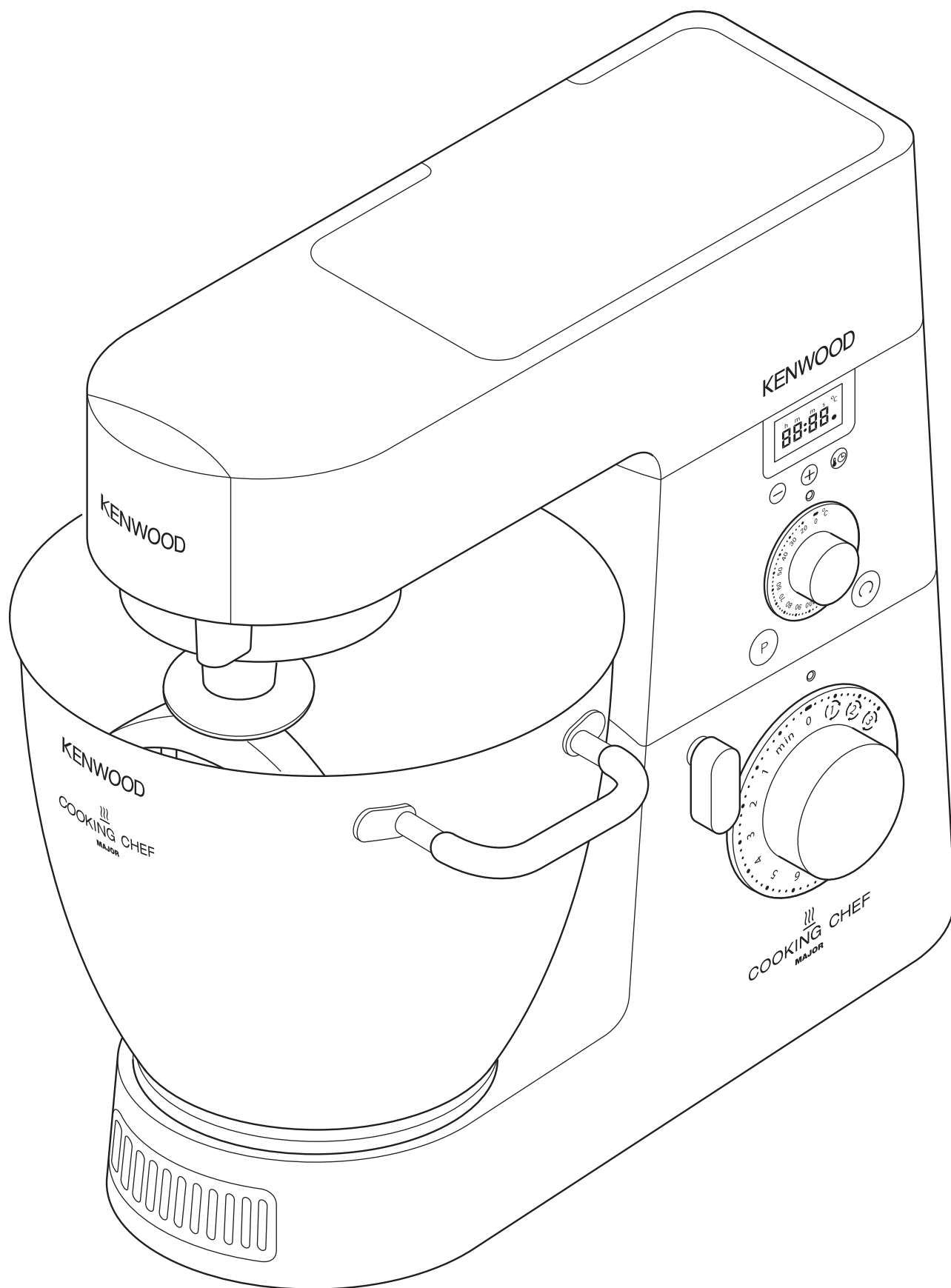


KM070 series



KENWOOD

kenwood-shop.com.ua

Русский

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Знакомство с кухонным комбайном Kenwood Cooking Chef

Меры безопасности

Важное сообщение для пользователей с электронными медицинскими имплантатами

- Как и остальные устройства, работающие на принципе магнитной индукции, это устройство генерирует магнитные поля короткого диапазона. Если лицо, работающее с кухонным комбайном или находящееся в непосредственной близости от него, имеет в своем теле кардиостимулятор или любой другой активный имплантат, следует проконсультироваться с врачом перед использованием, на предмет совместимости, во избежание возникновения рисков для здоровья.
- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь частями тела, ювелирными изделиями и элементами одежды вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не дотрагивайтесь руками до внутренних частей шарнирного механизма.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Проверьте и отремонтируйте его: См. раздел 'Уход и забота о клиентах' на стр.142.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование нескольких насадок.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных на странице 138; при использовании индукционного подогрева, не превышайте максимальную отметку в три литра, отмеченную на внутренней поверхности емкости.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Поднимая этот прибор, будьте осторожны, поскольку он тяжелый. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, а емкость, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Соблюдайте осторожность, дотрагиваясь до любой из частей прибора во время работы в режиме приготовления или сразу после него. Особенно это касается ЕМКОСТИ, ЗАЩИТНОГО ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ИНСТРУМЕНТОВ, т.к. они остаются ГОРЯЧИМИ длительное время после выключения прибора. Для снятия и переноски емкости используйте ручки. Дотрагиваясь до горячей емкости или насадок, надевайте кухонные рукавички.
- Дно емкости остается горячим длительное время после прекращения нагрева. Соблюдайте осторожность и используйте защитные коврики, устанавливая емкость на нетермостойкую рабочую поверхность.
- Будьте осторожны - горячий пар может вырваться из чаши миксера, особенно во время открывания крышки защитного приспособления или головки миксера.
- Прежде, чем переключать продукты из миксера в соковыжималку, дайте им остыть до комнатной температуры.
- Используйте только те инструменты и чашу, которые поставлялись в комплекте с данным прибором. Запрещается использовать чашу с другими нагревательными приборами.
- Запрещается включать прибор с пустой чашей в режиме приготовления.
- Запрещается помещать посторонние предметы в отверстия для вентиляции.
- При работе с прибором устанавливайте его на ровную поверхность, как можно дальше от края. Убедитесь, что расстояние от прибора до стен составляет не менее 10 см, а вентиляционные отверстия ничем не заблокированы. Не устанавливайте прибор под навесными шкафчиками.
- Для правильной и безопасной работы индукционного нагрева убедитесь, что основа чаши и датчики температуры - чистые и сухие.
- При использовании прибора, так же, как и при использовании любого другого прибора с индукционным нагревом, не кладите кредитные карты, магнитные носители или чувствительное электронное оборудование возле работающего прибора.
- Не используйте прибор для жарки продуктов во фритюре.
- Перед употреблением пищи, убедитесь, что она полностью готова.
- Продукты следует употреблять сразу после приготовления, либо быстро охлаждать и как можно скорее помещать в холодильник.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

kenwood-shop.com.ua

перед включением комбайна

- Убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней поверхности машины.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

перед первым использованием

Вымойте все части: См. раздел 'чистка и уход' на стр. 142.

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим вас за приобретение кухонной машины Kenwood Cooking Chef. Мы надеемся, что вы будете с радостью пользоваться прибором долгие годы.

Компания Kenwood обладает почти 60-летним опытом разработки кухонных машин и различных насадок для них. Общеизвестно, что кухонные машины Kenwood Chef – это намного больше, чем просто прибор для смешивания продуктов.

Создавая модель Cooking Chef, мы взяли широко-известную своей универсальностью машину Chef и добавили к ней встроенный индукционный нагрев прямо под чашей для смешивания. Теперь вы можете не только насладиться всеми преимуществами повседневного смешивания продуктов, готовя свои любимые пирожные, печенье и тесто, но и нагревать и готовить блюда прямо в чаше. Ваши возможности ничем не ограничены.

Благодаря множеству своих дополнительных насадок, Kenwood Cooking Chef является действительно полноценной системой для приготовления пищи.

Сила. Надежность. Гибкость. Kenwood.

Что такое индукция и как это работает?

Индукция – это новое слово в приготовлении пищи. Преимуществом этого метода является то, что в нем используется принцип электромагнитной индукции. Электрический ток, проходящий по медному проводнику, расположенному в нагревательном отсеке, создает электромагнитное поле. Когда емкость машины Cooking Chef блокируется в рабочем положении, цепь замыкается посредством контакта из нержавеющей стали в основании емкости. В результате образуется большое количество тепловой энергии, которая проходит через содержимое емкости и нагревает ее.

Индукционный способ приготовления пищи является очень экономным, поскольку тепло образуется только в основании емкости. Другие методы подогрева, например, газовые плиты, расходуют почти 50% тепловой энергии на разогрев стенок сковороды или кастрюли. Естественно, область нагрева устройства Cooking Chef будет горячей только во время и сразу после приготовления, поскольку на нее передается тепло от нагретого содержимого емкости. Все это говорит об эффективности, безопасности и чистоте этого метода приготовления пищи.

Приготовление пищи с помощью машины Cooking Chef подобно приготовлению с помощью кастрюли на обычной варочной поверхности. Дополнительным преимуществом является то, что машина Chef автоматически перемешивает пищу и регулирует температуру приготовления согласно заданной программе, в то время как вы можете заниматься другими делами на кухне.

В машине Cooking Chef используется технология индукционного подогрева, которая крайне эффективна. По сравнению с приготовлением пищи на газовой или электрической плите для индукционного метода характерно меньшее время или меньшая температура приготовления. Об этом следует помнить при первом использовании машины или при экспериментах с новыми рецептами. Если вы начинаете готовить при высокой температуре, следите за продуктами, чтобы уменьшить температуру, если пища начнет подгорать и приставать к емкости, также как и при приготовлении в обычной кастрюле. Обычно машина Cooking Chef будет автоматически готовить блюда на заданной температуре за оптимальное время. Поэтому, нет необходимости устанавливать более высокую температуру, чтобы ускорить процесс приготовления. На этом этапе также следует обращать внимание на частоту помешивания. Если вы установили высокую температуру приготовления, может понадобиться установить постоянный режим помешивания (1). Параметры помешивания полезны (2) для придания (3) продуктам нужной консистенции при длительном приготовлении на малом огне.

На этом этапе также важно правильно выбрать емкость. Далее в этом руководстве вы найдете рекомендации по выбору насадок. Со временем вы научитесь быстро выбирать правильные инструменты для различных задач. При приготовлении вы заметите, что гибкая высокотемпературная взбивалка лучше подходит для получения равномерной консистенции при приготовлении соусов и кремов, в то время как насадка для помешивания лучше подходит для приготовления пищи, когда требуется меньшая консистенция, как для рагу, запеканок и т. п. В нашей книге рецептов вы найдете рекомендации по выбору насадок не только для каждого блюда, но и для разных этапов приготовления.

Во время приготовления и сразу после него, емкость, защитные приспособления и инструмент будут горячими, как и обычная сковорода. Будьте осторожны при обращении с этими частями машины. Важно также помнить, что в процессе приготовления образуется пар и конденсат. Будьте осторожны, когда заглядываете в емкость, поднимаете крышку рукава или головку машины Cooking Chef, чтобы получить доступ к емкости. Предупредите других людей, находящихся на кухне о том, что они должны быть осторожны. Если вам необходимо снять горячую деталь или дотронуться до нее, используйте кухонные перчатки и держите емкость только за ее ручки. Также для защиты нагреваемых рабочих поверхностей можно использовать защитные коврики.

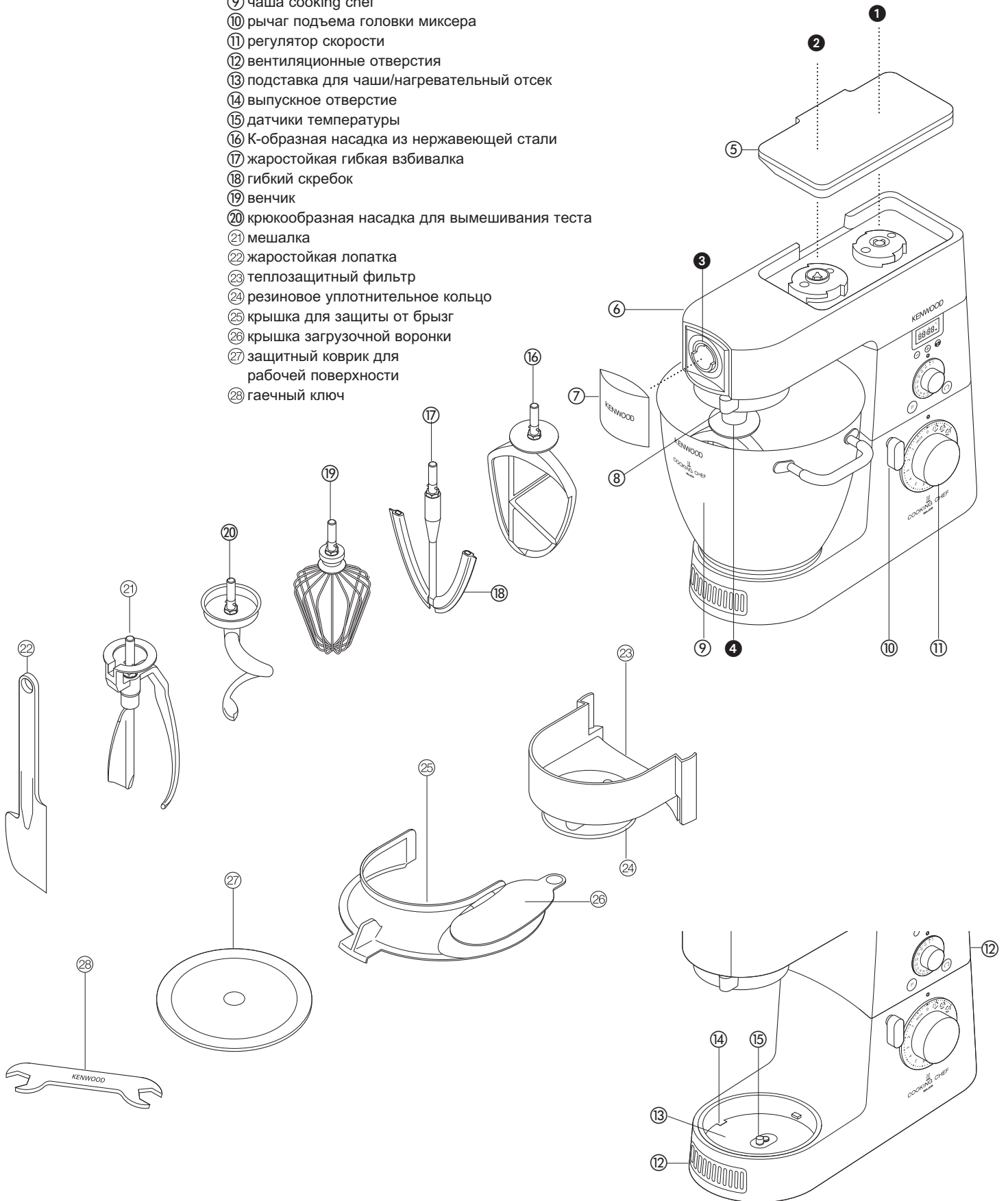
При нагревании жидкостей или продуктов с высоким содержанием влаги, точность показаний температуры когда в диапазоне +/- 5°C. Точность показаний температуры будет зависеть от консистенции содержимого емкости, его объема, частоты помешивания и используемой насадки. Это подобно приготовлению на обычной плите когда, например, большое количество продуктов в большой кастрюле нагревается, но не равномерно перемешивается. У дна кастрюли содержимое будет горячим, или даже может пригореть, а содержимое, которое находится сверху, будет значительно холоднее.

Помимо температурного экрана машина снабжена небольшим синим индикатором. Индикатор будет мигать до тех пор, пока машина не разогреется до выбранной температуры. После того, как выбранная температура будет достигнута, индикатор перестанет мигать. Однако вы заметите, что при добавлении ингредиентов в емкость синий индикатор снова начнет мигать, поскольку холодные ингредиенты понизят температуру содержимого емкости. Также вы заметите, что индикатор начнет мигать при увеличении скорости помешивания.

Вы быстро обучитесь работе с машиной Kenwood Cooking Chef и она станет вашим незаменимым помощником в приготовлении пищи.

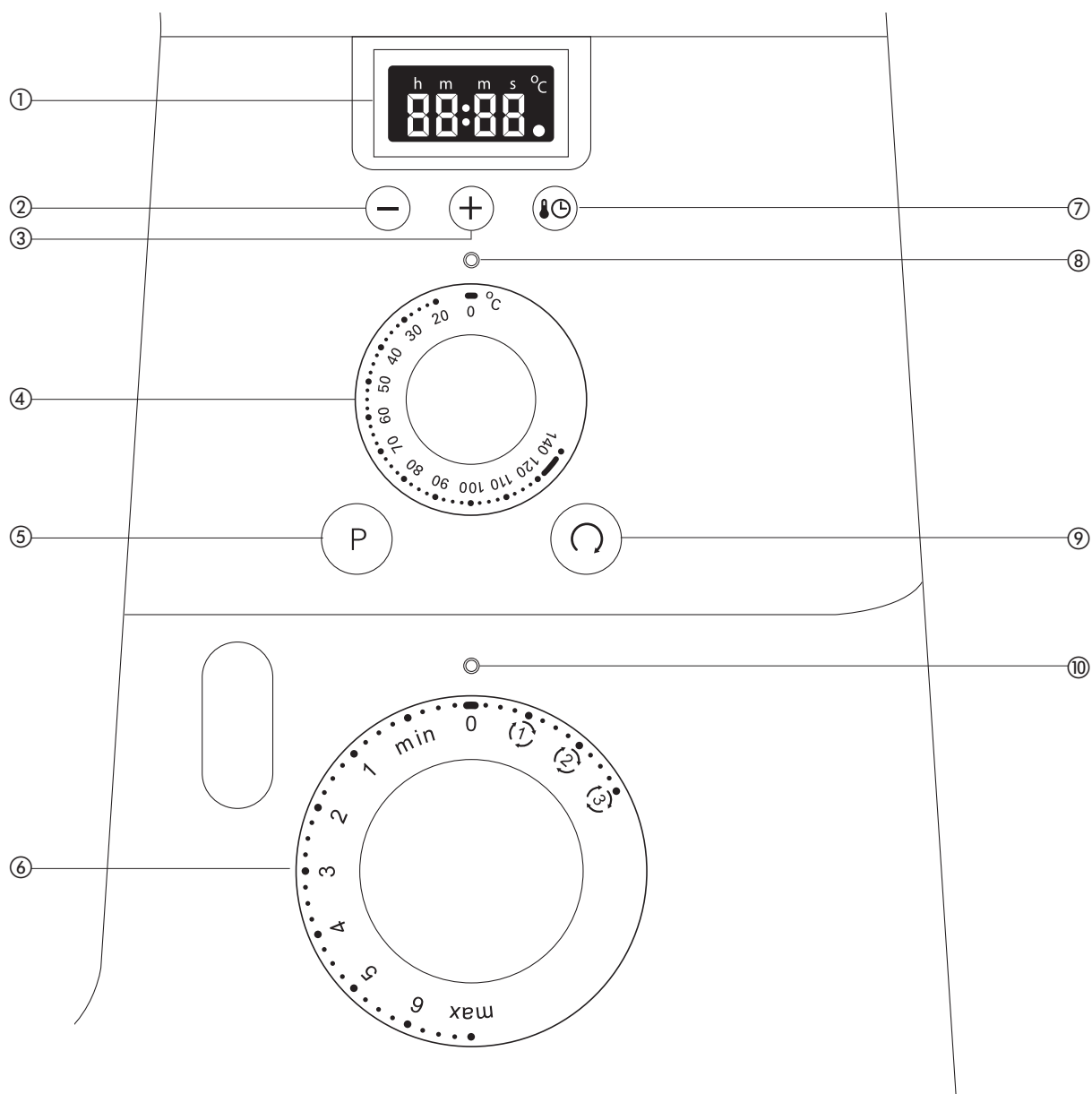
Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна Kenwood Cooking Chef

- Гнезда для крепления насадок
- 1 высокоскоростной привод
 - 2 установочной адаптер со средней скоростью вращения
 - 3 низкоскоростной привод
 - 4 гнездо для установки насадок
- Миксер
- 5 крышка адаптера средней/высокой скорости вращения
 - 6 головка миксера
 - 7 крышка низкоскоростного привода
 - 8 рычаг управления низкоскоростным приводом
 - 9 чаша cooking chef
 - 10 рычаг подъема головки миксера
 - 11 регулятор скорости
 - 12 вентиляционные отверстия
 - 13 подставка для чаши/нагревательный отсек
 - 14 выпускное отверстие
 - 15 датчики температуры
 - 16 К-образная насадка из нержавеющей стали
 - 17 жаростойкая гибкая взбивалка
 - 18 гибкий скребок
 - 19 венчик
 - 20 крюкообразная насадка для вымешивания теста
 - 21 мешалка
 - 22 жаростойкая лопатка
 - 23 теплозащитный фильтр
 - 24 резиновое уплотнительное кольцо
 - 25 крышка для защиты от брызг
 - 26 крышка загрузочной воронки
 - 27 защитный коврик для рабочей поверхности
 - 28 гаечный ключ



Панель управления

- ① дисплей-индикатор таймера/температуры
- ② кнопка уменьшения количества времени по таймеру
- ③ кнопка увеличения количества времени по таймеру
- ④ регулятор температуры
- ⑤ кнопка «Импульсный режим»/высокая скорость, кнопка включения жаростойкого венчика
- ⑥ регулятор скорости
- ⑦ кнопка переключения таймера/температуры
- ⑧ индикатор температуры
- ⑨ кнопка «Щадящее перемешивание»
- ⑩ индикатор регулятора скорости



Регулирование положения насадки

По вопросам сборки миксера, см. стр. 134.

венчик, К-образная насадка из нержавеющей стали, мешалка

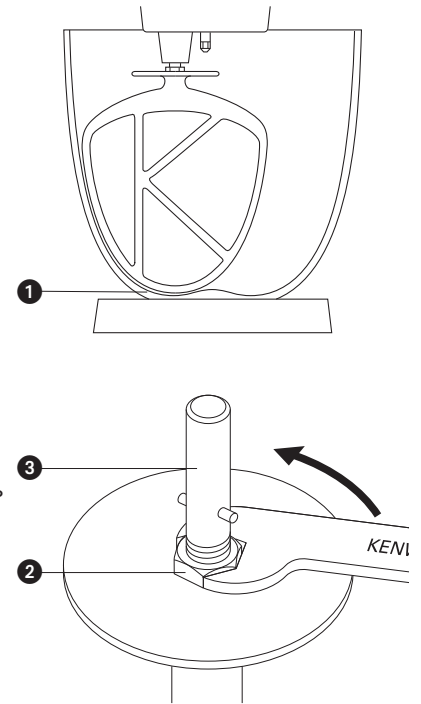
Для лучшего перемешивания, венчик, К-образная насадка и мешалка должны **почти** касаться дна чаши **1**. При необходимости вы можете отрегулировать высоту с помощью гаечного ключа, который входит в комплект прибора.

Основные этапы:

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик, взбивалку или мешалку.
- 3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку.
- 4 С помощью гаечного ключа открутите гайку **2**, чтобы можно было регулировать положение вала **3**. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
- 5 Закрутите гайку.
- 6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. (Проверьте положение насадки, см. выше перечисленные пункты).
- 7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

Жаростойкая гибкая взбивалка – данная насадка должна едва касаться дна чаши.

Крюкообразная насадка для вымешивания теста – положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.



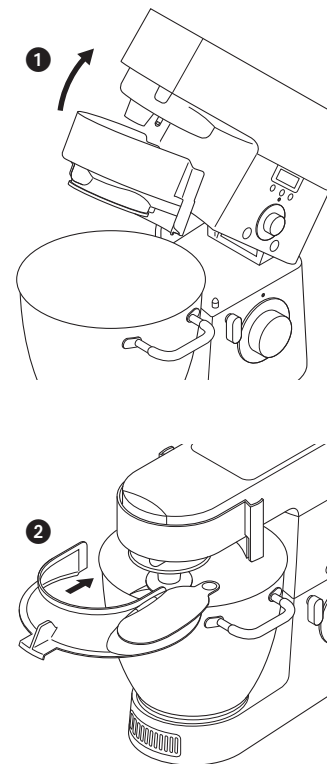
Как установить и пользоваться устройством для защиты от брызг

Устройство для защиты от брызг состоит из двух частей: теплозащитного фильтра и крышки для защиты от брызг.

Теплозащитный фильтр должен быть установлен до начала работы миксера, в противном случае прибор работать не будет, а на экране появится код ошибки E:03. Теплозащитный фильтр защищает головку миксера от пара, который образовывается в процессе работы.

При необходимости теплозащитный фильтр и крышку для защиты от брызг устанавливают на миксер, чтобы ингредиенты оставались внутри чаши, например, при перемешивании легковесных продуктов таких, как мука и сахарная пудра; также их используют для сохранения влаги внутри чаши при вымешивании определенных ингредиентов. Крышка для защиты от брызг устанавливается на миксер только в комплекте с теплозащитным фильтром.

- 1 Поднимайте головку миксера, пока не услышите щелчок.
 - 2 Плотнo наденьте теплозащитный фильтр на нижнюю часть головки миксера **1** и надавите для фиксации. Перед использованием теплозащитного фильтра, убедитесь, что резиновое уплотнительное кольцо было установлено правильно.
 - 3 Установите чашу на подставку.
 - 4 Опустите головку миксера.
 - 5 Положите крышку для защиты от брызг на край чаши и затем переместите вперед до упора **2**.
 - В процессе перемешивания ингредиенты добавляются непосредственно в чашу через загрузочную воронку.
 - 6 Чтобы снять крышку для защиты от брызг, потяните ее на себя.
 - 7 Чтобы снять теплозащитный фильтр, поднимите головку миксера до упора. Извлеките насадку, затем потяните фильтр вниз.
- Внимание! Разрешается устанавливать или снимать крышку для защиты от брызг только при зафиксированном положении головки миксера.



МИКСЕР

- Насадки и их назначение**
- К-образная взбивалка венчик
 - Предназначена для приготовления тортов, печенья, кондитерских изделий, сахарной пудры, начинок, эклеров и картофельного пюре.
 - Предназначен для взбивания яиц, кремов, жидкого теста, опарного теста без добавления жиров, теста для безе, творожных пирогов, муссов и суфле. Не используйте венчик для перемешивания густых смесей (например, для приготовления жирного крема или измельчения сахара). Вы можете повредить насадку.
 - Крюкообразная насадка для вымешивания теста
 - Предназначена исключительно для вымешивания дрожжевого теста.
 - Гибкая взбивалка
 - Используется для выполнения большого числа операций, в том числе для приготовления заварного крема, взбивания яиц и соусов. В процессе вымешивания счищает как горячие, так и холодные смеси со стенок чаши. Также подходит для перемешивания тушеных овощей.
 - мешалка
 - Подходит для поддержания равномерной консистенции например, при перемешивании мяса курицы, рыбы, овощей и фруктов.

Как пользоваться миксером

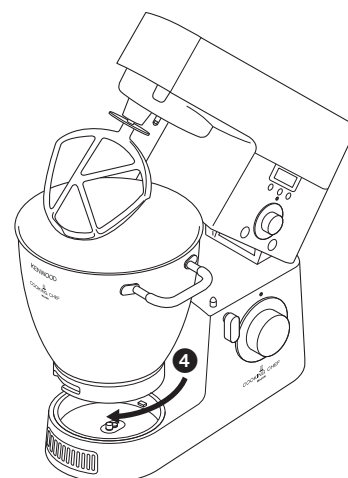
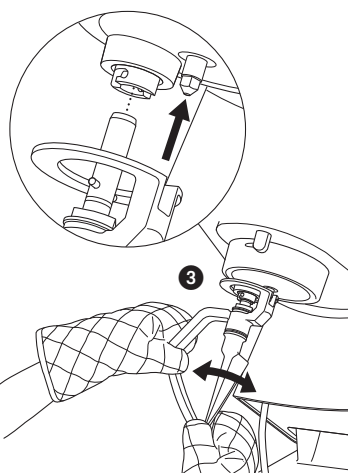
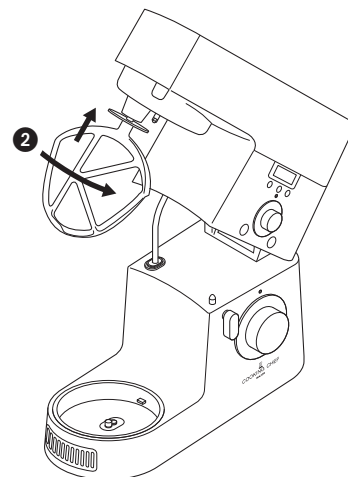
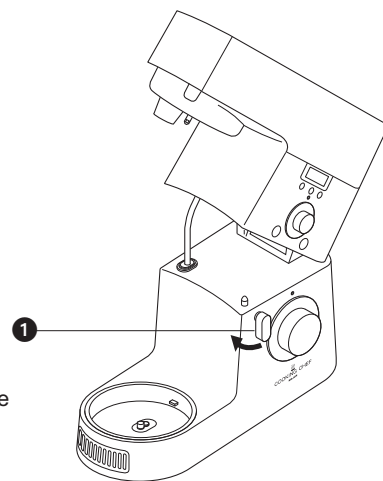
Перед тем, как начать пользоваться миксером убедитесь в том, что переключатели температуры и скорости установлены в положение '0'.

- 1 Поверните рычаг подъема головки по часовой стрелке **1** и поднимите головку миксера до упора.
 - 2 Установите насадку в соответствующее гнездо, вставьте вал в паз и поверните для фиксации **2**.
 - 3 Установите чашу на подставку, нажмите и поверните по часовой стрелке **4**.
 - 4 Чтобы опустить головку миксера, немного приподнимите ее, а затем поверните рычаг подъема головки по часовой стрелке. Опустите в зафиксированное положение.
- Как установить насадку
- Повторите действия, описанные в шаге 2 в обратном порядке. (Для снятия насадок всегда используйте кухонные рукавички).
 - 5 Подключите миксер к источнику питания. Загорятся и погаснут индикаторы скорости и температуры. На экране появятся цифры **88:88**, а затем погаснут, останется только индикатор источника питания **□**.
 - 6 Переведите регулятор скорости в необходимое положение (см. рекомендации на стр. 135), миксер начнет работу, во время которой будет мигать индикатор скорости. При нажатии кнопок время будет изменяться с шагом в 1 сек. Положение регулятора скорости можно менять в любое время в процессе работы миксера.
 - 7 Остановите миксер, переведя регулятор скорости в положение «выкл.» '0'.


Важно – если вдруг во время перемешивания головка миксера поднимется, миксер автоматически остановится и не начнет работать до тех пор, пока головка не опустится снова. Чтобы перезапустить миксер, поверните регулятор скорости в положение '0' и повторно выберите скорость.

Импульсный режим

Импульсный режим можно использовать только в том случае, если регулятор скорости переведен в положение '0'. Чтобы выбрать импульсный режим, нажмите кнопку импульсного режима **P** и миксер будет работать на максимальной скорости, пока вы удерживаете кнопку нажатой. Если температура содержимого емкости превышает 60°C, скорость будет увеличиваться постепенно. Во время увеличения скорости вы будете слышать звуковой сигнал. Индикаторы температуры и скорости будут часто мигать.



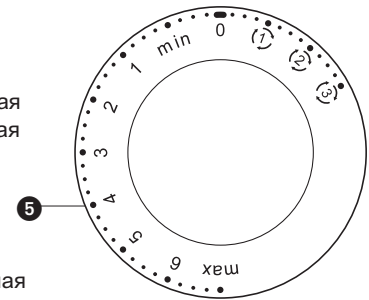
Кнопка «Щадящее перемешивание»

Нажмите и отпустите кнопку «Щадящее перемешивание» , миксер автоматически переключится на режим работы на минимальной скорости в два оборота, и остановится. Можно использовать данную кнопку для более длительной операции или нажимать несколько раз для перемешивания определенных ингредиентов. Внимание! Если вы нажмете кнопку «Щадящее перемешивание» во время работы двигателя, миксер выполнит стандартное щадящее перемешивание, а затем вернется к выбранному ранее скоростному режиму.

регулятор скорости 5

Ниже приведены примерные показатели скоростных режимов, но выбор того или иного режима будет зависеть от количества и температуры перемешиваемых ингредиентов.

Поворачивайте регулятор скорости по часовой стрелке, переключая режимы от 'min' («минимальная скорость») до 'max' («максимальная скорость»).



- | | |
|---|--|
| К-образная взбивалка | <ul style="list-style-type: none"> • Жирный крем и сахарная пудра - начинайте с min («минимальной скорости») постепенно увеличивая до 'max' (максимальной). • Взбивание яиц до кремообразной смеси 4 - 'max' («максимальная скорость»). • Перемешивание муки, фруктов и т.д. min («минимальная скорость») - 1 • Универсальное тесто для торта начинайте с min («минимальная скорость») и постепенно увеличивайте до max («максимальная скорость»). |
| Жаростойкая гибкая взбивалка | <ul style="list-style-type: none"> • Втирание жира в муку min («минимальная скорость») - 2. • Жирный крем и сахарная пудра - начинайте с min («минимальной скорости») постепенно увеличивая до 3. • Снятие горячих и холодных смесей со стенок чаши начинайте с min («минимальная скорость») и постепенно увеличивайте до 3. • Тушеные овощи, перемешивание ингредиентов для ризотто и каши из кукурузной крупы, т.д., используйте (1). |
| венчик | <ul style="list-style-type: none"> • Постепенно увеличивайте до 'max' («максимальная скорость»). |
| Крюкообразная насадка для вымешивания теста | <ul style="list-style-type: none"> • Начинать с 'min' («минимальная скорость») и постепенно увеличивайте до 1. |
| мешалка | <ul style="list-style-type: none"> • Использовать только в соответствии с настройками для вымешивания (1), (2), (3). |

Настройки для вымешивания

Для того, чтобы выбрать необходимые настройки для вымешивания, поверните регулятор скорости против часовой стрелки. Наиболее часто эти режимы используются, если миксер работает в режиме приготовления пиццы. Важно! Прежде, чем перейти к скорости вымешивания, установите все крышки на место.

- (1) – Используйте данный режим, если необходима постоянная медленная скорость, например для вымешивания соусов.
- (2) – Если регулятор скорости переведен в данное положение, миксер будет работать с остановками примерно каждые 5 секунд на медленной скорости в два оборота.
- (3) – Если регулятор скорости переведен в данное положение, миксер будет работать с остановками примерно каждые 30 секунд на медленной скорости, используется для приготовления смеси для запеканки и т.д.

Чтобы отключить данный режим, переведите регулятор скорости в положение «выкл.» '0'.

Внимание!

- При выборе того или иного режима скорости, будет мигать индикатор скорости.
- В процессе работы прибор издает характерный высокий звук. Это - нормальное явление.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

ВАЖНО

- Убедитесь в чистоте нагревательного отсека, датчиков температуры и внешней поверхности основания емкости. В противном случае грязь может повлиять на показания датчика температуры и ухудшить качество работы машины.
 - Убедитесь в том, что все крышки, включая теплозащитный фильтр, установлены. В противном случае, функция нагрева не будет работать.
 - Для того чтобы снять емкость и инструменты после приготовления пищи надевайте кухонные рукавички.
- 1 Соберите миксер по инструкции на стр.134.
 - 2 Установите регулятор температуры в нужное вам положение.
 - **Нагрев не начнется до тех пор, пока вы не выберете скорость.**
 - 3 Установите регулятор скорости в нужное вам положение; включится двигатель и нагревательный элемент. Оба индикатора начнут мигать.
 - 4 Когда установленная температура будет достигнута, индикатор температуры станет гореть непрерывно. Однако, если во время приготовления температура изменится, индикатор снова начнет мигать, тем самым указывая на то, что миксер пытается поддерживать установленную температуру (см. введение на стр. 129).
 - Если температура емкости превышает 60°C, скорость ограничивается автоматически в целях безопасности, даже если задано более высокое значение. Скорость не будет повышаться автоматически даже когда температура опустится ниже 60°C. В этом случае следует выключить регулятор скорости, а затем заново выбрать желаемую скорость.
 - Внимание! С каждым нажатием кнопки выбора таймера/температуры, на экране будет попеременно отображаться таймер и температура емкости.
 - 5 Для того, чтобы приостановить или прервать процесс смешивания и нагревания, снова выключите регулятор скорости, установив его в положение '0'. Чтобы продолжить операцию, выберите скорость.

советы

- **При приготовлении некоторых блюд, в особенности содержащих много воды, вы не сможете добиться температуры приготовления выше 100°C (так как эта температура является точкой кипения воды).**
- Добавляя в емкость ингредиенты во время приготовления, снижайте скорость смешивания и добавляйте ингредиенты медленно и равномерно.
- Для быстрого нагрева соусов, используйте установку с постоянным помешиванием (1).
- Вероятно, вы заметите, что использование различных инструментов для соответствующих целей во время приготовления пищи помогает добиться лучших результатов, например, использование гибкой взбивалки для обжаривания овощей, а затем – мешалки для приготовления мяса или птицы.
- Если вы используете защитное приспособление, всегда снимайте его, прежде чем поднимать головку миксера. Не забывайте о том, что на защитном приспособлении и теплозащитном фильтре накапливается конденсат.
- Поднимая головку миксера, делайте это медленно, чтобы жидкость, которая могла скопиться на обратной стороне теплозащитного фильтра, могла стечь обратно в чашу.
- На ваш выбор представлены три функции смешивания, что позволяет вам выбрать подходящий режим смешивания для конкретного рецепта. Некоторые рецепты требуют постоянного помешивания, во избежание прилипания ингредиентов ко дну емкости, в том время, как для других рецептов лучше подходит периодическое помешивание для поддержания консистенции продуктов.
- Для оптимальной производительности отрегулируйте высоту инструментов, см. стр. 133.
- Максимальное время приготовления пищи –равняется 3 часам, после чего миксер выключится автоматически.
- Вы можете нагревать продукты, не устанавливая инструмент, однако вы должны выбрать нужную скорость. Эта функция может пригодиться для растапливания продуктов, например, масла или шоколада.
- С каждым нажатием кнопки выбора таймера/температуры, на экране будет попеременно отображаться время приготовления пищи и температура, достигнутая на данный момент.

Высокая скорость, высокая температура, управление венчиком

Для того чтобы взбивать венчиком при температуре выше 60°C, установите регулятор скорости в нужное вам положение, а затем нажмите и удерживайте кнопку импульсного режима. Во время увеличения скорости вы будете слышать звуковой сигнал. Индикаторы температуры и скорости будут часто мигать. Скорость взбивания постепенно повысится до установленного вами значения. Повторите процедуру, чтобы повысить скорость еще сильнее. Для того чтобы снизить скорость взбивания венчиком или выключить миксер, выполните обычную процедуру.

Эту функцию можно использовать ТОЛЬКО при взбивании венчиком. Не превышайте максимальный допустимый объем продукции – 3 литра и не забывайте устанавливать защитное приспособление. Не оставляйте включенную машину без присмотра.

после приготовления

- Соблюдайте осторожность, дотрагиваясь до любой из частей миксера во время работы в режиме приготовления или сразу после него. Особенно это касается ЕМКОСТИ, ЗАЩИТНОГО ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ИНСТРУМЕНТОВ, т.к. они остаются ГОРЯЧИМИ длительное время после выключения прибора. Для снятия и переноски емкости используйте ручки. Дотрагиваясь до горячей емкости или насадок, надевайте кухонные рукавички.
- Дно емкости остается горячим длительное время после прекращения нагрева. Соблюдайте осторожность и используйте прилагающиеся к прибору коврики для защиты нетермостойких рабочих поверхностей.

дисплей




В целях вашей безопасности миксер оборудован 5 отдельными датчиками безопасности, которые включаются тогда, когда миксер работает в режиме приготовления. Если при включении миксера активируется датчик безопасности, на дисплее для отображения времени/температуры появится сообщение об ошибке, например 'E:01'. Это будет сопровождаться звуковым сигналом и миксер не включится. Проверьте машину на наличие следующих ошибок:-

Сообщение об ошибке	Описание	Решение
E:01	Головка машины находится в поднятом положении. Когда головка поднята, датчик безопасности отключает двигатель и нагреватель. Если регулятор скорости установлен в любое положение, кроме 'O' при подъеме головки, отображается это сообщение и двигатель не включается.	Закройте головку. Поверните регулятор скорости в положение 'O' а затем снова выберите нужную скорость.
E:02	Емкость Cooking Chef не установлена. Нагреватель будет работать только в том случае, если емкость установлена. Емкость также должна быть правильно установлена. Датчик проверяет, правильная ли емкость установлена, и установлена ли она верно.	Проверьте, установили ли вы емкость из комплекта Cooking Chef. Проверьте правильность установки емкости. Поверните регулятор скорости в положение 'O' а затем снова выберите нужную скорость.
E:03	Теплозащитный фильтр не установлен. Функция нагрева будет отключена, если теплозащитный фильтр установлен неверно.	Правильно установите теплозащитный фильтр. Поверните регулятор скорости в положение 'O' а затем снова выберите нужную скорость.
E:04	Низкоскоростной привод и высокоскоростной привод/адаптер со средней скоростью вращения не накрыты крышкой. Крышки снабжены датчиками безопасности. Если крышки установлены неверно, нагреватель выключается, а при включении функции помешивания двигатель будет вращаться непрерывно. Скорость перемешивания изменяться не будет.	Проверьте правильность установки всех крышек. Поверните регулятор скорости в положение 'O' а затем снова выберите нужную скорость.
E:09	Проблема с датчиком температуры. Если датчик температуры обнаружит температуру выше, чем ожидается при нормальном использовании, нагреватель и двигатель будут автоматически выключены.	Поверните регулятор скорости в положение 'O', выньте вилку шнура питания машины из розетки и дайте машине остынуть. Проверьте чистоту основания емкости и датчика температуры. Вставьте вилку в розетку и включите машину.
E:10	Проблема с двигателем или перегрев. Если двигатель останавливается или перегревается, система безопасности автоматически выключает двигатель и нагреватель.	Поверните регулятор скорости в положение 'O', а затем выньте вилку шнура питания из розетки. Устраните препятствие, которое блокирует двигатель. Проверьте, не забились ли вентиляционные отверстия. Вставьте вилку в розетку и включите машину.

Если эти или другие коды ошибок продолжают появляться на экране, обратитесь в службу Kenwood.

Использование таймера обратного отсчета

Таймер можно использовать как в режиме приготовления пищи, так и вне этого режима. Если время не установлено, то таймер будет отсчитывать его с интервалом в 1 секунду после включения миксера. Максимальное время работы составляет 3 часа.

- 1 Подключите миксер к источнику питания. На экране на короткое время появится символ . Затем этот символ исчезнет и на экране останется только символ питания .
- 2 Нажмите кнопку «+» или «-». На экране появится индикация «0:00».
- 3 Нажимайте кнопки «+» или «-» для выбора времени. При нажатии кнопок время будет изменяться с шагом в 5 сек. Если вы нажмете и будете удерживать одну из этих кнопок, цифры будут меняться быстрее (с ускорением). Максимальное время, которое можно установить, составляет 3 часа. Внимание! При нажатии кнопки «+», когда таймер показывает время «3:00», таймер сбросится на 0. При нажатии кнопки «-», когда таймер показывает время «0:00», на экране появится время «3:00».
- 4 Установите нужную скорость, миксер начнет работать, а таймер будет отсчитывать по 1 секунде.
 - Приостановить работу миксера можно в любой момент, переведя регулятор скорости в положение '0'. Таймер также приостановится. После повторного запуска миксера таймер продолжит отсчет.
- 5 Процесс перемешивания автоматически остановится, когда истечет установленное время. В течение 3 секунд будет звучать сигнал. Экран будет мигать в течение 5 секунд. Затем на нем отобразится индикатор питания .

Сброс таймера

- 1 Сбросить таймер можно путем одновременного нажатия кнопок «+» и «-» (регулятор скорости должен находиться в положении '0').
 - Если машина находилась в режиме паузы в течение 10 минут, экран и подсветка перейдут в «режим сна» и экран выключится. Чтобы вывести экран и индикаторы из режима сна, поверните какой-нибудь регулятор.

Максимальная норма загрузки

Песочное тесто	• Масса муки: 910 г
Крутое дрожжевое тесто	• Масса муки: 1,5 кг
	• Общий вес: 2,4 кг
Слабое дрожжевое тесто	• Масса муки: 2,6 кг
	• Общий вес: 5 кг
Смесь для фруктового пирога	• Общий вес: 4,55 кг
Яичный белок	• 16
Режим приготовления	• 3 литра

- Общие советы**
- Часто делайте перерывы в работе миксера и отскребайте тесто от дна емкости.
 - Для взбивания лучше всего использовать яйца комнатной температуры.
 - Прежде, чем взбивать белки, убедитесь, что на венчике и в емкости нет жира или скорлупы.
 - Для приготовления теста используйте холодные ингредиенты, если в рецепте не указано иное.

Советы по приготовлению хлеба

- важно**
- Никогда не превышайте указанные нормы загрузки.
 - Если вы слышите, что насадка с трудом справляется с перемешиванием, выключите машину, извлеките половину теста, и вымешайте каждую половину в отдельности.
 - Ингредиенты лучше перемешиваются, если добавить жидкость первой.

Устранение неисправностей во время приготовления

Проблема	Причина	Решение
Миксер не работает в режиме нагрева, отображается сообщение об ошибке и звучит предупредительный сигнал.	Отключен один из датчиков безопасности	См. таблицу с сообщениями об ошибках на стр. 137. <ul style="list-style-type: none"> • Опустите и заблокируйте головку. • Правильно установите крышки приводов. • Правильно установите теплозащитный фильтр. • Правильно установите емкость из комплекта.
Температура выбрана, но содержимое емкости не нагревается (индикатор температуры не светится).	Скорость не выбрана.	Выберите скорость.
Миксер изменяет скорость помешивания в процесс приготовления.	Скорость автоматически ограничивается, когда температура достигает значения 60°C.	Это является функцией безопасности.
Пицца пригорает к основанию емкости.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Выбрано слишком высокое значение температуры. 2 Используется неправильный инструмент. 3 Слишком низкая скорость помешивания. 4 Инструмент недостаточно опущен в емкость. 5 Установлен слишком длительный период времени на таймере. 6 Загрязнен датчик и/или основание емкости. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Уменьшите температуру с помощью регулятора. 2 Проверьте, используется ли подходящая насадка. 3 Увеличьте скорость помешивания, или переключитесь на непрерывное вращение. 4 Отрегулируйте насадку. 5 Уменьшите время приготовления (однако пицца должна пройти достаточную термообработку). 6 Почистите и высушите эти участки.
Консистенция не поддерживается.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Выбрана слишком высокая температура. 2 Слишком высокая скорость помешивания. 3 Ингредиенты готовятся слишком долго. 4 Используется неправильный инструмент. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Уменьшите температуру. 2 Уменьшите скорость помешивания. 3 Уменьшите время приготовления (однако пицца должна пройти достаточную термообработку). 4 Проверьте, используется ли подходящая насадка.
Неравномерная скорость перемешивания.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Слишком большие или жесткие куски. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Нарезьте продукты на мелкие кусочки, выньте косточки из фруктов, слегка растопите ингредиенты, не опуская насадку в емкость (однако скорость должна быть выбрана). 2 Добавьте ингредиент после опускания головки. 3 Проверьте, используется ли подходящая насадка.
Холодные ингредиенты добавлены к горячей смеси, но температура на дисплее не изменяется достаточно быстро.	Если содержимое емкости плохо перемешивается, то ингредиенты будут иметь разную температуру.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Дайте ингредиентам хорошо перемешаться. 2 Увеличьте скорость вращения.
Трудно опустить головку миксера в емкость с пищей.	Твердые ингредиенты, например, шоколад на дне емкости, не дают головке миксера заблокироваться.	Добавьте ингредиент после опускания головки.
Миксер вращается непрерывно в режиме помешивания (2) или (3).	Крышки приводов установлены неверно.	Правильно установите крышки приводов.
Ограниченная скорость вращения мотора при использовании насадок.	Установлена горячая емкость.	Снимите емкость или охладите ее до температуры ниже 60°C.

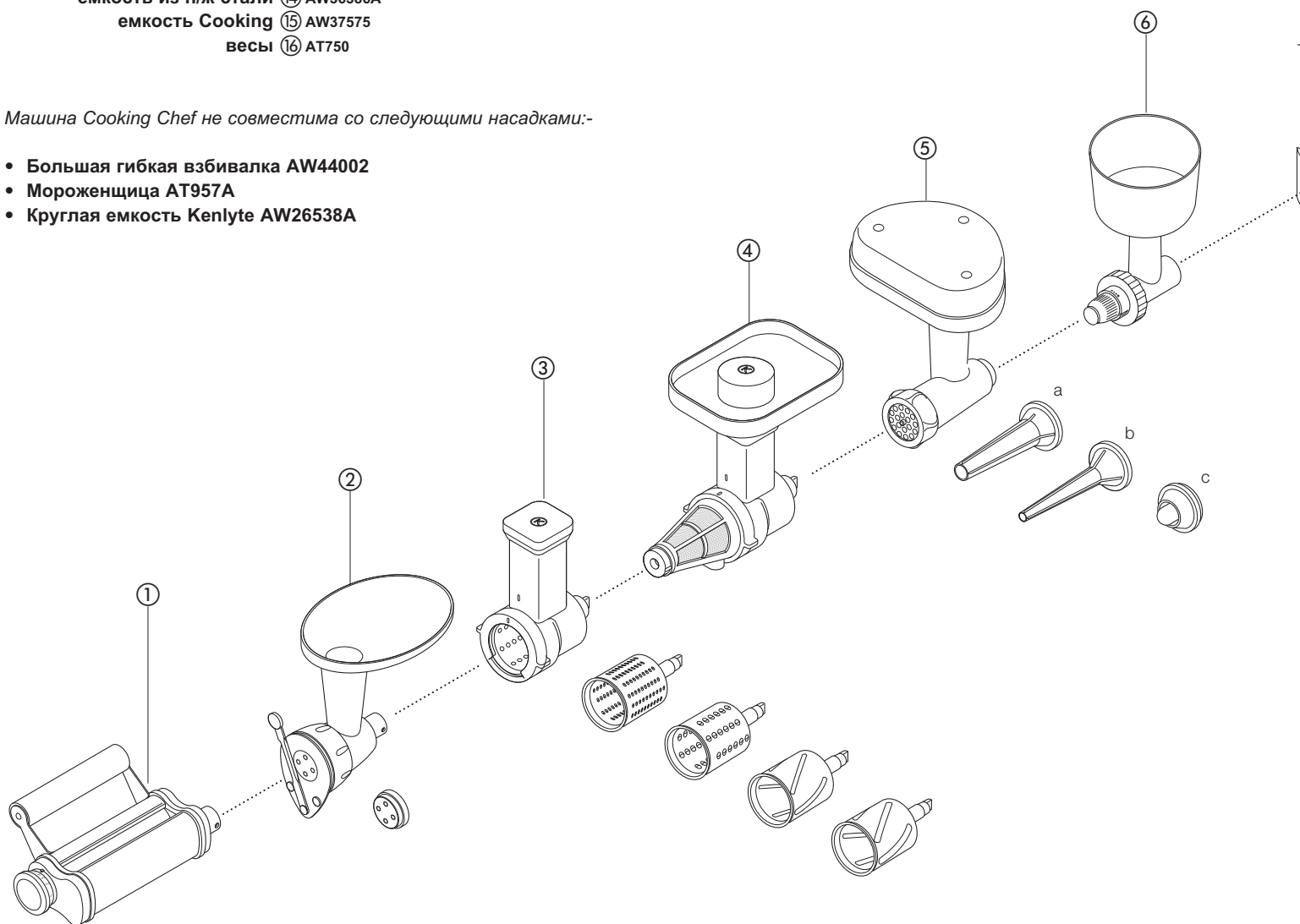
Насадки, которые можно приобрести отдельно

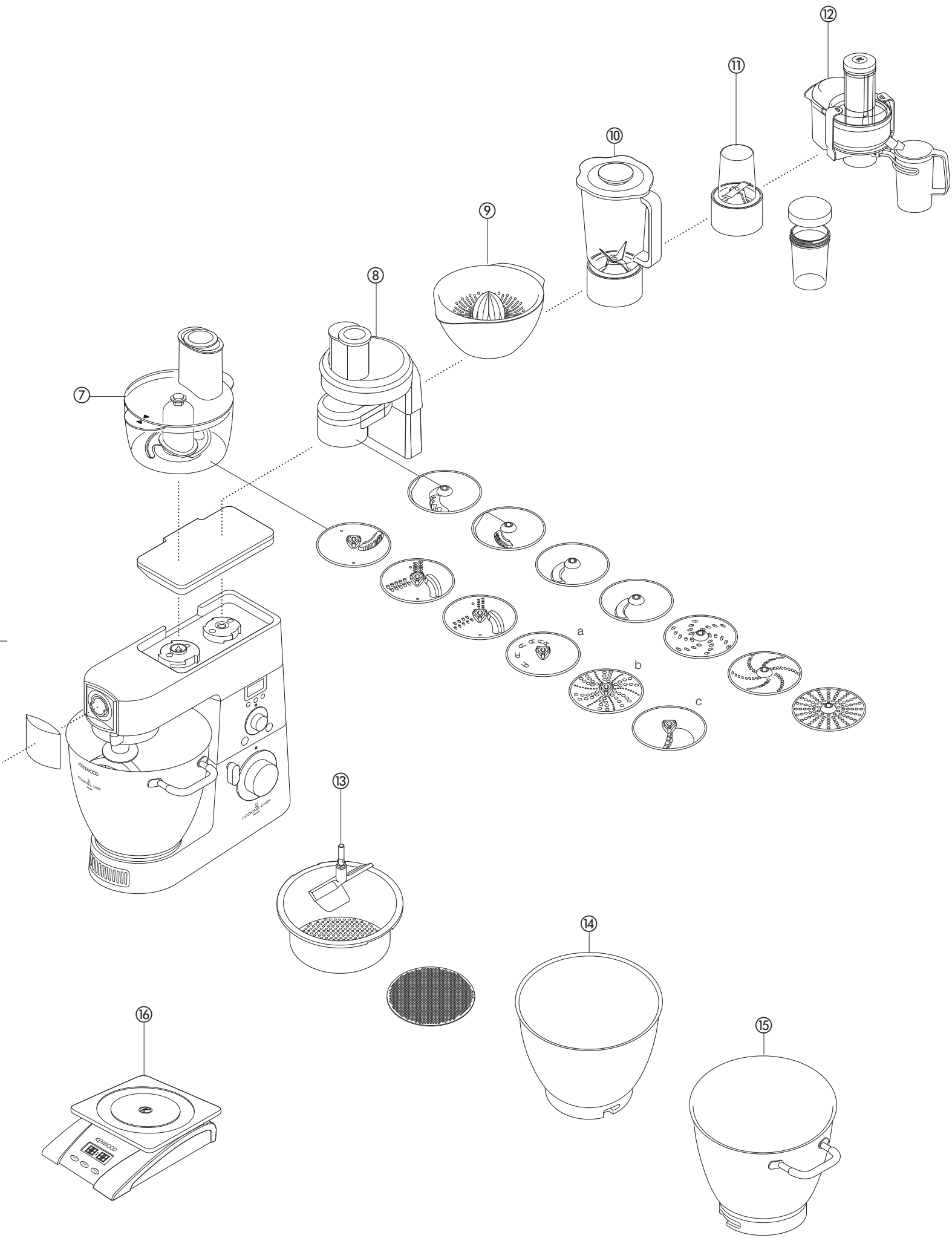
Чтобы приобрести насадку, которая не входит в комплект поставки, см. информацию в разделе "Обслуживание покупателей"

Насадка	Код
Плоская макаронница	① AT970A
Дополнительные насадки для макаронных изделий (не показана) используется совместно с AT970A	AT971A - тальятелли AT972A тальолини AT973A тренетте AT974A спагетти
макаронница	② AT910 поставляется с насадкой для производства ригатти (можно установить 12 дополнительных насадок и насадку для печенья)
вращающийся нож	③ AT643 поставляется с 5 лезвиями
пресс для ягод	④ AT644
универсальный измельчитель	⑤ AT950A поставляется с a большой цевкой для колбасы b малой цевкой для колбасы c устройством для приготовления кебаба
мельница для зерен	⑥ AT941A
насадка для переработки продуктов	⑦ AT640 включает 3 приспособления для нарезания (ножи a, b и c можно приобрести отдельно)
терка	⑧ AT340
соковыжималка для цитрусовых	⑨ AT312
соковыжималка	⑩ 1,5 л, акрил AT337, 1,5 л, стекло, AT338, 1,5 л н/ж сталь AT339
универсальная мельница	⑪ AT320 поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4 крышками для хранения
соковыжималка с центрифугой non-stop	⑫ AT641
дуршлаг с ситом	⑬ AT930A
емкость из н/ж стали	⑭ AW36386A
емкость Cooking	⑮ AW37575
весы	⑯ AT750

Машина Cooking Chef не совместима со следующими насадками:-

- Большая гибкая взбивалка AW44002
- Мороженщица AT957A
- Круглая емкость Kenlyte AW26538A

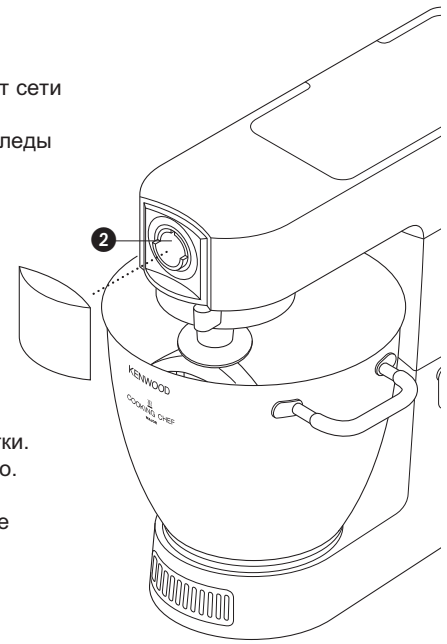




Очистка и обслуживание

Уход и очистка

- Перед чисткой всегда выключайте машину и отключайте ее от сети питания.
- При первом использовании на **приводе 2** могут появиться следы смазки. Это нормально – просто вытрите смазку.
- При нормальном использовании металлические поверхности датчика температуры могут изнашиваться. Это не влияет на нормальную работу машины.
- Не оставляйте гибкую взбивалку на миксере, если он не используется.



Прибор, крышки приводов
жаростойкая гибкая взбивалка

- Протереть влажной тряпкой, высушить.
- Не использовать абразивы и не погружать в воду.
- Вымойте руками и тщательно высушите или воспользуйтесь посудомоечной машиной.
- При необходимости вы можете снять гибкие скребки для чистки. Для того чтобы снять гибкий скребок, поверните и снимите его. Тщательно очистите
- Для того чтобы установить скребок на место, выполните те же действия в обратном порядке.

Емкость, насадки, защитные приспособления

- Советы: Для облегчения сборки намочите поверхности.
- Помыть руками, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине.
- Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки емкости из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте уксус или соответствующее чистящее средство.
- Если к внутренней части емкости прилипла пища, удалите как можно больше пригара с помощью лопатки, входящей в комплект поставки. Заполните емкость теплой мыльной водой и дайте постоять. С помощью нейлоновой щетки очистите пригар.
- Обесцвечивание поверхности емкости не повлияет на производительность.

Выпускное отверстие

- Следите, чтобы в отверстии не скапливалась пища. При необходимости почистите отверстие трубоочистителем или ватным тампоном.

Температурный датчик

- Протереть влажной тряпкой, высушить. Не используйте абразивные или острые инструменты для чистки датчиков.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов Kenwood.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Рецепты

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба находятся на стр. 138.

- Белый хлеб *крутое дрожжевое тесто***
- ингредиенты
- 1,36 кг (3 фунта) обычной муки с сильной клейковиной
 - 15 мл (3 чайных ложки) соли
 - 25 г (1 унция) свежих дрожжей; или 15 г/20 мл (1 2 унции) сухих дрожжей + 5 мл (1 чайная ложка) сахара
 - 750 мл (11 4 пинты) теплой воды: 43°C (110°F). Используйте термометр или добавьте 250 мл (9 жидких унций) кипятка в 500 мл (18 жидких унций) холодной воды
 - 25 г (1 унция) сала (жира)
- Способ приготовления
- 1 **сухие дрожжи** (тип дрожжей, которые необходимо разбавить до нужной консистенции): налейте теплую воду в чашу. Затем добавьте дрожжи и сахар, и оставьте примерно на 10 минут до появления пены.
Свежие дрожжи: покрошите в муку.
другие типы дрожжей: выполняйте инструкции производителя.
 - 2 Налейте жидкость в чашу. Затем добавьте муку (перемешанную с дрожжами, если они применяются, соль и сало (жир)).
 - 3 Вымешивайте на минимальной скорости в течение 45 - 60 секунд. Затем переведите регулятор скорости в положение 1, добавьте еще муки при необходимости и перемешивайте до консистенции теста.
 - 4 Перемешивайте в течение еще 3 - 4 минут на скорости 1, пока тесто не станет однородным, эластичным и не будет прилипать к стенкам чаши.
 - 5 Положите тесто в смазанный жиром полиэтиленовый пакет или в чашу, накрытую полотенцем. Затем поставьте в теплое место, чтобы тесто увеличилось в размерах в два раза.
 - 6 Снова перемешайте в течение 2 минут на скорости 1.
 - 7 Заполните смазанные жиром четыре 450 граммовых (1 фунт) формы для выпечки наполовину тестом, или скатайте булочки.
Затем накройте кухонным полотенцем и положите в теплое место, чтобы объем теста увеличился вдвое.
 - 8 Выпекайте при 230°C/450°F/положение 8 регулятора духовки в течение 30 - 35 минут, чтобы испечь *батоны или 10 – 15 минут - для булочек*.
- Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке «пустой» звук.

- Белый хлеб *слабое дрожжевое тесто***
- ингредиенты
- 2,6 кг (5 фунтов 12 унций) обычной муки
 - 1,3 литра (21 4 пинты) молока
 - 300 г (10 унций) сахара
 - 450 г (1 фунт) маргарина
 - 100 г (4 унции) свежих дрожжей или 50 г (2 унции) сухих дрожжей
 - 6 взбитых яиц
 - 5 щепоток соли
- Способ приготовления
- 1 Растопите маргарин в молоке и доведите смесь до температуры 43°C (110°F).
 - 2 **сухие дрожжи** (тип дрожжей, которые необходимо разбавить до нужной консистенции): затем добавьте дрожжи и сахар, и оставьте примерно на 10 минут до появления пены.
Свежие дрожжи: покрошите в муку и добавьте сахар.
другие типы дрожжей: выполняйте инструкции производителя.
 - 3 Налейте молоко в чашу. Добавьте взбитые яйца и 2 кг (4 фунтов 6 унций) муки.
 - 4 Перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, затем еще минуту на скорости 1.
Снимите тесто со стенок чаши.
 - 5 Добавьте оставшуюся часть муки и перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, затем еще в течение 2-3 минут на скорости 1, пока смесь не станет однородной.
 - 6 Заполните смазанные жиром четыре 450 граммовых (1 фунт) формы для выпечки наполовину тестом, или скатайте булочки.
Затем накройте кухонным полотенцем и положите в теплое место, чтобы объем теста увеличился вдвое.
 - 7 Выпекайте при 200°C/400°F/положение 6 регулятора духовки в течение 20 - 25 минут, чтобы испечь *батоны или 10 – 15 минут - для булочек*.
 - 8 Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке «пустой» звук.
- Рецепт рассчитан на 10 батонов.

Рецепты (продолжение)

- Торт с клубникой и абрикосами**
- Ингредиенты: тесто
- 3 яйца
 - 75 г (3 унции) сахарной пудры
 - 75 г (3 унции) обычной муки
- Начинка и украшение
- 150 мл (1 4 пинты) двойных сливок
 - Сахар по вкусу
 - 225 г (8 унций) ягод клубники
 - 225 г (8 унций) абрикосов
- Способ приготовления
- 1 Разделите абрикосы пополам и удалите косточки. Варите на слабом огне с небольшим количеством воды, пока ягоды не станут мягкими. Добавьте сахар по вкусу.
 - 2 Помойте и разрежьте пополам ягоды клубники.
 - 3 Для приготовления теста взбейте яйца и сахар на максимальной скорости до получения густой светлой смеси.
 - 4 Извлеките чашу и венчик. Добавьте муку и тщательно перемешайте вручную с помощью большой металлической ложки. Будьте осторожны – избыток муки сделает опару слишком густой.
 - 5 Положите тесто в две смазанные жиром 18 см формы для выпечки.
 - 6 Выпекайте при 180°C/350°F/регулятор духовки в положении 4 в течение примерно 20 минут, пока тесто не станет упругим при нажатии.
 - 7 Выложите тесто на решетку.
 - 8 Взбейте сливки на максимальной скорости до получения густой пены. Добавьте сахар по вкусу.
 - 9 Крупно порежьте абрикосы и треть клубники. Добавьте фрукты к половине приготовленного крема.
 - 10 Распределите смесь на первом корже, а затем положите сверху второй.
 - 11 Распределите оставшийся крем на поверхности торта и украсьте ягодами клубники.

- Безе**
- ингредиенты
- 4 яичных белка
 - 250 г (9 унций) сахарной пудры, просеять
 - Постелите на противень пищевой неприлипающий пергамент.
- Способ приготовления
- 1 Взбивайте яичные белки и сахар на максимальной скорости в течение 10 минут до получения стойкой пены.
 - 2 Выложите ложкой смесь на противень (или используйте кулинарный мешочек размером 2,5 см (1") со звездообразным носиком).
 - 3 Выпекайте при 110°C/225°F/регулятор духовки в положении 1 4 в течение 4-5 минут. Пирожные безе должны затвердеть и стать хрустящими. При появлении коричневого оттенка, приоткройте дверцу духовки.
 - Храните пирожные в герметичной таре.

- Песочное тесто**
- ингредиенты
- 450 г (1 фунт) муки, просеять солью
 - 5 мл (1 чайная ложка) соли
 - 225 г (8 унций) жира (смешайте охлажденное сало и маргарин)
 - Примерно 80 мл (4 столовых ложки) воды
 - Не перемешивайте тесто слишком долго
- советы
- 1 Насыпьте муку в чашу. Нарежьте жир крупными кубиками и добавьте в муку.
- Способ приготовления
- 2 С помощью К-образной насадки перемешивайте на скорости 1 до получения смеси, напоминающей хлебный мякиш. Прекратите перемешивание, как только тесто приобретет «сальный» вид.
 - 3 Добавьте воду и перемешайте на минимальной скорости. Остановите процесс, как только тесто впитает воду.
 - 4 Выпекайте при 200°C/400°F/регулятор духовки в положении 6, в зависимости от начинки.

- Медово-ореховая паста, используйте блендер**
- ингредиенты
- 25 г молотых орехов
 - 875 г меда комнатной температуры
- Способ приготовления
- 1 Поместите ингредиенты в блендер в вышеуказанном порядке.
 - 2 Перемешайте в течение 5 секунд, используя кнопку «Импульсный режим»
 - 3 Продукт готов к употреблению.