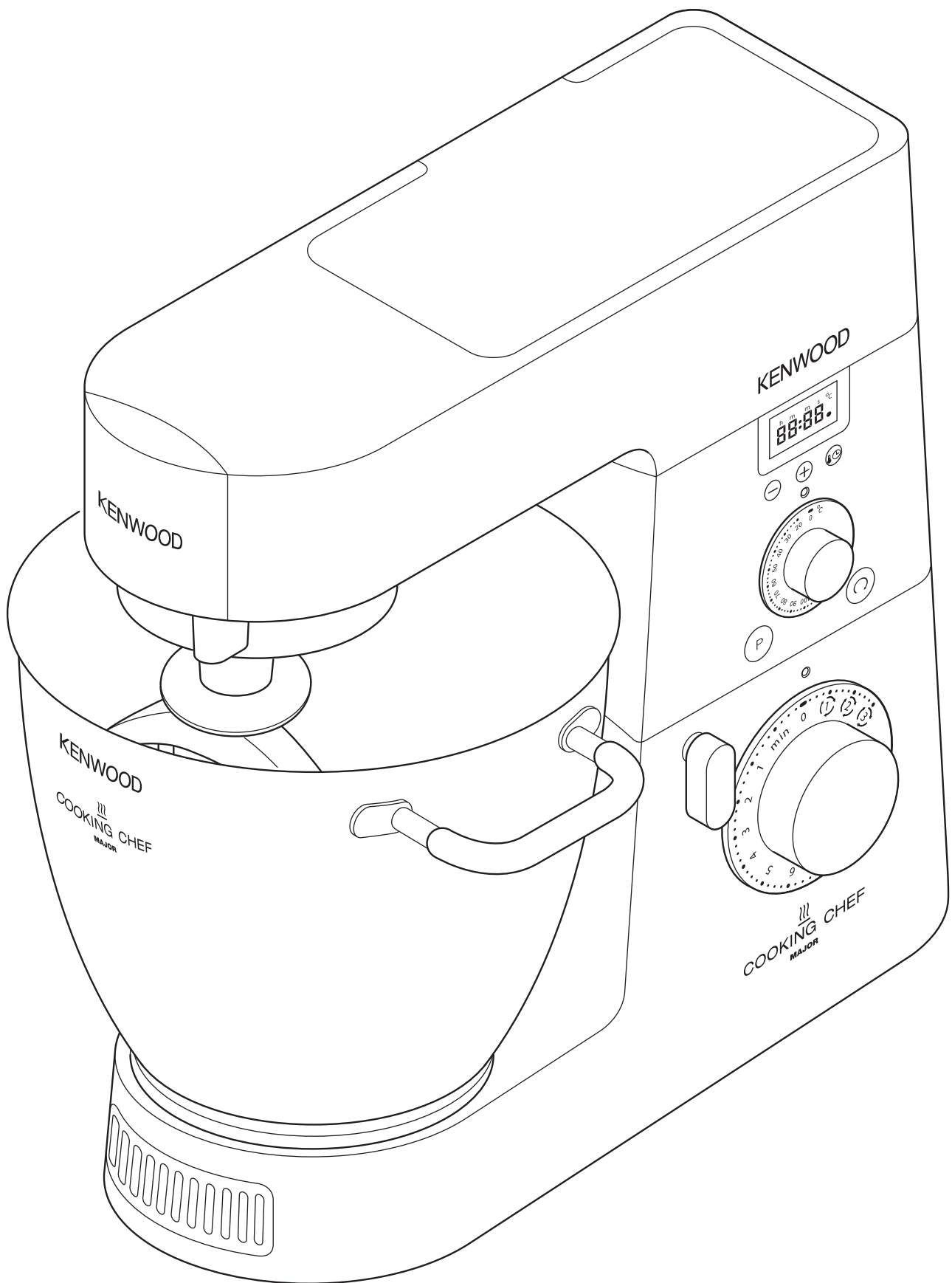


KM070 series



KENWOOD

English	3 - 19
Dansk	20 - 37
Svenska	38 - 55
Norsk	56 - 73
Suomi	74 - 91
Türkçe	92 - 109
Česky	110 - 127
Magyar	128 - 145
Polski	146 - 163
Slovenčina	164 - 181
Українська	182 - 198
عربي	۲۱۴ - ۱۹۹

Українська

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

Знайомство з кухонним комбайном Kenwood Cooking Chef

Заходи безпеки

Важливе повідомлення для користувачів з електронними медичними імплантатами

- Як і інші пристрої, що працюють на принципі магнітної індукції, цей пристрій генерує магнітні поля короткого діапазону. Якщо особа, що працює з кухонним комбайном або перебуває в безпосередній близькості від нього, має у своєму тілі кардіостимулятор або будь-який інший активний імплантат, слід проконсультуватися з лікарем перед використанням, на предмет сумісності, щоб уникнути виникнення ризиків для здоров'я.
- Перед підняттям або зняттям інструментів/насадок, а також після використання й перед очищенням, обов'язково вимкніть кухонну машину й від'єднайте мережевий шнур від розетки.
- Не торкайтеся частинами тіла, ювелірними виробами й елементами одягу частин комбайна, що обертаються, та встановлених насадок.
- Не торкайтеся руками до внутрішніх частин шарнірного механізму.
- Не залишайте ввімкнений прилад без догляду.
- Не користуйтеся несправним приладом. Перевірте й відремонтуйте його: див. розділ "Обслуговування клієнтів" на стор.196.
- Використовуйте лише призначені для цього комбайна насадки. Забороняється одночасне використання декількох насадок.
- Не допускайте перевищення максимальних норм завантаження комбайна, зазначених на сторінці 192; при використанні індукційного підігріву не перевищуйте максимальну міру в три літри, позначену на внутрішній поверхні ємності.
- При використанні насадки ознайомтеся із вказівками по заходах безпеки, що поставляються в комплекті з насадками комбайна.
- Піднімаючи цей прилад, будьте обережні, оскільки він важкий. Перед тим, як підняти його, переконайтеся в тому, що головна частина електроприладу зафіксована, а ємність, насадки, кришки й мережевий шнур надійно закріплені.
- Не допускайте, щоб електричний шнур звисав зі столу там, де його можуть схопити діти.
- Стежте за тим, щоб вода не потрапила на блок приводу, електричний шнур або штепсельну вилку.
- Будьте обережні, торкаючись кожної із частин приладу під час роботи в режимі готування або відразу після нього. Особливо це стосується ЄМНОСТІ, ЗАХИСНОГО ПРИСТОСУВАННЯ Й ІНСТРУМЕНТІВ, тому що вони залишаються ГАРЯЧИМИ тривалий час після вимкнення приладу. Для зняття й перенесення ємності використовуйте ручки. Торкаючись до гарячої ємності або насадок, надягайте кухонні рукавички.
- Дно ємності залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні й використовуйте захисні килимки, встановлюючи ємність на нетермостійку робочу поверхню.
- Будьте обережні - гаряча пара може виходити з ємності міксера, особливо під час відкривання кришки захисного пристосування або голівки міксера.
- Перш, ніж перекладати продукти з міксера в соковижималку, дайте їм охолонути до кімнатної температури.
- Використовуйте тільки ті інструменти й ємність, які поставлялися в комплекті з даним приладом. Забороняється використовувати ємність з іншими нагрівальними приладами.
- Забороняється вмикати прилад з порожньою ємністю в режимі приготування.
- Забороняється розміщувати сторонні предмети в отвори для вентиляції.
- При роботі із приладом встановлюйте його на рівну поверхню, якнайдалі від краю. Переконайтеся, що відстань від приладу до стін становить не менше 10 см., а вентиляційні отвори нічим не заблоковані. Не встановлюйте прилад під навісними шафами.
- Для правильної та безпечної роботи індукційного нагрівання переконайтеся, що основа ємності та давачі температури чисті й сухі.
- При використанні приладу, так само, як і при використанні будь-якого іншого приладу з індукційним нагріванням, не кладіть кредитні картки, магнітні носії або чутливе електронне обладнання біля працюючого приладу.
- Не використовуйте прилад для смаження продуктів у фритюрі.
- Перед вживанням їжі переконайтеся, що вона повністю готова.
- Продукти слід вживати невдовзі після приготування або швидко прохолоджувати і якомога швидше класти в холодильник.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

перед увімкненням комбайна

- переконайтеся, що параметри електричної мережі збігаються з даними, зазначеними в таблиці на нижній поверхні машини.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

перед першим використанням

Вимийте всі частини: Див. розділ 'чищення та сервіс' на стор. 196.

ВСТУП

Дякуємо вам за придбання кухонної машини Kenwood Cooking Chef. Ми сподіваємося, що ви будете з радістю користуватися нею довгі роки.

Компанія Kenwood має майже 60-річний досвід розробки кухонних машин і різних насадок для них. Загальновізнано, що кухонні машини Kenwood Chef – це набагато більше, ніж просто прилад для змішування продуктів.

Створюючи модель Cooking Chef, ми взяли відому своєю універсальністю машину Chef і додали до неї вбудоване індукційне нагрівання прямо під чашею для змішування. Тепер ви можете не тільки насолодитися всіма перевагами повсякденного змішування продуктів, готуючи свої улюблені тістечка, печиво й тісто, але й нагрівати і готувати блюда прямо в чаші. Ваші можливості нічим не обмежені.

Завдяки безлічі своїх додаткових насадок, Kenwood Cooking Chef є дійсно повноцінною системою для готування їжі.

Сила. Надійність. Гнучкість. Kenwood.

Що таке індукційне приготування і як це працює?

Індукція - це нове слово в приготуванні їжі. Перевагою цього методу є те, що в ньому використовується принцип електромагнітної індукції. Електричний струм, що проходить крізь мідний провідник, що розташовано в нагрівальному відсіку, створює електромагнітне поле. Коли ємність машини Cooking Chef блокується в робочому положенні, ланцюг замикається за допомогою контакту з нержавіючої сталі в підставці ємності. В результаті утворюється велика кількість теплової енергії, що проходить вміст ємності й нагріває його.

Індукційний спосіб готування їжі є дуже ощадливим, оскільки тепло утворюється тільки в підставці ємності. Інші методи підігріву, наприклад, газові плити, витрачають майже 50% теплової енергії на розігрів стінок сковороди або каструлі. Насправді, область нагрівання пристрою Cooking Chef буде гарячою тільки під час і відразу після готування, оскільки на неї віддається тепло від нагрітого вмісту ємності. Все це говорить про ефективність, безпеку й чистоту цього методу готування їжі.

Готування їжі за допомогою машини Cooking Chef подібно готуванню за допомогою каструлі на звичайній варильній поверхні. Додатковою перевагою є те, що машина Chef автоматично перемішує їжу й регулює температуру готування відповідно до заданої програми, у той час як ви можете займатися іншими справами на кухні.

У машині Cooking Chef використовується технологія індукційного підігріву, що вкрай ефективна. У порівнянні з готуванням їжі на газовій або електричній плиті для індукційного методу характерний менший час або менша температура готування. Про це слід пам'ятати при першому використанні машини або при експериментах з новими рецептами. Якщо ви починаєте готувати при високій температурі, стежте за продуктами, щоб зменшити температуру, якщо їжа почне підгоряти й приставати до ємності, подібно як у випадку приготування у звичайній каструлі. Звичайно машина Cooking Chef буде автоматично готувати блюда на заданій температурі за оптимальний час. Тому немає необхідності встановлювати більш високу температуру, щоб прискорити процес готування. На цьому етапі також слід звернути увагу на частоту помішування. Якщо ви встановили високу температуру готування, може знадобитися встановити постійний режим помішування (1). Параметри помішування корисні для (2) додання (3) продуктам потрібної консистенції при тривалому готуванні на малому вогні.

На цьому етапі також важливо правильно вибрати ємність. Далі в цьому посібнику ви знайдете рекомендації з вибору насадок. Згодом ви навчитеся швидко вибирати правильні інструменти для різних завдань. Під час приготування ви побачите, що гнучка високотемпературна збивачка краще підходить для одержання рівномірної консистенції при готуванні соусів і кремів, у той час як насадка для помішування краще підходить для готування їжі, коли потрібна менша консистенція, як для рагу, запіканок і т.п. У нашій книзі рецептів ви знайдете рекомендації з вибору насадок не тільки для кожного блюда, але й для різних етапів приготування.

Під час приготування й відразу після нього ємність, захисні пристосування й інструмент будуть гарячими, як і звичайна сковорода. Поводьтеся обережно з цими частинами машини. Важливо також пам'ятати, що в процесі готування утворюється пара й конденсат. Будьте обережні, коли заглядаєте в ємність, піднімаєте кришку рукава або голівку машини Cooking Chef, щоб отримати доступ до ємності. Попередьте інших людей, що перебувають на кухні про те, що вони повинні бути обережні. Якщо вам необхідно зняти гарячу деталь або доторкнутися до неї, використовуйте кухонні рукавиці й тримайте ємність тільки за її ручки. Також для захисту робочих поверхонь, що нагріваються, можна використовувати захисні килимки.

Під час нагрівання рідин або продуктів з високим вмістом вологи, точність показань температури варіює в діапазоні +/- 5°C. Точність показань температури буде залежати від консистенції вмісту ємності, його обсягу, частоти помішування й використовуваної насадки. Це подібно до готування на звичайній плиті коли, наприклад, велика кількість продуктів у великій каструлі нагрівається, але не рівномірно перемішується. Біля дна каструлі вміст буде гарячим, або навіть може пригоріти, а вміст, що перебуває зверху, буде значно холодніше.

Крім температурного екрана машина забезпечена невеликим синім індикатором. Індикатор буде мигтати, доки машина не розігріється до обраної температури. Після того, як обрану температуру буде досягнуто, індикатор перестане мигтати. Втім ви побачите, що при додаванні інгредієнтів у ємність синій індикатор знову почне мигтати, оскільки холодні інгредієнти зменшують температуру вмісту ємності. Також ви помітите, що індикатор починає мигтати при збільшенні швидкості помішування.

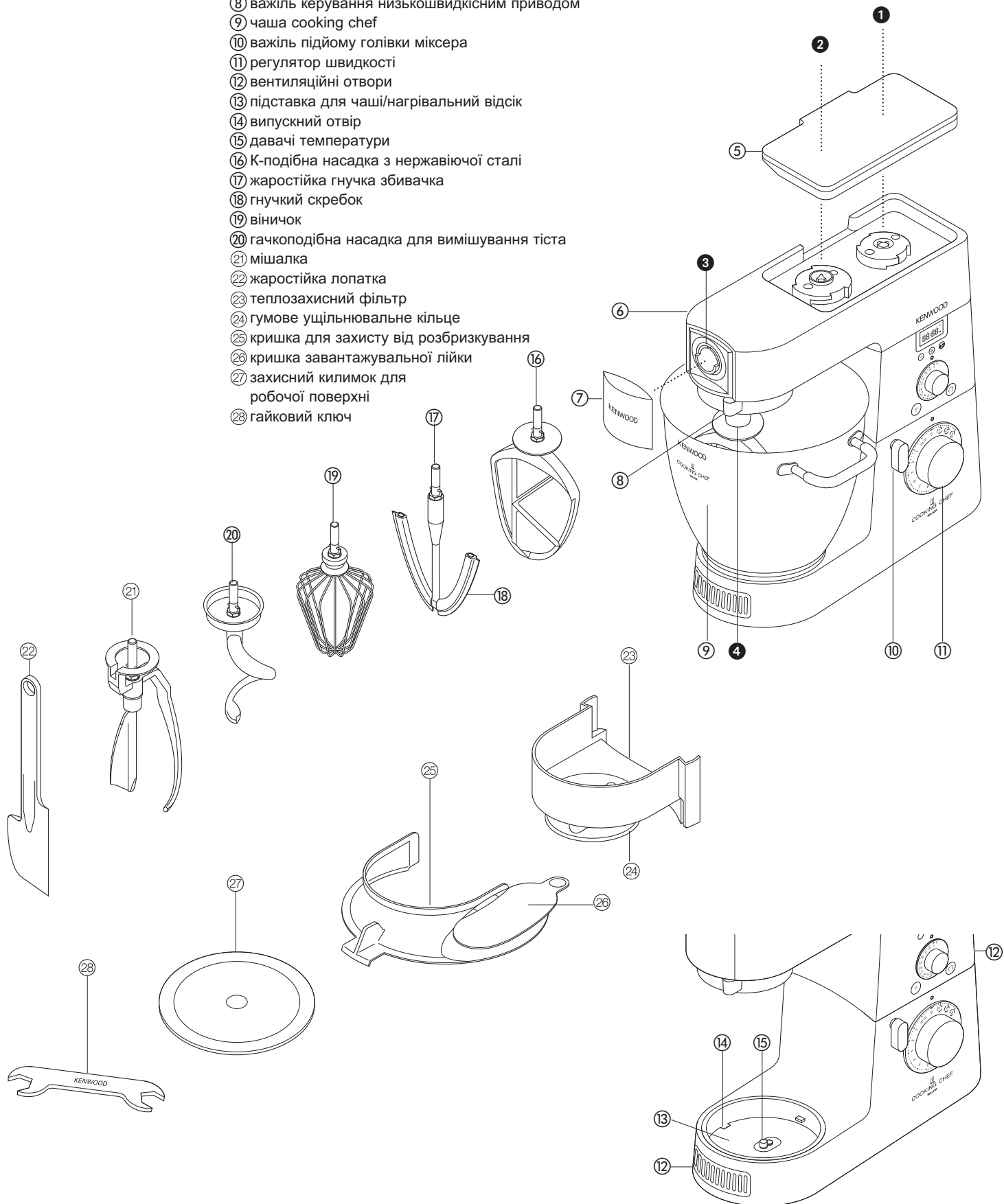
Ви швидко навчитеся працювати з машиною Kenwood Cooking Chef і вона стане вашим незамінним помічником у приготуванні їжі.

Ознайомтеся з вашим кухонним комбайном Kenwood Cooking Chef

- Гнізда для кріплення насадок
- 1 високошвидкісний привід
 - 2 адаптер із середньою швидкістю обертання
 - 3 низькошвидкісний привід
 - 4 гніздо для встановлення насадок

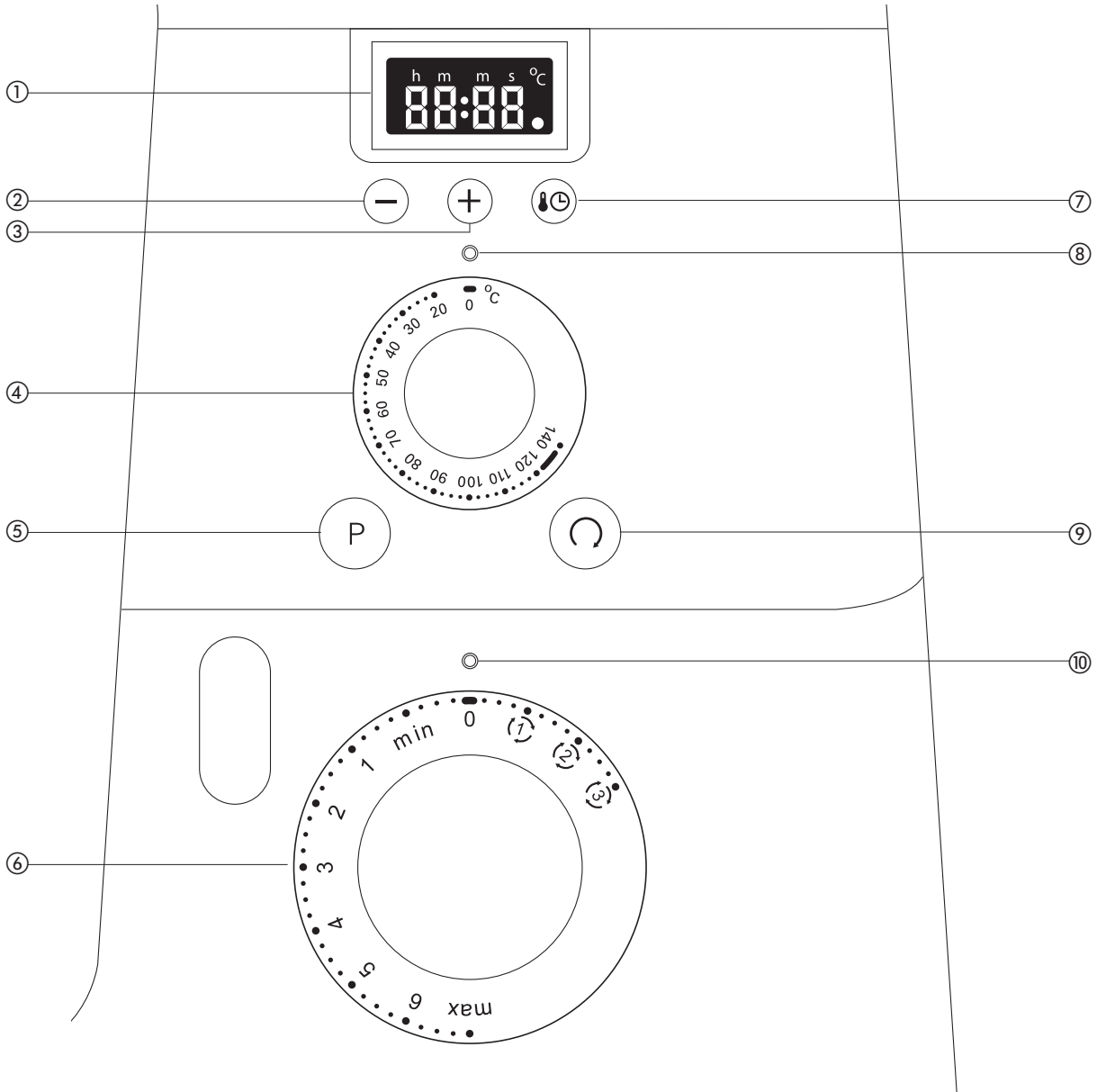
Міксер

- 5 кришка адаптера середньої/високої швидкості обертання
- 6 голівка міксера
- 7 кришка низькошвидкісного приводу
- 8 важіль керування низькошвидкісним приводом
- 9 чаша cooking chef
- 10 важіль підйому голівки міксера
- 11 регулятор швидкості
- 12 вентиляційні отвори
- 13 підставка для чаші/нагрівальний відсік
- 14 випускний отвір
- 15 давачі температури
- 16 К-подібна насадка з нержавіючої сталі
- 17 жаростійка гнучка збивачка
- 18 гнучкий скребок
- 19 віничок
- 20 гачкоподібна насадка для вимішування тіста
- 21 мішалка
- 22 жаростійка лопатка
- 23 теплозахисний фільтр
- 24 гумове ущільнювальне кільце
- 25 кришка для захисту від розбризкування
- 26 кришка завантажувальної лійки
- 27 захисний килимок для робочої поверхні
- 28 гайковий ключ



Панель управління приладом

- ① дисплей-індикатор таймера/температури
- ② кнопка зменшення часу на таймері
- ③ кнопка збільшення часу на таймері
- ④ регулятор температури
- ⑤ кнопка «Імпульсний режим»/висока швидкість, кнопка увімкнення жаростійкого віничка
- ⑥ регулятор швидкості
- ⑦ кнопка перемикавання таймера/температури
- ⑧ індикатор температури
- ⑨ кнопка «лагідне перемішування»
- ⑩ індикатор регулятора швидкості



Регулювання положення насадки

Стосовно питань складання міксера, див. стор. 188.

віничок, К-подібна насадка з нержавіючої сталі, мішалка

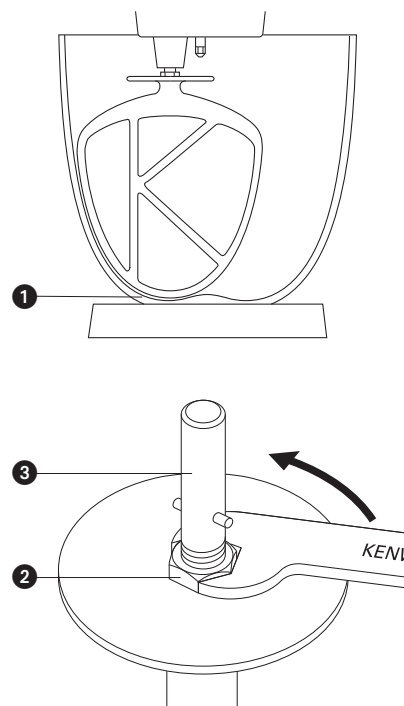
Для кращого перемішування, віничок, К-подібна насадка й мішалка повинні **майже** торкатися дна чаші ❶. При необхідності ви можете відрегулювати висоту за допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту приладу.

Основні етапи:

- 1 Від'єднайте прилад від мережі.
- 2 Підніміть голівку міксера й вставте віничок, збивачку або мішалку.
- 3 Опустіть голівку міксера. Якщо необхідно відрегулювати зазор, підніміть голівку міксера й зніміть насадку.
- 4 За допомогою гайкового ключа відкрутіть гайку ❷, щоб можна було регулювати положення вала ❸. Щоб опустити насадку ближче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоб підняти насадку, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку на місце й опустіть голівку міксера. (Перевірте положення насадки, див. пункти вище).
- 7 Повторіть процедуру вище, доки насадку не буде встановлено правильно. Щойно насадка стане у необхідне положення, ретельно закрутіть гайку.

Жаростійка гнучка збивачка – ця насадка повинна ледь торкатися дна чаші.

Гачкоподібна насадка для вимішування тіста – положення цієї насадки встановлюється виробником і не потребує подальшого налаштування.

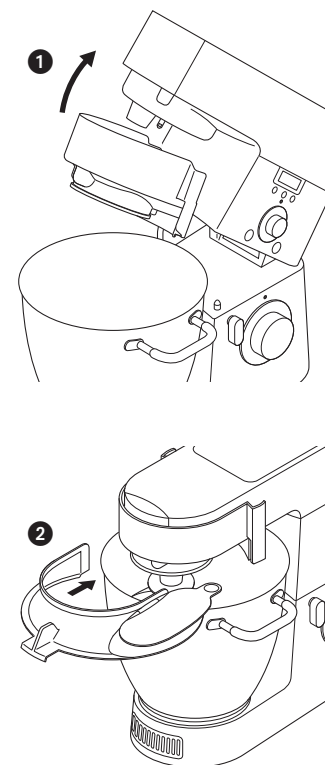


Як установити й користуватися пристроєм для захисту від розбризкування

Пристрій для захисту від розбризкування складається із двох частин: теплозахисного фільтра й кришки для захисту від розбризкування.

Теплозахисний фільтр повинен бути встановлений до початку роботи міксера, в іншому випадку прилад працювати не буде, а на екрані з'явиться код помилки E:03. Теплозахисний фільтр захищає голівку міксера від пари, що утворюється в процесі роботи. За необхідності теплозахисний фільтр і кришку для захисту від розбризкування встановлюють на міксер, щоб інгредієнти залишалися всередині чаші, наприклад, при перемішуванні легких продуктів таких, як борошно й цукрова пудра; також їх використовують для збереження вологи усередині чаші при вимішуванні певних інгредієнтів. Кришка для захисту від бризів встановлюється на міксер тільки в комплекті з теплозахисним фільтром.

- 1 Піднімайте голівку міксера, доки не почуєте клацання.
 - 2 Щільно прикріпіть теплозахисний фільтр на нижню частину голівки міксера ❶ і натисніть для фіксації. Перед використанням теплозахисного фільтра, переконайтеся, що гумове ущільнювальне кільце було встановлено правильно.
 - 3 Встановіть чашу на підставку.
 - 4 Опустіть голівку міксера.
 - 5 Покладіть кришку для захисту від розбризкування на край чаші й потім перемістіть вперед до упору ❷.
- У процесі перемішування інгредієнти додаються безпосередньо в чашу через завантажувальну лійку.
- 6 Щоб зняти кришку для захисту від розбризкування, потягніть її на себе.
 - 7 Щоб зняти теплозахисний фільтр, підніміть голівку міксера до упору. Витягніть насадку, потім потягніть фільтр вниз.
Увага! Дозволяється встановлювати або знімати кришку для захисту від розбризкування тільки при зафіксованому положенні голівки міксера.



міксер

- Насадки та їх призначення**
- К-подібна збивачка • Призначена для приготування тортів, печива, кондитерських виробів, цукрової пудри, начинок, еклерів і картопляного пюре.
 - віничок • Призначений для взбивання яєць, рідких кремів, опарного тіста без додавання жирів, тіста для безе, сирних пирогів, мусів і суфле. Не використовуйте віничок для перемішування густих сумішей (наприклад, для приготування жирного крему або здрібнювання цукру). Ви можете пошкодити насадку.

- Гачкоподібна насадка для вимішування тіста • Призначена виключно для вимішування дріжджового тіста.
- жаростійка гнучка збивалка • Використовується для виконання більшого числа операцій, у тому числі для готування заварного крему, збивання яєць і соусів. У процесі вимішування зчищає як гарячі, так і холодні суміші зі стінок чаші. Також підходить для перемішування тушкованих овочів.

- мішалка • Підходить для підтримки рівномірної консистенції їжі наприклад, м'яса курки, риби, овочів і фруктів.

Як користуватися міксером

Перед тим, як почати користуватися міксером переконайтеся в тім, що перемикачі температури й швидкості встановлені в положення 'O'.

- 1 Поверніть важіль підйому голівки за годинниковою стрілкою **1** і підніміть голівку міксера до упору.
 - 2 Установіть насадку у відповідне гніздо, вставте вал у паз і поверніть для фіксації **2**.
 - 3 Установіть чашу на підставку, натисніть і поверніть за годинниковою стрілкою **4**.
 - 4 Щоб опустити голівку міксера, трохи підніміть її, а потім поверніть важіль підйому голівки за годинниковою стрілкою. Опустіть в зафіксоване положення.
- Як зняти насадку • Повторіть дії, описані в кроці 2, у зворотному порядку. (Для зняття насадок завжди використовуйте кухонні рукавички).
- 5 Підключіть міксер до джерела живлення. Засвітяться й згаснуть індикатори швидкості й температури. На екрані з'являться цифри **88:88**, а потім згаснуть. Залишиться лише індикатор джерела живлення **□**.
 - 6 Переведіть регулятор швидкості в необхідне положення (див. рекомендації на стор. 189), міксер почне роботу, під час якої буде мигтати індикатор швидкості. При натисканні кнопок час буде змінюватися із кроком в 1 сек. Положення регулятора швидкості можна змінювати в будь-який час у процесі роботи міксера.
 - 7 Зупиніть міксер, перевівши регулятор швидкості в положення «вимкн.» 'O'.

Важливо – якщо раптом під час перемішування голівка міксера підніметься, міксер автоматично зупиниться й не буде працювати, доки голівка не опуститься знову. Щоб запустити знову міксер, поверніть регулятор швидкості в положення 'O' та повторно оберіть швидкість.

Імпульсний режим

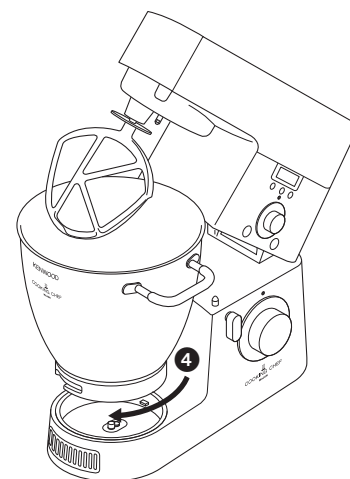
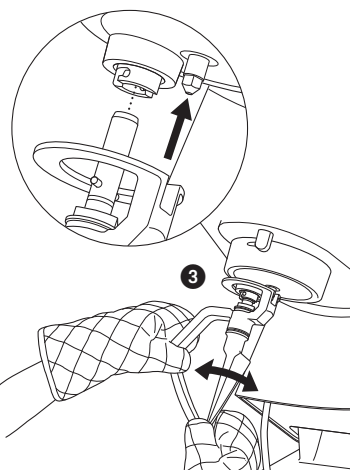
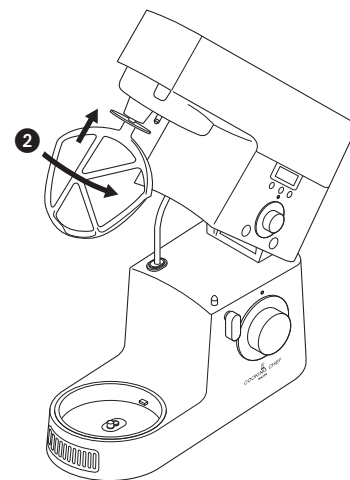
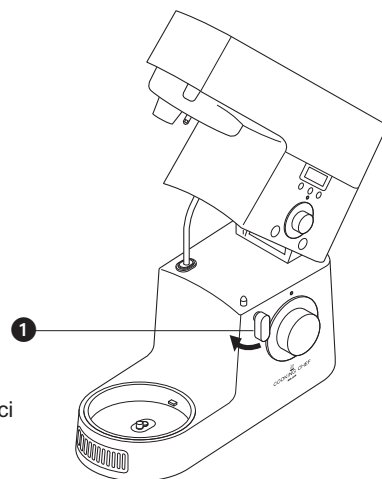
Імпульсний режим можна використовувати лише в тому випадку, якщо регулятор швидкості переведений у положення 'O'.

Щоб вибрати імпульсний режим, натисніть кнопку імпульсного режиму **P** і міксер буде працювати на максимальній швидкості, доки ви утримуєте кнопку натиснутою. Якщо температура вмісту ємності перевищує 60°C, швидкість буде збільшуватися поступово. Під час збільшення швидкості ви будете чути звуковий сигнал. Індикатори температури й швидкості будуть часто мигтати.

Кнопка «лагідне перемішування»

Натисніть і відпустіть кнопку «лагідне перемішування» **Ω**, міксер автоматично перемкнеться у режим роботи на мінімальній швидкості у два звороти, і зупиниться. Можна використовувати цю кнопку для більш тривалої операції або натискати декілька разів для перемішування певних інгредієнтів.

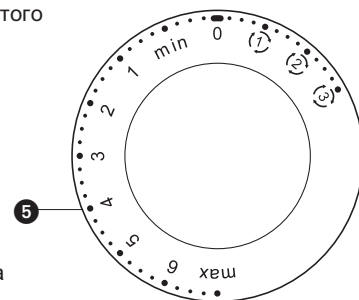
Увага! Якщо ви натиснете кнопку «лагідне перемішування» під час роботи двигуна, міксер виконає стандартне лагідне перемішування, а потім повернеться до обраного раніше швидкісного режиму.



регулятор швидкості ⑤

Нижче наведені зразкові показники швидкісних режимів, але вибір того або іншого режиму буде залежати від кількості й температури інгредієнтів, що перемішуються.

Повертайте регулятор швидкості за годинниковою стрілкою, перемикаючи режими від 'min' («мінімальна швидкість») до 'max' («максимальна швидкість»).



- | | |
|--|---|
| К-подібна збивачка | <ul style="list-style-type: none">● Жирний крем і цукрова пудра - починайте з min («мінімальної швидкості») поступово збільшуючи до 'max' (максимальної).● Збивання яєць до кремоподібної суміші 4 - 'max' («максимальна швидкість»).● Перемішування борошна, фруктів і т.п. min («мінімальна швидкість») - 1● Універсальне тісто для торта починайте з min («мінімальна швидкість») і поступово збільшуйте до max («максимальна швидкість»).● Перемішування жиру з борошном min («мінімальна швидкість») - 2. |
| Жаростійка гнучка збивачка | <ul style="list-style-type: none">● Жирний крем і цукрова пудра - починайте з min («мінімальної швидкості») поступово збільшуючи до 3.● Зняття гарячих і холодних сумішей зі стінок чаші починайте з min («мінімальна швидкість») і поступово збільшуйте до 3.● Тушковані овочі, перемішування інгредієнтів для ризотто й каші з кукурудзяної крупи, т.д., використовуйте ① . |
| віничок | <ul style="list-style-type: none">● Поступово збільшуйте до 'max' («максимальна швидкість»). |
| Гачкоподібна насадка для вимішування тіста | <ul style="list-style-type: none">● Починайте з 'min' («мінімальна швидкість») і поступово збільшуйте до 1. |
| мішалка | <ul style="list-style-type: none">● Використовувати тільки відповідно до налаштувань для вимішування ①, ②, ③. |

Налаштування для вимішування

Для того, щоб обрати необхідні налаштування для вимішування, поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки. Частіше за все ці режими використовуються, якщо міксер працює в режимі приготування їжі. Важливо! Перш, ніж перейти до швидкості вимішування, встановіть усі кришки на місце.

① – Використовуйте цей режим, якщо необхідно встановити постійну повільну швидкість, наприклад для вимішування соусів.

② – Якщо регулятор швидкості переведений у це положення, міксер буде працювати із зупинками приблизно кожні 5 секунд на повільній швидкості у два звороти.

③ – Якщо регулятор швидкості переведений у це положення, міксер буде працювати із зупинками приблизно кожні 30 секунд на повільній швидкості, використовується для готування суміші для запіканки й т.п.

Щоб відключити цей режим, переведіть регулятор швидкості в положення «вимкн.» '0'.

Увага!

- При виборі того або іншого режиму швидкості, буде мигтіння індикатора швидкості.
- У процесі роботи прилад видає характерний високий звук. Це - нормальне явище.

використання міксера для приготування їжі

ВАЖЛИВО

- Переконайтеся в чистоті нагрівального відсіку, давачів температури й зовнішньої поверхні підставки ємності. У протилежному випадку бруд може вплинути на роботу давача температури й погіршити якість роботи машини.
- Переконайтеся в тім, що всі кришки, включаючи теплозахисний фільтр, установлені. У протилежному випадку, функція нагрівання не буде працювати.
- Для того щоб зняти ємність і інструменти після приготування їжі надягайте кухонні рукавички.

1 Зберіть міксер за інструкцією на стор.188.

2 Установіть регулятор температури у потрібне вам положення.

● **Нагрівання не почнеться, доки ви не оберете швидкість.**

3 Установіть регулятор швидкості у потрібне вам положення; ввімкнеться двигун і нагрівальний елемент. Обидва індикатори почнуть мигтіння.

- 4 Коли встановлена температура буде досягнута, індикатор температури стане горіти безперестанно. Однак, якщо під час готування температура зміниться, індикатор знову почне мигтати, тим самим вказуючи на те, що міксер намагається підтримувати встановлену температуру (див. вступ на стор. 183).
- Якщо температура ємності перевищує 60°C, швидкість обмежується автоматично з метою безпеки, навіть якщо задано більш високе значення. Швидкість не буде підвищуватися автоматично, навіть коли температура опуститься нижче 60°C. У цьому випадку варто вимкнути регулятор швидкості, а потім заново обрати бажану швидкість.
 - Увага! З кожним натисканням кнопки вибору таймера/температури, на екрані буде по черзі відображатися таймер і температура ємності.
- 5 Для того щоб призупинити або перервати процес змішування й нагрівання, знову увімкніть регулятор швидкості, встановивши його в положення '0'. Щоб продовжити операцію, оберіть швидкість.

Поради

- Під час готування деяких страв, особливо тих, що містять багато води, ви не зможете досягти температури приготування вище за 100°C (тому що ця температура є точкою кипіння води).
- Додаючи в ємність інгредієнти під час готування, зменшуйте швидкість змішування й додавайте інгредієнти повільно й рівномірно.
- Для швидкого нагрівання соусів використовуйте режим з постійним помішуванням (1).
- Під час приготування страв дуже корисно іноді використовувати різні насадки для різних видів оброки, адже це дає кращі результати. Ви можете самі в цьому переконатися. Наприклад, можна використовувати жаростійку гнучку збивалку для підсмажених овочів, а для приготування шматочків м'яса або птиці - насадку для перемішування.
- Якщо ви використовуєте захисне пристосування, завжди знімайте його, перш ніж підняти голівку міксера. Не забувайте про те, що на захисному пристосуванні й теплозахисному фільтрі накопичується конденсат.
- Піднімаючи голівку міксера, робіть це повільно, щоб рідина, що могла скопитися на звороті теплозахисного фільтра, могла стекти назад у ємність.
- На ваш вибір представлені три функції змішування, що дозволяє вам обрати відповідний режим змішування для конкретного рецепта. Деякі рецепти вимагають постійного помішування, щоб уникнути прилипання інгредієнтів до дна ємності, у той час, як для інших рецептів краще підходить періодичне помішування для підтримки консистенції продуктів.
- Для оптимальної продуктивності відрегулюйте висоту інструментів, див. стор. 187.
- Максимальний час готування їжі дорівнює 3 годинам, після чого міксер виключиться автоматично.
- Ви можете нагрівати продукти, не встановлюючи інструмент, однак ви повинні обрати потрібну швидкість. Ця функція може бути корисною для розтоплювання продуктів, наприклад, масла або шоколаду.
- З кожним натисканням кнопки вибору таймера/температури, на екрані буде по черзі відображатися час приготування їжі й температура, яку було досягнуто на даний момент.

Висока швидкість, висока температура, керування віничком

Для того щоб збивати віничком при температурі вище 60°C, установіть регулятор швидкості у потрібне вам положення, а потім натисніть і тримайте кнопку імпульсного режиму. Під час збільшення швидкості ви будете чути звуковий сигнал. Індикатори температури й швидкості будуть часто мигтати. Швидкість збивання поступово підвищиться до встановленого вами значення. Повторіть процедуру, щоб підвищити швидкість ще більше. Ви також можете знизити швидкість збивання віничком або вимкнути міксер.

Цю функцію можна використовувати ЛИШЕ при збиванні віничком. Не перевищуйте максимальний припустимий обсяг продукції - 3 літри й не забувайте встановлювати захисне пристосування. Не залишайте увімкнену машину без догляду.

після приготування

- Будьте обережні, торкаючись кожної із частин міксера під час роботи в режимі готування або відразу після нього. Особливо це стосується ЄМНОСТІ, ЗАХИСНОГО ПРИСТОСУВАННЯ Й ІНСТРУМЕНТІВ, тому що вони залишаються ГАРЯЧИМИ тривалий час після вимкнення приладу. Для зняття й перенесення ємності використовуйте ручки. Торкаючись гарячої ємності або насадок, надягайте кухонні рукавички.
- Дно ємності залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні й використовуйте килимок, що додається, для захисту нетерmostійких робочих поверхонь.

дисплей




З метою вашої безпеки міксер обладнаний 5 окремими давачами безпеки, які вмикаються, коли міксер працює в режимі готування. Якщо при вмиканні міксера активується давач безпеки, на дисплеї для відображення часу/температури з'явиться повідомлення про помилку, наприклад 'E:01'. Це буде супроводжуватися звуковим сигналом і міксер не ввімкнеться. Перевірте машину на наявність наступних помилок:-

Повідомлення про помилку	Опис	Рішення
E:01	Голівка машини перебуває в піднятому положенні. Коли голівка піднята, давач безпеки відключає двигун і нагрівач. Якщо регулятор швидкості встановлений у будь-яке положення, крім 'O' при підйомі голівки, відображається це повідомлення й двигун не вмикається.	Закрийте голівку. Поверніть регулятор швидкості в положення 'O' а потім знову оберіть потрібну швидкість.
E:02	Ємність Cooking Chef не встановлена. Нагрівач буде працювати тільки в тому випадку, якщо ємність встановлена. Ємність також повинна бути правильно встановлена. Давач перевіряє, чи правильна ємність встановлена, і чи встановлена вона вірно.	Перевірте, чи встановили ви ємність із комплекту Cooking Chef. Перевірте правильність встановлення ємності. Поверніть регулятор швидкості в положення 'O' а потім знову оберіть потрібну швидкість.
E:03	Теплозахисний фільтр не встановлено. Функція нагрівання буде відключена, якщо теплозахисний фільтр встановлено невірно.	Правильно встановіть теплозахисний фільтр. Поверніть регулятор швидкості в положення 'O' а потім знову оберіть потрібну швидкість.
E:04	Низькошвидкісний привід і високошвидкісний привід/адаптер із середньою швидкістю обертання не накріті кришкою. Кришки постачані давачами безпеки. Якщо кришки встановлені невірно, нагрівач вимикається, а при ввімкненні функції помішування двигун буде обертатися без зупинок. Швидкість перемішування буде змінюватися.	Перевірте правильність установки всіх кришок. Поверніть регулятор швидкості в положення 'O' а потім знову оберіть потрібну швидкість.
E:09	Проблема з давачем температури. Якщо давач температури виявить, що температура ємності є вища, ніж очікується при нормальному використанні, нагрівач і двигун будуть автоматично вимкнені.	Поверніть регулятор швидкості в положення 'O', вийміть вилку шнура живлення машини з розетки й дайте машині охолонути. Перевірте чистоту підставки ємності й давача температури. Вставте вилку в розетку та ввімкніть машину.
E:10	Проблема із двигуном або перегрів. Якщо двигун зупиняється або перегрівається, система безпеки автоматично виключає двигун і нагрівач.	Поверніть регулятор швидкості в положення 'O' а потім вийміть вилку шнура живлення з розетки. Усуньте перешкоду, що блокує двигун. Перевірте, чи не забилися вентиляційні отвори. Вставте вилку в розетку та ввімкніть машину.

Якщо ці або інші коди помилок продовжують з'являтися на екрані, зверніться в службу підтримки Kenwood.

Використання таймера зворотного відліку

Таймер можна використовувати як у режимі приготування їжі, так і поза цим режимом. Якщо час не встановлений, то таймер буде відраховувати його з інтервалом в 1 секунду після ввімкнення міксера. Максимальний час роботи становить 3 години.

- 1 Підключити міксер до джерела живлення. На екрані на короткий час з'явиться символ . Потім цей символ зникне й на екрані залишиться тільки символ підключення до мережі .
- 2 Натисніть кнопку «+» або «-». На екрані з'явиться індикація «0:00».
- 3 Натисніть кнопки «+» або «-» для вибору часу. З натисканням кнопок час буде змінюватися з кроком в 5 сек. Якщо ви натиснете й будете утримувати одну із цих кнопок, цифри будуть змінюватися швидше (із прискоренням). Максимальний час, який можна встановити, становить 3 години.
Увага! При натисканні кнопки «+», коли таймер показує час «3:00», таймер скинеться на 0. При натисканні кнопки «-», коли таймер показує час «0:00», на екрані з'явиться час «3:00».
- 4 Установіть потрібну швидкість, міксер почне працювати, а таймер буде відраховувати по 1 секунді.
- Призупинити роботу міксера можна в будь-який момент, перевівши регулятор швидкості в положення 'O'. Таймер також призупиниться. Після повторного запуску міксера таймер продовжить відлік.
- 5 Процес перемішування автоматично зупиниться, коли мине встановлений час. Протягом 3 секунд буде звучати сигнал. Екран буде мигтати протягом 5 секунд. Потім на ньому з'явиться індикатор живлення .

Скидання таймера

- 1 Скинути таймер можна шляхом одночасного натискання кнопок «+» і «-» (регулятор швидкості повинен перебувати в положенні '0').
- Якщо машина перебувала в режимі паузи протягом 10 хвилин, екран і підсвічування перейдуть в «режим сну» і екран вимкнеться. Щоб вивести екран і індикатори з режиму сну, поверніть будь-який регулятор.

Максимальна норма завантаження

- Піскове тісто** • Маса борошна: 910 г.
- Круте дріжджове тісто** • Маса борошна: 1,5 кг.
• Загальна вага: 2,4 кг.
- Слабке дріжджове тісто** • Маса борошна: 2,6 кг.
• Загальна вага: 5 кг.
- Суміш для фруктового пирога** • Загальна вага: 4,55 кг.
- Яєчний білок** • 16
- Режим готування** • 3 літри

- Загальні поради
- Часто робіть перерви в роботі міксера й відскрібайте тісто від дна ємності.
 - Для збивання найкраще використовувати яйця, що мають кімнатну температуру.
 - Перш, ніж збивати білки, переконайтеся, що на віничку й у ємності не має жиру або шкарлупи.
 - Для приготування тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо в рецепті не зазначене інше.

Поради щодо приготування хліба

- важливо
- Ніколи не перевищуйте зазначені норми завантаження.
 - Якщо ви відчуєте, що машина ледве справляється з перемішуванням, вимкніть її, витягніть половину тіста і вимішайте кожну половину окремо.
 - Інгредієнти краще перемішуються, якщо спочатку додати рідину.

Усунення несправностей під час готування

Проблема	Причина	Рішення
Міксер не працює в режимі нагрівання, відображається повідомлення про помилку й звучить попереджувальний сигнал.	Відключено один з датчиків безпеки	Див. таблицю з повідомленнями про помилки на стор. 191. <ul style="list-style-type: none"> • Опустіть й заблокуйте голівку. • Правильно встановіть кришки приводів. • Правильно встановіть теплозахисний фільтр. • Правильно встановіть ємність із комплекту.
Температура обрана, але вміст ємності не нагрівається (індикатор температури не світиться).	Швидкість не обрана.	Оберіть швидкість.
Міксер змінює швидкість перемішування в процесі готування.	Швидкість автоматично обмежується, коли температура досягає значення 60°C.	Це є функцією безпеки.
Їжа пригоряє до підставки ємності.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Обрана занадто висока температура. 2 Використовується неправильний інструмент. 3 Занадто низька швидкість помішування. 4 Інструмент недостатньо опущений у ємність. 5 Установлено занадто тривалий період часу на таймері. 6 Забруднений датчик і/або підставка ємності. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Зменшіть температуру за допомогою регулятора. 2 Перевірте, чи використовується відповідна насадка. 3 Збільшіть швидкість помішування, або оберіть режим безперервного обертання. 4 Відрегулюйте насадку. 5 Зменшіть час готування (однак їжа повинна пройти достатню термообробку). 6 Почистіть й висушіть ці ділянки.
Консистенція не підтримується.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Обрана занадто висока температура. 2 Занадто висока швидкість помішування. 3 Інгредієнти готуються занадто довго. 4 Використовується неправильний інструмент. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Зменшіть температуру. 2 Зменшіть швидкість помішування. 3 Зменшіть час готування (однак їжа повинна пройти достатню термообробку). 4 Перевірте, чи використовується відповідна насадка.
Нерівномірна швидкість перемішування.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Занадто великі або тверді шматки. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Наріжте продукти на дрібні шматочки, вийміть кісточки із фруктів, дещо розтопіть інгредієнти, не опускаючи насадку в ємність (однак швидкість повинна бути обрана). 2 Додайте інгредієнт після опускання голівки. 3 Перевірте, чи використовується відповідна насадка.
Холодні інгредієнти додані до гарячої суміші, але температура на дисплеї не змінюється досить швидко.	Якщо вміст ємності погано перемішується, то інгредієнти будуть мати різну температуру.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Дайте інгредієнтам добре перемішатися. 2 Збільшіть швидкість обертання.
Важко опустити голівку міксера в ємність із їжею.	Тверді інгредієнти, наприклад, шоколад на дні ємності, не дають голівці міксера заблокуватися.	Додайте інгредієнти після опускання голівки.
Міксер обертається без зупинок в режимі помішування (2) або (3).	Кришки приводів встановлені невірно.	Правильно встановіть кришки приводів.
Обмежена швидкість обертання двигуна при використанні насадок.	Встановлено гарячу ємність.	Зніміть ємність або охолодіть її до температури нижче 60°C.

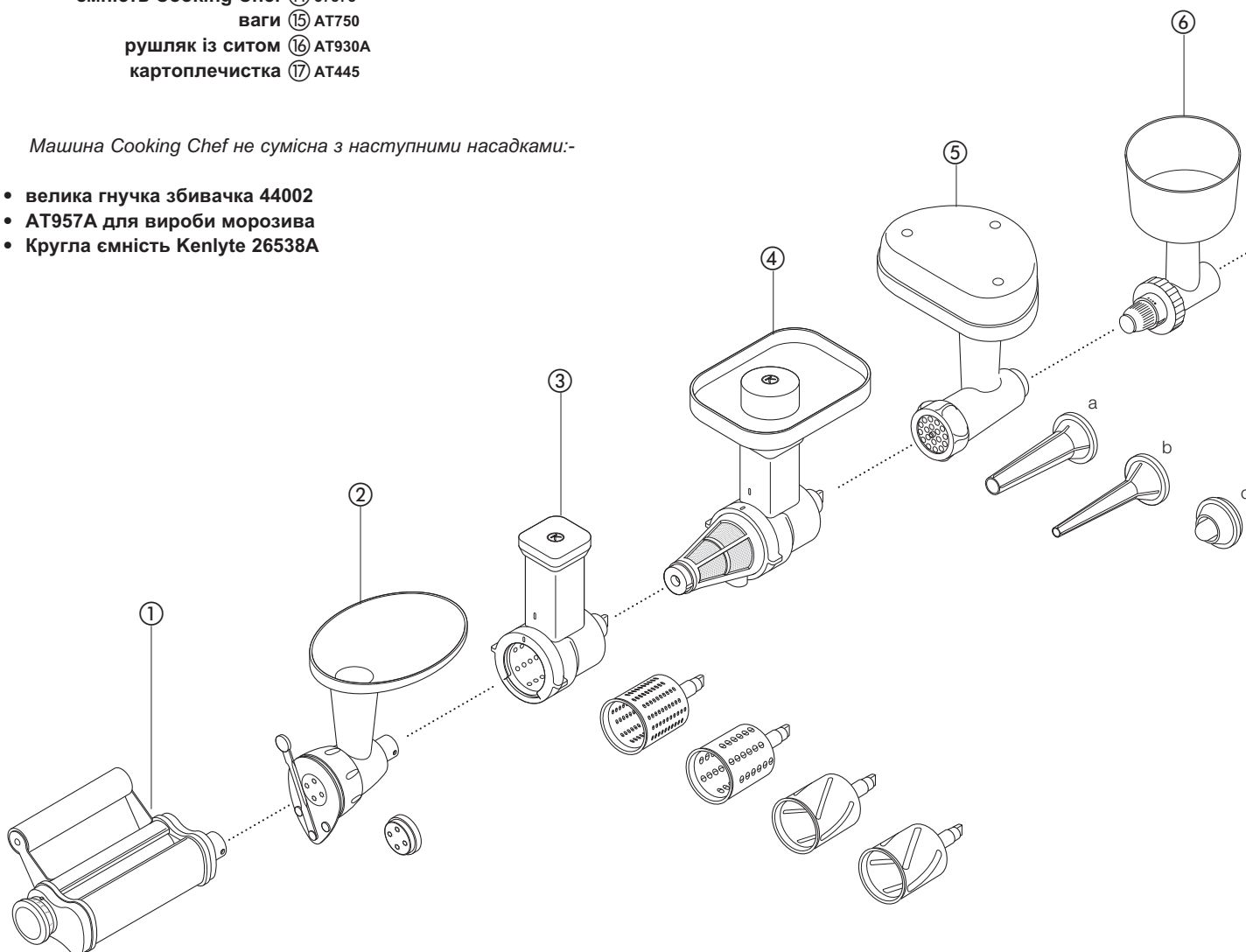
Насадки, які можна придбати окремо

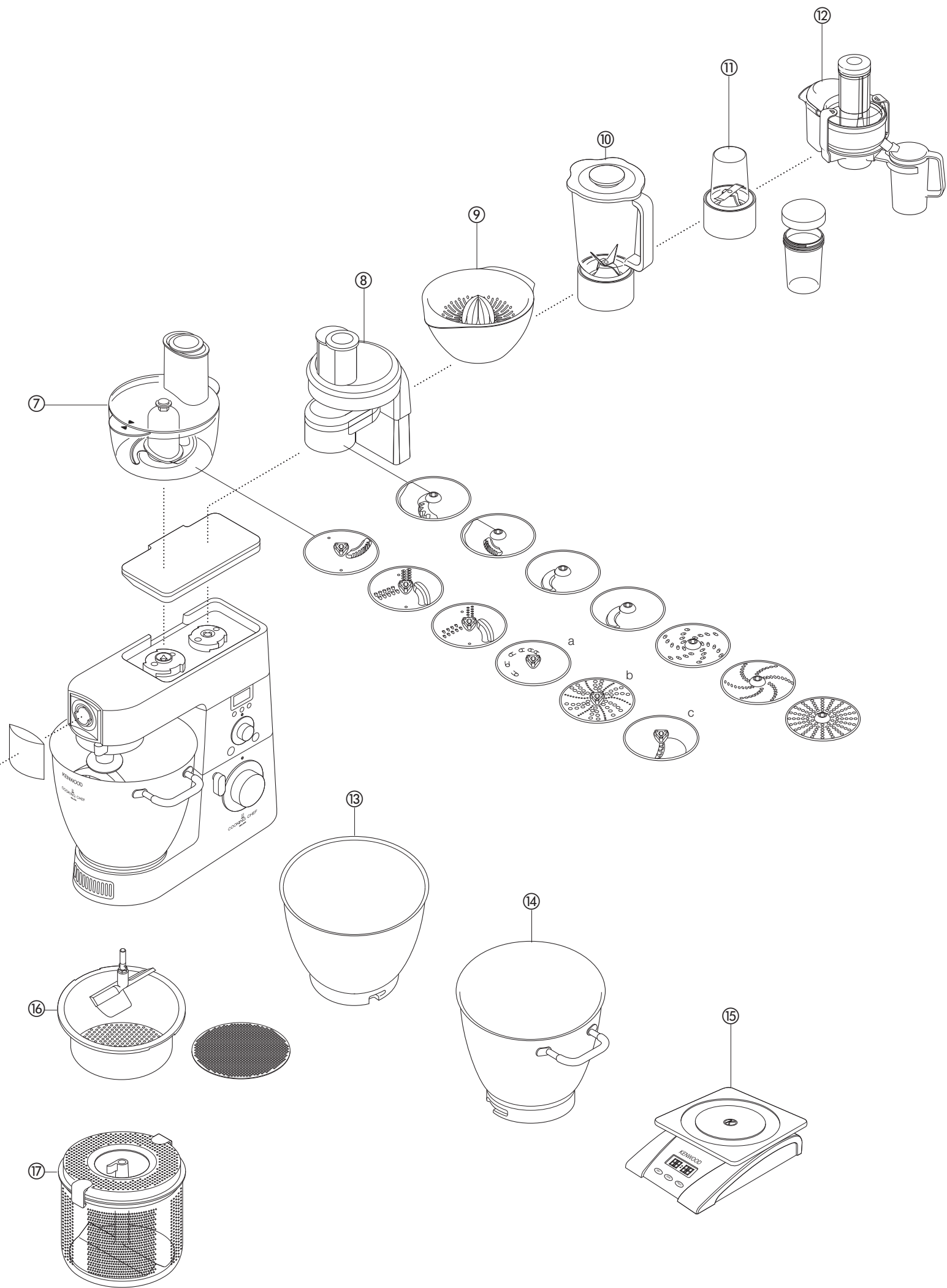
Щоб придбати насадку, що не входить у комплект поставки, див. інформацію в розділі "Обслуговування покупців"

Насадка	Код
Плоска макаронниця	① AT970A
Додаткові насадки для макаронних виробів (не показана) використовується спільно з AT970A	AT971A – тальятеллі AT972A тальоліні AT973A тренетте AT974A спагетті
макаронниця	② AT910 поставляється з насадкою для виробництва ригатті (можна встановити 12 додаткових насадок і насадку для печива)
обертвий ніж	③ AT643 поставляється з 5 лезами
соковижималка для фруктів	④ AT644
універсальний подрібнювач	⑤ AT950A поставляється з а великою цівкою для ковбаси b малою цівкою для ковбаси c пристроєм для готування кебаба
млин для зернових	⑥ AT941A
кухонний комбайн	⑦ AT640 включає 3 пристосування для нарізування (ножі а, b і c можна придбати окремо)
тертка	⑧ AT340
соковижималка для цитрусових	⑨ AT312
блендер	⑩ 1,5 л., акрил AT337, 1,5 л., скло, AT338, 1,5 л н/ж сталь AT339
міні-подрібнювач/подрібнювач	⑪ AT320A поставляється з 4 скляними посудинами й 4 кришками для зберігання
професійна соковижималка (тривалий час безперервної роботи)	⑫ AT641
ємність із н/ж сталі	⑬ 36386A
ємність Cooking Chef ваги	⑭ 37575
рушляк із ситом	⑮ AT750
картоплечистка	⑯ AT930A ⑰ AT445

Машина Cooking Chef не сумісна з наступними насадками:-

- велика гнучка збивачка 44002
- AT957A для виробу морозива
- Кругла ємність Kenlyte 26538A

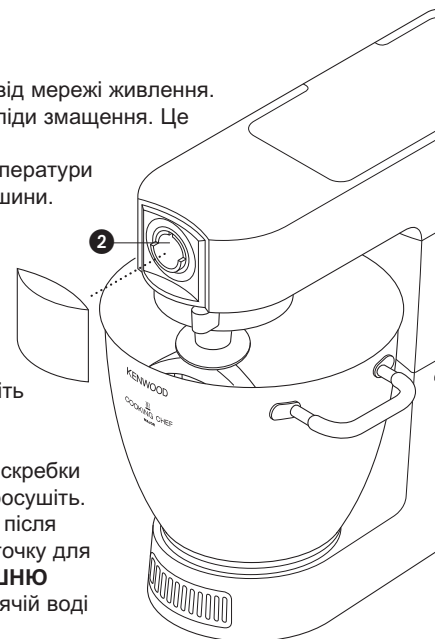




Чищення й обслуговування

Догляд і очищення

- Перед чищенням завжди вимикайте машину й відключайте її від мережі живлення.
- При першому використанні на **приводі 2** можуть з'явитися сліди змащення. Це нормально – просто витріть змащення.
- При нормальному використанні металеві поверхні давача температури можуть зношуватися. Це не впливає на нормальну роботу машини.
- Не залишайте жаростійку гнучку збивалку у міксері, якщо ви його не використовуєте.



Прилад, кришки приводів
жаростійка гнучка збивалка

- Протріть вологою ганчіркою, висушіть.
- Не використовуйте абразивні матеріали й не занурюйте машину у воду.
- Завжди знімайте гнучкі скребки після використання для проведення чищення і подальшого зберігання: Тягніть та крутіть скребок і різних напрямках, доки він не зісковзне з хвостовику збивалки, виготовленої із н/ж сталі.
- Щоби почистити хвостовик збивалки з н/ж сталі, зніміть гнучкі скребки та помийте вручну у гарячій мильній воді, а потім ретельно просушіть. Гнучкі скребки слід мити вручну у гарячій мильній воді одразу після закінчення роботи з насадкою. Використовуйте спеціальну щіточку для чищення, що входить до комплекту, щоби почистити **ВНУТРІШНЮ ПОВЕРХНЮ** кожного скребка. Сполосніть гнучкі скребки в гарячій воді під краном та ретельно просушіть.
- Щоби повторно установити гнучкі скребки, змажте хвостовик збивалки із н/ж сталі невеликою кількістю свіжої рослинної олії. Просуньте гнучкі скребки на хвостовик із н/ж сталі. Переконайтеся, що кожний скребок повністю закриває довжину хвостовику і пройшов крізь його інший кінець. Повторіть процедуру для другого скребка. Увага: насадку можна використовувати тільки, якщо обидва скребки були встановлені на місце.

Ємність, насадки,
захисні пристосування

- слід мити руками, ретельно висушити або вимити в посудомийній машині.
- Не використовуйте дротову щітку, металеву мочалку або миючі засоби для чищення ємності з нержавіючої сталі. Для видалення вапняного нальоту використовуйте оцет або відповідний засіб для чищення.
- Якщо до внутрішньої частини ємності прилипла їжа, видаліть як найбільше пригару за допомогою лопатки, що входить у комплект поставки. Заповніть ємність теплою мильною водою та залиште на деякий час. За допомогою нейлової щітки очистіть пригар.
- Знебарвлення поверхні ємності не вплине на продуктивність.

Випускний отвір

- Стежте, щоб в отворі не накопичувалась їжа. При необхідності почистіть отвір йоржем або ватним тампоном.

Температурний давач

- Протерти вологою ганчіркою, висушити. Не використовуйте абразивні або гострі інструменти для чищення давачів.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту
Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Рецепти

Важливі рекомендації стосовно випічки хліба знаходяться на стор.192.

- Білий хліб круте дріжджове тісто**
- інгредієнти
- 1,36 кг. (3 фунти) звичайного борошна із сильною клейковиною
 - 15 мл. (3 чайні ложки) солі
 - 25 г (1 унція) свіжих дріжджів; або 15 г/20 мл. (1 2 унції) сухих дріжджів + 5 мл (1 чайна ложка) цукру
 - 750 мл. (11/4 пінти) теплої води: 43°C (110°F). Використовуйте термометр або додайте 250 мл (9 рідких унцій) окропу в 500 мл. (18 рідких унцій) холодної води
 - 25 г. (1унція) сала (жиру)
- Спосіб готування
- 1 **сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налийте теплу воду в чашу. Потім додайте дріжджі й цукор, і відставте приблизно на 10 хвилин до появи піни.
Свіжі дріжджі: покришіть в борошно.
інші типи дріжджів: виконуйте інструкції виробника.
 - 2 Налийте рідину в чашу. Потім додайте борошно (перемішане із дріжджами, якщо вони застосовуються, сіль і сало (жир)).
 - 3 Вимішуйте на мінімальній швидкості протягом 45 - 60 секунд. Потім переведіть регулятор швидкості в положення 1, додайте ще борошна при необхідності й перемішуйте до консистенції тіста.
 - 4 Перемішуйте протягом ще 3 - 4 хвилин на швидкості 1, доки тісто не стане однорідним, еластичним і не буде прилипати до стінок чаші.
 - 5 Покладіть тісто в змазаний жиром поліетиленовий пакет або в чашу, накриту рушником. Потім поставте в тепле місце, щоб тісто збільшилося в розмірах у два рази.
 - 6 Снову перемішайте протягом 2 хвилин на швидкості 1.
 - 7 Заповніть змазані жиром чотири 450-грамових (1 фунт) форми для випічки тістом до половини, або сформуйте булочки.
Потім накрийте кухонним рушником і покладіть в тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
 - 8 Випікайте при 230°C/450°F/положення 8 регулятора протягом 30 - 35 хвилин, щоб спекти *батони* або 10 – 15 хвилин - *для булочок*.
- Готовий хліб має при постукуванні по нижній скоринці «порожній» звук.

- Білий хліб слабке дріжджове тісто**
- інгредієнти
- 2,6 кг (5 фунтів 12 унцій) звичайного борошна
 - 1,3 літри (21/4 пінти) молока
 - 300 г. (10 унцій) цукру
 - 450 г. (1 фунт) маргарину
 - 100 г. (4 унції) свіжих дріжджів або 50 г. (2 унції) сухих дріжджів
 - 6 збитих яєць
 - 5 щіпок солі
- Спосіб готування
- 1 Розтопіть маргарин у молоці й доведіть суміш до температури 43°C (110°F).
 - 2 **сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): потім додайте дріжджі й цукор, і відставте приблизно на 10 хвилин до появи піни.
Свіжі дріжджі: покришіть в борошно й додайте цукор.
інші типи дріжджів: виконуйте інструкції виробника.
 - 3 Налийте молоко в чашу (ємність). Додайте збиті яйця й 2 кг (4 фунтів 6 унцій) борошна.
 - 4 Перемішуйте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім ще хвилину на швидкості 1.
Зніміть тісто зі стінок чаші.
 - 5 Додайте частину борошна, що залишилася, й перемішуйте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім ще протягом 2-3 хвилин на швидкості 1, доки суміш не стане однорідною.
 - 6 Заповніть змазані жиром чотири 450-грамових (1 фунт) форми для випічки наполовину тістом, або сформуйте булочки.
Потім накрийте кухонним рушником і покладіть в тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
 - 7 Випікайте при температурі 200°C/400°F/положення 6 регулятора духовки протягом 20 - 25 хвилин, щоб спекти *батони* або 10 – 15 хвилин - *для булочок*.
 - 8 Готовий хліб має при постукуванні по нижній скоринці «порожній» звук.
- Рецепт розрахований на 10 батонів.

Рецепти (продовження)

- Торт із полуницею й абрикосами**
- Інгредієнти: тісто
- 3 яйця
 - 75 г. (3 унції) цукрової пудри
 - 75 г. (3 унції) звичайного борошна
- Начинка й прикраса
- 150 мл. (1/4 пінти) подвійних вершків
 - Цукор за смаком
 - 225 г. (8 унцій) ягід полуниці
 - 225 г. (8 унцій) абрикосів
- Спосіб готування
- 1 Розділіть абрикоси навпіл і видаліть кісточку. Варіть на слабкому вогні з невеликою кількістю води, доки ягоди не стануть м'якими. Додайте цукор за смаком.
 - 2 Помийте й розріжте навпіл ягоди полуниці.
 - 3 Для приготування тіста збийте яйця й цукор на максимальній швидкості до отримання густої світлої маси.
 - 4 Витягніть чашу й віничок. Додайте борошно й ретельно перемішайте вручну за допомогою великої металевої ложки. Будьте обережні – надлишок борошна зробить опару занадто густою.
 - 5 Покладіть тісто в дві змазані жиром 18-сантиметрові форми для випічки.
 - 6 Випікайте при 180°C/350°F/регулятор духовки в положенні 4 протягом приблизно 20 хвилин, доки тісто не стане пружним при натисканні.
 - 7 Викладіть тісто на решітку.
 - 8 Збийте вершки на максимальній швидкості до густої піни. Додайте цукор за смаком.
 - 9 Крупно поріжте абрикоси й третину полуниці. Додайте фрукти до половини приготовленого крему.
 - 10 Розподіліть суміш на першому коржі, а потім покладіть зверху другий.
 - 11 Розподіліть крем, що залишився, на поверхні торта й прикрасьте ягодами полуниці.
- Безе**
- інгредієнти
- 4 яєчних білки
 - 250 г. (9 унцій) цукрової пудри, просіяти
 - Постеліть на лист харчовий пергамент, що не прилипає.
- Спосіб готування
- 1 Збивайте яєчні білки й цукор на максимальній швидкості протягом 10 хвилин до отримання стійкої піни.
 - 2 Викладіть ложкою суміш на лист (або використовуйте кулінарний мішочок розміром 2,5 см. (1") із зіркоподібним носиком).
 - 3 Випікайте при 110°C/225°F/регулятор духовки в положенні 1 4 протягом 4-5 хвилин. Тістечка безе повинні затвердіти й стати хрусткими. З появою коричневого відтінку, відкрийте дверцята духовки.
 - Зберігайте тістечка в герметичній тарі.
- Піскове тісто**
- інгредієнти
- 450 г. (1 фунт) борошна, просіяти сіллю
 - 5 мл. (1 чайна ложка) солі
 - 225 г. (8 унцій) жиру (змішайте охолоджене сало й маргарин)
 - Приблизно 80 мл. (4 столових ложки) води
- поради
- Не перемішуйте тісто занадто довго
- Спосіб готування
- 1 Насипте борошно в чашу. Наріжте жир великими кубиками й додайте в борошно.
 - 2 За допомогою К-образної насадки перемішуйте на швидкості 1 до отримання суміші, що нагадує хлібні м'якушка. Припиніть перемішування, як тільки тісто набуде «сального» вигляду.
 - 3 Додайте воду й перемішайте на мінімальній швидкості. Зупиніть процес, як тільки тісто вбере воду.
 - 4 Випікайте при 200°C/400°F/регулятор духовки в положенні 6, залежно від начинки.
- Маринад з перців чилі**
- інгредієнти
- 200 г (7 унцій) холодного рідкого меду (поставити на ніч до холодильнику)
 - 1 зелений перець чилі (цілий)
 - 5 мл (1 чайна ложка) арахісового масла з шматочками горіхів
 - присмаки
- Спосіб готування
- 1 Покладіть усі інгредієнти до міні-подрібнювача/подрібнювача.
 - 2 Установіть насадку на міксер та розподіліть інгредієнти навколо леза.
 - 3 Увімкніть імпульсний режим на 10 секунд.
 - 4 Продукт готовий до вживання.