

Торгтехника.РФ
<https://obtorg.ru>

KENWOOD 

ME 28

Кухонный комбайн

для шеф-поваров

КМ 300

КМ 400

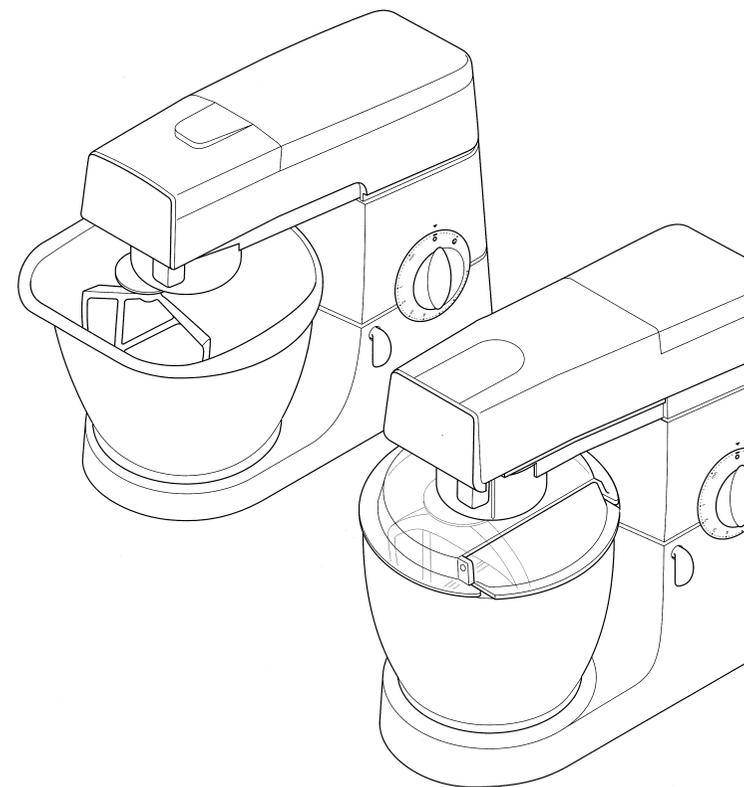
КМ 410

для поваров

КМ 600

КМ 800

КМ 810



Руководство пользователя

УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Kenwood KM300, 400, 410 (для шеф-поваров) / KM600, 800, 810 (для поваров)

Мы рады, что вы приобрели кухонный комбайн нашей фирмы. Благодаря широкому ассортименту имеющихся насадок этот прибор является не просто миксером - это современный кухонный комбайн. Пользуясь им, вы получите истинное удовольствие.

Прочный. Надежный. Универсальный. Изготовитель - фирма KENWOOD.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Меры предосторожности

- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Детям и инвалидам самостоятельно пользоваться миксером запрещается.
- Не касайтесь руками вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям пользоваться им.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его: смотрите раздел «Очистка и Уход» на странице 10.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование насадок различных типов.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных на странице 5.
- Не позволяйте детям играть с миксером.

- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Используйте кухонный комбайн только для приготовления пищи в домашних условиях.

Перед включением комбайна

- Убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней поверхности комбайна.
- Наш кухонный комбайн разработан в соответствии с Директивой Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

- 1 Удалите весь упаковочный материал.
- 2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе «Очистка и Уход» на странице 10.

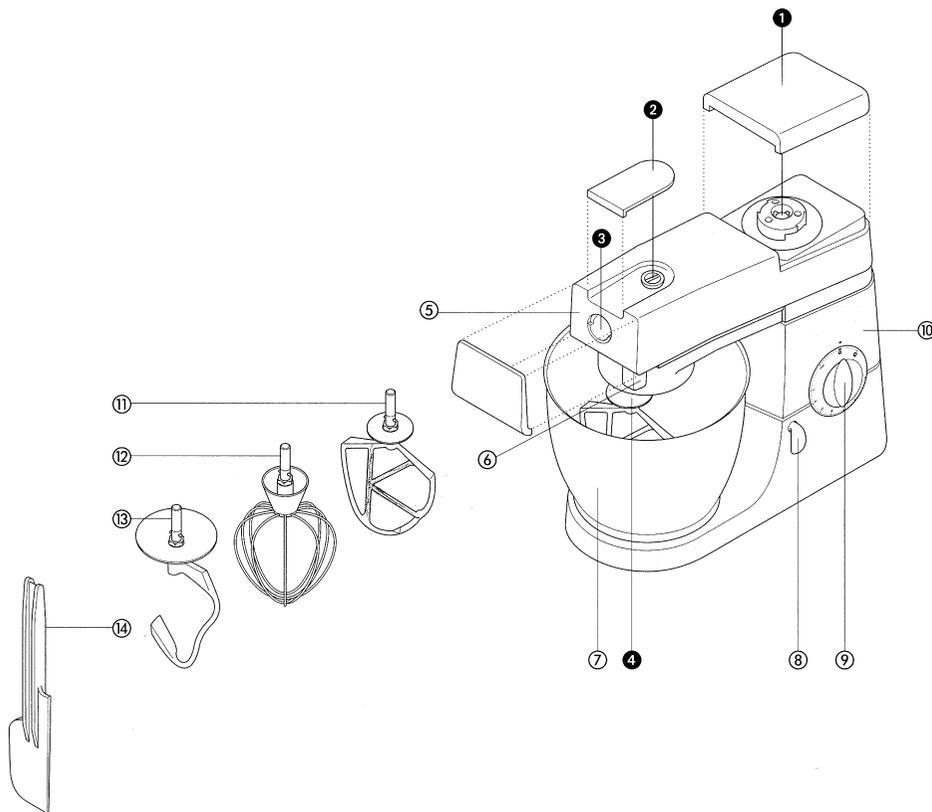
Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления различных насадок

- 1 высокоскоростной привод;
- 2 гнездо крепления соковыжималки для цитрусовых плодов;
- 3 низкоскоростной привод;
- 4 гнездо для установки насадок;

Миксер

- 5 головка миксера;
- 6 фиксатор для насадок;
- 7 емкость
- 8 механизм поднятия головки миксера;
- 9 включение/выключение комбайна и переключение скорости;
- 10 электродвигатель;
- 11 К-образная насадка;
- 12 взбивающая насадка;
- 13 мешалка для теста
- 14 шпатель



МИКСЕР

Насадки для смешивания и их назначение

К-образная насадка

- Предназначена для приготовления тортов, бисквитов, мучных кондитерских изделий, сахарной глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.

Взбивающая насадка

- Предназначена для взбивания яиц, кремов, жидкого теста, опарного теста без добавления жиров, меренг, пирогов с сырной массой, муссов и суфле. Не используйте эту насадку для приготовления смесей плотной консистенции (например, для жирных кремов и сахаросодержащей смеси) - вы можете повредить насадку.

Мешалка для теста

- Предназначена для вымешивания дрожжевого теста.

Как пользоваться миксером

- 1 Поверните рычаг поднятия головки миксера **1** против часовой стрелки и поднимите головку миксера до ее фиксации.

Как установить насадку

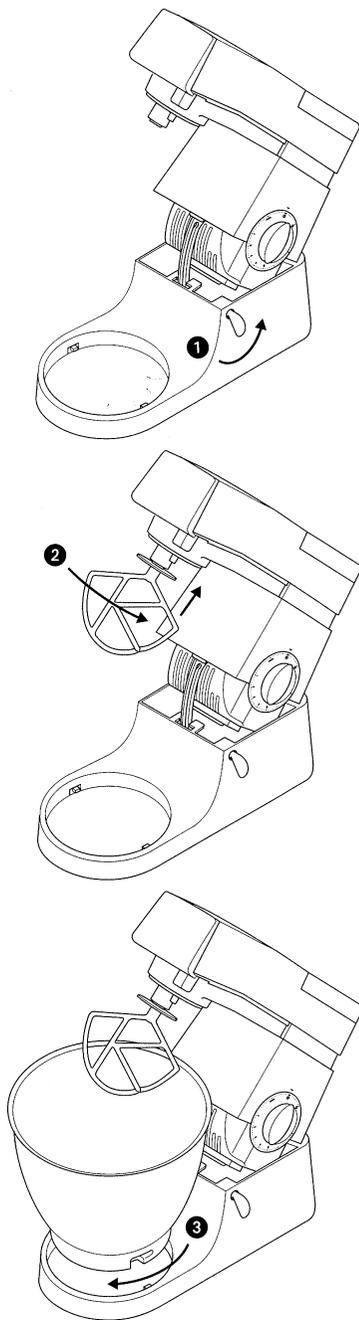
- 2 Поверните насадку до упора **2**, затем надавите на нее.
- 3 Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке **3**.
- 4 Поверните рычаг освобождения головки миксера против часовой стрелки и опустите головку миксера до фиксации.
- 5 Выберите требуемую скорость, затем включите миксер, повернув переключатель скорости. Для работы в «импульсном» режиме установите переключатель в положение **P**.

Для удаления насадки

- 6 Открутите ее.

Полезные советы

- Периодически выключайте миксер и снимайте шпателем остатки продуктов со стенок емкости.
- Для взбивания лучше всего использовать яйца, нагретые до комнатной температуры.



- Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что на взбивающей насадке и в резервуаре нет следов жира или желтка.
- Для приготовления сдобного теста используйте холодные ингредиенты, если в рецептах не приведены иные указания относительно их температуры.

Указания по выпечке хлеба

Важно

- Никогда не превышайте максимальных норм загрузки, указанных ниже, - вы перегрузите комбайн.
- Если вы слышите, что комбайн работает с перегрузкой, остановите его, удалите половину теста и приготовьте каждую часть отдельно.
- Ингредиенты смешиваются лучше, если сначала налить жидкость.

Максимальные нормы загрузки комбайна:

Тесто	Модели	КМ300, 400, 410	КМ600, 800, 810
Песочное тесто		Мука: 680 г	Мука: 910 г,
Крутое дрожжевое тесто		Мука: 1,36 кг	Мука: 1,5 кг
Тесто английского типа		Общая масса: 2,18 кг	Общая масса: 2,4 кг
Мягкое дрожжевое тесто		Мука: 1,3 кг	Мука: 2,6 кг
Тесто континентального типа		Общая масса: 2,5 кг	Общая масса: 5 кг
Смесь для пирогов с фруктами		Общая масса: 2,72 кг	Общая масса: 4,55 кг
Яичные белки		12 штук	16 штук

Скорости **4**

К-образная насадка

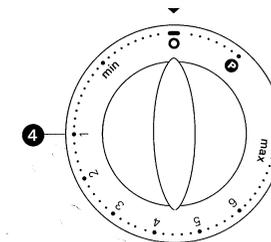
- **взбивание жиров с сахаром** - начинается на минимальной скорости («min») с постепенным увеличением до 5.
- **сбивание яиц во взбитую смесь**: 4 - максимальная («max»).
- **замешивание теста, перемешивание фруктов** и т. п. - «min» - 1.
- **смесь для приготовления кексов** - начинается на минимальной скорости («min») с постепенным увеличением до «max».
- **растирание жиров с мукой** - «min» - 2.

Взбивающая насадка

- Постепенно увеличивайте скорость до отметки «max».

Мешалка для теста:

- Начиная на минимальной отметке «min» и постепенно увеличивайте скорость до значения 1.



Операции по **очистке** см. на странице 10

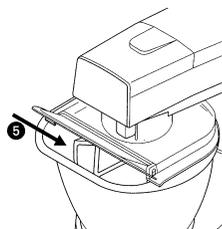
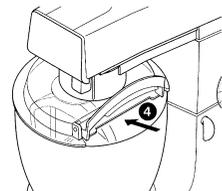
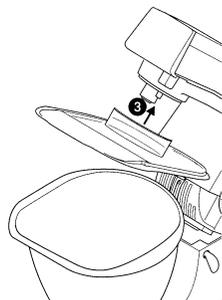
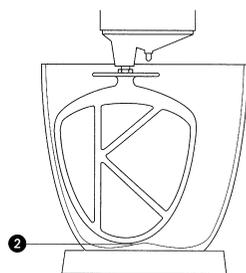
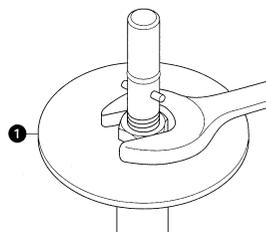
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность

- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.

Устранение неисправности

- Отрегулируйте высоту. Ниже описано, как это нужно делать.
- 1 Отключите комбайн от сети.
 - 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
 - 3 Захватите насадку рукой, а затем ослабьте гайку ❶.
 - 4 Опустите головку миксера.
 - 5 Отрегулируйте высоту с помощью вращения вала, в идеальном случае венчик/ К-образная взбивалка должна почти касаться дна чаши ❷.
 - 6 Поднимите головку, захватите венчик/К-образную взбивалку и затяните гайку.



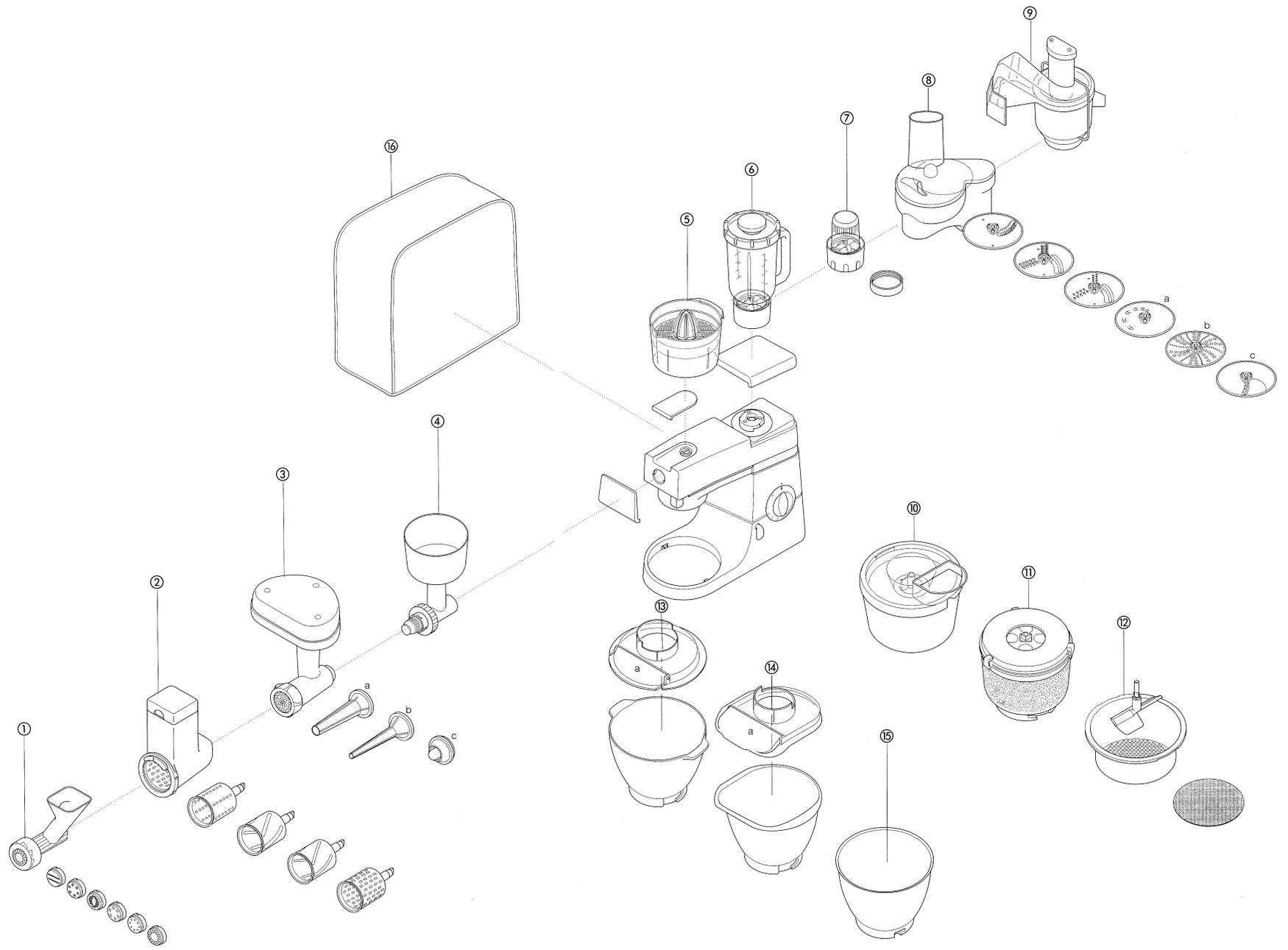
Установка и использование круглого/В-образного антиразбрызгивателя (при наличии)

- 1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
 - 2 Установите чашу на основание.
 - 3 Вставьте антиразбрызгиватель до упора ❸. Подвешенная на петлях секция должна располагаться, как показано на рисунке, - круглый антиразбрызгиватель ❹, В-образный антиразбрызгиватель ❺.
 - 4 Вставьте нужный инструмент.
 - 5 Опустите головку миксера, убедившись перед этим, что форма антиразбрызгивателя соответствует форме чаши.
- Во время перемешивания ингредиенты могут добавляться в чашу через подвешенную на петлях секцию антиразбрызгивателя.
 - Для смены инструментов нет необходимости снимать антиразбрызгиватель.
- 6 Для снятия антиразбрызгивателя поднимите головку миксера и сдвиньте антиразбрызгиватель вниз.

Насадки для кухонного комбайна

Для приобретения насадки, не входящей в комплект вашего кухонного комбайна, обратитесь в сервисный центр KENWOOD.

насадка	код насадки
насадка для изготовления макаронных изделий	❶ A936 поставляется с 6 сетками
низкоскоростная ломтерезка/терка супер мясорубка	❷ A948 поставляется с 4 барабанами ❸ A950 поставляется с:
	a насадкой для приготовления крупных колбас b насадкой для приготовления мелких колбас c насадкой для приготовления кебе
мельница для зерен	❹ A941
соковыжималка для цитрусовых	❺ A995
измельчитель	❻ емкость 1,2 л из оргстекла A993, емкость 1,2 л из стекла A994, емкость 1,5 л из нержавеющей стали A996
универсальная мельница	❼ A938 поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4 крышками для хранения
высокоскоростная ломтерезка/терка	❽ A998 поставляется с 3 режущими пластинами
дополнительные пластины (приобретаются отдельно)	a очень крупная терка, номер детали 639021 b терка, номер детали 639150 c пластина для тонкой резки, номер детали 639083
соковыжималка непрерывного действия	❾ A935
мороженица	❿ CHEF A953, MAJOR A954
картофелечистка	⓫ CHEF A934, MAJOR A952
дуршлаг и сито	⓫ CHEF A992, MAJOR A930
круглая чаша из кенлита	⓫ CHEF 265026, MAJOR 412095
круглый антиразбрызгиватель	a CHEF и MAJOR 444347
В-образная чаша из кенлита	b CHEF 489969
В-образный антиразбрызгиватель	⓫ CHEF 604349
чаши из нержавеющей стали	⓫ полированные CHEF 638821, MAJOR 642779
крышка	⓫ CHEF 533722, MAJOR 606397



ОЧИСТКА И УХОД

Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- При первом использовании комбайна небольшое количество смазки может появиться в гнездах ② и ③. Это нормальное явление - просто удалите смазку из гнезда.

Электродвигатель

- Протирайте влажной тканью, затем вытирайте насухо.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду.

Емкости:

- Мойте вручную, затем тщательно вытирайте.
- Если емкость комбайна изготовлена из нержавеющей стали, для его очистки нельзя использовать проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливающие средства. Для удаления известковых отложений применяйте уксус.
- Не держите емкости вблизи источников тепла (поверхности плиты, духовки и микроволновых печей).

Насадки

- Мойте вручную, затем тщательно вытирайте.
- Если вы моете К-образную взбивалку, венчик и насадку-крючок для замешивания теста в посудомоечной машине, то эти детали могут обесцветиться.

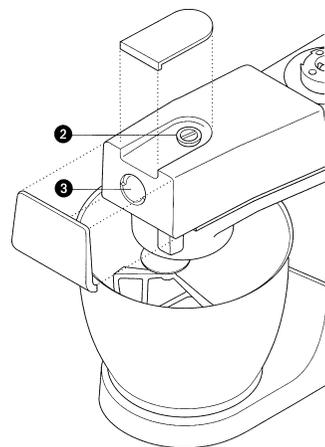
Антиразбрызгиватель

- Вымойте руками, а затем тщательно высушите

Уход

- Если поврежден шнур питания, то в целях безопасности его необходимо заменить, обратившись в фирму KENWOOD или в местный официальный сервисный центр.

- Если вам требуется помощь
- при использовании комбайна
 - при заказе другой насадки
 - при обслуживании или ремонте, обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели комбайн.



РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба см. на странице 4.

Белый хлеб (крутое тесто английского типа)

Ингредиенты

- 1,36кг муки «сильной» муки обычного помола
- 15мл (3 ч. л.) соли
- 25г свежих дрожжей или 15г/20мл сухих дрожжей + 5мл (1 ч. л.) сахара
- 750мл теплой воды - температурой 43°C. Измерьте температуру термометром, а за неимением такового добавьте 250мл кипятка к 500мл холодной воды.
- 25г свиного жира

Способ приготовления

- 1 **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановление влагосодержания) налейте в резервуар теплой воды. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до появления пены.
Свежие дрожжи: покрошите в муку.
Другие типы дрожжей: следуйте указаниям изготовителя.
- 2 Налейте жидкость в емкость. Затем добавьте муку (со свежими дрожжами, если таковые используются), соль и жир.
- 3 Размешивайте тесто на минимальной скорости в течение 45 - 60 секунд. Затем увеличьте скорость до значения 1 и продолжайте размешивать, пока смесь не превратится в тесто, добавляя при необходимости муку.

- 4 Перемешивайте еще 3-4 минуты на скорости 1 до получения однородной эластичной массы, которая не должна прилипать к стенкам емкости.
- 5 Выложите тесто в полиэтиленовый пакет, смазанный жиром, или в кастрюлю, накрыв ее полотенцем. Оставьте тесто в теплом месте до двукратного увеличения в объеме.
- 6 Вымесите тесто вторично в течение 2 минут на скорости 1.
- 7 Заполните тестом (наполовину) 4 жестяные формы для выпечки на 450 г, смазанные жиром, или сформируйте булочки. Затем накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте до двукратного увеличения объема.
- 8 Выпекайте *батоны* при 230°C при положении «8» регулятора духовки в течение 30 - 35 минут, а *булочки* в течение 10-15 минут.
- Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке «пустой» звук.

Белый хлеб (мягкое тесто континентального типа)

Ингредиенты

Указанные количества ингредиентов рассчитаны на модели KM600, 800 и 810. Для моделей KM300, 400 и 410 возьмите половину от указанных количеств и добавьте всю муку за один раз.

- 2,6кг обычной муки
- 1,3л молока
- 300г сахара
- 450г маргарина
- 100г свежих дрожжей или 50г сухих дрожжей
- 6 разбитых яиц
- 5 щепоток соли

Способ приготовления

- 1 Растопите маргарин в молоке и доведите смесь до температуры 43°C.
- 2 **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановление влагосодержания) добавьте дрожжи и сахар в молоко и оставьте на 10 минут до появления пены.
Свежие дрожжи: покрошите в муку и добавьте сахар.
Другие типы дрожжей: следуйте указаниям изготовителя.
- 3 Вылейте молоко в емкость. Добавьте разбитые яйца и 2кг муки.
- 4 Перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, а затем на скорости 1 в течение еще 1 минуты. Соскоблите.

Торт с клубникой и абрикосами

Ингредиенты: Бисквитное тесто

- 3 яйца
- 75г сахарная пудра
- 75г обычной муки

Начинка и украшение

- 150мл двойные сливки
- сахар по вкусу
- 225г клубники
- 225г абрикосов

Способ приготовления

- 1 Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки. Варите на слабом огне с небольшим количеством воды до достижения мягкости, добавив по вкусу сахар.
- 2 Вымойте и разрежьте на половинки ягоды клубники.
- 3 Для приготовления теста взбейте яйца и сахар на максимальной скорости до получения густой светлой смеси.
- 4 Снимите чашу и венчик. Добавьте муку и тщательно перемешайте вручную с помощью большой металлической ложки. Будьте осторожны - избыток муки сделает опару слишком густой.
- 5 Поместите смесь в две смазанные жиром формы для выпечки диаметром 18см.
- 6 Выпекайте при 180°C при положении «4» регулятора духовки в течение 20 минут, пока пирог не станет упругим при нажатии.
- 7 Выложите пирог на металлическую решетку.
- 8 Взбейте сливки на максимальной скорости до получения густой пены. Добавьте сахар по вкусу.
- 9 Нарежьте абрикосы крупными кусочками и добавьте 1/3 часть клубники. Добавьте фрукты к половине приготовленного крема.

- 10 Распределите смесь на первом корже пирога, затем положите сверху второй корж.
- 11 Распределите оставшийся крем на поверхности пирога и украсьте его оставшейся клубникой.

Меренги

Ингредиенты

- 4 яичных белка
- 250г сахарной пудры, просеять

Способ приготовления

- 1 Выстелите противень пищевым неприлипающим пергаментом.
 - 2 Взбейте белки и сахар на максимальной скорости в течение 10 минут до получения стойкой пены.
 - 3 Выложите ложкой смесь на противень (или используйте кулинарный мешочек со звездообразным носиком 2,5см).
 - 4 Выпекайте при температуре 110°C при положении «1/4» регулятора духовки в течение 4-5 часов до затвердевания и появления хруста. Если у меренг начнет проявляться коричневый оттенок, оставьте дверцу духовки слегка приоткрытой.
- Храните меренги в герметичной таре.

Песочное тесто

Ингредиенты

- 450г муки, просеять вместе с солью
- 5мл (1 ч.л.) соли
- 225г жира (смесь свиного жира и маргарина, охлажденная)
- около 80мл воды

Полезные советы

- не перемешивайте тесто излишне долго.

Способ приготовления

- 1 Поместите муку в емкость. Нарезьте жир крупными кубиками и добавьте к муке.
- 2 Замешивайте на скорости 1 до тех пор, пока тесто не станет густым. Остановите замешивание до того, как тесто приобретет «сальный» вид.
- 3 Добавьте воду и перемешайте на минимальной скорости. Остановите перемешивание, как только вода будет поглощена тестом.
- 4 Выпекайте при температуре 200°C при положении «6» регулятора духовки. Время выпечки зависит от начинки.

Бифбургеры

Ингредиенты

- 250г говядины высшей категории с удаленными сухожилиями

Способ приготовления

- 1 Нарезьте говядину на кусочки размером 2,5см.
- 2 Если у вас нет мясорубки, используйте гомогенизатор и готовьте фарш небольшими порциями. При приготовлении фарша используйте скорость 2 в течении **не более** 15 секунд. В промежутках между загрузками мяса очищайте ножи.
- 3 Смешайте фарш с приправами, например, с рубленным луком, смесью трав (свежих или сухих), молотым черным перцем грубого помола, а также с соком и тертой цедрой лимона.
- 4 Разделите фарш пополам и сделайте 2 бифбургера, поджарьте их до полной готовности на гриле на среднем или высоком уровне нагрева до полной готовности.



Данное устройство прошло испытания и сертифицировано согласно требованиям ГОССТАНДАРТА РОССИИ. Сертификат соответствия № РОСС ИТ.МЕ28.В13809.