

Mixer de bucatarieCod produs: **KMX51****Înainte de utilizare**

1. Cititi aceste instructiuni cu atentie si pastrati-le pentru o verificare ulterioara.
2. Indepartati ambalajul si etichetele.

MĂSURI DE PROTECȚIE

- Închideți aparatul și scoateți din priză: înainte de a monta sau scoate piesele, după folosire, înainte de curățare.
- Nu folosiți degetele pentru a împinge alimentele în jos pe tubul de alimentare. Folosiți accesoriul special pentru împingerea alimentelor.
- Tineti degetele departe de componentele in miscare si de accesorii.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Nu folosiți un aparat defect. Duceți-l la verificat și la reparat: vezi “service”.
- Nu lăsați surplusul de cordon să atârne în locurile unde copiii îl pot agata.
- Nu lăsați corpul robotului, cordonul sau ștecherul să se ude.
- Nu utilizați accesorii neautorizate sau două accesorii în același timp.
- Nu depasiti capacitatile maxime.
- Cand utilizati un accesoriu, cititi aceste instructiuni.
- Aveti grija cand ridicati aparatul deoarece este foarte greu. Asigurati-va ca are capul robotului blocat si ca bolul, accesoriile si cordonul sunt fixate inainte de ridicare.
- Aparatul nu este destinat folosirii de către copii si persoane infirme decat daca sunt supravegheate de catre o persoana cu experienta responsabila de siguranta lor.
- Copiii trebuie supravegheati pentru a va asigura ca nu se joaca cu aparatul.
- Nu folosiți în alte scopuri robotul de bucătărie, ci numai în scopurile casnice pentru care este destinat.
- **Înainte da a se pune în priză**
- Asigurați-vă că alimentarea cu electricitate este aceeași cu cea indicată pe baza aparatului;
- Prezentul aparat este conform Directivelor 2004/108/EC si 27/10/2004 a Comunitatii Europene.

Piese componente - robotul de bucătărie

1. Cap mixer
2. Orificiu fixare accesorii
3. Capac acoperire orificiu fixare accesorii
4. Bol
5. Ax
6. Buton on/off si comutator viteza
7. Led indicator mixer
8. Unitate mixer
9. Cap mixer
10. Accesoriu in forma de K
11. Tel
12. Carlig aluat
13. Spatula
14. Dispozitiv anti-stropire

Mixer**Accesoriile de mixare si utilizarile lor**

- Accesoriu in forma de K

- Pentru prajituri, biscuiti, produse de patiserie, glazuri, umpluturi, cartofi.

- Tel

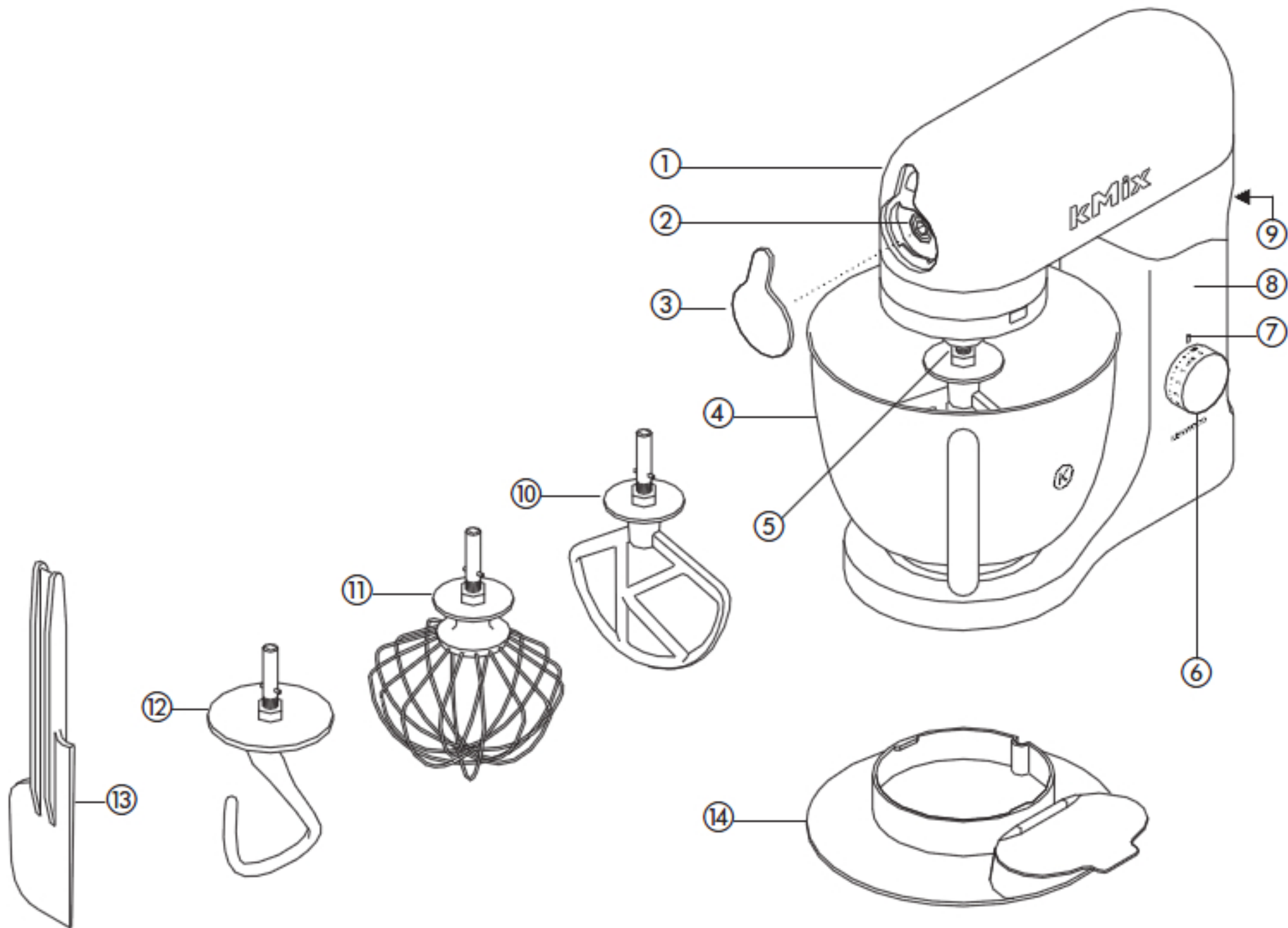
- Pentru oua, creme, aluaturi, bezele, prajituri cu branza, sufleuri. Nu utilizati telul pentru amestecuri dense – il puteti deteriora.

- Carlig aluat

- Pentru amestecuri cu drojdie.

Utilizare mixer

1. Ridicati capul mixerului din spatetele aparatului ❶ pana se fixeaza in pozitia din imagine ❷.



Pentru a introduce un accesoriu

2. Impingeti pana se opreste apoi rotiti ③.
3. Fixati bolul pe baza. Puneti manerul direct peste simbolul lacatului deschis, apoi usor rotiti bolul in directia acelor de ceasornic pana ce manerul ajunge deasupra simbolului lacatului inchis. NU folositi forta excesiva si NU strangeti prea tare ④.
4. Ridicati putin capul din spatele aparatului si in acelasi timp coborati-l.
5. Conectati la priza si ledul indicator al mixerului se va aprinde.
6. Porniti prin rotirea comutatorului la viteza dorita.

Pentru a scoate un accesoriu

7. Rotiti si indepartati.

Important

- Daca in timpul folosirii capul mixerului este ridicat, aparatul se va opri imediat. Pentru a-l reporni, coborati capul, rotiti comutatorul la pozitia off, asteptati cateva secunde si apoi reselectati viteza. Mixerul ar trebui sa reporneasca imediat.
- De fiecare data cand capul mixerului este ridicat, ledul indicator se va stinge. Cand capul este coborat, ledul se va aprinde indicand faptul ca mixerul este gata de utilizare.

Indicatii

- Inchideti si frecati bolul cu spatula daca este necesar.
- Utilizati pozitia pentru incorporare usoara a ingredientelor atunci cand amestecati faina si fructe in aluaturi. Doar rotiti comutatorul si mixerul va opera la viteza mica timp de aprox. 2 rotatii si jumatate, apoi va face pauza. Acest lucru se va repeta pentru 20 operatii si apoi opriti de fiecare data cand comutatorul va ajunge iar la pozitia off "O".
- Ouale la temperatura camerei sunt cele mai bune pentru batut.
- Inainte de a bate albusurile, asigurati-va ca nu exista urme de grasime sau galbenus pe mixer sau bol.
- Folositi ingrediente reci pentru produsele de patiserie, daca retetele dvs. nu va indica altceva.
- Cand mixati grasime (ulei) si zahar pentru prajituri, folositi grasimea la temperatura camerei.
- Mixerul dvs. contine o functie de "pornire usoara" pentru a minimiza stropirea. Oricum daca aparatul este pornit si in bol este un amestec gros, precum aluatul de paine, va dura cateva secunde pana ce mixerul va ajunge la viteza setata.

Sfaturi pentru a face paine

Important

- Nu depasiti capacitatile maxime de mai jos – altfel veti supraincarca aparatul.
- Pentru a proteja durata de viata a aparatului intotdeauna asteptati 20 minute intre operatii.
- Daca auziti aparatul lucrând greu, opriti, indepartati jumatate din aluat si mixati fiecare jumatate separat.
- Ingredientele se mixeaza cel mai bine daca puneti lichid intai.
- La anumite intervale opriti aparatul si indepartati mixtura de pe carlig.
- Pentru diferite loturi de faina variaza considerabil cantitatile de lichid necesare si densitatea aluatului poate avea un efect important asupra capacitatii aparatului. Va recomandam sa supravegheati aparatul in timp ce aluatul este mixat; operatia nu trebuie sa dureze mai mult de 5 minute.

Comutator viteza

Acesta este un simplu ghid si va varia in functie de cantitatea mixata in bol si de ingredientele care urmeaza a fi mixate.

Accesoriul in forma de K

- **Aluaturi cu grasime si zahar**, incepeti de la 'min', si mariti gradual la o viteza mai mare.
- **Incorporarea oualelor in crème** 4 – 'max'.
- **Incorporarea fainii, fructelor**, 'min' – 1.
- **Prajiturile totul intr-unul**, incepeti la 'min', si mariti gradual la 'max'.
- **Incorporarea grasimii in faina** 'min' – 2.

Tel

- Mariti gradual la 'max'.

Carlig aluat

- Incepeti la 'min', mariti gradual la 1.

Senzorul electronic de control al vitezei

Mixerul dvs. contine un sensor electronic de control al vitezei care este destinat pentru a mentine viteza indiferent de conditii, precum framantarea aluatului de paine sau cand adaugati oua in mixturi. De aceea este posibil sa auziti anumite variatii ale vitezei in timpul operarii, deoarece mixerul ajusteaza greutatea si viteza selectata – este normal.

Capacitati maxime

Aluaturi fragede de patiserie	680g faina
Mix de prajitura cu fructe	2.72 kg. total
Aluat tare de paine	1.35 kg faina
Aluat moale de paine	1.3 kg faina
Albusuri de ou	12

Fixarea si utilizarea dispozitivului anti-stropire

1. Ridicati capul mixerului pana se blocheaza.
2. Fixati bolul pe baza.
3. Impingeti dispozitivul anti-stropire dedesubtul capului mixerului ① pana se fixeaza. Sectiunea balamalelor trebuie pozitionata asa cum este aratat in imagine.
4. Introduceti accesoriul dorit.
5. Coborati capul mixerului.
 - In timpul mixarii, ingredientele pot fi adaugate direct in bol prin sectiunea balamalei dispozitivului ②.
 - Nu este nevoie sa scoateti dispozitivul anti-stropire pentru a schimba accesoriile.
6. Indepartati dispozitivul prin ridicarea capului mixerului si tragandu-l in jos.

Ghid de solutii probleme

Problema

- Telul sau accesoriul in forma de K loveste fundul bolului sau nu ajunge la ingredientele din fundul bolului.

Solutie

- Ajustati inaltimea: vedeti aici cum:
 1. Cu mixerul oprit, introduceti accesoriul K sau telul si coborati capul mixerului. Verificati spatiul dintre accesoriu si fundul bolului ❸. Ideal ar fi ca accesoriul aproape sa atinga fundul bolului.
 2. Daca spatiul trebuie ajustat, ridicati capul mixerului si indepartati accesoriul.
 3. Folosind o cheie de piulita potrivita slabiti piulita suficient pentru a permite ajustarea axului ❹. Pentru a cobori accesoriul mai aproape de fundul bolului, rotiti axul in sensul invers acelor de ceasornic. Pentru a-l ridica rotiti in sensul acelor de ceasornic.
 4. Strangeti piulita.
 5. Fixati accesoriul la mixer si coborati capul. Verificati pozitia (vezi punctul 1).
 6. Repetati pasii de mai sus daca este necesar pana ce accesoriul este montat corect. De indata ce a-ti realizat acest lucru, strangeti bine piulita.

Nota:

- Nu este nevoie de nicio ajustare in cazul carligului pentru aluat.

Problema

- Mixerul se opreste in timpul utilizarii.

Solutie

- Daca din orice motiv alimentarea cu curent este intrerupta si aparatul se opreste, rotiti comutatorul la pozitia off, asteptati cateva secunde si apoi reselectati viteza. Mixerul ar trebui sa reporneasca.

ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

- Închideți la poziția "off" și scoateți din priză înainte de a curăța robotul.
- Unitate mixer, carcasa exterioara
- Stergeti cu un servetel umed, apoi uscati.
 - Nu utilizati substante abrazive si nu scufundati in apa.
- Bol, accesorii, dispozitiv anti-stropire
- Spalati manual, apoi uscati sau spalati in masina de spalat vase.
 - Nu utilizati o perie, unelte din lemn pentru a curata bolul din inox. Folositi otet pentru a indeparta calcarul.
 - Tineti departe de sursele de caldura (cuptoare, sobe).

Service

Dacă este defect cordonul trebuie înlocuit, din motive de siguranță, de către un service autorizat KENWOOD.

- Dacă aveți nevoie de ajutor la:
 - folosirea aparatului
 - service și reparații

Contactați rețeaua autorizată de service KENWOOD.



INFORMATII IMPORTANTE PENTRU DEPOZITAREA CORECTA A PRODUSULUI, IN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2002/96/EC.

La sfarsitul perioadei de valabilitate, produsul nu trebuie aruncat ca si deseurile menajere.

Trebuie dus la un centru de colectare a deseurilor cu regim special sau unui dealer care se ocupa de astfel de servicii speciale de salubritate.

Depozitarea separata a aparatelor electrocasnice evita riscul aparitiei unor consecinte negative asupra mediului inconjurator si sanatatii, ce pot decurge din aruncarea necorespunzatoare a acestora si face posibila recuperarea materialelor reciclabile astfel incat sa duca la economisirea energiei si resurselor. Pentru atentionarea mentiunilor de mai sus, produsul este marcat cu o lada de gunoi incercuita.

Retete:

Prajitura cu branza, coacaze si mure

Ingrediente:

- 75g unt nesarat
- 225g biscuiti digestivi, zdrobiti
- 350g branza ricotta
- 350g crema de branza
- 200 ml. crème fraiche (smantana)
- 350 ml. zahar pudra
- 45 ml. esenta de vanilie
- Coaja si suc de la 2 lamai
- 3 oua, batute
- 15 ml. faina de porumb
- 100g mure
- 15-30 ml. miere
- 5 ml. Cointreau
- 150g coacaze

Metoda:

1. Preincalziti cuptorul la 140°C . Ungeti o tava rotunda de prajituri de 20 cm diametru. Topiti untul intr-o tigaie mica si amestecati cu biscuitii sfaramati. Puneti aluatul de biscuiti cu lingura pe baza tavii, apasand bine. Raciti.
2. Puneti ricotta, crema de branza, crème fraiche si zaharul praf intr-un bol, fixati accesoriul in forma de K si mixati la viteza min timp de aprox 1 minut. Adaugati esenta de vanilie, coaja si sucul de lamiae, ouale si faina de porumb si amestecati la viteza

min. timp de 1 minut, apoi mariti la viteza 1 timp de 1 minut. Turnati in tava de prajituri si coaceti timp de 2 ore. Opriti aragazul si lasati prajitura sa se raceasca complet in cuptorul inchis. Raciti peste noapte.

3. Amestecati murele cu mierea, lichiorul Cointreau si coacazele. Scoateti prajitura. Glazurati cu zahar, taiati in colturi si adaugati peste sosul de mure si coacaze.

Gogosi

Ingrediente:

- 350g faina alba
- 100g faina
- 25g unt
- 50g zahar pudra
- 1x7g plic drojdie uscata
- 90 ml. lapte caldut
- 1 ou batut
- Gem de zmeura
- Gem de caise
- Ulei vegetal
- Zahar granulat
- Scortisoara

Metoda :

1. Cerneti faina in bol, adaugati untul, zaharul si drojdia, fixati carligul pentru aluat si mixati la viteza min timp de 1 minut, pana se amesteca bine. Adaugati laptele, 90 ml. apa calduta si ouale si mixati la viteza min timp de 3 minute, pana se formeaza un aluat moale. Continuati sa mixati la viteza 2 timp de 2 minute.
2. Indepartati bolul, acoperiti cu o pelicula de ulei si lasati la loc cald timp de 1-2 ore, pana se dospeste si isi dubleaza marimea.
3. Fixati bolul si carligul de aluat si framantati din nou la viteza 2 timp de 2 minute. Turnati aluatul pe o suprafata acoperita cu faina. Impartiti aluatul in 12 bucati si modelati jumatate in bilute, nivelati-le bine si puneti o lingura de gem in centru. Strangeti marginile peste gem. Puneti-le pe o foaie de copt unsa cu ulei, distantate intre ele. Rotiti jumatatea ramasa in bilute si puneti-le pe foaia de copt.
4. Acoperiti cu o pelicula de ulei si lasati-le intr-un loc caldut timp de aprox. 30 min, pana isi dubleaza marimea.
5. Incalziti uleiul la 180 °C. Puneti 3-4 gogosi in ulei si prajiti 4-5 minute, intoarceti si prajiti alte 3-5 minute, pana se rumenesc. Scoateti din ulei si puneti pe un servetel absorbant de bucatarie. Repetati cu gogosile ramase. Combinati zaharul cu scortisoara si presarati peste gogosi.

Focaccia cu rosii coapte

Ingrediente:

- 500g faina
- 1 pachet de drojdie uscata
- Un varf de sare
- Un varf de zahar
- 60 ml. ulei de masline cu usturoi
- 30 ml. cimbru proaspat tocat
- 1 ceapa rosie feliată
- 50g carnat feliat, taiat in sferturi
- 175g branza Dolcelatte feliată
- 225g rosii
- Frunze de rozmarin proaspat
- Frunze de cimbru
- Piper negru proaspat macinat
- Sare de mare

Metoda:

1. Puneti faina, drojdia, sarea, zaharul, 45 ml. ulei de masline, cimbru si 250 ml. apa calduta in bol; fixati carligul de aluat si mixati la viteza 1 timp de 1 minut pana se formeaza un aluat moale. Apoi mariti la viteza 2 timp de 3 minute, pana se framanta bine.
2. Indepartati bolul si acoperiti cu o pelicula de ulei; lasati-l intr-un loc caldut timp de aprox. 1-2 ore, pana se dospeste si isi dubleaza marimea.
3. Fixati bolul si carligul si framantati la viteza 2 timp de 2 minute.
4. Intre timp incalziti uleiul ramas intr-o tigaie si prajiti ceapa timp de aprox 4 minute. Adaugati carnatii si prajiti timp de 2 minute pana se rumenesc. Indepartati de pe foc si asteptati sa se raceasca. Preincalziti cuptorul la 200 °C.
5. Indepartati aluatul din bol, taiati in jumatate si pe o suprafata pudrata cu faina framantati in 2 bile, apoi intindeti in forme rotunde de 28 cm. Puneti un aluat in forma de cerc pe o suprafata de copt unsa cu ulei. Puneti deasupra dolcelatte si 150g din rosii. Ungeti marginile cu apa si deasupra aluatul ramas in forma de cerc, strangeti marginile impreuna pentru a nu curge umplutura.
6. Faceti niste gauri in aluat si impingeti rosiile ramase si frunzele de rozmarin in aceste gauri. Imprastiiati deasupra cateva frunze proaspete de cimbru tocat si asezonati cu sare si piper. Puneti deasupra uleiul ramas. Coaceti painea 25-30 minute. Scoateti-o din cuptor si puneti deasupra amestecul de ceapa si coaceti inca 5 minute, pana se rumeneste. Franzela este gata cand loviti baza cu incheietura mainii si suna a gol. Raciti pe un gratar.

Pastrav afumat

Ingrediente:

- 250g pastrav afumat, fin tocat
- 200g usturoi si crema de branza cu verdeata
- 200g crema de branza
- 30 ml. smantana
- Sucul de la o jumatate de lamaie
- 2.5 ml. piper rosu
- Piper negru proaspat macinat

- 45 ml. arpagic
- Paine prajita pentru servire

Metoda:

1. Puneti toate ingredientele intr-un bol, fixati accesoriul in forma de K si mixati la viteza 2 timp de 30 sec., pana se amesteca bine.
2. Impartiti amestecul in gramajoare, niveland suprafetele. Lasati la racit peste noapte.
3. Asezati pe farfurii. Serviti cu paine prajita.

Pavlova cu fructe exotice

Ingrediente:

- 4 albusuri de ou
- 225g zahar pudra
- 5 ml. otet
- 2.5 ml. esenta de vanilie
- 10 ml. faina de porumb
- 300 ml. smantana
- 45 ml. lichior Malibu sau cu aroma de nuca de cocos
- 1-2 felii de ananas taiate in triunghiuri
- 1 mango mediu, decojit, fara samburi si taiat in felii
- 1 papaya, decojit, fara seminte si taiat in felii
- 1 fructul pasiunii, injumatatit

Metoda:

1. Preincalziti cuptorul la 130 °C. Puneti hartie pergament intr-o tava de copt si taiati intr-o forma rotunda de 23 cm.
2. Puneti albusurile de ou in bol, fixati telul si bateti la viteza max. timp de 2-3 minute, pana se intareste bezeaua. Adaugati o lingura mare de zahar si bateti la viteza max. timp de 2 minute, pana se intareste. Continuati sa adaugati zahar si sa bateti dupa fiecare lingura.
3. Folosind o lingura de metal adaugati otet, esenta de vanilie si faina de porumb, pana se amesteca bine. Puneti pe hartie pergament creand un cerc. Coaceti timp de 1 ora si 15 minute – 1 ora si 30 minute. Opriti cuptorul si lasati sa se racaesca complet in cuptor. Puneti pe o farfurie.
4. Puneti smantana si lichiorul in bol, fixati telul si bateti la viteza 2 timp de 3-4 minute. Puneti amestecul peste aluat si deasupra fructe si seminte de fructul pasiunii.