

Robot de bucatarie Kenwood seria KM 262

Instructiuni de siguranta

- Opriti si deconectati de la priza inainte de montarea si demontarea accesoriilor, utilizare si inainte de curatare.
- Nu lasati cordonul sa atarne in locuri de unde poate fi tras de catre copii.
- Tineti degetele departe de partile in miscare. Nu bagati degetele in mecanismele de prindere.
- Nu lasati aparatul nesupravegheat.
- Nu folositi un aparat defect. Duceti-l la verificat sau reparat : vezi 'service'.
- Nu lasati unitatea centrala, cordonul sau stecherul sa se ude.
- Nu utilizati accesorii neautorizati sau mai mult de un accesoriu.
- Cand folositi accesoriile, cititi instructiunile de siguranta care-l insotesc.
- Nu depasiti capacitatea maxima.
- Aveti grija cand ridicati aparatul. Asigurati-va ca capul este blocat si ca bolul, accesoriile si cordonul sunt asigurate inainte de ridicare.
- Nu lasati persoanele infirme sa utilizeze aparatul fara a fi supravegheate.
- Nu lasati copiii sa utilizeze sau sa se joace cu aparatul.
- Folositi aparatul doar pentru sopul pentru care a fost destinat. Kenwood nu va accepta plangeri daca aparatul a fost impropriu folosit sau daca aceste instructiuni n-au fost urmarite.

Inainte de conectare la priza

- Asigurati-va ca voltajul prizei dvs. corespunde cu cel de dedesubtul aparatului.
- Acest aparat corespunde Directivelor Comunitatii Europene 89/336/EEC.

Inainte de prima utilizare

1. indepartati ambalajele.
2. introduceti excesul de cordon in compartimentul de stocare din spatele mixerului.
3. spalati componentele : vezi 'curatare si ingrijire'.

Descriere

1. viteza medie
2. viteza mare
3. fasung unealta
4. cap maner de eliberare
5. cap mixer
6. bol
7. comutator on/off si pentru viteza
8. unitate
9. compartiment stocare cordon
10. batator
11. carlig pentru aluat cu garda detasabila
12. tel
13. dispozitiv stropire

Mixerul

Uneltele de mixat si utilizarea lor

Batator – pentru prajituri, biscuiti, eclere, placinta si piure de cartofi.

Telul – pentru oua, creme, bezele, prajituri cu branza, gelatine, sufleuri. Nu utilizati telul pentru mixturi grele – il puteti strica.

Carlig aluat – pentru amestecuri cu drojdie.

Folosirea mixerului

1. apasati capul manerului de eliberare (1) si ridicati capul mixerului pana cade in pozitie.

Pentru introducerea unui accesoriu 2. selectati un accesoriu si impingeti-l in fasung (2).

- Asigurati-ve ca garda este fixata pe axul carligului inainte de a fi introdusa. Odata introdusa, fixati garda pe mixer pentru a preveni patrunderea alimentelor.

3. fixati bolul pe baza si rotiti in sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca in pozitie (3).

4. apasati pe capul manerului de eliberare si rotiti capul mixerului pana se blocheaza in pozitie.

5. conectati la priza apoi porniti si rotiti comutatorul pentru viteza la setarea dorita. Pentru a opri rotiti la '0'.

- Mutati pe functia puls P pentru porniri scurte.

6. deconectati de la priza.

Pentru scoaterea unui accesoriu 7. ridicati capul mixerului si in timp ce-l tineti nemiscat, trageți accesoriul.

Important

- **Unele miscari ale capului mixerului sunt normale cand mixati amestecuri grele cum ar fi aluatul de paine.**

Daca capul mixerului este ridicat in timpul utilizarii, aparatul se va opri imediat. Pentru a reporni mixerul, coborati capul mixerului, rotiti comutatorul la pozitia off, asteptati cateva secunde si apoi reselectati o viteza. Mixerul trebuie sa reporneasca imediat.

- Daca din orice motiv puterea mixerului este intrerupta si aparatul se opreste, rotiti comutatorul la pozitia off, asteptati cateva secunde si apoi reselectati viteza. Mixerul va incepe sa functioneze imediat.
- Mixerul nu va functiona daca capacele exterioare nu sunt montate corect.
- Daca auziti aparatul ca este suprasolicitat, fie il opriti si scoateti o parte din amestec fie mariti viteza.

Indicii

- Opriti si curatati bolul cu o spatula daca este necesar.
- Ouale la temperatura camerei sunt cele mai bune pentru batut.
- Inainte de a bate albusurile, asigurati-va ca nu exista grasime sau galbenus de ou pe tel sau bol.
- Folositi ingrediente reci pentru placinte daca reteta dvs. nu va spune altceva.
- Cand amestecati grasimi si zahar pentru aluaturi de prajituri, intotdeauna folositi grasimi la temperatura camerei.
- Mixerul dvs. a fost conceput cu 'un inceput moale' pentru a minimaliza strapirea. Oricum, daca aparatul este pornit in timp ce in bol se afla o mixtura grea cum ar fi aluatul de paine, puteti observa ca mixerul are nevoie de cateva secunde pentru a atinge viteza selectata.

Indicii pentru a face paine

Important

- Nu depasiti capacitati maxime – veti supraincarca aparatul.
- Anumite miscari ale capului mixerului sunt normale cand mixati amestecuri grele cum ar fi aluatul de paine.
- Ingredientele se amesteca mai bine daca adaugati mai intai lichidele.
- La anumite intervale de timp opriti aparatul si curatati mixtura de pe carligul pentru aluat.
- Diferite amestecuri de fainuri variate in cantitatile de lichid cerute si lipirea aluatului pot avea efecte insemnate asupra greutatii suportate de aparat. Va sfatuim sa lasati aparatul sub supraveghere in timp ce aluatul este mixat ; operatia nu trebuie sa dureze mai mult de 6-8 minute.

Comutatorul pentru viteza

Acesta este un ghid informativ si variaza in functie de cantitatea de amestec din bol si ingredientele care urmeaza a fi mixate.

Batatorul

- Amestecul grasimilor si zaharului incepe de a min si creste gradual la o viteza mai mare.
- Bateti albusurile in mixturile pentru creme folosind o viteza medie spre mare
- Faina, fructe folositi o viteza mica spre medie

- Prajituri incepeti cu o viteza mica si mariti gradual spre o viteza mai mare.
- Amestecarea grasimilor cu faina folositi o viteza mica spre medie

Telul

- Mariti gradual catre maxim

Carlignul pentru aluat

- Folositi o viteza mica spre medie

	Capacitati maxime
Placinta	450g faina
Prajituri (o singura etapa de mixare)	1.6kg amestec total
Prajituri cu fructe	1.8kg amestec total
Aluat de paine	500g faina
Albusuri de ou	8

Senzor electronic pentru controlul vitezei

Mixerul dvs. este conceput cu un senzor electronic de control al vitezei care este destinat sa mentina aceeasi viteza in diferite conditii, cum ar fi cand framantati aluatul de paine sau cand ouale sunt adaugate intr-un amestec de prajitura. Puteti auzi anumite variatii de viteza in timpul operatiunii deoarece mixerul ajusteaza viteza selectata – ete normal.

Pentru a monta si folosi dispozitivul de stropire

1. fixati bolul pe baza si adaugati ingredientele.
2. fixati accesoriul apoi coborati capul mixerului.
3. fixati dispozitivul de stropire pe bol prin alunecarea sectiunii care taie in afara in jurul capului mixerului (4).
4. pentru a scoate dispozitivul de stropire inversati procedura de mai sus.
 - In timpul mixarii, ingredientele pot fi adaugate direct in bol prin toboggan.

Accesorii

Pentru a cumpara un accesoriu care nu este inclus in pachet, vedeti service si ingrijire de catre client.

Accesoriu	Codul accesoriului
Blender (1)	AT262
Masina de tocat (2)	AT261 contine sita medie si mare
Robot (3)	AT264 contine

- a) cutit
- b) disc pentru taiat/feliat mare
- c) disc pentru taiat/feliat marunt
- d) disc pentru razuit
- e) storcator de citrice

accesorii optionale f) disc pentru maruntit in stil Julienne
g) disc standard pentru feliat
h) disc pentru feliat foarte mare

Storcator centrifugal (4) AT265

Curatare si service

Ingrijire si curatare

- intotdeauna opriti si deconectati de la priza inainte de curatare.

Unitatea – stergeti-o cu un servetel umed, apoi uscati.

- nu utilizati agenti de curatare abrazivi si nu scufundati in apa.

Bolul, accesoriile – spalati-le cu mana, apoi uscati sau spalati in masina de spalat vase.

- nu folositi un burete de sarma, unelte de otel pentru a curata bolul din inox. Folositi otet pentru a indeparta calcarul.

- Tineti departe de caldura (cuptoare, cuptoare cu microunde).

Service si ingrijire de catre client

- Daca cordonul este stricat, din motive de siguranta trebuie inlocuit de catre un service autorizat Kenwood.

Daca aveti nevoie de ajutor pentru :

- Utilizarea aparatului
- Service sau reparatii

Apelati la magazinul de unde a-ti cumparat aparatul.

Retete

Supa de coriandru si morcov

Ingrediente :

- 25g unt
- o ceapa tocata
- un catel de usturoi zdrobit
- 750g morcovi taiati in cubulete de 1,5 cm
- supa de pui rece
- 10-15ml coriandru
- sare si piper

Metoda :

1. topiti untul intr-o tigaie, adaugati ceapa si usturoiul si prajiti-le pana devin moi.
2. puneti morcovul in blender, adaugati ceapa si usturoiul. Adaugati suficienta supa de pui pentru a ajunge la nivelul de 1,5 marcat pe pahar. Fixati capacul.
3. amestecati la setarea puls pentru 5 secunde pentru o supa normala si mai mult pentru una mai fina.
4. transferati mixtura intr-o tigaie, adaugati coriandrul si mirodenii si fierbeti la foc mic timp de 30 pana la 35 minute.
5. ajustati cu mirodenii daca este necesar si adaugati lichid daca este nevoie.