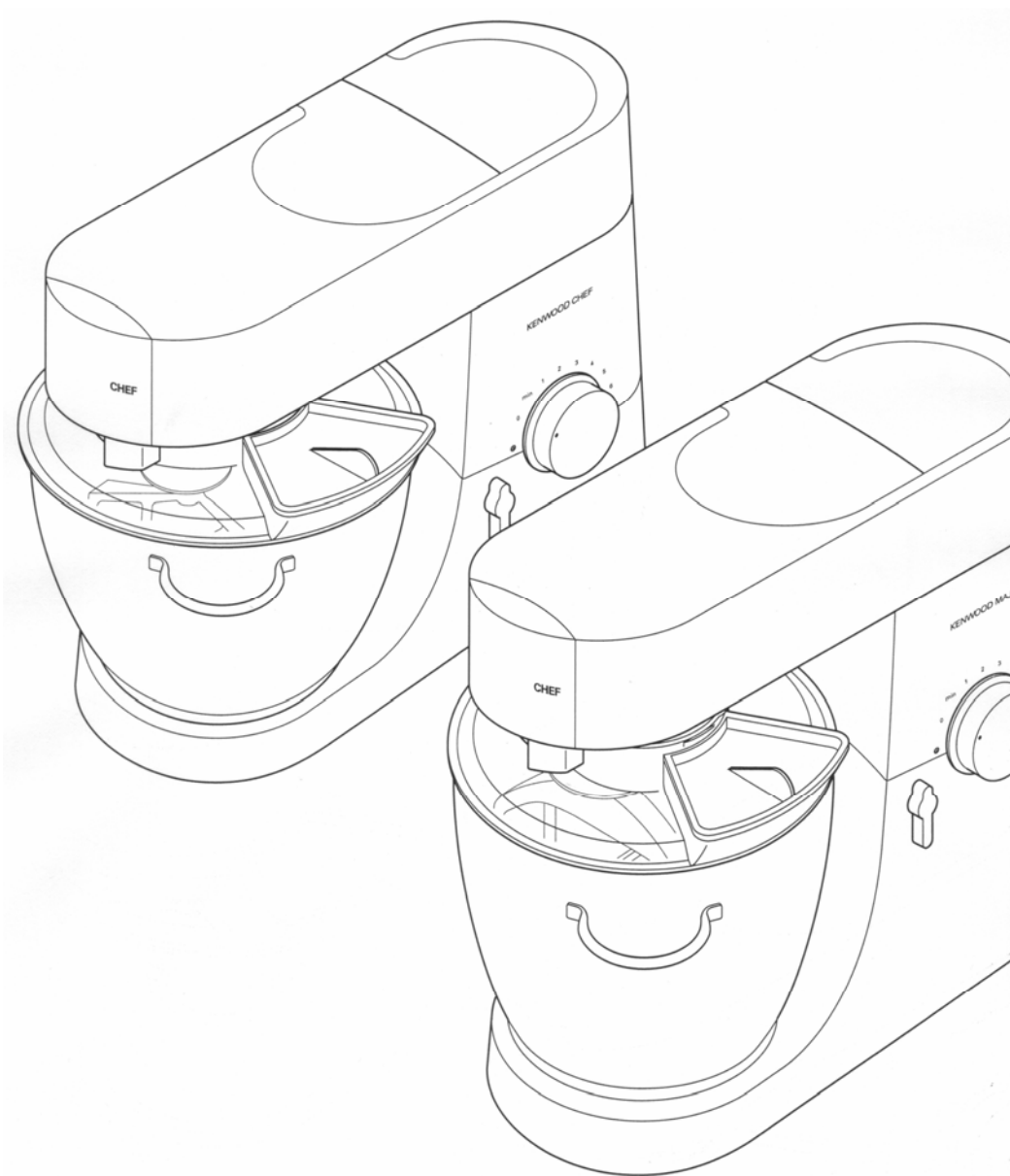


KENWOOD

Multipraktik
KM001- KM006
CHEF in MAJOR

Navodila za uporabo



Kazalo

Varnostna opozorila.....	3
Pred prvo uporabo aparata	3
Sestavni deli	3
Nekaj o mešalniku	4
Priključki mešalnika in njihova uporaba.....	4
Uporaba vašega mešalnika.....	4
Največja kapaciteta posod	5
Hitrosti.....	5
V primeru težav	5
Težava	5
Namestitev pokrova na okroglo posodo.....	6
Priključki, ki jih lahko namestite na aparat	7
Čiščenje in servisiranje	9
Čiščenje in vzdrževanje	9
Servisiranje	9
Garancija.....	9
Recepti	10
Priprava belega kruha na angleški način	10
Priprava belega kruha na orientalski način	10
Biskvit iz jagod in marelic.....	11
Slastno pecivo iz čokolade.....	12

Varnostna opozorila

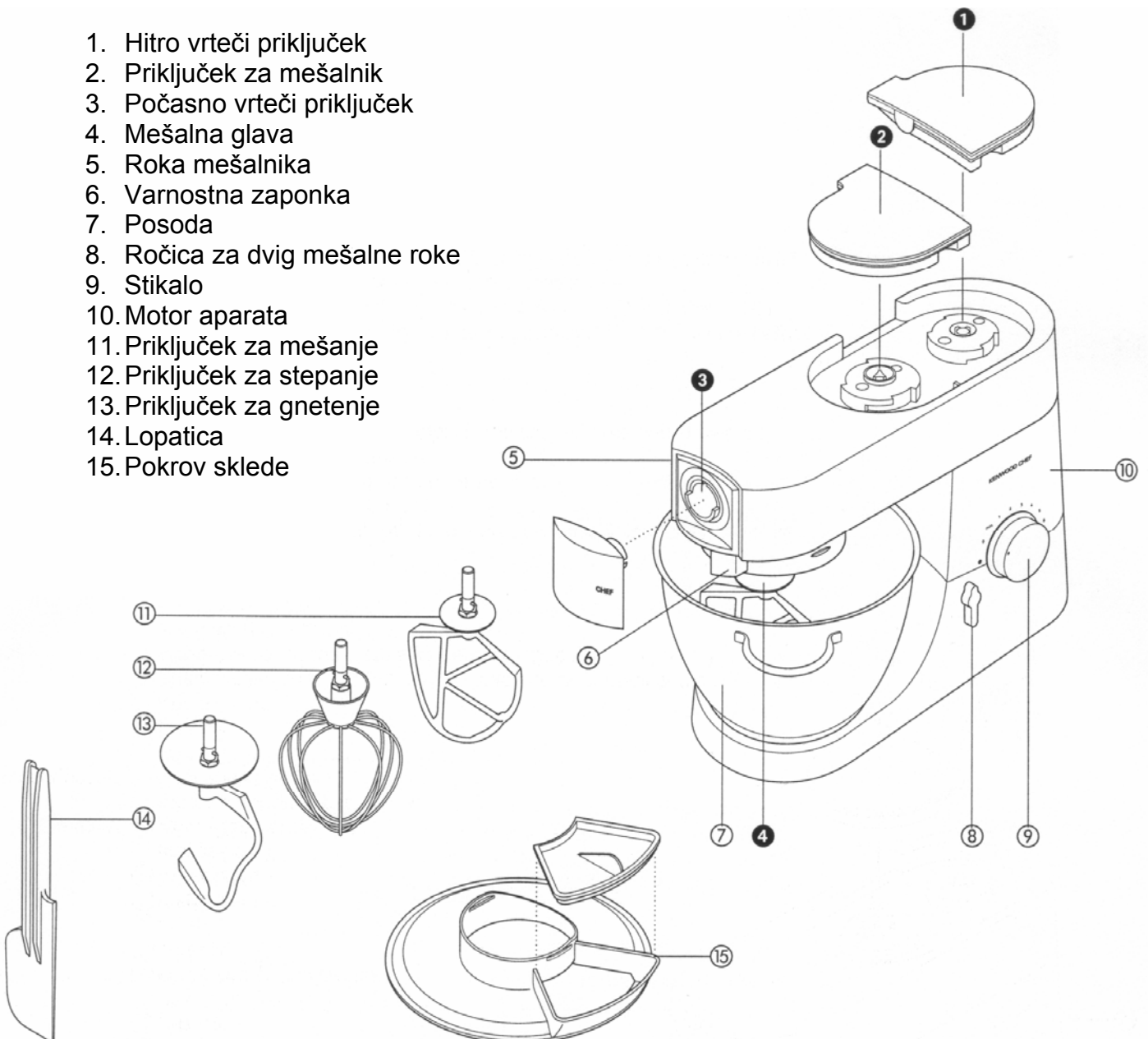
- Pred priključevanjem ali odstranjevanjem dodatkov z aparata ali pri čiščenju aparata bodite pozorni, da je aparat izključen iz napajanja.
- Nikoli ne dovolite, da mlajši otroci upravljajo z aparatom.
- Pri premikajočih se delih aparata oziroma njegovih priključkov, pazite svoje prste.
- Aparata med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- V primeru, da je aparat poškodovan, ga ne uporabljajte. V takem primeru ga odnesite na pooblaščen servis.
- Nikoli ne uporabljajte neoriginalnih priključkov. Uporabljate lahko le en priključek na enkrat.
- Pred uporabo posameznih priključkov preberite njihova navodila za uporabo.
- Aparat je namenjen izključno za pripravo hrane v gospodinjstvu.

Pred prvo uporabo aparata

1. Odstranite vso embalažo.
2. Očistite oziroma operite sestavne dele aparata.

Sestavni deli

1. Hitro vrteči priključek
2. Priključek za mešalnik
3. Počasno vrteči priključek
4. Mešalna glava
5. Roka mešalnika
6. Varnostna zaponka
7. Posoda
8. Ročica za dvig mešalne roke
9. Stikalo
10. Motor aparata
11. Priključek za mešanje
12. Priključek za stepanje
13. Priključek za gnetenje
14. Lopatica
15. Pokrov sklede



Nekaj o mešalniku

Priključki mešalnika in njihova uporaba

Priključek za mešanje

Uporablja se za pripravo tort, biskvitov, peciva, sladoleda, nadevov ter pire krompirja.

Priključek za stepanje

Uporablja se za pripravo smetane, stepenih jajc, suhega testa, raznih krem, mišk. Priključka za stepanje v nobenem primeru ne smete uporabljati za mešanje težkih, gostih zmesi, ker se lahko poškoduje.

Priključek za gnetenje

Uporablja se za pripravo kvašenega testa in podobnega.

Uporaba vašega mešalnika

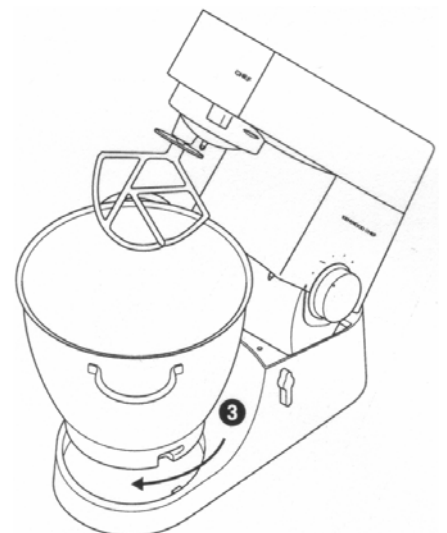
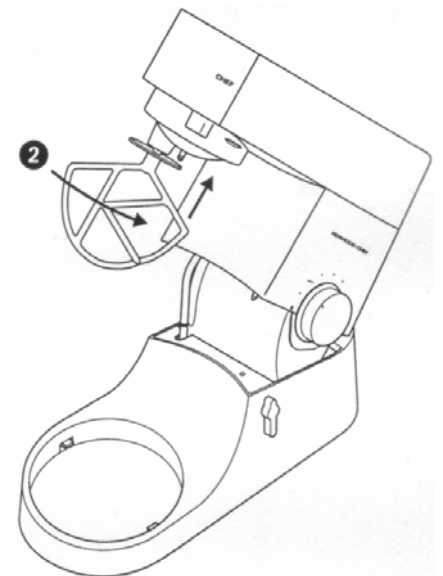
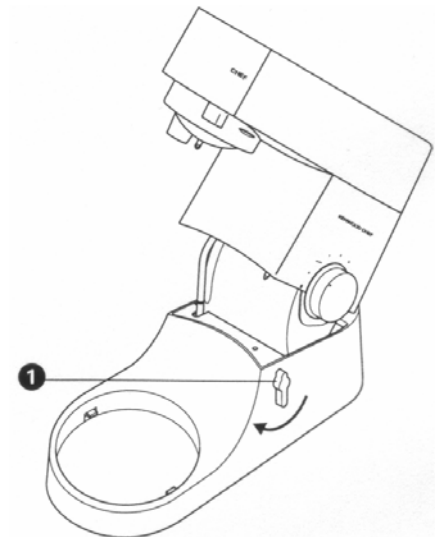
1. Ročico za dvig mešalne roke **1** obrnite v smeri puščice, da se mešalna roka dvigne v na sliki prikazani položaj.
2. Priključek obrnite v smeri puščice **2**, dokler se ne ustavi, zatem pa potisnite priključek, da se zaskoči v mešalno glavo.
3. Namestite posodo v mešalnik **3**. To storite tako, da jo potisnete navzdol in zavrtite v smeri urinega kazalca.
4. Ročico za dvig mešalne roke zasukajte v nasprotni smeri urinega kazalca ter potisnite mešalno roko navzdol, dokler se ne zaskoči.
5. Izberite hitrost vrtenja ter zatem vklopite aparat.
 - Za aktiviranje kratkega, impulznega mešanja obrnite stikalo v položaj **P**.
6. Mešalno metlico odstranite tako, da jo odvijete.

Za lažje delo!

- Ko ste pripravili mešanico, ugasnite aparat, odstranite posodo ter jo s pomočjo lopatice izpraznite.
- Stepena jajca se najbolje pripravijo, če so ogreta na sobno temperaturo.
- Pred stepanjem jajc bodite pozorni, da posoda ni mastna in da v njej ni rumenjaka.
- Za pripravo krhkega testa uporabljajte hladne sestavine, razen, če v receptu ni drugače predvideno.

Priprava kruha

- V posodo nikoli ne vstavite več sestavin kot je označeno, kajti v primeru prekomerne obremenitve aparata lahko le tega uničite.
- Če slišite, da se aparat muči pri mešanju sestavin, ga izklopite ter izpraznite polovico posode. Po zgnetenju ene polovice zgnetite še drugo.
- Če najprej vlijete vodo v posodo in šele nato ostale sestavine se bo testo lepše premešalo.



Največja kapaciteta posod

	CHEF	MAJOR
Krhko pecivo	Masa moke: 680g	Masa moke: 910g
Trdo kvašeno testo	Masa moke: 1,36kg	Masa moke: 1,5kg
Na angleški način	Celotna masa: 2,18kg	Celotna masa: 2,4kg
Mehko kvašeno testo	Masa moke: 1,3kg	Masa moke: 2,6kg
Na kontinentalni način	Celotna masa: 2,5kg	Celotna masa: 5kg
Mešanica za sadno torto	Celotna masa: 2,72kg	Celotna masa: 4,55kg
Stepena jajca	12	16

Hitrosti

Za nastavitve hitrosti uporabite stikalo 4

Priključek za mešanje

Mešanje maščobe in sladkorja, začeti z najmanjšo hitrostjo in postopno višati do hitrosti 5.

Tolčenje jajc v kremnato zmes, hitrostjo 4 do max.

Mešanje moke, sadja, ipd., s hitrostjo min do 1.

Biskviti vse v enem, začeti z najmanjšo in postopno višati do max.

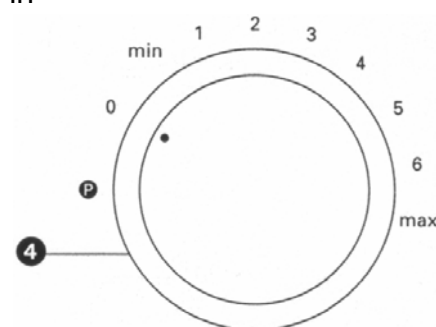
Vmešavanje masla v moko, s hitrostjo min do 2.

Priključek za stepanje

Začeti pri min in postopno zviševati do max.

Priključek za gnetenje

Začeti pri hitrosti min in postopno zviševati do 1.



V primeru težav

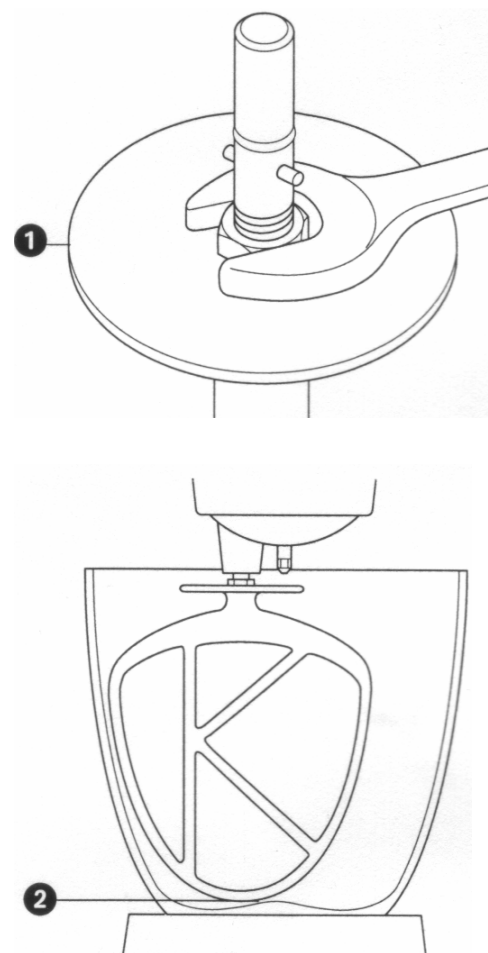
Težava

- Mešalna metlica se drgne po dnu posode ali pa ne doseže sestavin na dnu posode.

Odprava težave

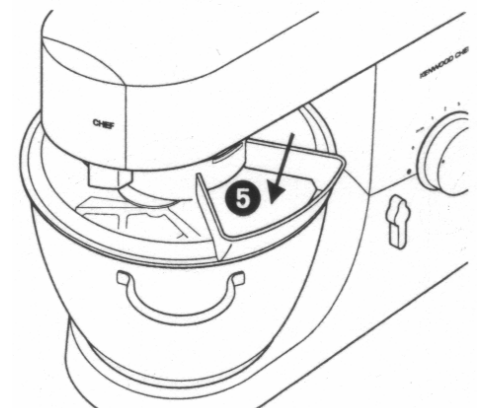
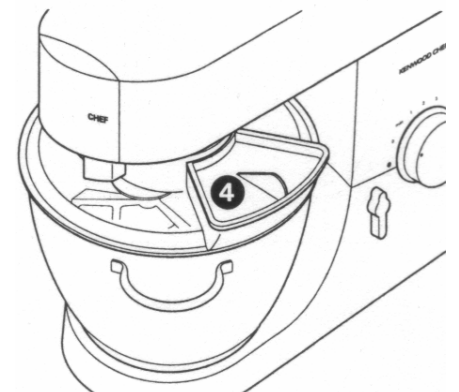
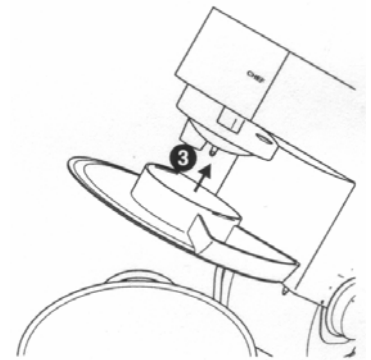
- Nastavite višino metlice. Kako, je opisano v nadaljevanju.

1. Odklopite aparat iz napetosti.
2. V mešalno roko vstavite mešalno metlico.
3. Zadržite metlico in odtegnite matico 1.
4. Mešalno roko potisnite navzdol, da se zaskoči.
5. Nastavite višino metlice z vrtenjem matice. Idealna višina je takrat, ko se metlica **skorajda** dotika dna posode 2.
6. Ko ste nastavili višino metlice, dvignite mešalno roko, primite metlico in zategnite matico na metlici.



Namestitev pokrova na okroglo posodo

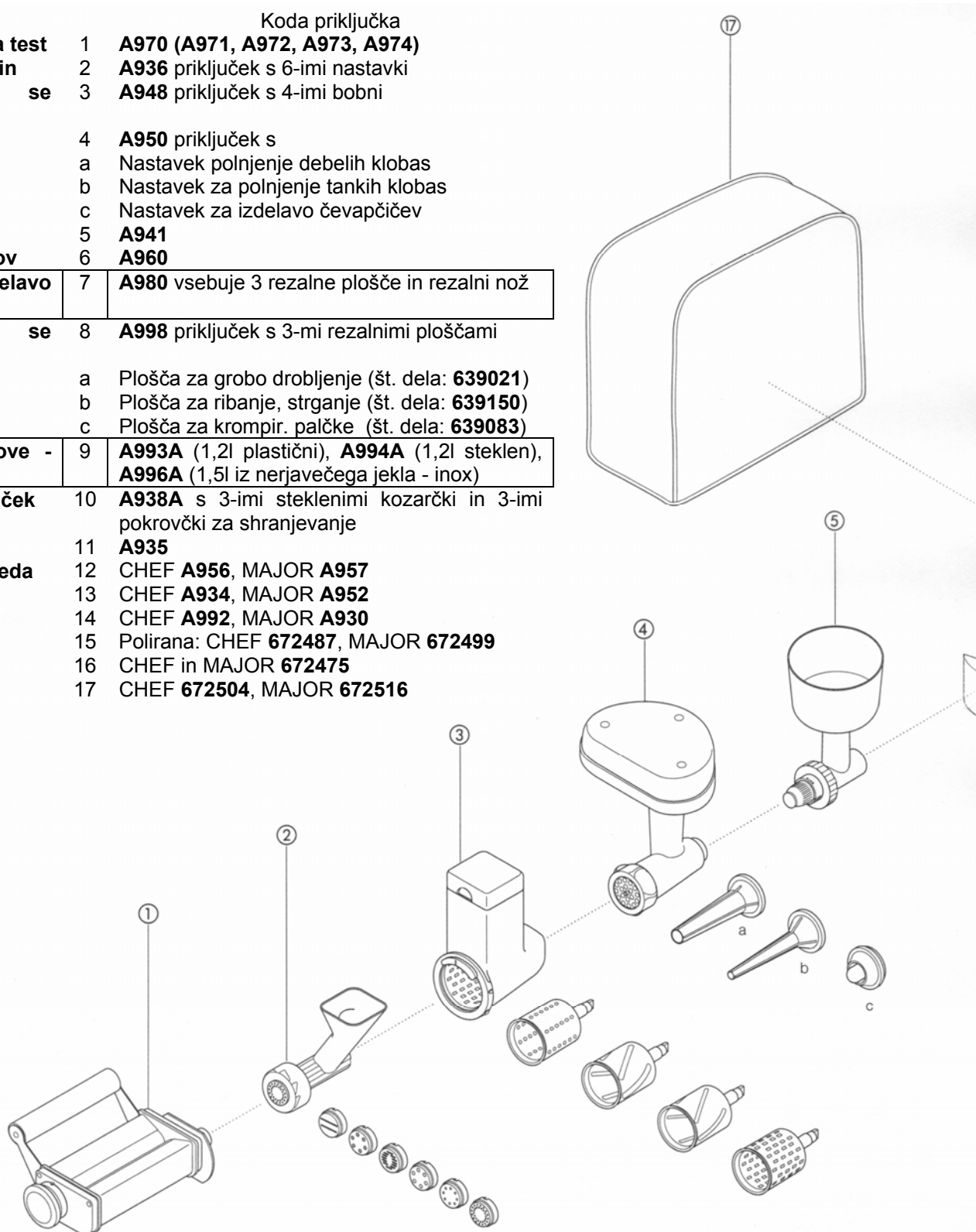
1. Dvignite mešalno roko.
2. V mešalnik vstavite posodo.
3. Pokrov porinite na mešalno roko, tako, da se popolnoma namesti **3**. Vratca pokrova za vstavljanje sestavin v mešalno posodo naj bi bile na mestu, kot je označeno na sliki **4**.
4. Na mešalno glavo namestite mešalno metlico.
5. Mešalno roko potisnite navzdol, tako, da se pokrov namesti na posodo in, da se roka zaskoči.
 - Med mešanjem lahko skozi vratca pokrova vstavljate sestavine v mešalno posodo **5**.
 - Pri menjavi mešalnih metlic ni vam ni potrebno odstraniti pokrova.
6. Pokrov odstranite tako, da držite mešalno roko in počasi potegnete pokrov z mešalne glave.

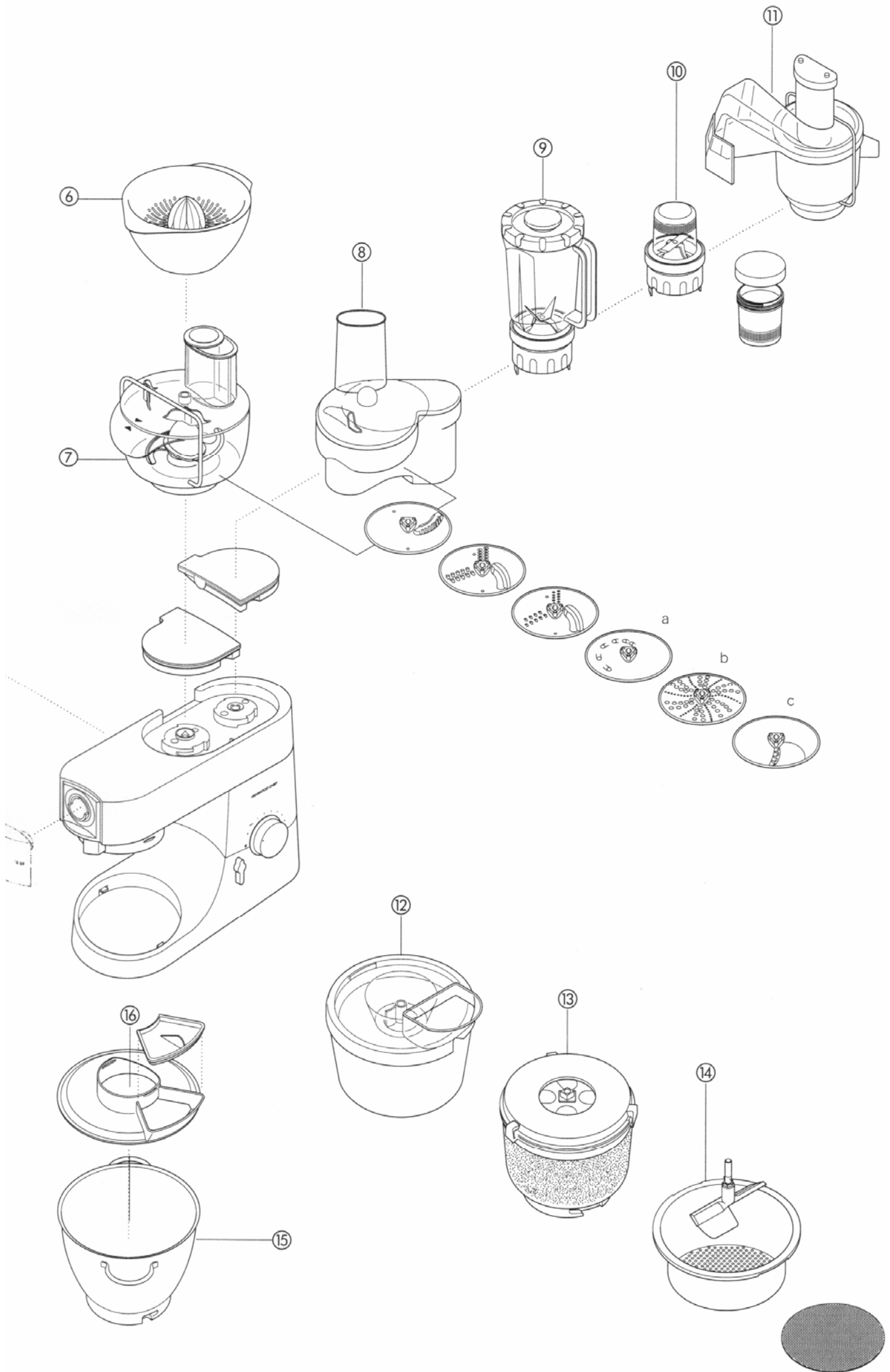


Priključki, ki jih lahko namestite na aparat

Za nakup dodatnih priključkov, ki niso v kompletu, se posvetujte s prodajalcem.

Priključek	Koda priključka
Raven nastavek za test	1 A970 (A971, A972, A973, A974)
Za izdelavo testenin	2 A936 priključek s 6-imi nastavki
Počasi vrteči se rezalnik/drobilnik Super sekljalnik	3 A948 priključek s 4-imi bobni
	4 A950 priključek s
	a Nastavek polnjenje debelih klobas
	b Nastavek za polnjenje tankih klobas
	c Nastavek za izdelavo čevapčičev
Mlin za žitarice	5 A941
Ožemalnik agrumov	6 A960
Priključki za obdelavo hrane	7 A980 vsebuje 3 rezalne plošče in rezalni nož
Hitro vrteči se rezalnik/drobilnik	8 A998 priključek s 3-mi rezalnimi ploščami
Dodatne plošče	a Plošča za grobo drobljenje (št. dela: 639021)
	b Plošča za ribanje, strganje (št. dela: 639150)
	c Plošča za krompir. palčke (št. dela: 639083)
Mešalnik za sokove - vrč	9 A993A (1,2l plastični), A994A (1,2l steklen), A996A (1,5l iz nerjavečega jekla - inox)
Večnamenski mlinček	10 A938A s 3-imi steklenimi kozarčki in 3-imi pokrovčki za shranjevanje
Sokovnik	11 A935
Za izdelavo sladoleda	12 CHEF A956 , MAJOR A957
Lupilec krompirja	13 CHEF A934 , MAJOR A952
Za pasiranje	14 CHEF A992 , MAJOR A930
Posoda iz inoxa	15 Polirana: CHEF 672487 , MAJOR 672499
Pokrov	16 CHEF in MAJOR 672475
Plastični ovitek	17 CHEF 672504 , MAJOR 672516





Čiščenje in servisiranje

Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem vedno izklopite aparat.
- Po prvi uporabi lahko se lahko na mestih, ki so označeni na sliki z **2** pojavi mast, kar je popolnoma normalno. Mast preprosto obrišite s krpo.

Ohišje aparata

- Obrišite z vlažno krpo ter nato osušite s suho krpo.
- Nikoli ne uporabljajte jedkavih ali topljivih čistil.

Posoda

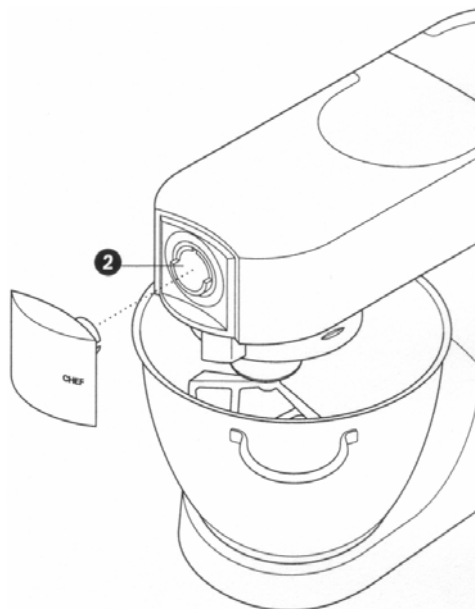
- Ročno operite pod tekočo vodo ter posušite.
- V primeru, da imate posodo iz nerjavečega jekla, pri čiščenju nikoli ne uporabljajte grobe ali morda žične krpe. Za odstranitev apnenca s posode uporabite navadni jedilni kis.
- Posoda varujte pred vročino (kuhalnih plošč, pečice, mikrovalovke)

Priključki

- Ročno operite pod tekočo vodo ter nato posušite.
- Priključke kot so mešalne metlice se lahko poškodujejo, če jih pomivate v pomivalnem stroju.

Pokrov posode

- Ročno operite pod tekočo vodo ter nato posušite.



Servisiranje

- V primeru, da je napetostni kabel poškodovan, morate le tega zamenjati. To storitev vam bodo z veseljem opravili v pooblaščenem Kenwoodovem servisu. Na pooblaščenem servisu vam bodo odpravili tudi morebitno drugo napako, ki bi nastala pri vašem aparatu. Spisek pooblaščenih servisov najdete na garancijskem listu.

Garancija

- Garancija se ne prizna v primeru, da z aparatom niste ravnali po opisanih navodilih.

Recepti

Priprava belega kruha na angleški način

Sestavine

- 1,36kg običajne bele moke
- 15ml soli
- 25g svežega kvasa ali 15g/20ml suhega kvasa + 5ml sladkorja
- 750ml tople vode: 43°C. Uporabite termometer ali zmešajte 250ml vrele vode z 500ml hladne vode
- 25g maščobe (olje, maslo)

Priprava

1. S pomočjo suhega kvasa: V posodo nalijte odmerjeno toplo vodo. Zatem dodajte kvas in sladkor ter pustite čakati približno 10 minut, dokler ne postane penasto.
S pomočjo svežega kvasa: Sveži kvas zdrobite v moko.
Z ostalimi tipi kvasa: Sledite navodilom proizvajalca.
 2. Tekočino zlijte v posodo za mešanje. Zatem dodajte moko (s svežim kvasom, če ga uporabljate), soljo in maščobo.
 3. Gnetite pri minimalni hitrosti 45 do 60 sekund. Zatem povečajte hitrost na 1 in dodajte, če je potrebno še preostalo moko, da izoblikuje testo.
 4. Gnetite nadaljnje 3-4 minute pri hitrosti 1 dokler testo ni gladko, elastično in se preneha prijemati na stene posode.
 5. Posodo s testom nato pokrijte s kuhinjsko krpo. Testo postavite na toplo mesto in ga pustite da shaja na dvojno velikost.
 6. Po vzhajanju testa le tega ponovno za približno 2 minuti gnetite pri hitrosti 1.
 7. Testo nato razdelite na dva dela ter vsakega zase obdelajte v obliko hlebčka ali pa jih zvijte v obliko zvitkov in vstavite v pekač. Testo postavite na toplo mesto ter ga pustite shajati na dvojno velikost.
 8. Testo postavite v ogreto pečico na 230°C in ga pecite 30 do 35 minut če ima obliko hlebca ali 10 do 15 minut, če pečete zvitke.
- Ko je kruh pečen mora, če potrkate po njem zveneti votlo.

Priprava belega kruha na orientalski način

Sestavine

- 2,6kg običajne bele moke
- 1,3 litra mleka
- 300g sladkorja
- 450g margarine
- 100g svežega kvasa ali 50g suhega kvasa
- 6 jajc, stepenih
- 5 ščepcev soli

Priprava

1. Margarino vmešajte v mleko in zmes segrejte na 43°C.
2. Z uporabo suhega kvasa: V mleko dodajte kvas in sladkor in pustite čakati približno 10 minut, da se zmes speni.
Z uporabo svežega kvasa: Kvas zdrobite v moko in dodajte sladkor.
Z uporabo drugačne vrste kvasa: Ravnajte se po navodilih proizvajalca.
3. Zlijte mleko v posodo. Dodajte stepena jajca in vsujete 2kg moke.

4. Pri minimalni hitrosti mešajte približno 1 minuto, zatem pa prestavite na hitrost 1 in mešajte nadaljnjo minuto.

Mešanje zaustavite

5. Dodajte preostalo moko in mešajte 1 minuto pri minimalni hitrosti, ter zatem še 2 do 3 minute pri hitrosti 1, dokler testo ni zgneteno in gladko.
6. Testo nato razdelite na dva dela ter vsakega zase obdelajte v obliko hlebčka ali pa jih zvijte v obliko zvitkov in vstavite v pekač. Testo postavite na toplo mesto ter ga pustite shajati na dvojno velikost.
7. Testo postavite v ogreto pečico na 200°C in ga pecite 20 do 25 minut če ima obliko hlebca ali 15 minut, če pečete zvitke.
8. Ko je kruh pečen mora, če potrkate po njem zveneti votlo.
 - Iz pripravljenega testa lahko izdelate 10 zvitkov.

Biskvit iz jagod in marelic

Sestavine za biskvit

- 3 jajca
- 75g sladkorja v prahu
- 75g običajne moke

Sestavine za nadev in dekoracijo

- 150ml smetane za stepanje
- 225g jagod
- 225g marelic

Priprava

1. Marelice razpolovite in odstranite koščice. Marelice počasi kuhajte v vodi, kateri za okus dodate sladkor. Marelice kuhajte dokler ne postanejo mehke.
2. Jagode operite in jih razpolovite.
3. zatem izdelajte biskvit. Stepajte jajca in sladkor pri največji hitrosti, dokler zmes ni debela in bogata.
4. Odstranite mešalno metlico in posodo z mešalnika. Z uporabo velike žlice v zmes vmešajte moko. To delajte zelo previdno, da bo biskvit ostal rahel.
5. Zmes dajte v dva 18cm pekača in oblikujte tanjšo plast.
6. Pekač vstavite v segreto pečico in pecite pri 180°C približno 20 minut. Ko je biskvit pečen se mora, ko ga pritisnete stisniti in nato vrniti v prvotni položaj (kot gobica).
7. Biskvit položite na žično mrežo.
8. Z največjo hitrostjo stepite smetano, dokler ne postane gosta. Po okusu dodajte sladkor.
9. Sesekljajte marelice in polovico jagod. Sesekljano sadje vmešajte v polovico smetane.
10. Zmes razporedite na biskvit ter nato nanj položite drugo plast biskvita.
11. Na tako izdelan biskvit nadevajte drugo polovico stepene smetane in okrasite s preostalimi jagodami.

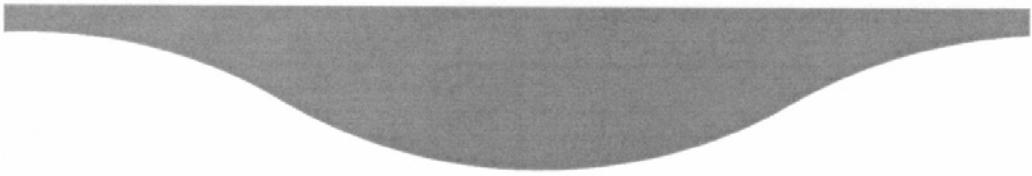
Slastno pecivo iz čokolade

Sestavine

- 225g masla
- 250g sladkorja v prahu
- 4 jajca
- 5ml odcejene instantne kave in 15ml vroče vode
- 30ml mleka
- 5ml mandeljevih jederc
- 50g mandeljev
- 100g pecilnega praška
- 5ml kvasa v prahu
- 50g čokolade v prahu

Priprava

1. Na nizki hitrosti stepite maslo in sladkor. Hitrost stopnjajte tako, da dobite rahlo in puhasto zmes. Zmes postrgajte s sklede in stepalnika.
2. Ubijte jajca v skodelico. Jajca dodajajte v skledo pri delujočem aparatu in sicer pri visoki hitrosti. Zmes naj bo enakomerno razmešana. Zatem izklopite in zmes postrgajte s sklede.
3. Pri nizki hitrosti vmešajte kavo, mleko in mandeljeva jedrca. Zatem dodajte še ostale sestavine. Zmes mešajte toliko časa, da se sestavine dobro premešajo.
4. Zmes razdelite na dve 20 cm plasti biskvita. Pod zmes dajte papir za peko v pečicah. Biskvit pecite na 180°C približno 30 minut.
5. Biskvit položite na žično mrežo in počakajte, da se ohladi.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk