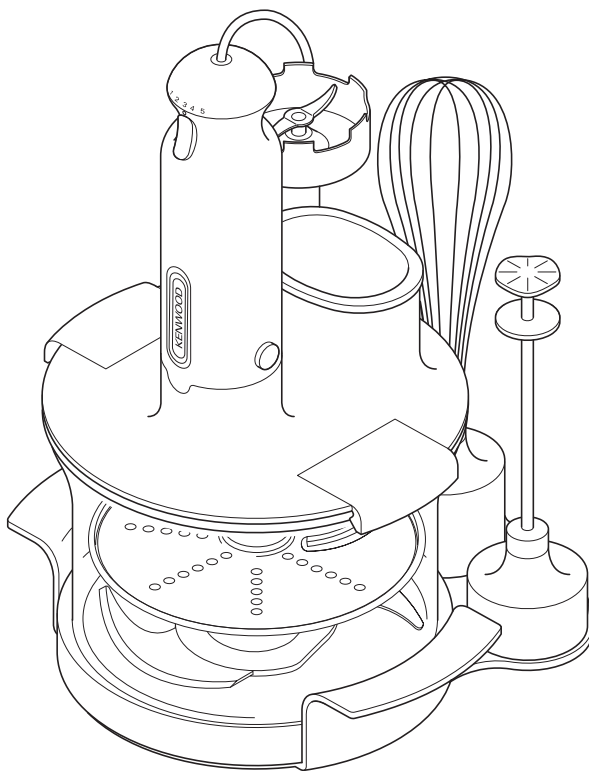
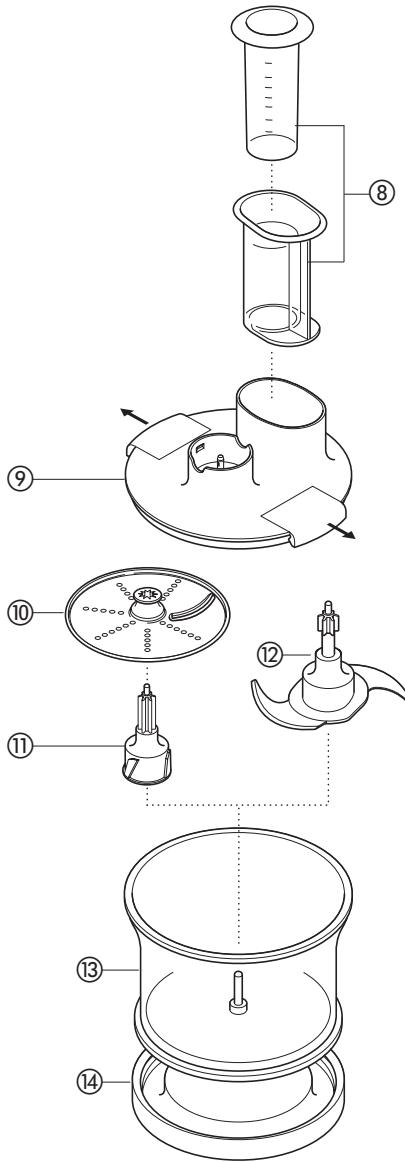
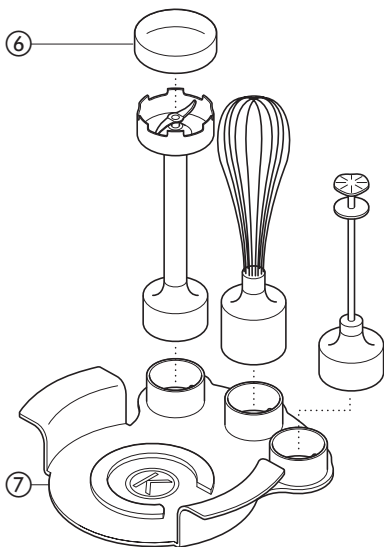
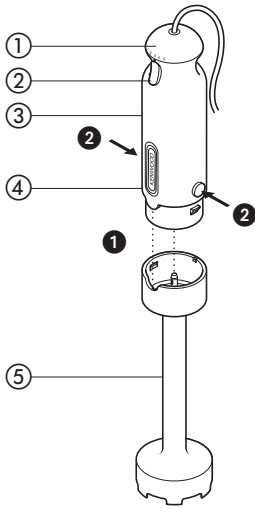
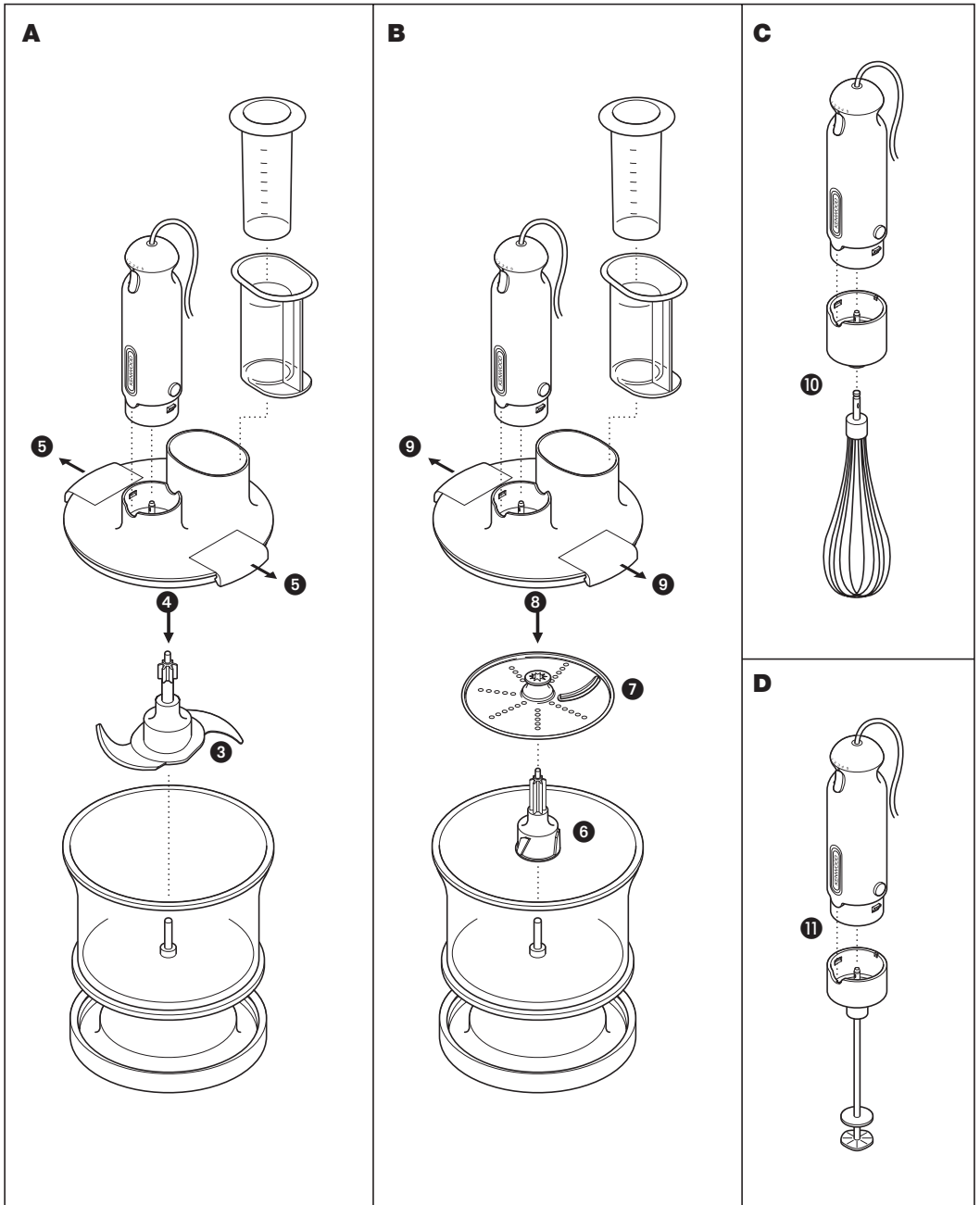


KENWOOD **kMix**



HB790 series





Русский

Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Снимите колпачок ⑥ с лезвия
- Вымойте все части прибора (см. раздел "Уход и очистка")

Меры предосторожности

Общие замечания

- Будьте особенно внимательны при приготовлении пищи для детей, стариков и больных. Вал ручного блендера необходимо тщательно стерилизовать. Используйте стерилизующий раствор в соответствии с указаниями производителя такого раствора.
- Ни в коем случае не прикасайтесь к ножам, когда прибор включен в сеть.
- Берегите пальцы, волосы, одежду и кухонную утварь от соприкосновения с движущимися деталями.
- После использования и перед сменой насадок отключайте прибор от сети.
- Никогда не сбивайте блендером горячее растительное масло или жир.
- Запрещается пользоваться неисправным ручным блендером. Проверьте или отремонтируйте его ; см. раздел "Обслуживание".
- Никогда не погружайте рукоять прибора с расположенным в ней электродвигателем в воду, и следите за тем, чтобы сетевой шнур и вилка оставались сухими, иначе можно получить удар электрическим током.
- Не допускайте прикосновения шнура к горячим поверхностям и свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок.
- Используйте только насадки, входящие в комплект прибора.
- Всегда отсоединяйте ручной измельчитель от сети питания, когда оставляете его без внимания, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Не позволяйте детям бесконтрольно пользоваться ручным измельчителем.

- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Устройство для обработки продуктов

- Лезвия и пластины имеют очень острые кромки и обращаться с ними нужно, соблюдая осторожность. **Во время перемещения и мытья, удерживайте режущие ножи пальцами за утолщение в верхней части, подальше от режущей кромки.**
- Перед опорожнением чаши всегда снимайте лезвия ножа или диск.
- Не снимайте крышку до полной остановки ножа или диска.

Внимание:

- При приготовлении густых смесей нельзя использовать блендер более 50 секунд в течение четырехминутного периода - он может перегреться.

Перед включением блендера в сеть

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на корпусе ручного блендера.
- Приобретенный Вами ручной блендер соответствует требованиям Европейского Экономического Сообщества 89/336 ЕЭС.

обозначения

Ручной блендер

- ① 5-ступенчатый регулятор скорости
- ② кнопка включения/выключения;
- ③ силовой блок с рукояткой
- ④ кнопки высвобождения вала блендера
- ⑤ металлический вал блендера с установленным лезвием
- ⑥ колпачок для лезвий
- ⑦ приспособление для хранения

Устройство для обработки пищи

- ⑧ толкатели:
- ⑨ крышка
- ⑩ режущий/шинкующий диск
- ⑪ приводной вал
- ⑫ режущие ножи
- ⑬ чаша
- ⑭ съемное нескользящее основание

Сбивалка Венчик Whisk

- ⑮ муфта сбивалки
- ⑯ проволочный венчик

Вспениватель

- ⑰ вал вспенивателя

Пользование ручным блендером

- Вы можете, например, смешивать детское питание, супы, соусы, молочные коктейли или майонез.

Смешивание в кастрюле

- Соблюдайте осторожность при смешивании горячих жидкостей. Снимите кастрюлю и дайте ей остыть перед смешиванием.

- 1 Вставьте вал блендера в силовой блок ① – нажмите для срабатывания защелки.
- 2 Подключите прибор к электросети.
- **Во избежание разбрызгивания поместите лезвия ножа в пищу перед включением.**
- 3 Выберите нужную скорость поворотом переключателя скорости и включите блендер (для медленного смешивания пользуйтесь 1-й и 2-й скоростями).
- Следите, чтобы жидкости не попадали в место соединения рукоятки с электродвигателем и вала блендера.
- Перемещайте лезвие в массе ингредиентов, перемешивая их для доведения массы до однородной.

- Ручной блендер не пригоден для колки льда.
 - Если блендер стопорится, отсоедините от сети для проведения чистки.
- 4 После использования отключите прибор от сети и посредством нажатия на кнопки ② отсоедините вал от силового блока.

Устройство для обработки продуктов

А Как использовать режущие ножи

- Режущие ножи имеют очень острые кромки, и обращаться с ними нужно с осторожностью.
- Не используйте лезвия ножа для измельчения твердых продуктов, например, кофейных зерен, кубиков льда, специй или шоколада, так как они могут повредить лезвия.
- При рубке мяса предварительно освободите его от костей и нарежьте двухсантиметровыми кубиками.

- 1 Установите на днище чаши нескользящее основание.
- 2 Насадите лезвие ножа ③ на шпильку в чаше. Всегда устанавливайте нож перед добавлением ингредиентов.
- 3 Установите крышку ④ и нажмите сверху для установки ее на место.
- 4 Вставьте силовой блок с рукояткой и нажмите для срабатывания защелки. При этом кнопка включения/выключения может быть повернута к вам или обращена назад.
- 5 Подключите прибор к сети и проверьте его устойчивость. Затем выберите скорость и включите прибор.
- 6 После использования, отсоедините прибор от сети и разберите. Для удаления крышки сначала разведите боковые защелки, а затем поднимите крышку ⑤.

Советы

- Используйте лезвия ножа для приготовления пирожных и прочей выпечки, для крошения хлеба для панировки или печенья, а также для рубки мяса, сыра, овощей, зелени, орехов. **Данный прибор нельзя использовать для приготовления теста.**

- Приготовление выпечки – используйте жир прямо из холодильника, нарежьте 2-сантиметровыми кубиками и нарубите в комбайне, пока масса не приобретет вид крупных хлебных крошек. Добавьте воды через подающую трубку и прекратите перемешивать, как только масса начнет склеиваться.
- Следите за тем, чтобы не переусердствовать с перемешиванием.
- Если для приготовления смесей необходимо использовать миндальную эссенцию или ароматизирующие вещества, не допускайте их попадания на пластмассовые поверхности, так как они могут оставить неудаляемые следы.

В. Использование режущего/шинкующего диска

- Не снимайте крышку, пока диск полностью не остановится.
 - Пользуйтесь диском осторожно, так как он чрезвычайно остр.
- 1 Установите на днище чаши несскользящее основание.
 - 2 Наденьте приводной вал **6** на шпильку в чаше.
 - 3 Удерживая диск **7** за центр, наденьте его на приводной вал. Следите, чтобы он был обращен вверх нужной стороной.
 - 4 Установите крышку **8** и нажмите сверху для установки ее на место.
 - 5 Вставьте силовой блок с рукояткой и нажмите, чтобы он встал на место. При этом кнопка включения / выключения может быть повернута к вам или обращена назад.
 - 6 Выберите подающую трубку подходящего размера. Толкатель снабжен подающей трубкой меньшего размера для обработки отдельных или мелких ингредиентов. Для использования трубки меньшего размера сначала вставьте большой толкатель в подающую трубку. При использовании большой подающей трубки используйте вместе оба толкателя.
 - 7 Поместите продукты в подающую трубку.
 - 8 Включите привод, и равномерно нажимайте на толкатель – **не допускайте попадания пальцев в подающую трубку.**
 - 9 После использования отключите прибор от сети и разберите его. Для удаления крышки сначала разведите боковые защелки, а затем поднимите крышку **9**.

Советы

- Используйте шинкующую поверхность диска для нарезки моркови, картофеля и прочих продуктов с подобной текстурой.
- Используйте режущую поверхность для резки моркови, картофеля, капусты, огурцов, мелких кабачков и репчатого лука.
- Используйте свежие продукты.
- Не рекомендуется нарезать продукты слишком мелко. Заполните подающую трубу до краёв. Это предотвратит разбрасывание продуктов по сторонам во время обработки. В случае разбрасывания продуктов используйте трубку меньшего размера.
- Кусочки, поставленные вертикально, получаются короче, чем кусочки, поставленные горизонтально.
- После обработки на диске или в емкости всегда присутствуют остатки продуктов.

Инструкции по обработке

Насадка	Продукт	Максимальное количество	Рекомендуемая скорость	Примерное время обработки, сек.
Лезвия ножа	Постное мясо	500 г	5	10-30
	Зелень	30 г	5	10
	Орехи	100 г	5	20-30
	Простой торт	800 г общего веса	4-5	10-20
	Песочный пирожные	340 г (вес муки)	5	20
Диск	Твердые продукты типа моркови или картофеля	—	5	—
	Более мягкие продукты типа огурцов или помидоров	—	3	—

С Как пользоваться сбивалкой

- Сбивалка предназначена для сбивания негустых продуктов, таких как яичные белки, сливки, десерты-полуфабрикаты, яйца и сахар для воздушных бисквитов.

- Не используйте сбивалку для взбивания более плотных смесей, таких как маргарин и сахар - вы можете повредить сбивалку.

- 1 Вставьте проволочный венчик в крепление сбивалки 10.
- 2 Вставьте силовой блок с рукояткой в муфту сбивалки. Нажмите для срабатывания защелки.
- 3 Положите продукты в рабочую емкость.
- Не сбивайте более 4 яичных белков или 400 мл сливок одновременно.
- 4 Включите прибор в сеть. Чтобы продукты не разбрызгивались, начинайте на 1-й скорости. Вращайте сбивалку по часовой стрелке.
- Следите, чтобы жидкость не поднималась выше проволочного венчика.
- 5 После использования прибора выньте вилку из розетки и разберите сбивалку.

D Вспениватель

- Никогда не добавляйте ингредиенты в работающий прибор
- Соблюдайте осторожность при перемешивании горячих жидкостей.

- Не подвергайте обработке более 200 мл молока во избежание выплескивания по мере его вспенивания и сгущения.

- 1 Вставьте вал вспенивателя 11 в силовой блок с рукояткой. Нажмите для срабатывания защелки.
- 2 Начните перемешивание на низкой скорости и увеличьте ее по мере необходимости.

Советы

- Всегда сначала добавляйте жидкие ингредиенты.
- Перед добавлением разминайте фрукты в мягкое пюре.
- При использовании сиропов или пудр добавляйте их непосредственно перед перемешиванием, чтобы избежать оседания их на дно.
- Для получения лучших результатов все жидкие ингредиенты должны быть охлаждены насколько возможно.
- Молочные напитки получаются лучше при сильно охлажденном молоке. Чем холоднее молоко, тем напиток получается гуще и пенистее. Из снятого молока получается более пенистый напиток, чем из полуснятого или жирного молока.
- Не пытайтесь смешивать замороженные фрукты или крошить лед.
- Перед вспениванием мороженое следует разломить на крупные куски.

Приспособление для хранения

- Все насадки, когда они не используются, следует хранить во входящем в комплект комбайна приспособлении для хранения ⑦.

Уход и чистка

- Перед очисткой прибора обязательно выключите его и выньте вилку из розетки.
- Не касайтесь острых ножей.
- Будьте особенно внимательны при приготовлении пищи для детей, стариков и больных. Вал ручного блендера необходимо тщательно стерилизовать. Используйте стерилизующий раствор в соответствии с указаниями производителя такого раствора.
- Некоторые продукты, такие как морковь, могут оставлять следы на пластике. Удалить такие следы можно тканью, смоченной подсолнечным маслом.

Силовой блок с рукояткой + крышка кухонного комбайна

- Протрите влажной тряпкой, затем просушите.
- Никогда не погружайте в воду и не используйте абразивные материалы.

Вал блендера

- Промывайте лезвия под напором воды, потом основательно просушите их.
- Не мойте в посудомоечной машине.

Вал, лезвия ножа, сбивалка, чаша, вспениватель, основание и приспособление для хранения

- Вымойте и высушите.
- **Мыть в посудомоечной машине не рекомендуется.**

Обслуживание и забота о покупателе

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- использовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.