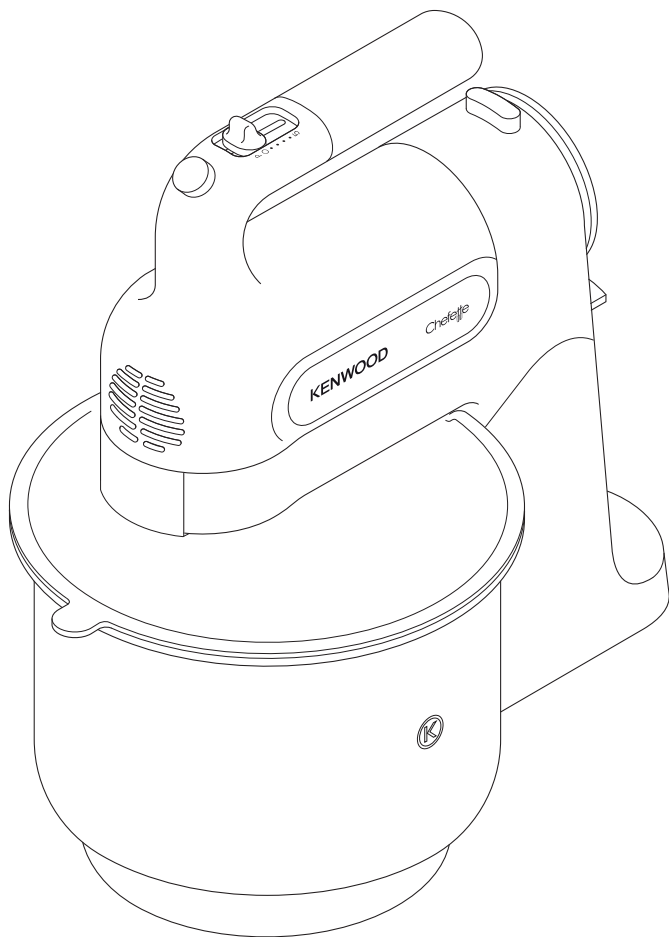


# KENWOOD

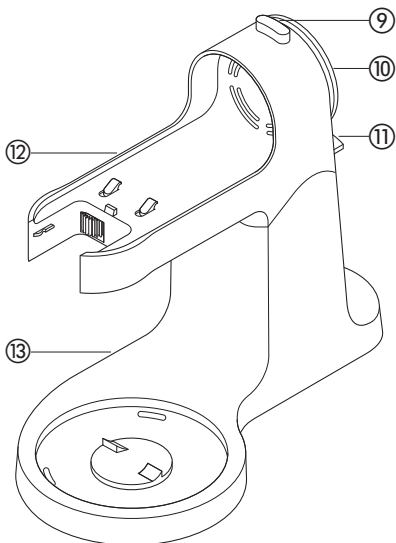
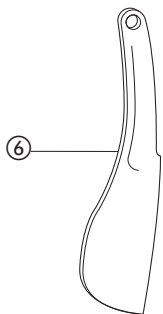
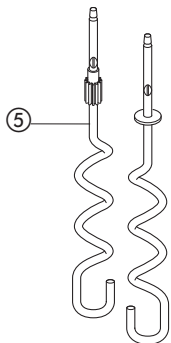
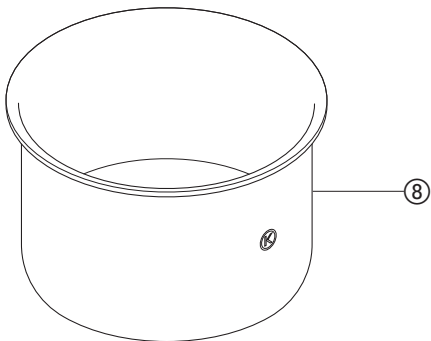
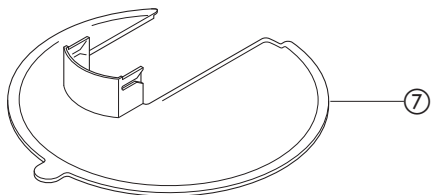
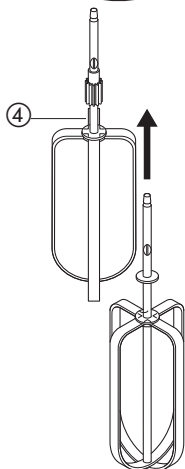
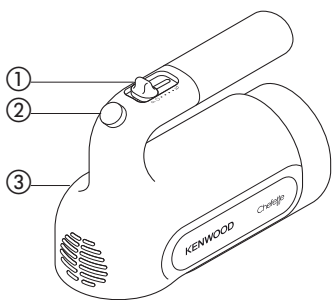
HM670 series  
HM680 series

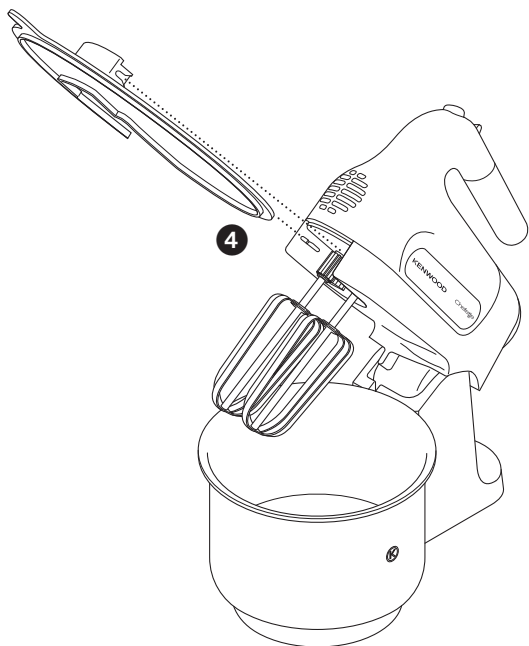
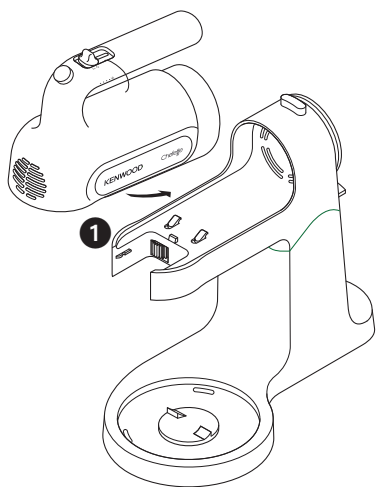
---

instructions



Chefette





# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

## Заходи безпеки

- Перед використанням ручного міксера повністю розмотайте шнур.
- Не опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Не наближайте пальці, волосся, елементи одягу та кухонне приладдя до рухомих деталей.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина та слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячої поверхні.
- Не використовуйте пошкоджений ручний міксер. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Сервісне обслуговування».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання, якщо ви ним не користуєтесь, перед установкою або зніманням деталей, а також перед чищенням.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.

- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

## Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що параметри електричної мережі збігаються з даними, зазначеними в таблиці на задній поверхні ручного міксера.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

## Перед першим використанням ручного міксера

- Вимийте всі деталі, (див. розділ 'Догляд та чищення')

## Покажчик

- ① регулятор швидкості
- ② кнопка розблокування насадки
- ③ міксер
- ④ збивалка
- ⑤ вінчики
- ⑥ мішалка
- ⑦ захист від бризок
- ⑧ чаша для перемішування
- ⑨ перемикач розблокування міксера
- ⑩ намотувач шнура
- ⑪ перемикач розблокування ручки
- ⑫ ручка
- ⑬ стійка

## як користуватися ручним міксером

- Перед використанням розмотайте кабелі ⑩.

1 Вставте міксер в ручку і натисніть вниз ①.

- Щоб зняти міксер, натисніть на перемикач розблокування міксера ⑨, піднімаючи його над ручкою.

2 Натисніть перемикач розблокування ручки ⑪ і підніміть міксер над стійкою ②.

3 Покладіть інгредієнти в чашу для перемішування, а потім встановіть чашу на стійку.

4 Вставте вінчики або мішалку - поверніть і протолкніть до клацання ③.

- Якщо ви використовуєте міксер на стійці, вставте вінчики / мішалку з пластиковим зубчастим колесом так, щоб колесо співпало з приводною шестернею на стійці.

- Якщо міксер використовується без стійки, використовуйте вінчики / мішалку без пластикового зубчастого колеса і вставляйте їх в отвір з металевим кільцем.

- Вінчики / мішалка витягуються тільки в тому випадку, якщо перемикач швидкості ① встановлений в положення "О" (викл).

5 Якщо потрібно, прикріпіть захист від бризок ④. Підніміть стійку, надіньте захист від бризок на фронтальну частину до кінця.

6 Зафіксуйте опору однією рукою і опустіть ручку / міксер другою. **Не натискайте перемикач розблокування ручки.**

7 Підключіть прилад до мережі.

8 Поверніть регулятор швидкості в потрібне положення (перша точка на міксері відповідає найменшій швидкості). Зіставте точку на бічній поверхні регулятора швидкості з точкою на корпусі міксера, яка відповідає необхідній швидкості.

- Якщо суміш густіє, збільште швидкість.

- Якщо прилад уповільнює темп роботи, збільште швидкість.
- Поверніть регулятор в позицію "Р" (імпульсний режим), щоб включити двигун на максимальну швидкість. В імпульсному режимі двигун працює до тих пір, поки кнопка утримується в натиснутому стані.

9 Коли перемішувана суміш досягне необхідної консистенції, переведіть регулятор швидкості в положення off "О" (вимкнути), а потім підніміть міксер / ручку.

- Для покращення якості перемішування може знадобитися через певні проміжки часу зіскрести інгредієнти зі стінок і дна чаші.

10 Щоб зняти насадку, переведіть регулятор швидкості положення "О" (вимкнути) і відключіть міксер від мережі. Візьміться за штифти насадок і натисніть кнопку розблокування насадок ②.

### поради

- При приготуванні кремів використовуйте масло або маргарин кімнатної температури, або розімніть їх перед змішуванням.
- Для досягнення оптимального перемішування невеликої кількості інгредієнтів, використовуйте ручний міксер без стійки.
- Велика кількість інгредієнтів або густі суміші вимагають більш тривалої обробки.
- Якщо Вам потрібно змішати більшу кількість продукту або густішу суміш, зніміть міксер з підставки і використайте його у ємності відповідного розміру.
- **Щоб замісити вже замішене хлібне тісто ще раз, зніміть міксер з підставки і тримайте його у руці.**

## Рекомендовані швидкості для збивачок і мішалок

Зверніть увагу на те, що рекомендації відносяться до стійки і чаші з комплекту поставки. Якщо ви використовуєте міксер без стійки, швидкість слід вибирати залежно від розміру чаші (якщо використовується чаша не з комплекту поставки), кількості і щільності інгредієнтів, а також особистих переваг.			
Переходьте до зазначених швидкостям поступово.			
Тип продукту	Рекомендований максимальний об'єм	Рекомендований швидкість	Приблизний час
<b>Збивачки</b>			
Яєчні білки	10	4 – 5	2 – 4 хвилини.
Вершки	500 мл	1 – 5	4 хвилини.
Універсальні суміші для тортів	всього 600 г	1 – 5	1½ - 2 хвилини.
Тісто	800 мл	4 – 5	1 хвилина
Розтирання жиру з борошном. Додавання води для змішування інгредієнтів для виробів із борошна	250 г борошна	1 – 2	4 хвилини.
Здібне тісто		1	1 хвилина
Суміш для фруктового пирога Жирний крем з цукром Перемішування борошна, фруктів і т.д.	всього 900 г	5	4 хвилини.
		1 – 2	1 хвилина
Королівська глазур	4 яйця	1 – 5	5 – 6 хвилини.
<b>Мішалка</b>			
Хліб	450 г борошна	1 – 5	2 – 3 хвилини.

## Чищення

- Перед чищенням завжди вимикайте прилад, відключайте його від мережі електропостачання та знімайте збивачки чи мішалки.
- Не використовуйте абразивні матеріали для чищення деталей.

### корпус ручного міксера

- Протріть вологою тканиною, а потім просушіть.
- **Не опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.**

### ручка/стійка

- Протріть вологою тканиною, а потім просушіть.
- **Ніколи не опускайте у воду і не використовуйте абразивні матеріали.**

### Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити інші деталі на верхній полиці посудомийної машини. Не рекомендується розміщувати деталі на нижній полиці прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати коротку програму із низькою температурою (максимум 50°C).

### чаша (HM680)

- Ніколи не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі зі зйомним захисним коміром. Для видалення нальоту використовуйте оцет. Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).



### **ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЄС 2002/96/ЄС.**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

## Зберігання

- Намотайте кабель на кінець ручки ⑩.

## Рецепти із використанням мішалки

### Тістечко з кокосу

*прибл. 30 шт.*

2 яєчних білки, яєчне живильне середовище  
150г. цукрової пудри  
120 г. кокосової стружки  
2 ст. ложки лимонної цедри  
1 ч. ложка ванільного екстракту  
2 ч. ложки кукурузного борошна

- 1 Розігріти духовку до температури 150°C/риска газового регулятора - 2
- 2 Вилити яєчні білки в чашу для перемішування. Встановити мішалку, та збивати на 5 швидкості, поступово додаючи цукор поки суміш не загустіє (близько 3 хв.).
- 3 Зменшити швидкість до 2, додати інгредієнти, що залишилися, змішати все разом.
- 4 Покласти чайну ложку суміші на дводонну деку.
- 5 Випікати в духовці протягом 20 хв. до утворення золотистої скоринки.

### Шоколадний крем-мус

*4 порції*

250 мл збитих вершків  
2 ст. ложки порошку какао  
3 ст. ложки цукрової пудри

- 1 Покласти інгредієнти в чашу для змішування. Встановити мішалку та змішувати на 4 швидкості поки мус не загустіє, а на поверхні суміші, під час виймання змішувачів, за ними не буде тягнутися густа стрічка суміші.
- 2 Перелити суміш в сервірувальні склянки та охолоджувати в холодильнику не менше ніж 12 годин, поки вона не дійде до стану крему.

### Банановий хліб

1 буханка  
2 банана, дуже стиглих  
315г звичайного борошна  
220 г жовтого цукру  
125 мл напівобезжиреного молока  
60 г несоленого вершкового масла, розтопленого  
2 ч. ложки пекарського порошку  
1 ч. ложка ванільного екстракту  
½ ч. ложки соди  
½ ч. ложки солі  
½ ч. ложки меленої кориці  
¼ ч. ложки меленого мускату

- 1 Розігріти духовку до 160°C/риска газового регулятора – 3
- 2 Порізати банани на маленькі шматочки та покласти в чашу для перемішування. Додати інші інгредієнти. Встановити мішалку та захисний щиток, та змішувати на 1 швидкості. По мірі змішування збільшувати швидкість. Змішувати до утворення єдиної консистенції.
- 3 Перелити суміш в антипригарну форму для випічки хлібу (23 см x 6 см) та випікати протягом 40-50 хв. Хліб готовий, коли поверхня шпажки, вийнятої з центру буханки буде чистою від сирого тіста.
- 4 Вийняти з духовки та залишити на 10 хв.
- 5 Потім хліб вийняти з форми та покласти на решітку для охолодження, щоб він вистиг перед поданням до столу.



## Рецепт з використанням вінчика

### Тісто для білого хліба

- 10мл ложки сухих дріжджів (які потребують відновлення)
- 5 мл ложка цукру
- 250 мл теплої води
- 450 г хлібопекарського борошна
- 5 мл ложка солі
- 15 г свинячого жиру

- 1 Сухі дріжджі разом із цукром та водою покласти в чашу для перемішування та залишити поки не підніметься піна. Температура води повинна складати 43°C. Таку температуру можна отримати змішавши 1/3 об'єму окропу з 2/3 об'єму холодної води.
- 2 Додати інші інгредієнти. Встановити вінчик та повільно змішувати всі інгредієнти до повного розчинення борошна. Після цього збільшити швидкість та змішувати прибл. протягом 2-3 хв., поки тісто не стане гладким та еластичним. Обмотати зверху змащеною жиром харчовою плівкою та залишити на 45-60 хв. підніматися.
- 3 Тримаючи міксер, знятий з підставки, у руці, перемісіть хлібне тісто на максимальній швидкості протягом 30 – 45 секунд; при цьому насадки для замішування увесь час повинні бути занурені у суміш.
- 4 Надати тісту форму буханки або булок, та залишити на змащених жиром деках. Обмотати зверху змащеною жиром харчовою плівкою та залишити в теплому місці поки об'єм тіста не збільшиться вдвічі.
- 5 Випікати в духовці розігріт до температури 230 °C/риска газового регулятора – 8 протягом 20-25 хвилин (для буханок) або 10-15 хвилин для булок. Тісто готове, коли стукаючи по ньому знизу буде чути глухий звук.