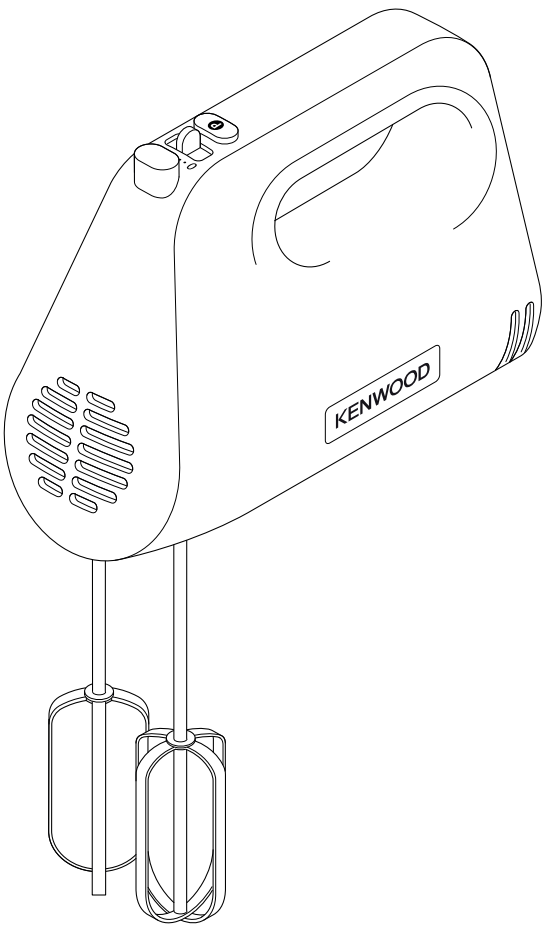
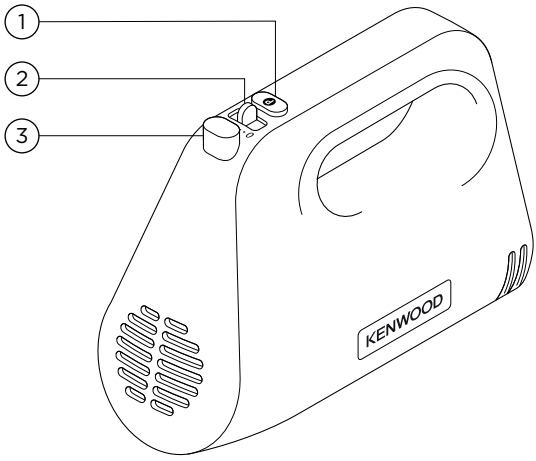
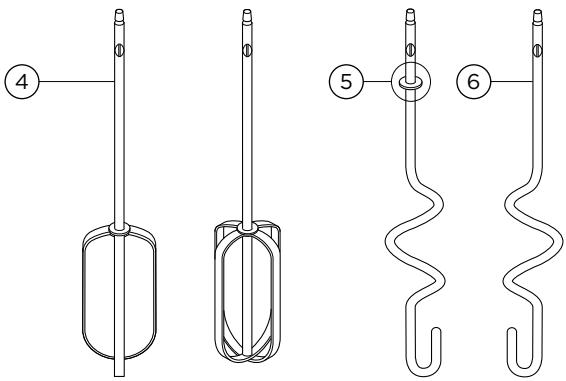
KENWOOD

TYPE: HMP30

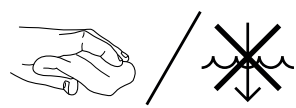


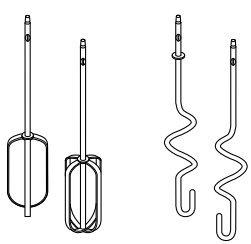


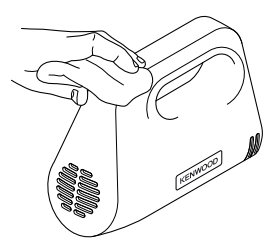


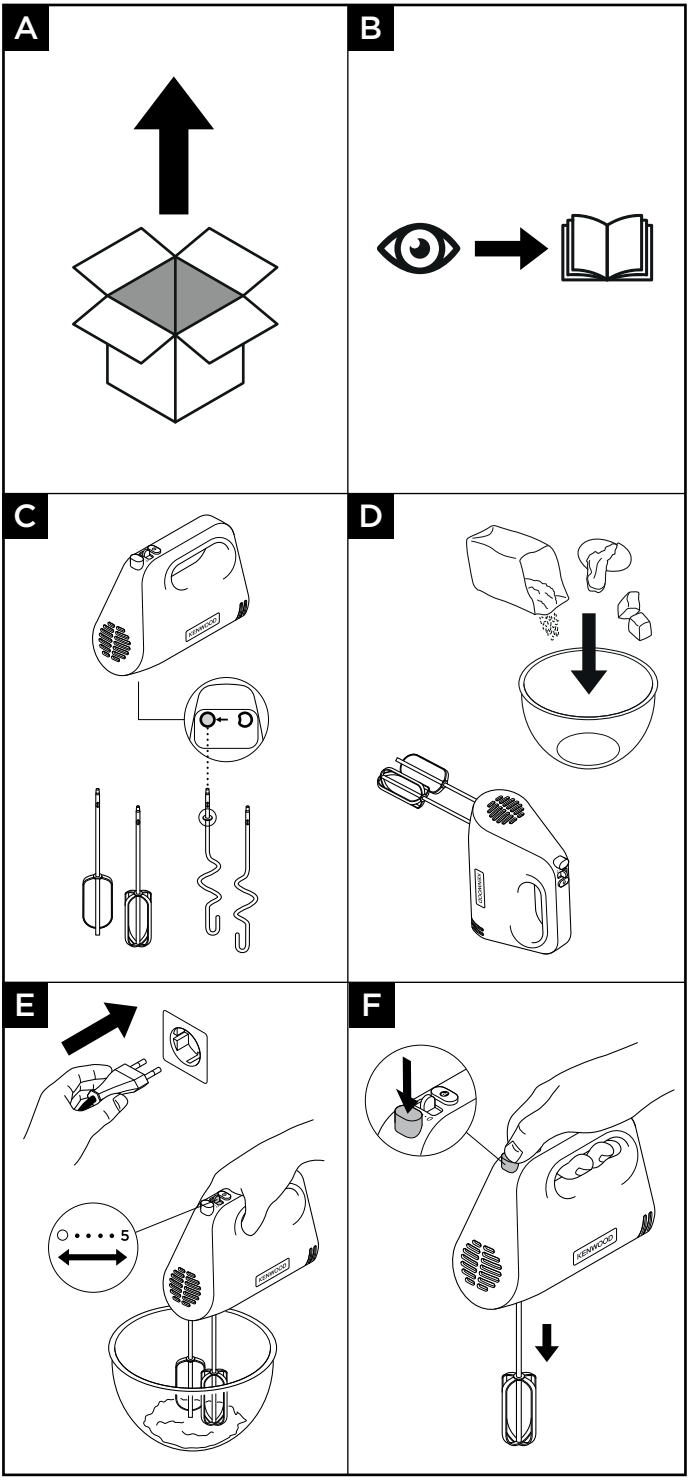
H










A
B
C
D
E
F
5
KENWOOD

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть все пакування та будь-які етикетки. Вимийте деталі: див. розділ «Очищення».
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- **НЕ обробляти гарячі інгредієнти.**
- **Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

Функція / Насадка	Максимальний час експлуатації	Перерва між послідовними запусками
Збивалки	6 хвилин	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин
Гаки для тіста Густа суміш для кексів Тісто	3 хвилини	

- Не опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Не наближуйте 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 «Обслуговування та ремонт».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання, якщо він залишається без нагляду, перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо

досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Номінальна потужність залежить від насадки-подрібнювача. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- 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.

Чищення **Див. ілюстрації H**

- Перед чищенням завжди вимикайте прилад, відключайте його від мережі електропостачання та знімайте збивалки чи мішалки.
- Не опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Не використовуйте абразивні матеріали для чищення деталей.

Перед підключенням до мережі електропостачання
- Переконайтеся, що параметри електричної мережі збігаються з даними, зазначеними в табличці на задній поверхні ручного міксера.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Покажчик

① Кнопка розблокування насадки
② Регулятор швидкості
③ (P) Кнопка імпульсного режиму
④ Збивалки
⑤ Мішалка з комірцем
⑥ Гаки для тіста

Як користуватися ручним міксером

Див. ілюстрації A – F

1 Вставте збивачку або мішалку - поверніть і проштовхніть до клацання.

Важлива інформація:
переконайтеся, що мішалка з металевим комірцем вставлена у відповідне гніздо ◯ (див. малюнок).

2 Підключіть прилад до мережі.

3 Покладіть інгредієнти в чашу відповідного розміру, занурте збивачку або мішалку в чашу.
4 Виберіть потрібну швидкість від 1 (найменша) до 5.
- Якщо суміш густіє, збільште швидкість.
- Якщо прилад уповільнює темп роботи, збільште швидкість.
- Скористайтеся кнопкою імпульсного режиму «P», щоб забезпечити роботу електромотора з максимальною швидкістю. Примітка: кнопка імпульсного режиму «P» буде працювати, лише коли попередньо вибрано швидкість.

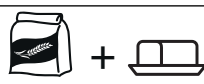
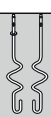
5 Коли суміш змішано до потрібної консистенції, поверніть регулятор швидкості у вимкнене положення «0», а потім підніміть збивачки/мішалки із чаші.
6 Щоб видалити насадки, переконайтеся, що регулятор швидкості знаходиться у вимкненому положенні «0», та відключіть ручний міксер від розетки. Натисніть кнопку розблокування насадок ③. Тримайтеся за вали інструменту при витяганні інструментів.

Важливо:
- лише мішалки - При замішуванні тіста для хліба не рекомендується насипати більше 450 г борошна.

Підказки та поради
- При приготуванні кремів використовуйте масло або маргарин кімнатної температури, або розімніть їх перед змішуванням.
- Щоб не переповнювати чашу, вибирайте чашу відповідного розміру.
- Велика кількість інгредієнтів або густі суміші вимагають більш тривалої обробки.
- При збиванні крему використовуйте високу чашу, щоб знизити кількість бризок.
- Після отримання необхідної консистенції відключіть пристрій.

Таблиця максимального завантаження

Прийміть до уваги, що це лише рекомендації, а швидкість, яку ви вибираєте, може залежати від розміру чаші, кількості продукту, інгредієнтів, які змішуються, та ваших персональних переваг.
Переходьте до зазначених швидкостям поступово.

G 	 (МАКС)		 (ХВ)
	x10	4-5	1-3
 4-8˚C	200-500 ml	1-5	2-3
	 x5 250 g	1-5	1-2
	 x4 + 250 g + 500 g	5	1
	 250 g 125 g	1-2	2-4
	 45 ml H_2O	2	1
	 (МАКС)		 (ХВ)
	 450 g 250 ml	4-5	2-3

ml = мл/g = г

Додаткова насадка (не входить до комплекту постачання)
Додаткова насадка М'ясорубка – див. розділ «Обслуговування та ремонт». Насадка може не входити у комплект у Вашій країні.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

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.

Рецепт

Тісто для білого хліба

10мл / 2 ч.л. сухих дріжджів (які вимагають відтворення)
5 мл / 1 ч.л. цукру
250 мл / 9 унцій теплої води
450 г / 1 фунт борошна
5 мл / 1 ч.л. солі
15 г / ½ унції жиру

1 Покладіть сухі дріжджі, цукор в миску, налийте води і запишіть підходити. Температура води повинна бути 43 °C, для цього можна змішати одну третину окропу і дві третини холодної води.
2 Додайте інші інгредієнти. Встановіть мішалки на міксер і перемішайте інгредієнти на низькій швидкості, щоб розмішати борошно. Потім збільшить швидкість і продовжуйте мішати приблизно 2-3 хв, поки тісто не стане однорідним та пружним. Накрити замішане тісто харчовою плівкою і залиште його підніматися у теплому місці на 45-60 хвилин.
3 Повторно вимісить тісто на максимальній швидкості протягом 30-45 секунд, так, щоб мішалка завжди була в тісті.
4 Сформуйте тісто в буханки або булочки, і покладіть на змазаний олією лист. Накрийте харчовою плівкою і залиште тепло, поки воно не підійметься в два рази.
5 Випікайте в попередньо розігрітій духовці при температурі 230 °C / 450 °F / позначці газу 8 протягом 20-25 хвилин (для буханок) або 10-15 хвилин (для булочок). Коли все буде готово, тісто повинно звучати, як пусте, при постукуванні об основу.

Усунення несправностей

Проблема	**Причина**	**Усунення**
Ручний міксер не працює.	Немає електроживлення.	Перевірте, чи підключений пристрій до розетки.
Мішалку з комірцем неможливо вставити в в гніздо.	Мішалка вставляється не в те гніздо.	Мішалку з комірцем можна вставити лише в гніздо із символом ◯.
Ручний міксер запускається або працює з низькою швидкістю.	Вибрано дуже низьку швидкість. Перевищено рекомендовану кількість продукту.	Збільшіть швидкість. Див. рекомендовану таблицю рекомендацій з використання для отримання інформації щодо швидкостей та кількості продукту для обробки. В разі змішування тіста та важких хлібопекарських сумішей не експлуатуйте пристрій довше 3 хвилин. Після цього потрібно дати йому відпочити впродовж 15 хвилин.
Надмірне випліскування тіста або розпорошення муки під час змішування.	Вибрано дуже високу швидкість. Чаша дуже мілка або дуже мала для інгредієнтів, які змішуються.	Виберіть більш низьку початкову швидкість та збільшуйте її по мірі загустіння суміші. Візьміть чашу для змішування відповідного розміру.
Надмірне випліскування тіста або розпорошення муки під час змішування.	Регулятор швидкості не переведено в положення «0».	Щоб видалити насадки, переконайтеся, що регулятор швидкості знаходиться у вимкненому положенні «0», а потім від'єднайте ручний міксер від розетки. Натисніть кнопку розблокування насадок.
Кнопка імпульсного режиму не працює.	Перед роботою не вибрана швидкість.	Функція імпульсного режиму буде виконуватись, якщо спочатку вибрана швидкість. Виберіть швидкість, а потім натискайте кнопку імпульсного режиму «P».