

KENWOOD

TYPE: HMP32

TYPE: HMP34

instructions

istruzioni

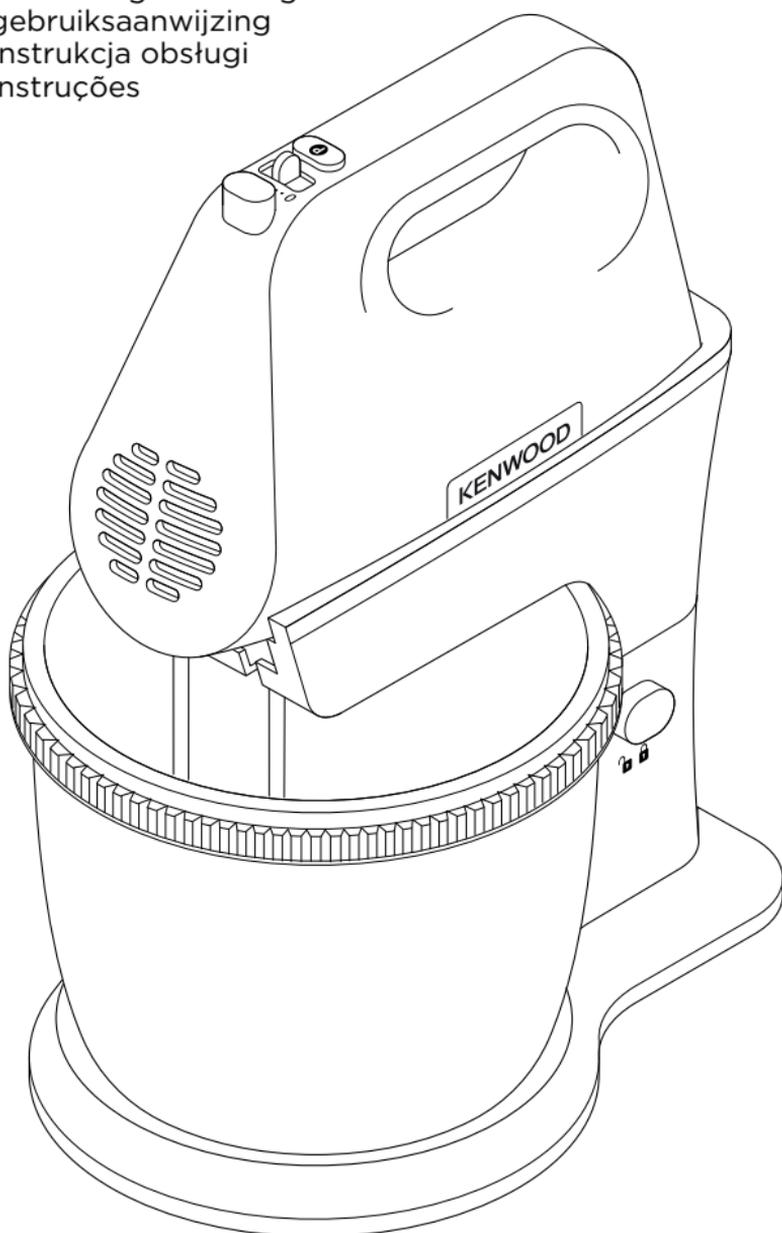
instrucciones

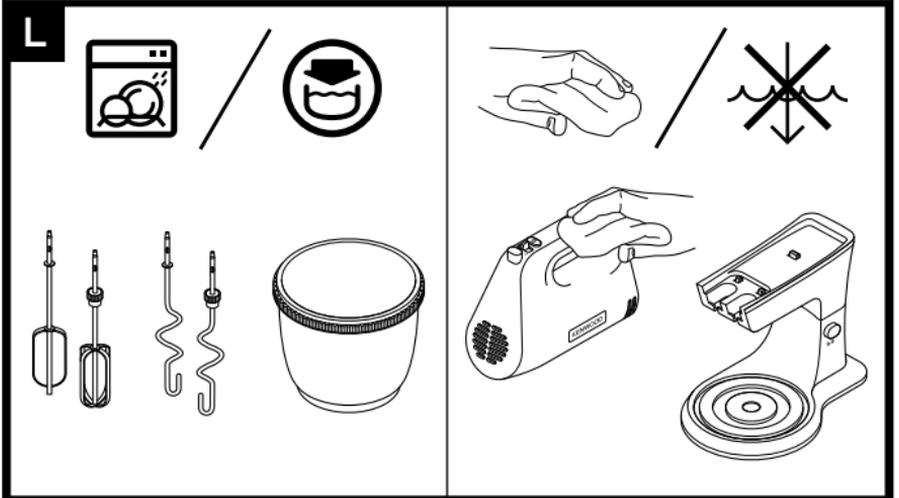
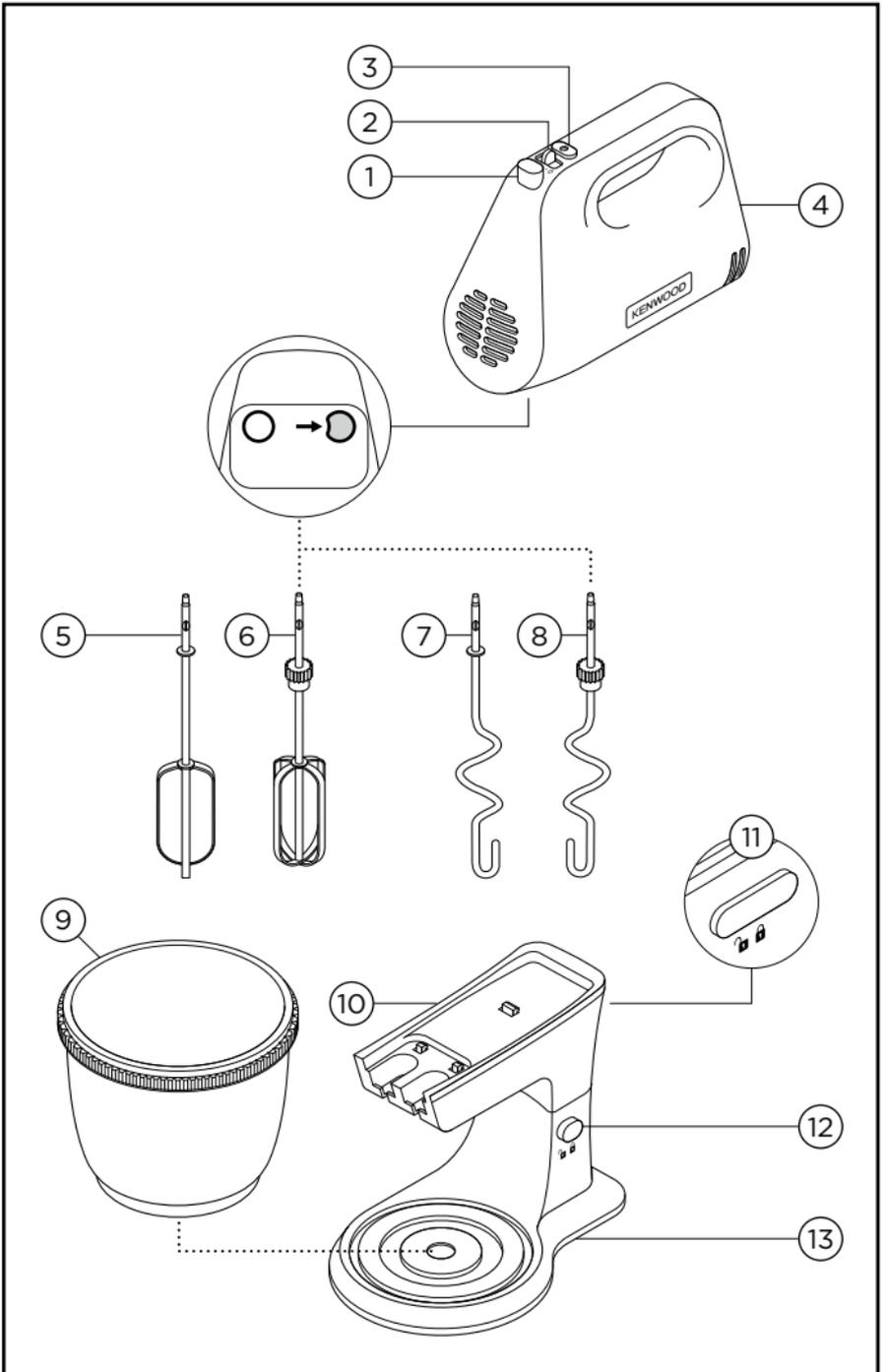
Bedienungsanleitungen

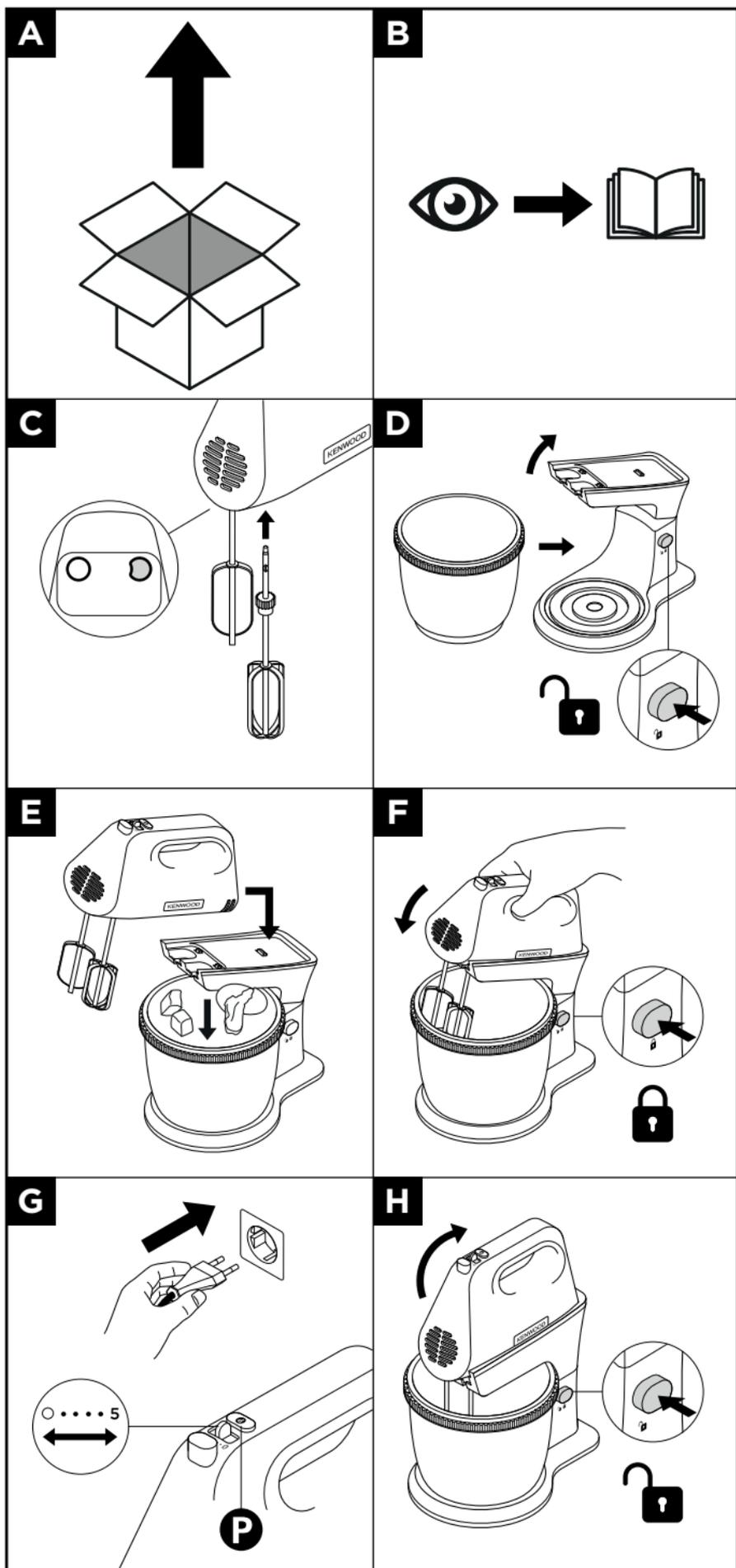
gebruiksaanwijzing

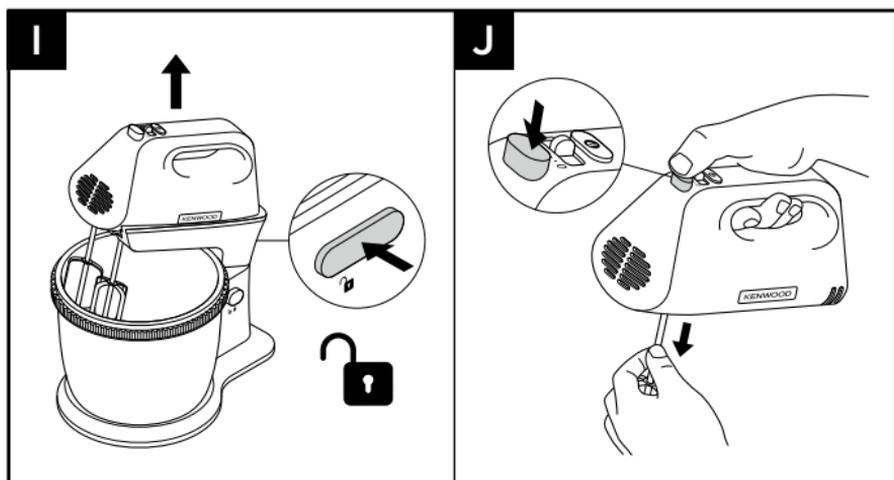
Instrukcja obsługi

instruções









Русский

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Прежде чем использовать прибор в первый раз, удалите всю упаковку и все наклейки. Вымойте детали: См. раздел “Чистка”.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**
- **Непрерывная работа прибора не должна превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.**

Функция/Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Взбивалки	6 мин	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.
Тестомешалки	3 мин	
Густые смеси для тортов Хлебное тесто		

- Никогда не погружайте корпус ручного миксера в воду и не допускайте попадания влаги на шнур или электрическую вилку.
- Следите за тем, чтобы ваши пальцы, волосы, одежда и предметы кухонной утвари не оказались поблизости от движущихся частей прибора.
- Не допускайте, чтобы шнур соприкасался с горячей поверхностью или свешивался там, где до него может дотянуться ребенок.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным ручным миксером. Позаботьтесь о том, чтобы его проверили или отремонтировали. См. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Никогда не пользуйтесь насадкой, не входящей в комплект поставки.
- Перед монтажом, демонтажом или чисткой всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электросети, если вы оставляете его без присмотра.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с

недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.

- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Расчет расхода энергии основан на работе насадки для нарезки. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- За детьми необходимо присматривать, чтобы они не играли с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- 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.

Чистка см. иллюстрации

- Перед чисткой всегда выключайте прибор, вынимайте вилку из сети и снимайте взбивалки или тестомешалки.
- Никогда не погружайте корпус ручного миксера в воду и не допускайте попадания влаги на шнур и электрическую вилку.
- Для чистки деталей никогда не пользуйтесь абразивными средствами.

Металлическая чаша (только модель Туре НМР34)

- Никогда не пользуйтесь проволочной щеткой, металлической мочалкой и хлоркой для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета использовать уксус. Хранить вдали от источников тепла (поверхности плит, духовок и микроволновок).

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что электропитание в вашей сети соответствует характеристикам, указанным на задней поверхности ручного миксера.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- 1 Кнопка разблокировки насадки
- 2 Регулятор скорости
- 3 Кнопка "P" (импульсный режим).
- 4 Миксер
- 5 Взбивалка
- 6 Взбивалка с механизмом
- 7 Тестомешалка
- 8 Тестомешалка с механизмом
- 9 Чаша для смешивания
- 10 Держатель
- 11 Переключатель разблокировки миксера
- 12 Переключатель разблокировки гнезда
- 13 Основание

Как пользоваться ручным миксером

См. Рис. А - С

Установка взбивалок/ тестомешалок

Вставьте взбивалку/
тестомешалку с
пластмассовым механизмом в
гнездо .

Установка чаши и основания

См. Рис. D - G

- 1 Установите взбивалки/
тестомешалки на ручной
миксер.
- 2 Придерживая гнездо
за переднюю часть,
приподнимите его, нажав
на кнопку разблокировки
гнезда.
- 3 Поместите чашу на
основание.
- 4 Установите миксер на
гнездо и подтолкните вниз
до фиксации.

**Примечание. Убедитесь
в том, что взбивалка/
тестомешалка с
пластмассовым механизмом
совмещена с ведущим
механизмом на гнезде.**

- 5 Опустите гнездо,
придерживая ручной миксер
за ручку и одновременно
нажимая на кнопку
разблокировки гнезда.
- 6 Включите в сеть и выберите
скорость (см. Таблицу
рекомендуемых скоростей).

После использования

См. Рис. H - J

- 1 Установите регулятор
скорости в положение "0"
(Выкл.)
- 2 Удерживая миксер за ручку,
приподнимите гнездо, нажав
кнопку разблокировки
гнезда.
- 3 Извлеките миксер из гнезда
движением вверх, нажав
на кнопку разблокировки
миксера.
- 4 Снимите взбивалки/
тестомешалки, придерживая
их за штырьки и нажав
на кнопку разблокировки
инструмента. Примечание:
их можно снять только
при условии, что миксер
высвобожден из гнезда,
а регулятор скорости
находится в положении "0"
(Выкл.)

Советы

- По мере сгущения смеси увеличьте скорость.
- При замедленной или затрудненной работе прибора увеличьте скорость.
- Для работы двигателя на максимальной скорости нажмите на кнопку “P” (импульсный режим). Двигатель будет работать до тех пор, пока кнопка “P” находится в этом положении. **Примечание: Кнопка импульсного режима “P” работает только при условии, что сначала будет выбрана скорость.**
- Для облегчения процесса смешивания следует регулярно скрести по сторонам и дну чаши.
- При взбивании смесей для торта используйте сливочное масло или маргарин комнатной температуры или размягчите их перед использованием.
- Для наилучших результатов при обработке малых количеств пользуйтесь ручным мискером без основания.
- При обработке больших количеств и густых смесей может потребоваться увеличить время смешивания.
- Если вы хотите смешивать большие количества или более густые смеси, снимите миксер с основания и используйте чашу соответствующего размера.
- **Для повторной обминки хлебного теста снимите миксер с основания и пользуйтесь им, взяв его в руки.**

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Примечание: в рекомендациях идет речь об использовании основания и чаши для смешивания из комплекта поставки. При использовании миксера в ручном режиме выбранная вами скорость может зависеть от размера чаши (если не пользоваться чашей из комплекта поставки), количества, а также ингредиентов и ваших предпочтений. Постепенно увеличивайте скорость до значений, указанных ниже.

К 	 (МАКС.)		 (МИН)
	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
	 H ₂ O 45 ml	2	1
	 (МАКС.)		 (МИН)
	 +  450 g 250 ml	4-5	2-3

ml = мл/g = г

Дополнительная насадка (в комплект поставки не входит)

Для заказа мини-измельчителя см. раздел "Обслуживание и забота о покупателях".

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 4-я неделя января 2023 года = 23T04

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane,
Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия,
127055,

Москва, ул. Суцёвская, д. 27,
стр. 3

Тел.: +7 (495) 781-26-76

Модель	TYPE HMP32 TYPE HMP34
Напряжение	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц
Мощность	450 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Рецепт

Тесто для белого хлеба

10 мл / 2 чайных ложки сухих дрожжей (используйте сорт, требующий восстановления)
5 мл / 1 чайная ложка сахара
250 мл теплой воды
450 г хлебной муки
5 мл / 1 чайная ложка соли
15 г кулинарного жира

- 1 Поместите сухие дрожжи с сахаром и водой в чашу для перемешивания и оставьте до образования пены. Температура воды должна быть 43°C, и ее можно получить, смешав треть объема кипящей воды с двумя третями холодной.
- 2 Добавьте остальные ингредиенты. Установите мешалки в ручной миксер, затем перемешайте ингредиенты на низкой скорости до полного перемешивания с мукой. Затем увеличьте скорость и дайте тесту замешаться в течение приблизительно 2 - 3 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Накройте смазанной маслом кулинарной пленкой и оставьте в теплом месте до поднятия на 45 - 60 минут.
- 3 Снова помесите тесто на максимальной скорости в течение 30 - 45 минут, не удаляя мешалок из смеси.
- 4 Придайте тесту форму буханки или булочек и поместите на противень, смазанный жиром. Накройте смазанной маслом кулинарной пленкой и оставьте в теплом месте, пока размер буханки не увеличится вдвое.
- 5 Пеките в предварительно разогретой духовке при газовой отметке 8 температуре 230°C в течение 20 - 25 минут (для буханки) или 10 - 15 минут (для булочек). О готовности можно судить, постучав по нижней части изделия: звук должен быть глухим.

Таблица поиска и устранения неисправностей		
Неисправность	Причина	Устранение
Ручной миксер не работает	Нет питания	Убедитесь, в том, что прибор включен в сеть.
Тестомешалка с пластмассовым механизмом не вставляется в гнездо.	Тестомешалка устанавливается не на том гнезде.	Тестомешалка с манжетой подойдет только к гнезду  .
Работа ручного миксера замедляется или становится затрудненной в процессе обработки.	Выбрана слишком низкая скорость. Превышено рекомендованное количество.	Увеличьте скорость. См. “Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка”, где указаны скорости и объемы продуктов. При обработке теста или густых смесей для тортов не допускайте, чтобы миксер работал более 3 минут без 15-минутного перерыва.
Чрезмерное разбрызгивание или распыление муки в процессе обработки.	Выбрана слишком высокая скорость. Слишком мелкая или маленькая чаша для ингредиентов, подвергающихся обработке.	Сначала выберите более низкую скорость, а затем увеличьте по мере сгущения смеси. Выберите чашу для смешивания подходящего размера.
Невозможно извлечь инструменты из гнезд.	Регулятор скорости не установлен в положение “0”.	Для извлечения инструмента регулятор скорости должен быть в положении “0”, а электровилка ручного миксера вынута из розетки. Нажмите на кнопку разблокировки инструмента.
Кнопка импульсного режима не работает.	Скорость не выбрана сначала.	Функция импульсного режима будет работать только если сначала выбрать скорость. Выберите скорость, а затем нажмите на кнопку “P” (импульсный режим).

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

