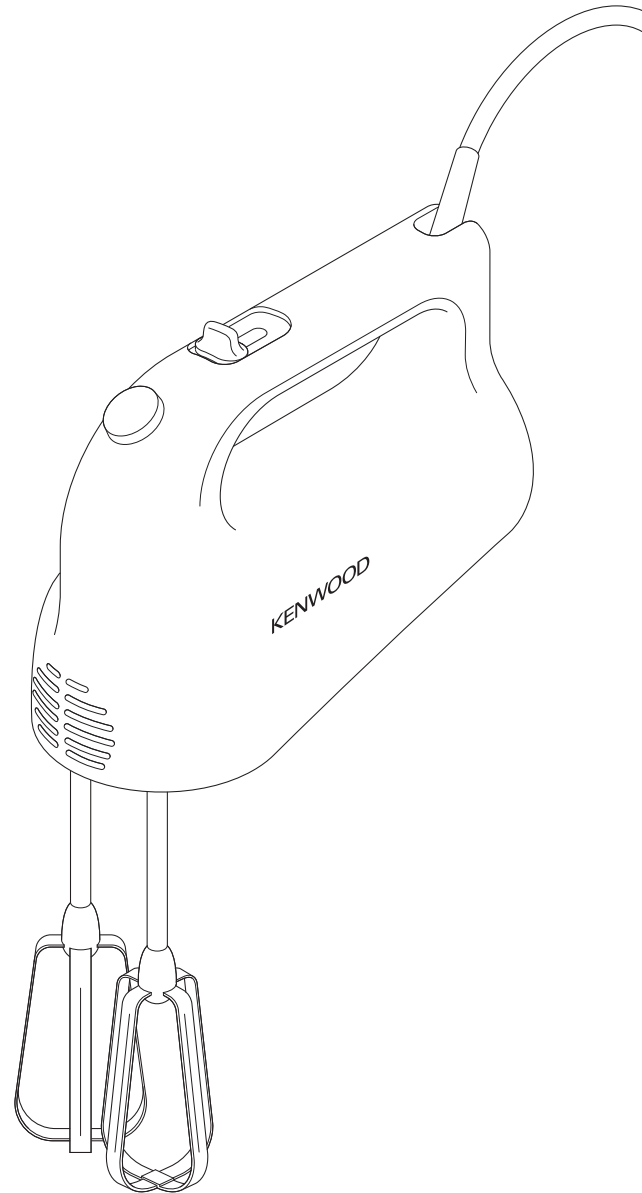
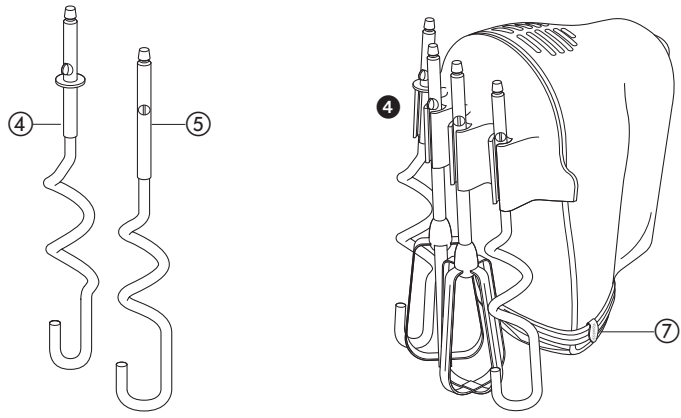
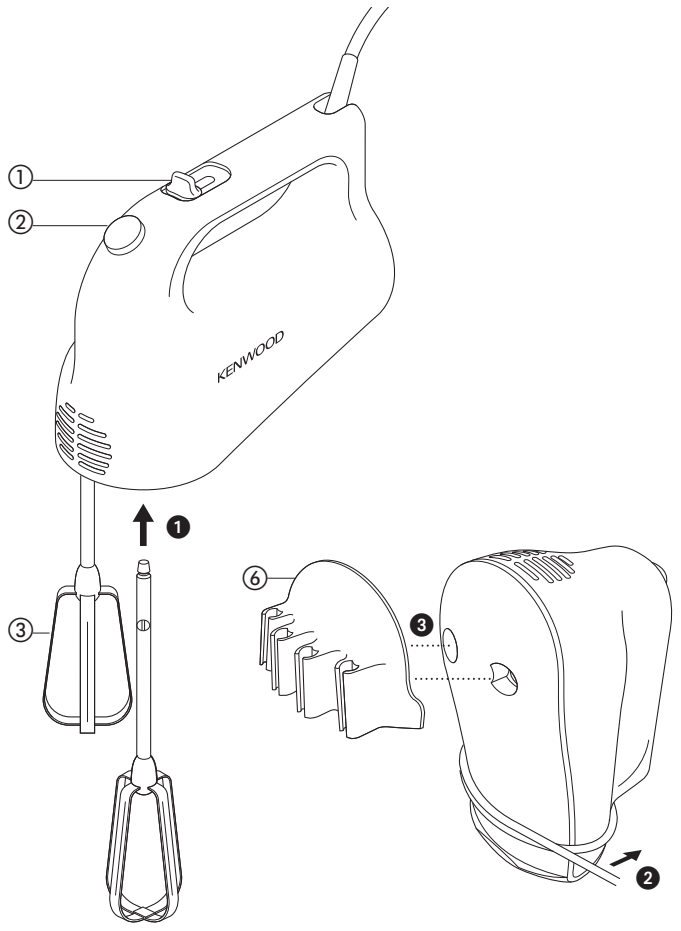


KENWOOD

HM520 series
HM530 series





Русский

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры безопасности

- Перед началом работы ручного миксера полностью размотайте шнур.
- Не погружайте корпус ручного миксера в воду и не допускайте попадание влаги на шнур или вилку.
- Не касайтесь пальцами, волосами, одеждой, кухонной утварью движущихся деталей.
- Не допускайте касания шнура горячих поверхностей или свисания со стола, где его может схватить ребенок.
- Не пользуйтесь поврежденным ручным миксером. Обязательно отдайте его на проверку или в ремонт – см. раздел «обслуживание».
- Не пользуйтесь не входящими в комплект прибора насадками.
- Всегда отключайте от сети прибор после использования, перед установкой деталей или снятия их для чистки.
- 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.

Перед подключением в сеть

- Удостоверьтесь в том, что электропитание в вашей сети соответствует указанным на миксере характеристикам.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед использованием ручным миксером впервые

- Промойте все детали (см. раздел «чистка»).

Основные компоненты

- ① переключатель скорости
HM520 - 3 скорости
HM530 - 5 скоростей
- ② кнопка высвобождения насадок
- ③ лопасти
- ④ мешалка с воротничком (при наличии)
- ⑤ мешалка без воротничка (при наличии)
- ⑥ отсек для хранения насадок
- ⑦ фиксатор для кабеля

Пользование ручным миксером

- 1 Распакуйте кабель. Убедитесь в том, что регулятор скорости ① находится в положении "О". Снимите отсек для хранения инструментов ⑥.
- 2 Вставьте взбивалку или мешалку ① – поверните и протолкните до щелчка.
Важно: мешалка с воротничком ④ устанавливается только в большое гнездо.
- 3 Подключите прибор к сети.
- 4 Положите ингредиенты в чашу подходящего размера, погрузите взбивалку или мешалку в чашу.
- 5 Поверните регулятор скорости в нужное положение (первая точка на корпусе ручного миксера соответствует самой малой скорости). Сопоставьте точку на боковой поверхности регулятора скорости с точкой на корпусе миксера, которая соответствует требуемой скорости.
 - Если смесь густеет, увеличьте скорость.
 - Если прибор замедляет темп работы, увеличьте скорость.
 - Поверните регулятор скорости в позицию "P" (импульсный режим), чтобы включить двигатель на максимальную скорость. В импульсном режиме двигатель работает до тех пор, пока кнопка удерживается в нажатом состоянии.
- 6 Когда перемешивая смесь достигнет необходимой консистенции, переведите регулятор скорости в положение off "O" (выключить), а затем поднимите взбивалку/мешалку и выньте их из чаши.
- 7 Чтобы снять насадку, переведите регулятор скорости положение off "O" (выключить) и отключите миксер от сети. Нажмите на кнопку извлечения насадок ②. Придерживайте стержень насадки, когда извлекаете ее.

Важно:

- **только мешалки** - При замешивании теста для хлеба не рекомендуется насыпать более 450 г муки.
- Для защиты миксера от повреждений он должен работать на дольше 3 минут из каждых 5 минут при замешивании теста или тяжелых смесей. После получения необходимой консистенции, отключите устройство.

советы

- При приготовлении кремов используйте масло или маргарин комнатной температуры, или разомните их перед смешиванием.
- Чтобы не переполнять чашу, выбирайте чашу подходящего размера.
- Большое количество ингредиентов или густые смеси требуют более длительной обработки.
- При взбивании крема используйте высокую чашу, чтобы снизить количество брызг.

Рекомендуемые скорости для взбивалок и мешалок

Следует учитывать, что это только рекомендации и выбранная вами скорость может зависеть от размеров миски/чаши, количества смешиваемых ингредиентов и ваших личных предпочтений.				
Переходите к указанным скоростям постепенно.				
Виды продуктов	Рекомендуемый максимальный объем	Рекомендуемые скорости		Приблизительное время
		HM520	HM530	
Взбивалки				
Яичные белки	8	2 – 3	4 – 5	3 минуты.
Сливки	500 мл	1 – 3	1 – 5	4 минуты.
Пенящийся взбитый белок	3 яйца	2 – 3	4 – 5	5 минуты.
Универсальные смеси для тортов	всего 600 г	1 – 3	1 – 5	1½ - 2 минуты.
Взбитое жидкое тесто	800 мл	2 – 3	4 – 5	1 минута
Замешивание масла в тесто	250 г муки	1 – 2	1 – 2	3 минуты.
Добавление воды для смешивания ингредиентов		1	1	1 минута
Смесь для фруктового пирога	всего 900 г			
Жирный крем с сахаром		3	5	4 минуты.
Перемешивание муки, фруктов и т.д.		1	1 – 2	1 минута
Королевская глазурь	4	1 – 3	1 – 5	5 – 6 минуты.
Мешалка (при наличии)				
Хлеб	450 г муки	1 – 3	1 – 5	2 – 3 минуты. Повторное замешивание 30 – 45 секунд

ЧИСТКА

- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте от сети, прежде чем снять лопасти или тестомешалки перед чисткой.
- Не погружайте корпус ручного миксера в воду и не допускайте попадания влаги на шнур или вилку.
- Не пользуйтесь абразивами для чистки деталей.

Лопасты, тестомешалки

- Мойте вручную или в посудомоечной машине, затем высушите.

корпус ручного миксера

- Протрите влажной тканью, а затем просушите.

Хранение

- 1 Намотайте шнур вокруг корпуса ручного миксера ❷. Затем зафиксируйте с помощью зажима-фиксатора.
- 2 Вставьте отсек для насадок в пазы ❸. Затем зафиксируйте взбивалки и мешалки ❹.

Обслуживание и забота о покупателях

- 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:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте,
 - обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
-
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
 - Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

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. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.