

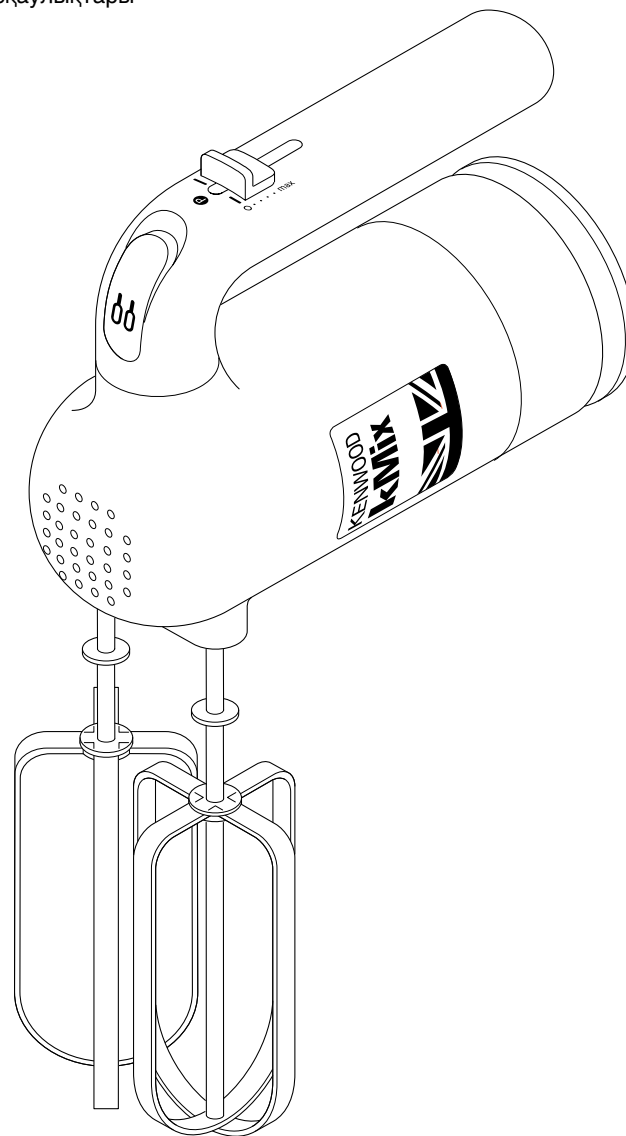
KENWOOD

kMix TYPE HMX75

Русский 2 - 8

Қазақша 9 - 15

Инструкции
нұсқаулықтары



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

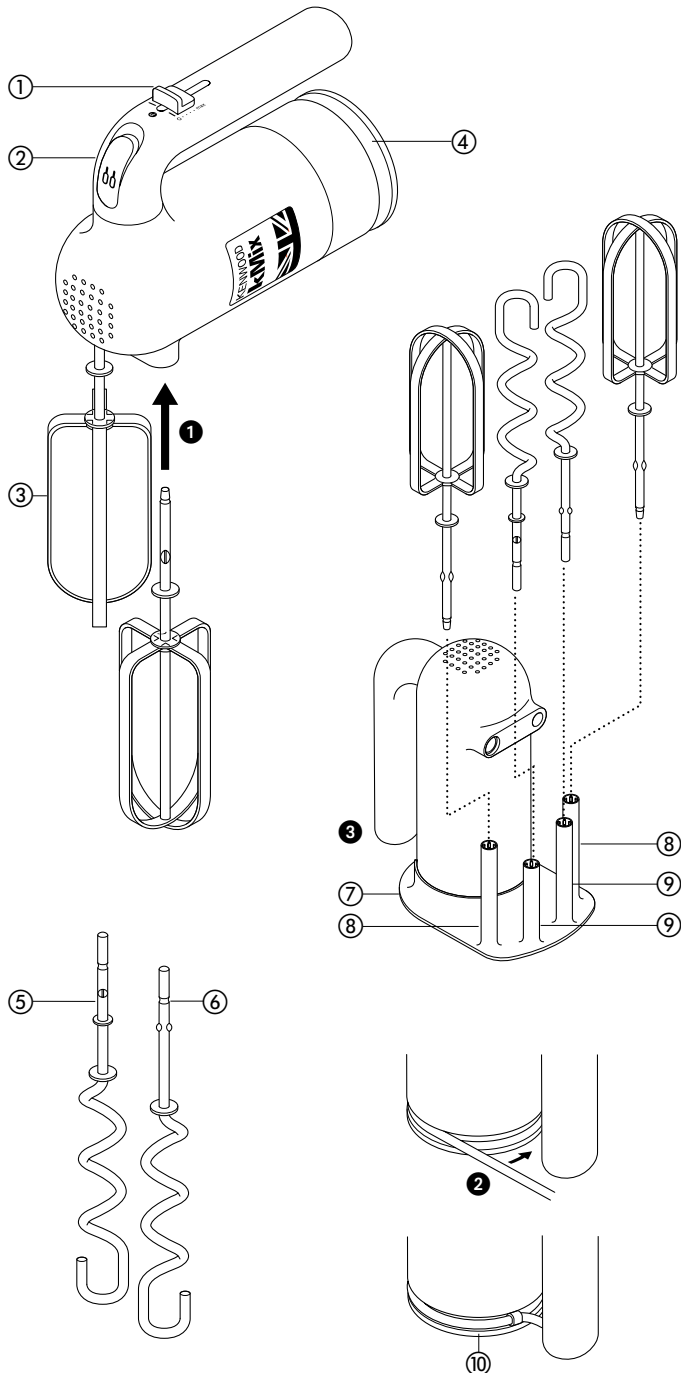
kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

132060/1

ERC





Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Проверьте, что шнур полностью размотан, прежде чем использовать ручной миксер.
- 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 и забота о покупателях».
- Не пользуйтесь не входящими в комплект прибора насадками.
- Всегда отключайте от сети прибор после использования, перед установкой деталей или снятия их для чистки.
- 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.

Мәселе	Себеп	Шешім
Қол араластырғыш жұмыс істемейді	Қоректену көзі жоқ	Аспаптың электр көзіне қосылуын тексеріңіз. Үйіңіздегі сақтандырғышты/автоматты ажыратқышты тексеріңіз. Егер жоғарыда аталған жағдайлар себеп болмаса, «сервис пен клиенттерді қолдау» бөлімін қараңыз.
Қамыр илегіш ұяшыққа орнатылмаған	Дұрыс ұяшыққа орнатылмайды	Металл жағасы ⑤ бар қамыр илегіш тек үлкенірек ұяшыққа орнатылады. Қамыр илегішті енгізіп, бұрып, шертпекті сезгенше басыңыз.
Қол араластырғыш жұмыс кезінде баяулайды немесе қиын жұмыс істейді.	Төмен жылдамдық таңдалды. Ұсынылатын қоспа мөлшерінен көп Ұсынылатын 3 минут жұмыс істеу уақыты көп	Жылдамдықты арттырыңыз. Ұсынылатын жылдамдықтар мен мөлшерлер кестесіне қараңыз. Әрбір 5 минут аралығында 3 минуттан артық қамырды илеуде, қою қоспаларды дайындауда қолданбаңыз.
Жұмыс кезінде қоспаның аса шашырауы немесе ұнның тозаңдануы.	Өте жоғары жылдамдық таңдалды. Тегене араластырылатын қоспаның заттары үшін тым таяз немесе тар.	Басында төмен жылдамдықты таңдап, қоспа қоюланғанда оны арттырыңыз. Сәйкес қөлемді араластыратын тегенені таңдаңыз.
Бөлшектерді ұяшықтардан алу мүмкін емес.	Жылдамдық батырмасы «О» күйінде емес.	Бөлшектерді алар алдында жылдамдық батырмасы «О» күйінде екенін тексеріп, қол араластырғышты электр көзінен ажыратыңыз. Бөлшектерді босату ② батырмасын басыңыз.

- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- 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 к сети электропитания

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

Перед использованием ручным миксером впервые

- Вымойте части см. «Уход и чистка».

Основные компоненты

- ① переключатель скорости
- ② кнопка высвобождения насадок
- ③ взбивалки
- ④ обмотка
- ⑤ мешалка для теста с дополнительным кольцом
- ⑥ мешалка для теста без дополнительного кольца
- ⑦ блок для хранения
- ⑧ насадки для хранения взбивалок
- ⑨ насадки для хранения мешалок
- ⑩ фиксатор для кабеля

Пользование ручным миксером

- 1 Размотайте шнур с обмотки ④ и проверьте, что переключатель скорости ① на позиции “выключить” “0”.
- 2 Вставьте взбивалку или мешалку ① – поверните и протолкните до щелчка.
Внимание: Мешалка для теста с дополнительным кольцом ⑤ войдет только в гнездо большего размера.
- 3 Подключите прибор к сети.
- 4 Положите ингредиенты в чашу подходящего размера, погрузите взбивалку или мешалку в чашу.
- 5 Для достижения требуемой скорости поверните регулятор скорости ① назад (первая отметка на корпусе ручного миксера соответствует самой низкой скорости). Совместите отметку на боковой поверхности регулятора скорости с соответствующей скоростью.
 - По мере загустевания смеси, 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 смесь достигнет необходимой консистенции, установите регулятор скорости ① в нерабочее положение “0” и удалите взбивалку / мешалку из чаши.
- 7 При удалении насадок убедитесь в том, что регулятор скорости ① находится в нерабочем положении “0”, после этого отключите ручной миксер из сети. Нажмите на кнопку удаления насадок ②. При удалении насадок держите их за стержни.

Важно:

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

советы

- При приготовлении смесей для сдобной выпечки 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 сливок 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
Взбивалки			
Яичные белки	8	4 – 5	3 минуты.
Сливки	500 мл	1 – 5	4 минуты.
Бисквитное тесто	3 яйца	4 – 5	5 минут.
Универсальные смеси для сдобы	всего 600 г	1 – 5	1½ - 2 минуты.
Взбитое жидкое тесто	800 мл	4 – 5	1 минута.
Замешивание масла в муку Добавление воды для смешивания ингредиентов	250 г муки	1 – 2	3 минуты.
		1	1 минута.
Смесь для фруктового кекса Взбивание масла с сахаром Перемешивание муки, фруктов и т.д.	всего 900 г	5	4 минуты.
		1 – 2	1 минута
Королевская Глазурь	4 яйца	1 – 5	5 – 6 минут.
Мешалка (при наличии)			
Хлеб	450 г муки	1 – 5	2 – 3 минуты. Повторное замешивание 30 – 45 секунд

Уход и чистка

- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте от сети, прежде чем снять взбивалки или мешалки перед чисткой.
- Не погружайте корпус ручного миксера в воду и не допускайте

попадание влаги на шнур или вилку.

- Не пользуйтесь абразивами для чистки деталей.

Взбивалки, мешалки

- Мойте ручную или в посудомоечной машине, затем высушите.

корпус ручного миксера

- Протрите влажной тканью, а затем просушите.

Хранение

- 1 Намотайте шнур вокруг основания ручного миксера ② и закрепите его посредством устройства для фиксации шнура.
- 2 Поставьте ручной миксер на блок для хранения ⑦. При этом вилка и ручка должны быть повернуты от насадок ③.
- 3 Уберите взбивалки ③ в два отсека для хранения на внешней стороне прибора ⑧.
- 4 Уберите мешалки ⑤ и ⑥ в два отсека для хранения на внутренней стороне прибора ⑨.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании KENWOOD или в специализированной мастерской по ремонту бытовой техники KENWOOD.
- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или 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.

Информация о коде даты производства 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: 1 сентября 2013 года = 13L35

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Модель	TYPE HMX75
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 –60 Гц
Мощность	350 Вт

Адрес производителя:
Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Адрес компании-импортера:
ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76



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. 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.

Рецепт

Тесто для белого хлеба

10 мл/ 2 чайных ложки сухих дрожжей (используйте сорт, требующий восстановления)
5мл / 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.

Устранение неполадок

Проблема	Причина	Решение
Ручной миксер не работает	Нет питания	Убедитесь, что прибор включен в розетку. Проверьте предохранитель в доме. Если проблема сохраняется, обратитесь к разделу “Обслуживание и забота о покупателях”.
Мешалка не входит в гнездо	Насадка вставляется в неправильное гнездо	Мешалка с металлическим кольцом ⑤ войдет только в более широкое гнездо. Вставьте насадку, поверните и нажимайте на нее, пока не услышите щелчок.
Ручной миксер замедляет работу или функционирует с трудом	Выбрана слишком низкая скорость. Превышено рекомендованное количество Превышено рекомендованное время работы 3 минуты	Увеличьте скорость. Обратитесь к таблице рекомендованных скоростей и количеств. Не запускайте миксер дольше, чем на 3 минуты в любом 5-минутном интервале при замешивании густого теста или тяжелых смесей для выпечки.
Происходит сильное разбрызгивание, или мука распыляется во время замешивания	Выбрана слишком высокая скорость Миска слишком мелкая или маленькая для используемых	Выберите сначала более низкую скорость и увеличивайте ее по мере загустения смеси. Возьмите миску подходящего размера.
Не удается вынуть насадки из гнезд.	Переключатель скорости находится не в положении “0”.	Чтобы удалить насадки, убедитесь, что переключатель скорости находится в положении “0”, и отключите ручной миксер от сети. Нажмите на кнопку высвобождения насадок ②.

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Қол миксерін қолданбас бұрын, сымның толығымен сым орауыштан шығарылуын қамтамасыз етіңіз.
- Қол араластырғыштың корпусын ешқашан суға салмаңыз, сым мен айырдың сулануын болдырмаңыз.
- Саусақтарды, шашты, киімді, басқа заттарды қозғалатын бөлшектерден аулақ ұстаңыз.
- Сымның ыстық бетке тиюін немесе бала ұстай алатын жерде орналасуын ешқашан бодырмаңыз.
- Бұзылған қол араластырғышын ешқашан қолданбаңыз. Оны тексеріске немесе жөндеуге апарыңыз: «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Тексерілмеген бөлшектерді ешқашан қолданбаңыз
- Қолданылмайтын жағдайда, бөлшектерді жинау немесе алу алдында, жуу алдында аспапты әрқашан электр көзінен ажыратыңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін

қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.

- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құралмен ойнамауы үшін балаларды бақылау кажет.
- Құралды тек мақсатталған түрде үйде ғана қолданыңыз. Құрал дұрыс қолданылмау немесе осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде бұзылған болса, Kenwood компаниясы оған жауапты болмайды.

тоққа қоспас бұрын

- Сіз пайдаланатын электр қуат көзі сіздің қол араластырғышының артқы жағында көрсетілген электр қоректенуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

қол араластырғышты алғашқы рет қолдану алдында

- Бөліктерін жуыңыз («күтім және тазалау» бөлімін қараңыз).

перне

- ① жылдамдықты өзгерту
- ② бөлшекті босату батырмасы
- ③ шайқағыштар
- ④ сым орауыш
- ⑤ қосалқы төлкесі бар бұлғауыш
- ⑥ қосалқы төлкесі жоқ бұлғауыш
- ⑦ жұмыс үстелін сақтау құрылғысы
- ⑧ шайқағышты сақтау бағандары
- ⑨ бұлғауышты сақтау бағандары
- ⑩ сым қалтасы

қол араластырғышты қолдану үшін

- 1 Сымды сым орауыштан ④ шығарып, жылдам қосқыштың ① «О» (өшірулі) қалыпта болуын тексеріңіз.
- 2 Шайқағышты немесе қамыр илегішті ① енгізіңіз. Бұрып, шетрпекті сезгенше басыңыз.
Маңызды: Қосалқы төлкесі бар бұлғауышты ⑤ тек үлкен ұясына салуға болады.
- 3 Электр көзіне қосыңыз.
- 4 Тегенеге қажетті мөлшерде заттарды салып, ішіне шайқағышты/ қамыр илегішті орналастырыңыз.
- 5 Қалаған жылдамдыққа қол жеткізу үшін жылдамдықты қосқышты ① артқа қарай тартыңыз (қол миксері корпусындағы алғашқы нүкте ең баяу жылдамдық параметрі болып табылады). Сәйкес жылдамдықпен жылдамдықты қосқыштың бір жағындағы нүктемен туралаңыз.
 - Қоспа қоюланғанда жылдамдықты арттырыңыз.
 - Егер аспап баяулайтын немесе қиын жұмыс істейтін болса, жылдамдықты арттырыңыз.
 - Моторды максималды жылдамдықта жұмыс істету үшін жылдамдық батырмасын алдыға «Р» күйіне қозғаңыз. Мотор бұл жылдамдықта батырманы ұстағанша жұмыс істейді.
- 6 Қоспа қалаған қоюлыққа жеткен кезде, жылдамдықты қосқышты ① өшірулі «О» қалпына қайтарып, қалақшаны/қамыр илейтін құралды табақтан көтеріңіз.

- 7 Құралдарды алу үшін жылдамдықты қосқыштың ① «О» (өшірулі) қалыпқа қойылғанын тексеріңіз және қол миксерін токтан ажыратыңыз. Құралды босату түймешігін басыңыз ②. Құралдарды алған кезде құралдың біліктерін ұстап тұрыңыз.

Маңызды:

- **тек қамыр илегіштер** – нан камырын дайындаған кезде қамырдың ұн салмағы 450 г-нан аспағаны жөн.
- Сіздің қол араластырғышын қорғау үшін оны әрбір 5 минутта 3 минуттан артық қамырды илеуде, қою қоспаларды т.б. дайындауда қолданбаңыз. Қалаған қоюлыққа жеткеннен кейін оны өшіріңіз.

кеңестер

- Бәліш қоспалары үшін кремді дайындаған кезде бөлме температурасындағы май немесе маргаринді қолданыңыз немесе оларды қолданар алдында жұмсартыңыз.
- Араластыратын тегененің аса жүктеуін болдырмау үшін сәйкес келетін тегене көлемін таңдаңыз.
- Көп мөлшерлі және қою қоспалар көбірек араластыру уақытын қажет етуі мүмкін.
- Кремді дайындаған кезде қоспаның шашыарауын азайту үшін жақтары жоғары тегенені қолданған жөн.

Шайқағыштар мен қамыр илегіштер үшін ұсынылатын жылдамдықтар

Бұл тек қана ұсыныстар екеніне назар аударыңыз және сіз таңдаған жылдамдық тегене көлеміне, қоспа мөлшеріне, араластырылатын қоспа заттарына және әркімнің қалауына байланысты.

Төменде ұсынылған жылдамдыққа баяу жеткізіңіз.

Тағам түрі	Ұсынылатын максимум мөлшері	Ұсынылатын жылдамдықтар	Уақыт шамамен
Шайқағыштар			
Жұмыртқаның ағы	8	4 – 5	3 минут
Крем	500 мл	1 – 5	4 минут
Көпіршіктенген қоспа	3 жұмыртқа қоспасы	4 – 5	5 минут
Бәрі бір бөліш қосындысында	600 г қоспа қосындысы	1 – 5	1½ - 2 минут
Сұйық қамыр	800 мл	4 – 5	1 минут
Майды ұнға ұнтақтап, суды қосып, басқа қамыр заттарын араластыру	250 г ұн	1 – 2	3 минут
		1	1 минут
Жеміс бөліш кремі: Май мен қант Ұн, жеміске, т.б. салынады	900 г қоспа қосындысы	5	4 минут
		1-2	1 минут
Глазурь (қант қоспасы)	4 жұмыртқа қоспасы	1 – 5	5 – 6 минут
Қамыр илегіштер (егер болса)			
Нан	450 г ұн	1 – 5	2 – 3 минут Қайта илеу 30 – 45 секунд

күтім және тазалау

- Жуу алдында әрқашан аспапты өшіріп, электр көзінен ажыратып, шайқағыштар мен қамыр илегіштерді алып тастаңыз.
- Қол араластырғыштың корпусын ешқашан суға салмаңыз, сым мен айырдың сулануын болдырмаңыз.
- Белшектерді жуу үшін ешқашан абразивті заттарды қолданбаңыз.

шайқағыштар, қамыр илегіштер

- Қолмен немесе ыдыс жуғыш машинамен жуып, одан кейін кептіріңіз.
- қол араластырғыштың корпусы**
- Ылғалды шүберекпен сүртіп, одан кейін кептіріңіз.

сақтау

- 1 Сымды қол миксерінің негізіне ② орап, сым қысқышын қолданып оларды бірге қысыңыз.
- 2 Қол миксерін жұмыс үстелін сақтау құрылғысының ⑦ шетіне қойыңыз, аша мен тұтқасының сақтау бағандарынан сыртқа қаралып тұруын қамтамасыз етіңіз. ③.
- 3 Қалақшаларды ③ екі сыртқы сақтау бағанында ⑧ сақтаңыз.
- 4 Бұлғауыштарды ⑤ және ⑥ екі ішкі сақтау бағанында ⑨ сақтаңыз.

қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.
- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com

торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек 13L35

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Үлгі	TYPE HMX75
Кернеу	220 – 240В
Герц	50 – 60Гц
Ватт	350Вт

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортердің мекенжайы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцёвская 27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76



**ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ
ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ
БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ
(WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ
ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ
ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН
МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР**

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Үй шаруасындағы құрылғыларды пайдаға асыру жөкеше түрде денсаулық пен қоршаған ортаға зиян келтіруден және қажетті емес іске асырудан сақтанады және шығарылған заттар ресурстар мен энергияны үнемдеу үшін көмегі тиеді. Жөкеше үй шаруасындағы заттарды пайдаға асыруды еске салатын белгісі ретінде сол өнімдер қоқыс үйіндісін сызып тастаған белгімен белгіленген.

Рецепт

ақ нан қамыры

10 мл/2 шай қасық құрғақ ашытқы (қалпына келтіруді талап ететін түрі)
5 мл/1 шай қасық қант
250 мл жылы су
450 г нан ұны
5 мл/1 шай қасық тұз
15 г/½ унция шошқа майы

- 1 Құрғақ ашытқыны қантпен және сумен араластыру табағына салып, көтерілу үшін солай қалдырыңыз. Дұрыс су температурасы 43°C болу керек, бұған қайнаған судың үштен бір бөлігін салқын судың үштен екі бөлігіне қосу арқылы қол жеткізуге болады.
- 2 Қалған ингредиенттерді қосыңыз. Бұлғауыштарды қол миксеріне салып, ұн біріктірілмейінше ингредиенттерді төмен жылдамдықта бір-біріне қосыңыз. Одан кейін жылдамдықты көтеріп, қамыр біркелкі және иілгіш болмайынша, шамамен 2-3 минут бұлғаңыз. Май жағылған жабысқақ пленкамен жауып, қамыр көтерілу үшін 45-60 минутқа жылы орында қалдырыңыз.
- 3 Бұлғауыштарды миксерде қалдырып, қамырды 30-45 секунд максималды жылдамдықта қайта бұлғаңыз.
- 4 Қамырды бөлке нан немесе тоқаш пішіміне келтіріп, майланған пісіру науаларына салыңыз. Май жағылған жабысқақ пленкамен жауып, көлемі екі еселенбейінше жылы жерге қалдырыңыз.
- 5 Алдын ала қыздырылған пеште 230°C/450°F/Gas mark 8 20-25 минут (бөлке нан үшін) немесе 10-15 минут (тоқаштар үшін) пісіріңіз. Дайын болған кезде, қамыр негізде кесілгенде бос дыбысталады.