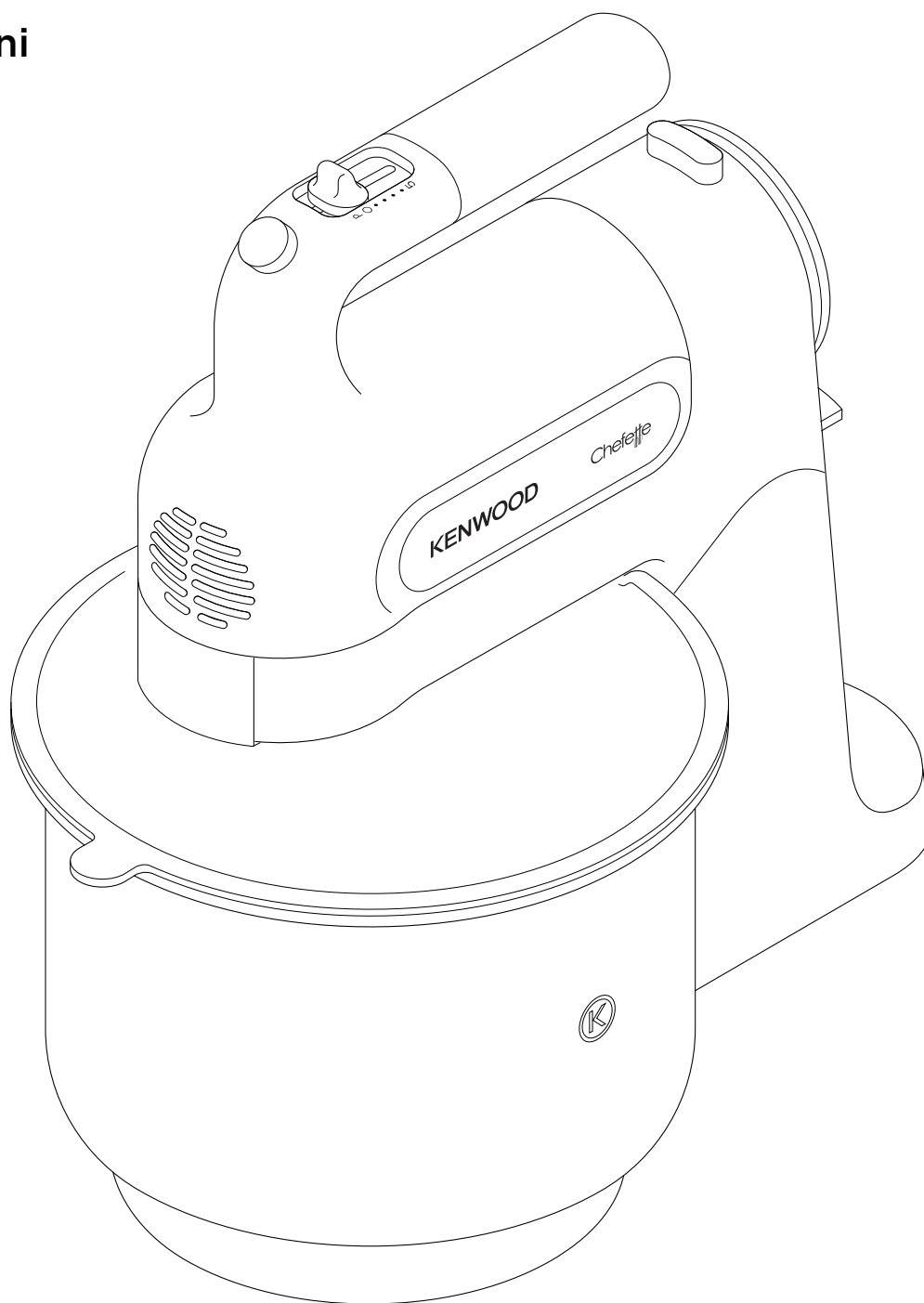


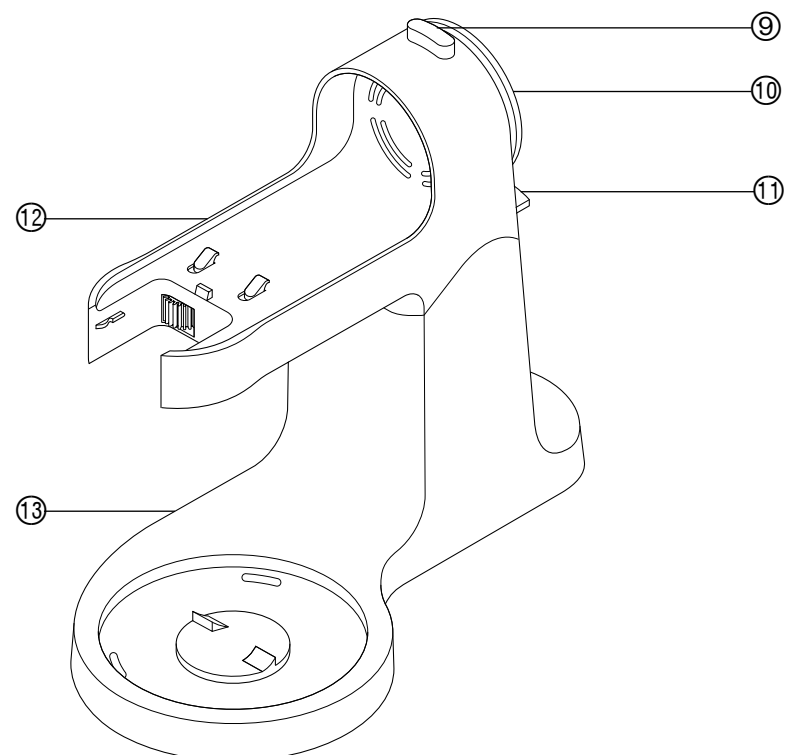
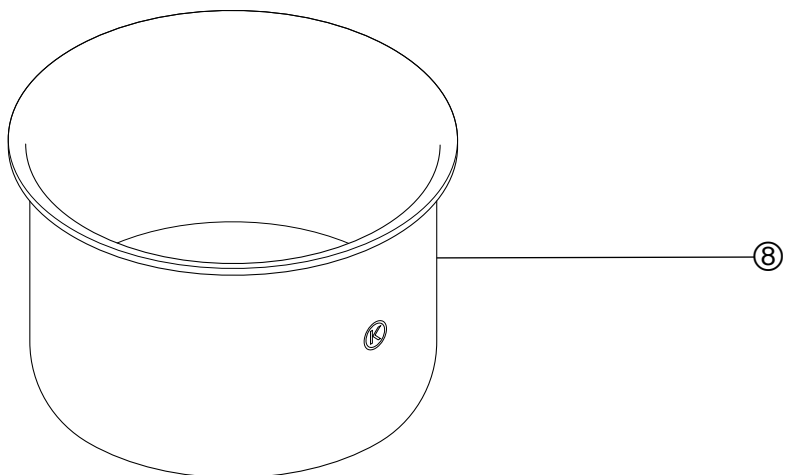
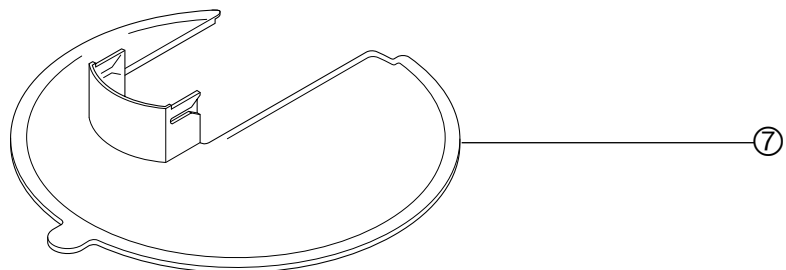
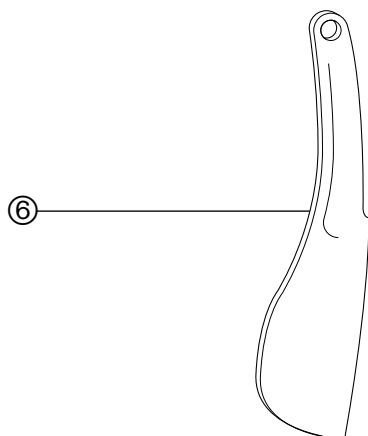
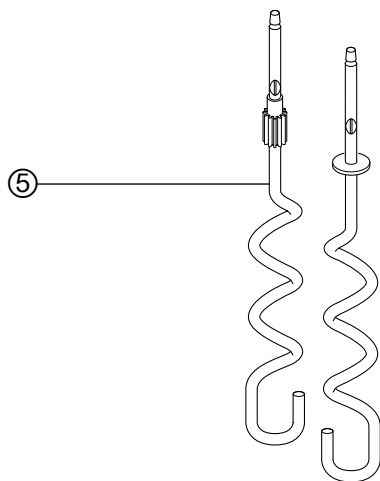
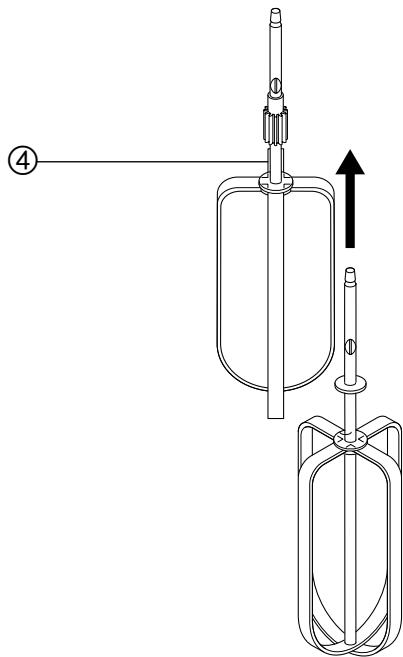
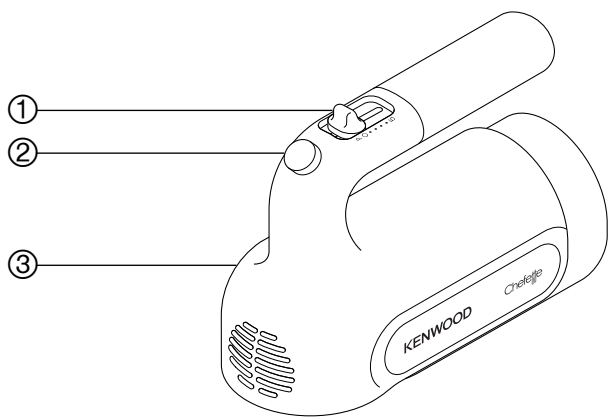
KENWOOD

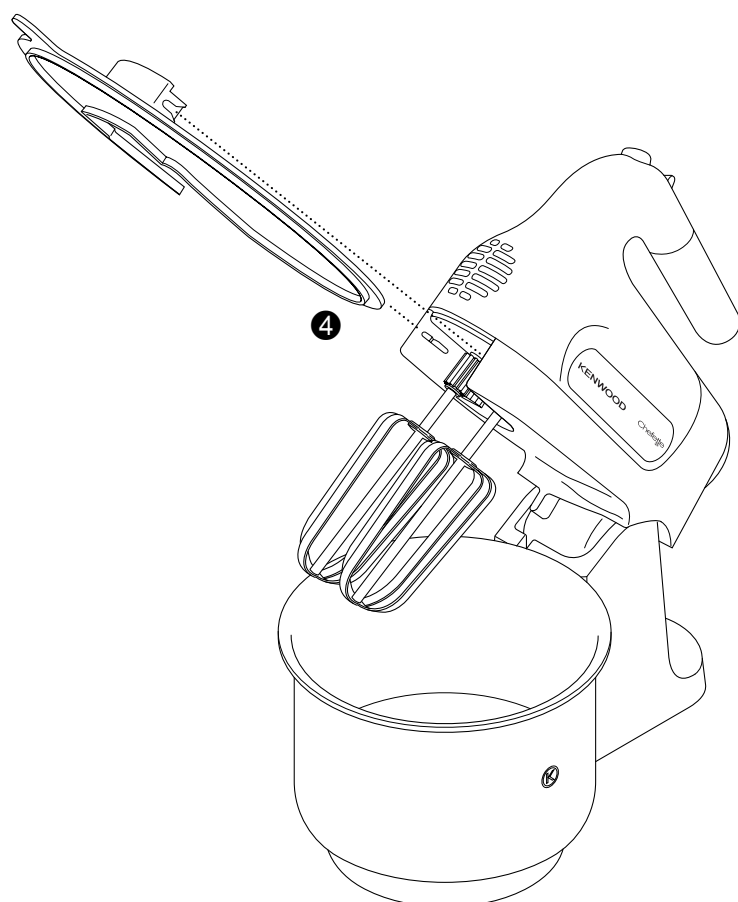
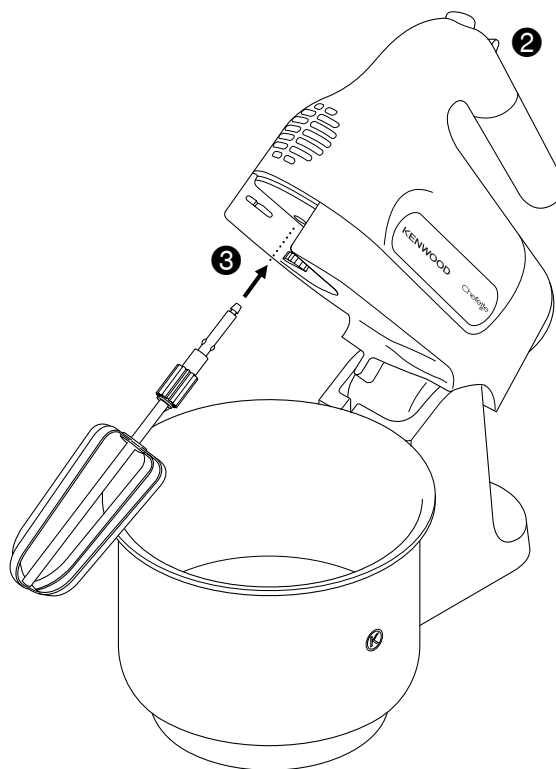
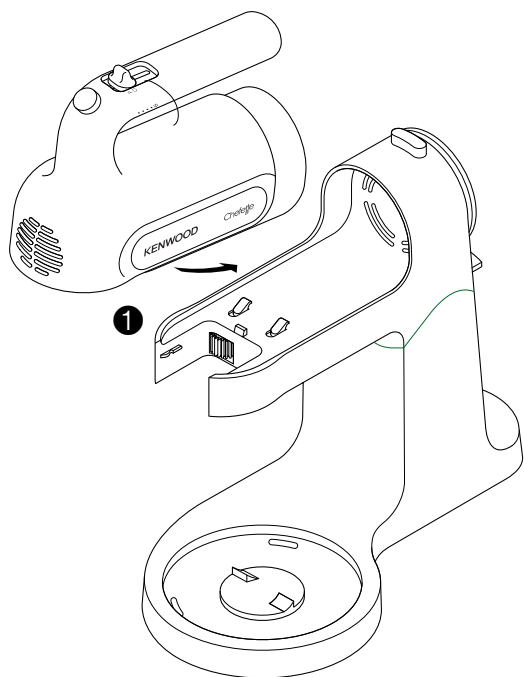
HM670 series HM680 series

Instrucțiuni



Chefette





Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultare viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Dacă este deteriorat cablul electric, din motive de siguranță, trebuie înlocuit de KENWOOD sau de un reparator autorizat KENWOOD.
- Asigurați-vă că cablul este complet desfășurat de pe înfășurătorul de cablu înainte de utilizarea mixerului de mână.
- Nu introduceți niciodată corpul mixerului de mână în apă sau nu permiteți udarea cablului electric sau a ștecărilor.
- Țineți degetele, părul, hainele și ustensilele departe de piesele mobile.
- Nu lăsați niciodată cablul să atingă suprafețe fierbinți sau să atârne în locuri unde poate fi apucat de copii.
- Nu folosiți niciodată mixere de mână deteriorate. Duceți aparatul la verificat sau reparat: vezi „service și asistență pentru clienți”.
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză când nu este utilizat, înainte de montarea sau scoaterea pieselor sau înainte de curățare.
- Aparatul electric poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau li s-au oferit instrucțiuni asupra modului de utilizare a aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- Nu se permite utilizarea acestui aparat electric de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Folosiți aparatul numai în scopul de uz casnic intenționat. Kenwood nu va accepta nicio răspundere dacă aparatul este supus utilizării necorespunzătoare sau este utilizat fără conformarea la instrucțiunile de față.

Înainte de băgarea ștecărilor în priză

- Asigurați-vă că alimentarea electrică este de aceeași valoare cu cea indicată pe spatele mixerului de mână.
- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele.

Înainte de prima utilizare a mixerului de mână

- Spălați piesele (vezi „curățare”).

Legendă

- ① comutator de viteze
- ② buton de decuplare ustensile
- ③ mixer
- ④ bătătoare
- ⑤ frământătoare
- ⑥ spatulă
- ⑦ apărătoare la improșcare
- ⑧ bol de amestecare
- ⑨ buton de decuplare mixer
- ⑩ înfășurător cablu electric
- ⑪ buton de decuplare leagăn
- ⑫ leagăn
- ⑬ stativ

Utilizare mixer de mână

- Desfășurați cablul de pe înfășurătorul de cablu ⑩ înainte de utilizare.
- 1 Introduceți mixerul în leagăn și împingeți-l în jos pentru fixarea în poziție ①.
- Pentru scoatere, apăsați butonul de decuplare a mixerului ⑨ ridicând în același timp mixerul din leagăn.
- 2 Apăsați butonul de decuplare a leagănului ⑪ și balansați mixerul în sus pe stativ ②.
- 3 Introduceți ingredientele în bolul de amestecare și apoi așezați bolul pe stativ.
- 4 Introduceți bătătoarele sau frământătoarele în mixer - rotiți până ce se aude un declic pozitiv ③.
- Dacă folosiți mixerul cu stativul, introduceți bătătorul/ frământătorul cu angrenajele din plastic asigurându-vă că se aliniază la angrenajele de acționare de pe leagăn.
- Dacă folosiți mixerul fără stativ, bătătorul/ frământătorul cu angrenajele din plastic trebuie introdus în soclul cu inel metalic.
- Bătătoarele/frământătoarele pot fi scoase numai când comutatorul de viteze ① este în poziția „O” de închis.
- 5 Atașați apărătoarea la improșcare, dacă doriți ④. Cu leagănul ridicat, glisați apărătoarea la improșcare în față până ce se fixează complet în poziție.
- 6 Stabilizați stativul cu o mână și coborâți leagănul/ mixerul cu cealaltă mână. **Nu folosiți butonul de decuplare al leagănului.**
- 7 Băgați aparatul în priză.

- 8 Trageți comutatorul de viteze înapoi pentru a ajunge la viteza dorită (primul punct de pe mixer este cea mai mică setare de viteză). Aliniați punctul din laterala comutatorului de viteze la viteza corespunzătoare.
- Pe măsură ce amestecul se îngroașă, măriți viteza.
- Dacă mașina începe să încetinească sau lucrează greu, măriți viteza.
- Mutați comutatorul înainte, către poziția „P” de funcționare pulsată pentru acționarea motorului la viteza maximă. Motorul va funcționa cât timp comanda de funcționare pulsată este menținută în poziție.
- 9 Când amestecul a atins consistența dorită, readuceți comutatorul de viteze în poziția „O” de oprit și ridicați mixerul/leagănul.
- Este posibil să fie necesar să răzuiți pereții și pe fundul bolului la intervale regulate pentru a ajuta operația de amestecare.

- 10 Pentru scoaterea ustensilelor, asigurați-vă că comutatorul de viteze este în poziția „O” de oprit și scoateți mixerul din priză. Țineți arborii ustensilei și apăsați butonul de decuplare a ustensilelor ②.

Sfaturi

- La spumarea pentru amestecuri de prăjituri, folosiți unt sau margarină la temperatura camerei sau înmuiați-le înainte de utilizare.
- Pentru cele mai bune rezultate cu cantități mici, folosiți mixerul de mână fără stativ.
- Este posibil ca amestecurile groase și cantitățile mari să necesite o durată mai lungă de amestecare.
- Dacă doriți să amestecați cantități mai mari sau amestecuri mai grele, scoateți mixerul de pe stativ și folosiți un bol de mărimea adecvată.
- **Pentru a doua frământare a aluaturilor de pâine, scoateți mixerul de pe stativ și folosiți-l în mână.**

Viteze recomandate pentru bătătoare și frământătoare

Rețineți că acestea sunt recomandări pentru utilizarea stativului și a bolului de amestecare livrate. Dacă utilizați mixerul în mână, este posibil ca viteza selectată să depindă de mărimea bolului (dacă nu folosiți bolul livrat), de cantități, de ingredientele pe care le amestecați și de preferințele personale. Creșteți treptat viteza la valorile recomandate de mai jos.			
Tip de alimente	Cantități maxime recomandate	Viteze recomandate	Durate aproximative
Bătătoare			
Albușuri de ouă	10	4 – 5	2 - 4 minute
Creme	500ml/17 ½ fl.oz.	1 – 5	4 minute
Amestecuri de prăjituri toate-în-unu	600g/1 lb 5 oz. amestec total	1 – 5	1½ - 2 minute
Aluaturi semilichide	800ml/1 pt 8 fl.oz.	4 – 5	1 minut
Încorporare grăsimi în făină Adăugare apă pentru combinarea ingredientelor de patiserie	250g/9 oz. făină	1 – 2 1	4 minute 1 minut
Prăjituri cu fructe Spumare grăsimi cu zahăr Amestecare delicată făină, fructe etc.	900g/2 lb amestec total	5 1 – 2	4 minute 1 minut
Glazură regală	amestec 4 ouă	1 – 5	5 – 6 minute
Frământătoare			
Pâine	450g/1 lb făină	1 – 5	2 – 3 minute

Curățare

- Opriți întotdeauna aparatul, scoateți-l din priză și scoateți bătătoarele sau frământătoarele înainte de curățare.
- Nu folosiți niciodată produse abrazive la curățarea pieselor.
- **Corp mixer de mână**
- Ștergeți-l cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.
- **Nu introduceți niciodată corpul mixerului de mână în apă sau nu permiteți udarea cablului electric sau a ștecărului.**
- **Leagăn/stativ**
- Ștergeți-l cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.
- **Nu scufundați niciodată în apă sau nu folosiți produse abrazive.**

Toate celelalte piese

- Spălați-le la mână, apoi uscați-le.
- Alternativ, pot fi spălate în siguranță la mașina de spălat vase și pot fi spălate pe raftul de sus în mașina de spălat vase. Evitați așezarea articolelor pe raftul de jos, direct peste elementul de încălzire. Se recomandă un program scurt cu temperatură mică (maxim 50°C).

Bol (HM680 series)

- Nu folosiți niciodată perii de sârmă, bureți din sârmă sau înălbitor la curățarea bolului din oțel inoxidabil. Folosiți oțet pentru îndepărtarea depunerilor de calcar. Feriți-l de căldură (aragaze, cuptoare, cuptoare cu microunde).

Depozitare

- Înfășurați cablul în jurul capătului leagănului ⑩.

Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului, înainte de a solicita asistență, intrați pe www.kenwoodworld.com.
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND DEȘEURILE DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE).

La sfârșitul duratei de viață utilă, produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile urbane.

Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor, de autoritate locală specială, sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Eliminarea separată a aparatelor electrocasnice evită posibile consecințe negative pentru mediu și pentru sănătatea oamenilor, derivate din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru obținerea de economii semnificative de energie și resurse.

Ca un memento pentru nevoia de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, produsul este marcat cu un container de gunoi tăiat de o cruce.

Rețete bățator

Spumă de nucă de cocos

circa 30 buc.

2 albușuri de ouă, medii
150g/5 oz. zahăr pudră
120g/4 oz. nucă de cocos deshidratată
2 lingură zeamă de lămâie
2 linguriță extract de vanilie
2 linguriță făină de porumb

- 1 Preîncălziți cuptorul la 150°C/300°F/marcaj de gaz 2.
- 2 Puneți albușurile de ouă în bolul de amestecare, bateți-le la viteza 5, adăugând treptat zahărul până ce se îngroașă amestecul (circa 3 minute).
- 3 Reduceți viteza la 2, adăugați restul ingredientelor și amestecați până ce se combină.
- 4 Puneți o linguriță de amestec pe o tavă de copt tapetată.
- 5 Dați la cuptor pentru 20 de minute, până ce devine auriu la exterior.

Cremă de ciocolată mousse

4 porții

250ml/9 fl.oz. frișcă
2 linguri pudră de cacao
3 lingură zahăr pudră

- 1 Introduceți toate ingredientele în bolul de amestecare. Amestecați la viteza 4 până ce mousse-ul se îngroașă și bățătoarele lasă o urmă de panglică la ridicare.
- 2 Transferați amestecul în paharele de servit și răciți-l la frigider pentru cel puțin 12 ore.

Pâine de banane

1 pâine

2 banane, foarte coapte
315g/11 oz. făină normală
220g/8 oz. zahăr brun
125ml/4½ fl.oz. lapte semidegresat
60g/2 oz. unt nesărat, topit
2 lingurițe praf de copt
1 linguriță extract de vanilie
½ linguriță bicarbonat de sodiu
½ linguriță sare
½ linguriță scorțișoară măcinată
¼ linguriță nucșoară măcinată

- 1 Preîncălziți cuptorul la 160°C/320°F/marcaj de gaz 3.
- 2 Tăiați bananele în bucăți mici și puneți-le în bolul de amestecare. Adăugați restul ingredientelor. Montați apărătoarea la împănare și apoi amestecați la viteza 1. Pe măsură ce amestecul începe să se formeze, măriți viteza. Amestecați până ce toate ingredientele sunt combinate complet.
- 3 Transferați amestecul într-o tavă de pâine neaderentă (23cm x 6cm/9" x 2 ½") și dați-o la cuptor pentru 40 până la 50 de minute. Când este gata, o frigăruie înfiptă în centrul pâinii va ieși curată.
- 4 Scoateți pâinea de la cuptor și lăsați-o să se odihnească 10 minute.
- 5 Apoi scoateți pâinea pe un stativ de răcire și lăsați-o să se răcească înainte de servire.

Rețetă frământător

Aluat de pâine albă

10ml/2 lingurițe de drojdie uscată (de tipul care trebuie reconstituită)

5ml/1 linguriță zahăr

250ml/9 fl.oz. apă caldă

450g/1 lb făină de panificație

5ml/1 linguriță sare

15g/½ oz. untură

- 1 Puneți drojdia uscată, cu zahărul și apa, într-un bol de amestecare și lăsați-le să spumeze. Temperatura corectă a apei este de 43°C și poate fi atinsă prin amestecarea unei treimi de apă clocotită cu două treimi de apă rece.
- 2 Adăugați restul ingredientelor. Combinați ingredientele la viteză mică până ce se încorporează făina. Apoi creșteți la viteză și frământați pentru aproximativ 2-3 minute, până ce aluatul este fin și elastic. Acoperiți cu o folie aderentă unsă cu ulei și lăsați aluatul să crească la cald pentru 45-60 de minute.
- 3 Cu mixerul scos de pe stativ și ținut în mână, frământați din nou aluatul la viteza maximă pentru 30 - 45 de secunde, ținând frământătoarele în amestec.
- 4 Formați aluatul într-o pâine sau în chifle și puneți-le pe tăvi de copt unse. Acoperiți-le cu o folie aderentă unsă cu ulei și lăsați-le la cald până ce își dublează volumul.
- 5 Dați-le la cuptorul preîncălzit la 230°C/450°F/marcaj de gaz 8 pentru 20-25 minute (pentru o pâine) sau 10-15 minute (pentru chifle). Când sunt gata, aluatul trebuie să sune a gol lovit pe bază.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

C R E A T E M O R E