

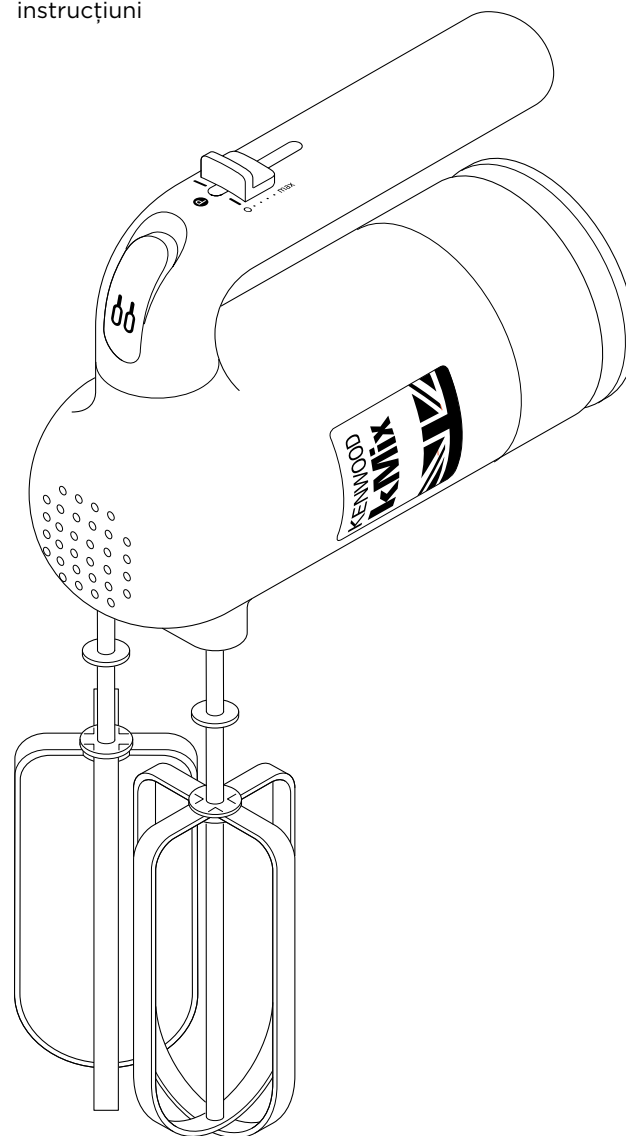
KENWOOD kMix

Română

2 - 6

TYPE HMX75

instrucțiuni



Kenwood Ltd

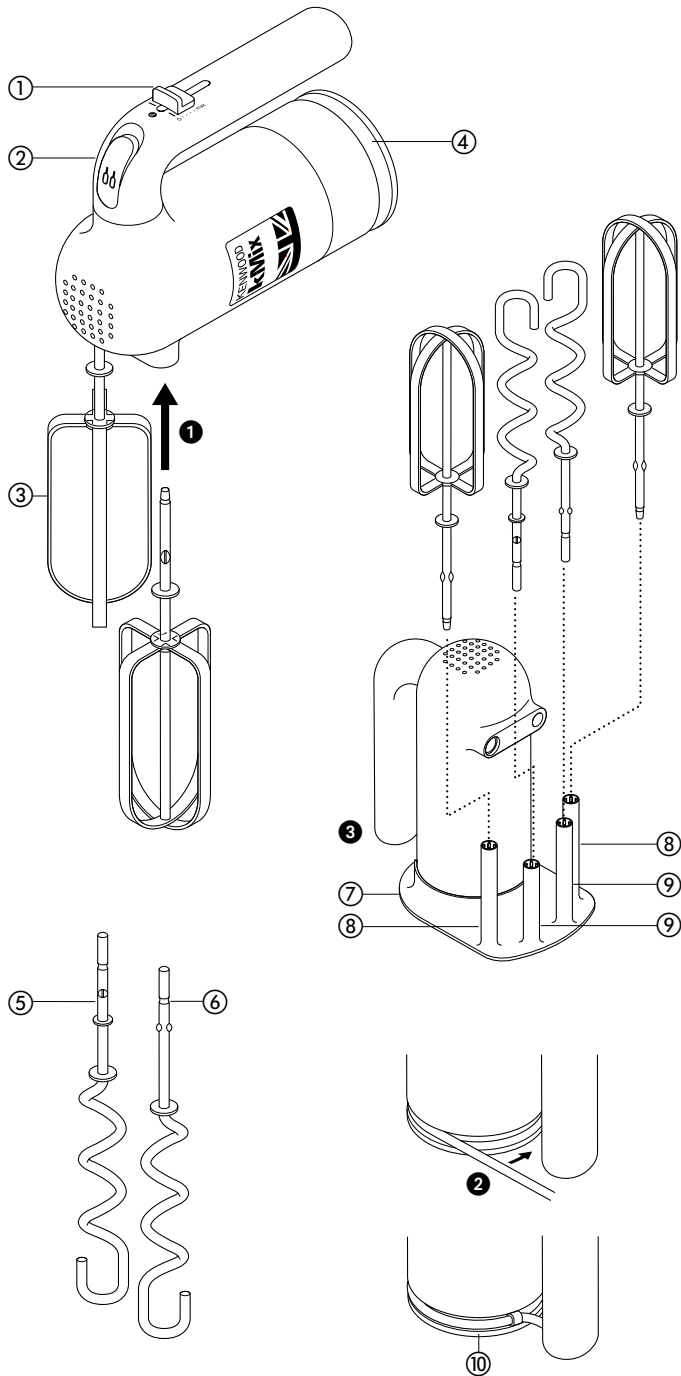
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultare viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete
- Asigurați-vă că cablul este complet derulat de pe înfășurătorul de cablu înainte de utilizarea mixerului manual.
- Nu puneți niciodată corpul mixerului manual în apă și nu permiteți niciodată udarea cablului sau a ștecărilor.
- Țineți degetele, părul, îmbrăcămintea și ustensilele la distanță de piesele în mișcare.
- Nu lăsați niciodată cablul să atingă suprafețe fierbinți sau să atârne astfel încât un copil să în poată apuca.
- Nu folosiți niciodată un mixer manual deteriorat. 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 în uz, înainte de a instala sau scoate componente 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.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate conduce la vătămări corporale.
- Nu se permite utilizarea acestui aparat electric de către copii.
Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Copiii trebuie supravegheați astfel încât să nu se joace cu aparatul electric.



- 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 manual.
- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele înainte de a utiliza mixerul manual pentru prima dată
- Spălați componentele, vezi "Îngrijire și curățare".

Legendă

- ① comutator de viteze
- ② buton de decuplare ustensile
- ③ bătătoare
- ④ înfășurător cablu electric
- ⑤ frământător cu colier suplimentar
- ⑥ frământător fără colier suplimentar
- ⑦ unitate de depozitare pe blat
- ⑧ piloni de depozitare a bătătoarelor
- ⑨ piloni de depozitare a frământătoarelor
- ⑩ coș cablu

utilizare mixer manual

- 1 Desfășurați cablul de pe înfășurătorul de cablu ④ și asigurați-vă că comutatorul de viteze ① este în poziția oprit "O".
- 2 Introduceți bătătoarele sau frământătoarele ① - răsușiți și împingeți până simțiți un clic pozitiv.
1. **Important:** Frământătorul cu colierul suplimentar ⑤ va intra numai în orificiul mai mare.
- 3 Băgați în priză.
- 4 Introduceți ingredientele într-un bol cu dimensiune potrivită, puneți bătătoarele/ frământătoarele în bol.
- 5 Trageți comutatorul de viteze ① înapoi pentru a ajunge la viteza dorită (primul punct de pe mixerul manual este cea mai mică setare de viteză). Aliniați punctul din laterala comutatorului de viteze la viteza corespondentă.

- 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.
- 6 Când amestecul a atins consistența dorită, readuceți comutatorul de viteze ① în poziția „O” de oprit și ridicați bătătoarele/ frământătoarele din bol.
- 7 Pentru scoaterea ustensilelor, asigurați-vă că comutatorul de viteze ① este în poziția „O” de oprit și scoateți mixerul din priză. Țineți butonul de decuplare a ustensilelor ②. Țineți arborii ustensilei când decuplați ustensilele.

Important:

- **doar frământătoare** - când faceți aluat de pâine, recomandăm să nu depășiți 450g făină pentru aluat.
- Pentru protejarea mixerului manual, nu îl utilizați mai mult de 3 minute în orice perioadă de 5 minute în cazul aluaturilor, amestecurilor grele pentru prăjituri etc. Opriți-l de îndată de obțineți consistența potrivită.

sfaturi

- Când faceți creme pentru amestecuri de prăjituri, folosiți unt sau margarină la temperatura camerei sau înmuiați-le înainte de utilizare.
- Pentru a evita supraîncălcarea bolului de amestecare, selectați unul de dimensiune adecvată.
- Cantitățile mari și amestecurilor groase ar putea necesita timpi mai mari de amestecare.
- Când bateți creme, este recomandată utilizarea unui bol cu margini înalte pentru reducerea împrăscării.

Viteze recomandate pentru bătătoare și frământătoare

Rețineți că acestea sunt numai recomandări și este posibil ca viteza selectată să depindă de mărimea bolului, 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	8	4 – 5	3 minute
Creme	500ml	1 – 5	4 minute
Pandișpan	amestec 3 ouă	4 – 5	5 minute
Amestecuri de prăjituri toate-în-unu	600g amestec total	1 – 5	1 1/2 - 2 minute
Aluaturi semilichide	800ml	4 – 5	1 minut
Încorporare grăsimi în făină	250g făină	1 – 2	3 minute
Adăugare apă pentru combinarea ingredientelor de patiserie		1	1 minut
Prăjituri cu fructe	900g amestec total	5	4 minute
Spumare grăsime cu zahăr		1 – 2	1 minut
Amestecare delicată făină, fructe etc.			
Glazură regală	amestec 4 ouă	1 – 5	5 – 6 minute
Frământătoare			
Pâine	450g făină	1 – 5	2 – 3 minute Refrământați 30 - 45 secunde.

Îngrijire și curățare

- Opriti întotdeauna aparatul, scoateți-l din priză și scoateți bătătoarele sau frământătoarele înainte de curățare.
- Nu puneți niciodată corpul mixerului manual în apă și nu permiteți niciodată udarea cablului sau a ștecărului.
- Nu folosiți niciodată produse abrazive la curățarea pieselor.

bătătoare, frământătoare

- Spălați manual sau la mașina de spălat vase, apoi uscați.

corp mixer manual

- Ștergeți-l cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.

Depozitare

1. Înfășurați cablul în jurul bazei mixerului manual ❷ și prindeți cablul utilizând coșul pentru cablu.
2. Puneți mixerul manual pe capătul său în unitatea de depozitare de blat ❶, asigurându-vă că ștecărul și mânerul sunt pe partea opusă pilonilor de depozitare ❸.
3. Depozitați bătătoarele ❸ în cei doi piloni de depozitare ❸.
4. Depozitați frământătoarele ❺ și ❻ în cei doi piloni de depozitare interiori ❹.

Service și asistență pentru clienți

- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, din motive de siguranță, acesta trebuie înlocuit de KENWOOD sau un reparator autorizat de KENWOOD.
- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului, înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „ghid de depanare” din manual sau 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 pe site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în UK.
- 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.

Rețetă 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/1/2 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. Puneți frământătoarele în mixerul manual, apoi 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.

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Mixerul manual nu funcționează.	Lipsă alimentare electrică.	Verificați dacă aparatul este băgat în priză. Verificați siguranța/înterupătorul din casa dvs. Dacă niciuna din acțiunile de mai sus nu soluționează problema, vezi „service și asistență pentru clienți”.
Frământătorul nu poate fi introdus în orificiu.	Potriviți frământătorul în orificiul greșit.	Frământătorul cu colierul metalic e va intra numai în orificiul mai mare. Introduceți frământătorul - răsuciți și împingeți până simțiți un clic pozitiv.
Mixerul manual începe să încetinească sau să lucreze greu în timpul procesării.	Viteza selectată este prea mică. Cantitatea recomandată a fost depășită. Timpul de operare de 3 minute recomandat a fost depășit.	Măriți viteza. Consultați graficul vitezelor recomandate pentru viteze și cantități de procesare. Nu operați mai mult de 3 minute în oricare perioadă de 5 minute cu aluaturi sau amestecuri grele pentru prăjituri.
Stropire excesivă sau pulverizare de făină în timpul procesării.	Viteza selectată este prea mare. Bolul este prea puțin adânc sau prea mic pentru ingredientele ce sunt procesate.	Selectați o viteză mai mică inițial și apoi creșteți pe măsură ce amestecul se întărește. Selectați un bol de amestecare adecvat.
Ustensilele nu pot fi scoase din orificii.	Comutatorul de viteză nu este în poziția "O".	Pentru a scoate ustensilele, asigurați-vă că comutatorul de viteză este în poziția OFF "O" și scoateți mixerul manual din priză. Apăsăți pe butonul de eliberare a ustensilei ②.