

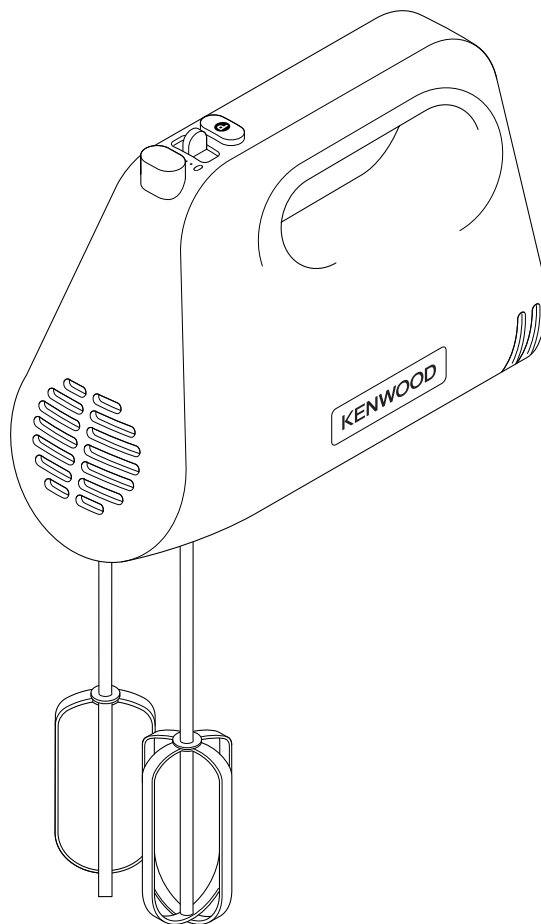
KENWOOD

Română

2 - 7

TYPE: HMP30

instrucțiuni



Kenwood Ltd

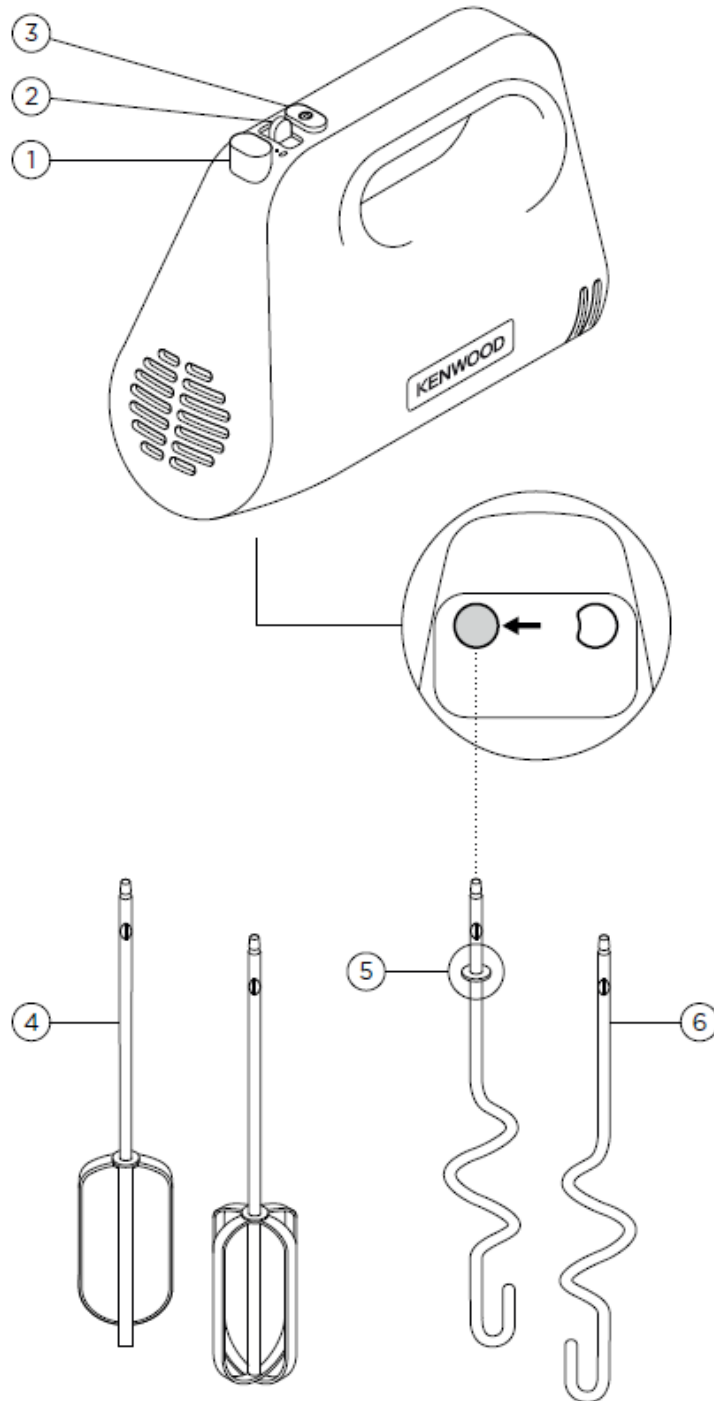
New Lane
Havant
Hampshire

PO9 2NH

kenwoodworld.com



© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved 141354/1



Siguranță

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru referințe viitoare .
- Scoateți toate ambalajele și orice etichete.
- Dacă cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit, din motive de siguranță, de către KENWOOD sau de un reparator autorizat KENWOOD.
- Nu folosiți aparatul mai mult decât timpurile specificate mai jos fără o perioadă de odihnă. Prelucrarea continuă pentru perioade mai lungi poate deteriora aparatul.

Funcție/ atașament	Timp maxim de operare	Perioada de repaus între operațiuni
Palete	6 min	Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească timp de 15 minute
Frământător Amestecuri de prăjituri grele Aluaturi de pâine	3 min	

- Nu puneți niciodată corpul mixerului de mână în apă și nu lăsați cablul sau ștecherul să se ude.
- Păstrați degetele, părul, hainele și ustensilele departe de piesele în mișcare.
- Nu lăsați niciodată cablul să atingă suprafețele fierbinți sau să atârne acolo unde un copil ar putea să-l apuce.
- Nu folosiți niciodată un mixer de mână deteriorat. Verificați sau reparați: consultați „Service și asistență pentru clienți”.

- Nu folosiți niciodată un atașament neautorizat.
- Deconectați întotdeauna aparatul atunci când nu îl folosiți, înainte de a monta sau de a scoate piese sau înainte de curățare.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă li s-a oferit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului dvs. poate duce la răniri.
- Puterea maximă se bazează pe atașamentul care prezintă cea mai mare sarcină. Alte accesorii pot atrage mai puțină energie.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor.
- Utilizați aparatul numai pentru uz casnic. Kenwood nu își asumă nicio răspundere dacă aparatul este supus unei utilizări necorespunzătoare sau nerespectării acestor instrucțiuni.

Înainte de a băga în priză

- Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică este aceeași cu cea afișată în partea din spate a mixerului de mână.
- Acest aparat este conform cu Regulamentul CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

Înainte de a utiliza Mixerul de mână pentru prima dată

- Spălați piesele (consultați „Îngrijire și curățare”).

Legendă

- ① Buton eliberare instrument
- ② Selector viteză
- ③ (P) Buton impuls
- ④ Paletă
- ⑤ Frământător cu guler
- ⑥ Frământător

Utilizarea mixerului de mână

- 1 Introduceți paletele sau frământătoarele - rotiți și împingeți până când se simte un clic pozitiv.

Important: verificați dacă frământătorul cu gulerul metalic este montat corect în priză  (consultați ilustrația).

- 2 Băgați în priză.
- 3 Cu ingredientele într-un castron de o dimensiune adecvată, așezați paletele/frământătoarele în castron.
- 4 Selectați viteza necesară de la 1 (cea mai mică) la 5.
 - Pe măsură ce amestecul se îngroașă, creșteți viteza.
 - Dacă aparatul începe să încetinească sau să lucreze, măriți viteza.
 - Folosiți butonul de impuls „P” pentru a acționa motorul la viteza maximă. Notă: butonul de impuls „P” va funcționa numai dacă este selectată mai întâi o viteză.
- 5 Când amestecul a atins consistența dorită, readuceți selectorul de viteză în poziția oprită „O” și apoi ridicați paletele/frământătoarele din vas.

- 6 Pentru a scoate uneltele, asigurați-vă că selectorul de viteză este în poziția oprită „O” și deconectați mixerul de mână. Apăsați butonul ① de eliberare a instrumentului. Țineți de arborii instrumentelor atunci când scoateți instrumentele.

Important:

- numai pentru frământătoare - atunci când faceți aluat de pâine, vă recomandăm ca greutatea aluatului să nu depășească 450g făină.

Sugestii și sfaturi

- Când faceți cremă pentru amestecuri de prăjituri, folosiți unt sau margarină la temperatura camerei sau înmuiați-le înainte de utilizare.
- Pentru a evita supraîncălzirea bolului de amestecare, selectați unul de dimensiune adecvată.
- Cantitățile mari și amestecurile groase pot necesita un timp mai mare de amestecare.
- La frișcă, se recomandă utilizarea unui castron cu laturi înalte pentru a minimiza stropirea.
- Opriti-l imediat ce ați obținut consistența corectă.

Grafic de utilizări recomandate

Vă rugăm să rețineți că acestea sunt recomandări pentru utilizarea suportului și a vasului de amestec furnizat. Dacă utilizați mixerul manual, viteza pe care o selectați poate depinde de mărimea bolului (dacă nu utilizați vasul furnizat), de cantități, de ingredientele pe care le amestecați și de preferințele personale. Creșteți treptat la viteza recomandată mai jos.

Tip de alimente			 (Minute)
Palete			
Albușuri de ou	1 - 10	4 – 5	1 - 3
Frișca pentru bătut (Timpii de procesare pot varia, în funcție de conținutul de grăsime al smântânii)	200 - 500 ml	1 – 5	2 - 3
Amestecuri de prăjituri all-in-one	1kg greutate totală	1 – 5	1 – 2
Aluat	1 litru	5	1
Frecarea grăsimii în făină Adăugarea de apă pentru a combina ingredientele de patiserie	250g cantitate făină	1 – 2 2	4 1
Tort de fructe Grăsime de gătit și zahăr în făină, fructe etc	900g greutate totală	5 1 – 2	3 - 4 1
Frământători			
Pâine	450g cantitate făină 750g greutate totală	4 – 5	2 – 3

Atașament opțional (nu este furnizat în pachet)

Mini tocător - consultați secțiunea „Service și asistență pentru clienți” pentru a comanda.

Îngrijire și curățare

- Înainte de curățare, opriți, scoateți din priză și scoateți paletele sau frământătoarele.
- Nu puneți niciodată corpul mixerului în apă și nu lăsați cablul sau ștecherul să se ude.

- Nu folosiți niciodată substanțe abrazive pentru a curăța piesele.

Palete, frământătoare

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

Corpul mixerului de mână

- Ștergeți cu o cârpă umedă, apoi uscați.

Service și asistență pentru clienți

- Dacă aveți probleme cu funcționarea aparatului dvs., înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „Ghid de depanare” din manual sau accesați www.kenwoodworld.com.
- Vă rugăm să rețineți că produsul dvs. este acoperit de o garanție, care respectă toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturile consumatorilor din țara în care produsul a fost achiziționat.
- Dacă produsul dvs. Kenwood funcționează defectuos sau găsiți defecte, vă rugăm să îl trimiteți sau să îl aduceți la un centru de service autorizat KENWOOD. Pentru a afla detalii actualizate despre cel mai apropiat centru de service autorizat KENWOOD, vizitați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dvs.
- Creat și proiectat de Kenwood în Marea Britanie.
- Fabricat în China.



INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND ECHIPAMENTELE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE)

La sfârșitul duratei sale de lucru, produsul nu trebuie aruncat ca deșeuri urbane. Acesta trebuie dus la un centru special de colectare a deșeurilor diferențiat de către o autoritate locală sau la un dealer care furnizează acest serviciu.

Rețetă

Aluat de pâine albă

10ml/2 lingurițe de drojdie uscată
(tipul care necesită reconstituire)
5ml/1 linguriță zahăr
250ml apă caldă
450g făină de pâine
5 ml/1 linguriță sare
15g untură

- 1 Așezați drojdia uscată, cu zahărul și apa, într-un vas de amestecare și lăsați să se spumeze. Temperatura corectă a apei trebuie să fie de 43°C și poate fi atinsă amestecând o treime de apă clocotită cu două treimi apă rece.

- 2 Adăugați restul de ingrediente. Montați frământătoarele pe mixerul de mână, apoi combinați ingredientele împreună la o viteză mică până când făina este încorporată. Apoi creșteți viteza și frământați aproximativ 2-3 minute, până când aluatul este neted și elastic. Acoperiți cu folie alimentară unsă și lăsați aluatul să crească într-un loc cald timp de 45-60 de minute.
- 3 Frământați din nou aluatul la viteza maximă timp de 30-45 de secunde, păstrând frământătorii în amestec.
- 4 Modelați aluatul într-o pâine sau rulouri și puneți-l pe tăvi unse. Acoperiți cu folie alimentară uleiată și lăsați-o undeva caldă până când și-a dublat dimensiunea.

5 Coaceți într-un cuptor preîncălzit la 230°C/ 450°F/Gaz marca 8 timp de 20-25 minute (pentru o pâine) sau

10-15 minute (pentru rulouri). Când este gata, aluatul ar trebui să sune gol atunci când este atins la bază.

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Mixerul de mână nu funcționează.	Fără putere.	Verificați dacă aparatul este băgat în priză.
Frământătorul cu unelte din plastic nu poate fi introdus în priză.	Frământător montat la o priză greșită	Frământătorul cu guler se va potrivi doar în priza 
Mixerul de mână începe să încetinească sau să lucreze în timpul procesării.	Viteza selectată este prea mică. Cantitatea recomandată a fost depășită.	Măriți viteza. Consultați graficul de utilizare recomandat pentru viteze și cantități de procesat. Nu operați mai mult de 3 minute fără o perioadă de repaus de 15 minute cu aluaturi sau amestecuri grele de tort.
Stropire excesivă sau pulverizare cu făină în timpul prelucrării.	Viteza selectată este prea mare. Castron prea superficial sau prea mic pentru ingredientele procesate.	Selectați inițial o viteză mai mică și creșteți pe măsură ce amestecul se îngroașă. Selectați un bol de amestecare de dimensiuni adecvate.
Imposibil de îndepărtat instrumentele de la prize.	Selectorul de viteză nu este în poziția „O”.	Pentru a scoate uneltele, asigurați-vă că selectorul de viteză este în poziția OPRIT „O” și deconectați mixerul de mână. Apăsăți butonul de eliberare a accesoriului.
Butonul puls nu funcționează	Viteza nu este selectată mai întâi.	Funcția Pulse va funcționa numai dacă a fost selectată o viteză. Selectați o viteză și apoi apăsați butonul de impuls „P”.

