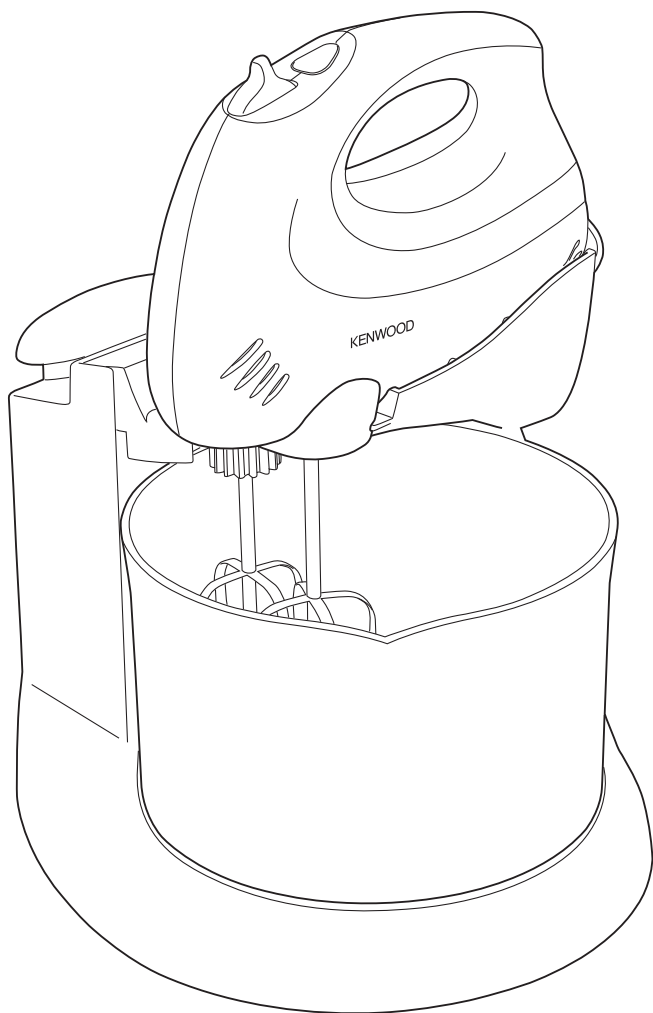


KENWOOD

HM430

instructions



English

2 - 6

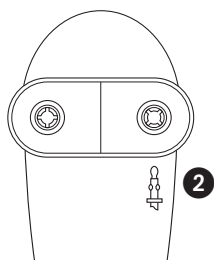
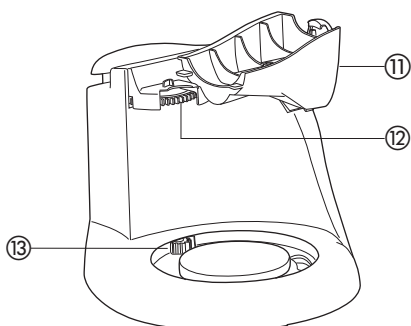
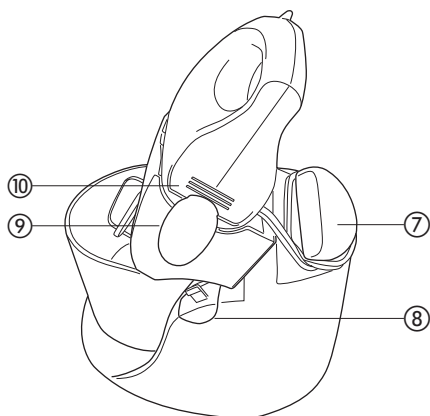
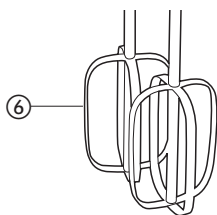
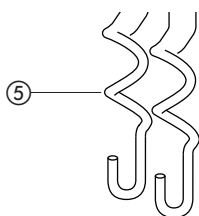
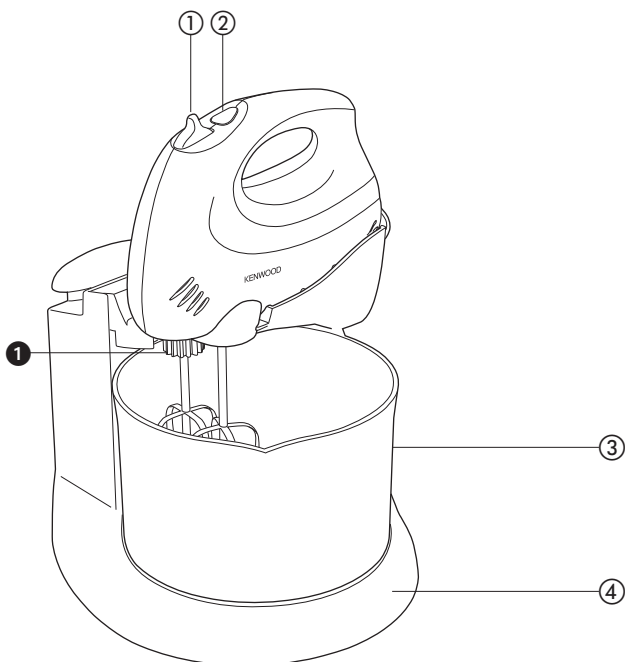
Français

7 - 11

عربي

١٥ - ١٣





English

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Ensure the cord is fully unwound from the cord wrap before using the handmixer.
- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged handmixer. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always unplug the appliance when not in use, before fitting or removing parts or before cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Use your Kenwood 6-speed handmixer for mixing, beating and whipping cream, eggs, sauces and many other mixtures. Heavier doughs and other mixtures can be prepared with the kneaders included with selected models of the handmixer.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the rear of your handmixer.

Important – UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 3A approved (BS1362) fuse.

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using your handmixer for the first time

- Wash the parts (see 'cleaning').

key

- ① speed switch and tool release button
- ② Turbo button
- ③ bowl
- ④ stand
- ⑤ kneaders
- ⑥ beaters
- ⑦ cord wrap
- ⑧ stand release button
- ⑨ mixer holding bracket
- ⑩ bracket recess
- ⑪ mixer cradle
- ⑫ beater/kneader drive gear
- ⑬ bowl drive gear

to use your handmixer

- Unwrap the cord from the cord wrap ⑦ before use.
- 1 Fit the mixer to the stand by sliding the handmixer into the cradle ⑪ – ensuring the tabs at the front of the cradle slide into the slots on the underside of the Handmixer.
- 2 Fit the holding bracket ⑨ into the bracket recess ⑩ at the rear of the Handmixer and clip securely into place.
- 3 Press the stand release button ⑧ and lift the handmixer up so that the beaters or kneaders can be fitted.
Note: for safety, the mixer will only operate with the beaters or kneaders in position.
- 4 Insert the beaters or kneaders into the mixer – turn until a positive click is heard.
- If using the mixer with the stand, ensure the beater/kneader with the drive gear is inserted so it aligns with the drive gear on the stand ①.
- If using the mixer without the stand, the beater/kneader with the small metal collar must be inserted into the socket marked with the graphic ②.
- 5 Place the ingredients into the mixing bowl and then place the bowl on to the stand.
- 6 Lower the Handmixer down until the stand release button ⑧ clicks back into place.
- 7 Plug in and push the speed control ① forward.

- As the mixture thickens, increase the speed.
 - If the machine starts to slow or labour, increase the speed and/or push the Turbo button ②.
 - The Turbo button gives an extra boost of power for those extra tough mixing jobs. Use for up to 30seconds at a time.
 - It may be necessary to scrape down the sides of the bowl and along the bottom at regular intervals to assist the mixing operation.
- 8 When the mixtures has reached the desired consistency, return the speed switch to the off position and wait until the beaters or kneaders have stopped before removing.
- 9 To remove the tools, make sure the speed switch is in the off position and unplug the mixer. Press the stand release button ⑧ and lift the mixer up so that the tools are clear of the bowl. Hold on to the tool shafts and press the tool release button ①.

hints

- When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
- Egg whites should be at room temperature for best results.
- When whisking eggs whites ensure the bowl and beaters are completely clean and free from traces of fat or egg yolk.
- For best results with small quantities, use the handmixer without the stand.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- If you wish to mix larger quantities or heavier mixes, remove the mixer from the stand and use a bowl of an appropriate size.
- **To re-knead bread doughs remove the mixer from the stand and use hand held.**

maximum quantities

Egg Whites	6 (210g)
Dough	450g (flour weight)
Pastry	250g (flour weight)
Creaming Method	
Light Fruit cake	900g (total weight)
All in one cake mix	600g (total weight)

cleaning

- Always switch off, unplug and remove the beaters or kneaders before cleaning.
- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Never use abrasives to clean parts.

handmixer body/cradle/stand

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- **Never immerse in water or use abrasives**

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

storage

- Wrap the cord around the end of the cradle ⑦.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

UK

If you need help with:

- using your handmixer or
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333. Have your model number (HM430) and date code (5 digit code i.e. 13H26) ready.** They are located on the rear of the power unit.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.
- ### other countries
- Contact the shop where you bought your handmixer.
 - Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

guarantee (UK only)

If your handmixer goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

white bread dough

10ml/2 tsp dried yeast (the type that requires reconstituting)

5ml/1 tsp sugar

250ml/9 fl.oz. warm water

450g/1 lb bread flour

5ml/1 tsp salt

15g/½ oz. lard

- 1 Place the dried yeast, with the sugar and water, in a mixing bowl and leave to froth. The correct water temperature should be 43°C and can be achieved by mixing one third boiling water with two thirds cold water.
- 2 Add the remaining ingredients. Combine the ingredients together on a low speed until the flour is incorporated. Then increase the speed and knead for approximately 2-3 minutes, until the dough is smooth and elastic. Cover with oiled cling film and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes.
- 3 With the mixer removed from the stand and hand held re-knead the dough on maximum speed for 30 – 45 seconds, keeping the kneaders in the mix.
- 4 Shape the dough into a loaf, or rolls, and place on greased baking trays. Cover with oiled cling film and leave somewhere warm until it has doubled in size.
- 5 Bake in a preheated oven at 230°C/450°F/Gas mark 8 for 20-25 minutes (for a loaf) or 10-15 minutes (for rolls). When ready, the dough should sound hollow when tapped on the base.

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Assurez-vous que le cordon est totalement déroulé de l'enrouleur de cordon avant d'utiliser le batteur à main.
- Ne plongez jamais le corps du batteur dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise.
- Gardez les doigts, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des éléments mobiles.
- Ne laissez jamais le cordon au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un batteur à main endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé, avant d'installer et de retirer des éléments et avant de procéder au nettoyage.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de l'appareil concerné en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Utilisez votre batteur à main Kenwood à 6 vitesses pour mélanger, battre et fouetter de la crème, des œufs, des sauces et de nombreux autres mélanges. Les pâtes et d'autres mélanges plus épais peuvent être préparés avec les pétrisseurs fournis avec les modèles sélectionnées du batteur à main.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée au dos de votre batteur à main.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation de votre batteur à main

- Nettoyez les éléments (voir « nettoyage »).

légende

- ① contrôle de vitesse et bouton de déblocage de l'ustensile
- ② bouton turbo
- ③ bol
- ④ socle
- ⑤ pétrisseurs
- ⑥ fouets
- ⑦ rangement du cordon
- ⑧ bouton de déblocage du socle
- ⑨ support de maintien en place du batteur
- ⑩ renforcement du support
- ⑪ support du batteur
- ⑫ axe d'entraînement des batteurs / pétrisseurs
- ⑬ axe d'entraînement du bol

utilisation de votre batteur à main

- Sortez le cordon du rangement du cordon ⑦ avant toute utilisation.
- 1 Installez le batteur sur le socle en faisant glisser le batteur à main dans le support ⑪ – veillez à ce que les onglets sur la partie avant du support s'enclenchent dans les encoches sur la partie inférieure du batteur.
 - 2 Installez le support de maintien ⑨ dans le renforcement du support ⑩ au dos du batteur à main et enclenchez-le fermement en place.

- 3 Appuyez sur le bouton de déblocage du support ⑧ et relevez le batteur à main de manière à pouvoir installer les batteurs / pétrisseurs.

Note : pour des raisons de sécurité, le batteur ne fonctionne que lorsque les batteurs ou les pétrisseurs sont correctement en place.

- 4 Insérez les batteurs ou les pétrisseurs dans le mixeur – tournez jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Si vous utilisez le mixeur avec le support, veillez à ce que le batteur / pétrisseur avec l'axe d'entraînement soit inséré de manière à être aligné avec celui présent sur le support ①.
 - Si vous utilisez le mixeur sans le support, le batteur / pétrisseur avec le petit collier métallique doit être inséré dans la prise sur laquelle figure le graphique ②.
- 5 Disposez les ingrédients dans le bol à mélanger et positionnez ensuite le bol sur le support.
- 6 Abaissez le batteur à main jusqu'à ce que le bouton de déblocage du support ⑧ émette un clic et revienne en place.
- 7 Branchez et poussez vers l'avant la commande des vitesses ①.
- Au fur et à mesure que la préparation épaissit, augmentez la vitesse.
 - Si l'appareil commence à ralentir ou à peiner, augmentez la vitesse et/ou poussez le bouton Turbo ②.
 - Le bouton turbo donne plus de puissance pour les préparations difficiles à mélanger. Utilisez pendant 30 secondes au plus à la fois.
 - Afin d'obtenir un bon résultat, il peut s'avérer nécessaire de racler vers le bas les parois internes du bol ainsi que le fond à intervalles réguliers.
- 8 Lorsque le mélange a atteint la consistance souhaitée, ramenez sur arrêt la commande des vitesses et attendez l'arrêt complet des batteurs ou pétrisseurs avant de les retirer.

- 9 Pour retirer les ustensiles, assurez-vous que la commande des vitesses se trouve sur arrêt et débranchez le mixeur. Appuyez sur le bouton de déblocage du support ⑧ et relevez l'appareil de manière à ce que les ustensiles soient nettement en-dehors du bol. Tenez les axes des ustensiles et appuyez sur le bouton de déblocage des ustensiles ①.

conseils

- Lorsque vous montez en crème des mélanges pour gâteau, utilisez du beurre ou de la margarine à température ambiante, ou ramollissez avant utilisation.
- Les blancs d'œufs doivent être à température ambiante pour de meilleurs résultats.
- Lorsque vous battez des blancs en neige, veillez à ce que le bol et les batteurs soient propres et ne comportent aucune trace de gras ou de jaune d'œuf.
- Pour de meilleurs résultats avec de petites quantités, utilisez le batteur à main sans le support.
- Le temps de mélange peut s'avérer plus long lorsqu'il s'agit de grandes quantités et de mélanges épais.
- Si vous souhaitez mélanger des quantités plus importantes ou des préparations plus épaisses, retirez le mixeur du socle et utilisez un bol à la bonne taille.
- **Pour re-pétrir les pâtes à pain, retirez le mixeur du socle et utilisez-le en le tenant à la main.**

quantités maximales

Blancs d'oeuf	6 (210g)
Pâte	450 g (poids en farine)
Pâtisserie	250 g (poids en farine)
Méthode de montage en crème	
Cake léger aux fruits	900 g (poids total)
Mélange pour cake tout-en-un	600 g (poids total)

nettoyage

- Veillez à toujours éteindre et débrancher l'appareil et à retirer les batteurs ou pétrisseurs avant le nettoyage.
- Ne plongez jamais le corps du batteur dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ni la prise.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs pour nettoyer les éléments.

corps du batteur à main / socle / support

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- **Ne plongez jamais dans l'eau et n'utilisez pas d'abrasifs.**

autres pièces

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Ils peuvent aussi passer au lave-vaisselle, sur l'étagère du haut de votre lave vaisselle. Evitez de placer les éléments sur l'étagère du bas, juste au-dessus de l'élément chauffant. Un programme court à faible température (Maximum 50°C) est recommandé.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

rangement

- Enroulez le cordon autour de l'extrémité du support ⑦.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

pâte pour pain blanc

10 ml/2 cc de levure sèche (de type
levure à reconstituer)
5 ml/1 cc de sucre
250 ml d'eau tiède
450 g de farine complète
5 ml/1 cc de sel
15 g de lard

- 1 Disposez la levure sèche, l'eau et le sel dans le bol à mélanger et laissez monter jusqu'à ce que la préparation mousse. La température de l'eau devrait être idéalement de 43°C ; pour ce faire, mélangez un tiers d'eau bouillante à deux tiers d'eau froide.
- 2 Ajoutez les ingrédients restants. Mélangez les ingrédients ensemble à faible vitesse jusqu'à ce que la farine soit incorporée. Puis augmentez ensuite la vitesse et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique pendant environ 2 à 3 minutes. Recouvrez d'un papier film huilé et laissez la pâte monter dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes
- 3 Après avoir retiré le batteur du support, en le tenant par la poignée, pétrissez une nouvelle fois la pâte à la vitesse maximale pendant 30 à 45 secondes en maintenant les pétrisseurs dans le mélange.
- 4 Façonnez la pâte en une miche ou des petits pains et disposez sur une plaque de cuisson graissée. Recouvrez d'un papier film huilé et laissez quelque part au chaud jusqu'à ce que les petits pains ou la pâte aient doublé de volume.
- 5 Faites cuire à 230° C / 450° F / Indication 8 pour le gaz pendant 20 à 25 minutes (pour une miche) ou 10 à 15 minutes (pour des petits pains). Pour savoir si le pain est prêt, retournez-le et tapotez-le : si vous entendez un son creux, cela signifie qu'il est cuit.

عجين الخبز الأبيض



- ١٠ مل/٢ملعقة صغيرة خميرة جافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل)
٥ مل/ملعقة صغيرة سكر
٢٥٠ مل ماء دافئ
٤٥٠ غرام دقيق خبز
٥ مل/ملعقة صغيرة ملح
١٥ غرام دهن حيواني

١ ضعي الخميرة المجففة مع السكر والماء داخل سلطانية الخلط واطريها لحين تكون رغوة. درجة الحرارة الصحيحة يجب أن تكون ٤٣ درجة مئوية ويمكن الحصول عليها عن طريق خلط ثلث مقدار ماء مغلي مع ثلثي مقدار ماء بارد.

٢ أضيفي المكونات المتبقية. قومي بدمج المكونات مع بعضها البعض باستخدام سرعة منخفضة حتى يتم دمج الدقيق. ثم ارفعي السرعة وواصل العجن لمدة ٢ إلى ٣ دقائق حتى يصبح العجين ناعماً ومرناً. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واطري العجين حتى يخمر (يرتفع) لمدة ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة.

٣ أثناء إزالة الخلط من الحامل وإمسাকে باليد، أعيدي عجن العجين على السرعة العالية لمدة ٣٠ إلى ٤٥ ثانية مع الإبقاء على العجانة داخل العجين.

٤ شكلي العجين في صورة أرغفة أو لفائف وضعيه فوق صينية خبز مدهون بطبقة من الزيت.

غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واطريه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه.

٥ اخبزي داخل فرن سابق التسخين على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية - علامة الغاز ٨ - لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة (بالنسبة للرغيف) أو ١٠ إلى ١٥ دقيقة (بالنسبة للفايف). عندما ينضج العجين سيصبح مفرغاً من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.

معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقاً لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، تجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجالات.

التنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز، افصله عن مصدر التيار الكهربائي وأزيلي المضرب أو العجانة قبل إجراء عمليات التنظيف.
- يحذر غمر جسم الخفاقة اليدوية في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابس للبلل.
- يحذر استخدام مواد كاشطة لتنظيف الأجزاء.
- **جسم الخلاط اليدوي/تجوييف استقرار الخلاط/الحامل**
- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- **يحذر الغمر في الماء أو استخدام المواد الكاشطة.**

جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- حيث أنه من الآمن غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق بفطريقة أخرى يمكن غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبى وضع العناصر على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

التخزين

- لفي السلك الكهربائي حول نهاية الحامل ⑦.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن: استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات اتصلي بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

- يمنح زر السرعة العالية (Turbo) قدرة دفع إضافية بالنسبة لمهام خلط الخلطات الثخينة. يمكنك استخدام زر السرعة العالية لمدة ٣٠ ثانية متواصلة في المرة الواحدة.
- قد يكون من الضروري كشط جوانب وقاع السلطانية للمساعدة في عملية الخلط.
- ٨ عند وصول الخليط إلى القوام المطلوب، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع الإيقاف (Off) وانتظري لحين توقف الخفاقة أو العجانة قبل إزالتها.
- ٩ لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه مفتاح السرعات في موضع الإيقاف (Off) ثم افصلي الخلاط عن مصدر التيار الكهربائي. اضغطي على زر تحرير الحامل ⑧ وارفعي الخلاط لأعلى بحيث تبتعد الأداة عن سلطانية الخلط. امسكي محور الأداة واضغطي على زر تحرير الأداة ①.

تلميحات

- عند خلط السمن بالسكر في خلطات الكعكات، استخدمى الزبدة في درجة حرارة الغرفة أو لينيتها قبل الاستخدام.
- يجب أن يكون بياض البيض في درجة حرارة الغرفة للحصول على أفضل النتائج.
- عند خفق بياض البيض، تأكدي من نظافة السلطانية والخفاقة تماماً وعدم وجود أي بقايا دهنية أو صفار بيض.
- للحصول على أفضل نتيجة مع الكميات الصغيرة، استخدمى الخلاط اليدوي بدون المنصة.
- الكميات الكبيرة والخلطات الثخينة قد تتطلب فترة خلط أطول.
- إذا أردتي خلط كميات أكبر أو خلطات أكثر كثافة، أزيلي الخلاط من الحامل واستخدمى سلطانية بحجم مناسب.
- **لإعادة عجن العجين، أزيلي الخلاط من الحامل وامسكيه في يدك أثناء التشغيل.**

السعات القصوى

- بياض البيض ٦ (٢١٠ غرام)
- العجين ٤٥٠ غرام (وزن الدقيق)
- المعجنات ٢٥٠ غرام (وزن الدقيق)
- طريقة الخفق لتحضير الكريمة
- كعكة الفواكه الخفيفة ٩٠٠ غرام (الوزن الإجمالي)
- خلطات الكعكات
- الجاهزة ٦٠٠ غرام (الوزن الإجمالي)

● استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل

Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز

للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

لاستخدام الخفاقة اليدوية

- فكي السلك الكهربى عن موضع لف السلك ⑦ قبل استخدام الجهاز.
- ١ ركبى الخلاط على الحامل من خلال تحريك الخلاط اليدوي في حركة انزلاقية داخل تجويف استقرار الخلاط ⑪ - مع التأكد من انزلاق الألسنة الموجودة في مقدمة التجويف داخل الفتحات الموجودة في الجانب السفلي من الخلاط اليدوي.
- ٢ ركبى قوس حمل الخلاط ⑨ في تجاويف القوس ⑩ الموجودة في الجانب الخلفي من الخلاط اليدوي واضغطي عليه ليستقر في موضع التعشيق محدثاً صوت طقطقة.
- ٣ اضغطي على زر تحرير الحامل ⑧ وارفعي الخلاط اليدوي لأعلى بحيث يمكنك تركيب الخفاقة أو العجانة.
- ملاحظة: لسلامتك، يعمل الخلاط فقط عند تركيب الخفاقة أو العجانة في موضعهما الصحيح.**
- ٤ أدخل الخفاقة أو العجانة في الخلاط - لحين سماع صوت طقطقة للإشارة إلى التعشيق.
- في حالة استخدام الخلاط مع الحامل، تأكدي من تركيب ترس تحريك الخفاقة/العجانة مع محاذته مع ترس التحريك الموجود في الحامل ①.
- في حالة استخدام الخلاط بدون الحامل، يجب إدخال الخفاقة/العجانة ذات الطوق المعدني داخل التجويف المشار إليه في الرسم التوضيحي ②.
- ٥ ضعي المكونات في سلطانية الخل ثم ضعي السلطانية على الحامل.
- ٦ اخفضي الخلاط اليدوي لحين صدور صوت طقطقة من زر تحرير الحامل ⑧ إشارة إلى التعشيق.
- ٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى وادفعي زر التحكم في السرعة ① للأمام.
- كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.
- إذا بدء تشغيل الجهاز في الإبطاء أو هناك صعوبة في عملية الخلط، ارفعي السرعة و/أو اضغطي على زر السرعة العالية ② (Turbo).

استخدمي الخلاط اليدوي ٦ سرعات من Kenwood لخلط وخفق القشدة والبيض والصلصات والعديد من الخلطات الأخرى. يمكن تخضير العجين الثخين والخلطات الأخرى المشابهة باستخدام العجانة المزودة مع موديلات معينة من الخلاط اليدوي.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربى

- تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربى مع المواصفات الموضحة على الجانب الخلفي للخلاط اليدوي.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الخفاقة اليدوية للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء (راجعى قسم "التنظيف").

الدليل

- ① مفتاح السرعات وزر تحرير الأداة
- ② زر السرعة العالية (Turbo)
- ③ السلطانية
- ④ الحامل
- ⑤ العجانة
- ⑥ ملعقة بلاستيكية
- ⑦ موقع لف السلك
- ⑧ زر تحرير الحامل
- ⑨ قوس حمل الخلاط
- ⑩ تجاويف القوس
- ⑪ تجويف استقرار الخلاط
- ⑫ ترس تحريك الخفاقة/العجانة
- ⑬ ترس تحريك السلطانية

لسلامتك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.
- تأكدي من فك كامل السلك الكهربى عن موضع لف السلك قبل استخدام الخفاقة اليدوية.
- يحذر غمر جسم الخفاقة اليدوية في الماء أو تعرض السلك الكهربى أو القابس للبلل.
- ابعدى الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدمى الخفاقة اليدوية في حالة تلفها. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعى قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
- لا تستخدمى أية ملحقات غير معتمدة.
- افصلى الجهاز عن مصدر التيار الكهربى دائماً في حالة عدم استخدامه، قبل تركيب أو فك الأجزاء أو قبل التنظيف.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظى بالجهاز والسلك الكهربى بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التى تنطوي على استخدام الجهاز.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

124815/1