

KENWOOD

English

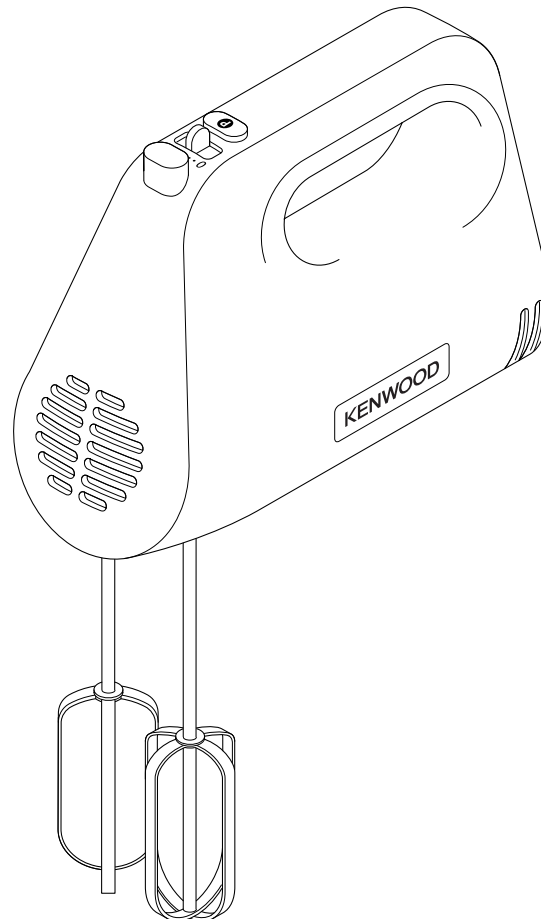
2 - 8

عربي

٩ - ١٤

TYPE HMP30

instructions

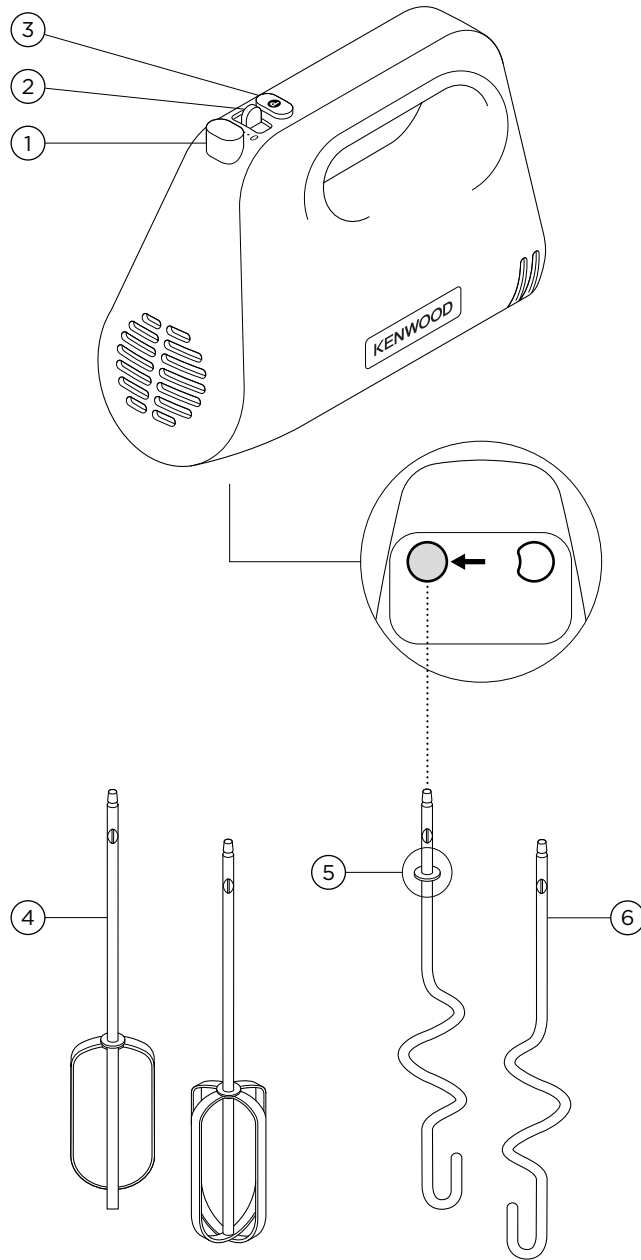


Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com





Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/ Attachment	Maximum Operation Time	Rest Period Between Operations
Beaters	6 mins	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Kneaders Heavy cake mixes Bread doughs	3 mins	

- 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.
- 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.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- 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.
- 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.

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 Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before using your handmixer for the first time

- Wash the parts (see 'cleaning').

Key

- ① Tool release button
- ② Speed selector
- ③ Pulse button (P)
- ④ Beaters
- ⑤ Kneader with collar
- ⑥ Kneader

To Use Your Handmixer

- 1 Insert the beaters or kneaders – turn and push until a positive click is felt.

Important: check that the kneader with the metal collar is correctly fitted into the ○ socket (refer to illustration).

- 2 Plug in.
- 3 With the ingredients in a bowl of an appropriate size, place the beaters/kneaders into the bowl.
- 4 Select the required speed from 1 (slowest) to 5.
 - As the mixture thickens, increase the speed.
 - If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
 - Use the pulse 'P' button to operate the motor at maximum speed. Note: the 'P' pulse button will only operate if a speed is selected first.

- 5 When the mixture has reached the desired consistency, return the speed selector to the off 'O' position and then lift the beaters/kneaders out of the bowl.
- 6 To remove the tools, make sure the speed selector is in the off 'O' position and unplug the handmixer. Press the tool release button ①. Hold onto the tool shafts when ejecting the tools.




Important:

- kneaders only - when making bread dough we recommend that the dough load does not exceed 450g flour.

Hints and Tips

- When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
- To avoid overloading your mixing bowl, select one of an appropriate size.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- When whipping cream, use of a high-sided bowl is recommended to minimise splashing.
- Switch it off as soon as you have got the right consistency.

Recommended Usage Chart

Please note that these are recommendations only and the speed you select may depend upon the bowl size, quantities, the ingredients you are mixing and personal preference. Gradually increase to the recommended speeds below.			
Food type			 (Mins)
Beaters			
Egg whites	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Whipping Cream (Processing times may vary, depending on fat content of cream)	200 - 500 ml	1 - 5	2 - 3
All-in-one cake mixes	1kg Total weight	1 - 5	1 - 2
Batter	1 litre	5	1
Rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	250g Flour weight	1 - 2 2	4 1
Fruit cake Creaming fat and sugar Folding in flour, fruit, etc.	900g Total weight	5 1 - 2	3 - 4 1
Kneaders			
Bread	450g Flour weight 750g Total weight	4 - 5	2 - 3

Optional attachment (not supplied in pack)

Mini chopper - refer to 'Service and Customer Care' section to order.

- Never use abrasives to clean parts.

Beaters, Kneaders

- Wash by hand or in your dishwasher, then dry.

Care and 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.

Handmixer body

- Wipe with a damp cloth, then dry.

Service and Customer Care

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** or visit www.kenwoodworld.com. **Have your model number (e.g. TYPE HMP30) and date code (5 digit code e.g. 19C11) ready.** They are located on the rear of the power unit.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

Other countries

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

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.

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.

Recipe


White bread dough

10ml/2 tsp dried yeast
(the type that requires
reconstituting)
5ml/1 tsp sugar
250ml warm water
450g bread flour
5ml/1 tsp salt
15g 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. Fit the kneaders to the handmixer, then 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 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.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Handmixer does not operate.	No power.	Check appliance is plugged in.
Kneader with collar cannot be inserted into socket.	Fitting kneader to wrong socket	The kneader with the collar will only fit into the  socket.
Handmixer starts to slow or labour during processing.	Speed selected too low. Recommended quantity exceeded.	Increase speed. Refer to Recommended Usage Chart for speeds and quantities to process. Do not operate for longer than 3 minutes without a 15 minute rest period with doughs or heavy cake mixes.
Excessive splashing or flour spray during processing.	Speed selected too high. Bowl too shallow or too small for ingredients being processed.	Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens. Select an appropriate sized mixing bowl.
Unable to remove tools from sockets.	Speed selector not in 'O' position.	To remove the tools, make sure the speed selector is in the OFF "O" position and unplug the handmixer. Press the tool release button.
Pulse button does not operate	Speed not selected first.	The Pulse function will only operate if a speed has been selected first. Select a speed and then press the 'P' pulse button.

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة موصلة.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
لا يمكن إدخال العجانة ذات العنق داخل المقبس.	تركيب العجانة مع مقبس غير صحيح	العجانة ذات العنق تنسب فقط المقبس ○.
الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً. تجاوز الحد الموصى به للكميات.	زيدي سرعة التشغيل. راجعي جدول سرعات التشغيل والكميات الموصى عند المعالجة. لا تشغلي الجهاز لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة دون إيقافه لمدة ١٥ دقيقة للراحة وذلك مع الخلطات العجين أو خلطات الكعكات الثخينة.
تتأثر شديد أو تطاير الدقيق أثناء المعالجة.	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً. السلطانية المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	الخلاط اليدوي لا يعمل. اختاري سرعة منخفضة في البداية ثم زيدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة. اختاري سلطانية بحجم مناسب.
لا يمكن إزالة الأداة من المقبس.	محدد السرعة غير موجه على موضع إيقاف التشغيل 'O'.	لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل (O) "OFF" ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على زر تحرير الأداة.
زر التشغيل النبضي لا يعمل	لم يتم تحديد السرعة أولاً.	يعمل زر التشغيل النبضي فقط في حالة تحديد سرعة التشغيل أولاً. حددي سرعة التشغيل ثم اضغطي على زر التشغيل النبضي (P).

وصفة التحضير

عجين الخبز الأبيض

١٠مل/٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة

(النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل):

٥مل/١ ملعقة صغيرة سكر

٢٥٠مل ماء دافئ

٤٥٠ غرام دقيق خبز

٥مل/١ ملعقة صغيرة ملح

١٥ غرام دهن حيواني

١ ضعي الخميرة المجففة مع السكر والماء داخل سلطانية الخلط واتركيها 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. ركبي العجانة في الخلاط اليدوي ثم اخلطي المكونات على سرعة بطيئة لحين تجانس الدقيق. ثم ارفعي السرعة وواصل العجن لمدة ٢ إلى ٣ دقائق حتى يصبح العجين ناعما ومرنا. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واتركي العجين حتى يخمر (يرتفع) لمدة ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة.

٣ أعيدي العجن 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 مدهونة بطبقة من الزيت. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واتركيه 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 للرخيف) أو ١٠ إلى ١٥ دقيقة (بالنسبة للفايف). عندما ينضج العجين سيصبح مفرغا من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.

ملحق اختياري (لا يتم تزويده مع

صندوق البيع)

المفرمة الصغيرة - راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء) لطلبها.

المضرب، العجانة

- غسل بالأيدي أو في غسالة الأطباق ثم التجفيف.

جسم الخلاط اليدوي

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.

العناية والتنظيف

- أوقفني 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 القابض للبلل.
- يحذر استخدام مواد كاشطة لتنظيف الأجزاء.



الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.

- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

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.

- ٦ لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيهه محدد
السرعة في موضع إيقاف التشغيل «O»
ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط
اليديوي. اضغطي على زر تحرير الأداة ①

هام:

- العجانة فقط - عند تحضير عجينة الخبز
نوصي بالآلة يتجاوز وزن عجينة الخبز ٤٥٠
غرام من الدقيق.

تلميحات ونصائح

- عند خلط السمن بالسكر في خلطات
الكعكات، استخدمتي الزبدة في
درجة حرارة الغرفة أو لينيتها قبل
الاستخدام.
- لتجنب التحميل الزائد للسلطانية،
اختاري سلطانية بحجم مناسب.
- الكميات الكبيرة والخلطات الثخينة قد
تتطلب فترة خلط أطول.
- عند خفق القشدة، استخدمتي سلطانية
بحافة مرتفعة لتقليل تطاير المكونات.
- أوقفي تشغيل الخلاط متى تم
الحصول على القوام المطلوب.

جدول توصيات الاستخدام

يرجى الملاحظة بأن هذه السرعات موصى بها فقط وأن السرعة التي تختارينها تعتمد
على حجم السلطانية والكميات والمكونات التي تقومين بخلطها وأيضاً وفقاً لتفضيلاتك
الشخصية.

ارفعي السرعة تدريجياً حتى الوصول إلى السرعة الموصى بها المشار إليها أدناه.

نوع الطعام			 (الزمن) (بالدقائق)
الخفافة			
بياض البيض	١ - ١٠	٤ - ٥	١ - ٣
القشدة المخفوقة (تختلف أزمان المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القشدة)	٢٠٠ - ٥٠٠ مل	١ - ٥	٢ - ٣
خلطات الكعكات الجاهزة	١ كغم الوزن الإجمالي	١ - ٥	١ - ٢
المخفوقات	١ لتر	٥	١
هرس السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات كعكة الفواكه	٢٥٠ جرام وزن الدقيق	١ - ٢	٤ ١
مزج السمن مع السكر طبي الدقيق والفاكهة.. الخ	٩٠٠ جرام الوزن الإجمالي	١ - ٢	٣ - ٤ ١
العجانة			
الخبز	٤٥٠ جرام وزن الدقيق ٧٥٠ جرام الوزن الإجمالي	٤ - ٥	٢ - ٣

حالة عدم استخدامه، قبل تركيب أو فك الأجزاء أو قبل التنظيف.

- 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 التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

استخدام الخلاط اليدوي

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار

الكهربي

- تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الجانب الخلفي للخلاط اليدوي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الخلاط اليدوي للمرة

الأولى

- اغسلي الأجزاء (راجع قسم التنظيف).

الدليل

- ١ ركبتي الخفاقة أو العجانة - لف مع الضغط حتى تشعرين بتعشيق جيد.
- هام: تأكدي من تركيب العجانة ذات العنق المعدني على نحو صحيح في المقبس (راجع الرسم التوضيحي).
- ٢ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٣ أثناء وضع المكونات داخل سلطانية بحجم مناسب، ضعي الخفاقة/العجانة في السلطانية.
- ٤ حدي سرعة التشغيل المطلوبة من ١ (الأبطأ) إلى ٥.
- كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.
- إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بقاء، ارفعي السرعة.
- استخدم زر التشغيل النبضي P لتشغيل الموتور على السرعة القصوى. ملاحظة: تعمل وظيفة التشغيل النبضي فقط في حالة تحديد سرعة تشغيل أولاً.
- ٥ عند وصول الخليط إلى القوام المطلوب، أعيدي معدل السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل «O» ثم ارفعي الخفاقة/العجانة خارج السلطانية.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- لا تستخدمى الجهاز لأزمة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/ الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
الخفاقة	٦ دقائق	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واترايه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
العجانة خلطات الكعكات الثخينة عجين الخبز	٣ دقائق	

- يحذر غمر الخلاط اليدوي في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابس للبلل.
- ابتعدي الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدمى الخفاقة اليدوية في حالة تلفها. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- لا تستخدمى أية ملحقات غير معتمدة.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً في