

# KENWOOD

English

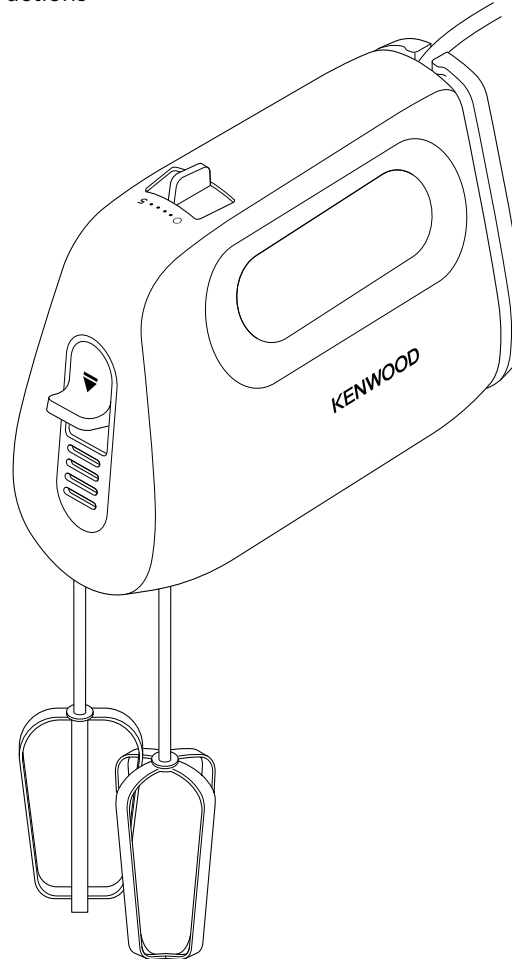
2 - 7

عربي

١٢ - ٨

## TYPE HMP10

instructions

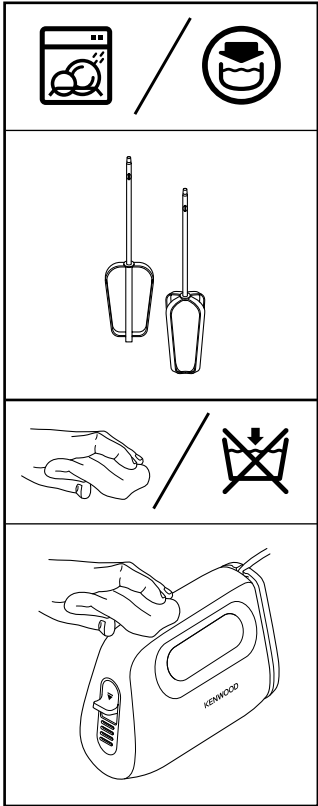
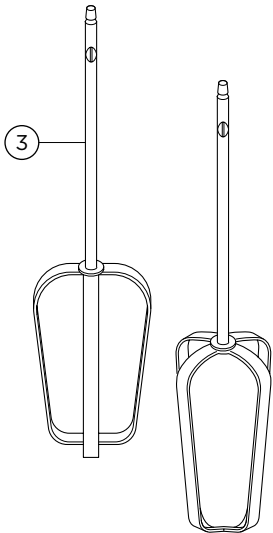
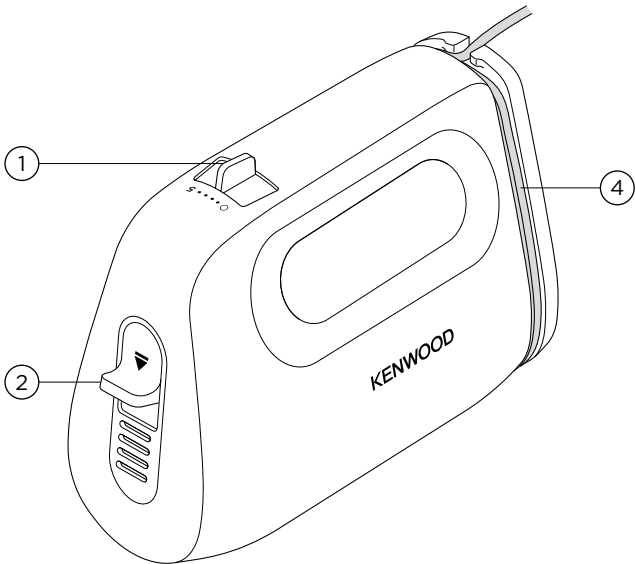


### Kenwood Ltd

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)





Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **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
Heavy cake mixes	3 mins	

- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Ensure the cord is fully unwound from the cord wrap before using the handmixer.
- 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 switch off the appliance and disconnect from the power supply, if it is left unattended, before assembling, disassembling or 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 rated power is based on the chopper attachment. 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.

## Cleaning

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

### Before plugging in

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

### Important – Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:  
Blue = Neutral  
Brown = Live.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

### 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 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 5 speed selector
- ② Tool SureEject™
- ③ Beaters
- ④ Cord wrap

## To use your Handmixer

- 1 Insert the beaters - turn and push until secure.
- 2 Plug in.
- 3 With the ingredients in a bowl




- of an appropriate size, place the beaters 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.
- 5 When the mixture has reached the desired consistency, return the speed selector to the off 'O' position and then lift the beaters out of the bowl.
- 6 To remove the tools, make sure the speed selector is in the off 'O' position and unplug the handmixer. Push the tool SureEject™ down ②. Hold onto the tool shafts when ejecting the tools.

### 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	 MAX		 (Mins)
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	1 - 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	2 - 4  1
Fruit cake Creaming fat and sugar Folding in flour, fruit, etc.	900g Total weight	5 1 - 2	3 - 4 1

### Optional attachment (not supplied in pack)

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

### Cord Wrap ④

After use wrap the cord round the base of the handmixer.

# 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 **0345 222 0458** or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com). **Have your model number (e.g. TYPE HMP10) and date code (5 digit code e.g. 21T04) 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](http://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](http://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.

## Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Handmixer does not operate.	No power.	Check appliance is plugged in.
Handmixer starts to slow or labour during processing.	Speed selected too low.	Increase speed.
	Recommended quantity exceeded.	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 heavy cake mixes.
Excessive splashing or flour spray during processing.	Speed selected too high.	Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens.
	Bowl too shallow or too small for ingredients being processed.	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 SureEject™.



## 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.

## دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة موصلة.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً.	زبد سرعة التشغيل.
	تجاوز الحد الموصى به للكميات.	راجع جدول سرعات التشغيل والكميات الموصى عند المعالجة. لا تشغلي الجهاز لمدة تزيد عن ٣ دقائق بدون إعطاء ١٥ دقيقة راحة عند تحضير خليط الكيك الثقيل.
تتأثر شديد أو تطاير الدقيق أثناء المعالجة.	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً.	الخلاط اليدوي لا يعمل. اختاري سرعة منخفضة في البداية ثم زبد السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة.
	السلطانية المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	اختاري سلطانية بحجم مناسب.
لا يمكن إزالة الأداة من المقبس.	محدد السرعة غير موجه على موضع إيقاف التشغيل 'O'.	لإزالة الأدوات، تأكد من توجيه محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل (O) "OFF" ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على أداة «SureEject™».



## 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	الحد الأقصى	الزمن (بالدقائق)	الزمن (بالدقائق)
بياض البيض	١ - ١.٠	٥ - ٤	٣ - ١
القسدة المخفوقة (تختلف أوزنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القسدة)	٢٠٠ - ٥٠٠ مل	٥ - ١	٣ - ١
خلطات الكعكات الجاهزة	١ كغم الوزن الإجمالي	٥ - ١	٢ - ١
المخفوقات	١ لتر	٥	١
هرس السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات كعكة الفواكه	٢٥٠ جرام وزن الدقيق	٤ - ٢	٤ ١
مزج السمن مع السكر طبي الدقيق والفاكهة.. الخ	٩٠٠ جرام الوزن الإجمالي	٥	٤ - ٣ ١

**ملحق اختياري (لا يتم تزويده مع صندوق البيع)**  
المفرمة الصغيرة - راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء) لطلبها.

### ملف السلك ④

بعد الاستخدام، لفي السلك حول قاعدة الخلاط اليدوي.

## 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

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

- إذا كان القابس المزود في جهازك به مصهر مُركب وتعتل هذا المصهر، فيجب استبداله بمصهر مماثل له بنفس تقدير الأمبيرية.

#### ملاحظة:

- بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها،، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربى عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربى، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربى الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).
- إذا تم قطع مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. إذا تم إدخال قابس غير قابل لإعادة التمديد عن غير قصد في مخرج المقبس، فقد قد ينشأ خطر حدوث صدمة كهربائية.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

### قبل استخدام الخفاقة اليدوية للمرة

#### الأولى

- اغسلي الأجزاء (راجعى قسم زالتنظيف).

#### الدليل

① محدد السرعات ٥

② أداة SureEject™

③ المضرب

④ ملف السلك

#### تلميحات ونصائح

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

### استخدام الخلاط اليدوي

- ١ أدخل المصارب - لفيها وادفعيها إلى أن تستقر في مكانها.
- ٢ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٣ أثناء وضع المكونات داخل سلطانية بحجم مناسب، ضعي الخفاقة/العجانة في السلطانية.
- ٣ مع وجود المكونات في وعاء بحجم مناسب، ضعي المصارب في الوعاء
- كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.
- إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بعناء، أرفعي السرعة.
- ٥ عند وصول الخليط إلى القوام المطلوب، أعيدي محدد السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل «O» ثم أرفعي الخفاقة خارج السلطانية.
- ٦ لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي التيار الكهربى عن الخلاط اليدوي. ادفعي أداة «SureEject™» لأسفل ②. أمسكي بعواميد الأداة بقوة عند إخراج الأدوات.

- لا تستخدمى الخفاقة اليدوية في حالة تلفها. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- لا تستخدمى أية ملحقات غير معتمدة.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربى، إذا ترك بدون مراقبة، قبل التجميع أو التفكيك أو 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.
- تستند القوة المقدرة إلى ملحق القطاعة. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربى 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.

## العناية

- قومي دائماً بإيقاف التشغيل وفصل الجهاز وإزالة المضارب قبل التنظيف.
- يحذر غمر جسم الخفاقة اليدوية في الماء أو تعرض السلك الكهربى أو القابس للبلل.
- يحذر استخدام مواد كاشطة لتنظيف الأجزاء.

### قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربى

- تأكدى من تطابق مواصفات التيار الكهربى لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

### هام - المقبس والمنصهر الكهربى

- اللون الأسلاك الموجودة في السلك الكهربى هي كالتالى:  
أزرق = متعادل  
بنى = كهرباء حية

## لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تستخدمتي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تستخدمتي الجهاز لأزمنة 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 واتريه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
خليط الكيك الثقيل	٣ دقائق	

- يحذر غمر الخلاط اليدوي في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابس للبلل.
- تأكدي من أن السلك مفكوك بالكامل من ملف السلك قبل استخدام الخلاط اليدوي.
- ابتدي الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- أحذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.