

KENWOOD

HM520 series
HM530 series

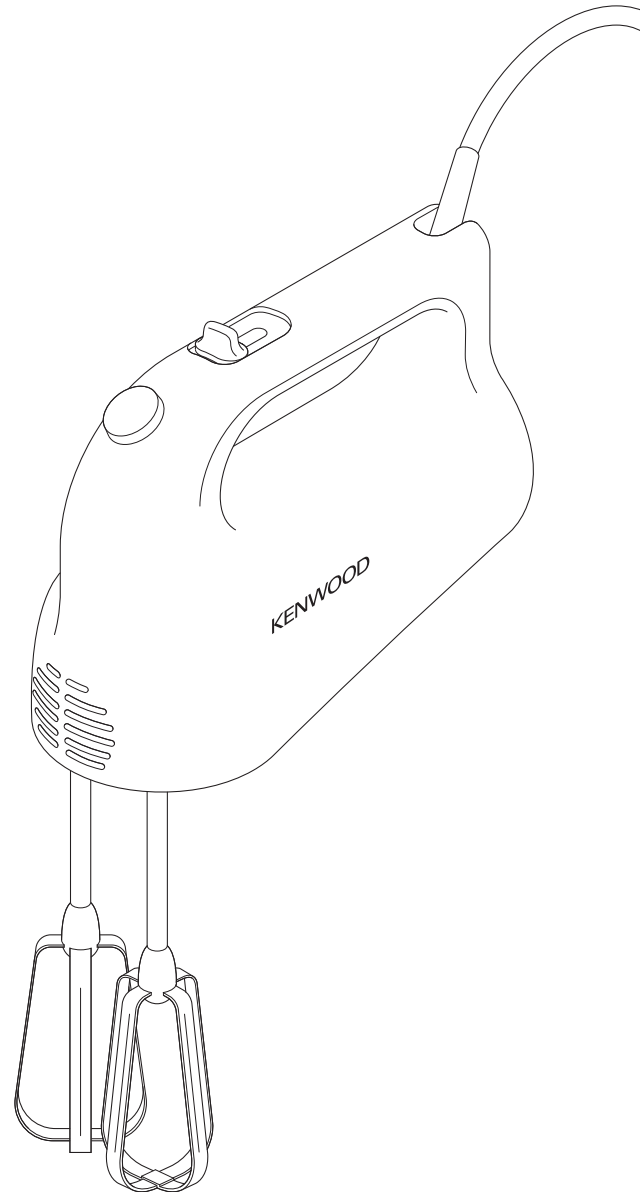
instructions

English

2 - 6

عربي

٩ - ٧



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

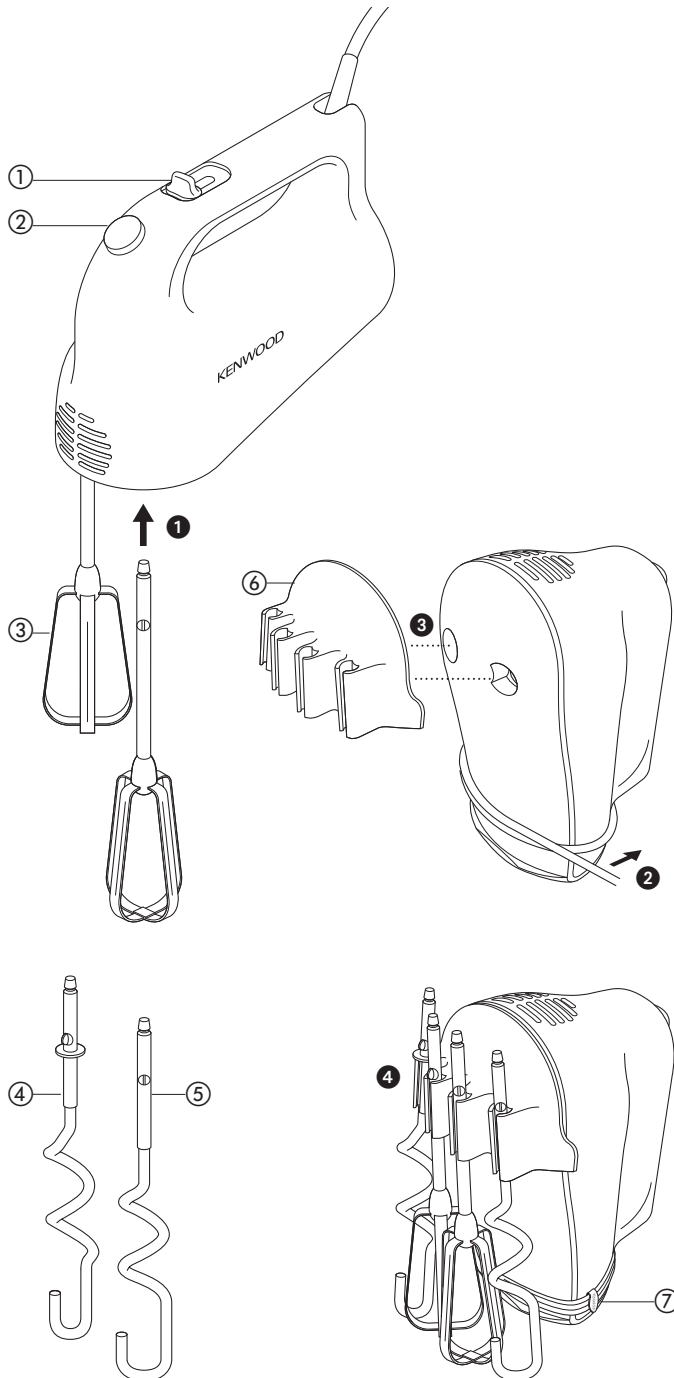
kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

120841/1



English



before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Ensure the cord is fully unwound before using the hand mixer.
 - Never put the hand mixer 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 hand mixer. 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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - 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.
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the rear of your hand mixer.
 - **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 hand mixer for the first time

- Wash the parts (see 'cleaning').

key

- ① speed switch
HM520 - 3 speed
HM530 - 5 speed
- ② tool release button
- ③ beaters
- ④ kneader with collar (if supplied)
- ⑤ kneader without collar (if supplied)
- ⑥ tool storage
- ⑦ cord tidy

to use your handmixer

- 1 Unwrap the cord and make sure the speed switch ① is in the off "O" position. Ensure the tool storage ⑥ has been removed.
- 2 Insert the beaters or kneaders ① – turn and push until a positive click is felt.
Important: The kneader with the collar ④ will only fit into the larger socket.
- 3 Plug in.
- 4 With the ingredients in a bowl of an appropriate size, place the beaters/kneaders into the bowl.
- 5 Pull the speed switch backwards to reach the desired speed (the first dot on the handmixer body is the slowest speed setting). Line up the dot on the side of the speed switch with the corresponding speed.
 - As the mixture thickens, increase the speed.
 - If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
 - Move the speed switch forwards to the pulse "P" position to operate the motor at maximum speed. The motor will operate for as long as the pulse is held in position.
- 6 When the mixture has reached the desired consistency, return the speed switch to the off "O" position and then lift the beaters/kneaders out of the bowl.
- 7 To remove the tools, make sure the speed switch is in the off "O" position and unplug the handmixer. Press the tool release button ②. 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.
- To protect your handmixer, don't use it for longer than 3 minutes in any 5 minute period with doughs, heavy cake mixtures, etc. Switch it off as soon as you've got the right consistency.

hints

- 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.

Recommended speeds for beaters and kneaders

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	Recommended maximum quantities	Recommended speeds		Approximate times
		HM520	HM530	
Beaters				
Egg whites	8	2 – 3	4 – 5	3 minutes
Cream	500ml	1 – 3	1 – 5	4 minutes
Whisked sponge	3 egg mix	2 – 3	4 – 5	5 minutes
All in one cake mixes	600g total mix	1 – 3	1 – 5	1½ - 2 minutes
Batter	800ml	2 – 3	4 – 5	1 minute
Rubbing fat into flour	250g flour	1 – 2	1 – 2	3 minutes
Adding water to combine pastry ingredients		1	1	1 minute
Fruit cake	900g total mix			
Creaming fat and sugar		3	5	4 minutes
Folding in flour, fruit, etc.		1	1 – 2	1 minute
Royal icing	4 egg mix	1 – 3	1 – 5	5 – 6 minutes
Kneaders				
Bread	450g flour	1 – 3	1 – 5	2 – 3 minutes Re-knead 30 – 45 seconds

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.

beaters, kneaders

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

handmixer body

- Wipe with a damp cloth, then dry.

storage

- 1 Wrap the cord around the base of the hand mixer ②. Then clip the cord together using the cord tidy.
- 2 Push the tool storage into the sockets ③. Then clip in the beaters and kneaders ④.

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 (HM520/HM530) and date code (5 digit code i.e. 13B06) 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.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- 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.

Recipe

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. 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.

التنظيف



- أوقف دائماً تشغيل الجهاز، افصله عن مصدر التيار الكهربائي وأزلي 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.

المضرب، العجانة

- غسل بالأيدي أو في غسالة الأطباق ثم التجفيف.

جسم الخلاط اليدوي

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.

التخزين

- ١ لف السلك الكهربائي حول قاعدة الخلاط اليدوي ②. ثم اشبكي السلك الكهربائي بواسطة مشبك السلك الكهربائي.
- ٢ ادفعي مكان تخزين الأدوات داخل التجويف ③. ثم اشبكي الخفاقة والعجانة ④.

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.

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، يجنب 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 عجلات.

٧ لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه مفتاح السرعات في موضع إيقاف التشغيل "O" ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغط على زر تحرير الأداة ②. امسكي محور دوران الأداة عند إزالتها.

هام:

- عند خلط السمن بالسكر في خلطات الكعكات، استخدمى 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، استخدمى سلطانية بحافة مرتفعة لتقليل تطاير المكونات.

- العجانة فقط - عند تحضير عجين الخبز نوصي بالأا يتجاوز وزن عجين الخبز ٤٥٠ غرام من الدقيق.
- لحماية الخلاط اليدوي، لا تستخدميه لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة بعد كل فترة راحة قدرها ٥ دقائق وذلك مع العجين وخلطات الكعكات الثخينة وما شابه من هذا القوام. أوقفي تشغيل الخلاط متى تم الحصول على القوام المطلوب.

السرعات الموصى بها للخفاقة والعجانة

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 للكميات الموصى بها		السرعات ا لموصى بها
	HM530	HM520	
الخفاقة			
بياض البيض	٨	٢-٢	٥-٤ ٣ دقائق
القشدة	٥٠٠ مل	١-٣	١-٥ ٤ دقائق
الخليط الأسفنجي	خليط ٣ بيضات	٢-٢	٥-٤ ٥ دقائق
خلطات الكعكات الجاهزة	خلطة ٦٠٠ غرام إجمالياً	٣-١	٥-١ ٢-١٥ دقيقة
المخفوقات	٨٠٠ مل	٢-٢	٥-٤ ١ دقيقة
هرس السمن مع الدقيق	٢٥٠ غرام دقيق	٢-١	٢-١ ٣ دقائق
إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات كعكة الفواكه		١	١ ١ دقيقة
مزج السمن مع السكر	خلطة ٩٠٠ غرام إجمالياً	٣	٥ ٤ دقائق
طى الدقيق والفاكهة.. الخ		١	٢-١ ١ دقيقة
سكر الزينة	خليط ٤ بيضات	٣-١	٥-١ ٦-٥ دقائق
العجانة (في حالة تزويدها)			
الخبز	٤٥٠ غرام دقيق	٣-١	٥-١ ٢-٢ دقائق
			إعادة عجن لمدة ٣٠-٤٥ ثانية

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

قبل استخدام الخفاقة اليدوية للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء (راجع قسم "التنظيف").

الدليل

- ① مفتاح السرعات الطراز HM520 - ٣ سرعات
- الطراز HM530 - ٥ سرعات
- ② مفتاح تحرير الأداة
- ③ المضرب
- ④ عجانة مزودة بعنق (في حالة تزويدها)
- ⑤ عجانة بدون عنق (في حالة تزويدها)
- ⑥ مكان تخزين الأدوات
- ⑦ مشبك السلك

لاستخدام الخفاقة اليدوية

- ١ فكي السلك الكهربائي وتأكد من أن مفتاح السرعات ① موجه على موضع إيقاف التشغيل "O". تأكد من إزالة مكان تخزين الأدوات ⑥.
- ٢ ركب الخفاقة أو العجانة ① - لفي مع الضغط حتى تشعرين بتعشيق جيد.
- هام: العجانة ذات العنق ④ ستناسب فقط المقبس الكبير.
- ٣ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٤ أثناء وضع المكونات داخل سلطانية بحجم مناسب، ضعي الخفاقة/العجانة في السلطانية.
- ٥ اسحبي مفتاح السرعات للخلف لحين الحصول على السرعة المطلوبة (أول نقطة على جسم الخلاط اليدوي تمثل السرعة البطيئة). حاذي النقطة الموجودة على جانب مفتاح السرعات مع السرعة المقابلة.
- كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.
- إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بعناء، ارفعي السرعة.
- حركي مفتاح السرعات للأمام حتى موضوع التشغيل النبضي "P" لتشغيل الموتور على السرعة القصوى. يعمل الموتور في وضع التشغيل النبضي طالما بقي مفتاح السرعات موجهاً في هذا الموضع.
- ٦ عند وصول الخليط إلى القوام المطلوب، أعيدي مفتاح السرعات إلى موضع إيقاف "O" ثم ارفعي الخفاقة/العجانة خارج وعاء السلطانية.

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.

لسلامتك

- تأكد من فك السلك الكهربائي بالكامل قبل استخدام الخلاط اليدوي.
 - يحذر غمر جسم الخفاقة اليدوية في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابض للبلل.
 - ابعدي الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
 - احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
 - لا تستخدم الخفاقة اليدوية في حالة تلفها.
 - يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
 - لا تستخدم أية ملحقات غير معتمدة.
 - افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً في حالة عدم استخدامه، قبل تركيب أو فك الأجزاء أو قبل التنظيف.
 - هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو توجيهه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
 - 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.
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي**
- تأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للخفاقة اليدوية.
 - 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.