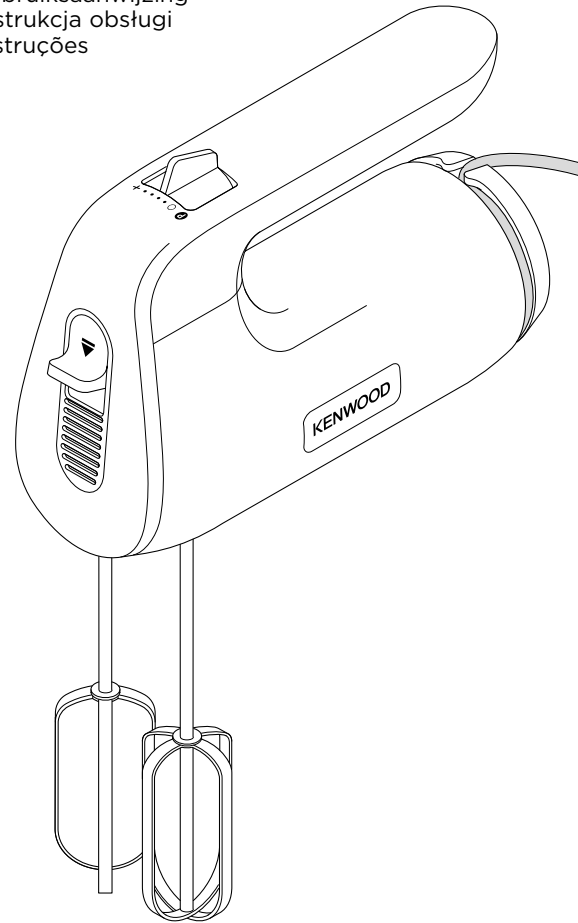


# KENWOOD

## TYPE: HMP50

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
instruções



<b>English</b>	<b>2 - 7</b>
<b>Nederlands</b>	<b>8 - 14</b>
<b>Français</b>	<b>15 - 21</b>
<b>Deutsch</b>	<b>22 - 28</b>
<b>Italiano</b>	<b>29 - 35</b>
<b>Português</b>	<b>36 - 43</b>
<b>Español</b>	<b>44 - 51</b>
<b>Dansk</b>	<b>52 - 57</b>
<b>Svenska</b>	<b>58 - 63</b>
<b>Norsk</b>	<b>64 - 69</b>
<b>Suomi</b>	<b>70 - 76</b>
<b>Türkçe</b>	<b>77 - 82</b>
<b>Česky</b>	<b>83 - 89</b>
<b>Magyar</b>	<b>90 - 96</b>
<b>Polski</b>	<b>97 - 104</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>105 - 112</b>
<b>Русский</b>	<b>113 - 120</b>
<b>Қазақша</b>	<b>121 - 128</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>129 - 135</b>
<b>Українська</b>	<b>136 - 142</b>
<b>عربي</b>	<b>١٤٣ - ١٤٨</b>

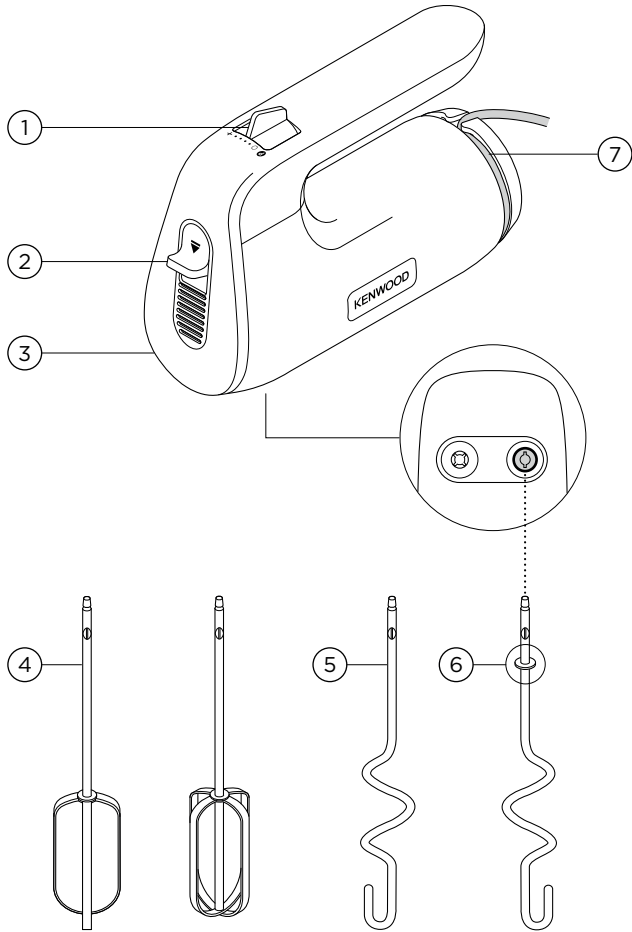
### Kenwood Ltd

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com



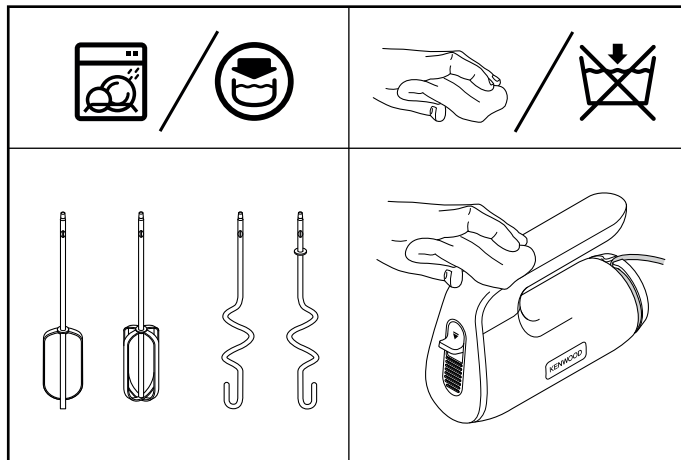
# English



## 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 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
Kneaders Heavy cake mixes Bread doughs	3 mins	



- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Ensure the cord is fully unwound 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'.

# Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

## Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

Fonction/ accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Fouets	6 minutes	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Crochets pétrisseurs Pâtes à gâteau épaisses Pâtes à pain	3 minutes	

- Ne plongez jamais le corps du batteur dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise.

- Vérifiez que le cordon est entièrement déroulé avant d'utiliser le batteur électrique.
- 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 électrique endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, avant d'installer ou de retirer les accessoires ou de le nettoyer.
- 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 des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- La puissance nominale est basée sur les données du hachoir. Les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- 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.

## Nettoyage

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

### Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée au dos de votre batteur électrique.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

### Avant la première utilisation de votre batteur électrique


- Nettoyez les éléments (voir « Nettoyage »).

### Légende

- ① Sélecteur de vitesse et d'impulsion
- ② Outil SureEject™
- ③ Batteur électrique
- ④ Fouets
- ⑤ Crochet pétrisseur
- ⑥ Crochet pétrisseur avec collier
- ⑦ Enroulement du cordon

### Utilisation de votre batteur électrique

- 1 Insérez les fouets ou les crochet pétrisseurs - tournez et poussez jusqu'à ce qu'un clic soit ressenti.

**Important :** vérifiez que le crochet pétrisseur avec le collier métallique est bien enclenché sur l'orifice  du bloc moteur (voir l'illustration).

- 2 Branchez l'appareil.
- 3 Après avoir placé les ingrédients dans un bol de taille adaptée, mettez les fouets / crochet pétrisseurs dans le bol.

- 4 Branchez et sélectionnez une vitesse (voir le tableau des conseils d'utilisation).
- Au fur et à mesure que la préparation épaissit, augmentez la vitesse.
  - Si vous entendez votre appareil forcer ou ralentir, augmentez la vitesse.
  - Faites glisser le sélecteur de vitesse en position (P) pour déclencher brièvement la vitesse maximale.  
Remarque : le moteur ne fonctionne que tant que le bouton est maintenu en position.
- 5 Lorsque le mélange a atteint la texture souhaitée, remettre le sélecteur de vitesse sur la position Arrêt (O), puis soulevez les fouets/crochets pétrisseurs hors du bol.
- 6 Pour retirer les ustensiles, vérifiez que le sélecteur de vitesse est en position Arrêt (O) et débranchez le batteur électrique. Faites glisser l'outil SureEject™ vers le bas pour le dégager ②.

Remarque : lorsque vous éjectez les outils, tenez la poignée du mixeur au-dessus du bol.

Important :

- Uniquement pour les crochets pétrisseurs - lors de la préparation de pâte à pain, il est recommandé que la charge de pâte n'excède pas 450 g de farine.

## Enroulement du cordon ⑦


Enroulez le cordon autour du talon du bras mixeur, sécurisez-le à l'aide de l'encoche.

### Conseils et astuces

- Lorsque vous montez en crème des mélanges pour gâteau, utilisez du beurre ou de la margarine à température ambiante, ou ramollissez avant utilisation.
- Pour éviter de surcharger votre bol de mélange, choisissez-en un de taille adaptée.
- Le temps de mélange peut s'avérer plus long dans le cas de grandes quantités et de mélanges épais.
- Lorsque vous faites de la crème fouettée, il est recommandé d'utiliser un bol à bords élevés pour limiter les éclaboussures.
- Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.

## Tableau des conseils d'utilisation

Les présentes ne sont que des recommandations. La vitesse que vous sélectionnez dépendra aussi de la taille du bol, des quantités, des ingrédients à mixer et de vos préférences personnelles. Augmentez progressivement la vitesse, pour passer aux vitesses suivantes.

Type d'aliments		 MAX		 (en min)
<b>Fouets</b>				
Blancs d'oeuf		1 - 10 (30 g - 300 g)	Rapide - Max	1 - 3
Crème à fouetter (la durée de mixage peut varier selon la quantité de matières grasses dans la crème)		200 - 500 ml	Lent - Max	2 - 3
Tous les mélanges à gâteau travaillés en une seule fois	Poids total	1,6 kg	Lent - Max	1 - 2
Méthode de crémage des appareils à gâteau	Poids total	1,6 kg	Lent - Max	4 - 5
Pâte		1 litre	Max	1
Incorporer de la matière grasse à de la farine. Ajouter de l'eau pour lier les ingrédients de pâtisseries.		250 g Poids farine	Min - Lent	4
			Lent	1
Cake aux fruits Incorporer de la matière grasse et le sucre. Incorporer la farine, les fruits, etc.		900 g Poids total	Max  Min - Lent	3 - 4 1
<b>Crochets pétrisseurs</b>				
Pain	Poids farine	450 g	Rapide - Max	2 - 3
	Poids total	750 g	Rapide	
			Re-knead after proving *	30 - 45 secs

### Accessoire facultatif (non fourni)

Hachoir compact : voir le paragraphe « Service après-vente » pour commander.

## Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- Fabriqué en Chine.



### **AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).**

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.

## Recette

### Pâte à pain blanc

- 10 ml / 2 cuillères à café de levure sèche (levure à reconstituer)
- 5 ml / 1 cuillère à café de sucre
- 260 ml d'eau tiède
- 450 g de farine à pain
- 5 ml / 1 cuillère à café de sel
- 15 g de lard


1 Disposez la levure sèche, avec le sucre et l'eau, dans un récipient à mélanger et laissez lever. La bonne température de l'eau est établie à 43° C et pour l'obtenir, mélangez un tiers d'eau bouillante à deux tiers d'eau froide.

- 2 Ajoutez les ingrédients restants. Installez les crochets pétrisseurs sur le batteur électrique, puis mélangez les ingrédients à vitesse lente jusqu'à incorporation complète de la farine. Puis augmentez la vitesse et battez pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique. Recouvrez à l'aide d'un papier film alimentaire huilé, et laissez la pâte lever dans un endroit chaud 45 à 60 minutes.
- 3 Remixez la pâte à la vitesse maximale pendant 30 à 45 secondes, en maintenant les crochets pétrisseurs dans le mélange.



4 Façonnez la pâte en une miche ou en petits pains et disposez sur des plaques de cuisson graissées. Couvrez d'un papier film huilée et laissez dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

5 Faites cuire dans un four préchauffé à 230°C, bouton 8 au gaz pendant 20 à 25 minutes (pour une miche) ou 10 à 15 minutes (pour des petits pains). Lorsque le pain est cuit, si vous tapotez sur le fond du pain, vous devez entendre un son creux.

Guide de dépannage		
Problème	Cause	Solution
Le batteur électrique ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est bien branché
Le crochet pétrisseur avec collier ne rentre pas dans l'orifice	Le crochet pétrisseur est inséré dans le mauvais orifice	Le crochet pétrisseur avec collier ne rentre que dans l'orifice  .
Le batteur électrique ralentit ou peine à tourner pendant le mixage	La vitesse sélectionnée est trop faible.	Augmentez la vitesse.
	La quantité recommandée a été dépassée.	Voir le tableau des conseils d'utilisation pour connaître les quantités et vitesses à utiliser. Ne faites pas tourner l'appareil pendant plus de 3 minutes et laissez l'appareil refroidir 15 minutes avant de le relancer pour les pâtes à cuire et les mélanges pour gâteaux lourds.
Projections excessives de liquides ou de farine lors du mixage	La vitesse sélectionnée est trop forte.	Sélectionnez une vitesse moins importante au départ, puis augmentez la vitesse au fur et à mesure que le mélange s'épaissit.
	Le bol n'est pas assez profond ou il est trop petit pour les ingrédients à mixer.	Sélectionnez un bol de taille adaptée.
Impossible de retirer les ustensiles des orifices du bloc moteur	Le sélecteur de vitesse n'est pas sur Arrêt (O).	Pour retirer les ustensiles, veillez à ce que le sélecteur de vitesse soit bien en position Arrêt (O), et débranchez le batteur à électrique. Appuyez sur l'outil SureEject™.
Le bouton Pulse ne fonctionne pas	Le moteur ne fonctionnera que tant que la commande sera enfoncée.	Faites glisser le sélecteur de vitesse en position (P) pour déclencher brièvement la vitesse maximale.