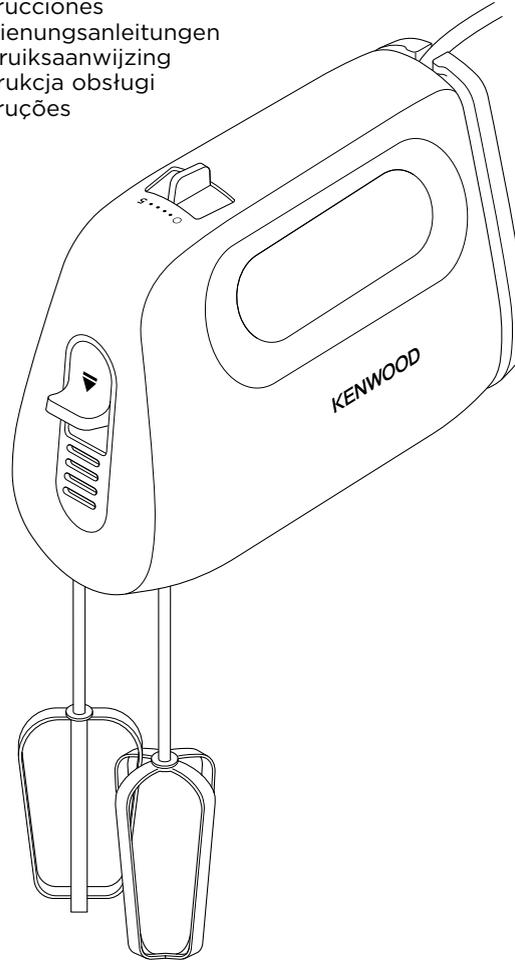


KENWOOD

TYPE HMP10

instructions instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	2 - 6
Nederlands	7 - 12
Français	13 - 18
Deutsch	19 - 24
Italiano	25 - 30
Português	31 - 36
Español	37 - 42
Dansk	43 - 48
Svenska	49 - 53
Norsk	54 - 58
Suomi	59 - 64
Türkçe	65 - 69
Česky	70 - 75
Magyar	76 - 81
Polski	82 - 88
Ελληνικά	89 - 95
Русский	96 - 103
Қазақша	104 - 110
Slovenčina	111 - 116
Українська	117 - 123

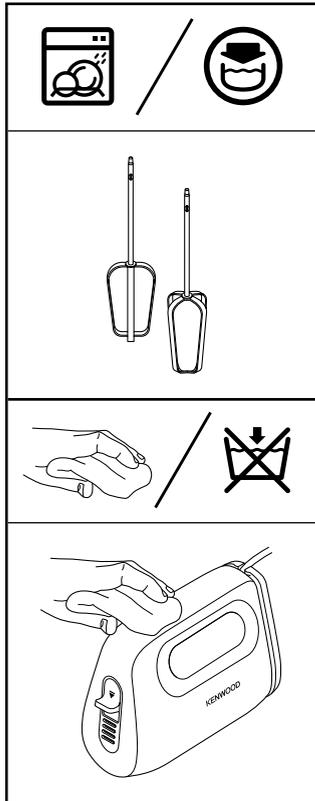
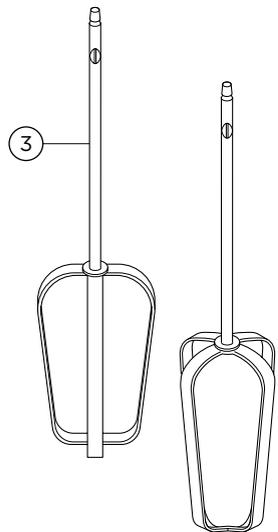
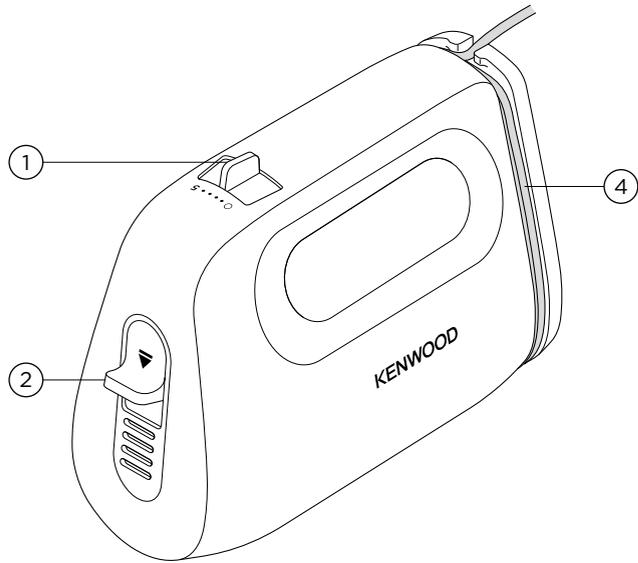
عربي ١٢٨ - ١٢٤

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 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.

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
Pâte à gâteau épaisse	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 de son sillon 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

- Toujours éteindre, débrancher et retirer les fouets avant le nettoyage.
- Ne plongez jamais le corps du batteur dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais d'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 5 Sélecteur de vitesses
- ② Outil SureEject™
- ③ Fouets
- ④ Enroulement du cordon

Utilisation de votre batteur électrique

- 1 Insérez les fouets - tournez et poussez jusqu'à ce qu'ils soient bien fixés.
- 2 Branchez l'appareil.
- 3 Avec les ingrédients dans un bol de taille appropriée, placez les fouets dans le bol.
- 4 Sélectionnez la vitesse souhaitée, de 1 (la plus lente) à 5.
 - Au fur et à mesure que la préparation épaissit, augmentez la vitesse.

- Si vous entendez votre appareil forcer ou ralentir, augmentez la vitesse.
- 5 Lorsque le mélange a atteint la texture souhaitée, remettez le sélecteur de vitesse sur la position Arrêt (O), puis soulevez les fouets 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. Poussez l'outil SureEject™ vers le bas ②. Tenez la tige de l'ustensile lorsque vous éjectez celui-ci.

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)
Blancs d'oeuf	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Crème à fouetter (la durée de mixage peut varier selon la quantité de matières grasses dans la crème)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Tous les mélanges à gâteau travaillés en une seule fois	1 kg poids total	1 - 5	1 - 2
Pâte	1 litre	5	1
Incorporer de la matière grasse à de la farine. Ajouter de l'eau pour lier les ingrédients de pâtisseries.	250 g poids farine	1 - 2 2	2 - 4 1
Cake aux fruits Incorporer de la matière grasse et le sucre. Incorporer la farine, les fruits, etc.	900 g poids total	5 1 - 2	3 - 4 1

Accessoire facultatif (non fourni)

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

Enroulement du cordon ④

Après utilisation, enroulez le cordon autour de la base du batteur.

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 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 ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- 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.