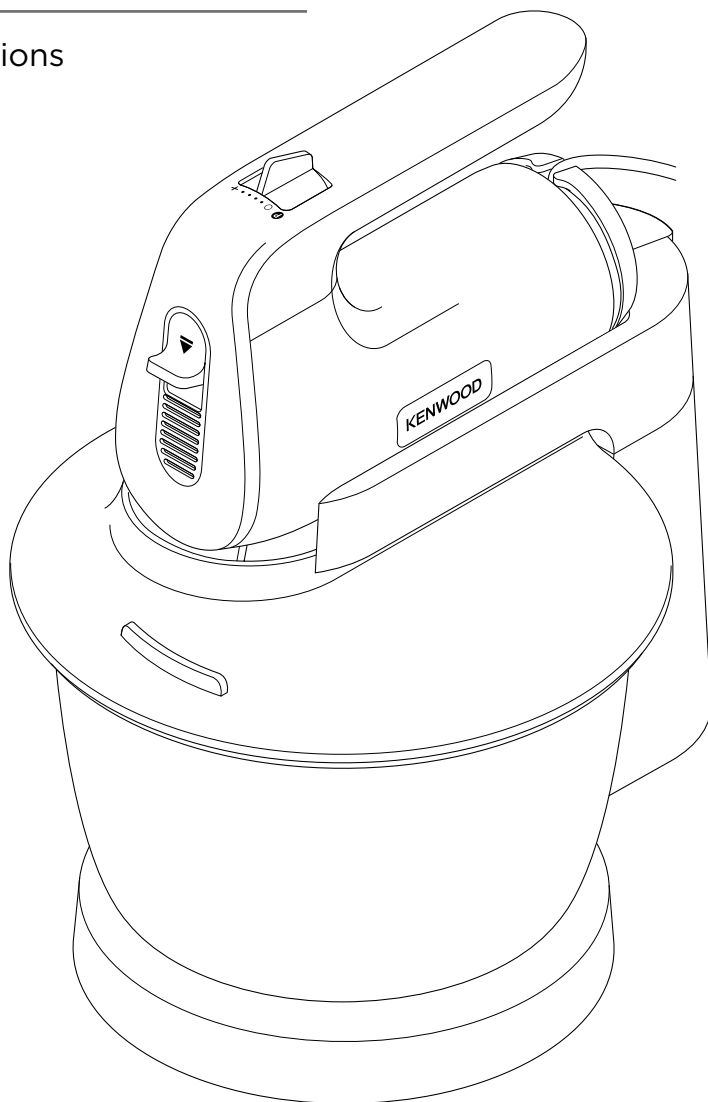


KENWOOD

TYPE: HMP54

Instructions



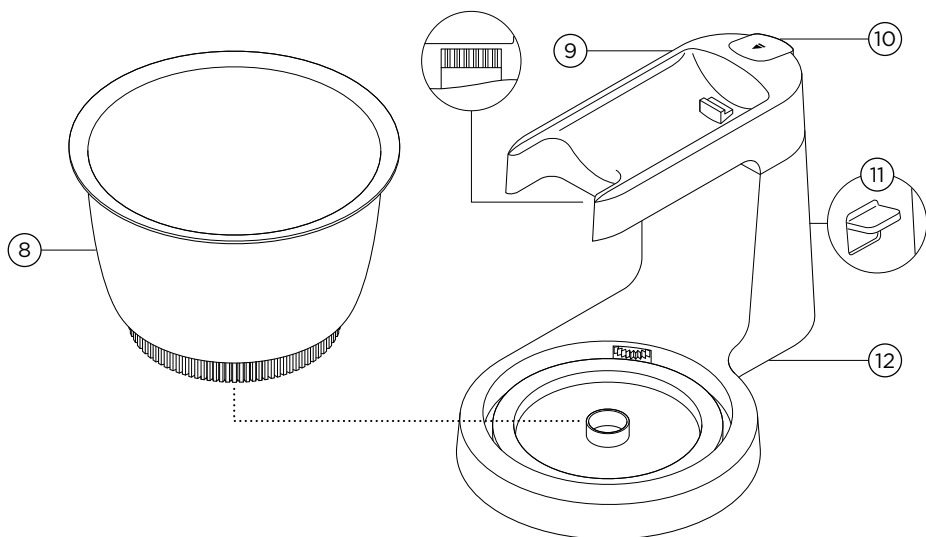
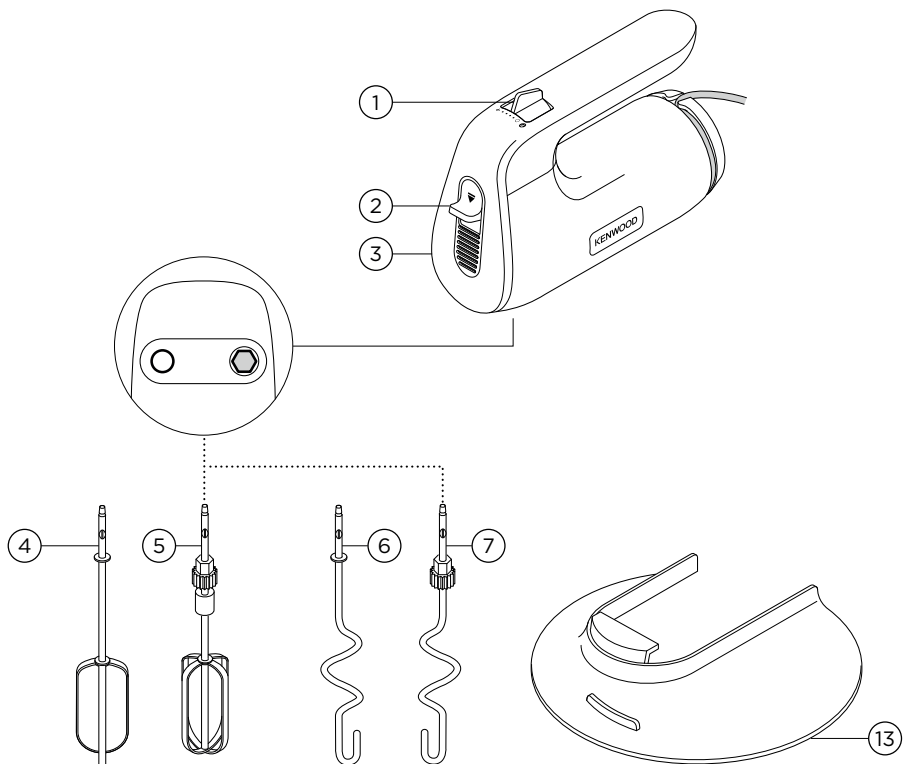
English

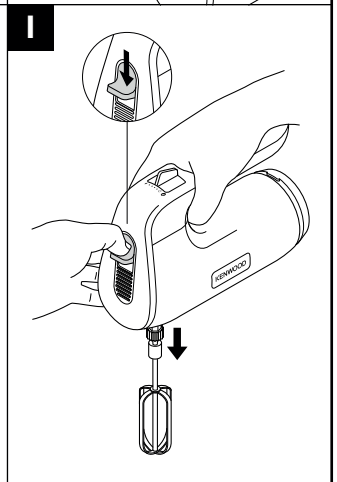
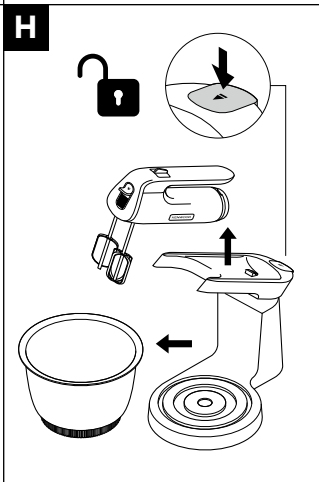
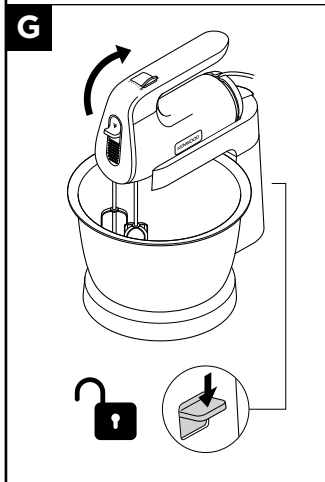
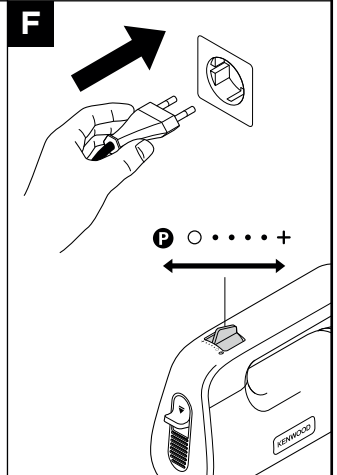
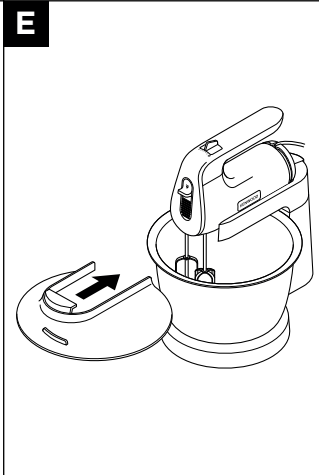
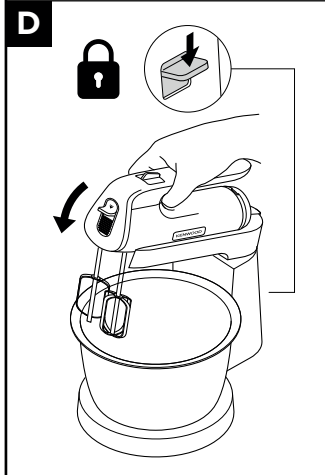
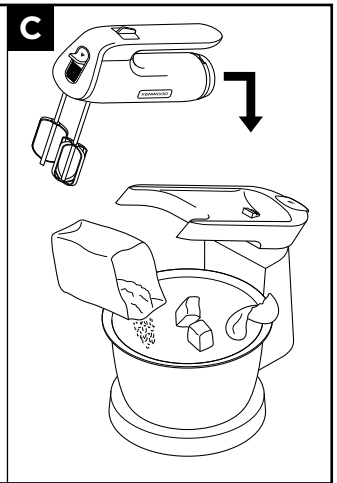
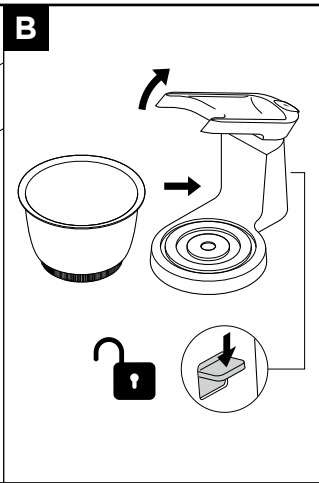
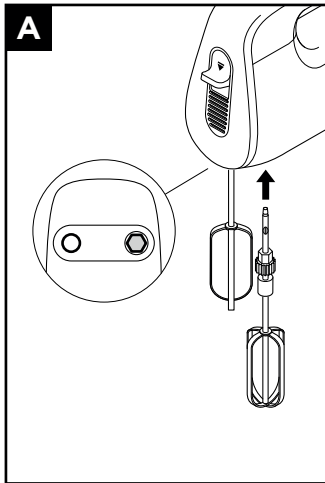
2 - 7

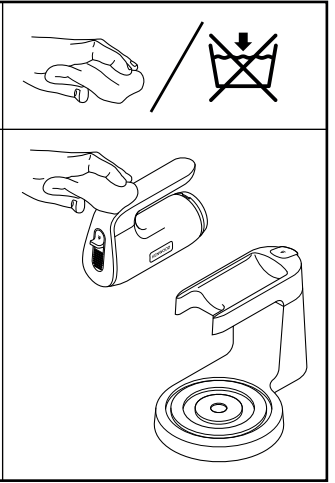
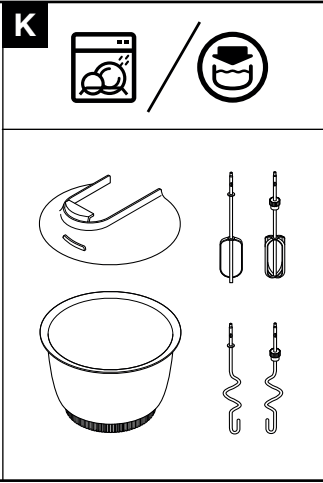
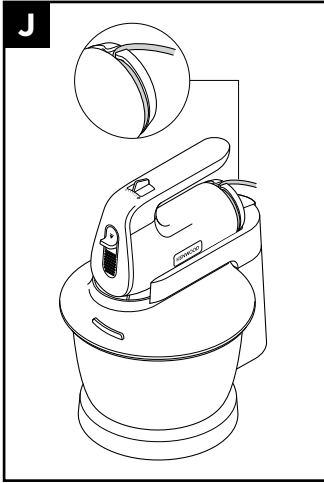
عربي

١٣-٨









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
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'.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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 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.

Metal Bowl

- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale. Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

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 Speed & Pulse selector
- ② Tool SureEject™
- ③ Mixer
- ④ Beater
- ⑤ Beater with gear
- ⑥ Kneader
- ⑦ Kneader with gear
- ⑧ Mixing bowl
- ⑨ Cradle
- ⑩ Mixer release button
- ⑪ Cradle release lever
- ⑫ Stand
- ⑬ Splashguard

**To Use your Handmixer
Fitting the Beaters/Kneaders****Refer to illustration **A****

Insert the beater/kneader with the plastic gear in the  socket.

Setting Up the Bowl & Stand**Refer to illustration **A** - **F****

- 1 Fit the beaters/kneaders to the Handmixer.
- 2 Hold the front of the cradle and raise by pressing the cradle release lever.
- 3 Place the bowl onto the stand.
- 4 Fit the mixer to the cradle and push down to secure.

Note: Check that the beater/kneader with the plastic gear aligns with the drive gear on the cradle.

- 5 Add the ingredients, then lower the cradle by holding the Handmixer handle whilst pressing the cradle release lever at the same time.
- 6 Plug in and select a speed (Refer to the recommend usage chart).

****P** Pulse**

Slide the speed selector to the (P) position to use in short bursts at maximum speed. Note: the motor will only operate for as long as the control is held in position.

Splashguard

Fit the splashguard if required **E**.

After Use**Refer to illustration **G** - **I****

- 1 Switch the speed selector to the 'O' OFF position.
- 2 Hold by the handle and lift up the cradle by pressing the cradle release lever.
- 3 Remove the mixer from the cradle by pressing the mixer release button and lifting off.
- 4 Slide the tool SureEject™ down to release the tools.

Note: The tools can only be removed when the speed selector is in the 'O' OFF position.

Note: When ejecting the tools hold the hand mixer over the bowl.

Cord Storage **J**

Wrap the cord round the heel of the handmixer. Then store on the stand.




Hints and Tips

- Start at low speed and as the mixture thickens, increase the speed.
 - If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
 - Scrape down the sides and bottom of the bowl at regular intervals to assist the mixing operation.
 - When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
 - For best results with small quantities, use the handmixer without the stand.
 - Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
 - If you wish to mix larger quantities or heavier mixes, remove the mixer from the stand and use a bowl of an appropriate size.
- * When re-kneading dough after proving it is recommended that the mixer is removed from the cradle and used hand held.**

Recommended Usage Chart

Please note that these are recommendations for using the stand and supplied mixing bowl. If using the mixer by hand, the speed you select may depend upon the bowl size (if not using the bowl supplied), quantities, the ingredients you are mixing and personal preference.

Gradually increase to the recommended speeds below.

Food type		 MAX		 (Mins)
Beaters				
Egg whites		2 - 10 (60 - 300g)	High - Max	1 - 3
Cream		200 - 500 ml	Low - High	2 - 3
All-in-one cake mixes	Total weight	1.6kg	Low - High	1 - 2
Creaming Method Cake Mixes	Total weight	1.6kg	Low - High	5 - 6
Cookie Dough	Total weight	800g	Low - High	6
Batter		1 litre	Max	1
Rubbing fat into flour		250g Flour weight	Min - Low	4
Adding water to combine pastry ingredients			Low	1
Fruit cake		900g Total weight	Max	3 - 4
Creaming fat and sugar			Min - Low	1
Folding in flour, fruit, etc.				
Kneaders				
Bread	Flour weight	450g	High - Max	2 - 3
	Total weight	750g	High	
			Re-knead after proving *	30 - 45 secs

Optional attachment (not supplied in pack)

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

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. **Have your model number (e.g. TYPE: HMP54) 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.
- 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.
- 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
- 260ml 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 plastic gear cannot be inserted into the 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.	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 doughs or 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™.
Pulse does not operate	The motor will only operate for as long as the control is held in position.	Slide the speed selector to the (P) position to use in short bursts at maximum speed.

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 المزودة بترس داخل المقبس.	تركيب العجانة مع مقبس غير صحيح	العجانة ذات العنق تتناسب فقط المقبس. 
الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً.	زدي سرعة التشغيل. راجع جدول سرعات التشغيل والكميات الموصى عند المعالجة.
	تجاوز الحد الموصى به للكميات.	لا تشغيلي الجهاز لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة دون إيقافه لمدة ١٥ دقيقة للراحة وذلك مع الخلطات العجين أو خلطات الكعكات التخينة.
تأثر شديد أو تطاير الدقيق أثناء المعالجة.	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً.	الخلاط اليدوي لا يعمل. اختراري سرعة منخفضة في البداية ثم زدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة.
	السلطانية المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	اختراري سلطانية بحجم مناسب.
لا يمكن إزالة الأدوات من المقبس.	محدد السرعة غير موجه على موضع إيقاف التشغيل 'O'.	إزالة الأدوات، تأكد من أن محدد السرعة في وضع إيقاف التشغيل (O) "OFF" ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على أداة SureEject™.
الوضع النبضي لا يعمل	لن يعمل المحرك إلا إذا كان قرص التحكم في موضعه.	حركي محدد السرعة إلى وضع التشغيل النبضي (P) لاستخدامه لفترات قصيرة بالسرعة القصوى.

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.
- 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.

وصفة التحضير

عجين الخبز الأبيض

- 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 واطركيه 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 للريغيف) أو ١٠ إلى ١٥ دقيقة (بالنسبة للفاائف). عندما ينضج العجين سيصبح مفرغاً من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.

- ١٠مل/ ٢ملعقة صغيرة خميرة جافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل):
- ٥مل/ ١ملعقة صغيرة سكر
- ٢٦٠مل ماء دافئ
- ٤٥٠ غرام دقيق خبز
- ٥مل/ ١ملعقة صغيرة ملح
- ١٥ غرام دهن حيواني

- ١ ضعي الخميرة المجففة مع السكر والماء داخل سلطانية الخلط واطركيها 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 ناعماً ومرناً. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واطركي العجين حتى يخمر (يرتفع) لمدة ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة.

- الكميات الكبيرة والخلطات الخثينة قد تتطلب فترة خلط أطول.
- إذا أردت خلط كميات أكبر أو خلطات أكثر كثافة، أزيل الخلاط من الحامل واستخدم سلطانية بحجم مناسب.
- * عند إعادة عجن العجينة بعد التخمير، يُنصح بإخراج الخلاط من الحامل واستخدامه مع حملته باليد.

جدول توصيات الاستخدام

يرجى الملاحظة بأن هذه هي توصيات فيما يتعلق باستخدام المنصة وسلطانية الخلط المزودة. في حالة استخدام الخلاط يدوياً، قد تعتمد السرعة المستخدمة على حجم السلطانية (في حالة عدم استخدام السلطانية المزودة) 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 - ٢	مرتفعة - الحد الأقصى	١ - ٣	
القسدة	٢٠٠ - ٥٠٠ مل	منخفضة - مرتفعة	٢ - ٣	
خلطات الكعكات الجاهزة	الوزن الإجمالي	١.٦ كيلوغرام	منخفضة - مرتفعة	١ - ٢
طريقة الخلطات الكريمة	الوزن الإجمالي	١.٦ كيلوغرام	منخفضة - مرتفعة	٥ - ٦
عجينة الكعك	الوزن الإجمالي	٨٠٠ جرام	منخفضة - مرتفعة	٦
المخفوقات	١ لتر	الحد الأقصى	١	
هرس السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات كعكة الفواكه	٢٥٠ جرام وزن الدقيق	الحد الأدنى - منخفضة	٤	١
مزج السمن مع السكر طي الدقيق والفانكة إلخ	٩٠٠ جرام الوزن الإجمالي	الحد الأقصى	٣ - ٤	١
العجانة				
الخبز	٤٥٠	مرتفعة - الحد الأقصى	٢ - ٣	
	٧٥٠	مرتفعة		
		أعيدي العجن بعد التخمير *	٣٠ - ٤٥ ثانية	

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

- 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 (راجع قسم التنظيف).

الدليل

- ① محدد السرعة والنبض
- ② أداة SureEject
- ③ الخلاط
- ④ الخفاقة
- ⑤ الخفاقة المزودة بترس
- ⑥ العجانة
- ⑦ العجانة المزودة بترس
- ⑧ سلطانية الخلاط
- ⑨ الحامل
- ⑩ مفتاح تحرير الخلاط
- ⑪ ذراع تحرير الحامل
- ⑫ المنصة
- ⑬ واقي الرذاذ

ملاحظة: تأكيد من محاذاة الخفاقة/العجانة
المزودة بترس مع ترس الدفع الموجود في
تجويف استقرار الخلاط.

- ⑤ أضيفي المكونات، ثم اخفضي الحامل عن طريق إمساك مقبض الخلاط اليدوي بينما تضغطين على ذراع تحرير الحامل في نفس الوقت.
- ⑥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وحددي السرعة المطلوبة (راجع جدول الاستخدامات الموصى بها).

P وضع التشغيل النبضي

حركي محدد السرعة إلى وضع التشغيل النبضي (P) لاستخدامه لفترات قصيرة بالسرعة القصوى. ملاحظة: لن يعمل المحرك إلا إذا كان قرص التحكم في موضعه.

واقى الرذاذ

ركبي واقى الرذاذ عند الحاجة **E**

بعد الاستخدام

راجع الرسوم التوضيحية من

G إلى **I**

- ١ لفى محدد السرعة على موضع إيقاف التشغيل "O" (OFF).
- ٢ أمسكي من المقبض وارفعي الحامل عن طريق الضغط على ذراع تحرير الحامل.
- ٣ أزيلى الخلاط عن تجويف استقرار الخلاط عن طريق الضغط على زر تحرير الخلاط ورفعها لأعلى.
- ٤ حركي أداة SureEject™ لأسفل لتحرير الأدوات. ملاحظة: لا يمكن إزالة الأدوات إلا عندما يكون محدد السرعة في وضع 'OFF' O' (إيقاف التشغيل). ملاحظة: عند إخراج الأدوات، أمسكي الخلاط اليدوي فوق السلطانية.

J تخزين السلك

لفي السلك حول كعب الخلاط اليدوي. ثم خزنيه على القاعدة.

استخدام الخلاط اليدوي

تركيب المضارب/العجانات

راجع الرسم التوضيحي **A**

ادخلي الخفاقة/العجانة مع الترس البلاستيكي في المقبس.



إعداد السلطانية والحامل

راجع الرسوم التوضيحية من

A إلى **F**

- ١ ركبي الخفاقة/العجانة في الخلاط اليدوي.
- ٢ أمسكي مقدمة الحامل وارفعيه عن طريق الضغط على ذراع تحرير الحامل.
- ٣ ضع السلطانية على الحامل.
- ٤ ركبي الخلاط في تجويف استقراره واضغطي لأسفل حتى يستقر في موضع التعشيق.

تلميحات ونصائح

- ابدئي بسرعة منخفضة، وقومي بزيادة السرعة عندما يزداد سُمك الخليط.
- إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بعباء، ارفعي السرعة.
- أكشطى جوانب وقاع السلطانية على فترات منتظمة للمساعدة في عملية الخلط.
- عند خلط السمن بالسكر في خلطات الكعكات، استخدمى الزبدة في درجة حرارة الغرفة أو لينيتها قبل الاستخدام.
- للحصول على أفضل نتيجة مع الكميات الصغيرة، استخدمى الخلاط اليدوي بدون المنصة.

- 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 المقدررة إلى ملحق القطاعة. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة 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.

العناية K

- أوقفها دائماً تشغيلاً 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 القابس للبلل.
- يحذر استخدام مواد كاشطة لتنظيف الأجزاء.

السلطانية المعدنية

- لا تستخدم فرشاة سلكية، ولا صوفاً معدنيًا ولا مبيضاً لتنظيف وعاء الستانلس ستيل. استخدم الخل لإزالة الجير. أبعدها عن الحرارة (أعلى الموقد، الفرن، الميكروويف).

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- هام - المقبس والمنصهر الكهربائي
- اللون الأسلاك الموجودة في السلك الكهربائي هي كالتالي:
أزرق = متبادل
بني = كهرباء حية
- إذا كان القابس المزود في جهازك به مصهر مُركب وتعطل هذا المصهر، فيجب استبداله بمصهر مماثل له بنفس تقدير الأهمية.
- في حالة الحاجة إلى استبدال المقبس أو السلك الكهربائي، فيجب استبدالهما وتركيبهما من قبل مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood.

ملاحظة:

- بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربائي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربائي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربائي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).

سلامتك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي 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 تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تستخدم 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 الكهربي 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.
- تأكد من أن السلك مفكوك بالكامل قبل استخدام الخلاط اليدوي.
- ابعد 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 الخلاط اليدوي في حالة تلفه، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- لا تستخدم أية ملحقات غير معتمدة.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي، إذا ترك بدون مراقبة، قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

