

KENWOOD

HM330

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

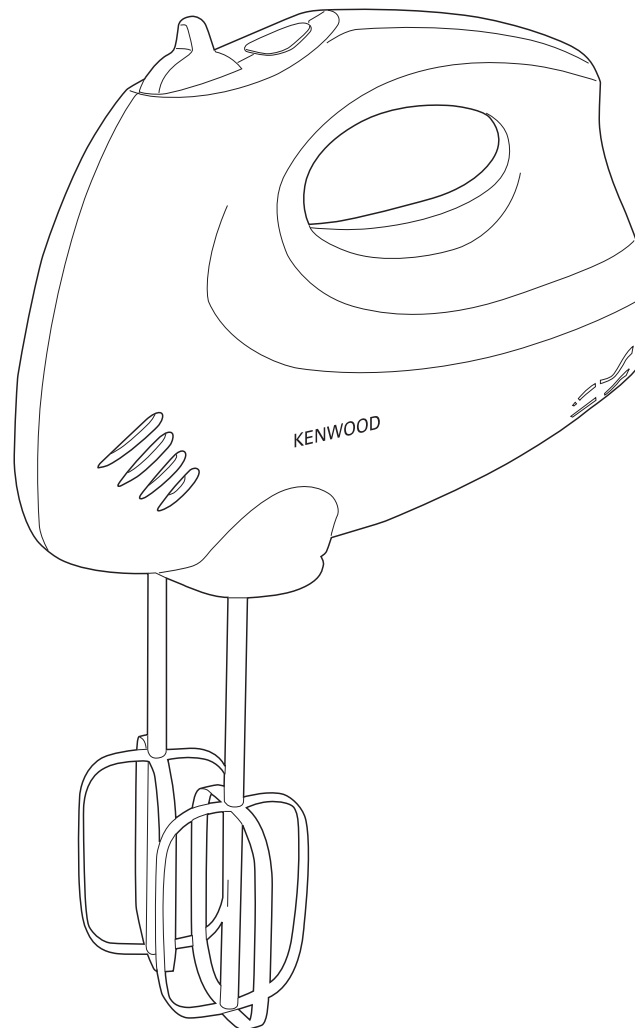
English 2 - 4

Français 5 - 8

Türkçe 9 - 11

فارسی ۱۷ - ۱۵

عربي ۱۴ - ۱۲



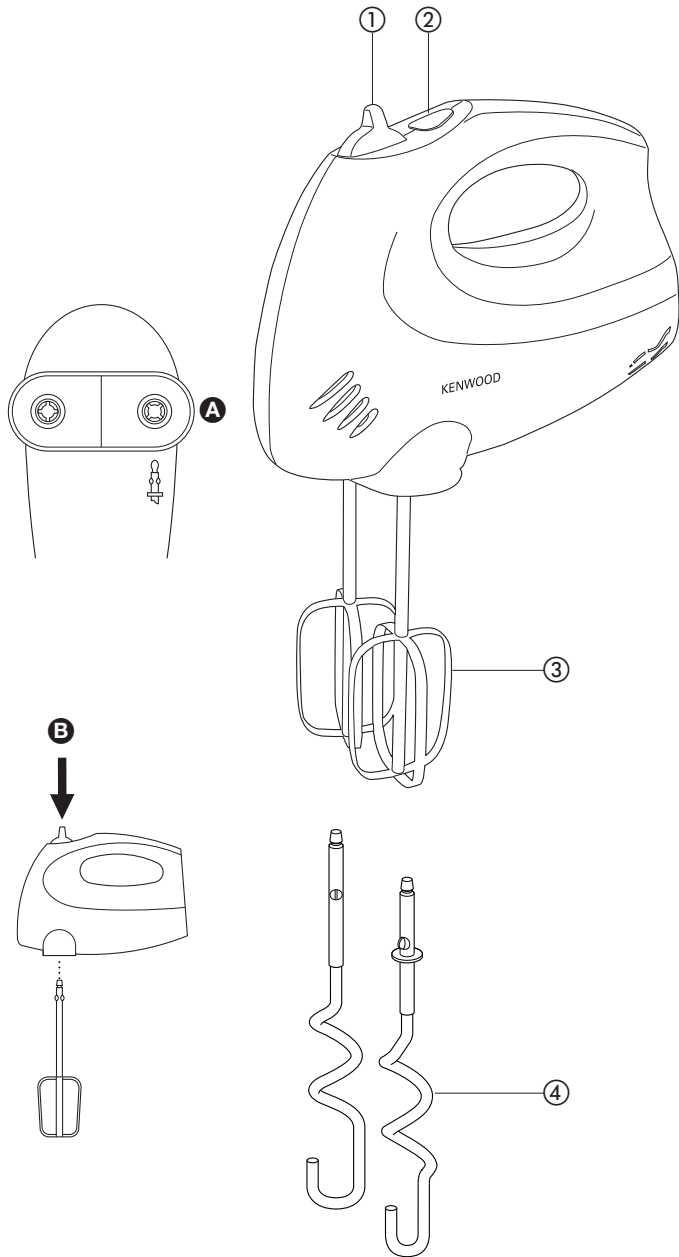
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

124814/1





safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the beaters and kneaders if supplied: see 'care and cleaning'.
- Never let the cord or plug get wet – you could get an electric shock.
- 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 unplug the appliance when not in use, before fitting or removing parts or before cleaning.**
- 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.
- 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.

- 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.

Use your Kenwood 6-speed handmixer for mixing, beating and whipping cream, eggs, sauces and many other mixtures. Heavier doughs and other mixtures can be prepared with the kneaders included with selected models of the handmixer.

before plugging in

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

key

- ① speed switch and tool release button
- ② turbo button
- ③ beaters
- ④ kneaders

to use your handmixer

- 1 Insert the beaters or kneaders – turn and push.

important the kneader with the metal collar will only fit into the marked socket **A**.

- To remove the tools, switch off and unplug the mixer then press down on the tool release button **B**.
- 2 Plug in.
 - 3 Push the speed switch forward.
- As the mixture thickens, increase the speed.
 - If the handmixer labours increase the speed and/or push the turbo button.
 - The turbo button gives an extra boost of power for those extra tough mixing jobs. Use for up to 30 seconds at a time.

important: When making bread dough we recommend that the dough load does not exceed 450g flour.

care and 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.

beaters, kneaders

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

handmixer body

- Wipe with a damp cloth, then dry.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your appliance.
- 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.

white bread dough

450g/1 lb strong plain flour
10ml/2 tsp dried yeast (the type that requires reconstituting)
5ml/1 tsp sugar
5ml/1 tsp salt
15g/½ oz lard
250ml/9 fl.oz. warm water

The correct water temperature should be 43°C and can be achieved by mixing one third boiling water with two thirds cold.

Place the dried yeast with the sugar and water in a mixing bowl and leave to froth. 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 until the dough is smooth and elastic for approximately 2-3 minutes. Leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes. Re-knead the dough on speed 3 for 30-45 seconds keeping the kneaders in the mix.

Shape the dough into a loaf or rolls and place on greased baking trays. Then leave somewhere warm until it has doubled in size.

Bake at 230°C/450°F/Gas mark 8 for 20-25 minutes (for a loaf) or 10-15 minutes (for rolls). When ready the bread should sound hollow when tapped on the base.

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.
- Lavez les batteurs et les pétrisseurs fournis. Reportez aux instructions de nettoyage et d'entretien.
- Ne mouillez jamais le cordon ou la prise. Vous pourriez recevoir une décharge électrique.
- Veillez à maintenir vos doigts, vos cheveux, vêtements et ustensiles éloignés des pièces en mouvement.
- 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 à main endommagé.
- Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- **Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé, avant d'installer et de retirer des éléments et avant de procéder au nettoyage.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.

- 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 de l'appareil concerné en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués.
- 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.

Utilisez votre batteur à main Kenwood à 6 vitesses pour mélanger, battre et fouetter de la crème, des œufs, des sauces et de nombreux autres mélanges. Les pâtes et d'autres mélanges plus épais peuvent être préparés avec les pétrisseurs fournis avec les modèles sélectionnées du batteur à main.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée au dos de votre batteur à main.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

légende

- ① contrôle de vitesse et bouton de déblocage de l'ustensile
- ② bouton turbo
- ③ fouets
- ④ pétrisseurs

utilisation de votre batteur à main

- 1 Insérez les batteurs ou les pétrisseurs – tournez et poussez. **important** le pétrisseur avec le collier métallique doit être inséré uniquement dans l'encoche marquée **A**.
- Pour retirer les ustensiles, éteignez le batteur et débranchez-le, puis appuyez sur le bouton de déblocage de l'ustensile **B**.
- 2 Branchez l'appareil.
- 3 Poussez le sélecteur de vitesse vers l'avant.
- Au fur et à mesure que le mélange épaissit, augmentez la vitesse.
- Si le batteur à main peine, augmentez la vitesse et/ou poussez le bouton turbo.
- Le bouton turbo donne plus de puissance pour les préparations difficiles à mélanger. Utilisez pendant 30 secondes au plus à la fois. Important : lorsque vous faites une pâte à pain, nous vous conseillons de ne pas mélanger plus de 450 g de farine à la fois.

nettoyage

- **Veillez à toujours éteindre et débrancher l'appareil et à retirer les batteurs ou pétrisseurs avant le nettoyage.**

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

fouets, pétrisseurs

- Lavez-les à la main ou au lave-vaisselle, puis séchez-les.

corps du batteur à main

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
 - contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
-
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

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.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

pâte pour pain blanc

450 g de farine complète
10 ml/2 cc de levure sèche (de type
levure à reconstituer)
5 ml/1 cc de sucre
5 ml/1 cc de sel
15 g de lard
250 ml. d'eau tiède

La température de l'eau doit être de 43° C ; vous pouvez l'obtenir en mélangeant un tiers d'eau bouillante à deux tiers d'eau froide.

Disposez la levure sèche, le sucre et l'eau dans un bol à mélanger et laissez fermenter. Ajoutez les ingrédients restants. Fixez les pétrisseurs sur le batteur à main, puis mélangez les ingrédients ensemble à faible vitesse jusqu'à ce que la farine soit incorporée ; augmentez ensuite la vitesse et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique pendant environ 2 à 3 minutes. Laissez la pâte monter dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes.

Pétrissez une nouvelle fois la pâte à la vitesse 3 pendant 30 à 45 secondes en maintenant les pétrisseurs dans le mélange. Façonnez la pâte en une miche ou des petits pains et disposez sur une plaque de cuisson graissée. Puis laissez quelque part au chaud jusqu'à ce que les petits pains ou la pâte aient doublé de volume. Faites cuire à 230° C / 450° F / Indication 8 pour le gaz pendant 20 à 25 minutes (pour une miche) ou 10 à 15 minutes (pour des petits pains). Pour savoir si le pain est prêt, retournez-le et tapotez-le : si vous entendez un son creux, cela signifie qu'il est cuit.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Varsa çırpıcıları ve yoğurucuları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.
- Asla kordonu ya da fişi ıslatmayın – elektrik çarpabilir.
- Parmaklarınızı, saçlarınızı, giysilerinizi ve mutfak aletlerini hareketli parçalardan uzak tutun.
- Kablonun asla sıcak yüzeylere temasına izin vermeyin veya çocukların erişebileceği yerlere asmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı el mikseri kullanmayın.
- Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetleri'.
- Onaylanmamış eklentileri asla kullanmayın.
- **Kullanılmadığında, parça takmadan veya çıkartmadan önce ya da temizlikten önce daima fişini çekin.**
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu fiziki, algılama ya da zihinsel yetersizliği olan kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişiler tarafından gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.

- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

6 hızlı Kenwood el mikserinizi krema, yumurta, soslar ve daha birçok karışımı karıştırmak ve çırpamak için kullanın. El mikserinin belirli modellerinde bulunan yoğurucular ile daha ağır hamur ve karışımları hazırlayabilirsiniz.

fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın el mikserinizin altında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

parçalar

- ① hız anahtarı ve alet çıkartma düğmesi
- ② turbo düğmesi
- ③ çırpıcılar
- ④ yoğurucular

el mikserinin kullanımı

- 1 Çırpıcı veya yoğurucuları takın– döndürün ve ittirin.
önemli metal yakalı yoğurucular sadece işaretlenmiş yuvalara **A** uyarlar.
- Aletleri çıkartmak için, kapatın ve fişten çekin sonra alet çıkartma düğmesine **B** basın.
- 2 Fişe takın.
- 3 Hız anahtarını ileri ittirin.
- Karışım koyulaştıkça hızı arttırın.
- El mikseri zorlanırsa hızı artırın ve/veya turbo düğmesine basın.

- Turbo düğmesi ekstra zor karıştırma işleri için ekstra güç sağlar. Bir seferde en fazla 30 saniye çalıştırın.
önemli: Ekmek hamuru yaparken hamurun 450g'dan fazla un içermemesini tavsiye ediyoruz.

temizleme

- **Temizlemeden önce daima kapatın, fişten çekin ve çırpıcıları ya da yoğurucuları çıkarın.**
- El mikserinin gövdesini asla suya sokmayın veya kordonun ya da fişin ıslanmasına izin vermeyin.
çırpıcılar, yoğurucular
- Elde veya bulaşık makinesinde yıkayın, sonra kurulayın.
el mikserinin gövdesi
- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Çin'de üretilmiştir.



**ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT
İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU
ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ
İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.**

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

beyaz ekmek hamuru

450g güçlü sade un
10ml/2 çay kaşığı kuru maya
(sulandırılması gereken tür)
5ml/1 çay kaşığı şeker
5ml/1 çay kaşığı tuz
15g margarin
250ml ılık su

Doğru su sıcaklığı 43°C olmalıdır, bunu elde etmek için bir ölçek kaynak suyu iki ölçek soğuk su ile karıştırılmalıdır.

Kuru mayayı şeker ve su ile birlikte karıştırma kabına koyun ve köpürmesini bekleyin. Kalan malzemeleri ekleyin. Yoğurucuları el mikserine takın, daha sonra un birleşinceye kadar malzemeleri düşük hızda bir araya getirin, sonra hızı artırın ve hamur düzgün ve elastik hale gelene kadar yaklaşık 2-3 dakika yoğurun. Ilık bir yerde 45-60 dakika kabarmaya bırakın.

Yoğurucuları hamurun içinde tutarak hamuru 3. hızda 30-45 saniye tekrar yoğurun. Hamuru ekmek somunu veya rulo şeklinde biçimlendirin ve yağlanmış tepsiye yerleştirin. Daha sonra hacmi iki katına çıkana kadar ılık bir yerde bekletin. 230°C'de 20-25 dakika (somon) veya 10-15 dakika (rulo) pişirin. Hazır olduğunda, ekmeğin üzerine vurulduğunda içi boş gibi ses çıkartmalıdır.

خمیر نان سفید



اطلاعات مهم در باره مصرف درست محصول وفق رهنمود انجمن اروپایی 2002/96/EC

در در پایان عمر دستگاه، نباید آن را مانند مواد زاید شهری دفع کرد.

باید آن را به یک مدرک خاص محلی مرکز تفکیک شده جمع آوری اتلاف یا به یک معاملات چپ برده شود که این سرویس را فراهم می سازد با جداگانه مرتب کردن یک وسیله خانگی از نتیجه های منفی امگانی برای محیط و بهبودی منتج شده از مصرف بیمورد دوری جسته می شود و آن ماده اصلی را جهت حاصل کردن پس اندازی قابل توجه در توانایی و وسایل قادر بر دوباره بدست آوردن می سازد بطور یک یادآور احتیاج به جداگانه مرتب کردن وسایل خانگی، آن محصول را با یک زباله دانی چرخ دار قلمزده نشان کرده می شود.

۴۵۰ گرم / ۱ پوند آرد ساده قوی
۱۰ میلی لیتر / ۲ قاشق چای خوری مخمر خشک (نوعی که نیازمند خیساندن است)
۵ میلی لیتر / ۱ قاشق چای خوری شکر
۵ میلی لیتر / ۱ قاشق چای خوری نمک
۱۵ گرم / نیم اونس لارد
۲۵۰ میلی گرم / ۹ اونس مایع آب گرم
درجه حرارت آب باید ۴۳ درجه سلسیوس باشد و می توان این کار را با مخلوط کردن یک واحد آب جوش با دو بخش آب سرد انجام داد.
مخمر خشک را با شکر و آب در ظرف مخلوط کردن قرار دهید و بگذارید تا کف کند. مواد باقیمانده را اضافه کنید. قلابهای ورز دهنده را در مخلوط کن دستی قرار داده و سپس مواد را با یکدیکر روی سرعت کم مخلوط کنید تا آرد مخلوط شود و سپس سرعت را افزایش داده و مخلوط را به مدت ۲ تا ۳ دقیقه ورز دهید تا خمیر نرم شده و حالت کشسانی پیدا کند. خمیر را در محلی گرم به مدت ۴۵ تا ۶۰ دقیقه قرار دهید تا پف کند.
خمیر را با قرار دادن قلابهای ورز دادن در مخلوط و استفاده از سرعت ۳ به مدت ۳۰ تا ۴۰ ثانیه ورز دهید.
خمیر را به صورت قرص نان یا استوانه ای شکل دهید و آن را در سینی پخت که چرب شده باشد قرار دهید.
سپس خمیر را در محلی گرم قرار دهید تا اندازه آن دو برابر شود.
خمیر را در حرارت ۲۳۰ درجه سلسیوس / ۴۵۰ درجه فارنهایت، درجه اجاق ۸ به مدت ۲۰ تا ۲۵ دقیقه (برای قرص نان) یا ۱۰ تا ۱۵ دقیقه (برای رول نان) بپزید. هنگامی که نان پخته شد، هنگامی که به آن ضربه می زنید باید صدای توخالی از آن بکوش رسد.

● از دستگاه فک برای منظوری که طراحی شده است در خانه استفاده کنید. اگر دستگاه به طور نادرست به کار گرفته شود، و یا این دستورالعملها رعایت نشده باشند Kenwood هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.

- دکمه توربو باعث افزایش قدرت شده که برای مخلوط کردن خمیرهای سفت تر مناسب می باشد. هر بار به مدت ۳۰ ثانیه استفاده کنید. مهم: هنگام درست کردن خمیر نان، توصیه می کنیم وزن خمیر بیش از ۴۵۰ گرم نباشد.

مراقبت و تمیز کردن

- قبل از تمیز کردن همیشه دستگاه را خاموش کرده یا همزنها یا قلابهای ورز دهنده را جدا کنید.
- هرگز دستگاه مخلوط کن را در آب قرار ندهید یا اجازه ندهید سیم یا دو شاخه دستگاه خیس شود.
- هم زنها، قلابهای ورز دادن با دست یا در ماشین ظرف شویی بشویید، سپس آنها را خشک کنید.

بدنه مخلوط کن دستی

- دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کرده سپس آن را خشک کنید.

سرویس و خدمات رسانی به مشتریان

- اگر سیم آسیب دیده است، به منظور تامین ایمنی باید حتماً و حتماً توسگ KENWOOD یا یک تعمیرکار مجاز KENWOOD تعویض شود.

اگر در این موارد نیاز به کمک دارید:

- استفاده از دستگاه یا
- سرویس کردن، قطعات یدکی یا تعمیرات
- با فروشگاهی که دستگاه را از آنجا خریداری کرده اید، تماس بگیرید.
- ساخت چین.

از مخلوط کن ۶ سرعته Kenwood برای مخلوط کردن، هم زدن و زدن خامه، تخم مرغ، انواع سوس و مخلوطهای مختلف دیگر استفاده کنید. خمیرهای سنکین تر و سایر مخلوطها را می تواند با قلابهای ورز دادن ارائه شده با مدلهای ویژه مخلوط کننده دستی استفاده کرد.

قبل از زدن به برق

- مطمئن شوید که ولتاژ ورودی مشابه ولتاژی که در زیر مخلوط کن دستی نمایش داده شده است می باشد.
- این دستگاه با مصوبه شماره 2004/108/EC اتحادیه اروپا در خصوص سازگاری الکترومغناطیسی و قانون شماره 1935/2004 اتحادیه اروپا مصوب 27/10/2004 در خصوص موادی که با غذا و خوراکی تماس دارند، سازگار است.

کلید

- ① سوئیچ سرعت و دکمه آزاد کرن ابزار
- ② دکمه توربو
- ③ هم زنها
- ④ ورز دهنده ها

برای استفاده از مخلوط کننده دستی به روش زیر عمل کنید

- ۱ همزنها یا ورز دهنده ها را جا بزنید- بچرخانید و فشار دهید.

- مهم ورز دهنده ها با حلقه فلزی فقط در سوکت دارای علامت نصب می شوند A.
- برای جدا کردن ابزار، همزن را خاموش کرده و دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید و دکمه آزاد کردن ابزار را فشار دهید B.

۲ دوشاخه را به پریز وصل کنید.

۳ سوئیچ سرعت را به جلو فشار دهید.

- با غلیظ شدن مخلوط سرعت کاهش می یابد.

- اگر سرعت کاهش یافت سرعت مخلوط کن را افزایش داده یا دکمه توربو را فشار دهید.

ایمنی

- این دستورالعمل ها را با دقت مطالعه کرده و آنها را برای استفاده های بعدی نگه دارید.
- تمامی بسته بندی ها و کلیه برچسب ها را بردارید.
- همزنها و ورز دهنده را در صورتی که ارائه شده اند بشویید: به بخش "مراقبت و تمیز کردن" مراجعه کنید.
- هرگز نکذارید سیم یا دوشاخه خیس شوند - ممکن است دچار برق گرفتگی شوید.
- انکشتان، مو، لباس و لوازم آشپزخانه را از قطعات متحرك دور نگاه دارید.
- هرگز اجازه ندهید که سیم دستکاه روی سطوح داغ قرار بگیرد یا به صورتی آویزان باشد که کودکان بتوانند آن را بگیرند.
- هرگز از مخلوط کننده دستی آسیب دیده استفاده نکنید.
- آن را در صورت نیاز بازبینی یا تعمیر کنید: به بخش "سرویس و مراقبت از مشتري" مراجعه کنید.
- هرگز از ابزار غیر مجاز استفاده نکنید.
- قبل از جا زدن یا باز کردن قطعات یا تمز کردن دستکاه، یا هنگامی که از دستکاه استفاده نمی کنید دوشاخه دستکاه از پریز بیرون بکشید.
- کودکان نباید از این دستکاه استفاده کند. دستکاه و سیم آن را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.
- کودکان باید تحت نظارت قرار داشته باشند تا مطمئن شوید که آنان با دستکاه بازی نمی کنند.
- افرادی که دارای معلولیت بدنی، حسی یا ذهنی بوده یا فاقد تجربه یا دانش کافی می باشند در صورتی می توانند از دستکاه استفاده کنند که تحت نظارت بوده یا آموزش کافی در مورد استفاده امن دستکاه را دریافت کرده باشند و از خطرات موجود آگاه باشد.

عجين الخبز الأبيض

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

درجة الحرارة الصحيحة يجب أن تكون ٤٣ درجة مئوية ويمكن الحصول عليها عن طريق خلط ثلث مقدار ماء مغلي مع ثلثي مقدار ماء بارد.

ضعي الخميرة المجففة مع السكر والماء داخل سلطانية الخلط واتركيها لحين تكون رغوة. أضيفي باقي المكونات. ركبي الخفاقة في الخلاط اليدوي ثم قومي بدمج المكونات مع بعضها البعض باستخدام سرعة منخفضة حتى يتم دمج الدقيق، ثم ارفعي السرعة واستمري في الخلط حتى يصبح العجين ناعماً ومرناً وذلك لمدة بين ٢ إلى ٣ دقائق. اتركي العجين ليرتفع (يخمر) في مكان دافئ لمدة ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة.

أعيدي العجن على السرعة ٣ لمدة ٣٠ إلى ٤٥ ثانية مع الإبقاء على العجانة داخل العجين. شكلي العجين في صورة أرغفة أو لفائف وضعيه فوق صينية خبز مدهون بطبقة من الزيت.

ثم اتركي الأرغفة في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.

اخبري داخل فرن سابق التسخين على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية - علامة الغاز ٨ - لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة (بالنسبة للرغيف) أو ١٠ إلى ١٥ دقيقة (بالنسبة لللفائف). عندما ينضج الخبز سيصبح مفرغاً من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.



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.

● استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

- يمنح زر السرعة العالية قدرة دفع إضافية بالنسبة لمهام خلط الخلطات الثخينة. يمكنك استخدام زر السرعة العالية لمدة ٣٠ ثانية متواصلة في المرة الواحدة.
- هام: عند تحضير عجينة الخبز نوصي بألا يتجاوز وزن عجينة الخبز ٤٥٠ غرام من الدقيق.

استخدمي الخلط اليدوي ٦ سرعات من Kenwood لخلط وخفق القشدة والبيض والصلصات والعديد من الخلطات الأخرى. يمكن تخضير العجين الثخين والخلطات الأخرى المشابهة باستخدام العجانة المزودة مع موديلات معينة من الخلط اليدوي.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
 - 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.
- ### التنظيف
- أوقفه دائماً تشغيل 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.
 - الخفاقة والعجانة
 - غسيل يدوي أو في غسالة الأطباق ثم التجفيف.

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- 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.

الدليل

- ① مفتاح السرعات وزر تحرير الأداة
- ② زر السرعة العالية
- ③ المضرب
- ④ العجانة

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

استخدام الخلط اليدوي

- ١ أدخلي ذراعي الخفق أو العجانة مع التدوير ثم الدفع للداخل.
- هام يتم فقط تركيب العجانة ذات الطوق المعدني في التجويف A.
- لإزالة الأدوات، أوقف تشغيل الخلط وافصله عن مصدر التيار الكهربائي ثم اضغطي على زر تحرير الأداة B.
- ٢ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٣ حركي مفتاح السرعات إلى الأمام.
- كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.
- كلما زادت المقاومة على الخلط اليدوي يمكنك زيادة السرعة و/أو الضغط على زر السرعة العالية.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- اغسلي الخفاقة والعجانة في حالة تزويدهما: راجعي قسم "العناية والتنظيف".
- يحذر تعرض مقبس السلك للبلل - فقد تصابين بصدمة كهربائية.
- حافظي على أصابعك وشعرك وملابسك وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدمِي الخفاقة اليدوية في حالة تلفها.
- يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
- لا تستخدمِي أية ملحقات غير معتمدة.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً في حالة عدم استخدامه، قبل تركيب أو فك الأجزاء أو قبل التنظيف.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- 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.