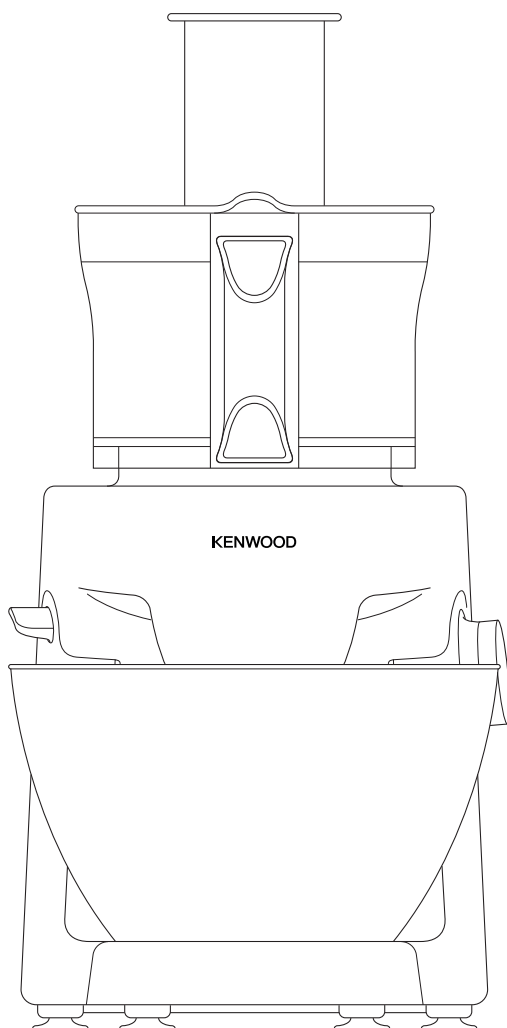


# KENWOOD

multione >

TYPE KHH30

instructions



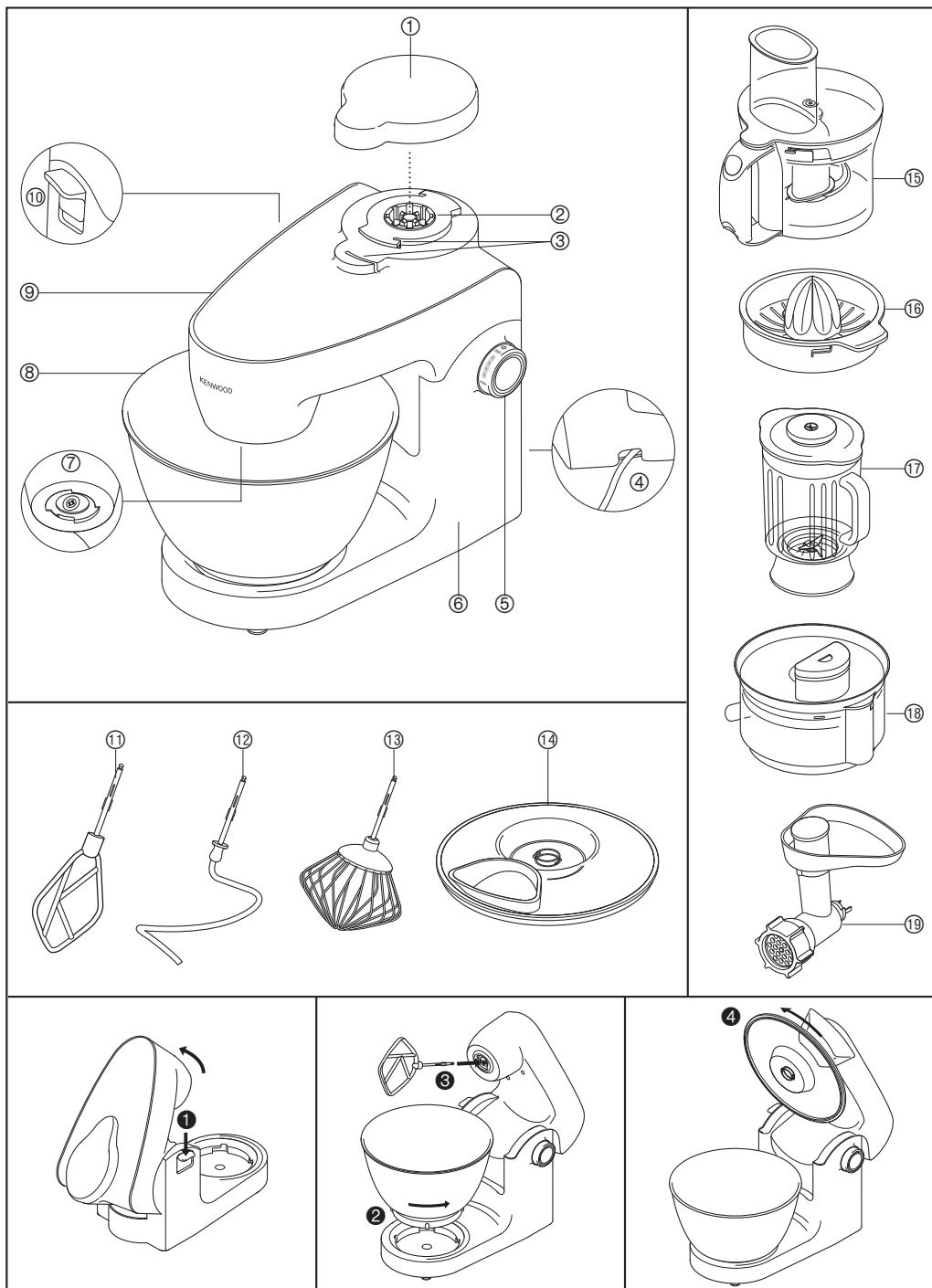
**English**

**2 - 14**

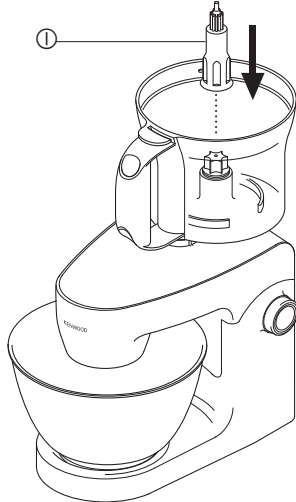
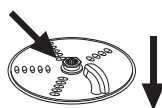
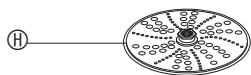
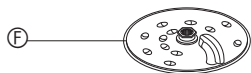
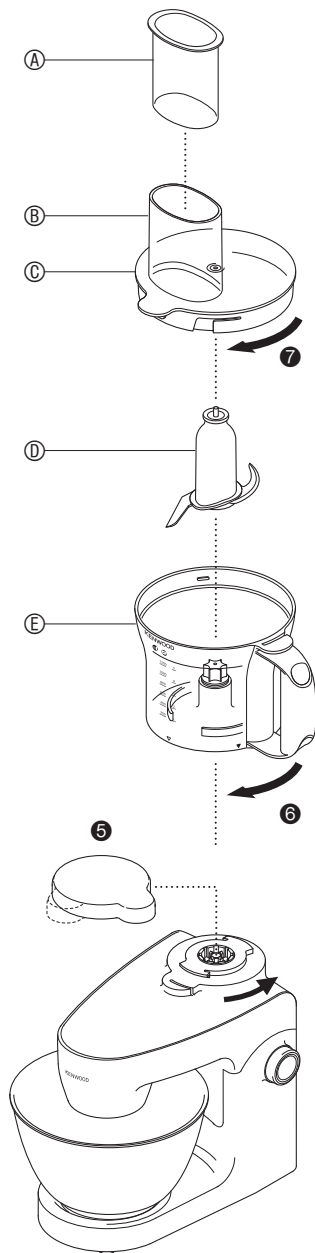
عربي

٢٧ - ١٥

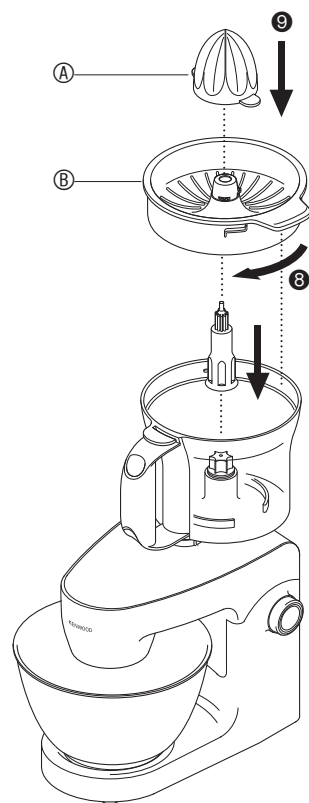




15



16



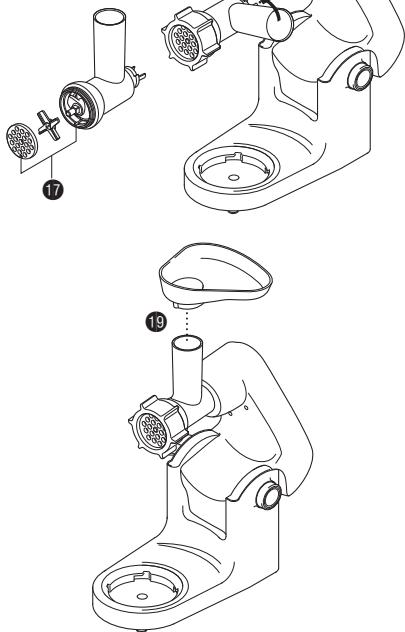
17



18



19



## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- Turn the speed control to 'O' (OFF) position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the Kitchen Machine unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care' section.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- **Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using the dual drive outlet.**
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- Ensure the cord is fully unwound from the cord storage compartment ④ before using the Kitchen Machine.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.

- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- 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.
- 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.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- **Attachments will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**

### **Food Processor attachment**

- The food processor knife blade and discs are extremely sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the food processor bowl whilst connected to the power supply.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Before removing the lid from the food processor bowl:
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped.
- **Never remove the food processor lid until the knife blades/cutting discs have completely stopped.**

- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before processing in the attachment.
- Do not use the lid to operate the food processor, always use the speed/pulse control.

### **Blender attachment**

- Keep hands and utensils out of the blender goblet whilst connected to the power supply.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before processing or blending in the attachment.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- To ensure the long life of your blender, never run for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have achieved the right consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- Smoothie recipes – never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing; break it up before adding to the goblet.

### **Food Mincer attachment**

- Always ensure bones and rind etc. are removed from the meat before mincing.
- When mincing nuts only feed a few down at a time and allow the scroll to pick them up before adding any more.
- Always use the pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube.
- Warning – the cutting blade is sharp, handle with care both in use and when cleaning.
- Ensure the attachment is secured in position before switching on.



## Juice Extractor attachment

- **Do not use the juicer if the filter is damaged.**
- The cutting blades on the base of the filter are very sharp, take care when handling and cleaning the filter.
- Do not use the lid to operate the juicer, always use the speed/pulse control.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either adjust the speed or stop the machine, unplug and clear any pulp from the drum (the juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).

### before plugging in

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

#### important - UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:  
Blue = Neutral,  
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A 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 for the first time

- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

### key

- ① outlet cover
- ② dual drive outlet (medium and high speed)
- ③ interlocks
- ④ cord storage compartment
- ⑤ speed/pulse control
- ⑥ power unit
- ⑦ bowl tool socket
- ⑧ bowl
- ⑨ mixer head
- ⑩ head release lever
- ⑪ K-beater
- ⑫ spiral dough hook
- ⑬ whisk
- ⑭ splashguard

### attachments

- ⑮ food processor
- ⑯ citrus juicer
- ⑰ glass blender
- ⑱ juice extractor
- ⑲ food mincer

Refer to the recommended speed chart for each attachment.

## the mixing tools and some of their uses

### **K-beater**

- For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

### **whisk**

- For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Do not use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.

### **spiral dough hook**

- For yeast mixtures.

## to use your bowl tools

- 1 Press the head release lever down ❶ and raise the mixer head until it locks into position.
- 2 Fit the bowl into the base and turn anti-clockwise to lock into position ❷.
- 3 Select a tool and push into the tool socket until it clicks ❸.
- 4 Press the head release lever down and lower the mixer head until it locks into position.
- 5 Plug into the power supply. To switch on, turn the speed switch to the desired setting. To switch off turn to 'O' (OFF) position.

**If the mixer head is in the raised position or the outlet cover is not fitted, the Power On light will flash and the machine will not operate.**

- Switch to pulse Ⓟ for short bursts.
- 6 Unplug from the power supply.
  - 7 Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the tool socket.

### **important**

- If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start, lower the mixer head, turn the speed switch to the 'O' (OFF) position, wait a few seconds and then re-select the speed. The machine should resume operating straight away.
- If for any reason power is interrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the 'O' (OFF) position, wait a few seconds and then re-select the speed. It should resume operating straight away.
- **The machine will not operate unless the outlet cover is correctly fitted.**
- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.

- Always remove attachments fitted to the dual drive outlet before raising the mixer head.
- **Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using the dual drive outlet.**

### **hints**

- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Your machine has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that it takes a few seconds to reach the selected speed.

## points for bread making

### **important**

- Never exceed the maximum capacities stated - you will overload the machine.
- **Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.**
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed; the operation should take no longer than 6-8 minutes.

## to fit and use your splashguard

- 1 Fit the bowl into the base and add the ingredients.
- 2 Fit the splashguard by aligning the tabs with the bowl tool socket ❷ and rotate anti-clockwise to lock into position ❹.
- 3 Fit the tool then lower the mixer head.
- 4 To remove the splashguard reverse the above procedure.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute.

## electronic speed sensor control

Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.

### 15 food processor

- A pusher
- B feed tube
- C lid
- D knife blade
- E bowl with drive shaft
- F thick slicing/grating disc
- G thin slicing/grating disc
- H extra fine grating disc
- I detachable drive shaft

## to use your food processor

- 1 Remove the outlet cover by turning it anti-clockwise and lifting off 5.
- 2 Fit the bowl E over the outlet with the handle to the right hand side and turn clockwise until it locks into position 6.
- 3 Add the knife blade or detachable drive shaft with the desired attachment.

**Note: The detachable drive shaft I should only be fitted when using the discs and citrus juicer.**

- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 4 Fit the lid 7 – ensuring the top of the knife blade/drive shaft locates into the centre of the lid.
- **Do not use the lid to operate the processor, always use the speed/pulse control.**
- 5 Plug in, switch on and select a speed (refer to the recommended speed chart).
- **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlocks. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the front.**
- Use the pulse P for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
- **Always switch off and unplug before removing the lid.**

### important

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures, avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.
- **Do not process hot ingredients.**

### knife blade D

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved.

For coarser textures use the pulse control.

Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pâté, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

### hints

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/ ¾in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry, use fat straight from the fridge cut into 2cm/ ¾in cubes.
- Take care not to over-process.
- **Do not use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough.**
- Do not use the knife blade to chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.

## slicing/grating discs

to use the discs

### reversible slicing/grating discs – thick F, thin G

Use the grating side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar nature.

Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, beetroot and onions.

### extra fine grating disc H

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

## to use the cutting discs

- 1 Fit the bowl on the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Hold by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.
- 5 Switch on, then push down evenly with the pusher – never put your fingers in the feed tube.

### hints

- Use fresh ingredients.
- Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- Food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

## ⑩ citrus juicer

Use the citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).

- Ⓐ cone
- Ⓑ sieve

## to use the citrus juicer

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
  - 2 Fit the sieve into the bowl – ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle ⑧.
  - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ⑨.
  - 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.**
  - For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
  - To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
  - When juicing large quantities, empty the strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

## ⑪ glass blender

- Ⓐ filler cap
- Ⓑ lid
- Ⓒ goblet
- Ⓓ sealing ring
- Ⓔ blade unit

## to use your glass blender

- 1 Fit the sealing ring ⑨ into the blade unit ⑪ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

- 2 Screw the goblet onto the blade assembly ⑩. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

 - unlocked position

 - locked position

- **The blender will not operate if incorrectly assembled.**

- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid to the goblet and push down to secure ⑩. Fit the filler cap.
- 5 Remove the dual drive outlet cover by turning it anti-clockwise and lifting off.
- 6 Place the blender onto the power unit, and turn clockwise ⑫ until it clicks into position.

- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

- 7 Select a speed (refer to recommended speed chart) or use pulse Ⓟ for short bursts.

### hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing – operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- **The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.**

- To blend dry ingredients – cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.2 litres (42 fl oz) – less for frothy liquids like milkshakes.

## 18 juice extractor

Use the juice extractor for making juice from firm fruit and vegetables.

- (A) pusher
- (B) juicer lid
- (C) pulp remover
- (D) filter drum
- (E) juicer bowl
- (F) spout

### to use your juice extractor

- 1 Fit the juicer bowl (E) over the dual drive outlet with the spout (F) to the left hand side and turn clockwise until it locks 13.
- 2 Place the pulp remover (C) into the filter drum (D) – ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum 14.
- 3 Fit the filter drum 15.
- 4 Place the juicer lid (B) onto the bowl and turn until it locks 16. **Your juicer will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.**
- 5 Place a suitable container under the juice outlet.
- 6 Cut the food to fit the feed tube.
- 7 Switch to maximum speed, then place the food into the feed tube. Push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** Process fully before adding more.
- After adding the last piece, let the juicer run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

#### important

- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the filter. (The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 800g (1lb 12oz) of fruit or vegetables.
- Some very hard foods may make your attachment slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.

- Switch off and empty the pulp and juice containers regularly during use.

#### hints

- Insert soft food slowly to get the most juice.
- Vitamins disappear - the sooner you drink your juice, the more vitamins you will get.
- If you need to store the juice for a few hours put it in the fridge. It will keep better if you add a few drops of lemon juice.
- Do not drink more than three 230mls (8 fl.oz.) glasses of juice a day unless you are used to it.
- Dilute juice for children with an equal amount of water.
- Juice from dark green (broccoli, spinach etc) or dark red (beetroot, red cabbage etc) vegetables is extremely strong, so always dilute it.
- Fruit juice is high in Fructose (fruit sugar), so people with diabetes or low blood sugar should avoid drinking too much.

## 19 food mincer

Use the food mincer to process meat, poultry and fish.

- (A) spanner
- (B) ring nut
- (C) screens: medium and coarse
- (D) cutter
- (E) scroll
- (F) body
- (G) feed tube
- (H) tray
- (I) pusher

### to assemble

- 1 Fit the scroll (E) inside the food mincer body (F).
- 2 Fit the cutter (D) – cutting side outermost. Ensure it is seated properly, otherwise you could damage your food mincer.
- 3 Fit a screen (C). Put the notch over the locating tab 17.
- 4 Loosely fit the ring nut (B).

### to use your food mincer

- 1 Raise the mixer head.
- 2 With the food mincer in the position shown, align the drive tabs on the end of the scroll with the corresponding slots in the drive outlet 18.
- 3 Push the food mincer into the outlet and turn anti-clockwise until it locks into place.

- 4 Hold the feed tube in place and tighten the ring nut by hand.
  - 5 Fit the tray **10**.
  - 6 **Thaw frozen food thoroughly before mincing.** Cut meat into 2.5cm (1") –wide strips.
  - 7 Switch to maximum speed. Using the pusher, gently push the food through one piece at a time.  
**Do not push hard** – you could damage your food mincer.
- important**
- Never operate the food mincer attachment for longer than 10 minutes as this could damage your mixer.
  - **The food mincer attachment will not operate unless the dual speed outlet cover is fitted.**
- 8 Once all the food has been minced, switch off and unplug.
  - 9 Remove the food mincer. Use the spanner **A** to remove the ring nut if it is too tight.

## care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
  - Dismantle attachments fully before cleaning.
- power unit**
- Wipe with a damp cloth, then dry.
  - Never use abrasives or immerse in water.
  - Store excess cord in the storage compartment **4** at the back of the machine.
  - Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

### **bowl, tools, splashguard**

- Wash by hand, then dry thoroughly.
- 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).

### **food processor**

- **Handle the blades and discs with care – they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

### **citrus juicer**

- Wash by hand, then dry thoroughly.

## **blender**

- 1 Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the goblet by hand.
- 3 Remove and wash the seal.
- 4 Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

## **juice extractor**

- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Some foods, e.g. carrot, will discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.
- Clean the filter using a soft brush.
- **Check the filter regularly for signs of damage. Do not use if the filter is damaged. Refer to “service and customer care”.**

## **food mincer**

- Wash all parts in hot soapy water, then dry thoroughly. Do not wash any part in the dishwasher. Never use a soda solution.
- Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.

### all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively, refer to dishwasher chart for parts that are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short, low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

| item  | suitable for dishwashing |
|---|--------------------------|
| <b>Mixer</b>                                    |                          |
| Bowl  | ✓                        |
| Whisk, beater and dough hook                    | ✓                        |
| Splashguard                                     | ✓                        |
| Outlet cover                                    | ✗                        |
| <b>Food Processor</b>                           |                          |
| Main bowl, lid and pusher                       | ✓                        |
| Knife blade                                     | ✓                        |
| Detachable drive shaft                          | ✓                        |
| Discs   | ✓                        |
| <b>Citrus juicer</b>                            |                          |
| Cone, sieve                                     | ✓                        |
| <b>Blender</b>                                  |                          |
| Goblet, lid and filler cap                      | ✓                        |
| Blade unit and seal                             | ✗                        |
| <b>Juice extractor</b>                          |                          |
| Bowl, pusher, lid, filter drum and pulp remover | ✓                        |
| <b>Food mincer</b>                              |                          |
| Ring nut, screens, cutter, scroll and body      | ✗                        |
| Tray and pusher                                 | ✓                        |

## 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 experience any problems with the operation of the Kitchen Machine or attachments, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

### UK

If you need help with:

- using your appliance
- servicing or repairs

☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333**.

**Have your model number (i.e. KHH30) and date code (5 digit code i.e. 13L35) ready.**

They are on the underside of the power unit.

### ● spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

### other countries

- Contact the shop where you bought your appliance.
- 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 machine 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;
- 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.

## recommended speed chart and maximum capacities

These are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredients being mixed.

| <b>tool/<br/>attachment</b>   | <b>recipe type</b>  | <b>speed</b>      | <b>time</b>            | <b>maximum capacities</b>                                |
|-------------------------------|---|-------------------|------------------------|--|
| <b>Kitchen machine</b>        |   |                   |                        |  |
| Whisk                         | Egg whites  | Min to Max        | 2 mins                 | 2-8 (70g-280g/2oz-10oz)                                  |
|                               | Cream   | Min to Max        | 1½ mins                | 125ml/4½ fl oz<br>600ml/21 fl oz                         |
| Beater                        | All in one cake mixes   | Min to Max        | 1½ mins                | 1.6kg /3lb 8oz total weight<br>8 egg mix                 |
|                               | Fruit cake - creaming fat and sugar<br>Folding in flour, fruit, etc.    | Min to Max<br>Min | 4 mins<br>Up to 1 min  | 1.8kg/4lb total weight<br>6 egg mix                      |
|                               | Rubbing fat into flour  | Min to<br>Speed 2 | 5 mins                 | 450g/1lb flour   |
|                               | Adding water to combine pastry<br>ingredients                           | Min               | 30 secs                |  |
| Dough hook                    | Bread dough (stiff yeasted)   | Min to<br>Speed 2 | 4 mins                 | 500g/1lb 2oz flour weight<br>800g/1lb 12oz total weight  |
| <b>Food processor</b>         |   |                   |                        |  |
| Knife blade                   | All in one cake mixes   | Max               | 15 secs                | 600g/1lb 5oz total weight<br>3 egg mix                   |
|                               | Rubbing fat into flour<br>Adding water to combine pastry<br>ingredients | Max<br>Max        | Up to 1 min<br>10 secs | 340g/12oz flour weight                                   |
|                               | Chopping/pureeing/pâtés   | Max               | Up to 30<br>secs       | 400g/14oz chopping lean<br>meat total weight             |
| Discs –<br>slicing/grating    | Firm food items such as carrots,<br>hard cheeses                        | Max               | –                      | Do not exceed maximum<br>capacity marked on the<br>bowl. |
|                               | Softer items such as cucumbers,<br>tomatoes                             | Speed 3           | –                      |  |
| Extra fine grating<br>disc    | Parmesan cheese, potato for<br>German potato dumplings                  | Max               | –                      |  |
| <b>Citrus juicer</b>          | Citrus fruits   | Speed 2           | –                      | –  |
| <b>Blender</b>                | All processing  | Max               | Up to 1 min            | 1.2 litres/42 fl oz                                      |
| <b>Centrifugal<br/>juicer</b> | Hard fruits and vegetables e.g.<br>carrots and apples                   | Max               | –                      | 800g/1lb 12oz  |
|                               | Soft fruits and vegetables e.g.<br>tomatoes and grapes                  | Max               | –                      | 500g/1lb 2oz   |
| <b>Food mincer</b>            | Meat, poultry, fish cut into 2.5cm<br>(1") –wide strips                 | Max               | –                      | –  |

\*Egg sizes used = medium sized (Weight 53-63g)



## troubleshooting guide

| <b>Problem</b>  | <b>Cause</b>  | <b>Solution</b>  |
|---|---|--|
| The machine will not operate when using mixing tools. | <p>No power/indicator light not lit.</p> <p>Mixer head not locked down correctly.</p> <p>Outlet cover not fitted correctly.</p> <p>Mixer head has been lifted during operation and lowered again without resetting the speed control to 'O' (OFF) position.</p> | <p>Check machine is plugged in.</p> <p>Check that the mixer head is locked down correctly.</p> <p>Check that the outlet cover is located correctly.</p> <p><b>The machine will not work if the outlet cover is fitted incorrectly.</b></p> <p>Check that the speed control is reset to 'O' (OFF) position.</p> |
| Machine stops during operation.                       | <p>Machine overloaded/maximum capacities exceeded.</p> <p>Mixer head or outlet cover has unlocked.</p>  | <p>Switch off, unplug and allow the machine to cool down for 30 minutes.</p> <p>Check maximum capacities in the recommended speed chart.</p> <p>Check that the mixer head and outlet cover are located correctly.</p>  |
| Dual drive attachment will not operate.               | <p>Dual drive attachment is not locked on correctly.</p> <p>Food processor/juice extractor lid or citrus juicer sieve located incorrectly.</p>  | <p>Check the dual drive attachment is located correctly.</p> <p>Check that the attachment is fitted correctly.</p>   |
| Food mincer attachment will not operate.              | <p>Attachment is not locked on correctly.</p> <p>Outlet cover is not fitted correctly.</p>  | <p>Check the attachment is located correctly.</p> <p>Check that the outlet cover is located correctly.</p>   |
| Movement on the work surface.                         | <p>Feet on the underside of the machine are dirty or wet.</p>   | <p>Regularly check the feet are clean and dry.</p>   |
| Poor performance of tools/attachments.                | <p>Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.</p>  |  |

troubleshooting guide

| Problem   | Cause   | Solution   |
|---|---|--|
| Power On light flashing rapidly.  | Normal operation.<br>The light will flash if one or more of the interlocks are not engaged correctly.   | If using an attachment, check that it is locked into place correctly.<br>Check the mixer head is fully in the lowered position, unless using the meat grinder attachment.<br>Check the speed control is in the 'O' (OFF) position. |
| Power On light flashing slowly.   | Standby mode operating.<br>If the kitchen machine is left plugged in for over 30 minutes without being used, it will go into Standby mode to reduce energy consumption.<br>The light will change to being constantly lit when ready to use. | The kitchen machine will return to normal operation when the speed control is turned to a speed and then turned back to the 'O' (OFF) position.  |
| If none of the above solve the problem see "service and customer care". |   |  |

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

| المشكلة  | السبب المحتمل  | الحل   |
|--|--|--|
| مؤشر تشغيل الطاقة يومض بشكل سريع.  | تشغيل عادي.<br>سيومض المؤشر في حالة عدم تعشيق أحد أقفال الإحكام بشكل صحيح.   | في حالة استخدام أحد الملحقات، تأكدي من تعشيقه بشكل صحيح.<br>تأكدي من خفض رأس الخلاط لأسفل تماماً وتعشيقها، ما لم تكوني تستعملين ملحق مفرمة اللحم.<br>تأكدي أن مفتاح التحكم في السرعة على موضع الإيقاف "O" (إيقاف). |
| مؤشر تشغيل الطاقة يومض.  | في حالة توصيل جهاز المطبخ المتكامل مع مصدر التيار الكهربائي لمدة تزيد عن ٣٠ دقيقة دون استخدامه، فسوف يدخل الجهاز في وضع الاستعداد لتوفير استهلاك الطاقة. يتحول ضوء المؤشر إلى الثبات في حالة الجاهزية للاستخدام. | يعود جهاز المطبخ المتكامل إلى التشغيل العادي عند إعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O" (إيقاف).  |
| في حالة عدم حل المشكلة من خلال التلميحات السابقة، راجعي قسم "الصيانة وخدمة العملاء". |  |  |

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

| المشكلة   | السبب المحتمل   | الحل  |
|---|---|---|
| الجهاز لا يعمل عند استخدام أدوات الخلط.           | لا يوجد ضوء تشغيل/المؤشر غير مضاء.<br>رأس الخلاط ليست في وضع التعشيق السفلي بشكل صحيح.<br>غطاء المخرج غير مركب.                   | تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي<br>تأكد من إنزال رأس الخلاط لأسفل وتعشيقها في موضعها<br>تأكد من تركيب غطاء المخرج بشكل صحيح   |
| لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الغطاء بشكل غير صحيح | تم رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل وخفضها مرة أخرى بدون إعادة تعيين مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O" (إيقاف).             | تأكد من إعادة تعيين مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O" (إيقاف)   |
| يتوقف الجهاز أثناء التشغيل.                       | تجاوز حد تحميل الجهاز/تجاوز السعات القصوى<br>تم فك تعشيق رأس الخلاط أو غطاء المخرج.   | أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً.<br>تحقق من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.<br>تأكد من تعشيق رأس الخلاط وغطاء المخرج بشكل صحيح. |
| ملحق الدفع الثنائي لا يعمل بشكل                   | لم يتم تعشيق ملحق الدفع الثنائي بشكل صحيح.<br>لم يتم تركيب غطاء جهاز تحضير الطعام/مستخلص العصير أو مصفاة عصارة الموالح بشكل صحيح. | تأكد من تعشيق ملحق الدفع الثنائي بشكل صحيح.<br>تأكد من تركيب الملحق بشكل صحيح.  |
| ملحق المفزمة لا يعمل.                             | الملحق غير مركب بشكل صحيح.<br>غطاء المخرج غير مركب بشكل صحيح.   | تأكد من تعشيق الملحق بشكل صحيح.<br>تأكد من تركيب غطاء المخرج بشكل صحيح.   |
| حركة على سطح العمل.                               | الأقدام الموجودة على الجانب السفلي للجهاز غير نظيفة أو مبتلة.   | تأكد بانتظام من نظافة وجفاف الأقدام.  |
| أداء سيئ للأدوات/الملحقات                         | راجع التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم "استخدام الملحق". تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.                               |   |

| جدول السرعات الموصى بها والسعات القصوى   |  |                                       |                        |  |
|--|--|---------------------------------------|------------------------|--|
| السرعات الموصحة مرجعية فقط وتختلف حسب كمية الخليط الموجود في السلطانية وحسب المكونات المراد خلطها. |  |                                       |                        |  |
| الأداة/الملحق  | نوع وصفة التحضير   | السرعة                                | الوقت                  | السعات القصوى                                  |
| جهاز المطبخ المتكامل   |  |                                       |                        |  |
| مضرب البيض   | بياض البيض   | السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى     | ٢ دقيقة                | ٢ إلى ٨ (٧٠ إلى ٢٨٠ غرام)                      |
|  | القسدة   | السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى     | ١.٥ دقيقة              | ١٢٥ مل<br>٦٠٠ مل                               |
| الخفافة  | خلطات الكعكات الجاهزة                                    | السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى     | ١.٥ دقيقة              | الوزن الإجمالي ١.٦ كيلوغرام<br>خليط ٨ بياضات   |
|  | كعكة الفواكه - مزج السكر والسمن طلي الدقيق والفاكهة. الخ | السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى     | ٤ دقائق حتى ١ دقيقة    | الوزن الإجمالي ١.٨ كيلوغرام<br>خليط ٦ بياضات   |
|  | هرس السمن مع الدقيق<br>إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات  | السرعة المنخفضة إلى السرعة ٢ المنخفضة | ٥ دقائق ٣٠ ثانية       | ٤٥٠ غرام دقيق                                  |
| خطاف العجين  | عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)                       | السرعة المنخفضة إلى السرعة ٢          | ٤ دقائق                | وزن الدقيق ٥٠٠ غرام<br>الوزن الإجمالي ٨٠٠ غرام |
| جهاز تحضير الطعام  |  |                                       |                        |  |
| سكين التقطيع   | خلطات الكعكات الجاهزة                                    | السرعة القصوى                         | ١٥ ثانية               | الوزن الإجمالي ٦٠٠ غرام<br>خليط ٣ بياضات       |
|  | هرس السمن مع الدقيق<br>إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات  | السرعة القصوى<br>السرعة القصوى        | حتى ١ دقيقة<br>١٠ ثوان | وزن الدقيق ٣٤٠ غرام                            |
|  | الفرم/الهرس/الخطاف                                       | السرعة القصوى                         | حتى ٣٠ ثانية           | إجمالي الوزن لفرم اللحم اللين<br>٤٠٠ غرام      |
| أسطح التقطيع -<br>التقطيع/البشر  | مكونات صلبة مثل الجزر والجبن صلب القوام                  | السرعة القصوى                         | —                      | لا تتجاوزي السعة القصوى الموصحة على السلطانية. |
|  | مكونات لينة مثل الخيار، الطماطم                          | السرعة ٣                              | —                      |  |
|  | جبن بارميزان، البطاطس لفظائر البطاطس الألمانية           | السرعة القصوى                         | —                      |  |
| سطح البشر<br>الناعم جداً   |  |                                       |                        |  |
| عصارة موالح  | الموالح  | السرعة ٢                              | —                      | —  |
| الخلاط   | كل عمليات تحضير الطعام                                   | السرعة القصوى                         | حتى ١ دقيقة            | ١.٢ لتر  |
| مستخلص<br>العصير   | الفواكه والخضروات الصلبة مثل الجزر والتفاح               | السرعة القصوى                         | —                      | ٨٠٠ غرام                                       |
|  | الفواكه اللينة مثل الطماطم والعنب                        | السرعة القصوى                         | —                      | ٥٠٠ غرام                                       |
| المقرمة  | اللحم، الدواجن، الأسماك، قطعها بطول ٢.٥ سم - قطع عريضة   | السرعة القصوى                         | —                      | —  |

\*حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)

## جميع الأجزاء الأخرى

- غسيل يدوي تم التجفيف.
- أو بطريقة أخرى، راجعي جدول الأجزاء المسموح بغسلها في غسالة الأطباق والتي يمكن غسلها على الرف العلوي للغسالة. تجنبى وضع الأجزاء على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).
- الخدمة ورعاية العملاء
- في حالة تلف السلك الكهربى، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- في حالة مواجهة مشكلات في تشغيل جهاز المطبخ المتكامل لديك أو الملحقات، قبل الاتصال لطلب الحصول على المساعدة راجعي دليل استكشاف المشكلات وحلها.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



## معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا 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.

| العنصر  | مناسب للغسل في غسالة الأطباق |
|---|------------------------------|
| <b>الخلاط</b>   |                              |
| السلطانية   | ✓                            |
| الخفاقة، مضرب البيض وخطاف العجين                                      | ✓                            |
| واقى الرذاذ   | ✓                            |
| غطاء المخرج   | ✗                            |
| <b>جهاز تحضير الطعام</b>  |                              |
| السلطانية الأساسية، الغطاء العلوي وعصا دفع المكونات                   | ✓                            |
| سكين التقطيع  | ✓                            |
| محور الدوران القابل لل فك والتركيب                                    | ✓                            |
| أسطح التقطيع  | ✓                            |
| <b>عصارة موالج</b>  |                              |
| مخروط العصر، المصفاة  | ✓                            |
| <b>الخلاط</b>   |                              |
| الدورق، الغطاء العلوي وغطاء فتحة التعبئة                              | ✓                            |
| وحدة الشفرات وحلقة الإحكام  | ✗                            |
| <b>مستخلص العصير</b>  |                              |
| السلطانية، عصا دفع المكونات، الغطاء العلوي، اسطوانة المرشح، مزيل اللب | ✓                            |
| <b>المفرومة</b>   |                              |
| الصامولة الحلقية، شبكات الفرغ، القطاعة، اللولب وجسم المفرومة          | ✗                            |
| الصينية وعصا دفع المكونات   | ✓                            |

## استخدام المفرفة

١ ارفعي رأس المازج.

٢ عندما تكون المفرفة في الوضع الموضح، حاذي ألسنة المحرك الموجودة على طرف اللولب مع التجاويف المقابلة الموجودة في مخرج الدفع 19.

٣ ادفعي المفرفة داخل المخرج ولغفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضع التعشيق.

٤ امسكي أنبوب إدخال المكونات في موضعه واحكمي ربط الصامولة الحلقيّة بيدك.

٥ ركبي الصينية 19.

٦ يجب إذابة الثلج (فك تجميد) عن المكونات المجمدة تماماً قبل فرمها. قطعي اللحم إلى قطع بطول ٢.٥ سم - قطع عريضة.

٧ شغلي الجهاز على السرعة القصوى. باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات برفق قطعة واحدة في المرة الواحدة. لا تدفعي المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة في تلف المفرفة.

### هام

● يحذر تشغيل ملحق المفرفة لفترة زمنية مستمرة أطول من ١٠ دقائق حيث قد يتسبب ذلك في تلف المازج.

● لن يعمل ملحق المفرفة في حالة عدم تركيب غطاء مخرج الدفع الثاني.

٨ بمجرد انتهائك من فرم جميع المكونات، أوقفي التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

٩ أزيللي المفرفة. استخدمي مفتاح الربط (A) لفك الصامولة الحلقيّة في حالة إحكام ربطها بقوة.

## العناية والتنظيف

● أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.

● فكي الملحقات تماماً قبل التنظيف.

### وحدة الطاقة (الموتور)

● مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.

● يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

● ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك (٤) الموجود في الجانب الخلفي للجهاز.

● تأكد من نظافة الأقدام الموجودة في قاعدة المازج.

### السلطانية والأوتار وواقي الرذاذ

● غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.

● يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب عديم الصدا. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.

● أبعدي الأجزاء عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

### جهاز تحضير الطعام

● تعامل مع نصل سكين التقطيع وأسطح التقطيع بحذر شديد - حيث أنها حادة جداً.

● قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي

تماماً ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

### عصارة موالج

● غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.

### المازج

١ أفرغي محتويات الدورق قبل فكه من وحدة الشفرات.

٢ اغسلي الدورق يدوياً.

٣ أزيللي حلقة الإحكام واغسليها.

٤ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.

٥ اتركها تجف في وضع مقلوب.

### مستخلص العصير

● لسهولة التنظيف، من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.

● قد تتسبب بعض المكونات مثل الجزر في تغير لون البلاستيك. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

● نظفي المرشح باستخدام فرشاة ناعمة.

● افحصي المرشح بشكل منتظم للتأكد من عدم وجود أي علامات تدل على تلفه. لا تستخدم المرشح في حالة تلفه. راجعي قسم "الصيانة وخدمة العملاء".

### المفرفة

● اغسلي كل الأجزاء في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً. لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق. يحذر استخدام محلول صودا.

● امسحي شبكات الفرغ بزيت نباتي ثم غلفيها في ورق غير ماص للزيت لتجنب صدئها أو تغير لونها.

- لا تستخدم المازج كحاوية تخزين. حافظي عليه فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- يحذر خلط كمية أكثر من ١.٢ لتر - استخدم سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

## 18) مستخلص العصير

استخدمي مستخلص العصير لتحضير العصير من الفاكهة والخضراوات الصلبة.

- Ⓐ عصا دفع المكونات
- Ⓑ غطاء العصاراة
- Ⓒ مزيل اللب
- Ⓓ اسطوانة المرشح
- Ⓔ سلطانية العصاراة
- Ⓕ مخرج تدفق العصير

## استخدام مستخلص العصير

- ١ ركي سلطانية العصاراة Ⓔ فوق مخرج الدفع الثاني مع توجيه فتحة تدفق العصير Ⓕ إلى الجانب الأيسر ولقيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق Ⓖ.
- ٢ ضعي مزيل اللب Ⓒ داخل اسطوانة المرشح Ⓓ - تأكدي من استقرار الأسنن في الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة Ⓖ.

٣ ركي اسطوانة المرشح Ⓓ.

- ٤ ضعي الغطاء العلوي الخاص بملحق مستخلص العصير Ⓔ على السلطانية ولقيها حتى يستقر في موضع التعشيق Ⓖ. لن تعمل العصاراة في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي في بطريقة صحيحة وعدم صحة التعشيق.

- ٥ ضعي وعاء مناسباً تحت مخرج تدفق العصير.
- ٦ قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب إدخال المكونات.

- ٧ شغلي الجهاز على السرعة القصوى وأضيفي المكونات عبر فتحة إدخال المكونات. ادفعي المكونات بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - يحذر وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات. انتهى من تحضير الكمية الموضوعية بشكل تام قبل إضافة كمية أخرى.

- بعد إضافة آخر قطعة، اتركي العصاراة تعمل لمدة ٢٠ ثانية إضافية لاستخلاص كل العصير من اسطوانة المرشح.

### هام

- في حالة بدء العصاراة في الاهتزاز، أوقفي تشغيل الجهاز وأفرغي اللب من المرشح. (تهتز العصاراة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).
- السعة القصوى للتحضير في المرة الواحدة هي ٨٠٠ غرام من الفاكهة أو الخضراوات.
- بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب بطء أو توقف الملحقات. إذا حدث ذلك، أوقفي التشغيل وأزيلي المرشح.

- أوقفي تشغيل العصاراة وأفرغي اللب وجمع العصير بشكل دوري أثناء الاستخدام.

### تلميحات

- أدخلي المكونات اللينة ببطء للحصول على أكبر كمية من العصير.
- اختفاء الفيتامينات - كلما تم تناول العصير فور عملية العصر كلما احتفظ العصير بكمية كبيرة من الفيتامينات.
- إذا أردتي تخزين العصير لبضعة ساعات ضعيه داخل الثلج. سيبقى العصير بحالة أفضل إذا أضفتي إليه بعض القطرات من عصير الليمون.
- لا تتناولي أكثر من ٢٣٠ مل من العصير يومياً إلا في حالة اعتيادك على ذلك.
- بالنسبة للأطفال، خففي العصير بكمية مماثلة من الماء.
- العصير الناتج عن الأعشاب والخضراوات ذات اللون الأخضر الداكن (مثل البروكلي والسبانخ وغيرها من الخضراوات) أو الخضراوات ذات اللون الأحمر الداكن (مثل البنجر والكرنب الأحمر وغيرها من الخضراوات) يكون قوي النكهة لذلك يجب تخفيفه.
- عصير الفواكه غني بسكر الفواكه (الفاكتور) لذلك يجب على مرضى السكر ومن يعانون من انخفاض مستوى السكر في الدم عدم تناول كميات كبيرة منه.

## 19) المفرفة

استخدمي المفرفة لإعداد اللحوم والدواجن والأسماك.

- Ⓐ مفتاح الربط
- Ⓑ صامولة حلقة
- Ⓒ شبكات الفرغ: المتوسط والخشن
- Ⓓ القطاعة
- Ⓔ اللولب
- Ⓕ جسم المفرفة
- Ⓖ أنبوب إدخال المكونات
- Ⓖ صينية
- Ⓘ عصا دفع المكونات

## التركيب

- ١ ركي اللولب Ⓔ داخل جسم المفرفة Ⓖ.
- ٢ ركي القطاعة Ⓓ بحيث يكون اتجاه جانب القطع للخارج. تأكدي من تركيب القطاعة بشكل صحيح، حيث أنه في حالة عدم التركيب الصحيح قد يتسبب ذلك في تلف المفرفة.
- ٣ ركي شبكة الفرغ Ⓒ. ضعي الحز فوق سن التحديد Ⓖ.
- ٤ ركي الصامولة الحلقة Ⓖ على نحو غير محكم.



## استخدام أسطح التقطيع

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.
  - ٢ امسكى سطح التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
  - ٣ ركبى الغطاء العلوي.
  - ٤ أدخلى الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.
  - ٥ شغلي الجهاز مع الدفع بشكل منتظم بواسطة مقبض دفع المكونات - يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات.
- تلميحات**
- استخدمى مكونات طازجة.
  - لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً - اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
  - الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
  - هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

## ١٦ عصارة الموالح

استخدمى العصارة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

- Ⓐ مخروط العصر  
Ⓑ المصفاة

## استخدام عصارة الموالح

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.
  - ٢ ركبى المصفاة في السلطانية - تأكدى من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية ⑧.
  - ٣ ركبى مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع ⑨.
  - ٤ قطعي شارب الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- **لن تعمل عصارة الموالح في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.**
  - للحصول على أفضل النتائج، خزنى الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً لبني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
  - للمساعدة في استخلاص العصير، حركى الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
  - عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغى المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

## ١٧ المازج الزجاجي

- Ⓐ غطاء فتحة التعبئة  
Ⓑ الغطاء العلوي  
Ⓒ الدورق  
Ⓓ حلقة الإحكام  
Ⓔ وحدة الشفرات

## استخدام المازج الزجاجي

١ ركبى حلقة الإحكام ⑩ على وحدة الشفرات ⑤ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

- **إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.**

٢ اربطى الدورق على مجموعة وحدة الشفرات ⑩. راجعى الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

- 🔌 - موضع الفتحة  
🔒 - موضع القفل

**لن يعمل المازج في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.**

- ٣ ضعي المكونات داخل الدورق.
- ٤ ركبى الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضعه ⑪. ركبى غطاء فتحة التعبئة.
- ٥ أزيلى غطاء مخرج الدفع الثانى عن طريق لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة ورفعاه لأعلى.

٦ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة ⑫ حتى يتم التعشيق ويصدر صوت طقطقة.

- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.**

٧ حددي سرعة التشغيل المطلوبة (راجعى جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمى مفتاح وضع التشغيل النبضي ⑬ للتشغيل لفترات قصيرة.

### تلميحات

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المازج عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة، ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- جرش الثلج - شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.
- لا ينصح بمعالجة التوابل حيث قد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح.**
- خلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلى غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق على يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغى المحتويات بشكل منتظم.

## مستشعر التحكم في السرعة الإلكتروني

المازج مجهز بمستشعر إلكتروني للتحكم في السرعة حيث تم تصميمه للحفاظ على سرعة المازج تحت مختلف ظروف التشغيل مثل عجن الخبز أو عند إضافة البيض لخلطات الكيك. لذلك قد تلاحظين بعض التغييرات في السرعة أثناء التشغيل حيث يقوم المستشعر بضبط سرعة المازج المحددة مع الحمل - وهذا أمر طبيعي.

## 15 جهاز تحضير الطعام

- A عصا دفع المكونات
- B أنبوب إدخال المكونات
- C الغطاء العلوي
- D سكين التقطيع
- E السلطانية مع محور الدفع
- F سطح التقطيع السميكة/البشر
- G سطح التقطيع الرفيع/البشر
- H سطح البشر الناعم جداً
- I محور الدفع القابل للفصل

## استخدام جهاز تحضير الطعام

- 1 أزيل غطاء المخرج عن طريق لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم الرفع 5.
  - 2 ركب السلطانية E فوق المخرج بحيث يكون المقبض ناحية اليمين ولغيفها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق 6.
  - 3 ركب سكين التقطيع أو محور الدفع القابل للفصل مع الملحق المطلوب استخدامه.
- ملاحظة: يجب تركيب محور الدفع القابل للفصل 1 فقط عند استخدام أقراص التقطيع أو عصارة الموالح.**

- ركب دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- 4 ركب الغطاء العلوي 7 - مع التأكد من استقرار سكين التقطيع/محور الدفع في مركز الغطاء العلوي.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً زر التحكم في السرعة/التشغيل النبضي.

- وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وشغله وحددي السرعة المطلوبة (راجع جدول السرعات الموصى بها).
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي في طريقة صحيحة في موضع التعشيق، تأكدي من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأمامي للجهاز.

- استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي D للتشغيل لفترات قصيرة، يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.

6 اتبعي الخطوات السابقة بترتيب عكسي لإزالة الغطاء العلوي والملحقات والسلطانية.

- وقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الغطاء العلوي.

### هام

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حببات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.
- لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.

## سكين التقطيع ⑤

يعتبر سكين التقطيع أكثر الأجزاء استخداماً مع الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فترة التشغيل القوام الناتج.

للحصول على قوام خشن، استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي.

استخدمي سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات أو فرم اللحم النيئ أو المطهي، استخدمه أيضاً لتحضير الخضراوات والمكسرات والفطائر والمغموسات والحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

### تلميحات

- قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بطول 2 سم قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدم مفتاح الدهون مباشرة من الثلاثة مع تقطيعها في صورة مكعبات بطول 2 سم.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- لا تستخدم سكين التقطيع لتحضير خلطات ثخينة مثل عجينة الخبز.
- لا تستخدم سكين التقطيع لجرش مكعبات الثلج أو الأطعمة الصلبة الأخرى، مثل التوابل فقد يتلف الملحق.

## أقراص التقطيع/البشر

استخدام أسطح التقطيع والبشر

- سطح التقطيع/التقطيع الطولي القابل للعكس -
- سطح التقطيع والبشر السميكة F؛ سطح التقطيع والبشر الرفيع ⑥
- استخدم جانبي التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.
- استخدم جانبي التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرب والخيار والبنجر والبصل.

### سطح البشر الناعم جداً ④

بشر جبن بارميزان والبطاطس لتحضير فطائر البطاطس الألمانية.

## أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي جزء من الخليط أو قومي بزيادة السرعة.
- أزيلي دائماً الملحق المركب في مخرج الدفع الثاني قبل رفع رأس الخلط.
- **تاكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخرج الدفع الثاني.**

### تلميحات

- أوقفي تشغيل الجهاز واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلب عند الحاجة.
- للحصول على أفضل النتائج اخفقي البيض عندما تكون حرارته هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.
- استخدمي مكونات باردة للمعجنات ما لم يذكر خلاف ذلك في وصفة التحضير.
- استخدمي السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- الجهاز مجهز بخاصية "البدا الهادئة" لتقليل تناثر المكونات بنفس الكيفية في حالة تشغيل الخلط لخلط خلطات ذات قوام كثيف في السلطانية، ومثال على ذلك عجينة الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلط لبضعة ثوانٍ حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.

## نقاط هامة لتحضير الخبز

### هام

- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسببي في حمل زائد على الجهاز.
- **حركة رأس الخلط هي أمر عادي وخاصة عند خلط أحمال ثقيلة مثل عجينة الخبز.**
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.
- على فترات زمنية أوقفي تشغيل الجهاز واكشطي الخليط عن خطاف العجين.
- دفعات الدقيق المضافة إلى الخليط تختلف وفقاً لكميات السائل المطلوبة لتحضير العجين وأيضاً التصاق العجين له تأثير شديد على التحميل على الجهاز. نوصي بمراقبة الجهاز أثناء تحضير العجين، يجب ألا تتجاوز العملية فترة ٦ إلى ٨ دقائق.

## تركيب واستخدام مانع الرذاذ

- ١ ركب السلطانية على القاعدة وأضيفي المكونات.
- ٢ ركب مانع الرذاذ عن طريق محاذاة الأسنن مع فتحة الأداة الخاصة بالسلطانية ⑦ ثم لف في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق ④.
- ٣ ركب الأداة ثم اخفضي رأس الخلط.
- ٤ لإزالة مانع الرذاذ، نفذي الخطوات السابقة بترتيب عكسي.
- أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.

### مضرب العجين K

- لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.

### مضرب البيض

- اخفقي البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم في خفافة البيض مع الخلطات السمكية (مثل خلط السمن مع السكر) - فقد تتلفيها.

### خطاف العجين اللولبي

- يستخدم مع خلطات الخميرة فقط

## استخدام أدوات السلطانية

- ١ ادفعي مقبض تحرير رأس الخلط ① لأسفل وارفعي رأس الخلط حتى تستقر في موضع التعشيق.
- ٢ ركب السلطانية على القاعدة ولفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لتستقر في موضع التعشيق ②.
- ٣ اختاري الأداة المطلوب استخدامها وادفعيها في التجويف الخاص بها في الجهاز حتى تستقر في موضع التعشيق محدثة صوت طقطة ③.
- ٤ ادفعي مقبض تحرير رأس الخلط لأسفل واخفضي رأس الخلط حتى تستقر في موضع التعشيق.
- ٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. لتشغيل الجهاز، لفي مفتاح السرعة إلى موضع السرعة المطلوبة. لإيقاف تشغيل الجهاز، أعيدي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف ⑥ (إيقاف).
- سوف يومض ضوء مؤشر تشغيل الطاقة ولن يعمل الخلط، إذا كان رأس الخلط في الوضع المرفوع لأعلى أو إذا كان غطاء المخرج غير مركب.
- أديري المفتاح إلى وضع التشغيل النبضي ⑦ للتشغيل لفترات قصيرة.
- ٦ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٧ ارفعي رأس الخلط وأثناء الإمساك بها في نفس الأثناء اسحب الأداة من الفتحة المخصصة لها.

### هام

- في حالة رفع رأس الخلط أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز فوراً. لإعادة تشغيل الخلط، اخفضي رأس الخلط، أديري مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف ⑥ (إيقاف)، انتظري ثوانٍ ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلط مرة أخرى.
- لأي سبب من الأسباب في حالة مقاطعة مصدر التيار الكهربائي الخاص بالخلط وتوقف الجهاز عن التشغيل، أديري مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف ⑥ (إيقاف)، انتظري ثوانٍ ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلط مرة أخرى.
- **لن يتم تشغيل الجهاز ما لم يتم تركيب غطاء المخرج بشكل صحيح.**

## ملحق مستخلص العصير

- لا تستخدم العصاره في حالة تلف المرشح.
- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة المرشح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع المرشح وتنظيفه.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل العصاره، استخدم دائماً زر التحكم في السرعة / التشغيل النبضي.
- في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام هذا الملحق، خفضي السرعة أو قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي ونظفي أي لب موجود في الاسطوانة (تهتز العصاره في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).

### مفتاح الرسم التوضيحي

- ① غطاء المخرج
- ② مخرج الدفع الثنائي (السرعة المتوسطة والعالية)
- ③ أليات التعشيق
- ④ تجويف تخزين السلك الكهربائي
- ⑤ زر التحكم في السرعة/ التشغيل النبضي
- ⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑦ مقبس إلحاق السلطانية
- ⑧ السلطانية
- ⑨ رأس الخلاط
- ⑩ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑪ مضرب العجين K
- ⑫ خطاف العجين اللولبي
- ⑬ خفاقة البيض
- ⑭ مانع الرذاذ

### الملحقات

- ⑮ جهاز تحضير الطعام
- ⑯ عصاره الموالح
- ⑰ المارز الزجاجي
- ⑱ مستخلص العصير
- ⑲ المفرمة

### قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.
- 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.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

راجعي جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحقات.

- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الملحق لإنجاز عملية تحضير الطعام.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً زر التحكم في السرعة / التشغيل النبضي.

### ملحقات المازج

- أبقِ على يديك وأدوات المطبخ خارج دورق المازج أثناء توصيله مع مصدر التيار الكهربائي.
- **يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المازج.**
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها أو معالجتها في الملحق لإنجاز عملية تحضير الطعام.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدم الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- لضمان إطالة عمر المازج، لا تشغيله لفترة زمنية متواصلة أطول من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيل المازج بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لا ينصح بمعالجة التوابل حيث قد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

### ملحق المفرمة

- تأكد دائماً من إزالة العظام والقشرة الخارجية للحوم وما شابه ذلك قبل عملية الفرغ.
- في حالة فرغ المكسرات، ضعي كمية قليلة في كل مرة وانتظري حتى خروج مفروم الكمية المضافة قبل إضافة كمية أخرى.
- استخدم دائماً عصا دفع المكونات المزودة. يحذر إدخال أصابعك أو أدوات المائدة داخل أنبوب إدخال المكونات.
- تحذير - شفرات التقطيع حادة جداً، توخي الحذر أثناء التعامل معها سواء أثناء الاستخدام أو أثناء التنظيف على حد سواء.
- تأكد من تركيب الملحق في موضعه الصحيح قبل تشغيل الجهاز.

- 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.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد الحمل الأكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- ستلتف الملحقات وقد يتسبب ذلك في حدوث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- ملحقات جهاز تحضير الطعام
- سكين التقطيع الخاص بجهاز تحضير الطعام وأيضاً أسطح التقطيع حادة جداً، لذلك توخي بالغ الحذر عند التعامل معها. امسكي دائماً سكين التقطيع بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف على حد سواء.
- أزيل سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقِي على يديك وأدوات المطبخ خارج سلطانية جهاز تحضير الطعام أثناء توصيل الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي.
- يحذر استخدام الأصابع لدفع الطعام خلال أنبوب إدخال المكونات. استخدمي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن سلطانية جهاز تحضير الطعام:
  - أوقف تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
- يحذر إزالة الغطاء العلوي الخاص بجهاز تحضير الطعام إلا بعد توقف سكين التقطيع / أسطح التقطيع عن الحركة تماماً.

## لسلامتك

- اقربي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- أوقفتي تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- أدبرتي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل "O" (إيقاف) وافصلتي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة أي من الأدوات أو الملحقات وأيضاً فور الانتهاء من الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدتي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة "الموتور" أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخرج الدفع الثنائي.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في جدول السعات القصوى.
- توخى الحذر عن حمل هذا الجهاز. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وغطاء المخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- تأكدي أن السلك الكهربائي مفرد بالكامل عن تجويف تخزين السلك ④ قبل استخدام جهاز المطبخ المتكامل.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- يحذر تشغيل الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.



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

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

125765/1