

KENWOOD

kMix

TYPE BLX75

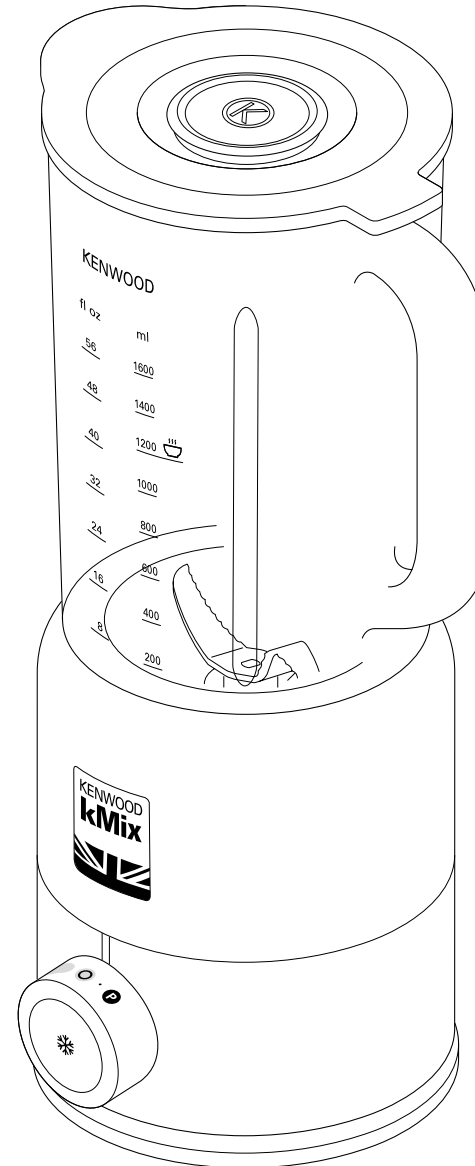
English

2 - 9

عربي

١٧ - ١٠

instructions



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

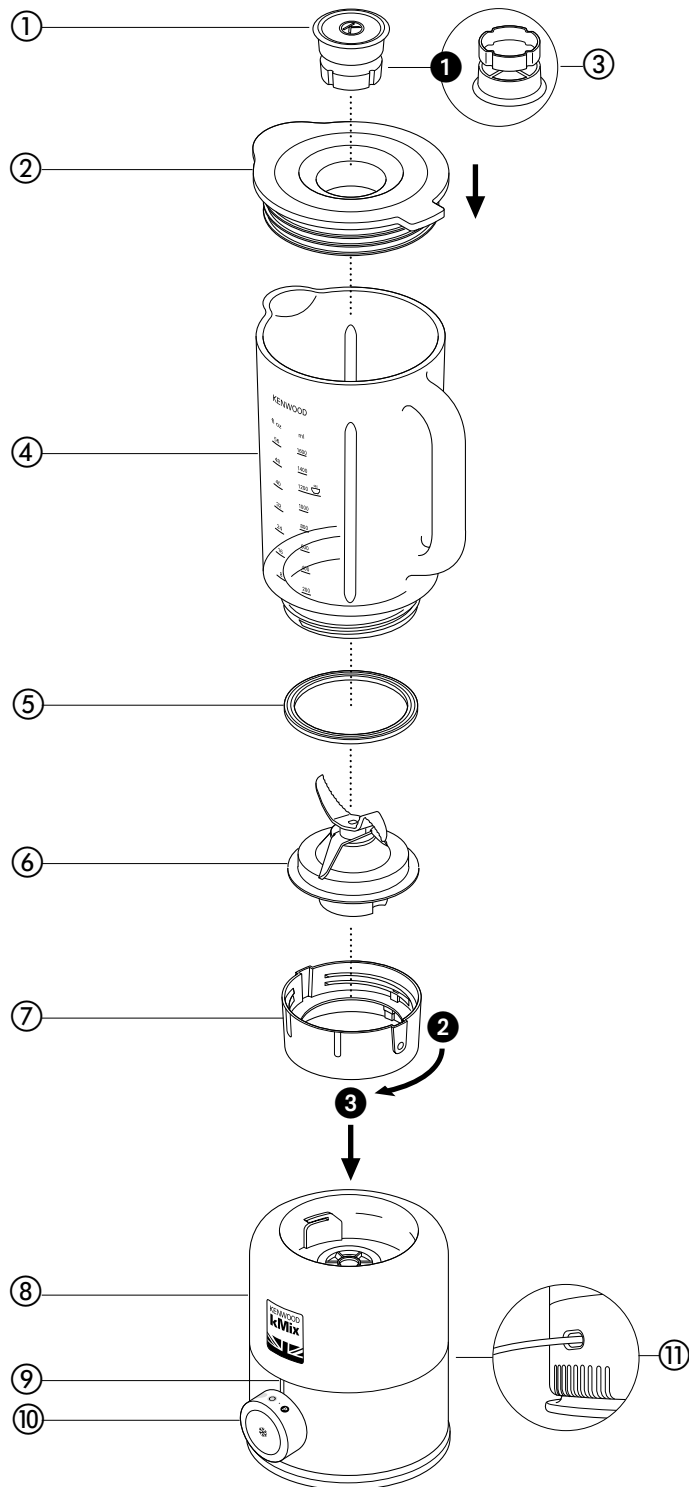
kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

132256/1



English



safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.**
- **Ensure the cord is fully unwound from the cord storage device ⑪ before using the blender.**
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.

- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- When removing the blender from the power unit:
 - wait until the blades have completely stopped;
 - do not accidentally unscrew the goblet from the blade assembly.
- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended speed chart.
- To ensure long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not process hard spices such as Nutmeg or Turmeric root as they may damage the blade.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- Misuse of your blender can result in injury.

- 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.



safety

IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimise the possibility of scalding when blending hot ingredients keep hands and other exposed skin away from the lid to prevent possible burns. The following precautions must be observed:

- **CAUTION: Blending very hot ingredients may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap ❶.**
- **We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending.**
- **NEVER** exceed 1200ml / 5 cups capacity if processing hot liquids, such as soups (refer to the markings on the goblet).
- **ALWAYS** commence blending at a low speed and gradually increase the speed. **NEVER** blend hot liquids by using the pulse setting.

- Liquids which tend to foam such as milk, should be limited to a maximum capacity of 1000ml/4 cups.
- Take care when handling the blender as the goblet and its contents will be very hot.
- Take particular care when removing the lid. The lid is designed to be a tight fit to prevent leakage. If necessary protect your hands with a cloth or oven gloves when handling.
- Ensure that the lid and filler cap are securely in place before **every** blending operation.
- Always ensure that the vents in the filler cap are clear before **every** blending operation ③.
- When fitting the lid to the goblet always ensure that the lid and goblet rim are clean and dry to ensure a good seal and prevent spillage.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the 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 Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

key

- ① filler cap
- ② lid
- ③ vents
- ④ goblet
- ⑤ sealing ring
- ⑥ blade unit
- ⑦ blade base
- ⑧ power unit
- ⑨ Power On indicator
- ⑩ speed + pulse control
- ⑪ cord storage

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ⑤ into the blade unit ⑥ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

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

- 2 Clip the blade unit ⑥ into the base ⑦.
- 3 Screw the blade assembly onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened ②. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

 - unlocked position

 - locked position

- 4 Put your ingredients into the goblet.
- 5 Fit the filler cap to the lid and push down to secure.
- 6 Fit the lid by pushing down until secure.
- 7 Place the blender onto the power unit ③.

● **The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.**

- 8 Plug in and the indicator light will remain unlit whilst in the “O” OFF position. Turn the speed control to select a speed (refer to the recommended usage chart).

- Select a speed between ‘Min’ to ‘Max’ by turning the speed control. At the end of blending return the speed control to “O” OFF before removing the blender.
- Do not remove the goblet until the blades have stopped rotating and the speed control is in the “O” OFF position.
- (P) Pulse – operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.

Note: If the blender is removed from the power unit whilst a speed is selected the Indicator light will go out and the blender will stop. The blender will restart immediately if refitted.

hints

- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the machine running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- 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.

Refer to the troubleshooting section if you experience any problems with the operation of the blender.

Recommended Usage Chart				
Usage/Food Items		Recommended Quantity	Speed	Time
Soups	Stock based soups	1.2 litres	Min - Max	30 secs
	Soups using milk	1 litre		
	We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot ingredients please read the Hot Blending Safety instructions.			
Drinks	Cold Liquids Drinks & Cocktails	Max 1.6 litres	Max	15 - 30 secs
	Milkshakes and milk based drinks	Max 1.2 litres	Max	15 - 30 secs
	Smoothies Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	1 litre Liquid	Max	30 - 60 secs
Ice ❄️	Ice crushing - operate in short bursts until crushed to the desired consistency	10 ice cubes (200g)	Pulse	15 - 30 secs
Mayonnaise		Max 3 egg mix	Max	60 secs
Batter Mix		Max 1 litre	Min - Max	15 secs
Vegetable Purees/Baby food		300g	Min - Max	30 - 60 secs
Fruit Purees		200 - 500g	Max	30 secs

Processing times stated are for guidance only and will vary depending on the exact recipe used, ingredients being processed and personal preference. Stop the processing when the desired result has been achieved.


care and cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Do not immerse the blade unit in water.
- The goblet can be washed in your dishwasher.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the power unit in water.

blade assembly

- Remove the blade unit from the goblet by turning to the unlock position  to release.

- 1 **blender:** remove and wash the sealing ring.

- 2 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.**

- 3 Leave to dry upside down.

other parts

Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

item	suitable for dishwashing
Power unit	x
Filler cap	✓
Lid	✓
Goblet	✓
Sealing ring	✓
Blade unit	x
Blade base	✓

service and customer care

If you experience any problems with the operation of the blender, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide or visit www.kenwoodworld.com.

UK

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on 023 9239 2333. **Have your model number (e.g. BLX75) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are on the underside of the power unit.

● spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

other countries

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

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 blender goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

carrot and coriander soup

25g butter
 50g onion chopped
 1 clove garlic crushed
 640 g carrot cut into 1½ cm cubes
 cold chicken stock
 10-15ml (2-3tsp) ground coriander
 salt and pepper

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot into the blender, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.6 L level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
- 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The Blender will not operate.	No Power/Power On Light not illuminated.	Check blender plugged in.
	Blender not assembled correctly.	Check blade unit is fully tightened to the goblet.
Blender leaking from blade assembly.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
If none of the above solve the problem see "Service & Customer Care".		

حساء الجزر والكزبرة

٢٥ غرام زبدة

٥٠ غرام مفروم بصل

١ فص ثوم مطحون

٦٤٠ غرام جزر مقسم إلى مكعبات

بطول ١,٥ سم

مرق دجاج بارد

١٠ إلى ١٥ مللي (٢ إلى ٣ ملعقة

صغيرة) مسحوق كزبرة

ملح وفلفل أسود

٣ امزجي على السرعة القصوى لمدة ٥

ثوان للحصول على حساء بقوام خشن

أو لمدة أطول للحصول على حساء

بقوام ناعم.

٤ انقلي الخليط إلى المقلاة، أضيفي

الكزبرة والتوابل ثم يترك الخليط على

نار هادئة لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو

لحين النضج.

٥ أضيفي التوابل حسب الحاجة

وأضيفي المزيد من المرق حسب

الحاجة.

١ تذاب الزبدة في مقلاة، ثم أضيفي

البصل والثوم مع القلي لحين يصبح

القوام ليناً.

٢ أضيفي الجزر إلى المسيل، ثم أضيفي

البصل والثوم. أضيفي كمية كافية من

المرق حتى الوصول إلى علامة مستوى

١,٦ لتر الموضحة على الدورق. ركبتي

الغطاء العلوي وفتحة التعبئة.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المازج لا يعمل.	لا توجد طاقة/ضوء مؤثر تشغيل الطاقة (On) لا يضيء. لم يتم تركيب المازج بالطريقة الصحيحة.	تأكد من توصيل المازج بمصدر التيار الكهربائي. تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق.
هناك تسريب في المازج من ناحية قاعدة وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام مركبة بطريقة غير صحيحة. حلقة الإحكام تالفة.	تأكد من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالمازج.	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.	فكي الدورق وتأكد من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
إن لم تتم حل المشكلة التي تواجهينها من خلال الخطوات السابقة، ففي هذه الحالة راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".		

العناية والتنظيف

الخدمة ورعاية العملاء

- قومي دائماً بإيقاف الجهاز، فصله عن مصدر التيار الكهربائي وفك مجموعة الدورق عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
- قومي بإفراغ محتويات الدورق قبل فكه من وحدة الشفرات.
- لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.
- يمكنك غسل الدورق في غسالة الأطباق.
- وحدة الطاقة
- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- وحدة الشفرات
- أزيلتي وحدة الشفرات عن الدورق عن طريق لفها حتى موضع الفتح  وذلك لتحريرها.
- ١ المازج: أزيلتي حلقة الإحكام واغسليها.
- ٢ 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.
- ٣ اتركها تجف في وضع مقلوب.

الأجزاء الأخرى

غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. 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
الموتور	✗
غطاء فتحة التعبئة	✓
غطاء	✓
الدورق	✓
طوق الإحكام	✓
وحدة الشفرات	✗
قاعدة وحدة الشفرات	✓

جدول الاستخدام الموصى به				
الوقت	السرعة	الكمية الموصى بها	أنواع الطعام	الاستخدام
٣٠ ثانية	السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى	١,٢ لتر	حساء اللحم	الحساء
		١ لتر	الحساء المحضر مع الحليب	
ننصح بترك السوائل الساخنة لتبرد قبل مزجها. وعلى الرغم من ذلك إذا أردت خلط السوائل وهي ساخنة، فيرجى مراجعة تعليمات السلامة الخاصة بـمزج المكونات الساخنة.				
٣٠ إلى ١٥ ثانية	أقصى سرعة "Max"	١,٦ لتر كحد أقصى	السوائل والمشروبات والكوكتيلات الباردة	المشروبات
٣٠ إلى ١٥ ثانية	أقصى سرعة "Max"	١,٢ لتر كحد أقصى	اللبن المخفوق والمشروبات التي تحتوي على اللبن	
٣٠ إلى ٦٠ ثانية	أقصى سرعة "Max"	١ لتر من السوائل	مشروبات برغوة ضعي أولاً الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة (يتضمن ذلك الزبادي واللبن وعصير الفاكهة). ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (يتضمن ذلك الفاكهة المجمدة والثلج والآيس كريم)	
٣٠ إلى ١٥ ثانية	تشغيل نبضي	١٠ مكعبات ثلج (٢٠٠ غرام)	جرش الثلج - شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.	جرش الثلج 
٦٠ ثانية	أقصى سرعة "Max"	خليط ٣ بيضات بحد أقصى		المايونيز
١٥ ثانية	السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى	١ لتر كحد أقصى		خليط المخفوقات
٣٠ إلى ٦٠ ثانية	السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى	٣٠٠ غرام		مهروسات الخضروات/ طعام الطفل
٣٠ ثانية	أقصى سرعة "Max"	٢٠٠ إلى ٥٠٠ غرام		مهروسات الفواكه

أزمنة المزج المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة في التحضير والتفضيلات الشخصية. توقف عن معالجة الخليط بمجرد الوصول إلى القوام المطلوب.

استخدام المازج

ملاحظة: في حالة إزالة المازج عن وحدة الطاقة (الموتور) أثناء تحديد سرعة تشغيل، ففي هذه الحالة سوف ينطفئ ضوء المؤشر الضوئي ويتوقف المازج. سيعمل المازج تلقائياً في حالة إعادة تركيبه على وحدة الطاقة (الموتور).

ملاحظات مفيدة

- لمزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلها غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبقى يدك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغ المحتويات بشكل منتظم.
- لا يوصى بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المازج عدا الزيت. أزيلها غطاء فتحة التعبئة، ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السمكية مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى كشط الجوانب. في حالة مواجهة صعوبة في معالجة الخليط، أضيفي المزيد من السائل واستخدمي عصا التقليب المزودة.

راجع قسم اكتشاف المشكلات وحلها في حالة ما إذا واجهتك أية مشكلات مع تشغيل المازج.

١ ركبى حلقة الإحكام ⑤ على وحدة

الشفرات ⑥ - 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 ثبتي وحدة الشفرات ⑥ في القاعدة ⑦.

٣ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام ②. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

■ - موضع الفتح

■ - موضع القفل

- ٤ ضعي المكونات داخل الدورق.
- ٥ ركبى فتحة التعبئة على الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لتستقر في موضعها.
- ٦ ركبى الغطاء العلوي بالضغط عليه حتى يستقر في موضعه.
- ٧ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ③.

● لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح.

٨ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، سيبقى ضوء المؤشر دون إضاءة طالما كان مفتاح السرعات موجهاً على موضع الإيقاف «O» OFF. لفي مفتاح التحكم في السرعات لتحديد السرعة المطلوبة (راجع جدول توصيات الاستخدام).

- حددي سرعة بين إعدادي السرعة المنخفضة "Min" والسرعة القصوى "Max" من خلال لف مفتاح التحكم في السرعة. في نهاية عملية المزج، أعيدي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف O قبل إزالة المازج.
- لا تزيلى الدورق قبل التأكد من توقف مجموعة الشفرات عن الدوران تماماً وإعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف O.
- التشغيل النبضي (P) - يشغل الموتور بطريقة ترددية تشغيل/إيقاف. يعمل وضع التشغيل النبضي طالما تم الضغط على زر هذا الوضع.

- ابدئي المزج دائماً على سرعة منخفضة ثم زيدي السرعة تدريجياً. يحذر مزج السوائل الساخنة باستخدام إعداد التشغيل النبضي (المتقطع).
- السوائل التي تؤدي إلى تكوين رغوة عند مزجها مثل الحليب، يجب ألا تتجاوز كميتها ساعة ١٠٠٠ مل/٤ أكواب.
- توخي الحذر عند التعامل مع المازج والدورق حيث أن المازج والدورق ومحتوياته ستكون جميعها ساخنة.
- توخي بالغ الحذر عند إزالة الغطاء العلوي. صمم الغطاء العلوي ليتم تركيبه بإحكام لتجنب حدوث أي تسرب. إذا دعت الضرورة، استخدم قطعة من القماش أو قفازات الفرن لحماية يديك عند التعامل مع الغطاء العلوي.
- تأكدي من تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما بشكل صحيح وإحكام قبل كل مرة تقومي فيها باستخدام المازج.
- تأكدي دائماً من عدم انسداد المنافذ الموجودة في فتحة التهوية في كل مرة تقومي فيها باستخدام المازج ③.
- عند تركيب الغطاء العلوي على الدورق تأكدي دائماً من نظافة الغطاء العلوي وحافة الدورق وجففيهما للتأكد من التركيب بإحكام ومنع حدوث أي تناثر.

- | الدليل | قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي |
|---|--|
| ① غطاء فتحة التعبئة | ● يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز. |
| ② غطاء | ● يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة. |
| ③ فتحات التهوية | ● استخدم المازج لتحضير الحساء والمشروبات والمعجنات والمايونيز وكسرات الخبز وكسرات البسكويت وتحضير المكسرات وجرش الثلج. |
| ④ الدورق | |
| ⑤ طوق الإحكام | |
| ⑥ وحدة الشفرات | |
| ⑦ قاعدة وحدة الشفرات | |
| ⑧ الموتور | |
| ⑨ مؤشر تشغيل الطاقة (On) | |
| ⑩ مفتاح التحكم في السرعة + التشغيل النبضي | |
| ⑪ مكان تخزين السلك | |

- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- 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.
- 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.

لسلامتك

هام: تعليمات خاصة بمزج المكونات الساخنة

لتجنب إصابتك بأي حروق جلدية أثناء المزج، ابعدي يديك وأجزاء جسمك القريبة من الغطاء العلوي لتفادي حدوث أي حروق جلدية ممكنة. يجب الالتزام بالإرشادات الوقائية التالية:

- **تنبيه: مزج المكونات شديدة السخونة قد ينتج عنه خروج سوائل ساخنة وأبخرة قجاة من خلال الغطاء العلوي أو فتحة التعبئة ①.**
- **ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل مزجها.**
- **يحذر تجاوز سعة ١٢٠٠ مل / ٥ أكواب عند مزج سوائل ساخنة مثل الحساء (راجع العلامات الموضحة على الدورق).**

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الصيانة ورعاية العملا.
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الازالة.
- لا تترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- عند إزالة الازالة من وحدة الطاقة:
 - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
 - لا تفكي الدورق عن وحدة الشفرات.
- يحذر تشغيل الازالة فارغاً.
- لا تقومي بإجراء عملية مزج متجاوزة الحد الأقصى للسعة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.
- لضمان إطالة عمر المازج، لا تشغيله لفترة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تمزج المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تستخدم الازالة في معالجة التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب أو جذور الكركم فقد تتسبب في تلف الخلاط.
- لا تستخدم الازالة كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدم الازالة دائماً على سطح آمن وجاف.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق امان.
- تأكدي من فرد السلك الكهربائي بالكامل من مكان تخزين السلك الموجود في الجهاز ① قبل استخدام امان.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل امان فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمتي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.