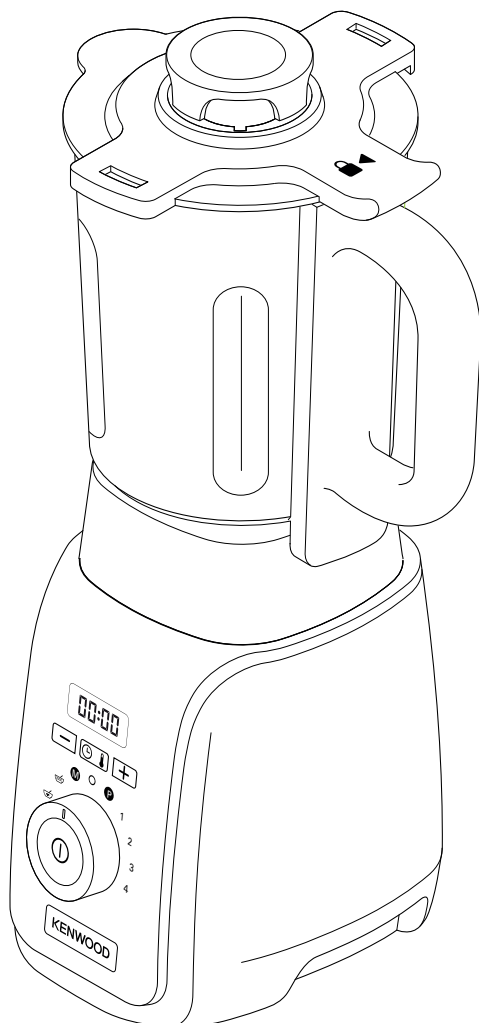


KENWOOD

SoupEasy+ TYPE CBL30

instructions

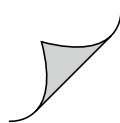


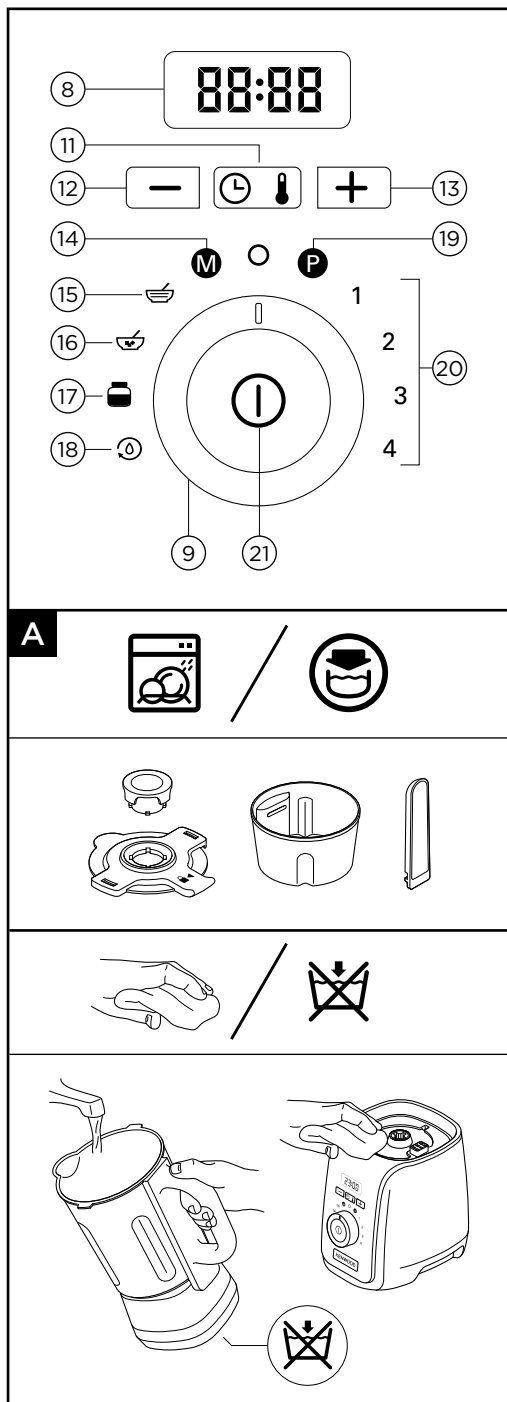
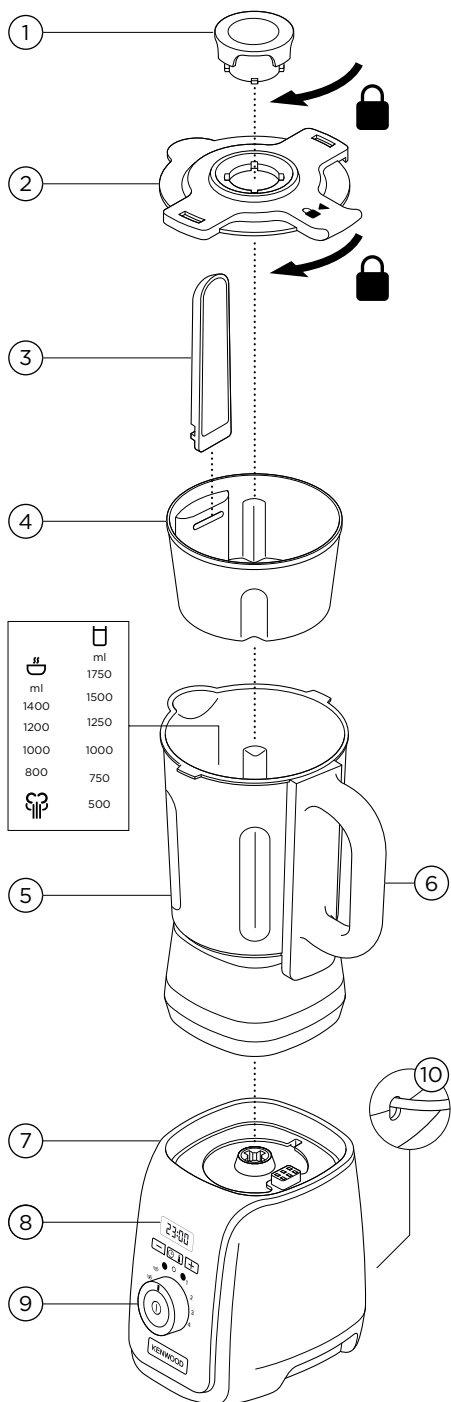
English

2 - 12

عربي

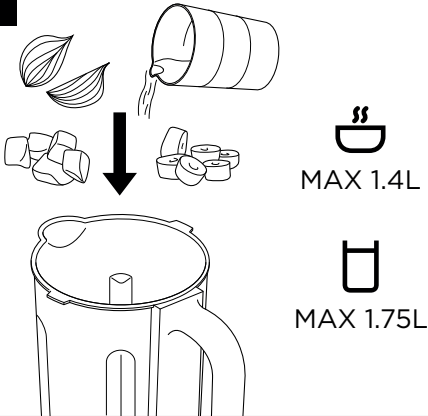
٢٣ - ١٣



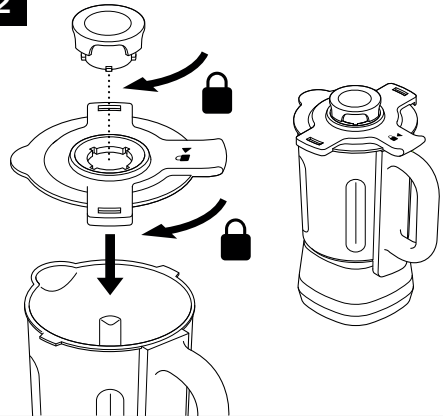




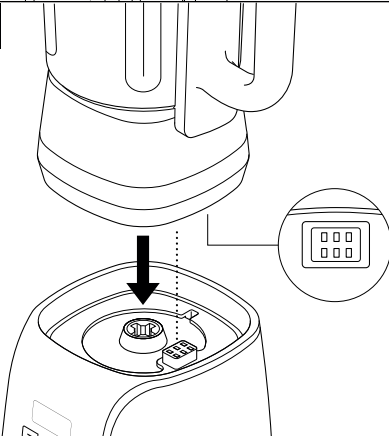
1



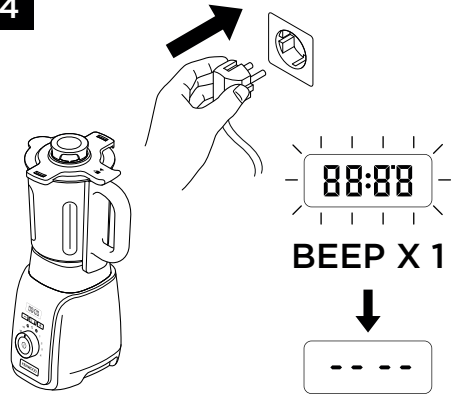
2



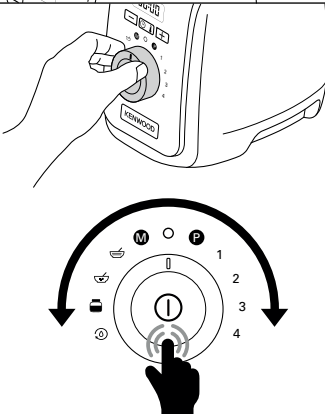
3



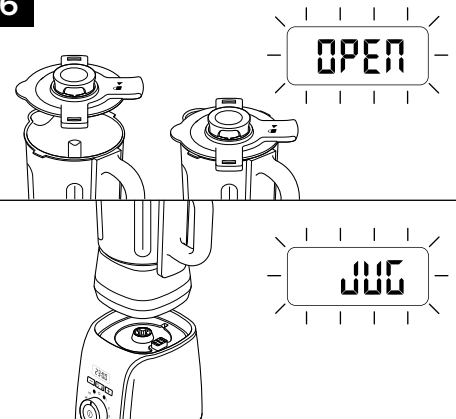
4

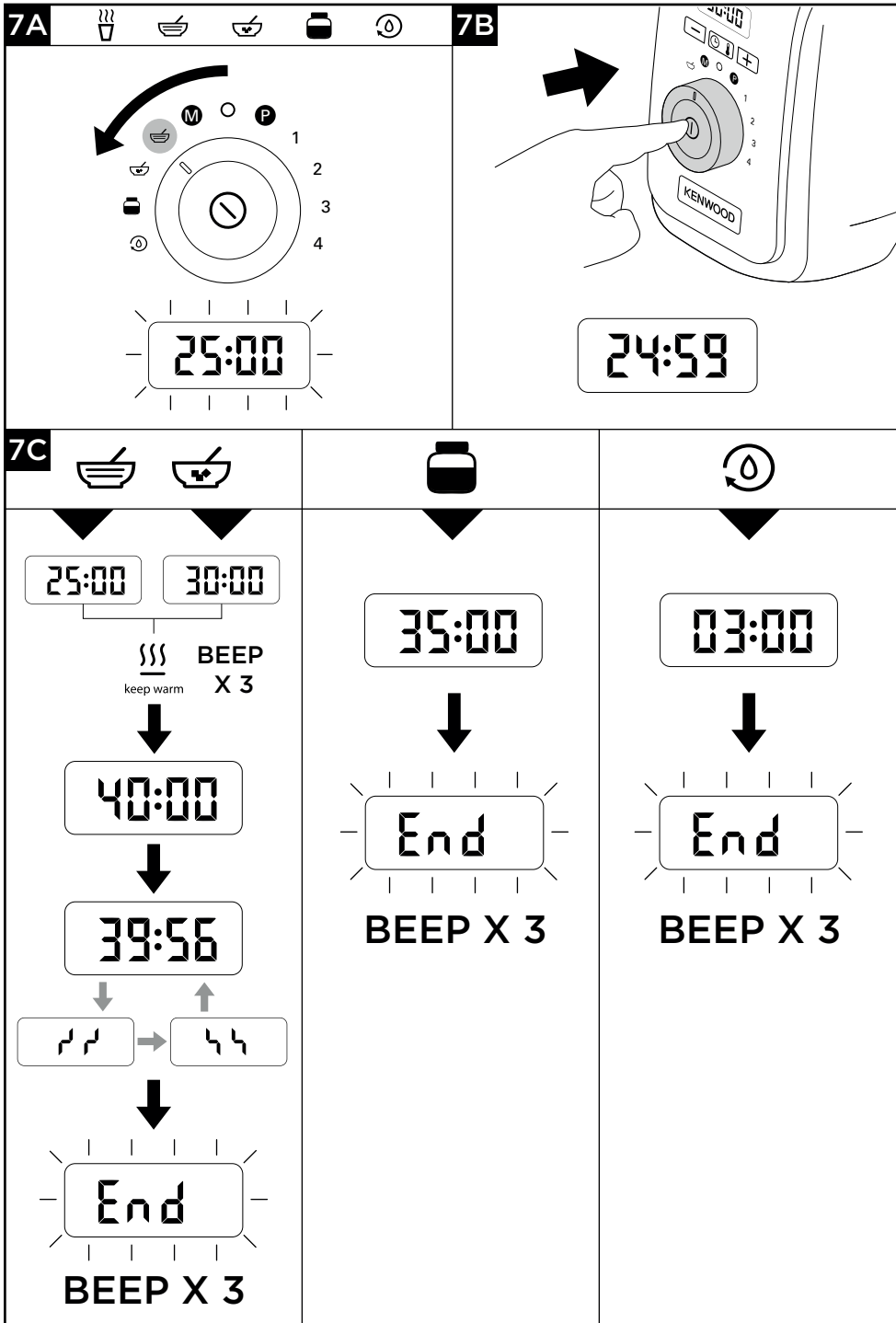


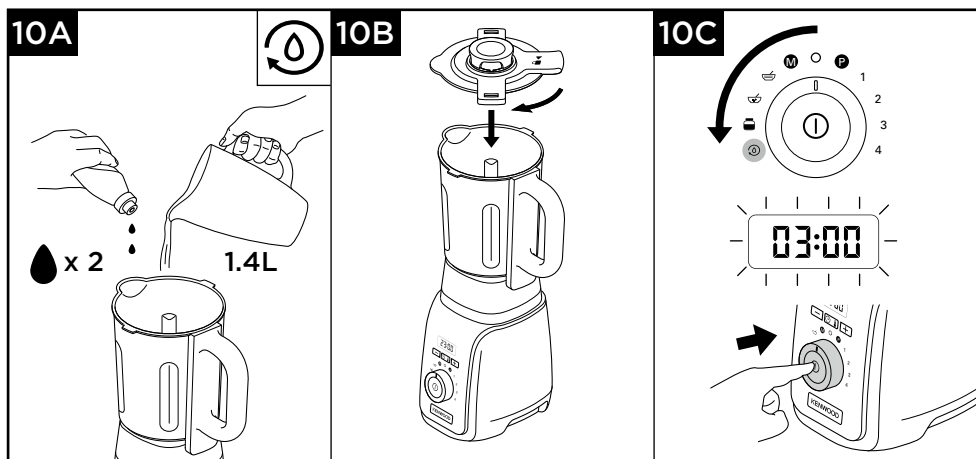
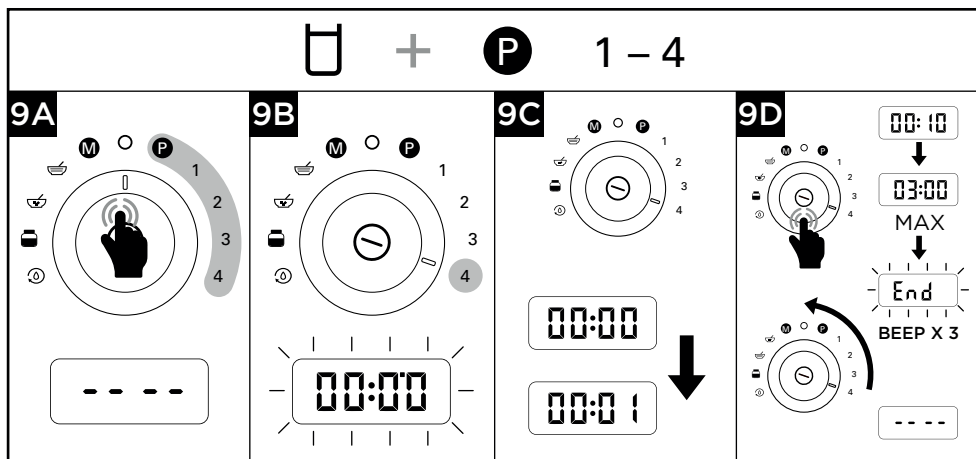
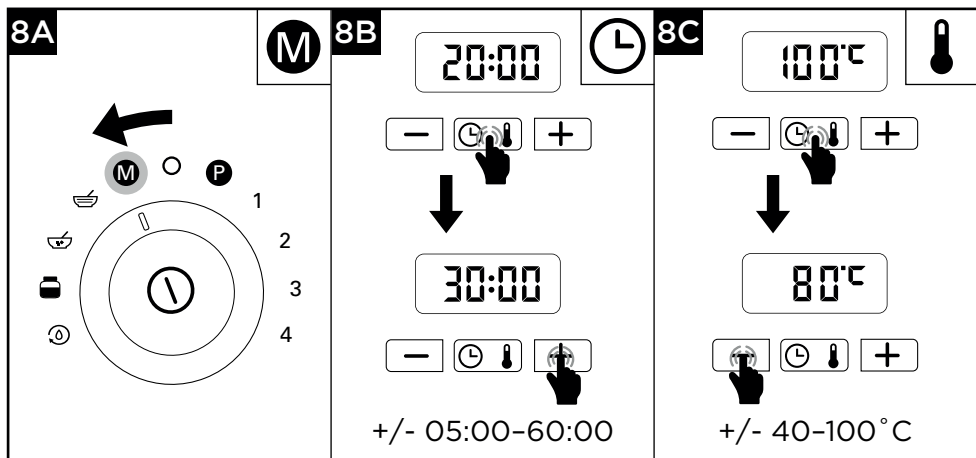
5



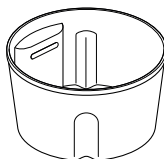
6



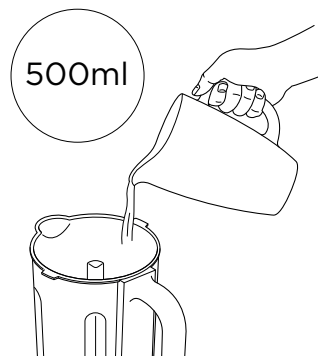




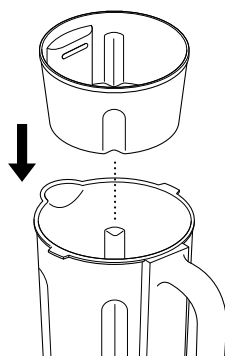
11



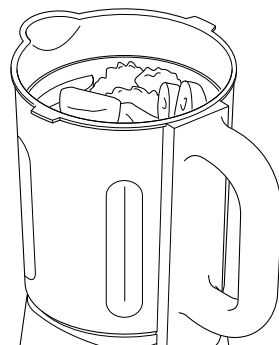
11A



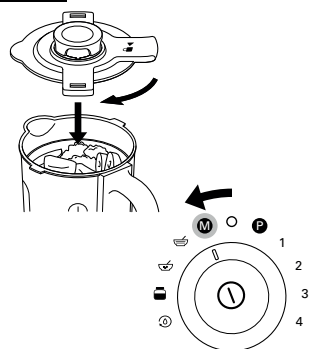
11B



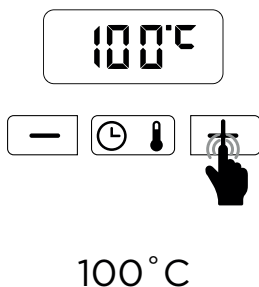
11C



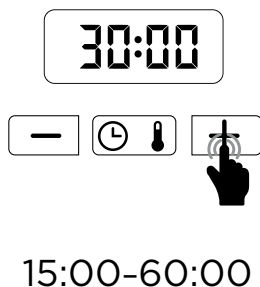
11D



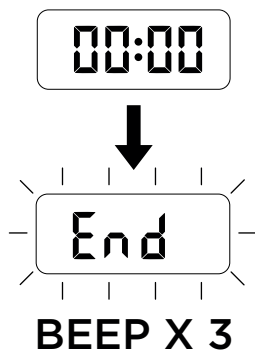
11E



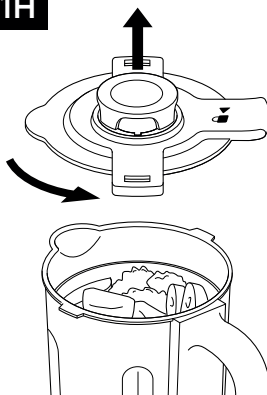
11F



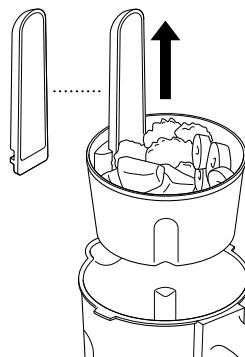
11G



11H



11I



Safety


- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Ensure the cord is fully unwound from the cord storage area Ⓢ before using the blender.
- Do not touch the sharp blades. Handle the blades with care to avoid injury when emptying the goblet and during cleaning.
- Always switch off and unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet whilst fitted to the power unit.
- **Switch off the appliance and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.**
- The blender lid is fitted with a safety switch and the motor will only operate if the lid is correctly fitted. Do not attempt to operate without the lid fitted.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not fill below the minimum levels or exceed the maximum fill levels marked on the inside of the goblet.
- **Do not use your appliance for blending for longer than 3 minutes without a 15 minute rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**
- CAUTION: Before removing the lid from the goblet switch off and wait until the blades have completely stopped.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Do not process hard spices such as Nutmeg or dried Turmeric root as they may damage the blade.
- Never run the blender empty.

- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- This appliance should only be used on a stable, flat heat resistant surface or table.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to an electrical supply that is switched on and off regularly.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Caution: Do not operate the appliance on an inclined 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Hot Blending

- CAUTION: Avoid contact with steam coming out of the spout area when pouring and out of the lid and filler cap during operation.
- Always fit the filler cap and do not remove the filler cap or add ingredients during the blending cycle.
- CAUTION: the outside of the goblet, lid and filler cap will get hot during use and will remain HOT after the appliance is switched off. Always remove the lid

using the lid tab and lift and pour using the goblet handle.


- Be careful if hot liquid is poured into the appliance as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- To minimise the possibility of scalding when blending hot ingredients keep hands and other exposed skin away from the lid and filler cap to prevent possible burns. If necessary protect your hands with a cloth or oven gloves when handling.
- **CAUTION: Blending very hot ingredients may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap.**
- **NEVER** exceed the hot liquid marking  on the goblet if processing hot liquids, such as soups.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- When using the hot blending function or the steamer basket keep the blender away from walls and overhanging cupboards: the steam could damage them.
- Be careful of steam escaping from the steamer basket particularly when removing the lid during or after cooking.
- Take care when handling parts; any liquid, condensation, steamer basket or goblet will be very hot. Always use the handle supplied to remove the basket.

Food safety

- Cook meat (including poultry), fish and seafood thoroughly.
- Always ensure food is piping hot before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.

Care and Cleaning

Refer to illustration 

- The  marked on the product indicates the parts that must not be immersed in water or any other liquids.
- Do not immerse the motor unit or goblet in water.

- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never let the motor unit, cord or plug get wet.
- **WARNING:** Be careful to avoid any spillage on the connector, during cleaning, filling or pouring.
- Keep the connectors clean and dry. Wipe the motor unit with a damp cloth, then dry.
- Use the 'Easy Clean' preset to clean the inside of the goblet and blades. Add 1.4 litre water and 2 drops of washing up liquid. **DO NOT** add too much detergent as this may cause the liquid to overflow.
- Plug in and select the 'Easy Clean' preset. Once the preset finishes rinse the blade and inside of the goblet.
- If food sticks or burns on the inside of the goblet, remove as much as possible using a spatula. Fill the goblet with warm soapy water and allow to soak.
- Remove any stubborn deposits using a cleaning brush. Any discolouration of the goblet will not affect its performance.

Before plugging in

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

Important - Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Green & Yellow = Earth
Blue = Neutral
Brown = Live
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.
- If the plug or cord requires replacing a new cord set should be supplied by an Authorised Kenwood Repairer.

● WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before Using For The First Time

- Wash the parts: see 'Care and Cleaning'.

Key

- ① Filler cap
- ② Lid
- ③ Steamer basket handle
- ④ Steamer basket
- ⑤ Goblet with fixed blades
- ⑥ Handle
- ⑦ Power unit
- ⑧ Display screen
- ⑨ Rotary dial
- ⑩ Cord storage
- ⑪ Time/Temperature Select button
- ⑫ (-) Time/Temp button
- ⑬ (+) Time/Temp button
- ⑭ Manual preset
- ⑮ Smooth Soup preset
- ⑯ Chunky Soup preset
- ⑰ Compote Preset
- ⑱ Easy Clean preset
- ⑲ Pulse/Ice
- ⑳ Speed selector 1 - 4
- ㉑ Start/Stop button

To Set up your Cooking Blender

Refer to illustration 1 - 6




To use the Cooking/Heating Presets

Refer to illustration 7A - 7C










- 1 Add the food to the goblet. For best results always add the liquid last.
 - Ensure the fill level is between the 800ml MIN and 1400ml MAX mark inside the goblet. **Do not fill above 1400ml when processing hot ingredients.**
- 2 Fit the lid and filler cap - turn clockwise to lock.
- 3 Turn the rotary dial to the required preset. Refer to the Preset chart for temperature and time information.
- 4 Press the Start/Stop button to start the preset - the display screen will start to countdown.
- 5 At the end of the preset time the blender will automatically stop and the display will flash and show 'End' on the screen.
 - To pause the preset at any time press the 'Start/Stop' button - the countdown will stop and the screen with flash. To resume, press the 'Start/Stop' button again.

Manual Cooking

Refer to illustration 8A - 8C

Function		Function explained
	Manual Time and Temperature button.	To manually select the time and temperature, press the button to switch between time and temperature. Use the (+/-) buttons to adjust the time and temperature.
<div> </div>	Increase or decrease the time and temperature buttons.	After pressing the time/temperature button use the (+) and (-) buttons to change the time and temperature (°C). The time can be adjusted in 5 second increments from 05:00 - 60:00. To scroll through the time quicker press and hold down the (+ or -) button. The temperature can be adjusted in 5°C increments from 40 - 100°C. Once the time and temperature have been selected, press the Start/Stop button to start the countdown.

Cooking/Heating Presets

Preset		 (MAX)	 °C	 (mins)	Blending Cycle (mins)	 keep warm (mins) * *
	Manual	800ml - 1.4L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Smooth Soup	800ml - 1.4L	100	25:00	2½	40
 chunky	Chunky Soup	800ml - 1.4L	100	30:00	0	40
 compote *	Compote	800g Fruit 100ml Liquid	100	35:00	*	0
	Easy Clean	1.4L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 On/00:30 OFF X 3 + 00:30 ON	0

- * Compote preset - throughout the cooking cycle the blades will intermittently stir and blend the ingredients.
- ** Keep Warm - At the end of the 'Smooth' and 'Chunky' Soup presets the blender will automatically go into the 'Keep Warm' mode and countdown from 40 minutes.

Hints and Tips

- Cut ingredients into even sized pieces as this will assist with even cooking.
- Add food items such as milk, cream, yoghurt etc., during the last 10 minutes of cooking. This will prevent the mix from foaming over and stop burning or sticking to the bottom of the goblet.
- When making soups and where required we recommend that meats are browned and vegetables sautéed in a pan on the stove prior to adding to the blending goblet to ensure cooked thoroughly.
- Use hot stock to reduce the cooking time required.
- If you require a smoother result after cooking use the blender selector speed 1 -4.

Bechamel Sauce

To make milk based sauces

Add 500ml milk, 45g plain flour and 45g butter to the goblet.

Use the Easy Clean programme X 2 or 3 times (Maximum time of 9 minutes).

To use the Steamer Basket

Refer to illustration 11A - 11I

- 1

Add 500 ml water to the goblet.
 - 500 ml will be enough for 30 minutes cooking. For longer cooking times you may need to add for more water.
 - The steamer basket can be used in conjunction with the chunky soup preset to cook whole ingredients such as meat, fish and vegetables at the same time as the soup.
- 2








Fit the basket by aligning the slot for
- 3



Add the food to be cooked to the basket.
- 4

Fit the lid and filler cap, then select the manual or chunky soup preset.
- 5

Press the Start/Stop button and the time will countdown.
- 6

At the end of the cooking cycle switch off and fit the handle to the basket to remove the food.

 		 °C	 (mins)	 Water/Liquid
	Manual	100°C	15:00 – 50:00	500ml
 chunky	Chunky Soup	100°C	30:00	500ml – 800ml

Steamer Basket Cooking Guide		
Food	 (MAX)	 (mins)
Potatoes 3-4cm pieces	300g	20:00 – 30:00
Carrots 2cm slices	200g	20:00 – 25:00
Broccoli	100g	15:00 – 20:00
Fish Fillet	100 – 150g	20:00 – 25:00
Chicken Breast	2 x 150g	30:00 – 40:00

Hints and Tips
<ul style="list-style-type: none">• If you are steaming for more than 30 minutes you will need to top up the water.• For best results and even cooking do not overfill the basket.• Liquid left in the bowl is good for making soup or stock. But be careful it will be very hot.• Leave gaps between pieces of food.• Similar sized pieces of food cook more evenly.• If your food is not cooked enough, check the water level, top up and reset the time manually.• Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.

Blending Function (without heat)

Refer to illustration 9A - 9D





- 1 Add the food to the goblet. For best results always add the frozen ingredients in last.
 - Ensure the fill level is between the 500ml MIN and 1750ml MAX mark inside the goblet.
- 2 Fit the lid and filler cap – turn clockwise to lock.
- 3 Turn the rotary dial to the required speed or **P** Pulse. Refer to the cold blending chart for speed and time information.
- 4 Press the Start/Stop button to start – the display screen will start to count up.

Note : The blender will switch off automatically after 3 minutes continuous operation. To reset the time press 'Start'.

- To pause the blending cycle press the 'Start/Stop' button. To resume, press the 'Start/Stop' button again.
- 5 To end or cancel the blending cycle press the 'Start/Stop' button and turn the dial to 'O'.

P Pulse Function

- Use the **P** in short bursts to operate the motor in a Start/Stop action. The pulse will operate for as long as the Start/Stop button is pressed.
- Use for crushing ice.

Recipe		 (mins : secs)	 (MAX)
Milkshakes	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000ml
Cold Drinks & Smoothies	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750ml
Chilled Soups	4	02:00 - 03:00	500 - 1750ml
Batter	1 - 3	01:00	1000ml
Cold purees	3 - 4	00:30 - 01:00	300g
Ice Crushing	P	00:20 - 00:40	6 X  125g
Honey & Prune Spread			
Pitted Prunes	P	00:05	360g
Honey			320g
Add Water	P	00:08	300g

Hints and Tips

- Use the **P** pulse to process ice in a stop/start operation for best results.
- 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)
- 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.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.

Cord storage

Push any excess cord into the storage area at the back of the power unit ⑩.

Service and Customer Care

- **If you experience any problems with the operation of the appliance, 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 **0345 222 0458**. **Have your model number (e.g. TYPE CBL30) and date code (5 digit code e.g. 21T04) ready.** They are on the underside of the goblet.
- **Spares and Attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

Other countries

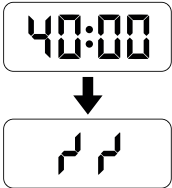
- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any 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.

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
Blender not operating.	Display screen not on.	Check appliance is plugged into the power supply.
	Goblet not fitted to power unit. 'JUG' will appear on the screen.	Check that the blender is fitted to the power unit correctly.
	Lid not fitted correctly. 'OPEN' will appear on the screen	Check that lid is correctly locked on.
Liquid splashing out of lid and filler cap.	Goblet overfilled.	Check that ingredients is not filled above the max level marked inside the goblet.
	Hot milk frothing up and overflowing.	Do not fill hot liquid above 1.4l and add milk within last 10 minutes of cooking.
	Easy Clean programme - more than 1.4 litre of water added and too much detergent added.	Add 1.4 litre water and 2 drops of washing up liquid.
Ingredients burning on the bottom of the goblet.	Milk being heated.	To prevent burning add milk, cream etc., within last 5-10 minutes of the preset. .
	Insufficient liquid added.	Add more liquid.
Poor Blending performance.	Insufficient processing time.	Blend for longer using the speed selector 1 - 4.
	Insufficient liquid added.	Add more liquid.
	Large pieces of food or too much ingredients being processed.	Remove some of the ingredients and chopped the food down into small even sized pieces.
Food insufficiently cooked.	Large pieces of food or too much ingredients being processed.	Remove some of the ingredients and chopped the food down into small even sized pieces.
	Raw meat or lentils being cooked.	It is recommend that meats are browned in a pan on the stove prior to adding to the blending goblet to ensure cooked thoroughly. Use hot stock to assist the cooking process.
	Insufficient cooking time.	Use hot stock to assist the cooking process. Use the manual programme to extend the cooking time.

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
	Smooth or Chunky Soup programme in the keep warm mode.	Normal Function. To stop the Keep Warm mode turn the dial to 'O' position.
'End' shown and flashing on screen. Unit beeping.	Cold blending cycle reached 3 minutes and unit automatically stopped.	To reselect the speed press 'Start' or to stop turn the dial to 'O'. It is recommended to allow the blender to cool down for 15 minutes if you want to operate for more than 3 minutes at a time.
	Preset finished or cancelled.	Turn the dial to 'O' or press 'Start' to reselect a preset.
'----' shown on screen.	Standby mode.	Normal operation. Select speed or preset.
'OPEN' shown and flashing on screen. Unit beeping.	Lid not fitted.	Fit lid and press 'Start'.
	Lid removed or open during processing.	
'JUG' shown and flashing on screen. Unit beeping.	Goblet not fitted.	Fit goblet and press 'Start'.
	Goblet removed during processing.	
Error Codes E0 - E5 shown on screen and unit beeps.	Heater or motor overload/overheat issues. (Thermal cut out operated).	Unplug and wait a few seconds until the screen goes blank. Then plug back in to reset. Before restarting check that sufficient liquid is being used.
	Insufficient liquid in recipe and goblet has boiled dry. Goblet overloaded.	Check that sufficient liquid added. Follow the advice in this manual and reduce processing quantities if exceeding the recommendations.
<p>If the problem persists contact your nearest authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.</p>		








دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تظهر رموز الخطأ E5 - E0 على الشاشة وتُصدر الوحدة صوت صفير.	مشاكل الحمل الزائد / السخونة الزائدة في السخان أو المحرك. (التشغيل بقاطع حراري)	افصلي الجهاز وانتظري بضع ثوانٍ إلى أن تصبح الشاشة فارغة. ثم أعيدي التوصيل لإعادة التعيين. قبل إعادة التشغيل، تحقق من استخدام كمية كافية من السائل.
	كمية السائل غير كافية في الوصفة والدورق يغلي وهو جاف. هناك حمل زائد على الدورق.	تأكدي من إضافة سائل كافٍ. اتبعي الإرشادات الواردة في هذا الدليل وقللي الكميات المستخدمة في التحضير في حالة تجاوز الكميات الموصى بها.
إذا استمرت المشكلة، اتصلي بأقرب مركز خدمة Kenwood معتمد. للاطلاع على تفاصيل مُحدّثة عن أقرب مركز خدمة Kenwood، تفضلي بزيارة www.kenwoodworld.com أو الموقع الإلكتروني الخاص ببلدك.		

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الطعام مطهو بشكل غير كاف	معالجة قطع كبيرة من الطعام أو كمية كبيرة جداً من المكونات.	أزيلي بعض المكونات وقطعي الطعام إلى قطع صغيرة متساوية الحجم.
	يتم طهي لحوم نيئة أو عدس.	من المستحسن تحمير اللحوم في مقلاة على الموقد قبل إضافتها إلى دورق المزج لضمان طهيها جيداً. استخدمي المرق الساخن للمساعدة في عملية الطهي.
	وقت الطهي غير كافٍ.	استخدمي المرق الساخن للمساعدة في عملية الطهي. استخدمي البرنامج اليدوي لإطالة وقت الطهي.
	برنامج الحساء الناعم أو حساء قطع اللحم في وضع الحفاظ على الدفء	الوظيفة الطبيعية. لإيقاف وضع الحفاظ على الدفء، أديري القرص إلى الموضع "O".
تظهر كلمة "End" (النهاية) وتومض على الشاشة. تُصدر الوحدة صوت صغير.	دورة المزج البارد وصلت إلى ٣ دقائق وتوقفت الوحدة تلقائياً.	إعادة تحديد السرعة، اضغطي على "Start" (بدء). أو للإيقاف، اضغطي على "O" يوصى بترك الخلاط يبرد لمدة ١٥ دقيقة إذا كنت ترغبين في تشغيله لأكثر من ٣ دقائق في المرة الواحدة.
	الإعداد المسبق انتهى أو تم إلغاؤه.	أديري القرص إلى "O" أو اضغطي على "Start" (البدء) لإعادة تحديد الإعداد المسبق.
يظهر "----" على الشاشة.	وضع الاستعداد.	التشغيل العادي. حددي السرعة أو الإعداد المسبق.
تظهر "OPEN" (مفتوح) وتومض على الشاشة. تُصدر الوحدة صوت صغير.	الغطاء العلوي غير مُركَّب. تم إزالة الغطاء العلوي أو فتحه أثناء التحضير.	ركبي الغطاء العلوي واضغطي على "Start" (البدء).
تظهر "JUG" (إبريق) وتومض على الشاشة. تُصدر الوحدة صوت صغير.	الدورق غير مُركَّب. تمت إزالة الدورق أثناء التحضير.	ركبي الدورق واضغطي على "Start" (البدء).


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.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط لا يعمل.	شاشة العرض لا تعمل.	تحقق من توصيل الجهاز بمصدر الطاقة.
	الدورق غير مُركب بوحدة الطاقة.	تأكد من تركيب الخلاط في وحدة الطاقة بشكل صحيح.
	سيظهر "JUG" (إبريق) على الشاشة.	
	الغطاء العلوي غير مُركب بشكل صحيح.	تأكد من أن الغطاء العلوي مغلق بشكل صحيح.
تتأثر السائل خارج منطقة الصنبور.	الدورق مملوء بشكل مفرط.	تحقق من عدم إضافة المكونات فوق علامة المستوى الأقصى المحددة داخل الدورق.
	الحليب الساخن يفيض ويتدفق.	لا تملئي السائل الساخن فوق ١.٤ لتر وأضيفي الحليب خلال الدقائق العشرة الأخيرة من الطهي.
	برنامج Easy Clean "التنظيف السهل" - إضافة أكثر من ١.٤ لتر من الماء وإضافة الكثير من المنظفات.	أضيفي ١.٤ لتر من الماء وقطرتين من سائل الغسيل.
حرق المكونات في الجزء السفلي من الدورق.	تسخين الحليب.	لمنع الاحتراق، أضيفي الحليب والقشدة وما إلى ذلك في غضون ١٠-٥ دقائق من الإعداد المسبق.
	إضافة كمية غير كافية من السائل.	أضيفي المزيد من السائل.
أداء ضعيف في المزج.	وقت المعالجة غير كافٍ.	امزجي لمدة أطول باستخدام محدد السرعة من ١ إلى ٤.
	إضافة كمية غير كافية من السائل.	أضيفي المزيد من السائل.
	معالجة قطع كبيرة من الطعام أو كمية كبيرة جداً من المكونات.	أزيلي بعض المكونات وقطعي الطعام إلى قطع صغيرة متساوية الحجم.

الوصفة			
مخفوقات الحليب	٣-٤	٠١:٣٠ - ٠١:٠٠	٥٠٠ مل - ١٠٠٠ مل
المشروبات الباردة وعصائر السموزي	٣-٤	٠٢:٠٠ - ٠١:٠٠	٥٠٠ مل - ١٧٥٠ مل
الحساء المبرد	٤	٠٣:٠٠ - ٠٢:٠٠	٥٠٠ مل - ١٧٥٠ مل
العجين السائل	١-٤	٠١:٠٠	١٠٠٠ مل
المهروسات الباردة	٣-٤	٠١:٠٠ - ٠٠:٣٠	٣٠٠ غرام
تكسير الثلج		٠٠:٤٠ - ٠٠:٢٠	 ٦ × ١٢٥ غرام
سبريد العسل والبرقوق المجفف			
البرقوق المجفف بدون بذر		٠٠:٠٥	٣٦٠ غرام
العسل			٣٢٠ غرام
أضيفي الماء		٠٠:٠٨	٣٠٠ غرام

تلميحات ونصائح

- استخدمى وظيفة التشغيل النبضي  لتحضير الثلج في عملية إيقاف/بدء للحصول على أفضل النتائج.
- عصائر السموزي - ضعي الفاكهة الطازجة والمكونات السائلة أولاً (بما في ذلك الزبادي والحليب وعصائر الفاكهة). ثم أضيفي الثلج أو المكونات المجمدة (بما في ذلك الفاكهة المجمدة أو الآيس كريم).
- لمزج المكونات الجافة - قطعيها إلى قطع، انزعي غطاء التعبئة، ثم أسقطي القطع واحدة تلو الأخرى مع تشغيل الجهاز. ضعي يدك فوق الفتحة.
- للحصول على أفضل النتائج، قومي بالتفريغ بانتظام.
- المخاليط السمكية، على سبيل المثال، قد تحتاج الفطائر والمغموسات إلى الكشط. إذا كان من الصعب معالجة الخليط، أضيفي المزيد من السائل.

تخزين السلك

ادفعي أي سلك زائد إلى منطقة التخزين في الجزء الخلفي من وحدة الطاقة ^(١٠).

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

دليل الطهي بسلة البخار

الطعام	الحد الأقصى (Max)	(دقائق)
قطع البطاطس ٣-٤ سم	٣٠٠ غرام	٢٠:٠٠ - ٣٠:٠٠
شرائح الجزر ٢ سم	٢٠٠ غرام	٢٠:٠٠ - ٢٥:٠٠
البروكلي	١٠٠ غرام	١٥:٠٠ - ٢٠:٠٠
فيليه السمك	١٥٠ غرام - ١٠٠ غرام	٢٠:٠٠ - ٢٥:٠٠
صدور الدجاج	٢ × ١٥٠ غرام	٣٠:٠٠ - ٤٠:٠٠

تلميحات ونصائح

- في حالة تشغيل التبخير لأكثر من ٣٠ دقيقة، يجب عليك التزويد بالماء.
- للحصول على أفضل النتائج والطهي بشكل متساو، لا تملئي السلة أكثر من اللازم.
- يكون السائل المتبقي في السلطانية جيداً لصنع الحساء أو المرق. ولكن توخي الحذر لأنه سيكون ساخناً جداً.
- اتركي فراغات بين قطع الطعام.
- قطع الطعام متساوية الحجم يتم طهيها بشكل متساو.
- إذا لم يتم طهي طعامك بشكل كافٍ، فتتحقق من مستوى الماء وقومي بزيادة الكمية وإعادة ضبط الوقت يدوياً.
- لا تسمح للوحدة بأن تغلي وهي جافة، زودها بالماء عند الضرورة.

وظيفة المزج (بدون حرارة)

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من 9A - 9D

- ١ أضيفي الطعام إلى الدورق. للحصول على أفضل النتائج، أضيفي دائماً المكونات المجمدة في آخر خطوة.
- تأكدي من أن مستوى التعبئة بين ٥٠٠ مل كحد أدنى و ١٧٥٠ مل كحد أقصى داخل الدورق.
- ٢ ركبتي الغطاء العلوي وغطاء التعبئة - قومي بالتدوير في اتجاه عقارب الساعة للقف.
- ٣ أدير القرص الدائري إلى السرعة المطلوبة أو وضع التشغيل النبضي (P). ارجعي إلى مخطط مزج المكونات الباردة للحصول على معلومات السرعة والوقت.
- ٤ اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) للبدء - ستبدأ شاشة العرض في العد التصاعدي.

ملاحظة: سيتم إيقاف تشغيل الخلاط تلقائياً بعد ٣ دقائق من التشغيل المستمر. لإعادة ضبط الوقت، اضغطي على "Start" (بدء).

- لإيقاف دورة المزج، اضغطي على زر "Start/Stop" (بدء/إيقاف) للاستئناف، اضغطي على زر "Start/Stop" (بدء/إيقاف) مرة أخرى.
- لإنهاء أو إلغاء دورة المزج، اضغطي على زر "Start/Stop" (بدء/إيقاف) ولقي القرص إلى "O".

وظيفة التشغيل النبضي (P)

- استخدم وظيفة التشغيل النبضي (P) لفترات قصيرة لتشغيل المحرك في عملية البدء/الإيقاف. سيعمل التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على زر "Start/Stop" (بدء/إيقاف).
- يُستخدم لتكسير الثلج.

تلميحات ونصائح

- قطعي المكونات إلى قطع ذات أحجام متساوية حيث يساعد ذلك على الطهي المتساوي.
- أضيفي الأصناف الغذائية مثل الحليب والقشدة واللبن وغيرها خلال العشر دقائق الأخيرة من الطهي.
- سيمنع هذا المزيج تكوين رغوة وسيوقف الاحتراق أو الالتصاق بقاع الدورق.
- عند تحضير الحساء وحينما يلزم الأمر، نوصي بتحمير اللحم والخضروات في مقلاة على الموقد قبل إضافتها إلى دورق المزج لضمان طهيها جيداً.
- استخدم المرق الساخن لتقليل وقت الطهي المطلوب.
- إذا كنت تحتاجين إلى نتيجة أكثر نعومة بعد الطهي، فاستخدمي محدد سرعة الخلاط من ١ - ٤.

صلصة البشاميل

لعمل صلصات تحتوي على الحليب، أضيفي ٥٠٠ مل من الحليب، و٤٥ جرام من الدقيق العادي، و٤٥ جرام من الزبدة إلى الدورق.

استخدمي برنامج Easy Clean مرتين أو ثلاث مرات (بحد أقصى ٩ دقائق).








لاستخدام سلة البخار


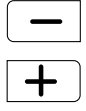
ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

11A - 11I






- ٢ ركبّي السلة عن طريق محاذاة فتحة المقبض القابل للإزالة مع منطقة الفوهة - يجب أن يتم تركيب المجاري الموجودة في السلة فوق الأضلاع في الدورق.
- ٣ أضيفي الطعام إلى الدورق.
- ٤ ركبّي الغطاء العلوي وغطاء التعبئة، ثم حدي الإعداد المسبق اليدوي أو الإعداد المسبق لحساء قطع اللحم.
- ٥ اضغط على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) وسيبدأ الوقت في العد التنازلي.
- ٦ في نهاية دورة الطهي، أغلقي الجهاز وركبّي المقبض في السلة لإزالة الطعام.

- ١ أضيفي ٥٠ مل من الماء إلى الدورق.
- سيكون ٥٠٠ مل كافياً لطهي مدته ٣٠ دقيقة.
- لفترات الطهي الأطول، قد تحتاجين إلى إضافة المزيد من الماء.
- يمكن استخدام سلة البخار جنباً إلى جنب مع الإعداد المسبق لحساء قطع اللحم لطهي المكونات الكاملة مثل اللحوم والأسماك والخضروات في نفس وقت الحساء.

 الماء/السائل	 (دقائق)	 °C		
٥٠٠ مل	٥٠:٠٠ - ١٥:٠٠	100°C	يدوي	
٨٠٠ مل - ٥٠٠ مل	٣٠:٠٠	100°C	الحساء بقطع اللحم	 chunky

الوظيفة	شرح الوظيفة
	<p>زر الوقت ودرجة الحرارة اليدوي.</p> <p>لتحديد الوقت ودرجة الحرارة يدوياً، اضغطي على الزر للتبديل بين الوقت ودرجة الحرارة.</p> <p>استخدمي زري (+/-) لضبط الوقت ودرجة الحرارة.</p>
	<p>بعد الضغط على زر الوقت/درجة الحرارة، استخدمي الزرين (+) و(-) لتغيير الوقت ودرجة الحرارة (درجة مئوية).</p> <p>يمكن تعديل الوقت بزيادات قدرها ٥ ثوانٍ من ٠٥:٠٠ إلى ٦٠:٠٠.</p> <p>للتنقل عبر الوقت بشكل أسرع، اضغطي مع الاستمرار على زر (+ أو -).</p> <p>يمكن تعديل درجة الحرارة بزيادات قدرها ٥ درجات مئوية من ٤٠ إلى ١٠٠ درجة مئوية.</p> <p>بمجرد تحديد الوقت ودرجة الحرارة، اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) لبدء العد التنازلي.</p>

إعدادات الطهي/التسخين المسبقة

الإعداد المسبق	الحد الأقصى (Max)	°C	(دقائق)	دورة المزج (دقائق)	keep warm (دقائق) **
 يدوي	٨٠٠ مل - ١.٤ لتر	٤٠ - ١٠٠	٠٥:٠٠ - ٦٠:٠٠	٠	٠
 الحساء الناعم smooth	٨٠٠ مل - ١.٤ لتر	١٠٠	٢٥:٠٠	٢.٥	٤٠
 الحساء بقطع اللحم chunky	٨٠٠ مل - ١.٤ لتر	١٠٠	٣٠:٠٠	٠	٤٠
 الكومبوت compote *	جرام فواكه ٨٠٠ جرام ١٠٠ مل سائل	١٠٠	٣٥:٠٠	*	٠
 التنظيف السهل	١.٤ لتر	٦٥ - ٧٥	٣:٠٠	٢:٠٠ ٠٠:٢٠ تشغيل \ ٠٠:٣٠ إيقاف التشغيل ٠٠:٣٠ + ٣ x تشغيل	٠

* الإعداد المسبق للكومبوت - طوال دورة الطهي، ستقوم الشفرات بتقليب المكونات بشكل متقطع وخط المكونات.

** الحفاظ على الدفء - في نهاية الإعدادات المسبقة للحساء "الناعم" وحساء "قطع اللحم"، سينتقل الخلاط تلقائياً إلى وضع "الحفاظ على الدفء" ويقوم بالعد التنازلي من ٤٠ دقيقة.

ملاحظة:

- بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربائي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربائي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربائي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).
- إذا تم قطع مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. قد ينشأ خطر حدوث صدمة كهربائية إذا تم إدخال مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به غير مرغوب فيه عن غير قصد في قابس مأخذ كهربائي ١٣ أمبير.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء "انظري" العناية والتنظيف."

الدليل

لاستخدام إعدادات الطهي/التسخين المسبقة

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من 7A - 7C

- ١ أضيفي الطعام إلى الدورق. للحصول على أفضل النتائج، أضيفي السائل دائمًا في آخر خطوة.
- تأكدي من أن مستوى التعبئة بين ٨٠٠ مل كحد أدنى و ١٤٠٠ مل كحد أقصى داخل الدورق. لا تملئي الدورق بما يتجاوز ١٤٠٠ مل عند تحضير المكونات الساخنة.
- ٢ ركبّي الغطاء العلوي وغطاء التعبئة - قومي بالتدوير في اتجاه عقارب الساعة للقفل.
- ٣ أدير القرص الدائري إلى الإعداد المسبق المطلوب. راجعي مخطط الإعدادات المسبقة للحصول على معلومات درجة الحرارة والوقت.
- ٤ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف لبدء الإعداد المسبق - ستبدأ شاشة العرض العد التنازلي. في نهاية وقت الإعداد المسبق، سيتوقف الخلاط تلقائيًا وستومض الشاشة وتظهر كلمة "End" (النهاية) على الشاشة.
- لإيقاف الإعداد المسبق مؤقتًا في أي وقت، اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) - سيتوقف العد التنازلي وستظهر الشاشة مع وميض. للاستئناف، اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) مرة أخرى.

١ فتح التعبئة

٢ غطاء

٣ مقبض سلة البخار

٤ سلة البخار

٥ دورق مع شفرة ثابتة

٦ المقبض

٧ وحدة الطاقة (الموتور)

٨ شاشة العرض

٩ القرص الدائري

١٠ منطقة تخزين السلك

١١ زر تحديد الوقت/درجة الحرارة

١٢ (-) زر الوقت/درجة الحرارة

١٣ (+) زر الوقت/درجة الحرارة

١٤ الإعداد المسبق اليدوي

١٥ الإعداد المسبق للحساء الناعم

١٦ الإعداد المسبق لحساء قطع اللحم

١٧ الإعداد المسبق للكومبوت

١٨ الإعداد المسبق Easy Clean

١٩ التشغيل النبضي/الثلج

٢٠ محدد السرعة ١-٤

٢١ زر Start/Stop (بدء/إيقاف)

إعداد الخلاط وماكينه الطهي

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من 1 - 6

العناية والتنظيف

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **A**

- يشير الرمز ✕ الموجود على المنتج إلى الأجزاء التي يجب عدم غمرها في الماء أو أي سوائل أخرى.
- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) أو الدورق في الماء.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي إذا ترك بدون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- يحظر تعريض وحدة الطاقة (الموتور) أو السلك أو القابس للابتلال.
- تحذير: كوني حذرة لتجنب أي انسكاب على الموصل أثناء التنظيف أو التعبئة أو الصب.
- حافظي على نظافة الموصلات وجفافها. امسحي وحدة الطاقة (الموتور) بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها.
- استخدمي الإعداد المسبق "Easy Clean" لتنظيف الجزء الداخلي من الدورق والشفرات. أضيفي ١.٤ لتر من الماء وقطرتين من سائل الغسيل. لا تضيفي الكثير من المنظفات لأن ذلك قد يتسبب في التدفق الزائد للسائل.
- قومي بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي وحددي الإعداد المسبق "Easy Clean". بمجرد انتهاء الإعداد المسبق، اغسلي الشفرة والجزء الداخلي للدورق.
- في حالة التصاق الطعام أو الحروق في الجزء الداخلي للدورق، قومي بإزالته قدر الإمكان باستخدام ملعقة بلاستيكية. املئي الدورق بالماء الدافئ والصابون وانقعيه لفترة.
- أزيلي أي رواسب عتيقة باستخدام فرشاة تنظيف. لن يؤثر أي تغيير في لون الدورق على أدائه.

قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدتي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- هام - المقبس والمنصهر الكهربائي
- اللون الأسلاك الموجودة في السلك الكهربائي هي كالتالي:
أخضر بخط أصفر = الأرضي
أزرق = متعادل
بني = كهرباء حية
- في حالة تزويد المقبس الخاص بالجهاز بواسطة منصهر كهربائي، فإن قدرة المنصهر الكهربائي تكون ١٠ أمبير أو ١٣ أمبير. في حالة تلف المنصهر الكهربائي، يجب استبداله بأخر مماثل له بنفس المواصفات.
- في حالة الحاجة إلى استبدال المقبس أو السلك الكهربائي، فيجب استبداله وتركيبهما من قبل مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.

- **تحذير:** سيصبح الجزء الخارجي من الدورق وغطاء التعبئة ساخنًا أثناء الاستخدام وسيظل ساخنًا بعد إيقاف تشغيل الجهاز. قومي دائمًا بإزالة الغطاء العلوي باستخدام لسان الغطاء العلوي وارفعيه وصبي باستخدام مقبض الدورق.
- توخي الحذر عند ضخ سائل ساخن في الجهاز لأنه قد يخرج من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- لتقليل احتمالية الإصابة بحروق عند مزج المكونات الساخنة، حافظي على اليدين والجلد المكشوف بعيدين عن الغطاء العلوي وغطاء التعبئة لمنع الحروق المحتملة. إذا لزم الأمر، احمي يديك بقطعة قماش أو قفازات فرن عند التعامل.
- **تحذير:** قد يؤدي مزج المكونات شديدة السخونة إلى اندفاع السائل الساخن والبخار فجأة من الغطاء العلوي وغطاء التعبئة.
- يحظر تجاوز علامة السائل الساخن ☹ على الدورق عند تحضير السوائل الساخنة، مثل الحساء.
- يتعرض سطح عنصر التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- عند استخدام وظيفة مزج المكونات الساخنة أو سلة البخار، أبقى الخلط بعيداً عن الجدران والخزائن المعلقة: فقد يتسبب البخار في إتلافها.
- توخي الحذر من خروج البخار من سلة البخار، وخاصةً عند إزالة الغطاء العلوي أثناء الطهي أو بعد الطهي.
- توخي الحذر عند التعامل مع الأجزاء؛ فأَيُّ سائل أو تكثيف أو جزء من سلة البخار أو الدورق سيكون ساخنًا جدًا. استخدمي دائمًا المقبض المزود لإزالة السلة.

سلامة الأطعمة

- قومي بطهي اللحوم (بما في ذلك الدواجن) والأسماك والماكولات البحرية جيدًا.
- تأكدي دائمًا من سخونة الطعام قبل تناوله.
- يجب تناول الطعام بعد وقت قصير من الطهي أو السماح له بالتبريد بسرعة ثم وضعه في الثلاجة في أسرع وقت ممكن.

- لا تحضري التوابل الصلبة مثل جذر الكركم المجفف لأنها قد تتلف الشفرة.
- تشغيل المازج فارغاً.
- استخدم المازج دائماً على سطح آمن وجاف.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز إلا على سطح أو طاولة ثابتة ومستوية ومقاومة للحرارة.
- **تحذير:** من أجل تجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المقصود للقاطع الحراري، يجب عدم تزويد هذا الجهاز بالطاقة من خلال جهاز تحويل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بمصدر كهربائي يتم تشغيله وإيقاف تشغيله بانتظام.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- تحذير: لا تشغلي الجهاز على سطح مائل.
- 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.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدم المازج فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

مزج المكونات الساخنة

- **تحذير:** تجنب ملامسة البخار الخارج من منطقة الفوهة عند الصب، والبخار الخارج من الغطاء وغطاء التعبئة أثناء التشغيل.
- ركبتي دائماً غطاء التعبئة، ولا تزيل غطاء التعبئة أو تضيفي المكونات أثناء دورة المزج.

لسلامتك

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيل مكوّنات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- تأكدي من أن السلك مفكوك بالكامل من منطقة تخزين السلك ⑩ قبل استخدام الخلاط.
- **يحظر لمس الشفرات الحادة.** تعامل مع الشفرات بحرص لتجنب الإصابة عند تفريغ الدورق وأثناء التنظيف.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله قبل وضع يديك أو أدواتك في الدورق أثناء تركيبه في وحدة الطاقة (الموتور).
- **أوقف تشغيل الجهاز واقصليه عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.**
- غطاء الخلاط مزود بمفتاح أمان، ولن يعمل المحرك إلا إذا تم تركيب الغطاء بشكل صحيح. لا تحاولي التشغيل بدون تركيب الغطاء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- لا تتركّي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تملئي الدورق لأقل من الحد الأدنى لمستوى التعبئة أو تتجاوزي الحد الأقصى لمستوى التعبئة المشار إليه داخل الدورق.
- **لا تستخدمى جهازك للمزج لفترة تزيد عن ٣ دقائق بدون فترة راحة تبلغ ١٥ دقيقة.** فقد يؤدي التشغيل المستمر لفترات أطول إلى تلف جهازك.
- تحذير: قبل إزالة الغطاء العلوي من الدورق، أغلقي الجهاز وانتظري حتى تتوقف الشفرات تماماً.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - يحظر مزج المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشمها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



144023/1