

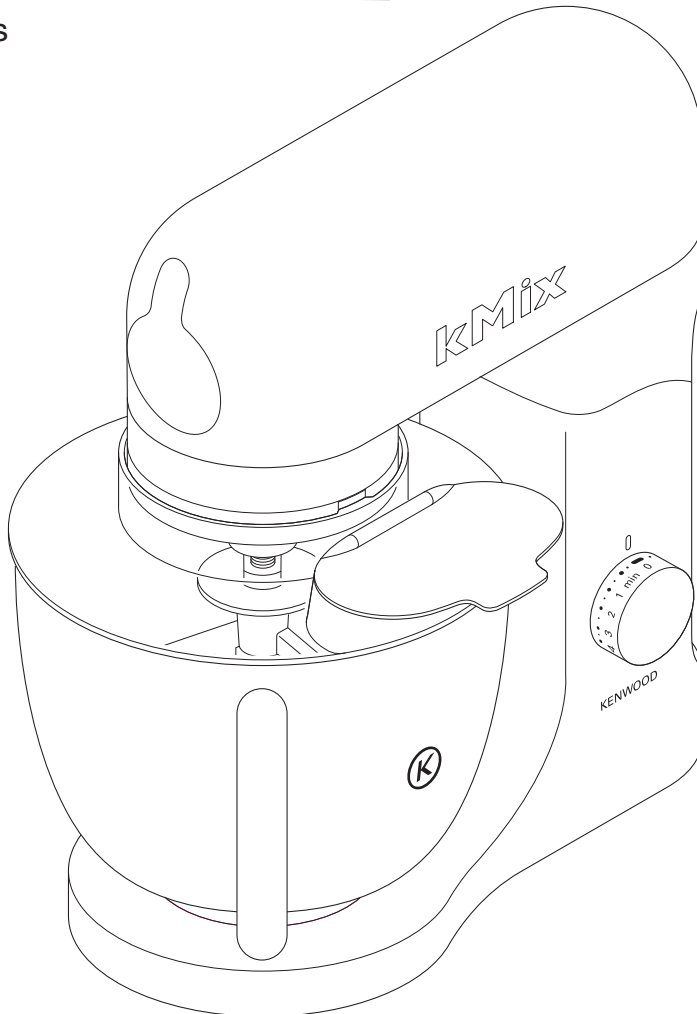
KENWOOD

kMix

TYPE KMX5

KMX50 series, KMX60 series
KMX80 series, KMX90 series

instructions



English

2 - 10

عربي

١٧ - ١١

know your Kenwood kitchen machine

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off 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 machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or both outlets at the same time
- Never exceed the maximum capacities.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.

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

know your Kenwood kitchen machine

before plugging in

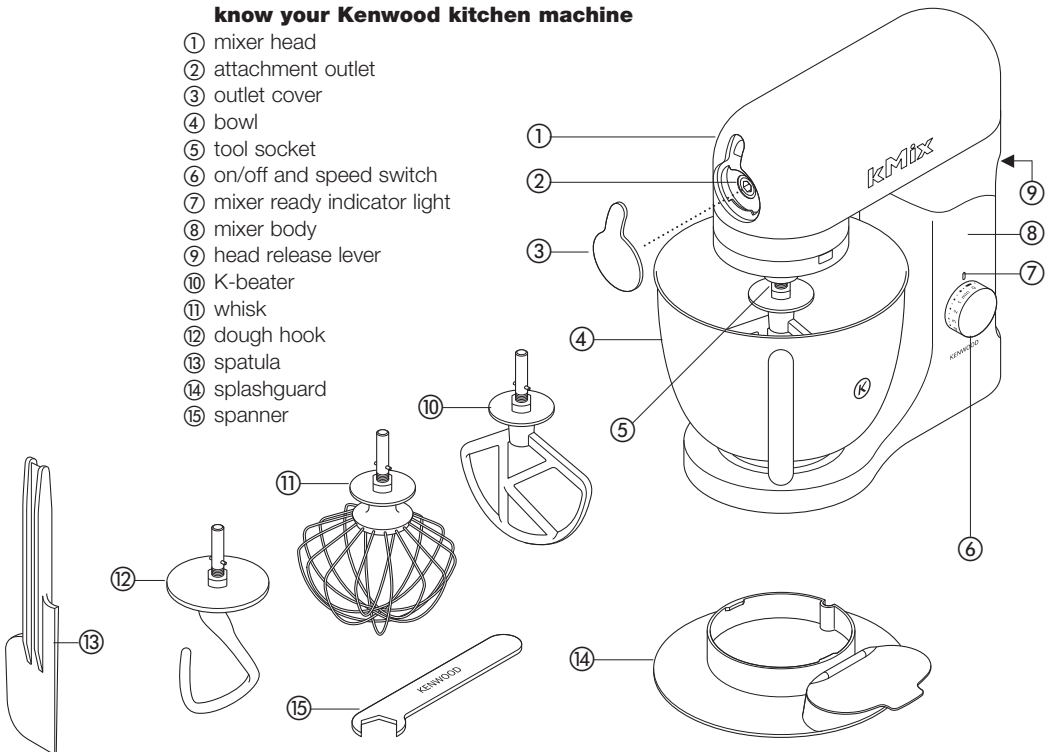
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- The wires in the cord are coloured as follows:
Green and Yellow = Earth,
Blue = Neutral,
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST 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 13A socket outlet.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

know your Kenwood kitchen machine

- ① mixer head
- ② attachment outlet
- ③ outlet cover
- ④ bowl
- ⑤ tool socket
- ⑥ on/off and speed switch
- ⑦ mixer ready indicator light
- ⑧ mixer body
- ⑨ head release lever
- ⑩ K-beater
- ⑪ whisk
- ⑫ dough hook
- ⑬ spatula
- ⑭ splashguard
- ⑮ spanner



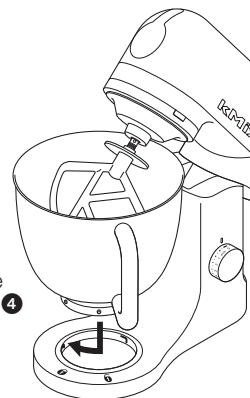
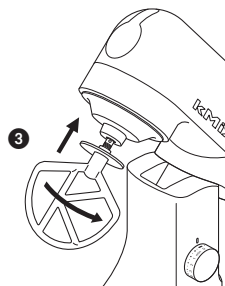
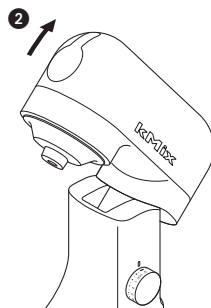
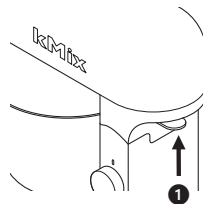
the mixer

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. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) – you could damage it.
- dough hook ● For yeast mixtures.


to use your mixer

- 1 Lift the head release lever at the back of the appliance ❶ and at the same time lift the head until it locks in the raised position ❷.
 - 2 Push up until it stops then turn ❸.
 - 3 Fit the bowl onto the base. Place the handle directly over the unlock symbol ❹, then gently turn the bowl clockwise until the handle is directly above the lock symbol ❺. DO NOT USE excessive force and DO NOT overtighten ❻.
 - 4 Lift the head release lever at the back of the appliance and at the same time lower the mixer head .
 - 5 Plug into the power supply and the mixer ready indicator light will glow.
 - 6 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.
 - 7 Turn and remove.
- to insert a tool
- to remove a tool



important

- If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- Whenever the mixer head is raised the mixer ready indicator light will go out. When the head is lowered, the light will glow indicating the mixer is ready to use.

- hints
- The fold function  can be used for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit fools, Genoese sponges and souffles, and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures. The mixer will operate at a constant slow speed.
 - Eggs at room temperature are best for whisking.
 - Before whisking egg whites, make sure there's 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 Kitchen 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 the mixer takes a few seconds to reach the selected speed. ❹

the **mixer**

points for bread making

- important
- Never exceed the maximum capacities below - you will overload the machine.
 - To protect the life of the machine always allow a rest of 20 minutes between loads.
 - If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
 - 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 5 minutes.

speed switch

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

- K-beater
- **creaming fat and sugar** start on 'min', gradually increasing to a higher speed.
 - **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
 - **folding in flour, fruit etc** 'min' - 1 or fold Ω .
 - **all in one cakes** start on 'min', gradually increase to 'max'.
 - **rubbing fat into flour** 'min' - 2.
- whisk
- Gradually increase to 'max'.
- dough hook
- Start on 'min', gradually increasing to 1.

electronic speed sensor control

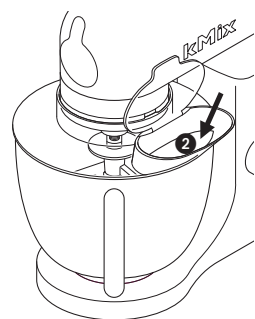
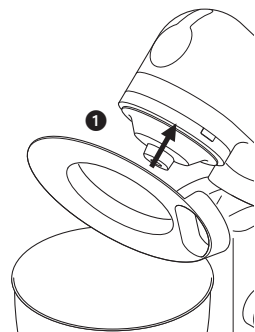
Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the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

maximum capacities

shortcrust pastry	680g flour
fruit cake mix	2.72 Kg total mix
stiff bread dough	1.35 Kg flour
soft bread dough	1.3 Kg flour
egg whites	12

to fit and use your splashguard

- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl onto the base.
- 3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head **1** until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.
 - During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard **2**.
 - You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.



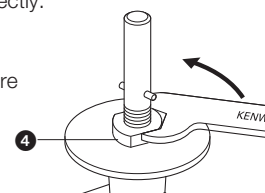
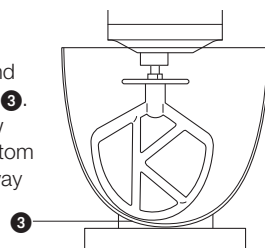
troubleshooting

problem

- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

solution ● Adjust the height using the spanner provided. Here's how:

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **3**.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft **4**. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.



dough hook - this tool is set at the factory and should require no adjustment.

problem

- The mixer stops during operation.

solution ● If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.

cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

- mixer body, ● Wipe with a damp cloth, then dry.
outlet cover ● Never use abrasives or immerse in water.

- tools ● Wash by hand, then dry thoroughly. Do not wash in the dishwasher.

- bowl, ● Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
splashguard ● 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).

service and customer care

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

UK If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333** or visit www.kenwoodworld.com. **Have your model number (e.g. Type KMX5) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are on the underside of the Kitchen Machine.

- **spares and attachments**

☎ call 0844 557 3653.

- other countries
- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance 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.

cleaning and service



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 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.

recipe

royal icing

3 egg whites

775g/1lb 11oz of icing sugar

- 1 Add the three egg whites to the bowl
- 2 Fit the beater. On speed 1 gradually add half of the icing sugar over a period of approximately 1min.
- 3 Increase the speed to 2 and gradually add the remaining icing sugar over a period of approximately 1min.
- 4 Once the ingredients have incorporated gradually increase the speed to "max" over a period of approximately 1min.
- 5 Run for a further 45seconds on maximum speed.

التنظيف والخدمة

العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- جسم الخلاط، مسح بقطعة قماش رطبة، ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر بالماء.
- الأدوات ● غسل يدوي ثم التجفيف جيداً. غير مسموح بالغسيل في غسالة الأطباق.
- الوعاء، ● غسل يدوياً ثم التجفيف جيداً أو غسل في غسالة الأطباق.
- مانع الرذاذ ● يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب الغير قابل للصدأ. استخدم الخلية لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطب المساعدة؛ راجعي 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.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

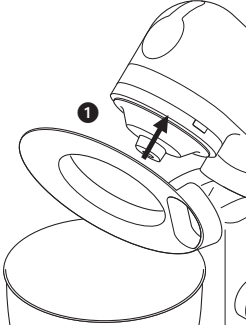


معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

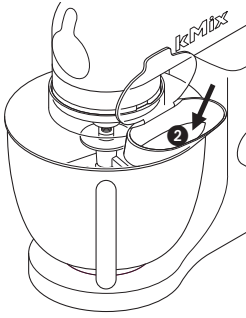
في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

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.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ



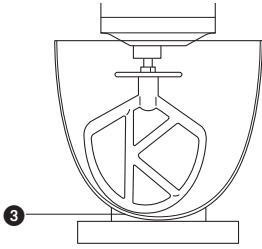
- ١ ارفعي رأس العجانة حتى تستقر في موضع الرفع.
- ٢ ركي الوعاء على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلاط 1 حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ ركي الأداة المطلوبة.
- ٥ اخفضي رأس الخلاط.
- أثناء العجن، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ 2.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
- ٦ أزيل ممانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.



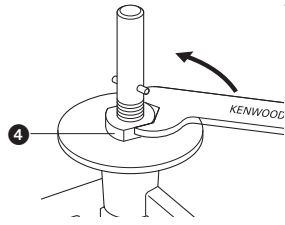
استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة

- خفاقة البيض أو مضرب العجين K يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.
- الحل اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود. فيما يلي الطريقة:



- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيل الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ مضرب العجين K بالكاد قاع الوعاء 3.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بضغط محور الدوران 4. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركي الأداة في الخلاط الطاهي واخفضي رأس الخلاط الطاهي (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.



خطاف العجين - تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

المشكلة

- يتوقف الخلاط أثناء التشغيل.
- الحل لأي سبب من الأسباب في حالة مقاطعة مصدر التيار الكهربائي الخاص بالخلاط وتوقف الجهاز عن التشغيل، أدير مفتاح السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلاط مرة أخرى.

جهاز المزج

- الخلاط مجهز بخاصية "البدء الهادئ" لتقليل تناثر المكونات. بنفس الكيفية في حالة تشغيل الخلاط لخلط خلطات ذات قوام كثيف في الوعاء ومثال على ذلك عججين الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلاط لبطعة ثوان حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.

نقاط هامة لتحضير الخبز

- هام يحذر تجاوز المكونات للسعات القصوى الموضحة أدناه - يتسبب ذلك في زيادة التحميل على الجهاز.
- لحماية الجهاز وإطالة عمره اتركي فاصل زمني مقداره ٢٠ دقيقة بين كل استخدام.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقف التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.
- للحصول على أفضل نتائج خلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في الوعاء.
- على فترات زمنية أوقف تشغيل الجهاز واكشطي الخليط عن خطاف العجين.
- تختلف كميات الدقيق المستخدمة مع كميات 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 ٥ دقائق.

مفتاح السرعات

- السرعات الموضحة مرجعية فقط وتختلف حسب كمية الخليط الموجود في الوعاء وحسب المكونات المراد خلطها.
- K الخفاقة **خلط السمن والسكر** ابدئي على سرعة الوضع min (الأدنى) مع الزيادة تدريجياً إلى السرعة العالية.
- **خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي** ابدئي على السرعة ٤ - إلى سرعة الوضع max (الأقصى)
- **التدوير البطيء للدقيق والفاكهة الخ** ابدئي على سرعة الوضع min (الأدنى) - ثم السرعة ١ أو سرعة الإعداد fold (تدوير بطيء) Ω .
- **الكيك متعدد المكونات** ابدئي على سرعة الوضع min (الأدنى) مع الزيادة تدريجياً إلى سرعة الوضع max (الأقصى).
- **هرس البجين مع الدقيق** ابدئي على سرعة الوضع min (الأدنى) - إلى السرعة ٢.
- **مضرب البيض** زدي السرعة تدريجياً إلى سرعة الوضع max (الأقصى).
- **خطاف العجين** ابدئي على سرعة الوضع min مع زيادة السرعة تدريجياً إلى السرعة ١.

مستشعر التحكم في السرعة الإلكتروني

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

السعات القصوى

المعجنات الهشة ووزن الدقيق	٦٨٠ غرام
خلطة كيك الفاكهة الوزن الإجمالي	٢,٧٢ كيلو غرام
عجين الخبز الصلب ووزن الدقيق	١,٣٥ كيلو غرام
عجين الخبز اللين ووزن الدقيق	١,٢ كيلو غرام
بياض البيض	١٢

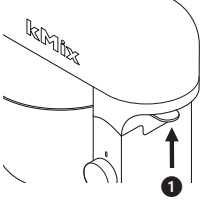
جهاز المزج

أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

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

● مضرب البيض
لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنج) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم مضرب البيض للخلطات الكثيفة (مثل مزج السمن مع السكر حتى يصبح القوام كثيفاً) - فقد يتسبب ذلك في تلف مضرب البيض.

● خطاف العجين
لخلطات الخميرة.



استخدام الخلاط

١ ارفعي ذراع تحرير رأس الخلاط الموجود على الجانب الخلفي للجهاز 1 وفي نفس الوقت ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع الرفع 2.

٢ ادفعيها للداخل حتى تتوقف ثم أديرها 3.

٣ ركي السلطانية على القاعدة. ضعي المقبض مباشرة فوق رمز الفك 1، ثم لفي السلطانية بلطف في اتجاه عقارب الساعة حتى يصبح المقبض فوق رمز القفل 7

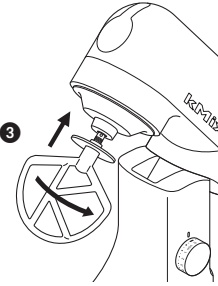
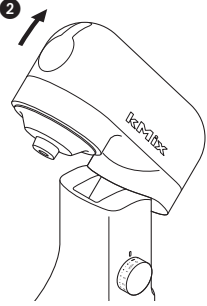
مباشرة. لا تستخدم قوة مفرطة ولا تفرطي في الربط 4

٤ ارفعي ذراع تحرير رأس الخلاط الموجود على الجانب الخلفي للجهاز وفي نفس الوقت اخفضي رأس الخلاط.

٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي عندئذ يضيء ضوء مؤشر استعداد الخلاط.

٦ شغلي الجهاز عن طريق إدارة مفتاح السرعات إلى موضع السرعة المطلوبة.

٧ أديرها ثم أزيلها.



هام

● في حالة رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز فوراً. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط، أديري مفتاح السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلاط مرة أخرى.

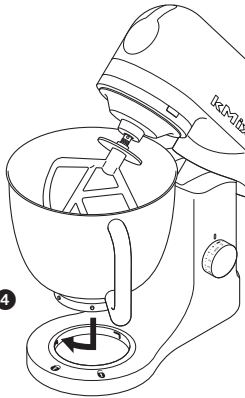
● في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت ينطفئ ضوء مؤشر استعداد الخلاط. عند خفض رأس الخلاط يضيء المؤشر مرة أخرى إشارة على استعداد الخلاط للاستخدام.

● تلميحاً يمكن استخدام وظيفة الطي لطي المكونات الخفيفة داخل خلطات ثخينة، مثل المرنج والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق ببطء في خلطات الكعكات. سيعمل الخلاط على سرعة منخفضة ثابتة.

● للحصول على أفضل النتائج اخفقي البيض الموجود في درجة حرارة الغرفة. قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو الوعاء.

● 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 بتخفيفه أولاً.



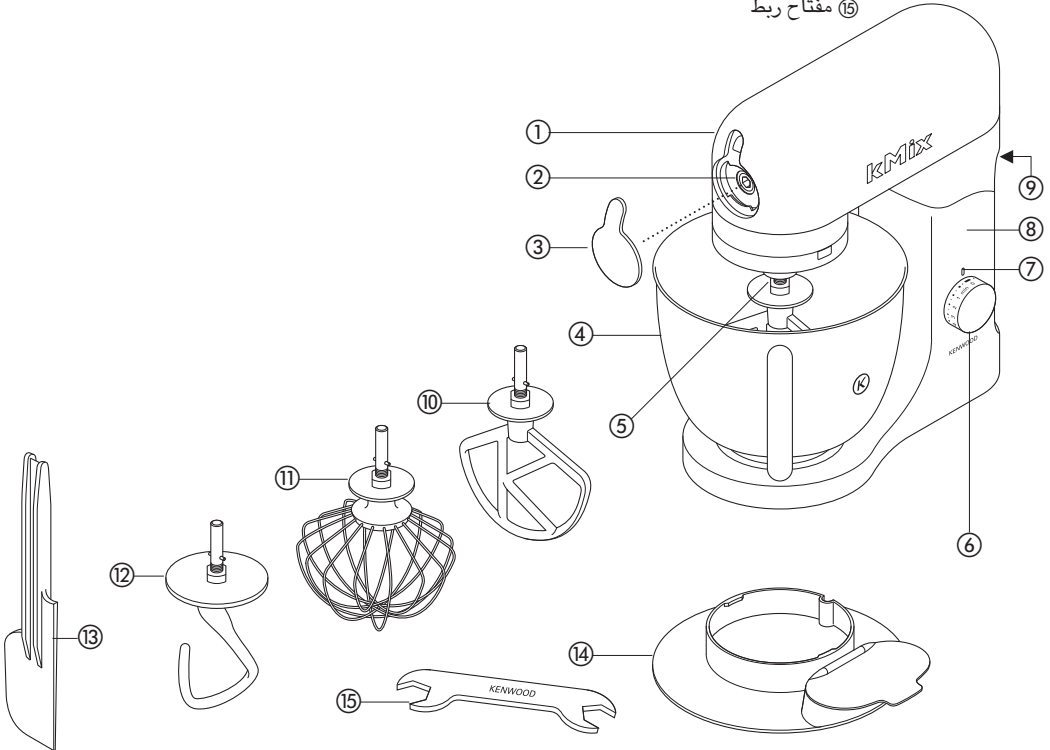
تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

- ① رأس الخلاط
- ② منفذ الملحق
- ③ غطاء المنفذ
- ④ الوعاء
- ⑤ تجويف الأداة
- ⑥ مفتاح التشغيل/الإيقاف والسرعات
- ⑦ ضوء مؤشر استعداد الخلاط
- ⑧ جسم الخلاط
- ⑨ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑩ مضرب العجين
- ⑪ خفاقة البيض
- ⑫ خطاف العجين
- ⑬ ملعقة التقليل
- ⑭ مانع الرذاذ
- ⑮ مفتاح ربط



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

تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

لسلامتك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.
- أوقف التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدني أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- لا تتركي الجهاز مهملاً.
- لا تستخدمني الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه:
- راجعي قسم "الخدمة"، صفحة.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو كلا المنفذين في نفس الوقت
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في صفحة.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من تثبيت رأس الخلاط والوعاء والأدوات والمنفذ والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة ومنهم 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.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE