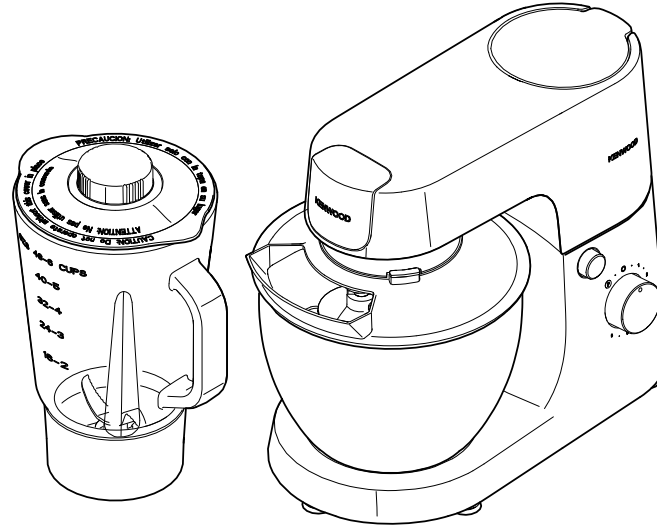


KENWOOD

TYPE KHH05.000SI-KHH05.120SI

instructions
mode d'emploi
talimatlar
التعليمات
راهنمای استفاده

Cod: 6215100700 Rev. 0 - 24/06/2024



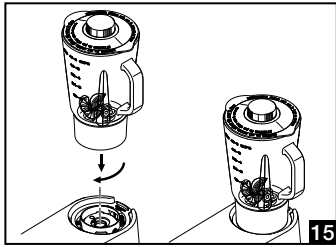
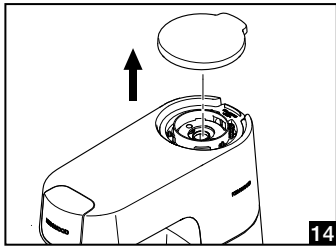
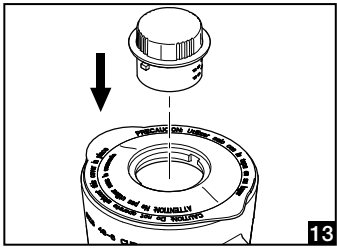
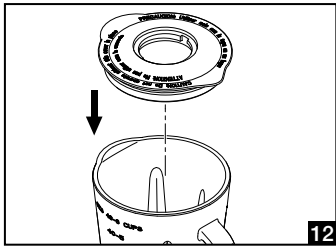
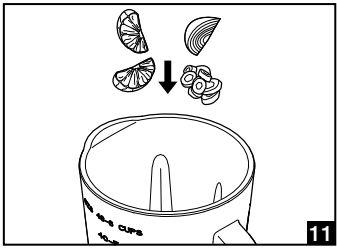
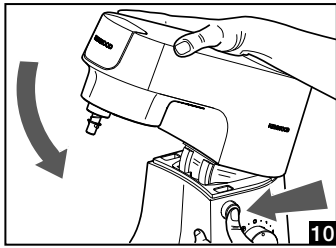
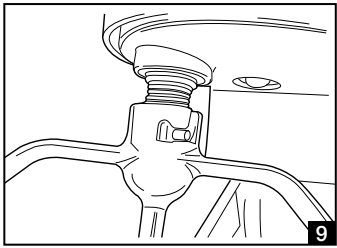
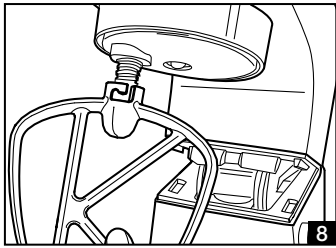
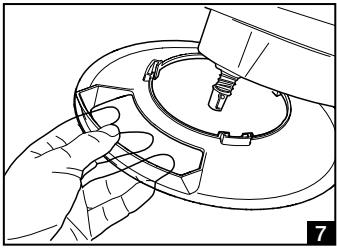
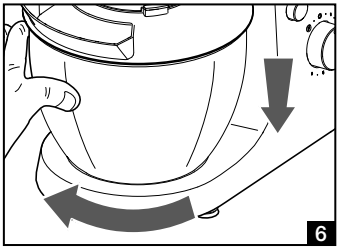
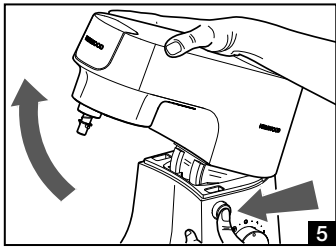
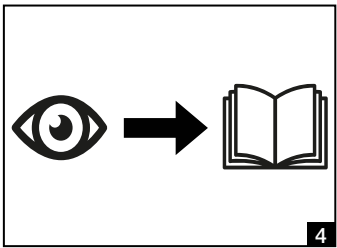
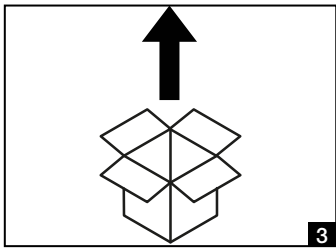
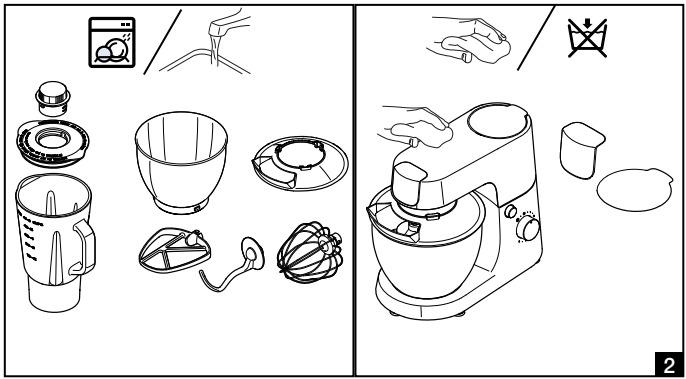
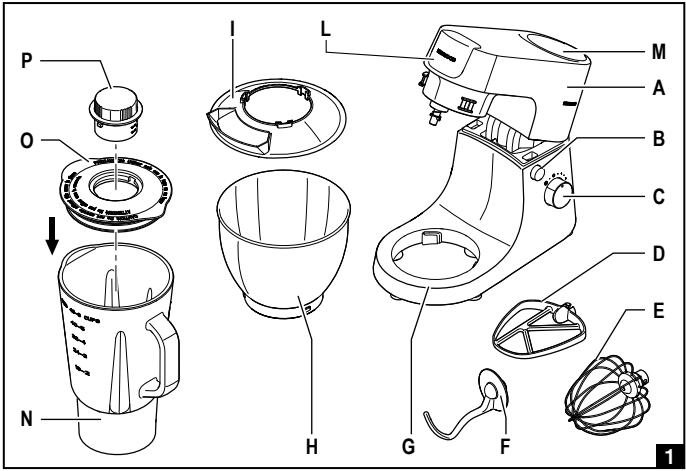
English	3 - 12
Français	13 - 22
Türkçe	23 - 32
العربية	٤١ - ٣٣
فارسی	٤٦ - ٣٧

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH
kenwoodworld.com



© Copyright 2024 Kenwood Limited. All rights reserved



English

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Always place the appliance on a flat, level surface during use.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- 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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
- Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.

- Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an assistance centre or by authorized technicians in order to avoid all risks.
- In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
- Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
- Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
- This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
- Do not use the appliance in case of damaged blade.
- Do not use the appliance to mince overly hard food (such as ice cubes or meat with bone).
- Put food into the blender container with food and place the latter on the motor body before plugging the appliance in.

- Do not move the appliance through the mounted container as it is not suitable to handle the appliance.
- The product was designed to work only when the lid and the container of the blender are assembled properly. In case it does not occur, contact an authorized service centre.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Before removing the lid, wait for the blade to stop completely and unplug the appliance.
- Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- Never touch moving parts.
- Never operate the appliance when empty.
- To avoid injury and damage to appliance, always keep hands and kitchen utensils out of reach of moving parts.
- Never use hands to insert food while the appliance is working; always insert food through the relevant openings.
- Never remove foods from the sides of the bowl while the appliance is operating. Switch off the appliance, unplug it from the mains

- power, and always use the spatula supplied.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
 - To prevent personal injuries and damages to the appliance, always keep hands and kitchenware out of running mixing attachments.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen area in shops offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Cleaning (Refer to Fig. 2)

- Remove all of the attachments used, working in the opposite order to the way they were fitted.
- The bowl (H), the splash guard lid (I), and the whisk (E) are machine washable; the K-beater (D) and the dough hook (F) must be washed by hand in hot water with mild detergent.
- All blender components may be washed in the top part of the dishwasher at a max. temperature of 50°C/ 122°F.
- Use a slightly wet cloth for cleaning the appliance body (G).
- Blender cleaning: fill the blender with warm water and soap; place the lid (O) with the filler cap (P); start the blender at the highest speed for 30 seconds. Rinse and repeat the procedure, if necessary.

WARNING:

After cleaning, dry all parts thoroughly and refit them.

Power Unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

Bowl

- 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).

before plugging in

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

before using for the first time

- Wash the parts.

key (Fig. 1)

- A Arm
- B Tilt-back head button
- C Speed regulation dial
- D K-beater
- E Whisk
- F Dough hook
- G Appliance body
- H Bowl
- I Splash guard lid
- L Food Mincer housing cover
- M Blender housing cover
- N Goblet (if available)
- O Lid (if available)
- P Filler cap (if available)

instructions for use

- Press button (B) and, at the same time, lift the arm (A) until it locks in place (Fig. 5).
- Insert the bowl (H) onto the appliance body (G) and rotate it clockwise until it locks (Fig. 6).
- Insert the appropriate splash guard lid (I) onto the arm (A), by rotating it until it locks in place (Fig. 7) to prevent liquid food from spilling out.
- According to the type of ingredient to be processed, insert the beater onto the motor shaft on the appliance body (G), Fig. 8, turning it counter-clockwise to fasten it so that the pivot located on the motor shaft fits perfectly into the appropriate seat located on the beater fitting (Fig. 9).

The appliance has three kinds of mixing attachments:

Whisk (E): to whisk eggs, whipped cream, batters, cakes without shortening, meringues, cheesecakes, mousse, and soufflés. Do not use the beater for thick doughs, such as butter and sugar, to avoid damages.

Dough hook (F): for leavened mixes, such as bread and pizza.

K-beater (D): for preparing cakes, biscuits, short pastry and similar, icing, fillings, cream puffs, and mashed potatoes.

- With the arm (A) raised, pour the ingredients into the bowl (H).
- Lower the lever (B) once more and, at the same time, the arm (A), (Fig. 10).
- Plug in appliance and switch the appliance on by rotating the dial (C) to speed "1". Increase speed according to need or to specific recipe. The appliance is also equipped with pulse mode by rotating dial (C) counter-clockwise to position "P". For best results, keep pressed for a very short period (2/3 seconds).
- For smoother results, switch appliance off, disconnect plug from mains outlet and raise the arm (A) as described above. Bring food stuck on the sides of the bowl (H) towards the centre by means of an appropriate spatula.
- At the end of processing, or to change the type of whisk, switch off the appliance by turning the dial (C) to "0" and unplugging it from the power socket; lift the arm (A) as described above and remove the whisk by pulling it out with care, after having released it by turning it clockwise.
- Remove the bowl (H) by rotating it counter-clockwise.

WARNING:

Before using appliance, ensure that all accessories have been assembled properly.

When using the dough hook (F) and the K-beater (D), do not operate the appliance for more than 5 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.

When using the whisk (E), do not operate the appliance for more than 10 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.

The failure to comply with these rules may damage the product not covered by the warranty.

If more ingredients have to be added to bowl (H) during use, first turn dial (C) to position "0" to switch appliance off and then pour ingredients into bowl.

To prevent personal injuries and damages to the appliance, always keep hands and kitchenware out of running mixing attachments.

Do not remove food from the sides of the bowl (H) while the appliance is operating. Switch the appliance off first and then unplug it.

The machine will not operate unless the blender housing cover is correctly fitted.

useful tips

- For the best results, always whisk eggs at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure that there is no grease or egg yolk on the whisk attachment or in the bowl.
- Always use cold ingredients for short crust pastry, unless otherwise specified in the recipe.
- If appliance seems to be over-working, switch off, disconnect plug from mains outlet and reduce quantity of ingredients to process.
- For optimum mixing, always add liquids first.

recommended usage chart

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g).

This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

	 MAX (g)		 (min)
 Biscuits	600g flour 300g butter 200g sugar	2	2 min
	x8  + 400g 	1 to 6	2 - 3 min
	 MAX (g)		 (min)
 Bread or pizza dough	1.1kg flour 600g water	1 to 3	1 - 2 min
	 MAX (g)		 (min)
 Mayo	x4 	1 to 6	3 - 4 min
	x8 	6	1 min
 4-8°C 	250-600ml	6	1 - 2 min
  Pancakes	x4   250 g  500 g + +	6	3 - 4 min

instructions for using
the blender (if available)

- Put your ingredients into the goblet (N) (Fig. 11).
- Fit the lid (O) by pushing down until secure (Fig. 12). (Ensure one of the protrusions on the lid fits over the spout on the goblet.)
- Place the filler cap (P) into the lid and push down to secure (Fig. 13).
- Remove the housing cover (Fig. 14).
- Place the blender over the outlet, turn clockwise and at the same time push down until the unit engages. Then turn further clockwise until the attachment locks into position (Fig. 15).
- Switch to the required speed (refer to the recommended usage chart).
- Once the desired consistency has been achieved, switch off and remove the blender supporting it with both hands.

WARNING:

Blades are sharp, handle them with care.

Do not operate the blender attachment continuously for more than 30 seconds.

Before switching appliance on, make sure the goblet (N) and the relevant lid (O) are tightly placed.

Do not operate the machine for more than continuous 30 seconds. Await at least 2 minutes before proceeding with a new use.

Always put the lid (O) before activating the machine.

Always remove the filler cap (P) before mixing warm liquids (<60°). Never pour hot liquids into the goblet.

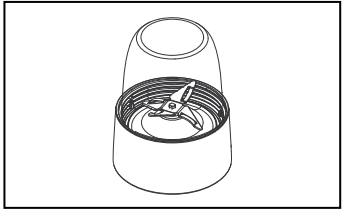
using the meat grinder
(if available)

Lift the relevant cover (L-M) and install the accessory.

When the meat grinder attachment is not used, make sure the housing cover is into position otherwise the appliance will do not operate.

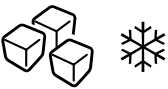
times to mince the pig skin

pig skin	quantity 200g MAX	"Pulse" function for 5 seconds MAX
----------	-------------------------	---



blender recommended usage chart

This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

	 MAX (g)		 (sec)
 4-8°C	1.5 L	1 TO 6	20 - 30
 4-8°C	1.2 L	6	40 - 50
	1 L	6	40 - 50
	1 L	1 TO 6	60
	1 L	1 TO 6	40 - 50
	10 (200 g)	PULSE	10
 Dried fruit	100g dried fruit 1 tablespoon seed oil 1/2 tablespoon honey	1 TO 6	45
 Pancakes	 x4 250 g 500 g + +	6	40 - 50

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Appliance stopped during operation.	No Power Machine overloaded/maximum capacities exceeded. Blender housing cover not fitted or unlocked	Check appliance is plugged in. Turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away. Check maximum capacities in the 'Recommended Usage Chart'. Check that the blender housing cover is fitted correctly.
Medium or High speed attachments not operating.	Attachment not fitted and locked on correctly. Blender housing cover not fitted correctly.	Check attachment locked on correctly Check blender housing cover fitted correctly.
Movement on the worksurface.	Feet on the underside of the unit are wet or dirty.	Regularly check the feet are clean and dry.

Optional Attachments

For more information on how to order optional attachments not included in your pack, visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

sécurité

- Lisez attentivement les présentes instructions et conservez-les pour toute référence ultérieure.
- Retirez tous les éléments de l'emballage et les étiquettes.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est branché au réseau électrique ; débranchez-le après chaque utilisation.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une source de chaleur.
- Pendant l'emploi, placez l'appareil sur une surface plane.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Assurez-vous que le câble électrique n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, sans expérience ou savoir-faire, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de cet appareil de façon sûre et si elles en comprennent les risques.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Garder l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien peuvent être effectuées par des enfants à condition qu'ils soient correctement surveillés.
- Ne jamais plonger le corps du produit, la

prise ni le câble électrique dans de l'eau ou d'autres liquides ; utiliser un linge humide pour le nettoyage.

- Quand l'appareil n'est pas en marche, débranchez la fiche de la prise de courant électrique avant de procéder au nettoyage.
- Assurez-vous toujours d'avoir les mains bien sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs disposés sur l'appareil ou avant de toucher la prise et les raccords d'alimentation.
- Pour débrancher la fiche, saisissez-la directement et débranchez-la de la prise. Ne la détachez jamais en tirant sur le cordon électrique.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil lui-même se révèle être défectueux ; toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon électrique, doivent être effectuées exclusivement par le centre d'assistance ou par des techniciens autorisés, de façon à prévenir tout risque de danger.
- Lorsque vous utilisez des rallonges, elles doivent être adaptées à la puissance nominale de la machine afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et de garantir la sécurité de l'environnement de travail. Des rallonges inappropriées peuvent provoquer des dysfonctionnements.
- Ne laissez pas le câble pendre dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utilisez exclusivement des pièces de rechange et des accessoires d'origine approuvés par le fabricant.
- L'appareil est conçu pour un USAGE

DOMESTIQUE UNIQUEMENT et ne doit pas être utilisé dans un contexte commercial ou industriel.

- N'utilisez pas l'appareil si la lame est endommagée.
- N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments des aliments trop durs (ex. les glaçons ou de la viande avec des os).
- Insérez les aliments dans le récipient du mixeur et placez ce récipient sur le corps du moteur avant de brancher l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil avec le récipient en place car il n'est pas adapté à la manipulation.
- Le produit est conçu pour fonctionner uniquement lorsque le couvercle et le récipient du mixeur sont correctement assemblés. Dans le cas contraire, amenez l'appareil auprès d'un centre d'assistance.
- Faites attention lorsque vous versez un liquide très chaud dans le robot culinaire ou le mixeur, car il peut se répandre hors de l'appareil en raison d'une soudaine explosion de vapeur.
- Avant d'enlever le couvercle, attendez que la lame soit entièrement arrêtée et débranchez la fiche de la prise de courant.
- Toute modification à ce produit, non expressément autorisée par le producteur, peut compromettre le fonctionnement des dispositifs de sécurité, en provoquant l'échéance de la garantie de l'utilisateur.
- Si vous décidez de jeter l'appareil, il est conseillé de s'assurer qu'il ne soit plus utilisé en tranchant le câble d'alimentation. Aussi, est-il recommandé de rendre inutilisables toutes les parties dangereuses de l'appareil, surtout pour les enfants qui pourraient jouer

avec l'appareil.

- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants afin d'éviter tout danger.
- Ne touchez jamais les parties en mouvement.
- Ne mettez jamais en marche l'appareil vide.
- Pour éviter les incidents et les dommages à l'appareil, gardez toujours vos mains et les ustensiles de cuisine loin des parties en mouvement.
- N'introduisez jamais d'aliments avec les mains lorsque l'appareil est en marche et utilisez toujours les ouvertures appropriées.
- Ne retirez pas les aliments des parois du bol pendant que l'appareil fonctionne. Éteignez l'appareil, débranchez-le et utilisez toujours la spatule fournie.
- Eteignez l'appareil et débranchez-le avant de retirer les accessoires ou de vous approcher des parties mobiles en cours d'utilisation.
- Pour éviter les incidents et les dommages à l'appareil, gardez toujours vos mains et les ustensiles de cuisine loin des parties en mouvement.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple:
 - les zones destinées à la cuisine dans les magasins, les bureaux et autres lieux professionnels;
 - habitations rurales;
 - à l'usage de clients en hôtel, motel et autres lieux résidentiels ;
 - chambres hôtes.

Nettoyage (voir Fig. 2)

- Retirez tous les accessoires utilisés dans l'ordre inverse de l'assemblage.
- La tasse (H), le couvercle pare-éclaboussures (I) et le fouet pour fouetter (E) peuvent être lavés au lave-vaisselle ; le fouet en K (D) et le fouet pétrisseur (F) doivent être lavés à la main avec de l'eau chaude et un détergent neutre.
- Tous les éléments du mixeur peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le panier supérieur à une température maximale de 50°C/ 122°F.
- Utilisez un chiffon légèrement humide pour nettoyer le corps de l'appareil (G).
- Nettoyage du mixeur : remplir le mixeur d'eau tiède et de savon ; placer le couvercle (O) avec le bouchon (P) ; faire fonctionner le mixeur à vitesse maximale pendant 30 secondes. Rincez et répétez l'opération si nécessaire.

ATTENTION :

Après le nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces et réassemblez-les.

Corps moteur

- Si nécessaire, nettoyez-la avec un chiffon humide, puis essuyer.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs et ne pas immerger dans l'eau.
- Vérifiez que les pieds à la base de l'appareil soient propres.

Tasse

- Ne jamais utiliser de brosse à poils métalliques, de laine d'acier ou d'eau de Javel pour nettoyer la cuvette en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Tenir à l'écart des sources de chaleur (cuisinière, four, micro-ondes).

avant le branchement

- Vérifiez que l'alimentation électrique corresponde à celle indiquée sous l'appareil.

avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

- Lavez les composants.

légende (Fig. 1)

- A Bras
- B Bouton inclinaison bras
- C Poignée de réglage vitesse
- D Fouet en forme de K
- E Fouet pour fouetter
- F Crochet à pétrir
- G Corps de l'appareil
- H Tasse
- I Couvercle pare-éclaboussures
- L Couvercle du boîtier du hachoir
- M Couvercle du boîtier du mixeur
- N Tasse (si disponible)
- O Couvercle (si disponible)
- P Bouchon d'insertion (si disponible)

mode d'emplois

- Appuyez sur le bouton (B) et soulevez simultanément le bras (A) jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage (Fig. 5).
- Placez la tasse (H) sur le corps de l'appareil (G) et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller (Fig. 6).
- Placez le couvercle pare-éclaboussures (N) sur le bras (A) et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit complètement verrouillé (Fig. 7) pour éviter que les ingrédients liquides ne se répandent.
- En fonction du type d'aliment à traiter, insérez le fouet sur l'arbre moteur du corps de l'appareil (G) (Fig. 8), et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le bloquer de manière à ce que l'axe de l'arbre moteur s'insère parfaitement dans la fente de l'embout du fouet (Fig. 9).

L'appareil est équipé de trois types de fouets :

Fouet pour monter (E) : pour fouetter les œufs, la crème, les pâtes, les génoises dégraissées, les meringues, les cheesecakes, les mousses et les soufflés. Ne pas utiliser le fouet dans le cas de mélanges denses comme le beurre et le sucre, il pourrait être endommagé.

Crochet à pétrir (F) : pour les pâtes levées telles que le pain et la pizza.

Fouet en K : pour la préparation de gâteaux, biscuits, pâtes brisées et similaires, glaçages, garnitures, choux à la crème et purées de pommes de terre.

- Toujours avec le bras (A) levé, versez les ingrédients dans la tasse (H).
- Abaisser de nouveau le levier (B) et simultanément abaisser le bras (A) (Fig. 10).
- Insérez la fiche dans la prise de courant et mettez l'appareil en marche en tournant le bouton (C) sur la vitesse "1". Augmentez la vitesse en fonction des besoins ou des instructions de la recette que vous suivez. L'appareil est également équipé d'un système d'impulsion en tournant le bouton (C) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "P". L'utilisation optimale est obtenue en appuyant très brièvement (2/3 sec.).
- Pour obtenir un résultat plus homogène, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et soulevez le bras (A) comme décrit ci-dessus. A l'aide d'une spatule, ramenez les aliments déposés sur les côtés de la tasse (H) vers le centre.
- Lorsque vous avez terminé ou si vous décidez de changer de fouet, éteignez l'appareil en tournant le bouton (C) sur la position "0" et débranchez-le de la prise de courant ; soulevez le bras (A) comme décrit ci-dessus et retirez le fouet en le tirant délicatement vers l'extérieur, après l'avoir déverrouillé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Extraire la tasse (H) en la tournant vers la gauche.

ATTENTION :

Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que tous les accessoires soient correctement montés.

Si vous utilisez le crochet pétrisseur (F) et le fouet en K (D), ne faites pas fonctionner l'appareil pendant

plus de 5 minutes consécutives, puis laissez-le refroidir pendant au moins 20 minutes.

Si vous utilisez le fouet pour fouetter (E), ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives, puis laissez-le refroidir pendant au moins 20 minutes. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des dommages au produit qui ne sont pas couverts par la garantie.

Pour ajouter des ingrédients dans le bol (H) en cours d'utilisation, tournez d'abord le bouton (C) sur la position "0" pour éteindre l'appareil.

Pour éviter les incidents et les dommages à l'appareil, gardez toujours vos mains et les ustensiles de cuisine loin des parties en mouvement.

Ne retirez pas les aliments des parois du bol (H) pendant que l'appareil fonctionne. Eteindre toujours l'appareil et débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.

L'appareil ne fonctionne pas tant que le couvercle du logement du mixeur n'est pas monté correctement.

conseils utiles

- Pour un résultat optimal, fouettez toujours les œufs à température ambiante.
- Avant d'utiliser les blancs d'œufs, assurez-vous qu'il n'y ait pas de traces de graisse ou de jaunes d'œufs sur le fouet ou dans la tasse.
- Utilisez toujours des ingrédients froids pour la pâte brisée, sauf indication contraire dans la recette.
- Si l'appareil est surchargé, éteignez-le, débranchez-le et réduisez la quantité d'ingrédients à traiter.
- Pour un mélange optimal, ajoutez toujours les liquides en premier.

tableau d'utilisations conseillées

Quantité d'œuf conseillée = quantité moyenne (poids 53.63 g).

Le tableau ci-dessous a une fonction purement indicative et varie en fonction de la recette et des ingrédients employés.

	 MAX (g)		 (min)
 Biscuits	600g flour 300g butter 200g sugar	2	2 min
	x8  + 400g 	1 to 6	2 - 3 min
	 MAX (g)		 (min)
 Bread or pizza dough	1.1kg flour 600g water	1 to 3	1 - 2 min
	 MAX (g)		 (min)
 Mayo	x4 	1 to 6	3 - 4 min
	x8 	6	1 min
 4-8°C 	250-600ml	6	1 - 2 min
  Pancakes	x4  250 g  500 g  + +	6	3 - 4 min

instructions pour l'usage du mixeur (si disponible)

- Versez les ingrédients dans la tasse (N) (Fig. 11).
- Mettez le couvercle (O) en place en l'enfonçant jusqu'à ce qu'il se verrouille (Fig. 12). (Assurez-vous que l'une des saillies du couvercle se trouve au niveau du bec verseur de la tasse).
- Placez le bouchon d'insertion (P) dans le couvercle et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit verrouillé (Fig. 13).
- Retirez le couvercle (Fig. 14).
- Placez le mixeur dans son logement, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyez en même temps jusqu'à ce que l'appareil soit verrouillé. Tournez encore dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement positionné (Fig. 15).
- Sélectionnez la vitesse souhaitée (voir le tableau des recommandations d'utilisation).
- Une fois la consistance souhaitée obtenue, éteignez et retirez le mixeur en le tenant des deux mains.

ATTENTION :

Les lames sont tranchantes; manipulez-les avec grande attention.

Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives.

Assurez-vous d'avoir solidement bloqué la tasse (N) et son couvercle (O) avant de faire fonctionner l'appareil.

Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives. Attendez au moins 2 minutes entre chaque démarrage.

Appliquez toujours le couvercle (O) avant de faire fonctionner l'appareil.

Avant de mixer des liquides tièdes, toujours enlever le bouchon (P) (<60°). N'insérez jamais de liquides très chauds dans la tasse.

utilisation du hachoir (si disponible)

Soulever le couvercle correspondant (L-M) et monter l'accessoire.

Si le hachoir n'est pas utilisé, assurez-vous que le couvercle soit correctement mis en place pour permettre le fonctionnement de l'appareil.

temps de hachage de la couenne

Couenne	quantité	Fonction
	200 g	"PULSE"
	MAX	pendant 5 secondes
		MAX

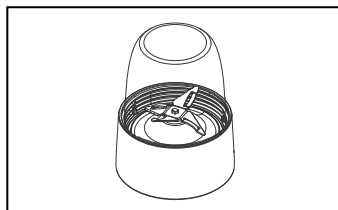
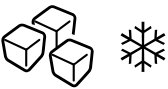


tableau d'utilisations conseillées du mixeur

Le tableau ci-dessous a une fonction purement indicative et varie en fonction de la recette et des ingrédients employés.

	 MAX (g)		 (sec)
 4-8°C	1.5 L	1 TO 6	20 - 30
 4-8°C	1.2 L	6	40 - 50
 1 L	1 L	6	40 - 50
 1 L	1 L	1 TO 6	60
 1 L	1 L	1 TO 6	40 - 50
 10 (200 g)	10 (200 g)	PULSE	10
 Dried fruit	100g dried fruit 1 tablespoon seed oil 1/2 tablespoon honey	1 TO 6	45
 Pancakes	 x4  250 g  500 g + +	6	40 - 50

guide à la résolution des problèmes

Problème	Cause	Solution
L'appareil s'est arrêté en cours de fonctionnement.	Alimentation électrique manquante surcharge/ capacité maximale de l'appareil dépassée. Le couvercle du logement du mixeur n'est pas en place ou n'est pas verrouillé.	Vérifiez que l'appareil soit branché au réseau électrique. Mettez le sélecteur de vitesse en position d'arrêt, attendez quelques secondes et sélectionnez à nouveau la vitesse. L'appareil devrait se remettre à fonctionner immédiatement. Vérifiez les capacités maximales indiquées dans le "Tableau des utilisations recommandées". Vérifiez que le couvercle du boîtier du mixeur soit correctement mis en place.
L'accessoire ne fonctionne pas à vitesse moyenne/élevée.	L'accessoire n'est pas monté et n'est pas correctement verrouillé. Le couvercle du boîtier du mixeur n'est pas correctement mis en place.	Vérifiez que l'accessoire soit correctement verrouillé. Vérifiez que le couvercle du boîtier du mixeur soit correctement mis en place.
Mouvement sur le plan de travail.	Les pieds situés sous l'appareil sont humides ou sales.	Vérifiez régulièrement que les pieds soient propres et secs.

Accessoires en option

Pour plus d'informations sur la commande d'options non fournies, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com ou le site spécifique à votre pays.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açın ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Bu kullanım talimatlarını dikkatle okuyunuz ve ileride referans olarak kullanmak üzere saklayınız.
- Tüm ambalaj malzemelerini ve etikleri çıkarınız.
- Elektrik şebekeye bağlı olduğu zaman cihazı denetimsiz bırakmayınız; her kullanımdan sonra fişten çekiniz.
- Cihazı ısı kaynaklarının üzerine veya yakınında yerleştirmeyiniz.
- Kullanım sırasında cihazı düz bir yüzeye yerleştiriniz.
- Ürünü aşırı atmosferik etkenlere (yağmur, güneş, vb.) maruz kalacak yerlerde bırakmayınız.
- Cihazın elektrik kablosunun sıcak yüzeylerle temas etmemesine dikkat ediniz.
- Bu cihazın, fiziksel, duymasal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da cihaz hakkında bilgiden yoksun ya da kullanım hakkında talimat almayan kişiler tarafından kullanılması takdirde, kullanım sırasında güvenliklerinden sorumlu bir kişinin denetimi altında olmalıdır ya da cihazın güvenli kullanımı hakkında ve kullanımdan doğabilecek tehlikeler hakkında onlara bilgi verilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve elektrik kablosunu çocuklardan uzak tutunuz.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işleri sadece uygun şekilde gözetim altında tutuldukları takdirde çocuklar tarafından yapılabilir.
- Ürünü, fişini ve elektrik kablosunu asla

suya ya da başka sıvılara daldırmayınız ve temizlemek için nemli bir bez kullanınız e usare sempre un panno umido per la pulizia.

- Cihazın parçalarını çıkarmadan veya takmadan önce ve herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce, ürünün fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- Cihazı kullanmadan, cihaz üzerindeki tuşlara basmadan ya da cihazın fiş veya besleme kablosuna dokunmadan önce ellerinizin daima kuru olduğundan emin olunuz.
- Fişi prizden çıkarmak için, direkt olarak elinizle tutunuz ve prizden çıkarınız. Cihazın besleme kablosundan çekmeyiniz.
- Bu cihazın besleme kablosu ya da fişi hasar görmüş ise, olası her tür riski önlemek için cihazı kullanmayınız; her tür tamir işlemi, elektrik kablosunun değiştirilme işlemi dahil olmak üzere, olası her tür riski önlemek için yalnızca Teknik Servis Merkezi veya tarafından yetkilendirilmiş ehil teknik personel tarafından yerine getirilmelidir.
- Uzatma kablosu kullanmanız durumunda, cihazı kullanan kişinin ve kullanılan ortamın güvenliğini tehlikeye sokmamak için kullanılan kablo cihazın gücüne uygun olmalıdır. Uygun olmayan uzatma kablosu cihazın çalışmasını olumsuz olarak etkileyebilir.
- Besleme kablosu çocuklar tarafından çekilebilir bir yerden sarkıtmamalıdır.
- Orijinal olmayan ya da izinsiz yedek parça kullanımı cihazın güvenliğini tehlikeye sokar ve cihazın çalışmasını olumsuz şekilde etkiler.
- Bu cihaz YALNIZCA EV ORTAMINDA

kullanılmak üzere tasarlanmış olup ticari ya da sanayi ortamlarda kullanılmamalıdır.

- Bıçak hasar görmüş olduğu takdirde cihazı kullanmayın.
- Cihazı buz küpleri veya kemikli et gibi çok sert yiyecekleri doğramak için kullanmayın.
- Yiyecekleri blender kabına koyun ve cihazı bağlamadan önce bu kabı motor gövdesine yerleştirin.
- Taşıma için uygun olmadığından, cihazı kap takılıyken hareket ettirmeyin.
- Ürün, yalnızca kapak ve blender kabı doğru şekilde monte edilmiş halde çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Çalışmadığı takdirde, yetkili bir servis merkezine başvurun.
- Mutfak robotu veya blenderin içine sıcak sıvı dökülürse dikkatli olun, çünkü ani buhar oluşumu nedeniyle sıvı cihazdan dışarı fırlayabilir.
- Kapağı çıkarmadan önce, bıçak tamamen durana kadar bekleyin ve cihazın fişini prizden çekin.
- Bu cihaza getirilecek üretici tarafından onaylanmayan değişiklikler ürünün güvenliğini tehlikeye sokar ve ürünü garanti kapsamının dışında bırakır.
- Cihazı bir daha kullanmamaya karar verdiğiniz takdirde, fişini elektrik prizinden çıkardıktan sonra, besleme kablosunu keserek kullanılmaz duruma getirilmesi tavsiye edilir. Ayrıca, özellikle çocukların oynamak için kullanabilecekleri ve tehlike oluşturabilecek parçaları kullanılmaz ve tehlikesiz hale getirilmesi tavsiye edilir.
- Ambalaj malzemelerini çıkarınız ve tehlikeli olabileceğinden çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.

- Çalışma sırasında asla hareket eden parçalara dokunmayınız.
- Cihazı asla boş olarak çalıştırmayın.
- Yaralanmaları ve cihazın hasar görmesini önlemek için, ellerinizi ve mutfak aletlerini daima hareket eden parçalardan uzak tutun.
- Cihaz çalışırken asla ellerinizle yiyecek sokmayın ve her zaman uygun açıklıkları kullanın.
- Cihaz çalışırken asla kabın kenarlarından yiyecek çıkarmayın. Cihazı kapatın, fişini çekin ve her zaman cihazla birlikte gelen spatulayı kullanın.
- Aksesuarları değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla bağlantısını kesin.
- Yaralanmaları ve cihazın hasar görmesini önlemek için, ellerinizi ve mutfak aletlerini daima hareket eden çırpıcılardan uzak tutun.
- Bu cihazı yalnızca ev ve aşağıda belirtilen benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarının personeli için mutfak alanı;
 - kırsal evler;
 - otel, motel ve benzer diğer konaklama çeşitlerinin müşterileri tarafından kullanılmak üzere;
 - pansiyon.

Temizlik (Bkz. Şek.2)

- Kullanılan tüm aksesuarları montaja sırasına ters olarak çıkarın.
- Kap (H), sıçrama korumalı kapağı (I) ve çırpma teli (E) bulaşık makinesinde yıkanabilir; K tip çırpıcı (D) ve yoğurma teli (F) ılık su ve nötr deterjanla elde yıkanmalıdır.
- Tüm blender bileşenleri bulaşık makinesinde üst sepette maksimum 50°C/ 122°F sıcaklıkta yıkanabilir.
- Cihazın gövdesini (G) temizlemek için hafif nemli bir bez kullanın.
- Blenderin temizlenmesi: blenderi ılık su ve sabunla doldurun; kapağın (O) tıpasını (P) takın; blenderi 30 saniye boyunca maksimum hızda çalıştırın. Durulayın ve gerekirse aynı işlemi tekrarlayın.

DİKKAT:

Temizledikten sonra tüm parçaları iyice kurulayın ve yeniden monte edin.

Motor gövdesi

- Nemli bir bezle siliniz ve daha sonra kurulayınız.
- Asla aşındırıcı ürünler kullanmayın ve suya daldırmayın.
- Cihazın tabanındaki ayakların temiz olduğunu kontrol edin.

Kap

- Paslanmaz çelik kabını temizlemek için asla metal kılı bir fırça, çelik yünü veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireci temizlemek için sirke kullanın.
- Isı kaynaklarından (ocak, fırın, mikrodalga) uzak tutun.

cihazın fişini prize yerleştirmeden önce

- Cihazın alt kısmında belirtilen voltajının elektrik şebekenize uyup uymadığını kontrol ediniz.

cihazı ilk defa kullanmadan önce

- Cihazın bileşenlerini yıkayınız.

tuş (Şek. 1)

- A Kol
- B Kol eğme düğmesi
- C Hız kontrol düğmesi
- D K tip çırpıcı
- E Çırpma teli
- F Yoğurma kancası
- G Cihaz gövdesi
- H Kâse
- I Sıçrama korumalı kapak
- L Et kıyıcı gövde yuvası kapağı
- M Blender gövde yuvası kapağı
- N Kap (mümkün ise)
- O Kapak (mümkün ise)
- P Gıda yerleştirme tıpası (mümkün ise)

kullanım talimatları

- Düğmeye (B) basın ve aynı anda kilitleme sesi duyana kadar kolu (A) kaldırın (Şek. 5).
- Kabı (H) cihaz gövdesine (G) yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin (Şek. 6).
- Sıçrama korumalı kapağı (N) kolun (A) üzerine yerleştirin ve sıvı malzemelerin dökülmesini önlemek için tamamen kilitlenene kadar çevirin (Şek. 7).
- İşlenecek gıdanın türüne bağlı olarak, çırpma telini cihaz gövdesinin (G) motor miline yerleştirin (Şek. 8) ve kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin, böylece motor milindeki pim çırpma teli ataşmanındaki yuvaya tam olarak oturur (Şek. 9).

Cihazın üç tip teli vardır:

Çırpma teli (E): yumurta, krema, sulu hamur, yağsız pandispanya, beze, cheesecake, mus ve sufle çırpma için. Çırpma telini tereyağı ve şeker gibi yoğun karışımlarda kullanmayın, zarar görebilir.

Yoğurma teli (F): ekmek ve pizza gibi mayalı hamurlar için.

K tip çırpıcı: kek, bisküvi, hamur işi ve benzerleri, krema, dolgular, kremalı pufar ve patates püresi yapmak için.

- Kolu (A) yukarı konumda tutarak malzemeleri kaseye (H) dökün.
- Kolu (B) indirin ve aynı anda kolu (A) da tekrar indirin (Şek. 10).
- Fişi prize takın ve düğmeyi (C) "1" hızına getirerek cihazı çalıştırın. Hızı ihtiyacınıza ya da özel tarife göre artırın. Cihaz ayrıca düğmeyi (C) saat yönünün tersine çevirerek "P" konumuna getirerek darbeli çalışma özelliğine de sahiptir. En uygun kullanım bu düğmeye çok kısa bir süre (2/3 san.) basarak gerçekleşir.
- Daha homojen bir sonuç için, cihazı kapatın, fişini prizden çekin ve yukarıda açıklandığı gibi kolu (A) kaldırın. Bir spatula yardımıyla kasenin (H) kenarlarında biriken yiyecekleri ortaya doğru getirin.
- Çalışmayı bitirdiğinizde veya tel tipini değiştirmeye karar vererseniz, düğmeyi (C) "0" konumuna getirerek cihazı kapatın ve fişini prizden çekin; yukarıda açıklandığı gibi kolu (A) kaldırın ve saat yönünde çevirerek kilidini açtıktan sonra çırpma telini dikkatlice dışarı doğru çekerek çıkarın.
- Kabı (H) saat yönünün tersine çevirerek çıkarın.

DİKKAT:

Cihazı kullanmadan önce tüm aksesuarların doğru takıldığını kontrol edin.

Yoğurma kancası (F) ve K tip çırpıcı (D) kullanıldığı zaman, cihazı tek seferde 5 dakikadan fazla çalıştırmayın; ardından ise en az 20 dakika soğumaya bırakın.

Çırpma teli (E) kullanıldığı zaman, cihazı tek seferde 10 dakikadan fazla çalıştırmayın; ardından ise en az 20 dakika soğumaya bırakın.

Bu kurallara uyulmadığı takdirde üründe garanti kapsamına girmeyen hasarlar meydana gelebilir.

Kullanım sırasında kaba (H) daha fazla malzeme eklemek için önce düğmeyi (C) "0" konumuna çevirerek cihazı kapatın.

Yaralanmaları ve cihazın hasar görmesini önlemek için, ellerinizi ve mutfak aletlerini daima hareket eden çırpıcılardan uzak tutun.

Cihaz çalışırken kabın (H) kenarlarından yiyecek çıkarmayın. Önce cihazı kapatınız ve fişini elektrik prizinden çıkarınız.

Blender gövde yuvası kapağı doğru şekilde monte edilmediği takdirde cihaz çalışmayacaktır.

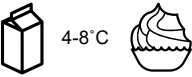
Yararlı tavsiyeler

- En iyi sonuç için yumurtaları her zaman oda sıcaklığında çırpın.
- Yumurta beyazlarını kullanmadan önce çırpma aksesuarı veya kapta yağ veya yumurta sarısı kalmadığından emin olun.
- Tarifte aksi belirtilmedikçe, hamur işi için her zaman soğuk malzemeler kullanın.
- Cihaz aşırı yüklenirse, kapatın, fişini çekin ve işlenecek malzemelerin miktarını azaltın.
- En iyi karıştırma sonucu için, her zaman önce sıvıları ekleyin.

önerilen kullanım tablosu

Kullanılan yumurta boyutu = orta boy (Ağırlık 53 - 63 g).

Aşağıdaki tablo tamamen gösterge niteliğindedir ve uygulanan özel tarife ve kullanılan malzemelere bağlı olarak değişir.

	 MAX (g)		 (min)
 Biscuits	600g flour 300g butter 200g sugar	2	2 min
	x8  + 400g 	1 to 6	2 - 3 min
	 MAX (g)		 (min)
 Bread or pizza dough	1.1kg flour 600g water	1 to 3	1 - 2 min
	 MAX (g)		 (min)
	x4 	1 to 6	3 - 4 min
	x8 	6	1 min
 4-8°C	250-600ml	6	1 - 2 min
 Pancakes	x4  250 g  500 g  + +	6	3 - 4 min

blender kullanma talimatları (mümkün ise)

- Malzemeleri kabın (N) içine dökün (Şekil 11).
- Kilitlenene kadar bastırarak kapağı (O) takın (Şekil 12). (Kapağın çıkıntılarının birinin kabın ağız hizasında bulunduğundan emin olun).
- Yerleştirme tıpasını (P) kapağa yerleştirin ve kilitlemek için bastırın (Şek. 13).
- Kapağı çıkarın (Şek. 14).
- Blenderi blender yuvasına yerleştirin, saat yönünde çevirin ve aynı zamanda ünite kilitlenene kadar bastırın. Aksesuar doğru şekilde konumlandırılana kadar saat yönünde çevirmeye devam edin (Şek. 15).
- İstenilen hızı seçin (önerilen kullanım tablosuna bakın).
- Gerekli kıvam elde edildiğinde, blenderi kapatın ve iki elinizle tutarak kabı çıkarın.

DİKKAT:

Bıçaklar keskindir, dikkatli kullanın.

Blender aksesuarını sürekli olarak 30 saniyeden fazla çalıştırmayın.

Cihazı çalıştırmadan önce kabın (N) ve kapağının (O) güvenli bir şekilde kilitlendiğinden emin olun.

Cihazı sürekli olarak 30 saniyeden fazla çalıştırmayın. Tekrar kullanmadan önce en az 2 dakika bekleyin.

Cihazı çalıştırmadan önce daima kapağı (O) takın.

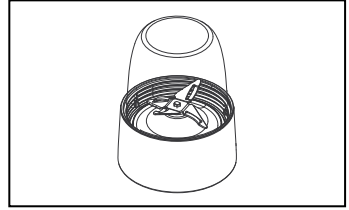
Sıcak sıvıları karıştırmadan önce daima tıpayı (P) çıkarın (<60°). Kaba asla çok sıcak sıvılar koymayın.

et kıyıcının kullanımı (mümkün ise)

İlgili kapağı (L-M) kaldırın ve aksesuarı monte edin. Kıyma aksesuarı aparatı kullanılmıyorsa, cihazın çalışmasını sağlamak için kapağın doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

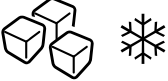
domuz derisi kıyma zamanı

domuz derisi	miktar 200 g MAX	"PULSE" fonksiyonu 5 saniye MAX
--------------	------------------------	--



önerilen blender kullanım tablosu

Aşağıdaki tablo tamamen gösterge niteliğindedir ve uygulanan özel tarife ve kullanılan malzemelere bağlı olarak değişir.

	 MAX (g)		 (sec)
 4-8°C	1.5 L	1 TO 6	20 - 30
 4-8°C	1.2 L	6	40 - 50
	1 L	6	40 - 50
	1 L	1 TO 6	60
	1 L	1 TO 6	40 - 50
	10 (200 g)	PULSE	10
 Dried fruit	100g dried fruit 1 tablespoon seed oil 1/2 tablespoon honey	1 TO 6	45
 Pancakes	 x4 250 g 500 g + +	6	40 - 50

sorunlar ve çözümleri

Sorun	Sebep	Çözüm
Cihaz çalışma sırasında durdu.	Güç kaynağı eksik Aşırı yük/Cihazın maksimum kapasitesi aşıldı. Blender gövde yuvası kapağı takılmamış veya yerine kilitlenmemiş.	Cihaz fişinin prize takılı olmadığından emin olunuz. Hız kontrol düğmesini kapalı konuma getirin, birkaç saniye bekleyin ve hızı yeniden seçin. Cihaz hemen tekrar çalışmaya başlamalıdır. “Önerilen Kullanım Tablosu'nda” belirtilen maksimum kapasiteleri kontrol edin. Blender gövde yuvası kapağının doğru takıldığını kontrol edin.
Aksesuar orta/yüksek hızda çalışmıyor.	Aksesuar takılmamış ve düzgün kilitlenmemiş. Blender gövde kapağı doğru takılmamış.	Aksesuarın doğru şekilde kilitlendiğini kontrol edin. Blender gövde yuvası kapağının doğru takıldığını kontrol edin.
Çalışma yüzeyi üzerinde hareket.	Ünitenin alt tarafındaki ayaklar ıslak veya kirli.	Ayakların temiz ve kuru olduğunu periyodik olarak kontrol edin.

Opsiyonel aksesuarlar

Tedarik edilmeyen isteğe bağlı aksesuarların siparişi hakkında daha fazla bilgi için lütfen www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.

راهنمای حل مشکل ها

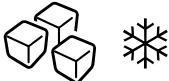
المشكلة	السبب	الحل
توقف الجهاز أثناء العمل.	لا يوجد حمل زائد للطاقة/ تم تجاوز السعة القصوى للجهاز. غطاء مبيت الخلاط غير مركب أو غير مثبت	يجب التحقق من فصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي. قم بتدوير مفتاح السرعة إلى وضع إيقاف التشغيل، وانتظر بضع ثوانٍ ثم أعد تحديد السرعة. يجب أن يستعيد الجهاز عمله على الفور. تحقق من الحد الأقصى للسعة المشار إليها في "جدول الاستخدام الموصى به". تحقق من تركيب غطاء مبيت الخلاط بشكل صحيح.
الملحقات لا تعمل على السرعة المتوسطة/ السرعة العالية.	لم يتم تركيب الملحق ولم يتم تثبيته بشكل صحيح. غطاء مبيت الخلاط غير مركب بشكل صحيح.	تحقق من قفل الملحق بشكل صحيح. تحقق من تركيب غطاء مبيت الخلاط بشكل صحيح.
الحركة على سطح العمل.	الأقدام الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز مُبللة أو مُتسخة.	تحقق بشكل دوري من أن الأقدام الصغيرة للقاعدة نظيفة وجافة.

ملحقات اختيارية

لمزيد من المعلومات حول طلب الملحقات الاختيارية أو أدلة التعليمات ذات الصلة غير المرفقة، يرجى زيارة الموقع www.kenwoodworld.com أو موقع الويب الخاص ببلدك.

جدول استخدام الخلاط الموصى به

الجدول التالي الغرض منه إرشادي تماماً ويختلف بناءً على الوصفة المحددة والمكونات التي يتم التعامل معها.

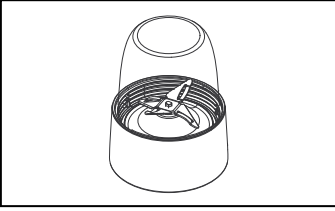
	 MAX (g)		 (sec)
 4-8°C	1.5 L	1 TO 6	20 - 30
 4-8°C	1.2 L	6	40 - 50
	1 L	6	40 - 50
	1 L	1 TO 6	60
	1 L	1 TO 6	40 - 50
	10 (200 g)	PULSE	10
 Dried fruit	100g dried fruit 1 tablespoon seed oil 1/2 tablespoon honey	1 TO 6	45
 Pancakes	 x4 250 g 500 g + +	6	40 - 50

استخدام مفرمة اللحم (إذا كان متاحاً)

ارفع الغطاء ذي الصلة (M - L) وقم بتركيب الملحق.
في حالة عدم استخدام ملحق مفرمة اللحم، يجب التأكد من تركيب الغطاء بشكل صحيح للسماح بعمل الجهاز.

مدة فرم جلد الخنزير

جلد الخنزير	الكمية ٢٠٠ جم	خاصية النبض "PULSE" لمدة ٥ ثوانٍ كحد أقصى
	كحد أقصى	



تعليمات لاستخدام الخلاط (إذا كان متاحاً)

- تُصب المكونات في الوعاء (N) (الشكل ١١).
- يتم تركيب الغطاء (O) بالضغط عليه إلى أن يتم قفله (الشكل ١٢). (يرجى التأكد من أن إحدى النتوءات الموجودة على الغطاء تتطابق مع الفوهة الموجودة على الوعاء).
- توضع سدادة الإضافة (P) في الغطاء ويتم الضغط عليها للتثبيت (الشكل ١٣).
- تتم إزالة الغطاء (الشكل ١٤).
- يوضع الخلاط في المبيت المخصص، ونقوم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، وفي نفس الوقت، نضغط إلى أن يتم تثبيت الوحدة. يجب التدوير أكثر في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يتم تركيب الملحق بشكل صحيح (الشكل ١٥).
- يتم تحديد السرعة المطلوبة (يرجى الرجوع إلى جدول الاستخدام الموصى به).
- بمجرد الحصول على القوام المطلوب، يجب إيقاف تشغيل الخلاط ثم إزالته بـيدك.

تنبيه:

الشفرات حادة، لذا يجب توخي الحذر عند استخدامها.

يجب عدم تشغيل ملحق الخلاط لأكثر من ٣٠ ثانية متواصلة.

يجب التأكد من تثبيت الوعاء (N) والغطاء الخاص به (O) بإحكام قبل تشغيل الجهاز.

يجب عدم تشغيل الجهاز لأكثر من ٣٠ ثانية متواصلة. يجب الانتظار دقيقتين على الأقل قبل إعادة استخدام الجهاز.

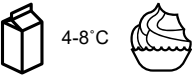
يجب تركيب الغطاء (O) دائماً قبل تشغيل الجهاز.

قبل خلط السوائل الساخنة يجب دائماً إزالة سدادة الغطاء (P) (>٦٠°). يجب عدم إدخال سوائل فائقة السخونة في الوعاء مطلقاً.

جدول الاستخدام الموصى به

أحجام البيض المستخدم = حجم متوسط (الوزن ٥٣ - ٦٣ جم).

الجدول التالي الغرض منه إرشادي تمامًا ويختلف بناءً على الوصفة المحددة والمكونات التي يتم التعامل معها.

	 MAX (g)		 (min)
 Biscuits	600g flour 300g butter 200g sugar	2	2 min
	x8  + 400g 	1 to 6	2 - 3 min
	 MAX (g)		 (min)
 Bread or pizza dough	1.1kg flour 600g water	1 to 3	1 - 2 min
	 MAX (g)		 (min)
 Mayo	x4 	1 to 6	3 - 4 min
	x8 	6	1 min
 4-8°C	250-600ml	6	1 - 2 min
 Pancakes	x4  250 g  500 g  + +	6	3 - 4 min

تشغل الجهاز لمدة تزيد عن ١٠ دقائق متتالية، ثم أتركه إلى أن يبرد لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل.
قد يؤدي عدم الامتثال لهذه القواعد إلى تلف الجهاز الذي لا يغطيه الضمان.

إضافة مكونات أخرى إلى الوعاء (H) أثناء الاستخدام، قم أولاً بتدوير المقبض (C) إلى الوضع "٠" لإيقاف تشغيل الجهاز.

لتجنب الإصابات وإلحاق الأضرار بالجهاز، احتفظ دائماً باليدين وبأدوات المطبخ بعيداً عن المضارب أثناء عملها.

لا تقم بإزالة الأطعمة من جوانب الوعاء (H) أثناء عمل الجهاز. أوقف أو الجهاز وافصل القابس الكهربائي.

لن يعمل الجهاز إذا كان غطاء مبيت الخلط غير مركب بطريقة صحيحة.

نصائح مفيدة

- للحصول على أفضل النتائج، يجب خفق البيض دائماً في درجة حرارة الغرفة.
- قبل استخدام بياض البيض، يجب التأكد من عدم وجود أي آثار للدهون أو صفار البيض على ملحق المخفقة أو في الوعاء.
- استخدم دائماً مكونات باردة لمعجنات التارت، ما لم يُذكر خلاف ذلك في الوصفة.
- في حالة زيادة التحميل على الجهاز، يجب إيقاف تشغيله، وفصله، وتقليل كمية المكونات المراد معالجتها.
- للحصول على خلط مثالي، قم دائماً بإضافة السوائل أولاً.

مضرب على شكل حرف K: لتجهيز الكعك، والبسكويت، وعجينة التارت وما شابه، وطبقة التغطية، والحشوات، وكعك البينيه، والبطاطس المهروسة.

- مع إبقاء الذراع (A) مرفوع دائماً، قم بسكب جميع المكونات داخل الوعاء (H).

- اخفض الذراع (B) من جديد مع خفض الذراع (A) في الوقت نفسه (الشكل ١٠).

- قم بإدخال القابس الكهربائي في مأخذ التيار وقم بإشغال الجهاز من خلال تدوير المقبض (C) على السرعة "١".
قم بزيادة السرعة حسب الحاجة أو على حسب ما هو وارد في الوصفة المحددة.
الجهاز مزود أيضاً بخاصية التشغيل بالنبضات من خلال تدوير المقبض (C) في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع "P". يتم الاستخدام الأمثل من خلال الضغط لوقت قصير للغاية (٣/٢ ثواني).

- للحصول على نتيجة أكثر تجانساً، قم بإطفاء الجهاز، وافصل القابس من مأخذ التيار وارفع الذراع (A) كما هو موضح مسبقاً. وبمساعدة ملوق مخصص لذلك قم بجمع كافة المكونات المترسبة على جدران الوعاء (H) إلى المنتصف.

- بعد الانتهاء من العمل أو في حالة الرغبة في تغيير نوع المضرب، قم بإطفاء الجهاز من خلال تدوير المقبض (C) على الوضع "٠" وانزع القابس من مأخذ التيار؛ ثم ارفع الذراع (A) كما هو موضح مسبقاً وقم بإزالة المضرب بسحبه بحرص تجاه الخارج بعد فك إحكامه من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة.

- قم بإزالة الوعاء (H) من خلال لفه في عكس اتجاه عقارب الساعة.

تنبيه:

قبل استخدام الجهاز، قم بالتحقق من أن جميع الملحقات مثبتة بشكل صحيح.

في حالة استخدام مضرب العجن (F) والمضرب على شكل حرف D (K)، لا تشغل الجهاز لمدة تزيد عن ٥ دقائق متتالية؛ ثم أتركه إلى أن يبرد لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل.

في حالة استخدام مضرب الخفق (E)، لا

التنظيف (انظر الشكل ٢)

- يجب إزالة كافة الملحقات المستخدمة من خلال الشروع بالترتيب العكسي للتجميع.
- يمكن غسل الوعاء (H)، وغطاء الحماية من الرذاذ (I) ومضرب الخفق (E) في غسالة الأطباق؛ يجب غسل المخفقة على شكل حرف (D) (K) ومضرب العجن (F) يدويًا بالماء الساخن ومنظف محايد.
- يمكن غسل جميع مكونات الخلاط في غسالة الأطباق في السلة العلوية عند درجة حرارة قصوى تبلغ ٥٠ درجة مئوية/ ١٢٢ درجة فهرنهايت.
- لتنظيف جسم الجهاز (G) استخدم قطعة قماش مبللة قليلاً.
- Pتنظيف الخلاط: قم بملء الخلاط بالماء الفاتر والصابون؛ قم بتركيب الغطاء (O) مع السدادة (P)؛ قم بتشغيل الخلاط على السرعة القصوى لمدة ٣٠ ثانية. يُشطف الخلاط وتكرر العملية إذا لزم الأمر.

تنبيه:

بعد التنظيف، يجب تجفيف جميع الأجزاء جيداً وإعادة تجميعها.

جسم المحرك

- نظفه باستخدام قطعة قماش مبللة ثم جففه.
- لا تستخدم مطلقاً المنتجات الكاشطة ولا تغمرها في الماء.
- تأكد من أن الأقدام الصغيرة الموجودة على قاعدة الجهاز نظيفة.

طاسة

- لا تستخدم مطلقاً فرشاة ذات شعيرات معدنية، أو صوفاً فولاذياً، أو مادة مبيضة لتنظيف الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. استخدم الخل لإزالة الترسبات الكلسية.
- ابتعد عن مصادر الحرارة (المواقد، الفرن، الميكروويف).

قبل التوصيل

- تحقق من أن إمدادات الطاقة متطابقة مع تلك المذكورة في الجزء السفلي من الجهاز.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسل المكونات.

مفتاح الرموز (الشكل ١)

A	ذراع
B	زر إمالة الذراع
C	مقبض ضبط السرعة
D	وحدة خفق على شكل حرف K
E	مضرب الخفق
F	مضرب عجن
G	جسم الجهاز
H	طاسة
I	غطاء الحماية من الرذاذ
L	غطاء مبيت مفرمة اللحم
M	غطاء مبيت الخلاط
N	وعاء (إذا كان متاحاً)
O	غطاء (إذا كان متاحاً)
P	سدادة الإضافة (إذا كان متاحاً)

تعليمات الاستخدام

- قم بالضغط على الزر (B) وفي نفس الوقت قم برفع الذراع (A) إلى أن يتم سماع صوت القفل (الشكل ٥).
- قم بإدخال الوعاء (H) على قاعدة جسم الجهاز (G) وقم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته (الشكل ٦).
- قم بإدخال غطاء الحماية من الرذاذ (N)، على الذراع (A)، مع تدويره إلى أن يتم تثبيته بالكامل (الشكل ٧) لتجنب تسرب المكونات السائلة.
- وفقاً لنوع الطعام المُراد تجهيزه، قم بإدخال المضرب على محور المحرك لجسم الجهاز (G) (الشكل ٨) وقم بتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته بحيث يكون مسمار التثبيت على محور المحرك موضوع تماماً داخل العروة المخصصة لذلك على حلقة الوصل للمضرب (الشكل ٩).
- يوجد مع الجهاز ثلاثة أنواع من المضارب:

مضرب للخفق (E): لخفق البيض، والقشدة، والعجائن، والكعكة الإسفنجية بدون دهون، والمارينج، وكعكة الجبن، والموس، والسوفليه. يجب عدم استخدام مضرب الخفق إذا كان الخليط سميك مثل الزبد والسكر حيث قد يتسببوا في إلحاق الضرر به.

مضرب للعجن (F): للعجائن المخمرة مثل الخبز والبيتزا.

- أية تعديلات في هذا المنتج، غير مصرح بها صراحة من قبل جهة التصنيع، قد تؤثر على تشغيل أجهزة السلامة، مما يؤدي إلى سقوط ضمان المستخدم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير قادر على العمل من خلال إزالة الكابل الكهربائي الخاص به. كما يوصى باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال حيث أنها تمثل مصادر خطر محتملة.
- لا تلمس أبدًا الأجزاء المتحركة.
- يجب عدم استعمال الجهاز وهو فارغ مطلقًا.
- لتجنب وقوع الحوادث والتسبب في ضرر للجهاز، يجب إبقاء الأيدي وأدوات المطبخ بعيدة دائمًا عن الأجزاء المتحركة.
- يجب عدم إدخال الأطعمة بالأيدي مطلقًا في الجهاز أثناء عمله؛ يجب استخدام الفتحات المخصصة دائمًا.
- لا تقم بإزالة الطعام من جوانب الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله واستخدم الملوّق المرفق دائمًا.
- ينبغي إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل استبدال الملحقات أو قبل الاقتراب من الأجزاء المتحركة المستخدمة.
- لتجنب الإصابات وإلحاق الأضرار بالجهاز، احتفظ دائمًا باليدين وبأدوات المطبخ بعيدًا عن المضارب أثناء عملها.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي والاستخدامات المشابهة، مثل:
 - منطقة المطبخ المخصصة لموظفي المتاجر والمكاتب، وغيرها من أماكن العمل؛
 - نزل السياحة الزراعية؛
 - لاستخدام نزلاء الفنادق، والاستراحات (الموتيلات)، وغيرها من الأماكن السكنية؛
 - أماكن المبيت والإفطار.

- لفصل القابس، امسكه مباشرةً وافصله عن مأخذ التيار في الحائط. لا تزيله أبدًا بسحبه من الكابل.
- لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات التصليح، بما فيها استبدال كابل الطاقة، فقط من مركز الدعم أو بواسطة فنيين معتمدين، لتجنب وقوع أي أخطار.
- في حالة استعمال وصلات تمديد كهربائية، يجب أن تكون هذه الوصلات متناسبة مع قدرة الجهاز، لتجنب تعرض العامل أو البيئة التي يتم العمل فيها للأخطار. قد يتسبب استخدام وصلات التمديد غير المناسبة في حدوث أعطال في التشغيل.
- يجب عدم تعليق كابل الكهرباء في مكان يمكن أن يصل إليه طفل.
- لتجنب التأثير على سلامة الجهاز، استخدم فقط قطع الغيار والملحقات الأصلية، المُصرح بها من جهة التصنيع.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ويجب ألا يستخدم في الأغراض التجارية أو الصناعية.
- يجب عدم استخدام الجهاز إذا كانت الشفرة تالفة.
- يجب عدم استخدام الجهاز لفرم الأغذية الصلبة للغاية، مثل مكعبات الثلج أو اللحم المختلط بعظام.
- يوضع الطعام في وعاء الخلاط ثم يوضع هذا الوعاء على جسم المحرك قبل توصيل الجهاز.
- لا ينبغي تحريك الجهاز باستخدام الوعاء المثبت لأنه غير مناسب لتحريكه.
- تم تصميم المنتج ليعمل فقط بعد تجميع غطاء الخلاط ووعاءه بشكل صحيح. إذا لم يتحقق ذلك، يرجى التوجه إلى مركز صيانة معتمد.
- كن حذرًا عند سكب سائل ساخن في محضر الطعام أو الخلاط، حيث يمكن أن يخرج من الجهاز بسبب البخار المفاجئ.
- قبل إزالة الغطاء، يجب الانتظار إلى حين أن تتوقف الشفرة كليًا عن الحركة وإزالة القابس عن مأخذ التيار.

العربية

يرجى فتح الصفحة الأولى قبل قراءة هذا الكتيب، حيث أنها تحتوى على الرسوم التوضيحية

الأمان

- اقرأ هذه الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.
- أزل جميع المغلفات والملصقات.
- لا تترك الجهاز مطلقاً دون إشراف في حالة توصيله بالشبكة الكهربائية؛ قم بفصله عن التيار بعد كل استخدام.
- لا تضع الجهاز أبداً فوق مصادر الحرارة أو بالقرب منها.
- ضع الجهاز على سطح مستو أثناء الاستخدام.
- لا تترك الجهاز أبداً معرضاً للعوامل الجوية (المطر، الشمس، إلخ...).
- تأكد من أن الكابل الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية، أو الحسية، أو العقلية المنخفضة، أو الذين لا يحوزون الخبرة أو المعرفة الضرورية أن يستخدموا الجهاز شريطة أن يكون ذلك تحت إشراف أو يكونوا قد تلقوا تعليمات ذات صلة بالاستخدام الآمن للجهاز وفهموا المخاطر المنطوية على استخدامه.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز. احفظ الجهاز والكابل الخاص به بعيداً عن متناول يد الأطفال.
- يجب على الأطفال عدم العبث بالجهاز. يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة من قبل أطفال إلا إذا تم الإشراف عليهم بشكل ملائم.
- لا تغمر مطلقاً جسم المنتج، والقابس، والكابل الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى، واستخدم قطعة قماش رطبة من أجل تنظيفهم.
- افصل دائماً القابس عن مأخذ التيار الكهربائي قبل إدخال أو فك الأجزاء أو قبل البدء في أي عمليات تنظيف.
- تأكد من أن يديك دائماً مجففة جيداً قبل الاستخدام أو قبل ضبط المفاتيح الموجودة على الجهاز أو قبل لمس القابس وتوصيلات الإمداد.

راهنمای حل مشکل ها

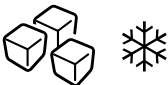
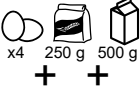
مشکل	دلیل	راه حل
از کار افتادن دستگاه در هنگام کار.	بیش از حد بودن بار برق/ گذشتن از حداکثر ظرفیت دستگاه. درب محفظه مخلوط کن مونتاژ نشده یا قفل نشده است	اطمینان حاصل کنید که دستگاه از پریز برق جدا باشد. سوئیچ سرعت را در حالت خاموش قرار دهید، چند ثانیه صبر کنید و سرعت را دوباره انتخاب کنید. دستگاه باید بلافاصله دوباره شروع به کار کند. حداکثر ظرفیت های نشان داده شده در "جدول استفاده توصیه شده" را بررسی کنید. بررسی کنید که پوشش محفظه مخلوط کن به درستی مونتاژ شده باشد.
کار نکردن لوازم جانبی با سرعت متوسط/بالا.	لوازم جانبی به درستی مونتاژ نشده و قفل نشده است. پوشش محفظه مخلوط کن به درستی مونتاژ نشده است.	بررسی کنید که لوازم جانبی به درستی قفل شده باشند. بررسی کنید که پوشش محفظه مخلوط کن به درستی مونتاژ شده باشد.
حرکت روی سطح کار.	پایه های پایین دستگاه خیس یا کثیف هستند.	به طور دوره ای بررسی کنید که پاها تمیز و خشک باشند.

لوازم جانبی

اختیاری برای اطلاعات بیشتر در مورد سفارش لوازم جانبی اختیاری که ارائه نشده اند، از سایت www.kenwoodworld.com دیدن کنید یا به سایت ویژه کشور خود رجوع کنید.

جدول پیشنهادی استفاده از مخلوط کن

جدول زیر صرفاً نشان دهنده است و بر اساس دستور پخت خاص و مواد غذایی فرآوری شده متفاوت می باشد.

	 MAX (g)		 (sec)
 4-8°C	1.5 L	1 TO 6	20 - 30
 4-8°C	1.2 L	6	40 - 50
	1 L	6	40 - 50
	1 L	1 TO 6	60
	1 L	1 TO 6	40 - 50
	10 (200 g)	PULSE	10
 Dried fruit	100g dried fruit 1 tablespoon seed oil 1/2 tablespoon honey	1 TO 6	45
 Pancakes	 x4 250 g 500 g + +	6	40 - 50

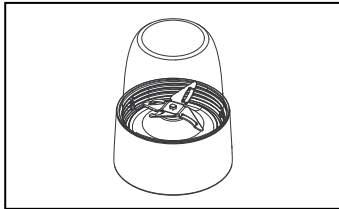
استفاده از چرخ گوشت (در صورت موجود بودن)

درپوش (L-M) ویژه آن را بلند کرده و لوازم جانبی را مونتاژ کنید.

اگر از لوازم جانبی چرخ گوشت استفاده نمی کنید، مطمئن شوید که درب آن به درستی مونتاژ شده باشد تا دستگاه بتواند کار کند.

مدت زمان برای خرد کردن پوست

پوست	مقدار g ۲۰۰ MAX	کاربرد "PULSE" برای ۵ ثانیه MAX
------	-----------------------	--



راهنمای استفاده از مخلوط کن (در صورت موجود بودن)

- مواد غذایی را داخل ظرف (N) بریزید (شکل ۱۱).

- درب را (O) مونتاژ کنید و آنرا فشار دهید تا قفل شود (شکل ۱۲). (مطمئن شوید که یکی از برجستگی های روی درب با دهانه ظرف مخلوط کن مطابقت داشته باشد).

- درپوش ورودی (P) را درون آن قرار دهید و فشار دهید تا قفل شود (شکل ۱۳).

- درپوش را بردارید (شکل ۱۴).

- مخلوط کن را در جایگاه خود قرار دهید، در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و همزمان فشار دهید تا دستگاه قفل شود. همچنان در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا زمانی که لوازم جانبی به درستی در جایگاه خود قرار گیرد (شکل ۱۵).

- سرعت مورد نیاز را انتخاب کنید (به جدول استفاده پیشنهاد شده مراجعه کنید).

- هنگامی که مایه مورد نظر به دست می آید، مخلوط کن را با دو دست نگه داشته و آن را خاموش کنید و درآورید.

توجه:

تیغه ها برنده هستند ، با دقت با آنها کار کنید.

از مخلوط کن بیش از ۳۰ ثانیه به طور پیوسته استفاده نکنید.

قبل از راه اندازی دستگاه مطمئن شوید که ظرف (N) و درب آن (O) به صورت محکم قفل شده باشند.

دستگاه را بیش از ۳۰ ثانیه روشن نگه ندارید. قبل از استفاده دوباره از دستگاه، حداقل ۲ دقیقه صبر کنید.

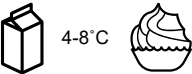
همیشه قبل از کار با دستگاه درپوش (O) را ببندید.

قبل از مخلوط کردن مایعات داغ، همیشه درپوش (P) (>۶۰°) را بردارید. هرگز مایعات خیلی داغ را در لیوان نریزید.

جدول استفاده پیشنهاد شده

مقدار تخم مرغ استفاده شده = مقدار متوسط (وزن ۵۳ - ۶۳ گرم).

جدول زیر صرفاً نشان دهنده است و بر اساس دستور پخت خاص و مواد غذایی فرآوری شده متفاوت می باشد.

	 MAX (g)		 (min)
 Biscuits	600g flour 300g butter 200g sugar	2	2 min
	x8  + 400g 	1 to 6	2 - 3 min
	 MAX (g)		 (min)
 Bread or pizza dough	1.1kg flour 600g water	1 to 3	1 - 2 min
	 MAX (g)		 (min)
 Mayo	x4 	1 to 6	3 - 4 min
	x8 	6	1 min
 4-8°C	250-600ml	6	1 - 2 min
 Pancakes	x4  250 g  500 g  + +	6	3 - 4 min

و شکر استفاده نکنید، ممکن است به آن آسیب وارد شود.

همزن خمیر (F): برای خمیر مایه دار مانند نان و پیتزا.

K همزن: برای تهیه کیک، بیسکویت، خمیر نمک دار و موارد مشابه، آیسینگ، فیلینگ، شیرینی خامه ای و پوره سیب زمینی.

- همیشه با بازوی (A) بالا، مواد غذایی را درون کاسه (H) بریزید.

- اهرم (B) و بازو (A) را دوباره همزمان با هم پایین آورید (شکل ۱۰).

- دوشاخه را وارد پرز کنید و با چرخاندن کلید (C) روی سرعت "۱" دستگاه را

روشن کنید. سرعت را در صورت نیاز یا همانطور که در دستور پخت مشخص

شده است افزایش دهید. این دستگاه همچنین با چرخاندن دستگیره (C) در

خلاف جهت عقربه‌های ساعت روی پوزیشن «P» مجهز به کارکرد پالس

می باشد. با فشار دادن برای مدت زمان بسیار کوتاه (۳/۴ ثانیه) استفاده ایده آل به

دست می آید.

- برای دست یابی به نتیجه بهتر و یکنواخت، دستگاه را خاموش کنید،

دوشاخه را از پرز درآورده و بازو (A) را همانطور که از قبل توضیح داده شده

است بلند کنید. با استفاده از یک کاردک مخصوص، مواد غذایی را که در طرفین

کاسه جمع شده اند را به سمت مرکز (H) حرکت دهید.

- پس از پایان کار یا در صورت تصمیم به عوض کردن نوع همزن، دستگاه

را با چرخاندن دستگیره (C) روی پوزیشن "۰" خاموش کنید و دوشاخه

را از پرز برق درآورید؛ بازو (A) را همانطور که از قبل توضیح داده شده است

بلند کرده و پس از باز کردن قفل همزن آن را با چرخاندن در جهت عقربه‌های

ساعت، همزن را با احتیاط بیرون بکشید.

- کاسه (H) را با چرخاندن آن در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بردارید.

توجه:

قبل از استفاده از دستگاه، بررسی کنید که همه لوازم جانبی به درستی مونتاژ شده باشند.

اگر از قلاب خمیر (F) و همزن به شکل (D K) استفاده می کنید، دستگاه را بیش

از ۵ دقیقه متوالی به حرکت در نیاورید؛ پس از آن حداقل ۲۰ دقیقه صبر کنید تا

خنک شود.

اگر از همزن برای هم زدن (E) استفاده می کنید، دستگاه را بیش از ۱۰ دقیقه

متوالی به حرکت در نیاورید؛ پس از آن حداقل ۲۰ دقیقه صبر کنید تا خنک شود.

رعایت نکردن این قوانین ممکن است منجر به آسیب محصول شود که تحت

پوشش گارانتی نخواهد بود.

برای افزودن سایر مواد غذایی به کاسه (H) در هنگام کارکرد، قبل از هر چیز

دستگیره (C) را روی پوزیشن "۰" بچرخانید تا دستگاه خاموش شود.

برای پیشگیری از هر گونه آسیب به دستگاه، همیشه دست خود و وسایل

آشپزخانه را از همزن های در حال کار دور نگه دارید.

در هنگام کارکرد دستگاه، مواد غذایی را از کناره های کاسه (H) بر ندارید. ابتدا

دستگاه را خاموش کرده و سیم برق را از پرز بیرون بکشید.

تا زمانی که درپوش محفظه همزن به درستی مونتاژ نشده باشد، دستگاه کار

نخواهد کرد.

پیشنهادهای مفید

- برای دستیابی به نتیجه ایده آل، همیشه تخم مرغ ها را در دمای محیط هم بزنید.

- قبل از استفاده از سفیده تخم مرغ، مطمئن شوید که هیچ اثری از چربی یا زرده

تخم مرغ روی وسایل همزن یا در کاسه نباشد.

- همیشه از مواد غذایی سرد برای خمیر نمک دار استفاده کنید، مگر اینکه در

دستور غذا بیان شده باشد.

- اگر دستگاه بیش از حد بارگیری شده است، آن را خاموش کرده، از پرز برق

درآورید و مقدار مواد مورد نیاز برای پردازش را کاهش دهید.

- برای مخلوط کردن بهینه، همیشه ابتدا مایعات را اضافه کنید.

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار
• قطعات را بشویید.

تمیز کردن (به شکل ۲ مراجعه کنید).

• تمام لوازم جانبی مصرف شده را
با حرکت به ترتیب معکوس مونتاژ
بردارید.

برای آگاهی (شکل ۱)

• کاسه (H)، درپوش محافظ اسپلاش (I)
و همزن (E) را می توان در ماشین
ظرفشویی شست؛ همزن به شکل K
(D) و همزن ورز دهنده خمیر (F) باید
با دست با آب گرم و ماده شوینده خنثی
شسته شوند.

• تمام اجزای مخلوط کن را می توان در
ماشین ظرفشویی در سبد بالایی آن با
حداکثر دمای ۵۰ درجه سانتیگراد / ۱۲۲
درجه فارنهایت شستشو داد.

• برای تمیز کردن بدنه دستگاه (G) از
یک دستمال کمی مرطوب استفاده کنید.

• تمیز کردن مخلوط کن: مخلوط کن را با
آب گرم و صابون پر کنید؛ درپوش (O)
را با درب آن (P) مونتاژ کنید؛ مخلوط
کن را با حداکثر سرعت به مدت ۳۰ ثانیه
روشن کنید. شستشو دهید و در صورت
نیاز این کار را تکرار کنید.

توجه:

پس از تمیز کردن، همه قطعه ها را به
صورت کامل خشک کنید و دوباره مونتاژ
کنید.

بدنه موتور

• با یک دستمال نم دار تمیز کنید ، سپس
خشک کنید.
• هرگز از محصولات ساینده استفاده نکنید
و در آب شناور نکنید.
• بررسی کنید که پایه های پایه دستگاه تمیز
باشند.

کاسه

• هرگز از برس با موهای فلزی، پشم
فولادی یا سفید کننده برای تمیز کردن
کاسه فولاد ضد زنگ استفاده نکنید. برای
از بین بردن رسوب از سرکه استفاده
کنید.
• دور از منابع حرارتی (اجاق، فر،
مایکروویو) نگهداری شود.

قبل از اتصال

• بررسی کنید که منبع تغذیه الکتریکی
با منبع نشان داده شده در پایین دستگاه
مطابقت داشته باشد.

- A بازو
- B دکمه شیب بازو
- C کنترل های تنظیم سرعت
- D همزن K
- E همزن
- F قلاب برای آماده سازی خمیر
- G بدنه دستگاه
- H کاسه
- I در بسته
- L درپوش جایگاه چرخ گوشت
- M درپوش جایگاه همزن
- N ظرف مخلوط کن (در صورت
موجود بودن)
- O در پوش (در صورت موجود بودن)
- P درپوش ورودی (در صورت موجود
بودن)

راهنمای روش مصرف

- کلید (B) را فشار دهید و همزمان بازو
(A) را بلند کنید تا صدای کلیک قفل شدن
بشنوید (شکل ۵).
- کاسه (H) را روی بدنه دستگاه (G)
قرار دهید و آن را در جهت حرکت
عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود
(شکل ۶).
- درپوش محافظ اسپلاش (N) را روی بازو
(A) قرار دهید، آن را بچرخانید تا کاملاً
قفل شود (شکل ۷) تا از بیرون پاشیدن
مواد مایع جلوگیری شود.
- بر اساس نوع مواد غذایی که باید فرآوری
شود، همزن را روی محور موتور بدنه
دستگاه (G) قرار دهید (شکل ۸) و آن
را در خلاف جهت عقربه های ساعت
بچرخانید تا قفل شود به طوری که پین
روی محور موتور کاملاً در شکاف
مناسب در اتصال همزن قرار گیرد
(شکل ۹).

- دستگاه دارای سه نوع همزن است:

- همزن (E): برای هم زدن تخم مرغ،
خامه، خمیر، کیک اسفنجی بدون چربی،
مرنگ، چیزکیک، موس و سوفله. از
همزن برای مخلوط های غلیظ مانند کره

دوشاخه در آورید.

- برای پیشگیری از هر گونه آسیب و صدمه به دستگاه، همیشه دست خود و وسایل آشپزخانه را از همزن های در حال کار دور نگه دارید.
- این دستگاه برای استفاده خانگی و برنامه های مشابه آن طراحی شده است ، مانند:
- فضای آشپزخانه برای کارکنان مغازه ها ، ادارات و سایر محیط های کاری ؛
- خانه های مربوط به کشاورزی ؛
- برای استفاده مشتری های هتل ، متل و سایر اقامتگاه ها ؛
- برای خوابگاه ؛

- درست درب و ظرف مخلوط کن کار می کند. در غیر این صورت، با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
- مراقب باشید که مایع داغ داخل غذا ساز یا مخلوط کن ریخته شود زیرا ممکن است در اثر بخار شدن ناگهانی از دستگاه خارج شود.
- قبل از برداشتن درپوش، صبر کنید تا تیغه کاملاً ثابت شود و سیم برق را از دو شاخه در آورید.
- هرگونه تغییر در این محصول، که صریحاً توسط سازنده بیان نشده باشد، ممکن است بر کاربرد دستگاه های ایمنی تأثیر بگذارد و باعث عدم اعتبار گارانتی کاربر شود.
- اگر تصمیم دارید این دستگاه را به عنوان زباله دور اندازید، پیشنهاد می شود که سیم برق را از آن جدا کنید تا دستگاه کاملاً بدون جریان باشد. همچنین توصیه می شود قسمت هایی از دستگاه که امکان ایجاد خطر دارند را بدون جریان و بیکار کنید، به ویژه برای کودکانی که ممکن است از این وسایل برای بازی های خود استفاده کنند.
- عناصر بسته بندی را نباید در دسترس کودکان قرار داد چرا که آنها به شدت خطر آفرین هستند.
- هرگز به قسمت هایی که در حال حرکت هستند دست نزنید.
- هرگز دستگاه را در حالت خالی روشن نکنید.
- برای پیشگیری از هر گونه آسیب و صدمه به دستگاه، همیشه دست خود و وسایل آشپزخانه را از قسمت های در حال کار دور نگه دارید.
- هرگز در هنگام کارکردن دستگاه غذا را با دست وارد نکنید و همیشه از دهانه های مناسب آن استفاده کنید.
- وقتی دستگاه در حال کار است، به مواد غذایی کناره های ظرف دست نزنید. دستگاه را خاموش کنید، از دوشاخه در آورید و همیشه از کاردک ارائه شده استفاده کنید.
- قبل از تعویض لوازم جانبی یا نزدیک شدن به قطعات متحرک در حال کار، دستگاه را خاموش کرده و آن را از

- یا تنظیم سوئیچ ها روی دستگاه یا قبل از دست زدن به پلاگین و اتصال به برق همیشه کاملاً خشک باشند.
- برای از برق بیرون کشیدن ، به صورت مستقیم آن را بگیرید و آن را از پریز در آورید. آن را هرگز با کشیدگی سیم برق از پریز جدا نکنید.
 - اگر سیم برق یا پریز دارای ایراد می باشند، از دستگاه استفاده نکنید ، یا اگر خود دستگاه ایراد داشته باشد ، همه تعمیرات ، از جمله تعویض سیم برق، باید فقط از طرف مرکز خدمات یا توسط تکنسین های مجاز انجام شوند تا از بروز هرگونه خطری پیش گیری شود.
 - در صورت استفاده از سیم رابط ، برای پیش گیری از هر گونه خطر نسبت به فردی که با دستگاه کار می کند و همچنین برای ایمنی محیطی که در آن کار می شود ، سیم ها باید مناسب با توان دستگاه باشند. سیم رابط های نامناسب می توانند باعث نقص عملکرد شوند.
 - سیم برق را جاییکه ممکن است یک کودک از آنجا عبور کند به صورت آویزان رها نکنید.
 - برای اینکه امنیت دستگاه را به خطر نیاندازید ، فقط از قطعات یدکی و لوازم جانبی اصلی استفاده کنید ، که توسط سازنده تأیید شده است.
 - این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است و نباید از آن برای مصارف تجاری یا صنعتی استفاده شود.
 - در صورت آسیب دیدگی تیغ ها ، از دستگاه استفاده نکنید.
 - از دستگاه برای چرخ کردن غذاهای خیلی سفت مانند تکه های یخ یا گوشت با استخوان استفاده نکنید.
 - مواد غذایی را در ظرف مخلوط کن قرار دهید و قبل از وصل کردن دستگاه، این ظرف را روی بدنه موتور قرار دهید.
 - دستگاه را با ظرف نصب شده روی آن به حرکت در نیاورید به این دلیل که برای جابجایی یا حرکت طراحی نشده است.
 - محصول طوری طراحی شده است که فقط با مونتاژ

فارسی

قبل از خواندن این دستورالعمل خواهشمندیم صفحه اول را باز کنید ، که در داخل آن راهنمای استفاده یادداشت شده است.

ایمنی

- راهنمای استفاده موجود را با دقت خوانده و برای رجوع به آن در آینده نگه دارید.
- تمام عناصر بسته بندی و برچسب ها را بردارید.
- هنگام اتصال دستگاه به شبکه برق دستگاه را بدون مراقبت رها نکنید؛ بعد از هر بار استفاده آن را از شبکه برق بیرون بکشید.
- دستگاه را روی منبع گرما یا نزدیک آن قرار ندهید.
- هنگام استفاده دستگاه را روی یک سطح صاف قرار دهید.
- دستگاه را در معرض عوامل جوی (باران ، خورشید و...) قرار ندهید.
- دقت کنید تا سیم برق با سطوح گرم در تماس نباشد.
- افرادی که از توانایی های جسمی ، حسی یا روانی کمتری برخوردارند ، یا بدون تجربه یا دانش لازم هستند ، می توانند از این دستگاه استفاده کنند ، به شرط اینکه زیر کنترل باشند یا اینکه راهنمای روش استفاده از دستگاه را به صورت ایمن دریافت کرده باشند و همچنین از خطرهای مربوط به آن آگاهی داشته باشند.
- این وسیله نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم برق آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند. کاربردهای تمیز کردن و نگهداری تنها در صورتی می تواند توسط کودکان انجام شود که به صورت مناسبی نظارت شوند.
- هرگز بدنه محصول ، دو شاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید، از یک دستمال نم دار برای تمیز کردن آنها استفاده کنید.
- همیشه قبل از وارد کردن یا جدا کردن هر قطعه یا قبل از تمیز کردن، سیم برق را از پریز درآورید.
- اطمینان حاصل کنید تا دست های شما قبل از استفاده