

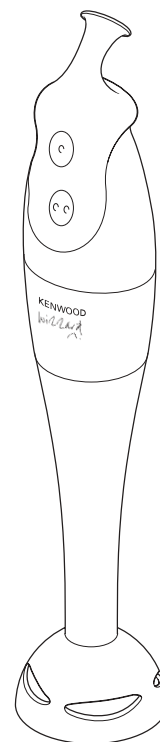
KENWOOD

English 2 - 5

Français 6 - 9

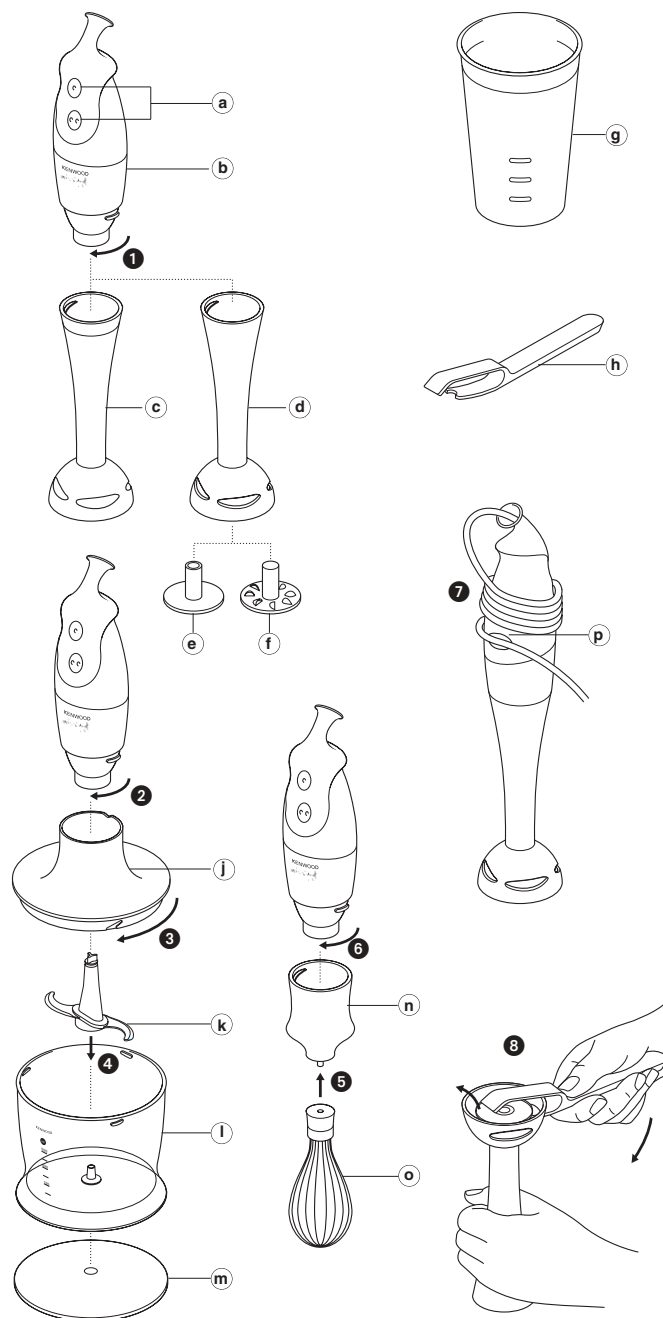
عربي ٣١ - ٠١

فارسی ٧١ - ٤١



HB865





before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Throw away the blade covers.

safety

general

- Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm. Always ensure that the hand blender shaft is thoroughly sterilised. Use a sterilising solution in accordance with the sterilising solution manufacturer's instructions.
- Never touch the blades or discs whilst the machine's plugged in.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Unplug after use and before changing attachments.
- Never blend hot oil or fat.
- Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never put the power handle in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use an unauthorised attachment.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or play with the appliance.
- 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.

chopper attachment

- Don't touch the sharp blades.
- Remove the chopper blade before emptying the bowl.

- Never remove the cover until the blade has completely stopped.

important

- With heavy mixtures, don't use your hand blender for longer than 50 seconds in any four minute period - it will overheat.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the power handle.

- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'cleaning'.

know your Kenwood hand blender

hand blender

- a** speed buttons
- b** power handle
- c** metal blender shaft with fixed blade
- d** plastic blender shaft
- e** beater disc
- f** mixer disc
- g** metal beaker
- h** tool for disc removal

chopper

- j** chopper cover
- k** chopper blade
- l** bowl
- m** bowl base/lid

whisk

- n** whisk collar
- o** wire whisk

- p** cord clip

to use the hand blender

- You can use the metal blender shaft to blend baby food, soups, sauces, milk shakes (made with fresh fruit) and mayonnaise.

- The beater disc for the plastic blender shaft is suitable for foaming instant desserts, making milk shakes using powder or concentrate flavourings. (If using fresh fruit such as bananas, puree the fruit first). The beater disc can also be used to whip chilled skimmed milk to form a thick low calorie topping for desserts.
- The mixer disc for the plastic blender shaft can be used for batter/pancake mixes, blending and removing lumps from gravy and sauces. It can also be used to mix cake mixes such as one stage cakes.

for beaker blending

- Place the beaker on a firm flat surface.
- Don't overfill the beaker as liquid may splash out. Always reduce the quantity when blending frothy liquids such as milk shakes.

for saucepan blending

- Take the pan off the heat and let it cool slightly. Otherwise your hand blender could overheat.
- 1 Select the blender shaft.
 - If using the plastic blender shaft, choose the desired disc and push onto the end, ensuring that the groove on the disc lines up with the protrusion on the blender shaft.
 - 2 Fit the power handle inside the blender shaft, turn and lock ①.
 - 3 Plug in. To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.
 - 4 Hold the beaker/saucepan steady. Then press either speed button (use speed 1 for slower blending and to reduce splashing).
 - Don't let liquid get above the join between the power handle and blender shaft.
 - Move the blade through the food and use a stabbing action.

- When using the beater disc, move the blender in an up and down motion. Whilst doing this hold the shaft at a slight angle and draw it slowly up against the side of the beaker.
 - If your blender gets blocked, unplug before clearing.
- 5 After use, unplug and dismantle.
 - Removal of the beater or mixer disc: remove the blender shaft from the power handle. Hold the blender shaft in an upright position, over a sink or washing up bowl with the disc uppermost. Insert the shorter arm of the tool ⑦ between one of the slots and locate the groove around the central pin. Push down on the handle to release the disc ⑧.

to use the chopper

- You can chop meat, cheese, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.
 - Don't chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you'll damage the blade.
- 1 Remove any bones and cut food into 1-2cm ($\frac{1}{2}$ -1") cubes.
 - 2 Put the base/lid on the bottom of the chopper bowl. (This stops the bowl sliding on the worktop.)
 - 3 Fit the chopper blade over the pin in the bowl ④.
 - 4 Add your food.
 - 5 Fit the chopper cover, turn and lock ③.
 - 6 Fit the power handle, turn and lock ②.
 - 7 Plug in. Hold the bowl steady. Then press speed 2.
 - 8 After use, unplug and dismantle.

processing guide

food	maximum amount	approx. time (in seconds)
Meat	300g (10½oz)	10-30
Herbs	20g (¾oz)	20
Nuts	200g (7oz)	30
Cheese	150g (5oz)	30
Bread	1 slice	20
Hardboiled eggs	2	5
Onions	100g (3½oz)	10

to use the whisk

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream; instant desserts; and eggs and sugar for whisked sponges.
 - Don't whisk heavier mixtures such as margarine and sugar - you'll damage the whisk.
- 1 Push the wire whisk into the whisk collar ⑤.
 - 2 Fit the power handle inside the whisk collar, turn and lock ⑥.
 - 3 Place your food in a bowl.
- Don't whisk more than 4 egg whites or 400ml (¾pt) cream.
- 4 Plug in. To avoid splashing, start on speed 1. Move the whisk clockwise.
- Don't let liquid get above the whisk wires.
- 5 After use, unplug and dismantle.

storage

- 1 Wrap the cord around the power handle, then clip the end into the cord clip ⑦.
- 2 All components can be packed neatly in the storage box provided.

cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Don't touch the sharp blades on the metal blender shaft and take care when handling the beater or mixing discs.

- Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm. Always ensure that the hand blender shaft is thoroughly sterilised. Use a sterilising solution in accordance with the sterilising solution manufacturer's instructions.
- Some foods, eg carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.

power handle, chopper cover, whisk collar

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never immerse in water or use abrasives.

blender shaft

either

- Part-fill the beaker with warm, soapy water. Then insert the blender shaft and switch on.
- Unplug, then dry. or see following text.

blender shaft, chopper blade, whisk, beaker, bowl, bowl base/lid and discs

- Removal of the beater or mixer disc: remove the blender shaft from the power handle. Hold the blender shaft in an upright position, over a sink or washing up bowl with the disc uppermost. Insert the shorter arm of the tool ⑪ between one of the slots and locate the groove around the central pin. Push down on the handle to release the disc ⑧.
- 1 Wash up, then dry. Or wash in your dishwasher.

service and customer care

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

If you need help with:

- using your hand blender or
 - servicing, spare parts or repairs
- Contact the shop where you bought your machine.

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

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Jetez les caches des lames.

sécurité

général

- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou handicapées. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.
- Ne touchez jamais les lames ou les disques tant que l'appareil est branché.
- N'approchez pas vos doigts, vos cheveux, tout vêtement ou ustensile des éléments mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débranchez l'appareil après utilisation et avant de changer les accessoires.
- Ne mélangez jamais d'huile ou de matière grasse brûlante.
- N'utilisez jamais un mélangeur à main endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : consultez la rubrique « service après vente ».
- Ne plongez jamais la poignée d'alimentation dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique - vous risqueriez de vous électrocuter.
- Ne laissez jamais le cordon au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

accessoire à hacher

- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Retirez la lame à hacher avant de vider le bol.
- Ne retirez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de la lame.

important

- Pour les mélanges épais, n'utilisez pas votre mélangeur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes – il risquerait de surchauffer.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sur la poignée d'alimentation.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir la rubrique « Nettoyage ».

faites connaissance avec votre mélangeur à main Kenwood

mélangeur à main

- (a) boutons de vitesse
- (b) poignée d'alimentation
- (c) corps en métal avec lame fixe
- (d) corps en plastique
- (e) disque à fouetter
- (f) disque à mélanger
- (g) gobelet
- (h) outil pour retirer les disques

hachoir

- (j) couvercle du hachoir
- (k) lame du hachoir
- (l) bol
- (m) socle/couvercle du bol

fouet

- (n) collier du fouet
- (o) fouet à tiges métalliques

- (p) clip du cordon

utilisation de votre mélangeur à main

- Vous pouvez mélanger les aliments pour bébé, les soupes, les sauces, les milk-shakes (préparés avec des fruits frais) et la mayonnaise avec le corps en métal du mélangeur.
- Le disque à fouetter adapté au corps en plastique du mélangeur vous permet de faire mousser les desserts instantanés, de préparer des milk-shakes en utilisant des arômes concentrés ou en poudre. (Si vous utilisez des fruits frais, tels que des bananes, réduisez-les d'abord en purée.) Le disque à fouetter peut également être utilisé pour battre le lait écrémé afin d'obtenir un nappage épais à basse calories pour les desserts.
- Le disque à mélanger adapté au corps en plastique du mélangeur peut être utilisé pour la préparation de crêpes/pâtes et pour mélanger et éliminer les grumeaux des sauces. Vous pouvez également l'utiliser pour travailler les préparations pour gâteaux, tels que les gâteaux

réalisés en une étape.

pour mélanger dans le gobelet

- Placez le gobelet sur une surface plane et rigide.
- Ne remplissez pas trop le gobelet afin d'éviter les projections de liquide. Réduisez toujours les quantités lorsque vous travaillez des liquides mousseux, tels que les milk-shakes.

pour mélanger dans une casserole

- Retirez la casserole du feu et laissez-la refroidir légèrement afin d'éviter que votre mélangeur à main ne surchauffe.
- 1 Sélectionnez le corps du mélangeur.
 - Si vous utilisez le corps en plastique, choisissez le disque que vous souhaitez utiliser et installez-le sur l'extrémité, en vous assurant que la rainure du disque est alignée sur la protubérance du corps du mélangeur.
 - 2 Installez la poignée d'alimentation à l'intérieur du corps du mélangeur, tournez et verrouillez ①.
 - 3 Branchez. Pour éviter les projections, mettez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.
 - 4 Maintenez le gobelet (ou la casserole) stable. Pressez ensuite l'un ou l'autre des boutons de vitesse (utilisez la vitesse 1 pour un mélange plus lent et pour éviter les projections).
 - Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau du joint entre la poignée d'alimentation et le corps du mélangeur.
 - Déplacez la lame parmi les aliments et exercez une action d'écrasement.
 - Lorsque vous utilisez le disque à fouetter, déplacez le mélangeur de haut en bas. Sans cesser de fouetter, penchez légèrement le corps du mélangeur et tirez-le doucement vers le haut, en longeant le côté du gobelet.

- Si votre mélangeur s'obstrue, débranchez-le avant de dégager les aliments.
- 5 Après utilisation, débranchez et démontez votre appareil.
 - Pour retirer les disques à fouetter ou à mélanger : séparez le corps du mélangeur de la poignée d'alimentation. Tenez le corps du mélangeur verticalement, au dessus d'un évier, en orientant le disque vers le haut. Insérez la patte la plus courte de l'outil (h) dans l'une des fentes et positionnez-la dans la rainure autour de l'axe central. Poussez sur la poignée pour libérer le disque (8).

utilisation du hachoir

- Vous pouvez hacher la viande, le fromage, les légumes, les herbes, le pain, les biscuits et les noix.
 - Ne hachez pas d'aliments durs, tels que les grains de café, les glaçons, les épices ou le chocolat - vous endommageriez la lame.
- 1 Retirez tous les os éventuellement présents et coupez les aliments en cubes de 1 à 2 cm.
 - 2 Disposez le socle/couvercle sous la base du bol. (Ceci empêche le bol de glisser sur le plan de travail.)
 - 3 Adaptez la lame du hachoir sur l'axe situé à l'intérieur du bol (4).
 - 4 Ajoutez les aliments.
 - 5 Adaptez le couvercle du hachoir, tournez et verrouillez (3).
 - 6 Adaptez la poignée d'alimentation, tournez et verrouillez (2).
 - 7 Branchez. Maintenez le bol stable. Pressez ensuite le bouton de vitesse 2.
 - 8 Après utilisation, débranchez et démontez votre appareil.

guide de procédure

aliment	quantité maximum	temps approximatif (en secondes)
Viande	300 g	10-30
Herbes	20 g	20
Noix	200 g	30
Fromage	150 g	30
Pain	1 tranche	20
Œufs durs	2	5
Oignons	100 g	10

utilisation du fouet

- Vous pouvez fouetter des ingrédients légers, tels les blancs d'œufs, la crème, les desserts instantanés, mais aussi les œufs et le sucre pour les génoises.
 - Ne fouettez pas de mélanges plus épais, tels que la margarine et le sucre - vous endommageriez le fouet.
- 1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet (5).
 - 2 Adaptez la poignée d'alimentation à l'intérieur du collier du fouet, tournez et verrouillez (6).
 - 3 Placez les aliments dans un bol.
 - Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'œufs ou 400 ml de crème.
 - 4 Branchez. Pour éviter les projections, commencez à vitesse 1. Faites tourner le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.
 - 5 Après utilisation, débranchez et démontez votre appareil.
- #### rangement
- 1 Enroulez le cordon autour de la poignée d'alimentation, puis enclenchez l'extrémité dans le clip prévu pour le cordon (7).
 - 2 Tous les éléments peuvent être facilement rangés dans la boîte prévue à cet effet.

nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes du corps en métal du mélangeur et prenez des précautions lorsque vous manipulez les disques à fouetter ou à mélanger.
- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou handicapées. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.
- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Frotter avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.

poignée d'alimentation, couvercle du hachoir, collier du fouet

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- Ne plongez jamais dans l'eau et n'utilisez jamais de produits abrasifs.

corps du mélangeur

Soit

- Remplissez partiellement le gobelet d'eau chaude et savonneuse. Insérez ensuite le corps du mélangeur et mettez en marche.
- Débranchez, puis séchez, ou voir ci-dessous.

corps du mélangeur, lame du hachoir, fouet, gobelet, bol, socle/couvercle et disques

- Pour retirer les disques à fouetter ou à mélanger : Séparez le corps du mélangeur de la poignée d'alimentation. Tenez le corps du mélangeur verticalement, au-dessus d'un évier, et orientez le disque vers le haut. Insérez la patte la plus courte de l'outil (h) dans l'une des fentes et placez-la dans la rainure autour de l'axe central. Appuyez sur la poignée pour retirer le disque (8).
- 1 Lavez à la main, puis séchez, ou lavez dans le lave-vaisselle.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé de Kenwood.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- Utiliser votre mélangeur à main ou
 - Entretien ou faire réparer votre appareil
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre mélangeur à main.

الصيانة والعناية بالعملاء

- إذا تلف السلك؛ فيجب من باب السلامة استبداله لدى KENWOOD أو أحد مراكز إصلاح KENWOOD المعتمدين.

عند الحاجة للمساعدة بشأن:

- استخدام الخلاط اليدوي
 - الصيانة أو قطع الغيار أو الإصلاح
- فاتصل بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

دليل الإعداد

الطعام	الكمية القصوى	الوقت التقديري (بالثواني)
لحم	٣٠٠ جم	(١٠ - ٣٠)
أعشاب	٢٠ جم	٢٠
مكسرات	٢٠٠ جم	٣٠
جبين	١٥٠ جم	٣٠
خبز بيض مسلوق	شريحة واحدة	٢٠
جيداً	٢	٥
بصل	١٠٠ جم	١٠

- توخ مزيداً من الحرص عند إعداد الطعام للرضع والكبار والعجزة. تأكد أن عمود الخلاط اليدوي معقم جيداً. استخدم محلول تعقيم وفقاً لتعليمات مصنع المحلول.
- بعض الأطعمة كالجوز تغير لون البلاستيك. ويساعد تدليكها بقماشة منقوعة في زيت نباتي على إزالة هذه الألوان.

مقبض التيار، غطاء المفرمة، إطار المضرب

- امسح بقطعة قماش رطبة ثم جففها.
- لا تستخدم مواد أكالة ولا تغمره في الماء.

عمود الخلاط

- أحد الخيارين
- يرجى تعبئة المضرب جزئياً بماء صابوني دافئ. ثم إدخال عمود الخلاط والتشغيل.
- فصل الكهرباء ثم التجفيف. أو انظر النص التالي.

عمود الخلاط، شفرة المفرمة،

المضرب، الوعاء، غطاء/قاعد الوعاء والأقراص

- فك قرص المضرب أو الخلاط:
- أخرج عمود الخلاط من مقبض التيار.
- أمسك عمود الخلاط في وضع علوي مستقيم، على الحوض أو وعاء الغسيل مع وضع القرص لأعلى. أدخل الذراع القصيرة للأداة بين إحدى الفتحات ثم حدد الشق حول السن المركزي. اضغط لأسفل على المقبض لتحرير القرص ⑧.
- ١ تغسل ثم تجفف. أو تغسل في مغسلة الصحون.

استخدام المضرب

- يمكن خفق مكونات خفيفة مثل بياض البيض والكريمة والحلويات السريعة والبيض والسكر لإعداد الكيكة الاسفنجية المخفوقة.
- لا تخفق المزيج السميك مثل المرغرين والسكر، كي لا يتلف المضرب.
- ١ اضغط المضرب السلبي في إطار المضرب ⑤.
- ٢ ركب مقبض التيار في إطار المضرب، ثم لفه وأقفله ⑥.
- ٣ ضع الطعام في الوعاء.
- لا تخفق أكثر من ٤ بياض بيض أو كريمة مقدارها ٤٠٠ مل.
- ٤ صل الكهرباء. وتقادياً للتناثر؛ ابدأ عند السرعة ١. ثم حرك المضرب في اتجاه عقارب الساعة.
- لا تجعل السائل يأتي فوق أسلاك المضرب.
- ٥ بعد الاستخدام؛ افصله من الكهرباء وفك أجزاءه.

التخزين

- ١ لف السلك حول مقبض التيار، ثم اشبك الطرف في مشبك السلك ⑦.
- ٢ يمكن ضم كافة المكونات بإحكام في صندوق التخزين المرفق.

التنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصل الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.
- لا تلمس الشفرات الحادة في عمود الخلاط المعدني وتوخ الحذر عند التعامل مع المضرب أو أقراص المزج.

- قرص المضرب في عمود الخلاط البلاستيكي مناسب لإعداد رغوة الحلويات الفورية، وإعداد مخفوق الحليب باستخدام النكهات المسحوقة أو المركزة. (عند استخدام الفاكهة الطازجة كالموز؛ يجب هرس الفاكهة أولاً). كما يمكن استخدام قرص المضرب لخفق الحليب المبرد منزوع الدسم لتكوين مادة سميكة منخفضة السعرات لوضعها على الحلويات.
- يمكن استخدام قرص الخلاط لعمود الخلاط البلاستيكي لإعداد مزيج مخفوق أو لقرص تجميل الوجه، بخفق وإزالة الكتل من المرق والصلصة. كما يمكن استخدامه لخلط مزيج الكيك كما في الكيك في المرحلة الواحدة.
- المزج بالمضرب**
 - ضع المضرب على سطح ثابت مستو.
 - لا تفرط ملء المضرب لأن السائل قد يتناثر.
 - قلل الكمية عند ضرب السوائل الزائدة مثل مخفوق الحليب دائماً
- المزج في القدر**
 - أبعد القدر عن الحرارة واتركها تبرد قليلاً. وإلا فقد ترتفع حرارة الخلاط اليدوي.
 - ١ عمود الخلاط.
 - عند استخدام عمود الخلاط البلاستيكي؛ اختر القرص المرغوب واضغط على الطرف، مع التأكد أن الشق في القرص يتحاذى مع الفتحة في عمود الخلاط.
 - ٢ ركب مقبض التيار في عمود الخلاط، ثم لفه وأقفله ①.
 - ٣ صل الكهرياء. وتقادياً للرداذ؛ ضع الشفرة في الطعام قبل التشغيل.
 - ٤ أمسك المضرب / القدر بثبات. ثم اضغط على أي من أزرار السرعة (استخدم السرعة ١ للمزج البطيء ولتقليل التناثر).
 - لا تترك السائل يرتفع عن الوصلة بين مقبض التيار وعمود الخلاط.
 - حرك الشفرة عبر الطعام واتبع عملية الطعن.
- عند استخدام قرص المضرب؛ حرك الخلاط لأعلى ولأسفل. خلال هذه العملية؛ أمسك العمود بزاوية مائلة قليلاً واسحبه لأعلى قليلاً تجاه جانب الكوب.
- إذا انسد الخلاط؛ افصله من الكهرياء قبل التنظيف.
- ٥ بعد الاستخدام؛ افصله من الكهرياء وفك أجزائه.
- فك قرص المضرب أو الخلاط: أخرج عمود الخلاط من مقبض التيار. أمسك عمود الخلاط في وضع علوي مستقيم، على الحوض أو وعاء الغسيل مع وضع القرص لأعلى. أدخل الذراع القصيرة للأداة ② بين إحدى الفتحات ثم حدد الشق حول السن المركزي. اضغط لأسفل على المقبض لتحرير القرص ⑧.
- استخدام المفرمة**
 - يمكن فرم اللحم والجبن والخضروات والأعشاب والخبز والبسكويت والمكسرات.
 - لا تفرم الأطعمة اليابسة مثل البن، ومكعبات الثلج والتوابل أو الشوكولاتة، لأنها قد تتلف الشفرة.
 - ١ افصل العظام واقطع الطعام إلى مكعبات ١-٢ سم (١/٢ - ١").
 - ٢ ضع القاعدة / الغطاء على أسفل وعاء الفرغ. (يوقف ذلك تحريك الوعاء على سطح العمل).
 - ٣ ركب شفرة المفرمة على السن في الوعاء ④.
 - ٤ أضف الطعام.
 - ٥ ركب غطاء المفرمة، ثم لف وأقفله ③.
 - ٦ ركب مقبض التيار، ثم لف وأقفله ②.
 - ٧ صل الكهرياء. أمسك الوعاء جيداً. ثم اضغط السرعة ٢.
 - ٨ بعد الاستخدام؛ افصله من الكهرياء وفك أجزائه.

- لا تفك الغطاء إلا بعد أن تتوقف الشفرة تماماً.

هام

- مع المزيج السميكة؛ لا تستخدم الخلاط اليدوي لأكثر من ٥٠ ثانية في أي مدة قدرها ٤ دقائق - فقد ترتفع حرارته.

قبل توصيل الكهرباء

- تأكد أن التيار الكهربائي هو نفسه الموضح على مقبض التيار.
- يتوافق هذا الجهاز مع قرار المجلس الاقتصادي الأوروبي رقم 89/336/EEC.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- ١ اغسل المكونات: انظر "التنظيف".

تعرف على الخلاط اليدوي من

Kenwood

الخلاط اليدوي

- (a) أزرار السرعة
- (b) مقبض التيار
- (c) عمود الخلاط المعدني مع الشفرة الثابتة
- (d) عمود الخلاط البلاستيكي
- (e) قرص المضرب
- (f) قرص الخلاط
- (g) كوب معدنية
- (h) أداة فك القرص

المفرمة

- (j) غطاء المفرمة
- (k) شفرة المفرمة
- (l) وعاء
- (m) قاعدة / غطاء الوعاء

المضرب

- (n) إطار المضرب
- (o) مضرب لاسلكي
- (p) مشبك السلك

استخدام الخلاط اليدوي

- يمكن استخدام عمود الخلاط اليدوي لإعداد طعام الرضيع والحساء والصلصة ومخفوق الحليب (مilk شيك) (يعد بالفاكهة الطازجة) والمايونيز.

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ هذه التعليمات جيداً واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.
- تخلص من مواد التغليف وأي ملصقات.
- تخلص من أغشية الشفرات.

السلامة

عام

- توخ مزيداً من الحرس عند إعداد الطعام للرضع والكبار والعجزة. تأكد أن عمود الخلاط اليدوي معقم جيداً. استخدم محلول تعقيم وفقاً لتعليمات مصنع المحلول.
- لا تلمس الشفرات أو الأقراص والجهاز متصل بالكهرباء.
- أبعد الأصابع والشعر والملابس وأدوات المطبخ عن الأجزاء المتحركة.
- افصل الجهاز بعد الاستخدام وقبل تغيير الملحقات.
- لا تضرب الزيت الحار أو السمن.
- لا تستخدم خلاطاً يدوياً تالفاً أبداً.
- افحصه أو أصلحه. انظر "الصيانة".
- لا تضع مقبض التيار في الماء ولا تسمح بابتلال السلك أو القابس؛ فقد تتعرض لصدمة كهربية.
- لا تترك السلك يلمس الأسطح الساخنة أو يتدلى بحيث يمكن للأطفال الإمساك به.
- لا تستخدم ملحقات ليست معتمدة.
- لا تسمح للأشخاص العاجزين باستخدام الجهاز دون مراقبة.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز أو اللعب فيه.
- لا تستخدم الجهاز إلا للاستخدام المنزلي المقصود. لا تتحمل كينوود أي مسؤولية إذا تعرض الجهاز لسوء الاستخدام أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- ملحق الفرغ
- لا تلمس الشفرات الحادة.
- فك شفرة الفرغ قبل إفراغ الوعاء.

سرویس و کمک به مشتریان

- اگر سیم صدمه دیده باشد، بایستی به علل مربوط به ایمنی، توسط Kenwood یا تعمیرگر مجاز Kenwood تعویض شود.

- اگر در موارد زیر احتیاج به کمکی داشتید:
- استفاده کردن از مخلوط کن و یا
- سرویس، اجزا؟ یدکی و یا تعمیرات
- با مغازه ای که دستگاه خود را از آن خریداری نمودید تماس بگیرید.

راهنمای فرایند کردن

غذا	مقدار تقریبی	زمان تقریبی (به ثانیه)
گوشت	۳۰۰ گرم	۱۰ تا ۲۰
گیاهان	۲۰ گرم	۲۰
آجیل	۲۰۰ گرم	۳۰
پنیر	۱۵۰ گرم	۳۰
نان	یک برش	۲۰
تخم مرغ پخته	۲	۵
پیاز	۱۰۰ گرم	۱۰

برای بکار بردن همزن

- میتوانید مواد سبک را بزنید، برای مثال سفیده تخم مرغ، خامه، دسرهای فوری، و تخم مرغ و شکر برای اسفنجهای با سرعت همزده شده.
- مخلوطهای سنگینتر را هم نزنید، برای مثال مارگارین و شکر، چونکه به همزن صدمه وارد میشود.
- ۱ همزن سیمی را در داخل یقه همزن بفشارید ۵.

۲ دسته برقی را در داخل یقه همزن قرار داده، چرخانده و قفل کنید ۶.

- ۳ غذا را در یک کاسه قرار دهید.
- بیش از ۴ سفیده تخم مرغ یا ۴۰۰ میلی لیتر (۳-۴ پایننت) خامه را هم نزنید.
- ۴ به برق وصل کنید. برای جلوگیری از ترشح، از سرعت ۱ شروع کنید. همزن را در جهت ساعت حرکت دهید.
- نگذارید مایع از سیمهای همزن بالاتر بیاید.
- ۵ بعد از استفاده، از برق در آورده و از هم جدا کنید.

نگه داشتن

- ۱ سیم را دور دسته برقی پیچیده، سپس انتهای آنرا وارد گیره سیم ۷ کنید.
- ۲ تمام اجزاء را میتوان بطور منظم در جعبه نگهداری که فراهم شده است بسته بندی نمود.

تمیز کردن

- همیشه قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده و از برق در آورید.

- به تیغه های تیز روی میله فلزی مخلوط کن دست نزنید، و موقع سروکار داشتن با دیسکهای تخم مرغ زنی یا همزنی مراقب باشید.

- بخصوص در موقع تهیه کردن غذا برای نوزادان، سالخوردگان و اشخاص علیل، مراقب باشید. همیشه اطمینان حاصل کنید که میله مخلوط کن دستی کاملاً استریلزه شده است. از یک محلول استریلزه کننده بر طبق دستورات سازنده محلول استریلزه کننده استفاده کنید.

- برخی غذاها، برای مثال هویج، ممکن است رنگ پلاستیک را برگردانند. سائیدن با یک پارچه که در روغن نباتی فرو برده شده است به رفع آن کمک میکند.

دسته برقی، پوشش خردکن، یقه همزن

- با یک پارچه تر آنرا پاک کرده و سپس خشک کنید.
- هرگز در آب فرو نبرده و از مواد ساینده استفاده نکنید.

میله مخلوط کن

- یا
- قدری آب گرم صابونی در پیاله بریزید. سپس میله مخلوط کن را در آن وارد کرده و آنرا روشن کنید.
- از برق در آورده و سپس خشک کنید.

و یا به متن زیر رجوع کنید.

میله مخلوط کن، تیغه خرد کن، همزن، پیاله، کاسه، پایه/سرپوش کاسه و دیسکها

- جدا کردن دیسک تخم مرغ زنی یا همزنی: میله مخلوط کن را از دسته برقی جدا کنید. میله مخلوط کن را بطور سربالا روی ظرفشویی یا کاسه شستشو نگه دارید، بطوری که دیسک در طرف بالا باشد. جزء کوتاhter ابزار ۵ را در بین یکی از شکافها فرو برده و شیار اطراف محور مرکزی را پیدا کنید. دسته را به پائین فشار دهید تا دیسک ۸ رها شود.
- ۱ آنرا شستشو کرده و سپس خشک کنید. و یا آنرا در ماشین ظرفشویی بشوئید.

• دیسک تخم مرغ زنی برای میله پلاستیکی مخلوط کن برای کف کردن دسرهای فوری، درست کردن بستنی مایع با استفاده از چاشنی های پودری یا غلیظ مناسب است. (در صورتیکه از میوه تازه، برای مثال موز، استفاده میکنید، اول میوه را پوره کنید).
 دیسک تخم مرغ زنی را میتوان همچنین برای زدن شیر بیچربی سرد برای درست کردن رویه های غلیظ کم کالری برای دسر ها بکار برد.

• دیسک همزنی برای میله پلاستیکی مخلوط کن را میتوان برای مخلوطهای خمیر/پنیک، مخلوط کردن و رفع کردن قلنبه های آبگوشت و سس بکار برد. همچنین میتوان از آن برای هم زدن مخلوطهای کیک، برای مثال کیکهای یک مرحله ای استفاده کرد.

برای مخلوط کردن با پیاله

• پیاله را روی یک سطح ثابت مسطح قرار دهید.
 • پیاله را زیاد پر نکنید چونکه ممکن است مایع به بیرون ترشح کنید. همیشه موقع مخلوط کردن مایعات کفدار، مانند بستنی مایع، مقدار کمتری بکار ببرید.

برای مخلوط کردن در ماهیتابه

• ماهیتابه را از روی آتش برداشته و بگذارید قدری خنک شود. در غیر اینصورت، ممکن است مخلوط کن دستی تان زیاد گرم شود.
 ۱ میله مخلوط کن را انتخاب کنید.

• اگر از میله پلاستیکی مخلوط کن استفاده میکنید، دیسک مطلوب را انتخاب نموده و آنرا روی ته آن فشار دهید، و اطمینان حاصل کنید که شیار روی دیسک با برآمدگی روی میله مخلوط کن منطبق است.

۲ دسته برقی را در داخل میله مخلوط کن قرار داده، چرخانده و قفل کنید ①.

۳ به برق وصل کنید. برای جلوگیری از ترشح کردن، تیغه را قبل از روشن کردن دستگاه داخل غذا کنید.

۴ پیاله/ماهیتابه را محکم نگه دارید. سپس یکی از دکمه های سرعت را فشار دهید (برای مخلوط کردن آهسته تر و کاهش دادن ترشح، از سرعت ۱ استفاده کنید).

• نگذارید مایع از درز مابین دسته برقی و میله مخلوط کن بالاتر برود.

• تیغه را در داخل غذا حرکت داده و آنرا بالا و پائین نیز ببرید.

• هنگام بکار بردن دیسک تخم مرغ زنی، مخلوط کن را بالا و پائین ببرید. در حالیکه این کار را میکنید، میله را قدری زاویه داده و آنرا بطور آهسته در مقابل کنار پیاله بالا بکشید.

• اگر مخلوط کن گیر کرد، قبل از تمیز کردن آن آنرا از برق جدا کنید.

۵ بعد از استفاده، از برق درآورده و از هم جدا کنید.

• جدا کردن دیسک تخم مرغ زنی یا همزنی: میله مخلوط کن را از دسته برقی جدا کنید.

میله مخلوط کن را بطور سربالا روی ظرفشویی یا کاسه شستشو نگه دارید،

بطوری که دیسک در طرف بالا باشد. جزء کوتاهتر ابزار ② را در بین یکی از شکافها فرو برده و شیار اطراف محور مرکزی را پیدا کنید. دسته را به پائین فشار دهید تا دیسک ③ رها شود.

برای بکار بردن خردکن

• میتوانید گوشت، پنیر، سبزیجات، گیاهان، نان، بیسکویت و آجیل را خرد کنید.

• غذاهای سخت را خرد نکنید، برای مثل دانه های قهوه، یخ، ادویه جات و شکلات، چونکه ممکن است به تیغه صدمه وارد شود.

۱ استخوانها را درآورده و غذا را به صورت مکعبهای ۱ تا ۲ سانتیمتری (۱/۲ تا ۱ اینچی) ببرید.

۲ پایه/در را در زیر کاسه خرد کردن قرار دهید. (این کار از لغزیدن کاسه روی سطح جلوگیری میکند).

۳ تیغه خردکن را روی محور داخل کاسه قرار دهید ④.

۴ غذا را اضافه نمائید.

۵ پوشش خردکن را در جای خود قرار داده، چرخانده و قفل نمائید ③.

۶ دسته برقی را در جای خود قرار داده، چرخانده و قفل نمائید ②.

۷ به برق وصل کنید. کاسه را محکم نگه دارید. سپس سرعت ۲ را فشار دهید.

۸ بعد از استفاده، از سیم در آورده و از هم جدا کند.

لطفاً به تصاویر موجود در دفتر توجه کنید

- هرگز قبل از توقف کردن کامل تیغه، پوشش را برندارید.

مهم

- هنگام مخلوط کردن مخلوطهای سنگین، تنها به مدت ۵۰ ثانیه در هر مدت چهار دقیقه ای از مخلوط کن دستی استفاده کنید. در غیر این صورت، زیاد گرم میشود.

قبل از وارد پریز کردن سیم

- اطمینان حاصل کنید که برقتان همان برقی است که روی دسته برقی نشان داده شده است.
- این دستگاه با رهنمود 89/336/EEC جامعه اقتصادی اروپا سازگار است.

پیش از بکار بردن برای بار اول

- ۱ اجزاء آنرا بشوئید: رجوع کنید به "تمیز کردن".

با دستگاه مخلوط کن Kenwood خود آشنائی یابید

مخلوط کن دستی

- دکمه های سرعت
- دسته برقی
- میله فلزی مخلوط کن با تیغه ثابت
- میله پلاستیک مخلوط کن
- دیسک تخم مرغ زنی
- دیسک همزنی
- پیاله فلزی
- ابزار جدا کردن دیسک

خردکن

- پوشش خردکن
- تیغه خردکن
- کاسه
- پایه/سرپوش کاسه

همزن

- یقه همزن
- همزن سیمی
- گیره سیم

برای بکار بردن مخلوط کن دستی

- میتوانید از میله فلزی مخلوط کن برای مخلوط کردن غذای نوزادان، سوپ، سس، بستنی مایع (با میوه تازه) و مایونز استفاده کنید.

قبل از استفاده کردن از این دستگاه Kenwood

- این دستورات را با دقت مطالعه نموده و برای مراجعه نگه دارید.
- تمامی مواد بسته بندی و برچسبها را بردارید.
- پوششهای تیغه ها را دور بیندازید.

ایمنی

موارد کلی

- موقع تهیه کردن غذا برای نوزادان، سالخوردگان و اشخاص علیل، مراقبت ویژه به خرج بدهید. همواره اطمینان حاصل کنید که میله مخلوط کن دستی کاملاً استریل شده است. از یک محلول استریل کننده بر طبق دستورات سازنده محلول استریل کننده استفاده کنید.
- هرگز در حالی که ماشین به برق وصل است به تیغه ها یا دیسکها دست نزنید.
- انگشتها، مو، لباس و لوازم آشپزخانه را از اجزاء متحرک دور نگه دارید.
- قبل از تعویض کردن لوازم ضمیمه، سیم دستگاه را از برق در آورید.
- هرگز روغن یا چربی داغ را مخلوط نکنید.
- هرگز از مخلوط کن دستی که صدمه دیده است استفاده نکنید. بدهید آنرا رسیدگی یا تعمیر بکنند: رجوع کنید به قسمت «سرویس».
- هرگز دسته برقی را در آب وارد نکرده و نگذارید سیم یا دوشاخ تر شوند، چونکه ممکن است شوک برقی به شما وارد شود.
- هرگز نگذارید سیم با سطحهای داغ تماس یافته و یا در جایی آویزان باشد که ممکن است کودکی آنرا بکشد.
- هرگز از لوازم ضمیمه غیرمجاز استفاده نکنید.
- نگذارید اشخاص علیل از این دستگاه بدون سرپرستی استفاده نمایند.
- نگذارید کودکان از دستگاه استفاده کرده و یا با آن بازی کنند.
- این دستگاه را تنها برای منظور استفاده خانگی آن بکار برید. در صورتیکه این دستگاه مورد استفاده نامناسبی قرار گرفته و یا از مراعات نمون این دستورات کوتاهی ورزیده شود، Kenwood هیچگونه مسئولیتی را قبول نخواهد کرد.
- **ضمیمه خردکن**
- به تیغه های تیز دست نزنید.
- تیغه خردکن را قبل از خالی کردن کاسه بردارید.