

MANUEL



KENWOOD HMP40.000GY

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Darty.com](#)



[Tous nos magasins](#)

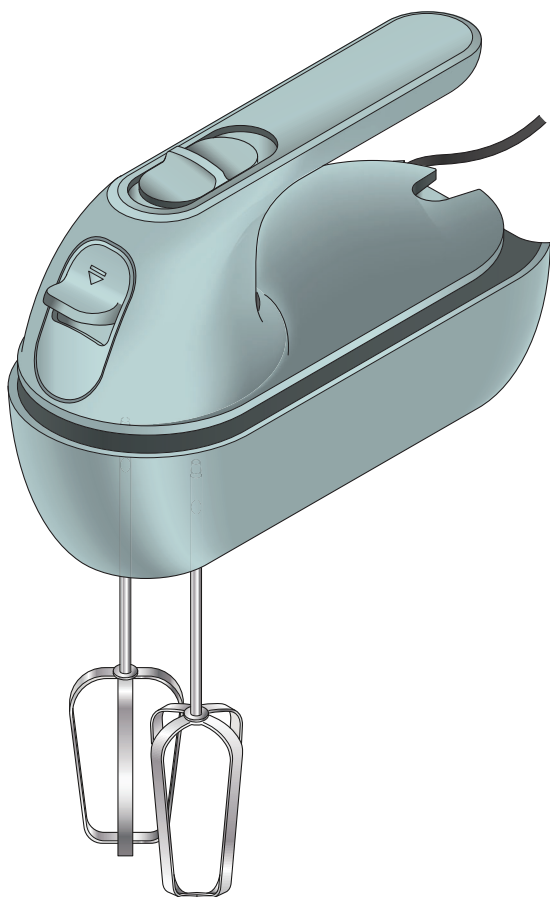


[Communauté SAV Darty](#)

KENWOOD

TYPE: HMP40

instructions



English

2 - 15

عربي

٢٩ - ١٦

English

- Safety Text 3-4
- Plug and Fuse Information 4
- Cleaning 4-5
- Part List 6
- To Set Up Your Hand Mixer 7-8
- To Use Your Hand Mixer 9-10
 - Usage Diagrams and Instructions 9-10
 - Usage Chart 11
- Recipe 11
- Storage Mode 12-13
- Service and Customer Care 14
- Troubleshooting 15

Important Safety

- **Always** read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels, (the labels on the base of the appliance and warning labels should not be removed). Wash the parts - see cleaning.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT** process hot ingredients.
- **Do not** operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Function/ Attachment	Maximum Operation Time	Rest Period Between Operations
Beaters	6 mins	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Kneaders Heavy cake mixes Bread doughs	3 mins	

- **Never** put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- **Always** keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- **Never** let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- **Never** use a damaged handmixer. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **Always** switch off the appliance and disconnect from the power supply, if it is left unattended, before assembling, disassembling or cleaning.
- 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.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The rated power is based on the chopper attachment. Other attachments may draw less power.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- 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.

Power Consumption

- With the speed selector in the OFF 'O' position the appliance is in OFF Mode.
- Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
- OFF Mode: <0.3W.

Storage Mode

- **Always** fit the appliance in the storage compartment securely before carrying it by the handle.
- Never use the kneaders with the beaters in storage mode.

Plug and Fuse Information

Before plugging in

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

Important - Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
- If the plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

Note:

- For non-rewireable Plug Type G the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).



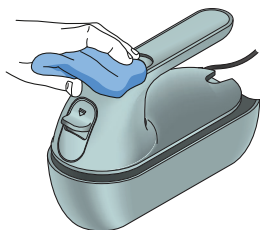
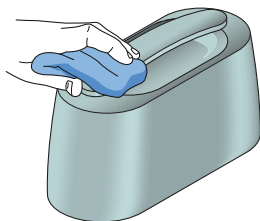
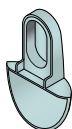
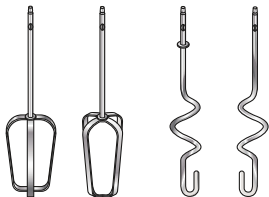
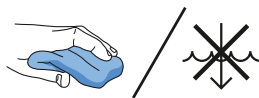
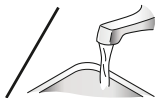
Plug Type G

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

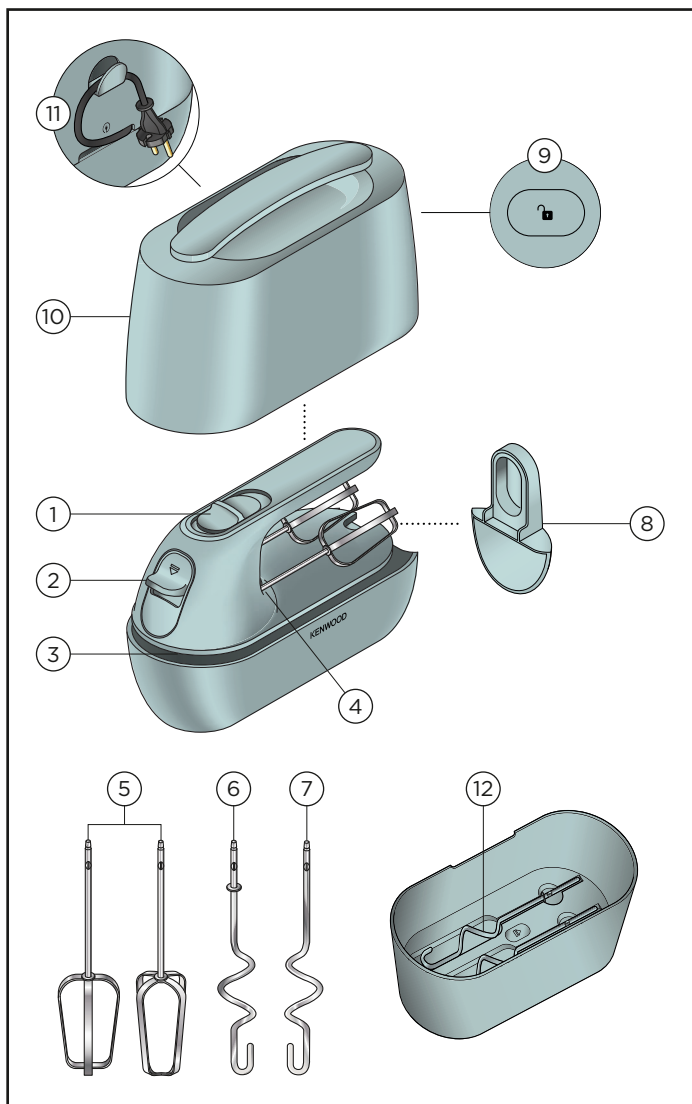
Cleaning

- **Always** switch off, unplug and remove the beaters or kneaders before cleaning.
- **Never** put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- **Never** use abrasives to clean parts.

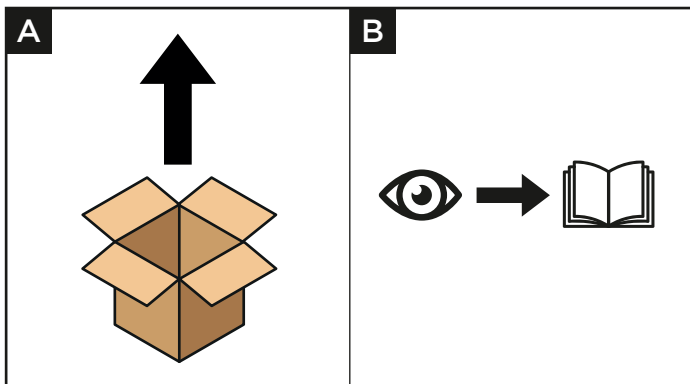
U



Parts List

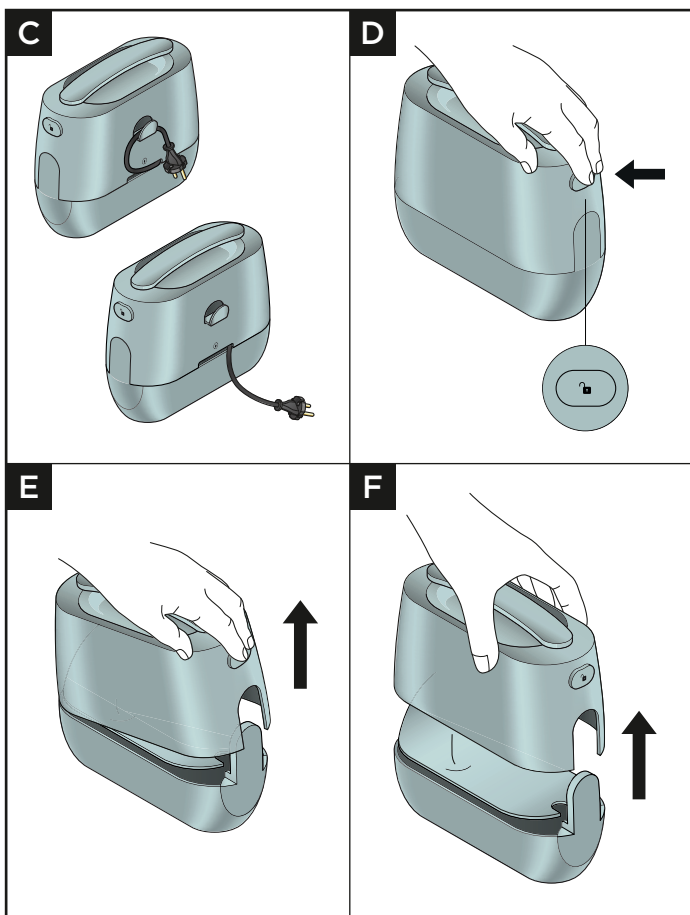


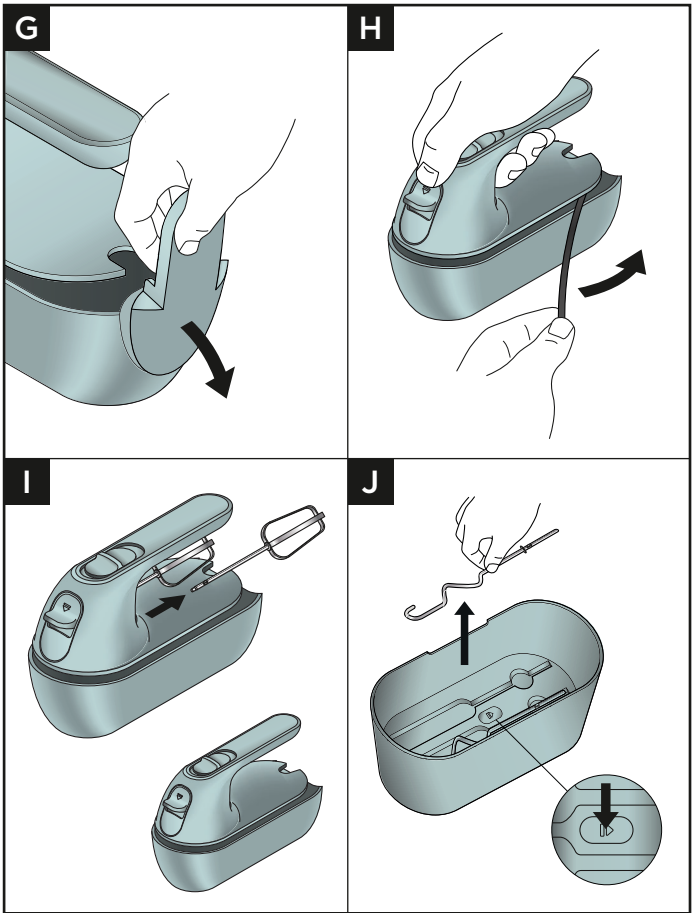
- | | | | |
|---|------------------------|---|-----------------------------|
| ① | Speed Selector | ⑧ | Measuring Spoon Storage |
| ② | Tool Eject Button | ⑨ | Storage Mode Release Button |
| ③ | Cord Wrap | ⑩ | Carry Case |
| ④ | Beater Storage Sockets | ⑪ | Case Cord Wrap |
| ⑤ | Beaters | ⑫ | Kneader Storage |
| ⑥ | Kneader with Collar | | |
| ⑦ | Kneader | | |



To Set Up Your Hand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions

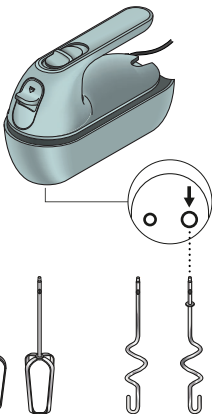
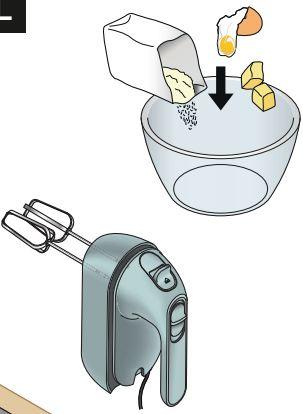
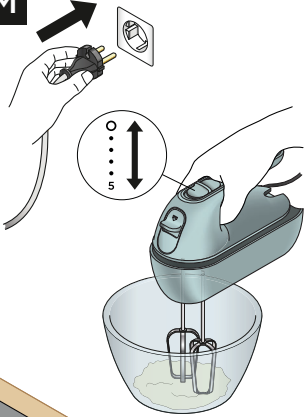
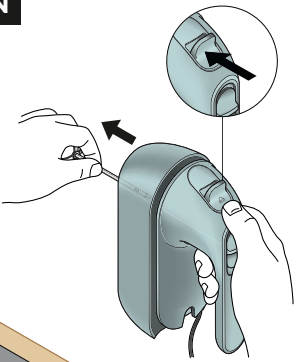




- 1 Remove the cord from the case cord wrap..
- 2 Press the storage mode release button and lift off the carry case and lift out the measuring spoon.
- 3 Unwrap the cord.
- 4 Remove the beaters from their storage position.
- 5 Remove the kneaders from the storage position.

To Use Your Hand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions

<p>K</p>  <p>Diagram K shows the hand mixer and its attachments. A circular inset shows two small circles with a downward arrow pointing to the larger one, indicating the correct way to insert the attachment. Below, there are four attachments: two beaters and two whisks.</p>	<p>L</p>  <p>Diagram L shows the hand mixer being used to mix ingredients in a bowl. A bag of flour is being poured into the bowl, and an egg and butter are also added. An arrow points down into the bowl. The hand mixer is shown below the bowl.</p>
<p>M</p>  <p>Diagram M shows the hand mixer being plugged into a wall outlet. A circular inset shows a speed dial with five positions and a double-headed arrow, indicating the speed settings. The hand mixer is shown mixing ingredients in a bowl.</p>	<p>N</p>  <p>Diagram N shows the hand mixer being held. A circular inset shows the lock mechanism on the handle, with an arrow pointing to it. The hand mixer is shown being held in a way that demonstrates the lock.</p>

Important

- To avoid overloading your mixing bowl, select one of an appropriate size.
- When using the kneaders check that the kneader with the metal collar is correctly fitted into the ○ socket
- Kneaders only - when making bread dough we recommend that the dough load does not exceed 450g flour.

Note: Use the kneaders to bring the ingredients together only. Knead the dough by hand.

- 1 Insert the beaters or kneaders and push until a positive click is felt.
- 2 Add ingredients to a bowl of an appropriate size.
- 3 Plug in.
- 4 Place the beaters into the bowl.
- 5 Select the required speed from 1 (slowest) to 5.
- 6 When the mixture has reached the desired consistency, return the speed selector to the off 'O' position and then lift the beaters out of the bowl.
- 7 To remove the beaters, make sure the speed selector is in the off 'O' position and unplug the handmixer. Press the tool release button. Hold onto the beater shafts when ejecting the tools.

Note: The tool release button will only work when the speed selector is in the off position.

Hints and Tips

- As the mixture thickens, increase the speed.
- If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
- When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- When whipping cream, use of a high-sided bowl is recommended to minimise splashing.
- Switch it off as soon as you have got the right consistency.

Usage Chart

	 (MAX)		 (Mins)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1.25 kg	1-5	5-10
	 (MAX)		 (Mins)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Optional Attachment (not supplied in pack)

Optional Chopper Accessory - refer to 'Service and Customer Care' section. Accessory may not be available in every country.

Recipe

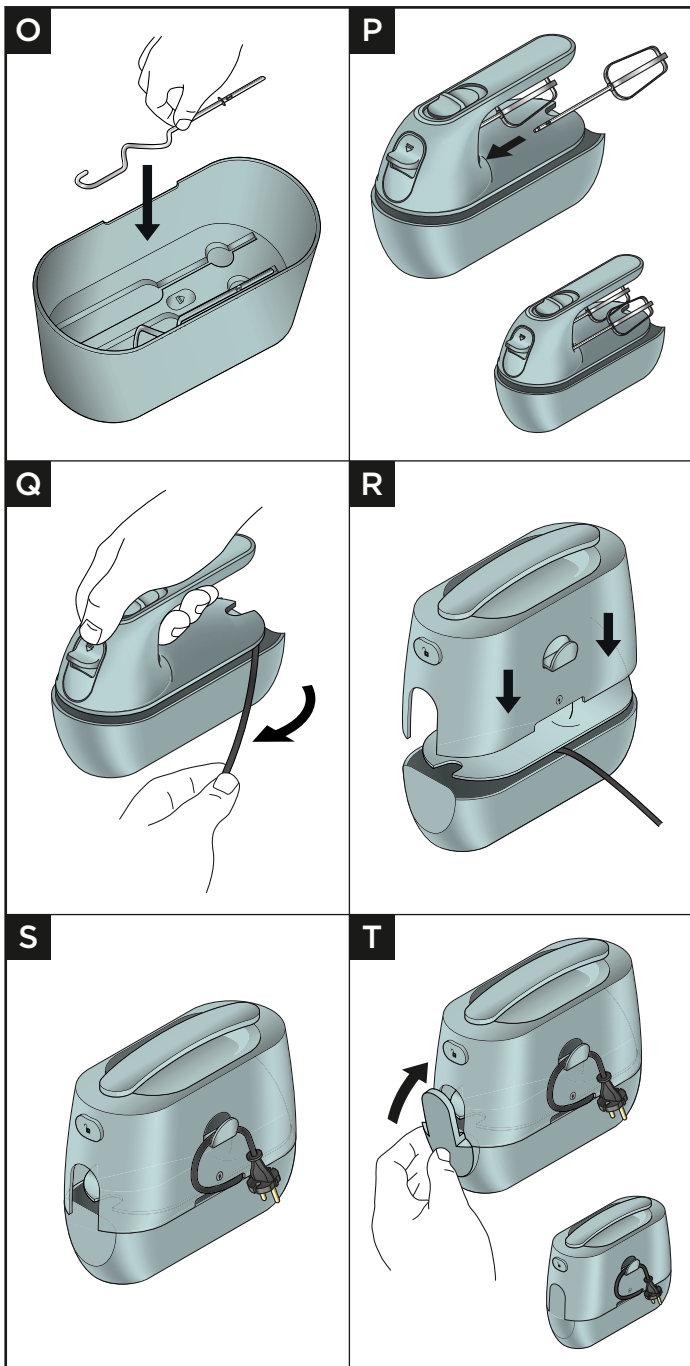
Pizza Dough

250g Flour
15g Oil
4g Salt
4g Yeast
150g Warm Water

Add the ingredients to an appropriately sized bowl and knead for 2 minutes on maximum speed. Increase slowly from speed 1 to speed 5.. Transfer to a floured surface and knead by hand for 5 - 10 minutes. Prove in a warm place until doubled in size.

Storage Mode

Usage Diagrams and Usage Instructions



- 1 Return the kneaders to the clips in the top of the carry case.
- 2 Fit the beaters into their storage position.
- 3 Wrap the cord around the unit into the cord wrap gap.
- 4 Place the carry case cover over the unit, ensuring the power cord is exiting at the back of the unit through the slot.
- 5 Wrap the cord around the cord wrap on the back of the carry case.
- 6 Fit the measuring spoon to the end, pushing into place until it clicks

Service and Customer Care

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

If you need help with:

- Using your appliance or
- Servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ Call Kenwood Customer Care on **0345 222 0458** or visit www.kenwoodworld.com. **Have your model number (e.g. TYPE: HMP40) and date code (5 digit code e.g. 24T04) ready.** They are located on the underside of the power unit.
- **Spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.
- **Other countries**
- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.




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

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

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

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Handmixer does not operate.	No power.	Check appliance is plugged in.
Kneader with collar cannot be inserted into socket.	Fitting kneader to wrong socket	The kneader with the collar will only fit into the  socket.
Handmixer starts to slow or labour during processing.	Speed selected too low. Recommended quantity exceeded.	Increase speed. Refer to recommended usage chart for speeds and quantities to process. Do not operate for longer than 3 minutes without a 15 minute rest period with doughs or heavy cake mixes.
Excessive splashing or flour spray during processing.	Speed selected too high. Bowl too shallow or too small for ingredients being processed.	Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens. Select an appropriate sized mixing bowl.
Unable to remove tools from sockets.	Speed selector not in 'O' position.	To remove the tools, make sure the speed selector is in the OFF "O" position and unplug the handmixer. Press the tool release button.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة موصلة.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
لا يمكن إدخال العجانة ذات العنق داخل المقبس.	تركيب العجانة مع مقبس غير صحيح	العجانة ذات العنق تناسب فقط المقبس ○.
الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً. تجاوز الحد الموصى به للكميات.	زيدي سرعة التشغيل. راجعي جدول سرعات التشغيل والكميات الموصى بها عند المعالجة. لا تشغلي الجهاز لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة دون إيقافه لمدة ١٥ دقيقة للراحة وذلك مع الخلطات العجين أو خلطات الكعكات التخينة.
تناثر شديد أو تطاير الدقيق أثناء المعالجة.	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً. السلطانية المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	الخلاط اليدوي لا يعمل. اختاري سرعة منخفضة في البداية ثم زيدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة. اختاري سلطانية بحجم مناسب.
لا يمكن إزالة الأداة من المقبس.	محدد السرعة غير موجه على موضع إيقاف التشغيل '○'.	لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل (○) "OFF" ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على زر تحرير الأداة.

- ١ أعيدي العجانات إلى المشابك الموجودة أعلى حقيبة الحمل.
- ٢ ركبي المضارب في مكان التخزين الخاص بها.
- ٣ لفسي السلك حول الوحدة في فجوة ملف السلك.
- ٤ ضعي غطاء حقيبة الحمل فوق الوحدة، مع التأكد من خروج سلك الطاقة من الجزء الخلفي من الوحدة من خلال الفتحة.
- ٥ لفسي السلك حول ملف السلك الموجود في الجزء الخلفي من حقيبة الحمل.
- ٦ ركبي ملعقة القياس في الطرف، وادفعيها إلى مكانها حتى تسمعي صوت نقرة.

الصيانة ورعاية العملاء

الصيانة ورعاية العملاء

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

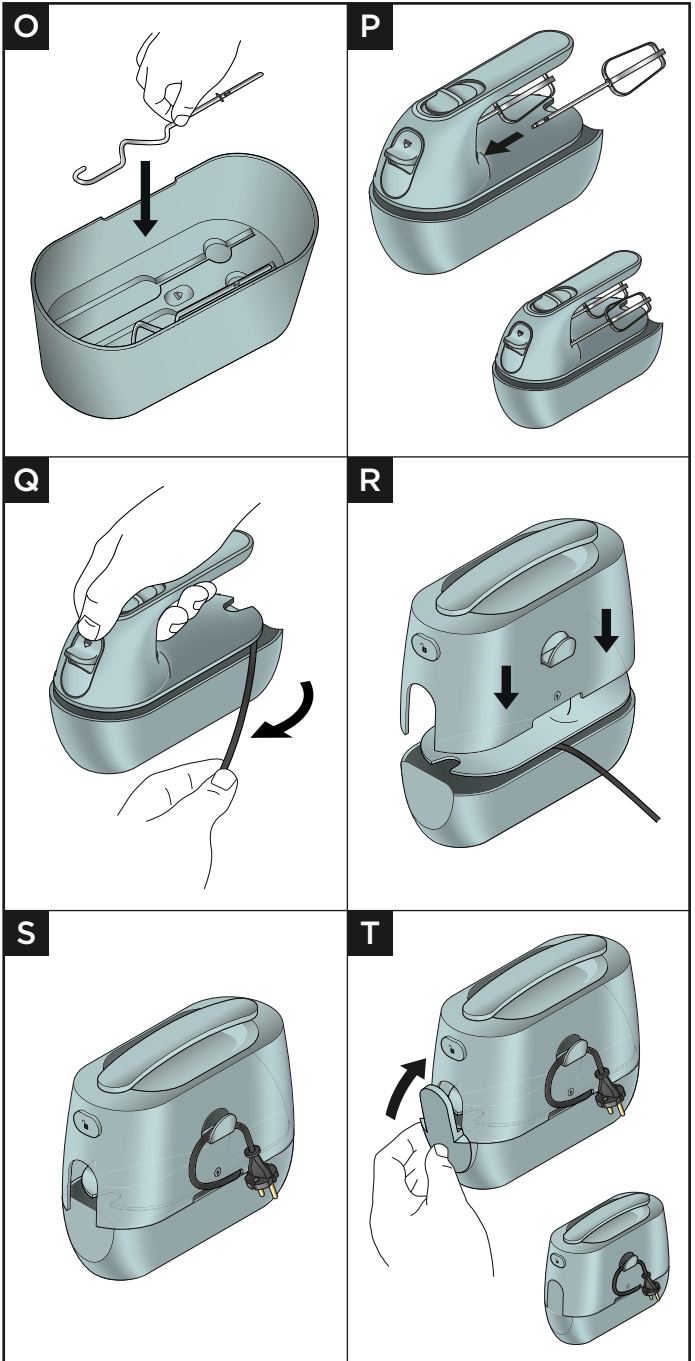


معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

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

وضع التخزين

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



الوصفة

عجينة البيتزا

١٢٥٠ جرام دقيق

١٥ جرام زيت



























٤ جرام ملح

٤ جرام خميرة

١٥٠ جرام ماء دافئ

أضيفي المكونات إلى وعاء ذي حجم مناسب واعجنيها لمدة دقيقتين على السرعة القصوى. زيدي السرعة ببطء من السرعة ١ إلى السرعة ٥. انقلي الخليط إلى سطح مرشوش بالدقيق واعجنيه باليد لمدة ٥ - ١٠ دقائق. ضعيه في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمه.

مخطط الاستخدام

	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	٥	٥	١-٢
 4-8°C	٥٠٠-٢٠٠ مل	٥	١
	 x٣  ٤٢٠ مل  ٢٠٠ جرام	١-٥	١
	 x٤  ٢٠٠ جرام	١-٥	١
	 ١٨٠ جرام  ٣٦٠ جرام	١-٥	٦
	 ٣٠٠ جرام  Total ١.٢٥ كجم	١-٥	٥-١٠
	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	 ٢٠٠ جرام +  ١.٢٥ مل	١-٥	٢-٣

ملحق اختياري (غير مرفق في العبوة)
ملحق المفرمة الاختياري - راجعي قسم "الخدمة ورعاية العملاء". قد لا يكون الملحق متاحًا في كل البلدان.

- لتجنب التحميل الزائد للسلطانية، اختاري سلطانية بحجم مناسب.
- عند استخدام العجانات، تأكدي من تركيب العجان ذي الطوق المعدني بشكل صحيح في مقبس ○.
- العجانات فقط - عند تحضير عجين الخبز، نوصي بأن لا تتجاوز كمية العجين ٤٥٠ جرام من الدقيق
- ملحوظة: استخدم العجانات لتجميع المكونات معاً فقط. اعجني العجينة باليد.

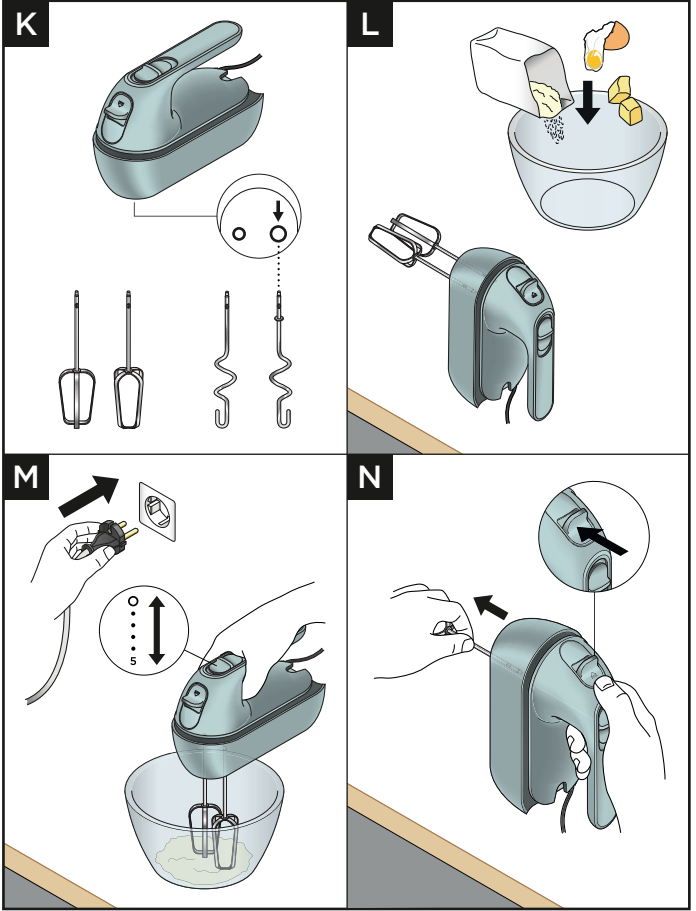
- ٢ أدخل المضارب أو العجانات وادفعيها إلى أن تشعرين بنقرة إيجابية.
- ٣ أضيفي المكونات إلى وعاء ذي حجم مناسب.
- ٤ وصلني الجهاز بالكهرباء.
- ٥ ضعي المضارب في السلطانية.
- ٥ حددي السرعة المطلوبة من ١ (الأبطأ) إلى ٥.
- ٦ عندما يصل الخليط إلى القوام المطلوب، أعيدي محدد السرعة إلى وضع إيقاف التشغيل "○" ثم ارفعي المضارب من السلطانية.
- ٧ لإخراج المضارب، تأكدي من أن محدد السرعة في وضع إيقاف التشغيل "○" وأفصلي الخلاط اليدوي من مصدر الكهرباء. اضغطي على زر تحرير الأداة. أمسكي بأعمدة المضرب عند إخراج الأدوات.
- ملحوظة: لن يعمل زر تحرير الأداة إلا عندما يكون محدد السرعة في وضع إيقاف التشغيل.

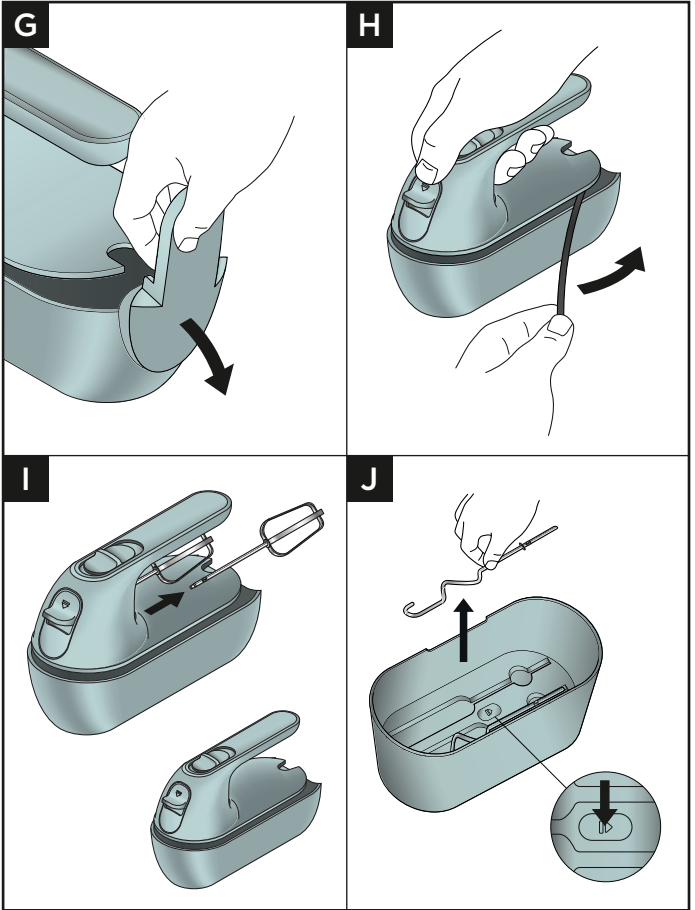
تلميحات ونصائح

- كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.
- إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بعناء، ارفعي السرعة.
- عند تحضير خليط الكيك، استخدم الزبدة أو السمن في درجة حرارة الغرفة أو قومي بتليينها قبل الاستخدام.
- الكميات الكبيرة والخلطات الثخينة قد تتطلب فترة خلط أطول.
- عند خفق القشدة، استخدم سلطانية بحافة مرتفعة لتقليل تطاير المكونات.
- أوقفي تشغيل الخلاط متى تم الحصول على القوام المطلوب.

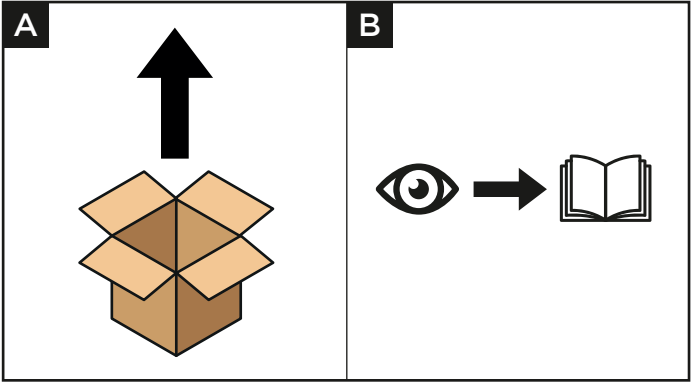
استخدام الخلاط اليدوي

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



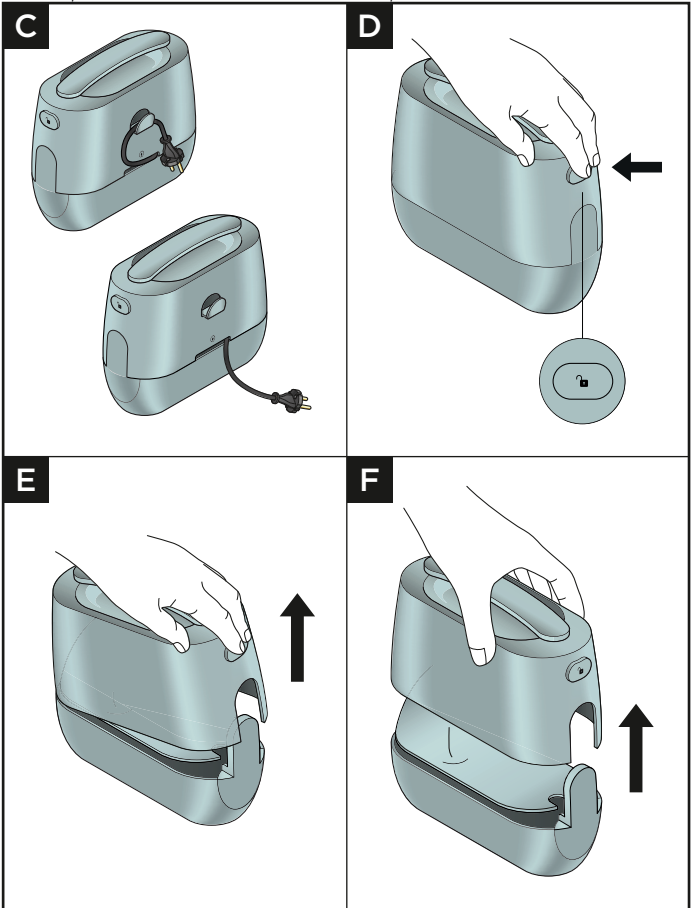


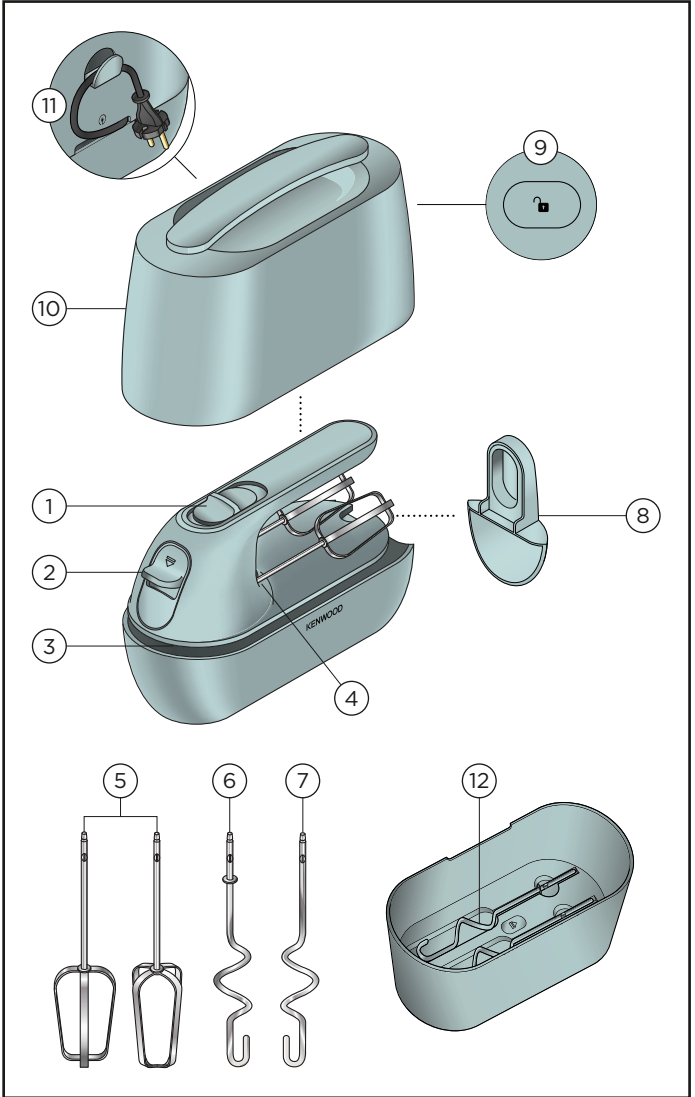
- ١ أخرجي السلك من ملف السلك في الحقيبة.
- ٢ اضغطي على زر تحرير وضع التخزين وارفعي حقيبة الحمل وارفعي ملعقة القياس.
- ٣ فكّي السلك.
- ٤ أخرجي المضارب من مكان التخزين الخاص بها.
- ٥ أخرجي العجانات من مكان التخزين الخاص بها.



إعداد الخلاط اليدوي

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

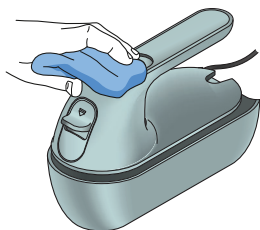
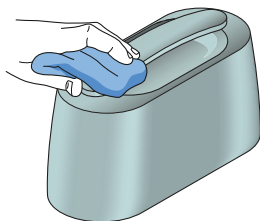
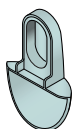
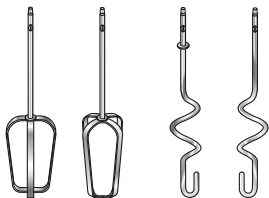
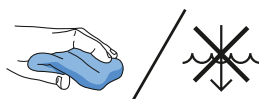




- ١١ ملف السلك في الحقيبة
 ١٢ منطقة تخزين العجانات
 ١٠ حقيبة الحمل
 ٩ زر تحرير وضع التخزين
 ٨ ملعقة قياس
 ٧ العجانة

- ١ محدد السرعة
 ٢ زر إخراج الأداة
 ٣ ملف السلك
 ٤ مقابض تخزين مضرب العجين
 ٥ المضرب
 ٦ العجانة ذات العنق

U



- تستند القوة المقدرّة إلى ملحق القطاعة. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة

- عندما يكون مفتاح السرعات في وضع 'O' OFF، يكون الجهاز في وضع إيقاف التشغيل.
- التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل (OFF) غير منطبق
- وضع إيقاف التشغيل (OFF): > 0.3 وات.

وضع التخزين

- ركبّي الجهاز دائماً في حجرة التخزين بشكل آمن قبل حمله من المقبض.
- يحظر استخدام العجانات مع المضارب في وضع التخزين.

قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

التنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز، افصليه عن مصدر التيار الكهربائي وأزيلي المضرب أو العجانة قبل إجراء عمليات التنظيف.
- يحظر غمر جسم الخفاقة اليدوية في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابس للبلل.
- يحظر استخدام مواد كاشطة لتنظيف الأجزاء.

معلومات السلامة المهمة

- اقرئي هذه التعليمات دائماً بعناية واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيلتي جميع العبوات وأي ملصقات (يجب عدم إزالة الملصقات الموجودة على قاعدة الجهاز وملصقات التحذير). اغسلي الأجزاء: انظري "التنظيف".
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تستخدم مكنونات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تستخدم الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
الخفاقة	٦ دقائق	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
العجانة خلطات الكعكات الثخينة عجين الخبز	٣ دقائق	

- يحذر غمر الخلاط اليدوي في الماء تعريض السلك أو القابس للبلل.
- اجعلي الأصابع والشعر والملابس والأواني دائماً بعيدين عن الأجزاء المتحركة.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحظر استخدام الخفاقة اليدوية في حالة تلفها. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- يحظر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي، إذا ترك بدون مراقبة، قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.

- ١٧-١٨ معلومات السلامة المهمة
- ١٨ قبل التوصيل بمصدر التيار
- ١٨-١٩ التنظيف
- ٢٠ قائمة الأجزاء
- ٢١-٢٢ لإعداد الخلاط اليدوي
- ٢٣-٢٤ استخدام الخلاط اليدوي
 - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
- ٢٣-٢٤ استخدام
- ٢٥ مخطط الاستخدام
- ٢٦ الوصفة
- ٢٧-٢٨ وضع التخزين
- ٢٨ الصيانة ورعاية العملاء
- ٢٩ دليل اكتشاف المشكلات وحلها

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

