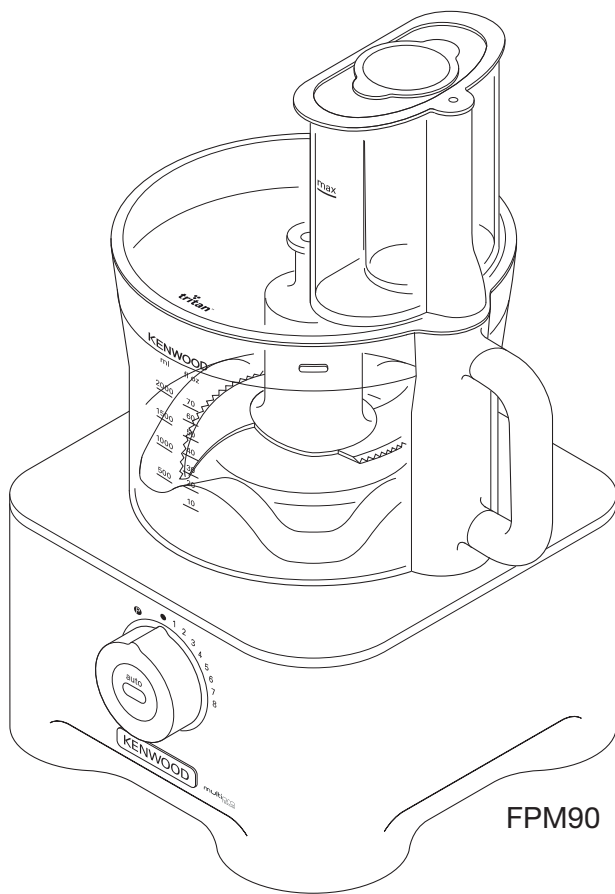
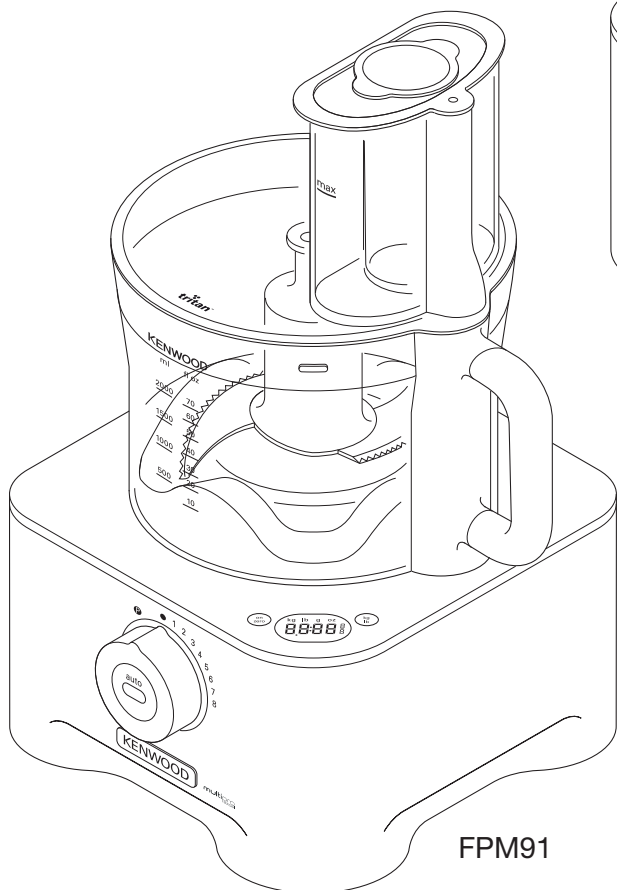


KENWOOD

TYPE FPM90 TYPE FPM91

instructions



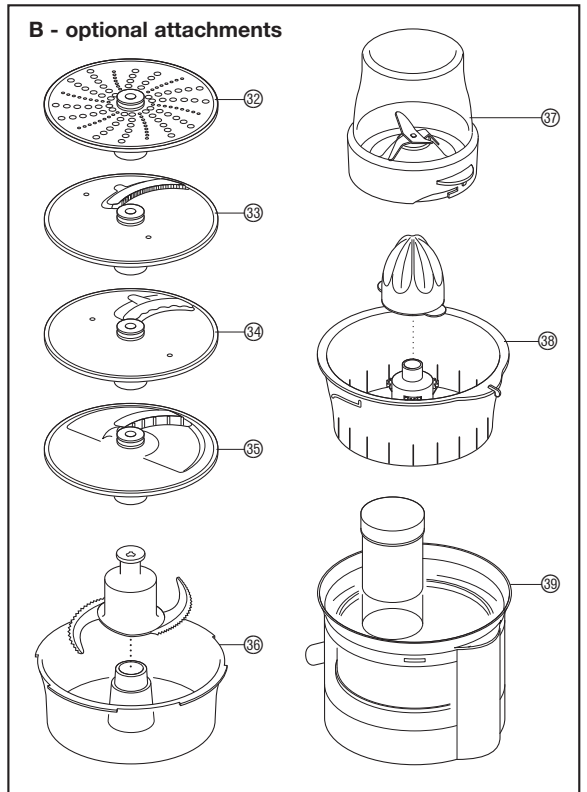
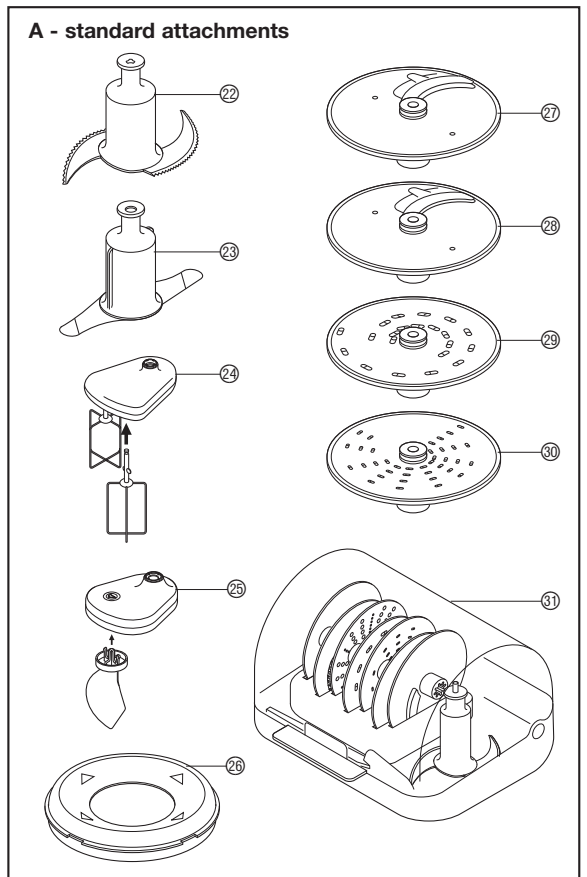
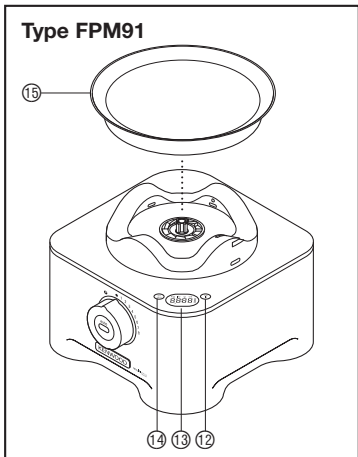
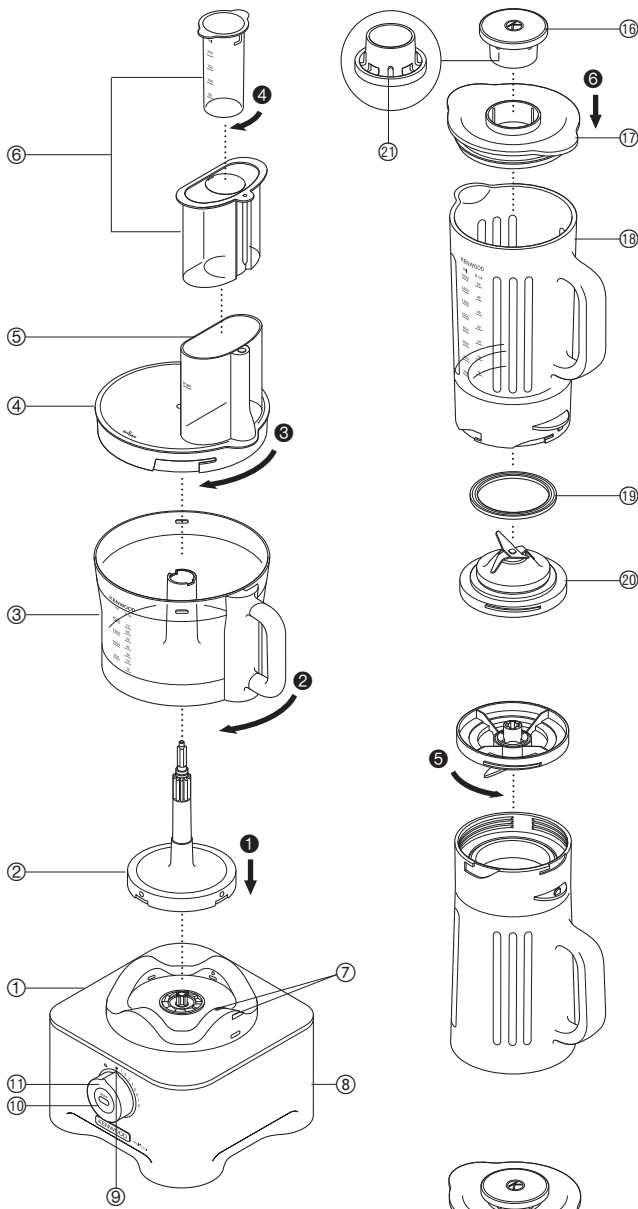
English

3 - 18

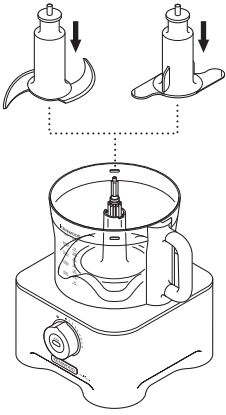
عربي

٣٣ - ١٩

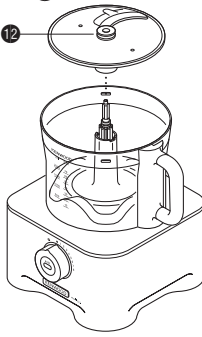




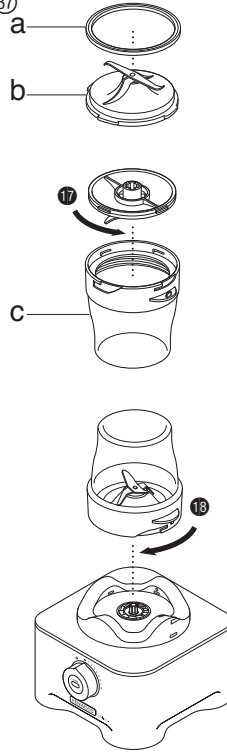
22 + 23



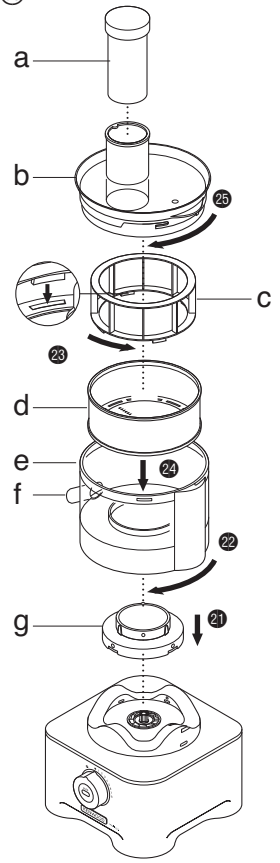
27 → 30
32 → 35



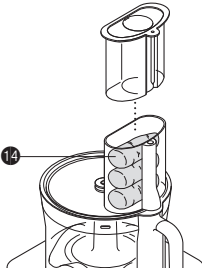
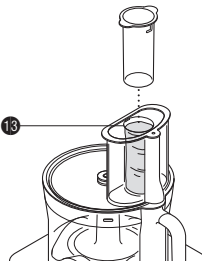
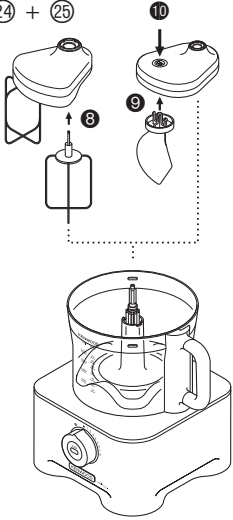
37



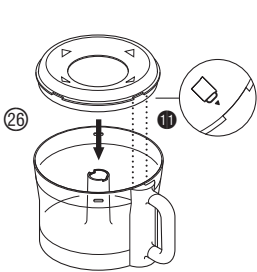
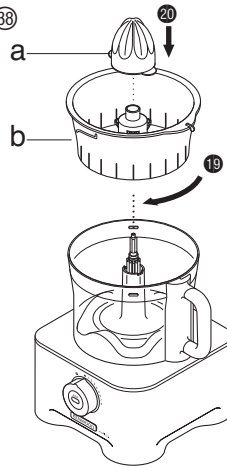
39



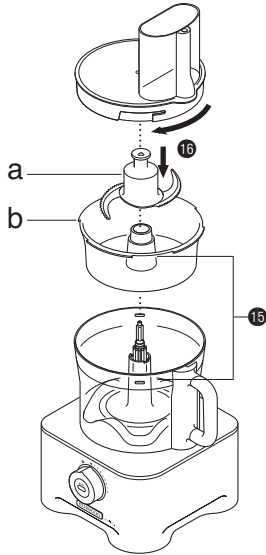
24 + 25



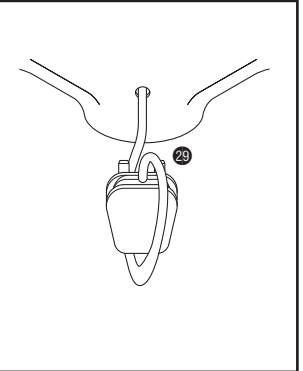
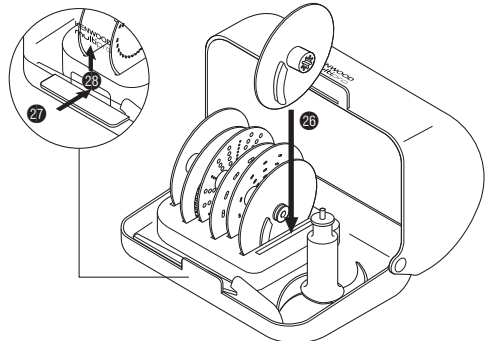
38



36



31



safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:-
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet or compact chopper/grinder fitted.**
- Before removing the lid from the bowl or blender or compact chopper/grinder from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the blender goblet or compact chopper/grinder from the blade assembly.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service & customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.

- 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.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
 - Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
 - Misuse of your processor/blender can result in injury.
 - The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- Refer to the relevant section under “using the attachments” for additional safety warnings for each individual attachment.

blender safety

- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- To ensure the long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- **Important** - The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.



IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimise the possibility of scalding when blending hot ingredients keep hands and other exposed skin away from the lid to prevent possible burns. The following precautions must be observed:

- **CAUTION: Blending very hot ingredients may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap ⑩.**
- **We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending.**
- **NEVER** exceed 1200mls/5 cups capacity if processing hot liquids, such as soups (refer to the markings on the goblet).
- **ALWAYS** commence blending at a low speed and gradually increase the speed. **NEVER** blend hot liquids by using the Pulse setting.
- Liquids which tend to foam such as milk, should be limited to a maximum capacity of 1000mls/4 cups.
- Take care when handling the blender as the goblet and its contents will be very hot.
- Take particular care when removing the lid. The lid is designed to be a tight fit to prevent leakage. If necessary protect your hands with a cloth or oven gloves when handling.
- Ensure the goblet is securely attached to the base and when removing from the appliance, guide the base and ensure it is removed together with the goblet.
- Ensure that the lid and filler cap are securely in place before **every** blending operation.
- Always ensure that the vents in the filler cap are clear before **every** blending operation ⑪.
- When fitting the lid to the goblet always ensure that the lid and goblet rim are clean and dry to ensure a good seal and prevent spillage.

slicing/grating disc safety

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- **Do not overfill the bowl – do not exceed the maximum capacity level marked on the bowl.**

compact chopper/grinder safety

- Never fit the blade unit to your food processor without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the compact chopper/grinder is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the compact chopper/grinder until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your compact chopper/grinder, do not run it continuously for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The appliance will not work if the compact chopper/grinder is incorrectly fitted.
- Do not process turmeric root in the compact chopper/grinder as it is too hard and may damage the blades.

juice extractor safety

- **Do not use the juice extractor if the filter is damaged.**
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.

before plugging in

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

Important – UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Green and Yellow = Earth, Blue = Neutral, Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

- 1 Remove the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see 'care & cleaning'

key

processor

- ① power unit
- ② detachable drive shaft
- ③ Tritan™ bowl
- ④ Tritan™ lid
- ⑤ wide feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ cord storage (at back)
- ⑨ power on light
- ⑩ auto button
- ⑪ speed/pulse control

weighing function (Type FPM91)

- ⑫ kg/lb button
- ⑬ display screen
- ⑭ on/zero button
- ⑮ weighing tray

thermoresist blender

- ⑯ filler cap
- ⑰ lid
- ⑱ goblet
- ⑲ sealing ring
- ⑳ blade unit
- ㉑ filler cap vents

A - standard attachments

- ㉒ knife blade
- ㉓ dough tool
- ㉔ dual whisk
- ㉕ folding tool
- ㉖ max capacity disc
- ㉗ 4mm slicing disc
- ㉘ 2mm slicing disc
- ㉙ 4mm grating disc
- ㉚ 2mm grating disc
- ㉛ attachment storage box

B - optional attachments

Not all the attachments listed below will be included with your food processor model. Attachments are dependent upon the model variant. For more information or to order additional attachments refer to the "service and customer care" section.

- ㉜ extra fine grater disc (if supplied)
- ㉝ fine Julienne disc (if supplied)
- ㉞ decorative slicing disc (if supplied)
- ㉟ French fry disc (if supplied)
- ㊱ mini bowl and blade (if supplied)
- ㊲ compact chopper/grinder (if supplied)
- ㊳ citrus juicer (if supplied)
- ㊴ metal juice extractor (if supplied)

to use your food processor

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit ① – push down lightly to ensure the drive shaft is fully engaged.
- 2 **Then** fit the bowl to the power unit. Place the handle towards the back on the right hand side and turn clockwise ② until it locks.
- 3 Fit an attachment over the bowl drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 4 Fit the lid ③ - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
- 5 Fit the pushers to the feed tube – turn the small pusher clockwise to lock in position ④.
 - **The processor will not operate if the bowl, lid or wide feed tube pusher are not fitted correctly into the interlocks. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.**
- 6 Plug in. The Power On light will come on and flash until the bowl and lid are fitted correctly. Select one of the following options: -
Auto Button – the light will come on when the Auto Button is pressed and the optimum speed for the attachment will be automatically selected.
Speed Control – manually select the required speed (refer to the recommended speed chart).
Pulse – use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 7 At the end of processing turn the speed control to the 'O' off position or if using the Auto press the button and the light will go out.
 - **The Power On light will flash if either the lid, bowl or wide feed tube are not fitted.**
 - **The Power On and Auto lights will flash if the Auto is selected but the interlocks are not engaged.**

- **The Auto Button will not operate if a speed is selected on the speed control.**
- **Always switch off and unplug before removing the lid. important**

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.

Eco function

If the food processor is left plugged in for over 30 minutes without being used, it will go into standby mode to reduce energy consumption.

- The Power On light will pulse slowly and the food processor will not operate until one of the following actions are carried out:-
- The Auto Button is pressed.
- The speed control is turned to a speed and then turned back to the 'O' off position.

The light will change to being constantly lit when ready to use.

Note: If the bowl or lid are not engaged into the interlock the power on light will pulse more rapidly than the Eco function.

weighing function (Type FPM91)

Your food processor is fitted with a built in weighing function to allow ingredients to be weighed straight into the bowl or blender goblet.

- The Maximum weighing capacity is 3Kg. This is the total weight of all the ingredients including the weight of the bowl or goblet.

to use the weighing function

- 1 Always fit the detachable drive shaft, bowl and attachment or blender goblet onto the power unit before adding ingredients.

- 2 Plug in – the display screen will remain blank.

- 3 Press the ON/ZERO button once and the display screen will light up.

- 4 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.

- The unit weighs in 2g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.

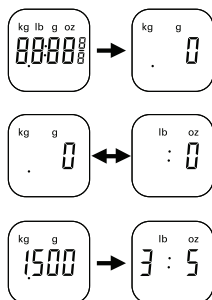
- 5 Check the display shows '0', if not, zero by pressing the ON/ZERO button.

Then weigh the required ingredients straight into the bowl or goblet. After the weight is displayed, press the ON/ZERO button and the display will return to '0'. Add the next ingredients and that weight will be displayed. Repeat until all ingredients are weighed.

- If the display is not zeroed and either the ingredients or the bowl/attachment/lid are removed the display will show [- - -] to represent a minus reading.

To zero press the ON/ZERO button once.

- 6 Add the lid and select a speed to operate the processor.
- During operation the display screen will freeze [- - -] until the speed control returned to the 'O' off position.
- After processing the last weight will be displayed on the screen when the speed control is returned to the 'O' off position. Note: The weight of the lid will be included if the display is not zeroed before switching on.



- The weight of any additional ingredients added down the feed tube whilst the processor is running will not be shown on the display screen.

15 weighing tray

A removable weighing tray is supplied for weighing ingredients without the bowl or blender.

To use, place the tray on top of the power unit. Then follow steps 2 to 5 under 'to use the weighing function'.

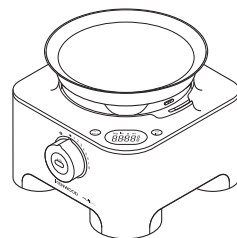
To remove, just lift the tray off.

auto switch off

- The display screen will turn off automatically if the same weight reading is shown after 5 minutes.
- The display screen can be turned off manually by pressing and holding down the ON/ZERO button for a few seconds.

important

- Do not overload by exceeding the maximum weighing capacity of 3Kg. The display will show [0 - Ld] if the weighing function is overloaded.
- Do not subject the power unit to excessive force as this may damage the weighing sensor.
- Always place the processor on a dry flat surface prior to weighing.
- Do not move the power unit during operation of the weighing function.



to use your thermoresist blender

- 1 Fit the sealing ring 19 into the blade unit 20 - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

- 2 Hold the underside of the blade unit 20 and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it clicks 5. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

- unlocked position

- locked position

- **The blender will not work if incorrectly assembled.**

- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid to the goblet and push down to secure 6. Fit the filler cap.

- 5 Place the blender onto the power unit, and turn clockwise 7 to lock.

- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

- 6 Select Auto, or a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.

- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.

- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.6 litres (56 fl oz) - less for frothy liquids like milkshakes.

recommended speed chart

tool/attachment	function	recommended speed	processing time *	maximum capacities	
Knife blade	All in one cake mixes	8	15-20 secs	2Kg/4lb 8oz flour weight	
	Pastry - rubbing fat into flour	5 – 8	10 secs	500g/1lb 2oz flour weight	
	Adding water to combine pastry ingredients		10-20 secs		
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	Pulse – 8	10-30 secs	1Kg/2lb 4oz max lean beef	
	Chopping vegetables	Pulse	5-10 secs	500g/1lb 2oz	
	Chopping nuts	8	30-60 secs	200g/8oz	
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	8	10-30 secs	1Kg/2lb 4oz	
	Sauces, dressing and dips	8	2 mins max	800g/1lb 8oz	
Knife blade with max capacity disc	Cold soups	Start at low speed and increase to maximum	30-60 secs	2 litres/4pts	
	Milkshakes/batters		15-30 secs	1.5 litres/2pts 12 fl oz	
Dual whisk	Egg whites	8	60-90 secs	2 – 8 (70g – 280g)	
	Egg & sugar for fatless sponges	8	4-5 min	3 eggs (150g)	
	Cream	8	30 secs	250mls – 750mls/ 9 fl oz - 27 fl oz	
Folding tool	Whipping cream and fruit purees	1 – 2	60 secs	300g/12oz cream, 300g/12oz puree	
	Egg whites into heavy mixtures	1 – 2	60 secs	600g/1lb 6oz total wt	
	Macaroons	1 – 2	60 secs	500g/1lb 2oz total wt	
Dough tool	Yeast mixes	8	60 secs	1.3Kg/ 2lb 12oz total wt	
	White Bread Flour	8	60 secs	650g/1lb 8oz flour wt	
	Wholemeal Bread Flour	8	60 secs	500g/1lb 2oz flour wt	
Discs - slicing/grating	Firm food items such as carrots, hard cheeses	5 – 8	–	Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl	
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1 – 5	–		
Extra fine grater	Parmesan cheese, potatoes for German potato dumplings	8	–		
Fine Julienne disc	Potato straws and rosti Stir fries and vegetable garnishes	8	–		
Decorative slicing disc	Firm food items such as carrots and potatoes Softer food items such as cucumber	5-8	–		
French fry disc	Cuts potatoes for thin French Fries and ingredients for casseroles and dips (eg cucumber, apple and pear.)	8	–		
Thermoresist blender	Cold liquids and drinks	8	15-30 secs		1.6 litres/56 fl oz
	Stock based soups	8	30 secs		1.2 litres/42 fl oz
	Soups using milk	8	30 secs	1 litres/2pts	
	We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot ingredients please read the Hot Blending Safety instructions.				

recommended speed chart

tool/attachment	function	recommended speed	processing time *	maximum capacities
Mini bowl and knife	Meat	8	20 secs + Pulse	300g/12oz Lean beef
	Chopping herbs	8	30 secs	20g/1oz
	Chopping nuts	8	30 secs	100g/4oz
	Mayonnaise	8	30 secs	2 Eggs 300g/12oz Oil
	Purees	8	30 secs	200g/8oz
Compact chopper/grinder	Processing a range of spices	8	30-60 secs	100g/4oz
	Grinding coffee beans	8	30 secs	75g/3oz
	Chopping nuts	Pulse	5 secs	140g/5oz
	Lean braising steak (cut into 2cm cubes)	Pulse	10 secs	200g/8oz
Citrus Juicer	Smaller items i.e. limes and lemons	1 – 2	–	2Kg/4lb 8oz
	Larger fruits i.e. oranges and grapefruits			
Juice extractor	Juicing firm fruit and vegetables ie apples and carrots	auto	–	1Kg/2lb 4oz apples 800g/1lb 12oz carrots
	Juicing soft fruits ie grapes and tomatoes	auto	–	500g/1lb 2oz

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

using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

22 knife blade

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved.

For coarser textures use the pulse control.

Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pâté, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

hints

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the appliance is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

23 dough tool

Use for yeasted dough mixes.

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the appliance is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take approx. 45-60 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

24 dual whisk

Use for light mixtures only e.g. egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges. Heavier mixtures such as fat and flour will damage it.

using the whisk

- 1 Fit the detachable drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater ⑧ securely into the drive head.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.

important

- **The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Always use the knife blade.**

hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.
- Heavier ingredients such as flour and dried fruit should be folded in by hand.
- Do not exceed the maximum capacity or processing time stated in the recommended speed chart.

25 folding tool

Use the folding tool to fold light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses and fruit foos.

- 1 Fit the detachable drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push the paddle ⑨ securely into the drive head.
- 3 Fit the folding tool by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid – ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid .
- 6 **Select low speed (speed 1 – 2).**

to remove the beater

Detach the beater from the drive head by pressing the release button ⑩.

hints

- Do not use Auto or high speed as a low speed is required to optimise the folding performance.
- For best results do not over whisk egg whites or cream – the folding tool will not be able to fold the mixture correctly if the whisked mix is too firm.
- Do not fold the mixture for longer than stated in the recommended speed chart as the air will be knocked out and the mix will be too loose.
- Any unmixed ingredients left on the paddle or sides of the bowl should be carefully folded in using the spatula.

26 max capacity disc

When blending liquids, use the max capacity disc with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity from 1.4 litre to 2 litres, prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

- 1 Fit the detachable drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the capacity disc over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl ⑪. **Do not push down on the capacity disc.**
- 5 Fit the lid and switch on.

slicing/grating discs

slicing discs - 4mm 27, 2mm 28

Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

grating discs - 4mm 29, 2mm 30

Use the grating side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

extra fine grater disc 32 (if supplied)

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

fine julienne 33 (if supplied)

Use to cut potatoes into straws and coarse grate for rosti, stir fries and vegetable garnishes.

decorative slicing disc 34 (if supplied)

Use to slice potatoes, carrot, cucumbers and foods of a similar texture into fluted shaped slices.

French fry disc 35 (if supplied)

Cuts potatoes for thin French Fries and ingredients for casseroles and dips (eg cucumber, apple and pear.)

safety

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- **Do not overfill the bowl – do not exceed the maximum capacity level marked on the bowl.**

to use the cutting discs

- 1 Fit the detachable drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost 12.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.

Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin food items.

To use the small feed tube – first put the large pusher inside the feed tube.

To use the wide feed tube – fit the small pusher into the wide pusher and turn clockwise to lock in place.

Do not fill the feed tube above the maximum level as the processor will not operate unless the wide feed tube pusher is fitted correctly.

- 5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the Julienne disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright 13 comes out shorter than food placed horizontally 14.
- Food placed upright comes out shorter than food placed horizontal.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

36 mini bowl and knife (if supplied)

Use the mini processor bowl to chop herbs and process small quantities of ingredients e.g. meat, onion, nuts, mayonnaise, vegetables, purées, sauces and baby food.

Do not overfill the bowl.

- a mini blade
- b mini bowl

to use the mini bowl and knife

- 1 Fit the detachable drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the mini bowl over the detachable drive shaft - ensure the cut out sections align with the locating tabs 15 on the main bowl.
Note: The main bowl lid cannot be fitted if the mini bowl is not located correctly.
- 3 Place the knife blade over the drive shaft 16.
- 4 Add the ingredients to be processed.
- 5 Fit the lid and switch on.

safety

- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

important

- Do not process spices – they may damage the plastic.
- Do not process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate – they may damage the blade.

hints

- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm (½ – ¾ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.

37 compact chopper/grinder (if supplied)

Use the compact chopper/grinder for processing dry ingredients such as nuts, coffee beans and it is also suitable for processing a range of spices such as: -

Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, fresh ginger root, fresh chillies and whole cloves.

- a sealing ring
- b blade unit
- c glass jar

to use your compact chopper/grinder

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- 2 Fit the sealing ring to the blade unit.
- 3 Hold the underside of the blade unit and insert the blades into the jar – turn anti-clockwise to lock 17.
- 4 Place the compact chopper/grinder onto the power unit and turn clockwise to lock 18.
- 5 Use the Auto button, or select a speed (refer to the recommended speed chart).

safety

- Never fit the blade unit to your food processor without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the compact chopper/grinder is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the compact chopper/grinder until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your compact chopper/grinder, do not run it continuously for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The appliance will not work if the compact chopper/grinder is incorrectly fitted.
- Do not process turmeric root in the compact chopper/grinder as it is too hard and may damage the blades.

hints

- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 100g at a time in the compact chopper/grinder.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.

- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Cut ginger up into small pieces before processing.
- For best results the mini bowl attachment is recommended when chopping herbs.

38 citrus juicer (if supplied)

Use the citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes and grapefruits).

- a cone
- b sieve

to use the citrus juicer

- 1 Fit the detachable drive shaft and bowl onto the power unit.
 - 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle 19.
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down 20.
 - 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.**
 - For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
 - To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
 - When juicing large quantities, empty the strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

39 metal juice extractor (if supplied)

Use the centrifugal juicer for making juice from firm fruit and vegetables.

- a pusher
- b lid
- c pulp remover
- d filter drum
- e bowl
- f juicing spout
- g juice extractor drive adaptor

to use the juice extractor

- 1 Fit the drive adaptor onto the power unit 21 – push down lightly to ensure the adaptor is located correctly.
- 2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks 22.
- 3 Place the pulp remover into the filter drum - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum 23.
- 4 Fit the filter drum 24.
- 5 Place the attachment lid onto the bowl, turn until it locks and the feed tube sits over the handle 25. **Your juice extractor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.**
- 6 Place a suitable glass or jug under the juice outlet.
- 7 Cut the food to fit the feed tube.
- 8 Select Auto and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** Process fully before adding more.
- After adding the last piece, let the juice extractor run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

safety

- **Do not use the juice extractor if the filter is damaged.**
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.

important

- If the juice extractor starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. (The juice extractor vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 1Kg of fruit or vegetables (refer to speed chart).
- Some very hard foods may make your juice extractor slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and clear the pulp collector regularly during use.

hints

- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (eg melon, pineapple). You don't need to peel or core apples and pears.
- Use firm, fresh fruit and vegetables.
- To maximise juice extraction place small quantities at a time in the feed tube and push down slowly.
- Citrus fruit - peel and remove the white pith, otherwise the juice may taste bitter. For best results use the citrus juicer.

31 attachment storage box

Your food processor is supplied with a storage box for your bowl attachments and discs.

- 1 Fit the knife blade and discs into the storage box when not in use 26.
- 2 The storage box is fitted with a safety lock - close the lid to lock. To open, push the tab in 27 and lift up the lid 28.


care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Don't immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit 29.

blender and compact chopper/grinder

- 1 Empty the goblet/jar, unscrew the blade unit by turning to the unlock position  to release.
- 2 Wash the goblet/jar by hand.
- 3 Remove and wash the seals.
- 4 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

dual whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.

- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

folding tool

- Detach the beater from the drive head by pressing the release button ⑩. Wash in warm soapy water.

- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

centrifugal juicer

- The cutting blades on the base of the filter drum are very sharp, take care when handling and cleaning the drum.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

juice drive adaptor

- Wipe with a damp cloth, then dry
- **Do not immerse the adaptor in water.**

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

item	suitable for dishwashing
main bowl, mini bowl, lid, pusher	✓
knife blades, dough tool	✓
detachable drive shaft	✗
discs	✓
max capacity disc	✓
whisk beaters/folding tool paddle	✓
Do not immerse the drive head in water	
blender goblet, lid, filler cap	✓
blade unit and seal for blender	✗
blade unit and seal for compact chopper/grinder	✗
compact chopper/grinder jar	✓
citrus juicer	✓
metal juice extractor	✓
juice drive adaptor	✗
spatula	✓

service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on 023 9239 2333. **Have your model number (ie FPM91 or FPM90) and date code (5 digit code ie 13L35) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

other countries

Contact the shop where you purchased your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

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

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

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

guarantee UK only

If your food processor goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

- it has been used in accordance with these instructions.
 - you have not misused, neglected, or damaged it;
 - it has not been modified (unless by KENWOOD);
 - it is not second hand;
 - it has not been used commercially;
 - you have not fitted a plug incorrectly; and
 - **you supply your receipt to show when you bought it.**
- This guarantee does not affect your statutory rights.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. No power/indicator light not lit. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly. Eco function operating.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly. Press either the Auto Button or turn speed control on, then return to 'O' to switch off Eco function. If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Compact chopper/grinder will not operate.	Compact chopper/grinder not locked on correctly. Compact chopper/grinder not assembled correctly.	The compact chopper/grinder will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade unit is fully tightened onto the compact chopper/grinder jar.
Blender will not operate.	Blender not locked on correctly. Blender not assembled correctly.	The blender will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade unit is fully tightened into the goblet.
Processor stops or slows during processing.	Overload protection operated. Processor overloaded or overheated during operation. Maximum capacity exceeded.	Switch off, unplug and allow the appliance to cool down for approximately 15 minutes. Refer to the speed chart for maximum capacities to process.
Weighing function Display screen freezes on [- - -]. Weight changed on display screen.	Quantity weighed too small. Power unit moved during operation.	Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities. Do not move unit during use. Zero the display before weighing next ingredients.
Power On light flashing rapidly.	Normal operation. The light will flash if the bowl, lid or blender are not fitted to the power unit or not locked in place correctly.	Check interlocks are engaged correctly.
Power On light flashing slowly.	Normal operation. Food processor left plugged in for over 30 minutes without being operated and gone into Eco mode.	Press either the Auto Button or turn speed control on and then return to 'O' to switch off Eco function.
Auto and Power On light flashing.	Normal operation. The light will flash if the Auto selected but interlocks not engaged.	Check interlocks are engaged correctly or press the Auto button to switch off the Auto function.
Blender or compact chopper/grinder leaking from blade assembly base.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

recipes ideas/suggestions

carrot and coriander soup

use the blender

25g (1oz) butter
50g (2oz) onion chopped
1 clove garlic crushed
640g (1lb 8oz) carrot cut into 1 cm cubes
cold chicken stock
10-15mls (2-3tsp) ground coriander
salt and pepper

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot into the blender, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.6L level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on maximum speed for 15 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
- 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

shortcrust pastry

use the knife blade

300g (12oz) plain flour
150g (6oz) mixture of lard and margarine cut into small pieces
2.5 mls (½ tsp) salt
45mls (3tbsp) cold water

- 1 Fit the knife blade and add the flour, salt and fat. Process for approximately 10 seconds or until the mixture looks like coarse breadcrumbs.
 - 2 Then add the water down the feed tube on low speed until the mixture looks like it is about to stick together.
 - 3 Turn out the mixture onto a worksurface and shape by hand. Use as required.
- For best results allow the pastry to rest before use. Place in a plastic bag or wrap in clingfilm and chill in the fridge for 20 minutes.

lasagne

use the shredding disc & knife blade

300g (12oz) braising steak, cubed.
400g can of tomatoes
30mls (2tbsp) tomato puree
1 onion
5mls (1tsp) basil
100g (4oz) lasagne sheets
500g béchamel sauce
(50g (2oz) butter, 50g (2oz) plain flour, 500mls (1pt) milk)
200g (8oz) mozzarella cheese
15mls (1tbsp) oil
salt and pepper

- 1 Make the béchamel sauce - melt the butter and add the flour and cook for 2minutes. Then slowly add the milk, bring to the boil, stirring continuously. Simmer until mix starts to thicken.
- 2 Grate the cheese using the shredding disc.
- 3 Then separately chop the meat and onions with the knife blade.
- 4 Pre-heat the oil and fry the onions until softened, add the meat and fry until brown.
- 5 Then add the tomatoes, tomato puree and seasonings.
- 6 Stir well, cover and simmer gently for about 40minutes.
- 7 Cook the lasagne in plenty of salted boiling water until tender. Then drain well.
- 8 Place layers of meat, lasagne, béchamel sauce and cheese in a 1litre/2pint oven proof dish. Finish with a layer of cheese.
- 9 Bake at 190°C/375°F/Gas Mark 5 for 30minutes or until golden and bubbling.

all in one cake mix

use the knife blade

150g (6oz) soft margarine
150g (6oz) caster sugar
150g (6oz) self raising powder
5mls (1tsp) baking powder
3 eggs
15mls (1tbsp) warm water

filling & decoration

3tbsp strawberry jam
150mls (¼pt) double cream whipped (optional)
1tbsp icing sugar or caster sugar

- 1 Pre-heat the oven to 180°C/350°F/Gas mark 4 and grease two 18cm(7") shallow cake tins.
- 2 Fit the knife blade. Place all the ingredients for the sponge in the bowl and process for 5 seconds. Using a spatula, scrape the mixture into the centre of the bowl and process for a further 5 seconds.
- 3 Pour the mixture into the prepared tins and bake for 20-25minutes or until firm to a light touch and coming away from the edges slightly. If you are unsure whether the cake is cooked insert a thin skewer in the centre and it should come out clean. Turn out onto a wire cooling rack.
- 4 When cool spread the jam and cream over one of the cakes, top with the other cake and sprinkle with the sugar.

white bread

use the dough tool

500g (1lb 2oz) strong white bread flour
5mls (1tsp) salt
15g (½oz) lard
15g (½oz) fresh yeast or 10mls (2tsp) dried yeast + 5mls (1tsp) caster sugar.
300mls (11 fl oz) warm water, 100mls (3½ fl oz) boiling water to
200mls (7½ fl oz) cold water

- 1 **Dried yeast (the type that needs reconstituting):** Add the yeast and sugar to the warm water. Leave to stand for 5 - 10 minutes until frothy.

Fresh yeast: crumble into the flour

Other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.

- 2 Fit the dough tool or knife blade and add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard. Process for a few seconds to evenly distribute the ingredients.
- 3 Then with the motor running quickly pour the liquid in a steady stream down the feed tube until the mixture forms an elastic soft dough. This will take about 60 seconds.
- 4 Remove the dough, place in a bowl, cover with an oiled piece of clingfilm or a plastic bag, and leave in a warm place for 45 - 60 minutes or until doubled in size.
- 5 Re-knead by hand for 2-3 minutes. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable. Shape into a loaf or rolls and place on greased baking trays and leave until double in size.
- 6 Then bake in a pre-heated oven at 230°C/450°F/Gas mark 8 for 20 - 25 minutes for the loaf or 10 - 15 minutes for bread rolls. When ready they should sound hollow when tapped on the base.

fruit crumble topping mix

70g whole blanched almonds

70g whole hazelnuts

crumble mix

100g (4oz) butter or block margarine

200g (8oz) plain flour

200g (8oz) caster sugar

900g (2lb) prepared fruit (sliced apples, rhubarb etc)

- 1 Place the nuts in the multi-mill and process for 5 seconds using pulse.
- 2 Place the butter and flour into the main bowl and process until the mixture resembles coarse breadcrumbs. Add 50g sugar and the chopped nuts and pulse for a few seconds to stir in.
- 3 Place half the fruit in a 2 litres (4 pints) pie dish and sprinkle over the remaining sugar and top with the rest of the fruit.
- 4 Spoon the crumble mix over the fruit and press down lightly.
- 5 Bake in the oven at 200°C (400°F) or Gas Mark 6 for approx.45minutes.

peach fruit fool

use the blender, dual whisk & folding tool

300g (12oz) whipping cream

200g (8oz) tinned peach slices (drained)

- 1 Put the peach slices in the blender and process on maximum speed until a smooth puree achieved.

Dual Whisk

- 2 Use the whisk to whip the cream on Auto for approx. 30 - 40 seconds or until the mix starts to form soft peaks.

Folding tool

- 3 Remove the whisk and fit the folding tool, then add the peach puree. Fold the puree through on low speed (1 - 2) for approx. 60 seconds.
- For best results after approx. 30 seconds use the spatula to loosen any unmixed ingredients from the side of the bowl. Place in the fridge to set for at least 2 hours.

Variations: substitute the peach slices for any other soft pureed fruit

meringues

use the dual whisk & folding tool

4 egg whites (medium sized)

200g (8oz) caster sugar

Dual whisk

- 1 Whisk the egg whites at high speed until stiff.
- 2 Add half the sugar and continue to whisk until the mixture is glossy.

Folding tool

- 3 Remove the whisk, fit folding tool and fold in the remaining sugar using speed 2.
- 4 Pipe the mixture onto trays lined with non-stick baking paper.
- 5 Bake in a pre-heated oven at 110°C/225°F/Gas mark ¼ for about 4 - 5 hours until firm and crisp. If they start to brown, leave the door slightly ajar.

chocolate mousse

(6 X 150mls servings)

use the dual whisk & folding tool

200g (7oz) dark chocolate (75% cocoa solids)
60mls (2 fl oz) warm water
3 large eggs (separated)
40g (1 ½ oz) caster sugar

- 1 Place the water in a large heatproof bowl sitting over a saucepan of simmering water. Break the chocolate into small pieces and place in the bowl with the warm water to melt slowly. Remove from the heat and stir to ensure smooth and glossy. Allow the chocolate to cool for 2-3 minutes and then stir in the egg yolks.

Dual Whisk

- 2 Place the egg whites in the bowl and use the dual whisk on Auto to whisk until soft peaks form (approx. 30 - 45 seconds). Do not over whisk.
- 3 Whisk in the sugar, adding a third at a time. Whisk until the egg white mix looks glossy.

Folding tool

- 4 Add the folding tool into the bowl and pour the melted chocolate gently over the egg white mix. Use low speed (speed 1 – 2) and fold until the chocolate is incorporated (max 60 seconds) . DO NOT overmix, any unprocessed mix should be gently folded in by hand.
- 5 Divide the mix between the serving glasses, cover with cling film and allow to chill in the fridge for at least 2 hours.

note

This mousse recipe uses raw eggs – ensure the eggs are fresh, in date and have been stored in the fridge. People with weak immunity or pregnant women should not eat raw eggs.

macaroons

(approx. 20 large or 40 small)

use the dual whisk & folding tool

3 egg whites (approx. 115g/4oz)
120g (4 ½ oz) caster sugar
140g (5oz) ground almonds
120g (4 ½ oz) icing sugar
2.5mls (½ tsp) Vanilla extract

Dual Whisk

- 1 Place the egg whites in the bowl and use the dual whisk on Auto to whisk until soft peaks form (approx. 60 seconds). Do not over whisk.
- 2 Add the caster sugar a third at a time and mix on Auto until mixture thick and glossy (approx. 30 seconds).

Folding tool

- 3 Remove the whisk and add the almonds, icing sugar and vanilla extract to the bowl. Fit the folding tool and use speed 2 to fold the mixture (approx. 60 seconds). DO NOT overmix, any unprocessed mix should be gently folded in by hand.
- 4 Line two baking trays with silicone paper and pipe out the mix.
- 5 Bake in a preheated oven at 140°C/275°F/Gas 1 for 20 minutes for the small macaroons and 45 minutes for the larger size. Allow to cool for 10 minutes before carefully removing from the silicone paper.

Variations: Chocolate – add 30g/1oz cocoa powder to the ground almonds.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
مؤشر تشغيل الطاقة "Power On" و زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" يومضان	التشغيل العادي. سيومض المؤشر في حالة اختيار وظيفة سرعة التشغيل التلقائية "Auto" دون إحكام آلية التعشيق.	تأكيد من إحكام قفل آلية التعشيق أو اضغطي على زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" لإيقاف وظيفة سرعة التشغيل التلقائية "Auto".
هناك تسرب من قاعدة وحدة الشفرات في الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة.	حلقة الإحكام غير مركبة حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء»
عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالخلط	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.	فكي الدورق وتأكيد من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم «استخدام الملحق».	تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. لا يوجد ضوء تشغيل/مؤشر غير مضاء. الوعاء غير مركب على وحدة الطاقة بشكل صحيح. غطاء وعاء تحضير الطعام غير مركب بشكل صحيح.	تحقق من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكد من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين. تأكد من تشبيك الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.
وظيفة توفير الطاقة "Eco" قيد التشغيل	وظيفة توفير الطاقة "Eco" قيد التشغيل	اضغطي على زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" أو تشغيل مفتاح تحديد السرعات ثم إعادته إلى موضع إيقاف التشغيل "O" لإيقاف تشغيل وظيفة توفير الطاقة "Eco". في حالة عدم حل المشكلة بالحلول أعلاه، تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.
لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة.	القطاعة/المفرمة الصغيرة غير معشقة بشكل صحيح. القطاعة/المفرمة الصغيرة غير مركبة بشكل صحيح.	لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة في حالة تركيبها بشكل غير صحيح في موضع تشبيك القفل. تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الوعاء الخاص بالقطاعة/المفرمة الصغيرة.
المسيل لا تعمل	المسيل غير مركب بشكل صحيح. لم يتم تركيب المسيل بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل الخلاط في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تشبيك القفل. تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق الطحن.
يتوقف جهاز تحضير الطعام أو تبطأ سرعته أثناء التشغيل	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد. هناك تحميل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء عملية تشغيل جهاز تحضير الطعام. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة تقريباً. راجع جدول السرعات للحصول على السعات القصوى المستخدمة في تحضير الطعام.
وظيفة الوزن شاشة العرض ثابتة على الوضع [---] تم تغيير الوزن على شاشة العرض	الكمية الموزونة صغيرة جداً. تم تحريك وحدة الطاقة أثناء التشغيل.	استخدم مقياس ملعقة صغيرة و ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة لا تحرك الوحدة أثناء الاستخدام. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
مؤشر تشغيل الطاقة "Power On" يومض بشكل سريع	التشغيل العادي. يومض المؤشر في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي أو الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) أو في حالة عدم تركيب أي من هذه الأجزاء بشكل صحيح في مواضعها.	تأكد من تشبيك الأقفال بشكل صحيح.
مؤشر تشغيل الطاقة "Power On" يومض بشكل بطيء	التشغيل العادي. ترك جهاز تحضير الطعام قيد التوصيل بمصدر التيار الكهربائي دون استخدامه لمدة أطول من ٣٠ دقيقة ودخل الجهاز في وضع توفير الطاقة "Eco".	اضغطي على زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" أو تشغيل مفتاح تحديد السرعات ثم إعادته إلى موضع إيقاف التشغيل "O" لإيقاف تشغيل وظيفة توفير الطاقة "Eco".

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا واجهتم أية مشاكل في تشغيل الجهاز، فالرجاء مراجعة دليل تحري الخلل وإصلاحه ادناه قبل طلب المساعدة.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- تصميم وتطوير رققي فيرزا في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

٨ حدي Auto (تشغيل تلقائي) واضغطي على المكونات بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال الطعام. انتهى من تحضير الكمية الموضوعه بشكل تام قبل إضافة كمية أخرى.

● بعد إضافة آخر قطعة، اتركي العصارة تعمل لمدة ٣٠ ثانية إضافية لاستخلاص كل العصير من اسطوانة الترشيح.

السلامة

- لا تستخدمي العصارة في حالة تلف المرشح.
- استخدمي فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.

هام

- إذا بدأت العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيلها وأفرغي اللب من اسطوانة الترشيح. (تهتز العصارة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).
- السعة القصوى للتحضير في المرة الواحدة هي ١ كيلوغرام من الفاكهة أو الخضراوات (راجع جدول السرعات).
- بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب بطء أو توقف العصارة. إذا حدث ذلك، أوقفي التشغيل وأزيلي المرشح.
- أوقفي التشغيل وأفرغي مجمع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

تلميحات

- قبل التحضير أزيلي النوى والبذور من المكونات (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والقشرة الخارجية الصلبة (البطيخ والأناناس). لا تحتاجي إلى تقشير أو إزالة البذور من التفاح أو الكمثرى.
- استخدمي فاكهة وخضراوات صلبة وطازجة.
- للحصول على أكبر كمية من العصير، ضعي كمية كميات صغيرة في المرة الواحدة داخل أنبوب إدخال المكونات واضغطي عليها ببطء.
- في حالة الموالح - قشري الفواكه وأزيلي اللب وإلا سيصبح مذاق العصير مرًا. استخدمي عصارة الموالح للحصول على أفضل النتائج.

31 صندوق تخزين الملحقات

جهاز تحضير الطعام مزود بصندوق لتخزين الملحقات.


١ ضعي نصل السكين والأقراص داخل صندوق التخزين في حالة عدم استخدامها²⁶.

٢ صندوق التخزين مجهز بقفل أمان - اقلبي الغطاء العلوي ليتم قفل الصندوق بأمان. لفتح الصندوق، اضغطي على اللسان²⁷ للدخال وارفعي الغطاء العلوي²⁸.

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي للتنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- وحدة الطاقة
- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة²⁹.

الخلاط والقطاعة/المفرمة الصغيرة

- ١ أفرغي الدورق/الوعاء وفكي وفكي وحدة الشفرات عن طريقها لفها حتى موضع الفتح  وذلك لتحريرها.
- ٢ اغسلي الدورق/الوعاء وفكي يدويًا.
- ٣ أزيل حلقاات الإحكام واغسليها.
- ٤ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.
- ٥ اتركها تجف في وضع مقلوب.

مضرب البيض الثنائي

- افصلي ذراعي الخفق من رأس المحرك بشدهما برفق نحو الخارج.
- اغسليهما بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها. لا تغمري رأس المحرك في الماء.

أداة الطي

- فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير¹⁰.
- اغسليه بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم جففيها. لا تغمري رأس المحرك في الماء.

عصارة الطرد المركزي

- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة اسطوانة الترشيح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع اسطوانة الترشيح وتنظيفها.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

محول محور دوران العصارة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- لا تغمري المحول في الماء.

جميع الأجزاء الأخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- حيث أنه من الأمان غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق بطريقة أخرى يمكن غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبني وضع العناصر على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق	العنصر
✓	السلطانية الرئيسية، السلطانية الصغيرة، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات
✓	سكين التقطيع، أداة العجين
✗	محور الدوران
✓	الأقراص
✓	قرص السعة القصوى
✓	ذراعي الخفق/مضرب أداة الطي لا تغمري رأس المحرك في الماء.
✓	دورق الخلاط، الغطاء العلوي، فتحة التعبئة
✗	وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالخلط
✗	وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالقطاعة/المفرمة الصغيرة
✓	وعاء القطاعة/المفرمة الصغيرة
✓	عصارة موالح
✓	مستخلص العصير المعدني
✗	محول محور دوران العصارة
✓	مقشطة

37) القطاعة/المفرمة الصغيرة (في حالة تزويدها داخل

عبوة البيع)

استخدمي القطاعة/المفرمة الصغيرة لتحضير المكونات الجافة مثل المكسرات وجيوب القهوة كما أنها مناسبة أيضاً لتحضير العديد من التوابل مثل: -
حبوب الفلفل الأسود وبذور الهيل وبذور الكمون وبذور الكزبرة وبذور الشمره وجذور الزنجبيل الطازجة وقرن الفلفل الحار.

a حلقة إحكام الإغلاق

b وحدة الشفرة

c وعاء الطحن الزجاجي

استخدام القطاعة/المفرمة الصغيرة

- 1 ضعي المكونات داخل وعاء الطحن. لا تملئي الوعاء بما يزيد على النصف.
- 2 ركبى حلقة الإحكام في وحدة الشفرات.
- 3 أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات وركبى الشفرات داخل وعاء الطحن - ثم أدبريه في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل 17.
- 4 ضعي القطاعة/المفرمة الصغيرة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق 18.
- 5 استخدمى زر التشغيل التلقائي "Auto" أو حددى السرعة المطلوبة (راجعى جدول السرعات الموصى بها).

لسلامتك

- لا تركبى وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء القطاعة/المفرمة الصغيرة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمس الشفرات الحادة. ابقى على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- يحذر إزالة القطاعة/المفرمة الصغيرة قبل توقف الشفرات عن الحركة تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للقطاعة/المفرمة الصغيرة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقفي تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب القطاعة/المفرمة الصغيرة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة القطاعة/المفرمة الصغيرة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

تلميحات

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ١٠٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل القطاعة/المفرمة الصغيرة.
- تحتفظ قرون التوابل الكامل بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تجميع التوابل قبل طحنها.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل تحضيره.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام وعاء الطحن الصغير عند فرم الأعشاب.

38) العصاره (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي العصاره لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

a مخروط العصر

b المصفاة

استخدام العصاره

- 1 ركبى محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
- 2 ركبى المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية 19.
- 3 ركبى مخروط العصر على محور الدوران وأدبريه حتى يستقر تماماً في القاع 20.
- 4 قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- لن تعمل العصاره في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.
- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة وأعصرها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كذاك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

39) مستخلص العصير المعدني (في حالة تزويدها

داخل عبوة البيع)

استخدمي عصاره الطرد المركزي لتحضير العصير من الفاكهة والخضراوات الصلبة.

a عصا دفع المكونات

b غطاء

c مزبل اللب

d اسطوانة الترشيع

e السلطانية

f فتحة تدفق العصير

g محول محور دوران العصاره

استخدام العصاره

- 1 ركبى محول محور الدوران على وحدة الطاقة (الموتور) 21 - ادفعيه لأسفل برفق للتأكد من ارتباط المحول مع وحدة الطاقة (الموتور) بشكل كامل.
- 2 ثم ركبى السلطانية. ضعي المقبض في الاتجاه للخلف ثم أدبريه في اتجاه عقاب الساعة حتى يستقر في موضع التعشيق 22.
- 3 ضعي مزبل اللب بداخل اسطوانة الترشيع - تأكدي من استقرار الأطراف في الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة 23.
- 4 ركبى اسطوانة الترشيع 24.
- 5 ضعي الغطاء العلوي للملحق على السلطانية ثم لفه حتى يستقر في موضع التعشيق مع توجيه فتحة إدخال الطعام أعلى المقبض 25. لن تعمل العصاره في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة صحيحة في موضع التعشيق.
- 6 ضعي كوباً أو وعاءً مناسباً تحت فتحة تدفق العصير.
- 7 قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب إدخال المكونات.

أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

- استخدم مكوّنات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير.
- عند استخدام سطح تقطيع أصابع رفيعة، ضعي المكونات بشكل أفقي.
- عند التقطيع أو البشر: الطعام الموضوع بشكل رأسي 13 يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي 14.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

36 السلطانية الصغيرة والشفرات (في حالة تزويدها

داخل عبوة البيع)

- استخدم وعاء تحضير الطعام الصغير لتقطيع الأعشاب و تحضير كميات صغيرة من الطعام ومثال على ذلك، اللحم والبصل والبنّيق والمايونيز والخضراوات والمعجنات والصلصات وغذاء الأطفال.
- لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية.

a السكين الصغير

b السلطانية الصغيرة

استخدام السلطانية الصغيرة والسكين الصغير

- 1 ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
- 2 ركبي السلطانية الصغيرة على محور الدوران - تأكدي أنّ المقاطع المقصوفة تتحاذى مع السنّة الاستقرار 15 في السلطانية الرئيسية. ملاحظة: لا يمكن تركيب الغطاء العلوي الخاص بالسلطانية الرئيسية في حالة عدم تركيب السلطانية الصغيرة بشكل صحيح.
- 3 ضعي سكين التقطيع على محور الدوران 16.
- 4 ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- 5 ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

لسلامتك

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.
 - سكين التقطيع حاد جداً - توخى الحذر دائماً عند التعامل معه.
- ### هام
- لا تقومي بتحضير التوابل - فقد تؤذي البلاستيك.
 - لا تقومي بتحضير الطعام الصلب مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج أو الشكولاته - فقد يتلف سكين التقطيع.
- ### تلميحات
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النظيفة والجافة.
 - أضيفي دائماً كمية قليلة من السائل عند خلط مكونات سابقة الطهي عند تحضير غذاء الأطفال.
 - تقطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي 2-1 سم قبل التحضير.
 - عند تحضير المايونيز أضيفي الزيت من خلال أنبوب إدخال الطعام.

أقراص التقطيع - 4مم 27، 2مم 28
استخدمي جانب التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.

أقراص التقطيع الطولي (البشر) - 4مم 29، 2مم 30

استخدمي جانب التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.
قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم 32 (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
يستخدم في بشر جبن البارميزان والبطاطس لتحضير فطائر البطاطس الألمانية.

قرص تقطيع أصابع رفيعة 33 (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدميه لتقطيع البطاطس إلى أصابع رفيعة أو مبشور خشن لتحضير الروستي والبطاطس المشوطة ومرق زينة الخضروات.

قرص التقطيع التجميلي 34 (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدميه لتقطيع البطاطس والجزر والخيار والأطعمة ذات نفس القوام إلى شرائح محددة.

قرص الأصابع الرفيعة 35 (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى).

لسلامتك

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخى الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً
- لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

استخدام أسطح التقطيع

- 1 ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
- 2 امسكي سطح التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى 12.
- 3 ركبي الغطاء العلوي.
- 4 أدخل الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات. اختاري حجم أنبوب إدخال الطعام الذي تريدين استخدامه. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة. لاستخدام أنبوب إدخال المكونات الصغير - ركبي أولاً عصا دفع المكونات الكبيرة داخل أنبوب إدخال المكونات. لاستخدام أنبوب إدخال المكونات العريض - ركبي عصا دفع المكونات الصغيرة داخل عصا دفع المكونات العريضة ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل.
- لا تملئي أنبوب إدخال المكونات فوق المستوى الأقصى المحدد حيث لن يعمل جهاز تحضير الطعام إلا مع تركيب عصا دفع الطعام الخاصة بأنبوب إدخال المكونات العريض بشكل صحيح.
- 5 شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.

استخدام الملحقات

راجعى جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

22) سكين التقطيع

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فترة التشغيل القوام الناتج. للحصول على قوام خشن، استخدمى وضع التشغيل النبضي. استخدمى سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات أو فرم اللحم الخام أو المطهى، استخدمى أيضاً لتحضير الخضراوات والمكسرات والفطائر والمغوسات والحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

تلميحات

- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدمى الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم.
- توخى الحذر حتى لا تتجاوزى الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

23) أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين، تستغرق هذه العملية نحو ٦٠ ثانية.
- أعيدي العجن بيدك فقط، غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

24) خفاقة البيض الثنائية

يستخدم للخلطات الخفيفة فقط مثل بياض البيض أو القشدة أو الحليب المجفف وأيضاً لخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي الخالي من الدسم. تتسبب الخلطات الكثيفة مثل الدهون والدقيق في تلف مضرب البيض الثنائي.

استخدام مضرب البيض

- ١ ركبى محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
- ٢ ادفعى كل مضرب 8 بإحكام داخل رأس المحرك.
- ٣ ركبى مضرب البيض من خلال لفة بحذر حتى يسقط على محور الدوران.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
- ٦ شغلي الجهاز.

هام

ع مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات تخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمى دائماً نصل السكين.

- تلميحات
- يمكنك الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكدي من نظافة السلطانية ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.

- المكونات الثخينة مثل الدقيق والفواكه المجففة يجب فركها باليد لتصبح طرية.
- لا تتجاوزى السعات القصوى الموصى بها أو فترات المعالجة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.

25) أداة الطي

استخدمى أداة الطي لخلط المكونات خفيفة القوام مع المكونات ثخينة القوام لتحضير المرغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة.

- ١ ركبى محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
- ٢ ادفعى المضرب 9 بإحكام داخل رأس المحرك.
- ٣ ركبى أداة الطي عن طريق لفة بحذر حتى تسقط فوق محور الدوران.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
- ٦ اختاري سرعة بطيئة (السرعة ١ - ٢).

إزالة المضرب

فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير 10.

تلميحات

- لا تستخدمى السرعة التلقائية (Auto) أو سرعة عالية حيث يتطلب استخدام سرعة بطيئة لتحسين عملية الطي.
- للحصول على أفضل النتائج، لا تزيدي في خفض بياض البيض أو القشدة - لن تستطيع أداة الطي الخلط بشكل جيد إذا أصبح الخليط صلباً.
- لا تخلطي الخلطات بأداة الطي لفترة أطول من المشار إليها في جدول السرعات الموصى بها حيث سيتسرب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً.
- أية مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام الملعقة البلاستيكية وخلطها مع الخليط.

26) قرص السعة القصوى

عند خلط السوائل، استخدمى قرص السعة القصوى مع سكين التقطيع. تتيح لك الوحدة زيادة سعة التحضير من ١.٤ لتر إلى ٢ لتر، كما أنها تمنع التسرب وتحسن أداء الفرغ لسكين التقطيع.

- ١ ركبى محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
- ٢ ركبى سكين التقطيع.
- ٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- ٤ ركبى قرص السعة القصوى على قمة نصل السكين وتأكدي من استقرارها على الحافة الموجودة داخل السلطانية 11. لا تضغطي على قرص السعة القصوى لأسفل.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

جدول السرعات الموصى بها

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة زمن الموصى بها	الساعات القصوى المعالجة *
السلطانية الصغيرة والشفرات	اللحوم	٨	٢٠ ثانية + تشغيل نبضي
	فرم الأعشاب	٨	٢٠ غ
	فرم المكسرات	٨	١٠٠ غ
	المايونيز	٨	٢ بيضات ٢٠٠ غ زيت
	المهروسات	٨	٢٠٠ غ
القطاعة/المفرمة الصغيرة	تحضير العديد من التوابل	٨	١٠٠ غرام ٢٠ إلى ٦٠ ثانية
	طحن حبوب القهوة	٨	٢٠ ثانية
	فرم المكسرات	تشغيل نبضي	٥ ثانية
	شريحة استيك بقري طرية (تقطيع إلى مكعبات بطول ٢ سم)	تشغيل نبضي	١٠ ثانية
عصارة موالح	الفواكه الصغيرة مثل الليمون الحمضي والليمون	١ - ٢	-
	الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت		
العصارة	عصر الفواكه والخضراوات الصلبة مثل التفاح والجزر	Auto (تشغيل تلقائي)	-
	عصر الفواكه اللينة مثل العنب والطماطم	Auto (تشغيل تلقائي)	-

* الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

- خلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيل غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يدك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغ المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستخدم المسيل كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تخلطي سعة أكبر من ١.٦ لتر - استخدم سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

- جرش الثلج - استخدم وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح.

جدول السرعات الموصى بها

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة/زمن الموصى بها	الساعات القصوى للمعالجة*	الوزن الإجمالي
سكين التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	٨	١٥ إلى ٢٠ ثانية	٢ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٨ - ٥	١٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ
	فرم الأسماك واللحوم الباطشو والقوالب	تشغيل نبضي - ٨	١٠ إلى ٢٠ ثانية	١ كغم لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	تشغيل نبضي	٥ إلى ١٠ ثانية	٥٠٠ غ
	فرم المكسرات	٨	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٢٠٠ غ
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٨	١٠ إلى ٣٠ ثانية	١ كغم
	الصلصات ومرق التوابل والمغموسات	٨	٢ دقيقة كحد أقصى	٨٠٠ غ
سكين التقطيع مع قرص السعة القصوى	الحساء البارد	ابدئي على السرعة المنخفضة مع الزيادة حتى السرعة القصوى	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٢ لتر
	الحليب المخفوق/العجائن السائلة		١٥ إلى ٣٠ ثانية	١.٥ لتر
مضرب البيض الثنائي	بياض البيض	٨	٦٠ إلى ٩٠ ثانية	٨ - ٢ (٧٠ غ - ٢٨٠ غ)
	البيض والسكر للكيك الإسفنجي خالي الدسم	٨	٤ إلى ٥ دقائق	٣ بيضات (١٥٠ غ)
	القشدة	٨	٢٠ ثانية	٢٥٠ مل - ٧٥٠ مل
أداة الطي	القشدة المخفوقة ومهروس الفواكه	٢ - ١	٦٠ ثانية	٥٠٠ غ قشدة ٥٠٠ غ مهروس
	بياض البيض في الخلطات الثخينة المكارون	٢ - ١	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٦٠٠ غ
أداة العجين	الخلطات المخمرة	٨	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ
	دقيق الخبز الأبيض	٨	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٣.١ كغم
	دقيق الخبز الأسمر	٨	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٦٥٠ غ
		٨	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ
قرص التقطيع/التقطيع الطولي	الطعام صلب مثل الجزر، والجبن الصلب	٨ - ٥	-	
	المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم	٥ - ١	-	
	جبن بارميزان، البطاطس لفظائر البطاطس الألمانية	٨	-	
	أصابع البطاطس والروستي	٨	-	
	البطاطس المشوطة ومرق زينة الخضروات	٨ - ٥	-	
	المكونات الصلبة مثل الجزر والبطاطس المكونات اللينة مثل الخيار	٨	-	
قرص الأصابع الرفيعة	لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى)	٨	-	
الخلط المقام للحرارة	السوائل والمشروبات الباردة	٨	١٥ إلى ٣٠ ثانية	١.٦ غ
	حساء اللحوم	٨	٣٠ ثانية	١.٢ غ
	الحساء المحضر مع الحليب	٨	٣٠ ثانية	١ غ
نصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها. وعلى الرغم من ذلك إذا أردتي خلط المكونات الساخنة، فيرجى مراجعة تعليمات خلط المكونات الساخنة.				

- لن يعمل زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" في حالة اختيار سرعة من متاح تحديد السرعات.
- أوقف دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

ملاحظة هامة

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.

وظيفة توفير الطاقة "Eco"

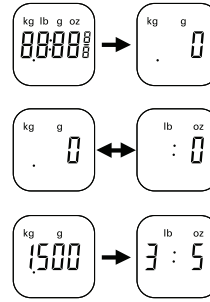
- في حالة توصيل جهاز تحضير الطعام مع مصدر التيار الكهربائي لمدة تزيد عن ٣٠ دقيقة دون استخدامه، فسوف يدخل الجهاز في وضع الاستعداد لتوفير استهلاك الطاقة.
- يومض مؤشر تشغيل الطاقة "Power On" ببطء ولن يعمل جهاز تحضير الطعام حتى يتم اتخاذ أي من الإجراءات التالية:-
- الضغط على زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto".
- إدارة مفتاح تحديد السرعة إلى أي من السرعات ثم إدارته مرة أخرى إلى موضع إيقاف التشغيل "O".
- يتحول ضوء المؤشر إلى الثبات في حالة الجاهزية للاستخدام.
- ملاحظة: في حالة عدم تعشيق السلطانية أو الغطاء العلوي جيداً في موضع التعشيق، ففي هذه الحالة يومض مؤشر تشغيل الطاقة "On Power" بصورة أسرع من وميض وظيفة توفير الطاقة "Eco".

وظيفة الوزن (FPM91)

- جهاز تحضير الطعام مجهز بوظيفة وزن داخلية وذلك لوزن المكونات مباشرة داخل السلطانية أو دورق المسيل.
- سعة الوزن القصوى ٣ كغم. سعة الوزن القصوى عبارة عن وزن كل المكونات بالإضافة إلى وزن السلطانية أو الدورق.

استخدام وظيفة الوزن

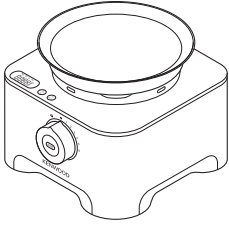
- ١ ركب دائماً محور الدوران والسلطانية والملحق أو دورق الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) قبل إضافة المكونات.
- ٢ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي - تبقى شاشة العرض فارغة.
- ٣ اضغط على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة، يتم إضاءة شاشة العرض.
- ٤ اضغط على زر (kg/lb) "كغم/رطل" لتحديد وحدة الجرام أو الأونس. التعيين الافتراضي على الشاشة بمجرد التشغيل هو kg/g (كغم/غ)



- خطوة الوزن الخاصة بالوحدة هي ٢ غ ويوصى باستخدام وحدة ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة.
- تأكد من أن الشاشة تعرض القيمة "0"، في حالة عدم ظهور هذه القيمة، اضغط على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) لتعيين هذه القيمة. ثم قومي بوزن المكونات المطلوبة مباشرة في السلطانية أو الدورق. بعد عرض الوزن على الشاشة، اضغط على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) عندئذ تعود الشاشة إلى القيمة "0". أضيفي المكونات التالية وسيتم عرض الوزن المقابل. كرري الخطوات حتى وزن كل المكونات.
- في حالة عدم إعادة تعيين شاشة العرض للقيمة "صفر" بعد إزالة المكونات أو السلطانية أو الملحق أو الغطاء العلوي، ففي هذه الحالة تعرض الشاشة القيمة [---] للإشارة إلى قيمة سالبة. لتعيين الصفر اضغط على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة.
- ٦ ركب الغطاء العلوي وحددي سرعة لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
- أثناء تشغيل الجهاز تثبت شاشة العرض على القيمة [---] حتى يتم إرجاع زر تحكم السرعة إلى وضع إيقاف التشغيل "O".

- بعد الانتهاء من تحضير الطعام، سيتم عرض آخر وزن بعد إرجاع زر تحكم السرعة إلى وضع إيقاف التشغيل "O". ملاحظة: سيتم إضافة وزن الغطاء العلوي في حالة عدم تعيين الصفر قبل التشغيل.
- لن يتم عرض وزن أي مكونات تتم إضافتها من خلال أنبوب إدخال الطعام أثناء تشغيل جهاز تحضير الطعام.

15) سطح الوزن



يتم تزويد صينية لوزن المكونات بدون استخدام السلطانية أو الخلاط. لاستخدامها، ضعي الصينية على وحدة الطاقة. ثم اتبعي الخطوات من ٢ إلى ٥ الموضحة ضمن "استخدام وظيفة الوزن" لإزالتها، فقط ارفعي الصينية.

الإيقاف التلقائي

- يتم إيقاف تشغيل شاشة العرض تلقائياً في حالة عرض نفس الوزن لمدة ٥ دقائق.
- يمكن إيقاف شاشة العرض يدوياً بالضغط مع الاستمرار على زر ON/ZERO لعدة ثوانٍ.
- هام
- لا تتجاوزي الأحمال المسموح بها من خلال زيادة الأوزان على ٣ كغم. تعرض الشاشة القيمة [Ld - 0] في حالة تجاوز وزن المكونات للحد الأقصى المسموح.
- لا تضعي وزن كبير على وحدة الطاقة حيث قد يسبب ذلك تلف مستشعر الوزن.
- ضعي جهاز تحضير الطعام على سطح مستوي جاف قبل عملية الوزن.
- لا تحركي وحدة الطاقة أثناء استخدام وظيفة الوزن.

استخدام الخلاط المقام للحرارة

- ١ ركب حلقة الإحكام 19 على وحدة الشفرات 20 - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ أسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات 20 وركبي الشفرات داخل الدورق - ثم أدبرها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل 5.
- راجع الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:
- 🔒 = موضع الفتح
- 🔒 = موضع القفل

لن يعمل المسيل في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ركب الغطاء العلوي على الدورق وادفعه لأسفل حتى يستقر في موضعه. ركب غطاء فتحة التعبئة.
- ٥ ركب الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقه في موضع التثبيت 7.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.
- ٦ حددي زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" أو حددي السرعة المطلوبة يدوياً (راجع جدول السرعات الموصى بها) أو استخدم تحكم التشغيل النبضي.

ملاحظات مفيدة

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيل غطاء فتحة التعبئة. ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.

B - ملحقات اختيارية

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع موديل جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. المزيد من المعلومات أو طلب الملحقات الإضافية يرجى مراجعة قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

- ② قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ③ قرص تقطيع أصابع رفيعة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ④ قرص التقطيع التجميلي (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ⑤ قرص الأصابع الرفيعة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ⑥ السلطانية الصغيرة والشفرات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ⑦ القطاعة/المفرمة الصغيرة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ⑧ عصارة موالح (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ⑨ مستخلص العصير المعدني (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

لاستعمال جهاز معالجة الطعام

- ١ ركبى محور الدوران على وحدة الطاقة ① - ادفعه لأسفل برفق للتأكد من ارتباط محور الدوران مع وحدة الطاقة بشكل كامل.
- ٢ ثم ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور). ضعي المقبض للخلف ناحية الجانب الأيمن ولفي في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر السلطانية في موضع التعشيق ②.
- ٣ ركبى الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.
- ركبى دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- ٤ ركبى الغطاء العلوي ③ - مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.
- ٥ ركبى عصتا دفع المكونات في أنبوب التغذية - لفي عصا دفع المكونات الصغيرة في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضعها الصحيح ④.

- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي أو عصا دفع المكونات الخاصة بأنبوب إدخال المكونات العريض بشكل غير صحيح في موضعها مع إحكام قفلها. تأكدي من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.

- ٦ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى. يضيء مؤشر تشغيل الطاقة "On Power" ويظل وامتضاً لحين تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل صحيح في موضعهما. حدي أي من الخيارات التالية: -
- زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" - يضيء المؤشر عندما يتم الضغط على زر سرعة التشغيل التلقائية "Auto" ويتم اختيار السرعة المثالية للملحق المستخدم.

مفتاح تحديد السرعة "Speed Control" - اختاري السرعة المطلوبة يدوياً (راجعى جدول السرعات الموصى بها).

التشغيل النبضي "Pulse" - استخدمى مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.

٧ عند انتهائك من التجهيز، لفي مفتاح تحديد السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل "O" أو في حالة استخدام وضع سرعة التشغيل التلقائية "Auto" اضغطي على الزر وسوف يطفى ضوء المؤشر.

- يومض مؤشر تشغيل الطاقة "Power On" في حالة عدم تركيب الغطاء العلوي أو السلطانية أو أنبوب إدخال المكونات العريض بشكل صحيح.

- يومض مصباحاً تشغيل الطاقة "Power On" ووضع التشغيل التلقائي "Auto" في حالة تحديد وضع التشغيل التلقائي "قوهوش" ولكن لم يتم تعشيق الأقفال بشكل صحيح.

قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربى مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسى وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ أزيلى أغشية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. **توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً.** يجب التخلص من هذه الأغشية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- ٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

- ① وحدة الطاقة
- ② عمود ادارة قابل للفصل
- ③ سلطانية Tritan™
- ④ غطاء Tritan™
- ⑤ أنبوب إدخال المكونات العريض
- ⑥ دافعات
- ⑦ أقفال الأمان
- ⑧ مخزن السلك (في الخلف)
- ⑨ ضوء التشغيل
- ⑩ زر التشغيل التلقائي "Auto"
- ⑪ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑫ وظيفة الوزن (FPM91)
- ⑬ زر kg/lb (كغم/رطل)
- ⑭ شاشة العرض
- ⑮ زر on/zero (تشغيل/صفر)
- ⑯ سطح الوزن

الخلاط المقام للحرارة

- ⑯ فتحة التعبئة
- ⑰ غطاء
- ⑱ الدورق
- ⑲ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑳ وحدة الشفرة
- ㉑ هويات فتحة التعبئة

A - الملحقات القياسية

- ②٢ شفرة السكين
- ②٣ اداة العجن
- ②٤ خفاقة البيض الثنائية
- ②٥ أداة الطي
- ②٦ قرص السعة القصوى
- ②٧ قرص التقطيع ٤م
- ②٨ قرص التقطيع ٢م
- ②٩ قرص التقطيع الطولي (البشر) ٤م
- ③٠ قرص التقطيع الطولي (البشر) ٢م
- ③١ صندوق تخزين الملحقات

لسلامتك عند استخدام قرص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً
- لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

لسلامتك عند استخدام القطاعة/المفرمة الصغيرة

- لا تركيب وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء القطاعة/المفرمة الصغيرة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقِي على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- يحذر إزالة القطاعة/المفرمة الصغيرة قبل توقف الشفرات عن الحركة تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للقطاعة/المفرمة الصغيرة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب القطاعة/المفرمة الصغيرة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة القطاعة/المفرمة الصغيرة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

لسلامتك عند استخدام مستخلص العصير

- لا تستخدم العصاراة في حالة تلف المرشح.
- استخدم فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقف تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.

هام: تعليمات خاصة بخلط المكونات الساخنة



لتجنب إصابتك بأي حروق جلدية أثناء الخلط، ابعد يديك وأجزاء جسمك القريبة من الغطاء العلوي لتفادي حدوث أي حروق جلدية ممكنة.
يجب الالتزام بالإرشادات الوقائية التالية:

- **تنبيه: خلط المكونات شديدة السخونة قد ينتج عنه خروج سوائل ساخنة وأبخرة فجأة من خلال الغطاء العلوي أو فتحة التعبئة ⑩.**
- **ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها.**
- **يحذر تجاوز سعة ١٢٠٠ مل / ٥ أكواب عند خلط سوائل ساخنة مثل الحساء (راجع العلامات الموضحة على الدورق).**
- **ابدئي الخلط دائماً على سرعة منخفضة ثم زيدي السرعة تدريجياً. يحذر خلط السوائل الساخنة باستخدام إعداد التشغيل النبضي (المتقطع).**
- **السوائل التي تؤدي إلى تكوين رغوة عند خلطها مثل الحليب، يجب ألا تتجاوز كميتها سعة ١٠٠٠ مل / ٤ أكواب.**
- **توخي الحذر عن التعامل مع الخلاط والدورق حيث أن الخلاط والدورق ومحتوياته ستكون جميعها ساخنة.**
- **توخي بالغ الحذر عند إزالة الغطاء العلوي. صمم الغطاء العلوي ليتم تركيبه بإحكام لتجنب حدوث أي تسرب. إذا دعت الضرورة، استخدم قطعة من القماش أو قفازات الفرن لحماية يديك عند التعامل مع الغطاء العلوي.**
- **تأكد من تركيب الدورق بإحكام على القاعدة وعند إزالة الجهاز وجهي القاعدة وتأكدي من إزالتها مع الدورق سوياً.**
- **تأكد من تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما بشكل صحيح وإحكام قبل كل مرة تقومي فيها باستخدام الخلاط.**
- **تأكدي دائماً من عدم انسداد فتحات التهوية الموجودة في فتحة التهوية في كل مرة تقومي فيها باستخدام الخلاط ⑪.**
- **عند تركيب الغطاء العلوي على الدورق تأكدي دائماً من نظافة الغطاء العلوي وحافة الدورق وجففيهما للتأكد من التركيب بإحكام ومنع حدوث أي تناثر.**

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخن.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- 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.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- راجعي القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحق على حدة.

لسلامتك عند استخدام الخلاط

- **مخاطر التعرض لحروق:** بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المسيل فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المسيل فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغيله لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- هام - تم تركيب جوانب قاعدة الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.

السلامة

- أقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقِي على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المسيل أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:-
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- لا تستخدمِي أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمِي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الطاقة (الموتور):-
 - أوقفِي تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخِي الحذر حتى لا ينفصل دورق الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الشفرات.
- **مخاطر التعرض لحروق:** بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- لا تستخدمِي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمِي دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE