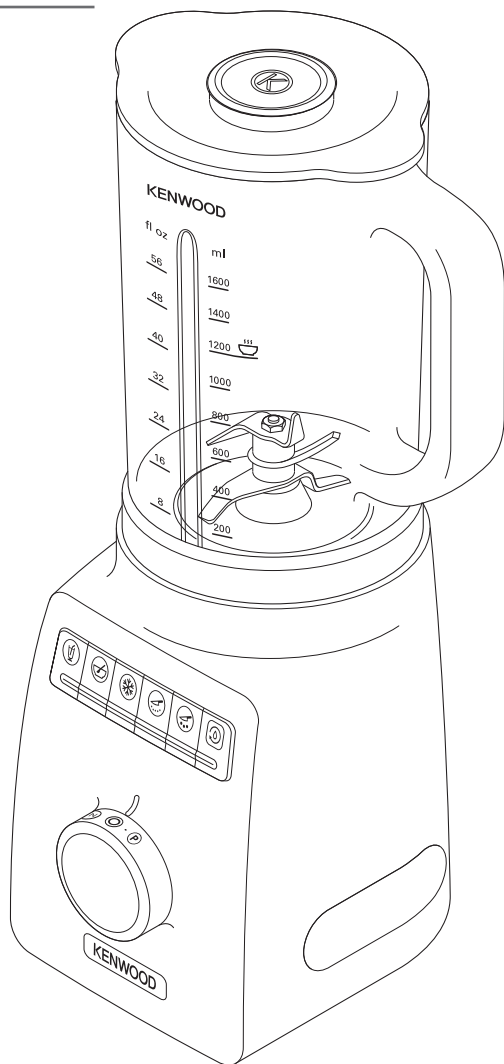


# KENWOOD

## Type BLM80

instructions



BLEND-~~X~~  
PRO

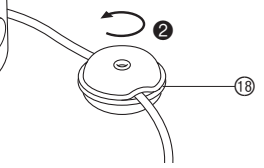
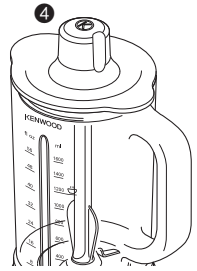
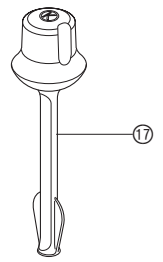
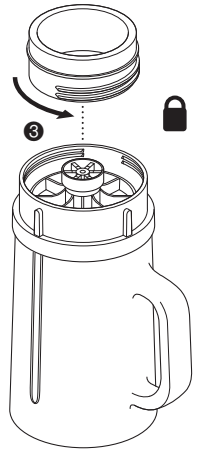
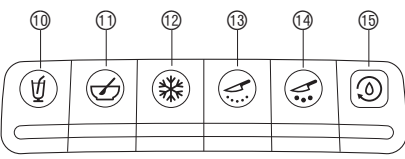
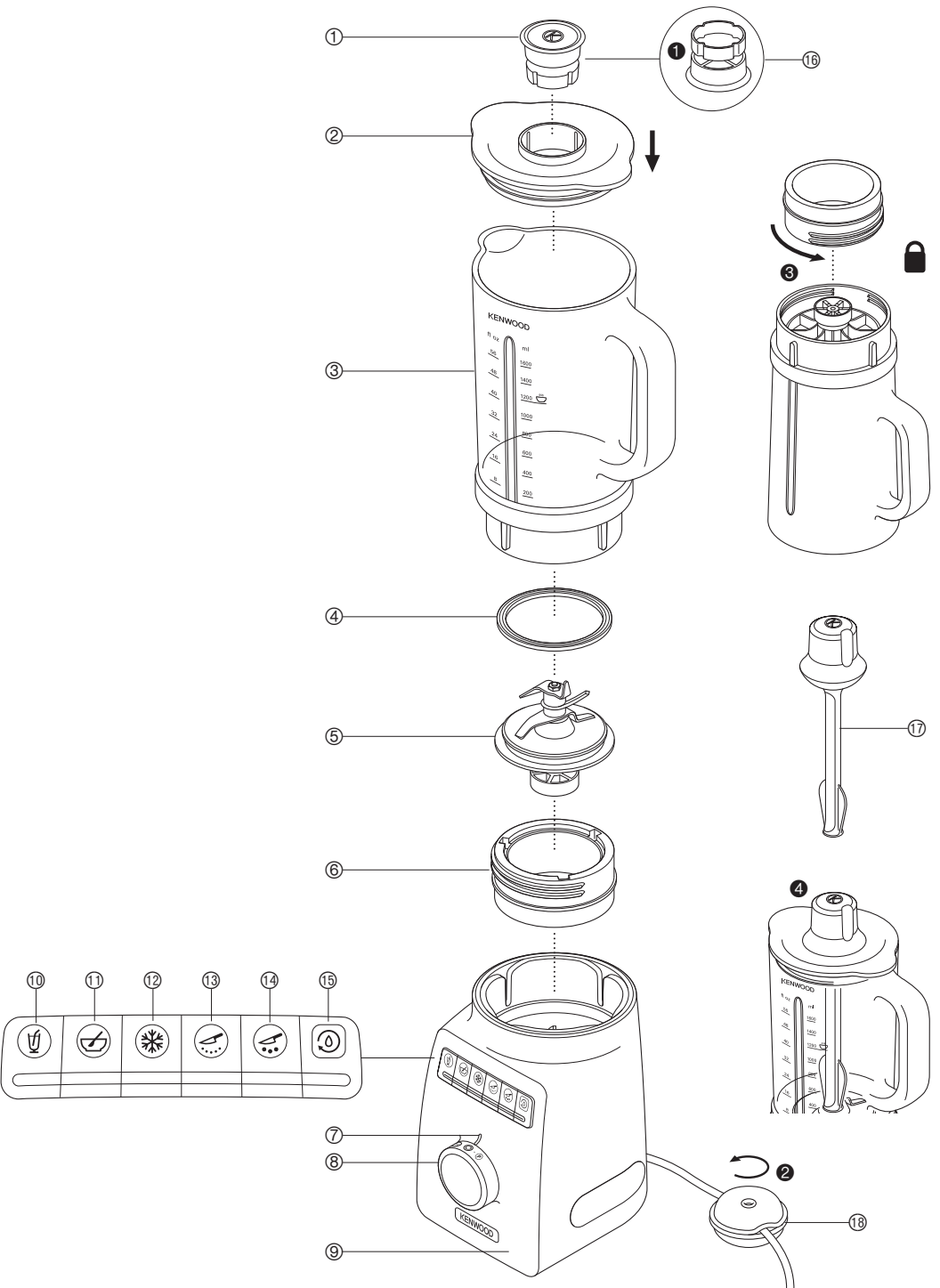
**English**

**2 - 9**

عربي

١٧ - ١٠





Your Blend-X PRO blender has 6 pre-set programmes available for all core blending tasks plus the flexibility of variable speed and pulse for total control. Each programme has been set to provide the perfect consistency every time, whether its puréeing ingredients for soups, crushing ice for cocktails, blending breakfast smoothies, grinding coffee or preparing salsa.

#### **before using your Kenwood appliance**

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

## safety

### **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 ①.**
- **We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending.**
- **NEVER** exceed 1200ml / 5 cups capacity if processing hot liquids, such as soups (refer to the markings on the goblet).
- **ALWAYS** use the pre-set “Soup” program ① for blending hot liquids and **NEVER** use the pulse setting.
- Liquids which tend to foam such as milk, should be limited to a maximum capacity of 1000ml/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 ⑱.
- 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.

## safety

- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.**
- **Ensure the cord is fully unwound from the cord storage device ⑲ before using the blender.**
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- The blender lid must be fitted when using the stir stick in the goblet.
- Only use the stir stick ⑳ for processing cold ingredients. **DO NOT** use when processing hot liquids.
- 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 let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.

- When removing the blender from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - don't accidentally unscrew the goblet from the blade assembly.
- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended speed chart.
- To ensure long life of your blender, do not run it for longer than 3 minutes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not process hard spices such as Nutmeg or Turmeric root as they may damage the blade.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- **Important** - The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- Misuse of your blender can result in injury.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

## before plugging in

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

## key


- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ blade base
- ⑦ Power On indicator
- ⑧ speed + pulse control
- ⑨ power unit
- ⑩ drinks programme button
- ⑪ soups programme button
- ⑫ ice crush programme button
- ⑬ fine chop programme button
- ⑭ coarse chop programme button
- ⑮ rinse programme button
- ⑯ vents
- ⑰ stir stick
- ⑱ cord storage device

## to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ④ into the blade unit ⑤ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area. Then fit the blade unit into the goblet ③.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Screw the blade base ⑥ onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened. Refer to the graphics on the side of the blade base as follows:  
 - unlocked position  
 - locked position
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the filler cap to the lid and push down to secure.
- 5 Fit the lid by pushing down until secure.
- 6 Place the blender onto the power unit.
- **Ensure the cord is fully unwound from the cord storage device before using the blender.**
- **The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.**
- 7 Plug in and the Power On indicator ⑦ will light up.  
Note: The Power On indicator will flash if the goblet is not fitted to the power unit. Select a speed (refer to the recommended speed chart).
- 8 Choose one of the following options:
  - Programme buttons:- Turn the speed control to the 'On' position and all the buttons will light up. Press the required programme button and the lights on the other buttons will go out and the programme will start. The blender will switch off automatically at the end of the programme time. If you wish to stop before the programme time has elapsed, press the selected programme button again.
  - Manually selected a speed by turning the speed control until the required speed is reached. At the end of blending return the speed control to "O" before removing the blender.
  - **Do not remove the goblet until the blades have stopped rotating and the speed control is in the 'O' position.**
  - (P) Pulse – operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.




**Refer to the troubleshooting section if you experience any problems with the operation of the blender.**

## to use the stir stick

1. Fit the lid to the goblet and remove the filler cap. DO NOT use the stir stick in the goblet without the lid fitted.
2. Insert the stir stick  and move around the goblet slowly whilst the motor is operating,
3. Use the stir stick to help move ingredients around the goblet and prevent clogging during processing.




### hints

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

Recommended Usage Chart (Programme buttons)				
Programme Button		Usage/Food Items	Max. Recommended Quantity	Programme Time
	Drinks	Cold Liquids Drinks & Cocktails	Max 1.6 litres	60 secs
		Milkshakes and milk based drinks	Max 1.2 litres	
		Smoothies Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	1 litre Liquid	
	Soups	Stock based soups 1.2 litre	1.2 litres	30 secs
		Soups using milk 1 litre	1 litre	
<b>DO NOT</b> use the stir stick when processing hot liquids. <b>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.</b>				
	Ice Crush	Ice crushing - Automatic pulsing action. A change in speed will be noted - this is normal. Freeze fruit juice in ice trays for Slushie type drinks	300g (14 ice cubes)	30 secs
		Sorbet recipes 40g sugar 250g Frozen fruit 1 egg white Use the stir stick	350g	30 secs X 2
		Instant Ice Cream 100g sugar 300g Frozen mixed berries 150g whipping cream Use the stir stick	600g	30 secs X 2

Processing times stated are for guidance only and will vary depending on the exact recipe used, ingredients being processed and personal preference. Stop the processing when the desired result has been achieved.



<b>Recommended Usage Chart (Programme Buttons)</b>				
<b>Programme Button</b>	<b>Usage/Food Items</b>	<b>Max. Recommended Quantity</b>	<b>Programme Time</b>	
	Fine Chop	Use for chopping nuts, breadcrumbs and similar dry ingredients. Grinding Coffee Beans and Spices.	30 secs	
		Coffee Beans	200g	For best results manually stop the program when you have achieved the desired result.
		Almonds	200g	
	Spices such as black peppercorns, cardamon seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds. <b>Hints</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 200g at a time.</li> <li>• 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.</li> <li>• To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.</li> </ul>	200g		
	Coarse Chop	Raw vegetables (such as onion, leeks, carrots, celery)	250g	10 secs
		Salsa 200g onion cut into quarters 1 red chilli cut in half ½ red pepper few coriander leaves 1 plum tomato	350g	10 secs
	Rinse	Use to rinse the goblet before taking apart for cleaning. For best results always take the blender apart for cleaning and dry thoroughly before re-assembling.	500mls warm water Max	30 secs

<b>Recommended Usage Chart (Manual Control)</b>			
<b>Usage/Food items</b>	<b>Recommended Qty</b>	<b>Speed</b>	<b>Time</b>
Mayonnaise	Max 3 egg mix	Max	60 secs
Caesar Dressing	Max 200g	Mid	70 secs
Vegetable Purees /Baby Food	300g	Min - Mid	60 secs
Fruit Purees	200g - 500g	Max	30 secs
Batter mixes	Max 1 litre	Max	15 secs
Uncooked meat (Lean Beef, Pork and Lamb) Lean Beef cut into 2 cm cubes	150g	Max	5 secs

Processing times stated are for guidance only and will vary depending on the exact recipe used, ingredients being processed and personal preference. Stop the processing when the desired result has been achieved.

## care and cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Don't immerse the blade unit in water.
- The goblet can be washed in your dishwasher.

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Don't immerse the power unit in water.
- Wind excess cord ② into the cord storage device ⑩.

### blade assembly

- 1 Unscrew the base from the goblet by turning in a clockwise direction. Refer to the graphics on the side of the base.

 - unlocked position

 - locked position

- 2 Then lift out the blade unit.

- **Care should be taken when removing the blade unit from the base.**

- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 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. DO NOT DISHWASH.**
- 5 Leave to dry upside down.

### other parts

Wash by hand, then dry.

## service and customer care

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

**If you experience any problems with the operation of the blender, 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 BLM80) 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 bought 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 blender goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

- 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

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The Blender will not operate.	No Power/Power On Light not illuminated. Goblet removed from power unit without turning the speed control to "O". Blender not assembled correctly.	Check blender plugged in.  The power unit will not operate until the speed control is turned to "on" and a speed is reselected.  Check blade unit is fully tightened to the goblet.
Power on light flashing rapidly.	The lights will flash under the following circumstances:-  The power unit is plugged in but the goblet is not fitted to the power unit.  The goblet is removed from the power unit without turning the speed control to "O".	Fit the goblet.  The power unit will not operate until the speed control is turned to "O" and a speed is reselected.
Power On Light flashing slowly.	The blender has been left plugged in for more than 15 minutes and has gone into standby mode.	Turn the speed control on and then off or press a program button to reset.
Blender not operating but Power On and programme button lights on.	Goblet fitted and speed control turned to "on" but speed or programme not selected.	Either select a speed manually or press one of the programme buttons.
Programme lights flashing	The lights will flash under the following circumstances:- The power unit is plugged in but the goblet is not fitted to the power unit.  The goblet is removed from the power unit without turning the speed control to "O".	Fit the goblet.  Turn the speed control to "O" and reselected a speed.
Programme buttons not operating	Programme buttons will not operate unless the speed control is turned to the "on" position first.	Turn the speed control to "on" and select the required programme.
Blender leaking from blade assembly.	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".
Blender stops or slows during processing.	Overload protection operated. Blender overloaded or overheated during operation.  Maximum capacity exceeded.	Switch off, unplug for 5 seconds. Then plug back in. If blender does not operate then leave to cool for 15 minutes before plugging back in.  Refer to the speed chart for maximum capacities to process.
If none of the above solve the problem see "Service & Customer Care".		

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط لا يعمل.	لا توجد طاقة/ضوء مؤشر تشغيل الطاقة (On) لا يضيء. تم إزالة الدورق عن وحدة الطاقة (الموتور) دون إعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "O". لم يتم تركيب الخلاط بالطريقة الصحيحة.	تأكد من توصيل الخلاط بمصدر التيار الكهربائي. لن تعمل وحدة الطاقة (الموتور) إلا عند لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل "ON" واختيار سرعة. تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق.
مؤشر تشغيل الطاقة "On" يومض بشكل سريع	تومض أضواء البرامج سابقة الإعداد في الحالات التالية: في حالة توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي بدون تركيب الدورق على وحدة الطاقة (الموتور). تم إزالة الدورق عن وحدة الطاقة (الموتور) دون إعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "O".	ركبي الدورق. لن تعمل وحدة الطاقة (الموتور) إلا عند لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل "O" واختيار سرعة.
مؤشر تشغيل الطاقة (On) يومض بشكل بطيء.	تم توصيل الخلاط بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ١٥ دقيقة وبذلك دخل الخلاط في وضع الاستعداد.	لغي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل (on) ثم موضع الإيقاف (off) أو اضغط على زر برنامج لإعادة التعيين.
الخلاط لا يعمل على الرغم من إضاءة زر تشغيل الطاقة (On) وأزرار البرامج.	تم تركيب الدورق وتم لف مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "on" ولكن لم يتم تحديد السرعة المطلوبة أو برنامج التشغيل المطلوب	إما أن تختار سرعة التشغيل يدوياً أو اضغط على أحد أزرار البرامج.
تومض أضواء أزرار البرامج	تومض أضواء البرامج سابقة الإعداد في الحالات التالية: في حالة توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي بدون تركيب الدورق على وحدة الطاقة (الموتور). تم إزالة الدورق عن وحدة الطاقة (الموتور) دون إعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "O".	ركبي الدورق. لغي مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "O" وأعيدي اختيار سرعة للتشغيل.
أزرار البرامج لا تعمل	لن تعمل أزرار البرامج إلى عند توجيه مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "on" أولاً.	لغي مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "on" واختار البرنامج المطلوب.
هناك تسريب في الخلاط من ناحية قاعدة وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام مركبة بطريقة غير صحيحة. حلقة الإحكام تالفة.	تأكد من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، 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 وتأكد من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
يتوقف الخلاط أو تبطأ سرعته أثناء التشغيل.	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد هناك تحميل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء تشغيل الخلاط. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	أوقف التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي لمدة ٥ ثوانٍ. ثم وصله مرة أخرى بمصدر التيار الكهربائي. إن لم يعمل الخلاط، ففي هذه الحالة أتركه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة قبل إعادة توصيله مرة أخرى بمصدر التيار الكهربائي. راجع جدول السرعات للحصول على السعات القصوى المستخدمة في تحضير الطعام.
إن لم تتم حل المشكلة التي تواجهينها من خلال الخطوات السابقة، ففي هذه الحالة راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".		



## العناية والتنظيف

- قومي دائماً بإيقاف الجهاز، فصله عن مصدر التيار الكهربائي وفك مجموعة الدورق عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
- قومي بإفراغ محتويات الدورق قبل فكه من وحدة الشفرات.
- لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.
- يمكنك غسل الدورق في غسالة الأطباق.

### وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- لفى السلك الكهربائي الزائد ② داخل مكان تخزين السلك الكهربائي ③.

### وحدة الشفرات

- ١ فكي القاعدة من الدورق عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة. راجعي الرسم التوضيحي الموجود على جانب القاعدة.

موضع الفتح

موضع القفل

٢ ثم ارفعي وحدة الشفرات للخارج.

- يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات من القاعدة.

٣ قومي بإزالة طوق الإحكام وغسله.

- 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. بحذر الغسيل في غسالة الأطباق.
- ٥ اتركها تجف في وضع مقلوب.

### الاجزاء الاخرى

تغسل باليد، ثم تجفف.

## الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل طبيعتها أو مركز صيانة معتمد من قبل طبيعتها.

في حالة مواجهة مشكلات في تشغيل الخلاط، قبل الاتصال لطلب الحصول على المساعدة راجعي دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها.

● إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:

- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريتي منه الجهاز.

- تصميم وتطوير رقيق في فنل في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

## معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقاً 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، يجب الأثر 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.

جدول الاستخدامات الموصى بها (أضرار البرامج)			
زمن البرنامج	السعة القصوى الموصى بها	الاستخدام/أنواع الطعام	زر البرنامج
٣٠ ثانية		استخدمي هذا البرنامج لغرم المكسرات وكسرات الخبز وما شابه من المكونات الجافة. طحن حبوب القهوة والتوابل.	الفرم الناعم
للحصول على أفضل النتائج يدوياً، أوقف تشغيل البرنامج فور الحصول على النتيجة المطلوبة.	٢٠٠ غرام	حبوب القهوة	
	٢٠٠ غرام	اللوز	
	٢٠٠ غرام	التوابل مثل الفلفل الأسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمره وقرون الفلفل الحار. <b>تلميحات</b> • للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٢٠٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة. • 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 تحميص التوابل قبل طحنها.	
١٠ ثوان	٢٥٠ غرام	الخضراوات النيئة (مثل البصل والكراث والجزر والكرفس)	الفرم الخشن
١٠ ثوان	٣٥٠ غرام	الصلصة ٢٠٠ غرام ثمرة بصل مقطعة إلى أرباع ١ ثمرة فلفل أحمر مقطعة إلى نصفين ١/٢ فلفل أحمر (شطلة) أقليل من الكزبرة ١ ثمرة طماطم	
٣٠ ثانية	٥٠٠ مللي ماء دافئ بحد أقصى	استخدمي البرنامج لشطف الدورق قبل إزالته أمن أجل التنظيف. للحصول على أفضل النتائج، فكي الخلاط لتنظيفه وجففيه جيداً قبل إعادة تركيبه.	الشطف 

جدول الاستخدامات الموصى بها (أضرار البرامج)			
الزمن	السرعة	السعة الموصى بها	الاستخدام/أنواع الطعام
٦٠ ثانية	السرعة العالية (Max)	خليط مكون من ٣ بيضات بحد أقصى	المايونيز
٧٠ ثانية	السرعة المتوسطة (Mid)	٢٠٠ غرام بحد أقصى	صلصة السيزر
٦٠ ثانية	السرعة المنخفضة إلى العالية (Min - Mid)	٣٠٠ غرام	مهروس الخضراوات/طعام الطفل
٣٠ ثانية	السرعة العالية (Max)	٢٠٠ إلى ٥٠٠ غرام	مهروس الفواكه
١٥ ثانية	السرعة العالية (Max)	بحد أقصى ١ لتر	خلطات الهرس
٥ ثوان	السرعة العالية (Max)	١٥٠ غرام	اللحوم غير المطهية (اللحم البقري الطري والخراف) اللحم البقري مقطع إلى مكعبات ٢ سم

أزمنة الخلط المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة في التحضير والتفضيلات الشخصية. توفقي عن معالجة الخليط بمجرد الوصول إلى القوام المطلوب.

جدول الاستخدامات الموصى بها (أضرار البرامج)			
زمن البرنامج	السعة القصوى الموصى بها	الاستخدام/أنواع الطعام	زر البرنامج
٦٠ ثانية	١,٦ لتر	سوائل باردة المشروبات والكوكيتلات	
	بعد أقصى ١,٢ لتر	الحليب المخفوق والمشروبات التي يدخل الحليب في تكوينها	
	١ لتر سوائل	المشروبات المرطبة ضعي الفواكه الطازجة والمكونات السائلة أولاً (بما في ذلك، الزبادي والحليب وعصائر الفواكه). ثم أضيفي الثلج أو المكونات المجمدة (بما في ذلك، الفواكه المجمدة والثلج أو الآيس كريم).	
٣٠ ثانية	١,٢ لتر	حساء اللحوم ١,٢ لتر	
	١ لتر	الحساء المحضر مع الحليب ١ لتر	
<p>يحذر استخدام عصا التقليل عند معالجة السوائل الساخنة. ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها. وعلى الرغم من ذلك إذا أردتي خلط المكونات الساخنة، فيرجى مراجعة تعليمات خلط المكونات الساخنة.</p>			
٣٠ ثانية	٣٠٠ غرام (١٤ مكعب ثلج)	جرش الثلج - تشغيل نبضي تلقائي. سيلاحظ تغير في سرعة التشغيل - هذا أمر طبيعي. جمدي عصير الفاكهة في صواني مكعبات الثلج. لتحضير مشروبات من النوع سلوشي	
٣٠ ثانية مرتين (٢)	٣٥٠ غرام	وصفة تحضير الشرابات ٤٠ غرام سكر ٢٥٠ غرام فاكهة مجمدة ١ بياض بيضة استخدمي عصا التقليل	
٣٠ ثانية مرتين (٢)	٦٠٠ غرام	الآيس كريم السريع ١٠٠ غرام سكر ٣٠٠ غرام خليط من التوت المجمد ١٥٠ غرام قشدة مخفوقة استخدمي عصا التقليل	

أزمنة الخلط المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة في التحضير والتفضيلات الشخصية. توقفي عن معالجة الخليط بمجرد الوصول إلى القوام المطلوب.

- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي ضظ/١٠٨/٢٠٠٤ بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

## الدليل

- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الخلاط بشكل غير صحيح.
- ٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، عندئذ يضيء زر تشغيل الطاقة ⑦ (On).
- ملاحظة: يومض مؤشر تشغيل الطاقة (On) في حالة عدم تركيب الدورق في وحدة الطاقة (الموتور). حددي السرعة المطلوبة (راجعى جدول السرعات الموصى بها).
- ٨ حددي أي من الخيارات التالية:
  - أزرار البرامج - لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل (On) عندئذ تضاء أزرار البرامج. اضغطي على زر البرنامج المطلوب، عندئذ تنطفئ أضواء البرامج الأخرى ويبدأ التشغيل. يتوقف الخلاط تلقائياً عند انتهاء زمن البرنامج المعد سابقاً. إذا أردتي إيقاف الخلاط قبل انتهاء زمن البرنامج المعد سابقاً، اضغطي على زر البرنامج المستخدم مرة أخرى.
  - يمكنك تحديد السرعة يدوياً عن طريق لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع السرعة المطلوبة. في نهاية عملية الخلط، أعيدي مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "O" قبل إزالة الخلاط.
- لا ترفعي الدورق عن وحدة الطاقة قبل توقف الشفرات عن الحركة وإعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "O".
- زر التشغيل النبضي (P) - يشغل الموتور بطريقة ترددية تشغيل/إيقاف. يعمل وضع التشغيل النبضي طالما تم الضغط على زر هذا الوضع.

راجعى قسم اكتشاف المشكلات وحلها في حالة ما إذا واجهتكم أية مشكلات مع تشغيل الخلاط.

## استخدام عصا التقليل

- ١ ركبى الغطاء العلوي على الدورق وأزيلي فتحة التعبئة. لا تستخدمى عصا التقليل في الدورق دون تركيب الغطاء العلوي.
- ٢ أدخلى عصا التقليل ④ وحركيها داخل الدورق في حركة دائرية بطيئة أثناء تشغيل الموتور.
- ٣ استخدمى عصا التقليل للمساعدة في تحريك المكونات حول الدورق وتجنب حدوث أي تعلق للمكونات أثناء المعالجة.

## ملاحظات مفيدة

- لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبقى يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغى المحتويات بشكل منتظم.
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في الخلاط عدا الزيت. أزيلي 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 كشط الجوانب. في حالة مواجهة صعوبة في معالجة الخليط، أضيفي المزيد من السائل واستخدمى عصا التقليل المزودة.

## استخدام الخلاط

- ١ ركبى حلقة الإحكام ④ على وحدة الشفرات ⑤ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف. ثم ركبى وحدة الشفرات في الدورق ③.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ اربطي قاعدة وحدة الشفرات ⑥ في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام. راجعى الرسوم التوضيحية الموجودة على جانب قاعدة وحدة الشفرات وهي كالتالي:
  - موضع الفتح
  - موضع القفل
- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ركبى فتحة التعبئة على الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لتستقر في موضعها.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي بالضغط عليه حتى يستقر في موضعه.
- ٦ ضعي الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور).
- تأكدى من فرد السلك الكهربائي بالكامل من مكان تخزين السلك الموجود في الجهاز قبل استخدام الخلاط.



- يحذر تشغيل الخلاط فارغاً.
- لا تقومي بإجراء عملية مزج متجاوزة الحد الأقصى للسعة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.
- لضمان إطالة عمر الخلاط، لا تشغيله لفترة مستمرة أطول من ٣ دقائق.
- 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.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تستخدم الخلاط في معالجة التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب أو جذور الكركم فقد تتسبب في تلف الخلاط.
- لا تستخدم الخلاط كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدم الخلاط دائماً على سطح آمن وجاف.
- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- هام - تم تركيب جوانب قاعدة الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها. قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة ومنهم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدم 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.

- عند تركيب الغطاء العلوي على الدورق تأكدي دائماً من نظافة الغطاء العلوي وحافة الدورق وجففيهما للتأكد من التركيب بإحكام ومنع حدوث أي تناثر.

## لسلامتك

- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط.
- تأكدي من فرد السلك الكهربائي بالكامل من مكان تخزين السلك الموجود في الجهاز ⑱ قبل استخدام الخلاط.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- يجب تركيب الغطاء العلوي الخاص بالخلاط عند استخدام عصا التقليل داخل الدورق.
- استخدم عصا التقليل ⑲ فقط عند معالجة المكونات الباردة. يحذر استخدام عصا التقليل عند معالجة المكونات الساخنة.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدم الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- عند إزالة الخلاط من وحدة الطاقة:
  - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
  - لا تفكي الدورق عن وحدة الشفرات.

## عربي

الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

- قبل استخدام جهاز رقيق فرز
- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
  - ازيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
  - اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

الخلاط Blend-X PRO مجهز بعدد ٦ برامج سابقة الإعداد لتناسب جميع أعمال الخلط إلى جانب مرونة السرعات المتغيرة والتشغيل النبضي لمنحك كامل التحكم. تم تصميم كل برنامج لمنحك أفضل تجانس في كل مرة تستخدمين فيها الجهاز، سواء في هرس المكونات لتحضير الحساء أو جرش التلج لتحضير الكوكبيات أو خلط المكونات لتحضير عصائر الإفطار ذات الرغوة أو طحن حبوب القهوة أو تجهيز الصلصة.

## سلامتك

### هام: تعليمات خاصة بخلط المكونات الساخنة

لتجنب إصابتك بأي حروق جلدية أثناء الخلط، ابعدي 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 ①.**
- **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).
- استخدم دائماً برنامج "الحساء" سابق الإعداد ① لخلط المكونات الساخنة ويحذر استخدام وظيفة التشغيل النبضي مع مثل هذه الحالات من الخلط.
- السوائل التي تؤدي إلى تكوين رغوة عند خلطها مثل الحليب، يجب ألا تتجاوز كميتها سعة ٦٠٠٠ 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.
- تأكدي من تركيب الدورق بإحكام على القاعدة وعند إزالة الجهاز وجهي القاعدة وتأكدي من إزالتها مع الدورق سوياً.
- تأكدي 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 (راجع الشكل ①٥).





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

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**

CREATE MORE