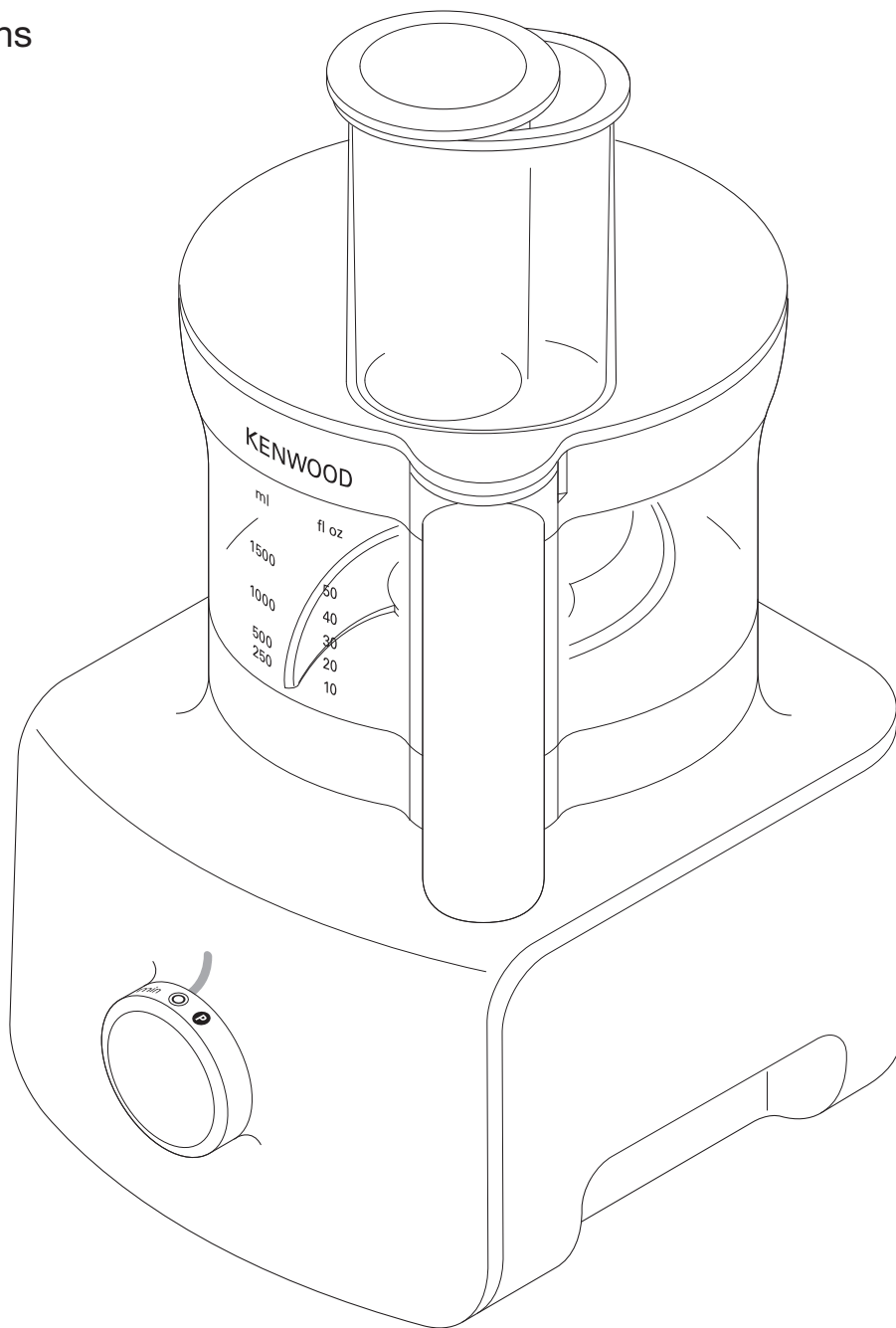


KENWOOD

TYPE FDP60

instructions

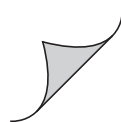


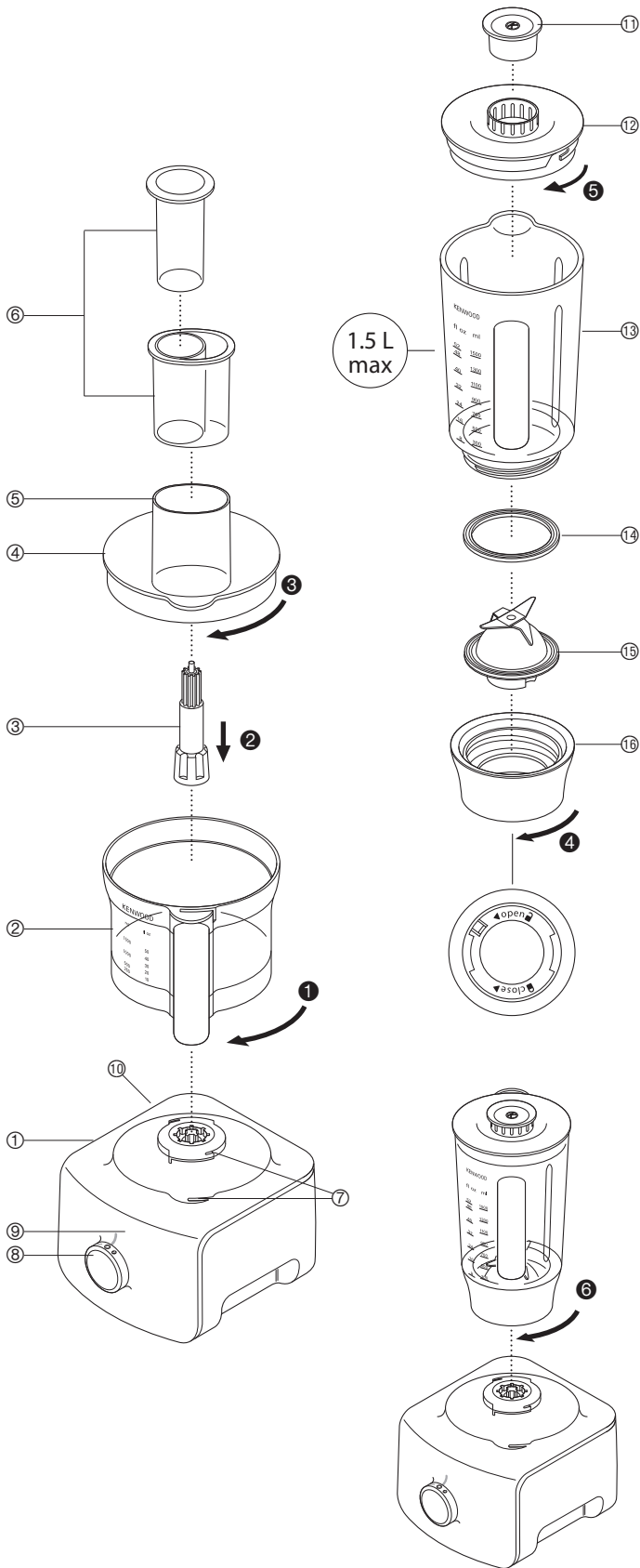
English

3 - 16

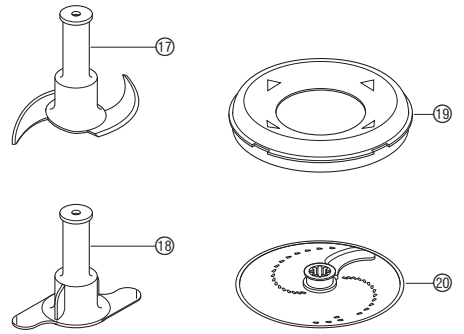
عربي

٢٧ - ١٧

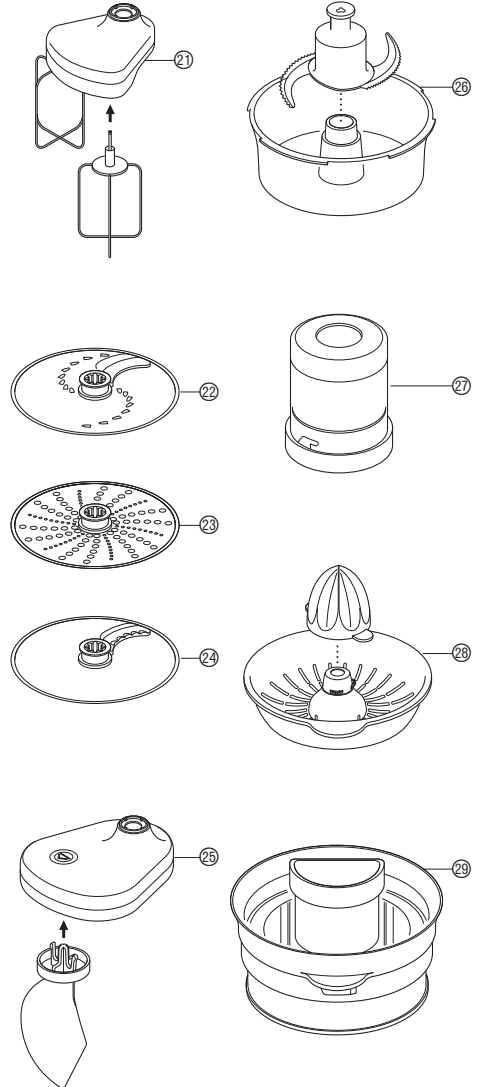




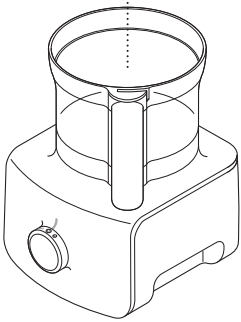
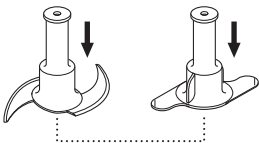
A - standard attachments



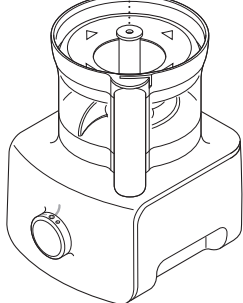
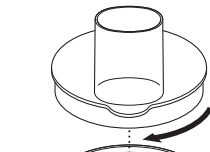
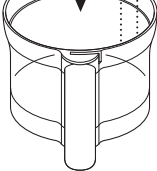
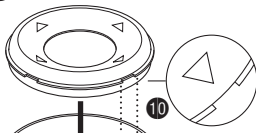
B - optional attachments



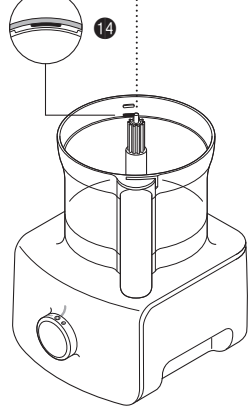
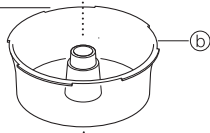
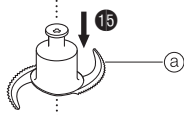
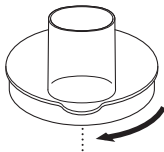
17 + 18



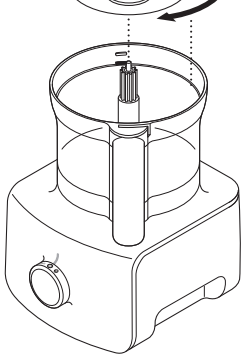
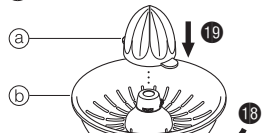
19



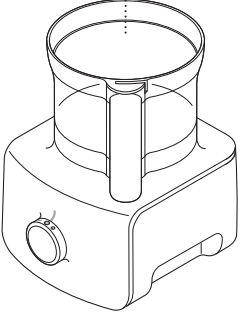
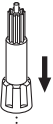
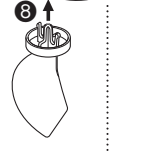
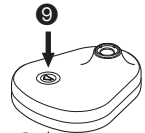
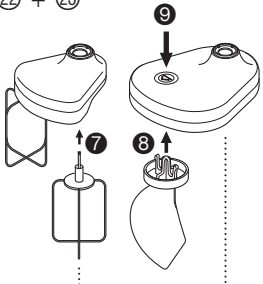
26



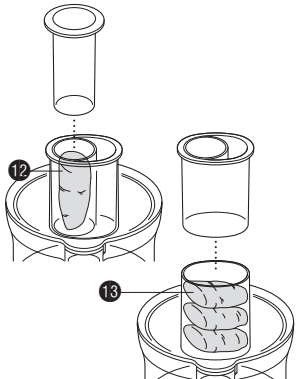
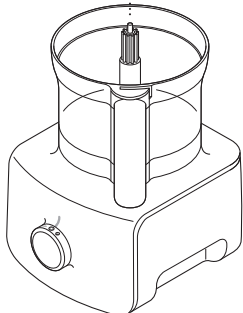
28



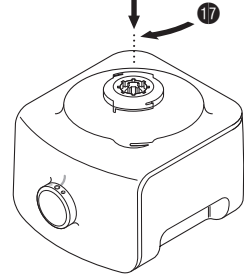
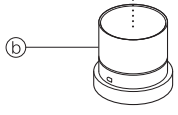
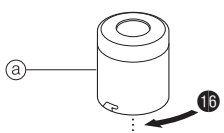
22 + 25



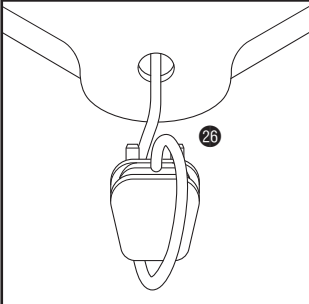
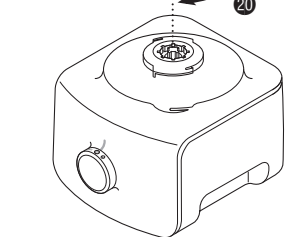
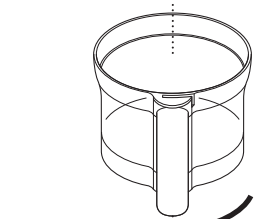
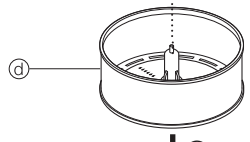
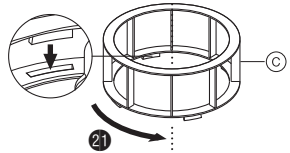
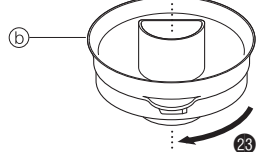
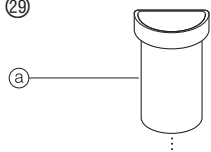
20, 26 → 30



27



29



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.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.
- Never blend more than the max level - 1.5 litres (53 fl oz).

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.**

mini bowl and knife safety

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

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.
- Never use a damaged attachment.

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:
Blue = Neutral, Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.

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 Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into 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 bowl with drive shaft
- ③ detachable drive shaft
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ speed/pulse control
- ⑨ power on light
- ⑩ cord storage (at back)

blender

- ⑪ filler cap
- ⑫ lid
- ⑬ goblet
- ⑭ sealing ring
- ⑮ blade unit
- ⑯ base

A - standard attachment

- ⑰ knife blade
- ⑱ dough tool
- ⑲ max capacity disc
- ⑳ 2mm slicing/grating disc

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.

- ㉑ dual whisk (if supplied)
- ㉒ 4mm slicing/grating disc (if supplied)
- ㉓ extra fine grater disc (if supplied)
- ㉔ French fry disc (if supplied)
- ㉕ folding tool (if supplied)
- ㉖ mini bowl and blade (if supplied)
- ㉗ grinding mill (if supplied)
- ㉘ citrus juicer (if supplied)
- ㉙ juice extractor (if supplied)

to use your food processor

- 1 Fit the bowl to the power unit. Place the handle towards the right hand side and turn forward ① until it locks.
- 2 Fit an attachment over the bowl drive shaft.

Note: Detachable drive shaft ② should be fitted when using the discs, mini bowl, whisk, folding tool and citrus juicer.

- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 3 Fit the lid ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid ③.
 - **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand front corner.**
 - 4 Plug in. The Power On light will come on. Select one of the following options: -
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.
 - 5 At the end of processing turn the speed control to the 'OFF' position (Align the speed control with the power on light ⑨).

- **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.

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ⑭ into the blade unit ⑮ - ensuring the seal is located correctly. **Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**
- 2 Clip the blade unit ⑮ into the base ⑩.
- 3 Screw the blade assembly onto the goblet - ensuring the blade assembly is fully tightened ④. Refer to the graphics on the underside of the base as follows:

 - unlocked position

 - locked position

The blender will not work if incorrectly assembled.

- 4 Put your ingredients into the goblet.
 - 5 Fit the filler cap to the lid, then place the lid on the goblet and turn in a clockwise direction ⑤ to lock.
 - 6 Place the blender onto the power unit, and turn clockwise ⑥ to lock.
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**
- 7 Select 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 1.5 litres (53 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	Max	15-20 secs	1.5kg/3lb 8oz flour weight
	Pastry - rubbing fat into flour	Mid - Max	10 secs	340g/12oz flour weight
	Adding water to combine pastry ingredients		10-20 secs	
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	Max	10-30 secs	600g/1lb 5oz max lean beef
	Chopping vegetables	Pulse	5-10 secs	500g/1lb 2oz
	Chopping nuts	Max	30-60 secs	200g/8oz
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	Max	10-30 secs	1kg/2lb 4oz
	Sauces, dressing and dips	Max	2 mins max	800g/1lb 12oz
Knife blade with max capacity disc	Cold soups	Start at low speed and increase to maximum	30-60 secs	1.5 litres/53 fl oz
	Milkshakes/batters		15-30 secs	1 litre/35 fl oz
Dual whisk	Egg whites	Max	60-90 secs	6 (200g)
	Egg & sugar for fatless sponges	Max	4-5 min	3 (150g)
	Cream	Max	30 secs	500mls/1pt
	Creaming fat and sugar	Max	2 mins max	200g/8oz fat 200g/8oz sugar
Dough tool	Yeasted mixes	Max	60 secs	1kg/ 2lb 4oz total wt
	White Bread Flour	Max	60 secs	600g/1lb 5oz flour wt
	Wholemeal Bread Flour	Max	60 secs	500g/1lb 2oz flour wt
Folding tool	Whipping cream and fruit purees	Min - Low	60 secs	300g/12oz cream, 300g/12oz puree
	Egg whites into heavy mixtures	Min - Low	60 secs	600g/1lb 5oz total wt
	Macaroons	Min - Low	60 secs	500g/1lb 2oz total wt
Discs - slicing/grating	Firm food items such as carrots, hard cheeses	Mid - Max	-	Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	Min - Mid	-	
Extra fine grater	Parmesan cheese, potatoes for German potato dumplings	Max	-	
French fry disc	Cuts potatoes for thin French Fries and ingredients for casseroles and dips (eg cucumber, apple and pear.)	Max	-	
Blender	Cold liquids and drinks	Max	15-30 secs	
	Stock based soups	Max	30 secs	1.2 litres/42 fl oz
	Soups using milk	Max	30 secs	1 litre/35 fl oz
SCALD RISK: Hot ingredients should be allow to cool to room temperature before blending				
Mini bowl and knife	Meat	Max	20 secs + Pulse	200g/8oz Lean beef
	Chopping herbs	Max	30 secs	15g/½oz
	Chopping nuts	Max	30 secs	50g/2oz
	Mayonnaise	Max	30 secs	2 Eggs 300g/12oz Oil
	Purees	Max	30 secs	200g/8oz
Citrus Juicer	Smaller items i.e. limes and lemons	Min - Low	-	1kg/2lb 4oz
	Larger fruits i.e. oranges and grapefruits			
Metal juice extractor	Juicing fruit and vegetables ie apples and carrots	Max	-	800g/1lb 12oz apples 600g/1lb 5oz carrots
	Juicing soft fruits ie grapes and tomatoes	Max	-	500g/1lb 2oz
Grinding mill	Processing a range of spices	Max	30-60 secs	50g/2oz
	Grinding coffee beans	Max	30 secs	
	Chopping nuts	Pulse	10 secs	50g/2oz
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	10 secs	30g/1oz

* 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.

⑰ 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/¾in 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/¾in cubes.
- Take care not to over-process.

⑱ 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. 60 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

⑲ max capacity disc

When blending liquids in the bowl, the max capacity disc must be used with the knife blade. It prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

- 1 Fit the 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 ⑩. **Do not push down on the capacity disc.**
- 5 Fit the lid and switch on.

⑳ dual whisk (if supplied)

Use for light mixtures such as egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges.

using the whisk

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push each beater ⑦ 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.

creaming fat and sugar

- For best results fat should be allowed to soften at room temperature (20°C) before creaming. **DO NOT use fat straight from the fridge as this will damage the whisk.**
- 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.

slicing/grating discs

reversible slicing/grating discs - 2mm ⑳, 4mm ㉑

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

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

extra fine grater disc ㉒ (if supplied)

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

French fry disc ㉓ (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 bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost ⑩.
- 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 ingredients.
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.
To use the large feed tube - use both pushers together.
- 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 French fry disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright 12 comes out shorter than food placed horizontally 13.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

25 folding tool (if supplied)

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

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push the paddle 6 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 min - low speed.**

to remove the beater

Detach the beater from the drive head by pressing the release button 9.

hints

- Do not use 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 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.

- Ⓐ mini blade
- Ⓑ mini bowl

to use the mini bowl and knife

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Fit the mini bowl over the detachable drive shaft - ensure the cut out sections align with the locating tabs 14 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 15.
- 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.

27 grinding mill (if supplied)

Use the grinding mill for processing dry ingredients such as nuts or coffee beans and for grinding spices such as:- Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, fresh ginger root, garlic cloves and fresh chillies.

- Ⓐ mill jar
- Ⓑ grinding mill blade assembly

to use your grinding mill.

- 1 Place your ingredients into the blade assembly Ⓐ.
- 2 Fit the jar Ⓐ and turn clockwise to lock 16.
- 3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock 17.
- 4 Select a speed or use the pulse (P).

safety

- Never fit the blade unit to your food processor without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your mill, 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 mill is incorrectly fitted.
- Do not process turmeric root in the mill 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 50g at a time in the mill.
- 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.

28 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 bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
 - 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle 16.
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down 19.
 - 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.

29 juice extractor (if supplied)

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

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.
- Never use a damaged attachment.

- a pusher
- b lid
- c pulp remover
- d filter drum

to use the juice extractor

- 1 Fit the bowl to the power unit 20.
- 2 Place the pulp remover into the filter drum - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum 21.
- 3 Fit the filter drum 22.
- 4 Place the attachment lid onto the bowl, turn until it locks and the feed tube sits over the handle 23. **Your juice extractor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.**
- 5 Cut the food to fit the feed tube.
- 6 Switch on 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.

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 800g 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.


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 26.

blender

- 1 Empty the goblet, unscrew the blade unit by turning to the unlock position  to release. Then remove the blade unit by pushing up from underneath.
- Care should be taken when removing the blade unit from the base.
- 2 Wash the goblet by hand.
- 3 Remove and wash the seal.
- 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.**

grinding mill

- Remove the blade assembly from the jar by turning in an anti-clockwise direction.
- Wash the jar by hand.
- 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.**
- Leave to dry upside down.

folding tool

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

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

filter drum

- The cutting blades on the base of the filter drum are very sharp, take care when handling and cleaning the drum.

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	✗
juice extractor	✓
grinding mill blade assembly	✗
grinding mill jar	✓
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 (e.g. FDP60) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are on the underside of the power unit.

spares and attachments

 call 0844 557 3653.

other countries

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.

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



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

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

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

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.	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.
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.
Blender 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 1.5L 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.

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 the folding tool and fold in the remaining sugar using low speed.
- 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.

lasagne

use the grating 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 grating 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 flour
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.

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 max speed 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 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.

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 (1½ 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 to melt slowly with the warm water. 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 max speed to whisk until soft peaks form (approx. 30 - 45 secs). 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 and fold until the chocolate is incorporated (max 60 secs) . 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 (4½ oz) caster sugar
140g (5oz) ground almonds
120g (4½ oz) icing sugar
2.5ml (½ tsp) Vanilla extract

Dual Whisk

- 1 Place the egg whites in the bowl and use the dual whisk on max speed to whisk until soft peaks form (approx. 60 secs). Do not over whisk.

- 2 Add the caster sugar a third at a time and mix on max speed 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 low speed to fold the mixture (approx 60seconds). 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.

basic cake mix (creaming method)

use the dual whisk & folding tool

cake mix

200g (7oz) butter (softened)
200g (7oz) caster sugar
200g (7oz) medium eggs
200g (7oz) self raising flour (sieved)

Dual Whisk

- 1 Place the butter and sugar in the bowl and use the dual whisk on max speed to cream the butter and sugar together until light and fluffy (approx. 2 minutes).

- 2 Add the eggs, one at a time, mixing well after each addition.

Folding tool

- 3 Add the flour to the bowl and use the folding tool on low speed to mix in the flour.

- 4 Carefully spoon the mix into cases and bake in a preheated oven for 15- 20 minutes at 180°C/350°F/Gas mark 4).

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.

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.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكدتي من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين. تأكدتي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع و الغطاء العلوي بشكل غير صحيح.
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 تعشيق القفل. تأكدتي 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 تعشيق القفل. تأكدتي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق الطحن.
يتوقف جهاز تحضير الطعام أو تبطأ سرعته أثناء التشغيل	تم تشغيل وظيفته الحماية ضد التحميل الزائد. هناك تحميل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء عملية تشغيل جهاز تحضير الطعام. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصلي عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة تقريباً. راجع جدول السرعات للحصول على السعات القصوى المستخدمة في تحضير الطعام.
المسيل يسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.	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 بالخلاط	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.	فكي الدورق وتأكدي من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد	راجع التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحقات في قسم «استخدام الملحقات». تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	



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

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

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

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 لسلطة قمامة ذات عجلات.

العناية والتنظيف

● أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.

● 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 الطاقة 26.

جهاز التسييل

١ أفرغي الدورق وفكي وحدة الشفرات عن طريقها لفها حتى موضع الفتح وذلك لتحريرها. ثم أزيلى وحدة الشفرات عن طريق جذبها لأعلى من الجانب السفلي.

● يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات عن القاعدة.

٢ اغسلي الدورق يدوياً.

٣ أزيلى حلقة 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.

مطحنة الفرم

● أزيلى وحدة الشفرات عن وعاء الطحن عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة.

● اغسلي وعاء الطحن يدوياً.

● لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة

● باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. لا

تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.

● اتركها تجف في وضع مقلوب.

أداة الطي

● فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير 29. اغسليه بالماء الدافئ والصابون.

● امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم جففيها. لا تغمري رأس المحرك في الماء.

اسطوانة الترشيح

● شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة اسطوانة الترشيح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع اسطوانة الترشيح وتنظيفها.

جميع الاجزاء الاخرى

● تغسل باليد ثم تجفف.

● حيث أنه من الأمن غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق بطريقة أخرى يمكن غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبي 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 الخلط، الغطاء العلوي، فتحة التعبئة
✗	وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالخلط
✓	مستخلص العصير
✗	مجموعة شفرات مطحنة الفرم
✓	وعاء الطحن الخاص بمطحنة الفرم
✓	مقشقة

الخدمة ورعاية العملاء

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

● في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال بطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com

● يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

● في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD.

● للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com أو موقع الويب المخصص لذلك.

● تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.

● صنع في الصين.

سلامتك

- يحذر تركيب وحدة الشفريات في جهاز تحضير الطعام بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمس الشفريات الحادة - ابدي وحدة الشفريات بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تزيل المطحنة قبل توقف الشفريات تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمطحنة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفريات.

تلميحات

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة 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 تمييز التوابل قبل طحنها.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل تحضيره.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام وعاء الطحن الصغير عند فرم الأعشاب.

٢٨ العصارَة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

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

أ) مخروط العصر

ب) المصفاة

استخدام العصارَة

١ ركبِي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبِي محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ركبِي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية 18.

٣ ركبِي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع 19.

٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

• لن تعمل العصارَة 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 كفك.

• 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.

٢٩ مستخلص العصير (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي عصارَة الطرد المركزي لتحضير العصير من الفاكهة والخضراوات الصلبة.

السلامة

• لا تستخدمِي العصارَة في حالة تلف المرشح.

- استخدمِي 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.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه.

أ) عصا دفع المكونات

ب) غطاء

ج) مزيل اللب

د) اسطوانة الترشيح

استخدام العصارَة

١ ركبِي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) 20.

٢ ضعي مزيل اللب بداخل اسطوانة الترشيح - تأكدي من استقرار الأطراف في الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة 21.

٣ ركبِي اسطوانة الترشيح 22.

٤ ضعي الغطاء العلوي للملحق على السلطانية ثم لفه حتى يستقر في موضع التعشيق مع توجيه فتحة إدخال الطعام أعلى المقبض 23. لن تعمل العصارَة في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة صحيحة في موضع التعشيق.

٥ قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب إدخال المكونات.

٦ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية. انتهي من تحضير الكمية الموضوعية بشكل تام قبل إضافة كمية أخرى.

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

هام

• إذا بدأت العصارَة في الاهتزاز، أوقف تشغيلها وأفرغي اللب من اسطوانة الترشيح. (تهتز العصارَة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).

• السعة القصوى للتحضير في المرة الواحدة هي ٨٠٠ غرام من الفاكهة أو الخضراوات (راجع جدول السرعات).

• بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب بقاء أو توقف العصارَة. إذا حدث ذلك، أوقف تشغيلها وأزيلي المرشح.

• أوقف تشغيلها وأفرغي مجمع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

تلميحات

• قبل التحضير أزيلِي النوى والبذور من المكونات (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والقشرة الخارجية الصلبة (البطيخ والأناناس). لا تحتاجي إلى تقشير أو إزالة البذور من التفاح أو الكمثرى.

• استخدمِي 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 مرّاً. استخدمِي عصارَة الموالح للحصول على أفضل النتائج.

٤ أدخلي الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.

اختاري حجم فتحة إدخال المكونات المراد استخدامها. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة.

لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير - ركبي أولاً مقبض دفع الطعام الكبير داخل أنبوب إدخال الطعام.

لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الكبير - استخدم مقبض دفع الطعام معاً.

٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.

تلميحات

- استخدم مكونات 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 البش: الطعام الموضوع بشكل رأسي ١٢ يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي ١٥.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

٢٥ أداة الطي (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

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

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ادفعي المضرب ٨ بإحكام داخل رأس المحرك.

٣ ركبي أداة الطي عن طريق لفها بحذر حتى تسقط فوق محور الدوران. ٤ أضيفي المكونات.

٥ ركبي الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.

٦ حددي أقل سرعة - سرعة منخفضة.

لإزالة المضرب

فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير ٩.

تلميحات

- لا تستخدم السرعة العالية 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 سيترسب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً.
- أية مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام المعلقة البلاستيكية وخلطها مع الخليط.

٢٦ السلطانية الصغيرة والشفرات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي وعاء تحضير الطعام الصغير لتقطيع الأعشاب و تحضير كميات صغيرة من الطعام ومثال على ذلك، اللحم والبصل والبنقد والمايونيز والخضراوات والمعجنات والصلصات وغذاء الأطفال.

٨ السكين الصغير

٩ السلطانية الصغيرة

استخدام السلطانية الصغيرة والسكين الصغير

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ركبي السلطانية الصغيرة على محور الدوران - تأكدي أن المقاطع المقصوفة تتحاذى مع السنة الاستقرار ١٤ في السلطانية الرئيسية.

ملاحظة: لا يمكن تركيب الغطاء العلوي الخاص بالسلطانية الرئيسية في حالة عدم تركيب السلطانية الصغيرة بشكل صحيح.

٣ ضعي سكين التقطيع على محور الدوران ١٥.

٤ ضعي المكونات المراد تحضيرها.

٥ ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

لسلامتك

• يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.

• سكين التقطيع حاد جداً - توخي 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.
- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ١-٢ سم قبل التحضير.
- عند تحضير المايونيز أضيفي الزيت من خلال أنبوب إدخال الطعام.

٢٧ مطحنة الفرم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

استخدمي مطحنة الفرم لمعالجة مكونات جافة مثل المكسرات وحبوب القهوة وطحن التوابل مثل:-

حبوب الفلفل الأسود و بذور الهيل و بذور الكمون و بذور الكزبرة و بذور الشمر و جذور الزنجبيل الطازجة و فصوص الثوم و قرون الفلفل الحار.

٨ وعاء الطحن

٩ مجموعة شفرات مطحنة الفرم

استخدام مطحنة الفرم

١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات ٩.

٢ ركبي وعاء الطحن ٨ ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل ١٦.

٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق ١٧.

٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدم

وضع التشغيل النبضي (P).

استخدام الملحقات

راجعى جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

17 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 المطهي، استخدميه أيضاً لتحضير الخضراوات والمكسرات والفطائر والمغموسات 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.

18 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 بيديك فقط. غير منصوص بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

19 قرص السعة القصوى

عند خلط السوائل في السلطانية، يجب استخدام قرص السعة القصوى مع نصل السكين. حيث يعمل القرص على تحسين الفرغ ومنع التسرب.

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبى سكين التقطيع.
- ٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- ٤ ركبى قرص السعة القصوى على قمة نصل السكين وتأكدى من استقرارها على الحافة الموجودة داخل السلطانية 10. لا تضغطي على قرص السعة القصوى لأسفل.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

21 خفاقة البيض الثنائية (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

يستخدم للخلطات الخفيفة مثل بياض البيض أو القشدة أو الحليب المجفف وأيضاً لخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي الخالي من الدسم.

استخدام مضرب البيض

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل لللف والتركيب.
- ٢ ادفعي كل مضرب 7 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

- 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.
- تأكدى من نظافة السلطانية ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.

مزج السمن/الزبد مع السكر

- للحصول على أفضل النتائج، يترك السمن/الزبد ليصبح طرياً في درجة حرارة الغرفة (٢٠ درجة مئوية) قبل الخفق. لا تستخدمى السمن/الزبد مباشرة بعد إخراجها من التلاجة لأن ذلك سيؤدي إلى تلف المضرب.
- 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.

أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

أسطح التقطيع/التقطيع الطولي القابلة للعكس - mm٢- 20، mm٤ 20

استخدمى جانب التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام. استخدمى جانب التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.

قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم 23 (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

يستخدم في بشر جبن البارميزان والبطاطس لتحضير فطائر البطاطس الألمانية.

قرص الأصابع الرفيعة 24 (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

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

لسلامتك

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

استخدام أسطح التقطيع

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل لللف والتركيب.
- ٢ أمسكي سطح التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى 11.
- ٣ ركبى الغطاء العلوي.

جدول السرعات الموصى بها

الإداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة %	الساعات القصوى
سكين التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	٨	١٥ إلى ٢٠ ثانية	الوزن الإجمالي ١.٥ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق	سرعة متوسطة -	١٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٣٤٠ غ
	إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	أقصى سرعة	١٠ إلى ٢٠ ثانية	
	فرم الأسماك واللحوم	أقصى سرعة	١٠ إلى ٢٠ ثانية	٦٠٠ غ
	الباطشو والقوالب			لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	تشغيل نبضي	٥ إلى ١٠ ثانية	٥٠٠ غ
	فرم المكسرات	أقصى سرعة	٢٠ إلى ٦٠ ثانية	٢٠٠ غ
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	أقصى سرعة	١٠ إلى ٢٠ ثانية	١ كغم
	الصلصات ومرق التوابل والمغموسات	أقصى سرعة	٢ دقيقة كحد أقصى	٨٠٠ غ
	الحساء البارد	ابدئي على السرعة المنخفضة مع الزيادة حتى السرعة القصوى	٢٠ إلى ٦٠ ثانية	١.٥ لتر
سكين التقطيع مع قرص السعة القصوى	الحليب المخفوق/العجائن السائلة		١٥ إلى ٢٠ ثانية	١ لتر
مضرب البيض الثنائي	بياض البيض	أقصى سرعة	٦٠ إلى ٩٠ ثانية	٦ (٢٠٠ غ)
	البيض والسكر للكيك الإسفنجي خالي الدسم	أقصى سرعة	٤ إلى ٥ دقائق	٣ (١٥٠ غ)
	القسدة	أقصى سرعة	٢٠ ثانية	٥٠٠ مل
	مزج السمن مع السكر	أقصى سرعة	٢ دقيقة كحد أقصى	٥٠٠ مل سمن/زيد ٥٠٠ مل سكر
أداة العجين	الخلطات المخمرة	أقصى سرعة	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ١ كغم
	دقيق الخبز الأبيض	أقصى سرعة	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٦٠٠ غ
	دقيق الخبز الأسمر	أقصى سرعة	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ
أداة الطي	القسدة المخفوقة ومهروس الفواكه	أقل سرعة - سرعة منخفضة	٦٠ ثانية	٥٠٠ غ قسدة ٥٠٠ غ مهروس
	بياض البيض في الخلطات الخفيفة	أقل سرعة - سرعة منخفضة	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٦٠٠ غ
	المكارون	أقل سرعة - سرعة منخفضة	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ
	الطعام صلب مثل الجزر، والجبن الصلب	سرعة متوسطة - أقصى سرعة	-	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم	السرعة المنخفضة إلى العالية	-	
جبن بارميزان، البطاطس لبطاطس الألمانية	أقصى سرعة	-		
لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى)	أقصى سرعة	-		
المسيل	السوائل والمشروبات الباردة	أقصى سرعة	١٥ إلى ٣٠ ثانية	١.٥ غ
	حساء اللحوم	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	١.٢ غ
	الحساء المحضّر مع الحليب	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	١ غ
مخاطر التعرض لحروق: يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.				
السلطانية الصغيرة والشفرات	اللحوم	أقصى سرعة	٢٠ ثانية + تشغيل نبضي	٢٠٠ غ لحم بقري طري
	فرم الأعشاب	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	١٥ غ
	فرم المكسرات	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	٥٠ غ
	المايونيز	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	٢ بيضات ٢٠٠ غ زيت
	المهروسات	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	٢٠٠ غ
عصارة موالح	الفواكه الصغيرة مثل الليمون الحمضي والليمون	أقل سرعة - سرعة منخفضة	-	١ كغم
	الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت	أقصى سرعة	-	
مستخلص العصير	عصر الفواكه والخضراوات الصلبة مثل التفاح والجزر	أقصى سرعة	-	٨٠٠ كيلوغرام ٦٠٠ غرام جزر
	عصر الفواكه اللينة مثل العنب والطماطم	أقصى سرعة	-	٥٠٠ غرام
مطحنة الفرغ	تحضير العديد من التوابل	أقصى سرعة	٢٠ إلى ٦٠ ثانية	٥٠ غرام
	طحن حبوب القهوة	أقصى سرعة	٣٠ ثانية	
	فرم المكسرات	تشغيل نبضي	١٠ ثانية	٥٠ غرام
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	تشغيل نبضي	١٠ ثانية	٣٠ غرام

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

استخدام

- ١ ركبى حلقة الإحكام 14 على وحدة الشفرات 15 - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح. إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ ركبى وحدة الشفرات 15 على القاعدة 16.
- ٣ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام 4. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔑 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

لن يعمل المسيل في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

- ٤ ضعبي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٥ ركبى غطاء المرشح على الغطاء العلوي ثم ضعبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة 5 لقله في موضع التعشيق.
- ٦ ركبى الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقه في موضع التثبيت 6.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.
- ٧ حددي السرعة المطلوبة (راجعى جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمى تحكم التشغيل النبضي.

ملاحظات مفيدة

- عند تحضير المايونيز، ضعبي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة، ثم صبى الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السمكية مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفى المزيد من السوائل.
- جرش الثلج - استخدمى 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.
- لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلى غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يدك فوق الفتحة للحصول على أفضل النتائج أفرغى المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستخدمى المسيل كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تخلطى سعة أكبر من ١.٥ لتر - استخدمى سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

B – ملحقات اختيارية

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

- 21 خفاقة البيض الثنائية (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 22 قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 23 قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 24 قرص الأصابع الرفيعة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 25 أداة الطي (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 26 السلطانية الصغيرة والشفرات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 27 مطحنة الفرم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 28 عصارة موالح (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 29 مستخلص العصير المعدني (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

لاستعمال جهاز معالجة الطعام

١ ركب السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور). ضعي المقبض ناحية الجانب الأيمن ولفي في الاتجاه للأمام حتى تستقر السلطانية في موضع التعشيق ①.

٢ ركب الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية. ملاحظة: يجب تركيب محور الدوران القابل للفك والتركيب ② عند استخدام الأقراص والسلطانية الصغيرة ومضرب البيض وأداة الطي وعصارة الموالح.

• ركب دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

٣ ركب الغطاء العلوي مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي ③.

• لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.

٤ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي. يتم إضاءة ضوء التشغيل. حدي أي من الخيارات التالية: -

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

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

٥ في نهاية عملية المعالجة، لفي زر تحكم السرعة إلى موضع الإيقاف "OFF" (حادي زر تحكم السرعة مع ضوء التشغيل ⑤).

• أوقفي دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

ملاحظة هامة

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

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

• تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.

• يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

١ أزلي أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.

٢ اغسلي الأجزاء "راجع قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

- ① وحدة الطاقة
- ② السلطانية مع محور الدوران
- ③ عمود ادارة قابل للفصل
- ④ غطاء
- ⑤ انبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ أفعال الأمان
- ⑧ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑨ ضوء التشغيل
- ⑩ مخزن السلك (في الخلف)

المسيل

- ⑪ فتحة التعبئة
- ⑫ غطاء
- ⑬ الدورق
- ⑭ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑮ وحدة الشفرة
- ⑯ القاعدة

A – الملحقات القياسية

- ⑰ شفرة السكين
- ⑱ أداة العجن
- ⑲ قرص السعة القصوى
- ⑳ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر)

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.

تعليمات السلامة الخاصة بالوعاء الصغير والسكين

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.
- سكين التقطيع حاد جداً - توخي الحذر دائماً عند التعامل معه.

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. ابقي 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.

لسلامتك عند استخدام مستخلص العصير

- لا تستخدم العصارة 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، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه.

- 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.
- يحذر خلط مكونات تتجاوز الحد الأقصى للسعة - ١.٥ لتر.

لسلامتك

- اقرئي 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.
- أبقى 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 تستخدمني أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمني 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):-
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخي 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 تستخدمني الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمني 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