

# KENWOOD

## TYPE BLP40

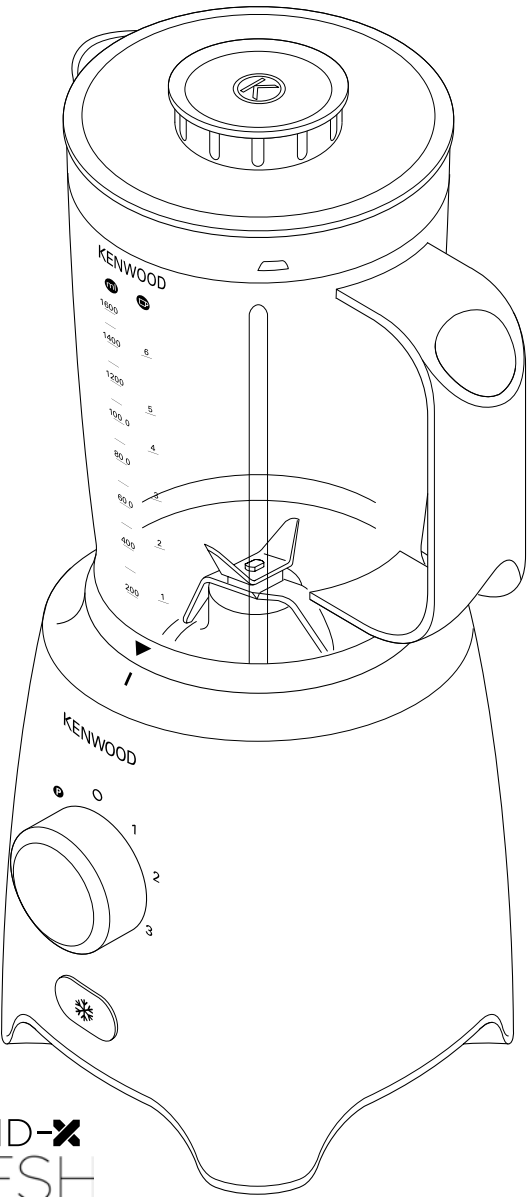
instructions

English

2 - 8

عربي

١٥ - ٩



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

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

**KENWOOD**  
CREATE MORE

127610/2

BLEND-  
FRESH

## السلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيل مكوّنات التغليف وأيّة ملصقات.
- 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 المازج أو وعاء الطحن الخاص بالمطحنة.

- أفصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.

- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.

- استخدم دورق 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 ترك المكونات الساخنة لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.

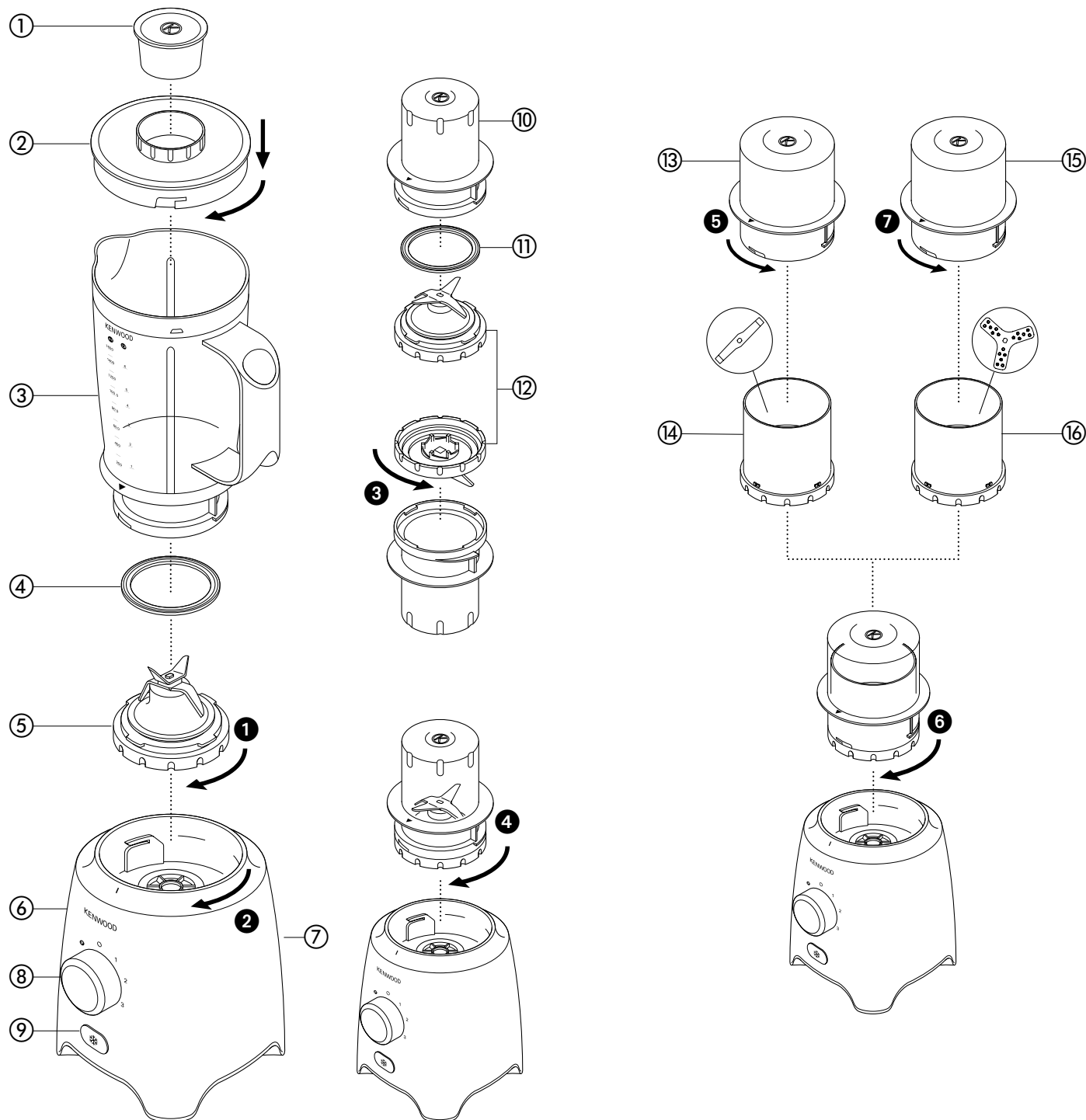
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.

## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- 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 or mill jar fitted.**

- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- 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 or mill from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - do not accidentally unscrew the goblet or mill jar/lid from the blade assembly.



- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended usage chart.
- To ensure long life of your blender and mills, do not run 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.
- Do not process hard spices such as Nutmeg or Turmeric root as they may damage the blade.
- Do not 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.
- Misuse of your blender can result in injury.
- 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.

### **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:  
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**

- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

## key

### **blender**

- ① filler cap
- ② locking lid
- ③ goblet
- ④ blender sealing ring
- ⑤ blender blade unit
- ⑥ power unit
- ⑦ cord storage
- ⑧ speed + pulse control
- ⑨ ice crushing button

### **multi mill (if supplied)**

- ⑩ multi mill jar
- ⑪ multi mill sealing ring
- ⑫ multi mill blade unit

### **grinding mill (if supplied)**

- ⑬ mill lid
- ⑭ grinding mill blade assembly

### **grating mill (if supplied)**

- ⑮ mill lid
- ⑯ grating mill blade assembly

## to use your blender

Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

- 1 Fit the blender sealing ring ④ into the blender blade unit ⑤ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

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


- 2 Screw the blade assembly onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened ①. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

 - unlocked position

 - locked position

- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Put the filler cap in the lid.

- 5 Fit the lid to the goblet and turn clockwise to lock.
  - 6 Place the blender onto the power unit with the handle situated to the right hand side and lock by turning clockwise until you hear a “click” ②.
  - **The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.**
  - 7 Select a speed (refer to the recommended usage chart).
- blender hints**
- 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.
  - The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
  - 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.

| blender recommended usage chart  |  |                       |
|--|--|-----------------------|
| speed  | usage/food items   | max. quantity         |
| <b>1</b>   | Frothing milk  | 1 litre               |
|  | Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg  | 1 litre               |
| <b>2 - 3</b>   | Soups & drinks<br>Thicker mixes e.g. pâtés   | 1.6 litres            |
|  | Mayonnaise   | 3 eggs +<br>450ml oil |
|  | Smoothie drinks<br>Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices)<br>Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream) | 800ml<br>liquid       |
|  | Ice crushing - operate in short bursts until crushed to the desired consistency.   | 6 cubes<br>(125g)     |
| <b>(P)<br/>pulse</b>   | Operates the motor in a start/stop action.<br>The pulse will operate for as long as it is held in position.  | –                     |

## to use your multi mill

(if supplied)

- Use your multi mill for milling herbs, nuts, coffee beans and purees.
- 1 Put your ingredients into the jar ⑩. Fill it no more than half full.
  - 2 Fit the multi mill sealing ring ⑪ into the multi mill blade unit ⑫ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
  - **Ensure that the seal is fitted correctly.**
  - 3 Turn the blade unit ⑫ upside down. Lower it into the jar, blades down ③. Turn anti-clockwise to lock.
  - 4 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a “click” ④.
  - 5 Select a speed or use the pulse control.

## to use your grinding mill (if supplied)

Suitable for grinding spices, coffee beans and processing ginger, garlic and chillies.

- 1 Place your ingredients into the blade assembly ⑭.
- 2 Fit the lid ⑬ and turn anti-clockwise to lock ⑤.
- 3 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a "click" ⑥.
- 4 Select a speed or use the pulse (P) control.

## to use your grating mill (if supplied)

Suitable for grating parmesan cheese, nutmeg, coconut and dried fruit.

- 1 Place your ingredients into the blade assembly ⑮.
- 2 Fit the lid ⑮ and turn anti-clockwise to lock ⑦.
- 3 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a "click" ⑥.
- 4 Select a speed or use the pulse (P) control.

**mill recommended usage chart**

| ingredients   | mill              | max qty  | speed | operating time |
|---|-------------------|----------|-------|----------------|
| Herbs - best chopped when clean and dry   | Multi             | 15g      | 3     | 5 – 10 secs    |
| Nuts  | Multi or Grinding | 50g      | 3     | 10 – 15 secs   |
| Coffee Beans  | Multi or Grinding | 50g      | 3     | 30 secs        |
| Baby Foods & Purees   | Multi             | 50g      | 3     | 30 secs        |
| Spices – such as black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, whole cloves etc. | Grinding          | 50g      | 3     | 30 – 60 secs   |
| Chillies  | Grinding          | 30g      | 3     | 10 secs        |
| Fresh Root Ginger   | Grinding          | 30g      | 3     | 10 secs        |
| Garlic  | Grinding          | 4 cloves | 3     | 10 secs        |
| Parmesan Cheese – cut into 1cm cubes  | Grating           | 60g      | 3     | 10secs         |
| Dried Fruit   | Grating           | 50g      | 3     | 10 secs        |
| Coconut   | Grating           | 50g      | 3     | 20 secs        |
| Nutmeg  | Grating           | 2        | 3     | 40 secs        |

### 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.

- Baby food/purees - allow cooked food to cool to room temperature before processing in the mill.

## care and cleaning


- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Do not immerse the blade unit in water.
- **Do not place any parts in the dishwasher.**

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ⑦.

### blade assemblies

#### blender and multi mill

- Remove the blade unit from the goblet or mill by turning to the unlock position  to release.

### grinding and grating mills

- Remove the lid from the blade assembly by turning in a clockwise direction.

- 1 **blender/multi mill:** remove and wash the sealing ring.
- 2 Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade unit in water.**
- 3 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 your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).**

### 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. BLP40) 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

Contact the shop where you bought your appliance.

- 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](http://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](http://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 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.

carrot and coriander soup

- 25g butter
- 50g onion chopped
- 1 clove garlic crushed
- 640g carrot cut into 1½ cm cubes
- cold chicken stock
- 10-15ml (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 liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.6 L level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on maximum speed for 5 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.

troubleshooting guide

| Problem   | Cause  | Solution  |
|---|--|---|
| The Blender will not operate.   | No Power.<br><br>Blender not assembled correctly.          | Check blender plugged in.<br><br>Check blade unit is fully tightened to the goblet.                                     |
| Blender leaking from blade assembly.                                  | Seal missing.<br>Seal incorrectly fitted.<br>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”. |
| If none of the above solve the problem see “Service & Customer Care”. |  |   |

## دليل اكتشاف المشكلات وحلها

| المشكلة   | السبب المحتمل  | الحل   |
|---|--|--|
| المازج لا يعمل.   | لا توجد طاقة.  | تأكد من توصيل المازج بمصدر التيار الكهربائي.   |
| هناك تسريب في المازج من ناحية قاعدة وحدة الشفرات.   | لم يتم تركيب المازج بالطريقة الصحيحة.                            | 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 بالمازج.                              | 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. |
| إن لم تتم حل المشكلة التي تواجهينها من خلال الخطوات السابقة، ففي هذه الحالة راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء. |  |  |



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

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑦.

## وحدات الشفرات المزج والمطحنة متعددة الاستخدامات

- أزيل وحدة الشفرات عن الدورق أو المطحنة عن طريقها لفها حتى موضع الفتح ■ وذلك لتحريرها.
- مطحنات الفرم والبشر
- أزيل الغطاء العلوي عن وحدة الشفرات عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة.

## ١ المزج/المطحنة متعددة الاستخدامات: أزيل حلقة الإحكام واغسلها.

- ٢ لا تلمس الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.
- ٣ أتركها تجف في وضع مقلوب.

## الاجزاء الاخرى

تغسل باليد، ثم تجفف.

## الصيانة 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 لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم "دليل اكتشاف المشكلات وحلها" في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.

- صنع في الصين.

## استخدام مطحنة البشر (في حالة تزويدها)

- ٢ ركبى وعاء الطحن ⑮ ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل ⑦.
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت زقطقة ⑥.
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

- مناسبة لبشر جبن البارميزان وجوزة الطيب وجوز الهند والفواكه المجففة.
- مناسبة لفرم التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.
- ١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات ⑮.

| جدول الاستخدامات الموصى بها للمطحنة   |   |            |        |               |
|---|---|------------|--------|---------------|
| المكونات  | المطحنة                                   | أقصى كمية  | السرعة | زمن التشغيل   |
| الأعشاب - من الأفضل تقطيع الأعشاب عندما تكون نظيفة وجافة  | المطحنة متعددة الاستخدامات                | ١٥ غرام    | ٣      | ٥ - ١٠ ثوان   |
| المكسرات  | المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرغ | ٥٠ غرام    | ٣      | ١٠ - ١٥ ثانية |
| حبوب القهوة   | المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرغ | ٥٠ غرام    | ٣      | ٣٠ ثانية      |
| طعام الأطفال والأطعمة المهروسة  | المطحنة متعددة الاستخدامات                | ٥٠ غرام    | ٣      | ٣٠ ثانية      |
| التوابل - مثل الفلفل الأسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمرة وقرور الفلفل الحار وغيرها من أنواع التوابل | مطحنة الفرغ                               | ٥٠ غرام    | ٣      | ٣٠ - ٦٠ ثانية |
| الفلفل الأحمر الحار   | مطحنة الفرغ                               | ٣٠ غرام    | ٣      | ١٠ ثوان       |
| الزنجبيل الطازج   | مطحنة الفرغ                               | ٣٠ غرام    | ٣      | ١٠ ثوان       |
| الثوم   | مطحنة الفرغ                               | ٤ فصوص ثوم | ٣      | ١٠ ثوان       |
| جبن البارميزان  | مطحنة البشر                               | ٦٠ غرام    | ٣      | ١٠ ثوان       |
| الفواكه المجففة   | مطحنة البشر                               | ٥٠ غرام    | ٣      | ١٠ ثوان       |
| جوز الهند   | مطحنة البشر                               | ٥٠ غرام    | ٣      | ١٠ ثوان       |
| جوزة الطيب  | مطحنة البشر                               | ٢          | ٣      | ١٠ ثوان       |

## العناية والتنظيف

### تلميحات

- 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.
- لا تضعي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.

### وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- 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.
- غذاء الرضع/المهروسات - اتركى الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المزج عدا الزيت. أزيل غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي 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، أضيفي المزيد من السوائل.

| جدول الاستخدامات الموصى بها للمازج |  |                   |
|------------------------------------|--|-------------------|
| السرعة                             | أنواع الطعام/ الاستخدام  | أقصى كمية         |
| ١                                  | رغوة اللبن   | ١ لتر             |
|                                    | الخلطات الخفيفة مثل الدمج ومخفوق اللبن ومزج البيض  | ١ لتر             |
| ٢-٣                                | الحساء والمشروبات  | ١,٦ لتر           |
|                                    | الخلطات السمكية مثل المعجنات المايونيز   |                   |
| ❄️                                 | المشروبات المرطبة  | ٨٠٠ مل من السوائل |
|                                    | أولاً ضعي الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة في ٨٠٠ مل من السائل (بما فيها الزبادي واللبن وعصير الفاكهة) ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (بما فيها الفاكهة المجمدة والثلج والآيس كريم) |                   |
| ❄️                                 | جرش الثلج - شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.  | ٦ مكعبات<br>١٢٥   |
| (P) النبض                          | يؤدي إلى عمل المحرك بشكل بدء/ إيقاف الأداء. سوف يعمل النبض طالما يبقى في الوضع مضغوطاً.  | -                 |

- استخدام مطحنة متعددة الاستخدامات**  
(في حالة تزويدها)
- استخدمي المطحنة متعددة الاستخدامات في طحن الأعشاب والمكسرات وحبوب القهوة والمكونات ذات قوام يشبه المهروس.
- ١ ضعي مكوناتك بداخل الإناء وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات. ⑩ إمليها بما لا يزيد على النصف.
- ٢ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالمطحنة متعددة الاستخدامات ⑪ على وحدة شفرات المطحنة متعددة الاستخدامات ⑫ مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- **تاكدي من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح.**
- ٣ اقلبي وحدة الشفرات ⑫.
- ضعيها داخل وعاء الطحن بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل ③.
- لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام ربطها.
- ٤ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت زقطقتس ④.
- ٥ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي
- استخدام مطحنة الفرغ (في حالة تزويدها)**
- مناسبة لفرغ التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.
- ١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات ⑭.
- ٢ ركبي وعاء الطحن ⑬ ولفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل ⑤.
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت زقطقتس ⑥.
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

- **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.**

## استخدام المزج

- استخدمي المزج لتحضير الحساء، المشروبات، المعجنات، المايونيز، كسرات الخبز، كسرات البسكويت، تحضير المكسرات وجرش الثلج.
- ١ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالمزج ④ على وحدة شفرات المزج ⑤ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- **إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.**
- ٢ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام ①. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:
- موضع الفتح
- موضع القفل
- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ركبي غطاء فتحة التعبئة في الغطاء العلوي.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى موضع القفل.
- ٦ ضعي المزج على وحدة الطاقة (الموتور) مع توجيه المقبض تجاه الجانب الأيمن ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل وسماع صوت زقطقة ②.
- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المزج بشكل غير صحيح.**
- ٧ حددي السرعة المطلوبة (راجع جدول الاستخدامات الموصى بها).
- تلميحات متعلقة بالمزج**
- **لمزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيل غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق على يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.**
- **لا يوصى بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.**

## قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- **تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.**
- **يتوافق هذا الجهاز مع تنظييمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.**
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى**
- **اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم العناية والتنظيف.**

## الدليل

### المازج

- ① غطاء فتحة التعبئة
- ② الغطاء العلوي
- ③ الدورق
- ④ طوق الإحكام الخاص بالمزج
- ⑤ وحدة شفرات المازج
- ⑥ وحدة الطاقة
- ⑦ مكان تخزين السلك
- ⑧ مفتاح التحكم في السرعة + التشغيل النبضي
- ⑨ زر جرش الثلج

### المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها)

- ⑩ وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات
- ⑪ حلقة إحكام المطحنة متعددة الاستخدامات
- ⑫ وحدة شفرات المطحنة متعددة الاستخدامات

### مطحنة الفرغ (في حالة تزويدها)

- ⑬ الغطاء العلوي للمطحنة
- ⑭ مجموعة شفرات مطحنة الفرغ
- مطحنة البشر (في حالة تزويدها)**
- ⑮ الغطاء العلوي للمطحنة
- ⑯ مجموعة شفرات مطحنة البشر

- عند إزالة المازج أو المطحنة من وحدة الطاقة:
  - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
  - لا تحاولي فك الدورق أو دورق/غطاء المطحنة عن وحدة الشفرات.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- يحذر إجراء عملية مزج متجاوزة أقصى كمية المحددة في جدول الاستخدامات الموصى بها.
- لضمان إطالة العمر التشغيلي للمازج والمطحنة، لا تشغيلهما لفترة زمنية أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا تستخدم المازج في معالجة التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب أو جذور الكركم فقد تتسبب في تلف المازج.
- لا تستخدم المازج كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدم المازج 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.
- قد يؤدي سوء استخدام المازج إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- 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.