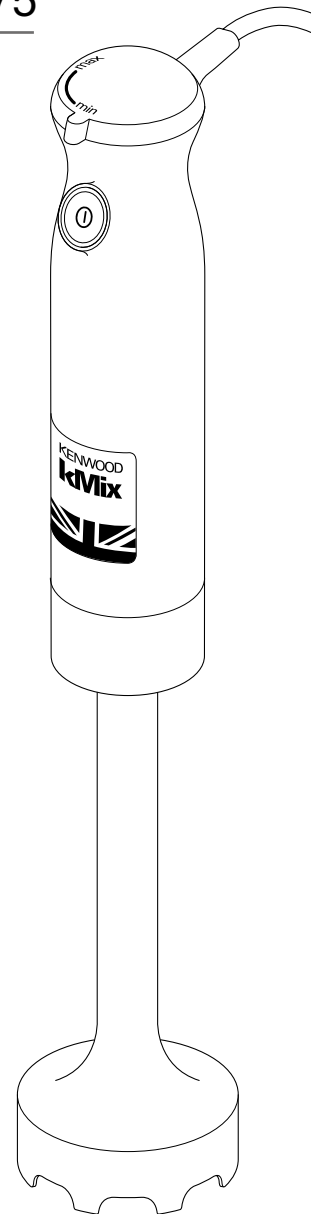


KENWOOD

kMix  triblade
SYSTEM™

TYPE HDX75

instructions

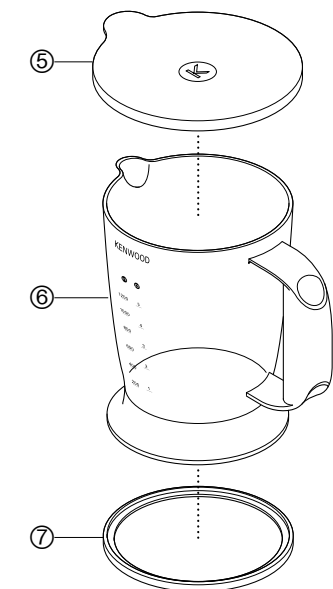
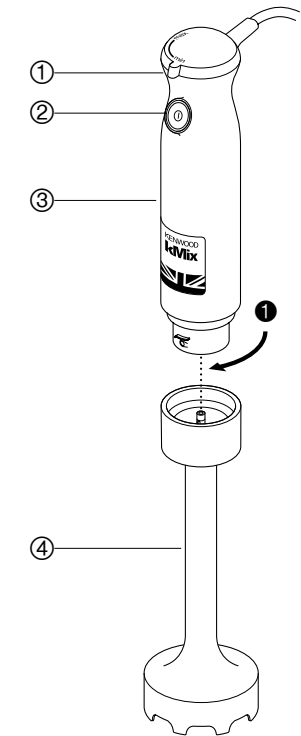


English

2 - 10

عربي

١٩ - ١١



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

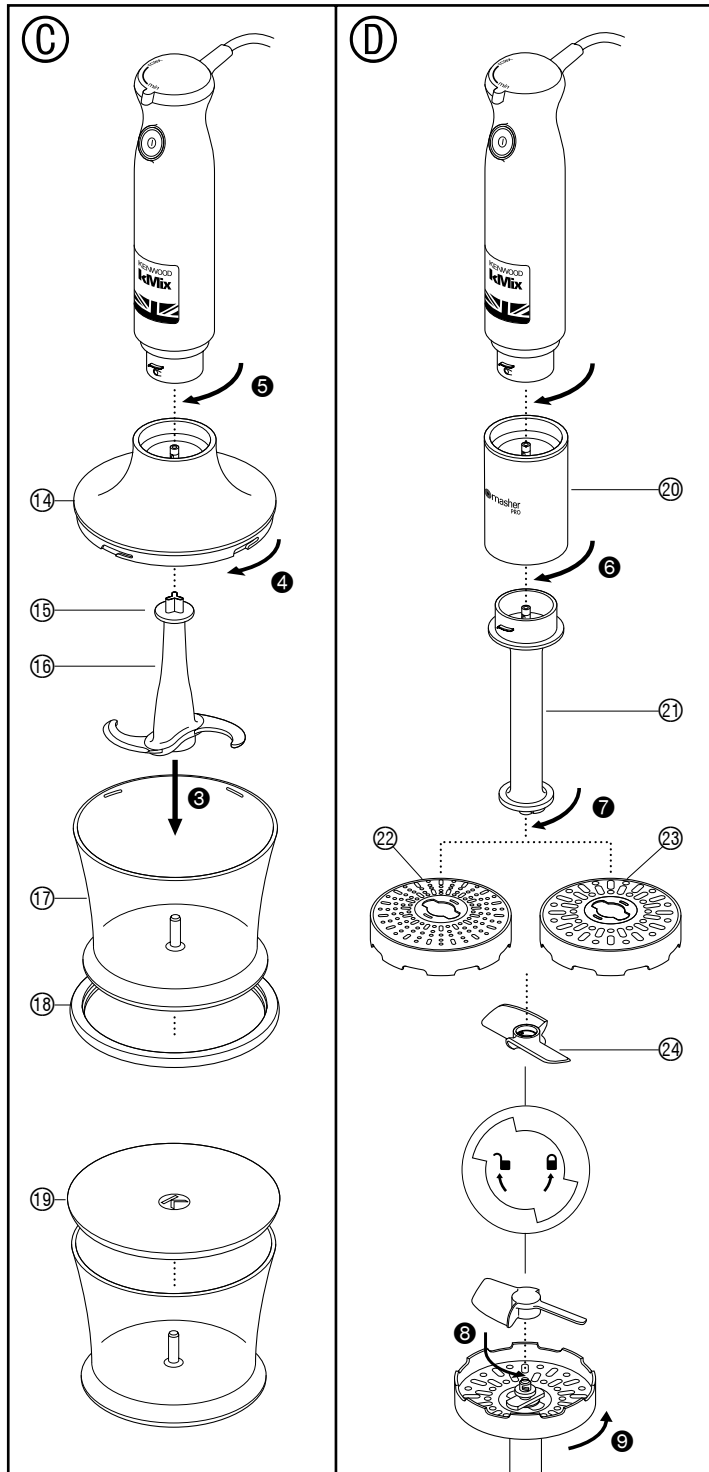
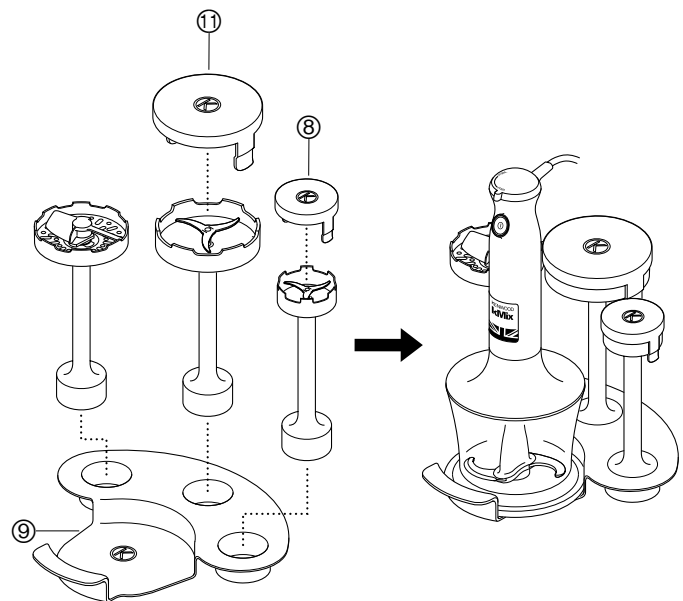
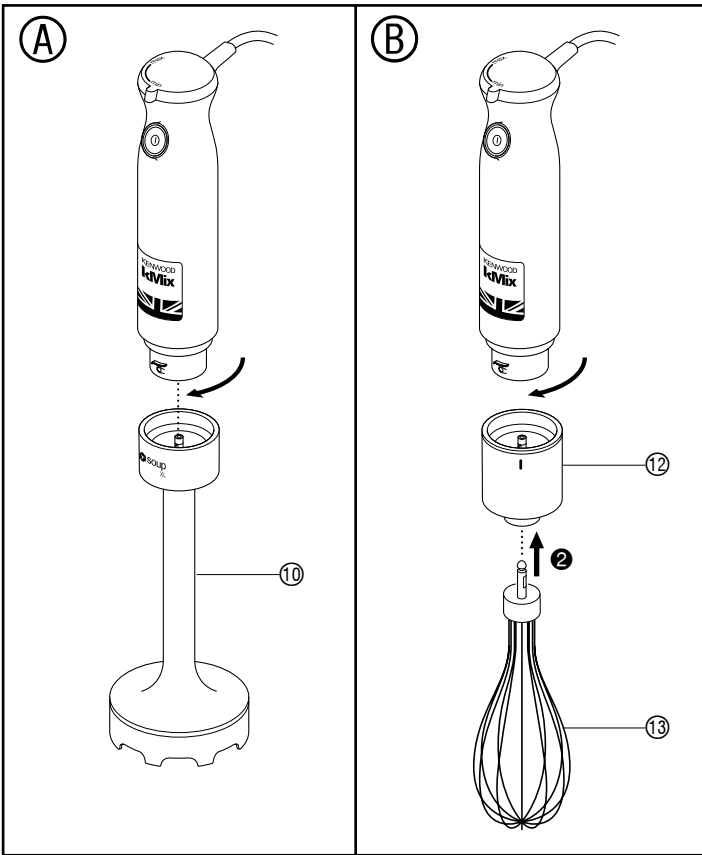
132054/2

السلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأي ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- لا تلمسي الشفرات أثناء توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ابتعدي الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- أفصلي الجهاز عند مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من الاستخدام وقبل تغيير الملحقات.
- لا تخلطي الزيوت الساخنة أو الدهون.
- للاستخدام السريع، نوصي بترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- يحذر استخدام الخلاط اليدوي في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- يحذر غمر مقبض الطاقة في الماء أو السماح ببيل للسلك أو القابس - قد تصابين بصدمة كهربائية.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدم أي ملحقات غير معتمدة.
- أفصلي دائماً الخلاط اليدوي عن مصدر التيار الكهربائي في حالة ترك الجهاز دون استخدام أو قبل تركيب أو فك الملحقات أو التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Never touch the blades while the appliance is plugged in.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Unplug after use and before changing attachments.
- Never blend hot oil or fat.
- For safest use it is recommended to let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never put the power handle in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always disconnect the hand blender from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.



- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

important

- With heavy mixtures to ensure long life of your machine, do not use your hand blender for longer than 50 seconds in any 4 minute period.
- Do not use the whisk attachment for longer than 3 minutes in any 10 minute period.

chopper attachment

- Do not touch the sharp blades.
- Remove the chopper blade before emptying the bowl.
- Never remove the cover until the chopper blade has completely stopped.
- Always hold the chopper blade by the finger grip away from the cutting blades, both when handling and cleaning.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the hand blender.

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

- Throw away the clear blade covers from the Triblade™ and the chopper blade as they are to protect the blade during manufacture and transit only. **Take care as the blades are very sharp.**
- Wash all parts - see "care and cleaning".

key

hand blender

- ① variable speed control
- ② ON button
- ③ power handle
- ④ blender shaft with fixed triblade.
- ⑤ beaker lid
- ⑥ beaker
- ⑦ rubber ring base
- ⑧ blade cover
- ⑨ storage unit

(A) SOUP XL (if supplied)

- ⑩ soup XL
- ⑪ blade cover

(B) whisk (if supplied)

- ⑫ whisk collar
- ⑬ wire whisk

(C) chopper (if supplied)

- ⑭ chopper cover
- ⑮ finger grip
- ⑯ chopper blade
- ⑰ bowl
- ⑱ rubber ring base
- ⑲ bowl lid

(D) Metal masherpro™ (if supplied)

- ⑳ masher collar
- ㉑ masher shaft
- ㉒ fine screen
- ㉓ coarse screen
- ㉔ masher paddle

recommended usage chart				
Ingredient/ recipe	Container	Speed	Processing Time *	Max Capacity
Hand blender				
Soups	2 litre saucepan	maximum	25 secs	1 litre
Mayonnaise	1 litre beaker	maximum	45-60 secs	4 Eggs 600ml Oil
Baby Food	1 litre beaker	maximum	30-40 secs	300g
Smoothies/ Milkshakes	1 litre beaker	maximum	30 secs	800ml
Soup XL				
Soups	4 litre saucepan	maximum	25 secs	2 litre
Whisk				
Egg Whites	Large glass bowl	Turbo	2-3 mins	4 (150g)
Cream	Large glass bowl	Turbo	2-2 ½ mins	400ml
Chopper attachment				
Meat	Chopper bowl	maximum	10-15 secs	250g
Herbs	Chopper bowl	maximum	5-10 secs	30g
Nuts	Chopper bowl	maximum	10-15 secs	200g
Bread	Chopper bowl	maximum	5-10 secs	1 slice
Onions	Chopper bowl	maximum	–	200g
Biscuits	Chopper bowl	maximum	15 secs	140g
Pate	Chopper bowl	maximum	5-10 secs	150g
Metal masherpro - Coarse Screen				
Cooked vegetables (potatoes, swede, carrots and yams)	Large saucepan/ Large bowl	minimum	30-40 secs	600-800g
Metal masherpro - Fine Screen				
Cooked Potatoes	Large saucepan/ Large bowl	minimum	30-40 secs	600-800g
Soft Fruits Raspberries Apricots	Large bowl 1 litre saucepan	minimum minimum	30-40 secs 30-40 secs	500g 400g (softened in water)

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

to use the hand blender

- You can blend soups, sauces, milk shakes, mayonnaise and baby food etc.

for beaker blending (if beaker supplied)

- Fit the rubber ring base ⑦ on the bottom of the beaker. (This stops the beaker sliding on the worktop).
- Do not fill the beaker more than $\frac{2}{3}$ full.
- After blending you can fit the lid ⑤ to the top of the beaker.

Note

If no beaker is supplied in your pack, select a suitably sized container. We would recommend a tall, straight sided vessel with a diameter slightly larger than the foot of the hand blender to allow movement of the ingredients but tall enough to prevent splashing.

for saucepan blending

- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Use the soup XL (if supplied) to quickly process soups etc., directly in the saucepan. Alternatively use the hand blender.
- **Do not use the soup blender to process uncooked vegetables.**

- 1 Remove the blade cover ⑧ or ⑪ from the end of the blender shaft/ soup XL.
- 2 Fit the power handle inside the blender shaft ① and turn clockwise to lock.
- 3 Plug in.
- 4 Place the food into the beaker or a similar container, then holding the beaker steady:
Select the required speed using the variable speed control then press the ON button.
Select a low speed for slower blending and to minimise splashing and a higher speed for faster blending (refer to recommended usage chart).
- **To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.**

- Do not let liquid get above the joint between the power handle and blender shaft.
 - Move the blade through the food and use a mashing or stirring action to incorporate the mixture.
 - **Your hand blender is not suitable for ice crushing.**
 - If your blender gets blocked, unplug before clearing.
- 5 After use release the ON button. Unplug and turn the power handle anticlockwise to remove the blender shaft from the power handle.

Ⓑ to use the whisk

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream and instant desserts.
 - Do not whisk heavier mixtures such as fat and sugar - you will damage the whisk.
- 1 Push the wire whisk into the whisk collar ②.
 - 2 Fit the power handle to the whisk collar, turn clockwise to lock.
 - 3 Place your food in a bowl.
 - 4 Plug in and press the ON button.
To whisk on a faster speed, select a higher speed. Move the whisk clockwise.
To reduce splashing, select a low speed then press the ON button.
 - Do not let liquid get above the whisk wires.
 - 5 After use release the ON button, unplug and dismantle.

Ⓒ to use the chopper (if supplied)

- You can chop meat, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.
 - Do not chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you will damage the blade.
- 1 Remove any bones and cut food into 1-2cm ($\frac{1}{2}$ ") cubes.
 - 2 Fit the rubber ring base ⑫ on the bottom of the chopper bowl. (This stops the bowl sliding on the worktop.)
 - 3 Fit the chopper blade over the pin in the bowl ③.
 - 4 Add your food.
 - 5 Fit the chopper cover, turn and lock ④.

- 6 Fit the power handle to the chopper cover ⑤ - turn clockwise to lock.
- 7 Plug in. Hold the bowl steady. Then press the ON button. Alternatively press the ON button in short bursts to achieve a pulsing action.
- 8 After use, unplug and dismantle.

⑩ **Metal masherpro™ (if supplied)**

important

- Never use the masher in a saucepan over direct heat. Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Do not tap the masher on the side of the cooking vessel during or after mashing. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan etc., more than half full with food.

- 1 Cook hard vegetables and fruit and drain first before mashing.
- 2 Fit the masher collar to the masher shaft by turning in a clockwise direction until it locks in position ⑥.
- 3 Fit either the coarse or fine screen to the masher shaft – turn clockwise to lock ⑦.
- 4 Turn the masher upside down and fit the paddle over the central hub and turn anti-clockwise to secure ⑧.

(If the collar is not fitted then the paddle will not secure in place).

- 5 Fit the power handle to the masher assembly - turn clockwise to lock.
- 6 Plug in.
- 7 Place the masher in the saucepan or bowl etc.
Select a low speed on the variable control and then press the ON button (refer to recommended usage chart).
- Move the masher in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved. Increase the speed if required.
- 8 After use release the ON button and unplug.
- 9 Turn the power handle anticlockwise and remove the masher assembly.

- 10 Remove the paddle from the masher by turning clockwise.
- 11 Remove the screen by turning anti-clockwise ⑨ and then lift off.
- 12 Unscrew the collar from the masher shaft.





optional attachment (not supplied in pack)

Mini chopper - refer to "service and customer care" section to order.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Do not touch the sharp blades.
- Some foods, e.g. carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help to remove discolouration.
- Do not use abrasives.

care and cleaning guide

Item	Suitable for dishwashing 	Do Not immerse in Water 	Handwash 	Wipe with a damp cloth 
Power handle	x	✓	x	✓
Blender shaft *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Blade covers	x	x	✓	✓
Chopper cover	x	✓	x	✓
Chopper bowl	✓	x	✓	✓
Chopper blade	✓	x	✓	✓
Chopper bowl lid	✓	x	✓	✓
Chopper bowl rubber ring base	✓	x	✓	✓
Whisk collar	x	✓	x	✓
Whisk	✓	x	✓	✓
Masher shaft	x	✓	x	✓
Masher paddle	✓	x	✓	✓
Masher collar	x	✓	x	✓
Masher	✓	x	✓	✓
Storage unit	✓	x	✓	✓

* If water gets inside the shaft, drain and allow to dry before use.

hand blender shaft/soup XL

either

- Part fill a suitable container with warm soapy water. Plug into the power supply, then insert the hand blender shaft or soup blender and switch on.
- Unplug, then dry or
- Wash the blades under running water, then dry thoroughly.
- **Never immerse in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.**
- **Do not dishwash.**

hint on cleaning the masher foot/shaft and screens

- If food has been allowed to dry onto the masher attachment, remove the paddle. Soak the paddle and bottom of the masher shaft in warm water to soften and then wash thoroughly.
- **Never immerse the masher shaft in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.**
important - do not allow the masher collar to get wet.

service and customer care

- **If you experience any problems with the operation of the hand blender or attachments, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide or visit www.kenwoodworld.com.**

UK

If you need help with:

- using your appliance
- servicing or repairs
- ☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333. Have your model number (e.g. HDX75) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are on the underside of the power handle.

● **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 hand 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.

Problem	Cause	Solution
The hand blender will not operate	No Power Hand Blender not assembled correctly	Check hand blender plugged in. Check attachments securely locked to power handle.
Hand blender starts to slow or labour during processing.	Speed selected too low Recommended operating time exceeded.	Increase speed Do not operate the hand blender for longer than 50 seconds in any 4 minute period for heavy mixtures.
Excessive splashing during processing	Speed selected too high. Container, bowl or pan too shallow or too small for ingredients being processed.	Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens. Select an appropriate sized container. Place the blades into the food before switching on.
Masher paddle will not remove from masher assembly	Masher collar not connected to masher shaft.	Ensure that masher collar is connected to masher shaft.
Power handle gets hot during operation.	The unit may have been used for an extended period of time.	Allow the unit to cool fully before using again.
The mixture is not blending.	The speed of the unit may not be appropriate for the ingredients being blended.	Gradually increase the speed and blend until desired result achieved.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يعمل المازج اليدوي	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربائي	تأكد من توصيل المازج اليدوي بمصدر التيار الكهربائي.
	المازج اليدوي غير مركب بشكل صحيح	تأكد من تعشيق الملحقات بشكل صحيح في مقبض الطاقة (الموتور).
يبدأ المازج اليدوي في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً	زيدي سرعة التشغيل
	تم تجاوز زمن التشغيل الموصى به.	بلا تشغيل المازج اليدوي لمدة أطول من ٥٠ ثانية كل ٤ دقائق عند معالجة الخلطات الثخينة.
تتأثر شديد أثناء المعالجة	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً.	اختراري سرعة منخفضة في البداية ثم زيدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة.
	الحاوية أو السلطانية أو المقلاة المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	اختراري حاوية بحجم مناسب. ضعي نصل السكين في المكونات قبل تشغيل الجهاز.
لا يمكن إزالة رأس الهرس عن الهراسة	عنق الهراسة غير متصل مع محور الهراسة.	تأكد من توصيل عنق الهراسة مع محور الهراسة.
يسخن مقبض الطاقة (الموتور) أثناء التشغيل.	ربما تجاوزتي فترة التشغيل بمدة أطول.	اتركي الوحدة لتبرد تماماً قبل الاستخدام مرة أخرى.
لا يتم مزج الخليط.	قد تكون سرعة الوحدة غير مناسبة للخليط المراد مزجه.	زيدي السرعة تدريجياً وامزجي لحين الحصول على القوام المطلوب.

محور دوران المازج اليدوي/ملحق soup XL

سواء

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



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

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

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

- استخدممي حاوية مناسبة الحجم مع تعبئتها جزئياً بمحلول ماء وصابون دافئ. ثم وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وركبي محور دوران المازج اليدوي أو مازج الحساء وشغلي الجهاز.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي ثم التجفيف.
- أو
- غسل الشفرات تحت الماء الجاري ثم التجفيف الجيد.

- يحذر الغمر في الماء أو السماح بتواجد سوائل داخل المحور. في حالة دخول الماء، اصرفيه واتركي المحور ليجف قبل الاستخدام مرة أخرى.

- يحذر الغسل في غسالة الأطباق.

تلميح حول تنظيف قدم ومحور الهراسة وشبكتي الهرس

- في حالة وجود مكونات جافة على ذراع الهرس، ففي هذه الحالة فكي رأس الهرس. ثم انقعي رأس وقاعدة الهراسة في محلول ماء دافئ حتى تلين المكونات الجافة ثم اشطفي جيداً.

- يحذر غمر محور الهراسة في الماء أو السماح بتواجد سوائل داخل المحور. في حالة دخول الماء، اصرفيه واتركي المحور ليجف قبل الاستخدام مرة هام - لا تعرضي عنق الهراسة للبلل.

الصيانة والعناية بالعملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

دليل العناية والتنظيف

العنصر	مناسب للغسل في الأطباق	لا يغمر في الماء	غسيل يدوي	تنظيف بقطعة قماش رطبة
مقبض الطاقة (الموتور)	✗	✓	✗	✓
محور دوران المازج *	✗	✓	✗	✓
ملحق soup XL *	✗	✓	✗	✓
أغطية مجموعة الشفرات	✗	✗	✓	✓
غطاء المفرمة	✗	✓	✗	✓
سلطانية المفرمة	✓	✗	✓	✓
سكين المفرمة	✓	✗	✓	✓
غطاء وعاء الفرم	✓	✗	✓	✓
القاعدة الدائرية المطاطية الخاصة بسلطانية المفرمة	✓	✗	✓	✓
عنق الخفاقة	✗	✓	✗	✓
خفاقة البيض	✓	✗	✓	✓
محور الهراسة	✗	✓	✗	✓
رأس الهرس	✓	✗	✓	✓
عنق الهراسة	✗	✓	✗	✓
الهراسة	✓	✗	✓	✓
وحدة التخزين	✓	✗	✓	✓

* في حالة دخول الماء إلى المحور، اصرفي الماء واتركي المحور ليجف قبل الاستخدام مرة أخرى.

⑥ استخدام المفرمة/القطاعة (في

حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- يمكنك تقطيع اللحم وفرم والخضراوات والأعشاب والخبز والبسكويت والمكسرات.
- لا تفرمي/تقطعي المكونات الصلبة مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج والتوابل أو الشكولاته - فقد يتسبب ذلك في تلف سكين الفرم/التقطيع.
- ١ أزيل العظم وقطعي المكونات إلى مكعبات بطول ١ إلى ٢ سم.
- ٢ ركبي القاعدة الدائرية المطاطية ⑧ في قاع وعاء الفرم/التقطيع. (سيحول ذلك دون تزلزل الوعاء على سطح العمل).
- ٣ ركبي سكين الفرم/التقطيع على السن ⑤ الموجود في الوعاء.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبي غطاء المفرمة/القطاعة ولغيه حتى يستقر في موضع القفل الصحيح ④.
- ٦ ركبي مقبض الطاقة (الموتور) في غطاء المفرمة ⑤ - لغيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع التعشيق.
- ٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. امسكي الوعاء بثبات. ثم اضغطي على زر التشغيل (ON). أو بطريقة أخرى يمكنك الضغط على زر التشغيل (ON) ضغطات قصيرة للحصول على وضع تشغيل نبضي.
- ٨ بعد الانتهاء من الاستخدام افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وفكي الجهاز.

⑦ الهراسة المعدنية -

Masherpro™ (في حالة التزويد

داخل صندوق البيع)

هام

- يحذر استخدام الهراسة في المقلاة أثناء وضع المقلاة فوق مصدر حراري مباشر. ارفعي المقلاة دائماً عن المصدر الحراري واتركيها لكي تبرد أولاً.
- لا تطرقي الهراسة في جوانب إناء الطهي أثناء وبعد عملية الهرس. استخدمي الملعقة البلاستيكية لكشط المكونات الزائدة.
- للحصول على أفضل النتائج أثناء الهرس في المقلاة، احرص على عدم تجاوز كمية المكونات التي تريدين هرسها عن نصف سعة المقلاة.
- ١ اطهي الخضراوات والفواكه الصلبة وصفيها قبل الهرس.
- ٢ ركبي عنق الهراسة في ذراع الهرس ولغي العنق في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه الصحيح ⑥.

٣ ركبي إما شبكة الهرس الخشن أو الناعم في محور الهراسة - ثم لغيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضعها الصحيح ⑦.

٤ اقلبي الهراسة وركبي رأس الهرس على المحور المركزي ولغي رأس الهرس في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التركيب الصحيح ⑧. (في حالة عدم تركيب عنق الهراسة فلن تستقر رأس الهرس في موضع التركيب الصحيح).

٥ ركبي مقبض الطاقة (الموتور) في الهراسة - لغيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع التعشيق. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

٦ ضعي الهراسة في المقلاة أو السلطانية أو ما شابه.

٧ اختاري سرعة منخفضة من مفتاح السرعات المتغيرة ثم اضغطي على زر التشغيل (ON) (راجع جدول توصيات الاستخدام).

● حركي الهراسة في حركة لأعلى وأسفل داخل الخليط لحين الحصول على القوام المطلوب.

٨ بعد الانتهاء من عملية الهرس، حرري زر التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

٩ لفني مقبض الطاقة (الموتور) في اتجاه عكس عقارب الساعة وأزيلي الهراسة.

١٠ فكي رأس الهرس من الهراسة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة.

١١ أزيلي الشبكة عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة ⑨ ثم ارفعيها للخارج.

١٢ فكي عنق الهراسة من محور دوران الهراسة.

ملحق اختياري (لا يتم تزويده مع صندوق البيع)

الهراسة الصغيرة - راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء لطلبها.

العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تلمسي الشفرات الحادة.
- قد تتسبب بعض الأطعمة (المكونات) مثل الجزر في تغيير لون البلاستيك. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- لا تستخدم مواد كاشطة.

استخدام المازج اليدوي

- يمكنك مزج الحساء والصلصات والحليب المخفوق والمايونيز وطعام الرضع غيرها من المكونات ذات نفس القوام.

للخلط داخل الدورق (في حالة تزويد الدورق)

- ركبى القاعدة الدائرية المطاطية ⑦ في قاع الدورق. (سيحول ذلك دون تزلق الدورق على سطح العمل).
- لا تملئي الدورق بأكثر من ثلثي (٣/٢) السعة القصوى.
- بعد المزج، يمكنك تركيب الغطاء العلوي ⑤ على الدورق.

ملاحظة

- في حالة عدم تزويد الدورق داخل عبوة البيع، اختاري حاوية ذات حجم مناسب. نوصي باستخدام حاوية طويلة ذات جوانب مستقيمة ذات قطر أكبر من قطر ذراع الخلط العريض الخاص بالخلاط اليدوي وذلك لإتاحة الفرصة أمام حركة المكونات وأيضاً يجب أن تكون الحاوية طويلة بالقدر الكافي لمنع حدوث تطاير للمكونات.

للمزج في مقلاة الصلصات

- للاستخدام السريع، نوصي برفع المقلاة عن المصدر الحراري وترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- استخدمى ملحق soup XL (في حالة تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى يمكنك استخدام المازج اليدوي.
- لا تستخدمى مازج الحساء مع الخضراوات غير المطبوخة.

- ١ أزيلى غطاء نصل السكين ⑧ أو ⑩ من نهاية محور المازج/ملحق soup XL.
- ٢ ركبى مقبض الطاقة (الموتور) داخل محور دوران المازج ① ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق.
- ٣ وصلى الجهاز بمصدر التيار الكهربى
- ٤ أضيفى المكونات إلى الدورق أو حاوية مشابهة ثم امسكى الدورق بثبات. اختاري السرعة المطلوبة عن طريق مفتاح السرعات المتغيرة ثم اضغطى على زر التشغيل (ON).
- اختاري السرعة المنخفضة للمزج البطيء وتقليل المكونات المتطايرة أو اختاري سرعة عالية للمزج السريع (راجعى جدول توصيات الاستخدام).

لتجنب تناثر مكونات المزج ضعي شفرات المزج داخل الطعام قبل تشغيل المزج.

- لا تسمحى للسوائل بالوصول إلى مستوى أعلى من وصلة اتصال مقبض الطاقة بمحور المزج.

- حركى الشفرات خلال الطعام مع القيام بالهرس أو التقليب لدمج الخليط.
- المازج اليدوي لا يناسب جرش الثلج.
- في حالة توقف المازج اليدوي عن الحركة نتيجة حدوث انحصار، أفصله عند مصدر التيار الكهربى قبل القيام بتنظيفه.
- بعد الانتهاء من الاستخدام حررى زر التشغيل (ON).

- أفصلى الجهاز عن التيار الكهربى ولفى مقبض الطاقة (الموتور) في اتجاه عكس عقارب الساعة لإزالة محور دوران المازج عن مقبض الطاقة.

⑧ استخدام الخفاقة

- يمكنك خفق المكونات الخفيفة مثل بياض البيض والكريمات والحلويات السريعة.
- لا تخفقى خلطات ثخينة مثل السمن أو السكر - فسوف يتسبب ذلك في تلف الخفاقة.

- ١ ركبى الخفاقة السلكية في عنق الخفاقة ②
- ٢ ركبى مقبض الطاقة (الموتور) داخل عنق خفاقة البيض ولفه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق.
- ٣ ضعى المكونات في وعاء التقطيع.
- ٤ وصلى الجهاز بمصدر التيار الكهربى واضغطى على زر التشغيل (ON). للخفق على سرعة أعلى، حددي سرعة تشغيل عالية. حركى خفاقة البيض في اتجاه عقارب الساعة.

- لتقليل تناثر المكونات، اختاري سرعة منخفضة واضغطى على زر التشغيل (ON).
- لا تسمحى بارتفاع السائل فوق مستوى أسلاك الخفاقة
- بعد الانتهاء من الاستخدام حررى زر التشغيل (ON)، ثم أفصلى الجهاز عن مصدر التيار الكهربى وفكى الجهاز.

جدول توصيات الاستخدام				
المكونات/وصفة التحضير	الحاوية	السرعة	زمن المعالجة *	السعة القصوى
المارزج اليدوي				
الحساء	مقلاة ٢ لتر	maximum	٢٥ ثانية	١ لتر
المايونيز	دورق ١ لتر	maximum	٤٥ إلى ٦٠ ثانية	٤ بيضات ٦٠٠ مللي زيت
طعام الرضع	دورق ١ لتر	maximum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٣٠٠ غرام
الرغويات/الحليب المخفوق	دورق ١ لتر	maximum	٣٠ ثانية	٨٠٠ مللي
Soup XL ملحق				
الحساء	مقلاة ٤ لتر	maximum	٢٥ ثانية	٢ لتر
خفاقة البيض				
بياض البيض	السلطانية الزجاجية الكبيرة	Turbo	٢ إلى ٣ دقائق	٤ (١٥٠ غرام)
القسدة	السلطانية الزجاجية الكبيرة	Turbo	٢ إلى ٢,٥ دقيقة	٤٠٠ مللي
ملحق المفرمة				
اللحوم	سلطانية المفرمة	maximum	١٠ إلى ١٥ ثانية	٢٥٠ غرام
الأعشاب	سلطانية المفرمة	maximum	٥ إلى ١٠ ثوان	٣٠ غرام
المكسرات	سلطانية المفرمة	maximum	١٠ إلى ١٥ ثانية	٢٠٠ غرام
الخبز	سلطانية المفرمة	maximum	٥ إلى ١٠ ثوان	١ شريحة
البصل	سلطانية المفرمة	maximum	-	٢٠٠ غرام
البسكويت	سلطانية المفرمة	maximum	١٥ ثانية	١٤٠ غرام
العجائن الهشة	سلطانية المفرمة	maximum	١٠ إلى ١٥ ثانية	١٥٠ غرام
الهراسة المعدنية Metal Masher Pro - شبكة الهرس الخشن				
الخضراوات المطهية (البطاطس، اللفت/الجزر والبطاطا)	المقلاة الكبيرة/السلطانية الكبيرة	minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٦٠٠ إلى ٨٠٠ غرام
الهراسة المعدنية Metal Masher Pro - شبكة الهرس الناعم				
البطاطس المطهية	المقلاة الكبيرة/السلطانية الكبيرة	minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٦٠٠ إلى ٨٠٠ غرام
الفواكه اللينة التوت المشمش	السلطانية الكبيرة مقلاة ١ لتر	minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٥٠٠ غرام ٤٠٠ غرام (مليئة في الماء)

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

Ⓒ المفرمة/القطاعة (في حالة تزويدها

مع عبوة البيع)

- 14 غطاء المفرمة/القطاعة
- 15 مقبض الأصابع
- 16 سكين المفرمة/القطاعة
- 17 وعاء الفرغ/التقطيع
- 18 قاعدة دائرية مطاطية
- 19 غطاء وعاء الفرغ/التقطيع

Ⓓ الهراسة المعدنية – mashherpro™

(في حالة تزويدها داخل صندوق

البيع)

- 20 رأس الهرس
- 21 محور الهراسة
- 22 شبكة الهرس الناعم
- 23 شبكة الهرس الخشن
- 24 رأس الهرس

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربى

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربى مع المواصفات الموضحة على الخلاط اليدوي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- تخلصي من الأغذية الشفافة لكل من وحدة الشفرات الثلاثية Triblade™ ونصل المفرمة/القطاعة حيث تستخدم هذه الأغذية فقط لحماية الشفرات أثناء التصنيع والنقل. **توخي الحذر** فالشفرات حادة جدا.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم العناية والتنظيف.

الدليل

المازج اليدوي

- 1 مفتاح التحكم في السرعات
- 2 زر التشغيل (ON)
- 3 مقبض الطاقة (الموتور)
- 4 محور دوران المازج مزود بمجموعة مثبتة شفرات ثلاثية (triblade)
- 5 قاعدة دائرية مطاطية
- 6 غطاء الدورق
- 7 الدورق
- 8 غطاء نصل السكين
- 9 وحدة التخزين

Ⓐ ملحق SOUP XL (في حالة التزويد

داخل صندوق البيع)

- 10 ملحق soup XL
- 11 غطاء نصل السكين

Ⓑ خفاقة البيض (في حالة تزويدها

مع عبوة البيع)

- 12 عنق الخفاقة
- 13 الخفاقة السلكية

- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات
- 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.
- 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.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

هام

- عند التعامل مع الخلطات الثخينة ولضمان عمر تشغيلي طويل للجهاز، لا تستخدمى الخلط اليدوي لمدة تزيد عن ٥٠ ثانية كل ٤ دقائق.
- لا تستخدمى ملحق خفاقة البيض لمدة مستمرة أطول من ٣ دقائق كل فترة ١٠ دقائق.

ملحق المفرمة/القطاعة

- لا تلمسي الشفرات الحادة.
- أزيلى سكين الفرمة/التقطيع قبل تفريغ وعاء الفرمة/التقطيع.
- يحذر إزالة غطاء المفرمة/القطاعة قبل توقف سكين الفرمة/التقطيع عن الحركة تماماً.
- امسكي دائماً نصل سكين الفرمة/التقطيع بقبضة الإصبع من خلال مقبض الأصابع بعيداً عن نصل السكين سواء عند الاستخدام أو التنظيف.