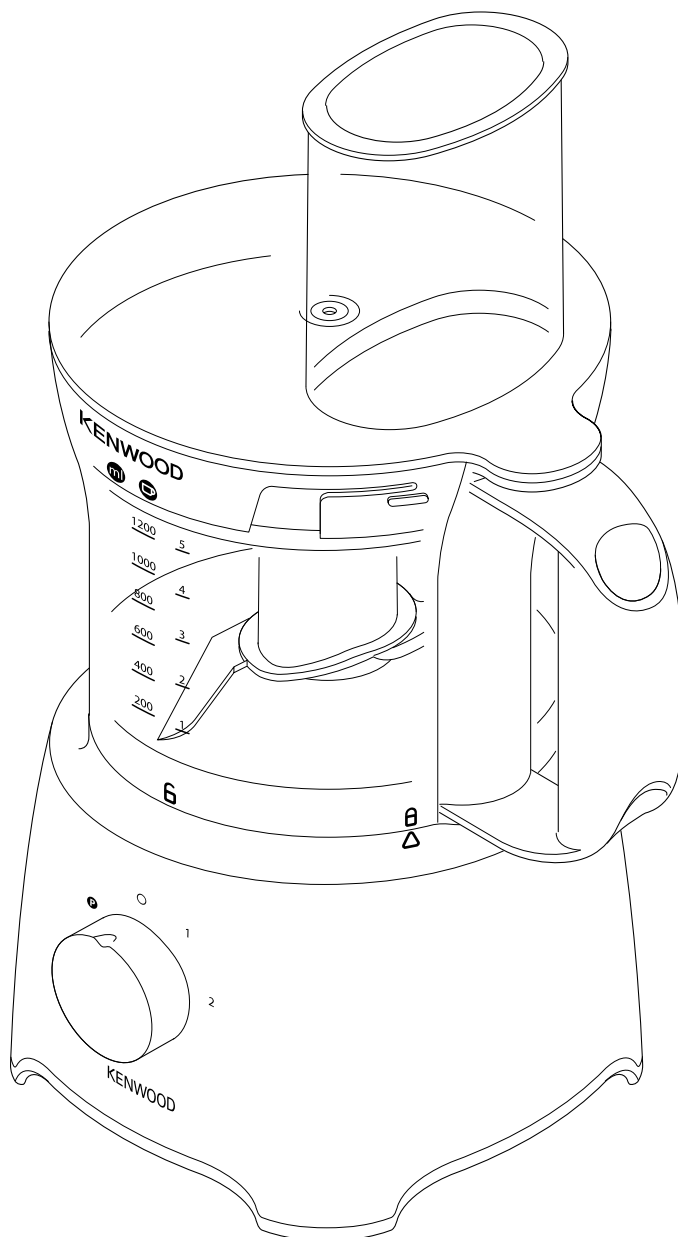


# KENWOOD

## TYPE FDP30

instructions

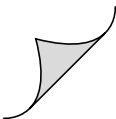


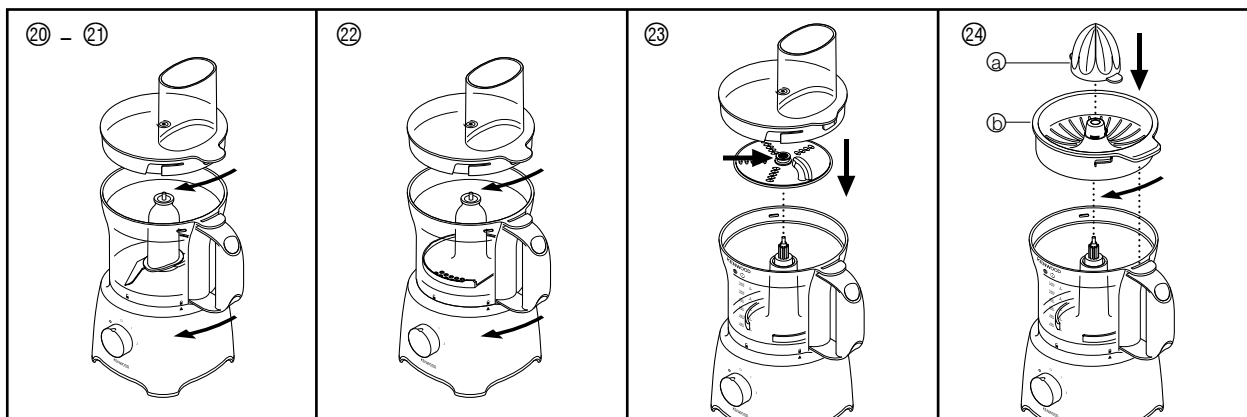
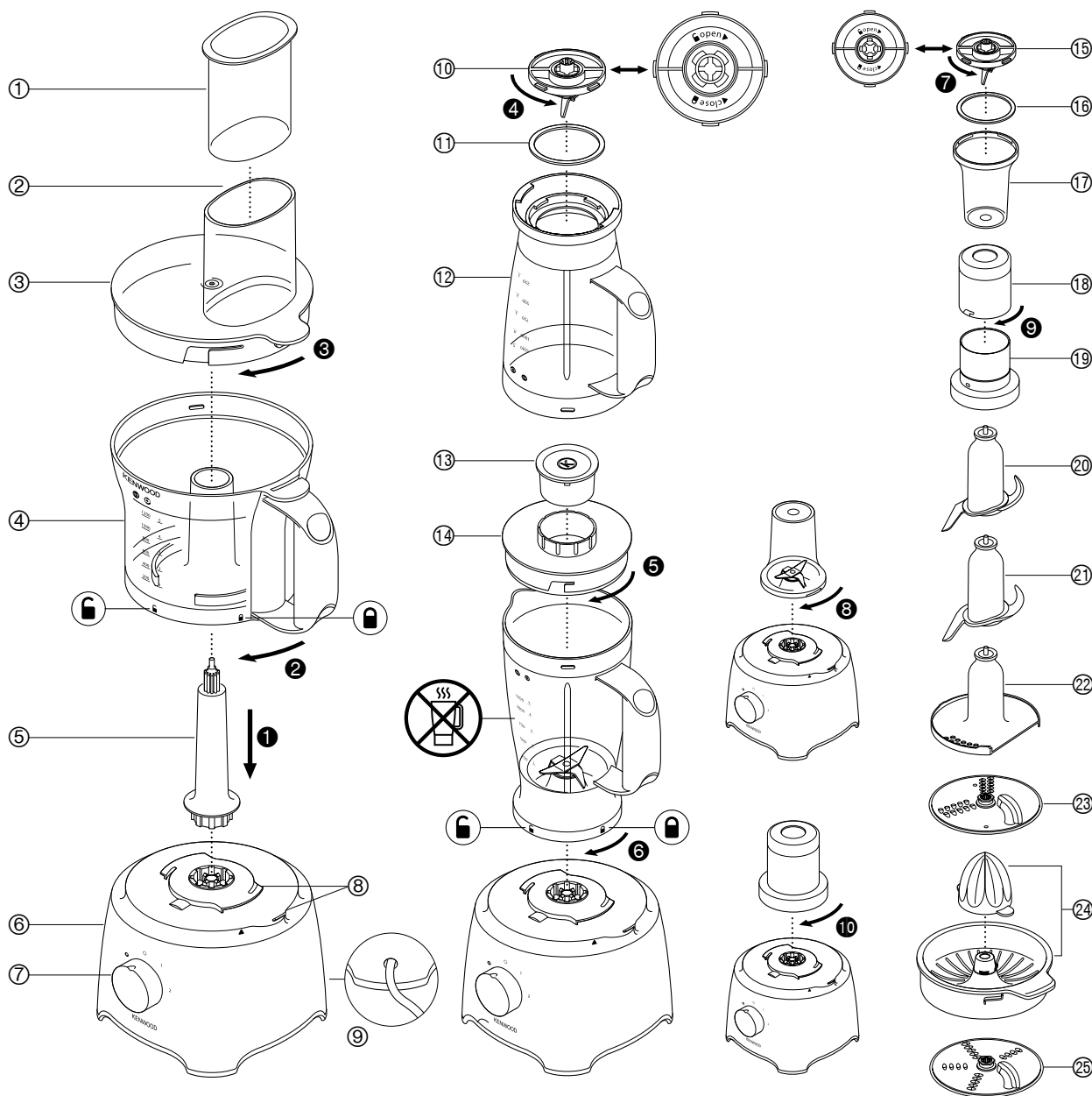
English

2 - 12

عربي

٢١ - ١٢





## 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.
- 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 process hot ingredients.**
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/Attachment	Maximum OperationTime	Rest Period Between Operations
Blender	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15minutes
Heavy mixtures in the bowl (e.g. Dough)	60 secs	
Mini Chopper/Mill	30 secs	
Grinding Mill	60 secs	

- 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 supplied.
- **Never fit the blade assembly to the power unit without the blender or mini chopper/mill jar fitted.**
- Before removing the lid from the bowl, blender or mini chopper/mill from the power unit:
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the blender goblet or mini chopper/mill jar from the blade assembly.

- 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 use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see “service and customer care”.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- 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 or mill can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

### **blender**

-  **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or 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.

### **mill attachments**

- Never fit the blade assembly to the power unit without the jar/lid fitted.
- Never unscrew the jar/lid while the mill is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade assembly away from children.

- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Do not process hot ingredients in the mill allow to cool down to room temperature before processing.

### **mini chopper/mill**

- To ensure the long life of your mini chopper/mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

### **grinding mill**

- To ensure the long life of your grinding mill, never run for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- Do not process turmeric root as it is too hard and may damage the blades.

### **slicing/grating disc**

- Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.
- Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.

#### **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 and cleaning".

#### **key**

#### **processor**

- ① pusher
- ② feed tube
- ③ lid
- ④ bowl
- ⑤ detachable drive shaft
- ⑥ power unit
- ⑦ speed/pulse control
- ⑧ safety interlocks
- ⑨ cord storage (at back)

#### **attachments**

Not all of the attachments listed below may be included with your food processor. Attachments are dependent upon the model variant. Refer to "service and customer care" section for information on how to buy an attachment not included in pack.

#### **blender (if supplied)**

- ⑩ blade assembly
- ⑪ sealing ring
- ⑫ goblet
- ⑬ filler cap
- ⑭ lid

#### **mini chopper /mill (if supplied)**

- ⑮ blade assembly
- ⑯ sealing ring
- ⑰ jar



## grinding mill (if supplied)

- 18 mill lid
- 19 grinding mill blade assembly
- 20 knife blade
- 21 dough tool (if supplied)
- 22 emulsifying tool
- 23 thick slicing/coarse grating disc
- 24 citrus juicer (if supplied)
- 25 thin slicing/fine grating disc (if supplied)

## to use your food processor

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit 1.
  - 2 Then fit the bowl by aligning the 2 on the bowl with the 3 on the power unit, turn clockwise 4 until it locks 5.
  - 3 Fit an attachment over the bowl drive shaft.
- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 4 Fit the lid 6 - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
- **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**
- 5 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended speed chart).
- **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 front hand corner.**
  - Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
- **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.
  - When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

## to use your blender (if supplied)



- 1 Fit the sealing ring 11 into the blade assembly 10 - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Hold the underside of the blade assembly 10 and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it is secure 4. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:  
 - unlocked position  
 - locked position
  - 3 Put your ingredients into the goblet.
  - 4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise 5 until it clicks. Fit the filler cap.
  - 5 Place the blender onto the power unit, align the 6 on the blender with the 7 on the power unit and turn clockwise 8 to lock 9.
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**
- 6 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.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.2 litres - less for frothy liquids like milkshakes.

## to use your mini chopper/mill (if supplied)

Use the mini chopper/mill for processing nuts, coffee beans and purées.

- 1 Put the ingredients into the jar 17.
- 2 Fit the sealing ring 16 into the blade assembly 15.
- 3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade assembly onto the jar until finger tight 7. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:  
 - unlocked position  
 - locked position
- 5 Place the mini chopper/mill onto the power unit, align the 8 on the mini chopper/mill with the 9 on the power unit and turn clockwise 10 to lock 11.
- 6 Switch onto maximum speed or use the pulse control.

### hints

- Herbs are best milled when clean and dry.
- Baby food/purée - allow cooked food to cool down to room temperature before processing in the mill.
- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

## grinding mill (if supplied)

Use the grinding mill for processing dry ingredients such as

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.

## to use your grinding mill.

- 1 Place your ingredients into the blade assembly ⑱.
- 2 Fit the lid ⑲ and turn clockwise to lock ②.
- 3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock ⑩.
- 4 Select a speed or use the pulse (P).

### 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.
- Do not process turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.
- Cut ginger up into small pieces before processing.
- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

## recommended speed chart

**Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Tool/attachment	Function	Recommended speed	Processing time ✱	Maximum capacities
Knife blade	All in one cake mixes	2	10 – 15 secs	1.2Kg/2lb 11oz Total weight
	Pastry – rubbing fat into flour	2	10 secs	300g/11oz Flour weight
	Adding water to combine pastry ingredients	1 – 2	10 – 20 secs	
	Chopping fish and lean meat	2	10 – 30 secs	400g/14oz Lean meat total weight
	Chopping vegetables	Pulse	5 – 10 secs	250g/10oz
	Chopping nuts	2	30 – 60 secs	100g/4oz
	Puréeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10 – 30 secs	500g/1lb 2oz
	<b>Blending in the bowl</b> Do not process hot ingredients. Do not exceed the maximum mark on the bowl.			
	Thick soup mixes (450ml liquid to 750g ingredients) <b>Process vegetables with 200ml water until finely chopped.</b> <b>Add the remaining water until incorporated.</b>	1 – 2 1	30 – 60 secs 5 secs	1.2 litre
	Thin soup mixes (500ml liquid to 500g ingredients)	Start on 1 and increase to 2	30 – 60 secs	1 litre
	Milk and liquid recipes		15 – 30 secs	500 ml
Dough tool (if supplied)	Yeast mixes	2	60 secs	340g/12oz Flour weight
Emulsifying tool	Cream	1 – 2	15 – 20 secs	250 ml
	Mayonnaise	2	30 – 60 secs	300 g oil
Discs - slicing/grating	Firm food items such as carrots and hard cheeses	2	–	Do not fill about the maximum capacity marked on the bowl
	Softer food items such as cucumbers and tomatoes	1	–	
Citrus juicer (if supplied)	Citrus fruits	1	–	–
Blender (if supplied)	Cold soups and drinks <b>Do not process hot ingredients</b>	2	60 secs	1.2 litre
Mini chopper/mill (if supplied)	Herbs	2	10 secs	10g/½ oz
	Nuts	2	10 – 30 secs	50g/2oz
	Coffee beans	2	30 secs	50g/2oz
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	2	5 secs	100g/4oz
Grinding mill (if supplied)	Processing spices	2	30 – 60 secs	50g/2oz
	Grinding coffee beans	2		50g/2oz
	Chopping nuts	Pulse	–	50g/2oz
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	–	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.

### ⑳ 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, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

It can also be used for yeasted dough mixes if the dough tool is not supplied.

#### 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 machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/¾in cubes.
- Take care not to over-process.

### ㉑ dough tool (if supplied)

Use for yeasted dough mixes.

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

### ㉒ emulsifying tool

Use for light mixtures only e.g. cream, mayonnaise.

#### hints

- Ensure the bowl and tool are clean and free from grease before use.

## slicing/grating discs

To use the discs.

#### reversible slicing/grating discs - thick ㉓, thin ㉔

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.

## to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.
- 5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

#### hints

- Use fresh ingredients
- Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- Food placed upright comes out shorter than food placed horizontal.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

### ㉕ citrus juicer (if supplied)

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

- ㉖ cone
- ㉗ sieve

## to use the citrus juicer

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle.
- 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
- 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 sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.


## care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blade and cutting disc with care - they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not 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.
- Do not immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ㉙.

#### blender and mini chopper/mill

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

**grinding mill**

- Remove the lid from the blade assembly by turning in an anticlockwise direction.
- Wash the lid by hand.
- Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade assembly in water.**
- Leave to dry upside down.

**all other parts**

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed in your dishwasher.

item	suitable for dishwashing
main bowl, lid, pusher	✓
knife blade, dough tool	✓
emulsifying tool	✓
detachable drive shaft	✓
discs	✓
citrus juicer	✓
blender goblet, lid, filler cap	✓
grinding mill lid	✓
blade assembly and seal for blender and mini chopper/mill	x
grinding mill blade assembly	x
spatula	✓



**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.

**service and customer care**

- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide 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. TYPE FDP30) 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](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.

troubleshooting guide		
Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	<p>No Power.</p> <p>Bowl not fitted to power unit correctly.</p> <p>Bowl lid not locked on correctly.</p>	<p>Check processor is plugged in.</p> <p>Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner.</p> <p>Check that the lid interlock is located correctly into the handle area.</p> <p><b>The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.</b></p> <p>If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.</p>
Blender or mill will not operate	<p>Blender or mill not locked on correctly.</p> <p>Blender or mill not assembled correctly.</p>	<p>The blender or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock.</p> <p>Check blade assembly is fully tightened into the goblet/jar.</p>
Processor stops during processing	<p>Processor overloaded/maximum capacities exceeded.</p> <p>Lid unlocked.</p>	<p>Check maximum capacities stated in the recommended speed chart.</p> <p>Check lid is locked correctly.</p>
Blender or mini chopper/mill leaking from blade assembly base.	<p>Seal missing</p> <p>Seal incorrectly fitted</p> <p>Seal damaged.</p>	<p>Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service and customer care".</p>
Poor performance of tools/attachments	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

## recipes

**Refer to the recommended speed chart for speeds.**

### carrot and coriander soup

25g (1oz) butter  
1 onion chopped  
1 clove garlic crushed  
590g carrot cut into 1 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 blender, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.2L 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.

### shortcrust pastry

300g (12oz) plain flour  
150g (6oz) mixture of lard and margarine cut into small pieces  
2.5ml (½ tsp) salt  
45ml (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 cling film and chill in the fridge for 20 minutes.

## lasagne

300g (12oz) braising steak, cubed.  
400g can of tomatoes  
30ml (2tbsp) tomato puree  
1 onion  
5ml (1tsp) basil  
100g (4oz) lasagne  
200g (8oz) mozzarella cheese  
15ml (1tbsp) oil  
salt and pepper

- 1 Grate the cheese using the grating disc.
- 2 Then separately chop the meat and onions with the knife blade.
- 3 Pre-heat the oil and fry the onions until softened, add the meat and fry until brown.
- 4 Then add the tomatoes, tomato puree and seasonings.
- 5 Stir well, cover and simmer gently for about 40 minutes.
- 6 Cook the lasagne in plenty of salted boiling water until tender. Then drain well.
- 7 Place layers of meat, lasagne and cheese in a 1 litre/2 pint oven proof dish. Finish with a layer of cheese.
- 8 Bake at 190°C/375°F/Gas Mark 5 for 30 minutes or until golden and bubbling.

## victoria sandwich

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

### filling & decoration

3tbsp strawberry jam  
150ml (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 - 25 minutes 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.

## mayonnaise

4-5 (90g) egg yolks  
5ml (1tsp) mustard  
22.5ml (1½tbsp) white wine vinegar  
7.5ml (½tbsp) lemon juice  
125g olive oil  
125g ground nut oil

- 1 Fit the emulsifying tool and add the yolks, mustard, white wine vinegar and lemon juice to the bowl.
- 2 With the machine running gradually add the oils until a thick sauce is achieved. The process of adding the oil to the mixture should take approximately 60 seconds.

## white bread

300g(10oz) strong white bread flour  
5ml (1tsp) salt  
6g(¼oz) lard  
15g (½oz) fresh yeast or 10ml(2tsp) dried yeast + 5ml (1tsp) caster sugar.  
175ml (6 fl oz) warm 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 cling film 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 minute. **Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.** Shape into a loaf or 15 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 اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	<p>الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي.</p> <p>الوعاء غير مركب على وحدة مركب بشكل صحيح.</p> <p>غطاء وعاء تحضير الطعام غير الطاقة بشكل صحيح.</p>	<p>تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي.</p> <p>تأكدي من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الركن الأمامي الأيمن.</p> <p>تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض.</p> <p><b>لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.</b></p> <p>في حالة عدم حل المشكلة بالحلل أعلاه، تحققي من المنصهر/ قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.</p>
المازج أو المطحنة لا تعمل.	<p>المازج أو المطحنة غير مركبين بشكل صحيح.</p> <p>لم يتم تركيب المازج أو المطحنة بالطريقة الصحيحة.</p>	<p>لن يعمل المازج في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل.</p> <p>تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/وعاء الطحن.</p>
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	<p>تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى</p> <p>تم فتح الغطاء العلوي.</p>	<p>تحققي من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.</p> <p>تأكدي من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.</p>
تسرب من قاعدة وحدة الشفرات في المازج أو المفرمة/المطحنة الصغيرة.	<p>حلقة الإحكام غير مركبة.</p> <p>حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيدا.</p> <p>حلقة الإحكام تالفة.</p>	<p>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</p>
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	<p>راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.</p>	

- 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 ي

## المازج والمفرمة/المطحنة الصغيرة

- ١ أفرغي الدورق/الوعاء وفكي وحدة شفرات المازج عن طريقها لها حتى موضع الفتح ■ وذلك لتحريرها.
- ٢ اغسلي الدورق/الوعاء يدوياً.
- ٣ أزيل حلقه الإحكام واغسليها.
- ٤ لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. لا تغمري مجموعة الشفرات في الماء.
- ٥ اتركها تجف في وضع مقلوب.

## مطحنة الفرم

- أزيل الغطاء العلوي عن وحدة الشفرات عن طريق لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- اغسلي الغطاء العلوي يدوياً.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. لا تغمري مجموعة الشفرات في الماء.
- اتركها تجف في وضع مقلوب.

## جميع الأجزاء الأخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- ويمكنك أيضاً غسلهم في غسالة الأطباق.

العنصر	العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق
✓	السلطانية الرئيسية، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات
✓	سكين التقطيع، أداة العجين
✓	أداة تحضير المستحلب
✓	محور الدوران
✓	الأقراص
✓	عصارة موالح
✓	دورق المازج والغطاء العلوي وفتحة التعبئة
✓	غطاء مطحنة الفرم
✗	وحدة الشفرات وحلقة الإحكام للمازج والمفرمة/المطحنة الصغيرة
✗	مجموعة شفرات مطحنة الفرم
✓	مقشطة

## الصيانة ورعاية العملاء

- 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.

## استخدام الملحقات

راجع جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

### 20 سكين التقطيع

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

كما ويمكن استعمالها أيضاً لامزجة الدقيق والخميرة إذا لم تزود أداة العجن.

### تلميح

- 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 استخدم الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

### 21 أداة العجين (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

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

### 22 أداة تحضير المستحلب

تستخدم مع الخلطات الخفيفة فقط مثل القشدة والمايونيز.

### تلميحات

- تأكد من نظافة السلطانية والأداة وعدم وجود أي دهون قبل الاستخدام.

### أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

استخدام الأقراص.

### أسطح التقطيع/التقطيع الطولي القابلة للعكس - تقطيع سميك 23، تقطيع رفيع 25

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

## استخدام أسطح التقطيع

- ١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ امسكي سطح التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
- ٣ ركبي الغطاء العلوي.
- ٤ ادخلي الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.
- 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.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

### 24 عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

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

④ مخروط العصر

⑥ المصفاة

## استخدام عصارة الموالح

- ١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبي المصفاة في السلطانية - تأكد من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
- ٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع.
- ٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.
- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها 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 وبنور الفاكهة.

## العناية والتنظيف

- أوقف 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 أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- وحدة الطاقة (الموتور)
- 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 ⑨.

<p>حدول السرعات الموصى بها لا تستخدمي الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.</p>				
الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة *	القصوى السعات
سكين التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٠ إلى ١٥ ثانية	الوزن الإجمالي ١.٢ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق	٢	١٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٢٠٠ غرام
	إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	١ - ٢	١٠ إلى ٢٠ ثانية	
	فرم الأسماك واللحوم	٢	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٤٠٠ غرام لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	تشغيل نبضي	٥ إلى ١٠ ثانية	٢٥٠ غرام
	فرم المكسرات	٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	١٠٠ غرام
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٢	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٥٠٠ غرام
<p><b>المزج في السلطانية</b> لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير. لا تتجاوزى السعة القصوى الموضحة على السلطانية.</p>				
	خلطات الحساء الكثيفة (بنسبة ٤٥٠ مل محتوى سائل إلى ٧٥٠ غرام محتوى صلب) <b>عالجي الخضراوات مع ٢٠٠ مل ماء لحين الحصول على مفروم ناعم. أضيفي كمية الماء المتبقية لحين الدمج.</b>	١ - ٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	١,٢ لتر
	خلطات الحساء الخفيفة (بنسبة ٥٠٠ مل محتوى سائل إلى ٥٠٠ غرام مكونات)	ابدئي بالسرعة ١ ثم زيديها إلى السرعة ٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	١ لتر
	وصفات تحضير الحليب والسوائل		٣٠ إلى ١٥ ثانية	٥٠٠ مل
أداة العجين (في حالة تزويدها)	الخلطات المخمرة	٢	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٣٤٠ غرام
أداة تحضير المستحلب	القشدة	١ - ٢	١٥ إلى ٢٠ ثانية	٢٥٠ مل
	المايونيز	٢	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٣٠٠ غرام زيت
أقراص - التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)	الطعام صلب مثل الجزر، والجبن الصلب	٢	-	لا تتجاوزى السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم	١	-	
عصارة موالح (في حالة تزويدها)	الموالح	١	-	-
المازج (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	الحساء البارد والمشروبات الباردة <b>لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.</b>	٢	٦٠ ثانية	١,٢ لتر
المفرفة/المطحنة الصغيرة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)	الأعشاب	٢	١٠ ثانية	١٠ غرام
	المكسرات	٢	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٥٠ غرام
	حبوب القهوة	٢	٣٠ ثانية	٥٠ غرام
	قطع اللحم غير المطهية (ستيك بقري)، قطعها إلى مكعبات بطول ٢,٥ سم	٢	٥ ثانية	١٠٠ غرام
مطحنة الفرغ	معالجة التوابل	٢	٢٠ إلى ٦٠ ثانية	٥٠ غرام
	طحن حبوب القهوة	٢		٥٠ غرام
	فرم المكسرات	تشغيل نبضي	-	٥٠ غرام
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	تشغيل نبضي	-	٣٠ غرام

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

## استخدام المفرمة/المطحنة الصغيرة

(في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي المفرمة/المطحنة الصغيرة لطحن المكسرات وحبوب القهوة وتحضير المهروسات.

- ١ ضعي المكونات في وعاء الطحن (17).
- ٢ ركبي حلقة الإحكام (16) في وحدة الشفرات (15).
- ٣ اقليبي وحدة الشفرات. ضعها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
- ٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك (7).  
راجع الرسم التوضيحي الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔒 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

- ٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة 🔒 الموجودة على المطحنة مع العلامة ▲ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المطحنة في اتجاه عقارب الساعة (8) حتى تستقر في موضع القفل 🔒.

- ٦ شغلي المطحنة على السرعة القصوى أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضي.

### تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.
- غذاء الرضع/المهروسات - اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

## مطحنة الفرمة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي مطحنة الفرمة لمعالجة المكونات الصلبة مثل حبوب القهوة ولطحن التوابل مثل:-

حبوب الفلفل الأسود وبذور الهيل وبذور الكمون وبذور الكزبرة وبذور الشمر وجذور الزنجبيل الطازجة وفصوص الثوم وقرون الفلفل الحار.

## استخدام مطحنة الفرمة

- ١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات (19).
- ٢ ركبي الغطاء العلوي (18) ولفيه ليستقر في موضع التعشيق (9).
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق (10).
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

### 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 من الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل معالجته.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

## مطحنة الفرغ (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ١٨ الغطاء العلوي للمطحنة
- ١٩ مجموعة شفرات مطحنة الفرغ
- شفرة السكين
- ٢٠ أداة العجن (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٢١ أداة تحضير المستحلب
- ٢٢ سطح التقطيع السميكة / التقطيع الطولي (البشر) الخشن
- ٢٣ عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٢٤ سطح التقطيع الرفيع / التقطيع الطولي (البشر) الناعم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٢٥

## استخدام جهاز تحضير الطعام

- ١ ركبى محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور) ①.
- ٢ ركبى السلطانية عن طريق محاذاة العلامة ② الموجودة على السلطانية مع العلامة ③ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور)، لفي السلطانية في اتجاه عقارب الساعة ② لحين استقرارها في موضع القفل ④.
- ٣ ركبى الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.
- ركبى دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- ٤ ركبى الغطاء العلوي ⑤ - مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.
- لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً مفتاح تحكم السرعات On/Off.
- ٥ وصلى الجهاز مع مصدر التيار الكهربى ثم شغلى الجهاز وحددى السرعة المطلوبة. (راجعى جدول السرعات الموصى بها).
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدى من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- استخدمى مفتاح وضع التشغيل النبضى (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضى طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
- ٦ اتبعى الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحق ووعاء التقطيع.
- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

### ملاحظة هامة

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبى ملاسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

## استخدام المازج (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ١ ركبى حلقة الإحكام ⑩ على وحدة الشفرات ⑩ - 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 أمسكى الجانب السفلى لوحدة الشفرات ⑩ وركبى الشفرات داخل الدورق - ثم لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ④. راجعى الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلى لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالى:

🔒 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

- ٣ ضعى مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ركبى الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ⑤. حتى إحكام القفل. ركبى غطاء فتحة التعبئة.
- ٥ ضعى المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذى العلامة ⑥ الموجودة على المازج مع العلامة ⑦ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفى المازج في اتجاه عقارب الساعة ⑥ حتى يستقر في موضع القفل ⑧.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.
- ٦ حددى السرعة المطلوبة (راجعى جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمى تحكم التشغيل النبضى.

### تلميحات

- عند تحضير المايونيز، ضعى كل المكونات في المازج عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة. ثم صبى الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفى المزيد من السوائل. جرش التلج - استخدمى وضع التشغيل النبضى حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج 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 المازج كحاوية تخزين. حافظى على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تترجى سعة أكبر من ١.٢ لتر - استخدمى سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

## ملحقات المطحنة

- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب وعاء الطحن/الغطاء العلوي.
- يحذر فك وعاء الطحن/الغطاء العلوي عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمس الشفرات الحادة - ابعدى وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تستخدم مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

## المفرمة/المطحنة الصغيرة

- لضمان إطالة عمر المفرمة/المطحنة الصغيرة، لا تشغيلها لفترة أطول من ٣٠ ثانية.
- أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

## مطحنة الفرغ

- لضمان إطالة عمر مطحنة الفرغ، لا تقومي بتشغيلها لفترة أطول من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

## أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً.

## الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء» للحصول على معلومات حول كيفية شراء الملحقات غير المزودة في عبوة بيع الجهاز.

- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

## قبل الاستعمال للمرة الأولى

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

## مفتاح الرموز

## جهاز تحضير الطعام

## المفرمة/المطحنة الصغيرة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ⑩ مجموعة الشفرات
- ⑪ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑫ الدورق
- ⑬ فتحة التعبئة
- ⑭ غطاء

- ① عصا دفع الطعام
- ② أنبوب التغذية
- ③ غطاء
- ④ السلطانية
- ⑤ عمود إدارة قابل للفصل
- ⑥ وحدة الطاقة
- ⑦ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑧ أقفال الأمان
- ⑨ مخزن السلك (في الخلف)

- انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
- توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج أو المفرمة/المطحنة الصغيرة عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم 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.
- 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 ساخنة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- 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.
- استخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام أو المازج أو المطحنة إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

## المازج

- لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- مخاطر التعرض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنب لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المسيل فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدم 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.

## لسلامتك

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيل مكوّنات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- 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 تستخدم مكوّنات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- لا تستخدم الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
المازج	٦٠ ثانية	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واترأيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
خلطات ثقيلة في السلطانية (على سبيل المثال، العجين)	٦٠ ثانية	
المفرمة/المطحنة الصغيرة	٣٠ ثانية	
مطحنة الفرغ	٦٠ ثانية	

- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيل سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبق على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المازج 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 تستخدم أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدم دائماً عصاً دفع المكونات المزودة.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المازج أو وعاء الطحن الخاص بالمفرمة/المطحنة الصغيرة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن وعاء تحضير الطعام أو إزالة المازج أو المفرمة/المطحنة الصغيرة عن وحدة الطاقة:-
  - أوقف تشغيل الجهاز؛





# **Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

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

© Kenwood Ltd 2018



132061/3