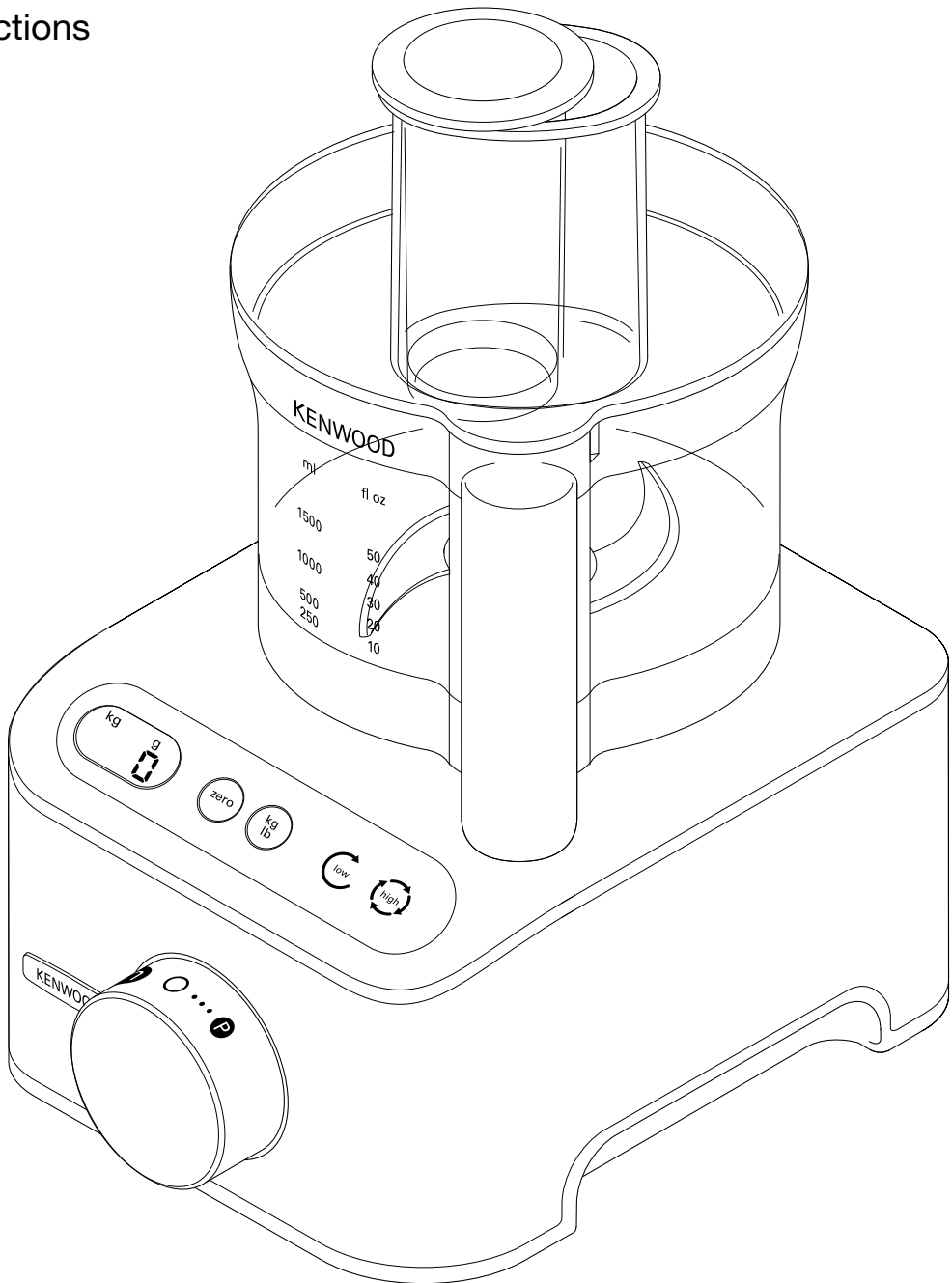


KENWOOD

TYPE FHM15

instructions

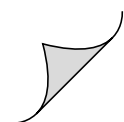


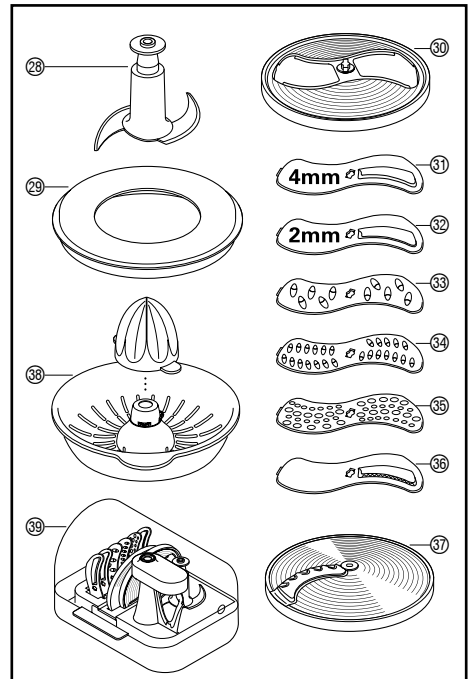
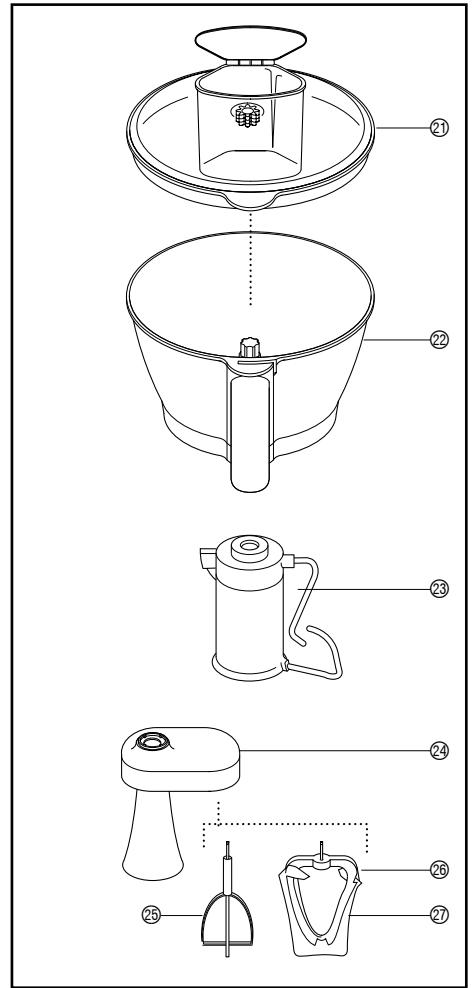
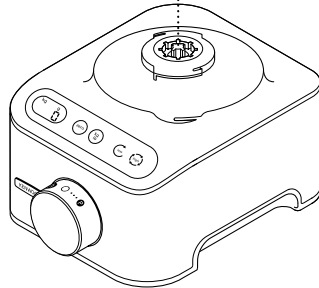
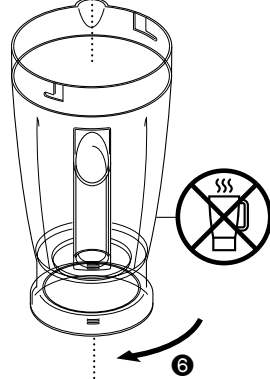
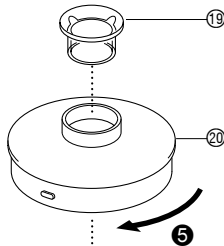
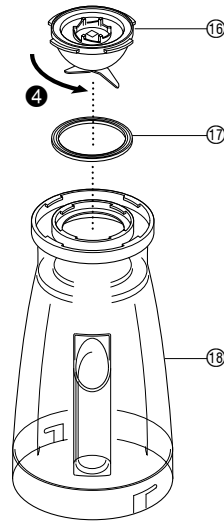
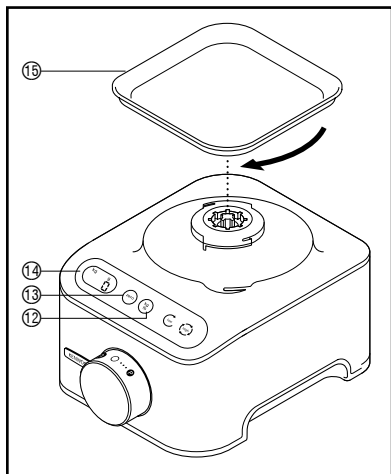
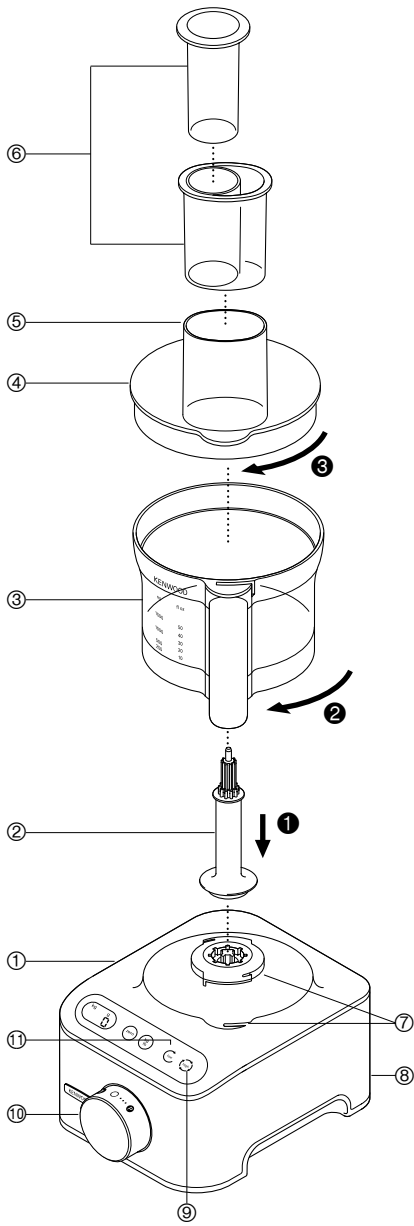
English

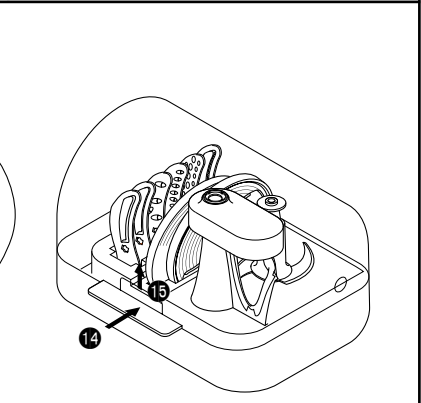
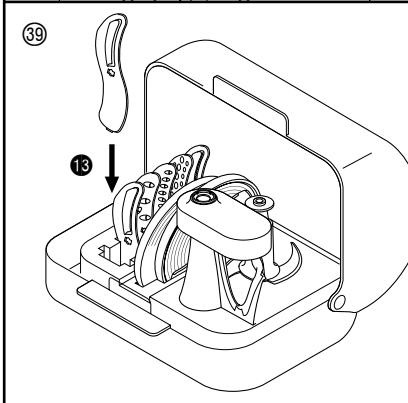
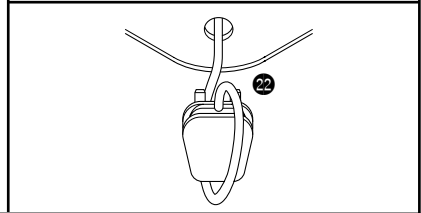
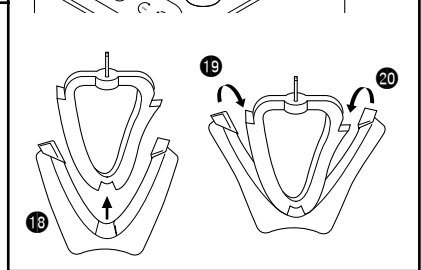
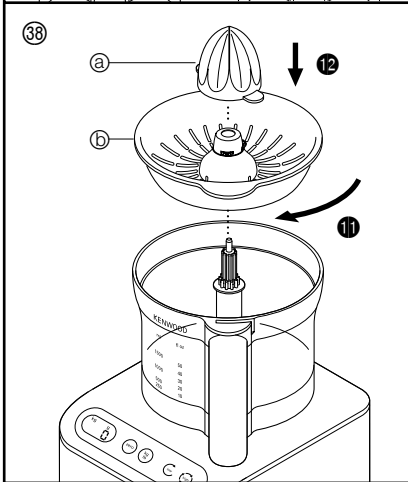
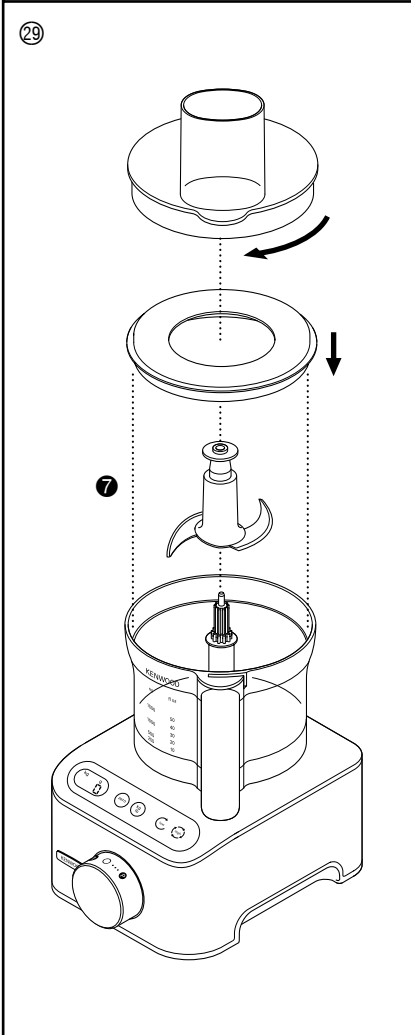
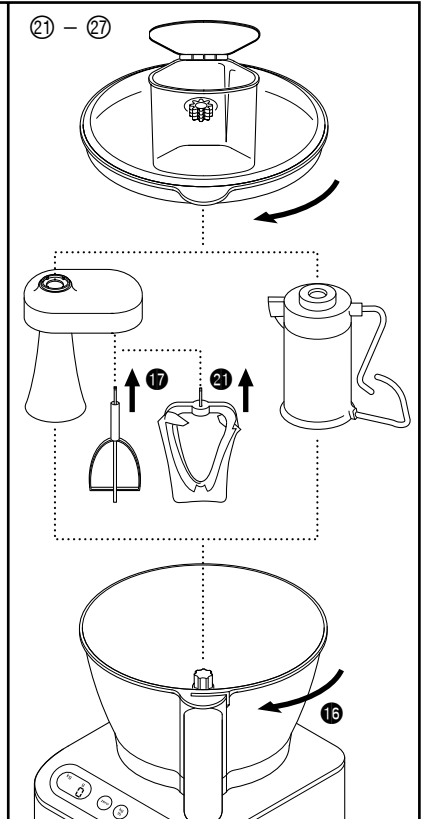
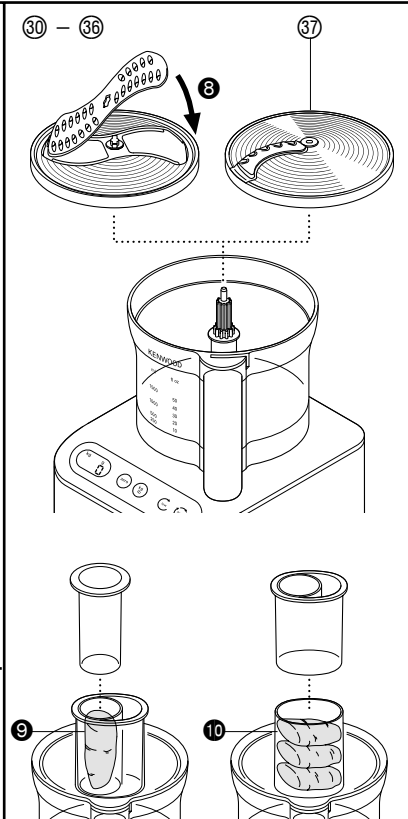
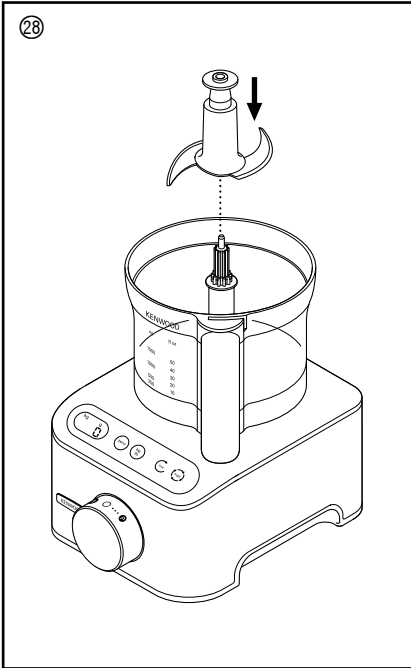
2 - 12

عربي


٢٣ - ١٣








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 plates are very sharp, handle with care.
- 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, metal bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.**
- Before removing the lid from the bowl or blender from the power unit:
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the blender goblet from the blade assembly.
-  **DO NOT process hot ingredients.**
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service & customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor/blender can result in injury.

blender safety

-  **DO NOT process hot ingredients.**
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- To ensure the long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Never blend more than the max level - 1.6 litres (56 fl oz).

slicing/grating plates safety

- **Never remove the lid until the cutting plate has completely stopped.**
- **Handle the cutting plates with care - they are extremely sharp.**
- **Do not overfill the bowl – do not exceed the maximum capacity level marked on the bowl.**

before plugging in

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

Important – UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

before using for the first time

- 1 Remove the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see 'care & cleaning'

key

processor

- ① power unit
- ② detachable drive shaft
- ③ processor bowl
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ cord storage (at back)
- ⑨ high speed light
- ⑩ speed/pulse control
- ⑪ low speed light

weighing function/count up timer

- ⑫ kg/lb button
- ⑬ ZERO button
- ⑭ display screen
- ⑮ weighing tray

Processor attachments

Not all the attachments listed below will be included with your food processor model. Attachments are dependent upon the model variant. For more information or to order additional attachments refer to the "service and customer care" section.

blender (if supplied)

- ⑯ blade assembly
- ⑰ sealing ring
- ⑱ goblet
- ⑲ filler cap
- ⑳ lid

metal mixing bowl (if supplied)

- ㉑ mixing bowl lid
- ㉒ mixing bowl with in-bowl drive
- ㉓ dough tool
- ㉔ drive head
- ㉕ whisk
- ㉖ creaming beater
- ㉗ creaming beater wiper

- ㉘ knife blade
- ㉙ max capacity disc
- ㉚ plate carrier
- ㉛ 4mm slicing plate (if supplied)
- ㉜ 2mm slicing plate (if supplied)
- ㉝ 4mm grating plate (if supplied)
- ㉞ 2mm grating plate (if supplied)
- ㉟ extra fine grating plate (if supplied)
- ㊱ fine julienne plate (if supplied)
- ㊲ French fry plate (if supplied)
- ㊳ citrus juicer (if supplied)
- ㊴ attachment storage box (if supplied)

to use your food processor

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit ①.
 - 2 Then fit the bowl by placing the handle towards the right hand side and turn forward ② until it locks.
 - Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
 - 3 Fit the lid ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid ③.
 - **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand front corner.**
 - 4 Plug in and then turn the speed control to the 'ON' position. The weighing display screen will come on and either the low speed light or high speed light will illuminate depending on which bowl/blender is fitted. If no bowl/blender fitted both speed lights will remain off.
Speed Control – manually select the required speed (refer to the recommended speed chart).
Pulse – use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
 - 5 At the end of processing turn the speed control to the OFF 'O' position.
 - **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.

Light	Function/ Attachments	No Lights	Light Flashing
Low speed	Metal mixing bowl and tools	<ul style="list-style-type: none"> No bowl or blender fitted or interlocked to power unit. Power unit not plugged in. Speed control not turned to 'ON' position. 	Indicates one of the following: <ul style="list-style-type: none"> Lid or bowl removed or unlocked whilst speed selected. To reset – turn to 'O', then turn to 'ON' and reselect a speed.
High speed	Processor bowl and attachments/ tools or Blender		<ul style="list-style-type: none"> Unit left plugged in for more than 30 minutes. The power unit will not operate until the speed control is turned to 'O' position and turned back to the 'ON' position.

weighing function/countdown timer

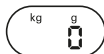
Your food processor is fitted with a built in weighing function to allow ingredients to be weighed straight into the bowl or blender goblet.

- The Maximum weighing capacity is 3kg. This is the total weight of all the ingredients including the weight of the bowl or goblet.

to use the weighing function

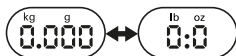
1 Always fit the bowl, detachable drive shaft and attachment or blender goblet onto the power unit before adding ingredients.

2 Plug in – the display screen will remain blank until the speed control is turned to 'ON'.

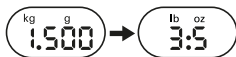


3 Turn to 'ON' the display screen will light up.

4 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.



- The unit weighs in 1g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.



5 Check the display shows '0', if not, zero by pressing the ZERO button. Then weigh the required ingredients straight into the bowl or goblet. After the weight is displayed, press the ZERO button and the display will return to '0'. Add the next ingredients and that weight will be displayed. Repeat until all ingredients are weighed.

- To zero press the ZERO button once.**

6 Fit the lid and select a speed to operate the processor.

- During operation the display screen will show the count up time.

- To swap to the weighing function, turn to the 'ON' position and whilst the timer is paused hold the kg/lb button down for 2 seconds.

- If the display is not zeroed and either the ingredients or the bowl/ attachment/lid are removed the **display will flash (----)** to represent a minus reading. Press the ZERO button to reset.

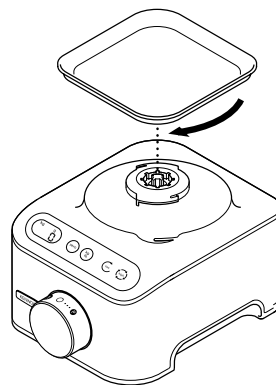
- The weight of any additional ingredients added down the feed tube whilst the processor is running will not be shown on the display screen.

15 weighing tray

A removable weighing tray is supplied for weighing ingredients without the bowl or blender.

To use, place the tray on top of the power unit and turn clockwise to secure in place.

To remove just turn anti-clockwise and lift off.



Count up timer

- During operation the display screen will automatically operate as a count up timer.
- The timer will count up in seconds to 10 minutes and will pause whenever the speed control is turned to 'ON' position.
- To reset the timer to zero press the ZERO button.

auto switch off

- The display screen will turn on whenever the speed control is in the 'ON' position, unless the auto switch off has activated.
- The auto switch off will activate if the appliance is left plugged in without operating for more than 30 minutes. To re-activate press either the ZERO button or turn the speed control off 'O' and then back to the 'ON' position.

important

- Do not overload by exceeding the maximum weighing capacity of 3kg. The display will show [o – Ld] if the weighing function is overloaded.
- Do not subject the power unit to excessive force as this may damage the weighing sensor.
- Always place the processor on a dry flat surface prior to weighing.
- Do not move the power unit during operation of the weighing function.

to use your blender (if supplied)

1 Fit the sealing ring 17 into the blade assembly 16 - 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 16 and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it is secure 4.

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 by placing the handle to the right hand side and turn forward 6 until it locks.

- The blender will not operate if not fitted to the interlock correctly. Check that the handle is situated to the right hand front corner.**

The blender will not operate if incorrectly assembled.

6 Select a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

Processor bowl

⑳ knife blade

Follow the instruction under “to use your food processor”.

㉑ max capacity disc

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the capacity disc over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl ⑦. **Do not push down on the capacity disc.**
- 5 Fit the lid and switch on.

slicing/grating plates ㉒ – ㉓

- 1 Fit the detachable drive shaft and processor bowl onto the power unit.
- 2 Select the desired plate and fit into the carrier with the cutting side uppermost.
 - Locate one end of the plate under the rim and press the other end into position ③.
 - **The French fry plate is not removable from the carrier .**
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.

Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.

To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.

To use the large feed tube - use both pushers together.
- 5 Switch on and push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.

㉔ citrus juicer

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

- ㉕ cone
- ㉖ sieve

to use the citrus juicer

- 1 Fit the detachable drive shaft and processor 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 ⑩.
- 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down ⑫.
- 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.**

㉗ attachment storage box

Your food processor is supplied with a storage box for your bowl attachments and plates.

- 1 Fit the knife blade, plates, whisk and creaming beater into the storage box when not in use ⑬.
- 2 The storage box is fitted with a safety lock - close the lid to lock. To open - push the tab in ⑭ and lift up the lid ⑮.

metal mixing bowl ㉘ – ㉙

- 1 Fit the metal mixing bowl to the power unit by placing the handle towards the right hand side and turn forward ⑯ until it locks.
- 2 Fit either the whisk ㉚, creaming beater ㉛ and ㉜ or dough tool ㉝ over the bowl drive shaft.

using the whisk

- 1 Push the beater ⑰ securely into the drive head.
- 2 Fit the whisk over the In bowl drive.
- 3 Add the ingredients.
- 4 Fit the lid and switch on.

using the creaming beater

Fitting the wiper blade

- The wiper blade is supplied already fitted and should always be removed for cleaning.
- 1 Carefully fit the flexible wiper blade onto the tool by locating the base of the wiper blade into the slot ⑱ then fit one side into the groove before gently hooking the end in place ⑲. Repeat with the other side ㉑.
 - 1 Push the creaming beater ㉒ securely into the drive head.
 - 2 Fit the beater over the In bowl drive.
 - 3 Add the ingredients.
 - 4 Fit the lid and switch on.

using the dough tool

Fit the dough tool over the in-bowl drive.

recommended speed chart - food processor bowl

tool/attachment	function	recommended speed	processing time (secs)	maximum capacities	hints and tips
Knife blade	All in one cake mixes	Max	15-20	1.5kg/3lb 8oz total weight	<ul style="list-style-type: none"> 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. Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the appliance is running. Take care not to over-process.
	Pastry - rubbing fat into flour (Use fat straight from the fridge and cut into 2cm cubes) Adding water to combine pastry ingredients	Max	10	340g/12oz flour weight	
Knife blade with max capacity disc	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	Pulse – Max	10-30	600g/1lb 5oz max lean beef	<ul style="list-style-type: none"> When blending liquids in the bowl, the max capacity disc must be used with the knife blade. It prevents leaking and improves the chopping performance of the blade. Do not process hot ingredients. Do not exceed the maximum mark on the bowl. 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. Alternatively use the small feed tube. When using the Julienne or French fry plate, place ingredients horizontally. When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally 10. There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing. Do not allow food to build up to the underside of the plate - empty regularly. For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing. To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing. When juicing large quantities, empty the strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.
	Chopping vegetables	Pulse	5-10	500g/1lb 2oz	
	Chopping nuts	Max	30-90	200g/8oz	
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	Max	10-30	1kg/2lb 4oz	
	Sauces, dressing and dips	Max	120	800g/1lb 12oz	
Plates – grating	Cold soups		30-60	1.5 litres/53 fl oz	
	Milkshakes/batters	Start at min speed and increase to maximum	15-30	1 litre/35 fl oz	
Plates – slicing	Use for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.	Mid – Max	–	Do not fill above the maximum 1.5L marked on the bowl	
	Use for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.	Mid – Max	–		
Plate – extra fine grating	Grates Parmesan cheese	Max	–		
Plate - fine Julienne	Use to cut potatoes into straws and coarse grate for rosti, stir fries and vegetable garnishes.	Max	–		
	Cut potatoes for thin French fries and ingredients for casseroles and dips (e.g. cucumber, apples and pear)	Max	–		
Citrus Juicer	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).	Min	–	1kg/2lb 4oz	

recommended speed chart - metal mixing bowl

tool/attachment	function	recommended speed	processing time (mins)	maximum capacities	hints and tips
Whisk	Egg whites	Max	2 – 3	6 (200g)	<p>important</p> <ul style="list-style-type: none"> • The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Always use the knife blade or creaming beater. • Best results are obtained when the eggs are at room temperature. • Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.
	Egg and sugar for fatless sponges	Max	8 – 10	3 (150g)	
	Whipping cream	Mid – Max	2 – 3	125ml to 500ml/1pt	
Dough tool	Yeast mixes	Mid – Max	8 – 10	1kg/ 2lb 4oz total weight	<ul style="list-style-type: none"> • Do not process for longer than 10minutes. • Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the appliance is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed.
	White Bread Flour		8 – 10	600g/1lb 5oz flour weight	
	Wholemeal Bread Flour	8 – 10	500g/1lb 2oz flour weight		
	Re-knead	Max	2 – 3	1 Kg/2lb 4oz total weight	
Creaming beater	Creaming fat and sugar	Mid – Max	2 – 3	250g/9oz fat 250g/9oz sugar	<ul style="list-style-type: none"> • For best results fat should be allowed to soften at room temperature (20°C) before creaming. • The creaming beater is designed for creaming and mixing soft ingredients. Do not use with heavy recipes such as dough or hard ingredients, for example those containing fruit stones, bones or shells. • Add eggs slowly to creamed mixture to incorporate. • Fold in the flour using pulse or minimum speed.
	All in one cake mix (7-8 Egg mix)	Max	1	1.5Kg/3lb 8oz total weight	
	Fruit Cake Mix (6 Egg mix)	Max	2 – 3	1.65Kg/3lb 10 oz total weight	


recommended speed chart - blender

tool/attachment	function	recommended speed	processing time (secs)	maximum capacities	hints and tips
Blender	Cold liquids and drinks	Max	60	1.6 litres/56 fl oz	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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 1.6 litres/56 fl oz - less for frothy liquids like milkshakes.
	Cold soups	Max	30		
	Do not process hot ingredients				
	Milkshake/Cold milk based mixtures	Max	15	1 litre	
	Mayonnaise	Max	60	3 eggs 150g oil	

care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blades and cutting plates 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 .




blender

- Care should be taken when removing the blade unit from the base.
- 1 Wash the goblet by hand.
 - 2 Remove and wash the seal.
 - 3 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.**
 - 4 Leave to dry upside down.

whisk

- Detach the whisk from the drive head by gently pulling it free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

creaming beater

- 1 Always remove the flexible wiper blade from the tool before cleaning , , .
- 2 Wash the flexible wiper blade and tool in hot soapy water, then dry thoroughly.

all other parts

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



item	suitable for dishwashing
main bowl, lid, pushers	✓
knife blade	✓
metal bowl and lid	✓
dough tool	✓
detachable drive shaft	✓
plates	✓
max capacity disc	✓
whisk/creaming beater	✓
Do not immerse the drive head in water	
blender goblet, lid, filler cap	✓
blade unit and seal for blender	✗
citrus juicer	✓
weighing tray	✓
storage box	✗
spatula	✓

service & customer care

If you experience any problems with the operation of the appliance, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide or visit 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. FHM15) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **spares and attachments**
-  call 0844 557 3653.
- **other countries**
 - If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
 - Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
 - If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
 - Designed and engineered by Kenwood in the UK.
 - Made in China.



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

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

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

guarantee UK only

If your food processor goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

- it has been used in accordance with these instructions.
- you have not misused, neglected, or damaged it;
- it has not been modified (unless by KENWOOD);
- it is not second hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

recipes ideas/suggestions

carrot and coriander soup

use the blender

25g butter
50g onion chopped
1 clove garlic crushed
750g carrot cut into 1½ cm cubes
cold chicken stock
10-15mls (2-3tsp) ground coriander
salt and pepper

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot into the blender, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.6L 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 processor will not operate.	No Power. Speed light not lit. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.
Blender will not operate.	Blender not locked on correctly. Blender not assembled correctly.	The blender will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade unit is fully tightened into the goblet.
Processor stops or slows during processing.	Overload protection operated. Processor overloaded or overheated during operation. Maximum capacity exceeded.	Switch off, unplug and allow the appliance to cool down for approximately 15 minutes. Refer to the speed chart for maximum capacities to process.
Weighing function (- - -) flashing on screen Weight changed on display screen.	Either the ingredients or the bowl/attachment/lid have been removed and (- - -) represents a minus reading. Quantity weighed too small. Power unit moved during operation.	Press the ZERO button to reset. Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities. Do not move unit during use. Zero the display before weighing next ingredients.
Processor not operating and speed light flashing.	Appliance left plugged in without operating for more than 30 minutes. Lid or bowl removed or unlocked whilst speed selected.	Press either the ZERO button or turn the speed control OFF 'O' and then back to the 'ON' position. To reset – turn to 'O', then turn to 'ON' and reselect a speed.
Blender leaking from blade assembly base.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

أفكار وصفات التحضير/الاقتراحات

حساء الجزر والكزبرة

استخدمي المازج

٢٥ غرام زبد

٥٠ غرام مفروم بصل

١ فص ثوم مطحون

٧٥٠ غرام جزر مقطع إلى مكعبات بطول ١.٥ سم

مرق دجاج بارد

١٠ إلى ١٥ ملي (٢ إلى ٣ ملعقة صغيرة) مسحوق كزبرة

ملح وفلفل أسود

- ١ يذاب الزبد في مقلاة، ثم أضيفي البصل والثوم مع القلي لحين يصبح القوام ليناً.
- ٢ أضيفي الجزر إلى المازج، ثم أضيفي البصل والثوم. أضيفي كمية كافية من المرق حتى الوصول إلى علامة مستوى ١,٦ لتر الموضحة على الدورق. ركبي الغطاء العلوي وفتحة التعبئة.
- ٣ امزجي على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء بقوام خشن أو لمدة أطول للحصول على حساء بقوام ناعم.
- ٤ انقلي الخليط إلى المقلاة، أضيفي الكزبرة والتوابل ثم يترك الخليط على نار هادئة لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو لحين النضج.
- ٥ أضيفي التوابل حسب الحاجة وأضيفي المزيد من المرق حسب الحاجة.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. مؤشر السرعة الضوئي غير مضاء.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي.
	الوعاء غير مركب على وحدة الطاقة بشكل صحيح.	تأكدي من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين.
	غطاء وعاء تحضير الطعام غير مركب بشكل صحيح.	صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين. صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.
المسيل لا تعمل	المسيل غير مركب بشكل صحيح.	لن يعمل الخلاط في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق الطحن.
يتوقف جهاز تحضير الطعام أو تبطأ سرعته أثناء التشغيل	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد. هناك تحميل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء عملية تشغيل جهاز تحضير الطعام. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	استخدمي مقياس ملعقة صغيرة و ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة لا تحركي الوحدة أثناء الاستخدام. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
وظيفة الوزن تومض الرسالة (- - -) على الشاشة.	تمت إزالة المكونات أو السلطانية/الملحق/الغطاء العلوي وبالتالي تعرض الرسالة (- - -) قراءة سالبة.	اضغطي على زر ZERO لإعادة التعيين.
تم تغيير الوزن على شاشة العرض	الكمية الموزونة صغيرة جداً. تم تحريك وحدة الطاقة أثناء التشغيل.	استخدمي مقياس ملعقة صغيرة و ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة لا تحركي الوحدة أثناء الاستخدام. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
جهاز تحضير الطعام لا يعمل مع وميض مؤشرات السرعة الضوئية.	تم ترك الجهاز موصل بمصدر التيار الكهربائي لأكثر من ٣٠ دقيقة دون تشغيله. تم إزالة أو فك الغطاء العلوي أو السلطانية أثناء تحديد سرعة تشغيل.	اضغطي إما على زر ZERO أو لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف (O) ثم أعيدته مرة أخرى إلى موضع التشغيل «ON».
المسيل يسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً حلقة الإحكام تالفة.	إعادة التعيين - لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف «O»، ثم أعيدته مرة أخرى إلى موضع التشغيل «ON» وأعيدي تحديد سرعة التشغيل.
	حلقة الإحكام غير مركبة حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء"
عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالخلط	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.	فكي الدورق وتأكدي من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحوظ في قسم «استخدام الملحق». تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح	

الخدمة 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.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com أو موقع الويب المخصص 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.

العناية والتنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات واسطح التقطيع - هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- وحدة الطاقة
 - تسمح 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 20.
- المازج
 - يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات عن القاعدة.
 - 1 اغسلي الدورق يدوياً.
 - 2 أزيل حلقة الإحكام واغسلها.
 - 3 لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور.
 - لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.
 - 4 اتركها تجف في وضع مقلوب.

خفاقة البيض

- افصلي الخفاقة عن رأس المحرك عن طريق شدتها برفق نحو الخارج.
- اغسلها بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها. لا تغمر رأس المحرك في الماء.
- مضرب الخلطات الكريمة
 - 1 أزيل دائماً الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف 16، 18، 20.
 - 2 اغسلي الخفاقة المرنة والملحق (الأداة) في محلول ماء وصابون ساخن ثم جففيهما جيداً.

جميع الأجزاء الأخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- بطريقة أخرى، وحيث أن هذه الأجزاء مناسبة لغسالة الأطباق، فيمكنك أيضاً غسلها في غسالة الأطباق.

العنصر	العناصر المناسبة للغسل داخل غسالة الأطباق
السلطانية الرئيسية، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات	✓
سكين التقطيع	✓
السلطانية المعدنية والغطاء العلوي	✓
أداة العجين	✓
محور الدوران	✓
أسطح التقطيع	✓
قرص السعة القصوى	✓
خفاقة البيض/مضرب الخلطات الكريمة	✓
لا تغمر رأس المحرك في الماء	✓
دورق المازج الغطاء العلوي، فتحة التعبئة	✓
وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالمازج	✗
عصارة موالح	✓
صينية الوزن	✓
صندوق التخزين	✗
ملقعة التقليب	✓

جدول السرعات الموصى بها - المازج

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (ثوان)	السرعات القصوى	تعليمات ونصائح
المازج	السوائل والمشروبات الباردة	السرعة القصوى (Max)	٦٠	١.٦ لتر	<ul style="list-style-type: none"> • عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسبل عدا الزيت. أزيلني غطاء فتحة التعبئة. ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز. • قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل. • جرش الطح - استخدمي وضع التشغيل التبخيري حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب. • غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية. • لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلني غطاء فتحة التعبئة واسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. ابقى يدك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منظم. • لا تستخدمى المسبل كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام. • لا تخلطي سعة أكبر من ١.٦ لتر - استخدمي سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.
	الحساء البارد	السرعة القصوى (Max)	٣٠		
	لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.				
	الحليب المخفوق/الخلطات المستندة إلى حليب بارد	السرعة القصوى (Max)	١٥	١ لتر	
	المايونيز	السرعة القصوى (Max)	٦٠	٣ بيضات ١٥٠ غرام زيت	

جدول السرعات الموصى بها - سلطانية جهاز تحضير الطعام				
الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (ثوان)	السرعات القصوى
عضارة موالح	استخدمي العضارة لتحضير العصير من الموالح، مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والغريب فروت.	السرعة المنخفضة (Min)	-	١ كغم
الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (دقائق)	السرعات القصوى

جدول السرعات الموصى بها - سلطانية الخلط المعدنية				
الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (دقائق)	السرعات القصوى
حفاقة البيض	بياض البيض البيض والسكر للكيك الإسفنجي خالي الدسم القشدة المخفوقة	السرعة القصوى (Max) السرعة المتوسطة (Mid) - السرعة القصوى (Max) السرعة القصوى (Max)	٣ - ٢ ١٠ - ٨ ٣ - ٢	٦ (٢٠٠ غ) ٣ (١٥٠ غ) ١٢٥ مل إلى ٥٠٠ مل
أداة العجين	الخلطات المخمرة دقيق الخبز الأبيض دقيق الخبز الأسمر إعادة العجن	السرعة المتوسطة السرعة - (Mid) السرعة القصوى (Max) السرعة القصوى (Max)	١٠ - ٨ ١٠ - ٨ ١٠ - ٨ ٣ - ٢	الوزن الإجمالي ١ كغم الوزن الإجمالي ٦٠٠ غ الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ الوزن الإجمالي ١ كغم
مضرب الخلطات الكريمة	مرج السمن مع السكر خلطة الكعكة الجاهزة (خلطة ٧ إلى ٨ بيضات) خلطة كعكة الفواكه (خلطة ٦ بيضات)	السرعة المتوسطة السرعة - (Mid) السرعة القصوى (Max) السرعة القصوى (Max) السرعة القصوى (Max)	٣ - ٢ ٣ - ٢ ١ ٣ - ٢	٢٥٠ مل سمن/زبد ٢٥٠ مل سكر الوزن الإجمالي ١٥٦ كغم الوزن الإجمالي ١٥٦ كغم
تلميحات ونصائح	تلميحات ونصائح	تلميحات ونصائح	تلميحات ونصائح	تلميحات ونصائح

جدول السرعات الموصى بها - سلطانية جهاز تحضير الطعام

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (ثوان)	السعات القصوى	تلميحات ونصائح
سكين التقطيع	خطات الكعكات الجاهزة	السرعة القصوى (Max)	٢٠-١٥	الوزن الإجمالي ١.٥ كغم	<ul style="list-style-type: none"> يعتبر سكين التقطيع أكثر الأجزاء استخداماً مع الملحقات من حيث تعددية الاستخدام، تعدد طول فترة التشغيل القوام الناتج، الحصول على قوام خشن، استخدام وضع التشغيل الفضي، قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بطول ٢ سم. يجب تكسير المكونات إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز. توخى الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام. عند خلط السوائل في السلطانية، يجب استخدام قرص السرعة القصوى مع نصل السكين. حيث يعمل القرص على تحسین القوم ومنع التسرب. لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير. لا تتجاوزي السعة الموصىة على السلطانية. استخدمي مكونات طازجة. لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات مشطى بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير. عند استخدام سطح تقطيع أصابع رقيقة أو أصابع فرنسية، ضعي المكونات بشكل أفقي. عند التقطيع أو البش: الطعام الموضوع بشكل رأسي ⑤ يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي ⑩. هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام. لا تترك الطعام يتراكم تحت الجانب السفلي من سطح التقطيع - أفرغي الطعام بانتظام.
	خطات الكعكات الجاهزة	السرعة القصوى (Max)	٢٠-١٥	الوزن الإجمالي ١.٥ كغم	
سكين التقطيع	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق (استخدمي الدهون مباشرة من التلاجة مع تقطيعها في صورة مكعبات بطول ٢ سم) إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	السرعة القصوى (Max)	١٠	وزن الدقيق ٢٤٠ غرام	
	فريم الأسماك واللحوم الباطنو والقوالب	تشغيل نضحي - السرعة القصوى (Max)	٢٠-١٠	٦٠٠غ لحم بقري طري	
	فريم الخضراوات	تشغيل نضحي	١٠-٥	٥٠٠غ	
	فريم المكسرات	السرعة القصوى (Max)	٩٠-٢٠	٢٠٠غ	
سكين التقطيع مع قرص السرعة القصوى	هريس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	السرعة القصوى (Max)	٢٠-١٠	١ كغم	
	الصلصات ومرق التوابل والمغموسات	السرعة القصوى (Max)	١٢٠	٨٠٠غ	
	الحساء البارد	السرعة القصوى (Max)	٦٠-٣٠	١.٥ لتر	
أسطح - البشر	الحليب المخفوق/العجانن السائلة	السرعة المنخفضة مع الزيادة حتى السرعة القصوى	٢٠-١٥	١ لتر	
	لاستخدام مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.	السرعة المتوسطة (Mid) - السرعة القصوى (Max)	-	-	
أسطح - التقطيع	لاستخدام مع الجبن والبطاطس والكرب والخبز والكوسة والبنجر والبصل.	السرعة المتوسطة (Mid) - السرعة القصوى (Max)	-	-	
	بشر جبن البارميزان	السرعة القصوى (Max)	-	-	
سطح - البشر الناعم	استخدميه لتقطيع البطاطس إلى أصابع رقيقة أو منشور خشن لتحضير الروستي والبطاطس المشوطة ومزق زينة الخضروات.	السرعة القصوى (Max)	-	-	
	سطح - تقطيع أصابع رقيقة	السرعة القصوى (Max)	-	-	
سطح - تقطيع أصابع فرنسية	لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رقيقة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخبز والتفاح والكمثرى).	السرعة القصوى (Max)	-	-	
	لاستخدام مع الجبن والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.	السرعة المتوسطة (Mid) - السرعة القصوى (Max)	-	-	

39) صندوق تخزين الملحقات

يأتي جهاز تحضير الطعام مصحوباً بصندوق مخصص لتخزين ملحقات السلطانية وأسطح التقطيع.

- ١ ضعي سكين التقطيع والأسطح والخفاقة مضرب الخلطات الكريمة داخل صندوق التخزين في حالة عدم استخدامها 16.
- ٢ صندوق التخزين مجهز بقفل أمان - اقفلي الغطاء العلوي ليتم قفل الصندوق بأمان. لفتح الصندوق - اضغطي على اللسان 14 للداخل وارفعي الغطاء العلوي 15.

سلطانية الخلط المعدنية 21 - 27

- ١ ركبي سلطانية الخلط المعدنية في وحدة الطاقة (الموتور) مع توجيه المقبض ناحية الجانب الأيمن ولفيها إلى الأمام 16 حتى تستقر في موضع القفل.
- ٢ ركبي إما خفاقة البيض 25 أو مضرب الخلطات الكريمة 26 أو خفاقة الخلطات الكريمة 27 أو أداة العجين 23 على محور دوران السلطانية.

استخدام مضرب البيض

- ١ ادفعي المضرب 17 بإحكام داخل رأس المحرك.
- ٢ ركبي الخفاقة على محور دوران السلطانية.
- ٣ أضيفي المكونات.
- ٤ ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

استخدام مضرب الخلطات الكريمة

تركيب الخفاقة المرنة

- تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً للتنظيف.
- ١ ركبي الخفاقة المرنة بحذر في الملحق (الأداة) عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق 18 ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة 19 برفق في موضعه.
 - كرري نفس الخطوات مع الجانب الآخر 20.
 - ١ ادفعي مضرب الخلطات الكريمة 21 بإحكام داخل رأس المحرك.
 - ٢ ركبي المضرب على محور دوران السلطانية.
 - ٣ أضيفي المكونات.
 - ٤ ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

استخدام أداة العجين

ركبي أداة العجين على محور دوران السلطانية الداخلي.

مؤقت العد التصاعدي

- أثناء تشغيل الجهاز، تعمل شاشة العرض تلقائياً كمؤقت عد تصاعدي.
- يعد المؤقت تصاعدياً بالثانية وحتى ١٠ دقائق ويتوقف عن العد التصاعدي مؤقتاً متى تم لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON».
- لإعادة تعيين المؤقت إلى القيمة صفر، اضغط على زر ZERO.

الإيقاف التلقائي

- تعمل شاشة العرض مرة أخرى بمجرد لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON»، ما لم يتم تنشيط وظيفة الإيقاف التلقائي.
- يتم تنشيط وظيفة الإيقاف التلقائي في حالة ترك الجهاز موصلاً بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون تشغيله. لإعادة تنشيط الجهاز، اضغط على زر ZERO أو لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف «O» ثم إعادة مرة أخرى إلى موضع التشغيل «ON».

هام

- لا تتجاوزي الأحمال المسموح بها من خلال زيادة الأوزان على ٣ كغم.
- تعرض الشاشة القيمة [ld - o] في حالة تجاوز وزن المكونات للحد الأقصى المسموح.
- لا تضعي وزن كبير على وحدة الطاقة حيث قد يسبب ذلك تلف مستشعر الوزن.
- ضعي جهاز تحضير الطعام على سطح مستوي جاف قبل عملية الوزن.
- لا تحركي وحدة الطاقة أثناء استخدام وظيفة الوزن.

استخدام المازج (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ١ ركبتي حلقة الإحكام ١٧ على وحدة الشفرات ١٥ - 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 أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات ١٦ وركبتي الشفرات داخل الدورق - ثم لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ٤.
- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ركبتي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ٥.
- حتى إحكام القفل. ركبتي غطاء فتحة التعبئة.
- ٥ ركبتي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) مع توجيه المقبض ناحية الجانب الأيمن ولفيه إلى الأمام ٦ حتى يستقر في موضع القفل.
- لن يعمل المازج في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تشبيك القفل. تأكدي من توجيه المقبض ناحية الركن الأمامي الأيمن.
- لن يعمل المازج في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.
- ٦ حددي السرعة المطلوبة (راجع جدول السرعات الموصى بها) أو استخدم تحكم التشغيل النبضي.

استخدام الملحقات

راجع جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحقات.

28) سكين التقطيع

اتبعي التعليمات الواردة في قسم «استخدام جهاز تحضير الطعام».

29) قرص السعة القصوى

- ١ ركبتي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبتي سكين التقطيع.
- ٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- ٤ ركبتي قرص السعة القصوى على قمة نصل السكين وتأكدي من استقرارها على الحافة الموجودة داخل السلطانية ٧. لا تضغطي على قرص السعة القصوى لأسفل.
- ٥ ركبتي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

أسطح التقطيع/البشر 30) - 37)

- ١ ركبتي محور الدوران وسلطانية جهاز تحضير الطعام في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ اختاري السطح المطلوب وركبته على الحامل مع توجيه جانب القطع لأعلى.
- أدخلي طرف السطح أسفل الحافة واضغطي على الطرف الآخر ليستقر في موضع التثبيت 3.
- سطح تقطيع الأصابع الفرنسية لا يمكن فكه عن الحامل.
- ٣ ركبتي الغطاء العلوي.
- ٤ أدخلي الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.
- اختاري حجم أنبوب إدخال الطعام الذي تريدين استخدامه. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فريدي على حدة.
- لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير - ركبتي أولاً مقبض دفع الطعام الكبير داخل أنبوب إدخال الطعام.
- لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الكبير - استخدم مقبض دفع الطعام معاً.
- ٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.

38) عصارة الموالح

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

- 3) مخروط العصر
- 6) المصفاة

استخدام عصارة الموالح

- ١ ركبتي محور الدوران وسلطانية جهاز تحضير الطعام في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبتي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية 11.
- ٣ ركبتي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع 12.
- ٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

لاستعمال جهاز تحضير الطعام

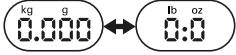
وظيفة الوزن/مؤقت العد التنازلي

- جهاز تحضير الطعام مجهز بوظيفة وزن داخلية وذلك لوزن المكونات مباشرة داخل السلطانية أو دورق المسيل.
- سعة الوزن القصوى ٣ كغم. سعة الوزن القصوى عبارة عن وزن كل المكونات بالإضافة إلى وزن السلطانية أو الدورق.

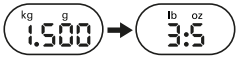
استخدام وظيفة الوزن



- ١ ركبى دائماً محور الدوران والسلطانية والملحق أو دورق الخلاط على وحدة الطاقة قبل إضافة المكونات.



- ٢ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى - تبقى شاشة العرض فارغة لحين توجيه مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON».



- ٣ لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON» عندئذ تضيء شاشة العرض.

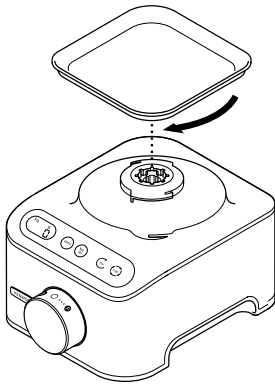
- ٤ اضغطي على زر (kg/lb) لتحديد وحدة الجرام أو الأونس. التعيين الافتراضي على الشاشة بمجرد التشغيل هو kg/g (كغم/غ) خطوة الوزن الخاصة بالوحدة هي ١ غ ويوصى باستخدام وحدة ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة.

- ٥ تأكدي أن الشاشة تعرض القيمة "0"، في حالة عدم ظهور هذه القيمة، اضغطي على زر ZERO (صفر) لتعيين هذه القيمة. ثم قومي بوزن المكونات المطلوبة مباشرة في السلطانية أو الدورق. بعد عرض الوزن على الشاشة، اضغطي على زر ZERO (صفر) عندئذ تعود الشاشة إلى القيمة "0". أضيفي المكونات التالية وسيتم عرض الوزن المقابل. كرري الخطوات حتى وزن كل المكونات.

لتعيين الصفر اضغطي على زر ZERO (صفر) مرة واحدة.

- ٦ ركبى الغطاء العلوي وحددي سرعة لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
- أثناء التشغيل تعرض الشاشة زمن العد التصاعدي.
- للتبديل إلى وظيفة الوزن، لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON»، وأثناء التوقف المؤقت للمؤقت الزمني، اضغطي مع الاستمرار على زر kg/lb لمدة ثانيتين.
- في حالة عدم تعيين شاشة العرض للقيمة صفر مع إزالة المكونات أو السلطانية/الملحق/الغطاء العلوي، عندئذ ستومض (----) شاشة العرض للإشارة إلى قيمة سالبة. اضغطي على زر ZERO لإعادة التعيين.
- لن يتم عرض وزن أي مكونات تتم إضافتها من خلال أنبوب إدخال الطعام أثناء تشغيل جهاز تحضير الطعام.

15 سطح الوزن



- يتم تزويد صينية لوزن المكونات بدون استخدام السلطانية أو الخلاط.
- لاستخدامها، ضعي الصينية على وحدة الطاقة.
- لاستخدام سطح الوزن، ضعيه على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه.
- إزالته، فقط لفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة وارفعيه لأعلى

- ١ ركبى محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبى السلطانية مع توجيه المقبض ناحية الجانب الأيمن ولفها إلى الأمام حتى تستقر في موضع القفل.

- ركبى دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

- ٣ ركبى الغطاء العلوي مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.

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

- ٤ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى ثم لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل «ON».

- عندئذ تعمل شاشة عرض وظيفة الوزن ويضيء المؤشر الضوئي للسرعة المنخفضة أو المؤشر الضوئي للسرعة العالية اعتماداً على السلطانية/المازج المركبة/المركب في الجهاز. في حالة عدم تركيب سلطانية/مازج عندئذ لن يضيء أي من المؤشرين الضوئيين.

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

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

- ٥ في نهاية عملية المعالجة، لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف «OFF».

- 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.

المؤشر الضوئي	الوظيفة/الملحقات	لا يوجد ضوء	ضوء وامض
سرعة منخفضة	سلطانية الخلط المعدنية وأدواتها	• لا توجد سلطانية مركبة أو مازج مركب أو لم يتم تعشيق أي منهما في وحدة الطاقة (الموتور).	يدل على أي من التالي: • تم إزالة أو فك الغطاء العلوي أو السلطانية أثناء تحديد سرعة تشغيل. • إعادة التعيين - لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف "O"، ثم أعيديه مرة أخرى إلى موضع التشغيل "ON" وأعيدى تحديد سرعة التشغيل.
سرعة عالية	سلطانية جهاز تحضير الطعام وملحقاتها/أدواتها أو المازج	• لم يتم توصيل وحدة الطاقة (الموتور) مع مصدر التيار الكهربى. • لم يتم لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل "ON".	• تم ترك الجهاز موصل بمصدر التيار الكهربى لأكثر من ٣٠ دقيقة. • لن تعمل وحدة الطاقة (الموتور) إلا بعد توجيه مفتاح التحكم في السرعة على موضع الإيقاف "O" ثم أعادته مرة أخرى لموضع التشغيل "ON".

- تلميحات السلامة عند استخدام أسطح التقطيع/البشر
- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع عن الحركة تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع أسطح التقطيع أسطح التقطيع حادة جداً.
- لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

المارزج (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ①6 وحدة الشفرات
- ①7 حلقة إحكام الإغلاق
- ①8 الدورق
- ①9 فتحة التعبئة
- ②0 غطاء

سلطانية الخلط المعدنية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ②1 غطاء سلطانية الخلط
- ②2 سلطانية الخلط المزودة بمحرك داخلي
- ②3 أداة العجين
- ②4 رأس المحرك
- ②5 خفاقة البيض
- ②6 مضرب الخلطات الكريمة
- ②7 خفاقة الخلطات الكريمة

- ②8 شفرة السكين
- ②9 قرص السعة القصوى
- ③0 حامل السطح
- ③1 سطح التقطيع الرفيع ٤ مم (في حالة التزويد)
- ③2 سطح التقطيع الرفيع ٢ مم (في حالة التزويد)
- ③3 سطح البشر ٤ مم (في حالة التزويد)
- ③4 سطح البشر ٢ مم (في حالة التزويد)
- ③5 سطح البشر الناعم (في حالة التزويد)
- ③6 سطح تقطيع أصابع رفيعة (في حالة التزويد)
- ③7 سطح تقطيع أصابع فرنسية (في حالة التزويد)
- ③8 عصارة موالح (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- ③9 صندوق تخزين الملحقات (في حالة التزويد)

قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي 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 أزيلي أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- ٢ اغسلي الأجزاء زجاجي قسم الرعاية والتنظيفس.

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام


- ① وحدة الطاقة
- ② عمود ادارة قابل للفصل
- ③ سلطانية جهاز تحضير الطعام
- ④ غطاء
- ⑤ انبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ أقفال الأمان
- ⑧ مخزن السلك (في الخلف)
- ⑨ المؤشر الضوئي للسرعة العالية
- ⑩ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑪ المؤشر الضوئي للسرعة المنخفضة
- ⑫ وظيفة الوزن/مؤقت العد التصاعدي
- ⑬ زر kg/lb (كغم/رطل)
- ⑭ زر ZERO
- ⑮ شاشة العرض
- ⑯ سطح الوزن

ملحقات جهاز تحضير الطعام

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

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخن.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/ المازج إلى حدوث إصابات.

سلامتك عند استخدام المازج

- **لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.** 
- 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.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغيله لمدة 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.
- يحذر خلط مكونات تتجاوز الحد الأقصى للسعة - ١.٦ لتر.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات 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.
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقيني على يديك وأدوات المطبخ خارج سلطانية جهاز تحضير الطعام والسلطانية المعدنية 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 تستخدمني أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمني دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- **يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المازج.**
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو إزالة المازج عن وحدة الطاقة (الموتور):
 - أوقفي تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج عن وحدة الشفرات.
- **لا تستخدمني مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- لا تستخدمني الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمني دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE