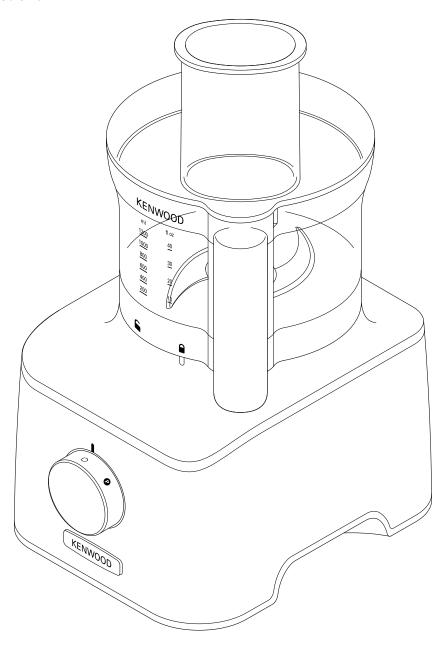
KENWOOD

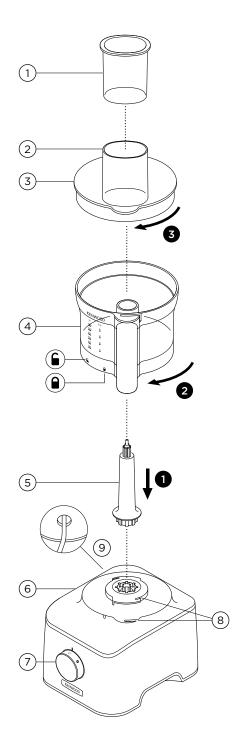
TYPE FDM30

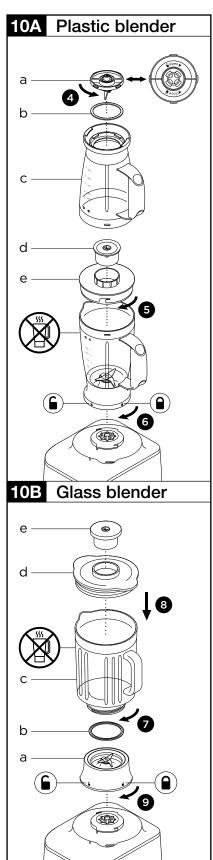
Instructions

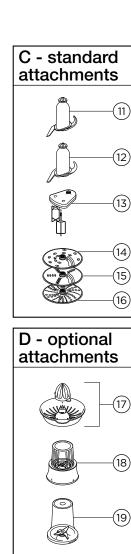


English 2 - 13 عربي ٢٤ - ١٤







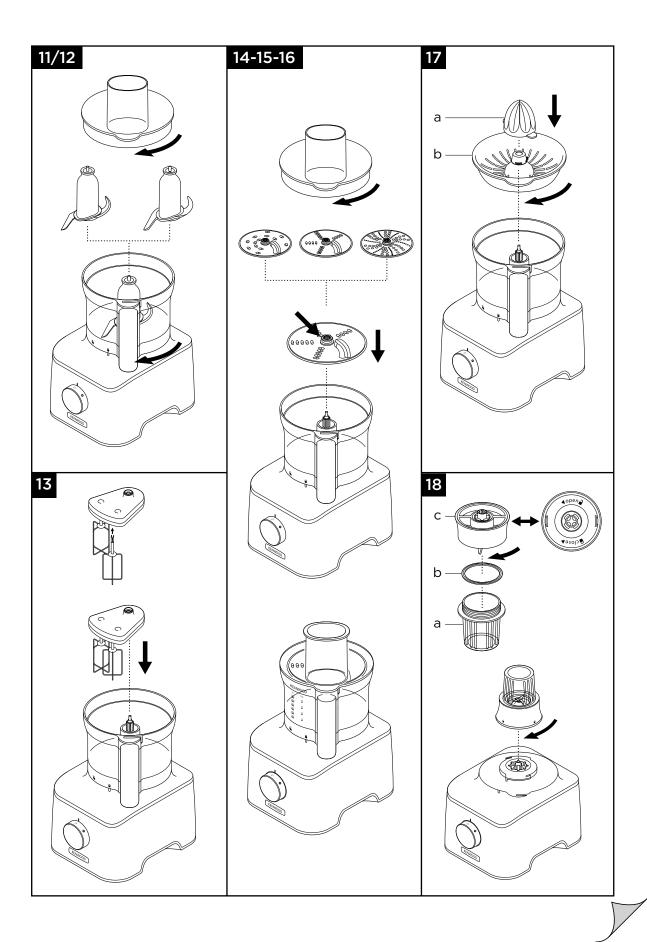


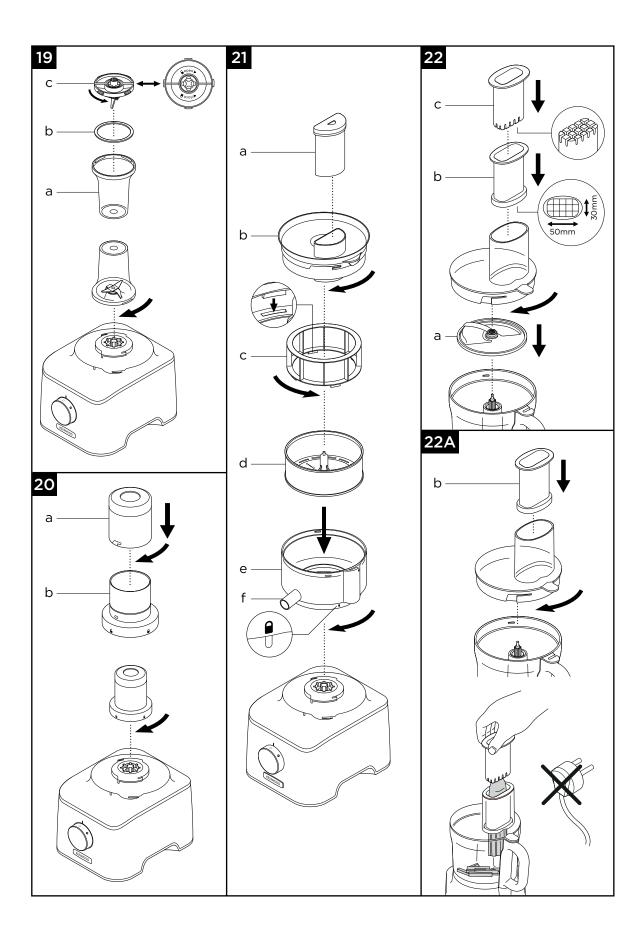
20

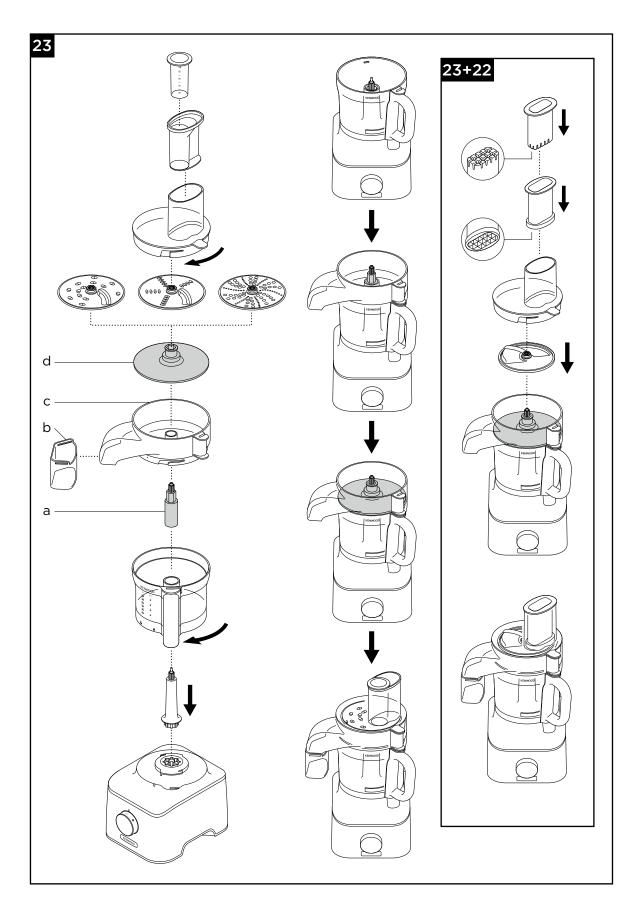
(21)

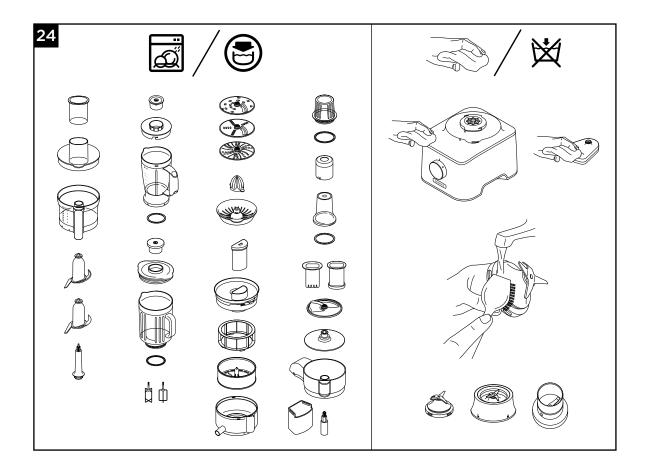
(22)

23)









Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- DO NOT touch the sharp blades. The blades and discs are very sharp, handle with care. Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- DO NOT process hot ingredients.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended usage 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 Operation Time	Rest Period Between Operations
Blender	60 secs	Unplug the
Heavy mixtures in the bowl (e.g. Dough)	60 secs	appliance and allow to cool
Mini Chopper/Mill	30 secs	down for 15
Grinding Mill	60 secs	minutes

- 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. If food needs to be pushed down use a suitable utensil such as a spatula.
- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or 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 goblet or mill jar/lid fitted.
- CAUTION: Before removing the lid from the bowl, blender or mill from the power unit:

- o switch off:
- wait until the attachment/blades have completely stopped;
- be careful not to unscrew the blender goblet or 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.
- 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 mini chopper/mill 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.
- 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

• The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

Grinding Mill

• Do not process dried turmeric root as it is too hard and may damage the blades.

Juice extractor

- Do not use the juicer if the filter, juicer lid or bowl are damaged or has visible cracks.
- The cutting blades on the base of the filter drum are very sharp, take care when handling and cleaning the drum.
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.

Express Dice/Express Serve Attachment and Discs

- The cutting grid and discs are very sharp; handle with care when fitting, removing and cleaning. Always hold by the finger grip away from the cutting edge when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pusher supplied.
- Do not use excessive force to push food down the feed tube you could damage your attachment.
- Before removing the lid, switch off wait until the cutting disc has completely stopped.
- Do not pour hot liquids down the feed tube.

Express Serve

- Avoid contact with moving parts. Keep fingers out of the food outlet opening.
- Do not operate when using the Dicer or Discs without the slinger plate fitted. If the slinger plate is not fitted food will clog under the plate and not exit the food outlet, resulting in damage to your attachment.
- The citrus juicer is not designed to be used with the Express Serve. Always use the citrus juicer with the main bowl.

Cleaning

- Wipe the power unit and whisk drive head with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area ® is clear of food debris.
- Do not immerse the power unit, blade assemblies or whisk drive head in water.
- The bowl, lid, pusher and all attachment/tool apart from the blade assemblies and whisk drive head are suitable for both handwashing and dishwashing.
- The blade assemblies should be brushed clean and rinsed under running water.

Important - Plug and Fuse Information

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- The wires in the cord are coloured as follows:
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted it is rated either 10A or 13A. If the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.
- If the plug or cord requires replacing a new cord set should be fitted by an Authorised Kenwood Repairer.
- 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)

10A Plastic Blender (if supplied)

- a Blade assembly
- b Sealing ring
- C Goblet
- d Filler cap
- e Lid

10B Glass Blender (if supplied)

- a Blade assembly
- b Sealing ring
- C Goblet
- d Lid
- e Filler cap

C Standard Attachments

- (11) Knife blade
- (12) Dough tool
- (13) Dual whisk
- (14) 4mm slicing/grating disc
- (15) 2mm slicing/grating disc
- 16 Extra fine grating disc

Attachments

Not all of the attachments listed below may be included with your food processor. Attachments are dependent upon the model variant. Visit www.kenwoodworld.com for information on how to buy an attachment not included in pack.

D Optional Attachments

- (17) Citrus juicer (if supplied)
- (18) Glass mini chopper/mill (if supplied)
- (9) Plastic mini chopper/mill (if supplied)
- ② Grinding mill (if supplied)
- (21) Juice extractor (if supplied)
- (2) Express Dice (if supplied)
- (23) Express Serve (if supplied)

To Use Your Food Processor

Illustrations 0 - 0

- Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Then fit the bowl by aligning the f on the bowl with the f on the power unit, turn clockwise until it locks f.
- 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 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 usage 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.

Using The Attachments

Refer to recommended usage chart for each attachment.

10A Plastic Blender (if supplied)
To Use Your Blender

Illustrations 4 - 6

- 1 Fit the sealing ring into the blade assembly 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 and insert the blades into the goblet turn anti-clockwise until it is secure. 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 until it clicks. Fit the filler cap.
- 5 Place the blender onto the power unit, align the **6** on the blender with the **1** on the power unit and turn clockwise to lock **1**.
- The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.

10B Glass Blender (if supplied)
To Use Your Blender

Illustrations 7 - 9

- 1 Fit the sealing ring into the blade unit ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.
- 2 Screw the goblet onto the blade assembly. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:
 - Unlocked position
 - Locked position
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid to the goblet and push down to secure. Fit the filler cap.
- 5 Place the blender onto the power unit, align the **6** on the blender with the **1** on the power unit and turn clockwise to lock **1**.
- The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.

Hints and Tips

- 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.
- 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.

11 Knife Blade

Follow the instructions under 'to use your food processor'.

Hints and Tips

- 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.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm cubes.

12 Dough Tool

Use for yeasted dough mixes.

Follow the instructions under 'to use your food processor'.

Hints and Tips

- Do not process for longer than 60 seconds.
- 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.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

13 Dual Whisk

Using The Whisk

- Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.

Hints and Tips Important

- The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Always use the knife blade.
- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

14 - **16** Discs

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 and Tips

- 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.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

17 Citrus Juicer (if supplied)

- a Cone
- b 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.

Hints and Tips

- 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.

18/19 Mini Chopper/Mill (if supplied)

- a Jar
- b Sealing ring
- C Blade assembly
- 1 Put the ingredients into the jar.
- 2 Fit the sealing ring into the blade assembly.
- 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. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
 - G Unlocked position
 - Locked position
- 5 Place the mill onto the power unit, align the on the mill with the on the power unit and turn clockwise to lock .
- 6 Select Maximum speed or use the pulse (P).

Hints and Tips

- 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.

20 Grinding Mill (if supplied)

- a Mill lic
- b Grinding mill blade assembly
- Place your ingredients into the blade assembly.
- 2 Fit the lid and turn clockwise to lock.
- 3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock.
- 4 Select maximum speed or use the pulse (P).

Hints and Tips

- For optimum performance when processing spices do not process more than 50g at a time.
- 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 dried turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.
- Cut ginger and coconut into small pieces before processing.
- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

21 Juice Extractor (if supplied)

- a Pusher
- b Juicer lid
- C Pulp remover
- d Filter drum
- e Bowl
- f Juicing spout

To use the juice extractor

- 1 Fit the juicer bowl to the power unit, turn clockwise until it locks - the spout should be situated to the left side when the bowl is fitted correctly.
- 2 Place the pulp remover into the filter drum ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum.
- 3 Fit the filter drum
- 4 Fit the attachment lid turn clockwise until it locks. Your juicer will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.
- 5 Place a suitable glass or jug under the juice outlet.
- 6 Cut the food to fit the feed tube.
- 7 Switch on and push down evenly with the pusher never put your fingers in the feed tube. Process fully before adding more.

 After adding the last piece, let the juicer run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

important

- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed.
- Some very hard foods may make your juicer slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and clear the pulp collector regularly during use.

Hints and Tips

- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (e.g. melon, pineapple). You do not need to peel or core apples and pears.
- Use firm, fresh fruit and vegetables.

22 Express Dice (if supplied)

- a Dicing disc
- b Dicing grid
- C Dicing pusher

Important: the dicing disc is designed only to be used with the dicing attachment.

To use the Express Dice

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power
- 2 Add the dicing disc and fit the lid.
- 3 Fit the dicing grid into the feed tube.
- 4 Switch on and use the dicing pusher to process food items through the dicing grid.

Hints and Tips

- To assist with processing place both hands on top of the pusher and press down firmly.
- For best results, use raw fresh fruit and vegetables.
- To prevent the food from jamming do not pack the food tightly in the feed tube – ideally the food should be cut no larger than:

50 × 30mm

 If the food is too hard to push through the grid cook for approximately 10-15 minutes, then allow to cool in a refrigerator before processing. Always remove hard skins, stones, pips and seeds etc., from food before processing.

Note:

- Due to the various sizes and shapes of foods, the diced results will contain some misshapen pieces, this is normal.
- Foods such as cheese, ham, and chorizo will clog in the grid so are not recommended for use with this attachment.

Cleaning the grid

Use the end of the pusher to dislodge any food which may become trapped in the dicing grid.

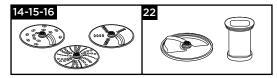
22A The Express Dice can also be used to produce French fries, crudités and batons.

- 1 Fit the dicing grid without the dicing disc.
- 2 Then manually push the food through the grid without switching the appliance on.

23 Express Serve (if supplied)

- a Express serve drive shaft
- b Extension chute
- C Base
- d Slinger plate
- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the small drive shaft to the main shaft **the Express serve will not operate unless fitted.**
- 3 Fit the required attachment/disc do not apply excessive force. Refer to the Discs and Express Dice sections for further information, hints and tips.

Use in conjunction with the following:



Important - Dicer and Discs

 If the food is not exiting the food outlet, switch off and check that food is not clogging under the disc and the slinger plate is fitted. Clear any trapped food before continuing to process.

Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blade and cutting discs 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 (8) 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 (9).

Cleaning Instructions - Refer to the relevant illustration 24.

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.

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 FDM31) and date code (5 digit code e.g. 20T04) 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.

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.

Recommended Usage Chart

Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period.

Do not exceed the maximum capacities stated in the chart below.

Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Processing information supplied is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

Do not process hot ingredients

Tool/ Attachment	Function	(C)	(Secs)	d
	All in one cake mixes	2	10	1.2kg total weight
6	Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients		10 10 - 20	300g flour weight
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	2	10 - 30	400g max lean beef
	Chopping vegetables	Pulse	5 - 10	100 - 500g
	Chopping nuts	2	30 - 60	100g - 200g
	Herbs	2	20 - 30	30-50g
	Mayonnaise	2	60 - 80	4 egg yolks
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10 - 30	500g
	Egg whites	2	60 - 120	2 - 6 (200g)
	Whipping cream (Processing times may vary, depending on fat content of cream)		60 - 120	250-500ml
	Yeasted mixes	2	60	340g flour weight 550g total weight
0000	Grating and slicing firm food items - cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture	2	-	Do not fill
Slicing softer food items - cucumbers and tomatoes		1	-	above the maximum 1.2L marked on
	Grates Parmesan cheese	2	-	the bowl
	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g.oranges, lemons, limes and grapefruits.	1	-	-

Recommended Usage Chart				
Tool/ Attachment	Function	(7)	(Secs)	d
Cold liquids and drinks (Add ice/frozen ingredients to goblet last)		2	30 - 60	1.2 litre
	Milkshake/Cold milk based mixtures	2	15 - 30	1 litre
	Ice crushing	Pulse	30 - 40	6 ice cubes (125g)
	Batter mix (Add liquid ingredients first)	1 2	10 ↓ 50	1 litre
	Nuts	2	10 - 30	50g
	Coffee beans	2	30	50g
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	Р	5	70g
	Processing spices Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds and fennel seeds	2	30 - 60	50g
	Grinding coffee beans	2		50g
	Chopping nuts	Pulse	-	50g
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	-	30g
	Fresh coconut	2/Pulse	30 - 60	40g
	Fruit and vegetables	2	-	600g
	Use to cut a variety of foods such as carrot, courgette, cucumber, beetroot and apples into cubes.	2	-	Do not fill above the maximum capacity
	Use to cut a variety of foods such as potato, carrot, courgette and cucumber into French Fries and crudités.	Manual		marked on the bowl

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

دليل اكتشاف المشكلات وحلها			
المشكلة	السبب	الحل	
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي.	
	السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح.	تأكدي من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الركن الأمامي الأيمن.	
	غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض.	
		لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.	
		في حالة عدم حل المشكلة بالحلول أعلاه، تحققي من المنصهر/ قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.	
المازج أو المطحنة لا تعمل.	المازج أو المطحنة غير مركبين بشكل	لن يعمل المازج في حالة التركيب بشكل غير صحيح في	
	صحيح. لم يتم تركيب المازج أو المطحنة بالطريقة الصحيحة.	موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/وعاء الطحن.	
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى	تحققي من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.	
	تم فتح الغطاء العلوي.	تأكدي من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.	
تسرب من المازج أو المطحنة متعددة الاستخدامات في قاعدة وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيدا. حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح ويطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء	
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح		

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.
- 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 للدك.
 - تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
 - صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفـقاً 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.

			ت الاستخدام	جدول توصيا
d	ك (ثانية)	(7)	الوظيفة	الأداة/الملحق
۱,۲ لتر	7. – ٣.	۲	السوائل والمشروبات الباردة (أضيفي الثلج/ المكونات المجمدة إلى الدورق كآخر مكونات)	
۱ لتر	۳۰ – ۱٥	۲	الحليب المخفوق/الخلطات المستندة إلى حليب بارد	
٦ مكعبات ثلج (١٢٠ غرام)	٤٠ - ٣٠	Р	جرش الثلج	
۱ لتر	\. ↓ ∘.	ţ	خليط المخفوقات (أضيفي المكونات السائلة أولاً)	
٥٠ غرام	۳۰ – ۱۰	۲	المكسرات	
٥٠ غرام	٣.	۲	حبوب القهوة	
۷۰ غرام	٥	Р	قطع اللحم غير المطهية (ستيك بقري)، قطعيها إلى مكعبات بطول ٢,٥ سم	
٥٠ غرام	7. – ٣.	۲	معالجة التوابل فلفل أسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمرة وقرون الفلفل الحار	
٥٠ غرام		۲	طحن حبوب القهوة	
٥٠ غرام	-	Р	فرم المكسرات	
۳۰ غرام	_	Р	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	
٤٠ غرام	7 ٣.	P / Y	جوز الهند الطازجُ	
٦٠٠ غرام	-	7	الفواكه والخضروات	
لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على	_	۲	تستخدم لتقطيع مجموعة متنوعة من الأطعمة مثل الجزر والكوسة والخيار والشمندر والتفاح إلى مكعبات.	
السلطانية		الدليل	تستخدم لتقطيع مجموعة متنوعة من الأطعمة مثل البطاطس، والجزر، والكوسة، والخيار إلى البطاطس المقلية والكروديتيس.	

جدول توصيات الاستخدام

لا تستخدمي الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. لا تتجاوزي السعات القصوى المذكورة في الرسم البياني أدناه. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد

يتسبب في تلف الجهاز. معلومات المعالجة الموضحة هي إرشادية فقط، حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

لا تستّخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير

			ودی سحب رسام استعیار	د مستدسي س
d	ك (ثانية)	(7)	الوظيفة	الأداة/الملحق
الوزن الإجمالي ١,٢ كغم	١.	۲	خلطات الكعكات الجاهزة	
وزن الدقيق ٣٠٠ غرام	1. 7. – 1.	Y Y – 1	المعجنات — خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	
٤٠٠ غرام لحم بقري طري	۳۰ – ۱۰	۲	فرم الأسماك واللحوم العجائن الهشة وأرغفة اللحم	
۰۰۰ – ۰۰۰ غرام	١ ٥	Р	فرم الخضراوات	
۲۰۰ – ۲۰۰ غرام	7 ٣.	۲	فرم المكسرات	D
۳۰ – ۵۰ غرام	٣ ٢.	۲	الأعشاب	
٤ صفار بيض	۸۰ – ٦٠	۲	المايونيز	
٥٠٠ غرام	۳۰ – ۱۰	۲	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	
۲ – ۲(۲۰۰۰ غرام)	١٢٠ – ٦٠	۲	بياض البيض	60
٥٠٠ – ٢٥٠ مل	١٢٠ – ٦٠	۲	القشدة المخفوقة (تختلف أزمنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القشدة)	
وزن الدقيق ٣٤٠ غرام الوزن الإجمالي ٥٥٠ غرام	٦.	۲	الخلطات المخمرة	
	-	۲	بشر وتقطيع المكونات الغذائية الصلبة - الجبن والجزر والبطاطس والأغذية التي لها نفس ذلك القوام.	0000
لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية وهي	_	١	تقطيع المكونات الغذائية اللينة إلى شر ائح - الخيار والطماطم	\$ 000000000000000000000000000000000000
۱,۲ لتر "	-	۲	بشر جبن البارميزان	
-	-	\	استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح، مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت.	

22 Express Dice (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

- a قرص التقطيع
 - b شبكة التقطيع
- C عصا الدفع للتقطيع

مهم: تم تصميم قرص التقطيع للاستخدام مع ملحق التقطيع فقط.

لاستخدام Express Dice

- ركبي محور الدوران والسلطانية على وحدة الطاقة (الموتور). أضيفي قرص التقطيع وركبي الغطاء العلوي. ركبي شبكة التقطيع في أنبوب التغذية. قم بتشغيل عصا الدفع للتقطيع واستخدامها تحضير الطعام
- من خلال شبكة التقطيع.

تلميحات ونصائح

- للمساعدة في تجهيز مكان التحضير ضعي كلتا يديك أعلى عصا دفع الطعام واضغطي لأسفل بقوة.
- للحصول على أفضل النتائج ، استخدم الفواكه والخضروات
- لمنع انحشار الطعام، لا تكدسي الطعام في أنبوب التغذية -من الناحية المثالية، يجب عدم قطع الطعام إلى قطع أكبر من:

- إذا كان من الصعب جدًا دفع الطعام خلال الشبكة لمدة ١٥-١٠ دقيقة، فاتركيه ييرد في الثلاجة قبل التحضير.
- احرصى دائمًا على إزالة القشوّر الصلبة والنوى والبذور وما إلى ذلك من الطعام قبل التحضير.
- بسبب الأحجام والأشكال المختلفة للأطعمة، فإن نتائج الأطعمة المقطعة تحتوي على بعض القطع المشوهة، وهذا أمر طبيعي.
 - تسبب الأطعمة مثل الجبن ولحم ألخنزير والشوريزو انسداد الشبكة لذا لا ينصح باستخدامها مع هذا الملحق.

تنظيف الشبكة

استخدمي طرف عصا دفع الطعام لإخراج أي طعام قد يكون محشورًا قَني شبكة التقطيع.

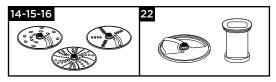
يمكن أيضًا استخدام ملحق Express Dice في تحضير البطاطس المقلية والكروديتيس والباتون.

- ركبي شبكة التقطيع بدون قرص التقطيع.
- ثم ادَّفعي الطعام يدويًا عبر الشبكة بدون تشغيل الجهاز.

Express Serve 23 (في حالة تزويده داخل صندوق

- a محور دوران ملحق Express serve
 - b أنبوب التمديد
 - C القاعدة
 - d سطح الرفع
- ١ ركِبي محور الدوران والسلطانية على وحدة الطاقة (الموتور). ٢ ركبي محور الدوران الصغير مع المحور الرئيسي - لن يعمل مُلِحَقَّ Express serve ٱلسريعة إذا لم يتم تركيبه.
- ٣ ركبي الملحق/القرص المطلوب لا تستخدمي القوة المفرطة. ارجقى إلى أقسام الأقراص Express Dice للحصول على مزيد مَّن المعلوماتُ والتلميحات والنصائح.

لا تستخدمي القوة المفرطة مع ما يلي:



مهم - القطاعة والأقراص

• إذا كان الطعام لا يخرج من مخرج الطعام، أوقفى التشغيل وتحققي من عدم اندشار الطعام أسفل القرص ومن تركيب سطح الرفع. أزيلي أي طعام محشور قبل مواصلة التحضير.

العناية والتنظيف

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل
- تُوخَى الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأقراص التقطيع -هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحى البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة (الموتور)

- امسحيها بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها. تأكدي من أن منطقة القفل ® خالية من بقايا الطعام.
 - لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة

ارجعي إلى الرسم التوضيحي ذي الصلة

18/18 المفرمة / المطحنة الصغيرة

(في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- a الوعاء
- b حلقة الإحكام
- وحدة الشفرات
- ١ ضعى المكونات في وعاء الطحن.
- ٢ ركبي حلقة الإحكام في وحدة الشفرات
- ٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
- ٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:
 - 🔓 = موضع الفتح
 - 🔒 = موضع القفل
- ٥ ضعى المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة € الموجودة على المطحنة مع العلامة
 ■ الموجودة على المطحنة مع العلامة الطاقة (الموتور) ثم لفي المطحنة في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع القفل 🖥
 - ٦ حددي السرعة القصوى أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضى .(P)

- تلميحات ونصائح 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.

20 مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق

- a الغطاء العلوي للمطحنة
- مجموعة شفرات مطحنة الفرم
- ١ ضعى المكونات على مجموعة الشفرات.
- ٢ ركبي الغطاء العلوي ولفيه ليستقر في موضع التعشيق.
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضى

تلميحات ونصائح

- 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 وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة من الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- لا تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جدا وقد تتلف الشفرات.
 - قطعى الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل معالجته.
 - للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

21 مستخلص العصير (في حالة تزويده داخل

صندوق البيع)

- a عصا دفع الطعام
- b الغطاء العلوي للعصارة
 - مزيل اللب
 - d اسطوانة المصفاة
 - السلطانية
 - صنبور العصير

لاستخدام مستخلص العصير

- ١ ركبي سلطانية العصارة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها - يجب أن يكون الصنبور على الجانب الأيسر عند تركيب السلطانية بشكل
 - ضعي مزيل اللب في أسطوانة المصفاة مع ضمان وضع الألسنة مع الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة. ٣ ركّبي اسطوانة المصفاة
- ٤ ركبيَّ الغطاء العلوي للملحق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إِلَّىٰ أَن يستقر في موضعه. لن تعمل العصارة إذا لم تكن السلطانية أو الغطاء العلوي مركبين بشكل صحيح في
 - ٥ ضعي زجاجة أو وعاء مناسب تحت مخرج العصير.
 - ٦ اقطعي الطعام ليناسب أنبوب التغذية.
- لا قومي بالتشغيل وادفعي الأسفل بشكل متساو باستخدام عصا
 دفع الطعام يحظر وضع أصابعك في أنبوب التغذية. حضري
 المزيج تمامًا قبل إضافة المزيد.
- بعد إضافة القطعة الأخيرة، اتركى العصارة تعمل لمدة ٣٠ ثانية أخرى لاستخراج كل العصير من أسطوانة المصفاة.

- إذٰا بدأت العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيلها وأفرغي اللب مُن الاسطوانة. تهتز العصارة إذا أُصبَّح توزيع اللَّب عَيْرٌ متساوٍ. ● قد تؤدي بعض الأطعمةِ شديدة الصلابة إلى بطء العصارة أو
- تِوقفها. إذا حدث هذا أوقفي تشغيل العصارة وفِكي المصفاة. أوقفي التشغيل ونظفي جامع اللب بشكل دوري أثناً الاستخدام.

تلميحات ونصائح

- قبل التحضير، أزيلي النوى والبذر (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والقشور القاسية (مثل البطيخ والأناناس). لا تحتاجين إلى تقشير أو إزالة لب التفاح و الكمثرى.
 - استخدمي الفواكه والخضروات الطازجة والمتماسكة.

تلميحات ونصائح

- عند تحضير المأيونيز، ضعى كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي 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
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية
- لمزج مكونات جافة قطعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات

11 سكين التقطيع

اتبعى التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

- تلميحات ونصائح للحصول على قوام خشن، استخدمي وضع التشغيل النبضي.
 - قطعى الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب التغذية ثناء تشغيل الجهاز.
 - توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- عند تحضير المعجنات استخدمي الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢سم.

12 أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

اتبعى التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحات ونصائح

- لا تعالجى الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية.
- معي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين.
- أعيدي العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدى ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير

13 خفاقة البيض الثنائية

استخدام خفاقة البيض

- ١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.
 - ٢ ادفعي كل مضرب بإحكام داخل رأس الدوران.
 - ٣ ركبي خفاقة البيض من خلال لفها بحذر حتى تسقط على محور الدوران.
 - ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.

تلميحات ونصائح

هام

- مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمي دائماً نصل
 - يمكنك الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكدي من نظافة السلطانية ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.

الأقراص 14 - 16 استخدام أقراص التقطيع

- ١ كبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
 - ٢ امسكى قرص التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
 - ٣ ركبي الغطاء العلوي.
 - ٤ أدخلي الطعام من خلال أنبوب التغذية .
- ٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات – احذري وضع أصابعك داخل فتحة أنبوب التغذية .

تلميحات ونصائح

- استخدمی مکونات طازجة.
- لا تقطعي الطّعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض
 (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
 - الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكلٍ أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو فى السلطانية بعد تحضير الطعام.

17 عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- a مخروط العصر
 - b المصفاة

استخدام عصارة الموالح

- ل ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
 ٢ ركبي المصفاة في السلطانية تأكدي من استقرار مقبض المصفاة فى مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
- ٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديريه 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

تلميحات ونصائح

- 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
 - عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.

الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. يرجى زيارة www.kenwoodworld.com للحصول على معلومات حول كيفية شراء ملحق غير مزود في صندوق بيع الحهاز.

🗅 – ملحقات اختيارية

- (ق عصارة موالح في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- (القطاعة/المطحنة الصغيرة الزجاجية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
 - القطاعة/المطحنة الصغيرة البلاستيكية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
 - المفرمة / المطحنة الصغير (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
 - Express Dice (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- في حالة التزويد داخل صندوق (في حالة التزويد داخل صندوق البيم)

استخدام جهاز تحضير الطعام الرسم التوضيحي 1 - 3

- ١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
- ركبي السلطانية عن طريق محاذاة العلامة ☐ الموجودة على
 السلطانية مع العلامة الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور)،
 لفي السلطانية في اتجاه عقارب الساعة لحين استقرارها في
 موضع القفل ☐.
 - ٣ ركبي الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.
 - ركبي دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكنات.
- كبي الغطاء العلوي مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.
- ♦ لا تستخدمي المعطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً مفتاح تحكم السرعات On/Off.
- وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجعي جدول توصيات الاستخدام).
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية
 أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق
 القفل. تأكدي من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية
 إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- أستخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة.
 يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
 ٦ اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات
 - أوقفي دائماً تشعفيل 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، تجنبي ملامسته مع البلاستيك
 حيث قد يؤدى ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

استخدام الملحقات راجعي جدول توصيات الاس تخدام لمعرفة تفاصيل استخدام كل ملحق.

10A المازج بلاستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيم)

استخدام المازج الرسم التوضيحي **4 – 6**

- ركبي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات 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 وركبي الشفرات داخل الدورق – ثم لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:
 - 🔓 = موضع الفتح
 - 🔒 = موضع القفل
 - ٣ ضعى المكونات داخل الدورق.
 - كبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة .
 حتى إحكام القفل. ركبى غطاء فتحة التعبئة.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.

10B المازج الزجاجي (في حالة التزويد داخل صندوق البيم)

استخدام المازج الرسم التوضيحي 7 – 9

- ركبي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالغة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ اربطي الدورق على وحدة الشفرات. راجعي الرسوم التوضيحية
 الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:
 - 🔓 = موضع الفتح
 - 🔒 = موضع القفل
 - ٣ ضعى المكونات داخل الدورق.
- كبي الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضعه. ركبي غطاء فتحة التعبئة.
- ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة €
 الموجودة على المازج مع العلامة الموجودة على وحدة الطاقة
 (الموتور) ثم لفي المازج في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في
 موضع القفل €.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.

ملحق Express Serve

تجنبي ملامسة الأجزاء المتحركة. ضعي أصابعك خارج فتحة مخرج الطعام.
 لا تشغلي الجهاز عند استخدام القطاعة أو الأقراص بدون تركيب سطح الرفع. إذا لم يتم تركيب سطح الرفع فسوف تتجمع الأطعمة تحت قرص التقطيع ولا تخرج من مخرج الطعام، مما يؤدي إلى تلف الملحق.
 عصارة الموالح غير مصممة للاستخدام مع Express Serve. استخدمي عصارة الموالح دائمًا مع السلطانية الرئيسية.

 امسحى وحدة الطاقة (الموتور) ورأس دوران الخفاقة بقطعة قماش مبللة، ثم جففيهماً. تأكدي من خلو منطقة الغلق ® من بقايا الطعام. • لا تغمري وحدة الطاقة (الموتور) أو مجموعة الشفرات أو رأس دوران الخفاقة في

 السلطانية والغطاء العلوي وعصا دفع الطعام وجميع الملحقات/الأدوات ما عدا مجموعة الشفرات والمازج مناسبة للغسيل اليدوي أو في غسالة الأطباق.

• يجب تنظيف مجموعة الشفرات وشطفها تحت الماء الجاري.

هام - المقبس والمنصهر الكهربي

قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربي . • قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز. • • تأكدي من تطابق مواصفات السفلي اللجهاز. • • تأكدي من تطابق مواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز. ● اللوان الأسلاك الموجودة في السلك الكهربّي هي كَالتالي:

حالة ترويد المقبس الخاص بالجهاز بواسطة منصبهر كهربي، فإن قدرة المنصبهر الكهربي تكون ١٠ أمبير أو ١٣ أمبير. في حالة تلف صهر الكهربي، يجب استبداله بآخر مماثل له بنفس المواصفات. حالة الحاجة إلى استبدال المقبس أو السلك الكهربي، فيجب استبدالهما وتركيبهما من قبل مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood.

● بالنسبة إلي المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها،، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديّل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).

● إذا تم قطع مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. قد ينشأ خطرِ حدوث صدمة كهربائية إذا تم إدخال مقبس غير قأبل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به غير مرغوب فيه عن غير قصد في قابس مأخذ كهربي ١٣ أمبير.

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

قيل الاستعمال للمرة الاولى

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

٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم الرعاية والتنظيف".

10A لمازج ستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- مجموعة الشفرات
- حلقة إحكام الإغلاق b
 - الدورق C
 - فتحة التعبئة
 - الغطاء العلوي

10B لمازج الزجاجي(في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- مجموعة الشفرات
- حلقة إحكام الإغلاق
 - الدورق С
 - الغطاء العلوي
 - فتحة التعبئة

C – ملحقات قياسية

- (11) شفرة السكين
 - (12) اداة العجن
- (13) خفاقة البيض الثنائية
- و قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم
- قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولى (البشر) ٢ مم
 - (البشر) التقطيع الطولي (البشر) الناعم

مفتاح الرموز محضرة الطعام

- (1) عصا دفع الطعام
 - (2) انبوب التغذية
 - الغطأء العلوي
 - السلطانية محور دوران
- وحدة الطاقة (الموتور)
- مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
 - أقفال الأمان (8)
 - مخزن السلك (في الخلف)

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 تلمسى الشفرات الحادة ابعدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
 - يحذر إزالة المطّحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
 - لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تستخدمي مكونات ساخنة أمعالجتها في المطحنة، اتركيها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

المفرمة / المطحنة الصغيرة

• لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

مطحنة الفرم

 لا تحضري ٰجذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

مستخلص العصير

- لا تستخدمي العصارة إذا كانت المصفاة أو الغطاء العلوي للعصارة أو السلطانية تالفة أو بها شقوق واضحة.
- شفرات القطع على قاعدة اسطوانة المصفاة حادة جدًا، توخي الحذر عند التعامل مع الاسطوانة وتنظيفها.
- استخدمي عصا دفع الطعام المرفقة فقط. يحظر وضع أصابعك في أنبوب التغذية.
 افصلى الجهاز قبل فك أنبوب التغذية.
 - قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفى تشغيل الجهاز وانتظري إلى أن تتوقف المصفاة.

ملحق Express Dice/Express Serve والأقراص

- شبكة التقطيع والأقراص حادة للغاية؛ تعاملي معها بحدر عند التركيب والإزالة والتنظيف. امسكي الجهاز دائمًا من خلال المقبض بعيدًا عن حافة التقطيع عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية. استخدمي عصا دفع المكونات المرفقة فقط.
- يحظر استخدام القوة المفرطة لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية فقد يؤدي ذلك إلى تلف الملحق.
 - قُبلَ إِزالةَ الغطاءُ العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري إلى أن يتوقف القرص تمامًا.
 - لا تصبي السوائل الساخنة إلى أسفل خلال أنبوب التغذية.

- تحذير: قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو المازج أو المطحنة الاستخدامات عن وحدة الطاقة (الموتور):
 - أوقفى تشغيل الجهاز؛

انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج أو وعاء الطحن عن وحدة الشفرات.

• لا تستخدمي الغطاء العلوى لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).

سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة

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».

يُحذر تعرضُ وحدَّة الطاقة أو السلكُ الكهربي أو قابس التوصيل للماء. لا تسمحي بتدلي السلك الكهربي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة .

يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

لًا يَجُونُ اسْتَخِدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال.

يمكن استُخدام 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 أمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.

استخدمي البَّجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال

للتعليمات المذكورة.

• قد يؤدي سبوء استخدام جهاز تحضير الطعام أو المازج أو المطحنة إلى حدوث إصابات.

● تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملّحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.

⊗ لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
مخاطر التعرض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في
مداطر التعرض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة النفرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.

توخي الحدر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة

بالشفرات أثناء التنظيف.

يجب تشعيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.

استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.

يحذر تشغيل المازج فارغاً.

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.

للامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
 - أزيليَّ مكونات التغليف وأية ملصَّقات.
- لأُسَبَّابِ متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. لشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي الجهاز من خلال المقبض الموجود في الأعلى، بعيدًا عن حافة التقطيع، عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
 - لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- توخى الحذر قي حالة سكب السائل الساخن في جهاز تحضير الطعام أو المازج فقد يتم إخراجه من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
 - لا تتركى الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول الاستخدام. 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.

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

- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
 - أزيلي سكين التقطيع دائما قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقى على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيآر الكهربي. إذا كان من اللازم دفع الطعام إلى أسفل استخدمي أداة مناسبة مثل الملعقة البلاستبكية.
- قومي دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي إذا ترك دون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
 - لا تستخدمي أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
 - لا تركبي وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب الزجاجة أو وعاء الطحن/الغطاء العلوي.

Kenwood Ltd

New Lane Havant Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

