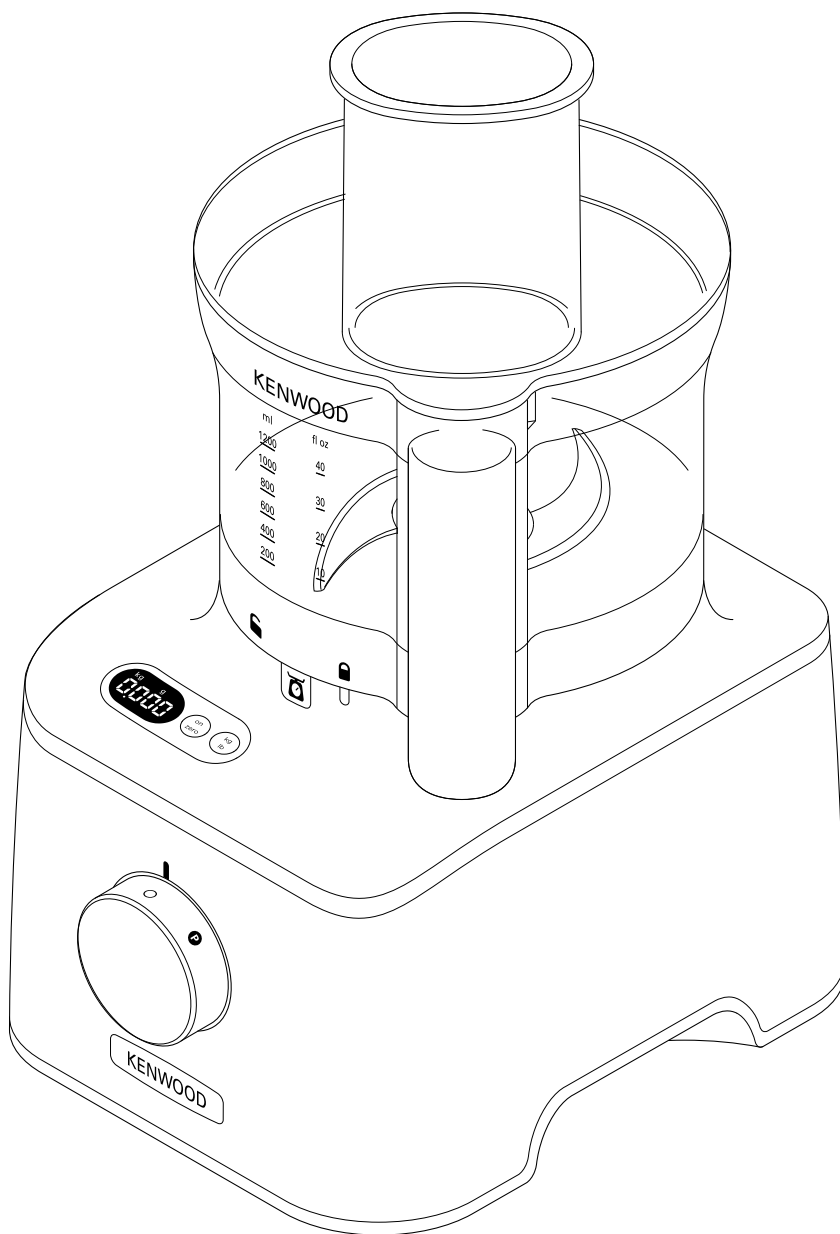


KENWOOD

TYPE FDM31

Instructions

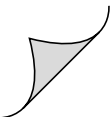


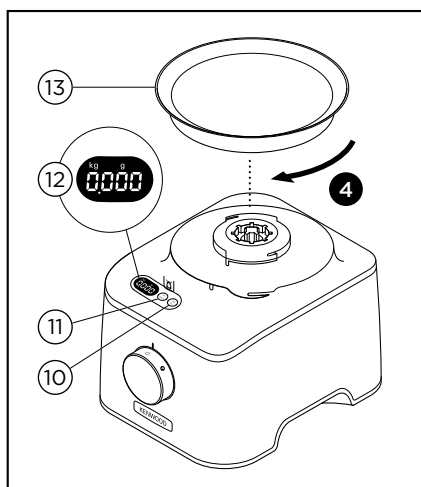
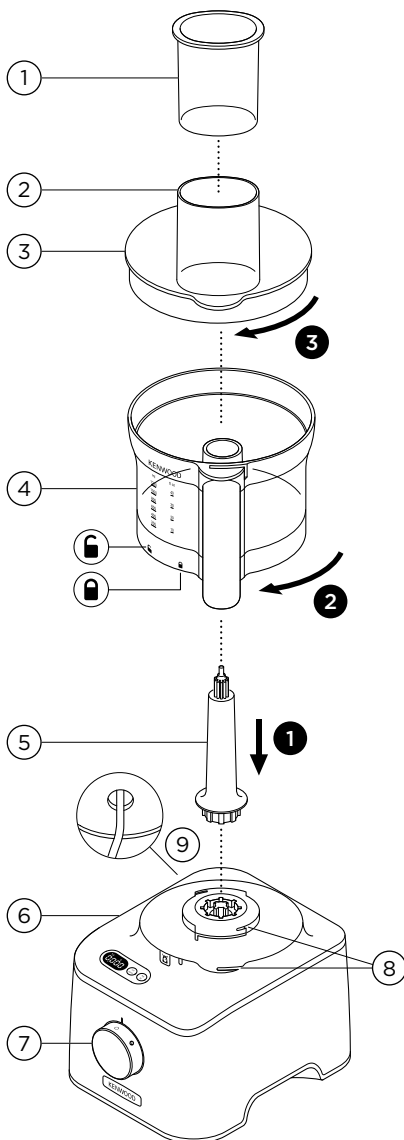
English

2 - 14

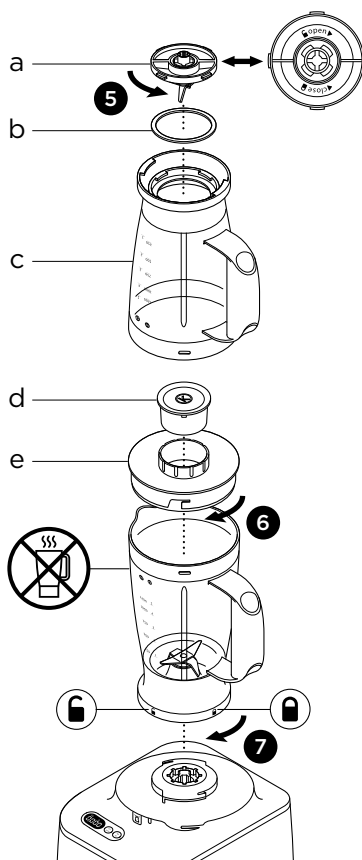
عربي

٢٦ - ١٥

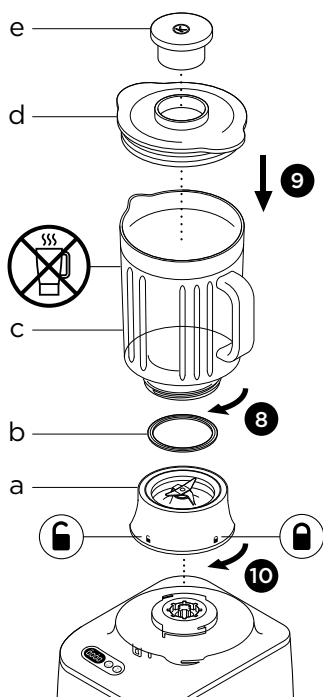




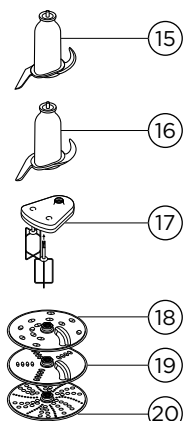
14A Plastic blender



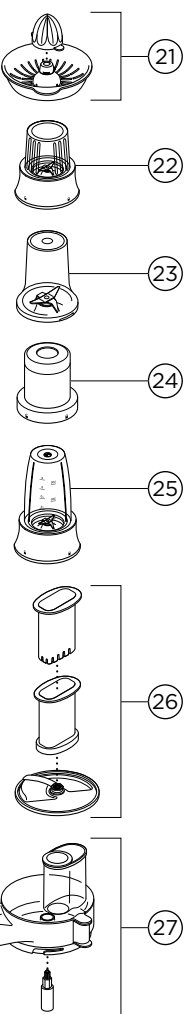
14B Glass blender



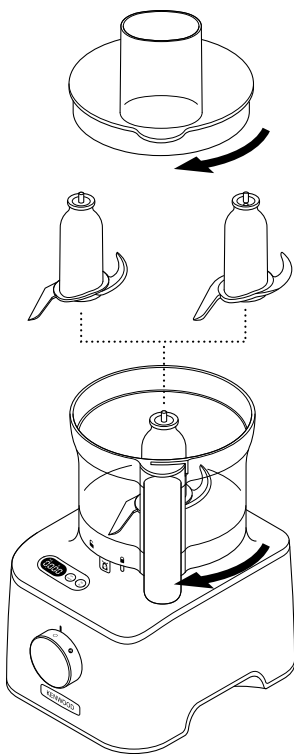
C - standard attachments



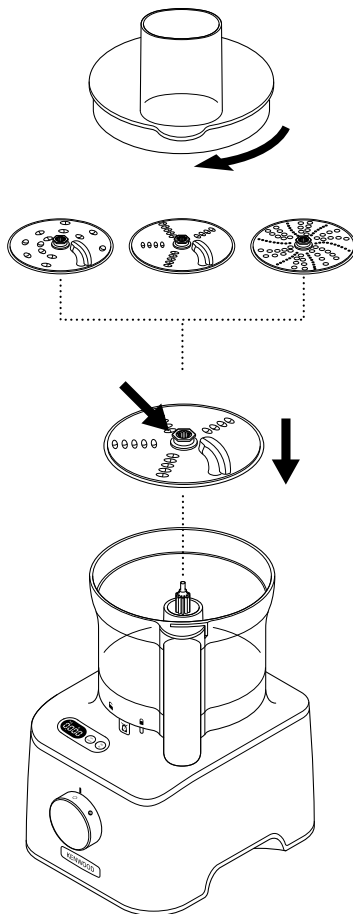
D - optional attachments



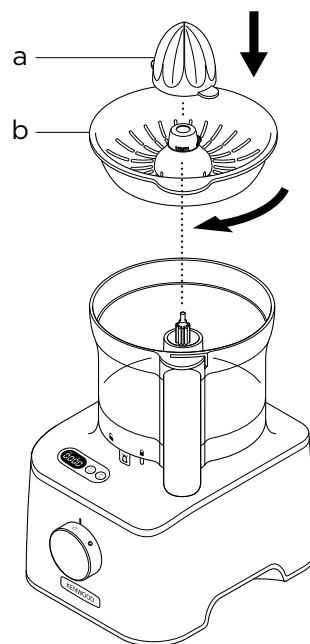
15/16



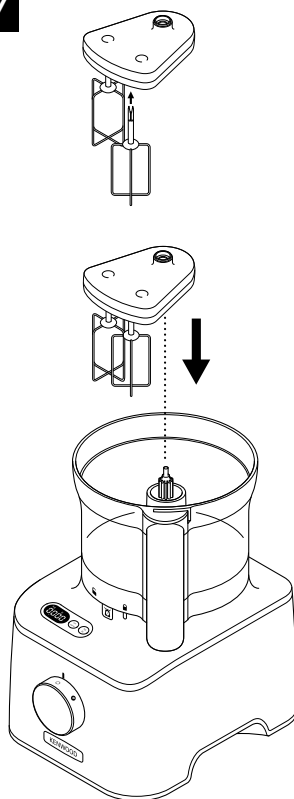
18-19-20



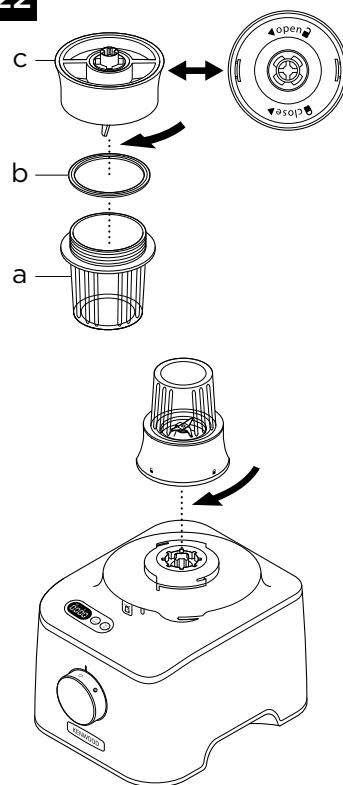
21



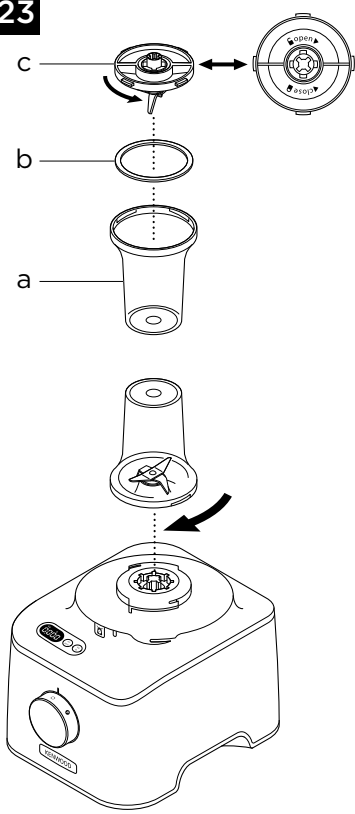
17



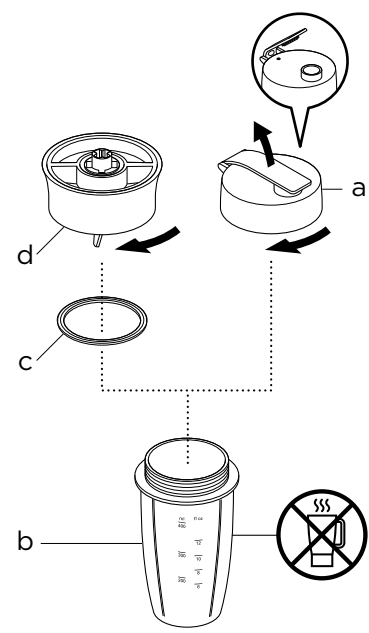
22



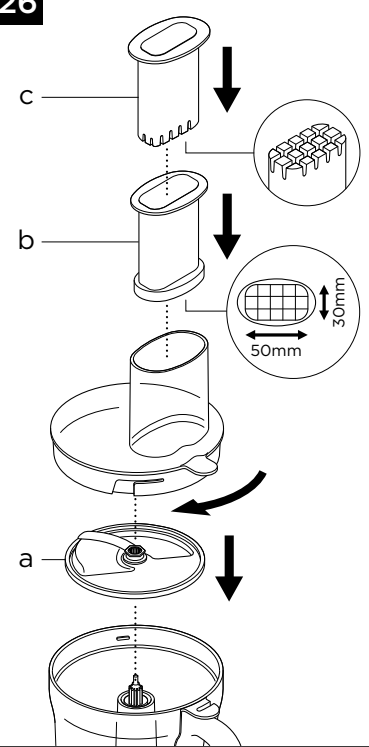
23



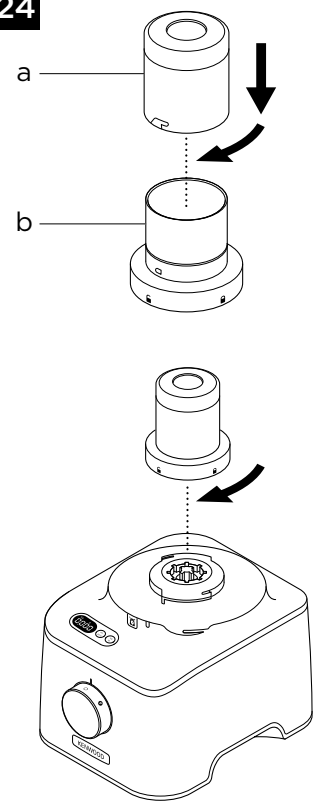
25



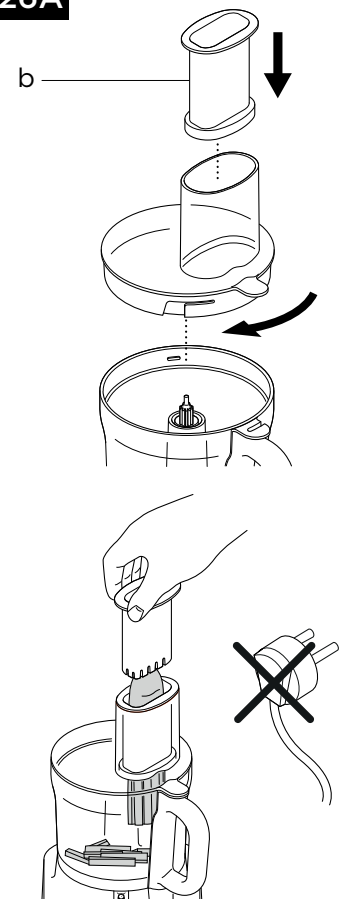
26

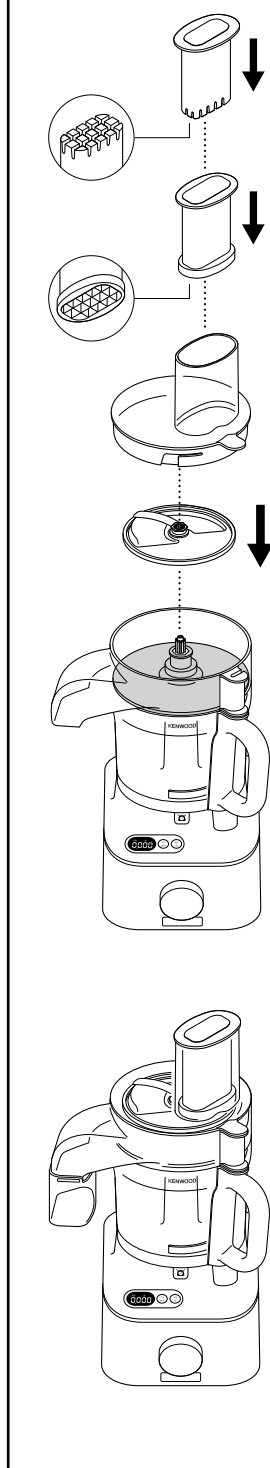
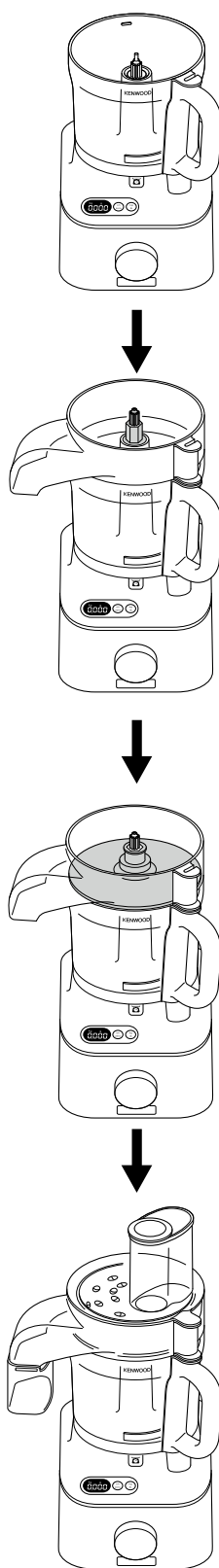
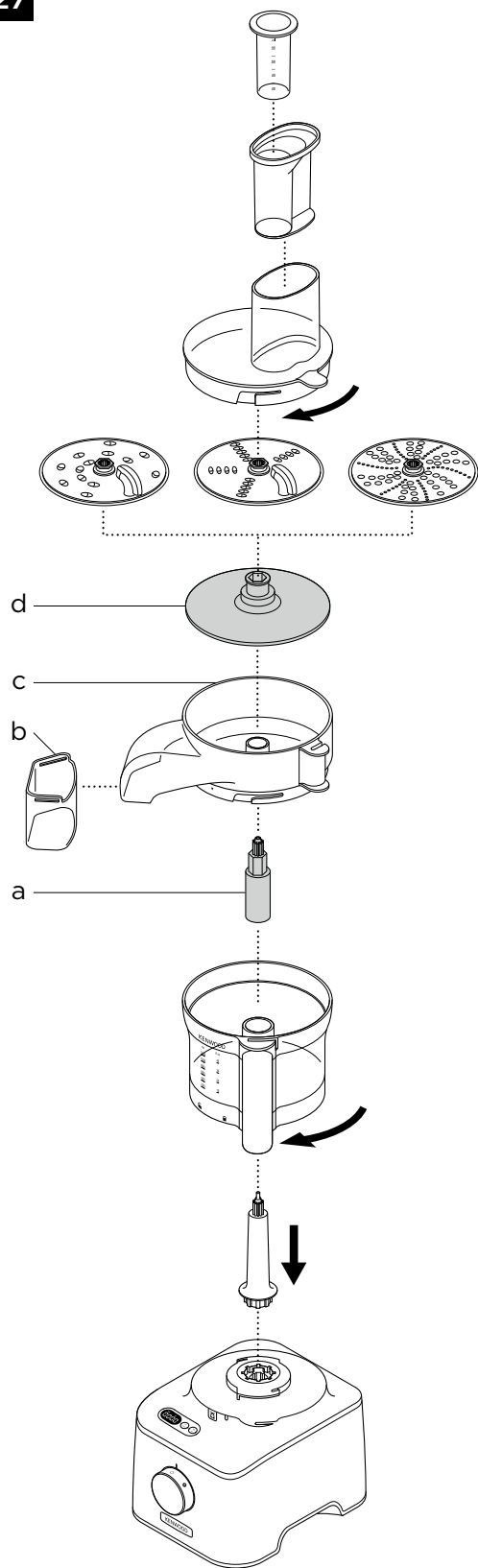


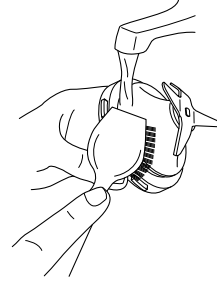
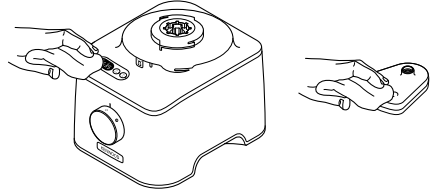
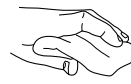
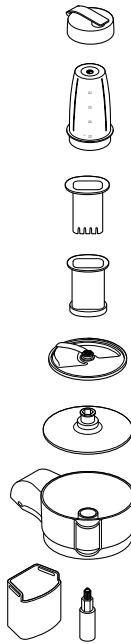
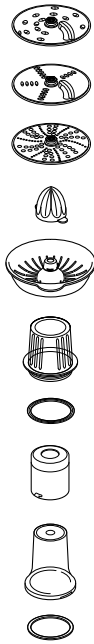
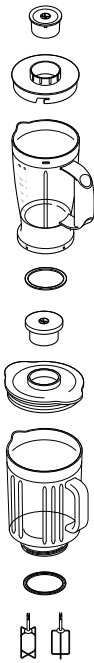
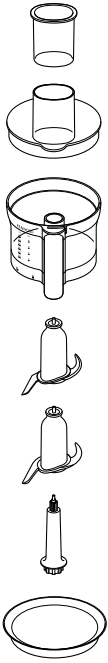
24



26A







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/Blend-Xtract 2GO	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Heavy mixtures in the bowl (e.g. Dough)	60 secs	
Mini Chopper/Mill	30 secs	
Grinding Mill	60 secs	

- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply. 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/bottle or mill jar/lid fitted.**
- CAUTION: Before removing the lid from the bowl, blender or mill from the power unit:

- switch off;
- wait until the attachment/blades have completely stopped;
- be careful not to unscrew the blender goblet/bottle or mill jar/lid 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/Blend-Xtract 2GO

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

Blend-Xtract 2GO

- Never drink any hot liquids from the bottle.
- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth. Some experimentation may be necessary to achieve the desired result, particularly when processing firm or

unripened foods as you may find that some ingredients remain unprocessed.

- Do not blend frozen ingredients or ice cubes without liquid.
- Never blend dry ingredients (e.g. spices, nuts) or run the Blender empty.

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.

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 ⑧ 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/tools 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.

Note:

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

Before using for the first time

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

Key

Processor

- ① Pusher
- ② Feed tube
- ③ Lid
- ④ Bowl
- ⑤ Detachable drive shaft
- ⑥ Power unit
- ⑦ Speed/pulse control
- ⑧ Safety interlocks
- ⑨ Cord storage (at back)

Weighing Function

- ⑩ Kg/lb button
- ⑪ On/zero button
- ⑫ Display screen
- ⑬ Weighing tray

14A Plastic Blender (if supplied)

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

14B Glass Blender (if supplied)

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

C Standard Attachments

- ⑮ Knife blade
- ⑯ Dough tool
- ⑰ Dual whisk
- ⑱ 4mm slicing/grating disc
- ⑲ 2mm slicing/grating disc
- ⑳ 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. Refer to 'service and customer care' section for information on how to buy an attachment not included in pack.

D Optional Attachments

- ⑳ Citrus juicer (if supplied)
- ㉑ Glass mini chopper/mill (if supplied)
- ㉒ Plastic mini chopper/mill (if supplied)
- ㉓ Grinding mill (if supplied)
- ㉔ Blend-Xtract 2GO (if supplied)
- ㉕ Express Dice (if supplied)
- ㉖ Express Serve (if supplied)

To Use Your Food Processor

Illustrations ① - ③

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

Weighing Function

Illustration ④

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.

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.
- 3 Press the ON/ZERO button once and 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.
 - To zero press the ON/ZERO button once.
- 5 Weigh the required ingredients straight into the bowl or goblet.
- 6 After all the ingredients are weighed fit the lid and select a speed to operate the processor.
 - The weight of any additional ingredients added down the feed tube whilst the processor is running will not be shown on the display screen.
 - The display screen can be turned off manually by pressing and holding down the ON/ZERO button for a few seconds.

Refer to the troubleshooting guide if you experience any problems with operating the weighing function.

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. Then follow steps 2 to 4 under 'To Use The Weighing Function'.

To remove, rotate the tray anti-clockwise and lift off.

Using The Attachments

Refer to recommended usage chart for each attachment.

14A Plastic Blender (if supplied)

To Use Your Blender

Illustrations 5 - 7

- 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  on the blender with the  on the power unit and turn clockwise to lock .
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

14B Glass Blender (if supplied)

To Use Your Blender

Illustrations 8 - 10

- 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  on the blender with the  on the power unit and turn clockwise to lock .
- **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.

15 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.

16 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.

17 Dual Whisk

Using The Whisk

- 1 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.

18 - 20 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.

21 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.

22/23 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:
 -  - 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.

24 Grinding Mill (if supplied)

- a Mill lid
- b Grinding mill blade assembly

- 1 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.

25 Blend-Xtract 2GO (if supplied)

- a Dispensing lid
- b Bottle
- c Sealing ring
- d Blade assembly

- 1 Add ingredients to the bottle up to the 400ml level mark.
- For best blending performance always add ice/frozen ingredients to the bottle first.
- When adding frozen ingredients (i.e. frozen fruit, yoghurt, ice cream or ice) do not blend more than 60g or 3 ice cubes.
- Do not blend frozen ingredients without liquid.
- 2 Fit the sealing ring to the blade unit, ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.
- 3 Hold the underside of the blade unit and lower it onto the bottle, blades down.
- 4 Screw the blade holder onto the bottle - turn clockwise to lock.
- Shake to disperse the ingredients.
- Place the blender onto the power unit and turn clockwise to lock.
- 5 Select maximum speed. Allow the ingredients to blend until smooth.
- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse 'P' to ensure all ingredients are thoroughly blended.

Hints and Tips

- Note that when the bottle is filled to max capacity (400ml), this is approximately two servings.
- If you do not intend to consume your drink immediately, keep it refrigerated.
- Ensure your drink is thin enough to be able to drink from the dispensing lid. To make a thinner drink add more liquid.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- Some drinks may separate on standing, therefore it is best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.
- When the dispensing lid is fitted always keep the bottle upright.

Using the drinking lid

- 1 Fit and lock the lid by turning clockwise.
- 2 When you want to drink, simply flip open the lid cover. The drink can be consumed straight from the bottle.

26 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 unit.
- 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 X 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.

26A The Express Dice can also be used to produce French fries, crudités and batons.

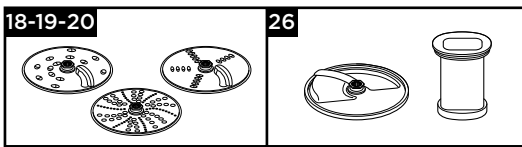
- 1 Fit the dicing grid without the dicing disc.
- 2 Then manually push the food through the grid without switching the appliance on.

27 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 **28**.

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

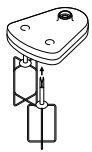
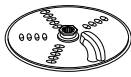
Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period.

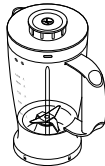
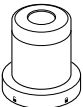
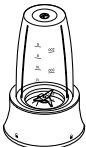
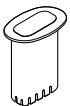
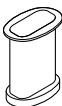
Do not exceed the maximum capacities stated in the chart below.

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		 (Secs)	
	All in one cake mixes	2	10	1.2kg total weight
	Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	2 1 - 2	10 10 - 20	300g flour weight
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	2	10 - 30	400g max lean beef
	Chopping vegetables	P	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)	2	60 - 120	250-500ml
	Yeast mixes	2	60	340g flour weight 550g total weight
 	Grating and slicing firm food items - cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture	2	-	Do not fill above the maximum 1.2L marked on the bowl
	Slicing softer food items - cucumbers and tomatoes	1	-	
	Grates Parmesan cheese	2	-	
	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits.	1	-	-

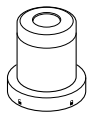
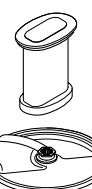
Tool/ Attachment	Function		 (Secs)	
 	Cold liquids and drinks (Add ice/frozen ingredients to goblet last)	2	30 - 60	1.2 litre
	Milkshake/Cold milk based mixtures	2	15 - 30	1 litre
	Ice crushing	P	30 - 40	6 ice cubes (125g)
	Batter mix (Add liquid ingredients first)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
 	Nuts	2	10 - 30	50g
	Coffee beans	2	30	50g
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	P	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	P	-	50g
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	P	-	30g
	Fresh coconut	2/P	30 - 60	40g
	Drinks & smoothies	2	30 - 60	400ml
 	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 marked on the bowl
 	Use to cut a variety of foods into French Fries and crudités such as potato, carrot, courgette and cucumber.	Manual		

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. 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 front hand corner. 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. If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Blender, Blend-Xtract 2GO or mill will not operate	Blender, Blend-Xtract 2GO or mill not locked on correctly. Blender, Blend-Xtract 2GO or mill not assembled correctly.	Blender, Blend-Xtract 2GO or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade assembly is fully tightened into the goblet/bottle/jar
Processor stops during processing	Processor overloaded/ maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart. Check lid is locked correctly.
Blender, Blend-Xtract 2GO or multi mill 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 and customer care'.
Poor performance of tools/attachments	Refer to hints in relevant 'using the attachment' section. Check attachments are assembled correctly.	
Weighing Function		
Display screen freezes on [- - - -]	The display screen will freeze during operation. Display screen showing a minus reading due to display not 'zeroed' and either ingredients or the bowl/lid/attachment is removed. Quantity weighed too small.	Normal operation. Either zero the screen or replace the missing ingredients or refit the bowl/lid/attachment. Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities.
Weight changed on display	Power unit moved during operation.	Always place the processor on a dry flat surface prior to weighing. Do not move the power unit during operation of the weighing function. Zero the display before weighing next ingredients
Display screen turned off	Power unit unplugged The display screen will turn off automatically if the same weight reading is shown after 5 minutes.	Plug appliance in. Press the ON/ZERO button once and the display screen will light up.
Display showing [0 - Ld]	Weighing function overloaded Excessive force applied to power unit.	Do not exceed the maximum weighing capacity of 3Kg. Do not subject the power unit to excessive force as this may damage the weighing sensor.

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

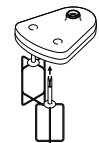
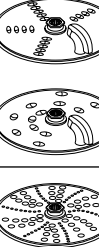
المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح. غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكدي من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الركن الأمامي الأيمن. تأكدي من تشبيك الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية و الغطاء العلوي بشكل غير صحيح. في حالة عدم حل المشكلة بالحلول أعلاه، تحققي من المنصهر/ قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.
المازج، المازج 2GO Blend-Xtract أو المطحنة لا تعمل	المازج، المازج 2GO Blend-Xtract أو المطحنة غير مستقرين في موضع التثبيت بشكل صحيح. لم يتم تركيب المازج، المازج 2GO Blend-Xtract أو المطحنة بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل المازج، المازج 2GO Blend-Xtract أو المطحنة في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تشبيك القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/ الزجاجة/ 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. تأكدي من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
تسرب من المازج، المازج 2GO Blend-Xtract أو المطحنة متعددة الاستخدامات في قاعدة وحدة الشفرات.	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
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحوظ في قسم (استخدام الملحق). تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	
وظيفة الوزن		
شاشة العرض ثابتة على الوضع [---]	يثبت عرض شاشة العرض أثناء التشغيل. تعرض شاشة العرض قيمة سالبة وذلك يرجع إلى عدم إعادة تعيين الوزن إلى الصفر أولاً أو في حالة إزالة أي من المكونات أو السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق. الكمية الموزونة صغيرة جداً	تشغيل عادي. أعيد تعيين الشاشة إلى الصفر أو أعيد المكونات أو أعيد تركيب السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق.
تم تغيير الوزن على شاشة العرض	تم تغيير الوزن على شاشة العرض التشغيل	ضعي جهاز تحضير الطعام على سطح مستوي جاف قبل عملية الوزن. لا تحركي وحدة الطاقة أثناء استخدام وظيفة الوزن. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
تم إيقاف تشغيل شاشة العرض	تم فصل التيار الكهربائي عن وحدة الطاقة (الموتور) يتم إيقاف تشغيل شاشة العرض تلقائياً في حالة عرض نفس الوزن لمدة ٥ دقائق.	أعيد توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة، يتم إضاءة شاشة العرض.
شاشة العرض تعرض القيمة [Ld - 0]	تجاوز سعة وظيفة الوزن تم توجيه قوة مفرطة على وحدة الطاقة.	لا تتجاوزي أقصى سعة لوظيفة الوزن وهي ٣ كيلوغرام. لا تضعي وزن كبير على وحدة الطاقة حيث قد يسبب ذلك تلف مستشعر الوزن.

جدول توصيات الاستخدام

الأداة/الملحق	الوظيفة		 (ثانية)	
	السوائل والمشروبات الباردة (أضيفي الثلج/ المكونات المجمدة إلى الدورق كنخر مكونات)	٢	٦٠ - ٣٠	١,٢ لتر
	الحليب المخفوق/الخلطات المستندة إلى حليب بارد	٢	٣٠ - ١٥	١ لتر
	جرش الثلج	P	٤٠ - ٣٠	٦ مكعبات ثلج (١٢٠ غرام)
	خليط المخفوقات (أضيفي المكونات السائلة أولاً)	١ ↓ ٢	١٠ ↓ ٥٠	١ لتر
	المكسرات	٢	٣٠ - ١٠	٥٠ غرام
	حبوب القهوة	٢	٣٠	٥٠ غرام
	قطع اللحم غير المطهية (ستيك بقرى)، قطعها إلى مكعبات بطول ٢,٥ سم	P	٥	٧٠ غرام
	معالجة التوابل فلفل أسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمر وقرون الفلفل الحار	٢	٦٠ - ٣٠	٥٠ غرام
	طحن حبوب القهوة	٢		٥٠ غرام
	فرم المكسرات	P	-	٥٠ غرام
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	P	-	٣٠ غرام
	جوز الهند الطازج	P / ٢	٦٠ - ٣٠	٤٠ غرام
	المشروبات والمشروبات ذات الرغوة	٢	٦٠ - ٣٠	٤٠٠ مل
	تستخدم لتقطيع مجموعة متنوعة من الأطعمة مثل الجزر والكوسة والخيار والشمندر والتفاح إلى مكعبات.	٢	-	لا تتجاوز السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	تستخدم لتقطيع مجموعة متنوعة من الأطعمة مثل البطاطس، والجزر، والكوسة، والخيار إلى البطاطس المقلية والكروديتيس.	الدليل		

جدول توصيات الاستخدام

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة.
لا تتجاوز 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 تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير

الأداة/الملحق	الوظيفة		 (ثانية)	
	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٠	الوزن الإجمالي ١,٢ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٢ - ١	١٠ - ٢٠	وزن الدقيق ٢٠٠ غرام ٤٠٠ غرام لحم بقري طري
	فرم الأسماك واللحوم العجائن الهشة وأرغفة اللحم	٢	١٠ - ٣٠	١٠٠ - ٥٠٠ غرام
	فرم الخضراوات	P	٥ - ١٠	١٠٠ - ٢٠٠ غرام
	فرم المكسرات	٢	٣٠ - ٦٠	١٠٠ - ٢٠٠ غرام
	الأعشاب	٢	٢٠ - ٣٠	٣٠ - ٥٠ غرام
	المايونيز	٢	٦٠ - ٨٠	٤ صفار بيض
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٢	١٠ - ٣٠	٥٠٠ غرام
	بياض البيض	٢	٦٠ - ١٢٠	٢ - ٦ (غرام)
	القشدة المخفوقة (تختلف أزمنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القشدة)	٢	٦٠ - ١٢٠	٢٥٠ - ٥٠٠ مل
	الخلطات المخمرة	٢	٦٠	وزن الدقيق ٢٤٠ غرام الوزن الإجمالي ٥٥٠ غرام
	بشر وتقطيع المكونات الغذائية الصلبة - الجبن والجزر والبطاطس والأغذية التي لها نفس ذلك القوام.	٢	-	لا تتجاوز السعة القصوى المشار إليها على السلطانية وهي ١,٢ لتر
	تقطيع المكونات الغذائية اللينة إلى شرائح - الخيار والطماطم	١	-	
	بشر جبن البارميزان	٢	-	
	استخدمى العصارة لتحضير العصير من الموالح، مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت.	١	-	-

العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأقراص 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 (الموتور)

- امسحيها بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها. تأكدي من أن منطقة القفل ⑧ خالية من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑨.

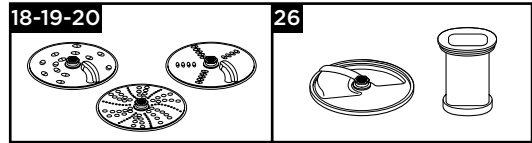
ارجعي إلى الرسم التوضيحي ذي الصلة

28.

- a محور دوران ملحق Express serve
- b أنبوب التمديد
- c القاعدة
- d سطح الرف

- ١ ركبني محور الدوران والسلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبني محور الدوران الصغير مع المحور الرئيسي - لن يعمل ملحق Express serve السريعة إذا لم يتم تركيبه.
- ٣ ركبني الملحق/القرص المطلوب - لا تستخدم القوة المفرطة. ارجعي إلى أقسام الأقراص و Express Dice للحصول على مزيد من المعلومات والتلميحات والنصائح.

لا تستخدم القوة المفرطة مع ما يلي:



مهم - القطاعة والأقراص

- إذا كان الطعام لا يخرج من مخرج الطعام، أوقفني التشغيل وتحقق من عدم انحشار الطعام أسفل القرص ومن تركيب سطح الرف. أزيل أي طعام محشور قبل مواصلة التحضير.

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 لبلدك.

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة 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.

25 المازج Blend-Xtract 2GO (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

داخل صندوق البيع

- a غطاء التوزيع العلوي
- b زجاجة المازج
- c حلقة الإحكام
- d وحدة الشفارات

26 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

- ١ ركبى محور الدوران والسلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ أضيفي قرص التقطيع وربكي الغطاء العلوي.
- ٣ ركبى شبكة التقطيع في أنبوب التغذية.
- ٤ قم بتشغيل عصا الدفع للتقطيع واستخدامها تحضير الطعام من خلال شبكة التقطيع.

تلميحات ونصائح

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

٥٠ × ٣٠ مم

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

26A يمكن أيضاً استخدام ملحق Express Dice في

- تحضير البطاطس المقلية والكروكيتيس والبايتون.
- ١ ركبى شبكة التقطيع بدون قرص التقطيع.
- ٢ ثم ادفعي الطعام يدوياً عبر الشبكة بدون تشغيل الجهاز.

تنظيف الشبكة

استخدمي طرف عصا دفع الطعام لإخراج أي طعام قد يكون محشوراً في شبكة التقطيع.

- ١ أضيفي المكونات إلى الزجاجة حتى علامة المستوى ٤٠٠ مللي.
- للحصول على أفضل أداء للمزج، أضيفي دائماً الثلج/المكونات المجمدة إلى زجاجة المازج أولاً.
- عند إضافة المكونات المجمدة (مثل الفواكه المجمدة أو الزبادي أو الآيس كريم أو الثلج)، فلا تقومي بمزج أكثر من ٦٠ غرام أو ٣ مكعبات ثلج.
- لا تمزجي مكونات مجمدة دون إضافة سائل.
- ٢ ركبى حلقة الإحكام على وحدة الشفارات 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.
- ٣ امسكي بالجانب السفلي لوحدة الشفارات واخضعيها داخل الزجاجة، بحيث تكون الشفارات موجهة لأسفل.
- ٤ اربطي حامل الشفارات في الزجاجة، عن طريق اللف في اتجاه عقارب الساعة حتى موضع القفل.
- رجي الإبريق لتوزيع المكونات.
- ركبى المازج على وحدة الطاقة ثم أديره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام الغلق.
- ٥ حددي السرعة القصوى. اتركي المكونات قيد الخلط إلى أن تتكون الرغوة.
- بمجرد وصول المشروب إلى القوام المطلوب، يمكنك استخدام وظيفة التشغيل النبضي (P) للتأكد من مزج جميع المكونات تماماً.

تلميحات ونصائح

- لاحظي أنه عند تعبئة الزجاجة إلى السعة القصوى (٤٠٠ مللي)، فإن الكمية تكون كافية للتقديم لشخصين
- إذا كنت لا تتوين استهلاك المشروب مباشرة فيجب الاحتفاظ به في الثلاجة.
- تأكدى أن قوام المشروب رقيق بالقدر الكافي حتى تتمكنين من شربه عن طريق الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء التوزيع العلوي.
- لتحضير مشروب بقوام خفيف أضيفي المزيد من السوائل.
- بعد الخلط لفترة من الوقت، قد تكون بعض المشروبات غير مصحوبة برغوة بشكل تام نتيجة وجود بذور أو تكون المكونات ذات طبيعة ليفية.
- قد تنفصل بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة. يجب قلب المشروبات المنفصلة قبل تناولها.
- عند تركيب غطاء التوزيع العلوي حافظي على وضع الزجاجة في وضع رأسي.

استخدام غطاء فتحة الشرب

- ١ ركبى الغطاء العلوي وثبتيه من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة.
 - ٢ إذا أردت تناول المشروبات ذات الرغوة، ببساطة ارفعي الغطاء العلوي.
- يمكن شرب المشروب مباشرة من الزجاجة.

23/22 المفرمة / المطحنة الصغيرة

(في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a الوعاء

b حلقة الإحكام

c وحدة الشفرات

١ ضعي 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.

راجعني الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

6 = موضع الفتح

7 = موضع القفل

٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة

8 الموجودة على المطحنة مع العلامة 9 الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المطحنة في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع القفل 10.

٦ حددي السرعة القصوى أو استخدام وظيفة التشغيل النبضي (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.

24 مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a الغطاء العلوي للمطحنة

b مجموعة شفرات مطحنة الفرم

١ ضعي 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 استخدام وضع التشغيل النبضي (P).

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

تلميحات ونصائح

هام

- مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمني دائماً نصل السكين.

• 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 18 - 20

استخدام أقراص التقطيع

١ كبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).

٢ امسكي قرص التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.

٣ ركبي الغطاء العلوي.

٤ أدخلني 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

- استخدمني مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام 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 بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

21 عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a مخروط العصر

b المصفاة

استخدام عصارة الموالح

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).

٢ ركبي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.

٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع.

٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة وأعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب ويذور الفاكهة.

استخدام الملحقات

راجعى جدول توصيات الاس تخدام لمعرفة تفاصيل استخدام كل ملحق.

14A المازج بلاستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدام المازج

الرسم التوضيحي 5 - 7

١ ركبى 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 لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

6 = موضع الفتح

6 = موضع القفل

٣ ضعي المكونات داخل الدورق.

٤ ركبى الغطاء العلوي على الدورق ولفه في اتجاه عقارب الساعة . حتى إحكام القفل. ركبى غطاء فتحة التعبئة.

٥ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة 6 الموجودة على المازج مع العلامة 6 الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفى المازج في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع القفل 6.

• لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تشبيق القفل.

14B المازج الزجاجي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدام المازج

الرسم التوضيحي 8 - 10

١ ركبى 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 اربطي الدورق على وحدة الشفرات. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

6 = موضع الفتح

6 = موضع القفل

٣ ضعي المكونات داخل الدورق.

٤ ركبى الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضعه. ركبى غطاء فتحة التعبئة.

٥ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة 6 الموجودة على المازج مع العلامة 6 الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفى المازج في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع القفل 6.

• لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تشبيق القفل.

تلميحات ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة. ثم صبى الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لمزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلى غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يدك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منظم.

15 سكين التقطيع

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

تلميحات ونصائح

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

16 أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

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

تلميحات ونصائح

- لا تعالجي الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية.
- ضعي 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 يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

17 خفاقة البيض الشائئة

استخدام خفاقة البيض

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

وظيفة الوزن

- ٣ ركني الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.
- ركني دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- ٤ ركني الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.

- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً مفتاح تحكم السرعات On/Off.
- ٥ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجع جدول توصيات الاستخدام).
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تشبيك القفل. تأكد من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- استخدم 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 والسلطانية.
- أوقف دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

ملاحظة هامة

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

وظيفة الوزن

الرسم التوضيحي ٤

- جهاز تحضير الطعام مجهز بوظيفة وزن داخلية وذلك لوزن المكونات مباشرة داخل السلطانية أو دورق المسيل.
- سعة الوزن القصوى ٣ كغم.

استخدام وظيفة الوزن

- ١ ركني دائماً محور الدوران والسلطانية والملحق أو دورق الخلط على وحدة الطاقة قبل إضافة المكونات.
- ٢ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي - تبقى شاشة العرض فارغة.
- ٣ اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة، يتم إضافة شاشة العرض.
- ٤ اضغطي على زر (kg/lb) /رطل/س 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 ملقعة صغيرة/ملقعة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة.
- تعيين الصفر اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة.
- ٥ اوزني المكونات المطلوبة مباشرة في السلطانية أو الدورق.
- ٦ بعد وزن جميع المكونات، ركني الغطاء العلوي وحددي سرعة لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
- لن يتم عرض وزن أي مكونات تتم إضافتها من خلال أنبوب إدخال الطعام أثناء تشغيل جهاز تحضير الطعام.
- يمكن إيقاف تشغيل شاشة العرض يدوياً بالضغط مع الاستمرار على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) لبضعة ثوان.
- راجع دليل استكشاف المشكلات وحلها إذا واجهتي أي مشاكل في تشغيل وظيفة الوزن.

سطح الوزن

- يتم تزويد صينية لوزن المكونات بدون استخدام السلطانية أو الخلاط.
- للاستخدام، ضعيه على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه، ثم اتبعي الخطوات من ٢ إلى ٤ الموضحة ضمن "استخدام وظيفة الوزن".
- للإزالة، أديره في اتجاه عكس عقارب الساعة واسحب أعلى.

- 10 زر kg/lb (كغم/رطل)
- 11 زر on/zero (تشغيل/صفر)
- 12 شاشة العرض
- 13 سطح الوزن

14A لمازج ستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- a مجموعة الشفرات
- b حلقة إحكام الإغلاق
- c الدورق
- d فتحة التعبئة
- e الغطاء العلوي

14B لمازج الزجاجي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- a مجموعة الشفرات
- b حلقة إحكام الإغلاق
- c الدورق
- d الغطاء العلوي
- e فتحة التعبئة

C - ملحقات قياسية

- 15 شفرة السكن
- 16 أداة العجن
- 17 خفاقة البيض الثنائية
- 18 قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم
- 19 قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٢ مم
- 20 قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم

الملحقات

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

D - ملحقات اختيارية

- 21 عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 22 القطاعة/المطحنة الصغيرة الزجاجية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 23 القطاعة/المطحنة الصغيرة البلاستيكية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 24 المفرفة / المطحنة الصغير (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 25 Blend-Extract 2GO (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 26 القطاعة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- 27 ملحق Express Serve (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

الرسم التوضيحي 1 - 3

- ١ ركني محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركني السلطانية عن طريق محاذاة العلامة A الموجودة على السلطانية مع العلامة B الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور).
- للي السلطانية في اتجاه عقارب الساعة لحين استقرارها في موضع القفل.

ملحق Express Serve

- تجنبني 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.
- عسارة الموالح غير مصممة للاستخدام مع Express Serve. استخدم عسارة الموالح دائماً مع السلطانية الرئيسية.

التنظيف

- امسحي وحدة الطاقة (الموتور) ورأس دوران الخفاقة بقطعة قماش مبللة، ثم جففيهما. تأكدي من خلو منطقة الغلق ⑧ من بقايا الطعام.
- لا تغمري وحدة الطاقة (الموتور) أو مجموعة الشفرات أو رأس دوران الخفاقة في الماء.
- 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 الكهربائي

قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
 - اللون الأسلاك الموجودة في السلك الكهربائي هي كالتالي:
أزرق = متعادل
بني = كهرباء حية
 - في حالة تزويد المقبس الخاص بالجهاز بواسطة منصهر كهربائي، فإن قدرة المنصهر الكهربائي تكون ١٠ أمبير أو ١٣ أمبير. في حالة تلف المنصهر الكهربائي، يجب استبداله بآخر مماثل له بنفس المواصفات.
 - في حالة الحاجة إلى استبدال المقبس أو السلك الكهربائي، فيجب استبدالهما وتركيبهما من قبل مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood.
- ملاحظة:**
- بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربائي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربائي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربائي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل 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 خطر حدوث صدمة كهربائية إذا تم إدخال مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به غير مرغوب فيه عن غير قصد في قابس مأخذ كهربائي ١٣ أمبير.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ أزيل غطاء النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغذية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.

٢ اغسلي الأجزاء "راجع قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

مفتاح الرموز

محضرة الطعام

- ① عصا دفع الطعام
- ② انبوب التغذية
- ③ الغطاء العلوي
- ④ السلطانية
- ⑤ محور دوران
- ⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑦ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑧ أقفال الأمان
- ⑨ مخزن السلك (في الخلف)

المزج Blend-Extract 2GO

- يحذر شرب أي سوائل ساخنة من الزجاج.
- عند تناول الشراب عبر الغطاء العلوي، توخي الحذر حيث يكون الشراب مصحوباً برغوة. قد تكون بعض التجارب ضرورية للوصول إلى النتيجة المرجوة لا سيما عند تجهيز أطعمة صلبة أو غير كاملة النضج حيث قد تجدين بعض من المكونات لا تزال غير مجهزة.
- لا تمزجي المكونات المجمدة أو مكعبات الثلج بدون إضافة سائل.
- يحذر مزج المكونات الجافة (على سبيل المثال، التوابل والمكسرات) كما يحذر تشغيل مازج المشروبات فارغاً.

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 تلمسي الشفرات الحادة - ابعدي وحدة الشفرات عن مِتناول الأطفال.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تستخدم مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

المفرمة / المطحنة الصغيرة

- 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.

ملحق Express Dice/Express Serve والأقراص

- شبكة التقطيع والأقراص حادة للغاية؛ تعامل معي معها بحذر عند التركيب والإزالة والتنظيف. امسكي الجهاز دائماً من خلال المقبض بعيداً عن حافة التقطيع عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية. استخدم عصا دفع المكونات المرفقة فقط.
- يحظر استخدام القوة المفرطة لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية - فقد يؤدي ذلك إلى تلف الملحق.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقف تشغيل الجهاز وانتظري إلى أن يتوقف القرص تماماً.
- 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):
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج أو وعاء الطحن عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام أو المازج أو المطحنة إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.

Blend-Xtract 2GO/المازج

-  لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى دورق/زجاجة المازج قبل المزج.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنب لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدم دورق/زجاجة المازج فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- بالنسبة لوصفات المشروبات ذات الرغبة - يحظر مزج المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتل صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق/الزجاجة.

لاملك

- اقربي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي 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، بعيداً عن حافة التقطيع، عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- لا تستخدمتي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- توخي الحذر في حالة سكب السائل الساخن في جهاز تحضير الطعام أو المازج فقد يتم إخراجك من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول الاستخدام.
- لا تستخدمتي الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
المزج Blender/Blend Xtract 2GO-	٦٠ ثانية	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتريه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
خطوات ثقيلة في السلطانية (على سبيل المثال، العجين)	٦٠ ثانية	
المفرمة / المطحنة الصغيرة	٣٠ ثانية	
مطحنة الفرغ	٦٠ ثانية	

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

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

