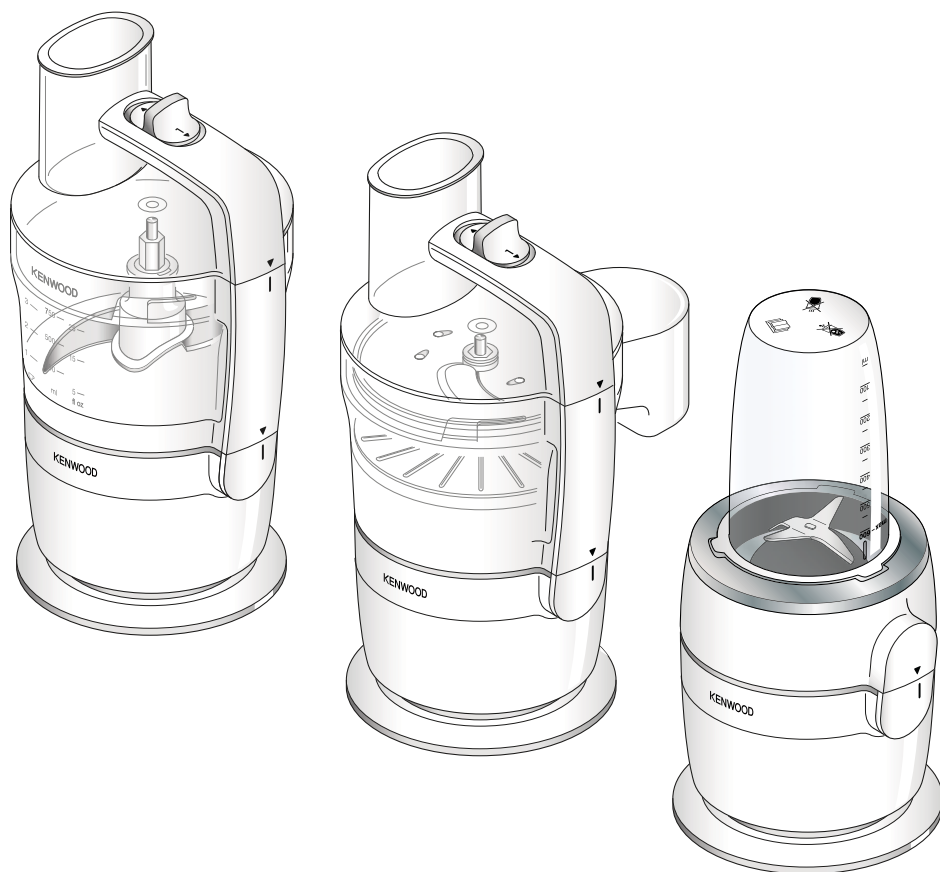


KENWOOD

TYPE: FDP23

3/3. Instructions



English

2 - 24

عربي

٤٧ - ٢٥

English

● Important Safety Information	3-5
● Plug and Fuse Information	5
● Care and Cleaning	6-7
● Parts List	8-9
● To Use Your Food Processor – Knife Blade	10-12
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	10-11
○ Usage Chart	11
○ Recipe	12
● To Use Your Food Processor – Discs	12-13
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	12-13
○ Usage Chart	13
● To Use Your Express Serve	14-15
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	14
○ Usage Chart	15
● To Use Your Personal Blender/Chopper	16-20
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	16-18
○ Usage Chart	19
○ Recipe	20
● Cord Adjustment	20
● Storage	21
● Service and Customer Care	22
● Troubleshooting Guide	23-24

Important Safety Information



- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging, marketing literature and plastic blade covers. Wash the parts: see 'Care and Cleaning'.
- 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.**
- **The food processor bowl and express serve are not suitable for processing ice cubes.**
- Before lifting or carrying the appliance by the handle on the lid, always check that the bowl and lid are securely locked in place.
- **Do not** process hot ingredients in any of the provided containers, including the personal blender. Hot liquids may be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- **Never** leave the appliance unattended when it is operating.
- **Do not** move appliance whilst in operation.
- **Do not** exceed the maximum capacities stated in the recommended usage chart.
- **Do not operate your appliance for longer than 30 seconds when processing dough without a 5 minute rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**
- **Always** remove the knife blade and discs before pouring contents from the food processor bowl.
- Keep hands and utensils out of the food processor bowl whilst connected to the power supply.
- If food needs to be pushed down in the food processor bowl, use a suitable utensil such as a spatula.
- **Never** use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **Always** switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- CAUTION: Before removing the lid from the bowl wait until the attachment/ blades have completely stopped.
- **Do not** use excessive force to push food down the feed tube – you could damage your appliance.
- **Do not** use the lid lock to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **Do not** operate the processor with the both the knife blade and a disc fitted. Use only one attachment at a time.
- **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 appliance can result in injury.

Express Serve

- Avoid contact with moving parts. Keep fingers out of the food outlet opening.
- **Do not** operate 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.**
- 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.
- **Do not run the Express Serve attachment continuously for longer than 2 minutes. Leave to cool for 2 minutes in between each 2 minute operation.**

Personal Blender/Chopper Safety

-  **DO NOT** process hot ingredients.
-  **DO NOT** blend carbonated liquids.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the cup or before blending.
- Do not store ingredients in the cup for longer than 24 hours.
- **Always** take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- **Never** run the blender/chopper empty.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the cup.
- Only use the cup with the blade assembly supplied.
- **Never** drink any hot liquids from the cup.
- 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 without liquid (except ice cubes).
- Never blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.
- **Never** blend dry ingredients (e.g. spices, nuts) or run the blender/chopper empty.

- **Never** fit the blade assembly to the power unit without the cup fitted.
- **Always** remove stones from dried fruit before chopping.

Power Consumption

- When the appliance is not operating
 - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
 - Off Mode Power: $\leq 0.3W$.

Plug and Fuse Information

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

Important – Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live
- If the 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 socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

Note:

- For non-rewireable Plug Type G 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).








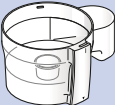

Plug Type G

- 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 cover from the knife blade. Take care the blades are very sharp. This cover should be discarded as they are to protect the blade during manufacturer and transit only.
- 2 Wash the parts see 'care and cleaning'.

Care and Cleaning

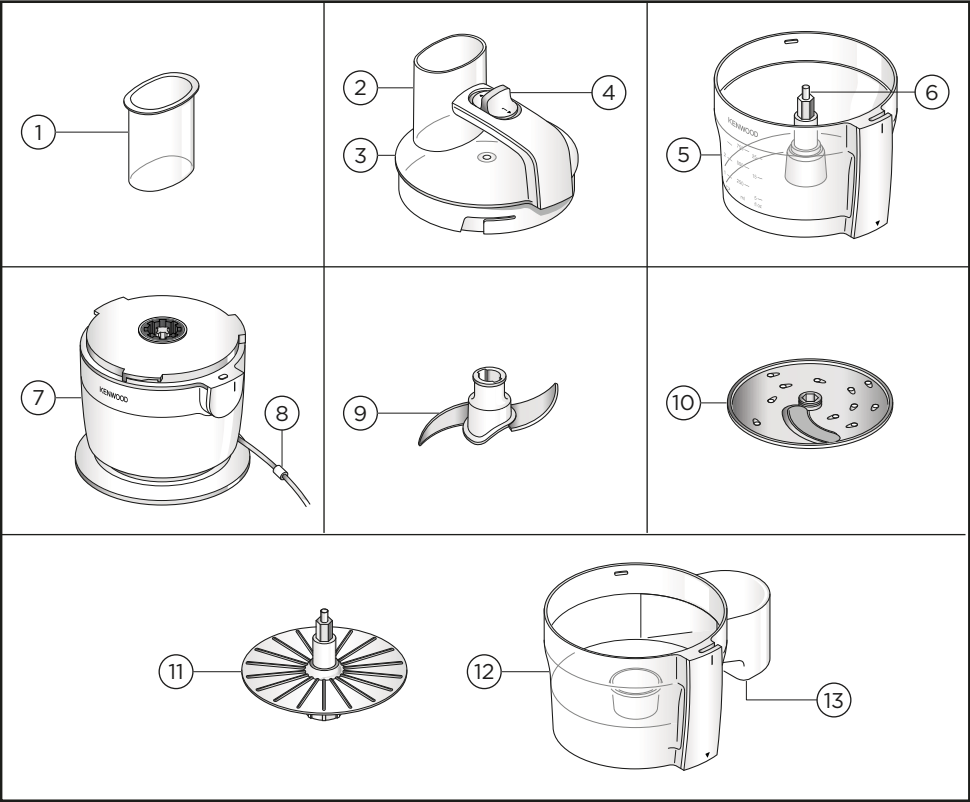
			
	X	X	✓
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X

Care and Cleaning

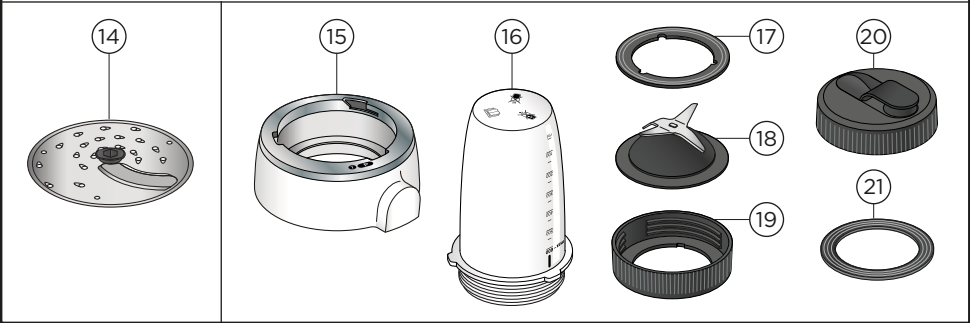
	X	X	✓
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X

- Switch off, and wait for the attachment/blades to stop and unplug before cleaning.
- Wipe the power unit with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Do not immerse the power unit in water.
- Handle the blades and cutting discs with care – they are extremely sharp.
- If washing the personal blender/chopper blades by hand, they should be brushed clean and rinsed under running water.

Parts List



* If supplied



Key

Food Processor

- ① Pusher
- ② Feed tube
- ③ Lid
- ④ On/off switch + Pulse
- ⑤ Bowl
- ⑥ In Bowl drive
- ⑦ Power unit
- ⑧ Cord clip
- ⑨ Knife blade
- ⑩ 4mm Slicing/grating disc

Express Serve

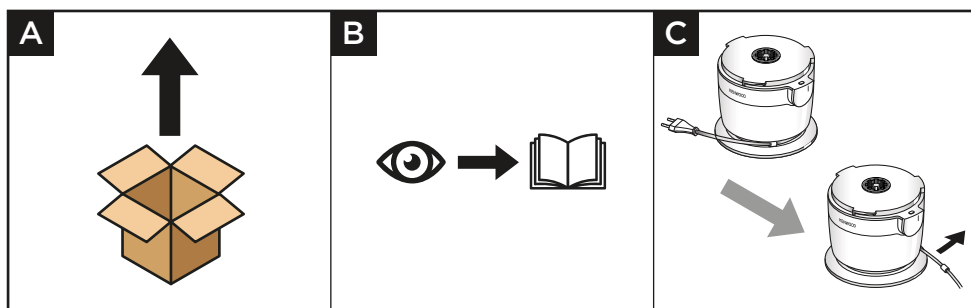
- ⑪ Slinger plate
- ⑫ Express Serve Bowl
- ⑬ Food outlet

Disc

- ⑭ 2mm Slicing/grating disc (if supplied)

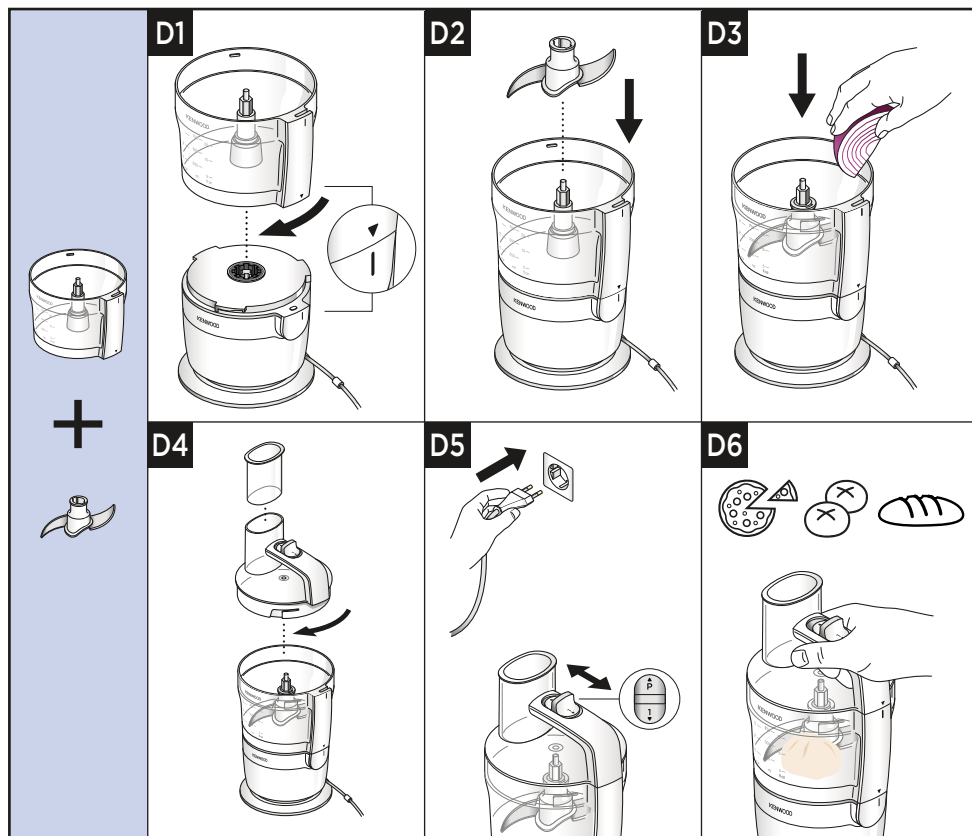
Personal Blender/Chopper

- ⑮ Personal Blender/Chopper Base
- ⑯ Cup
- ⑰ Sealing Ring
- ⑱ Blade Unit
- ⑲ Blade Holder
- ⑳ Drinking Lid
- ㉑ Drinking Lid Sealing Ring



To Use Your Food Processor - Knife Blade

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important







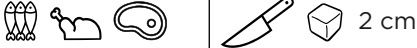
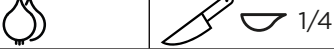
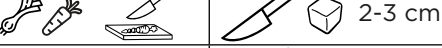
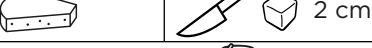















- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans and spices, converting granulated sugar to caster sugar or processing ice cubes.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.
- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- Do not use the lid to operate the processor.
- 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.
- Always switch off and unplug before removing the lid.
- Bread dough, do not process for longer than 30 seconds.
- Re-knead bread dough by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.
- Always hold the unit by the handle when processing dough.

- 1 Fit the bowl onto the power unit, and turn clockwise to lock.
- 2 Fit the knife blade over the drive shaft.
- 3 Add ingredients to the food processor bowl.
- 4 Fit the lid.
- 5 Plug the unit into the mains power.
- 6 Switch the unit on or use the pulse function.

Hints and Tips

- Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 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.
- **Bread Dough** - Place the dry ingredients in the bowl first and then add the liquid. Process until a smooth elastic ball of dough is formed.
- Use the handle on the lid to support if the appliance starts to move on the worktop.
- For coarser textures use the pulse control.
- Take care not to over-process.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm cubes.

Usage Chart

E		 MAX (g)	 (secs)
		20-30	10-20
		200	30
		150	20-30
		300	10/P
		200	P
		250	15-20
		100-200	20
		400	60
		x3  + 300 ml 	45-60
		250 g  + 150 g 	30
		250 g 	10-30
		x3  + 150 g  + 150 g  + 18-22°C  + 150 g 	20

Recipe

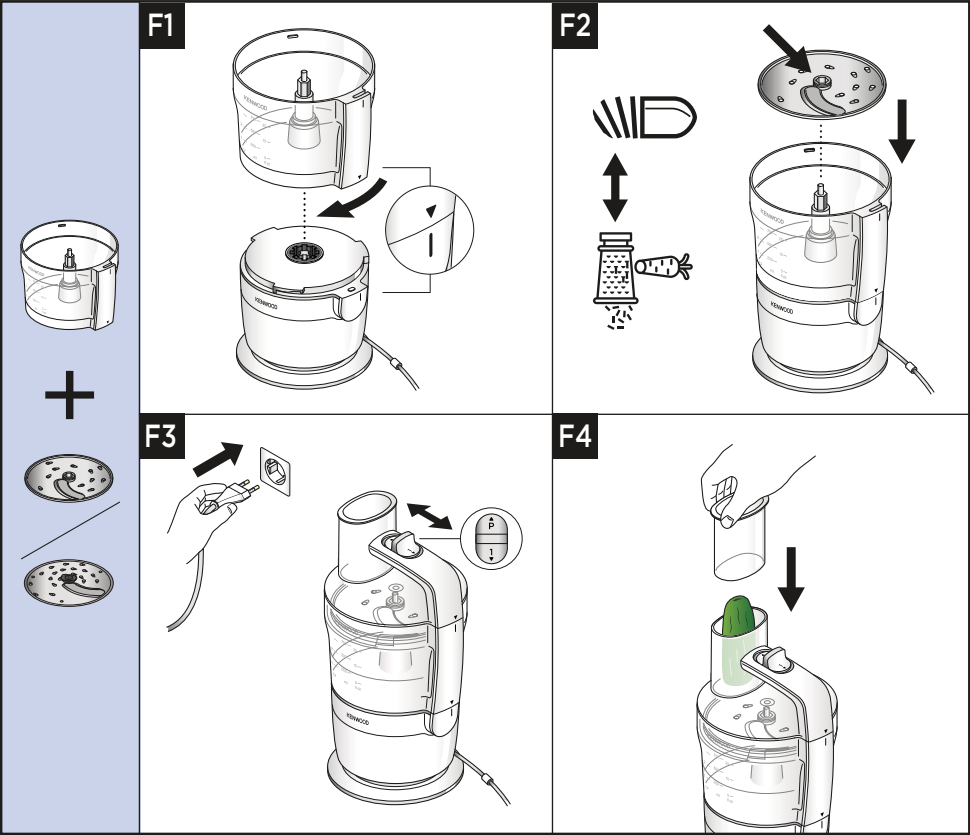
Prune Marinade

400 g Honey
40 g Prunes
50 ml Water

- 1 Storage ingredients in fridge overnight.
- 2 Process for 4 seconds on Pulse.

To Use Your Food Processor - Discs

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important








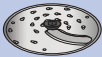




- Never put your fingers in the feed tube.

- 1 Fit the bowl onto the power unit, and turn clockwise to lock.
- 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 into the feed tube.
- 5 Plug in, switch to speed 1, and push down evenly with the pusher.

Hints and Tips

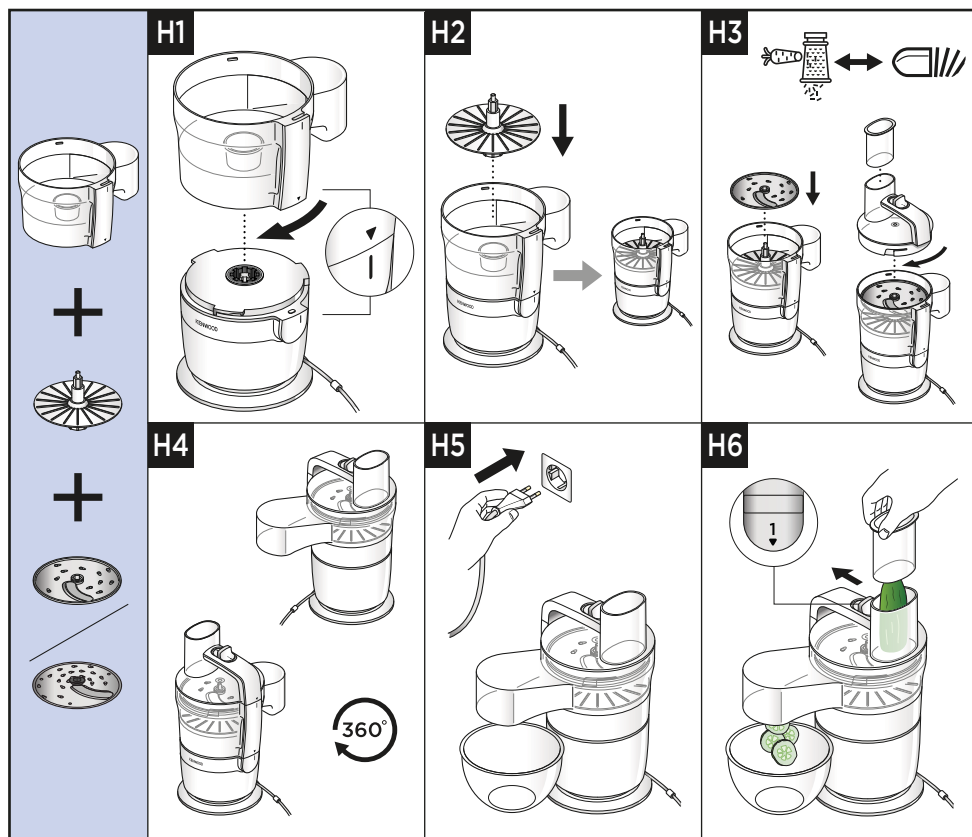
- Use fresh ingredients.
- Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube with your ingredients (avoiding a tight fit), this prevents the food from slipping sideways during processing.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

Usage Chart

G		 MAX (g)	 (secs)
		750 ml 	10-20
		750 ml 	10-20
		 MAX (g)	 (secs)
		750 ml 	10-20

To Use Your Express Serve

Usage Diagrams and Usage Instructions















Important

- Do not apply excessive force when using the attachment.
- If food does not exit 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.

- 1 Fit the bowl onto the power unit, and turn clockwise to lock.
- 2 Fit the slinger plate and the required disc.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food into the feed tube.
- 5 Plug in, switch to speed 1, and push down evenly with the pusher.

Usage Chart

<div>I</div> 	 MAX (g)	 (secs)
		120
		120
	 MAX (g)	 (secs)
		120

To Use Your Personal Blender/Chopper

Usage Diagrams and Usage Instructions

J1

J2

J3

J4

J5

J6

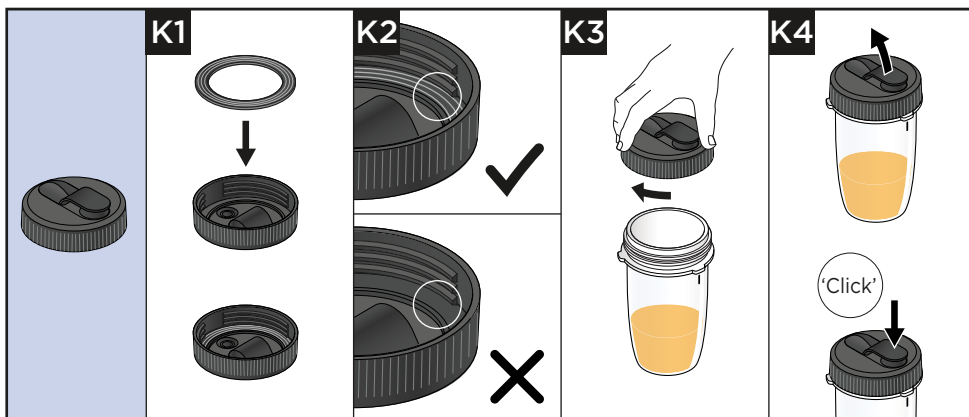
J7

J8

16

To Use Your Personal Blender/Chopper

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- The personal blender/chopper base must be fitted to the power unit before fitting the personal blender/chopper.
- Do not blend frozen ingredients without liquid (except ice cubes).
- Leaking will occur if the sealing ring is damaged or incorrectly fitted.
- Never blend frozen ingredients that have formed a solid mass.
- Never blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.
- For best blending performance always add ice/frozen ingredients to the bottle first.
- **Always** remove stones from dried fruit before chopping.

- 1 Fit the personal blender/chopper base onto the power unit, turn clockwise to lock.
- 2 Add ingredients to the cup, up to the 600ml level mark.
- 3 Fit the sealing ring to the blade unit, ensuring the seal is secured correctly in the grooved area.
- 4 Carefully lower the blade unit into the blade holder and clip into place to secure.
- 5 Hold the underside of the assembled blade holder and lower it onto the cup, blades down.
- 6 Screw the assembled blade holder onto the cup - turn clockwise to lock.
- 7 Shake to disperse the ingredients.
- 8 Lower the attachment onto the power unit.
- 9 Plug in. To select pulse speed, twist clockwise (towards P) and release the attachment, To select continuous speed twist the attachment clockwise (towards 1) until it locks into place.

Drinking Lid





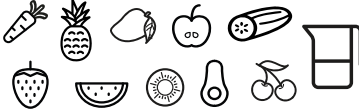
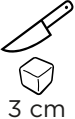





- 10 Fit the sealing ring to the drinking lid, ensuring the seal is secured correctly in the grooved area.
- 11 To use the drinking lid, unscrew the assembled blade holder from the cup. Fit the drinking lid by turning clockwise.

- 12 When you want to drink, simply flip open the lid cover. The drink can be consumed straight from the bottle.
- 13 After drinking, replace the lid cover. Press firmly to secure.

Hints and Tips

- Note that when the cup is filled to max capacity (600ml), this is approximately two servings.
- If you do not intend to consume your drink immediately, keep it refrigerated, and consume within 24 hours.
- 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 drinking lid is fitted always keep the cup upright.

Usage Chart

<div>L</div> 		 MAX (g)		 (secs)
 		600 ml	1	30-60
		100 g	10-20	P
		X 6 120-140 g	P	10-20
		50 g	P	10-20
		100 g	1	30-60
		50 g	P	10

Recipe

Pesto

60g Fresh Basil
1 Garlic clove
25g Pine Nuts
25g Grated Parmesan
110g Olive Oil
Salt - to taste
Pepper - to taste

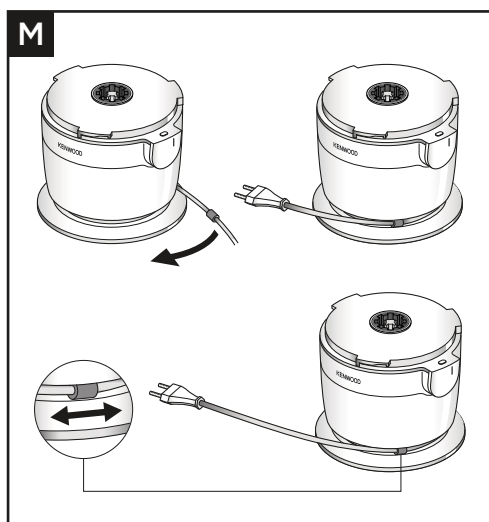
- 1 Place all ingredients into the blender/chopper cup. Pulse 5 times, followed by continuously processing until reaching the desired consistency (approximately 25 seconds).

Prune Marinade

300g Honey
40g Prunes
70ml Water

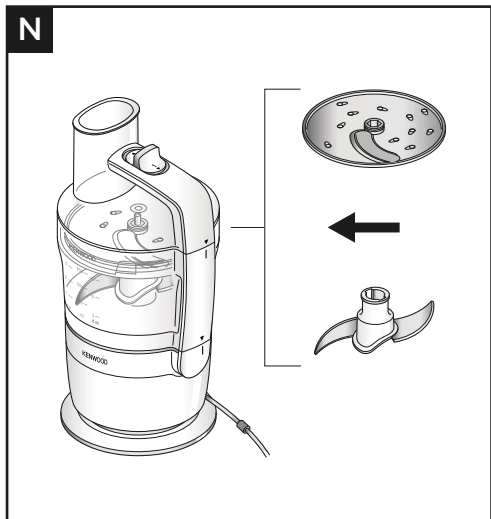
- 1 Place all ingredients in the blender/chopper cup. Store in the fridge overnight. (Do not store ingredients in the cup for longer than 24 hours).
- 2 Process for 4 seconds using Pulse speed. Use immediately.

Cord Adjustment



- Wrap the cord around the base of the processor to the desired length and clip the cord together using the cord clip.

Storage





- After use, the knife blade and one disc can be stored together in the bowl.
- The second disc (if supplied) can be stored in the express serve bowl.
- Do not operate the processor, with both the knife blade and a disc fitted. Use only one attachment at a time.

Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of the appliance, before calling for assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' or visit www.kenwoodworld.com.

UK

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
-  call Kenwood customer care on **0345 222 0458**. Have your model number (e.g. TYPE: FDP23) and date code (5 digit code e.g. 25T01) 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.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power.	Check processor is plugged in.
	Bowl not fitted to power unit correctly.	The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.
	Bowl lid not locked on correctly.	Check that the bowl and lid are aligned and interlocked correctly.
Processor stops during processing.	Processor overloaded/ maximum capacities exceeded.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart.
	Lid unlocked.	Check lid is locked on correctly.
Can not fit the bowl to the base, with the lid fitted.	The On/off switch is in the 'On' position.	Move the switch to the 'off' position.
Food not exiting the outlet of the express serve.	The slinger plate is not fitted under the grating/ slicing disc.	Fit the slinger plate.
Slice or grated food damaged by the knife blade.	Operating with the knife blade and disc fitted in the bowl.	Remove the knife blade before using the grating/slicing disc.
Unit unstable/ heavy vibrations and movement.	Processing dough for too long.	Use the handle on the lid to support if the appliance starts to move on the worktop.
	Processor overloaded/ maximum capacities exceeded.	Do not process doughs for longer than 30 seconds and do not exceed maximum quantity recommended in the usage chart.
	Re-kneading dough.	Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.
	Sticky fruit/ingredients such as dates being processed.	For best results use 'Pulse' first to break down the ingredients and then use continuous operation.
Heavy splashing or ingredients ejected from the feed tube.	Pusher not fitted.	Always fit the pusher when processing dough, pastry and cakes to prevent splashing from the feed tube .
Poor performance of the knife blade and disc.	Refer to the Hints and tip section and follow the recommendation in the usage chart.	

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Personal Blender/ Chopper will not operate.	Personal Blender/Chopper not locked on correctly Personal Blender/Chopper Base not locked on correctly	Personal Blender/Chopper will not operate if fitted incorrectly to the interlock.
Personal Blender/ Chopper leaking from blade assembly base.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged. Blade holder not fully/ properly tightened.	Check the blade holder is fully screwed on. Check seal is fitted correctly into groove as per diagram J3 and not damaged. To obtain a replacement seal, see 'Service and Customer Care'
Personal Blender/ Chopper leaking from drinking lid.	Lid unlocked.	Check lid is locked on correctly.

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
المازج الشخصي/المفرمة لا يعملان.	المازج الشخصي/المفرمة غير مقفلين بشكل صحيح. قاعدة المازج الشخصي/المفرمة غير مثبتة بشكل صحيح.	لن يعمل المازج الشخصي/المفرمة إذا تم تركيبهما بشكل غير صحيح في القفل.
المازج الشخصي/المفرمة يخرج منهما تسرب من قاعدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيدا. حلقة الإحكام تالفة. حامل الشفرات غير مُحكم بالكامل/بشكل صحيح.	تحقق من تثبيت حامل الشفرة بشكل كامل. تحقق من أن الختم مُركب بشكل صحيح داخل التجويف حسب الشكل 3J ومن أنه غير تالف. راجع قسم الصيانة ورعاية العملاء
المازج الشخصي/المفرمة يخرج منهما تسرب من غطاء الشرب.	الغطاء العلوي غير مقفل.	تأكد من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.

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.	لن يعمل جهاز تحضير الطعام إذا لم يتم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بشكل صحيح في القفل.
	غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تحققي من محاذاة السلطانية والغطاء العلوي وتعشيقهما بشكل صحيح.
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.	تحققي من غلق الغطاء بشكل صحيح.
لا يمكن تركيب السلطانية في القاعدة، مع تركيب الغطاء العلوي.	مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في وضع "On" (التشغيل)	أعيدي المفتاح إلى وضع "Off" (الإيقاف).
الطعام لا يخرج من مخرج ملحوظ Express Serve.	سطح الرفع غير مُركَّب تحت قرص البشر/التقطيع	ركّبي سطح الرفع.
تلف الطعام المقطع أو المبشور بشفرة السكين.	التشغيل مع تركيب شفرة السكين والقرص في السلطانية.	أزيلي شفرة السكين قبل استخدام قرص البشر/التقطيع.
الوحدة غير مستقرة/اهتزازات وحركة شديدة.	تحضير العجين لفترة طويلة جداً.	استخدمي المقبض الموجود على الغطاء العلوي للدعم إذا بدأ الجهاز في التحرك على سطح العمل.
	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى	لا تحضري العجين لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية ولا تتجاوزي الكمية القصوى الموصى بها في مخطط الاستخدام.
	إعادة عجن العجين.	أعيدي العجن باليد فقط.
	تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل البلح.	لا يُنصح بإعادة العجن في السلطانية لأن ذلك قد يتسبب في عدم ثبات جهاز تحضير الطعام.
	عدم تركيب عصا دفع المكونات.	للحصول على أفضل النتائج، استخدمي "التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم استخدمي التحضير المستمر.
تتأثر كثيف أو خروج المكونات من أنبوب التغذية.		قومي دائماً بتركيب عصا دفع المكونات عند تحضير العجين والمعجنات والكعك لمنع التناثر من أنبوب التغذية.
ضعف أداء شفرة السكين والقرص.	ارجعي إلى قسم تلميحَات ونصائح واتبعي التوصيات الواردة في مخطط الاستخدام.	

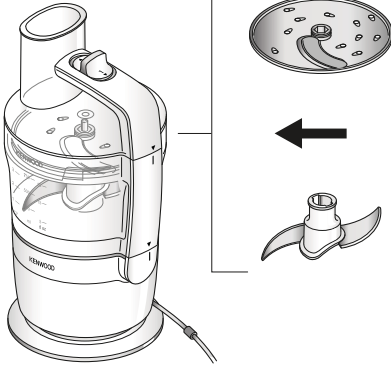
- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك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

N



- بعد الاستخدام، يمكن تخزين شفرة السكين وقرص واحد معاً في السلطانية
- يمكن تخزين القرص الثاني (إذا كان مرفقاً) في سلطانية express serve.
- لا تشغلي جهاز تحضير الطعام مع تركيب شفرة السكين والقرص معاً. استخدمني فقط ملحفاً واحداً في كل مرة.

الوصفات

البيستو

- ٦٠ جرام ربحان طازج
- فص ثوم واحد
- ٢٥ جرام صنوبر
- ٢٥ جرام جبّين بارميزان مبشور
- ١١٠ جرام زيت الزيتون
- ملح - حسب الذوق
- فلفل - حسب الذوق

١ ضعي جميع المكونات في كوب المازج/المفرمة. شغلي وظيفة التشغيل النبضي ٥ مرات، ثم استمري في التحضير بشكل مستمر إلى أن تحصلي على القوام المطلوب (حوالي ٢٥ ثانية).

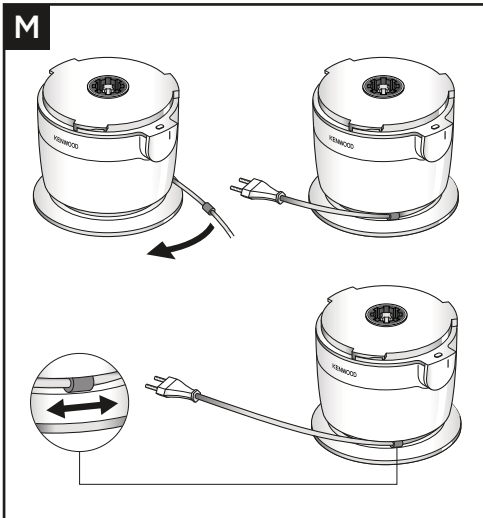
ماريناد البرقوق المجفف

- ٣٠٠ جرام عسل نحل
- ٤٠ جرام برقوق
- ٧٠ مل ماء

١ ضعي جميع المكونات في كوب المازج/المفرمة. يحفظ في الثلاجة طوال الليل. (لا تخزني المكونات في الكوب لمدة تزيد عن ٢٤ ساعة).

٢ شغلي لمدة ٤ ثوانٍ باستخدام سرعة وضع التشغيل النبضي. استخدميه على الفور..

تعديل السلك





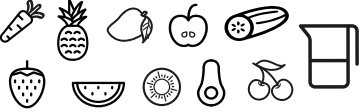







- لفّي السلك حول قاعدة جهاز تحضير الطعام بالطول المطلوب واشبكي السلك معاً باستخدام مشبك السلك.

تلميحات ونصائح

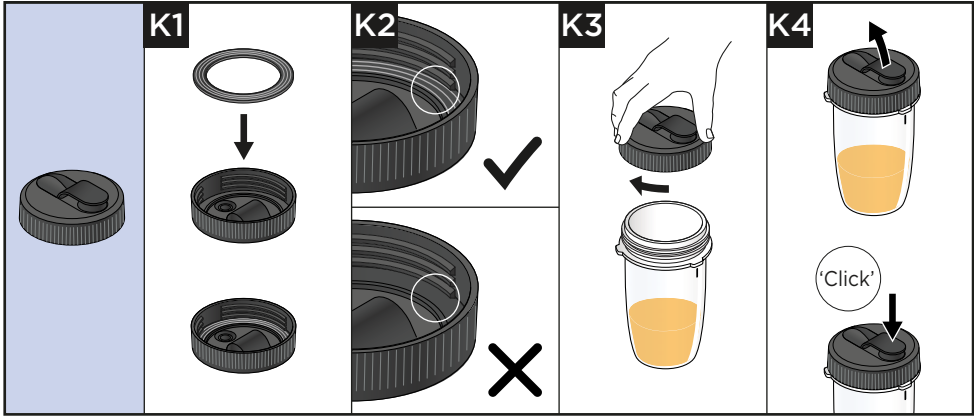
- لاحظي أنه عندما يكون الكوب ممتلئاً إلى السعة القصوى (٦٠٠ مل)، فإن ذلك يعادل تقريباً حصتين.
- إذا كنت لا تتوين استهلاك مشروبك على الفور، خزنيه في الثلاجة، واستهلكيه خلال ٢٤ ساعة.
- تأكدي أن قوام المشروب رقيق بالقدر الكافي حتى تتمكنين من شربه عن طريق الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء التوزيع العلوي. لتحضير 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 تقليب المشروبات المنفصلة قبل تناولها.
- عند تركيب غطاء الشرب، يجب دائماً الحفاظ على الكوب في وضع عمودي.

مخطط الاستخدام

<div>L</div> 	 الحد الأقصى (جرام)		 (ثانية)
 <div>3 cm</div>	٦٠٠* مل	١	٣٠-٦٠
	١٠٠* جرام	١٠-٢٠	P
	١٤٠-١٢٠ X 6 جرام	P	١٠-٢٠
	٥٠* جرام	P	١٠-٢٠
	١٠٠* جرام	١	٣٠-٦٠
	٥٠* جرام	P	١٠

لاستخدام المازج الشخصي/المفرمة

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

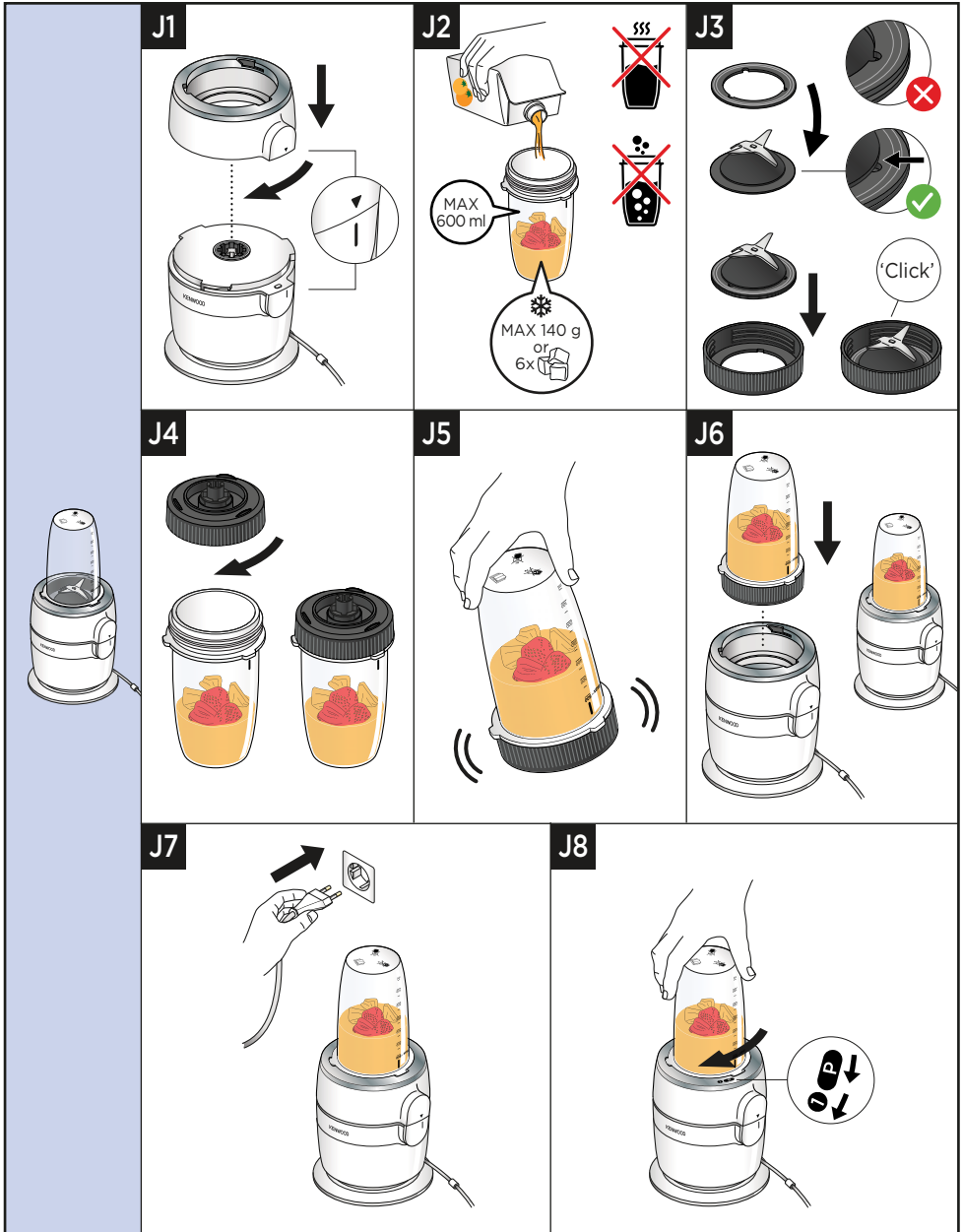
- يجب تركيب قاعدة المازج الشخصي/المفرمة على وحدة الطاقة قبل تركيب المازج الشخصي/المفرمة.
- لا تمزج المكونات المجمدة بدون سائل (باستثناء مكعبات الثلج).
- سيحدث تسرب في حالة تلف طوق الإحكام أو تركيبه بشكل غير صحيح.
- يحظر خلط المكونات المجمدة التي كونت كتلة صلبة.
- يحظر خلط قطع الفاكهة أو الخضار المجمدة التي تكون على شكل مكعبات يزيد حجمها عن 3 سم × 3 سم.
- للحصول على أفضل أداء للمزج، أضيفي دائمًا الثلج/المكونات المجمدة إلى الزجاجاة أولاً.
- قومي دائمًا بإزالة النوى من الفواكه المجففة قبل التقطيع.








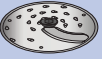




- ١ ركبّي قاعدة المازج الشخصي/المفرمة في وحدة الطاقة (الموتور)، ولقيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٢ أضيفي المكونات إلى الكوب، إلى أن تصل إلى علامة مستوى 400 مل.
- ٣ ركبّي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات، مع التأكد من وضع الحلقة بإحكام وبشكل صحيح في المنطقة المحددة.
- ٤ أنزلي وحدة الشفرات بعناية داخل حامل الشفرات وثبّتها في مكانها بإحكام.
- ٥ أمسكي الجانب السفلي من حامل الشفرات المركب واخفضيه على الكوب، مع جعل الشفرات متجهة لأسفل.
- ٦ اربطي حامل الشفرات المركب على الكوب - ففيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
- ٧ رجي الكوب لتوزيع المكونات.
- ٨ ركبّي الملحق في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٩ وصلّي الجهاز بالتيار الكهربائي. لاختيار السرعة النضية، لفّي الملحق في اتجاه عقارب الساعة (نحو الحرف P) وصلّي الجهاز بالتيار الكهربائي. لاختيار السرعة النضية، لفّي الملحق في اتجاه عقارب الساعة (نحو الحرف P) ثم حرّره. لاختيار السرعة المستمرة، لفّي الملحق في اتجاه عقارب الساعة (نحو الرقم ١) إلى أن يستقر في موضعه.

غطاء الشرب

- ١٠ ركبّي غطاء الشرب على وحدة الشفرات، مع التأكد من وضع الحلقة بإحكام وبشكل صحيح في المنطقة المحددة.
- ١١ لاستخدام غطاء الشرب، فكي حامل الشفرات المركب من الكوب. ركبّي غطاء الشرب عن طريق لفّه في اتجاه عقارب الساعة.
- ١٢ عندما تريدين الشرب، ببساطة افتحي الغطاء الخاص بالغطاء العلوي. يمكن تناول المشروب مباشرة من الزجاجاة.
- ١٣ بعد الشرب، أعيدي الغطاء الخاص بالغطاء العلوي. اضغطي بإحكام للتثبيت.

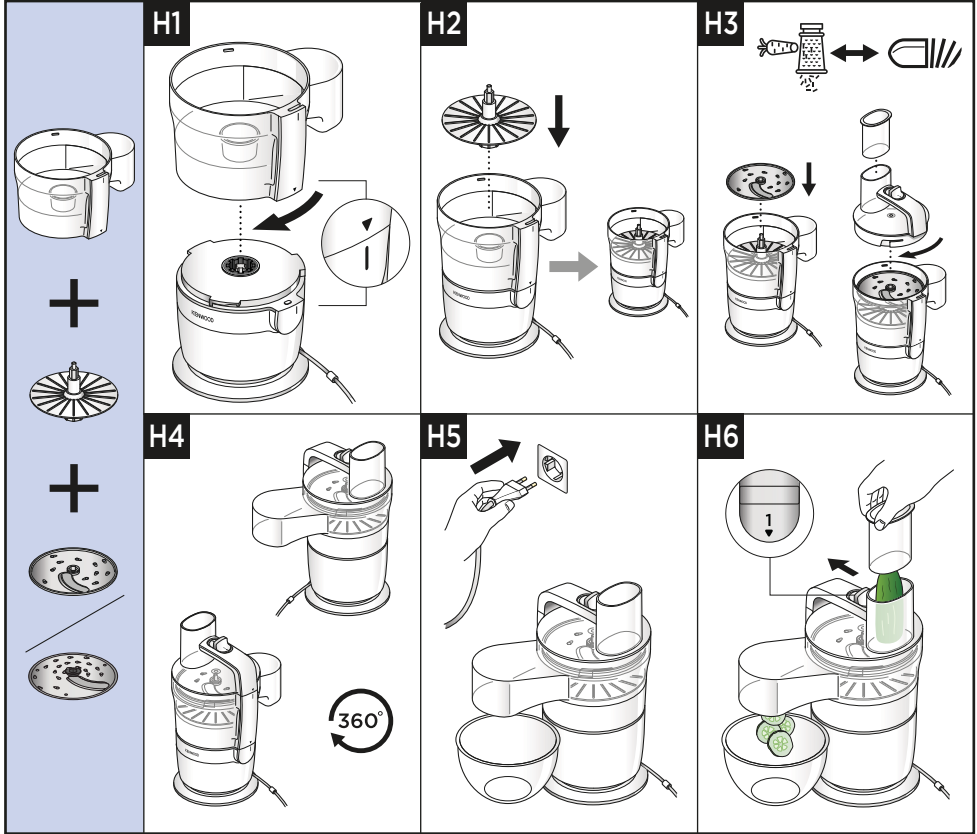
لاستخدام المازج الشخصي/المفرمة مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



<div>I</div> 	 الحد الأقصى (جرام)	 (ثانية)
		١٢٠
		١٢٠
	 الحد الأقصى (جرام)	 (ثانية)
		١٢٠

استخدام ملحوظ Express Serve

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

- لا تستخدم القوة المفرطة عند استخدام الملحوظ.
- إذا لم يخرج الطعام من مخرج الطعام، أوقف التشغيل وتأكد من عدم انحشار الطعام أسفل القرص ومن تركيب سطح الرفع. أزيل أي طعام محشور قبل مواصلة التحضير.













- ١ ركبتي السلطانية في وحدة الطاقة (الموتور)، ولفها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٢ ركبتي سطح الرفع والقرص المطلوب.
- ٣ ركبتي الغطاء العلوي.
- ٤ ضعي الطعام في أنبوب التغذية.
- ٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، بدلي إلى السرعة ١، وادفعي للأسفل بشكل متساوٍ باستخدام عصا دفع الطعام.

- ١ ركبّي السلطانية في وحدة الطاقة (الموتور)، ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٢ أمسكي بالقرص من المقبض الأوسط، ثم ضعيه على محور الدوران بحيث يكون الجانب المناسب إلى الأعلى.
- ٣ ركبّي الغطاء العلوي.
- ٤ ضعي الطعام في أنبوب التغذية.
- ٥ وصلّي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، بدلي إلى السرعة ١، وادفعي للأسفل بشكل متساوٍ باستخدام عصا دفع الطعام.

تلميحات ونصائح

- استخدممي مكونات طازجة.
- لا تقطعي المكونات إلى قطع صغيرة جداً، املئي عرض أنبوب التغذية بالمكونات التي تريدينها (مع تجنب تكديس المكونات بإحكام شديد)، فهذا يحول دون انزلاق الطعام إلى الجوانب أثناء التحضير.
- 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.

مخطط الاستخدام

<div>G</div> 	 <div>الحد الأقصى (جرام)</div>	 <div>(ثانية)</div>
	<div>٧٥٠* مل</div> 	<div>١٠-٢٠</div>
	<div>٧٥٠* مل</div> 	<div>١٠-٢٠</div>
	 <div>الحد الأقصى (جرام)</div>	 <div>(ثانية)</div>
	<div>٧٥٠* مل</div> 	<div>١٠-٢٠</div>

الوصفات

ماريناد البرقوق المجفف

٤٠٠ جرام عسل،

٤٠ جرام برقوق مجفف

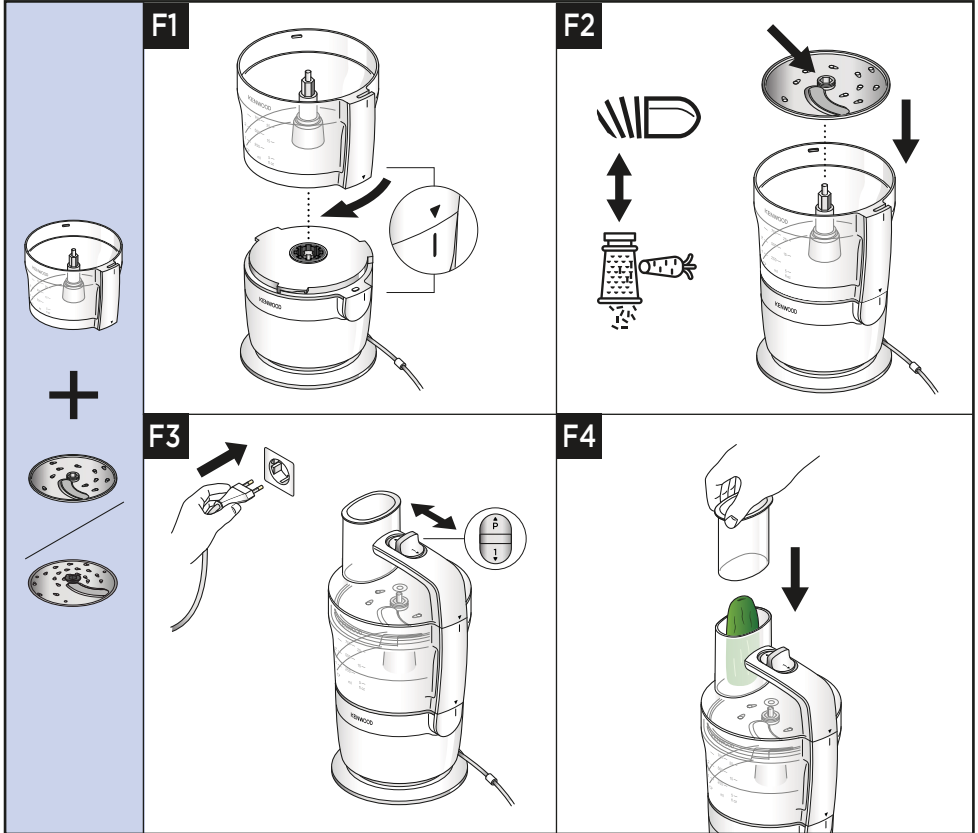
٥٠ مل ماء






















١ يحفظ في الثلاجة طوال الليل.

٢ شغلي لمدة ٤ ثوانٍ على وضع التشغيل النبضي

لاستخدام جهاز تحضير الطعام - الأقراص

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



E		 الحد الأقصى (جرام)	 (ثانية)
		٢٠-٣٠	١٠-٢٠
		٢٠٠	٣
		١٥٠	٢٠-٣٠
		٣٠٠	P/١٠
		٢٠٠	P
		٢٥٠	١٥-٢٠
		١٠٠-٢٠٠	٢
		٤٠٠	٦
		$\times 3$  + ٣٠٠ مل	٤٥-٦٠
		٢٥٠* جرام	٣
		٢٥٠* جرام	١٠-٣٠
		$\times 3$  +  ١٥٠ جرام +  ١٥٠ جرام +  ١٨-٢٢°C +  ١٥٠* جرام	٢

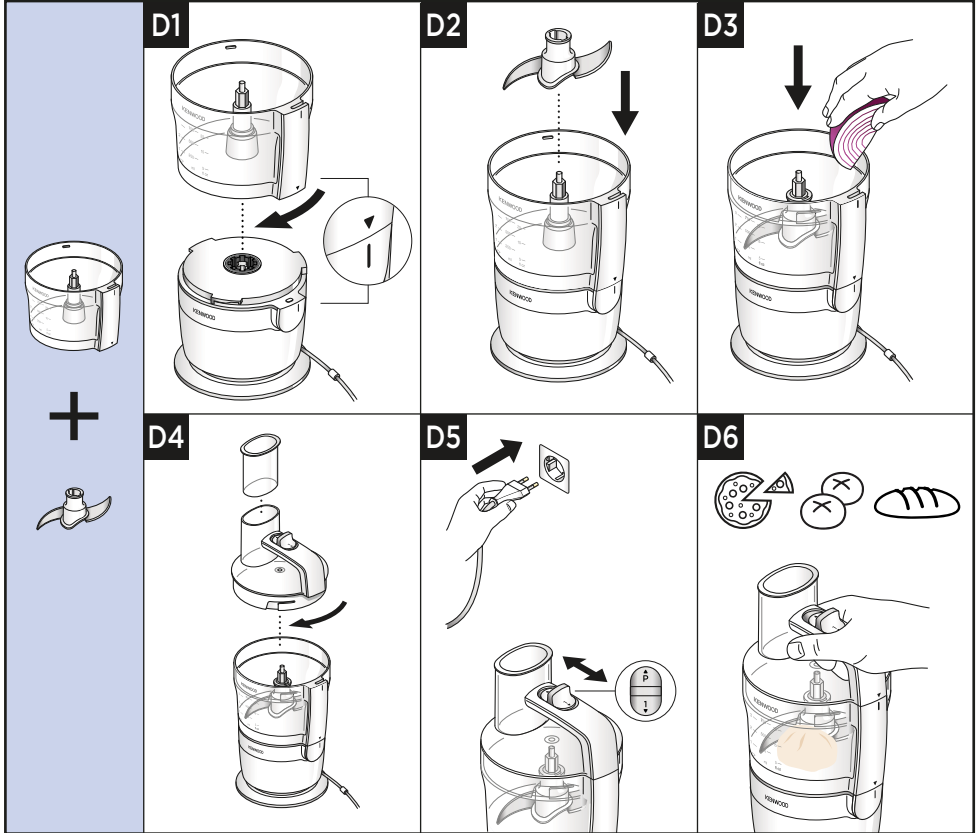
- ١ ركبّي السلطانية في وحدة الطاقة (الموتور)، وفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٢ ركبّي شفرة السكين فوق محور الدوران.
- ٣ أضيفي المكونات إلى سلطانية جهاز تحضير الطعام.
- ٤ ركبّي الغطاء العلوي.
- ٥ وصلّي الوحدة بالتيار الكهربائي.
- ٦ شغلي الوحدة أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضي.

تلميحات ونصائح

- استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (9) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
- قد تؤدي بعض الأطعمة إلى تغير لون البلاستيك. هذا الأمر طبيعي تمامًا ولن يضر البلاستيك أو يؤثر على نكهة طعامك. افركيه بقطعة قماش مغموسة بالزيت النباتي لإزالة اللون.
- **عجين الخبز** - ضعي المكونات الجافة في السلطانية أولاً ثم أضيفي السائل. حضري العجينة حتى تتكوّن كرة ناعمة ومرنة.
- استخدمي المقبض الموجود على الغطاء العلوي للدعم إذا بدأ الجهاز في التحرك على سطح العمل.
- للحصول على قوام خشن، استخدمي وضع التشغيل النبضي.
- 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.

لاستخدام جهاز تحضير الطعام - شفرة السكين

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

- جهاز تحضير الطعام غير مناسب لطحن أو سحق حبوب القهوة والتوابل، و تحويل السكر الخشن إلى سكر ناعم، أو تكسير مكعبات الثلج.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبني ملامسته للبلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.
- ركبي دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكد من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- أوقف دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.
- اخبري العجينة، لا تعالجها لمدة أطول من ٣٠ ثانية.
- عند خلط الدهون والسكر باستخدام الخفافة المزوجة، لا تستخدم الدهون مباشرة من الثلاجة لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الخفافة.
- أمسكي الجهاز دائماً من المقبض عند تحضير العجين.

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

- ① عصا دفع الطعام
- ② أنبوب التغذية
- ③ الغطاء العلوي
- ④ مفتاح التشغيل/الإيقاف + وضع التشغيل النبضي
- ⑤ السلطانية
- ⑥ آلية الدوران داخل السلطانية
- ⑦ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑧ مشبك السلك
- ⑨ شفرة السكين
- ⑩ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم

Express Serve

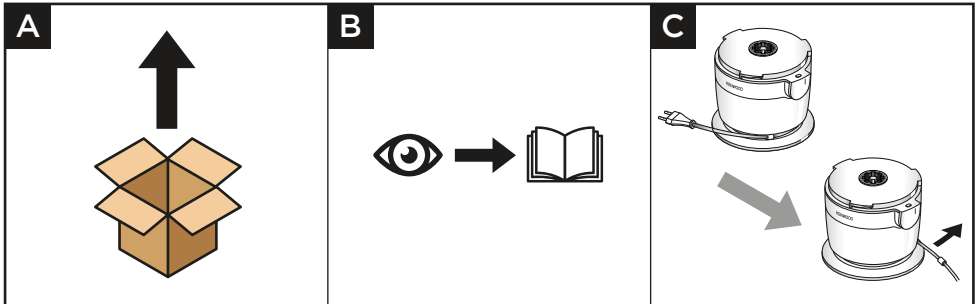
- ⑪ سطح الرفع
- ⑫ سلطانية Express Serve
- ⑬ مخرج الطعام

القرص

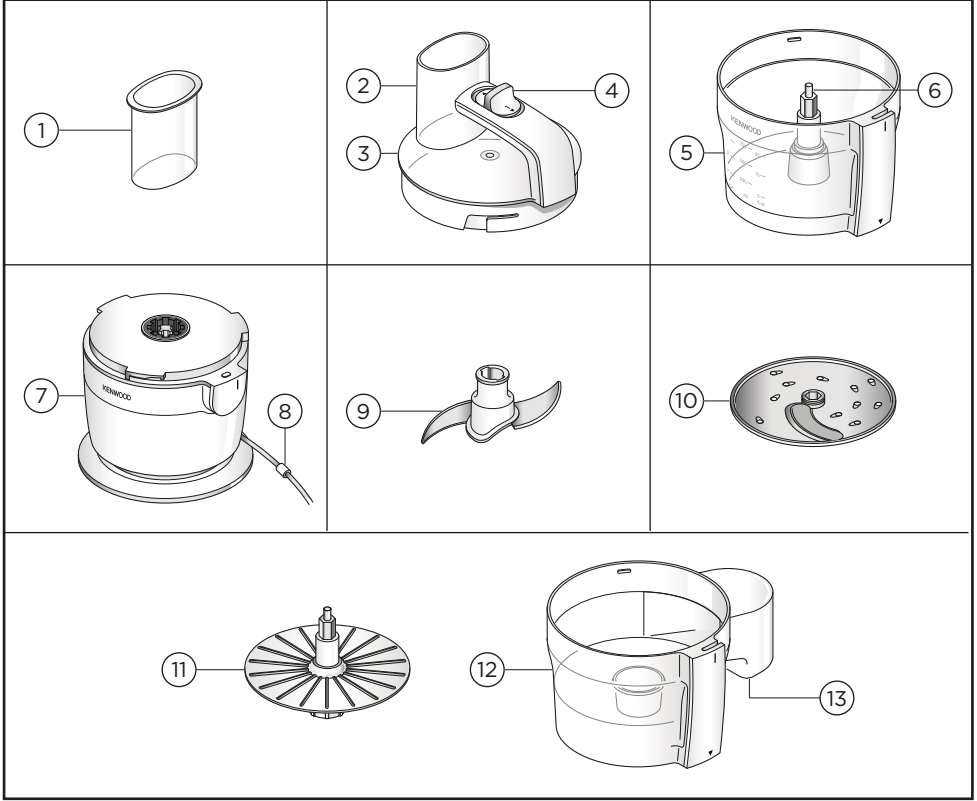
- ⑭ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٢ مم

أمان المازج الشخصي/المفرمة

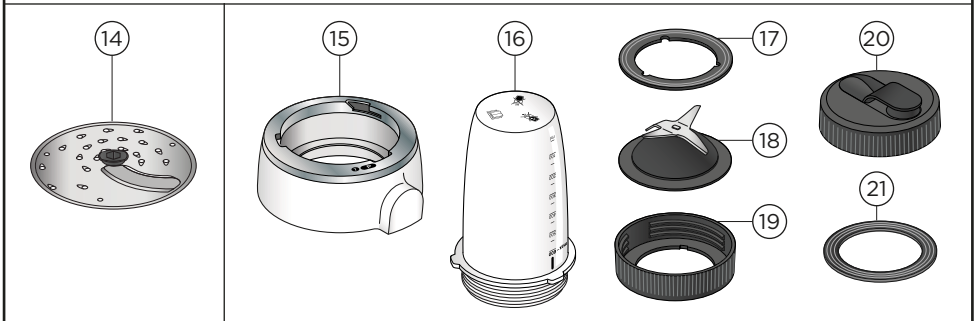
- ⑮ قاعدة المازج الشخصي/المفرمة
- ⑯ الكوب
- ⑰ حلقة الإحكام
- ⑱ وحدة الشفرات
- ⑲ حامل الشفرات
- ⑳ غطاء الشرب
- ㉑ حلقة الإحكام لغطاء الشرب


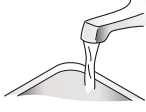










قائمة الأجزاء




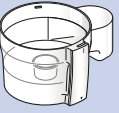




* إذا كانت مرفقة



○			
	X	X	✓
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X

- أغلقي الجهاز، وانتظري إلى أن يتوقف الملحق/الشفرات وافصله من مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- امسحي وحدة الطاقة بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها. تأكدي من خلو منطقة القفل من بقايا الطعام.
- لا تغمر وحدة الطاقة في الماء.
- تعاملتي مع الشفرات وأقراص التقطيع وأقراص التقطيع بعناية - فهي حادة للغاية.
- إذا كنت تغسلين شفرات المازج الشخصي/المفرمة يدويًا، فيجب تنظيفها بالفرشاة وشطفها تحت الماء الجاري.

○			
	X	X	✓
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X

- يحظر تركيب مجموعة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب الكوب.
- قومي دائماً بإزالة النوى من الفواكه المجففة قبل التقطيع.

استهلاك الطاقة

- عندما لا يكون الجهاز قيد التشغيل
 - التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل: غير منطبق
 - طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل)
- : $0.3 \leq$ وات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

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

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- ١ انزع غطاء الشفرة البلاستيكية من شفرة السكين. توخي الحذر حيث إن الشفرات حادة جداً. يجب التخلص من هذا الغطاء لأنه مخصص لحماية الشفرة أثناء التصنيع والنقل فقط.
- ٢ اغسلي الأجزاء انظري «العناية والتنظيف».

- **يحظر** تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- 0 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.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Xanwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابة.

ملحق Express Serve

- تجنبني ملامسة الأجزاء المتحركة. ضعي أصابعك خارج فتحة مخرج الطعام.
- لا تشغلي الجهاز 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.
- إذا كان الطعام لا يخرج من مخرج الطعام، أوقف التشغيل وتحققي من عدم انحصار الطعام أسفل القرص ومن تركيب سطح الرفع. أزيل أي طعام محصور قبل مواصلة التحضير.
- لا تشغلي ملحق Express Serve بشكل مستمر لمدة تزيد عن دقيقتين. اتركه ليبرد لمدة دقيقتين بين كل دقيقتين من التشغيل.

أمان المازج الشخصي/المفرمة

- ✘ لا تستخدم المكونات الساخنة.
- ✘ لا تمزجي السوائل الغازية.
- **خطر الحرق:** يجب ترك المكونات الساخنة لتبرد حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الكوب أو قبل المزج.
- لا تخزني المكونات في الكوب لمدة تزيد عن ٢٤ ساعة.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- **يحظر** تشغيل المازج/المفرمة وهما فارغان.
- وصفات السموزي - لا تخلطي أبداً المكونات المجمدة التي كونت كتلة صلبة أثناء التجميد؛ قسّمها قبل إضافتها إلى الكوب.
- لا تستخدم الكوب إلا مع مجموعة الشفرات المرفقة.
- **يحظر** شرب أي سوائل ساخنة من الكوب.
- 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 تجددين بعض من المكونات لا تزال غير مجهزة.
- لا تمزجي المكونات المجمدة بدون سائل (باستثناء مكعبات الثلج).
- **يحظر** خلط قطع الفاكهة أو الخضار المجمدة التي تكون على شكل مكعبات يزيد حجمها عن ٣ سم × ٣ سم.
- **يحظر** خلط المكونات الجافة (مثل التوابل، والمكسرات) أو تشغيل المازج/المفرمة وهما فارغان.

معلومات مهمة للسلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيل جميع العبوات، والمطبوعات التسويقية، وأغطية الشفرات البلاستيكية. اغسلي الأجزاء: انظري "العناية والتنظيف".
- 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. الشفرات والأقراص حادة للغاية، تعامل معي معها بحذر.
- أمسكي الجهاز من خلال المقبض الموجود في الأعلى، بعيداً عن حافة التقطيع، عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء، وأثناء التنظيف.
- سلطانية ملحق تحضير الطعام وملحق Express Serve غير مناسبين لتكسير مكعبات الثلج.
- قبل رفع الجهاز أو حمله من المقبض الموجود على الغطاء العلوي، تأكدي دائماً من قفل السلطانية والغطاء العلوي بإحكام في مكانهما.
- لا تستخدم المكونات الساخنة في أي من الأوعية المرفقة، بما في ذلك المازج الشخصي. قد يتم إخراج السوائل الساخنة من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تحركي الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول الاستخدام.
- لا تشغلي جهازك لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية أثناء تحضير العجين بدون فترة راحة تبلغ ٥ دقائق. فقد يؤدي التشغيل المستمر لفترات طويلة إلى تلف جهازك.
- أزيل دائماً شفرة السكين والأقراص قبل صب المحتويات من سلطانية جهاز تحضير الطعام.
- اجعلي يديك والأواني خارج سلطانية جهاز تحضير الطعام أثناء التوصيل بمصدر التيار الكهربائي.
- إذا احتجت إلى دفع الطعام داخل سلطانية ملحق تحضير الطعام، فاستخدمي أداة مناسبة مثل الملعقة البلاستيكية.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية. استخدم دائماً عصا دفع المكونات المرفقة.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي إذا ترك دون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- تنبيه: قبل إزالة الغطاء العلوي من السلطانية، انتظري إلى أن يتوقف الملحق/الشفرات تماماً.
- يحظر استخدام القوة المفرطة لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية - فقد يؤدي ذلك إلى تلف الجهاز.
- لا تستخدم قفل الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً زر التحكم في السرعة on/off (تشغيل/إيقاف).
- لا تشغلي جهاز تحضير الطعام مع تركيب كل من شفرة السكين والقرص. استخدم فقط ملحقاً واحداً في كل مرة.
- 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».

- معلومات مهمة للسلامة ٢٦-٢٨
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ٢٨
- العناية والتنظيف ٢٩-٣٠
- قائمة الأجزاء ٣١-٣٢
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام -
شفرة السكين ٣٣-٣٦
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٣-٣٤
- مخطط الاستخدام ٣٥
- الوصفات ٣٦
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - الأقراص ٣٦-٣٧
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٦-٣٧
- مخطط الاستخدام ٣٧
- لاستخدام ملحق Express Serve ٣٨-٣٩
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٨-٣٩
- مخطط الاستخدام ٣٩
- لاستخدام المازج الشخصي/المفرمة ٤٠-٤٣
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٤٠-٤٢
- مخطط الاستخدام ٤٢
- الوصفات ٤٣
- تعديل السلك ٤٣
- التخزين ٤٤
- الصيانة ورعاية العملاء ٤٥
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٤٦-٤٧

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2025 Kenwood Limited. All rights reserved



5722077046/2