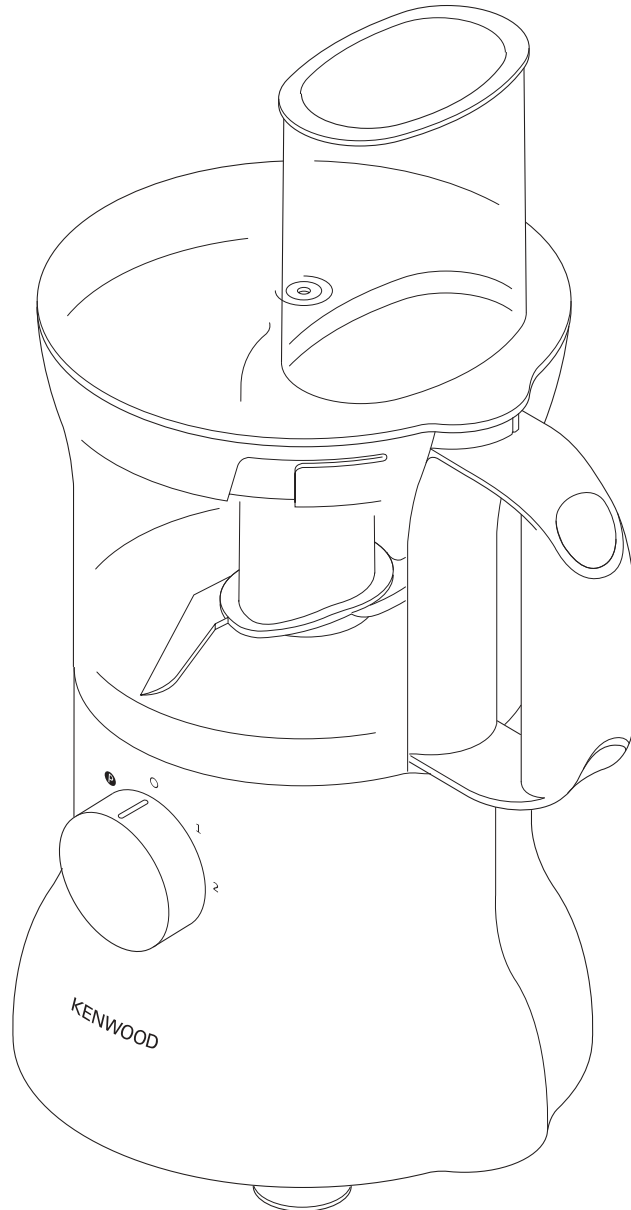




# KENWOOD



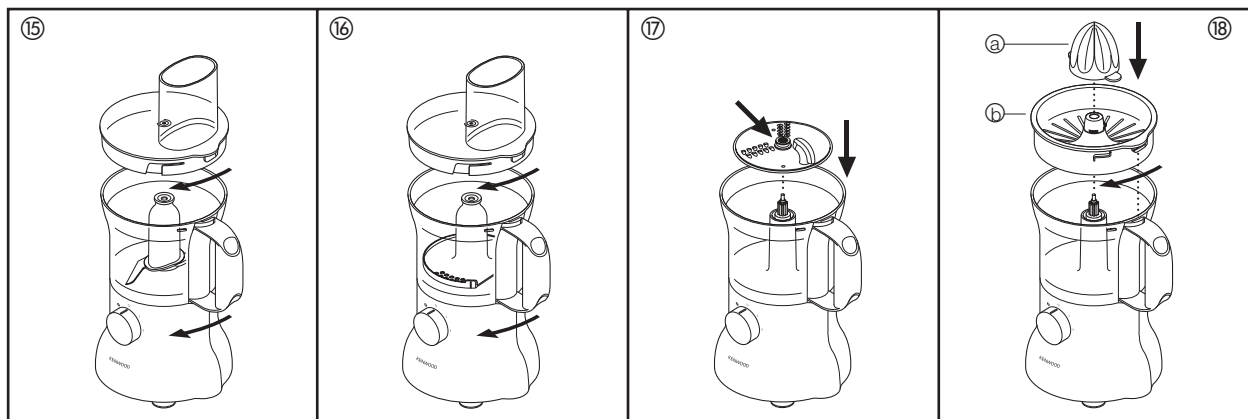
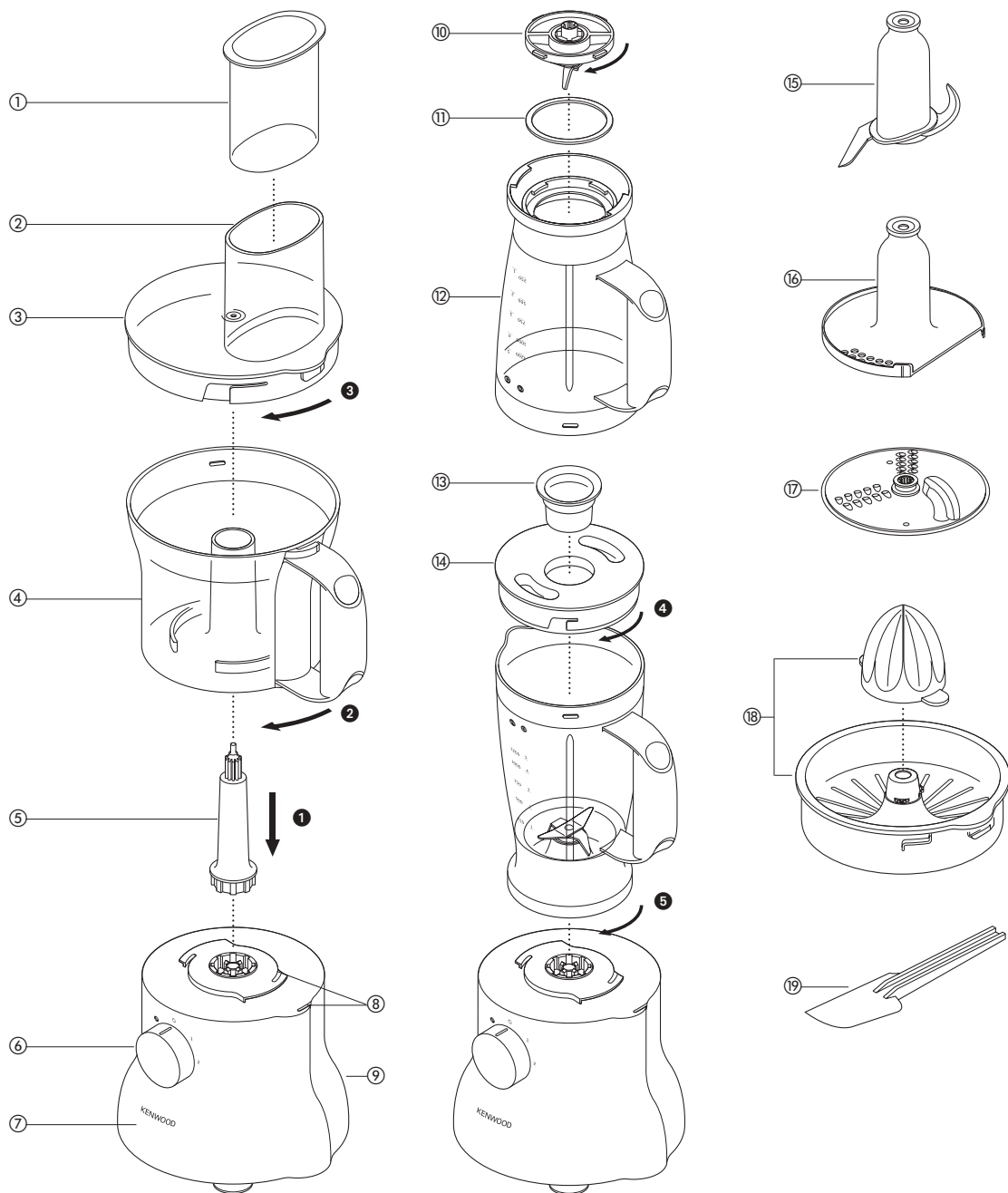
FP210/FP220 series

**English** 2 - 4

**Français** 5 - 8

عربي ٦١ - ٣١

فارسی ٢١ - ٩



### before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

## safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug (if supplied) whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts
  - after use
  - before cleaning
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser from the power unit:-
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - Be careful not to unscrew the liquidiser jug from the blade unit.
- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser (if supplied).
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.

### before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

### before using for the first time

- 1 Remove all packaging including 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 'cleaning'
- 3 Push excess cord into the back of the machine.

## key

### processor

- ① pusher
- ② feed tube
- ③ lid
- ④ bowl
- ⑤ detachable drive shaft
- ⑥ speed + pulse control
- ⑦ power unit
- ⑧ safety interlock
- ⑨ cord storage

### liquidiser (if supplied)

- ⑩ blade unit
- ⑪ sealing ring
- ⑫ jug
- ⑬ filler cap
- ⑭ lid

## attachments

- ⑮ knife blade
- ⑯ emulsifying tool / whisk
- ⑰ thick slicing/coarse shredding disc
- ⑱ geared citrus press
- ⑲ spatula

## to use your food processor

- 1 Fit the detachable shaft onto the power unit ①.
  - 2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ②.
  - 3 Fit an attachment over the drive shaft.
    - Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
  - 4 Fit the lid ③ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
    - **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**
  - 5 Switch on and select a speed.
    - **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**
    - Use the pulse control for short bursts. The pulse will operate as long as the control is held in position.
  - 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
    - **Always switch off before removing the lid.**
- important**
- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
  - When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

## to use your liquidiser (if supplied)

- 1 Fit the sealing ring ⑪ into the blade unit ⑩ - ensuring the seal is located correctly. **Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**
- 2 Hold the underside of the blade unit ⑩ and insert the blades into the jug - turn clockwise to lock.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Fit the lid onto the jug and turn clockwise to lock ④. Fit the filler cap.
- 5 Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock ⑤.
- 6 Select a speed or use the pulse control.

### hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the liquidiser. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, eg pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice use the pulse in short bursts.

### important

- **Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.**
- To ensure the long life of your liquidiser, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the liquidiser is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.2 litres - less for frothy liquids like milkshakes.

## choosing a speed for all functions

| tool/attachment            | function                                                 | speed |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|-------|
| knife blade                | Cake making                                              | 1 – 2 |
|                            | Rubbing fat into flour                                   | 2     |
|                            | Adding water to combine pastry ingredients               | 1 – 2 |
|                            | Chopping/pureeing/pâtés                                  | 2     |
|                            | Yeasted dough mixes                                      | 2     |
|                            | Thick soup mixes (500mls liquid to 500g dry ingredients) | 1     |
|                            | Thinner soup mixes/ milk (max 600mls)                    | 1 – 2 |
| emulsifying tool / whisk   | Egg whites                                               | 2     |
|                            | Cream (max 250mls)                                       | 1 - 2 |
| discs - slicing/ shredding | Firm food items such as carrots, hard cheeses            | 2     |
|                            | Softer items such as cucumbers, tomatoes                 | 1     |
| citrus press               | Citrus fruits                                            | 1     |
| liquidiser (if supplied)   | All processing                                           | 2     |

### maximum capacities

- Shortcrust pastry Flour wt 250g/9oz
- Yeast dough Flour wt 340g/12oz
- One Stage Cake Total wt 1Kg/2lb 4oz
- Chopping lean meat Total wt 400g/14oz
- Thick soup mixes 1 litre
- Thinner soup mix/milk 600mls
- Whisk egg white 6
- Liquidiser (if supplied) 1.2 litres

## using the attachments

see chart above for speed of each attachment.

### ⑮ knife blade

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.

Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

It can also be used for yeasted dough mixes.

### hints

#### knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

### dough

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

### ⑮ emulsifying tool / whisk

Use for egg whites and cream only.

### hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisk are clean and free from grease before whisking.

### ⑮ slicing/shredding discs

To use the discs.

#### reversible slicing/shredding discs - thick

Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

## safety

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

## to use the cutting discs

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

### hints

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

## ⑱ citrus press

Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes and grapefruits).

- Ⓐ cone
- Ⓑ sieve

## to use the citrus press

- 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 press will not operate if the sieve is not locked correctly.**

## care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Store excess cord in the storage area at the back of the machine ⑨.

### liquidiser (if supplied)

- 1 Empty the jug before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jug by hand.
- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 4 Don't touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

### bowl/lid and attachments

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature program is recommended.

## service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your appliance
  - servicing or repairs
- Contact the shop where you brought the appliance.

## carrot and coriander soup

25g (1oz) butter  
1 onion chopped  
1 clove garlic crushed  
590g carrot cut into 1 cm cubes  
cold chicken stock  
10-15ml (2-3tsp) ground coriander  
salt and pepper

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.2L level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
- 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

# Français

**Veuillez déplier les illustrations de la première page**

## avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

## sécurité

- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol mélangeur et du pichet du mixeur (si fournis) lorsqu'ils sont branchés sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
  - après chaque utilisation
  - avant le nettoyage
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur du bloc moteur : -
  - éteignez l'appareil
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés
  - Prenez garde de ne pas dévisser le pichet du mixeur de l'ensemble porte-lames.
- Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur (si fourni).
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la rubrique « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

## avant le branchement

- Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme aux directives 89/336 de la CEE.

## avant la première utilisation

- 1 Otez tous les emballages y compris le cache lame en plastique du couteau. **Manipulez avec précautions les lames car elles sont extrêmement coupantes.** Ces emballages doivent être jetés, ils sont uniquement destinés à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.

- 2 Lavez les différents éléments : voir la rubrique « Nettoyage »
- 3 Enroulez l'excès de cordon d'alimentation au dos de l'appareil.

## robot

### principal

- ① poussoir
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle
- ④ bol
- ⑤ manche amovible
- ⑥ commande de la vitesse et de la fonction pulse
- ⑦ unité moteur
- ⑧ verrouillage de sécurité
- ⑨ enrouleur

### mélangeur (si fourni)

- ⑩ support de lame
- ⑪ joint d'étanchéité
- ⑫ récipient
- ⑬ bouchon
- ⑭ couvercle

### accessoires supplémentaires

- ⑮ couteau
- ⑯ ustensile à émulsionner / fouet
- ⑰ disque éminceur / râpe épais
- ⑱ presse-agrumes
- ⑲ spatule

## utilisation du robot

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ①.
- 2 Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ②.
- 3 Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
  - Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
- 4 Fixez le couvercle sur le bol ③ - le haut du manche doit se trouver au centre du couvercle.
  - **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.**
- 5 Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse souhaitée.
  - **Si le couvercle n'est pas fixé correctement, le robot ne fonctionnera pas.**
  - Utilisez la commande de la fonction pulse pour mixer brièvement. La fonction pulse fonctionne tant que le bouton de commande est maintenu enfoncé.
- 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
  - **Eteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle. important**
  - Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moulinier des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
  - Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être taché définitivement.



pour utiliser votre mixeur (si fourni)

- 1 Placez l'anneau d'étanchéité 11 dans l'ensemble porte-lames 10, en vous assurant que l'anneau est correctement positionné. **Des fuites se produiront si l'anneau est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Saisissez le dessous de l'ensemble porte-lames 10 et insérez les lames dans le pichet. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 4 Installez le couvercle sur le pichet et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller 4. Placez le bouchon de remplissage.
- 5 Posez le mixeur sur le bloc moteur et tournez pour verrouiller 5.
- 6 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction pulse.

conseils

- Pour une préparation de mayonnaise, introduisez tous les ingrédients dans le récipient, à l'exception de l'huile. Une fois l'appareil en marche, versez l'huile dans le bouchon et laissez-la s'écouler en filet.
- Pour les texture épaisses, telles que les pâtes et pâtes à tartiner, il peut être nécessaire de racler le récipient. En cas de difficulté à poursuivre la préparation, ajoutez d'avantage de liquide.
- Pour piler de la glace, utilisez le bouton de mélange intermittent Pulse (P).

important

- **Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mélangeur.**
- Pour prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes consécutives. Eteignez-le dès obtention de la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas d'épices - elles peuvent endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le mélangeur n'est pas correctement installé.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de l'allumer. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon ; une fois l'appareil en marche, introduisez-les un par un dans le récipient.
- N'utilisez pas le mélangeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1.2 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

sélection d'une vitesse pour toutes les fonctions

| accessoire                      | fonction                                                                                    | vitesse |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| lame couteau                    | Préparation de gâteau                                                                       | 1 - 2   |
|                                 | Ajout de matière grasse à la levure                                                         | 2       |
|                                 | Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte                                                  | 1 - 2   |
|                                 | Hachage/purée/pâtes                                                                         | 2       |
|                                 | Mélanges pour pâtes à la levure                                                             | 2       |
|                                 | Mélanges pour soupes épaisses (500 ml d'ingrédients liquides pour 500 g d'ingrédients secs) | 1       |
|                                 | Mélanges pour soupes plus fines/ lait (max. 600 ml)                                         | 1 - 2   |
| ustensile à émulsionner / fouet | Blancs d'œufs                                                                               | 2       |
|                                 | Crème (max. 250 ml)                                                                         | 1 - 2   |
| disques - éminceur/ râpe        | Ingrédients durs, tels que carottes, fromages fermes                                        | 2       |
|                                 | Ingrédients plus tendres, tels que concombres, tomates                                      | 1       |
| presse-agrumes                  | agrumes                                                                                     | 1       |
| mélangeur (si fourni)           | Toutes préparations                                                                         | 2       |

capacités maximales

- Pâte à tarte. Poids de farine maximum 250 g
- Pâte à base de levure de boulanger. Poids de farine maximum 340 g
- Gâteau mousseline. Poids de farine maximum 1 Kg
- Pour hacher de la viande maigre Poids total 400 g
- Pour les mélanges pour soupes épaisses 1 litre
- Mélanges pour soupes plus fines/lait 600 ml
- Pour battre des blancs d'œufs 6
- Mélangeur (si fourni) 1,2 litres

utilisation des accessoires

consultez le tableau ci-dessus pour connaître la vitesse adaptée à chacun des accessoires.

15 lame couteau

Cette lame est l'accessoire le plus polyvalent. La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse). Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteau et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes.

Il peut également être utilisé pour les mélanges pour pâtes à la levure.

conseils

lame couteau

- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâte à tarte, utilisez la matière grasse directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

### pâte

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

## ⑩ Ustensile à émulsionner / fouet

Utiliser exclusivement pour les blancs d'œufs et la crème.

### conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouet sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.

## ⑪ disques éminceur / râpe

Pour utiliser les disques.

### disque éminceur / râpe réversible - épais

Utilisez la râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.

Utilisez l'éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et oignons.

## sécurité

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants**

## utilisation des disques de coupe

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale , placez le disque sur le manche, face appropriée vers le haut .
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Introduisez les aliments dans le tube.
- 5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.**

### conseils

- Utilisez des ingrédients frais
- Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Les aliments placés verticalement sont coupés plus courts que ceux placés horizontalement.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après l'utilisation de l'appareil.

## ⑫ presse-agrumes

Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (par exemple, les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

- ① cône
- ② passoire

## utilisation du presse-agrumes

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire sur celle du bol.
- 3 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond.
- 4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**

## nettoyage

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

### unité moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve à l'arrière de l'appareil ⑨.

### mélangeur (si fourni)

- 1 Videz le pichet avant de le dévisser de l'ensemble porte-lames.
- 2 Lavez le pichet à la main.
- 3 Retirez et lavez le joint d'étanchéité.
- 4 Ne touchez pas les lames tranchantes avec les doigts - brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis rincez-les entièrement sous le robinet. **N'immergez pas le support de lame dans l'eau.**
- 5 Retournez-le pour le faire sécher.

### bol/couvercle et accessoires

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Vous pouvez également les laver dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à basse température.

## service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
  - l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

## soupe de carottes à la coriandre

25g de beurre  
1 oignon haché  
1 gousse d'ail écrasée  
590 g de carottes coupées en cubes de 1 cm  
bouillon de poulet froid  
10 à 15 ml (2 à 3 cuillères à café) de coriandre hachée  
sel et poivre

- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon et l'ail et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 2 Placez la carotte dans le mixeur, ajoutez l'oignon et l'ail. Ajoutez suffisamment de bouillon pour atteindre le niveau 1,2 L indiqué sur le pichet. Installez le couvercle et le bouchon de remplissage.
- 3 Mélangez à vitesse maximale pendant 5 secondes pour obtenir une soupe épaisse ou plus longtemps pour obtenir une préparation plus fine.
- 4 Transvasez la préparation dans une casserole, ajoutez la coriandre, assaisonnez, puis laissez frémir la soupe 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit cuite.
- 5 Ajustez l'assaisonnement et ajoutez du liquide si nécessaire.

## حساء الجزر والكزبرة

٢٥ جرام (أونصة واحدة) من الزبدة  
بصلة واحدة مقطعة  
فص من الثوم مطحون  
٥٩٠ جرام من الجزر مقطع إلى مكعبات بحجم ١ سم  
دجاجة باردة مخزنة  
١٠ إلى ١٥ مللي (ملء ٢ إلى ٣ ملاعق شاي) كزبرة مطحونة  
ملح وفلفل

- ١ ذوّب الزبدة في مقلاة، ثم أضف البصل والثوم واقلي المكونات حتى تصبح لينة.
- ٢ ضع الجزر في الخلّاط، ثم أضف البصل والثوم. أضف كمية جيدة لتصل إلى المستوى ١, ٢ لتر حيث توجد علامة على الكأس. ثبتّ غطاء الحشو.
- ٣ اخلط بالسرعة القصوى لفترة تصل إلى ٥ ثوان للحصول على حساء خشن أو لفترة أطول للحصول على حساء أنعم.
- ٤ انقل الخليط إلى قدر، وأضف الكزبرة والتوابل واطهي الحساء لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى ينضج.
- ٥ قم بتعديل كمية التوابل حسب الضرورة وأضف المزيد من السوائل إذا تطلب الأمر.

## ١٦ أداة الاستحلاب / خفاقة

تستخدم لبيض البيض والقشدة فقط.

### تلميحات

- يتم الحصول على أفضل النتائج عندما يكون البيض بنفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكد أن كل من الوعاء والخفاقة نظيفين وخاليين من الشحوم قبل الخفق.

## ١٧ أقراص التقطيع إلى شرائح/قطع صغيرة

لاستخدام الأقراص.

**أقراص التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة القابلة للعكس – سميكة**  
استخدم جانب التقطيع إلى قطع صغيرة للجبنة والجزر والبطاطس والأطعمة ذات النسيج المماثل.  
استخدم جانب التقطيع إلى شرائح للجبنة والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والقرع الصيفي والفجل والبصل.

## السلامة

- لا تزل الغطاء حتى يتوقف قرص التقطيع تماماً.
- تعامل مع أقراص التقطيع بحرص – وذلك لأنها حادة للغاية

## لاستخدام أقراص التقطيع

- ١ ثبّت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
- ٢ مع إمساك المقبض الأوسط، ضع القرص في عمود المحرك مع وضع الجانب المناسب إلى الأعلى.
- ٣ ثبّت الغطاء.
- ٤ ضع الطعام في أنبوب التغذية.
- ٥ شغل الجهاز واضغط إلى الأسفل بالتساوي باستخدام أداة الدفع – لا تضع أصابعك في أنبوب التغذية.

### تلميحات

- استخدم محتويات طازجة
- لا تقطع الطعام إلى قطع صغيرة جداً. املاؤا بعرض أنبوب التغذية بشكل تام. يمنع ذلك انزلاق الطعام من الجنب أثناء المعالجة.
- يخرج الطعام الموضوع بشكل مستقيم أقل من الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- سيكون هناك دائماً كمية صغيرة من النفايات على القرص أو في الوعاء بعد المعالجة.

## ١٨ عصّارة الليمون

استخدم عصّارة الليمون لاستخراج العصير من الحمضيات بعصرها (على سبيل المثال البرتقال والليمون والليمون الحامض والجريب فروت).

- ⑧ مخروط
- ⑨ منخل

## لاستخدام عصّارة الليمون

- ١ ثبّت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
  - ٢ ثبّت المنخل في الوعاء – وتأكد من قفل مقبض المنخل في موضعه مباشرة فوق مقبض الوعاء.
  - ٣ ضع المخروط فوق عمود المحرك مع تحريكه حتى يهبط إلى الأسفل.
  - ٤ اقطع الفاكهة إلى نصفين. ثم شغل الجهاز واضغط على الفاكهة فوق المخروط.
- لن تعمل عصّارة الليمون إذا لم يتم قفل المنخل بشكل صحيح.

## العناية والتنظيف

- أوقف التشغيل دائماً وافصل عن الكهرباء قبل التنظيف.
- تعامل مع الشفرات وأقراص التقطيع بحرص – لأنها حادة للغاية.
- قد تعمل بعض الأطعمة على جعل البلاستيك يفقد لونه. هذا أمر عادي جداً ولن يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. افرك باستخدام قطعة قماش تم غمسها في زيت نباتي لإزالة التغير في اللون.

### وحدة التيار

- امسح بقطعة قماش رطبة، ثم بأخرى جافة. تأكد بأن منطقة تعشيق التروس خالية من مخلفات الطعام.
- خزن السلك الإضافي في منطقة التخزين خلف الجهاز ⑨.

### الخلّاط (إذا تم توفيره)

- ١ أفرغ الكأس قبل فكه من وحدة الشفرات.
- ٢ اغسل الإبريق يدوياً.
- ٣ فك حلقة إحكام الإغلاق واغسلها.
- ٤ لا تلمس الشفرات الحادة – استخدم فرشاة في تنظيفها مع ماء ساخن وصابون، ثم اشطف بشكل تام تحت الصنبور. لا تغمر وحدة الشفرات في الماء.
- ٥ اتركه رأساً على عقب ليجف.

### الوعاء/الغطاء والمرفقات

- اغسلها باليد ثم جففها.
- وبداً من ذلك يمكن غسلها في الحامل العلوي من غسالة الصحون. ينصح باستخدام برنامج بدرجة حرارة منخفضة.

## الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

## لاستخدام الخلأط (إذا تم توفيره)

- ١ ثُبَّت حلقة إحكام الإغلاق ⑪ في وحدة الشفرات ⑩ - والتأكد من وجود الإغلاق بشكل صحيح. سيحدث رشح إذا تضرر الإغلاق أو لم يتم الإغلاق بشكل صحيح.
- ٢ امسك بالجزء السفلي من وحدة الشفرات ⑩ وأدخل الشفرات في الإبريق - وأدره في اتجاه عقارب الساعة لإقفاله.
- ٣ ضع المحتويات في الإبريق.
- ٤ ثُبَّت الغطاء على الإبريق وأدره في اتجاه عقارب الساعة لإقفاله ④. ثُبَّت غطاء الحشو.
- ٥ ضع الخلأط في وحدة التيار وأدره لإقفاله ⑤.
- ٤ حدد سرعة أو استخدم زر التحكم في الضغط.

### تلميحات

- عند عمل المايونيز، ضع كل المحتويات، فيما عدا الزيت في الخلأط. بعد ذلك، عندما يكون الجهاز قيد التشغيل، اسكب الزيت من خلال غطاء الحشو ودعه يعمل.
- قد يحتاج المزيج السميك مثل الباتيه وسوائل الغمس إلى الكشط. إذا كان الجهاز يعمل بصعوبة، فأضف المزيد من السوائل.
- عند سحق الثلج استخدم الضغطة (pulse) على فترات قصيرة.

### هام

- يجب السماح بتبريد كل السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الخلأط.
- لضمان طول فترة صلاحية الخلأط، لا تجعله يعمل أكثر من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيل الجهاز بمجرد الحصول على القوام المطلوب.
- لا تستخدم الجهاز في معالجة التوابل التي يمكن أن تتلف البلاستيك.
- لن يعمل الجهاز إذا تم تثبيت الخلأط بشكل غير صحيح.
- لا تضع محتويات جافة في الخلأط قبل تشغيله. إذا تطلب الأمر، قطع المحتويات إلى قطع، وانزع الغطاء ثم أثناء عمل الجهاز، أسقط المحتويات الواحدة تلو الأخرى.
- لا تستخدم الخلأط كوعاء للتخزين. احتفظ به فارغاً قبل الاستخدام وبعده.
- لا تستخدمه في خلط أكثر من ١,٢ لتر - وأقل من ذلك للسوائل ذات الرغوة مثل الحليب المخفوق.

## اختيار سرعة لكل الوظائف

| الوظيفة                                                      | السرعة | أداة/مرفق                 |
|--------------------------------------------------------------|--------|---------------------------|
| عمل الكيك                                                    | ٢ - ١  | شفرة السكين               |
| فرك السمن مع الدقيق                                          | ٣      |                           |
| إضافة الماء لمزج محتويات المعجنات                            | ٢ - ١  |                           |
| التقطيع/الهرس/العجن                                          |        |                           |
| خليط عجين بالخميرة                                           | ٣      |                           |
| خليط الحساء الكثيف (سائل ٥٠٠ مللي إلى ٥٠٠ جرام محتويات جافة) | ١      |                           |
| خليط حساء خفيف / حليب (٦٠٠ مللي بحد أقصى)                    | ٢ - ١  |                           |
| بياض البيض                                                   | ٣      | آلة استحلاب / خفاقة       |
| قشدة (٢٥٠ مللي بحد أقصى)                                     | ٢ - ١  |                           |
| عناصر الطعام الصلبة مثل الجزر، الجبنة الصلبة                 | ٢      | الأقراص - التقطيع/التقطيع |
| العناصر اللينة مثل الخيار، الطماطم                           | ١      |                           |
| الحمضيات                                                     | ١      | عصارة الليمون             |
| كل العمليات                                                  | ٣      | الخلأط (إذا تم توفيره)    |

### السعة القصوى

- وزن طحين المعجنات الدسمة ٢٥٠ جرام/٩ أونصة
- وزن عجينة الخميرة ٣٤٠ جرام/١٢ أونصة
- إجمالي وزن كعك الخطوة الواحدة ١ كيلوجرام / رطلين ٤ أونصة
- إجمالي وزن اللحوم المقطعة قليلة الدهون ٤٠٠ جرام/١٤ أونصة
- خليط الحساء الكثيف لتر واحد
- خليط حساء خفيف/حليب ٦٠٠ مللي
- خفق بياض البيض ٦
- الخلأط (إذا تم توفيره) ١,٢ لتر

### استخدام المرفقات

انظر المخطط بالأعلى لسرعة كل مرفق.

## ⑮ شفرة السكين

شفرة السكين هي أكثر المرفقات تعدداً في الاستخدام. سيحدد طول وقت المعالجة نوع النسيج الناتج. للحصول على الأنسجة الخشنة استخدم زر التحكم في الضغط. استخدم شفرة السكين لعمل الكعك والمعجنات، وتقطيع اللحم النئ والمطهو، والخضراوات، وحبوب الجوز أو البندق، والعجين، وسوائل الغمس، وأنواع حساء الخضراوات المهروسة وكذلك لعمل فئات من البسكويت والخبز.

كما يمكن استخدامها في عمل خليط العجين بالخميرة.

### تلميحات

#### شفرة السكين

- قطع الطعام كاللحم والخبز والخضراوات إلى مكعبات تقريباً إلى ٢ سم/٣/٤ بوصة قبل المعالجة.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع وإضافته بواسطة أنبوب التغذية أثناء عمل الجهاز.
- عند عمل العجين استخدم السمن مباشرة من الخلاجة وتقطيعه إلى مكعبات بحجم ٢ سم/٣/٤ بوصة.
- يجب توخي الحذر وعدم الإفراط في المعالجة.

#### عجين

- ضع المحتويات الجافة في الوعاء، وأضف السائل من خلال أنبوب التغذية أثناء عمل الجهاز. أكمل المعالجة حتى تتكون كرة قابلة للتمدد من العجين وسيستغرق ذلك من ٦٠ ثانية.
- أعد العجين باليد فقط. لا ينصح بإعادة العجن في الوعاء حيث قد يتسبب ذلك في أن يصبح الجهاز غير مستقر.

# عربي

يُسمح باستخدام هذا الجهاز لأغراضها فقط، وفقاً لبيان

## المفتاح

## الجهاز

- ① أداة الضغط
- ② أنبوب التغذية
- ③ غطاء
- ④ وعاء
- ⑤ عمود محرك قابل للفك
- ⑥ التحكم في السرعة + الضغط
- ⑦ وحدة التيار
- ⑧ تعشيق الأمان
- ⑨ مخزن السلك

## الخلّاط (إذا تم توفيره)

- ⑩ وحدة الشفرات
- ⑪ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑫ إبريق
- ⑬ غطاء الحشو
- ⑭ غطاء

## المرفقات

- ⑮ شفرة السكنين
- ⑯ أداة الاستحلاب / خفافة
- ⑰ قرص سميك للتقطيع إلى شرائح أو قطع كبيرة
- ⑱ عصارة الليمون
- ⑲ ملعقة

## لاستخدام جهاز إعداد الطعام

- ١ ثبتّ العمود القابل للفك في وحدة التيار ①.
- ٢ ثم ثبتّ الوعاء. ضع المقبض نحو الخلف وأدره باتجاه حركة الساعة حتى يتم القفل ②.
- ٣ ثبتّ أحد المرفقات فوق عمود المحرك.
- ٤ ثبتّ الوعاء والمرفق دائماً على الجهاز قبل إضافة المكونات.
- ٤ ثبتّ الغطاء ③ مع التأكد من وجود قمة عمود المحرك في منتصف الغطاء.
- لا تستخدم الغطاء لتشغيل الجهاز، واستخدم دائماً مفتاح التحكم في تشغيل / إيقاف السرعة.
- شغل الجهاز وحدد سرعة.
- لن يعمل الجهاز إذا لم يتم وضع الوعاء والغطاء بشكل صحيح.
- استخدم مفتاح التحكم في الضغط للحصول على دفعات قصيرة. سيعمل الضغط طالما يتم الاحتفاظ به في موضع التشغيل.
- ٦ اعكس الإجراء أعلاه لإزالة الغطاء والمرفقات والغطاء.
- أوقف التشغيل دائماً قبل إزالة الغطاء.

## هام

- الجهاز الخاص بك غير ملائم لسحق أو طحن القهوة أو الحبوب أو تحويل السكر من خشن إلى ناعم.
- عند إضافة عطر اللوز أو مادة منكهة إلى المزيج تجنب الاتصال بالقطع البلاستيكية حيث قد ينتج عن ذلك وجود علامة دائمة.

## قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ هذه التعليمات جيداً واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- فك جميع مواد التغليف وأي بطاقات.

## السلامة

- الشفرات والأقراص المستخدمة حادة للغاية، لذلك يجب التعامل معها بحرص. استخدم شفرة السكنين دائماً بواسطة مقبض اليد في الأعلى، بعيداً عن حافة التقطيع، عند استخدامها وعند التنظيف.
- أزل دائماً شفرة السكنين قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- أبعد الأيدي وأدوات المطبخ عن وعاء الجهاز وإبريق الخلّاط (إذا تم توفيره) أثناء توصيله بمصدر التيار.
- أوقف عمل الجهاز وافصله عن الكهرباء:
  - قبل تركيب الأجزاء أو إزالتها
  - بعد الاستخدام
  - قبل التنظيف
- لا تستخدم أصابعك للضغط على الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية. استخدم دائماً أداة/أدوات الدفع الموفرة.
- قبل إزالة الغطاء من الوعاء أو الخلّاط من وحدة التيار:-
  - أوقف عمل الجهاز؛
  - انتظر حتى تتوقف المرفقات/الشفرات عبر الحركة تماماً؛
  - احذر من فك إبريق الخلّاط من وحدة الشفرات.
- يجب ترك كل السوائل حتى تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الخلّاط (إذا تم توفيره).
- لا تستخدم الغطاء لتشغيل الجهاز، استخدم دائماً تشغيل / إنهاء التحكم في السرعة.
- سيتعرض الجهاز للتلف وقد يتسبب في حدوث إصابة إذا تعرضت آلية تعشيق التروس الميكانيكية إلى قوة مفرطة.
- لا تستخدم مرفق غير مرخص.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة.
- لا تسمح باستخدام جهاز تالف. افحص الجهاز أو قم بإصلاحه: انظر "الخدمة".
- لا تسمح بتعرض وحدة التيار أو السلك أو القابس للبلل.
- لا تسمح بتدلي السلك الإضافي من حافة الطاولة أو الرف أو بملامسة الأسطح الساخنة.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم هذا الجهاز في المنزل فقط كما هو معد له. لن تقبل Kenwood أي مسؤولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام، أو عدم اتباع هذه الإرشادات.

## قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر التيار الكهربائي هو نفس الموصّل في الجزء السفلي من الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع مرسوم المؤسسة الاقتصادية الأوروبية 89/336/EEC.

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

- ١ فك جميع مواد التغليف بالإضافة إلى أغشية الشفرات البلاستيكية من شفرة السكنين. يجب توخي الحذر لأن الشفرات حادة للغاية. يجب التخلص من هذه الأغشية حيث أنها مستخدمة لحماية الشفرة أثناء عملية التصنيع والنقل فقط.
- ٢ اغسل الأجزاء، انظر "التنظيف".
- ٣ ضع السلك الإضافي خلف الجهاز.

## سوپ هویج و گشنیز

۲۵ گرم کره  
۱ پیاز خرد شده  
۱ حبه سیر له شده  
۵۹۰ گرم هویج خرد شده به قطعات ۱ سانتی متری  
آب مرغ سرد  
۲ تا ۳ قاشق غذاخوری گشنیز زیر شده  
نمک و فلفل

- ۱ کره را در ماهیتابه آب کنید، پیاز و سیر را اضافه کرده و سرخ کنید تا موقعی که نرم شوند.
- ۲ هویجها را در همزن ریخته، پیاز و سیر اضافه کنید. آب مرغ به اندازه کافی اضافه کنید تا به خط نشانه ۱.۲ لیتر روی ظرف برسد. درپوش و درپوش پرکننده را قرار دهید.
- ۳ برای ۵ ثانیه با سرعت حداکثر هم بزنید تا سوپی غلیظ بدست آورید، اگر می خواهید غلظت سوپ کمتر شود بیشتر هم بزنید.
- ۴ مواد را در یک قابلمه ریخته، گشنیز و نمک و فلفل را اضافه کنید و اجازه دهید برای ۲۰ تا ۲۵ دقیقه و یا تا زمانی که پخش کامل می شود، آهسته بجوشد.
- ۵ در صورت لزوم باز هم نمک و فلفل بریزید و اگر نیاز بود، مقدار مایع را زیادتر کنید.



## 16) ابزار شیرابه ساز/تیغه همزن

فقط برای سفیده تخم مرغ و خامه استفاده کنید.

### نکات

- بهترین نتیجه وقتی بدست می آید که تخم مرغ در دمای اتاق باشد.
- قبل از آغاز کار مطمئن شوید که کاسه و همزن تمیز و عاری از چربی باشند.

## 17) دیسکهای ورقه ورقه کردن/برش درشت

برای استفاده از این دیسکها

### دیسکهای ورقه ورقه کردن/برش - درشت دو رو

از سمت برش دهنده برای پنیر، هویج، سیب زمینی و سایر مواد غذایی مشابه استفاده کنید.

از سمت ورقه ورقه کننده برای پنیر، هویج، سیب زمینی، کلم، خیار، کدو، چغندر و پیاز استفاده کنید.

### ایمینی

- تا زمانی که تیغه برش دهنده به طور کامل از حرکت نایستاده است، درپوش را بردارید.
- تیغه های برش دهنده بسیار تیز هستند - موقع دست زدن به آنها خیلی دقت کنید.

## برای استفاده از دیسکهای برش دهنده

- 1 محور محرک و کاسه را روی دستگاه سوار کنید.
- 2 بخش مرکزی دیسک را در دست گرفته، دیسک را از سمتی که می خواهید روی محور محرک قرار دهید.
- 3 درپوش را قرار دهید.
- 4 مواد غذایی را داخل لوله تغذیه کنید.
- 5 دستگاه را روشن کرده و مواد غذایی را به طور یکنواخت با استفاده از ابزار فشار دهنده به پایین فشار دهید - هرگز انگشتان خود را داخل لوله تغذیه نکنید.

### نکات

- از مواد غذایی تازه استفاده کنید
- مواد غذایی را خیلی ریز نکنید. کاری کنید که بتوانید عرض لوله تغذیه را نسبتاً پر کنید. این کار باعث خواهد شد تا مواد غذایی در حین کار دستگاه به طرفین پرتاب نشوند.
- اگر مواد غذایی را مستقیم و عمودی قرار دهید، کوتاه تر از زمانی که آنها را افقی قرار داده اید از دستگاه خارج خواهند شد.
- همیشه بعد از پایان کار مقداری ماده غذایی روی دیسک و یا در دیسک باقی خواهد ماند.

## 18) ابزار آب میوه گیری

از ابزار آب میوه گیری برای گرفتن آب مرکبات (مانند پرتقال، لیموترش، لیمو و گریپ فروت) استفاده کنید.

### ا) مخروطی

### ب) غریبال

## برای استفاده از آب میوه گیری

- 1 محور محرک و کاسه را روی دستگاه سوار کنید.
- 2 غریبال را در کاسه نصب کنید - مطمئن شوید که دسته غریبال مستقیماً بالای دسته کاسه در جای خود قفل شده باشد.
- 3 مخروطی را روی محور محرک قرار داده و آنرا بچرخانید تا به طور کامل پایین بیفتد.
- 4 میوه را از وسط نصف کنید. حالا دستگاه را روشن کنید و میوه را روی مخروطی فشار دهید.
- اگر غریبال بدرستی قفل نشده باشد، آب میوه گیری کار نخواهد کرد.

## نگهداری و تمیز کردن

- همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید.
- تیغه ها و دیسکهای برش دهنده بسیار تیز هستند - موقع دست زدن به آنها خیلی دقت کنید.
- بعضی مواد غذایی ممکن است رنگ پلاستیک را عوض کنند. این حالت کاملاً طبیعی بوده و آسیبی به پلاستیک نمی رساند و یا تاثیری در مزه غذا نخواهد داشت. برای از بین بردن این تغییر رنگها از یک دستمال که در روغن نباتی خیس کرده اید استفاده نمایید.

### دستگاه

- یک دستمال نم دار روی آن بکشید، و بعد خشک کنید. مطمئن شوید که بخش قفل داخلی عاری از ذرات مواد غذایی باشد.
- طول اضافی سیم را در بخش مخصوص قرار گرفتن سیم در پشت دستگاه قرار دهید ⑨.

### همزن (در صورت ارائه شدن)

- 1 قبل از اینکه ظرف را از روی تیغه ها باز کنید، آنرا خالی کنید.
- 2 ظرف را با دست بشوئید.
- 3 حلقه آب بندی را برداشته و بشوئید.
- 4 به تیغه های تیز دست نزنید - با آب داغ صابونی برس زده، سپس زیر شیر گرفته و کاملاً آبکشی کنید. تیغه ها را زیر آب فرو نکنید.
- 5 آنرا پشت و رو قرار داده و بگذارید خشک شود.

### کاسه/درپوش و ملحقات

- با دست شسته، سپس خشک کنید.
- یا اینکه می توانید آنها را در قفسه بالای ماشین ظرف شویی خود قرار دهید تا شسته شوند. توصیه می شود از یک برنامه کوتاه مدت دما پایین استفاده کنید.

## خدمات و سرویس دهی به مشتریان

- اگر سیم آسیب دیده است، به منظور تامین ایمنی باید حتماً و حتماً توسط KENWOOD یا یک تعمیرکار مجاز KENWOOD تعویض شود.

اگر در این موارد نیاز به کمک دارید:

- استفاده از دستگاه خود
- سرویس کردن یا تعمیرات
- با فروشگاههایی که دستگاه غذا ساز خود را از آنجا خریداری کرده اید، تماس بگیرید.

## برای استفاده از همزن (در صورت ارائه شدن)

- ۱ حلقه آب بندی کننده ⑪ را روی تیغه ها ⑩ ببندید - و مطمئن شوید که آب بند بدرستی در جای خود قرار گرفته باشد. اگر آب بند آسیب دیده یا بدرستی نصب نشده باشد، با نشستی روبرو خواهید شد.
- ۲ زیر تیغه ها ⑩ را گرفته و تیغه ها را روی ظرف ببندید - در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود.
- ۳ مواد غذایی مورد نظر را در ظرف قرار دهید.
- ۴ درپوش را روی ظرف گذاشته و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود. ۴. درپوش پرکننده را سوار کنید.
- ۵ همزن را روی دستگاه گذاشته و بچرخانید تا قفل شود ⑤.
- ۶ سرعتی را انتخاب کرده و یا از کنترل حرکت لحظه ای استفاده کنید.

### نکات

- وقتی می خواهید مایونز درست کنید، همه مواد لازم بجز روغن را در همزن قرار دهید. سپس وقتی دستگاه در حال کار بود، روغن را در درپوش پرکننده ریخته و بگذارید به داخل برود.
- برای مخلوطهای غلیظ مانند پاته یا سسها شاید لازم باشد آنها را کاردک بیرون بیاورید. اگر کار دشوار بود، مقداری مایع اضافه کنید.
- موقع خرد کردن یخ از حرکت لحظه ای استفاده کنید

### مهم

- قبل از ریختن هر نوع مایع در داخل همزن، اجازه دهید به اندازه دمای اتاق خنک شوند.
- برای تضمین عمر طولانی همزن، هرگز آنرا برای بیش از ۶۰ ثانیه به طور مداوم به کار نگیرید. به محض اینکه به غلظت دلخواه دست پیدا کردید، دستگاه را خاموش کنید.
- از دستگاه برای ادویه ها استفاده نکنید - ادویه ها به پلاستیک آسیب می رسانند.
- اگر همزن بدرستی سوار نشده باشد، غذاساز کار نخواهد کرد.
- قبل از روشن کردن همزن مواد خشک در آن قرار ندهید. در صورت لزوم، آنها را تکه تکه کرده، درپوش پرکننده را بردارید؛ و سپس وقتی که دستگاه در حال کار بود، یکی یکی به داخل بیاندازید.
- از همزن بعنوان یک ظرف نگهداری مواد غذایی استفاده نکنید. همیشه آنرا قبل و بعد از استفاده خال نگه دارید.
- هرگز بیش از ۱،۲ لیتر در آن هم نزنید - اگر مایعات کف دار بودند، مانند مایک شیک باید این حجم را کمتر هم بکنید.

## انتخاب یک سرعت برای کلیه عملیات

| ابزار/ملحقات                        | کارکرد                                                                                                 | سرعت       |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| تیغه چاقو                           | تهیه کیک                                                                                               | ۱ - ۲      |
|                                     | افزودن روغن و چربی در آرد<br>افزودن آب برای مخلوط کردن<br>مواد شیرینی پزی                              | ۲<br>۱ - ۲ |
|                                     | خرد کردن/تهیه پوره/پاته                                                                                | ۲          |
|                                     | خمیر دارای مایه                                                                                        | ۲          |
|                                     | سوپهای غلیظ (۵۰۰ میلی لیتر مایع در ۵۰۰ گرم لیتر مواد خشک)<br>شیر/سوپهای رقیق<br>(حداکثر ۶۰۰ میلی لیتر) | ۱<br>۱ - ۲ |
| ابزار شیرابه ساز<br>/تیغه همزن      | سفیده تخم مرغ<br>خامه (حداکثر ۲۵۰ میلی لیتر)                                                           | ۲<br>۱ - ۲ |
| دیسکها - ورقه ورقه<br>کردن/برش درشت | مواد غذایی سفت مانند هویج،<br>پنیرهای سفت<br>مواد غذایی نرم تر مانند خیار،<br>کوجه فرنگی               | ۲<br>۱     |
| ابزار آب میوه گیری                  | مرکبات                                                                                                 | ۱          |
| همزن                                | در کلیه موارد (در صورت ارائه شدن)                                                                      | ۲          |

### حداکثر کنجایش

- آرد شیرینی پزی وزن ۲۵۰ گرم
- آرد خمیر دارای مایه وزن ۲۴۰ گرم
- کیک یک مرحله ای وزن ۱ کیلوگرم
- خرد کردن گوشت بدون چربی وزن ۴۰۰ گرم
- سوپهای غلیظ ۱ لیتر
- شیر/سوپهای رقیق ۶۰۰ میلی لیتر
- هم زدن سفیده تخم مرغ ۶ عدد
- همزن (در صورت ارائه شدن) ۱،۲ لیتر

## استفاده از ملحقات

برای آگاهی از سرعت مناسب برای هر یک از ملحقات به جدول بالا مراجعه کنید.

## ⑮ تیغه چاقو

تیغه چاقو پر کاربردترین وسیله الحاقی است. مدت زمان کار دستگاه، بافتی را که به دست خواهید آورد تعیین می کند. برای بدست آوردن بافتهای درشت تر، از کنترل حرکت لحظه ای استفاده کنید. از تیغه چاقو برای تهیه کیک و شیرینی، خرد کردن گوشت خام و پخته، سبزیجات، دانه ها، پاته، سسها، تهیه سوپ و نیز برای تهیه خرده نان و خرده بیسکویت کاربرد دارد.

همچنین می توانید از آن برای تهیه خمیرهای دارای مایه استفاده کنید.

### نکات

#### تیغه چاقو

- گوشت، نان و سبزیجات را قبل از ریختن در دستگاه، به صورت قطعات ۲ سانتی متری خرد کنید.
- بیسکویتها را باید ابتدا با دست خرد کرد و سپس در حینی که دستگاه کار می کند از طریق لوله تغذیه به داخل آن ریخت.
- اگر می خواهید شیرینی تهیه کنید باید روغن را به صورت جامد از یخچال بیرون آورده و به صورت تکه های ۲ سانتی متری ببرید.
- دقت کنید که مواد غذایی را بیش از اندازه در دستگاه پردازش نکنید.

### خمیر

- مواد خشک را در کاسه ریخته و وقتی که دستگاه کار می کند، مایع را از لوله تغذیه اضافه کنید. به این کار ادامه دهید تا یک توپ نرم خمیر شکل بگیرد، این کار ۶۰ ثانیه طول خواهد کشید.
- برای ورز دادن فقط از دستان خود استفاده کنید. ورز دادن در کاسه توصیه نمی شود چون که ممکن است باعث نامتعادل شدن غذاساز گردد.

# فارسی

لطفاً به تصاویر موجود در دفتر توجه کنید

## راهنما

### غذا ساز

- ① ابزار فشار دهنده
- ② لوله تغذیه
- ③ درپوش
- ④ کاسه
- ⑤ محور جداشونده محرک
- ⑥ کنترل کننده سرعت + حرکتهاي لحظه اي
- ⑦ دستگاه
- ⑧ قفل ایمنی داخلی
- ⑨ محل قرار گرفتن سیم

### همزن (در صورت ارائه شدن)

- ⑩ تیغه ها
- ⑪ حلقه آب بندي کننده
- ⑫ ظرف
- ⑬ درپوش پرکننده
- ⑭ درپوش

### ملحقات

- ⑮ تیغه چاقو
- ⑯ ابزار شیرابه ساز/تیغه همزن
- ⑰ دیسک ورقه ورقه کردن/برشهای درشت
- ⑱ ابزار آب میوه گیری
- ⑲ کاردک

### برای استفاده از دستگاه غذا ساز

- ۱ محور جداشده را روی دستگاه سوار کنید ①.
- ۲ حالا کاسه را قرار دهید. دسته آنرا به سمت عقب قرار داده و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود ②.
- ۳ وسیله الحاقی را روی محور محرک نصب کنید.
- همیشه قبل از اینکه مواد غذایی در داخل دستگاه قرار دهید، کاسه و ملحقات را جا ببرید.
- ۴ درپوش را سوار کنید ④ و مطمئن شوید که بالایی محور محرک در مرکز درپوش قرار می گیرد.
- از درپوش برای کنترل کار غذا ساز استفاده نکنید، همیشه از روشن/خاموش کنترل سرعت استفاده کنید.
- ۵ دستگاه را روشن کرده و یکی از سرعتها را انتخاب کنید.
- اگر کاسه و درپوش بدرستی سوار نشده باشند، غذا ساز کار نخواهد کرد.
- کنترل لحظه ای را برای حرکتهاي سریع به کار ببرید. حرکت لحظه ای تا زمانی که دکمه کنترل را نگه داشته باشید، ادامه خواهد داشت.
- ۶ برای برداشتن درپوش، ملحقات و کاسه مراحل فوق را به ترتیب عکس انجام دهید.
- همیشه قبل از برداشتن درپوش، دستگاه را خاموش کنید.

### مهم

- دستگاه غذا ساز شما برای خرد یا آسیاب کردن دانه های قهوه، یا پودر کردن شکر معمولی مناسب نیست.
- اگر اسانس یا مواد طعم دهنده به مخلوطها اضافه می کنید، از تماس یافتن آنها با پلاستیک جلوگیری کنید چون در غیر اینصورت لکه های دائمی برجا خواهد ماند.

- پیش از اینکه از وسیله خانگی Kenwood خود استفاده کنید این دستورالعملها را با دقت مطالعه کرده و آنها را برای استفاده های بعدی نگه دارید.
- تمامی بسته بندی ها و کلیه برچسبها را بردارید.

## ایمینی

- تیغه ها و دیسکها بسیار تیز هستند، موقع دست زدن به آنها خیلی مواظب باشید. برای گرفتن تیغه چاقو در زمان کار با دستگاه و تمیز کردن آن، باید نوک آنرا میان انگشتان خود و در طرفی که برنده نیست، بگیرید.
- همیشه پیش از ریختن مواد غذایی از کاسه، تیغه چاقو را بیرون بیاورید.
- هرگز وقتی که دستگاه غذا ساز به برق وصل است، دست خود یا لوازم آشپزی را به داخل کاسه و ظرف همزن (در ارائه شدن) آن نبرید.
- دستگاه را خاموش کرده و سیم برق آنرا بکشید:
  - قبل از جا زدن یا بیرون آوردن قطعات
  - بعد از استفاده
  - قبل از تمیز کردن
- هرگز از انگشتان خود برای فشار دادن مواد غذایی به داخل لوله تغذیه استفاده نکنید. همیشه از ابزار مخصوص فشار دادن که همراه با دستگاه ارائه شده استفاده کنید.
- قبل از برداشتن درپوش کاسه یا همزن از دستگاه--
  - دستگاه را خاموش کنید؛
  - منتظر شوید تا حرکت تیغه ها/ملحقاتی که به دستگاه وصل کرده اید به طور کامل متوقف شود؛
  - دقت کنید تا ظرف همزن را از واحد تیغه ها جدا نکنید.
- قبل از ریختن هر نوع مایع در داخل همزن (در صورت ارائه شدن)، اجازه دهید به اندازه دمای اتاق خنک شوند.
- از درپوش برای کنترل کار غذا ساز استفاده نکنید، برای این کار همیشه از روشن/خاموش کنترل سرعت استفاده کنید.
- این دستگاه در صورتی که سازوکار قفل داخلی آن تحت فشارهای زیاد قرار گیرد، آسیب خواهد دید و ممکن است منجر به بروز جراحت در استفاده کننده شود.
- هرگز از ملحقاتی که مورد تایید سازنده نیستند استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
- هرگز از یک دستگاه آسیب دیده استفاده نکنید. دستگاه را برای بررسی و یا تعمیر ببرید: بخش "خدمات" را ببینید.
- هرگز نگذارید دستگاه، سیم یا پریز خیس شوند.
- نگذارید سیم زیادی از لبه میز آشپزخانه یا میز کار آویزان شده و یا با سطوح داغ تماس پیدا کند.
- این دستگاه نباید توسط افرادی (و نیز کودکان) که دچار ناتوانی های جسمی، حسی یا روانی هستند، یا دانش و تجربه کمی دارند به کار برده شود مگر اینکه کسی بر کار آنها نظارت کند یا فردی که مسئول ایمنی آنهاست دستورالعملهای لازم در خصوص استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- حتماً باید کودکان را تحت نظر داشت تا با دستگاه بازی نکنند.
- از دستگاه فقط برای منظوری که طراحی شده است در خانه استفاده کنید. اگر دستگاه به طور نادرست به کار گرفته شود، و یا این دستورالعملها رعایت نشده باشند Kenwood هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.
- قبل از زدن به برق
- مطمئن شوید که مشخصات برق تغذیه کننده مشابه مشخصات درج شده در زیر دستگاه شما باشد.
- این دستگاه با مصوبه شماره 89/336/EEC اتحادیه اروپا سازگاری دارد.
- قبل از اولین استفاده
- ۱ کلیه بسته بندی ها و نیز پوشش پلاستیکی روی تیغه ها را از تیغه چاقو باز کنید. خیلی دقت کنید چون تیغه ها بسیار تیز هستند. این پوششها باید دور انداخته شوند چون فقط برای محافظت از تیغه در طول ساخت و حمل دستگاه می باشند.
- ۲ بخشهای مختلف را بشوئید، به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید.
- ۳ سیم اضافی را در پشت دستگاه فرو کنید.