



KENWOOD

multi**pro**



FP921

English

2 - 9

عربي

۲۲ - ۶۱

فارسی

۵۱ - ۹

before using your Kenwood appliance

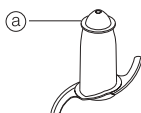
- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip (a) at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug 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/mill from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the liquidiser jug or mill from the blade unit.
- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.
- 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.
- Do not exceed the maximum capacities stated.
- 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 power unit
- ② detachable drive shaft
- ③ bowl
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ cord storage
- ⑨ speed control with power on light

liquidiser

- ⑩ filler cap
- ⑪ lid
- ⑫ lid seal
- ⑬ jug
- ⑭ sealing ring
- ⑮ blade unit

additional attachments

- ⑯ knife blade
- ⑰ dough tool
- ⑱ twin beater geared metal whisk
- ⑲ maxi-blend canopy
- ⑳ thick slicing/coarse shredding disc
- ㉑ thin slicing/fine shredding disc
- ㉒ fine (Julienne style) chipper disc
- ㉓ rasping disc
- ㉔ geared citrus press
- ㉕ mill
- ㉖ mini processor bowl
- ㉗ KENSTORE™ attachments carousel
- ㉘ spatula
- ㉙ recipe book (English only)

choosing a speed for all functions

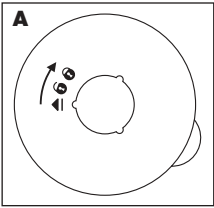
Tool/Attachment	Function	Speed	Maximum Capacities
Knife Blade	One Stage Cake Mix Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients Chopping/pureeing/pates	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	1.5Kg/3lb 5oz Total Wt 340g/12oz Flour Wt 600g/1lb 6oz Meat
Knife Blade with maxi-blend canopy	Soups – start at a low speed and move up to Max	Min –Max	1.5 litres/2pts 12oz
Whisk	Egg Whites Egg & sugar for fatless sponges Cream	Max Max 5 – Max	6 Egg Whites 500 mls
Dough tool	Yeast mixes	Max	600g/1lb 6oz
Discs – slicing/shredding/chipping	Firm food items such as carrots, hard cheese. Softer items such as cucumbers, tomatoes	5 – Max Min – 5	
Rasping disc	Parmesan cheese, Potatoes for German potato dumplings.	Max	
Citrus Press	Citrus fruits	1	
Mini Bowl & knife	All processing	Max	200g/8oz
Liquidiser	All processing	Max	1.5 litres/2pts 12fl.oz
Mill	All processing	Max	

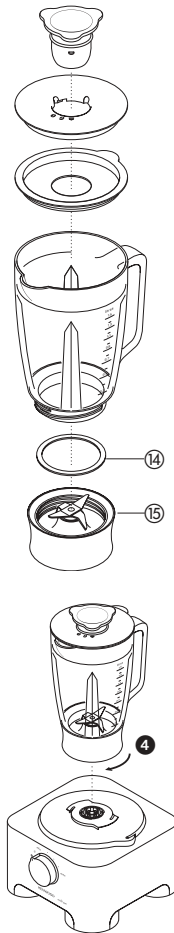
to use your food processor

- 1 Fit the detachable shaft onto the power unit ❶.
- 2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ❷.
- 3 Fit an attachment over the drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
- 4 Fit the lid ❸ - 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 control.**
- 5 Plug in and the power on light will come on. Switch on and select a speed.
 - **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**

- Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
 - 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
 - **Always switch off 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

- 1 Fit the sealing ring ⑭ into the blade unit ⑮ - ensuring the seal is located correctly.
Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.
- 2 Screw the jug onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Push the lid seal onto the underside of the lid.
- 5 Fit and lock the filler cap in the lid, by turning one position ⑦.
- 6 Fit the lid to the goblet and turn the filler cap to ⑦ to lock.
The filler cap can be located in 3 different positions (see A)

 - ⑦ - filler cap removable for adding ingredients to the jug.
 - ⑦ - lid unlocked/filler cap locked to the lid for fitting and removing the lid.
 - ⑦ - lid locked.
- 7 Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock ④.
- 8 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 1½ litres (2pts 12flox) - less for frothy liquids like milkshakes.

Note: The mill base is not interchangeable with the glass liquidiser jug. The processor will not operate if the wrong base is fitted. Refer to graphics on blade unit bases.

using the attachments

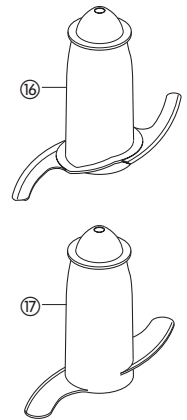
see chart for speed of each attachment.

⑮ knife blade/⑰ dough tool

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 if the dough tool is not supplied.

Use the dough tool for yeasted mixes.



hints

knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/¾in 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/¾in cubes.
- Take care not to over-process.

dough tool

- 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 - 90 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

⑱ twin beater geared whisk

Use for light mixtures only eg egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges. Heavier mixtures such as fat and flour will damage it.

using the whisk

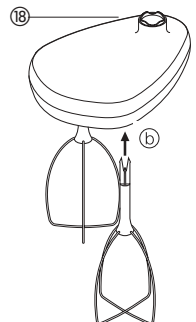
- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head ⑥.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.

important

- The whisk is not suitable for making one-stage cakes or creaming fat and sugar as these mixes will damage it. Always use the knife blade for cake making.

hints

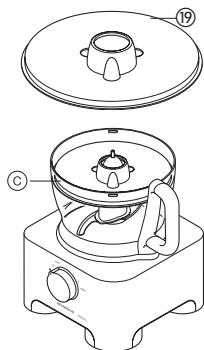
- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.



19 maxi-blend canopy

When blending liquids, use the maxi-blend canopy with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity from 1 litre to 1.5 litres, prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the canopy over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl **Ⓒ**. **Do not push down on the canopy, hold by the centre grip.**
- 5 Fit the lid and switch on.



slicing/shredding discs

reversible slicing/shredding discs - thick 20, thin 21

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

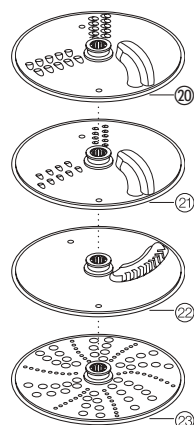
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

fine (Julienne style) chipper disc 22

Use to cut: potatoes for Julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette, cucumber).

rasping disc 23

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

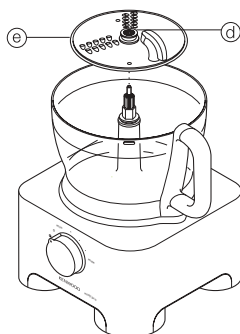


safety

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

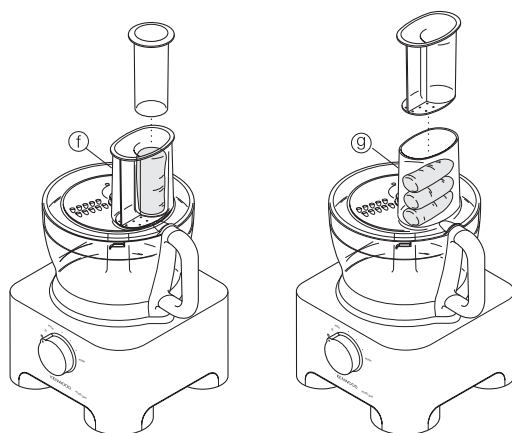
to use the cutting discs

- 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 Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients. To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube. To use the large feed tube - use both pushers together.
- 5 Put the food in the feed tube.
- 6 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 large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the chipper disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright **Ⓕ** comes out shorter than food placed horizontally **Ⓖ**.
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.



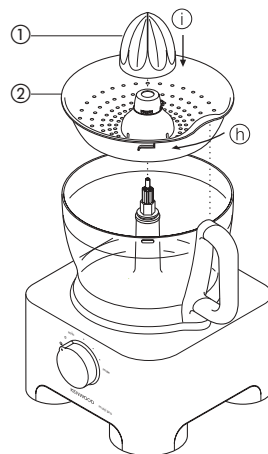
24 citrus press

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

- 1 cone
- 2 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.**



25 mill

Use the mill for milling herbs, nuts and coffee beans.

- ① blade unit
- ② sealing ring
- ③ jar
- ④ sprinkler lid

safety

- Never fit the blade unit to your machine without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.

Note: The mill base is not interchangeable with the glass liquidiser jug. The processor will not operate if the wrong base is fitted. Refer to graphics on blade unit bases. important

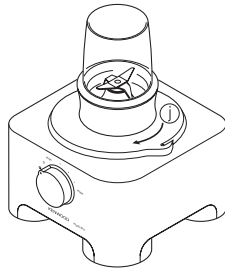
- To ensure long life of your mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the mill is fitted incorrectly.
- Use for dry ingredients only.

to use your mill

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- 2 Fit the sealing ring into the blade unit.
- 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade unit onto the jar until it is finger tight.
- 5 Place the mill onto the power unit and turn to lock ①.
- 6 Switch on to maximum speed or use the pulse control.
- 7 After milling, you can replace the blade unit with the sprinkler lid and shake out your food.

hints

- Herbs are best milled when clean and dry.



26 mini processor bowl

Use the mini processor bowl to chop herbs and process small quantities of ingredients e.g. meat, onion, nuts, mayonnaise, vegetables, purées, sauces and baby food.

- ① mini processor knife blade
- ② mini processor bowl

to use the mini processor bowl

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the mini processor bowl - ensuring the ribs on the inside of the mini bowl chimney align with the slots in the main bowl chimney ①.
- 3 Place the knife blade over the drive shaft (k).
- 4 Add the ingredients to be processed.
- 5 Fit the lid and switch on.

safety

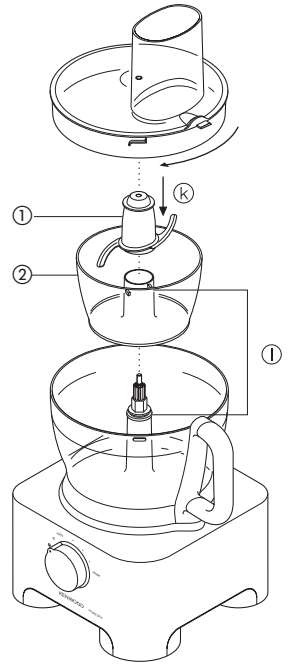
- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

important

- Don't process spices - they may damage the plastic.
- Don't process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate - they may damage the blade.

hints

- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm (½ - ¾ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.

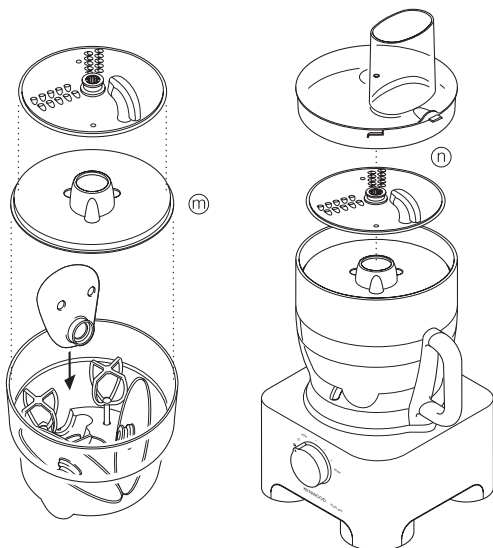


27 KENSTORE™ attachments carousel

Your food processor is supplied with an attachment storage carousel that fits inside the bowl.

to use the storage carousel

- 1 Fit the knife blade to the bowl.
- 2 Then fit the whisk, discs and canopy into the carousel (m).
- 3 Fit the carousel over the knife blade and place the processor lid on top (n).

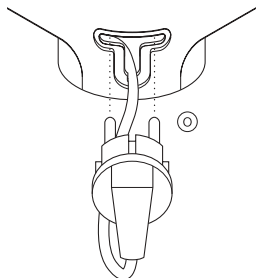


care & cleaning

- Always switch off and unplugged 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 (o).



liquidiser/mill

- 1 Empty the jug/jar before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jug/jar by hand.
- 3 Remove and wash the seals
- 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.

twin beater geared whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry.

Do not immerse the drive head in water.

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature programme 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 machine
 - Servicing or repairs
- Contact the shop where you brought the food processor.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate	No power/indicator light not lit. Bowl not locked on correctly. Lid not locked correctly.	Check processor is plugged in Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly. If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Liquidiser/mill will not operate	Wrong base used.	The mill base is not interchangeable with the liquidiser jug. The processor will not operate if the wrong base is fitted. Check graphic is correct on base used.
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated under "to use your food processor". Check lid is locked correctly.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

دليل تحري الخلل واصلاحه

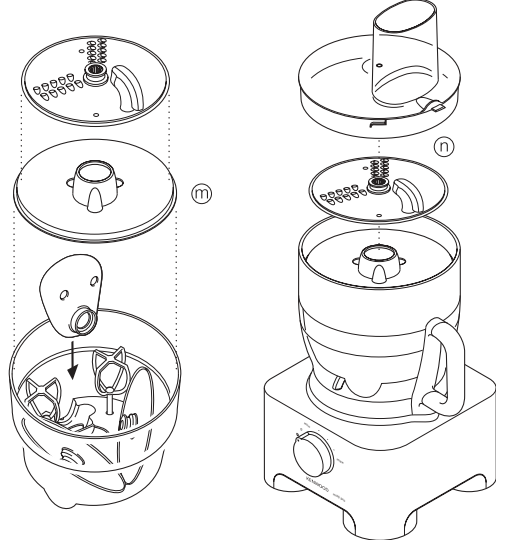
المشكلة	السبب	الحل
جهاز المعالجة لا يشتغل	الكهرباء غير متوفرة/ضوء التأشير ليس مضاءاً. الوعاء غير مقفل بشكل صحيح . الغطاء غير مقفول بشكل صحيح.	تأكد من ان الجهاز موصولاً بالكهرباء. تأكد من ان الوعاء مركب بشكل صحيح والمقابض تقع نحو الجهة اليمنى. تأكد من ان ترابط الغطاء في الموقع الصحيح في منطقة المقبض. سوف لا يشتغل الجهاز اذا كان الوعاء او الغطاء غير مركب بشكل صحيح. اذا لم تصح اي من النقاط اعلاه، اكشف على الفيوز/قاطع الدائرة الموجود في بيتكم.
جهاز التسييل/المطحنة لا تعمل	استعمال قاعدة غير صحيحة	ان قاعدة المطحنة غير قابلة للتبادل مع وعاء جهاز التسييل الزجاجي . سوف لا تشتغل وحدة المعالجة اذا ركبت القاعدة الخطأ. انظر الرسومات الواقعة على قاعدة وحدة الشفرة.
الجهاز يتوقف اثناء العمل	الافراط بالتحميل/تجاوز السعات القصوى الغطاء غير مقفل	راجع الكميات القصوى المذكورة تحت عنوان "لاستعمال جهاز المعالجة". تأكد ان الغطاء مقفلاً بشكل صحيح.
ضعف اداء الادوات/الملحقات	راجع الملاحظات المفيدة الواردة في قسم " استعمال القطع الملحقة".	تأكد ان القطع الملحقة مركبة بشكل صحيح

٢٧ خزانة الملحقات كينستور ماركة تجارية KENSTORE

ان جهاز معالجة الطعام مزود بوحدة لتخزين الملحقات تجلس داخل الوعاء.

لاستعمال وحدة (وعاء) التخزين

- ١ ركب شفرة السكين على الوعاء.
- ٢ ثم ركب المخفقة، الاقراص والمظلة في وعاء التخزين (م).
- ٣ ركب وعاء التخزين على شفرة السكين وضع غطاء الجهاز على القمة (ن).



جهاز التسييل/المطحنة

- ١ افرغ الوعاء/المرطبان قبل فكه من وحدة الشفرة.
- ٢ اغسل الوعاء/المرطبان باليد.
- ٣ ازل واغسل اطواق احكام السد.
- ٤ لا تلمس الشفرات الحادة - نظفها بالفرشاة مستعملا محلول ماء وصابون ساخن، ثم اشطفها جيدا تحت الحنفية. لا تغمر وحدة الشفرة بالماء.
- ٥ اتركها تجف وهي مقلوبة رأسا على عقب.

المخفقة المزودة المسننة

- تفصل المخفقة من رأس عمود الادارة بسحبها برفق لاجراجها. تغسل بمحلول ماء وصابون ساخن.
- يسمح رأس عمود الادارة بقطعة قماش رطبة ثم يجفف.
- لا تغمر رأس عمود الادارة في الماء.

جميع الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- وكطريقة بديلة، يمكن غسلها في الرف العلوي لغسالة الصحون. يوصى باستعمال برنامج غسل قصير ومنخفض الحرارة.

الخدمة ورعاية الزبائن

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

للحصول على مساعدة حول:

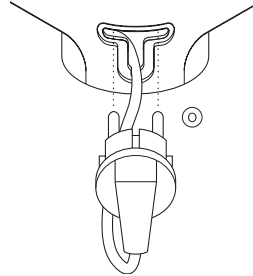
- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

العناية والتنظيف

- دائما اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.
- عامل الشفرة واقراص التقطيع بحذر - فهي حادة جدا.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. افرك بقطعة قماش غمرت بزيت نباتي لازالة اللون.

وحدة الطاقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- يخزن السلك الزائد في مكان التخزين الواقع خلف الجهاز ⑤.



٢٥) المطحنة

تستعمل المطحنة لطحن الاعشاب والجوز

بانواعه وحبوب القهوة.

① وحدة الشفرة

② حلقة احكام السد

③ وعاء

④ غطاء الرش

السلامة

- ابدأ لا تترك وحدة الشفرة على المكنة بدون ان يكون الوعاء مركبا.
- ابدأ لا تفك الوعاء اثناء تركيب المطحنة على المكنة.
- لا تلمس الشفرات الحادة. ابق وحدة الشفرة بعيدة عن متناول الاطفال.
- ابدأ لا تنزل المطحنة قبل التوقف التام للشفرات.

ملاحظة: ان قاعدة المطحنة غير قابلة للتبادل

مع وعاء جهاز التسييل الزجاجي . سوف لا

تشغل وحدة المعالجة اذا ركبنا القاعدة

الخطأ. انظر الرسومات الواقعة على قاعدة

وحدة الشفرة.

ملاحظات مفيدة

- لضمان العمر الطويل للمطحنة . ابدأ لا تشغيلها لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية. اوقف التشغيل حال الوصول الى القوام الصحيح.
- لا تعالج التوابل - فهي قد تضر بالبلاستيك.
- لا تشغل المكنة اذا كان جهاز التسييل مركبا بشكل غير صحيح.
- تستعمل للمواد الجافة فقط.

لاستعمال المطحنة

١ ضع المواد في الوعاء. املأ بمقدار لا يتجاوز النصف.

٢ ركب حلقة احكام السد في وحدة الشفرة.

٣ اقلب وحدة الشفرة رأسا على عقب. اخفضها في الوعاء والشفرة متجه للأسفل.

٤ ابرم وحدة الشفرة على الوعاء الى ان تصبح محكمة الشد بقوة الاصابع.

٥ المطحنة على وحدة الطاقة وابرم القفل ①.

٦ شغل على السرعة القصوى او استعمال زر

التحكم بالتشغيل المتقطع.

٧ بعد الطحن، يمكنك استبدال وحدة الشفرة

بغطاء الرش (الغطاء المثقب) ورش المواد على الطعام.

• غطاء الرش غير مانع لدخول الهواء.

ملاحظات مفيدة

- تطحن الاعشاب على افضل وجه عندما تكون نظيفة وجافة.

٢٦) وعاء المعالجة "ميني" (الصغير)

يستعمل وعاء المعالجة ميني لتقطيع الاعشاب ومعالجة كميات قليلة من المواد مثل اللحوم، البصل، الجوز، الميونيز، الخضار، البيوريه، الصلصة وطعام الاطفال.

① شفرة سكين جهاز المعالجة ميني

② وعاء جهاز المعالجة ميني

لاستعمال وعاء المعالجة ميني

١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.

٢ ركب وعاء المعالجة ميني - متاكدا من مراصفة الاضلاع الواقعة داخل قناة الوعاء الصغير مع الشقوق الموجودة في قناة الوعاء الكبير ①.

٣ ضع شفرة

السكين على عمود الادارة ②.

٤ اصف المواد الواجب

معالجتها.

٥ ركب الغطاء وشغل.

السلامة

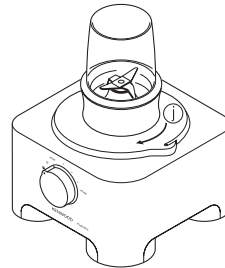
- ابدأ لا ترفع الغطاء الا بعد التوقف التام لشفرة السكين.
- شفرة السكين حادة جدا - تعامل بحذر دائما.

ملاحظة هامة

- لا تعالج التوابل - فقد تلحق الضرر بالبلاستيك.
- لا تعالج اطعمة قاسية مثل حبوب القهوة، مكعبات الثلج او الشوكولاتة - فهي قد تلحق الضرر بالشفرة.

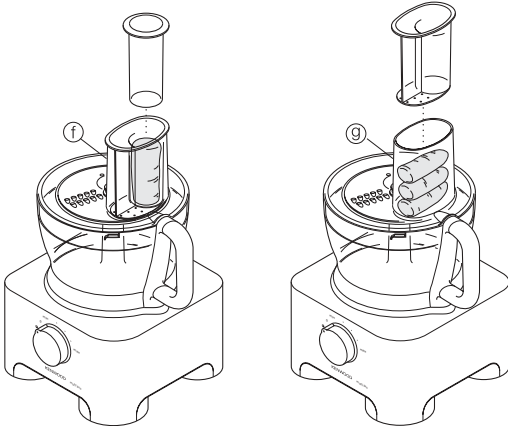
ملاحظات مفيدة

- تقطع الاعشاب على افضل وجه عندما تكون نظيفة وجافة.
- دائما اصف قليلا من السائل عند خلط مواد مطبوخة لعمل طعام الاطفال.
- قطع الاغذية مثل اللحم، الخبز، الخضار الى مكعبات بقياس ١-٢ سم (١/٢) - ٣/٤ بوصة) قبل المعالجة.
- عند عمل الميونيز، اصف الزيت خلال انبوب التغذية.

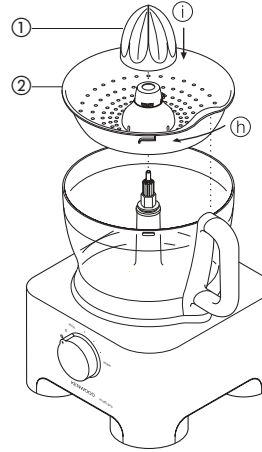


ملاحظات مفيدة

- استعمل مواد طازجة.
- لا تقطع الطعام الى قطع صغيرة أكثر مما يجب. أملاً عرض انبوب التغذية الكبير تماماً. يمنع هذا الطعام من الانزلاق جانبياً أثناء المعالجة. وكبدل لذلك استعمل انبوب التغذية الصغير.
- عند استعمال قرص التقطيع، ضع المواد افقياً.
- عند عمل الشرائح او التقطيع: الطعام الموضوع عمودياً ① يخرج اقصر من الطعام الموضوع افقياً ⑨.
- ستكون هناك دائماً كمية قليلة من المواد المفقودة على الصفيحة او الوعاء بعد المعالجة.



②٤ عصارة الحمضيات

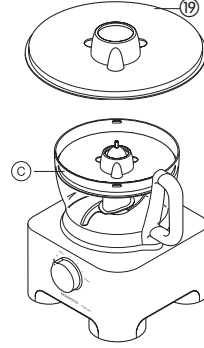


- تستعمل عصارة الحمضيات لاستخراج العصير من فاكهة الحمضيات (مثل البرتقال، الليمون، الليم، الكريب فروت).
- ① مخروط
 - ② منخل

لاستعمال عصارة الحمضيات

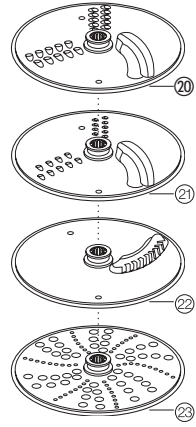
- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
 - ٢ ركب المنخل (المصفاة) في الوعاء - متأكدًا من ان مقبض المنخل مقلًا في موضعه مباشرة فوق مقبض الوعاء (h).
 - ٣ ضع المخروط فوق عمود الادارة وابرمه الى ينزل كامل المسافة الى الاسفل ①.
 - ٤ اقطع الفاكهة الى انصاف. ثم شغل الجهاز واضغط الفاكهة على المخروط.
- سوف لا تشتغل عصارة الحمضيات اذا لم يكن المنخل مقلًا بشكل صحيح.

①٩ مظلة الخلط ماكسي



- عند خلط السوائل، استعمل مظلة الخلط ماكسي مع شفرة السكين. وهي تتيح لكم زيادة سعة معالجة السوائل من ١ الى ١.٥ لتر وتمنع التسرب وتحسن من أداء التقطيع للشفرة.
- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
 - ٢ ركب شفرة السكين.
 - ٣ اضع المواد الواجب معالجتها.
 - ٤ ركب المظلة على قمة الشفرة متأكدًا من جلوسها على الافبرز الواقع على داخل الوعاء ③. لا تدفع على المظلة، امسكها من المقبض الوسطي.
 - ٥ ركب الغطاء وشغل.

اقراص عمل الشرائح/التقطيع



- اقراص عمل الشرائح/التقطيع القابلة للاستعمال على الجانبين - السمكة ②٠، الرقيقة ②١.
- استعمل جهة التقطيع للجبن والجزر والبطاطس والاذنية المائلة من ناحية القوام.
- استعمل جهة عمل الشرائح للجبن والبطاطس والملفوف والخيار وجذور البنجر والبصل.
- قرص التقطيع الدقيق (طراز جوليان) ②٢ يستعمل لتقطيع البطاطس لعمل اصابع البطاطس الفرنسية المقلية نوع جوليان، والمواد الصلبة لاعداد انواع السلطة، المتبلات، اطعمة الكسولة، والمقليات الممزوجة (مثل الجزر، الفلفل السويدي، الخيار).

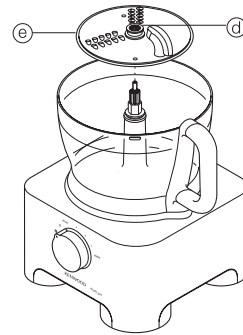
قرص المبشرة ②٣

- يبشر (يقشط) جبن بارميسان والبطاطس لعمل زلابية البطاطس الالمانية.

السلامة

- ابدأ لا تزال الغطاء الى ان يتوقف قرص التقطيع تماماً.
- يجب تداول اقراص التقطيع بحذر - فهي حادة جداً.

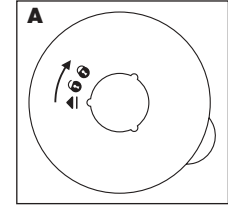
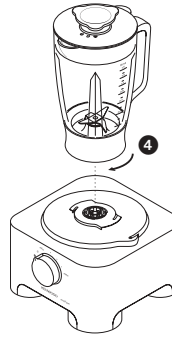
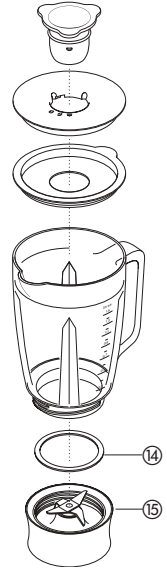
لاستعمال اقراص التقطيع



- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ماسكا المقبض الوسطي ④، ضع القرص على عمود الادارة جاعلاً الجهة المناسبة متجة نحو الاعلى ⑤.
- ٣ ركب الغطاء.
- ٤ انتخب قياس انبوب التغذية الذي تريد استعماله. تحتوي الدافعة على انبوب تغذية اصغر لمعالجة المواد الافرادية او الرقيقة. لكي تستعمل الانبوب الصغير - ضع اولاً الدافعة الكبيرة داخل انبوب التغذية. ولاستعمال انبوب التغذية الكبير - استعمل كلتا الدافعتين معاً.
- ٥ ضع الطعام في انبوب التغذية.
- ٦ شغل الجهاز وادفع المواد بشكل متجانس بالدافعة - ابدأ لا تضع اصابعك في انبوب التغذية.

لاستعمال جهاز التسييل

- ١ ركب حلقة احكام السد (14) في وحدة الشفرة (15) - متاكدا من وضع الحلقة بشكل صحيح. سوف يحصل تسرب اذا كان مانع التسرب متضررا او غير مركب بشكل صحيح.
- ٢ ابرم الوعاء على وحدة الطاقة.
- ٣ ضع المواد في الوعاء.
- ٤ ادفع طوق منع التسرب للغطاء في الناحية التحتية للغطاء.
- ٥ ركب واقل سداة المرشح في الغطاء، بالبرم بموضع واحد (17).
- ٦ ركب الغطاء على الوعاء وابرم سداة المرشح الى لاقفاله. يمكن وضع سداة المرشح في ٣ مواضع مختلفة (انظر (A))
- سداة المرشح يمكن ازالها لاضافة المواد الى الوعاء.
- ٧ غير مقفول/سداة المرشح مقفلة على الغطاء.
- ٨ لتركيب وازالة الغطاء.
- ٩ الغطاء مقفل.
- ١٠ ضع جهاز التسييل على وحدة الطاقة وابرم لاقفاله (4).
- ١١ انتق سرعة او استعمال زر التحكم بالتشغيل المتقطع.



ملاحظات مفيدة

- عند عمل الميونيز، توضع جميع المكونات، ما عدا الزيت، فيجهاز التسييل. واثناء كون المكنة مشغلة، يصب الزيت ببطء في سداة المرشح ويترك لينساب.
- قد تحتاج انواع المزيج الكثيفة، مثل الباتيه وسوائل الغمس الى قشط. اذا صعبت معالجتها، يضاف مزيد من السائل.
- عند جرش الثلج زر التحكم بالتشغيل المتقطع (P) على دفعات قصيرة.

هام

- السماح بتبريد كل السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الخلاط.
- لضمان العمر الطويل لجهاز التسييل - ابدأ لا تشغله لمدة تزيد عن ٦٠ ثانية.
- اوقف التشغيل حال الوصول الى القوام الصحيح.
- لا تعالج التوابل - فهي قد تضرر بالابلاستك.
- لا تشغل المكنة اذا كان جهاز التسييل مركبا بشكل غير صحيح.
- لا تضع مواد جافة في جهاز التسييل قبل التشغيل. اذا لزم الامر، قطعها الى قطع؛ ازل سداة المرشح؛ ثم واثناء كون المكنة مشغلة، الق القطع واحدة فواحدة.
- لا تستعمل جهاز التسييل كحاوية تخزين. ابقه فارغا قبل وبعد الاستعمال.
- ابدأ لا تخطط اكثر من ١.٥ لتر (٢ باينت و ١٢ اونصة سائل) - واقل من هذا للسوائل المكونة للرغوة مثل المخفوقات اللبنية.

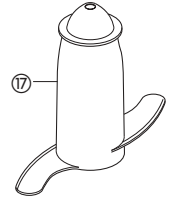
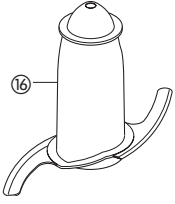
ملاحظة: ان قاعدة المطحنة غير قابلة للتبادل مع وعاء جهاز

التسييل الزجاجي. سوف لا تشتغل وحدة المعالجة اذا ركبنا القاعدة الخطأ. انظر الرسومات الواقعة على قاعدة وحدة الشفرة.

استعمال القطع الملحقة

انظر المخطط بالأعلى لسرعة كل مرفق.

16 شفرة السكين/ 17 اداة العجن



ان شفرة السكين هي الاداة الأكثر تنوعا في الاستعمال من بين جميع الملحقات الاخرى. وان طول مدة المعالجة سوف يحدد القوام الناتج. للحصول على قوام اكثر خشونة استعمال زر التحكم بالتشغيل المتقطع.

استعمل شفرة السكين لعمل الكيك والمعجنات وتقطيع اللحوم النيئة والمطبوخة، الخضار، انواع الجوز والفستق، الباتيه، سائل التغميس، البيوريه، الحساء، وكذلك لعمل كسر الخبز من الخبز والبسكويت. كما ويمكن استعمالها ايضا لامزجة الدقيق والخميرة اذا لم تزود اداة العجن.

تستعمل اداة العجن لمعالجة الامزجة الحاوية على الخميرة.

ملاحظات مفيدة

شفرة للسكين

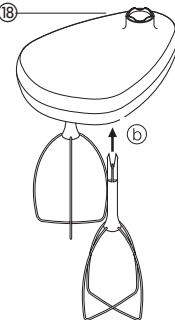
- تقطع الاغذية مثل اللحم، الخبز، الخضار الى مكعبات قياس ٢ سم / ٣/٤ بوصة تقريبا قبل المعالجة.
- يجب تكسير البسكويت الى قطع واضافتها عبر انبوب التغذية اثناء كون المكنة مشغلة.
- عند عمل الكيك استعمال السمن مباشرة من البراد بعد تقطيعه الى مكعبات قياس ٢ سم / ٣/٤ بوصة تقريبا.
- انتبه الى ضرورة تجنب الافراط بالمعالجة.

اداة العجن

- ضع المواد الجافة في الوعاء واضف السائل عبر انبوب التغذية اثناء كون الجهاز قيد التشغيل. تعالج المواد الى ان تتشكل كرة سلسلة مرنة من العجين وسوف يأخذ هذا الامر ٦٠-٩٠ ثانية.
- يعاد العجن باليد فقط. لا يوصى بإعادة العجن في الوعاء لانه قد يسبب عدم استقرار الجهاز.

18 المخفقة المزودة المسننة

تستعمل لمزج المواد الخفيفة فقط مثل بياض البيض، الكريم، الحليب المجفف وخفق البيض والسكر لعمل الكيك الاسفنجي العديم السمن. ان الامزجة الاثقل مثل السمن والدقيق سوف تلحق الضرر بها.



استعمال المخفقة

- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ادفع المخفقة بإحكام في رأس عمود الادارة (18).
- ٣ ركب المخفقة ببرمها بعناية الى ان تنزل على عمود الادارة.
- ٤ اضف المواد.
- ٥ ركب الغطاء - متاكدا من وقوع طرف عمود الادارة في مركز الغطاء.
- ٦ شغل.

ملاحظة هامة

- ان المخفقة ليست مناسبة لعمل كيك المرحلة الواحدة او عمل كريم السمن والسكر حيث ان هذه الخلطات سوف تلحق الضرر بها. دائما استعمال شفرة السكين لعمل الكيك.

ملاحظات مفيدة

- تتحقق افضل النتائج عندما يكون البيض المستعمل بدرجة حرارة الغرفة.
- تأكد من ان المخفقة والوعاء نظيفة وخالية من الشحم قبل الخفق.

انتقاء سرعة لجميع الوظائف

الاداة/القطعة الملحقة	الوظيفة	السرعة	الساعات القصوى
شفرة السكين	خلطة الكيك مرحلة واحدة معجنات-فرك السمن بالدقيق اضافة الماء لدمج مواد المعجنات تقطيع/بوريه/باتيه	دنيا- قصوى ٥ - قصوى ٥-١	١.٥ كجم/٣ باوند و ٥ اونصة، الوزن الكلي ٣٤٠ جم/١٢ اونصة، وزن الدقيق ٦٠٠ جم/١ باوند و ٦ اونصة لحم
شفرة السكين مع مظلة الخلط ماكسي	انواع الحساء- ابدأ بسرعة منخفضة ثم ارفعها الى السرعة القصوى	دنيا-قصوى	١.٥ لتر/٢ باينت و ١٢ اونصة
الخفق	بياض البيض بيض وسكر لحلولى اسفنجية بدون سمن كريم	قصوى قصوى ٥ - قصوى	بياض ٦ بيضات ٥٠٠ مل
اداة العجن	خلطات ذات خميرة	قصوى	٦٠٠ جم/١ باوند و ٦ اونصة
الاقراص-التشريح/التقطيع/ التكسير	مواد الطعام الصلبة مثل الجزر، الجبنة الصلبة. مواد اللين مثل الخيار، الطماطم	٥ - قصوى دنيا - ٥	
قرص المبشرة	جبين بارميسان، بطاطس لزلابية البطاطس الالمانية	قصوى	
عصارة الحمضيات	فاكهة الحمضيات	١	
وعاء ميني والسكين	جميع انواع المعالجة	قصوى	٢٠٠ جم/٨ اونصة
جهاز التيسيل	جميع انواع المعالجة	قصوى	١.٥ لتر/٢ باينت و ١٢ اونصة سلنل
المطحنة	جميع انواع المعالجة	قصوى	

لاستعمال جهاز معالجة الطعام

- استعمل زر التحكم بالتشغيل المتقطع (P) للتشغيل على دفعات. سوف يشتغل الجهاز طالما كان الزر مضغوطا.
- ٦ نفذ الخطوات اعلاه بتسلسل عكسي لازالة الغطاء، القطع الملحقة والوعاء.
- دائما اوقف التشغيل قبل ازالة الغطاء.
- ملاحظة هامة**
- ان الجهاز غير مناسب لجرش او طحن حبوب القهوة او تحويل السكر الحبيبي الى سكر كاستر.
- عند اضافة روح اللوز او المنكهات الى المزيج، تجنب التلامس مع البلاستيك لان ذلك قد يؤدي الى تلون دائم.

- ١ ركب عمود الادارة القابل للفصل على وحدة الطاقة ① .
- ٢ ثم ركب الوعاء. ضع المقبض نحو الخلف وايرم مع اتجاه حركة الساعة الى ان يقفل ② .
- ٣ ركب قطعة ملحقة على عمود الادارة.
- دائما ركب الوعاء والقطعة الملحقة على المكنة قبل اضافة المواد.
- ٤ ركب الغطاء ③ - مع التأكد من تمرکز قمة عمود الادارة في مركز الغطاء.
- لا تستعمل الغطاء لتشغيل الجهاز، دائما استعمل زر التحكم بالتشغيل/الايقاف.
- ٥ اوصل الجهاز بالكهرباء وعندها سيضاء ضوء وصل الطاقة. شغل وانتق سرعة ما.
- سوف لا يشتغل الجهاز اذا كان الغطاء والوعاء مركبين بشكل غير صحيح.

عربي

قبل القراءة الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف بما في ذلك الاغطية البلاستيكية للشفرة من شفرة السكين. **توخى الحذر حيث ان الشفرة حادة جدا.** ترمى هذه الاغطية حيث انها تحمي الشفرة اثناء التصنيع والنقل فقط.
- ٢ تغسل الاجزاء، انظر "التنظيف".
- ٣ يدفع السلك الزائد في الناحية الخلفية للمكنة.

مفتاح الرموز

جهاز المعالجة

- ① وحدة الطاقة
- ② عمود ادارة قابل للفصل
- ③ وعاء
- ④ غطاء
- ⑤ انبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ ترابطات امان
- ⑧ مخزن السلك
- ⑨ زر التحكم بالسرعة مع ضوء بيان توفر الطاقة.

جهاز التسييل

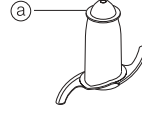
- ⑩ سداة المرشح
- ⑪ غطاء
- ⑫ طوق احكام سد المرشح
- ⑬ وعاء
- ⑭ حلقة احكام السد
- ⑮ وحدة الشفرة

قطع ملحقة اضافية

- ⑯ شفرة السكين
- ⑰ اداة العجن
- ⑱ مخففة مزدوجة معدنية مسننة
- ⑲ امتداد (مظلة) ماكسي - بلند
- ⑳ قرص عمل الشرائح السميكة/ التقطيع الخشن
- ㉑ قرص عمل الشرائح الرقيقة/ التقطيع الناعم
- ㉒ قرص التكسير الناعم (طراز جوليان)
- ㉓ قرص المبشرة
- ㉔ مكبس مسنن لعصر الحمضيات
- ㉕ مطحنة
- ㉖ وعاء جهاز المعالجة ميني
- ㉗ مخزن ملحقات كينستور ماركة تجارية
- ㉘ مقشطة
- ㉙ وعاء الجهاز الصغير

قبل استخدام جهاز Kenwood

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



السلامة

- ان الشفرات والاقراص حادة جدا، تداولها بحذر. **دائماً امسك شفرة السكين من مقبض الاصابع ⑧ الواقع عند الاعلى، بعيداً عن الحافة القاطعة، وذلك سواء اثناء المداولة او التنظيف.**
- لا ترفع او تحمل جهاز المعالجة من المقبض - وبخلافه قد ينكسر المقبض مسبباً الضرر.
- تزال شفرة السكين دائماً قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- ابق الايدي والادوات خارج وعاء جهاز المعالجة ومرطبان جهاز التسييل عندما يكون الجهاز متصلاً بالكهرباء.
- اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء:
 - قبل تركيب او ازالة الاجزاء
 - بعد الاستعمال
 - قبل التنظيف
- ابدأ لا تستعمل الاصابع لدفع الطعام في انبوب التغذية (التقديم). استعمل دائماً الدافعة/الدافعات المزودة.
- قبل ازالة الغطاء من الوعاء اثناء كونه على وحدة الطاقة:-
 - اوقف التشغيل؛
 - انتظر الى حين التوقف الكامل للقطعة الملحة/الشفرات.
 - كن متنبهاً لكي لا تفك وعاء جهاز التسييل او المطحنة من وحدة الشفرة.
- السماح بتبريد كل السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الخلاط.
- لا تستعمل الغطاء لتشغيل الجهاز، دائماً استعمل ازرار التشغيل/الاييقاف.
- قد تضرر هذه المكنة وتسبب الضرر اذا تم تعريض آلية الترابط الى قوة مفرطة.
- ابدأ لا تستعمل قطعة ملحقة غير مخول استعمالها.
- ابدأ لا تترك المكنة مشغلة لوحدها.
- ابدأ لا تستعمل مكنة متضررة . بل اكشف عليها او اصلحها: انظر "الخدمة".
- ابدأ لا تسمح لوحدة الطاقة او السلك او القابس بالابتلال.
- لا تسمح للسلك الزائد بالتدلي من حافة طاولة او منضدة عمل او بالتلامس مع اسطح ساخنة.
- لا تتجاوز السعات القصوى المذكورة.
- 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 الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر الكهرباء لديكم هو ذاته المبين على الناحية التحتية من المكنة.
- يتطابق هذا الجهاز مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية EEC/336/89.

راهنمای عیب یابی

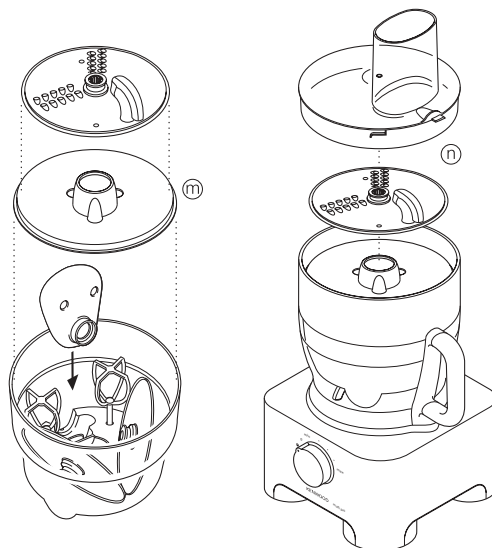
مشکل	علت	راه حل
دستگاه غذاساز کار نمی کند	دستگاه روشن نمی شود/چراغ نشان دهنده خاموش است کاسه بدرستی قفل نشده است. درپوش بدرستی قفل نشده است.	ببینید آیا دستگاه غذاساز به برق وصل است یا خیر. ببینید آیا کاسه بدرستی در جای خود قرار گرفته و دسته به سمت راست قرار داده یا خیر. ببینید آیا قفل داخلی درپوش بدرستی در محیط دسته قرار دارد یا خیر. اگر کاسه و درپوش بدرستی سوار نشده باشند، غذاساز کار نخواهد کرد. اگر هیچ کدام از موارد فوق نبود، فیوز/مدارشکن منزل خود را کنترل کنید.
همزن/آسیاب کار نمی کند	پایه اشتباهی نصب کرده اید.	پایه آسیاب را نمی توان با ظرف همزن عوض کرد. اگر پایه اشتباهی سوار شده باشد دستگاه غذاساز کار نخواهد کرد. برای آشنایی با پایه های مختلف به تصاویر مراجعه کنید.
دستگاه غذاساز در حین کار متوقف می شود	بار بیش از حد روی دستگاه غذاساز وارد آمده/از گنجایش های حداکثر تخطی شده است. درپوش قفل نیست.	گنجایش های حداکثر قید شده در بخش "برای استفاده از دستگاه غذاساز" رجوع کنید. ببینید درپوش بدرستی قفل شده است یا خیر.
عملکرد نامناسب ابزارها/ملحقات.	به نکات مربوطه در بخش "استفاده از ملحقات" مراجعه کنید. ببینید آیا ملحقات را به طور صحیح نصب کرده اید یا خیر.	

27) محفظه گردان لوازم الحاقی KENSTORE

دستگاه غذاساز شما مجهز به یک محفظه گردان در داخل کاسه خود است که می توانید لوازم الحاقی را در آن قرار دهید.

برای استفاده از محفظه گردان

- ۱ تیغه چاقو را در کاسه قرار دهید.
- ۲ حالا همزن، دیسک ها و قاب را در محفظه گردان (m) قرار بدهید.
- ۳ محفظه گردان را روی تیغه چاقو بگذارید و درپوش غذاساز را روی آن قرار دهید (n).



همزن/آسیاب

- ۱ قبل از اینکه ظرف همزن/آسیاب را از روی تیغه ها باز کنید، آنرا خالی کنید.
- ۲ ظرف همزن/آسیاب را با دست بشویید.
- ۳ واشرها را برداشته و بشویید.
- ۴ 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.
- ۵ آنرا پشت و رو قرار داده و بگذارید خشک شود.

همزن دوقلو چرخ دنده دار

- همزن ها را از کلکی محرک جدا کنید، برای این کار کافی است آنها را کمی بکشید. با آب صابونی گرم بشویید.
- یک دستمال تم دار روی کلکی محرک بکشید، و بعد خشک کنید. کلکی محرک را زیر آب فرو نکنید.

سایر قطعات

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

خدمات و سرویس دهی به مشتریان

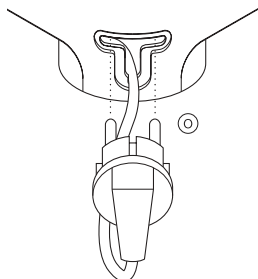
- اگر سیم آسیب دیده است، به منظور تامین ایمنی باید حتماً و حتماً توسط Kenwood یا یک تعمیرکار مجاز Kenwood تعویض شود.
- اگر در این موارد نیاز به کمک دارید:
- استفاده از دستگاه خود
- سرویس کردن یا تعمیرات
- با فروشنده ای که دستگاه غذاساز خود را از آنجا خریداری کرده اید، تماس بگیرید.

نگهداری و تمیز کردن

- همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید.
- موقع دست زدن و کار کردن با تیغه ها و دیسک های برش دهنده خیلی مراقب باشید - آنها بسیار تیز هستند.
- بعضی مواد غذایی ممکن است رنگ پلاستیک را عوض کنند. این حالت کاملاً طبیعی است 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 تم دار روی آن بکشید، و بعد خشک کنید.
- مطمئن شوید که بخش قفل داخلی عاری از ذرات باقیمانده مواد غذایی باشد.
- طول اضافی سیم را در بخش مخصوص قرار گرفتن سیم در پشت دستگاه قرار دهید (o).



25 آسیاب

از آسیاب برای آسیاب کردن بوته های سبزیجات، آجیل ها و دانه ها و نیز دانه های قهوه استفاده کنید.

- ① تیغه ها
- ② حلقه آب بندی کننده
- ③ ظرف
- ④ درپوش سوراخ دار

ایمنی

- هرگز تیغه را بدون اینکه ظرف روی دستگاه سوار شده باشد، جا نزنید.
- هرگز موقعی که آسیاب روی دستگاه سوار است، ظرف را جدا نکنید.
- به تیغه های تیز دست نزنید. تیغه ها را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- تا زمانی که تیغه ها به طور کامل از حرکت نایستاده اند، آسیاب را برندارید.
- **تذکر:** پایه آسیاب را نمی توان با ظرف شیشه ای همزن عوض کرد. اگر پایه اشتباهی سوار شده باشد دستگاه غذاساز کار نخواهد کرد.
- برای آشنایی با پایه های مختلف تیغه به تصاویر مراجعه کنید.

مهم

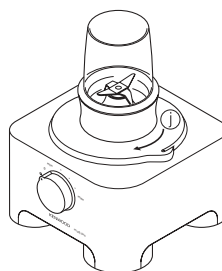
- برای تضمین عمر طولانی آسیاب، هرگز آنرا برای بیش از ۳۰ ثانیه به طور مداوم به کار نگیرید. به محض اینکه به غلظت دلخواه دست پیدا کردید، دستگاه را خاموش کنید.
- از دستگاه برای ادویه ها استفاده نکنید - ادویه ها به پلاستیک آسیب می رسانند.
- اگر آسیاب بدرستی سوار نشده باشد، غذاساز کار نخواهد کرد.
- فقط آنرا برای مواد خشک به کار ببرید.

برای استفاده از آسیاب

- ۱ مواد مورد نظر را در ظرف قرار دهید. حداکثر آنرا تا نیمه پر کنید، نه بیشتر.
- ۲ حلقه آب بندی را روی تیغه ها سوار کنید.
- ۳ تیغه ها را پشت و رو کنید.
- آنرا را روی ظرف پایین بیاورید، تیغه ها باید به سمت پایین باشند.
- ۴ تیغه ها را روی ظرف تا جایی که می توانید محکم کنید.
- ۵ آسیاب را روی دستگاه گذاشته و بچرخانید تا قفل شود ①.
- ۶ سرعت حداکثر را انتخاب کرده و یا از کنترل حرکت لحظه ای استفاده کنید.
- ۷ بعد از اتمام کار آسیاب می توانید درپوش سوراخ دار را جای تیغه ها ببندید تا بتوانید محصول تهیه شده را روی غذای خود بپاشید.
- درپوش سوراخ دار به طور کامل بسته نیست.

نکات

- سبزیجات زمانی بهتر آسیاب می شوند که تمیز و خشک باشند.



26 کاسه کوچک غذاساز

از کاسه کوچک غذاساز برای خرد کردن سبزیجات و پردازش مقادیر کم مواد غذایی مانند گوشت، پیاز، آجیل و دانه ها، مایونز، سبزیجات، پوره ها، سس ها و غذای بچه استفاده کنید.

- ① تیغه چاقوی کاسه کوچک غذاساز
- ② کاسه کوچک غذاساز

برای استفاده از کاسه کوچک غذاساز

- ۱ محور محرک و کاسه را روی دستگاه سوار کنید.
- ۲ کاسه کوچک غذاساز را سوار کنید - مطمئن شوید که دنده های درون میله عمودی توخالی وسط کاسه کوچک غذاساز با شیارهای میله عمودی کاسه اصلی ① جفت شوند.
- ۳ تیغه چاقو را روی محور محرک ② قرار دهید.
- ۴ مواد غذایی را اضافه کنید.
- ۵ درپوش را قرار داده و دستگاه را روشن کنید.

ایمنی

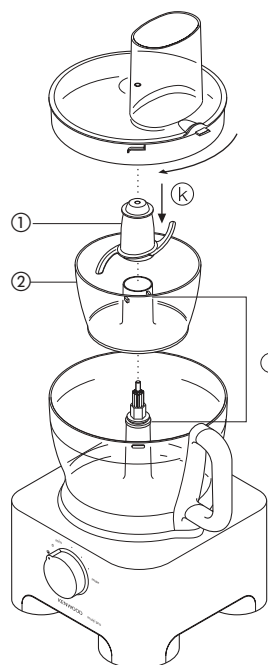
- تا زمانی که تیغه چاقو به طور کامل از حرکت نایستاده است، درپوش را برندارید.
- تیغه چاقو بسیار تیز است، موقع دست زدن و کار با آنها خیلی مواظب باشید.

مهم

- از دستگاه برای ادویه ها استفاده نکنید - ادویه ها به پلاستیک آسیب می رسانند.
- مواد غذایی سفت مانند دانه های قهوه، یخ یا شکلات را در دستگاه قرار ندهید - چون ممکن است به تیغه ها آسیب برسانند.

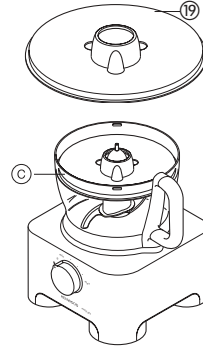
نکات

- سبزیجات زمانی بهتر خرد می شوند که تمیز و خشک باشند.
- برای تهیه غذای بچه کمی مایع در موقع مخلوط کردن مواد پخته شده اضافه کنید.
- گوشت، نان و سبزیجات را قبل از ریختن در دستگاه، به صورت تکه های زیر در اندازه تقریبی ۱ تا ۲ سانتی متر (۱/۲ تا ۳/۴ اینچی) خرد کنید.
- برای تهیه مایونز، روغن را در لوله تغذیه اضافه کنید.



19) قاب افزایش ظرفیت

موقعی که می خواهید مایعات را با هم مخلوط کنید از قاب افزایش ظرفیت همراه با تیغه چاقو استفاده کنید. این کار با شما امکان می دهد تا گنجایش مایعات را از ۱ لیتر به ۱.۵ لیتر افزایش دهید، و در ضمن از نشستی جلوگیری کرده و قابلیت خرد کردن تیغه را بهبود ببخشید.

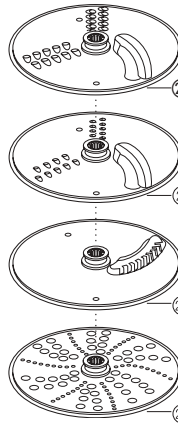


- ۱ محور محرك و کاسه را روی دستگاه سوار کنید.
- ۲ تیغه چاقو را قرار دهید.
- ۳ مواد غذایی را برای پردازش اضافه کنید.
- ۴ قاب در بالای تیغه سوار کنید و مطمئن شوید که روی لبه داخل کاسه قرار می گیرد. **قاب را به پایین فشار ندهید، آنرا از مرکز بگیرید.**
- ۵ درپوش را قرار داده و دستگاه را روشن کنید.

دیسکهای ورقه ورقه کردن/برش درشت

ورقه ورقه کردن/برش درشت دو رو دیسک ها - ضخیم 20، نازک 21

از سمت برش دهنده برای پنیر، هویج، سیب زمینی و سایر مواد غذایی با بافت مشابه استفاده کنید. از سمت ورقه ورقه کننده برای پنیر، هویج، سیب زمینی، کلم، خیار، کدو، چغندر و پیاز استفاده کنید.



دیسک رنده ریز (برش های طویلی) 22

استفاده برای بریدن: سیب زمینی برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده به شکل خالالی؛ مواد سفت برای سالادها، چاشنی ها، خوراک ها و ستر فری (مانند هویج، شلغم، کدو، خیار)

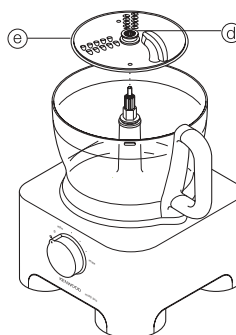
دیسک رنده کن 23

رنده کردن پنیر پارمزان و آماده کردن سیب زمینی برای تهیه کلوچه سیب زمینی آلمانی.

ایمنی

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

برای استفاده از دیسکهای برش دهنده



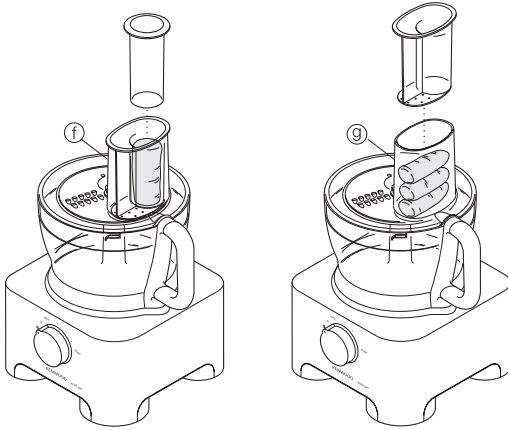
- ۱ محور محرك و کاسه را روی دستگاه سوار کنید.
- ۲ بخش مرکزی دیسک (a) را در دست گرفته، دیسک را از سمتی که می خواهید (b) روی محور محرك قرار دهید.
- ۳ درپوش را قرار دهید.
- ۴ اندازه لوله تغذیه مناسب را انتخاب کنید. ابزار فشار دهنده دارای یک لوله تغذیه کوچکتر برای پردازش مواد جداگانه یا مواد نازک است. برای استفاده از لوله تغذیه کوچکتر - ابتدا ابزار فشار دهنده بزرگ را داخل لوله تغذیه قرار دهید.

برای استفاده از لوله تغذیه بزرگ - از هر دو ابزار فشار دهنده به طور همزمان استفاده کنید.

- ۵ مواد غذایی را داخل لوله تغذیه کنید.
- ۶ 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 بزرگ را نسبتاً پر کنید. این کار باعث خواهد شد تا مواد غذایی در حین کار دستگاه به طرفین پرتاب نشوند. یا اینکه می توانید از لوله تغذیه کوچک استفاده کنید.
- موقعی که از دیسک رنده ریز استفاده می کنید، مواد غذایی را افقی قرار دهید.
- برای ورقه ورقه کردن یا برش درشت: مواد غذایی که عمودی قرار داده شوند (کوچکتر از موادی که افقی قرار داده شوند) (۹) از دستگاه بیرون خواهند آمد.
- همیشه بعد از پایان کار مقداری ماده غذایی روی دیسک و یا در کاسه باقی خواهد ماند.

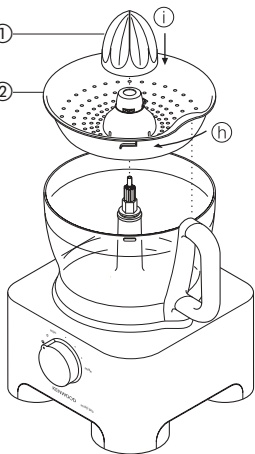


24) ابزار آب میوه گیری

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

- ① مخروطی
- ② غریبال

برای استفاده از آب میوه گیری



- ۱ محور محرك و کاسه را روی دستگاه سوار کنید.
- ۲ غریبال را در کاسه سوار کنید - مطمئن شوید که دسته غریبال مستقیماً روی دسته کاسه در وضعیت قفل قرار دارد (h).
- ۳ مخروطی را روی محور محرك قرار داده و آنرا بچرخانید تا به طور کامل پایین بیافتد. ①

- ۴ 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.

برای استفاده از همزن

۱ حلقه آب بندی کننده (۱۴) را روی تیغه ها (۱۵) ببندید - و مطمئن شوید که آب بند بدرستی در جای خود قرار گرفته باشد.

اگر آب بند آسیب دیده باشد یا بدرستی سوار نشده باشد امکان نشتی وجود خواهد داشت.

۲ ظرف را روی تیغه ها سوار کنید.

۳ مواد غذایی مورد نظر را در ظرف قرار دهید.

۴ واشر درپوش را زیر آن قرار دهید.

۵ درپوش پرکننده را روی درپوش گذاشته و قفل کنید،

برای این کار آنرا به وضعیت (۱) بچرخانید.

۶ درپوش را روی کاسه گذاشته و درپوش پرکننده را به وضعیت (۱) بچرخانید تا قفل شود.

درپوش پرکننده را می توان در ۳ وضعیت مختلف قرار داد (A) را ببینید)

۷ - درپوش پرکننده را می توان برای افزودن مواد به ظرف برداشت.

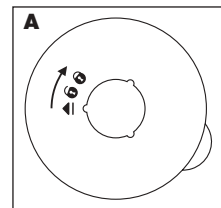
۸ - درپوش قفل نیست/درپوش پرکننده بروی درپوش قفل است تا بتوان درپوش را جا زد یا برداشت.

۹ - درپوش قفل است.

۱۰ همزن را روی دستگاه قرار دهید و آنرا

بچرخانید تا قفل شود (۴)

۱۱ 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 خالی نگه دارید.
- هرگز بیش از ۱،۵ لیتر (پیمانه ۱۲ اونس مایع) در آن هم نزنید - اگر مایعات کف دار بودند، مانند مایک شیک باید این حجم را کمتر هم بکنید.

تذکر: پایه آسیاب را نمی توان با ظرف شیشه ای همزن عوض کرد. اگر پایه اشتباهی سوار شده باشد دستگاه غذاساز کار نخواهد کرد. برای آشنایی با پایه های مختلف تیغه به تصاویر مراجعه کنید.

استفاده از ملحقات

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

۱۶ تیغه چاقو/ ۱۷ ابزار خمیر ساز

تیغه چاقو پر کاربردترین وسیله الحاقی است. زمان کار دستگاه، بافتی را که به دست خواهید آوه ای استفاده کنید.

از تیغه چاقو برای تهیه کیک و شیرینی، خرد کردن گوشت خام یا پخته، سبزیجات، آجیل، پاته، سس، له کردن مواد داخل سوپ و نیز تهیه خرده بیسکویت و خرده نان استفاده می شود. اگر ابزار خمیر ساز همراه با دستگاه ارائه نشده باشد می توان از تیغه چاقو برای مخلوط های خمیر مخمر دار استفاده کرد. برای مخلوط های مخمر دار از ابزار خمیر ساز استفاده کنید.

نکات

تیغه چاقو

- گوشت، نان و سبزیجات را قبل از ریختن در دستگاه، به صورت تکه های زیر در اندازه تقریبی ۲ سانتی متر/ ۳/۴ اینچی 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/ ۳/۴ اینچی خرد کنید.
- دقت کنید که مواد غذایی را بیش از اندازه در دستگاه پردازش نکنید.

ابزار خمیر ساز

- 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 تا ۹۰ ثانیه طول خواهد کشید.
- برای ورز دادن فقط از دستان خود استفاده کنید. توصیه می شود از ورز دادن در داخل کاسه خودداری کنید چون این کار ممکن است باعث شود تعادل دستگاه غذاساز بهم بخورد.

۱۸ همزن دوقلو چرخ دنده دار

فقط برای مخلوط های سبک مانند سفیده تخم مرغ، خامه، شیرینی که بوسیله تبخیر غلیظ شده است و برای هم زدن تخم مرغ و شکر برای کیک های اسفنجی بدون روغن استفاده شود. مخلوط های سنگین تر مانند روغن یا آرد به آن آسیب خواهند زد.

استفاده از همزن

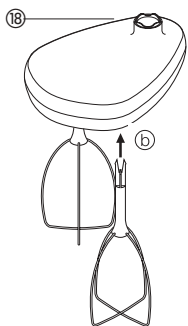
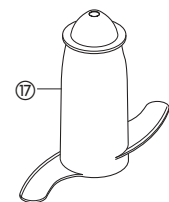
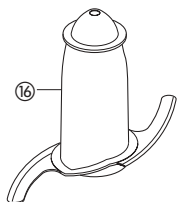
- محور محرك و کاسه را روی دستگاه سوار کنید.
- هر یک از همزن ها را محکم داخل کلگی محرك (b) سوار کنید.
- همزن را با دقت تمام جا بزنید تا اینکه روی محور محرك قرار بگیرد.
- مواد غذایی را اضافه کنید.
- درپوش را سوار کنید - و مطمئن شوید که انتهای محور محرك در مرکز درپوش قرار می گیرد.
- دستگاه را روشن کنید.

مهم

- همزن برای تهیه کیک های یک مرحله ای یا خامه زدن به روغن و شکر مناسب نیست چون این مخلوط ها به آن آسیب می رسانند. برای تهیه کیک فقط از تیغه چاقو 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.



انتخاب يك سرعت برای کلیه عملیات

ابزار/ملحقات	کارکرد	سرعت	حداکثر گنجایش
تیغه چاقو	مخلوط کیک يك مرحله ای شیرینی پزی - افزودن روغن و چربی در آرد افزودن آب برای مخلوط کردن مواد شیرینی پزی خرد کردن/تهیه پوره/پاته	حداقل - حداکثر ۵ - حداکثر ۱ - حداکثر	۱,۵ کیلوگرم/۲ پوند ۵ اونس وزن کل ۳۴۰ گرم/۱۲ اونس آرد ۶۰۰ گرم/۱ پوند گوشت
تیغه چاقو با قاب افزایش ظرفیت	سوپ ها - کار را با سرعت پایین شروع و به سرعت حداکثر بروید	حداقل - حداکثر	۱,۵ لیتر/۲ پیمانه ۱۲ اونس
تیغه همزن	سفیده تخم مرغ تخم مرغ و شکر برای کیک های اسفنجی بدون روغن خامه	حداکثر حداکثر ۵ - حداکثر	۶ سفیده تخم مرغ ۵۰۰ میلی لیتر
ابزار خمیر ساز	مخلوط های مخمر دار	حداکثر	۶۰۰ گرم/۱ پوند ۶ اونس
دیسکها - ورقه ورقه کردن/برش ریز/رنده ریز	مواد غذائی سفت مانند هویج، پنیر سفت. مواد غذائی نرم تر مانند خیار، گوجه فرنگی	۵ - حداکثر حداقل - ۵	
دیسک رنده کن	پنیر پارمزان، سیب زمینی برای تهیه کلوچه سیب زمینی آلمانی.	حداکثر	
ابزار آب میوه گیری	مرکبات	۱	
کاسه کوچک و چاقو	در کلیه موارد	حداکثر	۲۰۰ گرم/۸ اونس
همزن	در کلیه موارد	حداکثر	۱,۵ لیتر/۲ پیمانه ۱۲ اونس مایع
آسیاب	در کلیه موارد	حداکثر	

برای استفاده از دستگاه غذاساز

- زمانی که دکمه کنترل را نگه داشته باشید، ادامه خواهد داشت.
- ۸ 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 غذاساز شما برای خرد کردن یا آسیاب کردن دانه های قهوه، یا تهیه شکر قنادی (خاک قند) از شکر و قند معمولی مناسب نیست.
 - موقعی که اسانس یا مواد طعم دهنده به مخلوط ها اضافه می کنید، مراقب تماس آنها با بخش های پلاستیکی باشید چون در غیر اینصورت ممکن است رنگ آنها به طور دائمی تغییر کند.

- ۱ محور جداسدنی 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 محرك نصب کنید.
- همیشه قبل از اینکه مواد غذائی در داخل دستگاه قرار دهید، کاسه و ملحقات را جا بزنید.
- ۴ درپوش را سوار کنید ③ - و مطمئن شوید که بالای محور محرك در مرکز درپوش قرار می گیرد.
- از درپوش برای کنترل کار غذاساز استفاده نکنید، برای این کار همیشه از کنترل روشن/خاموش استفاده کنید.
- دستگاه را به برق بزنید، چراغ آن روشن خواهد شد. دستگاه را روشن کرده و یکی از سرعتها را انتخاب کنید.
- اگر کاسه و درپوش بدرستی سوار نشده باشند، غذاساز کار نخواهد کرد.
- کنترل لحظه ای (P) را برای حرکتهای سریع به کار ببرید. حرکت لحظه ای تا

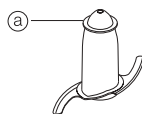
فارسی

لطفاً به تصاویر موجود در دفتر توجه کنید

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.

ایمنی



- تیغه ها و دیسکها بسیار تیز هستند، موقع دست زدن به آنها خیلی مواظب باشید. همیشه تیغه چاقو را موقع تمیز کردن یا غیره (a) با نوک انگشت از بالا، و دور از لبه برنده آن بگیرید.

- هرگز دستگاه غذاساز را با گرفتن دسته آن بلند نکرده یا جابجا نکنید - در غیر اینصورت ممکن است دسته بشکند و به شما جراحت وارد شود.
- همیشه پیش از ریختن مواد غذایی از کاسه، تیغه چاقو را بیرون بیاورید.
- هرگز وقتی که دستگاه غذاساز به برق وصل است، دست خود یا لوازم آشپزی را به داخل کاسه و یا همزن 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 بیرون آوردن همزن/آسیاب از دستگاه:-

- دستگاه را خاموش کنید؛
- منتظر شوی تا حرکت تیغه ها/ملحقاتی که به دستگاه وصل کرده اید به طور کامل متوقف شود؛

- دقت کنید تا طرف همزن یا آسیاب را از تیغه ها جدا نکنید.

- قبل از ریختن هر نوع مایع در داخل همزن، اجازه دهید به اندازه دمای اتاق خنک شوند.

- از درپوش برای کنترل کار غذاساز استفاده نکنید، برای این کار همیشه از

- روشن/خاموش کنترل سرعت استفاده کنید.

- اگر مکانیسم قفل درونی دستگاه در معرض فشارهای بیش از اندازه واقع شود، دستگاه آسیب خواهد دید و ممکن است شما را دچار جراحت کند.

- 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 پریش خیس شوند.

- نگذارید سیم اضافی از لبه میز آشپزخانه یا میز کار آویزان شده و یا با سطوح داغ تماس پیدا کند.

- گنجایش های حداکثر قید شده را رعایت کنید.

- 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. پوششها باید دور انداخته شوند چون فقط برای محافظت از تیغه در طول ساخت و حمل دستگاه می باشند.
- ۲ بخشهای مختلف را بشویید، به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید.
- ۳ سیم اضافی را در پشت دستگاه فرو کنید.

کلیدها

آشنایی با اجزاء دستگاه غذاساز

- ① دستگاه
- ② محور جداشونده محرک
- ③ کاسه
- ④ درپوش
- ⑤ لوله تغذیه
- ⑥ ابزارهای فشار دهنده
- ⑦ قفلهای ایمنی داخلی
- ⑧ محل قرار گرفتن سیم
- ⑨ کنترل سرعت با چراغ نشان دهنده روشن بودن دستگاه

همزن

- ⑩ درپوش پرکننده
- ⑪ درپوش
- ⑫ واشر درپوش
- ⑬ ظرف
- ⑭ حلقه آب بندی کننده
- ⑮ تیغه ها

ملحقات جانبی

- ⑯ تیغه چاقو
- ⑰ ابزار خمیر ساز
- ⑱ همزن فلزی دوقلو چرخ دنده دار
- ⑲ قاب افزایش ظرفیت
- ⑳ دیسک ورقه ورقه کردن/برشهای درشت
- ㉑ دیسک ورقه کردن ریز/برشهای ریز
- ㉒ دیسک رنده ریز (برش های طولی)
- ㉓ دیسک رنده کن
- ㉔ ابزار آب میوه گیری چرخ دنده دار
- ㉕ آسیاب
- ㉖ کاسه کوچک غذاساز
- ㉗ محفظه گردان لوازم الحاقی KENSTORE
- ㉘ کاردک
- ㉙ کتاب دستورهای غذایی (فقط به زبان انگلیسی)