

# KENWOOD



TRIBLADE

XL+

## TYPE HBM60

---

Instructions

Istruzioni

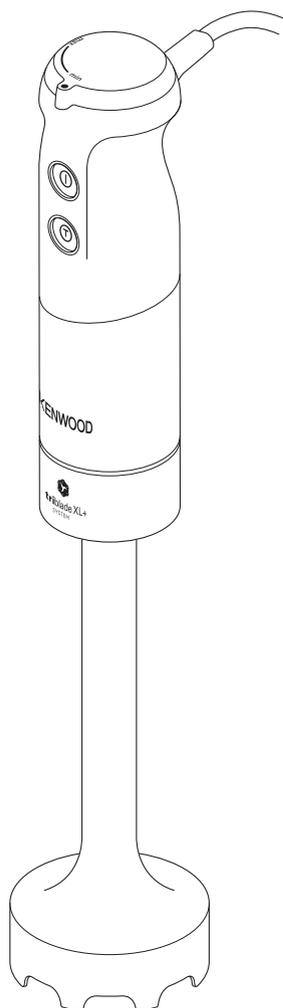
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebbruksaanwijzing

Instrukcja obsługi

Instruções



English

6

عربي

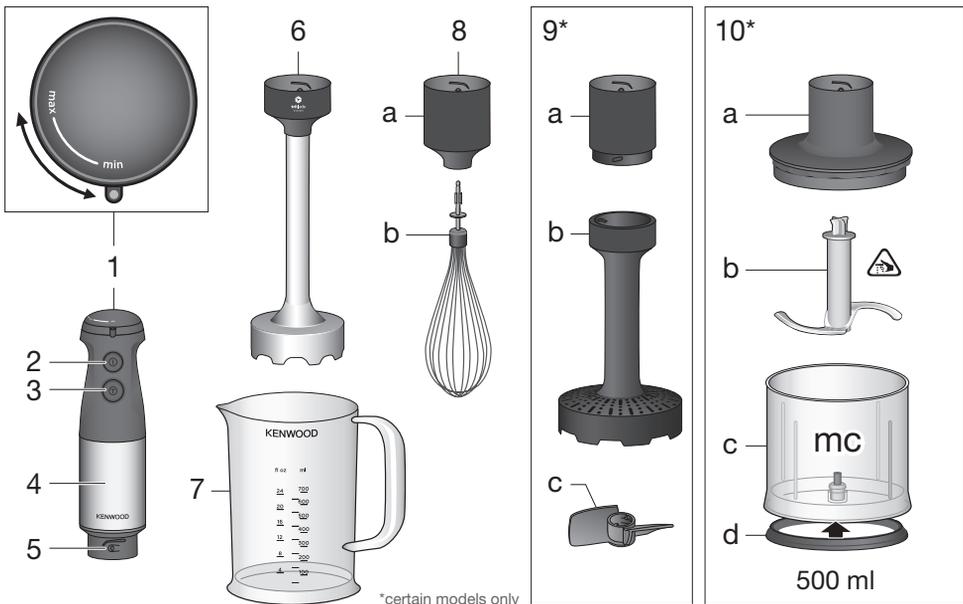
11

© Copyright 2021 All rights reserved  
Kenwood Ltd  
New Lane, Havant  
PO9 2NH Hampshire

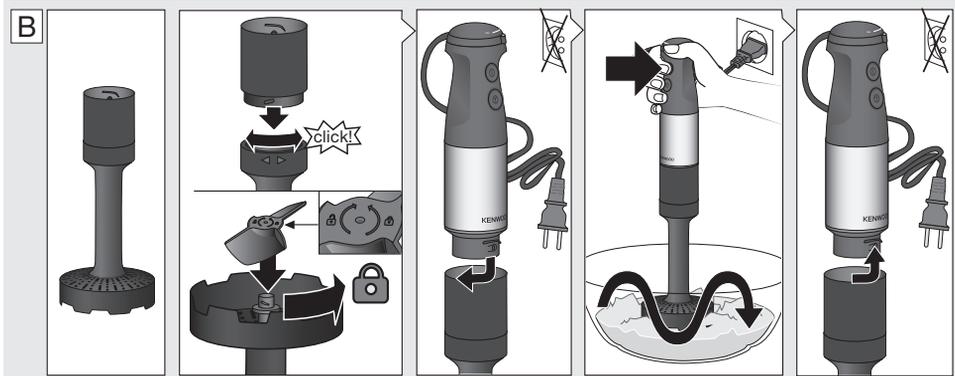
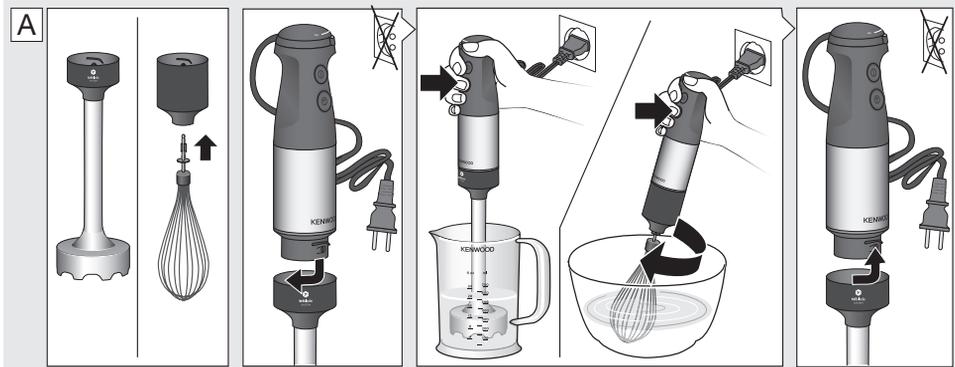


5722100058/02.21

HBM60.002GY-007GY-307GY  
UK/AR



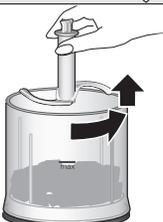
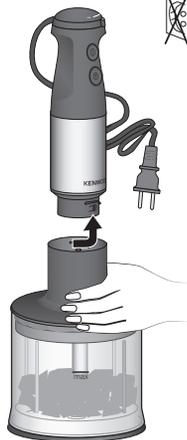
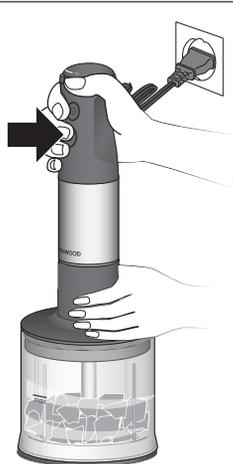
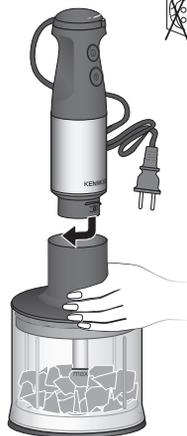
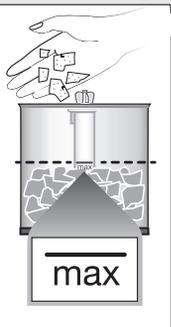
220-240V~ 50-60 Hz 850-1000W



C

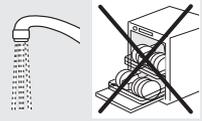
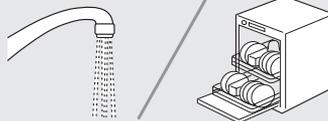


500 ml



		Parmesan						
	2 cm	2 cm				2 cm		
max.	300 g	200 g	30 g	20	200 g	200 g	250 g	350 g
sec.	10-15	15-25	10	10	5	10	20	30

D



# English

## Before Use

Please read the user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference. Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

### Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use

described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.

- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

## Parts and Accessories

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button (T)
- 4 Motor part
- 5 Twist lock
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 Whisk accessory
  - a Gearbox
  - b Whisk
- 9 Puree accessory
  - a Gearbox
  - b Puree shaft
  - c Paddle
- 10 500 ml chopper accessory «mc»
  - a Lid (with gear)
  - b Chopping blade
  - c Chopper bowl
  - d Anti-slip rubber ring

## How to Use the Appliance

### Variable speed regulator

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (1). The higher the setting, the faster the chopping speed. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator.

Maximum processing speed can be achieved by pressing the Turbo button (3). You may also use the Turbo button for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

## Blending Shaft (A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes.

For best results, use the Turbo speed.

### Assembly and Operation

- Place the motor part (4) on the blender shaft (6) and turn the twist lock (5) counter-clockwise until it audibly clicks into place.
- Place the blending shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion.
- After use, unplug and turn the blending shaft clockwise (6) to remove the hand blender.

### Caution

- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.
- Do not operate continuously for longer than 1 minute.
- Let the appliance cool down for 3 minutes before you continue processing.

### Recipe Example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 extra egg yolk

1–2 tbsp. Vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With the hand blender still running, slowly

raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.

NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

## Whisk Accessory (A)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

### Assembly and Operation

- Attach the whisk (8b) to the gearbox (8a).
- Align the motor part and the assembled whisk and turn the parts together until you hear them click into place.
- After use, unplug and turn the whisk clockwise (8) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.
- Do not operate continuously for longer than 3 minutes.
- Let the appliance cool down for 3 minutes before you continue processing.

### Tips for Best Results

- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- To prevent splattering, start slowly and use the whisk accessory in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

### Recipe Example: Whipped Cream

1.8 cups / 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 - 8 °C / 39 - 46 F)

- Start with low speed and increase the speed while whipping.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

## Puree Accessory (B)

The puree accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

### Before Use

- Do not mash hard or uncooked food, as this may damage the unit.
- Peel and remove any stones or hard parts; cook and drain then mash the fruit/vegetable.

### Assembly and Operation

- Fit the gearbox (9a) to the shaft (9b) by turning in a clockwise direction until it locks into place.
- Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (9c) over the central hub and turn counter-clockwise to locate. (If the gearbox is not fitted properly, then the paddle will not secure in place).
- Align the motor part and the assembled masher and turn the parts together until you hear them click into place. Plug in.
- Dip the puree accessory into the ingredients and switch on the appliance.
- Using a gentle up and down motion, move the puree accessory through the ingredients until the desired texture is achieved.
- Release the variable speed button and ensure the puree accessory has completely stopped turning before removing it from the food.
- After use, unplug and turn the masher clockwise (9) to detach the motor part.
- Remove the paddle (9c) by turning it clockwise and separate the gearbox (9a) from the shaft (9b).

### Caution

- Never use the puree accessory in a saucepan over direct heat.
- Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Sit the saucepan or bowl on a stable, flat surface, and support it with your free hand.

- Do not tap the puree accessory on the side of the cooking vessel during or after use. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan or bowl more than half full with food.
- Do not process more than one batch without interruption.
- Let the appliance cool down for 4 minutes before you continue processing.

### Recipe Example: Mashed Potatoes

1 kg cooked potatoes

200 ml warm milk

- Place the potatoes in a bowl and mash for 30 seconds with speed Turbo.
- Add the milk. Resume mashing for another 30 seconds.

## Chopper Accessory (C)

The chopper (10) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «mc» chopper (10) for larger quantities and for hard foods.

For «mc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line.

For «hc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients.

NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (To prevent faults). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities, recommended times and speeds.

### Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.

- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (10e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

### Assembly and Operation

- The blade (10b) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (10d). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (10a).
- Align the motor part and the chopper and turn the parts together until you hear them click into place. Plug in.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- After use, unplug and turn the motor part (4) to detach.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade slightly turn it then pull it off.

### Caution

- Do not use the chopper accessory to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

«hc» Recipe example: Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.

- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1,5 seconds at maximum speed.

Use the chopper accessory «hc» (optional accessory available at your Kenwood Service Center; however not in every country).

## Care and Cleaning (D)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (4) or gearboxes (9a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (10a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber ring from the bottom of the bowl for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

## Warranty and Service

If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or

bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorized KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Kenwood Service Center or at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



## Troubleshooting Guide

Problem	Potential Causes	Solution
Hand blender does not operate.	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Kenwood Service.

## For UK Only

### Guarantee Information

All Kenwood products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected. **Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.**

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:  
0345 222 0458

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

Kenwood undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Kenwood.

- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Kenwood Ltd, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH  
[www.kenwoodworld.co.uk](http://www.kenwoodworld.co.uk)

Thank You for choosing Kenwood. We are confident that you will get excellent service from this product.

### TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at  
[www.kenwoodworld.co.uk](http://www.kenwoodworld.co.uk)

By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.

a علبة تروس السرعة

b خفاق

a علبة تروس السرعة

b عمود هرس

c مقلب

a غطاء (مزود بترس)

b شفرة تقطع

c وعاء مفرمة

d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

## طريقة استخدام الجهاز

## إعداد السرعة

عند تشغيل زر السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة (1). كلما كان الإعداد أعلى، كان الفرم أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بتدوير منظم السرعة. يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على زر الخلط المتناوب (3). يمكنك أيضًا استخدام زر القطع المتناوب لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

## محور الخلط (A)

الخلاط اليدوي مناسبٌ جدًا لإعداد المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب. للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم سرعة Turbo.

## التجميع والتشغيل

- ضع الجزء المحتوي على المحرك (4) على عمود الخلاط (6) وأدر قفل الدوران (5) عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت طقطقة صادرة من هذا المكان.
- ضع عمود الخلط داخل الخليط ليتم خلطه. ثم شغل الجهاز.
- اخلط المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل.
- ثم بعد الانتهاء من الاستخدام، أدر عمود الخلط في اتجاه عقارب الساعة وافصله (6) لإزالة الخلاط اليدوي.

## تصوير

- إذا كان استخدام الجهاز لإعداد طعام البوريه الساخن في الطنجرة أو الوعاء، فقم بإزالة الطنجرة أو الوعاء من المصدر الساخن وتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.

## عربي

## قبل الاستخدام

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية وبشكل تام قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل. أزل جميع مواد التغليف والملصقات وتخلص منها بشكل مناسب.

## تنبيه



- الشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة أو ممن لديهم خبرة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز وعن سلك التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفًا، فيجب استبداله بواسطة جهة الصُّنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- يجب دائماً إيقاف تشغيل وفصل لجهاز عند تركه دون رقابة وقبل التركيب وحال التجميع والفك والتنظيف والتخزين.
- قبل توصيل الجهاز بـمأخذ، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع على الجزء السفلي من الجهاز.

- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض تحضير الكميات المنزلية الطبيعية.

- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض الموضح في دليل المستخدم هذا. قد يسبب أي سوء استخدام إصابة محتملة.

- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.

- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.

## الأجزاء والملحقات

- 1 منظم السرعة المتغيرة
- 2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
- 3 زر Turbo (T)
- 4 جزء موتور
- 5 قفل الدوران
- 6 عمود الخلاط

## ملحق الهرس (B)

يمكن استخدام ملحق الهرس للهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح.

### قبل الاستعداد

- لا تهرس الطعام الصلب أو غير المطهوه، لأن هذا قد يتسبب في تلف الوحدة.
- قم بتقسير وإزالة أية نوايا أو أجزاء صلبة؛ قم بطهي وتجهيف الفواكه/ الخضروات ثم هرسها.

### التجميع والتشغيل

- ثبت علبة تروس السرعة (a 9) في العمود (b 9) من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تأمينه في مكانه.
- اقلب ملحق الهرس من أعلى إلى أسفل وقيم بتركيب المقلب (c 9) في الفتحة المركزية ولفه بعكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (إذا لم يتم تركيب علبة تروس السرعة بشكل صحيح، فإن المقلب لن يكون مستقرًا بأمان في مكانه).
- قم بمحاذاة الجزء المحتوي على المحرك والهراسة المجمعّة وأدر الأجزاء معًا حتى تسمع صوت طقطقة صادرة من هذا المكان. وُصّل مقبس الجهاز بالقباس.
- قم بغمر ملحق الهرس داخل المكونات وقيم بتشغيل الجهاز.

- من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل، قم بتحريك ملحق الهرس خلال المكونات حتى تصل إلى الخليط المطلوب.
- قم بتحريك زر السرعة المتغيرة وتأكد من أن ملحق الهرس توقف تمامًا عن الدوران قبل إزالته من الطعام.
- ثم بعد الانتهاء من الاستخدام، أدر الهراسة في اتجاه عقارب الساعة وافصلها (9) لإزالتها من الجزء المحتوي على المحرك.
- قم بإزالة القالب (9c) عن طريق إدارته في اتجاه عقارب الساعة ثم فصل علبة التروس (9a) عن العمود (9b).

### تصهير

- لا تستخدم ملحق الهرس في طنجرة على نار مباشرة.
- ارفع الطنجرة دائمًا من على النار واتركها لتبرد قليلًا.
- ضع الطنجرة أو الوعاء على مكان مستقر وسطح مستوي وقيم بدعمه من خلال مسكه بيدك الحرة.
- لا تترك ملحق الهرس بجانب إناء الطهي أثناء الاستخدام أو بعده.
- استخدم سكين لنزع الطعام الزائد.
- للحصول على أفضل النتائج عند الهرس، لا تملأ الطنجرة أو الوعاء لأكثر من نصفها بالطعام.
- لا تقم بتحضير أكثر من دفعة واحدة بدون توقف.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 4 دقائق قبل استمرار التحضير.

### مثال لوصفة: بطاطا مهروسة

كجم بطاطا مطبوخة 1

ملي حليب دافئ 200

- ضع البطاطا في وعاء وقيم بهرسها لمدة 30 ثانية على السرعة تروبو.
- أضف الحليب. تابع الهرس لمدة 30 ثانية أخرى.

- لا تترك الخلاط اليدوي يوضع في وعاء ساخن على الموقد عند عدم استخدامه.
- لا تشغيل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 1 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 3 دقائق قبل استمرار التحضير.

### مثال لوصفة: المايونيز

(زيت عباد الشمس مثلاً) جرام زيت 250

بيضة وصفار بيضة أخرى،

ملعقة طعام خل 1-2

ملح وقليل للطعم

- ضع جميع المكونات (في درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.
- ضع الخلاط اليدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بسرعة حتى يبدأ الزيت بالتحويل إلى لون الحليب. Turbo
- أثناء تشغيل الخلاط اليدوي، ارفع العمود ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. ملاحظة: زمن الخلط: تقريبًا 1 دقيقة للسلاطات وما يصل إلى دقيقتين للحصول على مايونيز أنخن (مثل المغمسات).

## ملحق الخفقا (A)

استخدم الخفقا فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وإعداد الكيك الإسفنجي والحلوى الجاهزة.

### التجميع والتشغيل

- ثبت الخفقا (b 8) بعلبة تروس السرعة (a 8).
- قم بمحاذاة الجزء المحتوي على المحرك والخفقا المجمع وأدر الأجزاء معًا حتى تسمع صوت طقطقة صادرة من هذا المكان.
- ثم بعد الانتهاء من الاستخدام، أدر الخفقا في اتجاه عقارب الساعة وافصلها (8) لإزالتها من الجزء المحتوي على المحرك. ثم اسحب الخفقا خارج علبة التروس.

- لا تشغيل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 23 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 3 دقائق قبل استمرار التحضير.

### خطوات للحصول على أفضل النتائج

- حرك الخفقا في اتجاه عقارب الساعة أثناء مسكه بميل لطيف.
- لتفادي تطاير المكونات، قم بالتشغيل ببطء واستخدم ملحق الخفق في حاويات أو أوعية عميقة.
- ضع الخفقا في وعاء ثم شغل الجهاز فقط.
- تأكد دائمًا من نظافة الخفقا ووعاء الخلط وخلوها من الدهون قبل خفق بياض البيض. اخفق ما يصل إلى 4 بياض بيض.

### مثال لوصفة: القشدة المخفوقة

ملي كريمة مبردة (تحتوي بحد أدنى على 400 من الدهون 30 % درجة

سليزيوس) 8 - 4

- ابدأ بسرعة منخفضة ثم زود السرعة أثناء الخفق
- استخدم دائمًا كريمة مبردة نقيّة لتحقيق حجم أكبر والحصول على مزيد من الاستقرار عند الخفق.

## ملحق المفرمة (C)

- املاً وعاء المفرمة «hc» بالآرأسية والعسل الكريهي.
- تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في التلاجة لمدة 24 ساعة.
- أضف 70 ملي ماء (بنكهة الفانيلا).
- قم باستئناف الخلط لمدة ثانية ونصف بأقصى سرعة.
- ق اختياري متوفر في مركز خدمة «ch» استخدام ملحق المفرمة الخاص بك؛ ولكن غير متوفر في كل الدول. Kenwood

تأكد من عدم تجاوز كمية المكونات أعلى من الحد الأقصى للمفرمة «hc». أقصى زمن تشغيل للمفرمة «hc» هو: دقيقة واحدة للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة. ملاحظة: اترك فاصلاً زمنياً لا يقل عن 3 دقائق قبل التشغيل مرة أخرى (لمنع حدوث أي أعطال). الإيقاف الفوري للتخصير عند انخفاض سرعة الموتور وأو عند حدوث اهتزازات قوية.

راجع دليل التخصير د لأقصى الكميات والفترات الزمنية الموصى بها

### قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقاً إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (e 10) أسفل وعاء المفرمة.

### التجميع والتشغيل

- تُعتبر الشفرة (10 ب) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمها بحرص.
- ضع الشفرة في منتصف وعاء المفرمة (d 10). اضغط عليه في الأسفل وقم بلفه حتى يتم تأمينه في مكانه.
- املاً المفرمة بالطعام وضع عليه الغطاء (a 10).
- قم بمحاذاة الجزء المحتوي على المحرك والمفرمة وأدر الأجزاء معاً حتى تسمع صوت طقطقة صادرة من هذا المكان. وصل الجهاز بالقباس.
- لتشغيل المفرمة، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء المفرمة باليد الأخرى.
- قم بفرم الأطعمة الصلبة دائماً بالسرعة الكاملة (مثل جينة البارميزان).
- ثم بعد الانتهاء من الاستخدام، أدر المفرمة في اتجاه عقارب الساعة وافصلها (4) لإزالتها من الجزء المحتوي على المحرك.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة، لفها قليلاً ثم اسحبها.

### تخصير

- لا تستخدم ملحق المفرمة لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو حبوب أو الأعشاب القوية مثل جوز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- لا تضع أوعية المفرمة أبداً في فرن الميكروويف.

مثال لوصفة: عسل الآرأسية (مثل فطائر مصلحة مضغوطة أو «hc» مفرودة).

جرام أرأسية 50

جرام العسل الكريهي 75

(بنكهة الفانيلا) ملي ماء 10

## الرعاية والتنظيف (D)

- نظف دائماً الخلاط اليدوي والملحقات المناسبة جيداً عند الاستخدام لأول مرة وبعد كل استخدام بالماء والمنظفات.
- أفضل الطاقة عن الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
- لا تغمر جزء الموتور (4) في الماء أو في أي سائل آخر. نظف باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
- يمكن شطف الغطاء (10 a) تحت الماء الجاري. لا تغمره بالماء، ولا تضعه في غسالة أطباق.
- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.
- يمكنك إزالة الحلقات المطاطية المنزلقة من أسفل الوعاء لتنظيفها بطريقة أفضل.
- عند تحضير الطعام باستخدام كمية كبيرة من الصبغة (على سبيل المثال: الجزر)، فقد يزول لون الأجهزة الملحقة. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل غسلها.

## الضمان والخدمة

إذا واجهت أي مشاكل في تشغيل جهازك، فقبل أن تطلب المساعدة، راجع جزء "دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها" في كتيب الدليل أو قم بزيارة [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

يُرجى ملاحظة أن منتجك هذا يغطي ضمان، والذي يتوافق مع جميع الأحكام القانونية المتعلقة بأي ضمان حالياً وحمية حقوق المستهلك في البلد الذي تم شراء المنتج منه.

إذا تعطل منتج Kenwood أو وجدت أي عيوب فيه، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة KENWOOD المعتمد. للعثور على تفاصيل محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD زر [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) أو موقع الويب المحدد لبلدك.

تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.

## دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة كهربائية	تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجد أي شيء مما سبق نفعًا، فاتصل على خدمة Kenwood.



