

KENWOOD

TYPE FDM10
CH250

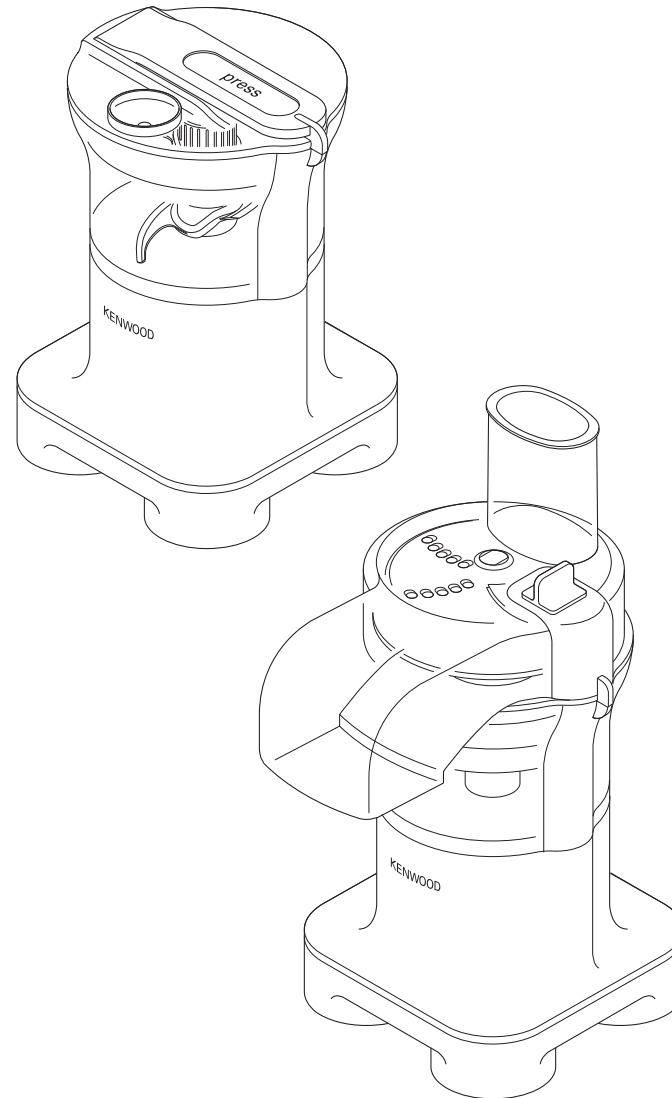
instructions

English

2 - 10

عربي

١٩ - ١١



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

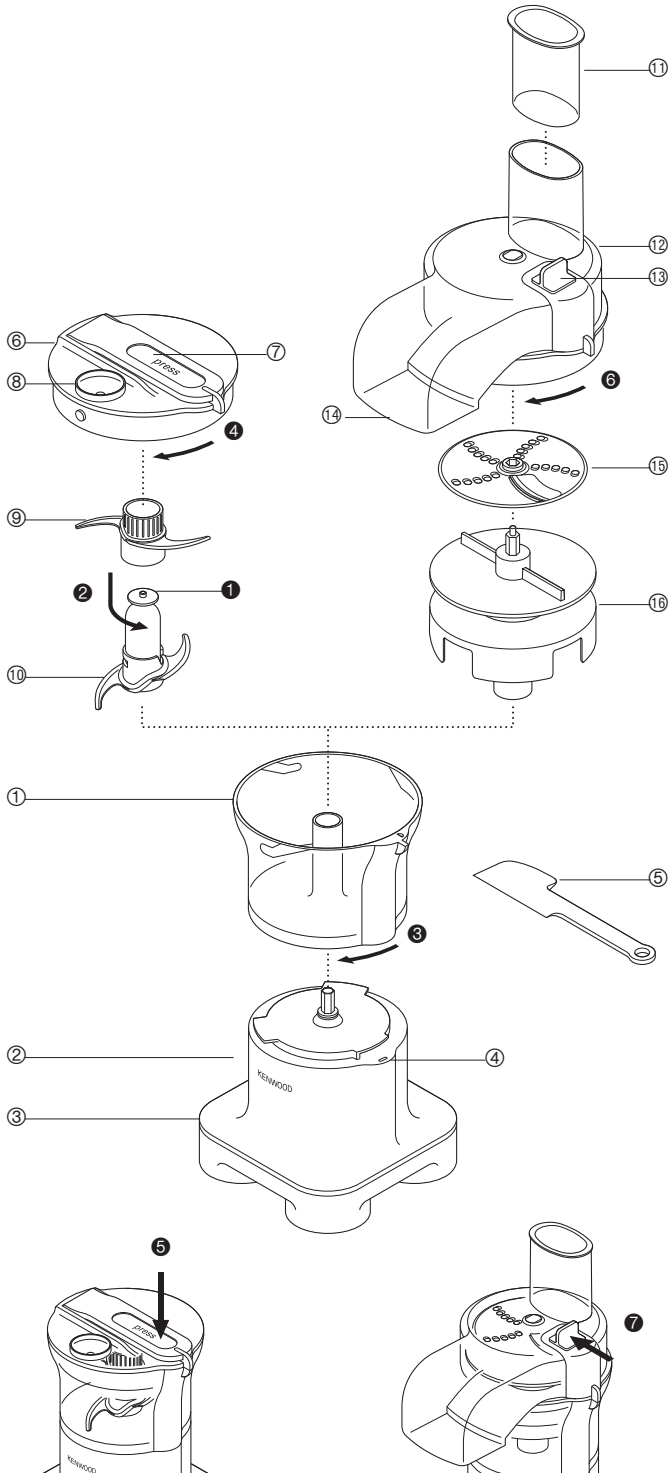
124580/1



English

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels 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.
- The blades and disc are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip ① 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 bowl whilst connected to the power supply.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Before removing the lid from the bowl or bowl from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the blades have completely stopped.
- Switch off and unplug:-
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Never blend hot ingredients in the bowl, allow to cool to room temperature before processing.



عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

لسلامتك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- أزيل كل محتويات التغليف وأي ملصقات ويتضمن ذلك أغشية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. **توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً.**
- يجب التخلص من هذه الأغشية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- الشفرات وسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، ① سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- تزال دائماً شفرة السكين قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- أبق على يديك وأدوات المطبخ خارج الوعاء أثناء توصيل الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي.
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن وعاء تحضير الطعام أو إزالة الوعاء عن وحدة الطاقة:-
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الشفرات عن الحركة تماماً.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
 - في حالة عدم استخدام الجهاز؛
 - قبل التنظيف.
- يحذر خلط المكونات الساخنة في السلطانية، اتركها لتبرد حتى درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never leave the appliance on unattended.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Never use an unauthorised attachment.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.

Direct serve attachment

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Do not use excessive force to push food down the feed tube – you could damage the attachment.
- Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of the discharge opening.

Important - UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Green and Yellow = Earth
Blue = Neutral
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 3A approved (BS1362) fuse.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

Wash the parts: see 'cleaning'.

key

- ① bowl
- ② cord storage
- ③ power unit
- ④ 'safety' interlock
- ⑤ spatula

Food chopper

- ⑥ lid
- ⑦ speed selector
- ⑧ oil feeder cup
- ⑨ upper knife blade
- ⑩ lower knife blade

Direct serve attachment (if supplied)

- ⑪ pusher
- ⑫ direct serve lid
- ⑬ on/off lever
- ⑭ food outlet
- ⑮ reversible slicing/grating disc
- ⑯ direct serve adaptor

to use your food chopper

The knife blade unit comes in 2 parts, a lower and an upper blade.

- For coarser chopping use the lower blade on its own.
- For finer chopping or pureeing use both blades together. This will also give a faster result. To use both blades fit the upper blade onto the lower blade and turn anti-clockwise to locate in place ②. Take care as the blades are sharp.

Note: After processing food, the upper blade may disengage from the lower blade. This is normal as the blade assembly is designed to be loose fitting to ease separation after use.

- 1 Fit the bowl ① onto the power unit, then turn clockwise to lock into place ③.
 - 2 Fit the blade assembly into the bowl.
 - Always fit the bowl and blade assembly onto the food chopper before adding ingredients.
 - 3 Cut the food into suitably sized pieces and place in the bowl. Larger pieces of food should be cut into approximately 1 to 2 cm pieces.
 - 4 Fit the lid and turn clockwise to lock into place ④.
 - 5 Connect to the power supply and press down on the speed selector to select the desired speed ⑤.
 - Press the speed selector lightly to obtain speed 1.
 - Press the speed selector firmly to obtain speed 2.
 - Alternatively the speed selector may be pressed down for short periods of time to produce a pulsing action. This can be used to avoid over processing food.
 - 6 Operate the food chopper until the desired result is achieved.
 - 7 Reverse the above procedure to dismantle the unit.
- **Always unplug the power unit before removing the lid.**

important

- If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly blended before feeding.
- **Do not run the food chopper continuously for longer than 60 seconds. Leave to cool for 2 minutes in between each 60 second operation.**
- Do not operate the food chopper if the bowl is empty.
- Always allow hot food to cool before processing.
- Do not exceed the maximum capacities stated or fill above the 500ml level marked on the bowl.
- Do not place any part of the chopper in the microwave.

hints

- If the chopper labours, remove some of the mixture and continue processing in several batches, otherwise you may strain the motor.
- When making mayonnaise, put all the ingredients except the oil into the bowl. With the food chopper running, add the oil slowly down the oil feeder cup ⑧ - see recipe supplied.
- Remember that chopping hard foods such as coffee beans, spices, chocolate or ice will wear the knife blades faster.
- Beware of over processing some ingredients. Stop and check the consistency frequently.
- Various spices such as cloves, dill and cumin seeds can have an adverse effect on the plastic of your food chopper.
- To ensure even processing, stop and scrape down any food from the side of the bowl with the plastic spatula supplied.
- The best results are obtained by chopping small quantities at one time.
- Cut larger pieces of food into 1-2cm pieces. A large load or large pieces may cause uneven results.
- Before chopping nuts, herbs, breadcrumbs etc, ensure that both the food and the blade, bowl and cover are thoroughly dry.

Direct serve attachment (if supplied)

- Use the slicing side to slice vegetables and fruit such as carrot, potato, cucumber, courgette, beetroot, onions and apple.
- Use the grating side to grate vegetables such as carrot or potato and cheese such as Cheddar, Emmental or Gruyere and foods of a similar texture.

- 1 Fit the bowl ① onto the power unit, then turn clockwise to lock into place ③.
- 2 Fit the adaptor ⑩ into the bowl. Turn and push down if necessary to locate.
- 3 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the required side uppermost.-
- 4 Fit the lid ⑫ and turn clockwise to lock ⑥.
- 5 Place a bowl under the food outlet ⑭.
- 6 Cut the food to fit the feed tube.
- 7 Slide the on/off lever ⑬ and lock in the ON position ⑦.
- 8 Push down evenly with the pusher – **never put your fingers in the feed tube.**

Reverse the above procedure to dismantle the unit.

- **Always unplug the power unit before removing the lid.**

important

If the food is not exiting the food outlet, switch off and check that food is not clogging under the disc. Clear any trapped food before continuing to process.

- **Do not run the direct serve attachment continuously for longer than 60 seconds. Leave to cool for 2 minutes in between each 60 second operation.**

hints

- Always use fresh ingredients
- Don't cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- There will always be a small amount of waste left on the disc after processing.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blades and disc 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. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help remove the discolouration.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the power unit in water.
- Push excess cord into the base of the power unit.

food chopper - lid/bowl/knife blade

Always separate the upper knife blade from the lower knife blade before cleaning. **Take care the blades are very sharp.**

- Wash parts by hand, then dry.
- The parts are unsuitable for use in a Steam Steriliser. Instead use a sterilising solution in accordance with the sterilising solutions manufacturer's instructions.

direct serve attachment

Dismantle the attachment fully before cleaning.

- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Handle the cutting disc with care – **it is extremely sharp.**
- Wash all the parts by hand, then dry thoroughly.
- If the direct serve adaptor is immersed in water, ensure that all the water has drained out before reassembling the attachment.

Dishwasher Safe Parts

Dishwasher safe parts can be washed on the top rack of your dishwasher.
A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

item	suitable for dishwashing
Bowl	✓
Food chopper lid	✓
Direct serve lid	✓
Knife blades	✓
Disc	✓
Direct serve adaptor	✗
Pusher	✓
Spatula	✓

service and 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 or
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333. Have your model number ready (ie Type FDM10) and date code (5 digit code ie 13L35) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.
- **other countries**
- Contact the shop where you bought your appliance.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Food Chopper processing guide

food	maximum capacity	preparation	speed/time (approximate)
Meat	300g	Remove bones, fat and gristle. Cut into 2cm cubes.	Pulse on speed 2
Herbs	30g	Remove stalks. Herbs are best chopped when clean and dry.	Speed 2 for 10 sec
Nuts e.g. almonds, walnuts	250g	Ensure shell is removed. Process until chopped. (Note: the consistency of fine ground almonds will not be achievable).	Speed 2 for 10 sec
Cheese e.g. Cheddar,	150g	Cut into 1 -2cm cubes.	Pulse on speed 2
Bread	75g	Remove crusts and cut into 1-2 cm cubes.	Speed 2 for 5 sec
Biscuit	150g	Break into pieces.	Speed 2 for 5 -10 sec
Hardboiled eggs	5	Halve or quarter depending upon size.	Pulse on speed 2
Small onions or shallots	300g	Halve small onions or cut into 2cm pieces.	Pulse on speed 2
Garlic	200g	Break into cloves and remove skin.	Speed 2 for 5 sec
Soft fruit e.g. raspberries	300g	Remove stalks.	Speed 2 for 5 sec
Dried fruit e.g. prunes, apricots	200g	Cut into 2 cm pieces.	Pulse on speed 2
Root ginger	150g	Peel and cut into 1-2cm cubes.	Pulse on speed 2
Soup	0.4l	Never blend more than 0.4l soup. For best results drain the ingredients and place the solids into the bowl with a small quantity of liquid from the recipe. Process until the desired consistency has been reached, then add back to the remainder of the liquid.	Speed 1 for 10 sec Note: Use the single blade.

food chopper recipes

chilli marinade

300g cold clear honey (refrigerated overnight)
1 tablespoon (15ml) peanut butter
1 small chilli

Place all ingredients into the chopper bowl and process on speed 2 for 5 seconds.

Use as required.

pesto

45g basil leaves
25g pine nuts
2 cloves garlic
pinch salt
50g parmesan cheese cut into 1 -2 cm cubes
100ml extra virgin oil

Fit both blades to the bowl. Place the ingredients into the bowl in the above order. Process on speed 2 for approximately 15 seconds or until the desired consistency has been achieved, scraping down as necessary.

smoked mackerel pâté

100g smoked mackerel
50g cream cheese
salt and pepper
lemon juice (optional)

Fit the lower blade to the bowl. Roughly cut up the mackerel and cream cheese and place into the bowl. Add the seasoning and lemon juice if desired. Pulse on speed 2 until the pâté is smooth, scraping down as necessary.

tapenade

6 sun dried tomatoes
15g drained anchovies in oil
10 basil leaves
100g pitted black olives
½ garlic clove, crushed
25g capers
7.5ml ground almonds
black pepper

Fit both blades to the bowl. Place the ingredients into the bowl in the above order. Pulse on speed 2 until a coarse paste is achieved, scraping down as necessary.

mango coulis

300g ripe mango cut into 1-2cm cubes
5ml fresh lime juice
10ml light brown sugar
5 -10ml orange liqueur (optional)

Fit the lower blade to the bowl. Add all the ingredients in the above order, then operate on speed 1 for approximately 10 seconds or until a smooth puree is achieved.

Use as required

avocado dip

1 ripe avocado cut into 1 -2cm cubes
1 clove garlic crushed
100g Greek style natural yogurt
few sprigs fresh dill

Fit both blades to the bowl. Place the ingredients in the above order into the bowl and process on speed 2 for 10 seconds or until a smooth consistency is achieved, scraping down as necessary.

guacamole

½ small onion
1 tomato, skinned and seeds removed
1 small green chilli, deseeded
½ clove garlic, crushed
few parsley sprigs
1 ripe avocado
15ml lemon juice
salt and pepper

Fit the lower blade to the bowl.

Cut the onion, tomato and chilli into pieces approximately 1 -2cm in size
Place in the bowl with the garlic and parsley and pulse on speed 2 until finely chopped. Transfer to a serving bowl. Remove the skin and stone from the avocado and cut the flesh into 1-2cm cubes. Place into the bowl with the lemon juice and pulse on speed 2 until a fairly fine puree is achieved. Combine the avocado puree with the tomato mix and season to taste.

houmous

200g drained weight of tinned chickpeas
1 clove garlic, crushed
15ml tahini paste
15ml olive oil
juice of 1 lemon
salt and pepper

Fit the lower blade to the bowl.

Place all the ingredients into the bowl in the above order and blend on speed 2 for approximately 30 seconds, scraping down the bowl as necessary until a smooth consistency is achieved. Operate for a shorter time if a coarser consistency is required.

mayonnaise

250ml olive oil
2 whole eggs
4 drops lemon juice
salt and pepper

Place the egg, lemon juice and seasoning into the bowl. Fit the lid. Switch to speed 2 and gradually add the oil to the feeder cup, topping up as necessary to ensure a constant flow of oil. Switch off when all the oil has been added.

صلصة غواكامولي

نصف ثمرة بصل صغيرة

١ ثمرة طماطم مع إزالة القشرة والبذور

١ ثمرة فلفل أخضر حار مع إزالة البذور

نصف فص ثوم مطحون

بعض عيدان البقدونس

١ ثمرة أفوكادو ناضجة

١٥ مل عصير ليمون

ملح وفلفل أسود

ركبي سكين التقطيع المنخفض في الوعاء.

قطعي البصل والطماطم والفلفل الأخضر

الحار إلى قطع بحجم ١-٢ سم تقريباً.

ضعي المكونات في وعاء التقطيع مع إضافة

الثوم والبقدونس والتشغيل النبضي على

السرعة ٢ لحين الحصول على قوام مفروم

ناعم. ضعي الخليط في وعاء التقديم. أزيلى

قشرة وبذور ثمرة الأفوكادو وقطعيها إلى

مكعبات بحجم ١-٢ سم. ضعي المكعبات

في وعاء التقطيع مع عصير الليمون مع

التشغيل النبضي على السرعة ٢ لحين

الحصول على قوام مهروس ناعم.

أضيفي مهروس الأفوكادو إلى خلطة

الطماطم مع بعض التوابل لإكساب الطعم.

الحمص

٢٠٠ غرام حمص مغلب مصفى

١ فص ثوم مطحون

١٥ مل طحينة

١٥ مل زيت زيتون

عصير ١ ليمونة

ملح وفلفل أسود

ركبي سكين التقطيع المنخفض في الوعاء.

أضيفي كل المكونات بالترتيب المذكور

أعلاه ثم الخلط على السرعة ٢ لمدة ٣٠ ثانية

تقريباً مع كشط المكونات عن جوانب الوعاء

حسب الضرورة لحين الحصول على قوام

ناعم. شغلي الجهاز لفترة زمنية أقل إذا

أردت الحصول على قوام خشن.

المايونيز

٢٥٠ مل زيت زيتون

٢ بيضة كاملة

٤ قطرة عصير ليمون

ملح وفلفل أسود

ضعي البيض وعصير الليمون والتوابل في

السلطانية. ركبي الغطاء العلوي. شغلي

الجهاز على السرعة ٢ ثم أضيفي الزيت

تدرجياً إلى كوب تغذية الزيت، يمكنك تزويد

كمية الزيت حسب الحاجة للمحافظة على

تدفق كمية ثابتة للزيت. أوقف تشغيل

الجهاز عند إضافة كمية الزيت بأكملها.

وصفات التحضير الخاصة بالمفرمة

تتبيلة الفلفل

٢٠٠ غرام عسل نحل صافي وبارد
(موضوع داخل الثلاجة أثناء الليل)
١ ملعقة كبيرة (١٥ مللي) زبدة فول سوداني
١ ثمرة فلفل صغيرة
ضعي المكونات داخل سلطانية المفرمة مع
التشغيل على السرعة ٢ لمدة ٥ ثوان.
استخدميها حسب الحاجة.

البيستو

٤٥ غرام أوراق ريحان
٢٥ غرام صنوبر
٢ فص ثوم
قليل من الملح
٥٠ غرام جبن بارميزان مقطعة مكعبات
بحجم ٢-١ سم
١٠٠ مل زيت بكر
ركبي كل من الوعاء ومجموعة الشفرات.
ضعي المكونات في الوعاء بالترتيب المذكور
أعلاه. اضغطي على السرعة ٢ لمدة ١٥
ثانية تقريباً أو لحين الحصول على القوام
المطلوب مع كشط المكونات عن جوانب
الوعاء حسب الضرورة.

باتيه الماكريل المدخن

١٠٠ غرام سمك ماكريل مدخن
٥٠ غرام جبن كريم
ملح وفلفل أسود
عصير ليمون (اختياري)
ركبي سكين التقطيع المنخفض في الوعاء.
قطعي سمك الماكريل والجبن الكريم
وضعيهم في الوعاء. أضيفي البهارات
وعصير الليمون حسب الحاجة. تشغيل
نفضي على السرعة ٢ حتى يصبح الباتيه
ناعماً مع كشط المكونات عن جوانب الوعاء
حسب الضرورة.

صلصة الزيتون المهروس

٦ ثمرات طماطم مجففة في الشمس
١٥ غرام سمك أنشوجة مصفى من الزيت
١٠ ورقات ريحان
١٠٠ غرام زيتون أسود مزال النوى
نصف فص ثوم مطحون
٢٥ غرام من نبات الكبر
٧,٥ مل لوز مطحون
فلفل أسود
ركبي كل من الوعاء ومجموعة الشفرات.
ضعي المكونات في الوعاء بالترتيب المذكور
أعلاه. تشغيل نبضي على السرعة ٢ لحين
الحصول على معجون خشن مع كشط
المكونات عن جوانب الوعاء حسب
الضرورة.

صلصة المانجو

٢٠٠ غرام مانجو ناضجة مقطعة إلى
مكعبات بحجم ٢-١ سم
٥ مل عصير ليمون مركز طازج
١٠٠ مل سكر بني فاتح
١٠-٥ مل روح البرتقال (اختياري)
ركبي سكين التقطيع المنخفض في الوعاء.
أضيفي كل المكونات بالترتيب المذكور
أعلاه ثم التشغيل على السرعة ١ لمدة ١٠
ثوان تقريباً أو لحين الحصول على مهروس
ناعم.
استخدميها حسب الحاجة.

مغموس الأفوكادو

١ ثمرة أفوكادو ناضجة مقطعة إلى مكعبات
بحجم ٢-١ سم
١ فص ثوم مطحون
١٠٠ غرام زبادي طبيعي على الطريقة
اليونانية
قليل من الشبت الطازج
ركبي كل من الوعاء ومجموعة الشفرات.
أضيفي كل المكونات بالترتيب المذكور
أعلاه ثم التشغيل على السرعة ٢ لمدة ١٠
ثوان أو لحين الحصول على قوام ناعم مع
كشط المكونات عن جوانب الوعاء حسب
الضرورة.

دليل تحضير الطعام

الطعام	السعة القصوى	التجهيز	السرعة/الزمن (تقريباً)
اللحم	٣٠٠ غرام	أزيلي العظام والدهون والغضاريف. قطعي المكونات إلى مكعبات ١ إلى ٢ سم.	تشغيل نبضي على السرعة ٢
الأعشاب	٣٠ غرام	أزيلي سوق النباتات. يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.	تشغيل على السرعة ٢ لمدة ١٠ ثوان
المكسرات، مثل اللوز والجوز الجبن، مثل الشيدر	٢٥٠ غرام	تاكدي من إزالة القشرة. تشغيل حتى الفرغ. (ملاحظة: لن يمكنك الحصول على قوام مسحوق اللوز الناعم).	تشغيل على السرعة ٢ لمدة ١٠ ثوان
الجبن مثل الغرويير	١٥٠ غرام	قطعي المكونات إلى مكعبات ١ إلى ٢ سم	تشغيل نبضي على السرعة ٢
الخبز	٧٥ غرام	أزيلي كسرات الخبز الجافة وقطعي الخبز إلى قطع ١ إلى ٢ سم.	تشغيل على السرعة ٢ لمدة ٥ ثوان
البسكويت	١٥٠ غرام	كسريه إلى قطع.	تشغيل على السرعة ٢ لمدة ١٠-٥ ثوان
البيض المسلوق	٥	قطعيه إلى نصفين أو أرباع حسب حجم البيضة.	تشغيل نبضي على السرعة ٢
البصل الصغير والكراث	٣٠٠ غرام	قطعي البصل الصغير إلى نصفين أو إلى قطع صغيرة بحجم ٢ سم.	تشغيل نبضي على السرعة ٢
الثوم	٣٠٠ غرام	اجعليه في صورة فصوص وأزيلي القشرة.	تشغيل على السرعة ٢ لمدة ٥ ثوان
الفواكه اللينة مثل التوت	٣٠٠ غرام	أزيلي سوق النباتات.	تشغيل على السرعة ٢ لمدة ٥ ثوان
الفواكه المجففة، مثل البرقوق والمشمش	٢٠٠ غرام	قطع بحجم ٢ سم.	تشغيل نبضي على السرعة ٢
الزنجبيل	١٥٠ غرام	تقشير وتقطيع في صورة مكعبات بحجم ١-٢ سم.	تشغيل نبضي على السرعة ٢
الحساء	٤ ، ٠ لتر	يحذر خلط كمية من الحساء أكبر من ٤ ، ٠ لتر. للحصول على أفضل النتائج، صفي المكونات وضعي المكونات الصلبة في وعاء التقطيع وأضيفي إليها كمية قليلة من السوائل حسب وصفة التحضير. افرمي المكونات لحين حصولك على القوام المطلوب ثم أعيدي الكمية المفرومة إلى باقي كمية السوائل.	تشغيل على السرعة ١ لمدة ١٠ ثوان ملاحظة: استخدم الشفرة الأحادية.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم
التخلص من الجهاز في نفايات المناطق
الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة
محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات
أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو
منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على
البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه
النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه
العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر
الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في
مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة
التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو
منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة
لسلة قمامة ذات عجلات.

تلميحات

- استخدمني دائماً مكونات طازجة
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً.
- اجعلي عرض (مقطع) أنبوب تغذية المكونات الكبير ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع بعد تحضير الطعام.

العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- **توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات و سطح التقطيع – فهي حادة جداً.**

- قد تتسبب بعض الأطعمة في تغير لون البلاستيك. يعد ذلك أمراً طبيعياً ولن يؤدي البلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. مسح البلاستيك بقطعة من القماش مغموسة في زيت نباتي قد يساعد في إزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة "الموتور"

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- لا تغمر وحدة الطاقة "الموتور" في الماء.
- أدخل السلك الزائد في قاعدة وحدة الطاقة "الموتور".

المفرمة – الغطاء

- **العلوي/السلطانية/سكين التقطيع**
- افصلي دائماً سكين التقطيع العلوي عن سكين التقطيع السفلي قبل عملية التنظيف.
- **توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً.**

- غسيل الأجزاء يدوياً ثم التجفيف.
- هذه الأجزاء غير مناسبة لوضعها داخل جهاز تعقيم بخاري. بدلاً من ذلك، يمكنك استخدام محلول مطهر حسب تعليمات مصنع الجهاز حول المحاليل المطهرة التي يمكن استخدامها.

ملحق التقديم المباشر

- فكي الملحق تماماً قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع – **فهو حاد جداً.**
- اغسلي كل الأجزاء يدوياً ثم جففيها جيداً.
- في حالة غمر محول التقديم المباشر في الماء، ففي هذه الحالة تأكدي من تصفية كل الماء من داخله قبل إعادة تركيب الملحق.

أجزاء يمكن غسلها في غسالة الأطباق

- الأجزاء التي يمكن غسلها داخل غسالة الأطباق يمكنك غسلها على الرف العلوي لغسالة الأطباق.
- يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق
السلطانية	✓
غطاء المفرمة	✓
غطاء التقديم المباشر	✓
سكين التقطيع	✓
سطح التقطيع	✓
محول التقديم المباشر	✗
عصا دفع الطعام	✓
ملعقة القلب	✓

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالتاجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- صنع في الصين.

هام

- في حالة تحضير الطعام للرضع أو الأطفال، تأكد دائماً من خلط المكونات جيداً قبل تقديم الطعام.
- لا تشغلي القطاعة/المفرمة لفترة زمنية متصلة أطول من ٦٠ ثانية.
- اتركي القطاعة/المفرمة لتبرد لمدة دقيقتين ٢ بعد كل تشغيل متصل مدته ٦٠ ثانية.

- لا تشغلي المفرمة إذا كان وعاء التقطيع فارغاً.
- اتركي دائماً المكونات الساخنة لتبرد قبل فرمها.
- لا تتجاوزي السعات القصوى المحددة ولا تتجاوزي سعة التعبئة فوق مستوى ٥٠٠ مل المحددة على الوعاء.
- لا تضعي أي من أجزاء القطاعة/المفرمة في فرن الميكروويف.

تلميحات

- في حالة صعوبة حركة المفرمة، أزيل بعض من الخليط المراد فرمه وأكمل عملية الفرغ على دفعات حتى لا تتسببي في إجهاد الموتور.
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في السلطانية عدا الزيت. أثناء تشغيل مفرمة الطعام، أضيفي الزيت ببطء من خلال كوب تغذية الزيت ⑧ - راجعي وصفة الطهي المرفقة.
- تذكري أن فرم مكونات مثل حبوب القهوة والتوابل والشكولاتة أو الثلج سوف يتسبب في تآكل سكين التقطيع سريعاً.
- توخي الحذر حتى لتجنب الفرغ الزائد لبعض المكونات. توقف عن التشغيل وافحصي القوام بشكل متكرر.
- العديد من التوابل مثل القرنفل والشيث والكمون لها تأثيراً سلبياً على الأجزاء البلاستيكية للمفرمة.
- للحصول على تقطيع/فرم متساوي، أوقفي تشغيل القطاعة/المفرمة واكشط الطعام عن جانب الوعاء بواسطة الملعقة البلاستيكية المزودة.
- يمكنك الحصول على أفضل النتائج عند فرم كمية صغيرة من الطعام في المرة الواحدة.
- قلعي مكونات الطعام الكبيرة إلى قطع من ١ إلى ٢ سم. كلما زادت المكونات أو حجمها كلما حصلت على قوام مفروم غير متساوي.
- قبل فرم المكسرات أو الأعشاب أو كسر الخبز وغيرها من المكونات ذات نفس القوام، تأكد دائماً من جفاف وعاء التقطيع وسكين التقطيع والغطاء بشكل جيد.

ملحق التقديم المباشر (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

- استخدم جانب التقطيع لتقطيع الخضراوات والفواكه مثل الجزر والبطاطس والخيار والكوسة والبنجر والبصل والتفاح.
 - استخدم جانب التقطيع الطولي (البشر) لتقطيع الخضروات مثل الجزر والبطاطس والجبن مثل جبن الشيدر والإيمنتال والغروير والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.
 - ١ ركبتي السلطانية ① على وحدة الطاقة "الموتور" ثم لفها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقها في موضع التثبيت ③.
 - ٢ ركبتي المحول ⑫ في السلطانية.
 - إذا لزم الأمر، لف المحول أو اضغطي عليه ليستقر في موضع التعشيق.
 - ٣ امسكي سطح التقطيع من مقبض الأصابع ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح المطلوب لأعلى.
 - ٤ ركبتي الغطاء العلوي ⑫ ولفه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل ⑥.
 - ٥ ضعي سلطانية أسفل مخرج الطعام ⑭.
 - ٦ قلعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب التغذية.
 - ٧ حركي ذراع التشغيل/الإيقاف ⑬ في حركة انزلاقية وثبتيه في موضع التشغيل (ON) ⑦.
 - ٨ ادفعي المكونات بالتساوي بواسطة عصا الدفع - يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية.
 - اعكسي ترتيب الإجراء السابق لفك الوحدة.
 - افصلي دائماً الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الغطاء العلوي.
- ## هام
- في حالة عدم خروج الطعام من المخرج، أوقفي تشغيل الجهاز وتأكد من عدم انحشار المكونات أسفل سطح القطع. أزيل أي مكونات محشورة قبل متابعة التشغيل مرة أخرى.
- لا تشغلي ملحق التقديم المباشر لفترة زمنية متصلة أطول من ٦٠ ثانية.
 - اتركي الملحق ليبرد لمدة دقيقتين (٢) بعد كل تشغيل متصل مدته ٦٠ ثانية.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي ضظ/١٠٨/٢٠٠٤ بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "التنظيف".

الدليل

- ① وعاء التقطيع
- ② مكان تخزين السلك
- ③ وحدة الطاقة "الموتور"
- ④ تعشيق الأمان
- ⑤ ملعقة بلاستيكية

المفرمة

- ⑥ الغطاء العلوي
- ⑦ وحدة الطاقة "الموتور"
- ⑧ كوب تغذية الزيت
- ⑨ سكين التقطيع العلوي
- ⑩ سكين التقطيع السفلي

ملحق التقديم المباشر (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

- ⑪ عصا دفع المكونات
- ⑫ غطاء التقديم المباشر
- ⑬ ذراع التشغيل/الإيقاف
- ⑭ مخرج الطعام
- ⑮ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) القابل للعكس
- ⑯ محول التقديم المباشر

استخدام المفرمة

- سكين التقطيع مكون من جزئين، سكين التقطيع السفلي وسكين التقطيع العلوي.
- للفرم الخشن، استخدم سكين التقطيع السفلي بمفرده.
- للفرم الناعم أو الهرس، استخدم سكين التقطيع معاً. سيمنحك ذلك نتائج سريعة.
- لاستخدام سكين التقطيع معاً، ضعي سكين التقطيع العلوي فوق سكين التقطيع السفلي ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى يستقر ويقفل في موضعه الصحيح ②. توخي الحذر حيث أن نصل سكين التقطيع حاد جداً.
- ١ ركب السطانية ① على وحدة الطاقة "الموتور" ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقها في موضع التثبيت ③.
- ٢ ركب مجموعة الشفرات في الوعاء.
- ركب دائماً الوعاء ومجموعة الشفرات في القطاعة/المفرمة قبل إضافة المكونات.
- ٣ قطعي المكونات إلى قطع بحجم مناسب وضعيها داخل وعاء التقطيع. بالنسبة للمكونات الكبيرة يجب تقطيعها إلى قطع من ١ إلى ٢ سم.
- ٤ ركب الغطاء ولفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقه في موضع التثبيت ④.
- ٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على مفتاح السرعات لتحديد السرعة المطلوبة ⑤.
- اضغطي على مفتاح السرعات برفق لتحديد السرعة ١.
- اضغطي على مفتاح السرعات بقوة لتحديد السرعة ٢.
- أو بطريقة أخرى، يمكنك الضغط على مفتاح السرعات لفترات زمنية متتالية قصيرة للحصول على نمط تشغيل نبضي. ويمكنك استخدام هذه الطريقة لتجنب الفرم الزائد للمكونات.
- ٦ شغلي المفرمة لحين الحصول على القوام المطلوب.
- ٧ اعكسي ترتيب الإجراء السابق لفك الجهاز.
- افصلي دائماً الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الغطاء العلوي.

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تعرض وحدة الطاقة "الموتور" أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- ملحق التقديم المباشر
- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع عن الحركة تماماً.
- يحذر استخدام أصابعك لدفع المكونات خلال أنبوب التغذية. استخدم يدك دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- لا تستخدم قوة مفرطة لدفع المكونات داخل أنبوب التغذية - فقد تتسبب في تلف الملحق.
- تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة. ابعدي أصابعك عن فتحة إخراج المكونات.