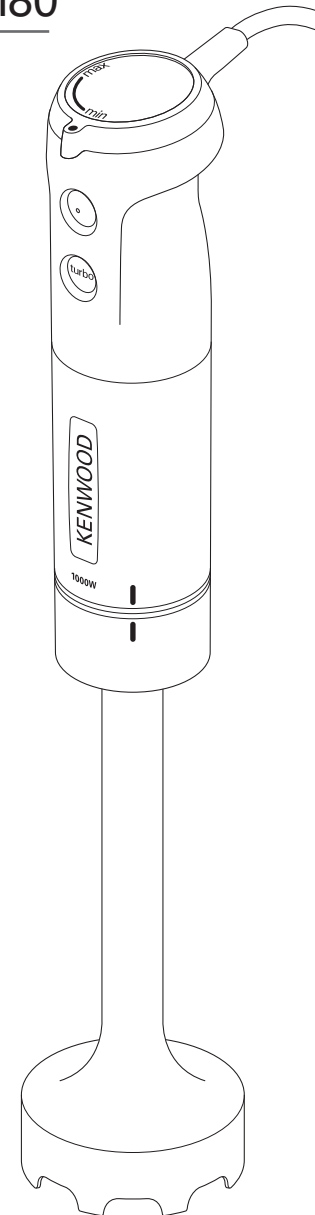


KENWOOD

triblade
SYSTEMPRO™

TYPE HDM80

instructions



English 2 - 11

عربي ٢١ - ١٢



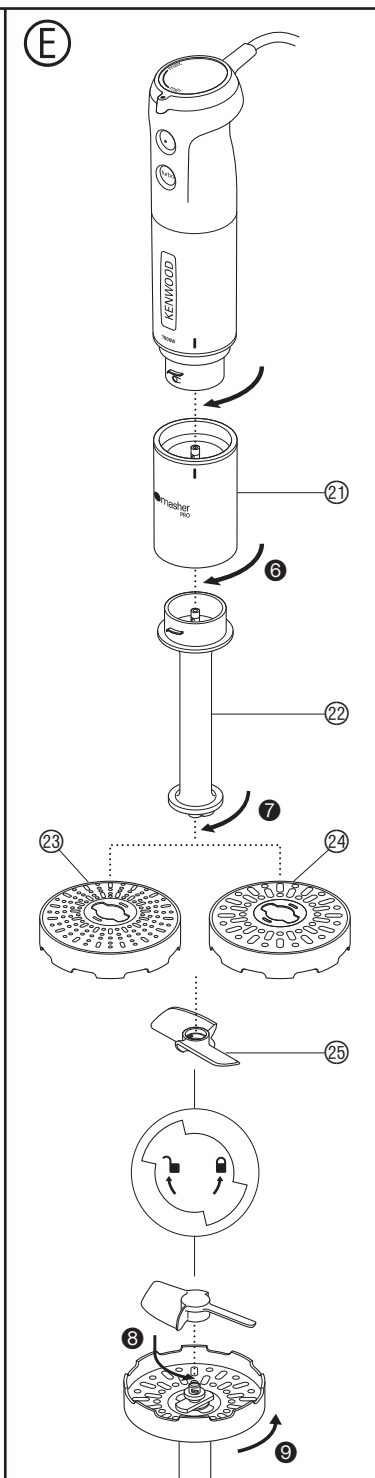
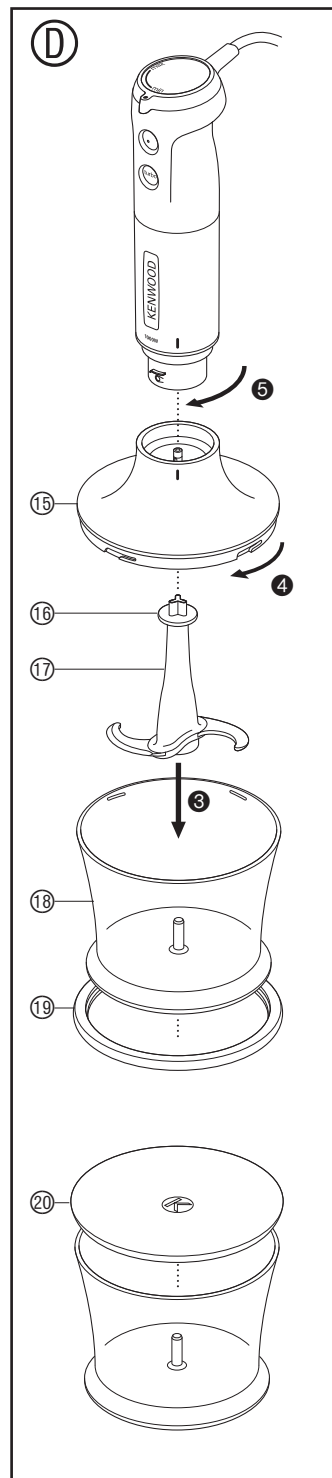
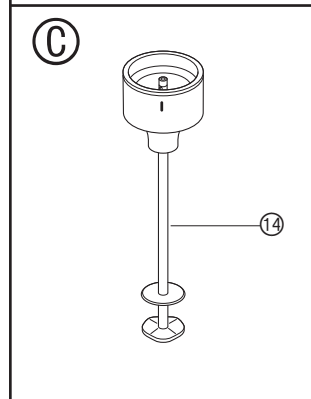
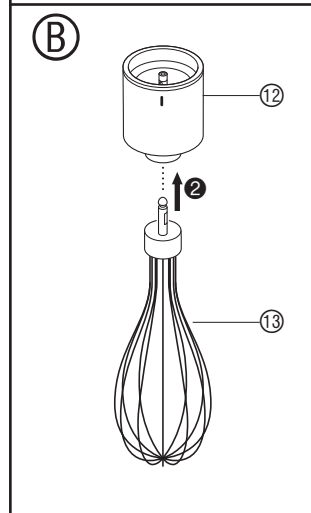
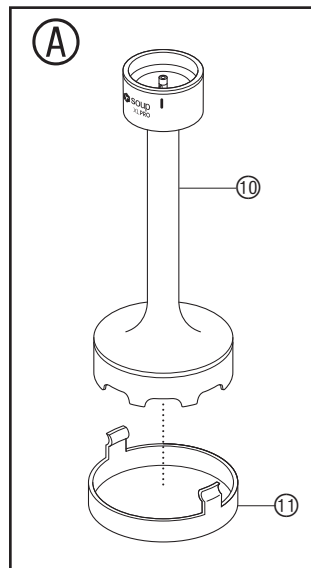
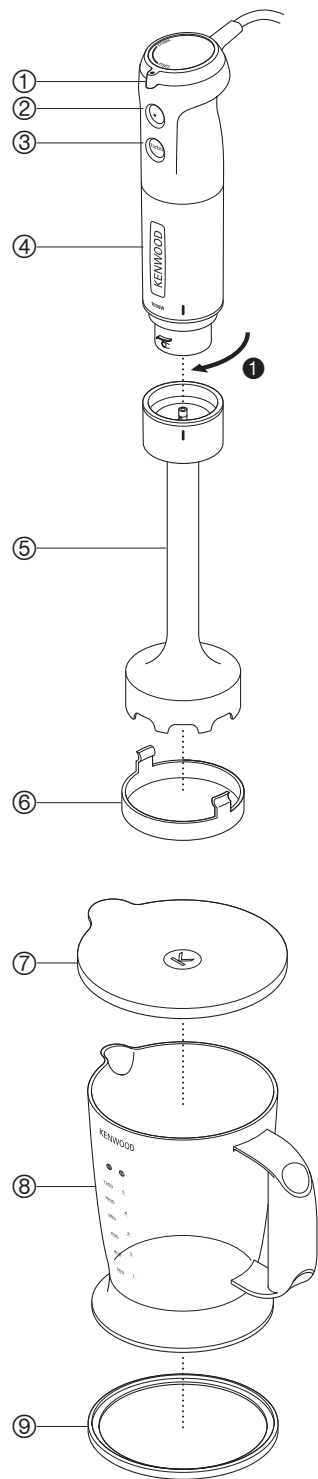
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

129043/1





safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Never touch the blades while the machine is plugged in.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Unplug after use and before changing attachments.
- Never blend hot oil or fat.
- For safest use it is recommended to let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never put the power handle in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always disconnect the hand blender from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- 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.
- Misuse of your appliance can result in injury.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

important

- With heavy mixtures to ensure long life of your machine, do not use your hand blender for longer than 50 seconds in any 4 minute period.
- Do not use the whisk or frother/foaming attachments for longer than 3 minutes in any 10 minute period.

chopper attachment

- Do not touch the sharp blades.
- Remove the chopper blade before emptying the bowl.
- Never remove the cover until the chopper blade has completely stopped.
- Always hold the chopper blade by the finger grip away from the cutting blades, both when handling and cleaning.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the hand blender.

Important - UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.

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

- Throw away the blade covers from the Triblade™ and the chopper blade as they are to protect the blade during manufacture and transit only. **Take care as the blades are very sharp.**
- Wash all parts - see "care and cleaning".

key

hand blender

- ① variable speed control
- ② ON button
- ③ Turbo button
- ④ power handle
- ⑤ blender shaft with fixed triblade.
- ⑥ blade cover

beaker (if supplied)

- ⑦ beaker lid
- ⑧ beaker
- ⑨ rubber ring base

Ⓐ SOUP XL PRO (if supplied)

- ⑩ soup XL PRO
- ⑪ blade cover

Ⓑ whisk (if supplied)

- ⑫ whisk collar
- ⑬ wire whisk

Ⓒ frother/foaming tool (if supplied)

- ⑭ frother/foaming tool

Ⓓ chopper (if supplied)

- ⑮ chopper cover
- ⑯ finger grip
- ⑰ chopper blade
- ⑱ bowl
- ⑲ rubber ring base
- ⑳ bowl lid

Ⓔ Metal masherpro™ (if supplied)

- ㉑ masher collar
- ㉒ masher shaft
- ㉓ fine screen
- ㉔ coarse screen
- ㉕ masher paddle

recommended usage chart				
Ingredient/ recipe	Container	Speed	Processing Time *	Max Capacity
Hand blender				
Soups	2 litre saucepan	Turbo	25 secs	1 litre
Mayonnaise	1 litre beaker	Turbo	45-60 secs	4 Eggs 600ml Oil
Baby Food	1 litre beaker	Turbo	30-40 secs	300g
Smoothies/ Milkshakes	1 litre beaker	Turbo	30 secs	800ml
Soup XL PRO				
Soups	4 litre saucepan	Turbo	25 secs	2 litre
Whisk				
Egg Whites	Large glass bowl	Turbo	2-3 mins	4 (150g)
Cream	Large glass bowl	Turbo	2-2 ½ mins	400ml
Chopper attachment				
Meat	Chopper bowl	Turbo	10-15 secs	250g
Herbs	Chopper bowl	Turbo	5-10 secs	30g
Nuts	Chopper bowl	Turbo	10-15 secs	200g
Bread	Chopper bowl	Turbo	5-10 secs	1 slice
Onions	Chopper bowl	Pulse	–	200g
Biscuits	Chopper bowl	Turbo	15 secs	140g
Pate	Chopper bowl	Turbo	5-10 secs	150g
Metal Masher Pro – Coarse Screen				
Cooked vegetables (potatoes, swede, carrots and yams)	Large saucepan/ Large bowl	minimum	30-40 secs	600-800g
Metal Masher Pro – Fine Screen				
Cooked Potatoes	Large saucepan/ Large bowl	minimum	30-40 secs	600-800g
Soft Fruits Raspberries Apricots	Large bowl 1 litre saucepan	minimum minimum	30-40 secs 30-40 secs	500g 400g (softened in water)
Frother/foaming Tool				
Cold Milk	1 litre beaker	minimum	15-20 secs	400ml
Warm Milk - heated in saucepan until simmering	1 litre beaker	minimum	15-20 secs	300ml
(Cold skimmed milk produces the best froth)				
Fruit based foam	1 litre beaker	minimum	30 secs	(200g Fruit Puree + 200ml water)

* This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

to use the hand blender

- You can blend soups, sauces, milk shakes, mayonnaise and baby food etc.

for beaker blending (if beaker supplied)

- Fit the rubber ring base ⑨ on the bottom of the beaker. (This stops the beaker sliding on the worktop).
- Do not fill the beaker more than $\frac{2}{3}$ full.
- After blending you can fit the lid ⑦ to the top of the beaker.

Note

If no beaker is supplied in your pack, select a suitably sized container. We would recommend a tall, straight sided vessel with a diameter slightly larger than the foot of the hand blender to allow movement of the ingredients but tall enough to prevent splashing.

for saucepan blending

- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Use the soup XL PRO (if supplied) to quickly process soups etc., directly in the saucepan. Alternatively use the hand blender.
- **Do not use the soup blender to process uncooked vegetables.**

- 1 Remove the blade cover ⑥ or ⑪ from the end of the blender shaft/soup XL PRO.
- 2 Fit the power handle inside the blender shaft ① and turn clockwise to lock.
- 3 Plug in.
- 4 Place the food into the beaker or a similar container, then holding the beaker steady:
Select the required speed using the variable speed control then press the ON button.
Select a low speed for slower blending and to minimise splashing and a higher speed or Turbo for faster blending (refer to recommended usage chart).

- **To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.**

- Do not let liquid get above the joint between the power handle and blender shaft.
 - Move the blade through the food and use a mashing or stirring action to incorporate the mixture.
 - **Your hand blender is not suitable for ice crushing.**
 - If your blender gets blocked, unplug before clearing.
- 5 After use release the ON or Turbo button. Unplug and turn the power handle anticlockwise to remove the blender shaft from the power handle.

Ⓑ to use the whisk

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream and instant desserts.
 - Do not whisk heavier mixtures such as fat and sugar - you will damage the whisk.
- 1 Push the wire whisk into the whisk collar ②.
 - 2 Fit the power handle to the whisk collar, turn clockwise to lock.
 - 3 Place your food in a bowl.
 - 4 Plug in and press the ON button.
To whisk on a faster speed, select a higher speed or press the Turbo button. Move the whisk clockwise.
To reduce splashing, select a low speed then press the ON button.
- Do not let liquid get above the whisk wires.
- 5 After use release the ON or Turbo button, unplug and dismantle.

Ⓒ to use frother/foaming tool (if supplied)

- Never add ingredients whilst the appliance is operating.
 - Take care when blending hot liquids, do not process more than 300mls in the beaker.
 - Do not process more than 400mls of cold milk in the beaker as it may overflow as it froths and thickens.
- 1 Fit the frother/foaming tool shaft to the power handle. Turn the power handle clockwise to lock.
 - 2 Start mixing on a low speed and increase the speed if required.

hints

- **To avoid splashing place the frother/foaming tool in the food to be processed before switching on. Always ensure that the bottom of the frother/foaming tool is fully submersed in the ingredients whilst processing.**
- Always add the liquid ingredients first.
- Always mash fruit to a smooth puree before adding.
- If using syrups and powder mixes add them just before mixing to prevent them from sinking to the bottom.
- For best results, all liquid ingredients should be as cold as possible.
- Milk drinks will taste better if the milk is ice cold. The colder the milk, the thicker and more frothy the drink. Skimmed milk will produce a frothier drink than semi skimmed or full fat milk.
- Never try to mix frozen fruit or crush ice.
- Break up large lumps of ice cream before frothing.

① to use the chopper (if supplied)

- You can chop meat, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.
 - Do not chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you will damage the blade.
- 1 Remove any bones and cut food into 1-2cm ($\frac{1}{2}$ -1") cubes.
 - 2 Fit the rubber ring base ⑱ on the bottom of the chopper bowl. (This stops the bowl sliding on the worktop.)
 - 3 Fit the chopper blade over the pin in the bowl ③.
 - 4 Add your food.
 - 5 Fit the chopper cover, turn and lock ④.
 - 6 Fit the power handle to the chopper cover ⑤ - turn clockwise to lock.
 - 7 Plug in. Hold the bowl steady. Then press the Turbo button. Alternatively press the Turbo button in short bursts to achieve a pulsing action.
 - 8 After use, unplug and dismantle.

⑤ Metal Masherpro™ (if supplied)

important

- Never use the masher in a saucepan over direct heat. Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Do not tap the masher on the side of the cooking vessel during or after mashing. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan etc., more than half full with food.

- 1 Cook hard vegetables and fruit and drain first before mashing.
- 2 Fit the masher collar to the masher shaft by turning in a clockwise direction until it locks in position ⑥.
- 3 Fit either the coarse or fine screen to the masher shaft – turn clockwise to lock ⑦.
- 4 Turn the masher upside down and fit the paddle over the central hub and turn anti-clockwise to secure ⑧.

(If the collar is not fitted then the paddle will not secure in place).

- 5 Fit the power handle to the masher assembly - turn clockwise to lock.
- 6 Plug in.
- 7 Place the masher in the saucepan or bowl etc.
Select a low speed on the variable control and then press the ON button (refer to recommended usage chart).
- Move the masher in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved. Increase the speed if required.
- 8 After use release the ON button and unplug.
- 9 Turn the power handle anticlockwise and remove the masher assembly.
- 10 Remove the paddle from the masher by turning clockwise.
- 11 Remove the screen by turning anti-clockwise ⑨ and then lift off.
- 12 Unscrew the collar from the masher shaft.

optional attachment (not supplied in pack)

Mini chopper - refer to "service and customer care" section to order.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Do not touch the sharp blades.

- Some foods, e.g. carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help to remove discolouration.
- Do not use abrasives.

care and cleaning guide

Item	Suitable for dishwashing 	Do Not immerse in Water 	Handwash 	Wipe with a damp cloth 
Power handle	x	✓	x	✓
Blender shaft *	x	✓	x	✓
soup XL PRO *	x	✓	x	✓
frother/foaming tool *	x	✓	x	✓
Beaker	✓	x	✓	✓
Beaker lid	✓	x	✓	✓
Beaker rubber ring base	✓	x	✓	✓
Blade cover	x	x	✓	✓
Chopper cover	x	✓	x	✓
Chopper bowl	✓	x	✓	✓
Chopper blade	✓	x	✓	✓
Chopper bowl lid	✓	x	✓	✓
Chopper bowl rubber ring base	✓	x	✓	✓
Whisk collar	x	✓	x	✓
Whisk	✓	x	✓	✓
Masher shaft	x	✓	x	✓
Masher paddle	✓	x	✓	✓
Masher collar	x	✓	x	✓
Masher	✓	x	✓	✓

* If water gets inside the shaft, drain and allow to dry before use.

hand blender shaft/soup XL PRO

either

- Part fill the beaker or a similar container with warm soapy water. Plug into the power supply, then insert the hand blender shaft or soup blender and switch on.
- Unplug, then dry or
- Wash the blades under running water, then dry thoroughly.
- **Never immerse in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.**
- **Do not dishwasher.**

hint on cleaning the masher foot/shaft and screens

- If food has been allowed to dry onto the masher attachment, remove the paddle. Soak the paddle and bottom of the masher shaft in warm water to soften and then wash thoroughly.
- **Never immerse the masher shaft in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.**
important - do not allow the masher collar to get wet.

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 experience any problems with the operation of the hand blender or attachments, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide or visit www.kenwoodworld.com.**

UK

If you need help with:

- using your appliance
- servicing or repairs
- ☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333. Have your model number (e.g. HDM80) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are on the underside of the power handle.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

other countries

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



**IMPORTANT INFORMATION FOR
CORRECT DISPOSAL OF THE
PRODUCT IN ACCORDANCE
WITH 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.

guarantee - UK only

If your hand blender goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The hand blender will not operate	No Power Hand Blender not assembled correctly	Check hand blender plugged in. Check attachments securely locked to power handle.
Hand blender starts to slow or labour during processing.	Speed selected too low Recommended operating time exceeded.	Increase speed Do not operate the hand blender for longer than 50 seconds in any 4 minute period for heavy mixture or the whisk and frother/foaming tool for 3 minutes in any 10 minute period.
Excessive splashing during processing	Speed selected too high. Container, bowl or pan too shallow or too small for ingredients being processed.	Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens. Select an appropriate sized container. Place the blades into the food before switching on.
Masher paddle will not remove from masher assembly	Masher collar not connected to masher shaft.	Ensure that masher collar is connected to masher shaft.
Power handle gets hot during operation.	The unit may have been used for an extended period of time.	Allow the unit to cool fully before using again.
The mixture is not blending.	The speed of the unit may not be appropriate for the ingredients being blended.	Gradually increase the speed and blend until desired result achieved.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يعمل المازج اليدوي	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربائي المازج اليدوي غير مركب بشكل صحيح	تأكد من توصيل المازج اليدوي بمصدر التيار الكهربائي. تأكد من تعشيق الملحقات بشكل صحيح في مقبض الطاقة (الموتور).
يبدأ المازج اليدوي في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً تم تجاوز زمن التشغيل الموصى به.	زيدي سرعة التشغيل بالنسبة للخلطات الثخينة، لا تشغلي المازج اليدوي لأكثر من ٥٠ ثانية كل فترة ٤ دقائق ولا أكثر من ٣ دقائق كل فترة ١٠ دقائق عند استخدام خفاقة البيض أو أداة مكونة الرغوة/الفوم.
تتأثر شديد أثناء المعالجة	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً. الحاوية أو السلطانية أو المقلاة المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	اختراري سرعة منخفضة في البداية ثم زيدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة. اختراري حاوية بحجم مناسب. ضعني نصل السكين في المكونات قبل تشغيل الجهاز.
لا يمكن إزالة رأس الهرس عن الهراسة	عنق الهراسة غير متصل مع محور الهراسة.	تأكد من توصيل عنق الهراسة مع محور الهراسة.
يسخن مقبض الطاقة (الموتور) أثناء التشغيل.	ربما تجاوزتي فترة التشغيل بمدة أطول.	اتركي الوحدة لتبرد تماماً قبل الاستخدام مرة أخرى.
لا يتم مزج الخليط.	قد تكون سرعة الوحدة غير مناسبة للخليط المراد مزجه.	زيدي السرعة تدريجياً وامزجي لحين الحصول على القوام المطلوب.

محور دوران المازج اليدوي/ملحق soup XL PRO

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقاً 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.

- عبئي الدورق جزئياً أو ما يشابهه من الحاويات بمحلول ماء وصابون دافئ. ثم وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وربكي محور دوران الخلاط اليدوي أو خلاط الحساء وشغلي الجهاز.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي ثم التجفيف.

- أو غسل الشفرات تحت الماء الجاري ثم التجفيف الجيد.

- يحذر الغمر في الماء أو السماح بتواجد سوائل داخل المحور. في حالة دخول الماء، اصرفيه واتركي المحور ليجف قبل الاستخدام مرة أخرى.
- يحذر الغسل في غسالة الأطباق.

تلميح حول تنظيف قدم ومحور الهراسة وشبكتي الهرس

- في حالة وجود مكونات جافة على ذراع الهرس، ففي هذه الحالة فكي رأس الهرس. ثم انقعي رأس وقاعدة الهراسة في محلول ماء دافئ حتى تلين المكونات الجافة ثم اشطفي جيداً.
- يحذر غمر محور الهراسة في الماء أو السماح بتواجد سوائل داخل المحور. في حالة دخول الماء، اصرفيه واتركي المحور ليجف قبل الاستخدام مرة هام - لا تعرضي عنق الهراسة للبلل.

الصيانة والعناية بالعملاء

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

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم "دليل اكتشاف المشكلات وحلها" في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.

- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

العناية والتنظيف

- قد تتسبب بعض الأطعمة (المكونات) مثل الجزر في تغيير لون البلاستيك. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- لا تستخدمى مواد كاشطة.

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصلية عن مصدر التيار الكهربى قبل التنظيف.
- لا تلمسى الشفرات الحادة.

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق	لا يغمر في الماء	غسيل يدوي	تنظيف بقطعة قماش رطبة
مقبض الطاقة (الموتور)	✗	✓	✗	✓
محور دوران المازج	✗	✓	✗	✓
ملحق soup XL PRO	✗	✓	✗	✓
أداة مكون الرغوة/الفوم	✗	✓	✗	✓
الدورق	✓	✗	✓	✓
غطاء الدورق	✓	✗	✓	✓
القاعدة الدائرية المطاطية الخاصة بالدورق	✓	✗	✓	✓
غطاء نصل السكين	✗	✗	✓	✓
غطاء المفرمة	✗	✓	✗	✓
سلطانية المفرمة	✓	✗	✓	✓
سكين المفرمة	✓	✗	✓	✓
غطاء وعاء الفرم	✓	✗	✓	✓
القاعدة الدائرية المطاطية الخاصة بسلطانية المفرمة	✓	✗	✓	✓
عنق الخفاقة	✗	✓	✗	✓
خفاقة البيض	✓	✗	✓	✓
محور الهراسة	✗	✓	✗	✓
رأس الهرس	✓	✗	✓	✓
عنق الهراسة	✗	✓	✗	✓
الهراسة	✓	✗	✓	✓

٦ ضعي الهراسة في المقلاة أو السلطانية أو ما شابه.
اختاري سرعة منخفضة من مفتاح السرعات المتغيرة ثم اضغطي على زر التشغيل (ON) (راجعى جدول توصيات الاستخدام).

• حركي الهراسة في حركة لأعلى وأسفل داخل الخليط لحين الحصول على القوام المطلوب.

٨ بعد الانتهاء من عملية الهرس، حرري زر التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى.

٩ لفي مقبض الطاقة (الموتور) في اتجاه عكس عقارب الساعة وأزيلي الهراسة. ١٠ فكي رأس الهرس من الهراسة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة.

١١ أزيلي الشبكة عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة ⑤ ثم ارفعيها للخارج.

١٢ فكي عنق الهراسة من محور دوران الهراسة.

ملحق اختياري (لا يتم تزويده مع صندوق البيع)

الهراسة الصغيرة - راجعى قسم الصيانة ورعاية العملاء لطلبها.

١ ركبى محور دوران ملحق مكون الرغوة/ الفوم في مقبض الطاقة. لفي مقبض الطاقة في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق.

٢ ابدئي الخلط على سرعة منخفضة مع زيادة السرعة حسب الحاجة.

تلميحات

● لتجنب تناثر المكونات، ضعي أداة مكون الرغوة/الفوم في المكونات المراد تحضيرها قبل تشغيل الجهاز. تأكدي دائماً أن قاع أداة مكون الرغوة/الفوم مغمور في المكونات أثناء المعالجة.

● أضيفي دائماً المكونات السائلة أولاً.
● اهرسي دائماً الفواكه إلى مهروس لين قبل الإضافة.

● في حالة استخدام خلطات الشربات والمساحيق، أضيفيهن بعد المزج مباشرة لتجنبني ترسيبهم في القاع.

● لأفضل النتائج، يجب أن تكون كل المكونات السائلة باردة بقدر المستطاع.

● المشروبات التي تحتوي على الحليب يكون مذاقها أفضل إذا كان الحليب مثجاً. كلما كان الحليب بارداً، كلما كان المشروب ثخيناً وبرغوة كبيرة.

● الحليب منزوع الدسم يكون رغوة أكبر من الحليب نصف دسم أو كامل الدسم.

● لا تحاولي خلط فواكه مجمدة أو جرش الثلج.

● جزئي كتل الآيس كريم الكبيرة إلى قطع صغيرة قبل تكوين الرغوة.

⑩ استخدام المفرمة/القطاعة (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

● يمكنك تقطيع اللحم وفرم والخضراوات والأعشاب والخبز والبسكويت والمكسرات.

● لا تفرمي/تقطعي المكونات الصلبة مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج والتوابل أو الشكولاته - فقد يتسبب ذلك في تلف سكين الفرم/التقطيع.

١ أزيل العظم وقطعي المكونات إلى مكعبات بطول ١ إلى ٢ سم.

٢ ركبى القاعدة الدائرية المطاطية ⑨ في قاع وعاء الفرم/التقطيع.

(سيحول ذلك دون ترحلق الوعاء على سطح العمل).

٣ ركبى سكين الفرم/التقطيع على السن ③ الموجود في الوعاء.

٤ أضيفي المكونات.

٥ ركبى غطاء المفرمة/القطاعة ولفيه حتى يستقر في موضع القفل الصحيح ④.

٦ ركبى مقبض الطاقة (الموتور) في غطاء المفرمة ⑤ - لفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع التعشيق.

٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى. امسكي الوعاء بثبات. ثم اضغطي على زر السرعة الفائقة "Turbo". أو بطريقة أخرى يمكنك الضغط على زر السرعة الفائقة "Turbo" لضغطات قصيرة للحصول على وضع تشغيل نبضي.

٨ بعد الانتهاء من الاستخدام افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى وفكي الجهاز.

⑥ الهراسة المعدنية -

Masherpro™ (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

هام

● يحذر استخدام الهراسة في المقلاة أثناء وضع المقلاة فوق مصدر حراري مباشر.

● ارفعي المقلاة دائماً عن المصدر الحراري واتركيها لكي تبرد أولاً.

● لا تطرقي الهراسة في جوانب إناء الطهي أثناء وبعد عملية الهرس. استخدمى الملعقة البلاستيكية لكشط المكونات الزائدة.

● للحصول على أفضل النتائج أثناء الهرس في المقلاة، احرصي على عدم تجاوز كمية المكونات التي تريدين هرسها عن نصف سعة المقلاة.

١ اطهي الخضروات والفواكه الصلبة ووصفيها قبل الهرس.

٢ ركبى عنق الهراسة في ذراع الهرس ولفي العنق في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه الصحيح ⑥.

٣ ركبى إما شبكة الهرس الخشن أو الناعم في محور الهراسة - ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضعه الصحيح ⑦.

٤ اقلبي الهراسة وركبى رأس الهرس على المحور المركزي ولفي رأس الهرس في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التركيب الصحيح ⑧. (في حالة عدم تركيب عنق الهراسة فلن تستقر رأس الهرس في موضع التركيب الصحيح).

٥ ركبى مقبض الطاقة (الموتور) في الهراسة - لفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع التعشيق.

٦ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى.

استخدام الخلاط اليدوي

- لا تسمحي للسوائل بالوصول إلى مستوى أعلى من وصلة اتصال مقبض الطاقة بمحور الخلط.
- حركي الشفرات خلال الطعام مع القيام بالهرس أو التقلب لدمج الخليط.

الخلاط اليدوي لا يناسب جرش الثلج.

- في حالة توقف الخلاط اليدوي عن الحركة نتيجة حدوث انحصار، افصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بتنظيفه.
- بعد الانتهاء من عملية المزج، حرري زر التشغيل (ON) أو زر السرعة الفائقة «Turbo»، افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي ولقي مقبض الطاقة (الموتور) في اتجاه عكس عقارب الساعة لإزالة محور دوران المازج عن مقبض الطاقة.

Ⓑ استخدام الخفاقة

- يمكنك خفق المكونات الخفيفة مثل بياض البيض والكريمات والحلويات السريعة.
- لا تخفقي خلطات ثخينة مثل السمن أو السكر - فسوف يتسبب ذلك في تلف الخفاقة.
- ١ ركبتي الخفاقة السلكية في عنق الخفاقة ②.
- ٢ ركبتي مقبض الطاقة (الموتور) داخل عنق خفاقة البيض ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق.
- ٣ ضعي المكونات في وعاء التقطيع.
- ٤ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على زر التشغيل (ON).
للخفق السريع، اختاري سرعة عالية أو اضغطي على زر السرعة الفائقة «Turbo». حركي خفاقة البيض في اتجاه عقارب الساعة.

- لتقليل تناثر المكونات، اختاري سرعة منخفضة واضغطي على زر التشغيل (ON).
● لا تسمحي بارتفاع السائل فوق مستوى أسلاك الخفاقة.

- بعد الانتهاء من الاستخدام حرري زر التشغيل أو زر السرعة الفائقة Turbo من ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وفكي الجهاز.

Ⓒ استخدام ملحق مكون الرغبة/

الفوم (في حالة تزويده في صندوق البيع)

- يحذر إضافة المكونات أثناء تشغيل الجهاز.
- توخي الحذر عند التعامل مع السوائل الساخنة، لا تعالجي كمية أكبر من ٣٠٠ مللي في الدورق.
- لا تعالجي كمية أكبر من ٤٠٠ مللي من الحليب البارد في الدورق، حيث قد يحدث تصاعد للحليب وينسكب خارج الدورق مع تكون الرغبة وكثافة الخليط.

- يمكنك خلط الحساء والصلصات والحليب المخفوق والمايونيز وطعام الرضع غيرها من المكونات ذات نفس القوام.

للخلط داخل الدورق (في حالة تزويد الدورق)

- ركبتي القاعدة الدائرية المطاطية ③ في قاع الدورق. (سيحول ذلك دون تزلزل الدورق على سطح العمل).
- لا تملئي الدورق بأكثر من ثلثي (٢/٣) السعة القصوى.
- بعد المزج، يمكنك تركيب الغطاء العلوي ⑦ على الدورق.

ملاحظة

- في حالة عدم تزويد الدورق داخل عبوة البيع، اختاري حاوية ذات حجم مناسب. نوصي باستخدام حاوية طويلة ذات جوانب مستقيمة ذات قطر أكبر من قطر ذراع الخلط العريض الخاص بالخلط اليدوي وذلك لإتاحة الفرصة أمام حركة المكونات وأيضاً يجب أن تكون الحاوية طويلة بالقدر الكافي لمنع حدوث تطاير للمكونات.

للخلط في مقلاة الصلصات

- للاستخدام السريع، نوصي برفع المقلاة عن المصدر الحراري وترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- استخدم ملحق soup XL PRO (في حالة تزويده) لتحضير الحساء سريعاً ومباشرة في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى يمكنك استخدام المازج اليدوي.

● لا تستخدم خلاط الحساء مع الخضراوات غير المطبوخة.

- ١ أزيل غطاء نصل السكين ⑥ أو ⑦ من نهاية محور المازج/ملحق soup XL PRO.

- ٢ ركبتي مقبض الطاقة (الموتور) داخل محور دوران المازج ① ثم لفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق.

- ٣ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- ٤ أضيفي المكونات إلى الدورق أو حاوية مشابهة ثم امسكي الدورق بثبات. اختاري السرعة المطلوبة عن طريق مفتاح السرعات المتغيرة ثم اضغطي على زر التشغيل (ON).

- اختاري السرعة المنخفضة للمزج البطيء وتقليل المكونات المتطايرة أو اختاري سرعة عالية أو السرعة الفائقة «Turbo» للمزج السريع راجعي جدول توصيات الاستخدام.

- لتجنب تناثر مكونات الخلط، ضعي شفرات الخلط داخل الطعام قبل تشغيل الخلاط.

جدول توصيات الاستخدام				
المكونات/وصفة التحضير	الحاوية	السرعة	زمن المعالجة *	السعة القصوى
المزاج اليدوي				
الحساء	مقلاة ٢ لتر	Turbo	٢٥ ثانية	١ لتر
المايونيز	دورق ١ لتر	Turbo	٤٥ إلى ٦٠ ثانية	٤ بيضات ٦٠٠ مللي زيت
طعام الرضع	دورق ١ لتر	Turbo	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٣٠٠ غرام
الرغويات/الحليب المخفوق	دورق ١ لتر	Turbo	٣٠ ثانية	٨٠٠ مللي
ملحق Soup XL PRO				
الحساء	مقلاة ٤ لتر	Turbo	٢٥ ثانية	٢ لتر
خفاقة البيض				
بياض البيض	السلطانية الزجاجية الكبيرة	Turbo	٢ إلى ٣ دقائق	٤ (١٥٠ غرام)
القسدة	السلطانية الزجاجية الكبيرة	Turbo	٢ إلى ٢,٥ دقيقة	٤٠٠ مللي
ملحق المفرمة				
اللحوم	سلطانية المفرمة	Turbo	١٠ إلى ١٥ ثانية	٢٥٠ غرام
الأعشاب	سلطانية المفرمة	Turbo	٥ إلى ١٠ ثوان	٣٠ غرام
المكسرات	سلطانية المفرمة	Turbo	١٠ إلى ١٥ ثانية	٢٠٠ غرام
الخبز	سلطانية المفرمة	Turbo	٥ إلى ١٠ ثوان	١ شريحة
البصل	سلطانية المفرمة	pulse	-	٢٠٠ غرام
البسكويت	سلطانية المفرمة	Turbo	١٥ ثانية	١٤٠ غرام
العجائن الهشة	سلطانية المفرمة	Turbo	١٠ إلى ١٥ ثانية	١٥٠ غرام
الهراسة المعدنية Metal Masher Pro - شبكة الهرس الخشن				
الخضراوات المطهية (البطاطس، اللفت/ الجزر والبطاطا)	المقلاة الكبيرة/ السلطانية الكبيرة	minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٨٠٠ إلى ٦٠٠ غرام
الهراسة المعدنية Metal Masher Pro - شبكة الهرس الناعم				
البطاطس المطهية	المقلاة الكبيرة/ السلطانية الكبيرة	minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٨٠٠ إلى ٦٠٠ غرام
الفواكه اللينة التوت المشمش	السلطانية الكبيرة مقلاة ١ لتر	minimum minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية ٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٥٠٠ غرام ٤٠٠ غرام (ملينة في الماء)
أداة مكون الرغوة/الفوم				
الحليب البارد	دورق ١ لتر	minimum	١٥ إلى ٢٠ ثانية	٤٠٠ مللي
الحليب الدافئ - مسخن في المقلاة بها ماء مغلي	دورق ١ لتر	minimum	١٥ إلى ٢٠ ثانية	٣٠٠ مللي
(الحليب البارد منزوع الدسم يكون أفضل رغوة)				
فوم بأساس من الفاكهة	دورق ١ لتر	minimum	٣٠ ثانية	(٢٠٠ غرام مهروس فواكه + ٢٠٠ مللي ماء)

* الأزمنة المعروضة هي أزمنا إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

- ① المفرمة/القطاعة (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)
- ② غطاء المفرمة/القطاعة
- ③ مقبض الأصابع
- ④ سكين المفرمة/القطاعة
- ⑤ وعاء الفرم/التقطيع
- ⑥ قاعدة دائرية مطاطية
- ⑦ غطاء وعاء الفرم/التقطيع

⑧ الهراسة المعدنية – masherpro™
(في حالة تزويدها داخل صندوق البيع)

- ① رأس الهرس
- ② محور الهراسة
- ③ شبكة الهرس الناعم
- ④ شبكة الهرس الخشن
- ⑤ رأس الهرس

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الخلاط اليدوي.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- تخصي من أغطية وحدة الشفرات الثلاثية Triblade™ ونصل المفرمة/القطاعة حيث تستخدم هذه الأغطية فقط لحماية الشفرات أثناء التصنيع والنقل. **توخي الحذر فالشفرات حاد جداً.**
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم العناية والتنظيف.

الدليل

المزاج اليدوي

- ① مفتاح التحكم في السرعات
- ② زر التشغيل «ON»
- ③ زر السرعة الفائقة «Turbo»
- ④ مقبض الطاقة «الموتور»
- ⑤ محور دوران المزاج مزود بمجموعة شفرات ثلاثية (triblade) مثبتة
- ⑥ غطاء نصل السكين

الدورق (في حالة تزويده)

- ⑦ قاعدة دائرية مطاطية
- ⑧ غطاء الدورق
- ⑨ الدورق

⑩ ملحق SOUP XL PRO (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ⑩ ملحق soup XL PRO
- ⑪ غطاء نصل السكين

⑫ خفاقة البيض (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- ⑫ عنق الخفاقة
- ⑬ الخفاقة السلكية

⑭ أداة مكون الرغوة/الفوم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ⑭ أداة مكون الرغوة/الفوم

- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

هام

- عند التعامل مع الخلطات التخينة ولضمان عمر تشغيلي طويل للجهاز، لا تستخدمى الخلاط اليدوي لمدة تزيد عن ٥٠ ثانية كل ٤ دقائق.
- لا تستخدمى ملحقات خفاقة البيض أو مكون الرغوة/الفوم لمدة مستمرة أطول من ٣ دقائق كل فترة ١٠ دقائق.

ملحق المفرمة/القطاعة

- لا تلمسي الشفرات الحادة.
- أزيلى سكين الفرمة/التقطيع قبل تفريغ وعاء الفرمة/التقطيع.
- يحذر إزالة غطاء المفرمة/القطاعة قبل توقف سكين الفرمة/التقطيع عن الحركة تماماً.
- امسكي دائماً نصل سكين الفرمة/التقطيع بقبضة الإصبع من خلال مقبض الأصابع بعيداً عن نصل السكين سواء عند الاستخدام أو التنظيف.

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلِي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لا تلمسي الشفرات أثناء توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربِي.
- ابعدي الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- افصلي الجهاز عند مصدر التيار الكهربِي بعد الانتهاء من الاستخدام وقبل تغيير الملحقات.
- لا تخلطي الزيوت الساخنة أو الدهون.
- للاستخدام السريع، نوصي بترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- يحذر استخدام الخلاط اليدوي في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- يحذر غمر مقبض الطاقة في الماء أو السماح ببلل للسلك أو القابس - قد تصابِين بصدمة كهربائية.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدمِي أية ملحقات غير معتمدة.
- افصلي دائماً الخلاط اليدوي عن مصدر التيار الكهربِي في حالة ترك الجهاز دون استخدام أو قبل تركيب أو فك الملحقات أو التنظيف.
- 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.