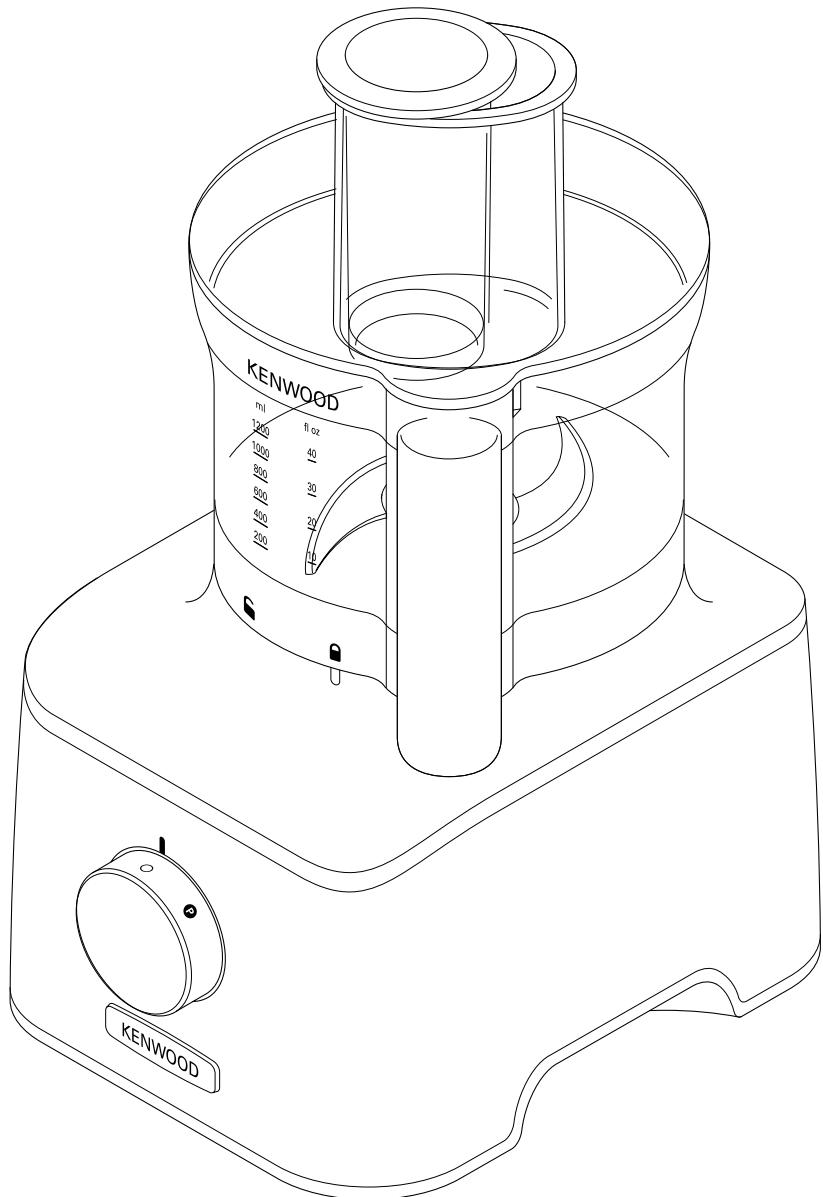


KENWOOD

TYPE FDM30

instructions

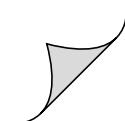


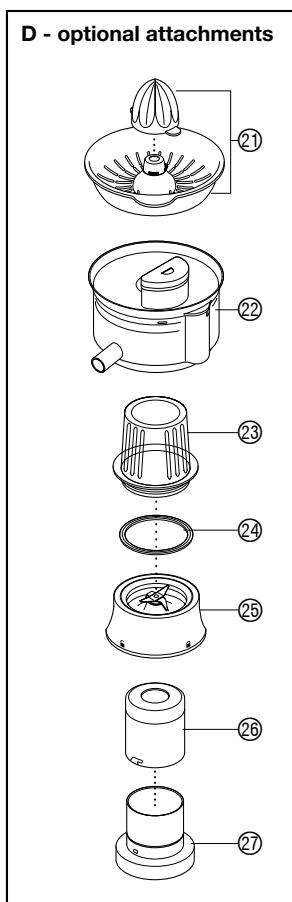
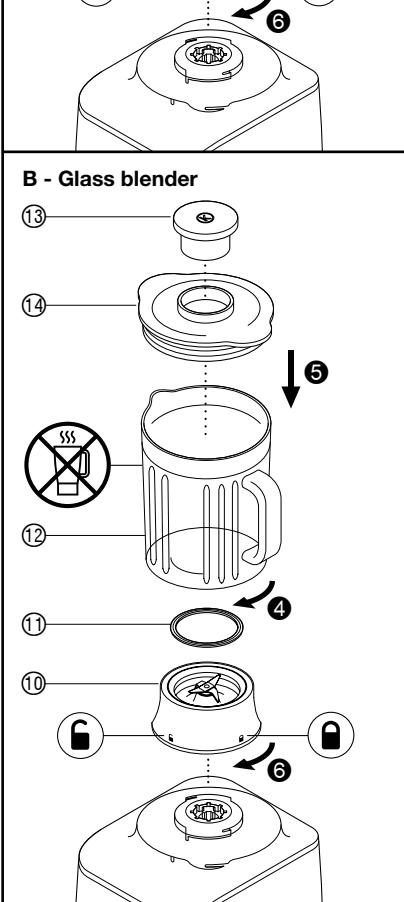
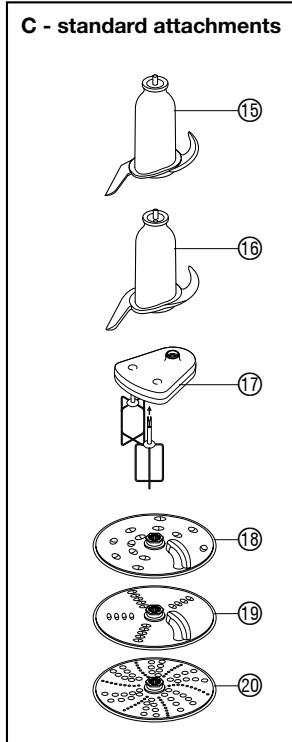
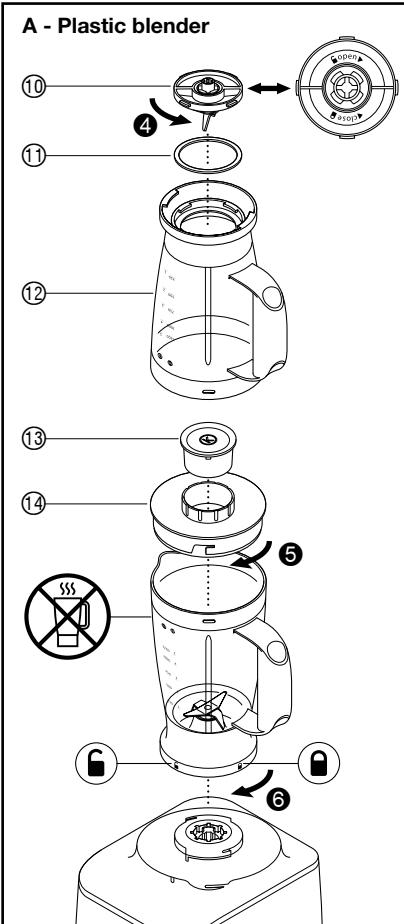
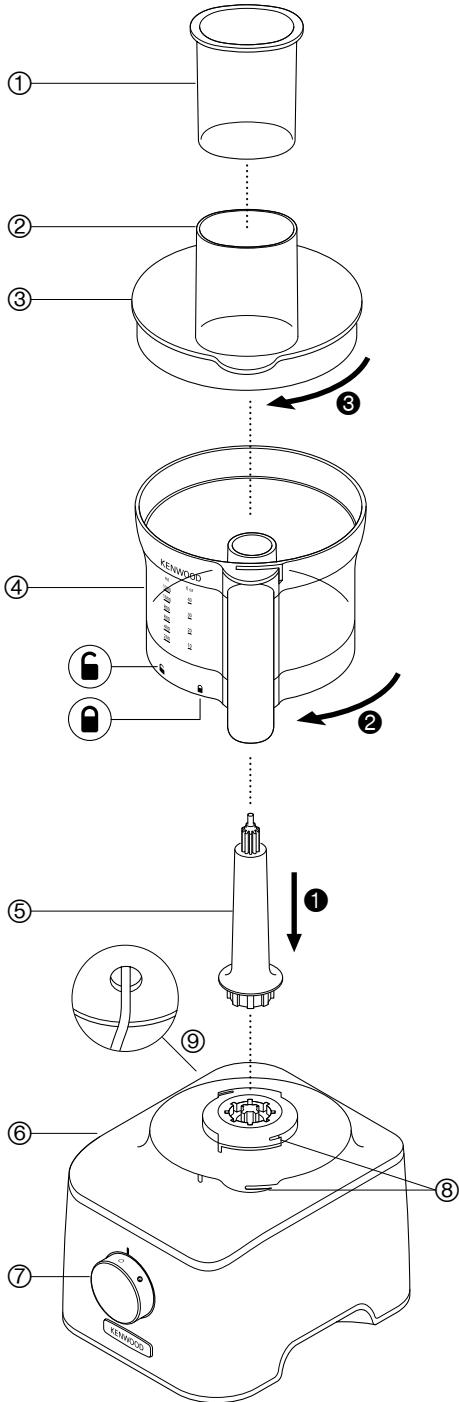
English

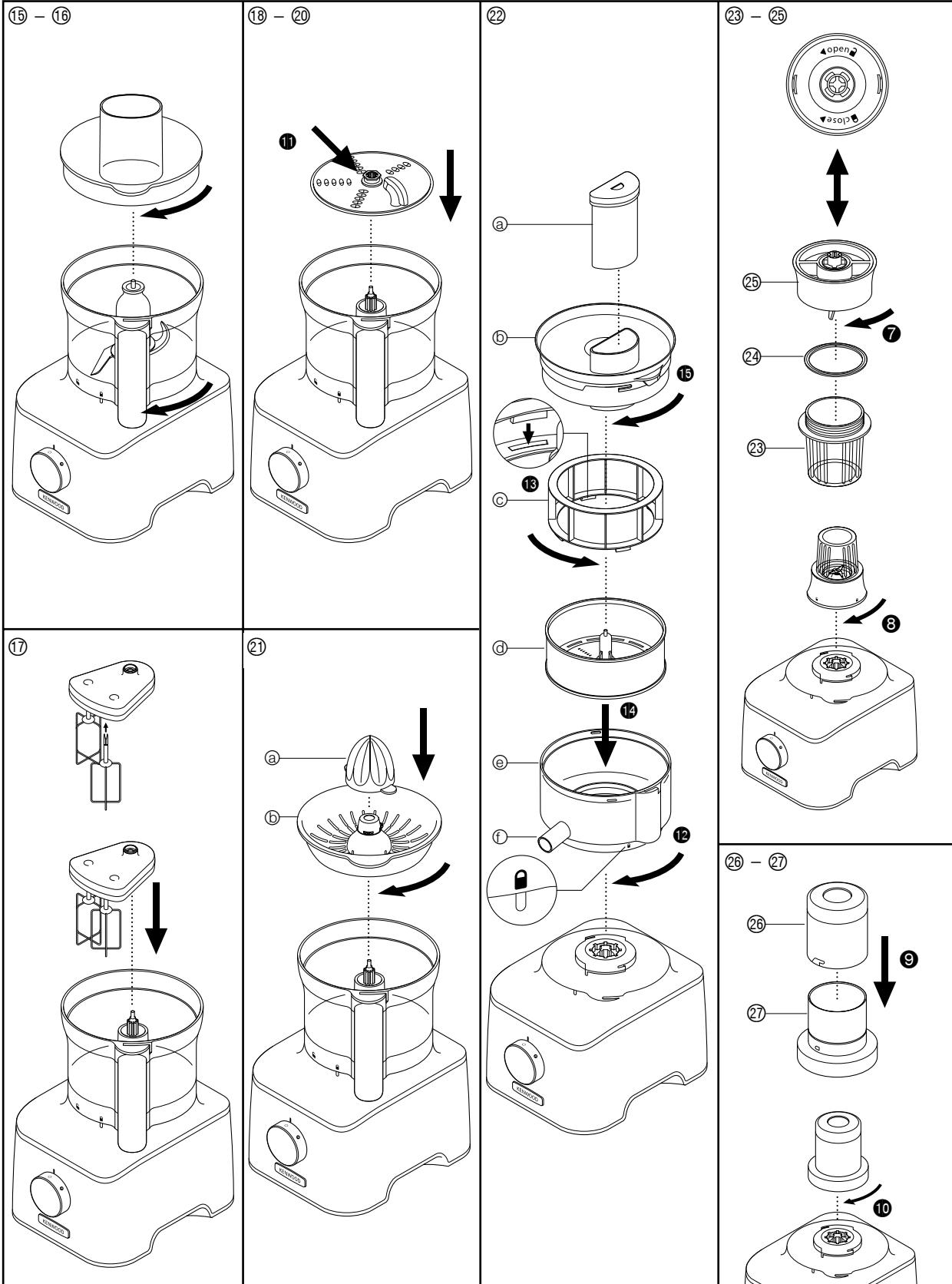
2 - 12

عربي

٢٢ - ١٢







safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **DO NOT process hot ingredients.**
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **Never fit the blade assembly to the power unit without the blender goblet or mill jar fitted.**
- Before removing the lid from the bowl, blender or multi mill from the power unit:
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the blender goblet or mill jar from the blade assembly.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- 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.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.

- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- 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.
- 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.
- 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.
- Misuse of your processor, blender or mill can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

blender

-  **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or before blending.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- To ensure the long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

mill attachments

- Never fit the blade assembly to the power unit without the jar/lid fitted.
- Never unscrew the jar/lid while the mill is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade assembly away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Do not process hot ingredients in the mill allow to cool down to room temperature before processing.

multi mill

- To ensure the long life of your multi mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

grinding mill

- To ensure the long life of your grinding mill, never run for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- Do not process turmeric root as it is too hard and may damage the blades.

slicing/grating disc

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

centrifugal juicer

- Do not use the juicer if the filter is damaged.
- The cutting blades on the base of the filter drum are very sharp, take care when handling and cleaning the drum.
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

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 Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

before using for the first time

- 1 Remove the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be

discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.

- 2 Wash the parts see "care and cleaning".

key

processor

- ① pusher
- ② feed tube
- ③ lid
- ④ bowl
- ⑤ detachable drive shaft
- ⑥ power unit
- ⑦ speed/pulse control
- ⑧ safety interlocks
- ⑨ cord storage (at back)

A plastic blender (if supplied)

- ⑩ blade assembly
- ⑪ sealing ring
- ⑫ goblet
- ⑬ filler cap
- ⑭ lid

B glass blender (if supplied)

- ⑩ blade assembly
- ⑪ sealing ring
- ⑫ goblet
- ⑬ filler cap
- ⑭ lid

C - standard attachments

- ⑮ knife blade
- ⑯ dough tool
- ⑰ dual whisk
- ⑱ 4mm slicing/grating disc
- ⑲ 2mm slicing/grating disc
- ⑳ extra fine grating disc

attachments

Not all of the attachments listed below may be included with your food processor. Attachments are dependent upon the model variant. Refer to "service and customer care" section for information on how to buy an attachment not included in pack.

D - optional attachments

- ㉑ citrus juicer (if supplied)
- ㉒ centrifugal juicer (if supplied)

multi mill (if supplied)

- ㉓ jar
- ㉔ sealing ring
- ㉕ blade assembly

grinding mill (if supplied)

- ㉖ mill lid
- ㉗ grinding mill blade assembly

to use your food processor

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit ①.
 - 2 Then fit the bowl by aligning the  on the bowl with the  on the power unit, turn clockwise ② until it locks .
 - 3 Fit an attachment over the bowl drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
 - 4 Fit the lid ③ - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
 - **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**
 - 5 Plug in, switch on and select a speed. (Refer to the recommended speed chart).
 - **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right front hand corner.**
 - Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
 - 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
- **Always switch off and unplug before removing the lid. important**
- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
 - When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

Ⓐ plastic blender (if supplied)

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ⑪ into the blade assembly ⑩ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Hold the underside of the blade assembly ⑩ and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it is secure ④. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:

 - unlocked position

 - locked position

The blender will not operate if incorrectly assembled.

- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise ⑤ until it clicks. Fit the filler cap.
- 5 Place the blender onto the power unit, align the  on the blender with the  on the power unit and turn clockwise ⑥ to lock .
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**
- 6 Select a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

Ⓑ glass blender (if supplied)

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ⑪ into the blade unit ⑩ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

● Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.

- 2 Screw the goblet onto the blade assembly ④. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

 - unlocked position

 - locked position

The blender will not operate if incorrectly assembled.

- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid to the goblet and push down to secure ⑤. Fit the filler cap.
- 5 Place the blender onto the power unit, align the  on the blender with the  on the power unit and turn clockwise ⑥ to lock .
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**
- 6 Select a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

multi mill (if supplied)

Use the multi mill for processing nuts, coffee beans and purées.

- 1 Put the ingredients into the jar ⑬.
- 2 Fit the sealing ring ⑭ into the blade assembly ⑯.
- 3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade assembly onto the jar until finger tight ⑦. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
 -  - unlocked position
 -  - locked position
- 5 Place the multi mill onto the power unit, align the  on the mini multi mill with the  on the power unit and turn clockwise ⑧ to lock .
- 6 Switch onto maximum speed or use the pulse control.

grinding mill (If supplied)

Use the grinding mill for processing dry ingredients such as coffee beans and for grinding spices such as:-

Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, fresh ginger root, garlic cloves and fresh chillies.

to use your grinding mill.

- 1 Place your ingredients into the blade assembly ⑫.
- 2 Fit the lid ⑯ and turn clockwise to lock ⑨.
- 3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock ⑩.
- 4 Select a speed or use the pulse (P).

recommended speed chart

tool/ attachment	function	recommended speed	processing time (secs)	maximum capacities	hints and tips
Knife blade	All in one cake mixes	2	10	1.2kg/2lb 11oz total weight	<ul style="list-style-type: none"> For coarser textures use the pulse control. Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the appliance is running. Take care not to over-process. When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm³/4in. cubes.
	Pastry - rubbing fat into flour (use fat straight from the fridge and cut into 2cm cubes)	2	10	300g/11oz flour weight	
	Adding water to combine pastry ingredients	1 – 2	10-20		
	Chopping fish and lean meat	2	10-30	400g/14oz max lean beef	
	Pâtés and terrines				
	Chopping vegetables	Pulse	5-10	100g/4oz	
	Chopping nuts	2	30-60	100g/4oz	
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10-30	500g/1lb 2oz	
	Cold soups				
	Milkshakes/batters				
Whisk	Egg whites	2	60	6 (200g)	<p>important</p> <ul style="list-style-type: none"> The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Always use the knife blade.
	Whipping cream	2	30	500ml/1pt	
Dough tool	Yeasteted mixes	2	60	340g/12oz flour weight	<ul style="list-style-type: none"> Best results are obtained when the eggs are at room temperature. Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking. Do not process for longer than 60 seconds. Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the appliance is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed. Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.
Discs – grating	Use for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.	2	–		<ul style="list-style-type: none"> Use fresh ingredients Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
Discs – slicing	Use for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.	2	–		<ul style="list-style-type: none"> When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally. There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.
Discs – extra fine grating	Grates Parmesan cheese	2	–		
Citrus Juicer (if supplied)	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits.	1	–	–	<ul style="list-style-type: none"> For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing. To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing. When juicing large quantities, empty the strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

recommended speed chart

tool/ attachment	function	recommended speed	processing time (secs)	maximum capacities	hints and tips
Blender	Cold liquids and drinks Do not process hot ingredients	2	60	1.2 litre	<ul style="list-style-type: none"> When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid. Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid. The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts. To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly. Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use. Never blend more than 1.2 litres - less for frothy liquids like milkshakes.
Multi mill (if supplied)	Herbs	2	10	10g/½ oz	<ul style="list-style-type: none"> Herbs are best milled when clean and dry. Baby food/purée - allow cooked food to cool down to room temperature before processing in the mill. For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.
Grinding mill (if supplied)	Nuts	2	10 – 30	50g/2oz	
	Coffee beans	2	30	50g/2oz	
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	2	5	50g/2oz	
	Processing spices	2	30 – 60	50g/2oz	<ul style="list-style-type: none"> For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 50g at a time in the mill.
	Grinding coffee beans	2	–	50g/2oz	<ul style="list-style-type: none"> Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
	Chopping nuts	Pulse	–	30g/1oz	<ul style="list-style-type: none"> To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling. Do not process turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades. Cut ginger up into small pieces before processing. For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.
Centrifugal juicer (if supplied)	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	–	800g/1lb 12oz	<ul style="list-style-type: none"> Before processing remove stones and pips (e.g. pepper, melon, plum) and tough skins (e.g. melon, pineapple). You do not need to peel or core apples and pears. Use firm, fresh fruit and vegetables. Citrus fruit - peel and remove the white pith, otherwise the juice may taste bitter. For best results use the citrus juicer.
	Hard fruit and vegetables ie carrots and apples	2	–	500g/1lb 2oz	
	Soft fruit ie tomatoes and grapes	1	–	–	

using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

⑯ knife blade

Follow the instructions under "to use your food processor".

⑯ dough tool

Use for yeasted dough mixes.

Follow the instructions under "to use your food processor".

⑰ dual whisk

Use for light mixtures only eg egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges.

Heavier mixtures such as fat and flour will damage it.

using the whisk

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

discs ⑯-⑳

To use the discs.

Follow the instructions under "to use your food processor".

to use the cutting discs

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Holding by the centre grip ⑯, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.
- 5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

㉑ citrus juicer (if supplied)

Use the citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).

- ⓐ cone
- ⓑ sieve

to use the citrus juicer

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
 - 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle.
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
 - 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.**

㉒ centrifugal juicer (if supplied)

Use the centrifugal juicer for making juice from firm fruit and vegetables.

- ⓐ pusher
- ⓑ centrifugal lid
- ⓒ pulp remover
- ⓓ filter drum
- ⓔ bowl
- ⓕ juicing spout

to use the centrifugal juicer

- 1 Place the juicer bowl with the spout ⑫ onto the power unit, align the ⑬ on the bowl with the ⑭ on the power unit and turn clockwise ⑮ until it locks ⑯.
- 2 Place the pulp remover ⑩ into the filter drum ⑪ - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum ⑫.
- 3 Fit the filter drum ⑬.
- 4 Place the attachment lid ⑭ onto the bowl and turn until it locks ⑮. **Your juicer will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock ⑬.**
- 5 Place a suitable glass or jug under the juice outlet.
- 6 Cut the food to fit the feed tube.
- 7 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** Process fully before adding more.
- After adding the last piece, let the juicer run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

important

- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. (The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 800g of fruit or vegetables.
- Some very hard foods may make your juicer slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and clear the pulp collector regularly during use.

care and cleaning

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

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Do not immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ④.

blender and multi mill

- 1 Empty the goblet/jar, unscrew the blender blade assembly by turning to the unlock position 6 to release.
- 2 Wash the goblet/jar by hand.
- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 4 Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade assembly in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

grinding mill

- Remove the lid from the blade assembly by turning in an anticlockwise direction.
- Wash the lid by hand.
- Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade assembly in water.**
- Leave to dry upside down.

dual whisk

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

Do not immerse the drive head in water.

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed in your dishwasher.

item	suitable for dishwashing
main bowl, lid, pusher	✓
knife blade, dough tool	✓
detachable drive shaft	✓
discs	✓
whisk beaters	✓
Do not immerse the drive head in water	
citrus juicer	✓
centrifugal juicer	✓
blender goblet, lid, filler cap	✓
grinding mill lid	✓
blade assembly and seal for blender and multi mill	✗
grinding mill blade assembly	✗
spatula	✓

service and customer care

- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide or visit www.kenwoodworld.com.**

UK

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- call Kenwood customer care on 023 9239 2333. **Have your model number (e.g. TYPE FDM30) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are on the underside of the power unit.

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 THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

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

- it has been used in accordance with these instructions.
- 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 processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly. If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Blender or mill will not operate	Blender or mill not locked on correctly. Blender or mill not assembled correctly.	The blender or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade assembly is fully tightened into the goblet/jar.
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated in the recommended speed chart. Check lid is locked correctly.
Blender or multi mill leaking from blade assembly base.	Seal missing Seal incorrectly fitted Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service and customer care".
Poor performance of tools/attachments	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

recipes

Refer to the recommended speed chart for speeds.

carrot and coriander soup

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

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

shortcrust pastry

300g (12oz) plain flour
150g (6oz) mixture of lard and margarine cut into small pieces
2.5ml ($\frac{1}{2}$ tsp) salt
45ml (3tbsp) cold water

- 1 Fit the knife blade and add the flour, salt and fat. Process for approximately 10 seconds or until the mixture looks like coarse breadcrumbs.
- 2 Then add the water down the feed tube on low speed until the mixture looks like it is about to stick together.
- 3 Turn out the mixture onto a worksurface and shape by hand. Use as required.
- For best results allow the pastry to rest before use. Place in a plastic bag or wrap in cling film and chill in the fridge for 20 minutes.

lasagne

300g (12oz) braising steak, cubed.
400g can of tomatoes
30ml (2tbsp) tomato puree
1 onion
5ml (1tsp) basil
100g (4oz) lasagne
200g (8oz) mozzarella cheese
15ml (1tbsp) oil
salt and pepper

- 1 Grate the cheese using the grating disc.
- 2 Then separately chop the meat and onions with the knife blade.
- 3 Pre-heat the oil and fry the onions until softened, add the meat and fry until brown.
- 4 Then add the tomatoes, tomato puree and seasonings.
- 5 Stir well, cover and simmer gently for about 40 minutes.
- 6 Cook the lasagne in plenty of salted boiling water until tender. Then drain well.
- 7 Place layers of meat, lasagne and cheese in a 1 litre/2 pint oven proof dish. Finish with a layer of cheese.
- 8 Bake at 190°C/375°F/Gas Mark 5 for 30 minutes or until golden and bubbling.

victoria sandwich

150g (6oz) soft margarine
150g (6oz) caster sugar
150g (6oz) self raising flour
5ml (1tsp) baking powder
3 eggs
15ml (1tbsp) warm water

filling & decoration

3tbsp strawberry jam
150ml ($\frac{1}{4}$ pt) double cream whipped (optional)
1tbsp icing sugar or caster sugar

- 1 Pre-heat the oven to 180°C/350°F/Gas mark 4 and grease two 18cm (7") shallow cake tins.
- 2 Fit the knife blade. Place all the ingredients for the sponge in the bowl and process for 5 seconds. Using a spatula, scrape the mixture into the centre of the bowl and process for a further 5 seconds.
- 3 Pour the mixture into the prepared tins and bake for 20 - 25 minutes or until firm to a light touch and coming away from the edges slightly. If you are unsure whether the cake is cooked insert a thin skewer in the centre and it should come out clean. Turn out onto a wire cooling rack.
- 4 When cool spread the jam and cream over one of the cakes, top with the other cake and sprinkle with the sugar.

white bread

300g(10oz) strong white bread flour
5ml (1tsp) salt
6g(½oz) lard
15g (½oz) fresh yeast or 10ml(2tsp) dried yeast + 5ml (1tsp)
caster sugar.
175ml (6 fl oz) warm water

- 1 **Dried yeast (the type that needs reconstituting):** Add the yeast and sugar to the warm water. Leave to stand for 5 - 10 minutes until frothy.
- Fresh yeast:** crumble into the flour
- Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
- 2 Fit the dough tool or knife blade and add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard. Process for a few seconds to evenly distribute the ingredients.
- 3 Then with the motor running quickly pour the liquid in a steady stream down the feed tube until the mixture forms an elastic soft dough. This will take about 60 seconds.
- 4 Remove the dough, place in a bowl, cover with an oiled piece of cling film or a plastic bag, and leave in a warm place for 45 - 60 minutes or until doubled in size.
- 5 Re-knead by hand for 2 - 3 minute. **Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.** Shape into a loaf or 15 rolls and place on greased baking trays and leave until double in size.
- 6 Then bake in a pre-heated oven at 230°C/450°F/Gas mark 8 for 20 - 25 minutes for the loaf or 10 - 15 minutes for bread rolls. When ready they should sound hollow when tapped on the base.

دليل اكتشاف المشكلات وحلها		
الحل	السبب	المشكلة
<p>تحققى من السلك الكهربائى وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائى.</p> <p>تأكدى من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبض متوجهة ناحية الركن الأمامي الأيمن.</p> <p>تأكدى من تعشيق الغطاء العلوى بشكل صحيح في منطقة المقبض.</p> <p>لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوى بشكل غير صحيح.</p> <p>في حالة عدم حل المشكلة بالحلول أعلاه، تتحققى من المنصهر/ قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.</p>	<p>الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائى.</p> <p>السلطانية غير مرکبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح.</p> <p>غطاء السلطانية غير مرکب بشكل صحيح.</p>	جهاز تحضير الطعام لا يعمل.
<p>لن عمل المازج في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل.</p> <p>تأكدى من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/وعاء الطحن.</p>	<p>المازج أو المطحنة غير مرکبين بشكل صحيح.</p> <p>لم يتم تركيب المازج أو المطحنة بالطريقة الصحيحة.</p>	المازج أو المطحنة لا تعمل.
<p>تحققى من الساعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.</p> <p>تأكدى من قفل الغطاء العلوى بشكل صحيح.</p>	<p>تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز الساعات القصوى</p> <p>تم فتح الغطاء العلوى.</p>	توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.
تحققى من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة، للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعى قسم الصيانة ورعاية العملاء.	<p>حلقة الإحكام غير مرکبة.</p> <p>حلقة الإحكام غير مرکبة في موضعها جيدا.</p> <p>حلقة الإحكام تالفة.</p>	تسرب من المازج أو المطحنة متعددة الاستخدامات في قاعدة وحدة الشفرات.
راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكدى من تركيب الملحقات بشكل صحيح.		لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.

العناصر المناسبة للفحص داخل غسالة الأطباق	العنصر
✓	السلطانية الرئيسية، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات
✓	سكين التقطيع، أداة العجين
✓	محور الدوران
✓	الأقراص
✓	الخفاقة لا تغمر رأس المحرك في الماء
✓	عصارة موالح
✓	عصارة الطرد المركزي
✓	دورق المازاج والخطاء العلوي وفتحة التعبئة
✓	غطاء مطحنة الفرم
✗	وحدة الشفرات وحلقة الإحكام للمازاج والمطحنة متعددة الاستخدامات
✗	مجموعة شفرات مطحنة الفرم
✓	مقطشة

الصيانة والعناية بالعملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة 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 يتواافق مع كافة الأحكام القانونية المعول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. الحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة ببنفایات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

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 يقم بهذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجب الآثار السلبية المحتلة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة للأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكرة بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامنة ذات عجلات.

العناية والتنظيف

- أوقي ب دائمًا تشغيل الجهاز وأصلحه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- تؤثر الحرارة أثناء التعامل مع الشفرات وأقراص التقطيع - هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا أمر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقطن مغموم في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- وحدة الطاقة (المotor)**
- تسخن بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكدي من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقمي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑨.

المازاج والمطحنة متعددة الاستخدامات

- أفرغي الورق/الوعاء وفكى وحدة شفرات المازاج عن طريقها حتى موضع الفتح ❶ وذلك لتحريرها.
- اغسلى الورق/الوعاء يدويا.
- أزيبي حلقة الإحكام وأغسليها.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة واستخدام ماء ساخن وصابون، ثم أشطفيها جيدا تحت الصنبور. لا تغمرى مجموعة الشفرات في الماء.
- اتركيها تجف في وضع مقبول.

مطحنة الفرم

- أزيبي الغطاء العلوي عن وحدة الشفرات عن طريق لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- اغسلى الغطاء العلوي يدويا.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة واستخدام ماء ساخن وصابون، ثم أشطفيها جيدا تحت الصنبور. لا تغمرى مجموعة الشفرات في الماء.
- اتركيها تجف في وضع مقبول.

خفاقة البيض الثانية

- افصلى ذراعي الخف من رأس المحرك بشدهما برفق نحو الخارج.
- اغسليهما بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها. لا تغمر رأس المحرك في الماء.

جميع الأجزاء الأخرى

- تنسل باليد ثم تجفف.
- ويمكنك أيضاً غسلهم في غسالة الأطباق.

استخدام الملحقات

راجعي جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

١٥ سكين القطع

اتبعي التعليمات الواردة في قسم «استخدام جهاز تحضير الطعام».

١٦ أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

اتبعي التعليمات الواردة في قسم «استخدام جهاز تحضير الطعام».

١٧ خفاف البيض الثانية

تستخدم مع الخلطات الخفيفة فقط مثل بياض البيض أو القشدة أو الحليب
المحفل وأيضاً لخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الاسفنجي الحالي
من الدسم. تنسحب الخلطات الكثيفة مثل الدهون والدقيق في تلف
خفاف البيض الثانية.

استخدام خفاف البيض

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (المotor) ثم ركبي محور الدوران
القابل للفك والتركيب.

٢ ادفعي كل مضرب بإحكام داخل رأس الدوران.

٣ ركبي خفاف البيض من خلال لفها بذر حتى تسقط على محور الدوران.
٤ أصفيي المكونات.

٥ ركبي الغطاء العلوي - مع التأكيد من استقرار طرف محور الدوران في
مركز الغطاء العلوي.

٦ شغلي الجهاز.

١٨ - الأقراص (١٨)

استخدام الأقراص.

اتبعي التعليمات الواردة في قسم «استخدام جهاز تحضير الطعام».

استخدام أقراص التقطيع

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (المotor) ثم ركبي محور الدوران
القابل للفك والتركيب.

٢ امسكي قرص التقطيع من المقابض (١١) المركزي ثم ضعي القرص على
محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.

٣ ركبي الغطاء العلوي.

٤ أدخلني الطعام من خلال أنبوب التغذية .

٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات -
احذري وضع أصابعك داخل فتحة أنبوب التغذية .

٢١ عصارة الموالح

استخدمي العصارة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال
والليمون واللیمون الحمضی والجريب فروت).

٤ مخروط العصر

٥ المصفاة

استخدام عصارة الموالح

١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (المotor).

٢ ركبي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في
موضعه مباشرة على مقبض السلطانية.

٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأدرييه حتى يستقر تماماً في
القاع.

جدول السرعات الموصى بها

الإداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زعن المعالجة (فوان)	الساعات القصوى	تمييز ونصائح
مطحنة الفرج (في حالة التزود داخل صندوق البيبي)	معالجة التوابيل	٢	٥ غرام	٥. غرام	• الحصول على الأداء الأفضل عند تحضير التوابيل نصفك بعد تحضير أكثر من ٥ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة. • تحفظ قرون التوابيل الكاملة بكتفتها فترة زمنية أطول من قرون التوابيل الكاملة لاستخدامها وذلك لاحتفاظها بالنكهة.
طحن حبوب القهوة	طحن حبوب القهوة	٢	٥ غرام	٥. غرام	• تحفظ قرون التوابيل الكاملة بكتفتها فترة زمنية أطول من قرون التوابيل الكاملة لاستخدامها وذلك لاحتفاظها بالنكهة.
فرم الالكتروات	تشغيل نبضي	-	٥ غرام	٣. غرام	• الحصول على أقصى كمية وزن يومية أساسية من قرون التوابيل الكاملة من الأفضل تحمس التوابيل قبل حلمنها. • لا تحضر جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفافات. • قطع الزبجبيل إلى قطع صغيرة قبل معالجته. • الحصول على أفضل النتائج من خلال استخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.
فرم فخصوص الثوم والثفاف الأحمر الطازج و الزبجبيل	تشغيل نبضي	-	٥ غرام	٣. غرام	• قبل التحضير أذني الثوم والبقدونس من المكونات (مثل الفلفل والبطاطس والبرقوق) والقرفة الحارجية الصلبة (البطيخ والأذاناس). لا تحتاجي إلى تقطيع أو إزالة البقدونس من الثفاف أو الكثيري. • استخدمي فاكهة وخضروات صلبة وطازجة.
عصارة المطرد (في حالة التزود داخل صندوق البيبي)	الفواكه والخضروات الصلبة مثل الجزر	٢	٨٠٠ غرام	٨٠٠ غرام	• في حالة الموال - قشردي الفواكه وزنجبلي اللب ولاسيجع مناق العصير مناً. استخدمي عصارة الموال المحصول على أفضل النتائج.
الفواكه اللينة مثل الطماطم والعنبر	-	١	٥٠٠ غرام	-	

جدول السرعات الموصى بها

الإداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة (أوقان)	الساعات القصوى	تمييز ونصائح
أقصاص - البشر	للاستهلاك مع البين والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذاك الفولم.	٢	-	-	<ul style="list-style-type: none"> استهلاكي مكونات طازجة. لتقطيع المعام إلى قطع صغيرة جزاً، أجعل عرض (مقطر) أنبوب التغذية متساوياً يشكل دون اندفاع المعام على الجوانب أثناء تحضيره. الطعم الموضوع بشكل رأسياً يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي. بنفي هناءً كمية صغيرة من اللشادات على سطح القطع أو في المسالات بعد تحضير الطعام.
أقصاص - الفقير التقليع والبخيل	للاستخدام مع البين والجزر والبطاطس والكتشب والخيار والكوسة والبنجر.	٢	-	-	<ul style="list-style-type: none"> لا تتجاوزي السعة المقتصدة المشار إليها على المسالات وهي ١٢ لتر.
أقصاص - فرس البشر النائم جداً	بشر جبن البارميزان	٢	-	-	<ul style="list-style-type: none"> تقطيع الرزود داخل صندوق البيج. عصارة موالي (أي) من المولاي مثل البرتقال والليمون الحضري والجريب فروت. استخدمي العصارة لتحضير العصائر. المسارج
السائل والمشروبات الباردة	المزارج	٢	-	-	<ul style="list-style-type: none"> الحصول على أفضل النتائج، خزنِي الفاكهة وأعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً لبني الفاكهة قبل عصرها عن طريق درجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحتة كفلك. المساعدة في استخدام المصير، حركي الفاكهة من جانب آخر أثناء العصر. عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي الصحفة بالانتظام لتجنب تراكم الليمون والزيور. عند تحضير المانزين، ضعي كل المكونات في المисيل عدا الزيت. أزيلي غطاء فتحة التعبئة، شربِي الزيت بطرقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الطعام العلوي أثناء تشغلِي المكان. قد تختلق الخلاطات السميكة مثل المعجنات الهمبة والمعقوفات إلى تقطيع، إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السائل. لمزن مكونات بطيء التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء الباريسية. قطعات الأرز، تقطيعها إلى أجزاء صغيرة ثم أدللي غطاء فتحة التعبئة وأسلقها قطعة إلى الأخرى أثناة - تقطيعها إلى أجزاء صغيرة ثم أدللي غطاء فتحة التعبئة. لا تستخدمي المزارج كحاوية تخزين منظم، لأن دليل فوق الفتحة. الحصول على أفضل المخمر. لا تخلطي سعراً أكبر من ٢ لتر، استخدمي سعراً أقل مع السوائل الصلوة مثل الزيتون المخفوق.
الأعشاب	المطبخة متعددة الاستخدامات (أي) حالة تردد بها داخل صندوق البيج	٢	٦.	٦ غرام	<ul style="list-style-type: none"> يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة. غذاء الرضم/الهرسات - اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معايتها في المطبخة. الحصول على أفضل النتائج نصائح باستخدام المسالات الأساسية عند فرم الأعشاب.
المكسرات	حبوب القهوة	٢	٥ - ١٠ غرام	٣ - ٥ غرام	<ul style="list-style-type: none"> قطع اللحم غير المطهية (ستيك بقرى)، قطعها إلى مكبات بطول ٥ سم

جدول السرعات الموصى بها

الوظيفة	الأداة/الماء	السرعة الموصى بها (ثوان)	نوع المعالجة	الساعات الفصوحي	تمارين ونصائح
خلطات الكعكات الباردة	خلطات الكعكات الباردة	٢	الوزن الإجمالي ١٢ كغم	١.	• الحصول على قوام خشن، استخدمي وضع التشكيل النضجي. • قطعي الطعام مثل اللحم، الخنزير، الصلصات إلى مكعبات يطول ٢ سم بمحض البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء، أتبورب التفافية يحبس تشكيل البهارات للاحتفاظ بالقوية المطلوبة لتحضير الطعام. • توخي الدخول حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لاحتضان الطعام. • عند تحضير المعجنات استخدمي الدهون مباشرةً من الماجد مع تشكيلها في صورة مكعبات بحجم ترتبي باسم مكعبات بحجم ترتبي باسم
المعجنات - خلط السمن مع الدقيق (استخدمي الدهون مباشرةً من الثلاجة مع تقطيعها في صورة مكعبات بطول ٦ سم) مع تقطيعها في صورة مكعبات بطول ٦ سم	خلطات الكعكات الباردة	٢	وزن الدقيق ٣٠٠ غرام	١.	
إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	خلطات الكعكات الباردة	٢ - ١	١٠ - ٢٠ غرام	١٠.	
أعلاف الأسمدة والحوائنة اللحوم	خلطات الكعكات الباردة	٢	٤٠ غرام لحم بقري طري	١٠ - ٣٠ غرام	
فن الخضراء	خلطات الكعكات الباردة	٥ - ١٠	١٠٠ غرام	١٠٠ غرام	
فن المكسرات	خلطات الكعكات الباردة	٢	٥٠ غرام	٥٠ غرام	
هرس الفواكه اللينة والفالوك والخضروات المطهية	خلطات الكعكات الباردة	٢	١٠ - ٢٠ مل	١٠ - ٢٠ مل	
الخلط المحفوظ/العجائن المستالة	خلطات الكعكات الباردة	٢	١٥ - ٥٠ مل	١٥ - ٥٠ مل	
حفظة البيض	بياض البيض	٢	٦٠ (٢٠ غرام)	٦٠	هام: هام: البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الباردة حيث أن ضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع المضرب في تلك المضرب. استخدمي دائمًا قوام هذه الكعكات دهني وسوف يناسب في تلك المضرب في تلك السكين.
القشدة المسفلقة	بياض البيض	٢	٥٠ مل		• يشكل الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. • تأكدي من نظافة السلطانية ومحضر البيض وعدم وجود أي دهون قبل المخفق.
أداة العجين	الخلطات المختبرة	٢	٦٠ غرام	٦٠	• لا تعالجي الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية. • ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضفيي السائل حتى تكون كرات لينة من العجين. • أعيدي العجين بيديك قليلاً غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

استخدام جهاز تحضير الطعام

- ١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (المotor) .
 - ٢ ركبي السلطانية عن طريق محاذاة العلامة  الموجودة على السلطانية مع العلامة  الموجودة على وحدة الطاقة (المotor)، لفي السلطانية في اتجاه عقارب الساعة  حتى استقرارها في موضع القفل .

- ٣ ركبي الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية.
 - ٤ ركبي دائماً السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

- ٤ ركبي الغطاء العلوي  - مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.

- ٥ لا تستخدمي القطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
 - ٦ استخدمي دائمًا مفتاح تحكم السرعات On/Off .
 - ٧ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجع جدول السرعات الموصى بها).
 - ٨ لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب التغذية ومقبص السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.

- ٩ استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) لتشغيل لفترات قصيرة.
 - ١٠ يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.

١١ اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات والسلطانية.

- ١٢ أوقفي دائمًا تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

- ١٣ ملاحظة هامة
١٤ جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.

- ١٥ عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

④ المازج البلاستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدام المازج

- ١ ركبي حلقة الإحكام  على وحدة الشفرات  - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح.
- ٢ إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث ترسيراً.

- ٣ أمسكي الجانب السفلي لوحة الشفرات  وركبي الشفرات داخل الدورق - ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة لإنكماق القفل.
- ٤ راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

- ٥ = موضع الفتح
- ٦ = موضع القفل

- ٧ لن يعمل المازج في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

- ٨ ضعي المكونات داخل الدورق.
- ٩ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة  حتى إنكماء القفل. ركبي غطاء فتحة العقبة.
- ١٠ ضعي المازج على وحدة الطاقة (المotor) ثم حادي العلامة  الموجودة على المازج مع العلامة  الموجودة على المازج في اتجاه عقارب الساعة  حتى يستقر في موضع القفل .

- ١١ لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تشغيل القفل.
- ١٢ حدي السرعة المطلوبة (راجع جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمي تحكم التشغيل النبضي.

مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدمي مطحنة الفرم لمعالجة المكونات الجافة مثل حبوب القهوة ولطحن التوابل مثل:

حبوب الفلفل الأسود وبذور الهيل وبذور الكمون وبذور الكزبرة وبذور الشمرة وجذور الزنجبيل الطازجة وفصوص الثوم وقرون الفلفل الحار.

استخدام مطحنة الفرم

- ١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات .
- ٢ ركبي الغطاء العلوي  ولفيه ليسقراً في موضع التعشيق .
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (المotor) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق .
- ٤ حدي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- **مطحنة الفرم**

لضمان إطالة عمر مطحنة الفرم، لا تقومي بتشغيلها لفترة أطول من ٦٠ ثانية. أوقفي تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.

- لا تحضري جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أقراص التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع قرص التقطيع -أقراص التقطيع حادة جداً.

عصارة الطرد المركزي

- لا تستخدمي العصارة في حالة تلف المرشح.
- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة اسطوانة الترشيح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع اسطوانة الترشيح وتنظيفها.
- استخدمي فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك إزالة انحسار المكونات داخل أنبوب التغذية.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.

B – المازج الزجاجي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ⑩ مجموعة الشفرات
- ⑪ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑫ الدورق
- ⑬ فتحة التعبئة
- ⑭ الغطاء العلوي

C – ملحقات قياسية

- ⑮ شفرة السكين
- ⑯ آداة العجن
- ⑰ خفافة البيض الشائعة
- ⑯ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ م
- ⑯ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٢ م
- ⑳ قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم

الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء» للحصول على معلومات حول كيفية شراء الملحقات غير المزودة في عبوة بيع الجهاز.

D – ملحقات اختيارية

- ㉑ عصارة مواليح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ㉒ عصارة الطرد المركزي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة التزويد داخل

- صندوق البيع)
- ㉓ وعاء الطحن
- ㉔ حلقة إحكام الإغلاق
- ㉕ مجموعة الشفرات

مطحنة الفرم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ㉖ الغطاء العلوي للمطحنة
- ㉗ مجموعة شفرات مطحنة الفرم

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي تأكدي من تمايز مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 1935/2004 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

أزيلي أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً يجب التخلص من هذه الأنغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.

اغسلي الأجزاء ”راجع قسم الرعاية والتنظيف“.

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

- ① عصا دفع الطعام
- ② أنبوب التغذية
- ③ الغطاء العلوي
- ④ السلطانية
- ⑤ محور دوران
- ⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑦ مفتاح التحكم في السرعة/ التشغيل التبضي
- ⑧ أقفال الأمان
- ⑨ مخزن السلك (في الخلف)

A – المازج البلاستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ⑩ مجموعة الشفرات
- ⑪ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑫ الدورق
- ⑬ فتحة التعبئة
- ⑭ الغطاء العلوي

- لا تسمح بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمح له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة ومنهن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منهن التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنتطوي على استخدام الجهاز.
- 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.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام أو المازج أو المطحنة إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

المازج

- لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- مخاطر التعرض لحرق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.

لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمازج، لا تشغليه لمدة أطول من ٦٠ ثانية. بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

ملحقات المطحنة

- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (المotor) بدون تركيب وعاء الطحن/ الغطاء العلوي.
- يحذر فك وعاء الطحن/الغطاء العلوي عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - ابعدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تستخدمي مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركيها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

مطحنة متعددة الاستخدامات

- لضمان إطالة عمر المطحنة متعددة الاستخدامات، لا تقومي بتشغيلها لفترة أطول من ٣ ثانية. أوقفي تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.

عربي

قبل قراءة التعليمات الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوى على الرسومات التوضيحية

سلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائمًا نصل السكين بقبضه الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقابض - حيث قد ينكسر المقابض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلي سكين التقطيع دائمًا قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:-
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء:
 - في حالة عدم الاستخدام:
 - قبل التنظيف.
- لا تستخدمي أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمي دائمًا عصا دفع المكونات المزودة.
- لا تركبي وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (المotor) بدون تركيب دورق المازج أو وعاء الطحن.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو المازج أو المطحنة متعددة الاستخدامات عن وحدة الطاقة (المotor):
 - أوقفي تشغيل الجهاز:
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة;
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج أو وعاء الطحن عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائمًا زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلة التعشيق لقوة مفرطة.
- افصلي دائمًا جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE