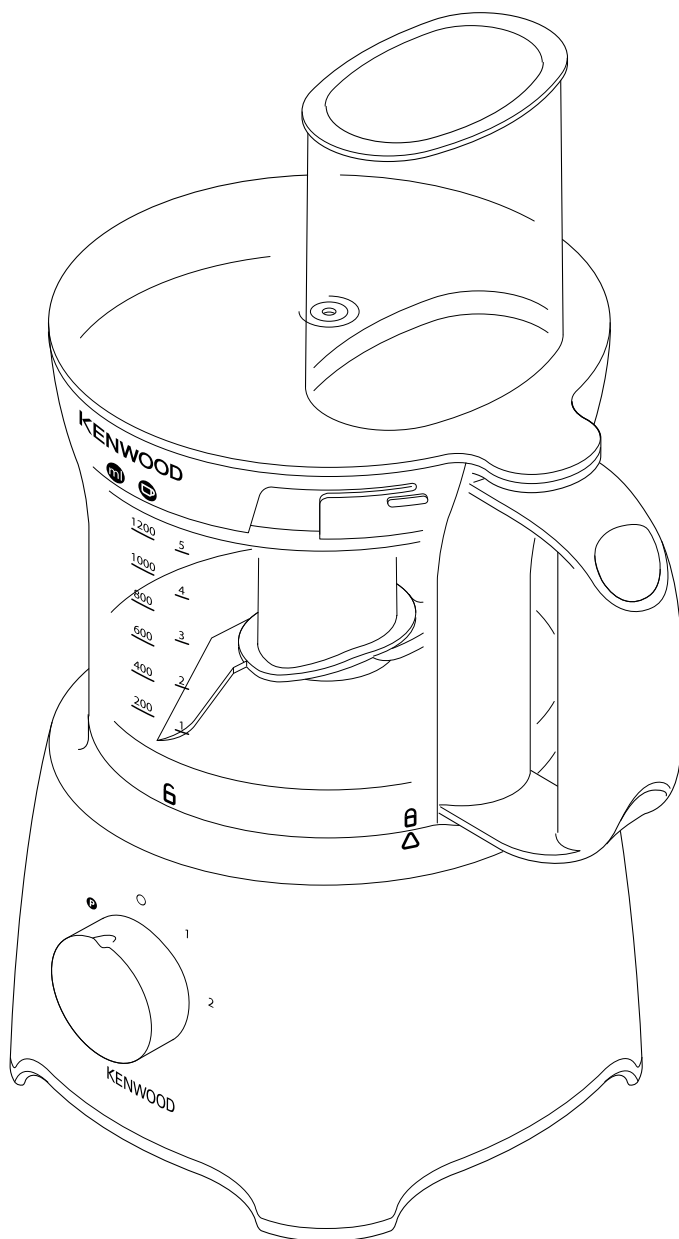


KENWOOD

TYPE: FDP30

Instructions



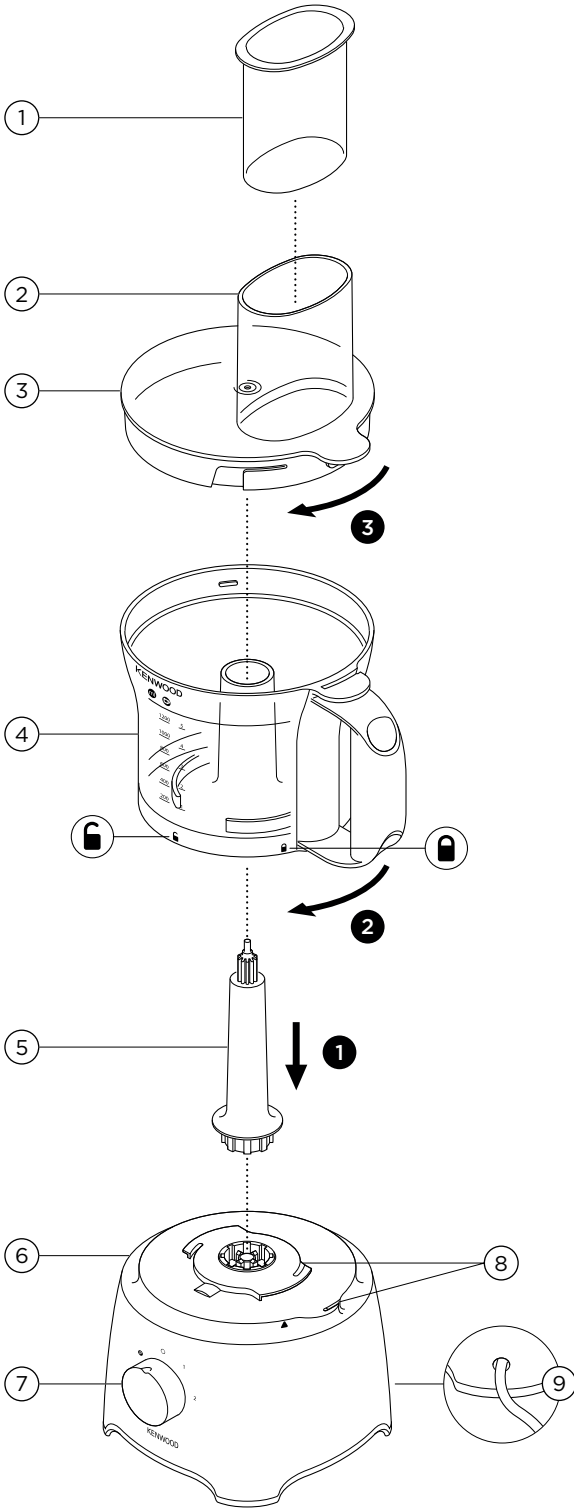
English

2 - 11

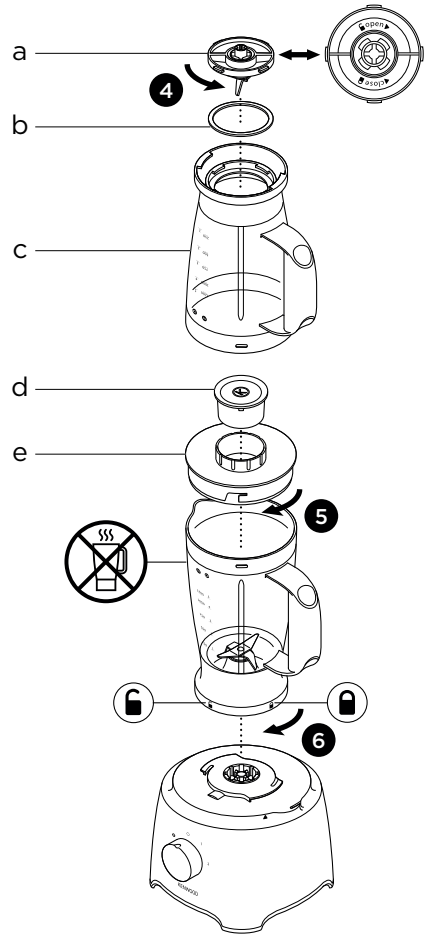
عربي

٢٠ - ١٢

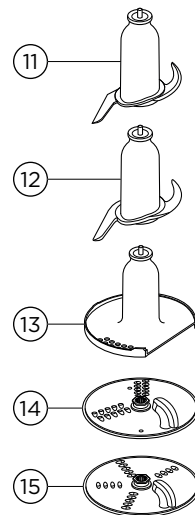




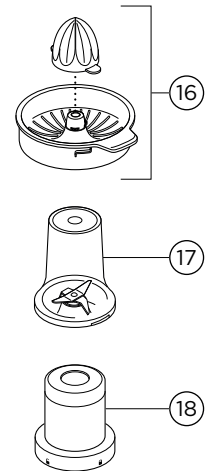
10 Plastic blender



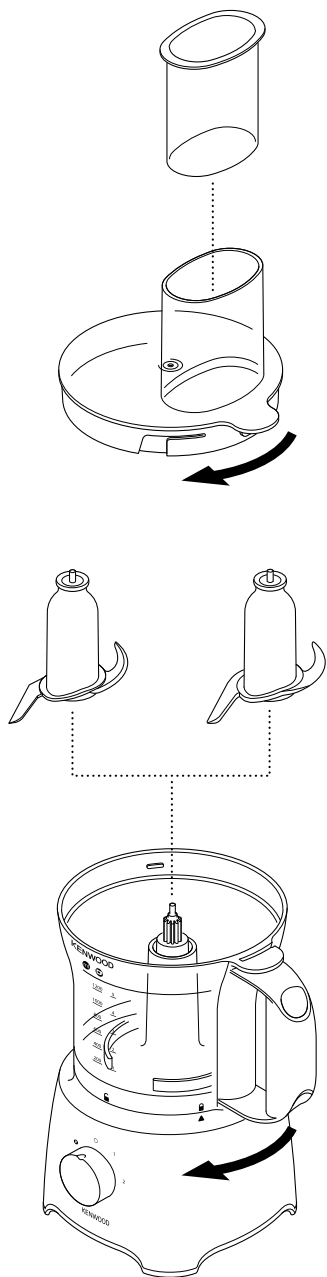
A - standard attachments



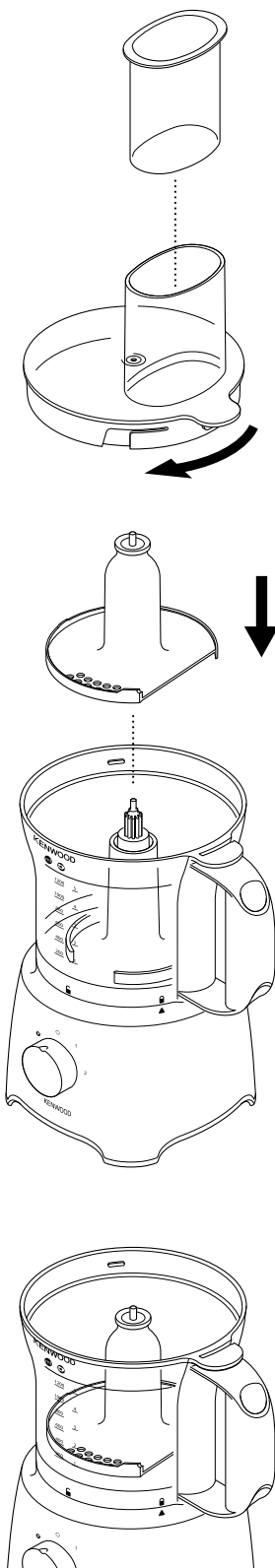
B - optional attachments



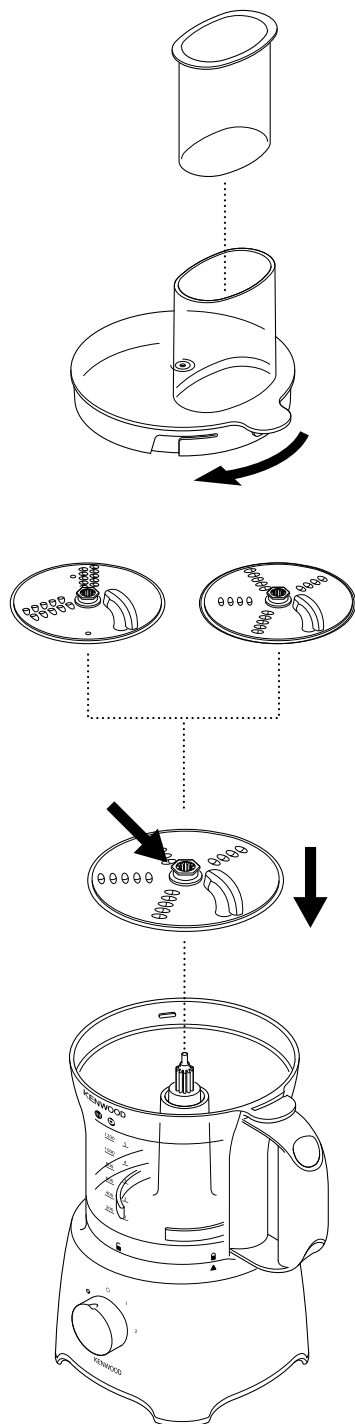
11/12



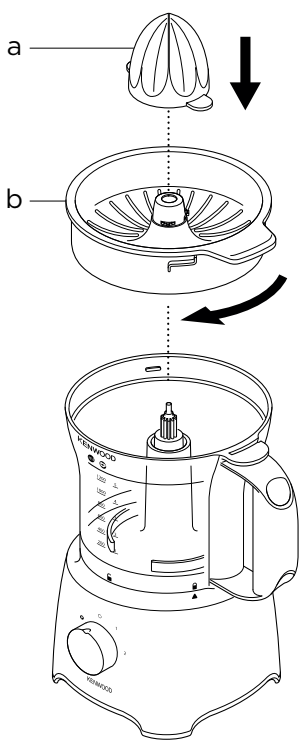
13



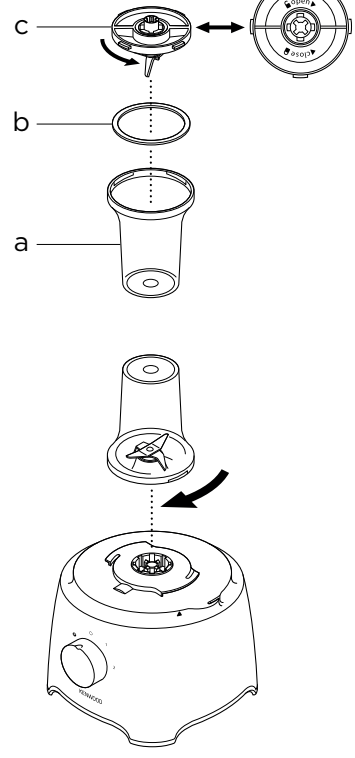
14/15



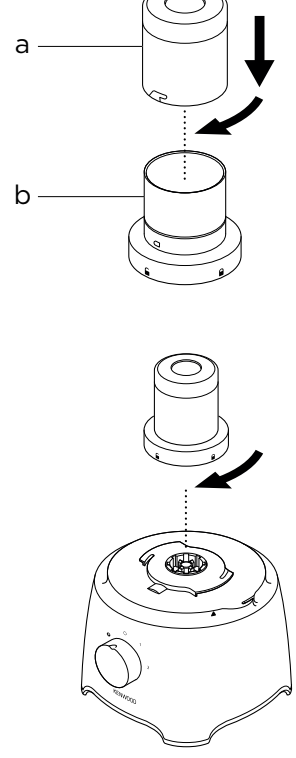
16



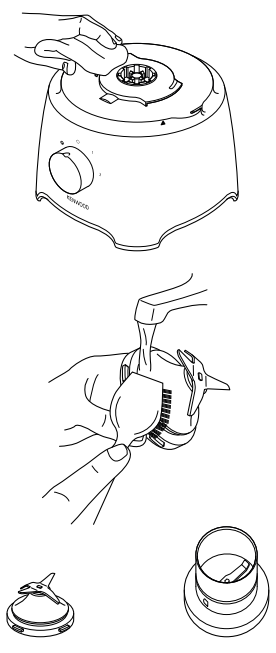
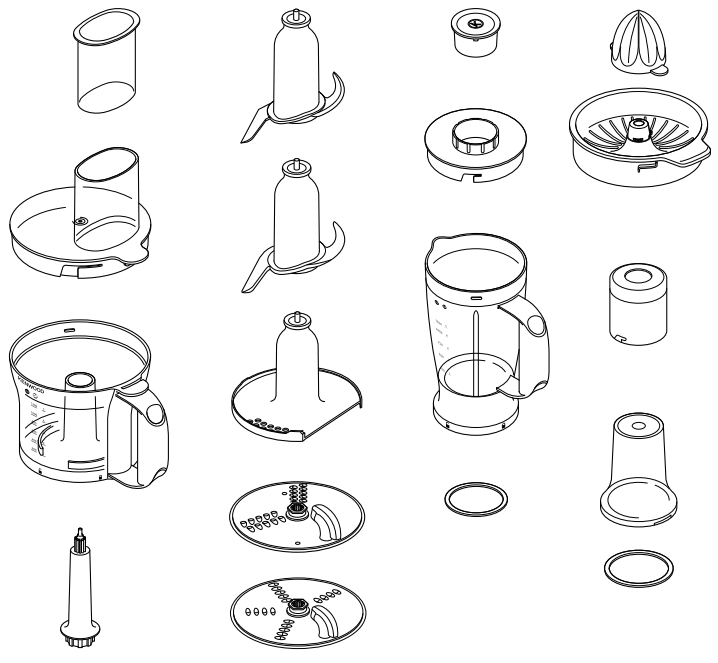
17



18



19



Safety


- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT touch the sharp blades.** The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.**
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended usage chart.
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/Attachment	Maximum Operation Time	Rest Period Between Operations
Blender	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Heavy mixtures in the bowl (e.g. Dough)	60 secs	
Mini Chopper/Mill	30 secs	
Grinding Mill	60 secs	

- 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. If food needs to be pushed down use a suitable utensil such as a spatula.
- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or 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 goblet or mill jar/lid fitted.**
- CAUTION: Before removing the lid from the bowl, blender or mill from the power unit:

- switch off;
- wait until the attachment/blades have completely stopped;
- be careful not to unscrew the blender goblet or mini chopper/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.**
- Never use an unauthorised attachment.
- 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.
- 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 mini chopper/mill 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.
- 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.

Mini Chopper/Mill

- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

Grinding Mill

- Do not process dried turmeric root as it is too hard and may damage the blades.

Slicing/Grating Discs

- The discs are very sharp; handle with care when fitting, removing and cleaning.
- **Always hold by the finger grip away from the cutting edge when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.**
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pusher supplied.
- Before removing the lid, switch off wait until the cutting disc has completely stopped.

Cleaning

- Wipe the power unit with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area ⑧ is clear of food debris.
- Do not immerse the power unit or blade assemblies in water.
- The bowl, lid, pusher and all attachments/tools apart from the blade assemblies are suitable for both handwashing and dishwashing.
- The blade assemblies should be brushed clean and rinsed under running water.

Before plugging in

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

Important - Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral
Brown = Live
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.
- If the plug or cord requires replacing a new cord set should be fitted by an Authorised Kenwood Repairer.

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 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)

Attachments

Not all of the attachments listed below may be included with your food processor. Attachments are dependent upon the model variant. Visit www.kenwoodworld.com for information on how to buy an attachment not included in pack.

10 Plastic Blender (if supplied)

- a Blade assembly
- b Sealing ring
- c Goblet
- d Filler cap
- e Lid

A Standard Attachments




- ⑪ Knife blade
- ⑫ Dough tool
- ⑬ Emulsifying disc
- ⑭ Slicing/grating disc
- ⑮ Slicing/grating disc (if supplied)

B Optional Attachments

- ⑯ Citrus juicer (if supplied)
- ⑰ Plastic mini chopper/mill (if supplied)
- ⑱ Grinding mill (if supplied)

To Use Your Food Processor

Illustrations ① - ③

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Then fit the bowl by aligning the  on the bowl with the  on the power unit, turn clockwise 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 - 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 usage 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.



Using The Attachments




Refer to recommended usage chart for each attachment.

10 Plastic Blender (if supplied)

To Use Your Blender

Illustrations ④ - ⑥

- 1 Fit the sealing ring into the blade assembly - 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 and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise until it is secure. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
 -  - Unlocked position
 -  - Locked position
- 3 Put your ingredients into the goblet.

- 4 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise 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 to lock .
- **The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.**

Hints and Tips

- 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.

11 Knife Blade

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

Hints and Tips

- 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 2cm cubes.
- For best results when processing sticky fruit/ingredients such as dates, use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on maximum speed.

12 Dough Tool

Use for yeasted dough mixes.

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

Hints and Tips

- 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.

13 Emulsifying Disc


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

Hints and Tips

- Ensure the bowl and tool are clean and free from grease before use.
- Mayonnaise - Place the egg and seasonings into the bowl and mix for a few seconds. With the machine running gradually add the oil down the feed tube in a steady stream.

14 - 15 Discs

To Use The Cutting Discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
- 3 Fit the lid.
- 4 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.**

Hints and Tips

- 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.
- 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.

16 Citrus Juicer (if supplied)

- a Cone
- b 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.**

Hints and Tips

- 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 sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

17 Mini Chopper/Mill (if supplied)

- a Jar
- b Sealing ring
- c Blade assembly

- 1 Put the ingredients into the jar.
- 2 Fit the sealing ring into the blade assembly.
- 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. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
 -  - Unlocked position
 -  - Locked position
- 5 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock in position.
- 6 Select Maximum speed or use the pulse (P).

Hints and Tips

- 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.

18 Grinding Mill (if supplied)

- a Mill lid
- b Grinding mill blade assembly

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

Hints and Tips



- For optimum performance when processing spices do not process more than 50g at a time.
- 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.

- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Do not process dried turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.
- Cut ginger and coconut into small pieces before processing.
- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

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 .

Cleaning Instructions - Refer to the relevant illustration **19**.

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 **0345 222 0458**. **Have your model number (e.g. TYPE: FDP30) and date code (5 digit code e.g. 21T04) 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.

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.

Recommended Usage Chart





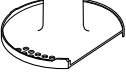
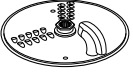


Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period.

Do not exceed the maximum capacities stated in the chart below.





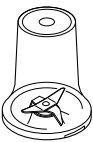
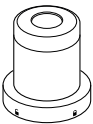
Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Processing information supplied is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

Do not process hot ingredients

Tool/ Attachment	Function		 (Secs)		
	All in one cake mixes	2	10	1.2kg total weight	
	Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	2 1 - 2	10 10 - 20	300g flour weight	
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	2	10 - 30	400g max lean beef	
	Chopping vegetables	Pulse	5 - 10	100 - 250g	
	Chopping nuts	2	30 - 60	100g - 200g	
	Herbs	2	20 - 30	30 - 50g	
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	2	10 - 30	500g	
	Blending in the bowl Do not process hot ingredients. Do not exceed the maximum mark on the bowl.				
	Thick soup mixes (450ml liquid to 750g ingredients) Process vegetables with 200ml water until finely chopped. Add the remaining water until incorporated.	1 - 2 1	30 - 60 5	1.2 litre	
	Thin soup mixes (500ml liquid to 500g ingredients) Milk and liquid recipes	Start on 1 and increase to 2	30 - 60 15 - 30	1 litre 500 ml	
Mayonnaise	2		60 - 80	4 egg yolks	
	Whipping cream (Processing times may vary, depending on fat content of cream)	1	15 - 20	250ml	
	Yeast mixes	2	60	340g flour weight 550g total weight	
 	Grating and slicing firm food items - cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture	2	-	Do not fill above the maximum 1.2L marked on the bowl	
	Slicing softer food items - cucumbers and tomatoes	1	-		
	Use to squeeze the juice from citrus fruits e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits.	1	-	-	

Recommended Usage Chart

Tool/ Attachment	Function		 (Secs)	
	Cold liquids and drinks (Add ice/frozen ingredients to goblet last)	2	30 - 60	1.2 litre
	Milkshake/Cold milk based mixtures	2	15 - 30	1 litre
	Ice crushing	Pulse	30 - 40	6 ice cubes (125g)
	Batter mix (Add liquid ingredients first)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Nuts	2	10 - 30	50g
	Coffee beans	2	30	50g
	Uncooked meat (beef steak) cut into 2cm cubes	2	5	100g
	Processing spices Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds and fennel seeds	2	30 - 60	50g
	Grinding coffee beans	2		50g
	Chopping nuts	Pulse	-	50g
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	-	30g
	Fresh coconut	2/Pulse	30 - 60	40g

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.
	Detachable drive shaft ⑤ not fitted to power unit.	Fit the detachable drive shaft ⑤ onto the power unit before fitting the bowl. The bowl tools and attachments will not operate unless the drive shaft is fitted.
Blender or mill will not operate	Blender or mill not locked on correctly. Blender or mill not assembled correctly.	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 usage 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'.
Unit unstable/heavy vibrations and movement.	Sticky fruit/ingredients such as dates being processed. Speed selected too low.	For best results use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing on maximum speed.
Poor performance of tools/attachments	Refer to hints in relevant 'using the attachment' section. Check attachments are assembled correctly.	

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. السلطانية غير مركبة على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح. غطاء السلطانية غير مركب بشكل صحيح.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكدي من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية الركن الأمامي الأيمن. تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية وغطاء الغطاء العلوي بشكل غير صحيح. في حالة عدم حل المشكلة بالطول أعلاه، تحققي من المنصهر/ قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل.
المزج أو المطحنة لا تعمل.	محور الدوران القابل للفصل ⑤ غير مُركب بوحدة الطاقة.	رَكِّبي محور الدوران القابل للفصل ⑤ في وحدة الطاقة قبل تركيب السلطانية. لن تعمل أدوات السلطانية والملحقات إذا لم يتم تركيب محور الدوران.
المزج أو المطحنة لا تعمل.	المزج أو المطحنة غير مركبين بشكل صحيح. لم يتم تركيب المزج أو المطحنة بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل المزج في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق/وعاء الطحن.
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز السعات القصوى	تحققي من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات. تأكدي من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.
تسرب من المزج أو المطحنة متعددة الاستخدامات في قاعدة وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيدا. حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء
الوحدة غير مستقرة/اهتزازات وحركة شديدة.	تحضير الفاكهة/المكونات للزجة مثل البلح. السرعة المحددة بطيئة جداً.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم "التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم تابعي التحضير بأقصى سرعة.
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	راجعي التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

الصيانة ورعاية العملاء







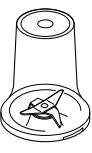
- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- 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.

معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات 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 يقدم هذه الخدمة.

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

جدول توصيات الاستخدام

الوظيفة	الأداة/الملحق			
استخدمى العصارة لتحضير العصير من الموالح، مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت.		-	-	١
السوائل والمشروبات الباردة (أضيفي الثلج/ المكونات المجمدة إلى الدورق كآخر مكونات)		١,٢ لتر	٦٠ - ٣٠	٢
الحليب المخفوق/الخلطات المستندة إلى حليب بارد		١ لتر	٣٠ - ١٥	٢
جرش الثلج		٦ مكعبات ثلج (١٢٠ غرام)	٤٠ - ٣٠	P
خليط المخفوقات (أضيفي المكونات السائلة أولاً)		١ لتر	١٠ ↓ ٥٠	١ ↓ ٢
المكسرات		٥٠ غرام	٣٠ - ١٠	٢
حبوب القهوة		٥٠ غرام	٣٠	٢
قطع اللحم غير المطهية (ستيك بقري)، قطعها إلى مكعبات بطول ٢,٥ سم		١٠٠ غرام	٥	٢
معالجة التوابل فلفل أسود وبيذور الهيل والكمون والكزبرة والشمره وقرون الفلفل الحار		٥٠ غرام	٦٠ - ٣٠	٢
فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل		٥٠ غرام		٢
طحن حبوب القهوة		٥٠ غرام	-	P
فرم المكسرات		٣٠ غرام	-	P
جوز الهند الطازج		٤٠ غرام	٦٠ - ٣٠	P / ٢

جدول توصيات الاستخدام

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة.
لا تتجاوزى السعات القصوى المذكورة في الرسم البياني أدناه. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.
معلومات المعالجة الموضحة هي إرشادية فقط، حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.
لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير

الأداة/الملحق	الوظيفة		 (ثانية)	
	خلطات الكعكات الجاهزة	٢	١٠	الوزن الإجمالي ١,٢ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٢ - ١	١٠ - ٢٠	وزن الدقيق ٣٠٠ غرام
	فرم الأسماك واللحوم العجائن الهشة وأرغفة اللحم	٢	١٠ - ٢٠	٤٠٠ غرام لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	P	١٠ - ٥	٢٥٠ - ١٠٠ غرام
	فرم المكسرات	٢	٦٠ - ٣٠	٢٠٠ - ١٠٠ غرام
	الأعشاب	٢	٣٠ - ٢٠	٥٠ - ٣٠ غرام
	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٢	٢٠ - ١٠	٥٠٠ غرام
المرج في السلطانية لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير. لا تتجاوزى السعة القصوى الموضحة على السلطانية.				
	خلطات الحساء الكثيفة (بنسبة ٤٥٠ مل محتوى سائل إلى ٧٥٠ غرام محتوى صلب) عاجلي الخضراوات مع ٢٠٠ مل ماء لحين الحصول على مفروم ناعم. أضيفي كمية الماء المتبقية لحين الدمج.	٢ - ١ ١	٣٠ إلى ٦٠ ٥	١,٢ لتر
	خلطات الحساء الخفيفة (بنسبة ٥٠٠ مل محتوى سائل إلى ٥٠٠ غرام مكونات)	ابدئي بالسرعة ١ ثم زيديها إلى السرعة ٢	٣٠ إلى ٦٠ ٣٠ إلى ١٥	١ لتر
	وصفات تحضير الحليب والسوائل			٠٠٥ مل
	المايونيز	٢	٦٠ - ٨٠	٤ صفار بيض
	القسدة المخفوقة (تختلف أزمنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القسدة)	١	١٥ - ٢٠	٢٥٠ مل
	الخلطات المخمرة	٢	٦٠	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام الوزن الإجمالي ٥٥٠ غرام
	بشر وتقطيع المكونات الغذائية الصلبة - الجبن والجزر والبطاطس والأغذية التي لها نفس ذلك القوام.	٢	-	لا تتجاوزى السعة القصوى المشار إليها على السلطانية وهي ١,٢ لتر
	تقطيع المكونات الغذائية اللينة إلى شرائح - الخيار والطماطم	١	-	

تلميحات ونصائح

- غداء الرضع/المهروسات - اترك الأظعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

- استخدم مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئاً بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

18 مطحنة الفرغ (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a الغطاء العلوي للمطحنة

b مجموعة شفرات مطحنة الفرغ

- ١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات.
- ٢ ركبى الغطاء العلوي ولفيه ليستقر في موضع التعشيق.
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمى وضع التشغيل النبضي (P).

تلميحات ونصائح

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة من الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- لا تحضري جذور الكركم الجافة بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل معالجته.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

العناية والتنظيف

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- توخى الحذر أثناء التعامل مع الشفرات واقراص التقطيع - هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة (الموتور)

- امسحها بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها. تأكدي من أن منطقة القفل ⑧ خالية من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑨.

ارجعي إلى الرسم التوضيحي ذي الصلة

19

تلميحات ونصائح

- استخدمى مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئاً بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

16 عصارة الموالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a مخروط العصر

b المصفاة

استخدام عصارة الموالح

- ١ ركبى محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
 - ٢ ركبى المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
 - ٣ ركبى مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع.
 - ٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصرها في درجة حرارة الغرفة. أيضاً لبني الفاكهة قبل عصرها عن طريق درجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.
- للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.
- عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبيذور الفاكهة.

17 المفرمة / المطحنة الصغيرة

(في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

a الوعاء

b حلقة الإحكام

c وحدة الشفرات

- ١ ضعي المكونات في وعاء الطحن.
- ٢ ركبى حلقة الإحكام في وحدة الشفرات
- ٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
- ٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔒 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

- ٥ ضعي المطحنة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٦ حددي السرعة القصوى أو استخدمى وظيفة التشغيل النبضي (P).

11 سكين التقطيع

اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحات ونصائح

- للحصول على قوام خشن، استخدمي وضع التشغيل النبضي.
- قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بطول ٢ سم.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- عند تحضير المعجنات استخدمي الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم.
- للحصول على أفضل النتائج عند تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل البلح، استخدمي "التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم تابعي التحضير بأقصى سرعة.

12 أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.
اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحات ونصائح

- لا تعالجي الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية.
- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. أستمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين.
- أعيدي العجن بيديك فقط، غير منصوص بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

13 قرص الاستحلاب

اتبعي التعليمات الواردة في قسم "استخدام جهاز تحضير الطعام".

تلميحات ونصائح

- تأكد من نظافة السلطانية والأداة وخلوهما من الشحوم قبل الاستخدام.
- المايونيز - ضعي البيض والتوابل في السلطانية وامزجيهما لبضع ثوان. أثناء تشغيل الجهاز تدريجياً أضيفي الزيت في أنبوب التغذية بتدفق ثابت.

الأقراص 14 - 15

استخدام أقراص التقطيع

- ١ كبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ امسكي قرص التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
- ٣ ركبي الغطاء العلوي.
- ٤ ادخلي الطعام من خلال أنبوب التغذية .
- ٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات
① - احذري وضع أصابعك داخل فتحة أنبوب التغذية .

استخدام الملحقات

راجعى جدول توصيات الاس تخدام لمعرفة تفاصيل استخدام كل ملحق.

10 المازج بلاستيكي (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

استخدام المازج

الرسم التوضيحي 4 - 6

- ١ ركبي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
 - إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
 - ٢ أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات وركبي الشفرات داخل الدورق - ثم لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:
☐ = موضع الفتح
☑ = موضع القفل
 - ٣ ضعي المكونات داخل الدورق.
 - ٤ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة . حتى إحكام القفل. ركبي غطاء فتحة التعبئة.
 - ٥ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذي العلامة ☐ الموجودة على المازج مع العلامة ☑ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المازج في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع القفل ☑.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تشبيق القفل.

تلميحات ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيل غطاء فتحة التعبئة، ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع، إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- غير منصوص بطلن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لمزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيل غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يدك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.

قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي

• تأكد من تطابق مواصفات التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

هام - المقبس والمنصهر الكهربائي

• اللون الأسلاك الموجودة في السلك الكهربائي هي كالتالي:

أزرق = متعاد

بني = كهرباء حية

• إذا كان القابس المزود في جهازك به مصهر مُركب وتعطل هذا المصهر، فيجب استبداله بمصهر مماثل له بنفس تقدير الأمبيرية.

• في حالة الحاجة إلى استبدال المقبس أو السلك الكهربائي، فيجب استبدالهما وتركيبهما من قبل مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood.

ملاحظة:

• بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربائي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربائي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربائي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).

• إذا تم قطع مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. إذا تم إدخال قابس غير قابل لإعادة التمديد عن غير قصد في مخرج المقبس، فقد ينشأ خطر حدوث صدمة كهربائية.

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

قبل الاستعمال للمرة الاولى

١ أزيل غطاء النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي

الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه

الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.

٢ اغسلي الأجزاء "راجع قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

محضرة 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 النبضي

⑧ أقفال الأمان

⑨ مخزن السلك (في الخلف)

A - ملحقات قياسية

① شفرة السكين

② أداة العجن

③ قرص الاستحلاب

④ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر)

⑤ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) (في

حالة التزويد داخل صندوق البيع)

B - ملحقات اختيارية

①٦ عصارة موالح (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

①٧ القطاعة/المطحنة الصغيرة البلاستيكية (في حالة

التزويد داخل صندوق البيع)

①٨ القطاعة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

الملحقات

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. يرجى زيارة www.kenwoodworld.com للحصول على معلومات حول كيفية شراء ملحقات غير مزود في صندوق بيع الجهاز.

استخدام جهاز تحضير الطعام

الرسم التوضيحي ① - ③

١ ركب محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).

٢ ركب السلطانية عن طريق محاذاة العلامة ■ الموجودة على السلطانية مع العلامة ■ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور)، لف السلطانية في اتجاه عقارب الساعة لحين استقرارها في موضع القفل ■.

٣ ركب الملحقات على محور الدوران الموجود في السلطانية.

• ركب دائماً السلطانية والملحقات في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

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

• لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً مفتاح تحكم السرعات On/Off.

٥ وصل الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي ثم شغلي الجهاز وحددي السرعة المطلوبة. (راجع جدول توصيات الاستخدام).

• لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكد من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.

• استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم. ٦ اتبع الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات والسلطانية.

• أوقف دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

ملاحظة هامة

• جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.

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

ملحقات المطحنة

- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب وعاء الطحن/الغطاء العلوي.
- يحذر فك وعاء الطحن/الغطاء العلوي عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمس 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 تستخدم مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

المفرمة / المطحنة الصغيرة

- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

مطحنة الفرم

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

قرص التقطيع/البشر


- إن الأقراص حادة جداً. لذا تعاملي معها بحرص عند التركيب والإزالة والتنظيف.
- امسكي الجهاز دائماً من خلال المقبض بعيداً عن حافة التقطيع عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية. استخدم عصا دفع المكونات المرفقة فقط.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقف تشغيل الجهاز وانتظري إلى أن يتوقف القرص تماماً.

التنظيف

- امسحي وحدة الطاقة (الموتور) بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها. تأكدي من أن منطقة القفل ⑧ خالية من بقايا الطعام.
- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) أو مجموعات الشفرات في الماء.
- السلطانية والغطاء العلوي وعصا دفع الطعام وجميع الملحقات/الأدوات ما عدا مجموعات الشفرات مناسبة للغسل اليدوي والغسل في غسالة الأطباق.
- يجب تنظيف مجموعة الشفرات وشطفها تحت الماء الجاري.

- تحذير: قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو المازج أو المطحنة الاستخدامات عن وحدة الطاقة (الموتور):
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المازج أو المفرمة/المطحنة الصغيرة عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- 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 الكهربى أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربى الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربى بعيداً عن متناول الأطفال.
- 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.
- استخدمى 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 ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.

المازج

-  لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- مخاطر التعرض لحروق: 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 وتجنبى لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمى الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- 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.

لاامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. لشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي الجهاز من خلال المقبض الموجود في الأعلى، بعيداً عن حافة التقطيع، عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- توخي الحذر في حالة سكب السائل الساخن في جهاز تحضير الطعام أو المازج فقد يتم إخراجته من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول الاستخدام.
- لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
المازج	٦٠ ثانية	
خلطات ثقيلة في السلطانية (على سبيل المثال، العجين)	٦٠ ثانية	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واترايه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
المفرمة / المطحنة الصغيرة	٣٠ ثانية	
مطحنة الفرغ	٦٠ ثانية	

- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقى على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي. إذا كان من اللازم دفع الطعام إلى أسفل استخدمى أداة مناسبة مثل الملعقة البلاستيكية.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي إذا ترك دون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- لا تستخدمى أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمى دائماً عصاً دفع المكونات المزودة.
- لا تركيبى وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب الزجاجة أو وعاء الطحن/الغطاء العلوي.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



132061/5