

- | Misuse of your appliance can result in injury.
- | This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- | Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- | Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- | The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

important

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

chopper attachment

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

before plugging in

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

Important - UK only

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

Note:

- | For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- | If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- | This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

before using for the first time

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

key

hand blender

- 1 variable speed control
- 2 ON button
- 3 power handle
- 4 blender shaft with fixed triblade.
- 5 beaker lid
- 6 beaker
- 7 rubber ring base
- 8 blade cover
- 9 storage unit

A SOUP XL (if supplied)

- bk soup XL
- bl blade cover

B whisk (if supplied)

- bm whisk collar
- bn wire whisk

C chopper (if supplied)

- bo chopper cover
- bp finger grip
- bq chopper blade
- br bowl
- bs rubber ring base
- bt bowl lid

D Metal masherpro™ (if supplied)

- ck masher collar
- cl masher shaft
- cm fine screen
- cn coarse screen
- co masher paddle

recommended usage chart				
Ingredient/ recipe	Container	Speed	Processing Time	Max Capacity
Hand blender				
Soups	2 litre saucepan	maximum	25 secs	1 litre
Mayonnaise	1 litre beaker	maximum	45-60 secs	4 Eggs 600ml Oil
Baby Food	1 litre beaker	maximum	30-40 secs	300g
Smoothies/ Milkshakes	1 litre beaker	maximum	30 secs	800ml
Soup XL				
Soups	4 litre saucepan	maximum	25 secs	2 litre
Whisk				
Egg Whites	Large glass bowl	Turbo	2-3 mins	4 (150g)
Cream	Large glass bowl	Turbo	2-2 ½ mins	400ml
Chopper attachment				
Meat	Chopper bowl	maximum	10-15 secs	250g
Herbs	Chopper bowl	maximum	5-10 secs	30g
Nuts	Chopper bowl	maximum	10-15 secs	200g
Bread	Chopper bowl	maximum	5-10 secs	1 slice
Onions	Chopper bowl	maximum	-	200g
Biscuits	Chopper bowl	maximum	15 secs	140g
Pate	Chopper bowl	maximum	5-10 secs	150g
Metal masherpro - Coarse Screen				
Cooked vegetables (potatoes, swede, carrots and yams)	Large saucepan/ Large bowl	minimum	30-40 secs	600-800g
Metal masherpro - Fine Screen				
Cooked Potatoes	Large saucepan/ Large bowl	minimum	30-40 secs	600-800g
Soft Fruits Raspberries Apricots	Large bowl 1 litre saucepan	minimum minimum	30-40 secs 30-40 secs	500g 400g (softened in water)

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

to use the hand blender

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

for beaker blending (if beaker supplied)

- 1 Fit the rubber ring base 7 on the bottom of the beaker. (This stops the beaker sliding on the worktop).
- 1 Do not fill the beaker more than $\frac{2}{3}$ full.
- 1 After blending you can fit the lid 5 to the top of the beaker.

Note

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

for saucepan blending

- 1 For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.
- 1 Use the soup XL (if supplied) to quickly process soups etc., directly in the saucepan. Alternatively use the hand blender.

- 1 **Do not use the soup blender to process uncooked vegetables.**

- 1 Remove the blade cover 8 or b) from the end of the blender shaft/ soup XL.
- 2 Fit the power handle inside the blender shaft 1 and turn clockwise to lock.
- 3 Plug in.
- 4 Place the food into the beaker or a similar container, then holding the beaker steady:
Select the required speed using the variable speed control then press the ON button.
Select a low speed for slower blending and to minimise splashing and a higher speed for faster blending (refer to recommended usage chart).

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

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

B to use the whisk

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

C to use the chopper (if supplied)

- 1 You can chop meat, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.
- 1 Do not chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you will damage the blade.
- 1 Remove any bones and cut food into 1-2cm ($\frac{1}{2}$ ") cubes.
- 2 Fit the rubber ring base b5 on the bottom of the chopper bowl. (This stops the bowl sliding on the worktop.)
- 3 Fit the chopper blade over the pin in the bowl 3.
- 4 Add your food.
- 5 Fit the chopper cover, turn and lock 4.

- 6 Fit the power handle to the chopper cover **5** - turn clockwise to lock.
- 7 Plug in. Hold the bowl steady. Then press the ON button. Alternatively press the ON button in short bursts to achieve a pulsing action.
- 8 After use, unplug and dismantle.

D Metal masherpro™ (if supplied)

important

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

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

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

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

- 10 Remove the paddle from the masher by turning clockwise.
- 11 Remove the screen by turning anti-clockwise **9** and then lift off.
- 12 Unscrew the collar from the masher shaft.





optional attachment (not supplied in pack)

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

care and cleaning

- † Always switch off and unplug before cleaning.
- † Do not touch the sharp blades.
- † Some foods, e.g. carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help to remove discolouration.
- † Do not use abrasives.

care and cleaning guide

Item	Suitable for dishwashing 	Do Not immerse in Water 	Handwash 	Wipe with a damp cloth 
Power handle	8	4	8	4
Blender shaft	8	4	8	4
Soup XL	8	4	8	4
Blade covers	8	8	4	4
Chopper cover	8	4	8	4
Chopper bowl	4	8	4	4
Chopper blade	4	8	4	4
Chopper bowl lid	4	8	4	4
Chopper bowl rubber ring base	4	8	4	4
Whisk collar	8	4	8	4
Whisk	4	8	4	4
Masher shaft	8	4	8	4
Masher paddle	4	8	4	4
Masher collar	8	4	8	4
Masher	4	8	4	4
Storage unit	4	8	4	4

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

hand blender shaft/soup XL

either

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

hint on cleaning the masher foot/shaft and screens

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

service and customer care



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

UK

If you need help with:

- | using your appliance
- | servicing or repairs
- | call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333. Have your model number (e.g. HDX75) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are on the underside of the power handle.

- | **spares and attachments**

- | call 0844 557 3653.

other countries

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

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH 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 hand blender goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

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

This guarantee does not affect your statutory rights.

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

دليل استكشاف المشكلات وحلها

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

دليل العناية والتنظيف

العنصر	مناسب للغسل في الأطباق	لا يغمر في الماء	غسيل يدوي	تنظيف بقطعة قماش رطبة
مقبض الطاقة (الموتور)	8	4	8	4
محور دوران المازج	8	4	8	4
ملحق soup XL	8	4	8	4
أغطية مجموعة الشفرات	8	8	4	4
غطاء المفرمة	8	4	8	4
سلطانية المفرمة	4	8	4	4
سكين المفرمة	4	8	4	4
غطاء وعاء الفرم	4	8	4	4
القاعدة الدائرية المطاطية الخاصة بسلطانية المفرمة	4	8	4	4
عنق الخفاقة	8	4	8	4
خفاقة البيض	4	8	4	4
محور الهراسة	8	4	8	4
رأس الهرس	4	8	4	4
عنق الهراسة	8	4	8	4
الهراسة	4	8	4	4
وحدة التخزين	4	8	4	4

في حالة دخول الماء إلى المحور، اصرفي الماء واتركي المحور ليجف قبل الاستخدام مرة أخرى.

لتجنب تناثر مكونات المزج ضعي
شفرات المزج داخل الطعام قبل تشغيل
المزج.

بعد الانتهاء من الاستخدام حرري زر
التشغيل (ON).

افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي ولفي
مقبض الطاقة (الموتور) في اتجاه عكس
عقارب الساعة لإزالة محور دوران المازج
عن مقبض الطاقة.

استخدام الخفاقة
لا تخففي خلطات ثخينة مثل السمن أو
السكر - فسوف يتسبب ذلك في تلف
الخفاقة.

ركبي مقبض الطاقة (الموتور) داخل عنق
خفاقة البيض ولفيه في اتجاه عقارب
الساعة ليستقر في موضع التعشيق.

وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
واضغطي على زر التشغيل (ON).
للخفق على سرعة أعلى، حدي سرعة
تشغيل عالية. حركي خفاقة البيض في
اتجاه عقارب الساعة.

لتقليل تناثر المكونات، اختاري سرعة
منخفضة واطغطي على زر التشغيل (ON).
بعد الانتهاء من الاستخدام حرري زر
التشغيل (ON)، ثم افصلي الجهاز عن
مصدر التيار الكهربائي وفكي الجهاز.

أزيلي غطاء نصل السكين 8 أو 11 من
نهاية محور المازج/ملحق soup XL.

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

وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
أضيفي المكونات إلى الدورق أو حاوية
مشابهة ثم امسكي الدورق بثبات.

اختاري السرعة المطلوبة عن طريق مفتاح
السرعات المتغيرة ثم اضغطي على زر
التشغيل (ON).

اختاري السرعة المنخفضة للمزج البطيء
وتقليل المكونات المتطايرة أو اختاري
سرعة عالية للمزج السريع (راجعني
جدول توصيات الاستخدام).

استخدام المازج اليدوي
للخلط داخل الدورق (في حالة تزويد
الدورق)
بعد المزج، يمكنك تركيب الغطاء العلوي
5 على الدورق.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
لللمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

ملاحظة
للمزج في مقلاة الصلصات
استخدمي ملحق soup XL (في حالة
تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً
في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى
يمكنك استخدام المازج اليدوي.
لا تستخدمي مازج الحساء مع
الخضراوات غير المطبوخة.

جدول توصيات الاستخدام				
المكونات/وصفة التحضير	الحاوية	السرعة	زمن المعالجة *	السعة القصوى
المارزج اليدوي				
الحساء	مقلاة ٢ لتر	maximum	٢٥ ثانية	١ لتر
المايونيز	دورق ١ لتر	maximum	٤٥ إلى ٦٠ ثانية	٤ بيضات ٦٠٠ مللي زيت
طعام الرضع	دورق ١ لتر	maximum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٣٠٠ غرام
الرغويات/الحليب المخفوق	دورق ١ لتر	maximum	٣٠ ثانية	٨٠٠ مللي
Soup XL ملحق				
الحساء	مقلاة ٤ لتر	maximum	٢٥ ثانية	٢ لتر
خفاقة البيض				
بياض البيض	السلطانية الزجاجية الكبيرة	Turbo	٢ إلى ٣ دقائق	٤ (١٥٠ غرام)
القسدة	السلطانية الزجاجية الكبيرة	Turbo	٢ إلى ٢,٥ دقيقة	٤٠٠ مللي
ملحق المفرمة				
اللحوم	سلطانية المفرمة	maximum	١٠ إلى ١٥ ثانية	٢٥٠ غرام
الأعشاب	سلطانية المفرمة	maximum	٥ إلى ١٠ ثوان	٣٠ غرام
المكسرات	سلطانية المفرمة	maximum	١٠ إلى ١٥ ثانية	٢٠٠ غرام
الخبز	سلطانية المفرمة	maximum	٥ إلى ١٠ ثوان	١ شريحة
البصل	سلطانية المفرمة	maximum	-	٢٠٠ غرام
البسكويت	سلطانية المفرمة	maximum	١٥ ثانية	١٤٠ غرام
العجائن الهشة	سلطانية المفرمة	maximum	١٠ إلى ١٥ ثانية	١٥٠ غرام
الهراسة المعدنية Metal Masher Pro - شبكة الهرس الخشن				
الخضراوات المطهية (البطاطس، اللفت/الجزر والبطاطا)	المقلاة الكبيرة/السلطانية الكبيرة	minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٦٠٠ إلى ٨٠٠ غرام
الهراسة المعدنية Metal Masher Pro - شبكة الهرس الناعم				
البطاطس المطهية	المقلاة الكبيرة/السلطانية الكبيرة	minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٦٠٠ إلى ٨٠٠ غرام
الفواكه اللينة التوت المشمش	السلطانية الكبيرة مقلاة ١ لتر	minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٥٠٠ غرام ٤٠٠ غرام (مليئة في الماء)

* الأزرنة المعروضة هي أزرنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

١ ٢٣ ٤ ٥ ٦ ٧ ٨ ٩ ١٠ ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠ ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠ ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠ ٤١ ٤٢ ٤٣ ٤٤ ٤٥ ٤٦ ٤٧ ٤٨ ٤٩ ٥٠ ٥١ ٥٢ ٥٣ ٥٤ ٥٥ ٥٦ ٥٧ ٥٨ ٥٩ ٦٠ ٦١ ٦٢ ٦٣ ٦٤ ٦٥ ٦٦ ٦٧ ٦٨ ٦٩ ٧٠ ٧١ ٧٢ ٧٣ ٧٤ ٧٥ ٧٦ ٧٧ ٧٨ ٧٩ ٨٠ ٨١ ٨٢ ٨٣ ٨٤ ٨٥ ٨٦ ٨٧ ٨٨ ٨٩ ٩٠ ٩١ ٩٢ ٩٣ ٩٤ ٩٥ ٩٦ ٩٧ ٩٨ ٩٩ ١٠٠

هام

١ ٢ ٣ ٤ ٥ ٦ ٧ ٨ ٩ ١٠ ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠ ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠ ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠ ٤١ ٤٢ ٤٣ ٤٤ ٤٥ ٤٦ ٤٧ ٤٨ ٤٩ ٥٠ ٥١ ٥٢ ٥٣ ٥٤ ٥٥ ٥٦ ٥٧ ٥٨ ٥٩ ٦٠ ٦١ ٦٢ ٦٣ ٦٤ ٦٥ ٦٦ ٦٧ ٦٨ ٦٩ ٧٠ ٧١ ٧٢ ٧٣ ٧٤ ٧٥ ٧٦ ٧٧ ٧٨ ٧٩ ٨٠ ٨١ ٨٢ ٨٣ ٨٤ ٨٥ ٨٦ ٨٧ ٨٨ ٨٩ ٩٠ ٩١ ٩٢ ٩٣ ٩٤ ٩٥ ٩٦ ٩٧ ٩٨ ٩٩ ١٠٠

ملحق المفردة/القطاعة

١ ٢ ٣ ٤ ٥ ٦ ٧ ٨ ٩ ١٠ ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠ ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠ ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠ ٤١ ٤٢ ٤٣ ٤٤ ٤٥ ٤٦ ٤٧ ٤٨ ٤٩ ٥٠ ٥١ ٥٢ ٥٣ ٥٤ ٥٥ ٥٦ ٥٧ ٥٨ ٥٩ ٦٠ ٦١ ٦٢ ٦٣ ٦٤ ٦٥ ٦٦ ٦٧ ٦٨ ٦٩ ٧٠ ٧١ ٧٢ ٧٣ ٧٤ ٧٥ ٧٦ ٧٧ ٧٨ ٧٩ ٨٠ ٨١ ٨٢ ٨٣ ٨٤ ٨٥ ٨٦ ٨٧ ٨٨ ٨٩ ٩٠ ٩١ ٩٢ ٩٣ ٩٤ ٩٥ ٩٦ ٩٧ ٩٨ ٩٩ ١٠٠