

# KENWOOD

## MultiPro OneTouch TYPE: FDM73

### Instructions



**English**

**2 - 39**

**عربي**

**٤٠ - ٧٧**

# English

● Safety Text	2-3
● Plug and Fuse Information	3
● Care and Cleaning	4
● Part List	5-7
● To Use Your Food Processor - Presets	8-13
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	8-11
○ Usage Chart	12
○ Recipes	13
● Custom Preset	14-15
● To Use Your Food Processor - Knife Blade, Dough Tool and Dual Whisk	16-19
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	16-17
○ Usage Chart	18
○ Recipes	19
● To Use Your Food Processor -Discs	19-20
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	19-20
○ Usage Chart	20
● To Use Your Food Processor - Express Dice Attachment	21-22
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	21-22
○ Usage Chart	22
● To Use Your Food Processor - Express Serve	23-24
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	23-24
○ Usage Chart	24
● To Use Your Food Processor - Citrus Juicer	25
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	25
○ Usage Chart	25
● To Use Your Food Processor - Glass Mill	26
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	26
○ Usage Chart	26
● To Use Your Food Processor - Plastic Mill	27-28
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	27
○ Usage Chart	28
● To Use Your Food Processor - Grinding Mill	28-29
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	28
○ Usage Chart	29
● To Use Your Food Processor - Personal Blender	30-31
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	30-31
○ Usage Chart	31
● To Use Your Food Processor - Plastic Blender	32-33
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	32
○ Usage Chart	33
○ Recipes	33
● To Use Your Food Processor - Juice Extractor	34-35
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	35
○ Usage Chart	35
● To Use Your Food Processor - Weighing	36-37
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	36-37
● Storage Bag	37
● Service and Customer Care	38
● Troubleshooting	39

## Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging, labels and protective film.
- 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/Personal 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.
- **CAUTION:** Before removing the lid from the bowl, blender or mill from the power unit:
  - stop the unit;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the glass goblet/bottle or mill jar/lid from the blade assembly.
- **Do not** use the lid to operate the processor. To stop the machine press either the last speed selected, any preset button or either of the weighing buttons.
- 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/Personal Blender Safety

-  **DO NOT** process hot ingredients.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet/bottle 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.
- **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/bottle.

### Personal Blender Safety

- Only use the bottle with the blade assembly supplied.
- **Never** drink any hot liquids from the bottle.

- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth. Some experimentation may be necessary to achieve the desired result, particularly when processing firm or unripened foods as you may find that some ingredients remain unprocessed.
- **Do not** blend frozen ingredients or ice cubes without liquid.
- **Never** blend dry ingredients (e.g. spices, nuts) or run the Blender empty.
- **Never** fit the blade assembly to the power unit without the bottle fitted.

### **Mill Attachments Safety**

- **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.

### **Juice extractor**

- **Do not** use the juicer if the filter, juicer lid or bowl are damaged or has visible cracks.
- 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.

### **Express Dice/Express Serve Attachment and Discs**

- The cutting grid and 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.
- **Do not** use excessive force to push food down the feed tube – you could damage your attachment.
- Before removing the lid, switch off and wait until the disc has completely stopped.
- **Do not** pour hot liquids down the feed tube.
- **Do not** process frozen foods.

### **Express Serve**

- **Avoid** contact with moving parts. Keep fingers out of the food outlet opening.
- **Do not** operate when using the Dicer or Discs without the slinger plate fitted. If the slinger plate is not fitted food will clog under the plate and not exit the food outlet, resulting in damage to your attachment.
- The citrus juicer is not designed to be used with the Express Serve. Always use the citrus juicer with the main bowl.

### **Power Consumption**

- Automatically switches to standby mode after: 12 minutes.
- Standby mode: 0.3W.

#### **Before plugging in**

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

#### **Important - Plug and Fuse Information**

- The wires in the cord are coloured as follows:

Blue = Neutral, Brown = Live.

- If the 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.
- 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.

#### **Note:**

- For non-rewireable Plug Type G 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).



**Plug Type G**

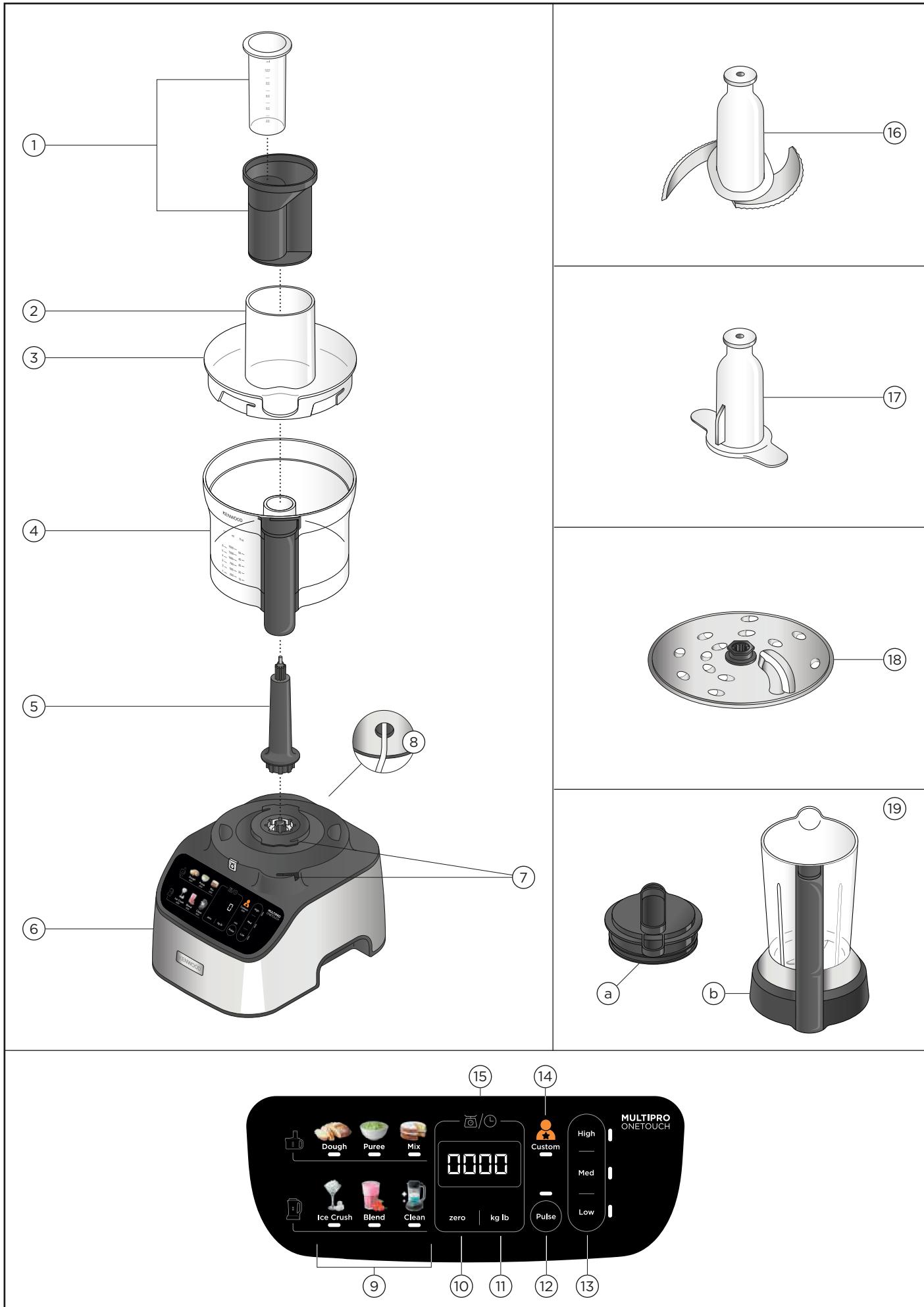
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

# Care and Cleaning

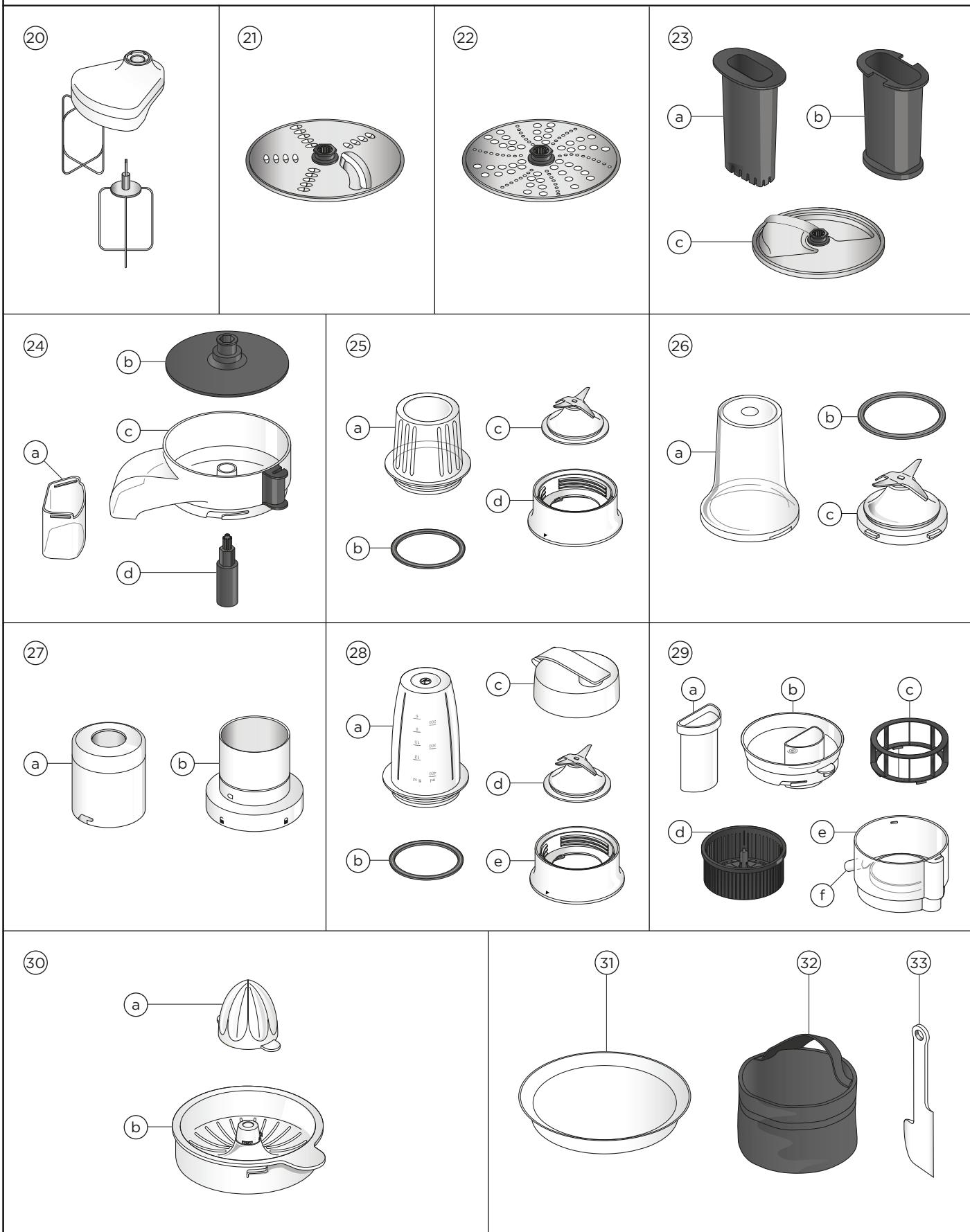


- Stop the unit and unplug prior to cleaning. Push any excess cord into the storage area at the back of the power unit.
- Wipe the power unit and whisk drive head with a damp cloth (do not use abrasive materials), then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- **Do not** immerse the power unit, whisk drive head or blade assemblies in water.
- The bowl, lid, pusher and all attachments/tools apart from the blade assemblies and whisk drive head are suitable for both handwashing and dishwashing.
- The blade assemblies should be brushed clean and rinsed under running water.
- Blender with fixed blades - **Do not** dishwash or immerse the blender base in water. Fill with warm water, fit the lid, then switch on for 20-30 seconds or use the clean preset. Empty, then rinse. If it is still dirty use a brush. Wipe, then leave to air-dry.
- 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.

## Parts List



* If supplied	* Si se incluye	* Ürünle birlikte gelmişse	* Еা঵ парéхетаі	* Kui on kaasas)
* Indien geleverd	* Hvis en sådan medfølger	* Pokud je součástí dodávky	* Если входит в комплект поставки	* Jei pridedamas)
* Si fourni	* Om sådan medföljer	* Ha tartozék	* Жинақта болса	* Ja iekļautas komplektācijā)
* Falls mitgeliefert	* Hvis levert	* Jeżeli załączono w zestawie	* Ak je súčasťou dodávky	* إذا كانت مرفقة*
* Se fornito	* Jos tämä sisältyy toimitukseen			
* Se fornecida				



## Key

### Processor - Express Prep

- ① Pushers
- ② Feed tube
- ③ Lid
- ④ Bowl
- ⑤ Detachable drive shaft
- ⑥ Power unit
- ⑦ Safety interlocks
- ⑧ Cord storage (at back)
- ⑨ Preset control
- ⑩ Zero button
- ⑪ Kg/lb button
- ⑫ Pulse control
- ⑬ Speed control
- ⑭ Custom pre-set control
- ⑮ Display screen

### Standard Attachments

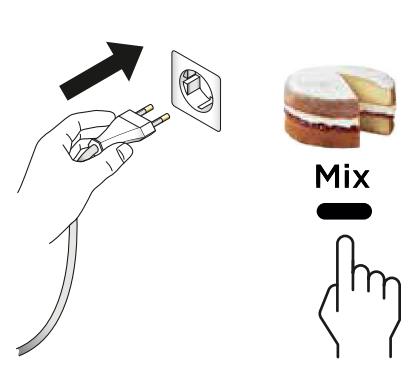
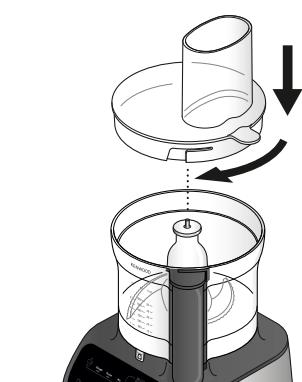
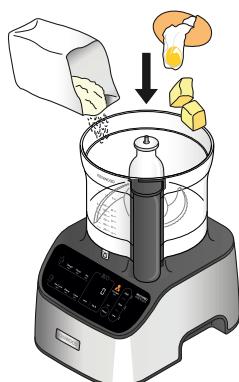
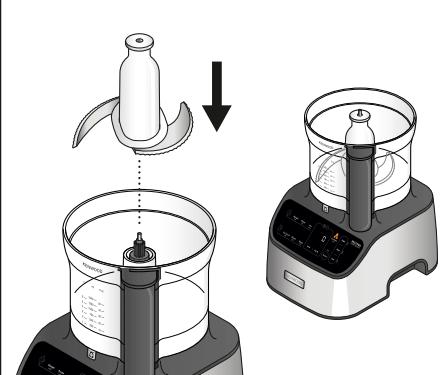
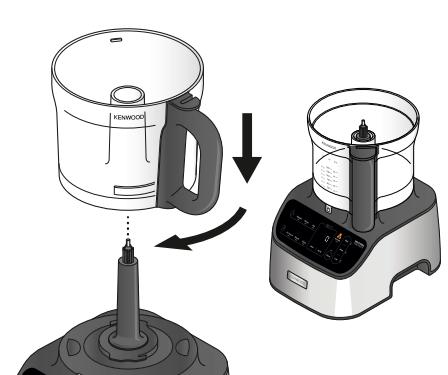
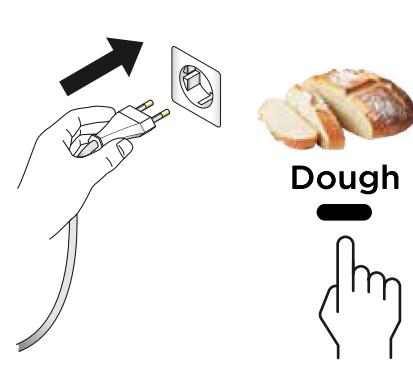
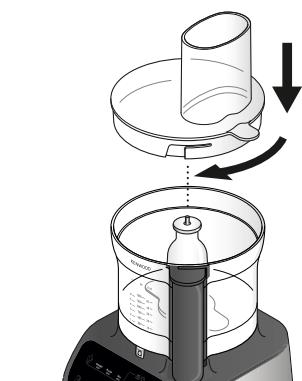
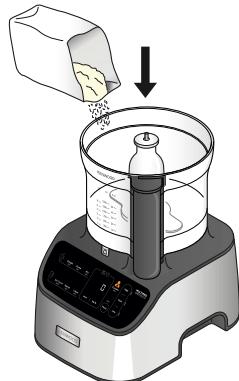
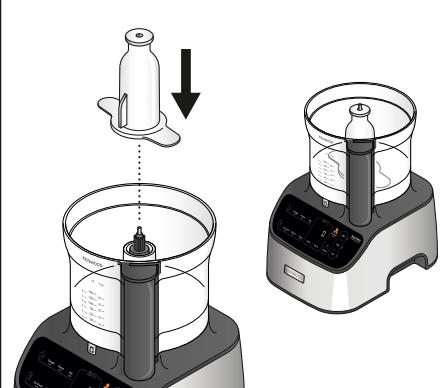
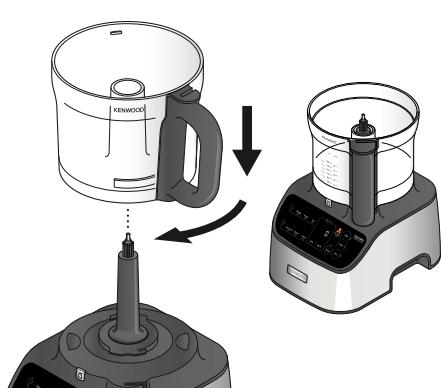
- ⑯ Knife blade
- ⑰ Dough tool
- ⑱ 4mm slicing/grating disc
- ⑲ Plastic blendedr
  - ⓐ Lid with drip feed
  - ⓑ Goblet with fixed blade

### Optional Attachments (if supplied)

- ㉐ Dual Whisk
- ㉑ 2mm slicing/grating disc
- ㉒ Extra fine grating disc
- ㉓ Express Dice
  - ⓐ Dicing pusher
  - ⓑ Dicing grid
  - ⓒ Dicing disc
- ㉔ Express Serve
  - ⓐ Extension chute
  - ⓑ Slinger plate
  - ⓒ Base
  - ⓓ Express Serve drive shaft
- ㉕ Glass mini chopper/mill
  - ⓐ Jar
  - ⓑ Sealing ring
  - ⓒ Blade unit
  - ⓓ Blade base
- ㉖ Plastic mini chopper/mill
  - ⓐ Jar
  - ⓑ Sealing Ring
  - ⓒ Blade Assembly
- ㉗ Grinding mill
  - ⓐ Mill lid
  - ⓑ Grinding mill blade assembly
- ㉘ Personal Blender
  - ⓐ Bottle
  - ⓑ Sealing ring
  - ⓒ Dispensing lid
  - ⓓ Blade unit
  - ⓔ Blade base
- ㉙ Juice extractor
  - ⓐ Pusher
  - ⓑ Juicer lid
  - ⓒ Pulp remover
  - ⓓ Filter drum
  - ⓔ Bowl
  - ⓕ Juicing spout
- ㉚ Citrus press
  - ⓐ Cone
  - ⓑ Sieve
- ㉛ Weighing tray
- ㉜ Storage bag
- ㉝ Spatula

# To Use Your Presets

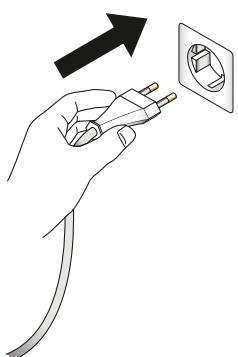
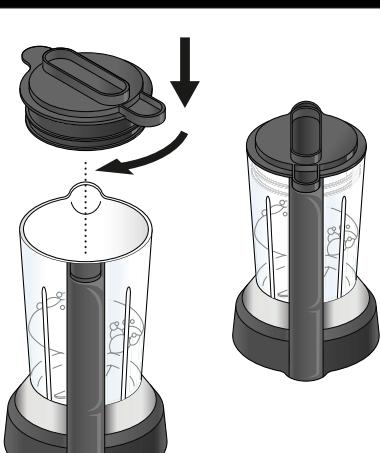
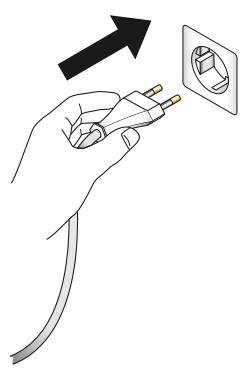
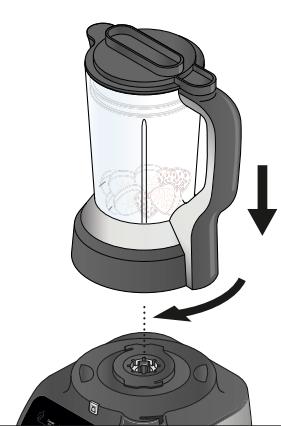
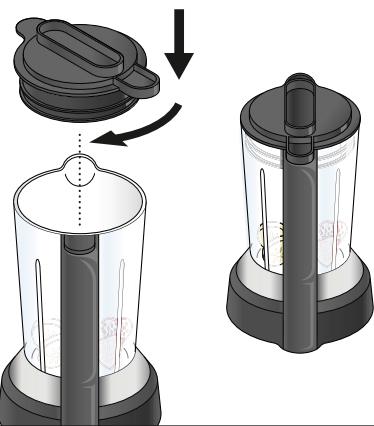
## Usage Diagrams & Usage Instructions



**IMPORTANT**

- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- Do not use the lid to operate the processor.
- 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.
- Always switch off and unplug before removing the lid.
- 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.
- Dough - The unit is intended to create a dough ball only, it is not intended to continuously knead the dough.  
After the dough ball has formed, remove from the unit and knead by hand.

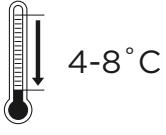
- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Then fit the bowl to the power unit and turn clockwise until it locks into position.
- 3 Fit either the knife blade or dough tool over the drive shaft.
- 4 Add ingredients to the bowl.
- 5 Fit the lid - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
- 6 Turn the appliance on by plugging into the mains power.
- 7 Press on the icon of the preset you wish to use. Note: Select only a preset relevant to the attachment fitted (food processor bowl).
- 8 The timer will start to count down to zero as the preset runs. The appliance will stop at the end of the preset sequence.
- 9 To stop processing whilst the preset is running, press one of the following buttons:
  - The illuminated preset.
  - Any other preset.
  - Low/Med/High button.
  - Zero button.
  - Kg/lb button.



**IMPORTANT**

- Do not use the lid to operate the blender attachment.
- The processor will not operate if the blender and blender lid are not correctly fitted into the interlocks.
- Always stop the unit and unplug before removing the lid.
- Your blender 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.
- Use a maximum of 1L of water when using the clean preset.

- 1 Put your ingredients into the goblet.
- 2 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it locks into place.
- 3 Fit the blender attachment to the power unit.
- 4 Turn the appliance on by plugging into the mains power.
- 5 Press on the icon of the preset you wish to use. Note: Select only a preset relevant to the attachment fitted (blender).
- 6 The timer will start to count down to zero as the preset runs. The appliance will stop at the end of the preset sequence.
- 7 To stop processing whilst the preset is running, press one of the following buttons:
  - The illuminated preset
  - Any other preset
  - Low/Med/High button
  - Zero button
  - Kg/lb button

			 MAX	
 Dough			 H <sub>2</sub> O 600 g 400 g	1-2
			400 g	1-2
 Puree			400 g	1-3
			350 g	1-3
 Mix			1,5 kg	1-2
			600 g	1
 Blend			1 L	1-2
			1,5 L	1-2
			 x2 250 g 500 g	1
 Ice Crush			10 (210 g - 220 g)	1
 Clean			1 L	1-2
				

# Recipes

## Cinnamon Buns

### Dough:

300g Whole Milk (room temperature)

7g Dried Yeast

50g Unsalted Butter

1 Egg

450g Plain Flour

60g Caster Sugar

¼ Tsp Salt

1 Fit the knife blade and add the milk and yeast to the food processor bowl and leave for 5 minutes.

2 Add the remaining dough ingredients to the bowl.

3 Combine using the 'Dough' preset.

4 Transfer the dough to a bowl, cover, and leave to prove until doubled in size (approximately 1 hour).

### Filling:

100g Unsalted Butter (room temperature)

100g Brown Sugar

1 Tbsp Ground Cinnamon

¼ Tsp Salt

1 Fit the knife blade. Add the ingredients to the food processor bowl.

2 Combine using the 'Mix' preset.

### Glaze:

*Combine the ingredients in a small bowl.*

80g Unsalted Butter (Melted)

60g Maple Syrup

2 Tsp Cinnamon

15g Light Brown Sugar

### Method

1 Roll the proved dough into 45 X 35cm rectangle.

2 Spread the filling across the dough.

3 Roll tightly along the longest edge and trim the ends.

4 Cut the dough into 2.5cm pieces and place into a greased muffin tin.

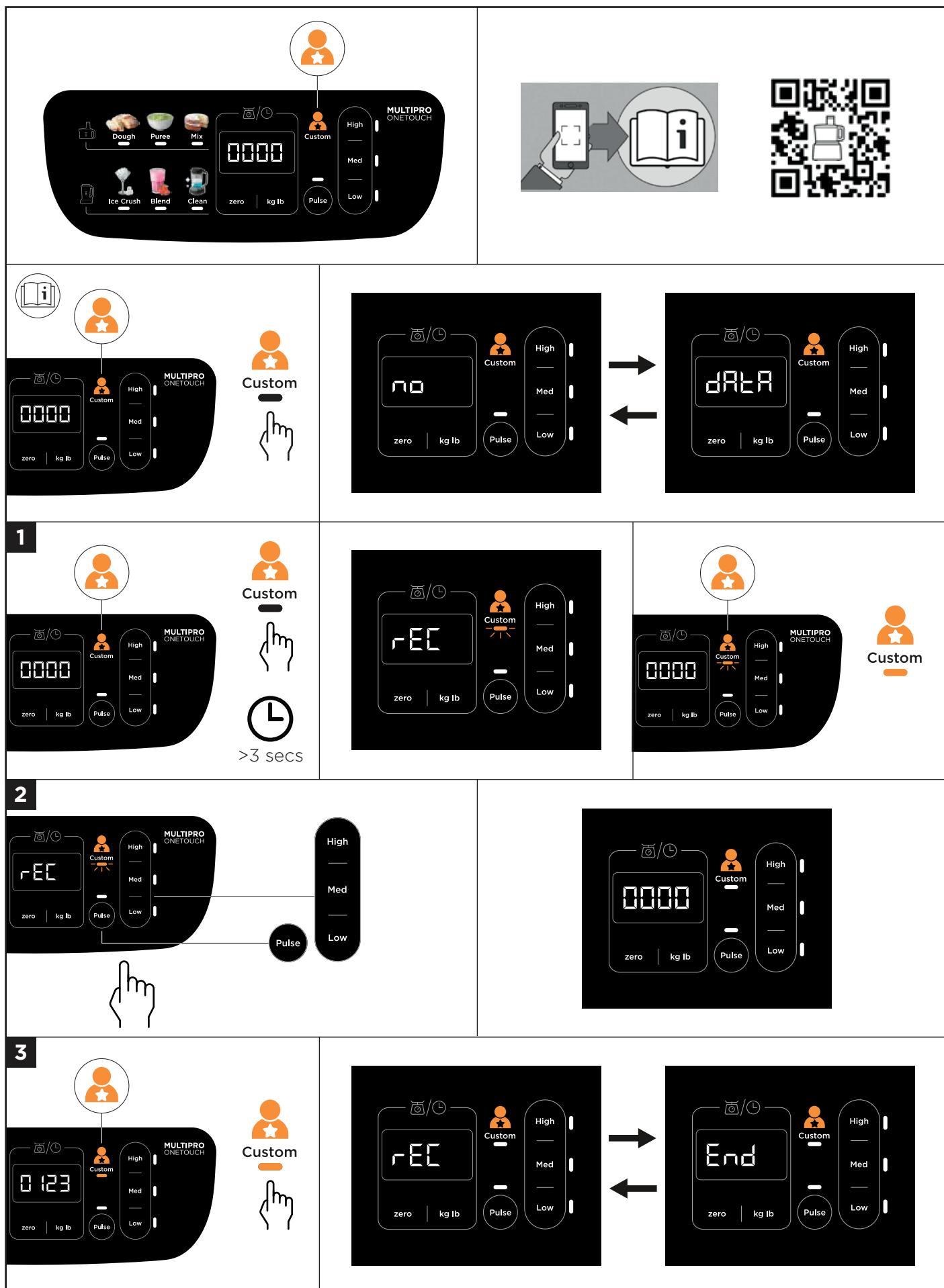
5 Prove for 45 minutes.

6 Bake at 200°C for 25 minutes.

7 Once cooled, brush the buns with the prepared glaze.

# Custom Preset

## Usage Diagrams and Usage Instructions



Note:

- Do not run the Food Processor or Blender empty.
- There is a maximum time you are able to record in the custom mode. When the maximum time has been reached, the preset will automatically save.
- To cancel recording: Press any of the preset buttons or the scales 'zero' or 'kg/lb' button. Alternatively, cut power to the product.
- The machine can store one custom preset at a time.
- To overwrite the recorded custom preset, follow the instructions on how to record a custom preset.
- Existing presets cannot be used during the recording of a custom preset.
- When recording the custom preset the maximum number of speed changes is 20. If pulse action is used this counts as 2 speed changes.
- The maximum possible length of a custom preset is 5 minutes.
- The timer will count up during the recording of the custom preset until it reaches the maximum recording length of 5 minutes, the timer does not reset each time a different speed is selected.

- 1 Turn on the appliance by plugging it into mains power.
- 2 When ready to record your custom preset, press and hold until rEC is displayed.

If successful:

- The light below the custom button will start flashing orange.
- The preset buttons will not be illuminated.
- The manual speeds (low, med, high, pulse) will be brightly illuminated.

- 3 Begin your selected sequence using the pulse, low, med and high buttons, the timer will count up in seconds.

Note: the user is not required to hold down the low, medium or high buttons during recording when that speed has been selected.

The selected speed will continue to run until another speed is selected. For pulse speed press and hold the button.

During the recording stage the product should match the below.

- The selected manual speed will be flashing.
- The manual speeds not in use will be illuminated.
- The preset buttons will not be illuminated.

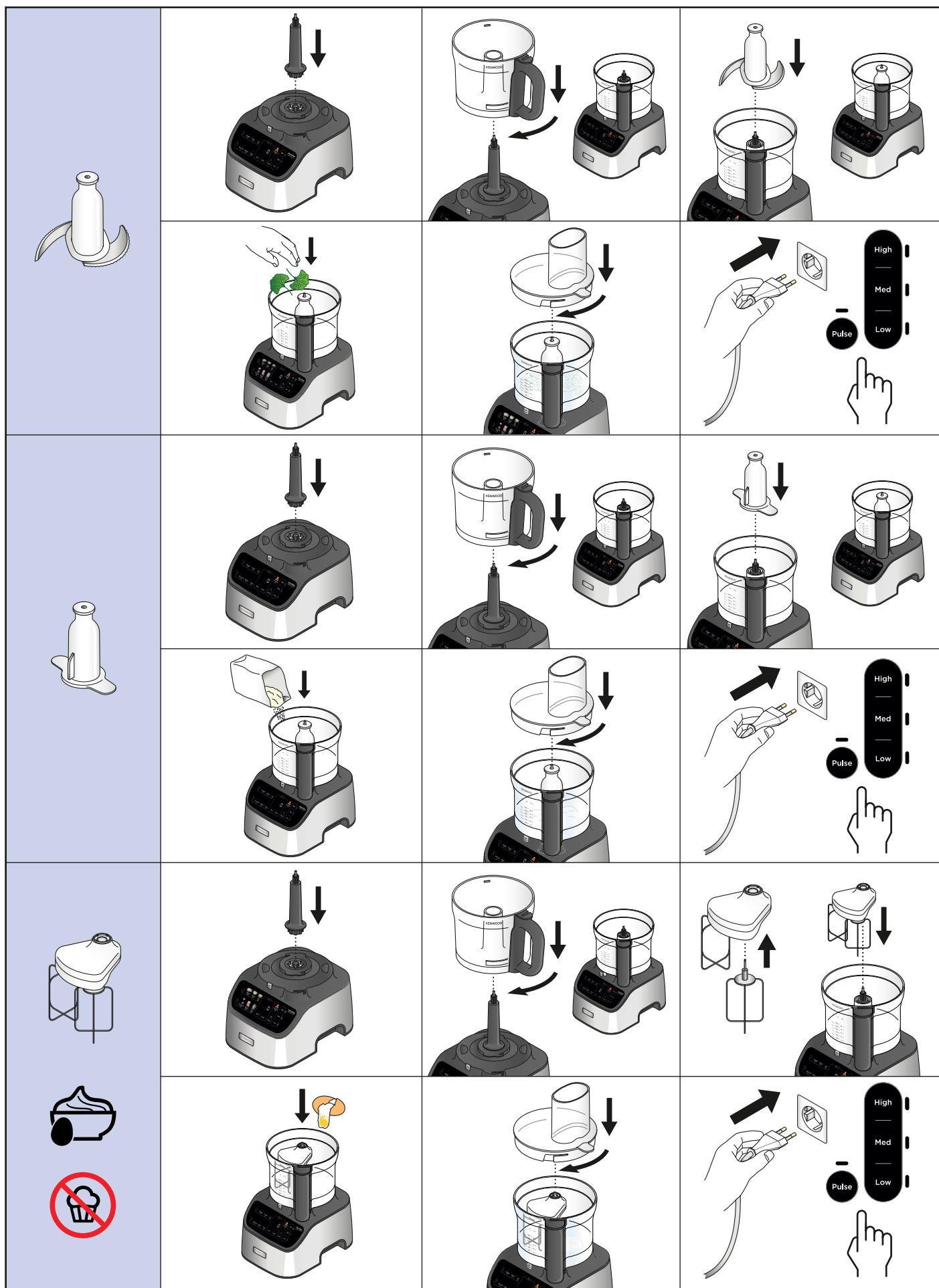
When the product is not running during the recording stage, the product should match the below.

- The manual speeds will be brightly illuminated.
- The custom preset will be flashing orange.
- The preset buttons will not be illuminate
- The timer will continue to count up, recording the time the product is not running, which will be included in the preset sequence.

- 4 To save the preset sequence, press the custom preset button. During saving, the custom preset button will flash 4 times quickly, stop flashing for 4 seconds, and then it will turn white.

# To Use Your Food Processor - Knife Blade, Dough Tool and Dual Whisk

## Usage Diagrams & Usage Instructions



**IMPORTANT**

- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- Do not use the lid to operate the processor.
- The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check the feed tube and bowl handle are situated to the right hand corner.
- Always stop the unit and unplug before removing the lid.
- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- 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.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.
- Bread dough, do not process for longer than 60 seconds. The unit is intended to create a dough ball only, it is not intended to continuously knead the dough.  
After the dough ball has formed, remove from the unit and knead by hand.
- Re-knead bread dough by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.
- When creaming fat and sugar using the dual whisk do not use fat straight from the fridge as this will damage the whisk.

- 1 Fit the detachable drive shaft onto the power unit.
- 2 Then fit the bowl to the power unit and turn clockwise until it locks into position.
- 3 Fit either the knife blade, dough tool or dual whisk over the drive shaft.  
Note: if using the dual whisk ensure that the beaters are inserted into the drive head prior to fitting the attachment over the drive shaft in the processor bowl.
- 4 Add ingredients to the bowl.
- 5 Fit the lid - ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid.
- 6 Turn the appliance on by plugging into the mains power.
- 7 Select a speed (Low/Med/High/Pulse). refer to the recommended usage chart.

**Hints and Tips**

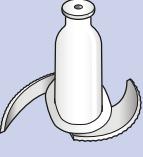
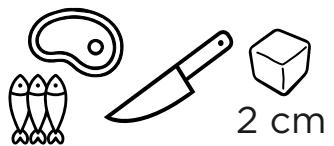
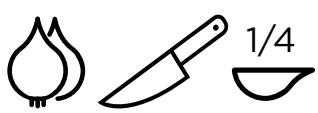
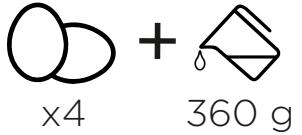
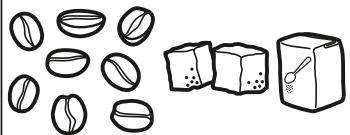
- Use the pulse for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.
- For coarse textures use the pulse control.
- Take care not to over process.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2 cm cubes.
- For best results when processing sticky fruit/ingredients such as dates, use 'Pulse' first to break down the ingredients and then continue processing at maximum speed.

**Hints and Tips - Dough Tool**

- Bread Dough - Place the dry ingredients into the bowl first and then add the liquid. Process until a smooth elastic ball of dough is formed.

**Hints and Tips - Dual Whisk**

- For best results whisk eggs at room temperature. Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.
- Creaming fat and sugar - For best results fat should be allowed to soften at room temperature (20°C) before creaming.
- Heavy ingredients such as flour and dried fruit should be folded into cake mixes by hand.

		 MAX		 (secs)
	 2 cm	600 g	High + Pulse	10-30
		1.5 kg	Low-High	10-20
	 1/4	250 g	Pulse	5-10
		30-50 g	High	20-30
		340 g + 170 g  4-8 °C	High	10
		85 ml  H <sub>2</sub> O	High + Pulse	10-20
		x4 +  360 g	High	60-120
				
		600 g + 400 g 	High	60
  		x5 (150 g)	High	90-150
	 4-8 °C	250-500 ml	Med-High	60-90
		x3 (150 g) + 75 g 	High	240-300

# Recipes

## All In One Sponge Cake

362g Plain Flour  
13g Baking Powder  
375g Caster Sugar  
375g Unsalted Butter (Room Temperature)  
375g Eggs

### Method:

- 1 Fit the knife blade and add the ingredients to the food processor bowl in the order listed above.
- 2 Combine the ingredients using the mix preset.
- 3 Add cake mix to a lined loaf tin (approximately 300 X 80 X 110mm)
- 4 Bake in a pre-heated oven at 170°C for 40-50 minutes

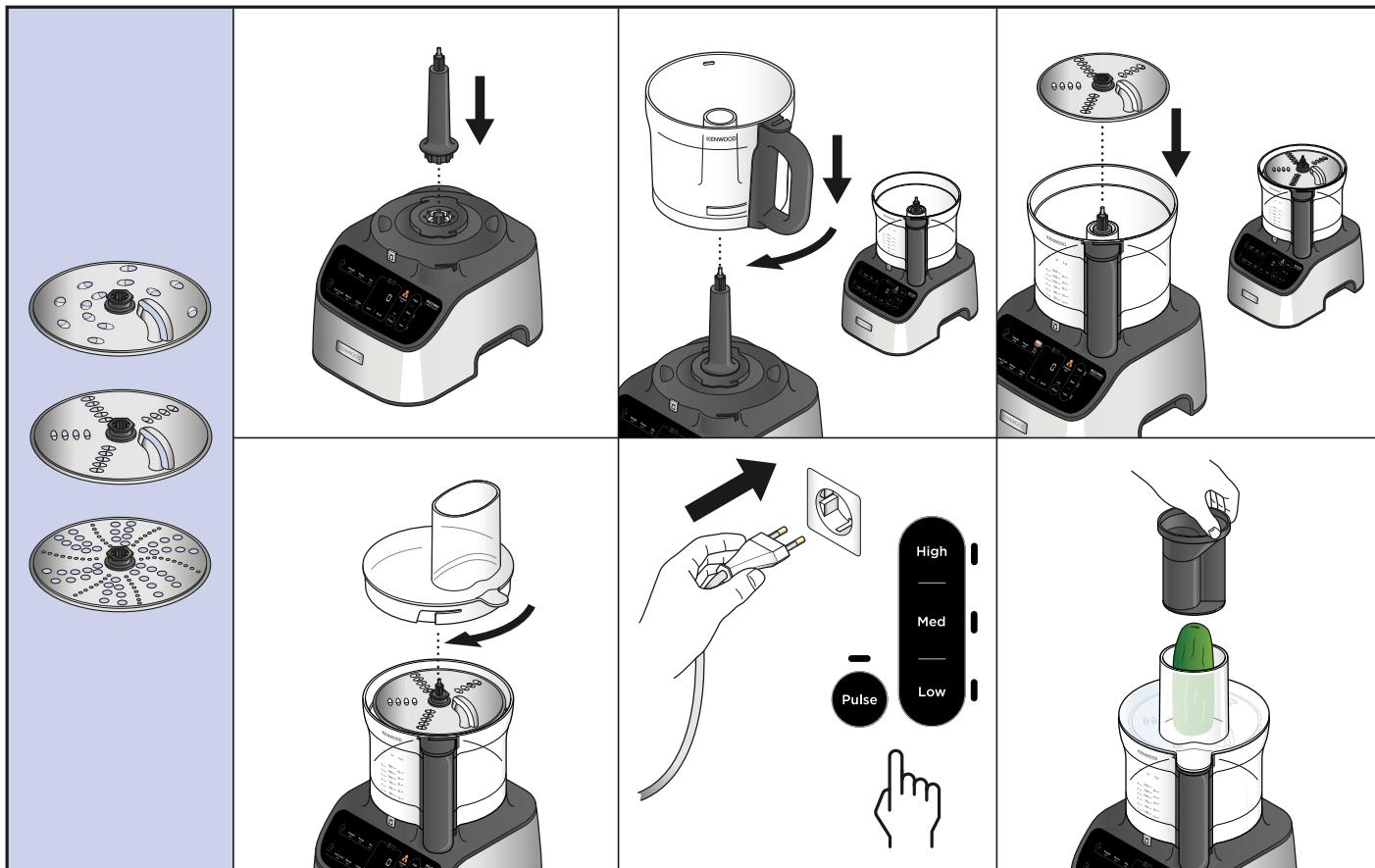
## Pizza Dough

500g Flour  
30g Olive Oil  
7g Salt  
7g Yeast  
300ml Water

- 1 Fit the dough tool to the bowl.
- 2 Add all the ingredients to the bowl.
- 3 Press the DOUGH preset.
- 4 Knead on a floured work surface until desired consistency. Remove the tool from the bowl. Cover dough with a damp tea towel and leave to rest for 30 - 40 minutes in a warm place.
- 5 Divide into 2 and roll out into two 15cm pizza bases.
- 6 Transfer to a semolina covered baking tray, garnish/top your pizza and bake for 10 - 15 minutes at 240°C.

## To Use Your Food Processor - Discs

### Usage Diagrams & Usage Instructions



**IMPORTANT**

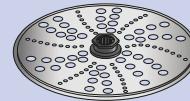
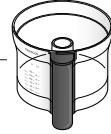
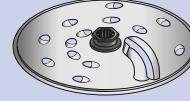
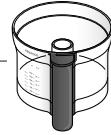
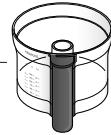
- Do not use the small pusher without the larger pusher fitted, otherwise you may damage the bottom of the pusher.
- Never put your fingers in the feed tube.

- 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 you want to use.  
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube. Use for individual thin ingredients.  
To use the large feed tube - use both pushers together.
- 5 Plug in, select a speed and push down evenly with the pusher.

**Hints and Tips**

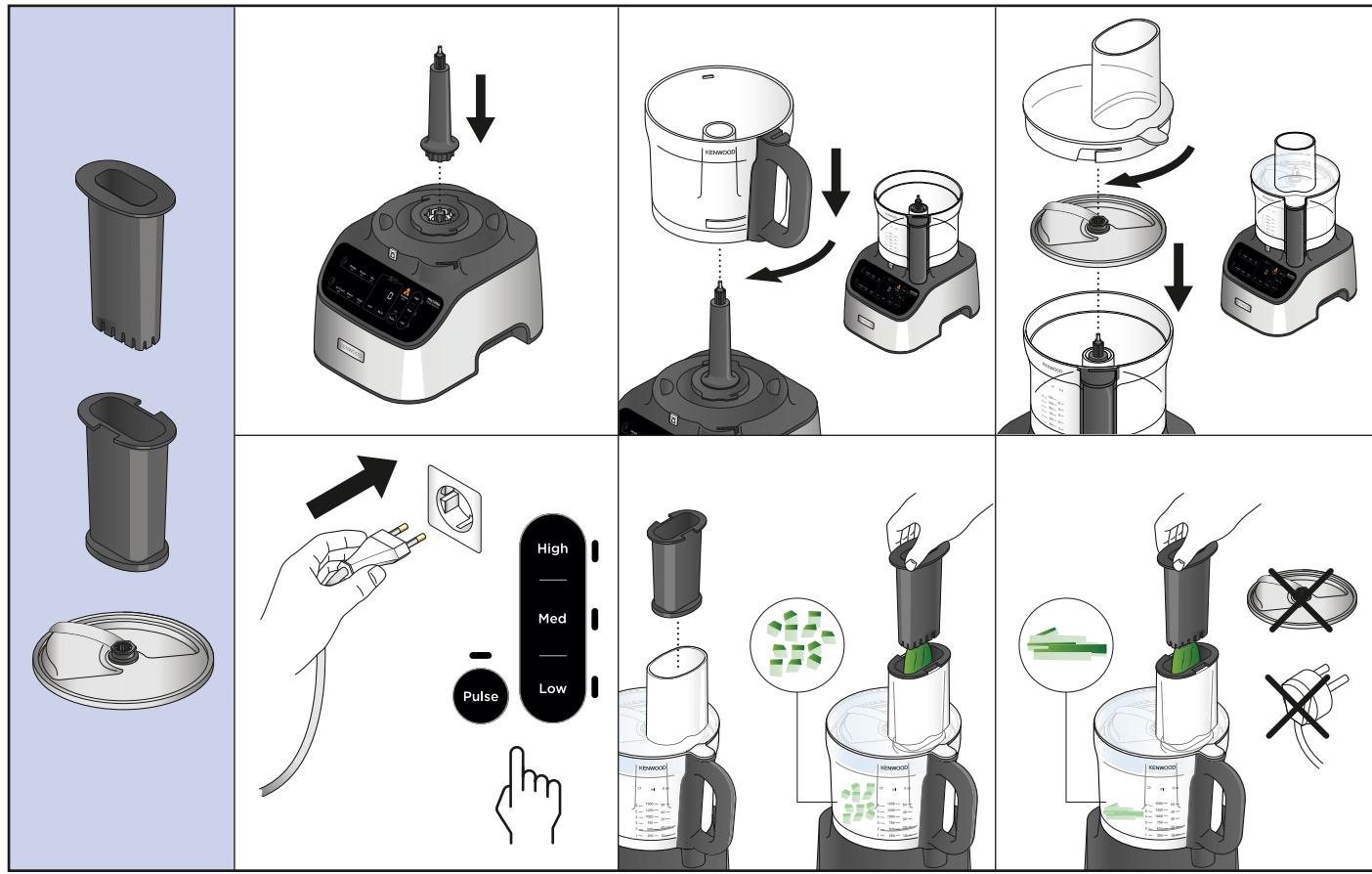
- Use fresh ingredients
- Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full, this prevents the food from slipping sideways during processing.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

**Usage Chart**

		 <b>MAX</b>		 (secs)
	  	Max — 	High	5-30
	  	Max — 	High	5-30
	 	Max — 	Low	5-30

# To Use Your Food Processor - Express Dice Attachment

## Usage Diagrams and Instructions



**IMPORTANT**

- The dicing disc is designed only to be used with the dicing attachment.
- The dicing pusher should only be used with the dicing grid. Using it without the dicing grid fitted will result in damage to the bottom of the pusher.
- Foods such as cheese, ham and chorizo will clog in the grid so are not recommended for use with this attachment.

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Add the dicing disc and fit the lid.
- 3 Fit the dicing grid into the feed tube.
- 4 Plug in, select a speed and use the dicing pusher to process food items through the dicing grid.  
The express dice can also be used to produce French Fries, crudities and batons.
- 5 Fit the dicing grid without the dicing disc.
- 6 Manually push the food through the grid without switching the appliance on.

**Hints and Tips**

- To assist with processing place both hands on top of the pusher and press down firmly.
- For best results, use fresh fruit and vegetables.
- To prevent the food from jamming do not pack the food tightly in the feed tube – ideally the food should be cut no larger than:

**50 × 30mm**

- If the food is too hard to push through the grid cook for approximately 10-15 minutes, then allow to cool in a refrigerator before processing.
- Always remove hard skins, stones, pips and seeds etc., from food before processing.

**Note:**

- Due to the various sizes and shapes of foods, the diced results will contain some misshapen pieces, this is normal.
- To clean the dicing grid, use the end of the pusher to dislodge any food which may become trapped in the dicing grid.

**Usage Chart**

		MAX (g)		(secs)
		Max —	High	5-30
		Max —	N/A	N/A

# To Use Your Food Processor - Express Serve

## Usage Diagrams and Instructions



**IMPORTANT**

- The express serve will not operate unless the small drive shaft has been fitted to the main drive shaft.
- Do not apply excessive force when using the attachment.
- If food does not exit the food outlet, switch off and check that food is not clogging under the disc and the slinger plate is fitted. Clear any trapped food before continuing to process.

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.

2 Fit the small drive shaft to the main shaft.

3 Fit the required attachment/disc.

Note: the express serve attachment can be used with the express dice attachment and the slicing/grating and extra fine grating discs.

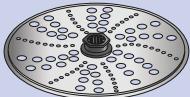
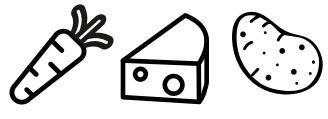
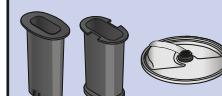
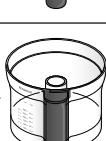
4 Fit the lid.

5 Fit the feed chute extension.

6 Put the food into the feed tube that you want to use.

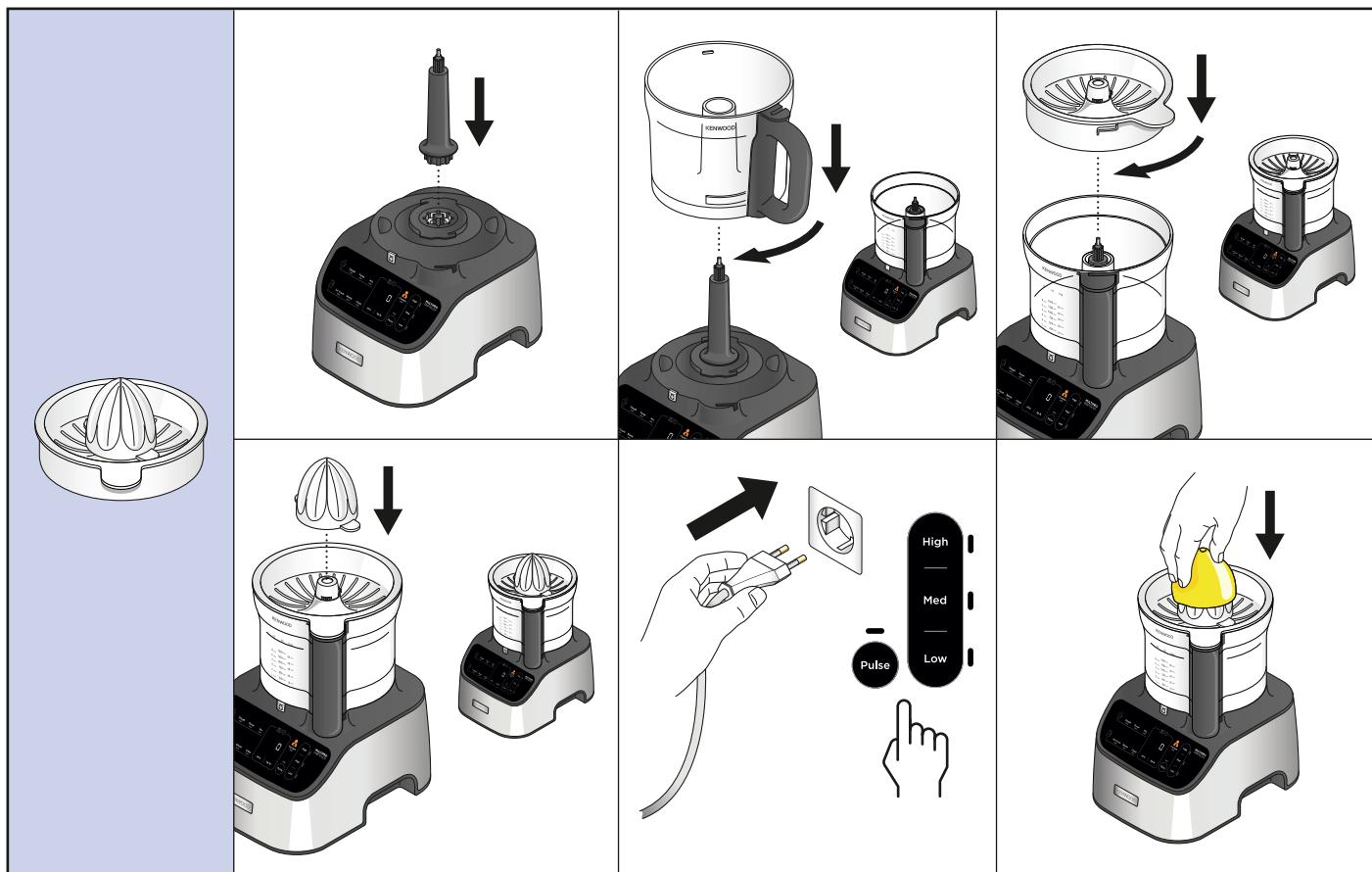
7 Plug in, select a speed and push food down evenly using the pusher.

## Usage Chart

		 MAX		 (secs)
		Max — 	High	5-30
		Max — 	High	5-30
		Max — 	Low	5-30
		Max — 	High	5-30

# To Use Your Food Processor - Citrus Juicer

## Usage Diagrams and Instructions



### IMPORTANT

- The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.

- Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle.
- Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
- Cut the fruit in half. Plug in, select low speed and press the fruit onto the cone.

### Hints and Tips

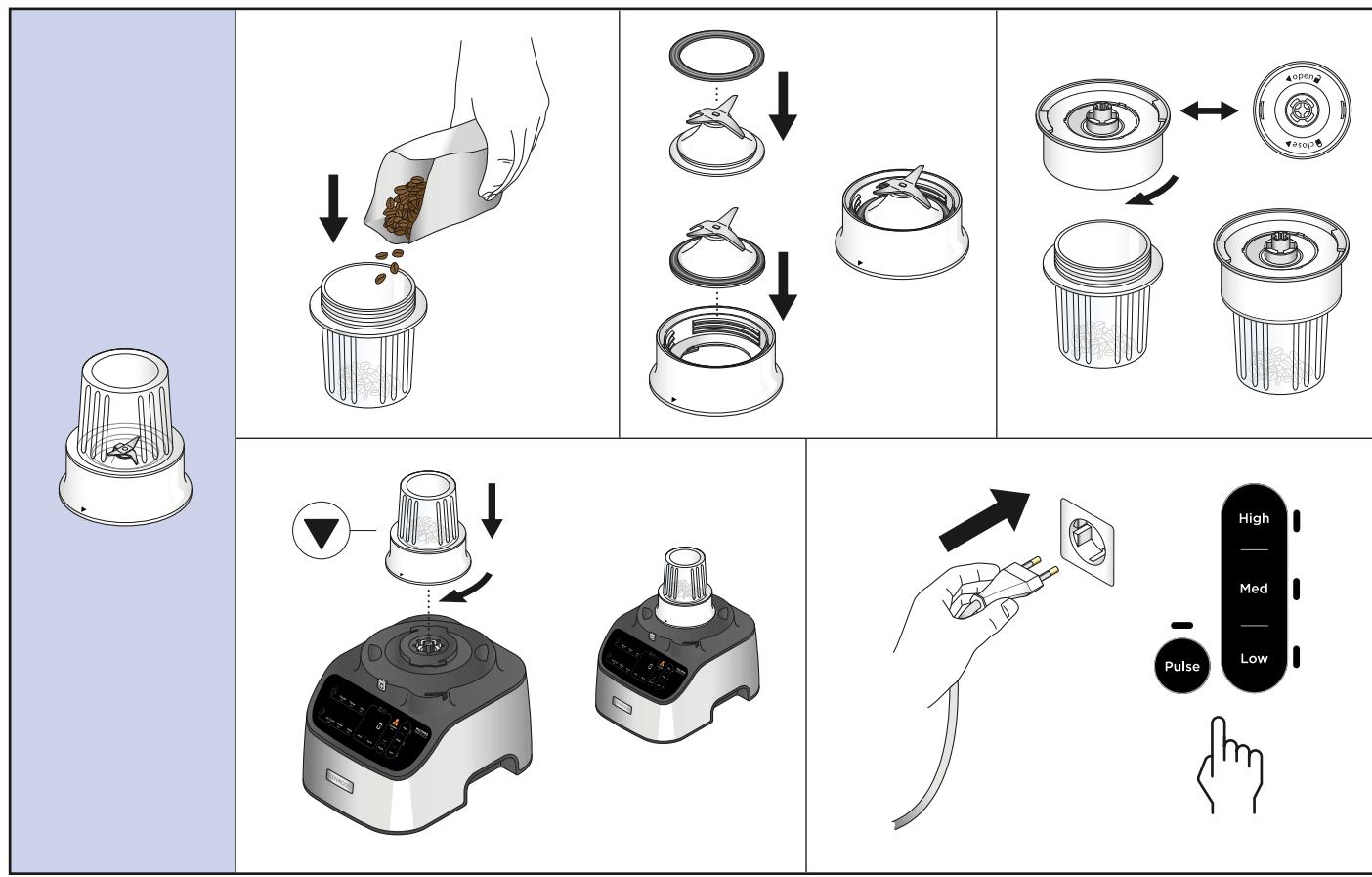
- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

## Usage Chart

		MAX	1	(secs)
		1 kg	Low	120-180

# To Use Your Food Processor - Glass Mill

## Usage Diagrams and Instructions



- 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. 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 Plug in, select high speed speed or use the pulse.

### 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.

## Usage Chart

		MAX		(secs)
		50 g	High	10-30
		50 g	High	30

# Recipe

## Prune Marinade

225 g Clear Runny Honey  
20 g small soft prunes  
30 ml cold water

- 1 Place all ingredients into the mill. Refrigerate overnight.
- 2 Fit the mill to the power unit.
- 3 Plug in, select and hold pulse speed and process for 4 seconds.
- 4 Use as required.

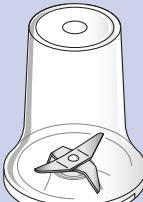
## To Use Your Food Processor - Plastic Mill

### Usage Diagrams and Instructions



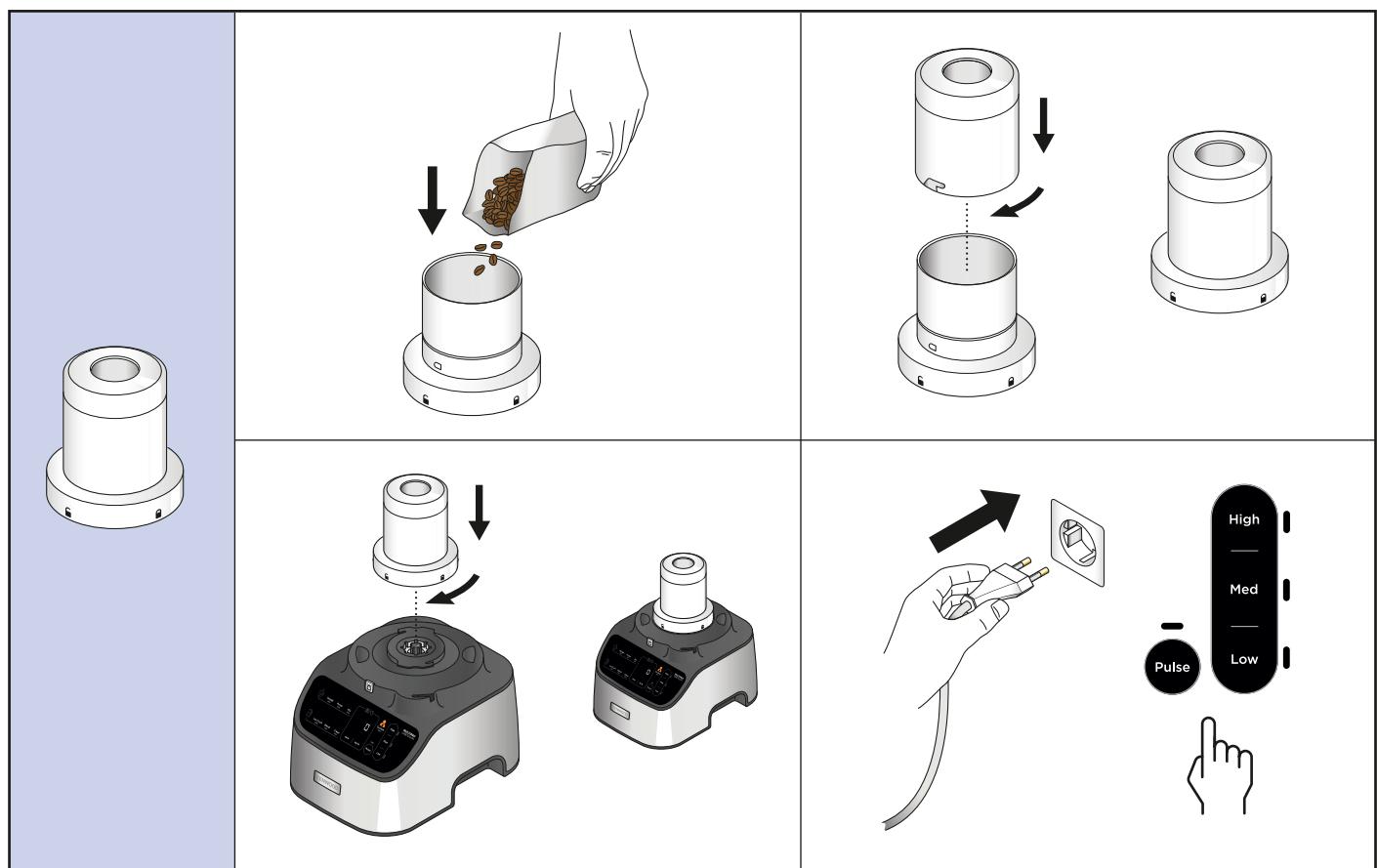
- 1 Put the ingredients into the jar.
- 2 Fit the sealing ring into the blade assembly.
- 3 Turn the blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade assembly onto the jar. Refer to the graphics on the underside of the blade assembly as follows:
  - - Unlocked position
  - - Locked position
- 5 Place the mill onto the power unit, align the ▼ on the mill with the ■ on the power unit and turn clockwise to lock.
- 6 Plug in, select high speed or use the pulse.

## Usage Chart

		MAX		(secs)
		50 g	High	10-30
		50 g	High	30

## To Use Your Food Processor - Grinding Mill

### Usage Diagrams and Instructions



#### IMPORTANT

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

- 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 Plug in, select high speed or use the pulse.

## 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.

## Usage Chart

		MAX		(secs)
		50 g	High	30-60
		50 g	High	30-60
		50 g	Pulse	15-30
		30 g	Pulse	5-10
	1 cm	30 g	Pulse	5-10
		30 g	Pulse	5-10
	1 cm	40 g	High/Pulse	30-60

# To Use Your Food Processor - Personal Blender

## Usage Diagrams and Instructions



**IMPORTANT**

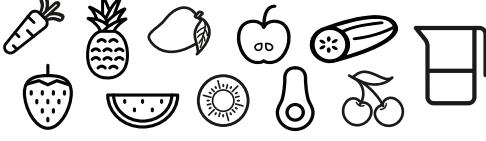
- Do not blend frozen ingredients without liquid.
- Leaking will occur if the sealing ring is damaged or incorrectly fitted.

- 1 Add ingredients to the bottle up to the 400ml level mark.
- 2 Fit the sealing ring to the blade unit, ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- 3 Hold the underside of the blade unit and lower it onto the bottle, blades down.
- 4 Screw the blade holder onto the bottle - turn clockwise to lock.
- 5 Plug in, select 'High' speed. Allow the ingredients to blend until smooth.
- 6 Fit and lock the drinking lid by turning clockwise.
- 7 When you want to drink, simply flip open the lid cover. The drink can be consumed straight from the bottle.

**Hints and Tips**

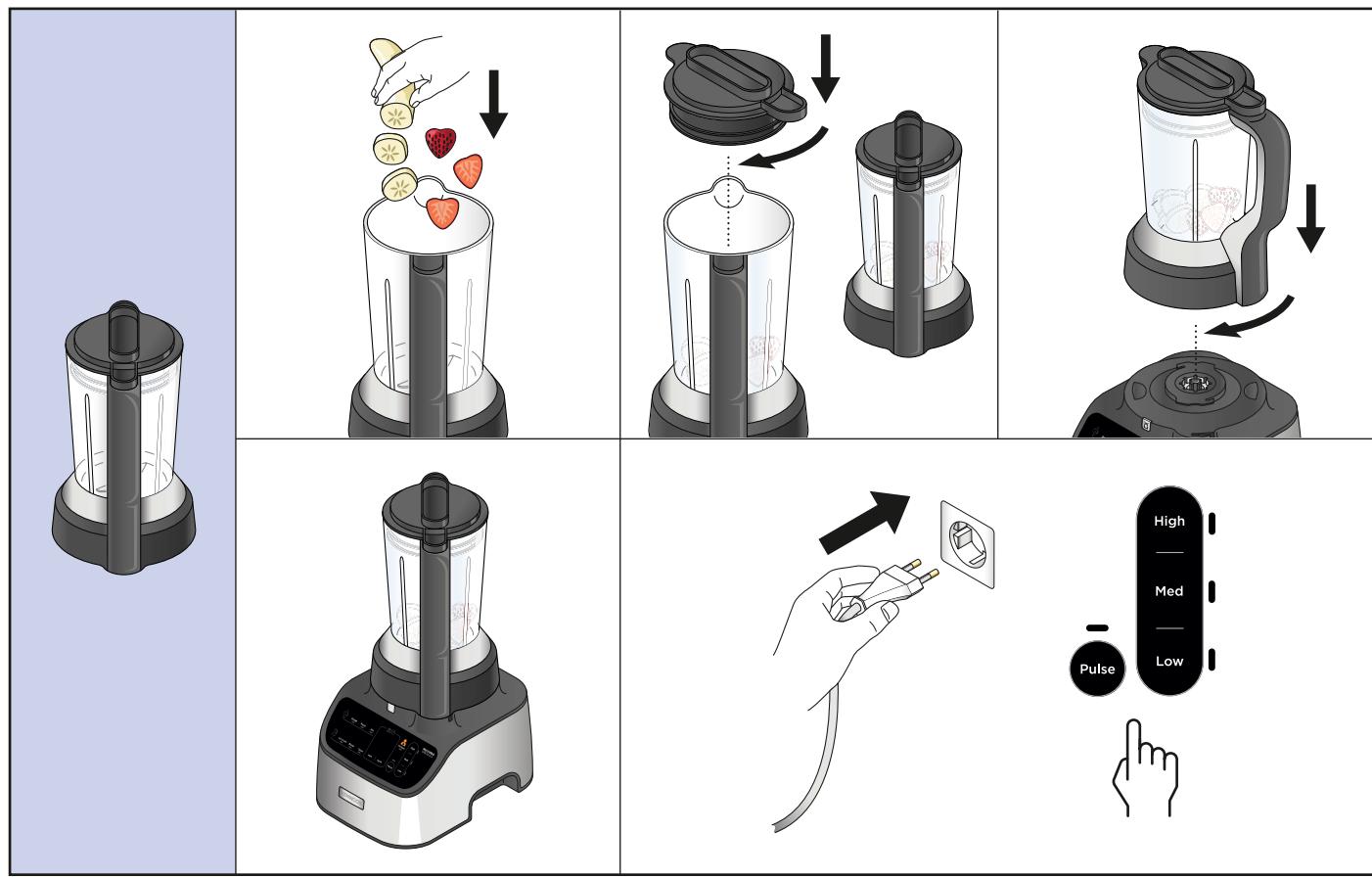
- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse to ensure all ingredients are thoroughly blended.
- Note that when the bottle is filled to max capacity (400ml), this is approximately two servings.
- If you do not intend to consume your drink immediately, keep it refrigerated.
- Ensure your drink is thin enough to be able to drink from the dispensing lid. To make a thinner drink add more liquid.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- Some drinks may separate on standing, therefore it is best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.
- When the dispensing lid is fitted always keep the bottle upright.

## Usage Chart

		 MAX		 (secs)
		400 ml (  60 g)	High	30-60

# To Use Your Food Processor - Plastic Blender

## Usage Diagrams and Instructions



### IMPORTANT

- The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

- 1 Put your ingredients into the goblet.
- 2 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks.
- 3 Fit the blender to the power unit and turn clockwise to lock in position.
- 4 Plug in, select High speed and blend to desired consistency.

### Hints and Tips

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. With the appliance running pour the oil through the drip feed 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.

## Usage Chart

		MAX		(secs)
	4-8 °C	1.5 L	High	30- 60
		1 L	High	15-30
			High	45-60
		6 (125 g)	Pulse	30

## Recipes

### Mayonnaise

4 Egg Yolks  
32g Dijon Mustard  
350ml Oil

#### Method

- 1 Add the egg yolks and mustard to the blender.
- 2 Blend on high speed for 10 seconds.
- 3 Whilst the blender is running, add all the oil through the dripper hole in the lid.

### Baby Food:

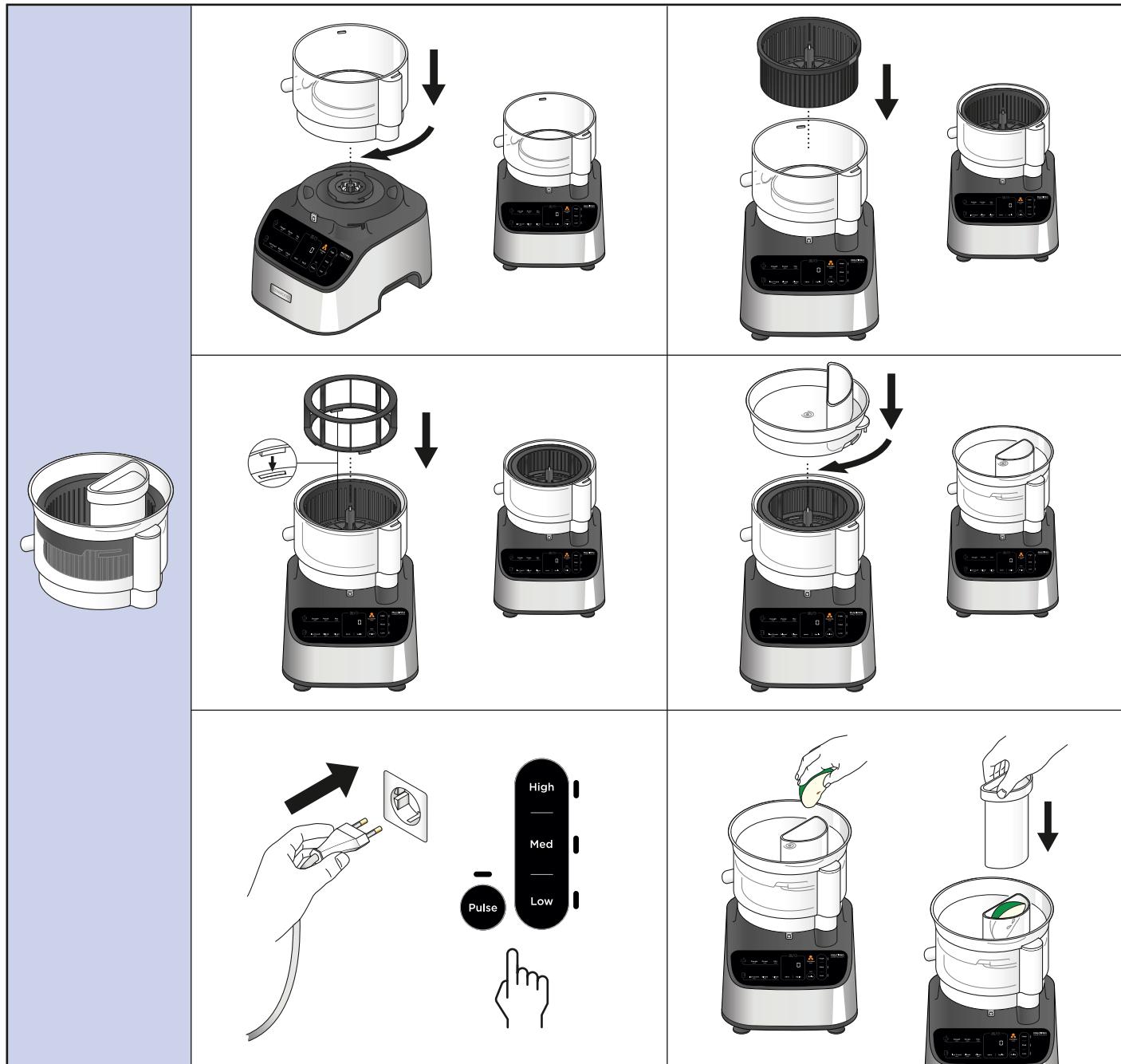
200g Raw Beef (Cut into 2cm cubes)  
200g Raw Carrots (Cut into 2cm cubes)  
200g Raw Potatoes (Cut into 2cm cubes)

#### Method

- 1 Place the diced beef into a pan of boiling water. Return the pan to the boil and cook for 1 hour.
- 2 Place the diced carrot and potato into a separate pan of boiling water, return to the boil and cook for 30 mins.
- 3 Drain the beef, carrots and potatoes, retain 250ml of cooking water. Allow the beef, vegetables and water to cool to room temperature before processing.
- 4 Place the beef, carrots and potatoes into the blender followed by the retained cooking water.
- 5 Blend on high speed for 15 seconds.
- 6 Scrape down and agitate the contents of the blender.
- 7 Blend on high speed until the desired consistency is achieved.

# To Use Your Food Processor - Juice Extractor

## Usage Diagrams and Instructions



**IMPORTANT**

- Your juicer will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.
- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed.
- 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.

- 1 Fit the juicer bowl to the power unit, turn clockwise until it locks - the spout should be situated to the left side when the bowl is fitted correctly.
- 2 Place the pulp remover into the filter drum - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum.
- 3 Fit the filter drum
- 4 Fit the attachment lid - turn clockwise until it locks.
- 5 Place a suitable glass or jug under the juice outlet.
- 6 Cut the food to fit the feed tube.
- 7 Plug in, select High speed 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.

**Hints and Tips**

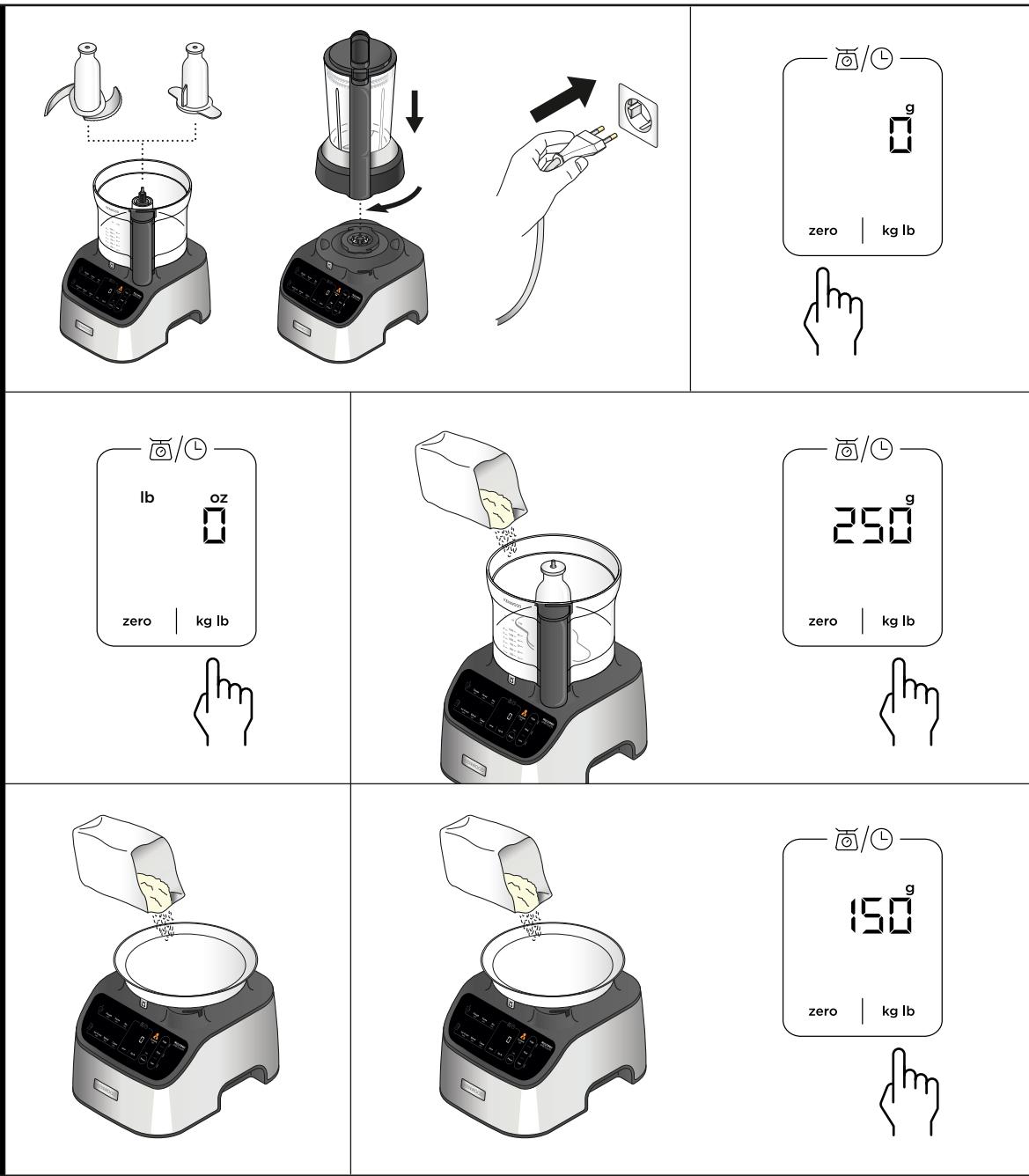
- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (e.g. melon, pineapple). You do not need to peel or core apples and pears.
- Use firm, fresh fruit and vegetables.

**Usage Chart**

			MAX		(secs)
		2.5 x 4 cm	600 g	High	60-120
		1/2	600 g	High	60-120
		1/4	600 g	High	60-120
			600 g	High	60-120

# Weighing Function

## Usage Diagrams and Instructions



### IMPORTANT

- Your food processor is fitted with a built in weighing function to allow ingredients to be weighed straight into the bowl or blender goblet.
- The Maximum weighing capacity is 3kg.
- The weight of any additional ingredients added down the feed tube whilst the processor is running will not be shown on the display screen.
- The display screen can be turned off manually by pressing and holding down the ZERO button for a few seconds.

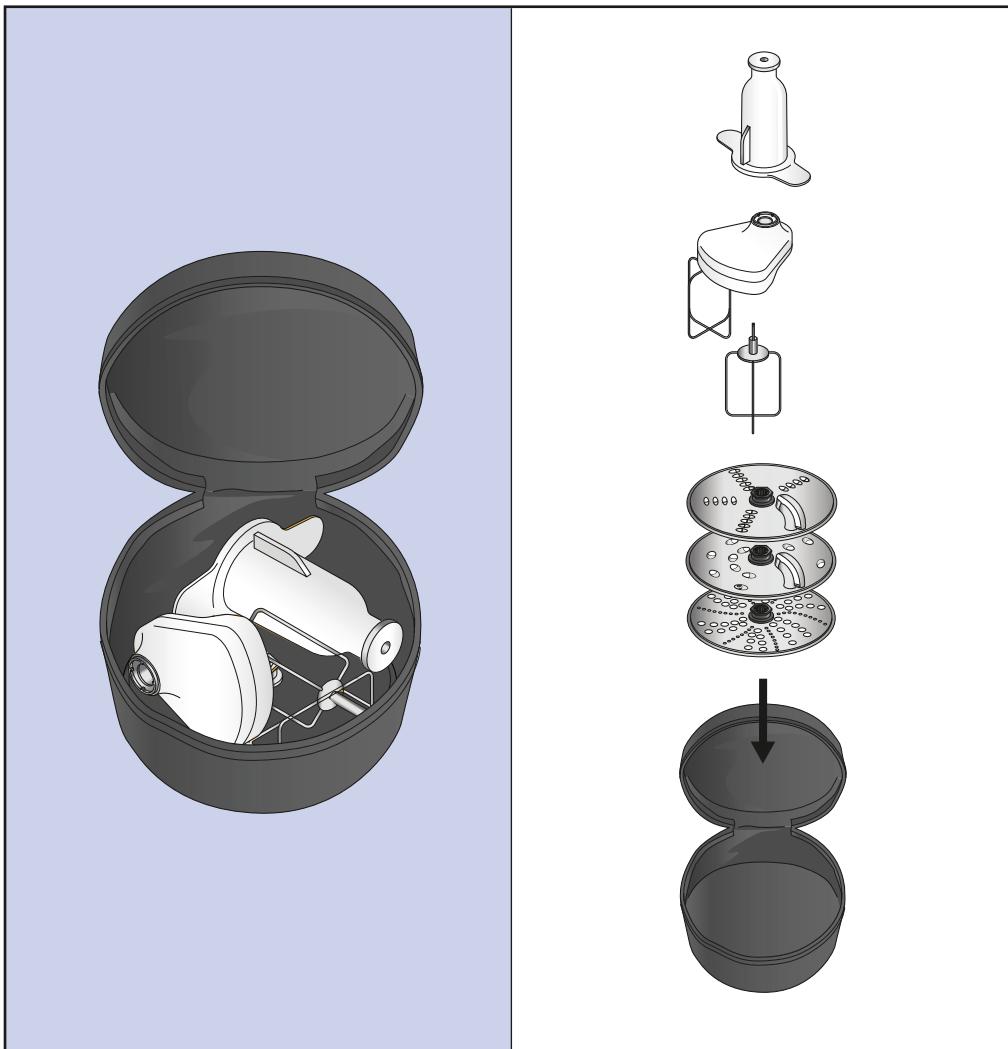
- 1 Always fit the bowl, detachable drive shaft and attachment or blender goblet onto the power unit before adding ingredients.
- 2 Plug in – the display screen will display 00:00..
- 3 Press the ZERO button once and the display screen will light up.
- 4 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.
  - The unit weighs in 1g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.
  - To zero press the ZERO button once.
- 5 Weigh the required ingredients straight into the bowl or goblet.
- 6 After all the ingredients are weighed fit the lid and select a speed to operate the processor.

## Weighing Tray

A removable weighing tray is supplied for weighing ingredients without the bowl or blender.

- 7 To use, place the tray on top of the power unit and turn clockwise to secure. Then follow steps 2 to 4 under 'To Use The Weighing Function'.
- 8 To remove, rotate the tray anti-clockwise and lift off.

## Storage Bag (if supplied)



- Store your discs, dual whisk and dough tool in the bag.
- For safety reasons the knife blade should be stored in the main bowl instead of the storage bag when not in use.

# Service and Customer Care

## 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: FDM73) and date code (5 digit code e.g. 23T04) 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](http://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](http://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.

# Troubleshooting Guide

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The processor will not operate.	No Power. Bowl not fitted to power unit correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right front hand corner.
	Bowl lid not locked on correctly.	Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. <b>The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.</b>
	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, Personal Blender or mill will not operate	Blender, Personal Blender or mill not locked on correctly.	Blender, Blender lid, Personal Blender or mill will not operate if fitted incorrectly to the interlock.
	Blender, Personal Blender or mill not assembled correctly.	Check blade assembly is fully tightened into the goblet, bottle or jar.
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart.
	Lid unlocked.	Check lid is locked correctly.
Personal 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.	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 high speed.
Poor performance of tools/attachments	Refer to hints in relevant 'Using the attachment' section. Check attachments are assembled correctly.	
<b>Weighing Function</b>		
Weight not displayed on screen	Display screen showing a minus reading due to display not 'zeroed' and either ingredients or the bowl/lid/attachment is removed.	Either zero the screen or replace the missing ingredients or refit the bowl/lid/attachment.
	Quantity weighed too small.	Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities.
Weight changed on display	Power unit moved during operation.	Always place the processor on a dry flat surface prior to weighing. Do not move the power unit during operation of the weighing function. Zero the display before weighing next ingredients
Display screen turned off	Power unit unplugged	Plug appliance in.
	The display screen will turn off automatically if the same weight reading is shown after 5 minutes.	Press the ZERO button once and the display screen will light up.
Display showing [0 - Ld]	Weighing function overloaded	Do not exceed the maximum weighing capacity of 3Kg.
	Excessive force applied to power unit.	Do not subject the power unit to excessive force as this may damage the weighing sensor.
Display screen flashes -----	Interlocks not engaged	Ensure interlocks are fully engaged
<b>Error codes explained</b>		
E12	Weighing Sensor Fault	Switch the machine off. Leave for 30 secs, then switch back on. If the problem persists contact the service centre.
E41	Motor Speed Detection Fault	
E49	Communications Fault	

المشكلة	الحل	السبب
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	تحققى من السلك الكهربائى وأنه موصى بمنفذ التيار الكهربائى. تأكدى من تركيب السلطانية بشكل صحيح وأن المقبس متوجه نحوية الركن الأمامي الأيمن.	الجهاز غير موصى بمصدر تيار كهربائى. السلطانية غير مرکبة على وحدة الطاقة (المotor) بشكل صحيح.
الماز أو الماز الشخصي أو المطحنة لا يعمل.	تأكدى من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبس. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.	غطاء السلطانية غير مرکب بشكل صحيح.
توقف جهاز تحضير الطعام أثناء التشغيل.	ركي محور الدوران القابل للفصل ⑤ في وحدة الطاقة قبل تركيب السلطانية. لن تعمل أدوات السلطانية والملحقات إذا لم يتم تركيب محور الدوران.	محور الدوران القابل للفصل ⑤ غير مرکب بوحدة الطاقة.
الوحدة غير مستقرة/اهتزازات وحركة شديدة.	ان يعمل المازج، أو الغطاء العلوي للمازج، أو المازج الشخصي، أو المطحنة إذا تم تركيبهم بشكل غير صحيح في القفل.	المازج أو المازج الشخصي أو المطحنة غير مقفلين بشكل صحيح.
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد.	تحققى من أن مجموعة الشفرة مرکبة بالحكام في الدورق الزجاجي أو الزجاجة أو الوعاء.	لم يتم تجميع المازج، أو المازج الشخصي، أو المطحنة بشكل صحيح.
وظيفة الوزن	تحققى من الساعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.	تجاوز حد التحميل لجهاز تحضير الطعام/تجاوز الساعات القصوى
تم فتح الغطاء العلوي.	تأكدى من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح.	
تم إيقاف تشغيل شاشة العرض.	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.	حلقة الإحكام غير مرکبة. حلقة الإحكام غير مرکبة في موضعها جيدا. حلقة الإحكام تالفة.
شاشة العرض تعرض القيمة [ 0 - ]Ld .	للحصول على أفضل النتائج، استخدمي "وضع التشغيل التبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم تابعي المعالجة بسرعة عالية.	تحضير الفاكهة/المكونات اللزجة مثل البلح. السرعة المحددة بطيئة جداً.
شاشة العرض تومض ----.	راجعى التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم (استخدام الملحق). تأكدى من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	
شرح دموز الخطأ	أعىدي تعين الشاشة إلى الصفر أو أعىدي المكونات أو أعىدي تركيب السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق.	عرض شاشة العرض قيمة سالية وذلك يرجع إلى عدم إعادة تعين الوزن إلى الصفر أولاً أو في حالة إزالة أي من المكونات أو السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق.
E12	خطأ في حساس الوزن.	
E41	خطأ في اكتشاف سرعة المحرك.	
E49	خطأ في الاتصالات.	

• 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](http://www.kenwoodworld.com).

• يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتواافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتصلة 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](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لذلك.

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



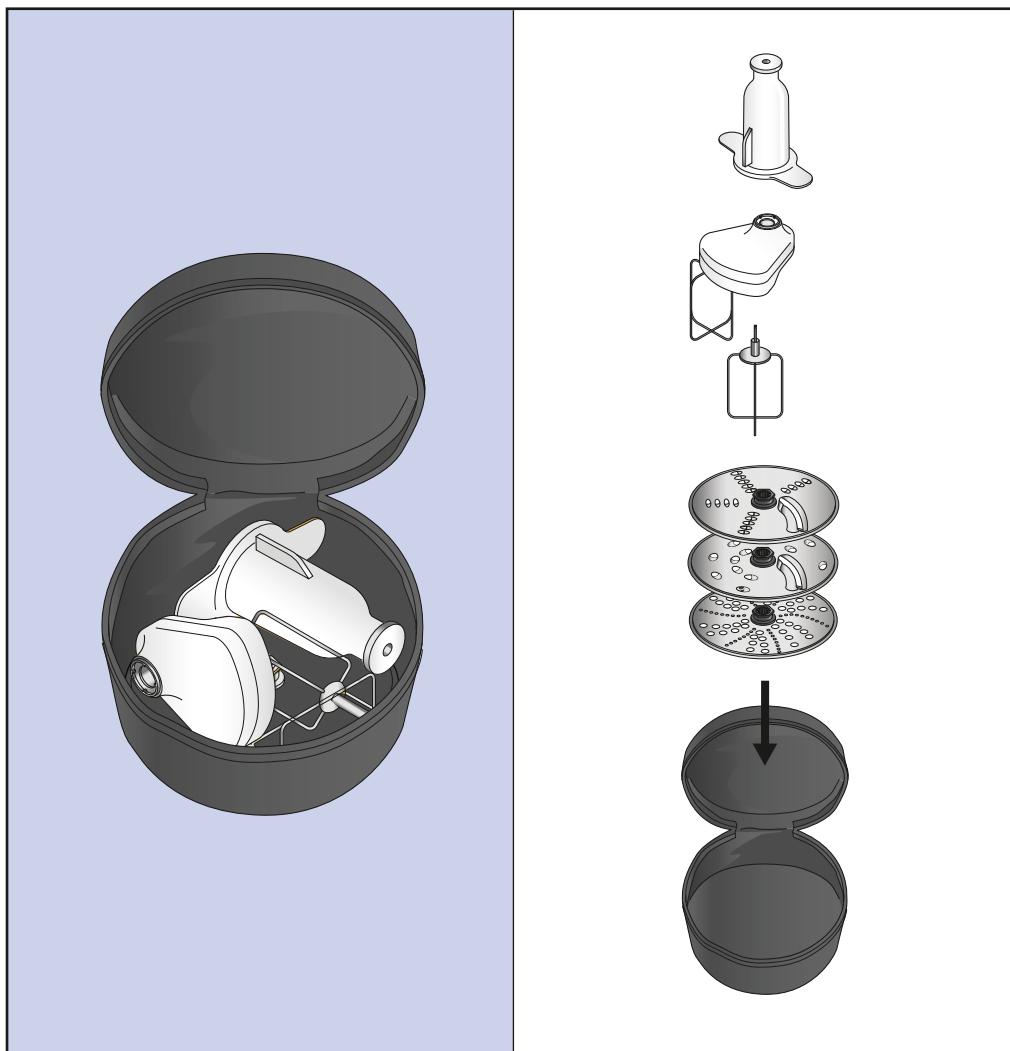
معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بتفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

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.

## صينية الوزن

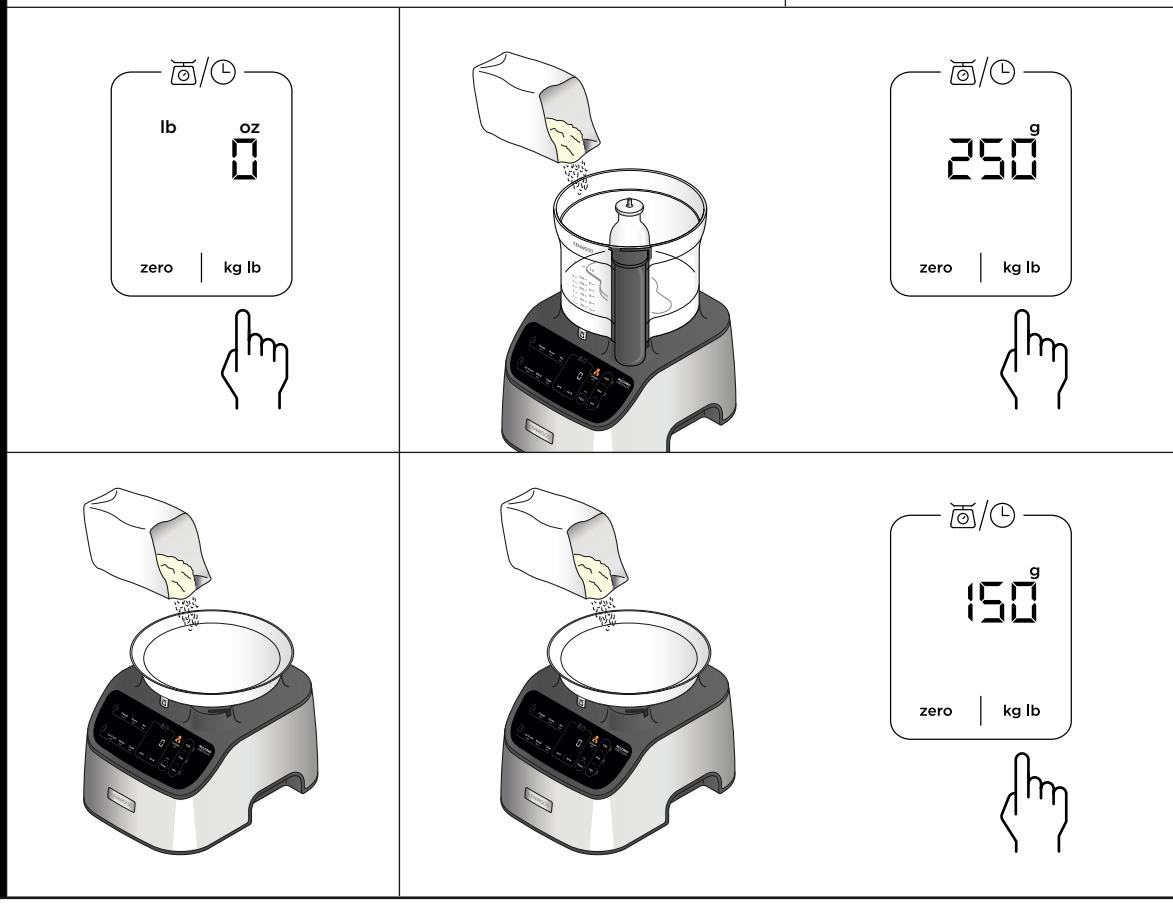
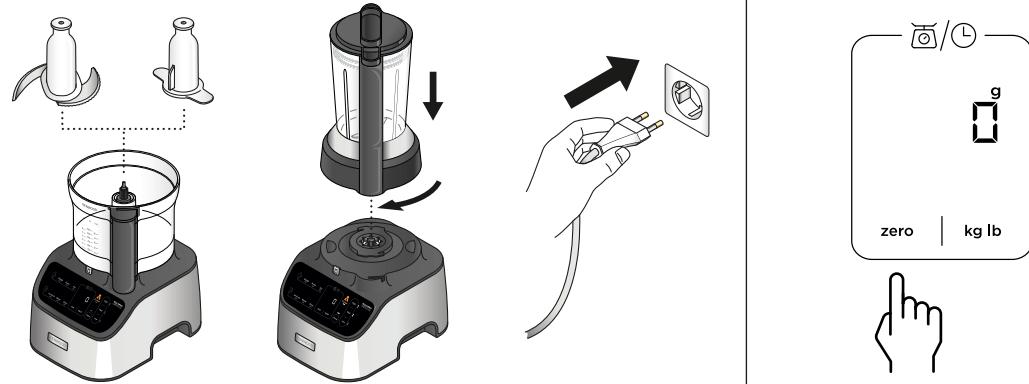
- ٧ لاستخدام، ضعيه على وحدة الطاقة (المotor) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه. ثم اتبعي الخطوات من ٢ إلى ٤ الموضحة ضمن "استخدام وظيفة الوزن".
- ٨ للإزالة، أديريه في اتجاه عقارب الساعة واسحبه لأعلى.

## حقيقة التخزين (إذا كانت مرفقة)



- قومي بتخزين الأقراص والخفافرة المزدوجة وأداة العجن في الحقيقة.
- لدواعي السلامة، يجب تخزين شفرة السكين في السلطانية الرئيسية بدلاً من حقيقة التخزين عندما لا تكون قيد الاستخدام.

## مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



### ملاحظة هامة

جهاز تحضير الطعام مجهز بوظيفة وزن داخلية وذلك لوزن المكونات مباشرة داخل السلطانية أو دورق المسيل.

سعه الوزن القصوى ٣ كغم.

لن يتم عرض وزن أي مكونات تم إضافتها من خلال أنبوب إدخال الطعام أثناء تشغيل جهاز تحضير الطعام.

يمكن إيقاف تشغيل شاشة العرض يدوياً بالضغط مع الاستمرار على زر التصفير لبضع ثوانٍ.

- ١ ركبي دائمًا محور الدوران والسلطانية والملحق أو دورق الخلاط على وحدة الطاقة قبل إضافة المكونات.
- ٢ وصلبي بمصدر التيار الكهربائي - ستعرض شاشة العرض .....
- ٣ اضغط على زر التصفير مرة واحدة ويستضيء شاشة العرض.
- ٤ اضغط على زر (kg/lb) ركض لتحديد وحدة الجرام أو الأونس. التعين الافتراضي على الشاشة بمجرد التشغيل هو kg/g (كغم/غ)
- ٥ خلطة الوزن الخاصة بالوحدة هي ١ غ ويوصى باستخدام وحدة ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لقياس الكيارات الصغيرة.
- ٦ للوصول إلى الصفر، اضغط على زر التصفير مرة واحدة.
- ٧ أوزني المكونات المطلوبة مباشرة في السلطانية أو الدورق.
- ٨ بعد وزن جميع المكونات، ركبي الغطاء العلوي وحددي سرعة لتشغيل جهاز تحضير الطعام.

### ملاحظة هامة

- لن تعمل العصارة إذا لم تكن السلطانية أو الغطاء العلوي مرتكب بشكل صحيح في القفل.
- إذا بدأت العصارة في الاهتزاز، أوقفي تشغيلها وأفرغي اللب من الاسطوانة. تهتز العصارة إذا أصبح توزيع اللب غير متساوٍ.
- قد تؤدي بعض الأطعمة شديدة الصالبة إلى بطء العصارة أو توقفها. إذا حدث هذا أوقفي تشغيل العصارة وفك المصفاة.
- أوقفي التشغيل ونفقي جامع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

- ١ ركبي سلطانية العصارة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها - يجب أن يكون الصنبور على الجانب الأيسر عند تركيب السلطانية بشكل صحيح.
- ٢ ضعي مزيل اللب في أسطوانة المصفاة - مع ضمان وضع الألسنة مع الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة.
- ٣ ركبي اسطوانة المصفاة
- ٤ ركبي الغطاء العلوي للملحق - ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
- ٥ ضعي زجاجة أووعاء مناسب تحت مخرج العصير.
- ٦ اقطعي الطعام ليناسب أنبوب التغذية.
- ٧ وصلني بالتيار الكهربائي، حدي سرعة عالية واضغط لأسفل بشكل متساوٍ باستخدام عصا دفع الطعام - لا تضعي أصابعك أبداً في أنبوب التغذية. حضري المزيد تماماً قبل إضافة المزيد.
- ٨ بعد إضافة القطعة الأخيرة، اتركي العصارة تعمل لمدة ٣٠ ثانية أخرى لاستخراج كل العصير من أسطوانة المصفاة.

### تلميحات ونصائح

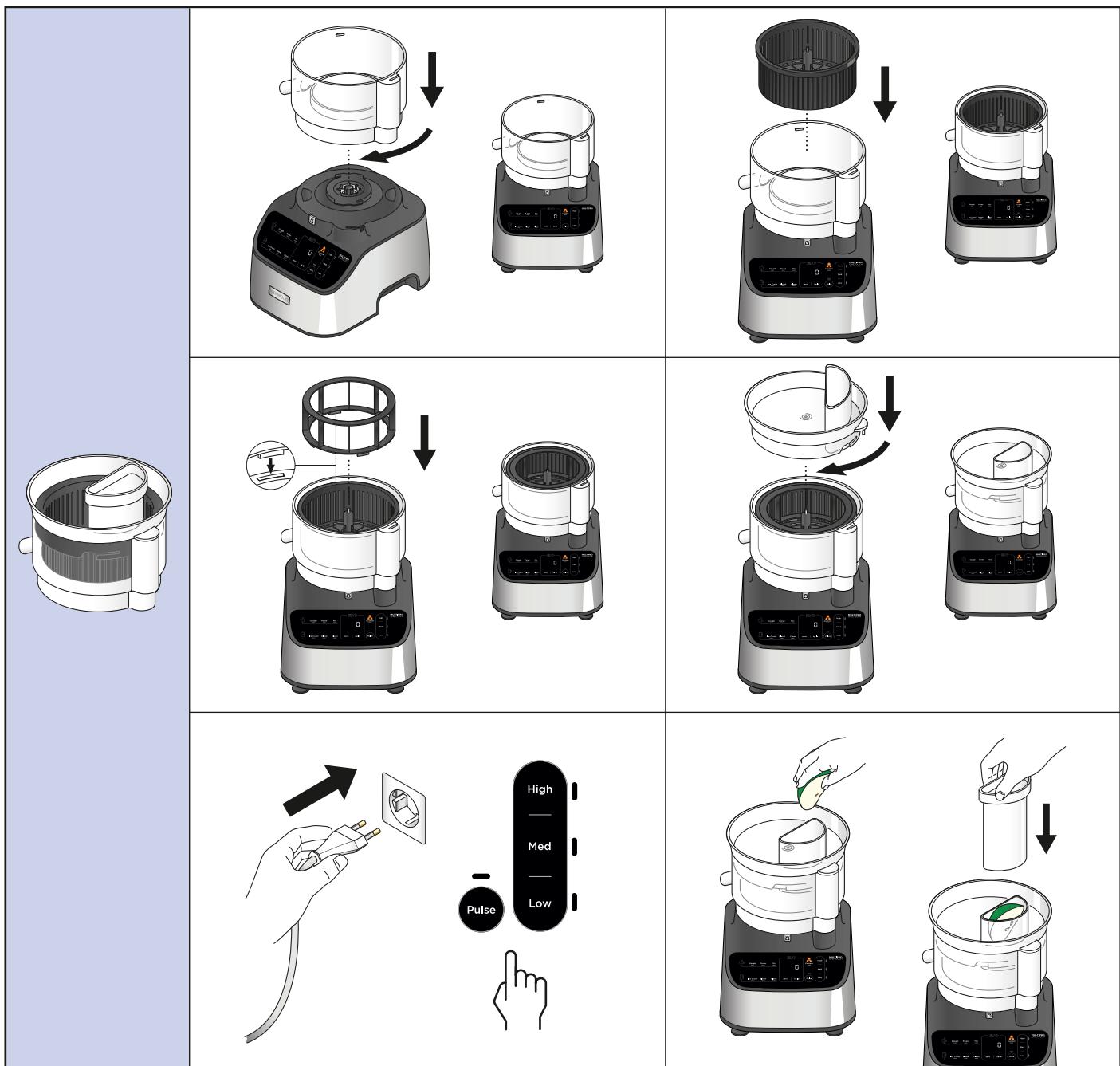
- قبلي التحضير، أزيلي النوى والبذور (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والقشور القاسية (مثل البطيخ والأناناس). لا تحتاجين إلى تقشير أو إزالة لب التفاح و الكثمري.
- استخدمي الفواكه والخضروات الطازجة والمتماسكة.

## مخطط الاستخدام

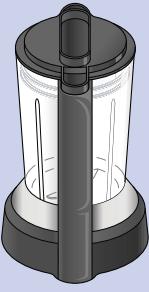
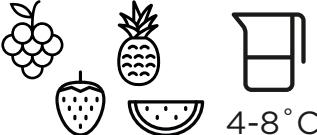
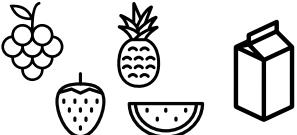
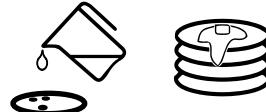
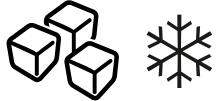
			الحد الأقصى		(دينان)
		2.5 x 4 cm	٦٠٠ جرام	High (سرعة عالية)	١٢٠-٦٠
		1/2	٦٠٠ جرام	High (سرعة عالية)	١٢٠-٦٠
		1/4	٦٠٠ جرام	High (سرعة عالية)	١٢٠-٦٠
			٦٠٠ جرام	High (سرعة عالية)	١٢٠-٦٠

# لاستخدام جهاز تحضير الطعام - مستخلص العصير

## مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



## مخطط الاستخدام

		الحد الأقصى	١	٢ (ديناث)
		١.٥ لتر	High (سرعة عالية)	٦٠-٣٠
		١ لتر	High (سرعة عالية)	٣٠-١٥
		 +  +  ٥٠ جرام ×١ ٢٥٠ جرام	High (سرعة عالية)	٦٠-٤٥
		٦ جرام (١٦٥ جرام)	Pulse (وضع التشغيل النبضي)	٣٠

## الوصفات

### المايونيز

صفار بيضة  
٣٢ جرام خردل ديجون  
٥٠ مل زيت

#### الطريقة

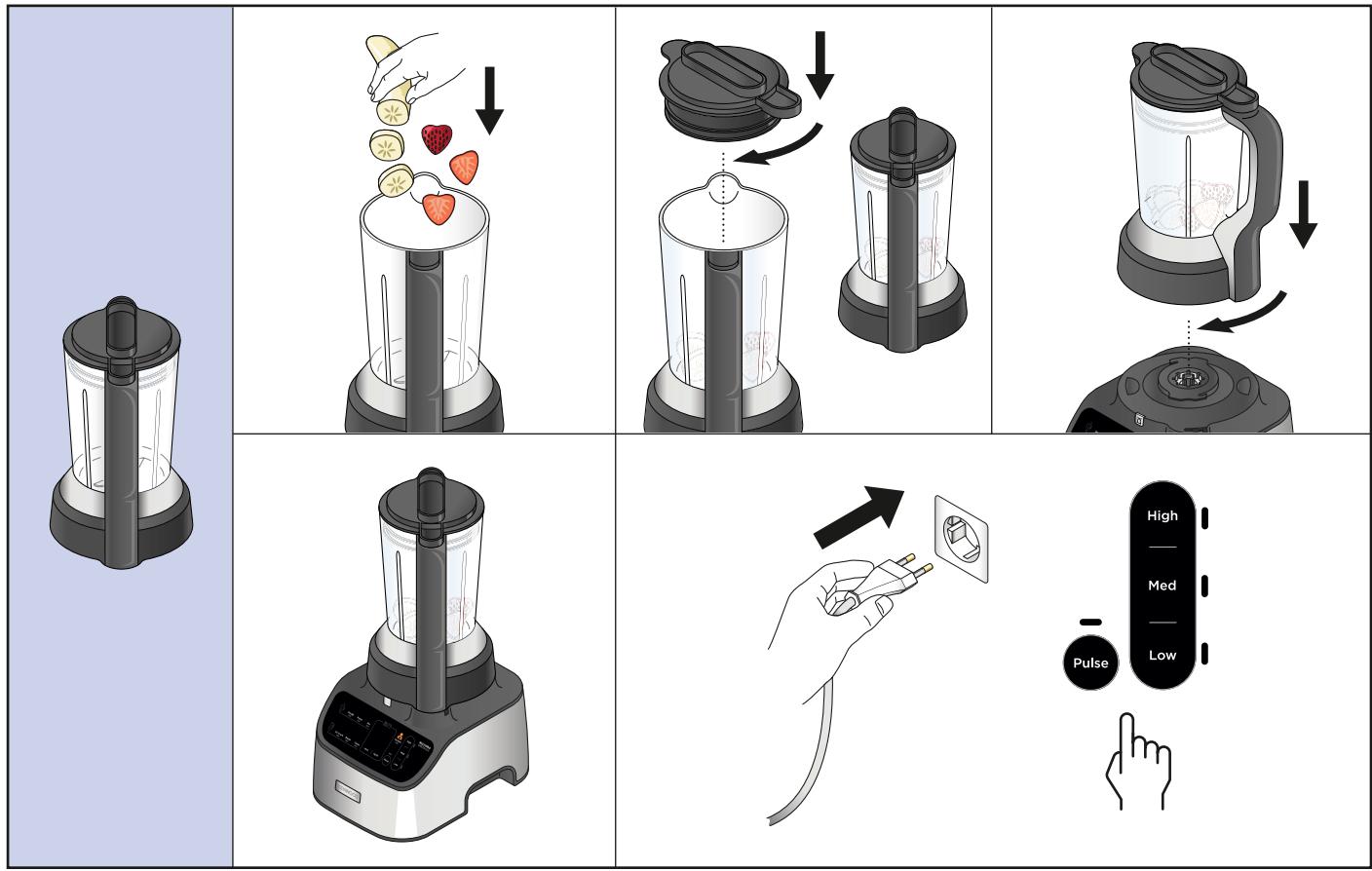
- ١ أضيفي صفار البيض والخردل إلى المازج.
- ٢ امزجي المكونات على سرعة عالية لمدة ١٧ ثوان.
- ٣ أنتاء تشغيل المازج، ضعي كل الزيت من خلال فتحة القطرة الموجودة في الغطاء العلوي.

### طعام الأطفال

جرام لحم بقرى نيء (قطع إلى مكعبات بحجم ٢ سم)  
٢٠٠ جرام جزر نيء (قطع إلى مكعبات بحجم ٢ سم)  
٢٠٠ جرام بطاطس نيءة (قطعة إلى مكعبات بحجم ٢ سم)

#### الطريقة

- ١ ضعي لحم البقر المقطع لمكعبات في وعاء ماء مغلي. أعيدي الفليان واطبخى لمدة ساعة.
- ٢ ضعي الجزر والبطاطس المقطعين لمكعبات في وعاء منفصل به ماء مغلي، ثم أعيدي الفليان واطبخى لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٣ قومي بتصفية اللحم البقرى والجزر والبطاطس، واحتفظي بـ ٢٥٠ مل من ماء الطهي. اتركي اللحم البقرى والخضروات والماء ليبردوا إلى درجة حرارة الغرفة قبل المعالجة.
- ٤ ضعي اللحم البقرى والجزر والبطاطس في الخليط ثم ضعي ماء الطهي الذي احتفظت به.
- ٥ امزجي المكونات على سرعة عالية لمدة ١٥ ثانية.
- ٦ اكتشطي وحركي محتويات الخليط.
- ٧ امزجي على سرعة عالية إلى تحصلي على القوام المطلوب.



**ملاحظة هامة**

- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.

- ١ ضعي جميع المكونات في الدورق.
- ٢ ركبي الغطاء العلوي على الدورق وقومي بلفه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
- ٣ ركبي المازج في وحدة الطاقة (الموتور) وافيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
- ٤ وصلـي بالتيار الكهربائي، حـددـي السـرـعـةـ العـالـيـةـ وـامـزـجـيـ حـتـىـ الـوـصـولـ إـلـىـ الـقـوـامـ الـمـلـوـبـ.

**تلميحات ونصائح**

- عند تحضير المايونيز، ضعي جميع المكونات ما عدا الزيت في المازج. أثناء تشغيل الجهاز، اسكبي الزيت من خلال فتحة إضافة المكونات بالتنقيط في الغطاء العلوي.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

## ملاحظة هامة

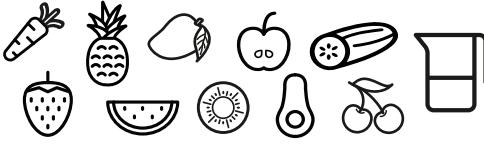
- لا تمزجي مكونات مجمرة دون إضافة سائل.
- ستحدث تسرب في حالة تلف طوق الإحكام أو تركيبه بشكل غير صحيح.

- ١ أضيفي المكونات إلى الزجاجة حتى علامة المستوى ٤٠٠ مللي.
- ٢ ركبي طوق الإحكام على وحدة الشفرات، مع التأكيد من وضع الطوق بشكل صحيح في المنطقة المحددة.
- ٣ أنسكي الجانب السفلي من وحدة الشفرات واحفظيها على الزجاجة، مع جعل الشفرات متوجهة للأسفل.
- ٤ اربطي مجموعة الشفرات على الزجاجة - لفها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٥ وصلني بالتيار الكهربائي، حدي السرعة "العالية". اتركي المكونات تمتزج إلى أن تصبح ناعمة.
- ٦ ركبي الغطاء العلوي وثبتيه من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة.
- ٧ إذا أردت تناول المشروبات ذات الرغوة، ببساطة ارفعي الغطاء العلوي. يمكن شرب المشروب مباشرة من الزجاجة.

## لميحات ونصائح

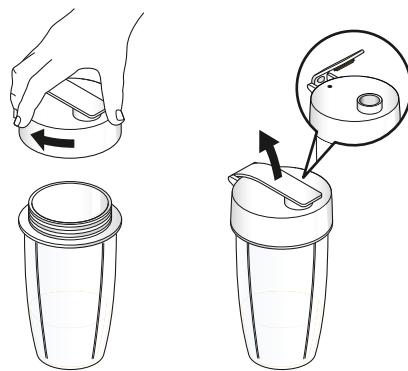
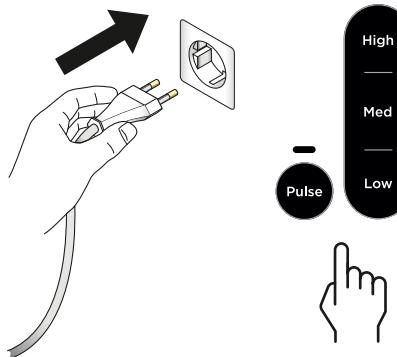
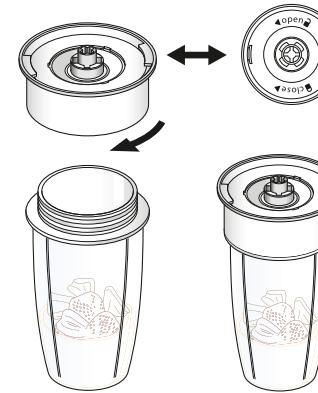
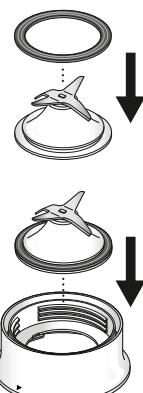
- بمجرد وصول المشروب إلى القوام المطلوب، يمكنك استخدام وظيفة التشغيل النبضي للتأكد من مزج جميع المكونات تماماً.
- لاحظي أنه عند تعبئة الزجاجة إلى السعة القصوى (٤٠٠ مللي)، فإن الكمية تكون كافية للتقييم لشخصين إذا كنت لا تتوين استهلاك المشروب مباشرة فيجب الاحتفاظ به في الثلاجة.
- تأكدي أن قوام المشروب رقيق بالقدر الكافي حتى تتمكنين من شربه عن طريق الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء التوزيع العلوي. لتحضير مشروب بقوام خفيف أضيفي المزيد من السائل.
- بعد الخلط لفترة من الوقت، قد تكون بعض المشروبات غير مصحوبة برغوة بشكل تام نتيجة وجود بذور أو تكون المكونات ذات طبيعة ليفية.
- قد تتخلص بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة يجب تقليل المشروبات المنخفضة قبل تناولها.
- عند تركيب غطاء التوزيع العلوي حافظي على وضع الزجاجة في وضع رأسى.

## مخطط الاستخدام

		 الحد الأقصى	 ١	 (ةين اث)
		٤٠٠ مل (٦٠ جرام)	High (سرعة عالية)	٦٠-٣٠

# لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المازج الشخصي

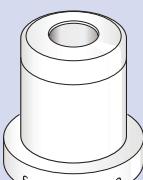
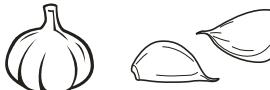
## مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



## تمليحات ونصائح

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

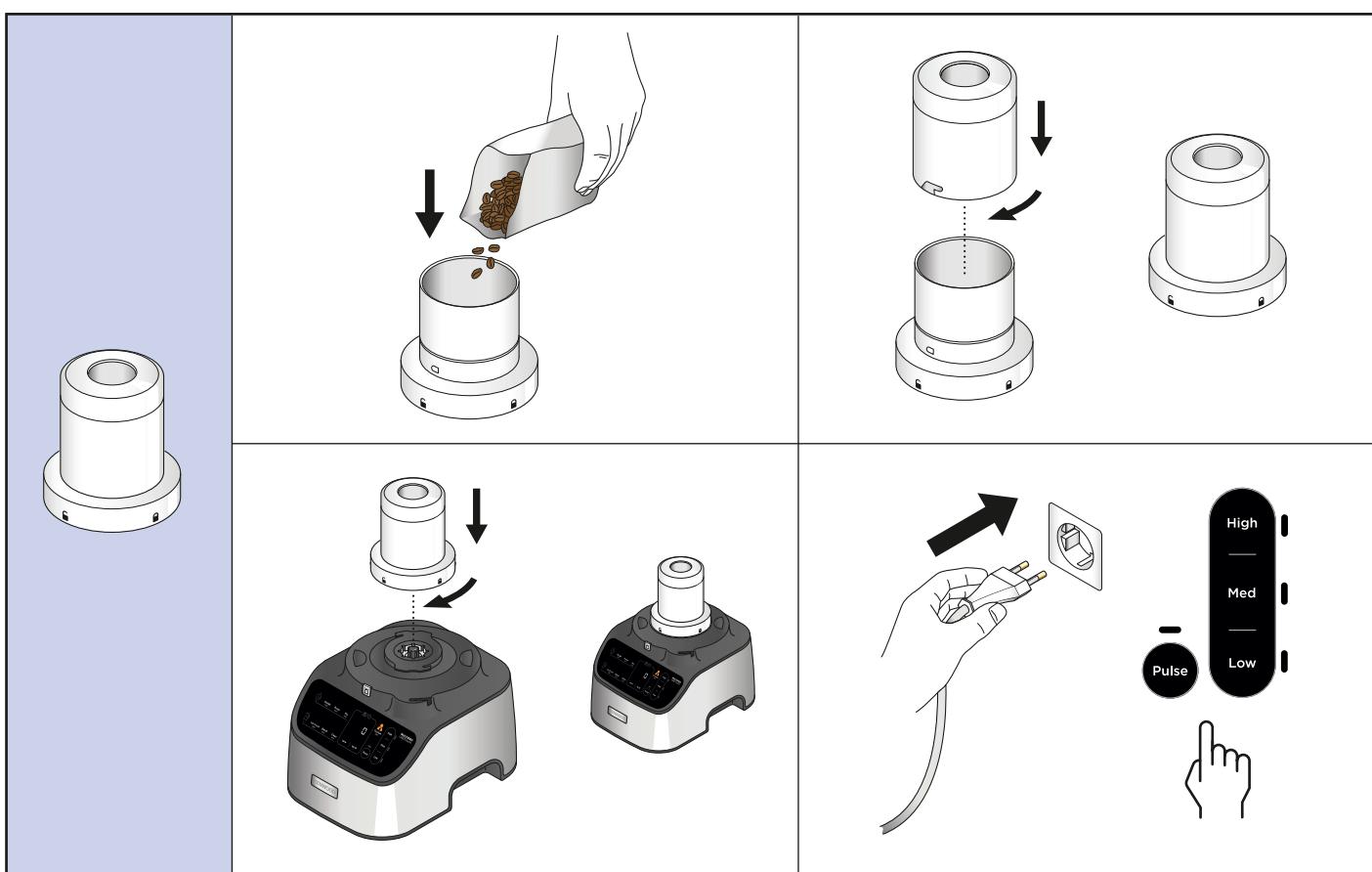
## مخطط الاستخدام

		 الحد الأقصى	 ١	 (ديناث)
		٥ جرام	High (سرعة عالية)	٧٠-٣٠
		٥ جرام	High (سرعة عالية)	٧٠-٣٠
		٥ جرام	Pulse (وضع التشغيل النبضي)	٣٠-١٥
		٢٠ جرام	Pulse (وضع التشغيل النبضي)	١٠-٥
		٢٠ جرام	Pulse (وضع التشغيل النبضي)	١٠-٥
		٣٠ جرام	Pulse (وضع التشغيل النبضي)	١٠-٥
		٤ جرام	High/Pulse (سرعة عالية/وضع التشغيل النبضي)	٧٠-٣٠
				

		الحد الأقصى	١	(ديناث)
		٥٠ جرام	High (سرعة عالية)	٣٠-١٠
		٥٠ جرام	High (سرعة عالية)	٣٠

## لاستخدام جهاز تحضير الطعام - مطحنة الفرم

### مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



#### ملاحظة هامة

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

- ١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات.
- ٢ ركبي 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 وصلب بالتيار الكهربائي، حددي السرعة العالية أو استخدمي وضع التشغيل النبضي.

ماريناد البرقوق المجفف

٢٢٥ جرام عسل نحل صافي

٢٠ جرام برقوق مجفف طري صغير

٣٠ مل ماء بارد

١ ضعي جميع المكونات في المطحنة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.

٢ ركبي المطحنة في وحدة الطاقة (الموتور).

٣ وصلني بالتيار الكهربائي، واضغطي مع الاستمرار على وضع التشغيل النبضي وقومي بالمعالجة لمدة ٤ ثوانٍ.

٤ استخدميه على النحو المطلوب.

## لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المطحنة البلاستيكية

### مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



١ ضعي المكونات في وعاء الطحن.

٢ ركبي حلقة الإحكام في وحدة الشفرات

٣ أclipي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.

٤ اربطي وحدة الشفرات في الوعاء بإحكام باستخدام أصابعك. راجعي الرسم التوضيحي الموجود على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

= موضع التقطيع

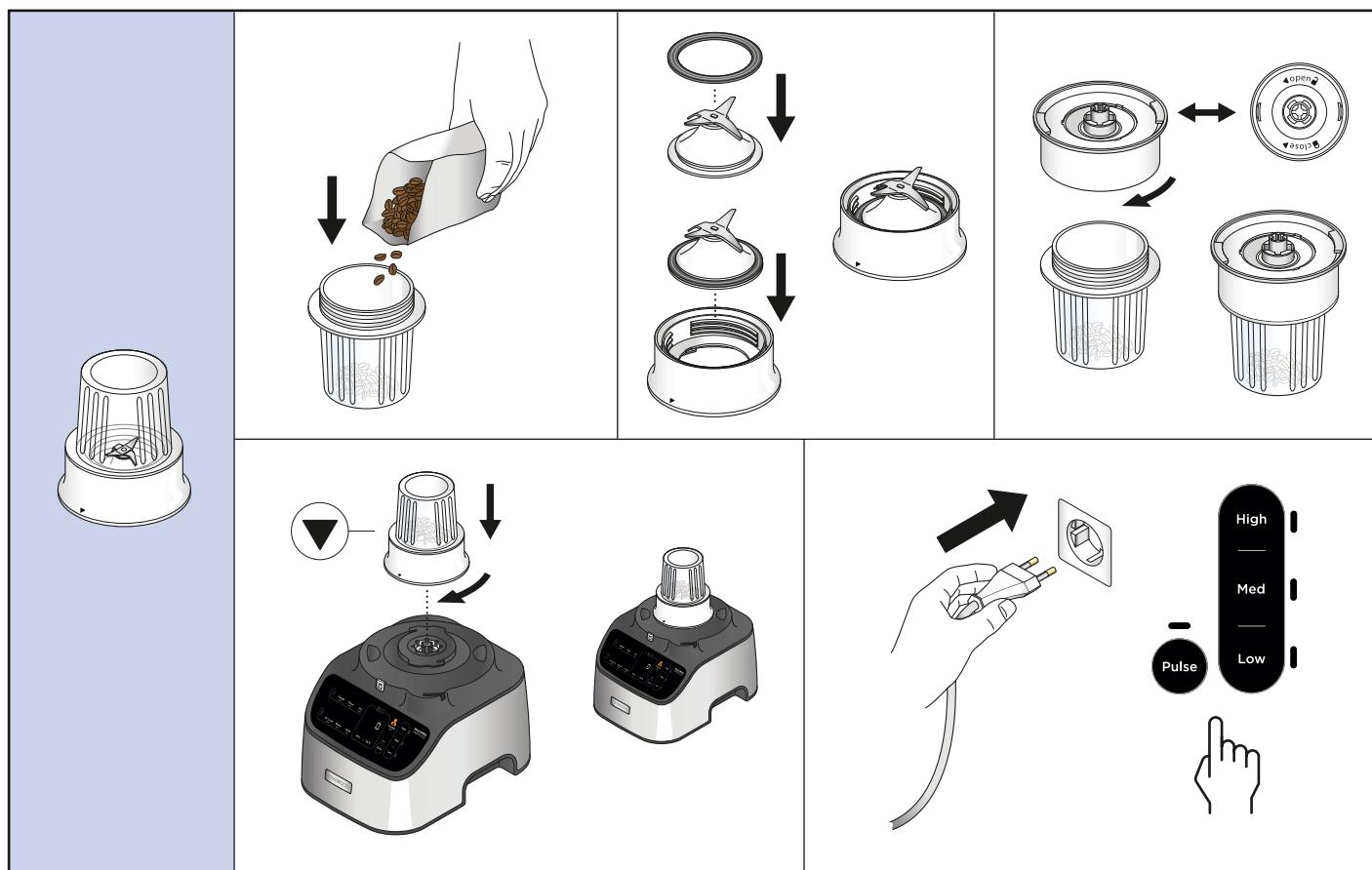
= موضع القفل

٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم حاذِي العلامة ▶ الموجودة على المطحنة مع العلامة ▷ الموجودة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المطحنة في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع القفل.

٦ قومي بالتوصيل، حددي السرعة العالية أو استخدمي وضع التشغيل النبضي.

# لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المطحنة الزجاجية

## مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



- ١ ضعي المكونات في وعاء الطحن.
- ٢ ركبي حلقة الإحكام في وحدة الشفرات.
- ٣ ثبتي وحدة الشفرات في القاعدة.
- ٤ اربطي مجموعة الشفرات على الوعاء. راجعي الرسومات الموجودة على الجانب السفلي من مجموعة الشفرات كما يلي:

= موضع الفتح

= موضع القفل

- ٥ ضعي المطحنة في وحدة الطاقة (المotor) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٦ وصلني بالتيار الكهربائي، حدي السرعة العالية أو استخدمي وضع التشغيل النبضي.

### تلميحات ونصائح

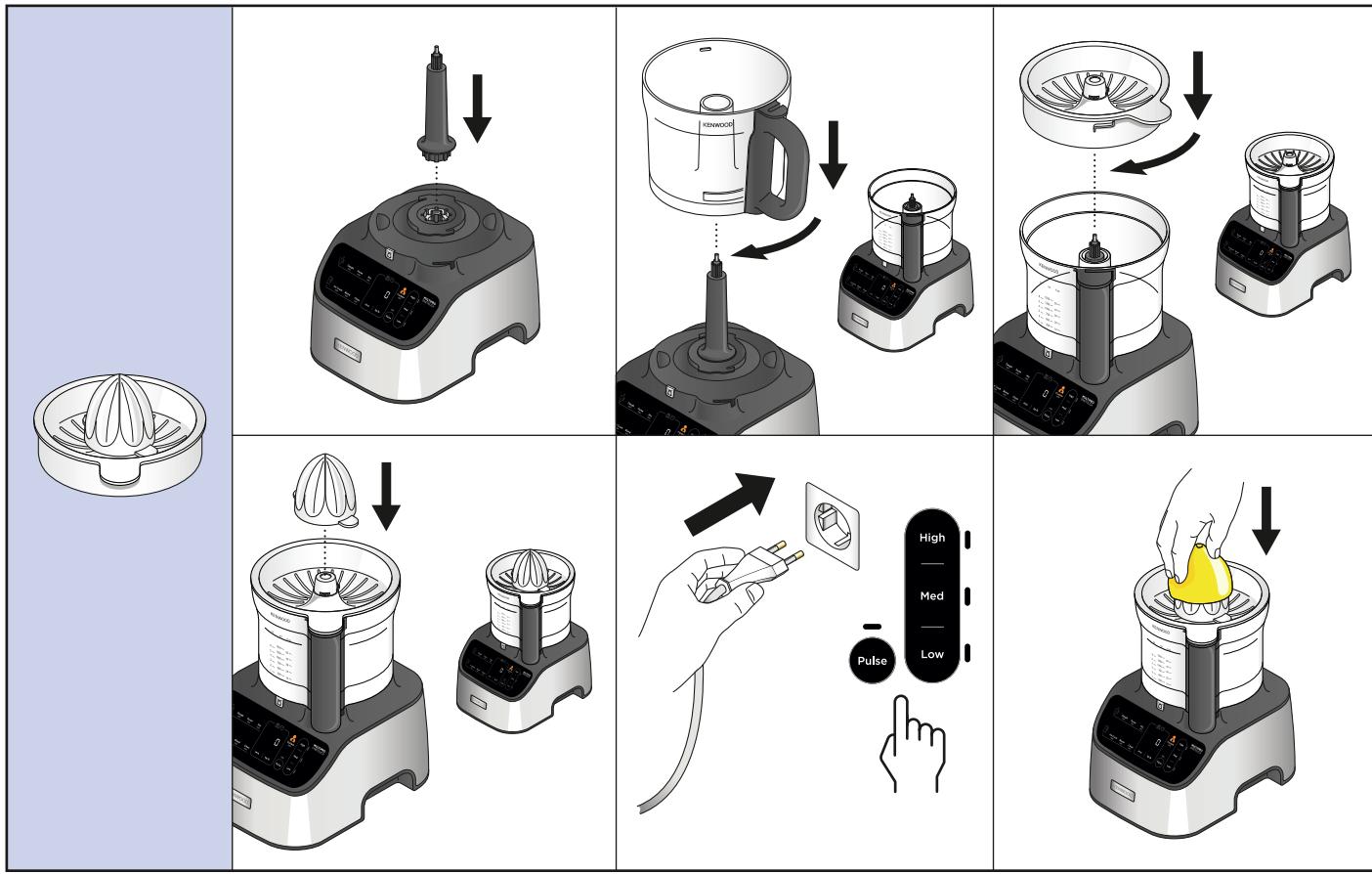
- غذاء الرضع/المهروسة - اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام السلطانية الأساسية عند فرم الأعشاب.

## مخطط الاستخدام

		الحد الأقصى		(قيـنـاـث)
		٥ جرام	High (سرعة عالية)	٣٠-١٠
		٥ جرام	High (سرعة عالية)	٣٠

# لاستخدام جهاز تحضير الطعام - ملحق عصارة الموالح

## مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



### ملاحظة هامة

- لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

- ١ ركبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (المotor).
- ٢ ركبي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية.
- ٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأدبريه حتى يستقر تماماً في القاع.
- ٤ قطعي الفاكهة إلى نصفين. وصللي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، حدي سرعة منخفضة واضغط على الفاكهة على مخروط العصر.

### تلميحات ونصائح

- للحصول على أفضل النتائج، خزنني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها 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، أفرغني المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب ويدور الفاكهة.

## مخطط الاستخدام

		الحد الأقصى	١	(ةيناث)
		١ كغم	LOW (منخفض)	١٨٠-١٢٠

### ملاحظة هامة

لن يعمل ملحق Express Serve إلا إذا تم تركيب محور الدوران الصغير على محور الدوران الرئيسي.

- 
- 
- 

لا تستخدمي القوة المفرطة عند استخدام الملحق.

إذا لم يخرج الطعام من مخرج الطعام، أوقفي التشغيل وتأكد من عدم انحصار الطعام أسفل القرص ومن تركيب القرص سطح الرفع. أزيلي أي طعام محشور قبل مواصلة التحضير.

١ ركبي محور الدوران والسلطانية على وحدة الطاقة (المتور).

٢ ركبي محور الدوران الصغير مع المحور الرئيسي.

٣ ركبي الملحق/القرص المطلوب.

ملاحظة: يمكن استخدام ملحق express serve مع ملحق express dice وأقراص القطع/balls وأقراص البشر الناعم جداً.

٤ ركبي الغطاء العلوي.

٥ ركبي أنبوب التدبير الخاص بإدخال المكونات.

٦ ضعي الطعام في أنبوب التغذية الذي تريدين استخدامه.

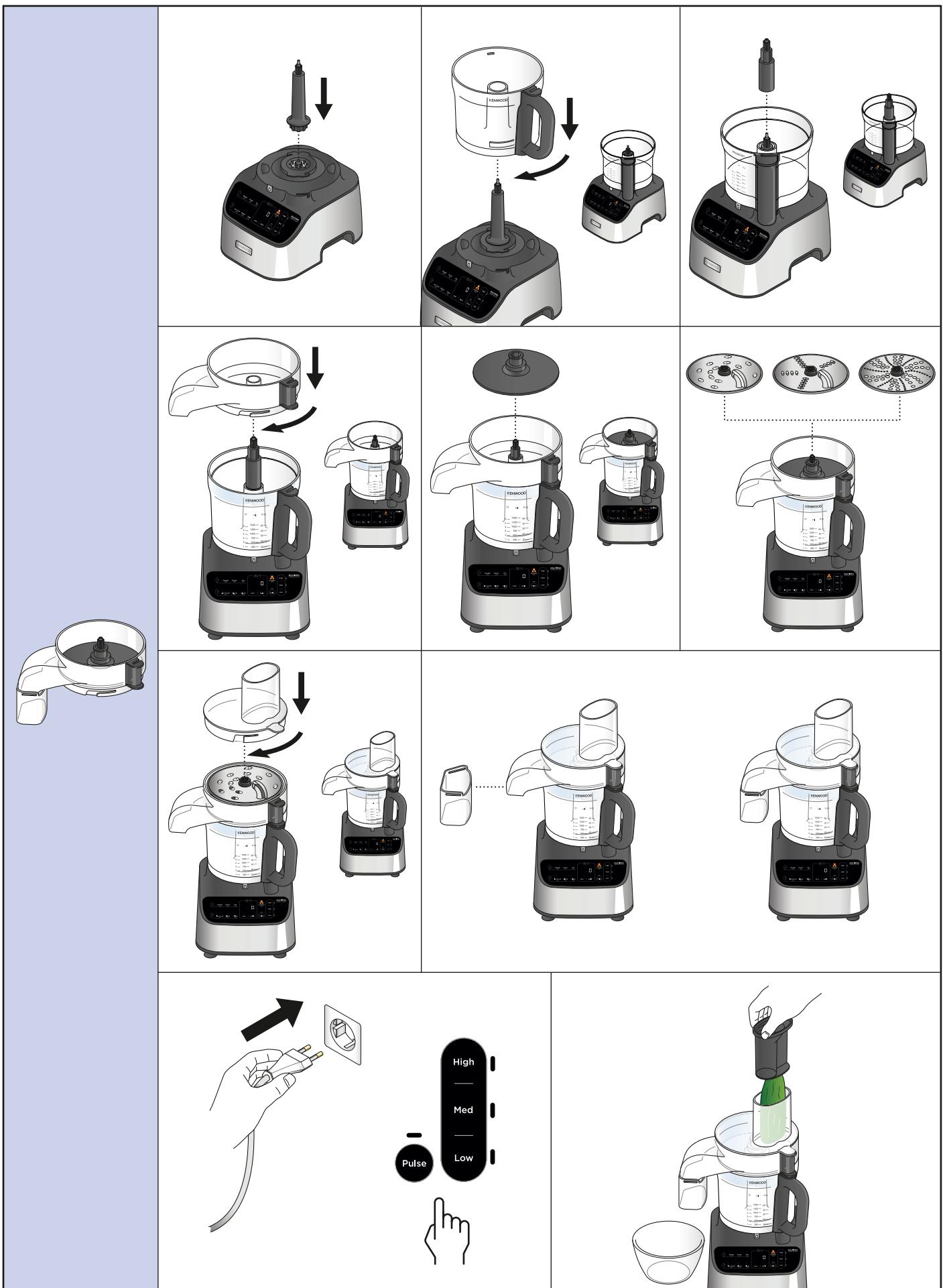
٧ وصللي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، حدي السرعة وادفعي الطعام للأسفل بشكل متساوٍ باستخدام عصا دفع الطعام.

## مخطط الاستخدام

		الحد الأقصى	١	(قينات)
		— الحد الأقصى —	High (سرعة عالية)	٣٠-٥
		— الحد الأقصى —	High (سرعة عالية)	٣٠-٥
		— الحد الأقصى —	Low (منخفض)	٣٠-٥
		— الحد الأقصى —	High (سرعة عالية)	٣٠-٥

# لاستخدام جهاز تحضير الطعام - ملحق Express Serve

## مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



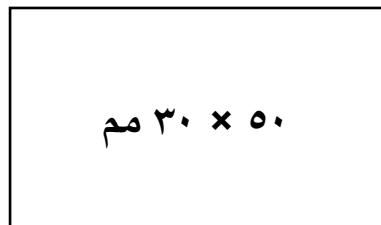
### ملاحظة هامة

- تم تصميم قرص التقطيع للاستخدام مع ملحق التقطيع فقط.
- يجب عدم استخدام "عصا الدفع للتقطيع" إلا مع شبكة التقطيع. حيث سيؤدي استخدامها بدون تركيب شبكة التقطيع إلى تلف الجزء السفلي من عصا الدفع.
- تسبب الأطعمة مثل الجبن ولحم الخنزير والشوريزو انسداد الشبكة لذا لا ينصح باستخدامها مع هذا الملحق.

- ركبي محور الدوران والسلسلانية على وحدة الطاقة (الموتور).
- أصيفي قرص التقطيع وركبي الغطاء العلوي.
- ركبي شبكة التقطيع في أنابيب التغذية.
- يمكن أيضاً استخدام ملحق Express Dice في تحضير البطاطس المقليه والكروديتيس والباتون.
- ركبي شبكة التقطيع بدون قرص التقطيع.
- ادفعي الطعام يدوياً عبر الشبكة دون تشغيل الجهاز.

### تلبيبات ونصائح

- المساعدة في تجهيز مكان التحضير ضعي كلتا يديك أعلى عصا دفع الطعام واضغطي لأسفل بقوه.
- للحصول على أفضل النتائج ، استخدم الفواكه والخضروات الطازجة.
- لمنع انحسار الطعام، لا تكتسي الطعام في أنابيب التغذية - من الناحية المثالية، يجب عدم قطع الطعام إلى قطع أكبر من:



- إذا كان من الصعب جداً دفع الطعام خلال الشبكة لمدة ١٥-١٠ دقيقة، فاتركيه يبرد في الثلاجة قبل التحضير.
- احرصي دائمًا على إزالة القشور الصلبة والنوى والبذور وما إلى ذلك من الطعام قبل التحضير.

### ملحوظة:

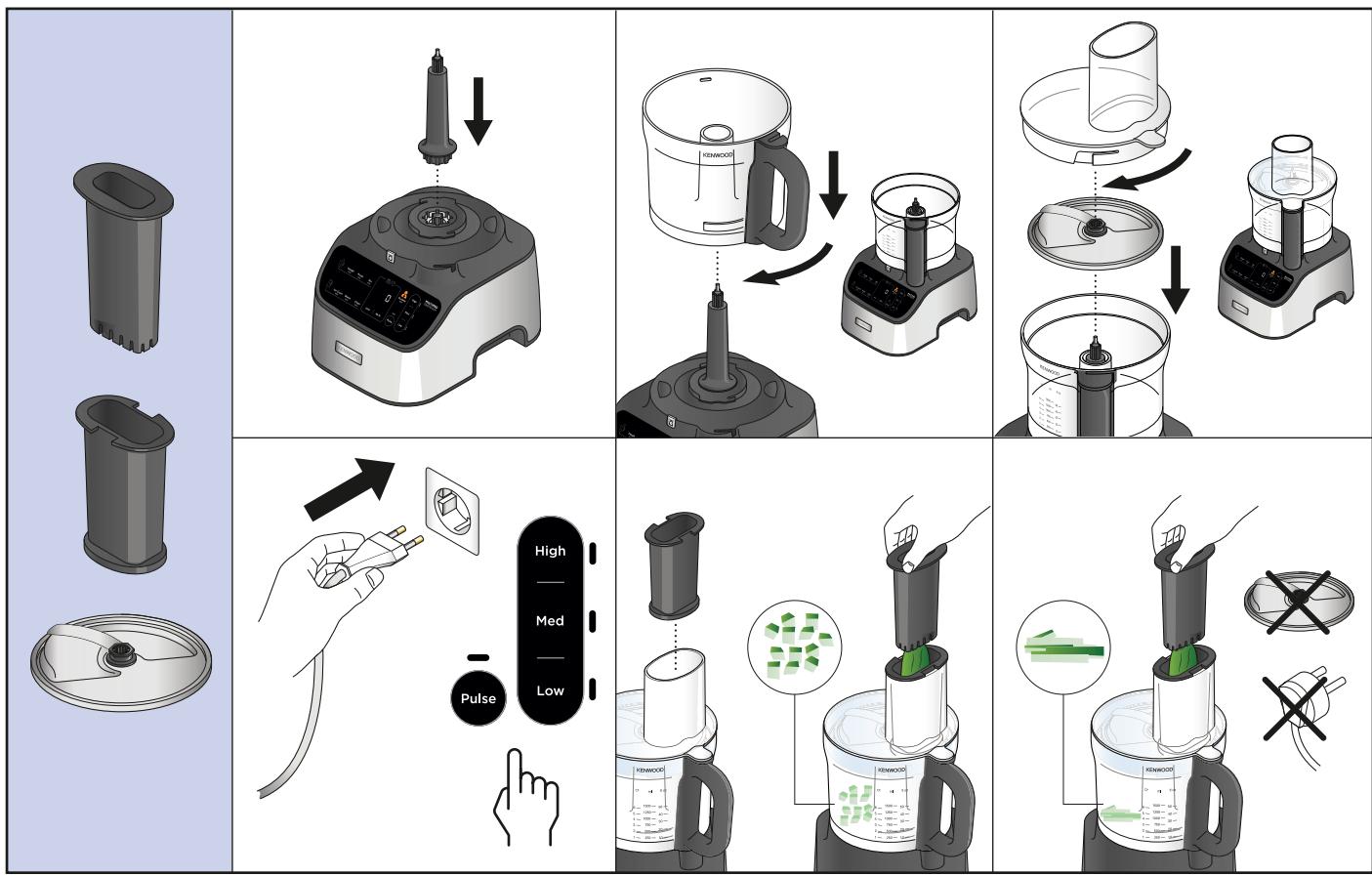
- بسبب الأحجام والأشكال المختلفة للأطعمة، فإن نتائج الأطعمة المقطعة تحتوي على بعض القطع المشوه، وهذا أمر طبيعي.
- لتنظيف شبكة التقطيع، استخدمي طرف عصا دفع الطعام لإخراج أي طعام قد يعلق في شبكة التقطيع.

## مخطط الاستخدام

		الحد الأقصى	١	(ةيناث)
		— الحد الأقصى 	High (سرعة عالية)	٣٠-٥
		— الحد الأقصى 	N/A (لا ينطبق)	N/A (لا ينطبق)

# لاستخدام جهاز تحضير الطعام - ملحق التقطيع السريع

## مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



**ملاحظة هامة**

- لا تستخدمي عصا الدفع الصغيرة بدون تركيب عصا الدفع الأكبر، وإلا فإن الجزء السفلي من عصا الدفع قد يتلف.
- يحظر وضع أصابعك في أنبوب التغذية.

- ١ كبي محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ امسكي قرص التقطيع من المقابض المركزي ثم ضعي القرص على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى.
- ٣ ركبي الغطاء العلوي.
- ٤ ضعي الطعام في أنبوب التغذية الذي تريدين استخدامه.
- ٥ لاستخدام أنبوب التغذية الصغير - ضعي أولًا عصا دفع الطعام الكبيرة داخل أنبوب التغذية. يستخدم للمكونات الرقيقة المفردة.
- ٦ لاستخدام أنبوب التغذية الكبير - استخدمي كلًا نوعي عصا دفع الطعام معاً.
- ٧ وصلّي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، حدّي السرعة وادفعي للأسفل بشكل متساوٍ باستخدام عصا دفع الطعام.

**تلبيبات ونصائح**

- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعطي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلّي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئ بشكل متساوٍ. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- الطعام الموضوع بشكل رأسى يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- تبقى هناك دائمًا كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

**مخطط الاستخدام**

		الحد الأقصى	١	(ةيناث)
		— الحد الأقصى		High (سرعة عالية) ٣٠-٥
		— الحد الأقصى		High (سرعة عالية) ٣٠-٥
		— الحد الأقصى		Low (منخفض) ٣٠-٥

## الوصفات

### الكعكة الإسفنجية متكاملة المكونات

٣٦٢ جرام دقيق عادي  
١٣ جرام بيكنج بودر  
٣٧٥ جرام سكر ناعم  
٣٧٥ جرام زبدة غير مملحة (في درجة حرارة الغرفة)  
٣٧٥ جرام بيض

الطريقة:

- ١ ركبي شفرة السكين وأضيفي المكونات إلى سلطانية جهاز تحضير الطعام بالترتيب المذكور أعلاه.
- ٢ اخلطي المكونات باستخدام الإعداد المسبق "Mix" (الخلط).
- ٣ أضيفي خليط الكعك إلى قالب خبز مبطن ( $200 \times 80 \times 110$  مم تقريباً).
- ٤ اخربزي في فرن مُسخن مسبقاً على درجة حرارة  $170$  درجة مئوية لمدة  $40 - 50$  دقيقة.

### عجينة البيتزا

٥٠٠ جرام دقيق  
٩٠ جرام زيت الزيتون  
٧ جرام ملح  
٧ جرام خميرة  
٣٠٠ مل ماء

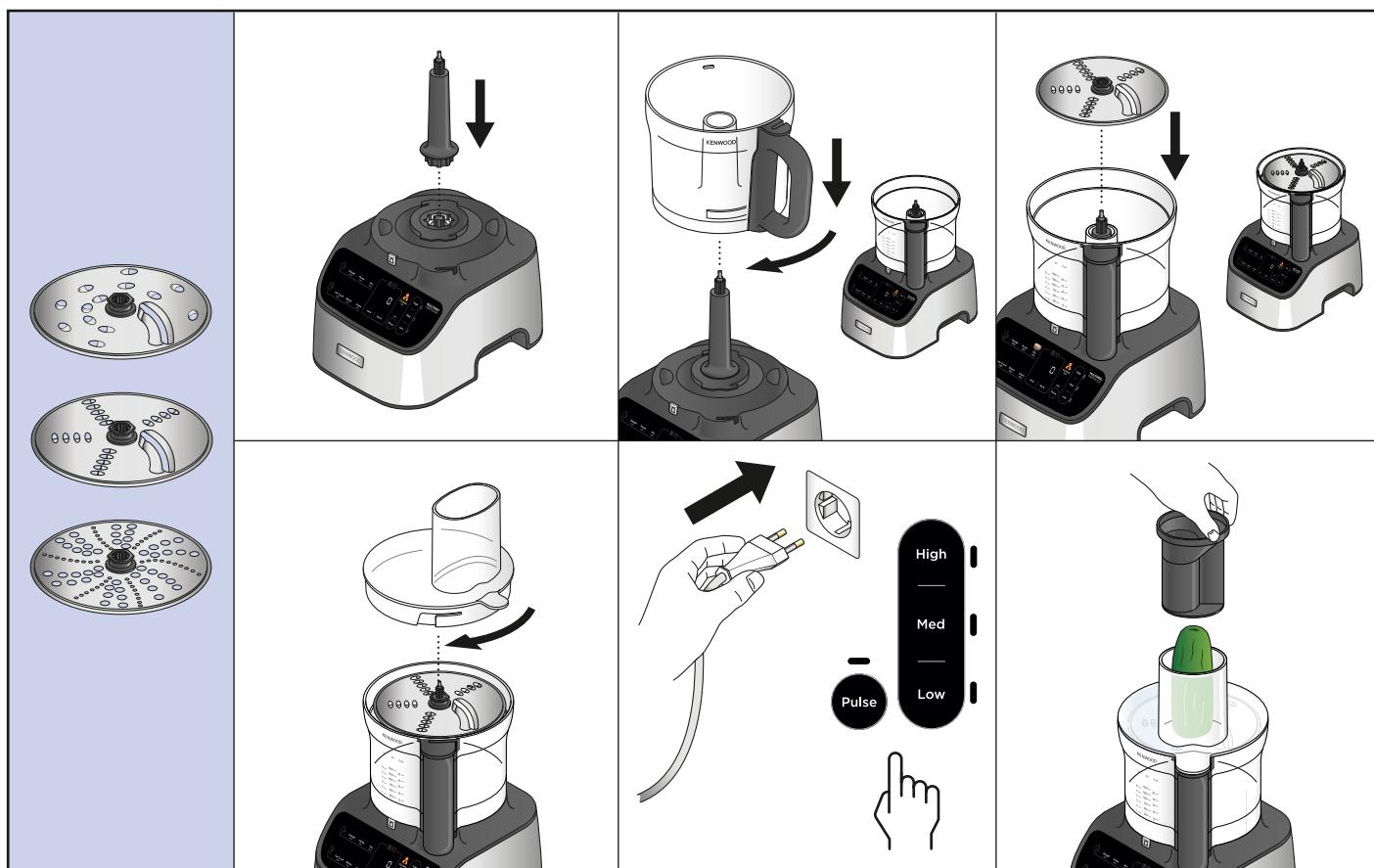
- ١ ركبي أدأة العجن في السلطانية.
- ٢ أضيفي كل المكونات السلطانية.

٣ اضغط على زر الإعداد المسبق "DOUGH" (العجين).

- ٤ اعجنى على سطح عمل مرسوش بالدقيق إلى أن تحصلى على القوام المطلوب. أخرجى الأداة من السلطانية. غطي العجينة بمنشفة شاي مبللة واتركيها ترتاح لمدة  $20 - 40$  دقيقة في مكان دافئ.
- ٥ قسمى العجينة إلى قسمين واحدى كل قسم ليشكل قاعدة بيتزا بقطر  $15$  سم.
- ٦ انقلها إلى صينية خبز مغطاة بالسميد، زيني/اضعى الحشوة على البيتزا، واخربزيها لمدة  $10 - 15$  دقيقة عند  $240$  درجة مئوية.

## لاستخدام جهاز تحضير الطعام - الأقراص

### مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



		الحد الأقصى	١	(قيانث)
	2 cm	٦٠٠ جرام	High + Pulse (سرعة عالية + الوضع النبضي)	٣٠-١٠.
		١.٥ كغم	Low-High (سرعة منخفضة- سرعة عالية)	٢٠-١٠.
	١/٤	٢٥٠ جرام	Pulse (الوضع التشغيل النبضي)	١٠-٥
		٥٠-٣٠ جرام	High (سرعة عالية)	٣٠-٢٠.
		٣٤٠ جرام + ١٧٠ جرام 4-8°C	High (سرعة عالية)	١٠.
		٨٥ مل H <sub>2</sub> O	High + Pulse (سرعة عالية + الوضع النبضي)	٢٠-١٠.
		٣٦٠ جرام × ٤	High (سرعة عالية)	١٢٠-٦٠.
		٤٠٠ جرام + ٦٠٠ جرام	High (سرعة عالية)	٦٠.
		١٥٠ جرام × ٥	High (سرعة عالية)	١٥٠-٩٠.
	4-8°C	٢٥٠-٥٠٠ مل	Med-High (سرعة متوسطة- سرعة عالية)	٩٠-٦٠.
		٧٥ جرام (١٥٠ جرام) × ٣	High (سرعة عالية)	٣٠٠-٢٤٠.

## ملاحظة هامة

- ركبي دائمًا السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- لا تستخدم، الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- أوفقي الوحدة دائمًا وأفصلي التيار الكهربائي قبل إزالة الغطاء العلوي.
- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمي دائمًا نصل السكين.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.
- اخباري العجينة، لا تعالجيها لمدة أطول من ٦٠ ثانية. تم تصميم الوحدة لصنع كرة عجين فقط، وهي ليست مخصصة لعجن العجين بشكل مستمر.
- بعد أن تتشكل كرة العجين، أخرجيها من الوحدة واعجنها باليد.
- أعيدي عجن عجينة الخبز باليد فقط. لا يُنصح بإعادة العجن في السلطانية لأن ذلك قد يتسبب في عدم ثبات جهاز تحضير الطعام.
- عند خلط الدهون والسكر باستخدام الخفاقة المزدوجة، لا تستخدمي الدهون مباشرة من الثلاجة لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الخفاقة.

- ١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ثم ضعي السلطانية في وحدة الطاقة (الموتور) وقومي بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٣ ركبي شفرة السكين أو أداة العجن أو الخفاقة المزدوجة فوق محور الدوران.
- ملاحظة: في حالة استخدام الخفاقة المزدوجة، تأكدي من إدخال المضارب في رأس محور الدوران قبل تركيب الملحق فوق محور الدوران في سلطانية جهاز تحضير الطعام.
- ٤ أضيفي المكونات السلطانية.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي - مع التأكيد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي.
- ٦ شغلي الجهاز عن طريق توصيله بالتيار الكهربائي.
- ٧ حددي السرعة (منخفضة/متوسطة/علية/وضع التشغيل النبضي). راجعي مخطط الاستخدام الموصى به.

## تلبيحات ونصائح

- استخدمي وضع التشغيل النبضي للحصول على دفعات قصيرة من الطاقة. سيعمل وضع التشغيل النبضي طالما ظل قرص التحكم في موضعه.
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا أمر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقمash مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- للحصول على قوام خشن، استخدمي مفتاح تحكم تحكم الوضع النبضي.
- توخي الحذر حتى لا تتجاوزي الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.
- عند تحضير المعجنات استخدمي الدهون مباشرة من المجمد مع تقسيطها في صورة مكعبات بحجم تقريري ٢ سم.
- للحصول على أفضل النتائج عند تحضير الفاكهة/المكونات اللازجة مثل البلج، استخدمي "التشغيل النبضي" أولاً لتكسير المكونات ثم تابعي التحضير بأقصى سرعة.

## تلبيحات ونصائح - أداة العجن

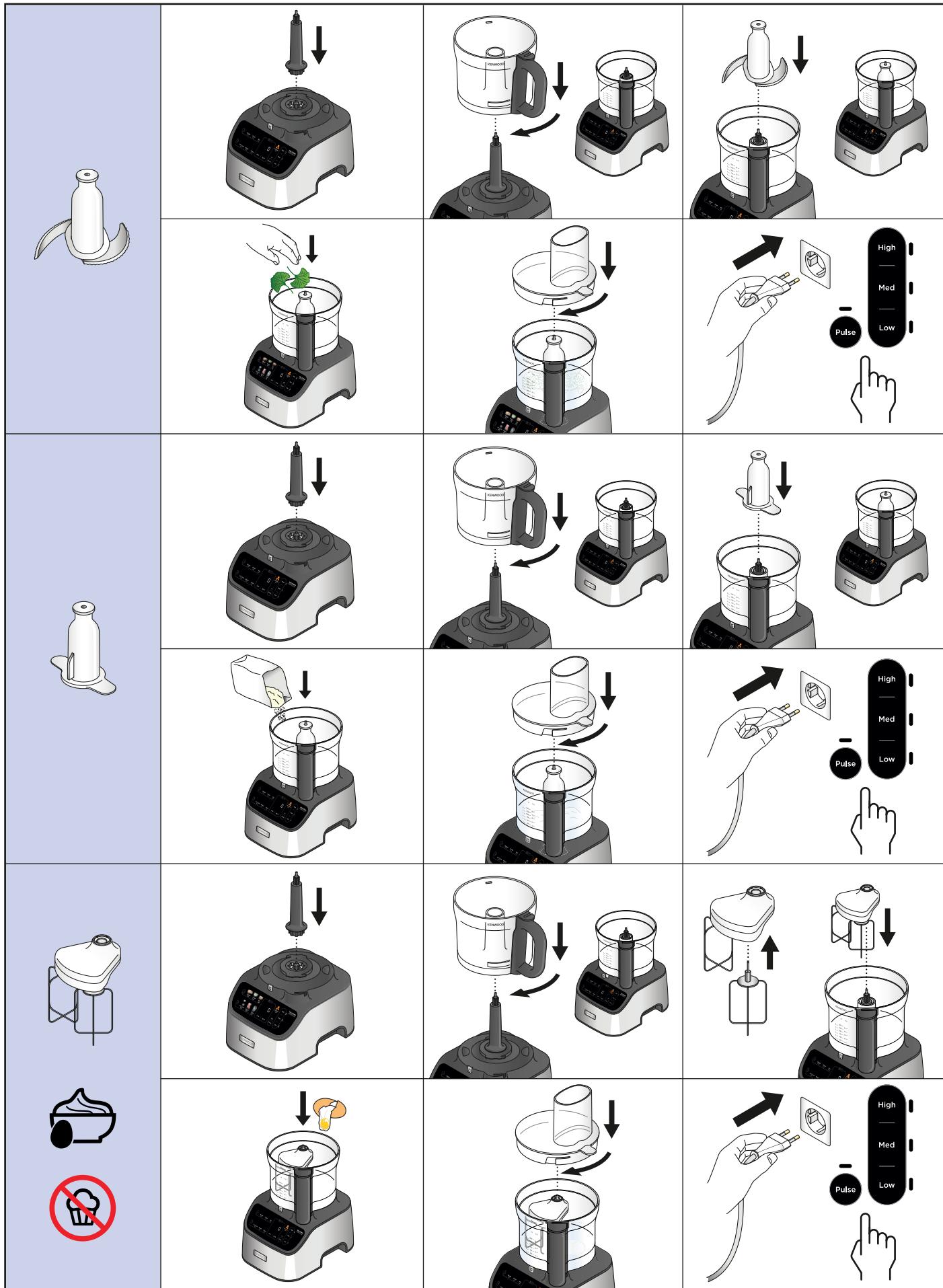
- اخباري العجينة - ضعي المكونات الصلبة في سلطانية وأضيفي السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لينة من العجين.

## تلبيحات ونصائح - الخفاقة المزدوجة

- للحصول على أفضل النتائج، اخفقي البيض في درجة حرارة الغرفة. تأكدي من أن سلطانية والخفاقة نظيفتان وخاليتان من الشحوم قبل الخفق.
- خلط الدهون والسكر - للحصول على أفضل النتائج، يجب ترك الدهون لتلتئم في درجة حرارة الغرفة (٢٠ درجة مئوية) قبل الدهن.
- يجب طي المكونات الثقيلة مثل الدقيق والفواكه المجففة في خليط الكيك يدوياً.

# لاستخدام جهاز تحضير الطعام - شفرة السكين، وأداة العجن، والخفاقة المزدوجة

## مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



ملاحظة:

- لا تشغلي جهاز تحضير الطعام أو المازج وهو فارغ.
- يوجد حد أقصى للوقت الذي يمكنك تسجيله في الوضع الشخصي، وعندما يتم الوصول إلى الحد الأقصى للوقت، سيتم حفظ الإعداد المسبق تلقائياً.
- لإلغاء التسجيل: اضغط على أي من أزرار الإعداد المسبق أو زر "التصفير" أو "كجم/رطل". أو بدلاً من ذلك، افصل الطاقة عن المنتج.
- يمكن للجهاز تخزين إعداد مسبق مخصص واحد في كل مرة.
- لاستبدال الإعداد المسبق الشخصي المسجل، اتبع التعليمات الخاصة بكيفية تسجيل إعداد مسبق مخصص.
- لا يمكن استخدام الإعدادات المسبقة الموجودة أثناء تسجيل إعداد مسبق مخصص.
- عند تسجيل الإعداد المسبق الشخصي، يكون الحد الأقصى لعدد تغييرات السرعة هو ٢٠. إذا تم استخدام إجراء التشغيل النبضي، فسيتم احتساب ذلك على أنه تغييران في السرعة.
- أقصى مدة ممكنة للإعداد المسبق الشخصي هو ٥ دقائق.
- سيتم العد التصاعدي للمؤقت أثناء تسجيل الإعداد المسبق الشخصي لمدة التسجيل وهو ٥ دقائق، ولا يتم إعادة تعيين المؤقت في كل مرة يتم فيها تحديد سرعة مختلفة.

١ شغل الجهاز عن طريق توصيله بالتيار الكهربائي.

٢ عندما تكونين جاهزة لتسجيل الإعداد المسبق الشخصي، اضغط على مفتاح الاستمرار إلى أن يظهر EC.

في حالة النجاح:

- سيبدأ الضوء الموجود أسفل الزر الشخصي في الوميض باللون البرتقالي.
- لن تضيء أزرار الإعداد المسبق.
- ستضيء أزرار السرعات اليدوية (منخفضة، متوسطة، مرتفعة، وضع التشغيل النبضي) بشكل ساطع.

٣ ابدئي التسلسل الذي اخترته باستخدام أزرار سرعات وضع التشغيل النبضي والسرعات المنخفضة والمتوسطة والعالية، وسيعد المؤقت تصاعدياً بالثواني.

ملاحظة: لا يُطلب من المستخدم الضغط باستمرار على أزرار السرعات المنخفضة أو المتوسطة أو العالية أثناء التسجيل عند تحديد تلك السرعة. سيستمر تشغيل السرعة المحددة إلى أن يتم تحديد سرعة أخرى. لسرعة وضع التشغيل النبضي، اضغط على الزر.

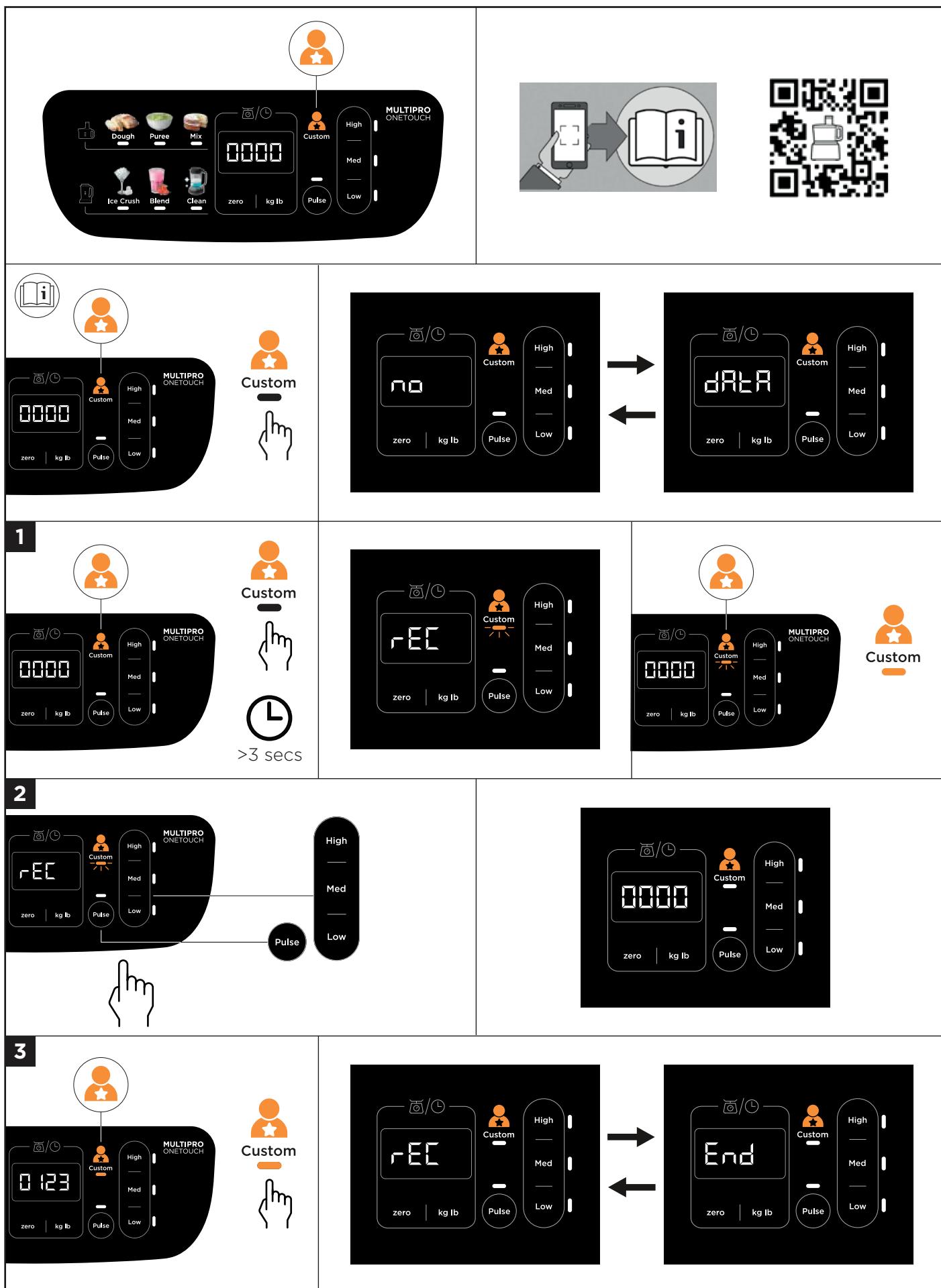
- أثناء مرحلة التسجيل، يجب أن يتطابق المنتج مع ما يلي.
- ستومض السرعة اليدوية المحددة.
- ستضيء السرعات اليدوية غير المستخدمة.
- لن تضيء أزرار الإعداد المسبق.

عندما لا يكون المنتج قيد التشغيل أثناء مرحلة التسجيل، يجب أن يتطابق المنتج مع ما يلي.

- ستضيء السرعات اليدوية بشكل ساطع.
- سيومض الإعداد المسبق الشخصي باللون البرتقالي.
- لن تضيء أزرار الإعداد المسبق.

سيستمر المؤقت في العد التصاعدي، وتسجل الوقت الذي لا يعمل فيه المنتج، والذي سيتم تضمينه في تسلسل الإعداد المسبق.

٤ لحفظ التسلسل بالإعداد المسبق، اضغط على زر الإعداد المسبق الشخصي. أثناء الحفظ، سيومض زر الإعداد المسبق الشخصي ٤ مرات بسرعة، ويتوقف عن الوميض لمدة ٤ ثوانٍ، ثم يتحول إلى اللون الأبيض.



## الوصفات

### كعك القرفة

//العجين:

- ٢٠٠ جرام حليب كامل الدسم (في درجة حرارة الغرفة)
- ٧ جرام خميرة مجففة
- ٥ جرام زبدة غير مملحة
- ١ بيضة
- ٤٥ جرام دقيق عادي
- ٦ جرام سكر ناعم
- ١/٤ ملعقة صغيرة ملح

- ١ ركّبي شفرة السكين وأضيفي الحليب والخميرة إلى سلطانية جهاز تحضير الطعام واتركيه لمدة ٥ دقائق.
- ٢ أضيفي باقي المكونات العجين إلى السلطانية.
- ٣ اخلطي المكونات باستخدام الإعداد المسبق "Dough" (العجين).
- ٤ انقل العجين إلى وعاء، ثم ضعيه واتركيه ليتخمر إلى أن يتضاعف حجمه (حوالى ساعة واحدة).

//الحشوة:

- ١٠٠ جرام زبدة غير مملحة (في درجة حرارة الغرفة)
- ١٠٠ جرام سكر بني
- ١ ملعقة كبيرة قرفة مطحونة
- . ملعقة شاي ملح
- ١ ثبتي شفرة السكين. أضيفي المكونات إلى سلطانية جهاز تحضير الطعام.
- ٢ اخلطي المكونات باستخدام الإعداد المسبق "Mix" (الخلط).

//الطريقة اللامعة:

- ١ جمعي المكونات في وعاء صغير.
- ٨٠ جرام زبدة غير مملحة (مذابة)
- ٦٠ جرام شراب القيق
- ٢ ملعقة صغيرة قرفة
- ١٥ جرام سكر بني فاتح

//الطريقة:

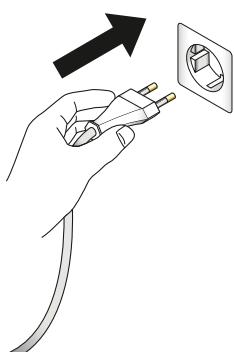
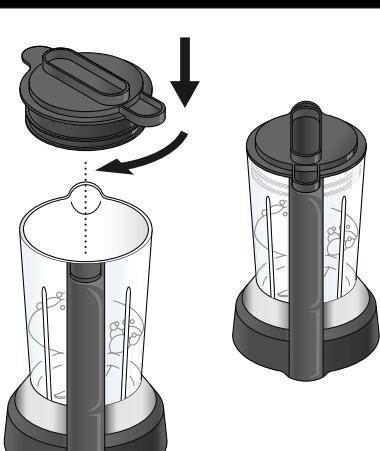
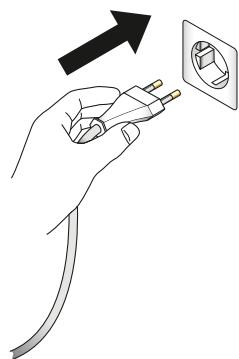
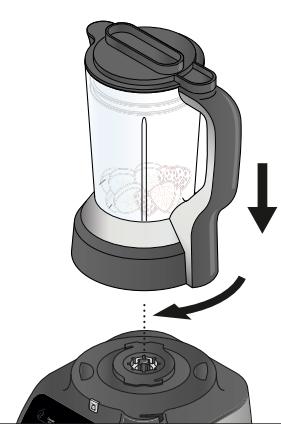
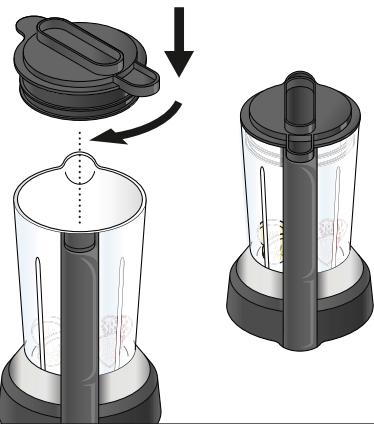
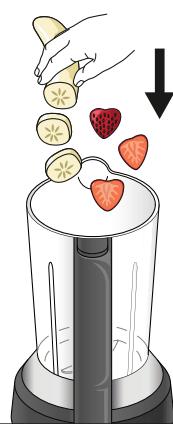
- ١ افرد العجينة الخمرة لتشكيل مستطيل مقاس ٤٥×٣٥ سم.
- ٢ وزعي الحشوة على العجينة.
- ٣ لفي بإحكام على طول الحافة الأطول وقصي الأطراف.
- ٤ قطّع العجينة إلى قطع بحجم ٢٥ سنتيمتر وضعها في قوالب كعك مدهونة.
- ٥ اتركها تتخمر لمدة ٥٤ دقيقة.
- ٦ اخربّيها في فرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٤٥ دقيقة.
- ٧ بعد أن يبرد الكعك، ادهنه بالطبقة اللامعة المجهزة.

			الح الأقصى	
Dough			٦٠٠ جرام  H <sub>2</sub> O ٤٠٠ جرام	٢-١
		3-5 cm	٤٠٠ جرام	٢-١
		3-5 cm	٤٠٠ جرام	٣-١
			٣٥٠ جرام	٣-١
			١.٥ كغم	٢-١
Mix			٦٠٠ جرام	١
			١ لتر	٢-١
Blend		4-8°C	١.٥ لتر	٢-١
			×٢ جرام ٥٠..	١
Ice Crush		20x40x35 cm	١. (٢١٠ جرام - ٢٢٠ جرام)	١
Clean	H <sub>2</sub> O	4-8°C	١ لتر	٢-١
			×٢	

ملاحظة هامة

- لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل ملحق المازج.
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام إذا لم يتم تركيب المازج أو الغطاء العلوي للمازج بشكل صحيح في القفل.
- أوقفي الوحدة دائماً وأفصللي التيار الكهربائي قبل إزالة الغطاء العلوي.
- المازج غير مناسب لسحق أو طحن حبوب القهوة، أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز إلى الخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك لأن ذلك قد يؤدي إلى ترك علامات دائمة على البلاستيك.
- استخدمي ١ لتر من الماء كحد أقصى عند استخدام الإعداد المسيق الخاص بالتنظيف.

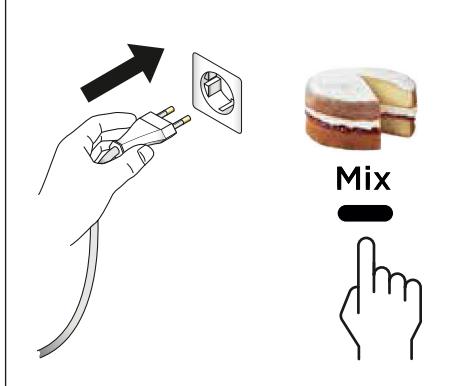
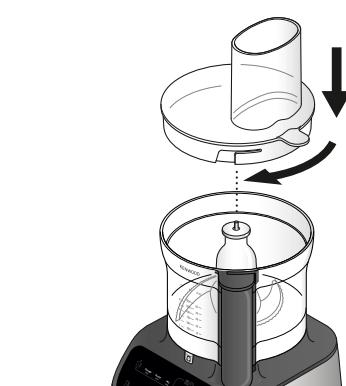
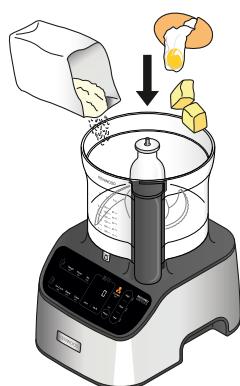
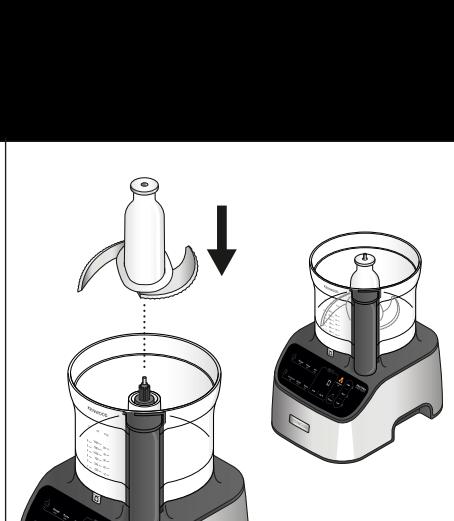
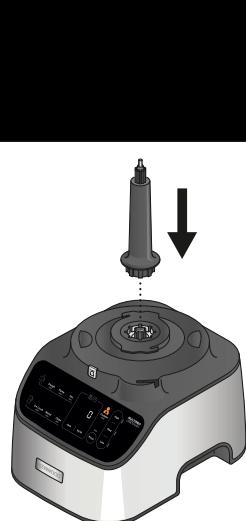
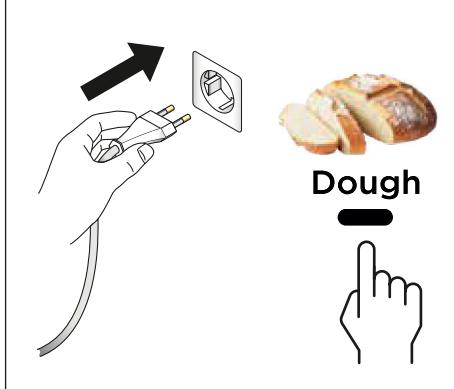
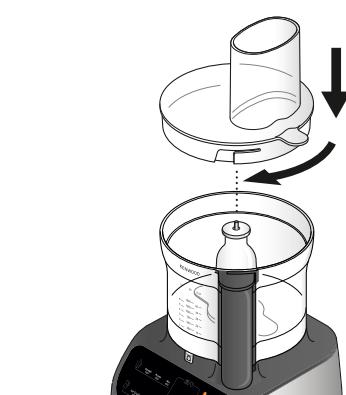
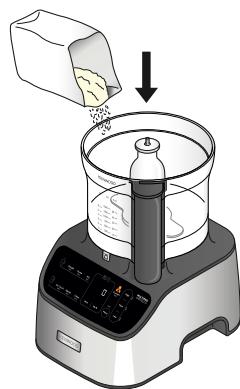
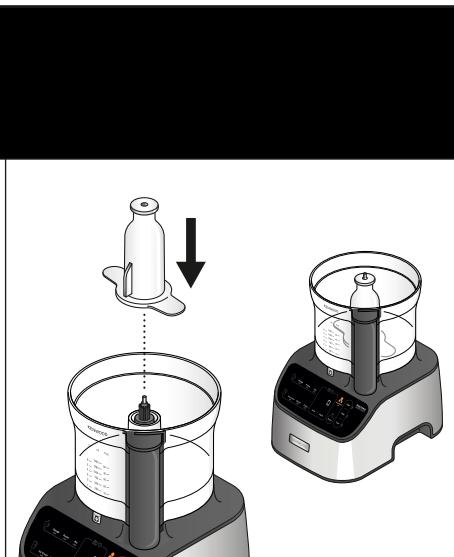
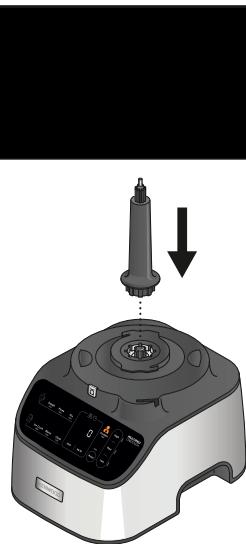
- ١ ضعي مكوناتك في الدورق.
- ٢ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
- ٣ ركبي ملحق المازج في وحدة الطاقة (الميتون).
- ٤ شغلي الجهاز عن طريق توصيله بالتيار الكهربائي.
- ٥ اضغط على أيقونة الإعداد المسيق الذي ترغبين في استخدامه. ملحوظة: حدي فقط الإعداد المسيق المتعلق بالملحق المركب (المازج).
- ٦ سيبدأ المؤقت في العد التنازلي إلى الصفر أثناء تشغيل الإعداد المسيق. سيتوقف الجهاز عند نهاية تسلسل الإعداد المسيق.
- ٧ لإيقاف المعالجة أثناء تشغيل الإعداد المسيق، اضغط على أحد الأزرار التالية:
  - زر الإعداد المسيق المصيء
  - أي إعداد مسيق آخر
  - زر السرعة المنخفضة/المتوسطة/العالية
  - زر التصفير
  - زر كجم/رطل



**ملاحظة هامة**

- ركبي دائمًا السلطانية والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب التغذية ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- أوقفي دائمًا تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.
- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.
- العجين - الوحدة مخصصة لتكوين كرة عجين فقط، وليس مخصصة لعجن العجين بشكل مستمر. بعد أن تتشكل كرة العجين، أخرجيها من الوحدة واعجنيها باليد.

- ١ ركبي محور الدوران في وحدة الطاقة (المotor).
- ٢ ثم ضعي السلطانية في وحدة الطاقة (المotor) وقومي بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٣ ركبي شفرة السكين فوق محور الدوران.
- ٤ أضيفي المكونات للسلطانية.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي - مع التأكيد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الآداة في مركز الغطاء العلوي.
- ٦ شغلي الجهاز عن طريق توصيله بالتيار الكهربائي.
- ٧ اضغطي على أيقونة الإعداد المسبق الذي ترغبين في استخدامه. ملحوظة: حدي فقط الإعداد المسبق المتعلق بالملحق المرکب (سلطانية جهاز تحضير الطعام).
- ٨ سيبدأ المؤقت في العد التنازلي إلى الصفر أثناء تشغيل الإعداد المسبق. سيتوقف الجهاز عند نهاية تسلسل الإعداد المسبق.
- ٩ لإيقاف المعالجة أثناء تشغيل الإعداد المسبق، اضغطي على أحد الأزرار التالية:
  - زر الإعداد المسبق المضيء.
  - أي إعداد مسبق آخر.
  - زر سرعة منخفضة/متوسطة/علية.
  - زر التصفير.
  - زر كجم/رطل.



# مفتاح الرموز

## محضرة الطعام - Express Prep

- ① عصا دفع الطعام
- ② أنبوب التغذية
- ③ الغطاء العلوي
- ④ السلطانية
- ⑤ محور دوران
- ⑥ وحدة الطاقة (المotor)
- ⑦ أقفال الأمان
- ⑧ مخزن السلك (في الخلف)
- ⑨ مفتاح تحكم الإعداد المسبق
- ⑩ زر التصفير
- ⑪ زر lb/kg (كغم/رطل)
- ⑫ مفتاح تحكم الوضع النضي
- ⑬ مفتاح تحكم السرعة
- ⑭ مفتاح تحكم الإعداد المسبق المخصص
- ⑮ شاشة العرض

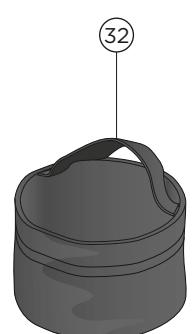
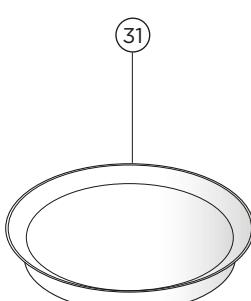
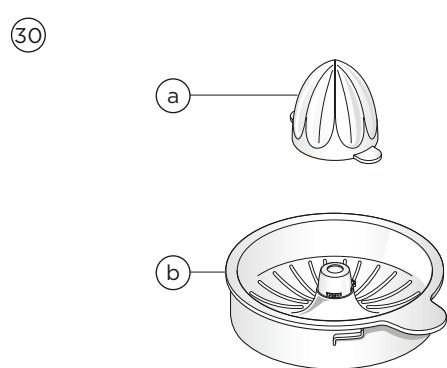
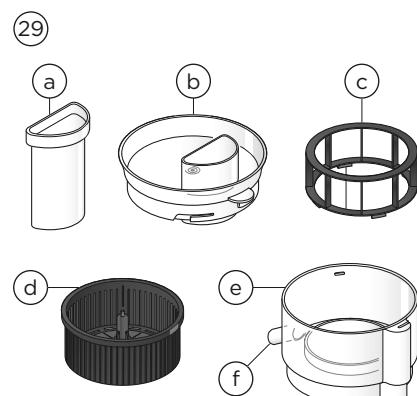
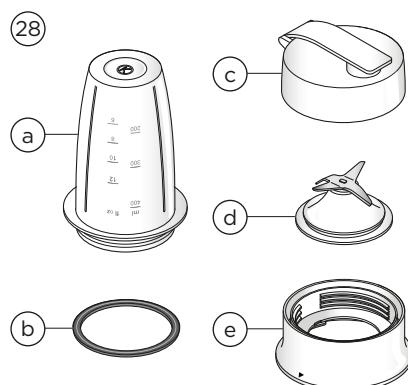
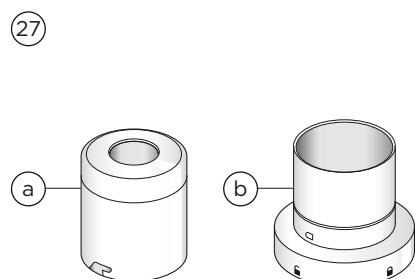
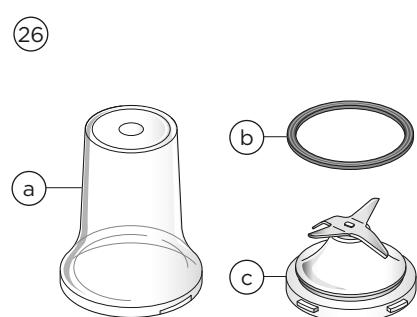
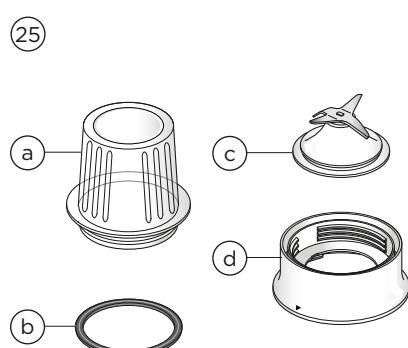
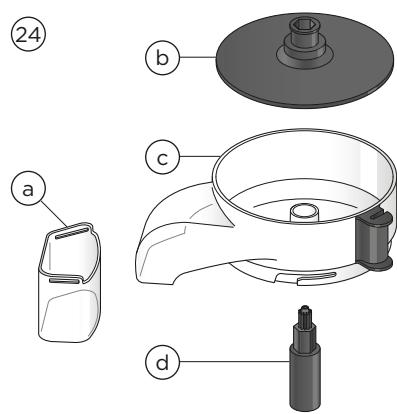
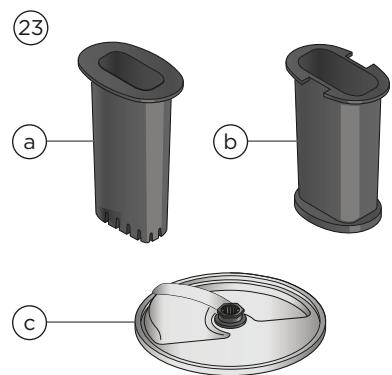
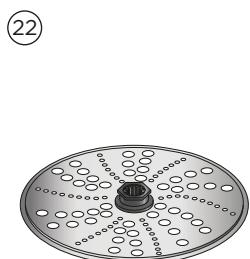
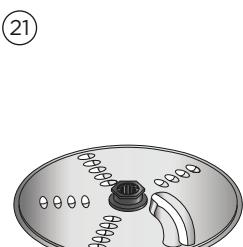
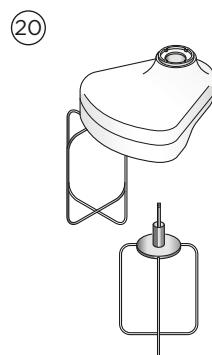
### ملحقات قياسية

- ⑯ شفرة السكين
- ⑰ اداة العجن
- ⑱ قرص القطبي الرفيع/القطبي الطولي (البشر) ٤ مم
- ⑲ المازج البلاستيكي
- ⓐ الغطاء العلوي المزود بفتحة إصافة المكونات بالتنقيط
- ⓑ دورق مع شفرة ثابتة.

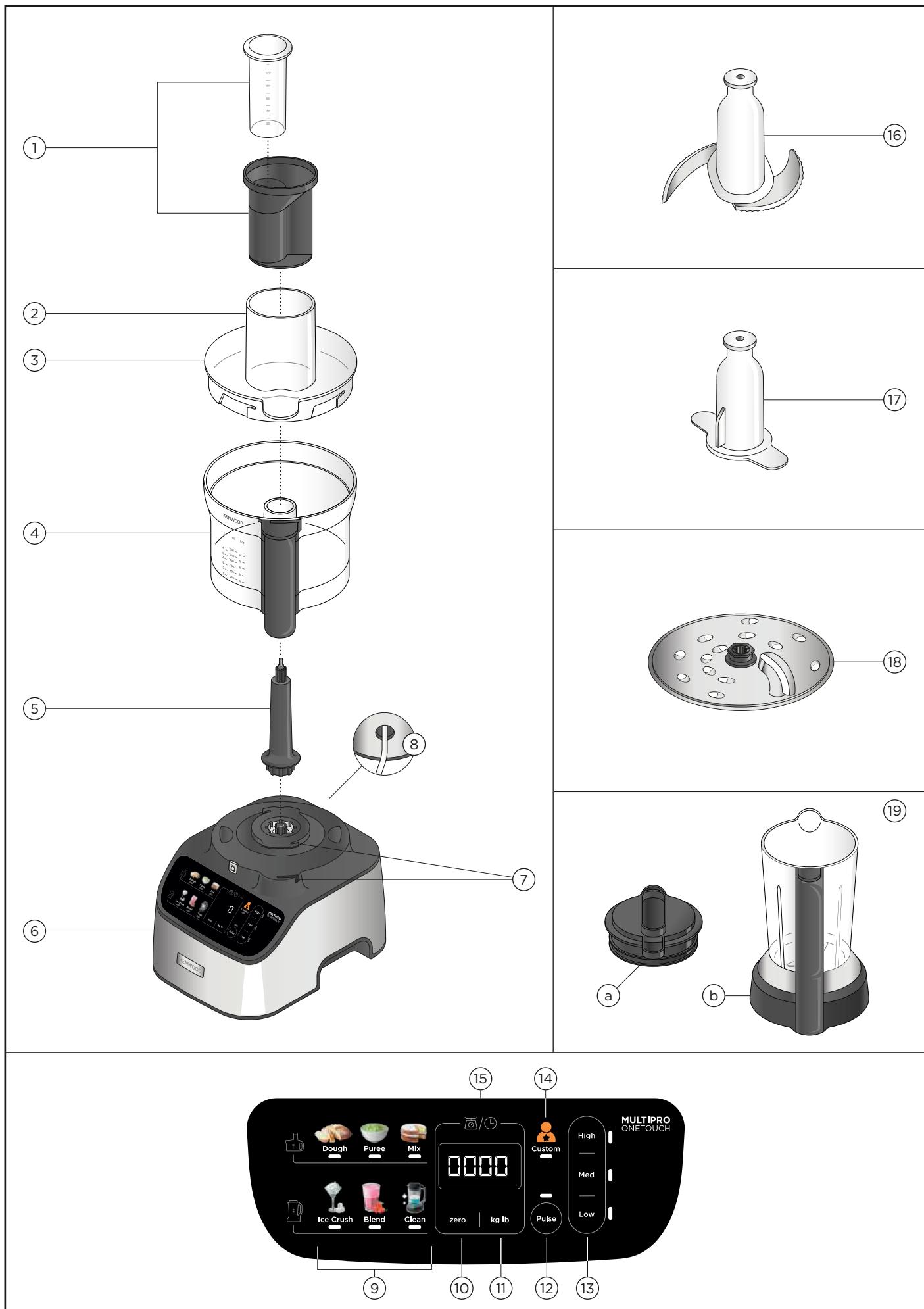
### ملحقات اختيارية (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ⑳ خفارة البيض الثانية
- ㉑ قرص القطبي الرفيع/القطبي الطولي (البشر) ٢ مم
- ㉒ قرص البشر الناعم جداً
- ㉓ Express Dice
- ㉔ Express Serve
- ㉕ Express serve
- ㉖ القطاعة/المطحنة الصغيرة الزجاجية
- ㉗ الوعاء
- ㉘ حلقة الإحكام
- ㉙ وحدة الشفرات
- ㉚ قاعدة وحدة الشفرات
- ㉛ القطاعة/المطحنة الصغيرة البلاستيكية
- ㉜ مطحنة الفرم
- ㉝ المازج الشخصي
- ㉞ غطاء التوزيع العلوي
- ㉟ رجاجة المازج
- ㉜ حلقة الإحكام
- ㉛ وحدة الشفرات
- ㉙ قاعدة وحدة الشفرات
- ㉜ مستخلص العصير
- ㉝ عصا دفع الطعام
- ㉞ الغطاء العلوي للعصارة
- ㉜ مزيل اللب
- ㉝ اسطوانة المصفاة
- ㉜ السلطانية
- ㉝ صنبور العصير
- ㉞ عصارة الموالح
- ㉝ مخروط العصر
- ㉜ المصفاة
- ㉞ سطح الوزن
- ㉝ حقيبة التخزين
- ㉞ الملعقة البلاستيكية

## في حالة التزويد داخل صندوق البيع



## قائمة الأجزاء





- أوقفي الوحدة وافصليلها قبل التنظيف. ادفعي أي سلك زائد إلى منطقة التخزين في الجزء الخلفي من وحدة الطاقة.
  - امسحي وحدة الطاقة (المotor) ورأس محور دوران الخفاقة بقطعة قماش مبللة (لا تستخدمي المواد الكاشطة)، ثم جففيها. تأكدي من خلو منطقة الغلق من بقايا الطعام.
  - لا تغمسي وحدة الطاقة (المotor) أو مجموعة الشفرات أو قاعدة المازج في الماء.
  - غسلانياً والغطاء العلوي وعصا دفع الطعام وجميع الملحقات/الأدوات ما عدا مجموعة الشفرات والمازج مناسبة للغسيل اليدوي أو في غسالة الأطباق.
  - يجب تنظيف مجموعة الشفرات وشطفها تحت الماء الجاري.
  - المازج ذو الشفرات الثابتة - لا تغسلي الأطباق أو تغمرني قاعدة المازج في الماء. املئيها بالماء الدافئ، ثم ركبي الغطاء العلوي، ثم شغلي الجهاز لمدة ٣٠-٢٠ ثانية أو استخدمي زر الإعداد المسبق الخاص بالتنظيف. أفرغيه، ثم اشطفيه. إذا كان ما يزال متتسحاً، استخدمي فرشاة، امسحية، ثم اتركيه حتى يجف في الهواء.
  - أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
  - توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأقراص التقاطيع - هذه الأجزاء حادة جداً.
  - قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستك. هذا أمر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستك او يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغير اللون.

- بالنسبة لوصفات المشروبات ذات الرغوة - يحظر مزج المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتل صلبة أثناء التجميد، ولكن هشيمها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق/الزجاجة.

### **أمان المازج الشخصي**

- لا تستخدمي الزجاجة إلا مع مجموعة الشفرات المرفقة.
- يحظر شرب أي سوائل ساخنة من السلطانية.
- عند تناول الشراب عبر الغطاء العلوي، توخي الحذر حيث يكون الشراب مصحوباً برغوة. قد تكون بعض التجارب ضرورية للوصول إلى النتيجة المرجوة لا سيما عند تجهيز أطعمة صلبة أو غير كاملة النضج حيث قد تجدين بعض من المكونات لا تزال غير مجهزة.
- لا ترمجي المكونات المجمدة أو مكعبات الثلاج بدون إضافة سائل.
- يحظر مزج المكونات الجافة (على سبيل المثال، التوابل والمكسرات) كما يحذر تشغيل مازج المشروبات فارغاً.
- يحظر تركيب مجموعة الشفرات على وحدة الطاقة (المotor) بدون تركيب الغطاء العلوي.

### **أمان ملحقات المطحنة**

- يحظر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (المotor) بدون تركيب وعاء الطحن/الغطاء العلوي.
  - يحظر فك وعاء الطحن/الغطاء العلوي عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
  - لا تلمسي الشفرات الحادة - ابعدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
  - يحظر 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.
- المفرمة / المطحنة الصغيرة**
- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

### **مطحنة الفرم**

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

### **مستخلص العصير**

- لا تستخدمي العصارة إذا كانت المصفاة أو الغطاء العلوي للعصارة أو السلطانية تالفة أو بها شقوق واضحة.
- شفرات القطع على قاعدة اسطوانة المصفاة حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع الاسطوانة وتنظيفها.
- استخدمي عصا دفع الطعام المرفقة فقط. يحظر وضع أصابعك في أنبوب التغذية. افصلي الجهاز قبل فك أنبوب التغذية.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري إلى أن يتوقف المصفاة.

### **ملحق Express Dice/Express Serve والأقراص**

- شبكة التقطيع والأقراص حادة للغاية؛ تعاملى معها بحذر عند التركيب والإزالة والتنظيف. امسكي الجهاز دائمًا من خلال المقابض بعيدًا عن حافة التقطيع عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية. استخدمي عصا دفع المكونات المرفقة فقط.
- لا تستخدمي القوة المفرطة لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية - فقد يؤدي ذلك إلى تلف الملحق.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري إلى أن يتوقف القرص تماماً.
- لا تصبى السوائل الساخنة إلى أسفل خلال أنبوب التغذية.
- لا تستخدمي الأطعمة المجمدة.

### **ملحق Express Serve**

- تجنبي ملامسة الأجزاء المتحركة. ضعي أصابعك خارج فتحة مخرج الطعام.
- لا تشغلي الجهاز عند استخدام القطاععة أو الأقراص بدون تركيب سطح الرفع. إذا لم يتم تركيب سطح الرفع فسوف تتجمع الأطعمة تحت قرص التقطيع ولا تخرج من مخرج الطعام، مما يؤدي إلى تلف الملحق.
- عصارة الموالح غير مصممة للاستخدام مع Express Serve. استخدمي عصارة الموالح دائمًا مع السلطانية الرئيسية.

### **استهلاك الطاقة**

- يتحول تلقائياً إلى وضع الاستعداد بعد: 12 دقيقة.
- وضع الاستعداد: ٣ ، واط.

### **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 تسميات الاتحاد الأوروبي 1935/2004 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

### **قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي**

- تأكدي من تمايز مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

### **هام - المقابس والمتصهر الكهربائي**

- اللوان الأسلاك الموجودة في السلك الكهربائي هي كالتالي:

أزرق = متعادل

بني = كهرباء حية

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

في حالة الحاجة إلى استبدال المقابس 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 المقابس 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 مقابس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. إذا تم إدخال قابس غير قابل لإعادة التمديد عن غير قصد في مخرج المقابس، فقد قد ينشأ خطأ حدوث صدمة كهربائية.

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

## لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- انزععي جميع العبوات والملصقات والأفلام الواقية.
- لأنسباب 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. أمسكي اجلهاز دائمًا من خلال المقبض الموجود في الأعلى، بعيدًا عن حافة التقطيع، عند التعامل مع شفرات التقطيع الوعاء، وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- توخي الحذر في حالة سكب السائل الساخن في جهاز تحضير الطعام أو المازج فقد يتم إخراجه من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- يحظر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تتجاوزي الساعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول الاستخدام.
- لا تستخدمي الجهاز لأ زمن أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

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

- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقipض - حيث قد ينكسر المقipض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلي سكين التقطيع دائمًا قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقى على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية ودورق المازج ودورق المازج أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي. إذا كان من اللازم دفع الطعام إلى أسفل استخدامي أداة مناسبة مثل الملعقة البلاستيكية.
- قومي دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي إذا ترك دون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكك أو التنظيف.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمي دائمًا عصا دفع المكونات المزودة.
- تحذير: قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو المازج أو المطحنة الاستخدامات عن وحدة الطاقة (المotor):
  - أوقفي الوحدة:
  - أوقفي تشغيل الجهاز:
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة:
- لا تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام. لإيقاف الجهاز، اضغطي إما على السرعة الأخيرة المحددة أو على أي زر من أزرار الضبط المسبق أو أحد أزرار الوزن.
- سيتألف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- يحظر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- يحظر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحظر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتسلیي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضًا بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيدًا 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 منفهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي 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 ملحق القطاعات/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملًا أقل.

### أمان المازج/المازج الشخصي

- لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- **مخاطر التعرض لحرق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى دورق/زجاجة المازج قبل المزج.
- توخي الحذر دائمًا عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاص بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- يحظر تشغيل المازج فارغاً.

- لسلامتك
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
- العناية والتنظيف
- قائمة الأجزاء
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - الإعدادات المسقة
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
  - الوصفات
- الإعداد المسيق المخصص
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - شفرة السكين، وأداة العجن، والخفاقة المزدوجة
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
  - الوصفات
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - الأقراص
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - ملحق التقطيع السريع
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
- لاستخدام جهاز Express Serve تحضير الطعام - ملحق
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - ملحق عصارة الموالح
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المطحنة الزجاجية
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
  - الوصفات
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المطحنة الزجاجية
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - مطحنة الفرم
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المازج الشخصي
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - المازج البلاستيكي
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
  - الوصفات
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - مستخلص العصير
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - مخطط الاستخدام
- لاستخدام جهاز تحضير الطعام - الوزن
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
  - حقيقة التخزين
  - الصيانة ورعاية العملاء
  - دليل اكتشاف المشكلات وحلها

made in China

**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

