

KENWOOD

TYPE: KHC30 Attachments

3/3 Instructions

3/3 Istruzioni

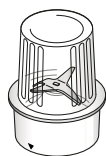
3/3 Instrucciones

3/3 Bedienungsanleitungen

3/3 Gebruiksaanwijzing

3/3 Instrukcja obsługi

3/3 Instruções



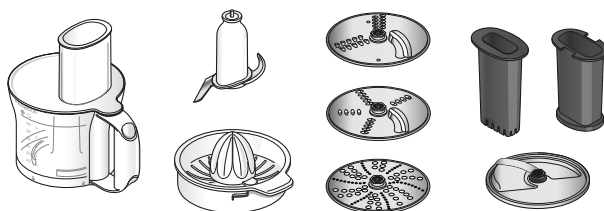
KAP10A.000GY



KAP20A.000GY



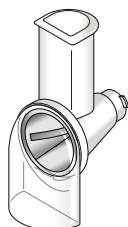
KAP30A.000GY



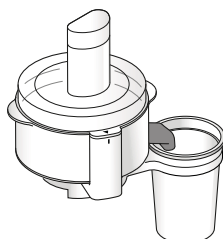
KAP45A.000GY



KAP50A.000GY



KAP70A.000GY



KAP80A.000GY



KAP90A.000GY

English

2 - 33

عربي

٦٦ - ٣٤

English

● Important Safety Information	3-6
● Care and Cleaning	7-8
● Parts List	9-11
● To Fit and Remove Outlet Covers	12
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	12
● To Use Your Chopper/Mill (if supplied)	13-14
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	13
○ Usage Chart	14
● To Use Your Blender (if supplied)	14-15
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	14-15
○ Usage Chart	15
● To Use Your Grinding Mill (if supplied)	16-17
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	16
○ Usage Chart	17
● To Use Your Food Processor and Citrus Juicer (if supplied)	17-20
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	17-19
○ Usage Chart	20
● To Use Your Dicing Attachment (if supplied)	21-22
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	21-22
○ Usage Chart	22
● To Use Your Blend-Xtract 2GO (if supplied)	23-24
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	23-24
○ Usage Chart	24
● To Use Your Roto Food Cutter (if supplied)	25-26
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	25
○ Usage Chart	26
● To Use Your Juicer Extractor (if supplied)	26-29
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	26-28
○ Usage Chart	29
● To Use Your Food Mincer (if supplied)	30-31
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	30-31
○ Usage Chart	31
● Service and Customer Care	32
● Troubleshooting	33

Important Safety Information


- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and the plastic blade covers. Wash the parts: see 'Cleaning' (refer to chart **N**).
- 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.
- Turn the speed control to 'O' (OFF) position and unplug:
 - before fitting or removing outlet covers/tools/attachments;
 - after and when not in use;
 - before cleaning.
- Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the containers and during cleaning.
- Never exceed the maximum quantities and speeds 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 OperationTime	Rest Period Between Operations
Blender/Blend-Xtract 2GO	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Chopper/Mill	30 secs	
Grinding Mill	90 secs	
Food Mincer	10 mins	

- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments. Never put your hand/fingers in the hinge mechanism.
- **Never** leave the Stand Mixer unattended when it is operating.
- **Never** use a damaged attachment. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care' section.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using the drive outlets.
- **Never** use an unauthorised attachment or more than one attachment at a time.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- **Do not** move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- **Do not** operate your appliance near the edge of a work surface.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- 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.


Attachment General Safety

-  **DO NOT** process hot ingredients.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the food processor bowl, mill, goblet or before blending.
- Keep hands and utensils out of the blender and food processor bowl whilst connected to the power supply.
- The appliance will not operate if the attachments are not correctly fitted.
- The processing of hard spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The rated power is based on the Compact Chopper/Mill attachment. Other attachments may draw less power.
- Should excessive vibration occur when using an attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- Attachments will be **damaged** and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.

Blender/ Blend-Xtract 2GO attachment

- **Never** fit the blade unit to the power unit without the blender goblet/bottle fitted.
- **KAP20A.000GY** - The skirt on the bottom of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet/bottle with the blade assembly supplied.
- **Never** run the blender empty.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing; break it up before adding to the goblet/bottle.
- **Do not** process spices such as cloves, dill and cumin seeds as they may damage the plastic parts.
- **Do not** use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- **Never** blend more than the maximum marked on the goblet/bottle - less for frothy liquids such as milk shakes.
- **Never** blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.

Blend-Xtract 2GO attachment

-  **The bottle is only suitable for use with cold ingredients. Do not process hot ingredients.**
- **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.
- When adding frozen ingredients (i.e. frozen fruit, yoghurt, ice cream or ice) do not blend more than 60g or 3 ice cubes.
- **Never** blend dry ingredients (e.g. spices, nuts) or run the blender empty.
- Some liquids increase in volume and froth during blending e.g. milk, so do not overfill and ensure the blade assembly is correctly fitted.

Food Processor

- Before removing the lid from the food processor bowl switch off and wait until the blade or discs have completely stopped.
- The knife blade and discs are extremely sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **When slicing/grating do not let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.**
- **Do not** exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.
- **Always** remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- **Never** use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **Do not** use the lid to operate the food processor, always use the speed control.

Dicing Attachment

- The cutting grid and disc 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 cutting disc.
- **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 wait until the cutting disc has completely stopped.
- Do not pour hot liquids down the feed tube.

Food Mincer

- Remove the tool guard before using the food mincer attachment.
- **Always** ensure bones and rind etc. are removed from the meat before mincing.
- Thaw frozen food thoroughly before mincing.
- When mincing nuts, only feed a few down at a time and allow the scroll to pick them up before adding any more.

- **Always** use the mincer pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube.
- **Warning** – the cutting blade is sharp, handle with care both in use and when cleaning.
- **Ensure** the attachment is secured in position before switching on.
- **Do not** wash any part in the dishwasher. Never use a soda solution.
- Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.

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 are very sharp, take care when handling and cleaning the filter.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either adjust the speed or stop the machine, unplug and clear any pulp from the drum (the juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).

Chopper and Grinding Mill

- **Do not** touch sharp blades. Keep the blade assembly away from children.
- Before removing the mill from the machine:
 - switch off;
 - wait until the blades have completely stopped;
 - take care not to unscrew the jar/lid from the blade assembly.
- Only use the jar/lid and blade assembly with the base supplied.
- **Never** fit the blade assembly to the machine without the jar/lid fitted.
- **Do not** process hard spices such as dried Turmeric root as they may damage the blade.

Roto Food Cutter

- Remove the tool guard before using the attachment.
- **Never** put your fingers in the feed tube. Only use the pusher supplied with the roto food cutter attachment.
- **Do not** use excessive force to push the food down the feed tube - you could damage your attachment.
- Handle the cutting cones with care, they are extremely sharp.


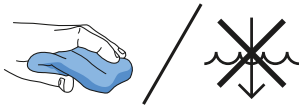
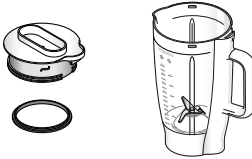

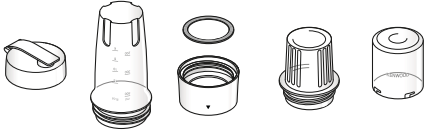
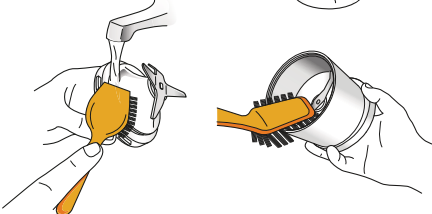
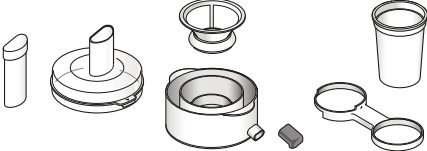

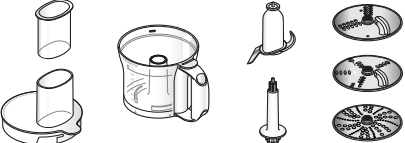

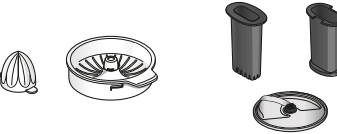
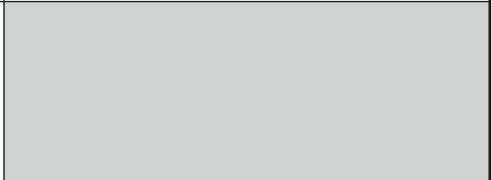

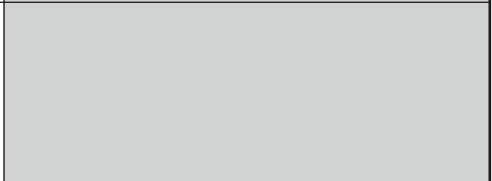
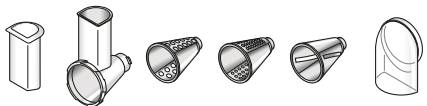

Refer to your main stand mixer instruction manual for additional safety warnings.

Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Dismantle attachments fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Some foods, e.g. carrot, will discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.
- **Handle the blades, cutting cones and discs with care – they are extremely sharp.**

Power Unit

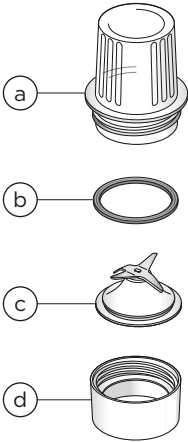
- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

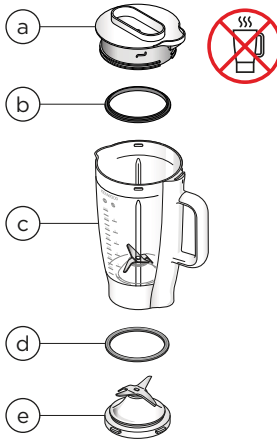
Parts List

* If supplied

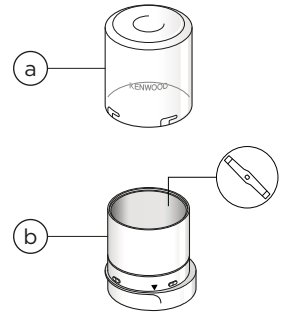
*KAP10A.000GY



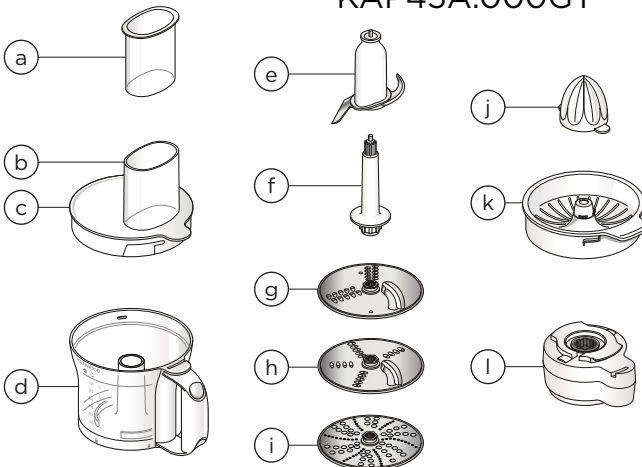
*KAP20A.000GY



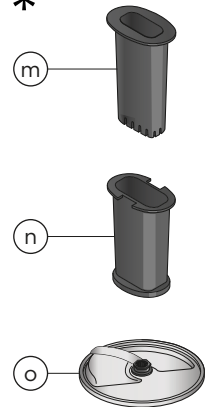
*KAP30A.000GY



*KAP45A.000GY



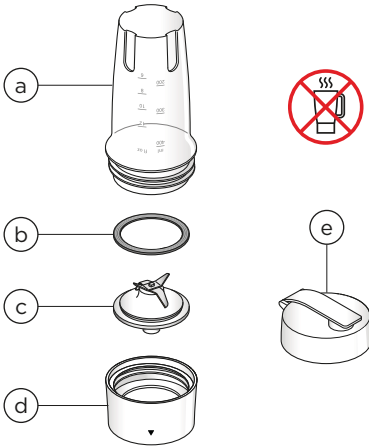
*



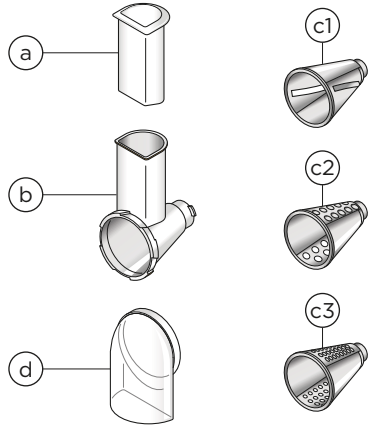
Parts List (Continued)

* If supplied

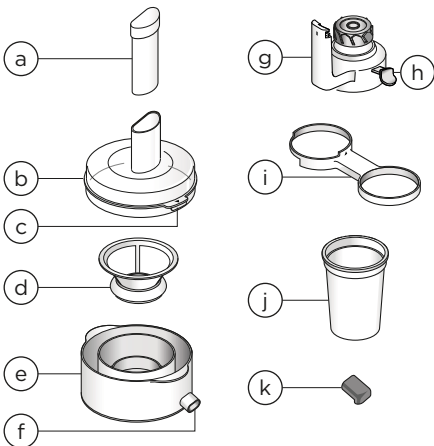
*KAP50A.000GY



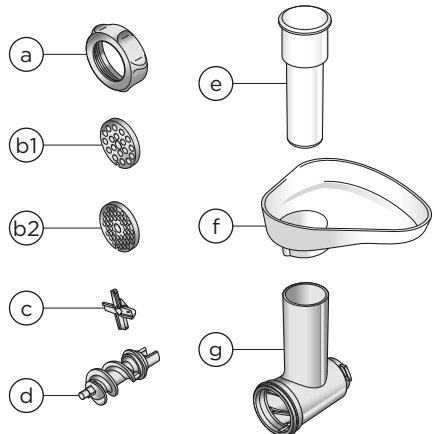
*KAP70A.000GY



*KAP80A.000GY



*KAP90A.000GY



1 Chopper/Mill (KAP10A.000GY)

- a. Jar
- b. Sealing Ring
- c. Blade Unit
- d. Base

2 Blender (KAP20A.000GY)

- a. Lid with Liquid Drip Hole
- b. Lid Seal
- c. Goblet
- d. Blade Unit Sealing Ring
- e. Blade Unit

3 Grinding Mill (KAP30A.000GY)

- a. Lid
- b. Mill Blade Assembly

4 Food Processor and Citrus Juicer (KAP45A.000GY)

- a. Pusher
- b. Feed Tube
- c. Lid
- d. Bowl
- e. Drive Shaft
- f. Knife Blade
- g. Thick Slicing/Grating Disc
- h. Thin Slicing/Grating Disc
- i. Extra Fine Grating Disc
- j. Cone
- k. Sieve
- l. Gear Box

Dicing Attachment (if supplied)

- m. Dicing Pusher
- n. Dicing Grid
- o. Dicing Disc

5 Blend-Xtract 2GO (KAP50A.000GY)

- a. Bottle
- b. Sealing Ring
- c. Blade Assembly
- d. Base
- e. Dispensing Lid

6 Roto Food Cutter (KAP70A.000GY)

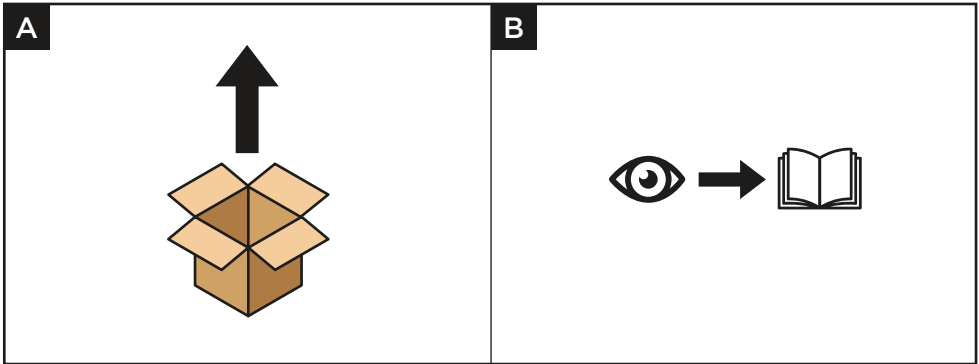
- a. Pusher
- b. Body and Feed Tube
- c. Cutting Cone
 - c1. Slicing
 - c2. Coarse Grate
 - c3. Fine Grate
- d. Guard/Cone Retainer

7 Juice Extractor (KAP80A.000GY)

- a. Pusher
- b. Lid
- c. Lid Interlock Tab
- d. Filter
- e. Pulp Container
- f. Juice Outlet (spout)
- g. Base Unit
- h. Pulp Container Release Lever
- i. Beaker Holder
- j. Beaker
- k. Spout

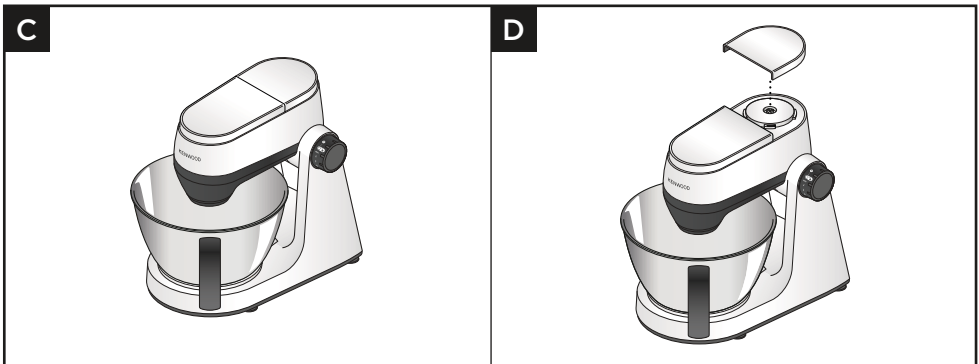
8 Food Mincer (KAP90A.000GY)

- a. Ring Nut
- b. Screens
 - b1. Medium Screen (If Supplied)
 - b2. Coarse Screen (If Supplied)
- c. Cutter
- d. Scroll
- e. Pusher
- f. Tray
- g. Body



To Fit and Remove Outlet Cover

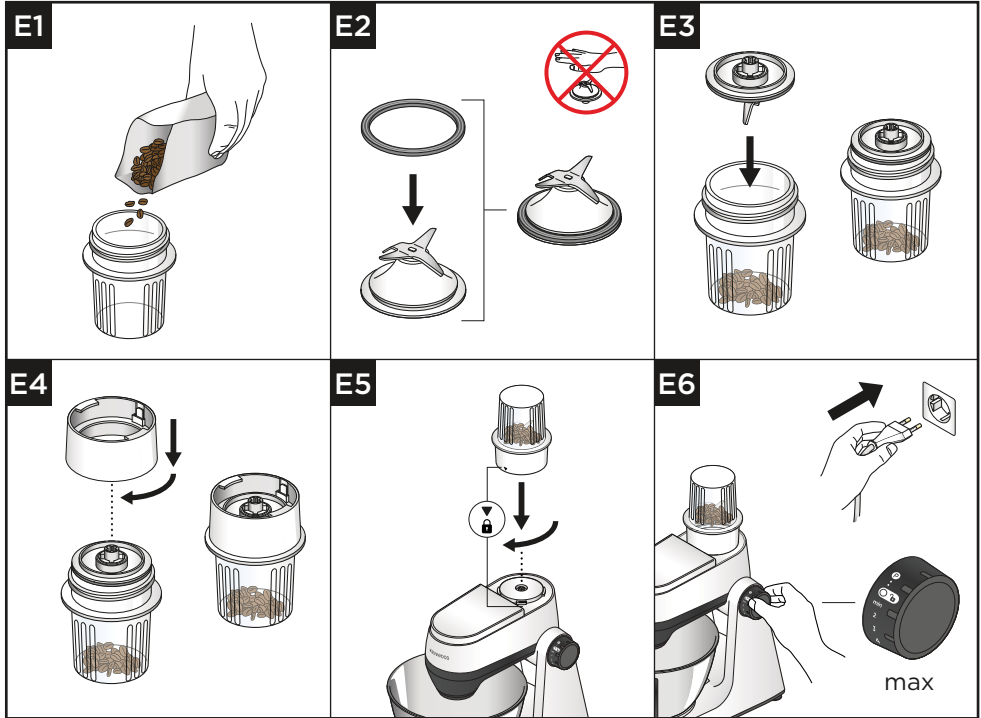
Usage Diagrams and Usage Instructions



- 1 Lift off the high speed outlet cover.

To Use Your Chopper/Mill (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions









IMPORTANT

- **Do not** process hot ingredients allow to cool before processing.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

- 1 Put your ingredients into the jar.
- 2 Ensure the sealing ring is correctly fitted on the blade unit. Leaking will occur if the seal is not fitted correctly.
- 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the base onto the jar until it is finger-tight.
- 5 Place the mill onto the outlet with the arrow on the mill base towards the back of the machine. Turn the mill clockwise to lock firmly into place until the two arrows align .
- 6 Switch on to maximum speed.

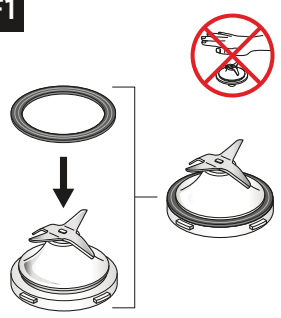
Usage Chart

	 MAX		 (Secs)
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30
	50 g	Max	30

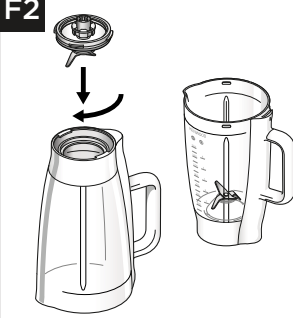
To Use Your Blender (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions

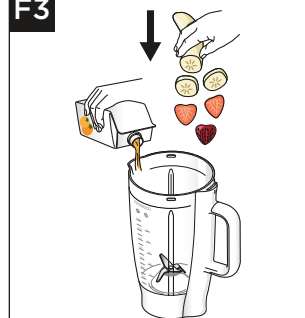
F1



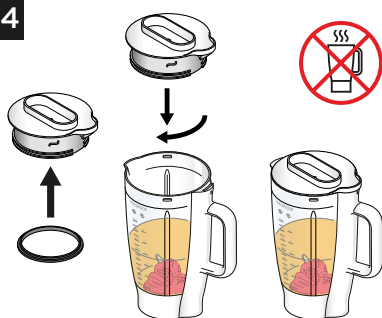
F2



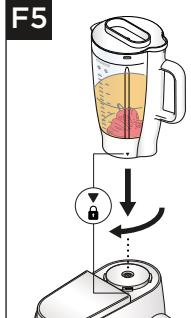
F3



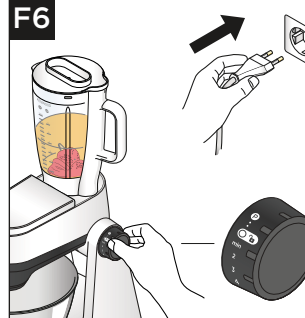
F4



F5



F6



IMPORTANT

- **Do not** process hot ingredients
- Leaking will occur if the seals are damaged or incorrectly fitted.
- Never blend frozen ingredients that have formed a solid mass.
- Never blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.

- 1 Fit the sealing ring into the blade assembly - ensuring the seal is located correctly.
- 2 Hold the underside of the blade assembly and insert the blades into the goblet, turn clockwise until it is secure.
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the seal onto the blender lid, ensuring that the seal is located correctly.
- 5 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks.
- 6 Place the blender onto the high speed outlet and turn clockwise to lock firmly in place.
- 7 Switch on to maximum speed.




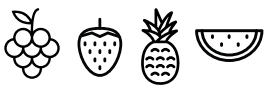
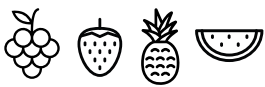

Hints and Tips

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, add oil slowly through the dripper hold in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.

Smoothies

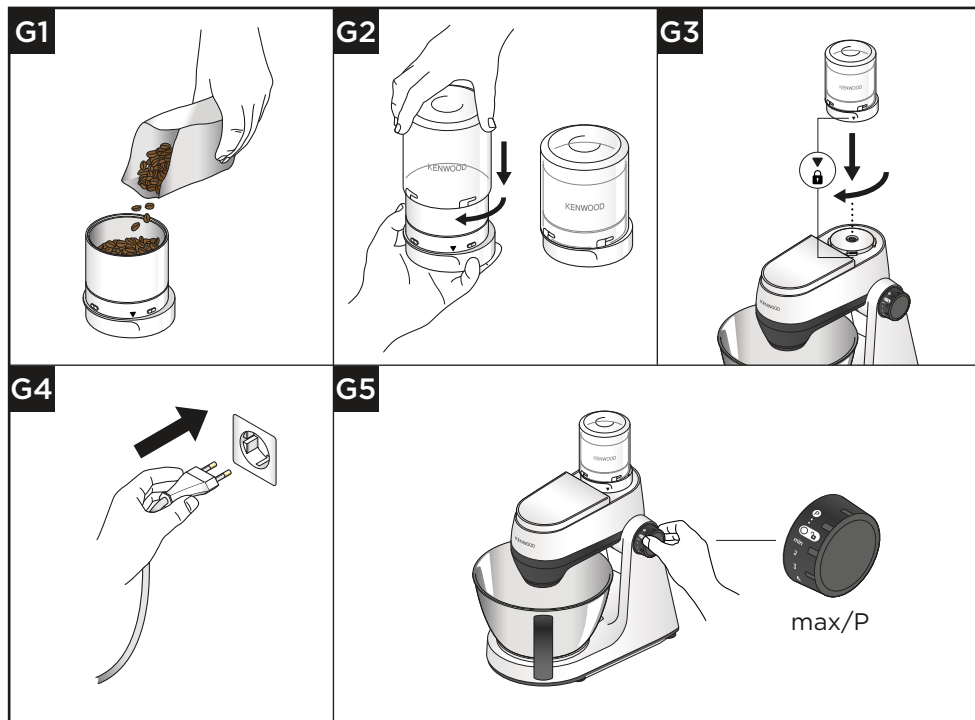
- Add liquid first.
- Allow frozen ingredients to thaw for 15 minutes before placing in the blender.

Usage Chart

	 MAX		 (Secs)
 4-8°C	1.5 L	Max	30-60
 Carton icon	1.2 L	Max	15-30
 Snowflake icon 20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

To Use Your Grinding Mill (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT




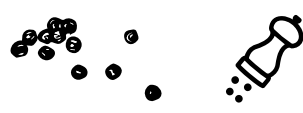


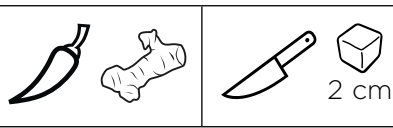


- Do not process dried turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.

- 1 Place your ingredients into the blade assembly.
- 2 Fit the lid and turn clockwise to lock.
- 3 Place the mill onto the high speed outlet and turn clockwise to lock.
- 4 Plug in the appliance.
- 5 Select maximum speed or use the pulse (P).

Hints and Tips

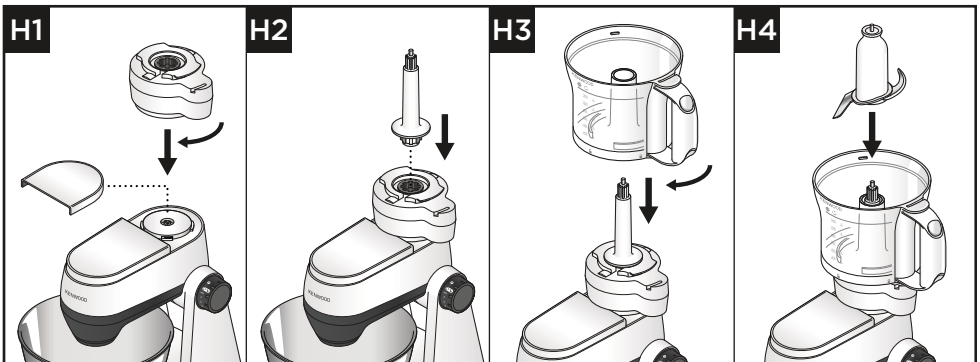
- For optimum performance when processing spices do not process more than 50g at a time.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Cut ginger and coconut into small pieces before processing.

Usage Chart

	 MAX		 (Secs)
	50 g	Max	30-90
	50 g	Max	15-30
	50 g	P	10-15
	30 g	Max/P	10
	30 g	Max/P	20-30
	50 g	Max/P	20-30

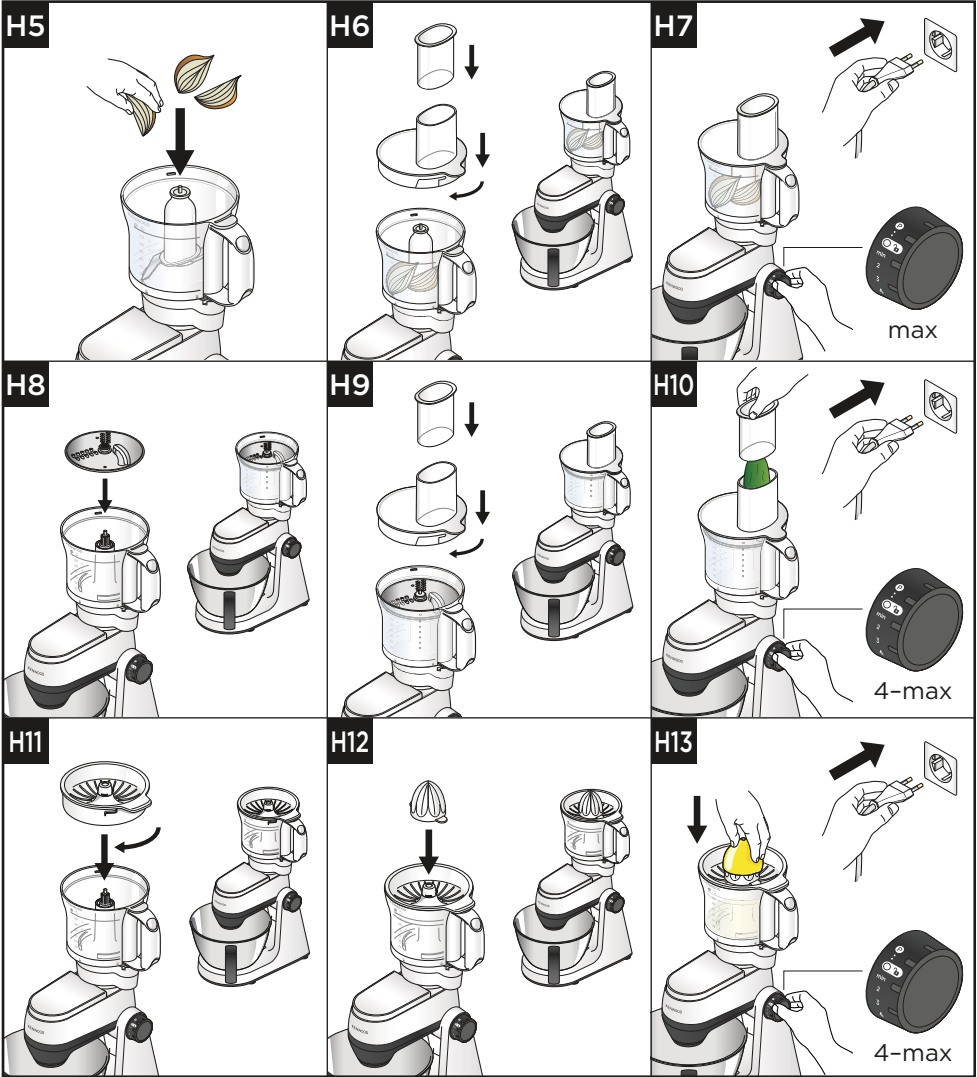
To Use Your Food Processor and Citrus Juicer (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



To Use Your Food Processor and Citrus Juicer (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

- The knife blade and cutting section of the discs are sharp so always handle with care.
- **Do not** use knife blade to chop ice cubes or other hard foods such as spices, they may damage the attachment.
- If adding almond essence or flavouring avoid contact with plastic as this may stain.
- **Do not** let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.
- **Do not** exceed the 'MAX' capacity level on the bowl.
- The citrus juicer attachment can only be used in conjunction with the food processor bowl.

- 1 Place the gear box onto the high speed outlet and turn clockwise until it locks into position.
- 2 Place the drive shaft onto the gear box.
- 3 Place the bowl over the drive shaft and lower onto the gear box, turn clockwise to lock into position.
- 4 Fit either the knife blade, one of the discs or the citrus juicer.
- 5 Fit the lid (when using the knife blade and discs only).

Discs

- 1 Put the food into the feed tube.
- 2 Switch on and push the ingredients down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.

Citrus Juicer

- 1 Fit the sieve into the bowl and turning clockwise to ensure that the tab on the rim locks into the bowl handle.
- 2 Fit the cone over the centre of the strainer, turning until it drops all the way down.
- 3 Cut the fruit in half. Switch to speed 3 and press the fruit onto the cone.

Hints and Tips - Knife Blade

- Cut meat, bread and vegetables into 2cm cubes before processing.
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Take care not to over process when using the knife blade.




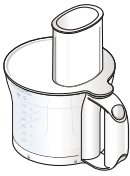






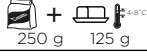


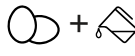










Hints and Tips - Discs

- When using the reversible discs ensure that the required cutting side is uppermost.
- Use fresh ingredients.
- Do not cut food up too small. To stop food slipping over during processing fill the width of the feed tube.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After use there will always be a small amount of waste on the disc or in with the food.

Hints and Tips - Citrus Juicer

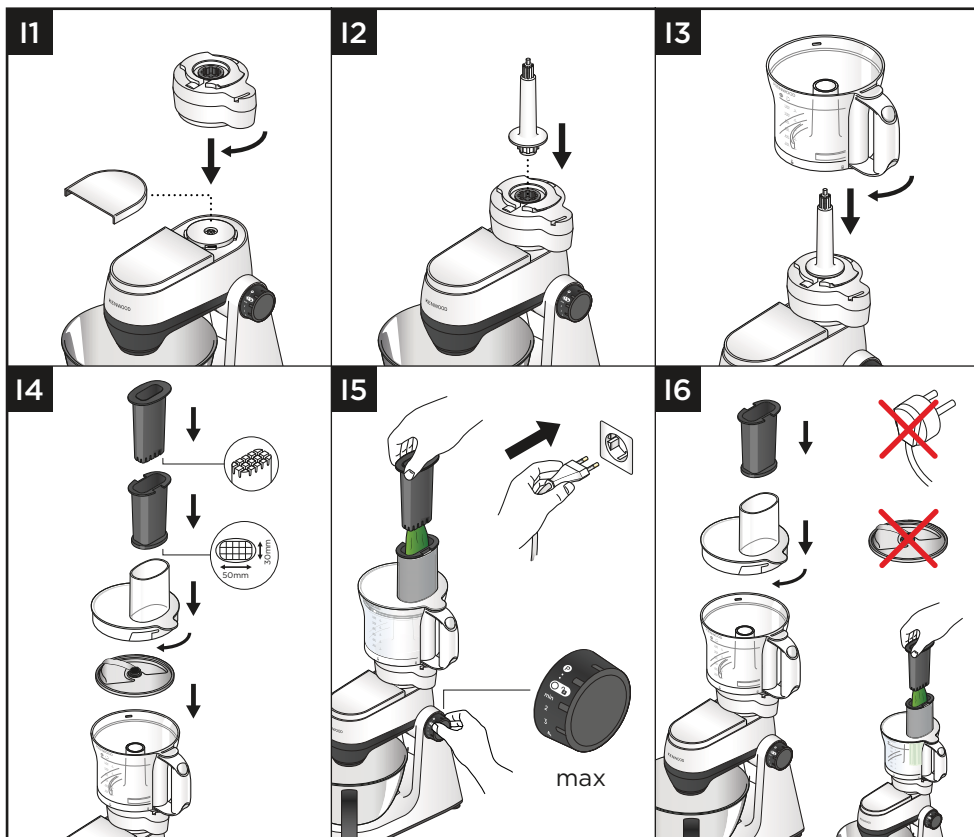
- For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
- To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
- When juicing large quantities, empty the sieve regularly to prevent the build up of pulp and seeds.
- Empty the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

Usage Chart

		 MAX		 (Secs)
 		20-50 g	Max	10-20
		400 g 2 cm	Max	15-30
		250 g 1/4	Max	5-10
		250 g	Max	15-30
		 250 g + 125 g 85 ml H ₂ O	Max	10
				10-20
		800 g	Min-Max	10-20
	 x4 360 g	Max	1-2	
 		 Max	Max	-
			4	
			Max	
		1 kg	Min-3	-

To Use Your Dicing Attachment (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

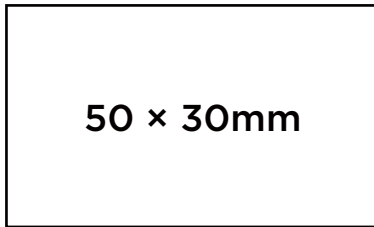
- The dicing disc is designed only to be used with the dicing attachment.
- The dicing pusher should only be used with the dicing grid. Using it without the dicing grid fitted will result in damage to the bottom of the pusher.
- Foods such as cheese, ham and chorizo will clog in the grid so are not recommended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

- 1 Place the gear box onto the high speed outlet and turn clockwise until it locks into position.
- 2 Place the drive shaft onto the gear box.
- 3 Place the bowl over the drive shaft and lower onto the gear box, turn clockwise to lock into position.
- 4 Fit the dicing disc over the drive shaft.

- 5 Fit the lid.
- 6 Fit the dicing grid into the feed tube
- 7 Switch on and use the dicing pusher to process items through the dicing grid.
- 8 The express dice can also be used to produce French Fries, Crudities and batons.
- 9 Fit the dicing grid without the dicing disc.
- 10 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. If food is too hard to push through the grid cook for approximately 10-15 minutes, then allow to cool in a refrigerator before processing.
- 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:







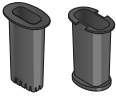




- Always remove hard skins, stones, pips and seeds etc., from food before processing.

Note:

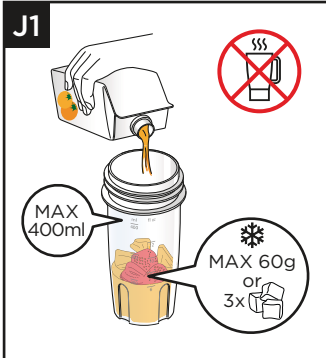
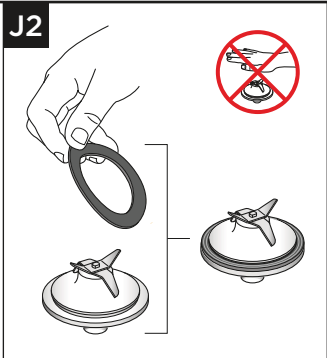
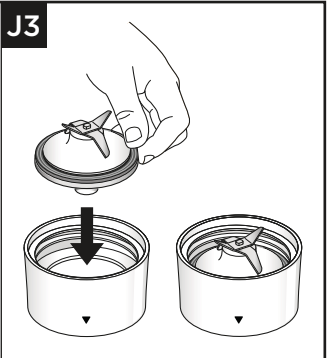
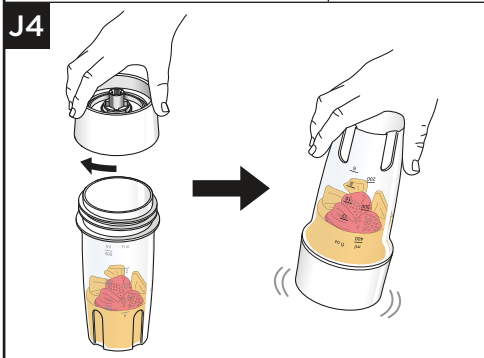
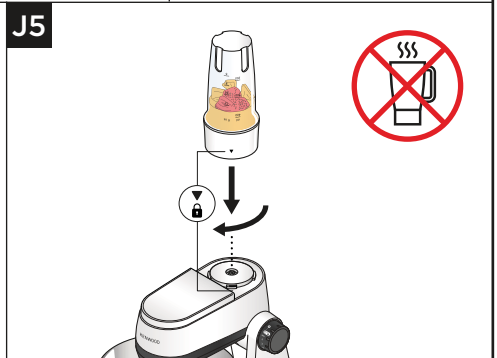
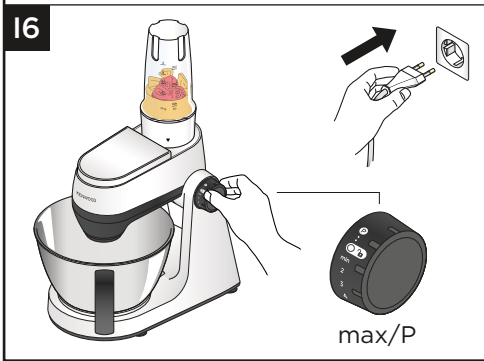
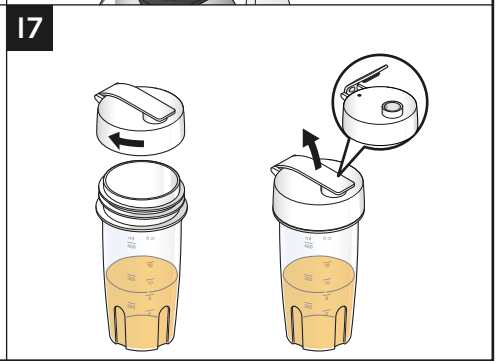
- Due to the various sizes and shapes of foods, the diced results will contain some misshapen pieces, this is normal.
- To clean the dicing grid, use the end of the pusher to dislodge any food which may become trapped in the dicing grid.

Usage Chart

		 MAX		 (Secs)
		Max — 	Max	5-30
		Max — 	N/A	N/A

To Use Your Blend Xtract 2GO (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions

J1  <p>MAX 400ml</p> <p>MAX 60g or 3x</p>	J2 	J3 
J4 	J5 	
J6  <p>max/P</p>	J7 	

IMPORTANT




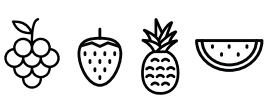

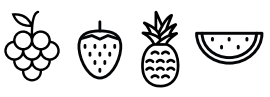

- **Do not** blend frozen ingredients without liquid.
- Leaking will occur if the sealing ring is damaged or incorrectly fitted.
- **Never** blend frozen ingredients that have formed a solid mass.
- **Never** blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.

- 1 Add ingredients to the bottle up to the 400ml mark.
- 2 Fit the sealing ring to the blade assembly.
- 3 Fit the blade assembly into the base and secure into place.
- 4 Turn the blade assembly upside down and lower it into the bottle.
- 5 Screw the blade assembly onto the bottle until finger tight.
- 6 Place the Blend-Xtract 2GO onto the outlet and turn clockwise to lock firmly into place.
- 7 Switch to maximum speed

Hints and Tips

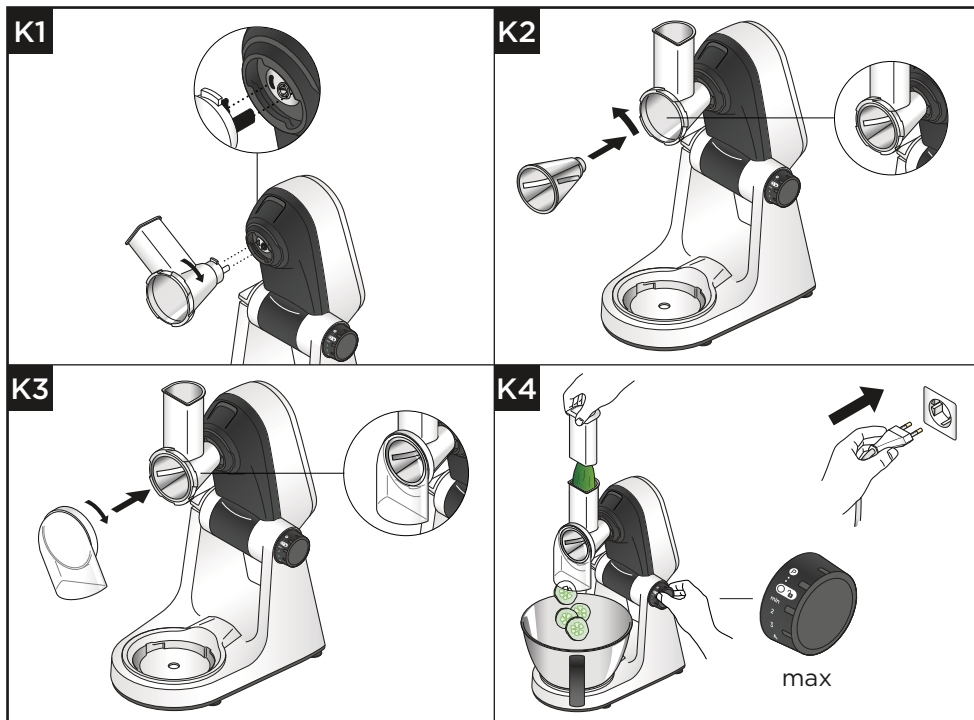
- Note that when the bottle is filled to max capacity (400ml), this is approximately two servings.
- For best blending performance always add ice/frozen ingredients to the bottle first.
- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse 'P' to ensure all ingredients are thoroughly blended.
- 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)
  4-8°C	400 ml	Max	30-60
 	400 ml	Max	15-30

To Use Your Roto Food Cutter (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions






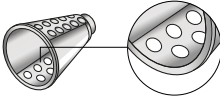
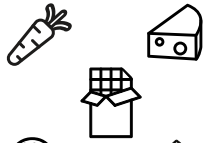
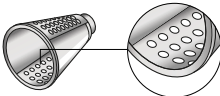
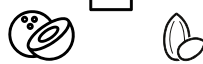


IMPORTANT

- Handle the cutting cones with care, they are extremely sharp.
- **Do not** touch moving parts.
- If already fitted, remove the tool guard before assembling the attachment.

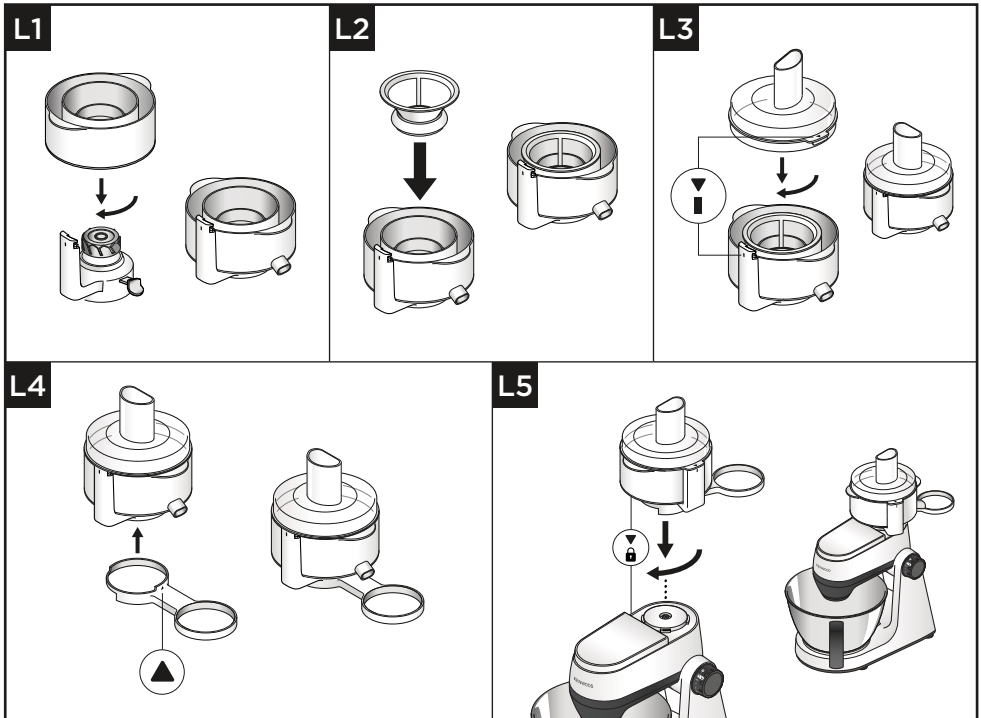
- 1 Raise the mixer head. Ensure that the high speed outlet cover is fitted.
 - 2 With the attachment body in the position shown - align the drive tabs on the end of the attachment with the corresponding slots in the drive outlet.
 - 3 Fit the required cone - turn anti-clockwise to lock in place.
 - 4 Attach the cone retainer - align the notch with the cut out in the body. Turn clockwise to lock in position.
 - 5 Fit the mixing bowl or place a suitable bowl under the outlet.
 - 6 Place the food in the feed tube and use MAX speed. Gently push down with the pusher.
- Note: the pusher will only fit one way.

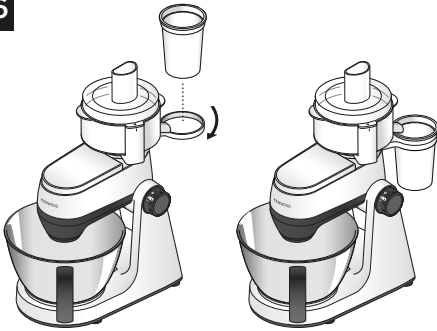
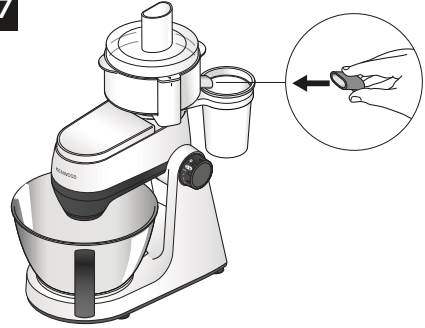
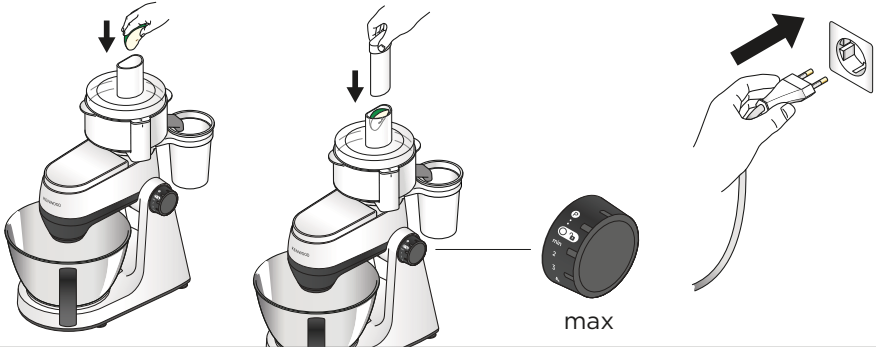
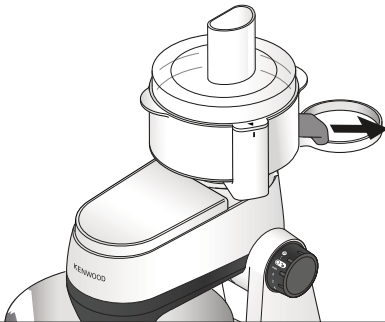
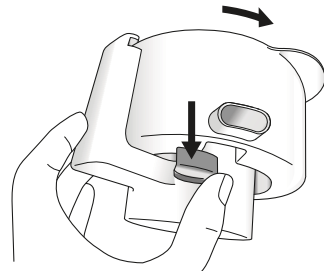
Usage Chart

		 MAX		 (Secs)
		1 kg	Max	2-3
				
				

To Use Your Juice Extractor (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



L6**L7****L8****L9****L10****IMPORTANT**

- If the juicer starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the filter. (The juicer vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Some very hard foods may make your attachment slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and empty the pulp and juice containers regularly during use.

- 1 Place the pulp container onto the base unit and turn clockwise until it locks into position. When correctly fitted the juice outlet should be located over the pulp container release lever.
- 2 Fit the filter and push firmly into position.
- 3 Fit the lid onto the pulp container - turn clockwise to align the arrow ▼ on the lid tab with the mark I on the base unit.
- 4 Place the beaker holder onto the underside of the attachment - the arrow ▲ on the beaker holder should be pointing upwards and aligned with the juice outlet.
- 5 Whilst supporting the beaker holder, fit the attachment to the outlet by aligning the spout over the corner of the machine and then turn clockwise to lock into position.
- 6 To fit the beaker, rotate the holder away from the spout and then place the beaker in the holder. Rotate the beaker so that it is located underneath the juice outlet.
- 7 Push the spout on to secure in place.
- 8 Cut the food to fit the food tube.
- 9 Turn to Max speed, then place the food into the feed tub. Push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.
















Hints and Tips

- Citrus Fruit - For best result use the Citrus juicer which is available separately.
- Insert soft food slowly to get the most juice.
- Remove stones (plums, peaches, cherries etc).
- Remove tough skins (melons, pineapples, cucumbers, etc).
- Soft-skinned and other foods just need washing (apples, pears, carrots, spinach, grapes, strawberries, celery etc).

Health recommendations

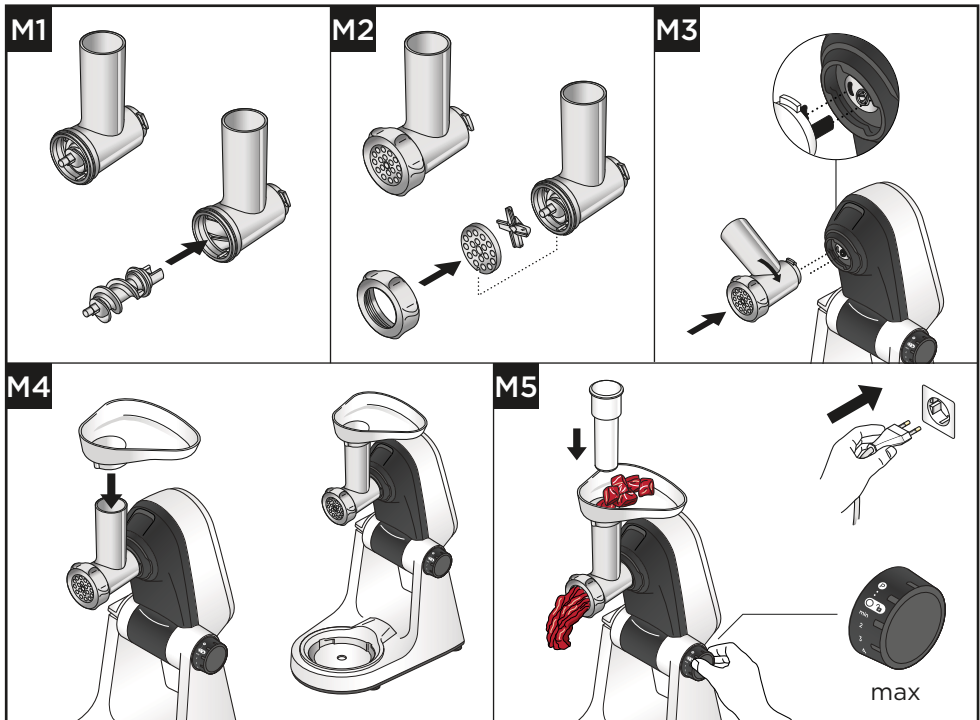
- To retain the vitamins drink the juice as soon as possible.
- If you need to store the juice for a few hours put it in the fridge and add a few drops of lemon juice to keep it fresh.
- Do not drink more than three 230ml (8 fl.oz.) glasses of juice a day unless you're used to it.
- Dilute juice for children with an equal amount of water.
- Juice from dark green (broccoli, spinach etc.) or dark red (beetroot, red cabbage etc.) vegetables is extremely strong, so always dilute it.
- Fruit juice is high in fructose (fruit sugar), so people with diabetes or low blood sugar should avoid drinking too much.

Usage Chart

		 MAX		 (Secs)
	 2.5 x 4 cm	500 g	Max	30-60
	  1/4	500 g	Max	30-60
	  1/8	500 g	Max	30-60
	 	500 g	Max	30-60

To Use Your Food Mincer (If Supplied)

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

- Thaw frozen food thoroughly before mincing.
- **Always** ensure bones and rind etc are removed from the meat before mincing.







To Assemble The Food Mincer

- 1 Fit the scroll inside the body.
- 2 Fit the cutter – ensure it is located correctly with the cutting side outermost.
- 3 Fit a screen – align the pin with the notch.
- 4 Loosely fit the ring nut.

To Use The Food Mincer

- 1 Raise the mixer head. Ensure that the high speed outlet cover is fitted. (If already fitted, remove the tool guard before assembling the attachment.)
- 2 With the attachment in the position shown - align the drive tabs on the end of the scroll with the corresponding slots in the drive outlet.
- 3 Push the attachment into the outlet and turn clockwise until it locks into place.
- 4 Tighten the ring nut manually.
- 5 Fit the tray
- 6 Cut meat and fish into 2.5cm (1") -wide strips.
- 7 Select Max speed. Using the pusher gently push the food through, one piece at a time.
Do not push hard - you could damage your machine.

Usage Chart

		 MAX	 (Mins)	
		-	10	Max
		-	10	Max

Service and Customer Care

- **If you experience any problems with the operation of the appliance, before calling for assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' or visit www.kenwoodworld.com.**

UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **0345 222 0458**. **Have your model number (e.g. TYPE KHC30) and date code (5 digit code e.g. 25T04) ready.**
- **Spares and Attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

Other countries

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



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Appliance stopped during operation.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Machine overloaded/ maximum capacities exceeded.	Turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away. Check maximum capacities in the 'Recommended Usage Chart'.
	Outlet cover not fitted or unlocked.	Check that the outlet cover is fitted correctly.
High speed attachments not operating.	Attachment not fitted and locked on correctly.	Check attachment locked on correctly.
Movement on the worksurface.	Feet on the underside of the unit are wet or dirty.	Regularly check the feet are clean and dry.
Blender, Blend-Xtract 2Go or mill attachment leaking from blade unit.	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'.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
توقف الجهاز أثناء التشغيل.	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربائي.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
	تجاوز حد تحميل الجهاز/ تجاوز السعات القصوى.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يعود الجهاز إلى التشغيل مرة أخرى. تحقق من السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول توصيات الاستخدام.
	لم يتم تركيب أغطية المخارج أو لم يتم تعشيقها.	تأكد من تركيب غطاء/أغطية المخارج/المخارج بشكل صحيح.
ملحقات السرعة العالية لا تعمل.	لم يتم تركيب الملحق وتعشيقه على نحو صحيح.	تأكد من صحة تعشيق الملحق.
	غطاء مخرج آخر غير مركب.	تأكد من تركيب غطاء المخرج الآخر على نحو صحيح.
حركة على سطح التشغيل.	الأقدام الموجودة على الجانب السفلي للجهاز غير نظيفة أو مبتلة.	تأكد بانتظام من نظافة وجفاف الأقدام.
هناك تسريب في وحدة الشفرات في المازج أو Blend-Xtract 2GO أو ملحق المطحنة.	لم يتم تركيب حلقة الإحكام. حلقة الإحكام مركبة بشكل غير صحيح. حلقة الإحكام تالفة.	تأكد من تركيب حلقة الإحكام على نحو صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء).

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- 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 بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

مهم

- يجب إذابة الثلج (فك تجميد) عن المكونات المجمدة تماماً قبل فرمها.
- تأكدي دائماً من إزالة العظم والقشرة الخارجية للحم وما غير ذلك قبل الفر.













لتجميع المفرمة

- ١ ركبى محور الدوران داخل جسم المفرمة.
- ٢ ركبى القطاعة - تأكدي من تركيبها على نحو صحيح، حيث يتم توجيه جانب القطع للخارج.
- ٣ ركبى شبكة فرم - حاذي السن مع الفتحة.
- ٤ ركبى الصامولة الحلقية على نحو غير محكم.

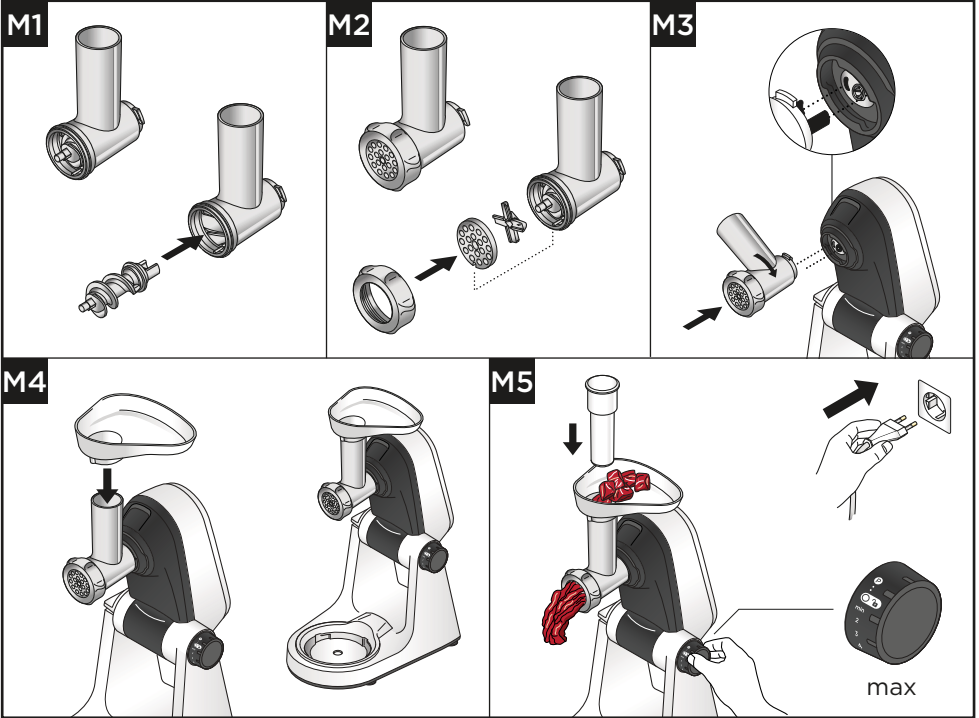
استخدام المفرمة

- ١ ارفعي رأس الخلاط. تأكدي من تركيب غطاء مخرج السرعة العالية (إذا كان مركباً بالفعل، انزعي واقي الأداة قبل استخدام الملحق).
- ٢ عندما يكون الملحق في الوضع الموضح - حاذي ألسنة الدفع الموجودة على طرف اللولب مع التجايف المقابلة الموجودة في مخرج الدفع.
- ٣ ادفعي الملحق داخل المخرج ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضع التعشيق.
- ٤ احكمي ربط الصامولة الحلقية يدوياً.
- ٥ ركبى الصينية.
- ٦ أقطعي اللحم والسّمك إلى شرائح بعرض ٥.٢ سم (١ بوصة).
- ٧ حددي السرعة العالية. باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات برفق قطعة واحدة في المرة الواحدة. لا تدفعي المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة في تلف المفرمة.
















مخطط الاستخدام

	 (الحد الأقصى)	 (دقائق)	
   2.5 cm 	-	١٠	Max (الحد الأقصى)
    	-	١٠	Max (الحد الأقصى)

لاستخدام المفرمة (إذا كانت مرفقة) مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مخطط الاستخدام

		 (الحد الأقصى)		 (ثوان)
	 2.5 x 4 cm	٥٠٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٦٠-٣٠
	  1/4	٥٠٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٦٠-٣٠
	  1/8	٥٠٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٦٠-٣٠
	 	٥٠٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٦٠-٣٠

- ١ ضعي حاوية اللب على الوحدة الأساسية ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضع التعشيق. في حالة التركيب الصحيح، تستقر مخرج العصير تدفق العصير فوق ذراع تحرير حاوية اللب.
- ٢ ركبي المرشح واضغطي عليه لأسفل حتى يستقر في موضعه.
- ٣ ركبي الغطاء العلوي على حاوية اللب - لفي في اتجاه عقارب الساعة حتى يتحاذى السهم ▼ الموجود على لسان الغطاء العلوي مع العلامة ■ الموجودة على وحدة القاعدة.
- ٤ ضعي حامل الدورق أسفل الجزء السفلي للملحق - السهم ▲ الموجود على حامل الدورق يجب أن يكون متجاهاً لأعلى وفي محاذاة مع مخرج العصير.
- ٥ أثناء دعم حامل الدورق، ركبي الملحق في المخرج من خلال محاذاة فتحة تدفق العصير على ركن الجهاز ثم لفي في اتجاه عقارب الساعة لإحكام التعشيق.
- ٦ لتركيب الدورق، لفي الحامل بعيداً عن فتحة تدفق العصير، ثم ركبي الدورق في الحامل. لفي الدورق بحيث يتم تعشيقه أسفل مخرج العصير.
- ٧ ادفعي الفوهة لتثبيتها في مكانها.
- ٨ قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب تغذية موضعهها.
- ٩ شغلي الجهاز على السرعة العالية وأضيفي المكونات عبر أنبوب تغذية المكونات. ادفعي المكونات بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - يحظر وضع أصابعك داخل أنبوب تغذية المكونات.

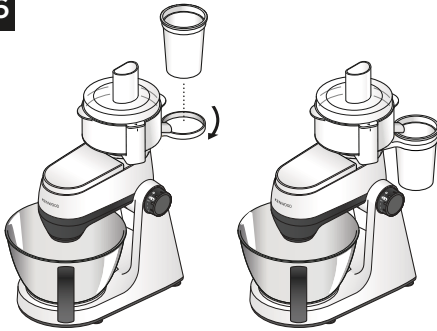
تلميحات ونصائح

- الموالح - للحصول على أفضل النتائج، استخدم عصاره الموالح والتي يتم تزويدها على نحو منفصل.
- أدخل المكونات اللينة ببطء للحصول على أكبر كمية من العصير.
- أزيل البذور (البرقوق والخوخ والكرز وغيرها من الفواكه).
- أزيل القشرة الصلبة (البطيخ والأناناس والخيار وغيرها من الفواكه والخضراوات).
- الفواكه والخضراوات ذات القشرة الرقيقة تحتاج فقط إلى الغسيل (التفاح والكمثرى والسبانخ والعنب والفراولة والكرفس وغيرها من الفواكه والخضراوات).

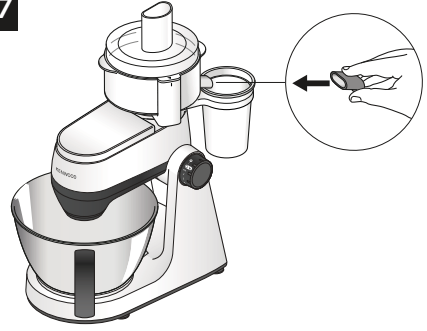
توصيات صحية

- للحفاظ على محتوى الفيتامين في العصير، يفضل تناوله فور تحضيره.
- إذا أردت تخزين العصير لبضعة ساعات ضعيه داخل الثلاجة ثم أضفتي إليه بعض القطرات من عصير الليمون.
- لا تتناول أكثر من ثلاثة أكواب سعة ٢٣٠ مللي الواحدة من العصير يومياً إلا في حالة اعتيادك على ذلك.
- خففي العصير بالنسبة للأطفال بكمية ماثلة من الماء.
- العصير الناتج عن الأعشاب والخضراوات ذات اللون الأخضر الداكن (مثل البروكلي والسبانخ وغيرها من الخضراوات) أو الخضراوات ذات اللون الأحمر الداكن (مثل البنجر والكرنب الأحمر وغيرها من الخضراوات) يكون قوي النكهة لذلك يجب تخفيفه.
- عصير الفواكه غني بسكر الفواكه (الفراكتوز) لذلك يجب على مرضى السكر ومن يعانون من انخفاض مستوى السكر في الدم عدم تناول كميات كبيرة منه.

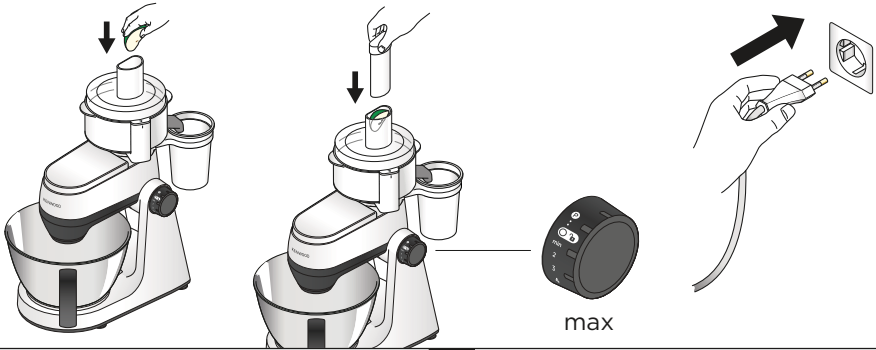
L6



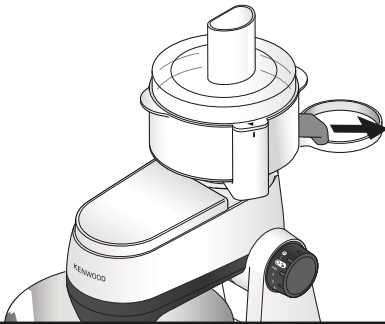
L7



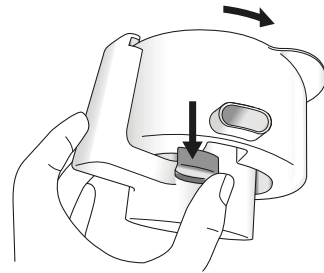
L8



L9





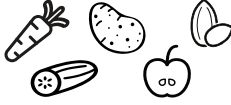
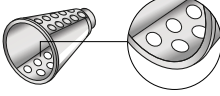

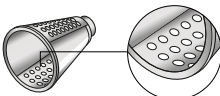
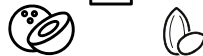


L10

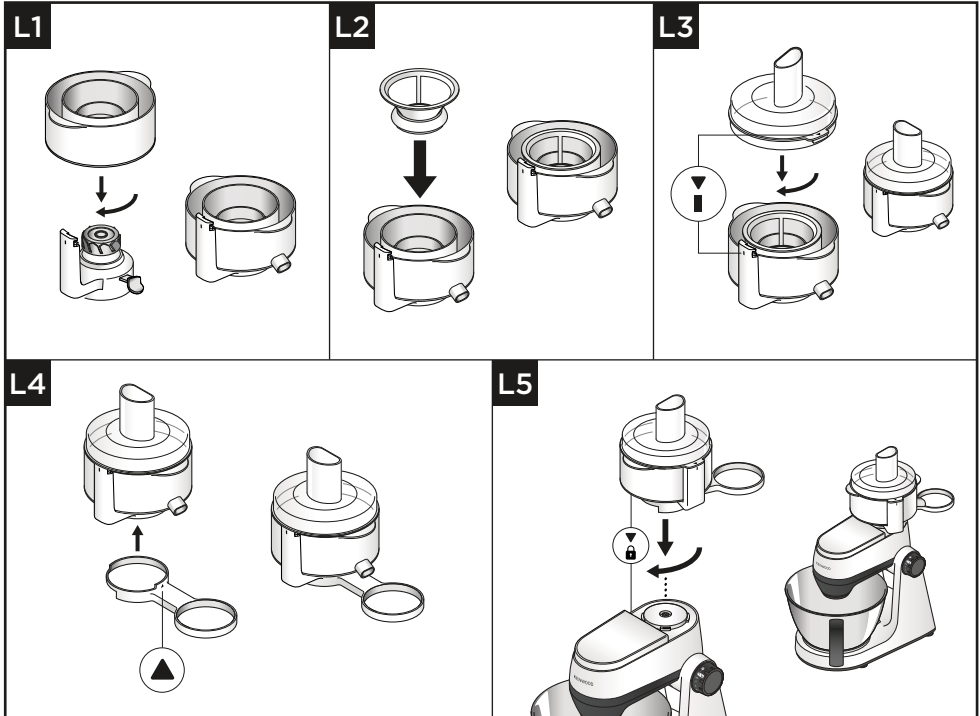
**مهم**

- في حالة بدء العصارة في الاهتزاز، أوقف تشغيل الجهاز وأفرغى اللب من المرشح. (تهتز العصارة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).
- بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب ببطء أو توقف الملحق. إذا حدث ذلك، أوقف التشغيل وأزيلي المرشح.
- أوقف تشغيل العصارة وأفرغى اللب ومجمع العصير بشكل دوري أثناء الاستخدام.

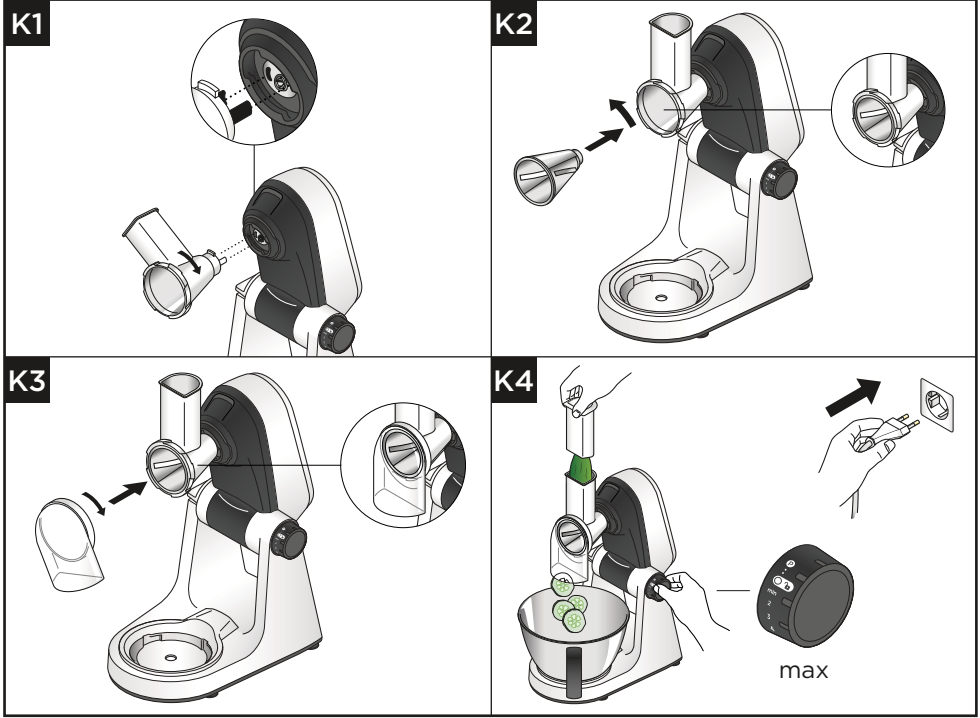
مخطط الاستخدام

		 (الحد الأقصى)		 (ثوان)
				
		١ كيلوغرام	Max (الحد الأقصى)	٣-٢
				

لاستخدام مستخلص العصير (إذا كانت مرفقة) مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



لاستخدام القطاعة الدوارة (إذا كانت مرفقة) مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

- تعامل مع مخاريط التقطيع بعناية، فهي حادة للغاية.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة.
- إذا كان مركبًا بالفعل، انزع واطي الأداة قبل استخدام الملح.

- ١ ارفعي رأس الخلاط. تأكدي من تركيب غطاء مخرج السرعة العالية.
 - ٢ مع وجود جسم الملح في الموضع الموضح - قومي بمحاذاة أسنة الدفع الموجودة على طرف الملح مع التجاويف المقابلة الموجودة في مخرج الدفع.
 - ٣ ركبي المخروط المطلوب - لفيه عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في مكانه.
 - ٤ اربطي مثبت المخروط - قومي بمحاذاة الشق مع القاطع في الجسم. لفي في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
 - ٥ ركبي سلطانية الخلط أو ضععي وعاءً مناسباً أسفل المخرج.
 - ٦ ضععي الطعام في أنبوب التغذية واستخدمي السرعة القصوى. اضغطي برفق باستخدام عصا دفع الطعام.
- ملحوظة: عصا دفع الطعام تناسب اتجاه واحد فقط.

مهم






- لا تمزجي المكونات المجمدة بدون سائل.
- سيحدث تسرب في حالة تلف طوق الإحكام أو تركيبه بشكل غير صحيح.
- يحظر خلط المكونات المجمدة التي كونت كتلة صلبة.
- يحظر مزج قطع الفاكهة أو الخضروات المجمدة التي يزيد حجمها عن مكعبات ٣ سم × ٣ سم.

- ١ أضيفي المكونات إلى الزجاجاة إلى أن تصل إلى علامة ٤٠٠ مل.
- ٢ ركبّي طوق الإحكام في مجموعة الشفرات.
- ٣ ركبّي مجموعة الشفرات في القاعدة وثبتها في مكانها.
- ٤ اقلبي مجموعة الشفرات رأساً على عقب وأنزليها داخل الزجاجاة.
- ٥ اربطي مجموعة الشفرات على الزجاجاة حتى تثبت بإحكام باستخدام اليد.
- ٦ ضعي ملحق Blend-Xtract 2GO على المخرج ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته بإحكام في مكانه.
- ٧ شغلي على السرعة القصوى.

تلميحات ونصائح

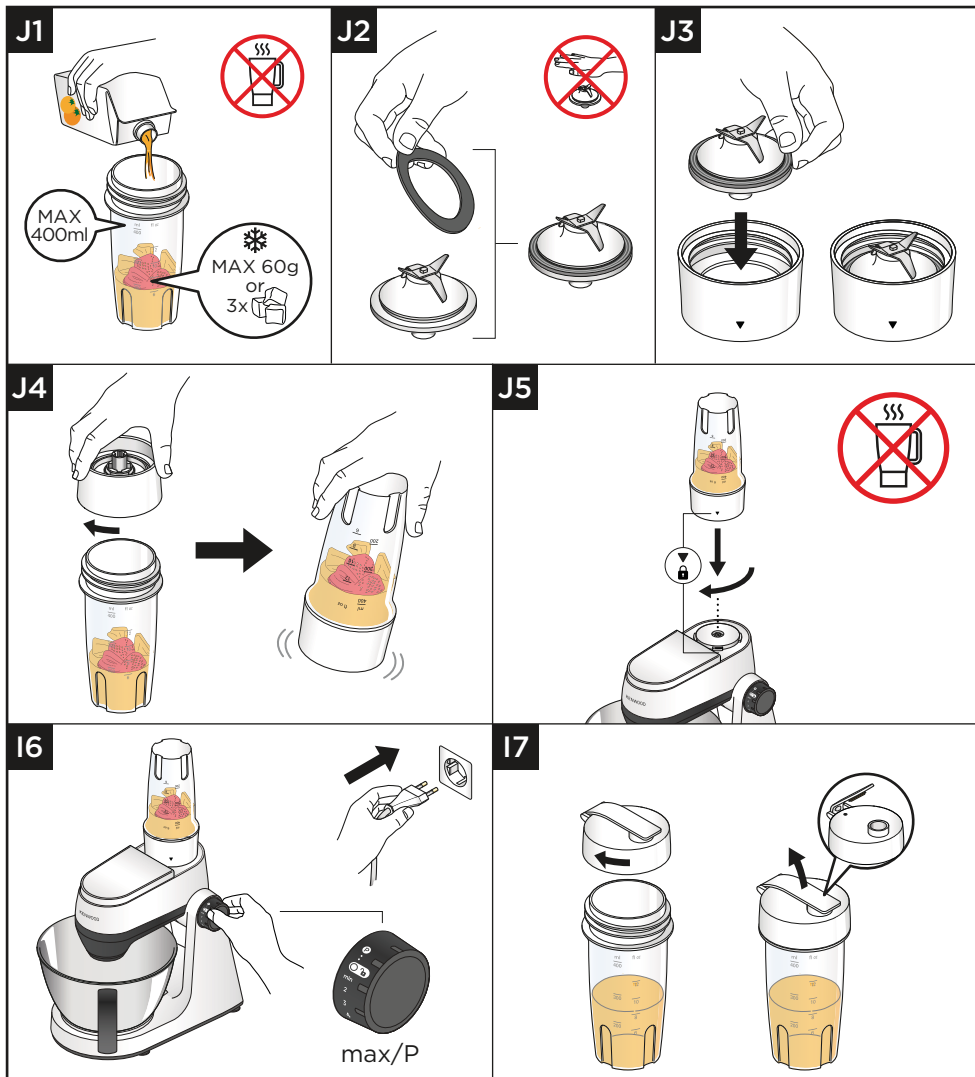
- لاحظي أنه عند تعبئة الزجاجاة إلى السعة القصوى (٤٠٠ مللي)، فإن الكمية تكون كافية للتقديم لشخصين.
- للحصول على أفضل أداء للمزج، أضيفي دائماً الثلج/المكونات المجمدة إلى الزجاجاة أولاً.
- بمجرد وصول مشروبك إلى التماسك المرغوب، يمكنك استخدام التشغيل النبضي «P» لضمان مزج جميع المكونات تماماً.
- إذا كنت لا 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 السوائل.
- بعد الخلط لفترة من الوقت، قد تكون بعض المشروبات غير مصحوبة برغوة بشكل تام نتيجة وجود بذور أو تكون المكونات ذات طبيعة ليفية.
- قد تفصل بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة. يجب تقليب المشروبات المنفصلة قبل تناولها.
- بمجرد وصول مشروبك إلى التماسك المرغوب، يمكنك استخدام التشغيل النبضي «P» لضمان مزج جميع المكونات تماماً.

مخطط الاستخدام

	 (الحد الأقصى)		 (ثوان)
 4-8°C	٤٠٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٦٠-٣٠
 4-8°C	٤٠٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٣٠-١٥

لاستخدام ملحوظ Blend-Xtract 2GO (إذا كانت مرفقة)

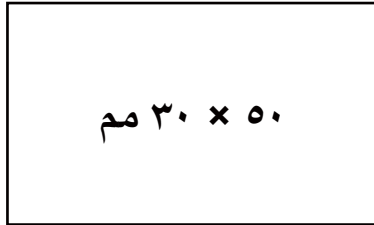
مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



- ٤ ركبتي قرص التقطيع فوق محور الدوران.
- ٥ ركبتي الغطاء العلوي.
- ٦ ركبتي شبكة التقطيع في فتحة إدخال الطعام
- ٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، واستخدمي عصا دفع التقطيع لمعالجة المواد الغذائية من خلال شبكة التقطيع.
- ٨ يمكن أيضاً استخدام ملحق التقطيع السريع لتحضير البطاطس المقلية والكروديتيس والباتون.
- ٩ ركبتي شبكة التقطيع بدون قرص التقطيع.
- ١٠ ادفعي الطعام يدوياً عبر الشبكة دون تشغيل الجهاز.







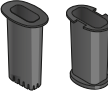


تلميحات ونصائح

- للمساعدة في تجهيز مكان التحضير ضعبي كلتا يديك أعلى عصا دفع الطعام واضغطي لأسفل بقوة.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدمي الفواكه والخضروات الطازجة. إذا كان الطعام صلباً جداً لدرجة عدم القدرة على دفعه عبر الشبكة، اطبخيه لمدة ١٠-١٥ دقيقة تقريباً، ثم اتركه يبرد في الثلاجة قبل التحضير.
- لمنع انحشار الطعام، لا تكدسي الطعام في أنبوب التغذية - من الناحية المثالية، يجب عدم قطع الطعام إلى قطع أكبر من:

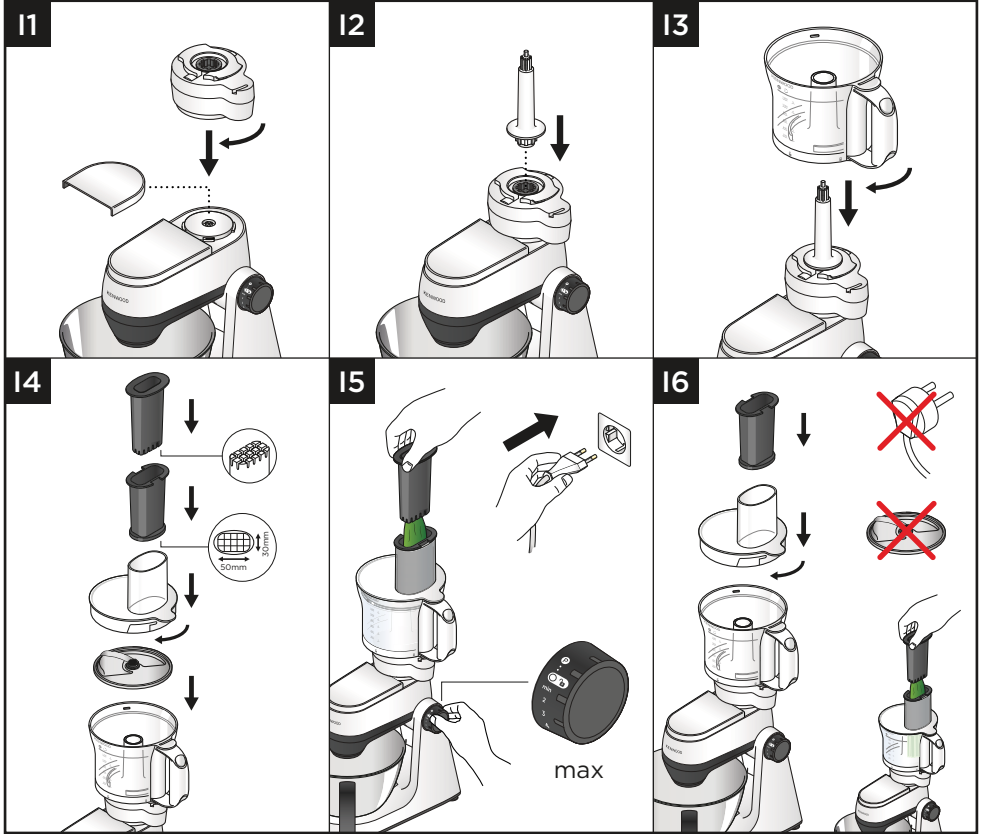


- احرصي دائماً على إزالة القشور الصلبة والنوى والبذور وما إلى ذلك من الطعام قبل التحضير.
- ملحوظة:**
- بسبب الأحجام والأشكال المختلفة للأطعمة، فإن نتائج الأطعمة المقطعة تحتوي على بعض القطع المشوهة، وهذا أمر طبيعي.
 - لتنظيف شبكة التقطيع، استخدمي طرف عصا دفع الطعام لإخراج أي طعام قد يعلق في شبكة التقطيع.

مخطط الاستخدام

		 (الحد الأقصى)		 (ثوان)
		— الحد الأقصى 	Max (الحد الأقصى)	٣٠-٥
		— الحد الأقصى 	N/A	N/A

لاستخدام ملحق التقطيع إلى مكعبات (إذا كانت مرفقة) مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام




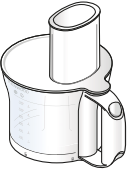








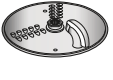










مهم

- 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.
- إذا كان الطعام صلباً جداً لدرجة عدم القدرة على دفعه عبر الشبكة، اطبخيه لمدة ١٠-١٥ دقيقة تقريباً، ثم اتركه يبرد في الثلاجة قبل التحضير.

- ١ ضعي صندوق التروس على مخرج السرعة العالية ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
- ٢ ضعي محور الدوران على صندوق التروس.
- ٣ ضعي السلطانية فوق محور الدوران وأزليها على صندوق التروس، ثم أديرها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.

مخطط الاستخدام

		 (الحد الأقصى)		 (ثوان)
 		٢٠-٥٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٢٠-١٠
		٤٠٠ غرام 2 cm	Max (الحد الأقصى)	٣٠-١٥
		٢٥٠ غرام 1/4	Max (الحد الأقصى)	١٠-٥
		٢٥٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٣٠-١٥
		١٨٠ غرام + ٣٤٠ غرام ٨٥ مل H ₂ O	Max (الحد الأقصى)	١٠ ٢٠-١٠
		٨٠٠ غرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢٠-١٠
		٣٦٠ غرام + ٤ x٤	Max (الحد الأقصى)	٢-١
 	 	 الحد الأقصى	Max (الحد الأقصى)	-
			Max (الحد الأقصى)	
			١ كيلوغرام	

تلميحات ونصائح - عصارة الموالح

- للحصول على أفضل النتائج، خزني 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، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب وبذور الفاكهة.
- أفرغي سلطانية جهاز تحضير الطعام بانتظام لمنع امتلائها المفرط بالعصير.

مهم

- سكين التقطيع ومقطع القطع في سطح التقطيع حادة جداً وينبغي التعامل معها بمنتهى الحذر.
- لا تستخدم سكين التقطيع لجرش مكعبات الثلج أو الأطعمة الصلبة الأخرى مثل التوابل فقد يتلف الملحق.
- عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنب ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.
- لا تسمح بتعبئة السلطانية أعلى كثيراً من مستوى سطح التقطيع: أفرغها على نحو منتظم.
- لا تتجاوز مستوى السعة القصوى (MAX) الموضحة على السلطانية.
- لا يمكن استخدام ملحق عصارة الموالح إلا مع سلطانية جهاز تحضير الطعام.

- ١ ضعي صندوق التروس على مخرج السرعة العالية وفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
- ٢ ضعي محور الدوران على صندوق التروس.
- ٣ ضعي السلطانية فوق محور الدوران وأنزليها على صندوق التروس، ثم أديرها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٤ ركبي أي من سكين التقطيع وأحد أقراص التقطيع أو عصارة الموالح.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي (عند استخدام شفرة السكين والأقراص فقط).

أسطح التقطيع

- ١ ضعي الطعام من خلال فتحة إدخال المكونات.
- ٢ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع مناسبة - احذري وضع أصابعك داخل أنبوب تغذية المكونات.

عصارة الموالح

- ١ ركبي المصفاة داخل السلطانية وفيها في اتجاه عقارب الساعة للتأكد من أن اللسان الموجود على الحافة يثبت في مقبض السلطانية.
- ٢ ركبي مخروط العصر فوق مركز المصفاة الدقيقة، وفيه حتى ينزل بالكامل إلى الأسفل.
- ٣ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز على السرعة ٣ واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

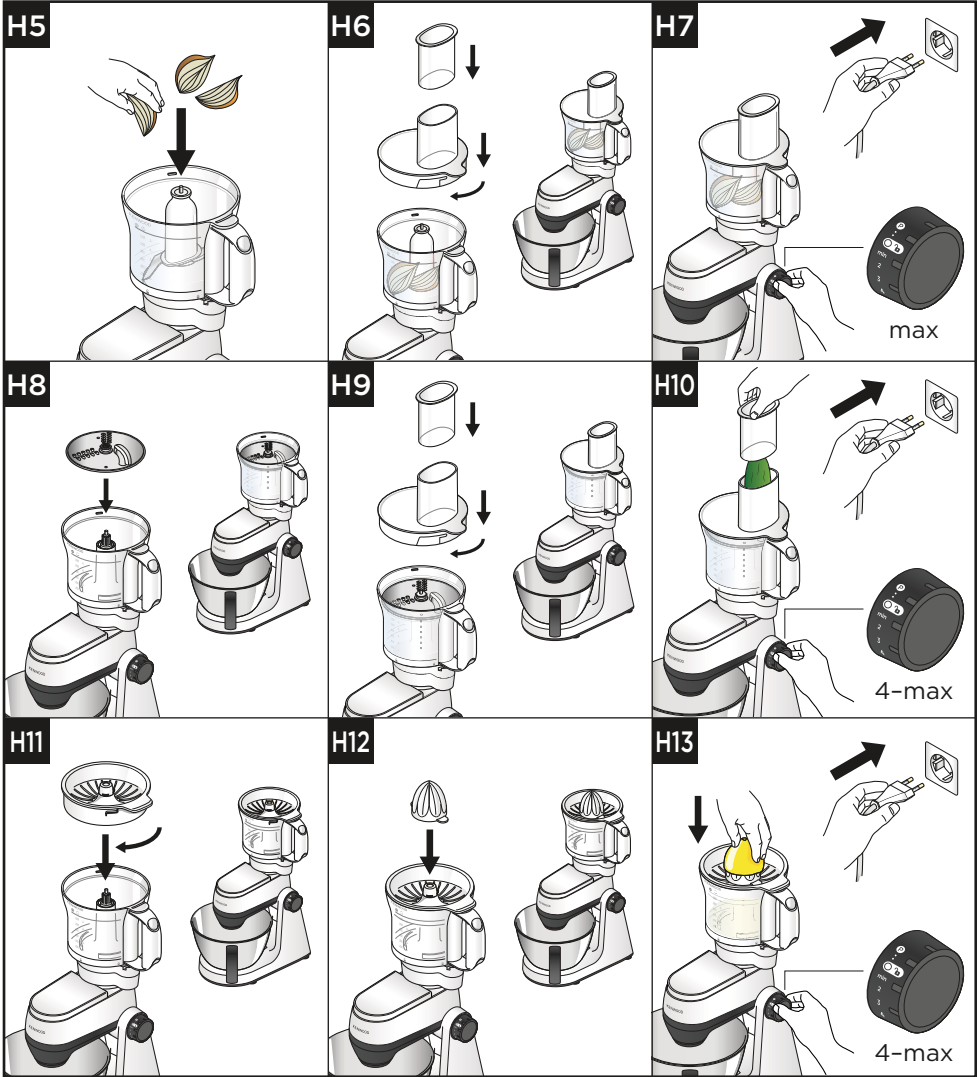
تلميحات ونصائح - سكين التقطيع

- قطعي اللحم والخبز والخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النظيفة والجافة.
- لا تستخدم الملحق لزمان طويل أثناء استخدام سكين التقطيع.




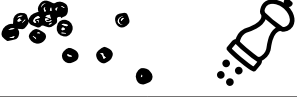


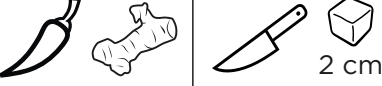


تلميحات ونصائح - أسطح التقطيع

- عند استخدام أقراص التقطيع العكسية، تأكدي من توجيه جانب التقطيع لأعلى.
- استخدم مكونات طازجة.
- لا تقطعي المكونات إلى قطع صغيرة جداً. لمنع انزلاق المكونات أثناء المعالجة، قومي بتعبئة عرض أنبوب تغذية المكونات الكبير أو استخدم أنبوب تغذية المكونات الصغير.
- في حالة التقطيع أو البشر: المكونات الموضوعة بشكل رأسي تخرج أقصر عن المكونات الموضوعة بشكل أفقي.
- بعد الاستخدام، هناك دائماً كمية صغيرة من النفاية على السطح أو في الغداء.

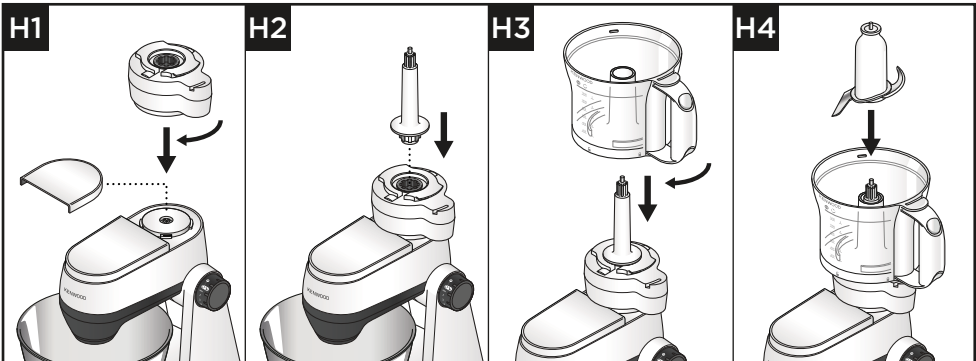
لاستخدام جهاز تحضير الطعام وعصارة الموالح (إذا كانت مرفقة) مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



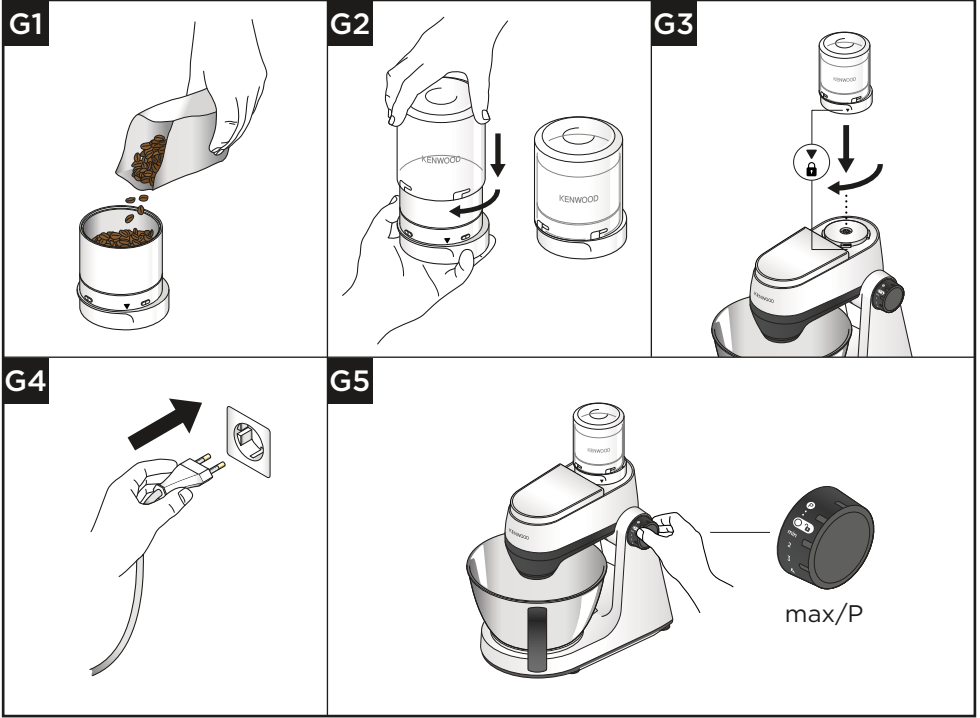
مخطط الاستخدام

	 (الحد الأقصى)		 (ثوان)
	٥٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٩٠-٣٠
	٥٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٣٠-١٥
	٥٠ غرام	P	١٥-١٠
	٣٠ غرام	Max/P (الحد الأقصى / P)	١٠
	٣٠ غرام	Max/P (الحد الأقصى / P)	٣٠-٢٥
	٥٠ غرام	Max/P (الحد الأقصى / P)	٣٠-٢٥

لاستخدام جهاز تحضير الطعام وعصارة الموالح (إذا كانت مرفقة) مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



لاستخدام المطحنة (إذا كانت مرفقة) مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



● **مهم** لا تحضري جذر الكركم المجفف في المطحنة لأنه يكون صلباً جداً وقد يؤدي إلى إتلاف الشفرات.

- ١ ضعي المكونات في مجموعة الشفرات.
- ٢ ركبى الغطاء العلوي ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.
- ٣ ضعي المطحنة على مخرج السرعة العالية ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- ٤ وصلني الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٥ حددي السرعة القصوى أو استخدمني وضع التشغيل النبضي (P).

تلميحات ونصائح

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكامل بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- قطعي الزنجبيل وجوز الهند إلى قطع صغيرة قبل التشغيل.

مهم

- لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- سيحدث التسرب في حالة تلف حلقة الإحكام أو تركيبها بشكل غير صحيح.
- يحظر خلط المكونات المجمدة التي كونت كتلة صلبة.
- يحظر مزج قطع الفاكهة أو الخضروات المجمدة التي يزيد حجمها عن مكعبات 3 سم × 3 سم.

- ١ ركب حلقة الإحكام على وحدة الشفرات - مع التأكد من وضع الحلقة بشكل صحيح.
- ٢ أمسك الجانب السفلي من مجموعة الشفرات وأدخلي الشفرات في الدورق، وفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يتم تثبيتها بإحكام.
- ٣ ضعي جميع المكونات في الدورق.
- ٤ ركب حلقة الإحكام على الغطاء العلوي للمازج، مع التأكد من وضع الحلقة بشكل صحيح.
- ٥ ركب الغطاء العلوي على الدورق وفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمعي صوت نقرة. ركب غطاء التعبئة.
- ٦ ضعي المازج على مخرج السرعة العالية ثم أديره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته بإحكام في مكانه.
- ٧ شغلي على السرعة القصوى.




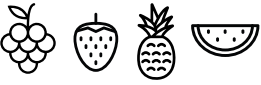
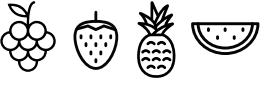

تلميحات ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعي جميع المكونات ما عدا الزيت في المازج. بعد ذلك، مع تشغيل الجهاز، أضيفي الزيت ببطء من خلال فتحة القطارة الموجودة في الغطاء العلوي.
- قد تحتاج الخلطات السمكية مثل العجائن الهشة والمغموسات إلى كشط الجوانب. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.







عصائر السموزي

- أضيفي السائل أولاً.
- اتركي المكونات المجمدة تذوب لمدة ١٥ دقيقة قبل وضعها في الخلاط.

مخطط الاستخدام

	 (الحد الأقصى)		 (ثوان)
 4-8°C	١.٥ لتر	Max (الحد الأقصى)	٦٠-٣٠
 4-8°C	٢ لتر	Max (الحد الأقصى)	٣٠-١٥
 20x40x35 mm	٦ (١٢ غرام)	P	٣٠-١٥

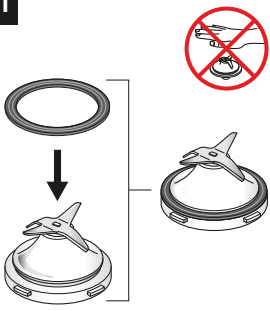
مخطط الاستخدام

	 (الحد الأقصى)		 (ثوان)
	٥٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٣٠
	٥٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٣٠
	٥٠ غرام	Max (الحد الأقصى)	٣٠

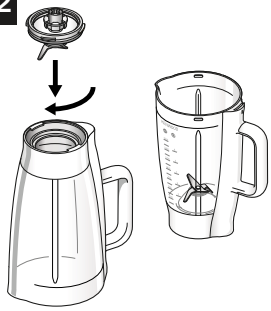
لاستخدام المازج (إذا كان مرفقاً)

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

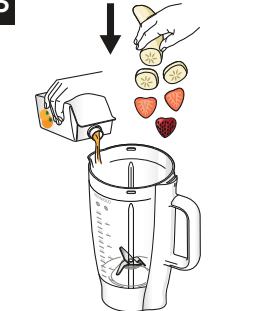
F1



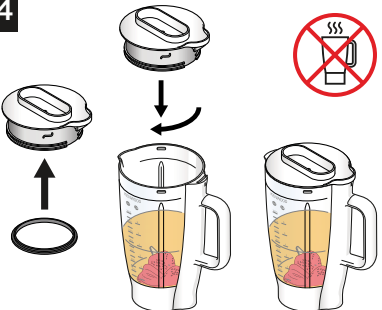
F2



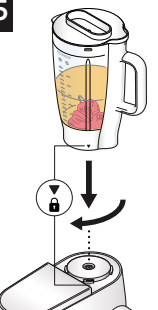
F3



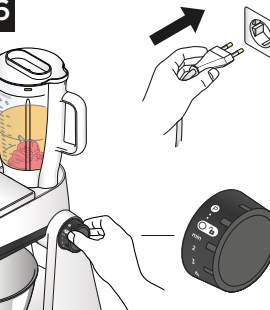
F4



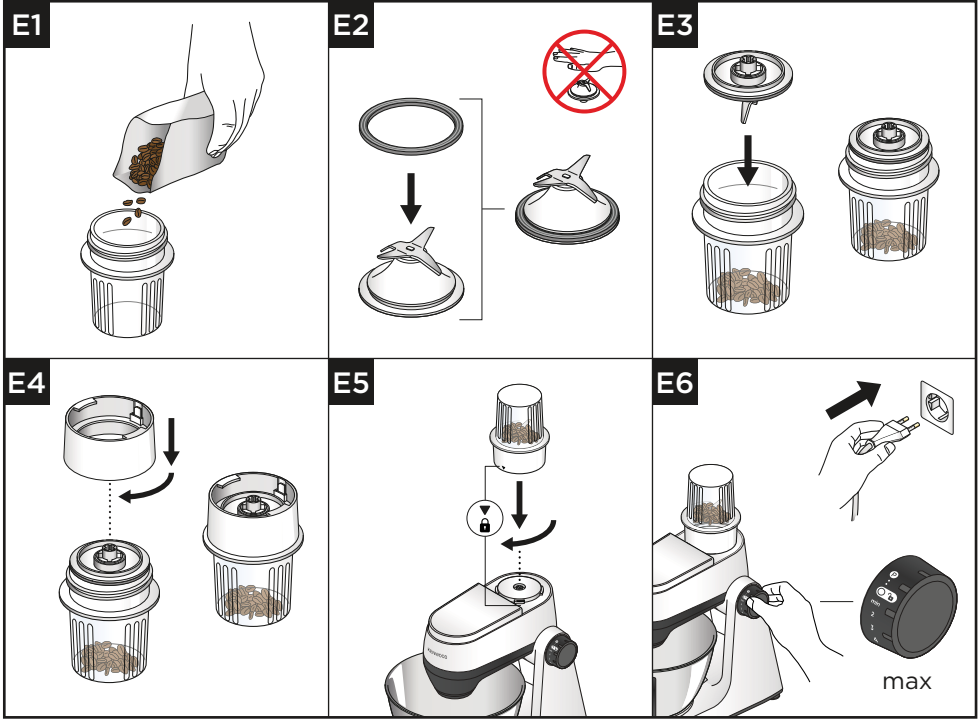
F5



F6



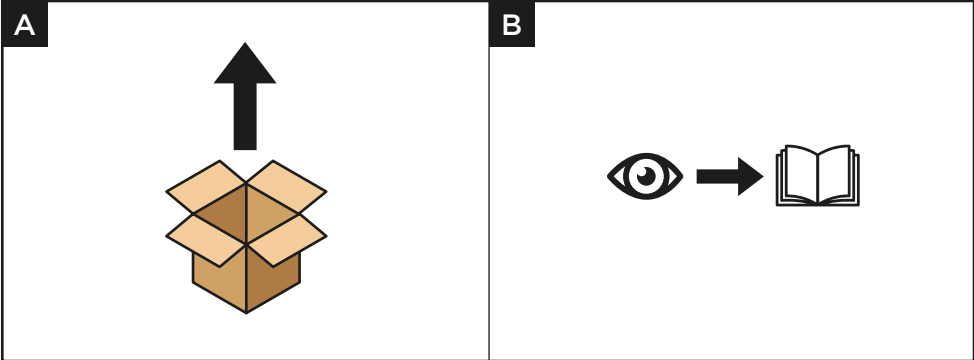
لاستخدام القطاعة/المطحنة (إذا كانت مرفقة) مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



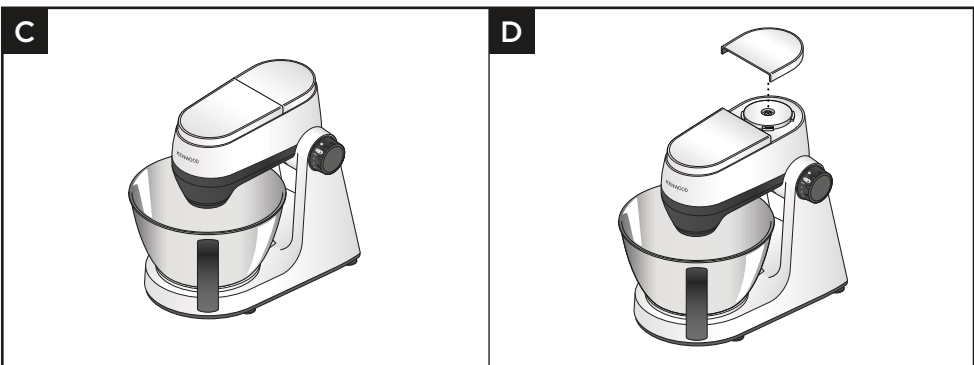
مهم

- لا تستخدم مكونات ساخنة، اتركها لتبرد أولاً قبل معالجتها.
- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.

- 1 ضعي المكونات داخل وعاء القطاعة/المفرمة.
- 2 تأكدي من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح على وحدة الشفرات. إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- 3 اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
- 4 اربطي القاعدة مع وعاء الطحن مع احكام ربطها بقوة أصابعك.
- 5 ضعي المطحنة على المخرج بحيث يشير السهم الموجود على قاعدة المطحنة ناحية الجانب الخلفي للجهاز. لفي المطحنة في اتجاه عقارب الساعة بحيث تستقر تماماً في موضع التعشيق حيث تتم محاذاة السهمين.
- 6 شغلي الجهاز على السرعة العالية.



لتركيب وإزالة أغطية المخرج مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



١ ارفعي غطاء مخرج السرعة العالية.

1 القطاعة/المطحنة**(KAP10A.000GY)**

- a وعاء الطحن
- b حلقة الإحكام
- c وحدة الشفرات
- d القاعدة

2 المازج (KAP20A.000GY)

- a غطاء علوي بفتحة لتصريف السوائل
- b ب. حلقة إحكام الغطاء العلوي
- c الدورق
- d حلقة إحكام وحدة الشفرات
- e وحدة الشفرات

3 المطحنة (KAP30A.000GY)

- a الغطاء العلوي للمطحنة
- b مجموعة شفرات المطحنة

4 جهاز تحضير الطعام وعصارة**الموالمج (KAP45A.000GY)**

- a عصا دفع الطعام
- b أنبوب تغذية المكونات
- c الغطاء العلوي
- d السلطانية
- e محور الدوران
- f سكين التقطيع
- g سطح التقطيع/البشر السميكة
- h سطح التقطيع/البشر الرفيع
- i سطح البشر الناعم جداً
- j سطح البشر السميكة جداً
- k مخروط العصر
- l صندوق التروس

ملحق التقطيع إلى مكعبات (إذا**كانت مرفقة)****m الزجاجية****n شبكة التقطيع****o قرص التقطيع****5 Blend-Xtract 2GO****(KAP40A.000GY)**

- a عصا الدفع للتقطيع
- b حلقة إحكام الإغلاق
- c مجموعة الشفرات
- d القاعدة
- e غطاء التوزيع العلوي

6 القطاعة الدوارة**(KAP70A.000GY)**

- a عصا دفع الطعام
- b الجسم وأنبوب التغذية
- c مخروط التقطيع
- 1c التقطيع إلى شرائح
- 2c البشر الخشن
- 3c البشر الناعم
- d مثبت الواقي/المخروط

7 مستخلص العصير**(KAP80A.000GY)**

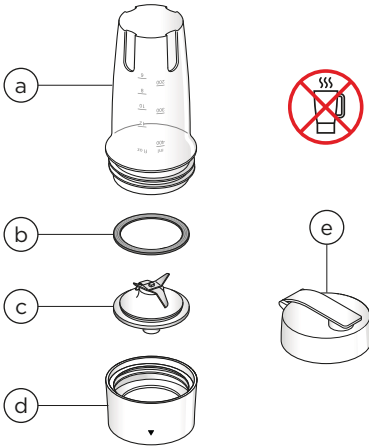
- a عصا دفع المكونات
- b الغطاء العلوي
- c لسان تعشيق الغطاء العلوي
- d مرشح
- e حاوية اللب
- f مخرج العصير (فتحة تدفق العصير)
- g وحدة القاعدة
- h ذراع تحرير حاوية اللب
- i حامل الدورق
- j الدورق
- k الفوهة

8 المفرمة (KAP90A.000GY)

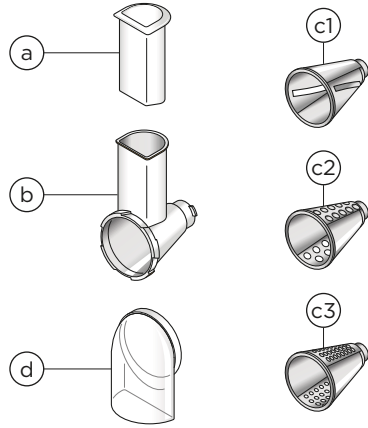
- a صامولة حلقة
- b شبكات الفرغ: الناعم أو الخشن (تعتمد على الطراز)
- b1. مصفاة متوسطة (إذا كانت مرفقة)
- b2. مصفاة خشنة (إذا كانت مرفقة)
- c القطاعة
- d اللولب
- e عصا دفع المكونات
- f الصينية
- g جسم المفرمة

* إذا كانت مرفقة

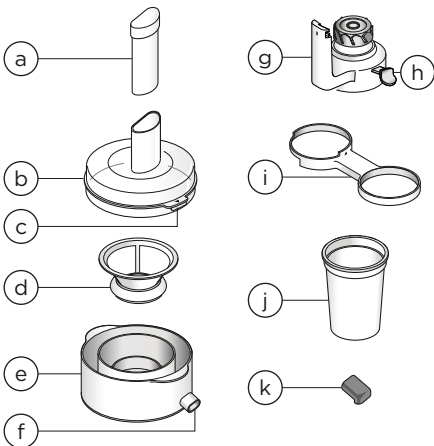
*KAP50A.000GY



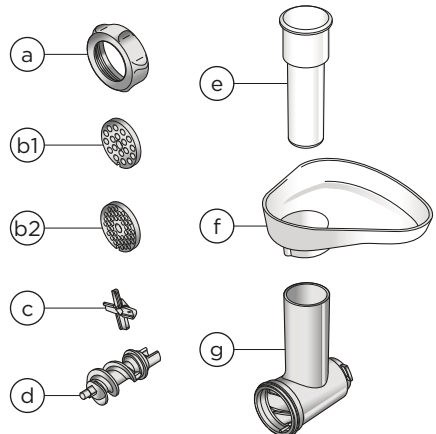
*KAP70A.000GY



*KAP80A.000GY

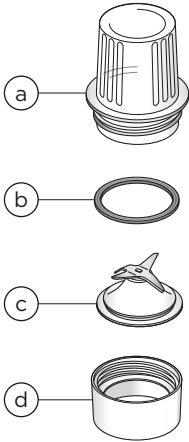


*KAP90A.000GY

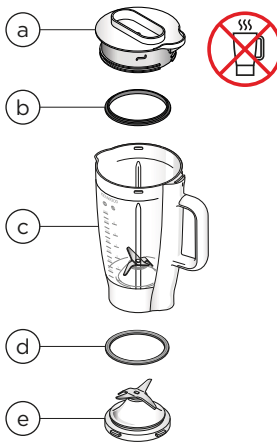


* إذا كانت مرفقة *

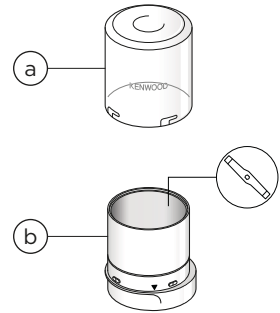
*KAP10A.000GY



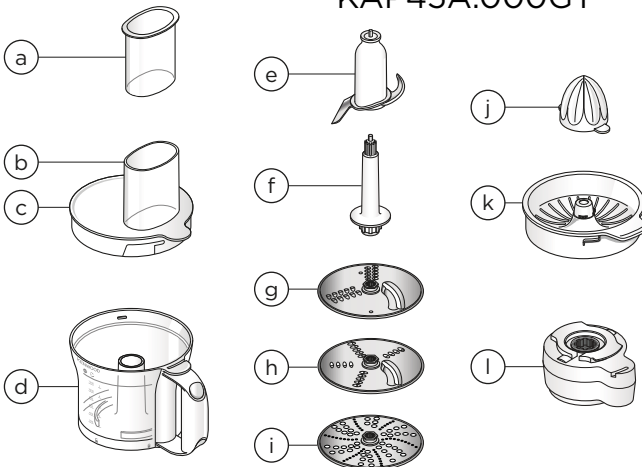
*KAP20A.000GY



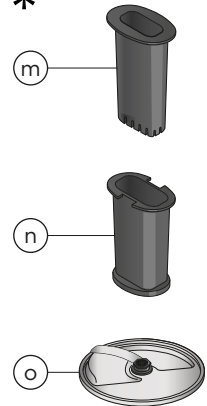
*KAP30A.000GY


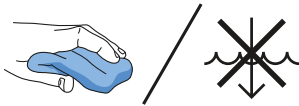
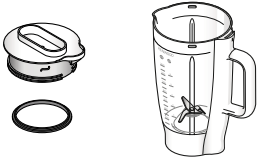

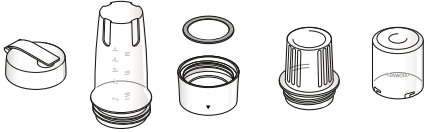
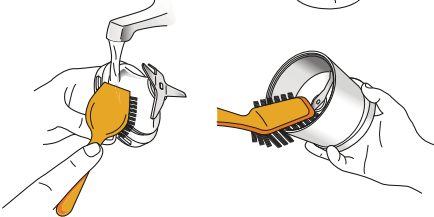
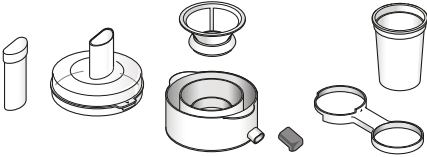

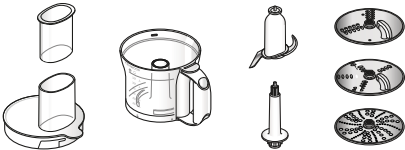
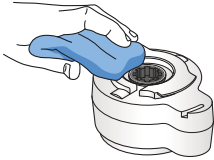
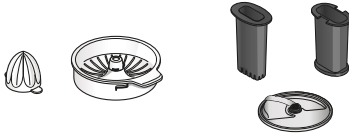

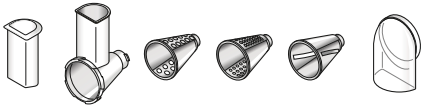


*KAP45A.000GY



*



<p>N</p> 	
	
	
	
	
	<div style="background-color: #cccccc; height: 100%;"></div>
	<div style="background-color: #cccccc; height: 100%;"></div>
	<div style="background-color: #cccccc; height: 100%;"></div>

- تعامل مع مخاريط التقطيع بعناية، فهي حادة للغاية.

ارجعي إلى دليل التعليمات الرئيسي لجهاز المطبخ المتكامل للاطلاع على تحذيرات إضافية تتعلق بالسلامة.

العناية والتنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- فك الملحقات تماماً قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- قد تتسبب بعض المكونات مثل الجزر في تغيير لون البلاستيك. امسح البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- تعامل مع الشفرات ومخاريط التقطيع وأقراص التقطيع بعناية، فهي حادة للغاية.

وحدة الطاقة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- تأكد من نظافة الأقدام الموجودة في قاعدة الخلاط.

المفرمة

- انزععي واقمي الأداة قبل استخدام ملحق المفرمة.
- تأكدي دائماً من إزالة العظام والقشرة الخارجية للحم وما شابه ذلك قبل عملية الفرغ.
- يجب إذابة الثلج (فك تجميد) عن المكونات المجمدة تماماً قبل فرمها.
- في حالة فرم المكسرات، ضعي كمية قليلة في كل مرة وانتظري حتى خروج مفروم الكمية المضافة قبل إضافة كمية أخرى.
- استخدمي دائماً عصا دفع المكونات الخاصة بالمفرمة المزودة مع الجهاز. يحذر إدخال أصابعك أو أدوات المائدة داخل أنبوب إدخال المكونات.
- تحذير- شفرات التقطيع حادة جداً، توخي الحذر أثناء التعامل معها سواء أثناء الاستخدام أو أثناء التنظيف.
- تأكدي من تركيب الملحق في موضعه الصحيح قبل تشغيل الجهاز.
- 0 تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق. يحذر استخدام محلول الصودا.
- امسحي شبكات الفرغ بزيت نباتي ثم غلفيها بورق مشمع لمنع تغير اللون/الصدأ.

مستخلص العصير

- لا تستخدم العصاراة إذا كانت المصفاة أو الغطاء العلوي للعصاراة أو السلطانية تالفة أو بها شقوق واضحة.
- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة المرشح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع المرشح وتنظيفه.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي تشغيل العصاراة وانتظري حتى توقف المرشح.
- استخدمي فقط عصا دفع المكونات المزودة مع الجهاز. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام هذا الملحق، خفضي السرعة أو قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي ونظفي أي لب موجود في الاسطوانة (تهتز العصاراة في حالة التوزيع غير المتساوي للب).

القطاعة ومطحنة الفرغ

- لا تلمسي الشفرات الحادة. احتفظي بمجموعة الشفرات بعيداً عن متناول الأطفال.
- قبل إزالة المطحنة عن الجهاز:
 - أوقفي تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الشفرات عن الدوران تماماً؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل وعاء الطحن/الغطاء العلوي عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدم وعاء الطحن/الغطاء العلوي ومجموعة الشفرات إلا مع القاعدة المرفقة.
- يحظر تركيب مجموعة الشفرات مع وحدة الطاقة بدون تركيب وعاء الطحن/الغطاء العلوي.
- لا تحضري التوابل الصلبة مثل جذر الكركم المجفف لأنها قد تتلف الشفرة.

القطاعة الدوارة

- انزععي واقمي الأداة قبل استخدام الملحق.
- يحظر وضع أصابعك في أنبوب التغذية. لا تستخدمي إلا أداة الدفع المرفقة مع ملحق القطاعة الدوارة.
- لا تستخدم القوة المفرطة لدفع الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية - فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الملحق.

ملحق 2GO Blend-Xtract

- **الزجاجة مناسبة فقط للاستخدام مع المكونات الباردة. لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- يحظر شرب أي سوائل ساخنة من الزجاجة.
- عند الشرب من خلال الغطاء، احرصي على أن يكون المشروب ناعماً. قد يكون من الضروري إجراء بعض التجارب لتحقيق النتيجة المطلوبة، خاصة عند تحضير الأطعمة الصلبة أو غير الناضجة، حيث قد تجدين أن بعض المكونات تظل غير مُحضرة.
- لا تمزجي المكونات المجمدة أو مكعبات الثلج بدون إضافة سائل.
- عند إضافة المكونات المجمدة (مثل الفواكه المجمدة أو اللبن أو الآيس كريم أو الثلج) لا تخلطي أكثر من ٦٠ جرام أو ٣ مكعبات ثلج.
- يحظر مزج المكونات الجافة (على سبيل المثال، التوابل والمكسرات) كما يحظر تشغيل مازج المشروبات فارغاً.
- بعض السوائل يزداد حجمها وينتج عنها رغوة أثناء عملية المزج مثال على ذلك، الحليب، لذلك لا تقومي بملء الدورق (الإبريق) فوق العلامات الموضحة وتأكدي من تركيب وحدة الشفرات بشكل صحيح.

جهاز تحضير الطعام

- قبل إزالة الغطاء العلوي عن سلطانية جهاز تحضير الطعام - أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى توقف الشفرات/أسطح التقطيع عن الحركة تماماً.
- شفرات سكين التقطيع وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً سكين التقطيع بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف على حد سواء.
- أثناء عمليات التقطيع/البشر، لا تسمحى بتعبئة السلطانية أعلى كثيراً من مستوى سطح التقطيع: أفرغها على نحو منتظم.
- لا تتجاوزي السعة القصوى «MAX» الموضحة على السلطانية.
- أزيلى سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من السلطانية.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع المكونات خلال أنبوب التغذية. استخدمى دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً زر التحكم في السرعة.

ملحق التقطيع إلى مكعبات

- شبكة التقطيع والأقراص حادة للغاية؛ تعاملى معها بحذر عند التركيب والإزالة والتنظيف.
- أمسكي الجهاز دائماً من خلال المقبض بعيداً عن حافة التقطيع عند التعامل مع قرص التقطيع.
- يحظر استخدام أصابعك لدفع الطعام إلى أسفل فتحة إدخال الطعام. استخدمى عصا دفع الطعام المرفقة فقط.
- لا تستخدمى القوة المفرطة لدفع الطعام إلى أسفل فتحة إدخال الطعام - فقد يؤدي ذلك إلى تلف الملحق.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفي التشغيل وانتظري إلى أن يتوقف قرص التقطيع تماماً.
- لا تصبي السوائل الساخنة إلى أسفل خلال فتحة إدخال الطعام.

- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمى الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة XΛNWOOD أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

تعليمات سلامة عامة خاصة بالملحقات

- **⊗ لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- **مخاطر التعرض لحرورق:** يجب ترك المكونات الساخنة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في سلطانية ملحق تحضير الطعام أو المفرمة أو الدورق أو الزجاجاة أو قيل الخطط.
- أبقى على يديك وأدوات المطبخ خارج المازج وسلطانية جهاز تحضير الطعام أثناء توصيل الجهاز مع مصدر التيار الكهربى.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الملحق بشكل غير صحيح.
- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- تستند القوة المقدره إلى ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.
- في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام أي من الملحقات، خفضى السرعة أو أوقفى تشغيل الجهاز وأزىلى بعض من المكونات.
- سيحدث تلف في الملحقات وقد يتسبب ذلك في حدوث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.

ملحق المازج / 2GO Blend-Xtract

- لا تركيبى أبداً مجموعة الشفرات مع وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق/زجاجاة المازج.
- **KAP20A.000GY** - تم تركيب الجوانب الموجودة في الجزء السفلى من قاع الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوى في موضعه.
- لا تستخدمى الدورق/الزجاجاة إلا مع مجموعة الشفرات المرفقة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- وصفات المشروبات ذات الرغوة - لا تخلطى أبداً المكونات المجمدة التي كونت كتلة صلبة أثناء التجميد؛ قسّمىها قبل إضافتها إلى الدورق/الزجاجاة.
- لا تحضرى التوابل مثل، القرنفل والشيث والكمون حيث أن لها تأثيراً سلبياً على الأجزاء البلاستيكية في الجهاز وقد تتسبب في تلفه.
- لا تستخدمى المازج كحاوية تخزين. حافظى عليه فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تخلطى أبداً أكثر من الحد الأقصى المحدد على الدورق/الزجاجاة - وهو يكون للسوائل ذات الرغوة مثل الحليب المخفوق.
- يحظر مزج قطع الفاكهة أو الخضروات المجمدة التي يزيد حجمها عن مكعبات 3 سم × 3 سم.

معلومات مهمة للسلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيل جميع العبوات وأغطية الشفرات البلاستيكية. اغسلي الأجزاء: انظري "التنظيف" (ارجعي إلى المخطط N).
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابض، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
 - قبل فك أو تركيب أغطية المخارج الأدوات/الملحقات؛
 - بعد الاستخدام أو في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الأوعية، وأثناء التنظيف.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى المذكورة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- لا تستخدم الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة.
- استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
المزج/Blend-Xtract 2GO	٦٠ ثانية	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
القطاعة/المطحنة	٣٠ ثانية	
المطحنة	٩٠ ثانية	
المفرمة	١٠ دقائق	

- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها. يحذر إدخال الأيدي/الأصابع داخل الآلية المفصلية.
- يحظر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحظر استخدام ملحقات تالف. اطلبي فحصه أو إصلاحه: راجعي قسم «الخدمة ورعاية العملاء».
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج الدفع.
- يحذر استخدام ملحقات غير معتمد أو أكثر من ملحقات في المرة الواحدة.
- توخي الحذر عن حمل هذا الجهاز. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- لا تشغلي الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.

- ٣٥-٣٩ معلومات مهمة للسلامة
- ٣٩-٤٠ العناية والتنظيف
- ٤١-٤٣ قائمة الأجزاء
- ٤٤ تركيب وإزالة أغطية المخرج
- ٤٤ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
- ٤٥-٤٦ استخدام ملحق القطاعة/المطحنة (إذا كانت مرفقة)
- ٤٥ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
- ٤٦ مخطط الاستخدام
- ٤٦-٤٧ استخدام المازج (إذا كان مرفقاً)
- ٤٧-٤٦ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
- ٤٧ مخطط الاستخدام
- ٤٨-٤٩ استخدام المطحنة (إذا كانت مرفقة)
- ٤٨ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
- ٤٩ مخطط الاستخدام
- ٤٩-٥٣ استخدام جهاز تحضير الطعام وعصارة الموالح (إذا كانت مرفقة)
- ٥٢-٤٩ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
- ٥٣ مخطط الاستخدام
- ٥٤-٥٥ استخدام ملحق التقطيع إلى مكعبات (إذا كان مرفقاً)
- ٥٥-٥٤ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
- ٥٥ مخطط الاستخدام
- ٥٦-٥٧ استخدام ملحق 2GO Blend-Xtract (إذا كان مرفقاً)
- ٥٧-٥٦ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
- ٥٧ مخطط الاستخدام
- ٥٨-٥٩ استخدام القطاعة الدوارة (إذا كان مرفقاً)
- ٥٨ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
- ٥٩ مخطط الاستخدام
- ٥٩-٦٢ استخدام مستخلص العصير (إذا كان مرفقاً)
- ٦١-٥٩ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
- ٦٢ مخطط الاستخدام
- ٦٢-٦٤ استخدام المفرمة (إذا كان مرفقاً)
- ٦٤-٦٣ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام
- ٦٤ مخطط الاستخدام
- ٦٥ الصيانة ورعاية العملاء
- ٦٦ دليل اكتشاف المشكلات وحلها

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

