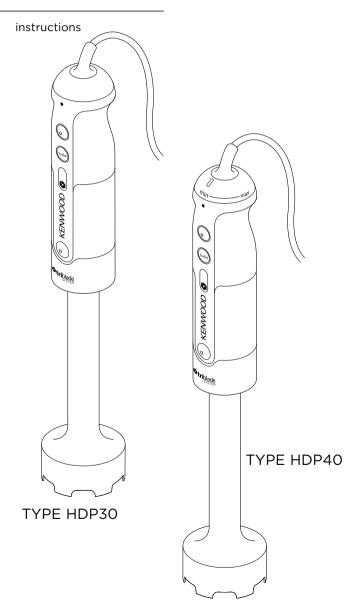
# **KENWOOD**

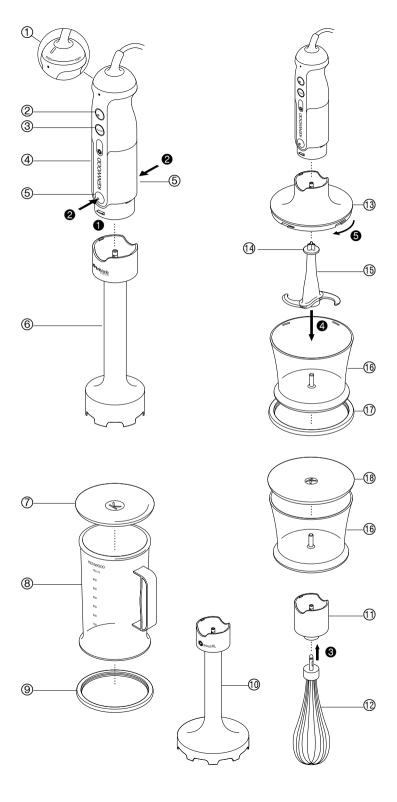
triblade SYSTEM

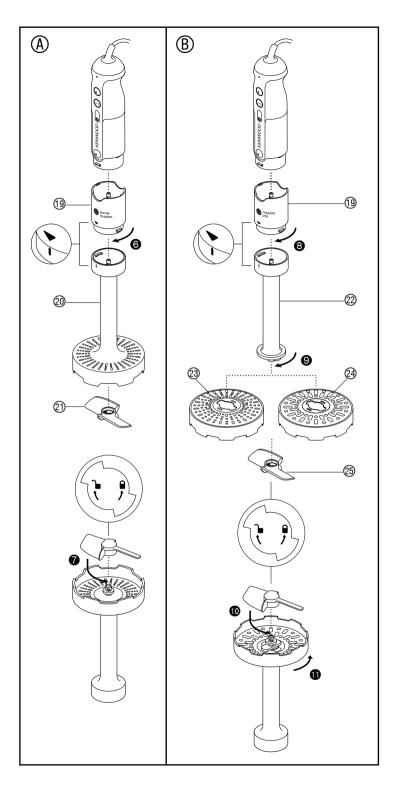
TYPE HDP30 TYPE HDP40



# English 2 - 9 عربی ۱۷ – ۱۰







# **English**

# safety

### general

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Never touch the blades while the machine's plugged in.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Unplug after use and before changing attachments.
- Never blend hot oil or fat.
- For safest use it is recommended to let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never put the power handle in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always disconnect the hand blender from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- 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.

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

# chopper attachment

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

### **important**

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

### before plugging in

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

# Important – Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
  - Blue = Neutral
  - Brown = Live.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted it is rated either 10A or 13A. If the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.
- If the plug or cord requires replacing a new cord set should be fitted by an Authorised Kenwood Repairer.

#### Note:

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

#### before using for the first time

- Throw away the blade cover from the chopper blade as it is there to protect the blade during manufacture and transit only. Take care as the blades are very sharp.
- Wash all parts see "care and cleaning".

### key

#### hand blender

- variable speed control (TYPE HDP40)
- 2 on button
- 3 turbo button
- (4) power handle
- ⑤ blender shaft release buttons
- 6 blender shaft with fixed triblade.

### beaker (if supplied)

- ⑦ beaker lid
- 8 beaker
- 9 rubber ring base
- soup blender (if supplied)whisk (if supplied)
- 10 whisk collar
- 12) wire whisk

### chopper (if supplied)

- (13) chopper cover
- finger grip
- 15 chopper blade
- (16) bowl
- 10 rubber ring base
- (B) bowl lid

### (A) Plastic masher (if supplied)

- (19) masher collar
- 20 masher foot
- (1) masher paddle

### 

- masher collar
- 2 masher shaft
- 3 fine screen
- ② coarse screen
- ② masher paddle

#### to use the hand blender

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

# for beaker blending (if beaker supplied)

- Fit the rubber ring base (9) on the bottom of the beaker. (This stops the beaker sliding on the worktop).
- Don't fill the beaker more than 2/3rds full.
- After blending you can fit the lid to the top of the beaker.

#### Note

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

#### for saucepan blending

- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Use the soup blender (if supplied) to quickly process soups etc., directly in the saucepan. Alternatively use the hand blender.
- Do not use the soup blender to process uncooked vegetables.
- 2 Plug in.
- 3 Place the food into the beaker or a similar container, then holding the beaker steady:

TYPE HDP30 - press the on button. TYPE HDP40 - select the required speed then press the on button. (Select a low speed for slower blending and to minimise splashing and a higher speed or turbo for faster blending).

### To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.

- Don't let liquid get above the join between the power handle and blender shaft.
- Move the blade through the food and use a mashing or stirring action to incorporate the mixture.

### Your hand blender is not suitable for ice crushing.

- If your blender gets blocked, unplug before clearing.
- 4 After use release the on or turbo button. Unplug and press the release buttons ② to remove the blender shaft from the power handle.

#### to use the whisk

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream and instant desserts.
- Don't whisk heavier mixtures such as margarine and sugar - you'll damage the whisk.
- 1 Push the wire whisk into the whisk collar 3.
- 2 Fit the power handle to the whisk collar. Push to lock.
- 3 Place your food in a bowl.
- Don't whisk more than 4 egg whites or 400ml (¾pt) cream.
- 4 Plug in and press the on button.
  To whisk on a faster speed, select
  a higher speed or press the Turbo
  button. Move the whisk clockwise.
  TYPE HDP40 To reduce splashing,
  select a low speed then press the on
  button.
- Don't let liquid get above the whisk wires.
- 5 After use release the on or turbo button, unplug and dismantle.

# to use the chopper (if supplied)

- You can chop meat, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.
- Don't chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you'll damage the blade.
- 1 Remove any bones and cut food into 1-2cm (½-1") cubes.
- 2 Fit the rubber ring base ① on the bottom of the chopper bowl. (This stops the bowl sliding on the worktop.)
- 3 Fit the chopper blade over the pin in the bowl 4.
- 4 Add your food.
- 5 Fit the chopper cover, turn and lock **5**.
- 6 Fit the power handle to the chopper cover - push to lock.
- 7 Plug in. Hold the bowl steady. Then press the turbo button. Alternatively press the turbo button in short bursts to achieve a pulsing action.
- 8 After use, unplug and dismantle.

| Chopper processing guide |                |                          |
|--------------------------|----------------|--------------------------|
| Food                     | Maximum amount | Approx. time (in seconds |
| Meat                     | 250g           | 10-15                    |
| Herbs                    | 30g            | 5-10                     |
| Nuts                     | 200g           | 10-15                    |
| Bread                    | 1 slice        | 5-10                     |
| Hardboiled eggs          | 3              | 3-5                      |
| Onions                   | 200g           | Pulse                    |

| Prune Marinade         | TYPE HDP30              | TYPE HDP40                  |
|------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Small soft prunes      | 75g                     | 50g                         |
| Runny honey            | 325g                    | 325g                        |
|                        | Refrigerated overnight  |                             |
| Water                  | 20g                     | 60g                         |
|                        | (at room temperature)   |                             |
| Processing             | Add the ingredients to  | Add the ingredients to the  |
|                        | the chopper bowl in the | chopper bowl in the order   |
|                        | order stated above.     | stated above.               |
|                        |                         | Fit the lid and refrigerate |
|                        |                         | overnight.                  |
| Speed                  | Turbo                   | Max Turbo                   |
| Processing Time (secs) | 5                       | 3                           |

### Mashers

#### important

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

# (A) Plastic Masher (if supplied) to use the masher

- The masher can be used to mash cooked vegetables such as potatoes, swede and carrot.
- Don't mash hard or uncooked foods
   you may damage the unit.
- 1 Cook the vegetables and drain.
- 2 Fit the masher collar to the masher foot by turning in a clockwise direction until it locks in position.

- 3 Turn the masher upside down and fit the paddle over the central hub and turn anti clockwise to secure ? (If the collar is not fitted then the paddle will not secure in
- place).4 Fit the power handle to the masher assembly push to lock.
- 5 Plug in.
- 6 Place the masher in the saucepan or bowl etc.
  - TYPE HDP30 press the on button. TYPE HDP40 - select a low speed on the variable control and then press the on button.
- Move the masher in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved.
- 7 After use release the on button and unplug.
- 8 Press the blender shaft release buttons to release the masher assembly.
- 9 Remove the paddle from the masher by turning clockwise.
- 10 Unscrew the collar from the masher foot.

# Metal Masherpro<sup>™</sup> (if supplied)

#### to use the masher

 The masher comes with two screens which can be used as follows:-

**Coarse screen -** to mash cooked vegetables such as potatoes, swede, yams and carrot.

**Fine screen -** to mash cooked or soft fruits and vegetables.

- Don't mash hard or uncooked foods you may damage the unit.
- Cook hard vegetables and fruit and drain first before mashing.
- 2 Fit the masher collar to the masher shaft by turning in a clockwise direction until it locks in position 3.
- 3 Fit either the coarse or fine screen to the masher shaft turn clockwise to lock **9**.
- 4 Turn the masher upside down and fit the paddle over the central hub and turn anti-clockwise to secure .

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

- 5 Fit the power handle to the masher assembly push to lock.
- 6 Plug in.
- 7 Place the masher in the saucepan or bowl etc.
  - TYPE HDP30 press the on button. TYPE HDP40 - select a low speed on the variable control and then press the on button.
- Move the masher in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved.
   Increase the speed if required.
- 8 After use release the on button and unplug.
- 9 Press the blender shaft release buttons to release the masher assembly.
- 10 Remove the paddle from the masher by turning clockwise.
- 11 Remove the screen by turning anticlockwise **1** and then lift off.
- 12 Unscrew the collar from the masher shaft.

# optional attachment (not supplied in pack)

Mini chopper - refer to "service and

customer care" section to order.

### care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Don't touch the sharp blades.
- Some foods, eg carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help to remove discolouration.

### power handle, whisk collar, chopper cover, masher collar and shaft

- Wipe with a slightly damp cloth, then dry.
- Never immerse in water or use abrasives.
- Do not dishwash.

# hand blender shaft/soup blender

either

- Part fill the beaker or a similar container with warm soapy water.
   Plug into the power supply, then insert the hand blender shaft or soup blender and switch on.
- Unplug, then dry or
- Wash the blades under running water, then dry thoroughly.
- Never immerse in water or allow liquid inside the shaft.
   If water does get inside, drain and allow to dry before use.
- Do not dishwash.
  - whisk, beaker, chopper bowl, chopper blade, masher paddle and screens, beaker, rubber ring bases and beaker/bowl lids
- Wash up, then dry.

The following table shows which items can be washed in the dishwasher.

| alsi iwasi lei.               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| item                          | suitable for dishwashing |
| power handle                  | ×                        |
| blender shaft                 | ×                        |
| soup blender                  | ×                        |
| beaker                        | ~                        |
| beaker lid                    | ×                        |
| beaker rubber ring base       | ~                        |
| chopper cover                 | ×                        |
| chopper bowl                  | ~                        |
| chopper blade                 | ~                        |
| chopper bowl lid              | ×                        |
| chopper bowl rubber ring base | ~                        |
| whisk collar                  | ×                        |
| whisk                         | ~                        |
| masher shaft                  | ×                        |
| masher foot                   | ×                        |
| masher paddle                 | ~                        |
| masher collar                 | ×                        |
| masher screens                | ~                        |

# hint on cleaning the masher foot/shaft and screens

- If food has been allowed to dry onto the masher attachment, remove the paddle. Soak the paddle and bottom of the masher shaft in warm water to soften and then wash thoroughly.
- Never immerse the masher shaft in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.

**important** - don't allow the masher collar to get wet.

# service and customer care

### UK

If you need help with:

- using your hand blender or
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- 2 call Kenwood Customer Care on 0345 222 0458 or visit www.kenwoodworld.com. Have your model number (e.g. HDP30, HDP40) and date code (5 digit code e.g. 20T04) ready. They are on the power handle

#### other countries

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

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

#### guarantee - UK only

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

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

This guarantee does not affect your statutory rights.



معلومات هاوة هو الكيفية الصحيحة التخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعرات الكهربائية والإلكترونية (BEET)

in the limits of the part of t

دات عجلات.

- الجيد. فيفجتاا هم وي لجاا ءلما تحة تا كفشاا للسف
- 1550. المحور ليجف قبل الاستخدام مرة حالة بخول الماء، صرفيه واتركي بتواجد سوائل داخل المحور. في • يحذر الغمر في الماء أو السماج
- وغطاءي الدورق والوعاء القاعدتين الدائريتين المطاطتين رأس الهرس وشبكتي الهرس، الدورق، العرم/التعطيع، سكين العرم/التعطيع، خفاقة البيض، الدورق، وعاء • يحذر الغسل في غسماله الاطباق.
- . قابله الالسفر كان لهلسف يوضح الجدول التالي العناصر التي يمكن • غسيل تم التجفيف الجيد.

| شبكتا الهرس  | ^                                |
|--|----------------------------------|
| عنق الهراسة  | X                                |
| رأس الهرس  | ^                                |
| نراع الهرس   | X                                |
| محور الهراسة   | X                                |
| خفاقة البيض  | ^                                |
| عنق الففاقة  | X                                |
| القاعرة الدائرية المطاطية الضحة<br>بوعاء الفرم\التقطيع |                                  |
| ويلمقتاا لماء الدع المخ                                | X                                |
| قدللمقاا مريكس   | ^                                |
| ويلمقال إلى الدع                                       | ^                                |
| تدلمقاا/تمهفما ،للمذ                                   | X                                |
| قيمة المائرية المطلعة<br>قيمال تحلضا                   |                                  |
| غطاء الدورق  | X                                |
| ILece  | ^                                |
| خلاط الحساء  | X                                |
| محور الخلاط  | X                                |
| سيقبض الطاقة زالموتورس                                 | ×                                |
| العنص  | محاسب سعس<br>في غسالة<br>الأطباق |
| Here   | راسغلا بسانه                     |

# وشبكتي الهرس تلميح حول تنظيف قدم ومحور الهراسة

يعفلمشا همهُ تَفلِجاا تالبكرماا نيلة مِتح يُعفاء مام مام وقاعدة الهراسة في مطول ماء الهرس، فغي هذه الحالة فكي رأس الهرس. ثم • في حالة وجور مكونات جافة على ذراع

> المحور ليجف قبل الاستخدام مرة في حالة بخول الماء، اصرفيه واتركي ، السماح بتواجد سوائل داخل المحور. ا بحذ عمر محور الهراسة في الماء أو

هام - لا تعرضي عنق الهراسة للبل.

# بكلمعاا تيلدى تميضاا

- .www.kenwoodworld.com بيها لوقعه يعجمال :قدلسماا بللما بالمقتاء البق بالهجاا • في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل
- . لهنه وتنلاا دا پش متها . يحتاا علباا يحف طلهتسلاه نلمنخاا تقعقب ققلعتلا لهب للممعلا قينهنلقاا مككما قَوْلًا هِـه يَعُواهِ*تِي* نِلمنظا الله ،نِلمنظِ لهمشه ئالهج نأن قلحكالما يجيء ●
- يرجى زيارة موقع الويب مرکز خدمة معتمد من GOOWDAY، ب يق المح مشيعه تامهمهم ولد لهمصلا .KENWOOD نه عمتمه مدمة فيرجي إرساله أو إمضاره إلى مركز العمل أو في حالة وجود أي عيوب، ن د Kenwood وتتن الطار منتج boowna عن

moo.bhowboownak.kenwwo.le موقع

تصميم وتطوير boowna في المملكة

الويب المضمن لبلدك.

• صنع في الصين.

- ۲ ضعور الهراسة في المقلاة أو السلطانية أو ما شابه. 0590H 39XT 12, قبل على الن.
- من الزر 1908 DSPQH HOPA من منفضه من المنابع TYPE HOPA من منفقيا المنابع ألمنه المنابع المنفدة المنفع على الزر.
- حركي الهراسة في حركة لأعلى وأسفل داخل الخليط لحين الحصول على القوام المطلوب.
- بعد الانتهاء من عملية الهرس، حرري زر التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.
- اخعلي على زدي تحرير محور الخلاط لفك الهراسة.
- 4 فكي رأس الهرس من الهراسة عن طريق لغها في احجاه عمالب الساعة. 4 فكي عنق البلامة أن أب فيعال إلى من أسالها التأمين.
- (ق) الهواسة المعدنية Masherpro Mashe

# (جيبا)

- استخدام الهراسة • تأتي الهراسة مع شبكتي هرس للاستخدام كالتالي:
- شبكة الهرس الخشن لهرس الخضر إوات المطهية مثل البطاطس واللغت والبطاطا والجزن. شبكة الهرس الناهم – لهرس الغواكه
- والخضروات اللينة أو المطهية . • لا تهرسي الأغذية الصلبة أو غير المطهية -فقد يؤدي ذلك إلى تلف الوصدة .
- / اطهي الخضروات والفواكه الصلبة وصفيها قبل الهرس.
- لا ركبي عنق الهراسه في ذراع الهرس ولفي العنق في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في ميستور قي موضعه الصحيع . ③.
- 7 ركبي إما شبكه الهرس الخشن أو الناعم في محور الهراسة ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضعها الصحيح
- ر ناور من التركيب الصحيح. يستقر في موضع التركيب الصحيح. 1. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي.

- ۲ خسور الهراسة في المقلاة أو السلطانية أو ما شابه.
  ما شابه.
  1 Apple 39YT اختفطي على الزر
  2 محفضته على المربع منحفضة
  2 محفضته على المحفضة
  3 محفضته على المحفضة
  ما المحفضة
  3 محفضة
  4 محفضة
  5 محفضة
  6 محفضة
  1 محفضة</
- حركي الهراسة في حركة لأعلى وأسفل
   داخل الخليط لحين الحصول على القوام المطلوب.

. الزد. على الزد.

- ۸ بعد الانتهاء من عملية الهرس، حرري زر التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.
- ۱۹ اضغطي على زري تحرير محور الخلاط افاك الهراسة.
- سكوه ملجتا ريغ لهغارتيجي ن طريش الإيمال ويأيّا ١/١ ت لضال لهيمغى الم ق تحد السال بي قع ٢/ فكي عنق البي المنه تسايها رتيد ن
- مليون اختياري (لا يتم تزويده مع مندوق البيع) تايسطان مسق يعجل = تعينصا تسايلا

# فيلخنتال تيلنعاا

. تسايها

. لهبلكا سدكامعاا تيادى

- أوقعي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- . قداحاً تا كفشاً يحسمك لا
- قد تتسبب بعض الاطعمة (المكونات) مثل الجزد في تغير لون البلاستيك. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- مقبض الطاقة (الموتور)، عنق خفاقة البيض، غطاء المفرمة/القطاعة، عنق ومحور الهراسة
- مسع بقطعة قماش رطبة، ثم التجفيف.
- بحنر الغمر في الماء أو استخدام المواد الكاشطة.
- يمنع الغسل في غسالة الأطباق.

### 

- عبئي الدورق جزئياً أو ما يشابهه من
   الحاويات بمطول ماء وصابون دافئ.
   ثم وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي
   وركبي محور دوران الخلاط اليدوي أو خلاط
- الحساء وشغلي الجهان. • افصلي الجهان عن مصدر التيار الكهربي ثم التجفيف.

# دليل التحضير في المفرمة

|               | 1 01           |                           |
|---------------|----------------|---------------------------|
| llian         | واية ۲۰۰       | تشغيل نبضي                |
| البيض المسلوق | ٨              | 0-7                       |
| الخبز         | ا شريحة        | • (-0                     |
| تايسكماا      | ۲۰۰۰ غرام      | 0 ( - • (                 |
| بلشوالا       | ۲۰٪ غرام       | • (                       |
| lle,          | ۰۵۷ غرام       | 0 ( - • (                 |
| (نوعهما) معطا | ردهمقاا قيمكاا | (ناعثال) يجبي قتاا تنقهاا |

| وقت التحضير (يالثواني) | 0                          | 7                               |
|------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| تُديساا                | التربو                     | التربو الأقصى                   |
|                        |                            | في الثارجة طوال الليل.          |
|                        | المذكور أعلاه.             | لهيعمض ريجلها الطفاا يجبكي      |
|                        | بيتهتال تمهوما تينالطس     | المُومة بالترتيب المذكور أعلاه. |
| التحضي                 | يحف تانعكماا يحفيسخأ       | قينالملس يعف تانهكذا يعفيمخأ    |
|                        | (في درجة حرارة الغرفة)     |                                 |
| ماء                    | ۰۲ غرام                    | ۲۰ غرام                         |
|                        | ضعيه في الثلاجة طوال الليل |                                 |
| عسل نحل صافي           | ٥٢٧ غرام                   | ۲۲ غرام                         |
| برقوق مجفف طري صغير    | ٥٧ غرام                    | ۰٥ غرام                         |
| مانيناد البرقوق المجفف | ТХРЕ НDР30                 | TYPE HDP40                      |

### ت لساعها ا

### ن سی

- يحذر استخدام الهراسة في المقلاة أثناء فضع المقلاة فوق مصدر حراري مباشر. افعي المقلاة دائماً عن المصدر الحراري وأتركيها لكي تبرد أولا.
- لا تطرقي الهراسة في جوائن إناء الطهير أثناء وبعد عملية الهرس استخدمي الملعة البلاستيكية اكشط المكونات الزائدة.

### الهراسة البلاستيكية (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

استخدام الهراسة عدمكنا استخدام الهراسة لهرس الخضراوات المطهية مثل البطاهس واللعتوالجزر).

- لا تهرسي الأغذية الصلبة أو غير المطهية -فقد يؤدي ذلك إلى تلف الوحدة.
   الطهي الخضراوات ثم صفيها.
- الله الله الساد في ذراع الهرس ولفي المرس ولفي المراسة في أذراع الله السادة في أدراع الله الله ولفي المنتقر في المناه بين الساعة حتى يستقر في منهمه المنحيح . ④.
- لا الخلبي الهراسة وركبي رأس الهرس على الخلس الهرس على الصور المركزي وفي رأس الهرس في اتجاه عكس على المرس في اتجاه عكس عثارب المساعة حتى تستقر في موضع التركيب الصحيح ﴿ ﴿ ﴿ ﴿ ﴿ ﴿ ﴿ ﴿ ﴿ لَا لَا لَهُ عَنَا اللهُ لَا لَهُ لِي الْهُ اللهُ اللهُ اللهُ اللهُ اللهُ لِللهُ اللهُ اللهُ لِللهُ اللهُ لِللهُ اللهُ اللهُ لِللهُ اللهُ اللهُلِيْ اللهُ اللهُ اللهُ اللهُ اللهُ اللهُ اللهُ اللهُ اللهُ اللهُ
- يستقر في موضع التركيب الصحيع. • وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي.

### تلتملماا ةلاقه رجة لحلخلا

- لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل … ي قنضلسا لأاهسا كابتى يجالحال للمصدر • للاستخدام السريع، نوصي برفع المقلاة عن
- نانكمي ري فأ تقييك وأ . تلملما ا قالقه لتحضير الحساء سريعا ومباشرة في • استخدمي خلاط المقلاة (في حالة تزويده)
- الخضراوات غير المطبوخة. لا تستخدمي خلاط الحساء مع
- الصحيح. ادفعي المصور للداخل حتى يستقر في موضعه رکبي محور الخلط في مقبض الطاقة • –
- لا خىعي المكونات في الدورق أو حاوية مشابهة لا فصلي الجهان بمصير التيار الكهربي.
- ويعاما ونما قنخفضا قديسا رياتضا) تم اضغطي على الزر. تبه المال تورساا رحى لتف TYPE HDP40 ويع الزر. TYPE HDP30 وأثثاء الإمساك بالدورق في وضع تابت:
- لتجنب تناثر مكونات الخلط، ضعي المزع السريع). سTurbo: مُقالِفاا مُعهدساا ولتفوها مُيالعاا قعهساا يجهلتها وأقهيالصتماا تانهكماا لليلقتع

ليغش لبنة ملعلاا لخاء لحلضاا تالفش

- أعلى من وصلة اتصال مقبض الطاقة بمحور • لا تسمحي السوائل بالوصول إلى مستوى <u>। ५</u>८५
- حركي الشفرات خلال الملم مع القيام । जिल
- الخلاط اليدوي لا يناسب جرش الثلج. بالهرس أو التقليب لدمج الخليط.
- ع بعد الانتهاء من عملية المزج، حرري زر التيار الكهربي قبل القيام بتنظيفه. بنيجة حدوث انحشان افعليه عند مصدر • في حالة توقف الخلاط اليدوي عن الحركة
- . يوتوما ند كالخاا واضغطي على زدي التحرير ﴿ لإزالَهُ محور يجبهوكما البهازعن مصدر التيار الكهربي .سTurbo: تقالفاا تويسال ين وأ ليغشتاا
- استخدام الخفافه
- ◄ فيثكاا ماعقاا تان تلططا يعقفت ٢ البيض والكريمات والطويات السريعة. لكوليا لله قفيفضا تانعكما قفض طنكمي
- في إلحاق الضرر بالخفاقة. خليط الزبد النباتي والسكر - قد يتسبب ذلك
- خفاقه البيض لتقفل في موضع تتبيتها . ٢ ركبي الموتور في طوق خفاقة البيض. النفعي

7 ضعي المكونات في وعاء التقطيع.

- استضرام الضلاط اليدوي.
- مئ قلنخفضه قعهد يعمنصدسا ،ت لنهكماا نائی پائتانیہ مے TYPE HDP40 . ﴿ولسا بي لقو درکي خفاقة البيض في اتجاه عالية أو اضغطي على زر السرعة الفائقة قعهس رحى لتخا ،قيالد ت لعهس هد يقفضا اكنا بعد يطعنان.

ع وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ثم

له ۱۰۰۶ تا تا المناس به میکانی تففت ۱ است.
 الما است.
 الما

. قىدشقاا نە (تىنىل 3 /7)

- أسلاك الخفاقة. لا تسمحي بارتفاع السائل فوق مستوى اضغطي على الزر٠
- ن لهجاا الجهاز عن مصدر التيار الكهربي وفكي يىلىصغا ھۇ سTuTbن ئقئالغاا ئدىسال يى يا ٥ بعد الانتهاء من الاستخدام حرري زر التشغيل

### تزويدها مع عبوة البيع) قالك رحية) قدلحقاً المعرفما المنتخدام المغربة

- والأعشاب والخبز والبسكويت والمكسرات. • يمكنك تقطيع اللحم وفرم والخضراوات
- فقد يتسبب ذلك في تلف سكين الفرم\التقطيع. - مُتكريكيشا وأ لباهتال وكتا تبعكري قهوقا بهبع لله قبلىماا تانهكماا يعملقة ريحمفة ٤
- ى قى ئىلەللەما ئىيىما يىلەلقا يىخى كا كانىھى يەرى كا بىرى كىرى كانىيى بىرى كانىيى بىرى كانىيى بىرى ي بطول ۱ إلى ۲ سم. ت لبعك وأا تلك فلم وقطعي المكونات إلى مكعبات
- ٢ ركبي سكين الفرم/التقطيع على السن 🕭 تزطق الوعاء على سطح العمل). وعاء الفرم/التقطيع. (سيحول ذلك دون
- الموجود في الوعاء.
- . تانعكماا يغينخا 3
- في موضع القفل الصحيع 🗗. عتسي يحتم ميفلي قد للمقاا√تم يفماا ء للمذيجبكى ٥
- الصحيح. - ادفعيه حتى يستقر في موضع التركيب لا ركبي الموتور في غطاء المفرمة/القطاعة
- وضع تشغيل نبضي. رود راسمعال قريبمة تالمغند سTurboj تقالفاا قعيسالين وحله لمغتضاا طلاتمي رجيفأ تَقِيلُّكِ وَأَ .كسTurbo: تَقَالُغَا تَحَيِّدُ اللَّهِ عَلَيْهِ اللَّهِ عَلَيْهِ اللَّهِ عَلَيْهِ اللَّهِ اللّ امسکي الوعاء بثبات. ثم اضغطي على ٧ وصلع الجهاز بمصدر التيار الكهربي.
- مصدر التيار الكهربي وفكي الجهاز. ر بعد الانتهاء من الاستخدام افصلي الجهاز عن

- ig\_ all5 llaheř llg, lurinll llaëmu ig\_lluult ll2hg, g, åzen lurinllgal grander og ërf act autif aréana, aeran lag, boown9N.
- thimif [[] Inalim, ax lialif kalca it thimif [] [] Inalim, ax lialif kalca it thimif which light it is in thimif with a substant and a liabate liabate and a late and a lat
- Iti Tq Edd, aëm, àrc ëld, kalcë
  T.Zir, IkmKle Ileturë ; », åien;
  Tauge alg, Ilege, ër itmå edd, enecë
  enta Zhedhizë iti Tq ical neëm, àrc
  eldhi kalcë T.Zir, Ikmle Ileturë ; »
  eldhi kalcë T.Zir, IkmKle Ileturë ; »
  àre acage ère ac àre ëen ëlim
  aic acage; ère ac àre ëen ëlim
  aleti Zheng
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتماد الأوروبي 3661/4005 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

# رحاولًا قيملا بالهجاا والمختسا الأولى

- تعليم ترفيها المحلف نعير محلف المحلف المفرة شفرة المفرة لأنه مرجور لحمالاً قاشة والمسلمة المسلمة المسلمة
- المسلع الأجزاء المسمع بعنسانها: راجعي قسم زالعناية والتنظيف س.

# البليا

- TYPE) تالديمساا ريغ محصتاا (HDP40 ) (HDP40
- ليغشتال ن 🕲
- سTurbo) تقالفاا تعهساا بن ®
- رس مقبض الطاقة زالموتورس (ق) نا تورور مورور الخاط
- ق زرا تحرير محور الخلط
   محور الخلاط المزور بمجموعة شفرات
- الدورق (في حالة تزويده)
- قى غطاء الدورق

. قتبته قيث).

- @ الدورق
- في حالة تزويده مع عبوة البيع)

- خفاقة البيض (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)
- تقلفضا يتند 🕕
- تيكلسا تقلفضاا 🕦

### المفرمة/القطاعة (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- ئدللمقاا/ئم فماا اللف (B)
- وبالحألا لخبقه 🚇
- ق سكين المفرمة/القطاعة
- ويلمقتاا / مي فالدو ق
- ويلمقتاا / معاا ، لدى ، للمذ (ال

### الهراسة البلاستيكية (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- قسالها قند (9)
- سهاای نق شهرس
- سهوالس الهرس
- (الله المعانية MT orable المعانية MT orable المعانية المعانية المعانية المال المالية المعانية المعانية
- (**جیبا**) سموالسان (()
- الهراسة
  ا
- مولناا سها تكبث ®
- نشخاا سهواا تكبش
- ه رأس الهرس

### لستخدام الخلاط اليدوي

- يمكنك خلط الحساء والصلحات والحليب المخفوق والعليونيز وطعام الرضع غيرها من المكوئات ذات نفس القوام.
- للخلط داخل الدورق (في حالة تزويد الدورق)
- ركبي القاعدة الدائرية المطاطية @ في قاع الدورق. (سيحول ذلك دون تزحلق الدورق
- على سطح العمل). • لا تملئي الدورق بأكثر من ثلثي (٢/٢) السعة
- العصوي. • بعد الخلط يمكنك تركيب الغطاء العلوي على ".

### الدورق. ملاحظة

.تانىكملا

في حالة عمم تزويد الدورق داخل عبوة البيم، اختاري حاوية ذات حجم مناسب. نوصي باستخدام حاوية طوية ذات جو انب مستقيمة ذات قطر أكبر من قطر ذراع الخلط العريض الخاص بالخلاط اليدوي وثاله لإتاحة الفرصة أمام حركة المكونات وأيضاً بجب أن تكون الحام جرية المكونات وأيضاً يجب أن تكون الحاوية طويلة بالقدر الكافي لمنع حدوث تطاير

- ولا يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات
- १४वंग्री. راولتته ند أبيع يجبهلا اللسال بالمجال يخلفت • لا يجون استخدام هذا الجهاز من قبل الإطفال.
- ن لهجال يجب الإشراف على الأطفال التأكد من عدم عبثهم
- .قىعكنماا تلميلعتلا لائتتمكا لمند وأ تحيصه ينو ققيهب بلهجاا مانخدام الجهان بطريقة غير نياً Kenwood كريش لمعتن نا . لها بمعضماا «ياننماا تالماعضتسالا يحف لحقف بالهجاا يحمنضسا • التانينما الماسخين المناتبة المنتساء المناتبة المنتساء • المناتبة المنتساء • المناتبة المنتساء • المناتبة الم
- القا ققله رحيخًا تاقصلما بالهتسة. قد الحقا القحله حال قي عقما المعتاد عند الحقا القيمة .

# ملحق المفرمة/القطاعة

- لا تلمسي الشفرات الحادة.
- الفرم \التقطيع. • أريكي سكين الفرم/التقطيع قبل تفريغ وعاء
- . المرمة والمركة تماما . نيكس فقهت لبنة قولمقاا/قمهفما «للحد قال) إ *نبعي* •
- السكين سواء عند الاستخدام أو التنظيف. الإصبع من خلال مقبض الأصابع بعيدا عن نصل • أماني ويامة المرارية المرار

- لمدة تزيد عن ٥٠ ثانية كل ٤ دقائق. يشغيلي طويل للجهان لا تستضمي الخلاط اليدوي ىمد نلمىخاع ت*نيختاا ت*المل*خاا و*م لماعتا*ا عند* ●
- من ٢ دقائق كل فترة ١٠ دقائق. • لا تستخدمي ملحق خفاقة البيض لمدة مستمرة أطول

يجبى كالك قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار

الموضحة على الجانب السفلي للجهاز. ت لفصها الحمه خليا يجبي لحمال ليتال ىسمە تافىماھە لاتلى نە يېلاڭ •

- الكهربي هي كالتالي: أزرق = متعادل هام - المقبس والمنصبهر الكهربي • اللوان الأسلاك الموجودة في السلك
- اللّمه بهر الكهربي تكون ١٠ أمبير أو ١٢ أمبير . في حالة تلف المضهر الكهربي، يجب أستبداله بأخر مماثل له سنفس الماصفات. نواسطه منصهر کهرجي، فإن قدرة الزميني الكيني تكين بر أوين • في حالة تزويد المقبس الخامي بالجهاز بني = کهرباء حيه

## ته کلساا

# قما*د تالميلعت*

- العنا العنادة المنافقة ال
- . ترقيمه يُن أن فيلغتاا تان عكم يحلي أ
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مضاطر، في حالة تلف السلك الكهربي أو الحديث المسابة المستبداله بواسطة boownex أو مركز خدمة معتمد من قبل boownex.
- لا تلمسي الشفرات أثناء توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي.
   الييار الكهربي.
- الإماني، المرس وأدوات المائدة
   عن الأمناء المحمدة
- العبر الأجزاء المتحركة.
   العبريب بعد التيار الكهربي بعد المنار الكهربي بعد الاستخداء وقبل تغيير الملحقات.
- لا تخلطي الزيوت الساخنة أو الدهون.
- IKuriela | Imures, icang irela | Imulais
   IX interior in transfer | Interior in the i
- اكم تبرد وتصبع في درجة حرارة الغوة قبل الخلط. معنى المنفلة الماكل اليدوي في عالة تلفه. يجب معنى المغلة تلحم الماكلة الماكلة المعنى الم
- يحذر غمر مقبض الطاقة في الماء أو السماح ببلل للسلك أو إلقابس – قيد تصابين بصدمة كهربائية.
- احزي ملامسة السلك لسطح سنخن أو تركه متداياً في حالة وجوب طفل فقيد ينتزعه.
- لا تستخدم عن أيام عبد تابع معتمدة.
- افصلي دائماً الخلاط اليوى عن مصدر التيار الكهربي في عالة ترك الجهار نون استضام أو قبل تركيب أو فك المرتقات أو التنظيف
- يمكن استضام الأجهزة من قبل أشضاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منضفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستضام الأجهزة في حالة مناهم العياد المناهب الإستضام أو الإشراف منصهم المناهب المنافساء المناهب بطريقة أمنة مي إدراك المضاطر التي تنطوي على استضام الجهاز.

#### **Kenwood Ltd**

New Lane Havant Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

