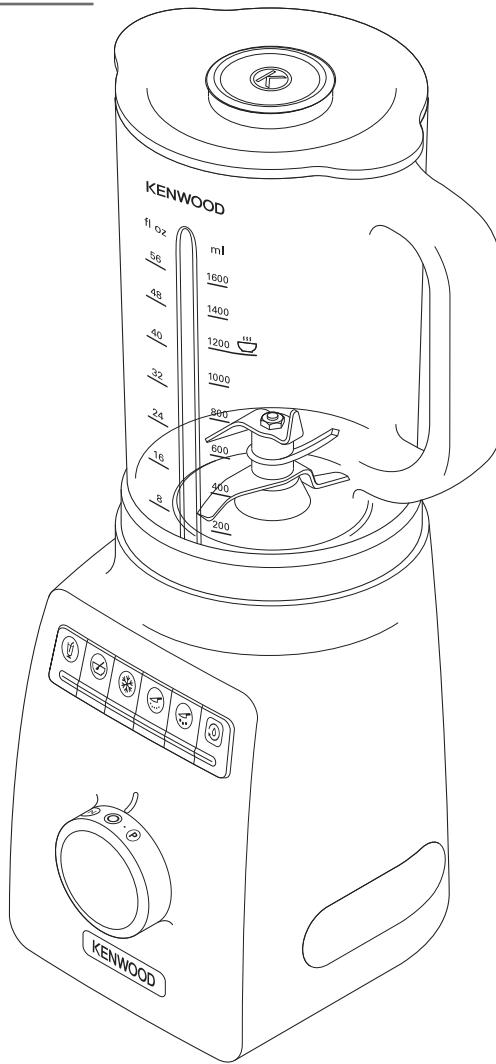


KENWOOD

Type BLM80

instructions



BLEND-X
PRO

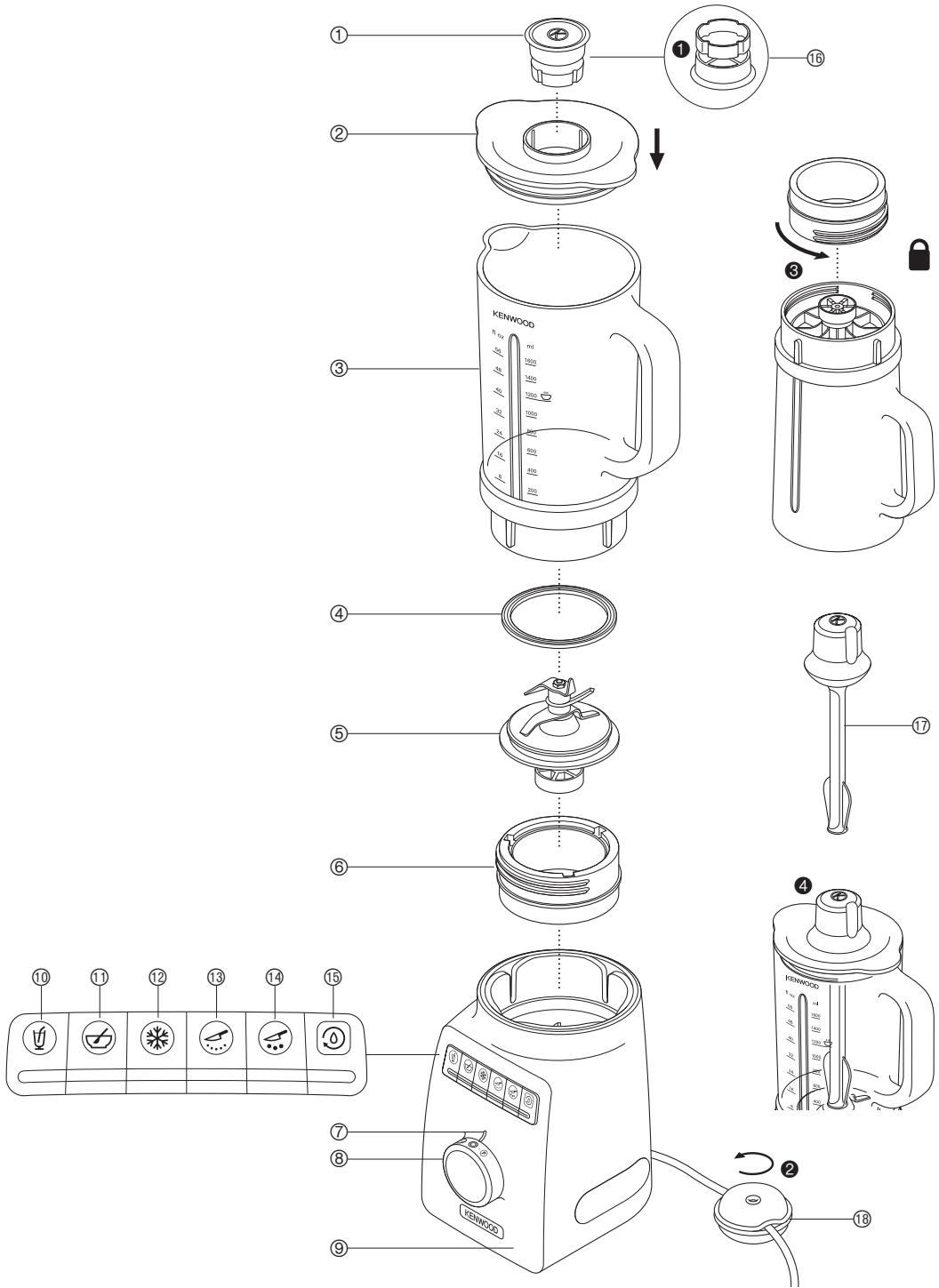
English

2 - 9

عربي

١٧ - ١.





Your Blend-X PRO blender has 6 pre-set programmes available for all core blending tasks plus the flexibility of variable speed and pulse for total control. Each programme has been set to provide the perfect consistency every time, whether its puréeing ingredients for soups, crushing ice for cocktails, blending breakfast smoothies, grinding coffee or preparing salsa.

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

safety

IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimise the possibility of scalding when blending hot ingredients keep hands and other exposed skin away from the lid to prevent possible burns. The following precautions must be observed:

- **CAUTION: Blending very hot ingredients may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap ①.**
- **We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending.**
- **NEVER** exceed 1200ml / 5 cups capacity if processing hot liquids, such as soups (refer to the markings on the goblet).
- **ALWAYS** use the pre-set "Soup" program ⑪ for blending hot liquids and **NEVER** use the pulse setting.
- Liquids which tend to foam such as milk, should be limited to a maximum capacity of 1000ml/4 cups.
- Take care when handling the blender as the goblet and its contents will be very hot.
- Take particular care when removing the lid. The lid is designed to be a tight fit to prevent leakage. If necessary protect your hands with a cloth or oven gloves when handling.
- Ensure the goblet is securely attached to the base and when removing from the appliance, guide the base and ensure it is removed together with the goblet.
- Ensure that the lid and filler cap are securely in place before **every** blending operation.

- Always ensure that the vents in the filler cap are clear before **every** blending operation ⑯.
- When fitting the lid to the goblet always ensure that the lid and goblet rim are clean and dry to ensure a good seal and prevent spillage.

safety

- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.**
- **Ensure the cord is fully unwound from the cord storage device ⑯ before using the blender.**
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- The blender lid must be fitted when using the stir stick in the goblet.
- Only use the stir stick ⑰ for processing cold ingredients. **DO NOT** use when processing hot liquids.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.

- When removing the blender from the power unit:
 - wait until the blades have completely stopped;
 - don't accidentally unscrew the goblet from the blade assembly.
- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended speed chart.
- To ensure long life of your blender, do not run it for longer than 3 minutes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not process hard spices such as Nutmeg or Turmeric root as they may damage the blade.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- **Important** - The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- Misuse of your blender can result in injury.
- 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.

before plugging in

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

Important – UK only

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

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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 directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

key

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ blade base
- ⑦ Power On indicator
- ⑧ speed + pulse control
- ⑨ power unit
- ⑩ drinks programme button
- ⑪ soups programme button
- ⑫ ice crush programme button
- ⑬ fine chop programme button
- ⑭ coarse chop programme button
- ⑮ rinse programme button
- ⑯ vents
- ⑰ stir stick
- ⑱ cord storage device

to use your blender

1 Fit the sealing ring ④ into the blade unit ⑤ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area. Then fit the blade unit into the goblet ③.

- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

2 Screw the blade base ⑥ onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened. Refer to the graphics on the side of the blade base as follows:

 - unlocked position

 - locked position

3 Put your ingredients into the goblet.

4 Fit the filler cap to the lid and push down to secure.

5 Fit the lid by pushing down until secure.

6 Place the blender onto the power unit.

- **Ensure the cord is fully unwound from the cord storage device before using the blender.**

- **The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.**

7 Plug in and the Power On indicator ⑦ will light up.

Note: The Power On indicator will flash if the goblet is not fitted to the power unit. Select a speed (refer to the recommended speed chart).

8 Choose one of the following options:

- Programme buttons:- Turn the speed control to the 'On' position and all the buttons will light up. Press the required programme button and the lights on the other buttons will go out and the programme will start. The blender will switch off automatically at the end of the programme time. If you wish to stop before the programme time has elapsed, press the selected programme button again.

- Manually selected a speed by turning the speed control until the required speed is reached. At the end of blending return the speed control to "O" before removing the blender.

- **Do not remove the goblet until the blades have stopped rotating and the speed control is in the 'O' position.**

- (P) Pulse – operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.

Refer to the troubleshooting section if you experience any problems with the operation of the blender.

to use the stir stick

- Fit the lid to the goblet and remove the filler cap. DO NOT use the stir stick in the goblet without the lid fitted.
- Insert the stir stick ④ and move around the goblet slowly whilst the motor is operating,
- Use the stir stick to help move ingredients around the goblet and prevent clogging during processing.

hints

- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the machine running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid and use the stir stick supplied.

Recommended Usage Chart (Programme buttons)

Programme Button	Usage/Food Items	Max. Recommended Quantity	Programme Time
	Cold Liquids Drinks & Cocktails	Max 1.6 litres	60 secs
	Milkshakes and milk based drinks	Max 1.2 litres	
	Smoothies Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	1 litre Liquid	
	Stock based soups 1.2 litre	1.2 litres	30 secs
	Soups using milk 1 litre	1 litre	
DO NOT use the stir stick when processing hot liquids. We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot ingredients please read the Hot Blending Safety instructions.			
	Ice crushing - Automatic pulsing action. A change in speed will be noted - this is normal. Freeze fruit juice in ice trays for Slushie type drinks	300g (14 ice cubes)	30 secs
	Sorbet recipes 40g sugar 250g Frozen fruit 1 egg white Use the stir stick	350g	30 secs X 2
	Instant Ice Cream 100g sugar 300g Frozen mixed berries 150g whipping cream Use the stir stick	600g	30 secs X 2

Processing times stated are for guidance only and will vary depending on the exact recipe used, ingredients being processed and personal preference. Stop the processing when the desired result has been achieved.

Recommended Usage Chart (Programme Buttons)								
Programme Button	Usage/Food Items	Max. Recommended Quantity	Programme Time					
	<p>Fine Chop</p> <p>Use for chopping nuts, breadcrumbs and similar dry ingredients. Grinding Coffee Beans and Spices.</p> <table border="1"> <tr><td>Coffee Beans</td><td>200g</td></tr> <tr><td>Almonds</td><td>200g</td></tr> <tr><td>Spices such as black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds.</td><td>200g</td></tr> </table> <p>Hints</p> <ul style="list-style-type: none"> For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 200g 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. 	Coffee Beans	200g	Almonds	200g	Spices such as black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds.	200g	30 secs For best results manually stop the program when you have achieved the desired result.
Coffee Beans	200g							
Almonds	200g							
Spices such as black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds.	200g							
	Coarse Chop	Raw vegetables (such as onion, leeks, carrots, celery) Salsa 200g onion cut into quarters 1 red chilli cut in half ½ red pepper few coriander leaves 1 plum tomato	250g 350g	10 secs 10 secs				
	Rinse	Use to rinse the goblet before taking apart for cleaning. For best results always take the blender apart for cleaning and dry thoroughly before re-assembling.	500mls warm water Max	30 secs				

Recommended Usage Chart (Manual Control)			
Usage/Food items	Recommended Qty	Speed	Time
Mayonnaise	Max 3 egg mix	Max	60 secs
Caesar Dressing	Max 200g	Mid	70 secs
Vegetable Purees /Baby Food	300g	Min - Mid	60 secs
Fruit Purees	200g - 500g	Max	30 secs
Batter mixes	Max 1 litre	Max	15 secs
Uncooked meat (Lean Beef, Pork and Lamb) Lean Beef cut into 2 cm cubes	150g	Max	5 secs

Processing times stated are for guidance only and will vary depending on the exact recipe used, ingredients being processed and personal preference. Stop the processing when the desired result has been achieved.

care and cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Don't immerse the blade unit in water.
- The goblet can be washed in your dishwasher.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Don't immerse the power unit in water.
- Wind excess cord ② into the cord storage device ⑧.

blade assembly

- 1 Unscrew the base from the goblet by turning in a clockwise direction. Refer to the graphics on the side of the base.

 - unlocked position

 - locked position

- 2 Then lift out the blade unit.

• Care should be taken when removing the blade unit from the base.

- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 4 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water. DO NOT DISHWASH.**

- 5 Leave to dry upside down.

other parts

Wash by hand, then dry.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you experience any problems with the operation of the blender, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.

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 023 9239 2333.

Have your model number (ie BLM80) and date code (5 digit code ie 13L35) ready. They are on the underside of the power unit.

• spares and attachments

 call 0844 557 3653.

• other countries

Contact the shop where you bought your appliance.

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



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

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 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.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The Blender will not operate.	No Power/Power On Light not illuminated. Goblet removed from power unit without turning the speed control to "O". Blender not assembled correctly.	Check blender plugged in. The power unit will not operate until the speed control is turned to "on" and a speed is reselected. Check blade unit is fully tightened to the goblet.
Power on light flashing rapidly.	The lights will flash under the following circumstances:- The power unit is plugged in but the goblet is not fitted to the power unit. The goblet is removed from the power unit without turning the speed control to "O".	Fit the goblet. The power unit will not operate until the speed control is turned to "O" and a speed is reselected.
Power On Light flashing slowly.	The blender has been left plugged in for more than 15 minutes and has gone into standby mode.	Turn the speed control on and then off or press a program button to reset.
Blender not operating but Power On and programme button lights on.	Goblet fitted and speed control turned to "on" but speed or programme not selected.	Either select a speed manually or press one of the programme buttons.
Programme lights flashing	The lights will flash under the following circumstances:- The power unit is plugged in but the goblet is not fitted to the power unit. The goblet is removed from the power unit without turning the speed control to "O".	Fit the goblet. Turn the speed control to "O" and reselected a speed.
Programme buttons not operating	Programme buttons will not operate unless the speed control is turned to the "on" position first.	Turn the speed control to "on" and select the required programme.
Blender leaking from blade assembly.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender stops or slows during processing.	Overload protection operated. Blender overloaded or overheated during operation. Maximum capacity exceeded.	Switch off, unplug for 5 seconds. Then plug back in. If blender does not operate then leave to cool for 15 minutes before plugging back in. Refer to the speed chart for maximum capacities to process.
If none of the above solve the problem see "Service & Customer Care".		

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	الحل	السبب المحتمل
الخلاط لا يعمل.	تاكدي من توصيل الخلاط بمصدر التيار الكهربائي. لن تعمل وحدة الطاقة (الموتور) إلا عند لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل "On" وأختيار سرعة. تاكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق.	لا توجد طاقة/ضوء، مؤشر تشغيل الطاقة (On) لا يضيء. تم إزالة الدورق عن وحدة الطاقة (الموتور) دون إعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "0". لم يتم تركيب الخلاط بالطريقة الصحيحة.
"On" يومض بشكل سريع	ركيبي الدورق. لن تعمل وحدة الطاقة (الموتور) إلا عند لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل "0" وأختيار سرعة.	تومض أضواء البرامج سابقة الإعداد في الحالات التالية: في حالة توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي بدون تركيب الدورق على وحدة الطاقة (الموتور).
مؤشر تشغيل الطاقة (On) يومض بشكل بطيء.	لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل (On) ثم موضع الإنقاف (Off) أو أضغط على زر برنامج لإعادة التعيين. إما أن تختارى سرعة التشغيل بدوياً أو أضغط على أحد أزرار البرنامج.	تم توصيل الخلاط بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من 15 دقيقة وبذلك دخل الخلاط في وضع الاستعداد.
الخلاط لا يعمل على الرغم من إضاءة زر تشغيل الطاقة (On) وأزرار البرنامج.	ركيبي الدورق. لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "0" وأعيدي اختيار سرعة للتشغيل.	تم تركيب الدورق وتم فتح التحكم في السرعة إلى الموضع "On" ولكن لم يتم تحديد السرعة المطلوبة أو برنامج التشغيل المطلوب.
تومض أضواء أزرار البرنامج	ركيبي الدورق. لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "On" وأختاري البرنامج المطلوب.	تومض أضواء البرامج سابقة الإعداد في الحالات التالية: في حالة توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي بدون تركيب الدورق على وحدة الطاقة (الموتور).
أزرار البرنامج لا تعمل	لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "On" وأختاري البرنامج المطلوب.	لن تعمل أزرار البرنامج إلى عند توجيه مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "On" أولاً.
هناك تسريب في الخلاط من ناحية قاعدة وحدة الشفرات.	تاكدي من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعى قسم "الصيانة ورعاية العمالء".	حلقة الإحكام غير مرکبة. حلقة الإحكام مرکبة بطريقة غير صحيحة. حلقة الإحكام تالفت.
عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط.	فكى الدورق وتاكيد من تركيب حلقة الإحكام أفي مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعى قسم "الصيانة ورعاية العمالء".	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مرکبة في وحدة الشفرات.
يتوقف الخلاط أو بطأ سرعته أثناء التشغيل.	أوقفى التشغيل وافقى الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي لمدة ٥ ثوان، ثم وصليه مرة أخرى بمصدر التيار الكهربائي، إن لم يعمل الخلاط، ففي هذه الحالة اتركيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة قبل إعادة توصيله مرة أخرى بمصدر التيار الكهربائي. راجعى جدول السرعات للحصول على السعات القصوى المستخدمة في تحضير الطعام.	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد. هناك تحميل زائد أو تجاوز درجة الحرارة المسموح بها أثناء تشغيل الخلاط.
إن لم تتم حل المشكلة التي تواجهينها من خلال الخطوات السابقة، ففي هذه الحالة راجعى قسم "الصيانة ورعاية العمالء".		تم تجاوز السعة القصوى المحددة.



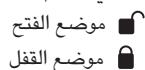
معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج
وفقاً لـتوجيهي الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.
 في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في تقنيات المناطق الحضرية.
 بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه التقنيات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.
 التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه التقنيات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة للأمر الذي يتبع الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتفكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامنة ذات عجلات.

العناية والتنظيف

- قومي دائمًا بيقاف الجهاز، فصله عن مصدر التيار الكهربائي وفك مجموعة الدورق عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
 - قومي بإفراغ محتويات الدورق قبل نكهة من وحدة الشفرات.
 - لا تقومي بغير وحدة الشفرات في الماء.
 - يمكنك غسل الدورق في غسالة الأطباق.
- وحدة الطاقة**
- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
 - لا تقومي بغير وحدة الطاقة في الماء.
 - لفي السلك الكهربائي الزائد ② داخل مكان تخزين السلك الكهربائي ⑬.

وحدة الشفرات

- ١ فكي القاعدة من الدورق عن طريق لها في اتجاه عقارب الساعة. راجحي الرسم التوضيحي الموجود على جانب القاعدة.



- ٢ ثم ارفعي وحدة الشفرات للخارج.
- ٣ يجب توخي الحذر عند إزالءة طرق الإحكام وسلسلة.
- ٤ قومي بإزالة طرق الإحكام وسلسلة.
- ٥ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغير وحدة الشفرات في الماء، بحذر الغسيل في غسالة الأطباق.
- ٦ اتركيها تجف في وضع مق洛ب.

الأجزاء الأخرى

تغسل باليد، ثم تجفف.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأنسباب متعلقة بالسلامة من قبل طبقة هفل أو مركز صيانة معتمد من قبل طبقة هفل.

في حالة مواجهة مشكلات في تشغيل الخلاط، قبل الاتصال لطلب الحصول على المساعدة راجحي دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها.

- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريتني منه الجهاز.

- تصميم وتلوير رقمي فرزا في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

جدول الاستخدامات الموصى بها (أزرار البرامج)

زمن البرنامج	السعة القصوى الموصى بها	الاستخدام/أنواع الطعام	زر البرنامج
٢٠ ثانية		استخدمي هذا البرنامج لفرم المكسرات وكسرات الخبز وما شابه من المكونات الجافة. طحن حبوب القهوة والتوابل.	الفم الناعم
للحصول على أفضل النتائج يدوياً، أو قفي تشغيل البرنامج فور الحصول على النتيجة المطلوبة.	٢٠٠ غرام ٢٠٠ غرام ٢٠٠ غرام	حبوب القهوة اللوز التوابل مثل الفلفل الأسود وبذور الهيل والكمون والكمون والشمرة وقرون الفلفل الحار. تلمسحات • للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعد تحضير أكثر من ٢٠٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة. • تحفظ قرون التوابل الكامل بـنكتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك لاحتفاظ بالنكهة. • للحصول على أقصى نكهة وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.	
١٠ ثوان	٢٥٠ غرام	الخضراوات النيئة (مثل البصل والكراث والجزر والكرفس)	الفم الخشن
١٠ ثوان	٣٥٠ غرام	الصلصة ٢٠٠ غرام ثمرة بصل مقطعة إلى أرباع ١ ثمرة فلفل أحمر مقطعة إلى نصفين ١/٢ فلفل أحمر (شطة) أقليل من الكزبرة ١ ثمرة طماطم	
٣٠ ثانية	٥٠٠ مللي ماء دافئ بحد أقصى	استخدمي البرنامج لشطف الدورق قبل إزالته أمن أجل التنظيف. للحصول على أفضل النتائج، فكى الخلاط لتنظيفه وجففيه جيداً قبل إعادة تركيبه.	الشطف

جدول الاستخدامات الموصى بها (أزرار البرامج)

الزمن	السرعة	السعة الموصى بها	الاستخدام/أنواع الطعام
٦٠ ثانية	السرعة العالية (Max)	خلط مكون من ٣ بيسات بحد أقصى	المايونيز
٧٠ ثانية	السرعة المتوسطة (Mid)	٢٠٠ غرام بحد أقصى	صلصة السيزر
٦٠ ثانية	السرعة المنخفضة إلى العالية (Min - Mid)	٣٠٠ غرام	مهروس الخضراوات/طعام الطفل
٣٠ ثانية	السرعة العالية (Max)	٢٠٠ إلى ٥٠٠ غرام	مهروس الفواكه
١٥ ثانية	السرعة العالية (Max)	بحد أقصى ١ لتر	خلطات الهرس
٥ ثوان	السرعة العالية (Max)	١٥٠ غرام	اللحوم غير المطهية (اللحم البقرى الطرى والخراف) اللحم البقرى مقطع إلى مكعبات ٢ سـم

أزمنة الخلط المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة في التحضير والتفضيلات الشخصية.
توقف عن معالجة الخليط بمجرد الوصول إلى القوام المطلوب.

جدول الاستخدامات الموصى بها (أزرار البرامج)

زمن البرنامج	السعة القصوى الموصى بها	الاستخدام/أنواع الطعام	زر البرنامج
٦٠ ثانية	٦ لتر	سوائل باردة المشروبات والكوكبليات	
	١٢ لتر أقصى	الحليب المخفوق والمشروبات التي يدخل الحليب في تكوينها	
	١ لتر سوائل	المشروبات المرطبة ضعى الفواكه الطازجة والمكونات السائلة أولًا (بما في ذلك، الزبادي واللحمي وعصائر الفواكه) ثم أضيفي الثلاج أو المكونات المجمدة (بما في ذلك، الفواكه المجمدة والثلج أو الآيس كريم).	
٣٠ ثانية	٢ لتر ١ لتر	حساء اللحوم ٢ لتر الحساء المحضر مع الحليب ١ لتر	
		<p>بحذر استخدام عصا التقليب عند معالجة السوائل الساخنة.</p> <p>تنصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها.</p> <p>وعلى الرغم من ذلك إذا أردتني خلط المكونات الساخنة، فيرجى مراجعة تعليمات خلط المكونات الساخنة.</p>	
٣٠ ثانية	٢٠٠ غرام (١٤ مكعب ثلاج)	<p>جرش الثلاج - تشغيل نبضي تلقائي.</p> <p>سيلاحظ تغير في سرعة التشغيل - هذا أمر طبيعي.</p> <p>جمدي مصدر الفاكهة في صوانى مكعبات الثلاج .</p> <p>لتحضير مشروبات من النوع "سلوشى"</p>	
٣٠ ثانية مرتين (٢)	٣٥٠ غرام	<p>وصفة تحضير الشربات</p> <p>٤٠ غرام سكر</p> <p>٢٥٠ غرام فاكهة مجفدة</p> <p>١ بياض بيضة</p> <p>استخدمي عصا التقليب</p>	
٣٠ ثانية مرتين (٢)	٦٠٠ غرام	<p>الآيس كريم السريع</p> <p>١٠٠ غرام سكر</p> <p>٣٠٠ غرام خليط من التوت المجمد</p> <p>١٥٠ غرام قشدة مخفوقة</p> <p>استخدمي عصا التقليب</p>	

أزمنة الخلط المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة في التحضير والتفضيلات الشخصية.
 توقف عن معالجة الخليط بمجرد الوصول إلى القوام المطلوب.

- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الخلط بشكل غير صحيح.
- وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، عندئذ يضيء زر تشغيل الطاقة (On).
- ملاحظة: يوضّع مؤشر تشغيل الطاقة (On) في حالة عدم تركيب الدورق في وحدة الطاقة (الموتور). حدي السرعة المطلوبة (راجعِ جدول السرعات الموصى بها).
- حدي أي من الخيارات التالية:

 - أزرار البرنامج - لفتح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل (On) عندئذ تضاء أزرار البرنامج. أضغط على زر البرنامج المطلوب، عندئذ تنطفئ أضواء البرنامج الأخرى ويدبّد التشتغيل. يتوقف الخلط تلقائياً عند انتهاء زمن البرنامج المعد سابقاً، إذا أردت إيقاف الخلط قبل انتهاء زمن البرنامج المعد سابقاً، أضغط على زر البرنامج المستخدم مرة أخرى.
 - يمكن تحديد السرعة يدوياً عن طريق لف مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع السرعة المطلوبة. في نهاية عملية الخلط، أعيدي مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "0" قبل إزالة الخلط.
 - لا ترفعي الدورق عن وحدة الطاقة قبل توقف الشفرات عن الحركة وإعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "0".
 - زر التشغيل النبضي (P) - يشغل الموتور بطريقة تردّدية تشغيل/إيقاف. يعمل وضع التشغيل النبضي طالما تم الضغط على زر هذا الوضع.

راجعِ قسم اكتشاف المشكلات وحلها في حالة ما إذا واجهتك أية مشكلات مع تشغيل الخلط.

استخدام عصا التقليب

- ١ ركبي الغطاء العلوي على الدورق وأزيلاً فتحة التعبئة. لا تستخدمي عصا التقليب في الدورق دون تركيب الغطاء العلوي.
 - ٢ أدخلني عصا التقليب (٤) وحركيها داخل الدورق في حركة دائريّة بطيئة أثناً، تشغيل الموتور.
 - ٣ استخدمي عصا التقليب للمساعدة في تحرير المكونات حول الدورق وتتجنب حدوث أي تعلق للمكونات أثناً المعاكلة.
- ملاحظات مفيدة**
- لخلط مكونات جافة - قطّعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلاً غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناً تشغيل الجهاز. أبقي يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
 - عند تحضير المايونين، ضعي كل المكونات في الخلط عدا الزيت. أزيلاً غطاء فتحة التعبئة. ثم صسي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناً تشغيل الجهاز.
 - قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغومسات إلى كشط الجوانب. في حالة مواجهة صعوبة في معالجة الخليط، أصنفي المزيد من المسائل واستخدمي عصا التقليب المزودة.

- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي يجب التأكد من تمايز مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي ضبط ٢٠٠٤/١٨/E بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

الدليل

- ١ غطاء فتحة التعبئة
- ٢ غطاء
- ٣ الدورق
- ٤ طوق الإحكام
- ٥ وحدة الشفرات
- ٦ قاعدة وحدة الشفرات
- ٧ مؤشر تشغيل الطاقة (On)
- ٨ مفتاح التحكم في السرعة + التشغيل النبضي
- ٩ الموتور
- ١٠ زر برنامج المشروبات
- ١١ زر برنامج الحساء
- ١٢ زر برنامج جرش الثلث
- ١٣ زر برنامج الفم الناعم
- ١٤ زر برنامج الفم الخشن
- ١٥ زر برنامج الشطف
- ١٦ فتحات التهوية
- ١٧ عصا التقليب
- ١٨ مكان تخزين السلك

استخدام الخلط

- ١ ركبي حلقة الإحكام (٤) على وحدة الشفرات (٦) - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف. ثم ركبي وحدة الشفرات في الدورق (٣).
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفّة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسرباً.
- ٢ اربطي قاعدة وحدة الشفرات (٦) في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على جانب قاعدة وحدة الشفرات وهي كالتالي:
 - موضع الفتح
 - موضع القفل
- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ركبي فتحة التعبئة على الغطاء العلوي وأضغط على عليها لأنفسل لتسقّر في موضعها.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي بالضغط عليه حتى يستقر في موضعه.
- ٦ ضعي الخلط على وحدة الطاقة (الموتور).
- تأكدي من فرد السلك الكهربائي بالكامل من مكان تخزين السلك الموجود في الجهاز قبل استخدام الخلط.

- يحذر تشغيل الخلط فارغاً.
- لا تقومي بإجراء عملية مزج متجاوزة الحد الأقصى للسعة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.
- لضمان اطالة عمر الخلط، لا تشغليه لفترة مستمرة أطول من ٣ دقائق.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المحقونة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تستخدمي الخلط في معالجة التوابيل الصلبة مثل جوزة الطيب أو جذور الكركم فقد تسبب في تلف الخلط.
- لا تستخدمي الخلط كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدمي الخلط دائمًا على سطح أمن وجاف.
- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازى ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- هام - تم تركيب جوانب قاعدة الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.
- قد يؤدي سوء استخدام الخلط إلى حدوث إصابات.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة ومنهم 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 تتطوى على استخدام الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصصة لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

- عند تركيب الغطاء العلوي على الدورق تأكدي دائمًا من نظافة الغطاء العلوي وحافة الدورق وجففيهما للتأكد من التركيب بإحكام ومنع حدوث أي تناثر.

سلامتك

- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربى:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
 - في حالة عدم الاستخدام
 - قبل التنظيف.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلأط.
- تأكدي من فرد السلك الكهربى بالكامل من مكان تخزين السلك الموجود في الجهاز⁽¹⁸⁾ قبل استخدام الخلأط.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى دائمًا قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- يجب تركيب الغطاء العلوي الخاص بالخلأط عند استخدام عصا التقليب داخل الدورق.
- استخدمي عصا التقليب⁽¹⁷⁾ فقط عند معالجة المكونات الباردة. يحذر استخدام عصا التقليب عند معالجة المكونات الساخنة.
- توخي الحذر دائمًا عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبى لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل الخلأط فقط مع تركيب الغطاء العلوى في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المrozenدة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربى أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعى قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- مخاطر التعرض لحرائق: بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلأط.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- عند إزالة الخلأط من وحدة الطاقة:
 - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً:
 - لا تفكى الدورق عن وحدة الشفرات.

عربي

الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

قبل استخدام جهاز رقائق فرز

- أقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبليّة المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- اغسلي الأجزاء المسموحة بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

الخلاط Blend-X PRO مجہز بعدد ٦ برامح سابقة الإعداد لتناسب جميع أعمال الخلط إلى جانب مرنة السرعات المتغيرة والتشغيل التبضي لمنحك كامل التحكم. تم تصميم كل برنامج منحك أفضل تجانس في كل مرة تستخدمين فيها الجهاز، سواء في هرس المكونات لتحضير الحساء أو جرش اللثج لتحضير الكوكتيلات أو خلط المكونات لتحضير عصائر الإفطار ذات الرغوة أو طحن حبوب القهوة أو تجهيز الصلصة.

سلامتك

هام: تعليمات خاصة بخلط المكونات الساخنة

لتجنّب إصابتك بأي حرائق جلدية أثناء الخلط، ابعدي يديك وأجزاء جسمك القريبة من الغطاء العلوي لتفادي حدوث أي حرائق جلدية ممكّنة. يجب الالتزام بالإرشادات الوقائية التالية:

- **تنبيه: خلط المكونات شديدة السخونة قد ينتج عنه خروج سوائل ساخنة وأبخرة فجأة من خلال الغطاء العلوي أو فتحة التعبئة ①.**
- **ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها.**
- **يحذر تجاوز سعة ١٢٠٠ مل / ٥ أكواب عند خلط سوائل ساخنة مثل الحساء (راجع العلامات الموضحة على الدورق).**
- **استخدمي دائمًا برنامج "الحساء" سابق الإعداد ⑪ لخلط المكونات الساخنة ويهذر استخدام وظيفة التشغيل النبضي مع مثل هذه الحالات من الخلط.**
- **السوائل التي تؤدي إلى تكون رغوة عند خلطها مثل الحليب، يجب ألا تتجاوز كميتها سعة ١٠٠٠ مل / ٤ أكواب.**
- **توكّي الحذر عن التعامل مع الخلط والدورق حيث أن الخلط والدورق ومحطّياته ستكون جميعها ساخنة.**
- **توكّي بالعمر الحر عند إزالة الغطاء العلوي. صمم الغطاء العلوي ليتم تركيبه بإحكام لتجنب حدوث أي تسرب. إذا دعت الضرورة، استخدمي قطعة من القماش أو قفازات الفرن لحماية يديك عند التعامل مع الغطاء العلوي.**
- **تأكد من تركيب الدورق بإحكام على القاعدة وعند إزالة الجهاز وجهي القاعدة وتأكد من إزالتها مع الدورق سوياً.**
- **تأكد من تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما بشكل صحيح وإحكام قبل كل مرة تقومي فيها باستخدام الخلاط.**
- **تأكد دائمًا من عدم انسداد فتحات التهوية الموجودة في فتحة التهوية في كل مرة تقومي فيها باستخدام الخلاط (راجع الشكل ⑯).**



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

Download from [Www.Manuals.com](http://www.manuals.com). All Manuals Search And Download.

123942/1

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>