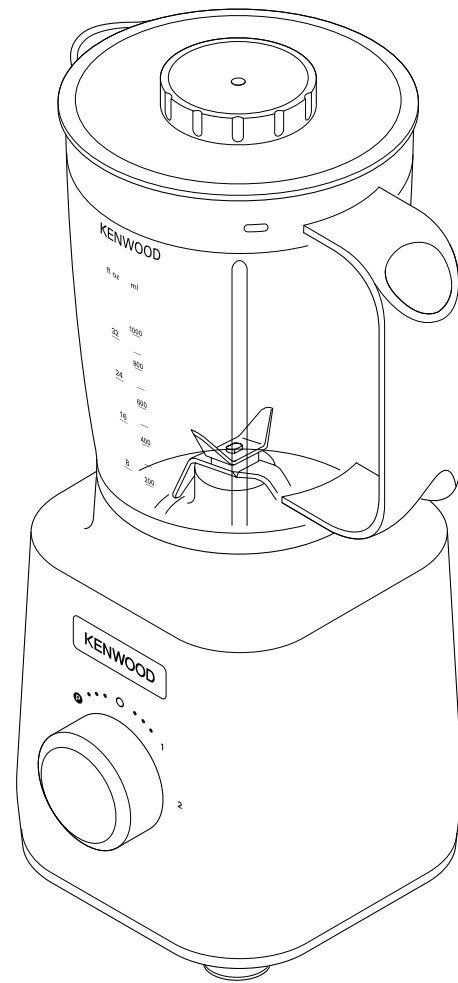


# KENWOOD

## TYPE BLP31

instructions



English

2 - 12

عربي

٢٢ - ١٣

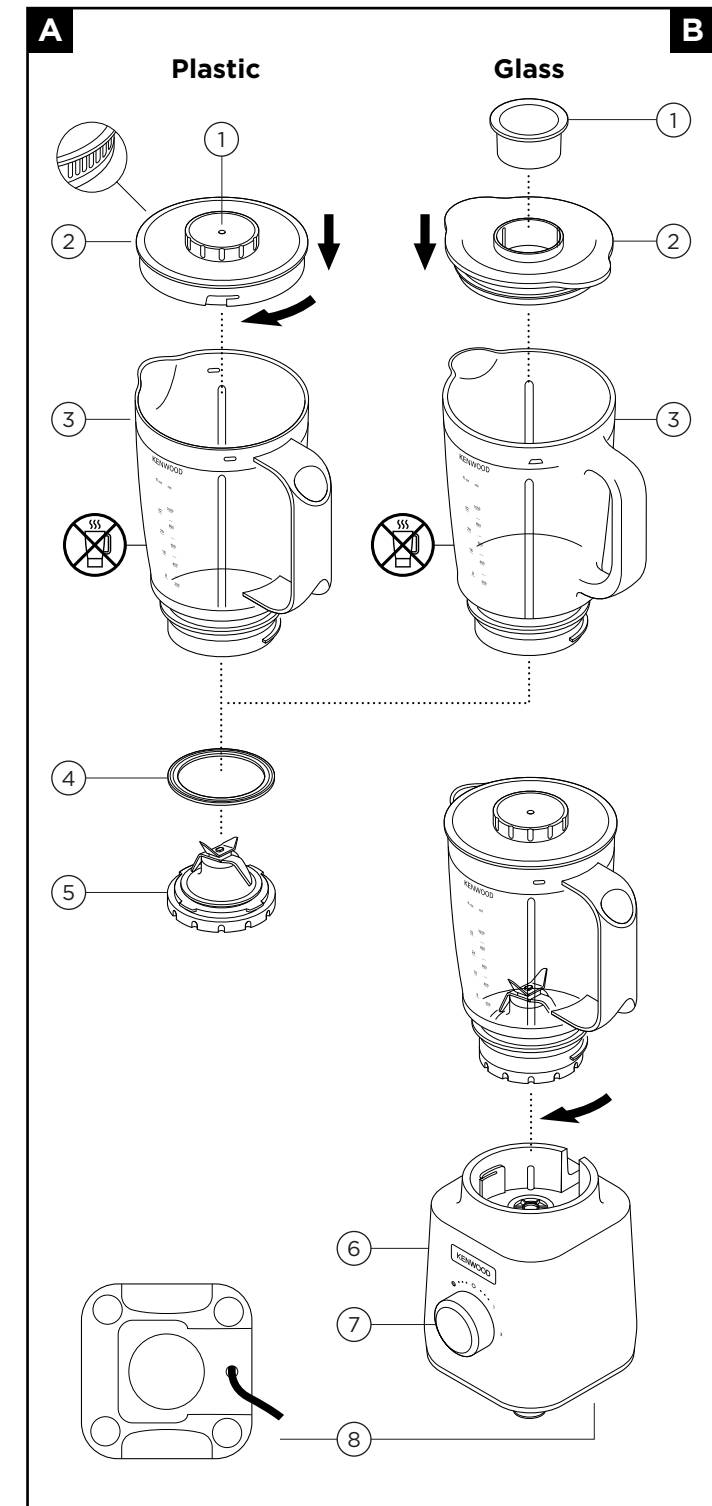
**Kenwood Ltd**

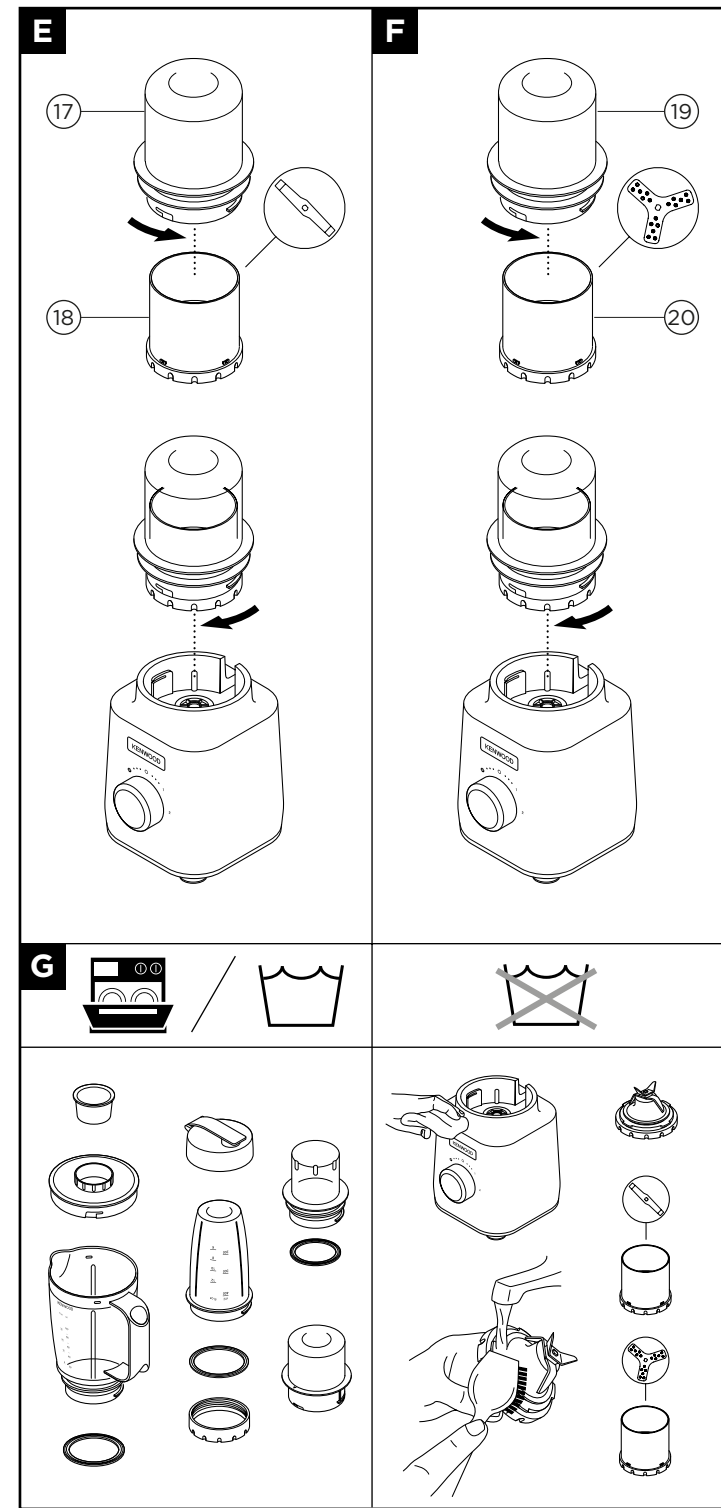
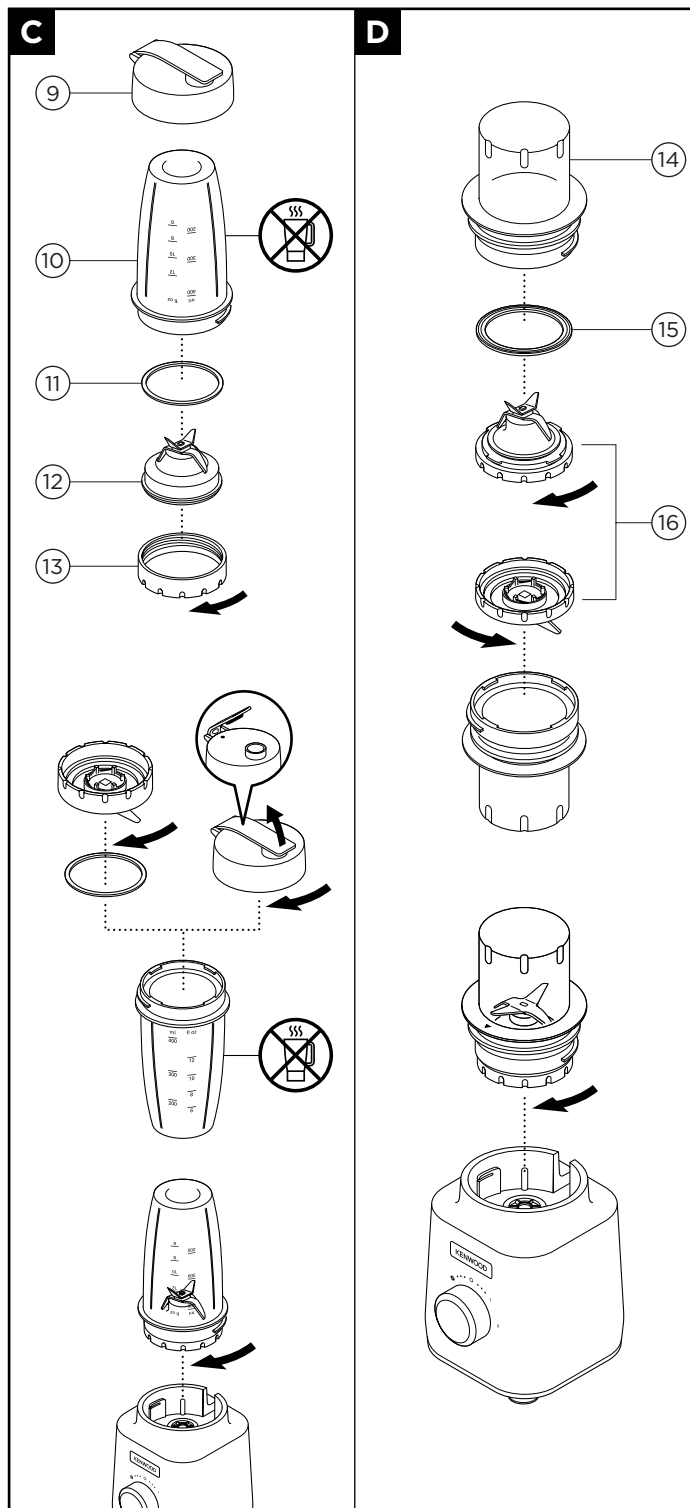
New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com



© Copyright 2019 Kenwood Limited. All rights reserved 142223/1





## Safety

- Read these safety 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.
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet/bottle/mill or before blending.
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/ Attachment	Maximum Operation Time	Rest Period Between Operations
Blender/ Blend-Xtract	60 secs	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Multi mill	60 secs	
Grinding Mill	60 secs	
Grating Mill	60 secs	

- Switch off and unplug before fitting or removing parts, when not in use and before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet/bottle or mill jar fitted.**

- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- 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/bottle 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.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- When removing the blender or mill from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - do not accidentally unscrew the goblet/bottle or mill jar/lid from the blade assembly.
- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the Recommended Usage guide.
- 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 hard spices such as dried Turmeric root as they may

damage the blade. Nutmeg should only be processed in the grating mill.

- Do not 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.
- Misuse of your blender can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall 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.

### **Blend-Xtract 2GO**

- Never drink any hot liquids from the bottle.
- Do not blend frozen ingredients or ice cubes without liquid.

- Never blend dry ingredients (e.g. spices, nuts) or run the Blender empty.

#### **Before plugging in**

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

#### **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 3A. If the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

#### **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**

- Wash the parts: see 'Care and cleaning'.

### **Key**

#### **A Plastic Blender**

- ① Drip feed
- ② Locking lid with pouring slots
- ③ Goblet

#### **B Glass blender**

- ① Filler cap
- ② Push on lid
- ③ Goblet

#### **Blenders**

- ④ Blender sealing ring
- ⑤ Blender blade unit
- ⑥ Power unit
- ⑦ Speed + Pulse control
- ⑧ Cord storage

#### **C Blend-Xtract 2GO (if supplied)**

- ⑨ Dispensing lid
- ⑩ Bottle
- ⑪ Sealing ring
- ⑫ Blade unit
- ⑬ Base

#### **D Multi mill (if supplied)**

- ⑭ Multi mill jar
- ⑮ Multi mill sealing ring
- ⑯ Multi mill blade unit

#### **E Grinding mill (if supplied)**

- ⑰ Mill lid
- ⑱ Grinding mill blade assembly

#### **F Grating mill (if supplied)**

- ⑲ Mill lid
- ⑳ Grating mill blade assembly

# To Use Your Blender


Refer to Illustrations **A** & **B**

**Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.**

1 Fit the blender sealing ring into the blender blade unit - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

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

2 Screw the blade assembly onto the goblet - ensuring the blade assembly is fully tightened. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

 - open

 - close

3 Put your ingredients into the goblet.


4 Fit the lid

**A - Plastic Blender**

Turn clockwise to lock

**B - Glass Blender**

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

5 Place the blender onto the power unit and turn clockwise to lock .

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

6 Select a speed (refer to the Recommended Usage).

## Hints and Tips

- **Glass Blender** - 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.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender.  
**Glass Blender** - Remove the filler cap.  
**Plastic Blender** - Pour through the drip feed in the lid. 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.


## Blend-Xtract 2GO (if supplied)

Refer to Illustrations **C**


- 1 Add ingredients to the bottle up to the 400ml level mark.
- For best blending performance always add ice/frozen ingredients to the bottle first.
- When adding frozen ingredients (i.e. frozen fruit, yoghurt, ice cream or ice) do not blend more than 60g or 3 ice cubes.
- Do not blend frozen ingredients without liquid.
- 2 Fit the sealing ring to the blade unit, ensuring the seal is located correctly in the grooved area. Then clip to the base.

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

- 3 Hold the underside of the blade unit and lower it onto the bottle, blades down.
- 4 Screw the blade assembly onto the bottle. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

 - open

 - close

- Shake to disperse the ingredients.
- Place the blender onto the power unit and turn clockwise to lock .

5 Select maximum speed. Allow the ingredients to blend until smooth.

- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse 'P' to ensure all ingredients are thoroughly blended.

## **Using the drinking lid**

- 1 Fit and lock the lid by turning clockwise.
- 2 When you want to drink, simply flip open the lid cover. The drink can be consumed straight from the bottle.




### **Hints and Tips**

- Note that when the bottle is filled to max capacity (400ml), this is approximately two servings.
- 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.
- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth and fully processed. Some experimentation may be necessary when processing firm or unripe ingredient to achieve the desired result.
- Some drinks may separate on standing, therefore it is best to drink them straight away or stir before drinking.
- When the dispensing lid is fitted always keep the bottle upright.

## Blender Recommended Usage

**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.**

**Do not blend more than the maximum capacity stated on the goblet. Do not fill below the minimum capacity marking on the goblet.**

	Usage/food items	 (Secs)	
<b>1</b>	Frothing milk	10 - 15	800 ml
	Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg	15 - 30	800 ml
<b>2</b>	Soups & drinks Thicker mixes e.g. pâtés	15 - 30	1 litre
	Mayonnaise	30 - 40	2 eggs + 300ml oil
	Smoothie drinks 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)	30 - 60	600ml liquid
	Blend -Xtract2Go Drinks & Smoothies For best blending performance always add ice/frozen ingredients to the bottle first.	30 - 60	Max qty 400 ml Max frozen qty 60g
<b>(P) pulse</b>	Operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.	-	-
	Ice crushing - operate in short bursts until crushed to the desired consistency.	-	6 cubes (125g)

## To Use Your Multi Mill (if supplied)


Refer to Illustrations **D**


**Use your multi mill for nuts, coffee beans and purees.**

- Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- Fit the multi mill sealing ring into the multi mill blade unit - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

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

- Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

 - open

 - close

- Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock.
- Select a speed or use the (P) pulse control (refer to Recommended Usage).



## Grinding Mill or Grating Mill (if supplied)

**Grinding Mill** - Refer to Illustrations **E**

**Suitable for grinding spices, coffee beans and processing ginger, coconut, garlic and chillies.**

**Grating Mill** - Refer to Illustrations **F**




**Suitable for grating parmesan cheese, nutmeg, coconut and dried fruit.**

## To Use Your Mill

- 1 Place your ingredients into the blade assembly.
- 2 Fit the lid and turn anti-clockwise to lock.
- 3 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a "click".
- 4 Select a speed or use the pulse (P) control (refer to Recommended usage).

### Mill Recommended Usage

**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.**

Ingredients	Mill			 (Secs)
Nuts	Multi or Grinding	50g	2	10 - 15
Coffee Beans	Multi or Grinding	40g	2	30
Baby Foods & Purees	Multi	50g	2	30
Spices - such as black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, whole cloves etc.	Grinding	40g	2	30 - 60
Chillies	Grinding	30g	2	10
Fresh Root Ginger	Grinding	30g	2	10
Garlic	Grinding	4 cloves	2	10
Parmesan Cheese - cut into 1cm cubes	Grating	60g	2	10
Dried Fruit	Grating	50g	2	10
Coconut	Grating or Grinding	50g	2	20
Nutmeg	Grating	2	2	40

### Hints and Tips

- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 40g at a time in the mill.
- 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.
- Baby food/purees - allow cooked food to cool to room temperature before processing in the mill.

## Care and cleaning


Refer to Illustration **G** for cleaning information.

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Do not immerse the blade unit in water.

### Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area on the underside of the power unit.

### Blender and Multi Mill blade assembly

- Remove the blade unit from the goblet or mill by turning to the unlock position  to release.

### Grinding and grating mills

- Remove the lid from the blade assembly by turning in a clockwise direction.
- 1 **Blender/multi mill:** remove and wash the sealing ring.
  - 2 Do not touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade unit in water.**
  - 3 Leave to dry upside down.

## Carrot and Coriander Soup

25g butter  
50g onion chopped  
1 clove garlic crushed  
400g carrot cut into ½ cm cubes  
cold chicken stock  
10-15ml (2-3tsp) ground coriander salt and pepper

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot into the blender, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1000ml level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Season and simmer the soup for 30-35 minutes or until cooked. Add extra liquid if required.

## Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “Troubleshooting guide” section in the manual or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

### 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 (e.g. BLP31) and date code (5 digit code e.g. 19C10) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **Spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

### Other countries

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



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

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

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

<b>Troubleshooting guide</b>		
<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The appliance will not operate.	No Power.  Blender, Blend -Xtract 2Go or mill not assembled or fitted to power unit correctly	Check blender plugged in. Check blade assembly is fully tightened and locked onto the power unit.
Blender, Blend -Xtract 2Go or muti mill 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 and Customer Care'.
Seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet/ bottle/mill jar and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see 'Service and Customer Care'.
Poor blending performance.	Mix being processed too thick or insufficient liquid added.  Quantity being processed too small.	Scrape mix down and add additional liquid. Trying pulsing first to start the mixing process. Do not fill below the minimum capacity marking on the goblet.
If none of the above solve the problem see 'Service and Customer Care'.		

### **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.

## حساء الجزر والكزبرة

- ١ يذاب الزبد في مقلاة، ثم أضيفي البصل والثوم مع القلي لحين يصبح القوام ليّناً.
- ٢ أضيفي الجزر إلى المازج، ثم أضيفي البصل والثوم. أضيفي كمية كافية من المرق حتى الوصول إلى علامة مستوى ١٠٠٠ مللي لتر الموضحة على الدورق. ركبى الغطاء العلوي وفتحة التعبئة.
- ٣ امزجي على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوانٍ للحصول على حساء بقوام خشن أو لمدة أطول للحصول على حساء بقوام ناعم.
- ٤ يُببّل المرق ويُطهى على نار هادئة لمدة تتراوح بين ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى ينضج. أضيفي كمية إضافية من السائل إذا لزم الأمر.

- ٢٥ غرام زبد
- ٥٠ غرام مفروم بصل
- ١ فص ثوم مطحون
- ٤٠٠ غرام جزر، مقطّع إلى مكعبات بطول ١,٥ سم
- مرق دجاج بارد
- ١٠ إلى ١٥ مللي (٢ إلى ٣ ملعقة صغيرة)
- مسحوق كزبرة
- ملح وفلفل أسود

## 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](http://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](http://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.

## العناية والتنظيف

راجعى الرسم التوضيحي **G** للحصول على معلومات التنظيف

- قومي دائماً بإيقاف الجهاز، فصله عن مصدر التيار الكهربى وفك مجموعة الدورق عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
- قومي بإفراغ محتويات الدورق قبل فكه من وحدة الشفرات.
- لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.

### وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- ادفعي السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة.

## وحدة شفرات المازج/المطحنة متعددة الاستخدامات

- أزيلى وحدة الشفرات عن الدورق أو المطحنة عن طريقها لفها حتى موضع الفتح **■** وذلك لتحريرها.

### مطحنتا الفرم والبشر

- أزيلى الغطاء العلوي عن وحدة الشفرات عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة.

### ١ المزج/المطحنة متعددة

الاستخدامات: أزيلى حلقة الإحكام واغسليها.

٢ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي

بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة

باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي

بغمر وحد الشفرات في الماء.

٣ اتركها تجف في وضع مقلوب.

## دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	لا توجد طاقة.	تأكدى من توصيل المازج بمصدر التيار الكهربى.
لم يتم تجميع أو تركيب المازج أو المازج Go Blend-Xtract أو المطحنة في وحدة الطاقة (الموتور) على نحو صحيح	تأكدى من ربط وحدة الشفرات بإحكام في في وحدة الطاقة (الموتور).	تأكدى من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعى قسم الصيانة ورعاية العملاء.
تسرب في المازج، المازج Blend- Go Xtract أو المطحنة متعددة الاستخدامات من وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام مركبة بطريقة غير صحيحة. حلقة الإحكام تالفة.	تأكدى من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعى قسم الصيانة ورعاية العملاء.
عند إخراج وحدة الشفرات من مكونات التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام.	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.	فكي الدورق/ الزجاجة/ وعاء الطحن وتأكدى من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعى قسم الصيانة ورعاية العملاء.
نتائج مزج سيئة.	قوام الخليط الذي يتم مزجه تخين جدا أو عدم استخدام كمية كافية من السوائل. الكمية التي يتم معالجتها قليلة جدا.	اكشطي المكونات وأضيفي كمية إضافية من السائل. استخدمى وضع التشغيل النبضي أولاً لبدء عملية المزج. لا تعبئى مكونات أقل من الحد الأدنى لساعات الاستخدام المحدد على الدورق.

إن لم تتم حل المشكلة التي تواجهينها من خلال الخطوات السابقة، ففي هذه الحالة راجعى قسم "الصيانة ورعاية العملاء".

## استخدامات المطحنة الموصى بها

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

المكونات	المطحنة			
المكسرات	المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرم	٥٠	٢	١٥ - ١٠ (ثانية)
حبوب القهوة	المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرم	٤٠	٢	٣٠
طعام الأطفال والأطعمة المهروسة	المطحنة متعددة الاستخدامات	٥٠	٢	٣٠
التوابل - مثل الفلفل الأسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمر وقرون الفلفل الحار وغيرها من أنواع التوابل	مطحنة الفرم	٤٠	٢	٦٠ - ٣٠
الفلفل الأحمر الحار	مطحنة الفرم	٣٠	٢	١٠
الزنجبيل الطازج	مطحنة الفرم	٣٠	٢	١٠
الثوم	مطحنة الفرم	٤ فصوص ثوم	٢	١٠
جبن البارميزان	مطحنة الفرم	٦٠	٢	١٠
الفواكه المجففة	مطحنة الفرم	٥٠	٢	١٠
جوز الهند	البشر أو الفرم	٥٠	٢	٢٠
جوزة الطيب	مطحنة الفرم	٢	٢	٤٠




### تلميحات ونصائح

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٤٠ 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.
- غذاء الرضع/المهروسات - اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.

## توصيات استخدام المازج

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

يحذر خلط كميات تتجاوز السعة القصوى المحددة على الدورق.  
لا تعبئى مكونات أقل من الحد الأدنى لساعات الاستخدام المحدد على الدورق.

		أنواع الطعام/الاستخدام	
-	-	يؤدي إلى عمل المحرك بشكل بدء/ إيقاف الأداء. سوف يعمل النبض طالما يبقى في الوضع مضغوطاً.	<b>(P)</b> النبض
٦ مكعبات ١٢٥ غرام	-	جرش الثلج - شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.	

## مطحنة الفرم أو مطحنة البشر (في حالة تزويدها)

مطحنة الفرم - رجعي الرسوم التوضيحية

**E**

مناسبة لفرم التوابل وحبوب القهوة  
وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.

مطحنة البشر - رجعي الرسوم التوضيحية

**F**

مناسبة لبشر جين البارميزان وجوزة  
الطيب وجوز الهند والفواكه المجففة.

## استخدام المطحنة

- ١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات.
- ٢ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولغيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طققة".
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولغيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طققة".
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمى وضع التشغيل النبضي (راجعى توصيات الاستخدام).


## استخدام المطحنة متعددة


### الاستخدامات (في حالة تزويدها)

راجعى الرسوم التوضيحية **D**

استخدمى المطحنة متعددة  
الاستخدامات في طحن المكسرات  
وحبوب القهوة والمكونات ذات قوام  
يشبه المهروس.

- ١ ضعي مكوناتك بداخل الإناء وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات إملئها بما لا يزيد على النصف.
- ٢ ركبى حلقة الإحكام الخاصة بالمطحنة متعددة الاستخدامات على وحدة شفرات المطحنة متعددة الاستخدامات مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٣ اقلبى وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل. راجعى الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالى:

 وضع الفتح

 وضع القفل

- ٤ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لغيها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقها في موضع القفل.
- ٥ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمى وضع التشغيل النبضي (راجعى توصيات الاستخدام).



## استخدام غطاء فتحة الشرب

٢ إذا أردت تناول المشروبات ذات الرغوة، ببساطة ارفعي الغطاء العلوي. يمكن شرب المشروب مباشرة من الزجاجاة.

١ ركبي الغطاء العلوي وثبتيه من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة.

### تلميحات ونصائح

- لاحظي أنه عند تعبئة الزجاجاة إلى السعة القصوى (٤٠٠ مللي)، فإن الكمية تكون كافية للتقديم لشخصين
- 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.
- عن تناول المشروب عبر الغطاء العلوي، توخي الحذر حيث يكون المشروب مصحوباً برغوة ومعالج تماماً. قد تحتاجين بعض التجارب عند معالجة مكونات صلبة أو غير ناضجة لتحقيق النتيجة المرجوة.
- قد تنفصل مكونات بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة أو تقلبيها قبل تناولها.
- عند تركيب غطاء التوزيع العلوي حافظي على وضع الزجاجاة في وضع رأسي.

## توصيات استخدام المازج

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

يحذر خلط كميات تتجاوز السعة القصوى المحددة على الدورق.  
لا تعبئي مكونات أقل من الحد الأدنى لساعات الاستخدام المحدد على الدورق.

أنواع الطعام/الاستخدام	 (ثانية)	
رغوة اللبن	١٥ - ١٠	١
الخلطات الخفيفة مثل الدمج ومخفوق اللبن ومزج البيض	٢٠ - ١٥	
الحساء والمشروبات الخلطات السمكية مثل المعجنات	٢٠ - ١٥	٢
المايونيز	٦٠	
المشروبات المرطبة أولاً ضع الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة في ٦٠٠ مل من السائل (بما فيها الزبادي واللبن وعصير الفاكهة) ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (بما فيها الفاكهة المجمدة والثلج والآيس كريم)	٦٠ - ٣٠	
<b>Blend-Xtract 2GO</b> المشروبات والمشروبات ذات الرغوة للحصول على أفضل أداء للمزج، أضيفي دائماً الثلج/المكونات المجمدة إلى زجاجة المازج أولاً.	٦٠ - ٣٠	٢
الكمية القصوى ٤٠٠ مللي السرعة القصوى مجمدة الكمية ٦٠ غرام		

## استخدام المزج

راجعي الرسوم التوضيحية **A** و **B** استخدمي المزج لتحضير الحساء، المشروبات، المعجنات، المايونيز، كسرات الخبز، كسرات البسكويت، تحضير المكسرات وجرش الثلج.

١ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالمزج على وحدة شفرات المزج - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

• إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.

٢ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔓 وضع الفتح

🔒 وضع القفل

٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.

٤ ركبي الغطاء العلوي.

**A - المزج البلاستيكي**

لف في اتجاه عقارب الساعة لإحكام التعشيق

**B - المزج الزجاجي**

ركبي فتحة التعبئة على الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لتستقر في موضعها.

٥ ركبي المزج على وحدة الطاقة (الموتور)

ثم لفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم

تعشيقه في موضع القفل. ⚠️

• لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المزج بشكل غير صحيح.

٦ حددي السرعة المطلوبة (راجعي جدول توصيات الاستخدام).

### تلميحات ونصائح

• المزج الزجاجي - لمزج مكونات جافة

- قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلها

غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة

تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق

على يديك فوق الفتحة. للحصول على

أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل

منتظم.

• لا يوصى بطحن التوابل فقد تؤدي إلى

إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.

• عند تحضير المايونيز، ضعي كل

المكونات في المازج عدا الزيت.

المزج الزجاجي - أزيلها غطاء فتحة

التعبئة.

المزج البلاستيكي - صبي عن

طريق فتحة التنقيط الموجودة في الغطاء

العلوي.

ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال

الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي

أثناء تشغيل الجهاز.

• قد تحتاج الخلطات السمكية مثل

المعجنات الهشة والمغموسات

إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في

تحضيرها، أضيفي المزيد من

السوائل.

## المزج Blend-Xtract 2GO

(في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

راجعي الرسوم التوضيحية **C**

١ أضيفي المكونات إلى الزجاجة حتى

علامة المستوى ٤٠٠ مللي.

• للحصول على أفضل أداء للمزج،

أضيفي دائماً الثلج/المكونات المجمدة

إلى زجاجة المزج أولاً.

• عند إضافة المكونات المجمدة (مثل

الفواكه المجمدة أو الزبادي أو الآيس

كريم أو الثلج)، فلا تقومي بمزج أكثر

من ٦٠ غرام أو ٣ مكعبات ثلج.

• لا تمزجي مكونات مجمدة دون إضافة

سائل.

٢ ركبي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات

مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في

موضعها بشكل صحيح داخل التجويف. ثم

اشبكي القاعدة.

• إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير

محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث

تسريباً.

٣ امسكي بالجانب السفلي لوحدة الشفرات

واخفضيها داخل الزجاجة، بحيث تكون

الشفرات موجهة لأسفل.

٤ اربطي وحدة الشفرات في الزجاجة. راجعي

الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب

السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي

كالتالي:

🔓 وضع الفتح

🔒 وضع القفل

• رجي الإبريق لتوزيع المكونات.

• ركبي المزج على وحدة الطاقة ثم أدبريه

في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام

الغلق. ⚠️

٥ حددي السرعة القصوى. اتركي المكونات

قيد الخلط إلى أن تتكون الرغوة.

• بمجرد وصول المشروب إلى القوام

المطلوب، يمكنك استخدام وظيفة التشغيل

النبضي (P) للتأكد من مزج جميع

المكونات تماماً.

## قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

## هام - المقبس والمنصهر الكهربائي

- اللوان الأسلاك الموجودة في السلك الكهربائي هي كالتالي:

أزرق = متعادل

بني = كهرباء حية

- في حالة تزويد المقبس الخاص بالجهاز بواسطة منصهر كهربائي، فإن قدرة المنصهر الكهربائي تكون ٣ أمبير. في حالة تلف المنصهر الكهربائي، يجب استبداله بأخر مماثل له بنفس المواصفات.

## ملاحظة:

- بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربائي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربائي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربائي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).
- إذا تم قطع مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. قد ينشأ خطر حدوث صدمة كهربائية إذا تم إدخال مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به غير مرغوب فيه عن غير قصد في قابس مأخذ كهربائي ١٣ أمبير.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

## قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم العناية والتنظيف.

## لدليل

## المازج

## A المازج البلاستيكي

- ① فتحة التنقيط
- ② غطاء علوي قابل للقفل مزود بفتحات صب
- ③ الدورق

## B المازج الزجاجي

- ① غطاء فتحة التعبئة
- ② غطاء علوي بالضغط
- ③ الدورق

## المازج

- ④ طوق الإحكام الخاص بالمازج
- ⑤ وحدة شفرات المازج
- ⑥ وحدة الطاقة
- ⑦ مفتاح التحكم في السرعة + التشغيل النبضي
- ⑧ مكان تخزين السلك

## C المازج Blend-Xtract 2GO (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

- ⑨ غطاء التوزيع العلوي
- ⑩ زجاجة المازج
- ⑪ حلقة الإحكام
- ⑫ وحدة الشفرات
- ⑬ القاعدة

## D المطحنة متعددة الاستخدامات

(في حالة تزويدها)

- ⑭ وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات
- ⑮ حلقة إحكام المطحنة متعددة الاستخدامات
- ⑯ وحدة شفرات المطحنة متعددة الاستخدامات

## E مطحنة الفرغ (في حالة تزويدها)

- ⑰ الغطاء العلوي للمطحنة
- ⑱ مجموعة شفرات مطحنة الفرغ

## F مطحنة البشر (في حالة تزويدها)

- ⑲ الغطاء العلوي للمطحنة
- ⑳ مجموعة شفرات مطحنة البشر

- لا تستخدم المازج كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدم المازج دائماً على سطح آمن وجاف.
- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- قد يؤدي سوء استخدام المازج إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا ينبغي على الأطفال العبث في الجهاز.
- 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.
- استخدم المازج فقط في الاستخدام المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

## المازج Blend-Extract 2GO

- يحذر شرب أي سوائل ساخنة من الزجاجية.
- لا تمزجي المكونات المجمدة أو مكعبات الثلج بدون إضافة سائل.
- يحذر مزج المكونات الجافة (على سبيل المثال، التوابل والمكسرات) كما يحذر تشغيل مازج المشروبات فارغاً.

- لا تركبي وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق/زجاجة المازج أو وعاء الطحن الخاص بالمطحنة.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً قبل وضع يدك أو أدوات المائدة في الدورق.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي دورق/زجاجة المازج فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- عند إزالة المازج أو المطحنة من وحدة الطاقة:
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
  - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
  - لا تحاولي عن طريق الخطأ أو السهوفك الدورق/الزجاجة أو وعاء الطحن/الغطاء العلوي الخاص بالمطحنة عن وحدة الشفرات.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة للمزج والمنصوص عليها في جدول توصيات الاستخدام.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة- يحذر مزج المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميتها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق/ زجاجة.
- لا تعالجي توابل جافة مثل بذور الكركم الجافة، فقد تتسبب في تلف الشفرات. يجب معالجة جوزة الطيب فقط في مطحنة البشر.

## السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلِي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تستخدمِي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- مخاطر التعرض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق/الزجاجة/المطحنة أو قبل المزج.
- لا تستخدمِي 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 واترايه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
المطحنة متعددة الاستخدامات	٦٠ ثانية	
مطحنة الفرغ	٦٠ ثانية	
مطحنة البشر	٦٠ ثانية	

- أوقفي التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي: قبل تركيب أو إزالة الأجزاء، في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف.