

# KENWOOD

BL220 series, BL230 series  
BL240 series, TYPE BL23

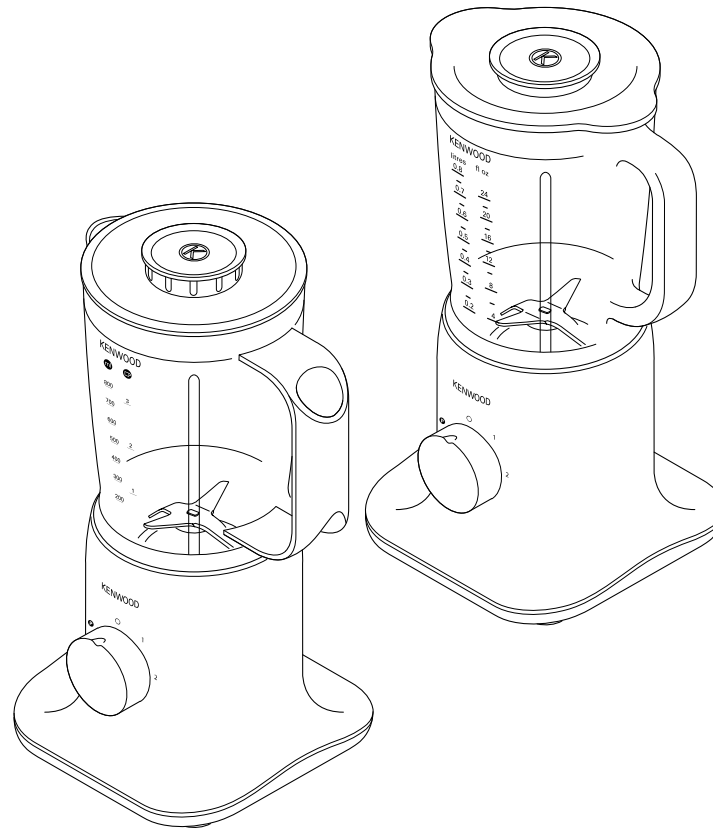
instructions

English

2 - 8

عربي

١٥ - ٩

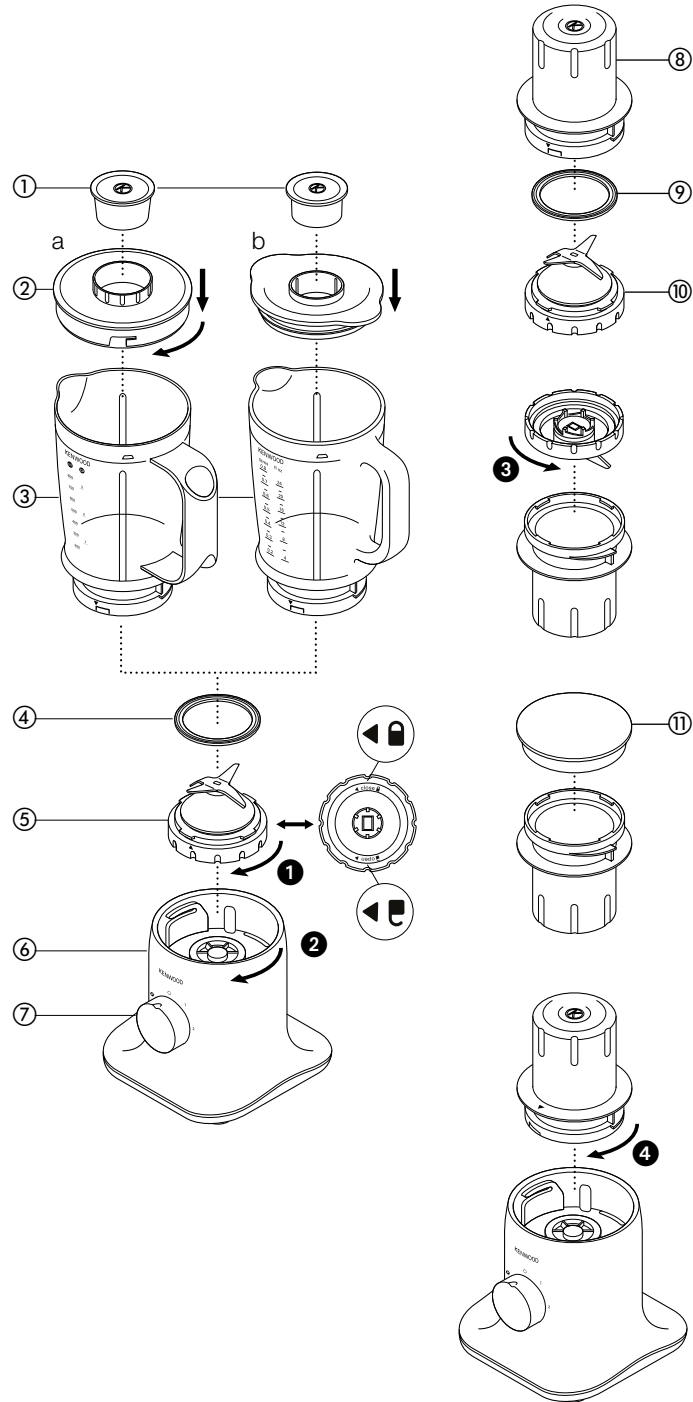


HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

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

**KENWOOD**  
CREATE MORE





## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- 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 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 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.
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.

## سلامتك

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأ سبب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المازج أو وعاء الطحن الخاص بالمطحنة.
- أفصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمني الدورق 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.
- **لا تستخدمني مكونات ساخنة أثناء التحضير.**

- When removing the blender or mill from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - do not accidentally unscrew the goblet or mill jar from the blade assembly.
- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended usage chart.
- To ensure long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds or the mill for longer than 30 seconds in any 5 minute period.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- 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.
- **Important** - The skirt on the base of the glass 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.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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:  
Blue = Neutral  
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 3A approved (BS1362) fuse.

#### **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.

Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice. Use your mill (if supplied) for milling herbs, nuts, coffee beans and purées.

#### **before using for the first time**

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

### key

#### **blender**

#### **blade assembly**

- ① filler cap
- ② lid
  - a) plastic = locking lid
  - b) glass = push fit
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade assembly
- ⑥ power unit
- ⑦ speed control + pulse

#### **mill (if supplied)**

- ⑧ mill jar
- ⑨ sealing ring (if supplied)
- ⑩ blade assembly (if supplied)
- ⑪ mill lid

Note: A separate blade assembly for the mill will not be supplied with all models, the sealing ring ④ and ⑨ and blade assembly ⑤ and ⑩ are identical and interchangeable.

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

- 2 Screw the blade assembly onto the goblet ❶. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:-



- unlocked position



- locked position

To ensure the blade assembly is fully tightened check that the ▼ on the goblet aligns with the ▲

on the blade

assembly. **The blender will not operate if incorrectly assembled.**

- 3 Put your ingredients into the goblet.

- 4 Fit the filler cap to the lid.

**a glass goblet** - Fit the lid by pushing down until secure.

**b plastic goblet** - Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks.

- 5 Place the blender onto the power unit and turn clockwise until it clicks ❷.

- **The appliance won't work if the blender is incorrectly fitted.**

- 6 Select a speed (refer to the recommended usage chart).

### 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.
- 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. 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.

to use your mill (if supplied)

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.

- 2 Fit the sealing ring ❸ into the blade unit ❹ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

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

- 3 Turn the mill blade assembly upside down and screw onto the mill jar ❺. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:-



- unlocked position



- locked position

**The mill will not operate if incorrectly assembled.**

- 4 Place the mill onto the power unit and turn until it clicks ❻.
- 5 Select a speed or use the pulse control.
- 6 After milling, you can replace the blade assembly with the mill lid.

recommended usage chart			
speed	usage/food items	max. quantity	operating time (secs)
<b>1</b>	Frothing milk	500 ml	15-30
	Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg	500 ml	15-30
<b>2</b>	Cold soups & drinks Thicker mixes e.g. pâtés	800 ml	15-30
	Mayonnaise	1 egg + 150g oil	30
	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)	500 ml liquid	30-60
<b>2</b>	<b>Mill</b> Coffee beans	50g	20-30
	Herbs	10g	5-10
	Cold purées	50g	20-30
<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 the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.	6 cubes 125g	-
	<b>Mill</b> Nuts (Almonds)	70g	15

## care and cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade assembly.
- Do not immerse the blade assembly in water.
- Do not place any parts in the dishwasher.

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the power unit in water.

- blade assembly** - Remove the blade assembly from out of the goblet or mill jar. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:-

 - unlocked position

 - locked position

- **Care should be taken when removing the blade unit from the blender or mill.**
- 2 Remove and wash the sealing ring.
  - 3 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.**
  - 4 Leave to dry upside down.

### other parts

Wash by hand, then dry.

## carrot and coriander soup

25g butter  
50g onion chopped  
1 clove garlic crushed  
320g carrot cut into 1½ 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 800ml level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on maximum speed for 20 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
- 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

## service and customer care

### UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333** or visit

[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com). **Have your model number (e.g. BL220, BL230, BL240) and date code (5 digit code e.g. 13L35) 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 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.

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.



## حساء الجزر والكزبرة

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

- ١ تذاب الزبدة في مقلاة، ثم أضيفي البصل والثوم مع القلي لحين يصبح القوام ليناً.
- ٢ أضيفي الجزر إلى المسيل، ثم أضيفي البصل والثوم. أضيفي كمية كافية من المرق حتى الوصول إلى علامة مستوى ٨٠٠ مل الموضحة على الدورق. ركبي الغطاء العلوي وفتحة التعبئة.
- ٣ امزجي على السرعة القصوى لمدة ٢٠ ثوان للحصول على حساء بقوام خشن أو لمدة أطول للحصول على حساء بقوام ناعم.
- ٤ انقلي الخليط إلى المقلاة، أضيفي الكزبرة والتوابل ثم يترك الخليط على نار هادئة لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو لحين النضج.
- ٥ أضيفي التوابل حسب الحاجة وأضيفي المزيد من المرق حسب الحاجة.

## العناية والتنظيف

- 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.

- تصميم وتطوير 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.
- التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

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

### وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- مجموعة الشفرات - أزيل مجموعة الشفرات خارج الدورق أو وعاء الطحن. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔒 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

- يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات من الخلاط أو قاعدة المطحنة.

- ٢ قومي بإزالة طوق الإحكام وغسله.
- ٣ 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.
- ٤ اتركها تجف في وضع مقلوب.

### الأجزاء الأخرى

تغسل باليد، ثم تجفف.

## الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي 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.

جدول الاستخدامات الموصى بها للمازج			
السرعة	أنواع الطعام/الاستخدام	أقصى كمية	زمن التشغيل (ثوان)
١	أنواع الطعام/الاستخدام	٥٠٠ مل	١٥ - ٣٠
	الخلطات الخفيفة مثل الدمج ومخفوق اللبن ومزج البيض	٥٠٠ مل	١٥ - ٣٠
٢	الحساء والمشروبات الباردة الخلطات السمكية مثل المعجنات	٨٠٠ مل	١٥ - ٣٠
	المايونيز	١ بيضات + ١٥٠ غرام	٣٠
	المشروبات المرطبة أولاً ضعي الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة في ٨٠٠ مل من السائل (بما فيها الزبادي واللبن وعصير الفاكهة) ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (بما فيها الفاكهة)	٥٠٠ مل السوائل	٣٠ - ٦٠
٢	المطحنة حبوب القهوة	٥٠ غرام	٢٠ - ٣٠
	الأعشاب	١٠ غرام	٥ - ١٠
	المهروسات الباردة ٥٠ غرام	٥٠ غرام	٢٠ - ٣٠
التشغيل النبضي	يعمل هذا الوضع على تشغيل الموتور وإيقافه بصورة متكررة ولفترة زمنية قصيرة كما هو الحال في النبض. يعمل الجهاز في وضع التشغيل النبضي طالما تم توجيه مفتاح التحكم في السرعة على هذا الموضع. جرش الثلج - استخدمي وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.	٦ مكعبات ١٢٥ غرام	-
	المطحنة المكسرات (اللوز)	٧٠ غرام	١٥

٤ ركبى فتحة التعبئة في الغطاء العلوي.  
a) الدورق الزجاجي - ركبى الغطاء العلوي بالضغط عليه لأسفل حتى يستقر في موضعه.

b) الدورق البلاستيكي - ركبى الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع التعشيق. ٥  
ضعي الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم التعشيق ويصدر صوت طقطقة 2.

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

٦ حددي السرعة المطلوبة (راجعى جدول الاستخدامات الموصى بها).

## لاستخدام المطحنة (إذا تم تزويدها)

١ ضعي مكوناتك بداخل الإناء. إملئها بما لا يزيد على النصف.

٢ ركبى حلقة الإحكام 9 على وحدة الشفرات 10 - 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 اقلبي مجموعة شفرات المطحنة واربطيها في وعاء الطحن الخاص بالمطحنة 3.

راجعى الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔒 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

لن تعمل المطحنة في حالة تركيبها بشكل غير صحيح.

٤ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها حتى يتم التعشيق ويصدر صوت طقطقة 4.

٥ حددي السرعة أو استخدمى النبض للتحكم.

٦ بعد عملية الطحن، يمكنك استبدال مجموعة الشفرات بغطاء المطحنة.

## ملاحظات مفيدة

• لمزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلى غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق على يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغى المحتويات بشكل منتظم.

• لا يوصى بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.

• عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في الخلاط عدا الزيت. ثم أثناء التشغيل، رشي الزيت من خلال غطاء فتحة التعبئة مع استمرار تشغيل الجهاز.

• قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.

هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.

● **استخدمى الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.**

المطحنة (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ⑧ إناء المطحنة
- ⑨ حلقة احكام السد
- ⑩ وحدة الشفرات (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ⑪ الغطاء العلوي للمطحنة

ملاحظة: لا يتم تزويد مجموعة شفرات منفصلة خاصة بالمطحنة مع كل الموديلات، كل من حلقتي الإحكام ④ و ⑨ وكذلك مجموعتي الشفرات ⑤ و ⑩ متطابقتين ويمكن استخدامهما بشكل تبادلي.

## استخدام المزج

١ ركبى حلقة الإحكام ④ على وحدة الشفرات ⑤ - 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 اربطى وحدة الشفرات في الدورق ①. راجعى الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالى:

🔒 = موضع الفتح

🔒 = موضع القفل

للتأكد من تمام إحكام ربط مجموعة الشفرات، تأكدى من محاذاة العلامة ▼ الموجود على الدورق مع العلامة ▲ الموجودة على مجموعة الشفرات. لن يعمل الخلاط في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

٣ ضعى مكوناتك بداخل الدورق.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربى

● يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربى مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلى للجهاز.

توافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد لأوروبى 2004/1935 المتعلقة بالمواد الأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

استخدمى الخلاط لتحضير الحساء والمشروبات والمعجنات والمايونيز وكسرات الخبز وكسرات البسكويت وتحضير المكسرات وجرش الثلج. استخدمى المطحنة (في حالة تزويدها) لطحن الأعشاب المكسرات وحبوب القهوة والتوابل.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى ● اغسلى الأجزاء المسموح بغسلها: راجعى قسم زالعناية والتنظيفس.

## الدليل

### ازج

#### وحدة الشفرات

① غطاء فتحة التعبئة

② غطاء

(a) بلاستيكي = تركيب بالتعشيق

(b) زجاجي = تركيب بالضغط

③ الدورق

④ طوق الإحكام

⑤ وحدة الشفرات

⑥ وحدة الطاقة

⑦ مفتاح التحكم في السرعة + التشغيل

النبضى

- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.
- لا تتركى الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- عند إزالة الخلاط أو المطحنة من وحدة الطاقة:
  - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
  - لا تقومي بفك الدورق أو المطحنة عن وحدة الشفرات.
- يحذر تشغيل الخلاط فارغاً.
- يحذر إجراء عملية مزج متجاوزة أقصى كمية المحددة في جدول الاستخدامات الموصى بها.
- لضمان إطالة العمر التشغيلي للخلاط، لا تشغيله لمدة أطول من ٦٠ ثانية ولا تشغيلي المطحنة لمدة أطول من ٣٠ ثانية وذلك على فترات تشغيل متتابعة بفاصل زمني ٥ دقائق.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا تستخدمى الخلاط كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدمى الخلاط دائماً على سطح آمن وجاف.
- لا تضعى الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- هام - تم تركيب جوانب قاعدة الدورق الزجاجي أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.
- قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن