

# KENWOOD

TYPE FGP20

instructions and recipe ideas



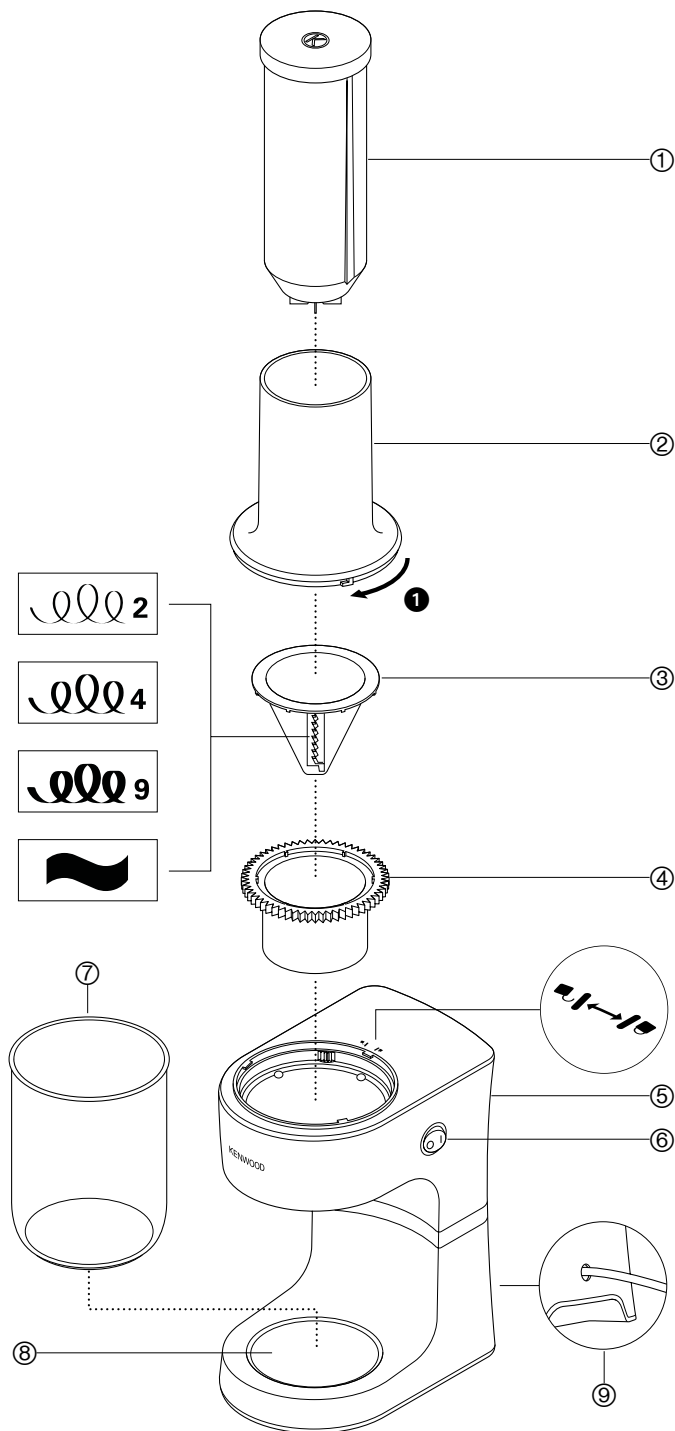
**English**

**2 - 10**

عربي

١٩ - ١١





## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels including the protective film from the cutting blades.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **Take care the cone blades and end of the pusher blade are very sharp, handle with care.**
- Switch off and wait until the blades have completely stopped before removing the lid.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never leave the appliance on unattended.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Never use an unauthorised attachment.
- 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.

### before using for the first time

Wash the parts: see 'care and cleaning'.

## key


- ① pusher with support blade
- ② lid with feed tube
- ③ cutting cone

Actual cones in pack may vary. Optional cones available include:

 Spaghetti (2 X 2mm)



 Linguine (2 X 4mm)

 Tagliatelle (2 X 9mm)

 Flat blade (Pappardelle) - width of ribbon determined by width of food

- ④ cone holder
  - ⑤ power unit
  - ⑥ On/Off switch
  - ⑦ container
  - ⑧ container platform
  - ⑨ cord storage
- Refer to the "service and customer care" section to obtain additional cutting cones.

## to assemble your spiralizer

- 1 Insert the cone holder ④.
- 2 Fit the desired cutting cone ③. The lid cannot be fitted if the cone holder or cone are not located correctly. Ensure that the cone sits flush with the holder.
- 3 Fit the lid and align the ▼ on the lid with the  on the body. Turn clockwise until the ▼ aligns with the  ①.
- 4 Place the container under the cutting cone.

- 5 Cut the foods to fit the feed tube and attach to the blade on the end of the pusher.
- 6 Place the pusher in the food tube ensuring the groove on the pusher aligns with the rib in the feed tube.
- 7 Switch on and hold the pusher in position to guide the food down the feed tube.

### hints & tips

- Use spiralized vegetables to replace pasta and noodles.
  - Use firm fruits and vegetables without stones, seeds or hollow centres.
  - Do not use soft, juicy or overripe foods as they will fall apart when spiralized.
  - Many important vitamins and nutrients are found in the skin of fruit and vegetables, so only remove if inedible.
- Select vegetables that are as straight as possible.
  - Cut the end of the food to create a flat surface to ensure it can be attached to the end of the pusher. Uneven ends will make it difficult to secure to the end of the pusher causing poor results.
  - Ensure that the diameter of the food is more than 5 cm so that it can be attached securely to the end of the pusher.
  - You will be left with a cone shaped end pieces at the end of spiralizing. These pieces can be sliced and used.
  - Lightly steam, blanch, boil or stir fry the spiralized food.

<b>Food item</b>	<b>Preparation</b>	<b>Comments</b>
Apples	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use small apples (diameter to fit feed tube).</li> <li>• Trim end so flat.</li> <li>• No need to core or remove seeds as core will be retained on end of pusher.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spiralized apple will turn brown quickly so use immediately or add lemon juice.</li> <li>• Use in salads and dessert recipes.</li> </ul>
Beetroot	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove leaves.</li> <li>• No need to peel fresh beetroot, just wash the skin before spiralizing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooked beetroot is too soft and will not spiralize well.</li> <li>• Eat raw in salads.</li> </ul>
Broccoli Stems	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trim the stems.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When cooking broccoli save the stems and spiralize them.</li> </ul>
Carrots	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choose large straight carrot and trim ends flat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lightly steam, blanched, boil or stir fry.</li> </ul>
Celeriac	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peel and cut to fit the feed tube.</li> </ul>	
Courgettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choose large straight courgettes and cut off the top and bottom ends.</li> </ul>	
Parsnip	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choose large straight parsnips and cut off the top and bottom ends.</li> </ul>	

Food item	Preparation	Comments
Swede/Turnip	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peel and cut to fit the feed tube.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lightly steam, blanched, boil or stir fry.</li> </ul>
Butternut Squash	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the non bulbous end without the hollow centre and seeds.</li> <li>• Peel and cut to fit the feed tube.</li> </ul>	
Kohlrabi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peel and trim to fit the feed tube.</li> </ul>	
Daikon Radish or Mooli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peel and trim to fit the feed tube.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Good alternative to rice.</li> </ul>
Jerusalem Artichokes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash and trim to fit the feed tube.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place in water with a small amount of lemon juice straight after processing to prevent discolouration.</li> </ul>
Pears	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choose firm small pears.</li> <li>• Cut to fit the feed tube.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spiralized pear will turn brown quickly so use immediately or add lemon juice.</li> <li>• Use in salads and dessert recipes.</li> </ul>
Sweet Potato/ Potato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash the skins.</li> <li>• Cut to fit the feed tube</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place in water straight after processing to stop the strands discolouring.</li> </ul>

## care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the cone blades and pusher blade with care - they are extremely sharp. Use a brush to clean the blades.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help remove the discolouration.
- Store the cones in the container after use.

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the power unit in water.
- Push excess cord into the back © of the power unit.

- Wash the removable parts by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed in your dishwasher.

## service and customer care

- **If you experience any problems with the operation of the appliance, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).**

### UK

If you need help with:

- using your appliance
- servicing or repairs

☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333**. Have your model number (e.g. **TYPE FPG20**) 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 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.

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 appliance 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

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Spiralizer not operating.	No power.  Lid not locked correctly.	Check that appliance plugged in.  Check that lid is located correctly.
Lid cannot be fitted.	Cone holder or cone not fitted correctly.	Check that cone holder and cone are located correctly.
Poor results.	Food too soft or juicy.  Food too narrow or small.	Use firm fruits and vegetables without stones, seeds or hollow centres.  Select food as straight as possible and ensure diameter at least 5 cm.  Refer to hint and tip section.
Half moon shaped pieces produced instead of spirals.	Diameter of food processed too small.  Food rotating in feed tube.	Ensure diameter larger than end of pusher.  Ensure food is held steady and cannot rotate.
Food browning quickly.	Some food such as apples, pears and potato will brown quickly after processing.	Use straight after processing or store in water.  Add lemon juice to fruit to prevent browning.

**recipes** (the  2 Spaghetti and  9 Tagliatelle blade can also be used in recipes where the  4 Linguine blade is recommended.)

## Courgette Salad

Serves: 2 as a main/ 4 as a side  
Time: 5 minutes

Ingredients:	
Courgette	2
Yellow pepper (remove stalk and seeds)	1
Red onion (peeled)	½ (Medium – 150g)
Celery	1 stick

### Method:

- 1 Spiralize the courgette using the **Flat Blade**.
- 2 Slice the pepper, onion and the celery into 3mm thick slices.
- 3 Mix all the ingredients together in a bowl.
- 4 Cover with your dressing of choice.

## Thai In-spiralized Salad

Serves: 2 as a main/ 4 as a side  
Time: 10 minutes

Ingredients:	
Mooli (Daikon) radish (peeled)	½ (30cm)
Cucumber	2
Mango (peeled and de-stoned)	½
Spring onion	4
To Finish:	
Sesame seeds	4 tsp
Dried shrimp (optional)	4 tbsp
Fresh coriander (chopped)	4 tbsp

### Method:

- 1 Spiralize the cucumber and mooli radish using the **Linguine Blade**.
- 2 Cut the Mango into small cubes and chop the spring onions.
- 3 Mix all the ingredients together in a large bowl.
- 4 Cover with your dressing of choice and sprinkle over the sesame seeds, dried shrimp and fresh coriander.

## Beetroot and Celeriac Linguine with Prawn

Serves: 2 as a main/ 4 as a side  
Time: 20 minutes

Ingredients:	
Raw beetroot	2
Celeriac	½ (400g)
Fennel	½ bulb
For the marinade:	
Lemon	½ juice of
Extra virgin olive oil	5 tbsp
Fennel seeds	½ tsp
Seasoning	To taste
To finish:	
Tiger prawns	20
Spinach	200g

### Method:

- 1 Peel and trim off the top and bottom of the beetroot and celeriac.
- 2 Spiralize the beetroot and celeriac using the **Linguine Blade**.
- 3 Place the spiralized beetroot and celeriac into a large bowl.
- 4 Remove the core and finely chop the fennel and add to the bowl.
- 5 Add the lemon juice.
- 6 Fry the vegetables, fennel seeds and seasoning in olive oil over a medium heat.
- 7 Cook for 5 minutes and then add the prawns and cook until they have turned pink.
- 8 Add the spinach and mix thoroughly. Serve.

# recipes

## Greek Spiral Salad

Serves: 2 as a main/ 4 as a side

Time: 10 minutes

Ingredients:	
Cucumber	2
Green bell pepper (deseed)	1
Red onion (peeled)	½
Cherry tomatoes	8
Black pitted olives	50g
Feta cheese	50g
For the dressing:	
Rapeseed oil	4 tbsp
White wine vinegar	3 tbsp
Oregano	1 tbsp
Capers	1 tbsp
Seasoning	To taste

### Method:

- 1 Spiralize the cucumber using the **Flat Blade** and place in a bowl.
- 2 Slice the pepper and onion into 3mm thick slices.
- 3 Halve the tomatoes and cut the feta cheese into 1cm cubes.
- 4 Place the ingredients into a bowl.

### For the dressing

- 1 Whisk the oil and vinegar lightly together with a fork.
- 2 Finely chop the herbs and add the herbs, capers and seasoning to the oil.
- 3 Add the dressing to the bowl and leave to marinate at room temperature for 30 minutes before serving.

## Mooli Noodle and Shiitake

## Ramen

Serves: 4

Time: 20 minutes

Ingredients:	
Mooli (Daikon) radish (peeled)	½ (500g)
Olive oil	4 tbsp
Tofu	250g
Hoisin sauce	1 tbsp
Pak Choi	1 – 2 heads
Shiitake mushrooms	150g
Garlic (peeled)	2 cloves
Ginger (peeled)	2 cm piece
Miso paste	1 tbsp
Soy sauce	2 tbsp
Vegetable stock	1 litre
To Finish	
Spring onion	4
Hard boiled eggs	2

### Method:

- 1 Spiralize the mooli radish using the **Linguine Blade** and place in a large bowl.
- 2 Cut the tofu into 2cm cubes and fry in olive oil over a medium heat.
- 3 Once the tofu has browned add the hoisin sauce and cook until fully coated. Reserve.
- 4 Coarsely chop the Pak Choi and finely chop the garlic and ginger.
- 5 Finely slice the mushrooms.
- 6 Fry the garlic and ginger in olive oil over a medium heat for a couple of minutes.
- 7 Add the stock and bring to a simmer.
- 8 Add the mushrooms, soy and miso paste and cook for 10 minutes.
- 9 Add the spiralized mooli radish and cook for another 3-5 minutes.

# recipes

## Carrot and Apricot

### Flapjack

Serves: 8

Total Time: 45 minutes

Ingredients:	
Carrot	2 large
Butter	175g
Honey	200ml
Dried Apricots	125g
Walnuts	30g
Porridge Oats	350g

### Method:

- 1 Preheat the oven to 180°C. Line and grease a square baking tray (25x25cm) (10x10in).
- 2 Spiralize the carrots using the **Linguine Blade**.
- 3 Melt the butter with the honey in a microwave or pan.
- 4 Chop the apricots and walnuts and add them to the carrots with the oats.
- 5 Mix all together until fully combined.
- 6 Spoon the mix into the tray and spread out until even.
- 7 Bake in the oven for 15-20 minutes.
- 8 Once lightly golden around the edges, remove the tray from the oven. Cut the flapjack into 8 rectangles whilst hot and then leave to cool fully.

# وصفات التحضير

الجزر والمشمش

فلاّب جاك 4000g


تقدم إلى: ٨  
الوقت الإجمالي: ٤٥ دقيقة

المكونات:	
٢ ثمرة جزر كبيرة	الجزر
١٧٥ غرام	زبدة
٢٠٠ مل	عسل النحل
١٢٥ غرام	مشمش مجفف
٣٠ غرام	الجوز
٣٥٠ غرام	عصيدة الشوفان

طريقة التحضير:


- ١ سخني الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية.  
غطي صينية خبز مربعة (٢٥ × ٢٥ سم) بطبقة رقيقة من الزيت.
- ٢ حضري الجزر المحلّز باستخدام شفرة لينغويني.
- ٣ ذوبي الزبدة مع عسل النحل داخل فرن مايكروويف أو في مقلاة.
- ٤ افرمي المشمش والجوز وأضيفهم إلى الجزر مع الشوفان.
- ٥ اخلطي المكونات معاً جيداً لحين الدمج.
- ٦ صببي الخليط في صينية الخبز وافرديه حتى يصبح متساو.
- ٧ اخبزي الخليط في الفرن لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.
- ٨ بمجرد أن تصبح حواف الخليط ذهبية، أزيل الصينية من الفرن. قطعي فلاّب جاك وهو ساخن إلى قطع على شكل مستطيلات واتركيه لكي يبرد تماماً.

# وصفات التحضير

السلطة اليونانية المحلزنة 

تقدم إلى: ٢ كطبق أساسي/٤ كطبق جانبي  
الزمن: ١٠ دقائق

شعيرية الفجل والشيتاكي

رامين 

تقدم إلى: ٤  
الزمن: ٢٠ دقيقة

المكونات:	
٢/١ (٥٠٠ غرام)	الفجل (الدايكون) (مقشر)
٤ ملعقة كبيرة	زيت الزيتون
٢٥٠ غرام	توفو
١ ملعقة كبيرة	صلصة هوازين
١ إلى ٢ رأس	باك شوي
١٥٠ غرام	عيش غراب شيتاكي
٢ فص	ثوم (مقشر)
قطع ٢ سم	زنجبيل (مقشر)
١ ملعقة كبيرة	معجون ميسو
٢ ملعقة كبيرة	صلصة صويا
١ لتر	مرق خضراوات
للتجميل:	
٤	بصل ربيعي
٢	بيض مسلوقة

## طريقة التحضير:

- ١ حضري محلزن الخيار باستخدام الشفرة المسطحة وضعيه في السلطانية.
  - ٢ قطعي ثمار الفلفل والبطل إلى قطع بسمك ٣ مم.
  - ٣ قسمي ثمار الطماطم الصغيرة إلى نصفين وقطعي الجبنة الفيتا إلى مكعبات بطول ١ سم.
  - ٤ ضعي المكونات في سلطانية.
- إضافات المرق:
- ١ اخفقي الزيت مع الخل برفق باستخدام شوكة.
  - ٢ افرمي الأعشاب مفروم ناعم وأضيفي مفروم الأعشاب ونبات الكبر والتوابل إلى الزيت.
  - ٣ أضيفي المرق إلى السلطانية واطريه للتبيل في درجة حرارة الغرفة لمدة ٣٠ دقيقة قبل التقديم.
  - ٤ اقلي الثوم والزنجبيل في زيت الزيتون على درجة حرارة متوسطة لمدة دقيقتين.
  - ٥ أضيفي المرق واطريه لكي ينضج.
  - ٦ أضيفي عيش الغراب وصلصة الصويا ومعجون ميسو واطهي لمدة ١٠ دقائق.
  - ٧ أضيفي محلزن الفجل وتابعي الطهي لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.

المكونات:	
٢	ثمرة خيار
١	ثمرة فلفل أحمر (مخلية البذور)
٢/١	ثمرة بصل أحمر (مقشرة)
٨	ثمار طماطم صغيرة
٥٠ غرام	زيتون أسود
٥٠ غرام	جبنة فيتا
إضافات المرق:	
٤ ملاعق كبيرة	زيت اللفت
٣ ملاعق كبيرة	خل تفاح
١ ملعقة كبيرة	أوريغانو
١ ملعقة كبيرة	نبات الكبر
حسب المذاق	توابل

## طريقة التحضير:

- ١ حضري محلزن الخيار باستخدام الشفرة المسطحة وضعيه في السلطانية.
- ٢ قطعي ثمار الفلفل والبطل إلى قطع بسمك ٣ مم.
- ٣ قسمي ثمار الطماطم الصغيرة إلى نصفين وقطعي الجبنة الفيتا إلى مكعبات بطول ١ سم.
- ٤ ضعي المكونات في سلطانية.

## إضافات المرق:

- ١ اخفقي الزيت مع الخل برفق باستخدام شوكة.
- ٢ افرمي الأعشاب مفروم ناعم وأضيفي مفروم الأعشاب ونبات الكبر والتوابل إلى الزيت.
- ٣ أضيفي المرق إلى السلطانية واطريه للتبيل في درجة حرارة الغرفة لمدة ٣٠ دقيقة قبل التقديم.

**وصفات التحضير** (يمكن استخدام شفرة اسباغتي 2\000 وشفرة تاغلياتيلي 9\000 في وصفات التحضير التي يوصى فيها باستخدام شفرة لينغويني 4\000).

٤ غلي الناتج بمرق من اختيارك ورشي عليه بذور السمسم والجمبري المجفف والكزبرة الطازجة.

**اللفت والكرفس اللينغويني مع الجمبري**

4\000

تقدم إلى: ٢ كطبق أساسي/٤ كطبق جانبي  
الزمن: ٢٠ دقيقة

المكونات	
٢	لفت نئى
٠.٥ (٤٠٠ غرام)	الكرفس
٢/١ ثمرة	الشمرة
إضافات التتبيل:	
٢/١ عصير	الليمون
٥ ملعقة كبيرة	زيت زيتون بكر
٢/١ ملعقة صغيرة	بذور الشمرة
حسب المذاق	توابل
للتجميل:	
٢٠	جمبري كبير
٢٠٠ غرام	سبانخ

طريقة التحضير:

- ١ قشري وقطعي الطرفين العلوي والسفلي لثمار اللفت والكرفس.
- ٢ حضري محلزن اللفت والكرفس باستخدام شفرة لينغويني.
- ٣ ضعي اللفت المحلزن والكرفس في سلطانية كبيرة.
- ٤ أزيل قلب ثمرة الشمرة وافرميها ناعماً وأضيفيها إلى السلطانية.
- ٥ أضيفي عصير الليمون.
- ٦ اقلي الخضراوات وبذور الشمرة والتوابل في زيت الزيتون على درجة حرارة متوسطة.
- ٧ اطهي الخليط لمدة ٥ دقائق ثم أضيفي الجمبري واستمري في الطهي حتى يتحول إلى اللون الأحمر القرمزي.
- ٨ أضيفي السبانخ والخلط معاً. قدمي الطبق.

**سلطة الكوسة**

تقدم إلى: ٢ كطبق أساسي/٤ كطبق جانبي  
الزمن: ٥ دقائق

المكونات:	
٢	ثمرة كوسة
١	فلفل أصفر (أزيلي السيقان والبذور)
٢/١ (متوسطة الحجم - ١٥٠ غرام)	ثمرة بصل أحمر (مقشرة)
١	ساق كرفس

طريقة التحضير:

- ١ حضري الكوسة المحلزنة باستخدام الشفرة المسطحة.
- ٢ قطعي ثمار الفلفل والبصل والكرفس إلى قطع بسمك ٣ مم.
- ٣ اخلطي كل المكونات معاً في سلطانية.
- ٤ غطي الناتج بمرق من اختيارك.

**السلطة التايلاندية المحلزنة** 4\000

تقدم إلى: ٢ كطبق أساسي/٤ كطبق جانبي  
الزمن: ١٠ دقائق

المكونات:	
٠.٥ (٣٠ سم)	الفجل (الدايكون) (مقشر)
٢	الخيار
٠.٥	المانجو (مقشرة مخلية البذرة)
٤	بصل ربيعي
للتجميل:	
٤ ملعقة صغيرة	بذور السمسم
٤ ملعقة كبيرة	جمبري مجفف (اختياري)
٤ ملعقة كبيرة	كزبرة طازجة (مفروم)

طريقة التحضير:

- ١ حضري محلزن الخيار والفجل باستخدام شفرة لينغويني.
- ٢ قطعي ثمرة المانجو إلى مكعبات صغيرة وافرمي البصل الربيعي.
- ٣ اخلطي كل المكونات معاً في سلطانية كبيرة.

## دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المحلزن لا يعمل.	لا توجد طاقة.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
لا يمكن تركيب الغطاء العلوي.	الغطاء العلوي غير مركب بشكل صحيح.	تأكد من تركيب الغطاء العلوي بشكل صحيح.
نتائج سيئة.	لم يتم تركيب حامل القمع أو القمع بشكل صحيح.	تأكد من تركيب حامل القمع والقمع بشكل صحيح.
المكون المستخدم لين أو ملىء بالعصارة.	استخدمي خضراوات وفاكهة بقوام صلب بدون بذور أو لب أو قالب مجوف.	استخدمي مكون مستقيم قدر الإمكان وتأكد أن قطره لا يقل عن ٥ سم. راجعي قسم (تلميحات ونصائح).
المكون المستخدم رفيع أو صغير الحجم.	قطر المكون المستخدم صغير جداً. يحدث دوران للمكون داخل أنبوب التغذية.	تأكد من استقرار المكون بثبات وعدم دورانه.
نتج أجزاء على شكل نصف قمر بدلاً من الحلزون.	بعد المكونات مثل التفاح والكمثرى والبطاطس تتحول إلى اللون البني سريعاً بعد المعالجة.	استخدمي النواتج فور المعالجة أو تخزينها في الماء. أضيفي عصير الليمون إلى الفاكهة لتجنب التغير اللوني إلى البني.





**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.

تعليقات	التجهيز	مكون الطعام
<ul style="list-style-type: none"> <li>• سيتحول لون الكمثرى المحلزنة إلى اللون البني سريعاً، لذلك استخدمها سريعاً أو أضيفي عصير الليمون إليها.</li> <li>• استخدمها في السلطات ووصفات تحضير الحلويات.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختاري ثمار كمثرى صلبة صغيرة الحجم.</li> <li>• قطعي الثمرة إلى قطع تناسب أنبوب التغذية.</li> </ul>	الكمثرى
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ضعي الناتج في الماء فور المعالجة لتجنب حدوث تغير لوني.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اغسلي القشرة.</li> <li>• قطعي الثمرة إلى قطع تناسب أنبوب التغذية.</li> </ul>	البطاطا/ البطاطس

## الصيانة والعناية بالعملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال بطلب 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.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

## العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع شفرات الأقماع وشفرة عصا دفع المكونات - هذه الأجزاء حادة جداً. استخدمني فرشاة لتنظيف الشفرات.
- قد تتسبب بعض الأطعمة في تغير لون البلاستيك. يعد ذلك أمراً طبيعياً ولن يؤدي البلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقطعة من القماش مغموسة في زيت نباتي حيث يساعد ذلك في إزالة تغيير اللون.
- خزني الأقماع في الحاوية بعد الاستخدام.
- وحدة الطاقة (الموتور)
- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- لا تغمري وحدة الطاقة (الموتور) في الماء.
- أدخل السلك الكهربائي الزائد في الجانب الخلفي ⑨ لوحدة الطاقة (الموتور).
- اغسلي الأجزاء القابلة لل فك والتركيب في الماء ثم جففيها.
- يمكنك أيضاً غسلها في غسالة الأطباق.

- قطعي طرف المكون لتحصلي على سطح أفقي لتتأكد من إمكانية دفعه خلال أنبوب التغذية بواسطة عصا دفع المكونات. أطراف المكونات غير المسطحة أو غير المتساوية تجعل من الصعب استقرار عصا دفع المكونات على المكون مما يؤدي إلى نتائج سيئة.
- تأكدي أن قطر المكون أكبر من ٥ سم بحيث يمكن لطرف عصا دفع المكونات الاستقرار عليه على نحو صحيح.
- في نهاية عملية حلزنة المكون، سيتبقى لك مكون على شكل قمع. يمكن تقسيم هذه الأجزاء واستخدامها.
- على نحو طفيف، يمكنك تبخير أو تبيض أو غلي أو تحمير الطعام المحلزن مع التقليب.

مكون الطعام	التجهيز	تعليقات
التفاح	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدمي ثمار تفاح صغيرة الحجم (بقطر يتناسب مع أنبوب التغذية).</li> <li>• اقطعي طرف الثمرة لجعله مسطحاً.</li> <li>• لا حاجة إلى إزالة قلب الثمرة أو البذور، حيث سيبقى قلب الثمرة على طرف عصا دفع المكونات.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• سيتحول لون التفاح المحلزن إلى اللون البني سريعاً، لذلك استخدميه سريعاً أو أضيفي عصير الليمون إليه.</li> <li>• استخدميه في السلطات ووصفات تحضير الحلويات.</li> </ul>
البنجر	<ul style="list-style-type: none"> <li>• أزيل الأوراق.</li> <li>• لا حاجة إلى تقشير ثمار البنجر الطازجة، فقط اغسلي القشرة قبل المعالجة في المحلزن.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ثمار البنجر المطهية لينة للغاية، ولن ينتج عنها محلزن جيد.</li> <li>• يؤكل نيئاً في السلطات.</li> </ul>
سيقان البروكلي	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اقطعي السيقان.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عن طهي البروكلي احتفظي بالسيقان بحيث يمكنك استخدامها في المحلزن.</li> </ul>
الجزر	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختاري ثمار جزر كبيرة الحجم ومستقيمة، واقطعي طرفها ليصبح مسطحاً.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• على نحو طفيف، يمكنك تبخير أو تبيض أو غلي أو تحمير الطعام المحلزن مع التقليب.</li> </ul>
الكرفس	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قشري الثمرة وقطعيها إلى قطع تناسب أنبوب التغذية.</li> </ul>	
الكوسة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختاري ثمار كوسة كبيرة الحجم ومستقيمة واقطعي الطرفين العلوي والسفلي.</li> </ul>	
الجزر الأبيض	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختاري ثمار جزر أبيض كبيرة الحجم ومستقيمة واقطعي الطرفين العلوي والسفلي.</li> </ul>	
اللفت	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قشري الثمرة وقطعيها إلى قطع تناسب أنبوب التغذية.</li> </ul>	
القرع العسلي	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدمي الطرف غير المنتفخ بدون القلب المجوف والبذور.</li> <li>• قشري الثمرة وقطعيها إلى قطع تناسب أنبوب التغذية.</li> </ul>	
الكرنب السلقي	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قشري الثمرة وقلمبها لتناسب مع أنبوب التغذية.</li> </ul>	
الدايكون أو الفجل	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قشري الثمرة وقلمبها لتناسب مع أنبوب التغذية.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• بديل جيد للأرز.</li> </ul>
الخرشوف	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اغسلي الثمرة وقلمبها لتناسب مع أنبوب التغذية.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ضعي الناتج في الماء مع قليل من عصير الليمون فور المعالجة لتجنب حدوث تغير لوني.</li> </ul>

- 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.
- 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.
- استخدمي 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.

## تركيب المحلزن

- ١ أدخلي حامل القمع ④.
- ٢ ركبتي قمع التقطيع المطلوب ③. لن تتمكني من تركيب الغطاء العلوي في حالة تركيب حامل القمع أو القمع بطريقة غير صحيحة. تأكدي من دخول القمع بالكامل داخل الحامل.
- ٣ ركبتي الغطاء العلوي وحاذي العلامة ▼ الموجودة في الغطاء العلوي مع العلامة ■ الموجودة على جسم الجهاز. لفي في اتجاه عقارب الساعة لحين محاذاة العلامة ▼ مع العلامة ■ ①.
- ٤ ضعي الحاوية أسفل قمع التقطيع.
- ٥ قطعي المكونات بحيث تتناسب مع أنبوب التغذية وركبتي الشفرة في طرف عصا دفع المكونات.
- ٦ أدخلي عصا دفع المكونات في أنبوب التغذية مع التأكد من محاذاة التجويف الموجود في عصا دفع المكونات مع الحافة الموجودة في أنبوب إدخال المكونات.
- ٧ شغلي الجهاز واضغطي بعصا دفع المكونات لتوجيه المكونات خلال أنبوب التغذية.

## تلميحات ونصائح

- استخدمي الخضراوات المحلزنة بدلاً من المكرونة والشعرية سريعة التحضير.
- استخدمي خضراوات وفاكهة بقوام صلب بدون بذور أو لب أو قالب مجوف.
- لا تستخدمي أطعمة ذات قوام لين أو مليئة بالعصارة أو ناضجة إلى حد كبير لأنها ستتهري داخل المحلزن.
- هناك العديد من الفيتامينات والعناصر الغذائية الهامة في قشرة الخضراوات، لذلك لا تزيل القشرة إلا إذا كانت غير صالحة للأكل.
- اختاري الخضراوات ذات الشكل المستقيم قدر الإمكان.

## قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظييمات الاتحاد الأوروبي 1935/2004 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم (العناية والتنظيف).

## مفتاح الرسم التوضيحي

- ① عصا دفع المكونات مزودة بشفرة دعم
- ② غطاء علوي مزود بأنبوب تغذية
- ③ قمع تقطيع

الأقماع الحقيقية المزودة في صندوق البيع قد تختلف عن الموضحة في الرسم. تتوافر أقماع اختيارية بما في ذلك:

اسباغتي (٢ × ٢ مم)	
لينغويني (٢ × ٤ مم)	
تاغلياتيلي (٢ × ٩ مم)	
شفرة مسطحة (بابارديلي) - عرض الشريط يحدده عرض المكون	

- ④ حامل القمع
- ⑤ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑥ مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف)
- ⑦ حاوية
- ⑧ منصة الحاوية
- ⑨ مكان تخزين السلك الكهربائي
- راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء) للحصول على معلومات حول أقماع التقطيع الإضافية.

## لسلامتك

- أقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلِي مكوّنات التغليف وأية ملصقات بما في ذلك طبقة الفيلم الواقية عن شفرات التقطيع.
- في حالة تلف السلك الكهربّي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسّلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- **توخي الحذر، شفرات الأقماع وطرف شفرة عصا دفع المكوّنات حادة جداً، تعاملِي مع الشفرات بمنتهى الحرص.**
- أوقفِي تشغيل الجهاز وانتظري حتى توقف الشفرات عن الحركة تماماً قبل إزالة الغطاء العلوي.
- أوقفِي تشغيل الجهاز وافصلِيه عن مصدر التيار الكهربّي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- يحذر استخدام أصابعك لدفع المكوّنات خلال أنبوب التغذية. استخدمِي دائماً عصا دفع المكوّنات المزودة.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه؛ راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء).
- يحذر تعرض وحدة الطاقة «الموتور» أو السلك الكهربّي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربّي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.



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

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

**KENWOOD**  
CREATE MORE