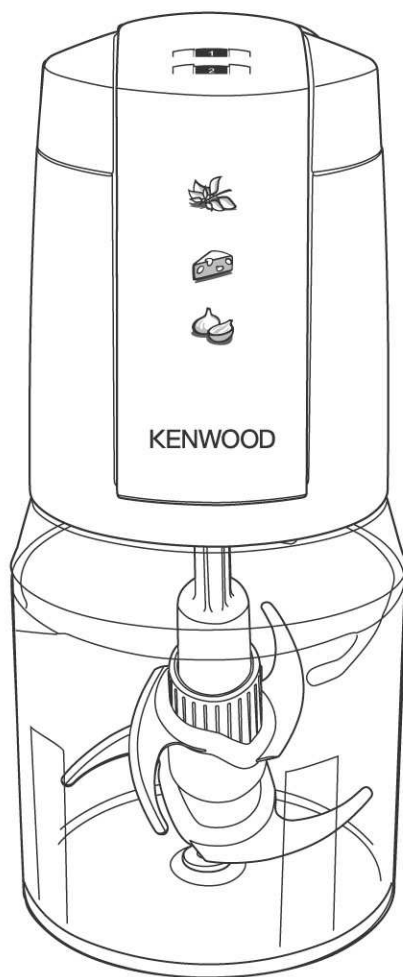
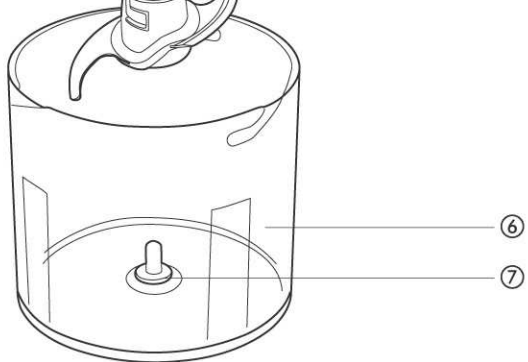
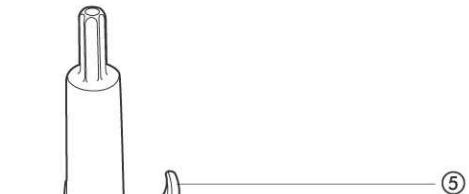
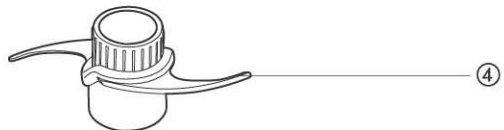
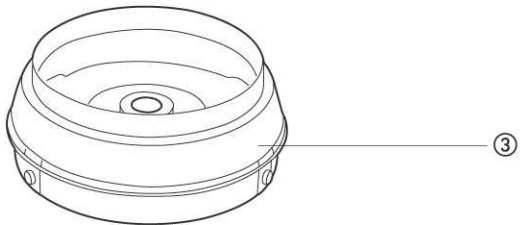
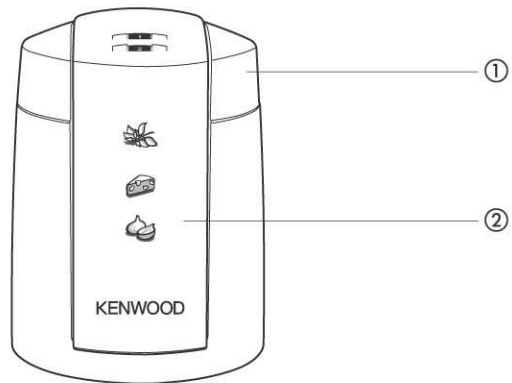


KENWOOD



CH550
multi chopper

English	3 - 7
Français	8 - 13
عربي	14 - 19
فارسل	20 - 25



key

- ① Power unit
- ② Power switch
- ③ Splash guide
- ④ Upper knife blade
- ⑤ Lower knife blade
- ⑥ Chopping bowl
- ⑦ Fixed pin

safety

- The blades are sharp, handle with care. Do not hold by the blades unless necessary. **Always hold any knife blade at the top away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Do not plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before dis-assembling the appliance or handling the knife blade.
- Remove the knife blade before emptying the bowl.
- Never remove the power unit until the blade has completely stopped.
- Never use an unauthorised attachment.
- Don't let children play with this appliance.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never misuse your food chopper and only use it for its intended domestic use.
- Do not use if there is any visible damage to the appliance.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Never leave the appliance on unattended.

important

- Do not run the food chopper continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 1 minute in between each 10 second operation.
- Do not operate the food chopper if the bowl is empty.
- Never operate the food chopper with the bowl filled with liquid.

before plugging in

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

important - wiring

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral
Brown = Live
- This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC

before using for the first time

1. Remove all packaging. **Be careful when handling knife blades.**
2. Wash the parts: see 'cleaning'.

to use the food chopper

Note : for coarse chopping the first knife blade can be used on its own. For finer chopping, blending, pureeing etc using both knife blades gives a faster superior result.

Note : The power unit has 2 speeds :

- **Speed 1/low speed - use gentle pressure on Power switch ② for more controlled chopping**
- **Speed 2/high speed - press the Power switch further down - for faster chopping, blending etc.**

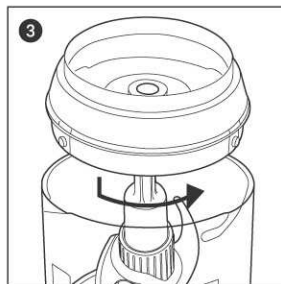
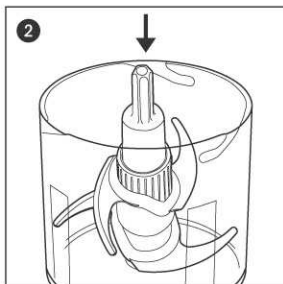
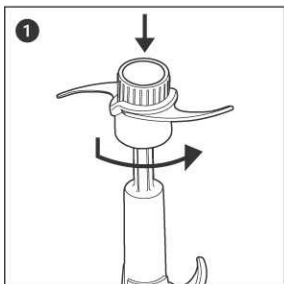
1. Place the chopping bowl ⑥ on a clean, dry level surface where it will not slip.
2. Fit the upper knife blade ④ onto the lower knife blade ⑤ and turn anticlockwise to set it in place (see ①). **Be careful of sharp blades.**

Note : If only using the lower knife blade this step is not needed.

3. Put the assembled knife blades into the chopping bowl and fit onto the fixed pin ⑦ (see ②)
4. Add food - see processing guide
 - Cut larger pieces of food into pieces around 1-1.5 cm or as needed to fit into the chopping bowl.
 - **Remember that chopping hard foods such as coffee beans, spices, chocolate or ice will wear the knife blades faster.**
5. Fit the splashguard ③ (see ③)
6. Fit the power unit ①
7. Plug in. Press down on the power unit for short lengths of time to produce a pulsing action - this will avoid over processing the ingredients.

When operating the power unit, hold it down firmly on the splashguard and bowl.

- If the chopper labours, remove some of the mixture and continue processing in several batches, otherwise you'll strain the motor.
- Stop the machine and scrape down if necessary.
- Do not run the food chopper continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 1 minute in between each 10 second operation.



cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the cutting blades with care - they are extremely sharp.
- Some foods will discolour the plastic. This is perfectly normal. It won't harm the plastic or affect the flavour of your food.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

other parts

- Wash by hand, then dry thoroughly.
- Or wash on the top rack of your dishwasher.

storage

- Assemble the chopper and wrap the cord around the power unit.

processing guide

Food	Maximum capacity	Preparation	Time (max) / Speed
Meat	100g	Remove bones, fat and gristle. Cut into 1-2cm cubes	10-15 sec / high
Herbs eg parsley	30g	Remove stalks	10 sec / low or high
Nuts, eg almonds, hazlenuts, walnuts, pecans	100g	Remove shells	10 sec / high
Cheese, eg Cheddar or Gruyere	100g	Cut into 1-2cm cubes	15 sec / high
Bread	40g	Cut into 1-2cm cubes	10 sec / low
Biscuit	100g	Break into segments	10 sec / low or high
Hardboiled Eggs	3	Halve or quarter depending upon size	5-10 sec / high
Onions or shallots	150g	Cut into approximate 2cm piece	In pulses / low
Garlic	150g	Break into segments	5 sec / low
Soft fruit, eg raspberries	130g	Remove stalks	5-10 sec / low
Dried Fruit, eg apricots, prunes	120g	Cut into 1-2cm piece	5-10 sec / high
Pastries or cooked soup	0.4 litre		20-30 sec / low or high
Rusks (put after biscuits)	20g	Break into pieces	5-10 sec / low

service and customer care

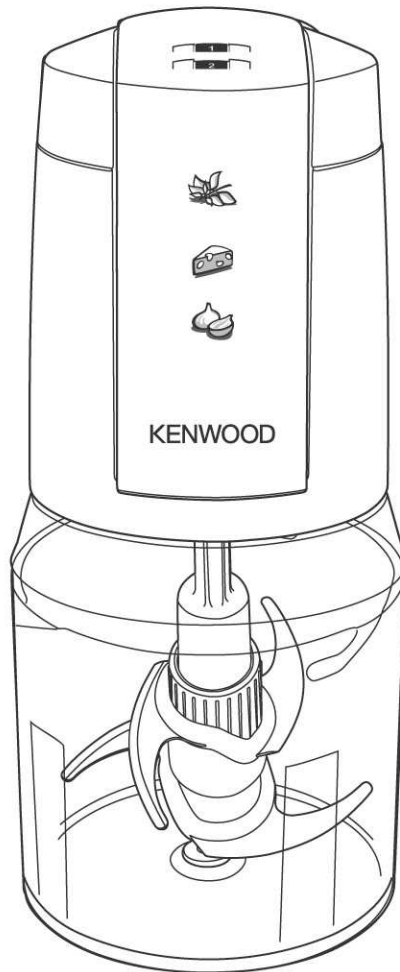
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

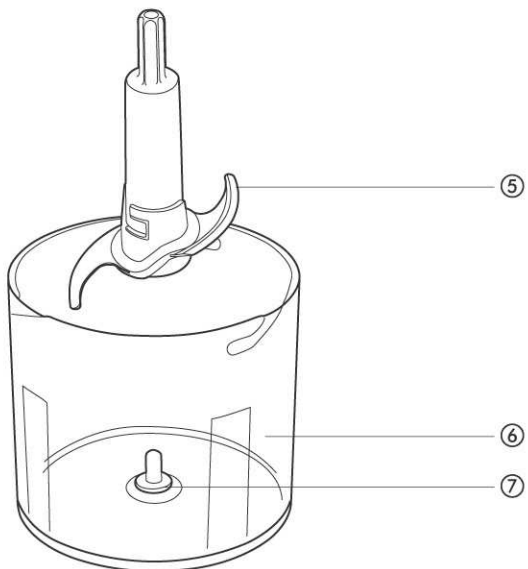
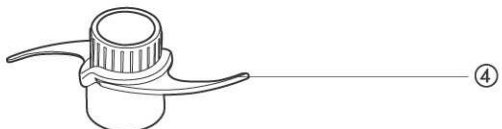
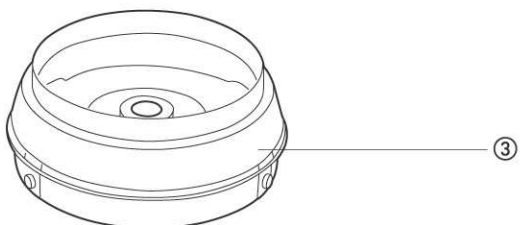
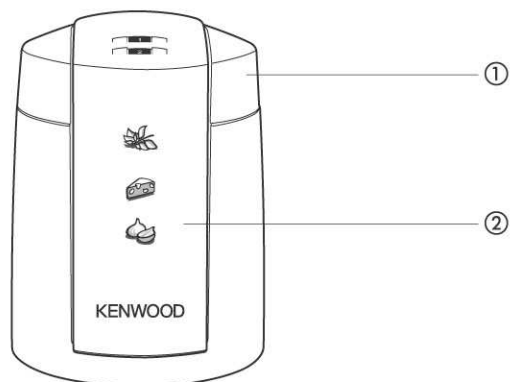
- using your chopper or
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- contact the Kenwood distributor or your authorised Kenwood repairer.
Have your model number ready - it's on the underside of the chopper.

Fr

KENWOOD



CH550
blender multifonctions



légende

- ① Bloc-moteur
- ② Bouton Marche/Arrêt
- ③ Joint anti-débordement
- ④ Couteau supérieur
- ⑤ Couteau inférieur
- ⑥ Bol mixeur
- ⑦ Attache fixe

sécurité

- Les lames des couteaux sont bien aiguisées, faites très attention. Evitez, si possible, de toucher les lames des couteaux. **Tenez toujours les couteaux par la partie supérieure, en évitant de toucher les lames, pendant l'installation et le nettoyage.**
- Ne branchez cet appareil sur une prise de courant qu'après avoir fini de l'assembler et débranchez-le toujours avant de le désassembler ou de toucher les lames des couteaux.
- Enlevez toujours les couteaux avant de vider le contenu du bol.
- Ne désassemblez le bloc-moteur que lorsque les lames des couteaux ont arrêtées de tourner.
- N'utilisez jamais des accessoires non-agrèés.
- Ne laissez pas des enfants jouer avec cet appareil.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites le vérifier ou réparer : voir la section 'Service'.
- Ne laissez pas le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise devenir entrer en contact avec de l'eau.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur les bords d'une table ou d'un évier ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Respectez les instructions de cet appareil et n'utilisez-le que pour son usage résidentiel prévu.
- N'utilisez pas cet appareil s'il est visiblement endommagé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes handicapées sauf sous la supervision d'un adulte.
- Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance.

important

- N'utilisez pas ce blender pendant plus de 10 secondes d'un seul coup. Laissez-le se reposer pendant 1 minute après chaque 10 secondes d'utilisation.
- N'utilisez pas ce blender si le bol est vide.
- N'utilisez jamais ce blender avec un bol rempli de liquide.

avant de brancher

- Assurez-vous que le voltage de la prise électrique est le même que celui indiqué au-dessous du bloc-moteur.

important - branchement

- Les fils du cordon d'alimentation sont colorés de la manière suivante :
Bleu = Neutre
Brun = Live
- Cet appareil est conforme à la directive du Conseil Economique Européen 89/336/EEC.

avant d'utiliser la première fois

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage. **Faites attention lorsque vous touchez les lames des couteaux.**
2. Lavez toutes les pièces : voir la section 'Nettoyage'.

utilisation du blender

Remarque : Pour hacher en gros morceaux, le premier couteau peut être utilisé tout seul. Pour hacher finement, émincer, faire de la purée, etc., utilisez les deux couteaux ensemble pour des meilleures performances.

Remarque : Le bloc-moteur possède 2 vitesses :

- **Vitesse 1/lent - appuyez doucement sur le bouton Marche/Arrêt ② pour hacher plus doucement.**
- **Vitesse 2/rapide - appuyez plus fort sur le bouton Marche/Arrêt pour hacher, émincer plus rapidement.**

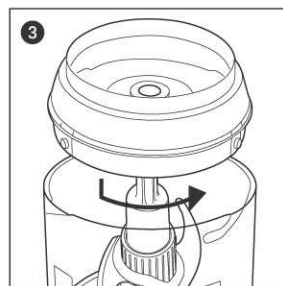
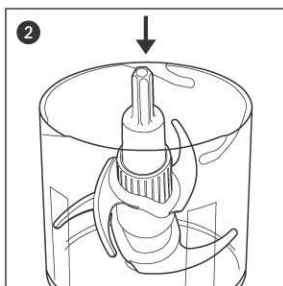
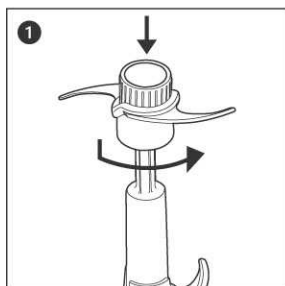
1. Placez le bol mixeur ⑥ sur une surface propre et sèche où il ne risque pas de tomber.
2. Posez le couteau supérieur ④ sur le couteau inférieur ⑤ et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour bien les fixer (voir ①). **Faites attention aux lames des couteaux.**

Remarque : Si vous ne voulez utiliser que le couteau inférieur, ignorez cette étape.

3. Posez l'ensemble des couteaux dans le bol mixeur et sur l'attache fixe ⑦ (voir ②)
4. Ajoutez les aliments - voir le guide des aliments.
 - Coupez les gros morceaux pour obtenir des cubes de 1-1,5cm ou pour qu'ils rentrent facilement dans le bol mixeur.
 - **Souvenez-vous que les aliments solides, tels que les grains de café, les épices, le chocolat ou la glace, useront plus rapidement les lames des couteaux.**
5. Installez maintenant le joint anti-débordement ③ (voir ③)
6. Installez le bloc-moteur ①
7. Branchez sur une prise électrique. Appuyez sur le bouton Marche pendant de petites périodes pour obtenir un effet à impulsion.

Lorsque vous utilisez le bloc-moteur, tenez-le fermement sur le joint anti-débordement et le bol.

- Si le blender n'arrive pas à hacher facilement, videz une partie du bol et continuez en plusieurs étapes ; autrement vous risqueriez d'user rapidement le moteur.
- Arrêtez l'appareil et videz le bol si nécessaire.
- N'utilisez pas ce blender pendant plus de 10 secondes d'un seul coup. Laissez-le se reposer pendant 1 minute après chaque 10 secondes d'utilisation.



nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours cet appareil avant de le nettoyer.
- Faites attention avec les lames des couteaux, elles sont bien aiguisées.
- Certains aliments peuvent décolorer le plastique. Ceci est normal. Cela n'affecte en aucun cas le plastique ou le goût des aliments.

bloc-moteur

- Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humide puis essuyez à sec.

autres pièces

- Lavez à la main puis essuyez à sec.
- Ou lavez dans un lave-vaisselle, sur le plateau supérieur.

stockage

- Assemblez le blender et enroulez le cordon autour du bloc-moteur.

guide des aliments

Aliment	Capacité maximale	Préparation	Durée (max.) / Vitesse
Viande	100g	Enlever les os, la graisse et le cartilage. Couper en cubes de 1-2cm	10-15 sec / rapide
Herbes, par ex. persil	30g	Enlever les tiges	10 sec / lent ou rapide
Noix, par ex. amandes, noisette, noix, noix de pécan	100g	Enlever les coquilles	10 sec / rapide
Fromages, par ex. cheddar ou Gruyère	100g	Couper en cubes de 1-2cm	15 sec / rapide
Pain	40g	Couper en cubes de 1-2cm	10 sec / lent
Biscuits	100g	Couper en petits morceaux	10 sec / lent ou rapide
Œufs durs	3	Couper en deux ou en quatre, en fonction de la taille	5-10 sec / rapide
Oignons ou échalotes	150g	Couper en morceaux de 2 cm	Par impulsion / lent
Ail	150g	Couper en petits morceaux	5 sec / lent
Fruits mous, par ex. framboise	130g	Enlever les tiges	5-10 sec / lent
Fruits secs, par ex. abricots, pruneaux	120g	Couper en cubes de 1-2cm	5-10 sec / rapide
Pâtes ou soupe	0,4 litre		20-30 sec / lent ou rapide
Biscuits pour bébés (après biscuits)	20g	Couper en petits morceaux	5-10 sec / lent

service clientèle et assistance

- Si le cordon est endommagé, vous devez, pour des raisons de sécurité, le faire remplacer par KENWOOD ou par un réparateur agréé de KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance sur :

- l'utilisation de ce blender ou
- l'entretien ou la réparation (sous ou hors garantie),
contactez votre revendeur KENWOOD ou un réparateur agréé de KENWOOD.
Vous aurez besoin du numéro de modèle - il est indiqué au-dessous du blender.

الخدمة ورعاية العملاء

- إذا كان السلك تالفاً فإنه، لأغراض السلامة، يجب استبداله من قبل KENWOOD أو فني تصليح معتمد من قبل KENWOOD.
إذا كنت في حاجة إلى المساعدة بشأن:
 - استخدام جهاز المفرمة أو
 - صيانة أو إصلاح الجهاز (في فترة الضمان أو بعد انتهائها)
- اتصل بموزع Kenwood أو فني تصليح معتمد من قبل Kenwood.
تأكد أن معك رقم الموديل - إنه مدون أسفل جهاز الطهي بالضغط.

التنظيف

- يجب دائماً إيقاف تشغيل المفرمة ونزع السلك من مصدر التيار عند تنظيفها.
- يجب التعامل مع سكاكين التقطيع بحذر - إنها حادة للغاية.
- بعض الأطعمة تغير لون البلاستيك. يعد هذا شيئاً طبيعياً. إنه لا يضر بالبلاستيك ولا يؤثر على طعم الطعام.

وحدة الطاقة

- امسح المفرمة بقطعة قماش مبللة ثم جففها.

الأجزاء الأخرى

- اغسلها باليد ثم جففها جيداً.
- أو اغسلها على الرف العلوي من غسالة الصحون.

التخزين

- قم بتجميع المفرمة ولف السلك حول وحدة الطاقة.

دليل تصنيع الطعام

الوقت (الأقصى)/السرعة	الإعداد	أقصى سعة	الطعام
10-15 ثانية/عالية	ينزع العظم والدهن والشحم. يقطع إلى مكعبات 2-1 سم	100 جم	اللحم
10 ثوانٍ / منخفضة أو عالية	يتم نزع السيقان	30 جم	التوابل مثل البقدونس
10 ثانية/عالية	تزال القشرة	100 جم	المكسرات مثل اللوز والبندق والفول السوداني
15 ثانية/عالية	تقطع إلى مكعبات 2-1 سم	100 جم	العجينة مثل الشيدر والجروير
10 ثوانٍ / منخفضة	يقطع إلى مكعبات 2-1 سم	40 جم	الخبز
10 ثوانٍ / منخفضة أو عالية	يكسر إلى قطع	100 جم	البسكويت
5-10 ثانية/عالية	تقطع إلى النصف أو الربع حسب الحجم	3	بيض مسلوق
في دورات/منخفضة	يقطع إلى أجزاء 2 سم تقريباً	150 جم	البصل والكراث
5 ثوانٍ / منخفض	يقطع إلى أجزاء	150 جم	الثوم
5-10 ثوانٍ / منخفضة	تزال السيقان	130 جم	فاكهة طرية مثل التوت
5-10 ثوانٍ / عالي	تقطع إلى قطع 2-1 سم	120 جم	فاكهة جافة مثل المشمش والبرقوق
20-30 ثانية/منخفضة أو عالية		0.4 لتر	الفتائر أو الشورية
5-10 ثانية/منخفضة	تقطع إلى قطع	20 جم	شرائح الخبز (توضع بعد البسكويت)

لاستخدام مفرمة الطعام

ملاحظة: لضم الطعام بطريقة خشنة يمكن استخدام السكين الأول بمفرده. لضم الطعام بطريقة ناعمة وخلطه وعمل البوريه يؤدي استخدام سكينين معاً إلى إعطاء نتيجة أفضل وأسرع.

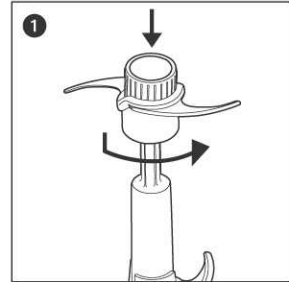
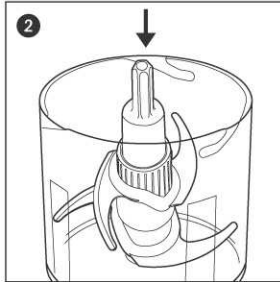
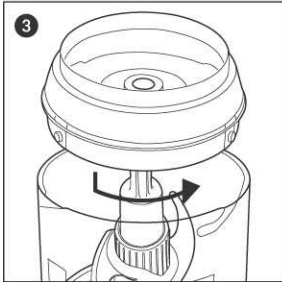
ملاحظة: وحدة الطاقة بها سرعتان:

- السرعة 1/السرعة المنخفضة - استخدم الضغط الخفيف أو مفتاح الطاقة ② للتحكم في الضم بشكل أفضل.
- السرعة 2/السرعة العالية - اضغط مفتاح الطاقة لأسفل - لزيادة سرعة الضم، الخلط...الخ

- 1- ضع إناء الفرم ⑥ على سطح نظيف وجاف ومستو بحيث لا ينزلق.
 - 2- قم بتركيب السكين العلوي ④ على السكين السفلي ⑤ ولفه عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته (انظر ①).
- احترس من السكاكين الحادة.

ملاحظة: هذه الخطوة غير ضرورية في حالة استخدام السكين السفلي فقط.

- 3- ضع السكاكين بعد تجميعها في إناء الفرم، وقم بتركيبه على مسمار التثبيت ⑦ (انظر ②).
 - 4- أضف الطعام - انظر دليل التصنيع
 - قم بتقطيع قطع الطعام الكبيرة إلى قطع بحجم 1-1.5 سم أو حسب الحاجة كي تكون مناسبة لحجم الإناء.
 - تذكر أن فرم الأطعمة الصلبة مثل حبوب القهوة والتوابل والشوكولاته والثلج يؤدي إلى تلف السكاكين بسرعة.
 - 5- قم بتركيب واقي التناثر ③ (انظر ③).
 - 6- قم بتركيب وحدة الطاقة ①.
 - 7- قم بتوصيل المفرمة واضغط لأسفل على وحدة الطاقة لفترات قصيرة من الوقت لتدوير الجهاز. يساعد ذلك على تجنب تصنيع المكونات أكثر من اللازم.
- عند تشغيل وحدة الطاقة امسكها بقوة على واقي التناثر والإناء.
- إذا كانت المفرمة تعمل ببطء وبجهد كبير أخرج بعض الطعام وقم فرمه على دفعات، حتى لا تتسبب في تلف الموتور.
 - قم بإيقاف الآلة وإخراج بعض الطعام إذا لزم الأمر.
 - لا تشغيل مفرمة الطعام بشكل متواصل لمدة تزيد على 10 ثوانٍ. اتركها حتى تبرد لمدة دقيقة واحدة بين كل عملية تشغيل لمدة 10 ثوانٍ.



السلامة

- السكين حاد ، ويجب التعامل معه بعناية. لا تمسك المفرمة من السكين إلا للضرورة. **يجب دائماً الإمساك بالسكين من أعلى بعيداً عن حافة القطع، عند التعامل معه وعند التنظيف.**
- لا توصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي إلا بعد تركيبه بالكامل ويجب دائماً فصله عن التيار قبل فكّه أو التعامل مع السكين.
- انزع السكين قبل تفريغ الإناء.
- لا تنزع وحدة الطاقة حتى يتوقف السكين تماماً.
- لا تستخدم أي ملحق غير مصرح باستخدامه.
- لا تدع الأطفال يلعبون بهذا الجهاز.
- لا تستخدم جهازاً تالفاً. يجب فحصه أو إصلاحه: انظر "الخدمة".
- لا تسمح بوصول الماء إلى السلك أو القابس.
- لا تترك السلك الزائد يتدلى على حافة الطاولة أو سطح العمل ولا يلمس الأسطح الساخنة.
- يجب عدم إساءة استخدام مفرمة الطعام، وعدم استخدامها إلا للأغراض المنزلية.
- لا تستخدم المفرمة إذا كان بها أي تلف.
- الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأطفال الصغار أو المعاقين بدون إشراف.
- لا تترك الجهاز بدون شخص بجواره.

هام

- لا تشغل مفرمة الطعام بشكل متواصل لمدة تزيد على 10 ثوانٍ. اتركها حتى تبرد لمدة دقيقة واحدة بعد كل عملية تشغيل لمدة 10 ثوانٍ.
- لا تشغل المفرمة إذا كان الإناء فارغاً.
- لا تشغل المفرمة إذا كان الإناء مملوءاً بسائل.

قبل توصيل الجهاز بالتيار

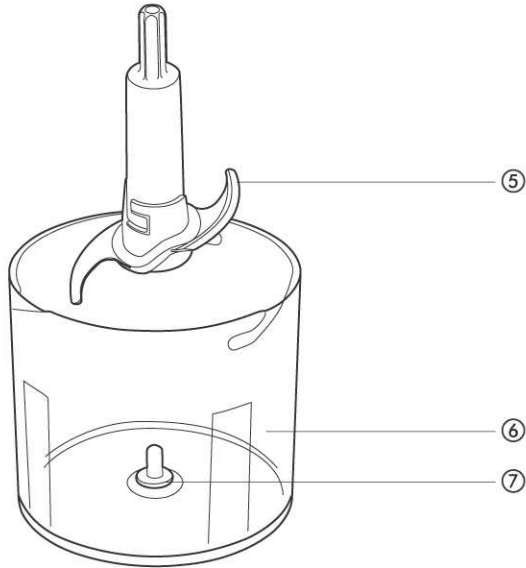
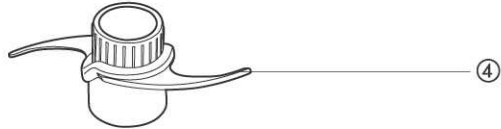
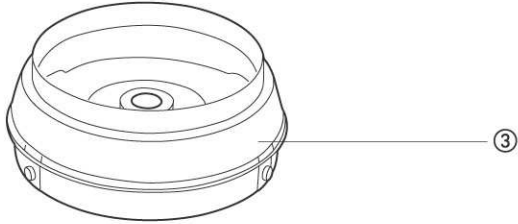
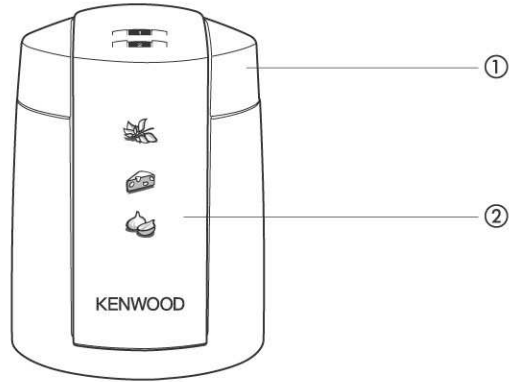
- تأكد أن مصدر التيار الكهربائي هو نفس المصدر المبين أسفل وحدة الطاقة.

هام - التوصيلات

- الأسلاك التي في الكبل ملونة كالآتي:
أزرق = سالب
بني = موجب
- هذا الجهاز متوافق مع نشرة المجموعة الاقتصادية الأوروبية رقم 89/336/EEC

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- 1- انزع التغليف كله. احتسب عند التعامل مع ريش السكاكين.
- 2- اغسل الأجزاء: انظر "التنظيف"

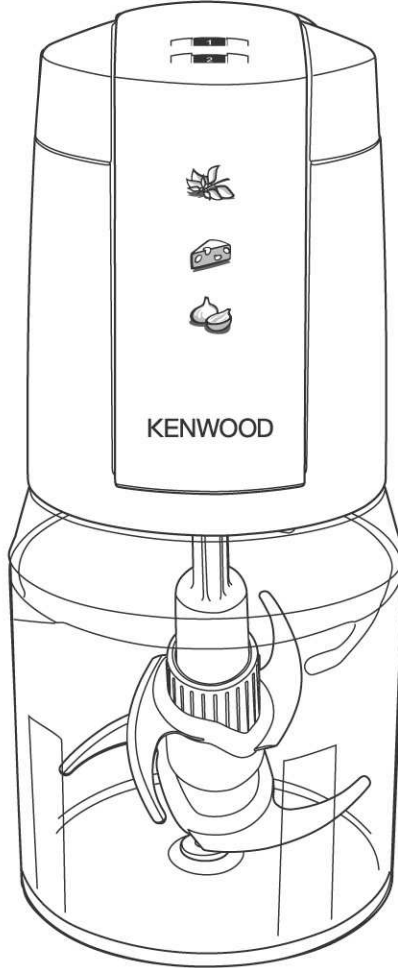


المفتاح

- ① وحدة الطاقة
- ② مفتاح الطاقة
- ③ واقي التناثر
- ④ السكين العلوي
- ⑤ السكين السفلي
- ⑥ إناء الفرغ
- ⑦ مسمار ثابت

Ara

KENWOOD



CH550

مفرمة متعددة الاستعمالات

خدمات و پشتیبانی مشتریان

- به دلایل ایمنی اگر سیم برق آسیب ببیند باید توسط شرکت KENWOOD یا تعمیرکار مجاز KENWOOD تعویض شود.

اگر در موارد زیر نیاز به کمک دارید:

- طرز استفاده از خردکن
 - خدمات یا تعمیرات (مشمول ضمانت نامه یا خارج از پوشش آن)
 - با توزیع کننده KENWOOD یا تعمیرکار مجاز KENWOOD تماس بگیرید.
- شماره مدل دستگاه را آماده در اختیار داشته باشید – این شماره در زیر خردکن درج شده است.

تمیز کردن

- همواره قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کنید و از برق بکشید.
- به دلیل تیز بودن فوق‌العاده تیغه‌های برش هنگام دست زدن به آنها مراقب باشید.
- برخی از مواد غذایی موجب رنگ پریدگی پلاستیک می‌شود. این امر کاملاً طبیعی است و به پلاستیک آسیبی نمی‌رساند و طعم غذای شما را نیز تغییر نمی‌دهد.

قسمت برق

- این قسمت را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید و سپس آن را خشک نمایید.

سایر قطعات

- سایر قطعات را با دست بشویید و سپس آنها را به دقت خشک کنید.
- یا در صورت استفاده از ماشین ظرفشویی آنها را درجایز فی قسمت بالای ماشین قرار دهید.

روش نگهداری

- خردکن را سوار کنید و سیم آن را دور قسمت برق بپیچید.

راهنمای عمل آوردن مواد غذایی

نوع ماده غذایی	حداکثر ظرفیت	آماده سازی	زمان (حداکثر) / سرعت
گوشت	۱۰۰ گرم	استخوان‌ها، چربی و غضروف را جدا کنید. گوشت را به تکه‌های ۱-۲ سانتی متری برش دهید.	۱۰-۱۵ ثانیه / زیاد
سبزیجات معطر مانند جعفری	۳۰ گرم	ساقه‌ها را جدا کنید	۱۰ ثانیه / کم یا زیاد
میوه‌های مغزدار مانند بادام، فندق، گردو و گردوی آمریکایی	۱۰۰ گرم	پوست‌ها را جدا کنید	۱۰ ثانیه / زیاد
پنیر مانند چدار یا گرویر	۱۰۰ گرم	به تکه‌های ۱-۲ سانتی متری برش دهید	۱۵ ثانیه / زیاد
نان	۴۰ گرم	به تکه‌های ۱-۲ سانتی متری برش دهید	۱۰ ثانیه / کم
بیسکویت	۱۰۰ گرم	تکه تکه کنید	۱۰ ثانیه / کم یا زیاد
تخم مرغ آبپز	۳	با توجه به اندازه، آن را به دو یا چهار قسمت تقسیم کنید	۵-۱۰ ثانیه / زیاد
پیاز یا پیازچه	۱۵۰ گرم	به تکه‌های حدوداً ۲ سانتی متری برش دهید	در چند پالس/کم
سیر	۱۵۰ گرم	قطعه قطعه کنید	۵ ثانیه / کم
میوه‌های نرم مانند تمشک	۱۳۰ گرم	ساقه‌ها را جدا کنید	۵-۱۰ ثانیه / کم
خشکیار مانند برگه زردآلو و آلو	۱۲۰ گرم	به تکه‌های ۱-۲ سانتی متری برش دهید	۵-۱۰ ثانیه / کم
خمیر شیرینی‌پزی یا سوپ پخته شده	۴/۱ لیتر		۲۰-۳۰ ثانیه / کم یا زیاد
نان سوخاری (پس از بیسکویت اضافه کنید)	۲۰ گرم	تکه تکه کنید	۵-۱۰ ثانیه / کم

استفاده از خردکن

توجه: برای درشت خرد کردن تنها از تیغه برش اول استفاده می‌شود. برای ریز خرد کردن، مخلوط کردن، پوره کردن و غیره، استفاده از هر دو تیغه برش نتیجه بهتر و سریع‌تری را حاصل می‌کند.

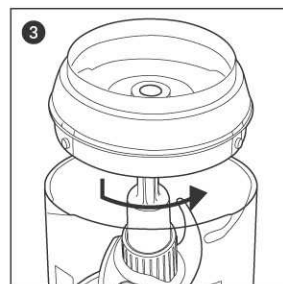
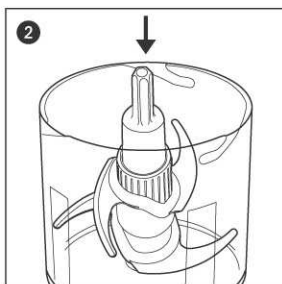
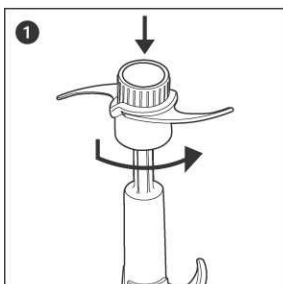
توجه: قسمت برق دارای دو سرعت است:

- سرعت ۱/سرعت کم – برای خرد کردن کنترل شده تر کلید روشن خاموش ② را به آرامی فشار دهید.
- سرعت ۲/سرعت زیاد – برای خرد کردن سریع‌تر، مخلوط کردن و غیره کلید روشن خاموش را بیشتر به طرف پایین فشار دهید.

۱. کاسه خردکن ⑥ را بر روی یک سطح تراز، تمیز و خشک قرار دهید به طوری که بر روی سطح نلغزد.
۲. تیغه برش بالا ④ را روی تیغه برش پایین ⑤ قرار دهید و در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بپیچانید تا در جای خود قرار گیرد (شکل شماره ①). مراقب لبه‌های تیز تیغه‌ها باشید.

توجه: در صورتی که تنها از تیغه برش پایین استفاده می‌کنید انجام این مرحله لازم نیست.

۳. تیغه‌های برش سوار شده بر روی هم را در کاسه خردکن قرار داده و روی پین ثابت ⑦ جا ببندازید (شکل شماره ②).
 ۴. مواد غذایی را اضافه کنید – به راهنمای عمل آوردن مواد غذایی مراجعه کنید.
 - تکه‌های بزرگ مواد غذایی را به اندازه‌های ۱/۵-۱ سانتی متری برش دهید یا به اندازه ای برش دهید که در کاسه خردکن جای بگیرد.
 - به خاطر بسپارید که خرد کردن غذاهای سخت نظیر دانه‌های قهوه، چاشنی‌ها، شکلات یا یخ باعث فرسودگی سریع‌تر تیغه‌های برش می‌گردد.
 ۵. محافظ پاشش ③ را در جای خود قرار دهید (شکل شماره ④).
 ۶. قسمت برق ① را در جای خود محکم کنید
 ۷. دو شاخه دستگاه را به برق بزنید. به منظور تولید حرکت پالسی، قسمت برق را برای مدت زمان کوتاهی فشار دهید – این کار از عمل آوری بیش از حد مواد جلوگیری می‌کند.
- هنگام کار با قسمت برق، آن را به طور ثابت روی محافظ پاشش و کاسه پایین نگه دارید.
- اگر خردکن به زحمت کار می‌کند مقداری از مواد را بردارید و عملیات خرد کردن را در چند وهله انجام دهید. در غیر این صورت به موتور دستگاه آسیب می‌رسد.
 - در صورت لزوم دستگاه را خاموش و تمیز نمایید.
 - خردکن را به صورت مداوم بیش از مدت ۱۰ ثانیه به کار نیندازید. پس از هر ۱۰ ثانیه اجازه دهید دستگاه به مدت ۱ دقیقه خنک شود.



ایمنی

- تیغه‌های دستگاه تیز هستند، هنگام کار با آنها مراقب باشید. تنها در صورت لزوم تیغه‌ها را با دست بگیرید. هنگام کار و تمیز کردن، تیغه‌های برش را همواره از قسمت بالای آنها و با حفظ فاصله از لبه برنده در دست بگیرید.
- تا زمانی که دستگاه را کاملاً سوار نکرده‌اید آن را به برق نزنید و همیشه قبل از باز کردن دستگاه یا دست زدن به تیغه برش دستگاه را از برق بکشید.
- قبل از خالی کردن کاسه، تیغه برش را بردارید.
- هرگز قسمت برق را قبل از توقف کامل تیغه بردارید.
- هرگز از وسیله‌الحاقی غیرمجاز استفاده نکنید.
- به کودکان اجازه ندهید با این دستگاه بازی کنند.
- هرگز از دستگاه آسیب دیده استفاده نکنید. دستگاه را کنترل یا تعمیر نمایید: به بخش "خدمات" مراجعه کنید.
- از خیس شدن قسمت برق، سیم یا دوشاخه جلوگیری نمایید.
- از آویزان شدن سیم اضافی دستگاه از لبه میز یا پیشخوان یا برخورد آن با سطوح داغ جلوگیری کنید.
- هرگز از خردکن استفاده نادرست نکنید و تنها از آن جهت مصارف خانگی پیش‌بینی شده استفاده نمایید.
- در صورت مشاهده هرگونه آسیب‌دیدگی از دستگاه استفاده نکنید.
- این دستگاه جهت استفاده خودسرانه کودکان یا افراد معلول پیش‌بینی نشده است.
- هرگز دستگاه روشن را رها نکنید و به محل دیگری بروید.

نکات مهم

- خردکن را به صورت مداوم بیش از مدت ۱۰ ثانیه به کار نیندازید. پس از هر ۱۰ ثانیه اجازه دهید دستگاه به مدت ۱ دقیقه خنک شود.
- در صورت خالی بودن کاسه، خردکن را به کار نیندازید.
- در حالی که کاسه خردکن از مایع لبریز است هرگز دستگاه را به کار نیندازید.

قبل از زدن دوشاخه به برق

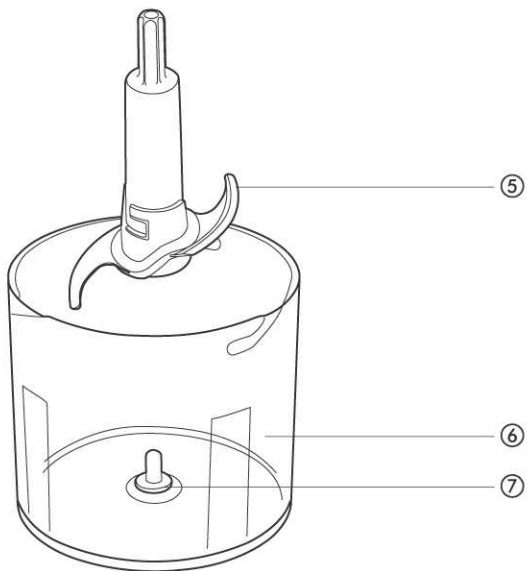
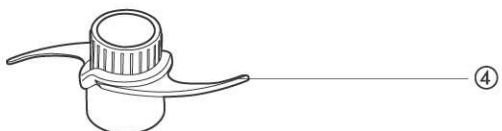
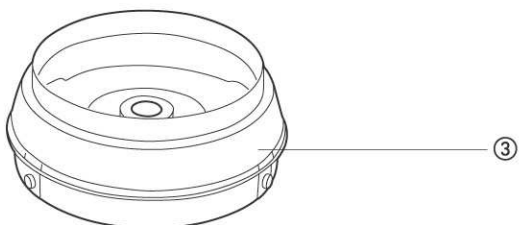
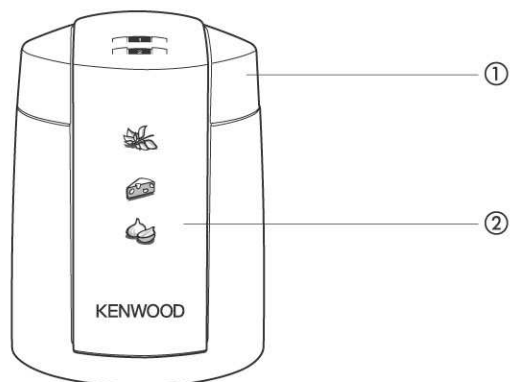
- اطمینان حاصل کنید که منبع برق شما همانند منبع برق درج شده در زیر قسمت برق است.

نکات مهم درباره سیم‌کشی

- رنگ سیم‌های داخل کابل به ترتیب زیر است:
آبی = خنثی
قهوه‌ای = مثبت
- مشخصات این دستگاه مطابق با دستورالعمل 89/336/EEC جامعه اقتصادی اروپا می‌باشد.

قبل از استفاده از این دستگاه برای اولین بار

۱. کلیه بستهبندی‌ها را باز کنید. به هنگام دست زدن به تیغه‌های برش احتیاط کنید.
۲. قطعات دستگاه را بشویید: به "تمیز کردن" مراجعه کنید.

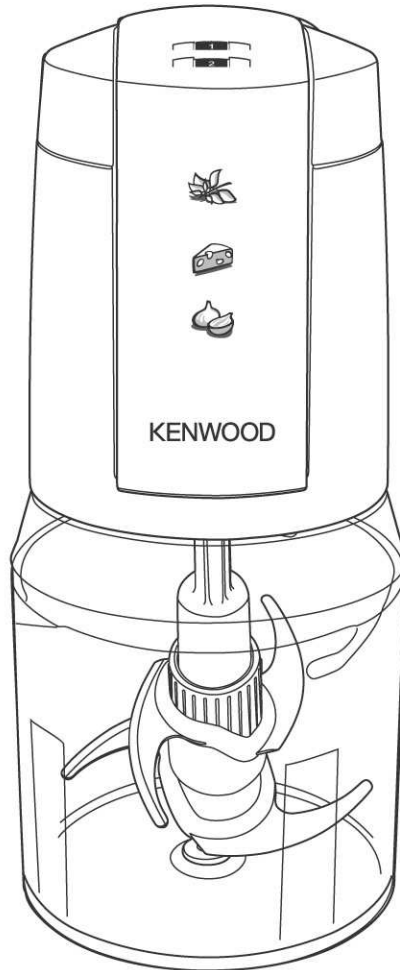


راهنمای قسمت ها

- ① قسمت برق
- ② کلید روشن خاموش
- ③ محافظ پاشش
- ④ تیغه برش بالا
- ⑤ تیغه برش پایین
- ⑥ کاسه خردکن
- ⑦ پین ثابت

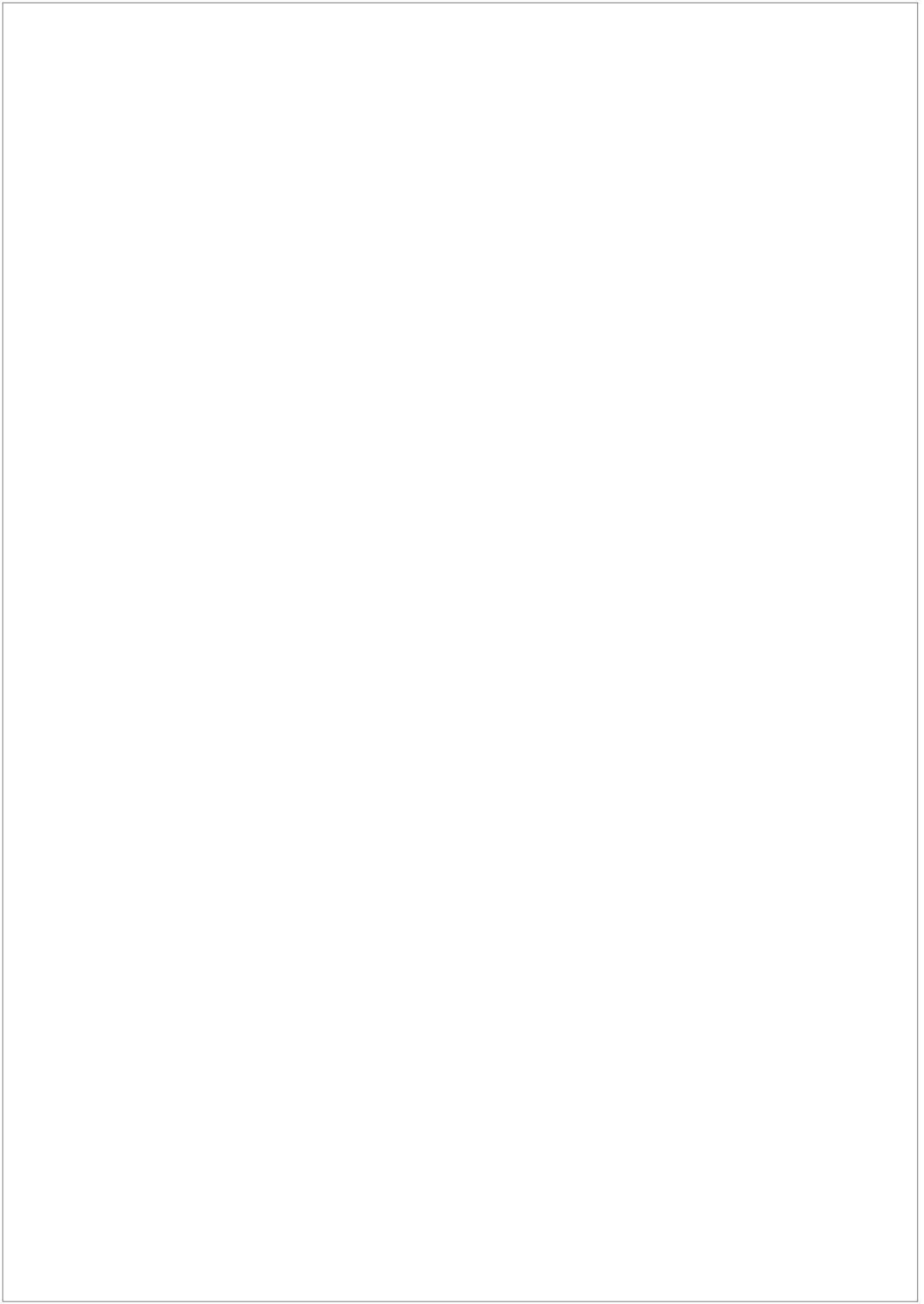
Farsi

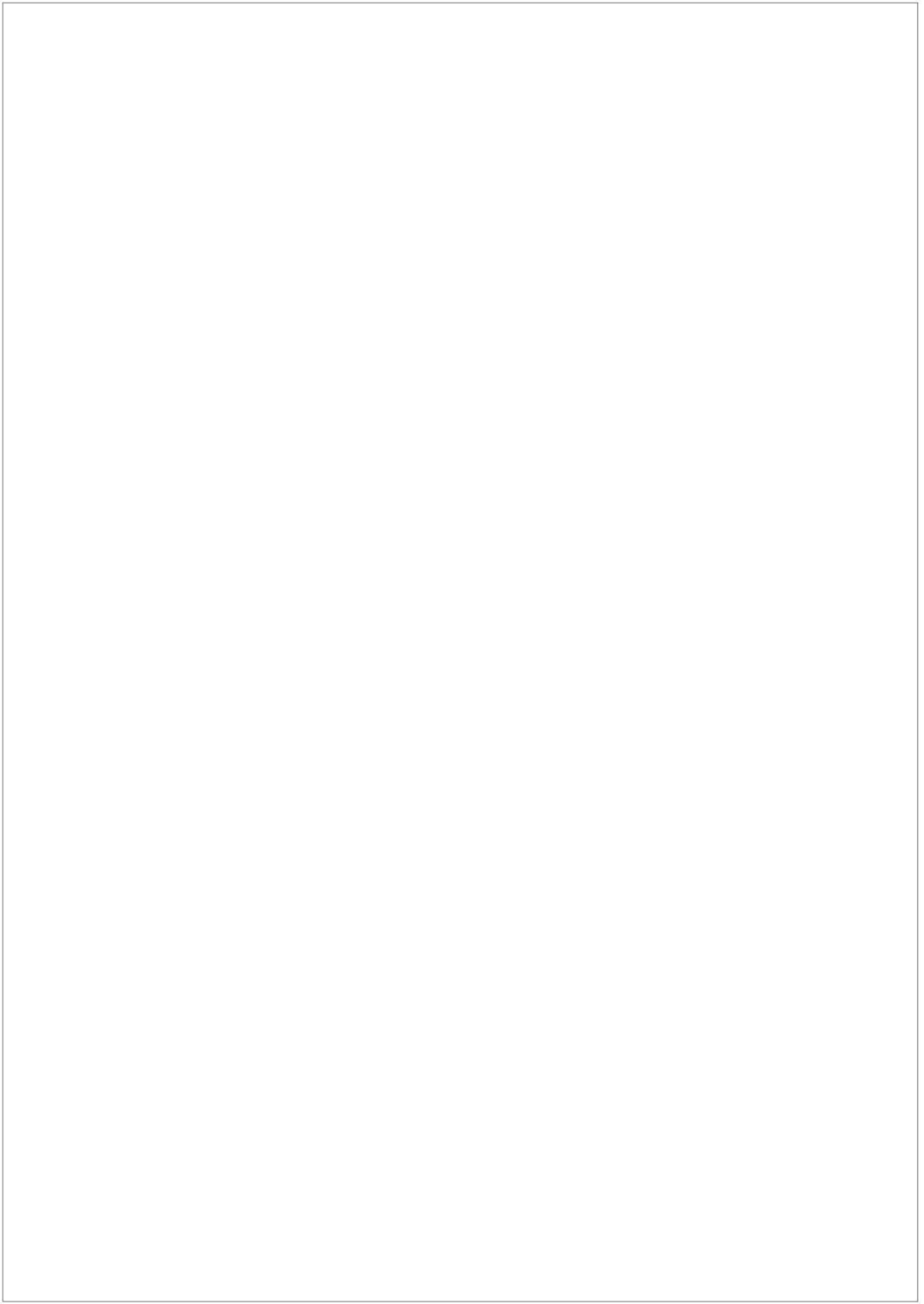
KENWOOD



CH550

خردکن چندکاره







www.kenwoodworld.com