

# KENWOOD

English

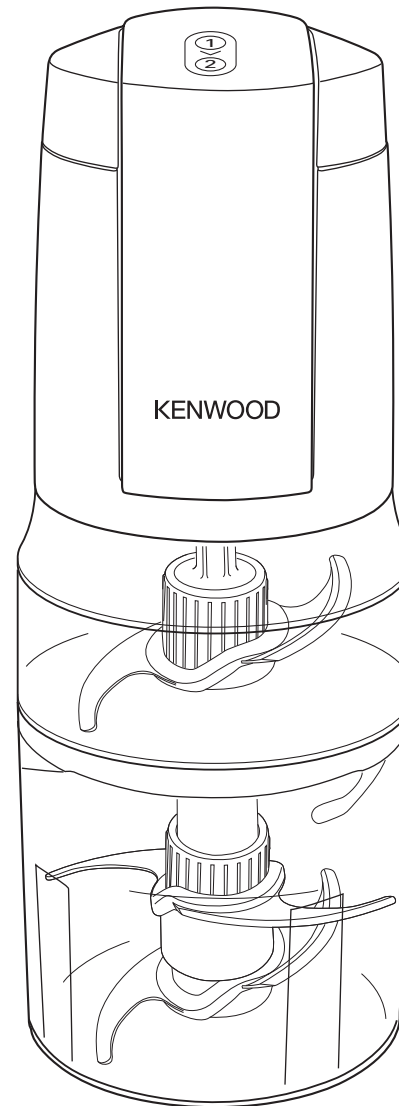
2 - 7

عربي

١٣ - ٨

## CH590

instructions



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

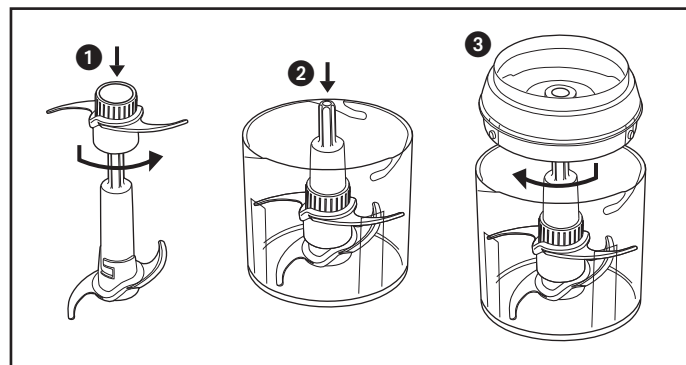
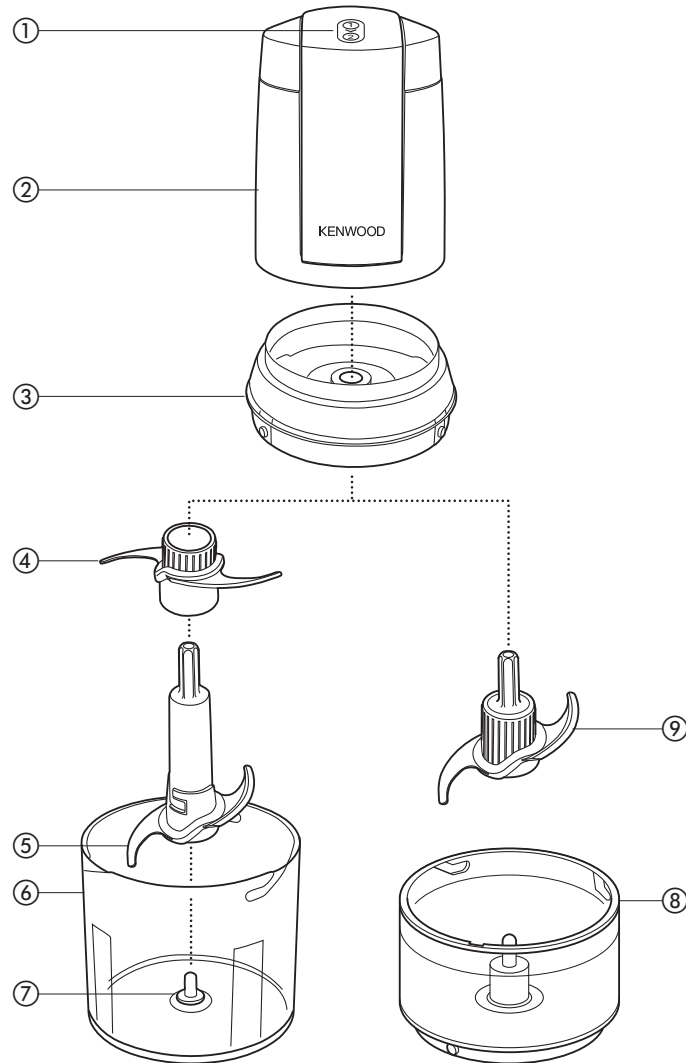
[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

129058/1



## English



### safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- The blades are sharp, handle with care.  
**Hold the knife blade at the top away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts
  - after use
  - before cleaning.
- Never remove the power unit until the blade(s) have completely stopped.
- Remove the knife blade before emptying the bowl.
- 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.
- Don't 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 food chopper can result in injury.
- Never use an unauthorised attachment.
- Children should be supervised to ensure that they do 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.
- 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.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

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

Wash the parts: see 'cleaning'.

## key

- ① speed selector
- ② power unit
- ③ cover

#### **500ml Bowl**

- ④ upper knife blade
- ⑤ lower knife blade
- ⑥ bowl
- ⑦ locating pin

#### **200ml Bowl**

- ⑧ bowl
- ⑨ knife blade

## 500ml bowl

The knife blade unit comes in 2 parts, a lower and an upper blade.

- For coarser chopping use the lower blade on its own.
- For finer chopping or pureeing use both blades together. This will also give a faster result. To use both blades fit the upper blade onto the lower blade and turn anti-clockwise to locate in place ①. Take care as the blades are sharp.

Note: After processing food, the upper blade may disengage from the lower blade. This is normal as the blade assembly is designed to be loose fitting to ease separation after use.

## 200ml bowl

Use the 200ml bowl for processing smaller quantities.

## to use your food chopper

- 1 Place the required bowl on a clean, flat surface.  
**Note: The two bowls cannot be operated together. The 200ml bowl can be placed on top of the 500mls for storage only.**
- 2 Fit the knife blade over the locating pin ②.
- 3 Cut the food into suitably sized pieces and place in the bowl. Larger pieces of food should be cut into approximately 1 to 2cm pieces.
- 4 Fit the cover and turn clockwise to lock into place ③.
- 5 Place the power unit onto the cover.
- 6 Connect to the power supply and press down on the speed selector to select the desired speed. When operating the power unit, hold it firmly on the cover and bowl.
  - Press the speed selector lightly to obtain speed 1.
  - Press the speed selector firmly to obtain speed 2.
  - Alternatively the speed selector may be pressed down for short periods of time to produce a pulsing action. This can be used to avoid over processing food.
- 7 Operate the food chopper until the desired result is achieved.
- 8 Reverse the above procedure to dismantle the unit.

### important

- If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly blended before feeding.
- 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.
- Always allow hot food to cool before processing.

### hints

- If the chopper labours, remove some of the mixture and continue processing in several batches, otherwise you may strain the motor.
- Remember that chopping hard foods such as coffee beans, spices, chocolate or ice will wear the knife blades faster.
- Beware of over processing some ingredients. Stop and check the consistency frequently.
- Various spices such as cloves, dill and cumin seeds can have an adverse effect on the plastic of your food chopper.
- To ensure even processing, stop and scrape down any food from the side of the bowl with a plastic spatula.
- The best results are obtained by chopping small quantities at one time.
- Cut larger pieces of food into 1-2cm pieces. A large load or large pieces may cause uneven results.
- Before chopping nuts, herbs, breadcrumbs etc, ensure that both the food and the blade, bowl and cover are thoroughly dry.

## processing guide

food	500 ml max qtys	200 ml max qtys	preparation	maximum time/speed
Meat	150g	75g	Remove bones, fat and gristle. Cut into 1-2 cm cubes.	5-10 sec/high
Herbs eg parsley	30g	15g	Remove stalks. Herbs are best chopped when clean and dry.	10 sec/low or high
Nuts, eg almonds, hazelnuts, walnuts, pecans	100g	50g	Remove shells, process until chopped. (Note: the consistency of fine ground almonds will not be achievable).	10 sec/high
Cheese eg Gruyere	100g	50g	Cut into 1-2cm cubes	10 sec/high
Bread	40g	20g	Remove crusts and cut into 1-2 cm cubes.	10 sec/low
Biscuit	100g	50g	Break into pieces. low or high	In pulses
Hardboiled eggs	3	1	Halve or quarter depending upon size.	5 sec/high
Onions or shallots	150g	75g	Cut into approximate 2 cm piece.	In pulses / low
Garlic	150g	75g	Break into cloves.	5-10 sec/low
Soft fruit eg raspberries	130g	65g	Remove stalks.	5-10 sec/low
Dried fruit eg apricots, prunes	110g	55g	Cut into 1-2 cm piece.	5-10 sec/high
Root ginger	75g	30g	Peel and cut into small pieces approximately 1cm in size.	5-10 sec/high
Soup	0.4 l	-	<b>500ml bowl only</b> Never blend more than 0.4 l soup. For best results drain the ingredients and place the solids into the bowl with a small quantity of liquid from the recipe. Process until the desired consistency has been reached, then add back to the remainder of the liquid.	

## care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades with care - they are extremely sharp.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

### cover/bowls/knife blades

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher.
- The parts are unsuitable for use in a Steam Steriliser. Instead use a sterilising solution in accordance with the sterilising solutions manufacturer's instructions.

### storage

The 200ml bowl can be placed on the top of the 500ml bowl for storage.

## service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- If you experience any problems with the operation of 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 EC DIRECTIVE 2002/96/EC.**

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

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

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

## recipes for 500ml bowl

*Fit both blades to the bowl when carrying out the following recipes.*

### guacomole

½ small onion  
1 tomato, skinned and seeds removed  
1 small green chilli, deseeded  
½ garlic clove, crushed  
few parsley sprigs  
1 ripe avocado  
15ml lemon juice  
salt and pepper

Cut the onion, tomato and chilli into pieces approximately 1-2cm in size. Place in the bowl with the garlic and parsley and pulse on a high speed until finely chopped. Transfer to a serving bowl. Remove the skin and stone from the avocado and cut the flesh into 1-2cm cubes. Place into the bowl with the lemon juice and pulse on a high speed until a fairly fine puree is achieved. Combine the avocado puree with the tomato mix and season to taste.

### tomato salsa

15g fresh coriander  
1 small red onion  
1 green chilli, deseeded  
4 firm tomatoes, skinned and seeds removed  
juice of 1 lime  
salt and pepper

Place the coriander into the bowl and process until finely chopped. Transfer to a serving bowl. Cut the onion and chilli into pieces approximately 1-2cm in size then place in the bowl and pulse on a high speed until finely chopped. Add to the coriander. Lastly cut the tomato into pieces approximately 2cm in size then coarsely chop on a high speed. Add to the coriander mix and combine with the lime juice, salt and pepper.

### strawberry slushie

4-5 ice cubes  
8 strawberries, hulls removed and cut in half  
10ml caster sugar, approximate

Place the ice cubes and strawberries into the bowl and process on a high speed pulse until the ice is coarsely chopped. Add the sugar and continue pulsing until incorporated. Transfer to a glass and serve immediately.

### chilli marinade

300g cold clear honey (refrigerated overnight)  
15ml peanut butter  
1 red chilli (whole)

Place the ingredients into the bowl and process on a high speed for 5 seconds.

Use as required.

## سوشي الفراولة

٤-٥ مكعبات ثلج  
٨ ثمرات فراولة مع إزالة القشرة وتقطيع  
الثمرة إلى نصفين  
١٠ مل سكر بودرة

ضعي مكعبات الثلج والفراولة في السلطانية  
مع تشغيل المفرمة بشكل نبضي على  
السرعة العالية لحين الحصول على قوام  
مفروم خشن للثلج. أضيفي السكر وتابعي  
التشغيل النبضي لحين اندماج مكونات  
الخليط.  
ضعي الخليط في كوب وقدميه في الحال.

## تتبيلة الفلفل

٣٠٠ غرام عسل نحل صافي وبارد (موضوع  
داخل الثلاجة أثناء الليل)  
١٥ مل زبدة فول سوداني  
١ ثمرة فلفل أحمر (كاملة)  
ضعي المكونات داخل السلطانية مع  
التحضير على السرعة العالية لمدة ٥ ثوان.  
للاستخدام عند الحاجة.

## وصفات التحضير للسلطانية سعة ٥٠٠ مل

ركبي سكينتي التقطيع في السلطانية أثناء  
استخدام وصفات التحضير التالية.

### خلطة غواكومول

نصف ثمرة بصل صغيرة  
١ ثمرة طماطم مع إزالة القشرة والبذور  
١ ثمرة فلفل أخضر حار مع إزالة البذور  
نصف فص ثوم مطحون  
بعض عيدان البقدونس  
١ ثمرة أفوكادو ناضجة  
١٥ مل عصير ليمون  
ملح وفلفل أسود

قطعي البصل والطماطم والفلفل الأخضر  
الحار إلى قطع بحجم ١ إلى ٢ سم تقريباً.  
ضعي المكونات في السلطانية مع إضافة  
الثوم والبقدونس وتشغيل المفرمة بشكل  
نبضي على السرعة العالية لحين الحصول  
على قوام الفرم الناعم. ضعِي الخليط في  
وعاء التقديم. أزيلِي قشرة وبذور ثمرة الأفوكادو  
وقطعيها إلى مكعبات بحجم ١-٢ سم.  
ضعي المكعبات في السلطانية مع عصير  
الليمون مع تشغيل المفرمة بشكل نبضي  
على السرعة العالية لحين الحصول على قوام  
مهروس ناعم. أضيفي مهروس الأفوكادو إلى  
خلطة الطماطم مع بعض التوابل لإكساب  
الطعم.

### صلصة الطماطم

١٠ غرام كزبرة طازجة  
١ ثمرة بصل أحمر  
١ ثمرة فلفل أخضر حار مع إزالة البذور  
٤ ثمرات طماطم مع إزالة القشرة والبذور  
عصير ليمونة  
ملح وفلفل أسود  
ضعي الكزبرة في السلطانية وافرميها لحين  
الحصول على قوام مفروم ناعم.  
ضعي الخليط في وعاء التقديم. قطعي  
البصل والطماطم إلى قطع بحجم ١ إلى  
٢ سم تقريباً ثم ضعِيها في السلطانية مع  
تشغيل المفرمة بشكل نبضي على السرعة  
العالية لحين الحصول على قوام مفروم ناعم.  
أضيفي الخليط إلى الكزبرة. وأخيراً قطعي  
الطماطم إلى قطع بحجم ٢ سم تقريباً ثم  
افرميها على السرعة العالية للحصول على  
قوام مفروم خشن. أضيفي الخليط إلى خليط  
الكزبرة مع عصير الليمونة والملح والفلفل  
الأسود.





## الصيانة والعناية بالعملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

### معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

- 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.

- 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.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

## دليل تحضير الطعام

الزمن / السرعة القصوى	التجهيز	٢٠٠ مل سعة قصوى	٥٠٠ مل سعة قصوى	الطعام (المكون)
٥ إلى ١٠ ثوانٍ / السرعة العالية	أزيلي العظام والدهون والغضاريف. قطعي اللحم إلى مكعبات ١ إلى ٢ سم.	٧٥ غرام	١٥٠ غرام	اللحوم
١٠ ثوانٍ / السرعة المنخفضة أو العالية	أزيلي سوق النباتات. يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.	١٥ غرام	٣٠ غرام	الأعشاب مثل البقدونس
١٠ ثوانٍ / السرعة العالية	أزيلي الفنصرة وشغلي الجهاز إلى أن يتم الفرغ. (ملاحظة: لن يمكنك الحصول على قوام مسحوق اللوز الناعم).	٥٠ غرام	١٠٠ غرام	المكسرات مثل اللوز والبنندق والجوز والحوز الأمريكي
١٠ ثوانٍ / السرعة العالية	قطعي الجبن إلى مكعبات ١ إلى ٢ سم	٥٠ غرام	١٠٠ غرام	الجبن مثل الغرويير
١٠ ثوانٍ / السرعة المنخفضة	أزيلي كسرات الخبز الجافة وقطعي الخبز إلى قطع ١ إلى ٢ سم.	٢٠ غرام	٤٠ غرام	الخبز
تشغيل نبضي	كسري البسكويت إلى قطع السرعة المنخفضة أو العالية	٥٠ غرام	١٠٠ غرام	البسكويت
٥ ثوانٍ / السرعة العالية	قطعيه إلى نصفين أو أرباع حسب حجم البيضة.	١	٣	البيض المسلوق
تشغيل نبضي / السرعة المنخفضة	قطعيه إلى قطع ٢ سم تقريباً.	٧٥ غرام	١٥٠ غرام	البصل أو الكراث
٥ إلى ١٠ ثوانٍ / السرعة المنخفضة	جزئيته في صورة فصوص.	٧٥ غرام	١٥٠ غرام	الثوم
٥ إلى ١٠ ثوانٍ / السرعة المنخفضة	أزيلي سوق النباتات.	١٥ غرام	١٣٠ غرام	الفواكه اللينة مثل التوت
٥ إلى ١٠ ثوانٍ / السرعة العالية	قطعيها إلى مكعبات ١ إلى ٢ سم.	٥٥ غرام	١١٠ غرام	الفواكه المجففة مثل المشمش والبرقوق
٥ إلى ١٠ ثوانٍ / السرعة العالية	فشرهه وقطعيه إلى قطع صغيرة بحجم ١ سم تقريباً.	٣٠ غرام	٧٥ غرام	الزنجبيل
	<b>السلطانية سعة ٥٠٠ مل فقط</b> يختر مزج كمية من الحساء أكبر من ٠.٤ لتر للحصول على أفضل النتائج. صفى المكونات وضعي المكونات الصلبة في السلطانية واضيفي إليها كمية قليلة من السوائل حسب وصفة التحضير. افرمي المكونات لحين حصولك على القوام المطلوب ثم أعيدي الكمية المفرومة إلى باقي كمية السوائل.	-	٠.٤ لتر	الحساء

### الغطاء/السلطانيتان/سكين التقطيع

- غسيل يدوي ثم التجفيف.
- أو بطريقة أخرى. يمكنك غسل هذه المكونات على الرف العلوي لغسالة الأطباق.
- هذه الأجزاء غير مناسبة لوضعها داخل جهاز تعقيم بخاري. بدلاً من ذلك، يمكنك استخدام محلول مطهر حسب تعليمات مصنع الجهاز حول المحاليل المطهرة التي يمكن استخدامها.

### التخزين

يمكن وضع السلطانية سعة ٢٠٠ مل فوق السلطانية سعة ٥٠٠ مل بغرض التخزين.

### العناية والتنظيف

- أوقفه دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- تعامل مع نصل سكين التقطيع بحذر شديد - حيث أنه حاد جداً.
- قد تسبب بعض الأطعمة في تغيير لون البلاستيك. يعد ذلك أمراً طبيعياً ولن يؤدي البلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام.
- امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

### وحدة الطاقة (الموتور)

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.

## السلطانية سعة ٢٠٠ مل

استخدمي السلطانية سعة ٢٠٠ مل لمعالجة الكميات الصغيرة.

## استخدام المفرمة

١ ضعي السلطانية المطلوبة على سطح نظيف مسطح.

**ملاحظة: لا يمكن تشغيل السلطانتين معاً. يمكن وضع السلطانية سعة ٢٠٠ مل فوق السلطانية سعة ٥٠٠ مل بغرض التخزين فقط.**

٢ ركي سكين التقطيع فوق وتد استقرار سكين التقطيع ②.

٣ قطعي المكونات إلى قطع بحجم مناسب وضعيها داخل السلطانية. بالنسبة للمكونات الكبيرة يجب تقطيعها إلى قطع من ١ إلى ٢ سم.

٤ ركي الغطاء ولفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يقفل ويستقر في موضعه الصحيح ③.

٥ ركي وحدة الطاقة "الموتور" على الغطاء.

٦ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على مفتاح السرعات لتحديد السرعة المطلوبة. أثناء تشغيل وحدة الطاقة "الموتور"، امسكيها جيداً على الغطاء والسلطانية.

● اضغطي على مفتاح السرعات برفق لتحديد السرعة ١.

● اضغطي على مفتاح السرعات بقوة لتحديد السرعة ٢.

● أو بطريقة أخرى. يمكنك الضغط على مفتاح السرعات لفترات زمنية متباعدة قصيرة للحصول على نمط تشغيل نبضي. ويمكنك استخدام هذه الطريقة لتجنب الفرم الزائد للمكونات.

٧ شغلي المفرمة لحين الحصول على القوام المطلوب.

٨ اعكسي ترتيب الإجراء السابق لفك الجهاز.

### هام

● في حالة تحضير الطعام للرضع أو الأطفال، تأكدي دائماً من خلط المكونات جيداً قبل تقديم الطعام.

● لا تشغلي المفرمة لفترة زمنية متصلة أطول من ١٠ ثوان. اتركي المفرمة لتبرد لمدة دقيقة (١) بعد كل تشغيل متصل لمدة ١٠ ثوان.

● لا تشغلي المفرمة إذا كانت السلطانية فارغة.

● يحذر تشغيل المفرمة مع تعبئة السلطانية بالسوائل.

● اتركي دائماً المكونات الساخنة لتبرد قبل فرمها.

### تلميحات

- في حالة صعوبة حركة المفرمة، أزيللي بعض من الخليط المراد فرمه وأكملي عملية الفرمة على دفعات حتى لا تتسببي في إجهاد الموتور.
- تذكري أن فرم مكونات مثل حبوب القهوة والتوابل والشكولاتة أو الملح سوف يتسبب في تآكل سكين التقطيع سريعاً.
- توخي الحذر حتى لتجنب الفرم الزائد لبعض المكونات. توقفي عن التشغيل وافحصي القوام بشكل متكرر.
- العديد من التوابل مثل القرنفل والشبث والكمون لها تأثيراً سلبياً على الأجزاء البلاستيكية للمفرمة.
- للحصول على فرم متساوي، أوقفي تشغيل المفرمة واكشطي الطعام عن جانب السلطانية بواسطة ملعقة بلاستيكية.
- يمكنك الحصول على أفضل النتائج عند فرم كمية صغيرة من الطعام في المرة الواحدة.
- قطعي مكونات الطعام الكبيرة إلى قطع من ١ إلى ٢ سم. كلما زادت المكونات أو حجمها كلما حصلت على قوام مفروم غير متساوي.
- قبل فرم المكسرات أو الأعشاب أو كسر الخبز وغيرها من المكونات ذات نفس القوام، تأكدي دائماً من جفاف السلطانية وسكين التقطيع والغطاء بشكل جيد.

- 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.
- 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.

## السلطانية سعة ٥٠٠ مل

- سكين التقطيع مكون من جزئين. سكين التقطيع السفلي وسكين التقطيع العلوي.
- للفهم الخشن. استخدمي سكين التقطيع السفلي بمفرده.
- للفهم الناعم أو الهرس. استخدمي سكين التقطيع معاً. سيمنحك ذلك نتائج سريعة.
- لا استخدام سكين التقطيع معاً. ضعي سكين التقطيع العلوي فوق سكين التقطيع السفلي ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى يستقر ويقفل في موضعه الصحيح ❶ توخي الحذر حيث أن نصل سكين التقطيع حاد جداً.

### ملاحظة: بعد الانتهاء من تحضير الطعام.

- يمكنك فك سكين التقطيع العلوي عن سكين التقطيع السفلي. ويعد ذلك من الإجراءات العادية حيث أن سكين التقطيع مصمم على هذا الأساس للتسهيل من عملية الفك بعد الانتهاء من استخدام الجهاز.

## قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادر بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
- قبل الاستخدام للمرة الأولى اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "التنظيف".

## مفتاح الرسم التوضيحي

- ① مفتاح السرعات
- ② وحدة الطاقة (الموتور)
- ③ الغطاء
- ④ السلطانية سعة ٥٠٠ مل
- ⑤ سكين التقطيع العلوي
- ⑥ سكين التقطيع السفلي السلطانية
- ⑦ وتد استقرار سكين التقطيع
- ⑧ السلطانية سعة ٢٠٠ مل
- ⑨ السلطانية سكين التقطيع

# عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

## لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية بعناية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلِي مكونات التغليف وأي ملصقات.
- نصل سكين التقطيع حاد جداً، يرجى التعامل معه بمنتهى الحذر
- **امسكي دائماً نصل السكين من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.**
- أوقفِي تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - بعد الاستخدام.
  - قبل التنظيف.
- يحذر إزالة وحدة الطاقة "الموتور" قبل توقف الشفرات تماماً.
- أزيلِي سكين التقطيع قبل تفريغ السلطانية.
- 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 سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحِي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحِي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يحذر ترك الجهاز مهملًا.
- قد يؤدي سوء استخدام المفرمة إلى حدوث إصابات.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة من الشركة المصنعة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.