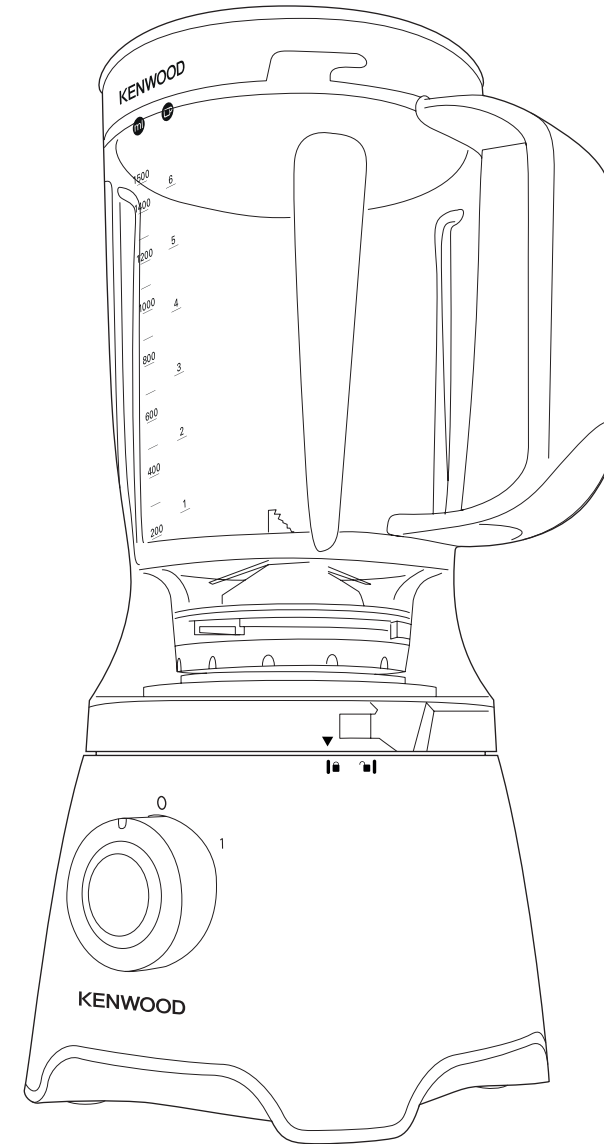


KENWOOD

TYPE: CHP50
CHP501/ 503/ 505

instructions
instructions
کتاب الإرشادات
دستور العمل

English	3 - 8
Français	6 - 8
فارسی	9 - 12
عربي	13 - 16

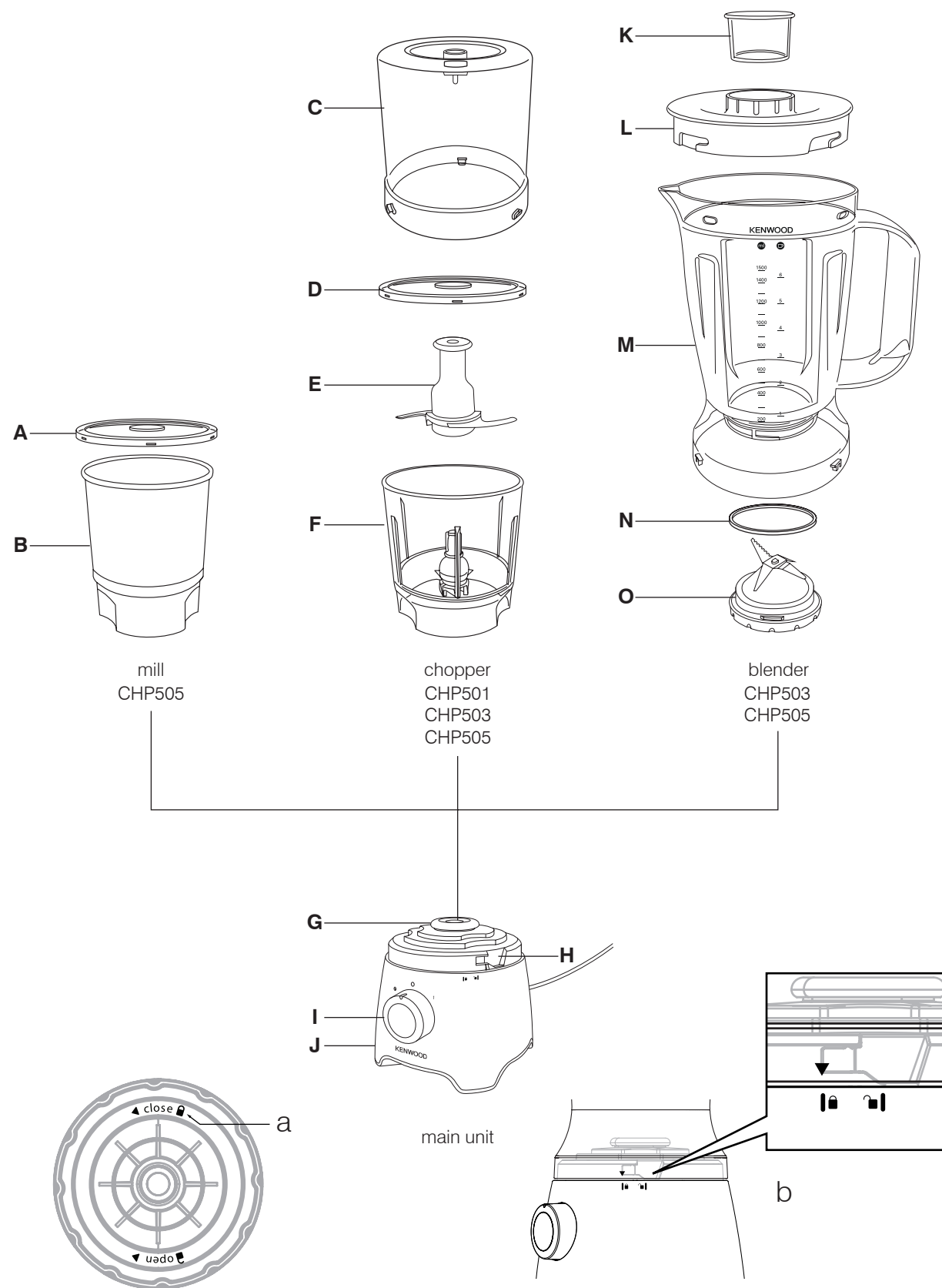


HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE





before using your Kenwood appliance

- Read this instruction carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels including the plastic blade covers from the knife blade. Take care the blades are very sharp.
- These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.

safety

- The blades are very sharp, handle with care. Always hold by the finger grip area (**E**) at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply
- This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force
- Always power off and wait until the blades have completely stopped before removing the lid from the bowl or bowl from the power unit
- 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 appliance can result in injury
- Never use an unauthorized attachment
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorized KENWOOD repairer.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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

- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subjected to improper use or failure to comply with these instructions
- DO NOT process hot ingredients
- SCALD RISK: Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before processing
- Never run the attachment empty
- Do not process hard spices such as Nutmeg or Turmeric root as they may damage the blade
- Do not use the blender jar, chopping/ mill bowls as a storage container. Keep them empty before and after use
- Always use the appliance 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
- Always unplug the appliance before removing the lid
- Always assemble the soft plastic lid closely on the Chopper/Mill bowl before operation

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 regulation no. 1935/2004 on materials intended for contact with food.
- Before using for the first time
- Wash the parts: see 'cleaning'.

key

- A** mill lid
- B** mill bowl
- C** cover for chopper/ mill unit
- D** chopper lid
- E** chopper blade unit
- F** chopper bowl
- G** main motor unit
- H** interlock
- I** on/off switch
- J** rubber feet
- K** blender measuring cup
- L** blender lid
- M** blender goblet
- N** seal ring
- O** blender blade unit

to use your food chopper/ mill

- 1 Fit the bowl onto the power unit.
For chopper bowl, fit the blade assembly into the bowl.
- 2 Always fit the bowl and blade assembly onto the main unit before adding ingredients.

- 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 Assemble the soft plastic lid (**A** / **D**) closely on the bowl.
- 5 Cover the bowl with the hard plastic cover (**C**). Turn the hard plastic cover clockwise to lock into place.
- 6 Connect to the power supply. Turn the speed selection knob to 1 (**I**). The unit will start operating as soon as the hard plastic cover is pressed down.
- 7 Alternatively the hard plastic cover may be pressed down for short periods of time to produce a pulsing action. This can be used to avoid over processing food.
- 8 Operate the food chopper/ mill until the designed result is achieved.
- 9 Reverse the above procedure to dismantle the unit.

food chopper/ mill hints

- Whole species retain their flavor for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavor.
- To release the maximum flavor and essential oils while spices are best roasted prior to milling.
- The unit will not operate when it is overloaded. Unplug and allow the unit to stand 15minutes before restart.

recipe

honey and prune marinade

250g honey (room temperature)
20g pitted prunes (without core)

- Place all ingredients into the chopper and process on speed "1" for 10seconds. Use as required.

chopper/ mill recommended usage chart

Ingredients	Chopper/mill	Max quantity	Operation time
Herb – best chopped when clean and dry	Chopper	20g	5-10sec
Nuts	Chopper/ mill	60g	10-15sec
Coffee bean	Chopper/ mill	60g	30sec
Baby food & Purees	Chopper	80g	30sec
Spices – such as black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, while cloves etc	Mill	80g	30-60sec
Chillies	Chopper/ mill	60g	10sec
Fresh root ginger	Chopper/ mill	60g	10sec
Garlic	Chopper	350g	pulse setting
Cheese – cut into 1cm cubes	Chopper	80g	10sec
Coconut	Mill	80g	20sec
Nutmeg	Mill	4pieces	30sec + 10sec pulse setting
Meat	Chopper	350g	10sec
Beef with tendon	Chopper	250g	10sec

To use your blender

- Fit the blender sealing ring **(N)** into the blender blade unit **(M)**
 - Ensuring the seal is located correctly into the grooved area.
 - Leakage will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.
- Screw the blade assembly onto the goblet
 - ensuring the blade assembly is full tightened **(a)**.
- Put your ingredients into the goblet.
- Put the filler cap in the lid.
- Fit the lid to the goblet.
- Place the blender onto the power unit with the handle situated to the right hand side and lock by turning clockwise until you hear a 'click' **(b)**.
 - The appliance will no work if the blender is incorrectly fitted.
- Turn the speed selection knob for either speed 1 or pulse.

Blender recommended usage chart

Speed	Usage/ food items	Max. quantity
1	Soup & drinks	1.5L
	Thicker mixes e.g. pâtés	
	Mayonnaise	3 eggs + 450ml oil
	Smoothie drinks	200g strawberries
	Place the fresh fruit and liquid ingredients in first	1 banana
	(includes yogurt, milk and fruit juices) then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice, or ice cream)	200ml coconut milk 1tsp honey 100g porridge oats 5 ice cubes
P (Pulse)	Ice –crushing – operate in short burst until crushed to the desired consistency	9cubes (150g)

Blender hints

- To blender 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 hard spices is not recommended with the plastic blender goblet and chopping bowl as they may damage the plastic parts.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. With the appliance running, pour the oil to the filler cap and let the oil slowly add 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.
- The unit will not operate when it is overloaded. Unplug and allow the unit to stand 15minutes before restart.

Care and cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Do not immerse the blade unit in water
- Do not place any parts in dishwasher except part A, D, E, K, L, M and N
- Some food may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavor of your food. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help remove the discolouration.

Service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reason, be replaced by KEDNWOOD or an authorized KENWOOD repairer.

If you need help with:

- Using your appliance or
 - Servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your appliance.

French

Avant utilisation de l'appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les emballages et toutes les étiquettes - notamment le plastique couvrant les lames du couteau de l'appareil - en prenant le plus grand soin, les lames étant très tranchantes.
- Le plastique qui couvre ces lames doit être jeté puisqu'il ne sert qu'à la protection et au transport de l'appareil.

sécurité

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD
 - **RISQUES DE BRÛLURE** : Les ingrédients chauds doivent au préalable être refroidis à température ambiante avant d'être mixés
 - Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant de mettre ou d'enlever ses pièces ;
 - lorsque vous ne l'utilisez pas ;
 - avant de le nettoyer
 - Les lames sont très tranchantes, manipulez-les avec soin. Maintenez toujours votre doigt sur la zone de prise (**E**) située au-dessus, loin des bords coupants, lorsque vous manipulez l'appareil ou le nettoyez
 - Retirez toujours la lame du couteau avant de verser le contenu du bol
 - Gardez mains et ustensiles en-dehors du bol lorsque l'appareil est branché
 - Cet appareil pourrait être endommagé ou provoquer de graves blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive
 - Débranchez et toujours vérifiez que les lames soient complètement à l'arrêt avant de retirer le couvercle du bol ou le bol de l'unité électrique
 - Ne vous servez jamais d'un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la section « Entretien et assistance à la clientèle »
 - Ne permettez jamais à l'unité électrique, au cordon ou à la prise d'être mouillés
 - Ne laissez pas le cordon pendre à une table ou à un plan de travail ; et ne le laissez pas sur une surface chaude
 - Ne laissez jamais l'appareil sous tension
 - Un mauvais usage de votre appareil peut entraîner des blessures
 - N'utilisez jamais un raccordement non-autorisé
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par un enfant
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants

- Surveillez vos enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées
- **RISQUES DE BRÛLURE** : Les ingrédients chauds doivent au préalable être refroidis à température ambiante avant d'être mixés
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide
- Ne traitez pas les épices dures telles que la noix de muscade ou la racine de curcuma, elles pourraient endommager les lames
- N'utilisez pas les bols du mixeur et du hachoir/ moulin comme récipient de stockage. Gardez-les vides avant et après utilisation
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sûre, plane et sèche
- Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'une plaque à gaz ou d'une plaque électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un dispositif chaud
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées
- Débranchez toujours l'appareil avant d'en retirer le couvercle. Veillez à toujours bien assembler le couvercle en plastique souple sur le bol du broyeur avant utilisation

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux indications figurant sur la face inférieure de l'appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement CE no 1935/2004 concernant les matériaux destinés au contact avec la nourriture.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois
- Lavez les éléments. Reportez-vous à la section « Nettoyage ».

légende

- A** couvercle du broyeur
- B** bol du broyeur
- C** couvercle du broyeur
- D** couvercle de l'interrupteur
- E** lames du broyeur
- F** bol du broyeur
- G** moteur principal
- H** système de verrouillage
- I** interrupteur marche/arrêt
- J** pieds en caoutchouc
- K** tasse à mesurer du mélangeur
- L** couvercle du mélangeur
- M** commande du mélangeur
- N** bague d'étanchéité
- O** lames du mélangeur

Pour utiliser le hachoir/ moulin

- 1 Placez le bol sur l'unité électrique.
Pour le hachoir, montez l'unité à lames dans le bol.
- 2 Placez toujours le bol et l'unité à lames sur l'unité principale avant d'y ajouter vos ingrédients.
- 3 Coupez la nourriture en morceaux de taille appropriée, puis placez-les dans le bol. Les gros morceaux de nourriture doivent être coupés en morceaux d'environ 1 à 2 cm.
- 4 Mettez le couvercle en plastique mou (**A / D**) sur le bol avec soin.
- 5 Couvrez le bol avec le couvercle en plastique dur (**C**).
Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 6 Branchez l'appareil. Tournez le bouton de sélection de la vitesse jusqu'à 1 (**I**). L'unité commencera à fonctionner dès que vous appuierez sur le couvercle en plastique dur.
- 7 Vous pouvez appuyer sur le couvercle en plastique dur par à-coups afin de créer une impulsion. Cette action peut être nécessaire pour traiter certains aliments.
- 8 Faites fonctionner le hachoir/ moulin à nourriture jusqu'à obtention du résultat souhaité.
- 9 Répétez la procédure précédente en sens inverse pour désassembler l'unité.

Astuces pour le hachoir/ moulin à nourriture

- Les épices entières conservent leur saveur plus longtemps que les épices en grains, alors mieux vaut les moulin petit à petit afin de garder toute leur saveur.
 - Pour libérer le plus de saveur possible et leurs huiles essentielles, les épices sont meilleures lorsqu'elles sont torréfiées avant d'être moulues.
- L'appareil ne fonctionnera pas lorsqu'il est surchargé. Débranchez et laissez l'appareil reposer 15 minutes avant le redémarrage.

Tableau d'utilisation du hachoir/ moulin

Ingrédients	Hachoir/ moulin	Quantité maximale	Durée de fonctionnement
Herbes – mieux hachées lorsque lavées et séchées	Hachoir	20g	5-10sec
Noix	Hachoir/ moulin	60g	10-15sec
Graines de café	Hachoir/ moulin	60g	30sec
Nourriture pour bébés et purées	Hachoir	80g	30sec
Épices – grains de poivre noir, graines de cardamome, graines de cumin, graines de coriandre, graines de fenouil, clous de girofle, etc.	Moulin	80g	30-60sec
Piments	Hachoir/ moulin	60g	10sec
Gingembre frais	Hachoir/ moulin	60g	10sec
Ail	Hachoir	350g	Réglage de l'impulsion
Fromage – coupé en cubes d'1cm	Hachoir	80g	10sec
Noix de coco	Moulin	80g	20sec
Noix de muscade	Moulin	4 pièces	30sec + 10sec Réglage de l'impulsion
Viande	Hachoir	350g	10sec
Boeuf avec tendon	Hachoir	250g	10sec

Pour utiliser votre mixeur

- 1 Montez la bague d'étanchéité du mixeur (N) à l'unité à lames (M)
 - en vous assurant que la bague se trouve bien dans la section rainurée.
 - Des fuites pourraient se produire si la bague est endommagée ou si elle n'est pas bien montée.
- 2 Vissez l'unité à lames au gobelet
 - en vous assurant qu'elle soit bien serrée (a).
- 3 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.
- 4 Mettez le bouchon de remplissage sur le couvercle.
- 5 Mettez le couvercle sur le gobelet.
- 6 Branchez le mixeur avec le cordon situé sur sa droite et verrouillez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez "clic" (b).
 - L'appareil ne pourra pas fonctionner si le mixeur n'est pas correctement monté.
- 7 Tournez le bouton de sélection de la vitesse pour choisir la vitesse n°1 ou pour envoyer des impulsions.

Conseils pour le mixeur

- Pour mixer les ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le filtre, puis - lorsque l'appareil sera en marche - mettez les morceaux un à un. Gardez votre main sur l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz le mixeur régulièrement.
- Le traitement d'épices dures n'est pas recommandé avec le gobelet en plastique du mixeur ou le bol du hachoir - elles pourraient endommager les parties en plastique.
- Lors de la préparation d'une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mixeur. Lorsque l'appareil est en marche, versez l'huile par le filtre et laissez-la lentement s'ajouter au mélange par le trou du couvercle.
- Les mixtures épaisses, e.g. pâtes ou sauces, ont besoin qu'on les tourne. Si la mixture est difficile à traiter, ajoutez plus de liquide.
- L'appareil ne fonctionnera pas lorsqu'il est surchargé. Débranchez et laissez l'appareil reposer 15 minutes avant le redémarrage.

Tableau d'utilisation du mixeur

Vitesse	Utilisation/ aliments	Quantité maximale
1	Soupes et boissons Mélanges plus épais (e.g. pâtés)	1.5L
	Mayonnaise	3 oeufs + 450ml d'huile
	Smoothies Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (notamment le yaourt, le lait ou les jus de fruits), puis ajoutez la glace ou les ingrédients surgelés (comme les fruits surgelés, la glace ou la crème glacée)	200g de fraises 1 banane 200 ml de lait de coco 1 cuillère à soupe de miel Avoine de 100g 5 glaçons
P (Impul- sions)	Pour obtenir de la "glace pilée", procédez par petites impulsions jusqu'à obtention de la consistance désirée	9 glaçons (150g)

Entretien et nettoyage

- Pensez à toujours éteindre, débrancher et désassembler l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le gobelet avant de le dévisser de l'unité à lames.
- N'immergez pas l'unité à lames dans l'eau
- Ne placez aucune des pièces de l'appareil au lave-vaisselle, sauf les parties A, D, E, K, L, M et N
- Certains aliments pourraient teinter le plastique. Cela est parfaitement normal et n'endommage pas le plastique ou n'affecte pas la saveur de votre nourriture. Frotter le plastique avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale peut vous aider à retirer la décoloration.

Service après-vente

- Si vous avez besoin d'aide avec :
- L'utilisation de votre appareil, ou
 - son entretien et sa réparation
- Adressez-vous au magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

ملحوظة عن الخلط

- لخلط المكونات الجافة - تُقطع إلى أجزاء ويزال غطاء فتحة الملع أثناء تشغيل الماكينة، ثم يتم إنزال القطع الواحدة تلو الأخرى. أبقى يدك فوق الفتحة. يتم إفراغها بانتظام للحصول على أفضل النتائج.
- لا يُنصح بتحضير التوابل الصلبة باستخدام إناء الخلط البلاستيكي ووعاء المفرمة، حيث قد تضر بالأجزاء البلاستيكية.
- عند صنع المايونيز، توضع كل المكونات ما عدا الزيت بداخل الخلط. أثناء تشغيل الجهاز، يُسكب الزيت في غطاء فتحة الملع، ويضاف الزيت ببطء من خلال الفتحة في غطاء الخلط.
- قد تحتاج الخلطات السميكة، مثل الباتيه والغموس، إلى كشطها لأسفل الإناء. إذا كان المزيج صعب التحضير، يضاف المزيد من السائل.
- واحد عمل نخواهد كرد كه أن را پر بار است. سيم برق را بكشيد و به دستگاه اجازه ايستاده 15دقيقه قبل از راه اندازی مجدد.

العناية والتنظيف

- قومي دائماً بإيقاف التشغيل وفصل القابس والتفكيك قبل التنظيف.
- أفرغي الإناء قبل فك الشفرات.
- لا تضعي أي جزء في غسالة الأطباق ما عدا الأجزاء التالية
- تضعي أي جزء في غسالة الأطباق ما عدا التالية
A و D و E و K و L و M و N
- قد تسبب بعض الأطعمة تغيير لون البلاستيك. هذا أمر طبيعي تماماً ولن يضر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة طعامك. قد يساعد فركه بقطعة قماش مبللة بالزيت النباتي على إزالة تغيير اللون.

الخدمة ورعاية العملاء

- إذا كنت بحاجة إلى المساعدة في:
- استخدام جهازك أو
 - الصيانة أو الإصلاح
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

جدول توصيات استخدام الخلط

السرعة	الاستخدام/ عناصر الطعام	أقصى كمية
1	الحساء والمشروبات مزيج سميكة مثل الباتيه	1.5 لتر
	المايونيز	3 بيضات 450+ ملل زيت
	مشروبات السموزي توضع الفاكهة الطازجة والمكونات السائلة أولاً (تشمل اللبن الزبادي والحليب وعصائر الفاكهة) ثم يضاف الثلج أو المكونات المجمدة (تشمل الفاكهة المجمدة أو الثلج أو الآيس كريم)	الفراولة 200g الموز 1 في حليب جوز الهند 200ml ملعقة ملعقة العسل 1 الشوفان 100G مكعبات الثلج 5
P (نبض)	سحق الثلج - يُشغل في دفعات قصيرة حتى يصل المسحوق إلى التجانس المرغوب	9 مكعبات الثلج

لاستخدام المفرمة/ مطحنة الطعام

7. كبديل، يمكن ضغط الغطاء البلاستيكي الصلب إلى أسفل لفترات قصيرة لإنتاج حركة نابضة. يمكن استخدام هذا لتجنب الإفراط في ضرب الطعام.
8. تُشغل المفرمة/ مطحنة الطعام حتى تحقيق نتائج المطلوبة.
9. تُعكس الإجراءات المذكورة أعلاه لتفكيك الوحدة.

ملحوظة عن مفرمة/ مطحنة الطعام

- تحتفظ التوابل الكاملة بنكهتها لوقت أطول بكثير من التوابل المطحونة، لذا فمن الأفضل طحن كمية صغيرة طازجة في كل مرة للاحتفاظ بالنكهة.
- لإطلاق النكهة الأقوى والزيوت الأساسية، يُفضل تحميص التوابل قبل الطحن.
- واحد عمل نخواهد كرد كه أن را پربار است. سيم برق را بكشيد و به دستگاه اجازه ايستاده 15دقيقه قبل از راه اندازی مجدد.

1. يُركَّب الوعاء على وحدة التشغيل.
2. يُركَّب الوعاء ووحدة الشفرات على الوحدة الرئيسية قبل إضافة المكونات دائماً.
3. يُقطع الطعام إلى قطع بحجم مناسب ويوضع في الوعاء. ينبغي تقطيع قطع الطعام الكبيرة إلى قطع بحجم من 1 إلى 2 سم تقريباً.
4. يُركَّب الغطاء البلاستيكي المرن (A / D) بإحكام على الوعاء.
5. يُعطى الإناء بالغطاء البلاستيكي الصلب (C). يدار الغطاء البلاستيكي الصلب باتجاه عقارب الساعة لقفله في مكانه.
6. يوصل بالتيار الكهربائي. يدار مفتاح اختيار السرعة إلى 1 (I). سبدا المفرمة / المطحنة في العمل بمجرد الضغط على الغطاء البلاستيكي الصلب إلى أسفل.

جدول توصيات استخدام المفرمة/ المطحنة

المكونات	المفرمة/ المطحنة	أقصى كمية	وقت التشغيل
الأعشاب - يُفضل تقطيعها وهي نظيفة وجافة	المفرمة	20 غ	5-10 ثوان
المكسرات	المفرمة/ المطحنة	60 غ	10-15 ثانية
حبوب البن	المفرمة/ المطحنة	60 غ	30 ثانية
طعام الأطفال والمهروسات	المفرمة	80 غ	30 ثانية
التوابل - مثل حبوب الفلفل الأسود وبذور الهال والكمون والكزبرة والشمر والقرنفل الكامل.	المطحنة	80 غ	30-60 ثانية
الفلفل الحار	المفرمة/ المطحنة	60 غ	10 ثوان
جذور الزنجبيل الطازجة	المفرمة/ المطحنة	60 غ	10 ثوان
الثوم	المفرمة	350 جرام	إعداد النبض
الجبن - تُقطع إلى مكعبات بحجم 1 سم	المفرمة	80 غ	10 ثوان
جوز الهند	المطحنة	80 غ	20 ثوان
جوزة الطيب	المطحنة	4 قطع	30 ثانية + 10 ثوان إعداد النبض
اللحم	المفرمة	350 غ	10 ثوان
لحم البقر بالأوتار	المفرمة	250 غ	10 ثوان

لاستخدام الخلاط

6. يوضع الخلاط على وحدة التشغيل بحيث يكون المقبض على الجانب الأيمن، ويؤمن الخلاط بإدارته باتجاه عقارب الساعة لحين سماع صوت "طقة" (b).
7. لن يعمل الجهاز ما لم يتم تركيب الخلاط بشكل صحيح.
8. يُدار مقبض اختيار السرعات إما على السرعة 1 أو نبض.

1. تُركَّب حلقة إغلاق الخلاط (N) بداخل وحدة شفرات الخلاط (M) - مع الحرص على أن تتركب حلقة إغلاق الخلاط في موضعها الصحيح بداخل المنطقة المجوفة.
2. سيحدث تسريب إذا تضررت حلقة إغلاق الخلاط أو تم تركيبها بشكل خاطئ.
- تُلف وحدة الشفرات لتثبيتها على الإناء - مع الحرص على أن تكون وحدة الشفرات محكمة تماماً (a).
3. توضع المكونات داخل الإناء.
4. يوضع غطاء فتحة الملاء في الغطاء.
5. يُركَّب الغطاء على الإناء.

- يمكن أن تستخدم هذه الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والحسية والذهنية الضعيفة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، إذا تم الإشراف عليهم أو قدمت لهم الإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر المنطوية على استخدامه
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز
- استخدمي الجهاز فقط للأغراض المنزلية التي صُنع من أجلها. لن تتحمل كينوود أية مسؤولية إذا تعرض الجهاز للاستخدام الخاطئ، أو في حالة عدم اتباع تلك الإرشادات
- خطر الحرق: يجب ترك المكونات الساخنة لتبرد حتى درجة حرارة الغرفة قبل ضربها.
- يحذر تشغيل القطعة الملحقة وهي فارغة
- لا تضربي التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب أو جذور الكركم حيث قد تتلف الشفرة
- لا تستخدمي وعاء الخلط ووعاء المفرمة/ المطحنة كحاويات تخزين. حافظي عليها فارغة قبل وبعد الاستخدام
- استخدمي الجهاز على سطح آمن وجاف ومستو دائماً
- يحذر وضع هذا الجهاز على موقد غاز أو كهربائي ساخن أو بالقرب منه، أو في مكان قد يلامس فيه جهازاً ساخناً
- استخدمي الجهاز فقط للأغراض المنزلية التي صُنع من أجلها. لن تتحمل كينوود أية مسؤولية إذا تعرض الجهاز للاستخدام الخاطئ، أو في حالة عدم اتباع تلك الإرشادات
- افصلي قابس الجهاز دائماً قبل إزالة الغطاء
- قومي دائماً بتركيب الغطاء البلاستيكي الطري بإحكام على وعاء المفرمة/المطحنة قبل التشغيل

key

A	غطاء المطحنة
B	وعاء المطحنة
C	غطاء المفرمة/المطحنة
D	غطاء المفرمة
E	وحدة شفرات المفرمة
F	وعاء المفرمة
G	وحدة المحرك الرئيسية
H	جهاز تعشيق
I	مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
J	قاعدة مطاطية
K	كوب قياس للخلط
L	غطاء الخلط
M	إبريق الخلط
N	حلقة إغلاق
O	وحدة شفرات الخلط

قبل التوصيل بالتيار الكهربائي

- تأكد أن مزود التيار الكهربائي من نفس النوع الموضح على الجانب السفلي للجهاز.
- يتقيد هذا الجهاز بتوجيهات المفوضية الأوروبية رقم 1935/2004 بشأن المواد التي يفترض أن تلامس الطعام.
- قبل الاستخدام للمرة الأولى
- تُغسل الأجزاء: راجعي "التنظيف".

Arabic

م. قبل استخدام جهاز كينوود

- اقرئي هذه الإرشادات بعناية واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل .
- أزيلتي جميع المغلفات وأي ملصقات بما في ذلك أغطية الشفرة البلاستيكية من على شفرات السكين. كوني حذرة فالشفرات حادة يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أن أغطية الشفرة البلاستيكية تهدف لحماية الشفرة أثناء

السلامة

- إذا تعرض السلك للتلف فينبغي، لأسباب تتعلق بالسلامة، استبداله بواسطة كينوود أو وكيل خدمة كينوود معتمد
- خطر الحرق: يجب ترك المكونات الساخنة لتبرد حتى درجة حرارة الغرفة قبل الخلط
- إيقاف التشغيل والفصل عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب أو إزالة الأجزاء؛
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف
- الشفرات حادة للغاية، فتعاملتي معها بحرص. امسكيها دائماً من منطقة مقبض الأصابع (E) بالأعلى بعيداً عن الحد القاطع، سواءً عند التعامل معها وتنظيفها.
- أزيلتي شفرات السكين دائماً قبل سكب المحتويات من الوعاء
- قومي بإبقاء يديك وأدوات المائدة خارج الوعاء أثناء توصيل الجهاز لمصدر التيار الكهربائي
- سيتضرر هذا الجهاز وقد يسبب الإصابة إذا تعرضت آلية التعشيق للقوة المفرطة
- قومي دائماً بإطفاء التشغيل والانتظار حتى تتوقف الشفرات تماماً قبل إزالة الغطاء من على الوعاء أو إزالة الوعاء من وحدة التشغيل
- يحذر استخدام جهاز تالف. أرسله للفحص أو الإصلاح: راجعي "الخدمة ورعاية العملاء"
- يحذر تعريض وحدة التشغيل أو السلك أو القابس للبلل
- لا تتركي طول السلك الإضافي يتدلى من فوق حافة طاولة أو منصدة عمل أو يلامس أسطحاً ساخنة
- يحذر ترك الجهاز يعمل دون ملاحظة
- قد يؤدي سوء استخدام جهازك للتعرض للاصابة
- يحذر استخدام قطعة ملحقة غير مصرح بها
- يُمنع استخدام الأطفال لهذا الجهاز
- احفظي الجهاز والسلوك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال

جدول کاربرد مورد توصیه مخلوط کن

سرعت	کاربرد/ مواد غذایی	حداکثر مقدار
1	سوپ و نوشیدنی مخلوط غلیظ تر، مانند پاته	1.5 L
	سس مایونز	3 عدد تخم مرغ 450+ میلی لیتر روغن
	نوشیدنی اسموتی ابتدا میوه های تازه و مایعات را بریزید (شامل ماست، شیر و آب میوه) سپس مواد تشکیل دهنده یخ زده را اضافه کنید (شامل میوه های یخ زده، یخ، یا بستنی) .	Gتوت فرنگی 200 موز 1 شیر نارگیل پوست 200 ml عسل قاشق 1 جو 100 G تکه های یخ 5
P (پالس)	یخ - خرد کردن - به مدت کوتهای کار کنید تا زمانی که به اندازه مورد نظر برسد	تکه های یخ 9

نگهداری و شست و شو

- همیشه قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کنید، از برق بکشید و قطعات آن را جدا کنید.
- پارچ را قبل از باز کردن آن از واحد تیغه، خالی کنید.
- واحد تیغه را در آب فرو نبرید.
- هیچ یک از قطعات را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید، بجز قطعات زیر: N , M , L , K , E , E , D , A
- برخی مواد غذایی موجب تغییر رنگ پلاستیک می شوند. این مسئله کاملاً طبیعی است و به پلاستیک صدمه نمی زند یا عطر و طعم غذای شما را تحت تأثیر قرار نمی دهد. ممکن است استفاده از یک پارچه آغشته به روغن نباتی به از بین بردن تغییر رنگ کمک کند.

سرویس و خدمات مشتریان

- اگر در موارد زیر به راهنمایی نیاز داشتید:
- طرز استفاده از دستگاه
 - سرویس یا تعمیرات
- با فروشگاه های که دستگاه را از آن خریده اید تماس بگیرید .

نکات مربوط به خردکن غذا/ آسیاب

- برای آزاد شدن حداکثر عطر و طعم و اسانس ادویه، بهتر است قبل از آسیاب کردن، آن را تفت داد.
- لن تعمل الوحدة عندما تكون مثقلة. قم بفصل الوحدة والسماح لها بالوقوف لمدة 15 دقيقة قبل إعادة التشغيل.

- ادویه آسیاب نشده عطر و طعم خود را برای مدت بسیار طولانی‌تری نسبت به پودر ادویه حفظ می‌کند، بنابراین بهتر است هر بار مقدار کمی از ادویه تازه را آسیاب کرد تا عطر و طعم آن حفظ گردد.

جدول کاربرد مورد توصیه خردکن / آسیاب

مواد تشکیل‌دهنده	خردکن/ آسیاب	حداکثر مقدار	زمان کار
سبزیجات - وقتی تمیز و خشک شوند بهتر خرد می‌شوند	خردکن	20g	5-10sec
مغزها	خردکن/ آسیاب	60g	10-15sec
دانه قهوه	خردکن/ آسیاب	60g	30sec
غذای کودک و پوره	خردکن	80g	30sec
ادویه - مانند فلفل سیاه، دانه هل، زیره، تخم گشنیز، دانه رازیانه، میخک و غیره	آسیاب	80g	30-60sec
فلفل	خردکن/ آسیاب	60g	10sec
ریشه زنجبیل تازه	خردکن/ آسیاب	60g	10sec
سیر	خردکن	350g	تنظیم دفعات
پنیر - به مکعب‌های 1 سانتی‌متری برش بزنید	خردکن	80g	10sec
نارگیل	آسیاب	80g	20sec
جوز هندی	آسیاب	4 قطعه	10sec + 30sec تنظیم دفعات
گوشت	خردکن	350g	10sec
گوشت گاو با تاندون	خردکن	250 گرم	10sec

نکات مربوط به مخلوط‌کن

- برای مخلوط کردن مواد خشک - آنها را ببرید، درپوش پرکننده را بردارید، سپس وقتی دستگاه در حال کار است، قطعه‌ها را یکی یکی به داخل بیندازید. دست خود را روی سوراخ قرار دهید. برای دستیابی به بهترین نتیجه، آن را مرتب خالی کنید.
- خرد کردن ادویه سفت با پارچ مخلوط‌کن و کاسه خردکن پلاستیکی توصیه نمی‌شود زیرا ممکن است به قطعات پلاستیکی آسیب وارد شود.
- در هنگام تهیه سس مایونز، تمام مواد، بجز روغن را در مخلوط‌کن بریزید. وقتی دستگاه در حال کار است، روغن را در داخل درپوش پرکننده بریزید و اجازه بدهید روغن به آرامی و از طریق سوراخ درب اضافه شود.
- ممکن است لازم باشد مخلوط‌های غلیظ مانند پاته و پوره را به پایین تراشید. اگر مخلوط کردن دشوار است، مایعات بیشتری اضافه کنید.
- لن تعمل الوحدة عندما تكون مثقلة. قم بفصل الوحدة والسماح لها بالوقوف لمدة 15 دقيقة قبل إعادة التشغيل.

برای استفاده از مخلوط‌کن خود

1. حلقه آب‌بندی مخلوط‌کن (N) را در واحد تیغه مخلوط‌کن (M) ببندید - مطمئن شوید که حلقه آب‌بندی به‌درستی در منطقه شیاردار قرار گرفته باشد.
اگر حلقه آب‌بندی آسیب دیده یا به‌درستی قرار نگیرد، نشست رخ خواهد داد.
2. مجموعه تیغه را در داخل پارچ ببجید - مطمئن شوید که مجموعه تیغه کاملاً سفت شود (a).
3. مواد غذایی را در داخل پارچ قرار دهید.
4. درپوش پرکننده را روی درب قرار دهید.
5. درب را روی پارچ ببندید.
6. مخلوط‌کن را روی واحد تغذیه قرار دهید، به‌طوری که دسته آن در سمت راست واقع شود و آن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا زمانی که صدای "تق" بشنوید و قفل شود (b).
- اگر مخلوط‌کن درست نصب نشده باشد، دستگاه کار نخواهد کرد.
7. دکمه انتخاب سرعت را روی 1 یا پالس قرار دهید.

- ادویه‌های سفت مثل جوز هندی یا ریشه زردچوبه را آسیاب نکنید زیرا ممکن است به تیغه آسیب برسانند
- از پارچ مخلوط‌کن، کاسه خردکن/آسیاب به‌عنوان ظرف نگهداری مواد غذایی استفاده نکنید. آن‌ها را قبل و بعد از استفاده خالی نگهدارید
- همیشه از دستگاه روی یک سطح محکم، خشک و صاف استفاده کنید
- هرگز این دستگاه را روی شعله گاز داغ یا مشعل الکتریکی یا در کنار آن قرار ندهید زیرا
- ممکن است با قسمت گرم شده دستگاه تماس برقرار کند
- از دستگاه فقط برای کاربرد تعریف شده و مصارف خانگی استفاده شود
- همیشه قبل از برداشتن درب، دستگاه را از برق بکشید
- همیشه قبل از استفاده از دستگاه، درب پلاستیکی نرم را محکم روی کاسه خردکن/آسیاب ببندید

key

قبل از زدن دوشاخه

- اطمینان حاصل کنید که منبع برق با اطلاعات ذکر شده در قسمت زیرین دستگاه همخوانی دارد.
- این دستگاه با مقررات EC به شماره 1935/2004 در خصوص مواد در نظر گرفته شده برای تماس با مواد غذایی مطابقت دارد.
- قبل از استفاده برای نخستین بار.
- بخش نگهداری و شست و شو
- A** درب آسیاب
- B** کاسه آسیاب
- C** درپوش برای واحد خردکن/آسیاب
- D** درب خردکن
- E** واحد تیغه خردکن
- F** کاسه خردکن
- G** واحد موتور اصلی
- H** قفل داخلی
- I** کلید روشن/خاموش
- J** پایه لاستیکی
- K** پیمانه اندازه‌گیری مخلوط‌کن
- L** درب مخلوط‌کن
- M** پارچ مخلوط‌کن
- N** حلقه آب بندی
- O** واحد تیغه مخلوط‌کن

برای استفاده از خردکن/آسیاب

1. کاسه را روی واحد تغذیه قرار دهید.
در مورد کاسه خردکن، مجموعه تیغه را در داخل کاسه قرار دهید.
2. همیشه قبل از ریختن مواد غذایی، کاسه و مجموعه تیغه را روی واحد اصلی سوار کنید.
3. مواد غذایی را به اندازه‌های مناسب برش بزنید و در داخل کاسه قرار دهید. قطعات بزرگتر مواد غذایی باید به قطعات حدود 1 تا 2 سانتی‌متر بریده شوند.
4. درب پلاستیکی نرم (**A** / **D**) را محکم روی کاسه قرار دهید.
5. کاسه را با درپوش پلاستیکی سخت (**C**) بپوشانید. درپوش پلاستیکی سخت را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا قفل شود.
6. دستگاه را به برق بزنید. دکمه انتخاب سرعت را روی 1 (I) بچرخانید. به محض اینکه درپوش پلاستیکی سخت به پایین فشار داده شود، دستگاه شروع به کار خواهد کرد.
7. روش دیگر این است که درپوش پلاستیکی سخت را برای مدت کوتاهی فشار داد تا حالت ضربه‌ای به‌وجود بیاید. از این کار می‌توان برای جلوگیری از خرد شدن بیش از حد غذا استفاده کرد.
8. با خردکن غذا/آسیاب کار کنید تا زمانی که نتیجه مورد نظر حاصل شود.
9. برای جدا کردن قطعات دستگاه از عکس روش بالا استفاده کنید.

م. قبل از استفاده از دستگاه خود

- این دستورالعمل را به دقت بخوانید و برای مراجعه بعدی نگه دارید .
- تمام بسته‌بندی‌ها و برچسب‌ها از جمله پوشش‌های پلاستیکی تیغه را از روی تیغه چاقو خارج کنید. مراقبت باشید چون تیغه‌ها خیلی تیز هستند. این پوشش‌ها باید دور انداخته شوند زیرا برای حفاظت از تیغه‌ها فقط در حین تولید و حمل و نقل در نظر گرفته شده‌اند.

ایمنی

- تیغه‌ها خیلی تیز هستند، با دقت حمل کنید. همیشه در هنگام جابجا کردن یا تمیز
- قسمت بالایی ناحیه و دور از لبه برش را بگیرید (E)
- همیشه تیغه چاقو را قبل از خالی کردن محتویات کاسه خارج کنید
- وقتی دستگاه به برق وصل است، دستان خود و قاشق و چنگال را در داخل کاسه فرو نبرید
- اگر مکانیسم قفل داخلی در معرض نیروی بیش از حدی قرار بگیرد، دستگاه آسیب خواهد دید و ممکن است دچار جراحت شوید
- همیشه دستگاه را خاموش و صبر کنید تا تیغه به‌طور کامل متوقف شود، سپس درب کاسه را بردارید یا کاسه را از واحد تغذیه جدا کنید
- برای بررسی و تعمیرات به واحد خدمات پس از فروش کن وود مراجعه کنید
- هرگز اجازه ندهید واحد تغذیه، سیم یا دوشاخه خیس شود
- اجازه ندهید سیم اضافی از لبه میز آویزان شود یا با سطوح داغ تماس پیدا کند
- هرگز دستگاه را بدون مراقبت ترک نکنید
- استفاده نادرست از دستگاه ممکن است باعث آسیب دیدگی شود
- هرگز از لوازم جانبی غیرمجاز استفاده نکنید
- این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود
- دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان نگهدارید
- افراد با توانایی‌های محدود فیزیکی، حسی یا ذهنی می‌توانند با آموزش صحیح و رعایت نکات ایمنی، تحت نظارت شخص مسئول، از این محصول استفاده کنند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- از دستگاه فقط برای کاربرد تعریف شده و مصارف خانگی استفاده شود.
- خطر تاول زدن: باید اجازه داد مواد داغ خنک شده و به دمای اتاق برسند سپس آنها را باهم مخلوط کرد
- هرگز دستگاه را وقتی خالی است روشن نکنید