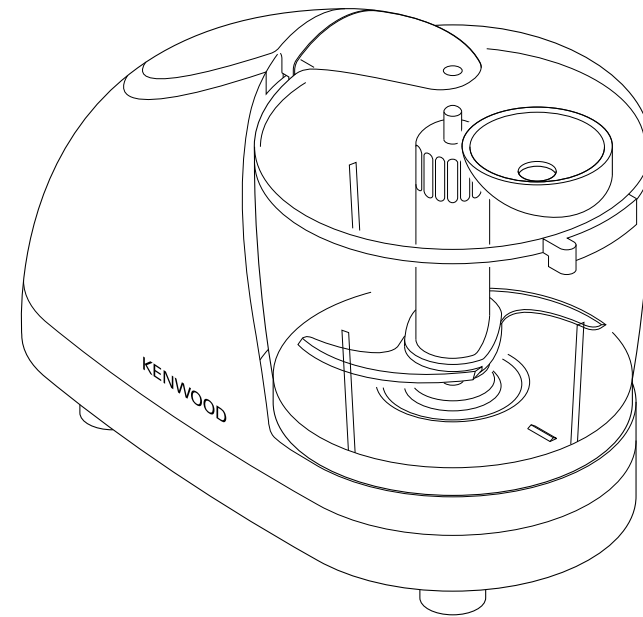


KENWOOD

TYPE CH18B

instructions



Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



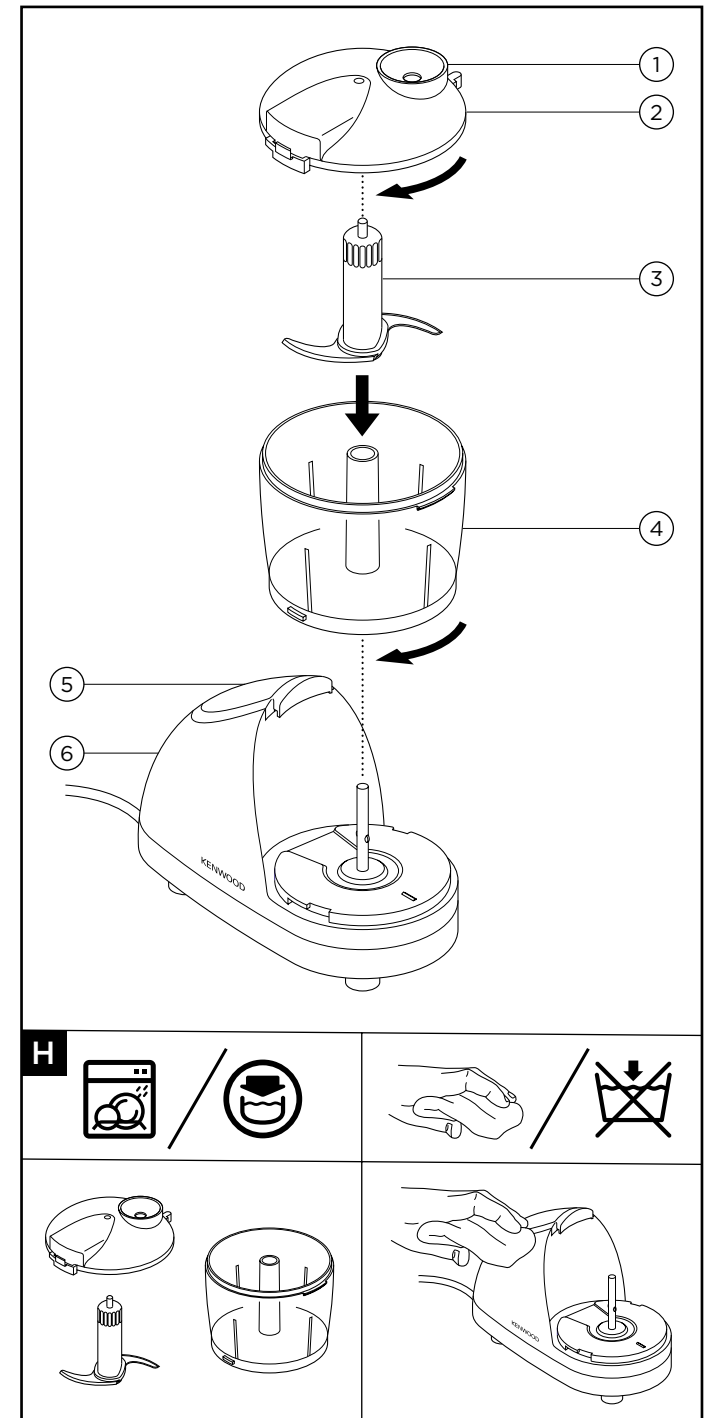
© Copyright 2020 Kenwood Limited. All rights reserved 143909/1

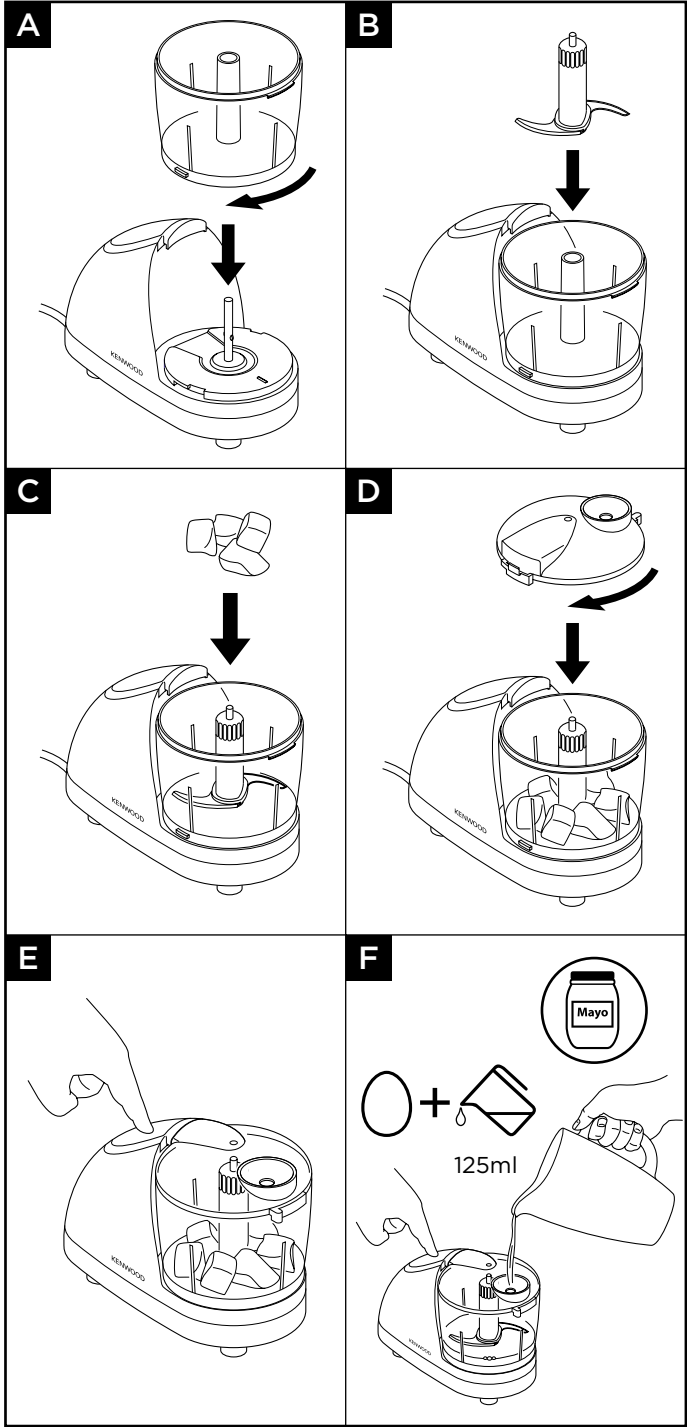
English

2 - 8

عربي

١٤ - ٩





G		 (Secs)	
	2	10	10g
	2	15-20	50g
 2cm	1-2	20-30	50g
	1-2	5-10	50g
 2cm	1-2 P	10	120g
 2cm	1-2 P	10	150g
	P	5-10	100g
	P	5-10	30g
	2	20-30	100g
	P	5-10	25g
 1cm	P	5-10	25g
	2	30	 125ml
	1-2	15	2

English

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- The blades are sharp, handle with care. **Always hold the knife blade at the top, away from the cutting edge, when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.**
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the mini chopper bowl as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- Always switch off the appliance and disconnect from the power supply, if it is left unattended, before assembling, disassembling or cleaning.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- When processing heavy loads such as meat do not operate continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 1 minute in between each 10 second operation.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the processing guide (refer to illustration **G**).

- 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.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never leave the appliance on unattended.
- This appliance is not suitable for processing very hard foods e.g ice-cubes, coffee beans, hard spices or grinding granulated sugar to caster sugar.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Misuse of your mini chopper can result in injury.**
- 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.

Cleaning

Refer to Illustrations **H**

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Do not immerse the power unit in water. Wipe with a damp cloth, then dry.
- Handle the blade with care - it is extremely sharp.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not damage the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

Lid/Bowl/Knife blade

- The parts are suitable for handwashing and dishwashing.
- The parts are unsuitable for use in a Steam Steriliser. Instead use a sterilising solution in accordance with the sterilising solutions manufacturer's instructions.

Before plugging in

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

Important - Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted it is rated 3A. If the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

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.

Your Kenwood Mini Chopper is suitable for chopping a range of foods including nuts, breadcrumbs, meat (raw and cooked), onions, garlic and fruit purée. You can also make mayonnaise by adding oil to the remaining ingredients via the oil feeder cup (see recipe supplied).

Before using for the first time

- Remove 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.
- Wash the parts: see 'Cleaning' **H**.

Key

- ① Oil feeder cup
- ② Lid
- ③ Knife blade
- ④ Bowl
- ⑤ Two-Speed control button
- ⑥ Power unit with fixed drive shaft

To use your Mini Chopper

Refer to Illustrations **A** - **E** & **G**

Your mini chopper will not operate unless the bowl and lid are correctly engaged.

Speed 1	Push Control Button halfway down.
Speed 2	Push Control Button all the way down.
Pulse (P)	Use a Start/Stop action.

Hints

- **Important** - If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly blended before feeding.
- **When mixing liquid ingredients fill the bowl no more than ½ full.**
- Beware of overprocessing some ingredients. Stop and check the consistency frequently.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- To ensure even processing, stop and scrape down the bowl.
- The best results are obtained by cutting food into small pieces and chopping small quantities at a time.
- Herbs will chop better when clean and dry.
- For Breadcrumbs, the best results are achieved with stale bread.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Appliance does not operate.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Lid not locked on correctly.	Check that the lid is interlocked correctly.
Appliance starts to slow or labour during processing.	Recommended quantity exceeded.	Refer to recommended processing guide for quantities to process.
	Recommended operating time exceeded.	When processing heavy loads such as meat do not operate continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 1 minute in between each 10 second operation.
Poor chopping results.	Recommended quantity exceeded.	Refer to hint section and follow processing guide G .
Plastic parts discoloured after processing.	Some foods may discolour the plastic - this is normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food.	Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

Service and Customer Care

UK

If you need help with:

- Using your appliance or
- Servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ Call Kenwood Customer Care on **0345 222 0458** or visit www.kenwoodworld.com. **Have your model number (e.g. CH180B) and date code (5 digit code e.g. 20T04) ready.** They are located on the underside of the power unit.
- **Spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.
- **Other countries**
- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance visit www.kenwoodworld.com.
- 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 or the website specific to your Country.
- 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.

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.

Recipes

French Dressing

*¼ tsp salt
pinch pepper
¼ tsp dry mustard
¼ tsp sugar
15ml/1 tbsp vinegar
30ml/2 tbsp salad oil*

Place all the ingredients into the mini chopper and mix until well blended. Note: the oil will separate out on standing, so if necessary mix the dressing immediately before it is required.

Smoked Mackerel Pâté

*50g smoked mackerel
25g creamed cheese
(Optional)
salt, pepper and lemon juice*

Process the mackerel until chopped. Scrape down, add the cream cheese and seasonings if desired. Blend until smooth.

Avocado Dip

*½ ripe avocado (cut into 1cm cubes)
½ garlic clove
50g natural Greek styled yoghurt
1-2 sprigs fresh dill, roughly chopped*

Place all ingredients into the bowl and blend until smooth.

Mayonnaise

*125ml olive oil
1 whole egg
2 drops lemon juice
salt and pepper*

Refer to Illustration **F**

Place all ingredients except Oil into the bowl. Fit the lid. Switch to Speed 2 and gradually add the oil. Ensure a constant flow of oil. Switch off when all the oil has been added.

طرق التحضير

مزيج التتبيل الفرنسي

١,٢٥ ملت ١,٢٥ ملعقة طعام ملح

شيء من الفلفل

١,٢٥ ملت ١,٢٥ ملعقة طعام خردل جاف

١,٢٥ ملت ١,٢٥ ملعقة طعام سكر

١٥ ملت ١ ملعقة طعام خل

٣٠ ملت ٢ ملعقة طعام زيت السلاطة

توضع جميع المواد في المفرمة الصغيرة وتمزج حتى الخلط التام. ملاحظة: سوف ينفصل الزيت اذا ترك المزيج ساكنا، اذا لزم الامر تمزج المواد مباشرة قبل الاستعمال.

فطائر السمك الاسقمري

٥٠ جم ٢ اونصة سمك اسقمري مدخن

٢٥ جم ١ اونصة جبن كريمي

(اختياري)

ملح، فلفل وعصير الليمون

يعالج السمك حتى يتم تقطيعه، يقشط للأسفل ويضاف الجبن الكريمي ومواد التتبيل المرغوبة. تمزج حتى تصبح سلسلة.

سائل غمس (dip) الافوكاتة

١/٢ افوكاتة ناضجة (تقطع الى مكعبات ٠,٥

بوصة سم)

نصف فص ثوم

٥٠ جم ٢ اونصة لبن طيبعي معد على الطريقة

اليونانية

٢-١ غصين شبت طازج ، مقطعة بشكل خشن.

توضع جميع المواد في الوعاء وتمزج حتى تصبح سلسلة.

المايونيز

١٢٥ مل زيت زيتون

١ بيضة كاملة

٢ قطرة عصير ليمون

ملح وفلفل أسود

F ارجعي إلى الرسم التوضيحي

ضعي جميع المكونات ما عدا الزيت في السلطانية. ركبّي الغطاء العلوي. قومي بالتبديل إلى السرعة ٢ وأضيفي الزيت تدريجيًا. تأكدي من التدفق المستمر للزيت. أغلقي الجهاز عند إضافة كل الزيت.

الصيانة ورعاية العملاء

- 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.
- 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، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

لاستخدام المفرمة الصغيرة

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

A إلى **E** و **G**

لن تعمل المفرمة الصغيرة إلا إذا تم تعشيق الوعاء والغطاء بشكل صحيح.

السرعة ١	اضغطي على زر التحكم إلى منتصف الطريق لأسفل.
السرعة ٢	اضغطي على زر التحكم تمامًا.
وضع التشغيل النبضي (P)	استخدمي زر Start/Stop (البداية/الإيقاف).

ملاحظات مفيدة

- هام: بحالة أعداد الطعام للرضع أو للأطفال الصغار يجب التأكد دائما من ان المواد قد مزجت بشكل تام قبل الاطعام.
- عند مزج مواد سائلة، يملأ الوعاء بما لا يزيد عن نصف سعته.
- كن متنبها لاجل تجنب الافراط بمعالجة بعض المواد. توقف واكشف على القوام بين حين وآخر.
- لا ينصح بمعالجة التوابل لأنها قد تتلف الأجزاء البلاستيكية.
- للتأكد من المعالجة المتساوية ، توقفى واكشطي السلطانية.
- يتم الحصول على أفضل النتائج من خلال تقطيع الطعام إلى قطع صغيرة وفرم كميات صغيرة في المرة الواحدة.
- يتم فرم الأعشاب بشكل أفضل عندما تكون نظيفة وجافة.
- بالنسبة لقطع الخبز الصغيرة، يتم تحقيق أفضل النتائج مع الخبز القاسي.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
الجهاز لا يعمل.	القدرة.	تحققي من توصيل الجهاز بالكهرباء.
	الغطاء العلوي غير مغلق بشكل صحيح.	تأكدي من أن الغطاء العلوي معشّق بشكل صحيح.
يبدأ الجهاز في التباطؤ أو العمل بصعوبة أثناء المعالجة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	راجعي دليل المعالجة الموصى به للكميات المطلوب معالجتها.
	تم تجاوز وقت التشغيل الموصى به.	عند معالجة الأوزان الكبيرة مثل اللحوم، لا تشغلي الجهاز بشكل مستمر لمدة تزيد عن ١٠ ثوان. اتركه ليبرد لمدة دقيقة واحدة بين كل ١٠ ثوان من التشغيل.
نتائج فرم ضعيفة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	راجعي قسم النصائح واتبعي دليل المعالجة G .
تغير لون الأجزاء البلاستيكية بعد المعالجة.	قد تؤدي بعض الأطعمة إلى تغير لون البلاستيك - وهذا أمر طبيعي ولن يضر البلاستيك أو يؤثر على نكهة طعامك.	افركيه بقطعة قماش مغموسة بالزيت النباتي لإزالة تغير اللون.

الغطاء/الوعاء/نصل السكين

- الأجزاء مناسبة للغسيل اليدوي وفي غسالة الأطباق.

- ان الجزء ليست ملائمة للاستعمال مع جهاز التعقيم البخاري. بدلا من ذلك يستعمل محلول تعقيم طبعاً لتعليمات منتجه.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

هام - المقبس والمنصهر الكهربائي

- اللون الأسلاك الموجودة في السلك الكهربائي هي كالتالي:

أزرق = متعادل

بني = كهرباء حية

- في حالة تزويد المقبس الخاص بالجهاز بواسطة منصهر كهربائي، فإن قدرة المنصهر الكهربائي تكون ٣ أمبير. في حالة تلف المنصهر الكهربائي، يجب استبداله بأخر مماثل له بنفس المواصفات.

ملاحظة:

- بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربائي عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربائي، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربائي الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).

- إذا تم قطع مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. قد ينشأ خطر حدوث صدمة كهربائية إذا تم إدخال مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به غير مرغوب فيه عن غير قصد في قابس مأخذ كهربائي ١٣ أمبير.

- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

مفتاح الرموز

- | | |
|--|---|
| كوب تغذية الزيت | ① |
| الغطاء | ② |
| نصل السكين | ③ |
| الوعاء | ④ |
| زر التحكم ثنائي السرعة | ⑤ |
| وحدة الطاقة (الموتور) مع محور دوران ثابت | ⑥ |

المفرمة الصغيرة من Kenwood مناسبة

لفرم مجموعة كبيرة من الأطعمة مثل

المكسرات وكسرات الخبز واللحم (المطهي

والنئى) والبصل والثوم ومهروس الفواكه.

كما يمكنك أيضاً إعداد المايونيز عن طريق

إضافة الزيت إلى باقي المكونات بواسطة

كوب تغذية الزيت (راجعى وصفات الطهي

المرفقة).

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- انزعى أغطية الشفرات البلاستيكية من

نصل السكين. توخى الحذر حيث إن

الشفرات حادة جداً. يجب التخلص

من هذه الأغذية لأنها مخصصة لحماية

الشفرة أثناء التصنيع والنقل فقط.

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها:

راجعى قسم «التنظيف» H.

- لا تدع الزائد من السلك يتدلى من حافة منصدة أو يتلامس مع اسطح ساخنة.
- أبدا لا تسئ استعمال مفرمة الطعام، تستعمل للغرض المعتزم فقط.
- هذا الجهاز غير مناسب لمعالجة الأطعمة شديدة الصلابة مثل مكعبات الثلج أو حبوب البن أو التوابل الصلبة أو طحن السكر الحبيبي إلى السكر الناعم.
- 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.
- جب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- **قد يؤدي سوء استخدام المفرمة الصغيرة إلى حدوث إصابة.**
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

التنظيف

ارجعي إلى الرسم التوضيحي **H**

- دائماً اوقف التشغيل وافصل الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.
- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) في الماء. امسحيه بقطعة قماش مبللة، ثم جففيه.
- يجب التعامل مع نصل السكين بجذر- فهي حادة جدا.
- قد تؤدي بعض الأطعمة إلى تغيير لون البلاستيك. وهذا الأمر طبيعي تماماً ولن يتلف البلاستيك أو يؤثر على نكهة طعامك. افركيه بقطعة قماش مغموسة بالزيت النباتي لإزالة تغيير تغير اللون.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلِي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- ان نصل (شفرة) السكين حادة، تعامل بحذر.
- اجعلي دائماً شفرة السكين في الأعلى بعيداً عن حافة التقطيع، وذلك عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- لا تستخدمِي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- توخى الحذر إذا تم سكب السائل الساخن في ستلطانية المفرمة الصغيرة لأنه قد يخرج من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- عند معالجة الأوزان الكبيرة مثل اللحوم، لا تشغلي الجهاز بشكل مستمر لمدة تزيد عن ١٠ ثوان.
- اتركه ليبرد لمدة دقيقة واحدة بين كل ١٠ ثوان من التشغيل.
- يجب ابقاء اليدين والادوات خارج الوعاء أثناء كون الجهاز متصلاً بالكهرباء.
- لا تحضري أكثر من ١٥٠ جم من اللحم في المرة الواحدة، ولا تشغلي الجهاز بشكل مستمر لمدة تزيد عن ١٠ ثوان. اتركه ليبرد لمدة دقيقة واحدة بين كل ١٠ ثوان من التشغيل.
- لا تتجاوزي السعات القصوى المذكورة في دليل المعالجة (راجعِي الرسم التوضيحي G).
- يزال نصل السكين قبل افراغ الوعاء.
- أبدا لا تستعمل جهازاً متضرراً، بل يجب الكشف عليه او تصليحه: انظر "الصيانة والعناية بالعملاء".
- أبدا لا تسمح لوحدة الطاقة او السلك او القابس بالابتلال.