

# KENWOOD

CH580 series  
TYPE CH58

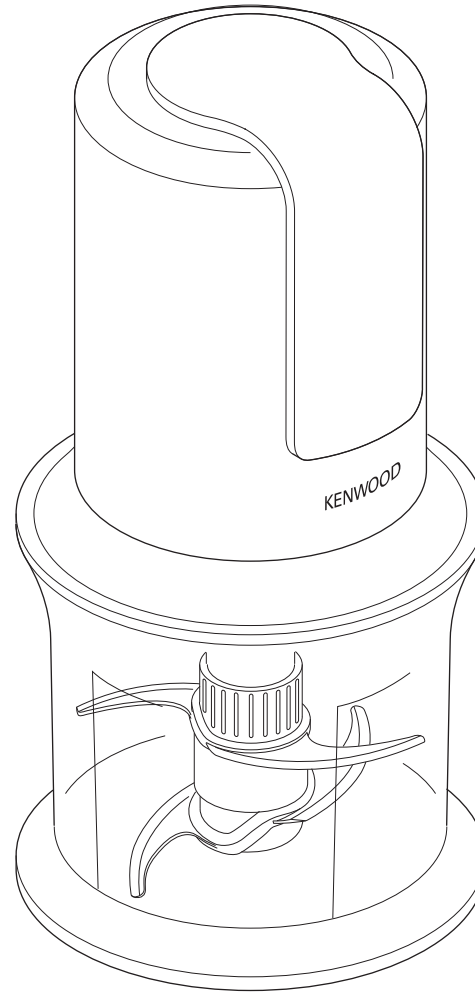
instructions

English

2 - 7

عربي

١٣ - ٨



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

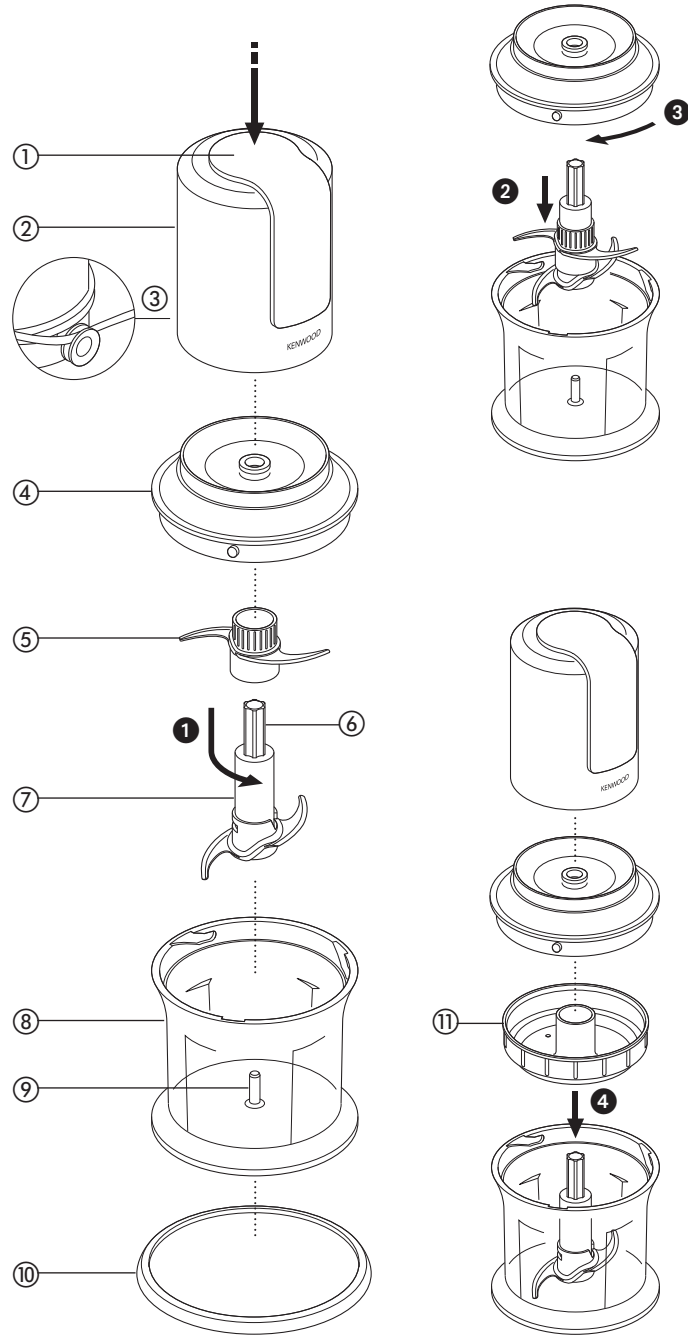
[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

40238/4



## English



### safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- The blades are very sharp, handle with care.  
**Always hold by the finger grip ⑥ 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.
- Always wait for the blades to completely stop before removing the power unit from the bowl.
- Always remove the knife blade(s) before emptying or pouring contents from 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.

#### **Important - UK only**

- The wires in the cord are coloured as follows:  
Blue = Neutral  
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 3A approved (BS1362) fuse.

#### **Note:**

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.

- This appliance conforms to EC 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**

- 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.
- Wash the parts: see 'cleaning'.

#### **key**

- ① speed selector
- ② power unit
- ③ cord grip
- ④ cover
- ⑤ upper knife blade
- ⑥ finger grip
- ⑦ lower knife blade
- ⑧ bowl
- ⑨ locating pin
- ⑩ bowl base
- ⑪ mayonnaise dripper (if supplied)

## to use your food chopper

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 ❶. 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.

- 1 Put the bowl base on the bottom of the bowl. (This stops the bowl sliding on the work top).
- 2 Place the unit on a clean, flat surface.
- 3 Fit the desired knife blade assembly into the bowl over the locating pin ❷.
- 4 Cut the food into suitably sized pieces and place in the bowl. Larger pieces of food should be cut into approximately 1 to 2 cm pieces.
- 5 Fit the cover and turn clockwise to lock into place ❸.
- 6 Place the power unit onto the cover.
- 7 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.
- 8 Operate the food chopper until the desired result is achieved.
- 9 Switch off and unplug after use.
- 10 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.

### to use the mayonnaise dripper (if supplied)

Please refer to the mayonnaise recipe in the recipe section for information on how to assemble and use the mayonnaise dripper.

## 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.
- Do not immerse the power unit in water.
- Wrap excess cord around the power unit, securing the cord in the cord grip ③.

### cover/bowl/bowl base/knife blade

Always separate the upper knife blade from the lower knife blade before cleaning. **Take care the blades are very sharp.**

- 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.

## processing guide

food	maximum capacity	preparation	maximum time/speed
Meat	150g	Remove bones, fat and gristle. Cut into 1-2 cm cubes.	5-10 sec/high
Herbs eg parsley	30g	Remove stalks. Herbs are best chopped when clean and dry.	10 sec/low or high
Nuts, eg almonds, hazelnuts, walnuts, pecans	100g	Remove shells, process until chopped. (Note: the consistency of fine ground almonds will not be achievable).	10 sec/high
Cheese eg Gruyere	100g	Cut into 1-2cm cubes	10 sec/high
Bread	40g	Remove crusts and cut into 1-2 cm cubes.	10 sec/low
Biscuit	100g	Break into pieces.	In pulses low or high
Hardboiled eggs	3	Halve or quarter depending upon size.	5 sec/high
Onions or shallots	150g	Cut into approximate 2 cm piece.	In pulses / low
Garlic	150g	Break into cloves.	5-10 sec/low
Soft fruit eg raspberries	130g	Remove stalks.	5-10 sec/low
Dried fruit eg apricots, prunes	110g	Cut into 1-2 cm piece.	5-10 sec/high
Root ginger	75g	Peel and cut into small pieces approximately 1cm in size.	5-10sec/high
Soup	0.4 l	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.	

## 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 appliance or
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333. Have your model number ready** - it's on the underside of your appliance.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.
- **other countries**
- Contact the shop where you bought your appliance.
- Made in China.

### **guarantee (UK only)**

If your food chopper 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.



### **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

*Fit both blades to the bowl (unless stated otherwise) 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 1-2 cm 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.

### 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.

### 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 1-2 cm 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 2 cm 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.

### mayonnaise *(using the mayonnaise dripper when supplied)*

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

Fit the lower knife blade into the bowl. Add the egg, lemon juice and seasoning. Fit the mayonnaise dripper **4**, then add the oil into its recess. Quickly fit the cover and power unit and process on speed 2 until most of the oil has been dispensed and the mayonnaise is thick. Use as required.

Note: Some oil will remain in the mayonnaise dripper after use, this is normal.

## صلصة الطماطم

١٥ 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 وعاء التقطيع وافرميها لحين الحصول على قوام مفروم ناعم. ضعي الخليط في وعاء التقديم. قطعي البصل والطماطم إلى قطع بحجم ١ إلى ٢ سم تقريباً ثم ضعيها في وعاء التقطيع 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.

## سوشي الفراولة

٥-٤ مكعبات ثلج

٨ ثمرات فراولة مع إزالة القشرة وتقطيع

الثمرة إلى نصفين

١٠ مل سكر بودرة

ضعي مكعبات الثلج والفراولة في وعاء التقطيع 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.

**المايونيز** (مع استخدام مقطر المايونيز في حالة تزويده)

١٢٥ مل زيت زيتون

١ بيضة كاملة

٢ قطرة عصير ليمون

ملح وفلفل أسود

ركبي سكين التقطيع السفلي في الوعاء. أضيفي البيض وعصير الليمون والتوابل. ركبي مقطر المايونيز ④ ، ثم ضعي الزيت داخل تجويفه. ركبي الغطاء ووحدة الطاقة (الموتور) سريعاً مع التحضير على السرعة ٢ إلى أن يتم تقطير معظم الزيت ويصبح قوام المايونيز ثخيناً. استخدمه عند الحاجة. ملاحظة: سيتبقى بعض من الزيت داخل مقطر المايونيز بعد الاستخدام وهذا أمر طبيعي.



## الصيانة ورعاية العملاء

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

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- صنع في الصين.



## معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن

التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

## وصفات التحضير

ركبي سكينتي التقطيع في وعاء التقطيع (ما لم يذكر شيء آخر) 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

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 وعاء التقطيع مع إضافة

الثوم والبقدونس وتشغيل المفرمة بشكل

نبضي على السرعة العالية لحين الحصول

على قوام الفرم الناعم. ضعي الخليط في وعاء

التقديم. أزيل قشرة وبذور ثمرة الأفوكادو

وقطعيها إلى مكعبات بحجم ١ إلى ٢ سم.

ضعي المكعبات في وعاء التقطيع 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.

### تتبيلة الفلفل

٢٠٠ غرام عسل نحل صافي وبارد (موضوع

داخل الثلاجة أثناء الليل)

١٥ مل زبدة فول سوداني

١ ثمرة فلفل أحمر (كاملة)

ضعي المكونات داخل الوعاء مع التحضير

على السرعة العالية لمدة ٥ ثوان.

استخدميها عند الحاجة.

## دليل تحضير الطعام

الطعام	السعة القصوى	التجهيز	الزمن / السرعة القصوى
اللحم	١٥٠ غرام	أزيلي العظام والدهون والغضاريف. قطعي المكونات إلى مكعبات ١ إلى ٢ سم.	١٠-٥ ثوان/السرعة العالية
الأعشاب مثل البقدونس	٣٠ غرام	أزيلي سوق النباتات. يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.	١٠ ثوان/السرعة المنخفضة أو العالية
المكسرات مثل اللوز والبندق وجوز الجوز الأمريكي	١٠٠ غرام	أزيلي القشرة وشغلي الجهاز إلى أن يتم الفرغ. (ملاحظة: لن يمكنك الحصول على قوام مسحوق اللوز الناعم).	١٠ ثوان/السرعة العالية
الجبن مثل الغرويير	١٠٠ غرام	قطعي المكونات إلى مكعبات ١ إلى ٢ سم	١٠ ثوان/السرعة العالية
الخبز	٤٠ غرام	أزيلي كسرات الخبز الجافة وقطعي الخبز إلى قطع ١ إلى ٢ سم.	١٠ ثوان/السرعة المنخفضة
البسكويت	١٠٠ غرام	كسريه إلى قطع.	تشغيل نبضي على السرعة المنخفضة أو العالية
البيض المسلوق	٣	قطعيه إلى نصفين أو أرباع حسب حجم البيضة.	٥ ثوان/السرعة العالية
البصل أو الكراث	١٥٠ غرام	قطعيه إلى قطع ٢ سم تقريباً.	تشغيل نبضي/السرعة المنخفضة
الثوم	١٥٠ غرام	افصليه في صورة فصوص.	١٠-٥ ثوان/السرعة المنخفضة
الفواكه اللينة مثل التوت	١٣٠ غرام	أزيلي سوق النباتات.	١٠-٥ ثوان/السرعة المنخفضة
الفواكه المجففة مثل المشمش والبرقوق	١١٠ غرام	قطعيها إلى مكعبات ١ إلى ٢ سم.	١٠-٥ ثوان/السرعة العالية
الزنجبيل	٧٥ غرام	قشريه وقطعيه إلى قطع صغيرة بحجم ١ سم تقريباً.	١٠-٥ ثوان/السرعة العالية
الحساء	٤ , ٠ لتر	يحذر خلط كمية من الحساء أكبر من ٤ , ٠ لتر. للحصول على أفضل النتائج، صفي المكونات وضعي المكونات الصلبة في وعاء التقطيع وأضيفي إليها كمية قليلة من السوائل حسب وصفة التحضير. افرمي المكونات لحين حصولك على القوام المطلوب ثم أعيدي الكمية المفرومة إلى باقي كمية السوائل.	

- **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.
- ١ ضعي قاعدة الإناء في قاع الإناء. (يعمل ذلك على منع ترحل الإناء فوق سطح العمل).
- ٢ ضعي الجهاز على سطح نظيف مسطح.
- ٣ ضعي سكين التقطيع داخل وعاء التقطيع على وتد استقرار سكين التقطيع ②.
- ٤ قطعي المكونات إلى قطع بحجم مناسب وضعيها داخل وعاء التقطيع. بالنسبة للمكونات الكبيرة يجب تقطيعها إلى قطع من ١ إلى ٢ سم.
- ٥ ركبي الغطاء ولفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يقفل ويستقر في موضعه الصحيح ③.
- ٦ ركبي وحدة الطاقة "الموتور" على الغطاء.
- ٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على مفتاح السرعات لتحديد السرعة المطلوبة. أثناء تشغيل وحدة الطاقة "الموتور"، امسكيها جيداً على الغطاء ووعاء التقطيع.
- 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 متتابعة قصيرة للحصول على نمط تشغيل نبضي. ويمكنك استخدام هذه الطريقة لتجنب الفرم الزائد للمكونات.
- ٨ شغلي المفreme لحين الحصول على القوام المطلوب.
- ٩ أوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدامه.
- ١٠ 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 المفreme لفترة زمنية متصلة أطول من ١٠ ثوان. اتركي المفreme لتبرد لمدة دقيقة (١) بعد كل تشغيل متصل لمدة ١٠ ثوان.
- لا تشغلي المفreme إذا كان وعاء التقطيع فارغاً.
- يحذر تشغيل المفreme مع تعبئة وعاء التقطيع بالسوائل.
- اتركي دائماً المكونات الساخنة لتبرد قبل فرمها.

## تلميحات

- في حالة صعوبة حركة المفreme، أزيلي بعض من الخليط المراد فرمه وأكملي عملية الفرم على دفعات حتى لا تتسببي في إجهاد الموتور.

- تذكري أن فرم مكونات مثل حبوب القهوة والتوابل والشكولاتة أو الثلج 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 والشيث والكمون لها تأثيراً سلبياً على الأجزاء البلاستيكية للمفreme.
- للحصول على فرم متساوي، أوقفي تشغيل المفreme واكشط الطعام عن جانب وعاء التقطيع 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 وعاء التقطيع وسكين التقطيع والغطاء بشكل جيد.

## استخدام مقطر المايونيز

(في حالة تزويده مع عبوة البيع)

- راجعي وصفة المايونيز في قسم وصفات الطهي للحصول على معلومات حول كيفية تركيب واستخدام مقطر المايونيز.

## العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- **تعامل مع سكين التقطيع بحذر شديد** – حيث أنهما حادان جداً.
- قد تتسبب 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.
- لا تغمر وحدة الطاقة "الموتور" في الماء.
- لفني السلك الزائد حول وحدة الطاقة (الموتور) مع تثبيت السلك بواسطة مقبض السلك ③.

## الغطاء/الإناء/قاعدة الإناء/نصل السكين

- 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.

- 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.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

## دليل الرسم التوضيحي

- ① مفتاح السرعات
- ② وحدة الطاقة "الموتور"
- ③ مقبض السلك
- ④ الغطاء
- ⑤ سكين التقطيع العلوي
- ⑥ مقبض الأصابع
- ⑦ سكين التقطيع السفلي
- ⑧ وعاء التقطيع
- ⑨ وتد استقرار سكين التقطيع
- ⑩ قاعدة الإناء
- ⑪ مقطر المايونيز (في حالة تزويده مع عبوة البيع)

## استخدام المفرمة

- سكين التقطيع مكون من جزئين، سكين التقطيع السفلي وسكين التقطيع العلوي.
- للفرم الخشن، استخدم سكين التقطيع السفلي بمفرده.
- للفرم الناعم أو الهرس، استخدم سكين التقطيع معاً. سيمنحك ذلك نتائج سريعة.
- لاستخدام سكين التقطيع معاً، ضع سكين التقطيع العلوي فوق سكين التقطيع السفلي ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى يستقر ويقل في موضعه الصحيح ①.
- توخي الحذر حيث أن نصل سكين التقطيع حاد جداً.

## قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "التنظيف".
- أزيل كل محتويات التغليف وأي ملصقات ويتضمن ذلك أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.

## لسلامتك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- الشفرات حادة جداً يرجى التعامل معها بمنتهى الحذر.
- امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، ⑥ سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - بعد الاستخدام
  - قبل التنظيف.
- انتظري دائماً حتى توقف الشفرات تماماً قبل إزالة وعاء الفرغ/التقطيع عن وحدة الطاقة (الموتور).
- أزيل سكين التقطيع دائماً قبل تفريغ المحتويات أو صبها في وعاء الفرغ/التقطيع.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تعرض وحدة الطاقة "الموتور" أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً.
- قد يؤدي سوء استخدام المفرمة إلى حدوث إصابات.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.