

# KENWOOD

English

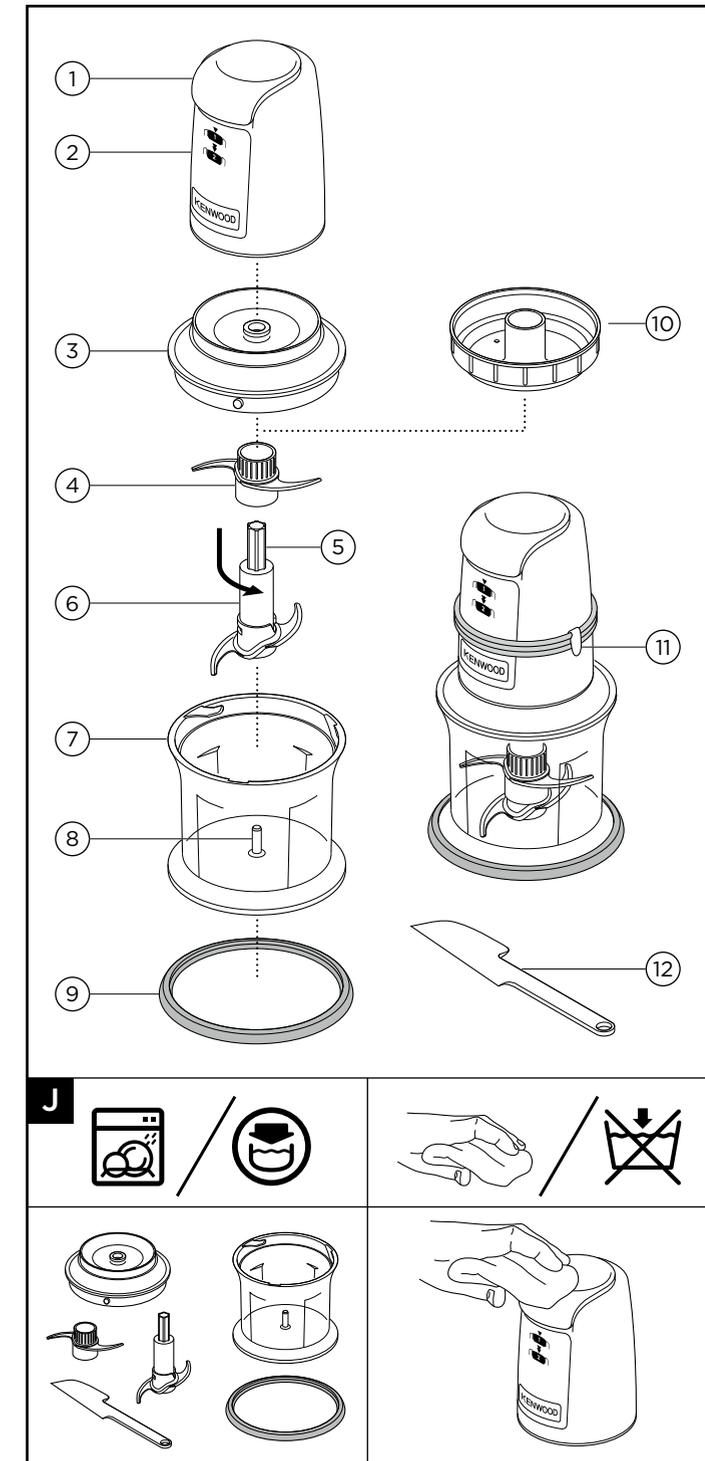
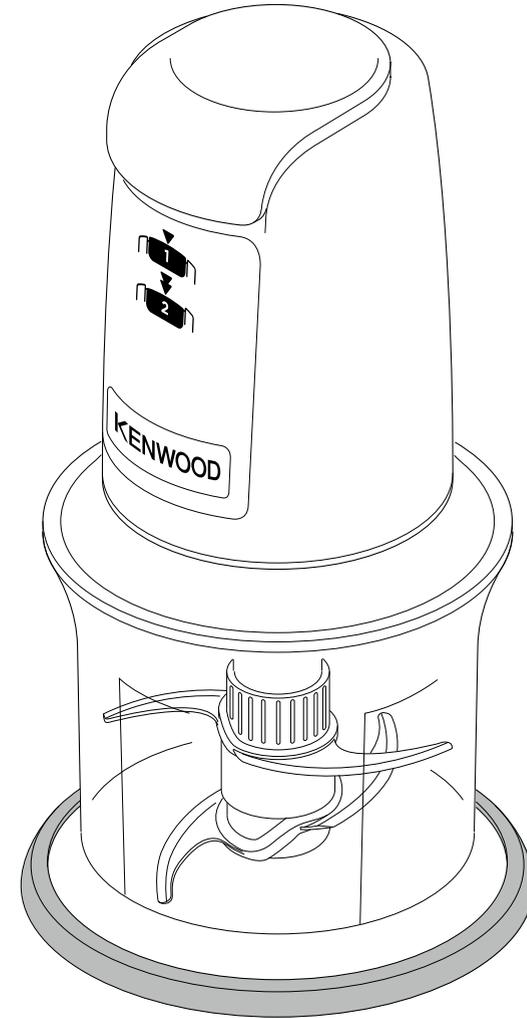
2 - 9

عربي

١٥ - ١٠

TYPE: CHP61

instructions



Kenwood Ltd

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com

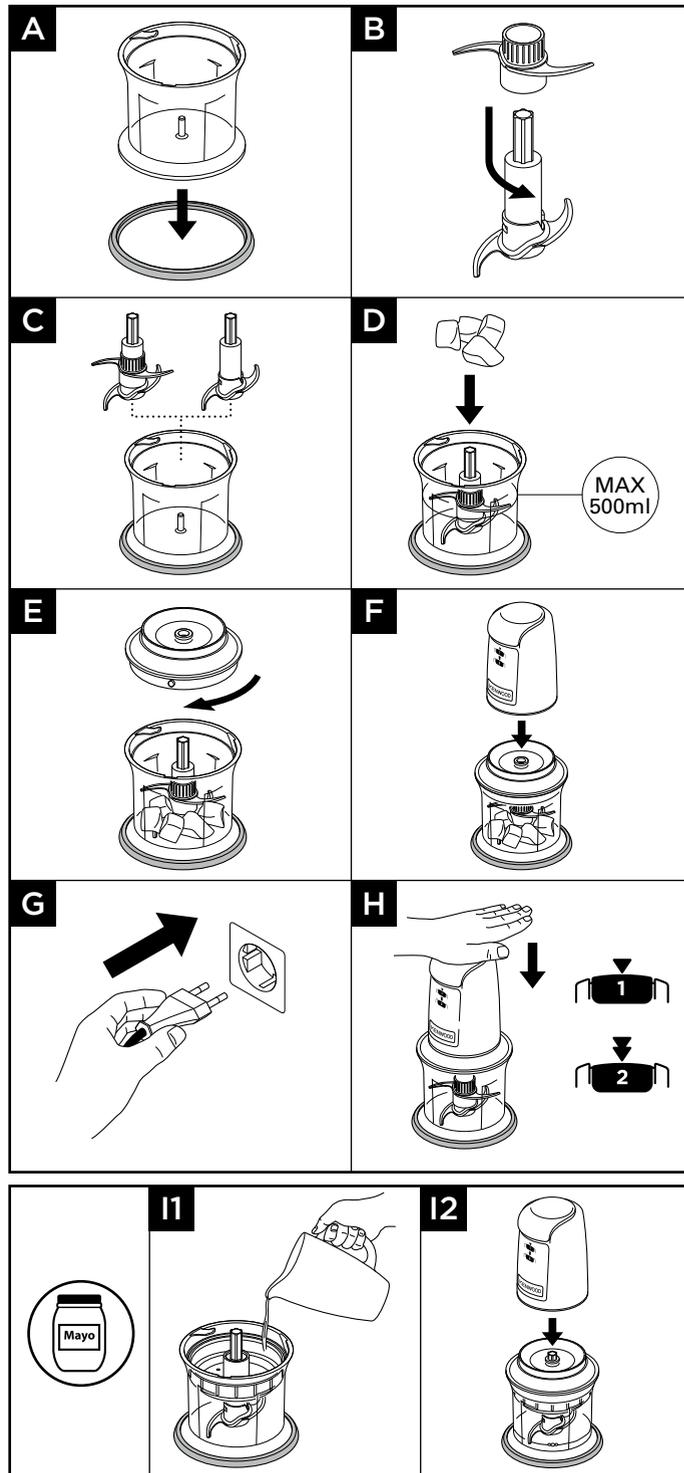


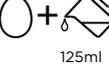
## السلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابض، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- إن نصل (شفرة) السكين حاد تعاملتي معه بحذر. اجعلي دائماً شفرة السكين في الأعلى بعيداً عن حافة التقطيع، وذلك عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- لا تستخدمي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- توخي الحذر إذا تم سكب السائل الساخن في سلطانية المفرمة الصغيرة لأنه قد يخرج من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي، إذا ترك بدون مراقبة، قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- عند معالجة الأوزان الكبيرة مثل اللحوم، لا تشغلي الجهاز بشكل مستمر لمدة تزيد عن ١٠ ثوان. اتركيه ليبرد لمدة دقيقتين بين كل ١٠ ثوان من التشغيل.
- لا تتجاوزي السعات القصوى المذكورة في دليل المعالجة (راجع الرسم التوضيحي [J]).
- انتظري دائماً حتى تتوقف الشفرات تماماً قبل إزالة وعاء الفرغ/التقطيع عن وحدة الطاقة (الموتور).
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل تفريغ المحتويات أو صبها في وعاء الفرغ/التقطيع.

## 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.
- When processing heavy loads such as meat do not operate continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 2 minutes in between each 10 second operation.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the processing guide (refer to illustration [J]).
- Always wait for the blades to completely stop before removing the power unit from the bowl.



K		 (Secs)	 (MAX)
	1-2	10	30g
	2	15-20	150g
	2	10-15	40g
	1-2 P	10-15	100g
	2	10	150g
	2	10	150g
	P	5-10	150g
	P	5-10	30g
	2	20-30	100g
	P	5-10	150g
	P	5-10	100g
	P	10	4-5 cubes 80-100g
	2	30	 125ml

- 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.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not operate the food chopper if the bowl is empty.
- Never operate the food chopper with the bowl filled with liquid.
- Do not use the bowl as a storage container.
- 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.

## **Cleaning**

### **Refer to Illustrations J**

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Do not immerse the power unit in water. Wipe with a damp cloth, then dry.
- Always separate the blades before cleaning.
- Handle the blade with care - it is extremely sharp.
- Wash the parts by hand, then dry. Alternatively they can be washed in 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.

### 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 and 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 socket outlet.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into 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 Cover
- ④ Upper knife blade
- ⑤ Finger grip
- ⑥ Lower knife blade
- ⑦ Bowl
- ⑧ Locating pin
- ⑨ Anti-slip ring
- ⑩ Mayonnaise dripper (if supplied)
- ⑪ Cord clip
- ⑫ Spatula (if supplied)

## To Use Your Mini Chopper

### Anti-slip ring **A**

- Before use, fit the Anti-slip ring to stop the bowl sliding on the worktop.

### Refer to Illustrations **A** - **H**

- **Your Mini Chopper will not operate unless the bowl and lid are correctly interlocked.**
- To avoid overloading the chopper and for best results, do not fill the bowl above the 500ml maximum level.

<b>Speed 1</b>	Use for coarser chopping. Push and hold the speed selector halfway down.
<b>Speed 2</b>	Use for finer chopping and pureeing. Push and hold the speed selector all the way down.
To pulse - use a start/stop action instead of holding the button down.	

## Important

- If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly processed before feeding.

### Hints

- If the chopper labours, remove some of the mixture and continue processing in several batches, otherwise you may strain the motor.
- 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.
- Some spices such as cloves, and cumin seeds can have an adverse effect on the plastic of your food chopper.
- 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.

## To use the mayonnaise dripper

*(if supplied)*

### Refer to Illustrations **11** - **12**

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

## Cord storage

- Wrap excess cord around the power unit, securing the cord in the cord clip **(11)**.

## Service and Customer Care

**If you experience any problems with the operation of your appliance, before calling for assistance refer to the Troubleshooting guide or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).**

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](http://www.kenwoodworld.com). **Have your model number (e.g. TYPE: CHP61) and date code (5 digit code e.g. 21T04) 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 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.
- 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.

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 2 minutes in between each 10 second operation.
Poor chopping results.	Recommended quantity exceeded.	Refer to hint section and follow processing guide <b>K</b> . Do not fill the bowl above the 500ml maximum level.
Plastic parts discoloured after processing.	Some foods may discolour the plastic. This is perfectly 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.

## Recipes

*Fit both blades to the bowl (unless stated otherwise) when carrying out the following recipes.*

### Guacamole

½ small red onion  
1 tomato, skinned and seeds removed  
1 small green chilli, deseeded  
½ garlic clove, crushed  
few coriander sprigs  
1 ripe avocado (skin and stone removed)  
15ml lime juice  
salt and pepper

- 1 Cut the onion, tomato and chilli into 2cm pieces.
- 2 Add to the bowl with garlic and coriander. Pulse 10 times or until finely chopped. Transfer to a serving bowl.
- 3 Cut the Avocado into 2 cm pieces and add to the bowl with the lime juice. Pulse 5 times or until a fine puree is achieved
- 4 Combine the 2 mixes 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

- 1 Process the coriander on Speed 2 for 5 seconds or until finely chopped. Transfer to a serving bowl.
- 2 Cut the onion and chilli into 2cm pieces and add to the the bowl. Pulse 5 times or until finely chopped.
- 3 Add to the coriander.

- 4 Cut the tomato into pieces and coarsely chop on Speed 2 for 5 seconds..
- 5 Add to the coriander mix and combine with lime juice, salt and pepper.

### Strawberry slushie

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

- 1 Place the ice cubes and strawberries into the bowl and pulse 10 times or until the ice is coarsely chopped.
- 2 Add the sugar and pulse 5 times or until incorporated.
- 3 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

### Refer to Illustration **11** - **12**

- 1 Fit the lower knife blade and add all the ingredients apart from the oil.
- 2 Fit the mayonnaise dripper and add the oil to the recess. Quickly fit the cover and power unit. Process on Speed 2 for 40 seconds or until all of the oil is incorporated.

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

## وصفات التحضير

ركبي سكينى التقطيع في وعاء التقطيع (ما لم يذكر شيء آخر) أثناء استخدام وصفات التحضير التالية.

## سلاش الفراولة

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

## خلطة غواكومول

١/٢ بصلة حمراء صغيرة  
١ ثمرة طماطم مع إزالة القشرة والبذور  
١ ثمرة فلفل أخضر حار مع إزالة البذور  
١/٢ فص ثوم مطحون  
عدد قليل من أعواد الكزبرة  
١ ثمرة أفوكادو ناضجة (مع إزالة القشرة والبذرة)  
١٥ مل عصير ليمون  
ملح وفلفل أسود

## المايونيز (إذا كانت مرفقة)

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

11 - 12

١٢٥ مل زيت زيتون  
١ بيضة كاملة  
٢ قطرة عصير ليمون  
ملح وفلفل أسود

١ ثبتي شفرة السكين السفلية وأضيفي جميع المكونات باستثناء الزيت.  
٢ ركبي قطارة المايونيز وأضيفي الزيت إلى التجويف. ركبي الغطاء العلوي ووحدة الطاقة (الموتور) بسرعة.  
شغلي على السرعة ٢ لمدة ٤٠ ثانية أو إلى أن يحدث امتزاج لكل الزيت.

ملاحظة: سيبقى بعض الزيت في قطارة المايونيز بعد الاستخدام، وهذا أمر طبيعي.

١ قطعي البصل والطماطم والفلفل إلى قطع بحجم ٢ سم.  
٢ أضيفيها إلى الوعاء مع الثوم والكزبرة. استمري في الضغط إلى أن تشعري بالنضج ١٠ مرات أو إلى أن يتم الفرم الناعم. انقلية إلى وعاء التقديم.  
٣ قطعي الأفوكادو إلى قطع بطول ٢ سم وأضيفيه إلى الوعاء مع عصير الليمون. استمري في الضغط إلى أن تشعري بالنضج ٥ مرات أو إلى أن تحسلي على هريس ناعم.  
٤ امزجي الخليطين وتبليهما حسب الرغبة.

## صلصة الطماطم

١٥ جرام 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

١ افرمي الكزبرة على السرعة ٢ لمدة ٥ ثوانٍ أو إلى أن يتم فرمها فرماً ناعماً. انقلية إلى وعاء التقديم.  
٢ قطعي البصل والفلفل إلى قطع بحجم ٢ سم وأضيفيها إلى الوعاء. استمري في الضغط إلى أن تشعري بالنضج ٥ مرات أو إلى أن يتم الفرم الناعم.  
٣ أضيفيه إلى الكزبرة.  
٤ قطعي الطماطم إلى قطع وافرمة فرماً خشناً على السرعة ٢ لمدة ٥ ثوانٍ.  
٥ أضيفيها إلى مزيج الكزبرة واخلطيه مع عصير الليمون والملح والفلفل.

## 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](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.
- 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.

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
الحل	السبب المحتمل	المشكلة
الجهاز لا يعمل.	لا توجد طاقة.	تحققي من توصيل الجهاز بالكهرباء.
	الغطاء العلوي غير مغلق بشكل صحيح.	تأكدِي من أن الغطاء العلوي معشوق بشكل صحيح.
يبدأ الجهاز في التباطؤ أو العمل بصعوبة أثناء المعالجة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	راجعِي دليل المعالجة الموصى به للكميات المطلوب معالجتها.
	تم تجاوز وقت التشغيل الموصى به.	عند معالجة الأوزان الكبيرة مثل اللحم، لا تشغلي الجهاز بشكل مستمر لمدة تزيد عن ١٠ ثوان. اتركه ليبرد لمدة دقيقتين بين كل ١٠ ثوان من التشغيل.
نتائج فرم ضعيفة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	راجعِي قسم النصائح واتبعي دليل المعالجة <b>K</b> . لا تتجاوزي مستوى التعبئة الأقصى للسلطانية وهو ٥٠٠ مل.
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.

## لاستخدام المفرمة الصغيرة

### A الحلقة المانعة للانزلاق

- قبل الاستخدام، قم بتركيب الحلقة المضادة للانزلاق لمنع انزلاق الوعاء على سطح العمل.

### ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

### A إلى H

- لن تعمل المفرمة الصغيرة إذا لم يتم تعشيق الوعاء والغطاء العلوي بشكل صحيح.
- لتجنب التحميل الزائد للمفرمة وللحصول على أفضل النتائج، لا تتجاوزي مستوى التعبئة الأقصى للسلطانية وهو ٥٠٠ مل.

تستخدم للفرم الأكثر خشونة.	السرعة ١
اضغطي مع الاستمرار على مفتاح السرعات إلى المنتصف.	
تستخدم للفرم الأكثر نعومة والهرس.	السرعة ٢
اضغطي مع الاستمرار على مفتاح السرعات لأسفل تمامًا.	
لوضع التشغيل النبضي - استخدم زر start/stop (البداء/الإيقاف) بدلا من الضغط باستمرار على الزر.	

### هام:

- في حالة اعداد الطعام للرضع او للأطفال الصغار، يجب التأكد دائماً من أن المواد قد مزجت بشكل تام قبل الإطعام .

### تلميحات

- في حالة صعوبة حركة المفرمة، أزيلى بعضاً من الخليط المراد فرمه وأكمل عملية الفرغ على دفعات حتى لا تتسبب في إجهاد الموتور.
- يؤدي فرم الأطعمة الصلبة مثل حبوب القهوة، أو التوابل، أو الشوكولاتة، أو الثلج إلى تاكل شفرات السكين بشكل أسرع
- توخي الحذر حتى لتجنب الفرغ الزائد لبعض المكونات. توقفي عن التشغيل وافحصي القوام بشكل متكرر.
- بعض التوابل مثل القرنفل وبذور الكمون قد يكون لها تأثير سلبي على بلاستيك مفرمة الطعام
- للتأكد من المعالجة المتساوية، توقفي 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.

استخدام مقطر المايونيز (في حالة تزييده مع عبوة البيع)

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

11 - 12

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

### تخزين السلك

- لفى السلك الزائد حول وحدة الطاقة (الموتور)، مع تأمين السلك في مشبك السلك ⑪.

- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) في الماء. امسحها بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها.
- افصلي الشفرات دائماً قبل التنظيف.
- يجب التعامل مع نصل السكين بحذر - فهي حادة جداً.
- اغسلي الأجزاء باليد، ثم جففيها. أو يمكنك بدلاً من ذلك غسلها في غسالة الأطباق.
- الأجزاء ليست ملائمة للاستعمال مع جهاز التعقيم بالبخار. بدلاً من ذلك يستعمل محلول تعقيم طبقاً لتعليمات الشركة المنتجة.

#### قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

#### هام - المقبس والمنصهر الكهربائي

- اللون الأسلاك الموجودة في السلك الكهربائي هي كالتالي:  
أزرق = متعادل

بني = كهرباء حية

- إذا كان القابس المزود في جهازك به مصهر مُركب وتعطل هذا المصهر، فيجب استبداله بمصهر مماثل له بنفس تقدير الأمبيرية.

#### 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. إذا تم إدخال قابس غير قابل لإعادة التمديد عن غير قصد في مخرج المقبس، فقد ينشأ خطر حدوث صدمة كهربائية.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

#### قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 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.
  - اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم التنظيف.
- ① مفتاح السرعات
  - ② وحدة الطاقة زالموتورس
  - ③ الغطاء
  - ④ سكين التقطيع العلوي
  - ⑤ مقبض الأصابع
  - ⑥ سكين التقطيع السفلي
  - ⑦ وعاء التقطيع
  - ⑧ وتد استقرار سكين التقطيع
  - ⑨ الحلقة المانعة للانزلاق
  - ⑩ مقطر المايونيز (إذا كانت مرفقة)
  - ⑪ مشبك السلك
  - ⑫ الملعقة البلاستيكية (إذا كانت مرفقة)

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملا"
- يحظر 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.
- لا تشغلي المفرمة إذا كان وعاء التقطيع فارغاً .
- لا تشغلي مفرمة الطعام مع وعاء مملوء بسائل.
- لا تستخدم الوعاء كحاوية تخزين.
- لا تترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- قد يؤدي سوء استخدام المفرمة إلى حدوث إصابات.
- يحظر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- 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.

## التنظيف

ارجعي إلى الرسم التوضيحي **J**

- دائماً أوقف التشغيل وافصلي الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.