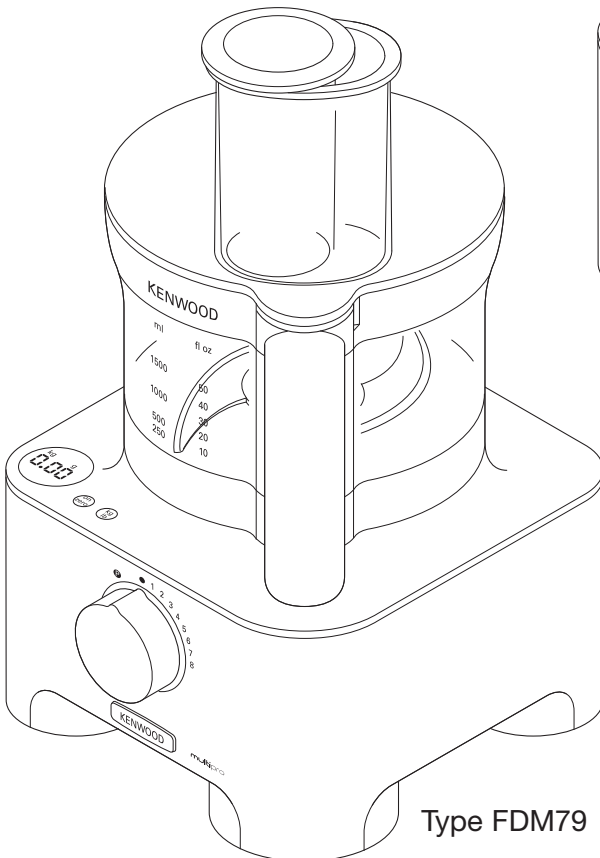


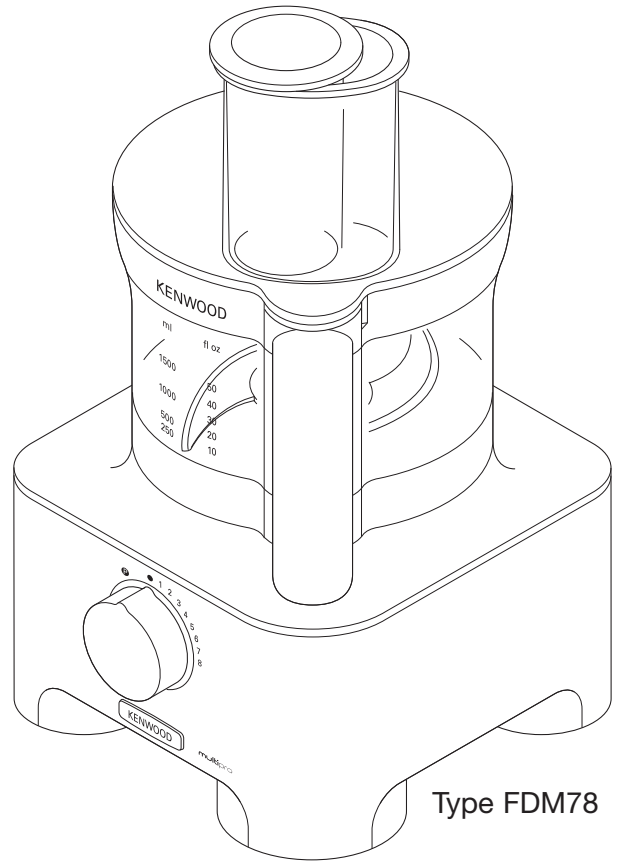
KENWOOD

TYPE FDM78 TYPE FDM79

instructions



Type FDM79



Type FDM78

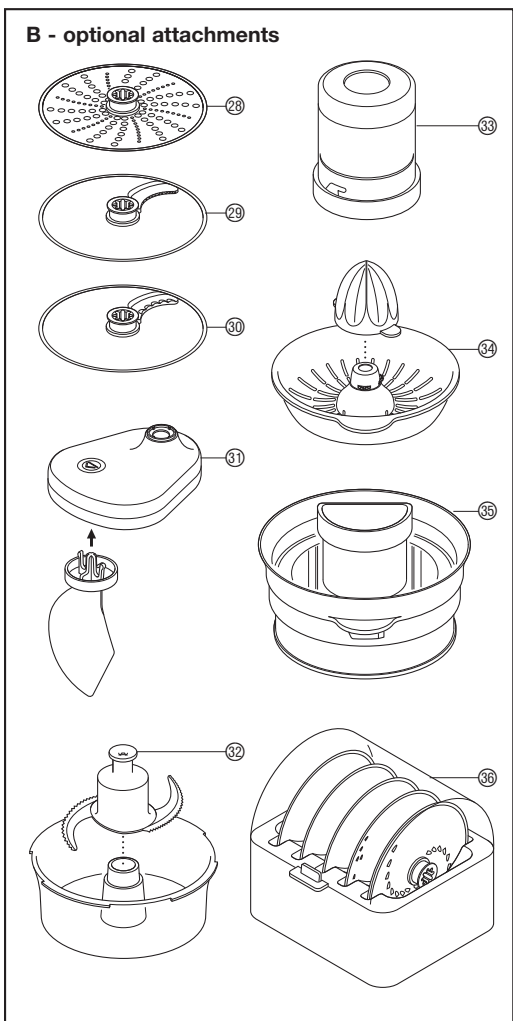
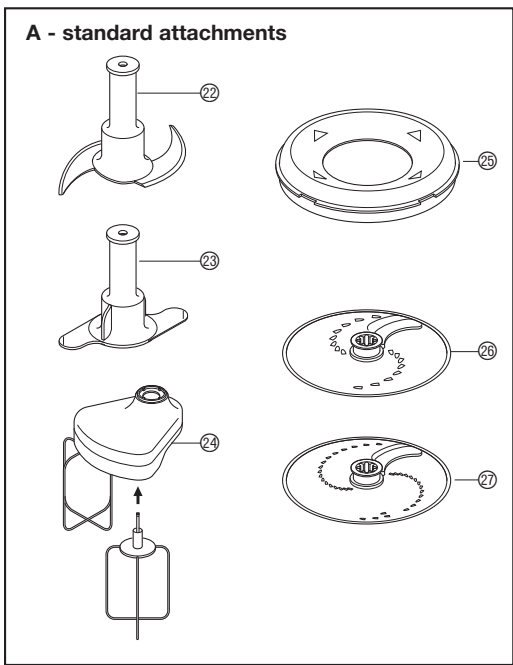
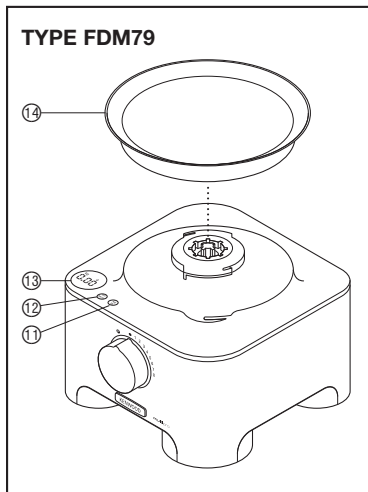
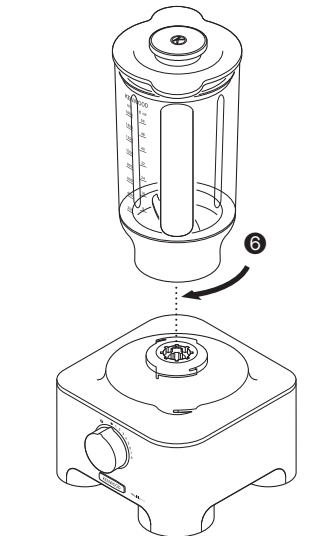
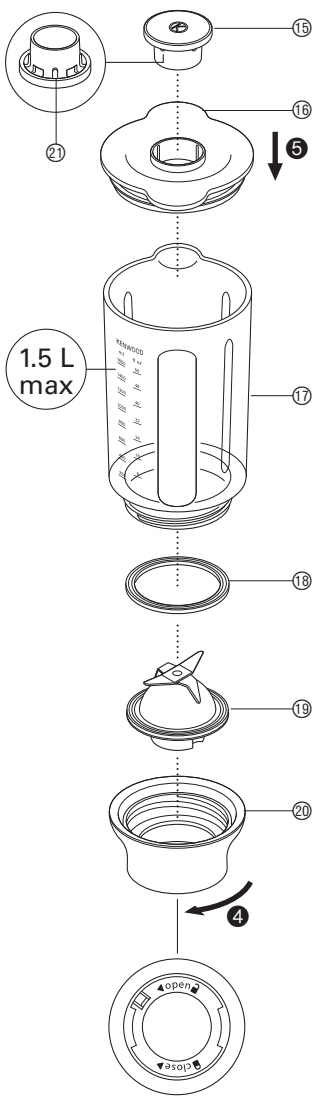
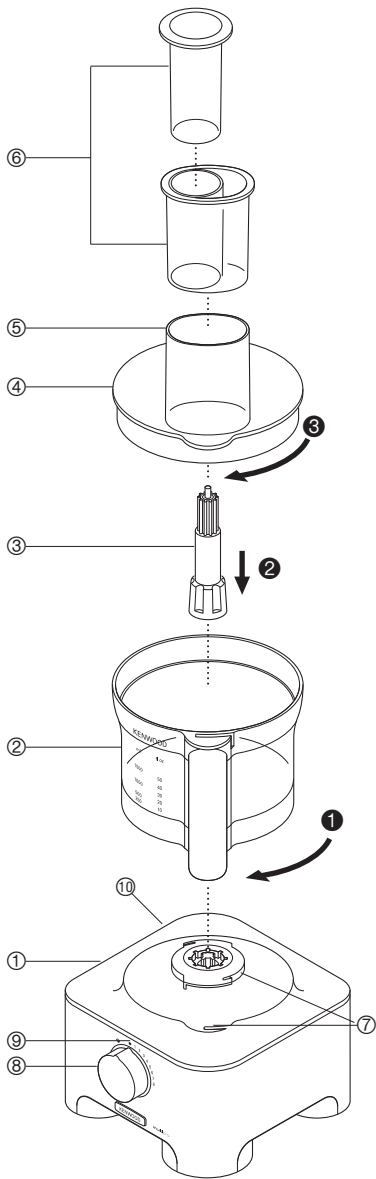
English

3 - 17

عربي

٢٩ - ١٨





دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. لا يوجد ضوء تشغيل/مؤشر غير مضاء. الوعاء غير مركب على وحدة الطاقة بشكل صحيح. غطاء وعاء تحضير الطعام غير مركب بشكل صحيح.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكدي من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين. تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض.
لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة.	القطاعة/المفرمة الصغيرة غير معشقة بشكل صحيح. القطاعة/المفرمة الصغيرة غير مركبة بشكل صحيح.	لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة في حالة تركيبها بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الوعاء الخاص بالقطاعة/المفرمة الصغيرة.
المسيل لا يعمل	المسيل غير مركب بشكل صحيح. لم يتم تركيب المسيل بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل الخلاط في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق الطحن.
يتوقف جهاز تحضير الطعام أو تبطأ سرعته أثناء التشغيل	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد. هناك تحميل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء عملية تشغيل جهاز تحضير الطعام. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة تقريباً. راجعى جدول السرعات للحصول على السعات القصوى المستخدمة في تحضير الطعام.
وظيفة الوزن شاشة العرض ثابتة على الوضع [- - -] تم تغيير الوزن على شاشة العرض	الكمية الموزونة صغيرة جداً. تم تحريك وحدة الطاقة أثناء التشغيل.	استخدمي مقياس ملعقة صغيرة و ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة لا تحركي الوحدة أثناء الاستخدام. قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
المسيل يسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء»
عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.	فكي الدورق وتأكدي من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد	راجعى التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم «استخدام الملحقات». تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

36 صندوق تخزين الملحقات

- يأتي جهاز تحضير الطعام مصحوباً بصندوق مخصص لتخزين أقراص التقطيع.
- 1 ضعي الأقراص داخل صندوق التخزين في حالة عدم استخدامها 24.
- 2 صندوق التخزين مجهز بقفل أمان - اقفل الغطاء العلوي ليتم قفل الصندوق بأمان. للفتح، ارفعي الغطاء لأعلى 25.

العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- **توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع هذه الأجزاء حادة جداً.**
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- **وحدة الطاقة**
- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة 26.

جهاز التسييل

- 1 أفرغي الدورق وفكي وحدة الشفرات عن طريقها لفها حتى موضع الفتح وذلك لتحريرها. ثم أزيلتي وحدة الشفرات عن طريق جذبها لأعلى من الجانب السفلي.
- يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات عن القاعدة.
- 2 اغسلي الدورق يدوياً.
- 3 أزيلتي حلقة الإحكام واغسليها.
- 4 لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور.
- لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.
- 5 اتركها تجف في وضع مقلوب.
- **مضرب البيض الثنائي**
- افصلي ذراعي الخفق من رأس المحرك بشدهما برفق نحو الخارج. اغسليهما بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها. لا تغمري رأس المحرك في الماء.

مطحنة الفرم

- أزيلتي وحدة الشفرات عن وعاء الطحن عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- اغسلي وعاء الطحن يدوياً.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.
- اتركها تجف في وضع مقلوب.

أداة الطي

- فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير 27.
- اغسليها بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم جففيها. لا تغمري رأس المحرك في الماء.
- **اسطوانة الترشيح**
- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة اسطوانة الترشيح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع اسطوانة الترشيح وتنظيفها.

جميع الأجزاء الأخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- حيث أنه من الأمان غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق فبطريقة أخرى يمكن غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبي وضع العناصر على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (50 درجة مئوية كحد أقصى).

العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق	العنصر
✓	السلطانية الرئيسية، السلطانية الصغيرة، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات
✓	سكين التقطيع، أداة العجين
✓	محور الدوران
✓	الأقراص
✓	قرص السعة القصوى
✓	ذراعي الخفق/مضرب أداة الطي لا تغمري رأس المحرك في الماء.
✓	دورق الخلط، الغطاء العلوي، فتحة التعبئة
✗	وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالخلط
✓	مستخلص العصير المعدني
✗	مجموعة شفرات مطحنة الفرم
✓	وعاء الطحن الخاص بمطحنة الفرم
✓	مقشقة

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا واجهتم أية مشاكل في تشغيل الجهاز، فالرجاء مراجعة دليل تحري الخلل واصلاحه ادناه قبل طلب المساعدة.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



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

- في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
- بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.
- التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد.
- للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلطة قمامة ذات عجلات.

لسلامتك

- يحذر تركيب وحدة الشفريات في جهاز تحضير الطعام بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمس الشفريات الحادة - ابعدي وحدة الشفريات بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تزيل المطحنة قبل توقف الشفريات تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمطحنة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفريات.

تلميحات

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تمييز التوابل قبل طحنها.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل تحضيره.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام وعاء الطحن الصغير عند فرم الأعشاب.

34 العصارَة

استخدمي العصارَة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

أ) مخروط العصر

ب) المصفاة

استخدام العصارَة

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ركبي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية 18.

٣ ركبي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع 19.

٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

● لن تعمل العصارَة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

● للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة وأعصرها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليني الفاكهة قبل عصرها عن طريق دحرجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.

● للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.

● عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب ولبذور الفاكهة.

35 مستخلص العصير المعدني

استخدمي عصارَة الطرد المركزي لتحضير العصير من الفاكهة والخضراوات الصلبة.

السلامة

● لا تستخدم العصارَة في حالة تلف المرشح.

- استخدم فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقف تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه.

أ) عصا دفع المكونات

ب) غطاء

ج) مزيل اللب

د) اسطوانة الترشيح

استخدام العصارَة

١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) 20.

٢ ضعي مزيل اللب بداخل اسطوانة الترشيح - تأكدي من استقرار الأطراف في الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة 21.

٣ ركبي اسطوانة الترشيح 22.

٤ ضعي الغطاء العلوي للملحق على السلطانية ثم لفه حتى يستقر في موضع التعشيق مع توجيه فتحة إدخال الطعام أعلى المقبض 23. لن

تعمل العصارَة في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء

العلوي بطريقة صحيحة في موضع التعشيق.

٥ قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب إدخال المكونات.

٦ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية. انتهي من تحضير

الكمية الموضوعية بشكل تام قبل إضافة كمية أخرى.

● بعد إضافة آخر قطعة، اتركي العصارَة تعمل لمدة ٣٠ ثانية إضافية لاستخلاص كل العصير من اسطوانة الترشيح.

هام

● إذا بدأت العصارَة في الاهتزاز، أوقف تشغيلها وأفرغي اللب من اسطوانة الترشيح. (تهتز العصارَة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).

● السعة القصوى للتحضير في المرة الواحدة هي ٨٠٠ غرام من الفاكهة أو الخضراوات (راجع جدول السرعات).

● بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب بقاء أو توقف العصارَة. إذا حدث ذلك، أوقف تشغيلها وأزيلي المرشح.

● أوقف تشغيلها وأفرغي مجمع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

تلميحات

● قبل التحضير أزيل النوى والبذور من المكونات (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والقشرة الخارجية الصلبة (البطيخ والأناناس). لا تحتاجي إلى تقشير أو إزالة البذور من التفاح أو الكمثرى.

● استخدمي فاكهة وخضراوات صلبة وطازجة.

● للحصول على أكبر كمية من العصير، ضعي كمية كميات صغيرة في المرة الواحدة داخل أنبوب إدخال المكونات واضغطي عليها ببطء.

● في حالة الموالح - قشري الفواكه وأزيلي اللب وإلا سيصبح مذاق العصير مرّاً. استخدمي عصارَة الموالح للحصول على أفضل النتائج.

32) السلطانية الصغيرة والشفرات

استخدمي وعاء تحضير الطعام الصغير لتقطيع الأعشاب و تحضير كعبات صغيرة من الطعام ومثال على ذلك، اللحم والبصل والبنديق والمايونيز والخضراوات والمعجنات والصلصات وغذاء الأطفال.

- Ⓐ السكين الصغير
- Ⓑ السلطانية الصغيرة

استخدام السلطانية الصغيرة والسكين الصغير

- ١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.
 - ٢ ركبي السلطانية الصغيرة على محور الدوران - تأكدي أن المقاطع المقصوفة تتحاذي مع السنّة الاستقرار 14 في السلطانية الرئيسية. **ملاحظة:** لا يمكن تركيب الغطاء العلوي الخاص بالسلطانية الرئيسية في حالة عدم تركيب السلطانية الصغيرة بشكل صحيح.
 - ٣ ضعي سكين التقطيع على محور الدوران 15.
 - ٤ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
 - ٥ ركبي الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.
- للسلامتك**
- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.
 - سكين التقطيع حاد جداً - توخي الحذر دائماً عند التعامل معه.

هام

- لا تقومي بتحضير التوابل - فقد تؤذي البلاستيك.
- لا تقومي بتحضير الطعام الصلب مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج أو الشكولاته - فقد يتلف سكين التقطيع.

تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النظيفة والجافة.
- أضيفي دائماً كمية قليلة من السائل عند خلط مكونات سابقة الطهي عند تحضير غذاء الأطفال.
- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي 1-2 سم قبل التحضير.
- عند تحضير المايونيز أضيفي الزيت من خلال أنبوب إدخال الطعام.

33) مطحنة الفرم (في حالة تزويدها)

استخدمي مطحنة الفرم لمعالجة مكونات جافة مثل المكسرات وحبوب القهوة وطحن التوابل مثل:-

حبوب الفلفل الأسود وبذور الهيل وبذور الكمون وبذور الكزبرة وبذور الشمر و جذور الزنجبيل الطازجة وفصوص الثوم وقرون الفلفل الحار.

- Ⓐ وعاء الطحن

- Ⓑ مجموعة شفرات مطحنة الفرم

استخدام مطحنة الفرم

- ١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات 16.
- ٢ ركبي وعاء الطحن 16 ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل 16.
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق 17.
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

- ٤ أدخلي الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات. اختاري حجم فتحة إدخال المكونات المراد استخدامها. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة. لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير - ركبي أولاً مقبض دفع الطعام الكبير داخل أنبوب إدخال الطعام.
- لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الكبير - استخدمي مقبضي دفع الطعام معاً.
- ٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.

تلميحات

- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات ممثلياً بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير.
- عند استخدام سطح تقطيع أصابع / أصابع رفيعة، ضعي المكونات بشكل أفقي.
- عند التقطيع أو البشر: الطعام الموضوع بشكل رأسي 12 يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي 16.
- تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

31) أداة الطي

استخدمي أداة الطي لخلط المكونات خفيفة القوام مع المكونات ثخينة القوام لتحضير المرينغ والموس وميروس الفواكه مع الكريمة.

- ١ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.
- ٢ ادفعي المضرب 8 بإحكام داخل رأس المحرك.
- ٣ ركبي أداة الطي عن طريق لفها بحذر حتى تسقط فوق محور الدوران.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
- ٦ اختاري سرعة بطيئة (السرعة 1 - 2).

لإزالة المضرب

فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير 9.

تلميحات

- لا تستخدمي السرعة العالية حيث يتطلب استخدام سرعة بطيئة لتحسين عملية الطي.
- للحصول على أفضل النتائج، لا تزيدي في خفض بياض البيض أو القشدة - لن تستطيع أداة الطي الخلط بشكل جيد إذا أصبح الخليط صلباً.
- لا تخلطي الخلطات بأداة الطي لفترة أطول من المشار إليها في جدول السرعات الموصى بها حيث سيتسرب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً.
- أية مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام المعلقة البلاستيكية وخلطها مع الخليط.

استخدام الملحقات

راجعى جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

22) سكين التقطيع

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فترة التشغيل القوام الناتج. للحصول على قوام خشن، استخدمى وضع التشغيل النبضي. استخدمى سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات أو فرم اللحم الخام أو المطهي، استخدميه أيضاً لتحضير الخضراوات والمكسرات والبطاطس والمغموسات والحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

تلميحات

- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدمى الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم.
- توخى الحذر حتى لا تتجاوزى الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

23) أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين، تستغرق هذه العملية نحو ٦٠ ثانية.
- أعيدي العجن بيديك فقط، غير منصوص بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

24) خفاقة البيض الثنائية

يستخدم للخلطات الخفيفة مثل بياض البيض أو القشدة أو الحليب المجفف وأيضاً لخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي الخالي من الدسم.

استخدام مضرب البيض

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.
- ٢ ادفعي كل مضرب 7 بإحكام داخل رأس المحرك.
- ٣ ركبى مضرب البيض من خلال لفه بحذر حتى يسقط على محور الدوران.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
- ٦ شغلي الجهاز.

هام

- مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمى دائماً نصل السكين.

تلميحات

- يمكنك الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكدي من نظافة السلطانية ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.

مزج السمن/الزبد مع السكر

- للحصول على أفضل النتائج، يترك السمن/الزبد ليصبح طرياً في درجة حرارة الغرفة (٢٠ درجة مئوية) قبل الخفق. لا تستخدمى السمن/الزبد مباشرة بعد إخراجه من التلاجة لأن ذلك سيؤدي إلى تلف المضرب.
- المكونات الثخينة مثل الدقيق والفواكه المجففة يجب فركها باليد لتصبح طرية.
- لا تتجاوزى السعات القصوى الموصى بها أو فترات المعالجة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.

25) قرص السعة القصوى

عند خلط السوائل في السلطانية، يجب استخدام قرص السعة القصوى مع نصل السكين. حيث يعمل القرص على تحسين الفرم ومنع التسرب.

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبى سكين التقطيع.
- ٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- ٤ ركبى قرص السعة القصوى على قمة نصل السكين وتأكدي من استقرارها على الحافة الموجودة داخل السلطانية 10. لا تضغطي على قرص السعة القصوى لأسفل.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

أسطح التقطيع/التقطيع الطولي القابلة للعكس - mm٤- 26، mm٢ 27

استخدمى جانب التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام. استخدمى جانب التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.

قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم 28

يستخدم في بشر جبن البارميزان والبطاطس لتحضير فطائر البطاطس الألمانية.

قرص تقطيع أصابع رفيعة 29

استخدميه لتقطيع البطاطس إلى أصابع رفيعة أو مبشور خشن لتحضير الروستى والبطاطس المشوطة ومرق زينة الخضروات.

قرص الأصابع الرفيعة 30

لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى).

لسلامتك

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخى الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً
- لا تتجاوزى السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزى السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

استخدام أسطح التقطيع

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.
- ٢ امسكي سطح التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى 11.
- ٣ ركبى الغطاء العلوي.

جدول السرعات الموصى بها

الاداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة *	السرعات القصوى
سكين التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	٨	١٥ إلى ٢٠ ثانية	الوزن الإجمالي ١.٥ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٥ - ٨	١٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٣٤٠ غ
	فرم الأسماك واللحوم الباطشو والقوالب	تشغيل نبضي - ٨	١٠ إلى ٢٠ ثانية	٦٠٠ غ لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	تشغيل نبضي	٥ إلى ١٠ ثانية	٥٠٠ غ
	فرم المكسرات	٨	١٠ إلى ٢٠ ثانية	٢٠٠ غ
سكين التقطيع مع قرص السعة القصوى	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضروات المطهية	٨	١٠ إلى ٢٠ ثانية	١ كغم
	الصلصات ومرق التوابل والمغموسات	٨	٢ دقيقة كحد أقصى	٨٠٠ غ
	الحساء البارد	ابدئي على السرعة المنخفضة مع الزيادة حتى السرعة القصوى	٢٠ إلى ٦٠ ثانية	١.٥ لتر
	الحليب المخفوق/العجائن السائلة		١٥ إلى ٢٠ ثانية	١ لتر
	مضرب البيض الثنائي	بياض البيض	٨	٦٠ إلى ٩٠ ثانية
البيض والسكر للكيك الإسفنجي خالي الدسم		٨	٤ إلى ٥ دقائق	٣ (١٥٠ غ)
القشدة		٨	٣٠ ثانية	٥٠٠ مل
مزج السمن مع السكر		٨	٢ دقيقة كحد أقصى	٥٠٠ مل سمن/زبد ٥٠٠ مل سكر
الخلطات المخمرة		٨	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ١ كغم
أداة الطي	دقيق الخبز الأبيض	٨	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٦٠٠ غ
	دقيق الخبز الأسمر	٨	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ
	القشدة المخفوقة ومهروس الفواكه	١ - ٢	٦٠ ثانية	٥٠٠ غ قشدة ٥٠٠ غ مهروس
	بياض البيض في الخلطات الخفيفة	١ - ٢	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٦٠٠ غ
	المكرونة	١ - ٢	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ
قرص تقطيع أصابع رفيعة	جبن بارميزان، البطاطس لفظائر البطاطس الألمانية	٨	-	لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية
	أصابع البطاطس والروستي البطاطس المشوطة ومرق زينة الخضروات	٨	-	
	لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى)	٨	-	
	السوائل والمشروبات الباردة	٨	١٥ إلى ٢٠ ثانية	
	حساء اللحم	٨	٣٠ ثانية	
الخلط المقام للحرارة	الحساء المحضر مع الحليب	٨	٣٠ ثانية	١ غ
	ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها. وعلى الرغم من ذلك إذا أردتي خلط المكونات الساخنة، فيرجى مراجعة تعليمات خلط المكونات الساخنة.			
	اللحوم	٨	٢٠ ثانية + تشغيل نبضي	٢٠٠ غ لحم بقري طري
	فرم الأعشاب	٨	٣٠ ثانية	١٥ غ
	فرم المكسرات	٨	٣٠ ثانية	٥٠ غ
عصاره موالح	المايونيز	٨	٣٠ ثانية	٢ بيضات ٢٠٠ غ زيت
	المهروسات	٨	٣٠ ثانية	٢٠٠ غ
	الفواكه الصغيرة مثل الليمون الحمضي والليمون الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت	١ - ٢	-	١ كغم
	عصر الفواكه والخضراوات الصلبة مثل التفاح والجزر الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت	٨	-	٨٠٠ كيلوغرام ٦٠٠ غرام جزر
	عصر الفواكه اللينة مثل العنب والطماطم	٨	-	٥٠٠ غرام
مطحنة الفرغ	تحضير العديد من التوابل	٨	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٥٠ غرام
	طحن حبوب القهوة	٨	٢٠ ثانية	
	فرم المكسرات	تشغيل نبضي	١٠ ثانية	٥٠ غرام
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	تشغيل نبضي	١٠ ثانية	٣٠ غرام

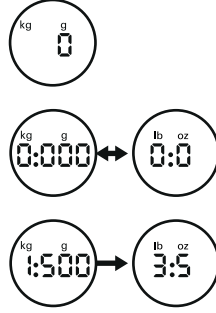
* الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

وظيفة الوزن (TYPE FDM79 only)

- هام
- لا تتجاوزي الأحمال المسموح بها من خلال زيادة الأوزان على ٣ كغم. تعرض الشاشة القيمة [Ld - 0] في حالة تجاوز وزن المكونات للحد الأقصى المسموح.
- لا تضعي وزن كبير على وحدة الطاقة حيث قد يسبب ذلك تلف مستشعر الوزن.
- ضعِي جهاز تحضير الطعام على سطح مستوي جاف قبل عملية الوزن.
- لا تحركي وحدة الطاقة أثناء استخدام وظيفة الوزن.

استخدام وظيفة الوزن

- ١ ركبِي دائماً محور الدوران والسلطانية والملحق أو دورق الخلط على وحدة الطاقة قبل إضافة المكونات.
- ٢ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي - تقي شاشة العرض فارغة.
- ٣ اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة، يتم إضاءة شاشة العرض.
- ٤ اضغطي على زر (kg/lb) "كغم/رطل" لتحديد وحدة الجرام أو الأونس. التعيين الافتراضي على الشاشة بمجرد التشغيل هو kg/g (كغم/غ)
- خطوة الوزن الخاصة بالوحدة هي ١ غ ويوصى باستخدام وحدة ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة.
- ٥ تأكدي أن الشاشة تعرض القيمة "0"، في حالة عدم ظهور هذه القيمة، اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) لتعيين هذه القيمة. ثم قومي بوزن المكونات المطلوبة مباشرة في السلطانية أو الدورق. بعد عرض الوزن على الشاشة، اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) عندئذ تعود الشاشة إلى القيمة "0". أضيفي المكونات التالية وسيتم عرض الوزن المقابل. كرري الخطوات حتى وزن كل المكونات.
- في حالة عدم إعادة تعيين شاشة العرض للقيمة "صفر" بعد إزالة المكونات أو السلطانية أو الملحق أو الغطاء العلوي، ففي هذه الحالة تعرض الشاشة القيمة [---] للإشارة إلى قيمة سالبة. لتعيين الصفر اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة.
- ٦ ركبِي الغطاء العلوي وحددي سرعة لتشغيل جهاز تحضير الطعام.
- أثناء تشغيل الجهاز تثبت شاشة العرض على القيمة [---] حتى يتم إرجاع زر تحكم السرعة إلى موضع الإيقاف "OFF".
- بعد الانتهاء من عملية المعالجة، سيتم عرض آخر وزن بعد إرجاع زر تحكم السرعة إلى وضع الإيقاف "OFF". ملاحظة: سيتم إضافة وزن الغطاء العلوي في حالة عدم تعيين الصفر قبل التشغيل.
- لن يتم عرض وزن أي مكونات تتم إضافتها من خلال أنبوب إدخال الطعام أثناء تشغيل جهاز تحضير الطعام.



استخدام الخلط المقاوم للحرارة

- ١ ركبِي حلقة الإحكام (18) على وحدة الشفرات (19) - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ ركبِي وحدة الشفرات (19) على القاعدة (20).
- ٣ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام (4). راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:
- 🔒 = موضع الفتح
- 🔒 = موضع القفل

لن يعمل المسبل في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

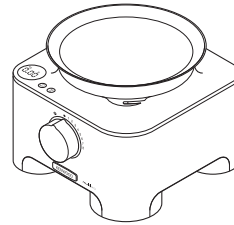
- ٤ ضعِي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٥ ركبِي الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضعه. ركبِي غطاء فتحة التعبئة.
- ٦ ركبِي الخلط على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقه في موضع التثبيت (6).
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسبل بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.
- ٧ حددي السرعة المطلوبة (راجعِي جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمِي تحكم التشغيل النبضي.

ملاحظات مفيدة

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسبل عدا الزيت. أزيلِي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبِي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- جرش التلج - استخدمِي وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
- غير منسوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسبل بشكل غير صحيح.
- لخلط مكونات جافة - قطعِيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلِي غطاء فتحة التعبئة وأسطقها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يدك فوق الفتحة للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستخدمِي المسبل كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تخلطي سعة أكبر من ١.٥ لتر - استخدمِي سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

14) سطح الوزن

- يتم تزويد صينية لوزن المكونات بدون استخدام السلطانية أو الخلط.
- لاستخدامها، ضعي الصينية على وحدة الطاقة.
- ثم اتبعي الخطوات من ٢ إلى ٥ الموضحة ضمن "استخدام وظيفة الوزن"
- لإزالتها، فقط ارفعي الصينية.



الإيقاف التلقائي

- يتم إيقاف تشغيل شاشة العرض تلقائياً في حالة عرض نفس الوزن لمدة ٥ دقائق.
- يمكن إيقاف شاشة العرض يدوياً بالضغط مع الاستمرار على زر ON/ZERO لعدة ثوان.

B - ملحقات اختيارية

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع موديل جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. للمزيد من المعلومات أو طلب الملحقات الإضافية يرجى مراجعة قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

- 28 قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 29 قرص تقطيع أصابع رفيعة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 30 قرص الأصابع الرفيعة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 31 أداة الطي (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 32 السلطانية الصغيرة والشفرات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 33 مطحنة الفرم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 34 عصارة موالح (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 35 مستخلص العصير المعدني (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 36 صندوق تخزين الملحقات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

لاستعمال جهاز معالجة الطعام

- ١ ركب السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور). ضعي المقبض ناحية الجانب الأيمن ولفي في الاتجاه للأمام حتى تستقر السلطانية في موضع التعشيق ①.
- ٢ ركب الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية. ملاحظة: يجب تركيب محور الدوران القابل للتركيب والتركيبة عند استخدام الأقراص والسلطانية الصغيرة ومضرب البيض وأداة الطي وعصارة الموالح.
- ركب دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.
- ٣ ركب الغطاء العلوي مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي ④.
- لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
- ٤ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي. يتم إضاءة ضوء التشغيل. حددي أي من الخيارات التالية: - مفتاح تحديد السرعة "Speed Control" - اختاري السرعة المطلوبة يدوياً (راجع جدول السرعات الموصى بها). التشغيل النبضي "Pulse" - استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.
- في نهاية عملية المعالجة، لفي زر تحكم السرعة إلى موضع الإيقاف "OFF" (حاذي زر تحكم السرعة مع ضوء التشغيل ⑤).
- أوقف دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

ملاحظة هامة

- جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.

- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ أزيل أغشية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغشية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- ٢ اغسلي الأجزاء "راجع قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

- ① وحدة الطاقة
- ② السلطانية مع محور الدوران
- ③ عمود إدارة قابل للفصل
- ④ غطاء
- ⑤ انبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ أقفال الأمان
- ⑧ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑨ ضوء التشغيل
- ⑩ مخزن السلك (في الخلف)
- ⑪ وظيفة الوزن (TYPE FDM79)
- ⑫ زر kg/lb (كغم/رطل)
- ⑬ زر on/zero (تشغيل/صفر)
- ⑭ شاشة العرض
- ⑮ سطح الوزن

الخلاط المقام للحرارة

- ⑮ فتحة التعبئة
- ⑯ غطاء
- ⑰ الدورق
- ⑱ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑲ وحدة الشفرة
- ⑳ القاعدة
- ㉑ هوائيات فتحة التعبئة

A - الملحقات القياسية

- 22 شفرة السكين
- 23 أداة العجن
- 24 خفاقة البيض الثنائية
- 25 قرص السعة القصوى
- 26 قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم
- 27 قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر)

لسلامتك عند استخدام قرص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً
- لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

تعليمات السلامة الخاصة بالوعاء الصغير والسكين

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.
- سكين التقطيع حاد جداً - توخي الحذر دائماً عند التعامل معه.

لسلامتك عند استخدام القطاعة/المفرمة الصغيرة

- لا تركيب وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء القطاعة/المفرمة الصغيرة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقي على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- يحذر إزالة القطاعة/المفرمة الصغيرة قبل توقف الشفرات عن الحركة تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للقطاعة/المفرمة الصغيرة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب القطاعة/المفرمة الصغيرة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة القطاعة/المفرمة الصغيرة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

لسلامتك عند استخدام مستخلص العصير

- لا تستخدم العصارة في حالة تلف المرشح.
- استخدم فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقف تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه.

هام: تعليمات خاصة بخلط المكونات الساخنة



لتجنب إصابتك بأي حروق جلدية أثناء الخلط، ابعد يديك وأجزاء جسمك القريبة من الغطاء العلوي لتفادي حدوث أي حروق جلدية ممكنة.
يجب الالتزام بالإرشادات الوقائية التالية:

- تنبيه: خلط المكونات شديدة السخونة قد ينتج عنه خروج سوائل ساخنة وأبخرة فجأة من خلال الغطاء العلوي أو فتحة التعبئة ①.
- ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها.
- يحذر تجاوز سعة ١٢٠٠ مل / ٥ أكواب عند خلط سوائل ساخنة مثل الحساء (راجع العلامات الموضحة على الدورق).
- ابدئي الخلط دائماً على سرعة منخفضة ثم زيدي السرعة تدريجياً. يحذر خلط السوائل الساخنة باستخدام إعداد التشغيل النبضي (المتقطع).
- السوائل التي تؤدي إلى تكوين رغوة عند خلطها مثل الحليب، يجب ألا تتجاوز كميتها سعة ١٠٠٠ مل / ٤ أكواب.
- توخي الحذر عن التعامل مع الخلاط والدورق حيث أن الخلاط والدورق ومحتوياته ستكون جميعها ساخنة.
- توخي بالغ الحذر عند إزالة الغطاء العلوي. صمم الغطاء العلوي ليتم تركيبه بإحكام لتجنب حدوث أي تسرب. إذا دعت الضرورة، استخدم قطعة من القماش أو قفازات الفرن لحماية يديك عند التعامل مع الغطاء العلوي.
- تأكدي من تركيب الدورق بإحكام على القاعدة وعند إزالة الجهاز وجهي القاعدة وتأكدي من إزالتها مع الدورق سوياً.
- تأكدي من تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما بشكل صحيح وإحكام قبل كل مرة تقومي فيها باستخدام الخلاط.
- تأكدي دائماً من عدم انسداد فتحات التهوية الموجودة في فتحة التهوية في كل مرة تقومي فيها باستخدام الخلاط ②.
- عند تركيب الغطاء العلوي على الدورق تأكدي دائماً من نظافة الغطاء العلوي وحافة الدورق وجففيهما للتأكد من التركيب بإحكام ومنع حدوث أي تناثر.

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخن.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الإشراف على 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.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- راجعي القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحق على حدة.

لسلامتك عند استخدام الخلاط

- **مخاطر التعرض لحروق:** بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المسيل فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المسيل فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغيله لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- يحذر خلط مكونات تتجاوز الحد الأقصى للسعة - ١.٥ لتر.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقى على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المسيل أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:-
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- لا تستخدمني أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمني دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الطاقة (الموتور):-
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الشفرات.
- **مخاطر التعرض لحروق:** بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- لا تستخدمني الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمني دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE