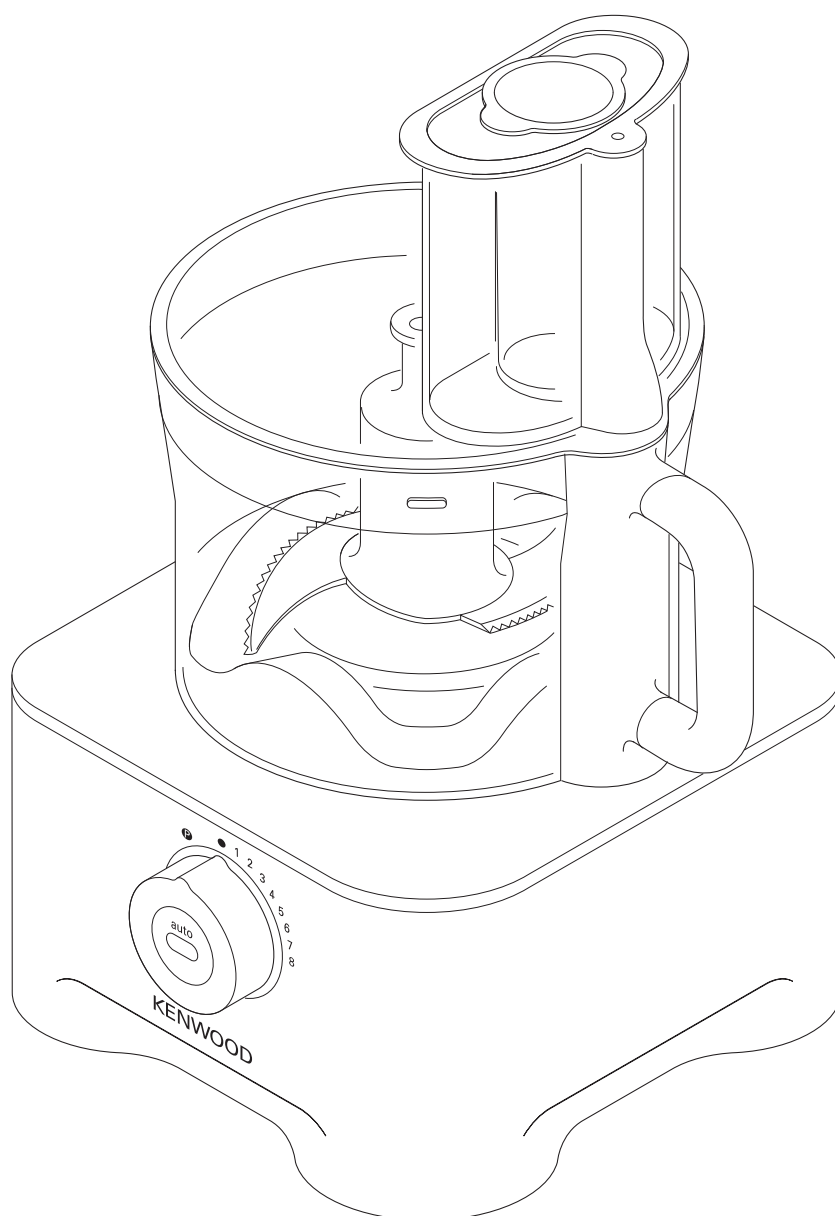


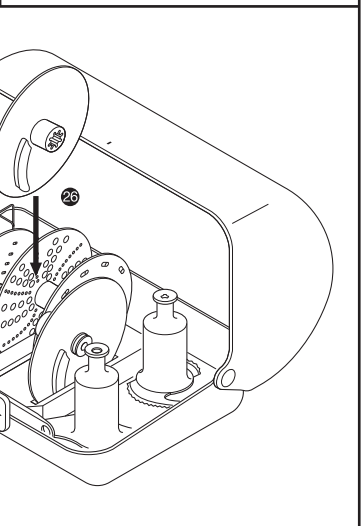
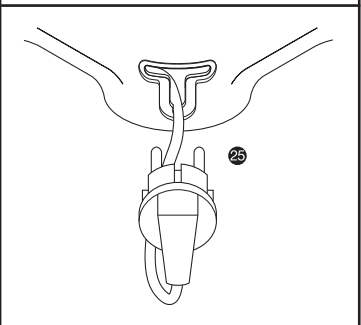
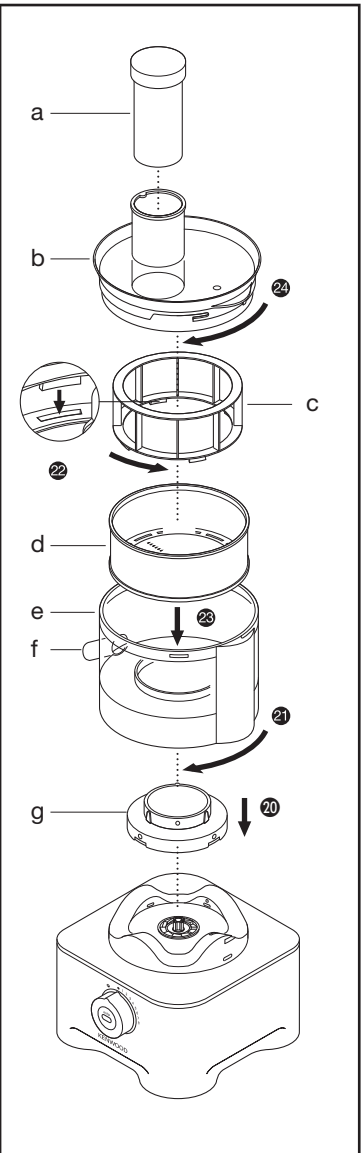
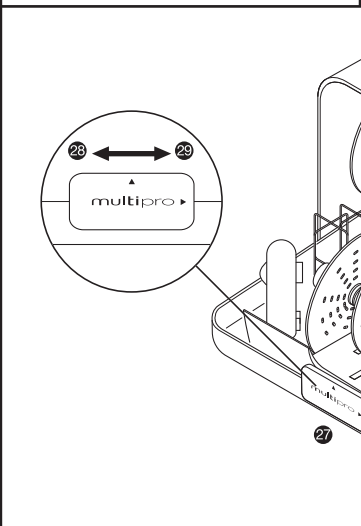
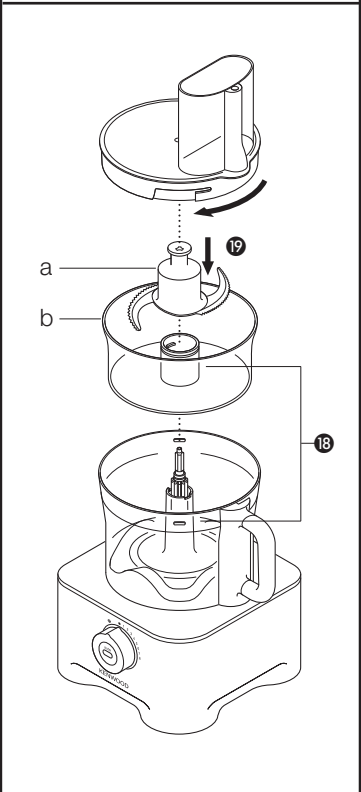
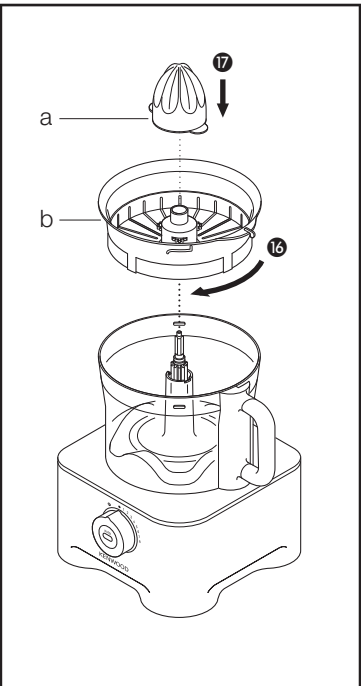
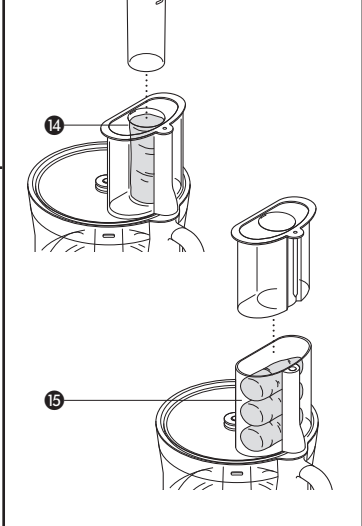
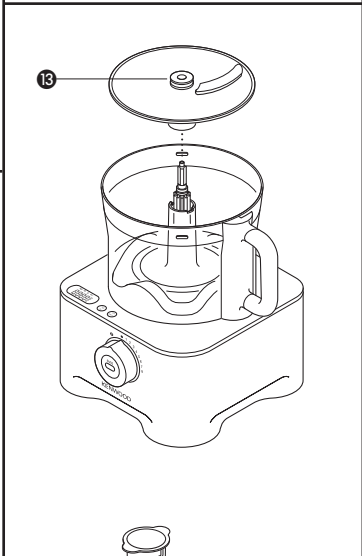
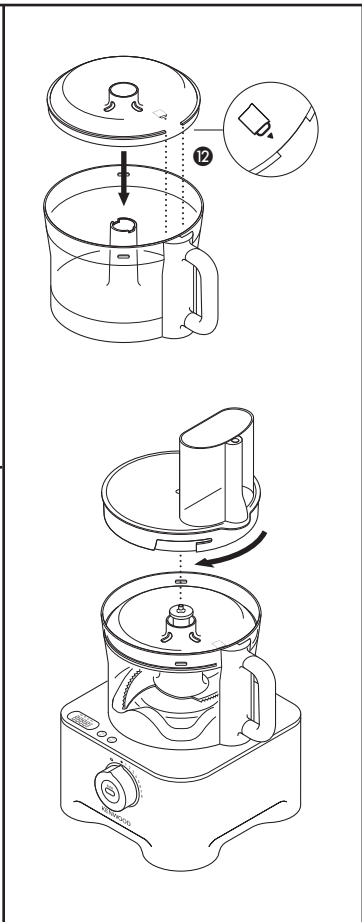
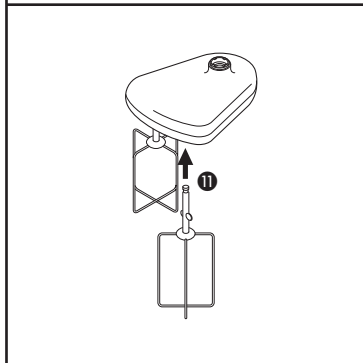
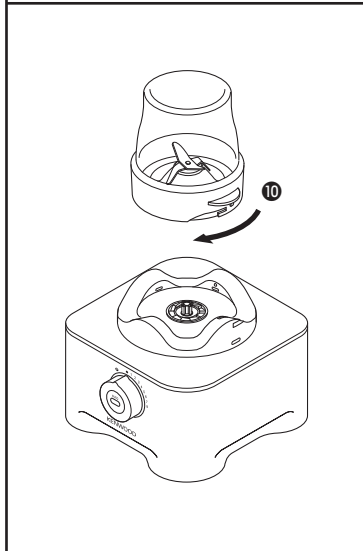
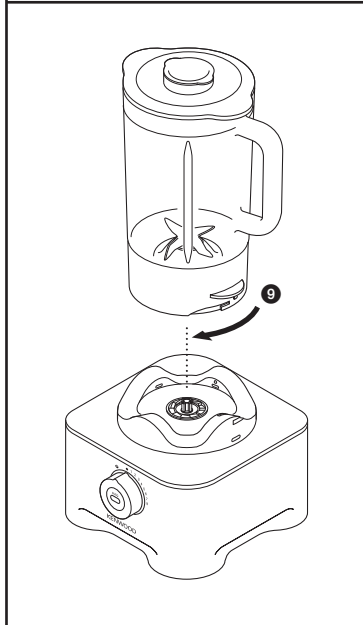
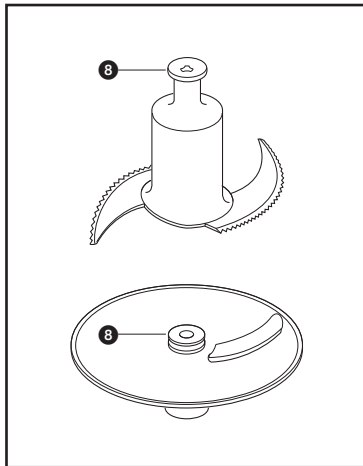
KENWOOD

multi^{ti}pro

EXCEL



FP970 series



قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.

السلامة

- الشفرة وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. **امسك دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي ❸ 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.
 - تزال دائماً شفرة السكين قبل سكب المحتويات من الوعاء.
 - أبقي 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.
 - ابداً لا تستعمل الأصابع لدفع الطعام عبر انبوب التلقيم (التغذية). استعمل دائماً الدافعة / الدافعات المزودة.
 - قبل إزالة الغطاء العلوي عن وعاء تحضير الطعام أو إزالة المسيل/المطحنة عن وحدة الطاقة:–
 - أوقفي تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرة تماماً عن الحركة؛
 - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المسيل أو المطحنة عن وحدة الشفرات.
 - يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
 - لا تستعمل الغطاء لتشغيل الجهاز، استعمل دائماً مفتاح السرعة التشغيل / الإيقاف.
 - سيختلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
 - ابداً لا تستعمل قطعة ملحقة غير مخوّل استعمالها.
 - لا تترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
 - يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
 - لا تدع وحدة التيار أو السلك أو القابس تتعرض للبلل.
 - لا تترك سلك التيار الكهربائي الإضافي يتدلى من حافة الطاولة أو الرف أو يلامس أسطح ساخنة.
 - لا تتجاوز السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
 - هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
 - يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
 - استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
 - قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات.
- راجع القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحق على حدة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد 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 ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- أزيلي 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.
- اغسلي الأجزاء "راجع قسم الرعاية والتنظيف".

دليل الرسم التوضيحي

جهاز تحضير الطعام

- ① وحدة الطاقة
- ② محور الحركة القابل للفصل
- ③ وعاء التقطيع
- ④ الغطاء العلوي
- ⑤ أنبوب إدخال المكونات العريض
- ⑥ عصا دفع الطعام
- ⑦ أقفال الأمان
- ⑧ مكان تخزين السلك
- ⑨ ضوء التشغيل
- ⑩ تحكم السرعات 'speed control'
- ⑪ زر التشغيل التلقائي 'Auto'

المسيل الزجاجي

- ⑫ حلقة الإحكام
- ⑬ وحدة الشفرات
- ⑭ الدورق
- ⑮ غطاء فتحة التعبئة
- ⑯ الغطاء العلوي

المطحنة الزجاجية متعددة الاستخدامات

- ⑰ حلقة الإحكام
- ⑱ وحدة الشفرات
- ⑲ وعاء الطحن الزجاجي

الملحقات

- ⑳ سكين التقطيع
- ㉑ أداة العجين
- ㉒ مضرب البيض الثنائي المعدني
- ㉓ وحدة الخلط الموسعة
- ㉔ قرص التقطيع السميكة (٤ مم)
- ㉕ قرص التقطيع الرفيع (٢ مم)
- ㉖ قرص البشر الخشن
- ㉗ قرص البشر الناعم
- ㉘ قرص التفسير الناعم (طراز جوليان)
- ㉙ العصارة
- ㉚ المطحنة متعددة الاستخدامات (ملحق اختياري)
- ㉛ وعاء التقطيع الصغير (ملحق اختياري)
- ㉜ سلطانية متوسطة (ملحق اختياري)
- ㉝ عصارة الطرد المركزي (ملحق اختياري)
- ㉞ صندوق تخزين الملحقات
- ㉟ ملعقة التقليب

استخدام جهاز تحضير الطعام

- ١ ركني محور الدوران على وحدة الطاقة ❶ - ادفعيه لأسفل برفق للتأكد من ارتباط محور الدوران مع وحدة الطاقة بشكل كامل.
 - ٢ ثم ركني السلطانية مع المقبض إلى الجانب الأيمن من وحدة الطاقة. ضعي المقبض في الاتجاه للخلف ثم أديره في اتجاه عقاب الساعة حتى يستقر في مكانه ❷.
 - ٣ ركني الملحق على محور الحركة.
 - ركني دائماً وعاء التقطيع والملحق في الجهاز قبل إضافة المكونات.
 - ٤ ركني الغطاء العلوي ❸ - ما التأكد من محاذاة محور الحركة مع مركز الغطاء العلوي.
 - ٥ ركني عصتا دفع المكونات في أنبوب التغذية - لفي عصا دفع المكونات الصغيرة في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضعها الصحيح ❹.
 - لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي أو عصا دفع المكونات الخاصة بأنبوب إدخال المكونات العريض بشكل غير صحيح في مواضعها مع إحكام قفلها. تأكدي من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.
 - ٦ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى. يضيء مصباح تشغيل الطاقة "Power On" ويظل وامضاً لحين تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل صحيح في موضعهما. حدي أي من الخيارات التالية: -
 - زر التشغيل التلقائي "Auto" - يضيء المؤشر الضوئي عند الضغط على زر التشغيل التلقائي "Auto" ويتم تحديد السرعة المثالية للملحق المستخدم تلقائياً.
 - تحكم السرعات "Speed Control" - لتحديد السرعات 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.
- ٧ في نهاية تحضير الطعام أعيدي مفتاح تحكم السرعات "Speed Control" إلى الوضع " " وإذا كنت تستخدم وضع التشغيل التلقائي "Auto" فاضغطي على الزر وسوف يتوقف ضوء التشغيل.
- يومض مصباح تشغيل الطاقة "Power On" في حالة عدم تركيب أي من الغطاء العلوي أو السلطانية أو أبواب إدخال المكونات العريض.
 - يومض مصباح تشغيل الطاقة "Power On" ووضع التشغيل التلقائي "Auto" في حالة تحديد وضع التشغيل التلقائي "Auto" ولكن لم يتم تشييق الأقفال بشكل صحيح.
 - لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدم دائماً زر التحكم On/Off (تشغيل/إيقاف).
 - لن يعمل زر التشغيل التلقائي "Auto" في حالة تحديد إحدى السرعات بواسطة مفتاح تحكم السرعات "Speed Control".
 - قومي بإيقاف تشغيل الجهاز دائماً قبل إزالة الغطاء العلوي.
 - ٨ اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإزالة الغطاء العلوي، الملحقات ووعاء التقطيع.
- هام**
- سلطانية جهاز تحضير الطعام غير ملائمة لطحن أو سحق حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
 - عند إضافة روح أو نكهة اللوز للخلطات، تجنبي ملامسته مع البلاستيك حيث قد يؤدي ذلك إلى ترك علامات مستديمة على البلاستيك.

اختيار السرعة لكل الوظائف

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة	الساعات القصوى
سكين التقطيع	خلطة الكعكة السريعة	١ - ٨	الوزن الإجمالي ٢ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات	٣ - ٨ ٣ - ٨	وزن الدقيق ٥٠٠ غرام
	الفرم/الهرس/الخطائر	٨	١ لتر
سكين التقطيع مع وحدة الخلط الموسعة	الحساء - البدء بسرعة منخفضة والزيادة تدريجياً إلى Max	١ - ٨	٢ لتر
مضرب البيض	بياض البيض القشدة	Auto (تشغيل تلقائي)	٢ - ٨ ٢٥٠ - ٧٥٠ مل
أداة العجين	الخلطات المخمرة	٦ - ٨	الوزن الإجمالي ٣.١ كغم وزن الدقيق ٦٥٠ غرام
الاقراص-التشريح/التقطيع/ التكسير سلطانية متوسطة	مواد الطعام الصلبة مثل الجزر، الجبنة الصلبة	٥ - ٨	-
	مواد اللين مثل الخيار، الطماطم	١ - ٣	-
وعاء تحضير الطعام الصغير والسكين	كل عمليات تحضير الطعام	٨	٣٠٠ غرام
عصارة الطرد المركزي العصارة	عصر الفواكه والخضراوات الصلبة مثل التفاح والجزر الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت	Auto (تشغيل تلقائي)	١ كيلوغرام ٨٠٠ غرام جزر
	عصر الفواكه اللينة مثل العنب والطماطم		٥٠٠ غرام
عصارة الطرد المركزي	كل الفواكه والخضراوات	٨	١ كغم ٨٠٠ غرام جزر
المسيل	الحساء والمشروبات	٨	١.٥ لتر
	المايونيز	٨	٣ بيضات + ٤٥٠ مل زيت
	رغوة اللبن	٨	١ لتر
	جرش الثلج - شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب	تشغيل نبضي	٦ مكعبات
المطحنة متعددة الاستخدامات	تحضير العديد من التوابل	٨	١٠٠ غرام
	طحن حبوب القهوة	٨	٧٥ غرام
	فرم المكسرات	٨	١٤٠ غرام

استخدام المسيل

- ١ ركبى حلقة الإحكام ⑫ على وحدة الشفرات ⑬ - 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 أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات ⑬ وركبي الشفرات داخل الدورق - ثم أدبريها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ⑤.
- ٣ ضعي المكونات داخل الدورق.
- ٤ ركبى الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضعه ⑥. ركبى غطاء فتحة التعبئة.
- قبل تركيب المسيل على وحدة الطاقة تأكدى من وجود مفتاح تحكم السرعات "Speed Control" على الوضع "0" وأن مصباح زر التشغيل التلقائي في وضع إيقاف التشغيل. إذا كان مفتاح تحكم السرعات على غير الوضع "0" أو في حالة تحديد التشغيل التلقائي "Auto" سيعمل المسيل بمجرد تركيبه على وحدة الطاقة.
- ٥ ضعي المسيل على وحدة الطاقة مع توجيه المقبض تجاه الجانب الأيمن ولغيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل ⑨.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح مع تشبيك القفل.
- ٦ حددي زر التشغيل التلقائي "Auto" أو حددي السرعة المطلوبة (راجعى جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمى تحكم التشغيل النبضي.

السلامة

- يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
 - توخى الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبى لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
 - شغل جهاز التسييل فقط عندما يكون الغطاء مركباً في محله.
 - استخدمى الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
 - يحذر تشغيل المسيل فارغاً.
 - لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغيله لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية.
 - بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطى المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- ### ملاحظات مفيدة
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة. ثم صبى 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، أضيفى المزيد من السوائل.
 - جرش الثلج - استخدمى وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
 - لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح.
 - لخلط مكونات جافة - قطعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلى غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبقي يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغى المحتويات بشكل منتظم.
 - لا تستعمل جهاز التسييل كحاوية تخزين. ابقه فارغاً قبل وبعد الاستعمال.
 - ابدأ لا تخلط أكثر من ١.٥ لتر - وأقل من هذا للسوائل المكونة للرغوة مثل المخفوقات اللبنية.

③٠ المطحنة متعددة الاستخدامات (إذا تم تزويدها)

استخدمى المطحنة لتحضير المكونات الجافة مثل المكسرات وحبوب القهوة كما أن المطحنة مناسبة أيضاً لتحضير مجموعة من التوابل مثل: -
حبوب الفلفل الأسود وبذور الهيل وبذور الكمون وبذور الكزبرة وبذور الشمر وجذور الزنجبيل الطازجة وقرون الفلفل الحار.

لاستخدام المطحنة متعددة الاستخدامات

- ١ ضعي المكونات داخل وعاء الطحن. لا تملئي الوعاء بما يزيد على النصف.
- ٢ ركبى حلقة الإحكام ⑰ في وحدة الشفرات ⑱
- ٣ أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات وركبي الشفرات داخل وعاء الطحن - ثم أدبريها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام القفل ⑦.
- ٤ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة ثم أدبريها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام ربطها ⑩.
- ٥ استخدمى زر التشغيل التلقائي "Auto" أو حددي السرعة المطلوبة (راجعى جدول السرعات الموصى بها).

لسلامتك

- لا تتركى وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب وعاء الطحن.
- لا تفكي وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسى الشفرات الحادة. ابقى على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- لا تزلي المطحنة قبل توقف الشفرات تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمطحنة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية.
- أوقفى تشغيل المطحنة بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تحضرى جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

تلميحات

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ١٠٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكامل 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 تحميص التوابل قبل طحنها.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل تحضيره.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام وعاء الطحن الصغير عند فرم الأعشاب.

استخدام الملحقات

②٠ سكين التقطيع / ②١ أداة العجين

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد فترة التشغيل القوام الناتج. للحصول على قوام خشن، استخدمى وضع التشغيل النبضي. استخدمى سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات، فرم اللحم الخام أو المطهي، الخضراوات، المكسرات، الفطائر، المغموسات، الحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

استخدمى أداة العجين مع الخلطات المخمرة.

تلميحات

سكين التقطيع

- قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم/٧٥، ٠ بوصة قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدمى الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم/٧٥، ٠ بوصة.
- توخى الحذر حتى لا تتجاوزى الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

أداة العجين

- أضيفى المكونات الصلبة في وعاء التقطيع وأضيفى السائل عن طريق غطاء فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين، تستغرق هذه العملية ٥٤ - ٦٠ ثانية.
- أعيدى العجن بيديك فقط. غير منصوح بإعادة العجن في وعاء التقطيع حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

②٢ مضرب البيض الثنائي

يستخدم للخلطات الخفيفة فقط مثل بياض البيض، الحليب المجفف ولخفق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي خالي من الدسم. تتلف الخلطات الكثيفة مثل الدهون والدقيق مضرب البيض.

استخدام مضرب البيض

- ١ ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب ووعاء التقطيع الرئيسي ③ في وحدة الطاقة (الموتور).
- وعاء التقطيع المتوسط ③٢ غير مناسب للاستخدام مع ملحق خفاقة البيض.
- ٢ ركبى كل ذراع بإحكام في رأس المحرك ⑩.
- ٣ ركبى مضرب البيض بحذر حتى يستقر على محور الحركة.
- ٤ أضيفى المكونات.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي - ما التأكد من محاذاة محور الحركة مع مركز الغطاء العلوي.
- ٦ حددي Auto (تشغيل تلقائي).

هام

- مضرب البيض غير ملائم لتحضير خلطات الكيك الكثيفة أو خفق الدهون حيث تؤدي هذه الخلطات لتلف مضرب البيض. استخدمى دائماً سكين التقطيع لتحضير الكيك.

تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكدى من نظافة وعاء التقطيع ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.

②٣ وحدة الخلط الموسعة

عند خلط السوائل، استخدمى وحدة الخلط الموسعة مع سكين التقطيع. تتيح لك الوحدة زيادة سعة التحضير من ١,٤ لتر إلى ٢ لتر، تمنع التسرب وتحسن أداء الغرم لسكين التقطيع.

- ١ ركبى محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
- ٢ ركبى سكين التقطيع
- ٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.

- ٤ ركبى وحدة الخلط الموسعة على الشفرات وتأكدى من استقرارها على الحافة الموجودة داخل ومحاذاة التجويف **12** مع اللسان الموجود داخل السلطانية. **لا تغطي على وحدة الخلط الموسعة، امسكها بالمقبض المركزي.**
- ٥ ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

أسطح التقطيع/التقطيع الطولي

أقراص التقطيع - شرائح سمكية (٤ مم) 24 ، شرائح رفيعة (٢ مم) 25
استخدمى أقراص التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.

أقراص البشر - بشر خشن 26 ، بشر ناعم 27
استخدمى أقراص البشر مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام.

قرص التقطيع الدقيق (طران جوليان) 28
يستعمل لتقطيع البطاطس لعمل اصابع البطاطس الفرنسية المقلية نوع جوليان، والمواد الصلبة لاعداد انواع السلاطة، المتبلات، اطعمة الكسرولة، والمقليات الممزوجة (مثل الجزر، اللفت السويدي، courgette، الخيار).

لسلامتك

- لا تقومي بإزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخى الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع – أسطح التقطيع حادة جداً

استخدام أسطح التقطيع

- ١ ركبى محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
- يمكن استخدام السلطانية المتوسطة **32** مع كل الأقراص. ركبى السلطانية المتوسطة داخل السلطانية الأساسية - مع محاذاة الألسنة مع التجويف الموجود على جانب السلطانية الأساسية وحركيها لأسفل. لإزالة السلطانية المتوسطة ارفعها لأعلى باستخدام الأطراف الموجودة على جانب السلطانية المتوسطة.

٢ أثناء إسساكه بواسطة المقبض المركزي **13**، ضعي القرص على محور الدوران.

٣ ركبى الغطاء العلوي.

٤ اختاري حجم أنبوب إدخال المكونات المراد استخدامه. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة. لاستخدام أنبوب إدخال المكونات الصغير - ركبى أولاً عصا دفع المكونات الكبيرة داخل أنبوب إدخال المكونات.

لاستخدام أنبوب إدخال المكونات العريض - ركبى عصا دفع المكونات الصغيرة داخل عصا دفع المكونات العريضة ولغيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل. لا تملئي أنبوب إدخال المكونات فوق المستوى الأقصى المحدد حيث لن يعمل جهاز تحضير الطعام إلا مع تركيب عصا دفع الطعام الخاصة بأنبوب إدخال المكونات العريض بشكل صحيح. ضعي الطعام من خلال أنبوب إدخال الطعام.

٦ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا الدفع - **لا تضعي أصابعك أبداً داخل فتحة إدخال الطعام.**

تلميحات

- استخدمى مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض أنبوب إدخال الطعام الكبير ممتلئ تماماً. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام. بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير.
- عند التقطيع أو الفرم: الطعام الموضوع بشكل رأسي **14** يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي **15**.
- هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في وعاء التقطيع بعد تحضير الطعام.

29 العصارة (إذا تم تزويدها)

استخدمى العصارة لتحضير العصير من الموالح (البرتقال، الليمون، الليمون الحمضي والجريب فروت).

- a مخروط العصر
- b المصفاة

استخدام العصارة

- ١ ركبى محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.
- ٢ ركبى المصفاة على وعاء التقطيع - تأكدى من استقرار مقابض المصفاة في مواضعها مباشرة على وعاء التقطيع **16**.
- ٣ ركبى مخروط العصر على محور الحركة وأديره حتى يستقر بأكمله على المحور **17**.
- ٤ قطعي الفاكهة إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.
- **لن تعمل العصارة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح بدون تعشيق الأقفال.**

31 وعاء تحضير الطعام الصغير (إذا تم تزويدها)

استخدمى وعاء تحضير الطعام الصغير لتقطيع الأعشاب وتحضير كميات صغيرة من الطعام ومثال على ذلك، اللحم، البصل، البنقد، المايونيز، الخضراوات، المعجنات والصلصات وغذاء الأطفال.

a نصل سكين وعاء تحضير الطعام الصغير

b وعاء تحضير الطعام الصغير

استخدام وعاء تحضير الطعام الصغير

١ ركبى محور الدوران والسلطانية في وحدة الطاقة.

٢ ركبى وعاء تحضير الطعام الصغير - تأكدى من محاذاة الحواف الموجودة في وعاء تحضير الطعام الصغير مع التجاويف الموجودة في وعاء التقطيع الرئيسي **18**.

٣ ضعي سكين التقطيع على محور الحركة **19**.

٤ ضعي المكونات المراد تحضيرها.

٥ ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

لسلامتك

- لا تزيلى الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.
- سكين التقطيع حاد جداً - توخى الحذر دائماً عند التعامل معه.

هام

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

تلميحات

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.
- أضيفي دائماً كمية قليلة من السائل عند خلط مكونات سابقة الطهي عند تحضير غذاء الأطفال.
- قطعي الطعام مثل اللحم، الخبز، الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ١-٢ سم قبل التحضير.
- عند تحضير المايونيز أضيفي الزيت من خلال أنبوب إدخال الطعام.

32 السلطانية المتوسطة (إذا تم تزويدها)

سلطانية إضافية أخرى يتم تزويدها والتي يمكن استخدامها مع كل الأقراص. ركبها داخل السلطانية الأساسية ثم ركبى الأقراص والغطاء العلوي كما هو مبين في قسم أقراص التقطيع/البشر.

- **وعاء التقطيع المتوسط 32 غير مناسب للاستخدام مع ملحق خفاقة البيض.**

33 عصارة الطرد المركزي (إذا تم تزويدها)

استخدمى عصارة الطرد المركزي لتحضير العصير من الفاكهة والخضراوات الصلبة.

- a عصا دفع الطعام
- b الغطاء العلوي
- c مزبل اللب
- d اسطوانة الترشيح
- e السلطانية
- f فتحة تدفق العصير
- g محور حركة العصارة

استخدام عصارة الطرد المركزي

١ ركبى محول محور دوران العصارة على وحدة الطاقة **20** - ادفعيه لأسفل برفق للتأكد من ارتباط المحول مع وحدة الطاقة بشكل كامل.

٢ ثم ركبى سلطانية العصارة. ضعي المقبض في الاتجاه للخلف ثم أديره في اتجاه عقاب الساعة حتى يستقر في مكانه **21** .

٣ ضعي مزبل اللب بداخل اسطوانة الترشيح - تأكدى من استقرار الأطراف في الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة **22** .

٤ ركبى اسطوانة الترشيح **23** .

٥ ضعي الغطاء العلوي للملحق على وعاء التقطيع، أديره حتى يستقر في موضعه مع وضع فتحة إدخال الطعام على المقبض **24** . **لن تعمل العصارة في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي في بطريقة صحيحة وإيضاً التثبيت في موضع القفل.**

٦ ضعي كوباً أو وعاء مناسباً تحت فتحة خروج العصير.

٧ قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب التغذية.

٨ حددي **Auto** (تشغيل تلقائي) واضغطي على المكونات بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - **يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال الطعام.** انتهى من تحضير الكمية الموضوعه بشكل تام قبل إضافة كمية أخرى.

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

لسلامتك

- جميع الأجزاء الأخرى
- تغسل يدويا، ثم تجفف.
- حيث أنه من الآمن غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق فبطريقة أخرى يمكن غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبى وضع العناصر على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

العنصر	العناصر المناسبة للغسيل
السلطانية الأساسية والمتوسطة والصغيرة والغطاء العلوي وعصتا دفع المكونات وملقعة التقليب	✓
الدورق الزجاجي للمسيل والغطاء العلوي وفتحة التعبئة	✓
وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالمسيل والمطحنة	✗
الوعاء الزجاجي للمطحنة	✓
شفرات السكين وأداة العجن ووحدة الخلط الموسعة	✓
الخفاقة	✓
رأس الخفاقة	✗
الأقراص	✓
العصارة	✓
عصارة الطرد المركزي	✗
محور الدوران	✗
محول محور دوران العصارة	✗

الصيانة ورعاية العمالء

- في حالة تلف السلك الكهربى، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.
- في حالة مواجهة مشكلات في تشغيل جهاز تحضير الطعام، قبل الاتصال لطلب الحصول على المساعدة راجعي دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها.
- للحصول على مساعدة حول:
- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمترجم الذي قمت بشراء الجهاز منه.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- 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.

لا تستخدمى العصارة في حالة تلف المرشح.

- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة اسطوانة الترشيح حادة جداً، توخى الحذر عند التعامل مع اسطوانة الترشيح وتنظيفها.
- استخدمى عصا دفع الطعام المزودة فقط. لا تضعى أصابعك أبداً داخل أنبوب إدخال الطعام.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال الطعام.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقفى تشغيل الجهاز وانتظري حتى توقف المرشح.

هام

- في حالة بدء العصارة في الاهتزاز، أوقفى تشغيل الجهاز وأفرغى اللب من اسطوانة الترشيح (تهتز العصارة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).
- السعة القصوى للتحضير في المرة الواحدة هي ١ كيلوغرام من الفاكهة أو الخضراوات (راجعى جدول السرعات).
- بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب ببطء أو توقف العصارة. إذا حدث ذلك، أوقفى التشغيل وأزيلي المرشح.
- أوقفى التشغيل وأفرغى مجمع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

تلميحات

- قبل التحضير أزيلي النوى والبذور من المكونات (مثل الفلفل، البطيخ، البرقوق) والقشرة الخارجية الصلبة (البطيخ، الأناناس). لا تحتاجى إلى تقشير أو إزالة البذور من التفاح أو الكمثرى.
- استخدمى فاكهة وخضراوات صلبة طازجة.
- للحصول على أكبر كمية من العصير، ضعى كمية كميات صغيرة في المرة الواحدة داخل أنبوب إدخال المكونات واضغطى عليها ببطء.
- عصارة الموالح - قشري الفواكه وأزيلي اللب والإلا سيصبح مذاق العصير مرأ. استخدمى عصارة الموالح للحصول على أفضل النتائج.

34 صندوق تخزين الملحقات

جهاز تحضير الطعام مزود بصندوق تخزين ملحقات السلطانية والأقراص.

- ١ ضعى الخفاقة وشفرات السكين وأداة العجن والأقراص داخل صندوق التخزين في حالة عدم استخدامها²⁸.
- ٢ صندوق التخزين مزود بقفل أمان²⁷ - أغلقى الغطاء العلوي وحركى المزلاج إلى الجانب الأيسر من القفل²⁸. لفتح القفل، حركى المزلاج إلى الجانب الأيمن²⁹.

العناية والتنظيف

- دائماً أوقفى التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع - هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تسبب بعض الأطعمة تغير لون البلاستيك. يعد ذلك طبيعياً ولن يؤذى البلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحى البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- تأكدى من تنظيف منطقة التعشيق وعدم وجود أي مخلفات طعام.
- لفى السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة²⁵.

محور الدوران/محول محور دوران العصارة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- لا تغمرى محور الدوران أو محول محور دوران العصارة في الماء.

المسيل/المطحنة

- ١ أفرغى محتويات الدورق/وعاء المطحنة قبل الفك من وحدة الشفرات.
- ٢ اغسلي الدورق/وعاء المطحنة يدوياً.
- ٣ أزيلي حلقة الإحكام واغسلها.
- ٤ لا تلمسى الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.
- ٥ اتركها تجف في وضع مقلوب.

مضرب البيض الثنائي

- افصلي ذراعى الخفق من رأس المحرك بشدهما برفق نحو الخارج. اغسليهما بالماء الدافئ والصابون.
- امسحى رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها. لا تغمرى رأس المحرك في الماء.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل	لا توجد طاقة - لا توجد إضاءة في مصباحي تشغيل الطاقة "Power On" / التشغيل التلقائي "Auto" وعاء التقطيع غير مركب بشكل صحيح. الغطاء العلوي غير مركب بشكل صحيح. لم يتم تركيب عصا دفع المكونات الكبيرة.	تأكد من توصيل جهاز تحضير الطعام بمصدر التيار الكهربائي. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة عدم تشغيل أقفال السلطانية أو الغطاء العلوي أو عصا دفع المكونات الكبيرة بشكل صحيح. تأكد من تشغيل الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. ركبي عصا دفع المكونات. تأكد من تركيب السلطانية ومع تشغيل أقفالها بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين. في حالة عدم حل المشكلة بالحلول أعلاه، تأكد من المنصهر/قاطع.
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.	أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة تقريباً. راجع جدول السرعات للحصول على السعات القصوى المستخدمة في تحضير الطعام.
أداء سيئ للأدوات/الملحقات	راجع التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحق في قسم "استخدام الملحقات". تأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	تأكد من تشغيل الأقفال بشكل صحيح.
يومض مصباح تشغيل الطاقة "Power On"	التشغيل العادي. يومض المصباح في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي أو المسيل أو المطحنة على وحدة الطاقة أو في حالة عدم تركيب أي من هذه الأجزاء بشكل صحيح في مواضعها.	تأكد من تشغيل الأقفال بشكل صحيح أو اضغط على زر التشغيل التلقائي "Auto" لإيقاف تشغيل وظيفة التشغيل التلقائي "Auto".
مصباح التشغيل التلقائي "Auto" وت تشغيل الطاقة "Power On" يومضان	التشغيل العادي. يومض المصباح في حالة تحديد وظيفة التشغيل التلقائي "Auto" ولكن مع عدم تشغيل الأقفال.	



Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China

19819/4
Arabic