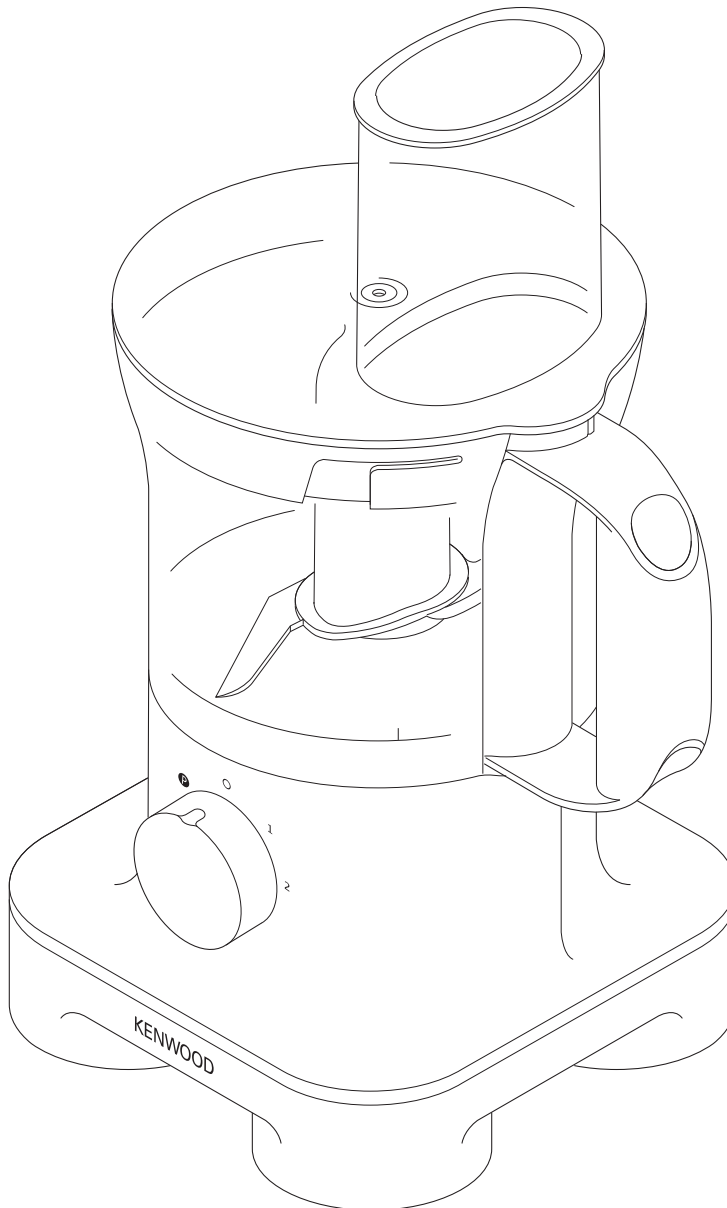
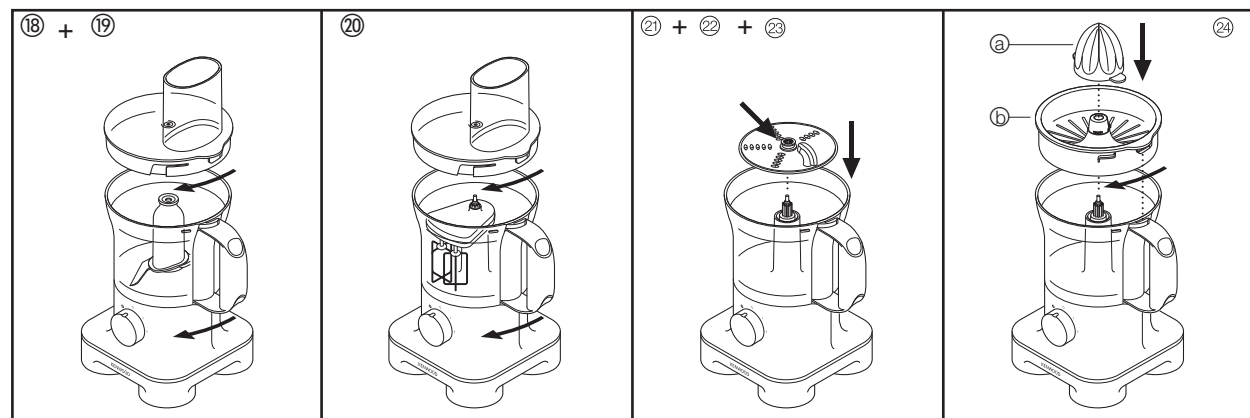
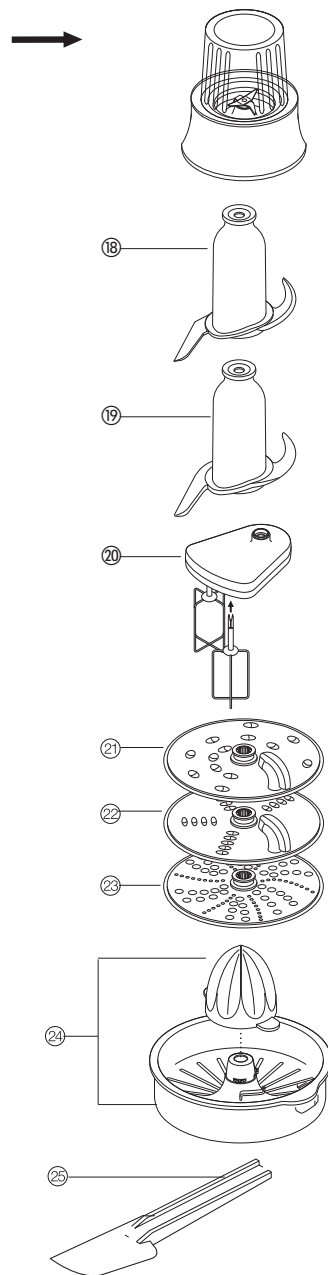
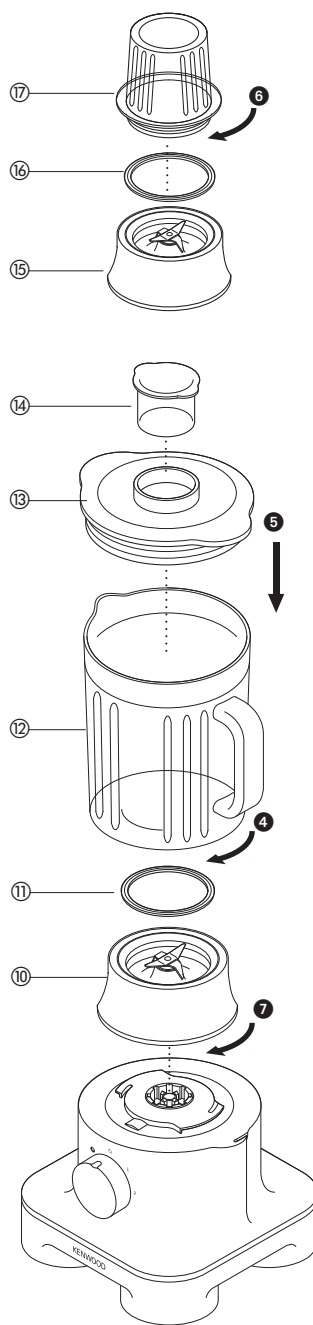
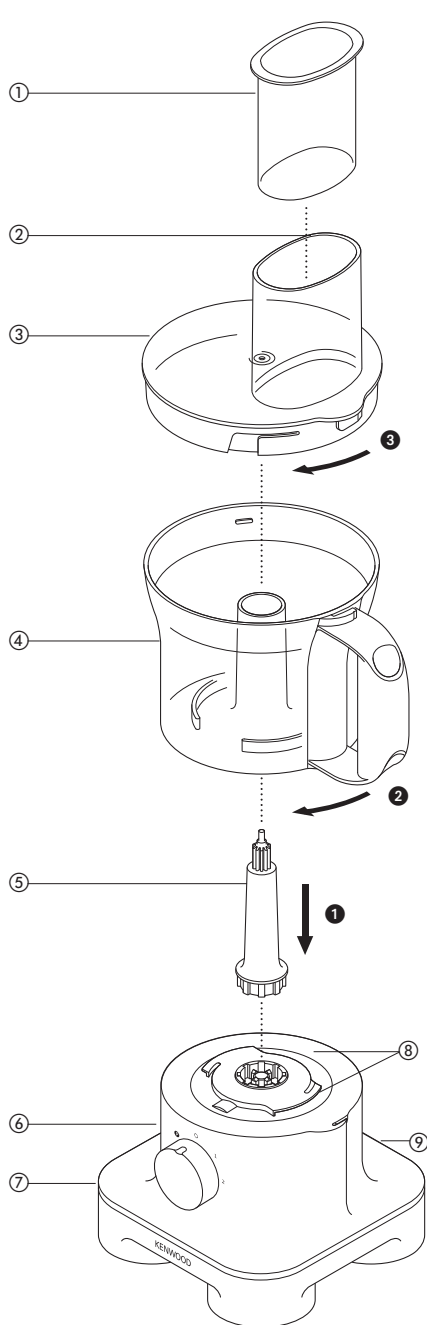


KENWOOD



FP260 series



عربي

يُسمح باستخدام جهاز Kenwood كغسالة بغطاء قابل للإزالة

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ هذه التعليمات جيداً واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- فك جميع مواد التغليف وأي بطاقات.

السلامة

- الشفرات والأقراص المستخدمة حادة للغاية، لذلك يجب التعامل معها بحرص. استخدم شفرة السكين دائماً بواسطة مقبض اليد في الأعلى، بعيداً عن حافة التقطيع، عند استخدامها وعند التنظيف.
- أزل 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.
- لا تستخدم أصابعك للضغط على الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية. استخدم دائماً أداة/أدوات الدفع الموفرة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن وعاء تحضير الطعام أو إزالة المسيل/المطحنة عن وحدة الطاقة:-
 - أوقفي تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات 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 تستخدم الغطاء لتشغيل الجهاز، استخدم دائماً تشغيل / إنهاء التحكم في السرعة.
- سيتعرض الجهاز للتلف وقد يتسبب في حدوث إصابة إذا تعرضت آلية تشغيل التروس الميكانيكية إلى قوة مفرطة.
- لا تستخدم مرفق غير مخصص.
- لا تتركي 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 تسمح بتعرض وحدة التيار أو السلك أو القابس للبلل.
- لا تسمح بتدلي السلك الإضافي من حافة الطاولة أو الرف أو بملامسة الأسطح الساخنة.
- لا تتجاوزي 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 هذا الجهاز في المنزل فقط كما هو معد له. لن تقبل Kenwood أي مسؤولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام، أو عدم اتباع هذه الإرشادات.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات.
- راجعي القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحقات على حدة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر التيار الكهربائي هو نفس الموضع في الجزء السفلي من الجهاز.
- 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 الاستخدام للمرة الأولى

- ١ فك جميع مواد التغليف بالإضافة إلى أغشية الشفرات البلاستيكية من شفرة السكين. يجب توخي الحذر لأن الشفرات حادة للغاية. يجب التخلص من هذه الأغشية حيث أنها مستخدمة لحماية الشفرة أثناء عملية التصنيع والنقل فقط.
- ٢ اغسل الأجزاء، انظر "التنظيف".
- ٣ ضع السلك الإضافي خلف الجهاز.

المفتاح

الجهاز

- ① أداة الضغط
- ② أنبوب التغذية
- ③ غطاء
- ④ وعاء
- ⑤ عمود محرك قابل للفك
- ⑥ التحكم في السرعة + الضغط
- ⑦ وحدة التيار
- ⑧ تشغيل الأمان
- ⑨ مخزن السلك

المسيل الزجاجي

- ⑩ وحدة الشفرات
- ⑪ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑫ الدورق
- ⑬ غطاء
- ⑭ غطاء الحشو

المطحنة الزجاجية

- ⑮ وحدة الشفرات
- ⑯ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑰ وعاء الطحن

المرفقات

- ⑱ شفرة السكين
- ⑲ أداة العجن
- ⑳ مخفقة مزدوجة مسننة
- ㉑ قرص عمل الشرائح السميكة/التقطيع الخشن
- ㉒ قرص عمل الشرائح الرقيقة/التقطيع الناعم
- ㉓ قرص المبشرة
- ㉔ مكبس مسنن لعصر الحمضيات
- ㉕ مقشطة

لاستخدام جهاز إعداد الطعام

- ١ ثبت العمود القابل للفك في وحدة التيار ①.
- ٢ ثم ثبت الوعاء. ضع المقبض نحو الخلف وأدره باتجاه حركة الساعة حتى يتم القفل ②.
- ٣ ثبت أحد المرفقات فوق عمود المحرك.
- ثبت الوعاء والمرفق دائماً على الجهاز قبل إضافة المكونات.
- ٤ ثبت الغطاء ③ مع التأكد من وجود قمة عمود المحرك في منتصف الغطاء.
- لا تستخدم الغطاء لتشغيل الجهاز، واستخدم دائماً مفتاح التحكم في تشغيل / إيقاف السرعة.
- ٥ شغل الجهاز وحدد سرعة.
- لن يعمل الجهاز إذا لم يتم وضع الوعاء والغطاء بشكل صحيح.

لاستخدام المطحنة

استخدمي المطحنة لطحن الأعشاب والمكسرات وحبوب القهوة.

- ١ ضعي المكونات في وعاء الطحن ١٧ .
- ٢ ركبى حلقة الإحكام ١٦ في وحدة الشفرات ١٥ .
- ٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل وعاء الطحن بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.
- ٤ اربطي وحدة الشفرات في وعاء الطحن بإحكام باستخدام أصابعك ٦ .
- ٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة ثم أديرها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام ربطها ٧ .
- ٦ شغلي المطحنة على السرعة القصوى أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضي.

لسلامتك

- لا تركبي وحدة الشفرات في جهاز تحضير الطعام بدون تركيب وعاء الطحن.
- لا تفكي وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - ابعدي وحدة الشفرات بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تزيلي المطحنة قبل توقف الشفرات تماماً.
- لضمان إطالة عمر المطحنة، لا تقومي بتشغيلها لفترة أطول من ٣٠ ثانية.
- أوقفي تشغيل المطحنة بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- غير موصى بمعالجة التوابل حيث قد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- تستخدم فقط للمكونات الجافة.

تلميحات

يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.

- استخدم مفتاح التحكم في الضغط للحصول على دفعات قصيرة. سيعمل الضغط طالما يتم الاحتفاظ به في موضع التشغيل.
- ٦ اعكس الإجراء أعلاه لإزالة الغطاء والمرفقات والغطاء.
- أوقف التشغيل دائماً قبل إزالة الغطاء.

هام

- وعاء جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة عطر اللوز أو مادة منكهة إلى المزيج تجنب الاتصال بالقطع البلاستيكية حيث قد ينتج عن ذلك وجود علامة دائمة.

لاستخدام الخلّاط

- ١ ثبت حلقة إحكام الإغلاق ١١ في وحدة الشفرات ١٠ - والتأكد من وجود الإغلاق بشكل صحيح. سيحدث رشح إذا تضرر الإغلاق أو لم يتم الإغلاق بشكل صحيح.
- ٢ اربطي الدورق على وحدة الشفرات ٤ .
- ٣ لن يعمل المسيل في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.
- ٤ ضع المحتويات في الإبريق.
- ٤ ركبى الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل ليستقر في موضعه ٥ . ثم ركبى فتحة التعبئة.
- ٥ ضعي المسيل على وحدة الطاقة ثم أديرها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام ربطه ٧ .
- ٤ حدد سرعة أو استخدم زر التحكم في الضغط.

السلامة

- يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- شغل جهاز التسييل فقط عندما يكون الغطاء مركباً في محله.
- 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.

هام

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيل الغطاء فتحة التعبئة. ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السمكية مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- جرش الثلج - استخدمي وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح.
- لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيل غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبقي يدك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستعمل جهاز التسييل كحاوية تخزين. أبقيه فارغاً قبل وبعد الاستعمال.
- ابداً لا تخلط أكثر من ٢.١ لتر - وأقل من هذا للسوائل المكونة للرغوة مثل المخفوقات اللبنية.

جدول السرعات الموصى بها

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة	الساعات القصوى
شفرة السكين	عمل الكيك	٢ - ١	إجمالي الوزن ١ كغم
	فرك السمن مع الدقيق	٢	وزن الدقيق ٢٥٠ غرام
	إضافة الماء لمزج محتويات المعجنات	٢ - ١	
	الفرم والهريس	٢	إجمالي الوزن لفرم اللحم اللين ٤٠٠ غرام
	خليط الحساء الكثيف (سائل ٥٠٠ مللي إلى ٥٠٠ جرام)	٢ - ١	١ لتر
	محتويات جافة	٢ - ١	٠٠٦ مل
	خلطات الحساء / الحليب الخفيفة	٢	وزن الدقيق ٢٤٠ غرام
أداة العجن	خلطات ذات خميرة	٢	٤
خفاقة	بياض البيض	٢	٠٥٢ مل
	قشدة	٢ - ١	-
الأقراص - التقطيع/التقطيع	عناصر الطعام الصلبة مثل الجزر، الجبنة الصلبة	٢	-
	العناصر اللينة مثل الخيار، الطماطم	١	-
قرص المباشرة	جبين بارميسان، بطاطس لزلابية، البطاطس الألمانية	٢	-
عصارة الليمون	الحمضيات	١	-
الخلط	كل العمليات	٢	٢٠١ لتر
المطحنة	الأعشاب	٢	١٠ غرام
	المكسرات وحبوب القهوة	٢	٥٠ غرام

استعمال المخفقة

- ١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
- ٢ ادفع المخفقة بإحكام في رأس عمود الادارة .
- ٣ ركب المخفقة ببرمها بعناية الى ان تنزل على عمود الادارة.
- ٤ اضع المواد.
- ٥ ركب الغطاء - متأكدًا من وقوع طرف عمود الادارة في مركز الغطاء.
- ٦ شغل.

ملاحظة هامة

- ان المخفقة ليست مناسبة لعمل كيك المرحلة الواحدة او عمل كريم السمن والسكر حيث ان هذه الخلطات سوف تلحق الضرر بها.
- دائمًا استعمل شفرة السكين لعمل الكيك.

ملاحظات مفيدة

- تتحقق افضل النتائج عندما يكون البيض المستعمل بدرجة حرارة الغرفة.
- تأكد من ان المخفقة والوعاء نظيفة وخالية من الشحم قبل الخفق.

أقراص التقطيع إلى شرائح/قطع صغيرة

لاستخدام الأقراص.

أقراص التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة القابلة للعكس - السميكة ② ، الرقيقة ③ .

استخدم جانب التقطيع إلى قطع صغيرة للجبنة والجزر والبطاطس والأطعمة ذات النسيج المماثل.

استخدم جانب التقطيع إلى شرائح للجبنة والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والقرع الصيفي والفجل والبصل.

قرص المباشرة ③

يبشر (يقشط) جبين بارميسان والبطاطس لعمل زلابية البطاطس الألمانية.

السلامة

- لا تزل الغطاء حتى يتوقف قرص التقطيع تمامًا.
- تعامل مع أقراص التقطيع بحرص - وذلك لأنها حادة للغاية

استخدام المرفقات

انظر المخطط بالأعلى لسرعة كل مرفق.

⑱ شفرة السكين / ⑲ أداة العجن

شفرة السكين هي أكثر المرفقات تعددًا في الاستخدام. سيحدد طول وقت المعالجة نوع النسيج الناتج.

للحصول على الأنسجة الخشنة استخدم زر التحكم في الضغط. استخدم شفرة السكين لعمل الكعك والمعجنات، وتقطيع اللحم النيئ والمطهر، والخضراوات، وحبوب الجوز أو البندق، والعجين، وسوائل الغمس، وأنواع حساء الخضراوات المهروسة وكذلك لعمل فتات من البسكويت والخبز.

تستعمل أداة العجن لمعالجة الامزجة الحاوية على الخميرة.

تلميحات

شفرة السكين

- قطع الطعام كاللحم والخبز والخضراوات إلى مكعبات تقريباً إلى ٢ سم/٣/٤ بوصة قبل المعالجة.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع وإضافته بواسطة أنبوب التغذية أثناء عمل الجهاز.
- عند عمل العجين استخدم السمن مباشرة من الثلاجة وتقطيعه إلى مكعبات بحجم ٢ سم/٣/٤ بوصة.
- يجب توخي الحذر وعدم الإفراط في المعالجة.

أداة العجن

- ضع المحتويات الجافة في الوعاء وأضف السائل من خلال أنبوب التغذية أثناء عمل الجهاز. أكمل المعالجة حتى تتكون كرة قابلة للتمدد من العجين وسيستغرق ذلك من ٦٠ ثانية.
- أعد العجن باليد فقط. لا ينصح بإعادة العجن في الوعاء حيث قد يتسبب ذلك في أن يصبح الجهاز غير مستقر.

⑳ المخفقة المزوجة المسننة

تستعمل لمزج المواد الخفيفة فقط مثل بياض البيض، الكريم، الحليب المجفف وخفق البيض والسكر لعمل الكيك الاسفنجي العديم السمن. ان الامزجة الاثقل مثل السمن والدقيق سوف تلحق الضرر بها.

لاستخدام أقراص التقطيع

- ١ ثَبَّتْ عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
- ٢ مع إمساك المقبض الأوسط، ضع القرص في عمود المحرك مع وضع الجانب المناسب إلى الأعلى.
- ٣ ثَبَّتْ الغطاء.
- ٤ ضع الطعام في أنبوب التغذية.
- ٥ شغل الجهاز واضغط إلى الأسفل بالتساوي باستخدام أداة الدفع - لا تضع أصابعك في أنبوب التغذية.

تلميحات

- استخدم محتويات طازجة
- لا تقطع الطعام إلى قطع صغيرة جداً. املا بعرض أنبوب التغذية بشكل تام. يمنع ذلك انزلاق الطعام من الجنب أثناء المعالجة.
- يخرج الطعام الموضوع بشكل مستقيم أقل من الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- سيكون هنالك دائماً كمية صغيرة من النفايات على القرص أو في الوعاء بعد المعالجة.

٢٤ عصارة الليمون

استخدم عصارة الليمون لاستخراج العصير من الحمضيات بعصرها (على سبيل المثال البرتقال والليمون والليمون الحامض والجريب فروت).

- Ⓐ مخروط
- Ⓑ منخل

لاستخدام عصارة الليمون

- ١ ثَبَّتْ عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
 - ٢ ثَبَّتْ المنخل في الوعاء - وتأكد من قفل مقبض المنخل في موضعه مباشرة فوق مقبض الوعاء.
 - ٣ ضع المخروط فوق عمود المحرك مع تحريكه حتى يهبط إلى الأسفل.
 - ٤ اقطع الفاكهة إلى نصفين. ثم شغل الجهاز واضغط على الفاكهة فوق المخروط.
- لن تعمل عصارة الليمون إذا لم يتم قفل المنخل بشكل صحيح.

العناية والتنظيف

- أوقف التشغيل دائماً وافصل عن الكهرباء قبل التنظيف.
- تعامل مع الشفرات وأقراص التقطيع بحرص - لأنها حادة للغاية.
- قد تعمل بعض الأطعمة على جعل البلاستيك يفقد لونه. هذا أمر عادي جداً ولن يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. افرك باستخدام قطعة قماش تم غمسها في زيت نباتي لإزالة التغير في اللون.

وحدة التيار

- امسح بقطعة قماش رطبة، ثم بأخرى جافة. تأكد بأن منطقة تعشيق التروس خالية من مخلفات الطعام.
- خزن السلك الإضافي في منطقة التخزين خلف الجهاز ⑨.

المسيل/المطحنة

- ١ أفرغ محتويات الدورق/وعاء المطحنة قبل الفك من وحدة الشفرات.
- ٢ اغسل الدورق/وعاء المطحنة يدوياً.
- ٣ قومي بإزالة طوق الإحكام وغسله.
- ٤ 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.
- ٥ اتركها تجف في وضع مقلوب.

المخفقة المزوجة المسننة

- تفصل المخفقة من رأس عمود الادارة بسحبها برفق لخراجها. تغسل بمحلول ماء وصابون ساخن.
- يمسح رأس عمود الادارة بقطعة قماش رطبة ثم يجفف. لا تغمر رأس عمود الادارة في الماء.

الوعاء/الغطاء والمرفقات

- اغسلها باليد ثم جففها.
- وبدلاً من ذلك يمكن غسلها في الحامل العلوي من غسالة الصحون. ينصح باستخدام برنامج بدرجة حرارة منخفضة.

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.

- 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 الأساسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.



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

19866/1
Arabic