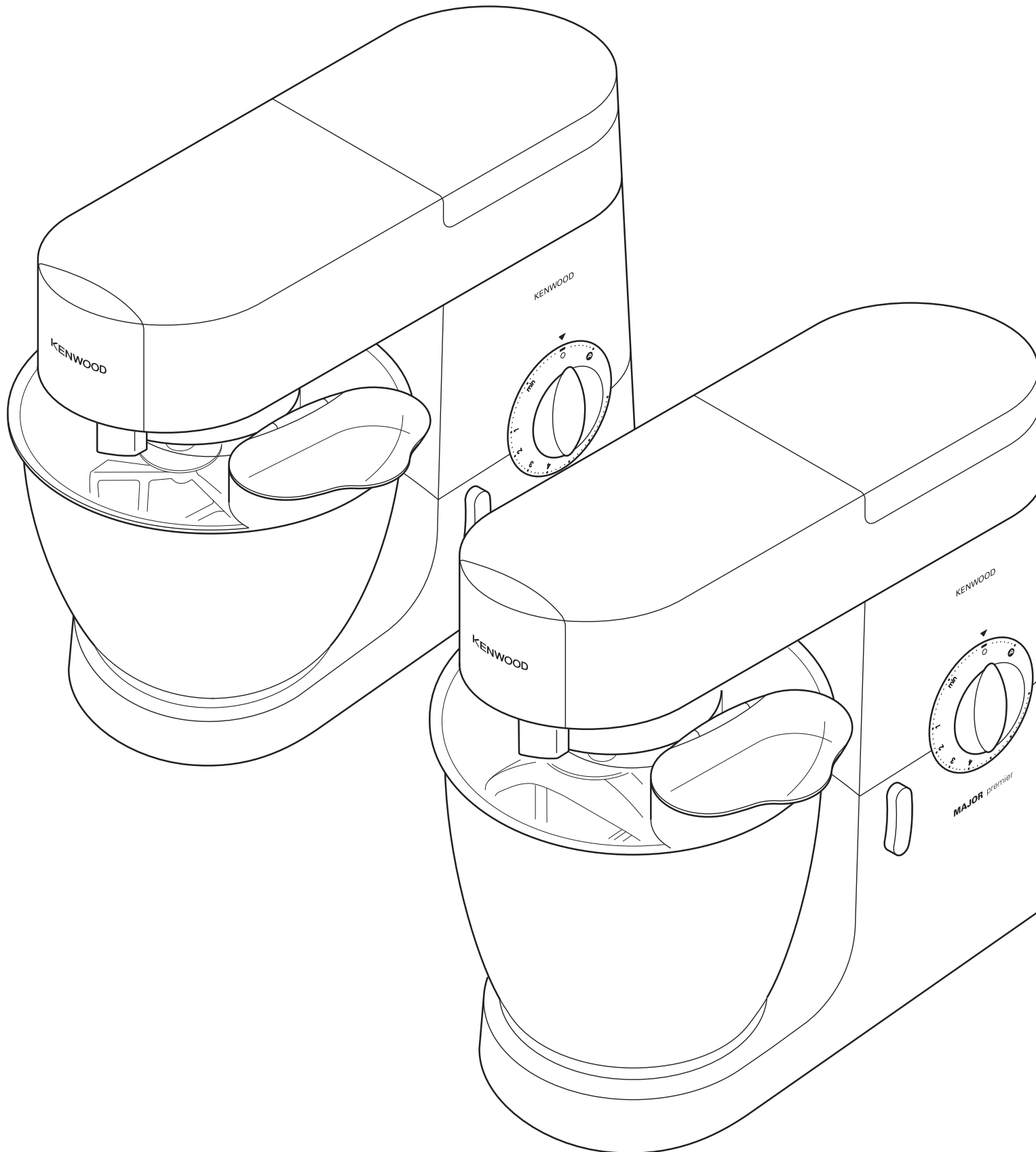


**Chef and Major**  
**KMC5XX – KMM7XX series**



**KENWOOD**

## متابعة وصفات التحضير

### المرنغ

- المواد بياض ٤ بيضات
- ٢٥٠ جم (٩ أونصة) سكر تتليج، منخول
- تبطن الصينية بورق فرن لا التصاقي.
- ١ الطريقة يخفق بياض البيض والسكر على السرعة القصوى لحوالي ٠.١ دقائق الى ان يصبح كتل قائمة
- ٢ ينقل المزيج بواسطة ملعقة الى صينية الفرن ( او يستعمل كيس ذو انبوب مع فوهة نجمية قياس ٥.٢ سم (١ بوصة)
- ٣ تخبز على ١١٠ درجة مئوية/٥٢٢ ف/غاز علامة ٤ لحوالي ٤-٥ ساعات الى ان يصبح مكتنزا وهشا. اذا بدأت المواد تأخذ لون بني يترك باب الفرن مفتوحا قليلا.
- يخزن المرنغ بعلبة معدنية غير منفذة للهواء.

### فطائر المعجنات

- لمواد ٤٥٠ جم (١ باوند) دقيق منخول مع الملح.
- ٥ مل (١ ملعقة شاي) ملح
- ٢٢٥ جم (٨ أونصة) سمن ( يمزج السمن والمرجرين مباشرة من البراد).
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملعقة طعام) ماء
- لا تفرط بالمزج
- ١ ملاحظة مفيدة ضع الدقيق في الوعاء. قطع السمن واضف الدقيق.
- ٢ الطريقة يمزج على السرعة ١ الى يصبح بهيئة مماثلة لكسر الخبز. اوقف قبل ان يصبح دهني القوام.
- ٣ اضف الماء وامزج على السرعة الدنيا. اوقف المزج حال دمج الماء.
- ٤ تخبز على حوالي ٠.٢ درجة مئوية/٥٠٤ ف/غاز علامة ٦ اعتمادا على الحشو.

### حساء الجزر والكزبرة

- المواد ٢٥ جم (١ أونصة) زبد
- ١ بصلة مفرومة
- ١ فص ثوم مسحوق
- ٤٨٠ جم (١ باوند و ١ أونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٢.١ لتر.
- ٦٠٠ جم (١ باوند و ٦ أونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٥.١ لتر.
- مرق دجاج بارد
- ١٠-١٥ مل (٢-٣ ملعقة شاي) كزبرة مطحونة
- ملح وفلفل
- ١ الطريقة يذوب الزبد في قدر، يضاف البصل والثوم ويقل الى ان يصبح طريا.
- ٢ يوضع الجزر في جهاز التسييل، يضاف البصل والثوم. اضف مرقا يكفي للوصول الى علامة ٢.١ او ٥.١ لتر المعلقة على الوعاء. ركب الغطاء وسدادة المرشح.
- ٣ تخلط المواد على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء خشن او لمدة اطول لجعل المواد اكثر نعومة.
- ٤ ينقل المزيج الى قدر، تضاف الكزبرة ومواد التتبيل ويغلى الحساء بلطف لمدة ٠.٣ الى ٥٣ دقيقة او حتى ينضج.
- ٥ تعدل مواد التتبيل حسب اللزوم ويضاف سائل اضافي اذا تطلب الامر.

## وصفات التحضير

راجعى النقاط الهامة لتحضير الخبز صفحة: ١٧٨.

### المواد

ان هذه الكميات هي للسلسلة  
KMM7XX، بالنسبة الى السلسلة  
KMC5XX استعمل نصف الكميات  
واضف الدقيق دفعة واحدة.

### عجينة خبز ابيض مع خميرة طرية

- ٢.٦ كجم (٥ باوند و ٢١ أونصة) دقيق عادي
  - ١.٣ لتر (٥٢.٢ باينت) حليب
  - ٣٠٠ جم (١٠ أونصة) سكر
  - ٤٥٠ جم (١ باوند) مرجرين
  - ١٠٠ جم (٤ أونصة) خميرة طازجة او ٥٠ جم (٢ أونصة) خميرة جافة
  - ٦ بيضات مخفوقة
  - ٥ قيصات ملح
- الطريقة
- ١ يذوب المرجرين في الحليب وتجعل درجة حرارته ٣٤م (١١ف)
  - ٢ الخميرة الجافة (من النوع الذي يحتاج الى اعادة تهيئة): صب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضع الخميرة والسكر ودعها ساكنة لحوالي ١٠ دقائق الى ان تصبح ذات رغوة.
- الخميرة الطازجة:** فتتها في الدقيق.
- انواع اخرى من الخميرة:** اتبع تعليمات المنتج.
- ٣ صب الحليب في الوعاء. اضع البيض المخفوق و ٢كجم (٤ باوند و ٦١ أونصة) من الدقيق.
  - ٤ تمزج المواد على السرعة الدنيا لمدة ١ دقيقة. ثم على السرعة ١ لمدة ١٥ دقيقة. اقشط المواد للأسفل.
  - ٥ اضع الدقيق المتبقي وامزج على السرعة الدنيا لمدة ١ دقيقة، ثم على السرعة ١ لمدة ٢-٣ دقيقة الى ان تصبح سلسلة ومتجانسة.
  - ٦ املا الى المنتصف اوعية معدنية مزينة قياس ٤٥٠ جم (١ باوند) بالعجين، او شكل العجين بهيئة اسطوانات ثم غط بمنشفة شاي واتركها في محل دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
  - ٧ تخبز على ٠.٢ درجة مئوية/٠.٤ ف/غاز علامة ٦ لمدة ٢٢-٥٢ دقيقة للارغفة و ١٥ دقيقة للأسطوانات.
  - ٨ عندما يصبح الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوف عند ضربه.
- يكفي لعمل حوالي ١٠ ارغفة.

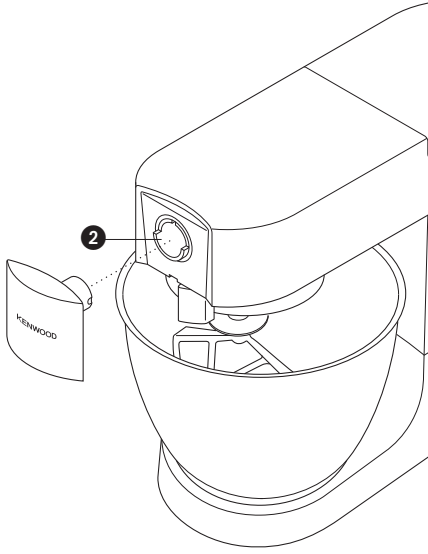
### كاتو الفراولة والمشمش

- ٣ بيضات
  - ٧٥ جم (٣ أونصة) سكر الكاستر
  - ٧٥ جم (٣ أونصة) دقيق عادي
  - ١٥٠ مل (٥٢.٠ باينت) كريم مزدوج
  - ٢٢٥ جم (٨ أونصة) فراولة
  - ٢٢٥ جم (٨ أونصة) مشمش
- الطريقة
- ١ يقطع المشمش الى انصاف وتزال البذور. يطبخ بلطف بقليل جدا من الماء، مع اضافة السكر حسب الذوق، الى ان يصبح طريا.
  - ٢ تغسل الفراولة وتقع الى انصاف.
  - ٣ لعمل الاسفنجية، يخفق البيض والسكر على السرعة القصوى الى ان تصبح فاتحة جدا وثخينة.
  - ٤ ازل الوعاء والمخفقة. يدعك في الدقيق باليد باستعمال ملعقة معدنية كبيرة- ينفذ هذا بإنتباه للمحافظة على الاسفنجية خفيفة.
  - ٥ يوضع المزيج في قالبين قياس ٨١ سم (٧ بوصة) ، مزبطين ومبطنين.
  - ٦ تخبز على ٠.٨١ درجة مئوية/٠.٥٣ ف/غاز علامة ٤ لحوالي ٠.٢ دقيقة الى ان يصبح الكيك بقوام يرتد معه عند لمسه برفق.
  - ٧ ضعه على حامل سلكي.
  - ٨ يخفق الكريم على السرعة القصوى الى ان يصبح قاسيا. يضاف السكر حسب الذوق.
  - ٩ يقطع المشمش وتلت الفراولة. تدمج في نصف الكريم.
  - ١٠ تفرش هذه المواد على احدى الاسفنجيتين، ثم توضع الاسفنجية الثانية فوق الاولى.
  - ١١ يفرش الكريم المتبقي على الاعلى ويزين بالفراولة المتبقية.

## التنظيف والخدمة

### العناية والتنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند المخرج ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر عادي. فقط امسحيه.



- وحدة الطاقة، اغطية المنافذ
- مسح بقطعة من القماش رطبة، ثم التجفيف.
- يحذر استخدام مواد كاشطة أو غمر الجهاز في الماء.
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- الوعاء
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدم الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- الأدوات
- مانع الرذاذ
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.

### الصيانة ورعاية العملاء

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

## الملحقات المتوفرة

لشراء ملحقة غير متضمنة مع مجموعتك، اتصل بمركز صيانة KENWOOD القريب منك.

الملحقة رمز الملحقة

### ① ملحق تحضير المكرونة المسطحة AT970A

- ملحقات إضافية للمكرونة  
(غير موضحة) تستخدم مع AT970A
- AT971A تاغلياتيلى
  - AT972A تاغليوليبي
  - AT973A ترييني
  - AT974A سباغيتي

### ② ملحق تحضير المكرونة AT910

يأتي مع قالب مكروني ريجاتي (١٢ قالب اختياري وملحق تحضير بسكويت يمكن تركيبهم)

### ③ قطعة الطعام الدوارة AT643

### ④ عصارة الفواكه AT644

مفرمة المكونات متعددة الاستخدامات مزودة بفتحات فرم ناعم ومتوسط وخشن، فوهة النقانق الصغيرة والكبيرة وصانعة الكبة الشامية.

### ⑥ مطحنة الحبوب AT941A

### ⑦ العصارة AT312

ملحق التقطيع والبشر AT340 مزود بسبعة ٧ أسطح تقطيع

⑧ الخلاط ١,٥ لتر من الأكريليك AT337 و١,٥ لتر من الزجاج AT338 و١,٥ لتر من الصلب عديم الصدأ AT339

⑩ القطاعة/المطحنة الصغيرة AT320A تأتي مع ٤ أوعية زجاجية و٤ أغشية للتخزين

### ⑪ العصارة المستمرة AT641

⑫ ماكينة صنع الأيس كريم AT957A MAJOR, AT956A CHEF

⑬ قشارة البطاطس AT445 MAJOR, AT444 CHEF

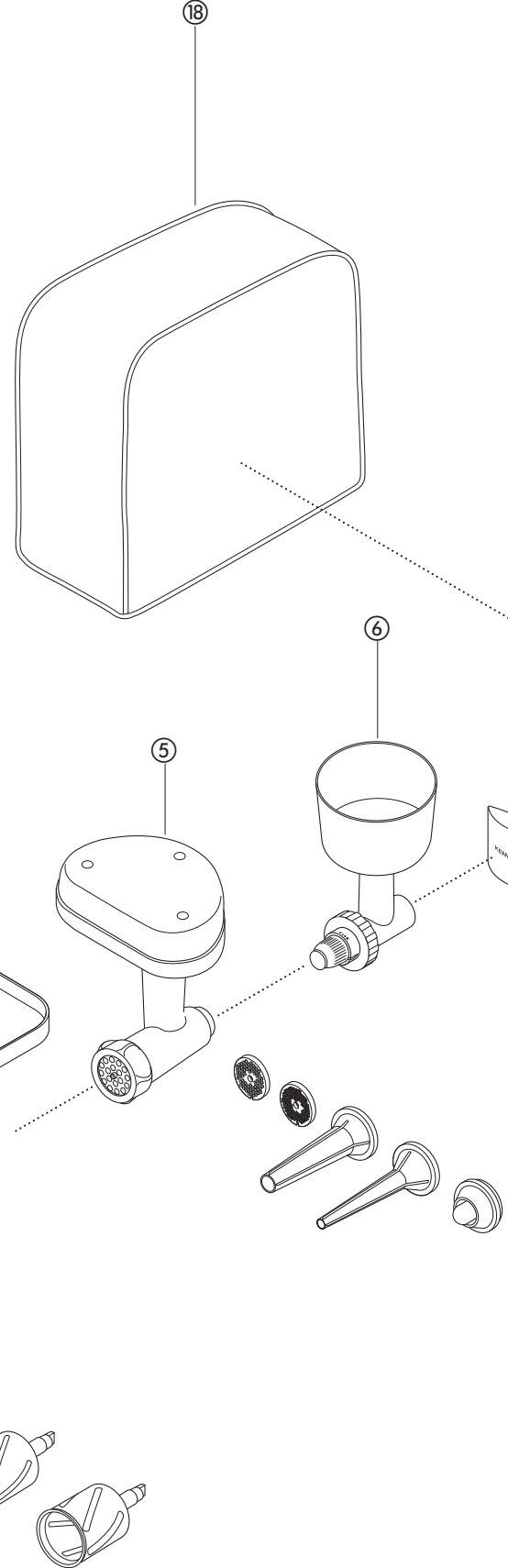
⑭ مصفاة ومنخل AT930A MAJOR, AT992A CHEF

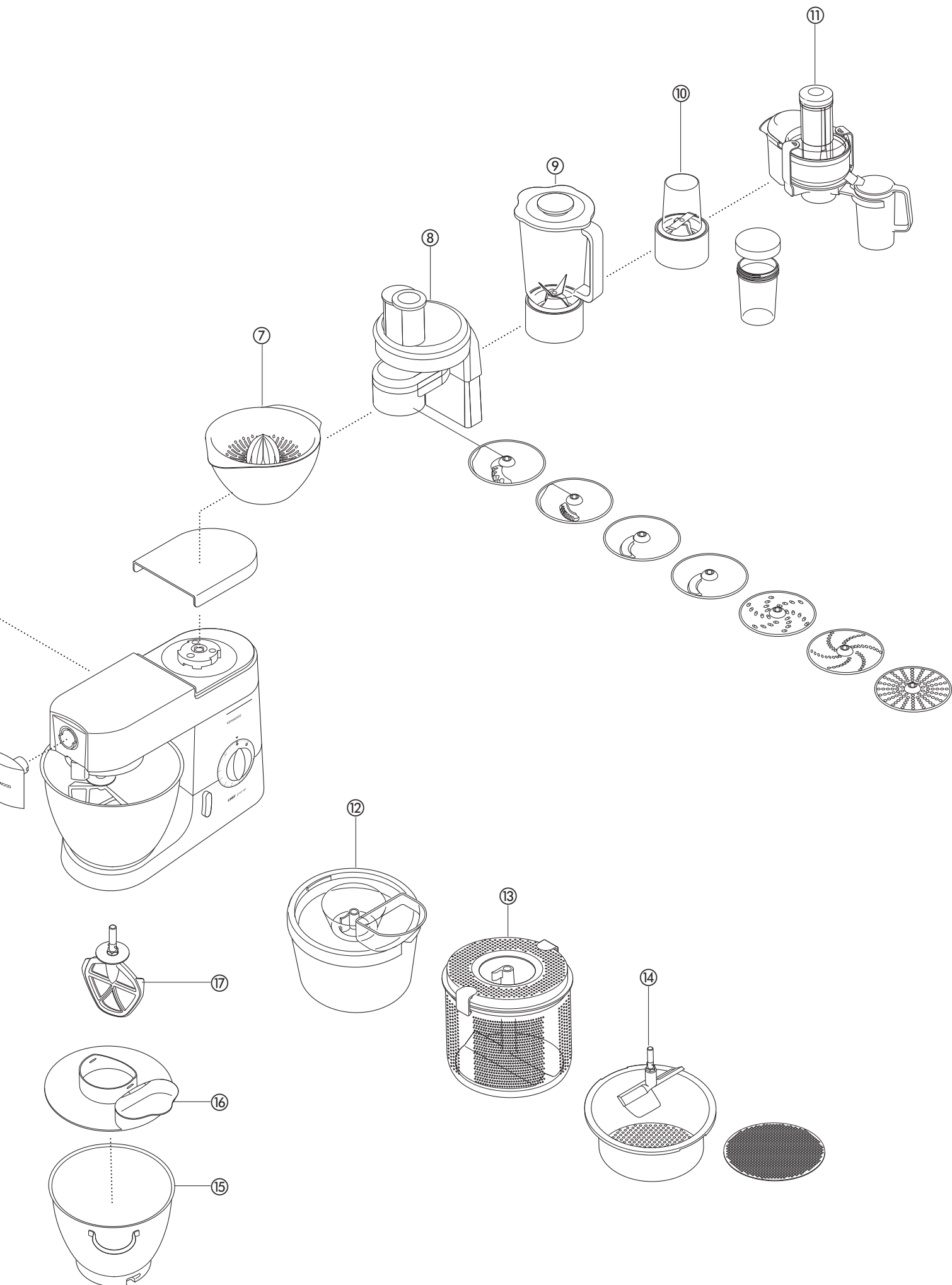
⑮ سلاطين استانلس ستيل مع المقابض 36386A MAJOR, 36385A CHEF

⑯ مانع الرذاذ 36667A MAJOR و 36667A CHEF

⑰ المضرب المرن 44002 MAJOR, 44001 CHEF

⑱ غطاء 606397 MAJOR, 533722 CHEF

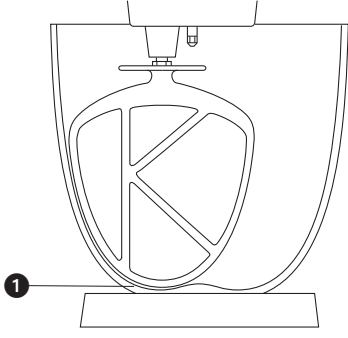




## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

### المشكلة

- خفاقة البيض أو مضرب العجين K يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.
- الحل اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود. فيما يلي الطريقة:

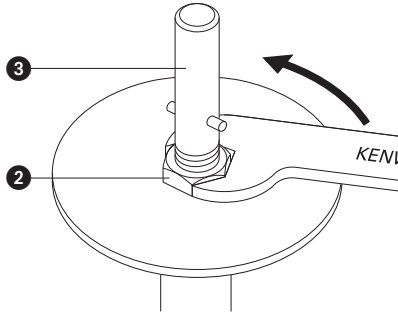


- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/مضرب العجين K بالكاد قاع الوعاء ①.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ② بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران ③. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركبي الأداة في الخلاط الطاهي واخفضي رأس الخلاط الطاهي الطاهي. (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

**خطاف العجين** - تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

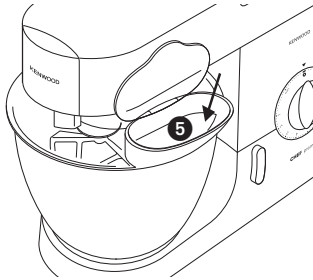
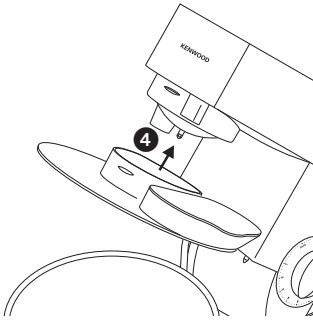
### المشكلة

- يتوقف الخلاط أثناء التشغيل.
- الحل الخلاط مزود بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف يتوقف إذا زادت حملته عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فأوقف التشغيل وأزيلي القابض الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل وأتركي الخلاط بدون تشغيل لبضع دقائق. أوصلي القابض الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة. في حالة عدم بدأ تشغيل الخلاط فوراً فاتركيه لفترة إضافية حتى يبرد.



## تركيب واستخدام مانع الرذاذ

- ١ ارفعي رأس العناية حتى تقفل.
- ٢ اضبطي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس العناية ④ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ أدرجي الأداة المطلوبة.
- ٥ أخفضي رأس العناية.
- أثناء العجن، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ⑤.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
- ٦ أزيلي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس العناية ودفعه للانزلاق لأسفل.



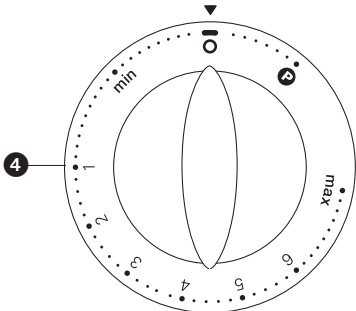
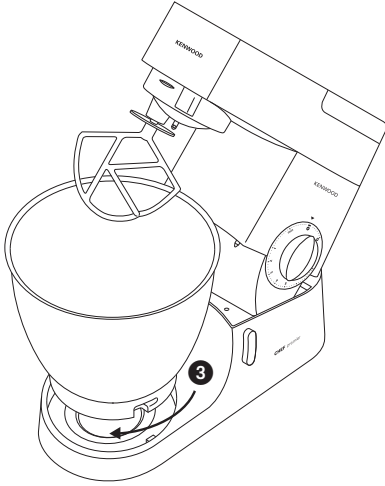
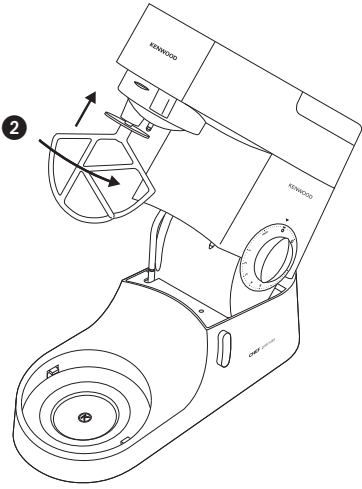
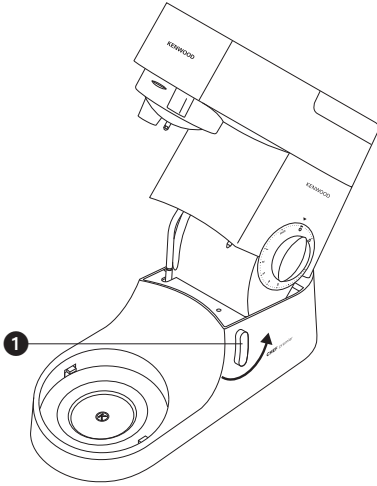
## الخلاط

### أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

- لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.
- خفقة البيض
- الحلقى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم خفقة البيض للخلطات السميكة (مثل مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام) فقد تتلفها.
- خطاف العجين للخلطات المستخدم فيها الخميرة.

### لاستعمال الخلاط

- ١ لفّي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى يتم تعشيقيها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت طقطقة. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة ② مواجهة لأعلى.
- ٢ ادفعي الأداة حتى تتوقف ② ثم أدبريها.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدبري في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٤ أخفضي رأس الخلاط قليلاً ثم لفّي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تعشيقيها في موضع التثبيت.
- ٥ ابدئي التشغيل عن طريق إدارة مفتاح السرعات إلى موضع السرعة المطلوبة.
- أدبري المفتاح إلى وضع النبض P للتشغيل القصير.
- ٦ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدامه.
- ٧ لإزالة أداة أدبريها وأزليها.



- تلميح: أوقفي العجن واكشط السلطانية من أسفل باستخدام ملعقة التقلب من حين لآخر.
- للحصول على أفضل النتائج اخفقي البيض الموجود في درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو الوعاء.
- استخدم مكونات باردة للعجين ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

### نقاط هامة لتحضير الخبز

- ملاحظة هامة: يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه سوف تتسبب في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في الوعاء.

### الكميات القصوى

#### MAJOR

- وزن الدقيق: ٩١٠ جم
- وزن الدقيق: ١٠٥ كجم
- الوزن الكلي: ٢٠٤ كجم
- وزن الدقيق: ٢٠٦ كجم
- الوزن الكلي: ٥ كجم
- الوزن الكلي: ٤٠٥٥ كجم
- ١٦

#### CHEF

- وزن الدقيق: ٦٨٠ جم
- وزن الدقيق: ١٠٣٦ كجم
- الوزن الكلي: ٢٠١٨ كجم
- وزن الدقيق: ١٠٣ كجم
- الوزن الكلي: ٢٠٥ كجم
- الوزن الكلي: ٢٠٧٢ كجم
- بياض البيض ١٢

### مفتاح السرعة ④

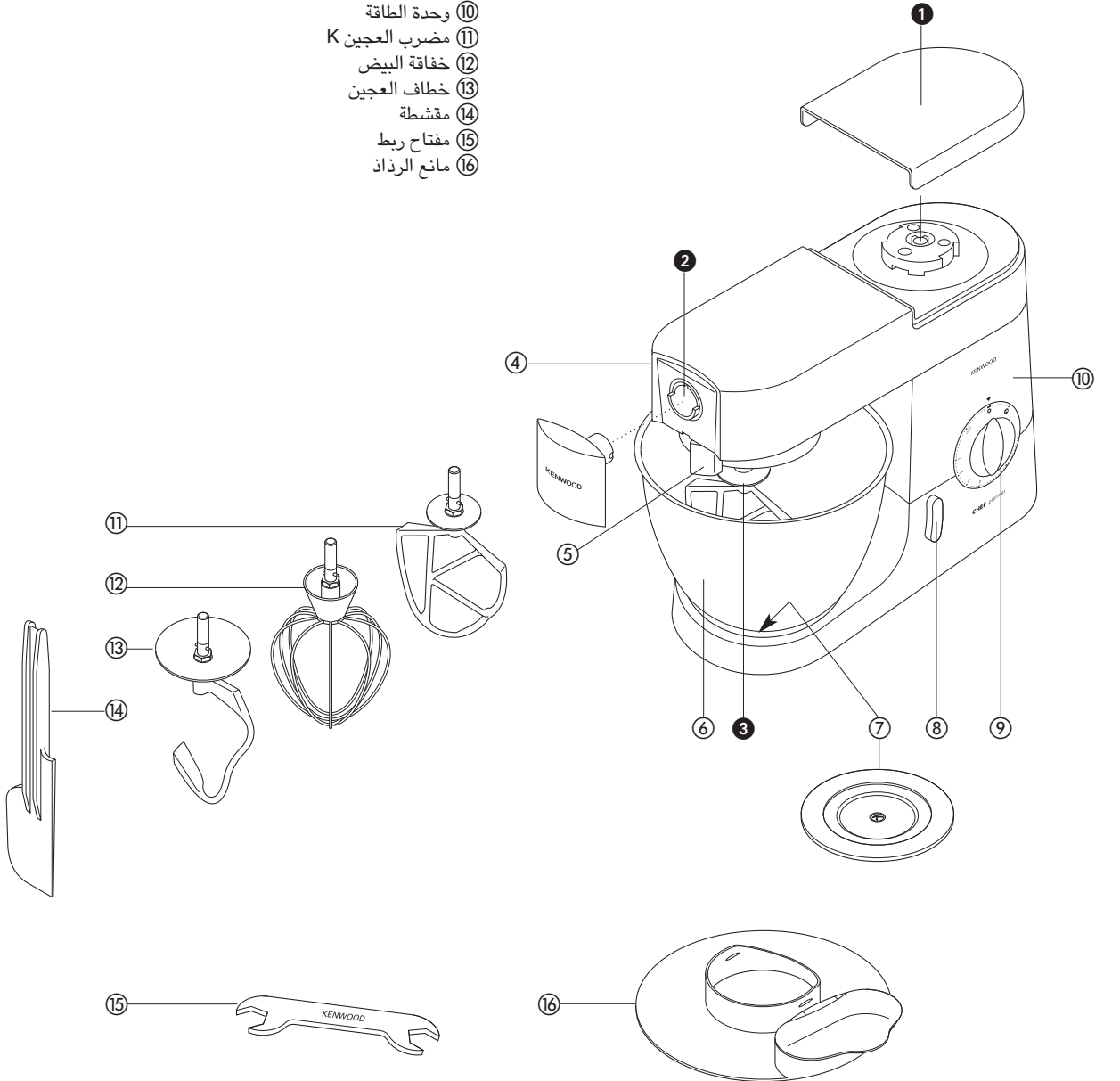
- المخفقة على شكل K: خلطة السمن مع السكر، ابدئي بالسرعة الدنيا "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ٤- من السرعة ٤ إلى السرعة العالية "max".
- التدوير البطيء للدقيق والفاكهة الخ ابدئي على السرعة الدنيا "min" ثم السرعة ١.
- الكيك متعدد المكونات ابدئي على السرعة الدنيا "min" مع الزيادة تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- هرس السمن مع الدقيق ابدئي على السرعة الدنيا "min" إلى السرعة ٢.
- الخفق
- زيدي السرعة تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- خطاف العجين ابدئي بالسرعة الدنيا "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة ١.



## استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

### استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

- 1 منافذ الملحقات
- 2 منفذ السرعة المرتفعة
- 3 منفذ السرعة المنخفضة
- 4 مقبس تركيب الأداة (الملحق)
- 5 رأس الخلاط
- 6 مزلاج المخرج
- 7 وعاء
- 8 قاعدة الوعاء
- 9 ذراع رفع الرأس
- 10 مفتاح التشغيل/الايقاف والسرعة
- 11 وحدة الطاقة
- 12 مضرب العجين K
- 13 خفاقة البيض
- 14 خطاف العجين
- 15 مقشطة
- 16 مفتاح ربط
- 17 مانع الرذاذ



## استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

### قبل استخدام جهاز Kenwood

- قومي بقراءة التعليمات التالية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قومي بإزالة مكونات التغليف وآية ملصقات.

### الآمان

- أوقف التشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك الجهاز مهملًا أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الخدمة"، ص ١٨١.
- يحذر استخدام العناية عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحقة غير مرخصة أو أكثر من ملحقة في المرة الواحدة.
- يحذر زيادة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في ص ١٧٨.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الآمان الواردة معها.
- انتبه عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العناية وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- 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.

### قبل التوصيل بالكهرباء

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

### قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ أزيلي كل مكونات التغليف.
- ٢ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف»، صفحة ١٨١

Head Office Address:  
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)  
Designed and engineered by Kenwood in the UK  
Made in China

