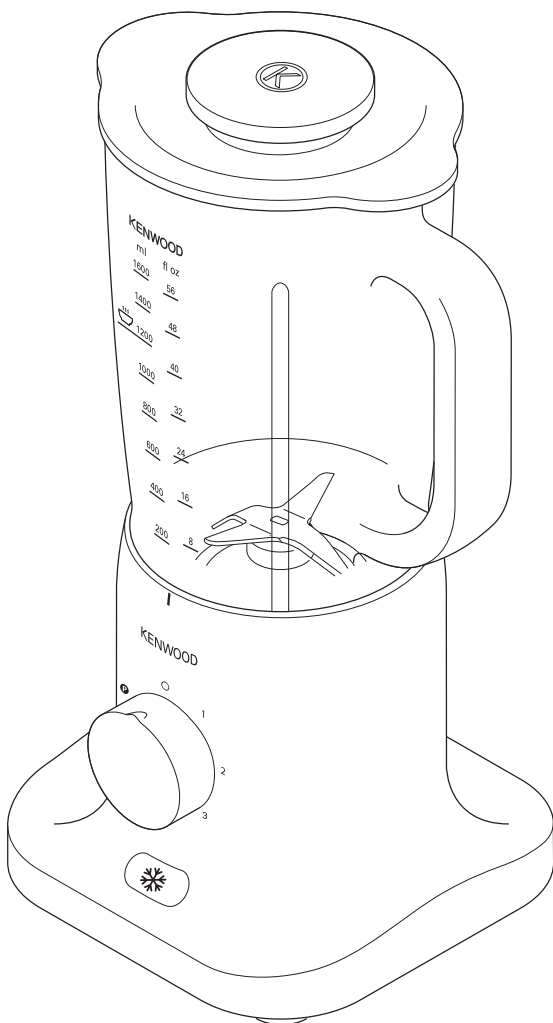
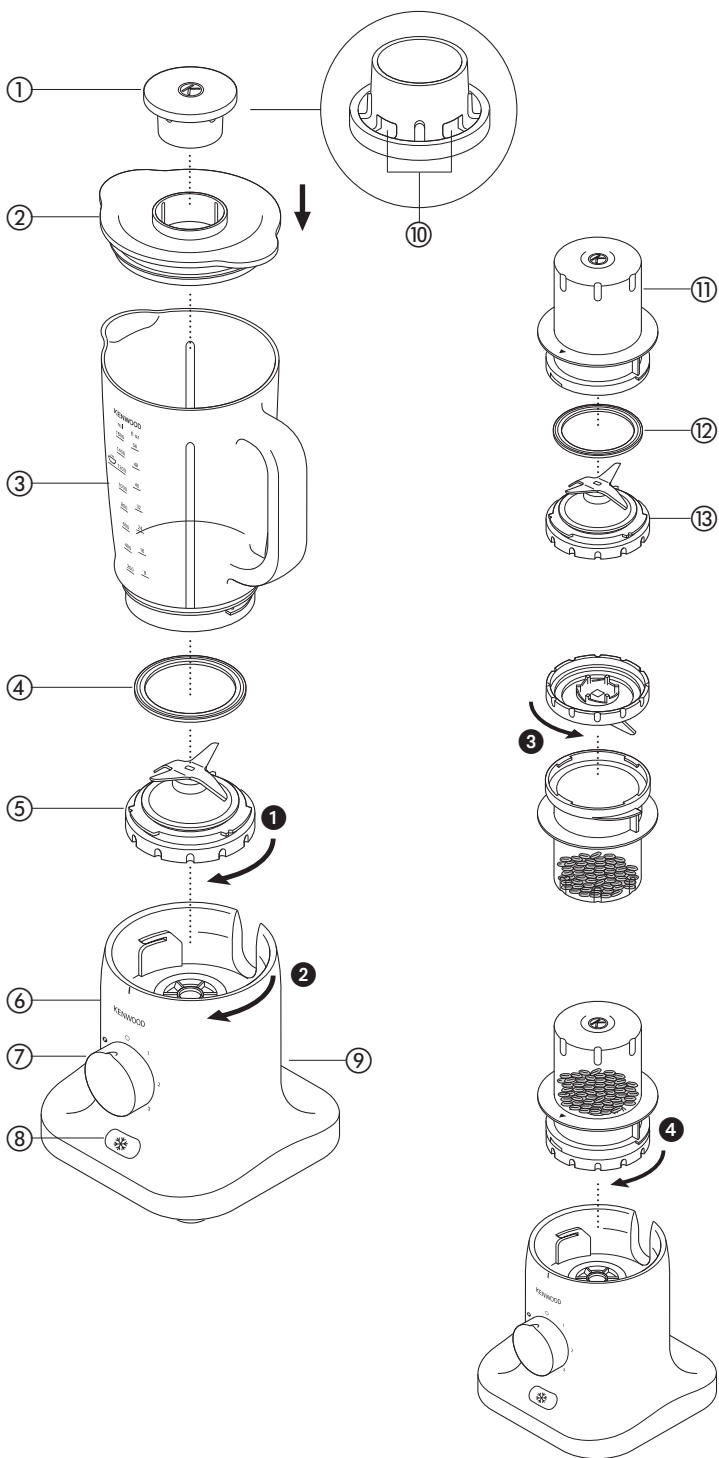


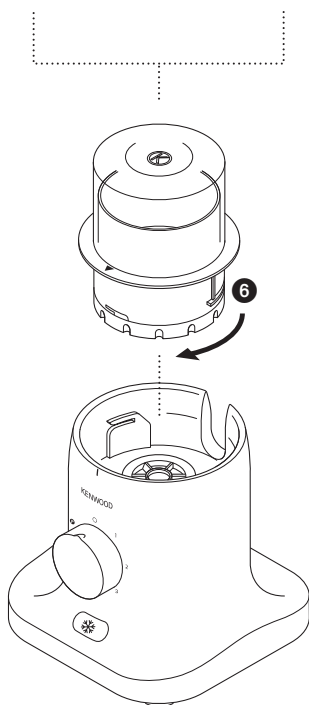
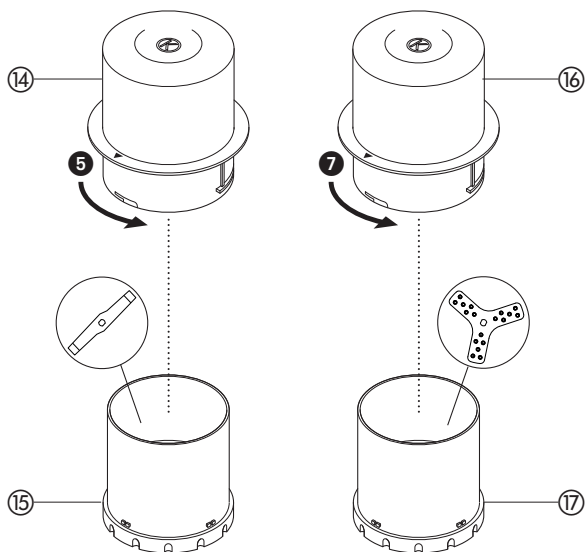
KENWOOD

BL570 series BL580 series

instructions







العناية والتنظيف

- قومي دائماً بإيقاف الجهاز، فصله عن مصدر التيار الكهربائي وفك مجموعة الدورق عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
- قومي بإفراغ محتويات الدورق قبل فكه من وحدة الشفرات.
- لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.
- يمكنك غسل الدورق في غسالة الأطباق.
- وحدة الطاقة
- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑨.

وحدات الشفرات

الخلاط والمطحنة متعددة

الاستخدامات

- أزيلتي وحدة الشفرات عن الدورق أو المطحنة عن طريقها لفها حتى موضع الفتح وذلك لتحريرها.

مطحنتا الفرم والبشر

- أزيلتي وحدة الشفرات عن وعاء الطحن عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة.

١ الخلاط/المطحنة متعددة

- الاستخدامات: أزيلتي حلقة الإحكام واغسليها.

- ٢ 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.

- ٣ اتركها تجف في وضع مقلوب.

الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد، ثم تجفف.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن: استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلني بالتاجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- 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.

استخدام مطحنة الفرغ (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- ١ مناسبة لفرغ التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.
- ١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات (15).
- ٢ ركبى وعاء الطحن (14) ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل (5).
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة" (6).
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

استخدام مطحنة البشر (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- ١ مناسبة لبشر جبن البارميزان وجوزة الطيب وجوز الهند والفواكه المجففة.
- ١ مناسبة لفرغ التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.
- ١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات (17).
- ٢ ركبى وعاء الطحن (16) ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل (7).
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة" (6).
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

جدول توصيات سرعات التشغيل الخاص بالمطحنة				
المكونات	المطحنة	الحد الأقصى للكمية	السرعة	زمن التشغيل
الأعشاب - من الأفضل تقطيع الأعشاب عندما تكون نظيفة وجافة	المطحنة متعددة الاستخدامات	١٥ غرام	٣	٥ - ١٠ ثوان
المكسرات	المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرغ	٥٠ غرام	٣	١٠ - ١٥ ثانية
حبوب القهوة	المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرغ	٥٠ غرام	٣	٣٠ ثانية
طعام الأطفال والأطعمة المهروسة	المطحنة متعددة الاستخدامات	٥٠ غرام	٣	٣٠ ثانية
التوابل - مثل الفلفل الأسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمر وقرون الفلفل الحار وغيرها من أنواع التوابل	مطحنة الفرغ	٥٠ غرام	٣	٣٠ - ٦٠ ثانية
الفلفل الأحمر الحار	مطحنة الفرغ	٣٠ غرام	٣	١٠ ثوان
الزنجبيل الطازج	مطحنة الفرغ	٣٠ غرام	٣	١٠ ثوان
الثوم	مطحنة الفرغ	٤ فصوص ثوم	٣	١٠ ثوان
جبن البارميزان	مطحنة البشر	٦٠ غرام	٣	١٠ ثوان
الفواكه المجففة	مطحنة البشر	٥٠ غرام	٣	١٠ ثوان
جوز الهند	مطحنة البشر	٥٠ غرام	٣	١٠ ثوان
جوزة الطيب	مطحنة البشر	٢	٣	١٠ ثوان

تلميحات

- للحصول على أفضل نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ 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.

استخدام المطحنة متعددة

الاستخدامات (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

استخدمي المطحنة متعددة الاستخدامات

في طحن الأعشاب والمكسرات وحبوب القهوة والمكونات ذات قوام يشبه المهروس.

١ ضعي مكوناتك بداخل الإناء (١١). إملئيها بما لا يزيد على النصف.

٢ ركبي حلقة الإحكام (١٢) على وحدة الشفرات

(١٣) - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

• تأكدي من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح.

٣ اقلبي وحدة الشفرات (١٣). ضعيها داخل وعاء الطحن بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل (٣). لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام ربطها.

٤ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طققة" (٤).

٥ حددي السرعة أو استخدمي النبض للتحكم.

جدول السرعات الموصى بها			
السرعة	لتحضير / للاستخدام مع	السعة القصوى	زمن التشغيل الموصى به
٣-١	رغوة الحليب	١ لتر	١٠ ثوان
	الخلطات خفيفة القوام مثل العجائن السائلة والحليب المخفوق	١ لتر	٣٠ ثانية
٣	سوائل باردة المشروبات والكوكتيل الخلطات الكثيفة - مثل خلطات المعجنات مثل خلطات المعجنات	١,٦ لتر	١٥-٦٠ ثانية
	المايونيز	٣ بيضات + ٤٥٠ غرام زيت	٦٠ ثانية
	المشروبات المرطبة ضعي الفواكه الطازجة والمكونات السائلة أولاً (بما في ذلك، الزبادي والحليب وعصائر الفواكه). ثم أضيفي الثلج أو المكونات المجمدة (بما في ذلك، الفواكه المجمدة والثلج أو الآيس كريم).	٨٠٠ مل سوائل	٣٠-٦٠ ثانية
	حساء اللحم	١,٢ لتر	٣٠ ثانية
الحساء المحضر مع الحليب	١ لتر		
ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها. وعلى الرغم من ذلك إذا أردتي خلط المكونات الساخنة، فيرجى مراجعة تعليمات خلط المكونات الساخنة.			
❄️ ٥	الثلج - شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.	٦ مكعبات ١٢٥ غرام	٣٠ ثانية
(P) النبض	يؤدي إلى عمل المحرك بشكل بدء/ إيقاف الأداء. سوف يعمل النبض طالما يبقى في الوضع مضغوطاً.		

الدليل

الخلاط

- ① غطاء فتحة التعبئة
- ② الغطاء العلوي
- ③ الدورق
- ④ طوق الإحكام الخاص بالخلاط
- ⑤ وحدة شفرات الخلاط
- ⑥ وحدة الطاقة
- ⑦ وحدة التحكم في السرعة + النبض
- ⑧ زر جرش الثلج
- ⑨ مكان تخزين السلك
- ⑩ فتحات التهوية

المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها)

- ⑪ وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات
- ⑫ طوق الإحكام الخاص بالمطحنة
- ⑬ وحدة شفرات المطحنة
- ⑭ إناء المطحنة
- ⑮ مجموعة شفرات مطحنة الفرغ

مطحنة البشر (في حالة تزويدها)

- ⑯ إناء المطحنة
- ⑰ مجموعة شفرات مطحنة البشر

ملاحظة: مجموعة شفرات المطحنة والدورق مختلفا الحجم وبالتالي لن يمكنك استخدام إحداها محل الأخرى.

استخدام الخلاط

استخدمي الخلاط لتحضير الحساء، المشروبات، المعجنات، المايونيز، كسرات الخبز، كسرات البسكويت، تحضير المكسرات وجرش الثلج.

- ١ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط ④ على وحدة شفرات الخلاط ⑤ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

• إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسرياً.

- ٢ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام ①. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

■ موضع الفتح

■ موضع القفل

- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.

- ٤ ركبي فتحة التعبئة على الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لتستقر في موضعها.

- ٥ ركبي الغطاء العلوي بالضغط عليه حتى يستقر في موضعه.

- ٦ ضعي الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) مع توجيه المقبض تجاه الجانب الأيمن وفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة" ②.

• لن يعمل الجهاز في حالة

تركيب الخلاط بشكل غير صحيح.

- ٧ حددتي السرعة (راجعى جدول السرعات الموصى بها).

تلميحات متعلقة بالخلاط

- لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلى غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبقى يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغى المحتويات بشكل منتظم.
- لا يوصى بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في الخلاط عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي 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.

هام: تعليمات خاصة بخلط المكونات الساخنة

لتجنب إصابتك بأي حروق جلدية أثناء الخلط، ابعدي 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.**
- **تأكد من تركيب الدورق بإحكام على القاعدة وعند إزالة الجهاز وجهي القاعدة وتأكد من إزالتها مع الدورق سوياً.**
- **تأكد من تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما بشكل صحيح وإحكام قبل كل مرة تقوم فيها باستخدام الخلاط.**
- **تأكد دائماً من عدم انسداد فتحات التهوية الموجودة في فتحة التهوية في كل مرة تقوم فيها باستخدام الخلاط (راجع الشكل ⑩).**
- **عند تركيب الغطاء العلوي على الدورق تأكد دائماً من نظافة الغطاء العلوي وحافة الدورق وجففيهما للتأكد من التركيب بإحكام ومنع حدوث أي تناثر.**

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار

الكهربي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي 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.

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرأ التعليمات بحرص واحتفظي بها للاستخدامات المرجعية في المستقبل.
- أزيل كل مواد التغليف وأي ملصقات.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

السلامة

- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
 - لا تتركبي وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط وعاء الطحن الخاص بالمطحنة.
 - أفصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
 - توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
 - يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي وفتح التعبئة في موضعهما.
 - استخدم الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
 - يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
 - يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
 - يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
 - **مخاطر التعرض لحروق:** يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
 - لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
 - عند إزالة الخلاط أو المطحنة من وحدة الطاقة:
 - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
 - لا تقومي بفك الدورق أو المطحنة عن وحدة الشفرات.
 - يحذر تشغيل الخلاط فارغاً.
 - لا تقومي بإجراء عملية مزج متجاوزة الحد الأقصى للسعة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.
- لضمان إطالة عمر الخلاط والمطحنة، لا تشغيلهما لفترة زمنية 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.
 - لا تستخدم خلاط كحاوية تخزين.
 - حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
 - استخدم خلاط دائماً على سطح آمن وجاف.
 - لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
 - هام - تم تركيب جوانب قاعدة الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.
 - قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.
 - 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.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE