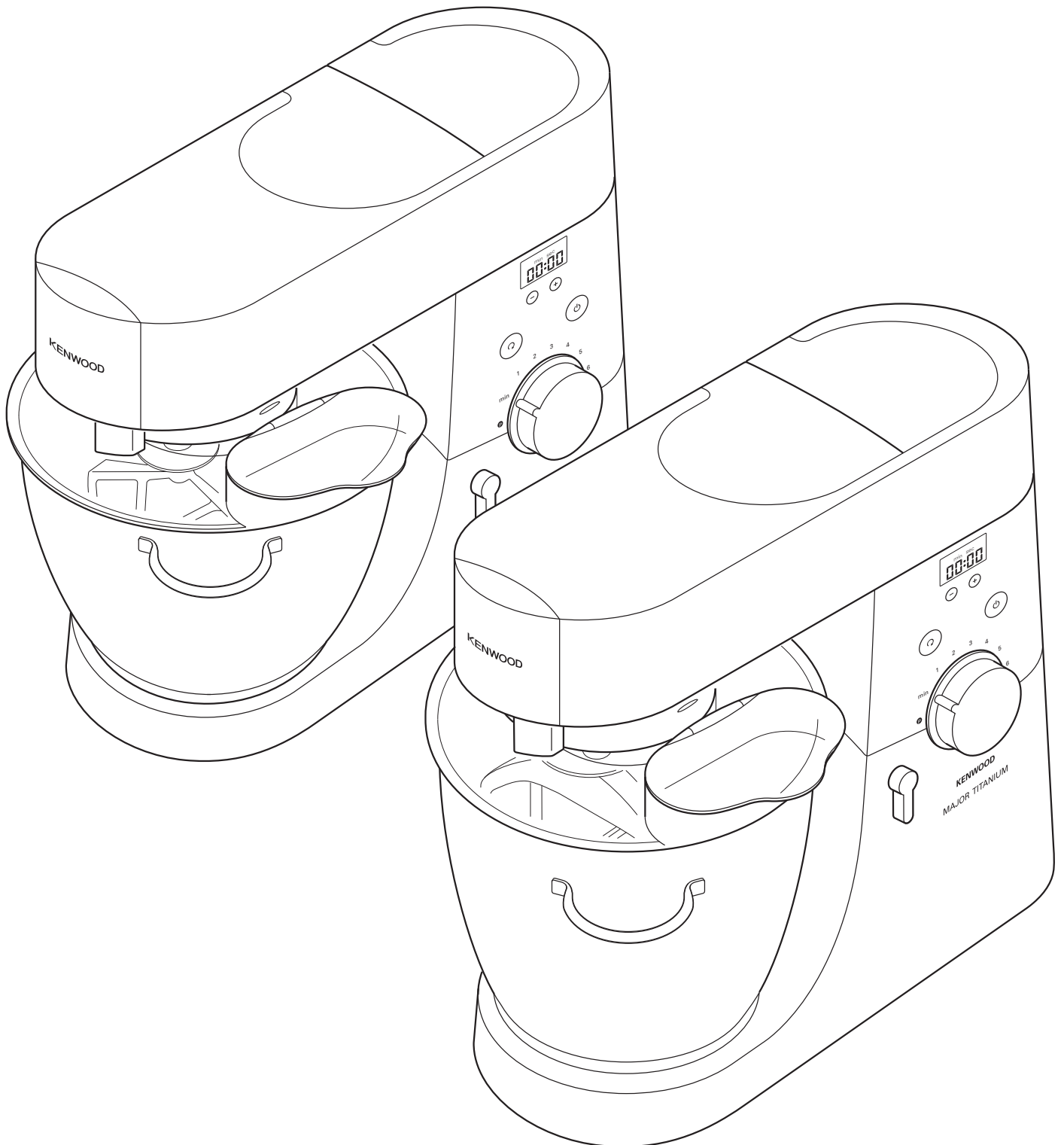


KENWOOD

Chef and Major KMC030 - KMM040 series

instructions



English

page 3

instructions

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it's more than just a mixer. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it. Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

عربي

تعليمات ١٣ صفحة

نهنيكم على شراء جهاز كينوود. ومع توفر تشكيلة واسعة كهذه من الملحقات، فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ غاية في الروعة والانتقان. اننا نأمل تمتعكم به. متين، موثوق، متعدد الاستعمالات، كينوود.

تابع وصفات التحضير

تورته الشوكولاته الرائعة

- المكونات ● ٢٢٥ غ (٨ أونس) زبد طري
 - ٢٥٠ غ (٩ أونس) سكر بودرة
 - ٤ بيضات
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) قهوة فورية مذابة في ١٥ مل (ملعقة كبيرة) ماء ساخن
 - ٣٠ مل (٢ ملعقة كبيرة) حليب
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) نكهة اللوز
 - ٥٠ غ (٢ أونس) لوز مقشر
 - ١٠٠ غ (٤ أونس) دقيق ذاتي الرفع
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) بيكنغ بودر
 - ٥٠ غ (٢ أونس) بودرة كاكاو غير محلى
- الطريقة ١ امزجي الزبد مع السكر على سرعة منخفضة حتى يسمك القوام (يصبح كالكرامة) ثم أزيدي السرعة بالتدريج حتى يصبح المزيج خفيفاً ومنفوشاً. أفرغي محتويات السلطانية والمضرب.
- ٢ اخفقي البيض في إناء بينما تعمل العجانة على سرعة عالية وأضيفي البيض بالتدريج، القليل في كل مرة حتى يندمج. أوقفي التشغيل وأفرغي المحتويات.
- ٣ أدمجي القهوة المذابة والحليب ونكهة اللوز على سرعة منخفضة. أضيفي اللوز المقشر والدقيق المنخول والبيكنغ بودر والكاكاو. اعجني على سرعة منخفضة لدمج المكونات.
- ٤ اقسمي العجينة في علبتين للخبز قطرها ٢٠ سم / ٨ بوصات مبطنتين بورق غير ماص للدهن مدهونا بالزيت. ساوي السطحين ثم اخبزي على درجة حرارة ١٨٠ م / ٣٥٠ ف/علامة غاز ٢ لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى يصبح الكيك مرناً عند اللمس.
- ٥ تقلب وتترك لتبرد على رف من السلك.

حشوة موس الشوكولاته

- المكونات ● ٢٧٥ غ (١٠ أونس) شوكولاته سادة مقطعة إلى قطع
 - ٢٢٥ مل (٨ أونس) كريمة كاملة الدسم
- الطريقة ١ أذيني الشوكولاته بوضعها في سلطانية داخل حمام ماء ساخن على الموقد.
- ٢ اخفقي الكريمة بدءاً بسرعة منخفضة وزيديها بالتدريج إلى سرعة أعلى حتى تتكون قمماً لينة.
- ٣ عندما تذوب الشوكولاته أزيلها السلطانية من فوق حمام الماء الساخن واستعملي ملعقة كبيرة لطي الشوكولاته داخل الكريمة.
- ٤ افردى حشوة الشوكولاته بين طبقتي الكيك الباردتين.

غطاء العسل والمكسرات باستخدام المسيل

- المكونات ● ٢٥ غ مكسرات مقطعة
 - ٨٧٥ غ عسل نقي متروك في درجة حرارة الغرفة
- الطريقة ١ ضعي المكونات في المسيل بالترتيب المذكور أعلاه.
- ٢ اخلطي المكونات باستخدام وضع التحكم بالنضج لمدة ٥ ثوان.
- ٣ استخدميه عند الحاجة.

وصفات التحضير

راجعى النقاط الهامة لتحضير الخبز صفحة.

الخبز الأبيض العجينة السمكية على الطريقة البريطانية

- المكونات • ١.٣٦ كغ (٣ رطل) دقيق الخبز الغني
- ١٥ مل (٣ ملاعق صغيرة) ملح
- ٢٥ غ (١ أونس) خميرة طازجة أو ١٥ غ / ٢٠ مل خميرة جافة + ٥ مل (ملعقة صغيرة) سكر
- ٧٥٠ مل (١ ٤/١ باينت) ماء دافئ: ٤٣ م (١١٠ ف) استخدمى ثرمومتر أو أضيفي ٢٥٠ مل (٩ أونس) من الماء المغلي إلى ٥٠٠ مل (١٨ أونس) من الماء البارد
- ٢٥ غ (١ أونس) دهن حيواني
- الطريقة ١ • الخميرة الجافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبى الماء الدافئ في السلطانية. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- الخميرة الطازجة: فتتها بداخل الدقيق.
- أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات المصنع.
- ٢ • صبي السائل في السلطانية. ثم أضيفي الدقيق (المضاف إليه الخميرة الطازجة إن استخدمتها) والملح والدهن.
- ٣ • اعجنى الخليط على أقل سرعة min لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية. ثم أزيدى السرعة إلى ١ وأضيفي المزيد من الدقيق إذا لزم الأمر حتى تتكون عجينة.
- ٤ • اعجنى لمدة ٣ - ٤ دقائق إضافية على السرعة ١ حتى تصبح العجينة لينة ومرنة وتترك جوانب السلطانية نظيفة.
- ٥ • ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطاة بفوطة. ثم اتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- ٦ • أعيدي العجن لمدة دقيقتين على السرعة ١.
- ٧ • املي نصف أربعة علب مدهونة بالزيت سعة ٤٥٠ غ (١ رطل) بالعجينة أو شكليها إلى لفات. ثم غطيها بفوطة واتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- ٨ • اخبزي العجين عند درجة حرارة ٢٣٠ م / ٤٥٠ ف/علامة غاز ٨ لمدة ٣٠ - ٣٥ دقيقة للارغفة أو ١٠ - ١٥ دقيقة للغات.
- عندما ينضج الخبز سيصبح مفرغاً من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.

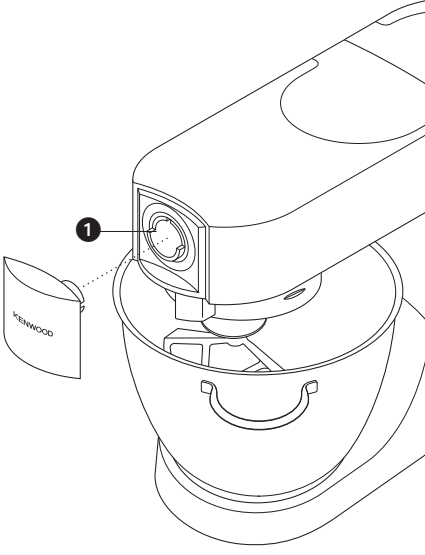
المعجنات ذات القشرة الهشة

- المكونات • ٤٥٠ غ (١ رطل) دقيق وينخل مع الملح
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) ملح
- ٢٢٥ غ (٨ أونس) دهن حيواني (استخدمى السمن من التلاجة مباشرة)
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملاعق كبيرة) ماء
- تلميع لا تفرطي في الخلط.
- الطريقة ١ • ضعي الدقيق في السلطانية. قطعي الدهن وأضيفيه إلى الدقيق.
- ٢ • اعجنى الخليط على السرعة ١ حتى يشبه فتات الخبز. أوقفي العجن قبل أن يبدو الخليط دهنيًا.
- ٣ • أضيفي الماء واعجنى على أقل سرعة min. أوقفي العجن بمجرد اندماج الماء داخل العجينة.
- ٤ • اطهي العجينة عند درجة حرارة ٢٠٠ م / ٤٠٠ ف/علامة غاز ٦ وهذا يتوقف على الحشوة.

مرنغ البافلوا

- المكونات • بياض ٣ بيضات كبيرة
- ١٧٥ غ (٦ أونس) سكر بودرة
- ٢٧٥ مل (١٠ أونس) كريمة كاملة الدسم
- فاكهة طازجة مثال: التوت أو الفراولة أو العنب أو الكيوي
- الطريقة ١ • اخفقي بياض البيض على سرعة عالية حتى تتكون "قمماً لينة".
- ٢ • بينما تعمل خفاقة البيض على السرعة ٥، أضيفي السكر تدريجياً بمقدار ملعقة كبيرة كل مرة واخفقي بعد كل إضافة.
- ٣ • بطني صينية خبز بورق السيليكون ثم اغرفي المرنغ على الورق مكوناً مأوى مفرغ من الداخل قطره تقريباً ٢٠ سم / ٨ بوصات.
- ٤ • ضعي صينية الخبز في الفرن المسخن مسبقاً إلى درجة حرارة ١٥٠ م / ٣٠٠ ف/علامة غاز ٢، ثم أخفضي درجة الحرارة فوراً إلى ١٤٠ م / ٢٧٥ ف/علامة غاز ١ واخبزي لمدة ساعة واحدة. أطفئي الفرن ولكن اتركي البافلوا تبرد داخل الفرن.
- ٥ • عند التقديم، أزيلى ورق السيليكون وارفعي المرنغ على طبق التقديم. اخفقي الكريمة حتى تتكون قمماً لينة ثم افريدها على سطح البافلوا ثم جمليها بالفاكهة.

التنظيف والصيانة



العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشمع عند **المخرج 1** عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي – فقط امسحيه.
- وحدة الطاقة، أغطية المخرج
- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر بالماء.
- السلطانية
- تغسل يدوياً ثم تجفف جيداً أو تغسل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ. استخدم الخلية لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- الأدوات
- يمكن غسل الأدوات المصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ يدوياً أو في غسالة الأطباق.
- أما بالنسبة للأدوات المطلية فيجب غسلها يدوياً ثم تجفيفها جيداً.
- قومي بغسله يدوياً، ثم جففيه جيداً.
- مانع الرذاذ

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.

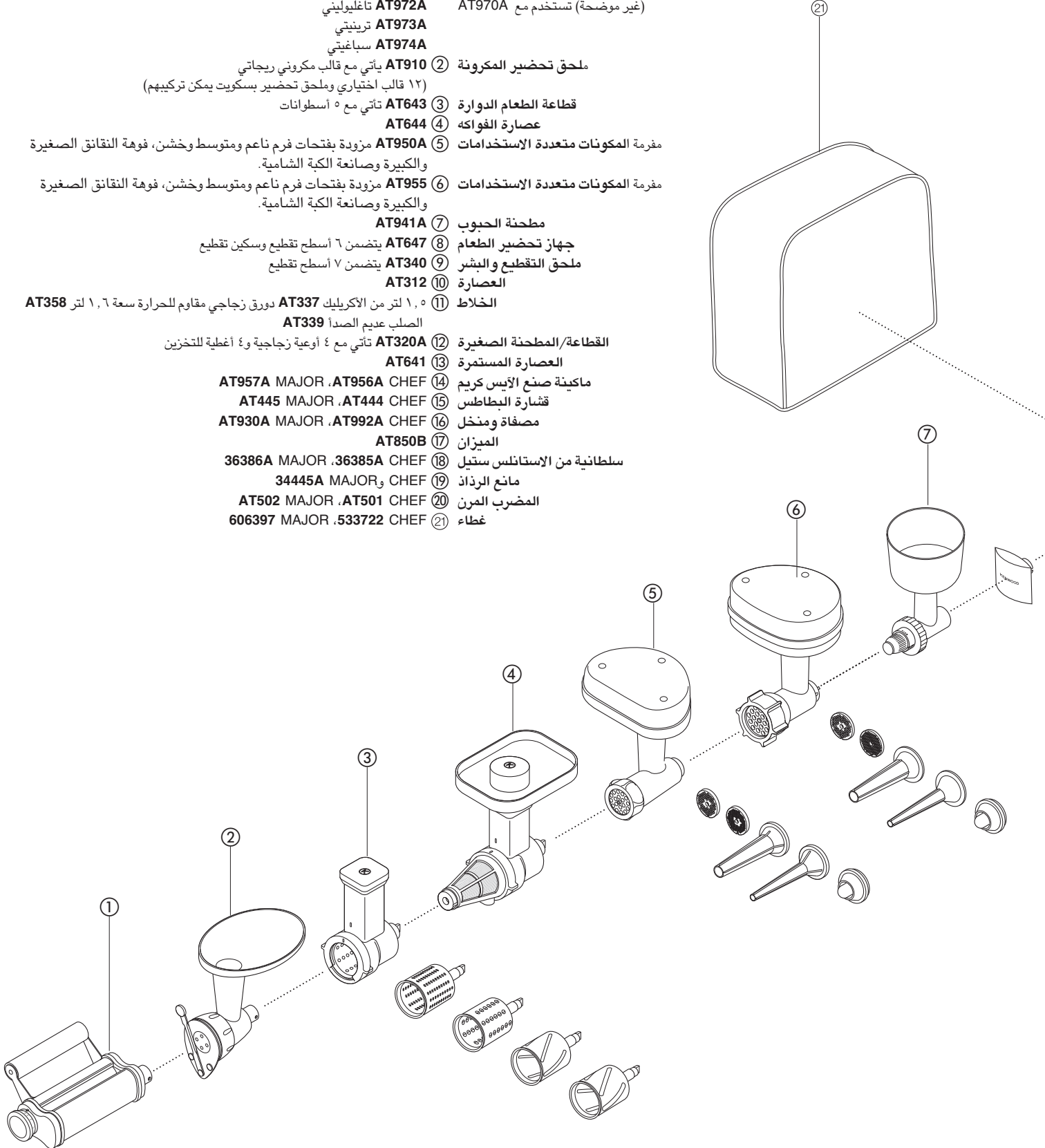
عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد 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.

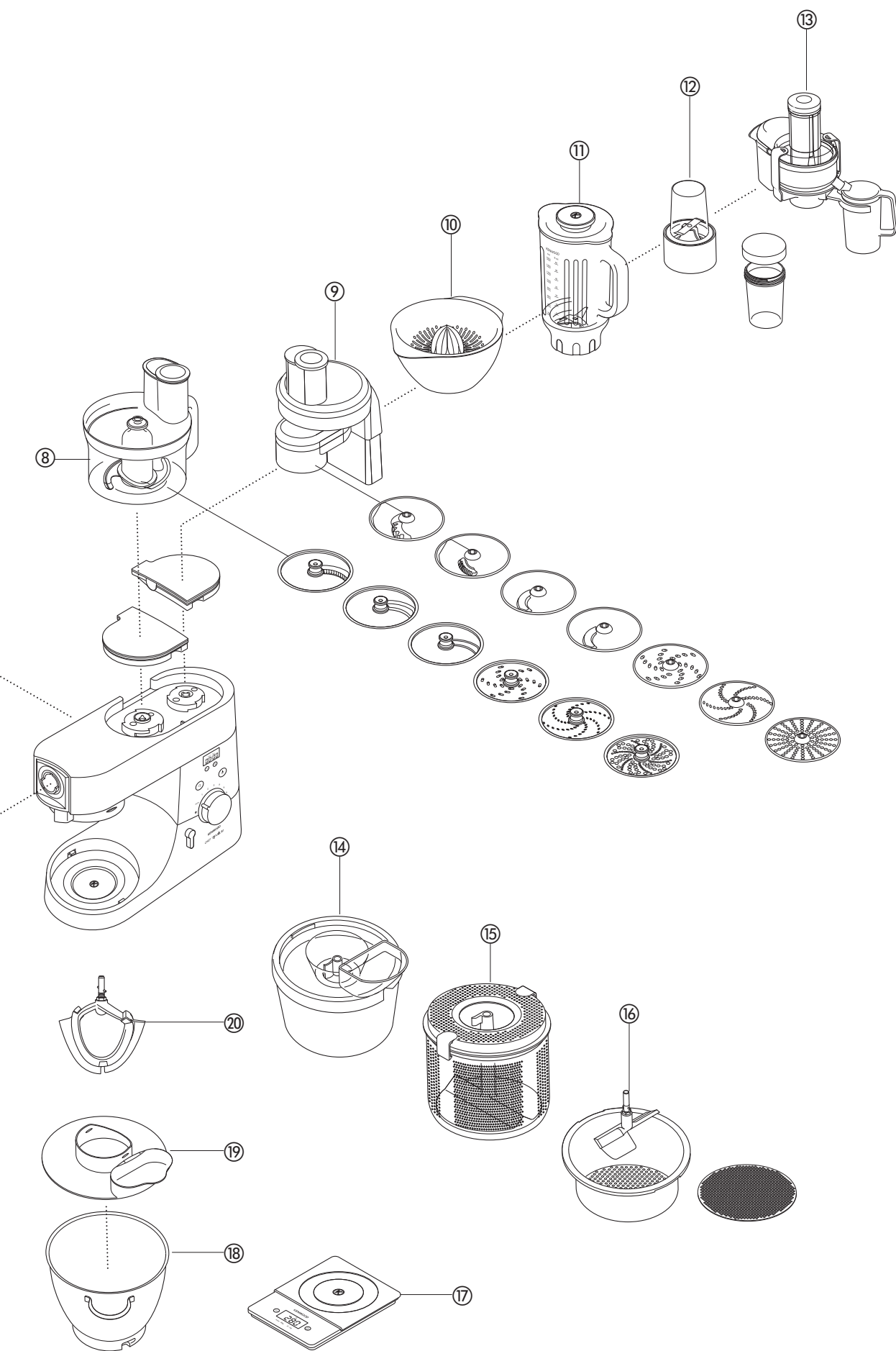
الملحقات المتاحة

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

الملحقة رمز الملحقة

- ① ملحق تحضير المكرونة المسطحة
ملحقات إضافية للمكرونة
(غير موضحة) تستخدم مع AT970A
- ② ملحق تحضير المكرونة
يأتي مع قالب مكروني ريجاتي
(١٢ قالب اختياري وملحق تحضير بسكويت يمكن تركيبهم)
- ③ قطعة الطعام الدوارة
عصارة الفواكه
- ④ عصارة الفواكه
- ⑤ مفرمة المكونات متعددة الاستخدامات
والكبيرة وصانعة الكبة الشامية.
- ⑥ مفرمة المكونات متعددة الاستخدامات
والكبيرة وصانعة الكبة الشامية.
- ⑦ مطحنة الحبوب
- ⑧ جهاز تحضير الطعام
يضمن ٦ أسطح تقطيع وسكين تقطيع
- ⑨ ملحق التقطيع والبشر
يضمن ٧ أسطح تقطيع
- ⑩ العصارة
- ⑪ الخلاط
١,٥ لتر من الأكرليك AT337 دورق زجاجي مقاوم للحرارة سعة ١,٦ لتر AT358
الصلب عديم الصدأ AT339
- ⑫ القطاعة/المطحنة الصغيرة
يأتي مع ٤ أوعية زجاجية و٤ أغطية للتخزين
- ⑬ العصارة المستمرة
- ⑭ ماكينة صنع الآيس كريم
- ⑮ قشاعة البطاطس
- ⑯ مصفاة ومنخل
- ⑰ الميزان
- ⑱ سلطانية من الاستانلس ستيل
- ⑲ مانع الرذاذ
- ⑳ المضرب المرن
- ㉑ غطاء

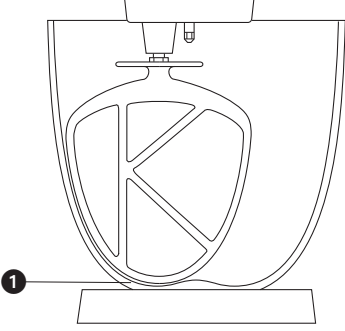




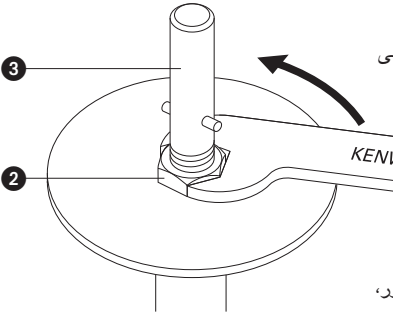
استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة

- خفافة 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:



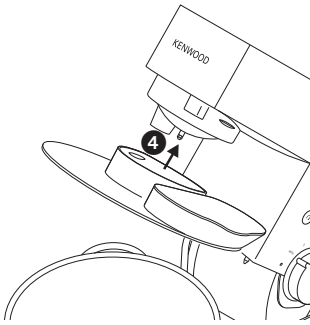
- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفافة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة من المثالي أن يمس المضرب/ مضرب العجين K بالكاد قاع الوعاء ①.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ② بشكل كاف للسماح 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 ركبى الأداة في الخلاط الطاهي واخفضي رأس الخلاط الطاهي (تأكدي 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.



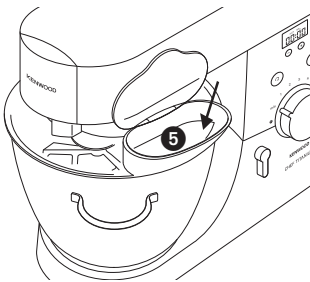
المشكلة

- العناية تتوقف أثناء التشغيل.
- الحل العناية مزودة بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف تتوقف إذا زادت حملتها عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فأنزلي القابس الكهربائي.
- أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل واطركي العناية بدون تشغيلها لبضع دقائق. أوصلي القابس الكهربائي واضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل. إذا لم يعاد تشغيل العناية على الفور، اتركها بدون تشغيلها لوقت إضافي.
- لأي سبب من الأسباب في حالة توقف الخفافة اليدوية عن العمل أوقفي تشغيل الخفافة بالضغط على زر (على زر بدء/إيقاف) انتظري بعض الثوان ثم أعيدي التشغيل. ستتابع الخفافة العمل فوراً.

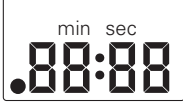
تركيب واستخدام مانع الرذاذ



- 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 السلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ⑤.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.



العجانة



لاستخدام مؤقت العد التنازلي

- ١ أوصلي العجانة بمصدر الطاقة. ستظهر 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر توصيل الطاقة واضحاً .
- ٢ اضغطي على أحد الزرين + أو - لمدة ثانية واحدة وسيختفي مؤشر توصيل الطاقة ويظهر 00:00 على الشاشة.
- ٣ اضغطي على الزرين + و - لضبط الزمن المطلوب على الشاشة. سيقوم المؤقت بعرض الوقت ووحدة ٥ ثوان. إذا ضغطت على أحد الزرين مع الاستمرار ستتغير الأرقام بسرعة أكبر كلما طالت مدة الضغط. يمكن ضبط ٦٠ دقيقة كحد أقصى. إذا لم يتم تحديد الوقت خلال ٣٠ ثانية فستعود الشاشة لعرض مؤشر توصيل الطاقة.
- ٤ اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل لبدء تشغيل العجانة وسيقوم المؤقت بالعد التنازلي بوحدة ثانية واحدة.
- يمكن إيقاف العجانة مؤقتاً في أي وقت بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل مرة واحدة، وهذا سيقوم المؤقت مؤقتاً أيضاً. لمتابعة عملية العجن اضغطي مجدداً على زر بدء/ إيقاف التشغيل وسيبدأ تشغيل العجانة ويستمر المؤقت في العد التنازلي. إذا تركت العجانة في وضع الإيقاف المؤقت لمدة عشرة دقائق فسيعاد ضبط المؤقت تلقائياً وستصدر نغمة مسموعة لمدة ثانيتين.
- ستتوقف عملية العجن تلقائياً عند انتهاء الزمن الكلي المحدد وستصدر صافرة مسموعة لمدة ٥ ثوان. ستومض الشاشة لمدة ٥ ثوان 00:00 ثم تختفي وتعرض مؤشر توصيل الطاقة .

لإعادة ضبط المؤقت

- ١ قومي بتصفير المؤقت بالضغط على الزرين + و - في نفس الوقت.
- على أية حال، إذا لم يتم استخدام العجانة لمدة ٣٠ دقيقة سيعاد ضبط المؤقت تلقائياً ويظهر على الشاشة 00:00.

السعة القصوى

MAJOR	CHEF
وزن الدقيق: ٩١٠ غ - ٢ رطل	• وزن الدقيق: ٦٨٠ غ - ١ رطل ٨ أونس
وزن الدقيق: ١,٥ كغ - ٣ رطل ٥ أونس	• وزن الدقيق: ١,٣٦ كغ - ٣ رطل
الوزن الإجمالي: ٢,٤ كغ - ٥ رطل ٥ أونس	• الوزن الإجمالي: ٢,١٨ كغ - ٤ رطل ١٣ أونس
وزن الدقيق: ٢,٦ كغ - ٥ رطل ١٢ أونس	• وزن الدقيق: ١,٣ كغ - ٢ رطل ١٤ أونس
الوزن الإجمالي: ٥ كغ - ١١ رطل	• الوزن الإجمالي: ٢,٥ كغ - ٥ رطل ٨ أونس
الوزن الإجمالي: ٤,٥٥ كغ - ١٠ رطل	• الوزن الإجمالي: ٢,٧٢ كغ - ٦ رطل
١٦	• ١٢ بياض البيض

- تلميح عامة
- أوقفي العجن واكشطتي السلطانية من أسفل باستخدام ملعقة التقليل.
- خفق البيض المتروك في درجة حرارة الغرفة هو أفضل ما يمكن.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على خفاقة البيض أو السلطانية.
- استخدمتي مكونات باردة للعجين إذا لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

نقاط هامة لصنع الخبز

- هام
- يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه - سوف تتسببي في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- تمتزج المكونات أفضل ما يمكن عند وضع السوائل أولاً في السلطانية.

العجانة

أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

- مضرب العجين • لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.
- خفافة البيض • لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم خفافة البيض للخلطات السمكية (مثل مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام) - فقد تلفيها.
- خطاف العجين • لخلطات الخميرة.

لاستخدام العجانة

- ١ لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى يتم تضيقها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت طفيفة. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة (K) مواجهة لأعلى.
- ٢ ادفعي الأداة حتى تتوقف ② ثم أدبريها.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدبري في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٤ لخفض رأس العجانة، ارفعيها قليلاً وأدبري رافعة رأس العجانة في اتجاه عقارب الساعة. ثم اخفضيها إلى وضع القفل.
- أدبريها وأزيليها.
- ٥ أوصلي العجانة بمصدر الطاقة. ستظهر 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر توصيل الطاقة مضاءً.
- ٦ أدبري مفتاح السرعات ④ إلى الوضع المطلوب ثم اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻ لبدء تشغيل العجانة. سيقوم المؤقت بحساب الوقت ووحدة ثانية واحدة. يمكنك تغيير السرعة في أي وقت أثناء تشغيل العجانة.
- ٧ أوقفي العجانة بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻. سيظهر أمامك على الشاشة زمن التشغيل وإذا تم إعادة تشغيل الجهاز سيستمر المؤقت في حساب الزمن بشرط مرور مالا يزيد عن ثلاث دقائق. وإذا لم تستخدم العجانة خلال هذا الوقت فسوف يتم إعادة ضبط الزمن الظاهر على الشاشة إلى 00:00.
- هام - إذا حدث في أي وقت رفع رأس العجانة أثناء التشغيل، فسوف تتوقف العجانة تلقائياً ولن يعاد تشغيلها تلقائياً بعد خفض رأس العجانة. سيعاد تشغيلها فقط عند خفض رأس العجانة والضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻.

وضع النبض

- لتحديد وضع النبض أدبري مفتاح السرعات عكس عقارب الساعة إلى الموضع (P). ستعمل العجانة بأقصى سرعة طالما بقي المفتاح في هذا الموضع. عند تحرير المفتاح سيعود للموضع min وسيتوقف تشغيل العجانة.
- ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة النبض.

زر الطي

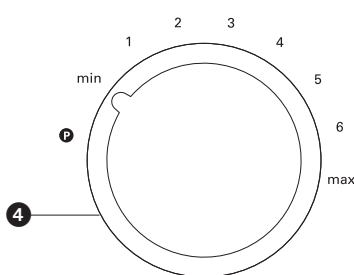
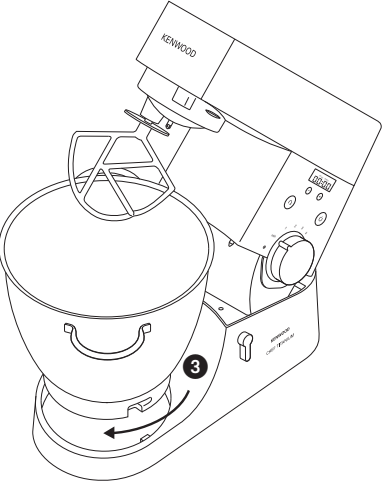
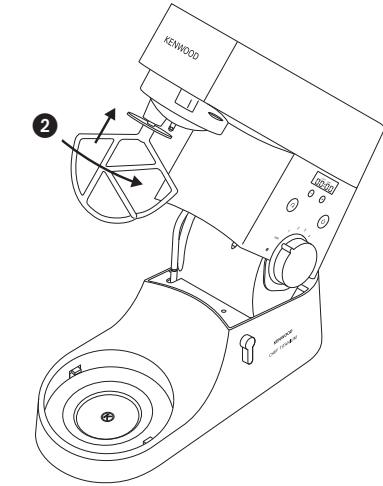
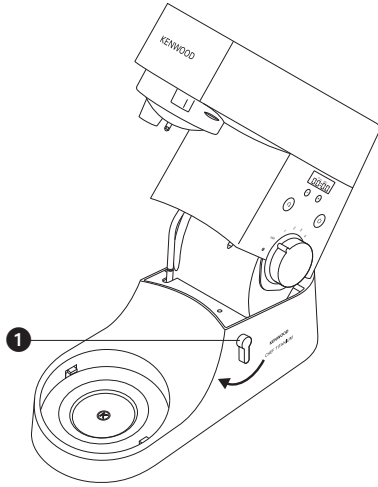
- اضغطي على زر الطي ⏻ ثم حرريه وستعمل العجانة تلقائياً على أقل سرعة لمدة ٢-٣ ثوان. يمكنك الضغط على الزر مع الاستمرار إذا أردت تشغيل العجانة لفترة أطول أو الضغط المتكرر عند الحاجة لمزج المكونات.
- ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة الطي.

مفتاح السرعات ④

- مضرب العجين • مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام (يصبح كالكريمة) ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى max.
- خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ٤ - max
- طي الدقيق أو الفاكهة..الخ ١ - min
- مزج مكونات الكيك ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى max.
- دك السمن مع الدقيق ٢ - min
- خفافة البيض • زيدي السرعة بالتدرج إلى max.
- خطاف العجين • ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى ١.

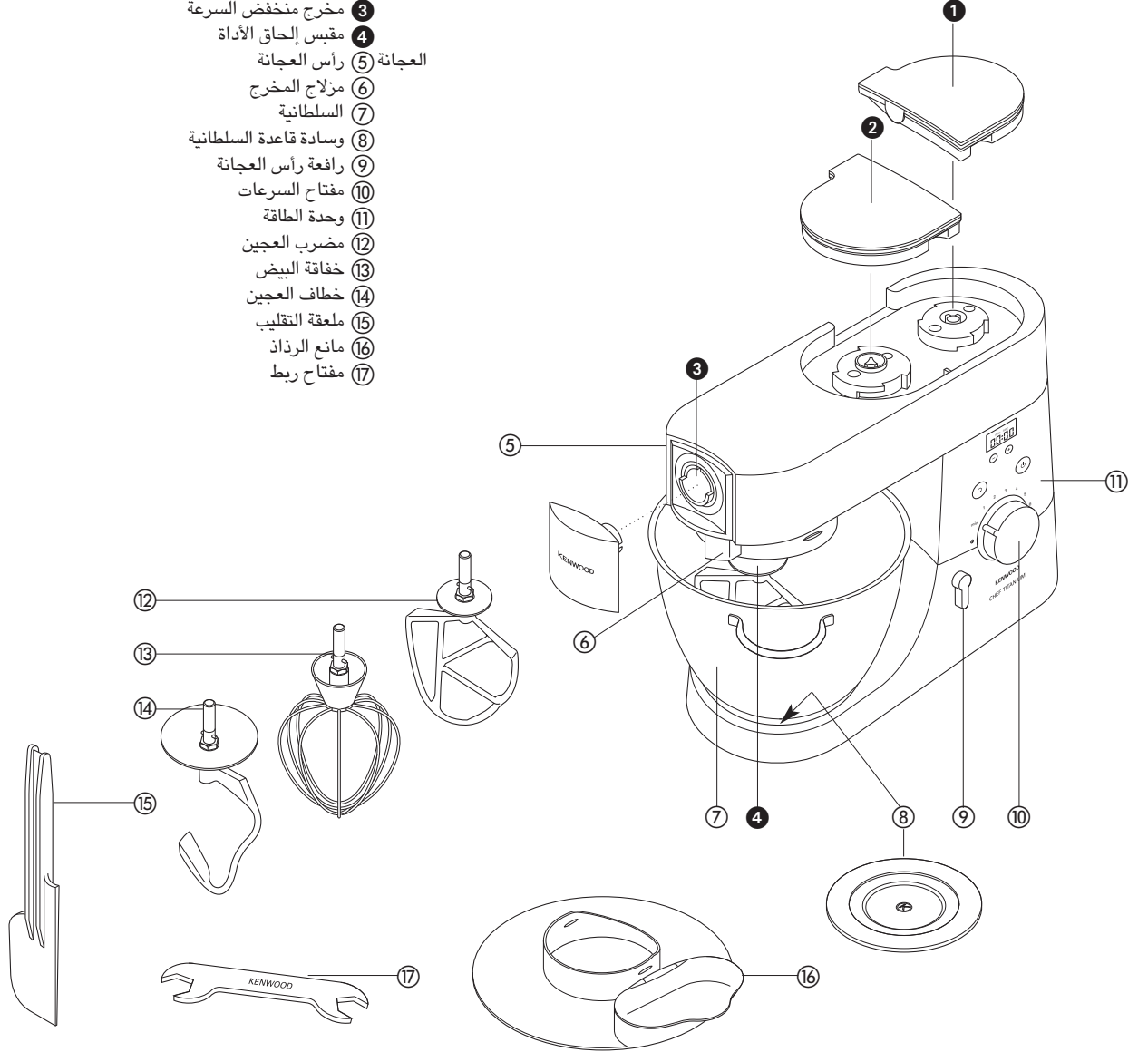
هام

- تأكدي من عدم تركيب أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.



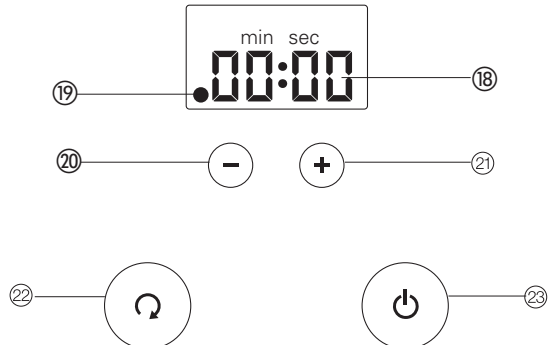
تعرفي على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

- المخارج الملحقة ① مخرج عالي السرعة
- ② مخرج متوسط السرعة
- ③ مخرج منخفض السرعة
- ④ مقبس إلحاق الأداة
- ⑤ العجانة رأس العجانة
- ⑥ مزلاج المخرج
- ⑦ السلطانية
- ⑧ وسادة قاعدة السلطانية
- ⑨ رافعة رأس العجانة
- ⑩ مفتاح السرعات
- ⑪ وحدة الطاقة
- ⑫ مضرب العجين
- ⑬ خفاقة البيض
- ⑭ خطاف العجين
- ⑮ ملعقة التقلب
- ⑯ مانع الرذاذ
- ⑰ مفتاح ربط



وحدة التحكم

- ⑱ شاشة المؤقت
- ⑲ ضوء مؤشر توصيل الطاقة
- ⑳ زر تقليل المؤقت
- ㉑ زر زيادة المؤقت
- ㉒ زر الطي
- ㉓ زر بدء/ إيقاف التشغيل



تعرفني على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

الأمان

- 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 مهملاً أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام ملحقة غير مرخصة أو أكثر من ملحقة في المرة الواحدة.
- يحذر زيادة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معها.
- انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العجانة وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- 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.
- استخدمي الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- 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 استخدام الجهاز للمرة الأولى

- ١ أزيلي كل مكونات التغليف.
- ٢ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».
- ٣ ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك الموجود في الجهاز من الخلف.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

KW00800108/1