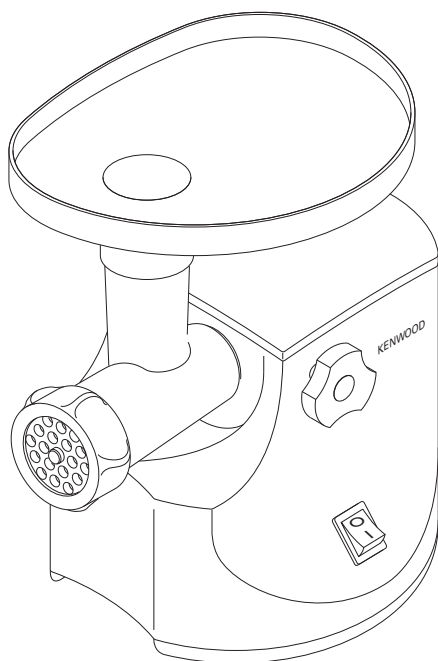
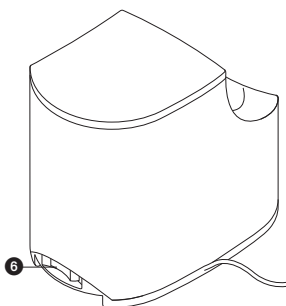
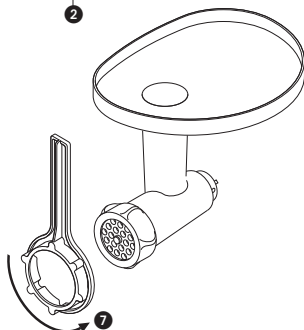
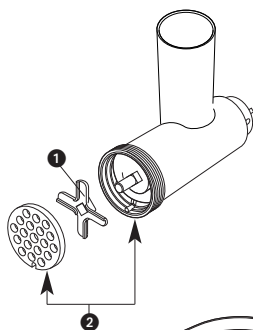
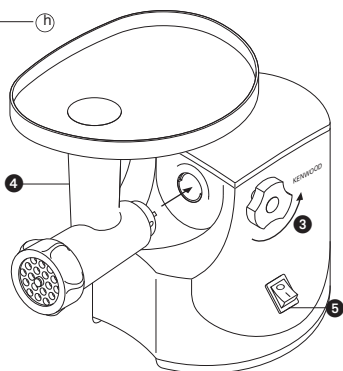
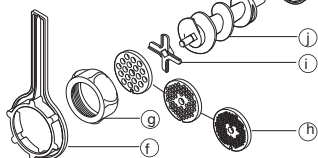
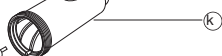
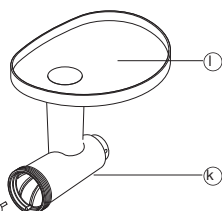
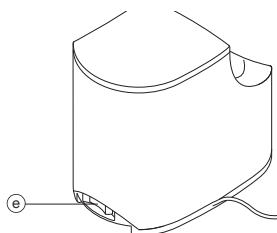
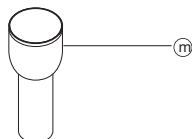
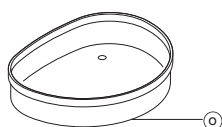
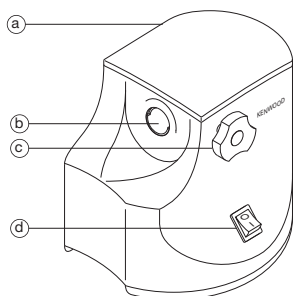
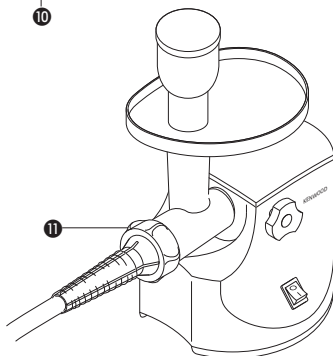
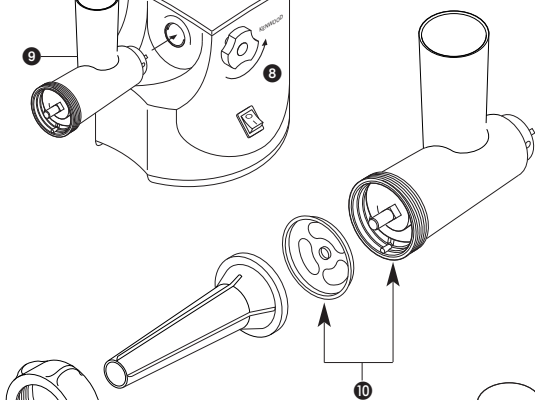
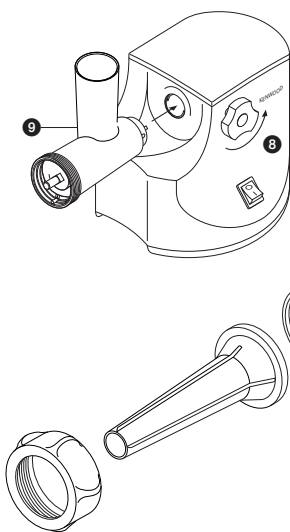
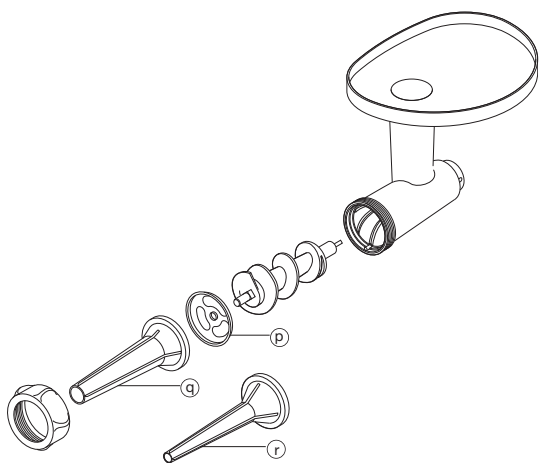


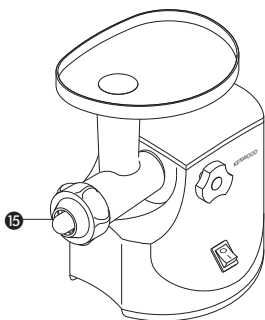
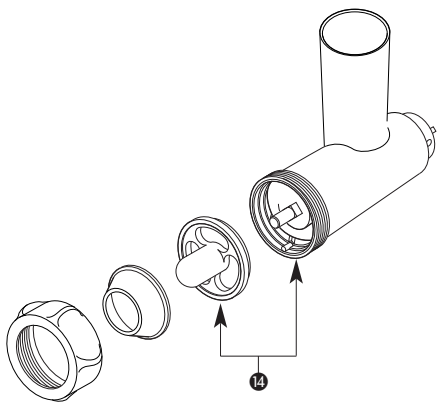
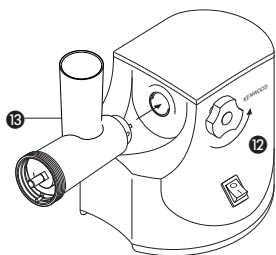
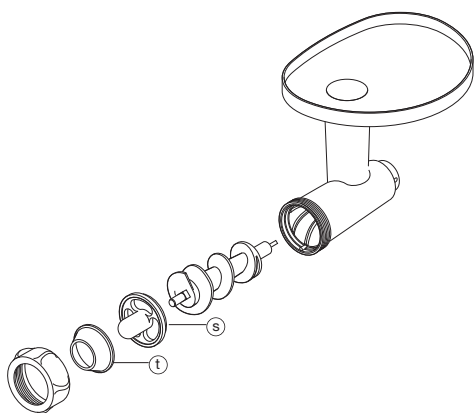
KENWOOD



MG510







قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديكم مماثلاً لما هو مبين اسفل الجهاز.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تغسل الاجزاء، انظر "الرعاية والتنظيف".
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهاً المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

المفرمة

- وحدة الطاقة
- منفذ الملحقات
- لولب الاقفال
- مفتاح التشغيل/الايقاف
- مفتاح عكس الاتجاه
- مفتاح
- صمولة حلقة
- شبكة المفرمة: ناعمة، متوسطة، خشنة
- سكين قطع
- حلزون
- جسم المفرمة
- صينية
- دافعة
- غطاء الدافعة
- صحن/غطاء

للتثبيت

- ١ ثبت الحلزون داخل جسم المفرمة.
- ٢ ثبت سكين القطع - جاعلاً جهة القطع نحو الأعلى ①. تأكد من تجليسه الصحيح - وبخلاف ذلك قد تضرر المفرمة.
- ٣ ركب شبكة فرم ②. ضع الثلم فوق المسمار.
- تستعمل الشبكة الناعمة للحوم النيئ؛ السمك؛ انواع الجوز الصغيرة؛ او اللحم المطبوخ لاجل إعداد فطائر الراعي او اللحم المطبوخ على هيئة رغيف.
- تستعمل الشبكة المتوسطة والخشنة للحوم النيئ؛ السمك؛ انواع الجوز؛ الخضار؛ الجبن الصلب؛ او الفاكهة المقشرة او المجففة لاعداد البودنغ والمربى.
- ٤ ركب الصمولة الحلقة بشكل مرتخ.

استخدمي المفرمة لتحضير وفرم اللحوم والدواجن والأسماك والخضراوات والفاكهة. استخدم الملحقات المزوجة مع الجهاز لتشكيل اللحم المفروم في صورة النقانق والكبة الشامية.

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

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

السلامة

- تأكد دائماً من ازالة العظام والقشرة الخ من اللحم قبل الفر.
- عند فرم الجوز وما شابه ضع فقط بضع حبات كل مرة ودع الحلزون يلتقطها قبل اضافة المزيد.
- دائماً افصل من الكهرباء:
 - قبل تركيب او ازالة الاجزاء
 - بعد الاستعمال
 - قبل التنظيف.
- دائماً استعمل الدافعة المزودة. ابدأ لا تضع اصابعك او اية ادوات في انبوبة التغذية.
- تحذير - ان سكين التقطيع حادة، يجب تداولها بعناية في الاستعمال والتنظيف على حد سواء.
- تأكد من ان القطعة الملحقة مثبتة باحكام في محلها قبل التشغيل.
- لتجنب الصدمات الكهربائية، لا تسمح ابدأ لوحدة الطاقة أو السلك أو القابس بالابتلال.
- ابدأ لا تستعمل مفرمة متضررة. بل افحصها او اصلحها: انظر "الخدمة".
- ابدأ لا تستعمل ملحقات ليس مصرح باستعمالها.
- ابدأ لا تسمح للسلك بالتدلي حيث يمكن لطفل الإمساك به.
- 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 تحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

لاستعمال المفزمة

- ١ حرر لولب الاقفال بالبرم بعكس اتجاه حركة الساعة (3)، ثم ادخل القطعة الملحقة في المنفذ (4).
- ٢ ابرمها بكلي الاتجاهين حتى تستقر في محلها. ثم ابرم لولب الاقفال باتجاه حركة الساعة لاحكام التثبيت.
- ٣ احكم شد الصمولة الحلقيّة باليد.
- ٤ ضع الصحن/الغطاء تحت المفزمة لتلقي الطعام.
- ٥ **يذوّب تماما الطعام المجمد قبل الفرغ.** يقطع اللحم الى شرائح بعرض ٢,٥ سم (١ بوصة).
- ٦ شغل (5). مستعملا الدافعة، ادفع الطعام برفق، قطعة فقطعة. **لا تدفع بشدة فقد تلحق الضرر بالمفزمة.**
- اذا توقف او استعصى عمل الجهاز اثناء الاستعمال، اوقف التشغيل. اضغط مفتاح عكس الاتجاه (6) ليضع ثوان لتحرير المواد المستعصية. افصل من الكهرباء وازل اية مواد مستعصية.

جهاز حشو السجق

Ⓟ صفيحة القاعدة*

Ⓠ فوهة كبيرة* (للسجق السميك)

Ⓡ فوهة صغيرة* (للسجق الناعم)

* مخزون في الدافعة

احصل من القصاب على جلد للسجق او اطلبه بالبريد من:

او، بدلا من استعمال الجلد، دحرج السجق على كسر خبز او دقيق متبل قبل الطبخ.

لاستعمال جهاز حشو السجق

- ١ اذا كنت تستعمل الجلد، انقعه في الماء لمدة البارد لمدة ٣٠ دقيقة اولا.
- ٢ حرر لولب الاقفال بالبرم بعكس اتجاه حركة الساعة (8)، ثم ادخل القطعة الملحقة في المنفذ (9).
- ٣ ابرمها بكلي الاتجاهين حتى تستقر في محلها. ثم ابرم لولب الاقفال باتجاه حركة الساعة لاحكام التثبيت.
- ٤ ركب الحلزون داخل جسم المفزمة.
- ٥ ركب صفيحة القاعدة (10)، ضع الثلم فوق المسمار.
- ٦ اذا كنت تستعمل الجلد، افتحه بتيار من الماء. ثم ضع الفوهة المنتخبة تحت تيار ماء جار واسحب الجلد على الفوهة.

٧ امسك الفوهة على المفزمة وابرم الصمولة الحلقيّة على (11).

٨ ضع الصينية.

٩ شغل. مستعملا الدافعة، ادفع الطعام برفق، قطعة فقطعة. **لا تدفع بشدة فقد تلحق الضرر بالمفزمة.** أرخ الجلد من الفوهة عند امتلائه. لا تفرط بالملء.

١٠ ابرم الجلد لتشكيل السجق.

طريقة عمل سجق الخنزير

١٠٠ جم (٤ اونصة) خبز جاف

٦٠٠ جم (١,٥ باوند) لحم خنزير، شرح ودهن. يقطع الى شرائح.

بيضة واحدة مخفوقة

٥ مل (ملعقة طعام) اعشاب ممزوجة ملح وفلفل

١ ينقع الخبز بالماء ثم يعصر.

٢ يفرم اللحم في الوعاء.

٣ تضاف المواد المتبقية وتمزج جيدا.

٤ يعمل السجق (انظر اعلاه).

٥ يقلى او يشوى او يطبخ السجق حتى يصبح بلون بني ذهبي.

جهاز عمل الكبة

Ⓢ قالب التشكيل*

Ⓣ مخروط*

* مخزون في الدافعة

الكبة هي طبق تقليدي في الشرق الاوسط: انها عبارة عن قطع طعام تتكون من اغلفة تعد من لحم حمل وبرغل قمح في داخلها حشوة من اللحم المفروم ومقلية بالغمر العميق.

لاستعمال جهاز عمل الكبة

- ١ حرر لولب الاقفال بالبرم بعكس اتجاه حركة الساعة (12)، ثم ادخل القطعة الملحقة في المنفذ (13).
- ٢ ابرمها بكلي الاتجاهين حتى تستقر في محلها. ثم ابرم لولب الاقفال باتجاه حركة الساعة لاحكام التثبيت.
- ٣ ضع الحلزون داخل جسم المفزمة.
- ٤ ثبت قالب التشكيل (14) - ضع الثلم فوق المسمار.
- ٥ ركب المخروط (15).
- ٦ ابرم الصمولة الحلقيّة في محلها.
- ٧ ركب الصينية.

٨ شغل. مستعملاً الدافعة، ادفع المزيج برفق خلال الجهاز. قطع الى الاطوال المناسبة.

طريقة عمل الكبة المحشية

الغلاف الخارجي

٥٠٠ جم (١ باوند و ٢ أونصة) لحم حمل او لحم ضأن بدون دهن، يقطع الى شرائح ٥٠٠ جم (١ باوند و ٢ أونصة) برغل قمح ، مغسول ومصفى
١ بصلة صغيرة

هام

استخدمي البرغل دائماً بعد التصفية مباشرة. في حالة ترك الخبز لكي يجف، فقد يؤدي ذلك إلى زيادة الحمل على المفreme مما يؤدي إلى تلفها.

- ١ مستعملاً الشبكة الناعمة، تفرم دفعات متناوبة مرة من اللحم واخرى من البرغل مع اضافة البصل قبل الدفعة الاخيرة.
- ٢ تمزج المواد. ثم تفرم لمزج اضافيتين.
- ٣ تدفع المواد مستعملاً جهاز عمل الكبة (انظر اعلاه)

الحشوة

٤٠٠ جم (١٠ أونصة) لحم حمل مقطع الى شرائح.

- ١ مل (١ ملعقة طعام) زيت
- ٢ بصلة متوسطة مفرومة ناعماً
- ٥-١٠ مل (١-٢ ملعقة طعام) بهارات ممزوجة مطحونة.
- ١٥ مل (١ ملعقة طعام) طحين عادي ملح وفلفل

- ١ باستعمال الشبكة الناعمة، يفرم اللحم.
- ٢ يقلى البصل حتى يصبح بلون بني ذهبي. يضاف اللحم.
- ٣ تضاف المكونات المتبقية ويتم الطبخ لمدة ١-٢ دقيقة.
- ٤ يصرف اي دهن زائد ويترك ليبرد.

الاعداد النهائي

- ١ يدفع مزيج الغلاف خلال جهاز عمل الكبة.
- ٢ يقطع الى قطع بطول ٨ سم (٣ بوصة).
- ٣ يقرص احد طرفي الانبوب لغلقة. يدفع شيء من الحشوة - ليس اكثر من اللازم - في الطرف الاخر، ثم يغلق.
- ٤ يقلى بعمق بزيت ساخن (١٩٠ درجة) لحوالي ٦ دقائق او حتى يصبح بلون بني ذهبي.

العناية والتنظيف

وحدة الطاقة

تمسح بقطعة قماش رطبة ثم تجفف.

قطعة المفreme الملحقة

- ١ حرر صمولة الحلقة يدوياً أو باستخدام مفتاح الربط 7 وقم بالتفكيك. اغسل كل الأجزاء في ماء دافئ مع الصابون، ثم جففها. لا تغسل أي جزء في غسالة الصحون. لا تستخدم محلول الصودا.
- ٢ اعد التركيب.
- ٣ امسح الشبكات بزيوت نباتي، ثم غلفها بورق مشمع لمنع تغير اللون التصدأ.
- ٤ اذا كنت تحتفظ بالمفreme على الجهاز. ضع الصحن/الغطاء على الصينية لمنع دخول الغبار.
- ٥ يمكنك سحب الغطاء من الدافعة وخزن ملحقات عمل السجق والكبة في الداخل.

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
المرتتبة 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.



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

19607/1