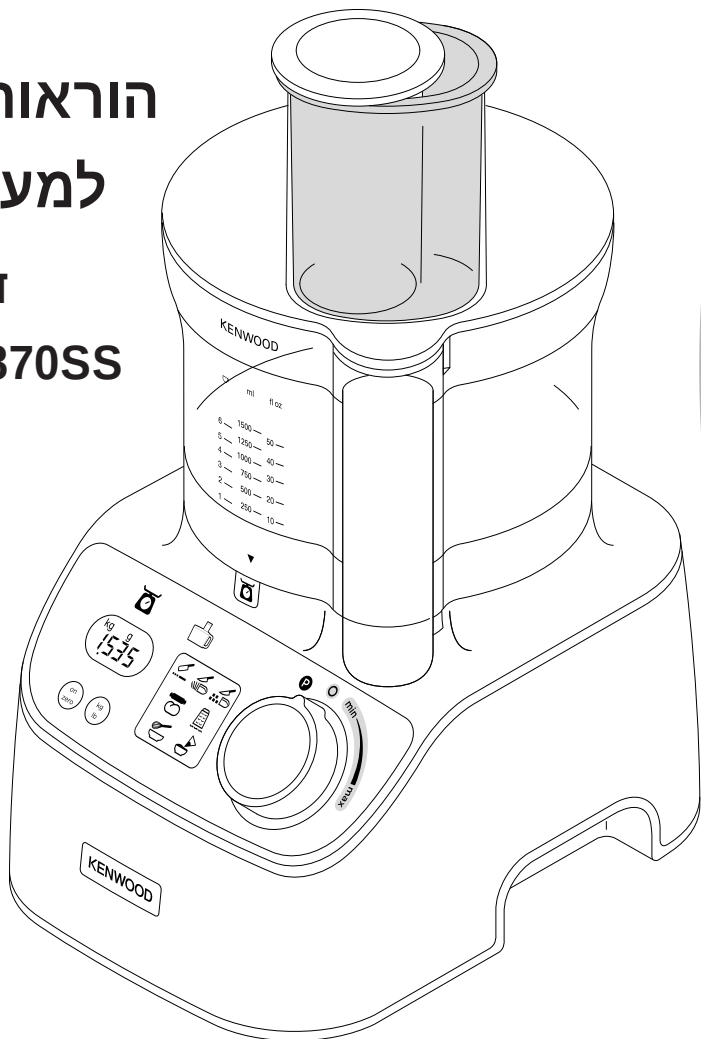


# KENWOOD

הוראות הפעלה  
למעבד מזון

דגם:

FDM71.870SS



# BRIMAG

**מותגים מבית טוב**

נא לשמור לשימוש עתידי

חברת ברימאג בע"מ מודה לכם שבחרתם במוצר זה!

כדי להפיק את מירב התועלת מהמוצר, אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו ושימרו עליה בהישג יד לשימוש עתידי.

הקפידו להשתמש במוצר אך ורק בהתאם להוראות הבטיחות.

לרשותכם עומד מרכז שירות הלקוחות של חברת ברימאג בע"מ:

**טלפון 8404\***

## לפני שימוש ראשון

- הוציאו מהאריזה את כל חלקי המכשיר ובדקו את תקינותם. במקרה ונתקלתם בבעיה פנו בהקדם האפשרי למוכר.
- למען בטיחות ילדיכם, אנא שמרו את כל חומרי האריזה (שקיות פלסטיק, קופסאות קרטון, קלקר וכו') מחוץ להישג ידם. ניתן לשמור על האריזה לצורך אחסון עתידי.
- הקפידו להסיר כל פסולת אריזה שעלולה להשאר במכשיר.
- הקפידו לנקות היטב את כל החלקים הבאים במגע עם המזון.

## פינוי



מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן שמשמאל המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים, מצוין, בהתאם לתקנות האיחוד האירופי EC/2002/96 לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE), שאין להתייחס למוצר כאל אשפה ביתית רגילה, אלא יש לפנותו למרכז איסוף המתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. למידע נוסף, התקשרו לרשות המקומית במקום מגוריכם או למשרד להגנת הסביבה. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

|    |                          |
|----|--------------------------|
| 4  | הוראות בטיחות.....       |
| 8  | חלקים.....               |
| 10 | אביזרים מסופקים.....     |
| 11 | אביזרים אופציונליים..... |
| 15 | שימוש במעבד המזון.....   |
| 16 | שימוש במשקל.....         |
| 16 | שימוש באביזרים.....      |
| 23 | נקיון.....               |
| 24 | טבלת שימוש באביזרים..... |

## לתשומת הלב

בחוברת זו מתואר השימוש במגוון אביזרים נוספים שחלקם מסופק רק בחלק מהדגמים וחלקם אופציונליים לרכישה בנפרד.

### כללי

- ▲ יש לקרוא את כל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המכשיר ולשמור עליהן לשימוש עתידי. הפעלה בניגוד להוראות היצרן עלולה לחשוף את המשתמש לסיכונים. היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה משימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות.
- ▲ המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד. השתמשו בו אך ורק למטרתו המקורית כמפורט בחוברת זו. אין לבצע בו התאמות לשימוש אחר.
- ▲ מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות מופחתות, או העדר הניסיון והידע, אלא אם קיבלו הנחיות לשימוש במכשיר ופיקוח ע"י האדם האחראי לבטיחותם, המונע מהם שימוש במכשיר בצורה לא בטוחה ללא פיקוח או הדרכה; וכן ילדים צריכים להיות תחת השגחה כדי להבטיח שהם לא משחקים עם המכשיר.
- ▲ זהירות - סכנת חנק! יש להרחיק חלקי אריזה ושקיות ניילון העוטפות חלקי מכשיר, מהישג יד של ילדים קטנים.
- ▲ אין להפעיל לפני שוידאתם שכל החלקים מורכבים נכון במקומם - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ▲ אין להשתמש באביזרים נלווים שלא הומלצו לשימוש ע"י היצרן - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ▲ אין לפתוח או לפרק את המכשיר מעבר למפורט בהוראות ההפעלה לצורך תפעול או ניקוי.
- ▲ השתמשו במכשיר רק כאשר הוא עומד בצורה יציבה ובטוחה כך שלא יופל בטעות.
- ▲ אין להשתמש במכשיר במקום רטוב או חם מדי (בקרבת כיריים או תנור).
- ▲ אין להשתמש במכשיר בקרבת חומרים דליקים, נפיצים או רעילים.
- ▲ הקפידו להפעיל את המכשיר רק במקום מואר ומאוורר היטב. השאירו מרווח אוורור מכל צד שלו.
- ▲ אין להפעיל את המכשיר אם הוא פועל בצורה לא תקינה (כמו פליטת ריח לא נעים, או עשן או התחממות יתר), או אם נפגע גוף המכשיר (כולל חדירת נוזלים), הכבל או התקע שלו. יש להפסיק מיד את השימוש בו ולהביאו לתחנת שרות מוסמכת, לבדיקה, תיקון או התאמה.

### חשמל

- ▲ וודאו שמתח החשמל המגיע לשקע שבקיר הוא 230V 50Hz עם הארקה תקנית ונתיך הגנה. השקע צריך לתמוך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה. אם התקע אינו מתאים לשקע החשמל, יש לבצע את ההתאמות הנדרשות ע"י חשמלאי מוסמך. אין להשתמש במפצל חשמל ובכבל הארכה.
- ▲ יש לאפשר גישה נוחה לחיבור וניתוק פתיל הזינה (כבל החשמל) של המכשיר מרשת החשמל. אין לחבר או לנתק את המכשיר משקע חשמל בידיים רטובות או עם רגליים יחפות. הקפידו על ניתוקו במשיכת תקע החשמל עצמו ולא במשיכת הכבל. בהעדר גישה נוחה, חובה להשתמש בהתקן ניתוק (מפסק) ייעודי שישמר במצב תפעולי מוכן לשימוש.
- ▲ אם על גוף המכשיר יש מפסק לניתוק מהחשמל, יש לחברו ולנתקו משקע החשמל כאשר מפסק זה במצב כבוי.
- ▲ אם כבל הזינה (כבל החשמל) בא בנפרד מהמכשיר, יש לחברו תחילה לגוף המכשיר ורק אחר כך לשקע החשמל.
- ▲ יש להתקין את פתיל הזינה (כבל החשמל) באופן שלא יהווה מכשול בדרך. אסור לכופף אותו בזווית חדה, או למתוח אותו! יש למקם אותו כך שלא ייחשף לטמפרטורה גבוהה מדי או לרטיבות.
- ▲ זהירות! סכנת התחשמלות בעת מגע כבל או כל חלק חשמלי אחר במקור חום, במים או בנוזל אחר. אם בסיס המכשיר נפל לתוך מים או אם ניתזו עליו נוזלים, נתקו אותו מיידית משקע החשמל מבלי לגעת במים.
- ▲ אם פתיל הזינה (כבל החשמל) ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך אחר, כדי למנוע סכנת שריפה או התחשמלות.
- ▲ אין לטלטל את המכשיר ממקום למקום כאשר הוא מחובר לחשמל.
- ▲ אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא נמצא בשימוש. המכשיר אינו מיועד להיות מופעל באמצעות קוצב זמן ("טיימר") חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- ▲ כבו את המכשיר ונתקו אותו מהחשמל לפני הרכבת או פרוק אביזר כלשהו ולפני ניקוי.

### מעבד מזון

- ▲ אין לטבול את גוף המכשיר במים.
- ▲ אין לחבר אביזרים שאינם יבשים לחלוטין.
- ▲ אין לאחסן במכל אביזר כלשהו!
- ▲ יש להזהר בעת העברת המכשיר ממקום למקום: מדובר במכשיר כבד שהאביזרים המחוברים אליו עלולים להפוך אותו לפחות יציב והוא עלול ליפול. כמו כן יש לוודא שהאביזרים מחוברים אליו בצורה בטוחה כך שלא יתנתקו ממנו ויפלו.
- ▲ אין להפעיל את המכשיר כשהוא עומד קרוב מדי לקצה משטח העבודה מחשש שייפול ויגרום לפציעה ולנזק.
- ▲ חלקים נעים! אין לדחוף פנימה אצבעות או כלי כלשהו תוך כדי פעולה. אין לגעת בהם עד לעצירה מוחלטת וניתוק מהחשמל - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ▲ יש לכבות את המכשיר ולנתק את אספקת החשמל לפני התקרבות לחלקים הנעים שבשימוש.
- ▲ להבים חדים! הרכיבו ופרקו אותם בזהירות מבלי לגעת בהם ישירות. יש להזהר שלא להיפצע מהם במהלך השימוש ובעת ניקוי המכשיר.
- ▲ יש לנקוט באמצעי זהירות בעת הטיפול בלהבי החיתוך החדים ובמהלך ריקון המכל וניקוי המכשיר.
- ▲ יש להזין את מרכיבי המזון פנימה דרך פתח ההזנה אך ורק באמצעות הדוחפן המסופק. אין לדחוף מרכיבי מזון לתוך מכשיר פועל באמצעות האצבעות!
- ▲ אין לדחוס בכח את מרכיבי המזון פנימה דרך פתח ההזנה באופן שיווצר גוש.
- ▲ הזהרו לא לדחוף פנימה עצמים קשים (כמו כף) תוך כדי פעולה - הלהבים יישברו ותתכן סכנת שריפה ו/או התחשמלות.
- ▲ אין להפעיל במצב ריק ואין למלא מעבר לסימון הקיבולת המירבית.
- ▲ אין להרכיב להב או דיסק על בית המנוע ללא המכל.
- ▲ אין להפעיל ללא מכסה.

## הוראות בטיחות

▲ אין להכניס פנימה דברי מזון חמים מדי - סכנת פציעה או כוויה למשתמש ונזק למכשיר.

▲ אין לפרק את המכל מגוף המכשיר עד לעצירה מוחלטת!

▲ אין להפעיל את המכשיר מעל דקה ללא הפסקה. הניחו לו להתקרר במשך רבע שעה לפני המשך הפעלה. בעת עיבוד תערובות סמיכות יש להקפיד עוד יותר.

▲ יש להפסיק את הפעולה מיד עם ההגעה למרקם הרצוי.

▲ אם מכשיר זה מסופק עם אביזר מסחטה: אין להשתמש באביזר אם הנפה המסתובבת (מסנן) או כיסוי ההגנה פגומים או שיש בהם סדקים הנראים לעין.

▲ יש להזהר בעת פירוק אביזרים מהמכשיר לאחר השימוש - הם עלולים להיות חמים למגע לאחר השימוש.

▲ **אין להכניס פנימה דברי מזון חמים מדי** - סכנת פציעה או כוויה למשתמש ונזק למכשיר.

▲ **יש להיזהר בעת מזיגת נוזל חם לתוך המכל**, שכן הוא עלול להיפלט אל מחוץ למכשיר עקב התפרצות אדים פתאומית.



### סכנה - מתח גבוה!

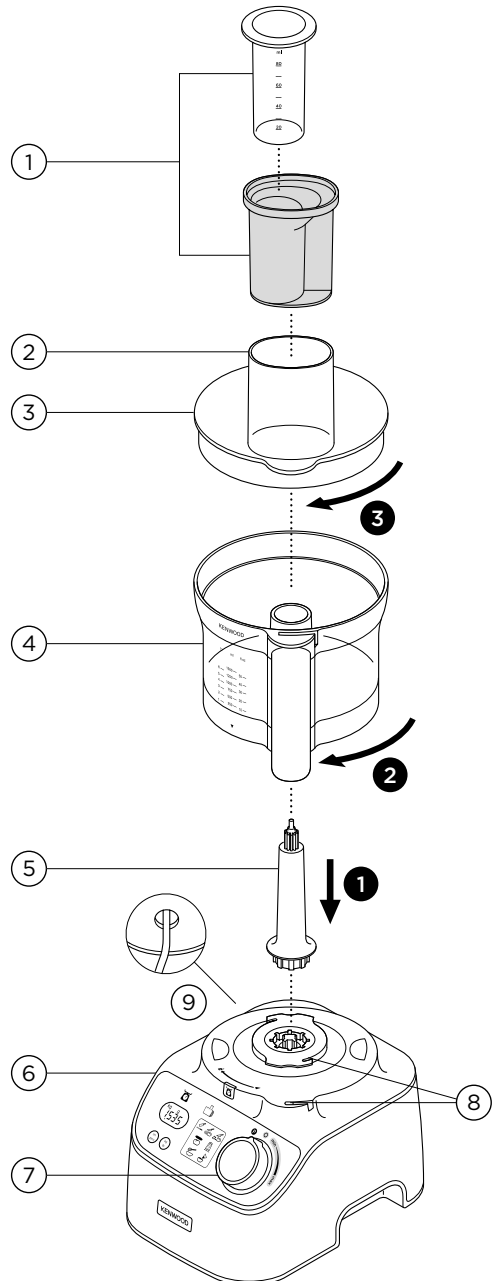
יש לבדוק מדי פעם את תקינות כבל החשמל.

אין להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ניזוק.

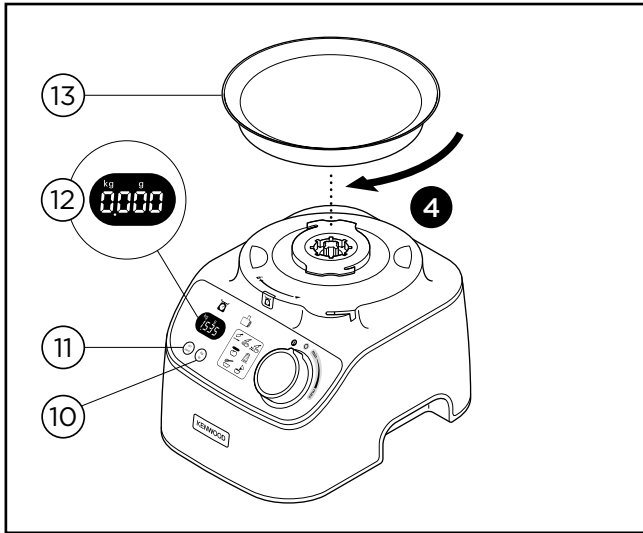
תיקון או החלפת כבל החשמל יבוצע אך ורק במעבדת שרות מוסמכת.

## מעבד

1. דוחפנים (שני גדלים אחד בתוך השני)
2. פתח הזנה
3. מכסה
4. מכל
5. ציר הינע נתיק
6. בית מנוע
7. בורר מהירות
8. תפסי בטיחות
9. תא אחסון כבל







## משקל

- 10. בורר יחידות ק"ג/אונקיות
- 11. כפתור הפעלה/איפוס
- 12. צג דיגיטלי
- 13. מגש להנחת המזון לשקילה

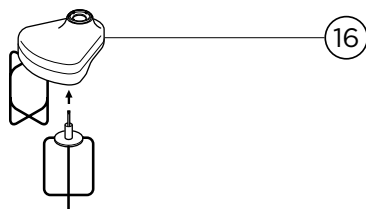
14. להב חיתוך



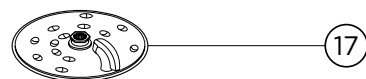
15. אביזר לישת בצק



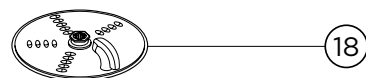
16. אביזר הקצפה



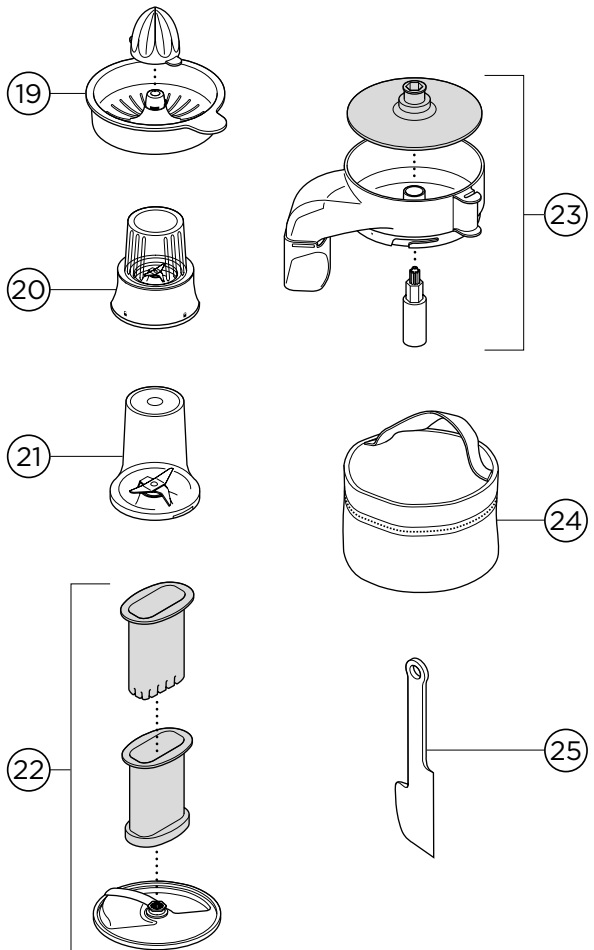
17. דיסק גריסה/פריסה 4 מ"מ



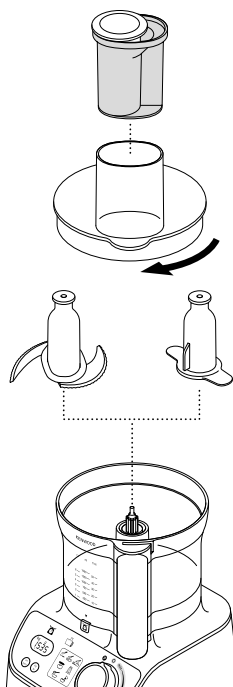
18. דיסק גריסה/פריסה 2 מ"מ



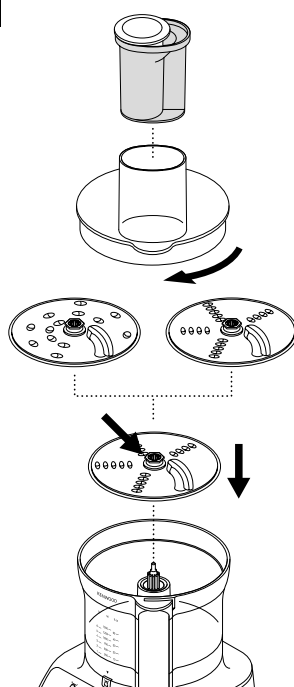
- 19. מסחטת הדרים
- 20. קוצץ מיני מזכוכית
- 21. קוצץ מיני מפלסטיק
- 22. דיסק קיצוץ
- 23. מזין מהיר
- 24. תיק אחסון
- 25. מרית



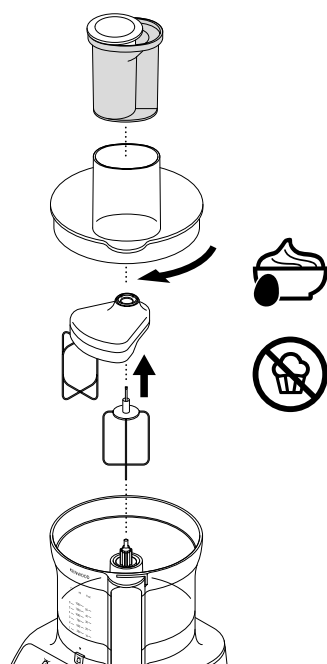
14/15



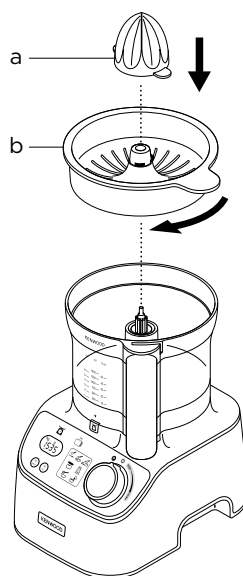
17/18



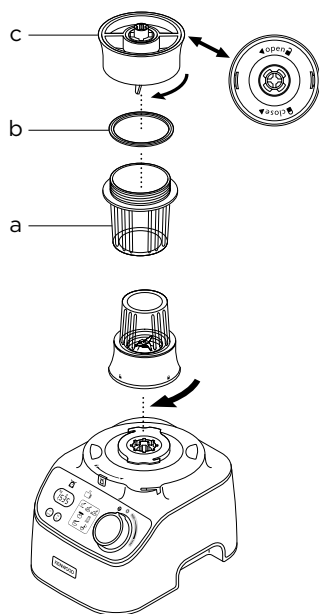
16



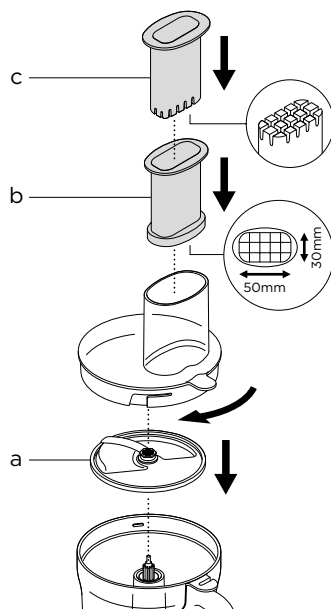
19



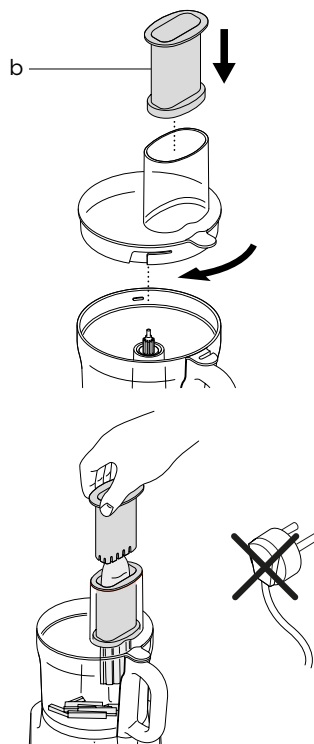
20



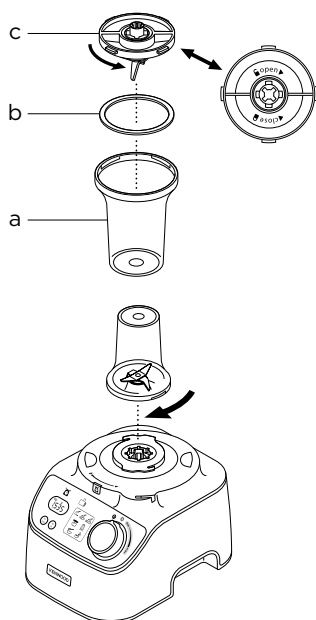
22



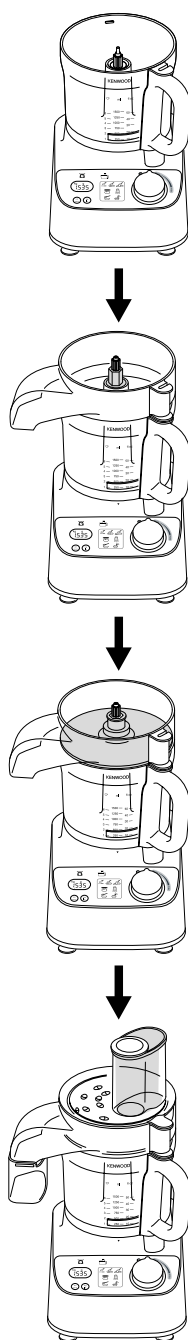
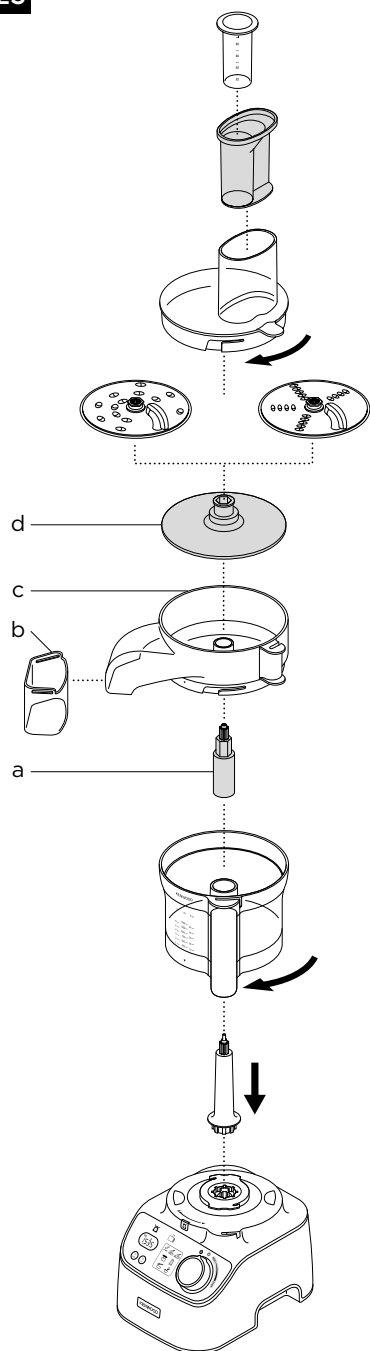
22A



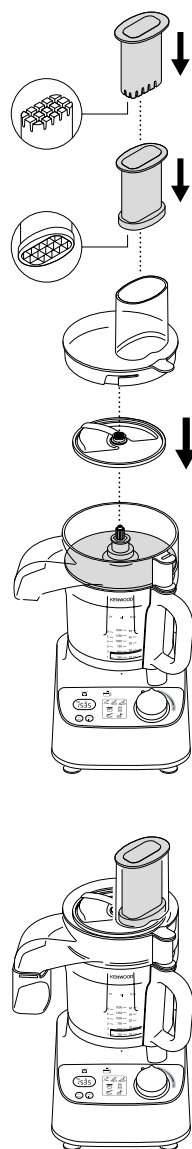
21



23



23+22



1. הרכיבו את ציר ההינע הנתיק על בית המנוע **1**.
2. הרכיבו את המכל על בית המנוע באופן שהידית שלו תפנה ימינה ואז סובבו עם כיוון השעון עד לנעילה **2**.
3. הרכיבו את האביזר הרצוי על ציר ההינע שבמכל.
  - **הקפידו להרכיב את המכל והאביזר לפני הכנסת המזון.**
4. הרכיבו את המכסה באופן שראש האביזר שעל ציר ההינע, ייכנס למרכז המכסה **3**.
  - **המכשיר לא יפעל אם חלקיו אינם מורכבים נכון או אינם נעולים במקומם.**
  - **המכשיר לא יפעל אם המכל אינו "יושב טוב" במקומו או אינו סגור במכסה.**
5. חברו את המכשיר לחשמל ובחרו באחת מהאפשרויות הבאות:
  - סיבוב בורר המהירות ימינה למהירות הרצויה (ה. טבלה בהמשך).
  - הפעולה תמשך כל עוד בורר המהירות לא הוחזר למצב 0.
  - סיבוב בורר המהירות שמאלה למצב פולס. הפעולה תמשך כל עוד מחזיקים את הבורר במצב זה.
  - **אין להפעיל את המכשיר באמצעות סגירת המכסה.**
6. בסיום השימוש, פרקו את החלקים בסדר פעולות הפוך.
  - **יש להקפיד על כיבוי המכשיר (החזרת הבורר למצב 0) וניתוק מהחשמל לפני פתיחת המכסה!**
  - **המכשיר אינו מתאים לטחינת פולי קפה או סוכר לאבקה!**

## שימוש במשקל

מעבד המזון שלך מאפשר לשקול את המזון כשהוא בתוך מכל העיבוד או על גבי מגש השקילה. כושר השקילה המרבי הוא 3 ק"ג.

1. הרכיבו את מכל העיבוד על בית המנוע כמתואר קודם.
  - לחילופין, הרכיבו את מגש השקילה על בית המנוע ללא ציר ההינע 4.
2. חברו את המכשיר לחשמל.
3. לחצו פעם אחת על כפתור ON / ZERO - צג המכשיר ידלק.
4. לחצו על כפתור (kg / lb) כדי לבחור ביחידות ק"ג או אונקיות (הגדרת היצרן בהדלקה ראשונה היא ק"ג).
  - דיוק המכשיר הוא עד גרם אחד.
5. לחצו על כפתור ON / ZERO כדי לאפס את המכשיר.
6. הכניסו מזון למכל העיבוד או למגש השקילה כדי לשקול אותו.
  - ניתן לכבות ידנית את הצג בלחיצה ארוכה על כפתור ON / ZERO.

## שימוש באביזרים

### להב חיתוך 14

להב החיתוך הוא האביזר השימושי ביותר. אורך זמן העיבוד קובע את המרקם המושג. למרקמים גסים יותר יש להשתמש במצב פולס.

ניתן להשתמש בלהב החיתוך לתערובות עוגה, קציצות בשר וירקות, קיצוץ אגוזים, הכנת פטה, מטבלים, מרקים, מחיות ולפירור בייסקוויטים ולחם.

1. הרכיבו את המכשיר כמתואר קודם.
2. הפעילו את המכשיר כמתואר קודם וכמפורט בטבלה שבהמשך.
  - מומלץ לחתוך קודם לקוביות בגודל 2 ס"מ.
  - בייסקוויטים וכו' יש לשבור קודם לחתיכות בגודל מתאים לפתח ההזנה.
  - יש להמנע מעיבוד יתר.



### אביזר לישת בצק ⑮

נועד ללישת בצק שמרים.

1. הרכיבו את המכשיר כמתואר קודם.
2. הפעילו את המכשיר כמתואר קודם וכמפורט בטבלה שבהמשך.
- צקו תחילה למכל את המרכיבים היבשים והוסיפו בהדרגה את המרכיבים הרטובים דרך פתח ההזנה, תוך כדי פעולה. יש לעבד כדקה עד להיווצרות גוש בצק גמיש.
- יש להקפיד שלא להשתמש באביזר זה ברציפות מעל דקה. במקרה ויש צורך ללוש מחדש, יש לבצע זאת ידנית למניעת עומס יתר על המכשיר.

### אביזר הקצפה ⑯

3. הרכיבו את מכל העיבוד על בית המנוע כמתואר קודם.
4. דחפו כל אחד מראשי ההקצפה לתוך המחבר המיועד לו בראש האביזר.
5. הרכיבו את אביזר ההקצפה על ציר ההינע מבלי להפעיל כח.
6. הכניסו את מרכיבי המזון למכל וסגרו את המכסה.
7. הפעילו את המכשיר כמתואר קודם וכמפורט בטבלה שבהמשך.
- אביזר זה אינו מתאים לעיבוד תערובת מוכנה לעוגה - יש להשתמש בלהב החיתוך.
- התוצאות הטובות ביותר מתקבלות כאשר הביצים בטמפרטורת החדר.
- יש לוודא שהקערה והקצפת נקיים מכל שומן לפני ההקצפה.
- יש לאפשר לשומן להתרכך בטמפרטורת החדר (20 מעלות צלזיוס) לפני ההקצפה. אין להשתמש בשומן היישר מהמקרר מכיוון שזה יזיק לאביזר.
- יש "לקפל" ידנית לתוך הקצפת תוספות של מרכיבי מזון קשים.
- אין לחרוג מהקיבולת המרבית או מזמן העיבוד הרשומים בטבלה שבהמשך.

### דיסקים 17 18

1. הרכיבו את ציר ההינע ואת המכל על בית המנוע.
2. תוך כדי אחיזה זהירה במרכז, הניחו את הדיסק על ציר ההינע שבמכל עם הצד הרצוי כלפי מעלה.
3. הרכיבו את המכסה.
4. כדי להכניס את המזון לפתח ההזנה בצורה יעילה, ניתן להקטין את קוטר הפתח על פי הצורך באמצעות הרכבת דוחפן בתוך דוחפן. **שימוש בדוחפן הקטן ללא הגדול יגרום נזק למכשיר!**
5. חברו לחשמל והפעילו. דחפו פנימה את המזון באמצעות הדוחפן הייעודי בלבד! **אין לדחוף פנימה אצבעות!**
  - הקפידו להשתמש במרכיבי מזון טריים.
  - אל תקצצו לחתיכות קטנות מדי שיחליקו הצידה במהלך הזנתם. לחלופין הרכיבו דוחפן בתוך דוחפן להצרת צינור ההזנה.
  - בעת שימוש בדיסקת קיצוץ/ריסוק הכנסת מרכיבי המזון בצורה אנכית מקצרת אותם יותר לעומת הכנסתם בצורה אופקית.

### מסחטת הדרים 19

---

1. הרכיבו את ציר ההינע ואת המכל על בית המנוע.
  2. הרכיבו את המסננת (b). וודאו שהיא נעולה במקומה באופן שהידית שלה חופפת לידית המכל.
  3. הרכיבו את הקונוס (a) על ציר ההינע שבמכל עד שירד כל הדרך מטה.
  4. חצו את פרי ההדר ולחצו אותו לתוך הקונוס.
- **המכשיר לא יפעל אם המסננת אינה נעולה במקומה.**
  - לקבלת התוצאות הטובות ביותר סחטו פרי בטמפרטורת החדר.
  - גלגלו את הפרי על משטח עבודה לפני חצייתו לשתיים.
  - גלגלו את הפרי מצד לצד על הקונוס כדי לשחרר מיץ.
  - בעת סחיטה כמויות גדולות, הקפידו לרוקן את המסננת בקביעות למניעת הצטברות של עיסה וגרעינים.

### קוצץ מיני/מטחנה 20 21

1. הכניסו למכל (a) את המזון.
2. הרכיבו את טבעת האיטום (b) בתוך יחידת הלהבים (c).
3. הפכו את יחידת הלהבים לתוך הכד.
4. הבריגו את יחידת הלהבים לכד עד להידוק מוחלט. שימו לב לסימונים שמתחת לבסיס:
  -  - מצב לא נעול
  -  - מצב נעול
5. הרכיבו את הקוצץ/המטחנה על בית המנוע במצב שהסימון  מתלכד עם הסימון  וסובבו עד שהסימון  מתלכד עם הסימון .
6. הפעילו במהירות המרבית או במצב פולס (P).
  - כאשר משתמשים באביזר להכנת מזון לתינוק / פירה, יש להניח למזון המבושל להתקרר לטמפרטורת החדר לפני עיבודו.
  - עשבי תיבול מומלץ לעבד כשהם נקיים ויבשים.

### דיסק קיצוץ 22

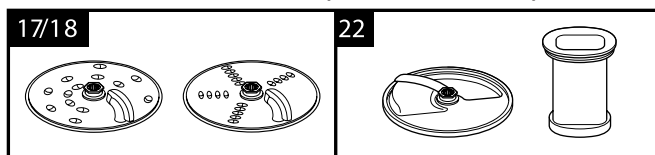
1. הרכיבו את ציר ההינע ואת המכל על בית המנוע.
2. הרכיבו את דיסק הקיצוץ (a) ואת המכסה.  
▲ הקפידו להשתמש רק בדיסק הייעודי לאביזר זה!
3. הרכיבו את הרשת (b) בתוך צינור ההזנה.  
▲ אין להשתמש באביזר זה ללא הרשת!
4. חברו לחשמל והפעילו. דחפו פנימה את המזון באמצעות הדוחפן הייעודי (c) בלבד! **אין לדחוף פנימה אצבעות!**
  - לחצו בחוזקה את הדוחפן מטה בשתי ידיים.
  - יש להשתמש במזון מוצק וטרי וחתכו אותו לחתיכות בגודל המתאים (עד  $30 \times 50$  מ"מ). אם המזון קשה מדי, יש לבשלו קודם כדי שיתרכך (ולקררו לפני הכנסה למכשיר).
  - פירות וירקות יש לנקות, לקלף ולגלען לפי הצורך.

### הכנת צ'יפס (22A)

1. הרכיבו כמתואר קודם ללא דיסק הקיצוץ.
2. דחפו פנימה את המזון כמתואר קודם מבלי להפעיל את המכשיר.
  - לניקוי הרשת מחתיכות מזון שנתקעו בה, דחפו לתוכה את הדוחפן.

### מזין מהיר 23

1. הרכיבו את ציר ההינע ואת המכל על בית המנוע.
2. הרכיבו את הציר הקטן (a) על הציר הראשי. **המכשיר לא יפעל בלעדיו.**
3. הרכיבו את הדיסק הרצוי כמתואר קודם.



- אם המזון לא יוצא, כבו את המכשיר, נתקו אותו מהחשמל ונקו את הסתימות.

### תיק אחסון 24

- שמרו בו את כל האביזרים בצורה מסודרת לאחר ניקוי ויבוש.
- יש לאחסן את המכשיר במקום בטוח ויבש ושאינו נגיש לילדים.
  - אין לאחסן דבר בתוך המכל.

⚠ הקפידו לשלוף את התקע משקע החשמל לפני הניקוי!

▲ אסור לטבול את גוף המכשיר במים לצורך ניקוי – סכנת התחשמלות!

⚠ הקפידו לא לגעת בלהבים החדים!

▲ אין להשתמש בכלי ניקוי שורטים, כמו למשל: מברשת קשה, "סקוטש" או "צמר פלדה" ואין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, מאכלים או ממיסים, כמו למשל כאלה המכילים חומצות או בסיסים חריפים.

**1. פרקו את כל החלקים בסדר הפוך לסדר ההרכבה.**

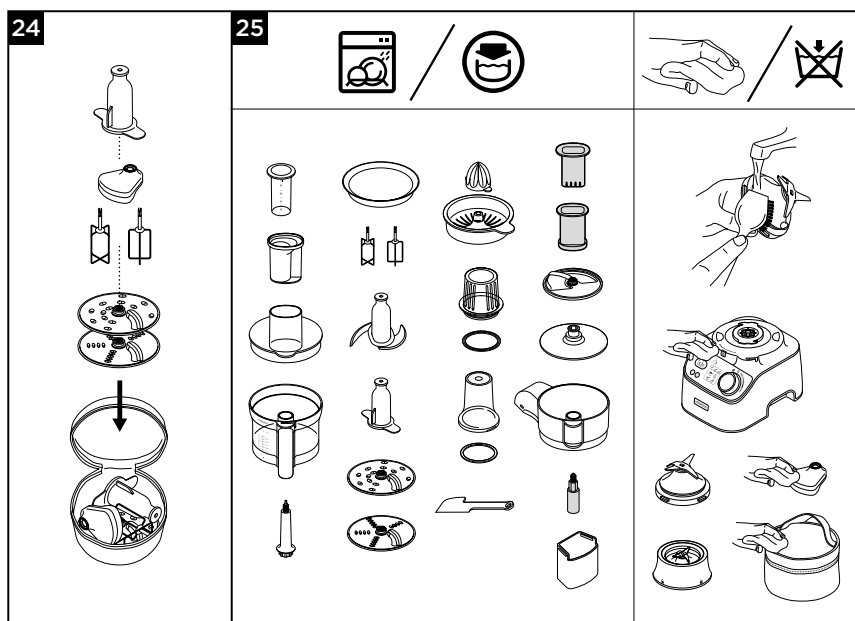
2. נקו את בית המנוע באמצעות מטלית מעט לחה. הקפידו במיוחד על נקיון תפסי הבטיחות (8).

**3. שטפו את שאר החלקים ידנית ולא במדיח כלים.**

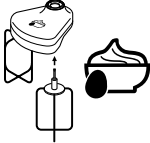
- כתמי צבע ניתן להסיר באמצעות ניגוב במטלית עם מעט שמן צמחי.

- הניחו את כל חלקי המכשיר לייבוש מלא לפני אחסון.

- דחפו את כבל החשמל לתא האחסון שלו (9) ואחסנו במקום בטוח ויבש ושאינו נגיש לילדים במצב שכבל החשמל .

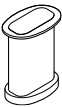


## טבלת שימוש באביזרים

| אביזר                                                                               | שימוש              |  | שניות ⌚       | <br>MAX |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | עוגה מתערובת מוכנה | Min - Max                                                                         | 20 – 10       | 1.5kg                                                                                    |
|                                                                                     | הוספת שומן לבצק    | Max<br>Mid - Max                                                                  | 10<br>20 – 10 | 340g קמח                                                                                 |
|                                                                                     | קציצות בשר/דג      | Max & P                                                                           | 30 – 10       | 600g                                                                                     |
|                                                                                     | קציצות ירקות       | P                                                                                 | 10 – 5        | - 100<br>500g                                                                            |
|                                                                                     | אגוזים קצוצים      | Max                                                                               | 60 – 30       | 100g -<br>200g                                                                           |
|                                                                                     | עשבי תיבול קצוצים  | Max                                                                               | 30 – 20       | 30-50g                                                                                   |
|                                                                                     | מחיות מירקות/פירות | Max                                                                               | 30 – 10       | 1kg                                                                                      |
|                                                                                     | הכנת מיונז         | Max                                                                               | 80 – 60       | 3-4 חלבוני<br>ביצה                                                                       |
|   | קצפת מחלבון ביצה   | Max                                                                               | 150 – 90      | 5 ביצים<br>(150g)                                                                        |
|                                                                                     | קציפת ביצה וסוכר   | Max                                                                               | - 240<br>300  | 150g<br>ביצה<br>75g סוכר                                                                 |
|                                                                                     | קצפת משמנת         | Mid - Max                                                                         | 30            | - 250<br>ml 500                                                                          |
|                                                                                     | קציפת שומן וסוכר   | Max                                                                               | 120 – 60      | 200g שומן<br>200g<br>סוכר                                                                |
|  | בצק שמרים          | Max                                                                               | 60            | 600g קמח<br>1kg<br>בסה"כ                                                                 |



## טבלת שימוש באביזרים

| אביזר                                                                                                                                                                    | שימוש                        |  | שניות ⌚      | <br>MAX |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>   | גריסה/פריסה                  | Max                                                                               | 30 – 5       | לא מעבר<br>לסימון<br>מפלס<br>מרבי                                                        |
|                                                                                                                                                                          | פריסת מזון מוצק רך           | Low                                                                               | 30 – 5       |                                                                                          |
|                                                                                         | סחיטת מיץ מהדרים             | Low                                                                               | – 120<br>300 | -                                                                                        |
| <br>   | טחינת אגוזים                 | Max                                                                               | 30 – 10      | 50g                                                                                      |
|                                                                                                                                                                          | טחינת פולי קפה               | Max                                                                               | 30           | 50g                                                                                      |
|                                                                                                                                                                          | הכנת מרינדה                  | P                                                                                 | 5            | 300g                                                                                     |
| <br>   | חיתוך דק של ירקות            | Max                                                                               | 30– 5        | לא מעבר<br>לסימון<br>מפלס<br>מרבי                                                        |
|                                                                                                                                                                          | חיתוך גס של ירקות<br>(צ'יפס) | ידנית                                                                             | -            |                                                                                          |
| <br> |                              |                                                                                   |              |                                                                                          |

# KENWOOD

# BRIMAG

**מותגים מבית טוב**

כתובתנו: השקמה 19, אזור, 58001  
דוא"ל: [brimag@digital-age.co.il](mailto:brimag@digital-age.co.il)  
אתר החברה: [www.brimag.co.il](http://www.brimag.co.il)