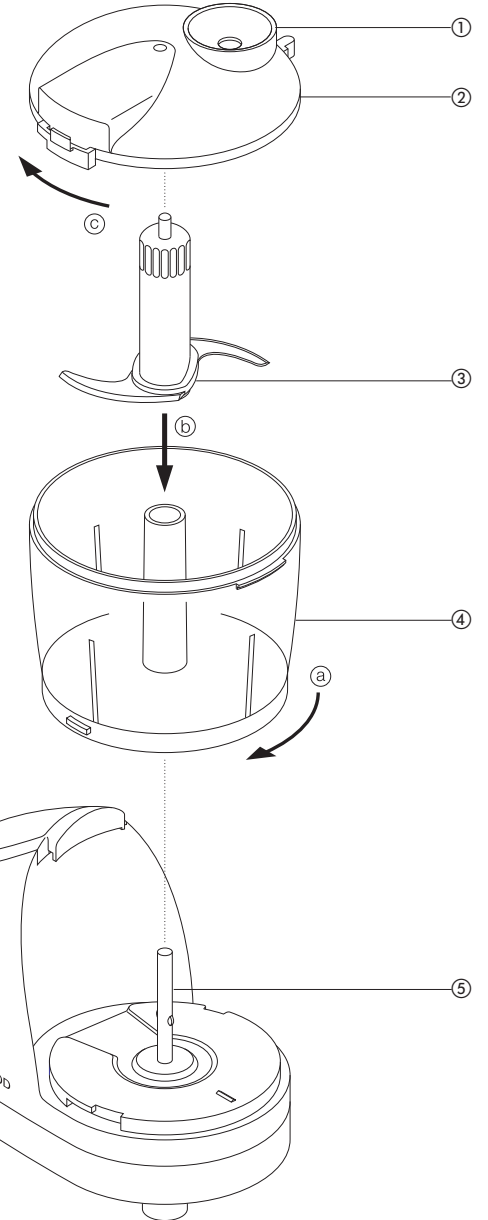




المفرمة الصغيرة من Kenwood مناسبة لغرم مجموعة كبيرة من الأطعمة مثل المكسرات وكسرات الخبز واللحم (المطهي والنبي) والبصل والثوم ومهروس الفواكه. كما يمكنك أيضاً إعداد المايونيز عن طريق إضافة الزيت إلى باقي المكونات بواسطة كوب تغذية الزيت (راجعى وصفات الطهي المرفقة).

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.
- تغسل الأجزاء: انظر "التنظيف".

السلامة

- ان نصل (شفرة) السكين حادة، تعامل بحذر. **بمسك نصل السكين عند الأعلى بعيداً عن الحافة القاطعة، اثناء التداول والتنظيف.**
- أوقف التشغيل وأفضل من الكهرباء:
 - قبل تركيب او ازالة الاجزاء
 - بعد الاستعمال
 - قبل التنظيف.
- يجب ابقاء اليدين والادوات خارج الوعاء اثناء كون الجهاز متصلاً بالكهرباء.
- يزال نصل السكين قبل افراغ الوعاء
- ابدا لا تستعمل جهازاً متضرراً، بل يجب الكشف عليه او تصليحه: انظر "الخدمة".
- ابدا لا تسمح لوحدة الطاقة او السلك او القابس بالابتلال.
- لا تدع الزائد من السلك يتدلى من حافة منضدة او يتلامس مع اسطح ساخنة.
- ان هذا الجهاز غير مناسب لمعالجة المواد الغذائية الصلبة جداً مثل مكعبات الثلج،حبوب القهوة،البهارات الصلبة، طحن السكر لعمل سكر الكاستر او معالجة السوائل الساخنة.
- ابدا لا تسى استعمال مفرمة الطعام، تستعمل للغرض المعزتم فقط.
- قد يؤدي سوء استخدام المفرمة 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.
- جب 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**
- تأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديكم هو ذاته المبين على الجهة التحتية من وحدة الطاقة.
- 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.

مفتاح الرموز

- كوب تغذية الزيت
- الغطاء
- نصل السكين
- الوعاء
- عمود الادارة
- زر التحكم
- وحدة الطاقة

لاستعمال المفرمة

- ١ ثبت الوعاء على وحدة الطاقة – ابرمه باتجاه حركة الساعة حتى يقفل (a).
- ٢ ركب السكين (b).
- ٣ ضع الغطاء على الوعاء وابرمه باتجاه حركة الساعة حتى يقفل (c).

ان جهاز المفرمة سوف لا يشتغل ما لم يكن الوعاء والغطاء مركبين بشكل صحيح.

- ٤ شغل الجهاز بالضغط المتواصل على زر التحكم وذلك بدفعه الى منتصف المسافة للحصول على السرعة 1 والى كامل المسافة للحصول على السرعة 2. وكبدل يشغل الجهاز على دفعات تشغيل/إيقاف الامر الذي سيشتغل المحرك ويبقى مشغولاً طالما كان الزر مضغوطاً للأسفل.
- تنفذ الخطوات اعلاه بشكل عكسي لازالة الغطاء والسكين والوعاء.

ملاحظات مفيدة

- هام:** بحالة اعداد الطعام للرضع او للأطفال الصغار يجب التأكد دائماً من ان المواد قد مزجت بشكل تام قبل الاطعام.
- عند مزج مواد سائلة، يملأ الوعاء بما لا يزيد عن نصف سعته.**
- عند معالجة مواد ثقيلة، تجنب تشغيل المحرك بشكل متواصل لفترات تزيد عن ١٠ ثوان بدون توقف.
- كن متنبها لاجل تجنب الافراط بمعالجة بعض المواد. توقف واكشف على القوام بين حين وآخر.
- العديد من أنواع التوابل مثل الثوم وحبوب الكمون قد يكون لها تأثيراً سلبياً على بلاستيك القطاعة الصغيرة ولا يجب تحضير مثل هذه المكونات.
- لضمان المعالجة المتجانسة، توقف واكشط اي طعام ملتصق على جوانب الوعاء باستعمال ملعقة بلاستيكية منبسطة.
- يتم الحصول على افضل النتائج بتقطيع كميات صغيرة كل مرة.
- تقطع الاغذية الى قطع صغيرة. ان الحمل الكبير او القطع الكبيرة قد تسبب بنتائج غير منتظمة.
- قبل فرم انواع الجوز وكسر الخبز.. الخ تأكد من ان كل من الطعام والسكين والوعاء جافة تماما.

طرق التحضير

مزيج التتبيل الفرنسي

- ١,٢٥ ملت ١,٢٥ ملعقة طعام ملح شيء من الفلفل
- ١,٢٥ ملت ١,٢٥ ملعقة طعام خردل جاف
- ١,٢٥ ملت ١,٢٥ ملعقة طعام سكر
- ٢٥ ملت ١٠ ملعقة طعام خل
- ٢٠ ملت ٢ ملعقة طعام زيت السلاطة

توضع جميع المواد في المفرمة الصغيرة وتمزج حتى الخلط التام. تستعمل حسب الرغبة. ملاحظة: سوف يفصل الزيت اذا ترك المزيج ساكناً، اذا لزم الامر تمزج المواد مباشرة قبل الاستعمال.

فطائر السمك الاسقمري

- ٥٠ جم ٢ اونصة سمك اسقمري مدخن
- ٢٥ جم ١ اونصة جبن كريمي
- ملح، فلفل وعصير الليمون (اختياري)
- يعالج السمك حتى يتم تقطيعه، يقشط للأسفل ويضاف الجبن الكريمي ومواد التتبيل المرغوبة. تمزج حتى تصبح سلسلة.

سائل غمس (dip) الافوكاتة

- ١/٢ افوكاتة ناضجة (تقطع الى مكعبات ٠.٥ بوصة ١ سم)
- نصف فص ثوم
- ٥٠ جم ٢ اونصة لبن طبعي معد على الطريقة اليونانية
- ١-٢ غصين شبت طازج ، مقطعة بشكل خشن.

توضع جميع المواد في الوعاء وتمزج حتى تصبح سلسلة.

المايونيز

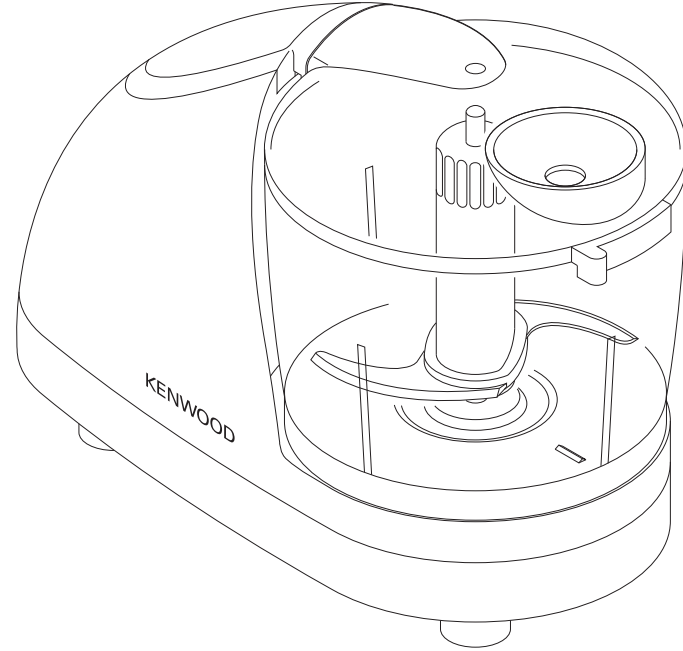
- ١٢٥ مل زيت زيتون
- ١ بيضة كاملة
- ٢ قطرة عصير ليمون
- ملح وفلفل أسود

ضعي البيض وعصير الليمون والتوابل في السلطانية. ركيبي الغطاء العلوي. شغلي الجهاز على السرعة ٢ ثم أضيفي الزيت تدريجياً إلى كوب تغذية الزيت، يمكنك تزويد كمية الزيت حسب الحاجة للمحافظة على تدفق كمية ثابتة للزيت. أوقفي تشغيل الجهاز عند إضافة كمية الزيت بأكملها.

KENWOOD

CH180A series

instructions



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 مشطوية.

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.
- صنع في الصين.

دليل الاستعمال

الطعام	السعة القصوى	التحضير
الاعشاب - الكرفستالنعناع	١٠ جم	ان الاعشاب تقطع بافضل شكل عندما تكون نظيفة وجافة
البيض المسلوق جيداً	٢	تقطع الى نصفين. تعالج حتى تفرم
الجوز مثل اللوز و الجوز الهندي	٥٠ جم ٢ اونصة	تعالج حتى تفرم. (ملاحظة: سوف لا يتحقق قوام متجانس ما لم اللوز المفروم ناعماً)
كسر الخبز	٥٠ جم ٢ اونصة	يقطع الى مكعبات ٥ , ٥ بوصة اسم يعالج لحين الحصول على القوام المرغوب.
كسر البسكويت	٥٠ جم ٢ اونصة	يكسر الى قطع. يعالج لحين الحصول على القوام المرغوب.
اللحم غير المطبوخ	١٥٠ جم ٦ اونصة	يقطع الى مكعبات ٥ , ٥ بوصة اسم يعالج لحين الحصول على القوام المرغوب. يستعمل لحم عديم السمن.
اللحم والسمن	١٥٠ جم ٦ اونصة	يقطع الى مكعبات ٥ , ٥ بوصة اسم يعالج لحين الحصول على القوام المرغوب.
الخضار - الطماطم	٢-١	تقشر وتقطع ارباعاً. تعالج بدفعات تشغيل حتى تصبح بوريه.
الفطر	٢-١	تقشر وتقطع ارباعاً. تعالج بدفعات تشغيل حتى تصبح بوريه.
الفلفل	٥ , ٥	قطع ١ سم. تعالج حتى تفرم.
بوريه التفاح	١٠٠ جم اونصة	تعالج حتى تصبح سلسلة. تفاح مطبوخ
الثوم	١-١٠ فص	تعالج بدفعات تشغيل حتى تفرم
جذور زنجبيل طازجة	٢٥ جم ١ اونصة	تقطع الى قطع صغيرة ٢٥-٥٠ بوصة ٥-١ سم وتعالج بدفعات تشغيل حتى تفرم

التنظيف

- دائماً اوقف التشغيل وافصل الجهاز عن الكهرباء قبل التنظيف.
- يجب التعامل مع نصل السكين بجذر - فهي حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. تسمح المنطقة بقطعة قماش غمرت في زيت نباتي لازالة اللون.
- وحدة الطاقة
- تسمح بقطعة قماش رطبة ثم تجفف.
- الغطاء والوعاء تنصل السكين
- تغسل باليد ثم تجفف.
- وكيدل يمكن ان تغسل في الرف العلوي من غسالة الصحون.
- ان الجزء ليست ملائمة للاستعمال مع جهاز التعقيم البخاري. بدلا من ذلك يمكن استعمال محلول تعقيم طبعاً لتعليمات منتجته.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

Arabic
19760/2

made in China