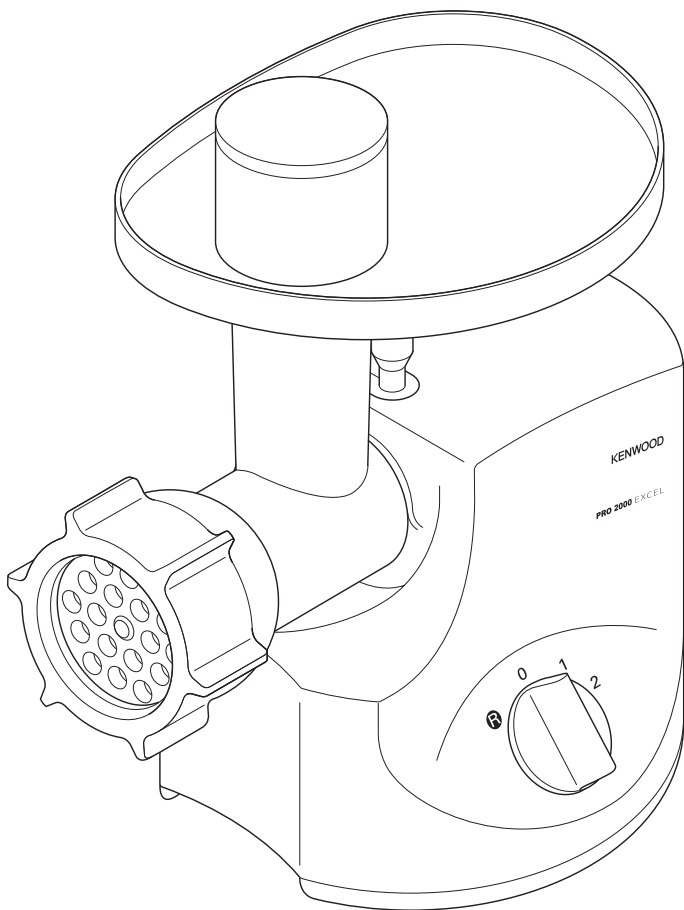


KENWOOD

MG700 series
TYPE MG70

instructions



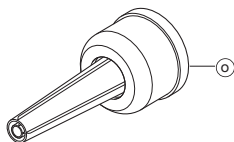
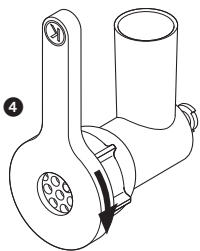
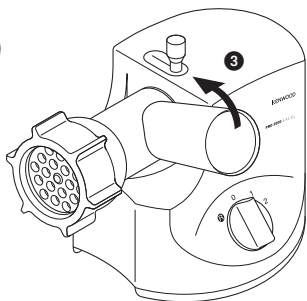
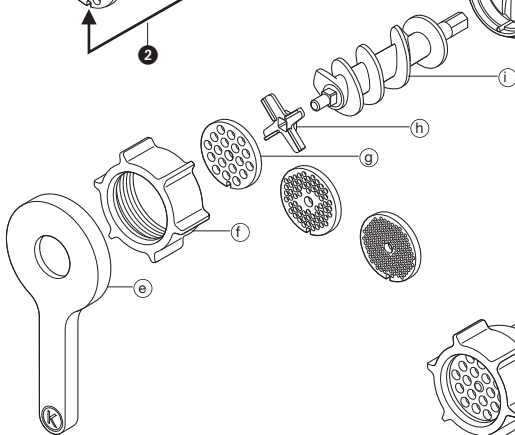
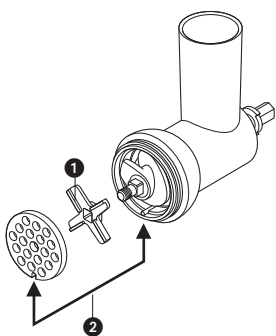
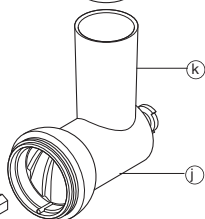
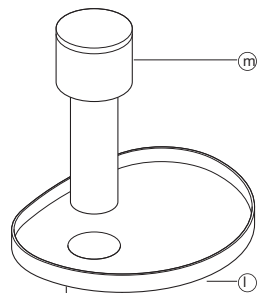
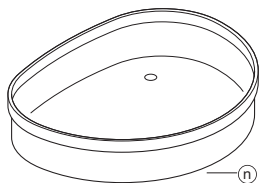
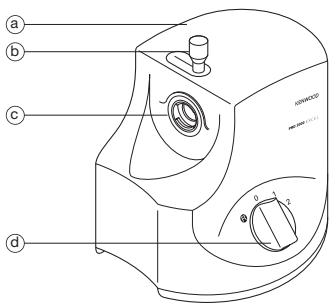
English

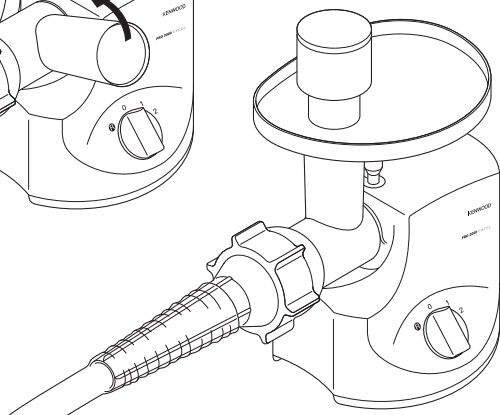
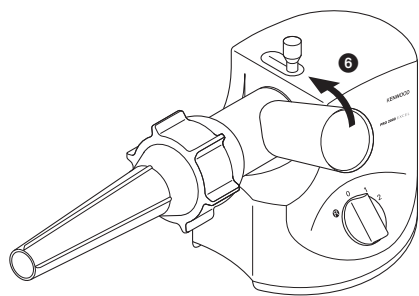
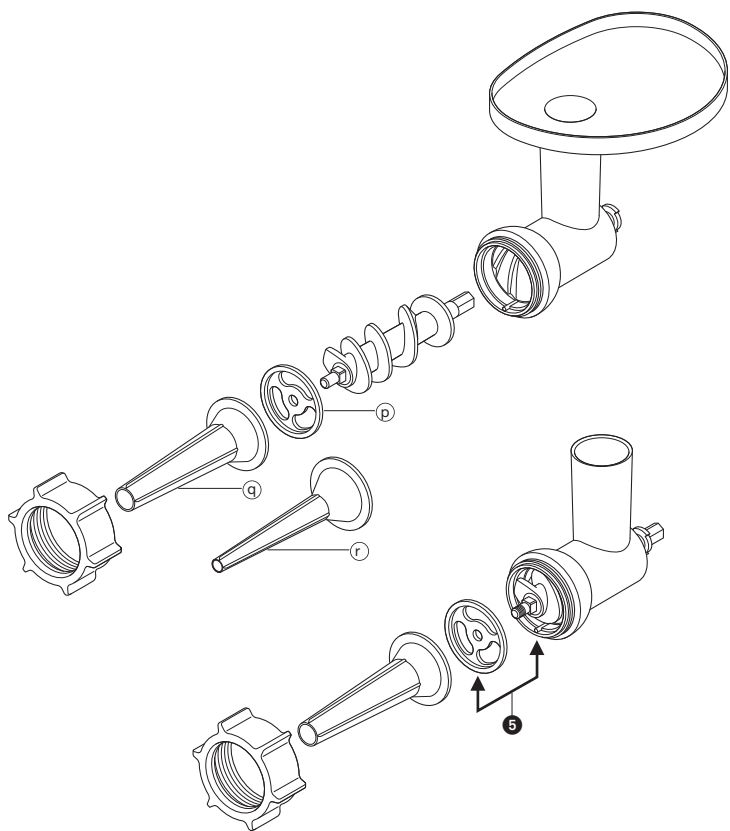
4 - 9

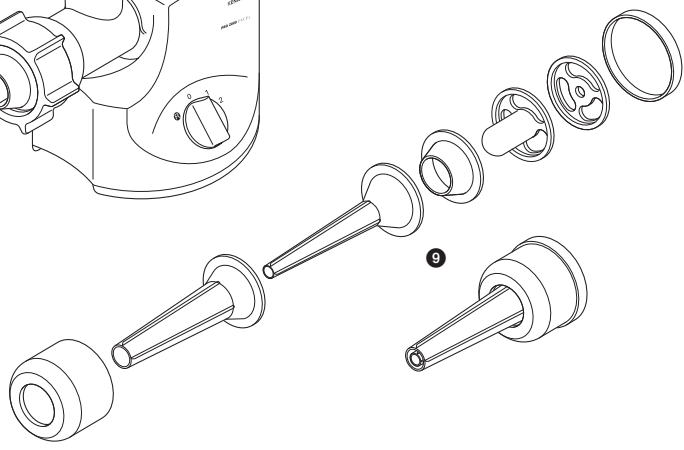
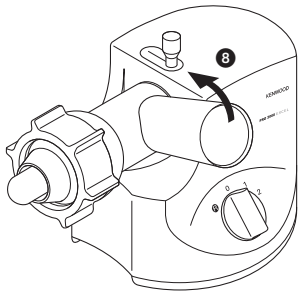
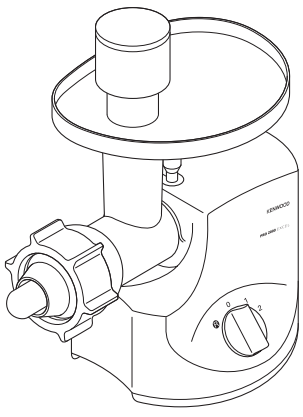
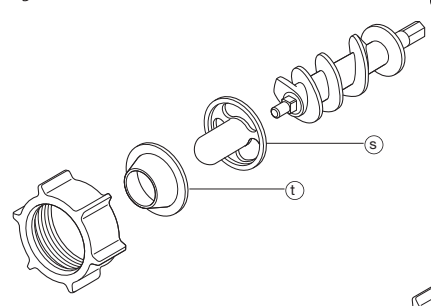
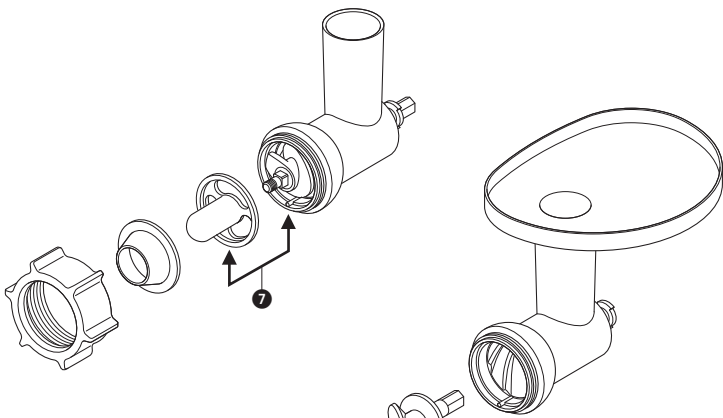
عربي

١٤ - ١٠









English

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.
- Always ensure bones and rind etc are removed from the meat before mincing.
- When mincing nuts only feed a few down at a time and allow the scroll to pick them up before adding any more.
- Always unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Always use the pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube.
- Warning - the cutting blade is sharp, handle with care both in use and cleaning.
- Ensure the attachment is secured in position before switching on.
- To avoid electric shocks, never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and

knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Use the meat grinder to process meat, poultry and fish. Use the inclusive attachments to shape sausages and kebbe.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.

important (UK) only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

before using for the first time

- 1 Wash the parts see 'care and cleaning'
- 2 Push excess cord into the cord stowage compartment at the back of the power unit.

mincer

- (a) power unit
- (b) locking lever
- (c) attachment outlet
- (d) on/off speed control
- (e) spanner
- (f) ring nut
- (g) mincer screens: fine, medium, coarse
- (h) cutter
- (i) scroll
- (j) mincer body
- (k) feed tube
- (l) tray
- (m) pusher
- (n) dish/cover
- (o) storage unit for kebbe and sausage adaptors

to assemble

- 1 Fit the scroll inside the mincer body.
- 2 Fit the cutter – cutting side outermost **1**. **Ensure it's seated properly – otherwise you could damage your mincer.**
- 3 Fit a mincer screen **2**. Put the notch over the pin.
 - Use the fine screen for raw meat; fish; small nuts; or cooked meat for shepherd's pie or meat loaves.
 - Use the medium and coarse screens for raw meat; fish and nuts.
- 4 Loosely fit the ring nut.

to use the mincer

- 1 With the mincer attachment in the position shown **3**, locate in the outlet. Rotate the mincer body so that the feed tube is upright.
- 2 Tighten the ring nut firmly by hand.
 - If you experience poor results when mincing meat, switch off and unplug the machine. Dismantle and clean the attachment, then re-assemble the attachment and refit to the power unit. Tighten the ring nut using the spanner provided **4**.
- 3 Fit the tray. Put the dish/cover under the mincer to catch the food.
- 4 **Thaw frozen food thoroughly before mincing.** Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.
- 5 Switch to speed 2. Using the pusher, gently push the food down the feed tube, one piece at a time. **Don't push hard – you could damage your mincer.**

Note:

- Speed 1 is for extruding sausages, kebbe and for use with the optional attachments.
- To prolong the life of your meat grinder, never operate the appliance for longer than 20 minutes, (allow a rest period of 10 minutes between batches).
- If the machine stalls or overheats during use, it will stop mincing and emit a quiet humming noise. In the case of a stall, switch the machine off, then turn the control to R (reverse) for a few seconds to release the

clogged food. Switch off and unplug the machine and remove any clogged material. However, if the machine overheats, switch the machine off and allow it to cool down for 1 hour before continuing the mincing operation.

- When selecting reverse, always wait until the machine stops operating before turning the speed control to the reverse (R) position.
- 6 Switch off and unplug after use.
 - 7 Loosen the ring nut. If necessary use the spanner provided.
 - 8 Move the locking lever towards the back of the unit, then rotate the feed tube towards the front of the machine, then pull free.

sausage filler

- (P) base plate
- (Q) large nozzle (for thick sausages)
- (R) small nozzle (for thin sausages)

Ask your butcher for sausage skin or mail order from the Natural Casing Company Ltd, PO Box 133, Farnham, Surrey GU10 5HT, England. Use pig/hog skin on the large nozzle and sheep/lamb skin on the small nozzle. Or, instead of using skin, roll in breadcrumbs or seasoned flour before cooking.

to use the sausage filler

- 1 If you're using skin, soak it in cold water for 30 minutes first. Then open it up with a jet of water and place your chosen nozzle under a running tap and pull the skin onto the nozzle.
- 2 Fit the scroll inside the mincer body.
- 3 Fit the base plate **5** - put the notch over the pin.
- 4 Hold the nozzle on the mincer attachment and loosely screw the ring nut on.
- 5 With the mincer attachment in the position shown **6**, locate in the outlet. Rotate the mincer body so that the feed tube is upright.
- 6 Tighten the ring nut firmly by hand.
- 7 Fit the tray.

- Switch on to speed 1. Using the pusher, push the food down the feed tube. **Don't push hard – you could damage your mincer.** Ease the skin off the nozzle as it fills. Don't overfill.
- Twist the skin to form sausages.

pork sausage recipe

100g (4oz) dry bread
 600g (1½lb) pork, lean and fat, cut into strips
 1 egg, beaten
 5ml (1tsp) mixed herbs
 salt and pepper

- Soak the bread in water, then squeeze and discard the water.
- Mince the pork into a bowl.
- Add the remaining ingredients and mix well.
- Make into sausages (see 'to use the sausage filler').
- Fry, grill or bake until golden brown.

kebbe maker

- Ⓢ shaper
- Ⓣ cone

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish: deep-fried lamb-and-bulgur-wheat parcels with a minced meat filling.

to use the kebbe maker

- Fit the scroll inside the mincer body.
- Fit the shaper **7** – put the notch over the pin.
- Fit the cone.
- Loosely screw the ring nut on.
- With the mincer in the position shown **8**, locate in the outlet. Rotate the mincer body so that the feed tube is upright.
- Tighten the ring nut firmly by hand.
- Fit the tray.
- Switch on to speed 1. Using the pusher, gently push your mixture through. Cut into lengths.

stuffed kebbe recipe

outer casing

500g (1lb 2oz) lamb or fat-free mutton, cut into strips
 500g (1lb 2oz) bulgur wheat, washed and drained
 1 small onion, finely chopped

Important

Always use the bulgur wheat straight away after draining. If it is allowed to dry out, it may increase the load on the mincer resulting in damage.

- Using the fine screen, mince alternate batches of meat and wheat.
- Mix. Then mince twice more.
- Stir the onion into the mix.
- Push through, using the kebbe maker.

Filling

400g (10oz) lamb, cut into strips
 15ml (1tbsp) oil
 2 medium onions, finely chopped
 5-10ml (1-2tsp) ground allspice
 15ml (1tbsp) plain flour
 salt and pepper

- Using the fine screen, mince the lamb.
- Fry the onions until golden brown. Add the lamb.
- Add the remaining ingredients and cook for 1-2 minutes.
- Drain off any excess fat and allow to cool.

To finish

- Push the casing mixture through, using the kebbe maker.
- Cut into 8cm (3") lengths.
- Pinch one end of the tube to seal it. Push some filling – not too much – into the other end, then seal.
- Deep fry in hot (190°C) oil for about 6 minutes or until golden brown.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never immerse in water or use abrasives.

mincer attachment

- 1 Loosen the ring nut manually or with the spanner **4** and dismantle. Wash all the parts in hot soapy water, then dry. **Don't wash any part in the dishwasher.** Never use a soda solution.
- 2 Re-assemble.
- 3 Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.
- 4 If you keep the mincer on the machine, put the dish/cover on the tray as a dust-cover.
- 5 The sausage and kebbe attachments can be kept together in the storage unit supplied **9**.

service and customer care

UK

If you need help with:

- using your machine or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on

023 9239 2333 or visit

www.kenwoodworld.com. **Have**

your model number (e.g.

MG700) and date code (5 digit

code e.g. 13L35) ready. They

are on the underside of the power unit.

- **spares and attachments**

☎ call 0844 557 3653.

other countries

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

guarantee

If your mincer goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.



**IMPORTANT INFORMATION FOR
CORRECT DISPOSAL OF THE
PRODUCT IN ACCORDANCE
WITH THE EUROPEAN
DIRECTIVE ON WASTE
ELECTRICAL AND ELECTRONIC
EQUIPMENT (WEEE)**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



قطعة المفرمة الملحقة

١ حرر صمولة الحلقة يدوياً أو باستخدام مفتاح الربط 4 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 بزيت نباتي، ثم غلفها بورق مشمع لمنع تغير اللون التصدأ.

٤ اذا كنت تحتفظ بالمفرمة على الجهاز. ضع الصحن/الغطاء على الصينية لمنع دخول الغبار.

٥ يمكنك الاحتفاظ بملحقي تشكيل النقانق والكبة الشامية معاً داخل وحدة التخزين المزودة مع الجهاز 9.

معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

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 انقي الخبز في الماء ثم اعصريه للتخلص من السوائل الزائدة.
- ٢ يفرم اللحم في الوعاء.
- ٣ تضاف المواد المتبقية وتمزج جيداً.
- ٤ شكله في صورة نقانق (راجع قسم "استخدام فوهة النقانق").
- ٥ يقلى او يشوى او يطبخ السجق حتى يصبح بلون بني ذهبي.

جهاز عمل الكبة

⑤ قالب التشكيل

① مخروط

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 ركبي محور الدوران داخل جسم المفرمة.
- ٢ ركبي سطح التشكيل ⑦ - ادخلي السن في التجويف.
- ٣ ركبي القمع.
- ٤ اربطي الصامولة الدائرية على نحو غير محكم.
- ٥ أثناء توجيهه ملحق الفرغ كما هو موضح في الموضع ⑧، ركبي المخرج. لفي جسم المفرمة بحيث يصبح أنبوب إدخال المكونات في وضع رأسي.
- ٦ احكمي ربط الصامولة الدائرية جيداً بيديك.
- ٧ ركبي الصينية.
- ٨ شغلي الجهاز على السرعة (١). باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي الخليط برفق. قطعيها حسب الطول المطلوب.

طريقة عمل الكبة المحشية

الغلاف الخارجي

- ٥٠٠ جم (١ باوند و ٢ اونصة) لحم حمل او لحم ضأن بدون دهن، يقطع الى شرائح
- ٥٠٠ جم (١ باوند و ٢ اونصة) برغل قمح ، مغسول ومصفى
- ١ ثمرة بصل صغيرة مفروم ناعم

هام

- استخدمي البرغل دائماً بعد التصفية مباشرة. في حالة ترك الخبز لكي يجف، فقد يؤدي ذلك إلى زيادة الحمل على المفرمة مما يؤدي إلى تلفها.
- ١ باستخدام سطح الفرغ الناعم، افرمي كمية أخرى من اللحم مع الدقيق مع إضافة البصل قبل آخر كمية.
- ٢ تمزج المواد. ثم تفرم لمرتين اضافيتين.
- ٣ قلبي البصل مع الخليط.
- ٤ ادفعي الخليط باستخدام ملحق تحضير الكبة الشامية.

الحشوة

- ٤٠٠ جم (١٠ اونصة) لحم حمل مقطع الى شرائح.
- ١٥ 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 أي دهن زائد ويترك ليبرد.

الاعداد النهائية

- ١ يدفع مزيج الغلاف خلال جهاز عمل الكبة.
- ٢ يقطع الى قطع بطول ٨ سم (٣ بوصة).
- ٣ يقرص احد طرفي الانبوب لغلقه. 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

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- وحدة الطاقة
- تمسح بقطعة قماش رطبة ثم تجفف.
- يحذر استخدام مواد كاشطة أو غمر الجهاز في الماء.

جهاز حشو السجق

Ⓟ صفحة القاعدة

Ⓠ فوهة كبيرة (للسجق السميك)

Ⓡ فوهة صغيرة (للسجق الناعم)

استخدمي أمعاء البقر مع فوهة النقانق الكبيرة واستخدمي أمعاء الخراف/الحمالان مع فوهة النقانق الصغيرة. أو بدلاً من استخدام الأمعاء، يمكنك لف اللحم المفروم داخل كسر الخبز المطحونة (البقسماط المطحون) أو الدقيق قبل الطهي.

لاستعمال جهاز حشو السجق

- ١ في حالة استخدامك للجلد، انقعه أولاً في ماء بارد لمدة ٣٠ دقيقة. ثم افتحها باستخدام ضخ الماء داخلها ثم ضعي فوهة النقانق المختارة تحت صنوبر ماء مفتوح واسحبي الأمعاء في اتجاه الفوهة.
- ٢ ركبي محور الدوران داخل جسم المفرمة.
- ٣ ركبي سطح الفرغ الأساسي ⑤ - أدخل في السن في التجويف.
- ٤ ضعي فوهة النقانق على ملحق الفرغ واربطي الصامولة الدائرية على نحو غير محكم.
- ٥ أثناء توجيه ملحق الفرغ كما هو موضح في الموضع ⑥، ركبي المخرج. لفي جسم المفرمة بحيث يصبح أنبوب إدخال المكونات في وضع رأسي.
- ٦ احكمي ربط الصامولة الدائرية جيداً بيديك.
- ٧ ركبي الصينية.
- ٨ شغلي الجهاز على السرعة (١). باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات المراد فرمها برفق في اتجاه قاع أنبوب إدخال المكونات. لا تدفعي المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة في تلف المفرمة.
- افردى الأمعاء مع تعبئة اللحم المفروم داخلها. لا تفرطي في تعبئة الأمعاء باللحم المفروم.
- ٩ لفي الأمعاء في حركة لولبية لتشكيل النقانق.

٥ شغلي الجهاز على السرعة (٢). باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات المراد فرمها برفق في اتجاه قاع أنبوب إدخال المكونات، استخدم قطعة واحدة من المكونات المراد فرمها في المرة الواحدة. لا تدفعي المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة في تلف المفرمة.

ملاحظة:

تستخدم السرعة (١) لتشكيل النقانق والكبة الشامية كما تستخدم مع الملحقات الاختيارية.

- لإطالة عمر المفرمة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٢٠ دقيقة (اسمحي بفترة استراحة للجهاز لمدة ١٠ دقائق بين كل كمية تريدين فرمها والكمية التي تليها).
- في حالة توقف الجهاز فجأة أو ارتفاع درجة حرارته بشكل بالغ أثناء التشغيل، فسوف تتوقف عملية الفرغ ويصدر عن الجهاز نغمة صوتية قصيرة للتنبيه. في حالة توقف الجهاز فجأة عن التشغيل، أوقف تشغيل الجهاز ثم لفي قرص التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل العكسي (R) واتركي الجهاز قيد التشغيل لمدة عدة ثوانٍ لتحرير المكونات العائقة. أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي وأزيلي أية مواد عائقة. أما في حالة ارتفاع درجة حرارة الجهاز بشكل بالغ أثناء التشغيل، فأوقف تشغيل الجهاز واتركه لكي يبرد لمدة ١ ساعة قبل متابعة عملية الفرغ مرة أخرى.
- عند استخدام وظيفة التشغيل العكسي، انتظري دائماً حتى يتوقف الجهاز عن التشغيل قبل أن تقومي بلف قرص التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل العكسي (R).
- ٦ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدامه.
- ٧ فكي ربط الصامولة الدائرية. إذا دعت الحاجة، استخدم مفتاح الربط المزود مع الجهاز.
- ٨ حركي ذراع القفل في اتجاه الجزء الخلفي للجهاز ثم لفي أنبوب إدخال المكونات في اتجاه مقدمة الجهاز ثم اسحبيه للخارج لفكه عن الجهاز.

- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- 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.

التركيب

- ١ ثبت الحلزون داخل جسم المفرمة.
- ٢ ثبت سكين القطع - جاعلا جهة القطع نحو الأعلى ①. تأكد من تجليسيها الصحيح - وبخلاف ذلك قد تضر المفرمة.
- ٣ ركب شبكة فرم ②. ضع الثم فوق المسمار.
- تستعمل الشبكة الناعمة للحم النيئ؛ السمك؛ انواع الجوز الصغيرة؛ او اللحم المطبوخ لأجل إعداد فطائر الراعي او اللحم المطبوخ على هيئة رغيف.
- استخدم شبيكتي الفرمة المتوسط والخشن لفرم اللحم النيئ والأسماك والمكسرات.
- ٤ ركب الصمولة الحلقيه بشكل مرتخ.

لاستعمال المفرمة

- ١ أثناء توجيه المفرمة كما هو موضح في الموضع ③، ركب المخرج. لفي جسم المفرمة بحيث يصبح أنبوب إدخال المكونات في وضع رأسي.
- ٢ احكمي ربط الصامولة الدائرية جيداً بيديك. في حالة حصولك على نتائج فرم غير مرضية عند فرم اللحوم، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي. فكي الملحوق واغسله ثم أعيد تركيبه في موضعه وركبه في وحدة الطاقة (الموتور). احكمي ربط الصامولة الدائرية باستخدام مفتاح الربط المزود ④.
- ٣ ركب الصينية. ضعي طبقات/غطاء أسفل المفرمة لتجميع المكونات المفرومة.
- ٤ يجب إذابة الثلج (فك تجميد) المكونات المجمدة تماماً قبل فرمها. قطعي اللحم إلى قطع بطول ٢,٥ سم - قطع عريضة.

استخدمي مفرمة اللحم لتحضير مفروم اللحوم والدواجن والأسماك. استخدم الملحقات المزودة مع الجهاز لتشكيل اللحم المفروم في صورة النقانق والكبة الشامية.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.
- قبل الاستعمال للمرة الأولى
١ تغسل الاجزاء، انظر "الرعاية والتنظيف".
٢ ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك الموجود في الجانب الخلفي لوحدة الطاقة (الموتور).

المفرمة

- وحدة الطاقة
- لولب الاقفال
- منفذ الملحقات
- مفتاح التحكم في السرعة تشغيل/إيقاف
- مفتاح
- صمولة حلقيه
- شبيكات المفرمة: ناعمة، موسطة، خشنة
- سكين قطع
- حلزون
- جسم المفرمة
- أنبوب إدخال المكونات
- صينية
- دافعة
- صحن/غطاء
- وحدة تخزين ملحقات تشكيل النقانق والكبة الشامية

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.
- تأكد دائماً من إزالة العظام والقشرة الخ من اللحم قبل الفرم.
- 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 انبوية 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 ابدا لوحدة الطاقة او السلك او القابس بالابتلال.
- ابدا لا تستعمل مفرمة متضررة. بل افحصها او اصلحها: انظر "الصيانة والعناية بالعملاء".
- ابدا لا تستعمل ملحقات ليس مصرح باستعمالها.
- ابدا لا تسمح للسلك بالتدلي حيث يمكن لطفل الامساك به.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE