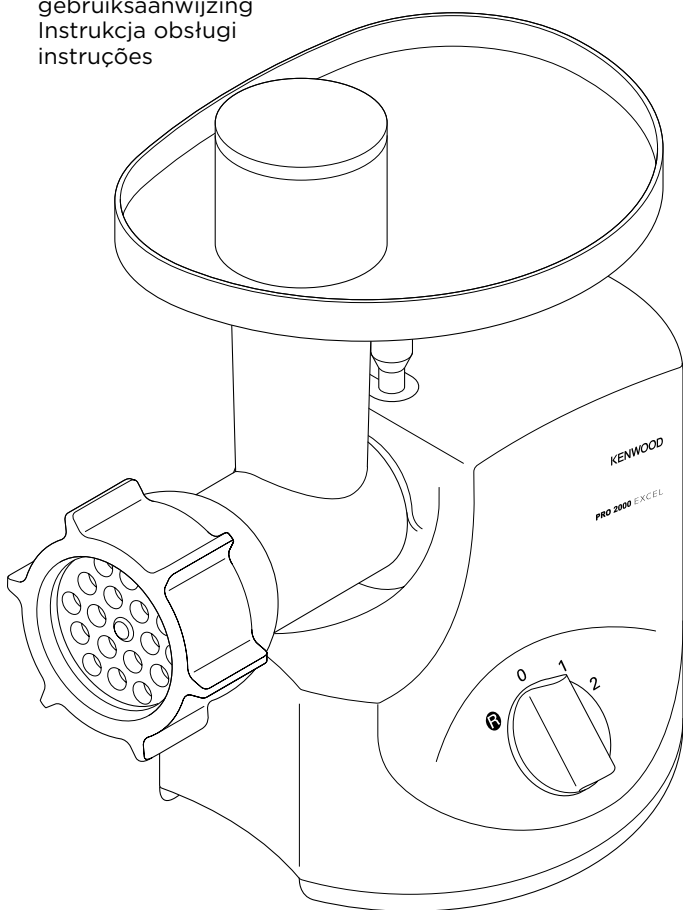


# KENWOOD

## MG700 series TYPE: MG70

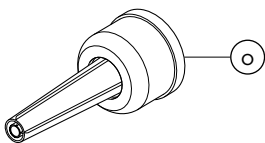
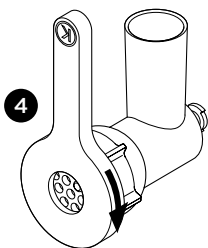
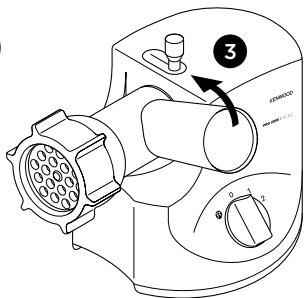
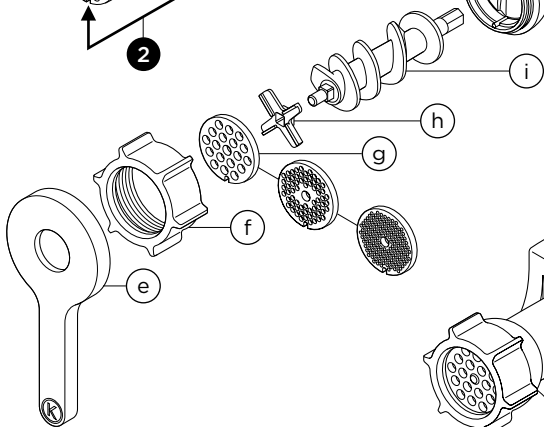
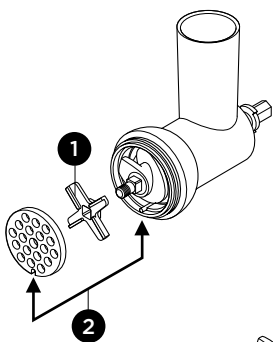
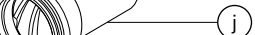
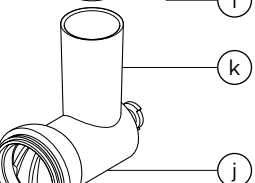
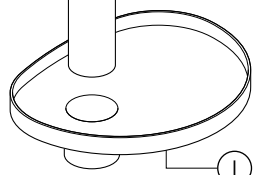
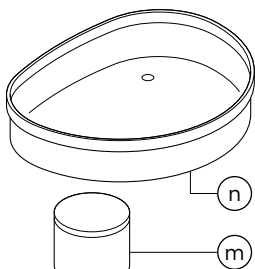
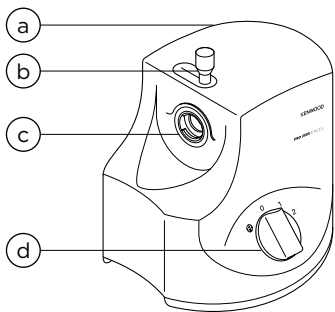
---

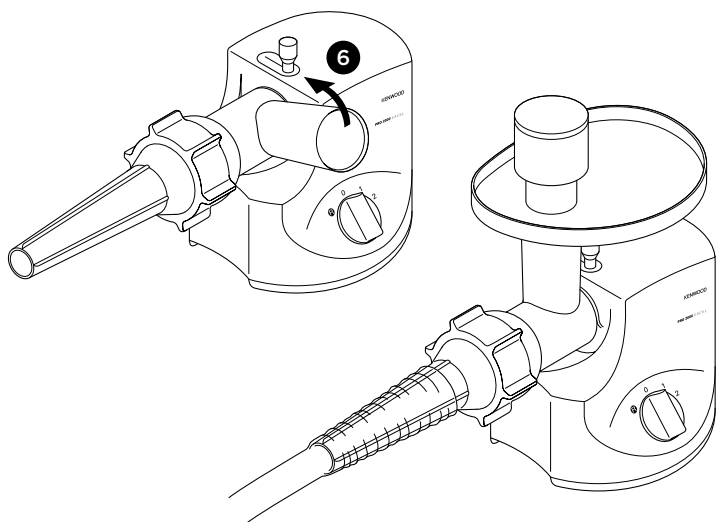
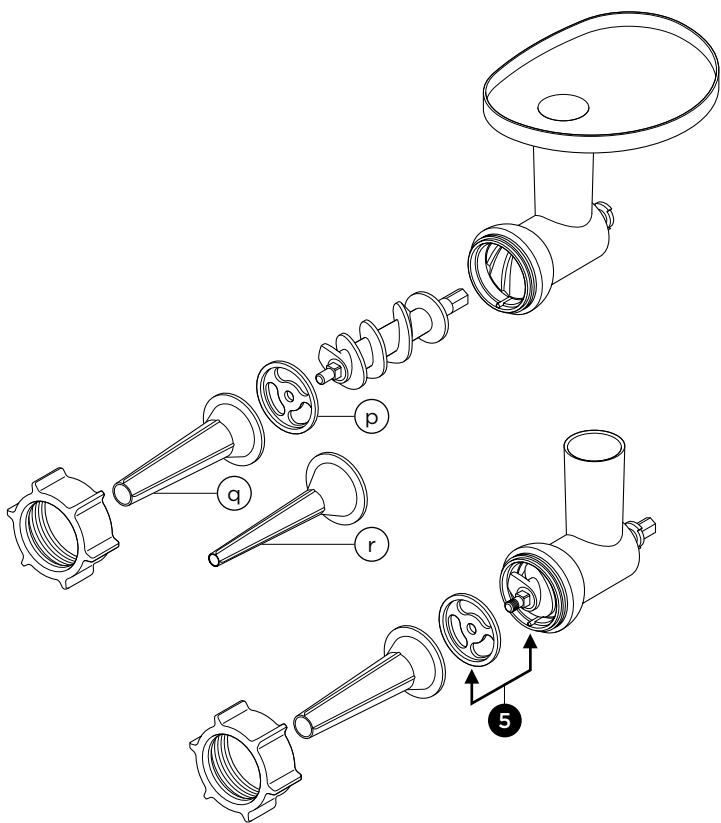
instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
instruções

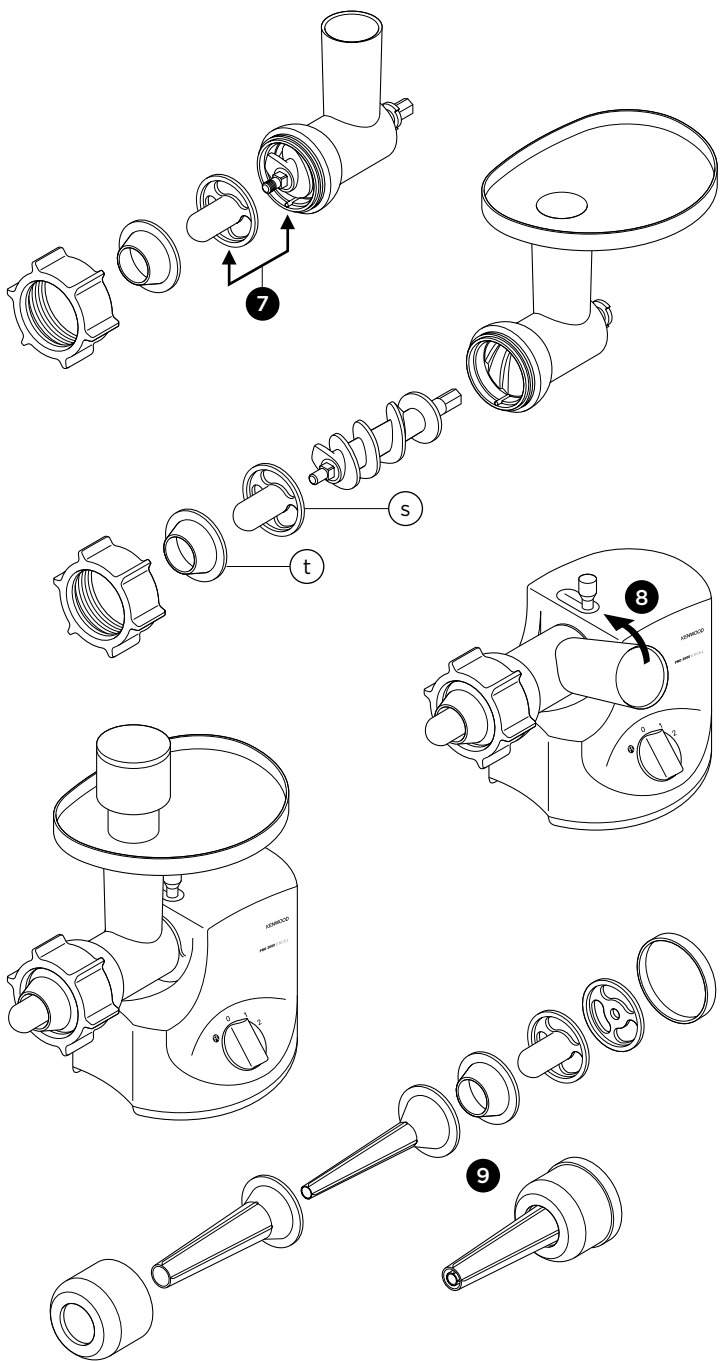


<b>English</b>	<b>4 - 8</b>
<b>Nederlands</b>	<b>9 - 14</b>
<b>Français</b>	<b>15 - 20</b>
<b>Deutsch</b>	<b>21 - 27</b>
<b>Italiano</b>	<b>28 - 33</b>
<b>Português</b>	<b>34 - 39</b>
<b>Español</b>	<b>40 - 45</b>
<b>Dansk</b>	<b>46 - 51</b>
<b>Svenska</b>	<b>52 - 57</b>
<b>Norsk</b>	<b>58 - 63</b>
<b>Suomi</b>	<b>64 - 69</b>
<b>Türkçe</b>	<b>70 - 75</b>
<b>Česky</b>	<b>76 - 81</b>
<b>Magyar</b>	<b>82 - 87</b>
<b>Polski</b>	<b>88 - 94</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>95 - 101</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>102 - 107</b>
<b>Українська</b>	<b>108 - 114</b>
<b>عربي</b>	<b>۱۱۹ - ۱۱۵</b>









# English

## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- 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.
- 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

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

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.
- 8 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.
- 9 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

- 1 Soak the bread in water, then squeeze and discard the water.
- 2 Mince the pork into a bowl.
- 3 Add the remaining ingredients and mix well.
- 4 Make into sausages (see 'to use the sausage filler').
- 5 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

- 1 Fit the scroll inside the mincer body.
- 2 Fit the shaper 7 – put the notch over the pin.
- 3 Fit the cone.
- 4 Loosely screw the ring nut on.
- 5 With the mincer in the position shown 8, 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.
- 8 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.

- 1 Using the fine screen, mince alternate batches of meat and wheat.
- 2 Mix. Then mince twice more.
- 3 Stir the onion into the mix.
- 4 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

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

### To finish

- 1 Push the casing mixture through, using the kebbe maker.
- 2 Cut into 8cm (3") lengths.
- 3 Pinch one end of the tube to seal it. Push some filling – not too much – into the other end, then seal.
- 4 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

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance visit [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



### 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.

# Nederlands

**Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar**

## veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Controleer altijd of alle botten, zwoerden, etc. van het vlees zijn verwijderd voordat u het gaat malen.
- Wanneer u noten gaat fijnhakken, moet u slechts enkele noten tegelijk toevoegen en wachten tot het schroefelement ze volledig heeft meegenomen voordat u meer noten toevoegt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
  - na ieder gebruik;
  - voor het reinigen.
- Gebruik altijd het meegeleverde duwstuk. Steek nooit uw vingers of keukengerei in de vulbuis.
- Waarschuwing: het mes is scherp, wees er voorzichtig mee bij zowel het gebruik als het reinigen.
- Controleer of het opzetstuk stevig op zijn plaats vastzit voordat u het apparaat inschakelt.
- Om elektrische schokken te voorkomen mag u het motorgedeelte, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.

- Gebruik uw vleesmolen niet als deze is beschadigd. Laat hem dan nakijken of repareren; zie "onderhoud en klantenservice".
- Gebruik nooit opzetstukken die niet bij het apparaat horen.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

Gebruik de vleesmolen om vlees, gevogelte en vis te verwerken. Gebruik de meegeleverde hulpstukken om worstjes en kebbe te maken.

**voordat u de stekker in het stopcontact steekt**

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde

spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.

- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

### voor het eerste gebruik:

- 1 Was de onderdelen af, zie "Onderhoud en reiniging".
- 2 Duw overtollig snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok.

## vleesmolen

- (a) motorgedeelte
- (b) vergrendelingshendel
- (c) opening voor opzetstukken
- (d) aan/uit snelheidsknop
- (e) moersleutel
- (f) ringmoer
- (g) roosters: fijn, medium, grof.
- (h) mes
- (i) schroefelement
- (j) mincer body
- (k) vulopening
- (l) bak
- (m) duwstuk
- (n) schaal/deksel
- (o) opslagonderdeel voor kebbe- en worsthulpstukken

## montage

- 1 Plaats het schroefelement in het maalgedeelte.
- 2 Breng het mes aan met de snijkant aan de buitenkant ①.  
**Zorg ervoor dat het mes goed wordt gemonteerd, anders kan de vleesmolen beschadigd raken.**
- 3 Breng het gewenste rooster aan ②. Plaats de uitsparing over de pin.
  - Gebruik het fijne rooster voor rauw vlees, vis, kleine nootjes of gekookt vlees voor shepherd's pie of gehaktbrood.
  - Gebruik het medium en het grove rooster voor rauw vlees, vis en noten.
- 4 Breng de ringmoer losjes aan.

## gebruik van de vleesmolen

- 1 Houd het molenhulpstuk in de afgebeelde positie ③, en plaats hem in het aansluitpunt. Draai de molen zodat de vulopening zich bovenaan bevindt.

- 2 Draai de ringmoer stevig met de hand aan.
  - Als u slechte resultaten krijgt bij het malen van vlees, schakelt u het apparaat uit en haalt de stekker uit het stopcontact. Haal het hulpstuk uit elkaar en reinig het; zet het hulpstuk vervolgens weer in elkaar en bevestig het op het motorblok. Draai de ringmoer met de meegeleverde moersleutel vast ④.
- 3 Zet het blad op het apparaat. Zet de schaal/ het deksel onder de molen om het voedsel op te vangen.
- 4 **Ontdooi bevroren voedsel goed voordat u het door de molen haalt.** Snij het vlees in repen van 2,5 cm.
- 5 Schakel naar snelheid 2. Duw de stukken voedsel één voor één met de duwer voorzichtig door de vulopening. **Duw niet te hard – u kunt de molen beschadigen.**

NB:

Snelheid 1 is voor het uitpersen van worst en kebbe en voor gebruik met de optionele hulpstukken.

- Om de levensduur van uw vleesmolen te verlengen, mag u het apparaat nooit langer dan 20 minuten achtereen gebruiken (laat het apparaat tussen partijen 10 minuten rusten).
- Als het apparaat tijdens het gebruik afslaat of oververhit raakt, stopt hij met malen en begint zacht te zoemen. Als het apparaat afslaat, schakelt u het uit en draait de knop enkele seconden naar R (achteruit) om het vastzittende voedsel los te maken. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder alle vastzittende materiaal. Als het apparaat echter oververhit raakt, schakelt u het uit en laat het 1 uur afkoelen voordat u het weer laat draaien.
- Als u het apparaat in de omgekeerde richting wilt laten werken, moet u altijd wachten tot het apparaat stopt voordat u de snelheidsknop in de R-positie zet.

- Zet het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Draai de ringmoer los. Gebruik zo nodig de meegeleverde moersleutel.
- Beweeg de vergrendelingshendel in de richting van de achterkant van het apparaat; draai de vulopening vervolgens naar de voorkant van het apparaat en trek hem eruit.

## worstvulmachine

- Ⓟ Basisplaat
- Ⓞ Groot mondstuk (voor dikke worsten)
- Ⓡ Klein mondstuk (voor dunne worsten)

Gebruik varkenshuid op het grote mondstuk en schaapshuid op het kleine mondstuk. U kunt het worstvlees in plaats van in huid ook in broodkruim of op smaak gebrachte bloem rollen voordat u het kookt.

## gebruik van de worstvulmachine

- Als u huid gebruikt, weekt u dit eerst 30 minuten in koud water. Open de huid vervolgens met een waterstroom, houd het gewenste mondstuk onder stromend water en trek de huid over het mondstuk.
- Pas de spiraalvormige staaf in het hoofddeel van de molen.
- Zet de basisplaat op het apparaat **5** – plaats de inkeping over de pin.
- Houd het mondstuk op de molen en schroef de ringmoer losjes vast.
- Houd het molenhulpstuk in de afgebeelde positie **6**, en plaats hem in het aansluitpunt. Draai de molen zodat de vulopening zich bovenaan bevindt.
- Draai de ringmoer stevig met de hand aan.
- Zet het blad op het apparaat .

- Schakel naar snelheid 1. Duw het voedsel met de duwer door de vulopening. **Duw niet te hard – u kunt de molen beschadigen.** Haal de huid van het mondstuk. Pas op dat u de huid niet te vol spuit.
- Draai de huid om worstjes te vormen.

## recept voor varkenssaucijsjes

100 gram droog brood  
600 gram in stukjes gesneden varkensvlees, mager en vet  
1 geklopt ei  
5 ml gemengde kruiden  
peper en zout

- Week het brood in water en knijp het vervolgens uit, zodat het teveel aan water eruit loopt.
- Hak het vlees fijn in een kom
- Voeg de overige ingrediënten toe en meng het geheel goed.
- Maak de worstjes (zie gebruik van de worstvuller).
- Frituur, grill of bak ze vervolgens goudbruin.

## kebbemachine

- Ⓢ Vormmaker
- Ⓡ Kegeltje

Kebbe is een traditioneel gerecht uit het Midden-Oosten: gefrituurde lams- en couscous- bundeltjes gevuld met gehakt vlees.

## gebruik van de kebbemachine

- Pas de spiraalvormige staaf in het hoofddeel van de molen.
- Zet de vormmaker op het apparaat **7** – plaats de inkeping over de pin.
- Bevestig de kegel.
- Schroef de ringmoer losjes vast.
- Houd de molen in de afgebeelde positie **8** en plaats hem in het aansluitpunt. Draai de molen zodat de vulopening zich bovenaan

bevindt.

- 6 Draai de ringmoer stevig met de hand aan.
- 7 Zet het blad op het apparaat .
- 8 Zet het apparaat aan op snelheid
  1. Duw uw mengsel voorzichtig met de duwer door het apparaat. Snijd de kebbe in stukken.

## recept voor gevulde kebbe

### omhulsel

500 gram in reepjes gesneden lamsvlees of mager schapenvlees  
500 gram gewassen en uitgelekte bulgur  
1 kleine ui, fijngehakt

### Belangrijk

Gebruik de bulgurtarwe altijd onmiddellijk nadat hij is uitgelekt. Als u de tarwe laat uitdrogen, wordt de molen zwaarder belast waardoor hij kan worden beschadigd.

- 1 Gebruik de fijne schijf, maal afwisselend een portie vlees en tarwe en voeg de ui voor de laatste portie toe.
- 2 Meng het geheel. Maal het vervolgens nog twee keer fijn.
- 3 Roer de ui door het mengsel.
- 4 Duw het mengsel met de kebbemaker door de molen.

### vulling

400 gram in reepjes gesneden lamsvlees  
15 ml olie  
2 middelgrote, fijngesneden uien  
5-10 ml allspice  
15 ml blank meel  
peper en zout

- 1 Maal het lamsvlees fijn en maak daarbij gebruik van het fijne rooster.
- 2 Bak de uien goudbruin en voeg het lamsvlees toe.
- 3 Voeg de overige ingrediënten toe en bak het geheel 1 - 2 minuten.
- 4 Giet overtollig vet af en laat het mengsel afkoelen.

### afwerking

- 1 Duw het darmmengsel door de molen en gebruik daarbij de kebbemachine.
- 2 Maak stukken van circa 8 cm.
- 3 Sluit een van de uiteinden van de darm af. Doe wat vulling - niet teveel - in het andere uiteinde en sluit dit ook af.
- 4 Frituur dit in hete olie (190°C) gedurende ongeveer 6 minuten of totdat het goudbruin is.

## onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het gaat reinigen.

### motorgedeelte

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Nooit in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.

### opzetstuk vleesmolen

- 1 Draai de ringmoer handmatig of met de moersleutel los **4** en demonteer hem. Was alle onderdelen af in een heet sopje en droog ze daarna af. **Was geen enkel onderdeel in de afwasmachine.** Gebruik ook nooit een soda-oplossing.
- 2 Zet de vleesmolen weer in elkaar.
- 3 Wrijf de roosters in met plantaardige olie en wikkel ze vervolgens in vetvrij papier om verkleuren/roesten te voorkomen.
- 4 Indien u de vleesmolen op de machine laat zitten, doe dan het deksel op de schaal ter bescherming tegen stof.
- 5 De worst- en kebbehulpstukken kunnen samen worden bewaard in het bijgeleverde opslagonderdeel **9**.

## onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van dit apparaat, gaat u eerst naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



### **BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)**

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



# Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

## sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Avant d'émincer la viande, veillez à enlever les os et la couenne.
- N'émincez que quelques noix/noisettes/cacahouètes à la fois et laissez le temps à la spirale de les prendre avant d'ajouter autre chose.
- Veillez à toujours débrancher l'appareil :
  - Avant de placer ou d'enlever d'autres accessoires
  - Après utilisation
  - Avant de le nettoyer.
- Veillez à toujours utiliser le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Avertissement – la lame est très tranchante, manipulez avec soin lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Assurez-vous que l'accessoire est bien en place avant d'allumer l'appareil.
- Afin d'éviter toute décharge électrique, veillez à ne pas mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.

- N'utilisez jamais un hachoir endommagé. Faites le vérifier ou réparer : voir la section « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Utilisez le hachoir à viande pour hacher la viande, la volaille et le poisson. Utilisez les accessoires fournis pour confectionner des saucisses et kebbés.

#### **avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique corresponde à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

## avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 lavez les accessoires. Voir la section « entretien et nettoyage »
- 2 Ranger l'excès de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du bloc moteur.

## hachoir

- (a) bloc moteur
- (b) levier de verrouillage
- (c) orifice pour accessoire
- (d) marche/arrêt contrôle des vitesses
- (e) clé
- (f) écrou
- (g) grilles à hacher : fine, moyenne, grossière
- (h) lames rotatives
- (i) spirale
- (j) corps du hachoir
- (k) tube d'alimentation
- (l) plateau d'alimentation
- (m) poussoir
- (n) plat/couvercle
- (o) rangement pour les douilles à saucisses ou kebbés

## pour assembler

- 1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 2 Montez les lames rotatives – face tranchante vers l'extérieur ①.  
**Assurez-vous qu'elles sont bien en place – en cas de mauvais positionnement, vous risqueriez d'endommager votre hachoir.**
- 3 Installez une grille à hacher ②.  
Adaptez l'encoche sur l'ergot.
  - Utilisez la grille fine pour la viande crue, le poisson, les cacahouètes et autre amandes de petite taille, ou la viande cuite pour les hachis Parmentier ou les pains de viande.
  - Utilisez la grosse et la moyenne grille pour la viande crue, le poisson et les noix.
- 4 Installez l'écrou sans le visser entièrement.

## pour utiliser le hachoir

- 1 Une fois le hachoir dans la position montrée en ③, placez le tube dans l'orifice pour accessoire. Faites tourner le hachoir afin que le tube d'alimentation soit vertical.
- 2 Vissez fermement l'écrou à la main.
  - Si vous obtenez un résultat insatisfaisant en hachant la viande, éteignez et débranchez l'appareil. Démontez et nettoyez l'accessoire puis réassemblez-le et rattachez-le au bloc moteur. Serrez l'écrou en utilisant la clé de serrage fournie ④.
- 3 Installez le plateau. Placez un plat sous le hachoir pour recueillir les ingrédients.
- 4 **Faites décongeler les ingrédients congelés avant de les hacher.** Coupez la viande en morceaux de 2,5 cm.
- 5 Réglez la vitesse sur 2. A l'aide du poussoir, enfoncez doucement les ingrédients dans le tube d'alimentation, un morceau à la fois. **Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre hachoir.**  
Note :  
La vitesse 1 sert à sortir la viande pour les saucisses et les kebbés et est à utiliser avec les accessoires.
  - Pour prolonger la durée de vie de votre hachoir à viande, ne jamais faire fonctionner l'appareil pendant plus de 20 minutes. Le laisser reposer 10 minutes entre chaque session.
  - Si la machine cale ou surchauffe en cours d'utilisation, elle s'arrêtera de hacher et émettra un bourdonnement. En cas d'arrêt de l'appareil, éteignez-le puis tournez le bouton de contrôle sur R (marche arrière) pendant quelques secondes pour dégager les aliments qui se sont coincés. Éteignez et débranchez l'appareil et retirez les aliments coincés. Si l'appareil surchauffe, éteignez-le et laissez-le refroidir pendant une heure avant de continuer le hachage.

- Avant de sélectionner la marche arrière, attendez toujours l'arrêt complet de l'appareil avant de tourner le bouton sur la position (R).
- 6 Eteindre et débrancher après usage.
- 7 Desserrez l'écrou. Si nécessaire, utilisez la clé fournie.
- 8 Poussez le levier de verrouillage vers l'arrière, puis faites tourner le tube d'alimentation vers l'avant et tirez pour le libérer.

## remplisseur de saucisses

- (P) base
- (Q) grande douille (pour grosses saucisses)
- (R) petite douille (pour petites saucisses)

Utilisez des boyaux de porc sur la grande douille et des boyaux de mouton sur la petite douille. A défaut de boyaux, vous pouvez rouler la viande hachée dans de la chapelure ou de la farine assaisonnée avant de la faire cuire.

## pour utiliser le remplisseur de saucisses

- 1 Si vous utilisez des boyaux, laissez-les d'abord tremper dans l'eau froide pendant 30 minutes. Ouvrez le boyau en y injectant de l'eau puis placez la douille que vous avez choisie sous le robinet d'eau et enfitez le boyau sur la douille.
- 2 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 3 Mettez en place la base 5 – adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 4 Maintenez la douille sur le hachoir et vissez l'écrou sans serrer.
- 5 Une fois l'accessoire hachoir dans la position illustrée 6, localisez la sortie. Faites tourner le corps du hachoir afin que le tube d'alimentation soit vertical.

- 6 Serrez fermement l'écrou à la main.
- 7 Installez le plateau.
- 8 Réglez la vitesse sur 1. A l'aide du poussoir, enfoncez doucement les ingrédients dans le tube d'alimentation. **Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre hachoir.** Retirez doucement le boyau de la douille au fur et à mesure du remplissage. Ne remplissez pas trop.
- 9 Tordez le boyau pour former les saucisses.

## recette de la saucisse de porc

- 100 g de pain dur
- 600 g de viande de porc, maigre et gras, coupée en lamelles
- 1 œuf, battu
- 5 ml (1 cuillerée à café) d'herbes aromatiques variées
- sel et poivre

- 1 Laissez tremper le pain dans l'eau, puis pressez-le et jetez l'eau.
- 2 Hachez la viande de porc dans un bol.
- 3 Ajoutez les ingrédients restants et mélangez soigneusement.
- 4 Confectionner les saucisses (voir 'utiliser le remplisseur de saucisses').
- 5 Faites frire, griller ou cuire au four jusqu'à ce que les saucisses soient dorées.

## accessoire pour Kebbés

(S) filtre

(t) cône

Le Kebbé est un plat traditionnel du Moyen-Orient, composé de boulettes d'agneau et de boulgour frites et farcies de viande hachée.

### pour utiliser l'accessoire pour Kebbés

- 1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 2 Mettez le filtre en place **7** – adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 3 Mettez le cône en place.
- 4 Vissez l'écrou sans serrer.
- 5 Une fois le hachoir dans la position illustrée **8**, localisez la sortie. Faites tourner le corps du hachoir afin que le tube d'alimentation soit vertical.
- 6 Serrez fermement l'écrou à la main.
- 7 Installez le plateau.
- 8 Réglez la vitesse sur 1. A l'aide du poussoir, enfoncez doucement votre mélange dans le tube d'alimentation. Coupez dans le sens de la longueur.

### recette du Kebbé farci

#### enveloppe externe

500 g de viande d'agneau ou de maigre de mouton, coupé en lamelles

500 g de boulgour, lavé et égoutté

1 petit oignon finement haché

#### Important

Utilisez le boulgour juste après l'avoir égoutté. S'il sèche, il sera plus difficile à hacher et pourrait endommager l'appareil.

- 1 Avec la grille fine, hachez alternativement de la viande et du blé.
- 2 Mélangez, puis hachez encore deux fois.
- 3 Incorporez l'oignon dans le mélange.

- 4 Enfoncez à l'aide de l'accessoire pour kebbés.

#### farce

400 g de viande d'agneau, coupée en lamelles

15 ml (1 cuillerée à soupe) d'huile

2 oignons moyens, hachés menu

5-10 ml (1-2 cuillerées à café) de quatre-épices moulu

15 ml (1 cuillerée à soupe) de

farine

sel et poivre

- 1 À l'aide de la grille fine, hachez la viande d'agneau.
- 2 Faites frire les oignons jusqu'à ce qu'il soient dorés. Ajoutez l'agneau.
- 3 Ajoutez les ingrédients restants et faites cuire pendant 1 à 2 minutes.
- 4 Versez l'excès de graisse et laissez refroidir.

#### finition

- 1 Enfoncez le mélange pour l'enveloppe, à l'aide de l'accessoire pour Kebbés.
- 2 Coupez en segments de 8 cm de longueur.
- 3 Pincez l'une des extrémités du tube pour la fermer. Enfoncez une quantité modérée de farce par l'autre extrémité, puis fermez-la également.
- 4 Faites frire dans de l'huile très chaude (environ 190°C) pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que les Kebbés soient dorés.

### entretien et nettoyage

- Toujours éteindre et débrancher avant de nettoyer.

#### bloc moteur

- Essayez avec un chiffon humide puis faites le sécher.
- Ne jamais immerger dans l'eau ni utiliser des abrasifs.

#### accessoire du hachoir

- 1 Desserrer l'écrou à la main ou à l'aide de la clé **4** et démonter. Laver tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher. **Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.** Ne jamais utiliser de solution à base de cristaux de soude.

- 2 Remonter.
- 3 Essuyer de l'huile végétale sur les grilles, puis les envelopper dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration/oxydation.
- 4 En cas de conservation du hachoir sur l'appareil, disposer le plat/couvercle sur le plateau d'alimentation afin de prévenir tout dépôt de poussière.
- 5 Les accessoires pour saucisses et kebbés peuvent être rangés dans la boîte de rangement fournie ⑨.



**AVERTISSEMENTS  
POUR L'ÉLIMINATION  
CORRECTE DU PRODUIT  
CONFORMÉMENT AUX  
TERMES DE LA DIRECTIVE  
EUROPÉENNE RELATIVE AUX  
DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS  
ÉLECTRIQUES ET  
ÉLECTRONIQUES (DEEE).**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

## service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

# Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vor dem Zerkleinern Knochen und Rinde etc. vom Fleisch entfernen.
- Beim Zerkleinern von Nüssen immer nur eine kleine Menge in den Fleischwolf geben. Erst dann nachfüllen, wenn die erste Ladung in der Förderschnecke ist.
- Netzstecker ziehen:
  - vor dem Austauschen oder Entfernen einzelner Teile
  - nach dem Gebrauch
  - vor der Reinigung.
- Immer den beiliegenden Stopfer verwenden. Werkzeuge oder Finger nicht in die Einfüllöffnung halten.
- Warnhinweis: Die Messer sind sehr scharf, bitte seien Sie bei der Handhabung und Reinigung vorsichtig.
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Gehäuse, Kabel und Stecker nicht nass werden lassen – Elektroschockgefahr!

- Benutzen Sie den Fleischwolf nicht, wenn Kabel oder Gerät beschädigt sind (überprüfen und ggf. reparieren lassen: siehe 'Kundendienst und Service').
- Nur zugelassene Zusatzteile verwenden.
- Lassen Sie niemals das Kabel nach unten hängen. Ein Kind könnte danach greifen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Der Fleischwolf eignet sich zum Zerkleinern von Fleisch, Geflügel und Fisch. Verwenden Sie die beiliegenden Aufsätze zum Herstellen von Würsten und Kebbe.

#### **Vor dem Anschluss**

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-

Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

#### **Vor dem ersten Gebrauch**

- 1 Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'.
- 2 Überhängendes Kabel im Kabelfach hinten in der Antriebseinheit verstauen.



# Fleischwolf

- (a) Stromeinheit
- (b) Feststellhebel
- (c) Zubehörausgang
- (d) Betriebs-/  
Geschwindigkeitsschalter
- (e) Spannung
- (f) Ringmutter
- (g) Lochscheiben: fein, mittel, grob
- (h) Messerkopf
- (i) Förderschnecke
- (j) Gehäuse
- (k) Füllschacht
- (l) Vorratsschale
- (m) Stopfer
- (n) Schale/Deckel
- (o) Zubehöreinheit für Wurststopfer  
und Kebbe-Teile

## Zusammenbau

- 1 Die Förderschnecke in das Gehäuse einsetzen.
- 2 Den Messerkopf aufsetzen – mit der Schneidkante nach außen
  - ① **Darauf achten, daß der Messerkopf richtig sitzt – Sie könnten sonst den Fleischwolf beschädigen.**
- 3 Eine der Lochscheiben ② aufsetzen; dabei darauf achten, daß die Nut auf dem Mitnehmer sitzt.
  - Die feine Lochscheibe ist gedacht für rohes Fleisch, Fisch, kleine Nüsse oder gekochtes Fleisch für Pasteten und Frikadellen.
  - Verwenden Sie die mittlere und grobe Lochscheibe für rohes Fleisch, Fisch und Nüsse.
- 4 Die Ringmutter locker aufschrauben.

## Verwenden des Fleischwolfs auf der Küchenmaschine

- 1 Den Fleischwolf in der abgebildeten Position ③ in den Anschluss setzen. Fleischwolf drehen, bis der Füllschacht senkrecht steht.
- 2 Ringmutter von Hand sicher festziehen.

- Im Falle von mangelhaften Ergebnissen beim Zerkleinern von Fleisch das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen. Aufsatz zerlegen, reinigen, wieder zusammensetzen und an der Antriebseinheit anbringen. Ringmutter mit dem Schraubenschlüssel ④ (im Lieferumfang) festziehen.
- 3 Vorratsschale anbringen. Schale/Deckel unter den Fleischwolf stellen, um das Hackgut aufzunehmen.
- 4 **Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.** Fleisch in 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- 5 Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen. Das Hackgut mit dem Stopfer Stück für Stück sanft durch den Füllschacht nach unten drücken.  
**Nicht zu stark drücken – Sie könnten damit Ihren Fleischwolf beschädigen.**  
Hinweis:  
Stufe 1 ist zum Wurstfüllen, für Kebbe und mit den optionalen Aufsätzen geeignet.
- Damit der Fleischwolf möglichst lange hält, sollten Sie ihn nie länger als 20 Minuten laufen lassen. (Legen Sie zwischen Arbeitsgängen eine Ruhezeit von 10 Minuten ein.)
- Wenn das Gerät im Betrieb blockiert oder zu heiß wird, unterbricht es die Arbeit und gibt einen leisen Summton von sich. Im Falle einer Blockierung das Gerät ausschalten und den Schalter für einige Sekunden auf R (Rückwärts) stellen, um das blockierte Hackgut zu entfernen. Anschließend das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und etwaige feststehende Reste entfernen. Bei Überhitzung das Gerät ausschalten und 1 Stunde abkühlen lassen, bevor der Betrieb fortgesetzt wird.
- Bei Verwendung der Rückwärtsfunktion den Schalter erst dann auf R stellen, wenn das Gerät vollständig zur Ruhe gekommen ist.

- 6 Gerät nach Gebrauch ausschalten und vom Netzstrom abtrennen.
- 7 Ringmutter lösen. Bei Bedarf den Schraubenschlüssel (im Lieferumfang) verwenden.
- 8 Feststellhebel nach hinten bewegen, Füllschacht nach vorne drehen und Aufsatz abziehen.

## Wurststopfer

- Ⓟ Grundplatte
- Ⓞ große Düse (für dicke Würste)
- Ⓡ feine Düse (für dünne Würste)

Für die große Düse empfiehlt sich Schweinedarm, für die kleine Schafs- oder Lamm Darm. Alternativ die Füllung ohne Darm mit Semmelbröseln oder gewürztem Mehl panieren und anschließend braten.

## Verwenden des Wurststopfers

- 1 Wenn Sie Darm verwenden, diesen vorher 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen und anschließend durch einen Wasserstrahl öffnen. Dann die gewünschte Düse unter den Wasserstrahl halten und den Darm auf die Düse ziehen.
- 2 Die Förderschnecke in das Fleischwolfgehäuse einschieben.
- 3 Die Grundplatte **5** so aufsetzen, dass die Nut auf den Stift gleitet.
- 4 Die Düse an den Fleischwolf halten und die Ringmutter lose aufschrauben.
- 5 Den Fleischwolf in der abgebildeten Position **6** in den Anschluss setzen. Fleischwolf drehen, bis der Füllschacht senkrecht steht.
- 6 Ringmutter von Hand sicher festziehen.
- 7 Vorratsschale anbringen.
- 8 Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen. Das Hackgut mit dem Stopfer durch den Füllschacht nach unten drücken. **Nicht zu stark drücken – Sie könnten damit Ihren Fleischwolf beschädigen.** Den Darm mit der Füllung von der Düse ablaufen lassen und darauf achten, dass er nicht überfüllt wird.
- 9 Den Darm verdrillen, um einzelne Würstchen zu formen.

## Rezept für Schweinswürstchen

100 g trockenes Brot  
 600 g mageres Schweinefleisch und Speck, in Streifen geschnitten  
 1 Ei, verquirlt  
 5 ml (1 Tl) gemischte Kräuter  
 Salz und Pfeffer

- 1 Das Brot in Wasser einweichen und ausdrücken. Das Wasser weggießen.
- 2 Das Schweinefleisch durch den Fleischwolf in eine Schüssel drehen.
- 3 Die übrigen Zutaten zugeben und das Ganze gut durchmischen.
- 4 Zu Würstchen formen (siehe „Verwenden des Wurststopfers“).
- 5 Die Würstchen goldbraun braten, grillen oder backen.

# Kebbe-Vorsatz

Ⓢ Former

Ⓣ Konus

Kebbe ist ein traditionelles Gericht im Mittleren Osten: Frittierte Taschen aus Lammfleisch und Bulgur-Weizen mit einer Hackfleischfüllung

## Verwenden des Kebbe-Vorsatzes

- 1 Die Förderschnecke in das Fleischwolfgehäuse einschieben.
- 2 Den Former **7** so aufsetzen, dass die Nut auf den Stift gleitet.
- 3 Konus anbringen.
- 4 Ringmutter lose aufschrauben.
- 5 Den Fleischwolf in der abgebildeten Position **8** in den Anschluss setzen. Fleischwolf drehen, bis der Füllschacht senkrecht steht.
- 6 Ringmutter von Hand sicher festziehen.
- 7 Vorratsschale anbringen.
- 8 Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen. Die Mischung sanft nach unten drücken. In Stücke schneiden.

## Rezept für gefüllte Kebbe

### Teigtasche

500 g Lamm- oder fettfreies Hammelfleisch, in Streifen geschnitten  
500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft  
1 kleine Zwiebel, fein gehackt

### Wichtig

Den Bulgur-Weizen immer sofort nach dem Abgießen verarbeiten. Wenn er austrocknet, könnte der Fleischwolf zu stark belastet und dadurch beschädigt werden.

- 1 Abwechselnd Fleisch und Weizen durch die feine Lochscheibe des Fleischwolfs geben.
- 2 Das Ganze durchmischen und noch zwei Mal durch den Fleischwolf drehen.
- 3 Die Zwiebel unter die Mischung

rühren.

- 4 Mit dem Kebbe-Vorsatz durchgeben.

### Füllung

400 g Lammfleisch, in Streifen geschnitten  
15 ml (1 El) Öl  
2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt  
5 – 10 ml (1 – 2 Tl) gemahlene Universalgewürzmischung  
15 ml (1 El) Mehl  
Salz und Pfeffer

- 1 Das Lammfleisch durch die feine Lochscheibe des Fleischwolfs drehen.
- 2 Die Zwiebel goldbraun anbraten. Dann das Lammfleisch zugeben.
- 3 Die übrigen Zutaten zugeben und 1-2 Minuten dünsten.
- 4 Überschüssiges Fett abgießen und die Mischung abkühlen lassen.

### Zubereitung

- 1 Die Mischung für die Teigtaschen mit dem Kebbe-Vorsatz durch den Fleischwolf drehen.
- 2 Den Strang in 8 cm lange Stücke schneiden.
- 3 Das hohle Strangstück an einem Ende zusammendrücken, um es zu verschließen. Etwas Füllung – nicht zu viel – hineindrücken, dann das andere Ende auch verschließen.
- 4 In heißem Öl (190°C) etwa 6 Minuten bzw. goldbraun frittieren.

## Reinigung und Pflege

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.

### Stromeinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen. Abtrocknen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser eintauchen.

## **Fleischwolfzubehör**

- 1 Die Ringmutter von Hand oder mit dem Spanner **4** lösen und den Vorsatz auseinander nehmen. Alle Teile in heißem Seifenwasser spülen, dann abtrocknen. **Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.** Kein Natron zum Reinigen verwenden.
- 2 Den Vorsatz wieder zusammenbauen.
- 3 Die Lochscheiben mit Pflanzenöl abwischen und in fettreiches Papier einwickeln, damit sie sich nicht verfärben oder rosten.
- 4 Wenn Sie den Fleischwolf an der Küchenmaschine lassen, die Auffangschale als Staubschutz auf die Vorratsschale aufsetzen.
- 5 Wurststopfer und Kebbe-Teile können gemeinsam in der beiliegenden Zubehöreinheit **9** aufbewahrt werden.

## Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

## **Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten**

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

### **1. Getrennte Erfassung von Altgeräten**

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

### **2. Batterien und Akkus sowie Lampen**

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

### **3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten**

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von

mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten. Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

#### **4. Datenschutz-Hinweis**

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte

beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

#### **5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“**



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen

Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

# Italiano

**Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni**

## sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Prima di tritare la carne, controllare sempre di aver asportato ossa, cotenna, ecc.
- Quando si trita la frutta secca, aggiungerla in piccole quantità e lasciare che la chiocciola inizi a lavorarla prima di aggiungere ulteriori quantità.
- Togliere sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente:
  - prima di inserire od estrarre componenti
  - dopo l'uso
  - prima della pulizia.
- Usare sempre il pressatore fornito. Non mettere mai le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.
- Attenzione - la lama dell'apparecchio è molto affilata. Maneggiarla con cura, sia durante l'uso che la pulizia.
- Controllare che l'accessorio sia ben fissato in posizione prima di accendere l'apparecchio.
- Per evitare scosse elettriche, non lasciare mai che il corpo motore, il filo o la spina di corrente dell'apparecchio si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare

- vedere alla sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.

- Non usare mai accessori non autorizzati.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli, per via del rischio che un bambino lo afferri e faccia cadere l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Utilizzare il tritacarne per lavorare carne, pollame e pesce. Per dare forma alle salsicce e ai kebbe, servirsi degli accessori in dotazione.

**prima di collegare  
l'apparecchio alla rete  
elettrica**

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al

regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

**prima dell'uso**

- 1 Lavare i componenti dell'apparecchio - vedere alla sezione 'cura e pulizia'.
- 2 Spingere il cavo in eccedenza nell'apposita rientranza sul retro dell'apparecchio.

## tritattutto

- (a) corpo motore
- (b) leva di fermo
- (c) attacco per gli accessori
- (d) selettore della velocità acceso/spento
- (e) chiave
- (f) ghiera filettata
- (g) crivelli: fine, medio, grossolano
- (h) lama
- (i) chiocciola
- (j) corpo del tritattutto
- (k) tubo introduttore
- (l) vassoio
- (m) spingitore
- (n) piatto/coperchio
- (o) unità per conservare i kebbe e adattatori per salsicce

## montaggio

- 1 Inserire la chiocciola nel corpo del tritattutto.
- 2 Inserire la lama **1** con la parte tagliente all'esterno. **Accertarsi che sia inserita bene altrimenti si rischia di danneggiare il tritattutto.**
- 3 Inserire il crivello **2** facendo passare l'intaglio sul perno.
  - Utilizzare il crivello fine per la carne cruda, il pesce, le nocciole, oppure per la carne cotta per preparare un timballo con purè di patate oppure per il polpettone.
  - Usare il crivello medio e quello grossolano per carni crude, pesce e frutta a guscio.
- 4 Non avvitare troppo la ghiera filettata.

## come usare il tritattutto

- 1 Con l'accessorio del tritattutto nella posizione mostrata **3**, inserire nell'attacco. Ruotare il corpo del tritattutto affinché il tubo di introduzione venga a trovarsi in posizione diritta.
- 2 Stringere a fondo la ghiera filettata, a mano.
  - Se non si hanno buoni risultati tritando la carne, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina

dalla presa elettrica. Smontare e pulire l'accessorio, quindi rimontarlo e inserirlo nuovamente sul corpo motore. Stringere la ghiera filettata usando la chiave fornita **4**.

- 3 Collocare il vassoio. Mettere il piatto/coperchio sotto il tritattutto per raccogliere il cibo fuoriuscito.
- 4 **Scongelare completamente gli alimenti surgelati prima di tritarli.** Tagliare la carne a striscioline larghe 2,5 cm.
- 5 Impostare l'apparecchio sulla velocità 2. Usando un pressatore, spingere gli alimenti nel tubo di introduzione, un pezzetto alla volta. **Non spingere troppo forte, altrimenti si rischia di danneggiare il tritattutto.**

NB:

La velocità 1 è per preparare salsicce e kebbe, e inoltre viene usata con gli accessori facoltativi.

- Per allungare la vita del vostro tritacarne, non usatelo mai per più di 20 minuti di fila (lasciatelo riposare almeno 10 minuti tra un uso e l'altro).
  - Se l'apparecchio stalla o si surriscalda durante l'uso, smette di tritare e genera un ronzio. In questo caso, spegnere l'apparecchio e spostare su R (inversione) il selettore per alcuni secondi, per liberare il cibo rimasto intrappolato all'interno. Spegnere l'apparecchio, togliere la presa dalla spina elettrica ed estrarre tutto il cibo intrappolato. Tuttavia, se l'apparecchio si surriscalda spegnerlo e lasciarlo raffreddare per 1 ora prima di continuare a tritare.
  - Quando si seleziona l'inversione, aspettare sempre che l'apparecchio si fermi prima di spostare il selettore delle velocità sulla posizione di inversione (R).
- 6 Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica.
  - 7 Allentare la ghiera filettata. Se necessario, servirsi della chiave in dotazione.



- 8 Spostare la leva di blocco verso il retro dell'apparecchio, poi ruotare il tubo di introduzione verso la parte anteriore dell'apparecchio e infine staccare.

## insaccatore

- Ⓟ piatto base
- Ⓠ ugello grande (per salsicce spesse)
- Ⓡ ugello piccolo (per salsicce sottili)

Utilizzare budello di suino/maiale sull'ugello grande, e budello di pecora/agnello sull'ugello piccolo. In alternativa, anziché budello è possibile impanare la carne, con pangrattato o farina insaporita, prima della cottura.

## come usare l'insaccatore

- 1 Se si utilizza budello, prima immergerlo in acqua fredda per 30 minuti. In seguito, aprirlo con un getto d'acqua, quindi collocare l'ugello desiderato sotto il rubinetto e tirare il budello sull'ugello.
- 2 Inserire la chiocciola nel corpo del tritatutto.
- 3 Montare il piatto base **5** – collocare l'intaglio sopra il perno.
- 4 Tenere l'ugello sul tritatutto e avvitare, non troppo strettamente, la ghiera filettata.
- 5 Con l'accessorio del tritatutto nella posizione mostrata **6**, inserire nell'attacco. Ruotare il corpo del tritatutto affinché il tubo di introduzione venga a trovarsi in posizione diritta.
- 6 Stringere a fondo la ghiera filettata, a mano.
- 7 Collocare il vassoio.
- 8 Accendere a velocità 1. Usando il pressatore, spingere il cibo nel tubo di introduzione. Non spingere troppo forte, altrimenti si rischia di danneggiare il tritatutto. **Staccare piano il budello dall'ugello, mano a mano che si riempie di carne.** Non riempire eccessivamente.

- 9 Attorcigliare il budello per formare le salsicce.

## ricetta per le salsicce di maiale

- 100 g pane secco
- 600 g di maiale magro e grasso, tagliato a listelli
- 1 uovo sbattuto
- 5 ml (1 cucchiaino) di erbe miste sale e pepe

- 1 Lasciare il pane ammollo in acqua, quindi strizzarlo e gettare l'acqua.
- 2 Tritare il maiale in una ciotola.
- 3 Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare bene.
- 4 Fare le salsicce (vedere la sezione 'come usare l'insaccatore').
- 5 Friggere, grigliare o infornare finché non sono di colore dorato.

## attrezzo per kebbe

- Ⓢ formatrice
- Ⓣ cono

Il kebbe è un piatto tipico del Medio Oriente che comporta involtini di agnello e frumento riempiti di carne tritata e fritti in grasso bollente.

## come usare l'attrezzo per kebbe

- 1 Inserire la chiocciola nel corpo del tritatutto.
- 2 Inserire la formatrice **7** facendo passare l'intaglio sopra il perno.
- 3 Inserire il cono.
- 4 Avvitare la ghiera, non troppo strettamente.
- 5 Con l'accessorio del tritatutto nella posizione mostrata **8**, inserire nell'attacco. Ruotare il corpo del tritatutto affinché il tubo di introduzione venga a trovarsi in posizione diritta.
- 6 Stringere a fondo la ghiera filettata, a mano.
- 7 Collocare il vassoio.
- 8 Accendere a velocità 1. Usando il pressatore, spingere piano la miscela all'interno. Tagliare in pezzi di simile lunghezza.

## ricetta per un kebbe ripieno

### **involucro**

500 g di agnello o montone magro,  
tagliato a listelli

500 g di frumento, lavato e scolato

1 cipolla piccola, tritata fine

### **Importante**

Usare sempre il frumento subito dopo averlo scolato. Infatti, se viene lasciato asciugare potrebbe accrescere il peso sul tritatutto, con il rischio di danni.

- 1 Utilizzando il crivello fine, tritare lotti alterni di carne e di frumento.
- 2 Miscelare e successivamente miscelare altre due volte.
- 3 Aggiungere la cipolla incorporandola nella miscela.
- 4 Spingere l'impasto nel tubo utilizzando l'attrezzo per kebbe.

### **ripieno**

400 g agnello, tagliato a listelli

15 ml (1 cucchiaio) olio

2 cipolle medie, affettate finemente

5-10 ml (1-2 cucchiaini) pimento in polvere

15 ml (1 cucchiaio) farina sale e pepe

- 1 Tritare l'agnello servendosi del crivello fine.
- 2 Friggere le cipolle finché non sono dorate. Aggiungere l'agnello.
- 3 Aggiungere gli ingredienti rimanenti e cuocere per 1-2 minuti.
- 4 Scolare il grasso superfluo e lasciare che si raffreddi.

### **per finire**

- 1 Spingere l'impasto per l'involucro attraverso il tubo utilizzando l'attrezzo per kebbe.
- 2 Tagliare a pezzi di 8 cm.
- 3 Pizzicare un'estremità del tubo per chiuderla. Spingere una piccola quantità dell'impasto nell'altra estremità, quindi chiuderla.
- 4 Friggere in olio bollente (190°C) per circa 6 minuti o finché non si dora.

## pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegnerne sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica prima di pulirlo.

### **corpo motore**

- Pulire la superficie passandola con un panno umido, poi asciugare.
- Non immergere mai in acqua o usare prodotti abrasivi.

### **accessorio per tritare**

- 1 Allentare la ghiera filettata manualmente o con la chiave e smontare **4**. Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata, ed asciugare.

### **Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.**

Non utilizzare mai una soluzione a base di soda.

- 2 Rimontare.
- 3 Ungere i crivelli con olio vegetale, ed avvolgerli in carta oleata onde evitare che si scoloriscano o si arrugginiscono.
- 4 Se si lascia il tritatutto montato sull'apparecchio, utilizzare il piatto/coperchio sul vassoio per proteggerlo dalla polvere.
- 5 Gli accessori per fare le salsicce e i kebbe possono essere conservati insieme, nell'apposita unità fornita **9**.

## manutenzione e assistenza tecnica

- Se si verificassero problemi con il funzionamento dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza visita [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



### **IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti

da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

# Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

## segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Verifique sempre que retira os ossos, pele, etc, da carne antes de a picar.
- Quando picar nozes e outros frutos semelhantes introduza apenas alguns de cada vez e dê tempo para a espiral os apanhar, antes de adicionar mais.
- Retire sempre a ficha da tomada:
  - antes de instalar ou retirar quaisquer peças
  - depois de utilizar
  - antes de limpar
- Use sempre o empurrador fornecido. Nunca coloque os dedos ou utensílios no tubo de alimentação.
- Atenção – a lâmina de corte é afiada: manuseie com cuidado quando a utilizar ou a limpar.
- Certifique-se de que o acessório está bem preso em posição antes de ligar o aparelho.
- Para evitar choques eléctricos nunca deixe molhar a unidade eléctrica, o cabo ou a ficha.

- Nunca use um picador avariado. Mande-o inspeccionar ou reparar: veja a secção “assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize um acessório não recomendado.
- Nunca deixe o cabo dependurado num local onde uma criança o possa agarrar.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Use a máquina de picar para aves, carne e peixe. Utilize os acessórios incluídos para formar enchidos e Kebbe.

**antes de ligar à corrente**

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.

- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

## antes da primeira utilização

- 1 Lave as peças: veja a secção “manutenção e limpeza”.
- 2 Empurre o fio em excesso para o compartimento de armazenagem na traseira da unidade motriz.

## picador

- (a) unidade eléctrica
- (b) alavanca de bloqueio
- (c) tomada do acessório
- (d) controlo de velocidade on/off
- (e) chave
- (f) anel roscado
- (g) anel roscado
- (h) discos de picar: fino, médio e grosso
- (i) faca de corte
- (j) espiral
- (k) tubo de alimentação
- (l) tabuleiro
- (m) empurrador
- (n) prato/tampa
- (o) unidade de arrumação para kebbe e adaptadores de enchidos

## montagem

- 1 Instale a espiral no corpo do picador.
- 2 Instale a faca de corte - com o lado de corte para fora
  - ①. **Certifique-se de que está bem instalada, caso contrário poderá danificar o picador.**
- 3 Instale um disco de picar ②. Coloque a saliência sobre o pino.
  - Utilize o disco fino para carne crua, peixe, frutas secas pequenas ou carne cozinhada para empadões de carne.
  - Use os discos médio e grosso com carne crua; peixe e frutos secos.
- 4 Instale o anel roscado, apertando-o frouxamente.

## utilização do picador

- 1 Com o acessório picador colocado na posição apresentada ③, introduza-o na saída. Rode o corpo de picador de forma a que o tubo alimentador fique virado para cima.

- 2 Aperte firmemente à mão o anel roscado.
  - Se estiver a obter fracos resultados quando pica carne, desligue a máquina e retire da corrente eléctrica. Desmonte e limpe o acessório. Monte novamente o acessório e coloque-o na unidade motriz. Aperte o anel roscado utilizando a chave fornecida ④.
- 3 Coloque o tabuleiro. Coloque o prato/tampa por baixo do picador para apanhar os alimentos.
- 4 **Descongele bem os alimentos antes de os picar.** Corte a carne em fatias de 2,5 cm de largura.
- 5 Ligue na velocidade 2. Utilizando o empurrador, empurre cuidadosamente os alimentos para baixo através do tubo de alimentação. Um pedaço de cada vez. **Não empurre com força – pode estragar o seu picador.** Nota:  
A velocidade 1 é para expelir molhos, kebbe e para utilizar com outros acessórios.
  - Para assegurar uma longa vida da sua máquina de picar carne, nunca a faça funcionar mais de 20 minutos, (deixe-a descansar 10 minutos entre cada porção a picar).
  - Se a máquina perde velocidade ou sobreaquece durante a utilização, vai para de picar e emite um som bastante forte. No caso de perder velocidade, desligue a máquina, gire o controlo para o R (inverter) durante alguns segundos para libertar os alimentos obstruídos. Desligue e retire a máquina da corrente. Remova qualquer material obstruído. Contudo, se a máquina sobreaquece, desligue e deixe arrefecer durante 1 hora antes de continuar a picar.
  - Antes de seleccionar a posição “inverter” (R) espere sempre que a máquina pare completamente.
- 6 Desligue e retire da tomada depois de utilizar.

- Desaparafuse o anel roscado. Se necessário utilize a chave fornecida.
- Mova a alavanca de bloqueio para a parte de trás da unidade, depois rode o tubo de alimentação para a frente da máquina e finalmente puxe para retirar.

## funil de enchidos

- (P) Disco base
- (Q) Adaptador grande (para salsichas grossas)
- (R) Adaptador pequeno (para salsichas finas)

Use tripa de porco/porco de engorda no adaptador grande e tripa de carneiro/ovelha no adaptador pequeno. Ou em vez de utilizar tripa nos enchidos role-as em pão ralado ou farinha temperada, antes de cozinhar.

## utilização do funil de enchidos

- Se está a utilizar tripa, demolhe-a previamente em água fria durante 30 minutos. Depois abra-a com um jacto de água e coloque o adaptador escolhido por baixo da torneira da água e enfie a tripa no bico do adaptador.
- Introduza a espiral no corpo do picador.
- Instale o disco base **5** - coloque a saliência sobre o pino.
- Segure o adaptador no acessório do picador e aperte ligeiramente o anel roscado.
- Com o acessório picador colocado na posição apresentada **6**, introduza-o na saída. Rode o corpo de picador de forma a que o tubo alimentador fique virado para cima.
- Aperte firmemente à mão o anel roscado.
- Coloque o tabuleiro.
- Ligue na velocidade 1. Utilizando o empurrador, empurre os alimentos para baixo no tubo de alimentação. **Não empurre com força – pode estragar**

**o seu picador.** Liberte a tripa do adaptador à medida que vai enchendo. Não encha demasiado.

- Torça a tripa para formar enchidos.

## receita para salsichas de porco

100g de pão seco  
 600g de carne de porco, magra e gorda, cortada em tiras  
 1 ovo batido  
 1 colher de chá de ervas aromáticas mistas  
 sal e pimenta

- Demolhe o pão em água, depois esprema e deite fora a água.
- Pique o porco para dentro de uma tigela.
- Adicione os ingredientes restantes e misture bem.
- Converta em enchidos (ver “como usar o filtro para fazer enchidos”).
- Frite, grelhe ou coza no forno até ficarem douradas.

## aparelho para kebbe

- (S) Enformador
- (T) Cone

Kebbe é um prato tradicional do Médio Oriente: travesseiros de borrego e trigo bulgur com um recheio de carne picada, fritos.

## utilização do aparelho para kebbe

- Introduza a espiral no corpo do picador.
- Instale o enformador **7** – coloque a saliência sobre o pino.
- Coloque o cone.
- Aperte ligeiramente o anel roscado.
- Com o picador colocado na posição apresentada **8**, introduza-o na saída. Rode o corpo de picador de forma a que o tubo alimentador fique virado para cima.
- Aperte firmemente à mão o anel roscado.
- Coloque o tabuleiro.

- 8 Ligue na velocidade 1. Utilizando o empurrador, empurre cuidadosamente a sua mistura pelo tubo de alimentação. Corte em pedaços.

## receita de kebbe recheado

### **invólucro exterior**

- 500 g de borrego ou carneiro magro em tiras
- 500 g de trigo bulgur, lavado e escorrido
- 1 cebola pequena, finamente picada

### **Importante**

Utilize sempre o trigo bulgur imediatamente depois de ter sido escorrido. Se permitir que seque, pode aumentar a carga no picador causando assim possíveis danos.

- 1 Utilizando o disco fino, pique bocados alternados de carne e trigo, adicionando a cebola antes do último bocado.
- 2 Misture. Depois pique mais duas vezes.
- 3 Envolve a cebola na mistura.
- 4 Empurre para passar, utilizando o aparelho de kebbe

### **Recheio**

- 400 g de carne de borrego, cortada em tiras
- 15 ml de óleo
- 2 cebolas médias, finamente picadas
- 1 a 2 colheres de chá de pimenta da Jamaica em pó
- 1 colher de sopa de farinha sem fermento
- sal e pimenta

- 1 Pique o borrego com o disco fino.
- 2 Frite as cebolas até estarem bem douradas. Adicione o borrego.
- 3 Adicione os restantes ingredientes e cozinhe por 1 - 2 minutos.
- 4 Escorra qualquer excesso de gordura e deixe arrefecer

### **Para terminar**

- 1 Passe a mistura do invólucro utilizando o aparelho de kebbe.
- 2 Corte em bocados de 8 cm.

- 3 Aperte uma ponta do tubo para o fechar. Introduza algum recheio - não demasiado - para dentro da outra extremidade e depois feche-a.
- 4 Frite-os imersos em óleo quente (190°C) por cerca de 6 minutos ou até ficarem dourados.

## manutenção e limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.

### **unidade eléctrica**

- Limpe com um pano humedecido e seguidamente com outro seco.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.

### **acessório do picador**

- 1 Afrouxe o anel roscado manualmente ou com a chave ④ e desmonte. Lave todas as peças em água quente com detergente e depois seque. **Não lave qualquer peça na máquina de lavar loiça.** Nunca utilize uma solução de bicarbonato de sódio.
- 2 Torne a montar.
- 3 Passe os discos por óleo vegetal e depois embrulhe-os em papel vegetal para impedir descoloração/enferrujamento.
- 4 Se mantiver o picador na máquina, coloque o prato/tampa sobre o tabuleiro para o proteger do pó.
- 5 Os acessórios de enchidos e de kebbe podem ser guardados juntos na unidade de arrumação fornecida ⑨.



## assistência e cuidados do cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de pedir a Assistência visite o site da Kenwood em [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



### **ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)**

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

# Español

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

## seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Asegúrese siempre de que la carne no contiene huesos, piel, etc. antes de picarla.
- Al picar frutos secos, ponga sólo unos cuantos cada vez y deje que el mecanismo de desplazamiento los asimile antes de añadir más.
- Desenchufe siempre el aparato:
  - antes de colocar o quitar piezas
  - después de usarlo
  - antes de limpiarlo.
- Utilice siempre el empujador que se suministra. Nunca introduzca los dedos o cualquier utensilio dentro del tubo de alimentación.
- Advertencia: la cuchilla está muy afilada, manéjela con cuidado durante el uso y la limpieza.
- Asegúrese de que el accesorio haya quedado bien sujeto en su sitio antes de encender el aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, nunca permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.

- Nunca utilice la picadora si está dañada. Llévela a revisar o a reparar, vea “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No permita nunca que el cable cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Utilice la picadora de carne para procesar carne, carne de ave y pescado. Utilice los accesorios incluidos para dar forma a las salchichas y el kebbe.

#### **antes de enchufar el aparato**

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.

- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

#### **antes de usarla por primera vez**

- 1 Lave las piezas, vea “cuidado y limpieza”
- 2 Recoja el exceso de cable en el compartimento para el cable situado en la parte trasera de la unidad de potencia.

## picadora

- (a) unidad de potencia
- (b) palanca de bloqueo
- (c) orificio para accesorios
- (d) control de velocidad de encendido/apagado
- (e) llave
- (f) tuerca de cierre
- (g) pantallas para picar: fina, mediana, gruesa
- (h) cuchilla
- (i) mecanismo de desplazamiento
- (j) cuerpo de la picadora
- (k) tubo de entrada de alimentos
- (l) bandeja
- (m) empujador de alimentos
- (n) plato/cubierta
- (o) unidad de almacenamiento para los adaptadores para kebbe y para salchichas

## montar

- 1 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo de la picadora.
- 2 Ponga la cuchilla, con la parte cortante hacia fuera **1**.  
**Asegúrese de que queda bien encajada, de lo contrario la picadora podría estropearse.**
- 3 Coloque una pantalla para picar **2**, de modo que el agujero pase por el cilindro.
  - Utilice la pantalla fina para carne cruda, pescado, frutos secos pequeños o carne cocida para hacer pasteles o rollos de carne picada.
  - Utilice las pantallas mediana y gruesa para carne cruda, pescado y frutos secos.
- 4 Encaje la tuerca de cierre sin apretarla.

## usar la picadora

- 1 Con el accesorio picadora en la posición mostrada **3**, encaje en la salida. Gire el cuerpo de la picadora de manera que tubo de entrada de alimentos quede en posición vertical.
- 2 Apriete la tuerca de cierre firmemente con la mano.
  - Si obtiene malos resultados al picar la carne, desconecte y desenchufe el aparato. Desmonte y limpie el accesorio y, a continuación, vuelva a montarlo y a acoplarlo a la unidad de potencia. Apriete la tuerca de cierre con la llave inglesa facilitada **4**.
- 3 Coloque la bandeja. Ponga el plato/cubierta debajo de la picadora para recoger la comida.
- 4 **Descongele completamente la comida congelada antes de picarla.** Corte la carne en tiras de 2,5 cm de ancho.
- 5 Conecte a velocidad 2. Con el empujador de alimentos, vaya introduciendo la comida despacio por el tubo de entrada de alimentos, trozo a trozo. **No empuje demasiado, ya que la picadora podría estropearse.**  
Nota:  
La velocidad 1 es para extrudir salchichas, kebbe y para utilizar con los accesorios opcionales.
  - Para prolongar la vida de su picadora de carne, nunca ponga el aparato en marcha durante más de 20 minutos, (deje un período de descanso de 10 minutos entre las tandas).
  - Si el aparato se para o se sobrecalienta durante el funcionamiento, dejará de picar y emitirá una especie de zumbido suave. Si se produce una parada, desconecte el aparato y gire el control hacia R (inversión del proceso) durante unos segundos para desprender los alimentos atascados. Desconecte y desenchufe el aparato y retire lo que cause la obstrucción. Sin embargo, si el aparato se

- sobrecalienta, desconecte el aparato y deje que se enfríe durante 1 hora antes de seguir con el proceso de picado.
- Al seleccionar la opción de inversión del proceso, espere siempre hasta que el aparato deje de funcionar antes de girar el control de velocidad hacia la posición de inversión del proceso (R).
- 6 Desconecte y desenchufe el aparato después de su uso.
  - 7 Afloje la tuerca de cierre. En caso necesario, utilice la llave inglesa facilitada.
  - 8 Mueva la palanca de bloqueo hacia la parte posterior de la unidad, luego gire el tubo de entrada de alimentos hacia la parte delantera del aparato y tire.

## embutidora

- (p) Placa de la base
- (q) Boquilla grande (para embutidos gruesos)
- (r) Boquilla pequeña (para embutidos delgados)

Utilice tripa de cerdo/puerco en la boquilla grande y tripa de oveja/cordero en la pequeña. En vez de utilizar tripa, puede cubrirlo con pan rallado o harina sazónada antes de cocerlo.

## usar la embutidora

- 1 Si utiliza tripa, déjela antes en remojo con agua fría durante 30 minutos. A continuación, ábrala con un chorro de agua y ponga la boquilla que haya elegido bajo el grifo abierto y tire de la tripa por encima de la boquilla.
- 2 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo de la picadora.
- 3 Coloque la placa de la base (5), de modo que el agujero pase por el cilindro.
- 4 Mantenga la boquilla en el accesorio picadora y enrosque la tuerca de cierre sin apretar.

- 5 Con el accesorio picadora en la posición mostrada (6), encaje en la salida. Gire el cuerpo de la picadora de manera que tubo de entrada de alimentos quede en posición vertical.
- 6 Apriete la tuerca de cierre firmemente con la mano.
- 7 Coloque la bandeja.
- 8 Conecte a velocidad 1. Con el empujador de alimentos, introduzca la comida por el tubo de entrada de alimentos. **No empuje demasiado, ya que la picadora podría estropearse.** Vaya sacando la tripa de la boquilla a medida que se vaya llenando. No la llene demasiado.
- 9 Tuerza la tripa para formar salchicas.

## receta de salchicha de cerdo

100 g de pan seco  
 600 g de cerdo, magro y graso, cortado en tiras  
 1 huevo batido  
 5 ml (1 cucharadita) de hierbas variadas  
 sal y pimienta

- 1 Remoje el pan en agua y estrújelo, desechando el exceso de líquido.
- 2 Pique el cerdo y colóquelo en un cuenco.
- 3 Añada los ingredientes restantes y mézclelos bien.
- 4 Haga las salchichas (consulte “usar la embutidora”).
- 5 Fríalas o bien hágalas a la parrilla o al horno hasta que estén bien doradas.

## accesorio para “kebbe”

- (s) Moldeador
- (t) Cono

El “kebbe” es un plato tradicional de Oriente Medio que consiste en fardos hechos de trigo “bulgur” y cordero, fritos y rellenos de carne picada.

## usar el accesorio para “kebbe”

- 1 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo de la picadora.
- 2 Coloque el moldeador ⑦, de modo que el agujero pase por el cilindro.
- 3 Coloque el cono.
- 4 Atornille la tuerca de cierre sin apretar.
- 5 Con la picadora en la posición mostrada ⑧, encaje en la salida. Gire el cuerpo de la picadora de manera que tubo de entrada de alimentos quede en posición vertical.
- 6 Apriete la tuerca de cierre firmemente con la mano.
- 7 Coloque la bandeja.
- 8 Conecte a velocidad 1. Con el empujador de alimentos, vaya introduciendo despacio la mezcla. Corte en la longitud adecuada.

## receta de “kebbe” relleno

### **cobertura exterior**

500 g de lechal o cordero desgrasado, cortado en tiras  
500 g de trigo “bulgur”, lavado y escurrido  
1 cebolla pequeña, finamente picada

### **importante**

Utilice siempre el trigo “bulgur” directamente después de escurirlo. Si deja que se seque, puede incrementar la carga de la picadora, lo que podría dañarla.

- 1 Utilizando la pantalla fina, pique alternativamente montoncitos de carne y de trigo, añadiendo la cebolla antes del último montoncito.
- 2 Mézclelo. A continuación, píquelolo de nuevo dos veces más.
- 3 Añada la cebolla a la mezcla, removiendo a la vez.
- 4 Empújelo hacia dentro, utilizando el accesorio para “kebbe”.

### **relleno**

400 g de cordero, cortado en tiras  
15 ml (1 cucharada) de aceite  
2 cebollas medianas, cortadas finas  
5-10 ml (1-2 cucharaditas) de pimienta inglesa molida  
15 ml (1 cucharada) de harina  
sal y pimienta

- 1 Utilizando la pantalla fina, pique el cordero.
- 2 Fría las cebollas hasta que estén bien doradas. Añada el cordero.
- 3 Añada los ingredientes restantes y deje cocer durante 1-2 minutos.
- 4 Escurra la grasa sobrante y deje que se enfríe.

### **para terminar**

- 1 Empuje la mezcla para la cobertura hacia dentro, utilizando el accesorio para “kebbe”.
- 2 Córtele en trozos de 8 cm de longitud.
- 3 Apriete un extremo del tubo para sellarlo. Ponga un poco de relleno (no demasiado) dentro del otro extremo y séllelo.
- 4 Fríalo con abundante aceite caliente (190°C) durante unos 6 minutos o hasta que esté bien dorado.

## cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.

### **unidad de potencia**

- Pase un paño húmedo y séquela.
- Nunca sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

### **accesorio picadora**

- 1 Afloje la tuerca de cierre manualmente o con la llave ④ y desmonte la picadora. Lave todas las piezas en agua caliente con jabón y séquelas.  
**No lave ninguna pieza en el lavavajillas.** En ningún caso utilice una solución a base de sosa.
- 2 Vuélvala a montar.

- 3 Limpie las pantallas con aceite vegetal, envuélvalas en papel resistente a la grasa para evitar que se descoloreen o se oxiden.
- 4 Si mantiene el cuerpo de la picadora en la máquina, coloque el plato/cubierta en la bandeja para protegerlo del polvo.
- 5 Los accesorios para hacer salchichas y kebbe se pueden guardar juntos en la unidad de almacenamiento facilitada 9.



**ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

## servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

# Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

## sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Sørg altid for at fjerne ben og svær fra kødet, for det hakkes.
- Når der hakkes nødder, må man kun komme nogle få stykker i ad gangen, og man skal vente, til sneglen har samlet dem op, før der kommes flere i.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten:
  - inden dele sættes på eller tages af.
  - efter brug.
  - før rengøring.
- Brug altid den medfølgende stoppepind. Kom aldrig fingre eller redskaber ned i tilførselsrøret.
- Advarsel – kniven er skarp, så den skal omgås med forsigtighed, både under brug og ved rengøring.
- Sørg for at tilbehøret sidder godt fast, før der tændes for maskinen.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stik blive våde for at undgå elektriske stød.
- Anvend aldrig en beskadiget kødhakker. Få den kontrolleret eller repareret: se 'service og kundepleje'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.



- Lad aldrig ledningen hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

Brug kødhakkeren til at tilberede kød, fjerkræ og fisk med. Brug det medfølgende tilbehør til formning af pølser og kebbe.

**før stikket sættes i stikkontakten**

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

**før første anvendelse**

- 1 Vask delene: se 'vedligeholdelse og rengøring'.
- 2 Pres overskydende ledning ind i opbevaringsrummet for ledninger bag på motorenheden.

## kødhakker

- (a) motorenhed
- (b) låsehåndtag
- (c) tilbehørsudtag
- (d) on/off hastighedskontrol
- (e) nøgle
- (f) ringmøtrik
- (g) hulskiver: fin, medium, grov
- (h) 4-bladet kniv
- (i) snegl
- (j) kødhakkerhus
- (k) indfødningsskakt
- (l) bakke
- (m) stoppepind
- (n) skål/dæksel
- (o) opbevaringsenhed for adapterer til kebbe og pølser

## samling

- 1 Anbring sneglen inde i kødhakkerhuset.
- 2 Sæt den 4-bladede kniv i - skærene skal vende udad **1**.  
**Sørg for at kniven sidder korrekt - da kødhakkeren ellers kan blive beskadiget.**
- 3 Sæt hulskiven **2** på. Anbring hakket over stiften.
  - Den fine hulskive benyttes til at hakke rådt kød, fisk, små nødder eller kogt kød til skinkesalat o.lign.
  - Brug de mellemstore og grove hulskiver til rådt kød, fisk og nødder.
- 4 Sæt ringmøtrikken på, men stram den ikke for meget.

## sådan anvendes kødhakkeren

- 1 Med kødhakkertilbehøret i den viste position **3**, lokaliseres udgangen. Kødhakkerhuset roteres så indfødningsskakten vender opad.
- 2 Stram ringmøtrikken godt til med hånden.

- Hvis du oplever dårlige resultater, når du hakker kød, slukkes maskinen og stikket trækkes ud. Tilbehøret skilles ad og gøres rent, og derefter samles tilbehøret igen og det sættes på motorenheden. Ringmøtrikken spændes med den medfølgende skruenøgle **4**.
- 3 Bakken monteres. Sæt skålen/dækslet under kødhakkeren for at opsamle maden.
- 4 **Frosne madvarer skal optøs grundigt, inden de hakkes.** Skær kødet i 2,5cm brede strimler.
- 5 Skift til hastighed 2. Anvend nedskubberen til at skubbe maden forsigtigt ned i indfødningsskakten, et stykke ad gangen. **Tryk ikke hårdt - du kan beskadige din kødhakker.**

Bemærk:

Hastighed 1 er til fylde pølser, kebbe og til anvendelse sammen med det valgfrie tilbehør.

- For at forlænge din kødhakkers levetid, må maskinen ikke køre i længere end 20 minutter, (lad den hvile i en periode på 10 minutter mellem portionerne).
  - Hvis maskinen går i stå eller overopheder under brug, vil den stoppe med at hakke og udsende en sagte brummende lyd. Hvis den stopper, slukkes maskinen og kontrollen drejes til R (reversering) i et par sekunder for at frigøre det fastsiddende mad. Sluk for maskinen og træk stikket ud og fjern det fastsiddende materiale. Dog skal der slukkes for maskinen hvis den overopheder, og den skal køle ned i 1 time før der fortsættes med kødhakkerfunktionen.
  - Når reversering vælges, skal der altid ventes til maskinen holder op med at fungere før hastighedskontrollen drejes til den reverse (R) position.
- 6 Sluk for maskinen og træk stikket ud efter brug.
  - 7 Ringmøtrikken løsnes. Hvis det er nødvendigt, anvendes den medfølgende skruenøgle.

- 8 Flyt låsehåndtaget mod bagsiden på apparatet, og indfødningsskakten roteres mod forsiden på maskinen, og trækkes ud.

## pølserør

- Ⓟ Bundplade
- Ⓞ Stor dyse (til tykke pølser)
- Ⓡ Lille dyse (til tynde pølser)

Anvend svinetarme på den store dyse og fåre-/lammetarme på den lille dyse. Eller i stedet for at anvende skind, rulles i rasp eller mel tilsat krydderier, inden de steges eller koges.

## sådan anvendes pølserøret

- 1 Hvis du anvender tarme, skal de først udblødes i koldt vand i 30 minutter. Derefter åbnes de op med en vandstrøm, og den valgte dyse holdes så under en løbende vandhane og træk tarmen på dysen.
- 2 Anbring sneglen inde i kødhakkerhuset.
- 3 Sæt bundpladen **5** på – anbring hakket over stiften.
- 4 Hold dysen på kødhakkertilbehøret og skru ringmøtrikken løst på.
- 5 Med kødhakkertilbehøret i den viste position **6**, lokaliseres udgangen. Kødhakkerhuset roteres så indfødningsskakten vender opad.
- 6 Stram ringmøtrikken godt til med hånden.
- 7 Bakken monteres.
- 8 Skift til hastighed 1. Anvend nedskubberen til at skubbe maden ned i røret. **Tryk ikke hårdt – du kan beskadige din kødhakker.** Efterhånden som tarmen fyldes, trækkes den af dysen. Fyld ikke for meget i.
- 9 Drej tarmen for at forme pølserne.

## opskrift på svinekødspølser

- 100 g tørt franskbrød
- 600 g svinekød, magert og fedt, skåret i strimler
- 1 æg, pisket
- 5 ml (1 tsk.) blandede krydderurter salt og peber

- 1 Udblød brødet i vand og pres vandet ud og smid det ud.
- 2 Hak svinekødet ned i en skål.
- 3 Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt godt.
- 4 Formes til pølser (se 'sådan anvendes pølseopfylderens').
- 5 Steges, grilles eller ovnsteges, til de er gyldenbrune.

## kebbe-tilbehør

- Ⓢ Hulskive
- Ⓡ Konus

Kebbe er en traditional ret fra Mellemøsten: friturestegte lammekøds- og bulgurhvedepakker fyldt med fars.

## sådan anvendes kebbe-tilbehøret

- 1 Anbring sneglen inde i kødhakkerhuset.
- 2 Formgiveren monteres **7** – anbring hakket over stiften.
- 3 Keglen monteres.
- 4 Skru ringmøtrikken løst på.
- 5 Med kødhakkeren på den viste position **8**, lokaliseres udgangen. Kødhakkerhuset roteres så indfødningsskakten vender opad.
- 6 Stram ringmøtrikken godt til med hånden.
- 7 Bakken monteres.
- 8 Skift til hastighed 1. Anvend nedskubberen og skub forsigtigt din blanding igennem. Skær i passende længder.

## opskrift på fyldt kebbe

### kebbe

500 g lamme- eller fårekød (uden fedt), skåret i strimler

500 g bulgurhvede, skyllet og afdryppet

1 lille finthakket løg

### Vigtigt

Anvend altid bulgurhveden straks efter afdrypning. Hvis den får lov til at tørre ud, kan det forøge belastningen på kødhakkeren, med skader som resultat.

- 1 Med den fine hulskive hakkes kød og hvede skiftevis. Løget tilsættes for den sidste portion.
- 2 Ælt. Hak så to gange til.
- 3 Bland løget i blandingen.
- 4 Pres igennem med kebbetilbehøret.

### Fyld

400 g lammekød, skåret i strimler

15 ml (1spsk.) olie

2 mellemstore løg, finthakkede

5-10 ml (1-2 tsk.) stødt allehånde

15 ml (1spsk.) hvedemel

salt og peber

- 1 Hak lammekødet igennem med den fine hulskive.
- 2 Steg løgene, til de er gyldenbrune. Tilsæt lammekødet.
- 3 Tilsæt de øvrige ingredienser og steg i 1-2 minutter.
- 4 Hæld evt. overskydende fedt væk og lad fyldet afkøle.

### Færdiggørelse

- 1 Pres kebbedejen igennem kebbetilbehøret.
- 2 Skær i 8 cm stykker.
- 3 Tryk den ene ende af kebbecylinderen sammen for at lukke den. Kom lidt fyld - ikke for meget - ind i den ende og luk.
- 4 Frituresteges i varm olie (190°C) ca. 6 minutter, eller til de er gyldenbrune.

## pasning og rengøring

- Sluk altid for strømmen og træk stikket ud før rengøring.

### motorenhed

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Kom aldrig maskinen i vand eller brug skuremidler.

### kødhakkertilbehør

- 1 Ringmøtrikken løsnes med hånden eller med nøglen ④, og maskinen skilles ad. Vask alle delene i varmt sæbevand og tør. **Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.** Brug aldrig en sodaopløsning.
- 2 Gensamling
- 3 Tør hulskiverne med vegetabilsk olie og pak dem ind i smørrebrødspapir for at forebygge misfarvning/rust.
- 4 Hvis kødhakkeren opbevares på maskinen, kan skålen/dækslet sættes på bakken som støvdæksel.
- 5 Pølse- og kebbe-tilbehøret kan opbevares sammen i den medfølgende opbevaringsenhed ⑨.

## service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



**VIGTIG INFORMATION  
ANGÅENDE KORREKT  
BORTSKAFFELSE  
AF PRODUKTET I  
OVERENSSTEMMELSE MED  
EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF  
ELEKTRISK OG ELEKTRONISK  
UDSTYR (WEEE)**

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

# Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

## säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Se alltid till att ben och svål etc. har avlägsnats innan du mal köttet.
- När du mal nötter ska du släppa ner ett par nötter åt gången och inte släppa i fler förrän matarskruven har fångat upp dem.
- Dra alltid ut kontakten:
  - innan du monterar eller monterar bort delar,
  - efter användning och
  - före rengöring.
- Använd alltid den medföljande stöten. Stick aldrig ner fingrarna eller något verktyg i matarröret.
- Varning - skärbladen är vassa. Hantera dem med försiktighet både under användning och vid diskning.
- Se till att tillsatsen sitter på ordentligt innan du kopplar på.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta. Då kan du få elektrisk stöt.
- Använd aldrig en skadad kaffebryggare. Få den kontrollerad eller reparerad, se "service och kundtjänst".
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.

- Låt aldrig sladden hänga ner så ett barn kan gripa tag i det.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fränsäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Använd köttkvarnen för att bearbeta kött, kyckling och fisk. Använd det medföljande tillbehöret för att forma korvar och kebbe.

#### **innan du sätter i kontakten**

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG-förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

#### **Innan du använder maskinen första gången**

- 1 Diska delarna, se "skötsel och rengöring".
- 2 För in överflödigt sladd i förvaringsutrymmet på drivenhetens baksida.

## kvarn

- (a) kraftdel
- (b) låsskruv
- (c) låsspak
- (d) på/av hastighetsreglage
- (e) skruvnyckel
- (f) ringmutter
- (g) hackskivor: fin, medelgrov, grov
- (h) skärkors
- (i) matarskruv
- (j) kvarnkropp
- (k) matarrör
- (l) bricka
- (m) stöt
- (n) behållare/lock
- (o) förvaringsenhet för kebbe- och korvtillbehör

## montering

- 1 Sätt i matarskruven i kvarnkroppen.
- 2 Montera skärkorset med skärsidan utåt **1**. **Se till att det sitter ordentligt, annars kan kvarntillsatsen skadas.**
- 3 Sätt på en hackskiva **2**. Sätt jacket över stiftet.
  - Använd den fina skivan för rått kött, fisk, små nötter eller kokt kött för köttpaj eller köttfärslimpa.
  - Använd medelgrov eller grov hackskiva för rått kött, fisk och nötter.
- 4 Skruva på ringmuttern löst.

## användning av kvarntillsatsen

- 1 När kvarnen befinner sig i det läge som bilden visar **3**, ska du placera den i uttaget. Roter kvarnen så att matarröret är riktat rakt uppåt.
- 2 Dra åt muttern hårt för hand.
  - Om resultatet blir dåligt när du mal kött ska du stänga av apparaten och dra ut stickkontakten. Demontera och rengör tillbehöret. Montera sedan tillbehöret och installera det på drivenheten igen. Dra åt muttern med den medföljande skruvnyckeln **4**.

- 3 Montera brickan. Placera kärlet/locket under kvarnen för att samla upp maten.
- 4 **Tina djupfryst mat grundligt innan du mal den.** Skär köttet i 2,5 cm breda strimlor.
- 5 Växla till hastighet 2. För ned en bit åt gången genom matarröret genom att trycka lätt med mataren. **Tryck inte hårt – då kan du skada kvarnen.**

Obs!

Använd hastighet 1 när du ska göra korv eller kebbe samt när du använder tillbehören.
- Förläng köttkvarnens livslängd genom att aldrig köra den längre än 20 minuter, (vänta 10 minuter mellan varje sats).
- Om maskinen stoppar eller överhettas under användningen upphör malningen och ett lågt brummande ljud hörs. Om den stannar ska du stänga av den och vrida kontrollen till R (backläge) i några sekunder för att frigöra maten som fastnat. Stäng av apparaten dra ut stickkontakten och avlägsna material som fastnat. Om maskinen överhettas ska du stänga av den och låta den svalna i 1 timme innan du fortsätter med malningen.
- När du väljer backläge ska du alltid vänta tills maskinen stannat innan du vrider hastighetsreglaget till backläge (R).
- 6 Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten efter användningen.
- 7 Lossa muttern. Använd vid behov den medföljande skruvnyckeln.
- 8 För låsspaken mot enhetens baksida, rotera matarröret mot enhetens framsida och dra loss.



## korvtillsats

- Ⓟ basplatta
- Ⓠ stort korvhorn (för tjocka korvar)
- Ⓡ litet korvhorn (för smala korvar)

Använd gristarmar på det stora munstycket och får-/lammtarmar på det lilla munstycket. Eller rulla i brödsmlor eller kryddat mjöl före tillagning. (Istället för att använda tarmar.)

## användning av korvtillsatsen

Om du använder tarmar ska de först blötläggas i 30 minuter i kallt vatten. Öppna dem sedan med en vattenstråle och placera önskat munstycket under en rinnande kran och dra på tarmen på munstycket.

- 2 Montera rullen i kvarnen.
- 3 Montera basplattan **5** – placera jacket över stiftet.
- 4 Fatta tag i munstycket på kvarnen och skruva på muttern löst.
- 5 När kvarnen befinner sig i det läge som bilden visar **6**, ska du placera den i uttaget. Roter kvarnen så att matarröret är riktat rakt uppåt.
- 6 Skruva åt muttern hårt för hand.
- 7 Montera brickan.
- 8 Slå på apparaten på hastighet 1. För ner maten i röret genom att trycka lätt med mataren. **Tryck inte hårt – då kan du skada kvarnen.** Dra försiktigt av skinnet från munstycket när det fylls. Överfyll inte.
- 9 Vrid skinnet så att korvar bildas.

## recept för korvar av griskött

100 g torra brödsmlor  
600 g griskött, magert och fett, skuret i strimlor  
1 ägg (vispat)  
5 ml (1 tsk) blandade örtekryddor  
salt och peppar

- 1 Blötlägg brödet i vatten, krama sedan ur vattnet och slå bort det.
- 2 Hacka grisköttet i kvarnen och ner i en skål.
- 3 Tillsätt resten av ingredienserna och blanda väl.
- 4 Tillverka korvar (se "så här använder du korvhornet").
- 5 Stek, grilla eller grädda dem tills de är guldbruna.

## kebbetillsats

- Ⓢ formare
- Ⓣ kon

Kebbe, som är en traditionell rätt från Mellanöstern, är frityrstekta paket av lamm och bulgur fyllda med lammfärs.

## användning av kebbetillsatsen

- 1 Montera rullen i kvarnen.
- 2 Montera formaren **7** – placera jacket över stiftet.
- 3 Montera konan.
- 4 Skruva på muttern löst.
- 5 När kvarnen befinner sig i det läge som bilden visar **8**, ska du placera den i uttaget. Roter kvarnen så att matarröret är riktat rakt uppåt.
- 6 Skruva åt muttern hårt för hand.
- 7 Montera brickan.
- 8 Slå på apparaten på hastighet 1. För ner blandningen i röret genom att trycka lätt med mataren. Skär i längder.

## recept för fylld kebbe

### ytterhöljet

500 g lammkött eller fettfritt fårkött skuret i bitar

500 g bulgur, tvättat och avrunnet

1 liten lök, finhackad

### Viktigt

Använd alltid bulgur direkt efter att du låtit den rinna av. Om den får torka kan belastningen på kvarnen stiga och orsaka skador.

- 1 Använd den fina silen och mal omväxlande kött och bulgur. Tillsätt löken före den sista satsen.
- 2 Blanda. Hacka det sedan ytterligare två gånger i kvarntillsatsen.
- 3 Rör ner löken i blandningen.
- 4 Mata igenom med kebbe-tillbehöret.

### fyllning

400 g lammkött skuret i strimlor

15 ml (1 msk) olja

2 medelstora lökar, finhackade

5-10 ml (1-2 tsk) malen kryddpeppar

15 ml vetemjöl

salt och peppar

- 1 Hacka lammköttet i kvarnen med den fina hackskivan.
- 2 Stek löken tills den är guldbrun. Blanda i lammköttet.
- 3 Tillsätt resten av ingredienserna och stek i 1-2 minuter.
- 4 Häll bort fett och låt blandningen svalna.

### ifyllning och fritering

- 1 Montera kebbetillsatsen och kör genom blandningen för ytterhöljet.
- 2 Skär strängen till 8 cm långa bitar.
- 3 Knip ihop ena änden av röret till en botten. Stoppa i litet fyllning – inte för mycket – i andra änden och knip ihop den också.
- 4 Friter i varm olja (190°C) i ca 6 minuter eller tills de är guldbruna.

## skötsel och rengöring

- Före rengöring ska apparaten alltid stängas av och stickkontakten ska dras ut.

### kraftdel

- Torka med fuktig trasa och torka torrt.
- Använd aldrig nötande medel och doppa aldrig i vatten.

### kvartillsats

- 1 Lossa ringmuttern manuellt eller med skruvnyckeln ④ och plocka isär maskinen. Diska alla delarna i varmt vatten med diskmedel och torka dem. **Maskindiska inte några delar.** Använd aldrig sodalösning.
- 2 Montera ihop kvarntillsatsen igen.
- 3 Torka av hackskivorna med vegetabilisk olja och svep in dem i smörpapper så att de inte missfärgas eller rostar.
- 4 Om du förvarar kvarntillsatsen på köksmaskinen bör du ha behållaren/locket på som skydd mot damm.
- 5 Korv- och kebbetillbehören kan förvaras i den medföljande förvaringsenheten ⑨.

## service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller Kenwoods webbplats för ditt land.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



**VIKTIG INFORMATION OM HUR  
PRODUKTEN SKALL KASSERAS  
I ENLIGHET MED EUROPEISKA  
DIREKTIV OM AVFALL  
SOM UTGÖRS AV ELLER  
INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH  
ELEKTRONISK UTRUSTNING  
(WEEE)**

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshandling. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar. Produkten är märkt med en överkorsad soptunna på hjul som en påminnelse om att hushållsapparater ska återvinnas separat.

# Norsk

**Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene**

## sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Forviss deg om at kjøttet er fritt for bein, fleskesvor o.l. før du maler det.
- Når du maler nøtter, skal du bare male noen få av gangen. Vent til skruen får tak i dem før du fyller på med mer.
- Ta alltid støpselet ut av kontakten:
  - før du setter på eller tar av deler
  - etter bruk
  - før rengjøring
- Bruk alltid stapperen som følger med. Du må aldri stikke fingre, redskap e.l. ned i matetrakten.
- Advarsel! Kniven er meget skarp – vær forsiktig når du håndterer den eller vasker den.
- Forviss deg om at tilbehøret sitter godt festet før du slår på motoren.
- Unngå elektrisk støt – la aldri motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk kjøttkvernen hvis det er tegn til skade på den. Få den kontrollert eller reparert: se 'service og kundetjeneste'.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er godkjent.

- Ikke la ledningen henge ned der et barn kan få tak i den.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Bruk kjøttkvernen til å male kjøtt, fjærkre og fisk. Bruk tilbehøret som følger med til å forme pølser, kebbe.

#### **før du setter i støpselet**

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

#### **før kvernen tas i bruk:**

- 1 Vask delene – se 'stell og rengjøring'.
- 2 Skyv overflødig ledning inn i ledningsrommet bak på motordelen.

## kjøttkvern

- (a) motordel
- (b) låsehendel
- (c) uttak for tilbehør
- (d) på/av bryter
- (e) stillbar skrunøkkel
- (f) ringmutter
- (g) hullskiver: fin, middels, grov
- (h) kniv
- (i) kvernskrue
- (j) kvernhus
- (k) materør
- (l) matingsbord
- (m) stapper
- (n) skål/deksel
- (o) oppbevaringsplass til kebbemaker og pølsehorn

## montering

- 1 Sett skruen inn i kvernhuset.
- 2 Sett i kniven - skjæresiden skal vende utover **1**. **Pass på at den sitter skikkelig i – ellers kan kjøttkvernen skades.**
- 3 Sett på en hullskive **2**. Sett hakket over pinnen.
  - Bruk den fine hullskiven for rått kjøtt, fisk, små nøtter, eller kokt kjøtt til pai eller kjøttpudding.
  - Bruk den middels eller grove hullskiven til rått kjøtt, fisk eller nøtter.
- 4 Skru ringmutteren løst på.

## bruk av kjøttkvern

- 1 Med kjøttkvernen på plass som vist **3** skal den settes inn i uttaket. Drei selve kvernen slik at materøret er rett opp og ned.
- 2 Stram ringmutteren godt til for hånd.
  - Hvis du får dårlige resultater når du maler kjøtt skal du slå av maskinen og trekke ut støpselet. Ta tilbehøret fra hverandre og rengjør det, og sett det så sammen igjen og monter det på motordelen. Stram ringmutteren med vedlagte skiftenøkkel **4**.

- 3 Sett på matingsbordet. Sett skålen/dekselet under kjøttkvernen til å samle opp maten.
- 4 **Tin frossen mat helt før du maler den.** Skjær kjøtt i 2,5 brede strimler.
- 5 Slå på 2. Bruk stapperen og skyv maten forsiktig ned materøret, en bit om gangen. **Ikke skyv hardt – du kan skade kvernen.**  
Merk:  
Hastighet 1 brukes til å presse ut pølses og kebbe, og sammen med ekstrautstyret.

- For å forlenge levetiden på kjøttkvernen skal du ikke bruke maskinen i mer enn 20 minutter (la den hvile i 10 minutter mellom porsjonene).
  - Hvis maskinen stanser eller går seg varm under bruk slutter den å male og avgir en lav summelyd. I tilfelle motorstans skal maskinen slås av. Vri deretter bryteren til R (revers) noen få sekunder for å løsne maten som sitter fast. Slå av maskinen og trekk ut støpselet, og fjern eventuell mat som sitter fast. Hvis maskinen går seg varm/overopphetes skal den imidlertid slås av og kjøles ned i 1 time før du fortsetter å male.
  - Når du velger revers skal du alltid vente til motoren stanser før du vrir bryteren til revers (R)-posisjon.
- 6 Slå av maskinen og trekk ut støpselet etter bruk.
  - 7 Løsne ringmutteren. Om nødvendig kan du bruke vedlagte skiftenøkkel.
  - 8 Flytt låsepaken mot baksiden av enheten, drei materøret mot fronten på maskinen og trekk det av.

## pølsehorn

- Ⓟ bunnplate
- Ⓞ stor tut (til tykke pølser)
- Ⓡ liten tut (til tynne pølser)

Bruk griseskinn på den store tuten og sau/lammeskinn på den vesle tuten. Eller i stedet for å bruke skinn kan du rulle dem i brødsmler eller mel tilsatt krydder før steking.

## bruk av pølsehornet

- 1 Hvis du bruker skinn skal det først bløtlegges i kaldt vann i 30 minutter. Åpne det deretter opp med en vannstråle og hold den valgte tuten under rennende vann og trekk skinnen inn på tuten.
- 2 Sett kvernskruen inn i kvernhuset.
- 3 Sett på bunnplaten **5** – sett hakket over stiften.
- 4 Hold tuten på kvernen og skru ringmutteren løst på.
- 5 Med kvernen på plass som vist **6** settes den i uttaket. Drei kvernhuset slik at materøret er rett opp og ned.
- 6 Stram ringmutteren godt til for hånd.
- 7 Sett på matingsbordet.
- 8 Slå på 1. Bruk stapperen til å skyve maten ned materøret. **Ikke skyv hardt – du kan skade kvernen.** Løsne skinnen forsiktig av tuten etter hvert som det fylles. Ikke ha i for mye deig.
- 9 Vri skinnen for å forme pølser.

## oppskrift på medisterpølser

100 g tørt brød  
600 g svinekjøtt, magert eller fett, skåret i strimler  
1 vispet egg  
5 ml blandet urtekrydder, salt og pepper

- 1 Bløtlegg brødet i vann, og klem deretter ut og kast vannet.
- 2 Mal svinekjøttet over i en bolle.
- 3 Tilsett de andre ingrediensene og bland alt godt sammen.
- 4 Form til pølser (se “bruk av pølsehornet”).
- 5 Stek, grill eller ovnsstek til de er gyllenbrune.

## kebbemaker

- Ⓢ former
- Ⓡ kjeglespiss

Kebbe er en tradisjonell rett i fra Midtøsten: “pakker” av frityrstekt lam og bulgurhvetete med kjøttdeigfyll.

## bruk av kebbemaker

- 1 Sett kvernskruen inn i kvernhuset.
- 2 Sett på formen **7** – sett hakket over stiften.
- 3 Sett på kjeglespissen.
- 4 Skru ringmutteren løst på.
- 5 Med kvernen i posisjonen som vist **8** skal den settes i uttaket. Drei kvernhuset slik at materøret er rett opp og ned.
- 6 Stram ringmutteren godt til for hånd.
- 7 Sett på matingsbordet.
- 8 Slå på 1. Bruk stapperen og skyv deigen forsiktig gjennom. Skjær i lengder.

## oppskrift på fylt kebbe

### “omslag”

500 g kjøtt av lam eller sau, uten fett, skåret i strimler

500 g bulgurhvetete, vasket og avsilt  
1 liten løk, finhakket

### Viktig

Bruk alltid bulgurhveteten like etter at du har helt av vannet. Hvis den tørker ut kan det bli tyngre for kvernen, og den kan skades

- 1 Bruk den fine hullskiven og mal kjøtt og hvete annenhver gang, og tilsett løken før siste omgang.
- 2 Bland massen. Mal så massen to ganger til.
- 3 Rør løken inn i blandingen.
- 4 Skyv deigen gjennom ved hjelp av kebbemakeren.

### fill

400 g lam, skåret i strimler

15 ml (1 ss) olje

2 finhakkede middels store løk

5-10 ml (1-2 ts) malt allehånde

15 ml (1 ss) hvetemel

salt og pepper

- 1 Bruk den fine hullskiven og kvern lammekjøttet.
- 2 Stek løken til den er gyllen. Sett til lammet.
- 3 Tilsett resten av ingrediensene og la det hele koke i 1-2 minutter.
- 4 Hell av evt. overflødig fett og la massen avkjøle seg.

### til slutt

- 1 Bruk kebbemakeren og dytt massen til “omslaget” gjennom.
- 2 Skjær i 8 cm lange stykker.
- 3 Knip sammen den ene enden av “røret” så det blir tett. Ha i litt fyll - ikke for mye - i den andre enden, og knip den også sammen så den blir tett.
- 4 Frityrstek i varm olje (190°C) i ca. 6 minutter eller til kebbene er gyllenbrune.

## stell og rengjøring

- Slå alltid maskinen av og trekk ut støpselet før rengjøring.

### motordel

- Tørk av den med en fuktig klut, tørk den deretter.
- Legg den aldri i vann, og bruk aldri skuremidler.

### tilbehør til kjøttkvern

- 1 Løsne ringmutteren for hånd eller med skrunøkkel (4) og ta delene fra hverandre. Vask alle delene i varmt såpevann og tørk dem .

**Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.** Bruk aldri soda i vannet.

- 2 Monter kvernen igjen.
- 3 Tørk over med vegetabilsk olje, og pakk den deretter inn i smørpapir for å hindre at den blir misfarget eller ruster.
- 4 Hvis du lar kjøttkvernen stå på maskinen, bør du legge skålen/ dekselet over matingsbrettet som støvbeskytter.
- 5 Pølsehornet og kebbemakeren kan oppbevares sammen i oppbevaringsenheten (9).

## service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller på nettstedet for landet ditt.



- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



**VIKTIG INFORMASJON OM  
KORREKT KASTING AV  
PRODUKTET I HENHOLD  
TIL EU-DIREKTIVET OM  
ELEKTRISK OG ELEKTRONISK  
UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)**

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

# Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

## turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Varmista aina ennen jauhamista, että luut ja kamara jne. on irrotettu lihasta.
- Pähkinöitä jauhettaessa syötä vain muutama pähkinä kerrallaan. Älä syötä lisää, ennen kun edellä lisätyt pähkinät ovat syöttöruuvissa.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina:
  - ennen osien asennusta ja irrottamista
  - käytön jälkeen
  - ennen puhdistusta.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua syöttöpaininta. Älä työnnä sormia tai työvälineitä syöttösuppiloon.
- Varoitus - lihamyllyn terä on hyvin terävä. Käsittele varoen käytön aikana ja puhdistettaessa.
- Varmista, että lisälaite on varmasti kiinni paikallaan, ennen kuin laite käynnistetään.
- Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan käytä vioittunutta lihamyllyä. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso kohta 'huolto ja asiakaspalvelu'.

- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole ostettu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Älä anna liitosjohdon roikkua sellaisessa paikassa, missä lapsi voi tarttua siihen.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Voit jauhaa lihamyllyssä lihaa, siipikarjaa ja kalaa. Voit valmistaa makkaroita ja kebbeä mukana toimitettujen lisävarusteiden avulla.

#### **ennen liittämistä verkkovirtaan**

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

#### **ennen ensimmäistä käyttökertaa**

- 1 Pese osat: katso kohta 'perushuolto'
- 2 Työnnä ylimääräinen virtajohto säilytystilaan moottoriosan takaosaan.

## lihamylly

- (a) runko-osa, jossa moottori
- (b) lukitusruuvi
- (c) voimansiirtoistukka lisälaitetta varten
- (d) virtakytkin ja nopeudensäädin
- (e) kiinnitysrenkaan avain
- (f) kiinnitysrengas
- (g) reikälevyt: hieno, puolikarkea, karkea
- (h) terä
- (i) syöttöruuvi
- (j) lihamyllyn runko
- (k) syöttöputki
- (l) syöttölautanen
- (m) syöttöpainin
- (n) astia/kansi
- (o) säilytysyksikkö kebben- ja makkaranvalmistuslaitteita varten

## lihamyllyn kokoaminen

- 1 Aseta syöttöruuvi lihamyllyn rungon sisään.
- 2 Aseta terä paikalleen niin, että leikkaava puoli on päällimmäisenä
  - 1. **Varmista, että terä on kunnolla paikallaan, sillä muuten laite saattaa vaurioitua.**
- 3 Aseta reikälevy paikalleen 2. Reikälevyissä olevan kolon tulee olla rungossa olevan tapin kohdalla.
  - Käytä hienoon jauhatukseen tarkoitettua reikälevyä ra'alle lihalle, kalalle, pienille pähkinöille tai kypsennetylle lihalle (esim. lihapasteijoiden tai murekkeen valmistus).
  - Käytä keskikokoista ja karkeaa hienonninta ra'alle lihalle, kalalle ja pähkinöille.
- 4 Aseta kiinnitysrengas löyhästi paikalleen.

## lihamyllyn käyttö

- 1 Kun lihamylly on kuvassa 3 näkyvässä osassa, paikanna ulostuloaukko. Käännä lihamyllyä siten, että syöttöputki on ylöspäin.
- 2 Kiristä rengasmutteri tiukasti käsin.
  - Jos lihan jauhaminen tuottaa huonoja tuloksia, katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota ja puhdista lisälaite, kokoa se uudelleen ja yhdistä se moottoriosaan. Kiristä rengasmutteri laitteen mukana toimitetun kiintoavaimen 4 avulla.
- 3 Aseta alusta paikoilleen: Aseta lihamyllyn astia ruoan keräämiseksi talteen.
- 4 **Sulata pakastettu ruoka perusteellisesti ennen jauhamista.** Leikkaa liha 2,5 cm paksuiksi paloiksi.
- 5 Vaihda nopeudelle 2. Työnnä ruokaa putkeen työntimen avulla varovaisesti yksi pala kerrallaan.
  - **Älä työnnä liian kovaa. Muutoin lihamylly voi vaurioitua.**
  - Huomautus:  
Nopeus 1 on tarkoitettu makkaroilte ja kebbelle sekä lisälaitteita käytettäessä.
  - Voit pidentää lihamyllyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 20 minuuttia kerrallaan. Anna sen olla käyttämättä 10 minuuttia käyttökertojen välillä.
  - Jos laite jumiutuu tai ylikuumenee käyttämisen aikana, jauhaminen pysähtyy ja kuuluu hiljainen huriseva ääni. Jos näin käy, katkaise laitteesta virta ja käännä säädin peruutusasentoon (R) muutamaksi sekunniksi, jotta tukos vapautuu. Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista tukos. Jos laite ylikuumenee, katkaise virta ja anna laitteen jäähtyä 1 tunti ennen jauhamisen jatkamista.
  - Odota ennen nopeudensäätimen kääntämistä peruutusasentoon (R), että laite on pysähtynyt.

- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke sähköpistorasiasta käytön jälkeen.
- Löysennä rengasmutteri. Käytä tarvittaessa laitteen mukana toimitettua kiintoavainta.
- Siirrä lukitusvipu laitteen takaosaan. Käännä syöttöputkea laitteen etuosaan ja vedä se vapaaksi. Käytä porsaannahalle suurta suutinta ja lampaannahalle pientä. Voit käyttää nahan sijasta leivänmuruja tai maustettua jauhoa.

## makkaran- valmistuslaite

- Ⓟ Pohjalevy
- Ⓞ Iso suutin (paksujen makkaroiden valmistukseen)
- Ⓡ Pieni suutin (ohuiden makkaroiden valmistukseen)

Käytä porsaannahalle suurta suutinta ja lampaannahalle pientä. Voit käyttää nahan sijasta leivänmuruja tai maustettua jauhoa.

## makkaran- valmistuslaitteen käyttö

- Jos käytät suolta tai makkarankuorta, liota sitä ensin 30 minuuttia kylmässä vedessä. Aseta haluamasi suutin ulostuloaukkoon ja vedä suoli tai kuori sen päälle.
- Sovita syöttöruuvi lihamyllyn rungon sisään.
- Kiinnitä pohjalevy **5** siten, että kolo tulee nastan päälle.
- Pitele suutinta lihamyllyn päällä ja kiinnitä rengasmutteri löysästi.
- Kun lihamylly on kuvassa **6** näkyvässä osassa, paikanna ulostuloaukko. Käännä lihamyllyä siten, että syöttöputki on ylöspäin.
- Kiristä rengasmutteri tiukasti käsin.
- Aseta alusta paikoilleen:

- Vaihda nopeudelle 1. Työnnä ruokaa syöttöputkeen työntimen avulla. Älä työnnä liian kovaa. **Muutoin lihamylly voi vaurioitua.** Irrota suolta suuttimesta sen täytyessä. Älä täytä liikaa.
- Muotoile suoli makkaroiiksi kiertämällä sitä.

## sianlihamakkarat

100 g kuivaa leipää  
600 g suikaloitua porsaankylkeä  
1 vatkattu muna  
1 tl yrttisekoitusta  
suolaa ja pippuria

- Liota leipää vedessä. Purista ylimääräinen vesi pois.
- Jauha sianliha kulhoon.
- Lisää muut aineet ja sekoita hyvin.
- Täytä makkarat makkarantäyttölaitteen käyttöohjeen mukaisesti.
- Paista pannulla, uunissa tai grillissä kunnes kullanruskeita.

## kebbenvalmistuslaite

- Ⓢ Muotti\*
- Ⓡ Kartio\*

Kebbe on upporasvassa paistettu lampaanlihasta ja bulgur vehnävästä valmistettu käärö, jossa on täytteenä jauhelihaa. Se on perinteinen Lähi-Idän alueen ruoka.

## kebbenvalmistuslaitteen käyttö

- Sovita syöttöruuvi lihamyllyn rungon sisään.
- Kiinnitä muotoilija **7** siten, että kolo tulee nastan päälle.
- Aseta kartio paikalleen.
- Kiristä rengasmutteri löysästi.
- Kun lihamylly on kuvassa **8** näkyvässä osassa, paikanna ulostuloaukko. Käännä lihamyllyä siten, että syöttöputki on ylöspäin.
- Kiristä rengasmutteri tiukasti käsin.
- Aseta alusta paikoilleen:
- Vaihda nopeudelle 1. Työnnä massaa varovasti työntimen avulla. Leikkaa pötköiksi.

## täytetyt kebbet

### ulkokuori

500 g suikaloitua vähärasvaista lampaanlihaa

500 g huuhdeltua ja valutettua bulgur vehnää

1 hienonnettu pieni sipuli

### Tärkeää

Käytä bulgurvehnä aina heti kuivaamisen jälkeen. Jos se pääsee kuivumaan, se voi kuormittaa lihamyllyä aiheuttaen vaurioita.

- 1 Käytä hienoa siivilää. Jauha lihaa ja vehnää vuorotellen. Lisää sipuli ennen viimeistä erää.
- 2 Sekoita ja syötä seos lihamyllyn läpi vielä kaksi kertaa.
- 3 Sekoita sipuli seokseen.
- 4 Työnnä läpi käyttämällä kebbentekolaitetta.

### täyte

400 g suikaloitua lampaanlihaa

1 rkl öljyä

2 hienonnettua keskikokoista sipulia

1-2 tl jauhettua maustepippuria

1 rkl vehnäjauhoja suolaa ja pippuria

- 1 Jauha lampaanliha hienolla jauhatuksella.
- 2 Kuullota sipulit kullanuskeiksi. Lisää lampaanliha.
- 3 Lisää muut aineet ja kypsennä 1-2 minuuttia.
- 4 Valuta ylimääräinen rasva. Anna jäähtyä.

### viimeistely

- 1 Syötä kuorta varten valmistettu seos kebben valmistuslaitteen läpi.
- 2 Leikkaa 8 cm:n pituisiksi paloiksi.
- 3 Sulje putki puristamalla sen toisesta päästä. Laita täytettä toisesta päästä ja sulje. Älä täytä liikaa.
- 4 Keitä kuumassa öljyssä (190°C) noin 6 minuuttia tai kunnes kullanuskeita.

## perushuolto

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

### runko

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.

### lihamyllyn lisälaitte

- 1 Irrota kiinnitysrenkas käsin tai kiinnitysrenkaan avaimen ④ avulla. Pese kaikki osat kuumassa astianpesuaineliuoksessa ja kuivaa ne sitten. **Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.** Älä koskaan käytä soodaliuosta.
- 2 Kokoa laite uudelleen.
- 3 Pyyhi reikälevyt kasviöljyllä. Kääri ne sitten voipaperiin, jotta ne eivät ruostuisi tai värjäytyisi.
- 4 Jos lihamyllyä säilytetään laitteessa, aseta astia/kansi syöttölautasen päälle pölysuojaksi.
- 5 Makkaroiden ja kebben valmistuslaitteita voi säilyttää yhdessä mukana toimitetussa säilytysyksikössä ⑨.

## huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakontaaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



**TÄRKEITÄ TIETOJA  
TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI  
OIKEIN SÄHKÖ- JA  
ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA  
ANNETUN ASETUKSEN  
MUKAISESTI (WEEE)**

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

# Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Eti kıymaya başlamadan önce eti kemiğinden ayırınız ve ince derisini soyunuz.
- Kuru yemiğleri bu makinede kıyarken yalnızca birkaç tane atınız ve sarmal çarkın bunları kıymaya bağladığından emin olduktan sonra kuru yemiğleri atmaya devam ediniz.
- Aşağıdaki durumlarda daima aygıtın fişini prizden çekin:
  - aygıtın parçalarını takmadan ya da çıkartmadan önce
  - kullandıktan sonra
  - temizlemeden önce.
- Yalnızca aygıtla birlikte size verilen yiyecek itiyici kullanınız. Parmaklarınızı besleme borusundan uzak tutunuz ve besleme borusuna başka aletler sokmayınız.
- Uyarı: kesme bıçakları çok keskindir. Bu yüzden kullanırken ve temizlerken çok dikkatli olunuz.
- Aygıtı çalıştırmaya başlamadan önce taktığınız ek parçanın tamamen yerine oturduğundan emin olunuz.



- Ceryana arpılmamak için aygıtın g birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslatmayınız.
- Hasar grmğ kıyma makinesini kullanmayınız. Hasarlı aygıtı onarımcıya götürünüz ve denetimden geirtiniz. Bunun için 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakınız.
- Yetkili reticinin onaylamadıėı ek parçaları kullanmayınız.
- Elektrik kordonunu hiçbir zaman sarkık bırakmayınız. Çünkü ocuklar kordonu çekip aygıtı düşürebilir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli Őekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları Őartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımını yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceėi yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiėi konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduėu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldıėı ya da bu talimatlara uyulmadıėı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Eti, tavuğu ve balığı işlemek için kıyma makinesini kullanın. Sosisleri ve kebbei şekillendirmek için dahili eki kullanın.

#### fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

#### ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'bakım ve temizlik' bölümüne bakınız.
- 2 Fazla kabloyu güç ünitesinin arkasındaki kablo depolama haznesine itin.

## kıyma makinesi

- (a) güç birimi
- (b) kilitleme düğmesi
- (c) ek parça takma yuvası
- (d) açma/kapama hız kontrolü
- (e) somun anahtarı
- (f) halka somun
- (g) kıyma diskleri: kalın, ince ve çok ince kıyım diskleri
- (h) kesici bıçak
- (i) sarmal çark
- (j) gövde
- (k) besleme haznesi
- (l) yiyecek haznesi
- (m) yiyecek itici
- (n) yiyecek haznesi kapağı
- (o) kebbe ve sosis adaptörleri için depo ünitesi

## kıyma makinesinin parçalarının takılması

- 1 Sarmal çarkı kıyma makinesinin gövdesine yerleştiriniz.
- 2 Kesici bıçağı kesici yüzü dışarıya doğru gelecek biçimde yerine takınız **1**. **Yerine düzgün olarak takılmayan ve oturtulmayan bıçak kıyma makinesini zedeleyebilir.**

3 İstedığınız kıyma diskini seçiniz ve yerine takınız **2**. Diskteki girintiyi milin üzerine gelecek biçimde yerine yerleştiriniz.

- Çok ince kıyım diskini balık, küçük kuru yemişler, pişmiş et ya da et dilimlerini kıymak için kullanınız.
  - Orta ve kalın kıyım disklerini pişmemiş et, balık ve kuruyemişleri kıymak için kullanın.
- 4 Halka somunu çok sıkı olmayacak biçimde yerine takınız.

## kıyma makinesinin kullanımı

- 1 **3**'te gösterilen pozisyondaki kıyıcı eki ile çıkışı yerleştirin. Kıyıcı gövdesini çevirin böylece besleme tüpü yukarı doğru olur.
- 2 Halka somununu elle sıkıştırın.
  - Eğer eti kıyarken kötü sonuçlar elde ederseniz kapatın ve makineyi fişten çekin. Eki çıkartın ve temizleyin, daha sonra tekrar birleştirin ve güç ünitesine yerleştirin. Sağlanan anahtarla halka somununu sıkıştırın **4**.
- 3 Tepsiyi yerleştirin. Yemeği yakalamak için kıyıcının altına tabağı/kapağı yerleştirin.
- 4 **Kıymadan önce donmuş yiyecekleri iyice çözün.** Eti 2.5cm (1")'lik geniş şeritler halinde kesin.
- 5 Hızı 2'ye getirin. İticiyi kullanarak bir seferde tek parça yiyeceği besleme tüpünden dikkatlice itin. **Sert itmeyin – kıyıcınıza zarar verebilirsiniz.**

Not:

Hız 1, sosis ve kebbe çıkartmak ve opsiyonel eklerle kullanmak içindir.

- Kıyma makinenizin ömrünü uzatmak için, cihazı asla 20 dakikadan uzun çalıştırmayın (kullanım aralarında 10 dakika dinlenmesine izin verin).

- Eğer makine kullanım sırasında durur veya aşırı ısınırsa kıyma işlemini durdurur ve düşük sesli bir uğultu çıkarır. Durması durumunda makineyi kapatın ve sıkışmış yiyeceği serbest bırakmak için, kontrolü birkaç saniye için R'ye (geri) getirin. Kapatın, makinenin fişini çekin ve sıkışmış malzemeleri çıkartın. Eğer makine aşırı ısınır, makineyi kapatın ve kıyma işlemine devam etmeden önce 1 saat boyunca soğumasına izin verin.
- Geriyi seçerken, hız kontrolünü geri (R) pozisyonuna getirmeden önce her zaman makinenin durmasını bekleyin.
- 6 Cihazı kapatın ve kullandıktan sonra prizden çekin.
- 7 Halka somunu gevşetin. Gerekirse sağlanan anahtarı kullanın.
- 8 Kilitleme kolunu ünitenin arkasına doğru ittirin, daha sonra besleme tüpünü makinenin önüne doğru döndürün ve çekin.

## sosis uyarlacı

- (P) Yatak plakası
- (Q) Büyük huni (kalın sosisler için)
- (R) Küçük huni (ince sosisler için)

Domuz/Yaban domuzu derisini büyük hortumda ve koyun/kuzu derisini küçük hortumda kullanın. Veya, deri kullanmak yerine, pişirmeden önce içerisine ekme kırıntısı veya baharatlı un atabilirsiniz.

## sosis uyarlacının kullanımı

- 1 Eğer deri kullanıyorsanız öncelikle 30 dakika boyunca soğuk suya batırın. Daha sonra akan su ile açın, seçtiğiniz deriyi akan musluğun altına yerleştirin ve deriyi hortuma geçirin.
- 2 Listeyi kıyıcının gövdesinin içine yerleştirin.

- 3 Taban tepsisini yerleştirin ⑤ – çentiği pinin üzerine getirin.
- 4 Hortumu kıyıcı ekinin üzerine tutun ve halka somun üzerine hafifçe vidalayın.
- 5 ⑥'te gösterilen pozisyondaki kıyıcı eki ile çıkışı yerleştirin. Kıyıcı gövdesini çevirin böylece besleme tüpü yukarı doğru olur.
- 6 Halka somununu elle sıkıştırın.
- 7 Tepsiyi yerleştirin.
- 8 Hızı 1'ye getirin. İticiyi kullanarak yiyeceği besleme tüpünden itin. **Sert itmeyin – kıyıcınıza zarar verebilirsiniz.** Dolduğu deriyi hortumdan çekin. Aşırı doldurmayın.
- 9 Deriyi döndürerek sosisin şeklini verin.

## domuz sosisi tarifi

100gr kuru ekme  
600gr domuz eti, küçük parçalara kesiniz  
1 tane çırpılmış yumurta  
5ml (1 çay kaşığı) karışık baharat tuz ve biber

- 1 Ekmeği suya koyun, sonra suyunu çıkarmak için sıkın.
- 2 Domuzu kıyma makinesinde kıyınız ve bir çanağa koyunuz.
- 3 İçerikleri kattıktan sonra iyice karıştırınız.
- 4 Sosislerin içine yapın (bkz. sosis doldurucunun kullanımı'.
- 5 Hafif sarımsak renk alana kadar kızartınız, ızgaraya koyunuz ya da pişiriniz.

## kebbe uyarlacı

- Ⓢ Biçimlendirici
- Ⓣ Koni

Kebbe, bol yağda kızartılmış kuzu eti ve bulgurla kıyma et içerikli geleneksel bir ortadoğu yemeğidir.

## kebbe uyarlacının kullanımı

- 1 Listeyi kuyucunun gövdesinin içine yerleştirin.
- 2 Şekillendiriciyi yerleştirin ⑦ – çentiği pinin üzerine getirin.
- 3 Huniyi yerleştirin.
- 4 Halka somunu hafifçe vidalayın.
- 5 ⑧'te gösterilen pozisyondaki kıyıcı ile çıkışı yerleştirin. Kıyıcı gövdesini çevirin böylece besleme tüpü yukarı doğru olur.
- 6 Halka somununu elle sıkıştırın.
- 7 Tepsiyi yerleştirin.
- 8 Hız 1'e getirin. İticiyi kullanarak karışımınızı nazik bir şekilde itin. Uzunlamasına kesin.

## kebbe dolması tarifi

**kebbe dolması kabuğu içeriği**  
500gr kuzu eti ya da yağsız koyun eti, eti boylamasına kesiniz  
500gr yıkanmış ve süzölmüş bulgur  
1 ince ince doğranmış bir küçük soğan

### Önemli

Her zaman süzdükten hemen sonra bulgur buğdayı kullanın. Eğer kurumasına izin verilirse kıyıcıya binen yük artacak ve hasar görmesine sebep olacaktır.

- 1 İnce ekranı kullanarak farklı gruplarda eti ve buğdayı kıyın, son gruptan önce soğanı ekleyin.
- 2 Daha sonra bunları karıştırınız ve iki kez daha kıyınız.
- 3 Soğanı karışıma karıştırın.
- 4 Kebbe yapıcıyı kullanarak itirin.

## İçerikleri

400gr kuzu eti, boylamasına kesiniz  
15ml (1 çay kaşığı) yağ  
2 tane orta büyüklükte ince doğranmış soğan  
5-10ml (1-2 çay kaşığı) öğütölmüđ baharat  
15ml (1 çay kaşığı) saf un tuz ve biber

- 1 Çok ince kıyım diskini kullanarak kuzu etini kıyma makinesinde kıyınız.
- 2 Soğanları hafif sarımsak renk alıncaya kadar kızartınız ve eti ilave ediniz.
- 3 Diğer içerikleri de kattıktan sonra 1-2 dakika pişiriniz.
- 4 Fazla yağın süzünüz ve soğumasını bekleyiniz.

### Kebbe dolması

- 1 Kebbe uyarlacını kullanarak kebbe dolması kabuđu içeriđini itiniz.
- 2 8cm.lik uzunluklarda kesiniz
- 3 Bir tarafından tutarak, çok fazla olmamak kaydıyla içini doldurunuz ve uçlarını kapatınız.
- 4 190°C'de kızgın yağda 6 dakika kadar ya da sarımsak renk alıncaya kadar kızartınız.

## bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.

### güç birimi

- Nemli bir bezle sildikten sonra kurulayınız.
- Asla suya batırmayın veya temizleyiciler kullanmayın.

### kıyma ek parçası

- 1 Elinizle ya da bir somun anahtarıyla ④ halka somunu gevşeterek yerinden çıkarınız. Tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkadıktan sonra kurulayınız.  
**Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.** Ayrıca, hiçbir biçimde sodalı eriyiklerle yıkamayınız.
- 2 Aygıtın parçalarını takınız.

- 3 Kıyma disklerini bitkisel bir yağla siliniz ve arkasından renginin solmaması ya da paslanmaması için yağlı bir kağıda sarınız.
- 4 Kıyma parçasını aygıtta tutmak isterseniz, aygıtı yiyecek haznesinin kapağı ile tozlanmaması için kapalı tutunuz.
- 5 Sosis ve kebbe ekleri sağlanan depo ünitesinde bir arada saklanabilir 9.



## servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

## ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİK VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

## bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Dbejte na to, aby kosti, kůže apod. byly z masa před mletím odstraněny.
- Při mletí ořechů hodte do mlýnku jen několik jader najednou a počkejte až je spirálový šnek zachytí. Teprve potom vhodte další.
- Spotřebič vypněte z proudu:
  - před montáží a demontáží součástí
  - po použití
  - před čištěním
- Vždy používejte tlačidlo dodané se strojkem. Do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty nebo kuchyňské náčiní.
- Pozor - sekací nůž je ostrý, buďte proto opatrní při jeho použití i čištění.
- Před spuštěním spotřebiče překontrolujte, že je mlýnek správně namontován.
- Dbejte na to, aby spotřebič, šňůra ani zástrčka nebyly vlhké - zabráníte tím úrazu elektrickým proudem.
- Poškozený mlýnek na maso se nesmí používat. Nechte ho překontrolovat a spravit: viz část "servis a údržba".

- Nepoužívejte příslušenství nedoporučená výrobcem.
- Nikdy nenechávejte kabel viset dolů, kde by ho mohly zachytit děti.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Mlýnek na maso můžete používat k mletí masa (včetně drůbeže a ryb). Pomocí dodávaných nástavců můžete tvarovat klobásy a kebbe.

#### **před zapojením**

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

#### **před prvním použitím**

- 1 Umyjte součásti, viz část "péče a čištění"
- 2 Zatlačte nepotřebnou část přívodního kabelu do schránky na zadní části pohonné jednotky.

## mlýnek na maso

- (a) hnací jednotka
- (b) zajišťovací páčka
- (c) zásuvka pohon příslušenství
- (d) zapnuto/vypnuto regulátor rychlosti
- (e) klíč na matici
- (f) kruhová matice
- (g) mlecí vložky: jemná, střední, hrubá
- (h) nůž
- (i) šnek
- (j) těleso mlýnku
- (k) plnicí hrdlo
- (l) miska
- (m) přítlačný válec
- (n) kryt misky
- (o) úložná schránka pro nástavce na plnění klobás a kebbe

## sestavení

- 1 Šnek zasuňte do tělesa mlýnku.
- 2 Nasadte nůž - řeznou stranou ven **1**. **Zajistěte, aby náležitě dosedl - jinak by mohlo dojít k poškození mlýnku.**
- 3 Přiložte mlecí vložku **2**. Nasadte ji výřezem na výstupek.
  - Jemnou mlecí vložku použijte na syrové maso, ryby, malé ořechy nebo na vařené maso k přípravě pirohů či sekané.
  - Střední a hrubou mlecí vložku používejte na syrové maso, ryby a ořechy.
- 4 Volně nasadte kruhovou matici.

## použití mlýnku

- 1 S příslušenstvím mlýnku polože, kterou zobrazuje obrázek **3**, natočte otvor mlýnku. Otáčejte tělem mlýnku tak, aby plnicí hrdlo bylo ve vzpřímené poloze.
- 2 Kruhovou matici pevně utáhněte rukou.
  - Pokud mletí masa nebude probíhat uspokojivě, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Odmontujte a vyčistěte nasazené příslušenství, poté je znovu sestavte a nasadte na pohonnou jednotku. Utáhněte matici pomocí

dodávaného klíče **4**.

- 3 Osadte desku. Pod mlýnek položte nádobu/víčko pro zachycení jídla.
- 4 **Zmražené potraviny před mletím důkladně rozmrazte.** Maso nakrájejte na proužky o šířce asi 2,5 cm.
- 5 Spotřebič spusťte na rychlost 2. Pomocí pěchovátka jemně natlačte potraviny plnicím hrdlem, kus po kuse. **Netlačte silou, mohlo by dojít k poškození mlýnku.**

Poznámka:

Rychlost 1 je vhodná pro plnění klobás a kebbe a pro použití s volitelným příslušenstvím.

- Pro prodloužení doby životnosti vašeho mlýnku na maso mlýnek nikdy neprovozujte déle než 20 minut bez přerušení (a ponechte jej mezi jednotlivými dávkami ke zpracování 10 minut odpočinout).
  - Pokud se mlýnek při mletí zasekne nebo přehřeje, sám se zastaví a bude vydávat tichý vrčivý zvuk. V případě zastavení přístroj vypněte, poté otočte regulátorem na několik sekund do polohy R (revers), abyste uvolnili ucpané potraviny. Přístroj vypněte, vypojte a vyjměte ucpané potraviny. Pokud se však přístroj přehřeje, vypněte jej a ponechte vychladnout po dobu 1 hodiny před opětovným zahájením mletí.
  - Před volbě zpětného chodu vždy počkejte, až se přístroj zastaví, a teprve poté otočte regulátorem do polohy pro zpětný chod (R).
- 6 Po použití vypněte a odpojte ze sítě.
  - 7 Uvolněte kruhovou matici. V případě potřeby použijte dodávaného klíče.
  - 8 Otočte zajišťovací páčkou směrem dozadu, poté otočte plnicím hrdlem směrem k přední části přístroje, poté je vyjměte.



## plnič klobás

- Ⓟ základní deska\*
- Ⓠ velká hubice\* (k plnění silných klobás)
- Ⓡ malá hubice\* (k plnění tenkých klobás)

Vepřová střívka používejte k plnění velkou hubicí a ovčí či jehněčí střívka k plnění malou hubicí. Pokud nepoužíváte střívka, klobásu před vařením obalte ve strouhance nebo ochucené mouce.

## použití plniče klobás

- 1 Pokud používáte střívka, před použitím je nejprve po dobu 30 minut máčejte ve studené vodě. Poté střívko rozevřete proudem vody a zvolenou hubicí umístěte pod kohoutek a přetáhněte přes ní střívko.
- 2 Do těla mlýnku vložte šnek.
- 3 Nasaďte základovou desku ⑤ – výřezem na závlačku.
- 4 Přiložte hubici na mlýnek a lehce zašroubujte kruhovou matici.
- 5 S příslušenstvím mlýnku v poloze, kterou zobrazuje obrázek ⑥, natočte otvor mlýnku. Otáčejte tělem mlýnku tak, aby plnicí hrdlo bylo ve vzpřímené poloze.
- 6 Kruhovou matici pevně utáhněte rukou.
- 7 Osadte desku.
- 8 Spotřebič spusťte na rychlost 1. Pomocí pěchovátka jemně natlačte potraviny plnicím hrdlem. **Netlačte silou, mohlo by dojít k poškození mlýnku.** Střívko, postupně jak se uvolňuje, u hubice uvolňujte. Neplňte střívko přespříliš.
- 9 Vytvarujte střívko do tvaru klobásy.

## recept na vepřovou klobásu

100 g suchého chleba  
600 g libového a tučného vepřového masa nařezaného na proužky  
1 vejce  
5 ml (1 čajová lžička) koření  
sůl a pepř

- 1 Nechte chleba namočit ve vodě, poté vymačkejte přebytečnou vodu.
- 2 Umluté vepřové maso uložte do mísy.
- 3 Přidejte ostatní ingredience a dobře promíchejte.
- 4 Připravte klobásy podle výše uvedeného způsobu.
- 5 Smažte je, grilujte nebo pečte do dosažení zlatavě hnědé barvy.

## tvarovač ‚kebbe‘

- Ⓢ tvarovací nástavec\*
- Ⓡ kužel\*

‚Kebbe‘ je tradiční pokrm Středního Východu: Smažené kousky jehněčího masa s předvařenou, sušenou pšenicí a náplní z mletého masa.

## použití tvarovače ‚kebbe‘

- 1 Šnek zasuňte do těla mlýnku.
- 2 Nasaďte tvarovací nástavec ⑦ – výřezem na závlačku.
- 3 Nasaďte kužel.
- 4 Zlehka našroubujte kruhovou matici.
- 5 Máte-li mlýnek v poloze na obrázku ⑧, natočte otvor mlýnku. Otáčejte tělem mlýnku tak, aby plnicí hrdlo bylo ve vzpřímené poloze.
- 6 Kruhovou matici pevně utáhněte rukou.
- 7 Osadte desku.
- 8 Spotřebič spusťte na rychlost 1. Pomocí pěchovátka jemně natlačte směs plnicím hrdlem. Maso podélně rozkrájejte.

# recept na plněné ,kebbe‘

## obalovací směs

500 g na proužky nakrájeného  
jehněčího nebo skopového masa  
zbaveného tuku

500 g předvařené, sušené  
pšenice, která se propláchně  
vodou a osuší

1 malá cibule, jemně nasekaná

## Důležité

Vždy použijte sušenou drcenou  
pšenicu ihned po odkapání. Pokud  
ji necháte vysychat déle, mohla  
by svým objemem přetížít  
a poškodit mlýnek.

- 1 Použijte jemnou mlecí vložku  
a střídavě melte dávky masa  
a pšenice. K poslední dávce  
přidejte cibuli.
- 2 Promíchejte a ještě dvakrát  
umelte.
- 3 Cibuli vmíchejte do směsi.
- 4 Protlačujte s použitím tvarovače  
,,kebbe“.

## náplň

400 g jehněčího masa  
nakrájeného na proužky  
15 ml (1 polévková lžice) oleje  
2 jemně nakrájené cibule  
5-10 ml (1-2 čajové lžičky) nového  
koření

15 ml (1 polévková lžice) hladké  
mouky  
sůl a pepř

- 1 S použitím jemné mlecí vložky  
umelte jehněčí maso.
- 2 Dozlatova usmažte cibuli. Přidejte  
jehněčí.
- 3 Přidejte zbytek ingrediencí a po  
dobu 1 až 2 minut poduste.
- 4 Odstraňte přebytečný tuk  
a nechejte zchladnout.

## dokončení

- 1 Obalovací směs protlačte přes  
tvarovací nástavec.
- 2 Vzniklou trubičku nařežte na  
kousky o délce 8 cm.
- 3 Stisknutím utěsněte jeden konec  
trubičky, abyste ji mohli naplnit.  
Naplněte ji - ne moc - a potom  
utěsněte druhý konec.

- 4 Smažte v horkém oleji (190 °C)  
po dobu přibližně 6 minut nebo  
dozlatova.

## údržba a čištění

- Před čištěním vždy vypněte  
a vypojte ze sítě.

### hnací jednotka

- Otřete navlhčeným hadříkem  
a utřete do sucha.
- Nikdy neponořujte do vody  
a neužívejte brusné materiály.

### mlýnek na maso

- 1 Ručně nebo pomocí klíče  
uvolněte kruhovou matici **4**  
a přístroj rozeberte. Všechny  
díly omyjte horkou mýdlovou  
vodou a potom osušte. **Nemyjte  
žádnou součást v myčce na  
nádobí.** K mytí v žádném případě  
nepoužívejte roztok sody.
- 2 Přístroj znovu sestavte.
- 3 Mlecí vložky potřete rostlinným  
olejem a potom je zabalte  
do papíru nepropouštějícího  
mastnotu, čímž zabráníte jejich  
korozí a ztrátě barvy.
- 4 Pokud uchovávejte mlýnek  
umístěný na motoru, přikryjte  
misku krytem, který poslouží jako  
ochrana před prachem.
- 5 Příslušenství na přípravu klobás  
a kebbe můžete skladovat  
společně v dodávané úložné  
schránce **9**.

## servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



### **DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)**

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje. Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

# Magyar

A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

## első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- A darálás megkezdése előtt mindig gondosan csontozza ki a húst.
- Ha diót darál, egyszerre mindig csak néhány szemet tegyen a darálóba. Az újabb adag feldolgozása előtt várja meg, hogy a dióbél-darabok bekerüljenek a csigába.
- A hálózati vezetékét mindig húzza ki a konnektorból:
  - a készülék szét- vagy összeszerelése előtt,
  - a tisztítás megkezdése előtt, illetve
  - ha már nem használja a készüléket.
- A feldolgozandó ételt mindig a mellékelt tömőrúddal nyomja a darálóba. Soha ne nyúljon kézzel vagy más eszközzel a töltőgaratba.
- Figyelem! A darálókés rendkívül éles, ezért a készülék szét- és összeszerelésekor, illetve tisztításakor mindig óvatosan nyúljon hozzá.
- A motor bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a feldolgozó egység

megfelelően rögzült-e a géptestre.

- Az áramütés elkerülése érdekében a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugaszt mindig tartsa szárazon.
- Ha a húsdaráló megsérül, azonnal kapcsolja ki. Az újbóli bekapcsolás előtt ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (l. szerviz és vevőszolgálat).
- A készüléket kizárólag eredeti, gyári tartozékokkal szabad használni.
- Vigyázzon, hogy soha ne lógjon le vezeték olyan helyen, ahol egy gyermek elérheti.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

A húsdarálót húсок, baromfi és hal darálására használja. A mellékelt tartozékokat kolbász és kebbe formálására használja.

### csatlakoztatás előtt

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

### Az első használat előtt

- 1 Mosogassa el az alkatrészeket (l. tisztítás).
- 2 Nyomja be a hosszabbítót a tápegység hátoldalán lévő zsinórtároló rekeszbe.

## húsdaráló

- (a) géptest
- (b) rögzítő kar
- (c) meghajtó csong
- (d) sebességszabályozó főkapcsoló
- (e) csavarkulcs
- (f) szorító gyűrű
- (g) daráló lemezek: finom, közepes, durva
- (h) vágókés
- (i) csiga
- (j) daráló egység
- (k) adagolócső
- (l) töltőgarat
- (m) tömőrúd
- (n) edény/fedél
- (o) tároló rekesz a kebbe és a kolbász adapterek számára

## összeszerelés

- 1 Illessze a csigát a daráló egységbe.
- 2 A vágókést tolja rá a csiga külső végén levő tengelycsongra úgy, hogy az élei kifelé nézzenek **1**.  
**Ellenőrizze, hogy a vágókés megfelelően illeszkedik-e a tengelycsongra, mert a rosszul behelyezett kés károsíthatja a húsdarálót.**

- 3 Illessze a daráló lemezt a készülékre, úgy hogy a daráló belső felületén kiképzett horony a lemezen levő vájatba illeszkedjék **2**.
- A finom daráló lemezt főtt és nyers húсок, nyers halak, illetve kisebb diófélék darálásához használja.
- A közepes és durva daráló lemezeket nyers húсок és halak, valamint diófélék darálásához használja.
- 4 Csavarja fel a szorító gyűrűt, de még ne húzza meg.

## a húsdaráló használata

- 1 Amikor a darálókés a **3** helyzetben van, tegye a kimenetre. Forgassa el a darálókés házát, hogy az adagolócső felfelé álljon.
- 2 Kézze erősen húzza meg az anyát.
- Ha nem jó az eredmény a húsdarálásnál, kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket. Szerelje le és tisztítsa meg a toldatot, majd szerelje össze és tegye vissza a tápegységre. Húzza meg az anyát a mellékelt **4** csavarkulccsal.
- 3 Tegye be a tálcát. Tegye a tálat/ fedelet a darálókés alá, hogy felfogja az élelmiszert.
- 4 **Engedje fel a fagyott élelmiszert darálás előtt.** Vágja a húst 2,5 cm széles (1") csikokra.
- 5 Kapcsoljon 2. sebességre. Használja a nyomófejet, finoman nyomja le az élelmiszert az adagolócsőben, darabonként, egyszerre csak egyet. **Ne nyomja erősen – sérülhet a darálókés.** Megjegyzés:  
Az 1. sebesség kolbász és kebbe készítésére szolgál, az opcionális tartozékokkal.

- A húsdarálója élettartamának meghosszabbítása céljából soha ne használja a készüléket 20 percnél hosszabb ideig, (két darálás között hagyja pihenni 10 percig).
  - Ha a készülék elakad vagy felmelegszik használat közben, leáll a darálás és halk búgó hang hallatszik. Elakadás esetén kapcsolja ki a készüléket, majd fordítsa el a vezérlőkapcsolót R (reverz) helyzetbe néhány másodpercre, hogy kiszabaduljon a beakadt élelmiszer. Kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket, s távolítsa el minden beakadt anyagot. Ha azonban a készülék túlmelegszik, kapcsolja ki, és hagyja lehűlni 1 óráig, s csak utána folytassa a darálást.
  - Ha a reverz helyzetet választja, mindig várjon, amíg a készülék leáll, csak ez után fordítsa el a sebességszabályozót reverz (R) helyzetbe.
- 6 Kapcsolja ki és áramtalanítsa használat után.
  - 7 Lazítsa ki az anyát. Szükség esetén használja a mellékelt csavarkulcsot.
  - 8 Húzza a záró kart a készülék hátulja felé, majd fordítsa el az adagolócsövet a készülék eleje felé, majd húzza ki.

## kolbásztöltő

- Ⓟ Alaplemez
- Ⓠ Nagy méretű töltőnyak (vastag kolbászhoz)
- Ⓡ Kis méretű töltőnyak (vékony kolbászhoz)

Disznóbelet használjon a nagy fűvókán és báránybelet a kis fűvókán. Vagy bél helyett görgesse morzsába vagy ízesített lisztbe sütés előtt.

## a kolbásztöltő használata

- 1 Ha belet használ, előbb 30 percig áztassa hideg vízben. Majd nyissa ki vízsugárral, és tegye a kiválasztott fűvókát a csapból folyó víz alá, és húzza a belet a fűvókára.
- 2 Tegye be a tekeracet a darálókész házába.
- 3 Tegye a helyére az 5 alaplemezt – illessze a hornyot a tűre.
- 4 Tartsa a fűvókát a darálókész toldaton, és lazán csavarozza be az anyát.
- 5 Amikor a darálókész toldat a 6 helyzetben van, tegye a kimenetre. Úgy forgassa el a darálókész házát, hogy az adagolócső felfelé álljon.
- 6 Kézze erősen húzza meg az anyát.
- 7 Tegye a helyére a tálcát.
- 8 Kapcsoljon 1. sebességre. A nyomófejjel nyomja lefelé az élelmiszert a csőben. **Ne nyomja erősen – megsérülhet a darálókész.** Töltés közben vegye le a belet a fűvókáról. Ne töltse túl.
- 9 Csavarja el a belet kolbászformára.

## sertéskolbász recept

100 g száraz kenyér  
 600 g csíkokra vágott sertéshús (sovány és zsíros hús keveréke)  
 1 egész tojás  
 1 kávéskanál fűszerkeverék  
 só és bors ízlés szerint

- 1 Áztassa a kenyeret vízbe, majd nyomja ki és öntse ki a vizet.
- 2 Daráljuk le a sertéshúst.
- 3 Adjuk hozzá a kenyeret, a tojást és a fűszereket, és keverjük jól össze.
- 4 Formáljon kolbászokat (ld. "a kolbásztöltő használata").
- 5 Az elkészült kolbászt olajban, grillsütőben vagy közönséges sütőben süssük addig, amíg aranyárga lesz.

## kebbe készítő

- Ⓢ Formázó lemez\*
- Ⓣ Kúpos lemez\*

A kebbe hagyományos közel-keleti étel: darált hússal töltött, bárányhúsból és szárított (bulgur) búzából készült tészta, olajban kisütve.

## a kebbe készítő használat

- 1 Tegye a tekercest a darálókés házába.
- 2 Tegye be a **7** formázót – illessze a hornyot a tűre.
- 3 Tegye be a kúpot.
- 4 Lazítsa meg az anyás csavart.
- 5 Amikor a darálókés a **8** helyzetben van, tegye a kimenetre. Úgy forgassa el a darálókés házát, hogy az adagolócső felfelé álljon.
- 6 Kézzel erősen húzza meg az anyát.
- 7 Tegye a helyére a tálcát.
- 8 Kapcsoljon 1. sebességre. A nyomófejjel finoman nyomja át a keveréket. Vágja darabokra.

## töltött kebbe recept

### A tészta hozzávalói

500 g csíkokra vágott bárány- vagy zsírmentes birkahús  
500 g mosott és megszáritott bulgur búza  
1 kis hagyma, apróra vágva

### Fontos

Mindig teljes kiőrlésű lisztet használjon közvetlenül szárítás után. Ha nagyon kiszáradna, fokozhatja a darálókés terhelését, s ez károsodást okozhat.

- 1 Finomszűrő segítségével felváltva darálja a húst és a lisztet, az utolsó tétel előtt adva hozzá a hagymát.
- 2 Az így elkészült masszát jól keverjük össze, és még további két alkalommal daráljuk le.
- 3 Adja a hagymát a keverékhez.
- 4 Nyomja át a kebbe készítővel.

### A töltelék hozzávalói

400 g csíkokra vágott birkahús  
1 evőkanál olaj  
2 közepes fej, apróra vágott hagyma  
1-2 kávéskanál vegyes fűszerkeverék  
1 evőkanál sima liszt  
só és bors ízlés szerint

- 1 A finom daráló lemezzel daráljuk le a birkahúst.
- 2 A hagymát az olajon pirítsuk aranyárgára, és adjuk hozzá a húst.
- 3 Keverjük bele a többi hozzávalót, és főzzük további 1-2 percig.
- 4 Szűrjük le a felesleges olajat, és hagyjuk kihűlni.

### Elkészítése

- 1 A tészta már elkészített masszáját tegyük a kebbe készítőbe, és készítsük el a tészta-tömlőt.
- 2 Vágjuk 8 cm-es darabokra.
- 3 A tésztadarabok egyik végét nyomjuk össze, a másik végénél pedig óvatosan töltjük bele a tölteléket. Hagyjunk elegendő helyet ahhoz, hogy ezt a véget is összenyomhassuk.
- 4 Az elkészült kebbe darabokat 190°C-ra melegített olajban süssük kb. 6 percig, vagy amíg aranyárgák lesznek.

## a készülék tisztítása

- Mindig kapcsolja ki, és áramtalanítsa tisztítás előtt.

### géptest


- Nedves ruhával törölje tisztára, majd szárítsa meg.
- Soha ne merítse vízbe, vagy ne használjon csiszoló anyagokat.

### daráló egység

- 1 Lazítsa meg a gyűrűs anyacsavart kézzel, vagy a kulccsal **4**, és szerelje szét a készüléket. Mosson el minden alkatrészt meleg mosószeres vízben, majd szárítsa meg.

**Egyetlen alkatrészt se mosson a mosogatógépben.** Soha ne használjon lúgos oldatot.



- 2 Szerelje ismét össze a készüléket.
- 3 A daráló lemezeket növényi olajba mártott ruhával törölje át, majd csomagolja őket zsírpapírba, hogy megakadályozza az elszíneződést és a rozsdásodást.
- 4 Ha a daráló egységet a gépen tárolja, mindig tegye fel a töltőgarat fedelét.
- 5 A kolbász és kebbe toldatok együtt tarthatók a mellékelt  tárolóedényben.



**FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL**

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekes kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

## szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

# Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

## bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed rozpoczęciem mielenia mięsa należy zawsze usunąć wszelkie kości, skórę itp.
- Podczas mielenia orzechów do podajnika wsypywać tylko po kilka na raz, a przed dodaniem następnych zaczekać, aż ślimak przesunie poprzednio wrzucone orzechy w głąb komory mielącej.
- Zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - po zakończeniu pracy
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie. do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców ani przyborów kuchennych.
- Uwaga – nożyk jest bardzo ostry. Podczas obsługi urządzenia oraz przy czyszczeniu należy zachować ostrożność.

- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy nasadka jest prawidłowo zablokowana we właściwym położeniu.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać ją do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie stosować niezatwierdzonych przez firmę Kenwood nasadek.
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci z blatu, na którym stoi urządzenie, zwiisał przewód sieciowy.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić, by bawiły się urządzeniem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

Maszynki do mięsa można używać do mielenia mięsa, drobiu i ryb. Załączone w zestawie nasadki pozwalają na formowanie kielbas oraz klopsików *kebbe*.

#### przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

#### przed pierwszym użyciem

- 1 Umyć części – zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”.
- 2 Nadmiar przewodu schować w schowku znajdującym się z tyłu korpusu z silnikiem.

## maszynka do mięsa

- (a) korpus z silnikiem
- (b) dźwignia blokująca
- (c) gniazdo wejściowe nasadek
- (d) włącznik z regulatorem prędkości
- (e) klucz
- (f) nakrętka pierścieniowa
- (g) sitka: drobne, średnie, grube
- (h) nożyk
- (i) sruba podająca
- (j) komora mieląca (korpus maszyny)
- (k) gardziel zasypowa
- (l) taca
- (m) popychacz
- (n) miska/pokrywa
- (o) schowek na nasadki przejściowe do kielbas i klopsików *kebbe*

## montowanie maszyny

- 1 Wewnątrz komory mielącej zamocować śrubę podającą.
- 2 Założyć nożyk – powierzchnią tnącą na zewnątrz **1**. **Sprawdzić, czy jest dobrze osadzony – w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia maszyny.**
- 3 Zamocować sitko **2**: wycięcie w sitku umieszczając na wypustce w dolnej części wylotu komory mielącej.
  - Drobne sitko przeznaczone jest do mielenia surowego mięsa, ryb, drobnych orzechów lub mięsa gotowanego na zapiekankę z mielonego lub shepherd's pie (mielonego mięsa zapiekanego pod warstwą purée z ziemniaków).
  - Sitka średnie i grube przeznaczone są do mielenia mięsa surowego, ryb i orzechów.
- 4 Luźno nakręcić nakrętkę pierścieniową.

## użytkowanie maszyny do mięsa

- 1 Ustawiając maszynkę w pozycji pokazanej na rys. **3**, wsunąć go do gniazda wejściowego do nasadek. Przekręcić korpus młynka tak, by gardziel zasypowa znalazła się w pozycji pionowej.
- 2 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
  - Jeżeli mięso nie będzie mielone w zadowalający sposób, wyłączyć maszynki i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Rozłożyć i wyczyścić nasadkę, a następnie ponownie złożyć i zamontować na korpusie z silnikiem. Zakręcić nakrętkę pierścieniową za pomocą

- załączonego w zestawie klucza 4.
- 3 Założyć tacę. Pod maszynką umieścić naczynie/pokrywę, do której będą zbierane mielone składniki.
  - 4 **Przed mieleniem składniki mrożone należy całkowicie rozmrozić.** Mięso pokroić w paski o szerokości 2,5 cm.
  - 5 Przesunąć regulator prędkości do pozycji 2. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki w dół gardzieli zasypowej, po jednym kawałku na raz. **Podczas popychania składników nie używać zbyt dużej siły, ponieważ można w ten sposób uszkodzić maszynkę.**

Uwaga:

- Prędkość 1 służy do nabijania kielbas, klopsików *kebbe* oraz używania z dodatkowymi nasadkami.
- Aby zapewnić długi okres użytkowania maszynki do mięsa, nie używać urządzenia przez czas dłuższy niż 20 minut ciągłej pracy (pomiędzy kolejnymi partiami należy robić 10-minutową przerwę).
  - Jeżeli silnik zgaśnie lub przegrzeje się podczas pracy, urządzenie przestanie mielić i będzie wydawać cichy, buczący dźwięk. W przypadku zgaśnięcia silnika, wyłączyć urządzenie, a następnie na kilka sekund przesunąć regulator do pozycji R (bieg wsteczny), aby uwolnić zablokowane składniki. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i usunąć składniki, które spowodowały zapchanie maszynki. W razie przegrzania silnika, wyłączyć urządzenie i zostawić na godzinę, aby ostygło. Mielenie można ponownie rozpocząć nie wcześniej niż po godzinie.
  - Przed wybraniem biegu wstecznego należy zaczekać, aż maszynka przestanie pracować. Dopiero wtedy można przesunąć regulator do pozycji (R).

- 6 Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- 7 Poluzować nakrętkę pierścieniową. W razie konieczności użyć załączonego do zestawu klucza.
- 8 Przesunąć dźwignię blokującą w kierunku tyłu urządzenia, a następnie przekręcić gardziel zasypową do przodu i wysunąć maszynkę.

## nasadka masarska

- Ⓟ Płytką dystansowa
- Ⓞ Końcówka szeroka (do kielbas grubych)
- Ⓡ Końcówka wąska (do cienkich kielbas)

Flak wieprzowy należy nakładać na końcówkę szeroką, a barani/jagnięcy na końcówkę wąską. Zamiast nabijania do flaka, kielbasę można przed gotowaniem obtoczyć w tartej bułce lub mące zmieszanej z przyprawami.

## użytkowanie nasadki masarskiej

- 1 Flak należy uprzednio namoczyć w zimnej wodzie przez 30 min, a następnie otworzyć pod strumieniem wody. Trzymając wybraną końcówkę pod strumieniem bieżącej wody, naciągnąć na nią flak.
- 2 Śrubę podającą zamocować w komorze mielącej.
- 3 Zamocować płytkę dystansową 5, umieszczając występ w wycięciu.
- 4 Przykładając końcówkę do wylotu maszynki, luźno nakręcić na nią nakrętkę pierścieniową.
- 5 Ustawiając maszynkę w pozycji pokazanej na rys. 6, wsunąć ją do gniazda wejściowego do nasadek. Przekręcić korpus maszynki tak, by gardziel zasypowa znalazła się w pozycji pionowej.

- 6 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
- 7 Założyć tacę.
- 8 Przesunąć regulator prędkości do pozycji 1. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki w dół gardzieli zasypowej. **Podczas popychania składników nie używać zbyt dużej siły, ponieważ można w ten sposób uszkodzić maszynkę.** W miarę napełniania flaka zsuwać go z końcówki. Nie przepelniać.
- 9 By uformować kielbaski, napełniony flak skręcać w odstępach odpowiedniej długości.

## kielbaski wieprzowe

100 g suchego chleba  
 600 g chudego i tłustego mięsa wieprzowego, pokrojonego na paski  
 1 jajko, rozbełtane  
 5 ml (1 łyżeczka) ziół prowansalskich  
 sól i pieprz

- 1 Namoczyć chleb w wodzie, a następnie odcisnąć i odlać nadmiar wody.
- 2 Wieprzowinę zmielić do miski.
- 3 Dodać pozostałe składniki i dobrze wymieszać.
- 4 Ze zmielonego mięsa uformować kielbaski (zob. część pt. „użytkowanie nasadki masarskiej”).
- 5 Smażyć albo piec w piekarniku lub na ruszcie, aż przybiorą złotobrazowy kolor.

## nasadka do klopsików *kebbe*

- Ⓢ foremka
- Ⓢ stożek

*Kebbe* to tradycyjna potrawa bliskowschodnia: smażone na głębokim tłuszczu klopsiki z jagnięciny i kaszy bulgur z nadzieniem z mielonego mięsa.

## użytkowanie nasadki do klopsików *kebbe*

- 1 Śrubę podającą zamocować w komorze mielącej.
- 2 Zamocować foremkę 7, umieszczając wycięcie w pierścieniu foremki na wypustce w dolnej części wylotu komory mielącej.
- 3 Założyć stożek.
- 4 Luźno nakręcić nakrętkę pierścieniową.
- 5 Ustawiając maszynkę w pozycji pokazanej na rys. 8, wsunąć ją do gniazda wejściowego do nasadek. Przekręcić korpus maszynki tak, by gardziel zasypowa znalazła się w pozycji pionowej.
- 6 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
- 7 Założyć tacę.
- 8 Przesunąć regulator prędkości do pozycji 1. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki. Pokroić na kawałki żądanej długości.

## *kebbe* nadziewane

### warstwa zewnętrzna

500 g jagnięciny lub chudej baraniny, pokrojonej na paski  
 500 g kaszy pszennej bulgur, wypłukanej i odcedzonej  
 1 mała cebula, drobno posiekana

### Uwaga

Kaszy *bulgur* użyć natychmiast po odcedzeniu, ponieważ po wyschnięciu może stać się zbyt twarda i spowodować nadmierne przeciążenie i uszkodzenie

maszynki.

- 1 Używając drobnego sitka, mielić na zmianę porcje mięsa i kaszy bulgur.
- 2 Zmielone składniki wymieszać, a następnie zmielić jeszcze dwa razy.
- 3 Do zmielonych składników wmixować cebulę.
- 4 Uformować klopsiki kebbe, używając przeznaczonej do tego nasadki.

#### **nadzienie**

400 g jagnięciny, pokrojonej na paski

15 ml (1 łyżka) oleju

2 posiekane, średniej wielkości cebule

5-10 ml (1-2 łyżeczki) mielonego ziela angielskiego

15 ml (1 łyżka) zwykłej mąki  
sól, pieprz

- 1 Jagnięcinę zmielić, używając sitka drobnego.
- 2 Cebulę usmażyć na złotobrazowy kolor. Dodać jagnięcinę.
- 3 Dodać pozostałe składniki i podgotować przez 1-2 minuty.
- 4 Odcedzić nadmiar tłuszczu i pozostawić do ostygnięcia.

#### **formowanie klopsików**

- 1 Używając nasadki do klopsików kebbe, przepuścić mieszaninę na warstwę zewnętrzną przez maszynkę.
- 2 Pokroić na 8-centymetrowe kawałki.
- 3 Jeden koniec powstałych w ten sposób rurek zamknąć, ściskając go. Do drugiego końca nałożyć nadzienie (nie za dużo), a następnie zakleić klopsik.
- 4 Smażyć na głębokim, gorącym (190°C) tłuszczu przez ok. 6 min., bądź do momentu, aż klopsiki przybiorą złotobrazowy kolor.

## **konserwacja i czyszczenie**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

#### **korpus z silnikiem**

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać urządzenia w wodzie.

#### **maszynka do mięsa**

- 1 Ręcznie lub za pomocą klucza 4 poluzować nakrętkę pierścieniową, a następnie rozmontować maszynkę do mielenia.  
Wszystkie części umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie wysuszyć.  
**Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce.** Do mycia nie wolno używać roztworu sody.
- 2 Ponownie złożyć maszynkę.
- 3 Aby zapobiec przebarwianiu się/rdzewieniu sitek, przetrzeć je szmatką umoczoną w oleju roślinnym, a następnie owinąć pergaminem.
- 4 Przechowując maszynkę na robocie kuchennym, na tacę nałożyć pokrywę, aby się nie kurzyła.
- 5 Elementy nasadki masarskiej i nasadki do klopsików kebbe można przechowywać w załączonym schowku 9.

## serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

## Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.





# Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

## ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι τα κόκαλα και η πέτσα κλπ. έχουν αφαιρεθεί από το κρέας πριν το περάσετε από την κρεατομηχανή.
- Όταν αλέθετε ξηρούς καρπούς ρίχνετε λίγους κάθε φορά και περιμένετε να τους επεξεργαστεί ο έλικας πριν προσθέσετε και άλλους.
- Πάντα αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
  - μετά από τη χρήση
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Πάντοτε χρησιμοποιείτε τον ωστήρα που παρέχεται. Ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία στο εσωτερικό του σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προσοχή - η λεπίδα κοπής είναι κοφτερή, να τη χειρίζεστε με προσοχή και κατά τη χρήση και όταν την καθαρίζετε.
- Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει στη θέση του πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε κρεατομηχανή που έχει πάθει βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα 'σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών'.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από σημείο όπου μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Χρησιμοποιήστε την κρεατομηχανή για να επεξεργαστείτε κρέας, πουλερικά και ψάρια. Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται για να παρασκευάσετε λουκάνικα και κέμπτε.

### **πρωτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα**

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

### **πριν από την πρώτη χρήση**

- 1 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'φροντίδα και καθαρισμός'.
- 2 Πιέστε το καλώδιο που περισσεύει στο χώρο αποθήκευσης του καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας κινητήρα.

## **κρεατομηχανή**

- (a) μονάδα κινητήρα
- (b) Μοχλός ασφαλείας
- (c) μποδοχή εξαρτήματος
- (d) ενεργ./απενεργ. χειριστήριο ταχύτητας
- (e) κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα
- (f) έφιγκτήρας
- (g) πλέγματα τεμαχισμού: κόψιμο ψιλό, κανονικό, χονδρό
- (h) κοπήρας
- (i) ελικας
- (j) έωμα κρεατομηχανής
- (k) ειδική υποδοχή
- (l) δίσκος
- (m) ωστήρας
- (n) πιάτο/κάλυμμα
- (o) μονάδα αποθήκευσης των εξαρτημάτων για κέμπτε και λουκάνικα

## **για να συναρμολογήσετε**

- 1 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της μηχανής.
- 2 Προσαρμόστε τον κοπήρα - η κοφτερή πλευρά να είναι προς τα έξω ❶. **Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά - διαφορετικά μπορεί να προκαλέσετε φθορά στην κρεατομηχανή σας.**
- 3 Προσαρμόστε ένα πλέγμα τεμαχισμού ❷ Τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στην περόνη.
- Χρησιμοποιείτε το πλέγμα τεμαχισμού για ψιλό κόψιμο για ωμό κρέας, ψάρι, μικρούς ξηρούς καρπούς ή μαγειρεμένο κρέας ή για ρολό κρέας.
- Χρησιμοποιήστε τα πλέγματα για κανονικό και για χονδρό κόψιμο για ωμό κρέας, ψάρι και ξηρούς καρπούς.
- 4 Προσαρμόστε χαλαρά τον σφιγκτήρα.

## **για να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή**

- 1 Κρατώντας το εξάρτημα της κρεατομηχανής στη θέση που φαίνεται στο σχήμα ❸, τοποθετήστε την στην υποδοχή. Περιστρέψτε το σώμα της κρεατομηχανής όσο χρειαστεί, ούτως ώστε η ειδική υποδοχή να βρίσκεται σε κατακόρυφη θέση.
- 2 Σφίξτε καλά το σφιγκτήρα με το χέρι.
- Εάν δεν έχετε το αποτέλεσμα που επιθυμείτε όταν τεμαχίζετε κρέας, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε το εξάρτημα, μετά

- επανασυναρμολογήστε το και επανατοποθετήστε το στη μονάδα κινητήρα. Σφίξτε το σφινκτήρα χρησιμοποιώντας το κλειδί αφαίρεσης σφινκτήρα που παρέχεται 4.
- 3 Προσαρμόστε το δίσκο. Τοποθετήστε το πιάτο/κάλυμμα κάτω από την κρεατομηχανή για να συλλέξετε τα τρόφιμα.
- 4 **Να ξεπαγώνετε τελείως κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα ψιλοκόψετε.** Κόψτε το κρέας σε λωρίδες πάχους 2,5 εκ.
- 5 Επιλέξτε την ταχύτητα 2. Χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε ελαφρά τα τρόφιμα στην ειδική υποδοχή, ένα-ένα κομμάτι. **Μη σπρώχνετε με δύναμη – μπορεί να προκαλέσετε βλάβη στην κρεατομηχανή σας.**
- Σημείωση:  
Η ταχύτητα 1 είναι κατάλληλη για την παρασκευή λουκάνικων και κέμπε, καθώς και για χρήση με τα προαιρετικά εξαρτήματα.
- Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της κρεατομηχανής σας, μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή για διάστημα μεγαλύτερο από 20 λεπτά (αφήνετέ τη να «ξεκουραστεί» για 10 λεπτά πριν αλέσετε το επόμενο κομμάτι).
  - Εάν η συσκευή δεν επεξεργάζεται αμέσως τα τρόφιμα ή υπερθερμανθεί κατά τη λειτουργία, θα σταματήσει την παρασκευή κιμά και θα ακουστεί ένας βόμβος. Εάν η συσκευή δεν επεξεργάζεται τα τρόφιμα, θέστε την εκτός λειτουργίας, στη συνέχεια στρέψτε το χειριστήριο στο R (ανάστροφη λειτουργία) για λίγα δευτερόλεπτα για να απελευθερώσετε τα τρόφιμα που έχουν φράξει τη συσκευή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, αποσυνδέστε την από το ρεύμα και αφαιρέστε τις ουσίες που την έχουν φράξει. Ωστόσο, σε

περίπτωση υπερθέρμανσης, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφήστε την να κρυώσει για 1 ώρα προτού συνεχίσετε να ψιλοκόβετε τρόφιμα.

- Όταν επιλέγετε την ανάστροφη λειτουργία, να περιμένετε πάντα έως ότου η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί προτού στρέψετε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση ανάστροφης λειτουργίας (R).
- 6 Μετά τη χρήση, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 7 Χαλαρώστε το σφινκτήρα. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε το κλειδί αφαίρεσης σφινκτήρα που παρέχεται.
- 8 Μετακινήστε το μοχλό ασφαλείας προς το πίσω μέρος της μονάδας, στη συνέχεια περιστρέψτε την ειδική υποδοχή προς το εμπρός μέρος της συσκευής και τραβήξτε την έως ότου ελευθερωθεί.

## παρασκευαστής λουκάνικων

- Ⓟ Έλασμα βάσης
- Ⓠ Μεγάλο επιστόμιο (για χοντρά λουκάνικα)
- Ⓡ Μικρό επιστόμιο (για λεπτά λουκάνικα)

Χρησιμοποιήστε έντερο γουρουνιού/χοίρου στο μεγάλο επιστόμιο και έντερο προβάτου/αρνιού στο μικρό επιστόμιο. Εναλλακτικά, αντί να χρησιμοποιήσετε έντερα, ρολάρετε τη γέμιση σε τριμμένη φρυγανιά ή αλεύρι με καρυκεύματα πριν τη μαγειρέψετε.

## για να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή λουκάνικων

- 1 Εάν χρησιμοποιείτε έντερα, μουσκέψτε τα πρώτα σε κρύο νερό για 30 λεπτά. Στη συνέχεια, ανοίξτε τα με νερό που πέφτει με πίεση, τοποθετήστε το επιστόμιο που έχετε επιλέξει κάτω από το τρεχούμενο νερό και τραβήξτε το έντερο πάνω στο επιστόμιο.
- 2 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της κρεατομηχανής.
- 3 Προσαρμόστε το έλασμα βάσης **5** – τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στην περόνη.
- 4 Κρατήστε το επιστόμιο επάνω στην κρεατομηχανή και βιδώστε το σφιγκτήρα.
- 5 Κρατώντας την κρεατομηχανή στη θέση που φαίνεται στο σχήμα **6**, τοποθετήστε τη στην υποδοχή. Περιστρέψτε το σώμα της κρεατομηχανής όσο χρειαστεί, ούτως ώστε η ειδική υποδοχή να βρίσκεται σε κατακόρυφη θέση.
- 6 Σφίξτε καλά το σφιγκτήρα με το χέρι.
- 7 Προσαρμόστε το δίσκο.
- 8 Επιλέξτε την ταχύτητα 1. Χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε τα τρόφιμα στην ειδική υποδοχή. **Μην πιέζετε δυνατά – ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη στη μηχανή του κιμά.** Απελευθερώστε σιγά-σιγά το έντερο από το επιστόμιο καθώς γεμίζει. Μην παραγεμίζετε.
- 9 Στρίψτε τα έντερα για να σχηματίσετε λουκάνικα.

## συνταγή για χοιρινό λουκάνικ

- 100γρ ξερό ψωμί
  - 600γρ χοιρινό, απαχο και με λίπος κομμένο σε λωρίδες
  - 1 αυγό, χτυπημένο
  - 5ml ανάυικτα αρωματικά βότανα αλάτι και πιπέρι
- 1 Μουσκέψτε το ψωμί σε νερό και στείψτε για να φύγει το νερό.
  - 2 Ψιλοκόψτε το χοιρινό μέσα σε ένα μπολ.
  - 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και αναμίξτε καλά.
  - 4 Φτιάξτε λουκάνικα (βλέπε «για να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή λουκάνικων»).
  - 5 Τηγανίστε τα, ψήστε τα στη σχάρα ή στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν.

## εξάρτημα για κέμπτε (kebbe)

**5** Καλούπι

**1** Κώνος

Το κέμπτε είναι παραδοσιακό πιάτο της Μέσης Ανατολής: κομμάτια από αρνία και πλιγούρι τηγανισμένα σε μεγάλη ποσότητα καυτού λαδιού και γεμισμένα με ψιλοκομμένο κρέας.

## για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα για κέμπτε

- 1 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της κρεατομηχανής.
- 2 Προσαρμόστε το καλούπι **7** – τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στην περόνη.
- 3 Προσαρμόστε τον κώνο.
- 4 Βιδώστε το σφιγκτήρα.
- 5 Κρατώντας την κρεατομηχανή στη θέση που φαίνεται στο σχήμα **8**, τοποθετήστε την στην υποδοχή. Περιστρέψτε το σώμα της κρεατομηχανής όσο χρειαστεί, ούτως ώστε η ειδική υποδοχή να βρίσκεται σε κατακόρυφη θέση.
- 6 Σφίξτε καλά το σφιγκτήρα με το χέρι.

- 7 Προσαρμόστε το δίσκο.
- 8 Επιλέξτε την ταχύτητα 1.  
Χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε ελαφρά το μείγμα να περάσει από μέσα. Κόψτε στο μήκος που επιθυμείτε.

## συνταγή για γεμιστά κέμπτε

### εξωτερικό περίβλημα

500γρ αρνίσιο κρέας ή άπαχο κρέας προβάτου, κομμένο σε λωρίδες  
500γρ πλιγούρι, πλυμένο και στραγγισμένο  
1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

### Σημαντικό

Να χρησιμοποιείτε πάντα το πλιγούρι αμέσως αφού το στραγγίσετε. Εάν το αφήσετε να στεγνώσει, μπορεί να αυξήσει το φορτίο στην κρεατομηχανή και να προκαλέσει βλάβη.

- 1 Χρησιμοποιώντας το πλέγμα τεμαχισμού για ψιλό κόψιμο, ψιλοκόψτε διαδοχικά μερίδες από κρέας και πλιγούρι, προσθέτοντας το κρεμμύδι πριν την τελευταία μερίδα.
- 2 Αναμίξτε. Έπειτα ψιλοκόψτε άλλες δύο φορές.
- 3 Ρίξτε το κρεμμύδι στο μείγμα και ανακατέψτε.
- 4 Σπρώξτε να περάσει το μίγμα από μέσα, χρησιμοποιώντας το εξάρτημα για κέμπτε.

### Γέμιση

400γρ αρνίσιο κρέας, κομμένο σε λωρίδες  
15ml (1 κουταλιά της σούπας) λάδι  
2 μέτρια κρεμμύδια, ψιλοκομμένα  
5-10ml (1-2 κοθαλάκια) τριμμένο μπαχάρι  
15ml (1 κουταλιά της σούπας) απλό αλεύρι  
αλάτι και πιπέρι

- 1 Χρησιμοποιώντας το πλέγμα τεμαχισμού για ψιλό κόψιμο, ψιλοκόψτε το αρνίσιο κρέας.
- 2 Τηγανίστε τα κρεμμύδια μέχρι να ροδίσουν. Προσθέστε το αρνίσιο κρέας.

- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και μαγειρέψτε για 1-2 λεπτά.
- 4 Στραγγίστε τυχόν λίπος που περισσεύει και αφήστε το μίγμα να κρυώσει.

### Για το τελείωμα

- 1 Σπρώξτε το μίγμα για το περίβλημα να περάσει από μέσα, χρησιμοποιώντας το εξάρτημα για κέμπτε.
- 2 Κόψτε σε κομμάτια μήκους 8εκ.
- 3 Πιέστε τη μία άκρη του περιβλήματος για να το κλείσετε. Περάστε λίγη γέμιση - όχι πάρα πολύ - μέσα από την άλλη άκρη, έπειτα κλείστε.
- 4 Τηγανίστε σε μεγάλη ποσότητα καυτού (190°C) λαδιού για περίπου 6 γεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.

## φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, θα πρέπει πάντα να τη θέτετε εκτός λειτουργίας και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα.

### μονάδα κινητήρα

- Περάστε τη με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μην τη βυθίζετε ποτέ σε νερό και μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα.

### εξάρτημα κρεατομηχανής

- 1 Χαλαρώστε τον σφιγκτήρα με το χέρι ή με το κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα 4 και αποσυναρμολογήστε. Πλύνετε όλα τα μέρη σε καυτό νερό με σαπούνι, έπειτα στεγνώστε.  
**Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σόδα.
- 2 Επανασυναρμολογήστε.
- 3 Περάστε τα πλέγματα τεμαχισμού με φυτικό λάδι, έπειτα τυλίξτε τα με λαδόχαρτο για να μην αποχρωματιστούν/σκουριάσουν.
- 4 Εάν αφήνετε την κρεατομηχανή επάνω στη συσκευή, τοποθετήστε το πιάτο/κάλυμμα πάνω στον δίσκο ως κάλυμμα για τη σκόνη.

- 5 Μπορείτε να φυλάτε μαζί τα εξαρτήματα για λουκάνικα και κέμπτε στην παρεχόμενη μονάδα αποθήκευσης 9.



## Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

## bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Pred mletím vždy z mäsa odstráňte kosti a kožu, atď.
- Pri mletí orechov ich naraz vkladajte len niekoľko a skôr než pridáte ďalšie, umožnite špirále, aby ich nabrala.
- Zariadenie vždy odpojte:
  - pred montážou alebo demontážou dielov
  - po použití
  - pred čistením.
- Vždy používajte dodaný posúvač. Nikdy nedávajte prsty ani kuchynské náradie do plniacej trubice.
- Varovanie – čepeľ je ostrá, pri používaní i čistení buďte opatrní.
- Pred zapnutím zariadenia zaistite príslušenstvo na svojom mieste.
- Aby ste predišli zasiahnutiu elektrickým prúdom, pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené



príslušenstvo.

- Nikdy nenechávajte prívodnú elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Na spracovanie mäsa, hydiny a rýb použite mlynček na mäso.

Na vytváranie klobás a kebbe použite doplnky zariadenia.

#### **pred zapnutím zariadenia**

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č.

1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

#### **pred prvým použitím**

- 1 Pre umývanie dielov pozri časť „ošetrovanie a čistenie“
- 2 Nadbytočnú šnúru zasuňte do úložného priestoru pre šnúru v zadnej časti pohonnej jednotky.

## mlynček na mäso

- (a) pohonná jednotka
- (b) zaisťovacia páčka
- (c) výstupy pre príslušenstvo
- (d) zap/vyp ovládač rýchlosti
- (e) maticový kľúč
- (f) kruhová matica
- (g) sitá mlynčeka na mäso: jemné, stredné, hrubé
- (h) krájač
- (i) špirála
- (j) telo mlynčeka na mäso
- (k) plniaca trubica
- (l) tácka
- (m) posúvač
- (n) miska/kryt
- (o) jednotka na skladovanie násadcov pre kebbe a klobásy

## montáž

- 1 Namontujte špirálu dovnútra tela mlynčeka na mäso.
- 2 Namontujte krájač – reznou stranou na kraj **1**. **Správne ho osadíte – v opačnom prípade sa môže mlynček na mäso poškodiť.**
- 3 Namontujte sito mlynčeka na mäso **2**. Umiestnite drážku nad kolík.
  - Jemné sito používajte na surové mäso; ryby; malé orechy; alebo uvarené mäso na pastiersky koláč alebo sekanú.
  - Stredné a hrubé sito používajte na surové mäso a orechy.
- 4 Voľne utiahnite kruhovou maticu.

## používanie mlynčeka na mäso

- 1 S príslušenstvom mlynčeka na mäso v zobrazenej polohe **3** nájdite výstup. Otočte telo mlynčeka na mäso tak, aby bola plniaca trubica kolmo.
- 2 Rukou pevne utiahnite kruhovou maticu. **3** Ak je mäso zle pomleté, vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete. Rozoberte a vyčistite príslušenstvo, potom ho znovu poskladajte a namontujte na pohonnú jednotku. Pomocou dodaného maticového kľúča utiahnite kruhovou maticu **4**.
- 3 Namontujte tácku. Položte misku/kryt pod mlynček na mäso, aby zachytávala potraviny.
- 4 **Pred mletím zmrazených potravín ich nechajte riadne rozmraziť.** Mäso porežte na 2,5cm (1") široké pásiky.
- 5 Prepnite rýchlosť na 2. Pomocou podávača zľahka tlačte potraviny nadol plniacou trubicou, naraz len jeden kus. **Netlačte silno – mohli by ste poškodiť mlynček na mäso.**

Poznámka:  
Rýchlosť 1 je určená na pretlačenie klobás, kebbe a na použitie s voliteľným príslušenstvom.

  - Aby ste predĺžili životnosť vášho mlynčeka na mäso, nikdy ho nepoužívajte po dobu dlhšiu ako 20 minút (medzi jednotlivými dávkami urobte prestávku 10 minút).
  - Ak sa zariadenie počas použitia zastaví alebo prehreje, prestane mlieť a bude vydávať tiché hučanie. V prípade zastavenia ho vypnite, potom na niekoľko sekúnd otočte ovládač na R (reverse – spätný pohyb), aby ste uvoľnili upchané potraviny. Vypnite a odpojte zariadenie zo siete, a odstráňte všetok upchaný materiál. Ak sa však zariadenie prehreje, pred pokračovaním v mletí ho vypnite a nechajte vychladnúť 1 hodinu.

- Ak zvolíte spätný pohyb, pred otočením ovládača rýchlosti do polohy spätného pohybu (R) vždy počkajte, kým prestane zariadenie pracovať.
- 6 Po použití zariadenie vypnite a odpojte zo siete.
- 7 Uvoľnite kruhovú maticu. V prípade potreby použite dodaný maticový kľúč.
- 8 Zaisťovaciu páčku posuňte k zadnej časti zariadenia, potom otočte plniacu trubicu k prednej časti zariadenia a následne ju potiahnutím uvoľnite.

## plnič klobás

- Ⓐ základová doska
- Ⓒ veľký násadec (pre hrubé klobásy)
- Ⓓ malý násadec (pre tenké klobásy)

Veľký násadec používajte na bravčovú kožu a malý násadec na ovčiu/jahňaciu kožu. Alebo namiesto použitia kože pred varením nasypete strúhanku alebo ochutenú múku.

## používanie plniča klobás

- 1 Ak používate kožu, najskôr ju na 30 minút namočte do studenej vody. Potom ju rozprestrite prúdom vody a položte vybraný násadec pod tečúci kohútik, a natiahnite kožu na násadec.
- 2 Namontujte špirálu dovnútra tela mlynčeka na mäso.
- 3 Namontujte základovú dosku **5** – umiestnite drážku nad kolík.
- 4 Pridržte násadec na príslušenstve mlynčeka na mäso a voľne zaskrutkujte kruhovú maticu.
- 5 S príslušenstvom mlynčeka na mäso v zobrazenej polohe **6** nájdite výstup. Otočte telo mlynčeka na mäso tak, aby bola plniaca trubica kolmo.
- 6 Rukou pevne utiahnite kruhovú maticu.
- 7 Namontujte tácku.

- 8 Prepnite rýchlosť na 1. Pomocou podávača tlačte potraviny nadol plniacou trubicou. **Netlačte silno – mohli by ste poškodiť mlynček na mäso.** Počas plnenia odľahčite násadec od kože. Neprepíňajte ho.
- 9 Krútením kože tvarujte klobásy.

## recept na bravčovú klobásu

100 g suchého chleba  
 600 g bravčoviny, chudej a mastnej, nakrájanej na pásiky  
 1 vyšľahané vajce  
 5 ml zmesi bylín  
 soľ a čierne korenie

- 1 Namočte chlieb do vody, potom ho vyžmýkajte a vylejte vodu.
- 2 Pomel'te bravčovinu do nádoby.
- 3 Pridajte zvyšné ingrediencie a dobre ich zmiešajte.
- 4 Vytvorte z nich klobásy (pozri časť „používanie plniča klobás“).
- 5 Smažte, grilujte alebo pečte ich do zlatohneda.

## násadec na výrobu kebbe

- Ⓐ tvarovač
- Ⓒ kužeľ

Kebbe je tradičné jedlo zo Stredného východu: vyprášaná jahňacina a kúsky z pšeničného bulguru s mletou mäsovou plnkou.

## používanie násadca na výrobu kebbe

- 1 Namontujte špirálu dovnútra tela mlynčeka na mäso.
- 2 Namontujte tvarovač **7** – umiestnite drážku nad kolík.
- 3 Namontujte kužeľ.
- 4 Voľne utiahnite kruhovú maticu.
- 5 S mlynčekom na mäso v zobrazenej polohe **8** nájdite výstup. Otočte telo mlynčeka na mäso tak, aby bola plniaca trubica kolmo.

- 6 Rukou pevne utiahnite kruhovú maticu.
- 7 Namontujte tácku.
- 8 Prepnite rýchlosť na 1. Pomocou podávača zľahka pretlačte zmes. Nakrájajte ju na dĺžku.

## recept na plnené kebbe

### vonkajší obal

500 g jahňaciny alebo baraniny bez tuku, nakrájanej na pásiky  
 500 g umytého a ocedeného pšeničného bulguru  
 1 malá cibuľa, nasekaná nadrobno

### Dôležité

Pšeničný bulgur používajte vždy hneď po ocedení. Ak ho necháte vysušiť, môže zvýšiť zaťaženie mlynčeka na mäso, čo bude mať za následok jeho poškodenie.

- 1 Pomocou jemného sita striedavo meľte dávky mäsa a pšenice a pred poslednou dávkou pridajte cibuľu.
- 2 Zmiešajte ich. Potom ich ešte dvakrát pomel'te.
- 3 Cibuľu vmiešajte do zmesi.
- 4 Pomocou násadca na výrobu kebbe ich pretlačte.

### Plnka

400 g jahňaciny, nakrájanej na pásiky  
 15 ml oleja  
 2 stredne veľké cibule, nadrobno nasekané  
 5 – 10 ml mletého nového korenia  
 15 ml hladkej múky  
 soľ a čierne korenie

- 1 Jahňacinu pomel'te pomocou jemného sita.
- 2 Cibule osmažte do zlatohneda. Pridajte jahňacinu.
- 3 Pridajte zvyšné ingrediencie a povarte 1 – 2 minúty.
- 4 Vypustite všetok nadbytočný tuk a nechajte vychladnúť.

### Dokončenie

- 1 Pomocou násadca na výrobu kebbe pretlačte obalovú zmes.
- 2 Porežte ju na dĺžku 8 cm (3").
- 3 Stlačením jedného konca trubice ju uzavrite. Potlačte trochu plnky, nie príliš veľa, do druhého konca, potom ju uzavrite.
- 4 Vyprážajte ju v horúcom (190°C) oleji asi 6 minút alebo do zlatohneda.

## ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.

### pohonná jednotka

- Utrite vlhkou handričkou a vysušte.
- Nikdy ju neponárajte do vody ani nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.

### príslušenstvo mlynčeka na mäso

- 1 Uvoľnite kruhovú maticu manuálne alebo maticovým kľúčom 4 a demontujte ho. Umyte všetky diely v horúcej mydlovej vode, potom ich vysušte.
- Neumývajte ich v umývačke riadu.** Nikdy nepoužívajte sodný roztok.

- 2 Znovu ho namontujte.
- 3 Potrite sitá rastlinným olejom, potom ich zabaľte do pergamenového papiera, aby ste zabránili zafarbeniu/hrdzaveniu.
- 4 Ak uchováate mlynček na mäso na zariadení, položte misku/ kryt na tácku ako ochranu pred prachom.
- 5 Príslušenstvo na výrobu klobás a kebbe možno spolu uchovávať v dodanej jednotke na skladovanie 9.

## servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci najprv navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



### **DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)**

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- Перед подрібненням м'яса завжди видаляйте всі кістки, шкіру і т.ін.
- Подрібнюючи горіхи, покладіть до машини лише декілька штук та зачекайте, доки шнек не забере їх, і тільки після цього додавайте другу порцію.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання:
  - перед установкою або зніманням деталей
  - після використання
  - перед чищенням.
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці або кухонні інструменти до прямої трубки.
- Увага, різальні пластини дуже гострі, тому під час використання і чищення будьте обережні.
- Перед увімкненням приладу переконайтесь, що насадка надійно закріплена на місці.
- Щоб уникнути враження електричним

струмом, не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.

- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Ви можете використовувати м'ясорубку для обробки м'яса, птиці та риби. Додаткові насадки, що надаються, потрібні для набивання ковбаси та приготування «кебе».

### Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

### перед першим використанням

- 1 Вимийте всі деталі, див. розділ «Догляд та чищення»
- 2 Сховайте зайву частину шнура у спеціальному відсіку для зберігання, який знаходиться позаду блоку електродвигуна.

## М'ясорубка

- (a) блок електродвигуна
- (b) зажимний важіль
- (c) отвір для насадки
- (d) перемикач-регулятор швидкості
- (e) гайковий ключ
- (f) кільцева гайка
- (g) решітки м'ясорубки: дрібна, середня, груба
- (h) ніж
- (i) шнек
- (j) корпус м'ясорубки:
- (k) напрямна трубка
- (l) таця
- (m) штовхач
  
- (n) блюдо/кришка
- (o) відділення для зберігання насадок для набивання ковбаси та приготування кебе

## збирання

- 1 Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- 2 Установіть ніж різальним боком назовні **1**. **Переконайтеся, що ніж було встановлено правильно. В іншому разі він може пошкодити м'ясорубку.**
- 3 Встановіть решітку м'ясорубки **2** таким чином, щоб ринвочка потрапила до щербини.
  - Дрібна решітка потрібна для обробки сирого м'яса, риби, дрібних горіхів або готового м'яса для пастушої запіканки або м'ясного хліба.
  - Решітки для середньої та грубої рубки використовуються для обробки сирого м'яса, риби та горіхів.
- 4 Несильно закрутіть кільцеву гайку.

## користування м'ясорубкою.

- 1 Поставте насадку у положення згідно з малюнком **3** та встановіть її в отвір. Прокрутіть корпус м'ясорубки таким чином, щоб напрямна трубка була спрямована вертикально вгору.
- 2 Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
  - Якщо якість рубання м'яса погіршилася, вимкніть машину та відключіть її від мережі електропостачання. Розберіть та почистіть прилад, потім знову зберіть насадку та встановіть її на блок електродвигуна. Затягніть кільцеву гайку за допомогою гайкового ключа, що надається **4**.
- 3 Установіть тацю. Установіть під м'ясорубку блюдо/кришку для збирання порубаних продуктів.
- 4 **Заморожені продукти слід ретельно розморозити перед рубанням.** Розріжте м'ясо на смужки завширшки 2,5 см (1 дюйм).
- 5 Включіть 2-гу швидкість. Поступово подавайте продукти



до прямої трубки за допомогою штовхача. **Не докладайте зайвих зусиль, оскільки це може ушкодити м'ясорубку.**

Увага:

Швидкість 1 призначена для набивання ковбаси, приготування кебе та використання з додатковими насадками.

- Щоби подовжити термін експлуатації м'ясорубки, не вмикайте прилад довше, ніж на 20 хвилин, (після подрібнення однієї порції та перед додаванням іншої робіть 10-хвилинні перерви)
  - У випадку засмічування або перегрівання машина припиняє рубання та починає видавати тихе гудіння. У випадку засмічення вимкніть машину, а потім встановіть перемикач швидкості в положення «R» (зворотній хід) на декілька секунд, щоб вивести з системи застрягли продукти. Вимкніть машину, відключіть її від мережі електропостачання та видаліть усі застрягли продукти. Однак у випадку перегрівання слід вимкнути машину та дати їй охолонути протягом 1 години перед продовженням рубання.
  - Обравши зворотній хід, завжди дочекайтеся повної зупинки машини перед тим, як встановлювати перемикач швидкості в положення «R» (зворотній хід).
- 6 Після закінчення роботи, вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання.
  - 7 Послабте кільцеву гайку. У разі необхідності скористайтеся гайковим ключем, що надається.

- 8 Переведіть фіксуєчий важіль в напрямку задньої частини приладу, потім прокрутіть напрямну трубку в напрямку передньої частини машини і зніміть її.

## насадка для набивання ковбаси

- Ⓐ основа
- ⓐ велика порційна насадка (для товстої ковбаси)
- ⓑ мала порційна насадка (для тонкої ковбаси)

Використовуйте велику порційну насадку для набивання свинячої оболонки, а малу – для набиття овечої оболонки. Якщо ви не використовуєте оболонку, перед приготуванням обваляйте ковбасу у панірувальних сухарях та муці зі спеціями.

## як користуватися насадкою для набивання ковбаси

- 1 Якщо ви використовуєте оболонку, спочатку вимочіть її у холодній воді протягом 30 хвилин. Потім розкрийте її струменем води та встановіть обрану вами порційну насадку під струмінь, і натягніть оболонку на порційну насадку.
- 2 Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- 3 Встановіть основу **5** таким чином, щоб ринвочка потрапила до щербини.
- 4 Утримуючи порційну насадку на насадці м'ясорубки, несильно накрутіть кільцеву гайку.
- 5 Розмістіть насадку так, як показано на малюнку **6**, і встановіть її в отвір. Прокрутіть корпус м'ясорубки таким чином, щоб напрямна трубка була спрямована вертикально вгору.
- 6 Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
- 7 Установіть тачу.

- Увімкніть швидкість 1. Подавайте продукти до напрямної трубки за допомогою штовхача. **Не докладайте зайвих зусиль, оскільки це може пошкодити м'ясорубку.** Із наповненням оболонки поступово знімайте її з порційної насадки. Не набивайте ковбасу надто туго.
- Закрутіть оболонку і сформуєте ковбасу.

## рецепт свинячої ковбаси

- 100 г. сухого хліба  
600 г. свинини, нежирної та жирної, нарізати смужками  
1 яйце, збити  
5 мл. суміші спецій, солі та перцю
- Вимочіть хліб у воді, потім віджміть та вилийте воду.
  - Порубайте свинину в чашу.
  - Додайте інші інгредієнти та добре перемішайте.
  - Сформуєте ковбаски (див. «використання насадки для набивання ковбаси»)
  - Підсмажте на сковорідці, грилі, або в духовці до золотисто-брунатного кольору.

## насадка для приготування кебе

- Ⓢ деталь для формування  
Ⓣ конус

Кебе – це традиційна страва Близького Сходу: смажена у фритюрі оболонка з молоді баранини та пшениці з наповнювачем із рубленого м'яса.

## як користуватися насадкою для приготування кебе

- Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- Встановіть деталь для формування **7** таким чином, щоб ринвочка потрапила до щербини.
- Установіть конус.
- Несильно накрутіть кільцеву гайку.
- Розмістіть насадку так, як показано на малюнку **8**, і встановіть її в отвір. Прокрутіть корпус м'ясорубки таким чином, щоб напрямна трубка була спрямована вертикально вгору.
- Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
- Установіть тацю.
- Увімкніть швидкість 1. Подавайте суміш до системи за допомогою штовхача. Поріжте на порції.

## рецепт фаршированого кебе

### оболонка

500 г. ягнятини або нежирної баранини, нарізати смужками  
500 г. вареного та висушеного пшеничного борошна, промитого та віджатого  
1 невелика цибуля, дрібно пошинкована

### Увага

Пшеницю слід завжди додавати одразу після віджимання. Якщо вона встигне висохнути, це може підвищити навантаження на м'ясорубку та пошкодити її.

- Встановіть дрібну решітку та порубайте попеременно м'ясо та борошно, а перед обробкою останньої порції продуктів, додайте цибулю.
- Перемішайте. Потім порубайте ще двічі.
- Змішайте цибулю з рештою інгредієнтів.

- 4 Простовхніть крізь насадку для приготування кебе.

#### **Наповнювач**

400 г. ягнятини, порізати

смужками

15 мл. олії

2 середні цибулини, дрібно нарізати

5-10 мл. мелених спецій

15 мл. пшеничного борошна, солі та перцю

- 1 Порубайте ягнятину за допомогою дрібною сітки.
- 2 Підсмажте цибулю до появи золотисто-брунатного кольору. Додайте ягнятину.
- 3 Додайте інші інгредієнти та варіть протягом 1-2 хвилин.
- 4 Видаліть надлишок жиру та залиште охолонути.

#### **Приготування**

- 1 Обробіть суміш для оболонки за допомогою насадки для приготування кебе.
- 2 Поріжте на порції по 8 см (3 дюйми).
- 3 Стисніть один кінець трубки, щоб запечатати її. Простовхніть фарш (не дуже багато) в оболонку та запечатайте її з іншого боку.
- 4 Підсмажуйте у гарячій (190°C) олії протягом 6 хвилин або до появи золотисто-брунатного кольору.

## **догляд та чищення**

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.

#### **блок електродвигуна**

- Протріть вологою ганчіркою, просушіть.
- Ніколи не опускайте у воду і не використовуйте абразивні матеріали.

#### **насадка на м'ясорубку**

- 1 Послабте кільцеву гайку руками або за допомогою гайкового ключа ④ та розберіть насадку. \_ Промийте всі частини в мильній гарячій воді, потім просушіть. **Не мийте деталі у посудомийній машині.** Не використовуйте розчин соди.
- 2 Зберіть насадку.
- 3 Протріть решітки рослинною олією, а потім загорніть у жиростійкий папір для запобігання знебарвленню/іржавінню.
- 4 Якщо ви зберігаєте насадку-подрібнювач на блоці електродвигуна, використовуйте кришку/тацю як захист від пилу.
- 5 Насадки для набивання ковбаси та приготування кебе можна зберігати разом у відділенні для зберігання насадок ⑨.

## **Обслуговування та ремонт**

- Якщо з роботою дашого приладу виникають будь-які проблеми, перш ніж звернутися по допомогу, завітайте до сайту [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ  
СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ  
УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ  
ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО  
УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА  
ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ  
(WEEE)**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси.

Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.



## 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.

### 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

- ٧ ركبى 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 المفرومة.

افردى الأمعاء مع تعبئة اللحم المفروم داخلها.

لا تفرطي في تعبئة الأمعاء باللحم المفروم.  
٩ لفى الأمعاء في حركة لولبية لتشكل النفاق.

## طريقة عمل الكبة المحشية

### الغلاف الخارجي

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

### هام

- استخدمى البرغل دائماً بعد التصفية مباشرة. في حالة ترك الخبز لكي يجف، فقد يؤدي ذلك إلى زيادة الحمل على المفرومة 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 قلبى 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  
٥-١ مل (١-٢ ملعقة طعام) بهارات مزروجة 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 يصرّف 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.

## 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 انقعي الخبز في الماء ثم اعصريه للتخلص من السوائل الزائدة.  
٢ يفرم اللحم في الوعاء.  
٣ تضاف المواد المتبقية وتمزج جيداً.  
٤ شكله في صورة نفاق (راجعى قسم "استخدام فوهة النفاق").  
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 ركبى محور الدوران داخل جسم المفرومة.  
٢ ركبى سطح التشكيل ⑦ - أدخلى السن في التجويف.  
٣ ركبى القمع.  
٤ اربطى الصامولة الدائرية على نحو غير محكم.  
٥ أثناء توجيه ملحق الفرغ كما هو موضح في الموضع ⑧، ركبى المخرج. لفي جسم المفرومة بحيث يصبح أنبوب إدخال المكونات في وضع رأسي.  
٦ احكمى ربط الصامولة الدائرية جيداً بيدك.

- استخدمى شبكتى الفرم المتوسط والخشن لفرم اللحم النيئ والأسماك والمكسرات.
- ٤ ركب الصمولة الحلقيه بشكل مرتخ.

## لاستعمال المفرمة

- ١ أثناء توجيه المفرمة كما هو موضح فى الموضوع ③، ركبى المخرج. لفي جسم المفرمة بحيث يصبح أنبوب إدخال المكونات فى وضع رأسى.
  - ٢ احكمى ربط الصمولة الدائرية جيداً بيدىك.
  - فى حالة حصولك على نتائج فرم غير مرضية عند فرم اللحوم، أوقفى تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربى. فكى الملحق واغسله ثم أعيدى تركيبه فى موضعه وركبىه فى وحدة الطاقة (الموتور). احكمى ربط الصمولة الدائرية باستخدام مفتاح الربط المزود ④.
  - ٣ ركبى الصينية. ضعى طبقاً/غطاءً أسفل المفرمة لتجميع المكونات المفرومة.
  - ٤ يجب إزابة الثلج (فك تجميد) المكونات المجمدة تماماً قبل فرمها. قطعى اللحم إلى قطع بطول ٢,٥ سم - قطع عريضة.
  - ٥ شغلى الجهاز على السرعة (٢).
- باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعى المكونات المراد فرمها برفق فى اتجاه قاع أنبوب إدخال المكونات، استخدمى قطعة واحدة من المكونات المراد فرمها فى المرة الواحدة. لا تدفعى المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة فى 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 التى تليها).
  - فى حالة توقف الجهاز فجأة أو ارتفاع درجة حرارته بشكل بالغ أثناء التشغيل، فسوف تتوقف عملية الفرم ويصدر عن الجهاز نغمة صوتية قصيرة للتنبيه. فى حالة توقف الجهاز فجأة عن التشغيل، أوقفى تشغيل الجهاز ثم لفي قرص التحكم فى السرعة إلى موضع التشغيل العكسى (R) واطركى الجهاز قيد التشغيل لمدة عدة ثوان لتحريير المكونات العائقة. أوقفى تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربى وأزلى أية مواد عائقة. أما فى

حالة ارتفاع درجة حرارة الجهاز بشكل بالغ أثناء التشغيل، فأوقفى تشغيل الجهاز واطركىه لكى يبرد لمدة ١ ساعة قبل متابعة عملية الفرم مرة أخرى.

- عند استخدام وظيفة التشغيل العكسى، انتظرى دائماً حتى يتوقف الجهاز عن التشغيل قبل أن تقومى بلف قرص التحكم فى السرعة إلى موضع التشغيل العكسى (R).
- ٦ أوقفى تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربى بعد الانتهاء من استخدامه.
- ٧ فكى ربط الصمولة الدائرية. إذا دعت الحاجة، استخدمى مفتاح الربط المزود مع الجهاز.
- ٨ حركى ذراع القفل فى اتجاه الجزء الخلفى للجهاز ثم لفي أنبوب إدخال المكونات فى اتجاه مقدمة الجهاز ثم اسحبىه للخارج لفكه عن الجهاز.

## جهاز حشو السجق

- ⓐ صفيحة القاعدة
  - ⓑ فوهة كبيرة (للسجق السميك)
  - ⓒ فوهة صغيرة (للسجق الناعم)
- استخدمى أمعاء البقر مع فوهة النقانق الكبيرة واستخدمى أمعاء الخراف/الحملان مع فوهة النقانق الصغيرة. أو بدلاً من استخدام الأمعاء، يمكنك لف اللحم المفروم داخل كسر الخبز المطحونة (البقسماط المطحون) أو الدقيق قبل الطهى.

## لاستعمال جهاز حشو السجق

- ١ فى حالة استخدامك للجلد، انقعيه أولاً فى ماء بارد لمدة ٣٠ دقيقة. ثم افتحها باستخدام ضخ الماء داخلها ثم ضعى فوهة النقانق المختارة تحت صنوبر ماء مفتوح واسحبى الأمعاء فى اتجاه الفوهة.
- ٢ ركبى محور الدوران داخل جسم المفرمة.
- ٣ ركبى سطح الفرم الأساسى ⑤ - أدخلى السن فى التجويف.
- ٤ ضعى فوهة النقانق على ملحق الفرم واربطى الصمولة الدائرية على نحو غير محكم.
- ٥ أثناء توجيه ملحق الفرم كما هو موضح فى الموضوع ⑥، ركبى المخرج. لفي جسم المفرمة بحيث يصبح أنبوب إدخال المكونات فى وضع رأسى.
- ٦ احكمى ربط الصمولة الدائرية جيداً بيدىك.
- ٧ ركبى الصينية.

- المخاطر التي تنطوي على استخدام 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.

### المفرمة

- (a) وحدة الطاقة
- (b) لولب الإقفال
- (c) منفذ الملحقات
- (d) مفتاح التحكم في السرعة
- (e) تشغيل/إيقاف
- (f) مفتاح
- (g) صمولة حلقيّة
- (h) شبكات المفرمة: ناعمة، موسطة، خشنة
- (i) سكّين قطع
- (j) حلزون
- (k) جسم المفرمة
- (l) أنبوب إدخال المكونات
- (m) صينية
- (n) دافعة
- (o) صحن/غطاء
- (p) وحدة تخزين ملحقات تشكيل النقانق والكبة الشامية

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 الأجزاء، انظر "الرعاية والتنظيف".
- ٢ ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك الموجود في الجانب الخلفي لوحدة الطاقة (الموتور).

### للتركيب

- ١ ثبت الحلزون داخل جسم المفرمة.
- ٢ ثبت سكّين القطع - جاعلاً جهة القطع نحو الأعلى ①. تأكد من تجليسيها الصحيح - وبخلاف ذلك قد تضر المفرمة.
- ٣ ركب شبكة فرم ②. ضع التلم فوق المسمار.
- تستعمل الشبكة الناعمة للحم النيئ؛ السمك؛ أنواع الجوز الصغيرة؛ أو اللحم المطبوخ لأجل إعداد فطائر الراعي أو اللحم المطبوخ على هيئة رغيف.



## لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلى مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- تأكد دائما من ازالة العظام والقشرة الخ من اللحم قبل الفرغ.
- عند فرغ الجوز وما شابه ضع فقط بضع حبات كل مرة ودع الحلزون يلتقطها قبل اضافة المزيد.
- دائما افصل من الكهرباء:
  - قبل تركيب او ازالة الاجزاء
  - بعد الاستعمال
  - قبل التنظيف.
- دائما 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 ابدأ لوحدة الطاقة او السلك او القابس بالابتلال.
- ابدأ لا تستعمل مفرمة متضررة. بل افحصها او اصلحها: انظر "الصيانة ورعاية العملاء".
- ابدأ لا تستعمل ملحقات ليس مصرح باستعمالها.
- ابدأ 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

**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

