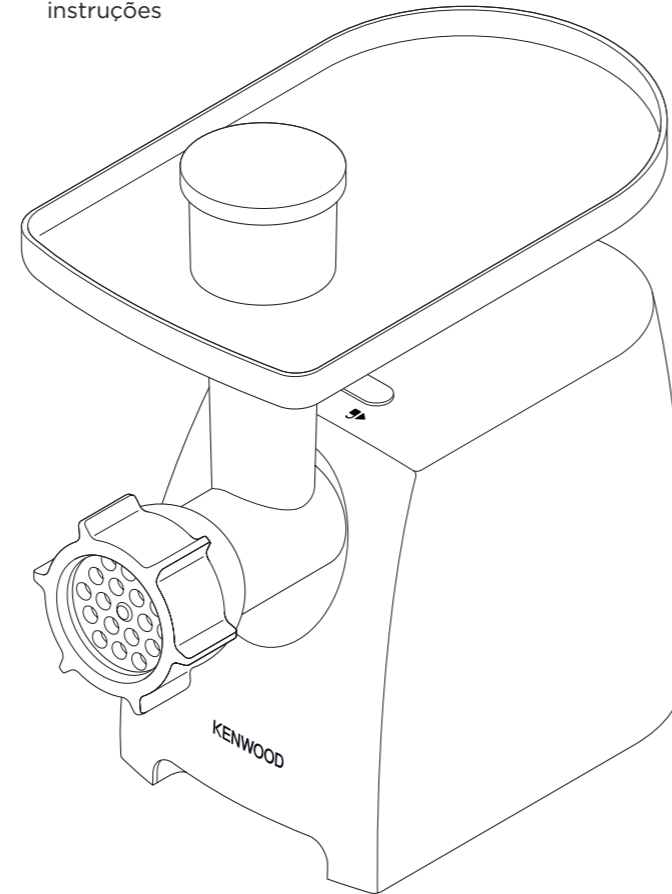


KENWOOD

TYPE: MG35

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	3 - 9
Nederlands	10 - 17
Français	18 - 25
Deutsch	26 - 33
Italiano	34 - 41
Português	42 - 49
Español	50 - 57
Dansk	58 - 64
Svenska	65 - 71
Norsk	72 - 78
Suomi	79 - 85
Türkçe	86 - 92
Česky	93 - 100
Magyar	101 - 108
Polski	109 - 116
Ελληνικά	117 - 125
Slovenčina	126 - 133
Українська	134 - 142
عربي	١٤٩ - ١٤٣

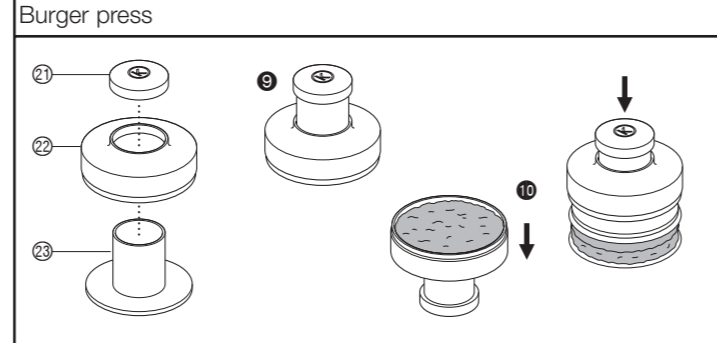
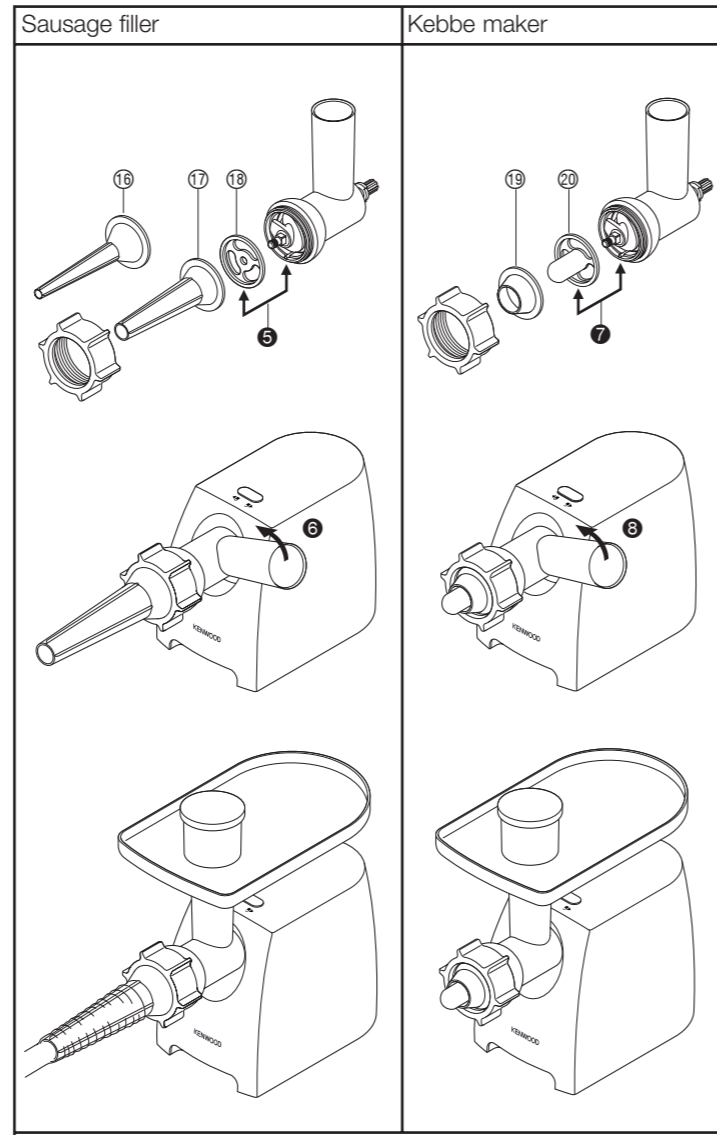
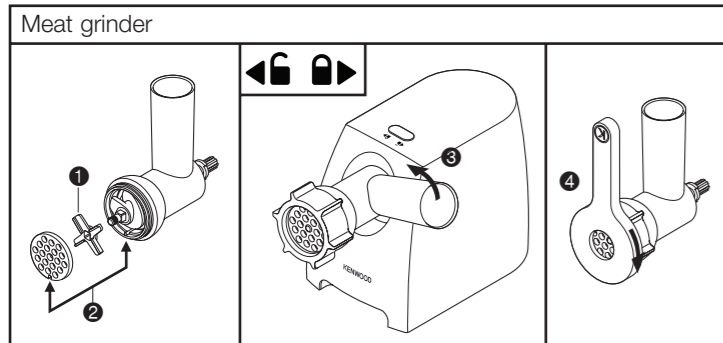
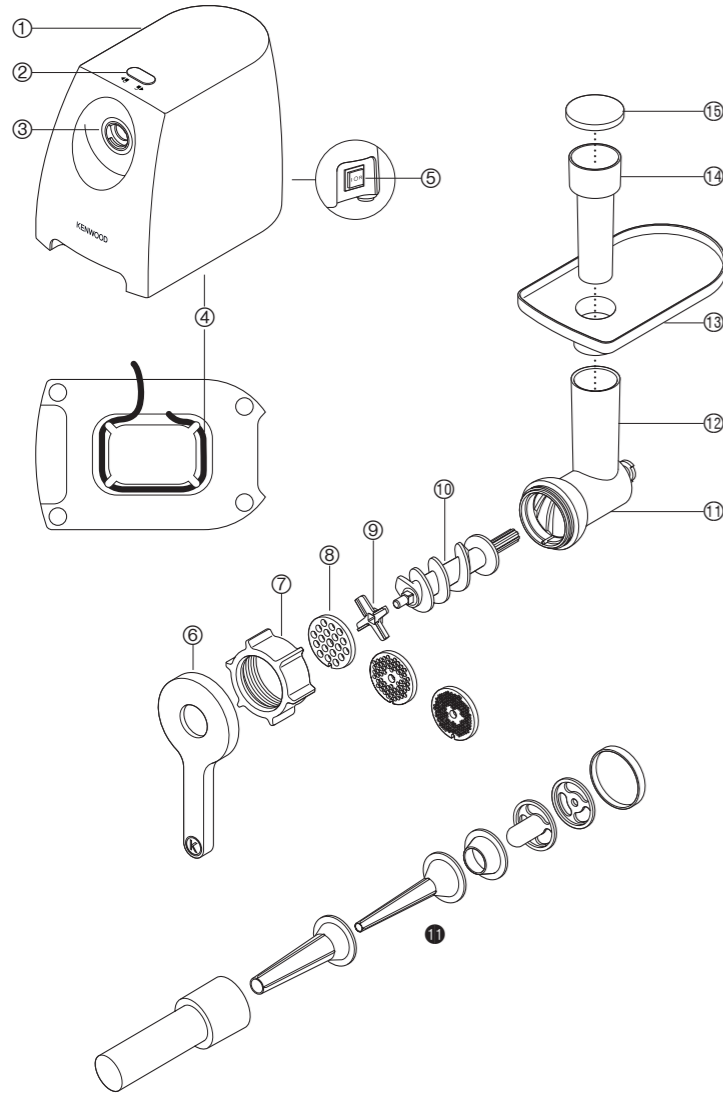
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved 124584/3



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.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- 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, kebbe and form burgers.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your 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 Wrap any excess cord around the bracket on the underside of the power unit ④.

key

Meat grinder

- ① power unit
- ② release button
- ③ attachment outlet
- ④ cord storage
- ⑤ ON/OFF switch with reverse function
- ⑥ spanner
- ⑦ ring nut
- ⑧ screens: fine, medium and coarse
- ⑨ cutter
- ⑩ scroll
- ⑪ body
- ⑫ feed tube
- ⑬ tray
- ⑭ pusher/storage unit for kebbe & sausage adaptors
- ⑮ pusher lid

to assemble the meat grinder

- 1 Fit the scroll ⑩ inside the meat grinder.
- 2 Fit the cutter ⑨ – cutting side outermost ①. **Ensure it's seated properly – otherwise you could damage your meat grinder.**
- 3 Fit a screen ⑧. Put the notch over the locating tab ②.
 - 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 meat grinder

- 1 With the meat grinder attachment in the position shown ③, locate in the outlet. Rotate the 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 appliance. 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 ⑬.
- 4 **Thaw frozen food thoroughly before mincing.** Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.
- 5 Switch on ⑤. Using the pusher, gently push the food down the feed tube, one piece at a time. **Don't push hard – you could damage your meat grinder.**
 - To prolong the life of your meat grinder, never operate the appliance for longer than 15 minutes, (allow a rest period of 10 minutes between batches).
 - If the machine stalls or jams during use, switch off. Press the reverse (R) switch ⑥ for a few seconds to release the clogged food. Unplug and remove any clogged material.

- When selecting reverse, always wait until the appliance stops operating before turning the ON/OFF switch to the reverse (R) position.
- 6 Switch off and unplug after use.
 - 7 Loosen the ring nut. If necessary use the spanner provided.
 - 8 Hold the release button ② down on top of the power unit as you rotate the feed tube towards the front of the power unit, then pull free.

sausage filler

Use pig/hog skins on the large nozzle and sheep/lamb skin on the small nozzle. Alternatively roll the sausage meat in breadcrumbs or seasoned flour before cooking.

- ⑩ small nozzle (for thin sausages)
- ⑪ large nozzle (for thick sausages)
- ⑬ base plate

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 body.
- 3 Fit the base plate ⑬ - put the notch over the locating tab ⑤.
- 4 Hold the nozzle on the meat grinder attachment and loosely screw the ring nut on.
- 5 With the meat grinder attachment in the position shown ③, locate in the outlet. Rotate the body so that the feed tube is upright.
- 6 Tighten the ring nut firmly by hand.
- 7 Fit the tray.
- 8 Switch on and using the pusher, push the food down the feed tube. **Don't push hard – you could damage your meat grinder.** 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

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

- 19 cone
- 20 shaper

to use the kebbe maker

- 1 Fit the scroll inside the body.
- 2 Fit the shaper 20 – put the notch over the locating tab 7.
- 3 Fit the cone 19.
- 4 Loosely screw the ring nut on.
- 5 With the meat grinder in the position shown 8, locate in the outlet. Rotate the body so that the feed tube is upright.
- 6 Tighten the ring nut firmly by hand.
- 7 Fit the tray.
- 8 Switch on and 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 meat grinder 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.

burger press attachment

- ① lid
- ② burger press main body
- ③ plunger

to use your burger press

- 1 Assemble the burger press by fitting the main body ② over the plunger ③. Fit the lid ① and push down to lock on ⑨.
- 2 Make up the required burger mix (see recipe supplied).
- 3 Turn the burger press upside down ⑩ and push the flat section down to lock in place. Place a disc of grease proof or waxed paper inside the main body.
- 4 Spoon in the burger mix (approx 120g/5oz) to just below the rim of the burger press and spread evenly. Place another disc of grease proof or waxed paper on top of the burger mix.
- 5 Release the burger mix by either pushing the main body down the plunger or turning the burger press over and push the plunger down to release the burger.

burger recipe

(Makes 4 burgers)

450g/1lb fine minced beef
1 onion – finely chopped
Season as required

- 1 Mix the minced beef, onion and seasoning together in a bowl.
- 2 Divide the mix into 4 and then add to the burger press (see to use your burger press) to form the burgers.
- 3 Either brush with oil and place under a preheated grill for 4 – 5 minutes on each side, or shallow fry over a medium heat.

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.

meat grinder 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 Remove the lid of the pusher and store the sausage and kebbe attachments inside ⑩.

burger press

- 1 Take the burger press apart by removing the lid ① to release the main body ② from the plunger.
- 2 Wash the parts and dry thoroughly.

sausage fillers/kebbe maker

Wash in hot soapy water and dry thoroughly.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the "troubleshooting guide" section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



**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.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Meat grinder does not operate.	No power.	Check meat grinder is plugged in. Check the fuse/circuit breaker in your home. If none of the above see “service and customer care” section.
Meat Grinder stops or slows during operation.	Stalls due to food clogging.	Switch off and turn the control to R(reverse) for a few seconds to release clogged food.
Poor minced results.	Cutter fitted the wrong way round.	Check cutter fitted correctly with cutting side facing outermost.
	Clogging occurring behind the screen.	Switch off and unplug and dismantle the attachment. Clean and refit.
	Food forced down feed tube too quickly.	Gently guide the food down the feed tube using the pusher, one piece at a time. Allow the scroll to pick up each piece before adding the next piece.
Ring nut difficult to remove after mincing process.	Overtightened when fitted.	Tighten the ring nut firmly by hand. Use the spanner supplied to undo after use.
Meat grinder attachment cannot be removed from power unit.	Meat grinder attachment not unlocked from power unit.	Hold the release button down on the top of the power unit as you rotate the feed tube towards the front of the meat grinder.

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.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- 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.
- 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, kebbe en burgers 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 Wikkel het teveel aan snoer om de haken aan de onderkant van het motorblok ④.

legenda

Vleesmolen

- ① motorgedeelte
- ② ontgrendelingsknop
- ③ opening voor opzetstukken
- ④ snoeropslag
- ⑤ AAN/UIT-schakelaar met omkeerfunctie
- ⑥ moersleutel
- ⑦ ringmoer
- ⑧ schijven: fijn, medium en grof
- ⑨ mes
- ⑩ schroefelement
- ⑪ koppelstuk
- ⑫ vulopening
- ⑬ bak
- ⑭ duwer/opslagonderdeel voor kebbe- en worsthulpstukken
- ⑮ duwerdeksel

de vleesmolen in elkaar zetten

- 1 Zet de schroef ⑩ in de vleesmolen.
- 2 Zet het mes op het apparaat ⑨ met de snijkant naar buiten gericht ①. **Zorg dat het mes goed is geplaatst, anders zou u de vleesmolen kunnen beschadigen.**
- 3 Zet een schijf op de molen ⑧. Zet de uitsparing over het positiebepalende lipje ②.
 - 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.

de vleesmolen gebruiken

- 1 Houd het vleesmolenhulpstuk in de afgebeelde positie ③, en plaats het in het aansluitpunt. Draai het koppelstuk zo dat 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 bakje erop ⑬.

4 **Ontdooi bevroren voedsel goed voordat u het door de molen haalt.** Snij het vlees in repen van 2,5 cm.

5 Zet het apparaat aan ⑤. Duw de stukken voedsel voorzichtig één voor één met de duwer door de vulopening. **Duw niet te hard – u kunt de vleesmolen beschadigen.**

- Om de levensduur van uw vleesmolen te verlengen, mag u het apparaat nooit langer dan 15 minuten achtereen gebruiken (laat het apparaat tussen partijen 10 minuten rusten).
 - Als het apparaat tijdens het gebruik afslaat of vastloopt, schakelt u het uit. Druk een paar seconden op de omkeer(R)-schakelaar ⑤ om het vastzittende voedsel los te maken. Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder vastzittend materiaal.
 - Als u het apparaat in de omgekeerde richting wil laten werken, moet u altijd wachten tot het apparaat stopt voordat u de AAN/UIT-schakelaar in de R-positie zet.
- 6 Zet het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.
 - 7 Draai de ringmoer los. Gebruik zo nodig de meegeleverde moersleutel.
 - 8 Houd de ontgrendelingsknop ② op het motorblok ingedrukt terwijl u de vulopening naar de voorkant van het motorblok draait en trek de vleesmolen van het apparaat.

worstvulmachine

Gebruik varkensdarm op het grote mondstuk en schapendarm op het kleine mondstuk. U kunt het worstvlees ook in broodkruim of op smaak gebrachte bloem rollen voordat u het kookt.

- ⑯ Klein mondstuk (voor dunne worsten)
- ⑰ Groot mondstuk (voor dikke worsten)
- ⑱ Basisplaat

gebruik van de worstvulmachine

- 1 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.
- 2 Zet de schroef in het koppelstuk.
- 3 Zet de basisplaat op het apparaat ⑱ – plaats de inkeping over het positiebepalende lipje ⑤.
- 4 Houd het mondstuk op de vleesmolen en schroef de ringmoer losjes vast.
- 5 Houd het vleesmolenhulpstuk in de afgebeelde positie ⑥, en plaats het in het aansluitpunt. Draai het koppelstuk zo dat de vulopening zich bovenaan bevindt.
- 6 Draai de ringmoer stevig met de hand aan.
- 7 Zet het blad op het apparaat .
- 8 Schakel het apparaat in en duw het voedsel met de duwer door de vulopening. **Duw niet te hard – u kunt de vleesmolen beschadigen.** Haal de darm tijdens het vullen stukje bij beetje van het mondstuk. Pas op dat u de darm niet te vol spuit.
- 9 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

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

kebbemachine

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

- ⑲ Kegeltje
- ⑳ Vormmaker

gebruik van de kebbemachine

- 1 Zet de schroef in het koppelstuk.
- 2 Zet de vormmaker ⑳ op het apparaat – plaats de inkeping over het positiebepalende lipje ⑦.
- 3 Bevestig de kegel ⑲.
- 4 Schroef de ringmoer losjes vast.
- 5 Houd de vleesmolen in de afgebeelde positie ⑧, en plaats hem in het aansluitpunt. Draai het koppelstuk zo dat 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 en 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 vleesmolen 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.

burgerpershulpstuk

- 21 deksel
- 22 hoofddeel van burgerpers
- 23 stamper

uw burgerpers gebruiken

- 1 Zet de burgerpers in elkaar door het
hoofddeel 22 over de stamper te
plaatsen 23. Zet het deksel 21 op
de pers en duw het aan tot hij vastzit
9.
- 2 Maak de vereiste hoeveelheid
burgermengsel (zie bijgeleverd
recept).
- 3 Draai de burgerpers om 10 en duw
het platte deel naar beneden om het
te vergrendelen. Leg een rond stuk
vetvrij of waspapier in het hoofddeel.
- 4 Schep het burgermengsel (ongeveer
120 g) met een lepel in de pers en
vul hem tot net onder de rand van
de burgerpers; spreid het mengsel
gelijkmatig uit. Leg een ander rond
stuk vetvrij of waspapier op het
burgermengsel.
- 5 Maak het burgermengsel los door
het hoofddeel door de stamper
te duwen of de burgerpers om te
draaien en de stamper naar beneden
te duwen om de burger los te
maken.

recept voor burgers

(Voor 4 burgers)

450 g fijngemalen rundvlees
1 fijngehakte ui
Naar wens op smaak brengen

- 1 Meng het rundergehakt, de ui en
de smaakstoffen door elkaar in een
kom.
- 2 Verdeel het mengsel in vieren en
stop het in de burgerpers (zie
Uw burgerpers gebruiken) om de
burgers te vormen.
- 3 Bestrijk ze met olie en plaats ze
4 - 5 minuten per kant onder een
voorverwarmde grill, of bak ze in de
pan over matige hitte.

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.

vleesmolenhulpstuk

- 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 Verwijder het deksel van de duwer en bewaar het worst- en kebbelhulpstuk erin ⑪.

burgerpers

- 1 Neem de burgerpers uit elkaar door het deksel ② te verwijderen om het hoofddeel ② van de stamper los te maken.
- 2 Was de onderdelen en droog ze zorgvuldig.

worstvillers/kebbemaker

In heet zeepsop wassen en grondig drogen.

onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- 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 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.

probleemoplossingsgids

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Vleesmolen werkt niet	Geen stroom.	Controleer of de stekker van de vleesmolen in het stopcontact zit. Controleer de zekering/ stroomonderbreker in uw huis. Als geen van beide het probleem zijn, raadpleegt u Onderhoud en klantenservice.
Vleesmolen stopt of vertraagt tijdens het gebruik.	Afslaan gevolg van vastzittend voedsel.	Schakel het apparaat uit en draai de knop enkele seconden naar R (Omkeren) om het vastzittende voedsel los te maken.
Slecht maalresultaat.	Mes verkeerd gemonteerd.	Controleer of het mes juist is geplaatst met de snijkant naar buiten gericht.
	Verstopping achter de schijf.	Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en neem het apparaat uit elkaar. Reinig het en zet het opnieuw in elkaar.
	Voedsel te snel door vulopening geduwd.	Duw de stukken voedsel voorzichtig één voor één met de duwer door de vulopening. Laat de schroef ieder stuk pakken voordat u het volgend stuk toevoegt.
Ringmoer moeilijk te verwijderen na het maalproces.	Te vast aangedraaid.	Draai de ringmoer stevig met de hand aan. Gebruik de meegeleverde moersleutel om het na gebruik los te draaien.
Vleesmolenhulpstuk kan niet van het motorblok worden verwijderd.	Vleesmolenhulpstuk niet van motorblok ontgrendeld.	Houd de ontgrendelingsknop op het motorblok ingedrukt terwijl u de vulopening naar de voorkant van de vleesmolen draait.

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.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- 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.
- 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 des kebbés, et former des burgers.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond 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 autour du crochet prévu à cet effet en-dessous du bloc moteur ④.

légende

Hachoir à viande

- ① bloc moteur
- ② bouton de déverrouillage
- ③ orifice pour accessoire
- ④ rangement du cordon
- ⑤ bouton ON/OFF -(marche / arrêt) avec fonction Marche arrière
- ⑥ clé
- ⑦ écrou
- ⑧ grilles à hacher : fine, moyenne, grossière
- ⑨ lames rotatives
- ⑩ spirale
- ⑪ corps du hachoir
- ⑫ tube d'alimentation
- ⑬ plateau d'alimentation
- ⑭ rangement pour les douilles à saucisses et les kebbés
- ⑮ couvercle du poussoir

pour monter le hachoir à viande

- 1 Insérez la spirale ⑩ dans le corps du hachoir à viande.
- 2 Montez la lame ⑨ - face tranchante vers l'extérieur ①.
Assurez-vous qu'elle est bien en place – en cas de mauvais positionnement, vous risqueriez d'endommager votre hachoir.
- 3 Installez une grille à hacher ⑧. Adaptez l'encoche sur l'onglet de localisation ②.
 - 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 ③ indiquée, localisez la sortie. Faites tourner le corps du hachoir de sorte que le tube d'alimentation se retrouve en position verticale.
- 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 ⑬.
- 4 **Faites décongeler les ingrédients congelés avant de les hacher.** Coupez la viande en morceaux de 2,5 cm.
- 5 Mettez en marche ⑤. À l'aide du poussoir, enfoncez délicatement les aliments dans le tube d'alimentation, un morceau à la fois. **Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre hachoir à viande.**
 - Pour prolonger la durée de vie de votre hachoir à viande, ne jamais faire fonctionner l'appareil pendant plus de 15 minutes. Le laisser reposer 10 minutes entre chaque session.
 - Si la machine cale ou surchauffe en cours d'utilisation, éteignez-la. Appuyez sur le bouton (R) marche arrière ⑤ pendant quelques secondes pour dégager les aliments coincés. Débranchez l'appareil et retirez les aliments coincés
 - Lorsque vous sélectionnez la marche arrière, attendez toujours que l'appareil soit à l'arrêt avant de mettre le bouton ON/OFF (marche / arrêt) sur la position marche arrière (R).
- 6 Eteindre et débrancher après usage.
- 7 Desserrez l'écrou. Si nécessaire, utilisez la clé fournie.
- 8 Poussez le bouton de déverrouillage ② vers le bas sur le haut du bloc moteur tandis que vous faites tourner le tube d'alimentation vers l'avant du bloc moteur, puis tirez pour le libérer.

remplisseur de saucisses

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

- ⑯ petite douille (pour petites saucisses)
- ⑰ grande douille (pour grosses saucisses)
- ⑱ base

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 ⑱ – Adaptez l'encoche sur l'onglet de localisation ⑤.
- 4 Maintenez la douille sur le hachoir à viande et vissez l'écrou sans serrer.
- 5 Une fois l'accessoire du hachoir à viande dans la position ⑥ indiquée, localisez la sortie. Faites tourner le corps du hachoir de sorte que le tube d'alimentation se retrouve en position verticale.
- 6 Serrez fermement l'écrou à la main.
- 7 Installez le plateau.
- 8 Mettez en marche et à l'aide du poussoir, enfoncez les aliments le long du tube d'alimentation. **Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre hachoir à viande.** 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

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

- ⑲ cône
- ⑳ filtre

pour utiliser l'accessoire pour Kebbés

- 1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 2 Installez l'appareil à formes ⑳ – Adaptez l'encoche sur l'onglet de localisation ⑦.
- 3 Mettez le cône en place ⑲.
- 4 Vissez l'écrou sans serrer.
- 5 Une fois l'accessoire du hachoir à viande dans la position ⑧ indiquée, localisez la sortie. Faites tourner le corps du hachoir de sorte que le tube d'alimentation se retrouve en position verticale.
- 6 Serrez fermement l'écrou à la main.
- 7 Installez le plateau.
- 8 Mettez en marche et à l'aide du poussoir, poussez délicatement votre préparation à travers le tube. 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 toujours le boulgour juste après l'avoir égoutté. Si vous le laissez sécher, il risque d'accroître la charge sur le hachoir à viande et au final d'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.

accessoire pour presse à burger

- 21 couvercle
- 22 corps principal de la presse à burger
- 23 piston

pour utiliser votre presse à burger

- 1 Assemblez la presse à burger en installant pour ce faire le corps principal 22 sur le piston 23. Fixez le couvercle 21 et poussez vers le bas pour verrouiller 9.
- 2 Réalisez la préparation à burger souhaitée (se reporter à la recette fournie).
- 3 Retournez la presse à burger à l'envers 10 et poussez la partie plane vers le bas pour verrouiller. Insérez un rond de papier sulfurisé ou ciré à l'intérieur du corps principal.
- 4 Remplissez à la cuillère de préparation à burger (environ 120 g), jusqu'à arriver juste en dessous du bord de la presse à burger, et étalez uniformément. Disposez un rond de papier sulfurisé ou ciré par-dessus la préparation à burger.
- 5 Sortez la préparation à burger soit en poussant le corps principal vers le bas, soit en retournant la presse à burger, en appuyant dessus pour faire sortir le burger.

Recette des burgers

(pour 4 burgers)

450 g de viande hachée de bœuf
1 oignon – finement émincé
Assaisonnez à votre goût.

- 1 Mélangez le bœuf haché, l'oignon dans un récipient, avec l'assaisonnement souhaité.
- 2 Divisez la préparation en 4 portions égales, puis insérez le tout dans la presse à burger (reportez-vous à la section sur l'utilisation de la presse à burger) pour former les burgers.

- 3 Vous pouvez au choix passer un pinceau huilé sur le burger et le mettre au grill préchauffé pendant 4 à 5 minutes de chaque côté, ou le laisser cuire à température moyenne.

entretien et nettoyage

- Toujours éteindre et débrancher avant de nettoyer.

bloc moteur

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

accessoire pour hachoir à viande

- 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 Retirez le couvercle du poussoir et insérez dedans les accessoires pour saucisses et kebbés ⑩.

Presse à burger

- 1 Retirez la presse à burger en enlevant pour ce faire le couvercle ⑲ pour sortir le corps principal ⑳ du piston.
- 2 Lavez les pièces et séchez-les intégralement.

Douilles pour saucisses / kebbés

Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et séchez-les intégralement.

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page 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 ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



**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.

guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le hachoir à viande ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que le hachoir à viande est bien branché. Vérifiez les fusibles / le disjoncteur de votre installation électrique. Si malgré cela l'appareil ne marche toujours pas, reportez-vous à la section " service après-vente "
Le hachoir à viande s'arrête ou ralentit lorsqu'il fonctionne.	Il y a du fait de de la présence d'aliments coincés.	Éteignez l'appareil puis tournez le bouton de contrôle sur R (marche arrière) pendant quelques secondes pour dégager les aliments coincés.
La viande hachée obtenue ne correspond pas aux résultats escomptés.	La lame est montée dans le mauvais sens, à l'envers.	Vérifiez que la lame est montée correctement, à savoir la face tranchante montée vers l'extérieur.
	Les aliments s'amassent au dos de la grille.	Éteignez l'appareil, débranchez-le et sortez l'accessoire. Nettoyez-le et remettez-le en place.
	Les aliments ont été insérés trop rapidement dans le tube d'alimentation.	Faites délicatement descendre les aliments à l'intérieur du tube d'alimentation à l'aide du poussoir, un morceau à la fois. Laissez la spirale saisir chaque morceau avant d'ajouter le suivant.
L'écrou est difficile à retirer après l'opération d'éminçage.	L'écrou a été trop serré lors de l'installation.	Serrez fermement l'écrou à la main. Utilisez la clef fournie à cet effet pour le desserrer après utilisation.
Impossible de retirer du bloc moteur l'accessoire du hachoir à viande.	L'accessoire du hachoir à viande n'est pas déverrouillé du bloc moteur.	Maintenez le bouton de déverrouillage vers le bas sur le haut du bloc moteur tandis que vous faites tourner le tube d'alimentation vers l'avant du hachoir à viande.

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.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- 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, Kebbe und Hamburgern.

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 Wickeln Sie überschüssiges Kabel um die Kabelaufwicklung unten an der Antriebseinheit ④.

Übersicht

Fleischwolf

- ① Stromeinheit
- ② Freigabetaste
- ③ Zubehörausgang
- ④ Kabelaufwicklung
- ⑤ Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter mit Rückwärtsfunktion
- ⑥ Spannring
- ⑦ Ringmutter
- ⑧ Lochscheiben: fein, mittel und grob
- ⑨ Messerkopf
- ⑩ Förderschnecke
- ⑪ Gehäuse
- ⑫ Füllschacht
- ⑬ Vorratsschale
- ⑭ Stopfer/Zubehöreinheit für Wurststopfer und Kebbe-Teile
- ⑮ Stopferdeckel

Zusammenbau des Fleischwolfs

- 1 Die Förderschnecke ⑩ in den Fleischwolf einsetzen.
- 2 Den Messerkopf aufsetzen ⑨ – mit der Schneidkante nach außen
①. Darauf achten, dass der Messerkopf richtig sitzt – Sie könnten sonst den Fleischwolf beschädigen.
- 3 Eine der Lochscheiben ⑧ aufsetzen; dabei darauf achten, dass die Nut auf dem Mitnehmer sitzt ②.
 - 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.

Verwendung des Fleischwolfs

- 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 ⑬ anbringen.
- 4 **Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.** Fleisch in 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- 5 Gerät einschalten ⑤. 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.**
- Damit der Fleischwolf möglichst lange hält, sollten Sie ihn nie länger als 15 Minuten laufen lassen. (Legen Sie zwischen Arbeitsgängen eine Ruhezeit von 10 Minuten ein.)
- Wenn das Gerät im Betrieb blockiert oder aussetzt, sofort ausschalten. Rückwärtstaste (R) ⑤ für einige Sekunden gedrückt halten, um das blockierte Hackgut zu entfernen. Den Stecker ziehen und etwaige festsitzende Reste entfernen.
- 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 Die Freigabetaste ② oben auf der Antriebseinheit gedrückt halten, Füllschacht nach vorne drehen und Aufsatz abziehen.

Wurststopfer

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

- ⑯ feine Düse (für dünne Würste)
- ⑰ große Düse (für dicke Würste)
- ⑱ Grundplatte

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 Gehäuse einschieben.
- 3 Die Grundplatte ⑱ so aufsetzen, dass die Nut auf dem Mitnehmer sitzt ⑤.
- 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 Gerät einschalten und die Füllung 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 weg gießen.
- 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

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

- ⑲ Konus
- ⑳ Former

Verwenden des Kebbe-Vorsatzes

- 1 Die Förderschnecke in das Gehäuse einschieben.
- 2 Den Former ⑳ so aufsetzen, dass die Nut auf dem Mitnehmer sitzt ⑦.
- 3 Konus anbringen ⑲.
- 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 Gerät einschalten und 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.

Hamburgerpresse

- 21 Deckel
- 22 Hauptteil
- 23 Stempel

Verwendung der Hamburgerpresse

- 1 Zum Zusammenbauen der Hamburgerpresse das Hauptteil 22 auf den Stempel 23 setzen. Den Deckel 21 aufsetzen und festdrücken, bis er einrastet 9.
- 2 Die gewünschte Hamburgermasse vorbereiten (siehe unser Rezept).
- 3 Hamburgerpresse umdrehen 10 und flaches Teil nach unten drücken, bis es einrastet. Ein rundes Stück Pergament- oder Wachspapier in das Hauptteil legen.
- 4 Die Hamburgermasse (ca. 120 g) mit einem Löffel bis knapp unter den Rand der Hamburgerpresse einfüllen und gleichmäßig verteilen. Ein zweites rundes Stück Pergament- oder Wachspapier darauf legen.
- 5 Zum Ausgeben des fertigen Hamburgers entweder das Hauptteil am Stempel nach unten drücken oder die Hamburgerpresse umdrehen und den Stempel nach unten drücken.

Hamburger-Rezept

(Ergibt 4 Hamburger)

- 450 g feines Rinderhack
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Gewürze nach Bedarf

- 1 Hackfleisch, Zwiebel und Gewürze in einer Schüssel vermischen.
- 2 Jeweils ein Viertel der Masse in die Presse geben (siehe „Verwendung der Hamburgerpresse“) und Hamburger formen.
- 3 Entweder mit Öl bepinseln und 4-5 Minuten pro Seite unter einem vorgeheizten Grill garen, oder bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten.

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.

Fleischwolf

- 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 Deckel des Stopfers abnehmen, Wurst- und Kebbe-Teile darin verwahren ⑩.

Hamburgerpresse

- 1 Zum Auseinandernehmen der Hamburgerpresse den Deckel ②① entfernen und das Hauptteil ②② vom Stempel abnehmen.
- 2 Die Teile abwaschen und gründlich abtrocknen.

Wurststopfer/Kebbe-Teile

Mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie 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 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 Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², 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 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber 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 Verreibern 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 Verreiber 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.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Fleischwolf funktioniert nicht.	Kein Strom.	Prüfen, ob Stecker des Geräts eingesteckt ist. Die Sicherung(en) in Ihrer Wohnung prüfen. Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
Fleischwolf hält während des Arbeitsvorgangs an oder wird langsamer.	Blockiertes Hackgut.	Gerät ausschalten und den Schalter für einige Sekunden auf R (Rückwärts) stellen, um blockiertes Hackgut zu entfernen.
Mangelhafte Hackergebnisse.	Messerkopf falsch herum aufgesetzt.	Prüfen, ob Messerkopf korrekt mit Schneidkante nach außen aufgesetzt ist.
	Blockierung hinter Lochscheibe.	Gerät ausschalten und Stecker ziehen. Aufsatz zerlegen, reinigen und wieder anbringen.
	Hackgut zu schnell in den Füllschacht gedrückt.	Hackgut mit dem Stopfer Stück für Stück sanft durch den Füllschacht nach unten drücken. Jedes Stück von der Förderschnecke aufnehmen lassen, bevor das nächste zugegeben wird.
Ringmutter nach dem Verarbeiten schwer zu entfernen.	Beim Aufsetzen zu fest angezogen.	Ringmutter von Hand sicher festziehen. Am Ende zum Lösen den Schraubenschlüssel verwenden.
Fleischwolf lässt sich nicht von der Antriebseinheit abnehmen.	Fleischwolf wurde nicht entrastet.	Freigabetaste oben auf der Antriebseinheit gedrückt halten und Füllschacht nach vorne drehen.

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.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- 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.
- 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.

legenda

Utilizzare il tritacarne per lavorare carne, pollame e pesce. Per dare forma a salcicce, kebbe e hamburger, 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 sotto il corpo motore ④.

tritacarne

- ① corpo motore
- ② pulsante di rilascio
- ③ attacco per gli accessori
- ④ rientranza per il cavo in eccedenza
- ⑤ interruttore ACCESO/SPENTO con funzione d'inversione
- ⑥ chiave
- ⑦ ghiera filettata
- ⑧ crivelli: fine, medio, grossolano
- ⑨ lama
- ⑩ chiocciola
- ⑪ corpo del tritacarne
- ⑫ tubo introduttore
- ⑬ vassoio
- ⑭ pressatore/unità per conservare gli attrezzi per kebbe e salsicce
- ⑮ coperchio pressatore

montaggio del tritacarne

- 1 Inserire la chiocciola ⑩ nel corpo del tritacarne.
- 2 Inserire la lama ⑨, con la parte tagliente all'esterno ①.
Accertarsi che sia inserita bene, altrimenti si rischia di danneggiare il tritacarne.
- 3 Inserire il crivello ⑧, facendo passare l'intaglio sull'aletta ②.
 - 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.

utilizzare il tritacarne

- 1 Con l'accessorio del tritacarne nella posizione mostrata ③, inserire nell'attacco. Ruotare il corpo del tritacarne 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 ⑬.
- 4 **Scongela completamente gli alimenti surgelati prima di tritarli.** Tagliare la carne a striscioline larghe 2,5 cm.
- 5 Accendere l'apparecchio ⑤. Usando il pressatore, spingere gli alimenti nel tubo di introduzione, un pezzetto alla volta. **Non spingere troppo forte, altrimenti si rischia di danneggiare il tritacarne.**
 - Per allungare la vita del vostro tritacarne, non usatelo mai per più di 15 minuti di fila (lasciatelo riposare almeno 10 minuti tra un uso e l'altro).
 - Se l'apparecchio stalla o si blocca durante l'uso, spegnere l'apparecchio e tenere premuto l'interruttore d'inversione ⑤ per alcuni secondi per liberare il cibo rimasto intrappolato all'interno. Poi staccare l'apparecchio dalla corrente e rimuovere il cibo rimasto all'interno.
 - Se si desidera selezionare la funzione d'inversione, attendere sempre che l'apparecchio si sia completamente fermato, poi spostare l'interruttore nella funzione d'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 Tenere premuto il pulsante di rilascio ② sulla sommità del corpo motore dell'apparecchio, ruotare il tubo di introduzione verso la parte anteriore del corpo motore e staccarlo.

insaccatore

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.

- ⑯ ugello piccolo (per salsicce sottili)
- ⑰ ugello grande (per salsicce spesse)
- ⑱ piatto base

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 tritacarne.
- 3 Montare il piatto base ⑱, facendo passare l'intaglio sull'aletta ⑤.
- 4 Tenere l'ugello sul tritacarne e avvitare, non troppo strettamente, la ghiera filettata.
- 5 Con l'accessorio del tritacarne nella posizione mostrata nel disegno ⑥, inserire nell'attacco. Ruotare il corpo dell'apparecchio 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 l'apparecchio. Usando il pressatore, spingere il cibo nel tubo di introduzione. **Non spingere troppo forte, altrimenti si rischia di danneggiare il tritacarne.** 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

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.

- ⑲ cono
- ⑳ formatrice

come usare l'attrezzo per kebbe

- 1 Inserire la chiocciola nel corpo principale.
- 2 Inserire la formatrice ⑳, facendo passare l'intaglio sull'aletta ⑦.
- 3 Inserire il cono ⑲.
- 4 Avvitare la ghiera, non troppo strettamente.
- 5 Con l'accessorio del tritacarne nella posizione mostrata nel disegno ③, inserire nell'attacco. Ruotare il corpo del tritacarne 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 l'apparecchio. 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 tritacarne, 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.

accessorio pressa per hamburger

- ① coperchio
- ② corpo della pressa per hamburger
- ③ pistone

utilizzare la pressa per hamburger

- 1 Per assemblare la pressa per
hamburger, montare il corpo
dell'accessorio ② sul pistone
③. Aggiungere il coperchio ① e
spingere per fare scattare la chiusura
④.
- 2 Preparare l'impasto per hamburger
(consultare la ricetta inserita nel
manuale d'istruzioni).
- 3 Capovolgere la pressa per
hamburger ⑩ e spingere in basso
la parte piatta per far scattare la
chiusura. Collocare un disco di carta
da forno o carta cerata all'interno del
corpo dell'apparecchio.
- 4 Usando un cucchiaio, riempire con
l'impasto per hamburger (usandone
circa 120g) senza superare il bordo
della pressa, poi livellare. Collocare
un secondo disco di carta da forno
o carta cerata sopra l'impasto per
hamburger.
- 5 Staccare l'impasto per hamburger
spingendo il corpo principale in
basso, verso il pistone. In alternativa,
rovesciare la pressa e spingere
il pistone verso il basso per far
staccare l'hamburger.

ricetta per gli hamburger

(per 4 hamburger)

450g di manzo tritato fine
1 cipolla, tagliata finemente
Condimenti a piacere

- 1 Mescolare il manzo tritato, la cipolla e i condimenti in una terrina.
- 2 Dividere l'impasto in 4 parti e utilizzare la pressa per hamburger (consultare le istruzioni) per formare gli hamburger.
- 3 Spennellare con olio e collocare sotto un grill preriscaldato per 4 – 5 minuti per lato, oppure saltare in padella a fuoco medio.

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegnere 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 tritacarne

- 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 Rimuovere il coperchio del pressatore e riporre gli accessori per preparare salsicce e kebbe al suo interno ⑩.

pressa per hamburger

- 1 Smontare la pressa rimuovendo il coperchio ⑪ e staccare il corpo principale ⑫ dal pistone.
- 2 Lavare le parti separatamente e asciugare con cura.

insaccatore/attrezzo per kebbe

Lavare in acqua calda saponata e asciugare con cura.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito 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 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.

guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il tritacarne non funziona.	Non c'è corrente.	Controllare che il tritacarne sia collegato alla corrente. Controllare i fusibili e il quadro degli interruttori generali. Se nessuna delle soluzioni suggerite risolve il problema, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
Il tritacarne si ferma o rallenta quando è in funzione.	Probabili residui di cibo.	Spegnere l'apparecchio e tenere premuto l'interruttore d'inversione R per alcuni secondi, per liberare il cibo rimasto incastrato.
La carne non è tritata a dovere.	La lama non è stata montata correttamente.	Controllare che la lama sia stata montata correttamente, con la parte tagliente all'esterno.
	Ostruzioni dietro al crivello.	Spegnere l'apparecchio e staccare la presa dalla corrente. Smontare l'accessorio, pulirlo e rimontarlo.
	Il cibo è stato inserito troppo rapidamente nel tubo.	Spingere con delicatezza la carne dentro il tubo, un pezzo alla volta, utilizzando il pressatore. Lasciare che la chiocciola inizi a lavorare un pezzo di carne prima di aggiungerne un altro.
Difficile rimuovere la ghiera filettata una volta finito di tritare la carne.	La ghiera è stata stretta eccessivamente.	Stringere manualmente la ghiera filettata prima dell'uso. Utilizzare la chiave fornita insieme all'apparecchio per allentare la ghiera dopo l'uso.
Impossibile rimuovere l'accessorio del tritacarne dal corpo motore.	L'accessorio del tritacarne non è stato sbloccato dal corpo motore.	Tenere premuto il pulsante di rilascio sulla sommità del corpo motore e ruotare il tubo di introduzione verso la parte anteriore del tritacarne.

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. Mandê-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.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- 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.
- 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, Kebbe e formar hambúrgueres.

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 Enrole o fio em excesso à volta das pegas por baixo da unidade motriz ④.

segurança

Máquina de picar

- ① unidade eléctrica
- ② botão de libertação
- ③ tomada do acessório
- ④ local de armazenamento do cabo eléctrico
- ⑤ botão ON/OFF com função de inversão
- ⑥ chave
- ⑦ anel roscado
- ⑧ discos de picar: fino e médio e grosso
- ⑨ discos de picar: fino, médio e grosso
- ⑩ faca de corte
- ⑪ corpo
- ⑫ tubo de alimentação
- ⑬ tabuleiro
- ⑭ empurradores/unidade de arrumação para kebbe e adaptadores para enchidos
- ⑮ tampa do empurrador

para montar a máquina de picar

- 1 Encaixe a espiral ⑩ dentro da máquina de picar.
- 2 Coloque a lâmina picadora ⑨ com o lado que corta virado para fora ①.
Assegure-se de que está bem encaixada – caso contrário pode danificar a sua máquina de picar.
- 3 Insira um disco de picar ⑧. Alinhe o entalhe sobre a saliência ②.
 - 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.

para usar a máquina de picar

- 1 Com o acessório da máquina de picar completo, posicione-o na orientação apresentada ③ e insira-o na saída. Rode o conjunto de forma a que 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 ⑬.
- 4 **Descongele bem os alimentos antes de os picar.** Corte a carne em fatias de 2,5 cm de largura.
- 5 Ligue o aparelho ⑤. Utilizando o empurrador, empurre suavemente os alimentos através do tubo, um pedaço de cada vez. **Não empurre com força – pode estragar a sua máquina de picar.**
 - Para assegurar uma longa vida da sua máquina de picar carne, nunca a faça funcionar mais de 15 minutos, (deixe-a descansar 10 minutos entre cada porção a picar).
 - Se durante a utilização a máquina começar a perder velocidade ou encravar, desligue-a. Carregue no ⑤ botão de inversão (R) durante alguns segundos para libertar os alimentos que estão a fazer obstrução. Desligue da tomada e retire todos os alimentos obstruídos.
 - Depois de seleccionar a função de inversão, espere sempre que o aparelho pare de funcionar antes de colocar o botão ON/OFF na posição de inversão (R).
- 6 Desligue e retire da tomada depois de utilizar.
- 7 Desaparafuse o anel roscado. Se necessário utilize a chave fornecida.

8 Carregue e mantenha o botão de libertação ② que está na parte de cima da unidade motriz ao mesmo tempo que roda o tubo de alimentação em direção da frente da máquina de picar e finalmente puxe para retirar.

funil de enchidos

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

- ⑯ Adaptador pequeno (para salsichas finas)
- ⑰ Adaptador grande (para salsichas grossas)
- ⑱ Disco base

utilização do funil de enchidos

- 1 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.
- 2 Introduza a espiral trituradora dentro do corpo.
- 3 Instale o disco base ⑱ – alinhe o entalhe sobre a saliência ⑤.
- 4 Segure o adaptador no acessório da máquina de picar e aperte ligeiramente o anel roscado.
- 5 Com o acessório da máquina de picar completo, posicione-o na orientação apresentada ⑥ e insira-o na saída. Rode o conjunto de forma a que fique virado para cima.
- 6 Aperte firmemente à mão o anel roscado.
- 7 Coloque o tabuleiro.

- 8 Ligue, e, utilizando o empurrador, empurre os alimentos para baixo no tubo de alimentação. **Não empurre com força – pode estragar a sua máquina de picar.** Liberte a tripa do adaptador à medida que vai enchendo. Não encha demasiado.
- 9 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

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

aparelho para kebbe

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

- ⑲ Cone
- ⑳ Enformador

utilização do aparelho para kebbe

- 1 Introduza a espiral trituradora dentro do corpo.
- 2 Instale o enformador ⑳ – alinhe o entalhe sobre a saliência ⑦.
- 3 Coloque o cone ⑲.
- 4 Aperte ligeiramente o anel roscado.
- 5 Com a máquina de picar posicionada na orientação apresentada ⑧ e insira-a na saída. Rode o conjunto de forma a que

fique virado para cima.

- 6 Aperte firmemente à mão o anel roscado.
- 7 Coloque o tabuleiro.
- 8 Ligue, e, 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 na máquina de picar 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.

acessório prensador de hambúrgueres

⑲ tampa

⑳ corpo principal para prensar hambúrgueres

㉓ êmbolo

para utilizar o seu prensador de hambúrgueres

- 1 Monte o prensador de hambúrgueres colocando o corpo principal ⑳ por cima do êmbolo ㉓. Coloque a tampa ⑲ e empurre-a para baixo para a prender ㉑.
- 2 À parte prepare a mistura para os hambúrgueres (ver receita fornecida).
- 3 Vire ao contrário o presador de hambúrgueres ⑩ e empurre para baixo a secção plana para prender. Coloque dentro do corpo principal um disco de papel celofane ou papel vegetal.
- 4 Deite uma colherada da mistura para o hambúrguer (aprox. 120g), espalhe de forma igual de forma a que fique abaixo da orla do presador de hambúrgueres. Coloque outro disco de celofane ou papel vegetal por cima da mistura.
- 5 Para libertar o hambúrguer ou empurra para baixo o corpo principal sobre o êmbolo ou vira ao contrário o presador de hambúrgueres e empurra o êmbolo para baixo.

receita de hambúrgueres

(4 hambúrgueres)

450 g de carne para bifés picada fina

1 cebola picada fina

Tempero a gosto

- 1 Misture numa taça a carne picada, a cebola e os temperos.
- 2 Divida a mistura em 4 e forme os hambúrgueres no presador de hambúrgueres (ver “para utilizar o seu presador de hambúrgueres”).
- 3 Para os cozinhar, ou pincela-os com gordura e coloca-os num grelhador pré-aquecido durante 4 a 5 minutos de cada lado ou frita-os levemente em lume médio.

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 da máquina de picar

- 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 Remova a tampa do empurrador e guarde lá dentro os acessórios para kebbe e enchidos ⑪.

presador de hambúrgueres

- 1 Desmonte o presador de hambúrgueres retirando a tampa ⑳ para libertar o corpo principal ㉔ do êmbolo.
- 2 Lave as peças e seque em seguida.

acessório enchedor de enchidos/kebbe

Lave em água quente com sabão e seque cuidadosamente.

assistência e cuidados do cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em 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 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.

guia de avarias

Problema	Causa	Solução
A máquina de picar não funciona.	Não tem energia eléctrica.	Confirme que a máquina de picar está ligada à tomada. Verifique os fusíveis ou disjuntor da sua casa. Se o acima mencionado não resolver o seu problema, ver "assistência técnica e serviços ao cliente".
A máquina de picar pára ou trabalha mais devagar durante o funcionamento.	Perde velocidade por causa da obstrução de . alimentos	Desligue a máquina e rode o botão de inversão R (inverter) durante alguns segundos para libertar os alimentos que estão a fazer obstrução.
Alimentos mal picados.	A lâmina picadora está colocada do lado errado.	Confirme que a lâmina picadora tem o lado que corta virado para fora.
	Está a haver obstrução de alimentos antes destes chegarem ao disco de picar.	Desligue a máquina, retire o fio da tomada e desmonte o acessório. Limpe e volte a montar.
	Os alimentos são empurrados com demasiada velocidade pelo tubo de alimentação.	Utilizando o empurrador, empurre suavemente os alimentos através do tubo, um pedaço de cada vez. Deixe que a espiral trituradora processe cada pedaço antes de colocar o próximo no tubo de alimentação.
O anel roscado é difícil de remover depois de ter picado alimentos.	Foi demasiado apertado quando o montou.	Aperte firmemente à mão o anel roscado. Utilize a chave fornecida para desapertar depois de picar os alimentos.
O acessório da máquina de picar não consegue sair da unidade motriz.	O acessório da máquina de picar não foi desprendido da unidade motriz.	Carregue e mantenha o botão de libertação que está na parte de cima da unidade motriz ao mesmo tempo que roda o tubo de alimentação em direcção da frente da máquina de picar.

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.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- 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.
- 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, el kebbe y hacer hamburguesas.

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 Enrolle el exceso de cable alrededor del soporte en la parte inferior de la unidad de potencia ④.

descripción del aparato

Picadora de carne

- ① unidad de potencia
- ② botón de liberación
- ③ orificio para accesorios
- ④ recogecables
- ⑤ interruptor de ENCENDIDO/
APAGADO con función de inversión
- ⑥ llave
- ⑦ tuerca de cierre
- ⑧ pantallas: fina, mediana y gruesa
- ⑨ cuchilla
- ⑩ mecanismo de desplazamiento
- ⑪ cuerpo
- ⑫ tubo de entrada de alimentos
- ⑬ bandeja
- ⑭ empujador/unidad de
almacenamiento para los
adaptadores para kebbe y para
salchichas
- ⑮ tapa del empujador

montar la picadora de carne

- 1 Coloque el mecanismo de desplazamiento ⑩ dentro de la picadora de carne.
- 2 Acople la cuchilla ⑨ – con la parte cortante hacia fuera ①. **Asegúrese de que quede bien encajada, de lo contrario la picadora de carne podría estropearse.**
- 3 Coloque una pantalla ⑧, de modo que el agujero pase por la lengüeta de fijación ②.
 - 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 de carne

- 1 Con el accesorio picadora de carne en la posición mostrada ③, encaje en la salida. Gire el cuerpo 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 ⑬.
- 4 **Descongele completamente la comida congelada antes de picarla.** Corte la carne en tiras de 2,5 cm de ancho.
- 5 Conecte el aparato ⑤. 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 de carne podría estropearse.**
 - Para prolongar la vida de su picadora de carne, nunca ponga el aparato en marcha durante más de 15 minutos, (deje un período de descanso de 10 minutos entre las tandas).
 - Si el aparato se para o se atasca durante el uso, apáguelo. Pulse el interruptor de inversión (R) ⑤ durante unos segundos para desprender los alimentos atascados. Desenchufe el aparato y retire lo que cause la obstrucción.
 - Al seleccionar la opción de inversión del proceso, espere siempre hasta que el aparato deje de funcionar antes de girar el interruptor de encendido/apagado 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 Mantenga pulsado el botón de liberación ② en la parte superior de la unidad de potencia mientras

gira el tubo de entrada de alimentos hacia la parte delantera de la unidad de potencia, y entonces tire.

embutidora

Utilice tripa de cerdo/puerco en la boquilla grande y tripa de oveja/cordero en la pequeña. También puede cubrir la carne para salchichas con pan rallado o harina sazonada antes de cocerla.

- 16 Boquilla pequeña (para embutidos delgados)
- 17 Boquilla grande (para embutidos gruesos)
- 18 Placa de la base

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.
- 3 Coloque la placa de la base 18, de modo que el agujero pase por la lengüeta de fijación 5.
- 4 Mantenga la boquilla en el accesorio picadora de carne y enrosque la tuerca de cierre sin apretar.
- 5 Con el accesorio picadora de carne en la posición mostrada 6, encaje en la salida. Gire el cuerpo 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 el aparato y con el empujador de alimentos, introduzca la comida por el tubo de entrada de alimentos. **No empuje demasiado, ya que la picadora de carne 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 salchichas.

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”

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.

- 19 Cono
- 20 Moldeador

usar el accesorio para “kebbe”

- 1 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo.
- 2 Coloque el moldeador 20, de modo que el agujero pase por la lengüeta de fijación 7.
- 3 Coloque el cono 19.

- 4 Atornille la tuerca de cierre sin apretar.
- 5 Con el accesorio picadora de carne en la posición mostrada ③, encaje en la salida. Gire el cuerpo 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 el aparato y, 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 escurrido. Si deja que se seque, puede incrementar la carga de la picadora de carne, 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, píquelo 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 Escorra 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.

accesorio prensa para hamburguesas

- ① tapa
- ② cuerpo principal de la prensa para hamburguesas
- ③ émbolo

usar la prensa para hamburguesas

- 1 Monte la prensa para hamburguesas colocando el cuerpo principal ② sobre el émbolo ③. Coloque la tapa ① y presione hacia abajo para que quede bien sujeta ④.
- 2 Haga la mezcla para hamburguesas requerida (consulte la receta que se facilita).
- 3 Gire la prensa para hamburguesas boca abajo ⑤ y presione la sección plana hacia abajo para ajustarla firmemente en su posición. Ponga un disco de papel manteca o papel de cera dentro del cuerpo principal.
- 4 Vierta la mezcla para hamburguesas con una cuchara (aprox. 120 g) hasta debajo del borde de la prensa para hamburguesas y espárzala uniformemente. Ponga otro disco de papel manteca o papel de cera encima de la mezcla para hamburguesas.
- 5 Suelte la mezcla para hamburguesas o bien empujando el cuerpo principal hacia abajo por el émbolo o bien girando la prensa para hamburguesas y empujando el émbolo hacia abajo para soltar la hamburguesa.

receta para hacer hamburguesas

(Para 4 hamburguesas)

450 g de carne de ternera bien picada

1 cebolla, finamente picada

Condimento al gusto

- 1 Mezcle la ternera y la cebolla picadas y el condimento en un bol.
- 2 Divida la mezcla en 4 partes y luego póngalas en la prensa para hamburguesas (consulte “usar la prensa para hamburguesas”) para hacer las hamburguesas.
- 3 Puede pintarlas con aceite y ponerlas debajo de una parrilla precalentada durante 4 – 5 minutos por cada lado o bien freírlas ligeramente a fuego medio.



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 de carne

- 1 Afloje la tuerca de cierre manualmente o con la llave  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 Quite la tapa del empujador y guarde los accesorios para hacer salchichas y kebbe dentro .

prensa para hamburguesas

- 1 Desmonte la prensa para hamburguesas quitando la tapa  para soltar el cuerpo principal  del émbolo.
- 2 Lave las piezas y séquelas bien.

embudidoras/accesorio para “kebbe”

Lávelos en agua caliente con jabón y séquelos muy bien.

servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “guía de solución de problemas” en el manual o visite 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 o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



**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.

guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
La picadora de carne no funciona.	No hay corriente eléctrica.	Compruebe que la picadora de carne esté enchufada. Compruebe el fusible/ cortacircuitos de su casa. Si nada de lo anterior se aplica, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".
La picadora de carne se para o se ralentiza durante el funcionamiento.	Se para debido a un atasco de comida.	Desconecte el aparato y gire el control hacia R (inversión del proceso) durante unos segundos para desprender los alimentos atascados.
Malos resultados del proceso de picado.	La cuchilla se ha colocado al revés.	Compruebe que la cuchilla esté colocada correctamente con la parte cortante hacia fuera.
	Se produce una obstrucción detrás de la pantalla.	Desconecte y desenchufe el aparato y desmonte el accesorio. Límpielo y vuelva a colocarlo.
	La comida se ha forzado por el tubo de entrada de alimentos demasiado deprisa.	Con el empujador de alimentos, vaya introduciendo la comida despacio por el tubo de entrada de alimentos, trozo a trozo. Deje que el mecanismo de desplazamiento recoja cada trozo antes de añadir el siguiente.
Es difícil quitar la tuerca de cierre después del proceso de picado.	Se ha apretado demasiado al colocarla.	Apriete la tuerca de cierre firmemente con la mano. Utilice la llave inglesa facilitada para desapretarla después del uso.
El accesorio picadora de carne no se puede quitar de la unidad de potencia.	El accesorio picadora de carne no se ha desbloqueado de la unidad de potencia.	Mantenga pulsado el botón de liberación en la parte superior de la unidad de potencia mientras gira el tubo de entrada de alimentos hacia la parte delantera de la picadora de carne.

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.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet 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 pølse, kebbe og burgere.

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 Sno overskydende omkring beslaget på undersiden af motorenheden ④.

forklaring

Kødhakker

- ① motorenhed
- ② udløserknap
- ① tilbehørsudtag
- ④ ledningsopbevaring
- ⑤ ON/OFF-kontakt med reverseringsfunktion
- ⑥ nøgle
- ⑦ ringmøtrik
- ⑧ hulskiver: fin, medium og grov
- ⑨ 4-bladet kniv
- ⑩ snegl
- ⑪ hus
- ⑫ indfødningssskakt
- ⑬ bakke
- ⑭ skubber/opbevaringsenhed til adaptore til kebbe og pølse
- ⑮ skubberlåg

samling af kødhakkeren

- 1 Anbring sneglen ⑩ inde i kødhakkeren.
- 2 Sæt kniven ⑨ i – skærene skal vende udad ①. **Sorg for at kniven sidder korrekt, da kødhakkeren ellers kan blive beskadiget.**
- 3 Sæt en hulskive ⑧ på. Anbring hakket over styrestiften ②.
 - 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 anbringes dette i udtaget. Kødhakkerhuset roteres så indfødnings-skakten 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 Montér bakken ⑬.
- 4 **Frosne madvarer skal optøs grundigt, inden de hakkes.** Skær kødet i 2,5cm brede strimler.
- 5 Tænd ⑤. Anvend nedskubberen til at skubbe maden forsigtigt ned i indfødnings-skakten, et stykke ad gangen. **Skub ikke for hårdt, da du kan beskadige kødhakkeren.**
 - For at forlænge din kødhakkers levetid, må maskinen ikke køre i længere end 15 minutter, (lad den hvile i en periode på 10 minutter mellem portionerne).

- Hvis maskinen gå i stå eller sætter sig fast i brug, skal du slukke. Tryk på reverserings- (R) knappen ⑤ o nogle sekunder for at frigøre det fangede kød. Tag stikket ud, og fjern evt. fastsiddende materiale.
 - Når reversering vælges, skal der altid ventes til maskinen holder op med at fungere før hastighedskontrollen drejes til reversering- (R) indstilling.
- 6 Sluk for maskinen og træk stikket ud efter brug.
 - 7 Ringmøtrikken løsnes. Hvis det er nødvendigt, anvendes den medfølgende skruenøgle.
 - 8 Tryk udløserknappen ② oven på motorenheden ned, mens du drejer indfødnings-skakten mod forsiden af motorenheden, og træk den fri.

pølserør

Anvend svinetarme på den store dyse og fåre-/lammetarme på den lille dyse. Du kan også rulle pølsekødet i rasp eller mel tilsat krydderier, før tilberedning.

- ⑩ Lille dyse (til tynde pølser)
- ⑪ Stor dyse (til tykke pølser)
- ⑬ Bundplade

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 Sæt sneglen ind i kødhakkerhuset.
- 3 Sæt bundpladen ⑬ på – anbring hakket over styrestiften ⑤.
- 4 Hold dysen på kødhakkertilbehøret og skru ringmøtrikken løst på.
- 5 Med kødhakkertilbehøret i den viste position ⑥ anbringes dette i udtaget. Kødhakkerhuset roteres så indfødnings-skakten vender opad.
- 6 Stram ringmøtrikken godt til med hånden.
- 7 Bakken monteres.

- 8 Tænd og brug nedskubberen til at skubbe maden forsigtigt ned i indfødningsskakten. **Skub ikke for hårdt, da du kan beskadige kødhakkeren.** Efterhånden som tarmen fyldes, trækkes den af dysen. Fyld ikke for meget i.
- 9 Drej tarmen for at forme pølseerne.

opskrift på svinekødspøser

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 pøser (se 'sådan anvendes pølseopfylder').
- 5 Steges, grilles eller ovnsteges, til de er gyldenbrune.

kebbe-tilbehør

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

- 19 Konus
- 20 Hulskive

sådan anvendes kebbe-tilbehøret

- 1 Sæt sneglen ind i kødhakkerhuset.
- 2 Sæt konus 20 på – anbring hakket over styrestiften 7.
- 3 Keglen monteres 19.
- 4 Skru ringmøtrikken løst på.
- 5 Med kødhakker-tilbehøret i den viste position 8 anbringes dette i udtaget. Kødhakkerhuset roteres så indfødningsskakten vender opad.
- 6 Stram ringmøtrikken godt til med hånden.
- 7 Bakken monteres.

- 8 Tænd og brug nedskubberen til at skubbe blandingen forsigtigt igennem. Skæres op i de ønskede 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 før 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 (1 spsk.) olie
2 mellemstore løg, finthakkede
5-10 ml (1-2 tsk.) stødt allehånde
15 ml (1 spsk.) 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 kebbe-tilbehøret.
- 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.

burgerpressetilbehør

- ① låg
- ② burgerpressens hoveddel
- ③ stempel

sådan anvendes burgerpressen

- 1 Burgerpressen samles ved at montere hoveddelen ② ned over stemplet ③. Sæt låget ① på, og skub ned for at låse det på ④.
- 2 Lav den ønskede burgerblanding (se den medfølgende opskrift).
- 3 Vend burgerpressen på hovedet ⑩ og skub den flade del ned for at låse den på plads. Læg en skive smørepapir på indersiden af hoveddelen.
- 4 Brug en ske til at hælde burgerblandingen (ca. 120g) i til lige under kanten af burgerpressen og bred det jævnt ud. Læg en anden skive smørepapir oven på burgerblandingen.
- 5 Frigør burgerblandingen ved enten at skubbe hoveddelen ned ad stemplet eller vende burgerpressen og skubbe stemplet nedad for at løsne burgeren.

burgeropskrift

(til 4 burgere)

450g finthakket oksekød
1 løg – finthakket
Tilsmag efter ønske

- 1 Bland hakkekødet, løg og krydderier i en skål.
- 2 Del blanding i 4 dele, og læg det i burgerpressen (læs sådan anvendes burgerpressen) for at forme burgerne.
- 3 Børstes med olie og lægges under en forvarmet grill i 4 – 5 minutter på hver side, eller steges i lidt fedtstof over middel varme.

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 Tag nedskubberens låg af, og læg pølse- og kebbetilbehøret indeni ⑪.

burgerpresse

- 1 Adskil burgerpressen ved at fjern låget ② for at frigøre hoveddelen ② fra stemplet.
- 2 Vask delene, og tør dem grundigt.

pøsefyldere/kebbelaver

Vaskes i meget varmt sæbevand og tørres grundigt.

service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge 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 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.

fejlfindingsvejledning

Problem	Årsag	Løsning
Kødhakkeren fungerer ikke.	Ingen strøm.	Se efter, om kødhakkeren er sat i stikkontakten. Kontrollér sikringerne/ hovedafbryderen i dit hjem. Hvis intet af ovennævnte løser problemer, skal du læse afsnittet "service og kundepleje".
Kødhakkeren stopper eller kører langsommere.	Går i stå fordi kød er i klemme.	Sluk og drej knappen hen på R(reversering) i nogle sekunder for at frigøre fastklemt kød.
Dårligt hakkeresultater.	Kniven er sat forkert i.	Se efter, om kniven sidder korrekt med æggen vendt udad.
	Tilstopning bag hulskenen.	Sluk og tag stikket ud. Adskil tilbehøret. Rengør og monter igen.
	Kød skubbes ned gennem indfødningskakten for hurtigt.	Før forsigtigt kødet ned i indfødningskakten med nedskubberen et stykke ad gangen. Lad sneglen opsamle hvert stykke, før det næste skubbes ned.
Ringmøtrikken er vanskelig at skrue af efter kødhakning.	Strammet for meget ved montering.	Stram ringmøtrikken godt til med hånden. Brug den medfølgende skruenøgle til at løsne den efter brug.
Kødhakkertilbehøret kan ikke tages af motorenheden.	Kødhakkertilbehøret er ikke låst af motorenheden.	Tryk udløserknappen oven på motorenheden ned, mens du drejer indfødningskakten mod forsiden af motorenheden.

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 kaffebyggare. 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.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- 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.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood frånsäger 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, kebbe och burgare.

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 Vira ev. överflödigt sladd runt fästet på apparatens undersida ④.

förklaring till bilder

Köttkvarn

- ① kraftdel
- ② frikopplingsknapp
- ③ låsspak
- ④ ledningsförvaring
- ⑤ PÅ/AV-knapp med backningsfunktion
- ⑥ skruvnyckel
- ⑦ ringmutter
- ⑧ hålskivor: fin, mellan och grov
- ⑨ skärkors
- ⑩ matarskruv
- ⑪ matarhus
- ⑫ matarrör
- ⑬ bricka
- ⑭ matnings-/förvaringskanal för korv- och "kebbe"-tillbehör
- ⑮ lock till matningskanal

att montera ihop köttkvarnen

- 1 Montera in kvarnvalsen ⑩ i köttkvarnen.
- 2 Montera in kniven ⑨ – med eggen utåt ①. **Se till att den sitter ordentligt fast – annars kan du skada köttkvarnen.**
- 3 Montera a en hackskiva ⑧. Passa in jacket över monteringspiggen ②.
 - Använd den fina skivan för rått kött, fisk, små nötter eller kokt kött för köttpaj eller köttfärslimpa.
 - Använd medelgrov och grov hackskiva för rått kött, fisk och nötter.
- 4 Skruva på ringmuttern löst.

att använda köttkvarnen

- 1 Med köttkvarnstillbehöret på plats, se ④ i utsläppet, vrid på matarhuset så att matningskanalen är i lodrät ställning.
- 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 matarbordet ⑬.
- 4 **Tina djupfryst mat grundligt innan du mal den.** Skär köttet i 2,5 cm breda strimlor.
- 5 Slå på ⑤. Tryck försiktigt ned maten i matningskanalen med hjälp av matarproppen, lite i taget. **Tryck inte på för hårt – då kan du skada köttkvarnen.**
 - Förläng köttkvarnens livslängd genom att aldrig köra den längre än 15 minuter, (vänta 10 minuter mellan varje sats).

- Stäng av maskinen om den stannar eller körs fast under användningen. Håll ner backningsknappen (R) ⑤ i fem sekunder för att frigöra det som körts fast. Dra ut sladden och ta bort eventuellt fastkört material.
 - När du ska använda backningsfunktionen måste du vänta tills maskinen stannar innan du ställer på/av-knappen i backningsläge (R).
- 6 Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten efter användningen.
 - 7 Lossa muttern. Använd vid behov den medföljande skruvnyckeln.
 - 8 Håll ned frikopplingsknappen ② överst på apparaten medan du vrider matningskanalen framåt mot framsidan på apparaten och sedan drar den loss.

korvtillsats

Använd svintarm på det stora korvhornet och får-/lammtarm på det lilla korvhornet. Alternativt kan korvköttet rullas i skorpmjöl eller kryddat mjöl före tillagning.

- ⑩ litet korvhorn (för smala korvar)
- ⑪ stort korvhorn (för tjocka korvar)
- ⑫ basplatta

användning av korvtillsatsen

- 1 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 in kvarnvalsen i matarhuset.
- 3 Montera basplattan ⑫ – Passa in jacket över monteringspiggen ⑤.
- 4 Håll korvhornet på köttkvarnstillbehöret och skruva lätt fast axelmuttern.
- 5 Med köttkvarnstillbehöret på plats i utsläppet, se ⑥, vrid matarhuset tills matningskanalen är i lodrätt ställning.
- 6 Skruva åt muttern hårt för hand.
- 7 Montera brickan.

- Slå på och tryck ned maten i matningskanalen med hjälp av matarproppen. **Tryck inte på för hårt – då kan du skada köttkvarnen.** Lätta försiktigt skinnet från munstycket allteftersom det fylls. Fyll inte på för mycket.
- Vrid skinnet så att korvar bildas.

recept för korvar av griskött

- 100 g torra brödsmlur
 - 600 g griskött, magert och fett, skuret i strimlor
 - 1 ägg (vispat)
 - 5 ml (1 tsk) blandade örtekryddor salt och peppar
- Blötlägg brödet i vatten, krama sedan ur vattnet och slå bort det.
 - Hacka grisköttet i kvarnen och ner i en skål.
 - Tillsätt resten av ingredienserna och blanda väl.
 - Tillverka korvar (se "så här använder du korvhornet").
 - Stek, grilla eller grädda dem tills de är guldbruna.

kebbetillsats

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

- ⑱ kon
- ⑳ formare

användning av kebbetillsatsen

- Montera kvarnvalsen i matarhuset.
- Montera formaren ⑳ – Passa in jacket över monteringspiggen ⑦.
- Montera konan ⑱.
- Skruva på muttern löst.
- Med köttkvarnstillbehöret på plats i utsläppet, se ⑧, vrid matarhuset tills matningskanalen är i lodrätt ställning.
- Skruva åt muttern hårt för hand.
- Montera brickan.
- Slå på och tryck försiktigt blandningen igenom med hjälp av matarproppen.

Skär av i lämpliga 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 bulgurvetet omedelbart efter att ha dränerat det. Om det får torka, kan det öka belastningen på köttkvarnen och orsaka skada.

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

ifyllning

- 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

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

ifyllning och fritering

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

tillbehör till hamburgarpress

- ① lock
- ② matarhus till hamburgarpress
- ③ propp

att använda hamburgarpressen

- 1 Montera hamburgarpressen genom att sätta fast matarhuset ② över proppen ③. Sätt på locket ① och tryck ned så det låses fast ④.
- 2 Laga till hamburgarblandningen (se bifogat recept).
- 3 Vänd hamburgarpressen upp och ned ⑤ och tryck ned den platta delen så att den låses fast på plats. Lägg en rundel smörgåspapper eller vaxat papper inuti matarhuset.
- 4 Lägg skedvis (ca 120g) i hamburgarblandning tills strax nedanför kanten på hamburgarpressen och bred ut det jämnt. Lägg en ny rundel smörgåspapper eller vaxat papper ovanpå hamburgarblandningen.
- 5 Fria hamburgarblandningen genom att antingen trycka ned proppen eller vända på hamburgarpressen och trycka ned proppen och fria hamburgaren.

hamburgarrecept

(räcker till 4 hamburgare)

- 450 g finmalen köttfärs
 - 1 lök – finhackad
 - Krydda efter behov
- 1 Blanda köttfärsen, löken och kryddorna i en skål.
 - 2 Dela blandningen i 4 delar och sätt in i hamburgarpressen (se Att använda hamburgarpressen) för att forma hamburgarna.
 - 3 Pensla med olja och sätt under en redan uppvärmd grill i 4-5 minuter för var sida, eller stek på medelvarm kokplatta.

skötsel och rengöring

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

kraftdel

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

köttkvarnstillbehör

- 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 rostas.
- 4 Ta av locket på matningskanalen och förvara korv- och "kebbe"-tillbehören i den ①.

hamburgerpress

- 1 Ta isär hamburgerpressen genom att ta av locket ① så att huvuddelen ② lossnar från kolven.
- 2 Diska delarna och torka noga.

korvstoppare/kebbetillverkare

Diska i varm diskmedelslösning och torka noga.

service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "problemsökning" i bruksanvisningen eller på 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 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 avfallshantering. 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.

guide till felsökning

Problem	Orsak	Lösning
Köttkvarnen fungerar inte.	Ingen ström	Kolla att köttkvarnen är påslagen. Kolla säkrings-/kretsströmbrytaren i hemmet. Om inget av ovan hjälper, se avdelningen om "service och kundtjänst".
Köttkvarnen stannar av eller går långsamt under användning.	Stannar p g a att mat fastnat.	Slå av och vrid kontrollknappen till R (back) i några sekunder för att lossa mat som fastnat.
Dåligt hackat material.	Kniven felmonterad.	Kolla att kniven monterats korrekt med eggen utåt.
	Stockning bakom hålskivan.	Slå av och dra ur kontakten och montera isär tillbehöret. Rengör och montera ihop.
	Mat tvingats ned för snabbt i matningskanalen.	För försiktigt ned maten i matningskanalen med hjälp av matarproppen, en bit i taget. Låt kvarnvalsen plocka upp varje bit innan nästa bit matas in.
Svårt att ta bort axelmuttern efter malning.	För hårt åtskruvad vid montering.	Dra åt axelmuttern ordentligt för hand. Använd bifogad skruvnyckel för att ta isär efter användning.
Köttkvarns-tillbehöret går inte att skilja från apparaten.	Köttkvarns-tillbehöret har inte lossats från apparaten.	Tryck och håll ned frikopplingsknappen överst på apparaten medan du vrider matningskanalen framåt mot köttkvarnens framsida.

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.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- 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 og burgere/karbonader.

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 Snurr overflødig ledning rundt holderen på undersiden av motordelen ④.

deler

Kjøttkvern

- ① motordel
- ② utløserknapp
- ③ uttak for tilbehør
- ④ oppbevaring for ledning
- ⑤ PÅ/AV-bryter med reverseringsfunksjon
- ⑥ stillbar skrunøkkel
- ⑦ ringmutter
- ⑧ hullskiver: fin, middels og grov
- ⑨ kniv
- ⑩ kvernskrue
- ⑪ kvernhus
- ⑫ materør
- ⑬ matingsbord
- ⑭ stapper / oppbevaringsplass til kebbemaker og pølsehorn
- ⑮ stapperlokk

montering av kjøttkvernen

- 1 Sett kvernskruen ⑩ på plass inne i kjøttkvernen
- 2 Sett kniven ⑨ på plass med skjæresiden vendt utover ①.
Pass på at den sitter ordentlig, ellers kan du skade kjøttkvernen.
- 3 Sett på en hullskive ⑧. Sett hakket over plasseringsspinnen ②.
 - 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 setter du den i uttaket. Drei kvernhuset 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 plass matingsbordet ⑬.
- 4 **Tin frossen mat helt før du maler den.** Skjær kjøtt i 2,5 brede strimler.
- 5 Slå på ⑤. Bruk stapperen til å skyve maten forsiktig ned materøret, en bit om gangen. **Ikke skyv hardt – du kan skade kvernen.**
 - For å forlenge levetiden på kjøttkvernen skal du ikke bruke maskinen i mer enn 15 minutter (la den hvile i 10 minutter mellom porsjonene).
 - Hvis maskinen stanser eller setter seg fast under bruk, må du slå den av. Trykk på reversbryteren (R) ⑤ i noen sekunder slik at maten som sitter fast løsnes. Trekk ut støpselet og fjern eventuell mat som sitter fast.
 - Når du velger revers må du alltid vente til maskinen stanser helt

før du skyver PÅ/AV-bryteren til reversstillingen (R).

- 6 Slå av maskinen og trekk ut støpselet etter bruk.
- 7 Løsne ringmutteren. Om nødvendig kan du bruke vedlagte skiftenøkkel.
- 8 Hold utløserknappen ② nede på toppen av motordelen mens du roterer materøret mot forsiden av motordelen og så trekker den av.

pølsehorn

Bruk svineskinn på den store tuten og saue-/lammeskinn på den lille tuten. Du kan rulle pølsekjøttet i brødsmler eller mel tilsatt krydder før steking i stedet for å bruke skinn.

- ⑬ liten tut (til tynne pølser)
- ⑭ stor tut (til tykke pølser)
- ⑮ bunnplate

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 hoveddelen.
- 3 Sett på bunnplaten ⑮ – sett hakket over plasseringsspinnen ⑤.
- 4 Hold tuten på kjøttkvernen og skru på ringmutteren løst.
- 5 Med kjøttkvernen i posisjonen som vises ⑥ setter du den i uttaket. Roter kvernhuset slik at materøret er rett opp og ned.
- 6 Stram ringmutteren godt til for hånd.
- 7 Sett på matingsbordet.
- 8 Slå på og bruk stapperen til å skyve maten ned i materøret. **Ikke skyv hardt – du kan skade kjøttkvernen.** Løsne skinnen forsiktig fra tuten etter hvert som det fylles. Ikke fyll skinnen for mye.
- 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 ovsstek til de er gyllenbrune.

kebbemaker

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

- 19 kjeglespiss
- 20 former

bruk av kebbemaker

- 1 Sett kvernskruen inn i kvernhuset.
- 2 Sett formeren 20 på: Sett hakket over plasseringsspinnen 7.
- 3 Sett på kjeglespissen 19.
- 4 Skru ringmutteren løst på.
- 5 Med kjøttkvernen i posisjonen som vises 8 setter du den i uttaket. Roter kvernhuset slik at materøret er rett opp og ned.
- 6 Stram ringmutteren godt til for hånd.
- 7 Sett på matingsbordet.
- 8 Slå på og bruk stapperen til å skyve blandingen 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 kjøttkvernen, noe som kan forårsake skader.

- 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.

fyll

- 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.

karbonadepresse

- ① lokk
- ② karbonadepressens hoveddel
- ③ stempel

bruk av karbonadepressen

- 1 Sett sammen karbonadepressen ved å sette hoveddelen ② over stempelet ③. Sett på lokket ① og skyv ned slik at det låses på plass ⑨.
- 2 Lag karbonadeblandingen (se oppskriften som følger med).
- 3 Snu karbonadepressen opp ned ⑩ og skyv den flate delen ned slik at den låses på plass. Legg en sirkelformet bit matpapir eller bakepapir inne i hoveddelen.
- 4 Legg inn karbonadeblandingen (ca. 120 g) til den når nesten opp til kanten på karbonadepressen og spre den jevnt. Legg en sirkelformet bit bake- eller matpapir oppå karbonadeblandingen.
- 5 Få karbonadeblandingen ut ved å enten skyve hoveddelen ned stempelet eller snu karbonadepressen opp ned og skyve stempelet ned slik at karbonaden kommer ut.

karbonadeoppskrift

(til 4 karbonader)

- 450 g karbonadedeig
- 1 løk, finhakket
- Krydder etter smak

- 1 Bland karbonadedeigen, løken og krydderet i en bolle.
- 2 Del blandingen i fire deler og legg delene i karbonadepressen én og én (se bruk av karbonadepressen) og form karbonadene.
- 3 Pensle med olje og legg under en forvarmet grill i 4–5 minutter på hver side eller stek på middels varme.

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.

kjøttkvern

- 1 Løsne ringmutteren for hånd eller med skrunøkkelen 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 Fjern lokket på stapperen og oppbevar pølsehornet og kebbemakeren inne i den ⑪.

karbonadepresse

- 1 Ta fra hverandre karbonadepressen ved å fjerne lokket ① slik at hoveddelen ② frigjøres fra stempelet.
- 2 Vask delene og tørk dem grundig.

pølsehorn/kebbemaker

Vask i varmt såpevann og tørk grundig.

service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til 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 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.

feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Kjøttkvernen fungerer ikke.	Mangler strøm.	Sjekk at støpselet er satt inn i vegguttaket. Sjekk sikringen/strømbryteren hjemme hos deg. Hvis det ikke er et av problemene ovenfor, må du se delen «service og kundetjeneste».
Kjøttkvernen stanser eller sakter farten under bruk.	Stanser grunnet mat som sitter fast.	Slå av og snu kontrollen til R (revers) i noen sekunder slik at mat som sitter fast, frigjøres.
Dårlig kvernet resultat.	Kniven satt inn feil vei.	Sjekk at kniven sitter riktig vei slik at skjæresiden vender utover.
	Mat setter seg fast bak hullskiven.	Slå av, trekk ut støpselet og ta fra hverandre utstyret. Rengjør og sett sammen igjen.
	Mat tvinges ned i materøret for fort.	Skyv maten forsiktig ned i materøret med stapperen, en bit av gangen. La kvernskruen plukke opp hver bit før du legger inn neste bit.
Vanskelig å fjerne ringmutteren etter kverningen.	Strammet for hardt da den ble satt på.	Stram ringmutteren godt til for hånd. Bruk skrunøkkelen som følger med til å løsne den etter bruk.
Kan ikke fjerne kjøttkvernen fra motordelen.	Kjøttkvernen er ikke låst opp fra motordelen.	Hold utløserknappen på toppen av motordelen nede mens du roterer materøret mot forsiden av kjøttkvernen.

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.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- 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 sekä muotoilla hampurilaispihvejä 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 Kääri ylimääräinen virtajohto moottoriosan ④ alaosan kiinnikkeen ympäri.

selite

Lihamyhly

- ① runko-osa, jossa moottori
- ② vapautuspainike
- ③ voimansiirtoistukka lisälaitetta varten
- ④ johdon säilytyspaikka
- ⑤ virtakytkin ja peruutustoiminto
- ⑥ kiinnitysrenkaan avain
- ⑦ kiinnitysrengas
- ⑧ hieno, keskikokoinen ja karkea hienonnin
- ⑨ terä
- ⑩ syöttöruuvi
- ⑪ runko
- ⑫ syöttöputki
- ⑬ syöttölautanen
- ⑭ painin ja säilytysyksikkö kebben- ja makkaranvalmistuslaitteita varten
- ⑮ työnninkansi

lihamyhlyn kokoaminen:

- 1 Aseta ruuvi ⑩ lihamyhlyn sisään.
- 2 Aseta leikkuri ⑨ paikalleen leikkuupuoli ulospäin ①. **Varmista, että se on kunnolla paikallaan. Muutoin lihamyhly voi vaurioitua.**
- 3 Aseta reikälevy paikalleen ⑧. Uran tulee tulla tapin ② kohdalle.
 - Käytä hienoon jauhatukseen tarkoitettua reikälevyä ra'alle lihalle, kalalle, pienille pähkinöille tai kypsennetylle lihalle (esim. lihapasteijoiden tai murekkeen valmistus).
 - Käytä keskikokoista ja karkeaa hienonninta raa'alle lihalle, kalalle ja pähkinöille.
- 4 Aseta kiinnitysrengas löyhästi paikalleen.

lihamyhlyn käyttäminen

- 1 Kun lihamyhly on kuvassa ③ näkyvässä kohdassa, paikanna ulostuloaukko. Käännä runkoa 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 ⑬ paikoilleen.
- 4 **Sulata pakastettu ruoka perusteellisesti ennen jauhamista.** Leikkaa liha 2,5 cm paksuiksi paloiksi.
- 5 Käynnistä ⑤. Työnnä ruokaa putkeen työntimen avulla varovaisesti yksi pala kerrallaan. **Älä työnnä liian kovaa. Muutoin lihamyhly voi vaurioitua.**
 - Voit pidentää lihamyhlyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 15 minuuttia kerrallaan. Anna sen olla käyttämättä 10 minuuttia käyttökertojen välillä.
 - Jos laite jumiutuu käytön aikana, katkaise virta. Vapauta tukos painamalla suunnanvaihtokytkintä (R) ⑤ muutaman sekunnin ajan. Irrota pistoke pistorasiasta. Poista tukos.
 - Odota ennen nopeudensäätimen kääntämistä peruutusasettoon (R), että laite on pysähtynyt.
- 6 Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke sähköpistorasiasta käytön jälkeen.
- 7 Löysennä rengasmutteri. Käytä tarvittaessa laitteen mukana toimitettua kiintoavainta.
- 8 Pidä moottoriosan yläosassa näkyvää vapautuspainiketta ② painettuna. Käännä syöttöputkea kohti moottoriosan etuosaa ja vapauta se.

makkaran-valmistuslaite

Käytä porsaansuoletta suurta suutinta ja lampaansuoletta pientä. Voit myös pyöritellä makkaroita leivänmuruissa tai maustetuissa jauhoissa ennen kypsentämistä.

- ⑯ Pieni suutin (ohuiden makkaroiden valmistukseen)
- ⑰ Iso suutin (paksujen makkaroiden valmistukseen)
- ⑱ Pohjalevy

makkaran-valmistuslaitteen käyttö

- 1 Jos käytät suolta tai makkarankuorta, liota sitä ensin 30 minuuttia kylmässä vedessä. Aseta haluamasi suutin ulostuloaukkoon ja vedä suoli tai kuori sen päälle.
- 2 Työnnä ruuvi rungon sisään.
- 3 Kiinnitä pohjalevy ⑱ siten, että kolo tulee tapin ⑤ päälle.
- 4 Pitele suutinta lihamyllyn päällä ja kiinnitä rengasmutteri löysästi.
- 5 Kun lihamylly on kuvassa ⑥ näkyvässä kohdassa, paikanna ulostuloaukko. Käännä runkoa siten, että syöttöputki on ylöspäin.
- 6 Kiristä rengasmutteri tiukasti käsin.
- 7 Aseta alusta paikoilleen:
- 8 Käynnistä laite. Työnnä ruokaa syöttöputkeen työntimen avulla. **Älä työnnä liian kovaa. Muutoin lihamylly voi vaurioitua.** Irrota suolta tai kuorta suuttimesta sen täytyessä. Älä täytä liikaa.
- 9 Muotoile suoli makkaroiksi kiertämällä sitä.

sianlihamakkarat

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

- 1 Liota leipää vedessä. Purista ylimääräinen vesi pois.
- 2 Jauha sianliha kulhoon.
- 3 Lisää muut aineet ja sekoita hyvin.
- 4 Täytä makkarat makkaran täyttölaitteen käyttöohjeen mukaisesti.
- 5 Paista pannulla, uunissa tai grillissä kunnes kullannruskeita.

kebbenvalmistuslaite

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

- ⑲ Kartio
- ⑳ Muotti

kebbenvalmistuslaitteen käyttö

- 1 Työnnä ruuvi rungon sisään.
- 2 Kiinnitä muotoilija ⑳ siten, että kolo tulee tapin ⑦ päälle.
- 3 Aseta kartio paikalleen ⑲.
- 4 Kiristä rengasmutteri löysästi.
- 5 Kun lihamylly on kuvassa ③ näkyvässä kohdassa, paikanna ulostuloaukko. Käännä runkoa siten, että syöttöputki on ylöspäin.
- 6 Kiristä rengasmutteri tiukasti käsin.
- 7 Aseta alusta paikoilleen:
- 8 Käynnistä laite. 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 valuttamisen jälkeen. Jos se pääsee kuivumaan, se voi kuormittaa lihamyllyä aiheuttaen vaurioita.

- 1 Käytä hienoa siiviliää. 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 vehnäjauhoa
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.

hampurilaispihvien muotoilulaite

- ① kansi
- ② hampurilaispihvien muotoilulaitteen runko
- ③ työnnin

hampurilaispihvien muotoilulaitteen käyttäminen

- 1 Kokoa hampurilaispihvien muotoilulaite kiinnittämällä runko ② työntimeen ③. Aseta kansi ① paikalleen. Lukitse painamalla ⑨.
- 2 Valmista hampurilaispihviseos. Lisätietoja on valmistusohjeessa.
- 3 Käännä hampurilaispihvien muotoilulaite ylösalaisin ⑩. Paina litteä osa alas lukitsemiseksi. Aseta rungon sisälle voi- tai leivinpaperia.
- 4 Täytä hampurilaispihviseosista pihvienmuotoilulaitteen reunaan saakka (noin 120 g). Levitä tasaiseksi. Aseta voi- tai leivinpaperia myös pihvienmuotoilulaitteen yläosaan.
- 5 Vapauta pihvien painamalla runkoa kohti työntintä tai kääntämällä pihvienmuotoilulaite ylösalaisin ja painamalla työntintä.

hampurilaispihvien valmistusohje

(4 hampurilaispihviä)

450 g jauhelihaa
1 hienonnettu sipuli
Mausteita maun mukaan

- 1 Sekoita jauheliha, sipuli ja mausteet kulhossa.
- 2 Jaa seos 4 osaan. Muotoile massasta hampurilaispihvejä muotoilulaitteen avulla.
- 3 Sivele pihvien pinnoille öljyä ja kypsennä niitä grillissä 4–5 minuuttia molemmilta puolilta tai uppopaista keskilämmöllä.

perushuolto

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

runko

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

lihamylly

- 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 Irrota työntimen kansi. Säilytä makkaroiden- ja kebbentekemislaitteita sisäpuolella ⑪.

hampurilaispihvien muotoilulaite

- 1 Pura hampurilaispihvien muotoilulaite osiin irrottamalla kansi ⑫, jotta runko ⑭ vapautuu työntimestä.
- 2 Pese osat ja kuivaa ne huolellisesti.

makkarantäyttölaite/ kebbentekemislaite

Pese lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Kuivaa huolellisesti.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen 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 tai maakohtaisesta 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 vältyt 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.

ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Lihamyhly ei toimi.	Ei virtaa.	Tarkista, että lihamylyn pistoke on pistorasiassa. Tarkista kodin suojakatkaisimet ja sulakkeet. Jos näistä ehdotuksista ei ole apua ongelman ratkaisemisessa, katso lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta.
Lihamyhly pysähtyy tai hidastuu kesken kaiken.	On aiheutunut tukos.	Pysäytä lihamyhly. Vapauta tukos painamalla suunnanvaihtokytkintä muutaman sekunnin ajan.
Lihamyhly tuottaa huonoja tuloksia.	Lihamyhly on koottu väärin.	Tarkista, että leikkuri on oikein päin. Leikkaavan puolen tulee osoittaa ulospäin.
	Reikälevyn takana on tukos.	Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Pura laite. Puhdista osat ja kokoa laite uudelleen.
	Ruokaa työnnetään syöttöputkeen liian nopeasti.	Työnnä ruokaa syöttöputkeen työntimen avulla varovaisesti yksi pala kerrallaan. Anna ruuvin tarttua palaseen ennen seuraavan palan syöttämistä.
Rengasmutteri on vaikea poistaa lihamylyn käyttämisen jälkeen.	Sitä on kiristetty liikaa.	Kiristä rengasmutteri tiukasti käsin. Irrota se käytön jälkeen käyttämällä laitteen mukana toimitettua kiintoavainta.
Lihamyhlyä ei voi irrottaa moottoriosasta.	Lihamyhlyn lukitusta moottoriosaan ei ole irrotettu.	Pidä moottoriosan yläosassa näkyvää vapautuspainiketta painettuna. Käännä syöttöputkea kohti lihamylyn etuosaa.

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 yemişleri bu makinede kıyarken yalnızca birkaç tane atınız ve sarmal çarkın bunları kıymaya başladığından emin olduktan sonra kuru yemişleri 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 çarpılmamak için aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini

ıslatmayınız.

- Hasar görmüş kıyma makinesini kullanmayınız. Hasarlı aygıtı onarımcıya götürünüz ve denetimden geçirtiniz. Bunun için 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakınız.
- Yetkili üreticinin onaylamadığı ek parçaları kullanmayınız.
- Elektrik kordonunu hiçbir zaman sarkık bırakmayınız. Çünkü çocuklar 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 şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Eti, tavuğu ve balığı işlemek için kıyma makinesini kullanın. Sosisleri, kebbeyi şekillendirmek ve hamburger yapmak 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 Kablo fazlalığını güç ünitesinin ④ altındaki brakete sarın.

parçalar

Kıyma makinesi

- ① güç birimi
- ② çıkartma düğmesi
- ③ ek parça takma yuvası
- ④ kablo saklama
- ⑤ ters çalıştırma fonksiyonu ile AÇMA/KAPATMA düğmesi
- ⑥ somun anahtarı
- ⑦ halka somun
- ⑧ kıyma diskleri: İnce, orta ve kalın
- ⑨ kesici bıçak
- ⑩ sarmal çark
- ⑪ gövde
- ⑫ besleme haznesi
- ⑬ yiyecek haznesi
- ⑭ kebbe ve sosis adaptörleri için itici/depo ünitesi
- ⑮ itici kapağı

kıyma makinesinin parçalarının takılması

- 1 Sarmal çarkı ⑩ kıyma makinesinin gövdesine yerleştirin.
- 2 Kesici bıçağı ⑨ – kesici yüzü dışarıya gelecek şekilde yerine yerleştirin ①. **Yerinde düzgün olarak takılmayan ve oturtulmayan bıçak kıyma makinesini zedeleyebilir.**
- 3 Bir disk ⑧ takın. Diskteki girintiyi konumlandırma girintisi ② üzerine yerleştirin.
 - 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 Kıyma makinesi parçası ③ ile gösterilen pozisyondayken çıkışı yerleştirin. Gövdeyi 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 ⑬.
- 4 **Kıymadan önce donmuş yiyecekleri iyice çözün.** Eti 2.5cm (1")'lık geniş şeritler halinde kesin.
- 5 Çalıştırın ⑤. İticiyi kullanarak bir seferde tek parça yiyeceği besleme tüpünden dikkatlice itin. **Sert itmeyin – kıyma makinesine zarar verebilirsiniz.**
 - Kıyma makinenizin ömrünü uzatmak için, cihazı asla 15 dakikadan uzun çalıştırmayın (kullanım aralarında 10 dakika dinlenmesine izin verin).
 - Kullanım sırasında makine durur veya sıkışırsa, kapatın. Sıkışan yiyeceği çıkartmak için geri düğmesine (R) ⑤ bir kaç saniye basın. Fişten çekin ve sıkışan malzemeyi temizleyin.
 - Ters çalıştırmayı seçerken, AÇMA/KAPATMA anahtarını ters (R) pozisyonuna getirirmeden önce daima cihazın çalışmayı durdurmasını bekleyin.
- 6 Cihazı kapatın ve kullandıktan sonra prizden çekin.
- 7 Halka somunu gevşetin. Gerekirse sağlanan anahtarı kullanın.
- 8 Güç ünitesinin üstündeki çıkartma düğmesini ② aşağı bastırırken besleme tüpünü güç ünitesinin önüne doğru döndürün ve sonra serbestçe çekin.

sosis uyarlacı

Dana derisini büyük hortumda ve koyun/kuzu derisini küçük hortumda kullanın. Alternatif olarak sosis etini pişirmeden önce ekme kırıntısı veya baharatlı un ile rulo yapabilirsiniz.

- ⑩ Küçük huni (ince sosisler için)
- ⑪ Büyük huni (kalın sosisler için)
- ⑫ Yatak plakası

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 Sarmal çarkı gövdenin içine yerleştirin.
- 3 Taban tepsisini yerleştirin ⑬ – Diskteki girintiyi konumlandırma girintisi ④ üzerine yerleştirin.
- 4 Hortumu kıyma makinesi parçasının üzerine tutun ve halka somun üzerine hafifçe vidalayın.
- 5 Kıyma makinesi parçası ⑥ ile gösterilen pozisyondayken çıkışı yerleştirin. Gövdeyi çevirin böylece besleme tüpü yukarı doğru olur.
- 6 Halka somununu elle sıkıştırın.
- 7 Tepsiyi yerleştirin.
- 8 Çalıştırın ve iticiyi kullanarak yiyecekleri besleme tüpünden aşağı itin. **Sert itmeyin – kıyma makinesine zarar verebilirsiniz.** Doldukça zarı uçtan 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 Ekemeği suya koyun, sonra suyunu çıkarmak için sıkın.
- 2 Domuzu kıyma makinesinde kıyın 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

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

- ⑬ Koni
- ⑭ Biçimlendirici

kebbe uyarlacının kullanımı

- 1 Sarmal çarkı gövdenin içine yerleştirin.
- 2 Şekillendiriciyi yerleştirin ⑮ – Diskteki girintiyi konumlandırma girintisi ⑦ üzerine yerleştirin.
- 3 Huniyi yerleştirin ⑯.
- 4 Halka somunu hafifçe vidalayın.
- 5 Kıyma makinesi ⑥ ile gösterilen pozisyondayken çıkışı yerleştirin. Gövdeyi çevirin böylece besleme tüpü yukarı doğru olur.
- 6 Halka somununu elle sıkıştırın.
- 7 Tepsiyi yerleştirin.
- 8 Çalıştırın ve iticiyi kullanarak karışımınızı yavaşça 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 kıyma makinesine 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 ittirin.

İçerikleri

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

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

Kebbe dolması

- 1 Kebbe uyarlacını kullanarak kebbe dolması kabuğu içeriğini 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 sarımtarak renk alıncaya kadar kızartınız.

burger hazırlayıcı parça

- 21 kapak
- 22 burger hazırlayıcı ana gövde
- 23 piston

burger hazırlayıcınızı kullanmak için

- 1 Ana gövdeyi 22 piston 23 üzerine yerleştirerek burger hazırlayıcıyı birleştirin. Kapağı 21 takın ve kilitlemek için 9 aşağı bastırın.
- 2 Gereken burger karışımını hazırlayın (tariflere bakın).
- 3 Burger hazırlayıcıyı ters çevirin 10 ve düz kısmını yerine iterek kilitleyin. Ana gövde içine yağlı kağıt veya pişirme kağıdı yerleştirin.
- 4 Burger karışımından bir kaşık alın (yaklaşık 120 gr) burger hazırlayıcının ortasına koyun ve eşit şekilde yayın. Burger karışımının üzerine bir yağlı kağıt veya pişirme kağıdı daha yerleştirin.
- 5 Ana gövdeyi piston üzerinden aşağı iterek ya da burger hazırlayıcıyı ters döndürerek burgeri bırakmak için pistonu iterek burger karışımını serbest bırakın.

burger tarifi

(4 burger için)

- 450g dana kıyma
 - 1 soğan, ince kıyılmış
 - Arzuya göre baharatlar
- 1 Dana kıyma, soğan ve baharatları bir kap içerisinde karıştırın.
 - 2 Karışımı 4 parçaya ayırın ve sonra burgerleri hazırlamak için burger hazırlayıcıya yerleştirin (burger hazırlayıcıyı kullanmaya bakın).
 - 3 İsterseniz yağlayarak önceden ısıtılmış ızgarada pişirin ya da orta ısıda kızartın.

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 makinesi 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 İtçinin kapağını çıkartın, sosis ve kebbe parçalarını iç kısımda saklayın ①.

burger hazırlayıcı

- 1 Ana gövdeyi ② pistondan ayırmak için kapağı ① kaldırarak burger hazırlayıcıyı ayırın.
- 2 Parçaları yıkayın ve iyice kurulayın.

sosi doldurucu/kebbe yapıcı

Sıcak sabunlu su ile yıkayın ve iyice kurulayın.

servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya 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 adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ 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.

sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Kıyma makinesi çalışmıyor.	Güç yok.	Kıyma makinesinin fişinin takılı olduğunu kontrol edin. Evinizdeki sigorta/devre kesicisini kontrol edin. Yukarıdakilerden hiçbiri problemi çözmiyorsa “Servis ve Müşteri Hizmetleri” bölümüne bakın.
Kıyma makinesi çalışırken duruyor veya yavaşlıyor.	Yiyeceklerin tıkanması sebebiyle durma.	Kapatın ve sıkışan yiyeceği çıkartmak için kontrolü bir kaç saniye R (geri) konumuna getirin.
Kıyma kalitesi kötü.	Kesici yanlış takılmış.	Kesicinin kesici yüzü en dışa bakacak şekilde doğru takıldığından emin olun.
	Diskin arkasında tıkanma oluşuyor.	Kapatın, fişten çekin ve parçalarını ayırın. Temizleyin ve tekrar takın.
	Besleme tüpünden aşağıya çok hızlı zorlandı.	İticiyi kullanarak bir seferde tek parça yiyeceği besleme tüpünden dikkatlice itin. Bir sonraki parçayı eklemeyen önce sarmal diskin parçayı almasını bekleyin.
Kıyma hazırlandıktan sonra halka somun zor çıkartılıyor.	Takılırken çok sıkıştırılmış.	Halka somunu elinizle sıkıştırın. Kullanımdan sonra açmak için ürünle birlikte verilen spatulayı kullanın.
Kıyma makinesi eklentisi güç ünitesinden çıkartılamıyor.	Kıyma makinesi eklentisinin güç ünitesindeki kilidi açılmamış.	Güç ünitesinin üstündeki çıkartma düğmesini aşağı bastırırken besleme tüpünü kıyma makinesinin önüne doğru döndürün.

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.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- 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, kebby a hamburgery.

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 Přebytečnou část kabelu omotejte kolem držáku zespodu hnací jednotky ④.

popis

Mlýnek na maso

- ① hnací jednotka
- ② uvolňovací tlačítko
- ③ zásuvka pohon příslušenství
- ④ uložení kabelu
- ⑤ vypínač s funkcí zpětného chodu
- ⑥ klíč na matici
- ⑦ kruhová matice
- ⑧ mlecí vložky: jemná, střední a hrubá
- ⑨ nůž
- ⑩ šnek
- ⑪ tělo
- ⑫ plnicí hrdlo
- ⑬ miska
- ⑭ přítlačný válec / úložná schránka pro nástavce na plnění kebby a klobás
- ⑮ víčko přítlačného válce

sestavení mlýnku na maso

- 1 Do mlýnku zasuňte šnek ⑩.
- 2 Nasaďte nůž ⑨ – řeznou stranou ven ①. **Zajistěte, aby náležitě dosedl – jinak by mohlo dojít k poškození mlýnku.**
- 3 Přiložte mlecí vložku ⑧. Nasaďte ji výřezem na výstupek ②.
 - 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 nasaďte kruhovou matici.

používání mlýnku na maso

- 1 Nástavec na mlýnek natočte podle obrázku ③ a zasuňte do otvoru. Otočte tělem mlýnku tak, aby plnicí hrdlo směřovalo kolmo nahoru.
- 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 nasaďte na pohonnou jednotku. Utáhněte matici pomocí dodávaného klíče ④.
- 3 Nasaďte misku ⑬.
- 4 **Zmražené potraviny před mletím důkladně rozmrazte.** Maso nakrájejte na proužky o šířce asi 2,5 cm.
- 5 Zapněte ⑤. Pomocí přítlačného válce jemně tlačte potraviny po jednotlivých kouscích do plnicího hrdla. **Netlačte příliš silně, protože byste mohli mlýnek poškodit.**
 - Pro prodloužení doby životnosti vašeho mlýnku na maso mlýnek nikdy neprovozujte déle než 15 minut bez přerušení (a ponechte jej mezi jednotlivými dávkami ke zpracování 10 minut odpočinout).

- Pokud se mlýnek během používání zasekne nebo ucpe, vypněte jej. Na pár sekund zmáčkněte přepínač zpětného chodu (R) ⑤, aby se zaseknutá potravina uvolnila. Mlýnek odpojte od elektrické zásuvky a zaseknutou potravinu odstraňte.
 - Před použitím zpětného chodu vždy počkejte, až přístroj zastaví. Teprve potom vypínač přepněte na pozici zpětného chodu (R).
- 6 Po použití vypněte a odpojte ze sítě.
 - 7 Uvolněte kruhovou matici. V případě potřeby použijte dodávaného klíče.
 - 8 Podržte zmáčknuté uvolňovací tlačítko ② na horní straně hnací jednotky a otáčejte plnicím hrdlem směrem k přední části hnací jednotky a vytáhněte.

plnič klobás

Velkou hubici používejte k plnění vepřových střívek a malou hubici k plnění ovčích/jehněčích střívek. Případně maso na klobásu před vařením obalte ve strouhance nebo mouce s kořením.

- ⑬ malá hubice* (k plnění tenkých klobás)
- ⑰ velká hubice* (k plnění silných klobás)
- ⑱ základní deska*

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 hubici umístěte pod kohoutek a přetáhněte přes ní střívko.
- 2 Do těla mlýnku zasuňte šnek.
- 3 Nasaďte základovou desku ⑱ – nasaďte jej výřezem na výstupek ⑤.
- 4 Uchopte hubici nástavce a volně našroubujte kruhovou matici.

- Nástavec na mlýnek natočte podle obrázku 6 a zasuňte do otvoru. Otočte tělem mlýnku tak, aby plnicí hrdlo směřovalo kolmo nahoru.
- Kruhovou matici pevně utáhněte rukou.
- Osadte desku.
- Zapněte a pomocí přítlačného válce tlačte potravinu do plnicího hrdla. **Netlačte příliš silně, protože byste mohli mlýnek poškodit.** Jak se bude střívkó plnit, postupně je u hubice uvolňujte. Nepřepřijujte.
- Vytvarujte střívkó 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

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

tvarovač ‚kebbe‘

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

- 19 kužel*
- 20 tvarovací nástavec*

použití tvarovače ‚kebbe‘

- Do těla mlýnku zasuňte šnek.
- Nasaďte tvarovací nástavec 20 – nasaďte jej výřezem na výstupek 7.
- Nasaďte kužel 19.
- Zlehka našroubujte kruhovou matici.
- Mlýnek natočte podle obrázku 6 a zasuňte do otvoru. Otočte tělem mlýnku tak, aby plnicí hrdlo směřovalo kolmo nahoru.
- Kruhovou matici pevně utáhněte rukou.
- Osadte desku.
- Zapněte a pomocí přítlačného válce jemně protlačte směs. Krájejte na jednotlivé části.

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

Bulgur vždy používejte hned po scedění. Pokud jej necháte vyschnout, mohlo by dojít k přetížení a poškození mlýnku.

- Použijte jemnou mlecí vložku a střídavě melte dávky masa a pšenice. K poslední dávce přidejte cibuli.
- Promíchejte a ještě dvakrát umelte.
- Cibuli vmíchejte do směsi.
- 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 vychladnout.

dokonění

- 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. Naplňte ji - ne moc - a potom utěsněte druhý konec.
- 4 Smažte v horkém oleji (190 °C) po dobu přibližně 6 minut nebo dozlatova.

lis na hamburgery

⑲ víčko

⑳ hlavní část lisu na hamburgery

㉑ píst

používání lisu na hamburgery

- 1 Sestavte lis na hamburgery tak, že hlavní část ⑳ nasadíte na píst ㉑. Nasadte víčko ⑲ a stlačením dolů zajistíte ㉒.
- 2 Vytvořte požadovanou směs na hamburgery (viz recept).
- 3 Otočte lis na hamburgery vzhůru nohama ⑩ a plochu část stlačte dolů, kde se zajistí. Dovnitř vložte kolečko pečicího nebo voskového papíru.
- 4 Lžící vložte směs na hamburgery (asi 120 g) těsně pod okraj lisu a rovnoměrně rozložte. Na směs položte další kolečko pečicího nebo voskového papíru.
- 5 Směs na hamburger uvolněte tím, že hlavní část lisu stlačíte dolů podél pístu, nebo lis otočíte vzhůru nohama a stlačíte píst, abyste uvolnili hamburger.

recept na hamburgery

(množství na 4 hamburgery)

450 g jemně mletého hovězího

1 cibule – jemně nakrájená

Koření podle chuti

- 1 Mleté maso, cibuli a koření promíchejte v míse.
- 2 Směs rozdělte na 4 části a pomocí lisu na hamburgery (viz návod k používání lisu na hamburgery) vytvořte hamburgery.
- 3 Potřete olejem a dejte na rozpálený gril na 4–5 minut z každé strany nebo osmažte na středním plameni/ stupni.

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 korozi a ztrátě barvy.
- 4 Sundejte víčko přítlačného válce a dovnitř uložte nástavce na klobásy a kebbe ①.

lis na hamburgery

- 1 Rozložte lis na hamburgery tak, že sejmutím víčka ② uvolníte hlavní část ③ od pístu.
- 2 Části umyjte a důkladně osušte.

plniče klobás / tvarovač ‚kebbe‘

Umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem a důkladně osušte.

servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky 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 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 SMĚNICÍ 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.

řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Mlýnek na maso nefunguje.	Chybí napájení.	Zkontrolujte, zda je mlýnek zapojený do zásuvky. Zkontrolujte pojistky v domě. Pokud to nepomůže, přečtěte si část „servis a péče o zákazníky“.
Mlýnek se během mletí zastaví nebo zpomalí.	Mlýnek se ucpal potravinou.	Vypněte a na pár sekund přepněte na zpětný chod, abyste uvolnili zaseknutou potravinu.
Špatné mletí.	Nůž je nasazen obráceně.	Zkontrolujte, zda je nůž nasazen správně řeznou stranou ven.
	Za mlecí vložkou došlo k ucpání.	Vypněte, odpojte ze zásuvky a rozmontujte nástavec. Vyčistěte a znovu nasadte.
	Potravina plněna hrdlem příliš rychle.	Potravinu jemně tlačte po jednotlivých kouscích plnicím otvorem pomocí přítlačného válce. Než přidáte další kousek, počkejte, až šnek vtáhne předchozí kousek.
Kruhová matice se po mletí obtížně uvolňuje.	Při nasazování příliš utažena.	Kruhovou matici pevně utáhněte rukou. K uvolnění po použití použijte dodávaný klíč.
Mlýnek na maso nelze odpojit od hnací jednotky.	Mlýnek na maso není od hnací jednotky uvolněn.	Podržte uvolňovací tlačítko na horní straně hnací jednotky a otáčejte plnicím hrdlem směrem k přední části hnací jednotky.

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!
- Távolítson 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 vezetéket 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 tisztításkor 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 gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- 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 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, kebbe és hamburger 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 (1. tisztítás).
- 2 A felesleges vezetékot tekerje a géptest alján található tartókeretre (4).

a készülék részei

Húsdaráló

- ① géptest
- ② kioldógomb
- ③ meghajtó csonk
- ④ vezetéktartó keret
- ⑤ BE/KI kapcsoló visszamenet funkcióval
- ⑥ csavarkulcs
- ⑦ szorító gyűrű
- ⑧ daráló lemezek: finom, közepes és durva
- ⑨ vágókés
- ⑩ csiga
- ⑪ daráló egység
- ⑫ adagolócső
- ⑬ töltőgarat
- ⑭ tömőrúd/tároló rekesz a kebbe és a kolbász adapterek számára
- ⑮ tömőrúd fedele

a húsdaráló összeszerelése

- 1 Illessze a csigát (10) a húsdarálóba.
- 2 A vágókést (9) tolja rá a csiga külső végén levő tengelycsonkra úgy, hogy az élei kifelé nézzenek (1).
Ellenőrizze, hogy megfelelően a helyén legyen, különben károsíthatja a húsdarálót.
- 3 Illesszen egy daráló lemezt a tengelycsonkra (8). A daráló belső felületén található kiemelkedés illeszkedjen a lemezen levő vátatba (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 húsdaráló tartozék a (3) helyzetben van, illessze a meghajtó csonkra. Forgassa el a házat úgy, hogy az adagolócső felfelé álljon.
- 2 Kézdel 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 (13).
- 4 **Engedje fel a fagyott élelmiszert darálás előtt.** Vágja a húst 2,5 cm széles (1") csíkokra.
- 5 Kapcsolja be a készüléket (5). A tömőrúddal darabonként finoman nyomja le az élelmiszert az adagolócsőben, egyszerre csak egy darabot. **Ne nyomja erősen, mert a húsdaráló megsérülhet.**

- A húsdarálója élettartamának meghosszabbítása céljából soha ne használja a készüléket 15 percnél hosszabb ideig, (két darálás között hagyja pihenni 10 percig).
 - Ha a gép leáll vagy elakad használat közben, kapcsolja ki. Nyomja meg a visszamenet (R) kapcsolót ⑤ néhány másodpercig, hogy kiszabaduljon az elakadást okozó étel. Húzza ki a hálózati csatlakozót, és távolítsa el az elakadást okozó anyagot.
 - A visszamenet funkció választásakor mindig várja meg , amíg a készülék leáll, és csak utána állítsa a be/ki kapcsolót visszamenet állásba (R).
- 6 Kapcsolja ki és áramtalanítsa használat után.
 - 7 Lazítsa ki az anyát. Szükség esetén használja a mellékelt csavarkulcsot.
 - 8 Nyomja le a géptest tetején levő kioldógombot ②, miközben az adagolócsövet elfordítja a géptest eleje felé, majd emelje ki a darálót.
 - 3 Tegye a helyére az ⑱ – a daráló belső felületén található kiemelkedés illeszkedjen a formázón levő vajatba ⑤.
 - 4 Tartsa a töltőnyakat a húsdaráló tartozékon, és lazán csavarja be az anyát.
 - 5 Amikor a húsdaráló tartozék a ⑥ helyzetben van, illessze a meghajtó csonkra. Forgassa el a házat úgy, hogy az adagolócső felfelé álljon.
 - 6 Kézzel erősen húzza meg az anyát.
 - 7 Tegye a helyére a tálcát.
 - 8 Kapcsolja be a készüléket, és a tömörítéssel nyomja le az élelmiszert az adagolócsőben. **Ne nyomja erősen, mert a húsdaráló megsérülhet.** Töltés közben ne vegye le a belet a töltőnyakról. Ne töltse túl.
 - 9 Csavarja el a belet kolbászformára.

kolbásztöltő

A nagy töltőnyakat disznóbél, a kis töltőnyakat pedig báránybél töltéséhez használja. Másik megoldásként a kolbászhúst a sütés előtt görgesse zsemlemorzsaiba vagy fűszeres lisztbe.

- ⑱ Kis méretű töltőnyak (vékony kolbászhoz)
- ⑲ Nagy méretű töltőnyak (vastag kolbászhoz)
- ⑳ Alaplemez

a kolbásztöltő használata

- 1 Ha belet használ, előbb 30 percig áztassa hideg vízben. Majd nyissa ki vízszaggal, és tegye a kiválasztott fűvókát a csapból folyó víz alá, és húzza a belet a fűvókára.
- 2 Illessze a csigát a daráló egységbe.

sertéskolbász recept

100 g száraz kenyér
 600 g csikokra 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

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

⑱ Kúpos lemez

⑳ Formázó lemez

a kebbe készítő használata

- 1 Illessze a csigát a daráló egységbe.
- 2 Helyezze be a formázót ⑳ – a daráló belső felületén található kiemelkedés illeszkedjen a formázón levő vájatba ⑦.
- 3 Tegye be a kúpot ⑱.
- 4 Lazítsa meg az anyás csavart.
- 5 Amikor a húsdaráló a ⑥ helyzetben van, illessze a meghajtó csonkra. Forgassa el a házat úgy, hogy az adagolócső felfelé álljon.
- 6 Kézzel erősen húzza meg az anyát.
- 7 Tegye a helyére a tálcat.
- 8 Kapcsolja be a készüléket, és a tömőrúddal finoman nyomja át a keveréket. Vágja darabokra.

töltött kebbe recept

A tészta hozzávalói

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

Fontos

A bulgurt közvetlenül a lecsepegtetés után használja fel. Ha nagyon kiszárad, akkor annyira megnövelheti a húsdaráló terhelését, hogy 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 aransárgára, 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 tészta darabok 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 aransárgák lesznek.

hamburgerformázó tartozék

- ① fedél
- ② hamburgerformázó idom
- ③ dugattyú

a hamburgerformázó használata

- 1 Szerelje össze a hamburgerformázót: illessze a formázó idomot ② a dugattyú ③ fölé. Illessze rá a fedelet ①, és nyomja le, hogy rögzüljön ⑨.
- 2 Készítse el a szükséges hamburgerkeveréket (lásd a mellékelt receptet).
- 3 Fordítsa fejjel lefelé a hamburgerformázót ⑩, és nyomja le a lapos felét, hogy rögzüljön. Helyezzen egy kerek zsírpapírt vagy viaszos papírt a formázó idom belsejébe.
- 4 Kanalazzon hamburgerkeveréket az idomba (kb. 120 g), valamivel a perem alatti szintig, majd terítse el egyenletesen. Helyezzen egy másik kerek zsírpapírt vagy viaszos papírt a hamburgerkeverék tetejére.
- 5 A keverék kiadásához vagy nyomja lefelé a formázó idomot a dugattyún, vagy fordítsa meg a hamburgerformázót, és nyomja meg a dugattyút.

hamburger recept

(4 hamburger)

450 g finomra darált marhahús
1 hagyma – apróra vágva
Fűszerek ízlés szerint

- 1 Keverje össze a darált marhahúst, a hagymát és a fűszereket egy tálban.
- 2 Ossa a keveréket négy részre, majd a hamburgerformázóval készítse el a hamburgereket (lásd: a hamburgerformázó használata).
- 3 Vagy kenje meg olajjal, és egy előmelegített grillen 4-5 percig süssse meg mindkét oldalát, vagy egy serpenyőben közepes lángon süssse meg.

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.

húsdaráló tartozék

- 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 Vegye le a tömörűd fedelét, és tárolja benne a kolbász- és kebbetöltő tartozékokat ⑪.

hamburgerformázó

- 1 Szerelje szét a hamburgerformázót: vegye le a fedelet ①, majd vegye le a formázó idomot ② a dugattyúról.
- 2 Mosogassa el az alkatrészeket, majd szárítsa meg alaposan.

kolbásztöltők/kebbe készítő

Forró mosószeres vízben mossa meg, majd teljesen szárítsa meg.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a 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 weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



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 kerekese kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
A húsdaráló nem működik.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó be van-e dugva a konnektorba. Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a fentiek nem segítenek, akkor lásd a „szerviz és vevőszolgálat” fejezetet.
A húsdaráló leáll vagy lelassul működés közben.	A készülék eltömődés miatt leáll.	Kapcsolja ki, és fordítsa el a R (visszamenet) állásba néhány másodpercig, hogy kiszabaduljon az elakadást okozó étel.
A darálás rosszul működik.	A vágókés fordítva lett behelyezve.	Ellenőrizze, hogy a vágókés úgy legyen behelyezve, hogy az élei kifelé nézzenek.
	Az étel elakadt a daráló lemez mögött.	Kapcsolja ki, a dugaszt húzza ki a konnektorból, és szerelje le a tartozékot. Tisztítsa meg, és helyezze vissza.
	Az étel túl gyorsan lett lenyomva az adagolócsőben.	A tömőrúddal darabonként finoman nyomja le az élelmiszert az adagolócsőben, egyszerre csak egy darabot. Várja meg, hogy a csiga elvigye a behelyezett darabot, és csak utána helyezze be a következőt.
Az anyát nehéz lecsavarni a darálás után.	A felszerelésnél túlságosan meg lett húzva.	Kézzel húzza meg erősen az anyát. Használja a tartozék kulcsot.
A húsdaráló tartozékot nem lehet levenni a géptestről.	A húsdaráló tartozék nem lett kioldva a géptestről.	Nyomja le a géptest tetején levő kioldógombot, miközben az adagolócsövet elfordítja a húsdaráló felé.

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 nasadek.
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci z blatu, na którym stoi urządzenie, zwisał 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.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić, by bawiły się urządzeniem.
- 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.
- 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, klopsików *kebbe* oraz burgerów.

przed podłączeniem do źródła zasilania

- 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 użyciem po raz pierwszy

- 1 Umyj części; patrz punkt "pielęgnacja i czyszczenie".
- 2 Niepotrzebną część przewodu nawinąć na zaczep w spodniej części korpusu z silnikiem ④.

oznaczenia

Maszynka do mielenia mięsa

- ① korpus z silnikiem
- ② przycisk zwalniający
- ③ gniazdo wejściowe nasadek
- ④ zaczepy do owijania przewodu sieciowego
- ⑤ włącznik (ON/OFF) z biegiem wstecznym
- ⑥ klucz
- ⑦ nakrętka pierścieniowa
- ⑧ sitka: drobne, średnie i grube
- ⑨ nożyk
- ⑩ sruba podająca
- ⑪ korpus
- ⑫ gardziel zasypowa
- ⑬ taca
- ⑭ popychacz/schówek na nasadki przejściowe do kielbas i klopsików *kebbe*
- ⑮ pokrywka popychacza

montaż maszynki

- 1 Wewnątrz maszynki zamocować śrubę podającą ⑩.
- 2 Założyć nożyk ⑨ – powierzchnią tnącą na zewnątrz ①. **Sprawdzić, czy nożyk jest dobrze osadzony – w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia maszynki.**
- 3 Zamocować sitko ⑧. Wycięcie w sitku umieścić na wypustce do mocowania w dolnej części wylotu komory mielącej ②.
- Drobne sitko przeznaczane 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 maszynki

- 1 Ustawiając maszynkę w pozycji pokazanej na rys. ③, wsunąć ją do gniazda wejściowego do nasadek. Przekręcić maszynkę tak, by gardziel zasypowa znalazła się w pozycji pionowej.
- 2 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
- Jeżeli mięso nie będzie mielone w zadowalający sposób, wyłączyć maszynkę 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 ⑬.
- 4 **Przed mieleniem składniki mrożone należy całkowicie rozmrozić.** Mięso pokroić w paski o szerokości 2,5 cm.

5 Włączyć urządzenie ⑤. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki w dół gardzieli zasypowej, po jednym kawałku na raz. **Nie używać zbyt dużej siły – może to spowodować uszkodzenie maszynki.**

- Aby zapewnić długi okres użytkowania maszynki do mięsa, nie używać urządzenia przez czas dłuższy niż 15 minut ciągłej pracy (pomiędzy kolejnymi partiami należy robić 10-minutową przerwę).
 - Jeżeli podczas pracy maszynka wyłączy się lub zapcha, wyłączyć urządzenie. Wcisnąć przycisk ⑤ biegu wstecznego (R) na kilka sekund, aby uwolnić zablokowane składniki. Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i usunąć składniki, które spowodowały zapchanie maszynki.
 - Przed wybraniem biegu wstecznego należy zaczekać, aż urządzenie przestanie pracować. Dopiero wtedy można przesunąć włącznik (ON/OFF) 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 Przytrzymując znajdujący się na górnej części korpusu z silnikiem przycisk zwalniający ②, przekręcać gardziel zasypową w kierunku przedniej części urządzenia, a następnie wysunąć ją z urządzenia.

nasadka masarska

Flaki wieprzowe należy nakładać na końcówkę szeroką, a baranie/jagnięce na końcówkę wąską. Mięso na kielbasę można także przed gotowaniem obtoczyć w tartej bułce lub mące z przyprawami.

- ⑯ Końcówka wąska (do cienkich kielbas)
- ⑰ Końcówka szeroka (do kielbas grubych)
- ⑱ Płytką dystansowa

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 Wewnątrz komory mielącej zamocować śrubę podającą.
- 3 Zamocować płytkę dystansową ⑱, umieszczając wycięcie w pierścieniu foremki na wypustce do mocowania ⑤ w dolnej części wylotu komory mielącej.
- 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 maszynkę tak, by gardziel zasypowa znalazła się w pozycji pionowej.
- 6 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
- 7 Założyć tacę.
- 8 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki w dół gardzieli zasypowej. **Nie używać zbyt dużej siły – może to spowodować uszkodzenie maszynki.** 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*

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

- 19 stożek
- 20 foremka

użytkowanie nasadki do klopsików *kebbe*

- 1 Wewnątrz komory mielącej zamocować śrubę podającą.
- 2 Zamocować foremkę 20, umieszczając wycięcie w pierścieniu foremki na wypustce do mocowania 7 w dolnej części wylotu komory mielącej.
- 3 Założyć stożek 19.
- 4 Luźno nakręcić nakrętkę pierścieniową.
- 5 Ustawiając maszynkę w pozycji pokazanej na rys. 8, wsunąć ją do gniazda wejściowego do nasadek. Przekręcić maszynkę tak, by gardziel zasypowa znalazła się w pozycji pionowej.
- 6 Mocno przykręcić nakrętkę

pierścieniową (ręcznie).

- 7 Założyć tacę.
- 8 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki. Kroić 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 maszyny.

- 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 wmieszać 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.

forma do burgerów

- ⑲ pokrywka
- ⑳ korpus formy
- ㉑ tłoczek

użytkowanie formy do burgerów

- 1 Złożyć formę do burgerów poprzez zamocowanie korpusu ⑳ na tłoczku ㉑. Nałożyć i nacisnąć pokrywkę ⑲, aby zablokować ją na miejscu ㉒.
- 2 Przygotować wybrane mielone mięso na burgery (zob. załączony przepis).
- 3 Odwrócić formę do góry nogami ⑩ i nacisnąć jej płaską część, aby zablokować ją na miejscu. Wewnątrz korpusu umieścić krążek natłuszczonego papieru lub pergaminu.
- 4 Łyżką nałożyć zmielone mięso na burgery (ok. 120 g) równo do formy – tak, aby wypełnić formę prawie po brzegi. Na wypełnionej formie położyć drugi krążek natłuszczonego papieru lub pergaminu.
- 5 Formować burgery, przesuwając korpus w dół tłoczka lub przekręcając formę i naciskając tłoczek, aby wypchnąć uformowany burger ze środka formy.

przepis na burgery

(4 burgery)

450 g drobno zmielonej wołowiny
1 mała, drobno posiekana cebula
przyprawy do smaku

- 1 Mielone, cebulę i przyprawy wymieszać w misce.
- 2 Podzielić masę na cztery części, a następnie za pomocą formy uformować z niej burgery (zob. część pt. użytkowanie formy do burgerów).
- 3 Posmarować burgery olejem i umieścić pod rozgrzanym grillem na 4-5 minut z każdej strony lub smażyć je na płytce tłuszczu na średnim ogniu.

konserwacja i czyszczenie

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

korpus z silnikiem

- Wyrzeć 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 Zdjąć pokrywkę popychacza i włożyć nasadki do przygotowywania kielbas i klopsików kebbe ⑩ do środka popychacza.

forma do burgerów

- 1 Rozmontować formę do burgerów, rozłączając korpus ⑳ i tłoczek poprzez zdjęcie pokrywki ㉑.
- 2 Umyć elementy i dobrze je wysuszyć.

nasadki masarskie/nasadka do klopsików kebbe

Umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dobrze wysuszyć.

serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową 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 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.



rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Maszynka nie działa.	Brak prądu w sieci.	Sprawdzić, czy maszynka jest podłączona do prądu. Sprawdzić bezpieczniki/przerywacze w domowej instalacji elektrycznej. Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, zastosować się do wskazówek podanych w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Maszynka podczas pracy zatrzymuje się lub zwalnia.	Gaśnięcie silnika spowodowane zatkaniem maszyny.	Wyłączyć urządzenie, a następnie na kilka sekund przesunąć regulator do pozycji „R” (bieg wsteczny), aby uwolnić zablokowane składniki.
Niezadowolające wyniki podczas mielenia	Nożyk zamocowany odwrotnie.	Sprawdzić, czy nożyk jest zamocowany prawidłowo, powierzchnią tnącą na zewnątrz.
	Maszynka zapycha się za sitkiem.	Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować nasadkę. Wyczyścić części i ponownie złożyć nasadkę.
	Składniki są zbyt szybko (na siłę) wpychane do gardzieli zasypowej.	Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki w dół gardzieli zasypowej, po jednym kawałku na raz. Przed dodaniem następnego kawałka pozwolić, aby śruba podająca załapała poprzedni kawałek.
Nakrętkę pierścieniową trudno jest zdjąć po zakończeniu mielenia.	Nakrętka została zbyt mocno dokręcona.	Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie). Aby po użyciu maszyny odkręcić nakrętkę, użyć załączonego w zestawie klucza.
Maszynki nie można zdjąć z korpusu z silnikiem.	Maszynka nie została odblokowana.	Przyciskając znajdujący się na górnej części korpusu z silnikiem przycisk zwalnający, przekręcać gardziel zasypową w kierunku przedniej części maszyny.

Ελληνικά

Πριν από 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 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.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- 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.
- 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, κέμπτε και μπιφτέκια.

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 Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει στο χώρο αποθήκευσης του καλωδίου, στο κάτω μέρος της μονάδας κινητήρα ④.

επεξήγηση συμβόλων

Κρεατομηχανή

- ① μονάδα κινητήρα
- ② κουμπί απασφάλισης
- ③ υποδοχή εξαρτήματος
- ④ χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- ⑤ Διακόπτης ΕΝΕΡΓ./ΑΠΕΝΕΡΓ. με ανάστροφη λειτουργία
- ⑥ κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα
- ⑦ σφιγκτήρας
- ⑧ πλέγματα τεμαχισμού: κόψιμο φιλό, κανονικό και χονδρό
- ⑨ κοπτήρας
- ⑩ έλικας
- ⑪ κυρίως σώμα
- ⑫ ειδική υποδοχή
- ⑬ δίσκος
- ⑭ ωστήρας/μονάδα αποθήκευσης των εξαρτημάτων για κέμπτε και λουκάνικα
- ⑮ καπάκι ωστήρα

για να συναρμολογήσετε την κρεατομηχανή

- 1 Προσαρμόστε τον έλικα ⑩ στο εσωτερικό της κρεατομηχανής.
- 2 Προσαρμόστε τον κοπτήρα ⑨ – η κοφτερή πλευρά να είναι προς τα έξω ①. **Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά – διαφορετικά μπορεί να προκαλέσετε φθορά στην κρεατομηχανή σας.**
- 3 Προσαρμόστε ένα πλέγμα τεμαχισμού ⑧. Τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στη γλωπτίδα στερέωσης ②.
- Χρησιμοποιείτε το πλέγμα τεμαχισμού για φιλό 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 ③, 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 σφιγκτήρα χρησιμοποιώντας το κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα που παρέχεται ④.

- 3 Προσαρμόστε το δίσκο ⑬.
- 4 **Να ξεπαγώνετε τελείως κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα ψιλοκόψετε.** Κόψτε το κρέας σε λωρίδες πάχους 2,5 εκ.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία ⑤. Χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε απαλά τα τρόφιμα στην ειδική υποδοχή, ένα-ένα κομμάτι. **Μη σπρώχνετε με δύναμη – μπορεί να προκαλέσετε βλάβη στην κρεατομηχανή σας.**
- Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της κρεατομηχανής σας, μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή για διάστημα μεγαλύτερο από 15 λεπτά (αφήνετέ τη να «ξεκουραστεί» για 10 λεπτά πριν αλέσετε το επόμενο κομμάτι).
 - Εάν η συσκευή δεν επτεξεργάζεται αμέσως τα τρόφιμα ή μπλοκάρει κατά τη λειτουργία, θέστε την εκτός λειτουργίας. Πατήστε το κουμπί (ένδειξη R) ανάστροφης λειτουργίας ⑤ για λίγα δευτερόλεπτα για να απελευθερώσετε τα τρόφιμα που έχουν φράξει τη συσκευή. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφαιρέστε τις ουσίες που την έχουν φράξει.
 - Όταν επιλέγετε την ανάστροφη λειτουργία, περιμένετε πάντα να σταματήσει να λειτουργεί η συσκευή προτού στρέψετε τον διακόπτη ENER.G./ΑΠΕΝΕΡ.G. στη θέση ανάστροφης λειτουργίας (ένδειξη R).
- 6 Μετά τη χρήση, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 7 Χαλαρώστε το σφιγκτήρα. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε το κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα που παρέχεται.
- 8 Κρατήστε πατημένο το κουμπί απασφάλισης ② στο επάνω μέρος της μονάδας κινητήρα, στη συνέχεια περιστρέψτε την ειδική υποδοχή προς το μπροστινό μέρος της μονάδας κινητήρα και τραβήξτε την έως ότου ελευθερωθεί.

παρασκευαστής λουκάνικων

Χρησιμοποιήστε έντερο γουρουνιού/χόιρου στο μεγάλο επιστόμιο και έντερο προβάτου/αρνιού στο μικρό επιστόμιο. Εναλλακτικά, ρολάρετε τη γέμιση σε τριμμένη φρυγανιά ή αλεύρι με καρυκεύματα προτού τη μαγειρέψετε.

- ⑩ Μικρό επιστόμιο (για λεπτά λουκάνικα)
- ⑪ Μεγάλο επιστόμιο (για χοντρά λουκάνικα)
- ⑫ Έλασμα βάσης

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 ⑫ – τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στη γλωττίδα στερέωσης ⑤.
- 4 Κρατήστε το επιστόμιο επάνω στο εξάρτημα της κρεατομηχανής και βιδώστε το σφιγκτήρα.
- 5 Κρατώντας το εξάρτημα της κρεατομηχανής στη θέση που φαίνεται στο σχήμα ⑥, 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 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και, χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε τα τρόφιμα στην ειδική υποδοχή. **Μην σπρώχνετε με δύναμη – μπορεί να προκαλέσετε βλάβη στην κρεατομηχανή σας.** Απελευθερώστε σιγά-σιγά το έντερο από το επιστόμιο καθώς γεμίζει. Μην παραγεμίζετε.

- 9 Στρίψτε τα έντερα για να σχηματίσετε λουκάνικα.

συνταγή για χοιρινό λουκάνικο

100 γρ. ξερό ψωμί
600 γρ. χοιρινό, άπαχο και με λίπος κομμένο σε λωρίδες
1 αυγό, χτυπημένο
5 ml ανάμικτα αρωματικά βότανα αλάτι και πιπέρι

- 1 Μουσκεύστε 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)

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

- ⑲ Κώνος
⑳ Καλούπι

για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα για κέμπτε

- 1 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της κρεατομηχανής.
- 2 Προσαρμόστε το καλούπι ⑳ – τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στη γλωττίδα στερέωσης ⑦.
- 3 Προσαρμόστε τον κώνο ⑲.
- 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 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και, χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε ελαφρά το μείγμα να περάσει από μέσα. Κόψτε στο μήκος που επιθυμείτε.

συνταγή για γεμιστά κέμπτε

εξωτερικό περίβλημα

500 γρ. αρνίσιο κρέας ή άπαχο κρέας προβάτου, κομμένο σε λωρίδες

500 γρ. 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 μείγμα από μέσα, χρησιμοποιώντας το εξάρτημα για κέμπτε.

Γέμιση

400 γρ. αρνίσιο κρέας, κομμένο σε λωρίδες

15 ml (1 κουταλιά της σούπας) λάδι

2 μέτρια κρεμμύδια, ψιλοκομμένα

5-10 ml (1-2 κουταλάκια) τριμμένο μπαχάρι

15 ml (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 μείγμα να κρυσώσει.

Για το τελείωμα

- 1 Σπρώξτε το μείγμα για το περίβλημα να περάσει από μέσα, χρησιμοποιώντας το εξάρτημα για κέμπτε.
- 2 Κόψτε σε κομμάτια μήκους 8 εκ.
- 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 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.

εξάρτημα φόρμας μπιφτεκιών

- 21 καπάκι
- 22 κυρίως σώμα φόρμας μπιφτεκιών
- 23 έμβολο

για να χρησιμοποιήσετε τη φόρμα μπιφτεκιών

- 1 Συναρμολογήστε τη φόρμα μπιφτεκιών προσαρμόζοντας το κυρίως σώμα 22 πάνω στο έμβολο 23. Προσαρμόστε το καπάκι 21 και σπρώξτε προς τα κάτω για να εφαρμόσει 9.
- 2 Προετοιμάστε το απαιτούμενο μείγμα για μπιφτέκια (βλ. συνταγή που παρέχεται).
- 3 Αναποδογυρίστε τη φόρμα μπιφτεκιών 10 και σπρώξτε το επίπεδο τμήμα προς τα κάτω για να εφαρμόσει στη θέση του. Τοποθετήστε ένα κομμάτι λαδόκολλας ή κηρόχαρτου στο εσωτερικό του κυρίως σώματος.
- 4 Τοποθετήστε το μείγμα του μπιφτεκιού (περίπου 120 γρ.) ώστε να φτάνει ακριβώς κάτω από το χείλος της φόρμας μπιφτεκιών και απλώστε ομοιόμορφα. Τοποθετήστε άλλο ένα κομμάτι λαδόκολλας ή κηρόχαρτου πάνω από το μείγμα του μπιφτεκιού.
- 5 Απελευθερώστε το μείγμα του μπιφτεκιού είτε σπρώχνοντας με το έμβολο το κυρίως σώμα προς τα κάτω είτε αναποδογυρίζοντας τη φόρμα μπιφτεκιών και σπρώχνοντας το έμβολο προς τα κάτω για να απελευθερωθεί το μπιφτέκι.

συνταγή για μπιφτέκια

(Μείγμα για 4 μπιφτέκια)

450 γρ. φιλοκομμένος βοδινός κιμάς

1 κρεμμύδι, φιλοκομμένο

Καρυκεύματα της επιλογής σας

- 1 Αναμειξτε τον βοδινό κιμά, το κρεμμύδι και τα καρυκεύματα σε ένα μπολ.
- 2 Χωρίστε το μείγμα σε 4 μέρη και στη συνέχεια προσθέστε το καθένα στη φόρμα μπιφτεκιών (βλ. «για να χρησιμοποιήσετε τη φόρμα μπιφτεκιών») για να φορμάρετε τα μπιφτέκια.
- 3 Επαλείψτε τα με λάδι και τοποθετήστε κάτω από προθερμασμένο γκριλ για 4-5 λεπτά σε κάθε πλευρά ή τηγανίστε τα σε ρηχό τηγάνι και μέτρια θερμοκρασία.

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 Αφαιρέστε το καπάκι του ωστήρα και αποθηκεύστε στο εσωτερικό τα εξαρτήματα για λουκάνικα και κέμπτε ⑪.

φόρμα μπιφτεκιών

- 1 Αποσυναρμολογήστε τη φόρμα μπιφτεκιών αφαιρώντας το καπάκι ② για να απελευθερώσετε το κυρίως σώμα ② από το έμβολο.
- 2 Πλύνετε τα εξαρτήματα και στεγνώστε καλά.

παρασκευαστής λουκάνικων/εξάρτημα για κέμπτε

Πλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι και στεγνώστε καλά.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία 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 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.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η κρεατομηχανή δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η κρεατομηχανή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα. Ελέγξτε την ασφάλεια/το ρελέ στο σπίτι σας. Εάν δεν ισχύει κανένα από τα παραπάνω, συμβουλευτείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Η κρεατομηχανή σταματά ή χαμηλώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Παύει να λειτουργεί γιατί τα τρόφιμα έχουν φράξει τη συσκευή.	Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και στρέψτε το κουμπί ελέγχου στην ένδειξη R (ανάστροφη λειτουργία) για λίγα δευτερόλεπτα για να απελευθερώσετε τα τρόφιμα που έχουν φράξει τη συσκευή.
Ο κιμάς δεν κόβεται όπως πρέπει.	Ο κοπτήρας έχει τοποθετηθεί λάθος.	Ελέγξτε εάν ο κοπτήρας έχει τοποθετηθεί σωστά, με την κοφτερή πλευρά προς τα έξω.
	Το πλέγμα τεμαχισμού έχει φράξει.	Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, αποσυνδέστε την από το ρεύμα και αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα. Καθαρίστε το και προσαρμόστε ξανά.
	Τα τρόφιμα κατεβαίνουν πολύ γρήγορα στην ειδική υποδοχή.	Σπρώξτε ελαφρά την τροφή στην ειδική υποδοχή χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, ένα-ένα κομμάτι. Αφήστε τον έλικα να επεξεργαστεί κάθε κομμάτι προτού προσθέσετε το επόμενο.
Ο σφιγκτήρας αφαιρείται με δυσκολία μετά τη διαδικασία κοπής του κιμά.	Υπερβολικό σφίξιμο κατά την τοποθέτηση.	Σφίξτε καλά τον σφιγκτήρα με το χέρι. Χρησιμοποιήστε το κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα που παρέχεται για να τον αφαιρέσετε μετά τη χρήση.
Το εξάρτημα της κρεατομηχανής δεν μπορεί να αφαιρεθεί από τη μονάδα κινητήρα.	Δεν έχετε απασφάλισι το εξάρτημα της κρεατομηχανής από τη μονάδα κινητήρα.	Κρατήστε πατημένο το κουμπί απασφάλισης στο επάνω μέρος της μονάδας κινητήρα καθώς περιστρέφεται την ειδική υποδοχή προς το μπροστινό τμήμα της κρεατομηχανής.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

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.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- 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.

Tento mlynček na mäso je určený na spracovávanie mäsa vrátane hydinového a rybacieho. Dodané príslušenstvo je určené na tvarovanie klobás, kebbe a hamburgerov.

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 časť elektrickej šnúry obtočte okolo úložnej konzoly na spodku pohonnej jednotky ④.

legenda

Mlynček na mäso

- ① pohonná jednotka
- ② uvoľňovacie tlačidlo
- ③ výstupy pre príslušenstvo
- ④ úložný priestor pre elektrickú šnúru
- ⑤ ovládač ZAPÍNANIA/VYPÍNANIA a spätného chodu
- ⑥ maticový kľúč
- ⑦ kruhová matica
- ⑧ dierované kotúče: jemný, stredný a hrubý
- ⑨ krájač
- ⑩ špirála
- ⑪ telo
- ⑫ plniaca trubica
- ⑬ tácka
- ⑭ posúvač/jednotka na odkladanie nadstavcov na plnenie klobás a výrobu kebbe
- ⑮ veko posúvača

montáž mlynčeka na mäso

- 1 Do mlynčeka na mäso založte špirálu ⑩.
- 2 Založte na ňu krájač ⑨ – reznou stranou smerom von ①. **Krájač musí byť osadený správne – inak by sa mlynček na mäso mohol poškodiť.**
- 3 Založte dierovaný kotúč ⑧. Zárez na ňom musí dosadnúť na výstup ②.
 - 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 kruhovú maticu.

používanie mlynčeka na mäso

- 1 Mlynček na mäso držte v pozícii znázornenej na ilustrácii ③ a založte ho do výstupu pohonnej jednotky. Potom jeho telom otáčajte, kým plniaca trubica nebude stáť kolmo nahor.
- 2 Rukou pevne utiahnite kruhovú maticu.
 - 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 kruhovú maticu ④.
- 3 Založte tácku ⑬.
- 4 **Pred mletím zmrazených potravín ich nechajte riadne rozmraziť.** Mäso porežte na 2,5cm (1") široké pásiky.
- 5 Zapnite ovládač ⑤. Posúvačom zľahka tlačte potraviny po jednom kúsku do plniacej trubice. **Netlačte silno – mlynček na mäso by ste tým mohli poškodiť.**
 - Aby ste predžili životnosť vášho mlynčeka na mäso, nikdy ho nepoužívajte po dobu dlhšiu ako 15 minút (medzi jednotlivými dávkami urobte prestávku 10 minút).
 - Ak sa zariadenie počas chodu zastaví alebo upchá, vypnite ho. Na niekoľko sekúnd stlačte ovládač spätného chodu (R) ⑤, aby ste upchaté potraviny uvoľnili. Zariadenie odpojte z elektrickej siete a upchaté potraviny z neho vyberte.
 - Pred spustením spätného chodu vždy najprv počkajte, kým sa zariadenie nezastaví, a až potom pretočte ovládač ZAPÍNANIA/VYPÍNANIA a spätného chodu do pozície spätného chodu (R).
- 6 Po použití zariadenie vypnite a odpojte zo siete.
- 7 Uvoľnite kruhovú maticu. V prípade potreby použite dodaný maticový kľúč.

- 8 Uvoľňovacie tlačidlo ② na vrchu pohonnej jednotky držte stlačené, otočte plniacu trubicu smerom k prednej časti pohonnej jednotky a potom ju potiahnutím vyberte.

plnič klobás

S veľkou vývodnou trubicou používajte bravčové črievka a s malou vývodnou trubicou ovčie/jahňacie črievka. Mäso na klobásy možno namiesto toho aj obaliť v strúhanke alebo ochutenej múke a potom pripraviť.

- ⑯ malý násadec (pre tenké klobásy)
- ⑰ veľký násadec (pre hrubé klobásy)
- ⑱ základová doska

používanie plniča klobás

- 1 Ak používate kožu, najskôr ju na 30 minút namočte do studenej vody. Potom ju rozprestríte prúdom vody a položte vybraný násadec pod tečúci kohútik, a natiahnite kožu na násadec.
- 2 Do tela mlynčeka na mäso založte špirálu.
- 3 Namontujte základovú dosku ⑱ – zárez na ňom musí dosadnúť na výstup ⑤.
- 4 Podržte vývodnú trubicu na mlynčeku na mäso a voľne naskrutkujte kruhovú maticu.
- 5 Mlynček na mäso držte v pozícii znázornenej na ilustrácii ⑥ a založte ho do výstupu pohonnej jednotky. Potom jeho telom otáčajte, kým plniaca trubica nebude stáť kolmo nahor.
- 6 Rukou pevne utiahnite kruhovú maticu.
- 7 Namontujte tácku.
- 8 Zariadenie zapnite a posúvačom tlačte potraviny do plniacej trubice. **Netlačte silno – mlynček na mäso by ste tým mohli poškodiť.** Črievko na vývodnej trubici počas jeho plnenia pomaly uvoľňujte rukami. Neprepĺňajte 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 bylínok
- 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

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

- ⑲ kužeľ
- ⑳ tvarovač

používanie násadca na výrobu kebbe

- 1 Do tela mlynčeka na mäso založte špirálu.
- 2 Založte tvarovač ⑳ – zárez na ňom musí dosadnúť na výstup ⑦.
- 3 Namontujte kužeľ ⑲.
- 4 Voľne utiahnite kruhovú maticu.
- 5 Mlynček na mäso držte v pozícii znázornenej na ilustrácii ⑧ a založte ho do výstupu pohonnej jednotky. Potom jeho telom otáčajte, kým plniaca trubica nebude stáť kolmo nahor.
- 6 Rukou pevne utiahnite kruhovú maticu.
- 7 Namontujte tácku.
- 8 Zariadenie zapnite a zmes nakrájanú na dĺžku tlačte zľahka posúvačom dovnútra.

recept na plnené kebbe

vonkajší obal

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

Dôležité

Pšeničný bulgur používajte vždy hneď po ocedení. Keby ste ho nechali vyschnúť, mohlo by to zvýšiť zaťaženie mlynčeka na mäso, v dôsledku čoho by sa mohol poškodiť.

- 1 Pomocou jemného sita striedavo meľte dávky mäsa a pšenice a pred poslednou dávkou pridajte cibuľu.
- 2 Zmiešajte ich. Potom ich ešte dvakrát pomeľte.
- 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 pomeľte 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.

lis na hamburgery

- 21 veko
- 22 hlavná časť lisu na hamburgery
- 23 piest

používanie lisu na hamburgery

- 1 Zmontujte lis na hamburgery založením jeho hlavnej časti 22 na piest 23. Založte veko 21 a zatlačte ho nadol, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície 9.
- 2 Pripravte si požadovanú zmes na hamburgery (pozrite si poskytnutý recept).
- 3 Obráťte lis na hamburgery naopak 10 a zatlačte plochú časť nadol, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície. Do vnútra hlavnej časti vložte koliesko papiera na pečenie alebo voskového papiera.
- 4 Lyžicou naložte tesne pod okraj lisu na hamburgery pripravenú zmes mäsa (približne 120 g) a rovnomerne ju rozložte. Na vrch tohto hamburgera položte ďalšie koliesko papiera na pečenie alebo voskového papiera.
- 5 Uvoľnite vytvarovaný hamburger zatlačením hlavnej časti nadol po pieste alebo obrátením lisu na hamburgery naopak a zatlačením piestu nadol.

recept na hamburgery

(4 kusy)

450 g mletého jemného hovädzieho mäsa
1 cibuľa – nasekaná nadrobno
Korenie podľa chuti.

- 1 Namleté hovädzie mäso, cibuľu a koreniny premiešajte v mise.
- 2 Zmes rozdeľte na 4 rovnomerné časti a tie potom vkladajte do lisu na hamburgery (prečítajte si časť „používanie lisu na hamburgery“), aby ste ich vytvarovali na hamburgery.

- 3 Hamburgery potrite olejom a vložte pod predhriatý gril a grilujte každú stranu 4 – 5 minút alebo ich na miernom plameni/stupni osmažte v panvici s malým množstvom oleja.

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.

mlynček 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 zabalte do pergamenového papiera, aby ste zabránili zafarbeniu/hrdzaveniu.
- 4 Vyberte veko posúvača a do vnútra posúvača uložte nadstavce na plnenie klobás a výrobu kebbe ⑩.

lis na hamburgery

- 1 Lis na hamburgery rozoberte – vyberte veko ⑫, aby ste uvoľnili hlavnú časť ⑬ z piestu.
- 2 Jednotlivé súčasti umyte a dôkladne osušte.

nadstavce na plnenie klobás/ výrobu kebbe

Umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom a dôkladne osušte.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu 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 odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite 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
SPRÁVNNU 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.

riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Mlynček na mäso nefunguje.	Chýba napájanie.	Skontrolujte, či je zariadenie zapojené do elektrickej siete. Skontrolujte si doma poistky/ističe. Ak žiadny z vyššie uvedených krokov problém nevyrieši, prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Mlynček na mäso sa počas chodu zastavuje alebo spomaľuje.	Zmes ho upcháva.	Zariadenie vypnite a ovládač prepnite na niekoľko sekúnd do pozície spätného chodu (R), aby sa upchatá zmes uvoľnila.
Mäso je slabo pomleté.	Krájač nie je založený správnym spôsobom.	Skontrolujte, či je krájač založený reznou stranou smerom von.
	K upchávaniu dochádza za dierovaným kotúčom.	Zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete. Mlynček na mäso rozmontujte, vyčistite a opäť ho poskladajte a založte.
	Mäso je tlačené nadol plniacou trubicou príliš rýchlo.	Mäso tlačte nadol plniacou trubicou jemne posúvačom a po jednom kúsku. Ďalší kus mäsa pridávajte vždy až potom, keď špirála dobre zachytí predchádzajúci kus mäsa.
Kruhová matica sa po mletí ťažko odskrutkováva.	Pri zakladaní bola dotiahnutá nadmerne.	Kruhová maticu dotahujte pevne rukou. Po použití ju odskrutkovávajú dodaným kľúčom.
Mlynček na mäso nemožno vybrať z pohonnej jednotky.	Mlynček na mäso nie je odistený z danej pozície v pohonnej jednotke.	Stlačte a podržte uvoľňovacie tlačidlo na vrchu pohonnej jednotky a otočte plniacu trubicu smerom k prednej časti pohonnej jednotky.

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.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- 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, риби, овочів та фруктів. До комплекту також входять додаткові насадки для набивання ковбаси, приготування кебе та бургерів.

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 Оберніть зайву частину шнура навколо утримувача на нижній стороні блока електродвигуна ④.

ПОКАЖЧИК

М'ясорубка

- ① блок електродвигуна
- ② кнопка фіксатора
- ③ отвір для насадки
- ④ відділення для зберігання шнура
- ⑤ перемикач з функцією зворотного ходу
- ⑥ гайковий ключ
- ⑦ кільцева гайка
- ⑧ решітки м'ясорубки: з малими, середніми та великими відворами
- ⑨ ніж
- ⑩ шнек
- ⑪ корпус
- ⑫ напрямна трубка
- ⑬ таця
- ⑭ штовхач/відділення для зберігання насадок для набивання ковбаси та приготування кебе
- ⑮ кришка штовхача

Збирання м'ясорубки

- 1 Установіть шнек ⑩ всередину корпусу м'ясорубки.
- 2 Установіть ніж ⑨ – різальним боком назвні ①. **Переконайтеся, що ніж було встановлено правильно. В іншому разі він може пошкодити м'ясорубку.**
- 3 Встановіть решітку ⑧ таким чином, щоб виступ ② потрапив 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 ⑬.
- 4 **Заморожені продукти слід ретельно розморозити перед рубанням.** Розріжте м'ясо на смужки завширшки 2,5 см (1 дюйм).

- 5 Увімкніть машину за допомогою кнопки ⑤. Поступово подавайте продукти до прямої трубки за допомогою штовхача. **Не заштовхуйте продукти з силою, оскільки це може пошкодити м'ясорубку.**
- Щоби подовжити термін експлуатації м'ясорубки, не вмикайте прилад довше, ніж на 15 хвилин, (після подрібнення однієї порції та перед додаванням іншої робіть 10-хвилинні перерви)
 - У випадку засмічення вимкніть машину. Натисніть і утримуйте перемикач ⑤ зворотного ходу (R) на декілька секунд, щоб вивести з системи застрягли продукти. Відключіть машину від мережі електропостачання та видаліть усі застрягли продукти.
 - Використовуючи функцію зворотного ходу, обов'язково зачекайте, доки прилад перестане працювати, перш ніж обрати режим зворотного ходу (R).
- 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 Утримуючи кнопку фіксатора ② на верхній стороні блока електродвигуна, прокрутіть пряму трубку в напрямку передньої частини машини і зніміть її.

насадка для набивання ковбаси

Використовуйте велику порційну насадку для набивання свинячої шкіри, а малу – для набивання овечої шкіри. Якщо ви не використовуєте шкіру, перед тепловою обробкою обваліть ковбасу у панірувальних сухарях та муці зі спеціями.

- ⑩ мала порційна насадка (для тонкої ковбаси)
- ⑪ велика порційна насадка (для товстої ковбаси)
- ⑫ основа

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.
- 3 Встановіть основу ⑫ таким чином, щоб виступ ⑤ потрапив 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 пряма трубка була спрямована вертикально вгору.
- 6 Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
- 7 Установіть тацю.

- 8 Увімкніть машину. Подавайте продукти до прямої трубки за допомогою штовхача. **Не заштовхуйте продукти з силою, оскільки це може пошкодити м'ясорубку.** По мірі наповнення шкіри обережно знімайте її з порційної насадки. Не набивайте ковбасу надто туго.
- 9 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

- 1 Вимочіть хліб у воді, потім віджміть та вилийте воду.
- 2 Порубайте свинину в чашу.
- 3 Додайте інші інгредієнти та добре перемішайте.
- 4 Сформуєте ковбаски (див. «використання насадки для набивання ковбаси»)
- 5 Підсмажте на сковорідці, грилі, або в духовці до золотисто-брунатного кольору.

насадка для приготування кебе

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

- ①9 конус
②0 деталь для формування

як користуватися насадкою для приготування кебе

- 1 Установіть шнек всередину корпусу.
- 2 Встановіть деталь для формування ②0 таким чином, щоб виступ ⑦ потрапив до щербини.
- 3 Установіть конус ①9.
- 4 Несильно накрутіть кільцеву гайку.
- 5 Розмістіть насадку так, як показано на малюнку ③, і встановіть її в отвір. Прокрутіть корпус м'ясорубки таким чином, щоб пряма трубка була спрямована вертикально вгору.
- 6 Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
- 7 Установіть тацю.
- 8 Увімкніть машину. Подавайте продукти до прямої трубки 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

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

- 1 Встановіть дрібну решітку та порубайте поперемінно м'ясо та борошно, а перед обробкою останньої порції продуктів, додайте цибулю.
- 2 Перемішайте. Потім порубайте ще двічі.
- 3 Змішайте цибулю з рештою інгредієнтів.
- 4 Прощтовхніть 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 дрібної 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. Прощтовхніть 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.

Насадка преса для приготування бургерів

- ① кришка
- ② основний блок преса для приготування бургерів
- ③ поршень

Як користуватися пресом для приготування бургерів

- 1 Зберіть прес для приготування бургерів: установіть основний блок ② над поршнем ③. Установіть кришку ① і притисніть, щоб зафіксувати, як показано на малюнку ⑨.
- 2 Приготуйте суміш для бургерів на свій смак (див. рецепт, що додається).
- 3 Переверніть прес для приготування бургерів, як показано на малюнку ⑩, і притисніть плоску частину вниз до фіксації. Помістіть в основний блок кружальце з вощеного або непроникного для жиру паперу.
- 4 Ложкою викладіть суміш для бургерів (приблизно 120 г) до рівня трохи нижче обідка пресу для приготування бургерів і рівномірно розподіліть її. Зверху накрийте ще одним кружальцем з вощеного або непроникного для жиру паперу.

- 5 Випускайте суміш у формі бургерів, притискаючи основний блок на поршні вниз, або переверніть прес для приготування бургерів і притискайте поршень униз.

Рецепт приготування бургерів

(для приготування 4 бургерів)

- 450 г дрібно змеленого яловичого фаршу
 - 1 цибулина – дрібно нарізана
 - Приправа на ваш смак
- 1 Змішайте в мисці яловичий фарш, цибулю та приправу.
 - 2 Розділіть суміш на 4 частини і по черзі кладіть у прес для приготування бургерів (див. розділ «Як користуватися пресом для приготування бургерів»), щоб сформувати бургери.
 - 3 Обсмажте в олії і помістіть у розігрітий гриль на 4-5 хвилин з кожної сторони або підсмажте на середньому вогні, зануривши наполовину в олію.

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.

Насадки для м'ясорубки

- 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/іржавинню.
- 4 Зніміть кришку штовхача і зберігайте в його відділенні ⑩ насадки для набивання ковбаси та приготування кебе

Прес для приготування бургерів

- 1 Розберіть прес для приготування бургерів: зніміть кришку ②①, щоб від'єднати основний блок ②② від поршня.
- 2 Промийте всі деталі і ретельно просушіть.

Насадки для набивання ковбаси/насадка для приготування кебе

Промийте всі частини в мильній гарячій воді і ретельно просушіть.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт 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 або на сайті для вашої країни.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.



**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ
СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ
УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ
ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ 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.

Усунення несправностей

Несправність	Можлива причина	Дії для усунення несправності
М'ясорубка не працює.	Немає напруги.	Перевірте, чи підключено м'ясорубку до мережі електропостачання. Перевірте запобіжник/вимикач у своїй оселі. Якщо наведені дії не допомагають усунути несправність, зверніться до розділу «Обслуговування».
Під час роботи м'ясорубка зупиняється або уповільнює швидкість.	Засмічення через застрягли продукти.	Вимкніть машину, а потім встановіть перемикач швидкості в положення «R» (зворотній хід) на декілька секунд, щоб видалити з системи застрягли продукти.
Погіршення якості рубання м'яса.	Неправильно встановлено ніж.	Правильно встановіть ніж різальним боком назвоні.
	Машина засмічується позаду решітки.	Вимкніть машину та відключіть її від мережі електропостачання. Розберіть та почистіть прилад, після чого знову зберіть його.
	Продукти подаються через напрямну трубку дуже швидко	Поступово подавайте продукти до напрямної трубки за допомогою штовхача окремими порціями. Нову порцію додавайте лише після того, як шнек підхопить попередню.
Після роботи важко відкрутити кільцеву гайку.	Перетягнуто під час збирання.	Міцно закрутіть кільцеву гайку рукою. Після роботи відкрутіть гайку за допомогою розсувного гайкового ключа, що надається.
Не вдається зняти насадку для м'ясорубки з блока електродвигуна.	Насадку для м'ясорубки не вдається розблокувати на блоці електродвигуна.	Утримуючи кнопку фіксатора на верхній стороні блока електродвигуна, прокрутіть напрямну трубку в напрямку передньої частини машини.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

لمشكلة	السبب المحتمل	الحل
مفرمة اللحم لا تعمل.	لا توجد طاقة.	تأكد من توصيل مفرمة اللحم بمصدر التيار الكهربائي. تأكد من المنصهرات/قاطع الدائرة الكهربائية في المنزل. في حالة عدم حل المشكلة بأي من السببين أعلاه، راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
تتوقف مفرمة اللحم أو تعمل بسرعة بطيئة أثناء التشغيل.	حدث انحسار نتيجة مكونات عالقة	أوقف تشغيل المفرمة وشغلي على وضع التشغيل العكسي R لمدة بضع ثواني لإزالة المكونات العالقة.
نتائج فرم سيئة	تم تركيب سكين التقطيع بطريقة خاطئة.	تأكد من تركيب سكين التقطيع بالطريقة الصحيحة مع توجيه جانب التقطيع للخارج.
	هناك مكونات عالقة خلف شبكة الفرغ.	أوقف تشغيل المفرمة وافصلها عن مصدر التيار الكهربائي وفكي الملحق ونظفي الملحق وأعيد تركيبه ثانية.
	يتم دفع المكونات داخل أنبوب إدخال المكونات بسرعة.	باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات برفق قطعة واحدة في المرة الواحدة. اسمحي للحلزون بالتقاط كل قطعة من المكونات قبل إضافة القطعة التالية.
هناك صعوبة في فك الصامولة الدائرية بعد انتهاء عملية الفرغ.	تم ربط الصامولة بقوة عند تركيبها..	احكمي ربط الصامولة الدائرية جيداً بيديك. استخدمي المفتاح المزود لفكها بعد الاستخدام.
لا يمكن إزالة ملحق مفرمة اللحم عن وحدة الطاقة (الموتور)	لم يتم تحرير ملحق مفرمة اللحم عن وحدة الطاقة (الموتور).	اضغطي مع الاستمرار على زر التحرير الموجود أعلى وحدة الطاقة (الموتور) مع لف أنبوب إدخال المكونات في اتجاه مقدمة المفرمة.

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.

ملحق مفرمة اللحم

- 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 أزيل غطاء عصا دفع المكونات وخزني ملحقي تشكيل النقانق والكبة الشامية داخله.

ملحق تشكيل شرائح البرغر

- ١ افصلي ملحق تشكيل شرائح البرغر عن طريق إزالة الغطاء ① لتحرير الجسم الأَساسي ② من المكبس.
- ٢ اغسلي الأجزاء وجففها تماماً.

حشو النقانق/ملحق تحضير الكبة الشامية

- غسيل بالماء الساخن والصابون ثم التجفيف جيداً.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم "دليل اكتشاف المشكلات وحلها" في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com

- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



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 لسلسلة قمامة ذات عجلات.

طريقة عمل الكبة المحشية

الغلاف الخارجي

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

هام

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

- ١ باستخدام سطح الفرغ الناعم، افرمي كمية أخرى من اللحم مع الدقيق مع إضافة البصل قبل آخر كمية.
- ٢ تمزج المواد. ثم تفرم لمرتين اضافيتين.
- ٣ قلبي البصل مع الخليط.
- ٤ ادفعي الخليط باستخدام ملحق تحضير الكبة الشامية.

الحشوة

- ٤٠٠ جم (١٠ اونصة) لحم حمل مقطع الى شرائح.
- ١٥ مل (١ ملعقة طعام) زيت
- ٢ بصلة متوسطة مفرومة ناعما
- ٥-١٠ مل (٢-١ ملعقة طعام) بهارات ممزوجة مطحونة.
- ١٥ مل (١ ملعقة طعام) طحين عادي ملح وفلفل

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

الاعداد النهائي

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

ملحق تشكيل شرائح البرغر

٢١ الغطاء

- الجسم الأساسي لملحق تشكيل شرائح البرغر
- ٢٢ البرغر
- ٢٣ المكبس

استخدام ملحق تشكيل شرائح البرغر

- ١ جمعي ملحق تشكيل شرائح البرغر عن طريق تركيب الجسم الأساسي (٢١) فوق المكبس (٢٣). ركبى الغطاء (٢٢) واضغطي عليه ليستقر في موضع التعشيق (٢٤).
- ٢ حضري خليط شرائح البرغر المطلوب (راجعى وصفة التحضير الملحق).
- ٣ اقلبي ملحق تشكيل شرائح البرغر (١٠) وادفعي الجزء الأفقى لأسفل ليستقر في موضع التعشيق. ضعي ورقة مقاومة للشحوم أو ورقة مشمعة داخل الجسم الأساسي.
- ٤ أضيفي ملاعق من خليط البرغر (حوالي ١٢٠ غرام) حتى أسفل حافة ملحق تشكيل البرغر ووزعي الخليط بالتساوي. ضعي ورقة أخرى مقاومة للشحوم أو ورقة مشمعة فوق خليط البرغر.
- ٥ حرري خليط البرغر عن طريق الضغط على الجسم الأساسي لأسفل المكبس أو قلب ملحق تشكيل البرغر مع الضغط على البرغر لأسفل لتحريره.

وصفة تحضير البرغر

- (لتحضير ٤ شرائح برغر)
- ٤٥٠ غرام لحم بقري مفروم ناعم
- ١ ثمرة بصل - مفروم ناعم
- توابل حسب الذوق
- ١ اخلطي اللحم البقري المفروم مع البصل والتوابل معاً داخل سلطانية.
- ٢ قسمي الخليط إلى ٤ كميات متساوية ثم أضيفي كل كمية إلى ملحق تشكيل شرائح البرغر لتشكلها (راجعى قسم استخدام ملحق تشكيل شرائح البرغر).
- ٣ ادھني الشرائح بطبقة من الزيت وضعيها على شواية سابقة التسخين لمدة ٤ إلى ٥ دقائق على كل جانب أو اقلبيها في طبقة رقيقة من الزيت على درجة حرارة متوسطة.

جهاز عمل الكبة

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

19 مخروط

20 قالب التشكيل

لاستعمال جهاز عمل الكبة

١ ركبى الحلزون (محور الدوران) داخل جسم مفرمة اللحم.

٢ ركبى سطح التشكيل 20 - ضعي الحز فوق لسان الموضوع 7.

٣ ركبى القمع 19.

٤ اربطي الصامولة الدائرية على نحو غير محكم.

٥ في وضع مفرمة اللحم الموضح في الشكل 6، ركبى المخرج. لفي الجسم بحيث

يصبح أنبوب إدخال الطعام رأسي.

٦ احكمي ربط الصامولة الدائرية جيداً بيديك. ركبى الصينية.

٨ شغلي الجهاز وباستخدام عصا دفع الطعام ادفعي الخليط داخل أنبوب إدخال المكونات برفق. قطعها حسب الطول المطلوب.

٤ ضعي فوهة النقانق على ملحق مفرمة اللحم واربطي الصامولة الدائرية على نحو غير محكم.

٥ في وضع ملحق مفرمة اللحم الموضح في الشكل 6، ركبى المخرج. لفي الجسم

بحيث يصبح أنبوب إدخال الطعام رأسي. احكمي ربط الصامولة الدائرية جيداً بيديك.

٧ ركبى الصينية.

٨ شغلي الجهاز وباستخدام عصا دفع

المكونات، ادفعي المكونات المراد فرمها برفق في اتجاه قاع أنبوب إدخال المكونات.

لا تدفعي المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة في تلف المفرمة. افردى الأمعاء مع

تعبئة اللحم المفروم داخلها. لا تفرطي في تعبئة الأمعاء باللحم المفروم.

٩ لفي الأمعاء في حركة لولبية لتشكيل النقانق.

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 شكليه في صورة نقانق (راجعى قسم "استخدام فوهة النقانق").

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

تجميع مفرمة اللحم

- لإطالة عمر المفرمة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ١٥ دقيقة (اسمحي بفترة استراحة للجهاز لمدة ١٠ دقائق بين كل كمية ترديدن فرمها والكمية التي تليها).
- في حالة توقف الموتور فجأة أثناء التشغيل أو في حالة حدوث انحسار، أوقف تشغيل الجهاز. اضغطي على مفتاح التشغيل العكسي ⑤ (R) لبضع ثواني لإزالة المكونات العالقة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وأزيلي أي مكونات عالقة.
- عند اختيارك وظيفة التشغيل العكسي، انتظري دامتاً حتى يتوقف الجهاز تماماً عن التشغيل قبل نقل مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف) إلى موضع التشغيل العكسي (R).
- ٦ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدامه.
- ٧ فكي ربط الصامولة الدائرية. إذا دعت الحاجة، استخدم مفتاح الربط المزود مع الجهاز.
- ٨ اضغطي مع الاستمرار على زر التحرير ② الموجود أعلى وحدة الطاقة (الموتور) مع لف أنبوب إدخال المكونات في اتجاه مقدمة وحدة الطاقة (الموتور)، ثم اسحبها لتحريره.

جهاز حشو السجق

- استخدمي أمعاء البقر مع فوهة النفاق الكبيرة واستخدمي أمعاء الخراف/الحملان مع فوهة النفاق الصغيرة. أو بطريقة أخرى، لفي لحم النفاق في كسرات الخبز (البقسماط المطحون) أو الدقيق قبل الطهي.
- ⑩ فوهة صغيرة (للسجق الناعم)
- ⑪ فوهة كبيرة (للسجق السميك)
- ⑫ صفيحة القاعدة

لاستعمال جهاز حشو السجق

- ١ في حالة استخدامك للجلد، انقعه أولاً في ماء بارد لمدة ٣٠ دقيقة. ثم افتحها باستخدام ضخ الماء داخلها ثم ضعي فوهة النفاق المختارة تحت صنوبر ماء مفتوح واسحبي الأمعاء في اتجاه الفوهة.
- ٢ ركب الحزون (محور الدوران) داخل جسم مفرمة اللحم.
- ٣ ركب سطح الفرغ الأساسي ⑫ - ضعي الحز فوق لسان الموضوع ⑤.

- ١ ركب الحزون (محور الدوران) ⑩ داخل مفرمة اللحم.
- ٢ ركب سكبن التقطيع ⑨ - بحيث يكون اتجاه جانب القطع للخارج ①. تأكدي من تركيب السكين بشكل صحيح - حيث أنه في حالة عدم التركيب الصحيح قد يتسبب ذلك في تلف المفرمة.
- ٣ ركب شبكة الفرغ ⑧. ضعي الحز فوق لسان الموضوع ②.
- تستعمل الشبكة الناعمة للحز اللحم النئى؛ السمك؛ انواع الجوز الصغيرة؛ او اللحم المطبوخ لأجل إعداد فطائر الراعي او اللحم المطبوخ على هيئة رغيف.
- استخدمى شبكتي الفرغ المتوسط والخشن لفرم اللحم النئى والأسماك والمكسرات.
- ٤ ركب الصمولة الحلقيه بشكل مرتخ.

استخدام مفرمة اللحم

- ١ في وضع ملحق مفرمة اللحم الموضح في الشكل ③، ركبى المخرج. لفي الجسم بحيث يصعب أنبوب إدخال الطعام رأسى.
- ٢ احكمى ربط الصامولة الدائرية جيداً بيدك.
- في حالة حصولك على نتائج فرم غير مرضية عند فرم اللحوم، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي. فكي الملحق واغسله ثم أعيدى تركيبه في موضعه وربكه في وحدة الطاقة (الموتور). احكمى ربط الصامولة الدائرية باستخدام مفتاح الربط المزود ④.
- ٣ ركبى الصينية ⑬.
- ٤ يجب إذابة الثلج (فك تجميد) المكونات المجمدة تماماً قبل فرمها. قطعي اللحم إلى قطع بطول ٢,٥ سم - قطع عريضة.
- ٥ شغلي الجهاز ⑤. باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات برفق قطعة واحدة في المرة الواحدة. لا تدفعي المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة في تلف المفرمة.

- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

الدليل

مفرمة اللحم

- ① وحدة الطاقة
- ② زر التحرير
- ③ منفذ الملحقات
- ④ مكان تخزين السلك
- ⑤ مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف) مزود بوظيفة التشغيل العكسي
- ⑥ مفتاح
- ⑦ صمولة حلقيّة
- ⑧ شبكات الفرغ: شبكة الفرغ الناعم، شبكة الفرغ المتوسط، شبكة الفرغ الخشن
- ⑨ سكين قطع
- ⑩ حلزون
- ⑪ جسم المفرمة
- ⑫ أنبوب إدخال المكونات
- ⑬ صينية
- ⑭ عصا دفع المكونات/وحدة تخزين
- ⑮ ملحقات تشكيل النقانق والكبة الشامية
- ⑮ غطاء عصا دفع المكونات

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

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 لفي أي طول زائد في السلك الكهربائي حول القوس الموجود في الجانب السفلي لوحدة الطاقة (الموتور) ④.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- تأكد دائماً 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.
- دائماً افصل من الكهرباء:
 - قبل تركيب او ازالة الاجزاء
 - بعد الاستعمال
 - قبل التنظيف.
- دائماً استعمل الدافعة المزودة. ابدأ لا تضع اصابعك او اية ادوات في انبوبة التغذية.
- تحذير- ان سكين التقطيع حادة، يجب تداولها بعناية في الاستعمال والتنظيف على حد سواء.
- تأكد من ان القطعة الملحقة مثبتة باحكام في محلها قبل التشغيل.
- لتجنب الصدمات الكهربائية، لا تسمح ابدأ لوحدة الطاقة او السلك او القابس بالابتلال.
- ابدأ لا تستعمل مفرمة متضررة. بل افحصها او اصلحها: انظر "الخدمة ورعاية العملاء".
- ابدأ لا تستعمل ملحقات ليس مصرح باستعمالها.
- ابدأ لا تسمح للسلك بالتدلي حيث يمكن لطفل الامساك به.

