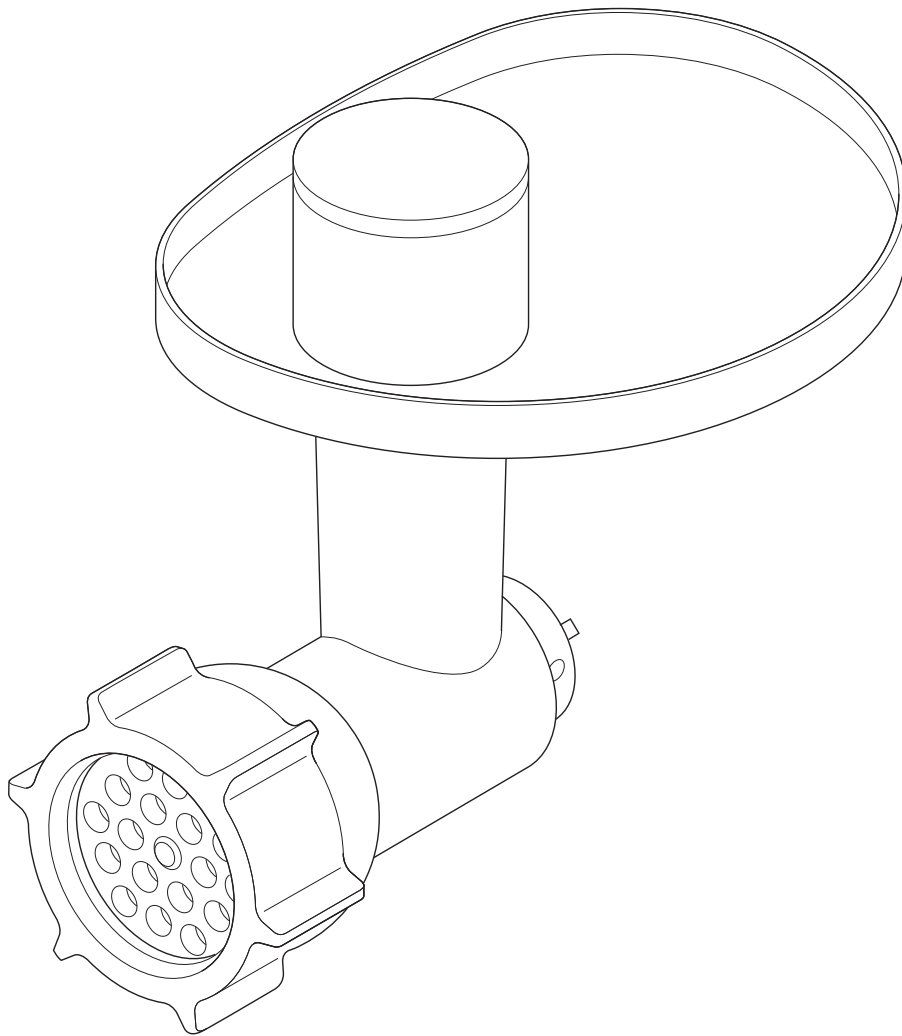


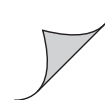
KENWOOD

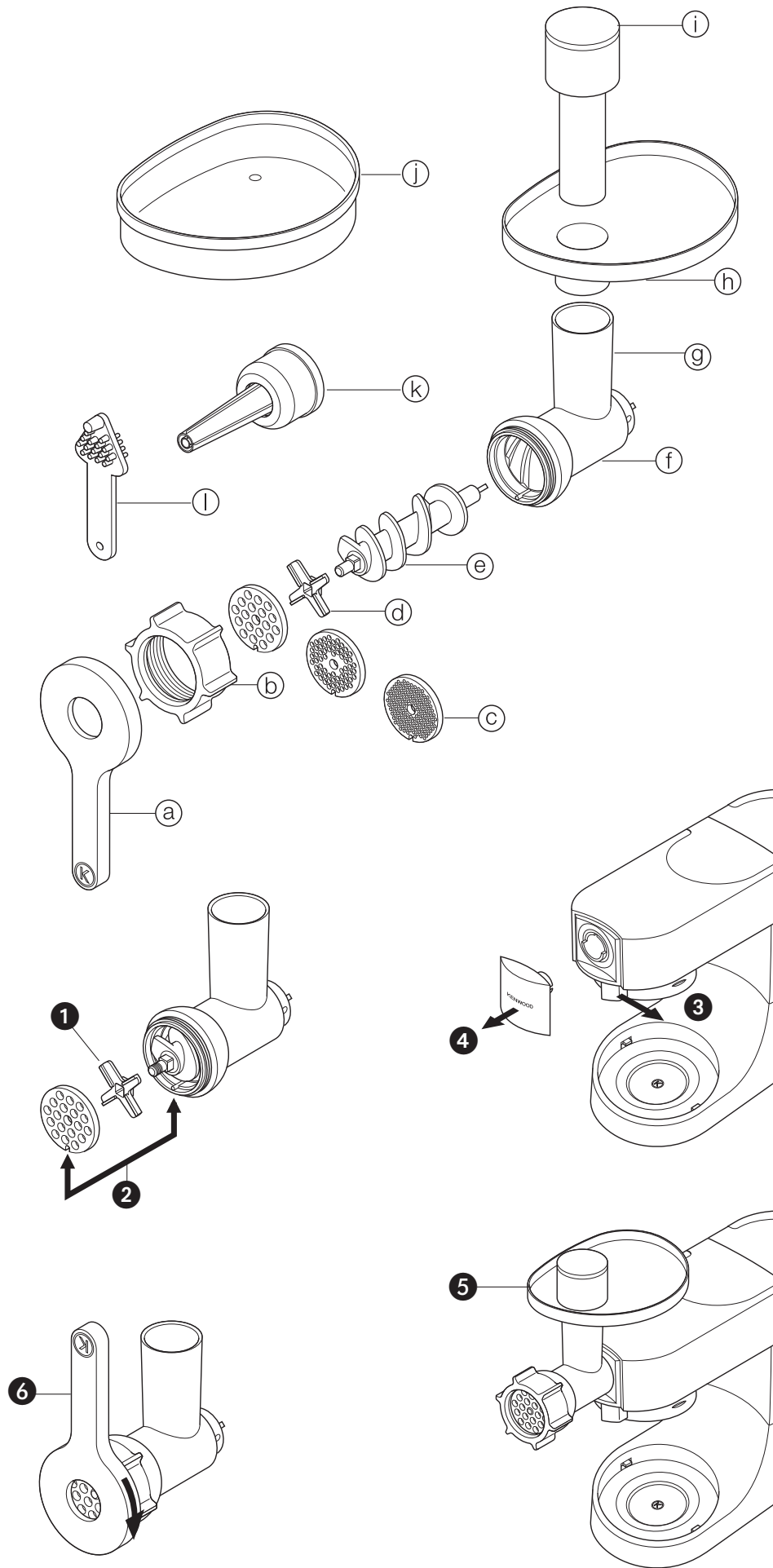
AT955

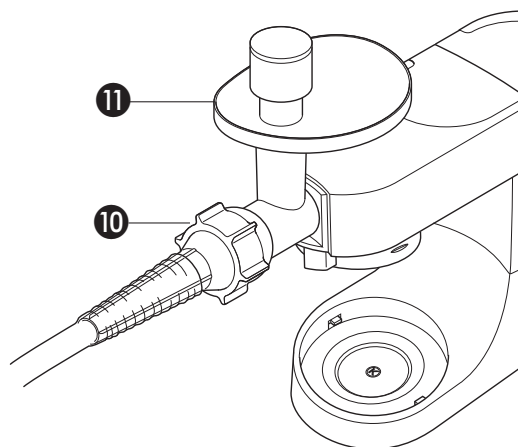
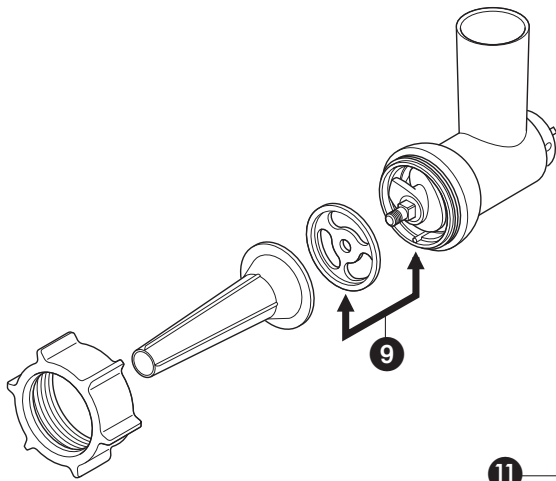
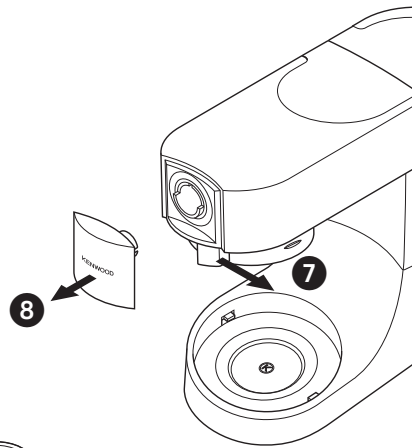
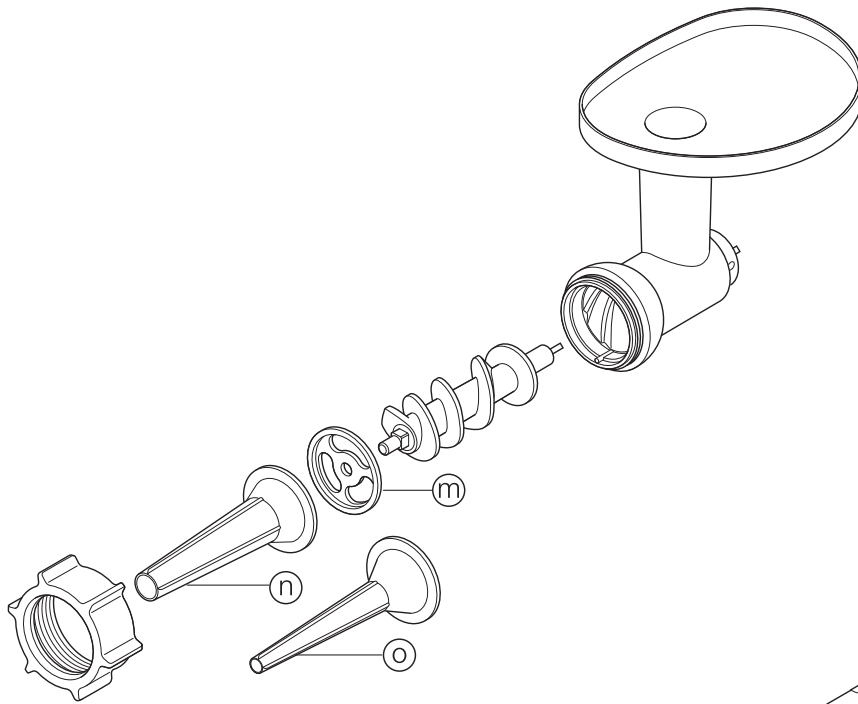
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

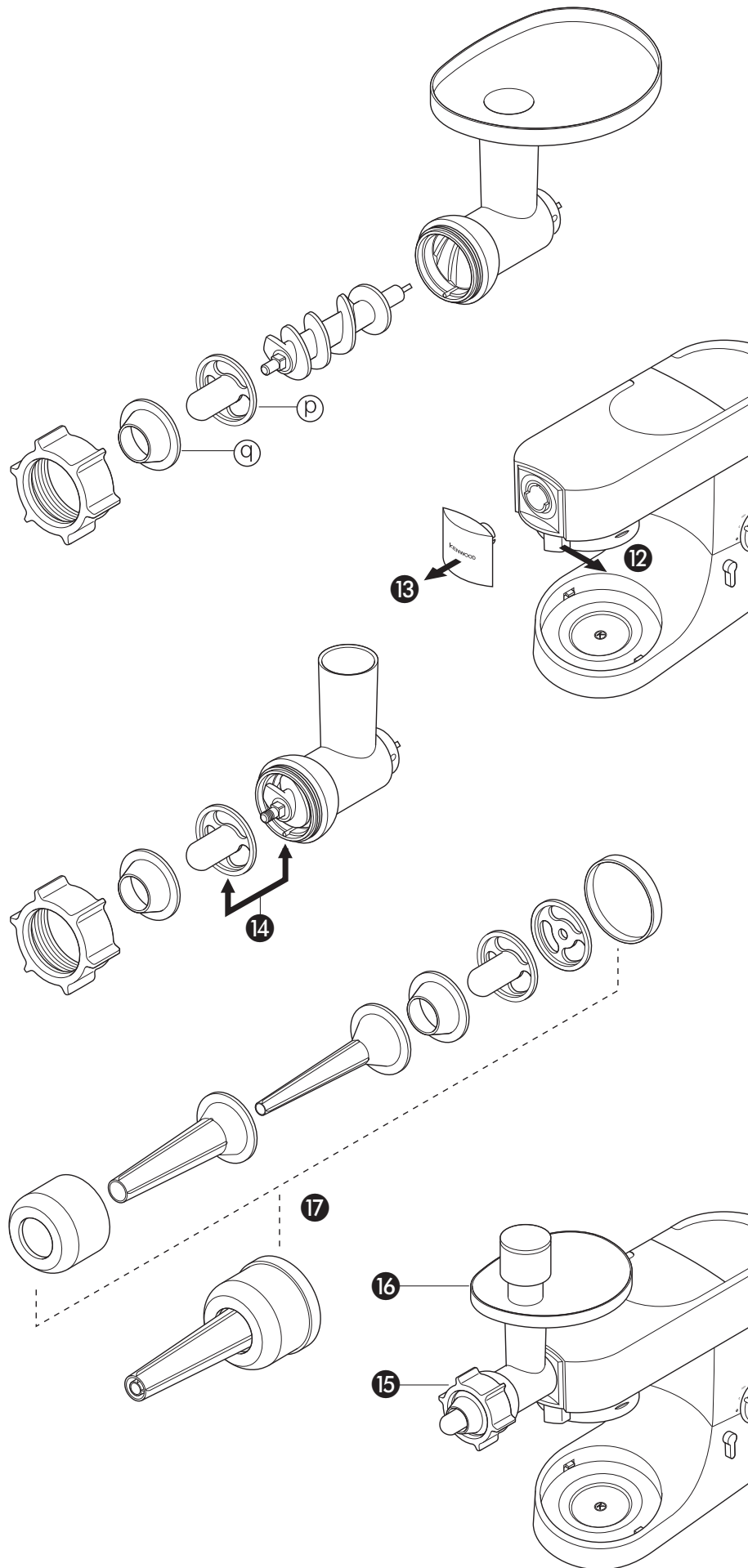


English	4 - 7
Nederlands	8 - 11
Français	12 - 15
Deutsch	16 - 19
Italiano	20 - 23
Português	24 - 27
Español	28 - 31
Dansk	32 - 35
Svenska	36 - 39
Norsk	40 - 43
Suomi	44 - 47
Türkçe	48 - 51
Česky	52 - 55
Magyar	56 - 60
Polski	61 - 64
Русский	65 - 69
Ελληνικά	70 - 74
Slovenčina	75 - 78
Українська	79 - 83
عربي	٨٧ - ٨٤









English

before using your Kenwood attachment

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- 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 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 when cleaning.
- Ensure the attachment is secured in position before switching on.
- Do not touch moving parts.
- Unplug the appliance before fitting or removing parts or cleaning.

Refer to your main kitchen machine instruction book for additional safety warnings.

before using for the first time

- Wash the parts see 'care and cleaning'
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

mincer

- Ⓐ spanner
- Ⓑ ring nut
- Ⓒ mincer screens: fine, medium, coarse
- Ⓓ cutter
- Ⓔ scroll
- Ⓕ mincer body
- Ⓖ feed tube
- Ⓗ tray
- Ⓘ pusher
- ⓵ dish/cover
- Ⓚ storage unit for kebbe and sausage adaptors
- Ⓛ cleaning tool for fine and medium screens

to assemble

- 1 Fit the scroll inside the mincer body.
- 2 Fit the cutter – cutting side outermost ①. Ensure it's seated properly – otherwise you could damage your mincer.
- 3 Fit a mincer screen. Put the notch over the pin 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; nuts; vegetables; hard cheese; or peel or dried fruit for puddings and marmalade.
- 4 Loosely fit the ring nut.

to use the mincer

- 1 Pull the catch ③ and remove the slow speed outlet cover ④.
- 2 Hold the catch back and insert the mincer. Turn it both ways until it locks into place.
- 3 Tighten the ring nut manually.
- 4 Fit the tray ⑤. Put the dish/cover under the mincer to catch the food.
- 5 **Thaw frozen food thoroughly before mincing.** Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.

- 6 Switch to speed 4. Using the pusher, gently push the food down the feed tube, one piece at a time. **Don't push hard** – you could damage your mincer.
- If you experience poor results when mincing meat, switch off and unplug the machine. Dismantle and clean the attachment, then re-assemble the attachment and refit to the power unit. Tighten the ring nut using the spanner provided ⑥.

sausage filler

- Ⓜ base plate
- Ⓝ large nozzle (for thick sausages)
- Ⓞ small nozzle (for thin sausages)

Ask your butcher for sausage skin. Use pig/hog skin on the large nozzle and sheep/lamb skin on the small nozzle. Or, instead of using skin, roll in breadcrumbs or seasoned flour before cooking.

to use the sausage filler

- 1 If you're using skin, soak it in cold water for 30 minutes then take one end and open it up with a jet of water. Place your chosen nozzle under a running tap and then pull the skin onto the nozzle.
- 2 Pull the catch ⑦, and remove the slow speed outlet cover ⑧.
- 3 Hold the catch back and insert the mincer body. Turn it both ways until it locks into place.
- 4 Fit the scroll inside the mincer body.
- 5 Fit the base plate ⑨ - put the notch over the pin.
- 6 Hold the nozzle on the mincer and screw the ring nut on ⑩.
- 7 Fit the tray ⑪.
- 8 Switch to speed 3 or 4. Using the pusher, push the food through the attachment. **Don't push hard** – you could damage your mincer. Ease the skin off the nozzle as it fills. Don't overfill.
- 9 Twist the skin to form sausages.

pork sausage recipe

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

- 1 Soak the bread in water, then squeeze.
- 2 Mince the pork into a bowl.
- 3 Add the remaining ingredients and mix well.
- 4 Make into sausages.
- 5 Fry, grill or bake until golden brown.

kebbe maker

- Ⓟ Shaper
- Ⓠ Cone

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

to use the kebbe maker

- 1 Pull the catch ⑫, and remove the slow speed outlet cover ⑬.
- 2 Hold the catch back and insert the mincer. Turn it both ways until it locks into place.
- 3 Fit the scroll inside the mincer body.
- 4 Fit the shaper ⑭ – put the notch over the pin.
- 5 Fit the cone.
- 6 Screw the ring nut on ⑮.
- 7 Fit the tray ⑯.
- 8 Switch to speed 1. Using the pusher, gently push your mixture through the attachment. Cut into lengths.

stuffed kebbe recipe

Note: Prepare and cool the filling before making the outer casing.

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.

outer casing

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

Important

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

- 1 Using the fine screen, mince alternative batches of meat and wheat, adding the onion before the last batch.
- 2 Mix. Then mince twice more.
- 3 Push the casing mixture through the kebbe maker.
- 4 Cut into 8cm (3") lengths.
- 5 Pinch one end of the tube to seal it. Push some filling – not too much – into the other end, then seal.
- 6 Deep fry in hot (190°) oil for about 6 minutes or until golden brown.

care and cleaning

- 1 Loosen the ring nut manually or with the spanner 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.

- Use the cleaning tool to assist in cleaning the fine and medium screens. Select the appropriate side of the tool and push the prongs into the holes in the screen to release the food. Wash thoroughly after use.
- 2 Re-assemble.
 - 3 Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.
 - 4 If you keep the mincer on the machine, put the dish/cover on the tray as a dust-cover.
 - 5 The sausage and kebbe attachments can be kept together in the storage unit supplied **17**.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

UK

If you need help with:

- using your appliance
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333**.

spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

other countries

- Contact the shop where you bought your appliance.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



**IMPORTANT INFORMATION FOR
CORRECT DISPOSAL OF THE
PRODUCT IN ACCORDANCE
WITH EC DIRECTIVE
2002/96/EC.**

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

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

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

Nederlands

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

voor u het Kenwood-hulpstuk gaat gebruiken

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid

- Controleer altijd of alle botten, zwaarden, 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.
- Gebruik altijd het meegeleverde duwstuk. Steek nooit uw vingers of keukengerei in de vulbuis.
- Waarschuwing – het snijblad is scherp, ga er tijdens het gebruik en bij het reinigen voorzichtig mee om.
- Controleer of het opzetstuk stevig op zijn plaats vastzit voordat u het apparaat inschakelt.
- Raak de bewegende delen niet aan.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u onderdelen verwijdert of reinigt.
Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het keukenapparaat voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

voor het eerste gebruik:

- Was de onderdelen af. Zie “onderhoud en reiniging”.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

vleesmolen

- Ⓐ Moersleutel
- Ⓑ Ringmoer
- Ⓒ Roosters: fijn, medium, grof.
- Ⓓ Mes
- Ⓔ Schroefelement
- Ⓕ Maalgedeelte
- Ⓖ vulopening
- Ⓗ Bak
- Ⓘ Vulbuis
- Ⓢ Schaal/deksel
- Ⓚ opslagonderdeel voor kebbe- en worsthulpstukken
- Ⓛ reinigingshulpmiddel voor fijne en medium schijven

montage

- 1 Plaats het schroefelement in het maalgedeelte.
- 2 Breng het mes aan met de snijkant aan de buitenkant ❶. Zorg ervoor dat het mes goed wordt gemonteerd, anders kan de vleesmolen beschadigd raken.
- 3 Breng het gewenste rooster aan. Plaats de uitsparing over de pin ❷.
 - 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, noten, groenten, harde kaas of gepeld of gedroogd fruit voor puddingen en jam.
- 4 Breng de ringmoer losjes aan.

gebruik van de vleesmolen

- 1 Trek aan de pal en verwijder het klepje voor ❸ verwerking op lage snelheid ❹.
- 2 Houd de pal in dezelfde stand vast en breng de vleesmolen aan. Draai hem naar links en rechts totdat hij vast zit.
- 3 Draai de ringmoer handmatig vast.
- 4 Monteer de schaal ❺. Plaats de bak onder de vleesmolen zodat deze het voedsel op kan vangen.

- 5 **Ontdooi bevroren vlees goed alvorens het in de vleesmolen fijn te malen.** Snijd het vlees in reepjes van 2,5 cm.
- 6 Schakel naar snelheid 4. Duw de stukken voedsel één voor één voorzichtig met de duwer door de vulopening. **Duw niet te hard** – u kunt de molen beschadigen.
 - 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 ⑥.

worstvulmachine

- Ⓜ Basisplaat
- Ⓝ Groot mondstuk (voor dikke worsten)
- Ⓞ Klein mondstuk (voor dunne worsten)

Vraag aan uw slager wat darm voor de worst. Gebruik varkensdarm voor het grote mondstuk en schaaps- of lamsdarm voor het kleine mondstuk. In plaats van darm te gebruiken, kunt u het vlees voordat u het gaat koken ook door broodkrumels of bloem rollen .

gebruik van de worstvulmachine

- 1 Als u darm gebruikt, weekt u dit eerst gedurende 30 minuten in koud water; vervolgens pakt u één uiteinde van de darm en opent deze met een waterstraal. Houd het door u geselecteerde spuitmondje onder stromend water en trek de darm over het spuitmondje.
- 2 Trek aan de pal ⑦ en verwijder het klepje voor verwerking op lage snelheid ⑧.
- 3 Houd de pal in dezelfde stand vast en breng de vleesmolen aan. Draai deze naar links en rechts totdat hij vast zit.
- 4 Plaats het schroefelement in het maalgedeelte.

- 5 Monteer de basisplaat ⑨ - plaats de uitsparing over de pin.
- 6 Bevestig het mondstuk aan de vleesmolen en draai de ringmoer vast ⑩.
- 7 Bevestig de schaal ⑪.
- 8 Schakel naar snelheid 3 of 4. Duw het voedsel met de duwer door het hulpstuk. **Duw niet te hard** – u kunt uw molen beschadigen. Haal de darm tijdens het vullen van het mondstuk. Pas op dat u de huid niet te vol spuit.
- 9 Worstjes maakt u door de gevulde darm op de gewenste plaatsen te draaien.

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 uit.
- 2 Hak het vlees fijn in een kom
- 3 Voeg de overige ingrediënten toe en meng het geheel goed.
- 4 Maak hier worstjes van.
- 5 Frituur, grill of bak ze vervolgens goudbruin.

kebbemachine

- Ⓟ Vormmaker
- Ⓠ Kegeltje

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

gebruik van de kebbemachine

- 1 Trek aan de 12 pal en verwijder het klepje voor de verwerking op lage snelheid 13.
- 2 Houd de pal in dezelfde stand vast en breng de vleesmolen aan. Draai deze naar links en rechts totdat hij vast zit.
- 3 Plaats het schroefelement in het maalgedeelte.
- 4 Bevestig de vormmaker 14 - plaats de uitsparing over de pin.
- 5 Bevestig het kegeltje 15.
- 6 Draai de ringmoer vast.
- 7 Breng de schaal aan 16.
- 8 Schakel naar snelheid 1. Duw uw mengsel voorzichtig met de duwer door het hulpstuk. Snijd de kebbe in stukken.

recept voor gevulde kebbe

NB: Bereid de vulling en koel hem af voordat u het omhulsel maakt.

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.

omhulsel

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

Belangrijk

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

- 1 Maal afwisselend stukjes vlees en bulgur, waarbij u gebruik maakt van het fijne rooster. Voeg de ui voor de laatste portie toe.
- 2 Meng het geheel. Maal het vervolgens nog twee keer fijn.
- 3 Duw het mengsel door de kebbemachine.
- 4 Maak stukken van circa 8 cm.
- 5 Sluit een van de uiteinden van de darm af. Doe wat vulling - niet teveel - in het andere uiteinde en sluit dit ook af.
- 6 Frituur dit in hete olie (190°C) gedurende ongeveer 6 minuten of totdat het goudbruin is.

onderhoud en reiniging

- 1 Draai de ringmoer handmatig of met de moersleutel los 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.
- Gebruik het reinigingshulpmiddel om de fijne en medium schijven te reinigen. Kies de juiste kant van het hulpmiddel en duw de tanden in de gaten in de schijf om de voedselresten los te maken. Na gebruik goed afwassen.
2. Zet de vleesmolen weer in elkaar.
3. Wrijf de roosters in met plantaardige olie en wikkel ze vervolgens in vetvrij papier om verkleuren/roesten te voorkomen.
4. Indien u de vleesmolen op de machine laat zitten, doe dan het deksel op de schaal ter bescherming tegen stof.
- 5 De worst- en kebbehulpstukken kunnen samen worden bewaard in het bijgeleverde opslagonderdeel 17.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
Als u hulp nodig hebt met:
 - het gebruik van uw apparaat of
 - onderhoud en reparatie
 - kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

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

Français

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

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- 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 utiliser le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Avertissement – la lame du couteau est coupante, manipulez-la avec précaution aussi bien lors de son utilisation que lorsque vous la nettoyez.
- Assurez-vous que l'accessoire est bien en place avant d'allumer l'appareil.
- Ne touchez pas les pièces mobiles.
- Débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces ou avant le nettoyage.

Référez-vous au guide d'utilisation de votre robot combiné principal pour obtenir des avertissements de sécurité supplémentaires.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "entretien et nettoyage"
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

hachoir

- Ⓐ Clé
- Ⓑ Ecrou
- Ⓒ Grilles à hacher : fine, moyenne, grossière
- Ⓓ Lames rotatives
- Ⓔ Spirale
- Ⓕ Corps du hachoir
- Ⓖ tube d'alimentation
- Ⓗ Plateau d'alimentation
- Ⓘ Poussoir
- ⓵ Plat/couvercle
- Ⓚ rangement pour les douilles à saucisses ou kebbés
- Ⓛ outil de nettoyage pour les grilles à hacher fine et moyenne

pour assembler

- 1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 2 Montez les lames rotatives – face tranchante vers l'extérieur **1**. Assurez-vous qu'elles sont bien en place – en cas de mauvais positionnement, vous risqueriez d'endommager votre hachoir.
- 3 Installez une grille à hacher. Adaptez l'encoche sur l'ergot **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 les grilles moyenne et grossière pour la viande crue, le poisson, les noix et autres amandes, les légumes, les fromages à pâte pressée ou les écorces ou fruits secs pour les puddings et la marmelade.
- 4 Installez l'écrou sans le visser entièrement.

pour utiliser le hachoir

- 1 Tirez la languette **3** et retirez le cache de sortie à basse vitesse **4**.
 - 2 Maintenez la pression sur la languette et insérez le hachoir. Tournez-le dans les deux sens jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - 3 Serrez l'écrou à la main.
 - 4 Installez le plateau d'alimentation **5**. Placez le plat/couvercle sous le hachoir pour récupérer les aliments.
 - 5 **Les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant d'être hachés.** Coupez la viande en lamelles de 2 à 3 cm de largeur.
 - 6 Sélectionnez la vitesse 4. À l'aide du poussoir, poussez délicatement les aliments à l'intérieur du tube d'alimentation, un morceau à la fois.
Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre hachoir.
- 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 **6**.

remplisseur de saucisses

- Ⓜ Base
- Ⓝ Grande douille (pour grosses saucisses)
- Ⓞ Petite douille (pour petites saucisses)

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

pour utiliser le remplisseur de saucisses

- 1 Si vous utilisez un boyau, laissez-le tout d'abord tremper dans de l'eau froide pendant 30 minutes, puis saisissez l'un des bouts du boyau et ouvrez-le en y injectant de l'eau. Placez ensuite la douille sélectionnée sous le robinet d'eau ouvert et enfiler le boyau sur la douille.
- 2 Tirez la languette **7** et retirez le cache de sortie à basse vitesse **8**.
- 3 Maintenez la pression sur la languette et insérez le corps du hachoir. Tournez-le dans les deux sens jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 4 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 5 Mettez la base en place **9** - adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 6 Maintenez la douille sur le hachoir et vissez l'écrou **10**.
- 7 Installez le plateau d'alimentation **11**.
- 8 Sélectionnez la vitesse 3 ou 4. À l'aide du poussoir, poussez les aliments à travers l'accessoire. **Ne poussez pas trop fort** – vous risqueriez d'endommager votre hachoir. Faites glisser le boyau le long de la douille au fur et à mesure du remplissage. Ne remplissez pas de manière excessive.
- 9 Tordez le boyau pour former une saucisse.

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 de l'eau, puis pressez-le.
- 2 Hachez la viande de porc dans un bol.
- 3 Ajoutez les ingrédients restants et mélangez soigneusement.
- 4 Confectionnez les saucisses.
- 5 Faites frire, griller ou cuire au four jusqu'à ce que les saucisses soient dorées.

accessoire pour Kebbés

- Ⓟ Filtre
- Ⓞ Cône

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

pour utiliser l'accessoire pour Kebbés

- 1 Tirez la languette 12 et retirez le cache de sortie à basse vitesse 13.
- 2 Maintenez la pression sur la languette et insérez le hachoir. Tournez-le dans les deux sens jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 4 Mettez le filtre en place 14 - adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 5 Mettez le cône en place 15.
- 6 Vissez l'écrou.
- 7 Installez le plateau d'alimentation 16.
- 8 Sélectionnez la vitesse 1. À l'aide du poussoir, enfoncez progressivement votre mélange à travers l'accessoire. Coupez en segments à la longueur de votre choix.

recette du Kebbé farci

Remarque : préparez et laissez-refroidir la farce avant de réaliser l'enveloppe externe.

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.

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

Important

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

- 1 À l'aide de la grille fine, hachez en alternant des lots de viande et de céréale. Ajoutez l'oignon avant le dernier lot.
- 2 Mélangez, puis hachez encore deux fois.
- 3 Enfoncez le mélange pour l'enveloppe, à l'aide de l'accessoire pour Kebbés.
- 4 Coupez en segments de 8 cm de longueur.
- 5 Pincez l'une des extrémités du tube pour la fermer. Enfoncez une quantité modérée de farce par l'autre extrémité, puis fermez-la également.
- 6 Faites frire dans de l'huile très chaude (environ 190°C) pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que les Kebbés soient dorés.

entretien et nettoyage

- 1 Desserrer l'écrou à la main ou à l'aide de la clé 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.
- Utilisez l'outil de nettoyage pour nettoyer les grilles à hacher fine et moyenne. Sélectionnez le côté approprié de l'outil et appliquez les picots sur la grille pour expulser les aliments restants. Lavez scrupuleusement à l'eau après utilisation.
- 2 Remonter.
- 3 Essuyer de l'huile végétale sur les grilles, puis les envelopper dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration/oxydation.
- 4 En cas de conservation du hachoir sur l'appareil, disposer le plat/couvercle sur le plateau d'alimentation afin de prévenir tout dépôt de poussière.
- 5 Les accessoires pour saucisses et kebbés peuvent être rangés dans la boîte de rangement fournie **17**.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
Si vous avez besoin d'aide concernant :
 - l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
 - Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

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.

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Vor Gebrauch Ihres Kenwood-Zubehörs

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.

Sicherheitshinweise

- 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.
- Immer den beiliegenden Stopfer verwenden. Werkzeuge oder Finger nicht in die Einfüllöffnung halten.
- Achtung - der Messerkopf ist scharf, Vorsicht beim Verwenden und Reinigen!
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile einbauen, abnehmen oder reinigen.

Beachten Sie weitere Sicherheitshinweise in der die Bedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine.

Vor dem ersten Gebrauch

- Alle Teile spülen – siehe „Reinigung und Pflege“.
- Das Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Fleischwolf

- Ⓐ Spannring
- Ⓑ Ringmutter
- Ⓒ Lochscheiben: fein, mittel, grob
- Ⓓ Messerkopf
- Ⓔ Förderschnecke
- Ⓕ Gehäuse
- Ⓖ Füllschacht
- Ⓗ Vorratsschale
- Ⓘ Stopfer
- Ⓝ Schale/Deckel
- Ⓚ Zubehöreinheit für Wurststopfer und Kebbe-Teile
- ① Reinigungswerkzeug für feine und mittlere Lochscheiben

Zusammenbau

- 1 Die Förderschnecke in das Gehäuse einsetzen.
- 2 Den Messerkopf aufsetzen – mit der Schneidkante nach außen ①. Darauf achten, daß der Messerkopf richtig sitzt – Sie könnten sonst den Fleischwolf beschädigen.
- 3 Eine der Lochscheiben 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.
 - Die mittlere und die grobe Lochscheibe sind gedacht für rohes Fleisch, Fisch, Nüsse, Gemüse, Hartkäse; oder geschälte oder getrocknete Früchte für Süßspeisen und Marmeladen.
- 4 Die Ringmutter locker aufschrauben.

Verwenden des Fleischwolfs auf der Küchenmaschine

- 1 Den Riegel ③ lösen und den Deckel ④ der langsamen Antriebswelle abnehmen.
- 2 Den Riegel gezogen halten und den Fleischwolf einschieben. Den Fleischwolf in beide Richtungen drehen, bis er einrastet.

- 3 Die Ringmutter von Hand festziehen.
- 4 Die Vorratsschale **5** aufsetzen. Die Schale (die auch als Deckel dient) unter den Fleischwolf stellen, um das Mahlgut aufzunehmen.
- 5 **Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.** Fleisch in 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- 6 Geschwindigkeitsstufe 4 einstellen. sanft durch den Füllschacht nach unten Das Hackgut mit dem Stopfer Stück für Stück drücken. **Nicht zu stark drücken** – Sie könnten damit Ihren Fleischwolf beschädigen.
- 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 **6** (im Lieferumfang) festziehen.
- 3 Den Riegel gezogen halten und den Fleischwolf einschieben. Den Fleischwolf in beide Richtungen drehen, bis er einrastet.
- 4 Die Förderschnecke in das Fleischwolfgehäuse einschieben.
- 5 Die Grundplatte **9** so aufsetzen, daß die Nut auf den Mitnehmer gleitet.
- 6 Die Düse an den Fleischwolf halten und die Ringmutter **10** aufschrauben.
- 7 Die Vorratsschale aufsetzen **11**.
- 8 Geschwindigkeitsstufe 3 oder 4 wählen. Die Mischung mit dem Stopfer durch den Vorsatz 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 einmal verdrillen, um Würstchen zu formen.

Wurststopfer

- m** Grundplatte
- n** große Düse (für dicke Würste)
- o** feine Düse (für dünne Würste)

Wurst darm erhalten Sie bei Ihrem Metzger. Für die große Düse ist Schweinedarm, für die feine Düse Schafs- oder Lamm darm am besten geeignet. Sie können die rohen Würste auch ohne Darm in Semmelbrösel oder gewürztem Mehl wenden und dann garen.

Verwenden des Wurststopfers

- 1 Wenn Sie Darm verwenden, diesen 30 Minuten einweichen und dann durch einen Wasserstrahl öffnen. Die gewünschte Düse unter den Wasserstrahl halten und den Darm auf die Düse ziehen.
- 2 Den Riegel **7** lösen und den Deckel **8** der langsamen Antriebswelle abnehmen.

Rezept für Schweinswürstchen

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

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

Kebbe-Vorsatz

- Ⓟ Former
- Ⓞ Konus

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

Verwenden des Kebbe-Vorsatzes

- 1 Den Riegel 12 lösen und den Deckel 13 der langsamen Antriebswelle abnehmen.
- 2 Den Riegel gezogen halten und den Fleischwolf einschieben. Den Fleischwolf in beide Richtungen drehen, bis er einrastet.
- 3 Die Förderschnecke in den Fleischwolf einschieben.
- 4 Den Former 14 so aufsetzen, daß die Nut über den Mitnehmer gleitet.
- 5 Den Konus 15 aufsetzen.
- 6 Die Ringmutter aufschrauben.
- 7 Die Vorratsschale 16 aufsetzen.
- 8 Geschwindigkeitsstufe 1 wählen. Die Mischung mit dem Stopfer sanft durch den Vorsatz drücken. In Stücke schneiden.

Rezept für gefüllte Kebbe

Hinweis: Die Füllung vor Zubereitung der Teigtaschen abkühlen lassen.

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.

Teigtasche

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

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 drehen, die Zwiebel vor der letzten Portion zugeben.
- 2 Das Ganze durchmischen und noch zwei Mal durch den Fleischwolf drehen.
- 3 Die Mischung für die Teigtaschen durch den Kebbe-Vorsatz drücken.
- 4 Den Strang in 8 cm lange Stücke schneiden.
- 5 Das hohle Strangstück an einem Ende zusammendrücken, um es zu verschließen. Etwas Füllung – nicht zu viel – hineindrücken, dann das andere Ende auch verschließen.
- 6 In heißem Öl (180°C) etwa 6 Minuten bzw. goldbraun frittieren.

Pflege und Reinigung

- 1 Die Ringmutter von Hand oder mit dem Spanner 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.
 - Mittlere und feine Lochscheiben mithilfe des Reinigungswerkzeug reinigen. Die passende Seite des Werkzeugs wählen und die Zinken in die Scheibenlöcher einführen, um Speisereste zu beseitigen. Nach Gebrauch gründlich abwaschen.
- 2 Den Vorsatz wieder zusammenbauen.
- 3 Die Lochscheiben mit Pflanzenöl abwischen und in fettdichtes Papier einwickeln, damit sie sich nicht verfärben oder rosten.
- 4 Wenn Sie den Fleischwolf an der Küchenmaschine lassen, die Auffangschale als Staubschutz auf die Vorratsschale aufsetzen.
- 5 Wurststopfer und Kebbe-Teile können gemeinsam in der beiliegenden Zubehöreinheit 17 aufbewahrt werden.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Für Hilfe hinsichtlich:

 - Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
 - Wartung oder Reparatur
 - setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Italiano

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

prima di usare l'accessorio Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

- 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.
- Usare sempre il pressatore fornito. Non mettere mai le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.
- Attenzione: la lama è molto affilata e va maneggiata con cura durante l'uso e la pulizia.
- Controllare che l'accessorio sia ben fissato in posizione prima di accendere l'apparecchio.
- Non toccare i componenti in movimento.
- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica prima di montare o staccare qualunque pezzo o di pulirlo.

Per le avvertenze supplementari di sicurezza, consultare le istruzioni per il robot da cucina principale.

prima dell'uso

- Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione "pulizia e cura dell'apparecchio").
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

tritattutto

- Ⓐ Chiave
- Ⓑ Ghiera filettata
- Ⓒ Crivelli: fine, medio, grossolano
- Ⓓ Lama
- Ⓔ Chiocciola
- Ⓕ Corpo del tritattutto
- Ⓖ tubo introduttore
- Ⓗ Vassoio
- Ⓘ Spingitore
- Ⓝ Piatto/coperchio
- Ⓚ unità per conservare i kebbe e adattatori per salsicce
- Ⓛ strumento di pulizia per crivelli fine e medio

montaggio

- 1 Inserire la chiocciola nel corpo del tritattutto.
- 2 Inserire la lama **1** con la parte tagliente all'esterno. Accertarsi che sia inserita bene altrimenti si rischia di danneggiare il tritattutto.
- 3 Inserire il crivello facendo passare l'intaglio sul perno **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.
 - Servirsi dei crivelli medio o grossolano per la carne cruda, il pesce, le noci, le verdure, il formaggio duro, la frutta secca (o la scorza) per i dolci e le marmellate.
- 4 Non avvitare troppo la ghiera filettata.

come usare il tritattutto

- 1 Tirare il fermo **3** ed estrarre la protezione **4** dell'uscita a bassa velocità.
- 2 Tenere all'indietro il fermo mentre si inserisce il tritattutto. Girare quest'ultimo in entrambe le direzioni finché non si blocca in posizione.
- 3 Avvitare manualmente la ghiera filettata.

- 4 Inserire il vassoio ⑤. Collocare il piatto/coperchio sotto il tritatutto per raccogliere il cibo.
- 5 **Scongelare completamente i prodotti surgelati prima di tritarli.** Tagliare la carne a listelli larghi 2,5 cm.
- 6 Passare alla velocità 4. Con l'aiuto dello spingitore, spingere delicatamente gli alimenti dentro al tubo d'alimentazione, un pezzo per volta. **Non spingere con forza** – per evitare di danneggiare il tritatutto.
 - 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 ⑥.
- 6 Tenere l'ugello sul tritatutto ed avvitare la ghiera filettata ⑩.
- 7 Collocare il vassoio ⑪.
- 8 Passare alla velocità 3 o 4. Con l'aiuto dello spingitore, spingere delicatamente gli alimenti dentro all'accessorio, un pezzo per volta. **Non spingere con forza** – per evitare di danneggiare il tritatutto. Togliere il budello dall'ugello mano a mano che si riempie. Non caricare 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.
- 2 Tritare il maiale in una ciotola.
- 3 Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare bene.
- 4 Fare le salsicce.
- 5 Friggere, grigliare o infornare finché non sono di colore dorato.

insaccatore

- Ⓜ Piatto base
- Ⓝ Ugello grande (per salsicce spesse)
- Ⓞ Ugello piccolo (per salsicce sottili)

Utilizzare budello di maiale quando si usa l'ugello grande e budello di pecora quando si utilizza l'ugello piccolo. Se si preferisce, si possono passare le salsicce nel pangrattato o in farina condita prima di cucinarle anziché utilizzare il budello.

come usare l'insaccatore

- 1 Se si utilizza il budello, lasciarlo ammollo in acqua fredda per 30 minuti, poi prendere un'estremità e aprirla con un getto d'acqua. Sciacquare con acqua corrente l'ugello prescelto, poi tirare il budello dentro l'ugello.
- 2 Tirare il fermo ⑦ ed estrarre la protezione ⑧ dell'uscita a bassa velocità.
- 3 Tenere all'indietro il fermo mentre si inserisce il corpo del tritatutto. Girare quest'ultimo in entrambe le direzioni finché non si blocca in posizione.
- 4 Inserire la chiocciola nel corpo del tritatutto.
- 5 Inserire il piatto base ⑨ facendo passare l'intaglio sopra il perno.

attrezzo per kebbe

- Ⓟ Formatrice
- Ⓞ Cono

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

come usare l'attrezzo per kebbe

- 1 Tirare il fermo 12 ed estrarre la protezione 13 dell'uscita a bassa velocità.
- 2 Tenere all'indietro il fermo mentre si inserisce il tritatutto. Girare quest'ultimo in entrambe le direzioni finché non si blocca in posizione.
- 3 Inserire la chiocciola nel corpo del tritatutto.
- 4 Inserire la formatrice 14 facendo passare l'intaglio sopra il perno.
- 5 Inserire il cono 15.
- 6 Avvitare la ghiera filettata.
- 7 Collocare il vassoio 16.
- 8 Passare alla velocità 1. Con l'aiuto dello spingitore, spingere delicatamente la miscela all'interno dell'accessorio. Tagliare in lunghezza.

ricetta per un kebbe ripieno

NB: Preparare e lasciar raffreddare il ripieno prima di creare l'involucro.

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.

involucro

- 500 g di agnello o montone magro, tagliato a listelli
- 500 g di frumento, lavato e scolato
- 1 cipolla piccola

Importante

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

- 1 Utilizzando il crivello fine, tritare lotti alternativi di carne e di frumento, aggiungendo la cipolla prima di tritare l'ultimo lotto.
- 2 Miscelare e successivamente miscelare altre due volte.
- 3 Spingere la miscela dell'involucro nell'attrezzo per kebbe.
- 4 Tagliare a pezzi di 8 cm.
- 5 Pizzicare un'estremità del tubo per chiuderla. Spingere una piccola quantità dell'impasto nell'altra estremità, quindi chiuderla.
- 6 Friggere in olio bollente (190°C) per circa 6 minuti o finché non si dora.

manutenzione e pulizia

- 1 Allentare la ghiera filettata manualmente o con la chiave e smontare. 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.

- Usare lo strumento di pulizia per agevolare la pulizia dei crivelli fine e medio. Selezionare il lato adeguato dello strumento e spingere le pinze nei fori del crivello per eliminare gli alimenti. Lavare bene dopo l'uso.
- 2 Rimontare.
 - 3 Ungere i crivelli con olio vegetale, ed avvolgerli in carta oleata onde evitare che si scoloriscano o si arrugginiscono.
 - 4 Se si lascia il tritatutto montato sull'apparecchio, utilizzare il piatto/coperchio sul vassoio per proteggerlo dalla polvere.
 - 5 Gli accessori per fare le salsicce e i kebbe possono essere conservati insieme, nell'apposita unità fornita **17**.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
 - manutenzione o riparazioni
 - Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
-
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
 - Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

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

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

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

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

Português

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

antes de usar o seu acessório Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- 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.
- Use sempre o empurrador fornecido. Nunca coloque os dedos ou utensílios no tubo de alimentação.
- Aviso – a lâmina de cortar está afiada, deve manusear com cuidado quando utilizar e quando limpar.
- Certifique-se de que o acessório está bem preso em posição antes de ligar o aparelho.
- Não toque em peças móveis.
- Desligue sempre o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar.

Consulte o livro de instruções do seu aparelho principal de cozinha para mais informações sobre avisos de segurança.

antes da primeira utilização

- Lave as peças, veja a secção “manutenção e limpeza”.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

picador

- Ⓐ Chave
- Ⓑ Anel roscado
- Ⓒ Discos de picar: fino, médio e grosso
- Ⓓ Faca de corte
- Ⓔ Espiral
- Ⓕ Corpo do picador
- Ⓖ tubo de alimentação
- Ⓗ Tabuleiro
- Ⓘ Empurrador
- Ⓝ Prato/tampa
- Ⓚ unidade de arrumação para kebbe e adaptadores de enchidos
- Ⓛ acessório de limpeza para os discos fino e médio

montagem

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

utilização do picador

- 1 Puxe o trinco ③ e retire a tampa da tomada de baixa velocidade ④.
- 2 Mantenha o trinco puxado para trás e introduza o picador. Rode-o em ambos os sentidos até prender na posição devida.
- 3 Aperte o anel roscado manualmente.
- 4 Instale o tabuleiro ⑤. Coloque o prato/tampa sob o picador para aparar os alimentos.

- 5 **Descongele completamente os alimentos antes de os picar.** Corte a carne em tiras de 2,5 cm de largura.
- 6 Ligue na velocidade 4. Utilizando o empurrador, empurre cuidadosamente os alimentos para baixo através do tubo de alimentação. Um pedaço de cada vez. **Não empurre com força – pode estragar o seu picador.**
- 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 6.

funil de enchidos

- Ⓜ Disco base
- Ⓝ Adaptador grande (para salsichas grossas)
- Ⓞ Adaptador pequeno (para salsichas finas)

Peça ao seu talhante que lhe arranje tripa para salsichas. Utilize tripa de porco no adaptador grande e tripa de borrego no adaptador pequeno. Alternativamente, em vez de utilizar tripa, role as salsichas em pão ralado ou farinha temperada antes de as cozinhar.

utilização do funil de enchidos

- 1 Se está a utilizar tripa, demolhe-a previamente em água fria durante 30 minutos e depois faça passar um jacto de água por dentro para a abrir. Coloque o adaptador escolhido por baixo da torneira da água e acessório de limpeza para os discos fino e médio enfie a tripa no bico do adaptador.
- 2 Puxe o trinco 7 e retire a tampa da tomada de baixa velocidade 8.
- 3 Mantenha o trinco puxado para trás e introduza o corpo do picador. Rode-o em ambos os sentidos até prender na posição devida.

- 4 Instale a espiral dentro do corpo do picador.
- 5 Instale o disco base 9 - coloque a saliência sobre o pino.
- 6 Segure o adaptador junto ao picador e coloque o anel roscado 10.
- 7 Instale o tabuleiro 11.
- 8 Ligue na velocidade 3 ou 4. Utilizando o empurrador, empurre os alimentos através do tubo de alimentação. **Não empurre com força – pode estragar o seu picador.** Liberte a tripa do adaptador à medida que vai enchendo. Não encha demasiado.
- 9 Torça a tripa para formar as salsichas.

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 Ponha o pão de molho em água e depois aperte-o para o escorrer.
- 2 Pique o porco para dentro de uma tigela.
- 3 Adicione os ingredientes restantes e misture bem.
- 4 Faça salsichas com a mistura.
- 5 Frite, grelhe ou coza no forno até ficarem douradas.

aparelho para kebbe

Ⓟ Enformador*

Ⓠ Cone*

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

utilização do aparelho para kebbe

- 1 Puxe o trinco 12 e retire a tampa da tomada de baixa velocidade 13.
- 2 Mantenha o trinco puxado para trás e introduza o picador. Rode-o em ambos os sentidos até prender na posição devida.
- 3 Instale a espiral dentro do corpo do picador.
- 4 Instale o enformador 14 colocando a saliência sobre o pino.
- 5 Instale o cone 15.
- 6 Coloque o anel roscado.
- 7 Instale o tabuleiro 16.
- 8 Mude para a velocidade 1. Utilizando o empurrador, empurre cuidadosamente a sua mistura pelo tubo de alimentação. Corte em pedaços.

receita de kebbe recheado

Nota: Prepare e arrefeça o recheio antes de fazer o invólucro exterior.

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

invólucro exterior

500 g de borrego ou carneiro magro em tiras

500 g de trigo bulgur, lavado e escorrido

1 cebola pequena

Importante

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

- 1 Utilizando o disco fino, pique bocados alternados de carne e trigo, adicionando a cebola antes do último bocado.
- 2 Misture. Depois pique mais duas vezes.
- 3 Empurre a mistura do invólucro através do aparelho de kebbe.
- 4 Corte em bocados de 8 cm.
- 5 Aperte uma ponta do tubo para o fechar. Introduza algum recheio - não demasiado - para dentro da outra extremidade e depois feche-a.
- 6 Frite-os imersos em óleo quente (190°) por cerca de 6 minutos ou até ficarem dourados.

cuidados e limpeza

- 1 Afrouxe o anel roscado manualmente ou com a chave 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.
- Utilize o acessório de limpeza para ajudar a limpar os discos fino e médio. Seleccione o lado apropriado do acessório e introduza os pinos nos borados do disco para libertar os alimentos. Lave meticulosamente depois de utilizar.
- 2 Torne a montar.
- 3 Passe os discos por óleo vegetal e depois embrulhe-os em papel vegetal para impedir descoloração/enferrujamento.
- 4 Se mantiver o picador na máquina, coloque o prato/tampa sobre o tabuleiro para o proteger do pó.
- 5 Os acessórios de enchidos e de kebbe podem ser guardados juntos na unidade de arrumação fornecida **17**.

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.
Caso necessite de assistência para:
 - utilizar o seu electrodoméstico ou
 - assistência ou reparações
 - Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

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.

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

antes de usar su accesorio Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad

- 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.
- Utilice siempre el empujador que se suministra. Nunca introduzca los dedos o cualquier utensilio dentro del tubo de alimentación.
- Aviso – la cuchilla está afilada, manéjela con cuidado tanto durante el uso como al limpiarla.
- Asegúrese de que el accesorio haya quedado bien sujeto en su sitio antes de encender el aparato.
- No toque las piezas móviles.
- Desenchufe el aparato antes de poner o quitar las piezas o limpiarlo. Consulte el libro principal de instrucciones del electrodoméstico al que se acopla el accesorio para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

antes de usarla por primera vez

- Lave las piezas, vea 'cuidado y limpieza'.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

picadora

- (a) Llave
- (b) Tuerca de cierre
- (c) Pantallas para picar: fina, mediana, gruesa
- (d) Cuchilla
- (e) Mecanismo de desplazamiento
- (f) Cuerpo de la picadora
- (g) Tubo de entrada de alimentos
- (h) Bandeja
- (i) Empujador de alimentos
- (j) Plato/cubierta
- (k) Unidad de almacenamiento para los adaptadores para kebbe y para salchichas
- (l) herramienta de limpieza para pantallas fina y mediana

montar

- 1 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo de la picadora.
- 2 Ponga la cuchilla, con la parte cortante hacia fuera **1**. Asegúrese de que queda bien encajada, de lo contrario la picadora podría estropearse.
- 3 Coloque una pantalla para picar, de modo que el agujero pase por el cilindro **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 o gruesa para carne cruda, pescado, frutos secos, verduras, queso duro o bien para fruta desecada y con piel para pudines y mermelada.
- 4 Encaje la tuerca de cierre sin apretarla.

usar la picadora

- 1 Tire del pestillo ③ y saque la cubierta de la salida de baja velocidad ④.
- 2 Mantenga el pestillo hacia atrás e introduzca la picadora. Gírela hacia ambos lados hasta que quede bloqueada en su sitio.
- 3 Apriete manualmente la tuerca de cierre.
- 4 Coloque la bandeja ⑤. Ponga el plato/cubierta bajo la picadora para recoger la comida.
- 5 **Descongele completamente la comida congelada antes de picarla.** Corte la carne en tiras de 2,5 cm de ancho.
- 6 Coloque el interruptor a velocidad 4. Con el empujador de alimentos, vaya introduciendo la comida despacio por el tubo de entrada de alimentos, trozo a trozo. **No empuje demasiado**, ya que la picadora podría estropearse.
- 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 ⑥.

embutidora

- Ⓜ Placa de la base
- Ⓝ Boquilla grande (para embutidos gruesos)
- Ⓞ Boquilla pequeña (para embutidos delgados)

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

usar la embutidora

- 1 Si utiliza tripa, déjela antes en remojo con agua fría durante 30 minutos; a continuación, coja un extremo y ábrala con un chorro de agua. Ponga la boquilla que haya elegido bajo el grifo abierto y luego tire de la tripa por encima de la boquilla.
- 2 Tire del pestillo ⑦ y retire la cubierta de la salida de baja velocidad ⑧.
- 3 Mantenga el pestillo hacia atrás e introduzca el cuerpo de la picadora. Gírelo hacia ambos lados hasta que quede bloqueado en su sitio.
- 4 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo de la picadora.
- 5 Coloque la placa de la base ⑨, de modo que el agujero pase por el cilindro.
- 6 Mantenga la boquilla en la picadora y enrosque la tuerca de cierre ⑩.
- 7 Coloque la bandeja ⑪.
- 8 Sitúe el interruptor a velocidad 3 o 4. Con el empujador, empuje la comida a través del accesorio. **No empuje demasiado, ya que la picadora podría estropearse.** Vaya sacando la tripa de la boquilla a medida que se vaya llenando. No la llene demasiado.
- 9 Tuerza la tripa para formar distintos embutidos.

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.
- 2 Pique el cerdo y colóquelo en un cuenco.
- 3 Añada los ingredientes restantes y mézclelos bien.
- 4 Haga las salchichas.
- 5 Fríalas o bien hágalas a la parrilla o al horno hasta que estén bien doradas.

accesorio para “kebbe”

- Ⓟ Moldeador
- Ⓞ Cono

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

usar el accesorio para “kebbe”

- 1 Tire del pestillo 12 y saque la cubierta de la salida de baja velocidad 13.
- 2 Mantenga el pestillo hacia atrás e introduzca la picadora. Gírela hacia ambos lados hasta que quede bloqueada en su sitio.
- 3 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo de la picadora.
- 4 Ponga el moldeador 14, de modo que el agujero pase por el cilindro.
- 5 Coloque el cono 15.
- 6 Enrosque la tuerca de cierre.
- 7 Encaje la bandeja 16.
- 8 Sitúe el interruptor a velocidad 1. Con el empujador, empuje la mezcla poco a poco a través del accesorio. Córtela en tiras.

receta de “kebbe” relleno

Nota: Prepare y enfríe el relleno antes de hacer la cobertura exterior.

relleno

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

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

cobertura exterior

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

importante

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

- 1 Utilizando la pantalla fina, pique alternativamente montoncitos de carne y de trigo, añadiendo la cebolla antes del último montoncito.
- 2 Mézclelo. A continuación, píquelo de nuevo dos veces más.
- 3 Empuje la mezcla para la cobertura a través del accesorio para “kebbe”.
- 4 Córta en trozos de 8 cm de longitud.
- 5 Apriete un extremo del tubo para sellarlo. Ponga un poco de relleno (no demasiado) dentro del otro extremo y séllelo.
- 6 Fríalo con abundante aceite caliente (190°) durante unos 6 minutos o hasta que esté bien dorado.

cuidados y limpieza

- 1 Afloje la tuerca de cierre manualmente o con la llave ⑥ 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.
- Utilice la herramienta de limpieza para ayudar a limpiar las pantallas fina y mediana. Seleccione el lado adecuado de la herramienta y empuje los dientes dentro de los agujeros de la pantalla para desprender los alimentos. Lávela bien después del uso.
- 2 Vuélvala a montar.
- 3 Limpie las pantallas con aceite vegetal, envuélvalas en papel resistente a la grasa para evitar que se descoloreen o se oxiden.
- 4 Si mantiene el cuerpo de la picadora en la máquina, coloque el plato/cubierta en la bandeja para protegerlo del polvo.
- 5 Los accesorios para hacer salchichas y kebbe se pueden guardar juntos en la unidad de almacenamiento facilitada ⑰.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

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.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Før du anvender din Kenwood tilbehørsdel

- 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.

sikkerhed

- Sørg altid for at fjerne ben og svær fra kødet, før 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.
- Brug altid den medfølgende stoppepind. Kom aldrig fingre eller redskaber ned i tilførselsrøret.
- Advarsel – skæreklingen er skarp og bør behandles med forsigtighed både ved anvendelse og ved rengøring.
- Sørg for at tilbehøret sidder godt fast, før der tændes for maskinen.
- Rør ikke ved de bevægelige dele.
- Afbryd strømmen på maskinen inden delene fjernes eller rengøres.

Følg din hovedkøkkenmaskine instruktionsbog for yderligere sikkerhedsadvarsler.

før første anvendelse

- Vask delene, se 'pasning og rengøring'.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

kødhakker

- Ⓐ Nøgle
- Ⓑ Ringmøtrik
- Ⓒ Hulskiver: fin, medium, grov
- Ⓓ 4-bladet kniv
- Ⓔ Snegl
- Ⓕ Kødhakkerhus
- Ⓖ Indfødningssskakt
- Ⓗ Bakke
- Ⓘ Stoppepind
- Ⓙ Skål/dæksel
- Ⓚ Opbevaringsenhed for adaptorer til kebbe og pølser
- ① rengøringsredskab til fine og middel skiver

samling

- 1 Anbring sneglen inde i kødhakkerhuset.
- 2 Sæt den 4-bladede kniv i - skærene skal vende udad ①. Sørg for at kniven sidder korrekt - da kødhakkeren ellers kan blive beskadiget.
- 3 Sæt hulskiven på. Anbring hakket over stiftet ②.
 - Den fine hulskive benyttes til at hakke rå kød, fisk, små nødder eller kogt kød til skinkesalat o.lign.
 - Den medium og grove hulskive anvendes til at hakke rå kød, fisk, nødder, grøntsager, hård ost eller appelsin- og citronskal til kager eller orangemarmelade.
- 4 Sæt ringmøtrikken på, men stram den ikke for meget.

sådan anvendes kødhakkeren

- 1 Træk i låsegrebet **3** og fjern dækslet på det langsomme hastighedsudtag **4**.
- 2 Hold låsegrebet tilbage og sæt kødhakkeren i. Drej det i begge retninger, til det er låst fast.
- 3 Stram ringmøtrikken med hånden.
- 4 Sæt bakken på **5**. Skålen/dækslet stilles under kødhakkerens åbning til at opsamle det hakkede kød.
- 5 **Dybfrosne madvarer skal optøs grundigt, inden de hakkes.** Skær kødet i 2,5 cm brede strimler.
- 6 Skift til hastighed 4. Brug stoppepinden til forsigtigt at skubbe maden ned i tilførselsrøret, et stykke ad gangen. **Du må ikke skubbe hårdt til, da du kan beskadige kødhakkeren.**
- 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 **6**.

pølserør

- (m) Bundplade
- (n) Stor dyse (til tykke pølser)
- (o) Lille dyse (til tynde pølser)

Brug svinetarm på den store dyse og lamme/fåretarm på den lille. Eller pølserne kan i stedet laves uden skind og rulles i raps eller mel tilsat salt og peber, inden de steges eller koges.

sådan anvendes pølserøret

- 1 Hvis du bruger tarme, skal de lægges i blød i koldt vand i 30 minutter. Tag fat i den ene ende, og åbn den med en vandstråle. Anbring den valgte dyse under en rindende hane, og træk tarmen over dysen.
- 2 Træk i låsegrebet **7** og fjern dækslet på det langsomme hastighedsudtag **8**.
- 3 Hold låsegrebet tilbage og sæt kødhakkerhuset i. Drej det i begge retninger, til det er låst fast.
- 4 Anbring sneglen inde i kødhakkerhuset.
- 5 Sæt bundpladen **9** på - anbring hakket over stiften.
- 6 Hold dysen på kødhakkeren og skru ringmøtrikken på **10**.
- 7 Sæt bakken **11** på.
- 8 Skift til hastighed 3 eller 4. Brug stoppepinden til at skubbe maden gennem tilbehørsdelen. **Du må ikke skubbe hårdt til, da du kan beskadige kødhakkeren.** Træk tarmen forsigtigt af dysen efterhånden som den fyldes. Pas på ikke at fylde for meget i tarmen.
- 9 Drej den lange pølse i passende længder.

opskrift på svinekødspølser

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

- 1 Udblød franskbrødet i vand. Tryk den overskydende væde ud.
- 2 Hak svinekødet ned i en skål.
- 3 Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt godt.
- 4 Farsen er nu parat til at lave pølser.
- 5 Steges, grilles eller ovnsteges, til de er gyldenbrune.

kebbe-tilbehør

Ⓟ Hulskive

Ⓞ Konus

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

sådan anvendes kebbe-tilbehøret

- 1 Træk i låsegrebet **12** og fjern dækslet på det langsomme hastighedsudtag **13**.
- 2 Hold låsegrebet tilbage og sæt kødhakkeren i. Drej det i begge retninger, til det er låst fast.
- 3 Anbring sneglen inde i kødhakkerhuset.
- 4 Sæt hulskiven **14** på - anbring hakket over stiften.
- 5 Sæt konussen **15** på.
- 6 Skru ringmøtrikken på.
- 7 Sæt bakken **16** på.
- 8 Skift til hastighed 1. Brug stoppepinden til forsigtigt at skubbe blandingen gennem tilbehørsdelen. Skær ud til pølser.

opskrift på fyldt kebbe

Bemærk: Forbered og afkøl fyldet, før du lave den ydre dejkebbe.

Fyld

400 g lammekød, skåret i strimler
15 ml (1spesk.) olie
2 mellemstore løg, finthakkede
5-10 ml (1-2 tsk.) stødt allehånde
15 ml (1spesk.) 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.

kebbe

500 g lamme- eller fårekød (uden fedt), skåret i strimler
500 g bulgurhvede, skyllet og afdryppet
1 lille 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 Hak kød og hvede skiftevis igennem kødhakkeren med den fine hulskive. Tilsæt løget før den sidste portion.
- 2 Ælt. Hak så to gange til.
- 3 Skub kebbedejen gennem kebbetilbehøret.
- 4 Skær i 8 cm stykker.
- 5 Tryk den ene ende af kebbecylinderen sammen for at lukke den. Kom lidt fyld - ikke for meget - ind i den ende og luk.
- 6 Frituresteges i varm olie (190°) ca. 6 minutter, eller til de er gyldenbrune.

vedligeholdelse og rengøring

- 1 Ringmøtrikken løsnes med hånden eller med nøglen, og maskinen skilles ad. Vask alle delene i varmt sæbevand og tør. **Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.** Brug aldrig en sodaopløsning.
- Brug rengøringsredskabet til at rengøre fine og middel skiver. Vælg den rette side af redskabet, og skub tænderne ind i hullerne i skiven for at løsne meden. Vask grundigt efter brug.
- 2 Gensamling
- 3 Tør hulskiverne med vegetabilsk olie og pak dem ind i smørrebrødspapir for at forebygge misfarvning/rust.
- 4 Hvis kødhakkeren opbevares på maskinen, kan skålen/dækslet sættes på bakken som støvdæksel.
- 5 Pølse- og kebbe-tilbehøret kan opbevares sammen i den medfølgende opbevaringsenhed 17.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.
Hvis du har brug for hjælp med:
 - at bruge apparatet eller
 - servicering eller reparation
 - skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EF DIREKTIV 2002/96/CE.

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 upassende 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.

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

Innan du använder ditt Kenwood-tillbehör

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerhet

- 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.
- Använd alltid den medföljande stöten. Stick aldrig ner fingrarna eller något verktyg i matarröret.
- Varning! Kniven är vass. Den ska hanteras försiktigt både vid användning och rengöring.
- Se till att tillsatsen sitter på ordentligt innan du kopplar på.
- Berör inte delar som rör sig.
- Dra ut apparatens stickkontakt innan du monterar eller tar bort delar eller rengör apparaten.

Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.

Innan du använder maskinen första gången

- Diska delarna, se "skötsel och rengöring"
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

kvarn

- (a) Skruvnyckel
- (b) Ringmutter
- (c) Hackskivor: fin, medelgrov, grov
- (d) Skärkors
- (e) Matarskrub
- (f) Kvarnkropp
- (g) matarrör
- (h) Bricka
- (i) Stöt
- (j) Behållare/lock
- (k) förvaringsenhet för kebbe- och korvtillbehör
- (l) rengöringsverktyg för fina och mellangrova skivor

montering

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

användning av kvarntillsatsen

- 1 Dra i låsspärren **3** och ta bort locket över lågväxelsuttaget **4**.
- 2 Håll tillbaka låsspärren och sätt i kvarntillsatsen. Vrid åt båda hållen tills den kommit på plats.
- 3 Dra åt ringmuttern med handkraft.
- 4 Montera brickan **5**. Sätt behållaren/loket under kvarntillsatsen för att ta emot det hackade.
- 5 **Tina frysta livsmedel ordentligt innan du hackar dem.** Köttet ska vara skuret i 2,5 cm breda strimlor.

- 6 Byt till hastighet 4. Använd stöten och tryck försiktigt ned ingredienserna i matarröret, en del i taget. **Tryck inte hårt** – du kan skada kvarnen.
- 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 **6**.

korvtillsats

- Ⓜ Basplatta
- Ⓝ Stort korvhorn (för tjocka korvar)
- Ⓞ Litet korvhorn (för smala korvar)

Använd korvskinn från gris på det stora korvhornet och från får/lamm på det lilla. Som alternativ till korvskinn kan du rulla korvarna i brödsmlor eller kryddat mjöl innan du steker eller grillar dem.

användning av korvtillsatsen

- 1 Om du använder fjälster blötlägger du det i kallt vatten i 30 minuter och tar sedan upp ena änden och öppnar den med en vattenstråle. Placera önskat munstycke under en rinnande kran och dra sedan på fjälstret på munstycket.
- 2 Dra i låsspärren **7** och ta bort locket över lågväxelsuttaget **8**.
- 3 Håll tillbaka låsspärren och sätt i kvarnkroppen. Vrid åt båda hållen tills den kommit på plats.
- 4 Sätt i matarskruven i kvarnkroppen.
- 5 Montera basplattan **9** – sätt jacket över stiftet.
- 6 Håll hornet mot kvarntillsatsen och skruva på ringmuttern **10**.
- 7 Montera brickan **11**.
- 8 Byt till hastighet 3 eller 4. Använd stöten och tryck ned ingredienserna genom tillsatsen. **Tryck inte hårt** – du kan skada kvarnen. Lossa försiktigt skinnet från munstycket medan det fylls. Överfyll inte.
- 9 Vrid ihop korvskinnet till korvar.

recept för korvar av griskött

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

- 1 Lägg brödsmlorna i blöt i vatten och vrid sedan ur dem.
- 2 Hacka grisköttet i kvarnen och ner i en skål.
- 3 Tillsätt resten av ingredienserna och blanda väl.
- 4 Gör till korvar.
- 5 Stek, grilla eller grädda dem tills de är guldbruna.

kebbetillsats

- Ⓟ Formare
- Ⓠ Kon

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

användning av kebbetillsatsen

- 1 Dra i låsspärren **12** och ta bort locket över lågväxelsuttaget **13**.
- 2 Håll tillbaka låsspärren och sätt i kvarntillsatsen. Vrid åt båda hållen tills den kommit på plats.
- 3 Sätt i matarskruven i kvarnkroppen.
- 4 Montera formaren **14** – sätt jacket över stiftet.
- 5 Montera konen **15**.
- 6 Skruva på ringmuttern.
- 7 Montera brickan **16**.
- 8 Byt till hastighet 1. Använd stöten och tryck försiktigt ned ingredienserna genom tillsatsen. Dela i längder.

recept för fylld kebbe

Obs! Förbered och låt fyllningen svalna innan du gör höljet.

yllning

400 g lammkött skuret i strimlor
15 ml (1 msk) olja
2 medelstora lökar, finhackade
5-10 ml (1-2 tsk) malen kryddpeppar
15 ml vetemjöl
salt och peppar

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

yterhöljet

500 g lammkött eller fettfritt fårkött skuret i bitar
500 g bulgur, tvättat och avrunnet
1 liten lök

Viktigt

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

- 1 Använd den fina hackskivan och hacka ömsom kött ömsom bulgur. Sluta med löken.
- 2 Blanda. Hacka det sedan ytterligare två gånger i kvarntillsatsen.
- 3 Tryck blandningen för höljet genom kebbetillsatsen.
- 4 Skär strängen till 8 cm långa bitar.
- 5 Knip ihop ena änden av röret till en botten. Stoppa i litet fyllning – inte för mycket – i andra änden och knip ihop den också.
- 6 Friter i varm olja (190°) i ca 6 minuter eller tills de är guldbruna.

underhåll och rengöring

- 1 Lossa ringmuttern manuellt eller med skruvnyckeln och plocka isär maskinen. Diska alla delarna i varmt vatten med diskmedel och torka dem. **Maskindiska inte några delar.** Använd aldrig sodalösning.
- Använd rengöringsverktyget för att underlätta rengöringen av fina och mellangrova skivor. Välj lämplig sida av verktyget och tryck in uddarna i hålen på skärmen för att lösgöra ingredienserna. Diska grundligt efter användning.
- 2 Montera ihop kvarntillsatsen igen.
- 3 Torka av hackskivorna med vegetabilisk olja och svep in dem i smörpapper så att de inte missfärgas eller rostar.
- 4 Om du förvarar kvarntillsatsen på köksmaskinen bör du ha behållaren/locket på som skydd mot damm.
- 5 Korv- och kebbetillbehören kan förvaras i den medföljande förvaringsenheten **17**.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.
Om du behöver hjälp med:
 - att använda apparaten eller
 - service eller reparationer
 - Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



**VIKTIG INFORMATION FÖR
KORREKT BORTSKAFFNING AV
PRODUKTEN I
ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-
DIREKTIV 2002/96/EG.**

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 hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

før du tar Kenwood-tilbehøret i bruk

- 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.

sikkerhet

- 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.
- Bruk alltid stapperen som følger med. Du må aldri stikke fingre, redskap e.l. ned i matetrakten.
- Advarsel – kniven er skarp. Håndter med forsiktighet både når du bruker den og når du rengjør den.
- Forviss deg om at tilbehøret sitter godt festet før du slår på motoren.
- Ikke ta på deler som er i bevegelse.
- Koble fra apparatet før du fester eller fjerner deler eller før rengjøring.

Se i instruksjonsboken for hovedkjøkkenmaskinen for ekstra sikkerhetsvarsler.

Før kvernen tas i bruk:

- Vask delene, se "stell og rengjøring".
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Kjøttkvern

- Ⓐ Stillbar skrunøkkel
- Ⓑ Ringmutter
- Ⓒ Hullskiver: fin, middels, grov
- Ⓓ Kniv
- Ⓔ Kvernskrue
- Ⓕ Kvernhus
- Ⓖ Materør
- Ⓗ Matingsbord
- Ⓘ Stapper
- Ⓙ Skål/deksel
- Ⓚ Oppbevaringsplass til kebbemaker og pøsehorn
- ① Rengjøringsverktøy for fint og middels filter

Montering

- 1 Sett skruen inn i kvernhuset.
- 2 Sett i kniven - skjæresiden skal vende utover ①.
- 3 Sett på en hullskive. Sett hakket over pinnen 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, nøtter, grønnsaker, hard ost, eller skall av sitrufrukt eller tørket frukt til puddinger og marmelade.
- 4 Skru ringmutteren løst på.

Bruk av kjøttkvern

- 1 Dra ut låsen ③ og ta bort dekselet på uttaket for lav hastighet ④.
- 2 Hold låsen tilbake og sett inn kvernen. Drei den til begge sider til den låses på plass.
- 3 Skru til ringmutteren for hånd.
- 4 Sett på matingsbordet ⑤. Skålen/dekselet settes under kvernen for å samle opp maten.
- 5 **Frossen mat må tines grundig før den kvernes/males.** Skjær kjøttet i 2,5 cm brede strimler.

- 6 Bytt til hastighet 4. Bruk stapperen til å dytte maten forsiktig ned påfyllingsrøret, en bit om gangen.

Ikke dytt hardt – det kan skade kjøttkvernen.

- 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 6.

Pøsehorn

- m Bunnplate
- n Stor tut (til tykke pølser)
- o Liten tut (til tynne pølser)

Bruk pøseskinn av gris på den store tuten, og pøseskinn av sau/lam på den lille tuten. Eller, istedet for å bruke skinn, kan du rulle dem i brødsmler eller mel tilsatt krydder før du steker dem.

Bruk av pøsehornet

- 1 Hvis du bruker skinn, legger du det i kaldt vann i 30 minutter før du tar den ene enden og åpner den med en vannstråle. Plasser den valgte tuten under rennende vann og dra skinnen på tuten.
- 2 Dra ut låsen 7 og ta bort dekselet på uttaket for lav hastighet 8.
- 3 Hold låsen tilbake, og sett inn kvernhuset. Drei den til begge sider til den låses på plass.
- 4 Sett kvernskruen inn i kvernhuset.
- 5 Sett på bunnplaten 9 - sett hakket over pinnen.
- 6 Hold tuten på kvernen og skru ringmutteren på 10.
- 7 Sett på matingsbordet 11.
- 8 Bytt til hastighet 3 eller 4. Bruk stapperen til å dytte maten gjennom tuten. **Ikke dytt hardt** – det kan skade kjøttkvernen. Ta skinnen forsiktig av tuten etterhvert som det fylles opp. Ikke overfyll det.
- 9 Vri skinnen for å forme en pølse.

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 Legg brødet i bløt i vann, og press så ut vannet.
- 2 Mal svinekjøttet over i en bolle.
- 3 Tilsett de andre ingrediensene og bland alt godt sammen.
- 4 Lag pølser av deigen.
- 5 Stek, grill eller ovnsstek til de er gyllenbrune.

Kebbemaker

- p former
- q kjeglespiss

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

Bruk av kebbemaker

- 1 Trekk ut låsen 12 og ta bort dekselet på uttaket for lav hastighet 13.
- 2 Hold låsen tilbake, og sett inn kvernhuset. Drei det til begge sider til den låses på plass.
- 3 Sett skruen inn i kvernhuset.
- 4 Sett inn formeren 14 - sett hakket over pinnen.
- 5 Sett på kjeglespissen 15.
- 6 Skru ringmutteren på.
- 7 Sett på matingsbordet 16.
- 8 Bytt til hastighet 1. Bruk stapperen til å dytte blandingen forsiktig gjennom tuten. Del i passe stykker.

oppskrift på fylt kebbe

Merknad: Forbered og avkjøl fyllet før du lager det ytre skallet.

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.

“Omslag”

500 g kjøtt av lam eller sau, uten fett, skåret i strimler
500 g bulgurhvetete, vasket og avsilt
1 liten løk

Viktig

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

- 1 Bruk den fine hullskiven og mal porsjoner av kjøtt og hvete vekselvis. Sett til løk før den siste porsjonen.
- 2 Bland massen. Mal så massen to ganger til.
- 3 Dytt skallblandingen gjennom kebbe-verktøyet.
- 4 Skjær i 8 cm lange stykker.
- 5 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.
- 6 Frityrstek i varm olje (190°) i ca. 6 minutter eller til kebbene er gyllenbrune.

rengjøring og stell

- 1 Løsne ringmutteren for hånd eller med skrunøkkelen 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.
 - Bruk et rengjøringsverktøy til å rengjøre fint og middels filter. Velg riktig side av verktøyet og dytt spissene inn i hullene på filteret for å frigjøre maten. Vask nøye etter bruk.
- 2 Monter kvernen igjen.
- 3 Tørk over med vegetabilsk olje, og pakk den deretter inn i smørpapir for å hindre at den blir misfarget eller ruster.
- 4 Hvis du lar kjøttkvernen stå på maskinen, bør du legge skålen/dekselet over matingsbrettet som støvbeskytter.
- 5 Pølsehornet og kebbemakeren kan oppbevares sammen i oppbevaringsenheten **17**.

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.
Hvis du trenger hjelp med:
 - å bruke apparatet eller
 - service eller reparasjoner
 - kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



**VIKTIG INFORMASJON FOR
KORREKT AVHENDING AV
PRODUKTET I SAMSVAR MED
EU-DIREKTIV 2002/96/EC.**

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.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

ennen Kenwood-lisälaitteen käyttämistä

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus

- 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.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua syöttöpaininta. Älä työnnä sormia tai työvälineitä syöttösuppiloon.
- Varoitus: Terä on terävä. Käytä sitä ja puhdistusta se varovasti.
- Varmista, että lisälaite on varmasti kiinni paikallaan, ennen kuin laite käynnistetään.
- Älä koske liikkuviin osiin.
- Irrota laite yleiskoneesta ennen osien asettamista paikalleen, irrottamista tai puhdistamista.

Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat: katso kohdasta 'perushuolto'.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

lihamylly

- Ⓐ Kiinnitysrenkaan avain
- Ⓑ Kiinnitysrengas
- Ⓒ Reikälevyt: hieno, puolikarkea, karkea
- Ⓓ Terä
- Ⓔ Syöttöruuvi
- Ⓕ Lihamylyn runko
- Ⓖ Syöttöputki
- Ⓗ Syöttölautanen
- Ⓘ Syöttöpainin
- Ⓢ Astia/kansi
- Ⓚ Säilytysyksikkö kebben- ja makkaranvalmistuslaitteita varten
- ① Hienon ja keskikokoisen hienontimen puhdistustyökalu

lihamyllyn kokoaminen

- 1 Aseta syöttöruuvi lihamyllyn rungon sisään.
- 2 Aseta terä paikalleen niin, että leikkaava puoli on päällimmäisenä ①. Varmista, että terä on kunnolla paikallaan, sillä muuten laite saattaa vaurioitua.
- 3 Aseta reikälevy paikalleen. Reikälevyssä olevan kolon tulee olla rungossa olevan tapin kohdalla ②.
 - Käytä hienoon jauhatukseen tarkoitettua reikälevyä ra'alle lihalle, kalalle, pienille pähkinöille tai kypsennetylle lihalle (esim. lihapasteijoiden tai murekkeen valmistus).
 - Käytä puolikarkeaan tai karkeaan jauhatukseen tarkoitettua reikälevyä ra'alle lihalle, kalalle, pähkinöille, vihanneksille, kovalle juustolle tai kuivatuille hedelmille tai hedelmän kuorille (esim. jälkiruokien ja marmeladin valmistus).
- 4 Aseta kiinnitysrengas löyhästi paikalleen.

lihamylyn käyttö

- 1 Vedä pidikkeestä ③ ja irrota ulostuloaukon suojus ④.
- 2 Vedä pidikettä taaksepäin ja työnnä lihamylly paikalleen. Käännä sitä kumpaankin suuntaan, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
- 3 Kiristä kiinnitysrengas käsin.
- 4 Aseta syöttölautanen ⑤ paikalleen. Laita astia/kansi lihamyllyn alle niin, että jauhettu ruoka putoaa siihen.
- 5 **Jäiset tuotteet tulee sulattaa ennen käyttöä.** Leikkaa liha 2,5 cm:n suikaleksi.
- 6 Vaihda nopeudelle 4. Työnnä ruokaa putkeen työntimen avulla varovaisesti yksi pala kerrallaan. **Älä työnnä liian kovaa.** Muutoin lihamylly voi vaurioitua.
- 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 ⑥ avulla.

makkaran valmistuslaite

- Ⓜ Pohjalevy
- Ⓝ Iso suutin (paksujen makkaroiden valmistukseen)
- Ⓞ Pieni suutin (ohuiden makkaroiden valmistukseen)

Osta suolta makkaran valmistusta varten lihakauppiaaltasi. Käytä sian suolta ison suuttimen kanssa ja lampaan suolta pienen suuttimen kanssa. Voit myös suolen sijasta kieritellä makkarat korppujauhoissa tai maustetussa vehnäjäuhoseoksessa ennen niiden kypsentämistä.

makkaran valmistuslaitteen käyttö

- 1 Jos käytät suolta tai makkarankuorta, liota sitä ensin 30 minuuttia kylmässä vedessä. Tartu toiseen päähän ja avaa vesisuihkun avulla. Aseta haluamasi suutin ulostuloaukkoon ja vedä suoli tai kuori sen päälle.
- 2 Vedä pidikkeestä ⑦ ja irrota ulostuloaukon suojus ⑧.
- 3 Vedä pidikettä taaksepäin ja työnnä lihamyllyn runko paikalleen. Käännä sitä kumpaankin suuntaan, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
- 4 Aseta syöttöruuvi rungon sisään.
- 5 Aseta pohjalevy paikalleen ⑨. Pohjalevyssä olevan kolon tulee olla rungossa olevan tapin kohdalla.
- 6 Aseta suutin lihamyllyyn ja kiristä se kiinnitysrenkaalla ⑩.
- 7 Aseta syöttölautanen paikalleen ⑪.
- 8 Vaihda nopeudelle 3 tai 4. Työnnä ruokaa syöttöputkeen työntimen avulla. **Älä työnnä liian kovaa.** Muutoin lihamylly voi vaurioitua. Irrota suolta tai kuorta suuttimesta sen täytyessä. Älä täytä liikaa.
- 9 Kierrä suolta säännöllisin välein makkaroiden muodostamiseksi.

sianlihamakkarat

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

- 1 Liota leipää vedessä ja purista sitten liika vesi pois.
- 2 Jauha sianliha kulhoon.
- 3 Lisää muut aineet ja sekoita hyvin.
- 4 Valmista seoksesta makkaroita.
- 5 Paista pannulla, uunissa tai grillissä kunnes kullanruskeita.

kebben valmistuslaite

- Ⓟ Muotti
- Ⓞ Kartio

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

kebben valmistuslaitteen käyttö

- 1 Vedä pidikkeestä 12 ja irrota ulostuloaukon suojuus 13.
- 2 Vedä pidikettä taaksepäin ja työnnä lihamylly paikalleen. Käännä sitä kumpaankin suuntaan, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
- 3 Aseta syöttöruuvi lihamyllyn rungon sisään.
- 4 Aseta muotti paikalleen 14. Muotissa olevan kolon tulee olla rungossa olevan tapin kohdalla.
- 5 Aseta kartio paikalleen 15.
- 6 Laita kiinnitysrengas ja kiristä se.
- 7 Aseta syöttölautanen paikalleen 16.
- 8 Vaihda nopeudelle 1. Työnnä massaa varovasti työntimen avulla. Leikkaa pötköiksi.

täytetyt kebbet

Huomautus: Valmista ja jäähdytä täyte ennen suolen tai kuoren valmistelemista.

täyte

- 400 g suikaloitua lampaanlihaa
- 1 rkl öljyä
- 2 hienonnettua keskikokoista sipulia
- 1-2 tl jauhettua maustepippuria
- 1 rkl vehnä jauhoja
- 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.

ulkokuori

- 500 g suikaloitua vähärasvaista lampaanlihaa
- 500 g huuhdeltua ja valutettua bulgur vehnää
- 1 pieni sipuli

Tärkeää

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

- 1 Jauha hienolla jauhatuksella liha ja vehnä vuorottaisissa erissä. Lisää sipuli ennen viimeistä erää.
- 2 Sekoita ja syötä seos lihamyllyn läpi vielä kaksi kertaa.
- 3 Työnnä massaa kebbentekolaitteen läpi.
- 4 Leikkaa 8 cm:n pituisiksi paloiksi.
- 5 Sulje putki puristamalla sen toisesta päästä. Laita täytettä toisesta päästä ja sulje. Älä täytä liikaa.
- 6 Keitä kuumassa öljyssä (190°C) noin 6 minuuttia tai kunnes kullanuskeita.

hoito ja puhdistus

- 1 Irrota kiinnitysrenkas käsin tai kiinnitysrenkaan avaimen avulla. Pese kaikki osat kuumassa astianpesuaineliuoksessa ja kuivaa ne sitten. **Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.** Älä koskaan käytä soodaliuosta.
- Voit puhdistaa hienon ja normaalin hienontimen puhdistusvälineen avulla. Valitse työkalusta oikea puoli. Paina kielekkeet hienontimen aukkoihin ruoan saamiseksi irti. Pese perusteellisesti käyttämisen jälkeen.
- 2 Kokoa laite uudelleen.
- 3 Pyyhi reikälevyt kasviöljyllä. Kääri ne sitten voipaperiin, jotta ne eivät ruostuisi tai värjäntyisi.
- 4 Jos lihamyllyä säilytetään laitteessa, aseta astia/kansi syöttölautasen päälle pölysuojaksi.
- 5 Makkaroiden ja kebben valmistuslaitteita voi säilyttää yhdessä mukana toimitetussa säilytysyksikössä 17.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdytyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

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

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

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

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood ekinizi kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.

güvenlik

- 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.
- Yalnızca aygıtla birlikte size verilen yiyecek itiyici kullanınız. Parmaklarınızı besleme borusundan uzak tutunuz ve besleme borusuna başka aletler sokmayınız.
- Uyarı – kesme bıçağı keskindir, hem kullanırken hem de temizlerken dikkatlice tutun.
- Aygıtı çalıştırmaya başlamadan önce taktığınız ek parçanın tamamen yerine oturduğundan emin olunuz.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Parça takarken veya çıkartırken ya da temizlerken cihazın fişini çekin. Diğer güvenlik uyarılarını için ana mutfak robotunuzun talimat kitapçığına başvurun.

ilk kullanımdan önce

- Aygıtın parçalarını kullanmadan önce iyice yıkayınız ve bununla ilgili olarak 'bakım ve temizlik' kısmına bakınız.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

kıyma makinesi

- Ⓐ Somun anahtarı
- Ⓑ Halka somun
- Ⓒ Kıyma diskleri: kalın, ince ve çok ince kıyım diskleri
- Ⓓ Kesici bıçak
- Ⓔ Sarmal çark
- Ⓕ Gövde
- Ⓖ besleme haznesi
- Ⓗ Yiyecek haznesi
- Ⓘ Yiyecek itici
- Ⓝ Yiyecek haznesi kapağı
- Ⓚ kebbe ve sosis adaptörleri için depo ünitesi
- Ⓛ çok ince ve ince kıyma diskleri için temizleme aleti

kıyma makinesinin parçalarının takılması

- 1 Sarmal çarkı kıyma makinesinin gövdesine yerleştiriniz.
- 2 Kesici bıçağı kesici yüzü dışarıya doğru gelecek biçimde yerine takınız ①. Yerine düzgün olarak takılmayan ve oturtulmayan bıçak kıyma makinesini zedeleyebilir.
- 3 İstedığınız kıyma diskini seçiniz ve yerine takınız. Diskteki girintiyi milin üzerine gelecek biçimde yerine yerleştiriniz ②.
- Çok ince kıyım diskini balık, küçük kuru yemişler, pişmiş et ya da et dilimlerini kıymak için kullanınız.
- İnce ve kalın kıyım disklerini pişmemiş et, balık, kuru yemişler, sebzeler, katı peynir, kabuğu soyulmuş ya da reçel ve marmelat yapmak için kurutulmuş meyveleri kıymak için kullanınız.
- 4 Halka somunu çok sıkı olmayacak biçimde yerine takınız.

kıyma makinesinin kullanımı

- 1 Sürgüyü ③ çekiniz ve alçak hız çıkış plakasını ④ yerinden çıkarınız.
- 2 Sürgüyü geriye doğru tutarak kıyma makinesinin gövdesini yerine takınız. Gövde iyice yerine oturuncaya kadar sağa ve sola doğru çeviriniz.
- 3 Halka somunu elle sıkıştırınız.
- 4 Yiyecek haznesini ⑤ yerine takınız. Yiyecek haznesinin kapağını kıyılmış yiyecekleri koymak için kıyma makinesinin altına koyunuz.
- 5 **Donmuş yiyecekler kıyılmadan önce mutlaka tamamen çözülmelidir.** Et parçalarını yaklaşık 2,5cm uzunluğunda kesiniz.
- 6 Hızı 4'e getirin. İticiyi kullanarak bir seferde tek parça yiyeceği besleme tüpünden dikkatlice itin. **Sert itmeyin** – kıyıcınıza zarar verebilirsiniz.
- 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 ⑥.

sosis uyarlacı

- Ⓜ Yatak plakası
- Ⓝ Büyük huni (kalın sosisler için)
- Ⓞ Küçük huni (ince sosisler için)

Sosis yapmak için ne tür sosis derisi kullanacağınızı kasabınıza sorunuz. Büyük huniyi domuz derisi, küçük huniyi ise koyun ya da kuzu derisi için kullanınız. Deri kullanmak istemezseniz, pişirmeden önce yiyeceği ekmek kırıntılarında ya da çeşnilendirilmiş unda yuvarlayınız.

sosis uyarlacının kullanımı

- 1 Eğer zar kullanıyorsanız önce 30 dakika boyunca soğuk suda bekletin sonra bir ucunu alın ve tazyikli suyla açın. Akan bir musluğun altına seçtiğiniz ucu takın ve zarı ucun üzerine çekin.
- 2 Sürgüyü ⑦ çekiniz ve alçak hız çıkış plakasını ⑧ yerinden çıkarınız.
- 3 Sürgüyü geriye doğru tutarak kıyma makinesinin gövdesini yerine takınız. Gövde iyice yerine oturuncaya kadar sağa ve sola doğru çeviriniz.
- 4 Sarmal çarkı kıyma makinesinin gövdesine takınız.
- 5 Yatak plakasını ⑨ yerine takınız. Plakadaki girintiyi milin üzerine gelecek biçimde yerine yerleştiriniz.
- 6 Huniyi kıyma makinesine takınız ve halka somunu ⑩ sıkıştırınız.
- 7 Yiyecek haznesini ⑪ yerine takınız.
- 8 Hızı 3 veya 4'e getirin. İticiyi kullanarak yiyeceği eklentiden itin. **Sert itmeyin** – kıyıcınıza zarar verebilirsiniz. Doldukça zarı uçtan çekin. Aşırı doldurmayın.
- 9 Sosis biçimini alması için deriyi bükünüz.

domuz sosisi tarifi

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

- 1 Ekmeği suya yatırdıktan sonra elinizle sıkınız.
- 2 Domuzu kıyma makinesinde kıyınız ve bir çanağa koyunuz.
- 3 İçerikleri kattıktan sonra iyice karıştırınız.
- 4 Sosislerin içine yapın.
- 5 Hafif sarımsak renk alana kadar kızartınız, ızgaraya koyunuz ya da pişiriniz.

kebbe uyarlacı

- Ⓟ Biçimlendirici
- Ⓠ Koni

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

kebbe uyarlacının kullanımı

- 1 Sürgüyü 12 çekiniz ve alçak hız çıkış plakasını 13 yerinden çıkarınız.
- 2 Sürgüyü geriye doğru tutarak kıyma makinesinin gövdesini yerine takınız. Gövde iyice yerine oturuncaya kadar sağa ve sola doğru çeviriniz.
- 3 Sarmal çarkı kıyma makinesinin gövdesine takınız.
- 4 Biçimlendiriciyi 14 yerine takınız. Plakadaki girintiyi milin üzerine gelecek biçimde yerine yerleştiriniz.
- 5 Koniye 15 yerine takınız.
- 6 Halka somunu sıkıştırınız.
- 7 Yiyecek haznesini 16 yerine takınız.
- 8 Hızı 1'e getirin. İticiyi kullanarak karışımınızı nazik bir şekilde eklentiden itin. Uzunlamasına kesin.

kebbe dolması tarifi

Not: Dış kılıfı yapmadan önce karışımı hazırlayın ve soğutun.

İçerikleri

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

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

kebbe dolması kabuğu içeriği

500gr kuzu eti ya da yağsız koyun eti, eti boylamasına kesiniz
500gr yıkanmış ve süzölmüş bulgur
1 tane küçük soğan

Önemli

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

- 1 Çok ince kıyım diskini kullanarak eti ve bulguru kıyma makinesinde değişik partiler halinde kıyınız. Son partiden önce soğan ilave ediniz.
- 2 Daha sonra bunları karıştırınız ve iki kez daha kıyınız.
- 3 Kılıf karışımını kebbe yapıcıdan itin.
- 4 8cm.lik uzunluklarda kesiniz
- 5 Bir tarafından tutarak, çok fazla olmamak kaydıyla içini doldurunuz ve uçlarını kapatınız.
- 6 190°C'de kızgın yağda 6 dakika kadar ya da sarımsak renk alıncaya kadar kızartınız.

bakım ve temizlik

- 1 Elinizle ya da bir somun anahtarıyla 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.
- Çok ince ve ince kıyım disklerini temizlerken yardımcı olması için temizleme aletini kullanın. Aletim uygun tarafını seçin ve uçları diskin deliklerine sokarak içeride kalmış yiyecekleri temizleyin. Kullandıktan sonra iyice yıkayın.
- 2 Aygıtın parçalarını takınız.
- 3 Kıyım disklerini bitkisel bir yağla siliniz ve arkasından renginin solmaması ya da paslanmaması için yağlı bir kağıda sarınız.
- 4 Kıyım parçasını aygıtta tutmak isterseniz, aygıtı yiyecek haznesinin kapağı ile tozlanmaması için kapalı tutunuz.
- 5 Sosis ve kebbe ekleri sağlanan depo ünitesinde bir arada saklanabilir **17**.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

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.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
 - cihazınızın kullanımı veya
 - servis veya tamir
 - Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

Než použijete nástavec Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

Bezpečnost

- 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 spirální šnek zachytí. Teprve potom vhodte další.
- Vždy používejte tlačidlo dodané se strojkem. Do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty nebo kuchyňské náčiní.
- Upozornění – nože jsou ostré, proto s nimi při práci i čištění zacházejte opatrně.
- Před spuštěním spotřebiče přezkontrolujte, že je mlýnek správně namontován.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Před nasazováním nebo snímáním součástí nebo před čištěním odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.

Další bezpečnostní varování viz návod na používání hlavního kuchyňského spotřebiče.

Před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé díly, jak je uvedeno v sekci, Údržba a čištění.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Mlýnek na maso

- (a) klíč na matici
- (b) kruhová matice
- (c) mlecí vložky: jemná, střední, hrubá
- (d) nůž
- (e) šnek
- (f) těleso mlýnku
- (g) plnicí hrdlo
- (h) miska
- (i) přítlačný válec
- (j) kryt misky
- (k) úložná schránka pro nástavce na plnění klobás a kebbe
- (l) čistící nástroj pro jemnou a střední mlecí vložku

Sestavení

- 1 Šnek zasuňte do tělesa mlýnku.
- 2 Nasadte nůž - řeznou stranou ven
 - 1. Zajistěte, aby náležitě dosedl - jinak by mohlo dojít k poškození mlýnku.
- 3 Přiložte mlecí vložku. Nasadte 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, ořechy, zeleninu, tvrdé sýry nebo na loupané či sušené ovoce k přípravě pudinků nebo marmelád.
- 4 Volně nasadte kruhovou matici.

Použití mlýnku

- 1 Povyťáhněte uzávěr ③ a odstraňte kryt výstupu pomalé rychlosti ④.
- 2 Podržte uzávěr povytažený a vsuňte mlýnek. Pootáčejte jím, dokud nedosedne na správné místo.
- 3 Ručně utáhněte kruhovou matici.
- 4 Nasadte miskou ⑤. Kryt misky umístěte pod mlýnek, aby zachycoval mleté potraviny.
- 5 **Zmražené potraviny před mletím důkladně rozmrazte.** Maso nařezejte na proužky o šířce 2,5 cm (1").
- 6 Přepněte na rychlost 4. Pomocí přítlačného válce jemně tlačte potraviny směrem dolů do plnicího hrdla, kousek po kousku. **Netlačte příliš velkou silou** – mohli byste mlýnek poškodit.
 - Pokud mletí masa nebude probíhat uspokojivě, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Odmontujte a vyčistěte nasazené příslušenství, poté je znovu sestavte a nasadte na pohonnou jednotku. Utáhněte matici pomocí dodávaného klíče ⑥.

Plnič klobás

- Ⓜ základní deska
- Ⓝ velká hubice (k plnění silných klobás)
- Ⓞ malá hubice (k plnění tenkých klobás)

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

Použití plniče klobás

- 1 Pokud používáte střívko, namočte je na 30 minut do studené vody, pak vezměte jeden konec a otevřete jej pomocí proudu vody. Dejte zvolenou hubici pod tekoucí vodu a natáhněte střívko na hubici.
- 2 Povyťáhněte uzávěr ⑦ a odstraňte kryt výstupu pomalé rychlosti ⑧.
- 3 Podržte uzávěr povytažený a vsuňte mlýnek. Pootáčejte jím, dokud nedosedne na správné místo.
- 4 Do tělesa mlýnku vložte šnek.
- 5 Přiložte základovou desku ⑨. Nasadte ji výřezem na výstupek.
- 6 Přiložte hubici k mlýnku a připevněte kruhovou maticí ⑩.
- 7 Nasadte miskou ⑪.
- 8 Přepněte na rychlost 3 nebo 4. Pomocí přítlačného válce tlačte potraviny skrz nástavec. **Netlačte příliš velkou silou** – mohli byste mlýnek poškodit. Plněné střívko postupně uvolňujte z nástavce. Nepřeplňujte.
- 9 Upravte střívko do tvaru klobásy.

Recept na vepřovou klobásu

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

- 1 Chléb namočte do vody a potom jej vymačkejte.
- 2 Umleté vepřové maso uložte do mísy.
- 3 Přidejte ostatní ingredience a dobře promíchejte.
- 4 Připravte klobásy.
- 5 Smažte je, grilujte nebo pečte do dosažení zlatavě hnědé barvy.

Tvarovač ‚kebbe‘

- Ⓟ tvarovací nástavec
- Ⓠ kužel

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

Použití tvarovače ‚kebbe‘

- 1 Povyťáhněte uzávěr 12 a odstraňte kryt výstupu pomalé rychlosti 13.
- 2 Podržte uzávěr povytažený a vsuňte mlýnek. Pootáčejte jím, dokud nedosedne na správné místo.
- 3 Šnek zasuněte do tělesa mlýnku.
- 4 Přiložte tvarovací nástavec 14 - nasadte jej výřezem na výstupek.
- 5 Nasadte kužel 15.
- 6 Zašroubujte kruhovou matici.
- 7 Nasadte misku 16.
- 8 Přepněte na rychlost 1. Pomocí přítlačného válce jemně tlačte směs skrz nástavec. Nakrájejte na příslušnou délku.

Recept na plněné ‚kebbe‘

Pozn.: Před přípravu obalovací směsi připravte a nechte vychladnout náplň.

Náplň

400 g jehněčího masa nakrájeného na proužky
15 ml (1 polévková lžíce) oleje
2 jemně nakrájené cibule
5-10 ml (1-2 čajové lžičky) nového koření
15 ml (1 polévková lžíce) hladké mouky
sůl a pepř

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

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

Důležité

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

- 1 Použijte jemnou mlecí vložku a střídavě melte dávky masa a pšenice. K poslední dávce přidejte cibuli.
- 2 Promíchejte a ještě dvakrát umelte.
- 3 Protlačte obalovací směs tvarovačem kebbe.
- 4 Vzniklou trubičku nařežte na kousky o délce 8 cm.
- 5 Stisknutím utěsněte jeden konec trubičky, abyste ji mohli naplnit. Naplňte ji - ne moc - a potom utěsněte druhý konec.
- 6 Smažte v horkém oleji (190 °C) po dobu přibližně 6 minut nebo dozlatova.

Údržba a čištění

- 1 Ručně nebo pomocí klíče uvolněte kruhovou matici 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.
- Při čištění jemné a střední mlecí vložky vám pomůže čisticí nástroj. Zvolte příslušnou stranu nástroje a zasuňte hroty do otvorů mlecí vložky, abyste vytlačili zbytky potravin. Po použití důkladně umyjte.
- 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 Pokud uchováváte mlýnek umístěný na motoru, přikryjte misku krytem, který poslouží jako ochrana před prachem.
- 5 Příslušenství na přípravu klobás a kebbe můžete skladovat společně v dodávané úložné schránce 17.

Servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc:

- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

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.

a Kenwood kiegészítő tartozék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!

első a biztonság

- 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 feldolgozandó ételt mindig a mellékelt tömőrúddal nyomja a darálóba. Soha ne nyúljon kézzel vagy más eszközzel a töltőgaratba.
- Vigyázat – a vágóél éles, kezelje óvatosan a használat és a tisztítás során.
- A motor bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a feldolgozó egység megfelelően rögzült-e a géptestre.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez!
- Áramtalanítsa az eszközt az alkatrészek szerelése vagy eltávolítása, vagy tisztítás előtt!

Tartsa be a konyhagépek kezelési utasításában található további biztonsági figyelmeztetéseket!

Az első használat előtt

- Mosogassa el az alkatrészeket (lásd A készülék tisztítása c. részt).
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

húsdaráló

- Ⓐ Csavarkulcs
- Ⓑ Szorító gyűrű
- Ⓒ Daráló lemezek: finom, közepes, durva
- Ⓓ Vágókés
- Ⓔ Csigá
- Ⓕ Daráló egység
- Ⓖ Adagolócső
- Ⓗ Töltőgarat
- Ⓘ Tömőrúd
- Ⓙ Edény/fedél
- Ⓚ tároló rekesz a kebbe és a kolbász adapterek számára
- Ⓛ tisztítóeszköz finom és közepes daráló lemezekhez

összeszerelés

- 1 Illessze a csigát a daráló egységbe.
- 2 A vágókést tolja rá a csigá külső végén levő tengelycsomókra úgy, hogy az élei kifelé nézzenek **1**. Ellenőrizze, hogy a vágókés megfelelően illeszkedik-e a tengelycsomókra, mert a rosszul behelyezett kés károsíthatja a húsdarálót.
- 3 Illessze a daráló lemezt a készülékre, úgy hogy a daráló belső felületén kiképzett horony a lemezen levő vágatba illeszkedjék **2**.
 - A finom daráló lemezt főtt és nyers húsok, nyers halak, illetve kisebb diófélék darálásához használja.
 - A közepes és durva daráló lemezeket nyers húsok és halak, valamint diófélék, zöldségek, kemény sajtok, illetve citrom- és narancshéj vagy szárított gyümölcsök (pl. narancslekvárhoz, desszertekhez) darálásához használja.
- 4 Csavarja fel a szorító gyűrűt, de még ne húzza meg.

a húsdaráló használata

- 1 Húzza meg a kioldó gombot **3**, és vegye le a kis fordulatszámú meghajtó csomagtető fedelét **4**.
- 2 A kioldó gombot tartsa kihúzva, és közben csúsztassa a daráló egységet a készülékbe. Óvatosan fordítsa jobbra-balra addig, amíg megfelelően illeszkedik.
- 3 Húzza meg a szorító gyűrűt (csak kézzel).
- 4 Tegye fel a töltőgaratot **5**, és helyezze az edényt a daráló alá.
- 5 **A fagyasztott ételeket darálás előtt teljesen fel kell olvasztani.** Vágja a húst 1,5-2 cm szélességű csíkokra.
- 6 Kapcsolja a készüléket 4-es sebességfokozatra. Az ételdarabokat a tömőrúddal óvatosan nyomja a darálóba. Egyszerre mindig csak egy ételdarabot daráljon. **A tömőrudat ne nyomja erősen, mert ezzel károsíthatja a darálót.**
- 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 **6** csavarkulccsal.

kolbásztöltő

- Ⓜ Alaplemez
- Ⓝ Nagy méretű töltőnyak (vastag kolbászhoz)
- Ⓞ Kis méretű töltőnyak (vékony kolbászhoz)

A kolbásztöltéshez szükséges tisztított belet a helyi hentesnél vásárolhatja meg. A nagyobb töltőnyakhoz használjon sertésbelet, a kisebb töltőnyakkal juhbélbe töltsen a kolbásztöltelék. Szükség esetén bél nélkül is készíthet kolbászt: a töltőnyakon kipréselt kolbásztöltelék sütés előtt forgassa meg zsemlemorzsában vagy fűszerezett lisztben.

a kolbásztöltő használata

- 1 Ha tisztított belet használ, áztassa hideg vízben 30 percig, majd vegye az egyik végét, és nyissa szét egy vízszaggal. A kiválasztott töltőnyakat helyezze a vízcsap alá, és közben a belet húzza rá a töltőnyakra.
- 2 Húzza meg a kioldó gombot **7**, és vegye le a kis fordulatszámú meghajtó csomagtető fedelét **8**.
- 3 A kioldó gombot tartsa kihúzva, és közben csúsztassa a daráló egységet a készülékbe. Óvatosan fordítsa jobbra-balra addig, amíg megfelelően illeszkedik.
- 4 Illessze a csigát a daráló egységbe.
- 5 Illessze az alaplemezt a készülékbe, úgy hogy a daráló belső felületén kiképzett horony a lemezen levő vágatba illeszkedjen **9**.
- 6 A töltőnyakat - az előzőleg ráhúzott béllal együtt - illessze az alaplemezre, majd csavarja rá a szorító gyűrűt **10**.
- 7 Tegye fel a töltőgaratot **11**.
- 8 Kapcsolja a készüléket 3-as vagy 4-es sebességfokozatra. A töltelék a tömőrúddal nyomja át a tartozékon. **A tömőrudat ne nyomja erősen, mert ezzel károsíthatja a darálót.** Töltés közben lassan húzza le a belet a töltőnyakról. Ügyeljen arra, hogy ne töltse túl a kolbászt.
- 9 Ha az egész bél megtelt töltelékkel, csavarással formázza meg a kívánt méretű kolbászokat.

sertéskolbász recept

hozzávalók

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

- 1 A száraz kenyeret áztassuk be vízbe, majd nyomjuk ki belőle a fölösleges nedvességet.
- 2 Daráljuk le a sertéshúst.
- 3 Adjuk hozzá a kenyeret, a tojást és a fűszereket, és keverjük jól össze.
- 4 Az így elkészített töltelékből készítsünk kolbászokat.
- 5 Az elkészült kolbászt olajban, grillsütőben vagy közönséges sütőben süssük addig, amíg aranysárga lesz.

kebbe készítő

- Ⓟ Formázó lemez
- Ⓞ Kúpos lemez

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

a kebbe készítő használata

- 1 Húzza meg a kioldó gombot **12**, és vegye le a kis fordulatszámú meghajtó csonk fedelét **13**.
- 2 A kioldó gombot tartsa kihúzva, és közben csúsztassa a daráló egységet a készülékbe. Óvatosan fordítsa jobbra-balra addig, amíg megfelelően illeszkedik.
- 3 Illessze a csigát a daráló egységbe.
- 4 Illessze a formázó lemezt a készülékbe, úgy hogy a daráló belső felületén kiképzett horony a lemezen levő vágatba illeszkedjék **14**.
- 5 Helyezze rá a kúpos lemezt **15**.
- 6 Csavarja fel a szorító gyűrűt.
- 7 Tegye fel a töltőgaratot **16**.
- 8 Kapcsolja a készüléket 1-es sebességfokozatra. A tömőrúddal óvatosan nyomja át a keveréket a tartozékon, majd az elkészült tésztatömlőt vágja a kívánt méretű darabokra.

töltött kebbe recept

Megjegyzés: A tészta elkészítése előtt készítse el és hagyja lehűlni a tölteléket.

A töltelék hozzávalói

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

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

A tészta hozzávalói

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

Fontos

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

- 1 A finom daráló lemezzel a bárányhúst, illetve a bulgur búzát kis adagokban, felváltva daráljuk le. Az utolsó adag előtt a hagymát is tegyük a darálóba.
- 2 Az így elkészült masszát jól keverjük össze, és még további két alkalommal daráljuk le.
- 3 Nyomja át a masszát a kebbe készítőn.
- 4 Vágjuk 8 cm-es darabokra.
- 5 A tésztadarabok egyik végét nyomjuk össze, a másik végénél pedig óvatosan töltsük bele a tölteléket. Hagyjunk elegendő helyet ahhoz, hogy ezt a véget is összenyomhassuk.

- 6 Az elkészült kebbe darabokat 190°C-ra melegített olajban süssük kb. 6 percig, vagy amíg aranyárgák lesznek.

a készülék tisztítása

- 1 Lazítsa meg a gyűrűs anyacsavart kézzel, vagy a kulccsal, 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.
- A tisztítóeszköz segítségével tisztítsa meg a finom és közepes daráló lemezeket. Az eszköz megfelelő oldalát nyomja rá a lemezre, hogy a tüskék kitolják az ételt a lyukakból. Használat után alaposan mossa le.
- 2 Szerelje ismét össze a készüléket.
- 3 A daráló lemezeket növényi olajba mártott ruhával törölje át, majd csomagolja őket zsírpapírba, hogy megakadályozza az elszíneződést és a rozsdásodást.
- 4 Ha a daráló egységet a gépen tárolja, mindig tegye fel a töltőgarat fedelét.
- 5 A kolbász és kebbe toldatok együtt tarthatók a mellékelt **17** tárolóedényben.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
Ha segítségre van szüksége:
 - a készülék használatával vagy
 - a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
 - forduljon az elárúsítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



**A TERMÉK MEGFELELŐ
HULLADÉKKEZELÉSÉRE
VONATKOZÓ FONTOS
TUDNIVALÓK A 2002/96/EK
IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN**

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.

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem nasadki Kenwood

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.

bezpieczeństwo obsługi

- Przed rozpoczęciem mielenia mięsa należy zawsze usunąć wszelkie kości, skórę itp.
- Podczas mielenia orzechów do gardzieli zasypowej wsypywać tylko po kilka na raz i przed dodaniem następnych zaczekać, aż ślimak przesunie je w głąb komory mielącej.
- Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie. Do gardzieli zasypowej 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 maszynka jest prawidłowo zablokowana we właściwym położeniu.
- Nie dotykać części znajdujących się w ruchu.
- Przed zdejmowaniem, zakładaniem oraz czyszczeniem części należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka.

przed pierwszym użyciem

- Umyć części – zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia Wspólnoty nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

maszynka do mielenia

- Ⓐ klucz
- Ⓑ nakrętka pierścieniowa
- Ⓒ sitka: drobne, średnie, grube
- Ⓓ nożyk
- Ⓔ ślimak
- Ⓕ komora mieląca
- Ⓖ gardziel zasypowa
- Ⓗ taca
- Ⓘ popychacz
- Ⓝ miska/pokrywa
- Ⓚ schowek na nasadki przejściowe do kiełbas i klopsików kebbe
- Ⓛ łopatką doczyszczenia sitka średniego i drobnego

montaż

- 1 Ślimak zamocować wewnątrz komory mielącej.
 - 2 Założyć nożyk – powierzchnią tnącą na zewnątrz ①. Sprawdzić, czy jest dobrze osadzony – w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia maszynki.
 - 3 Zamocować sitko: wycięcie w sitku umieszczając na wypustce w dolnej części wylotu komory mielącej ②.
- Drobne sitko przeznaczone jest do mielenia surowego mięsa, ryb, drobnych orzechów lub mięsa gotowanego na zapiekankę z mielonego lub shepherd's pie (mielonego mięsa zapiekanego pod warstwą puree z ziemniaków).

- Sitka średnie i grube przeznaczone są do mielenia mięsa surowego, ryb, orzechów, warzyw, twardych serów oraz suszonych owoców czy kandyzowanej skórki z cytrusów na desery i dżemy.
- 4 Luźno nakręcić nakrętkę pierścieniową.

eksploatacja maszyny do mielenia

- 1 Odciągnąć zatrzask ③ i zdjąć osłonę wyjścia obrotów niskich ④.
 - 2 Utrzymując zatrzask w pozycji odciągniętej, zamocować maszynkę. Przekręcić maszynkę kilka razy w prawo i lewo, aż zaskoczy we właściwe miejsce.
 - 3 Ręcznie dokręcić nakrętkę pierścieniową.
 - 4 Założyć tacę ⑤. Pod maszynką umieścić miskę/pokrywę, do której będą zbierane mielone składniki.
 - 5 **Przed mieleniem składniki mrożone należy całkowicie rozmrozić.** Mięso pokroić na paski o szerokości 2,5 cm.
 - 6 Przesunąć regulator prędkości do pozycji 4. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki w dół gardzieli zasypowej, po jednym kawałku na raz. **Nie używać zbyt dużej siły** – można w ten sposób uszkodzić maszynkę.
- Jeżeli wyniki nie są zadowalające, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Rozłożyć i wyczyścić maszynkę, a następnie ponownie złożyć i zamontować na korpusie z silnikiem. Zakręcić nakrętkę pierścieniową za pomocą załączonego w zestawie klucza ⑥.

nasadka masarska

- Ⓜ wkładka dystansowa
- Ⓝ końcówka szeroka (do kielbas grubych)
- Ⓞ końcówka wąska (do kielbas cienkich)

Flaki do nabijania kielbas można nabyć w dobrych sklepach

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

eksploatacja nasadki masarskiej

- 1 Używając flaka, należy go uprzednio namoczyć w zimnej wodzie przez 30 min., a następnie, trzymając za jeden z jego końców, otworzyć pod strumieniem wody. Wybraną końcówkę masarską umieścić pod strumieniem bieżącej wody, a następnie naciągnąć na nią flak.
- 2 Odciągnąć zatrzask ⑦ i zdjąć osłonę wyjścia obrotów niskich ⑧.
- 3 Utrzymując zatrzask w pozycji odciągniętej, zamocować komorę mielącą. Przekręcić maszynkę kilka razy w prawo i lewo, aż zaskoczy we właściwe miejsce.
- 4 Wewnątrz komory mielącej zamocować ślimak.
- 5 Zamocować wkładkę dystansową ⑨, umieszczając wycięcie w pierścieniu wkładki na wypustce w dolnej części wylotu komory mielącej.
- 6 Przykładając końcówkę do wylotu maszyny, nakręcić na nią nakrętkę pierścieniową ⑩.
- 7 Założyć tacę ⑪.
- 8 Regulator prędkości ustawić na pozycji 3 lub 4. Za pomocą popychacza popychać składniki w głąb końcówki. Nie używać zbyt dużej siły – można w ten sposób uszkodzić maszynkę. W miarę napełniania flaka zsuwać go z końcówki. Nie przepelniać.
- 9 Uformować kielbaski – napełniony flak skręcać w odstępach odpowiedniej długości.

kiełbaski wieprzowe

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

- 1 Chleb namoczyć w wodzie, a następnie nadmiar wody odcisnąć.
- 2 Wieprzowinę zmielić do miski.
- 3 Dodać pozostałe składniki i dobrze wymieszać.
- 4 Uformować kiełbaski.
- 5 Smażyć albo piec w piekarniku lub na ruszcie, aż przybiorą złotobrazowy kolor.

nasadka do klopsików kebbe

- Ⓟ foremka
- Ⓞ stożek

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

eksploatacja nasadki do klopsików kebbe

- 1 Odciągnąć zatrzask 12 i zdjąć osłonę wyjścia obrotów niskich 13.
- 2 Utrzymując zatrzask w pozycji odciągniętej, zamocować maszynkę. Przekręcić maszynkę kilka razy w prawo i lewo, aż zaskoczy we właściwe miejsce.
- 3 Wewnątrz komory mielącej zamocować ślimak.
- 4 Zamocować foremkę 14, umieszczając wycięcie w pierścieniu foremki na wypustce w dolnej części wylotu komory mielącej.
- 5 Założyć stożek.
- 6 Nakręcić nakrętkę pierścieniową 15.
- 7 Założyć tacę 16.
- 8 Ustawić regulator prędkości na pozycji 1. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki w głąb końcówki. Kroić na kawałki żądanej długości.

kebbe nadziewane

Uwaga: przed rozpoczęciem przygotowywania warstwy zewnętrznej klopsików kebbe należy przygotować i ostudzić nadzienie.

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.

warstwa zewnętrzna

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

Uwaga

Kaszy bulgur użyć natychmiast po odciedzeniu, ponieważ po wyschnięciu może stać się zbyt twarda i spowodować nadmierne przeciążenie i uszkodzenie maszynki.

- 1 Używając drobnego sitka, mielić na zmianę porcje mięsa i kaszy bulgur.
- 2 Zmielone składniki wymieszać, a następnie zmielić jeszcze dwa razy.
- 3 Używając nasadki do klopsików kebbe, przepuścić mieszaninę na warstwę zewnętrzną przez maszynkę.
- 4 Pokroić na 8-centymetrowe kawałki.
- 5 Jeden koniec powstałych w ten sposób rurek zamknąć, ściskając. Do drugiego końca nałożyć nadzienie (nie za dużo), a następnie zakleić klopsik.

- 6 Smażyć na głębokim, gorącym (190°) tłuszczu przez ok. 6 min., bądź do momentu, aż klopsiki przybiorą złotobrazowy kolor.

konserwacja i czyszczenie

- 1 Ręcznie lub za pomocą klucza 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 naczyń.** Do mycia nie wolno używać roztworu sody.
- Średnie i drobne sitko można czyścić przy pomocy łopatkę do czyszczenia. Kolce po odpowiedniej stronie łopatkę wsunąć w otwory sitka, aby usunąć pozostałe w nich składniki. Po użyciu dobrze umyć.
- 2 Ponownie złożyć maszynkę.
- 3 Aby zapobiec przebarwianiu się/rdzewieniu sitek, przetrzeć je szmatką umoczoną w oleju roślinnym, a następnie owinąć pergaminem.
- 4 Przechowując maszynkę na robocie kuchennym, na tacę nałożyć pokrywę, aby się nie kurzyła.
- 5 Elementy nasadki masarskiej i nasadki do klopsików kebbe można przechowywać w załączonym schowku 17.

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием устройства фирмы Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры безопасности

- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладывайте их в мясорубку порциями по несколько штук. Очередная порция закладывается только после провертывания предыдущей.
- Обрабатываемый продукт разрешается продвигать по подающей трубке только с помощью специального толкателя. Использовать для этой цели пальцы или посторонние предметы строго запрещается.
- Внимание! Режущие лезвия остро заточены. При обращении с ними и при очистке соблюдайте осторожность.
- Насадка должна быть надежно установлена на мясорубке до включения.
- Не дотрагивайтесь до движущихся частей.
- Прежде, чем производить замену деталей или чистку, отключите прибор от сети.

Дополнительная информация о мерах предосторожности приводится в инструкции к вашему основному прибору.

Перед первым использованием

- Промойте детали, см. «Уход и очистка».

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также нормам ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Мясорубка

- Ⓐ Гаечный ключ
- Ⓑ Кольцевая гайка
- Ⓒ Решетки мясорубки: для мелкой, средней и крупной рубки
- Ⓓ Нож
- Ⓔ Шнек
- Ⓕ Корпус мясорубки
- Ⓖ подающая трубка
- Ⓗ Лоток
- Ⓘ Толкатель
- Ⓝ Миска/крышка
- Ⓚ отделение для хранения насадок для набивки колбас и приготовления «кебе»
- Ⓛ приспособление для очистки решетки для мелкой и средней рубки

Сборка

- 1 Вставьте шнек в корпус мясорубки.
 - 2 Установите нож - режущей кромкой наружу ①. Проверьте, что нож установлен правильно - иначе вы можете повредить свою мясорубку.
 - 3 Установите решетку мясорубки. Выступ должен войти в паз ②.
- Решетку для мелкой рубки следует использовать для рубки сырого мяса, рыбы, мелких орехов и вареного мяса для пастушьей запеканки или мясного хлеба.

- Решетку для средней и грубой рубки следует использовать для рубки сырого мяса, рыбы, орехов, овощей, твердого сыра, а также очищенных от кожуры или сушеных фруктов для приготовления пудингов и мармелада.
- 4 Установите кольцевую гайку (не затягивайте).

Как пользоваться мясорубкой

1. Оттяните назад фиксатор **3** и снимите крышку отверстия привода малой скорости **4**.
 - 2 Удерживая фиксатор в оттянутом положении, вставьте насадку-измельчитель. Покрутите ее в обоих направлениях, чтобы она зафиксировалась на месте.
 - 3 Заверните рукой кольцевую гайку.
 - 4 Установите лоток **5**. Подставьте под мясорубку миску/крышку, чтобы собирать в нее порубленные продукты.
 - 5 **Замороженные продукты перед рубкой должны быть полностью разморожены.** Нарезьте мясо полосками шириной 2,5 см.
 - 6 Включите скорость 4. С помощью толкателя аккуратно протолкните продукты в подающую трубку по одному куску за раз. **Не нажимайте слишком сильно** – вы можете повредить мясорубку.
- В случае ухудшения качества обработки мяса, выключите прибор и отключите от сети. Разберите и почистите насадку, затем снова соберите ее и установите на блок электродвигателя. Затяните кольцевую гайку, используя прилагающийся гаечный ключ **6**.

Насадка для набивки колбас

- Ⓜ Основание
- Ⓝ Большая воронка (для толстых колбас)
- Ⓞ Малая воронка (для тонких колбас)

Используйте свиную оболочку для большой воронки и овечью оболочку для маленькой воронки. Или, если вы не используете оболочку, перед приготовлением колбасы обваляйте ее в панировочных сухарях или в муке со специями.

Как пользоваться насадкой для набивки колбас

- 1 Если вы используете кожу, замочите ее на 30 минут в холодной воде, затем раскройте один из краев с помощью струи воды. Подставьте выбранную воронку под водопроводную воду и натяните на нее шкуру.
- 2 Оттяните назад фиксатор **7** и снимите крышку отверстия привода малой скорости **8**.
- 3 Удерживая фиксатор в оттянутом положении, вставьте корпус насадки-измельчителя. Покрутите его в обоих направлениях, чтобы он зафиксировался на месте.
- 4 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
- 5 Установите основание **9** - выступ должен войти в паз.
- 6 Установите воронку на мясорубку и заверните кольцевую гайку **10**.
- 7 Установите лоток **11**.

- 8 Включите скорость 3 или 4. С помощью толкателя аккуратно протолкните продукты в подающую трубку по одному куску за раз. **Не нажимайте слишком сильно** – вы можете повредить мясорубку. Снимайте шкуру с воронки по мере наполнения. Не наполняйте слишком сильно.
- 9 Скрутите оболочку, чтобы получить колбасу.

Рецепт приготовления свиной колбасы

100 г сухого хлеба
 600 г свинины, нежирной и жирной, нарезанной полосками
 1 яйцо, взбитое
 5 мл (1 чайная ложка) кухонных трав
 соль и перец

- 1 Замочите хлеб в воде, а затем отожмите.
- 2 Пропустите мясо через мясорубку в чашу.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
- 4 Сделайте колбасы.
- 5 Обжарьте на сковороде, гриле или в духовке до золотисто-коричневого цвета.

Насадка для приготовления «кебе»

- Ⓟ Формовочная деталь
- Ⓞ Конус

«Кебе» это национальное блюдо, которое готовят на Среднем Востоке, оно представляет из себя обжаренную во фритюре оболочку из молодой баранины и вареной, высушенной пшеничной крупы с начинкой из мясного фарша.

Как пользоваться насадкой для приготовления «кебе»

- 1 Оттяните назад фиксатор 12 и снимите крышку отверстия привода малой скорости 13.
- 2 Удерживая фиксатор в оттянутом положении, вставьте насадку-измельчитель. Покрутите ее в обоих направлениях, чтобы она зафиксировалась на месте.
- 3 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
- 4 Установите формовочную деталь 14 - выступ должен войти в паз.
- 5 Установите конус 15.
- 6 Наверните кольцевую гайку.
- 7 Установите лоток 16.
- 8 Включите скорость 1. С помощью толкателя аккуратно протолкните продукты в насадку. Отрежьте по длине.

Рецепт приготовления фаршированного «кебе»

Примечание: подготовьте и охладите начинку перед формированием внешней оболочки.

Фарш

400 г молодой баранины, порезанной на полоски
 15 мл (1 столовая ложка) масла
 2 средних луковицы, мелко порубленных
 5-10 мл (1-2 чайных ложки) молотого душистого перца
 15 мл (1 столовая ложка) пшеничной муки
 соль и перец

- 1 Используя решетку для мелкой рубки, порубите молодую баранину.
- 2 Поджарьте лук до золотисто-коричневого цвета. Добавьте молодую баранину.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты и варите в течение 1-2 минут.
- 4 Дайте стечь лишнему жиру и остыть.

Внешняя оболочка

500 г молодой или нежирной баранины, порезанной на полоски 500 г и вареной и высушенной пшеничной крупы, промытой и отжатой
1 маленькая луковица

Внимание

Всегда используйте вареные и высушенные зернышки пшеницы сразу после высушивания. Если вы дадите им просохнуть, это может увеличить нагрузку на мясорубку и привести к ее повреждению.

- 1 Используя решетку для мелкой рубки, порубите в мясорубке попеременно отдельными порциями мясо и крупу, добавив лук перед последней порцией.
- 2 Перемешайте, а затем порубите еще два раза.
- 3 Протолкните внешнюю оболочку через насадку для приготовления «кебе».
- 4 Порежьте на куски длиной 8 см.
- 5 Сожмите один конец трубки, чтобы запечатать ее. Заложите фарш (не слишком много) с другого конца трубки и запечатайте этот конец.
- 6 Обжарьте во фритюрнице с горячим (190°C) маслом в течение 6 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Уход и очистка

- 1 Отверните кольцевую гайку рукой или гаечным ключом и снимите ее. Вымойте все детали горячей мыльной водой, а затем высушите. **Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.** Никогда не пользуйтесь раствором соды.
 - С помощью приспособление для очистки почистите решетки для мелкой и средней рубки. Выберите правильную сторону инструмента и вставьте зубцы в отверстия решетки, чтобы вытолкнуть остатки продуктов. Тщательно промыть после использования.
- 2 Соберите мясорубку.
- 3 Протрите решетку растительным маслом, а затем оберните ее жиронепроницаемой бумагой, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.
- 4 Если вы храните насадку-измельчитель на блоке электродвигателя, используйте миску/крышку в качестве пылезащитной крышки, надев ее на лоток.
- 5 Насадки для набивки колбас и приготовления кебе можно хранить вместе, в прилагающемся отделении для хранения насадок **17**.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте,
 - обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
-
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
 - Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Ελληνικά

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

πριν από τη χρήση του εξαρτήματος Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

- 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.
 - Πάντοτε χρησιμοποιείτε τον ωστήρα που παρέχεται. Ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία στο εσωτερικό του σωλήνα τροφοδοσίας.
 - Προειδοποίηση – να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε και καθαρίζετε τις λεπίδες κοπής γιατί είναι αιχμηρές.
 - Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει στη θέση του πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
 - Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη.
 - Αποσυνδέετε τη συσκευή πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση μερών ή πριν από τον καθαρισμό.
- Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών του πολυμηχανήματος για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας.

πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Βλέπε ενότητα 'φροντίδα και καθαρισμός'
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

κρεατομηχανή

- Ⓐ Κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα
- Ⓑ Σφιγκτήρας
- Ⓒ Πλέγματα τεμαχισμού: κόψιμο φιλό , κανονικό, χονδρό
- Ⓓ Κοπτήρας
- Ⓔ Έλικας
- Ⓕ Σώμα κρεατομηχανής
- Ⓖ ειδική υποδοχή
- Ⓗ Δίσκος
- Ⓘ Ωστήρας
- ⓵ Πιάτο/κάλυμμα
- Ⓚ μονάδα αποθήκευσης των εξαρτημάτων για κέμπτε και λουκάνικα
- ① εργαλείο καθαρισμού για πλέγματα για φιλό και κανονικό κόψιμο

για να συναρμολογήσετε

- 1 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της μηχανής.
 - 2 Προσαρμόστε τον κοπτήρα - 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. Τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στην περόνη ②.
- Χρησιμοποιείτε το πλέγμα τεμαχισμού για φιλό κόψιμο για ωμό κρέας, ψάρι, μικρούς ξηρούς καρπούς ή μαγειρεμένο κρέας ή για ρολό κρέας.
 - Χρησιμοποιείτε τα πλέγματα για κανονικό και χονδρό κόψιμο για ωμό κρέας, ψάρι, ξηρούς καρπούς, λαχανικά, σκληρό τυρί ή φλούδες ή αποξηραμένα φρούτα για πουτίγκες και μαρμελάδα.
- 4 Προσαρμόστε χαλαρά τον σφιγκτήρα.

για να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή

- 1 Τραβήξτε την ασφάλεια ③ και αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής ④.
- 2 Κρατήστε την ασφάλεια τραβηγμένη και εισάγετε την κρεατομηχανή. Στρέψτε την δεξιά και αριστερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της.
- 3 Σφίξτε τον σφιγκτήρα με το χέρι.
- 4 Προσαρμόστε τον δίσκο ⑤. Τοποθετήστε το πιάτο/κάλυμμα κάτω από την κρεατομηχανή για να συλλέγετε τα τρόφιμα.
- 5 **Να ξεπαγώνετε τελείως κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα φιλοκόψετε.** Κόψτε το κρέας σε λωρίδες πάχους 2,5εκ.
- 6 Γυρίστε στην ταχύτητα 4. Χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε ελαφρά τα τρόφιμα να περάσουν από μέσα, ένα κομμάτι κάθε φορά. **Μην σπρώχνετε δυνατά** – μπορεί να προκαλέσετε φθορά στην κρεατομηχανή σας.
- 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 ⑥.

παρασκευαστής λουκάνικων

- Ⓜ Έλασμα βάσης
- Ⓢ Μεγάλο επιστόμιο (για χοντρά λουκάνικα)
- Ⓞ Μικρό επιστόμιο (για λεπτά λουκάνικα)

Ζητήστε από τον κρεοπώλη σας έντερα για λουκάνικα. Χρησιμοποιείτε έντερο γουρουνιού/χοίρου στο μεγάλο επιστόμιο και έντερο προβάτου/αρνιού στο μικρό επιστόμιο. Εναλλακτικά, αντί να χρησιμοποιείτε έντερα, ρολάρετε τη γέμιση σε τριμμένη φρυγανιά ή αλεύρι με καρυκεύματα πριν τη μαγειρέψετε.

για να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή λουκάνικων

- 1 Εάν χρησιμοποιείτε έντερα, μουσκέψτε τα πρώτα σε κρύο νερό για 30 λεπτά και, στη συνέχεια, πιάστε τη μία άκρη και ανοίξτε τα με νερό που πέφτει με πίεση. Τοποθετήστε το επιστόμιο που έχετε επιλέξει κάτω από τρεχούμενο νερό και τραβήξτε το έντερο πάνω στο επιστόμιο.
- 2 Τραβήξτε την ασφάλεια ⑦, και αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής ⑧.
- 3 Κρατήστε την ασφάλεια τραβηγμένη και εισάγετε το σώμα της κρεατομηχανής. Στρέψτε το αριστερά και δεξιά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
- 4 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της κρεατομηχανής.
- 5 Προσαρμόστε το έλασμα βάσης ⑨ - τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στην περόνη.
- 6 Κρατήστε το επιστόμιο επάνω στην κρεατομηχανή και βιδώστε τον σφιγκτήρα ⑩.
- 7 Προσαρμόστε τον δίσκο ⑪.

- 8 Γυρίστε στην ταχύτητα 3 ή 4. Χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε τα τρόφιμα να περάσουν από μέσα. **Μην σπρώχνετε δυνατά** – μπορεί να προκαλέσετε φθορά 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

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

- 1 Μουσκεύστε το ψωμί σε νερό, έπειτα στίψτε το.
- 2 Ψιλοκόψτε το χοιρινό μέσα σε ένα μπολ.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και αναμίξτε καλά.
- 4 Φτιάξτε λουκάνικα.
- 5 Τηγανίστε τα, ψήστε τα στη σχάρα ή στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν.

εξάρτημα για κέμπτε (kebbe)

- Ⓟ Καλούπι
- Ⓠ Κώνος

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

για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα για κέμπτε

- 1 Τραβήξτε την ασφάλεια **12**, και αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής **13**.
- 2 Κρατήστε την ασφάλεια τραβηγμένη και εισάγετε την κρεατομηχανή. Στρέψτε την δεξιά και αριστερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της.
- 3 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της κρεατομηχανής.
- 4 Προσαρμόστε το καλούπι **14** - τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στην περόνη.
- 5 Προσαρμόστε τον κώνο **15**.
- 6 Βιδώστε τον σφιγκτήρα.
- 7 Προσαρμόστε τον δίσκο **16**.
- 8 Γυρίστε στην ταχύτητα 1. Χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε ελαφρά το μείγμα να περάσει από μέσα. Κόψτε στο μήκος που επιθυμείτε.

συνταγή για γεμιστά κέμπτε

Σημείωση: Ετοιμάστε τη γέμιση και αφήστε τη να κρυώσει προτού φτιάξετε το εξωτερικό περίβλημα.

Γέμιση

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

- 1 Χρησιμοποιώντας το πλέγμα τεμαχισμού για φιλό κόψιμο, ψιλοκόψτε το αρνίσιο κρέας.
- 2 Τηγανίστε τα κρεμμύδια μέχρι να ροδίσουν. Προσθέστε το αρνίσιο κρέας.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και μαγειρέψτε για 1-2 λεπτά.
- 4 Στραγγίστε τυχόν λίπος που περισσεύει και αφήστε το μίγμα να κρυώσει.

εξωτερικό περίβλημα

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

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 φιλό κόψιμο, ψιλοκόψτε διαδοχικά μερίδες από κρέας και πλιγούρι, προσθέτοντας το κρεμμύδι πριν την τελευταία μερίδα.
- 2 Αναμίξτε. Έπειτα ψιλοκόψτε άλλες δύο φορές.
- 3 Σπρώξτε το μείγμα για το περίβλημα ώστε να περάσει μέσα από το εξάρτημα για κέμπτε.

- 4 Κόψτε σε κομμάτια μήκους 8εκ.
- 5 Πιέστε τη μία άκρη του περιβλήματος για να το κλείσετε. Περάστε λίγη γέμιση - όχι πάρα πολύ - μέσα από την άλλη άκρη, έπειτα κλείστε.
- 6 Τηγανίστε σε μεγάλη ποσότητα καυτού (190°) λαδιού για περίπου 6 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.

φροντίδα και καθαρισμός

- 1 Χαλαρώστε τον σφιγκτήρα με το χέρι ή με το κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα 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.
- Χρησιμοποιήστε το εργαλείο καθαρισμού για να σας βοηθήσει στον καθαρισμό των πλεγμάτων για φιλό και κανονικό κόψιμο. Επιλέξτε την κατάλληλη πλευρά του εργαλείου και σπρώξτε τις προεξοχές μέσα στις τρύπες του πλέγματος για να αφαιρέσετε την τροφή. Πλύνετε καλά μετά τη χρήση.
- 2 Επανασυναρμολογήστε.
- 3 Περάστε τα πλέγματα τεμαχισμού με φυτικό λάδι, έπειτα τυλίξτε τα με λαδόχαρτο για να μην αποχρωματιστούν/σκουριάσουν.
- 4 Εάν αφήνετε την κρεατομηχανή επάνω στη συσκευή, τοποθετήστε το πιάτο/κάλυμμα πάνω στον δίσκο ως κάλυμμα για τη σκόνη.
- 5 Μπορείτε να φυλάτε μαζί τα εξαρτήματα για λουκάνικα και κέμπτε στην παρεχόμενη μονάδα αποθήκευσης 17.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD .

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
 - το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
 - Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

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.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

pred použitím doplnku Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- 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.
- 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.
- Nedotýkajte sa pohybujuúcich sa súčastí.
- Pred namontovaním alebo odmontovaním súčastí, alebo pred čistením odpojte zariadenie zo siete.

Ďalšie bezpečnostné výstrahy nájdete v hlavnej knihe pokynov pre kuchynské stroje.

pred prvým použitím

- Pre umývanie dielov pozri časť „ošetrovanie a čistenie“
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

mlynček na mäso

- (a) maticový kľúč
- (b) kruhová matica
- (c) sitá mlynčeka na mäso: jemné, stredné, hrubé
- (d) krájač
- (e) špirála
- (f) telo mlynčeka na mäso
- (g) plniaca trubica
- (h) tácka
- (i) posúvač
- (j) miska/kryt
- (k) jednotka na skladovanie násadcov pre kebby a klobásy
- (l) nástroj na čistenie pre jemné a stredné sito mlynčeka na mäso

montáž

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

používanie mlynčeka na mäso

- 1 Potiahnite príchytku **3** a vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť **4**.
- 2 Podržte príchytku vzadu a vložte mlynček. Otáčajte ho oboma smermi, kým sa nezaistí na mieste.
- 3 Ručne utiahnite kruhovou maticu.
- 4 Pripevnite podnos **5**. Umiestnite misku/kryt pod mlynček na zachytenie potravín.

- 5 **Pred mletím zmrazených potravín ich nechajte riadne rozmraziť.**
Mäso porežte na 2,5cm (1") široké pásiky.
- 6 Prepnite na rýchlosť 4. Pomocou posúvača zľahka tlačte potraviny po jednej do plniacej trubice. **Netlačte silno** – mlynček na mäso by ste tým mohli poškodiť.
 - 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 6.
- 8 Prepnite na rýchlosť 3 alebo 4. Pomocou posúvača tlačte potraviny dovnútra. **Netlačte silno** – mlynček na mäso by ste tým mohli poškodiť. Črievko na násadci počas jeho plnenia pomaly uvoľňujte rukami. Neprepíňajte ho.
- 9 Krútením kože tvarujte klobásy.

recept na bravčovú klobásu

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

- 1 Namočte chlieb vo vode, potom vodu vyžmýkajte.
- 2 Pomeňte bravčovinu do nádoby.
- 3 Pridajte zvyšné ingrediencie a dobre ich zmiešajte.
- 4 Vytvorte z nich klobásy.
- 5 Smažte, grilujte alebo pečte ich do zlatohneda.

plnič klobás

- m základová doska
- n veľký násadec (pre hrubé klobásy)
- o malý násadec (pre tenké klobásy)

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

používanie plnič klobás

- 1 Ak chcete použiť črievka, namočte ich najprv na 30 minút do studenej vody. Potom vezmite jeden koniec črievka a otvorte ho prúdom vody. Násadec dajte pod tečúcu vodu a navlečte naň črievko.
- 2 Potiahnite príchytku 7 a vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť 8.
- 3 Podržte príchytku vzadu a vložte telo mlynčeka. Otáčajte ho oboma smermi, kým sa nezaistí na mieste.
- 4 Namontujte špirálu dovnútra tela mlynčeka na mäso.
- 5 Namontujte základovú dosku 9 – umiestnite drážku nad kolík.
- 6 Podržte násadec na mlynčeku a naskrutkujte kruhovú maticu 10.
- 7 Namontujte tácku 11.

násadec na výrobu kebbe

- Ⓟ tvarovač
- Ⓠ kužel

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

používanie násadca na výrobu kebbe

- 1 Potiahnite príchytku 12 a vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť 13.
- 2 Podržte príchytku vzadu a vložte mlynček. Otáčajte ho obomi smermi, kým sa nezaistí na mieste.
- 3 Namontujte špirálu dovnútra tela mlynčeka na mäso.
- 4 Namontujte tvarovač 14 – umiestnite drážku nad kolík.
- 5 Namontujte kužel 15.
- 6 Naskrutkujte kruhovú maticu.
- 7 Namontujte tácku 16.
- 8 Prepnite na rýchlosť 1. Zmes nakrájanú na dĺžku tlačte zľahka posúvačom dovnútra.

recept na plnené kebbe

Poznámka: Plnku pripravte a ochladte pred prípravou vonkajšieho obalu.

Plnka

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

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

vonkajší obal

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

Dôležité

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

- 1 Pomocou jemného sita striedavo meľte dávky mäsa a pšenice a pred poslednou dávkou pridajte cibuľu.
- 2 Zmiešajte ich. Potom ich ešte dvakrát pomel'te.
- 3 Obalovú zmes pretlačte cez násadec na výrobu kebbe.
- 4 Porežte ju na dĺžku 8 cm.
- 5 Stlačením jedného konca trubice ju uzavrite. Potlačte trochu plnky, nie príliš veľa, do druhého konca, potom ju uzavrite.
- 6 Vypráčajte ju v horúcom (190°) oleji asi 6 minút alebo do zlatohneda.

ošetrovanie a čistenie

- 1 Uvoľnite kruhovú maticu manuálne alebo maticovým kľúčom a demontujte ho. Umyte všetky diely v horúcej mydlovej vode, potom ich vysušte. **Neumývajte ich v umývačke riadu.** Nikdy nepoužívajte sodný roztok.
- Jemné a stredné sito mlynčeka na mäso očistíte pomocou nástroja na čistenie. Zvoľte vhodnú stranu nástroja a hroty vtlačte do dierok v site, aby ste z nich vytlačili potraviny. Po použití dôkladne umyte.
- 2 Znovu ho namontujte.
- 3 Potrite sitá rastlinným olejom, potom ich zabalte do pergamenového papiera, aby ste zabránili zafarbeniu/hrdzaveniu.
- 4 Ak uchováate mlynček na mäso na zariadení, položte misku/kryt na tácku ako ochranu pred prachom.
- 5 Príslušenstvo na výrobu klobás a kebbe možno spolu uchovávať v dodanej jednotke na skladovanie **17**.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.
Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:
 - používanie vášho zariadenia
 - servis alebo opravy
 - Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням насадки Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

Заходи безпеки

- 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.
 - Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці або кухонні інструменти до напрямної трубки.
 - Увага, різальні пластини дужі гострі, тому під час використання і чищення будьте обережні.
 - Перед увімкненням приладу переконайтеся, що насадка надійно закріплена на місці.
 - Не торкайтеся рухомих деталей.
 - Відключайте прилад від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей, та перед чищенням.
- Стосовно додаткових заходів безпеки, дивіться посібник з експлуатації кухонної машини.

перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, див. розділ «Догляд та чищення».
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

М'ясорубка

- Ⓐ гайковий ключ
- Ⓑ кільцева гайка
- Ⓒ решітки м'ясорубки: дрібна, середня, груба
- Ⓓ ніж
- Ⓔ шнек
- Ⓕ корпус м'ясорубки:
- Ⓖ напрямна трубка
- Ⓗ таця
- Ⓘ штовхач
- Ⓝ блюдо/кришка
- Ⓚ відділення для зберігання насадок для набивання ковбаси та приготування кебе
- Ⓛ прилад для очищення дрібної та середньої решітки

збирання

- 1 Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- 2 Установіть ніж різальним боком назовні **1**. **Переконайтеся, що ніж було встановлено правильно. В іншому разі він може пошкодити м'ясорубку.**
- 3 Встановіть решітку м'ясорубки таким чином, щоб ринвочка потрапила до щербини **2**.
 - Дрібна решітка потрібна для обробки сирого м'яса, риби, дрібних горіхів або готового м'яса для пастушої запіканки або м'ясного хліба.
 - Середня та груба решітки потрібні для обробки сирого м'яса; риби, горіхів, овочів, твердого сиру, а також очищених від шкірки або сушених фруктів для пудингів або мармеладу.
- 4 Несильно закрутіть кільцеву гайку.

користування м'ясорубкою.

- 1 Відтягніть засувку **3** та зніміть кришку низькошвидкісного приводу **4**.
- 2 Утримуючи засувку у відтягнутому положенні, установіть насадку-м'ясорубку. Послідовно повертаючи насадку у протилежних напрямках, установіть її в робоче положення (ви почуєте клацання).
- 3 Закрутіть кільцеву гайку вручну.
- 4 Установіть тацю **5**. Установіть під м'ясорубку блюдо/кришку для збирання перероблених продуктів.
- 5 **Заморожені продукти слід ретельно розморозити перед рубанням.** Розріжте м'ясо на смужки завширшки 2,5 см (1 дюйм).
- 6 Увімкніть швидкість 4. За допомогою штовхача обережно проштовхніть продукти до подавальної трубки – один шматочок за один раз. **Не натискайте дуже сильно**, щоб не пошкодити м'ясорубку.
- 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 **6**.

насадка для набивання ковбаси

- Ⓜ основа
- Ⓝ велика порційна насадка (для товстої ковбаси)
- Ⓞ мала порційна насадка (для тонкої ковбаси)

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

як користуватися насадкою для набивання ковбаси

- 1 Якщо ви використовуєте шкіру, замочіть її на 30 хвилин в холодній воді, а потім розкрийте один з країв за допомогою струмені води. Підставте обрану насадку під струмінь води та натягніть на неї шкіру.
- 2 Відтягніть засувку **7** та зніміть кришку низькошвидкісного приводу **8**.
- 3 Утримуючи засувку у відтягнутому положенні, установіть корпус насадки-м'ясорубки. Послідовно повертаючи насадку у протилежних напрямках, установіть її в робоче положення (ви почуєте клацання).
- 4 Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- 5 Встановіть основу **9** таким чином, щоб ринвочка потрапила до щербини.
- 6 Утримуючи порційну насадку на м'ясорубці, накрутіть на неї кільцеву гайку **10**.
- 7 Установіть тацю **11**.

- 8 Увімкніть швидкість 3 або 4. За допомогою штовхача обережно проштовхніть продукти до подавальної трубки – один шматочок за один раз. **Не натискайте дуже сильно**, щоб не пошкодити м'ясорубку. Знімайте шкіру з насадки поступово. Не наповнюйте занадто.
- 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.
- 5 Підсмажте на сковорідці, грилі, або в духовці до золотисто-брунатного кольору.

насадка для приготування кебе

- Ⓟ деталь для формування
- Ⓞ конус

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

як користуватися насадкою для приготування кебе

- 1 Відтягніть засувку 12 та зніміть кришку низькошвидкісного приводу 13.
- 2 Утримуючи засувку у відтягнутому положенні, установіть насадку-м'ясорубку. Послідовно повертаючи насадку у протилежних напрямках, установіть її в робоче положення (ви почуєте клацання).
- 3 Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- 4 Встановіть деталь для формування 14 таким чином, щоб ринвочка потрапила до щербини.
- 5 Установіть конус 15.
- 6 Накрутіть кільцеву гайку.
- 7 Установіть тацю 16.
- 8 Увімкніть швидкість 1. За допомогою штовхача обережно проштовхніть продукти крізь насадку. Відріжте.

рецепт фаршированого кебе

Застереження: підготуйте та остудіть начинку перед формуванням зовнішньої оболонки.

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.

оболонка

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

Увага

Пшеницю слід завжди 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 Проштовхніть начинку крізь насадку для ковбаси.
- 4 Поріжте на порції по 8 см (3 дюйми).

- 5 Стисніть один кінець трубки, щоб запечатати її. Проштовхніть фарш (не дуже багато) в оболонку та запечатайте її з іншого боку.
- 6 Підсмажуйте у гарячій (190°) олії протягом 6 хвилин або до появи золотисто-брунатного кольору.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

насадка на м'ясорубку

- 1 Послабте кільцеву гайку руками або за допомогою гайкового ключа та розберіть насадку. _
Промийте всі частини в мильній гарячій воді, потім просушіть. **Не мийте деталі у посудомийній машині.** Не використовуйте розчин соди.
 - За допомогою пристрою для очищення почистіть решітки для дрібної та середньої рубки. Виберіть правильний бік насадки та вставте зубці до отворів решітки, щоб виштовхнути залишки продуктів. Ретельно промийте після використання.
- 2 Зберіть насадку.
- 3 Протріть решітки рослинною олією, а потім загорніть у жиростійкий папір для запобігання знебарвленню/іржавінню.
- 4 Якщо ви зберігаєте насадку-подрібнювач на блоці електродвигуна, використовуйте кришку/тацю як захист від пилу.
- 5 Насадки для набивання ковбаси та приготування кебе можна зберігати разом у відділенні для зберігання насадок **17**.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
 - зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
-
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
 - Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

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.



**معلومات هامة حول كيفية التخلص
الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه
الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.**

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم
التخلص من الجهاز في نفايات المناطق
الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة
محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات
أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو
منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على
البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه
النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه
العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر
الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في
مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة
التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو
منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة
لسلة قمامة ذات عجلات.

وصفة تحضير الكبة المحشوة

ملاحظة: جهزي الحشوة وبرديها قبل عمل الطبقة الخارجية.

الحشوة

٤٠٠ غرام لحم ضأن، مقطع إلى شرائح

١٥ مل (١ ملعقة كبيرة) زيت

٢ ثمرة بصل متوسطة الحجم مفرومة فرماً ناعماً
٥ إلى ١٠ مل (١ إلى ٢ ملعقة صغيرة) فلفل حلو مطحون

١٥ مل (١ ملعقة كبيرة) دقيق عادي وملح وفلفل
١ باستخدام شبكة (فتحة) الفرغ، افرمي اللحم الضأن.

٢ اقلي البصل حتى يتحول إلى اللون البني الذهبي. أضيفي لحم الضأن.

٣ أضيفي باقي المكونات واطهي لمدة دقيقة إلى دقيقتين.

٤ تخلصي من أية كمية زائدة من الدهون واتركي الخليط ليبرد.

الغلاف الخارجي

٥٠٠ غرام لحم ضأن خالي من الدهن مقطع إلى شرائح

٥٠٠ غرام برغل، مغسول مصفى

١ ثمرة بصل صغيرة

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 شبكة (فتحة) الفرغ الناعم، افرمي كميات متتالية من اللحم والقمح (البرغل).

٢ اخلطي المكونات. ثم افرمي الخليط مرة أخرى. اذفعي خليط الغلاف الخارجي خلال ملحق تحضير الكبة الشامية.

٤ قطعي الكبة بطول ٨ سم.

٥ اقرصي أحد طرفي الكبة لغلقتها.

أدخلي كمية من الحشوة - كمية غير كبيرة - من الناحية الأخرى ثم أغلقها.

٦ أقللي الكبة في زيت غزير في درجة حرارة ١٩٠ درجة مئوية لمدة ٦ دقائق أو حتى يتحول لونها إلى اللون البني الذهبي.

العناية والتنظيف

١ أرخي الصامولة الحلقية يدوياً أو باستخدام مفتاح الربط وفكي الملحق. اغسلي كل الأجزاء في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً. لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق. يحذر استخدام محلول صودا.

● استخدمي أداة التنظيف للمساعدة في تنظيف شبكتي الفرغ الناعم والمتوسط. اختاري الجانب المناسب من الأداة وادفعي شعب الشوكة خلال فتحات شبكة الفرغ لإخراج الطعام. اغسليها جيداً بعد الاستخدام.

٢ أعيدي تركيب الملحق.

٣ امسحي شبكات (فتحات) الفرغ بزيت نباتي ثم غلفيها في ورق غير ماص للزيت لتجنب صدئها أو تغير لونها.

٤ في حالة ترك المفرمة مركبة على الجهاز، ضعي الطبق/الغطاء على الصينية كغطاء واقى من الأتربة.

٥ يمكنك الاحتفاظ بملحقي تشكيل النقانق والكبة الشامية معاً داخل وحدة التخزين المزودة مع الجهاز 17.

الخدمة ورعاية العملاء

● في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

● إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:

● استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات

● اتصلي بالمتجر الذي اشتريتي منه الجهاز.

● تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.

● صنع في الصين.

● تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.

● صنع في الصين.

وصفة تحضير النقانق

- ١٠٠ غرام خبز جاف
- ٦٠٠ غرام لحم مع دهنه مقطع إلى شرائح
- ١ بيضة مخفوقة
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) خليط أعشاب وملح وفلفل
- ١ انقعي الخبز في الماء ثم اعصريه.
- ٢ افرمي اللحم في وعاء.
- ٣ أضيفي المكونات الأخرى واخليطها معاً جيداً.
- ٤ شكلي الخليط في صورة نقانق.
- ٥ اقلي أو اشوي النقانق حتى يتحول لونها إلى البني الذهبي.

ملحق تحضير الكبة الشامية

- Ⓟ قالب
- Ⓠ مخروط (قمع)
- تعتبر الكبة الشامية من الأطباق الشرقية العريقة: وهي عبارة عن خليط من لحم الضأن والبرغل محشوة باللحم المفروم.

استعمال ملحق تحضير الكبة الشامية

- ١ اسحبي الماسكة 12 وأزيلي غطاء مخرج السرعة البطيئة 13 .
- ٢ ثبتي الماسكة في الخلف ثم ركبى المفرمة. لفي الملحق في كلا الاتجاهين حتى يستقر في موضع التعشيق.
- ٣ ركبى محور الدوران (اللولب) داخل جسم المفرمة.
- ٤ ركبى القالب 14 - أدخلني السن في التجويف.
- ٥ ركبى المخروط (القمع).
- ٦ اربطي الصامولة الحلقية 15 .
- ٧ ركبى الصينية 16 .
- ٨ شغلي الجهاز على السرعة ١. باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي الخليط خلال الملحق. قطعها حسب الطول المطلوب.

٦ شغلي الجهاز على السرعة ٤. باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات المراد برفق في اتجاه قاع أنبوب إدخال المكونات، استخدم قطعة واحدة من المكونات المراد فرمها في المرة الواحدة. لا تدفعي المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة في تلف المفرمة.

- في حالة حصولك على نتائج فرم غير مرضية عند فرم اللحم، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي. فكي الملحق واغسله ثم أعيد تركيبه في موضعه وركب في وحدة الطاقة (الموتور). احكمي ربط الصامولة الحلقية باستخدام مفتاح الربط المزود 6.

حشو النقانق

- ⓓ منفذ قاعدة النقانق
- ⓔ الفوهة الكبيرة (للنقانق السميكة)
- ⓕ الفوهة الصغيرة (للنقانق الرفيعة)
- اطلبي من الجزار الحصول على الطبقة الخارجية للنقانق.
- استخدمي أمعاء البقر مع فوهة النقانق الكبيرة واستخدمي أمعاء الخراف/الحملان مع فوهة النقانق الصغيرة. أو بدلاً من استخدام الأمعاء، يمكنك لف اللحم المفروم داخل كسر الخبز المطحونة (البقسماط المطحون) أو الدقيق قبل الطهي.

استخدام ملحق حشو النقانق

- ١ في حالة استخدام نقانق لها طبقة خارجية، انقعها في ماء بارد لمدة ٣٠ دقيقة، ثم افتحها بواسطة تيار من الماء من أحد طرفيها. ضعي الفوهة المطلوبة تحت صنوبر الماء واسحبي الطبقة الخارجية على الفوهة.
- ٢ اسحبي الماسكة 7 وأزيلي غطاء مخرج السرعة البطيئة 8 .
- ٣ ثبتي الماسكة في الخلف ثم أدخلني جسم المفرمة. لفي الملحق في كلا الاتجاهين حتى يستقر في موضع التعشيق.
- ٤ ركبى محور الدوران (اللولب) داخل جسم المفرمة.
- ٥ ركبى منفذ قاعدة النقانق 9 - أدخلني السن في التجويف.
- ٦ ثبتي الفوهة على المفرمة واربطي الصامولة الحلقية 10 .
- ٧ ركبى الصينية 11 .
- ٨ شغلي الجهاز على السرعة (٣) أو (٤). باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات خلال الملحق. لا تدفعي المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة في تلف المفرمة. افردي الأمعاء مع تعبئة اللحم المفروم داخلها. لا تفرطي في تعبئة الأمعاء باللحم المفروم.
- ٩ لفي الأمعاء في حركة لولبية لتشكيل النقانق.

المفرفة

- Ⓐ مفتاح ربط
- Ⓑ صامولة حلقيّة
- Ⓒ شبكات (فتحات) الفرغ: شبكة الفرغ الناعم، شبكة الفرغ المتوسط، شبكة الفرغ الخشن
- Ⓓ السكنين
- Ⓔ اللولب
- Ⓕ جسم المفرفة
- Ⓖ أنبوب التغذية (إدخال المكونات)
- Ⓗ صينية
- Ⓘ عصا دفع المكونات
- Ⓚ طبق/غطاء
- Ⓛ وحدة تخزين ملحقات تشكيل النقانق والكبة الشامية
- ① أداة تنظيف لشبكتي الفرغ الناعم والمتوسط

للتركيب

- ١ ركبى محور الدوران (اللولب) داخل جسم المفرفة.
- ٢ ركبى السكنين - بحيث يكون اتجاه جانب القطع للخارج ①. تأكدى من تركيب السكنين بشكل صحيح - حيث أنه في حالة عدم التركيب الصحيح قد يتسبب ذلك في تلف المفرفة.
- ٣ ركبى شبكة (فتحة) الفرغ. ضعي الحز فوق السن ②.
- استخدمى شبكة (فتحة) الفرغ الناعم لفرغ اللحم النيئ أو الأسماك أو المكسرات أو اللحم المطبوخ ولذلك لإعداد فطائر أو خبز اللحم.
- استخدمى شبكتي (فتحتي) الفرغ المتوسط والخشن لفرغ اللحم النيئ أو الأسماك أو المكسرات أو الخضروات أو الجبن الصلب أو الفواكه المقشرة والمجففة لإعداد البودينغ والمربى.
- ٤ ركبى الصامولة الحلقيّة على نحو غير محكم.

لاستعمال المفرفة

- ١ اسحبى الماسكة ③ وأزيلي غطاء مخرج السرعة البطيئة ④.
- ٢ ثبتى الماسكة في الخلف ثم ركبى المفرفة. لفي الملحق في كلا الاتجاهين حتى يستقر في موضع التعشيق.
- ٣ احكمى ربط الصامولة الحلقيّة يدويّاً.
- ٤ ركبى الصينية ⑤. ضعي طبقاً/غطاءً أسفل المفرفة لتجميع المكونات المفرومة.
- ٥ **يجب إذابة الثلج (فك تجميد) المكونات المجمدة تماماً قبل فرمها.** قطعي اللحم إلى قطع بطول ٥ سم - قطع عريضة.

قبل استخدام ملحق جهاز Kenwood

- اقرأى التعليمات التالية بعناية واحتفظى بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.

السلامة

- تأكدى دائماً من إزالة الدهون والقشرة الخارجية للحوم وما غير ذلك قبل الفرغ.
- في حالة فرغ المكسرات، ضعي كمية قليلة في كل مرة وانتظري حتى خروج مفروم الكمية المضافة قبل إضافة كمية أخرى.
- استخدمى دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- يحذر إدخال أصابعك أو أدوات المائدة داخل أنبوب التغذية (إدخال المكونات).
- تحذير - شفرات التقطيع حادة جداً، توخى الحذر أثناء التعامل معها سواء أثناء الاستخدام أو أثناء التنظيف.
- تأكدى من تركيب الملحق في موضعه الصحيح قبل تشغيل الجهاز.
- لا تلمسى الأجزاء المتحركة.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى قبل تركيب وفك الأجزاء وقبل التنظيف.
- راجعى كتاب التعليمات الرئيسى لجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى اغسلى الأجزاء "راجعى قسم التنظيف".
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبى 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسى وتنظيمات الاتحاد الأوروبى رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

40897/2