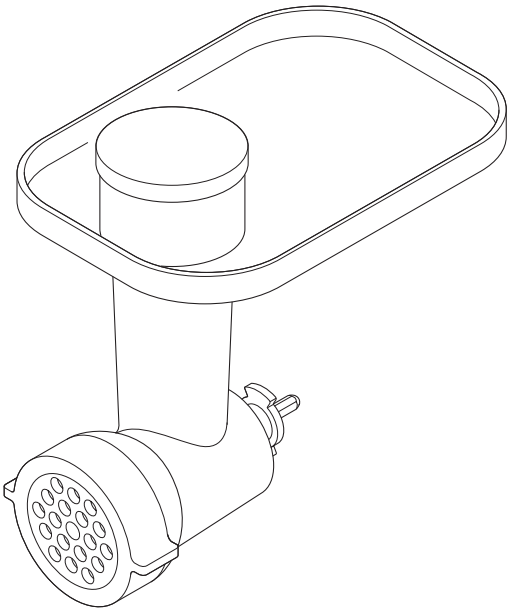




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

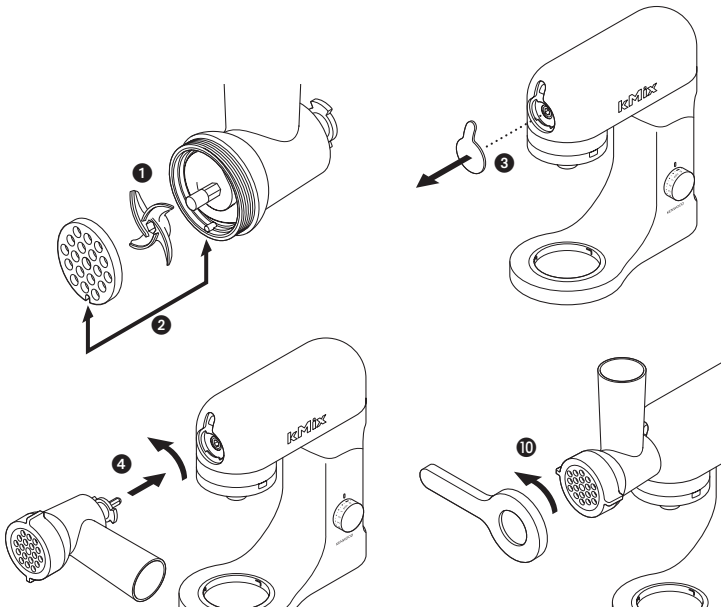
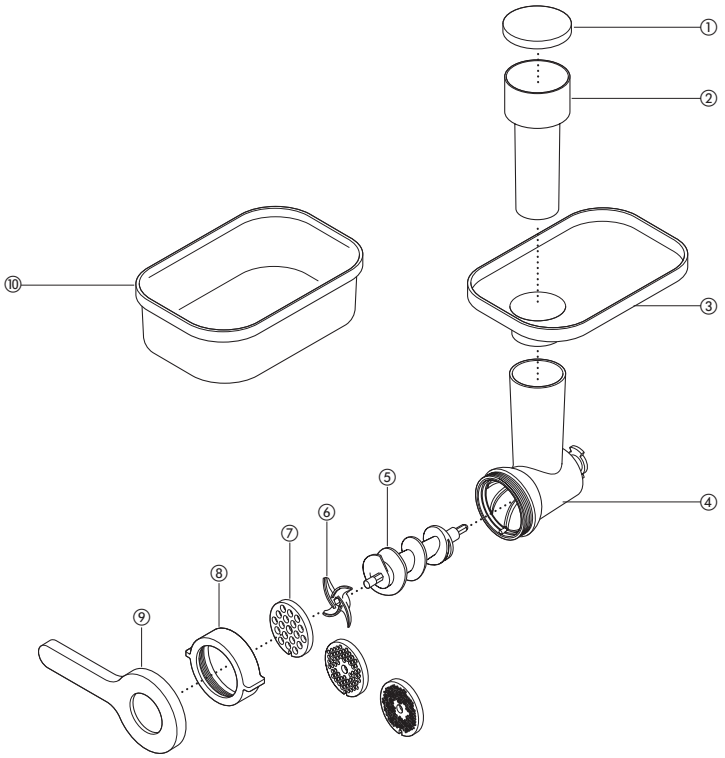
18366/1

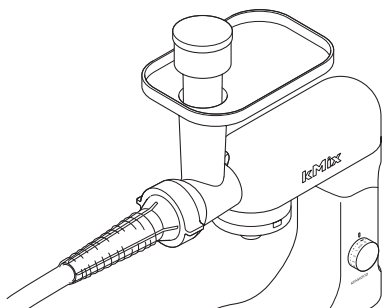
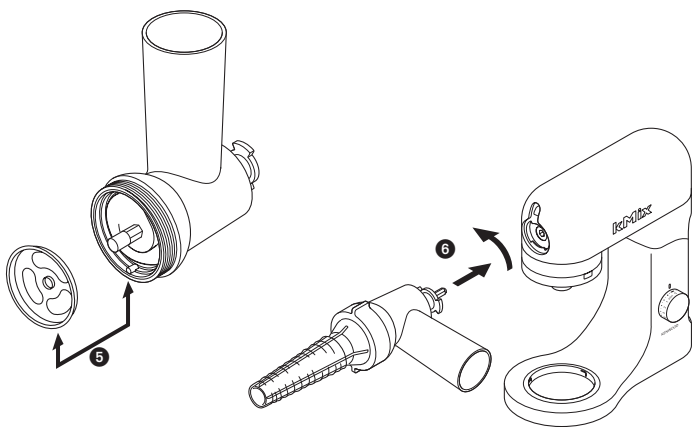
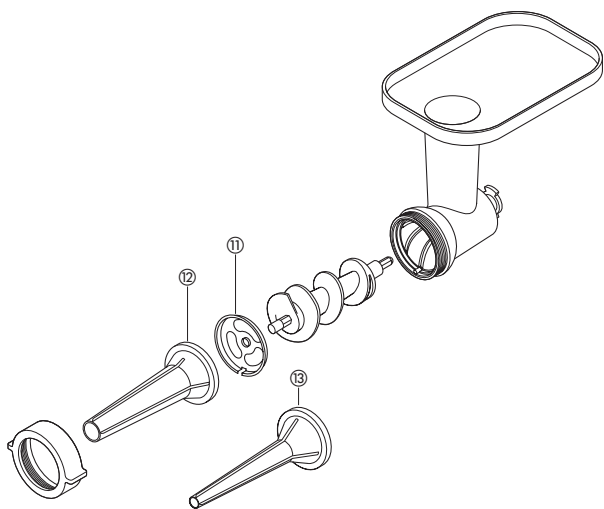
KENWOOD

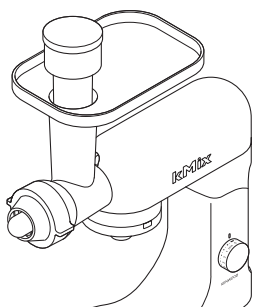
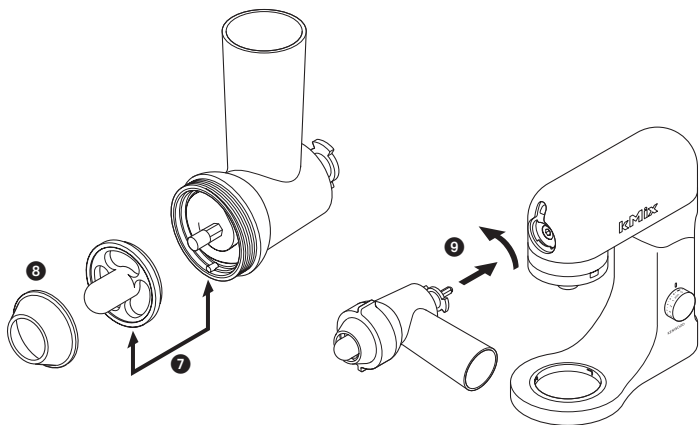
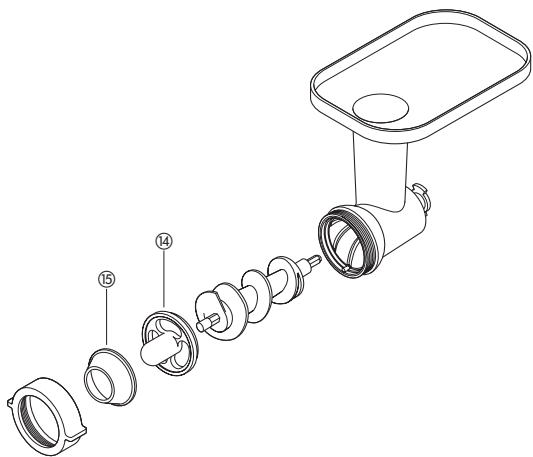


AX950

English	4 - 7
Nederlands	7 - 10
Français	11 - 14
Deutsch	15 - 18
Italiano	19 - 22
Português	23 - 26
Español	27 - 30
Dansk	31 - 34
Svenska	35 - 37
Norsk	38 - 40
Suomi	41 - 44
Türkçe	45 - 48
Česky	49 - 52
Magyar	53 - 56
Polski	57 - 60
Русский	61 - 64
Ελληνικά	65 - 68
عربي	٧١ - ٢٦







Before reading, please unfold front page showing the illustrations

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.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Always use the pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube.
- Warning - the cutting blade is sharp, handle with care both in use and when cleaning.
- Ensure the attachment is secured in position before switching on.
- Never leave the machine on unattended.
- To avoid electric shocks, never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'Service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before using for the first time

- Wash the parts see 'care and cleaning'

mincer

- ① pusher lid
- ② pusher
- ③ tray/storage box cover
- ④ mincer body
- ⑤ scroll
- ⑥ cutter
- ⑦ mincer screens: fine, medium, coarse
- ⑧ ring nut
- ⑨ spanner
- ⑩ storage box

to assemble

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

to use the mincer

- 1 Remove the outlet cover by pressing its top then lifting off ③.
- 2 With the mincer in the position shown ④, locate in the outlet. Rotate the mincer so that the feed tube is upright.

- 3 Fit the tray. Put a suitable bowl or the storage box under the mincer to catch the food.
- 4 **Thaw frozen food thoroughly before mincing.** Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.
- 5 Switch to speed 4. Using the pusher, gently push the food through, one piece at a time. **Don't push hard** – you could damage your mincer.

sausage filler

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

* Stored in the pusher

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

to use the sausage filler

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

- 8 Switch to speed 3 or 4. Using the pusher, push the food through. **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, discarding the excess liquid.
- 2 Mince the pork into a bowl.
- 3 Add the remaining ingredients and mix well.
- 4 Make into sausages (see to use the sausage filler).
- 5 Fry, grill or bake until golden brown.

kebbe maker

- 14 Shaper*
- 15 Cone*

* Stored in the pusher

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

to use the kebbe maker

- 1 Fit the scroll inside the mincer body.
- 2 Fit the shaper **7** – put the notch over the pin.
- 3 Fit the cone **8**.
- 4 Screw on the ring nut.
- 5 Remove the outlet cover by pressing its top then lifting off.
- 6 With the mincer in the position shown **9** locate in the outlet. Rotate the mincer so that the feed tube is upright.
- 7 Fit the tray.
- 8 Switch to speed 1. Using the pusher, gently push your mixture through. Cut into lengths.

stuffed kebbe recipe

outer casing

500g (1lb 2oz) lamb or fat-free mutton, cut into strips

500g (1lb 2oz) bulgur wheat, washed and drained

1 small onion

- 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 through, using the kebbe maker (see to use the kebbe maker).

Filling

400g (10oz) lamb, cut into strips

15ml (1tbsp) oil

2 medium onions, finely chopped

5-10ml (1-2tsp) ground allspice

15ml (1tbsp) plain flour

salt and pepper

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

To finish

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

care and cleaning

- 1 Loosen the ring nut manually or with the spanner **10** and dismantle. Wash all the parts in hot soapy water, then dry. **Don't wash any part in the dishwasher.** Never use a soda solution.
- 2 Re-assemble.
- 3 Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.
- 4 Place the mincer in the storage box and cover with the tray.
- 5 You can pull the lid off the pusher and store the sausage and kebbe attachments inside.

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

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.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
 - na ieder gebruik;
 - voor het reinigen.
- Gebruik altijd het meegeleverde duwstuk. Steek nooit uw vingers of keukengerei in de vulbuis.
- Waarschuwing – het 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.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd aanstaan.
- Om elektrische schokken te voorkomen mag u het motorgedeelte, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud.
- Gebruik nooit opzetstukken die niet bij het apparaat horen.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voor het eerste gebruik:

- Was de onderdelen af. Zie “onderhoud en reiniging”.

vleesmolen

- ① deksel van de vulbuis
- ② vulbuis
- ③ blad/deksel opslagdoos
- ④ maalgedeelte
- ⑤ schroefelement
- ⑥ mes
- ⑦ roosters: fijn, medium, grof.
- ⑧ ringmoer
- ⑨ moersleutel
- ⑩ opslagdoos

montage

- 1 Plaats het schroefelement in het maalgedeelte.
- 2 Breng het mes aan met de snijkant aan de buitenkant ①. Zorg ervoor dat het mes goed wordt gemonteerd, anders kan de vleesmolen beschadigd raken.
- 3 Breng het gewenste rooster aan ②. Plaats de uitsparing over de pin.

- Gebruik het fijne rooster voor rauw vlees, vis, kleine nootjes of gekookt vlees voor, shepherd's pie of gehaktbrood.
 - Gebruik het medium en het grove rooster voor rauw vlees, vis, noten, groenten, harde kaas of gepeld of gedroogd fruit voor puddingen en jam.
- 4 Zet de ringmoer erop en draai hem vast.

gebruik van de vleesmolen

- 1 Verwijder de afdekking van het aansluitpunt door bovenaan te drukken en de afdekking vervolgens op te tillen ③.
- 2 Houd de molen in de afgebeelde positie ④ en plaats hem in het aansluitpunt. Draai de molen zodat de vulopening zich bovenaan bevindt.
- 3 Zet het blad op de machine. Plaats een geschikte kom of de opslagdoos onder de molen om het voedsel op te vangen.
- 4 **Ontdooi bevroren vlees goed alvorens het in de vleesmolen fijn te malen.** Snijd het vlees in reepjes van 2,5 cm.
- 5 Schakel snelheid 4 in. Gebruik de vulbuis om het vlees rustig - reepje voor reepje - door de vleesmolen te duwen. **Duw niet te hard** - de vleesmolen zou hierdoor beschadigd kunnen raken.

worstvulmachine

- ⑪ Basisplaat*
- ⑫ Groot mondstuk* (voor dikke worsten)
- ⑬ Klein mondstuk* (voor dunne worsten)

* Opgeslagen in het duwelement

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 opent u de darm met een waterstraal. Houd het door u geselecteerde spuitmondje onder stromend water en trek de darm over het spuitmondje.
- 2 Plaats het schroefelement in het maalgedeelte.
- 3 Monteer de basisplaat ⑤ - plaats de uitsparing over de pin.
- 4 Houd het spuitmondje op de molen en schroef de ringmoer vast.
- 5 Verwijder de afdekking van het aansluitpunt door bovenaan te drukken en de afdekking vervolgens op te tillen.
- 6 Houd de molen in de afgebeelde positie ⑥ en plaats hem in het aansluitpunt. Draai de molen zodat de vulopening zich bovenaan bevindt.
- 7 Bevestig de schaal.

- 8 Schakel snelheid 3 of 4 in. Gebruik de vulbuis om het vlees door de vleesmolen te duwen. **Duw niet te hard** - de vleesmolen zou beschadigd kunnen raken. Als de darm vol is, dient u deze van het mondstuk te verwijderen. Doe niet te veel vlees in de darm.
- 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 vervolgens uit, zodat het teveel aan water eruit loopt.
- 2 Hak het vlees fijn in een kom
- 3 Voeg de overige ingrediënten toe en meng het geheel goed.
- 4 Maak de worstjes (zie gebruik van de worstvuller).
- 5 Frituur, grill of bak ze vervolgens goudbruin.

kebbemachine

⑭ vormmaker*

⑮ kegeltje*

* Opgeslagen in het duwelement

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

gebruik van de kebbemachine

- 1 Plaats het schroefelement in het maalgedeelte.
- 2 Bevestig de vormmaker ⑦ - plaats de uitsparing over de pin.
- 3 Bevestig het kegeltje ⑧.
- 4 Schroef de ringmoer vast.
- 5 Verwijder de afdekking van het aansluitpunt door bovenaan te drukken en de afdekking vervolgens op te tillen.
- 6 Houd de molen in de afgebeelde positie ⑨ en plaats hem in het aansluitpunt. Draai de molen zodat de vulopening zich bovenaan bevindt.
- 7 Breng de schaal aan.
- 8 Schakel naar snelheid 1. Duw uw mengsel voorzichtig met de duwer door het apparaat. Snijd de worst in stukken.

recept voor gevulde kebbe

omhulsel

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

- 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 met de kebbemaker door de molen (zie gebruik van de kebbemaker).

vulling

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

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

afwerking

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

onderhoud en reiniging

- 1 Draai de ringmoer handmatig of met de moersleutel ⑩ 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.
- 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 Plaats de molen in de opslagdoos en zet het deksel erop.
- 5 U kunt het deksel van de vulbuis openen en de onderdelen voor het maken van worst en kebbe hierin bewaren.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir 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.
- Eteignez l'appareil et débranchez-le :
 - Avant de placer ou d'enlever d'autres accessoires
 - Après utilisation
 - Avant de le nettoyer.
- Veillez à toujours utiliser le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Avertissement – la lame 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 laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est marche.
- Afin d'éviter toute décharge électrique, veillez à ne pas mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : Voir « Service après vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "entretien et nettoyage"

hachoir

- ① couvercle du poussoir
- ② poussoir
- ③ plateau/couvercle de la boîte de rangement
- ④ corps du hachoir
- ⑤ spirale
- ⑥ lames rotatives
- ⑦ grilles à hacher : fine, moyenne, grossière
- ⑧ écrou
- ⑨ clé
- ⑩ boîte de rangement

pour assembler

- 1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 2 Montez les lames rotatives – face tranchante vers l'extérieur ❶. 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 ❷. Adaptez l'encoche sur l'ergot.
- Utilisez la grille fine pour la viande crue, le poisson, les cacahouètes et autre amandes de petite taille, ou la viande cuite pour les hachis Parmentier ou les pains de viande.
- Utilisez 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 Adaptez, puis serrez l'écrou à oeil..

pour utiliser le hachoir

- 1 Retirez le cache de la prise en appuyant dessus puis en le soulevant ❸.
- 2 Après avoir placé le hachoir dans la position illustrée ❹, branchez-le sur la prise. Faites le tourner afin que le tube d'alimentation soit vertical.
- 3 Ajustez le plateau. Placez un bol adapté ou une boîte de rangement sous le hachoir pour récupérer les aliments.
- 4 **Les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant d'être hachés.** Coupez la viande en lamelles de 2 à 3 cm de largeur.
- 5 Sélectionnez la vitesse 4. À l'aide du poussoir, enfoncez progressivement les aliments, un morceau à la fois.
Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre hachoir.

remplisseur de saucisses

- ❶ Base*
- ❷ Grande douille* (pour grosses saucisses)
- ❸ Petite douille* (pour petites saucisses)

* Rangé dans le poussoir

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 la peau, trempez-la dans l'eau froide pendant 30 minutes, puis ouvrez-la à l'aide d'un jet d'eau. Placez la buse de votre choix sous l'eau courante et tirez la peau sur la buse.
- 2 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 3 Mettez la base en place ❺ - adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 4 Tenez la buse sur le hachoir et vissez l'écrou à oeil.
- 5 Retirez le cache de la prise en appuyant dessus, puis en le soulevant.
- 6 Après avoir passé le hachoir dans la position illustrée ❻, branchez la prise. Faites pivoter le hachoir jusqu'à ce que le tube d'alimentation soit vertical.
- 7 Installez le plateau d'alimentation.

- Sélectionnez la vitesse 3 ou 4. À l'aide du poussoir, enfoncez les aliments. **Ne poussez pas trop fort** – vous risqueriez d'endommager votre hachoir. Retirez doucement le boyau de la douille au fur et à mesure du remplissage. Ne remplissez pas de manière excessive.
- 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

- Trempez le pain dans l'eau, puis serrez et évacuez le liquide excédentaire.
- Hachez la viande de porc dans un bol.
- Ajoutez les ingrédients restants et mélangez soigneusement.
- Façonnez-la en saucisses (voir l'utilisation du remplisseur de saucisses).
- Faites frire, griller ou cuire au four jusqu'à ce que les saucisses soient dorées.

accessoire pour Kebbés

- ⑭ filtre*
- ⑮ cône*

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

* Rangé dans le poussoir

pour utiliser l'accessoire pour Kebbés

- Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- Mettez le filtre en place ⑦ - adaptez l'encoche sur l'ergot.
- Mettez le cône en place ⑧.
- Vissez l'écrou à oeil.
- Retirez le cache de la prise en appuyant dessus puis en le soulevant.
- Après avoir placé le hachoir dans la position illustrée ⑨, branchez-le sur la prise. Faites le tourner afin que le tube d'alimentation soit vertical.
- Installez le plateau d'alimentation .
- Passer à la vitesse 1. A l'aide du poussoir, poussez doucement votre mélange dans l'appareil. Découpez dans le sens de la longueur.

recette du Kebbé farci

enveloppe externe

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

500 g de boulgour, lavé et égoutté
 1 petit oignon

- À l'aide de la grille fine, hachez en alternant des lots de viande et de céréale. Ajoutez l'oignon avant le dernier lot.
- Mélangez, puis hachez encore deux fois.
- Poussez le mélange à travers l'appareil à l'aide de l'accessoire à kebbé (voir l'utilisation de l'accessoire à kebbé).

farce

400 g de viande d'agneau, coupée en lamelles

15 ml (1 cuillerée à soupe) d'huile

2 oignons moyens, hachés menu

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

15 ml (1 cuillerée à soupe) de farine
 sel et poivre

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

finition

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

entretien et nettoyage

- 1 Desserrer l'écrou à la main ou à l'aide de la clé 10 et démonter. Laver tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher.

Ne passez aucun élément au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de solution à base de cristaux de soude.

- 2 Remonter.
- 3 Essuyer de l'huile végétale sur les grilles, puis les envelopper dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration/oxydation.
- 4 Placez le hachoir dans la boîte de rangement et couvrez-le du plateau.
- 5 Il est possible de retirer le couvercle du poussoir et de conserver les accessoires pour saucisses et Kebbés à l'intérieur.

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Vor Gebrauch Ihres Kenwood-Zubehörs

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle 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.
- Ausschalten und Stecker ziehen:
 - vor dem Austauschen oder Entfernen einzelner Teile
 - nach dem Gebrauch
 - vor der Reinigung.
- Immer den beiliegenden Stopfer verwenden. Werkzeuge oder Finger nicht in die Einfüllöffnung halten.
- Achtung - der Messerkopf ist scharf, Vorsicht beim Verwenden und Reinigen!
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Wenn eingeschaltet, das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Gehäuse, Kabel und Stecker nicht nass werden lassen – Elektroschockgefahr!
- Niemals ein beschädigtes Gerät verwenden. Überprüfen oder reparieren lassen: siehe 'Service'.
- Nur zugelassene Zusatzteile verwenden.
- Lassen Sie niemals das Kabel nach unten hängen. Ein Kind könnte danach greifen.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt

werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.

- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem ersten Gebrauch

- Alle Teile spülen – siehe „Reinigung und Pflege“.

Fleischwolf

- ① Stopferdeckel
- ② Stopfer
- ③ Vorratsschale/Behälterdeckel
- ④ Gehäuse
- ⑤ Förderschnecke
- ⑥ Messerkopf
- ⑦ Lochscheiben: fein, mittel, grob
- ⑧ Ringmutter
- ⑨ Spannring
- ⑩ Behälter

Zusammenbau

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

- 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 Ringmutter aufsetzen und festziehen.

Verwenden des Fleischwolfs auf der Küchenmaschine

- 1 Nehmen Sie die Abdeckung des Vorsatzanschlusses durch Drücken des oberen Teils und Abheben ab **3**.
- 2 Halten Sie den Fleischwolf wie in der Abbildung gezeigt **4** und setzen Sie ihn in den Anschluss ein. Drehen Sie den Fleischwolf, so dass das Zuführrohr nach oben zeigt.
- 3 Setzen Sie die Vorratsschale auf. Stellen Sie eine geeignete Schüssel oder den Behälter unter den Fleischwolf, um das Hackfleisch aufzufangen.
- 4 **Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.** Fleisch in 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- 5 Geschwindigkeitsstufe 4 einschalten. Mit dem Stopfer das Mahlgut Stück für Stück sanft nach unten drücken. **Nicht zu hart drücken** – Sie könnten damit den Fleischwolf beschädigen.

Wurststopfer

- 11 Grundplatte*
- 12 große Düse* (für dicke Würste)
- 13 feine Düse* (für dünne Würste)

* Wird in der Schubstange aufbewahrt

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 einen Natur- oder künstlichen Darm verwenden, sollte dieser zunächst für 30 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und dann mit einem Wasserstrahl geöffnet werden. Setzen Sie die gewählte Düse unter einen laufenden Wasserhahn und ziehen Sie die Haut auf die Düse.
- 2 Die Förderschnecke in das Fleischwolfgehäuse einschieben.
- 3 Die Grundplatte **5** so aufsetzen, daß die Nut auf den Mitnehmer gleitet.
- 4 Halten Sie die Düse auf den Fleischwolf und schrauben Sie die Ringmutter auf.
- 5 Nehmen Sie die Abdeckung des Vorsatzanschlusses durch Drücken des oberen Teils und Abheben ab.
- 6 Halten Sie den Fleischwolf wie in der Abbildung gezeigt **6** und setzen Sie ihn in den Anschluss ein. Drehen Sie den Fleischwolf, so dass das Zuführrohr nach oben zeigt.
- 7 Die Vorratsschale aufsetzen.

- 8 Geschwindigkeitsstufe 3 oder 4 einschalten. Mit dem Stopfer das Mahlgut nach unten drücken. **Nicht zu hart drücken** – Sie könnten dadurch den Fleischwolf beschädigen. Den Darm mit der Füllung laufen lassen und darauf achten, daß er nicht überfüllt wird.
- 9 Den Darm einmal verdrehen, um Würstchen zu formen.

Rezept für Schweinswürstchen

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

- 1 Weichen Sie das Brot in Wasser ein, drücken Sie es dann aus und lassen Sie die überflüssige Flüssigkeit ablaufen.
- 2 Das Schweinefleisch durch den Fleischwolf in eine Schüssel drehen.
- 3 Die übrigen Zutaten zugeben und das Ganze gut durchmischen.
- 4 Zu Würstchen formen (siehe Verwendung des Wurststopfers)
- 5 Die Würstchen goldbraun braten, grillen oder backen.

Kebbe-Vorsatz

- ⑭ Former*
 ⑮ Konus*

* Wird in der Schubstange aufbewahrt

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

Verwenden des Kebbe-Vorsatzes

- 1 Die Förderschnecke in den Fleischwolf einschieben.
- 2 Den Former ⑦ so aufsetzen, daß die Nut über den Mitnehmer gleitet.
- 3 Den Konus ⑧ aufsetzen.
- 4 Schrauben Sie die Ringmutter auf.
- 5 Nehmen Sie die Abdeckung des Vorsatzanschlusses durch Drücken des oberen Teils und Abheben ab.
- 6 Halten Sie den Fleischwolf wie in der Abbildung gezeigt ⑨ und setzen Sie ihn in den Anschluss ein. Drehen Sie den Fleischwolf, so dass das Zuführrohr nach oben zeigt.
- 7 Die Vorratsschale aufsetzen.
- 8 Schalten Sie Geschwindigkeitsstufe 1 ein. Schieben Sie Ihre Mischung mit Hilfe des Stopfers langsam durch. In Stücke schneiden.

Rezept für gefüllte Kebbe

Teigtasche

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

- 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 Mit Hilfe des Kebbe-Vorsatzes durchschieben (siehe Verwendung des Kebbe-Vorsatzes).

Füllung

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

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

Zubereitung

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

Reinigung und Pflege

- 1 Die Ringmutter von Hand oder mit dem Spanner **10** lösen und den Vorsatz auseinander nehmen. Alle Teile in heißem Seifenwasser spülen, dann abtrocknen. **Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.** Kein Natron zum Reinigen verwenden.
- 2 Den Vorsatz wieder zusammenbauen.
- 3 Die Lochscheiben mit Pflanzenöl abwischen und in fettgedichtetes Papier einwickeln, damit sie sich nicht verfärben oder rosten.
- 4 Legen Sie den Fleischwolf in den Aufbewahrungsbehälter und decken Sie ihn mit der Vorratsschale ab.
- 5 Sie können den Deckel vom Stopfer abziehen und den Wurst- und Kebbe-Vorsatz im Stopfer aufbewahren.

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.
- Spegner e togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di inserire od estrarre componenti
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia.
- Usare sempre il pressatore fornito. Non mettere mai le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.
- Attenzione: la lama 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 lasciare mai incustodito l'apparecchio dopo averlo acceso.
- Per evitare scosse elettriche, non lasciare mai che il corpo motore, il filo o la spina di corrente dell'apparecchio si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato: farlo controllare o riparare (vedere la sezione 'Manutenzione').
- Non usare mai accessori non autorizzati.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli, per via del rischio che un bambino lo afferri e faccia cadere l'apparecchio.

- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima dell'uso

- lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione "pulizia e cura dell'apparecchio")

tritatutto

- ① Coperchio dello spingitore
- ② Spingitore
- ③ coperchio del vassoio/custodia
- ④ Corpo del tritatutto
- ⑤ Chiocciola
- ⑥ Lama
- ⑦ Crivelli: fine, medio, grossolano
- ⑧ Ghiera filettata
- ⑨ Chiave
- ⑩ custodia

montaggio

- 1 Inserire la chiocciola nel corpo del tritatutto.
- 2 Inserire la lama ① con la parte tagliente all'esterno. Accertarsi che sia inserita bene altrimenti si rischia di danneggiare il tritatutto.
- 3 Inserire il crivello ② facendo passare l'intaglio sul perno.
- Utilizzare il crivello fine per la carne cruda, il pesce, le nocciole, oppure per la carne cotta per preparare un timballo con purè di patate oppure per il polpettone.

- 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 Montare e stringere la ghiera.

come usare il tritatutto

- 1 Togliere il copri-attacco premendolo dalla parte superiore e sollevandolo **3**.
- 2 Con il tritatutto nella posizione mostrata **4**, inserirlo nell'attacco. Ruotare il tritatutto in modo che il tubo di introduzione risulti in posizione verticale.
- 3 Ora inserire il vassoio. Collocare un recipiente idoneo sotto il tritatutto, entro andranno ad immettersi gli ingredienti.
- 4 **Scongelare completamente i prodotti surgelati prima di tritarli.** Tagliare la carne a listelli larghi 2,5 cm.
- 5 Inserire la velocità 4. Servendosi dello spingitore, spingere delicatamente il cibo attraverso il tubo, un pezzo alla volta. **Non spingere con forza** poiché si rischia di danneggiare il tritatutto.

insaccatore

- ⑪ Piatto base*
- ⑫ Ugello grande* (per salsicce spesse)
- ⑬ Ugello piccolo* (per salsicce sottili)

* Conservato nello spingitore

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 usa la pelle, immergerla prima in acqua fredda per 30 minuti e poi aprirla usando un getto di acqua. Mettere l'ugello desiderato sotto l'acqua del rubinetto e ricoprirlo con la pelle.
- 2 Inserire la chiocciola nel corpo del tritatutto.
- 3 Inserire il piatto base **5** facendo passare l'intaglio sopra il perno.
- 4 Tenere l'ugello sul tritatutto e avvitare la ghiera.
- 5 Togliere il copri-attacco premendolo dalla parte superiore e sollevandolo.
- 6 Con il tritatutto nella posizione mostrata **6**, inserirlo nell'attacco. Ruotare il tritatutto in modo che il tubo di introduzione risulti in posizione verticale.
- 7 Collocare il vassoio.
- 8 Inserire la velocità 3 o 4. Servendosi dello spingitore, spingere il cibo nel tubo. **Non spingere con forza** poiché si rischia di danneggiare il tritatutto. Togliere con cura il budello dall'ugello mentre si riempie di carne. Non riempire troppo.
- 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 Immergere il pane in acqua, strizzarlo ed eliminare l'acqua in eccedenza.
- 2 Tritare il maiale in una ciotola.
- 3 Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare bene.
- 4 Preparare le salsicce (vedere le istruzioni sull'uso dell'accessorio insaccatore).
- 5 Friggere, grigliare o infornare finché non sono di colore dorato.

attrezzo per kebbe

⑭ Formatrice*

⑮ Cono*

* Conservato nello spingitore

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

come usare l'attrezzo per kebbe

- 1 Inserire la chiocciola nel corpo del tritatutto.
- 2 Inserire la formatrice ⑦ facendo passare l'intaglio sopra il perno.
- 3 Inserire il cono ⑧.
- 4 Avvitare la ghiera.
- 5 Togliere il copri-attacco premendolo dalla parte superiore e sollevandolo.
- 6 Con il tritatutto nella posizione mostrata ⑨, inserirlo nell'attacco. Ruotare il tritatutto in modo che il tubo di introduzione risulti in posizione verticale.

- 7 Collocare il vassoio.
- 8 Accendere l'apparecchio a velocità 1. Usando lo spingitore, introdurre piano gli ingredienti. Tagliare alla lunghezza desiderata.

ricetta per un kebbe ripieno

involucro

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

- 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 utilizzando l'accessorio per le salsicce kebbe (vedere le istruzioni sull'uso di questo accessorio).

ripieno

400 g agnello, tagliato a listelli
15 ml (1 cucchiaio) olio
2 cipolle medie, affettate finemente
5-10 ml (1-2 cucchiaini) pimento in polvere
15 ml (1 cucchiaio) farina
sale e pepe

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

per finire

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

pulizia e cura dell'apparecchio

- 1 Allentare la ghiera filettata manualmente o con la chiave e smontare 10. Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata, ed asciugare. **Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.** Non utilizzare mai una soluzione a base di soda.
- 2 Rimontare.
- 3 Ungere i crivelli con olio vegetale, ed avvolgerli in carta oleata onde evitare che si scoloriscano o si arrugginiscano.
- 4 Riporre il tritatutto nella custodia e coprirlo con il vassoio.
- 5 Si può togliere il coperchio dello spingitore e conservare gli accessori per salsiccia e kebbe all'interno.

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.
- Desligue e desligue da tomada:
 - antes de instalar ou retirar quaisquer peças
 - depois de utilizar
 - antes de limpar
- Use sempre o empurrador fornecido. Nunca coloque os dedos ou utensílios no tubo de alimentação.
- 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.
- Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.
- Para evitar choques eléctricos nunca deixe molhar a unidade eléctrica, o cabo ou a ficha.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Proceda à sua verificação ou reparação: ver “assistência”.
- Nunca utilize um acessório não recomendado.
- Nunca deixe o cabo dependurado num local onde uma criança o possa agarrar.

- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes da primeira utilização

- Lave as peças, veja a secção “manutenção e limpeza”.

picador

- ① tampa do empurrador
- ② empurrador
- ③ tabuleiro/tampa de armazenamento
- ④ corpo do picador
- ⑤ espiral
- ⑥ faca de corte
- ⑦ discos de picar: fino, médio e grosso
- ⑧ anel roscado
- ⑨ chave
- ⑩ recipiente de armazenamento

montagem

- 1 Instale a espiral no corpo do picador.
- 2 Instale a faca de corte - com o lado de corte para fora ①. Certifique-se de que está bem instalada, caso contrário poderá danificar o picador.
- 3 Instale um disco de picar ②. Coloque a saliência sobre o pino.
- Utilize o disco fino para carne crua, peixe, frutas secas pequenas ou carne cozinhada para empadões de carne.

- 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 Introduza e aperte a porca.

utilização do picador

- 1 Remova a tampa de saída pressionando-a no topo e retirando-a depois ③.
- 2 Com a picadora na posição apresentada ④, insira-a na saída. Rode a picadora de forma a que o tubo de alimentação esteja virado para cima.
- 3 Coloque o tabuleiro. Coloque uma taça ou o recipiente de armazenamento por baixo da picadora para apanhar os alimentos.
- 4 **Descongele completamente os alimentos antes de os picar.** Corte a carne em tiras de 2,5 cm de largura.
- 5 Ligue à velocidade 4. Introduza cuidadosamente os alimentos, um bocado de cada vez, utilizando o empurrador. **Não empurre com força** para não danificar o picador.

funil de enchidos

- ⑪ disco base*
- ⑫ adaptador grande* (para salsichas grossas)
- ⑬ adaptador pequeno* (para salsichas finas)

* Guardado no empurrador

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 pele, demolhe-a previamente em água fria durante 30 minutos, abra-a em seguida com um jacto de água. Coloque o bico que escolheu na saída e introduza a pele no bico.
- 2 Instale a espiral dentro do corpo do picador.
- 3 Instale o disco base ⑤ - coloque a saliência sobre o pino.
- 4 Prenda o bico na picadora e aparafuse na porca.
- 5 Remova a tampa de saída pressionando-a no topo e retirando-a depois.
- 6 Com a picadora na posição apresentada ⑥, insira-a na saída. Rode a picadora de forma a que o tubo de alimentação esteja virado para cima.
- 7 Instale o tabuleiro.
- 8 Ligue à velocidade 3 ou 4. Introduza os alimentos com o empurrador. **Não empurre com força** para não danificar o picador. Retire a tripa do adaptador quando estiver cheia. 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 Demolhe o pão em água, em seguida esprema-o, para retirar o excesso de líquido.
- 2 Pique o porco para dentro de uma tigela.
- 3 Adicione os ingredientes restantes e misture bem.
- 4 Encher enchidos (ver utilização do enchedor de salsichas).
- 5 Frite, grelhe ou coza no forno até ficarem douradas.

aparelho para kebbe

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

⑭ Enformador*

⑮ Cone*

* Guardado no empurrador

utilização do aparelho para kebbe

- 1 Instale a espiral dentro do corpo do picador.
- 2 Instale o enformador ⑦ colocando a saliência sobre o pino.
- 3 Instale o cone ⑧.
- 4 Aparafuse na porca.
- 5 Remova a tampa de saída pressionando-a no topo e retirando-a depois.
- 6 Com a picadora na posição apresentada ⑨, insira-a na saída. Rode a picadora de forma a que o tubo de alimentação esteja virado para cima.

- 7 Instale o tabuleiro.
- 8 Ligue na velocidade 1. Utilizando o empurrador empurre cuidadosamente a sua mistura. Corte em pedaços.

receita de kebbe recheado

invólucro exterior

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

- 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, utilizando o acessório de fazer Kebab (ver utilização do acessório de fazer Kebab).

Recheio

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

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

Para terminar

- 1 Passe a mistura do invólucro utilizando o aparelho de kebbe.
- 2 Corte em bocados de 8 cm.
- 3 Aperte uma ponta do tubo para o fechar. Introduza algum recheio - não demasiado - para dentro da outra extremidade e depois feche-a.
- 4 Frite-os imersos em óleo quente (190º) por cerca de 6 minutos ou até ficarem dourados.

manutenção e limpeza

- 1 Afrouxe o anel roscado manualmente ou com a chave 10 e desmonte. Lave todas as peças em água quente com detergente e depois seque. **Não lave qualquer peça na máquina de lavar loiça.** Nunca utilize uma solução de bicarbonato de sódio.
- 2 Torne a montar.
- 3 Passe os discos por óleo vegetal e depois embrulhe-os em papel vegetal para impedir descoloração/enferrujamento.
- 4 Com a picadora no recipiente de armazenamento e cubra com o tabuleiro.
- 5 Poderá tirar a tampa do empurrador e guardar dentro daquela os acessórios para enchidos e kebbe.

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.
- Apague y desconecte:
 - antes de colocar o quitar piezas
 - después de usarlo
 - antes de limpiarlo.
- Utilice siempre el empujador que se suministra. Nunca introduzca los dedos o cualquier utensilio dentro del tubo de alimentación.
- 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 deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
- Para evitar descargas eléctricas, nunca permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- No utilice nunca un aparato estropeado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte "Mantenimiento".
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No permita nunca que el cable cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.

- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de usarla por primera vez

- Lave las piezas, vea 'cuidado y limpieza'

picadora

- ① tapa del empujador de alimentos
- ② empujador de alimentos
- ③ bandeja/tapa de la caja de almacenamiento
- ④ cuerpo de la picadora
- ⑤ mecanismo de desplazamiento
- ⑥ cuchilla
- ⑦ pantallas para picar: fina, mediana, gruesa
- ⑧ tuerca de cierre
- ⑨ llave
- ⑩ caja de almacenamiento

montar

- 1 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo de la picadora.
- 2 Ponga la cuchilla, con la parte cortante hacia fuera ①. Asegúrese de que queda bien encajada, de lo contrario la picadora podría estropearse.

- 3 Coloque una pantalla para picar ②, de modo que el agujero pase por el cilindro.
- Utilice la pantalla fina para carne cruda, pescado, frutos secos pequeños o carne cocida para hacer pasteles o rollos de carne picada.
- Utilice las pantallas mediana o gruesa para carne cruda, pescado, frutos secos, verduras, queso duro o bien para fruta desecada y con piel para pudines y mermelada.
- 4 Coloque y apriete la tuerca de cierre.

usar la picadora

- 1 Retire la tapa de salida presionando su parte superior y levantándola ③.
- 2 Con la picadora en la posición mostrada ④, encaje en la salida. Gire la picadora de manera que tubo de entrada de alimentos quede en posición vertical.
- 3 Coloque la bandeja. Ponga un bol adecuado o la caja de almacenamiento debajo de la picadora para recoger la comida.
- 4 **Descongele completamente la comida congelada antes de picarla.** Corte la carne en tiras de 2,5 cm de ancho.
- 5 Coloque el interruptor a velocidad 4. Con el empujador de alimentos, empuje despacio la comida hacia dentro, trozo a trozo. **No empuje demasiado**, ya que la picadora podría estropearse.

embutidora

- ⑪ placa de la base*
- ⑫ boquilla grande* (para embutidos gruesos)
- ⑬ boquilla pequeña* (para embutidos delgados)

* Guardado en el accesorio de empuje

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, ábrala con un chorro de agua. Ponga la boquilla que haya elegido bajo el grifo abierto y tire de la tripa por encima de la boquilla.
- 2 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo de la picadora.
- 3 Coloque la placa de la base ⑤, de modo que el agujero pase por el cilindro.
- 4 Mantenga la boquilla en la picadora y enrosque la tuerca de cierre.
- 5 Retire la tapa de salida presionando su parte superior y levantándola.
- 6 Con la picadora en la posición mostrada ⑥, encaje en la salida. Gire la picadora de manera que tubo de entrada de alimentos quede en posición vertical.
- 7 Coloque la bandeja .
- 8 Sitúe el interruptor a velocidad 3 ó 4. Con el empujador, empuje la comida hacia dentro. **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, desechando el exceso de líquido.
- 2 Pique el cerdo y colóquelo en un cuenco.
- 3 Añada los ingredientes restantes y mézclelos bien.
- 4 Haga las salchichas (consulte “usar la embutidora”).
- 5 Fríalas o bien hágalas a la parrilla o al horno hasta que estén bien doradas.

accesorio para “kebbe”

- ⑭ Moldeador*
- ⑮ Cono*

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

usar el accesorio para “kebbe”

- 1 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo de la picadora.
- 2 Ponga el moldeador ⑦, de modo que el agujero pase por el cilindro.
- 3 Coloque el cono ⑧.
- 4 Atornille la tuerca de cierre.
- 5 Retire la tapa de salida presionando su parte superior y levantándola.
- 6 Con la picadora en la posición mostrada ⑨, encaje en la salida. Gire la picadora de manera que tubo

de entrada de alimentos quede en posición vertical.

- 7 Encaje la bandeja.
- 8 Sitúe el interruptor a velocidad 1. Con el empujador, empuje la mezcla poco a poco hacia dentro. Córtaela en tiras.

receta de “kebbe” relleno

cobertura exterior

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

- 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 Empújelo hacia dentro, utilizando el accesorio para “kebbe” (consulte “usar el accesorio para kebbe”).

relleno

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

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

para terminar

- 1 Empuje la mezcla para la cobertura hacia dentro, utilizando el accesorio para “kebbe”.
- 2 Córtaela en trozos de 8 cm de longitud.

- 3 Apriete un extremo del tubo para sellarlo. Ponga un poco de relleno (no demasiado) dentro del otro extremo y séllelo.
- 4 Fríalo con abundante aceite caliente (190°) durante unos 6 minutos o hasta que esté bien dorado.

cuidado y limpieza

- 1 Afloje la tuerca de cierre manualmente o con la llave ⑩ y desmonte la picadora. Lave todas las piezas en agua caliente con jabón y séquelas. **No lave ninguna pieza en el lavavajillas.** En ningún caso utilice una solución a base de sosa.
- 2 Vuélvala a montar.
- 3 Limpie las pantallas con aceite vegetal, envuélvalas en papel resistente a la grasa para evitar que se descoloreen o se oxiden.
- 4 Coloque la picadora en la caja de almacenamiento y tape con la bandeja.
- 5 Puede sacar la tapa del empujador y guardar los accesorios para embutidos y “kebbe” dentro.

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, for det hakkes.
- Når der hakkes nødder, må man kun komme nogle få stykker i ad gangen, og man skal vente, til sneglen har samlet dem op, før der kommer flere i.
- Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af.
 - efter brug.
 - før rengøring.
- Brug altid den medfølgende stoppepind. Kom aldrig fingre eller redskaber ned i tilførselsrøret.
- Advarsel – 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.
- Gå aldrig fra apparatet, når det er i brug.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stik blive våde for at undgå elektriske stød.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få den eftersat eller repareret: se 'Service'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

før første anvendelse

- Vask delene, se 'pasning og rengøring'.

kødhakker

- ① stoppepindslåg
- ② stoppepind
- ③ bakke/låg til opbevaringsboks
- ④ kødhakkerhus
- ⑤ snegl
- ⑥ 4-bladet kniv
- ⑦ hulskiver: fin, medium, grov
- ⑧ ringmøtrik
- ⑨ nøgle
- ⑩ opbevaringsboks

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 kødkakkeren ellers kan blive beskadiget.
- 3 Sæt hulskiven ② på. Anbring hakket over stiften.
- Den fine hulskive benyttes til at hakke rådt kød, fisk, små nødder eller kogt kød til skinkesalat o.lign.
- Den medium og grove hulskive anvendes til at hakke rådt kød, fisk, nødder, grøntsager, hård ost eller appelsin- og citronskal til kager eller orangemarmelade.
- 4 Monter og stram ringmøtrikken

sådan anvendes kødhakkeren

- 1 Borttag dæksel til kraftudtag ved at trykke på toppen samtidigt med at den løftes af ③.
- 2 Når kødhakkeren er i den viste position ④, monteres den i kraftudtaget. Drej kødhakkeren således indfødningsrøret er i opretstående position.
- 3 Monter bakken. Anbring en passende størrelse skål eller opbevaringsboks under kødhakkeren, til at opfange maden.
- 4 **Dybfrosne madvarer skal optøs grundigt, inden de hakkes.** Skær kødet i 2,5 cm brede strimler.
- 5 Sæt maskinen på hastighed 4. Stop ved hjælp af stoppepinden forsigtigt kødet gennem maskinen, ét stykke ad gangen. **Tryk ikke for hårdt** – det kan beskadige kødhakkeren.

pølserør

- ⑪ bundplade*
- ⑫ stor dyse* (til tykke pølser)
- ⑬ lille dyse* (til tynde pølser)

* Opbevares i nedstopperen

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 anvender skind, skal du først opløde dette i koldt vand i 30 minutter og derefter åbne det med en stråle vand. Anbring det valgte mundstykke under en løbende hane og træk skindet på mundstykket.
- 2 Anbring sneglen inde i kødhakkerhuset.
- 3 Sæt bundpladen ⑤ på - anbring hakket over stiften.
- 4 Hold mundstykket på kødhakkeren og skru ringmøtrikken fast.
- 5 Borttag dæksel til kraftudtag ved at trykke på toppen samtidigt med at den løftes af.
- 6 Når kødhakkeren er i den viste position ⑥ monteres den i kraftudtaget. Drej kødhakkeren således indfødningsrøret er i opretstående position.
- 7 Sæt bakken på.
- 8 Indstil på hastighed 3 eller 4. Stop kødet igennem med stoppepinden. **Tryk ikke for hårdt** – det kan beskadige kødhakkeren. Efterhånden som tarmen fyldes, trækker den af dysen. Fyld ikke for meget i.
- 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 Blød brødet op i vand og pres derefter, for at fjerne al overskydende væske.
- 2 Hak svinekødet ned i en skål.
- 3 Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt godt.
- 4 Sådan laver du pølser (se sådan anvendes pølsefylderens).
- 5 Steges, grilles eller ovnsteges, til de er gyldenbrune.

kebbe-tilbehør

- 14 hulskive*
- 15 konus*

* Opbevares i nedstopperen

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

sådan anvendes kebbe-tilbehøret

- 1 Anbring sneglen inde i kødhakkerhuset.
- 2 Sæt hulskiven 7 på - anbring hakket over stiften.
- 3 Sæt konussen 8 på.
- 4 Skru ringmøtrikken fast.
- 5 Borttag dæksel til kraftudtag ved at trykke på toppen samtidigt med at den løftes af.
- 6 Når kødhakkeren er i den viste position 9, monteres den i kraftudtaget. Drej kødhakkeren således indførdningsrøret er i opretstående position.

- 7 Sæt bakken på.
- 8 Skift til hastighed 1. Ved hjælp af stoppepinden, skubbes blandingen forsigtigt igennem. Skær derefter til passende størrelser.

opskrift på fyldt kebbe

kebbe

500 g lamme- eller fårekød (uden fedt), skåret i strimler
500 g bulgurhvede, skyllet og afdryppet
1 lille løg

- 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 igennem ved hjælp af kebbe makeren (se sådan anvendes kebbe makeren).

Fyld

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

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

Færdiggørelse

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

pasning og rengøring

- 1 Ringmøtrikken løsnes med hånden eller med nøglen ⑩, og maskinen skilles ad. Vask alle delene i varmt sæbevand og tør. **Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.** Brug aldrig en sodaopløsning.
- 2 Gensamling
- 3 Tør hulskiverne med vegetabilsk olie og pak dem ind i smørrebrødspapir for at forebygge misfarvning/rust.
- 4 Anbring kødhakkeren i opbevaringsboksen og anvend bakken som låg.
- 5 Man kan trække låget af stoppepinden og opbevare pølserøret og kebbe-tilbehøret indeni.

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

Innan du använder ditt

Kenwood- tillbehör

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

säkerheten

- 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 matarskruben har fångat upp dem.
- Stäng av och dra ut nätkabeln:
 - innan du monterar eller monterar bort delar,
 - efter användning och
 - före rengöring.
- Använd alltid den medföljande stöten. Stick aldrig ner fingrarna eller något verktyg i matarröret.
- Varning! Kniven är vass. Den ska hanteras försiktigt både vid användning och rengöring.
- Se till att tillsatsen sitter på ordentligt innan du kopplar på.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta. Då kan du få elektrisk stöt.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: Se 'Service'.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Låt aldrig sladden hänga ner så ett barn kan gripa tag i det.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Innan du använder maskinen första gången

- Diska delarna, se "skötsel och rengöring"

kvarn

- ① stötlock
- ② stöt
- ③ bricka/lock till förvaringslådan
- ④ kvarnkropp
- ⑤ matarskrub
- ⑥ skärkors
- ⑦ hackskivor: fin, medelgrov, grov
- ⑧ ringmutter
- ⑨ Skruvnyckel
- ⑩ förvaringslåda

montering

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

användning av kvarntillsatsen

- 1 Ta bort locket till uttaget genom att trycka på dess ovansida och sedan lyfta av ③.
- 2 Med köttkvarnen i läget som visas ④ sätter du den i uttaget. Vrid köttkvarnen så att matarröret är upprätt.
- 3 Sätt på brickan. Sätt en passande skål eller förvaringslådan under köttkvarnen så att maten fångas upp.
- 4 **Tina frysta livsmedel ordentligt innan du hackar dem.** Köttet ska vara skuret i 2,5 cm breda strimlor.
- 5 Ställ in hastighet 4. Använd stöten för att försiktigt mata genom det som ska hackas, en bit i taget.
Tryck inte hårt – då kan kvarntillsatsen skadas.

korvtillsats

- ⑪ Basplatta*
- ⑫ Stort korvhorn* (för tjocka korvar)
- ⑬ Litet korvhorn* (för smala korvar)

* Förvaras i stöten

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

användning av korvtillsatsen

- 1 Om du använder skinn ska det blötas i kallt vatten i 30 minuter först och sedan öppnas med en vattenstråle. Sätt valt munstycke under en rinnande kran och dra skinnen på munstycket.
- 2 Sätt i matarskruven i kvarnkroppen.
- 3 Montera basplattan ⑤ – sätt jacket över stiftet.

- 4 Håll munstycket på köttkvarnen och skruva på axelmuttern.
- 5 Ta bort locket till uttaget genom att trycka på dess ovansida och sedan lyfta av.
- 6 Med köttkvarnen i läget som visas ⑥ sätter du den i uttaget. Vrid köttkvarnen så att matarröret är upprätt.
- 7 Montera brickan.
- 8 Ställ in hastighet 3 eller 4. Använd stöten för att mata genom korvfillningen. **Tryck inte hårt** – då kan tillsatsen skadas. Hjälpskinnet över hornet vartefter som det fylls. Fyll inte för mycket.
- 9 Vrid ihop korvsjinnen till korvar.

recept för korvar av griskött

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

- 1 Blöta brödet med vatten och pressa sedan och kasta bort överbliven vätska.
- 2 Hacka grisköttet i kvarnen och ner i en skål.
- 3 Tillsätt resten av ingredienserna och blanda väl.
- 4 Gör korvar (se hur korvfillaren används).
- 5 Stek, grill eller grädda dem tills de är guldbruna.

kebbetillsats

- ⑭ Formare*
- ⑮ Kon*

* Förvaras i stöten

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

användning av kebbetillsatsen

- 1 Sätt i matarskruven i kvarnkroppen.
- 2 Montera formaren ⑦ – sätt jacket över stiftet.
- 3 Montera konen ⑧.
- 4 Skruva på axelmuttern.
- 5 Ta bort locket till uttaget genom att trycka på dess ovansida och sedan lyfta av.
- 6 Med köttkvarnen i läget som visas ⑨ sätter du den i uttaget. Vrid köttkvarnen så att matarröret är upprätt.
- 7 Montera brickan.
- 8 Sätt på hastighet 1. Använd påföraren och tryck sakta genom blandningen. Skär i längder.

recept för fylld kebbe

yterhöljet

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

- 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 genom med kebbe-formen (se hur kebbe-formen används).

fillning

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

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

ifyllning och fritering

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

skötsel och rengöring

- 1 Lossa ringmuttern manuellt eller med skruvnyckeln ⑩ och plocka isär maskinen. Diska alla delarna i varmt vatten med diskmedel och torka dem. **Maskindiska inte några delar.** Använd aldrig sodalösning.
- 2 Montera ihop kvarntillsatsen igen.
- 3 Torka av hackskivorna med vegetabilisk olja och svep in dem i smörpapper så att de inte missfärgas eller rostar.
- 4 Sätt köttkvarnen i förvaringslådan och täck över med brickan.
- 5 Du kan också ta bort locket från stöten och förvara korv- och kebbetillsatserna inuti den.

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.

sikkerhetshensyn

- 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.
- Slå av apparatet og trekk ut støpselet:
 - før du setter på eller tar av deler
 - etter bruk
 - før rengjøring
- Bruk alltid stapperen som følger med. Du må aldri stikke fingre, redskap e.l. ned i matetrakten.
- Advarsel – kniven er 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 gå fra apparatet når det er i gang.
- Unngå elektrisk støt – la aldri motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk et apparat som er skadet. Få det ettersatt eller reparert, se "Service".
- Ikke bruk tilbehør som ikke er godkjent.
- Ikke la ledningen henge ned der et barn kan få tak i den.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.

- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

Før kvernen tas i bruk:

- Vask delene, se "stell og rengjøring".

Kjøttkvern

- ① stapperlokk
- ② stapper
- ③ Brett/lokk til oppbevaringsboksen
- ④ kvernhus
- ⑤ kvernskrue
- ⑥ kniv
- ⑦ hullskiver: fin, middels, grov
- ⑧ ringmutter
- ⑨ stillbar skrunøkkel
- ⑩ oppbevaringsboks

Montering

- 1 Sett skruen inn i kvernhuset.
- 2 Sett i kniven - skjæresiden skal vende utover ①.
- 3 Sett på en hullskive ②. Sett hakket over pinnen.
- Bruk den fine hullskiven for rått kjøtt, fisk, små nøtter, eller kokt kjøtt til pai eller kjøttpudding.
- Bruk den middels eller grove hullskiven til rått kjøtt, fisk, nøtter, grønnsaker, hard ost, eller skall av sitrufrukt eller tørket frukt til puddinger og marmelade.
- 4 Sett på og stram ringmutteren.

Bruk av kjøttkvern

- 1 Ta av uttaksdekselet ved å trykke oppå det og deretter løfte det av ③.
- 2 Med kvernen i posisjonen som vist ④ skal du sette den i uttaket. Drei på kvernen slik at materøret er rett opp og ned.
- 3 Sett på brettet. Sett en egnet bolle eller oppbevaringsboksen under kvernen til å ha maten i.

- 4 **Frossen mat må tines grundig før den kvernes/males.** Skjær kjøttet i 2,5 cm brede strimler.
- 5 Skru på hastighet 4. Bruk stapperen til å dytte maten forsiktig gjennom, en bit av gangen. **Ikke dytt hardt** - det kan skade kjøttkvernen.

Pølsehorn

- ⑪ bunnplate*
- ⑫ stor tut* (til tykke pølser)
- ⑬ liten tut* (til tynne pølser)

* Oppbevares i stapperen.

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 brødsmuler eller mel tilsatt krydder før du steker dem.

Bruk av pøsehornet

- 1 Hvis du bruker skinn skal du legge det i bløt i kaldt vann i 30 minutter først, og så åpne det ut med en vannstråle. Ha valgt tut under rennende vann og rekk skinnen inn på tuten.
- 2 Sett kvernskruen inn i kvernhuset.
- 3 Sett på bunnplaten ⑤ - sett hakket over pinnen.
- 4 Hold tuten på kvernen og skru på ringmutteren.
- 5 Ta av uttaksdekselet ved å trykke oppå det og deretter løfte det av.
- 6 Med kvernen i posisjonen som vist ⑥ skal du sette den i uttaket. Drei kvernen slik at materøret er rett opp og ned.
- 7 Sett på matingsbordet.
- 8 Skru på hastighet 3 eller 4. Bruk stapperen til å dytte maten igjennom. **Ikke dytt hardt** - det kan skade kjøttkvernen. Løft skinnen av tuten etterhvert som det fylles. Ikke overfyll.
- 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 Bløtlegg brødet i vann. Klem deretter ut og kast overflødig vann.
- 2 Mal svinekjøttet over i en bolle.
- 3 Tilsett de andre ingrediensene og bland alt godt sammen.
- 4 Form til pølser (se bruke pøsefylleren).
- 5 Stek, grill eller ovnsstek til de er gyllenbrune.

Kebbemaker

- ⑭ former*
- ⑮ kjeglespiss*

* Oppbevares i stapperen.

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

Bruk av kebbemaker

- 1 Sett skruen inn i kvernhuset.
- 2 Sett inn formen ⑦ - sett hakket over pinnen.
- 3 Sett på kjeglespissen ⑧.
- 4 Skru på ringmutteren.
- 5 Ta av uttaksdekselet ved å trykke oppå det og deretter løfte det av.
- 6 Med kvernen i posisjonen som vist ⑨ skal du sette den i uttaket. Drei på kvernen slik at materøret er rett opp og ned.
- 7 Sett på matingsbordet.
- 8 Slå på 1. Bruk stapperen og skyv deigen forsiktig gjennom. Skjær i lengder.

Oppskrift på fylt kebbe

“Omslag”

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

500 g bulgurhvete, vasket og avsilt
1 liten løk

- 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 Skyv gjennom ved hjelp av kebbemakeren (se slik bruker du kebbemakeren).

Fyll

400 g lam, skåret i strimler

15 ml (1 ss) olje

2 finhakkede middels store løk

5-10 ml (1-2 ts) malt allehånde

15 ml (1 ss) hvetemel

salt og pepper

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

Til slutt

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

Stell og rengjøring

- 1 Løsne ringmutteren for hånd eller med skrunøkkelen ⑩ og ta delene fra hverandre. Vask alle delene i varmt såpevann og tork dem. **Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.** Bruk aldri soda i vannet.
- 2 Monter kvernen igjen.
- 3 Tørk over med vegetabilsk olje, og pakk den deretter inn i smørpapir for å hindre at den blir misfarget eller ruster.
- 4 Legg kvernen i oppbevaringsboksen og dekk til med brettet.
- 5 Du kan ta lokket av stapperen og oppbevare pølsehornet og kebbemakeren inni den.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

ennen Kenwood-lisälaitteen käyttämistä

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä 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.
- Katkaise virta ja irrota virtajohto:
 - ennen osien asennusta ja irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua syöttöpaininta. Älä työnnä sormia tai työvälineitä syöttösuppiloon.
- Varoitus: Terä on terävä. Käytä sitä ja puhdista se varovasti.
- Varmista, että lisälaite on varmasti kiinni paikallaan, ennen kuin laite käynnistetään.
- Älä jätä laitetta toimimaan ilman valvontaa.
- Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita laite tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto-kohdassa.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole ostettu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Älä anna liitosjohdon roikkua sellaisessa paikassa, missä lapsi voi tarttua siihen.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat: katso kohdasta 'perushuolto'.

lihamyllly

- ① syöttöpainimen kansi
- ② syöttöpainin
- ③ alusta/säilytyslaatikon kansi
- ④ lihamyllyn runko
- ⑤ syöttöruuvi
- ⑥ terä
- ⑦ reikälevyt: hieno, puolikarkea, karkea
- ⑧ kiinnitysrengas
- ⑨ kiinnitysrenkaan avain
- ⑩ säilytyslaatikko

lihamylllyn kokoaminen

- 1 Aseta syöttöruuvi lihamyllyn rungon sisään.
- 2 Aseta terä paikalleen niin, että leikkaava puoli on päällimmäisenä
①. Varmista, että terä on kunnolla paikallaan, sillä muuten laite saattaa vaurioitua.
- 3 Aseta reikälevy paikalleen ②. Reikälevyssä olevan kolon tulee olla rungossa olevan tapin kohdalla.

- Käytä hienoon jauhatukseen tarkoitettua reikälevyä ra'alle lihalle, kalalle, pienille pähkinöille tai kypsennetylle lihalle (esim. lihapasteijoiden tai murekkeen valmistus).
 - Käytä 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 rengasmutteri paikoilleen ja kiristä.

lihamylyn käyttö

- 1 Irrota aukon suoja painamalla yläosaa ja nostamalla irti **3**.
- 2 Kun lihamylly on kuvassa **4** näkyvässä osassa, paikanna ulostuloaukko. Käännä lihamyllyä siten, että syöttöputki on ylöspäin.
- 3 Aseta alusta paikoilleen: Aseta lihamyllyn alle sopiva kulho tai säilytyslaatikko.
- 4 **Jäiset tuotteet tulee sulattaa ennen käyttöä.** Leikkaa liha 2,5 cm:n suikaleiksi.
- 5 Käytä nopeutta 4. Ohjaa syöttöpainimella ruoka lihamyllyn pala kerrallaan. **Älä työnnä liian voimakkaasti**, ettei laite vaurioitu.

makkaran valmistuslaite

- 11 pohjalevy*
- 12 iso suutin* (paksujen makkaroiden valmistukseen)
- 13 pieni suutin* (ohuiden makkaroiden valmistukseen)

* Säilytetään syöttöpainimessa

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 vehnäjauhoseoksessa ennen niiden kypsentämistä.

makkaran valmistuslaitteen käyttö

- 1 Jos käytät suolta tai makkarankuorta, liota sitä ensin 30 minuuttia kylmässä vedessä. Avaa vesisuihkun avulla. Aseta haluamasi suutin ulostuloaukkoon ja vedä suoli tai kuori sen päälle.
- 2 Aseta syöttöruuvi rungon sisään.
- 3 Aseta pohjalevy paikalleen **5**. Pohjalevyssä olevan kolon tulee olla rungossa olevan tapin kohdalla.
- 4 Pitele suutinta lihamyllyn päällä ja kiinnitä rengasmutteri.
- 5 Irrota aukon suoja painamalla yläosaa ja nostamalla irti.
- 6 Kun lihamylly on kuvassa **6** näkyvässä osassa, paikanna ulostuloaukko. Käännä lihamyllyä siten, että syöttöputki on ylöspäin.
- 7 Aseta syöttölautanen paikalleen.
- 8 Käytä nopeutta 3 tai 4. Ohjaa syöttöpainimella ruoka lihamyllyn. **Älä työnnä liian voimakkaasti**, ettei laite vaurioitu. Irrota suolta suuttimesta samalla kun se täyttyy. 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. Purista ylimääräinen neste pois.
- 2 Jauha sianliha kulhoon.
- 3 Lisää muut aineet ja sekoita hyvin.
- 4 Täytä makkarat (makkarantäyttölaitteen käyttöohjeen mukaisesti).
- 5 Paista pannulla, uunissa tai grillissä kunnes kullanuskeita.

kebben valmistuslaite

- ⑭ muotti*
- ⑮ kartio*

* Säilytetään syöttöpainimessa

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

kebben valmistuslaitteen käyttö

- 1 Aseta syöttöruuvi lihamyllyn rungon sisään.
- 2 Aseta muotti paikalleen ⑦. Muotissa olevan kolon tulee olla rungossa olevan tapin kohdalla.
- 3 Aseta kartio paikalleen ⑧.
- 4 Aseta rengasmutteri paikoilleen.
- 5 Irrota aukon suoja painamalla ylösaa ja nostamalla irti.
- 6 Kun lihamylly on kuvassa ⑨ näkyvässä osassa, paikanna ulostuloaukko. Käännä lihamyllyä siten, että syöttöputki on ylöspäin.
- 7 Aseta syöttölautanen paikalleen.
- 8 Vaihda nopeudelle 1. Työnnä massaa varovasti työntimen avulla. Leikkaa pötköiksi.

täytetyt kebbet

ulkokuori

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

- 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 läpi käyttämällä kebbentekolaitetta (sen käyttöohjeen mukaisesti).

täyte

- 400 g suikaloitua lampaanlihaa
- 1 rkl öljyä
- 2 hienonnettua keskikokoista sipulia
- 1-2 tl jauhettua maustepippuria
- 1 rkl vehnäjauhoja
- suolaa ja pippuria

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

viimeistely

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

perushuolto

- 1 Irrota kiinnitysrengas käsin tai kiinnitysrenkaan avaimen 10 avulla. Pese kaikki osat kuumassa astianpesuaineliuoksessa ja kuivaa ne sitten. **Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.** Älä koskaan käytä soodaliuosta.
- 2 Kokoa laite uudelleen.
- 3 Pyyhi reikälevyt kasviöljyllä. Kääri ne sitten voipaperiin, jotta ne eivät ruostuisi tai värjäntyisi.
- 4 Aseta lihamylly säilytyslaatikkoon ja peitä kannella.
- 5 Syöttöpainimen kansi irtoaa, jolloin makkaran ja kebben valmistuslaitteen osat voidaan säilyttää sen sisällä.

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.

güvenlik önlemleri

- 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.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
 - parça takmadan ya da sökmeden önce
 - kullanımdan sonra
 - temizlemeden önce
- 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.
- Makineyi asla başıboş bırakmayın.
- Ceryana çarpılmamak için aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslatmayınız.
- Hiç bir zaman hasarlı makine kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'Bakım'.
- Yetkili üreticinin onaylamadığı ek parçaları kullanmayınız.

- Elektrik kordonunu hiçbir zaman sarkık bırakmayınız. Çünkü çocuklar kordonu çekip aygıtı düşürebilir.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

ilk kullanımdan önce

- Aygıtın parçalarını kullanmadan önce iyice yıkayınız ve bununla ilgili olarak 'bakım ve temizlik' kısmına bakınız.

kıyma makinesi

- ① yiyecek itici kapağı
- ② yiyecek itici
- ③ tepsi/saklama kutusu kapağı
- ④ gövde
- ⑤ sarmal çark
- ⑥ kesici bıçak
- ⑦ kıyma diskleri: kalın, ince ve çok ince kıyım diskleri
- ⑧ halka somun
- ⑨ somun anahtarı
- ⑩ saklama kutusu

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 kıyım diskini seçiniz ve yerine takınız ②. Diskteki girintiyi milin üzerine gelecek biçimde yerine yerleştiriniz.
- Çok ince kıyım diskini balık, küçük kuru yemişler, pişmiş et ya da et dilimlerini kıymak için kullanınız.
- 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 somununu takın ve sıkıştırın.

kıyım makinesinin kullanımı

- 1 Dış kapağı üstüne basarak çıkarın sonra kaldırın ③.
- 2 ④'te gösterilen pozisyondaki kıyıcı ile çıkışı yerleştirin. Kıyıcıyı çevirin böylece besleme tüpü yukarı doğru olur.
- 3 Halka somunu elle sıkıştırınız.
- 3 Tepsiyi yerleştirin. Yiyeceği yakalamak için kıyıcının altına uygun bir kase veya saklama kutusunu koyun.
- 4 **Donmuş yiyecekler kıyılmadan önce mutlaka tamamen çözülmelidir.** Et parçalarını yaklaşık 2,5cm uzunluğunda kesiniz.
- 5 Aygıtı 4. hıza ayarlayınız. Yiyecek iticiyi kullanarak yiyecekleri itiniz. **Yiyecek iticiyi hızla bastırmayınız ve zorlamayınız.** Aksi takdirde kıyım makinesine zarar verebilirsiniz.

sosis uyarlacı

- ⑪ yatak plakası*
- ⑫ büyük huni* (kalın sosisler için)
- ⑬ küçük huni* (ince sosisler için)

* Yiyecek iticinin içinde bulunur

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 ekme kırıntılarında ya da çeşnilendirilmiş unda yuvarlayınız.

sosis uyarlacının kullanımı

- 1 Eğer kabuk kullanıyorsanız önce 30 dakika boyunca soğuk suda bekletin sonra tazyikli suyla açın. Akan bir musluğun altına seçtiğiniz hortumu takın ve kabuğu hortumun üzerine çekin.
- 2 Sarmal çarkı kıyım makinesinin gövdesine takınız.
- 3 Yatak plakasını ⑤ yerine takınız. Plakadaki girintiyi milin üzerine gelecek biçimde yerine yerleştiriniz.
- 4 Hortumu kıyıcının üzerine tutun ve halka somun üzerine vidalayın.
- 5 Dış kapağı üstüne basarak çıkarın sonra kaldırın.
- 6 ⑥'da gösterilen pozisyondaki kıyıcı ile çıkışı yerleştirin. Kıyıcıyı çevirin böylece besleme tüpü yukarı doğru olur.
- 7 Yiyecek haznesini yerine takınız.
- 8 Aygıtı 3. ya da 4. hıza ayarlayınız. Yiyecek iticiyi kullanarak yiyeceği itiniz. **Yiyecek iticiyi hızla bastırmayınız ve zorlamayınız.** Aksi takdirde aygıtta zarar verebilirsiniz. Huni dolarken deriyi hafif sallayınız. Deriye gereğinden fazla sosis doldurmayınız.
- 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 koyun, sonra suyunu çikarmak için sıkın.
- 2 Domuzu kıyma makinesinde kıyınız ve bir çanağa koyunuz.
- 3 İçerikleri kattıktan sonra iyice karıştırınız.
- 4 Sosislerin içine yapın (sosis doldurucunun kullanımına bakın).
- 5 Hafif sarımsak renk alana kadar kızartınız, ızgaraya koyunuz ya da pişiriniz.

kebbe uyarlacı

- ⑭ biçimlendirici*
⑮ koni*

* Yiyecek iticinin içinde bulunur

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

kebbe uyarlacının kullanımı

- 1 Sarmal çarkı kıyma makinesinin gövdesine takınız.
- 2 Biçimlendiriciyi ⑦ yerine takınız. Plakadaki girintiyi milin üzerine gelecek biçimde yerine yerleştiriniz.
- 3 Koniyi ⑧ yerine takınız.
- 4 Halka somunun üzerine vidalayın.
- 5 Dış kapağı üstüne basarak çıkarın sonra kaldırın.
- 6 ⑨'te gösterilen pozisyondaki kıyıcı ile çıkışı yerleştirin. Kıyıcıyı çevirin böylece besleme tüpü yukarı doğru olur.
- 7 Yiyecek haznesini yerine takınız.
- 8 Hız 1'e getirin. İticiyi kullanarak karışımınızı nazik bir şekilde itin. Uzunluklara kesin.

kebbe dolması tarifi

kebbe dolması kabuğu içeriği

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

- 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 Kebbe yapıcıyı kullanarak itin (kebbe yapıcının kullanımına bakın).

İçerikleri

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

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

Kebbe dolması

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

bakım ve temizlik

- 1 Elinizle ya da bir somun anahtarıyla **10** halka somunu gevşeterek yerinden çıkarınız. Tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkadıktan sonra kurulayınız. **Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.** Ayrıca, hiçbir biçimde sodalı eriyiklerle yıkamayınız.
- 2 Aygıtın parçalarını takınız.
- 3 Kıyma disklerini bitkisel bir yağla siliniz ve arkasından renginin solmaması ya da paslanmaması için yağlı bir kağıda sarınız.
- 4 Kıyıcıyı saklama kutusuna koyun ve tepsiyle örtün.
- 5 Yiyecek iticinin kapağını çıkarabilirsiniz ve sosis ve kebbe uyarlacının parçalarını içinde saklayabilirsiniz.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

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 spirálový šnek zachytí. Teprve potom vhoďte další.
- Vypněte přístroj a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky:
 - před montáží a demontáží součástí
 - po použití
 - před čištěním
- 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.
- Přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Dbejte na to, aby spotřebič, šňůra ani zástrčka nebyly vlhké - zabráníte tím úrazu elektrickým proudem.
- Je-li přístroj poškozený, nepoužívejte jej. Nechte jej zkontrolovat, případně opravit: viz 'Servis'.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučená výrobcem.
- Nikdy nenechávejte kabel viset dolů, kde by ho mohly zachytit děti.

- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé díly, jak je uvedeno v sekci, Údržba a čištění'.

Mlýnek na maso

- ① víčko přítlačného válce
- ② přítlačný válec
- ③ kryt misky/skladovací nádoby
- ④ těleso mlýnku
- ⑤ šnek
- ⑥ nůž
- ⑦ mlecí vložky: jemná, střední, hrubá
- ⑧ kruhová matice
- ⑨ klíč na matici
- ⑩ skladovací nádoba

Sestavení

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

- Střední a hrubou mlecí vložku používejte na syrové maso, ryby, ořechy, zeleninu, tvrdé sýry nebo na loupané či sušené ovoce k přípravě pudinků nebo marmelád.
- 4 Na přístroj nasadte kroužkovou matici a upevněte ji.

Použití mlýnku

- 1 Kryt výpusti odmontujete tak, že stisknete její vrchní část a nadzvednete jej ③.
- 2 Přístroj umístěte do polohy zobrazené na ④ a vývod otočte na své místo. S přístrojem otáčejte, dokud není přívodní trubice ve svislé poloze.
- 3 Namontujte misku. Na přístroj pod mlýnek nasadte odpovídající misku nebo skladovací misku, do které se budou zachytávat potraviny.
- 4 **Zmražené potraviny před mletím důkladně rozmrazte.** Maso nařezejte na proužky o šířce 2,5 cm (1").
- 5 Nastavte rychlost na hodnotu 4. Přítlačným válečkem vyvíjejte rovnoměrný tlak na potraviny, které se melou. **Neuplatňujte sílu** - mohlo by dojít k poškození mlýnku.

Plnič klobás

- ⑪ základní deska*
- ⑫ velká hubice* (k plnění silných klobás)
- ⑬ malá hubice* (k plnění tenkých klobás)

* Uloženo ve výsuvném mechanismu.

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 použijete střívko, namočte jej nejdříve na 30 minut do vody, potom jej roztáhnete proudem vody. Vaši zvolenou hubici vložte pod tekoucí vodu a střívko přetáhněte přes hubici.
- 2 Do tělesa mlýnku vložte šnek.
- 3 Přiložte základovou desku ⑤. Nasadte ji výřezem na výstupek.
- 4 Hubici přidržte na mlýnku a zašroubujte kroužkovou matici.
- 5 Kryt výpusti odmontujete tak, že stisknete její vrchní část a nadzvednete jej.
- 6 Přístroj umístěte do polohy zobrazené na ⑥ a vývod otočte na své místo. S přístrojem otáčejte, dokud není přívodní trubice ve svislé poloze.
- 7 Nasadte misku.
- 8 Nastavte rychlost na hodnotu 3 nebo 4. Přítlačným válečkem posouvejte potraviny. **Neuplatňujte sílu** - mohlo by dojít k poškození mlýnku. Po naplnění střívko sejměte s hubice. Nepřepíňujte je.
- 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 ve vodě, potom jej zmáčknete a vymáčknete přebytečnou vodu.
- 2 Umleté vepřové maso uložte do mísy.
- 3 Přidejte ostatní ingredience a dobře promíchejte.

4 Výroba párků (viz použití plniva do párků).

5 Smažte je, grilujte nebo pečte do dosažení zlatavě hnědé barvy.

Tvarovač ‚kebbe‘

⑭ tvarovací nástavec*

⑮ kužel*

* Uloženo ve výsuvném mechanismu.

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

Použití tvarovače ‚kebbe‘

- 1 Šnek zasuněte do tělesa mlýnku.
- 2 Přiložte tvarovací nástavec ⑦ - nasadte jej výřezem na výstupek.
- 3 Nasadte kužel ⑧.
- 4 Na přístroj našroubujte kroužkovou matici.
- 5 Kryt vypustí odmontujete tak, že stisknete její vrchní část a nadzvednete jej.
- 6 Přístroj umístěte do polohy zobrazené na ⑨ a vývod otočte na své místo. S přístrojem otáčejte, dokud není přírodní trubice ve svislé poloze.
- 7 Nasadte misku.
- 8 Přepněte na rychlost 1. Pomocí vytlačného dílu vytlačte směs ven. Těstoviny nakrájejte na odpovídající délku.

Recept na plněné ‚kebbe‘

Obalovací směs

500 g na proužky nakrájeného jehněčího nebo skopového masa zbaveného tuku

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

- 1 Použijte jemnou mlecí vložku a střídavě melte dávky masa a pšenice. K poslední dávce přidejte cibuli.
- 2 Promíchejte a ještě dvakrát umelte.
- 3 Pomocí dílu na kebab směs protlačte ven (viz použití dílu na kebab).

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.

Dokončení

- 1 Obalovací směs protlačte přes tvarovací nástavec.
- 2 Vzniklou trubičku nařežte na kousky o délce 8 cm.
- 3 Stisknutím utěsněte jeden konec trubičky, abyste ji mohli naplnit. Naplňte ji - ne moc - a potom utěsněte druhý konec.
- 4 Smažte v horkém oleji (190 °C) po dobu přibližně 6 minut nebo dozlatova.

Údržba a čištění

- 1 Ručně nebo pomocí klíče uvolněte kruhovou matici ⑩ a přístroj rozeberte. Všechny díly omyjte horkou mýdlovou vodou a potom osušte. **Nemyjte žádnou součást v myčce na nádobí.** K mytí v žádném případě nepoužívejte roztok sody.
- 2 Přístroj znovu sestavte.
- 3 Mlecí vložky potřete rostlinným olejem a potom je zabalte do papíru nepropouštějícího mastnotu, čímž zabráníte jejich korozi a ztrátě barvy.
- 4 Mlýnek uložte do skladovací nádoby a zakryjte ji víkem.
- 5 Můžete sejmout víko přítlačného válečku a umístit do něj hubice na přípravu uzenek a tvarovač ‚kebbe‘.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtja ki ezt az oldalt

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.
- Kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket:
 - a készülék szét- vagy összeszerelése előtt,
 - a tisztítás megkezdése előtt, illetve
 - ha már nem használja a készüléket.
- A feldolgozandó ételt mindig a mellékelt tömőrúddal nyomja a darálóba. Soha ne nyúljon kézzel vagy más eszközzel a töltőgaratba.
- 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.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Az áramütés elkerülése érdekében a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugaszt mindig tartsa szárazon.
- Sérült készülék használata tilos. Nézesse vagy javíttassa meg: lásd a 'Szerviz' című részt.
- A készüléket kizárólag eredeti, gyári tartozékokkal szabad használni.

- Vigyázzon, hogy soha ne lógjon le vezeték olyan helyen, ahol egy gyermek elérheti.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Az első használat előtt

- Mosogassa el az alkatrészeket (lásd A készülék tisztítása c. részt).

húsdaráló

- ① tömőrúd fedele
- ② tömőrúd
- ③ tálca/tároló doboz fedele
- ④ daráló egység
- ⑤ csiga
- ⑥ vágókés
- ⑦ daráló lemezek: finom, közepes, durva
- ⑧ szorító gyűrű
- ⑨ csavarkulcs
- ⑩ tároló doboz

összeszerelés

- 1 Illessze a csigát a daráló egységbe.
- 2 A vágókést tolja rá a csiga külső végén levő tengelycsonkra úgy, hogy az élei kifelé nézzenek **1**. Ellenőrizze, hogy a vágókés megfelelően illeszkedik-e a tengelycsonkra, 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 Illessze fel és szorítsa meg a gyűrűs anyát.

a húsdaráló használata

- 1 Távolítsa el a meghajtó fedelét, lenyomva annak tetejét, majd felemelve **3**.
- 2 A húsdarálót az ábrán látható helyzetben tartva **4**, helyezze el a meghajtón. Forgassa úgy a húsdarálót, hogy az adagolócső függőleges legyen.
- 3 Tegye rá a tálcát. Helyezzen egy megfelelő tálat vagy a tároló dobozt a daráló alá, hogy felfogja az ételt.
- 4 **A fagyasztott ételeket darálás előtt teljesen fel kell olvasztani.** Vágja a húst 1,5-2 cm szélességű csíkokra.

- 5 Kapcsolja a készüléket 4-es sebességfokozatra. Helyezzen egy húscsíkot vagy más ételdarabot a töltőgaratba, és a tömőrúddal nyomja a darálóba. Egyszerre mindig csak egy ételdarabot daráljon. **A tömőrudat ne nyomja erősen, mert ezzel károsíthatja a darálót.**

kolbásztöltő

- 12** alaplemez*
- 13** nagy méretű töltőnyak* (vastag kolbászhoz)
- 14** kis méretű töltőnyak* (vékony kolbászhoz)

* A tolórészben tárolva

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

a kolbásztöltő használata

- 1 Ha belet használ, áztassa előbb hideg vízben 30 percig, majd nyissa fel vízsugárral. Helyezze a kiválasztott toldalékot folyó csapvíz alá, és húzza a belet a toldalékra.
- 2 Illessze a csigát a daráló egységbe.
- 3 Illessze az alaplemezt a készülékre, úgy hogy a daráló belső felületén kiképzett horony a lemezen levő vágatba illeszkedjék **5**.
- 4 Illessze a toldalékot a darálóra, és csavarja a helyére a gyűrűs anyát.
- 5 Távolítsa el a meghajtó fedelét, lenyomva annak tetejét, majd felemelve.

- 6 A húsdarálót az ábrán látható helyzetben tartva **6**, helyezze el meghajtón. Forgassa úgy a húsdarálót, hogy az adagolócső függőleges legyen.
- 7 Tegye fel a töltőgaratot.
- 8 Kapcsolja a készüléket 3-as vagy 4-es sebességfokozatra. Tegye a kolbásztöltelékét a töltőgaratba, és a tömőrúddal nyomja a darálóba. **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 Áztassa vízbe a kenyeret, majd facsarja ki, eltávolítva a felesleges folyadékot.
 - 2 Daráljuk le a sertéshúst.
 - 3 Adjuk hozzá a kenyeret, a tojást és a fűszereket, és keverjük jól össze.
 - 4 Használja fel a kolbászokban (lásd a kolbásztöltő használatát).
 - 5 Az elkészült kolbászt olajban, grillsütőben vagy közönséges sütőben süssük addig, amíg aransárga lesz.

kebbe készítő

- 14** formázó lemez*
- 15** kúpos lemez*

* A tolórészben tárolva

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

a kebbe készítő használata

- 1 Illessze a csigát a daráló egységbe.
- 2 Illessze a formázó lemezt a készülékre, úgy hogy a daráló belső felületén kiképzett horony a lemezen levő vágatba illeszkedjék **7**.
- 3 Helyezze rá a kúpos lemezt **8**.
- 4 Szorítsa meg a gyűrűs anyát.
- 5 Távolítsa el a meghajtó fedelét, lenyomva annak tetejét, majd felemelve.
- 6 A húsdarálót az ábrán látható helyzetben tartva **9**, helyezze el a meghajtón. Forgassa úgy a húsdarálót, hogy az adagolócső függőleges legyen.
- 7 Tegye fel a töltőgaratot.
- 8 Kapcsoljon 1. sebességbe. A tolóka segítségével finoman nyomja be a keveréket. Vágja fel hosszában.

töltött kebbe recept

A tészta hozzávalói

500 g csíkokra vágott bárány- vagy zsirmentes birkahús

500 g mosott és megszártott bulgur búza

1 kis fej hagyma

- 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 keresztül, a kebbe készítő segítségével (lásd a kebbe készítő használatát).

A töltelék hozzávalói

400 g csíkokra vágott birkahús

1 evőkanál olaj

2 közepes fej, apróra vágott hagyma

1-2 kávéskanál vegyes fűszerkeverék

1 evőkanál sima liszt
só és bors ízlés szerint

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

Elkészítése

- 1 A tészta már elkészített masszáját tegyük a kebbe készítőbe, és készítsük el a tészta-tömlőt.
- 2 Vágjuk 8 cm-es darabokra.
- 3 A tésztadarabok egyik végét nyomjuk össze, a másik végénél pedig óvatosan töltsük bele a tölteléket. Hagyjunk elegendő helyet ahhoz, hogy ezt a véget is összenyomhassuk.

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

a készülék tisztítása

- 1 Lazítsa meg a gyűrűs anyacsavart kézzel, vagy a kulccsal **10**, és szerelje szét a készüléket. Mosson el minden alkatrészt meleg mosószeres vízben, majd szárítsa meg. **Egyetlen alkatrészt se mosson a mosogatógépben.** Soha ne használjon lúgos oldatot.
- 2 Szerelje ismét össze a készüléket.
- 3 A daráló lemezeket növényi olajba mártott ruhával törölje át, majd csomagolja őket zsírpapírba, hogy megakadályozza az elszíneződést és a rozsdásodást.
- 4 Helyezze a darálót a tároló dobozba, és fedje le a fedéllel.
- 5 A kolbásztöltő és kebbe készítő tartozékokat a tömőrúd belsejében tárolhatja (ehhez vegye le a tömőrúd fedelét).

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem tego urządzenia Kenwooda

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo

- Zawsze usuń końci, skórę itp. przed mieleniem mięsa.
- Mieląc orzechy wrzucaj tylko po kilka na raz i poczekaj, aż śruba je weźmie; dopiero wtedy wrzucaj następne.
- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazda:
 - przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi,
 - po użyciu,
 - przed czyszczeniem.
- Zawsze używaj przewidzianego popychacza. Nigdy nie wkładaj palców ani narzędzi kuchennych do rury podającej.
- Ostrzeżenie – ostrza noży są ostre, zachowaj ostrożność przy obsłudze i myciu.
- Upewnij się przed włączeniem, że przystawka jest dobrze założona na miejscu.
- Nigdy nie pozostawiaj maszyny bez opieki.
- Aby uniknąć porażenia prądem nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu, sznura ani wtyczki.
- Nigdy nie używaj uszkodzonej maszyny. Dla jej sprawdzenia lub naprawy: patrz rozdział "serwis".
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych przez Kenwooda.
- Nigdy nie należy pozostawiać zwisającego przewodu sieciowego z uwagi na ryzyko ściągnięcia urządzenia przez dziecko.

- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

Przed użyciem po raz pierwszy

- Umyj wszystkie części (patrz punkt "Pielęgnacja i czyszczenie").

Młynek

- ① wieczko popychacza
- ② popychacz
- ③ tacka/ pokrywka na pudełko do przechowywania przystawki
- ④ korpus młynka
- ⑤ śruba podająca
- ⑥ nóż
- ⑦ sitka: drobne, średnie, grube
- ⑧ nakrętka pierścieniowa
- ⑨ klucz
- ⑩ pudełko do przechowywania przystawki

jak zmontować młynek

- 1 Włóż śrubę podającą do korpusu.
- 2 Załóż nóż: powierzchnią tnącą na zewnątrz ❶. Upewnij się, że nóż jest dobrze osadzony, w przeciwnym razie młynek może ulec uszkodzeniu.

- 3 Załóż sitko ②, umieszczając występ w wycięciu sitka.
- Używaj drobnego sitka do surowego mięsa, ryby, drobnych orzechów względnie do mięsa gotowanego na kulebiaki lub pieczeń rzymską.
- Używaj sitek średniego i grubego do surowego mięsa, ryby, orzechów, warzyw, serów twardych, jak również do skórki pomarańczowej i suszonych owoców na keksy i marmoladę.
- 4 Nałóż i dokręć okrągłą nakrętkę.

jak używać młynka

- 1 Zdejmij pokrywkę na gniazdo naciskając na jej górną część, następnie pociągnij, aby zdjąć ③.
- 2 Trzymając maszynkę do mięsa tak, jak pokazane jest na rysunku ④, umieść ją w gnieździe. Przekręć tak, by podajnik na mięso był w pozycji pionowej.
- 3 Zainstaluj tackę. Pod maszynką ustaw miskę odpowiednich rozmiarów na wychodzące mięso.
- 4 **Przed mieleniem surowiec musi być dokładnie rozmrożony.** Pokraj mięso w paski szerokości 2,5 cm.
- 5 Przełącz na prędkość 4. Przy pomocy popychacza delikatnie podawaj mięso na młynek, po jednym kawałku na raz. **Nie wpychaj siłą** - możesz przez to uszkodzić młynek.

Końcówka do kielbas

- ⑪ płytka oporowa*
- ⑫ końcówka szeroka* (do kielbas grubych)
- ⑬ końcówka wąska* (do cienkich kielbas)

* Przechowywany w popychaczu

Na końcówce szerokiej używaj flaka wieprzowego, na wąskiej - flaka baraniego/jagnięcego. Można również, zamiast używać flaka,

przed smaženiem obtoczyć wyciśnięte mięso w tartej bułce lub przyprawionej mące.

jak używać końcówki do kielbas

- 1 Jeśli używasz kiszki, wymocz ją najpierw w zimnej wodzie przez 30 minut, następnie rozszerz strumieniem wody. Wybraną nasadkę do robienia kielbasy umieść pod bieżącą wodą i nałóż kiszkę na nasadkę.
- 2 Włóż śrubę podającą do korpusu młynka.
- 3 Załóż płytkę oporową ⑤ umieszczając występ w wycięciu.
- 4 Umocuj nasadkę na mikserze i nakręć okrągłą nakrętkę.
- 5 Zdejmij pokrywkę na gniazdo naciskając na jej górną część, następnie pociągnij, aby zdjąć.
- 6 Trzymając maszynkę do mięsa tak, jak pokazane jest na rysunku ⑥, umieść ją w gnieździe. Przekręć tak, by podajnik na mięso był w pozycji pionowej.
- 7 Załóż stolik.
- 8 Przełącz na prędkość 3 lub 4. Przy pomocy popychacza podawaj nadzienie na młynek. **Nie wpychaj siłą** - możesz przez to uszkodzić młynek. Zsuwaj flak z końcówki w miarę napełniania. Nie napełniaj zbyt twardo.
- 9 Skręcaj napełniony flak, formując pojedyncze kielbaski.

przepis na kielbaski wieprzowe

100 g czerstwego chleba
600 g wieprzowiny, chudej i tłustej,
pokrajanej w paski
1 jajko, rozbełtane
5 ml (1 łyżeczka) przypraw
ziołowych
sól i pieprz

- 1 Namocz chleb w wodzie, później wyciśnij z niego wodę.
- 2 Przełóż zmieloną wieprzowinę do miski.
- 3 Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
- 4 Wypchaj farszem kielbaski (zobacz obsługę nasadki do kielbas).
- 5 Usmaż, piecz na ruszcie lub w prodiżu aż będą złotobrązowe.

końcówka do kebbe (rurek z mięsa)

- ⑭ mandryl*
⑮ stożek zewnętrzny*

* Przechowywany w popychaczu

Kebbe jest tradycyjną potrawą na Bliskim Wschodzie: rurki z baraniny i kuskus'u nadziewane mielonym mięsem i smażone głęboko w tłuszczu.

jak używać końcówki do kebbe

- 1 Włóż śrubę podającą do korpusu młynka.
- 2 Załóż mandryl ⑦ umiejscawiając występ w wycięciu.
- 3 Załóż stożek zewnętrzny ⑧.
- 4 Nakręć okrągłą nakrętkę.
- 5 Zdejmij pokrywkę na gniazdo naciskając na jej górną część, następnie pociągnij, aby zdjąć.

- 6 Trzymając maszynkę do mięsa tak, jak pokazane jest na rysunku ⑨, umieść ją w gnieździe. Przekręć tak, by podajnik na mięso był w pozycji pionowej.
- 7 Załóż tackę.
- 8 Przełącz na prędkość 1. Za pomocą popychacza delikatnie popychaj masę. Potnij wzdłuż na kawałki.

przepis na kebbe nadziewane

rurka zewnętrzna

500 g mięsa jagnięcego lub baraniny bez tłuszczu, pokrajanej w paski
500 g kuskus'u, umytego i obsączonego
1 mała cebula

- 1 Używając drobnego sitka miel na zmianę mięso i kuskus, dodając cebulę przed ostatnią porcją.
- 2 Wymieszaj; następnie przemiel jeszcze dwukrotnie.
- 3 Popychaj mięso, używając nasadki do robienia kebbe (zobacz obsługę tej nasadki).

nadzienie

400 g mięsa jagnięcego,
pokrajanego w paski
15 ml (1 łyżka stołowa) oliwy
2 średnie cebule, drobno poszatkowane
5-10 ml (1-2 łyżeczki) mielonego ziela angielskiego
15 ml (1 łyżka stołowa) mąki
sól i pieprz

- 1 Zmiel mięso używając drobnego sitka.
- 2 Usmaż cebulę na złotobrązowy kolor. Dodaj mięso jagnięce.
- 3 Dodaj pozostałe składniki i smaż przez dalsze 1-2 minuty.
- 4 Odsącz nadmiar tłuszczu i pozostaw do ostygnięcia.

postępowanie

- 1 Przepuść mieszaninę na rurki przez młynek, stosując końcówkę do kebbe.
- 2 Pokraj na odcinki długości 8 cm.
- 3 Ściśnij jeden koniec rurki, aby go zamknąć. Nałóż nadzienia w drugi koniec - nie za dużo - i zamknij drugi koniec.
- 4 Smaż w głębokim, gorącym tłuszczu (190°) przez ok. 6 minut, lub aż będą złotobrązowe.

pielęgnacja i czyszczenie

- 1 Złóż nakretkę pierścieniową w rękę lub kluczem 10 i rozbierz młynek. Umyj wszystkie części w gorącej wodzie mydlanej i osusz.
Nie zmywać żadnej części miksera w zmywarce do naczyń.
Nigdy nie stosuj roztworu sody.
- 2 Złóż młynek z powrotem.
- 3 Przetrzyj sitka olejem roślinnym i zawiń w papier pergaminowy, aby się nie odbarwiały i nie rdzewiały.
- 4 Umieść przystawkę w pudełku i przykryj pokrywką.
- 5 Można zdjąć pokrywę z popychacza i przechowywać końcówki do kielbas i kebbe wewnątrz.

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием устройства фирмы Kenwood

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

Меры предосторожности

- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладываете их в мясорубку порциями по несколько штук. Очередная порция закладывается только после провертывания предыдущей.
- Выключите устройство и отсоедините его от сети питания:
 - перед установкой или снятием деталей
 - после применения
 - перед мойкой.
- 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.
- Никогда не оставляйте электроприбор без внимания
- Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания влаги в моторный блок, на сетевой шнур и на вилку.
- Не используйте поврежденный электроприбор. Проверьте его или отремонтируйте: см. раздел «Обслуживание».

- Использовать не рекомендованные изготовителем насадки запрещается.
- Не допускайте свисания сетевого шнура там, где ребенок может дотянуться до него.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед первым использованием

- Промойте детали, см. «Уход и очистка»

Мясорубка

- ① Крышка толкателя
- ② Толкатель
- ③ Подставка или коробка для хранения с крышкой
- ④ Корпус мясорубки
- ⑤ Шнек
- ⑥ Нож
- ⑦ Решетки мясорубки: для мелкой, средней и крупной рубки
- ⑧ Кольцевая гайка
- ⑨ Гаечный ключ
- ⑩ Коробка для хранения

Сборка

- 1 Вставьте шнек в корпус мясорубки.
- 2 Установите нож - режущей кромкой наружу ❶. Проверьте, что нож установлен правильно - иначе вы можете повредить свою мясорубку.
- 3 Установите решетку мясорубки ❷. Выступ должен войти в паз.
 - 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 Вставьте и закрутите кольцевую гайку.

Как пользоваться мясорубкой

- 1 Снимите крышку выходного отверстия, предварительно нажав на нее ❸, затем поднимите.
- 2 Установив измельчитель в положение ❹, установите на место крышку. Измельчитель должен вращаться при поднятой вверх загрузочной трубке.
- 3 Установите поднос. Поместите подходящую миску или коробку для хранения с целью сбора измельчаемых продуктов.
- 4 **Замороженные продукты перед рубкой должны быть полностью разморожены.** Нарезьте мясо полосками шириной 2,5 см.

- 5 Установите скорость 4. Пользуясь толкателем, осторожно подавайте мясо по одному куску. **Не проталкивайте мясо с большим усилием** - вы можете повредить мясорубку.

Насадка для набивки колбас

- ❶ Основание*
- ❷ Большая воронка* (для толстых колбас)
- ❸ Малая воронка* (для тонких колбас)

* Хранится в выталькивателе

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 Используемую оболочку сначала следует погрузить на 30 минут в холодную воду, а затем промыть ее под струей воды. Затем оболочка надевается на насадку.
- 2 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
- 3 Установите основание ❺ - выступ должен войти в паз.
- 4 Установите насадку на измельчитель и закрутите кольцевую гайку.
- 5 Снимите крышку выходного отверстия, предварительно нажав на нее.

- 6 Установив измельчитель в показанном положении **6**, вставьте выходную крышку. Прокрутите измельчитель, удостоверившись, что загрузочная трубка направлена вверх.
- 7 Установите лоток.
- 8 Установите скорость 3 или 4. Пользуясь толкателем, осторожно подавайте продукты. **Не проталкивайте продукты с большим усилием** - вы можете повредить мясорубку. После наполнения оболочки снимите ее с воронки. Не набивайте в оболочку слишком много фарша.
- 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 Намочите хлеб в воде, отожмите, удалив лишнюю жидкость.
- 2 Пропустите мясо через мясорубку в чашу.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
- 4 Сделайте колбаски (см. использование заполнителя колбасок).
- 5 Обжарьте на сковороде, гриле или в духовке до золотисто-коричневого цвета.

Насадка для приготовления «кебе»

- 14 Формовочная деталь*
- 15 Конус*

* Хранится в выталкивателе

«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 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
- 2 Установите формовочную деталь **7** - выступ должен войти в паз.
- 3 Установите конус **8**.
- 4 Закрутите кольцевую гайку.
- 5 Снимите крышку выходного отверстия, предварительно нажав на нее, затем поднимите.
- 6 Установив измельчитель в положение **9**, установите на место крышку. Измельчитель должен вращаться при поднятой вверх загрузочной трубке.
- 7 Установите лоток.
- 8 Переключите прибор на скорость 1. Аккуратно продвиньте смесь внутрь с помощью толкателя. Нарезьте колбаски нужной длины.

Рецепт приготовления фаршированного «кебе»

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

- 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, используя приспособление для изготовления кебе (см. использование кеббе-мейкера).

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.

Как приготовить «кебе»

- 1 Пропустите смесь для оболочки через насадку для приготовления «кебе»
- 2 Порежьте на куски длиной 8 см.

- 3 Сожмите один конец трубки, чтобы запечатать ее. Заложите фарш (не слишком много) с другого конца трубки и запечатайте этот конец.
- 4 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 **10** 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.
- 2 Соберите мясорубку.
- 3 Протрите решетку растительным маслом, а затем оберните ее жиронепроницаемой бумагой, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.
- 4 Поместите измельчитель в коробку для хранения и накройте подставкой.
- 5 Вы можете снять с толкателя крышку и использовать его как футляр для хранения насадок для набивки колбас и приготовления «кебе».

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.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά από τη χρήση
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Πάντοτε χρησιμοποιείτε τον ωστήρα που παρέχεται. Ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία στο εσωτερικό του σωλήνα τροφοδοσίας.
- 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.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγξετε ή να επισκευάσετε τη βλάβη: βλ. παράγραφο «Σέρβις».
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.

- Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από σημείο όπου μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Βλέπε ενότητα 'φροντίδα και καθαρισμός'

κρεατομηχανή

- ① Καπάκι ωστήρα
- ② Ωστήρας
- ③ δίσκος/καπάκι δοχείου αποθήκευσης
- ④ Σώμα κρεατομηχανής Δίσκος
- ⑤ Έλικας
- ⑥ Κοπήρας
- ⑦ Πλέγματα τεμαχισμού: κόψιμο ψιλό, κανονικό, χονδρό
- ⑧ Σφιγκτήρας
- ⑨ Κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα
- ⑩ δοχείο αποθήκευσης

για να συναρμολογήσετε

- 1 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της μηχανής.
- 2 Προσαρμόστε τον κοιπήρα - η κοφτερή πλευρά να είναι προς τα έξω ❶. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά - διαφορετικά μπορεί να προκαλέσετε φθορά στην κρεατομηχανή σας.
- 3 Προσαρμόστε ένα πλέγμα τεμαχισμού ❷ Τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στην περόνη.
- Χρησιμοποιείτε το πλέγμα τεμαχισμού για 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 και σφίξτε το δακτυλιωτό παξιμάδι.

για να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής πιέζοντάς το στο επάνω μέρος και τραβώντας το έξω ❸.
- 2 Κρατώντας τη μηχανή του κιμά στη θέση που φαίνεται στο σχήμα ❹, τοποθετήστε την στην υποδοχή. Περιστρέψτε τη μηχανή του κιμά όσο χρειαστεί, ούτως ώστε η ειδική υποδοχή να βρίσκεται σε κατακόρυφη θέση.
- 3 Εφαρμόστε το δίσκο. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μπολ ή το δοχείο αποθήκευσης κάτω από τη μηχανή του κιμά για να συλλέξετε την τροφή.

- 4 **Να ξεπαγώνετε τελείως κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα φιλοκόψετε.** Κόψτε το κρέας σε λωρίδες πάχους 2,5εκ.
- 5 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.

παρασκευαστής λουκάνικων

- ❶ Έλασμα βάσης*
- ❷ Μεγάλο επιστόμιο* (για χοντρά λουκάνικα)
- ❸ Μικρό επιστόμιο* (για λεπτά λουκάνικα)

* Αποθηκεύεται μέσα στον ωστήρα
Ζητήστε από τον κρεοπώλη σας έντερα για λουκάνικα.
Χρησιμοποιείτε έντερο γουρουνιού/χόιρου 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 χρησιμοποιήσετε έντερο, μουλιάστε το πρώτα σε κρύο νερό για 30 λεπτά και ανοίξτε το κάτω από πίεση νερού. Κρατήστε το ρύγχος που θέλετε κάτω από ανοιχτή βρύση και περάστε το έντερο γύρω από το ρύγχος .
- 2 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της κρεατομηχανής.

- 3 Προσαρμόστε το έλασμα βάσης ⑤ - τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στην περόνη.
- 4 Τοποθετήστε το ρύγχος στην μηχανή του κιμά και βιδώστε το δακτυλιωτό παξιμάδι.
- 5 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής πιέζοντάς το στο επάνω μέρος και τραβώντας το έξω.
- 6 Κρατώντας τη μηχανή του κιμά στη θέση που φαίνεται στο σχήμα ⑥, τοποθετήστε την στην υποδοχή. Περιστρέψτε τη μηχανή του κιμά όσο χρειαστεί, ούτως ώστε η ειδική υποδοχή να βρίσκεται σε κατακόρυφη θέση.
- 7 Προσαρμόστε τον δίσκο.
- 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
5νμ ανάμικτα αρωματικά βότανα αλάτι και πιπέρι

- 1 Μουλιάστε το ψωμί σε νερό και πιέστε το για να στραγγίξει.
- 2 Ψιλοκόψτε το χοιρινό μέσα σε ένα μπολ.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και αναμίξτε καλά.
- 4 Γεμίστε τα λουκάνικα (δείτε πώς χρησιμοποιείται το εξάρτημα γέμισης για λουκάνικα).
- 5 Τηγανίστε τα, ψήστε τα στη σχάρα ή στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν.

εξάρτημα για κέμπτε (kebbe)

⑭ Καλούπι*

⑮ Κώνος*

* Αποθηκεύεται μέσα στον ωστήρα

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 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της κρεατομηχανής.
- 2 Προσαρμόστε το καλούπι ⑦ - τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στην περόνη.
- 3 Προσαρμόστε τον κώνο ⑧.
- 4 Βιδώστε το δακτυλιωτό παξιμάδι.
- 5 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής πιέζοντάς το στο επάνω μέρος και τραβώντας το έξω.
- 6 Κρατώντας τη μηχανή του κιμά στη θέση που φαίνεται στο σχήμα ⑨, τοποθετήστε την στην υποδοχή. Περιστρέψτε τη μηχανή του κιμά όσο χρειαστεί, ούτως ώστε η ειδική υποδοχή να βρίσκεται σε κατακόρυφη θέση.
- 7 Προσαρμόστε τον δίσκο.
- 8 Επιλέξτε την ταχύτητα 1. Χρησιμοποιώντας το εργαλείο ώθησης υλικών, πιέστε απαλά το μείγμα μέσα στη μηχανή του κιμά. Κόψτε κατά μήκος.

συνταγή για γεμιστά κέμπτε

εξωτερικό περίβλημα

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

500γρ πλιγούρι, πλυμένο και στραγγισμένο

1 μικρό κρεμμύδι

- 1 Χρησιμοποιώντας το πλέγμα τεμαχισμού για ψιλό κόψιμο, φιλοκόψτε διαδοχικά μερίδες από κρέας και πλιγούρι, προσθέτοντας το κρεμμύδι πριν την τελευταία μερίδα.
- 2 Αναμίξτε. Έπειτα φιλοκόψτε άλλες δύο φορές.
- 3 Περάστε το μείγμα από τη μηχανή χρησιμοποιώντας τον παρασκευαστή κεμπάπ (δείτε πώς χρησιμοποιείτε ο παρασκευαστής κεμπάπ).

Γέμιση

400γρ αρνίσιο κρέας, κομμένο σε λωρίδες

15ml (1 κουταλιά της σούπας) λάδι

2 μέτρια κρεμμύδια, φιλοκομμένα

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

15ml (1 κουταλιά της σούπας) απλό αλεύρι

αλάτι και πιπέρι

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

Για το τελείωμα

- 1 Σπρώξτε το μίγμα για το περίβλημα να περάσει από μέσα, χρησιμοποιώντας το εξάρτημα για κέμπτε.

- 2 Κόψτε σε κομμάτια μήκους 8εκ.
- 3 Πιέστε τη μία άκρη του περιβλήματος για να το κλείσετε. Περάστε λίγη γέμιση - όχι πάρα πολύ - μέσα από την άλλη άκρη, έπειτα κλείστε.
- 4 Τηγανίστε σε μεγάλη ποσότητα καυτού (190°) 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 **10** και αποσυναρμολογήστε. Πλύνετε όλα τα μέρη σε καυτό νερό με σαπούνι, έπειτα στεγνώστε. **Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σόδα.
- 2 Επανασυναρμολογήστε.
- 3 Περάστε τα πλέγματα τεμαχισμού με φυτικό λάδι, έπειτα τυλίξτε τα με λαδόχαρτο για να μην αποχρωματιστούν/σκουριάσουν.
- 4 Τοποθετήστε τη μηχανή του κιμά στο δοχείο αποθήκευσης και καλύψτε τη με το δίσκο.
- 5 Μπορείτε να τραβήξετε και να αφαιρέσετε το καπάκι από τον ωστήρα και να αποθηκεύσετε τα εξαρτήματα για τα λουκάνικα και τα κέμπτε στο εσωτερικό του.

طريقة عمل الكبة المحشية

الغلاف الخارجي

٥٠٠ جم (١ باوند و ٢ اونصة) لحم حمل اوضان،
مقطع الى شرائح.

٥٠٠ جم (١ باوند و ٢ اونصة) برغل قمح،
مغسول ومصفى.

١ بصلة صغيرة

١ باستعمال الشبكة الناعمة تفرم دفعات متناوبة من
اللحم والقمح ويضاف البصل قبل الدفعة
الاخيرة.

٢ امزج ثم افرم لمرتين اضافيتين.

٣ ادفعي الخليط باستخدام صانعة الكبة الشامية
(راجعة قسم استخدام صانعة الكبة الشامية).

الحشو

٤٠٠ جم (١٠ اونصة) لحم حمل، مقطع الى
شرائح.

١٥ مل (١ ملعقة طعام) زيت.

٢ بصلة متوسطة، مفرومة ناعما.

٥-١٠ مل (١-٢ ملعقة طعام) فلفل حلو مطحون.

١٥ مل (١ ملعقة طعام) طحين عادي.

ملح وفلفل

١ افرم اللحم مستعملا الشبكة الناعمة.

٢ اقلي البصل حتى يصبح بني ذهبي. اضع
اللحم.

٣ اضع المواد الاخرى واطبخ لمدة ١-٢ دقيقة

٤ تخلص من الدهن الزائد ودع المواد تبرد.

الاعداد النهائي

١ ادفع مزيج الغلاف خلال الجهاز ، مستعملا
جهاز عمل الكبة.

٢ اقطع الى قطع بطول ٨ سم (٣ بوصة).

٣ اقرص احد طرفي الانبوب لغلقة.

ادفع بعض الحشو - ليس اكثر من اللازم - في
الطرف الاخر ثم اغلقه.

٤ اقلي عميقا بزيت ساخن (١٩٠ درجة) لحوالي ٦
دقائق او حتى يصبح اللون بني ذهبي.

العناية والتنظيف

١ حرر صمولة الحلقة يدوياً أو باستخدام مفتاح
الربط 10 وقم بالتفكيك. اغسل كل الأجزاء في
ماء دافئ مع الصابون، ثم جففها. لا تغسل أي
جزء في غسالة الصحون. لا تستخدم محلول
الصودا.

٢ اعد التركيب.

٣ امسح الشبكات بزيت نباتي، ثم غلفها بورق
مشمع لمنع تغير لونها. تصدئها.

٤ ضعي المفرمة في صندوق التخزين مع
تغطيتها بالصينية.
٥ يمكنك سحب الغطاء من الدافعة وخرن ملحقات
السجق والكبة في الداخل.

طريقة عمل سجق الخنزير

- ١٠٠ جم (٤ اونصة) خبز جاف
- ٦٠٠ جم (١,٥ باوند) لحم هبر وشحم مقطّع شرائح
- ١ بيضة مخفوقة
- ٥ مل (١ ملعقة شاي) اعشاب ممزوجة
- ملح وفلفل
- ١ انقعي الخبز في الماء ثم اعصريه للتخلص من السوائل الزائدة.
- ٢ افرم اللحم وضعه بوعاء.
- ٣ اضع بقية المواد وامزجها جيدا.
- ٤ شكليها في صورة نقانق (راجعني قسم استخدام تعبئة النقانق).
- ٥ اقلي او اشوي او اطبخ بفرن حتى تصبح بلون بني ذهبي.

جهاز عمل الكبة

- ١٤ قالب*
- ١٥ مخروط*
- * مخزون في الدافعة
- الكبة اكلة تقليدية في الشرق الاوسط وهي عبارة عن: اقراص من لحم حمل وبرغل قمح محشية بلحم مفروم ومقلية عميقا.
- لاستعمال جهاز عمل الكبة
- ١ ثبت اللولب داخل جسم المفرمة.
- ٢ ثبت القالب (7) - ضع الثلم فوق المسمار.
- ٣ ثبت المخروط (8).
- ٤ اربطي الصامولة الدائرية.
- ٥ ازيل غطاء المخرج بالضغط على الجانب العلوي ثم الرفع.
- ٦ أثناء وضع المفرمة الموضحة (9)، ركب المخرج.
- ٧ ثبت الصينية.
- ٨ شغلي الجهاز على السرعة ١. باستخدام عصا دفع الطعام ادفعي الخليط. قطعها حسب الطول المطلوب.

- ٥ ضع المفتاح على السرعة ٤. مستعملا الدافعة، ادفع الطعام بلطف خلال المفرمة، قطعة قطعة. لا تدفع بشدة - فقد تلحق الضرر بالمفرمة.

جهاز حشو السجق

- ١١ صفيحة القاعدة*
- ١٢ فوهة كبيرة* (للسجق السميك)
- ١٣ فوهة صغيرة* (للسجق الرقيق)
- * مخزون في الدافعة
- احصل من القصاب على جلد للسجق. استعمل جلد خنزير على الفوهة الكبيرة وجلد خروف. حمل على الفوهة الصغيرة. او بدلا من استعمال الجلد، دحرجه على كسر خبز او طحين متبل قبل الطبخ.

لاستعمال جهاز حشو السجق

- ١ في حالة استخدام نقانق لها طبقة خارجية، انقعها في الماء أولاً لمدة ٣٠ دقيقة، ثم افتحها بواسطة تيار من الماء. ضعي الفوهة المطلوبة تحت صنوبر الماء واسحبي الطبقة الخارجية على الفوهة.
- ٢ ثبت اللولب داخل جسم المفرمة.
- ٣ ثبت صفيحة القاعدة (5) - ضع الثلم فوق المسمار.
- ٤ ركب الفوهة على المفرمة واربطي الصامولة الدائرية.
- ٥ ازيل غطاء المخرج بالضغط على الجانب العلوي ثم الرفع.
- ٦ أثناء وضع المفرمة الموضحة (6)، ركب المخرج. لفي المفرمة بحيث يصبح أنبوب إدخال الطعام رأسي.
- ٧ ثبت الصينية.
- ٨ ضع المفتاح على السرعة ٢ او ٤. مستعملا الدافعة، ادفع الطعام بلطف خلال الجهاز. لا تدفع بشدة - فقد تلحق الضرر بالمفرمة. حرر الجلد من الفوهة اثناء تعبئته. لا تفرط بالتعبئة.
- ٩ ابرم الجلد لتكوين السجق.

قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- اغسل أجزاء الجهاز انظر "العناية والتنظيف"

المفرمة

- ① غطاء الدافعة
- ② الدافعة
- ③ الصينية/غطاء صندوق التخزين
- ④ جسم المفرمة
- ⑤ اللولب
- ⑥ السكين
- ⑦ شبكة المفرمة: ناعمة، متوسطة بخشنة
- ⑧ صمولة حلقيه
- ⑨ مفتاح ربط
- ⑩ صندوق التخزين

للتركيب

- ١ ضع اللولب داخل جسم المفرمة.
- ٢ ركب السكين - الجهة القاطعة نحو الخارج ① . تأكد من انها مجلسة بشكل صحيح - وبخلافه فقد تلحق الضرر بالمفرمة.
- ٣ ركب شبكة المفرمة ② . ضع التلم فوق المسامير.
- استعمل الشبكة الناعمة لفرم اللحم النيئ، السمك: المكسرات الصغيرة او اللحم المطبوخ لعمل فطائر الراعي او اقراص اللحم.
- استعمل الشبكة المتوسطة والخشنة لفرم اللحم النيئ، الاسماك، المكسرات، الخضار، الجبن الصلب او الفاكهة المقشرة او المجففة لاعداد البودينغ والمربى.
- ٤ ركبى الصامولة الدائرية مع إحكام ربطها.

لاستعمال المفرمة

- ١ أزيل غطاء المخرج بالضغط على الجانب العلوي ثم الرفع ③ .
- ٢ أثناء وضع المفرمة الموضح ④ ، ركبى المخرج.
- لفي المفرمة بحيث يصبح أنبوب إدخال الطعام رأسي.
- ٣ ركبى الصينية. ضعى وعاء مناسب أو صندوق التخزين أسفل المفرمة لتجميع الطعام المفروم.
- ٤ تذوّب الاغذية المجمدة تماما قبل الفرمة. اقطع اللحم الى شرائح بعرض ٢,٥ سم (١ بوصة).

قبل استخدام ملحق Kenwood

- اقرأ هذه التعليمات جيداً واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.
- تخلص من مواد التغليف وأي ملصقات.

السلامة

- تأكد من إزالة العظام والقشرة من اللحم قبل الفرمة.
- عند فرم المكسرات؛ ضع كمية قليلة كل مرة وانتظر حتى تخرج قبل إضافة كمية أخرى.
- أوقف التشغيل وافصل الكهرباء:
 - قبل تركيب المكونات أو فكها
 - بعد الاستخدام
 - قبل التنظيف.
- لا تستخدم إلا الضاغط المرفق.
- لا تضع أصابعك أو أدوات المطبخ أبداً في أنبوب التغذية.
- تحذير - شفرات التقطيع حادة جداً، توخي الحذر أثناء التعامل معها سواء أثناء الاستخدام أو أثناء التنظيف.
- تأكد أن الملحقات محكمة في أماكنها قبل التشغيل.
- لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة.
- تفادياً للصددمات الكهربائية؛ لا تسمح بابتلال وحدة الطاقة أو السلك أو القابس.
- لا تستخدم جهازاً تالفاً أبداً. أفحصه أو أصلحه. انظر "الصيانة".
- لا تستخدم ملحقات ليست معتمدة.
- لا تترك السلك يتدلى بحيث يمكن للأطفال الإمساك به.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسئولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.