

KENWOOD

KAP90.000GY

TYPE: KHC29/KHC29A Food Mincer attachment

instructions

istruzioni

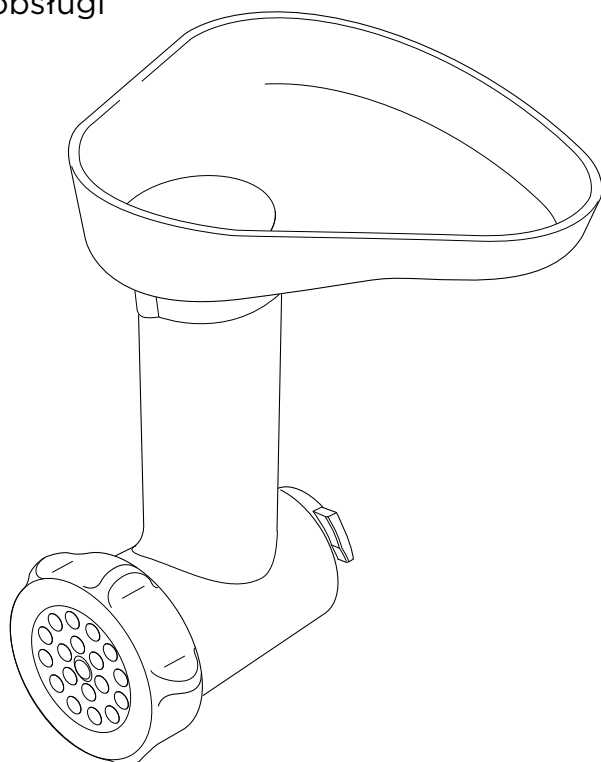
instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

instruções



English	2 - 3
Nederlands	4 - 5
Français	6 - 7
Deutsch	8 - 9
Italiano	10 - 11
Español	12 - 13
Português	14 - 15
Dansk	16 - 17
Svenska	17 - 19
Norsk	19 - 20
Suomi	21 - 22
Türkçe	22 - 24
Česky	24 - 26
Magyar	26 - 27
Polski	28 - 29
Ελληνικά	30 - 31
Русский	32 - 33
Қазақша	34 - 35
Slovenčina	36 - 37
Українська	37 - 39
Eesti	39 - 41
Lietuvių	41 - 43
Latviešu	43 - 44



English

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Always ensure bones and rind etc. are removed from the meat before mincing.
- When mincing nuts, only feed a few down at a time and allow the scroll to pick them up before adding any more.
- Always use the mincer pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube.
- Warning – the cutting blade is sharp, handle with care both in use and when cleaning.
- Ensure the attachment is secured in position before switching on.
- **Do not operate your attachment for longer than 10 minutes without a rest period.** Unplug and allow the appliance to cool down for 15 minutes between operations.

Cleaning

- Wash all the parts in hot soapy water, then dry. **Do not wash any part in the dishwasher.** Never use a soda solution.
- Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.
- Refer to your main Stand Mixer instruction book for additional safety warnings.

Refer to your main Kitchen Machine instruction book for additional safety warnings.

Before using your Kenwood attachments

- Wash the parts: see 'illustration **B**'.

Use the food mincer to process raw and cooked meat; fish and nuts.

Key

- ① Ring nut
- ② Screens: medium or coarse (depends on model variant)
- ③ Cutter
- ④ Scroll
- ⑤ Body
- ⑥ Tray
- ⑦ Pusher

Assemble the Food Mincer as shown in illustration **A**

- 1 Fit the scroll inside the body.
- 2 Fit the cutter – ensure it is located correctly with the cutting side outermost.
- 3 Fit a screen – align the pin with the notch.
- 4 Loosely fit the ring nut.

To Use The Food Mincer

- 1 Raise the mixer head. Ensure both outlet covers are fitted.
- 2 With the attachment in the position shown – align the drive tabs on the end of the scroll with the corresponding slots in the drive outlet.
- 3 Push the attachment into the outlet and turn clockwise until it locks into place.
- 4 Tighten the ring nut manually.
- 5 Fit the tray
- 6 Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.
- 7 Select Max speed. Using the pusher gently push the food through, one piece at a time. **Do not push hard** - you could damage your machine.

Hints and Tips

- **Thaw frozen food thoroughly before mincing.**
- Always ensure bones and rind etc are removed from the meat before mincing.

Recommended Usage Chart

Usage/Food items			
Meat, poultry and fish.	–	Max	10

Service and Customer Care

If you experience any problems with the operation of your attachment or for service information – refer to your main instruction manual or visit www.kenwoodworld.com.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

Nederlands

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

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Controleer altijd of alle botten, zwoerden, etc. van het vlees zijn verwijderd voordat u het gaat vermalen.
- Wanneer u noten fijnhakt, moet u slechts enkele noten tegelijk toevoegen en wachten tot de rol ze volledig heeft meegenomen voordat u meer noten toevoegt.
- Gebruik altijd de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers of keukengerei in de vultrechter.
- Waarschuwing: het mes is scherp, wees dus voorzichtig bij gebruik én bij de reiniging.
- Controleer of het hulpstuk stevig vastzit voordat u het apparaat inschakelt.
- **Gebruik hulpstukken niet langer dan 10 minuten onafgebroken zonder een pauze.** Trek de stekker uit het stopcontact en laat het hulpstuk 15 minuten afkoelen tussen inschakelingen.

Reiniging

- Was alle onderdelen in een heet sopje en droog ze daarna af. **Was geen enkel onderdeel in de vaatwasmachine.** Gebruik ook nooit een soda-oplossing.
- Wrijf de schijven in met plantaardige olie en wikkel ze vervolgens in vetvrij papier om verkleuren/roesten te voorkomen.

Raadpleeg de handleiding van de keukenmachine voor bijkomende veiligheidswaarschuwingen.

Voordat u uw Kenwood-hulpstukken gebruikt

- Was de onderdelen: zie 'afbeelding **B**'.

Gebruik de vleesmolen om rauw en gekookt vlees te verwerken; vis en noten.

Legenda

- ① Ringmoer
- ② Zeven: medium of grof (afhankelijk van model)
- ③ Mes
- ④ Rol
- ⑤ Element
- ⑥ Bak
- ⑦ Stamper

Zet de vleesmolen in elkaar zoals aangegeven in afbeelding **A**

- 1 Plaats de rol in het element.
- 2 Plaats het mes met de snijkant naar buiten gericht.

- 3 Plaats een zeef zodat het pinnetje bij de uitsparing zit.
- 4 Breng de ringmoer losjes aan.

De vleesmolen gebruiken

- 1 Zet de mengkop omhoog. Zorg dat beide contactdeksels geplaatst zijn.
- 2 Terwijl het hulpstuk op de aangegeven positie staat, steekt u de lipjes aan het uiteinde van de rol in de bijbehorende gleuven van het aandrijvingscontact.
- 3 Duw het hulpstuk in het contactpunt en draai het naar rechts totdat het vergrendelt.
- 4 Draai de ringmoer met de hand aan.
- 5 Bevestig de bak.
- 6 Snij vlees in repen van 2,5 cm.
- 7 Zet de machine op de maximumsnelheid. Gebruik de stamper en duw de voedingsmiddelen stuk voor stuk door de vultrechter. **Duw niet te hard**, anders raakt de snijmachine beschadigd.

Tips

- **Laat bevroren voedingsmiddelen helemaal ontdooien voordat u ze fijn gaat snijden.**
- Controleer altijd of alle botten, zwoerden, enz. van het vlees zijn verwijderd voordat u het gaat vermalen.

Gebruik/etenswaren			
Vlees, kip en vis.	-	Max.	10

Onderhoud en klantenservice

Als uw Kenwood-product niet goed functioneert of voor service-informatie, raadpleeg de gebruiksaanwijzingen van het hoofdapparaat of ga naar www.kenwoodworld.com.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Veillez toujours à ce que la viande que vous êtes en passe de hacher ne comporte plus d'os ni de couenne.
- Lorsque vous hachez des fruits à coque, n'en insérez qu'une petite quantité à la fois et laissez la spirale les attraper avant d'en rajouter.
- Utilisez toujours le poussoir du hachoir fourni à cet effet. N'insérez jamais vos doigts ou des ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Mise en garde : la lame est très coupante, manipulez-la avec précaution lorsque vous l'utilisez ou la nettoyez.
- Assurez-vous que l'accessoire est en position sécurisée avant d'allumer l'appareil.
- **Les accessoires ne doivent pas être utilisés pendant plus de 10 minutes sans intervalles d'arrêt.** Débranchez votre robot et laissez-le refroidir pendant 15 minutes entre chaque utilisation.

Nettoyage

- Lavez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez. **Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.** Ne jamais utiliser de solution à base de cristaux de soude.
- Essuyez l'huile l'huile végétale sur les grilles, puis enveloppez-les dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration / oxydation.

Veillez consulter le manuel d'utilisation principal de votre robot pâtissier multifonction pour les consignes de sécurité supplémentaires.

Avant d'utiliser vos accessoires

Kenwood

- Laver les différents éléments : voir l'illustration **B**

Utilisez le hachoir pour la viande crue ou cuite, le poisson et les noix/noisettes.

Légende

- ① Écrou
- ② Grilles : moyenne et épaisse (selon le modèle)
- ③ Lame
- ④ Spatule
- ⑤ Corps
- ⑥ Plateau
- ⑦ Poussoir

Pour assembler le hachoir comme au schéma **A**

- 1 Fixez la spatule dans le corps du hachoir.
- 2 Fixez la lame en veillant à bien la positionner avec la face de coupe vers l'extérieur.
- 3 Installez une grille en alignant la broche avec la rainure.
- 4 Installez l'écrou sans trop serrer.

Utilisation du hachoir

- 1 Relevez la tête du batteur en veillant à ce que les deux cache-sorties soient en place.
- 2 L'accessoire étant dans la position indiquée, alignez les pattes d'entraînement sur l'extrémité de la spatule avec les fentes correspondantes de la sortie à entraînement.
- 3 Poussez l'accessoire dans la sortie et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclencher.
- 4 Serrez l'écrou à la main.
- 5 Installez le plateau.
- 6 Coupez la viande en lanière de 2,5 cm de large.
- 7 Sélectionnez la vitesse maximale.
À l'aide du poussoir, poussez lentement les aliments dans le hachoir morceau par morceau, **sans forcer** (vous risqueriez d'endommager l'appareil).

Conseils et astuces

- **Faites décongeler les aliments congelés avant de les hacher.**
- Veillez toujours à ce que la viande que vous êtes en passe de hacher ne comporte plus d'os ni de couenne.

Utilisations			
Viande, volaille et poisson	-	Max.	10

Service après-vente

En cas de problèmes d'utilisation de votre accessoire ou pour obtenir des informations sur son entretien, reportez-vous à votre manuel d'utilisation ou rendez-vous à la page www.kenwoodworld.com.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

Deutsch

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Vor dem Zerkleinern Knochen und Schwarte etc. vom Fleisch entfernen.
- Beim Zerkleinern von Nüssen immer nur eine kleine Menge in den Fleischwolf geben. Erst dann nachfüllen, wenn die erste Ladung in der Förderschnecke ist.
- Immer den beiliegenden Fleischwolf-Stopfer verwenden. Niemals Finger oder Utensilien in den Füllschacht stecken.
- Achtung – der Messerkopf ist scharf, Vorsicht beim Verwenden und Reinigen.
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass der Aufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- **Ihren Aufsatz nie länger als 10 Minuten ohne Pause betreiben.** Nach einer solchen Zeit immer den Netzstecker ziehen und das Gerät vor der erneuten Bedienung 15 Minuten abkühlen lassen.

Reinigung

- Alle Teile in heißem Seifenwasser spülen, dann abtrocknen. **Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.** Kein Natron zum Reinigen verwenden.
- Die Lochscheiben mit Pflanzenöl abwischen und in fettdichtes Papier einwickeln, damit sie sich nicht verfärben oder rosten.

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Vor dem Gebrauch Ihres Kenwood Zubehörs

Alle Teile spülen: siehe Abbildung **B**.

Gebrauch des Fleischwolfs zur Verarbeitung von rohem und gekochtem Fleisch, von Fisch und Nüssen.

Übersicht

- ① Ringmutter
- ② Lochscheiben: mittel oder grob (je nach Modell)
- ③ Schneidemesser
- ④ Förderschnecke
- ⑤ Gehäuse
- ⑥ Vorratsschale
- ⑦ Stopfer

Zum Zusammensetzen des Fleischwolfs siehe Abbildung **A**

- 1 Schieben Sie die Förderschnecke in das Gehäuse ein.
- 2 Bringen Sie das Schneidemesser an. Achten Sie dabei darauf, dass die Schneideseite nach außen weist.
- 3 Bringen Sie eine Lochscheibe so an, dass der Stift in der Kerbe sitzt.
- 4 Schrauben Sie die Ringmutter lose auf.

Verwendung des Fleischwolfs

- 1 Klappen Sie den Maschinenkopf nach oben. Stellen Sie sicher, dass beide Anschlussdeckel aufgesetzt sind.
- 2 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position und richten Sie die Antriebszungen am Ende der Förderschnecke mit den entsprechenden Schlitzten am Anschluss aus.
- 3 Setzen Sie den Aufsatz in den Anschluss ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 4 Ziehen Sie die Ringmutter von Hand sicher fest.
- 5 Bringen Sie die Vorratsschale an.
- 6 Schneiden Sie das Fleisch in 2,5 cm breite Streifen.
- 7 Stellen Sie die Höchstgeschwindigkeit ein. Drücken Sie das Hackgut mit dem Stopfer Stück für Stück sanft nach unten.
Nicht zu stark drücken - Sie könnten Ihre Maschine beschädigen.

Hinweise und Tipps

- **Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.**
- Vor dem Zerkleinern Knochen und Schwarte etc. vom Fleisch entfernen.

Verwendung/Lebensmittel			
Fleisch, Geflügel und Fisch	-	Max.	10

Kundendienst und Service

Sollten Sie irgendwelche Probleme beim Betrieb Ihres Aufsatzes haben oder Serviceinformationen benötigen, sehen Sie bitte in Ihrer Hauptbedienungsanleitung nach oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com.

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

Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Assicurarsi sempre che ossa e cotenna, ecc. vengano rimosse dalla carne prima di macinare.
- Quando si tritano le noci, aggiungerle in piccole quantità e lasciare che la chiocciola inizi a lavorarle prima di aggiungerne ancora.
- Utilizzare sempre lo spingitore in dotazione. Mai inserire le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.
- Avvertenza: la lama è molto affilata, maneggiare con attenzione durante l'uso e la pulizia.
- Assicurarsi che l'accessorio sia bloccato in posizione prima di accenderlo.
- **Non utilizzare l'accessorio per un periodo superiore a 10 minuti senza una pausa.** Scollegarlo lasciarlo raffreddare per 15 minuti tra un'operazione e l'altra.

Pulizia

- 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.
- Ungere i crivelli con olio vegetale, ed avvolgerli in carta oleata onde evitare che si scoloriscano o si arrugginiscano.

Fare riferimento al manuale d'istruzioni generale dell'apparecchio per ulteriori avvertenze sulla sicurezza.

Prima di utilizzare gli accessori

Kenwood

Lavare le parti: vedere "illustrazione **B**".

Usare il tritacarne per tritare carne cruda e cotta, pesce e noci.

Legenda

- ① Ghiera filettata
- ② Crivelli: medio o grossolano (dipende dalla variante del modello)
- ③ Taglierina
- ④ Chiocciola tritacarne
- ⑤ Corpo motore
- ⑥ Vassoio
- ⑦ Spingitore

Assemblare il tritacarne come mostrato nell'illustrazione **A**

- 1 Montare la chiocciola all'interno del corpo.
- 2 Montare la taglierina - assicurarsi che sia posizionata correttamente con il lato tagliente più esterno.
- 3 Montare un crivello - allineare il perno alla tacca.
- 4 Montare senza serrare la ghiera.

Come utilizzare il tritacarne

- 1 Sollevare la testa dell'impastatrice. Assicurarsi che siano installati entrambi i coperchi degli attacchi.
- 2 Con l'accessorio nella posizione indicata, allineare le linguette dell'unità all'estremità della chiocciola con le fessure corrispondenti nell'attacco.
- 3 Spingere l'accessorio nell'attacco e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione.
- 4 Stringere la ghiera manualmente.
- 5 Montare il vassoio
- 6 Tagliare la carne in strisce larghe 2,5 cm.
- 7 Selezionare Velocità massima. Usando lo spingitore spingere delicatamente il cibo, un pezzo alla volta. **Non spingere forte** perché si potrebbe danneggiare la macchina.

Suggerimenti e consigli

- **Scongelare completamente il cibo congelato prima di tritare.**
- Assicurarsi sempre che le ossa e la buccia siano rimosse dalla carne prima di tritare.

Tipo di utilizzo/cibo			
Carne, pollame e pesce.	-	Max	10

Manutenzione e assistenza tecnica

In caso di problemi con il funzionamento dell'accessorio o per informazioni sul servizio di assistenza, consultare il manuale di istruzioni principale o visitare il sito Web www.kenwoodworld.com.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Asegúrese siempre de que la carne no contenga huesos, piel, etc., antes de picarla.
- Al picar frutos secos, ponga solo unos pocos cada vez y deje que el eje espiral los recoja antes de añadir más.
- Utilice siempre el empujador de la picadora suministrado. Nunca introduzca los dedos ni ningún otro utensilio en el tubo de entrada de alimentos.
- 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 posición antes de encender el aparato.
- **No haga funcionar el accesorio durante más de 10 minutos sin un período de descanso.** Desenchufe y deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos entre los funcionamientos.

Limpieza

- 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.
- Limpie las pantallas con aceite vegetal, envuélvalas en papel resistente a la grasa para evitar que se descoloreen o se oxiden.

Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

Antes de utilizar los accesorios Kenwood

- Lave las piezas: consulte la "ilustración **B**".

Utilice la picadora de carne para procesar carne cruda y cocida, pescado y frutos secos.

Descripción del aparato

- ① Tuerca de cierre
- ② Pantallas: mediana y gruesa (depende de la variante del modelo)
- ③ Cuchilla
- ④ Eje espiral
- ⑤ Cuerpo
- ⑥ Bandeja
- ⑦ Empujador

Monte la picadora de carne tal como se muestra en la ilustración **A**

- 1 Coloque el eje espiral dentro del cuerpo.
- 2 Coloque la cuchilla; asegúrese de que esté colocada correctamente con el lado cortante hacia fuera.
- 3 Coloque una pantalla; alinee el vástago con el agujero.
- 4 Ajuste la tuerca de cierre sin apretar demasiado.

Usar la picadora de carne

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora. Compruebe que las tapas de ambas salidas estén acopladas.
- 2 Con el accesorio en la posición mostrada, alinee las lengüetas de posicionamiento al final del eje espiral con las ranuras correspondientes en la salida de transmisión.
- 3 Presione el accesorio dentro la salida y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien ajustado en su posición.
- 4 Apriete la tuerca de cierre manualmente.
- 5 Coloque la bandeja.
- 6 Corte la carne en tiras de 2,5 cm de ancho.
- 7 Seleccione la velocidad máx. Con el empujador, vaya introduciendo la comida despacio, trozo a trozo. **No empuje demasiado**, ya que el robot podría estropearse.

Consejos y sugerencias

- **Descongele completamente los alimentos congelados antes de picarlos.**
- Asegúrese siempre de que la carne no contenga huesos, piel, etc., antes de picarla.

Uso/alimentos			
Carne y pescado.	-	Máx	10

Servicio técnico y atención al cliente

Si tiene algún problema con el funcionamiento del accesorio o desea obtener información sobre el servicio técnico, consulte el manual principal de instrucciones o visite www.kenwoodworld.com.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Assegure-se sempre de que tira os ossos, a pele dura, etc. da carne antes de a picar.
- Quando picar nozes processe pouca quantidade de cada vez e deixe a espiral trituradora apanhá-las todas antes de adicionar mais.
- Utilize sempre o empurrador do picador fornecido. Nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.
- AVISO – as lâminas estão muito afiadas, manuseie com cuidado quando utilizar e quando limpar.
- Certifique-se de que o acessório está seguro na posição correcta antes de o accionar.
- **Não faça funcionar o seu acessório mais de 10 minutos seguidos sem fazer pausas entre recomeços.** Retire o cabo eléctrico da tomada e deixe o aparelho arrefecer durante 15 minutos entre funcionamentos.

Limpeza

- 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.
- Passe os discos por óleo vegetal e depois embrulhe-os em papel vegetal para impedir descoloração/enferrujamento.

Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

Antes de utilizar os seus acessórios Kenwood

- Lave os componentes: ver “ilustração **B**”.

Use o picador de alimentos para processar carne crua e cozinhada; peixe e nozes.

Legenda

- ① Anel roscado
- ② Discos: médio ou grosso (depende do modelo)
- ③ Cortador
- ④ Espiral
- ⑤ Corpo
- ⑥ Tabuleiro
- ⑦ Empurrador

Monte o Picador de Alimentos conforme mostrado na Ilustração **A**

- 1 Introduza a espiral dentro do corpo.
- 2 Insira o cortador - o lado que corta virado para fora.
- 3 Encaixe um disco - alinhe o pino com a reentrância.
- 4 Aperte ligeiramente o anel roscado.

Para utilizar o Picador de Alimentos

- 1 Levante a cabeça da batedeira. Verifique que todas as tampas das entradas estão colocadas.
- 2 Com o acessório na posição mostrada alinhe as saliências do eixo que se encontram na extremidade da espiral com os encaixes correspondentes do mecanismo de saída.
- 3 Insira o acessório na entrada e rode na direcção horária até pender.
- 4 Aperte à mão o anel roscado.
- 5 Coloque o tabuleiro
- 6 Corte a carne em fatias de 2,5 cm de largura.
- 7 Seleccione a velocidade máxima. Utilizando o empurrador, empurre suavemente os alimentos através do tubo, um pedaço de cada vez. **Não empurre com força** - pode estragar a sua máquina.

Dicas e Sugestões

- **Descongele bem os alimentos antes de os picar.**
- Assegure-se sempre de que tira os ossos, a pele dura, etc. da carne antes de a picar.

Utilização/Alimentos			
Carne, aves e peixe	-	Máx.	10

Assistência e cuidados do cliente

Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu acessório ou se precisar de informações sobre o serviço - consulte o Manual de Instruções principal ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Sørg altid for, at ben og skind etc. fjernes fra kødet, før det hakkes.
- Ved hakning af nødder skal du kun tilføre få ad gangen og lade sneglen tage dem, før du tilfører flere.
- Brug altid hakkerens medfølgende skubber. Kom aldrig fingrene eller redskaber i tilførselsrøret.
- Advarsel – kniven er skarp og skal håndteres med omhu både under brug og rengøring.
- Sørg for, at tilbehøret er fastgjort, inden der tændes.
- **Lad ikke tilbehøret køre i længere tid end 10 minutter uden pause.** Træk stikket ud, og lad apparatet køle af i 15 minutter mellem tilberedning.

Rengøring

- Vask alle delene i varmt sæbevand og tør. **Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.** Brug aldrig en sodaopløsning.
- Tør hulskiverne med vegetabilsk olie og pak dem ind i smørrebrødspapir for at forebygge misfarvning/rust.

Se yderligere sikkerhedsadvarsler i instruktionsbogen til din køkkenmaskine.

Før du bruger dit Kenwood-tilbehør

- Vask delene: Se "illustration **B**".

Brug kødhakkeren til at tilberede rått og kogt kød, fisk og nødder.

Forklaring

- ① Ringmøtrik
- ② Sigter: Medium eller grov (afhænger af model)
- ③ Kniv
- ④ Snegl
- ⑤ Hus
- ⑥ Bakke
- ⑦ Skubber

Saml kødhakkeren som vist på illustrationen **A**

- 1 Sæt sneglen i huset.
- 2 Påsæt kniven – sørg for, at den sidder korrekt med æggen udad.
- 3 Påsæt en sigte – sæt tappen ud for hakket.
- 4 Sæt ringmøtrikken løst på.
- 5 Tryk tilbehøret ind i kraftudtaget, og drej det med uret, til det låser på plads.
- 6 Tilspænd ringmøtrikken manuelt.
- 7 Påsæt bakken.
- 8 Skær kødet i 2,5 cm brede strimler.
- 9 Vælg maks. hastighed. Brug skubberen til forsigtigt at skubbe fødevarerne igennem et stykke ad gangen. **Tryk ikke hårdt** – du kan beskadige maskinen.

Sådan bruges kødhakkeren

- 1 Løft mixerhovedet. Sørg for, at begge kraftudtagsdæksler er påsat.
- 2 Med tilbehøret i den viste position rettes drevets flige på enden af sneglen ind efter de modsvarende åbninger i drevudtaget.

Vink og tips

- Optø frosne fødevarer grundigt, inden de hakkes.
- Sørg altid for, at ben og skind etc. er fjernet fra kødet, før det hakkes.

Brug/madvarer			
Kød, fjerkræ og fisk.	–	Maks.	10

Service og kundepleje

Hvis du oplever problemer med betjening af tilbehøret, eller ønsker du serviceinformation – kan du se hovedmanualen eller besøge www.kenwoodworld.com.

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

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Se till att ta bort ben och svål, mm. från köttet innan du mal det.

- När du hackar nötter ska du bara mata i några stycken åt gången och låta spiralen plocka upp dem innan du tillsätter fler.
- Använd alltid påmataren som tillhör livsmedelskvarnen. Stoppa aldrig ner fingrar eller verktyg i påfyllningsröret.
- Varning – skärbladet är vasst. Hantera det varsamt både vid användning och rengöring.
- Kontrollera att tillbehöret sitter ordentligt fast innan du slår på apparaten.
- **Använd inte tillbehöret i längre än 10 minuter utan att låta det vila.** Koppla ur och låt apparaten svalna i en kvart mellan användningarna.

Rengöring

- Diska alla delarna i varmt vatten med diskmedel och torka dem. **Maskindiska inte delarna.** Använd aldrig sodalösning.
- Torka av med vegetabilisk olja och svep in dem i smörpapper så att de inte missfärgas eller rostar.

Se bruksanvisningen för köksmaskinen för ytterligare säkerhetsinformation.

Innan du använder Kenwood-tillbehören ska du

Diska delarna: se illustration **B**.

Använd livsmedelskvarnen till att bereda rått och tillagat kött samt fisk och nötter.

Förklaring till bilder

- ① Ringmutter
- ② Malningsskivor: medium eller grov (beror på modellvariant)
- ③ Skärare
- ④ Spiral
- ⑤ Stomme
- ⑥ Tråg
- ⑦ Påmatare

Montera livsmedelskvarnen enligt bild **A**

- 1 Montera spiralen inuti stommen.
- 2 Montera skäraren – se till att den är placerad på rätt sätt med den skärande sidan ytterst.
- 3 Montera en malningsskiva – rikta skåran mot stiftet.
- 4 Montera ringmuttern löst.

Använda livsmedelskvarnen

- 1 Hög upp mixerhuvudet. Se till att båda uttagslocken är monterade.
- 2 Med tillbehöret i visad position – rikta drivflikarna i änden av spiralen mot de motsvarande skårorna i drivuttaget.
- 3 Skjut in tillbehöret i uttaget och vrid medurs till det låses på plats.
- 4 Dra åt ringmuttern manuellt.

- 5 Montera tråget. för att försiktigt pressa igenom
- 6 Skär kött i 2,5 cm breda strimlor. livsmedlen, bit för bit. **Pressa inte hårt**
- 7 Välj maxhastighet. Använd påmataren - du kan skada apparaten.

Tips och idéer

- **Tina frysta livsmedel ordentligt före malning.**
- Se till att ta bort ben och svål, mm. från köttet innan du mal det.

Användning/Livsmedel			
Kött, fågel och fisk	-	Max	10

Service och kundtjänst

Om du stöter på några problem med användningen av tillbehöret eller för information om service – läs bruksanvisningen eller besök www.kenwoodworld.com.

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

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Sørg for at bein og hud osv. er fjernet fra kjøttet før det kvernes.
- Ved hakking av nøtter må du bare ha i noen om gangen og vente til de blir hentet av rullen før du legger i flere.
- Bruk alltid kvernstapperen som følger med. Du må aldri stikke fingrene eller redskaper ned i materøret.
- Advarsel – skjærebladet er skarpt og må håndteres med varsomhet både ved bruk og rengjøring.
- Pass på at tilbehøret sitter ordentlig på plass før du slår på apparatet.
- **Ikke kjør tilbehøret mer enn 10 minutter uten hvilepause.** Koble fra og la apparatet avkjøles i 15 minutter mellom kjøringene.

Rengjøring

- Vask alle delene i varmt såpevann og tørk dem. **Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.** Bruk aldri soda i vannet.
- Tørk over med vegetabilsk olje, og pakk den deretter inn i smørpapir for å hindre at den blir misfarget eller ruster.

Les om ekstra sikkerhetsadvarsler i hovedinstruksjonsboken for kjøkkenmaskinen.

- Før du bruker Kenwood-tilbehøret Vask delene: se «illustrasjon **B**».

Bruk matkvernen til å behandle rått og kokt kjøtt, samt fisk og nøtter.

Deler

- ① Ringmutter
- ② Hullskiver: middels og grov (avhengig av modell)
- ③ Kniv
- ④ Kvernroll
- ⑤ Hoveddel
- ⑥ Brett
- ⑦ Kvernstapper

Sett sammen matkvernen som vist i illustrasjon **A**

- 1 Sett kvernrollen inn i hoveddelen.
- 2 Sett på kniven – pass på at den sitter ordentlig på plass med

skjærekanten ytterst.

- 3 Sett på en hullskive – plasser hakket over plasseringsfliken.
- 4 Sett ringmutteren løst på.

Slik bruker du matkvernen

- 1 Hev mikserhodet. Pass på at begge uttaksdeksler sitter på.
- 2 Ha tilbehøret i posisjonen som vises på illustrasjonen, og plasser drivflikene på enden av rullen med de tilsvarende sporene i kraftuttaket.
- 3 Skyv tilbehøret inn i uttaket, og vri mot klokken til den låses på plass.
- 4 Stram til ringmutteren for hånd.
- 5 Sett på brettet.
- 6 Skjær kjøtt i 2,5 cm brede strimler.
- 7 Velg Max hastighet. Bruk stapperen til å skyve maten forsiktig gjennom, én bit om gangen. **Ikke skyv hardt** – du kan skade matkvernen.

Tips

- **Tin frosne matvarer helt før du kverner dem.**
- Pass på at bein og hud osv. er fjernet fra kjøttet før det kvernes.

Bruk/matvarer

Bruk/matvarer			
Kjøtt, fjørfe og fisk.	-	Max	10

Service og kundetjeneste

For service og kundetjeneste, se hovedhåndboken for kjøkkenmaskinen eller gå inn på www.kenwoodworld.com.

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

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Varmista, että esimerkiksi luut ja kalvot on poistettu lihasta ennen sen jauhamista.
- Pähkinöitä jauhettaessa syötä vain muutama pähkinä kerrallaan. Syötä lisää vasta kun aiemmin lisätyt pähkinät ovat syöttöruuvissa.
- Käytä aina mukana toimitettua lihamyllyn paininta. Älä työnnä sormia tai työvälineitä syöttöputkeen.
- Varoitus: Terä on terävä. Käytä sitä ja puhdistusta se varovasti.
- Varmista aina ennen käynnistämistä, että varuste on kiinnitetty laitteeseen tiukasti.
- **Älä käytä lisäosaa yli 10 minuutin ajan pitämättä taukoja.** Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä 15 minuutin ajan käyttökertojen välissä.

Perushuolto

- Pese kaikki osat kuumassa astianpesuaineliuoksessa ja kuivaa ne sitten. **Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.** Älä koskaan käytä soodaliuosta.
- Pyyhi reikälevyt kasviöljyllä. Kääri ne sitten voipaperiin, jotta ne eivät ruostuisi tai värjäntyisi.

Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

Ennen Kenwood-lisälaitteiden käyttämistä

- Pese laitteen osat. Katso kuva **B**.

Voit jauhaa lihamyllyssä raakaa tai kypsää lihaa, kalaa ja pähkinöitä.

Selite

- ① Rengasmutteri
- ② Siivilä: keskikarkea tai karkea (määräytyy mallin mukaan)
- ③ Leikkuri
- ④ Ruuvikierre
- ⑤ Runko
- ⑥ Alusta
- ⑦ Painin

Kokoa lihamylly kuvassa A esitetyllä tavalla.

- 1 Työnnä ruuvikierre rungon sisään.
- 2 Aseta leikkuri paikalleen. Varmista, että se menee oikein paikalleen. Leikkaavan puolen tulee osoittaa ulospäin.
- 3 Aseta siivilä paikalleen. Kohdista tappi uraan.
- 4 Aseta rengasmutteri paikalleen löysästi.

Lihamylllyn käyttäminen

- 1 Nosta sekoituspää ylös. Varmista, että molempien liitäntöjen suojukset on kiinnitetty paikoilleen.

- 2 Kun varuste on kuvassa näkyvässä paikassa, kohdista ruuvikierteen päädyn kohoumat niille tarkoitettuihin paikkoihin liitännässä.
- 3 Paina varuste liitäntään. Käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.
- 4 Kiristä rengasmutteri käsin.
- 5 Aseta alusta paikalleen.
- 6 Leikkaa liha 2,5 cm:n paloiksi.
- 7 Valitse suurin nopeus. Työnnä ruokaa painimen avulla varovaisesti yksi pala kerrallaan. **Älä paina kovaa.** Muutoin laite voi vaurioitua.

Vihjeitä ja neuvoja

- Sulata pakastettu ruoka perusteellisesti ennen jauhamista.
- Varmista, että esimerkiksi luut ja kalvot on poistettu lihasta ennen sen jauhamista.

Käyttö/aineosat

			
Liha, siipikarja ja kala	-	Max	10

Huolto ja asiakaspalvelu

Jos lisäosan käytössä ilmenee ongelmia tai tarvitset huoltotietoja – katso ensisijainen käyttöopas tai vieraile sivustolla www.kenwoodworld.com.

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

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- İşlenecek ette kemik veya kabuk vs. içermediğinden emin olun.
- Sert kabuklu meyveleri işlerken bir seferde birkaç

tanmesini koyun. Diğerlerini koymadan önce ayırıcının ilk koyduklarınızı almasını bekleyin.

- Tedarik edilen itme aparatını kullanın. Besleme tüpüne parmaklarınızı veya diğer gereçleri sokmayın.
- Dikkat: Bıçak keskindir. Kullanım ve temizleme işlemleri esnasında dikkatli olun.
- Cihazı çalıştırmadan önce aparatın yerine oturduğundan emin olun.
- **Eklentinizi, belirli bir süre dinlendirmeden 10 dakikadan daha uzun çalıştırmayın.** Fişini prizden çıkartın ve kullanımlar arasında 15 dakika soğumasını bekleyin.

Temizlik

- Tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkadıktan sonra kurulayınız. **Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.** Ayrıca, hiçbir biçimde sodalı eriyiklerle yıkamayınız.
- Kıyma disklerini bitkisel bir yağla siliniz ve arkasından renginin solmaması ya da paslanmaması için yağlı bir kağıda sarınız.

İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Robotunuzun kullanma talimatına bakın.

Kenwood eklentilerinizi kullanmadan önce

- Parçaları yıkayın: bkz. 'çizim **B**'.

Kıyma makinesini çiğ ve pişmiş etleri, balıkları ve kuru yemişleri işlemek için kullanın.

Parçalar

- ① Halka somun
- ② Elek: orta veya büyük (modele bağlıdır)
- ③ Kesici
- ④ Ayırıcı
- ⑤ Gövde
- ⑥ Tepsi
- ⑦ İtme aparatı

Kıyma makinesini Görsel **A'da gösterildiği gibi kurun**

- 1 Ayırıcıyı gövdeye yerleştirin.
- 2 Kesiciyi yerleştirin. Kesici tarafının dışa geldiğinden emin olun.
- 3 Eleği yerleştirin. Pimleri dişlerle hizalayın.
- 4 Somun halkayı çok sıkmadan sabitleyin.

Kıyma Makinesini kullanmak için

- 1 Mikser başlığını kaldırın. Her iki çıkış kapağının da takılı olduğundan emin olun.
- 2 Ek parçalar gösterilen konumda olacak şekilde, ayırıcının tahrik uçlarını, tahrik çıkışındaki ilgili Yuvalarla hizalayın.

- 3 Ek parçayı çıkışa doğru bastırın ve yerine oturana kadar saat yönüne doğru çevirin.
- 4 Halka somunu elle sıkın.
- 5 Tepsiyi takın
- 6 Etleri 2,5 cm genişliğinde şeritler şeklinde kesin.
- 7 En yüksek hızı seçin. İtme aparatını kullanarak yiyecekleri tek tek ittin. **Çok sert ittirmeyin**, cihazınıza hasar verebilirsiniz.

Öneri ve İpuçları

- **Donmuş yiyecekleri kıyma makinesinde çekmeden önce çözülmelerini bekleyin.**
- Etleri çekmeden önce etlerde kemik ve kabuk vs. kalmadığını kontrol edin.

Kullanım/Gıda maddeleri			
Et, süt ürünleri ve balıklar	-	Max	10

Servis ve müşteri hizmetleri

Eklentinizin çalışmasıyla ilgili bir sorun yaşarsanız ya da servis bilgisine ihtiyacınız olursa – ana kullanma kılavuzuna bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

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

Česky

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Před mletím odstraňte z masa kosti, kůži apod.
- Ořechy melte po malém množství a před přidáním dalších počkejte, až šnek zachytí předchozí várku.
- Vždy používejte dodávanou tlačku k mlýnku na maso. Do plnicí trubice nedávejte prsty ani kuchyňské náčiní.
- Pozor – krájecí nůž je ostrý, proto s ním při manipulaci a čištění zacházejte opatrně.
- Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda je nástavec řádně připojený.
- **Nenechávejte nástavec puštěný déle než 10 minut bez přerušení.** Odpojte spotřebič a nechejte ho před dalším použitím na 15 minut vychladnout.

Čištění

- Všechny díly omyjte horkou mýdlovou vodou a potom osušte. **Nemyjte žádnou součást v myčce na nádobí.** K mytí v žádném případě nepoužívejte roztok sody.
- Mlecí vložky potřete rostlinným olejem a potom je zabalte do papíru nepropouštějícího mastnotu, čímž zabráníte jejich korozi a ztrátě barvy.

Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k použití kuchyňského robotu.

Před použitím nástavců Kenwood

- Umyjte jednotlivé díly: viz „ilustrace



Mlýnek na potraviny je vhodný ke zpracování syrového a vařeného masa, ryb a ořechů.

Popis

- ① Kruhová matice
- ② Mlecí vložky: střední nebo hrubá (v závislosti na modelu přístroje)
- ③ Nůž
- ④ Šnek
- ⑤ Tělo
- ⑥ Násypka
- ⑦ Tlačka

Sestavte mlýnek podle obrázku

- 1 Zasuňte šnek do těla mlýnku.
- 2 Nasadte nůž – dejte pozor, aby byl nasazený řeznou stranou ven.
- 3 Nasadte mlecí vložku – zarovnejte výřez s výčnčkem.

- 4 Volně nasadte kruhovou matici.

Použití mlýnku na maso

- 1 Zvedněte hlavici robotu. Prověřte, zda jsou nasazené kryty obou náhonů.
- 2 Nástavec natočte jako na obrázku, aby jazyčky náhonu na konci šneku zapadly do příslušných drážek ve vývodu náhonu.
- 3 Zasuňte nástavec do vývodu a otočením proti směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 4 Rukou utáhněte kruhovou matici.
- 5 Nasadte násypku.
- 6 Nakrájejte maso na proužky o šířce 2,5 cm.
- 7 Zapněte přístroj na nejvyšší rychlost. Pomocí tlačky jemně tlačte potraviny po jednotlivých kouscích do mlýnku. **Netlačte příliš silně** – mohli byste mlýnek poškodit.

Rady a tipy

- **Zmražené potraviny před mletím důkladně rozmrazte.**
- Před mletím vždy odstraňte z masa kosti, kůži apod.

Použití / potraviny			
Maso, drůbež a ryby	-	Max.	10

Servis a údržba

Pokud při použití nástavce narazíte na problémy nebo pokud budete potřebovat informace o servisu, podívejte se do hlavního návodu k použití nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.

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

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A darálás előtt mindig távolítsa el a csontokat, bőrt stb. a húsról.
- Dió darálásakor egyszerre csak néhány darabot helyezzen be, várja meg, amíg a csiga elkapja, és utána adagolja a többit.
- Mindig használja a húsdaráló tartozék tömőrudját. Soha ne dugja az ujját vagy bármilyen konyhai eszközt az adagolócsőbe.
- Figyelem! A vágóél nagyon éles, ezért legyen óvatos mind a használat, mind a tisztítás közben.
- A bekapcsolás előtt ellenőrizze, hogy a tartozék megfelelően rögzítve van-e a helyén.
- **Ne működtesse a tartozékot pihentetés nélkül 10 percnél hosszabb ideig.** A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és a működtetések között várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön.

Tisztítása

- Mosson el minden alkatrészt meleg mosószeres vízben, majd szárítsa meg. **Egyetlen alkatrészt se mosson a mosogatógépben.** Soha ne használjon lúgos oldatot.
- A darálólemezeket növényi olajba mártott ruhával törölje át, majd csomagolja őket zsírpapírba, hogy megakadályozza az elszíneződést és a rozsdásodást.

A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagép általános használati utasítását.

A Kenwood-tartozékok használata előtt

- Mosogassa el az alkatrészeket: lásd **B** ábra

A húsdarálót nyers és főtt húsok, hal és diófélék darálására használja.

A készülék részei

- ① Rögzítőgyűrű
- ② Rostélyok: közepes vagy durva (a típustól függ)
- ③ Vágókés
- ④ Csiga
- ⑤ Daráló háza
- ⑥ Tálca
- ⑦ Tömörűd

A **A** ábrán látható módon szerelje össze az húsdarálót

- 1 Illessze a csigát a daráló házába.
- 2 Helyezze fel a vágókést – ügyeljen arra, hogy az élel kifelé nézzenek.
- 3 Helyezze fel az egyik rostélyt – a tüskét igazítsa a horonyhoz.
- 4 Lazán csavarja fel a rögzítőgyűrűt.

Tanácsok és tippek

- **A fagyasztott nyersanyagot a darálás előtt hagyja teljesen kiolvadni.**
- A darálás előtt mindig távolítsa el a csontokat, bőrt stb. a húsról.

Használat/alapanyagok			
Hús, baromfi és hal.	-	Max.	10

Szerviz és vevőszolgálat

Ha bármilyen problémája adódna a tartozék működésével vagy a szervizeléssel kapcsolatban – olvassa el az alapkészülék használati utasítását vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre.

- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

A húsdaráló használata

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet. Ügyeljen arra, hogy mindkét nyílásfedél a helyén legyen.
- 2 A tartozékot az ábrán látható módon tartva illessze a csiga végén található hajtófüleket a meghajtó megfelelő nyílásaiba.
- 3 Tolja be a tartozékot a nyílásba és fordítsa el jobbra, amíg a helyére kerülve rögzül.
- 4 Kézzel szorítsa meg a rögzítőgyűrűt.
- 5 Helyezze fel a tálcát.
- 6 A húst vágja 2,5 cm széles csíkokra.
- 7 Válassza a legnagyobb sebességet. A tömörűddel egyenként finoman nyomja le a húst az adagolócsőben.
Ne nyomja erősen – a gép megsérülhet.

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Przed rozpoczęciem mielenia mięsa należy zawsze usunąć wszelkie kości, skórę itp.
- Podczas mielenia orzechów do podajnika wsypywać tylko po kilka na raz, a przed dodaniem następnych poczekać, aż ślimak przesunie poprzednio wrzucone orzechy w głąb komory mielącej.
- Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza do maszynki do mielenia. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców ani przyborów kuchennych.
- Uwaga – nożyk jest bardzo ostry. Podczas obsługi urządzenia oraz przy czyszczeniu należy zachować ostrożność.
- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy przystawka jest prawidłowo zablokowana we właściwym położeniu.
- **Nie używać przystawki przez czas dłuższy niż 10 minut bez zrobienia przerwy.** Wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie na 15 minut pomiędzy kolejnymi etapami pracy, aby mogło ostygnąć.

Czyszczenie

- Wszystkie części umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie wysuszyć. **Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce.** Do mycia nie wolno używać roztworu sody.
- Aby zapobiec przebarwianiu się/rdzewieniu sitek, przetrzeć je szmatką umoczoną w oleju roślinnym, a następnie owinąć pergaminem.

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

Przed użyciem nasadek Kenwood

- Umyć części: zob. ilustracja **B**

Maszynki do mielenia można używać do mielenia surowego i gotowanego mięsa, ryb i orzechów.

Oznaczenia

- ① Nakrętka pierścieniowa
- ② Sitko: średnie lub grube (w zależności od wariantu modelu)
- ③ Nożyk
- ④ Ślimak
- ⑤ Korpus
- ⑥ Taca
- ⑦ Popychacz

Złożyć maszynkę zgodnie ze wskazówkami na ilustracji **A**

- 1 Wewnątrz komory mielącej zamocować ślimak.
- 2 Zamocować nożyk – pamiętając, by był on prawidłowo ułożony (stroną tnącą do zewnątrz).
- 3 Zamocować sitko – wypustkę wyrównując z nacięciem.
- 4 Luźno nakręcić nakrętkę pierścieniową.

Użytkowanie maszynki do mielenia

- 1 Unieść głowicę miksera. Sprawdzić, czy osłony obu gniazd są zamocowane.
- 2 Układając przystawkę w pozycji pokazanej na ilustracji, wypustki prowadzące na końcu ślimaka ułożyć równo z odpowiadającymi im wycięciami w gnieździe napędu.
- 3 Wsunąć przystawkę do gniazda i przekrócić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się na miejscu.
- 4 Ręcznie dokręcić nakrętkę pierścieniową.
- 5 Założyć tacę.
- 6 Mięso pokroić na paski o szerokości 2,5 cm.
- 7 Ustawić maksymalną prędkość obrotów. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki, po jednym kawałku na raz. **Nie używać zbyt dużej siły** – może to grozić uszkodzeniem urządzenia.

Porady i wskazówki

- **Przed mieleniem składniki mrożone należy całkowicie rozmrozić.**
- Przed rozpoczęciem mielenia mięsa należy zawsze usunąć wszelkie kości, skórę itp.

Zastosowanie/rodzaj składników

Mięso, drób i ryby



-



Max.



10

Serwis i punkty obsługi klienta

W razie wszelkich problemów z obsługą przystawki lub w celu uzyskania informacji serwisowych należy skonsultować się z instrukcją obsługi robota, do którego przeznaczona jest przystawka, lub odwiedzić witrynę internetową www.kenwoodworld.com.

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

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Φροντίζετε πάντα να αφαιρείτε τα κόκκαλα, την πέτσα κ.λπ. από το κρέας πριν από τη κοπή του κιμά.
- Όταν τεμαχίζετε ξηρούς καρπούς, ωθείτε προς τα κάτω μικρή ποσότητα κάθε φορά, ώστε ο έλικας να προλάβει να τους αλέσει προτού προσθέσετε άλλους.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα κρεατομηχανής που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή σύνεργα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προειδοποίηση - η λεπίδα κοπής είναι κοφτερή, να τη χειρίζεστε με προσοχή κατά τον χειρισμό και τον καθαρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει στη θέση του προτού θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- **Μην αφήνετε το εξάρτημα να λειτουργεί περισσότερο από 10 λεπτά, χωρίς να το αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα.** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει για 15 λεπτά μεταξύ των χρήσεων.

Καθαρισμός

- Πλύνετε όλα τα μέρη σε καυτό νερό με σαπούνι, έπειτα στεγνώστε. **Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σόδα.
- Περάστε τα πλέγματα τεμαχισμού με φυτικό λάδι, έπειτα τυλίξτε τα με λαδόχαρτο για να μην αποχρωματιστούν/σκουριάσουν.

Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζίνομηχανής σας.

Πριν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα Kenwood

- Πλύσιμο των μερών: βλ. «εικόνα B».

Χρησιμοποιήστε την κρεατομηχανή για να επεξεργαστείτε ωμό και μαγειρεμένο κρέας, ψάρι και ξηρούς καρπούς.

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Σφικτήρας
- ② Πλέγματα τεμαχισμού: κανονικό και χονδρό κόψιμο (εξαρτάται από τις παραλλαγές των μοντέλων)
- ③ Κοπτήρας
- ④ Έλικας
- ⑤ Κυρίως σώμα
- ⑥ Δίσκος
- ⑦ Ωστήρας

Συναρμολογήστε την κρεατομηχανή όπως υποδεικνύεται στην εικόνα A

- 1 Τοποθετήστε τον έλικα στο εσωτερικό του κυρίως σώματος.
- 2 Τοποθετήστε τον κοπτήρα - βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά με την κοφτερή πλευρά προς τα έξω.

- 3 Τοποθετήστε ένα πλέγμα τεμαχισμού - ευθυγραμμίστε την περόνη με την εγκοπή.
- 4 Τοποθετήστε χαλαρά τον σφικτήρα.

Για να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή

- 1 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ. Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί και τα δύο καλύμματα υποδοχών.
- 2 Με το εξάρτημα στη θέση που υποδεικνύεται - ευθυγραμμίστε τις γλωττίδες στην άκρη του έλικα με τις αντίστοιχες εγκοπές στην υποδοχή λειτουργίας.
- 3 Πιέστε το εξάρτημα στην υποδοχή και στρέψτε δεξιόστροφα, έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- 4 Σφίξτε τον σφικτήρα με το χέρι.
- 5 Τοποθετήστε τον δίσκο.
- 6 Κόψτε το κρέας σε λωρίδες φάρδους 2,5 εκ.
- 7 Επιλέξτε τη μέγιστη (Max) ταχύτητα. Χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε απαλά τα τρόφιμα προς τα μέσα, ένα κομμάτι κάθε φορά. **Μην σπρώχνετε δυνατά** - ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Ξεπαγώνετε πολύ καλά τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν από τη διαδικασία κοπής.
- Φροντίζετε πάντα να αφαιρείτε τα κόκκαλα, την πέτσα κ.λπ. από το κρέας πριν από την κοπή του κιμά.

Χρήση/Τροφές			
Κρέας, πουλερικά και ψάρι	-	Max.	10

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία του εξαρτήματός σας ή για πληροφορίες σχετικά με το σέρβις, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών για το KCH29 ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Перед измельчением мяса следует всегда удалить кости, кожу и тому подобное.
- При измельчении орехов опустите всего несколько штук одновременно и дождитесь, чтобы они попали в шнек, прежде чем добавлять еще.
- Пользуйтесь всегда толкателем для измельчителя из комплекта поставки. Никогда не помещайте пальцы или кухонные принадлежности в подающую трубку.
- Предупреждение: режущее лезвие острое. Соблюдайте осторожность как при использовании прибора, так и при его чистке.
- Перед включением прибора убедитесь, что насадка зафиксирована в нужном положении.
- **Не допускайте, чтобы насадка работала дольше 10 минут без перерыва.** Извлеките вилку из сети и дайте прибору остыть в течение 15 минут между периодами работы.

Очистка

- Вымойте все детали горячей мыльной водой, а затем высушите. **Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.** Никогда не пользуйтесь раствором соды.
- Протрите решетку растительным маслом, а затем оберните ее жиронепроницаемой бумагой, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.

Дополнительные инструкции по безопасности содержатся в основном “Руководстве по использованию кухонной машины”.

Перед тем, как пользоваться насадками компании Kenwood

- Вымойте компоненты: см. рис. **B**.

Для обработки сырого и вареного мяса, рыбы и орехов используйте мясорубку.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- ① Кольцевая гайка
- ② Решетки: средняя или грубая (в зависимости от модели)
- ③ Режущая пластина
- ④ Шнек
- ⑤ Корпус
- ⑥ Поднос
- ⑦ Толкатель

Соберите измельчитель как показано на схеме **A**

- 1 Установите шнек в корпус.
- 2 Установите режущую пластину: следите за тем, чтобы она была расположена правильно режущей стороной наружу.
- 3 Установите решетку, совместив стержень с меткой.
- 4 Установите кольцевую гайку, прикрутив ее неплотно.

Как пользоваться измельчителем

- 1 Поднимите головку миксера. Обе заглушки гнезд должны быть установлены.
- 2 Установив насадку как показано на схеме, совместите выступы привода на конце шнека с соответствующими углублениями в гнезде привода.
- 3 Протолкните насадку в гнездо и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 4 Плотнo закрутите кольцевую гайку вручную.
- 5 Установите поднос.
- 6 Нарезьте мясо на полоски шириной 2,5 см.
- 7 Выберите скорость Max. Осторожно протолкните ингредиенты толкателем отдельными порциями.

Не прилагайте усилий при

толкании: это может привести к повреждению кухонной машины.

Советы

- **Перед измельчением следует полностью разморозить замороженные продукты.**
- Перед измельчением кости, кожу и т. д. всегда следует удалить.

Рекомендуемые количества / Продукты			
Мясо, птица и рыба	-	Max.	10

Обслуживание и забота о покупателях

Если у вас возникнут проблемы с работой насадки или потребуется информация о сервисном обслуживании, обратитесь к вашему основному руководству по эксплуатации или посетите сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Етті тартқыштан өткізбес бұрын, сүйек, тері т. б. алынғанын тексеріңіз.
- Тартқыштан жаңғақты өткізген кезде, бір салғанда аз ғана мөлшерін айналдырыңыз және бұрама өнімді жоғарыға көтергеннен кейін үстіне үстемелеп қосыңыз.
- Бірге берілген тартқыш итергішін пайдаланыңыз. Өткізгіш түтікке қолыңызды немесе ыдысты салмаңыз.
- Ескерту – кескіш жүз өте өткір, пайдалану және тазалау кезінде абайлап ұстаңыз.
- Іске қоспас бұрын, бекітпенің орнына дұрыс бекітілуін тексеріңіз.
- **Тіркемені демалдырусыз 10 минуттан ұзақ жұмыс істетпеңіз.** Жұмыстар арасында қуат кабелін ажыратып, құрылғының 15 минут бойы сууына мүмкіндік беріңіз.

Тазалау

- Барлық бөлшектерін ыстық, сабынды суда жуып кептіріңіз. **Бөлшекті ыдыс жуғышта жумаңыз.** Сода ерітіндісін ешқашан пайдалануға болмайды.
- Экрандарды көкөніс майымен сүртіп, түссізденуін/тоттануын болдырмау үшін май өткізбейтін қағазбен сүртіңіз.

Қосымша қауіпсіздік нұсқауларын Асүй машинасының негізгі нұсқау кітапшасынан қараңыз.

Кепwood тіркемелерін пайдаланудан бұрын

- Бөлшектерді жуыңыз: «**B**»-суретті» қараңыз.

Ет тартқышты шикі және пісірілген етті; балық пен жаңғақты тарту үшін пайдаланыңыз.

Перне

- ① Сақиналы сомын
- ② Торлар: орташа немесе ірі (үлгі нұсқасына байланысты)
- ③ Кескіш
- ④ Бұрама
- ⑤ Корпус
- ⑥ Науа
- ⑦ Итергіш

Тартқышты **A** суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

- 1 Бұраманы корпусқа орналастырыңыз.
- 2 Кескішті орнатыңыз – кескіш беті сыртқа қаратылған күйі дұрыс орнатылуын тексеріңіз.
- 3 Торды орнатыңыз – тілшені керткіпен туралаңыз.
- 4 Сақиналы сомынды бос бекітіңіз.

Тартқышты пайдалану

- 1 Миксер басын көтеріңіз. Екі жетек ұяшығының қақпағы орнатылуын тексеріңіз.
- 2 Бекітпені суретте көрсетілген күйде орнатып, бұраманың шетіндегі жетек тілшелерін жетек ұяшығындағы ойықпен туралаңыз.
- 3 Бекітпені ұяшыққа салып, құлыпталғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 4 Сақиналы сомынды қолмен бұраңыз.
- 5 Науаны орнатыңыз
- 6 Етті 2.5 см (1”) жолақша етіп тураңыз.
- 7 Макс жылдамдықты таңдаңыз. Итергішпен өнімді бір-бірлеп өткізгішке ақырын итеріңіз.
Қатты баспаңыз-комбайнды зақымдауыңыз мүмкін.

Пайдалы кеңестер

- Тартқыштан өткізбес бұрын қатырылған өнімдерді ерітіңіз.
- Етті тартқыштан өткізбес бұрын, сүйек, тері т. б. алынғанын тексеріңіз.

Пайдалану/Тағам өнімдері			
Ет, құс еті және балық.	–	Max	10

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

Тіркеменің жұмысы бойынша қандай да бір мәселе туындаса немесе қызмет туралы ақпарат алу үшін негізгі нұсқаулықты қараңыз немесе www.kenwoodworld.com сайтына кіріңіз.

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Pred mletím mäsa z neho vždy odstráňte kosti, kožu a podobne.
- Pri mletí jadrových plodov ich vkladajte len po niekoľkých kusoch. Medzitým vždy počkajte, kým ich nezachytí špirála a až potom pridávajte ďalšie.
- Vždy používajte dodaný posúvač. Nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty ani kuchynské náradie.
- Upozornenie: Rezacia čepeľ je ostrá, takže s ňou pri jej používaní a čistení manipulujte opatrne.
- Pred zapnutím zariadenia sa uistite, že toto príslušenstvo je zaistené v potrebnej pozícii.
- **Nikdy neprevádzkujte nadstavec dlhšie ako 10 minút bez prestávky.** Vytiahnite spotrebič zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť na 15 minút medzi jednotlivými použitiami.

Čistenie

- Umyte všetky diely v horúcej mydlovej vode, potom ich vysušte. **Neumývajte ich v umývačke riadu.** Nikdy nepoužívajte sodný roztok.
- Potrite dierované kotúče rastlinným olejom, potom ich zabaľte do pergamenového papiera, aby ste zabránili zafarbeniu/hrdzaveniu.

Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

Pred použitím nadstavcov Kenwood

- Umyte všetky časti: pozri „obrázok **B**“.

Použite mlynček na potraviny na spracovanie surového a tepelne spracovaného mäsa; rýb a orechov.

Legenda

- ① Kruhová matica
- ② Dierované kotúče: stredný a hrubý (v závislosti od variantu modelu)
- ③ Krájač
- ④ Špirála
- ⑤ Telo
- ⑥ Tácka
- ⑦ Posúvač

Млынček на potraviny montujte tak, ako je to zobrazené na ilustrácii **A**.

- 1 Do tela založte špirálu.
- 2 Založte krájač – reznou stranou smerom von.
- 3 Založte dierovaný kotúč – zárez na ňom musí lícovať s kolíkom.
- 4 Voľne založte kruhovú maticu.

Používanie mlynčeka na potraviny

- 1 Vyklopte hlavu robota nahor. Uistite sa, že na obidvoch výstupoch sú založené kryty.
- 2 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii – výčnelky na konci špirály musia lícovať s korešpondujúcimi štrbinami vo výstupe pohonu.
- 3 Príslušenstvo zatlačte do výstupu a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
- 4 Manuálne dotiahnite kruhovú maticu.
- 5 Založte tácku.
- 6 Mäso nakrájajte na prúžky široké 2,5 cm.
- 7 Zvoľte maximálnu rýchlosť. Potraviny po jednom kúsku tlačte zľahka posúvačom dovnútra. **Netlačte silno** – toto príslušenstvo by ste tým mohli poškodiť.

Rady a tipy

- **Mrazené potraviny nechajte pred mletím dobre rozmraziť.**
- Pred mletím mäsa z neho vždy odstráňte kosti, kožu a podobne.

Použitie / Potraviny			
Mäso vrátane hydinového a rybacieho.	–	Max.	10

Servis a starostlivosť o zákazníkov

Ak zaznamenáte akékoľvek problémy s prevádzkou vášho nadstavca alebo informáciami o servise – pozrite si hlavnú používateľskú príručku alebo navštívte stránku www.kenwoodworld.com.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Перед подрібненням м'яса знімайте шкіру і видаляйте кістки.

- Під час обробки горіхів подавайте їх невеликими порціями, і перед додаванням наступної порції дочекайтеся обробки попередньої.
- Завжди користуйтеся штовхачем для м'ясорубки, який входить у комплект. Ніколи не опускайте пальці або кухонне приладдя в напрямну трубку.
- Увага! Ріжучий диск гострий, будьте обережні під час роботи та чищення.
- Перед увімкненням приладу переконайтеся в тому, що насадка надійно закріплена на місці.
- **Не керуйте своїм допоміжним обладнанням довше, ніж 10 хвилин без періоду відпочинку.** Відключіть мережу та дозвольте приладу охолонути протягом 15 хвилин між операціями.

Чищення

- Промийте всі частини в мильній гарячій воді, потім просушіть. **Не мийте деталі у посудомийній машині.** Не використовуйте розчин соди.
- Протріть решітки рослинною олією, а потім загорніть у жиростійкий папір для запобігання знебарвленню/іржавінню.

Див. посібник з експлуатації кухонної машини, щоб ознайомитися з додатковими попередженнями щодо дотримання техніки безпеки.

Перед використанням насадок Kenwood

- Вимийте деталі: див. малюнок **В**.

Використовуйте м'ясорубку для обробки сирого і вареного м'яса; риби та горіхів.

Покажчик

- ① Гайковий ключ
- ② Решітки: середня та груба (в залежності від моделі)
- ③ Ніж
- ④ Спіраль для м'яса
- ⑤ Корпус

- ⑥ Таця
- ⑦ Штовхач

Зберіть м'ясорубку, як показано на малюнку **А**

- 1 Установіть спіраль для м'яса в середину корпусу м'ясорубки.
- 2 Установіть ніж ріжучою стороною назовні. Переконайтеся, що він встановлений правильно.
- 3 Установіть решітку – мітки повинні співпадати.
- 4 Закрутіть гайку.

Використання м'ясорубки

- 1 Підніміть головку міксера.
Перевірте, чи встановлені всі кришки отворів.
- 2 Тримаючи насадку у відповідному положенні, вставте її, як показано на малюнку, вирівняйте виступи на кінці спіралі з відповідними пазами на отворі приводу.
- 3 Притисніть і поверніть насадку проти годинникової стрілки, поки вона не буде зафіксована.
- 4 Закрутіть гайку вручну.
- 5 Установіть лоток.
- 6 Поріжте м'ясо на смужки завширшки 2,5 см.
- 7 Увімкніть максимальну швидкість.
За допомогою штовхача обережно проштовхуйте продукти по одному шматку за раз. **Не натискайте занадто сильно** – це може зашкодити приладу.

Підказки та поради

- **Заморожені продукти слід ретельно розморозити перед пропусканням через м'ясорубку.**
- Перед подрібненням м'яса завжди видаляйте всі кістки, шкіру і т. ін.

Вживання/Продукти харчування



М'ясо, птиця та риба.

–

Max

10

Обслуговування та ремонт

Якщо у вас виникли проблеми з роботою вашого допоміжного обладнання або для отримання інформації — зверніться до основного посібника з інструкціями або відвідайте www.kenwoodworld.com.

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

Eesti

Palun voltage lahti esileheküljel olevad illustratsioonid

Ohutus

- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud sildid.
- Veenduge alati, et luud ja kamar jne on lihalt eemaldatud enne hakkimist.
- Kui hakite pähkleid, söötkite torust alla mõned korruga ning laske rullikul need kaasa haarata enne uute lisamist.

- Kasutage alati kaasasolevat hakkija lükkajat. Ärge kunagi pange sõrmi ega köögiriistu toitetorusse.
- Hoiatus – lõiketera on vahe, olge ettevaatlik nii selle kasutamisel kui puhastamisel.
- Veenduge, et lisatarvik on kindlalt kohal enne seadme käivitamist.
- **Ärge käitage oma tarvikut ilma puhkepausita kauem kui 10 minutit.** Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sel käitamiste vahepeal maha jahtuda 15 minuti jooksul.

Puhastamine

- Peske kõiki osi kuuma seesbivees ja seejärel kuivatage põhjalikult. **Ärge peske ühtegi osa nõudepesumasinas.** Ärge kasutage kunagi soodalahust.
- Pühkige plaate taimeõliga ja seejärel mähkige need värvimuutuse/roostetamise ärahoidmiseks rasvainekindlasse paberisse.

Lugege oma peamist köögimasina kasutusjuhist ohutusjuhistega tutvumiseks.

Enne Kenwoodi tarvikute kasutamist

- Peske kasutatavad osad: vt joonis

B

Kasutage toiduainete hakkijat toore ja keedetud liha, kala ning pähklite hakkimiseks.

Võti

- ① Ringmutter
- ② Otsikud: keskmine või jäme (Oleneb mudeli variandist)
- ③ Lõiketera
- ④ Rullik
- ⑤ Korpus
- ⑥ Alus
- ⑦ Lükkaja

Pange oma toiduhakkija kokku nii, nagu näidatud joonisel **A**

- 1 Asetage rullik korpuse sisse.
- 2 Paigaldage lõiketera – veenduge, et see asetseb õigesti, lõikepinnaga väljaspool.
- 3 Paigaldage otsik – joondage eenduv osa täkkega.
- 4 Paigaldage lõdvalt kohale ringmutter.

Toiduhakkija kasutamine

- 1 Tõstke mikseri pea üles. Veenduge, et mõlemad väljundi katted on paigal.
- 2 Kui tarvik on näidatud positsioonis – joondage rulliku äärel asuvad ajami nagad vastavate süvenditega ajami väljundil.
- 3 Lükake tarvik väljundisse ja keerake päripäeva, kuni see kohale lukustub.
- 4 Kinnitage rõngasmutter käega.

- 5 Asetage kohale alus
- 6 Lõigake liha 2,5cm -laiusteks ribadeks.
- 7 Valige Max kiirus. Kasutades lükkajat

lukkake toiduained õrnalt läbi, üks tükk korraga. **Ärge lükake liiga kõvasti** - Te võite oma masinat kahjustada.

Nõuanded ja näpunäited

- Sulatage sügavkülmutatud toiduained üles enne hakkimist.
- Veenduge alati, et luud ja kamar jne on lihalt eemaldatud enne hakkimist.

Kasutamine/Toiduained			
Liha, linnuliha ja kala.	-	Max	10

Teenindus ja kliendihoolitus

Kui Teil tekib probleeme tarviku kasutamise või seadme käitamist puudutava teabega - vaadake seadme kasutamishuist või külastage veebilehte www.kenwoodworld.com.

- Disainitud ja välja töötanud Kenwood Üendkuningriigis.
- Valmistatud Hiinas.

Lietuvių

Prašome išskleisti pirmame puslapyje esančias iliustracijas

Sauga

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Išimkite iš pakuotės, nuimkite visas etiketes.
- Prieš maldami visada įsitikinkite, kad iš mėsos pašalinti kaulai, oda ir pan.
- Maldami riešutus į mėsmalę dėkite tik po kelis ir prieš įdėdami daugiau palaukite, kol jie pateks į sraigą.
- Visada naudokite pridėdamą mėsmalės stūmiklį. Į padavimo lataką niekada nekiškite pirštų ar virtuvės reikmenų.
- Įspėjimas: pjovimo ašmenys aštrios, jas naudodami ir valydami būkite atsargūs.
- Prieš įjungdami priedą įsitikinkite, kad jis tinkamai sumontuotas.
- **Nelaikykite priedo įjungto be pertraukos ilgiau nei 10 minučių.** Išjunkite ir padarykite 15 minučių pertrauką, kad prietaisas atvėstų.

Valymas

- Visas dalis plaukite karštame muiluotame vandenyje, po to gerai išdžiovinkite. Nė vienos dalies neplaukite indaplovėje. Niekada nenaudokite sodos tirpalo.
- Kad nepasikeistų sietų spalva ir (arba) jie nerūdytų, nušluostykite juos augaliniame aliejuje suvilgyta šluoste, po to suvyniokite į riebalams atsparų popierių.

Apie papildomus saugos įspėjimus skaitykite virtuvinio kombaino vadove.

Prieš naudodami Kenwood priedus

- Nuplaukite dalis: žr. B paveikslėlį **B**.

Mėsmales naudokite žaliai ir virtai mėsai, žuviai ir riešutams apdoroti.

Žymėjimai

- ① Žiedinė veržlė
- ② Sieteliai: vidutinis ar stambus (priklauso nuo modelio versijos)
- ③ Pjoviklis
- ④ Mėsmales sraigta
- ⑤ Korpusas
- ⑥ Padėklas
- ⑦ Stūmiklis

Surinkite mėsmales kaip parodyta **A** paveikslėlyje

- 1 Įdėkite mėsmales sraigta į korpusą.
- 2 Uždėkite pjoviklį ir įsitikinkite, kad jis tinkamai uždėtas, t.y. pjovimui skirta pusė į išorę.
- 3 Uždėkite sietą. Įranta sutapdinkite su fiksavimo ašele.

- 4 Laisvai užsukite žiedinę veržlę.

Mėsmales naudojimas

- 1 Pakelkite plaktuvo galvutę. Įsitikinkite, kad abu angų dangteliai uždėti.
- 2 Priedui esant parodytoje padėtyje sutapdinkite pavaros kabiklius, esančius sraigto gale, su atitinkamomis angomis pavaros angoje.
- 3 Įstumkite priedą į angą ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol užsifikuos.
- 4 Rankomis prisukite žiedinę veržlę.
- 5 Įstatykite padėklą
- 6 Supjaustykite mėsą 2,5 cm pločio juostelėmis.
- 7 Pasirinkite didžiausią greitį. Naudodami stūmiklį švelniai stumkite maistą po vieną gabaliuką vienu metu. **Nestumkite stipriai** - galite sugadinti mėsmales.

Patarimai

- **Prieš maldami atšildykite sušaldytus maisto produktus.**
- Prieš maldami visada įsitikinkite, kad iš mėsos pašalinti kaulai, oda ir pan.

Naudojimo būdas / patiekalas			
Mėsa, paukštiena ir žuvis.	-	Max	10

Aptarnavimas ir pagalba klientams

Jeigu iškils kokių nors problemų su jūsų priedo veikimu arba dėl aptarnavimo informacijos žiūrėkite pagrindinį vartotojo vadovą arba apsilankykite www.kenwoodworld.com.

- Sukurtas ir suprojektuotas „Kenwood“ Jungtinėje Karalystėje.
- Pagamintas Kinijoje.

Latviešu

Lūdzu, atlociet ilustrācijas pirmajā lapā

Drošība

- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiēt nākotnes vajadzībām.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Pirms maļšanas vienmēr pārliedcinieties, ka no gaļas izņemti kauli un noņemta āda.
- Maļot riekstus, ievietojiet mašīnā vienlaikus tikai dažus riekstus un gaidiet, līdz tie nokļūst līdz vītnei, pirms ievietojat nākamās riekstus.
- Vienmēr lietojiet komplektācijā iekļauto maļamās mašīnas stūmēju. Nekādā gadījumā neievietojiet pirkstus vai rīkus padeves atverē.
- Brīdinājums — naža asmens ir ass. Rīkojieties ar to vai tīriet ļoti uzmanīgi.
- Pirms ierīces ieslēgšanas pārliedcinieties, ka papildpiederums ir nofiksēts.
- **Nedarbiniet papildpiederumu ilgāk par 10 minūtēm bez apstājas.** Atvienojiet un ļaujiet ierīcei atdzist 15 minūtes lietošanas starplaikos.

Tīrīšana

- Mazgājiēt visas detaļas ar karstu ziepjūdenī un tad rūpīgi nosusiniēt. **Nemazgājiēt nevienu no detaļām trauku mazgājamā mašīnā.** Nekādā gadījumā nelietojiēt sodas šķīdumu.
- Noslaukiēt filtrus ar augu eļļu, tad ietiniēt pergamentpapīrā, lai novērstu krāsas zaudēšanu/rūsu.

Papildu brīdinājumus par drošību skatiet galvenā virtuves kombaina lietošanas norādījumos.

Pirms Kenwood papildpiederumu lietošanas

- Nomazgājiet detaļas: skatiet **B** ilustrāciju.

Lietojiet pārtikas maļamo mašīnu, lai pārstrādātu jēlu un pagatavotu gaļu, zivis un riekstus.

Atšifrējums

- ① Gredzenveida uzgrieznis
- ② Filtri: vidējs un rupjš (atkarīgs no modeļa)
- ③ Griezējs
- ④ Vītne
- ⑤ Korpusa
- ⑥ Paplāte
- ⑦ Stūmējs

Samontējiet pārtikas maļamo mašīnu, kā redzams attēlā **A**

- 1 Uzstādiet vītni korpusā.
- 2 Uzstādiet griezēju — tam jābūt izvietotam pareizi ar griešanas malu uz āru.
- 3 Uzstādiet filtru — tapai jāsakrīt ar robu.

- 4 Viegli uzskrūvējiet gredzenveida uzgriezni.

Pārtikas maļamās mašīnas lietošana

- 1 Paceliet miksera galviņu. Abiem atveru vāciņiem jābūt uzstādītiem.
 - 2 Papildpiederumam jābūt norādītajā pozīcijā. Piedziņas cilpām vītnes galā jāsakrīt ar atbilstošajām rievām piedziņas atverē.
 - 3 Iebīdīet papildpiederumu atverē un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas.
 - 4 Pievelciet gredzenveida uzgriezni ar roku.
 - 5 Uzstādiet paplāti.
 - 6 Sagrieziet gaļu 2,5 cm platās strēmēlēs.
 - 7 Izvēlieties ātrumu “Max”. Izmantojot stūmēju, uzmanīgi stumiet iekšā produktus pa vienam gabalam.
- Nespiediet pārāk stipri** — jūs varat sabojāt mašīnu.

Padomi un ieteikumi

- **Pirms ēdiena smalcināšanas rūpīgi atsaldējiet produktus.**
- Pirms maļšanas vienmēr pārliecinieties, ka no gaļas izņemti kauli un noņemta āda.

Lietojums/pārtikas produkti			
Gaļa, putnu gaļa un zivis.	-	Max	10

Serviss un klientu apkalpošana

Ja jums rodas ar ierīces ekspluatāciju saistītas problēmas vai nepieciešama informācija par servisu, skatiet galvenās lietošanas instrukcijas vai apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com.

- Projektēja un izstrādāja Kenwood Apvienotajā Karalistē.
- Ražots Ķīnā.

ركبي المفزمة كما هو مبين في الرسم استخدام المفزمة

- ١ ارفعي رأس الخلاط. تأكدي من تركيب غطاءتي المخرجين.
- ٢ عندما يكون الملحق في الوضع الموضح - حاذي ألسنة الدفع الموجودة على طرف اللولب مع التجاويف المقابلة الموجودة في مخرج الدفع.
- ٣ ادفعي الملحق داخل المخرج ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضع التعشيق.
- ٤ احكمي ربط الصامولة الحلقية يدوياً.
- ٥ ركبي الصينية.
- ٦ قطعي اللحم إلى قطع بطول ٢.٥ سم - قطع عريضة.
- ٧ حددي السرعة العالية. باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات برفق قطعة واحدة في المرة الواحدة. لا تدفعي المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة في تلف المفزمة.

- استخدم المفزمة لتحضير اللحوم النيئة والمطبوخة؛ والسلم والمكسرات.

مفتاح الرسم التوضيحي

- ① صامولة حلقية
- ② شبكات الفرغ: الناعم أو الخشن (تعتمد على الطراز)
- ③ القطاعة
- ④ اللولب
- ⑤ جسم المفزمة
- ⑥ الصينية
- ⑦ عصا دفع المكونات

التوضيحي A

- ١ ركبي محور الدوران داخل جسم المفزمة.
- ٢ ركبي القطاعة - تأكدي من تركيبها على نحو صحيح، حيث يتم توجيه جانب القطع للخارج.
- ٣ ركبي شبكة فرغ - حاذي السن مع الفتحة.
- ٤ ركبي الصامولة الحلقية على نحو غير محكم.

تلميحات ونصائح

- يجب إذابة الثلج (فك تجميد) عن المكونات المجمدة تماماً قبل فرمها.
- تأكدي دائماً من إزالة العظم والقشرة الخارجية للحوم وما غير ذلك قبل الفرغ.

			الاستخدام/المواد الغذائية
١٠	Max	-	اللحوم والدواجن والأسماك.

الصيانة ورعاية العملاء

إذا واجهت أي مشاكل في تشغيل الملحق أو للحصول على معلومات بخصوص الصيانة - ارجعي إلى دليل التعليمات الرئيسي أو قومي بزيارة www.kenwoodworld.com

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

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
 - أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
 - تأكدي دائماً من إزالة العظام والقشرة الخارجية للحم وما شابه ذلك قبل عملية الفرغ.
 - في حالة فرغ المكسرات، ضعي كمية قليلة في كل مرة وانتظري حتى خروج مفروم الكمية المضافة قبل إضافة كمية أخرى.
 - استخدمتي دائماً عصا دفع المكونات الخاصة بالمفرمة المزودة مع الجهاز. يحذر إدخال أصابعك أو أدوات المائدة داخل أنبوب إدخال المكونات.
 - تحذير- شفرات التقطيع حادة جداً، توخي الحذر أثناء التعامل معها سواء أثناء الاستخدام أو أثناء التنظيف.
 - تأكدي من تركيب الملحق في موضعه الصحيح قبل تشغيل الجهاز.
 - لا تشغلي الملحق لمدة تزيد عن ١٠ دقائق بدون فترة راحة. افصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي واتركيه يبرد لمدة ١٥ دقيقة بين مرات التشغيل.
- التنظيف
- اغسلي كل الأجزاء في ماء دافئ مع الصابون ثم جففيها جيداً. لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق. يحذر استخدام محللول الصودا.
 - امسحي شبكات الفرغ بزيت نباتي ثم غلفيها بورق مشمع لمنع تغير اللون/الصدأ.
- راجعِي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام (المطبخ المتكامل) لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



146517/1