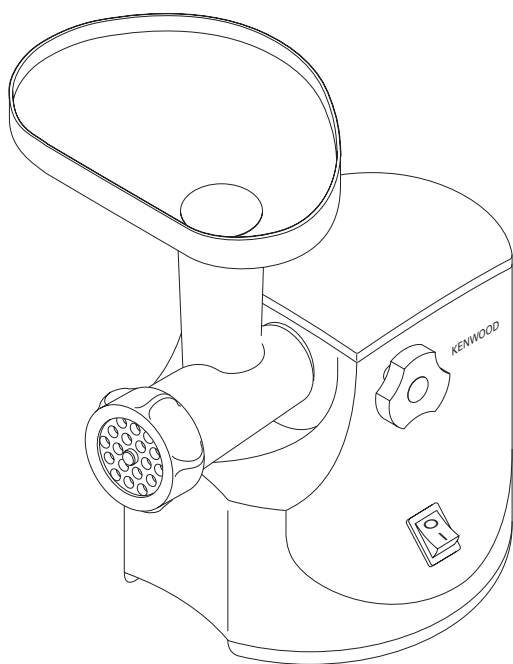




# KENWOOD

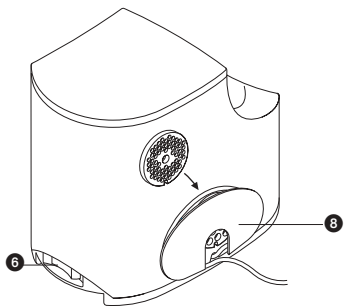
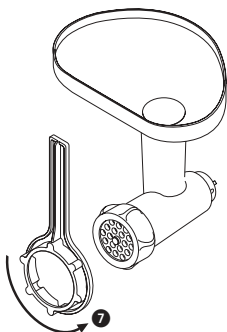
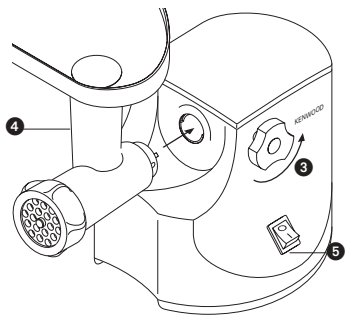
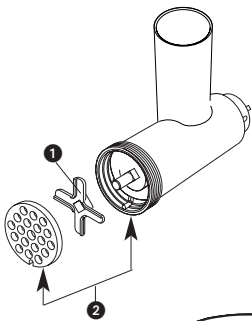
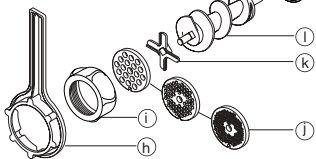
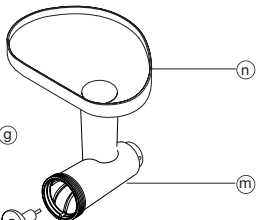
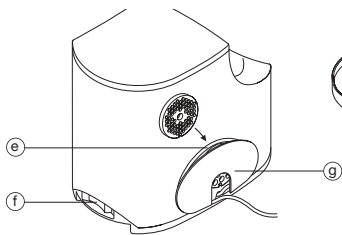
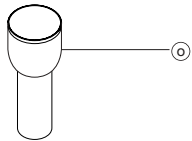
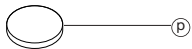
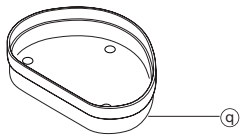
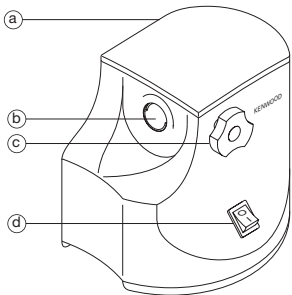


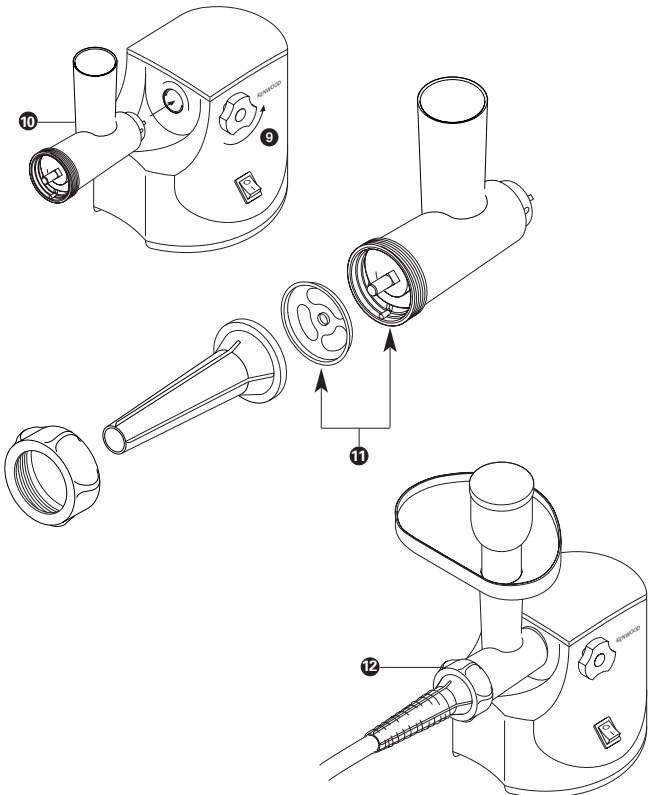
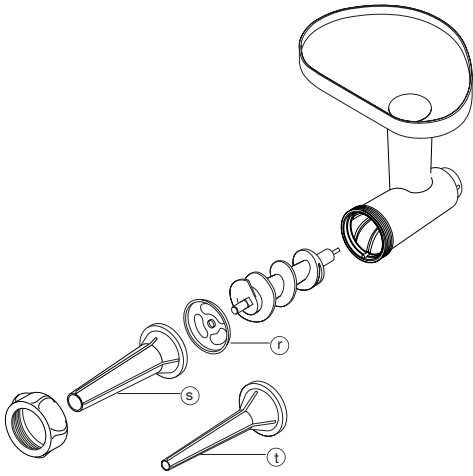
MG450/MG470

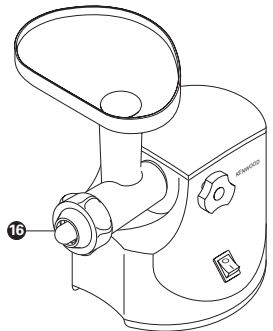
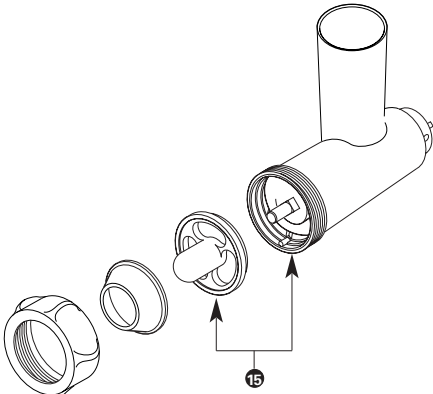
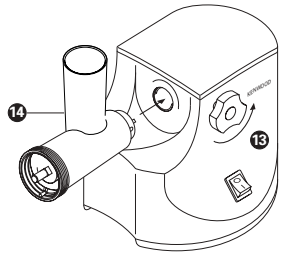
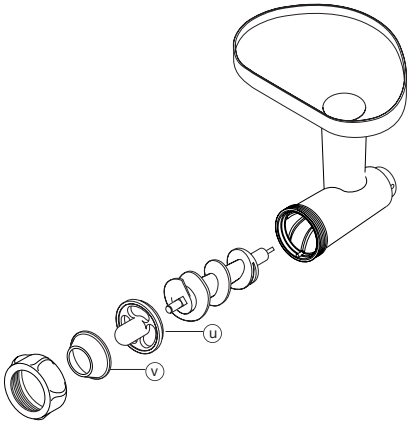














## varnost

- Pred mletjem mesa vedno najprej odstranite kosti, kožo itd.
- Pri mletju oreščkov le-te dodajajte v manjših količinah naenkrat in pustite, da jih spirala zajame, preden dodate naslednje.
- Vedno izključite iz omrežja:
  - pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov,
  - po uporabi,
  - pred čiščenjem.
- Vedno uporabljajte priloženo potiskalo.  
V dovodno cev ne vtikajte prstov ali orodja.
- Opozorilo – rezila so ostra, zato bodite pri uporabi in čiščenju previdni.
- Pred vklopom poskrbite, da bo priključek pritrjen.
- Za preprečitev električnega udara pazite, da se delovna enota, kabel ali vtikač ne zmočijo.
- Sekljalnika ne uporabljajte, če je poškodovan. Potreben bo pregled ali popravilo: oglejte si 'Servis'.
- Ne uporabljajte neodobrenega priključka.
- Kabel ne sme viseti tako, da bi ga lahko zagrabil otrok – odvečni kabel ovijte okrog nosilca na hrbtni strani naprave.
- Sekljalnika ne smejo brez nadzora uporabljati majhni otroci ali slabotni ljudje.
- Majhne otroke je treba nadzorovati in poskrbeti, da se ne igrajo z aparatom.
- Napravo uporabljajte le za domačo uporabo, kakršni je namenjena.  
**pred priključitvijo v električno omrežje**
- Prepričajte se, da električno napajanje ustreza navedbam na spodnji strani naprave.
- Ta naprava je v skladu z Direktivo Evropske gospodarske skupnosti 89/336/EGS.

## preden napravo uporabite prvič

- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Operite dele, oglejte si 'nega in čiščenje'
- 3 Odvečni kabel ovijte okrog nosilca na hrbtni strani sekljalnika.

## sekljalnik

- (a) delovna enota
- (b) odprtina za priključke
- (c) varovalni vijak
- (d) stikalo za vklop/izklop
- (e) shramba za luknjičasti plošči za mletje
- (f) povratno stikalo
- (g) nosilec za odvečni kabel
- (h) ključ
- (i) navojni obroč
- (j) luknjičaste plošče sekljalnika za mletje: fino, srednje grobo, grobo
- (k) rezalnik
- (l) spirala
- (m) ohišje sekljalnika
- (n) pladenj
- (o) potiskalo
- (p) pokrov potiskala
- (q) posoda/pokrov

## sestavljanje

- 1 Spiralo namestite v ohišje sekljalnika.
- 2 Namestite rezalnik – rezalna stran povsem na zunanji strani **1**.  
**Poskrbite, da bo pravilno nameščen – v nasprotnem primeru lahko poškodujete sekljalnik.**
- 3 Namestite luknjičasto ploščo sekljalnika za mletje **2**. Utor namestite prek zatiča.
  - Luknjičasto ploščo za fino mletje uporabite za surovo meso; ribe; majhne oreščke; ali kuhano meso za mesno pašteto ali mesne štruče.

- Luknjičasto ploščo za srednje grobo ali grobo mletje uporabite za surovo meso; ribe; oreščke; zelenjavo; trdi sir; ali olupljeno ali posušeno sadje za pudinge in marmelade.
- 4 Narahlo privijte navojni obroč.

## uporaba sekljalnika

- 1 Varovalni vijak odvijte z obračanjem v nasprotno smer od urinega kazalca ③, nato pa priključek potisnite v odprtino ④.
- 2 Obračajte ga v obe smeri, dokler se ne zaskoči. Nato varovalni vijak obrnite v smeri urinega kazalca, da pričvrstite priključek.
- 3 Ročno privijte navojni obroč.
- 4 Namestite pladenj. Posodo/pokrov postavite pod sekljalnik, da vanjo/vanj prestrežete hrano.
- 5 **Zamrznjeno hrano pred mletjem povsem odtajajte.** Meso razrežite na 2,5 cm široke rezine.
- 6 Vklonite ⑤. S potiskalom nežno potiskajte hrano skozi – en kos naenkrat. **Ne potiskajte na silo – lahko poškodujete sekljalnik.**
- Če se naprava med uporabo ustavi ali zamaši, jo izklopite. Za nekaj sekund pritisnite povratno stikalo ⑥, da izvlčete obtičalo hrano. Napravo izključite iz omrežja in odstranite ves obtičal material.

## lijak za klobase

- Ⓡ podstavek\*
- Ⓢ veliki dulec\* (za debele klobase)
- Ⓣ mali dulec\* (za tanke klobase)

\* Shranjeno v potiskalu

Na velikem dulcu uporabite prašičja/svinjska čreva, na malem pa ovčja/jagnječja čreva. Ali pa namesto črev maso pred pripravo povaljajte v drobtinah ali začinjeni moki.

## uporaba lijaka za klobase

- 1 Če uporabljate čreva, le-ta najprej 30 minut namakajte v mrzli vodi.
- 2 Varovalni vijak odvijte z obračanjem v nasprotno smer od urinega kazalca ⑨, nato pa priključek potisnite v odprtino ⑩.
- 3 Obračajte ga v obe smeri, dokler se ne zaskoči. Nato varovalni vijak obrnite v smeri urinega kazalca, da pričvrstite priključek.
- 4 Spiralo namestite v ohišje sekljalnika.
- 5 Namestite podstavek ⑪ – utor namestite prek zatiča.
- 6 Če uporabljate čreva, jih razprite s curkom vode. Nato izbran dulec postavite pod odprto pipo in nanj povlecite črevo.
- 7 Dulec držite na sekljalniku in privijte navojni obroč ⑫.
- 8 Namestite pladenj.
- 9 Vklonite. S potiskalom potiskajte hrano skozi. **Ne potiskajte na silo – lahko poškodujete sekljalnik.** Ko so čreva polna, jih snemite z dulca. Ne napolnite preveč.
- 10 Čreva zvijte, da oblikujete klobaso.

## recept za svinjske klobase

- 100 g suhega kruha
- 600 g svinjine, puste in mastne, narezane na rezine
- 1 stepeno jajce
- 5 ml mešanih zelišč
- sol in poper

- 1 Kruh namočite v vodo, nato ga ožemite.
- 2 Svinjino zmeljite v posodo.
- 3 Dodajte preostale sestavine in dobro premešajte.
- 4 Naredite klobase (oglejte si zgornji postopek).
- 5 Cvrite, pecite jih na žaru ali pečici, dokler niso zlato zapečene.

## nastavek za izdelavo orientalskih zavitkov (kebbe)

Ⓚ oblikovalec\*

Ⓥ stožec\*

\* Shranjeno v potiskalu

Kebbe je tradicionalna orientalska jed: pečeni zavitki iz jagnjetine in bulgur pšenice z nadevom iz mletega mesa.

## uporaba nastavka za izdelavo orientalskih zavitkov (kebbe)

- 1 Varovalni vijak odvijte z obračanjem v nasprotno smer od urinega kazalca 13, nato pa priključek potisnite v odprtino 14.
- 2 Obračajte ga v obe smeri, dokler se ne zaskoči. Nato varovalni vijak obrnite v smeri urinega kazalca, da pričvrstite priključek.
- 3 Spiralo namestite v ohišje sekljalnika.
- 4 Namestite oblikovalec 15 – utor namestite prek zatiča.
- 5 Namestite stožec 16.
- 6 Privijte navojni obroč.
- 7 Namestite pladenj.
- 8 Vklopite. S potiskalom nežno potiskajte mešanico skozi. Narežite na odmerjene dolžine.

## recept za polnjene zavitke (kebbe)

### srajčke

500 g jagnjetine ali nemastne ovčetine, narezane na rezine  
500 g oprane in posušene bulgur pšenice  
1 mala čebula

- 1 Z uporabo luknjičaste plošče za fino mletje izmenično meljite meso in pšenico, ob koncu vsakega sklopa pa dodajte še čebulo.

- 2 Zmešajte. Nato zmeljite še dvakrat.
- 3 Z nastavkom za izdelavo zavitkov (kebbe) potiskajte skozi (oglejte si zgornji postopek).

### Nadev

400 g jagnjetine, narezane na rezine  
15 ml olja  
2 na drobno sesekljeni srednje veliki čebuli  
5 – 10 ml mletega pimeta  
15 ml moke  
sol in poper

- 1 Z uporabo luknjičaste plošče za fino mletje zmeljite jagnjetino.
- 2 Čebulo prepražite, da porjavi. Dodajte jagnjetino.
- 3 Dodajte preostale sestavine in kuhajte 1-2 minuti.
- 4 Odlijte vso odvečno maščobo in pustite, da se ohladi.

### Končna priprava

- 1 Z nastavkom za izdelavo zavitkov potisnite skozi mešanico za srajčke.
- 2 Narežite na dolžine 8 cm.
- 3 Na enem koncu srajčko stisnite, da jo zaprete.  
Na drugem koncu vanjo potisnite nekaj nadeva – ne preveč – nato zaprite.
- 4 V vročem (190 °C) olju jih pecite približno 6 minut ali dokler zlato ne porumenijo.

## nega in čiščenje

### delovna enota

Obrišite jo z vlažno krpo in nato posušite.

### priključek sekljalnika

- 1 Z roko ali ključem 7 odvijte navojni obroč in ga odstranite. Vse dele operite v vroči vodi z dodanim sredstvom za pomivanje posode, nato jih posušite. **Delov ne smete prati v pomivalnem stroju.** Ne uporabljajte raztopine natrijevega bikarbonata.
- 2 Ponovno sestavite.

- 3 Luknjičaste plošče za mletje obrišite z rastlinskim oljem, nato jih zavijte v pergamentni papir, da preprečite spreminjanje barve/rjavenje. Na delovni enoti **8** je prostora za shranitev 2 luknjičastih plošč.
- 4 Če pustite sekljalnik na napravi, na pladenj namestite posodo/pokrov kot zaščito pred nabiranjem prahu.
- 5 Lahko tudi odstranite pokrov potiskala in vanj shranite priključke za izdelovanje klobas in orientalskih zavitkov (kebbe).

## servis in skrb za stranke

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi varnosti zamenjati podjetje Kenwood ali pooblaščen serviser podjetja Kenwood.

Če rabite pomoč pri:

- uporabi naprave ali
  - servisiranju, nadomestnih delih ali popravilih,
- se obrnite na trgovino, kjer ste napravo kupili.