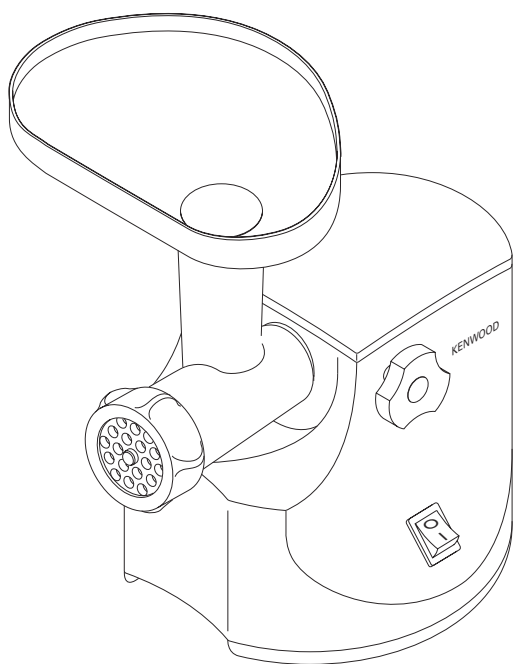
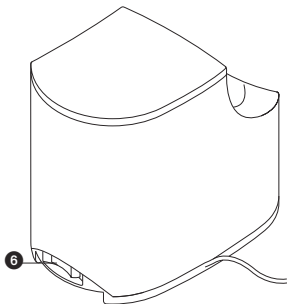
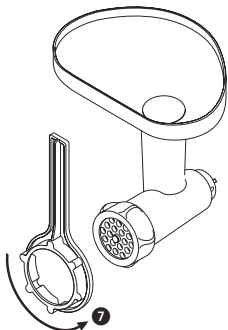
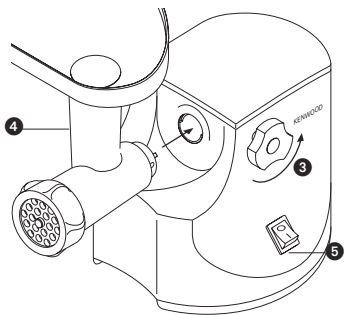
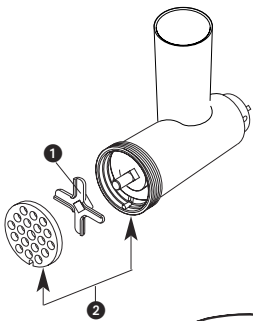
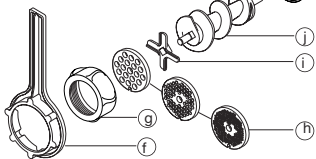
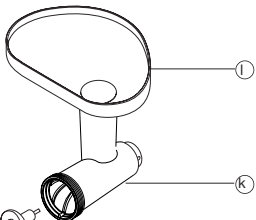
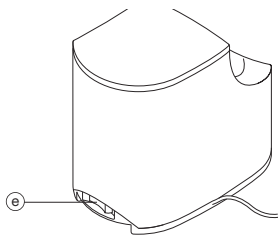
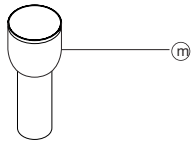
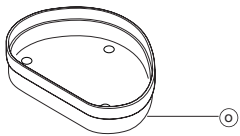
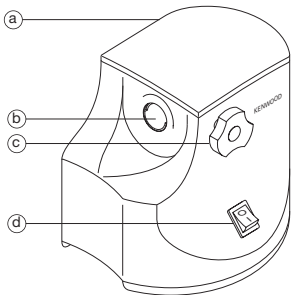
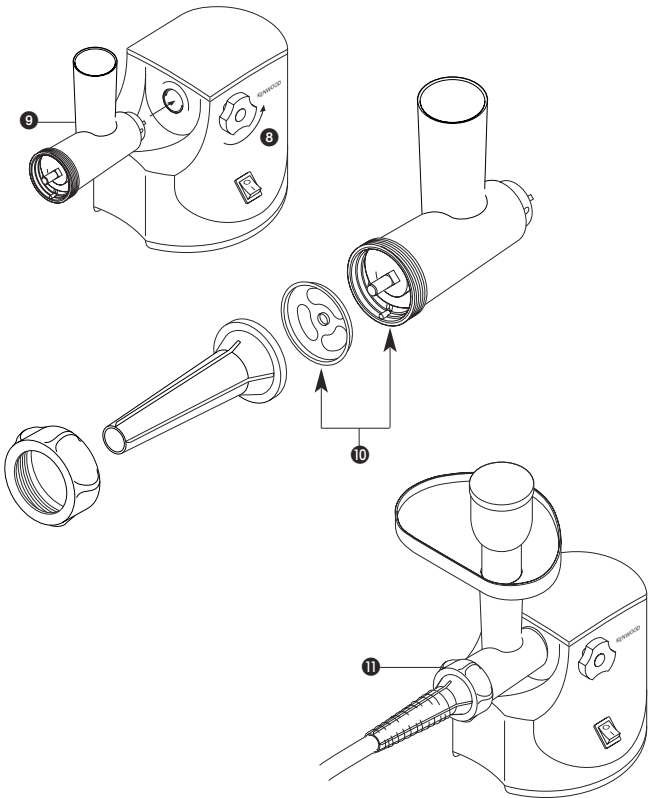
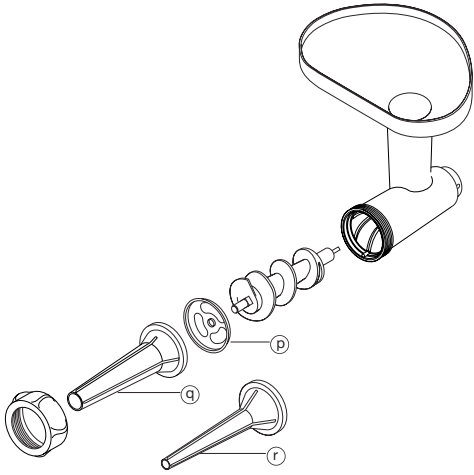


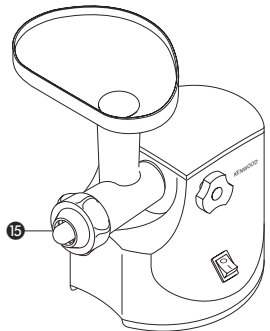
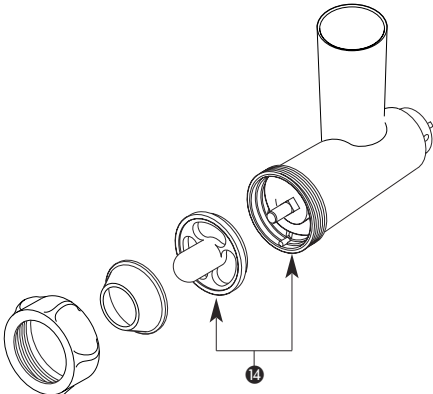
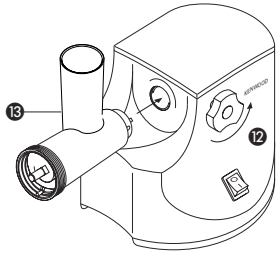
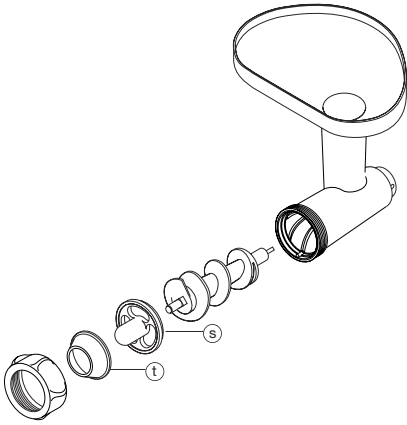
KENWOOD



MG510







Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

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.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina:
 - ennen osien asennusta ja irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua syöttöpaininta. Älä työnnä sormia tai työvälineitä syöttösuppiloon.
- Varoitus - lihamyllyn terä on hyvin terävä. Käsittele varoen käytön aikana ja puhdistettaessa.
- Varmista, että lisälaitte on varmasti kiinni paikallaan, ennen kuin laite käynnistetään.
- Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan käytä vioittunutta lihamyllyä. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso kohta 'huolto'.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole ostettu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Älä anna liitosjohdon roikkua sellaisessa paikassa, missä lapsi voi tarttua siihen.
- Tätä lihamyllyä ei ole tarkoitettu lapsien tai taitamattomien henkilöiden käyttöön ilman valvontaa.
- Älä anna pienten lasten leikkiä laitteella
- Använd bara maskinen för avsett bruk i hushållet.

innan du sätter i sladden

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på maskinens undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i EU-direktivet 89/336/EEG.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- 2 Pese osat: katso kohta 'perushuolto'

lihamylly

- (a) runko-osa, jossa moottori
- (b) voimansiirtoistukka lisälaitetta varten
- (c) lukitusruuvi
- (d) käynnistyskytkin
- (e) suunnanvaihtokytkin
- (f) kiinnitysrenkaan avain
- (g) kiinnitysrengas
- (h) reikälevyt: hieno, puolikarkea, karkea
- (i) terä
- (j) syöttöruuvi
- (k) lihamyllyn runko
- (l) syöttölautanen
- (m) syöttöpainin
- (n) syöttöpainimen kansi
- (o) astia/kansi

lihamyllyn kokoaminen

- 1 Aseta syöttöruuvi lihamyllyn rungon sisään.
- 2 Aseta terä paikalleen niin, että leikkaava puoli on päällimmäisenä
1. Varmista, että terä on kunnolla paikallaan, sillä muuten laite saattaa vaurioitua.
- 3 Aseta reikälevy paikalleen **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 kiinnitysrengas löyhästi paikalleen.

lihamyllyn käyttö

- 1 Vapauta lukitusruuvi kääntämällä sitä vastapäivään **3**. Työnnä sitten lisälaitte voimansiirtoistukkaan **4**.
- 2 Käännä lisälaitetta kumpaankin suuntaan, kunnes se lukkiutuu paikalleen. Käännä sitten lukitusruuvia myötäpäivään, jotta laite kiinnittyy kunnolla.
- 3 Kiristä kiinnitysrengas käsin.
- 4 Aseta syöttölautanen paikalleen. Laita astia/kansi lihamylyyn alle niin, että jauhettu ruoka putoaa siihen.
- 5 **Jäiset tuotteet tulee sulattaa ennen käyttöä.** Leikkaa liha 2,5 cm:n suikaleiksi.
- 6 Käytä nopeutta **5**. Ohjaa syöttöpainimella ruoka kevyesti lihamylyyn yksi pala kerrallaan. **Älä työnnä liian voimakkaasti, ettei lihamyly vaurioitu.**
- Jos koneen toiminta hidastuu tai se jumittuu käytön aikana, kytke kone pois päältä. Paina alas suunnanvaihtokytkintä **6** muutaman sekunnin ajan, kunnes tukos irtoaa. Irrota pistoke pistorasiasta ja poista tukos.

makkaran- valmistuslaite

- ① Pohjalevy*
- ④ Iso suutin* (paksujen makkaroiden valmistukseen)
- ① 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 vehnäjäuhoseoksessa ennen niiden kypsentämistä.

makkaran- valmistuslaitteen käyttö

- 1 Käytettäessä suolta liota sitä ensin kylmässä vedessä 30 minuuttia.
- 2 Vapauta lukitusruuvi kääntämällä sitä vastapäivään **8**. Työnnä sitten lisälaitte voimansiirtoistukkaan **9**.
- 3 Käännä lisälaitetta kumpaankin suuntaan, kunnes se lukkiutuu paikalleen. Käännä sitten lukitusruuvia myötäpäivään, jotta laite kiinnittyy kunnolla.
- 4 Aseta syöttöruuvi rungon sisään.
- 5 Aseta pohjalevy paikalleen **10**. Pohjalevyssä olevan kolon tulee olla rungossa olevan tapin kohdalla.
- 6 Käytettäessä luonnonsuolta avaa suoli vesisuihkun avulla. Laita sitten käytettävä suutin juoksevan veden alle ja vedä suoli suuttimen päälle.
- 7 Aseta suutin lihamylyyn ja kiristä se kiinnitysrenkaalla **11**.
- 8 Aseta syöttölautanen paikalleen.
- 9 Käynnistä laite. Ohjaa syöttöpainimella ruoka lihamylyyn. **Älä työnnä liian voimakkaasti, ettei lihamyly vaurioitu.** Irrota suolta suuttimesta samalla, kun se täyttyy. Älä täytä liikaa.
- 10 Kierrä suolta säännöllisin välein makkaroiden muodostamiseksi.

sianlihamakkarat

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

- 1 Liota leipää vedessä ja purista sitten liika vesi pois.
- 2 Jauha sianliha kulhoon.
- 3 Lisää muut aineet ja sekoita hyvin.
- 4 Valmista seoksesta makkaraita (katso yllä olevat käyttöohjeet).
- 5 Paista pannulla, uunissa tai grillissä kunnes kullanuskeita.

kebbenvalmistuslaite

- ⑤ Muotti*
- ① Kartio*

* Säilytetään syöttöpainimessa

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

kebbenvalmistuslaitteen käyttö

- 1 Vapauta lukitusruuvi kääntämällä sitä vastapäivään ⑫. Työnnä sitten lisälaitte voimansiirtoistukkaan ⑬.
- 2 Käännä lisälaitetta kumpaankin suuntaan, kunnes se lukkiutuu paikalleen. Käännä sitten lukitusruuvia myötätapäivään, jotta laite kiinnittyy kunnolla.
- 3 Aseta syöttöruuvi lihamyllyn rungon sisään.
- 4 Aseta muotti paikalleen ⑭. Muotissa olevan kolon tulee olla rungossa olevan tapin kohdalla.
- 5 Aseta kartio paikalleen ⑮.
- 6 Laita kiinnitysrengas ja kiristä se.
- 7 Aseta syöttölautanen paikalleen.
- 8 Käynnistä laite. Ohjaa syöttöpainimella seos varovasti lihamyllyyn. Leikkaa kebbet pitkittäissuunnassa.

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 Syötä seos kebben valmistuslaitteen läpi (katso yllä olevat käyttöohjeet).

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

runko

Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.

lihamyllyn lisälaitte

- 1 Irrota kiinnitysrenkas käsin tai kiinnitysrenkaan avaimen 7 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 Jos lihamyllyä säilytetään laitteessa, aseta astia/kansi syöttölautasen päälle pölysuojaksi.
- 5 Syöttöpainimen kansi irtoaa, jolloin makkaran ja kebben valmistuslaitteen osat voidaan säilyttää sen sisällä.

huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli laitteeseen tulee vikaa tai liitäntäjohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuehdot saa joko KENWOOD-kauppiaalta tai maahantuojalta.
- Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ota yhteys maahantuojaan.

Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.

Oikeus niihin laitemuutoksiin, jotka tämän käyttöohjeen laatimisen