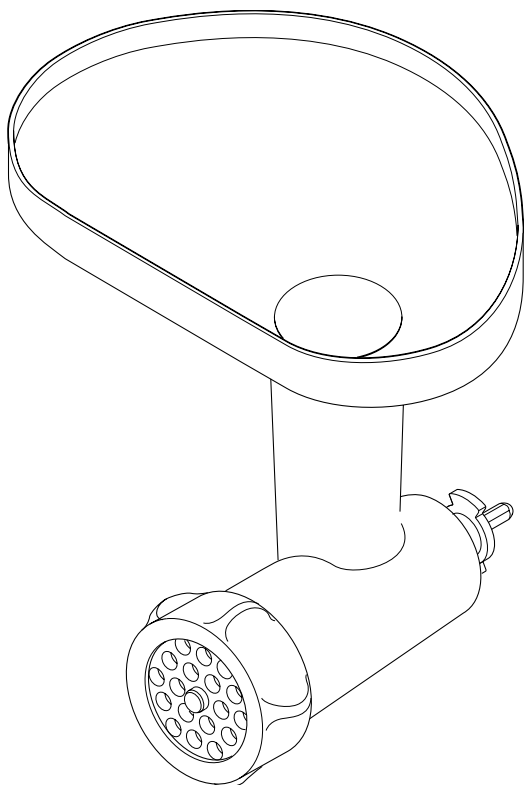


KENWOOD

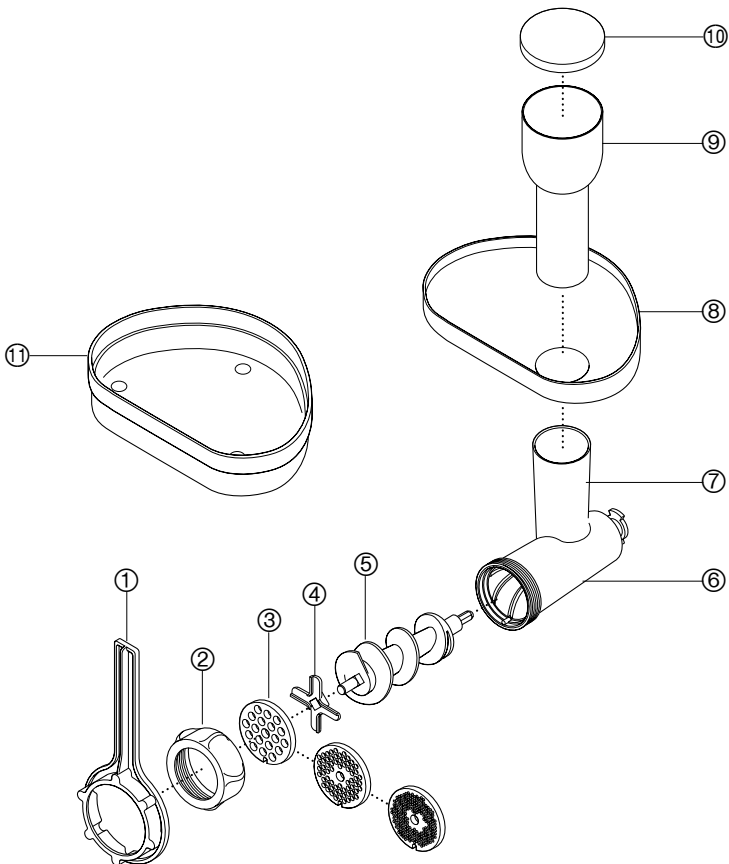
KAX950ME

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

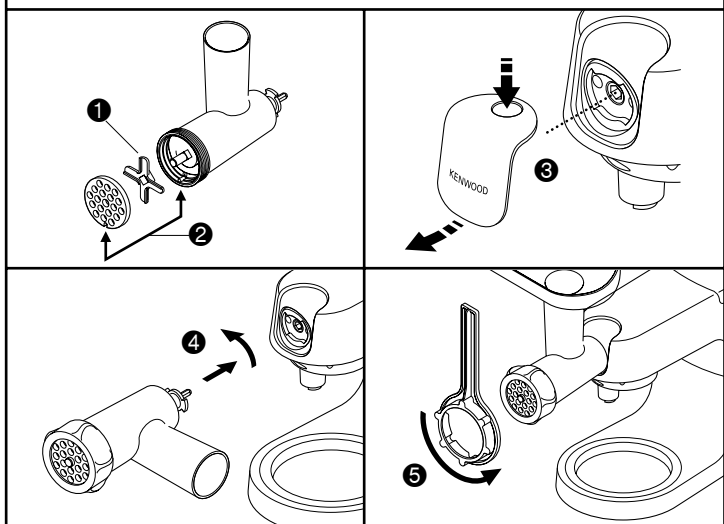


English	2 - 5
Nederlands	6 - 10
Français	11 - 15
Deutsch	16 - 20
Italiano	21 - 25
Português	26 - 30
Español	31 - 35
Dansk	36 - 40
Svenska	41 - 44
Norsk	45 - 48
Suomi	49 - 53
Türkçe	54 - 58
Česky	59 - 63
Magyar	64 - 68
Polski	69 - 73
Русский	74 - 79
Ελληνικά	80 - 85
Slovenčina	86 - 90
Українська	91 - 95
عربي	١٠٠ - ٩٦

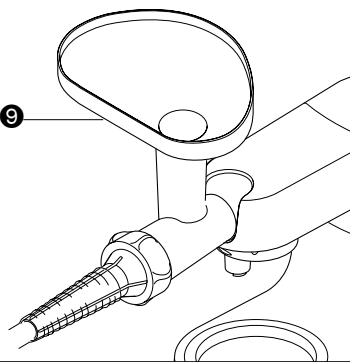
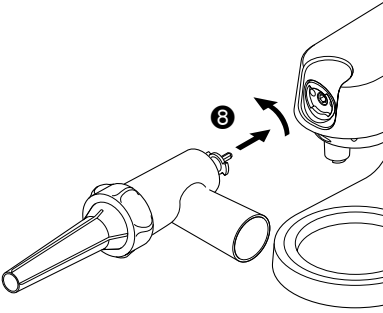
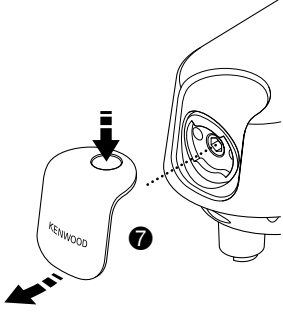
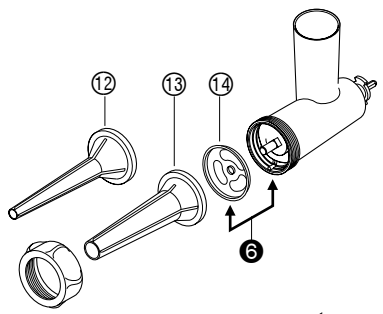




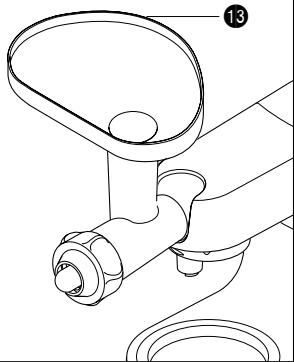
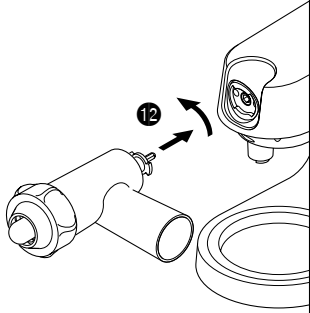
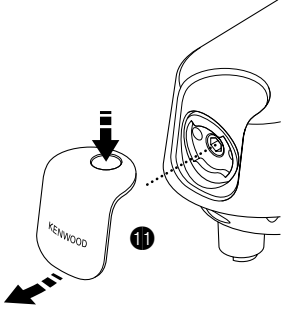
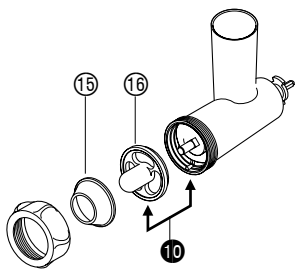
Food mincer



Sausage filler



Kebbe maker




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 unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Always use the pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube.
- Warning - the cutting blade is sharp, handle with care both in use and cleaning.
- Ensure the attachment is secured in position before switching on.
- Never use a damaged attachment. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Misuse of your attachment can result in injury.


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

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

This KAX950ME attachment features the Twist Connection System  and is designed to fit directly on the latest generation Kenwood Chef models (identified as KVC and KVL series).

This attachment can also fit Kmix kitchen machines featuring a slow speed attachment outlet (KMX series).

To check that this attachment is compatible with your kitchen machine you will need to ensure both components feature the Twist Connection System .

If your kitchen machine features the Bar Connection System  you will also need an adaptor before operation is possible. The reference code for the adaptor is KAT001ME. For more information and how to order the adaptor visit www.kenwoodworld.com/twist.

Use the food mincer to process meat, poultry and fish. Use the inclusive attachments to shape sausages and kebbe.

before using for the first time

- Wash the parts see 'care and cleaning'

key

Food mincer

- ① spanner
- ② ring nut
- ③ screens: fine, medium and coarse
- ④ cutter
- ⑤ scroll
- ⑥ body
- ⑦ feed tube
- ⑧ tray
- ⑨ pusher/storage unit for kebbe & sausage adaptors
- ⑩ pusher lid
- ⑪ dish/cover

to assemble the food mincer

- 1 Fit the scroll ⑤ inside the mincer body.
- 2 Fit the cutter ④ – cutting side outermost ①. **Ensure it's seated properly – otherwise you could damage your mincer.**
- 3 Fit a screen ③. Put the notch over the locating pin ②.
 - Use the fine screen for raw meat; fish; small nuts; or cooked meat for shepherd's pie or meat loaves.
 - Use the medium and coarse screens for raw meat; fish and nuts.
- 4 Loosely fit the ring nut.

to use the food mincer

- 1 Lift off the slow speed outlet cover by pressing the top and lifting off ③.
- 2 With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place ④.
- 3 Tighten the ring nut firmly by hand.
 - If you experience poor results when mincing meat, switch off and unplug the appliance. Dismantle and clean the attachment, then re-assemble the attachment and refit to the power unit. Tighten the ring nut using the spanner provided ⑤.
- 4 Fit the tray ⑧. Put the dish/cover under the mincer to catch food.

- 5 **Thaw frozen food thoroughly before mincing.** Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.
- 6 Switch on to speed 4. Using the pusher, gently push the food down the feed tube, one piece at a time. **Don't push hard – you could damage your food mincer.**

sausage filler

Use pig/hog skins on the large nozzle and sheep/lamb skin on the small nozzle. Alternatively roll the sausage meat in breadcrumbs or seasoned flour before cooking.

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

to use the sausage filler

- 1 If you're using skin, soak it in cold water for 30 minutes first. Then open it up with a jet of water and place your chosen nozzle under a running tap and pull the skin onto the nozzle.
- 2 Fit the scroll inside the body.
- 3 Fit the base plate 14 - put the notch over the locating pin 6.
- 4 Hold the nozzle on the food mincer attachment and loosely screw the ring nut on.
- 5 Lift off the slow speed outlet cover by pressing the top and lifting off 7.
- 6 With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place 8.
- 7 Tighten the ring nut firmly by hand.
- 8 Fit the tray 9.
- 9 Switch to speed 3 or 4 and using the pusher, push the food down the feed tube. **Don't push hard – you could damage your mincer.** Ease the skin off the nozzle as it fills. Don't overfill.
- 10 Twist the skin to form sausages.

pork sausage recipe

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

- 1 Soak the bread in water, then squeeze and discard the water.
- 2 Mince the pork into a bowl.
- 3 Add the remaining ingredients and mix well.
- 4 Make into sausages (see 'to use the sausage filler').
- 5 Fry, grill or bake until golden brown.

kebbe maker

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

- 15 cone
- 16 shaper

to use the kebbe maker

- 1 Fit the scroll inside the body.
- 2 Fit the shaper 16 – put the notch over the locating pin 10.
- 3 Fit the cone 15.
- 4 Loosely screw the ring nut on.
- 5 Lift off the slow speed outlet cover by pressing the top and lifting off 11.
- 6 With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place 12.
- 7 Tighten the ring nut firmly by hand.
- 8 Fit the tray 13.
- 9 Switch to speed 1 and using the pusher, gently push your mixture through. Cut into lengths.

stuffed kebbe recipe

outer casing

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

Important

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

- 1 Using the fine screen, mince alternate batches of meat and wheat.
- 2 Mix. Then mince twice more.
- 3 Stir the onion into the mix.
- 4 Push through, using the kebbe maker.

Filling

- 400g (10oz) lamb, cut into strips
- 15ml (1tbsp) oil
- 2 medium onions, finely chopped
- 5-10ml (1-2tsp) ground allspice
- 15ml (1tbsp) plain flour
- salt and pepper

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

To finish

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

care and cleaning

- 1 Loosen the ring nut manually or with the spanner **5** and dismantle. Wash all the parts in hot soapy water, then dry. **Don't wash any part in the dishwasher.** Never use a soda solution.
- 2 Re-assemble.
- 3 Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.
- 4 Remove the lid of the pusher and store the sausage and kebbe attachments inside.
- 5 If you keep the attachment on your machine, put the dish/cover on the tray as a dust cover.

sausage fillers/kebbe maker

Wash in hot soapy water and dry thoroughly.

service and customer care

UK

If you need help with:

- using your attachment or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)

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

● spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

other countries

Contact the shop where you bought your machine.

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

Nederlands

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


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 malen.
- Wanneer u noten gaat fijnhakken, moet u slechts enkele noten tegelijk toevoegen en wachten tot het schroefelement ze volledig heeft meegenomen voordat u meer noten toevoegt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
 - na ieder gebruik;
 - voor het reinigen.
- Gebruik altijd de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers of keukengerei in de vultrechter.
- Waarschuwing: het mes is scherp, wees er voorzichtig mee bij zowel het gebruik als het reinigen.
- Controleer of het hulpstuk stevig op zijn plaats vastzit voordat u het apparaat inschakelt.
- Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel 'onderhoud en klantenservice'.
- Gebruik nooit hulpstukken die niet bij het apparaat horen.


- Als u het hulpstuk verkeerd gebruikt, kan dit lichamelijk letsel veroorzaken.


Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw keukenmachine voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Dit hulpstuk KAX950ME maakt gebruik van het draaiverbindingssysteem  en is ontworpen voor een directe aansluiting op de nieuwste Kenwood Chef-modellen (in de series KVC en KVL).

Dit hulpstuk past ook op Kmix-keukenmachines met een lagesnelheidscontact (KMX-serie).

Als u wilt verzekeren dat dit hulpstuk compatibel is met uw keukenmachine, moeten beide onderdelen gebruik maken van het draaiverbindingssysteem .

Als uw keukenmachine gebruik maakt van het stangverbindingssysteem  hebt u een adapter nodig om het hulpstuk voor de draaiverbinding te kunnen gebruiken. De artikelcode van de adapter is KAT001ME. Voor meer informatie over het bestellen van deze adapter gaat u naar www.kenwoodworld.com/twist.

Gebruik de snijmachine voor het verwerken van vlees, gevogelte en vis. Gebruik de meegeleverde hulpstukken voor het maken van worstjes en kebbe.

voor het eerste gebruik:

- Was de onderdelen af, zie "Onderhoud en reiniging".

legenda

Snijmachine

- ① moersleutel
- ② ringmoer
- ③ schijven: fijn, medium en grof
- ④ snijelement
- ⑤ schroefelement
- ⑥ koppelstuk
- ⑦ vultrechter
- ⑧ bak
- ⑨ stamper/opslagonderdeel voor kebbe- en worsthulpstukken
- ⑩ stamperdeksel
- ⑪ schaal/deksel

de snijmachine in elkaar zetten

- 1 Plaats de spiraal ⑤ in het element van de snijmachine.
- 2 Plaats het snijelement ④ – met de meszijde naar buiten ①. **Zorg ervoor dat dit element goed is bevestigd – anders raakt de machine beschadigd.**
- 3 Installeer een schijf ③. Zorg ervoor dat de inkeping over de plaatspen past ②.
 - Gebruik de fijne schijf voor rauw vlees, vis, kleine nootjes of gekookt vlees voor shepherd's pie of gehaktbrood.
 - Gebruik de medium en grove schijf voor rauw vlees, vis, noten.
- 4 Breng de ringmoer losjes aan.

de snijmachine gebruiken

- 1 Haal het deksel van het lagesnelheidscontact af door op de bovenkant te drukken en hem te verwijderen ③.
- 2 Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast ④.
- 3 Draai de ringmoer stevig met de hand aan.
 - Als u slechte resultaten krijgt bij het malen van vlees, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Haal het hulpstuk uit elkaar en reinig het; zet het hulpstuk vervolgens weer in elkaar en bevestig het op het motorblok. Draai de ringmoer met de meegeleverde moersleutel vast ⑤.
- 4 Installeer de bak ⑧ Plaats de schaal/het deksel onder de snijmachine om het voedsel op te vangen.
- 5 **Ontdooi bevroren voedsel goed voordat u het door de molen haalt.** Snij het vlees in repen van 2,5 cm.
- 6 Zet de machine op snelheid 4. Duw het voedsel stuk voor stuk zachtjes met de stamper door de vultrechter. **Duw niet te hard – anders raakt de machine beschadigd.**

worstvulmachine

Gebruik varkensdarm op het grote mondstuk en schapendarm op het kleine mondstuk. U kunt het worstvlees ook in broodkruim of op smaak gebrachte bloem rollen voordat u het kookt.

- ⑫ Klein mondstuk (voor dunne worsten)
- ⑬ Groot mondstuk (voor dikke worsten)
- ⑭ Basisplaat

gebruik van de worstvulmachine

- 1 Als u darm gebruikt, weekt u dit eerst 30 minuten in koud water. Open de darm vervolgens met een waterstroom, houd het gewenste mondstuk onder stromend water en trek de darm over het mondstuk.
- 2 Zet de schroef in het koppelstuk.
- 3 Monteer de onderplaat ⑭ - zorg ervoor dat de inkeping over de plaatspen past ⑥.
- 4 Houd de trechter van het hulpstuk vast en schroef de ringmoer er losjes op.
- 5 Haal het deksel van het lagesnelheidscontact af door op de bovenkant te drukken en hem te verwijderen ⑦.
- 6 Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast ⑧.
- 7 Draai de ringmoer stevig met de hand aan.
- 8 Installeer de bak ⑨.
- 9 Zet de machine op snelheid 3 of 4 en duw het voedsel met de stamper door de vultrechter. **Duw niet te hard – anders raakt de machine beschadigd.** Trek de darm voorzichtig uit de tuit terwijl hij wordt gevuld. Niet te veel vullen
- 10 Draai de darm om worstjes te vormen.

recept voor worstjes van varkensvlees

100 gram droog brood
600 gram in reepjes gesneden varkensvlees, mager en vet
1 geklopt ei
5 ml gemengde kruiden
peper en zout

- 1 Week het brood in water en knijp het vervolgens uit, zodat het teveel aan water eruit loopt.
- 2 Hak het vlees fijn in een kom
- 3 Voeg de overige ingrediënten toe en meng het geheel goed.
- 4 Maak de worstjes (zie gebruik van de worstvuller).
- 5 Frituur, grill of bak ze vervolgens goudbruin.

kebbemachine

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

- 15 kegel
- 16 vormelement

gebruik van de kebbemachine

- 1 Zet de schroef in het koppelstuk.
- 2 Plaats het vormelement 16 – zorg ervoor dat de inkeping op de plaatspen past 10.
- 3 Bevestig de kegel 15.
- 4 Schroef de ringmoer losjes vast.
- 5 Haal het deksel van het lagesnelheidscontact af door op de bovenkant te drukken en hem te verwijderen 11.
- 6 Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast 12.
- 7 Draai de ringmoer stevig met de hand aan.
- 8 Installeer de bak 13.
- 9 Zet de machine op snelheid 1 en duw het mengsel met de stamper voorzichtig door het hulpstuk. Snij de kebbe's op gelijkmatige afstand af.

recept voor gevulde kebbe

omhulsel

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

Belangrijk

Gebruik de bulgurtarwe onmiddellijk nadat het water is verwijderd. Als de bulgurtarwe uitdroogt, kan dat de belasting van de machine vergroten, wat schade veroorzaakt.

- 1 Gebruik de fijne schijf, maal afwisselend een portie vlees en tarwe en voeg de ui voor de laatste portie toe.
- 2 Meng het geheel. Maal het vervolgens nog twee keer fijn.
- 3 Roer de ui door het mengsel.
- 4 Duw het mengsel met de kebbemaker door de molen.

vulling

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

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

afwerking

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

onderhoud en reiniging

- 1 Draai de ringmoer handmatig of met de moersleutel los **5** en demonteer hem. 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.

- 2 Zet de vleesmolen weer in elkaar.
- 3 Wrijf de schijven in met plantaardige olie en wikkel ze vervolgens in vetvrij papier om verkleuren/roesten te voorkomen.
- 4 Verwijder het deksel van de stamper en bewaar het worst- en kebbehulpstuk erin.
- 5 Als u het hulpstuk niet van uw machine verwijdert, legt u de schaal/ het deksel op de bak tegen het stof.

worstvul- en kebbemachine

In heet zeepsop wassen en grondig drogen.

onderhoud en klantenservice

Als u hulp nodig hebt met:

- uw hulpstuk gebruiken
 - onderhoud en reparatie
 - Neem contact op met de winkel waar u het hulpstuk hebt gekocht.
-
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
 - Vervaardigd in China.

Français

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


sécurité


- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Avant d'émincer la viande, veillez à enlever les os et la couenne.
- N'émincez que quelques noix / noisettes / cacahouètes à la fois et laissez le temps à la spirale de les prendre avant d'ajouter autre chose.
- Veillez à toujours débrancher l'appareil :
 - avant de placer ou d'enlever d'autres accessoires ;
 - après utilisation ;
 - avant de le nettoyer.
- Veillez à toujours utiliser le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Avertissement – la lame est très tranchante, manipulez-la avec soin lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Assurez-vous que l'accessoire est bien en place avant d'allumer l'appareil.
- N'utilisez jamais un accessoire endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la rubrique "service après-vente".
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil peut provoquer des blessures.

Veillez vous reporter au livret d'instructions générales de votre robot pâtissier multifonction pour les mises en garde de sécurité supplémentaires.

- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Cet accessoire KAX950ME comporte le système de connexion Twist  et il est conçu pour être installé directement sur les modèles de la toute dernière génération des robots Kenwood Chef (identifiés en tant que séries KVC et KVL). Cet accessoire peut également être installé sur les robots pâtissiers multifonction comportant une sortie accessoires faible vitesse (séries KMX).

Pour vérifier la compatibilité de cet accessoire avec votre robot pâtissier multifonction, assurez-vous que les deux composants comportent le système de connexion Twist .

Si votre robot pâtissier multifonction comporte le système de connexion Bar , il vous faudra un adaptateur avant de pouvoir le faire fonctionner. Le code de référence pour l'adaptateur est KAT001ME. Pour plus d'informations et pour commander l'adaptateur, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Utilisez l'éminceur pour aliments pour hacher la viande, la volaille et le poisson. Utilisez les accessoires fournis pour confectionner des saucisses et des kebbés.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les accessoires. Voir la section « entretien et nettoyage »

légende

éminceur pour aliments

- ① clé
- ② écrou
- ③ grilles à hacher : fine, moyenne, grossière
- ④ lames rotatives
- ⑤ spirale
- ⑥ corps du hachoir
- ⑦ tube d'alimentation
- ⑧ plateau d'alimentation
- ⑨ rangement pour les douilles à saucisses et les kebbés
- ⑩ couvercle du poussoir
- ⑪ plaque/couvercle

assemblage de l'éminceur pour aliments

- 1 1 Installez la spirale ⑤ à l'intérieur du corps de l'éminceur.
- 2 Installez la lame ④ – avec la face tranchante vers le bas ①.
Vérifiez qu'elle soit montée correctement – autrement vous risqueriez d'endommager votre éminceur.
- 3 Installez une grille ③. Adaptez l'encoche sur l'ergot de positionnement ②.
 - Utilisez la grille fine pour la viande crue, le poisson, les cacahouètes et autre amandes de petite taille, ou la viande cuite pour les hachis Parmentier ou les pains de viande.
 - Utilisez la grosse et la moyenne grille pour la viande crue, le poisson et les noix.
- 4 Installez l'écrou sans le visser entièrement.

pour utiliser l'éminceur pour aliments

- 1 Soulevez le cache de la sortie faible vitesse en appuyant sur la partie du haut, tout en le soulevant simultanément ③.
- 2 Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place ④.
- 3 Vissez fermement l'écrou à la main.
 - Si vous obtenez un résultat insatisfaisant en hachant la viande, éteignez et débranchez l'appareil. Démontez et nettoyez l'accessoire puis réassemblez-le et rattachez-le au bloc moteur. Serrez l'écrou en utilisant la clé de serrage fournie ⑤.
- 4 Installez le plateau ⑧. Disposez le plat / le couvercle sous l'éminceur pour récupérer les aliments.
- 5 **Faites décongeler les ingrédients congelés avant de les hacher.** Coupez la viande en morceaux de 2,5 cm.
- 6 Enclenchez la vitesse 4. À l'aide du poussoir, enfoncez délicatement les aliments dans le tube d'alimentation, un morceau à la fois. **Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre éminceur pour aliments.**

remplisseur de saucisses

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

- ⑫ petite douille (pour petites saucisses)
- ⑬ grande douille (pour grosses saucisses)
- ⑭ base

pour utiliser le remplisseur de saucisses

- 1 Si vous utilisez des boyaux, laissez-les d'abord tremper dans l'eau froide pendant 30 minutes. Ouvrez le boyau en y injectant de l'eau puis placez la douille que vous avez choisie sous le robinet d'eau et enfitez le boyau sur la douille.
- 2 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 3 Installez la plaque de base ⑭ - adaptez l'encoche sur l'ergot de positionnement ⑥.
- 4 Maintenez la douille sur l'accessoire de l'éminceur pour aliments et vissez l'écrou sans serrer.
- 5 Soulevez le cache de la sortie faible vitesse en appuyant sur la partie du haut, tout en le soulevant simultanément ⑦.
- 6 Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place ⑧.
- 7 Serrez fermement l'écrou à la main.
- 8 Installez le plateau ⑨.
- 9 Mettez sur la vitesse 3 ou 4 et à l'aide du poussoir, enfoncez délicatement les aliments dans le tube d'alimentation. **Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre éminceur.** Aidez la peau à sortir de la douille au fur et à mesure de son remplissage. Ne remplissez pas à ras-bord.
- 10 Tordez le boyau pour former les saucisses.

recette de la saucisse de porc

100 g de pain dur
600 g de viande de porc, maigre et du gras, coupée en lamelles
1 œuf, battu
5 ml (1 cuillerée à café) d'herbes aromatiques variées
sel et poivre

- 1 Laissez tremper le pain dans l'eau, puis pressez-le et jetez l'eau.
- 2 Hachez la viande de porc dans un bol.
- 3 Ajoutez les ingrédients restants et mélangez soigneusement.
- 4 Confectionner les saucisses (voir "utiliser le remplisseur de saucisses").
- 5 Faites frire, griller ou cuire au four jusqu'à ce que les saucisses soient dorées.

accessoire pour Kebbés

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

15 cône

16 filtre

pour utiliser l'accessoire pour Kebbés

- 1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 2 Installez l'appareil de mise en forme 15 – adaptez l'encoche sur l'ergot de positionnement 10.
- 3 Mettez le cône en place 15.
- 4 Vissez l'écrou sans serrer.
- 5 Soulevez le cache de la sortie faible vitesse en appuyant sur la partie du haut, tout en le soulevant simultanément 11.
- 6 Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place 12.
- 7 Serrez fermement l'écrou à la main.
- 8 Installez le plateau 13.

- 9 Mettez sur la vitesse 1 et utilisez le poussoir, enfoncez délicatement les aliments à travers. Découpez en longueurs.

recette du Kebbé farci

enveloppe externe

500 g de viande maigre d'agneau ou de mouton, coupée en lamelles
500 g de boulgour, lavé et égoutté
1 petit oignon finement haché

Important

Utilisez toujours le boulgour juste après l'avoir égoutté. Si vous le laissez sécher, il risque d'accroître la charge sur l'éminceur pour aliments et au final d'endommager l'appareil.

- 1 Avec la grille fine, hachez alternativement de la viande et du blé.
- 2 Mélangez, puis hachez encore deux fois.
- 3 Incorporez l'oignon dans le mélange.
- 4 Enfoncez à l'aide de l'accessoire pour kebbés.

farce

400 g de viande d'agneau, coupée en lamelles
15 ml (1 cuillerée à soupe) d'huile
2 oignons moyens, hachés menu
5-10 ml (1 à 2 cuillerées à café) de quatre-épices moulu
15 ml (1 cuillerée à soupe) de farine
sel et poivre

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

finition

- 1 Enfoncez le mélange pour l'enveloppe, à l'aide de l'accessoire pour Kebbés.
- 2 Coupez en segments de 8 cm de longueur.
- 3 Pincez l'une des extrémités du tube pour la fermer. Enfoncez une quantité modérée de farce par l'autre extrémité, puis fermez-la également.

- 4 Faites frire dans de l'huile très chaude (environ 190°C) pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que les Kebbés soient dorés.

entretien et nettoyage

- 1 Desserrez l'écrou à la main ou à l'aide de la clé ⑤ et démontez. 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.
- 2 Remontez..
- 3 Essuyez l'huile l'huile végétale sur les grilles, puis enveloppez-les dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration / oxydation.
- 4 Retirez le couvercle du poussoir et insérez dedans les accessoires pour saucisses et kebbés.
- 5 Si vous laissez l'accessoire monté sur votre appareil, placez la plaque / le couvercle sur le plateau en guise de protection anti-poussière.

Douilles pour saucisses / kebbés

Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et séchez-les intégralement.

service après-vente

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre accessoire
 - l'entretien ou les réparations
 - contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
-
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
 - Fabriqué en Chine.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten


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 Rinde etc. vom Fleisch entfernen.
- Beim Zerkleinern von Nüssen immer nur eine kleine Menge in den Fleischwolf geben. Erst dann nachfüllen, wenn die erste Ladung in der Förderschnecke ist.
- Netzstecker ziehen:
 - vor dem Austauschen oder Entfernen einzelner Teile;
 - nach dem Gebrauch;
 - vor der Reinigung.
- Immer den beiliegenden Stopfer verwenden. Werkzeuge oder Finger nicht in die Einfüllöffnung halten.
- Warnhinweis: Die Messer sind sehr scharf, bitte seien Sie bei der Handhabung und Reinigung vorsichtig.
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Niemals einen beschädigten Aufsatz benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Kundendienst und Service“.
- Nur zugelassene Zusatzteile verwenden.

- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Dieser Aufsatz KAX950ME ist für das Drehanschluss-System  ausgelegt und passt damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (Serien mit der Bezeichnung KVC und KVL). Dieser Aufsatz eignet sich auch für Knix Küchenmaschinen mit Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (Serien mit der Bezeichnung KMX).

Um sicherzustellen, dass dieser Aufsatz mit Ihrer Küchenmaschine kompatibel ist, prüfen Sie bitte, dass beide Komponenten das Drehanschluss-System  aufweisen.

Wenn Ihre Küchenmaschine für das BAR-System  ausgelegt ist, brauchen Sie einen Adapter, um den Aufsatz verwenden zu können. Der Produktcode für den Adapter lautet KAT001ME. Weitere Informationen zum Bestellen des Adapters finden Sie unter www.kenwoodworld.com/twist.

Der Fleischwolf eignet sich zum Zerkleinern von Fleisch, Geflügel und Fisch. Verwenden Sie die beiliegenden Aufsätze zum Herstellen von Würsten und Kebbe.

Vor dem ersten Gebrauch

- Alle Teile reinigen: siehe „Reinigung und Pflege“.

Schlüssel

Fleischwolf

- ① Schraubenschlüssel
- ② Ringmutter
- ③ Lochscheiben: fein, mittel und grob
- ④ Messerkopf
- ⑤ Förderschnecke
- ⑥ Gehäuse
- ⑦ Füllschacht
- ⑧ Vorratsschale
- ⑨ Stopfer/Zubehöreinheit für Wurststopfer und Kebbe-Teile
- ⑩ Stopferdeckel
- ⑪ Schale/Deckel

Zusammenbau des Fleischwolfs

- 1 Die Förderschnecke ⑤ in das Fleischwolfgehäuse einschieben.
- 2 Den Messerkopf aufstecken ④ – mit der Schneidkante nach außen
❗ Darauf achten, dass der Messerkopf richtig sitzt – Sie könnten sonst den Fleischwolf beschädigen
- 3 Eine der Lochscheiben ③ aufsetzen; dabei darauf achten, dass die Nut auf dem Aufsteckdom sitzt ②.
 - Die feine Lochscheibe ist gedacht für rohes Fleisch, Fisch, kleine Nüsse oder gekochtes Fleisch für Pasteten und Frikadellen.
 - Verwenden Sie die mittlere und grobe Lochscheibe für rohes Fleisch, Fisch und Nüsse.
- 4 Die Ringmutter locker aufschrauben.

Verwendung des Fleischwolfs

- 1 Entfernen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses, indem Sie oben darauf drücken und ihn abnehmen ③.
- 2 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet ④.
- 3 Ringmutter von Hand sicher festziehen.
 - Im Falle von mangelhaften Ergebnissen beim Zerkleinern von Fleisch das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen. Aufsatz zerlegen, reinigen, wieder zusammensetzen und an der Antriebseinheit anbringen. Ringmutter mit dem Schraubenschlüssel ⑤ (im Lieferumfang) festziehen.
- 4 Die Vorratsschale ⑧ anbringen. Schale/Deckel unter den Fleischwolf stellen, um das Hackgut aufzunehmen.
- 5 **Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.** Fleisch in 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- 6 Geschwindigkeitsstufe 4 wählen. Das Hackgut mit dem Stopfer Stück für Stück sanft durch den Füllschacht nach unten drücken. **Nicht zu stark drücken – Sie könnten damit Ihren Fleischwolf beschädigen.**

Wurststopfer

Für die große Düse empfiehlt sich Schweinedarm, für die kleine Schafs- oder Lamm Darm. Alternativ die Füllung mit Semmelbröseln oder gewürztem Mehl panieren und anschließend braten.

- ⑫ kleine Düse (für dünne Würste)
- ⑬ große Düse (für dicke Würste)
- ⑭ Grundplatte

Verwenden des Wurststopfers

- 1 Wenn Sie Darm verwenden, diesen vorher 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen und anschließend durch einen Wasserstrahl öffnen. Dann die gewünschte Düse unter den Wasserstrahl halten und den Darm auf die Düse ziehen.
- 2 Die Förderschnecke in das Gehäuse einschieben.
- 3 Die Grundplatte ⑭ so aufsetzen, dass die Nut auf den Aufsteckdorn gleitet ⑥.
- 4 Die Düse an den Fleischwolf halten und die Ringmutter lose aufschrauben.
- 5 Entfernen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses, indem Sie oben darauf drücken und ihn abnehmen ⑦.
- 6 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet ⑧.
- 7 Ringmutter von Hand sicher festziehen.
- 8 Vorratsschale anbringen ⑨.
- 9 Geschwindigkeitsstufe 3 oder 4 wählen. Die Mischung mit dem Stopfer durch den Füllschacht drücken. **Nicht zu stark drücken – Sie könnten damit Ihren Fleischwolf beschädigen.** Den Darm mit der Füllung von der Düse ablaufen lassen und darauf achten, dass er nicht überfüllt wird.
- 10 Den Darm verdrillen, um einzelne Würstchen zu formen.

Rezept für Schweinswürstchen

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

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

Kebbe-Vorsatz

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

- 15 Konus
119 Former

Verwenden des Kebbe-Vorsatzes

- 1 Die Förderschnecke in das Gehäuse einschieben.
- 2 Den Former 119 so aufsetzen, dass die Nut auf dem Aufsteckdorn sitzt 10.
- 3 Konus 15 anbringen.
- 4 Ringmutter lose aufschrauben.
- 5 Entfernen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses, indem Sie oben darauf drücken und ihn abnehmen 11.
- 6 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet 12.
- 7 Ringmutter von Hand sicher festziehen.
- 8 Vorratsschale anbringen 13.

- 9 Geschwindigkeitsstufe 1 wählen und die Mischung mit dem Stopfer sanft nach unten drücken. In Stücke schneiden.

Rezept für gefüllte Kebbe

Teigtasche

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

Wichtig

Den Bulgur-Weizen immer sofort nach dem Abgießen verarbeiten. Wenn er austrocknet, könnte der Fleischwolf zu stark belastet und dadurch beschädigt werden.

- 1 Abwechselnd Fleisch und Weizen durch die feine Lochscheibe des Fleischwolfs geben.
- 2 Das Ganze durchmischen und noch zwei Mal durch den Fleischwolf drehen.
- 3 Die Zwiebel unter die Mischung rühren.
- 4 Mit dem Kebbe-Vorsatz durchgeben.

Füllung

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

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

Zubereitung

- 1 Die Mischung für die Teigtaschen mit dem Kebbe-Vorsatz durch den Fleischwolf drehen.
- 2 Den Strang in 8 cm lange Stücke schneiden.

- 3 Das hohle Strangstück an einem Ende zusammendrücken, um es zu verschließen. Etwas Füllung – nicht zu viel – hineindrücken, dann das andere Ende auch verschließen.
- 4 In heißem Öl (190°C) etwa 6 Minuten bzw. goldbraun frittieren.

Reinigung und Pflege

- 1 Die Ringmutter von Hand oder mit dem Schraubenschlüssel **5** lösen und den Vorsatz auseinandernehmen. Alle Teile in heißem Seifenwasser spülen, dann abtrocknen. **Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.** Kein Natron zum Reinigen verwenden.
- 2 Den Vorsatz wieder zusammenbauen.
- 3 Die Lochscheiben mit Pflanzenöl abwischen und in fettdichtes Papier einwickeln, damit sie sich nicht verfärben oder rosten.
- 4 Deckel des Stopfers abnehmen, Wurst- und Kebbe-Teile darin verwahren.
- 5 Wenn Sie den Aufsatz auf Ihrer Maschine lassen, Schale/Deckel als Staubschutz auf die Vorratschale setzen.

Wurststopfer/Kebbe-Teile

Mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen.

Kundendienst und Service

Für Hilfe hinsichtlich:

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

Italiano


Prima di leggere questo manuale 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.
- Prima di tritare la carne, controllare sempre di aver asportato ossa, cotenna, ecc.
- Quando si trita la frutta secca, aggiungerla in piccole quantità e lasciare che la chiocciola inizi a lavorarla prima di aggiungere ulteriori quantità.
- Togliere sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente:
 - prima di inserire od estrarre componenti
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia.
- Usare sempre lo spingitore fornito. Non mettere mai le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.
- Attenzione - la lama dell'apparecchio è molto affilata. Maneggiarla con cura, sia durante l'uso che la pulizia.
- Controllare che l'accessorio sia ben fissato in posizione prima di accendere l'apparecchio.
- Non usare mai un accessorio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non usare mai accessori non autorizzati.
- Un utilizzo scorretto dell'accessorio può provocare serie lesioni fisiche.

Si rimanda al manuale d'istruzioni della Kitchen Machine per ulteriori istruzioni di sicurezza.

- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

L'accessorio KAX950ME utilizza il sistema di attacco a rotazione (Twist Connection System)  ed è stato progettato per i modelli di Kenwood Chef di ultima generazione (serie KVC e KVL).

Questo accessorio può anche essere montato su Kitchen Machine modello Kmix dotate di attacco per lavorazioni a bassa velocità (serie KMX).

Per verificare che questo accessorio sia compatibile con la Kitchen Machine, verificare che entrambi i pezzi utilizzino il sistema di attacco a rotazione (Twist Connection System)



Se la Kitchen Machine di cui si dispone si avvale di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT001ME. Per maggiori informazioni e per ordinare l'adattatore, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.

Utilizzare il tritacarne per lavorare carne, pollame e pesce. Per dare forma alle salsicce e ai kebbe, servirsi degli accessori in dotazione.

prima dell'uso

- Lavare i componenti dell'apparecchio - vedere alla sezione 'cura e pulizia'.

legenda

Tritacarne

- ① chiave
- ② ghiera filettata
- ③ crivelli: fine, medio, grossolano
- ④ lama
- ⑤ chiocciola
- ⑥ corpo del tritacarne
- ⑦ tubo introduttore
- ⑧ vassoio
- ⑨ pressatore/unità per conservare gli attrezzi per kebbe e salsicce
- ⑩ coperchio pressatore
- ⑪ piatto/coperchio

montaggio del tritacarne

- 1 Inserire la chiocciola ⑤ nel corpo del tritacarne.
- 2 Inserire la lama ④, con la parte tagliente all'esterno ①.
 - **Accertarsi che sia inserita bene, altrimenti si rischia di danneggiare il tritacarne.**
- 3 Inserire un crivello ③, facendo passare l'intaglio sull'aletta ②.
 - Utilizzare il crivello fine per la carne cruda, il pesce, le nocciole, oppure per la carne cotta per preparare un timballo con purè di patate oppure per il polpettone.
 - Usare il crivello medio e quello grossolano per carni crude, pesce e frutta secca.
- 4 Non avvitare troppo la ghiera filettata.

utilizzare il tritacarne

- 1 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità premendo la parte superiore e sollevandolo ③.
- 2 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione ④.
- 3 Stringere a fondo la ghiera filettata, a mano.
 - Se non si hanno buoni risultati tritando la carne, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica. Smontare e pulire l'accessorio, quindi rimontarlo e inserirlo nuovamente sul corpo motore. Stringere la ghiera filettata usando la chiave fornita ⑤.
- 4 Montare il vassoio ⑧. Collocare il piatto/coperchio sotto il tritacarne in modo da raccogliere il cibo in uscita.
- 5 **Scongelare completamente gli alimenti surgelati prima di tritarli.** Tagliare la carne a listelli larghi 2,5 cm.
- 6 Accendere l'apparecchio a velocità 4. Usando lo spingitore, spingere con delicatezza gli alimenti nel tubo di riempimento, un pezzetto alla volta. Non spingere troppo forte, altrimenti si rischia di danneggiare il tritacarne.

insaccatore

Utilizzare budello di suino/maiale sull'ugello grande e budello di pecora/agnello sull'ugello piccolo. In alternativa, anziché budello è possibile impanare la carne con pangrattato o farina insaporita prima della cottura.

- ⑫ ugello piccolo (per salsicce sottili)
- ⑬ ugello grande (per salsicce spesse)
- ⑭ piatto base

come usare l'insaccatore

- 1 Se si utilizza budello, prima immergerlo in acqua fredda per 30 minuti. In seguito, aprirlo con un getto d'acqua, quindi collocare l'ugello desiderato sotto il rubinetto e tirare il budello sull'ugello.
- 2 Inserire la chiocciola nel corpo del tritacarne.
- 3 Montare il piatto base ⑭, facendo passare l'intaglio sull'aletta ⑥.
- 4 Tenere l'ugello sul tritacarne e avvitare, non troppo strettamente, la ghiera filettata .
- 5 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità premendo la parte superiore e sollevandolo ⑦.
- 6 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione ⑧.
- 7 Stringere a fondo la ghiera filettata, a mano.
- 8 Collocare il vassoio ⑨.
- 9 Passare a velocità 3 o 4. Usando lo spingitore, spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. **Non spingere troppo forte, altrimenti si rischia di danneggiare il tritacarne.** Staccare piano il budello dall'ugello, mano a mano che si riempie di carne. Non riempire eccessivamente.
- 10 Attorcigliare il budello per formare le salsicce.

ricetta per le salsicce di maiale

- 100 g pane secco
- 600 g di maiale magro e grasso, tagliato a listelli
- 1 uovo sbattuto
- 5 ml (1 cucchiaino) di erbe miste sale e pepe

- 1 Lasciare il pane ammollo in acqua, quindi strizzarlo e gettare l'acqua.
- 2 Tritare il maiale in una ciotola.
- 3 Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare bene.

- Preparare le salsicce (vedere la sezione 'come usare l'insaccatore').
- Friggere, grigliare o infornare finché non sono di colore dorato.

attrezzo per kebbe

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

- 15 cono
- 16 formatrice

come usare l'attrezzo per kebbe

- Inserire la chiocciola nel corpo motore.
- Inserire la formatrice 16, facendo passare l'intaglio sull'aletta 10.
- Inserire il cono 15.
- Avvitare la ghiera, non troppo strettamente.
- Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità premendo la parte superiore e sollevandolo 11.
- Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione 12.
- Stringere a fondo la ghiera filettata, a mano.
- Collocare il vassoio 13.
- Passare a velocità 1. Usando lo spingitore, spingere piano la miscela all'interno. Tagliare in pezzi di simile lunghezza.

ricetta per un kebbe ripieno

involucro

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

Importante

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

- Utilizzando il crivello fine, tritare lotti alterni di carne e di frumento.
- Miscelare e successivamente miscelare altre due volte.
- Aggiungere la cipolla incorporandola nella miscela.
- Spingere l'impasto nel tubo utilizzando l'attrezzo per kebbe.

ripieno

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

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

per finire

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

pulizia e cura dell'apparecchio

- 1 Allentare la ghiera filettata manualmente o con la chiave e smontare ⑤. Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata, ed asciugare. **Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.** Non utilizzare mai una soluzione a base di soda.
- 2 Rimontare.
- 3 Ungere i crivelli con olio vegetale, ed avvolgerli in carta oleata onde evitare che si scoloriscano o si arrugginiscano.
- 4 Rimuovere il coperchio dello spingitore e riporre gli accessori per preparare salsicce e kebbe al suo interno.
- 5 Se l'accessorio viene lasciato montato sulla Kitchen Machine, collocare il piatto/coperchio sul vassoio per proteggerlo dalla polvere.

insaccatore/attrezzo per kebbe

Lavare in acqua calda saponata e asciugare con cura.

manutenzione e assistenza tecnica

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

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

Português


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


segurança


- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Verifique sempre que retira os ossos, pele, etc, da carne antes de a picar.
- Quando picar nozes e outros frutos semelhantes introduza apenas alguns de cada vez e dê tempo para a espiral os apanhar, antes de adicionar mais.
- Retire sempre a ficha da tomada:
 - antes de instalar ou retirar quaisquer peças
 - depois de utilizar
 - antes de limpar
- Use sempre o empurrador fornecido. Nunca coloque os dedos ou utensílios no tubo de alimentação.
- Atenção – a lâmina de corte é afiada: manuseie com cuidado quando a utilizar ou a limpar.
- Certifique-se de que o acessório está bem preso em posição antes de ligar o aparelho.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize um acessório não recomendado.
- O uso incorrecto do seu acessório pode resultar em ferimentos.

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

- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Este acessório KAX950ME possui o Sistema de Conexão Twist  e foi concebido para encaixar directamente nos modelos Chef de última geração da Kenwood (identificados como Series KVC e Series KVL). Este acessório também encaixa nas máquinas de cozinha Kmix que possuem uma entrada de baixa velocidade para acessórios (Series KMX).

Para confirmar se este acessório é compatível com a sua máquina de cozinha precisa apenas de se assegurar que ambos os componentes possuem o Sistema e Conexão Twist .

Se a sua máquina de cozinha possui o Sistema de Conexão de Barra , então precisa de um adaptador para poder funcionar com o Sistema Twist. O código de referência para o adaptador é KAT001ME. Para obter mais informações e saber como encomendar o adaptador, visite o site da Kenwood www.kenwoodworld.com/twist.

Use o picador de alimentos para picar aves, carne e peixe. Utilize os acessórios incluídos para formar enchidos e Kebbe.

antes da primeira utilização

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

Picador de alimentos

- ① chave
- ② anel roscado
- ③ discos de picar: fino e médio e grosso
- ④ lâmina picadora
- ⑤ espiral trituradora
- ⑥ corpo
- ⑦ tubo de alimentação
- ⑧ tabuleiro
- ⑨ empurradores/unidade de arrumação para kebbe e adaptadores para enchidos
- ⑩ tampa do empurrador
- ⑪ prato/tampa

para montar o picador de alimentos

- 1 Introduza a espiral ⑤ no corpo do picador.
- 2 Coloque a lâmina picadora ④ com o lado que corta virado para fora ①. **Assegure-se de que está bem encaixada – caso contrário pode danificar o seu picador de alimentos.**
- 3 Insira um disco de picar ③. Alinhe o entalhe sobre o pino ②.
 - Utilize o disco fino para carne crua, peixe, frutas secas pequenas ou carne cozinhada para empadões de carne.
 - Utilize os discos médio e grosso para carne crua, peixe, frutos secos, legumes, queijo duro ou fruta cristalizada ou desidratada para pudins e doce de laranja inglês.
- 4 Instale o anel roscado, apertando-o frouxamente.

para usar o picador de alimentos

- 1 Remova a tampa da entrada de baixa velocidade carregando-lhe na parte de cima e retirando-a ③.
- 2 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender ④.
- 3 Aperte firmemente à mão o anel roscado.
 - Se estiver a obter fracos resultados quando pica carne, desligue a máquina e retire da corrente eléctrica. Desmonte e limpe o acessório. Monte novamente o acessório e coloque-o na unidade motriz. Aperte o anel roscado utilizando a chave fornecida ⑤.
- 4 Coloque o tabuleiro ⑧. Coloque o prato/tampa por baixo do picador para apanhar os alimentos.
- 5 **Descongele bem os alimentos antes de os picar.** Corte a carne em fatias de 2,5 cm de largura.
- 6 Ligue na velocidade 4. Utilizando o empurrador, empurre cuidadosamente os alimentos para baixo através do tubo de alimentação. Um pedaço de cada vez. **Não empurre com força – pode estragar o seu picador de alimentos**

funil de enchidos

Use tripas de porco/porco de engorda no adaptador grande e tripa de carneiro/ovelha no adaptador pequeno. Em alternativa, em vez de utilizar tripa nos enchidos role-os em pão ralado ou farinha temperada, antes de cozinhar.

- ⑫ Adaptador pequeno (para salsichas finas)
- ⑬ Adaptador grande (para salsichas grossas)
- ⑭ Disco base

utilização do funil de enchidos

- 1 Se está a utilizar tripa, demolhe-a previamente em água fria durante 30 minutos. Depois abra-a com um jacto de água e coloque o adaptador escolhido por baixo da torneira da água e enfie a tripa no bico do adaptador.
- 2 Introduza a espiral trituradora dentro do corpo.
- 3 Instale o disco base ⑭ - coloque a saliência sobre o pino de encaixe ⑥.
- 4 Segure o adaptador no acessório do picador de alimentos e aperte ligeiramente o anel roscado.
- 5 Remova a tampa da entrada de baixa velocidade carregando-lhe na parte de cima e retirando-a ⑦.
- 6 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender ⑥.
- 7 Aperte firmemente à mão o anel roscado.
- 8 Coloque o tabuleiro ⑧.
- 9 Ligue na velocidade 3 ou 4 e utilizando o empurrador, empurre os alimentos através do tubo de alimentação. **Não empurre com força – pode estragar o seu picador.** Liberte a tripa do adaptador à medida que vai enchendo. Não encha demasiado.
- 10 Torça a tripa para formar enchidos.

receita para salsichas de porco

100 g de pão seco
600 g de carne de porco, magra e gorda, cortada em tiras
1 ovo batido
5 ml (1 colher de chá) de ervas aromáticas mistas
sal e pimenta

- 1 Demolhe o pão em água, depois esprema e deite fora a água.
- 2 Pique o porco para dentro de uma tigela.
- 3 Adicione os ingredientes restantes e misture bem.

- 4 Converta em enchidos (ver “como usar o filtro para fazer enchidos”).
- 5 Frite, grelhe ou coza no forno até ficarem douradas.

aparelho para kebbe

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

- 15 Cone
- 16 Enformador

utilização do aparelho para kebbe

- 1 Introduza a espiral trituradora dentro do corpo.
- 2 Instale o enformador 16 – alinhe o entalhe sobre o pino 10.
- 3 Coloque o cone 15.
- 4 Aperte ligeiramente o anel roscado.
- 5 Remova a tampa da entrada de baixa velocidade carregando-lhe na parte de cima e retirando-a 11.
- 6 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender 12.
- 7 Aperte firmemente à mão o anel roscado.
- 8 Coloque o tabuleiro 13.
- 9 Ligue na velocidade 1 e, utilizando o empurrador, empurre cuidadosamente a sua mistura pelo tubo de alimentação. Corte em pedaços.

receita de kebbe recheado

invólucro exterior

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

Importante

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

- 1 Utilizando o disco fino, pique bocados alternados de cerne e trigo, adicionando a cebola antes do último bocado.
- 2 Misture. Depois pique mais duas vezes.
- 3 Envolve a cebola na mistura.
- 4 Empurre para passar, utilizando o aparelho de kebbe

Recheio

- 400 g de carne de borrego, cortada em tiras
- 15 ml de óleo
- 2 cebolas médias, finamente picadas
- 5-10 ml (1 a 2 colheres de chá) de pimenta da Jamaica em pó
- 15 ml (1 colher de sopa) de farinha sem fermento
- sal e pimenta

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

Para terminar

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

manutenção e limpeza

- 1 Afrouxe o anel roscado manualmente ou com a chave ⑤ e desmonte. Lave todas as peças em água quente com detergente e depois seque. **Não lave qualquer peça na máquina de lavar loiça.** Nunca utilize uma solução de bicarbonato de sódio.
- 2 Torne a montar.
- 3 Passe os discos por óleo vegetal e depois embrulhe-os em papel vegetal para impedir descoloração/enferrujamento.
- 4 Remova a tampa do empurrador e guarde lá dentro os acessórios para kebbe e enchidos.
- 5 Se mantiver o acessório montado na sua máquina, coloque o prato/tampa sobre o tabuleiro para servir de cobertura de protecção contra o pó.

acessório enchedor de enchidos/kebbe

Lave em água quente com sabão e seque cuidadosamente.

assistência e cuidados do cliente

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu acessório
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

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

Español


Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra 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 sólo unos cuantos cada vez y deje que el mecanismo de desplazamiento los recoja antes de añadir más.
- Desenchufe siempre el aparato:
 - antes de colocar o quitar piezas
 - después de usarlo
 - antes de limpiarlo.
- Utilice siempre el empujador que se suministra. Nunca introduzca los dedos ni ningún utensilio dentro del tubo de alimentación.
- Advertencia: la cuchilla está muy afilada, manéjela con cuidado durante el uso y la limpieza.
- Asegúrese de que el accesorio haya quedado bien sujeto en su sitio antes de encender el aparato.
- Nunca utilice un accesorio dañado. Llévelo a revisar o reparar; consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- El uso incorrecto de su accesorio puede producir lesiones.


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

- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Este accesorio KAX950ME presenta el sistema de conexión Twist (Twist Connection System)  y está diseñado para encajar directamente en los modelos Kenwood Chef de última generación (identificados como serie KVC y KVL).

Este accesorio también puede acoplarse a los robots de cocina Kmix que presenten una salida de accesorios de baja velocidad (serie KMX).

Para verificar que este accesorio sea compatible con su robot de cocina, deberá asegurarse de que ambos componentes presenten el sistema de conexión Twist .

Si su robot de cocina presenta el sistema de conexión de barra (Bar Connection System) , también necesitará un adaptador antes de poder poner el aparato en marcha. El código de referencia del adaptador es KAT001ME. Para obtener más información y saber cómo encargar el adaptador visite www.kenwoodworld.com/twist.

Utilice la picadora de alimentos para procesar carne, carne de ave y pescado. Utilice los accesorios incluidos para dar forma a las salchichas y el kebbe.

antes de usar el aparato por primera vez

- Lave las piezas, vea “cuidado y limpieza”

descripción del aparato

Picadora de alimentos

- ① llave
- ② tuerca de cierre
- ③ pantallas: fina, mediana y gruesa
- ④ cuchilla
- ⑤ mecanismo de desplazamiento
- ⑥ cuerpo
- ⑦ tubo de entrada de alimentos
- ⑧ bandeja
- ⑨ empujador/unidad de almacenamiento para los adaptadores para kebbe y para salchichas
- ⑩ tapa del empujador
- ⑪ plato/tapa

montar la picadora de alimentos

- 1 Coloque el mecanismo de desplazamiento ⑤ dentro del cuerpo de la picadora.
- 2 Acople la cuchilla ④, con la parte cortante hacia fuera ①. **Asegúrese de que quede bien encajada, de lo contrario la picadora podría estropearse.**
- 3 Coloque una pantalla ③, de modo que el agujero pase por el pasador de posicionamiento ②.
 - Utilice la pantalla fina para carne cruda, pescado, frutos secos pequeños o carne cocida para hacer pasteles o rollos de carne picada.
 - Utilice las pantallas mediana y gruesa para carne cruda, pescado y frutos secos.
- 4 Encaje la tuerca de cierre sin apretarla.

usar la picadora de alimentos

- 1 Para quitar la tapa de la salida de baja velocidad, presione la parte superior y sáquela ③.
- 2 Con el accesorio en la posición que se muestra, colóquelo en la salida de baja velocidad y gírelo para que quede bien sujeto en su posición ④.
- 3 Apriete la tuerca de cierre firmemente con la mano.
 - Si obtiene malos resultados al picar la carne, desconecte y desenchufe el aparato. Desmonte y limpie el accesorio y, a continuación, vuelva a montarlo y a acoplarlo a la unidad de potencia. Apriete la tuerca de cierre con la llave facilitada ⑤.
- 4 Coloque la bandeja ⑥. Ponga el plato/cubierta debajo de la picadora para recoger la comida.
- 5 **Descongele completamente la comida congelada antes de picarla.** Corte la carne en tiras de 2,5 cm de ancho.
- 6 Conecte a velocidad 4. Con el empujador de alimentos, vaya introduciendo la comida despacio por el tubo de entrada de alimentos, trozo a trozo. **No empuje demasiado ya que la picadora de alimentos podría estropearse.**

embutidora

Utilice tripa de cerdo/puerco en la boquilla grande y tripa de oveja/cordero en la pequeña. También puede cubrir la carne para salchichas con pan rallado o harina sazonada antes de cocerla.

- ⑫ boquilla pequeña (para embutidos delgados)
- ⑬ boquilla grande (para embutidos gruesos)
- ⑭ placa de la base

usar la embutidora

- 1 Si utiliza tripa, déjela antes en remojo con agua fría durante 30 minutos. A continuación, ábrala con un chorro de agua y ponga la boquilla que haya elegido bajo el grifo abierto y tire de la tripa por encima de la boquilla.
- 2 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo.
- 3 Coloque la placa de la base ⑭, de modo que el agujero pase por el pasador de posicionamiento ⑥.
- 4 Mantenga la boquilla en el accesorio picadora de alimentos y enrosque la tuerca de cierre sin apretar.
- 5 Para quitar la tapa de la salida de baja velocidad, presione la parte superior y sáquela ⑦.
- 6 Con el accesorio en la posición que se muestra, colóquelo en la salida de baja velocidad y gírelo para que quede bien sujeto en su posición ⑧.
- 7 Apriete la tuerca de cierre firmemente con la mano.
- 8 Coloque la bandeja ⑨.
- 9 Conecte a velocidad 3 o 4 y, con el empujador de alimentos, introduzca la comida por el tubo de entrada de alimentos. **No empuje demasiado ya que la picadora podría estropearse.** Vaya sacando la tripa de la boquilla a medida que se vaya llenando. No la llene demasiado.
- 10 Tuerza la tripa para formar salchichas.

receta de salchicha de cerdo

100 g de pan seco
600 g de cerdo, magro y graso, cortado en tiras
1 huevo batido
5 ml (1 cucharadita) de hierbas variadas
sal y pimienta

- 1 Remoje el pan en agua y estrújelo, desechando el exceso de líquido.
- 2 Pique el cerdo y colóquelo en un cuenco.
- 3 Añada los ingredientes restantes y mézclelos bien.

- Haga las salchichas (consulte “usar la embutidora”).
- Fríalas o bien hágalas a la parrilla o al horno hasta que estén bien doradas.

accesorio para “kebbe”

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

- 15 cono
- 16 moldeador

usar el accesorio para “kebbe”

- Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo.
- Coloque el moldeador 16, de modo que el agujero pase por el pasador de posicionamiento 10.
- Coloque el cono 15.
- Atornille la tuerca de cierre sin apretar.
- Para quitar la tapa de la salida de baja velocidad, presione la parte superior y sáquela 11.
- Con el accesorio en la posición que se muestra, colóquelo en la salida de baja velocidad y gírelo para que quede bien sujeto en su posición 12.
- Apriete la tuerca de cierre firmemente con la mano.
- Coloque la bandeja 13.
- Conecte a velocidad 1 y, con el empujador, vaya introduciendo la mezcla poco a poco. Corte en la longitud adecuada.

receta de “kebbe” relleno

cobertura exterior

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

importante

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

- Utilizando la pantalla fina, pique alternativamente montoncitos de carne y de trigo.
- Mézclole. A continuación, píquelo de nuevo dos veces más.
- Añada la cebolla a la mezcla, removiendo a la vez.
- Empújelo hacia dentro, utilizando el accesorio para “kebbe”.

relleno

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

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

para terminar

- Empuje la mezcla para la cobertura hacia dentro, utilizando el accesorio para “kebbe”.
- Córtela en trozos de 8 cm de longitud.
- Apriete un extremo del tubo para sellarlo. Ponga un poco de relleno (no demasiado) dentro del otro extremo y séllelo.
- Fríalo con abundante aceite caliente (190°C) durante unos 6 minutos o hasta que esté bien dorado.

cuidado y limpieza

- 1 Afloje la tuerca de cierre manualmente o con la llave ⑤ y desmonte la picadora. Lave todas las piezas en agua caliente con jabón y séquelas.
No lave ninguna pieza en el lavavajillas. En ningún caso utilice una solución a base de sosa.
- 2 Vuélvala a montar.
- 3 Limpie las pantallas con aceite vegetal, envuélvalas en papel resistente a la grasa para evitar que se descoloreen o se oxiden.
- 4 Quite la tapa del empujador y guarde los accesorios para hacer salchichas y kebbe dentro.
- 5 Si guarda el accesorio en el aparato, ponga el plato/tapa sobre la bandeja a modo de tapa protectora.

embutidoras/accesorio para “kebbe”

Lávelos en agua caliente con jabón y séquelos muy bien.

servicio técnico y atención al cliente

Si necesita ayuda sobre:

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

Dansk


Inden brugsanvisningen læses, foldes 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 fjerne ben og svær fra kødet, for det hakkes.
- Når der hakkes nødder, må man kun komme nogle få stykker i ad gangen, og man skal vente, til sneglen har samlet dem op, før der kommes flere i.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af;
 - efter brug;
 - før rengøring.
- Brug altid den medfølgende stoppepind. Kom aldrig fingre eller redskaber ned i tilførselsrøret.
- Advarsel – kniven er skarp, så den skal omgås med forsigtighed, både under brug og ved rengøring.
- Sørg for at tilbehøret sidder godt fast, før der tændes for maskinen.
- Anvend aldrig et beskadiget tilbehør. Få det kontrolleret eller repareret, se ”service og kundepleje”.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Misbrug af dit tilbehør kan resultere i personskade.


Se hovedbrugsanvisningen til køkkenmaskinen for yderligere sikkerhedsadvarsler.

- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Dette KAX950ME-tilbehør har vridetilslutningssystem  og er konstrueret til at sidde direkte på den seneste generation af Kenwood Chef-modeller (klassificeret som KVC- og KVL-serien).

Dette tilbehør passer også til Kmix-køkkenmaskiner, der har lavhastighedsudtag (KMX-serien).

For at tjekke, at dette tilbehør er kompatibelt med din køkkenmaskine, skal du sikre, at begge komponenter har vridetilslutningssystem .

Hvis din køkkenmaskine har stangtilslutningssystem , skal du også bruge et mellemstykke, før betjening er mulig.

Referencekoden for mellemstykket er KAT001ME. Flere oplysninger og bestilling af mellemstykket på www.kenwoodworld.com/twist.

Kødhakkeren bruges til at hakke kød, fjerkræ og fisk. Det medfølgende tilbehør benyttes til at forme pølser og kebbe.

før første anvendelse

- Vask delene: se 'vedligeholdelse og rengøring'.

forklaring

Kødhakker

- ① nøgle
- ② ringmøtrik
- ③ hulskiver: fin, medium og grov
- ④ 4-bladet kniv
- ⑤ snegl
- ⑥ hus
- ⑦ indfødnings-skakt
- ⑧ bakke
- ⑨ skubber/opbevaringsenhed til adaptore til kebbe og pølser
- ⑩ skubberlåg
- ⑪ skål/dæksel

sådan samles kødhakkeren

- 1 Anbring sneglen ⑤ inde i kødhakkerhuset.
- 2 Sæt kniven ④ i – skærene skal vende udad ①. **Sørg for at kniven sidder korrekt, da kødhakkeren ellers kan blive beskadiget.**
- 3 Sæt en hulskive ③ på. Anbring hakket over styrestiften ②.
 - Den fine hulskive benyttes til at hakke rå kød, fisk, små nødder eller kogt kød til skinkesalat o.lign.
 - Den medium og grove hulskive anvendes til at hakke rå kød, fisk, nødder, grøntsager, hård ost eller appelsin- og citronskal til kager eller orangemarmelade.
- 4 Sæt ringmøtrikken på, men stram den ikke for meget.

sådan anvendes kødhakkeren

- 1 Løft dækslet til lavhastighedsudtaget af ved at presse på toppen og løfte det ③.
- 2 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastighedsudtaget, og det drejes for at låse det på plads ④.
- 3 Stram ringmøtrikken godt til med hånden.
 - Hvis du oplever dårlige resultater, når du hakker kød, slukkes maskinen og stikket trækkes ud. Tilbehøret skilles ad og gøres rent, og derefter samles tilbehøret igen og det sættes på motorenheden. Ringmøtrikken spændes med den medfølgende skrueøgle ⑤.
- 4 Sæt bakken ⑧ på. Sæt skålen/dækslet under kødhakkeren til at opsamle maden.
- 5 **Frosne madvarer skal optøs grundigt, inden de hakkes.** Skær kødet i 2,5 cm brede strimler.
- 6 Tænd på hastighed 4. Anvend nedskubberen til at skubbe maden forsigtigt ned i indfødningssskakten, et stykke ad gangen. **Skub ikke for hårdt, da du kan beskadige kødhakkeren.**

pølserør

Anvend svinetarme på den store dyse og fåre-/lammetarme på den lille dyse. Du kan også rulle pølsekødet i rasp eller mel tilsat krydderier, før tilberedning.

- ⑫ Lille dyse (til tynde pølser)
- ⑬ Stor dyse (til tykke pølser)
- ⑭ Bundplade

sådan anvendes pølserøret

- 1 Hvis du anvender tarme, skal de først udblødes i koldt vand i 30 minutter. Derefter åbnes de op med en vandstrøm, og den valgte dyse holdes så under en løbende vandhane og træk tarmen på dysen.
- 2 Sæt sneglen ind i kødhakkerhuset.
- 3 Sæt bundpladen ⑭ på – idet hakket anbringes over styrestiften ⑥.
- 4 Hold dysen på kødhakker-tilbehøret og skru ringmøtrikken løst på.
- 5 Løft dækslet til lavhastighedsudtaget af ved at presse på toppen og løfte det ⑦.
- 6 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastighedsudtaget, og det drejes for at låse det på plads ⑧.
- 7 Stram ringmøtrikken godt til med hånden.
- 8 Bakken monteres ⑨.
- 9 Tænd på hastighed 3 eller 4, og anvend nedskubberen til at skubbe maden ned i indfødningssskakten. **Skub ikke for hårdt, da du kan beskadige kødhakkeren.** Efterhånden som tarmen fyldes, trækkes den af dysen. Fyld ikke for meget i.
- 10 Drej tarmen for at forme pølserne.

opskrift på svinekødspølser

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

- 1 Udblød brødet i vand og pres vandet ud og smid det ud.
- 2 Hak svinekødet ned i en skål.
- 3 Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt godt.
- 4 Formes til pølser (se 'sådan anvendes pølseopfylderens').
- 5 Steges, grilles eller ovnsteges, til de er gyldenbrune.

kebbe-tilbehør

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

- 15 Konus
- 16 Hulskive

sådan anvendes kebbe-tilbehøret

- 1 Sæt sneglen ind i kødhakkerhuset.
- 2 Sæt hulskiven 16 på – anbring hakket over styrestiften 10.
- 3 Keglen monteres 15.
- 4 Skru ringmøtrikken løst på.
- 5 Løft dækslet til lavhastighedsudtaget af ved at presse på toppen og løfte det 11.
- 6 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastighedsudtaget, og det drejes for at låse det på plads 12.
- 7 Stram ringmøtrikken godt til med hånden.
- 8 Bakken monteres 13.
- 9 Tænd på hastighed 1, og skub med nedskubberen forsigtigt blandingen igennem. Skær i passende stykker

opskrift på fyldt kebbe

kebbe

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

Vigtigt

Anvend altid bulgurhvede straks efter afdrypning. Hvis den får lov til at tørre ud, kan det forøge belastningen på kødhakkeren og beskadige den.

- 1 Med den fine hulskive hakkes kød og hvede skiftevis. Løget tilsættes før den sidste portion.
- 2 Ælt. Hak så to gange til.
- 3 Bland løget i blandingen.
- 4 Pres igennem med kebbetilbehøret.

Fyld


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

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

Færdiggørelse

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

pasning og rengøring

- 1 Ringmøtrikken løsnes med hånden eller med nøglen , og maskinen skilles ad. Vask alle delene i varmt sæbevand og tør. **Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.**
Brug aldrig en sodaopløsning.
- 2 Gensamling.
- 3 Tør hulskiverne med vegetabilsk olie og pak dem ind i smørrebrødspapir for at forebygge misfarvning/rust.
- 4 Tag nedskubberens låg af, og læg pølse- og kebbetilbehøret indeni.
- 5 Hvis du lader tilbehøret blive siddende på maskinen, skal du anbringe skålen/dækslet på bakken for at beskytte mod støv.

pøsefyldere/kebbelaver

Vaskes i meget varmt sæbevand og tørres grundigt.

service og kundepleje

Hvis du har brug for hjælp med:

- sådan bruges redskabet
 - servicering eller reparation
 - skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.
-
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
 - Fremstillet i Kina.

Svenska


Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Se alltid till att ben och svål etc. har avlägsnats innan du malar kött.
- När du malar nötter ska du släppa ner ett par nötter åt gången och inte släppa i fler förrän matarskruven har fångat upp dem.
- Dra alltid ut kontakten:
 - innan du monterar eller monterar bort delar,
 - efter användning och
 - före rengöring.
- Använd alltid den medföljande stöten. Stick aldrig ner fingrarna eller något verktyg i matarröret.
- Varning - skärbladen är vassa. Hantera dem med försiktighet både under användning och vid diskning.
- Se till att tillbehöret sitter på ordentligt innan du sätter på apparaten.
- Använd aldrig ett skadat tillbehör. Lämna in det för kontroll eller reparation: se "service och kundtjänst".
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Felaktig användning av tillbehöret kan leda till skada.


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

- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Detta KAX950ME-tillbehöret har twist-anslutning  och är utformat för att passa direkt i den senaste generationen Kenwood Chef-modeller (dvs. KVC- och KVL-serierna).

Tillbehöret passar även de Kmix-köksmaskiner som har ett låghastighetsuttag för tillbehör (KMX-serien).

För att tillbehöret ska passa köksmaskinen måste båda delarna ha twist-anslutning .

Om köksmaskinen har bar-anslutning  behöver du en adapter för att kunna använda tillbehöret. Adapterns referenskod är KAT001ME. Ytterligare information om adaptern och inköpsplatser hittar du på: www.kenwoodworld.com/twist.

Använd köttkvarnen för att mala kött, fågel och fisk. Använd medföljande tillbehör till att stoppa korv och forma kebbe.

Innan du använder maskinen första gången






- Diska delarna, se "skötsel och rengöring".

förklaring till bilder

Köttkvarn

- ① skruvnyckel
- ② ringmutter
- ③ hålskivor: fin, mellan och grov
- ④ skärkors
- ⑤ matarskruv
- ⑥ matarhus
- ⑦ matarrör
- ⑧ bricka
- ⑨ stöt och förvaringsenhet för korv- och kebbe tillbehör
- ⑩ lock till matningskanal
- ⑪ behållare/lock

montering av köttkvarnen

- 1 Montera matarskruv  inuti köttkvarnens kropp.
- 2 Montera skärkorset  – med eggen utåt . **Kontrollera att den sitter ordentligt fast – annars kan du skada köttkvarnen.**
- 3 Montera en hålskiva . Placera skåran på motsvarande spår .
- Använd den fina skivan för rått kött, fisk, små nötter eller kokt kött för köttpaj eller köttfärslimpa.
- Använd den medelgrova eller grova skivan för rått kött, fisk, nötter, grönsaker, hård ost eller för citrusfruktskal och torkad frukt till puddingar och marmelad.
- 4 Skruva på ringmuttern löst.

att använda köttkvarnen

- 1 Ta av locket på låghastighetsuttaget genom att trycka på toppen och lyfta av det .
- 2 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roterar tills det låser på plats .
- 3 Dra åt muttern hårt för hand.
- Om resultatet blir dåligt när du maler kött ska du stänga av apparaten och dra ut stickkontakten. Demontera och rengör tillbehöret. Montera sedan tillbehöret och installera det på drivenheten igen. Dra åt muttern med den medföljande skruvnyckeln .
- 4 Montera brickan . Placera behållare/lock under köttkvarnen för att fånga upp det malda köttet.
- 5 **Tina djupfrysta livsmedel ordentligt innan du maler dem.** Skär köttet i 2,5 cm breda strimlor.
- 6 Sätt på hastighet 4. Tryck försiktig ner en bit i taget med stöten i matarröret. **Tryck inte hårt – då kan du skada köttkvarnen.**

korvstoppare

Använd svintarm på det stora korvhornet och får-/lammtarm på det lilla korvhornet. Alternativt kan korvköttet rullas i skorpmjöl eller kryddat mjöl före tillagning.

- ⑫ litet korvhorn (för smala korvar)
- ⑬ stort korvhorn (för tjocka korvar)
- ⑭ basplatta

användning av korvstoppare

- 1 Om du använder tarmar ska de först blötläggas i 30 minuter i kallt vatten. Öppna dem sedan med en vattenstråle och placera önskat korvhorn under en rinnande kran och dra på tarmen på korvhornet.
- 2 Montera in matarskruv i matarhuset.
- 3 Montera basplattan ⑭ - placera skåran på motsvarande spår ⑥.
- 4 Håll korvhornet mot köttkvarnen och skruva fast axelmuttern löst.
- 5 Ta av locket på låghastighetsuttaget genom att trycka på toppen och lyfta av det ⑦.
- 6 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roterar tills det låser på plats ⑧.
- 7 Skruva åt muttern hårt för hand.
- 8 Montera brickan ⑨.
- 9 Ställ in på hastighet 3 eller 4. Mata ner köttet i röret med hjälp av stöten. **Tryck inte hårt – då kan du skada köttkvarnen.** Lossa skinnet från korvhornet efterhand som det fylls på. Fyll inte för mycket.
- 10 Vrid skinnet för att forma korvar.

recept på korvar av griskött

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

- 1 Blötlägg brödet i vatten, krama sedan ur vattnet och häll av det.
- 2 Mal grisköttet i kvarnen ner i en skål.
- 3 Tillsätt resten av ingredienserna och blanda väl.
- 4 Stoppa korvarna (se "användning av korvtillsats").
- 5 Stek, grilla eller grädda korvarna tills de är guldbruna.

kebbetillverkare

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

- ⑮ kon
- ⑯ formare

användning av kebbetillverkaren

- 1 Montera matarskruv i matarhuset.
- 2 Montera formaren ⑯ – placera skåran på motsvarande spår ⑩.
- 3 Montera konen ⑮.
- 4 Skruva på muttern löst.
- 5 Ta av locket på låghastighetsuttaget genom att trycka på toppen och lyfta av det ⑪.
- 6 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roterar tills det låser på plats ⑫.
- 7 Skruva åt muttern hårt för hand.
- 8 Montera brickan ⑬.
- 9 Ställ in på hastighet 1. Tryck försiktigt ner blandningen med hjälp av stöten. Skär i längder.

recept på fylld kebbe

ytterhöljet

500 g lammkött eller fettfritt fårkött skuret i bitar

500 g bulgur, tvättat och avrunnet

1 liten lök, finhackad

Viktigt

Använd alltid bulgurvete direkt efter att du har hällt av vattnet. Om det får torka kan det öka belastningen på köttkvarnen och orsaka skada.

- 1 Använd den fina hålskivan och mal omväxlande kött och bulgur.
- 2 Blanda. Mal ytterligare två gånger.
- 3 Rör ner löken i blandningen.
- 4 Mata igenom med kebbe-tillbehöret.

fillning

400 g lammkött skuret i strimlor

15 ml (1 msk) olja

2 medelstora lökar, finhackade

5-10 ml (1-2 tsk) malen kryddpeppar

15 ml vetemjöl

salt och peppar

- 1 Mal lammköttet i kvarnen med den fina hålskivan.
- 2 Stek löken tills den är gyllenbrun. Blanda i lammköttet.
- 3 Tillsätt resten av ingredienserna och stek i 1-2 minuter.
- 4 Häll av fettet och låt blandningen svalna.

ifyllning och fritering

- 1 Kör blandningen för ytterhöljet igenom kebbetillverkaren.
- 2 Skär i 8 cm långa bitar.
- 3 Knip ihop ena änden av röret till en botten. Stoppa i lite fyllning – inte för mycket – i andra änden och knip ihop den också.
- 4 Friterar i varm olja (190°C) i ca 6 minuter eller tills de är gyllenbruna.

skötsel och rengöring

- 1 Lossa ringmuttern manuellt eller med skruvnyckeln **5** och plocka isär tillbehöret. Diska alla delarna i varmt vatten med diskmedel och torka dem. **Maskindiska inte delarna.** Använd aldrig sodalösning.
- 2 Montera ihop igen.
- 3 Torka av med vegetabilisk olja och svep in dem i smörpapper så att de inte missfärgas eller rostar.
- 4 Ta av locket på matningskanalen och förvara korv- och kebbetillbehören i den.
- 5 Låter du tillbehöret sitta kvar på köksmaskinen placera behållaren/locket över brickan som ett dammskydd.

korvstoppare/kebbetillverkare

Diska i varm diskmedelslösning och torka noga.

service och kundtjänst

Om du behöver hjälp med:

- att använda tillbehöret
- service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

Norsk


Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

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.
- Forviss deg om at kjøttet er fritt for bein, fleskesvor o.l. før du maler det.
- Når du maler nøtter, skal du bare male noen få av gangen. Vent til skruen får tak i dem før du fyller på med mer.
- Ta alltid støpselet ut av kontakten:
 - før du setter på eller tar av deler
 - etter bruk
 - før rengjøring
- Bruk alltid stapperen som følger med. Du må aldri stikke fingre, redskap e.l. ned i matetrakten.
- Advarsel! Kniven er meget skarp – vær forsiktig når du håndterer den eller vasker den.
- Forviss deg om at tilbehøret sitter godt festet før du slår på motoren.
- Du må aldri bruke tilbehør som er skadet. Få det undersøkt eller reparert: Se «service og kundetjeneste».
- Ikke bruk tilbehør som ikke er godkjent.
- Feil bruk av tilbehøret kan forårsake personskader.

Se i hovedinstruksjonsboken for din kjøkkenmaskin for ytterligere sikkerhetsvarsler.

- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Dette KAX950ME-tilbehøret bruker Twist-tilkoblingssystemet  og er utformet slik at det kan settes direkte på de nyeste Kenwood Chef-modellene (identifisert som KVC- og KVL-serien).

Dette tilbehøret kan også brukes på Kmix-kjøkkenmaskiner som har et lavhastighetsuttak for tilbehør (KMX-serien).

Sjekk at dette tilbehøret er kompatibelt med din kjøkkenmaskin ved å kontrollere at begge komponentene har Twist-tilkoblingssystemet .

Hvis kjøkkenmaskinen din har Bar-tilkoblingssystemet , må du bruke en adapter for å kunne bruke tilbehøret. Referansekoden til adapteren er KAT001ME. Du finner mer informasjon og opplysninger om hvordan du kan bestille adapteren på www.kenwoodworld.com/twist.

Bruk matkvernen til å kverne kjøtt, fjærkre og fisk. Bruk tilbehøret som følger med til å forme pølser og kebbe.

før kvernen tas i bruk:

- Vask delene – se «stell og rengjøring».

delers

Matkvern

- ① stillbar skrunøkkel
- ② ringmutter
- ③ hullskiver: fin, middels og grov
- ④ kniv
- ⑤ kvernskrue
- ⑥ kvernhus
- ⑦ materør
- ⑧ matingsbord
- ⑨ stapper / oppbevaringsplass til kebbemaker og pølsehorn
- ⑩ stapperlokk
- ⑪ fat/deksel

slik setter du sammen matkvernen

- 1 Sett kvernskruen ⑤ på plass inne i kvernhuset.
- 2 Sett kniven ④ inn med skjæresiden ytterst ①. **Pass på at den sitter ordentlig, ellers kan du skade kvernen.**
- 3 Sett på en hullskive ③. Sett hakket over plasseringspinnen ②.
 - Bruk den fine hullskiven for rått kjøtt, fisk, små nøtter, eller kokt kjøtt til pai eller kjøttpudding.
 - Bruk den middels eller grove hullskiven til rått kjøtt, fisk, nøtter, grønnsaker, hard ost, eller skall av sitrufrukt eller tørket frukt til puddinger og marmelade.
- 4 Skru ringmutteren løst på.

slik bruker du matkvernen

- 1 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket ved å trykke på toppen og løfte av ③.
- 2 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass ④.
- 3 Stram ringmutteren godt til for hånd.

- Hvis du får dårlige resultater når du maler kjøtt, skal du slå av maskinen og trekke ut støpselet. Ta tilbehøret fra hverandre og rengjør det, og sett det så sammen igjen og monter det på motordelen. Stram ringmutteren med vedlagte skiftenøkkel ⑤.
- 4 Sett på matingsbordet ⑧. Sett fatet/dekselet under kvernen der det kan samle opp maten.
- 5 **Tin frossen mat helt før du maler den.** Skjær kjøtt i 2,5 cm brede strimler.
- 6 Slå på til hastighet 4. Bruk stapperen til å skyve maten forsiktig ned i materøret, et stykke av gangen. **Ikke skyv hardt, du kan skade matkvernen.**

pøsehorn

Bruk svineskinn på den store tuten og saue-/lammeskinn på den lille tuten. Du kan rulle pølsekjøttet i brødsmuler eller mel tilsatt krydder før steking i stedet for å bruke skinn.

- ⑫ liten tut (til tynne pølser)
- ⑬ stor tut (til tykke pølser)
- ⑭ bunnplate

bruk av pøsehornet

- 1 Hvis du bruker skinn, skal det først bløtlegges i kaldt vann i 30 minutter. Åpne det deretter opp med en vannstråle og hold den valgte tuten under rennende vann og trekk skinnen inn på tuten.
- 2 Sett kvernskruen inn i hoveddelen.
- 3 Sett på bunnplaten ⑭ – sett hakket over plasseringspinnen ⑥.
- 4 Hold tuten på matkvernen og skru ringmutteren løst på.
- 5 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket ved å trykke på toppen og løfte av ⑦.
- 6 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass ⑧.
- 7 Stram ringmutteren godt til for hånd.
- 8 Sett på matingsbordet ⑨.

- 9 Bytt til hastighet 3 eller 4 og bruk stapperen til å skyve maten ned i materøret. **Ikke skyv hardt, du kan skade kvernen.** Løsne skinnen forsiktig fra tuten etter hvert som det fylles. Ikke fyll skinnen for mye.
- 10 Vri skinnen for å forme pølser.

oppskrift på medisterpølser

- 100 g tørt brød
- 600 g svinekjøtt, magert eller fett, skåret i strimler
- 1 vispet egg
- 5 ml blandet urtekrydder, salt og pepper

- 1 Bløtlegg brødet i vann, og klem deretter ut og kast vannet.
- 2 Mal svinekjøttet over i en bolle.
- 3 Tilsett de andre ingrediensene og bland alt godt sammen.
- 4 Form til pølser (se “bruk av pøsehornet”).
- 5 Stek, grill eller ovnsstek til de er gyllenbrune.

kebbemaker

Kebbe er en tradisjonell rett fra Midtøsten: “pakker” av fryrstekt lam og bulgurhvete med kjøttdeigfyll.

- ⑮ kjeglespiss
- ⑯ former

bruk av kebbemaker

- 1 Sett kvernskruen inn i kvernhuset.
- 2 Sett på formen ⑯ – plasser hakket over plasseringspinnen ⑩.
- 3 Sett på kjeglespissen ⑮.
- 4 Skru ringmutteren løst på.
- 5 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket ved å trykke på toppen og løfte av ⑪.
- 6 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass ⑫.
- 7 Stram ringmutteren godt til for hånd.
- 8 Sett på matingsbordet ⑬.

- 9 Sett på hastighet 1 og bruk stapperen til å skyve blandingen forsiktig gjennom. Skjær i passe lange biter.

oppskrift på fylt kebbe

“omslag”

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

Viktig

Bruk alltid bulgurhveten like etter at du har helt av vannet. Hvis den tørker ut, kan det bli tyngre for kvernen, noe som kan forårsake skader.

- 1 Bruk den fine hullskiven og mal kjøtt og hvete annenhver gang, og tilsett løken før siste omgang.
- 2 Bland massen. Mal så massen to ganger til.
- 3 Rør løken inn i blandingen.
- 4 Skyv deigen gjennom ved hjelp av kebbemakeren.

fyll

400 g lam, skåret i strimler
15 ml (1 ss) olje
2 finhakkede middels store løk
5-10 ml (1-2 ts) malt allehånde
15 ml (1 ss) hvetemel
salt og pepper

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

til slutt

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

stell og rengjøring

- 1 Løsne ringmutteren for hånd eller med skrunøkkel 5 og ta delene fra hverandre. Vask alle delene i varmt såpevann og tørk dem.
Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin. Bruk aldri soda i vannet.
- 2 Monter kvernen igjen.
- 3 Tørk over med vegetabilsk olje, og pakk den deretter inn i smørpapir for å hindre at den blir misfarget eller ruster.
- 4 Fjern lokket på stapperen og oppbevar pølsehornet og kebbemakeren inne i den.
- 5 Hvis du lar tilbehøret stå på maskinen, bør du sette fatet/dekselet på matingsbordet som støvdeksel.

pølsehorn/kebbemaker

Vask i varmt såpevann og tørk grundig.

service og kundetjeneste

Hvis du trenger hjelp med:

- bruke tilbehøret
- service eller reparasjoner
- kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset


turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- 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 - lihamylyn terä on hyvin terävä. Käsittele varoen käytön aikana ja puhdistettaessa.
- Varmista, että lisälaite on varmasti kiinni paikallaan, ennen kuin laite käynnistetään.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole ostettu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.

- Lisälaitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.


Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Tämä KAX950ME-lisälaite on yhteensopiva Twist-liitosjärjestelmän  kanssa. Se sopii uusimman sukupolven Kenwood Chef -malleihin, joiden tunnuksat ovat KVC ja KVL.

Lisäksi tämä lisälaite voidaan yhdistää Kmix-keittiökoneisiin, joissa on hitaan nopeuden kiinnityspaikka (KMX-sarja).

Lisävaruste on yhteensopiva yleiskoneen kanssa, jos siinä ja varusteessa käytetään Twist-liitosjärjestelmää .

Jos yleiskoneessasi käytetään Bar-liitosjärjestelmää , on käytettävä sovitinta. Sovittimen koodi on KAT001ME. Saat lisätietoja ja voit tilata sovitimen osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist.

Voit jauhaa lihamyllyssä lihaa, siipikarjaa ja kalaa. Voit valmistaa makkaroituja tai kebbejä lihamyllyn mukana toimitettujen lisävarusteiden avulla.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat: katso kohta 'perushuolto'

selite

Lihamyly

- ① kiinnitysrenkaan avain
- ② kiinnitysrengas
- ③ hieno, keskikokoinen ja karkea hienonnin
- ④ terä
- ⑤ syöttöruuvi
- ⑥ runko
- ⑦ syöttöputki
- ⑧ syöttölautanen
- ⑨ painin ja säilytysyksikkö kebben- ja makkaranvalmistuslaitteita varten
- ⑩ työnninkansi
- ⑪ levy/kansi

lihamyllyn kokoaminen

- 1 Sovita syöttöruuvi ⑤ lihamyllyn rungon sisään.
- 2 Aseta leikkuri ④ paikalleen leikkuupuoli ulospäin ①. **Varmista, että se on kunnolla paikallaan. Muutoin lihamylly voi vaurioitua.**
- 3 Aseta reikälevy paikalleen ③. Uran tulee tulla tapin ② kohdalle.
- Käytä hienoon jauhatukseen tarkoitettua reikälevyä ra'alle lihalle, kalalle, pienille pähkinöille tai kypsennetylle lihalle (esim. lihapasteijoiden tai murekkeen valmistus).
- Käytä puolikarkeaan tai karkeaan jauhatukseen tarkoitettua reikälevyä ra'alle lihalle, kalalle, pähkinöille, vihanneksille, kovalle juustolle tai kuivatuille hedelmille tai hedelmän kuorille (esim. jälkiruokien ja marmeladin valmistus).
- 4 Aseta kiinnitysrengas löyhästi paikalleen.

lihamylyn käyttäminen

- 1 Irrota hitaan nopeuden aukon suoja painamalla yläosaa ja nostamalla irti ③.
- 2 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä ④.
- 3 Kiristä rengasmutteri tiukasti käsin.
 - Jos lihan jauhaminen tuottaa huonoja tuloksia, katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota ja puhdista lisälaite, kokoa se uudelleen ja yhdistä se moottoriosaan. Kiristä rengasmutteri laitteen mukana toimitetun kiintoavaimen ⑤ avulla.
- 4 Aseta alusta ⑧ paikoilleen. Aseta lihamyllyn alle astia ruoan keräämiseksi talteen.
- 5 **Sulata pakastettu ruoka perusteellisesti ennen jauhamista.** Leikkaa liha 2,5 cm paksuiksi paloiksi.
- 6 Vaihda nopeudelle 4. Työnnä ruokaa putkeen työntimen avulla varovaisesti yksi pala kerrallaan. **Älä työnnä liian kovaa. Muutoin lihamylly voi vaurioitua.**

makkaran-valmistuslaite

Käytä porsaansuoille suurta suutinta ja lampaansuoille pientä. Voit myös pyöritellä makkaroita leivänmuruissa tai maustetuissa jauhoissa ennen kypsentämistä.

- ⑫ Pieni suutin (ohuiden makkaroiden valmistukseen)
- ⑬ Iso suutin (paksujen makkaroiden valmistukseen)
- ⑭ Pohjalevy

makkaran-valmistuslaitteen käyttö

- 1 Jos käytät suolta tai makkarankuorta, liota sitä ensin 30 minuuttia kylmässä vedessä. Aseta haluamasi suutin ulostuloaukkoon ja vedä suoli tai kuori sen päälle.
- 2 Työnnä ruuvi rungon sisään.
- 3 Kiinnitä pohjalevy ⑭ siten, että kolo tulee nastan päälle ⑥.
- 4 Pitele suutinta lihamyllyn päällä ja kiinnitä rengasmutteri löysästi.
- 5 Irrota hitaan nopeuden aukon suoja painamalla yläosaa ja nostamalla irti ⑦.
- 6 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä ⑥.
- 7 Kiristä rengasmutteri tiukasti käsin.
- 8 Aseta alusta paikoilleen ⑨.
- 9 9 Valitse nopeudeksi 3 tai 4. Työnnä ruokaa syöttöputkeen työntimen avulla. **Älä työnnä liian kovaa. Muutoin lihamylly voi vaurioitua.** Irrota suolta tai kuorta suuttimesta sen täytyessä. Älä täytä liikaa.
- 10 Muotoile suoli makkaroiksi kiertämällä sitä.

sianlihamakkarat

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

- 1 Liota leipää vedessä. Purista ylimääräinen vesi pois.
- 2 Jauha sianliha kulhoon.
- 3 Lisää muut aineet ja sekoita hyvin.
- 4 Täytä makkarat makkarantäyttölaitteen käyttöohjeen mukaisesti.
- 5 Paista pannulla, uunissa tai grillissä kunnes kullanruskeita.

kebbenvalmistuslaite

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

15 Kartio

16 Muotti

kebbenvalmistuslaitteen käyttö

- 1 Työnnä ruuvi rungon sisään.
- 2 Kiinnitä muotoilija 16 siten, että kolo tulee tapin 10 päälle.
- 3 Aseta kartio paikalleen 15.
- 4 Kiristä rengasmutteri löysästi.
- 5 Irrota hitaan nopeuden aukon suoja painamalla yläosaa ja nostamalla irti 11.
- 6 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä 12.
- 7 Kiristä rengasmutteri tiukasti käsin.
- 8 Aseta alusta paikoilleen 13.
- 9 Valitse nopeudeksi 1. Työnnä massaa varovasti työntimen avulla. Leikkaa pötköiksi.

täytetyt kebbet

ulkokuori

500 g suikaloitua vähärasvaista lampaanlihaa
500 g huuhdeltua ja valutettua bulgur vehnäväst
1 hienonnettu pieni sipuli

Tärkeää

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

- 1 Käytä hienoa siivilää. Jauha lihaa ja vehnäväst vuorotellen. Lisää sipuli ennen viimeistä erää.
- 2 Sekoita ja syötä seos lihamyllyn läpi vielä kaksi kertaa.
- 3 Sekoita sipuli seokseen.
- 4 Työnnä läpi käyttämällä kebbentekolaitetta.

täyte

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

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

viimeistely

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

perushuolto

- 1 Irrota kiinnitysrenkas käsin tai kiinnitysrenkaan avaimen 5 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 värjäytyisi.
- 4 Irrota työntimen kansi. Säilytä makkaroiden- ja kebbentekemislaitteita sisäpuolella.
- 5 Jos säilytät laitetta yleiskoneeseen kiinnitettynä, aseta kansi alustan päälle suojaamaan sitä pölyltä.

makkarantäyttölaitte/ kebbentekemislaitte

Pese lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Kuivaa huolellisesti.

huolto ja asiakaspalvelu

Jos tarvitset apua

- varusteen käyttäminen
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

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

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız


güvenlik


- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Eti kıymaya başlamadan önce eti kemiğinden ayırınız ve ince derisini soyunuz.
- Kuru yemişleri bu makinede kıyarken yalnızca birkaç tane atınız ve sarmal çarkın bunları kıymaya baladından emin olduktan sonra kuru yemişleri atmaya devam ediniz.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
 - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
 - kullanılmadığında;
 - temizlemeden önce.
- Yalnızca aygıtla birlikte size verilen yiyecek itiyici kullanınız. Parmaklarınızı besleme borusundan uzak tutunuz ve besleme borusuna başka aletler sokmayınız.
- Uyarı: kesme bıçakları çok keskindir. Bu yüzden kullanırken ve temizlerken çok dikkatli olunuz.
- Aygıtı çalıştırmaya başlamadan önce taktığınız ek parçanın tamamen yerine oturduğundan emin olunuz.
- Hiç bir zaman hasarlı ek parça kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetler'.
- Yetkili üreticinin onaylamadığı ek parçaları kullanmayınız.


- Eklentinin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.

İlave güvenlik uyarıları için mutfak robotunuzun kullanma talimatına bakın.

- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

Bu KAX950ME eklentisi Döndürmeli Bağlantı Sistemine sahiptir ve  en yeni nesil Kenwood Chef modellerine (KVC ve KVL serileri olarak tanımlanmaktadır) doğrudan takılacak şekilde dizayn edilmiştir. Bu eklenti düşük hız eklenti çıkışına (KMX serileri) sahip Kmix mutfak robotlarına da takılabilir.

Bu eklentinin mutfak robotunuzla uyumlu olup olmadığını kontrol etmek için her iki parçanın da Döner Bağlantı sistemine  sahip olduğundan emin olmalısınız.

Mutfak robotunu Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip kullanabilmek için yeni bir adaptöre ihtiyacınız olacaktır. Bu adaptörün referans kodu KAT001ME'dir. Daha fazla bilgi ve adaptörü nasıl sipariş edebileceğinizi öğrenmek için aşağıdaki adresi ziyaret edin www.kenwoodworld.com/twist.

Eti, tavuğu ve balığı işlemek için kıyma makinesini kullanın. Sosisleri ve kebbei şekillendirmek için dahili eki kullanın.

ilk kullanımdan önce

- Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'bakım ve temizlik' bölümüne bakınız.

parçalar

Kıyma makinesi

- ① somun anahtarı
- ② halka somun
- ③ kıyma diskleri: İnce, orta ve kalın
- ④ kesici bıçak
- ⑤ sarmal çark
- ⑥ gövde
- ⑦ besleme haznesi
- ⑧ yiyecek haznesi
- ⑨ kebbe ve sosis adaptörleri için itici/depo ünitesi
- ⑩ itici kapağı
- ⑪ tabak/kapak

kıyma makinesini birleştirmek için

- 1 Sarmal çarkı ⑤ kıyma makinesinin gövdesine yerleştirin.
- 2 Kesici bıçağı ④ – kesici yüzü dışarıya gelecek şekilde yerine yerleştirin ❶. **Yerinde düzgün olarak takılmayan ve oturtulmayan bıçak kıyma makinesini zedeleyebilir.**
- 3 Bir disk ③ takın. Diskteki girintiyi konumlandırma girintisi ❷ üzerine yerleştirin.
- Çok ince kıyım diskini balık, küçük kuru yemişler, pişmiş et ya da et dilimlerini kıymak için kullanınız.
- İnce ve kalın kıyım disklerini piş memiş et, balık, kuru yemişler, sebzeler, katı peynir, kabuğu soyulmuş ya da reçel ve marmelat yapmak için kurutulmuş meyveleri kıymak için kullanınız.
- 4 Halka somunu çok sıkı olmayacak biçimde yerine takınız.

kıyma maknesini kullanmak için

- 1 Düşük hız çıkış kapağını üstten bastırarak ve kaldırarak ③ çıkartın.
- 2 Eklenti gösterilen pozisyondaiken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine ④ kilitlemek için döndürün.
- 3 Halka somununu elle sıkıştırın.
 - Eğer eti kıyarken kötü sonuçlar elde ederseniz kapatın ve makineyi fişten çekin. Eki çıkartın ve temizleyin, daha sonra tekrar birleştirin ve güç ünitesine yerleştirin. Sağlanan anahtarla halka somununu sıkıştırın ⑤.
- 4 Tepsiyi yerleştirin ⑧. Yemeği yakalamak için kıyıcının altına tabağı/kapağı yerleştirin.
- 5 **Kıymadan önce donmuş yiyecekleri iyice çözün.** Eti 2.5cm (1")'lik geniş şeritler halinde kesin.
- 6 Hızı 4'e getirin. İticiyi kullanarak bir seferde tek parça yiyeceği besleme tüpünden dikkatlice itin. **Sert itmeyin – kıyma makinenize zarar verebilirsiniz.**

sosis uyarlacı

Dana derisini büyük hortumda ve koyun/kuzu derisini küçük hortumda kullanın. Alternatif olarak sosis etini pişirmeden önce ekmek kırıntısı veya baharatlı un ile rulo yapabilirsiniz.

- ⑫ Küçük huni (ince sosisler için)
- ⑬ Büyük huni (kalın sosisler için)
- ⑭ Yatak plakası

sosis uyarlacının kullanımı

- 1 Eğer deri kullanıyorsanız öncelikle 30 dakika boyunca soğuk suya batırın. Daha sonra akan su ile açın, seçtiğiniz deriyi akan musluğun altına yerleştirin ve deriyi hortuma geçirin.
- 2 Sarmal çarkı gövdenin içine yerleştirin.
- 3 Taban tepsisini yerleştirin ⑭ – çentiği pinin üzerine getirin ⑥.
- 4 Hortumu kıyıcı ekinin üzerine tutun ve halka somun üzerine hafifçe vidalayın.
- 6 Düşük hız çıkış kapağını üstten bastırarak ve kaldırarak ⑦ çıkartın.
- 7 Eklenti gösterilen pozisyondaiken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine ⑧ kilitlemek için döndürün.
- 7 Halka somununu elle sıkıştırın.
- 8 Tepsiyi yerleştirin ⑨.
- 9 Hızı 3 veya 4'e getirin. İticiyi kullanarak yiyeceği eklentiden itin. **Sert itmeyin – kıyıcınıza zarar verebilirsiniz.** Doldukça zarı uçtan çekin. Aşırı doldurmayın.
- 10 Deriyi döndürerek sosisin şeklini verin.

domuz sosisi tarifi

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

- 1 Ekemeği suya koyun, sonra suyunu çıkarmak için sıkın.
- 2 Domuzu kıyma makinesinde kıyınız ve bir çanağa koyunuz.
- 3 İçerikleri kattıktan sonra iyice karıştırınız.
- 4 Sosislerin içine yapın (bkz. sosis doldurucunun kullanımı'.
- 5 HaDf sarımsak renk alana kadar kızartınız, ızgaraya koyunuz ya da pişiriniz.

kebbe uyarlacı

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

- 15 Koni
- 16 Biçimlendirici

kebbe uyarlacının kullanımı

- 1 Sarmal çarkı gövdenin içine yerleştirin.
- 2 Şekillendiriciyi yerleştirin 16 – Diskteki girintiyi konumlandırma girintisi 10 üzerine yerleştirin.
- 3 Huniyi yerleştirin 15.
- 4 Halka somunu hafifçe vidalayın.
- 5 Düşük hız çıkış kapağını üstten bastırarak ve kaldırarak 11 çıkartın.
- 6 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine 12 kilitlemek için döndürün.
- 7 Halka somununu elle sıkıştırın.
- 8 Tepsiyi yerleştirin 13.
- 9 Hız 1'e getirin. İticiyi kullanarak karışımınızı nazik bir şekilde itin. Uzunlamasına kesin.

kebbe dolması tarifi

kebbe dolması kabuğu içeriği
500gr kuzu eti ya da yağsız koyun eti, eti boylamasına kesiniz
500gr yıkanmış ve süzölmüş bulgur
1 ince ince doğranmış bir küçük soğan

Önemli

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

- 1 İnce ekranı kullanarak farklı gruplarda eti ve buğdayı kıyın, son gruptan önce soğanı ekleyin.
- 2 Daha sonra bunları karıştırınız ve iki kez daha kıyınız.
- 3 Soğanı karışıma karıştırın.
- 4 Kebbe yapıcıyı kullanarak ittirin.

İçerikleri

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

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

Kebbe dolması

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

bakım ve temizlik

- 1 Elinizle ya da bir somun anahtarıyla 5 halka somunu gevşeterek yerinden çıkarınız. Tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkadıktan sonra kurulayınız. **Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.** Ayrıca, hiçbir biçimde sodalı eriyiklerle yıkamayınız.
- 2 Aygıtın parçalarını takınız.
- 3 Kıyma disklerini bitkisel bir yağla siliniz ve arkasından renginin solmaması ya da paslanmaması için yağlı bir kağıda sarınız.
- 4 İtcinin kapağını çıkartın, sosis ve kebbe parçalarını iç kısımda saklayın.
- 5 Eklentiği makinenizin üzerinde tutmaya devam ederseniz, tabağı/ kapağı toz koruyucu olarak tepsinin üzerine yerleştirin.

sosi doldurucu/kebbe yapıcı
Sıcak sabunlu su ile yıkayın ve iyice kurulayın.

servis ve müşteri hizmetleri

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:


- ek parçanızı kullanma
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

bezpečnost


- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Dbejte na to, aby kosti, kůže apod. byly z masa před mletím odstraněny.
- Při mletí ořechů hodte do mlýnku jen několik jader najednou a počkejte, až je spirálový šnek zachytí. Teprve potom vhodte další.
- Spotřebič vypněte z proudu:
 - před montáží a demontáží součástí
 - po použití
 - před čištěním
- Vždy používejte přítlačný válec dodaný se strojkem. Do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty nebo kuchyňské náčiní.
- Pozor - sekací nůž je ostrý, buďte proto opatrní při jeho použití i čištění.
- Před spuštěním spotřebiče přezkontrolujte, že je mlýnek správně namontován.
- Poškozený nástavec nepoužívejte. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz „servis a péče o zákazníky“.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučená výrobcem.
- Nesprávné používání nástavce může vést ke zranění.


Další bezpečnostní varování najdete v návodu k obsluze hlavního kuchyňského robotu.

- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Tento nástavec KAX950ME je vybaven systémem připojení Twist  a je určen pro nasazení přímo na nejnovější generaci modelů Kenwood Chef (označovanou jako řady KVC a KVL).

Tento nástavec lze také nasadit na kuchyňské roboty Kmix vybavené výstupem s pomalou rychlostí (řada KMX).

Chcete-li se ujistit, zda je tento nástavec kompatibilní s vaším kuchyňským robotem, musí být obě součásti vybaveny systémem připojení Twist .

Pokud je váš kuchyňský robot vybaven systémem připojení Bar , budete před používáním potřebovat také adaptér. Referenční kód adaptéru je KAT001ME. Další informace včetně informací o objednání adaptéru najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.

Mlýnek na maso slouží ke zpracování masa, drůbeže a ryb. Pomocí dodávaného příslušenství můžete tvarovat klobásy a kebbe.

před prvním použitím

- Umyjte součásti, viz část "péče a čištění"

popis

Mlýnek na maso

- ① klíč na matici
- ② kruhová matice
- ③ mlecí vložky: jemná, střední a hrubá
- ④ nůž
- ⑤ šnek
- ⑥ tělo
- ⑦ plnicí hrdlo
- ⑧ násypka
- ⑨ přítlačný válec / úložná schránka pro nástavce na plnění kebbe a klobás
- ⑩ víčko přítlačného válce
- ⑪ miska/kryt

sestavení mlýnku na maso

- 1 Do mlýnku zasuňte šnek ⑤.
- 2 Nasadte nůž ④ – řeznou stranou ven ❶. **Zajistěte, aby náležitě dosedl – jinak by mohlo dojít k poškození mlýnku.**
- 3 Nasadte mlecí vložku ③. Nasadte ji otvorem na čep ❷.
- Jemnou mlecí vložku použijte na syrové maso, ryby, malé ořechy nebo na vařené maso k přípravě pirohů či sekané.
- Střední a hrubou mlecí vložku používejte na syrové maso, ryby, ořechy, zeleninu, tvrdé sýry nebo na loupané či sušené ovoce k přípravě pudinků nebo marmelád.
- 4 Volně nasadte kruhovou matici.

používání mlýnku na maso

- 1 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí tím, že na horní část zatlačíte a kryt sejmete ③.
- 2 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistíte ④.
- 3 Kruhovou matici pevně utáhněte rukou.
- Pokud mletí masa nebude probíhat uspokojivě, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Odmontujte a vyčistěte nasazené příslušenství, poté je znovu sestavte a nasadte na pohonnou jednotku. Utáhněte matici pomocí dodávaného klíče ⑤.
- 4 Nasadte násypku ⑧. Pod mlýnek umístěte misku/kryt k zachycení potravin.
- 5 **Zmražené potraviny před mletím důkladně rozmrazte.** Maso nakrájejte na proužky o šířce asi 2,5 cm.
- 6 Zapněte na rychlost 4. Pomocí přítlačného válce jemně tlačte maso po jednotlivých kouscích do plnicího hrdla. **Netlačte příliš silně – mohli byste mlýnek poškodit.**

plnič klobás

Velkou hubici používejte k plnění vepřových střívek a malou hubici k plnění ovčích/jehněčích střívek. Případně maso na klobásu před vařením obalte ve strouhance nebo mouce s kořením.

- ⑫ malá hubice* (k plnění tenkých klobás)
- ⑬ velká hubice* (k plnění silných klobás)
- ⑭ separátor

použití plniče klobás

- 1 Pokud používáte střívka, před použitím je nejprve po dobu 30 minut máčejte ve studené vodě. Poté střívko rozevřete proudem vody a zvolenou hubici umístěte pod kohoutek a přetáhněte přes ni střívko.
- 2 Do těla mlýnku zasuňte šnek.
- 3 Nasadte separátor ⑭ – otvorem jej nasuňte na čep ⑥.
- 4 Přidržte hubici na mlýnku a volně našroubujte matici.
- 5 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí tím, že na horní část zatlačíte a kryt sejmete ⑦.
- 6 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistíte ⑧.
- 7 Kruhovou matici pevně utáhněte rukou.
- 8 Nasadte násypku ⑨.
- 9 Zapněte na rychlost 3 nebo 4 a pomocí přítlačného válce tlačte maso do plnicího hrdla. **Netlačte příliš silně – mohli byste mlýnek poškodit.** Jak se bude střívko plnit, postupně je z hubice uvolňujte. Nepřeplňujte.
- 10 Vytvarujte střívko do tvaru klobásy.

recept na vepřovou klobásu

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

- 1 Nechte chleba namočit ve vodě, poté vymačkejte přebytečnou vodu.
- 2 Umluté vepřové maso uložte do mísy.
- 3 Přidejte ostatní ingredience a dobře promíchejte.
- 4 Připravte klobásy podle výše uvedeného způsobu.
- 5 Smažte je, grilujte nebo pečte do dosažení zlatavě hnědé barvy.

tvorovač ‚kebbe‘

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

⑮ kužel*

⑯ tvarovací nástavec*

použití tvorovače ‚kebbe‘

- 1 Do těla mlýnku zasuňte šnek.
- 2 Nasadte tvarovací nástavec ⑯ otvorem na čep ⑩.
- 3 Nasadte kužel ⑮.
- 4 Zlehka našroubujte kruhovou matici.
- 5 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí tím, že na horní část zatlačíte a kryt sejmete ⑪.
- 6 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistěte ⑫.
- 7 Kruhovou matici pevně utáhněte rukou.
- 8 Nasadte násypku ⑬.
- 9 Zapněte na rychlost 1 a pomocí přítlačného válce směs jemně protlačte. Krájejte na jednotlivé části.

recept na plněné ‚kebbe‘

vnější část

500 g na proužky nakrájeného jehněčího nebo skopového masa zbaveného tuku

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

Důležité

Bulgur vždy používejte hned po scedění. Pokud jej necháte vyschnout, mohlo by dojít k přetížení a poškození mlýnku.

- 1 Použijte jemnou mlecí vložku a střídavě melte dávky masa a pšenice. K poslední dávce přidejte cibuli.
- 2 Promíchejte a ještě dvakrát umelte.
- 3 Cibuli vmíchejte do směsi.
- 4 Protlačujte s použitím tvorovače „kebbe“.

náplň

400 g jehněčího masa nakrájeného na proužky

15 ml (1 polévková lžíce) oleje

2 jemně nakrájené cibule

5-10 ml (1-2 čajové lžičky) nového koření

15 ml (1 polévková lžíce) hladké mouky
sůl a pepř

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

dokončení

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

údržba a čištění

- 1 Ručně nebo pomocí klíče uvolněte kruhovou matici ⑤ a přístroj rozeberte. Všechny díly omyjte horkou mýdlovou vodou a potom osušte. **Nemyjte žádnou součást v myčce na nádobí.** K mytí v žádném případě nepoužívejte roztok sody.
- 2 Příklad znovu sestavte.
- 3 Mlecí vložky potřete rostlinným olejem a potom je zabalte do papíru nepropouštějícího mastnotu, čímž zabráníte jejich korozi a ztrátě barvy.
- 4 Sundejte víčko přítlačného válce a dovnitř uložte nástavce na klobásy a kebbe.
- 5 Pokud nástavec necháte na robotu, umístěte na násypku misku/kryt jako ochranu před prachem.

plniče klobás / tvarovač ,kebbe‘

Umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem a důkladně osušte.

servis a péče o zákazníky

Pokud potřebujete pomoc:

- s používáním příslušenství
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.

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

Magyar

A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt


első a biztonság


- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A darálás megkezdése előtt mindig gondosan csontozza ki a húst.
- Ha diót darál, egyszerre mindig csak néhány szemet tegyen a darálóba. Az újabb adag feldolgozása előtt várja meg, hogy a dióbéldarabok bekerüljenek a csigába.
- A hálózati vezetéket mindig húzza ki a konnektorból:
 - a készülék szét- vagy összeszerelése előtt
 - a tisztítás megkezdése előtt, illetve
 - ha már nem használja a készüléket.
- A feldolgozandó ételt mindig a mellékelt tömőrúddal nyomja a darálóba. Soha ne nyúljon kézzel vagy más eszközzel a töltőgaratba.
- Figyelem! A darálókés rendkívül éles, ezért a készülék szét- és összeszerelésekor, illetve tisztításkor mindig óvatosan nyúljon hozzá.
- A motor bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a feldolgozó egység megfelelően rögzült-e a géptestre.
- Soha ne használja a tartozékot, ha sérült. Ellenőriztesse vagy javíttassa: lásd a 'szerviz és vevőszolgálat' fejezetet.


- A készüléket kizárólag eredeti, gyári tartozékokkal szabad használni.
- A toldat helytelen használata balesetet okozhat.

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

- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

A KAX950ME toldat Twist csatlakozású , és közvetlenül használható a legújabb generációs Kenwood Chef konyhagépekkel (KVC és KVL sorozatú modellek). A toldat használható a kis sebességű meghajtóval rendelkező Kmix konyhagépekkel is (KMX sorozat).

Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagéppel, vagyis mindkettő Twist csatlakozású-e .

Ha a konyhagépe Bar csatlakozású  tartozékok fogadására alkalmas, akkor a megvásárolt tartozék használatához adapter szükséges. Az adapter hivatkozási kódja: KAT001ME. Bővebb tájékoztatás és az adapter megrendelésének módja itt olvasható: www.kenwoodworld.com/twist.

A húsdarálót húсок, baromfi és hal darálására használja. A mellékelt tartozékokat kolbász és kebbe formálására használja.

Az első használat előtt

- Mosogassa el az alkatrészeket (l. tisztítás).

a készülék részei

Húsdaráló

- ① csavarkulcs
- ② szorítógyűrű
- ③ darálólemezek: finom, közepes és durva
- ④ vágókés
- ⑤ csiga
- ⑥ darálóegység
- ⑦ adagolócső
- ⑧ töltőgarat
- ⑨ tömőrúd/tároló rekesz a kebbe és a kolbász adapterek számára
- ⑩ tömőrúd fedele
- ⑪ tál/fedél elem

a húsdaráló összeszerelése

- 1 Illessze a csigát ⑤ a géptestbe.
 - 2 A vágókést ④ tolja rá a csiga külső végén levő tengelycsokra úgy, hogy az élei kifelé nézzenek ①.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően a helyén legyen, különben károsíthatja a húsdarálót.**
- 3 Illesszen egy darálólemezt a tengelycsokra ③. A daráló belső felületén található kiemelkedés illeszkedjen a lemezen levő vátatba ②.
- A Őnöm darálólemezt főtt és nyers húсок, nyers halak, illetve kisebb diófélék darálásához használja.
 - A közepes és durva darálólemezeket nyers húсок és halak, valamint diófélék, zöldségek, kemény sajtok, illetve citrom- és narancshéj vagy szárított gyümölcsök (pl. narancslekvárhoz, desszertekhez) darálásához használja.

- 4 Csavarja fel a szorítógyűrűt, de még ne húzza meg.

a húsdaráló használata

- 1 A kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét felül megnyomva emelje le a fedelet ③.
- 2 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse ④.
- 3 Kézzel erősen húzza meg az anyát.
 - Ha nem jó az eredmény a húsdarálásnál, kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket. Szerelje le és tisztítsa meg a toldatot, majd szerelje össze és tegye vissza a meghajtóegységre. Húzza meg az anyát a mellékelt ⑤ csavarkulccsal.
- 4 Tegye be a tálcát ⑧. A darált élelmiszer összegyűjtéséhez helyezze a tál/fedél elemet a daráló alá.
- 5 **Engedje fel a fagyott élelmiszert darálás előtt.** Vágja a húst 2,5 cm széles csíkokra.
- 6 Kapcsolja a gépet a 4. sebességfokozatra. A tömőrúddal darabonként finoman nyomja le az élelmiszert az adagolócsőben, egyszerre csak egy darabot. **Ne nyomja erősen, mert a húsdaráló megsérülhet.**

kolbásztöltő

A nagy töltőnyakat disznóbél, a kis töltőnyakat pedig báránybél töltéséhez használja. Másik megoldásként a kolbász húst a sütés előtt görgesse zsemlemorzsába vagy fűszeres lisztbe.

- ⑫ Kis méretű töltőnyak (vékony kolbászhoz)
- ⑬ Nagy méretű töltőnyak (vastag kolbászhoz)
- ⑭ Alaplemez

a kolbásztöltő használata

- 1 Ha belet használ, előbb 30 percig áztassa hideg vízben. Majd nyissa ki vízsugárral, és tegye a kiválasztott fűvókát a csapból folyó víz alá, és húzza a belet a fűvókára.
- 2 Illessze a csigát a darálóegységbe.
- 3 Helyezze fel az alaplemezt ⑭ – a bemélyedést helyezze a kiemelkedés fölé ⑥.
- 4 Tartsa a töltőnyakat a húsdaráló tartozékon, és lazán csavarja be az anyát.
- 5 A kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét felül megnyomva emelje le a fedelet ⑦.
- 6 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse ⑧.
- 7 Kézzel erősen húzza meg az anyát.
- 8 Tegye a helyére a tálcát ⑨.
- 9 Állítsa a gépet a 3. vagy 4. sebességfokozatba, és a tömőrúddal nyomja le az élelmiszert az adagolócsőben. **Ne nyomja erősen, mert a húsdaráló megsérülhet.** Töltés közben ne vegye le a belet a töltőnyakról. Ne töltsen túl.
- 10 Csavarja el a belet a kolbász megformálásához.

sertéskolbász recept

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

- 1 Áztassa a kenyeret vízbe, majd nyomja ki és öntse ki a vizet.
- 2 Darálja le a sertéshúst.
- 3 Adja hozzá a kenyeret, a tojást és a fűszereket, és keverje jól össze.
- 4 Formáljon kolbászokat (ld. "a kolbásztöltő használata").
- 5 Az elkészült kolbászt olajban, grillsütőben vagy közönséges sütőben süsse addig, amíg aranyárga lesz.

kebbekészítő

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

- 15 Kúpos lemez
- 16 Formázólemez

a kebbekészítő használata

- 1 Illessze a csigát a darálóegységbe.
- 2 Helyezze be a formázót 16 – a daráló belső felületén található kiemelkedés illeszkedjen a formázón levő vajatba 10.
- 3 Tegye be a kúpot 15.
- 4 Lazítsa meg az anyás csavart.
- 5 A kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét felül megnyomva emelje le a fedelet 11.
- 6 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse 12.
- 7 Kézzel erősen húzza meg az anyát.
- 8 Tegye a helyére a tálcát 13.
- 9 Állítsa a gépet az 1. sebességfokozatba, és a tömőrúddal finoman nyomja át a keveréket. Vágja darabokra.

töltött kebbe recept

A tészta hozzávalói

- 500 g csíkokra vágott bárány- vagy zsírimentes birkahús
- 500 g mosott és megszáritott bulgur búza
- 1 kis hagyma, apróra vágva

Fontos

A bulgurt közvetlenül a lecsepegtetés után használja fel. Ha nagyon kiszárad, akkor annyira megnövelheti a húsdaráló terhelését, hogy károsodást okozhat.

- 1 Finomszűrő segítségével felváltva darálja a húst és a lisztet, az utolsó tétel előtt adva hozzá a hagymát.
- 2 Az így elkészült masszát jól keverje össze, és még további két alkalommal darálja le.
- 3 Adja a hagymát a keverékhez.
- 4 Nyomja át a kebbekészítővel.

A töltelék hozzávalói

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


- 1 A Tnom darálólemezzel darálja le a birkahúst.
- 2 A hagymát az olajon pirítsa aranyárgára, és adja hozzá a húst.
- 3 Keverje bele a többi hozzávalót, és főzze további 1-2 percig.
- 4 Szűrje le a felesleges olajat, és hagyja kihűlni.

Elkészítése

- 1 A tészta már elkészített masszáját tegye a kebbekészítőbe, és készítse el a tésztatömlőt.
- 2 Vágja 8 cm-es darabokra.
- 3 A tésztadarabok egyik végét nyomja össze, a másik végénél pedig óvatosan töltsze bele a tölteléket. Hagyjon elegendő helyet ahhoz, hogy ezt a véget is összenyomhassa.

- 4 Az elkészült kebbedarabokat 190°C-ra melegített olajban süsse kb. 6 percig, vagy amíg aranysárgák lesznek.

a készülék tisztítása

- 1 Lazítsa meg a gyűrűs anyacsavart kézzel, vagy a kulccsal , és szerelje szét a készüléket. Mosson el minden alkatrészt meleg mosószeres vízben, majd szárítsa meg. **Egyetlen alkatrészt se mosson a mosogatógépben.** Soha ne használjon lúgos oldatot.
- 2 Szerelje ismét össze a készüléket.
- 3 A darálólemezeket növényi olajba mártott ruhával törölje át, majd csomagolja őket zsírpapírba, hogy megakadályozza az elszíneződést és a rozsdásodást.
- 4 Vegye le a tömörúd fedelét, és tárolja benne a kolbász- és kebbetöltő tartozékokat.
- 5 Ha a toldatot a gépen hagyja, helyezze a tál/fedél elemet a tálcára, hogy megvédje a portól.

kolbásztöltők/kebbekészítő

Forró mosószeres vízben mossa meg, majd teljesen szárítsa meg.

szerviz és vevőszolgálat

Ha segítségre van szüksége:

- a tartozék használatával
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.


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 je w głąb komory mielącej.
- Zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda sieciowego:
 - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
 - po użyciu
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie. 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 maszynka jest prawidłowo zablokowana we właściwym położeniu.
- Nie używać uszkodzonej nasadki. W razie awarii oddać ją do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).


- Nigdy nie stosować niezatwierdzonych przez firmę nasadek.
- Stosowanie nasadki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.

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

- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Niniejsza nasadka KAX950ME wyposażona jest w gniazdo typu obrotowego  i przeznaczona do bezpośredniego montażu na najnowszej generacji modelach robotów z serii Kenwood Chef (serie KVC oraz KVL). Z nasadki można także korzystać na robotach Kmix wyposażonych w gniazdo obrotów wolnych (seria KMX).

Niniejsza nasadka jest kompatybilna z danym modelem robota kuchennego, jeżeli oba komponenty wyposażone są w gniazdo typu obrotowego .

Jeżeli robot wyposażony jest w gniazdo typu belkowego , przed użytkowaniem nasadki konieczne będzie zamocowanie nakładki przejściowej. Kod referencyjny nakładki: KAT001ME. Więcej informacji na temat nakładki oraz sposobu jej zamawiania znajduje się na stronie: www.kenwoodworld.com/twist.

Maszynki do mięsa można używać do mielenia mięsa, drobiu i ryb. Załączone w zestawie nasadki pozwalają na przygotowywanie kielbas oraz klopsików *kebbe*.

przed pierwszym użyciem

- Umyć części – zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”.

oznaczenia

Maszynka do mielenia

- ① klucz
- ② nakrętka pierścieniowa
- ③ sitka: drobne, średnie i grube
- ④ nożyk
- ⑤ ślimak
- ⑥ komora mieląca
- ⑦ podajnik
- ⑧ taca
- ⑨ popychacz/schówek na nasadki przejściowe do kielbas i klopsików *kebbe*
- ⑩ pokrywa popychacza
- ⑪ miska/pokrywa

montaż maszynki

- 1 Wewnątrz komory mielącej maszynki zamocować ślimak ⑤.
- 2 Założyć nożyk ④ – powierzchnią tnącą na zewnątrz ①. **Sprawdzić, czy jest dobrze osadzony – w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia maszynki.**
- 3 Zamocować jedno z sitek ③ – wycięcie w sitku umieszczając na wypustce prowadzącej w dolnej części wylotu komory mielącej ②.

- Drobne sitko przeznaczone jest do mielenia surowego mięsa, ryb, drobnych orzechów lub mięsa gotowanego na zapiekanekę z mielonego lub *shepherd's pie* (mielonego mięsa zapiekanego pod warstwą purée z ziemniaków).
 - Sitka średnie i grube przeznaczone są do mielenia mięsa surowego, ryb i orzechów.
- 4 Luźno nakręcić nakrętkę pierścieniową.

użytkowanie maszynki do mielenia

- 1 Zdjąć osłonę gniazda obrotów wolnych, naciskając na jej wierzch i zdejmując ją ③.
- 2 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów wolnych i przekręcić ją, aby zablokować we właściwym położeniu ④.
- 3 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
- Jeżeli mięso nie jest mielone w zadowalający sposób, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Rozłożyć i wyczyścić maszynkę, a następnie ponownie złożyć i zamontować na korpusie z silnikiem. Dokręcić nakrętkę pierścieniową za pomocą załączonego w zestawie klucza ⑤.
- 4 Założyć tacę ⑧. Pod maszynką umieścić miskę/pokrywę, do której będą zbierane mielone składniki.
- 5 **Przed mieleniem składniki mrożone należy całkowicie rozmrozić.** Mięso pokroić w paski o szerokości 2,5 cm.
- 6 Przesunąć regulator prędkości do pozycji 4. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki w głąb podajnika, po jednym kawałku na raz. **Nie używać zbyt dużej siły – można w ten sposób uszkodzić maszynkę.**

nasadka masarska

Flaki wieprzowe należy nakładać na końcówkę szeroką, a baranie/jagnięce na końcówkę wąską. Mięso na kielbasę można także przed gotowaniem obtoczyć w tartej bułce lub mące z przyprawami.

- ⑫ końcówka wąska (do kielbas cienkich)
- ⑬ końcówka szeroka (do kielbas grubych)
- ⑭ wkładka dystansowa

użytkowanie nasadki masarskiej

- 1 Flak należy uprzednio namoczyć w zimnej wodzie przez 30 min, a następnie otworzyć pod strumieniem wody. Trzymając wybraną końcówkę pod strumieniem bieżącej wody naciągnąć na nią flak.
- 2 Wewnątrz komory mielącej zamocować ślimak.
- 3 Zamocować wkładkę dystansową ⑭, umieszczając wycięcie w pierścieniu wkładki na wypustce prowadzącej w dolnej części wylotu komory mielącej ⑥.
- 4 Przykładając końcówkę do wylotu maszynki, luźno nakręcić na nią nakrętkę pierścieniową.
- 5 Zdjąć osłonę gniazda obrotów wolnych, naciskając na jej wierzch i zdejmując ją ⑦.
- 6 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów wolnych i przekręcić ją, aby zablokować ją we właściwym położeniu ⑧.
- 7 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
- 8 Założyć tacę ⑨.
- 9 Regulator prędkości ustawić na pozycji 3 lub 4 i za pomocą popychacza popychać składniki w głąb podajnika. **Nie używać zbyt dużej siły – można w ten sposób uszkodzić maszynkę.** W miarę napełniania flaka zsuwać go z końcówki. Nie przepelniać.

- 10 Uformować kielbaski – napelniony flak skręcać w odstępach odpowiedniej długości.

kielbaski wieprzowe

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

- 1 Namoczyć chleb w wodzie, a następnie odcisnąć i odlać nadmiar wody.
- 2 Wieprzowinę zmielić do miski.
- 3 Dodać pozostałe składniki i dobrze wymieszać.
- 4 Ze zmielonego mięsa uformować kielbaski (zob. część pt. „użytkowanie nasadki masarskiej”).
- 5 Smażyć albo piec w piekarniku lub na ruszcie, aż przybiorą złotobrazowy kolor.

nasadka do klopsików *kebbe*

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

- ⑮ stożek
⑯ foremka

użytkowanie nasadki do klopsików *kebbe*

- 1 Wewnątrz komory mielącej zamocować ślimak.
- 2 Zanocować foremkę ⑯, umieszczając wycięcie w pierścieniu foremki na wypustce prowadzącej ⑩ w dolnej części wylotu komory mielącej.
- 3 Założyć stożek ⑮.
- 4 Luźno nakręcić nakrętkę pierścieniową.
- 5 Zdjąć osłonę gniazda obrotów wolnych, naciskając na jej wierzch i zdejmując ją ⑪.

- 6 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów wolnych i przekręcić ją, aby zablokować ją we właściwym położeniu ⑫.
- 7 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
- 8 Założyć tacę ⑬.
- 9 Przełączyć urządzenie na prędkość 1 i za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki. Kroić na kawałki żądanej długości.

kebbe nadziewane

warstwa zewnętrzna

500 g jagnięciny lub chudej baraniny, pokrojonej na paski
500 g kaszy pszennej *bulgur*, wyplukanej i odcedzonej
1 mała cebula, drobno posiekana

Uwaga

Kaszy *bulgur* użyć natychmiast po odcedzeniu, ponieważ po wyschnięciu może stać się zbyt twarda i spowodować nadmierne przeciążenie i uszkodzenie maszyny.

- 1 Używając drobnego sitka, mielić na zmianę porcje mięsa i kaszy *bulgur*.
- 2 Zmielone składniki wymieszać, a następnie zmielić jeszcze dwa razy.
- 3 Do zmielonych składników wmieszać cebulę.
- 4 Uformować klopsiki *kebbe*, używając przeznaczonej do tego nasadki.

nadzenie

400 g jagnięciny, pokrojonej na paski
15 ml (1 łyżka) oleju
2 posiekane, średniej wielkości cebule
5-10 ml (1-2 łyżeczki) mielonego ziela angielskiego
15 ml (1 łyżka) zwykłej mąki
sól, pieprz

- 1 Jagnięcinę zmielić, używając sitka drobnego.
- 2 Cebulę usmażyć na złotobrazowy kolor. Dodać jagnięcinę.
- 3 Dodać pozostałe składniki i podgotować przez 1-2 minuty.

- 4 Odcedzić nadmiar tłuszczu i pozostawić do ostygnięcia.

formowanie klopsików

- 1 Używając nasadki do klopsików *kebbe*, przepuścić mieszaninę na warstwę zewnętrzną przez maszynkę.
- 2 Pokroić na 8-centymetrowe kawałki.
- 3 Jeden koniec powstałych w ten sposób rurek zamknąć, ściskając go. Do drugiego końca nałożyć nadzienie (nie za dużo), a następnie zakleić klopsik.
- 4 Smażyć na głębokim, gorącym (190°C) tłuszczu przez ok. 6 min., bądź do momentu, aż klopsiki przybiorą złotobrazowy kolor.

konserwacja i czyszczenie

- 1 Ręcznie lub za pomocą klucza ⑤ poluzować nakrętkę pierścieniową, a następnie rozmontować maszynkę do mielenia. Wszystkie części umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie wysuszyć. **Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce.** Do mycia nie wolno używać roztworu sody.
- 2 Ponownie złożyć maszynkę.
- 3 Aby zapobiec przebarwianiu się/rdzewieniu sitek, przetrzeć je szmatką umoczoną w oleju roślinnym, a następnie owinąć pergaminem.
- 4 Zdjąć pokrywkę popychacza i włożyć nasadki do przygotowywania kielbas i klopsików *kebbe* do środka popychacza.
- 5 Przechowując maszynkę na robocie kuchennym, na tacę nałożyć pokrywę, aby się nie kurzyła.

nasadki masarskie/nasadka do klopsików kebbe

Umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dobrze wysuszyć.

serwis i punkty obsługi klienta

Pomocy w zakresie:

- użytkowania nasadki
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Русский

См. иллюстра ии в начале инструкции


Меры предосторожности


- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладываете их в мясорубку порциями по несколько штук. Очередная порция закладывается только после провертывания предыдущей.
- Вилка сетевого шнура в обязательном порядке отсоединяется от розетки в следующих случаях:
 - перед установкой или снятием деталей
 - после применения
 - перед мойкой.
- Обрабатываемый продукт разрешается продвигать по подающей трубке только с помощью специального толкателя. Использовать для этой цели пальцы или посторонние предметы строго запрещается.
- Внимание: Режущие кромки ножей остро заточены! При работе и мойке соблюдайте осторожность.
- Насадка должна быть надежно установлена на мясорубке до включения.


- Не пользуйтесь неисправной насадкой. Проверьте и отремонтируйте насадку: см. раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- Использовать не рекомендованные изготовителем насадки запрещается.
- Неправильное использование насадки может привести к травме.

Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к кухонной машине.

- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Эта насадка KAX950ME снабжена резьбовой системой крепления  и предназначена для непосредственной установки на новейшие модели машин Kenwood Chef (серии KVC и KVL). Эту насадку также можно надевать на кухонные машины Kmix, снабженные низкоскоростным приводом (серия KMX).

Насадка подходит для вашей кухонной машины только в том случае, если оба компонента снабжены резьбовой системой крепления .

Если ваша кухонная машина снабжена балочной системой , для работы вам потребуется адаптер. Справочный код адаптера: KAT001ME. Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте www.kenwoodworld.com/twist.

Используйте мясорубку для переработки мяса, птицы и рыбы. Используйте насадки, входящие в комплект, для приготовления колбасок и кебабов.

Перед первым использованием

- Промойте детали мясорубки (см. раздел «Уход и обслуживание»)

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Мясорубка

- ① гаечный ключ
- ② кольцевая гайка
- ③ решетки: для мелкой, средней и крупной рубки
- ④ нож
- ⑤ шнек
- ⑥ корпус
- ⑦ подающая трубка
- ⑧ лоток
- ⑨ толкатель / блок хранения для насадок для приготовления кебе и колбас
- ⑩ крышка-толкатель
- ⑪ блюдо/крышка

для сбора мясорубки

- 1 Установите шнек ⑤ внутрь корпуса мясорубки.
- 2 Установите нож ④ режущей стороной наружу ①.
Неправильно установленный нож может повредить мясорубку.
- 3 Установите решетку ③. Выступ должен войти в паз ②.
 - Решетку для мелкой рубки следует использовать для рубки сырого мяса, рыбы, мелких орехов и вареного мяса для пастушьей запеканки или мясного хлеба.
 - Решетку для средней и грубой рубки следует использовать для рубки сырого мяса, рыбы, орехов, овощей, твердого сыра, а также очищенных от кожуры или сушеных фруктов для приготовления пудингов и мармелада.
- 4 Установите кольцевую гайку (не затягивайте).

использование мясорубки

- 1 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх ③.
- 2 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца ④.
- 3 Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
 - Если при измельчении мяса Вы получаете неудовлетворительные результаты, выключите прибор и вытащите из розетки. Отверните и почистите насадку, затем заново ее соберите и установите на моторный блок. Плотно затяните кольцевую гайку, используя прилагающийся гаечный ключ ⑤.
- 4 Установите лоток ⑧. Установите блюдо/крышку под мясорубку для приема продуктов.

- 5 **Прежде чем обрабатывать замороженные продукты в мясорубке, их следует полностью разморозить.** Порежьте мясо на полоски шириной 2,5 см (1 дюйм).
- 6 Включите скорость 4. С помощью толкателя аккуратно протолкните продукты по подающей трубке, по одному кусочку. **Излишние усилия могут стать причиной повреждения мясорубки.**

насадка для набивки колбас

Используйте оболочку из свиной кожи на большой воронке и из бараньей – на маленькой. В качестве альтернативного варианта перед приготовлением обкатайте колбасный фарш в сухарях или в муке с добавлением специй.

- ⑫ малая воронка (для тонких колбас)
- ⑬ большая воронка (для толстых колбас)
- ⑭ основание

Как пользоваться насадкой для набивки колбас

- 1 Если вы используете оболочку, то сначала замочите ее в холодной воде на 30 минут. Затем раскройте ее с помощью струи воды, установите под струю нужную воронку и натяните на воронку оболочку.
- 2 Установите шнек внутри корпуса.
- 3 Установите основание ⑭ - выступ должен войти в паз ⑥.
- 4 Удерживая воронку на насадке мясорубки, несильно закрутите кольцевую гайку.
- 5 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх ⑦.

- 6 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца 8.
- 7 Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
- 8 Установите лоток 9.
- 9 Включите скорость 3 или 4, и с помощью толкателя протолкните продукты по подающей трубке.
Излишние усилия – могут повредить мясорубку. По мере наполнения оболочки постепенно снимайте ее с насадки. Не набивайте оболочку слишком туго.
- 10 Скрутите оболочку, придав ей форму колбасы.

рецепт приготовления свиной колбасы

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

- 1 Замочите хлеб в воде, затем отожмите и вылейте воду.
- 2 Пропустите мясо через мясорубку в чашу.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
- 4 Сформируйте колбасу (см. «использование насадки для набивки колбасы»).
- 5 Обжарьте на сковороде, гриле или в духовке до золотисто-коричневого цвета.

насадка для приготовления «кебе»

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

- 15 конус
- 16 формовочная деталь

Как пользоваться насадкой для приготовления «кебе»

- 1 Установите шнек внутри корпуса.
- 2 Установите формовочную деталь 16 – выступ должен войти в паз 10.
- 3 Установите конус 15.
- 4 Закрутите кольцевую гайку, но не затягивайте.
- 5 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх 11.
- 6 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца 12.
- 7 Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
- 8 Установите лоток 13.
- 9 Включите скорость 1 и с помощью толкателя аккуратно протолкните смесь. Разрежьте по нужной вам длине.

Рецепт приготовления фаршированного «кебе»

Внешняя оболочка

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

1 маленькая луковица, мелко нарезанная

Внимание

Всегда используйте вареные и высушенные зернышки пшеницы сразу после процесса высушивания. Если зернышки будут пересушенными, увеличится нагрузка на мясорубку, что может привести к повреждениям.

- 1 Используя решетку для мелкой рубки, порубите в мясорубке попеременно отдельными порциями мясо и крупу.
- 2 Перемешайте. Затем проверните массу еще два раза.
- 3 Добавьте лук в массу.
- 4 Проталкивайте смесь внутрь, используя насадку для приготовления кебе.

Фарш

400 г молодой баранины, порезанной на полоски 15 мл (1 столовая ложка) масла

2 средних луковицы, мелко порубленных

5-10 мл (1-2 чайных ложки) молотого душистого перца

15 мл (1 столовая ложка) пшеничной муки

соль и перец

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

Как приготовить «кебе»

- 1 Пропустите смесь для оболочки через насадку для приготовления «кебе»
- 2 Порежьте на куски длиной 8 см.
- 3 Сожмите один конец трубки, чтобы запечатать ее. Заложите фарш (не слишком много) с другого конца трубки и запечатайте этот конец.
- 4 Обжарьте во фритюрнице с горячим (190°C) маслом в течение 6 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Уход и очистка

- 1 Отверните кольцевую гайку рукой или гаечным ключом **5** и снимите ее. Вымойте все детали горячей мыльной водой, а затем высушите. **Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.** Никогда не пользуйтесь раствором соды.
- 2 Соберите мясорубку.
- 3 Протрите решетку растительным маслом, а затем оберните ее жиронепроницаемой бумагой, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.
- 4 Сняв крышку с толкателя, внутри вы можете хранить насадки для приготовления колбас и кебе.
- 5 Если вы храните насадку на машине, накройте ее блюдом/крышкой, чтобы защитить от пыли.

Насадка для приготовления колбас и кебе

Вымойте в горячей мыльной воде и тщательно просушите.

Обслуживание и забота о покупателях

Если вам нужна помощь в:

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

Ελληνικά

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


ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι τα κόκαλα και η πέτσα κλπ. έχουν αφαιρεθεί από το κρέας πριν το περάσετε από την κρεατομηχανή.
- Όταν αλέθετε ξηρούς καρπούς ρίχνετε λίγους κάθε φορά και περιμένετε να τους επεξεργαστεί ο έλικας πριν προσθέσετε και άλλους.
- Πάντα αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Πάντοτε χρησιμοποιείτε τον ωστήρα που παρέχεται. Ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία στο εσωτερικό του σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προσοχή - η λεπίδα κοπής είναι κοφτερή, να τη χειρίζεστε με προσοχή και κατά τη χρήση και όταν την καθαρίζετε.
- Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει στη θέση του πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε το για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».


- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.


Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζινομηχανής για πρόσθετες ειδοποιήσεις ασφαλείας.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Αυτό το εξάρτημα KAX950ME διαθέτει σύστημα Twist Connection System  και είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να προσαρμόζεται απευθείας στα μοντέλα τελευταίας γενιάς των συσκευών Kenwood Chef (με την ονομασία σειρά KVC και KVL).

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να προσαρμοστεί και σε κουζινομηχανές Kmix που διαθέτουν υποδοχή για εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας (σειρά KMX).

Για να διασφαλίσετε ότι αυτό το εξάρτημα είναι συμβατό με την κουζινομηχανή σας, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι και τα δύο μέρη διαθέτουν το σύστημα Twist Connection System .

Εάν η κουζινομηχανή σας διαθέτει σύστημα Bar Connection System , θα χρειαστείτε προσαρμογέα για να μπορέσετε να τη θέσετε σε λειτουργία. Ο κωδικός αναφοράς του προσαρμογέα είναι KAT001ME. Για περισσότερες πληροφορίες και για να μάθετε πώς θα παραγγείλετε τον προσαρμογέα, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.

Χρησιμοποιήστε την κρεατομηχανή για να επεξεργαστείτε κρέας, πουλερικά και ψάρια. Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται για να παρασκευάσετε λουκάνικα και κέμπτε.

πριν από την πρώτη χρήση

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

επεξήγηση συμβόλων

Κρεατομηχανή

- ① κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα
- ② σφιγκτήρας
- ③ πλέγματα τεμαχισμού: κόψιμο φιλό, κανονικό και χονδρό
- ④ κοπτήρας
- ⑤ έλικας
- ⑥ κυρίως σώμα
- ⑦ ειδική υποδοχή
- ⑧ δίσκος
- ⑨ ωστήρας/μονάδα αποθήκευσης των εξαρτημάτων για κέμπτε και λουκάνικα
- ⑩ καπάκι ωστήρα
- ⑪ πιάτο/κάλυμμα

Για να συναρμολογήσετε την κρεατομηχανή

- 1 Προσαρμόστε τον έλικα ⑤ στο εσωτερικό της κρεατομηχανής.
- 2 Προσαρμόστε τον κοπτήρα ④ – η κοφτερή πλευρά να είναι προς τα έξω ①. **Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά – διαφορετικά μπορεί να προκαλέσετε φθορά στην κρεατομηχανή σας.**
- 3 Προσαρμόστε ένα πλέγμα τεμαχισμού ③. Τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στη γλωττίδα στερέωσης ②.
 - Χρησιμοποιείτε το πλέγμα τεμαχισμού για φιλό κόψιμο για ωμό κρέας, ψάρι, μικρούς ξηρούς καρπούς ή μαγειρεμένο κρέας ή για ρολό κρέας.
 - Χρησιμοποιείτε τα πλέγματα για κανονικό και χονδρό κόψιμο για ωμό κρέας, ψάρι, ξηρούς καρπούς, λαχανικά, σκληρό τυρί ή φλούδες ή αποξηραμένα φρούτα για πουτίγκες και μαρμελάδα.
- 4 Προσαρμόστε χαλαρά τον σφιγκτήρα.

για να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας πιέζοντας το επάνω μέρος και ανασηκώνοντάς το ③.
- 2 Κρατώντας το εξάρτημα στη θέση που φαίνεται στην εικόνα, τοποθετήστε το στην υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του ④.
- 3 Σφίξτε καλά το σφιγκτήρα με το χέρι.
 - Εάν δεν έχετε το αποτέλεσμα που επιθυμείτε όταν τεμαχίζετε κρέας, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε το εξάρτημα, μετά επανασυναρμολογήστε το και επανατοποθετήστε το στη μονάδα κινητήρα. Σφίξτε το σφιγκτήρα χρησιμοποιώντας το κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα που παρέχεται ⑤.
- 4 Προσαρμόστε το δίσκο ⑧. Τοποθετήστε το πιάτο/κάλυμμα κάτω από την κρεατομηχανή για να συλλέγετε τα τρόφιμα.
- 5 **Να ξεπαγώνετε τελείως κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα φιλοκόψετε.** Κόψτε το κρέας σε λωρίδες πάχους 2,5 εκ.
- 6 Γυρίστε στην ταχύτητα 4. Χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε ελαφρά τα τρόφιμα να περάσουν μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας, ένα κομμάτι κάθε φορά. **Μην σπρώχνετε δυνατά – μπορεί να προκαλέσετε φθορά στην κρεατομηχανή σας.**

παρασκευαστής λουκάνικων

Χρησιμοποιήστε έντερο γουρουνιού/χοίρου στο μεγάλο επιστόμιο και έντερο προβάτου/αρνιού στο μικρό επιστόμιο. Εναλλακτικά, ρολάρετε τη γέμιση σε τριμμένη φρυγανιά ή αλεύρι με καρυκεύματα προτού τη μαγειρέψετε.

- ⑫ Μικρό επιστόμιο (για λεπτά λουκάνικα)
- ⑬ Μεγάλο επιστόμιο (για χοντρά λουκάνικα)
- ⑭ Έλασμα βάσης

για να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή λουκάνικων

- 1 Εάν χρησιμοποιείτε έντερα, μουσκέψτε τα πρώτα σε κρύο νερό για 30 λεπτά. Στη συνέχεια, ανοίξτε τα με νερό που πέφτει με πίεση, τοποθετήστε το επιστόμιο που έχετε επιλέξει κάτω από το τρεχούμενο νερό και τραβήξτε το έντερο πάνω στο επιστόμιο.
- 2 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της κρεατομηχανής.
- 3 Προσαρμόστε το έλασμα βάσης ⑭ – τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στη γλωττίδα στερέωσης ⑥.
- 4 Κρατήστε το επιστόμιο επάνω στην κρεατομηχανή και βιδώστε χαλαρά τον σφιγκτήρα.
- 5 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας πιέζοντας το επάνω μέρος και ανασκώνοντάς το ⑦.
- 6 Κρατώντας το εξάρτημα στη θέση που φαίνεται στην εικόνα, τοποθετήστε το στην υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του ⑧.
- 7 Σφίξτε καλά το σφιγκτήρα με το χέρι.
- 8 Προσαρμόστε το δίσκο ⑨.

- 9 Γυρίστε στην ταχύτητα 3 ή 4. Χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε τα τρόφιμα να περάσουν μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας. **Μην σπρώχνετε δυνατά – μπορεί να προκαλέσετε φθορά στην κρεατομηχανή σας.** Απελευθερώστε σιγά-σιγά το έντερο από το επιστόμιο καθώς γεμίζει. Μην παραγεμίζετε.
- 10 Στρίψτε τα έντερα για να σχηματίσετε λουκάνικα.

συνταγή για χοιρινό λουκάνικο

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

- 1 Μουσκέψτε το ψωμί σε νερό και στείψτε για να φύγει το νερό.
- 2 Ψιλοκόψτε το χοιρινό μέσα σε ένα μπτολ.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και αναμίξτε καλά.
- 4 Φτιάξτε λουκάνικα (βλέπε «για να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή λουκάνικων»).
- 5 Τηγανίστε τα, ψήστε τα στη σχάρα ή στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν.

εξάρτημα για κέμπτε (kebbe)

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

- 15 Κώνος
- 16 Καλούπι

για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα για κέμπτε

- 1 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της κρεατομηχανής.
- 2 Προσαρμόστε το καλούπι 16 – τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στη γλωττίδα στερέωσης 10.
- 3 Προσαρμόστε τον κώνο 15.
- 4 Βιδώστε το σφιγκτήρα.
- 5 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας πιέζοντας το επάνω μέρος και ανασηκώνοντάς το 11.
- 6 Κρατώντας το εξάρτημα στη θέση που φαίνεται στην εικόνα, τοποθετήστε το στην υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του 12.
- 7 Σφίξτε καλά το σφιγκτήρα με το χέρι.
- 8 Προσαρμόστε το δίσκο 13.
- 9 Γυρίστε στην ταχύτητα 1 και, χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε απαλά το μείγμα στην ειδική υποδοχή. Κόψτε στο μήκος που επιθυμείτε.

συνταγή για γεμιστά κέμπτε

εξωτερικό περίβλημα

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

500 γρ. πλιγούρι, πλυμένο και στραγγισμένο

1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

Σημαντικό

Να χρησιμοποιείτε πάντα το πλιγούρι αμέσως αφού το στραγγίσετε. Εάν το αφήσετε να στεγνώσει, μπορεί να αυξήσει το φορτίο στην κρεατομηχανή και να προκαλέσει βλάβη.

- 1 Χρησιμοποιώντας το πλέγμα τεμαχισμού για ψιλό κόψιμο, ψιλοκόψτε διαδοχικά μερίδες από κρέας και πλιγούρι, προσθέτοντας το κρεμμύδι πριν την τελευταία μερίδα.
- 2 Αναμίξτε. Έπειτα ψιλοκόψτε άλλες δύο φορές.
- 3 Ρίξτε το κρεμμύδι στο μείγμα και ανακατέψτε.
- 4 Σπρώξτε να περάσει το μείγμα από μέσα, χρησιμοποιώντας το εξάρτημα για κέμπτε.

Γέμιση

400 γρ. αρνίσιο κρέας, κομμένο σε λωρίδες

15 ml (1 κουταλιά της σούπας) λάδι

2 μέτρια κρεμμύδια, ψιλοκομμένα

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

15 ml (1 κουταλιά της σούπας) απλό αλεύρι

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

Για το τελείωμα

- 1 Σπρώξτε το μίγμα για το περίβλημα να περάσει από μέσα, χρησιμοποιώντας το εξάρτημα για κέμπτε.
- 2 Κόψτε σε κομμάτια μήκους 8 εκ.
- 3 Πιέστε τη μία άκρη του περιβλήματος για να το κλείσετε. Περάστε λίγη γέμιση –όχι πάρα πολύ– μέσα από την άλλη άκρη, έπειτα κλείστε.
- 4 Τηγανίστε σε μεγάλη ποσότητα καυτού (190°C) λαδιού για περίπου 6 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.

φροντίδα και καθαρισμός

- 1 Χαλαρώστε τον σφιγκτήρα με το χέρι ή με το κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα ⑤ και αποσυναρμολογήστε. Πλύνετε όλα τα μέρη σε καυτό νερό με σαπούνι, έπειτα στεγνώστε. **Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σόδα.
- 2 Επανασυναρμολογήστε.
- 3 Περάστε τα πλέγματα τεμαχισμού με φυτικό λάδι, έπειτα τυλίξτε τα με λαδόχαρτο για να μην αποχρωματιστούν/σκουριάσουν.
- 4 Αφαιρέστε το καπάκι του ωστήρα και αποθηκεύστε στο εσωτερικό τα εξαρτήματα για λουκάνικα και κέμπε.
- 5 Εάν διατηρείτε το εξάρτημα στην κουζίνομηχανή, να τοποθετείτε το πιάτο/κάλυμμα επάνω στο δίσκο ως κάλυμμα για τη σκόνη.

παρασκευαστής λουκάνικων/ εξάρτημα για κέμπε

Πλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι και στεγνώστε καλά.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

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

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 vždy z mäsa odstráňte kosti a kožu, atď.
- Pri mletí orechov ich naraz vkladajte len niekoľko a skôr než pridáte ďalšie, umožnite špirále, aby ich nabrala.
- Zariadenie vždy odpojte:
 - pred montážou alebo demontážou dielov;
 - po použití;
 - pred čistením.
- Vždy používajte dodaný posúvač. Nikdy nedávajte prsty ani kuchynské náradie do plniacej trubice.
- Varovanie – čepeľ je ostrá, pri používaní i čistení buďte opatrní.
- Pred zapnutím zariadenia zaistite príslušenstvo na svojom mieste.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.
- Nesprávne používanie tohto príslušenstva môže spôsobiť zranenie.

Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v príručke hlavného kuchynského zariadenia.


- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.


Príslušenstvo KAX950ME

obsahuje systém pripájania Twist

 a je navrhnuté tak, aby bolo priamo kompatibilné s najnovšou generáciou modelov kuchynského robota Kenwood Chef (rad KVC a rad KVL).

Toto príslušenstvo možno používať aj s modelmi kuchynského robota Kmix, ktoré sú vybavené výstupom pre pomalú rýchlosť (rad KMX).

Toto príslušenstvo je kompatibilné s vašim kuchynským robotom vtedy, keď je ten vybavený systémom pripájania Twist .

Ak je váš kuchynský robot vybavený systémom pripájania Bar , na používanie tohto príslušenstva budete potrebovať adaptér. Referenčný kód pre daný adaptér je KAT001ME. Viac informácií o tom, ako aj o objednávaní daného adaptéra, je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.

Tento mlynček na potraviny je určený na spracovávanie mäsa vrátane hydinového a rybacieho. Dodané príslušenstvo je určené na tvarovanie klobás a kebbe.

pred prvým použitím

- Umyte súčasti: prečítajte si časť "ošetrovanie a čistenie".

legenda

Mlynček na potraviny

- ① maticový kľúč
- ② kruhová matica
- ③ dierované kotúče: jemný, stredný a hrubý
- ④ krájač
- ⑤ špirála
- ⑥ telo
- ⑦ plniaca trubica
- ⑧ tácka
- ⑨ posúvač/jednotka na odkladanie nadstavcov na plnenie klobás a výrobu kebbe
- ⑩ veko posúvača
- ⑪ miska/kryt

montáž mlynčeka na potraviny

- 1 Do tela mlynčeka na potraviny založte špirálu ⑤.
- 2 Založte krájač ④ – reznou stranou smerom von ①. **Krájač musí byť osadený správne – inak by sa mlynček na potraviny mohol poškodiť.**
- 3 Založte dierovaný kotúč ③. Zárez na ňom musí dosadnúť na kolík ②.
 - Dierovaný kotúč na jemné mletie používajte na surové mäso; ryby; malé orechy; alebo uvarené mäso na pastiersky koláč alebo sekanú.
 - Dierované kotúče na stredné a hrubé mletie používajte na surové mäso; ryby; orechy; zeleninu; tvrdý syr; alebo na ošúpanie, alebo sušené ovocie na pudingy a marmeládu.
- 4 Voľne utiahnite kruhovú maticu.

používanie mlynčeka na potraviny

- 1 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť – zatlačte na jeho vrch a vytiahnite ho ③.
- 2 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ④.
- 3 Rukou pevne utiahnite kruhovú maticu.
 - Ak je mäso zle pomleté, vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete. Rozoberte a vyčistite príslušenstvo, potom ho znovu poskladajte a namontujte na pohonnú jednotku. Pomocou dodaného maticového kľúča utiahnite kruhovú maticu ⑤.
- 4 Založte tácku ⑥. Pod mlynček na potraviny položte misku/kryt na zachytávanie spracovávaných potravín.
- 5 **Pred mletím zmrazených potravín ich nechajte riadne rozmraziť.** Mäso porežte na 2,5 cm široké pásiky.
- 6 Zapnite na rýchlosť č. 4. Posúvačom zľahka tlačte potraviny po jednom kuse do plniacej trubice. **Netlačte silno – mlynček na potraviny by ste tým mohli poškodiť.**

plnič klobás

S veľkou vývodnou trubicou používajte bravčové črievka a s malou vývodnou trubicou ovčie/jahňacie črievka. Mäso na klobásy možno namiesto toho aj obaliť v strúhanke alebo ochutenej múke a potom pripraviť.

- ⑫ malý násadec (pre tenké klobásy)
⑬ veľký násadec (pre hrubé klobásy)
⑭ základová doska

používanie plniča klobás

- 1 Ak používate kožu, najskôr ju na 30 minút namočte do studenej vody. Potom ju rozprestrite prúdom vody a položte vybratý násadec pod tečúci kohútik, a natiahnite kožu na násadec.
- 2 Do tela mlynčeka na potraviny založte špirálu.
- 3 Založte základovú dosku ⑭ – zárez na nej musí dosadnúť na kolík ⑥.
- 4 Podržte vývodnú trubicu na mlynčeku na potraviny a voľne naskrutkujte kruhovú maticu.
- 5 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť – zatlačte na jeho vrch a vytiahnite ho ⑦.
- 6 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ⑧.
- 7 Rukou pevne utiahnite kruhovú maticu.
- 8 Založte tácku ⑨.
- 9 Zapnite na rýchlosť č. 3 alebo č. 4 a posúvačom tlačte potraviny do plniacej trubice. **Netlačte silno – mlynček na potraviny by ste tým mohli poškodiť.** Črievko na vývodnej trubici počas jeho plnenia pomaly uvoľňujte rukami. Neprepĺňajte ho.
- 10 Krútením kože tvarujte klobásy.

recept na bravčovú klobásu

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

- 1 Namočte chlieb do vody, potom ho vyžmýkajte a vylejte vodu.
2. Pomeňte bravčovinu do nádoby.
- 3 Pridajte zvyšné ingrediencie a dobre ich zmiešajte.
- 4 Vytvorte z nich klobásy (prečítajte si časť „používanie plniča klobás“).

- 5 Smažte, grilujte alebo pečte ich do zlatohneda.

násadec na výrobu kebbe

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

- 15 kužel
16 tvarovač

používanie násadca na výrobu kebbe

- 1 Do tela mlynčeka na potraviny založte špirálu.
- 2 Založte tvarovač 16 – zárez na ňom musí dosadnúť na kolík 10.
- 3 Založte kužel 15.
- 4 Voľne utiahnite kruhovú maticu.
- 5 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť – zatlačte na jeho vrch a vytiahnite ho 11.
- 6 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície 12.
- 7 Rukou pevne utiahnite kruhovú maticu.
- 8 Založte tácku 13.
- 9 Zapnite na rýchlosť č. 1 a zmes nakrájanú na dĺžku tlačte zľahka posúvačom dovnútra.

recept na plnené kebbe

vonkajší obal

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

Dôležité

Pšenicu bulgur použijete vždy hneď po ocedení. Keby vyschla, mohla by zvýšiť záťaž na mlynček na potraviny, čo by ho mohlo poškodiť.

- 1 Pomocou dierovaného kotúča na jemné mletie striedavo melte dávky mäsa a pšenice a pred poslednou dávkou pridajte cibuľu.
- 2 Zmiešajte ich. Potom ich ešte dvakrát pomelte.
- 3 Cibuľu vmiešajte do zmesi.
- 4 Pomocou násadca na výrobu kebbe ich pretlačte.

Plnka

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

- 1 Jahňacinu pomelte pomocou dierovaného kotúča na jemné mletie.
- 2 Cibule osmažte do zlatohneda. Pridajte jahňacinu.
- 3 Pridajte zvyšné ingrediencie a povarte 1 – 2 minúty.
- 4 Vypustite všetok nadbytočný tuk a nechajte vychladnúť.

Dokončenie

- 1 Pomocou násadca na výrobu kebbe pretlačte obalovú zmes.
- 2 Porežte ju na dĺžku 8 cm.
- 3 Stlačením jedného konca trubice ju uzavrite. Potlačte trochu plnky, nie príliš veľa, do druhého konca, potom ju uzavrite.
- 4 Vyprážajte ju v horúcom (190°C) oleji asi 6 minút alebo do zlatohneda.

ošetrovanie a čistenie

- 1 Uvoľnite kruhovú maticu manuálne alebo maticovým kľúčom ⑤ a demontujte ho. Umyte všetky diely v horúcej mydlovej vode, potom ich vysušte. **Neumývajte ich v umývačke riadu.** Nikdy nepoužívajte sodný roztok.
- 2 Znovu ho zložte.
- 3 Potrite dierované kotúče rastlinným olejom, potom ich zabaľte do pergamenového papiera, aby ste zabránili zafarbeniu/hrdzaveniu.
- 4 Vyberte veko posúvača a do vnútra posúvača uložte nadstavce na plnenie klobás a výrobu kebbe.
- 5 Ak budete príslušenstvo držať na zariadení, na tácku zakladajte misku/kryt, čo bude slúžiť ako ochrana pred prachom.

nadstavce na plnenie klobás/ výrobu kebbe

Umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom a dôkladne osušte.

servis a starostlivosť o zákazníkov

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie doplnku
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou 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 завжди видаляйте всі кістки, шкіру і т.ін.
- Подрібнюючи горіхи, покладіть до машини лише декілька штук та зачекайте, доки шнек не забере їх, і тільки після цього додавайте другу порцію.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей;
 - після використання;
 - перед чищенням.
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці або кухонні інструменти до напрямної трубки.
- Увага, різальні пластини дужі гострі, тому під час використання і чищення будьте обережні.
- Перед увімкненням приладу переконайтесь, що насадка надійно закріплена на місці.
- Не використовуйте пошкоджену насадку. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивиться розділ «Обслуговування та ремонт».


- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Неналежне користування насадкою може нанести травму.


Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоби ознайомитися із додатковими заходами безпеки.

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Ця насадка KAX950ME має нарізну систему кріплення  та призначена для безпосереднього використання з новим поколінням моделей Kenwood Chef (серії KVC та KVL).

Ця насадка також може використовуватись на кухонних машинах Kmix, на котрих є низькошвидкісний отвір (серія KMX).

Щоб перевірити сумісність насадки з вашою кухонною машиною, впевніться, що обидва компоненти мають нарізну систему кріплення .

Якщо вашу кухонну машину оснащено балковою системою кріплення , вам буде потрібен адаптер. Код адаптеру KAT001ME. Додаткову інформацію дивіться на сайті www.kenwoodworld.com/twist.

Ви можете використовувати м'ясорубку для обробки м'яса, птиці та риби. Додаткові насадки, що надаються, потрібні для набивання ковбаси та приготування «кебе».

перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, див. розділ «Догляд та чищення».

показчик

М'ясорубка

- ① гайковий ключ
- ② кільцева гайка
- ③ решітки м'ясорубки: з малими, середніми та великими відворами
- ④ ніж
- ⑤ шнек
- ⑥ корпус
- ⑦ напрямна трубка
- ⑧ таця
- ⑨ штовхач/відділення для зберігання насадок для набивання ковбаси та приготування кебе
- ⑩ кришка штовхача
- ⑪ блюдо/кришка

збирання м'ясорубки

- 1 Установіть шнек ⑤ всередину корпусу м'ясорубки.
- 2 Установіть ніж ④ ріжучим боком назовні ①. **Переконайтеся, що ніж було встановлено правильно, бо інакше він може пошкодити м'ясорубку.**
- 3 Встановіть решітку ③. Ринвочка має потрапити до щербини ②.
 - Дрібна решітка потрібна для обробки сирого м'яса, риби, дрібних горіхів або готового м'яса для пастушої запіканки або м'ясного хліба.

- Середня та груба решітки потрібні для обробки сирого м'яса, риби, горіхів, овочів, твердого сиру, а також очищених від шкірки або сушених фруктів для пудингів або мармеладу.
- 4 Несильно закрутіть кільцеву гайку.

як користуватися м'ясорубкою

- 1 Підніміть кришку низькошвидкісного отвору, натиснувши на верхню частину та піднявши кришку ③.
- 2 Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного приводу та вкрутіть в нього ④.
- 3 Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
- Якщо якість рубання м'яса погіршилася, вимкніть машину та відключіть її від мережі електропостачання. Розберіть та почистіть прилад, потім знову зберіть насадку та встановіть її на блок електродвигуна. Затягніть кільцеву гайку за допомогою гайкового ключа, що надається ⑤.
- 4 Установіть тацю ⑧. Установіть під м'ясорубку блюдо/кришку для збирання перероблених продуктів.
- 5 **Заморожені продукти слід ретельно розморозити перед рубанням.** Розріжте м'ясо на смужки завширшки 2,5 см (1 дюйм).
- 6 Включіть 4 швидкість. Поступово подавайте продукти до прямої трубки за допомогою штовхача. **Не докладайте зайвих зусиль, оскільки це може пошкодити м'ясорубку.**

насадка для набивання ковбаси

Використовуйте велику порційну насадку для набивання свинячої шкіри, а малу – для набивання овечої шкіри. Якщо ви не використовуєте шкіру, перед тепловою обробкою обваляйте ковбасу у панірувальних сухарях та борошні зі спеціями.

- ⑫ мала порційна насадка (для тонкої ковбаси)
- ⑬ велика порційна насадка (для товстої ковбаси)
- ⑭ основа

як користуватися насадкою для набивання ковбаси

- 1 Якщо ви використовуєте оболонку, спочатку вимочіть її у холодній воді протягом 30 хвилин. Потім розкрийте її струменем води та встановіть обрану вами порційну насадку під струмінь, і натягніть оболонку на порційну насадку.
- 2 Установіть шнек всередину корпусу.
- 3 Установіть основу ⑭ так, щоби ринвочка потрапила до щербини ⑥.
- 4 Утримуючи порційну насадку на насадці м'ясорубки, несильно накрутіть кільцеву гайку.
- 5 Підніміть кришку низькошвидкісного отвору, натиснувши на верхню частину та піднявши кришку ⑦.
- 6 Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного отвору та вкрутіть в нього ③.
- 7 Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
- 8 Установіть тацю ⑨.

- 9 Включіть 3 або 4 швидкість. Подавайте продукти до напрямної трубки за допомогою штовхача. **Не докладайте зайвих зусиль, оскільки це може пошкодити м'ясорубку.** По мірі наповнення оболонки поступово знімайте її з порційної насадки. Не перенавантажуйте.
- 10 Закрутіть оболонку і сформуєте ковбасу.

рецепт свинячої ковбаси

100 г. сухого хліба
600 г. свинини, нежирної та жирної, нарізати смужками
1 яйце, збити
5 мл. суміші спецій, солі та перцю

- 1 Вимочіть хліб у воді, потім відіжміть та вилийте воду.
- 2 Порубайте свинину в чашу.
- 3 Додайте інші інгредієнти та добре перемішайте.
- 4 Сформуєте ковбаски (див. «використання насадки для набивання ковбаси»)
- 5 Підсмажте на сковорідці, грилі, або в духовці до золотисто-брунатного кольору.

насадка для приготування кебе

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

15 конус

16 деталь для формування

як користуватися насадкою для приготування кебе

- 1 Установіть шнек всередину корпусу.
- 2 Установіть формувальну деталь 16 так, щоб ринвочка 10 потрапила до щербини.
- 3 Установіть конус 15.
- 4 Несильно накрутіть кільцеву гайку.
- 5 Підніміть кришку низькошвидкісного отвору, натиснувши на верхню частину та піднявши кришку 11.
- 6 Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного отвору, та вкрутіть в нього 12.
- 7 Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
- 8 Установіть тацю 13.
- 9 Включіть 1 швидкість. Подавайте суміш до системи за допомогою штовхача. Поріжте на порції.

рецепт фаршированого кебе

оболонка

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

Увага

Пшеницю слід завжди додавати одразу після віджимання. Якщо вона встигне висохнути, це може підвищити навантаження на м'ясорубку та пошкодити її.

- 1 Встановіть дрібну решітку та порубайте поперемінно м'ясо та борошно, а перед обробкою останньої порції продуктів, додайте цибулю.
- 2 Перемішайте. Потім порубайте ще двічі.
- 3 Змішайте цибулю з рештою інгредієнтів.

- 4 Простовхніть крізь насадку для приготування кебе.

Наповнювач

400 г. ягнятини, порізати

смужками

15 мл. олії

2 середні цибулини, дрібно нарізати

5-10 мл. мелених спецій

15 мл. пшеничного борошна, солі та перцю

- 1 Порубайте ягнятину за допомогою дрібної сітки.
- 2 Підсмажте цибулю до появи золотисто-брунатного кольору. Додайте ягнятину.
- 3 Додайте інші інгредієнти та варіть протягом 1-2 хвилин.
- 4 Видаліть надлишок жиру та залиште охолонути.

Приготування

- 1 Обробіть суміш для оболонки за допомогою насадки для приготування кебе.
- 2 Поріжте на порції по 8 см (3 дюйми).
- 3 Стисніть один кінець трубки, щоб запечатати її. Простовхніть фарш (не дуже багато) в оболонку та запечатайте її з іншого боку.
- 4 Підсмажуйте у гарячій (190°C) олії протягом 6 хвилин або до появи золотисто-брунатного кольору.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- 1 Послабте кільцеву гайку руками або за допомогою гайкового ключа **5** та розберіть насадку. Промийте всі частини в мильній гарячій воді, потім просушіть. **Не мийте деталі у посудомийній машині.** Не використовуйте розчин соди.
- 2 Зберіть насадку.
- 3 Протріть решітки рослинною олією, а потім загорніть у жиростійкий папір для запобігання знебарвленню/іржавінню.
- 4 Зніміть кришку штовхача і зберігайте в його відділенні насадки для набивання ковбаси та приготування кебе
- 5 Якщо ви зберігаєте насадку на машині, користуйтеся кришкою/тацею як захистом від пилу.

Насадки для набивання ковбаси/насадка для приготування кебе

Промийте всі частини в мильній гарячій воді і ретельно просушіть.

Обслуговування та ремонт

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання пристрою
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
 - зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
-
- Спроековано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
 - Зроблено в Китаї.

العناية والتنظيف

- ١ فكي الصمولة الحلقية يدوياً أو باستخدام مفتاح الربط ⑤ ثم فكي الملحق. اغسلي كل الأجزاء في ماء دافئ مع الصابون ثم جففيها جيداً. لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق. يحذر استخدام محلول الصودا.
 - ٢ أعيدي التركيب.
 - ٣ امسحي شبكات الفرغ بزيت نباتي ثم غلفيها بورق مشمع لمنع تغير اللون/الصدأ.
 - ٤ أزيلي غطاء عصا دفع المكونات وخزني ملحقي تشكيل النقانق والكبة الشامية داخله.
 - ٥ في حالة ترك الملحق في الجهاز، ضعي الطبق/الغطاء على الصينية كغطاء واقى من الأثرية.
- حشو النقانق/ملحق تحضير الكبة الشامية
غسيل بالماء الساخن والصابون ثم التجفيف جيداً.

الخدمة ورعاية العملاء

- للحصول على مساعدة حول:
- استخدام الملحق
 - استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
 - اتصلي بالمتجر الذي اشتريته منه الملحق.
 - تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
 - صنع في الصين.

ملحق تحضير الكبة الشامية

الكبة الشامية هي أحد الأطباق التقليدية الشهيرة. وهي عبارة عن لحم حمل وبرغل محشوة باللحم المفروم ومقلية في زيت غزير.

١٥ مخروط

١٦ قالب التشكيل

استخدام ملحق تحضير الكبة الشامية

١ ركبي الطزون (محور الدوران) داخل جسم مفرمة اللحم.

٢ ركبي سطح التشكيل ١٦ ؟ ضعي الحز على سن الحديد ١٠.

٣ ركبي القمع ١٥.

٤ اربطي الصامولة الدائرية على نحو غير محكم.

٥ ارفعي غطاء مخرج السرعة المنخفضة للخارج من خلال الضغط على قمته ورفعه للخارج ١١.

٦ بالملحق في الموضع الموضح، ضعي مخرج السرعة المنخفضة وفيه ليستقر في موضع التعشيق ١٢.

٧ احكمي ربط الصامولة الدائرية جيداً بيديك. ركبي الصينية ١٥.

٩ شغلي الجهاز على السرعة ١ وباستخدام عصا دفع الطعام ادفعي الخليط. قطعها حسب الطول المطلوب.

وصفة تحضير الكبة الشامية المحشوة

الغلاف الخارجي

٥٠٠ غرام لحم حمل أو لحم ضأن بدون دهن، مقطع شرائح.

٥٠٠ غرام برغل مغسول ومصفى.

١ ثمرة بصل صغيرة مفروم ناعم

هام

استخدمي البرغل دائماً بعد التصفية مباشرة. في حالة ترك الخبز لكي يجف، فقد يؤدي ذلك إلى زيادة الحمل على المفرمة مما يؤدي إلى تلفها.

١ باستخدام سطح الفرغ الناعم، افرمي كمية أخرى من اللحم مع الدقيق مع إضافة البصل قبل آخر كمية.

٢ تمزج المواد. ثم تفرم لمرتين اضافيتين.

٣ قلبي البصل مع الخليط.

٤ ادفعي الخليط باستخدام ملحق تحضير الكبة الشامية.

الحشوة

٤٠٠ غرام لحم حمل مقطع شرائح.

١٥ مل (ملعقة كبيرة) زيت

٢ ثمرة بصل متوسطة الحجم مفروم ناعم ٥ - ١٠ مل (١ - ٢ ملعقة كبيرة) بهارات

مخلوطة ومطحونة

١٥ مل (ملعقة كبيرة) دقيق

عادي ملح وفلفل

١ باستعمال الشبكة الناعمة، يفرم اللحم.

٢ يقلى البصل حتى يصبح بلون بني ذهبي. يضاف اللحم.

٣ تضاف المكونات المتبقية ويتم الطبخ لمدة ١-٢ دقيقة.

٤ صفي أي دهون زائدة وارثكي الخليط ليبرد.

الحشو

١ ادفعي خليط الغلاف الخارجي باستخدام

ملحق تحضير الكبة الشامية لتكوين أنبوب.

٢ قعطي بطول ٨ سم.

٣ اقرصي أحد طرفي الأنبوب لقفله. ادفعي

الحشوة من الطرف الآخر لا تضعي كمية كبيرة ثم اقرصي الطرف الآخر لقفله.

٤ اقلي في زيت غزير ساخن ١٩٠ (درجة

مئوية) لمدة ٦ دقائق تقريباً أو حتى يصبح اللون بني ذهبي.

استخدام المفرمة

- ١ ارفعي غطاء مخرج السرعة المنخفضة للخارج من خلال الضغط على قمته ورفعها للخارج ③.
 - ٢ بالملحق في الموضع الموضح، ضعي مخرج السرعة المنخفضة ولفيه ليستقر في موضع التعشيق ④.
 - ٣ احكمي ربط الصامولة الدائرية جيداً بيديك. في حالة حصولك على نتائج فرم غير مرضية عند فرم اللحوم، أوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي. فكي الملحق وأغسله ثم أعيدي تركيبه في موضعه وركبيه في وحدة الطاقة (الموتور). احكمي ربط الصامولة الدائرية باستخدام مفتاح الربط المزود ⑤.
 - ٤ ركبي الصينية ⑧. ضعي الطبق/الغطاء أسفل المفرمة لتجميع المكونات المفرومة.
 - ٥ يجب إذابة الثلج (فك تجميد) المكونات المجمدة تماماً قبل فرمها. قطعي اللحم إلى قطع بطول ٥، ٢ سم - قطع عريضة. شغلي الجهاز على السرعة (٤). باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات المراد فرمها برفق في اتجاه قاع أنبوب إدخال المكونات، استخدمي قطعة واحدة من المكونات المراد فرمها في المرة الواحدة.
- ## استخدام ملحق حشو النقانق
- ١ في حالة استخدامك للجلد، انقعيه أولاً في ماء بارد لمدة ٣٠ دقيقة. ثم افتحها باستخدام ضخ الماء داخلها ثم ضعي فوهة النقانق المختارة تحت صنوبر ماء مفتوح واسحبي الأمعاء في اتجاه الفوهة.
 - ٢ ركبي الحلزون (محور الدوران) داخل جسم مفرمة اللحم.
 - ٣ ركبي سطح الفرغ الأساسي ⑭ - ضعي الحز على سن التحديد ⑥.
 - ٤ ضعي فوهة النقانق على ملحق الفرغ واربطي الصامولة الدائرية على نحو غير محكم.
 - ٥ ارفعي غطاء مخرج السرعة المنخفضة للخارج من خلال الضغط على قمته ورفعها للخارج ⑦.
 - ٦ بالملحق في الموضع الموضح، ضعي مخرج السرعة المنخفضة ولفيه ليستقر في موضع التعشيق ⑧.
 - ٧ احكمي ربط الصامولة الدائرية جيداً بيديك. ركبي الصينية ⑨.
 - ٨ شغلي الجهاز على السرعة (٣) أو (٤) وباستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات خلال أنبوب إدخال المكونات. لا تدفعي المكونات بقوة - فقد تتسبب القوة في تلف المفرمة.
 - ١٠ لفي الأمعاء في حركة لولبية لتشكيل النقانق.

ملحق حشو النقانق

استخدمي أمعاء البقر مع فوهة النقانق الكبيرة واستخدمي أمعاء الخراف/الحملان مع فوهة النقانق الصغيرة. أو بطريقة أخرى، لفي لحم النقانق في كسرات الخبز (البقسماط المطحون) أو الدقيق قبل الطهي.

⑫ فوهة صغيرة (للسجق الناعم)

⑬ فوهة كبيرة (للسجق السميك)

⑭ صفيحة القاعدة

وصفة تحضير نقانق الأبقار

- ١٠٠ غرام خبز جاف
- ٦٠٠ غرام لحم أبقار، لحم ودهن مقطع شرائح
- بيضة واحدة مخفوقة
- ٥ مل (ملعقة كبيرة) خليط أعشاب ملح وفلفل
- ١ انقعي الخبز في الماء، ثم اعصريه وصفي الماء.
- ٢ افرمي لحم الأبقار في السلطانية.
- ٣ أضيفي باقي المكونات واخطيها جيداً.
- ٤ شكلي الخليط في صورة نقانق (راجي قسم زاستخدام ملحق حشو النقانق).
- ٥ اقلي أو اشوي أو اطهي النقانق لحين يصبح لونها بني ذهبي.

- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

الدليل

مفرفة

- ① مفتاح
- ② صمولة حلقة
- ③ شبكات الفرغ: شبكة الفرغ الناعم، شبكة الفرغ المتوسط، شبكة الفرغ الخشن
- ④ سكين قطع
- ⑤ محور الدقران (اللولب)
- ⑥ جسم المفرفة
- ⑦ أنبوب إدخال المكونات
- ⑧ صينية
- ⑨ عصا دفع المكونات/وحدة تخزين
- ⑩ ملحقات تشكيل النقانق والكبة الشامية
- ⑪ غطاء عصا دفع المكونات طبق/غطاء

تركيب المفرفة

- ١ ركبى محور الدوران (اللولب) ⑤ داخل جسم المفرفة.
- ٢ ركبى السكين ④ - بحيث يكون اتجاه جانب القطع للخارج ①. تأكدي من تركيب السكين بشكل صحيح - حيث أنه في حالة عدم التركيب الصحيح قد يتسبب ذلك في تلف.
- ٣ ركبى شبكة الفرغ ③. ضعي الحز فوق سن التحديد ②
- تستخدم شبكة الفرغ الناعم مع اللحم النيئ والأسماك وأنواع الجوز الصغيرة أو اللحم المطهي لتحضير فطائر الراعي أو اللحم المطهي داخل أرغفة.
- تستخدم شبكة الفرغ المتوسط والخشن مع اللحم النيئ والأسماك وأنواع الجوز والخضراوات والجبن صلب القوام والفاكهة المقشرة أو المجففة لإعداد البودنغ أو المربى.
- ٤ ركبى الصمولة الحلقة مع عدم إحكام ربطها.

ملحق KAX950ME مجهز للاستخدام مع نظام Twist Connection System (TWIST) وقد تم تصميمه ليتم تركيبه مباشرة مع أحدث أجيال موديلات Kenwood Chef (وهي تلك الموديلات التي تحمل الأكواد KVC وKVL). يمكن تركيب هذا الملحق أيضاً مع أجهزة المطبخ المتكامل Kmix المجهزة بمخرج السرعة المنخفضة للملحقات (السلسلة KMX).

للتحقق من مدى توافق هذا الملحق مع جهاز المطبخ المتكامل لديك، فعليك التأكد من تجهيز كلا المكونات للعمل مع نظام Twist Connection System.

إذا كان جهاز المطبخ المتكامل لديك مجهز بنظام Bar Connection System (BAR)، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى منظم للتمكن من استخدام الملحق. الكود المرجعي للمنظم هو KAT001ME. للحصول على معلومات حول كيفية طلب المنظم، راجعي موقع الإنترنت www.kenwoodworld.com/twist.

استخدمي المفرفة لإعداد اللحوم والدواجن والأسماك. استخدمى الملحقات المزودة مع الجهاز لتشكيل اللحم المفروم في صورة النقانق والكبة الشامية.

- قبل الاستعمال للمرة الأولى اغسلي الأجزاء، راجعي قسم العناية والتنظيف في دليل المستخدم.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
 - أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
 - تأكدي دائماً من إزالة العظام والجلد الخارجي عن اللحم قبل الفرم.
 - عند فرم الجوز وما شابه، ضعي بضع حبات في المرة الواحدة واسمحي لمحور الدوران (اللولب) بأن يلتقطها قبل إضافة كمية أخرى.
 - افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب أو إزالة الأجزاء
 - بعد الاستخدام
 - قبل عملية التنظيف
 - استخدمتي دائماً عصا دفع المكونات المزودة. يحار وضع أصابعك أو أي أدوات مائدة داخل أنبوب إدخال المكونات.
 - تحذير - سكين التقطيع حاد جداً. يجب التعامل معه بعناية وحرص أثناء الاستخدام والتنظيف على حد سواء.
 - تأكدي من إحكام ربط الملحق في موضعه قبل تشغيل الجهاز.
 - يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء.
 - يحذر استخدام أي ملحقات غير مصرح باستخدامها.
 - قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابات.
- راجعني كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

124257/2