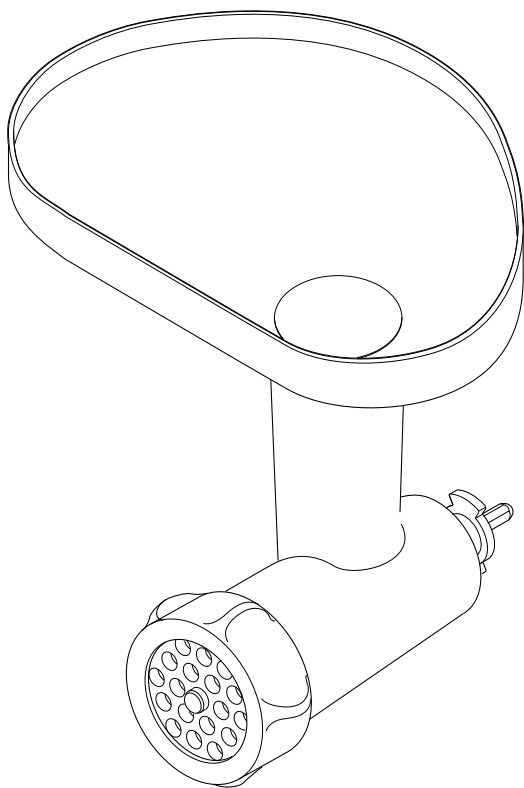


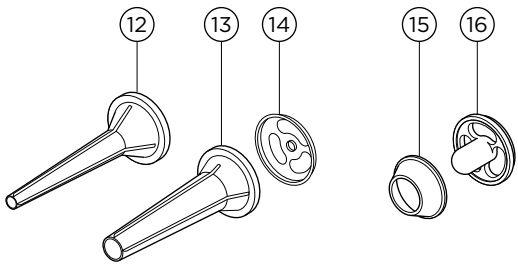
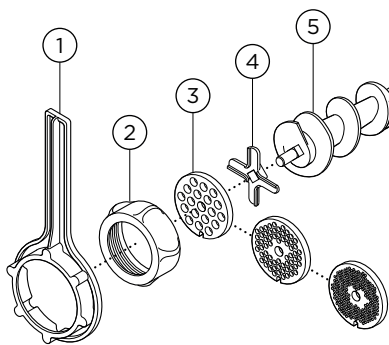
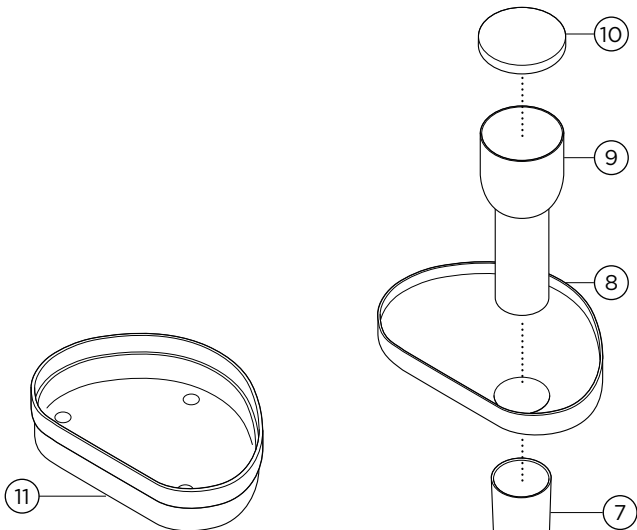
KENWOOD

KAX950ME

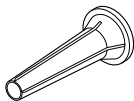
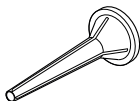
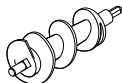
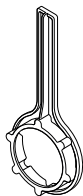
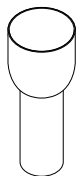
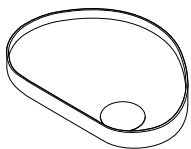
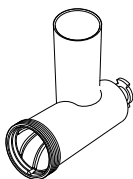
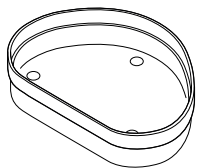
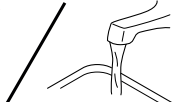
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



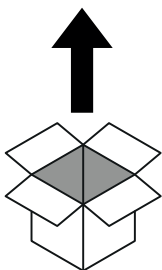
English	2 - 6
Nederlands	7 - 11
Français	12 - 17
Deutsch	18 - 23
Italiano	24 - 29
Português	30 - 35
Español	36 - 41
Dansk	42 - 46
Svenska	47 - 51
Norsk	52 - 56
Suomi	57 - 61
Türkçe	62 - 66
Česky	67 - 71
Magyar	72 - 76
Polski	77 - 82
Русский	83 - 88
Қазақша	89 - 94
Ελληνικά	95 - 101
Slovenčina	102 - 107
Українська	108 - 113
عربي	۱۱۸ - ۱۱۴



Y

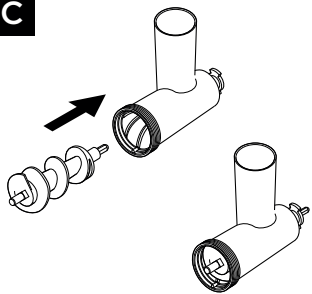
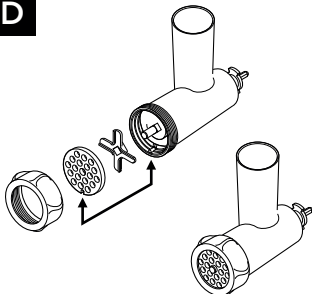
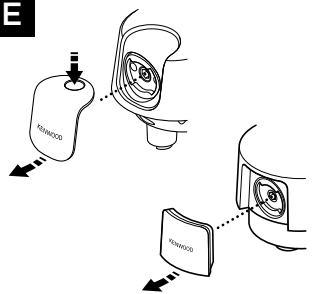
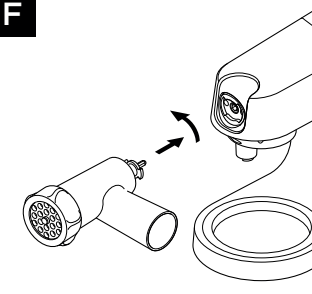
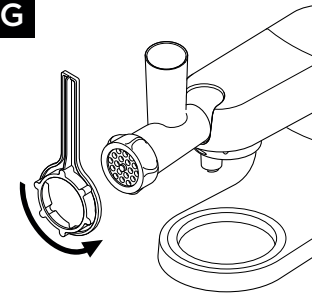
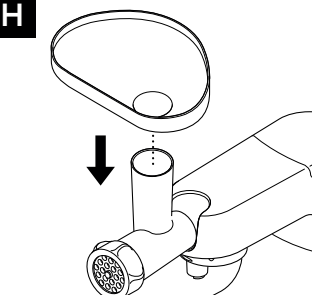
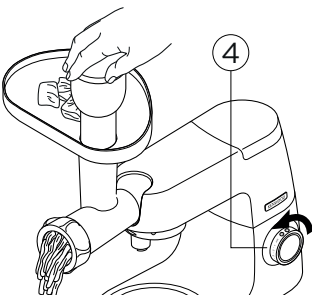
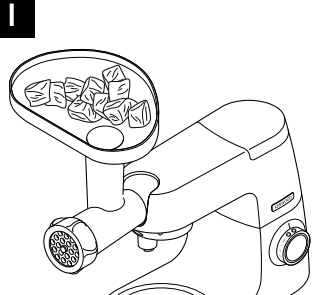


A



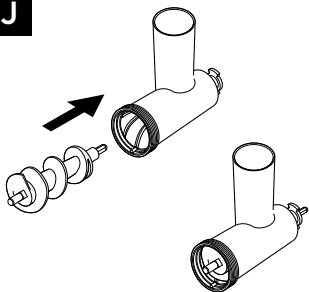
B



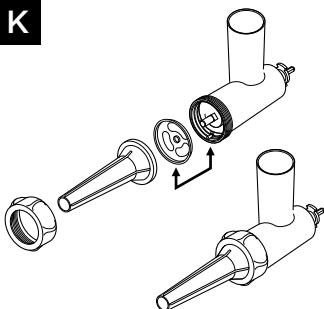
**C****D****E****F****G****H****I**



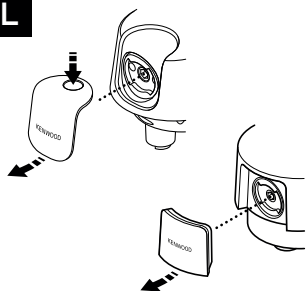
J



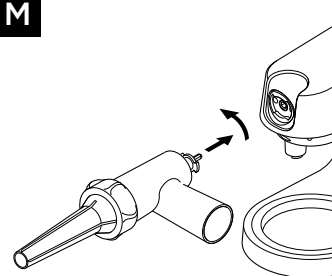
K



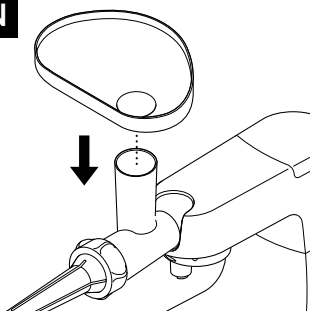
L



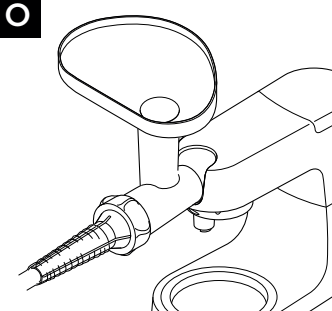
M



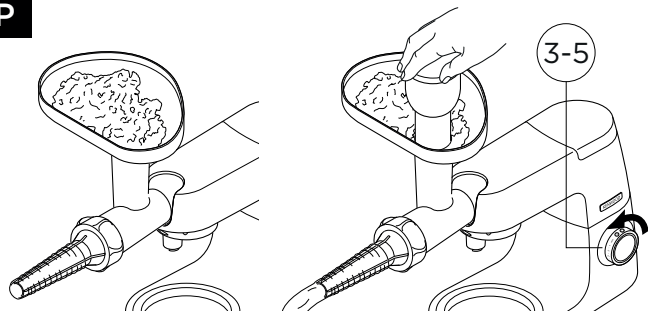
N



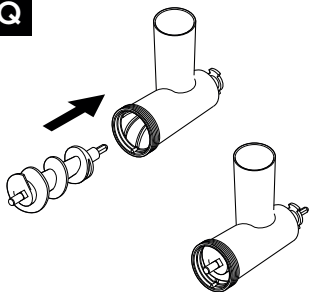
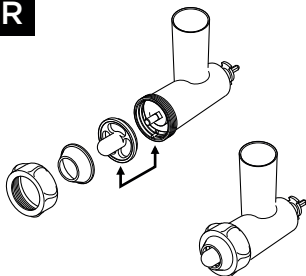
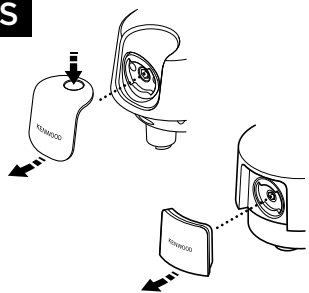
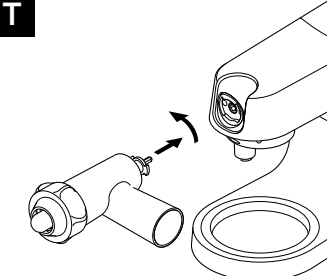
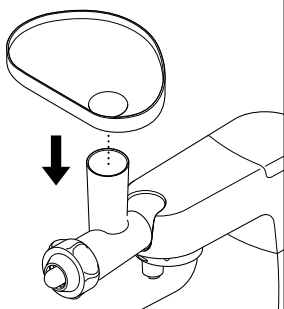
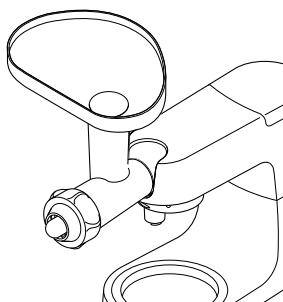
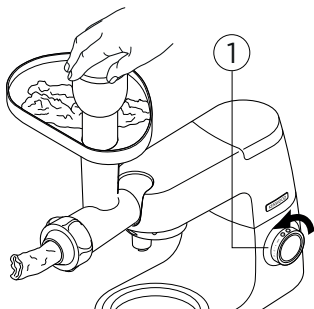
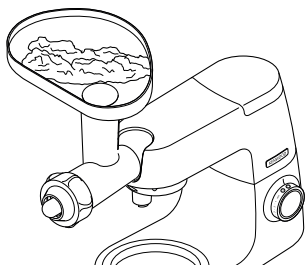
O



P



3-5

**Q****R****S****T****U****V****W**

X

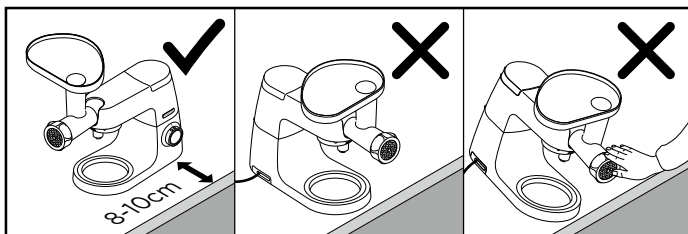


2.5cm X 4cm



Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels. Wash the parts: see 'Cleaning'.
- Thaw frozen food thoroughly before processing through the attachment.
- 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.
- Turn the speed control to the 'O'(OFF) position and unplug:
 - before fitting or removing parts/attachments
 - 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, or more than one attachment at once.
- Misuse of your attachment can result in injury.
- Do not operate your appliance near the edge, or overhanging the work surface or apply force to the attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.




- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.


Refer to your main Stand Mixer instruction book for additional safety warnings.

Cleaning

- Wash all the parts in hot soapy water, then dry. **Do not wash any part in the dishwasher.** Never use a soda solution.
- Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.

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

This attachment can also fit Kmix Stand Mixers featuring a slow speed attachment outlet (TYPE KMX).

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

If your Stand Mixer 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.

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

Refer to Illustrations **C** - **D**

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

To Use the Food Mincer

Refer to Illustrations **E** - **I**

- 1 Lift off the slow speed outlet cover.
- 2 With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place.
- 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.
- 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

Refer to Illustrations **J** - **P**

- 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.
- 4 Hold the nozzle on the food mincer attachment and loosely screw the ring nut on.
- 5 Lift off the slow speed outlet cover.
- 6 With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place.
- 7 Tighten the ring nut firmly by hand.
- 8 Fit the tray.
- 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

Refer to Illustrations **Q** - **W**

- 1 Fit the scroll inside the body.
- 2 Fit the shaper 16 - put the notch over the locating pin.
- 3 Fit the cone 15.
- 4 Loosely screw the ring nut on.
- 5 Lift off the slow speed outlet cover.
- 6 With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place.
- 7 Tighten the ring nut firmly by hand.
- 8 Fit the tray.
- 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

Refer to Illustration **Y**

- 1 Loosen the ring nut manually or with the spanner and dismantle.
- 2 Remove the lid of the pusher and store the sausage and kebbe attachments inside.
- 3 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 only

If you need help with:

- Using your attachment
- Servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ Call Kenwood Customer Care on **0345 222 0458**. **Have your model number (KAX950ME) and date code (e.g. 23B08) ready.** They are on the attachment outer carton.

- **spares and attachments**

☎ call 0844 557 3653.

other countries

- If you experience any problems with the operation of your attachment, before requesting assistance visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

Nederlands

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle etiketten alvorens dit product voor de eerste keer te gebruiken. Was de onderdelen: zie 'Reiniging'.
- Ontdooi bevroren ingrediënten alvorens deze via het hulpstuk te verwerken.
- 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.
- Draai de snelheidsregelaar naar de stand 'O' (UIT) en haal de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens hulpstukken te plaatsen of verwijderen;
 - 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 een niet-goedgekeurd hulpstuk of meer dan één hulpstuk tegelijk.
- Als u het hulpstuk verkeerd gebruikt, kan dit lichamenlijk letsel veroorzaken.
- Gebruik de machine niet aan of over de rand van het werkoppervlak en zet niet te veel druk op het hulpstuk als het bevestigd is, aangezien het apparaat dan onstabiel kan worden en kan omvallen, wat letsel kan veroorzaken.




- Verplaats de machine niet en haal de kop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of als deze instructies niet worden opgevolgd.


Raadpleeg de handleiding van de keukenmachine voor bijkomende veiligheidswaarschuwingen.

Reiniging

- Was alle onderdelen in een sopje en droog ze af. **De onderdelen niet in de vaatwasser wassen.** Nooit een soda-oplossing gebruiken.
- Wrijf de schijven in met plantaardige olie en wikkel ze vervolgens in vetvrij papier om verkleuren/roesten te voorkomen.

Dit hulpstuk KAX950ME maakt gebruik van het draaiverbindingssysteem  en is ontworpen voor een directe aansluiting op de nieuwste Kenwood Chef-modellen (TYPE KVC, KVL, KCC, KWL en KCL). Dit hulpstuk past ook op Kmix-keukenmachines met een lagesnelheidscontact (TYPE KMX).

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.

Gebruik de vleesmolen 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

Vleesmolen

- 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 vleesmolen in elkaar zetten

Zie afbeeldingen **C** - **D**

- 1 Plaats de spiraal ⑤ in het element van de vleesmolen.
- 2 Plaats het snijelement ④- met de meszijde naar buiten. **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.
 - 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 vleesmolen gebruiken

Zie afbeeldingen **E** - **I**

- 1 Haal het deksel van het contact voor langzame snelheid af.
- 2 Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het

lagesnelheidscontact en draait u het vast.

- 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.
- 4 Installeer de bak ⑧ Plaats de schaal/het deksel onder de vleesmolen 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

Zie afbeeldingen **J** - **P**

- 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.
- Zet de schroef in het koppelstuk.
 - Monteer de onderplaat **14** - zorg ervoor dat de inkeping over de plaatspen past **6**.
 - Houd de trechter van het hulpstuk vast en schroef de ringmoer er losjes op.
 - Haal het deksel van het contact voor langzame snelheid af.
 - Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast.
 - Draai de ringmoer stevig met de hand aan.
 - Installeer de bak.
 - 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
 - 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

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

Kebbemachine

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

- 15** kegel
- 16** vormelement

Gebruik van de kebbemachine

Zie afbeeldingen **Q** - **W**

- Zet de schroef in het koppelstuk.
- Plaats het vormelement **16** - zorg ervoor dat de inkeping op de plaatspen past.
- Bevestig de kegel **15**.
- Schroef de ringmoer losjes vast.
- Haal het deksel van het contact voor langzame snelheid af.
- Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast.
- Draai de ringmoer stevig met de hand aan.
- Installeer de bak.
- 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

Zie afbeelding

- 1 Draai de ringmoer handmatig of met de moersleutel los en demonteer hem.
- 2 Zet de vleesmolen weer in elkaar.
- 3 Verwijder het deksel van de stamper en bewaar het worst- en kebbehulpstuk erin.

Worstvul- en kebbemachine

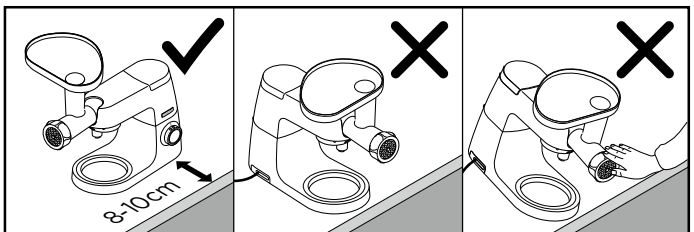
In heet zeepsop wassen en grondig drogen.

Onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van dit apparaat, gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes. Lavez les pièces : voir "Nettoyage".
- Décongelez complètement les aliment congelés avant de les transformer à l'aide l'accessoire.
- 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.
- Mettez la commande de vitesse en position désactivé « O » et débranchez l'appareil :
 - avant d'installer ou retirer des pièces ou des 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 autorisé, ou plusieurs accessoires à la fois.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil peut provoquer des blessures.
- Veillez à ce que l'appareil ne dépasse pas le plan de travail et ne se trouve pas trop près du bord. Ne forcez pas sur l'accessoire lors de sa mise en place, car cela pourrait faire pencher ou tomber l'appareil et entraînerait un risque de blessure.




- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.


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


Nettoyage

- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, puis séchez les. **Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle.** N'utilisez jamais de solution avec de la soude.
- Essuyez les grilles avec de l'huile végétale, puis enveloppez-les dans du papier sulfurisé pour éviter la décoloration/la rouille.

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 TYPE KVC, KVL, KCC, KWL et KCL).

Cet accessoire peut également être installé sur les robots pâtisseries multifonction comportant une sortie accessoires faible vitesse (TYPE 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.

Utilisez le hachoir 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

Hachoir

- ① Clé
- ② Erou
- 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 hachoir

Voir les illustrations C - D

- 1 Installez la spirale ⑤ à l'intérieur du corps du hachoir.
- 2 Installez la lame ④ - avec la face tranchante vers le bas. **Vérifiez qu'elle soit montée correctement - autrement vous risqueriez d'endommager votre hachoir.**
- 3 Installez une grille ③. Adaptez l'encoche sur l'ergot de positionnement.
 - 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 le hachoir

Voir les illustrations E - I

- 1 Soulevez le cache de sortie faible vitesse.
- 2 Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place.
- 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.
- 4 Installez le plateau ⑧. Disposez le plat / le couvercle sous le hachoir 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 hachoir.**

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

Voir les illustrations **J - P**

- 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.
- 4 Maintenez la douille sur l'accessoire de l'éminceur pour aliments et vissez l'écrou sans serrer.
- 5 Soulevez le cache de sortie faible vitesse.
- 6 Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place.
- 7 Serrez fermement l'écrou à la main.
- 8 Installez le plateau.
- 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.

14 cône

15 filtre

Pour utiliser l'accessoire pour Kebbés

Voir les illustrations **Q - W**

- 1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 2 Installez l'appareil de mise en forme **16** - adaptez l'encoche sur l'ergot de positionnement.
- 3 Mettez le cône en place **15**.
- 4 Vissez l'écrou sans serrer.
- 5 Soulevez le cache de sortie faible vitesse.
- 6 Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place.
- 7 Serrez fermement l'écrou à la main.
- 8 Installez le plateau.
- 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 le hachoir 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

Référez-vous à l'illustration **Y**

- 1 Desserrez l'écrou à la main ou à l'aide de la clé et démontez.
- 2 Remontez..
- 3 Retirez le couvercle du poussoir et insérez dedans les accessoires pour saucisses et kebbés.

Douilles pour saucisses / kebbés

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

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

Deutsch

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und etwaige Etiketten entfernen. Die Teile spülen: siehe „Reinigen“.
- Gefrorene Zutaten vor der Verarbeitung mit dem Aufsatz zunächst gründlich auftauen.
- 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.
- Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (AUS) drehen und den Netzstecker ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen/ Aufsätzen;
 - 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“.
- Niemals nicht zugelassen Aufsätze oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig verwenden.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und nicht gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.




- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.


Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.


Reinigung

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

Dieser Aufsatz KAX950ME ist für das Drehanschluss-System  ausgelegt und passt damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (mit der Bezeichnung TYPE KVC, KVL, KCC, KWL und KCL).

Dieser Aufsatz eignet sich auch für Kmix Küchenmaschinen mit Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (mit der Bezeichnung TYPE 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.

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“.

Übersicht

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

Siehe Abbildungen **C** - **D**

- 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 Aufsteckdorn sitzt.

- 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

Siehe Abbildungen **E** - **I**

- 1 Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ab.
- 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.
- 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 (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

Siehe Abbildungen **J - P**

- 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.
- 4 Die Düse an den Fleischwolf halten und die Ringmutter lose aufschrauben.
- 5 Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ab.
- 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.
- 7 Ringmutter von Hand sicher festziehen.
- 8 Vorratsschale anbringen.
- 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 weg gießen.
- 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
- ⑯ Former

Verwenden des Kebbe-Vorsatzes

Siehe Abbildungen **Q - W**

- 1 Die Förderschnecke in das Gehäuse einschieben.

- 2 Den Former ⑩ so aufsetzen, dass die Nut auf dem Aufsteckdorn sitzt.
- 3 Konus ⑮ anbringen.
- 4 Ringmutter lose aufschrauben.
- 5 Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ab.
- 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.
- 7 Ringmutter von Hand sicher festziehen.
- 8 Vorratsschale anbringen.
- 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 EI) Öl
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt
- 5 - 10 ml (1 - 2 TI) gemahlener Piment
- 15 ml (1 EI) 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

Siehe Abbildung

- 1 Die Ringmutter von Hand oder mit dem Schraubenschlüssel lösen und den Vorsatz auseinandernehmen.
- 2 Den Vorsatz wieder zusammenbauen.
- 3 Deckel des Stopfers abnehmen, Wurst- und Kebbe-Teile darin verwahren.

Wurststopfer/Kebbe-Teile

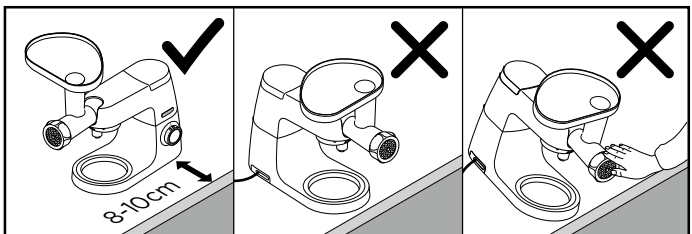
Mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti gli imballaggi e le eventuali etichette. Lavare le parti: vedere "Pulizia".
- Scongelare accuratamente gli alimenti congelati prima di lavorarli con questo accessorio.
- 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.
- Portare il regolatore di velocità in posizione 'O' OFF e staccare la spina:
 - prima di montare/rimuovere parti/l'accessorio
 - 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 utilizzare mai un accessorio non autorizzato o più di un accessorio contemporaneamente.
- Un utilizzo scorretto dell'accessorio può provocare serie lesioni fisiche.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino al bordo né farlo sporgere dalla superficie di lavoro o esercitare forza sull'accessorio montato, poiché ciò potrebbe causare instabilità e il ribaltamento dell'unità, con conseguenti lesioni.



- Non spostare né sollevare la testa dell'impastatrice quando l'attrezzatura è montata perché l'impastatrice planetaria potrebbe diventare instabile.


- Vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.


Fare riferimento al manuale d'istruzioni generale della Kitchen Machine per ulteriori avvisi sulla sicurezza.

Pulizia

- Lavare tutte le parti in acqua calda e sapone, quindi asciugare. **Non lavare nessun componente in lavastoviglie.** Non utilizzare mai una soluzione di soda.
- Pulire i vagli con olio vegetale e avvolgerli in carta oleata per evitare che si scoloriscano o si arrugginiscono.

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 (TYPE KVC, KVL, KCC, KWL e KCL). Questo accessorio può anche essere montato su Kitchen Machine modello Kmix dotate di attacco per lavorazioni a bassa velocità (TYPE 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.

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

Fare riferimento alle illustrazioni **C - D**

- 1 Inserire la chiocciola ⑤ nel corpo del tritacarne.
- 2 Inserire la lama ④, con la parte tagliente all'esterno.
Accertarsi che sia inserita bene, altrimenti si rischia di danneggiare il tritacarne.
- 3 Inserire un crivello ③, facendo passare l'intaglio sull'aletta.
 - 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

Fare riferimento alle illustrazioni **E - I**

- 1 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità.
- 2 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione.
- 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.
- 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

Fare riferimento alle illustrazioni **J** - **P**

- 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.
- 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.
- 6 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione.
- 7 Stringere a fondo la ghiera filettata, a mano.
- 8 Collocare il vassoio.
- 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.
- 4 Preparare le salsicce (vedere la sezione 'come usare l'insaccatore').
- 5 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

Fare riferimento alle illustrazioni **Q** - **W**

- 1 Inserire la chiocciola nel corpo motore.
- 2 Inserire la formatrice ⑯, facendo passare l'intaglio sull'aletta.
- 3 Inserire il cono ⑮.
- 4 Avvitare la ghiera, non troppo strettamente.
- 5 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità.
- 6 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione.

- 7 Stringere a fondo la ghiera filettata, a mano.
- 8 Collocare il vassoio.
- 9 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.

- 1 Utilizzando il crivello fine, tritare lotti alterni di carne e di frumento.
- 2 Miscelare e successivamente miscelare altre due volte.
- 3 Aggiungere la cipolla incorporandola nella miscela.
- 4 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

- 1 Tritare l'agnello servendosi del crivello fine.
- 2 Friggere le cipolle finché non sono dorate. Aggiungere l'agnello.
- 3 Aggiungere gli ingredienti rimanenti e cuocere per 1-2 minuti.

- 4 Scolare il grasso superfluo e lasciare che si raffreddi.

Per finire

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

Pulizia e cura dell'apparecchio

Fare riferimento

all'illustrazione

- 1 Allentare la ghiera filettata manualmente o con la chiave e smontare.
- 2 Rimontare.
- 3 Rimuovere il coperchio dello spingitore e riporre gli accessori per preparare salsicce e kebbe al suo interno.

Insaccatore/attrezzo per kebbe

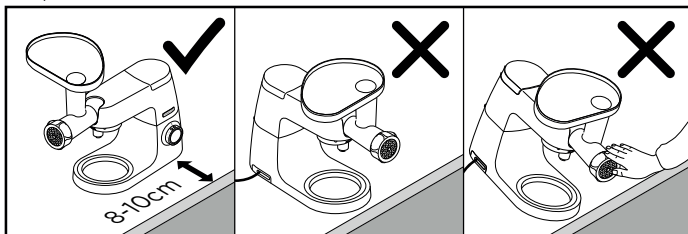
Lavare in acqua calda saponata e asciugare con cura.

Manutenzione e assistenza tecnica

- Se si verificassero problemi con il funzionamento dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza visita www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e rótulos. Lave os componentes: ver “Limpeza”.
- Descongele bem os alimentos antes de os processar no acessório.
- 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.
- Rode o controlo de velocidade para “O”, posição OFF e retire da tomada eléctrica:
 - antes de colocar ou remover componentes/ acessórios
 - 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 autorizado, ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- O uso incorrecto do seu acessório pode resultar em ferimentos.
- Não ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força no acessório quando o colocar uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair o que pode provocar ferimentos.




- Não mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.


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


Limpeza

- Lave todas as peças em água com sabão e seque em seguida. **Não lave peça nenhuma do aparelho na máquina de lavar louça.** Nunca utilize produtos com soda.
- Limpe os discos do picador com óleo vegetal, depois embrulhe-os em papel resistente à gordura para evitar a descoloração/ferrugem.

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 TYPE KVC, KVL, KCC, KWL e KCL).

Este acessório também encaixa nas máquinas de cozinha Kmix que possuem uma entrada de baixa velocidade para acessórios (TYPE 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.

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”.

Chave

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

Consulte as Ilustrações

C - D

- 1 Introduza a espiral ⑤ no corpo do picador.
- 2 Coloque a lâmina picadora ④ com o lado que corta virado para fora. **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.
 - 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

Consulte as Ilustrações

E - I

- 1 Levante a tampa da entrada de baixa velocidade.
- 2 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender.
- 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.
- 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

Consulte as Ilustrações

J - P

- 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.
- 4 Segure o adaptador no acessório do picador de alimentos e aperte ligeiramente o anel roscado.
- 5 Levante a tampa da entrada de baixa velocidade.
- 6 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender.
- 7 Aperte firmemente à mão o anel roscado.
- 8 Coloque o tabuleiro.
- 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

Consulte as Ilustrações

Q - W

- 1 Introduza a espiral trituradora dentro do corpo.
- 2 Instale o enformador ⑯ - alinhe o entalhe sobre o pino.
- 3 Coloque o cone ⑮.
- 4 Aperte ligeiramente o anel roscado.

- 5 Levante a tampa da entrada de baixa velocidade.
- 6 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender.
- 7 Aperte firmemente à mão o anel roscado.
- 8 Coloque o tabuleiro.
- 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 carne 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

Consulte a Ilustração **Y**

- 1 Afrouxe o anel roscado manualmente ou com a chave e desmonte.
- 2 Torne a montar.
- 3 Remova a tampa do empurrador e guarde lá dentro os acessórios para kebbe e enchidos.

Acessório enchedor de enchidos/kebbe

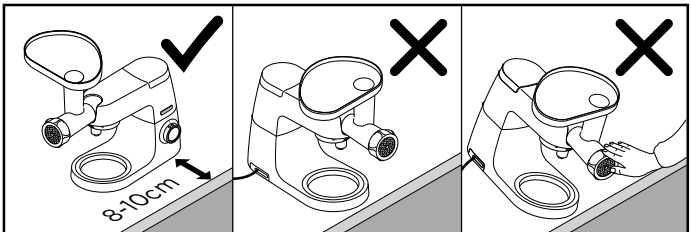
Lave em água quente com sabão e seque cuidadosamente.

Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de pedir a Assistência visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y las etiquetas. Para lavar las piezas, consulte “Limpieza”.
- Descongele completamente los alimentos congelados antes de procesarlos con el accesorio.
- 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.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato:
 - antes de poner o quitar piezas/accesorios
 - 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 o más de un accesorio a la vez.
- El uso incorrecto de su accesorio puede producir lesiones.
- No ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar el accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.




- No mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.


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


Limpeza

- Lave todas las piezas con agua caliente y jabón, y después séquelas. **No lave ninguna pieza en el lavavajillas.** Nunca utilice una solución de sosa.
- Limpie las pantallas con aceite vegetal y luego envuélvalas en papel parafinado para evitar que se descoloren/oxiden.

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 TYPE KVC, KVL, KCC, KWL y KCL).

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

Utilice la picadora de carne 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 carne

- 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 carne

Consulte las ilustraciones

C - D

- 1 Coloque el mecanismo de desplazamiento ⑤ dentro del cuerpo de la picadora.
- 2 Acople la cuchilla ④, con la parte cortante hacia fuera.
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.
 - 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 carne

Consulte las ilustraciones

E - I

- 1 Quite la tapa de salida de baja velocidad.
- 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.
- 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.
- 4 Coloque la bandeja ⑧. 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 carne 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 sazónada antes de cocerla.

- ⑫ Boquilla pequeña (para embutidos delgados)
- ⑬ Boquilla grande (para embutidos gruesos)
- ⑭ Placa de la base

Usar la embutidora

Consulte las ilustraciones

J - P

- 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.
- 4 Mantenga la boquilla en el accesorio picadora de carne y enrosque la tuerca de cierre sin apretar.
- 5 Quite la tapa de salida de baja velocidad.
- 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.
- 7 Apriete la tuerca de cierre firmemente con la mano.
- 8 Coloque la bandeja.
- 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.
- 4 Haga las salchichas (consulte “usar la embutidora”).
- 5 Fríasas 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”

Consulte las ilustraciones

Q - W

- 1 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo.
- 2 Coloque el moldeador ⑯, de modo que el agujero pase por el pasador de posicionamiento.
- 3 Coloque el cono ⑮.
- 4 Atornille la tuerca de cierre sin apretar.
- 5 Quite la tapa de salida de baja velocidad.

- 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.
- 7 Apriete la tuerca de cierre firmemente con la mano.
- 8 Coloque la bandeja.
- 9 Conecte a velocidad 1 y, con el empujador, vaya introduciendo la mezcla poco a poco. Corte en la longitud adecuada.
- 1 Utilizando la pantalla fina, pique el cordero.
- 2 Fría las cebollas hasta que estén bien doradas. Añada el cordero.
- 3 Añada los ingredientes restantes y deje cocer durante 1-2 minutos.
- 4 Escurra la grasa sobrante y deje que se enfríe.

Para terminar

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

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.

- 1 Utilizando la pantalla fina, pique alternativamente montoncitos de carne y de trigo.
- 2 Mézclelo. A continuación, píquelo de nuevo dos veces más.
- 3 Añada la cebolla a la mezcla, removiendo a la vez.
- 4 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

Cuidado y limpieza

Consulte la ilustración **Y**

- 1 Afloje la tuerca de cierre manualmente o con la llave y desmonte la picadora.
- 2 Vuélvala a montar.
- 3 Quite la tapa del empujador y guarde los accesorios para hacer salchichas y kebbe dentro.

Embutidoras/accesorio para "kebbe"

Lávelos en agua caliente con jabón y séquelos muy bien.

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og alle mærkater. Vask delene: Se "Rengøring".
- Frosne madvarer optøs grundigt, før de bearbejdes med tilbehøret.
- Sørg altid for at fjerne ben og svær fra kødet, før 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.
- Drej hastighedsvælgeren til 'O'-position (OFF), og tag stikket ud af stikkontakten:
 - før bevægelige dele/tilbehør 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 aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end en tilbehørsdel ad gangen.
- Misbrug af dit tilbehør kan resultere i personskade.
- Brug ikke apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden kan blive ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskade.




- Flyt eller hæv ikke mixerhovedet med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.


- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.


Se yderligere sikkerhedsadvarsler i instruktionsbogen til din køkkenmaskine.

Rengøring

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

Dette KAX950ME-tilbehør har vridetilslutningssystem  og er konstrueret til at sidde direkte på den seneste generation af Kenwood Chef-modeller (klassificeret som TYPE KVC, KVL, KCC, KWL- og KCL). Dette tilbehør passer også til Kmix-køkkenmaskiner, der har lavhastighedsudtag (KMX-TYPE).

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.

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 Indfødningsskakt
- ⑧ Bakke
- ⑨ Skubber/opbevaringsenhed til adaptere til kebbe og pølser
- ⑩ Skubberlåg
- ⑪ Skål/dæksel

Sådan samles kødhakkeren

Se Illustration C - D

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

Sådan anvendes kødhakkeren

Se Illustration E - I

- 1 Løft dækslet til lavhastighedsudtag af.
- 2 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastighedsudtaget, og det drejes for at låse det på plads.
- 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 skruenøgle.
- 4 Sæt bakken ⑧ på. Sæt skålen/dækslet under kødhakkeren til at opsamle maden.
- 5 **Frosne madvarer skal optøes 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 svinetarmer på den store dyse og fåre-/lammetarmer på den lille dyse. Du kan også rulle pølsekedet 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

Se Illustration J - P

- 1 Hvis du anvender tarmer, 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.
- 4 Hold dysen på kødhakker-tilbehøret og skru ringmøtrikken løst på.
- 5 Løft dækslet til lavhastighedsudtag af.
- 6 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastighedsudtaget, og det drejes for at låse det på plads.
- 7 Stram ringmøtrikken godt til med hånden.
- 8 Bakken monteres.
- 9 Tænd på hastighed 3 eller 4, og anvend nedskubberen til at skubbe maden ned i indføringsskakten. **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 pølseopfylderen'.)
- 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

Se Illustration **Q** - **W**

- 1 Sæt sneglen ind i kødhakkerhuset.
- 2 Sæt hulskiven 16 på - anbring hakket over styrestiften.
- 3 Keglen monteres 15.
- 4 Skru ringmøtrikken løst på.
- 5 Løft dækslet til lavhastighedsudtag af.
- 6 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastighedsudtaget, og det drejes for at låse det på plads.

- 7 Stram ringmøtrikken godt til med hånden.
- 8 Bakken monteres.
- 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

Se illustration

- 1 Ringmøtrikken løsnes med hånden eller med nøglen, og maskinen skilles ad.
- 2 Gensamling.
- 3 Tag nedskubberens låg af, og læg pølse- og kebbetilbehøret indeni.

Pølsefyldere/kebbelaver

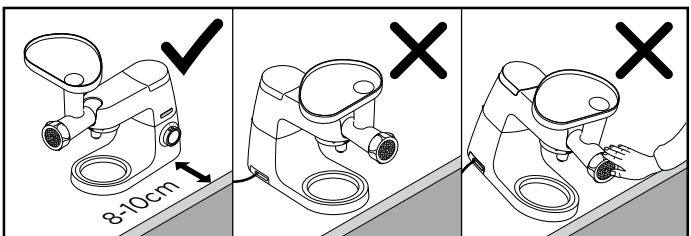
Vaskes i meget varmt sæbevand og tørres grundigt.

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter före första användning. Diska delarna: se "Rengöring".
- Tina frysta livsmedel ordentligt innan de bearbetas med tillbehöret.
- Se alltid till att ben och svål etc. har avlägsnats innan du maler kött.
- När du maler nötter ska du släppa ner ett par nötter åt gången och inte släppa i fler förrän matarskruven har fångat upp dem.
- Vrid hastighetsreglaget till läge "O" (AV) och dra ur kontakten:
 - innan du monterar eller tar bort delar/verktyg
 - 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 icke godkända tillbehör eller fler än ett tillbehör i taget.
- Felaktig användning av tillbehöret kan leda till skada.
- Använd inte apparaten nära, eller hängande över, kanten av arbetsytan eller bruka kraft mot tillbehöret då det är monterat Detta kan göra att enheten blir instabil och tippas över, vilket kan leda till personskada.




- Flytta inte apparaten och fäll inte upp huvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.


Se bruksanvisningen för köksmaskinen för ytterligare säkerhetsinformation.


Rengöring

- Diska alla delar i varmt vatten och diskmedel, torka sedan. **Ingen av delarna tål maskindisk.** Använd aldrig sodalösning.
- Torka av passersilarna med vegetabilisk olja, linda sedan in dem i fettbeständigt papper för att förhindra missfärgning/rostning.

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

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

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.

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

Se illustrationerna **C** - **D**

- 1 Montera matarskruv (5) inuti köttkvarnens kropp.
- 2 Montera skärkorset (4) - med eggen utåt. **Kontrollera att den sitter ordentligt fast - annars kan du skada köttkvarnen.**
- 3 Montera en hålskiva (3). 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

Se illustrationerna **E** - **I**

- 1 Lyft bort locket för låghastighetsuttaget.
- 2 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roter 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 (8). 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

Se illustrationerna **J** - **P**

- 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.
- 4 Håll korvhornet mot köttkvarnen och skruva fast axelmuttern löst.
- 5 Lyft bort locket för låghastighetsuttaget.
- 6 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roter tills det låser på plats.
- 7 Skruva åt muttern hårt för hand.
- 8 Montera brickan.
- 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 håll 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.

Keppetillverkare

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

- ⑮ kon
⑯ formare

Användning av keppetillverkaren

Se illustrationerna **Q** - **W**

- 1 Montera matarskruv i matarhuset.
- 2 Montera formaren ⑯ - placera skåran på motsvarande spår.
- 3 Montera konen ⑮.
- 4 Skruva på muttern löst.
- 5 Lyft bort locket för låghastighetsuttaget.
- 6 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roter tills det låser på plats.

- 7 Skruva åt muttern hårt för hand.
- 8 Montera brickan.
- 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 bulgurvet direkt efter att du har hållt av vattnet. Om det får torka kan det öka belastningen på köttkvarnen och orsaka skada.

- 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 keppetillbehöret.

Fyllning

- 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 Håll 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.

Skötsel och rengöring

Se illustrationerna

- 1 Lossa ringmuttern manuellt eller med skruvnyckeln och plocka isär tillbehöret.
- 2 Montera ihop igen.
- 3 Ta av locket på matningskanalen och förvara korv- och kebbetillbehören i den.

Korvstoppare/kebbetillverkare

Diska i varm diskmedelslösning och torka noga.

Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig besök www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje før første gangs bruk og eventuelle etiketter. Vask delene: se "Rengjøring".
- Tin frossen mat grundig før prosessering ved bruk av redskapet.
- 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.
- Skru hastighetskontrollen til 'O' (OFF) posisjon og ta ut kontakten:
 - før montering eller fjerning av deler/redskap
 - 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».
- Bruk aldri redskap som ikke er godkjent, eller mer enn et redskap om gangen.
- Feil bruk av tilbehøret kan forårsake personskader.
- Apparatet må ikke brukes nær kanten eller mens det henger over arbeidsflaten. Det må ikke brukes kraft på tilbehøret mens det er tilkoblet. Dette kan gjøre enheten ustabil slik at den velter og forårsaker skade.




- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Barn må passes på slik at de ikke leker med apparatet.


- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.


Les om ekstra sikkerhetsadvarsler i hovedinstruksjonsboken for kjøkkenmaskinen.

Rengjøring

- Vask alle delene i varmt såpevann, og tørk deretter. **Ikke vask noen deler i oppvaskmaskinen.** Bruk aldri en sodaoppløsning.
- Tørk av skjermene med vegetabilsk olje, og pakk inn i fettbestandig papir for å hindre avfaring/rusting.

Dette KAX950ME-tilbehøret bruker Twist-tilkoblingssystemet  og er utformet slik at det kan settes direkte på de nyeste Kenwood Chef-modellene (identifisert som TYPE KVC, KVL, KCC, KWL- og KCL). Dette tilbehøret kan også brukes på Kmix-kjøkkenmaskiner som har et lavhastighetsuttak for tilbehør (TYPE KMX).

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».

Deler

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

Se illustrasjonene **C** - **D**

- 1 Sett kvernskruen ⑤ på plass inne i kvernhuset.
- 2 Sett kniven ④ inn med skjæresiden ytterst. **Pass på at den sitter ordentlig, ellers kan du skade kvernen.**
- 3 Sett på en hullskive ③. Sett hakket over plasseringspinnen.
 - 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

Se illustrasjonene **E** - **I**

- 1 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket.
- 2 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass.
- 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.
- 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.**

Pølsehorn

Bruk svineskinn på den store tuten og saue-/lammeskinn på den lille tuten. Du kan rulle pøsekjøttet i brødsmler 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 pølsehornet

Se illustrasjonene **J** - **P**

- 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 skinnet inn på tuten.
- 2 Sett kvernskruen inn i hoveddelen.
- 3 Sett på bunnplaten ⑭ - sett hakket over plasseringspinnen.
- 4 Hold tuten på matkvernen og skru ringmutteren løst på.
- 5 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket.
- 6 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass.
- 7 Stram ringmutteren godt til for hånd.
- 8 Sett på matingsbordet.
- 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 skinnet forsiktig fra tuten etter hvert som det fylles. Ikke fyll skinnet for mye.
- 10 Vri skinnet 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 pølsehornet").
- 5 Stek, grill eller ovnsstek til de er gyllenbrune.

Kebbemaker

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

⑮ kjeglespiss

⑯ former

Bruk av kebbemaker

Se illustrasjonene **Q** - **W**

- 1 Sett kvernskruen inn i kvernhuset.
- 2 Sett på formen ⑮ - plasser hakket over plasseringspinnen.
- 3 Sett på kjeglespissen ⑯.
- 4 Skru ringmutteren løst på.
- 5 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket.
- 6 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass.
- 7 Stram ringmutteren godt til for hånd.
- 8 Sett på matingsbordet.
- 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 bulgurhvetete, vasket og avsilt
1 liten løk, finhakket

Viktig

Bruk alltid bulgurhveteten 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

Se illustrasjon **Y**

- 1 Løsne ringmutteren for hånd eller med skrunøkkelen og ta delene fra hverandre.
- 2 Monter kvernen igjen.
- 3 Fjern lokket på stapperen og oppbevar pølsehornet og kebbemakeren inne i den.

Pølsehorn/kebbemaker

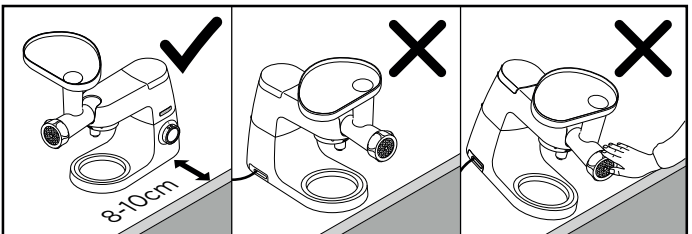
Vask i varmt såpevann og tørk grundig.

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja merkinnät ennen ensimmäistä käyttökertaa. Pese osat, ks. kohta "Puhdistus".
- Sulata pakastetut elintarvikkeet kokonaan ennen kuin käsittelet niitä lisälaitteella.
- 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.
- Käännä nopeussäädin asentoon "O" OFF ja irrota laite pistorasiasta:
 - ennen osien/lisälaitteiden kiinnittämistä tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta.
- **Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua syöttöpaininta. Älä työnnä sormia tai työvälineitä syöttösuppiloon.**
- Varoitus - lihamyllyn terä on hyvin terävä. Käsittele varoen käytön aikana ja puhdistettaessa.
- Varmista, että 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 käytä luvaton lisälaitetta tai useampaa kuin yhtä lisälaitetta kerrallaan.
- Lisälaitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin kone voi muuttua epävakaa ja kaatua, jolloin voi aiheutua loukkaantuminen.




- Älä siirrä tai nosta sekoituspäättä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten yleiskone voi muuttua epävakaaksi.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.


Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.


Perushuolto

- Pese kaikki osat saippuavedessä ja kuivaa ne sen jälkeen. **Älä pese mitään osaa astianpesukoneessa** – Älä käytä natriumhydroksidiliuosta.
- Pyyhi siivilät kasviöljyllä ja kääri ne sen jälkeen voipaperiin, jotta ne eivät värjäydy/ruostu.

Tämä KAX950ME-lisälaite on yhteensopiva Twist-liitosjärjestelmän  kanssa. Se sopii uusimman sukupolven Kenwood Chef -malleihin, joiden tunnukset ovat TYPE KVC, KVL, KCC, KWL ja KCL.

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

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 sovitin osoitteesta www.kenwoodworld.com/twist.

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

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat: katso kohta 'Perushuolto'

Selite

Lihamylly

- 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

Lihamylyn kokoaminen

Katso kuvia **C** - **D**

- 1 Sovita syöttöruuvi ⑤ lihamylyn rungon sisään.
- 2 Aseta leikkuri ④ paikalleen leikkuupuoli ulospäin.
Varmista, että se on kunnolla paikallaan. Muutoin lihamyly voi vaurioitua.
- 3 Aseta reikälevy paikalleen ③. Uran tulee tulla tapin 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

Katso kuvia **E** - **I**

- 1 Irrota hitaan nopeuden aukon kansi.
- 2 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä.
- 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 avulla.

- 4 Aseta alusta ⑧ paikoilleen. Aseta lihamylyn 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 lihamyly voi vaurioitua.**

Makkaran- valmistuslaite

Käytä porsaansuoletta suurta suutinta ja lampaansuoletta 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

Katso kuvia **J** - **P**

- 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.
- 4 Pitele suutinta lihamylyn päällä ja kiinnitä rengasmutteri löysästi.
- 5 Irrota hitaan nopeuden aukon kansi.
- 6 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä.

- 7 Kiristä rengasmutteri tiukasti käsin.
- 8 Aseta alusta paikoilleen.
- 9 Valitse nopeudeksi 3 tai 4. Työnnä ruokaa syöttöputkeen työntimen avulla. **Älä työnnä liian kovaa. Muutoin lihamyly voi vaurioitua.** Irrota suolta tai kuorta suuttimesta sen täyttyessä. 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 kullanuskeita.

Kebbenvalmistuslaite

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

- 15 Kartio
- 16 Muotti

Kebbenvalmistuslaitteen käyttö

Katso kuvia **Q** – **W**

- 1 Työnnä ruuvi rungon sisään.
- 2 Kiinnitä muotoilija 16 siten, että kolo tulee tapin päälle.
- 3 Aseta kartio paikalleen 15.
- 4 Kiristä rengasmutteri löysästi.

- 5 Irrota hitaan nopeuden aukon kansi.
- 6 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä.
- 7 Kiristä rengasmutteri tiukasti käsin.
- 8 Aseta alusta paikoilleen.
- 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 vehnää
1 hienonnettu pieni sipuli

Tärkeää

Käytä bulgurvehnä aina heti kuivaamisen jälkeen. Jos se pääsee kuivumaan, se voi kuormittaa lihamylyä aiheuttaen vaurioita.

- 1 Käytä hienoa siivilää. Jauha lihaa ja vehnää vuorotellen. Lisää sipuli ennen viimeistä erää.
- 2 Sekoita ja syötä seos lihamylyn 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 vehnäjauhoja
suolaa ja pippuria

- 1 Jauha lampaanliha hienolla jauhatuksella.
- 2 Kuullota sipulit kullanuskeiksi. Lisää lampaanliha.

- 3 Lisää muut aineet ja kypsennä 1-2 minuuttia.
- 4 Valuta ylimääräinen rasva. Anna jäähtyä.

Viimeistely

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

Perushuolto

Katso kuvaa

- 1 Irrota kiinnitysrenkas käsin tai kiinnitysrenkaan avaimen avulla.
- 2 Kokoa laite uudelleen.
- 3 Irrota työntimen kansi. Säilytä makkaroiden- ja kebbentekemislaitteita sisäpuolella.

Makkarantäyttölaite/ kebbentekemislaite

Pese lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Kuivaa huolellisesti.

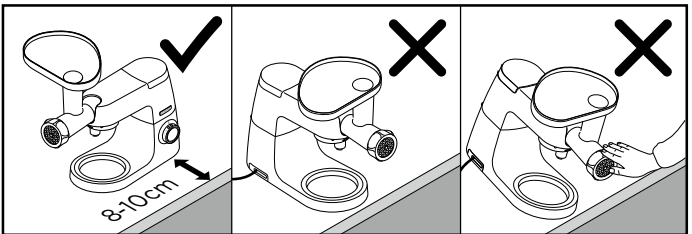
Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta visit www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

Türkçe

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kullanımdan önce, tüm ambalaj malzemesini ve etiketleri çıkartın. Parçaları yıkayın: Bkz. 'Temizlik'.
- Eklenti ile işlemeyen önce, donmuş yiyecekleri iyice çözün.
- 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.
- Hız kontrolünü 'O' (KAPALI) konuma çevirin ve makinenin fişini çekin:
 - parçaları/eklentileri 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'.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Eklentinin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde, çalışma yüzeyini aşacak şekilde çalıştırmayın veya takılı olduğunda ataşmana kuvvet uygulamayın; bu, ünitenin dengesiz hale gelmesine ve devrilmesine neden olarak yaralanmaya sebep olabilir.





- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken hareket ettirmeyin veya kaldırmayın, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Çocukların cihazla oynamamaları sağlamak için gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.


İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Robotunuzun kullanma talimatına bakın.

Temizlik

- Bütün parçaları sıcak sabunlu suda yıkayın, sonra kurulayın. **Hiç bir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.** Asla deterjan kullanmayın.
- Elekleri bitkisel yağ ile yağlayın, sonra renk solmasını/ paslanmayı önlemek için yağ geçirmez kağıda sarın.

Bu KAX950ME eklentisi Döndürmeli Bağlantı Sistemine sahiptir ve  en yeni nesil Kenwood Chef modellerine (TYPE KVC, KVL, KCC, KWL ve KCL olarak tanımlanmaktadır) doğrudan takılacak şekilde dizayn edilmiştir. Bu eklenti düşük hız eklenti çıkışına (TYPE KMX) 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  sahipse 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.

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

İlk 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 İtici kapağı
- ⑪ Tabak/kapak

Kıyma maknesini birleştirmek için

Çizimlere **C** - **D** bakın

- 1 Sarmal çarkı ⑤ kıyma makinesinin gövdesine yerleştirin.
- 2 Kesici bıçağı ④ - kesici yüzü dışarıya gelecek şekilde yerine yerleştirin. **Yerinde düzgün olarak takılmayan ve oturtulmayan bıçak kıyma makinesini zedeleyebilir.**
- 3 Bir disk ③ takın. Diskteki girintiyi konumlandırma girintisi 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

Çizimlere **E** - **I** bakın

- 1 Düşük hız çıkış kapağını kaldırın.
- 2 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine 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.
- 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 eklemek 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

Çizimlere **J** - **P** bakın

- 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.
- 4 Hortumu kıyıcı ekinin üzerine tutun ve halka somun üzerine hafifçe vidalayın.
- 5 Düşük hız çıkış kapağını kaldırın.
- 6 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine kilitlemek için döndürün.
- 7 Halka somununu elle sıkıştırın.
- 8 Tepsiyi yerleştirin.
- 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 ka...lı) karı...lık 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
karış tırınız.
- 4 Sosislerin içine yapın (bkz.
sosis doldurucunun kullanımı).
- 5 Hafif 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

Çizimlere **Q** - **W** bakın

- 1 Sarmal çarkı gövdenin içine
yerleştirin.
- 2 Şekillendiriciyi yerleştirin
16 - Diskteki girintiyi
konumlandırma girintisi
üzerine yerleştirin.
- 3 Huniyi yerleştirin 19.
- 4 Halka somunu hafifçe
vidalayın.
- 5 Düşük hız çıkış kapağını
kaldırın.
- 6 Eklenti gösterilen
pozisyondaiken, düşük
hız çıkışını bulun ve yerine
kilitlemek için döndürün.

- 7 Halka somununu elle sıkıştırın.
- 8 Tepsiyi yerleştirin .
- 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 kurumasına izin verilirse
kırıycıya 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 Soğanları hafif sarımsak renk
alıcaya kadar kızartınız ve eti
ilave ediniz.
- 3 Diğer içerikleri de kattıktan
sonra 1-2 dakika pişiriniz.
- 4 Fazla yağını süzünüz ve
soğumasını bekleyiniz.

Kebbe dolması

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

Bakım ve temizlik

Çizime bakın

- 1 Elinizle ya da bir somun anahtarıyla halka somunu gevşeterek yerinden çıkarınız.
- 2 Aygıtın parçalarını takınız.
- 3 İtcinin kapağını çıkartın, sosis ve kebbe parçalarını iç kısımda saklayın.

Sosi doldurucu/kebbe yapıcı

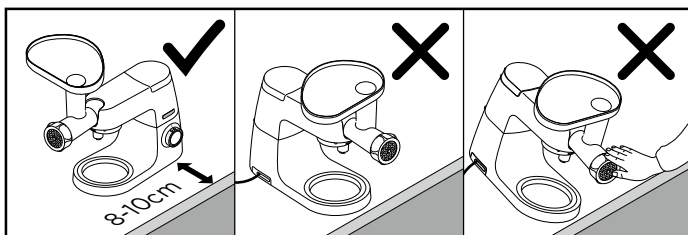
Sıcak sabunlu su ile yıkayın ve iyice kuruyun.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. Umyjte jednotlivé části: viz „Čištění“.
- Zmražené ingredience před zpracováním v nástavci vždy důkladně rozmrazte.
- 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 spirální šnek zachytí. Teprve potom vhodte další.
- Otočte ovladač rychlosti do polohy ‚O‘ (VYPNUTO) a odpojte přístroj od zdroje napájení:
 - před nasazováním nebo sundáváním nástrojů/ nástavců
 - 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“.
- Nikdy nepoužívejte neschválené nástavce nebo více nástavců najednou.
- Nesprávné používání nástavce může vést ke zranění.
- Nepoužívejte spotřebič blízko hrany pracovní plochy a v poloze, kdy přes hranu přečnává, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.




- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, nehýbejte ani ji nezvedejte, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.


- Děti by měly být pod dozorem, aby si s přístrojem nehrály.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.


Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k používání kuchyňského robotu.

Čištění

- Umyjte všechny části teplou vodou se saponátem a poté je osušte. **Nemyjte žádné součásti v myčce.** Nepoužívejte sodný roztok.
- Mlečí vložky potřete rostlinným olejem a potom je zabalte do nepromastitelného papíru, abyste zabránili jejich korozi a změně barvy.

Tento nástavec KAX950ME je vybaven systémem připojení Twist  a je určen pro nasazení přímo na nejnovější generaci modelů Kenwood Chef (označovanou jako TYPE KVC, KVL, KCC, KWL a KCL). Tento nástavec lze také nasadit na kuchyňské roboty Kmix vybavené výstupem s pomalou rychlostí (TYPE 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.

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

Viz ilustrace **C** - **D**

- 1 Do mlýnku zasuňte šnek ⑤.
- 2 Nasadte nůž ④ - řeznou stranou ven. **Zajistěte, aby náležitě dosedl - jinak by mohlo dojít k poškození mlýnku.**
- 3 Nasadte mlecí vložku ③. Nasadte ji otvorem na čep.
 - 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

Viz ilustrace **E** - **I**

- 1 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí.
- 2 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistěte.

- 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.
- 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

Viz ilustrace **J** - **P**

- 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.
- 4 Přidržte hubici na mlýnku a volně našroubujte matici.

- Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí.
- Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistěte.
- Kruhovou matici pevně utáhněte rukou.
- Nasadte násypku.
- 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.
- 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

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

Tvarovač ‚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 tvarovače ‚kebbe‘

Viz ilustrace **Q** - **W**

- Do těla mlýnku zasuňte šnek.
- Nasadte tvarovací nástavec 16 otvorem na čep.
- Nasadte kužel 15.
- Zlehka našroubujte kruhovou matici.
- Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí.
- Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistěte.
- Kruhovou matici pevně utáhněte rukou.
- Nasadte násypku.
- 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.

- Použijte jemnou mlecí vložku a střídavě melte dávky masa a pšenice. K poslední dávce přidejte cibuli.
- Promíchejte a ještě dvakrát umelte.
- Cibuli vmíchejte do směsi.
- Protlačujte s použitím tvarovače ‚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.

Dokonění

- 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

Viz ilustrace **Y**

- 1 Ručně nebo pomocí klíče uvolněte kruhovou matici a přístroj rozeberte.
- 2 Přístroj znovu sestavte.
- 3 Sundejte víčko přítlačného válce a dovnitř uložte nástavce na klobásy a kebbe.

Plniče klobás / tvarovač ‚kebbe‘

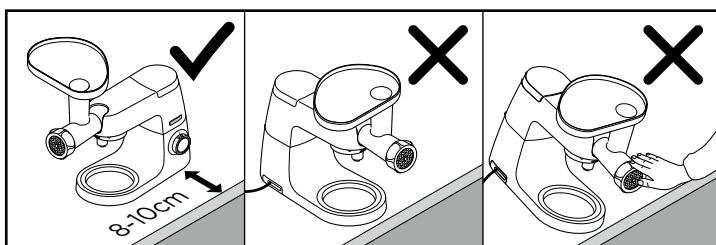
Umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem a důkladně osušte.

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnešte jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét. Mosogassa el a részegységeket (lásd „A készülék tisztítása”).
- A fagyasztott nyersanyagot a feldolgozás előtt hagyja teljesen kiolvadni.
- 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.
- Állítsa a sebességszabályozót az „O” (KI) állásba és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból:
 - részegységek/tartozékok fel- és leszerelése 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.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- A toldat helytelen használata balesetet okozhat.
- Ne működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozékokra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat vagy leeshet a földre, és sérülést okozhat.




- Ne mozgassa vagy emelje meg a keverőgémet beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.


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

Tisztítása

- Az összes alkatrészt forró mosószeres vízben mossa el, majd szárítsa meg. **A készülék egyetlen alkatrészét se tisztítsa mosogatógépben.** Ne tisztítsa lúgos oldattal.
- A rostélyokat törölje meg növényi olajjal, majd csomagolja zsírpapírba, hogy megelőzze az elszíneződést/rozsdásodást.

A KAX950ME toldat Twist csatlakozású  és közvetlenül használható a legújabb generációs Kenwood Chef konyhagépekkel (TYPE KVC, KVL, KCC, KWL és KCL modellek).

A toldat használható a kis sebességű meghajtóval rendelkező Kmix konyhagépekkel is (TYPE KMX).

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.

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 Csigá
- ⑥ Darálóegység
- ⑦ Adagolócső
- ⑧ Töltőgarat
- ⑨ Tömörúd/tároló rekesz a kebbe és a kolbász adapterek számára
- ⑩ Tömörúd fedele
- ⑪ Tál/fedél elem

A húsdaráló összeszerelése

Lásd **C** - **D** ábrák

- 1 Illessze a csigát ⑤ a géptestbe.
- 2 A vágókést ④ tolja rá a csiga külső végén levő tengelycsonkra úgy, hogy az élei kifelé nézzenek.
Ellenőrizze, hogy megfelelően a helyén legyen, különben károsíthatja a húsdarálót.
- 3 Illesszen egy darálólemezt a tengelycsonkra ③. A daráló belső felületén található kiemelkedés illeszkedjen a lemezen levő vajatba.
 - A finom daráló lemezt főtt és nyers húsok, nyers halak, illetve kisebb diófélék darálásához használja.
 - A közepes és durva darálólemezeket nyers húsok 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

Lásd **E** - **I** ábrák

- 1 Emelje le a kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét.
- 2 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse.
- 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 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 tömörúddal 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 kolbászhúst 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

Lásd **J** – **P** ábrák

- 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.
- 4 Tartsa a töltőnyakát a húsdaráló tartozékon, és lazán csavarja be az anyát.
- 5 Emelje le a kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét.
- 6 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse.
- 7 Kézzel erősen húzza meg az anyát.
- 8 Tegye a helyére a tálcát.
- 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 töltse 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 süssé addig, amíg aranyhárom 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

Lásd **Q** – **W** ábrák

- 1 Illessze a csigát a darálóegységbe.
- 2 Helyezze be a formázót **16** – a daráló belső felületén található kiemelkedés illeszkedjen a formázón levő vajatba.
- 3 Tegye be a kúpot **15**.
- 4 Lazítsa meg az anyás csavart.
- 5 Emelje le a kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét.
- 6 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse.
- 7 Kézzel erősen húzza meg az anyát.
- 8 Tegye a helyére a tálcát.
- 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 zsírmentes 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 finom darálólemezzel darálja le a birkahúst.
- 2 A hagymát az olajon pirítsa aransárgára, 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 töltsen bele a töltelékkel. Hagyjon elegendő helyet ahhoz, hogy ezt a véget is összenyomhassa.
- 4 Az elkészült kebbdarabokat 190°C-ra melegített olajban süssön kb. 6 percig, vagy amíg aransárgák lesznek.

A készülék tisztítása

Lásd az **Y** ábrát

- 1 Lazítsa meg a gyűrűs anyacsavart kézzel, vagy a kulccsal, és szerelje szét a készüléket.
- 2 Szerelje ismét össze a készüléket.
- 3 Vegye le a tömörűd fedelét, és tárolja benne a kolbász- és kebbtöltő tartozékokat.

Kolbásztöltők/kebbekészítő

Forró mosószeres vízben mossa meg, majd teljesen szárítsa meg.

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- 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.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. Umyć części: zob. ustęp pt. „Czyszczenie”.
- Składniki mrożone należy przed rozdrabnianiem w nasadce całkowicie rozmrozić.
- 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.
- Przesunąć regulator prędkości do pozycji „0” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazdka:
 - przed zakładaniem i zdejmowaniem części/nasadek
 - 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 niekompatybilnych nasadek ani kilku nasadek jednocześnie.
- Stosowanie nasadki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Nie użytkować urządzenia stojącego przy krawędzi blatu lub wystającego poza blat ani nie obsługiwać zamontowanej na urządzeniu przystawki przy użyciu zbyt dużej siły, ponieważ może to spowodować utratę stabilności przez urządzenie i jego przewrócenie się, co może skutkować obrażeniami użytkownika.




- Nie ruszać ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z przystawek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.


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


Czyszczenie

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

Niniejsza nasadka KAX950ME wyposażona jest w gniazdo typu obrotowego  i przeznaczona do bezpośredniego montażu na najnowszej generacji modelach robotów z serii Kenwood Chef (TYPE KVC, KVL, KCC, KWL oraz KCL).

Z nasadki można także korzystać na robotach Kmix wyposażonych w gniazdo obrotów wolnych (TYPE 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.

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 Pokrywka popychacza
- ⑪ Miska/pokrywa

Montaż maszyny

Zob. ilustracje **C** - **D**

- 1 Wewnątrz komory mielącej maszyny zamocować ślimak .

- 2 Założyć nożyk  - powierzchnią tnącą na zewnątrz. **Sprawdzić, czy jest dobrze osadzony - w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia maszyny.**
- 3 Zamocować jedno z sitek  - wycięcie w sitku umieszczając na wypustce prowadzącej w dolnej części wylotu komory mielącej.
 - 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 maszyny do mielenia

Zob. ilustracje **E** - **I**

- 1 Zdjąć osłonę gniazda obrotów niskich.
- 2 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów wolnych i przekręcić ją, aby zablokować we właściwym położeniu.
- 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.

- 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

Zob. ilustracje **J** - **P**

- 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.

- 4 Przykładając końcówkę do wylotu maszynki, luźno nakręcić na nią nakrętkę pierścieniową.
- 5 Zdjąć osłonę gniazda obrotów niskich.
- 6 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów wolnych i przekręcić ją, aby zablokować ją we właściwym położeniu.
- 7 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
- 8 Założyć tacę.
- 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 - napełniony 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*

Zob. ilustracje **Q** - **W**

- 1 Wewnątrz komory mielącej zamocować ślimak.
- 2 Zanocować foremkę 16, umieszczając wycięcie w pierścieniu foremki na wypustce prowadzącej w dolnej części wylotu komory mielącej.
- 3 Założyć stożek 15.
- 4 Luźno nakręcić nakrętkę pierścieniową.
- 5 Zdjąć osłonę gniazda obrotów niskich.
- 6 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów wolnych i przekręcić ją, aby zablokować ją we właściwym położeniu.
- 7 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
- 8 Założyć tacę.
- 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*, wypłukanej 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.

Nadzienie

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 złotobrązowy kolor.

Konserwacja i czyszczenie

Zob. ilustracja **Y**

- 1 Ręcznie lub za pomocą klucza poluzować nakrętkę pierścieniową, a następnie rozmontować maszynkę do mielenia.
- 2 Ponownie złożyć maszynkę.
- 3 Zdjąć pokrywkę popychacza i włożyć nasadki do przygotowywania kielbas i klopsików kebbe do środka popychacza.

Nasadki masarskie/nasadka do klopsików kebbe

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

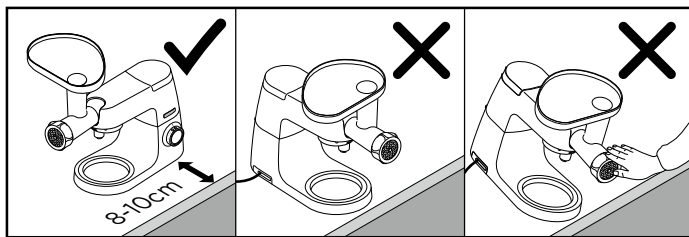
Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Русский

Меры предосторожности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед первым использованием снимите всю упаковку и ярлыки. Вымойте детали: см. раздел “Чистка”.
- Тщательно размораживайте замороженные продукты перед обработкой с помощью насадки.
- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладывайте их в мясорубку порциями по несколько штук. Очередная порция закладывается только после провертывания предыдущей.
- Поверните регулятор скорости в положение ‘O’ (OFF) и отключите прибор от сети:
 - перед установкой или снятием деталей/насадок
 - 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.
- Не допускайте, чтобы прибор работал, если он находится у края рабочей поверхности или свешивается через него, и не применяйте физических усилий при установке насадок, так как это может привести к нестабильности положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.




- Не переносите и не поднимайте головку миксера с установленной насадкой, поскольку кухонная машина может потерять устойчивость.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.


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


Очистка

- Вымойте все детали в горячей мыльной воде, затем высушите. **Не мойте части пробора в посудомоечной машине.** Никогда не используйте раствор соды.
- Протрите диски растительным маслом, затем заверните в жиронепроницаемую бумагу, чтобы предотвратить обесцвечивание/появление ржавчины.

Эта насадка KAX950ME снабжена резьбовой системой крепления  и предназначена для непосредственной установки на новейшие модели машин Kenwood Chef (TYPE KVC, KVL, KCC, KWL и KCL).

Эту насадку также можно надевать на кухонные машины Kmix, снабженные низкоскоростным приводом (TYPE 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.

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

См. иллюстрации **C - D**

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

Использование мясорубки

См. иллюстрации **E - I**

- 1 Поднимите крышку низкоскоростного гнезда.
- 2 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца.
- 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.
- 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

См. иллюстрации **J** – **P**

- 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.
 - 4 Удерживая воронку на насадке мясорубки, несильно закрутите кольцевую гайку .
 - 5 Поднимите крышку низкоскоростного гнезда.
 - 6 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца.
 - 7 Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
 - 8 Установите лоток.
 - 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»

См. иллюстрации **Q** – **W**

- 1 Установите шнек внутри корпуса.
- 2 Установите формовочную деталь 16 – выступ должен войти в паз.
- 3 Установите конус 15.
- 4 Закрутите кольцевую гайку, но не затягивайте.
- 5 Поднимите крышку низкоскоростного гнезда.
- 6 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца.
- 7 Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
- 8 Установите лоток.
- 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

См. иллюстрацию

- 1 Отверните кольцевую гайку рукой или гаечным ключом и снимите ее.
- 2 Соберите мясорубку.
- 3 Сняв крышку с толкателя, внутри вы можете хранить насадки для приготовления колбас и кебе.

Насадка для приготовления колбас и кебе

Вымойте в горячей мыльной воде и тщательно просушите.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Қазақша

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында барлық қаптаманы және кез келген жапсырманы алып тастаңыз. Бөлшектерді жуу: "Тазалау" бөлімін қараңыз.
- Қондырма арқылы өңдеуден бұрын, мұздатылған тағамды мұқият ерітіңіз.
- Етін шегу алдында барлық сүйегі мен қабығы, т.б. алынғанын тексеріңіз.
- Жаңғақтарды шегу кезінде бір уақытта аз ғана салып, қосымша қосу алдында шиыршықталуына рұқсат беріңіз.
- Жылдамдық реттегішін "0" (ӨШІРУЛІ) күйіне бұрап, розеткадан ажыратыңыз:
 - бөлшектерді/қондырмаларды орнату немесе алу алдында
 - пайдаланғаннан кейін
 - тазалау алдында.
- **Үнемі берілген басу құралын пайдаланыңыз. Саусақтарды немесе құралдарды ешқашан беру түтігіне салмаңыз.**
- Ескерту - кескіш алмас үшкір, пайдалану және тазалау кезінде абай болыңыз.
- Қосу алдында саптама орнына бекітілгенін тексеріңіз.
- Зақымдалған саптаманы ешқашан пайдаланбаңыз. Оны тексеріңіз немесе жөндеңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыға күтім көрсету» бөлімін қараңыз.
- Рұқсат етілмеген қондырманы немесе бірден бірнеше қондырманы мүлдем пайдалануға болмайды.
- Саптаманы бұрыс пайдалану жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны жұмыс істейтін беттің шетінде пайдаланбаңыз не үстінен төніп тұрмаңыз не саптаманы бекіткен кезде артық күш салмаңыз, бұл құрылғының дұрыс жұмыс істемеуіне және аударылып кетуіне, нәтижесінде жарақат алуға себеп болуы мүмкін.





- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап көтермеңіз, ас машина тұрақсыз болуы мүмкін.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Қосымша қауіпсіздік ескертулері мен таба қолданысын асүй машинасы нұсқаулығынан қараңыз.

Тазалау

- Барлық бөлшектерді сабынды ыстық сумен жуып, кептіріңіз. **Ыдыс жуғыш машинада бөлшектердің ешқайсысын жууға болмайды.** Ешқашан сода ерітіндісін қолданбаңыз.
- Торларды өсімдік майымен сүртіңіз, содан кейін түсінің өзгеруіне/тот басуына жол бермеу үшін май өткізбейтін қағазға ораңыз.

Бұл KAX950ME саптамасы Айналма байланысы жүйесімен  жабдықталған және ең соңғы Kenwood бас аспаз үлгілеріне тікелей бекітуге жобаланған (TYPE KVC, KVL, KCC, KWL және KCL ретінде анықталған). Сонымен қатар, бұл саптама арқылы Kmix асүй машинасын баяу жылдамдықты саптама шығысымен (TYPE KMX) бекітуге болады.

Осы саптаманың асүй машинасымен үйлесімділігін тексеру үшін, екі құрамдаста Айналма байланыс жүйесі  болуы керек

Асүй машинасында Жолақты байланыс жүйесі  болса, пайдалану алдында адаптер қажет болады. Адаптердің анықтамалық коды - KAT001ME. Қосымша ақпаратты және адаптерге тапсырыс беру жолын www.kenwoodworld.com сайтынан көріңіз.

Етті, құсты және балықты өңдеу үшін тағам тартқышты пайдаланыңыз. Шұжық пен кеббені қалыптастыру үшін, ерекше саптамаларды пайдаланыңыз.

Алғаш рет пайдалану

алдында

- Бөлшектерді жуу, «күтім жасау және тазалау» нұсқаулығын қараңыз.

Перне

Тағам тартқыш

- ① Сомын кілті
- ② Сақиналы гайка
- ③ Экрандар: ұсақ, орташа және ірі
- ④ Кескіш
- ⑤ Шиыршық
- ⑥ Корпус
- ⑦ Беру түтігі
- ⑧ Науа
- ⑨ Кеббе және шұжық адаптерлеріне арналған басқыш/сақтау құралы
- ⑩ Басқыш қақпағы
- ⑪ Ыдыс/қақпақ

Тағам тартқышты жинақтау

C - D суреттерін

қараңыз

- 1 Шиыршықты ⑤ тартқыш корпусы ішіне бекітіңіз.
- 2 Кескішті ④ – кесу жағы сыртына бекітіңіз. **Дұрыс бекітілгенін тексеріңіз, болмаса тартқышқа зақым келуі мүмкін.**
- 3 Экранды ③ бекітіңіз. Тетікті орналастыру істігіне салыңыз.
 - Шикі ет, балық, кішкентай жаңғақ немесе шопан пирогіне не етті нанға арналған піскен ет үшін ұсақ экранды пайдаланыңыз.
 - Шикі ет, балық және жаңғақ үшін орташа және ірі экрандар пайдаланыңыз.
- 4 Сақиналы гайканы бос бекітіңіз.

Тағам тартқышты пайдалану

E - I суреттерін

қараңыз

- 1 Баяу жылдамдықты шығыс қақпағын көтеріп шығарыңыз.
- 2 Саптама көрсетілген орында болса, баяу жылдамдықты шығысқа орналастырып, орнына бұрап құлыптаңыз.
- 3 Сақиналы гайкамен қолмен бекітіңіз.
 - Етті тарту кезінде нашар нәтиже алсаңыз, құрылғыны өшіріп ажыратыңыз. Саптаманы алып тазалап, саптаманы қайта жинақтап, қуат құралына қайта бекітіңіз. Сақиналы гайканы берілген сомын кілтімен бекітіңіз.
- 4 Науаны ⑧ бекітіңіз. Тағамды ұстау үшін, ыдысты/қақпақты тартқыш астына салыңыз.
- 5 **Тарту алдында мұздатылған тағамды дұрыстап ерітіңіз.** Етті 2,5 см (1") етіп тураңыз.
- 6 4-жылдамдыққа ауыстырыңыз. Басқыш көмегімен тағамның бір бөлігін бір уақытта беру түтігіне салыңыз. **Қатты басуға болмайды, себебі тағам тартқышқа зақым келуі мүмкін.**

Шұжық толтырғыш

Шошқа терісіне үлкен саңылауды, ал қой терісі үшін кішкентай саңылауды пайдаланыңыз. Болмаса, шұжық етін пісіру алдында нан қоқымына немесе ұнға аунатыңыз.

- ⑫ кішкентай саңылау (жіңішке шұжықтар)
- ⑬ үлкен саңылау (қалың шұжықтар)
- ⑭ негіз тақтасы

Шұжық толтырғыш пайдалану

J - P суреттерін қараңыз

- 1 Тері пайдаланылған жағдайда оны суық суға 30 минутқа малыңыз. Одан кейін су ағынын ашып, таңдалған саңылауды ағын су астына қойып, теріні саңылаудан тартып шығарыңыз.
- 2 Шиыршықты корпус ішіне бекітіңіз.
- 3 Негізгі тақтаны 14 бекітіп, тетікті орналастыру істігіне салыңыз.
- 4 Тағам тартқыш саптамасындағы саңылауды ұстап, сақиналы гайканы бос бұраңыз.
- 5 Баяу жылдамдықты шығыс қақпағын көтеріп шығарыңыз.
- 6 Саптама көрсетілген орында болса, баяу жылдамдықты шығысқа орналастырып, орнына бұрап құлыптаңыз.
- 7 Сақиналы гайкамен қолмен бекітіңіз.
- 8 Науаны бекітіңіз.
- 9 Басқыш көмегімен 3-ші немесе 4-ші қадамға ауыстырып, тағамды беру түтігіне салыңыз. **Қатты басуға болмайды, себебі тағам тартқышқа зақым келуі мүмкін.** Саңылау толған кезде теріні оңай алыңыз. Артық толтыруға болмайды.
- 10 Шұжықтар жасау үшін теріні айналдырыңыз.

Шошқа еті шұжығының рецепті

100 г құрғақ нан
600 г шошқа еті, жіңішке және майлы, тілімдерге туралған
1 жұмыртқа, 5 мл (1 шай қасық) аралас шөп тұзы мен бұрыш араластырылған

- 1 Нанды суға салып, суды сығып шығарыңыз.
- 2 Шошқа етін табаға тартыңыз.
- 3 Қалған ингредиенттерді қосып, жақсылап араластырыңыз.
- 4 Шұжықтар жасаңыз («шұжық сүзгісін пайдалану» бөлімін қараңыз).
- 5 Алтын-қоңыр түске енгенше қуырыңыз.

Кеббе жасағыш

Кеббе - дәстүрлі Таяу Шығыс тағамы: тартылған етпен жақсы қуырылған қой еті және булгур.

- 15 конус
- 16 пішіндегіш

Кеббе жасағышты пайдалану

Q - W суреттерін қараңыз

- 1 Шиыршықты корпус ішіне бекітіңіз.
- 2 Пішіндегіш 16 бекітіп, тетікті орналастыру істігіне салыңыз.
- 3 Конусты 15 бекітіңіз.
- 4 Сақиналы гайканы бос бұраңыз.
- 5 Баяу жылдамдықты шығыс қақпағын көтеріп шығарыңыз.
- 6 Саптама көрсетілген орында болса, баяу жылдамдықты шығысқа орналастырып,

- орнына бұрап құлыптаңыз.
- 7 Сақиналы гайкамен қолмен бекітіңіз.
 - 8 Науаны бекітіңіз.
 - 9 1-жылдамдыққа ауыстырып, басқыш көмегімен қоспаны бірқалыпты басыңыз. Ұзындығын бөліңіз.

Тартылған кеббе рецепті

Сыртқы корпус

500 г қой еті немесе майсыз қой еті, тілімдерге турау
500 г (булгур, жуылған және ағызылған)
1 кішкентай пияз, ұсақ туралған

Маңызды

Ағызғаннан кейін булгурды бірден пайдаланыңыз. Кептіру мүмкін болса, тартқыш жүктемесі артып, зақым келтіруі мүмкін.

- 1 Ұсақ экран көмегімен ет және ұн қоспасын тартыңыз.
- 2 Араластырыңыз. Одан кейін екі рет тартыңыз.
- 3 Пиязды қоспаға салыңыз.
- 4 Кеббе жасағыш көмегімен жақсылап басыңыз.

Толтыру

400 г қой еті, тілімдерге турау
15 мл (1 шай қасық) май
2 орташа пияз, ұсақ туралған
5-10 мл (1-2 шай қасық) ұнтақталған қалампыр
15 мл (1 шай қасық) ұн тұз және бұрыш

- 1 Ұсақ экран көмегімен қой етін тартыңыз.
- 2 Пиязды алтын-қоңыр түске енгенше қуырыңыз. Қой етін қосыңыз.
- 3 Қалған ингредиенттерді қосып, 1-2 минут пісіріңіз.
- 4 Артық майды төгіп суытыңыз.

Аяқтау

- 1 Кеббе жасағыш көмегімен корпус қоспасын салыңыз.
- 2 8 см (3") тілімдерге тураңыз.
- 3 Бекіту үшін түтіктің бір шетін тесіңіз. Басқа шетіне шамалы құрамын (көп емес) басып, одан кейін бекітіңіз.
- 4 Ыстық (190 °C) майда шамамен 6 минут немесе алтын түске енгенше жақсылап қуырыңыз.

Күтім жасау және тазалау

Ү суретін қараңыз

- 1 Сақиналы гайканы қолмен немесе сомын кілтімен босатып бөлшектеңіз.
- 2 Қайта жинақтаңыз.
- 3 Басқыш қақпағын алып, ішіне шұжық және кеббе саптамаларын сақтаңыз.

Шұжық толтырғыштар/кеббе жасағыш

Ыстық, сабынды суда жуып, дұрыстап кептіріңіз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында ақаулықтар туындаса, көмек алуға жүгінбес бұрын, www.kenwoodworld.com сайтына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Ελληνικά

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν ετικέτες. Πλύνετε τα μέρη: βλ. «Καθαρισμός».
- Ξεπαγώνετε πολύ καλά τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν από την επεξεργασία με το εξάρτημα.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι 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.
- Στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε μέρη/ 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».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα τη φορά.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.




- Μην μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.


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


Καθαρισμός

- Πλύνετε όλα τα μέρη με ζεστή σαπουνάδα και μετά στεγνώστε τα. **Μην πλένετε κανένα μέρος στο πλυντήριο πιάτων.** Μη χρησιμοποιείτε ποτέ διάλυμα που περιέχει ανθρακικό νάτριο.
- Περάστε τα πλέγματα με φυτικό λάδι και τυλίξτε τα σε αντικολλητικό χαρτί για να αποτρέψετε τον αποχρωματισμό/τη σκουριά.

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 TYPE KVC, KVL, KCC, KWL και KCL).

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

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

Εάν η κουζίνομηχανή σας διαθέτει σύστημα Bar Connection System , θα χρειαστείτε προσαρμογέα για να μπορέσετε να τη θέσετε σε λειτουργία. Ο κωδικός αναφοράς του προσαρμογέα είναι ΚΑΤ001ΜΕ. Για περισσότερες πληροφορίες και για να μάθετε πώς θα παραγγείλετε τον προσαρμογέα, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com.

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

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 ψιλό, κανονικό και χονδρό
- ④ Κοπτήρας
- ⑤ Ελίκας
- ⑥ Κυρίως σώμα
- ⑦ Ειδική υποδοχή
- ⑧ Δίσκος
- ⑨ Ωστήρας/μονάδα αποθήκευσης των εξαρτημάτων για κέμπε και λουκάνικα
- ⑩ Καπάκι ωστήρα
- ⑪ Πιάτο/κάλυμμα

Για να συναρμολογήσετε την κρεατομηχανή

Ανατρέξτε στις εικόνες

C - D

- 1 Προσαρμόστε τον έλικα ⑤ στο εσωτερικό της κρεατομηχανής.
- 2 Προσαρμόστε τον κοπτήρα ④ - η κοφτερή πλευρά να είναι προς τα έξω. **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.
 - Χρησιμοποιείτε το πλέγμα τεμαχισμού για ψιλό 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 σφικτήρα.

Για να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή

Ανατρέξτε στις εικόνες

E - I

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής χαμηλής ταχύτητας.
- 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.
- 3 Σφίξτε καλά το σφικτήρα 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 σφικτήρα χρησιμοποιώντας το κλειδί αφαίρεσης σφικτήρα που παρέχεται.
- 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 ψιλοκόψετε.** 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

Ανατρέξτε στις εικόνες

J - P

- 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.
- 4 Κρατήστε το επιστόμιο επάνω στην κρεατομηχανή και βιδώστε χαλαρά τον σφικτήρα.

- 5 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής χαμηλής ταχύτητας.
- 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.
- 7 Σφίξτε καλά το σφιγκτήρα με το χέρι.
- 8 Προσαρμόστε το δίσκο.
- 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 Μουσκεψτε το ψωμί σε νερό και στειψτε για να φύγει το νερό.
- 2 Ψιλοκόψτε το χοιρινό μέσα σε ένα μπολ.
- 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 κέμπε (kebbe)

Το κέμπε 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 κέμπε

Ανατρέξτε στις εικόνες

Q - W

- 1 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της κρεατομηχανής.
- 2 Προσαρμόστε το καλούπι 16 - τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στη γλωττίδα στερέωσης.
- 3 Προσαρμόστε τον κώνο 15.
- 4 Βιδώστε το σφιγκτήρα.
- 5 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής χαμηλής ταχύτητας.
- 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.
- 7 Σφίξτε καλά το σφιγκτήρα με το χέρι.
- 8 Προσαρμόστε το δίσκο.
- 9 Γυρίστε στην ταχύτητα 1 και, χρησιμοποιώντας τον ωστήρα, σπρώξτε απαλά το μείγμα στην ειδική υποδοχή. Κόψτε στο μήκος που επιθυμείτε.

Συνταγή για γεμιστά κέμπε

Εξωτερικό περίβλημα

500 γρ. αρνίσιο κρέας ή απαχο 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 κέμπε.

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 κέμπε.
- 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

Ανατρέξτε στην εικόνα **Υ**

- 1 Χαλαρώστε τον σφιγκτήρα με το χέρι ή με το κλειδί αφαίρεσης σφιγκτήρα και αποσυναρμολογήστε.
- 2 Επανασυναρμολογήστε
- 3 Αφαιρέστε το καπάκι του ωστήρα και αποθηκεύστε στο εσωτερικό τα εξαρτήματα για λουκάνικα και κέμπε.
- 4 Εάν διατηρείτε το εξάρτημα στην κουζίνομηχανή, να τοποθετείτε το πιάτο/ κάλυμμα επάνω στο δίσκο ως κάλυμμα για τη σκόνη.

Παρασκευαστής λουκάνικων/ εξάρτημα για κέμπε

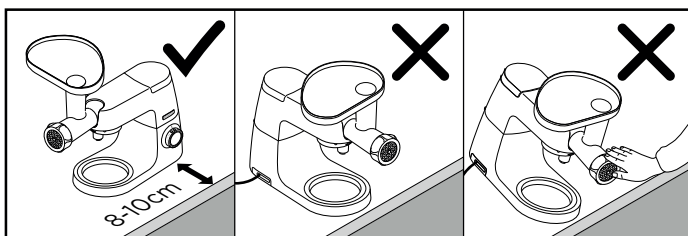
Πλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι και στεγνώστε καλά.

Σέρβικ και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβικ της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβικ της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky. Umyte časti: pozri „čistenie“.
- Pred spracovaním mrazené potraviny dôkladne rozmrazte prostredníctvom nástavca.
- 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.
- Otočte ovládač rýchlosti do polohy „0“ VYP a odpojte:
 - pred montážou alebo demontážou častí/nadstavcov;
 - 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 neautorizované nadstavce alebo viacako jeden nadstavec naraz.
- Nesprávne používanie tohto príslušenstva môže spôsobiť zranenie.
- Neuvádzajte toto zariadenie do chodu blízko okraja pracovného povrchu a pod vyčnievajúce okraje pracovného povrchu a pri zakladaní príslušenstva naň netlačte veľkou silou, lebo by to mohlo znížiť stabilitu zariadenia a prevrátiť ho, čo by mohlo spôsobiť zranenie.




- Nehýbte hlavou mixéra ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by toto zariadenie mohlo stratiť stabilitu.

- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.


Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.


Čistenie

- Umyte všetky diely v horúcej saponátovej vode a potom usušte. **Neumývajte žiadne časti v umývačke riadu.** Nikdy nepoužívajte roztok sódy.
- Utrite sitá rastlinným olejom a potom ich zabaľte do papiera na pečenie, aby ste predišli odfarbeniu/hrdzaveniu.

Príslušenstvo KAX950ME obsahuje systém pripájania Twist  a je navrhnuté tak, aby bolo priamo kompatibilné s najnovšou generáciou modelov kuchynského robota Kenwood Chef (TYPE KVC, KVL, KCC, KWL a KCL).

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

Toto príslušenstvo je kompatibilné s vaším 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.

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 Kruhov matica
- ③ Dierované kotúče: jemný, stredný a hrubý
- ④ Krjač
- ⑤ Špirála
- ⑥ Telo
- ⑦ Plniaca trubica
- ⑧ Tcka
- ⑨ Posvač/jednotka na odkladanie nastavcov na plnenie klobás a výrobu kebbe
- ⑩ Veko posúvača
- ⑪ Miska/kryt

Montáž mlynčeka na potraviny

Pozrite si obrázky **C** - **D**

- 1 Do tela mlynčeka na potraviny založte špirálu ⑤.
- 2 Založte krjač ④ - reznou stranou smerom von. **Krjač musí byť osadený správne - inak by sa mlynček na potraviny mohol poškodiť.**
- 3 Založte dierovaný kotúč ③. Zrez na ňom musí dosadnúť na kolík.
 - Dierovaný kotúč na jemn mletie používajte na surov mäso; ryby; mal orechy; alebo uvaren mäso na pastiersky koláč alebo sekan.
 - Dierované kotúče na stredn a hrub mletie používajte na surov mäso; ryby; orechy; zeleninu; tvrd syr; alebo na ošpanie, alebo sušen ovocie na pudinky a marmeldu.
- 4 Voľne utiahnite kruhov maticu.

Používnie mlynčeka na potraviny

Pozrite si obrázky **E** - **I**

- 1 Vyberte kryt výstupu pre pomal rýchlosť.
- 2 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomal rýchlosť a otáčajte nm, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- 3 Rukou pevne utiahnite kruhov maticu.
 - Ak je mäso zle pomlet, vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete. Rozoberte a vyčistite príslušenstvo, potom ho znovu poskladajte a namontujte na pohonn jednotku. Pomocou dodaného maticového kľúča utiahnite kruhov maticu.
- 4 Založte tácku ⑧. Pod mlynček na potraviny položte misku/kryt na zachytávanie spracovávaných potravín.
- 5 **Pred mletm zmrazených potravín ich nechajte riadne rozmraziť.** Mäso porežte na 2,5 cm širok pásiky.
- 6 Zapnite na rýchlosť č. 4. Posvačom zľahka tlačte potraviny po jednom kuse do plniacej trubice. **Netlačte silno - mlynček na potraviny by ste tm mohli poškodiť.**

Plnič klobás

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

- ⑫ mal násadec (pre tenk klobásy)
- ⑬ veľk násadec (pre hrub klobásy)
- ⑭ zkladov doska

používanie plniča klobás

Pozrite si obrázky **J** - **P**

- 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.
- 4 Podržte vývodnú trubicu na mlynčeku na potraviny a voľne naskrutkujte kruhovú maticu.
- 5 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť.
- 6 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- 7 Rukou pevne utiahnite kruhovú maticu.
- 8 Založte tácku.
- 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. Neprepíňajte 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 Pomelte 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: vyprášaná jahňacina a kúsky z pšeničného bulguru s mletou mäsovou plnkou.

- 15** kužeľ
- 16** tvarovač

Používanie násadca na výrobu kebbe

Pozrite si obrázky **Q** - **W**

- 1 Do tela mlynčeka na potraviny založte špirálu.
- 2 Založte tvarovač **16** - zárez na ňom musí dosadnúť na kolík.
- 3 Založte kužeľ **15**.
- 4 Voľne utiahnite kruhovú maticu.
- 5 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť.
- 6 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- 7 Rukou pevne utiahnite kruhovú maticu.
- 8 Založte tácku.
- 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 použite 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 meľte dávky mäsa a pšenice a pred poslednou dávkou pridajte cibuľu.
- 2 Zmiešajte ich. Potom ich ešte dvakrát pomel'te.
- 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 pomel'te 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

Pozrite si obrázok

- 1 Uvoľnite kruhovú maticu manuálne alebo maticovým kľúčom a demontujte ho.
- 2 Znovu ho založte.
- 3 Vyberte veko posúvača a do vnútra posúvača uložte nadstavce na plnenie klobás a výrobu kebbe.

Nadstavce na plnenie klobás/ výrobu kebbe

Umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom a dôkladne osušte.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci najprv navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку і будь-які етикетки. Вимийте деталі: див. розділ «Очищення».
- Перед обробкою за допомогою цієї насадки необхідно добре розморозити заморожені інгредієнти.
- 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.
- Перемиknіть регулятор швидкості в положення («OFF») і вимкніть з розетки:
 - перед встановленням або зняттям інструментів/насадок;
 - після використання;
 - перед чищенням.
- **Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці або кухонні інструменти до напрямної трубки.**
- Увага, різальні пластини дуже 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».
- Ніколи не використовуйте насадки від інших виробників, або більше, ніж одну насадку за раз.
- Неналежне користування насадкою може нанести травму.
- Не встановлюйте прилад поблизу краю робочої поверхні, не допускайте, щоб він виступав за межі робочої поверхні, не докладайте надмірних зусиль під час встановлення насадок – у такому випадку положення приладу буде нестійким, він може перекинутися і стати причиною травмування.




- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера зі встановленою насадкою, оскільки кухонна машина може втратити стійкість.
- Дітей слід тримати під наглядом і не дозволяти їм гратися з приладом.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.


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


Чищення

- Вимийте всі деталі в гарячій мильній воді, потім висушіть. **Забороняється мити будь-які частини в посудомийній машині.** Ніколи не використовуйте содовий розчин.
- Протріть екрани рослинною олією, а потім загорніть в жиростійкий папір, щоб запобігти знебарвленню/іржавінню.

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

Ця насадка також може використовуватись на кухонних машинах Kmix, на котрих є низькошвидкісний отвір (TYPE 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».

Покажчик

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

Див. ілюстрації C - D

- 1 Установіть шнек ⑤ всередину корпуса м'ясорубки.
- 2 Установіть ніж ④ ріжучим боком назовні.
Переконайтеся, що ніж було встановлено правильно, бо інакше він може пошкодити м'ясорубку.
- 3 Встановіть решітку ③. Ринвочка має потрапити до щербини.
 - 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

Див. ілюстрації E - I

- 1 Підніміть кришку низькошвидкісного приводу.
- 2 Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного приводу та вкрутіть в нього.
- 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.
- Установіть тацю ⑧.
Установіть під м'ясорубку блюдо/кришку для збирання перероблених продуктів.
 - Заморожені продукти слід ретельно розморозити перед рубанням.** Розріжте м'ясо на смужки завширшки 2,5 см (1 дюйм).
 - 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

Див. ілюстрації **J - P**

- 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.
- Установіть шнек всередину корпусу.
- Установіть основу ⑭ так, щоби ринвочка потрапила до щербини.
- Утримуючи порційну насадку на насадці м'ясорубки, несильно накрутіть кільцеву гайку.
- Підніміть кришку низькошвидкісного приводу.
- Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного отвору та вкрутіть в нього.
- Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
- Установіть тацю.
- Включіть 3 або 4 швидкість. Подавайте продукти до прямої 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.
- 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

- Вимочіть хліб у воді, потім відіжміть та вилийте воду.
- Порубайте свинину в чашу.
- Додайте інші інгредієнти та добре перемішайте.
- 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

Див. ілюстрації **Q** - **W**

- 1 Установіть шнек всередину корпусу.
- 2 Установіть формувальну деталь 16 так, щоб ринвочка потрапила до щербини.
- 3 Установіть конус 15.
- 4 Несильно накрутіть кільцеву гайку.
- 5 Підніміть кришку низькошвидкісного приводу.
- 6 Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного отвору, та вкрутіть в нього.
- 7 Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
- 8 Установіть тацю.
- 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 Проштовхніть 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. Прощтовхніть 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

Див. ілюстрацію

- 1 Послабте кільцеву гайку руками або за допомогою гайкового ключа та розберіть насадку.
- 2 Зберіть насадку.
- 3 Зніміть кришку штовхача і зберігайте в його відділенні насадки для набивання ковбаси та приготування кебе.

Насадки для набивання ковбаси/насадка для приготування кебе

Промийте всі частини в мильній гарячій воді і ретельно просушіть.

Обслуговування та ремонт

- Якщо з роботою дашого приладу виникають будь-які проблеми, перш ніж звернутися по допомогу, завітайте до сайту www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

٤ اقلي في زيت غزير ساخن ١٩٠ (درجة مئوية) لمدة ٦ دقائق تقريباً أو حتى يصبح اللون بني ذهبي.

العناية والتنظيف

ارجعي إلى الرسم التوضيحي Y

- ١ فكي الصمولة الحلقية يدوياً أو باستخدام مفتاح الربط ثم فكي الملحوق. 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 أزيل غطاء عصا دفع المكونات وخرني ملحقي تشكيل النقانق والكبة الشامية داخله.

حشو النقانق/ملحق تحضير الكبة الشامية

غسيل بالماء الساخن والصابون ثم التجفيف جيداً.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الملحوق، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي موقع الويب www.kenwoodworld.com
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- 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.

⑮ مخروط

⑯ قالب التشكيل

استخدام ملحق تحضير الكبة الشامية

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

Q إلى W

١ ركبي الحلزون (محور الدوران) داخل

جسم مفرمة اللحم.

٢ ركبي سطح التشكيل ⑯ ؟ ضعي الحز

على سن التحديد.

٣ ركبي القمع ⑮.

٤ اربطي الصامولة الدائرية على نحو غير

محكم.

٥ ارفعي غطاء منفذ الإخراج على السرعة

المنخفضة.

٦ بالملحق في الموضع الموضح، ضعي

مخرج السرعة المنخفضة ولفيه ليستقر

في موضع التعشيق.

٧ احكمي ربط الصامولة الدائرية جيداً

بيديك.

٨ ركبي الصينية.

٩ شغلي الجهاز على السرعة ١ وباستخدام

عصا دفع الطعام ادفعي الخليط. قطعيها

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 أحر 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

عاديملح 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 وارتمي 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

لقفل.

● تستخدم شبكة الفرغ المتوسط والخشن مع اللحم النيئ والأسماك وأنواع الجوز والخضراوات والجبن صلب القوام والفاكهة المقشرة أو المجففة لإعداد البودنج أو المربي.

٤ ركبى الصمولة الحلقيه مع عدم إحكام ربطها.

استخدام المفرمة

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من I إلى E

١ ارفعي غطاء منفذ الإخراج على السرعة المنخفضة.

٢ بالملحق في الموضع الموضح، ضعي مخرج السرعة المنخفضة ولفيه ليستقر في موضع التعشيق.

٣ احكمي ربط الصمولة الدائرية جيداً بيديك.

● في حالة حصولك على نتائج فرم غير مرضية عند فرم اللحوم، أوقفى تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربى.

فكي الملحق واغسله ثم أعيدى تركيبه في موضعه وركبيه في وحدة الطاقة (الموتور).

احكمي ربط الصمولة الدائرية باستخدام مفتاح الربط المزود.

٤ ركبى 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 ٢,٥ سم - قطع عريضة.

٦ شغلي الجهاز على السرعة ٤. باستخدام عصا دفع المكونات، ادفعي المكونات المراد فرمها برفق في اتجاه قاع أنبوب إدخال المكونات، استخدمى قطعة واحدة من المكونات المراد فرمها في المرة الواحدة.

ملحق حشو النقانق

استخدمى أمعاء البقر مع فوهة النقانق الكبيرة واستخدمى أمعاء الخراف/الحملان مع فوهة النقانق الصغيرة. أو بطريقة

أخرى، لفي لحم النقانق في كسرات الخبز (البقسماط المطحون) أو الدقيق قبل الطهى.

⑫ فوهة صغيرة (للسجق الناعم)

⑬ فوهة كبيرة (للسجق السميك)

⑭ صفيحة القاعدة

استخدام ملحق حشو النقانق

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من J إلى P

١ في حالة استخدامك للجلد، انقعيه أولاً في ماء بارد لمدة ٣٠ دقيقة. ثم افتحيها باستخدام ضخ الماء داخلها ثم ضعي فوهة النقانق المختارة تحت صنوبر ماء مفتوح واسحبي الأمعاء في اتجاه الفوهة.

٢ ركبى الحلزون (محور الدوران) داخل جسم مفرمة اللحم.

٣ ركبى سطح الفرغ الأساسي ⑭ - ضعي الحز على سن التحديد.

٤ ضعي فوهة النقانق على ملحق الفرغ واربطى الصمولة الدائرية على نحو غير محكم.

٥ ارفعي غطاء منفذ الإخراج على السرعة المنخفضة.

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

٧ احكمي ربط الصمولة الدائرية جيداً بيديك.

٨ ركبى الصينية.

٩ 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.

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 اعصره 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.

- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

راجعى كتاب التعليمات الرئيسى الخاص بجهاز تحضير الطعام (المطبخ المتكامل) لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

التنظيف

- اغسلي جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون ثم جففيها. يحظر غسل أي جزء في غسالة الأطباق. لا تستخدمى أبداً محلول الصودا.
- امسحي المصافي بزيت نباتي، ثم لفها بورق مقاوم للشحوم لمنع تغير اللون/الصدأ.

الدليل

- | | |
|--|--|
| مفرفة | ملحق KAX950ME مجهز للاستخدام مع نظام Twist Connection System (TCS) وقد تم تصميمه ليتم تركيبه مباشرة مع أحدث الموديلات التالية (TYPE): KVC، KVL، KCC، KWL و KCL). |
| ① مفتاح | يمكن تركيب هذا الملحق أيضاً مع أجهزة المطبخ المتكامل Kmix المجهزة بمخرج السرعة المنخفضة للملحقات (KMX TYPE). |
| ② صمولة حلقيّة | |
| شبكات الفرغ: شبكة الفرغ الناعم، شبكة الفرغ المتوسط، شبكة الفرغ الخشن | |
| ③ سكين قطع | |
| ④ محور الدوران (اللولب) | |
| ⑤ جسم المفرفة | |
| ⑥ أنبوب إدخال المكونات | |
| ⑦ صينية | |
| ⑧ عصا دفع المكونات/وحدة تخزين | |
| ⑨ ملحقات تشكيل النقانق والكبة الشامية | |
| ⑩ غطاء عصا دفع المكونات | |
| ⑪ طبق/غطاء | |

تركيب المفرفة

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

C إلى **D**

- ١ ركبى محور الدوران (اللولب) ⑤ داخل جسم المفرفة.
- ٢ ركبى السكين ④ - بحيث يكون اتجاه جانب القطع للخارج. 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.

- تستخدم شبكة الفرغ الناعم مع اللحم النيئ والأسماك وأنواع الجوز الصغيرة أو اللحم المطهي لتحضير فطائر الراعي أو اللحم المطهي داخل أرغفة.

إذا كان جهاز المطبخ المتكامل لديك مجهز بنظام Bar Connection System (BAC)، 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.

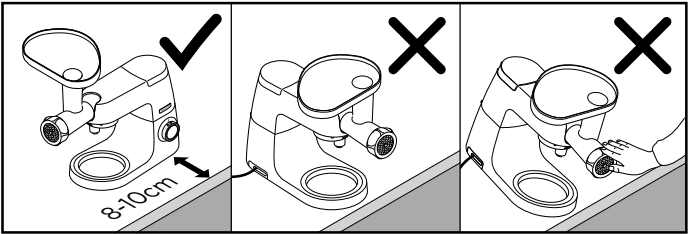
استخدمي المفرفة لإعداد اللحوم والدواجن والأسماك. استخدمى الملحقات المزودة مع الجهاز لتشكيل اللحم المفروم في صورة النقانق والكبة الشامية.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء، راجعي قسم العناية والتنظيفس.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيلتي جميع العبوات وأي ملصقات. اغسلي الأجزاء: انظري "التنظيف".
- أذيتي الأطعمة المجمدة جيداً قبل معالجتها باستخدام الملحق.
- تأكدي دائماً من إزالة العظام والجلد الخارجي عن اللحم قبل الفرغ.
- عند فرغ الجوز وما شابه، ضعي بضع حبات في المرة الواحدة واسمحي لمحور الدوران (اللولب) بأن يلتقطها قبل إضافة كمية أخرى.
- اضبطي مفتاح التحكم في السرعات على وضع إيقاف التشغيل 'OFF' O وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي:
- قبل تركيب أو إزالة الأجزاء/الملحقات
- 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.
- لا تستخدمتي أبداً ملحقاً غير مصرح به، أو أكثر من ملحق في وقت واحد.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابات.
- لا تشغلي الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل أو على سطح تشغيل معلق ولا تضعي قوة مفرطة على الملحق عند تركيبه، حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار الجهاز ويعرضه للسقوط عن سطح التشغيل، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابات.



- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



© Copyright 2023 Kenwood Limited. All rights reserved 5720071694/1