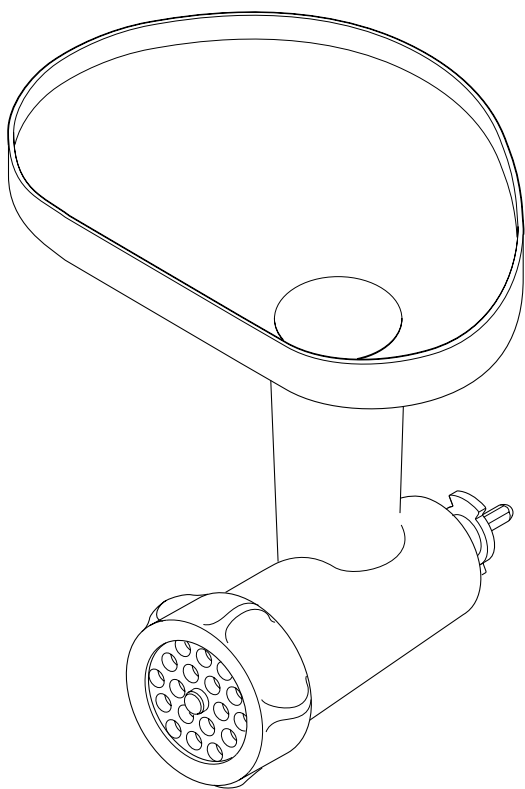


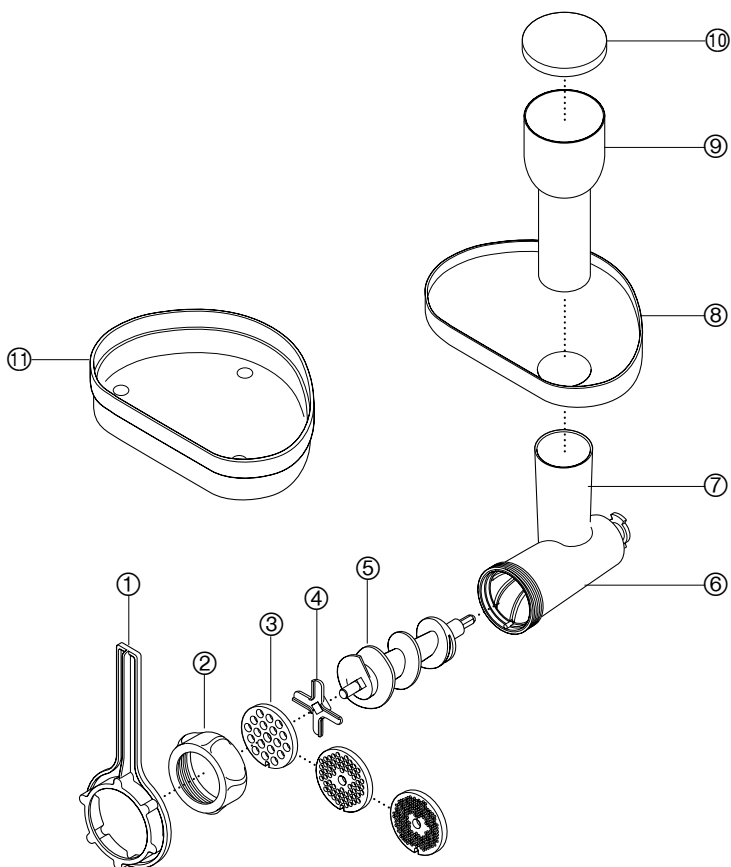
KENWOOD

KAX950ME

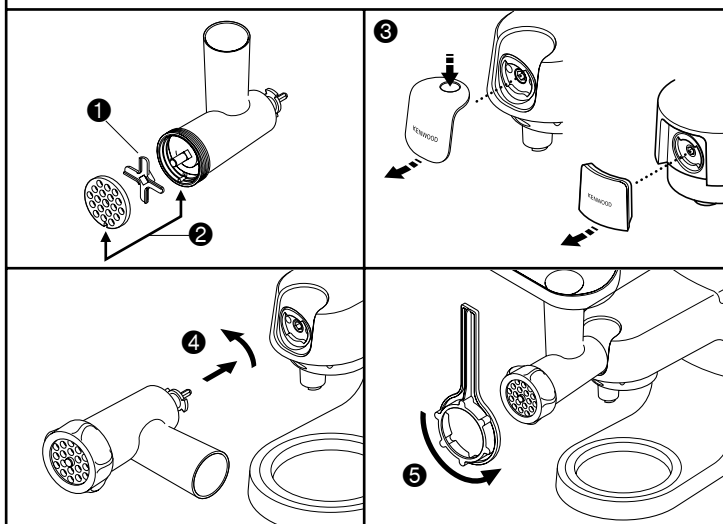
navodila





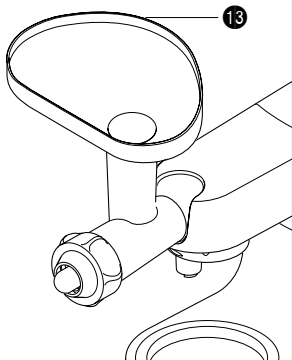
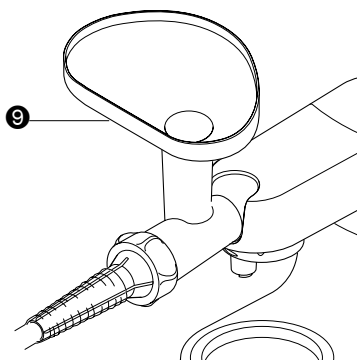
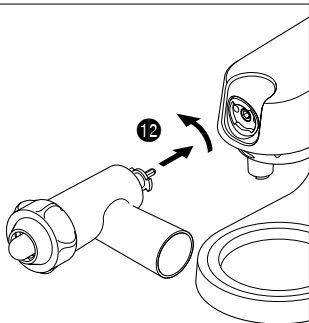
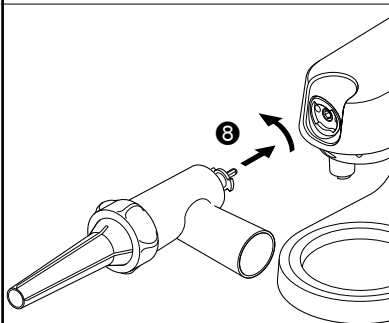
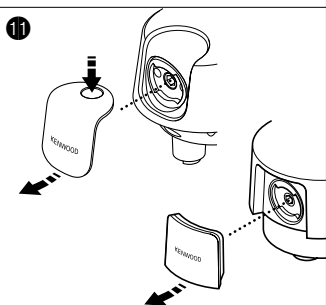
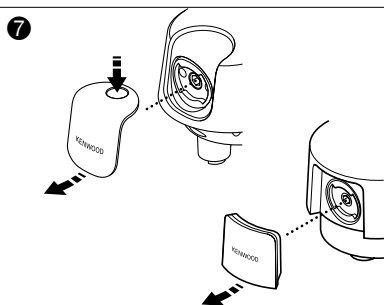
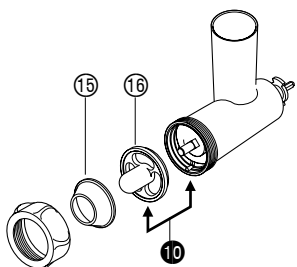
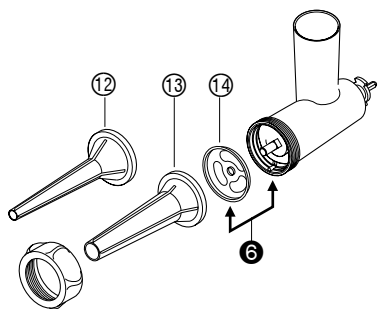


Mesoreznica



Aparat za polnjenje klobas

Aparat za kebbe



Varnostna opozorila

- Pozorno preberite ta navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.
- Odstranite vso embalažo in nalepke.
- Pred mletjem mesa vedno odstranite kosti in kožo.
- Pri mletju oreščkov dodajte le majhno količino naenkrat in počakajte, da jih navoj pobere, preden jih znova dodate.
- Napravo vedno izključite iz vtičnice:
 - pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov;
 - po uporabi;
 - pred čiščenjem.
- Vedno uporabite priloženo potiskalo za hrano. V dovajalnik nikoli ne segajte s prsti ali priborom.
- Pozor – rezilo je zelo ostro, zato ga uporabljajte in čistite previdno.
- Pred vklopom se prepričajte, da je nastavek dobro pritrjen.
- Nikoli ne uporabljajte poškodovanega nastavka. Pošljite ga na pregled ali v popravilo: glejte »Servisiranje«.
- Nikoli ne uporabljajte nepooblaščenih nastavkov.
- Napačna uporaba nastavka lahko privede do poškodb.
- Aparat naj ne deluje blizu roba delovne površine, prav tako ne sme viseti čez delovno površino. Ko je nastavek pritrjen, nanj ne pritiskajte s silo, saj lahko enota postane nestabilna, se prevrne in vas poškoduje.



- Ne premikajte ali dvigujte mešalne glave s pritrjenim nastavkom, saj lahko pokončni mešalnik postane nestabilen.

Čiščenje

- Vse dele umijte v topli milnici in nato temeljito posušite. **Nobenega dela ne čistite v pomivalnem stroju.** Nikoli ne uporabljajte raztopine sode.
- Nastavke namažite z rastlinskim oljem in jih nato ovijte v papir, odporen proti maščobi, da preprečite razbarvanje/rjavenje.
- Dodatna varnostna opozorila so navedena v glavni knjižici z navodili za uporabo vašega pokončnega mešalnika.

Ta nastavek KAX950ME ima sistem vijačne priključitve  in je zasnovan tako, da ga lahko namestite na modele najnovejše generacije aparatov Kenwood Chef (aparati TYPE KVC, KVL, KCC, KWL in KCL).

Nastavek lahko namestite tudi na pokončne mešalnike KMix, ki imajo izhod za majhno hitrost (TYPE KMX).

Da preverite, ali je ta nastavek združljiv z vašim pokončnim mešalnikom, morate zagotoviti, da sta oba opremljena s sistemom vijačne priključitve .

Če ima vaš pokončni mešalnik sistem palične priključitve,  boste za uporabo nastavka potrebovali tudi ustrezen vmesnik. Referenčna koda vmesnika je KAT001ME. Za več informacij in naročilo vmesnika obiščite www.kenwoodworld.com/twist.

Mesoreznico uporabite za obdelavo mesa, perutnine in rib. Uporabite priložene nastavke za oblikovanje klobas in jedi kebbe.

pred prvo uporabo

- Operite dele – glejte poglavje o čiščenju in vzdrževanju.

Popis delov

Mesoreznica

- ① Vijačni ključ
- ② Matica
- ③ Nastavki: fini, srednje grobi in grobi
- ④ Rezalnik
- ⑤ Navoj
- ⑥ Ohišje
- ⑦ Dovajalnik
- ⑧ Pladenj
- ⑨ Potiskalo/enota za shranjevanje jedi kebbe in nastavki za klobase
- ⑩ Pokrov potiskala
- ⑪ posoda/pokrov

Namestitev mesoreznice

- 1 Namestite navoj ⑤ v ohišje.
- 2 Namestite rezalnik ④ – z rezalno stranjo na zunanji strani ❶.
Prepričajte se, da je ustrezno pritrjen – v nasprotnem primeru lahko poškodujete mlinčka.
- 3 Namestite nastavek ③. Namestite zarezo čez zatič za namestitev ❷.

- Fini nastavek uporabite za surovo meso, ribe, majhne oreščke ali kuhano meso za mesno pito ali mesne štruce.
 - Srednje grobi in grobi nastavek uporabite za surovo meso, ribe in oreščke.
- 4 Rahlo namestite matico.

Uporaba mesoreznice

- 1 Dvignite pokrov izhoda za nizko hitrost ③.
- 2 Z nastavkom v prikazanem položaju najdete izhod za nizko hitrost in nastavek obrnite, da se zaskoči ④.
- 3 Ročno zategnite matico.
- Če opazite slabe rezultate pri mletju mesa, aparat izklopite in ga izključite iz električnega omrežja. V celoti izvecite nastavek in ga očistite, nato pa ga znova sestavite in namestite na pogonsko enoto. S priloženim vijaknim ključem zategnite matico ⑤.
- 4 Namestite pladenj ⑧. Posodo/pokrov namestite pod mlinček, da lovi hrano.
- 5 **Zamrznjeno hrano pred mletjem temeljito odtajajte.** Meso narežite na trakce, široke 2,5 cm.
- 6 Izberite hitrost 4. S potiskalom potisnite po en kos živila po dovajalniku. **Ne potiskajte premočno – v nasprotnem primeru lahko poškodujete mesoreznico.**

Aparat za polnjenje klobas

Na veliki šobi uporabite svinjsko črevo, na majhni šobi pa ovčje/jagnječje črevo. Lahko pa meso za klobase pred kuhanjem povaljate v krušne drobtine ali moko.

- ⑫ majhna šoba (za tanke klobase)
- ⑬ velika šoba (za debele klobase)
- ⑭ podstavek

Uporaba aparata za polnjenje klobas

- 1 Če uporabljate črevo, ga najprej za 30 minut namočite v hladno vodo. Nato ga odprite s curkom vode in namestite izbrano šobo pod tekočo vodo ter povlecite črevo na šobo.
- 2 Namestite navoj v ohišje.
- 3 Namestite podstavek ⑭ – zarezo namestite čez zatič za namestitev ⑥.

- 4 Držite šobo na nastavku mesoreznice in rahlo zategnite matico.
- 5 Dvignite pokrov izhoda za nizko hitrost ⑦.
- 6 Z nastavkom v prikazanem položaju najdete izhod za nizko hitrost in nastavek obrnite, da se zaskoči ⑧.
- 7 Ročno zategnite matico.
- 8 Namestite pladenj ⑨.
- 9 Preklopite na hitrost 3 ali 4 in s potiskalom potisnite hrano v dovajalnik. Ne potiskajte premočno – v nasprotnem primeru lahko poškodujete mlinček. Med polnjenjem odstranjujte črevo s šobe. Ne napolnite preveč.
- 10 Obračajte črevo in oblikujte klobase.

Recept za svinjske klobase

100 g suhega kruha
600 g svinjine (pusto meso in maščoba), narezane na trakce
1 stepeno jajce
5 ml mešanih zelišč
sol in poper

- 1 Kruh namočite v vodo in ga ožemite, vodo zavržite.
- 2 Zmeljite svinjino v posodo.
- 3 Dodajte ostale sestavine in dobro premešajte.
- 4 Oblikujte klobase (glejte poglavje »Uporaba aparata za polnjenje klobas«).
- 5 Ocvrte, specite na žaru ali v pečici do zlato rjave barve.

Aparat za kebbe

Kebbe je tradicionalna orientalska jed: ocvrte klobasice iz jagnječjega mesa in bulgurja z nadevom iz mletega mesa.

- ⑮ stožec
- ⑯ pripomoček za oblikovanje

Uporaba aparata za kebbe

- 1 Namestite navoj v ohišje.
- 2 Namestite pripomoček za oblikovanje ⑯ – namestite zarezo čez zatič za namestitev ⑩.
- 3 Namestite stožec ⑮.
- 4 Na rahlo privijte matico.
- 5 Dvignite pokrov izhoda za nizko hitrost ⑪.

- 6 Z nastavkom v prikazanem položaju najdete izhod za nizko hitrost in nastavek obrnite, da se zaskoči 19.
- 7 Ročno zategnite matico.
- 8 Namestite pladenj 19.
- 9 Preklopite na hitrost 1 in s potiskalnikom nežno potiskajte mešanico skozi. Narežite na podolgovate kose.

Recept za polnjene kebbe

Zunanji ovoj

500 g jagnjetine ali ovčjega mesa brez maščobe, narezano na trakce
500 g bulgurja, opran in osušen
1 majhna čebula, drobno nasekljana

Pomembno

Vedno uporabite bulgur, takoj ko ga osušite. Če se preveč izsuši, lahko preveč obremeni mlinček in ga poškoduje.

- 1 Uporabite fini nastavek in izmenično meljite meso in pšenico.
- 2 Zmešajte. Nato še dvakrat zmeljite.
- 3 Mešanici dodajte čebulo.
- 4 Potisnite skozi z aparatom za kebbe.

Nadev

400 g jagnjetine, narezano na trakce
15 ml olja
2 drobno nasekljani srednje veliki čebuli
5–10 ml (1–2 čajni žlički) mešanice začimb 15 ml (1 žlica) navadne moke sol in poper

- 1 Uporabite fini nastavek in zmeljite meso.
- 2 Popražite čebulo do zlato rjave barve. Dodajte jagnjetino.
- 3 Dodajte ostale sestavine in kuhajte 1–2 minuti.
- 4 Odcedite odvečno maščobo in pustite, da se ohladi.

Za konec

- 1 Potisnite mešanico za ovoj skozi z aparatom za kebbe.
- 2 Narežite na kose, dolge 8 cm.
- 3 Stisnite en konec cevi, da jo zapečatite. Nekaj nadeva – ne preveč – potisnite v drugi konec in zaprite.
- 4 Cvrite v vročem (190 °C) olju približno 6 minut ali do zlato rjave barve.

Čiščenje in vzdrževanje

- 1 Matico razrahljajte ročno ali z vijačnim ključem 6 ter razstavite.
- 2 Znova sestavite.
- 3 Odstranite pokrov potiskala in v notranjost shranite nastavke za klobase in kebbe.
- 4 Če nastavek hranite na stroju, postavite posodo/pokrov na pladenj kot zaščito pred prahom.

Aparat za polnjenje klobas/kebbe

Operite v topli milnici in nato temeljito posušite.

Servisiranje in pomoč strankam

Samo za britanski trg

Če potrebujete pomoč:

- pri uporabi nastavka,
 - pri servisiranju ali popravilu (med garancijsko dobo ali po njej)
- ☎ Pokličite službo za pomoč strankam družbe Kenwood na telefonsko številko **0345 222 0458. Pred tem pripravite številko svojega modela (KAX950ME) in kodo datuma (20B08).** Nahajata se na zunanji strani škatle nastavka.

• Nadomestni deli in dodatki

- ☎ pokličite 0844 557 3653.

Druge države

- Če imate kakršne koli težave z delovanjem aparata, najprej obiščite spletno stran www.kenwoodworld.com.
- Za vaš izdelek velja garancija, ki je v skladu z vsemi zakonskimi določbami glede obstoječih garancij in potrošniških pravic v državi, kjer je bil izdelek kupljen.
- Če vaš izdelek znamke Kenwood ne deluje pravilno ali ugotovite kakršno koli okvaro, ga pošljite ali prinesite v pooblaščen servisni center KENWOOD. Za posodobljene podatke o najbližjem pooblaščenem servisnem centru KENWOOD obiščite www.kenwoodworld.com ali spletno stran posebej za svojo državo.
- Oblikovalo in zasnovalo podjetje Kenwood v Združenem kraljestvu.
- Izdelano na Kitajskem.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

