

KENWOOD

KAX950ME

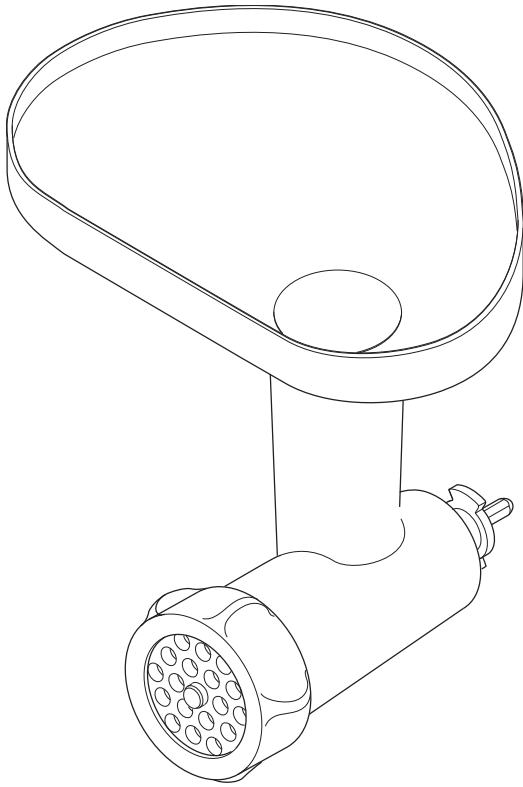
instructions

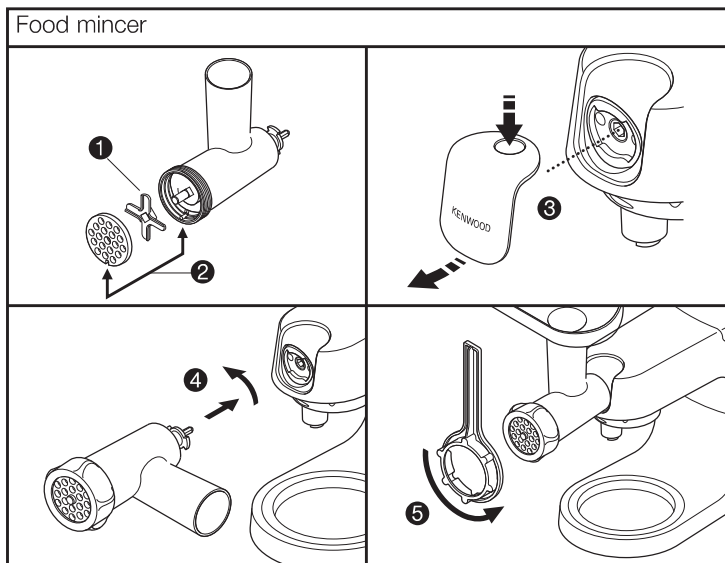
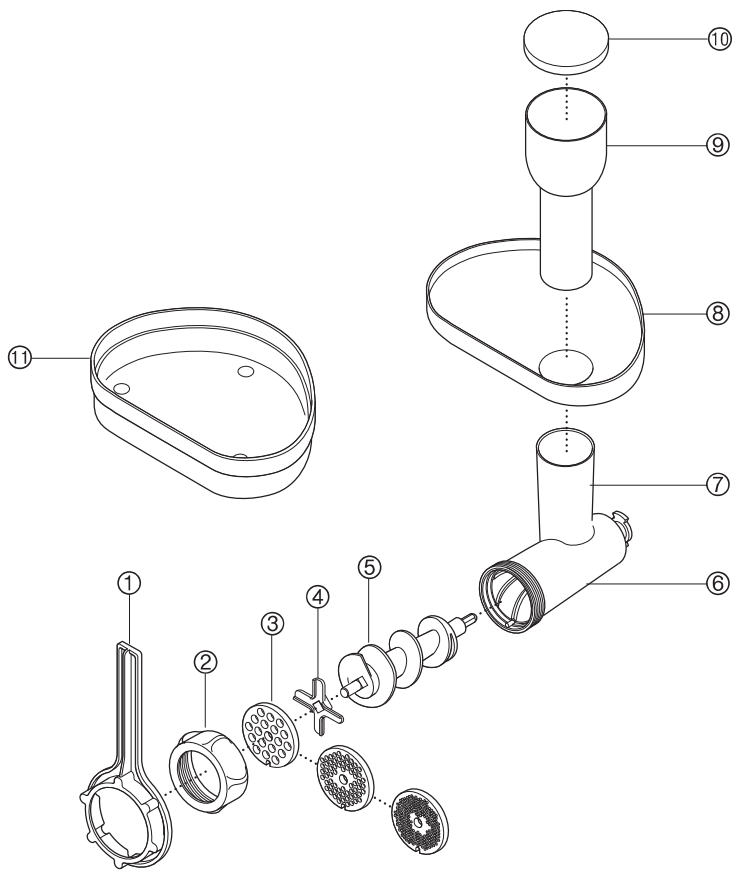
istruzioni

instrucciones

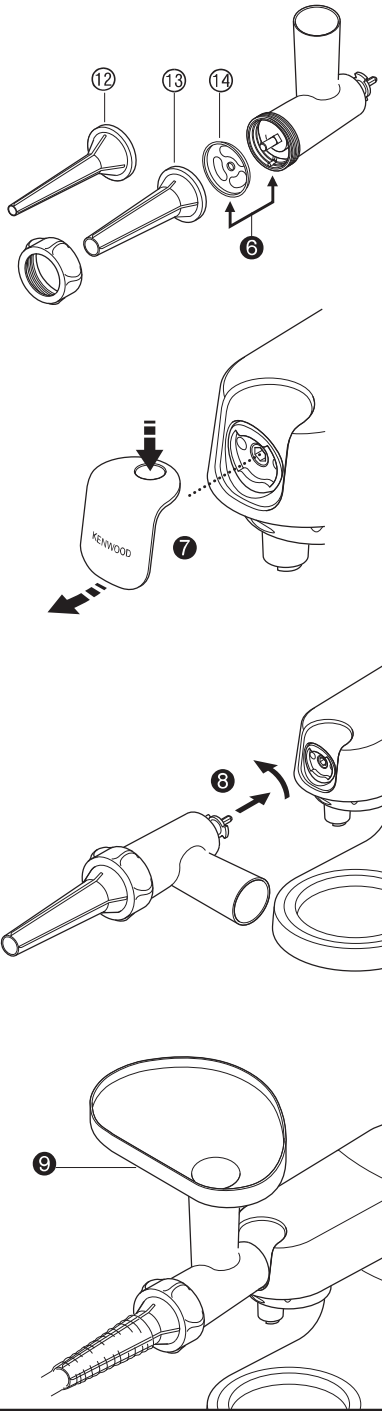
Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

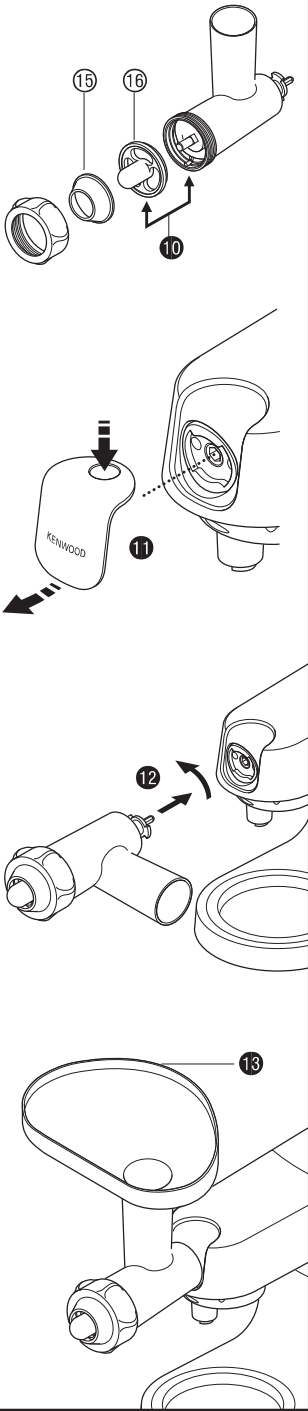




Sausage filler



Kebbe maker



bezpečnost

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

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

- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

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

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

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

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

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

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 přitlačný válec / úložná schránka pro nástavce na plnění kebby a klobás
- ⑩ víčko přitlačného válce
- ⑪ miska/kryt

sestavení mlýnku na maso

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

používání mlýnku na maso

- 1 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí tím, že na horní část zatlačíte a kryt sejmete ❸.
- 2 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistíte ❹.
- 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 ❺.
- 4 Nasadte násypku ❹. 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.

- ❶ malá hubice* (k plnění tenkých klobás)
- ❷ velká hubice* (k plnění silných klobás)
- ❸ separátor

použití plniče klobás

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

recept na vepřovou klobásu

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

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

tvorovač ‚kebbe‘

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

- 15 kužel*
- 16 tvarovací nástavec*

použití tvorovače ‚kebbe‘

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

recept na plněné ‚kebbe‘

vnější část
500 g na proužky nakrájeného jehněčího nebo skopového masa zbaveného tuku
500 g předvařené, sušené pšenice, která se propláchně vodou a osuší
1 malá cibule, jemně nasekaná

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

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

náplň
400 g jehněčího masa nakrájeného na proužky
15 ml (1 polévková lžice) oleje
2 jemně nakrájené cibule
5-10 ml (1-2 čajové lžičky) nového koření
15 ml (1 polévková lžice) 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 nechte vychladnout.

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

údržba a čištění

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

plniče klobás / tvarovač ,kebbe‘

Umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem a důkladně osušte.

servis a péče o zákazníky

Pokud potřebujete pomoc:

- s používáním příslušenství
 - s jeho údržbou nebo s opravami,
 - obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.
-
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
 - Vyrobeno v Číně.