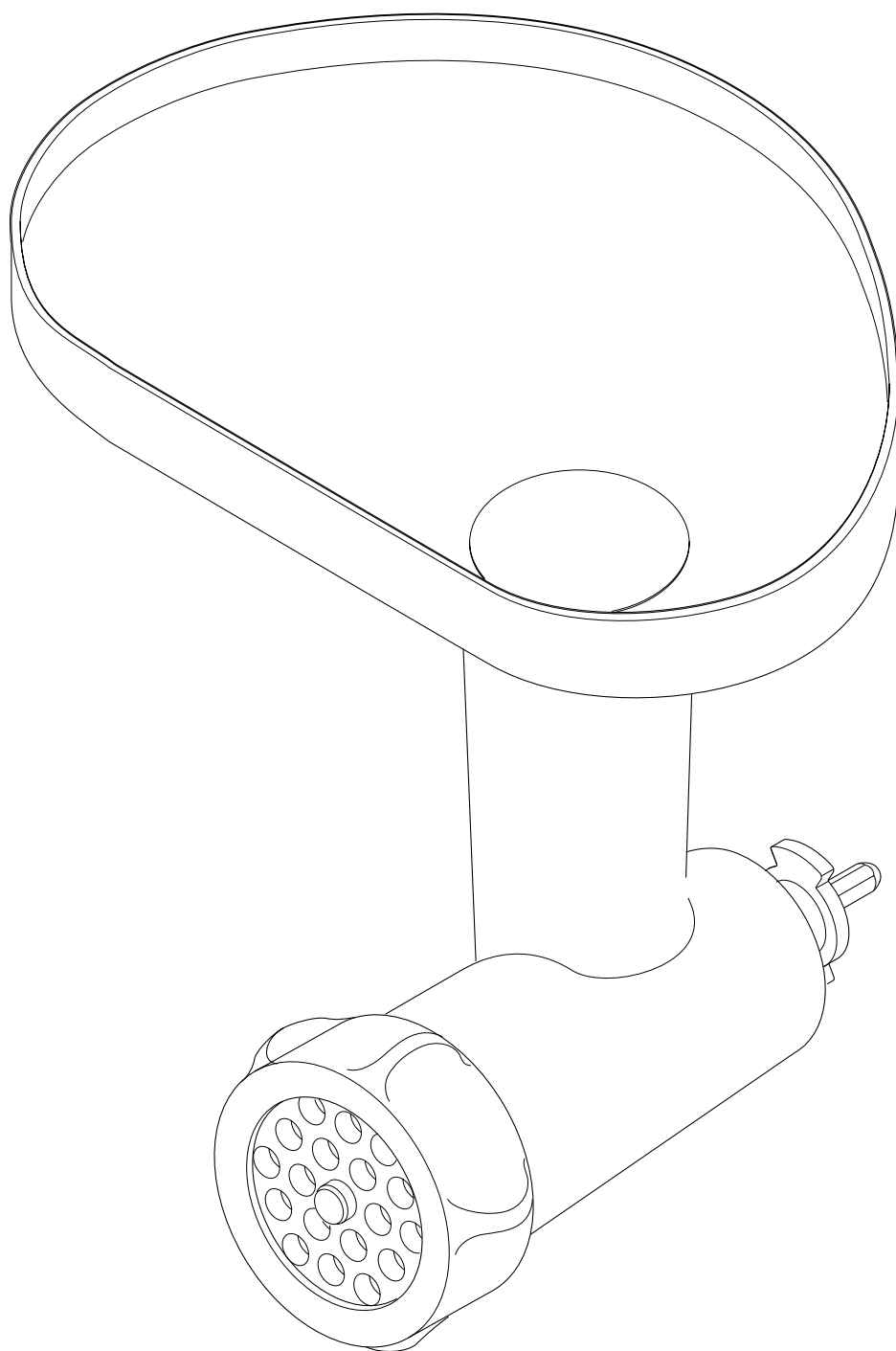
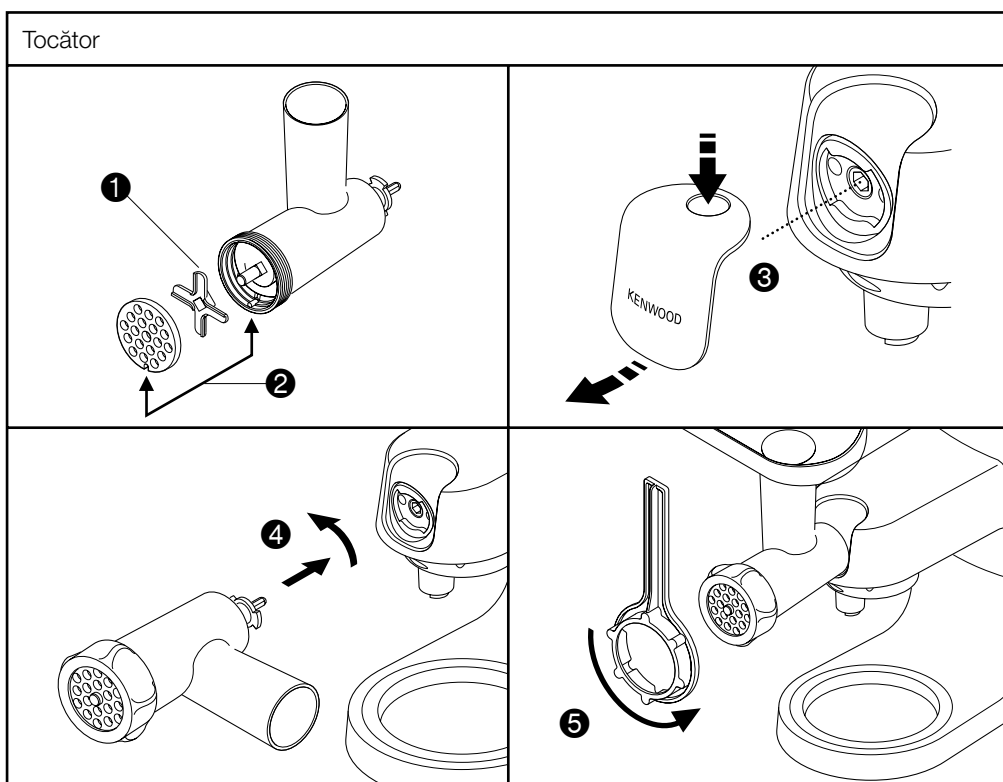
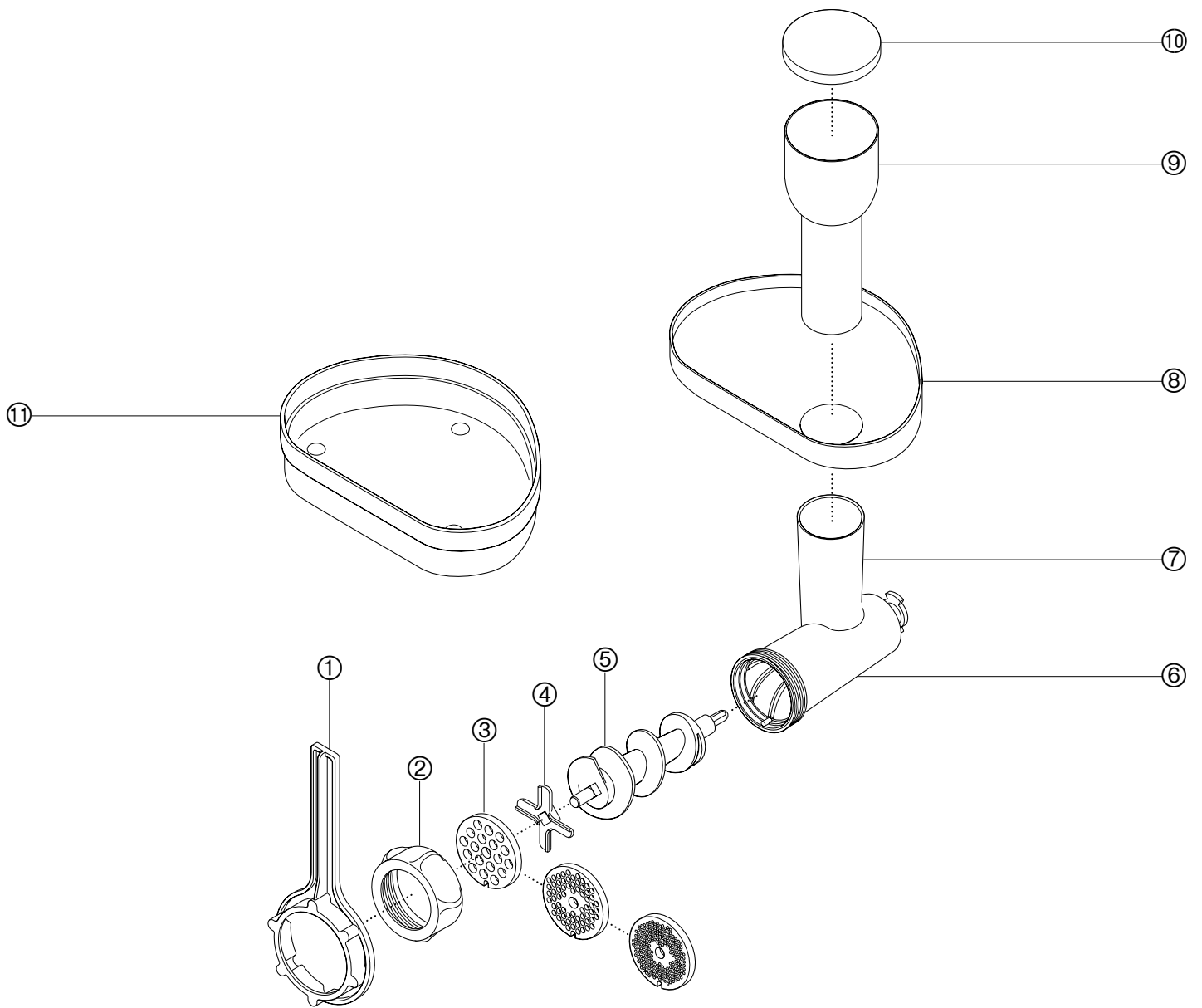


KENWOOD

KAX950ME

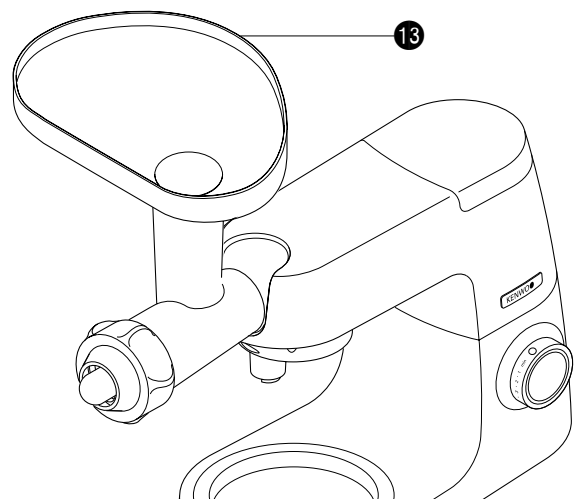
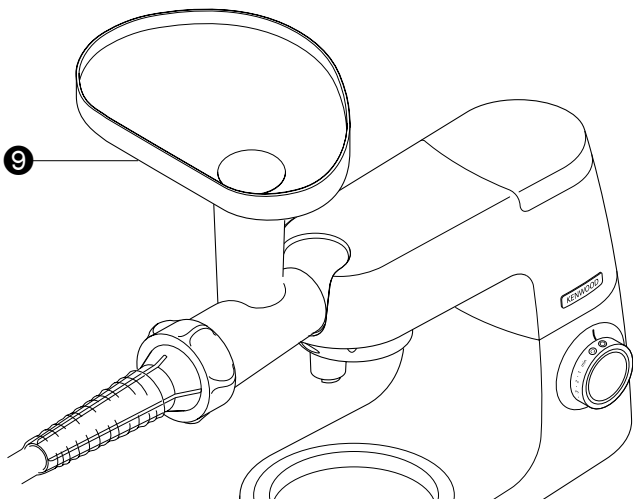
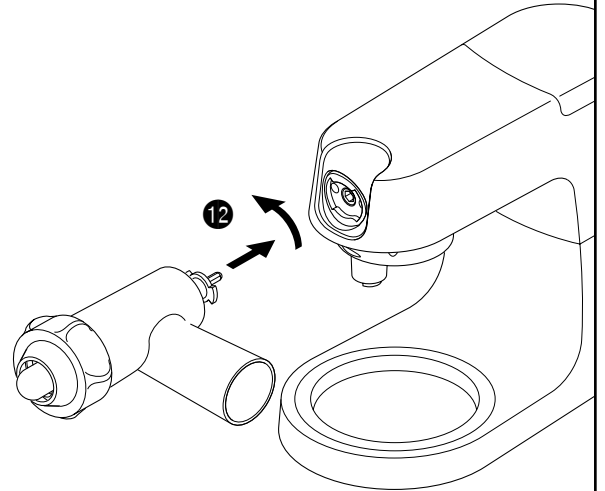
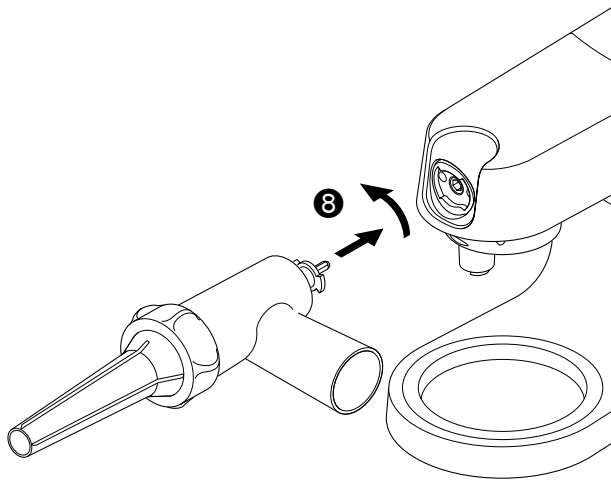
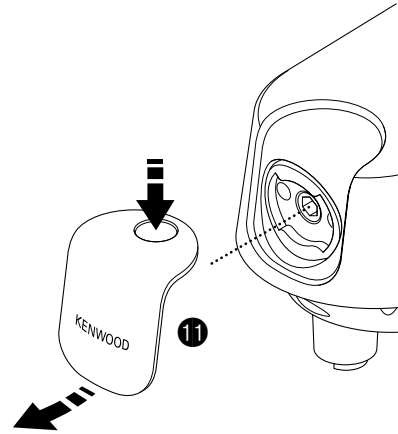
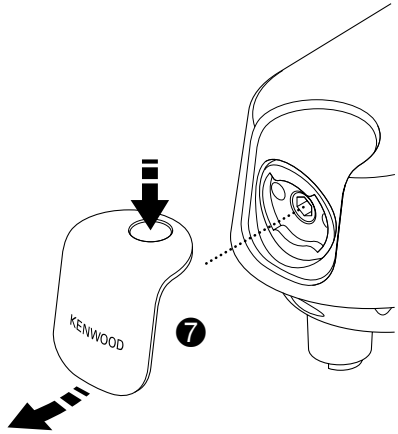
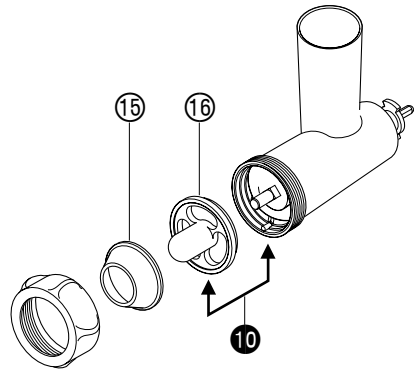
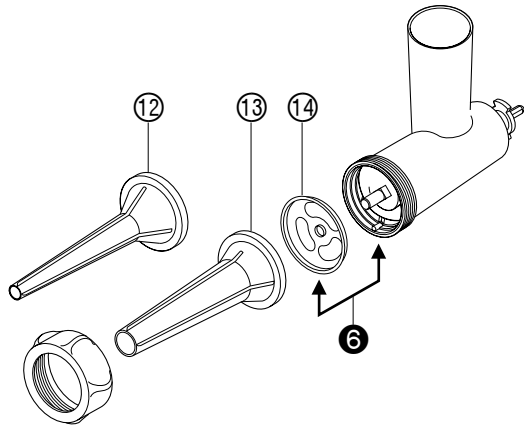
Instrucțiuni





Aparat de umplut cârnați


Aparat de făcut kebbe





Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultare viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Asigurați-vă întotdeauna că ați scos oasele și pielițele etc. din carne înainte de tocare.
- La măcinarea de nuci și alune, introduceți numai o cantitate mică și permiteți melcului să le preia înainte de a adăuga mai multe.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză:
 - o înainte de a monta sau de a scoate piese;
 - o după utilizare
 - o înainte de curățare.
- Folosiți întotdeauna împingătorul livrat. Nu introduceți niciodată degetele sau ustensilele în tubul de alimentare.
- Avertisment - lama de tăiere este ascuțită; umblați cu grijă cu ea atât la utilizare, cât și la curățare.
- Asigurați-vă că accesoriul este asigurat în poziție înainte de punerea în funcțiune.
- Nu folosiți niciodată accesorii deteriorate. Duceți aparatul la verificat sau reparat: vezi „service și asistență pentru clienți”.
- Niciodată accesorii neautorizate.
- Utilizarea necorespunzătoare a accesoriului poate conduce la vătămări corporale. Consultați manualul de instrucțiuni al aparatului de bucătărie principal pentru avertismente suplimentare privind siguranța.

- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele.

Acest accesoriu KAX950ME este prevăzut cu sistem de conectare prin răsucire  și este proiectat să se monteze direct pe ultima generație de modele Kenwood Chef (identificate prin seria KVC și KVL). Accesoriul poate fi de asemenea montat pe aparatele de bucătărie Kmix prevăzute cu un soclu de accesorii de viteză mică (seria KMX).

Pentru a verifica dacă accesoriul este compatibil cu aparatul dvs. de bucătărie, va trebui să vă asigurați că ambele componente sunt echipate cu sistemul de conectare prin răsucire .

Dacă aparatul dvs. de bucătărie este prevăzut cu sistem de conectare cu bară  veți avea nevoie și de un adaptor înainte de a le putea folosi. Codul de referință pentru adaptor este KAT001ME. Pentru mai multe informații și despre cum puteți comanda adaptorul, intrați pe www.kenwoodworld.com/twist.

Folosiți tocătorul de carne la tocat carne, carne de pasăre și pește. Folosiți accesorii incluse la format cârnați și kebbe.

Legendă

Tocător

- ① cheie de piulițe
- ② piuliță inel
- ③ site: fină, medie și grosieră
- ④ tăietor
- ⑤ melc
- ⑥ corp
- ⑦ tub de alimentare
- ⑧ tavă
- ⑨ împingător/unitate de depozitare pentru adaptoarele de kebbe și cârnați
- ⑩ capac împingător
- ⑪ farfurie/capac

Asamblarea tocătorului

- 1 Montați melcul ⑤ la interiorul corpului tocătorului.
- 2 Montați tăietorul ④ - muchia tăietoare la exterior
 - **①. Asigurați-vă că este poziționat corespunzător - altminteri puteți strica tocătorul.**
- 3 Instalați o sită ③. Așezați creștătura peste știftul de montaj ②.
 - Folosiți sita fină pentru carne crudă, pește, nuci mici sau carne gătită pentru plăcinta păstorului sau chiftele.
 - Folosiți sitele medie și grosieră pentru carne crudă, pește și nuci.
- 4 Montați piulița inelului nu foarte strâns.

Utilizarea tocătorului

- 1 Ridicați capacul soclului de accesorii de viteză mică prin apăsarea părții de sus și ridicare ③.
- 2 Cu accesoriul în poziția ilustrată, poziționați-l pe soclul de accesorii de viteză mică și rotiți pentru blocarea în poziție ④.
- 3 Strângeți ferm piulița inelului la mână.
 - Dacă obțineți rezultate slabe la tocarea cărnii, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Demontați și curățați accesoriul, apoi reasamblați accesoriul și remontați-l pe blocul de alimentare. Strângeți piulița inelului folosind cheia de piulițe livrată ⑤.
- 4 Montați tava ⑧. Puneți farfuria/capacul sub tocător pentru preluarea alimentelor.
- 5 **Dezghețați foarte bine alimentele congelate înainte de tocare.** Tăiați carnea în fâșii late de 2,5cm (1”).
- 6 Comutați pe viteza 4. Cu ajutorul împingătorului, împingeți încet alimentele în tubul de alimentare, câte o bucată pe rând.
Nu împingeți tare - puteți strica tocătorul.

Aparat de umplut cârnați

Folosiți intestine de porc pe duza mare și intestine de oaie/miel pe duza mică. Alternativ, rulați carnea de cârnați în pesmet de pâine sau făină cu condimente înainte de gătire.

- ⑫ duză mică (pentru cârnați subțiri)
- ⑬ duză mare (pentru cârnați groși)
- ⑭ placă de bază

Utilizarea aparatului de umplut cârnați

- 1 Dacă folosiți intestine, înmuiați-le în apă rece pentru 30 de minute mai întâi. Apoi, defaceți-le sub jet de apă și puneți duza aleasă sub un robinet de apă și trageți intestinele pe duză.
- 2 Montați melcul la interiorul corpului.
- 3 Montați placa de bază ⑭ - puneți creștătura peste știftul de montaj ⑥.
- 4 Țineți duza pe accesoriul tocător de carne și înșurubați puțin piulița inelului.
- 5 Ridicați capacul soclului de accesorii de viteză mică prin apăsarea părții de sus și ridicare ⑦.
- 6 Cu accesoriul în poziția ilustrată, poziționați-l pe soclul de accesorii de viteză mică și rotiți pentru blocarea în poziție ⑧.
- 7 Strângeți ferm piulița inelului la mână.
- 8 Montați tava ⑨.
- 9 Comutați pe viteza 3 sau 4 și, cu ajutorul împingătorului, împingeți alimentele pe tubul de alimentare. **Nu împingeți tare - puteți strica tocătorul.** Trageți ușor intestinele de pe duză pe măsură ce sunt umplute. Nu umpleți excesiv.
- 10 Răsuciți intestinele pentru a forma cârnații.

Rețetă cârnați din carne de porc

100g (4oz) pâine uscată
600g (1 ½ lb) carne de porc, slabă și grasă, tăiată fâșii
1 ou bătut
5ml (1 linguriță) ierburi amestecate
sare și piper

- 1 Înmuiați pâinea în apă, apoi stoarceți-o și aruncați apa.
- 2 Tocați carnea de porc într-un bol.
- 3 Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine.
- 4 Formați cârnații (vezi „utilizare aparat de umplut cârnați”).
- 5 Prăjiți-i în tigaie sau la grătar sau gătiți-i la cuptor până ce se rumenesc.

Aparat de făcut kebbe

Kebbe este un preparat tradițional din Orientul Mijlociu: pachete de bulgur prăjite în ulei/friteuză, cu umplutură din carne de miel.

- ⑮ con
- ⑯ formator

Utilizarea aparatului de făcut kebbe

- 1 Montați melcul la interiorul corpului.
- 2 Montați formatorul ⑯ - puneți creștătura peste știftul de montaj ⑩.
- 3 Montați conul ⑮.
- 4 Înșurubați piulița inelului nu foarte strâns.
- 5 Ridicați capacul soclului de accesorii de viteză mică prin apăsarea părții de sus și ridicare ⑪.
- 6 Cu accesoriul în poziția ilustrată, poziționați-l pe soclul de accesorii de viteză mică și rotiți pentru blocarea în poziție ⑫.
- 7 Strângeți ferm piulița inelului la mână.
- 8 Montați tava ⑬.
- 9 Comutați pe viteza 1 și, folosind împingătorul, împingeți ușor amestecul prin aparat. Tăiați la lungime.

Rețetă kebbe umplute

Exterior

500g (1lb 2oz) carne de miel sau de oaie fără grăsime, tăiată în fâșii
500g (1lb 2oz) bulgur, spălat și uscat
1 ceapă mică tocată fin

Important

Folosiți întotdeauna bulgurul imediat după scurgerea de apă. Dacă îl lăsați să se usuce, poate mări sarcina la care este supus tocătorul, conducând la avarierea lui.

- 1 Folosind sita fină, tocați alternativ carnea și grâul.
- 2 Amestecați. Mai treceți încă de două ori prin tocător.
- 3 Încorporați ceapa în amestec.
- 4 Împingeți folosind aparatul de făcut kebbe.

Umplutură

400g (10oz) carne de miel, tăiată fâșii

15ml (1tbsp) ulei

2 cepe medii, tocate fin

5-10ml (1-2tsp) ienibahar măcinat

15ml (1tbsp) făină normală

sare și piper

- 1 Folosind sita fină, tocați carnea de miel.
- 2 Prăjiți ceapa până ce se rumenește. Adăugați carnea de miel.
- 3 Adăugați restul ingredientelor și prăjiți pentru 1-2 minute.
- 4 Scurgeți orice exces de grăsime și lăsați să se răcească.

Finalizare

- 1 Împingeți amestecul de la exterior folosind aparatul de făcut kebbe.
- 2 Tăiați în bucăți de 8cm (3") lungime.
- 3 Strângeți la un capăt pentru închidere. Introduceți umplutură - nu prea multă - pe la celălalt capăt, apoi închideți-l și pe acela.
- 4 Prăjiți în ulei (friteuză) în ulei fierbinte (190°C) pentru circa 6 minute sau până ce se rumenesc.

Îngrijire și curățare

- 1 Slăbiți cu mâna piulița inelului sau cu ajutorul cheii de piulițe ⑤ și demontați. Spălați toate piesele în apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-le. **Nu spălați nicio piesă în mașina de spălat vase.** Nu folosiți niciodată soluție cu sodă.
- 2 Reasamblați.
- 3 Ștergeți sitele cu ulei vegetal, apoi înfășurați-le în hârtie impermeabilă la unsoare pentru a preveni decolorarea/ruginirea.
- 4 Scoateți capacul împingătorului și depozitați accesoriile de cârnați și de kebbe la interior.
- 5 Dacă păstrați accesoriul pe mașină, așezați farfuria/capacul pe tavă, ca acoperitoare de praf.

Aparat de umplut cârnați/aparat de făcut kebbe

Spălați-l în apă fierbinte cu detergent și uscați-l foarte bine.

Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea accesoriului, înainte de a solicita asistență, intrați pe www.kenwoodworld.com.
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE