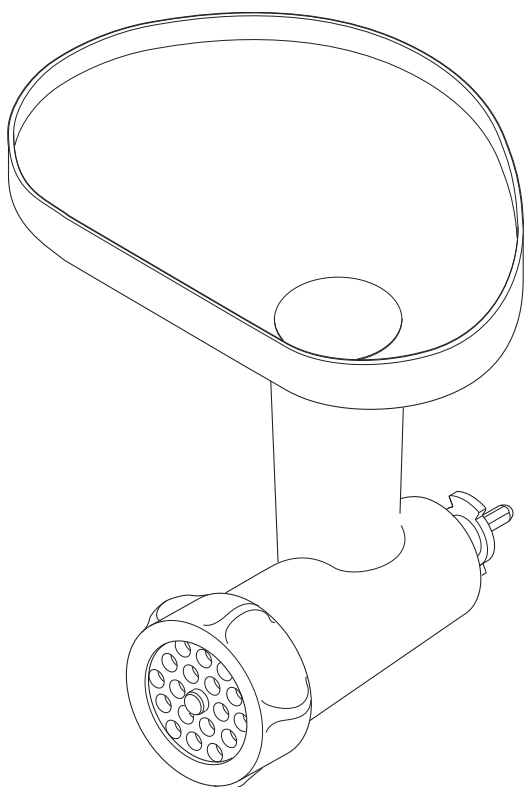


KENWOOD

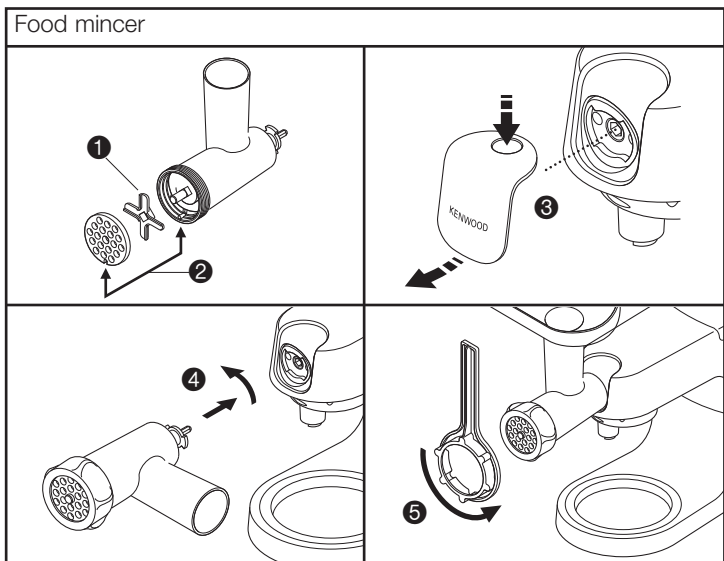
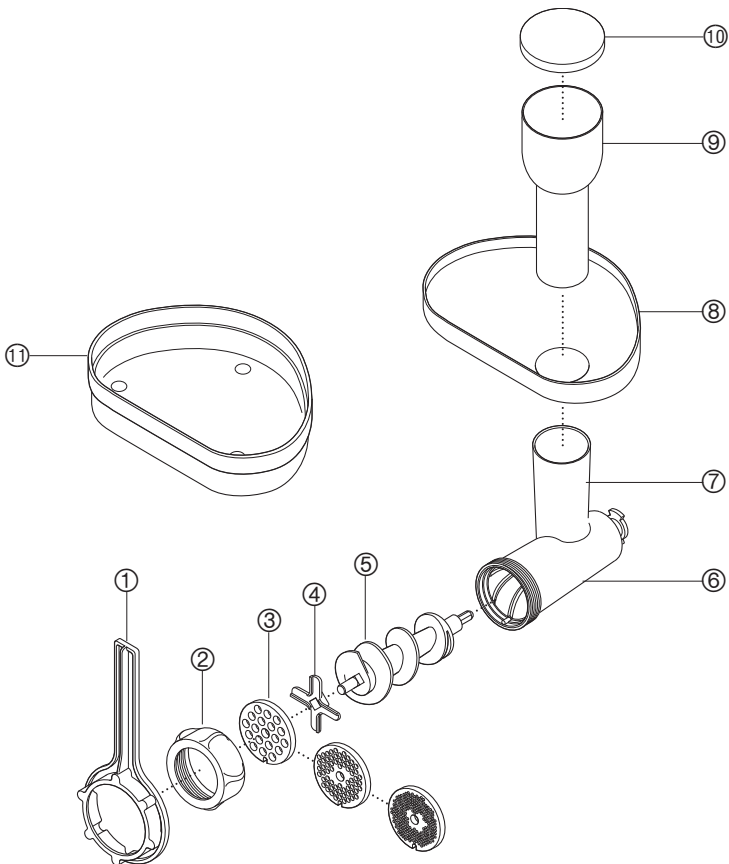
KAX950ME

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

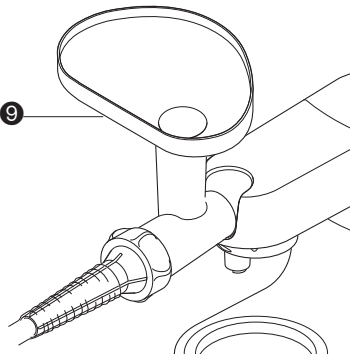
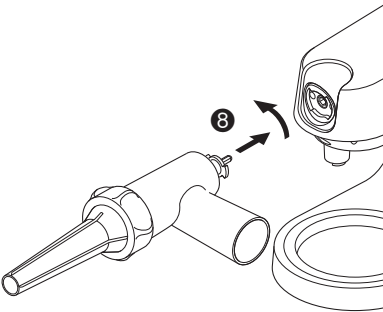
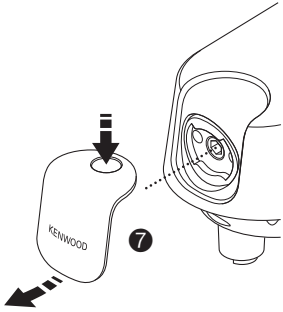
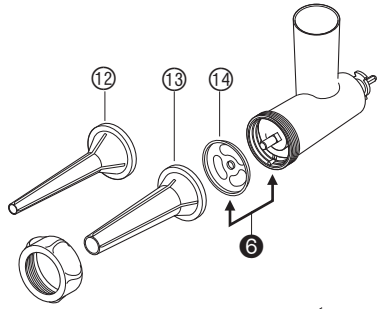


English	3 - 6
Nederlands	7 - 11
Français	12 - 16
Deutsch	17 - 21
Italiano	22 - 26
Português	27 - 31
Español	32 - 36
Dansk	37 - 41
Svenska	42 - 45
Norsk	46 - 49
Suomi	50 - 54
Türkçe	55 - 59
Česky	60 - 64
Magyar	65 - 69
Polski	70 - 75
Русский	76 - 81
Ελληνικά	82 - 87
Slovenčina	88 - 92
Українська	93 - 97
عربي	١٠٢ - ٩٨

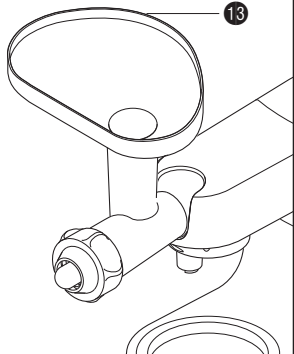
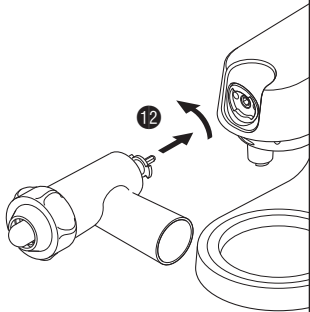
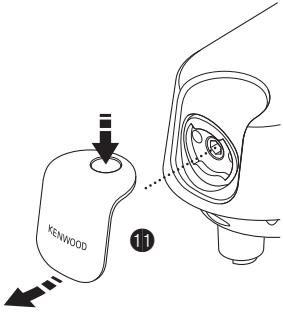
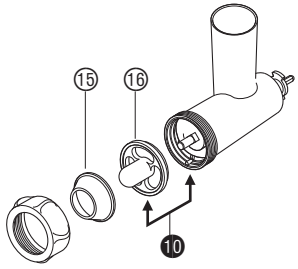




Sausage filler



Kebbe maker



Français

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


sécurité


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

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

- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

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

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

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

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

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

légende

éminceur pour aliments

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

assemblage de

l'éminceur pour aliments

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

pour utiliser l'éminceur pour aliments

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

remplisseur de saucisses

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

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

pour utiliser le remplisseur de saucisses

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

recette de la saucisse de porc

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

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

accessoire pour Kebbés

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

- 15 cône
- 16 filtre

pour utiliser l'accessoire pour Kebbés

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

recette du Kebbé farci

enveloppe externe

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

Important

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

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

farce

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

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

finition

- 1 Enfoncez le mélange pour l'enveloppe, à l'aide de l'accessoire pour Kebbés.
- 2 Coupez en segments de 8 cm de longueur.
- 3 Pincez l'une des extrémités du tube pour la fermer. Enfoncez une quantité modérée de farce par l'autre extrémité, puis fermez-la également.
- 4 Faites frire dans de l'huile très chaude (environ 190°C) pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que les Kebbés soient dorés.

entretien et nettoyage

- 1 Desserrez l'écrou à la main ou à l'aide de la clé ⑤ et démontez. Lavez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez. **Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.** Ne jamais utiliser de solution à base de cristaux de soude.
- 2 Remontez..
- 3 Essuyez l'huile l'huile végétale sur les grilles, puis enveloppez-les dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration / oxydation.
- 4 Retirez le couvercle du poussoir et insérez dedans les accessoires pour saucisses et kebbés.
- 5 Si vous laissez l'accessoire monté sur votre appareil, placez la plaque / le couvercle sur le plateau en guise de protection anti-poussière.

Douilles pour saucisses / kebbés

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

service après-vente

Si vous avez besoin d'aide concernant :

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



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

124257/1