

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 „0“ (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 die Geschwindigkeiten überschreiten, die in der Empfehlungstabelle **X** angegeben sind.
- Dieser Aufsatz darf nicht von Kindern benutzt werden. Den Aufsatz von Kindern fernhalten.
- 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.