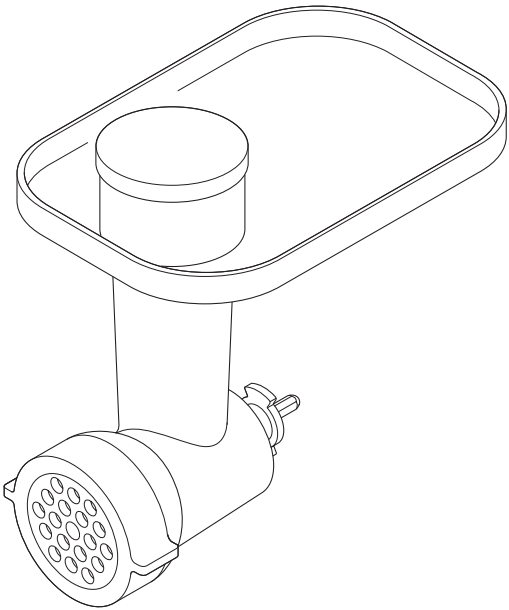




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)

18366/1

# KENWOOD



AX950

## **Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni**

### **prima di usare l'accessorio Kenwood**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

## **sicurezza**

- Prima di tritare la carne, controllare sempre di aver asportato ossa, cotenna, ecc.
- Quando si trita la frutta secca, aggiungerla in piccole quantità e lasciare che la chiocciola inizi a lavorarla prima di aggiungere ulteriori quantità.
- Spegner e togliere la spina dalla presa di corrente:
  - prima di inserire od estrarre componenti
  - dopo l'uso
  - prima della pulizia.
- Usare sempre il pressatore fornito. Non mettere mai le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.
- Attenzione: la lama è molto affilata e va maneggiata con cura durante l'uso e la pulizia.
- Controllare che l'accessorio sia ben fissato in posizione prima di accendere l'apparecchio.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio dopo averlo acceso.
- Per evitare scosse elettriche, non lasciare mai che il corpo motore, il filo o la spina di corrente dell'apparecchio si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato: farlo controllare o riparare (vedere la sezione 'Manutenzione').
- Non usare mai accessori non autorizzati.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli, per via del rischio che un bambino lo afferri e faccia cadere l'apparecchio.

- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

### **prima dell'uso**

- lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione "pulizia e cura dell'apparecchio")

## **trit tutto**

- ① Coperchio dello spingitore
- ② Spingitore
- ③ coperchio del vassoio/custodia
- ④ Corpo del trit tutto
- ⑤ Chiocciola
- ⑥ Lama
- ⑦ Crivelli: fine, medio, grossolano
- ⑧ Ghiera filettata
- ⑨ Chiave
- ⑩ custodia

## **montaggio**

- 1 Inserire la chiocciola nel corpo del trit tutto.
- 2 Inserire la lama ① con la parte tagliente all'esterno. Accertarsi che sia inserita bene altrimenti si rischia di danneggiare il trit tutto.
- 3 Inserire il crivello ② facendo passare l'intaglio sul perno.
- Utilizzare il crivello fine per la carne cruda, il pesce, le nocciole, oppure per la carne cotta per preparare un timballo con purè di patate oppure per il polpettone.

- Servirsi dei crivelli medio o grossolano per la carne cruda, il pesce, le noci, le verdure, il formaggio duro, la frutta secca (o la scorza) per i dolci e le marmellate.
- 4 Montare e stringere la ghiera.

## come usare il tritatutto

- 1 Togliere il copri-attacco premendolo dalla parte superiore e sollevandolo **3**.
- 2 Con il tritatutto nella posizione mostrata **4**, inserirlo nell'attacco. Ruotare il tritatutto in modo che il tubo di introduzione risulti in posizione verticale.
- 3 Ora inserire il vassoio. Collocare un recipiente idoneo sotto il tritatutto, entro andranno ad immettersi gli ingredienti.
- 4 **Scongelare completamente i prodotti surgelati prima di tritarli.** Tagliare la carne a listelli larghi 2,5 cm.
- 5 Inserire la velocità 4. Servendosi dello spingitore, spingere delicatamente il cibo attraverso il tubo, un pezzo alla volta. **Non spingere con forza** poiché si rischia di danneggiare il tritatutto.

## insaccatore

- ⑪ Piatto base\*
- ⑫ Ugello grande\* (per salsicce spesse)
- ⑬ Ugello piccolo\* (per salsicce sottili)

\* Conservato nello spingitore

Utilizzare budello di maiale quando si usa l'ugello grande e budello di pecora quando si utilizza l'ugello piccolo. Se si preferisce, si possono passare le salsicce nel pangrattato o in farina condita prima di cucinarle anziché utilizzare il budello.

## come usare l'insaccatore

- 1 Se si usa la pelle, immergerla prima in acqua fredda per 30 minuti e poi aprirla usando un getto di acqua. Mettere l'ugello desiderato sotto l'acqua del rubinetto e ricoprirlo con la pelle.
- 2 Inserire la chiocciola nel corpo del tritatutto.
- 3 Inserire il piatto base **5** facendo passare l'intaglio sopra il perno.
- 4 Tenere l'ugello sul tritatutto e avvitare la ghiera.
- 5 Togliere il copri-attacco premendolo dalla parte superiore e sollevandolo.
- 6 Con il tritatutto nella posizione mostrata **6**, inserirlo nell'attacco. Ruotare il tritatutto in modo che il tubo di introduzione risulti in posizione verticale.
- 7 Collocare il vassoio.
- 8 Inserire la velocità 3 o 4. Servendosi dello spingitore, spingere il cibo nel tubo. **Non spingere con forza** poiché si rischia di danneggiare il tritatutto. Togliere con cura il budello dall'ugello mentre si riempie di carne. Non riempire troppo.
- 9 Attorcigliare il budello per formare le salsicce.

## ricetta per le salsicce di maiale

100 g pane secco  
600 g di maiale magro e grasso, tagliato a listelli  
1 uovo sbattuto  
5 ml (1 cucchiaino) di erbe miste sale e pepe

- 1 Immergere il pane in acqua, strizzarlo ed eliminare l'acqua in eccedenza.
- 2 Tritare il maiale in una ciotola.
- 3 Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare bene.
- 4 Preparare le salsicce (vedere le istruzioni sull'uso dell'accessorio insaccatore).
- 5 Friggere, grigliare o infornare finché non sono di colore dorato.

## attrezzo per kebbe

⑭ Formatrice\*

⑮ Cono\*

\* Conservato nello spingitore

Il kebbe è un piatto tipico del Medio Oriente che comporta involtini di agnello e frumento riempiti di carne tritata e fritti in grasso bollente.

## come usare l'attrezzo per kebbe

- 1 Inserire la chiocciola nel corpo del tritatutto.
- 2 Inserire la formatrice ⑦ facendo passare l'intaglio sopra il perno.
- 3 Inserire il cono ⑧.
- 4 Avvitare la ghiera.
- 5 Togliere il copri-attacco premendolo dalla parte superiore e sollevandolo.
- 6 Con il tritatutto nella posizione mostrata ⑨, inserirlo nell'attacco. Ruotare il tritatutto in modo che il tubo di introduzione risulti in posizione verticale.

- 7 Collocare il vassoio.
- 8 Accendere l'apparecchio a velocità 1. Usando lo spingitore, introdurre piano gli ingredienti. Tagliare alla lunghezza desiderata.

## ricetta per un kebbe ripieno

### involucro

500 g di agnello o montone magro, tagliato a listelli  
500 g di frumento, lavato e scolato  
1 cipolla piccola

- 1 Utilizzando il crivello fine, tritare lotti alternativi di carne e di frumento, aggiungendo la cipolla prima di tritare l'ultimo lotto.
- 2 Miscelare e successivamente miscelare altre due volte.
- 3 Spingere utilizzando l'accessorio per le salsicce kebbe (vedere le istruzioni sull'uso di questo accessorio).

### ripieno

400 g agnello, tagliato a listelli  
15 ml (1 cucchiaio) olio  
2 cipolle medie, affettate finemente  
5-10 ml (1-2 cucchiaini) pimento in polvere  
15 ml (1 cucchiaio) farina  
sale e pepe

- 1 Tritare l'agnello servendosi del crivello fine.
- 2 Friggere le cipolle finché non sono dorate. Aggiungere l'agnello.
- 3 Aggiungere gli ingredienti rimanenti e cuocere per 1-2 minuti.
- 4 Scolare il grasso superfluo e lasciare che si raffreddi.

### per finire

- 1 Spingere l'impasto per l'involucro attraverso il tubo utilizzando l'attrezzo per kebbe.
- 2 Tagliare a pezzi di 8 cm.
- 3 Pizzicare un'estremità del tubo per chiuderla. Spingere una piccola quantità dell'impasto nell'altra estremità, quindi chiuderla.
- 4 Friggere in olio bollente (190°C) per circa 6 minuti o finché non si dora.

### pulizia e cura dell'apparecchio

- 1 Allentare la ghiera filettata manualmente o con la chiave e smontare 10. Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata, ed asciugare. **Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.** Non utilizzare mai una soluzione a base di soda.
- 2 Rimontare.
- 3 Ungere i crivelli con olio vegetale, ed avvolgerli in carta oleata onde evitare che si scoloriscano o si arrugginiscano.
- 4 Riporre il tritatutto nella custodia e coprirlo con il vassoio.
- 5 Si può togliere il coperchio dello spingitore e conservare gli accessori per salsiccia e kebbe all'interno.