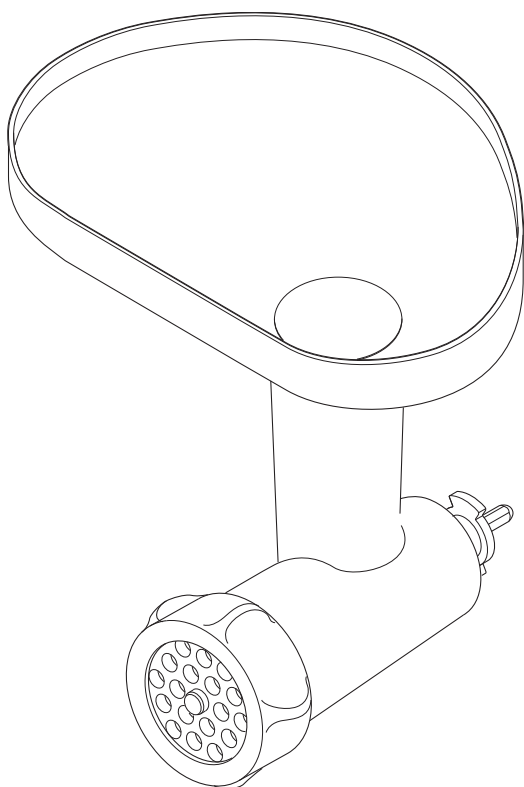


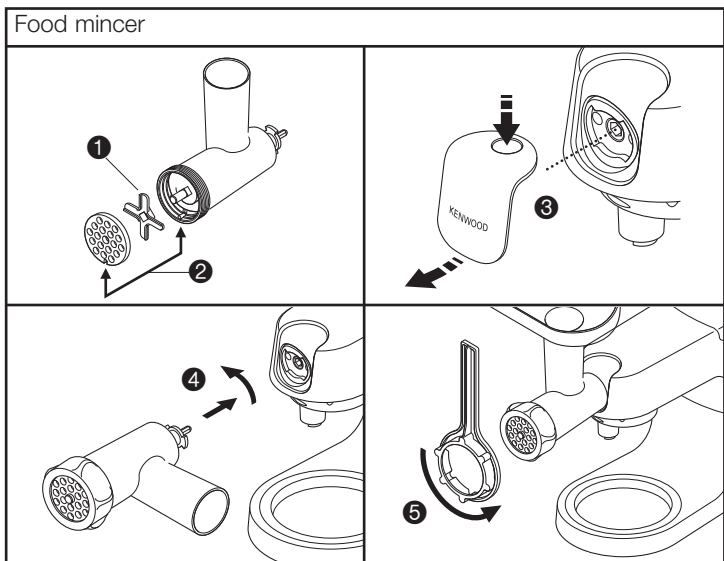
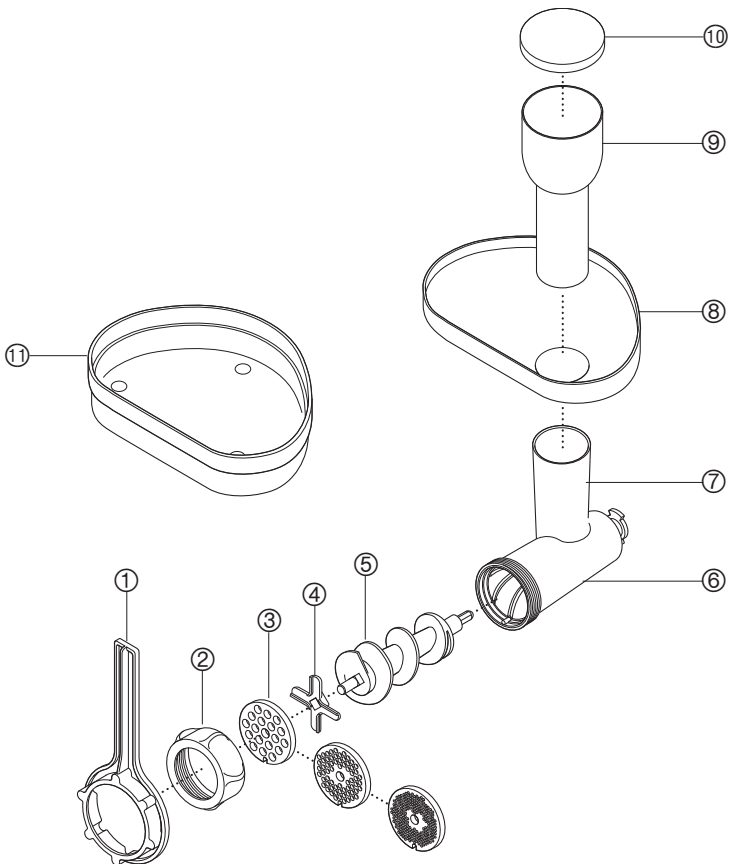
# KENWOOD

## KAX950ME

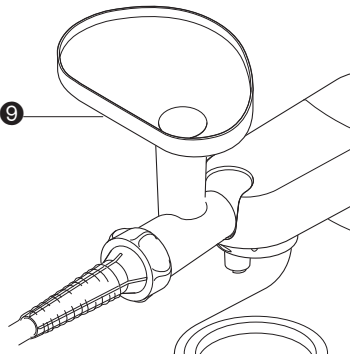
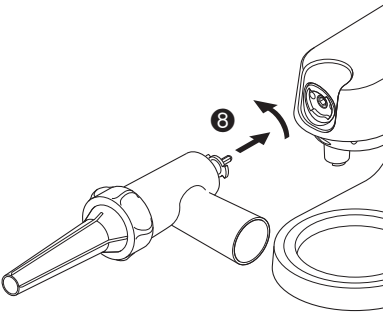
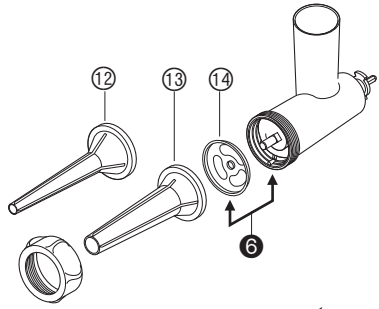
---

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing

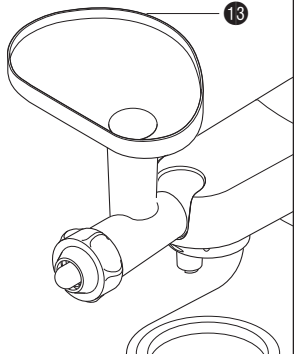
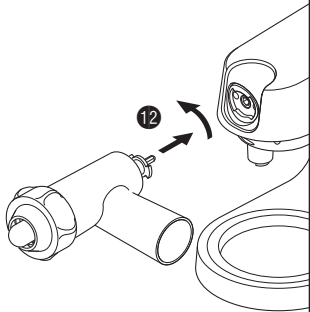
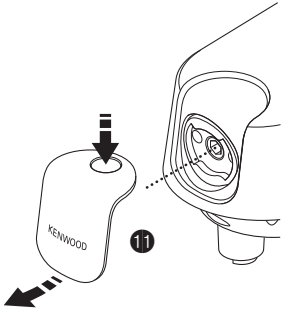
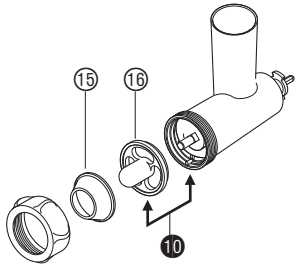




Sausage filler



Kebbe maker




## Меры предосторожности


- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладывайте их в мясорубку порциями по несколько штук. Очередная порция закладывается только после провертывания предыдущей.
- Вилка сетевого шнура в обязательном порядке отсоединяется от розетки в следующих случаях:
  - перед установкой или снятием деталей
  - после применения
  - перед мойкой.
- Обрабатываемый продукт разрешается продвигать по подающей трубке только с помощью специального толкателя. Использовать для этой цели пальцы или посторонние предметы строго запрещается.
- Внимание: Режущие кромки ножей остро заточены! При работе и мойке соблюдайте осторожность.
- Насадка должна быть надежно установлена на мясорубке до включения.
- Не пользуйтесь неисправной насадкой. Проверьте и отремонтируйте насадку: см. раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.


- Использовать не рекомендованные изготовителем насадки запрещается.
- Неправильное использование насадки может привести к травме.

Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к кухонной машине.

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Эта насадка KAX950ME снабжена резьбовой системой крепления  и предназначена для непосредственной установки на новейшие модели машин Kenwood Chef (серии KVC и KVL). Эту насадку также можно надевать на кухонные машины Kmix, снабженные низкоскоростным приводом (серия KMX).

Насадка подходит для вашей кухонной машины только в том случае, если оба компонента снабжены резьбовой системой крепления .

Если ваша кухонная машина снабжена балочной системой , для работы вам потребуется адаптер. Справочный код адаптера: KAT001ME. Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Используйте мясорубку для переработки мяса, птицы и рыбы. Используйте насадки, входящие в комплект, для приготовления колбасок и кебабов.

**Перед первым использованием**

- Промойте детали мясорубки (см. раздел «Уход и обслуживание»

## Основные компоненты

### Мясорубка

- ① гаечный ключ
- ② кольцевая гайка
- ③ решетки: для мелкой, средней и крупной рубки
- ④ нож
- ⑤ шнек
- ⑥ корпус
- ⑦ подающая трубка
- ⑧ лоток
- ⑨ толкатель / блок хранения для насадок для приготовления кебе и колбас
- ⑩ крышка-толкатель
- ⑪ блюдо/крышка

### для сбора мясорубки

- 1 Установите шнек ⑤ внутрь корпуса мясорубки.
- 2 Установите нож ④ режущей стороной наружу ①.  
**Неправильно установленный нож может повредить мясорубку.**
- 3 Установите решетку ③. Выступ должен войти в паз ②.
  - Решетку для мелкой рубки следует использовать для рубки сырого мяса, рыбы, мелких орехов и вареного мяса для пастушьей запеканки или мясного хлеба.
  - Решетку для средней и грубой рубки следует использовать для рубки сырого мяса, рыбы, орехов, овощей, твердого сыра, а также очищенных от кожуры или сушеных фруктов для приготовления пудингов и мармелада.
- 4 Установите кольцевую гайку (не затягивайте).

## использование мясорубки

- 1 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх ③.
- 2 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца ④.
- 3 Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
  - Если при измельчении мяса Вы получаете неудовлетворительные результаты, выключите прибор и вытащите из розетки. Отверните и почистите насадку, затем заново ее соберите и установите на моторный блок. Плотно затяните кольцевую гайку, используя прилагающийся гаечный ключ ⑤.
- 4 Установите лоток ⑧. Установите блюдо/крышку под мясорубку для приема продуктов.
- 5 **Прежде чем обрабатывать замороженные продукты в мясорубке, их следует полностью разморозить.** Порежьте мясо на полоски шириной 2,5 см (1 дюйм).
- 6 Включите скорость 4. С помощью толкателя аккуратно протолкните продукты по подающей трубке, по одному кусочку. **Излишние усилия могут стать причиной повреждения мясорубки.**

### насадка для набивки колбас

Используйте оболочку из свиной кожи на большой воронке и из бараньей – на маленькой. В качестве альтернативного варианта перед приготовлением обкатайте колбасный фарш в сухарях или в муке с добавлением специй.

- ⑫ малая воронка (для тонких колбас)
- ⑬ большая воронка (для толстых колбас)
- ⑭ основание

## Как пользоваться насадкой для набивки колбас

- 1 Если вы используете оболочку, то сначала замочите ее в холодной воде на 30 минут. Затем раскройте ее с помощью струи воды, установите под струю нужную воронку и натяните на воронку оболочку.
- 2 Установите шнек внутри корпуса.
- 3 Установите основание <sup>14</sup> - выступ должен войти в паз <sup>6</sup>.
- 4 Удерживая воронку на насадке мясорубки, несильно закрутите кольцевую гайку.
- 5 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх <sup>7</sup>.
- 6 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца <sup>8</sup>.
- 7 Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
- 8 Установите лоток <sup>9</sup>.
- 9 Включите скорость 3 или 4, и с помощью толкателя протолкните продукты по подающей трубке. **Излишние усилия – могут повредить мясорубку.** По мере наполнения оболочки постепенно снимайте ее с насадки. Не набивайте оболочку слишком туго.
- 10 Скрутите оболочку, придав ей форму колбасы.

## рецепт приготовления свиной колбасы

100 г сухого хлеба  
600 г свинины, нежирной и жирной, нарезанной полосками  
1 яйцо, взбитое  
5 мл (1 чайная ложка) кухонных трав  
соль и перец

- 1 Замочите хлеб в воде, затем отожмите и вылейте воду.
- 2 Пропустите мясо через мясорубку в чашу.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
- 4 Сформируйте колбасу (см. «использование насадки для набивки колбасы»).
- 5 Обжарьте на сковороде, гриле или в духовке до золотисто-коричневого цвета.

## насадка для приготовления «кебе»

«Кебе» это национальное блюдо, которое готовят на Среднем Востоке, оно представляет из себя обжаренную во фритюре оболочку из молодой баранины и вареной, высушенной пшеничной крупы с начинкой из мясного фарша.

<sup>15</sup> конус

<sup>16</sup> формовочная деталь

## Как пользоваться насадкой для приготовления «кебе»

- 1 Установите шнек внутри корпуса.
- 2 Установите формовочную деталь ⑩ – выступ должен войти в паз ⑩.
- 3 Установите конус ⑮.
- 4 Закрутите кольцевую гайку, но не затягивайте.
- 5 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх ⑪.
- 6 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца ⑫.
- 7 Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
- 8 Установите лоток ⑬.
- 9 Включите скорость 1 и с помощью толкателя аккуратно протолкните смесь. Разрежьте по нужной вам длине.

## Рецепт приготовления фаршированного «кебе»

### Внешняя оболочка

500 г молодой или нежирной баранины, порезанной на полоски 500 г и вареной и высушенной пшеничной крупы, промытой и отжатой  
1 маленькая луковица, мелко нарезанная

### Внимание

Всегда используйте вареные и высушенные зернышки пшеницы сразу после процесса высушивания. Если зернышки будут пересушенными, увеличится нагрузка на мясорубку, что может привести к повреждениям.

- 1 Используя решетку для мелкой рубки, порубите в мясорубке попеременно отдельными порциями мясо и крупу.
- 2 Перемешайте. Затем проверните массу еще два раза.
- 3 Добавьте лук в массу.
- 4 Проталкивайте смесь внутрь, используя насадку для приготовления кебе.

### Фарш

400 г молодой баранины, порезанной на полоски  
15 мл (1 столовая ложка) масла  
2 средних луковицы, мелко порубленных  
5-10 мл (1-2 чайных ложки) молотого душистого перца  
15 мл (1 столовая ложка) пшеничной муки  
соль и перец

- 1 Используя решетку для мелкой рубки, порубите молодую баранину.
- 2 Поджарьте лук до золотисто-коричневого цвета. Добавьте молодую баранину.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты и варите в течение 1-2 минут.
- 4 Дайте стечь лишнему жиру и остыть.

### Как приготовить «кебе»

- 1 Пропустите смесь для оболочки через насадку для приготовления «кебе»
- 2 Порежьте на куски длиной 8 см.
- 3 Сожмите один конец трубки, чтобы запечатать ее. Заложите фарш (не слишком много) с другого конца трубки и запечатайте этот конец.
- 4 Обжарьте во фритюрнице с горячим (190°C) маслом в течение 6 минут или до золотисто-коричневого цвета.



## Уход и очистка

- 1 Отверните кольцевую гайку рукой или гаечным ключом **5** и снимите ее. Вымойте все детали горячей мыльной водой, а затем высушите. **Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.** Никогда не пользуйтесь раствором соды.
- 2 Соберите мясорубку.
- 3 Протрите решетку растительным маслом, а затем оберните ее жиронепроницаемой бумагой, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.
- 4 Сняв крышку с толкателя, внутри вы можете хранить насадки для приготовления колбас и кебе.
- 5 Если вы храните насадку на машине, накройте ее блюдом/крышкой, чтобы защитить от пыли.

### **Насадка для приготовления колбас и кебе**

Вымойте в горячей мыльной воде и тщательно просушите.

## Обслуживание и забота о покупателях

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
  - техобслуживании или ремонте,
  - обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- 
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
  - Сделано в Китае.





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

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

124257/1