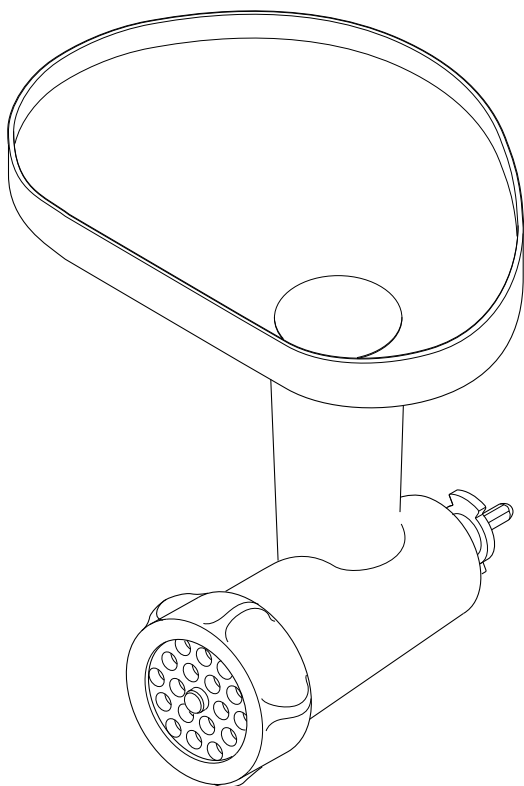


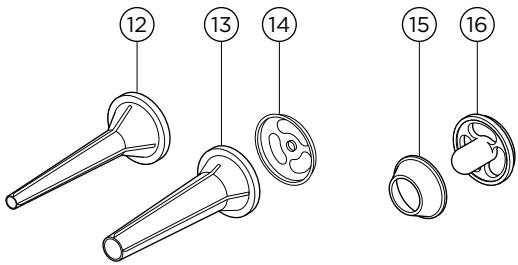
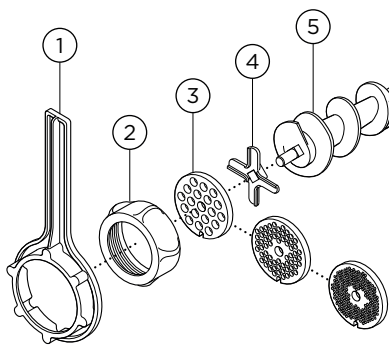
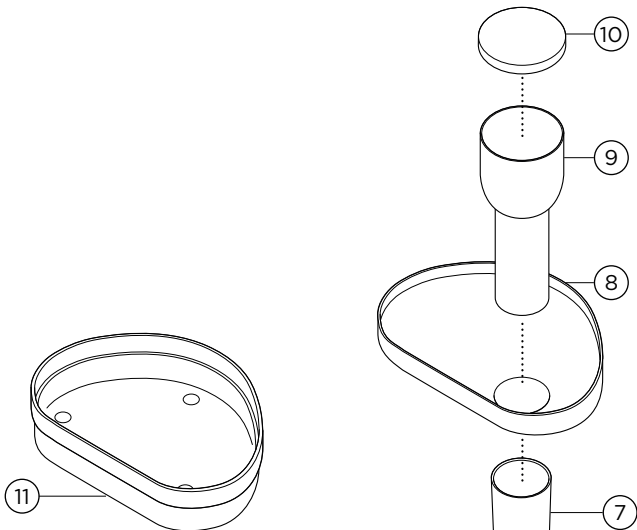
# KENWOOD

## KAX950ME

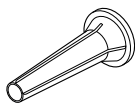
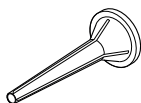
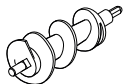
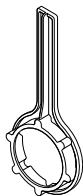
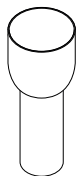
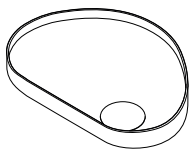
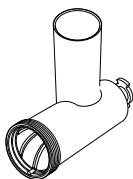
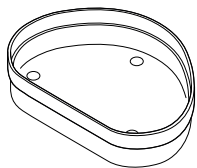
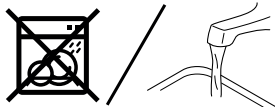
---

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
instruções

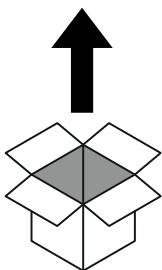




Y



A

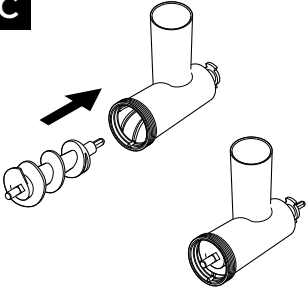


B

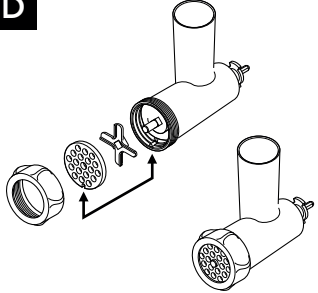




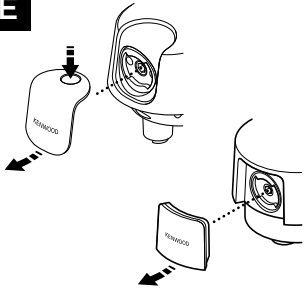
**C**



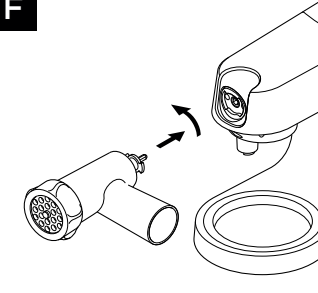
**D**



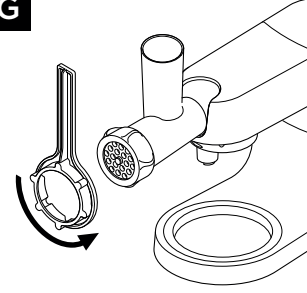
**E**



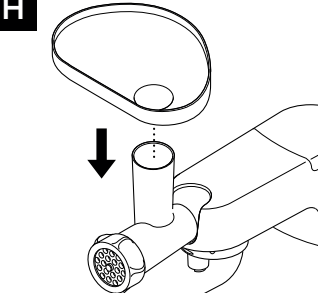
**F**



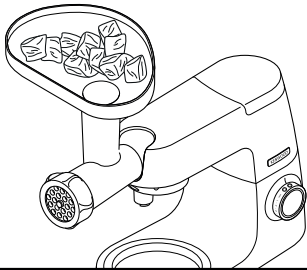
**G**



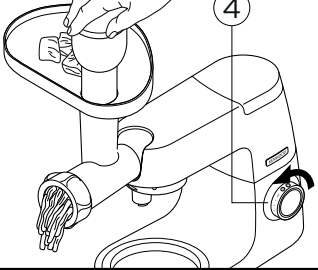
**H**



**I**

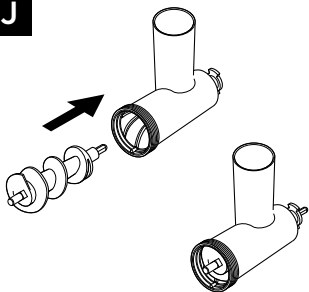


**J**

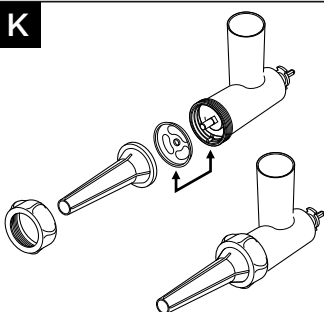




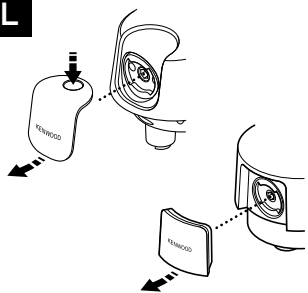
**J**



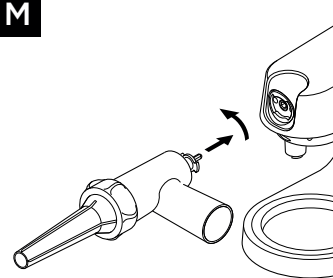
**K**



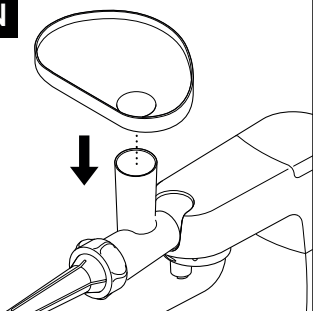
**L**



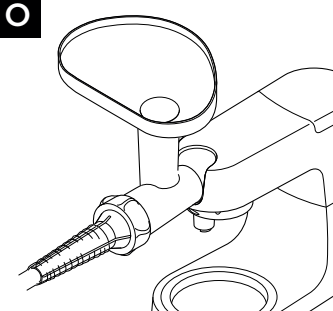
**M**



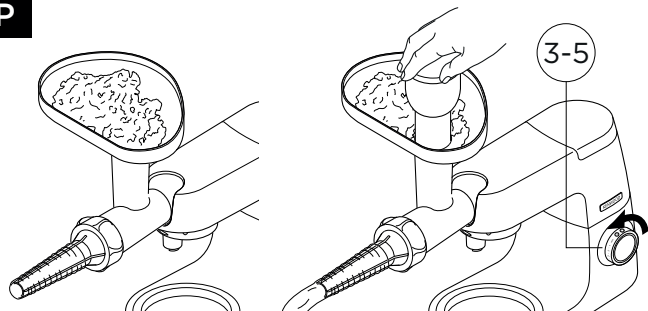
**N**

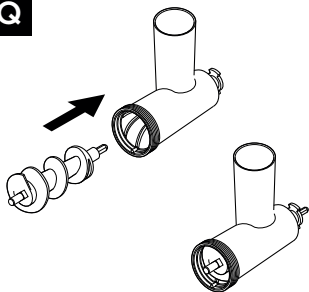
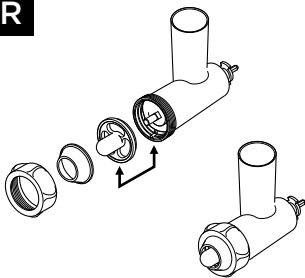
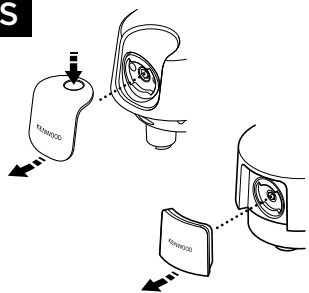
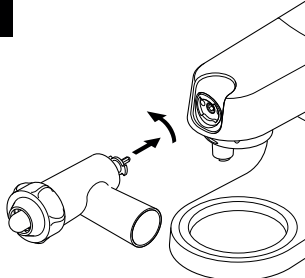
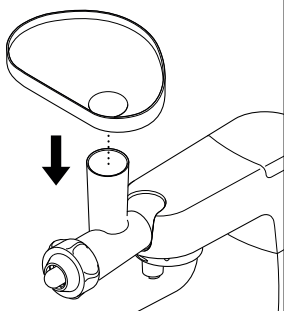
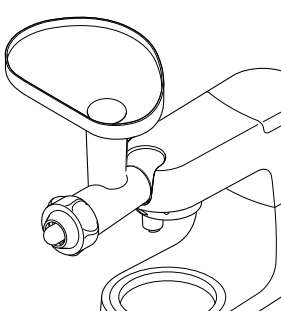
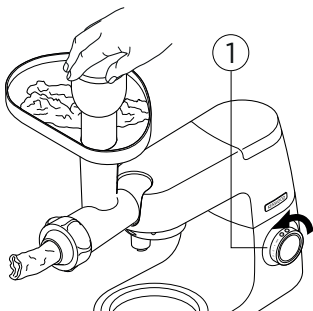
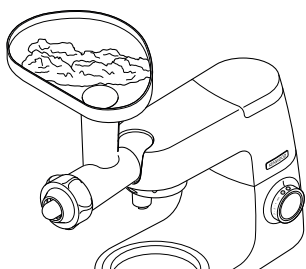


**O**



**P**



**Q****R****S****T****U****V****W**

X



2.5cm X 4cm

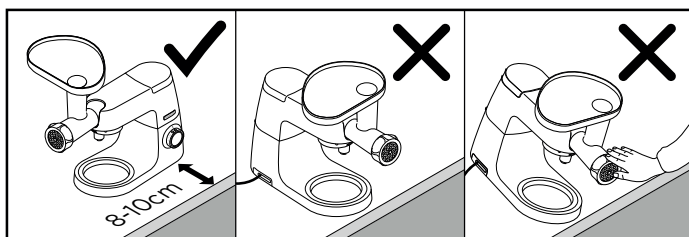


# Русский

## Меры предосторожности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед первым использованием снимите всю упаковку и ярлыки. Вымойте детали: см. раздел “Чистка”.
- Тщательно размораживайте замороженные продукты перед обработкой с помощью насадки.
- 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.
- Поверните регулятор скорости в положение ‘O’ (OFF) и отключите прибор от сети:
  - перед установкой или снятием деталей/насадок
  - 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.
- Не допускайте, чтобы прибор работал, если он находится у края рабочей поверхности или свешивается через него, и не применяйте физических усилий при установке насадок, так как это может привести к нестабильности положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.






- Не переносите и не поднимайте головку миксера с установленной насадкой, поскольку кухонная машина может потерять устойчивость.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.


**Дополнительные инструкции по безопасности содержатся в основном “Руководстве по использованию кухонной машины”.**


## Очистка

- Вымойте все детали в горячей мыльной воде, затем высушите. **Не мойте части пробора в посудомоечной машине.** Никогда не используйте раствор соды.
- Протрите диски растительным маслом, затем заверните в жиронепроницаемую бумагу, чтобы предотвратить обесцвечивание/появление ржавчины.

Эта насадка KAX950ME снабжена резьбовой системой крепления  и предназначена для непосредственной установки на новейшие модели машин Kenwood Chef (TYPE KVC, KVL, KCC, KWL и KCL).

Эту насадку также можно надевать на кухонные машины Kmix, снабженные низкоскоростным приводом (TYPE 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](http://www.kenwoodworld.com).

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

### См. иллюстрации **C - D**

- 1 Установите шнек ⑤ внутрь корпуса мясорубки.
- 2 Установите нож ④ режущей стороной наружу. **Неправильно установленный нож может повредить мясорубку.**
- 3 Установите решетку ③. Выступ должен войти в паз.
  - 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

### См. иллюстрации **E - I**

- 1 Поднимите крышку низкоскоростного гнезда.
- 2 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца.
- 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.
- Установите лоток ⑧. Установите блюдо/крышку под мясорубку для приема продуктов.
  - Прежде чем обрабатывать замороженные продукты в мясорубке, их следует полностью разморозить.** Порежьте мясо на полоски шириной 2,5 см (1 дюйм).
  - 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

### См. иллюстрации J – P

- 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.
- Установите шнек внутри корпуса.
- Установите основание ⑭ - выступ должен войти в паз.
- Удерживая воронку на насадке мясорубки, несильно закрутите кольцевую гайку .
- Поднимите крышку низкоскоростного гнезда.
- Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца.
- Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
- Установите лоток.
- 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.
- 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

- Замочите хлеб в воде, затем отожмите и вылейте воду.
- Пропустите мясо через мясорубку в чашу.
- 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.

- 15 конус
- 16 формовочная деталь

## Как пользоваться насадкой для приготовления «кебе»

### См. иллюстрации **Q** – **W**

- 1 Установите шнек внутри корпуса.
- 2 Установите формовочную деталь 16 – выступ должен войти в паз.
- 3 Установите конус 15.
- 4 Закрутите кольцевую гайку, но не затягивайте.
- 5 Поднимите крышку низкоскоростного гнезда.
- 6 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца.
- 7 Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
- 8 Установите лоток.
- 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

### См. иллюстрацию

- 1 Отверните кольцевую гайку рукой или гаечным ключом и снимите ее.
- 2 Соберите мясорубку.
- 3 Сняв крышку с толкателя, внутри вы можете хранить насадки для приготовления колбас и кебе.

### Насадка для приготовления колбас и кебе

Вымойте в горячей мыльной воде и тщательно просушите.

## Обслуживание и забота о покупателе

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

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



© Copyright 2023 Kenwood Limited. All rights reserved 5720071694/1