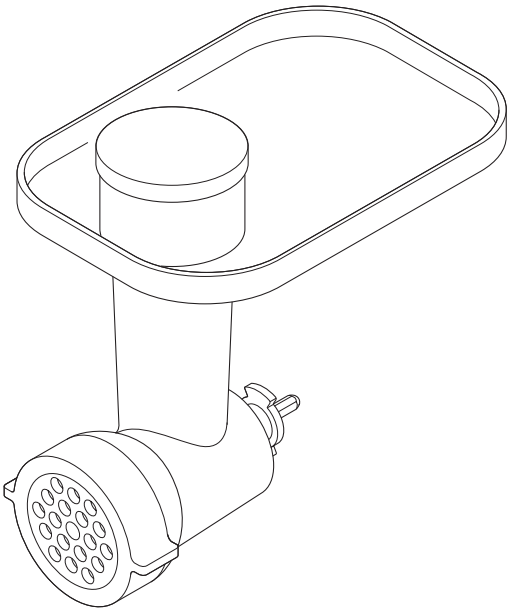
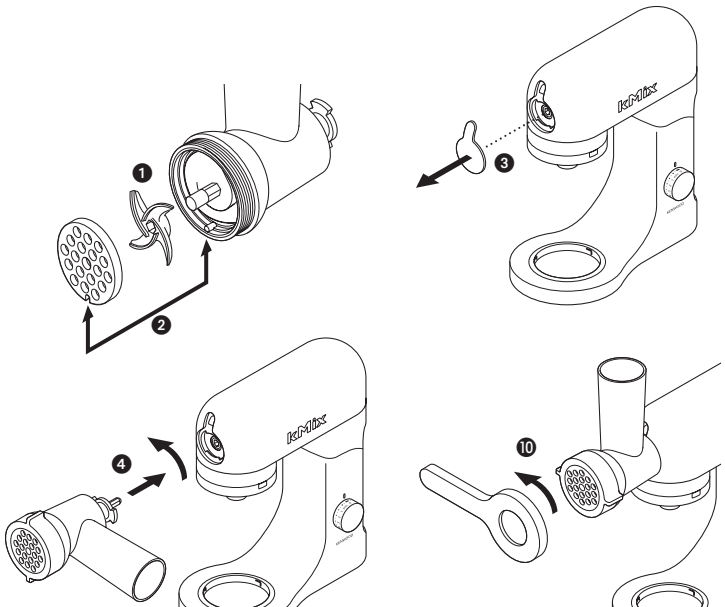
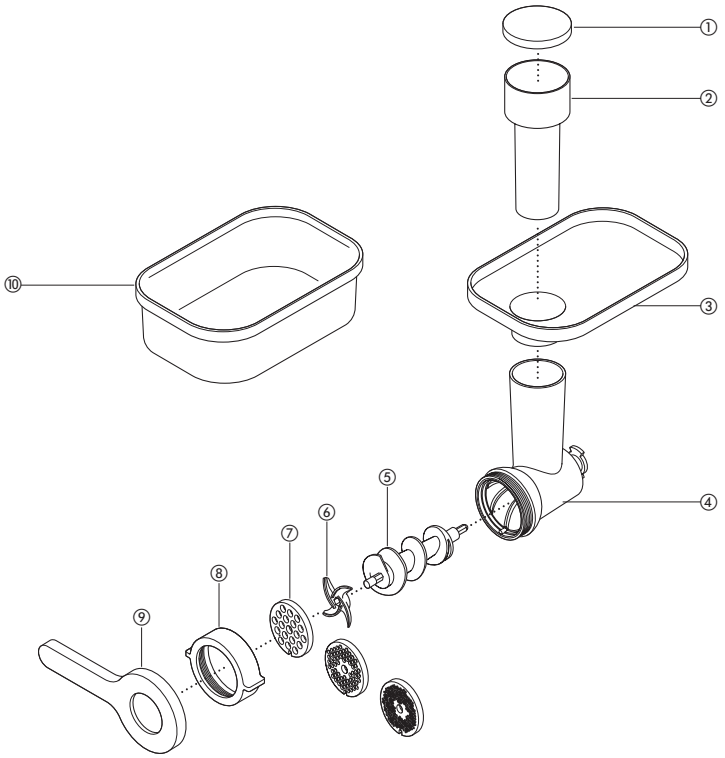
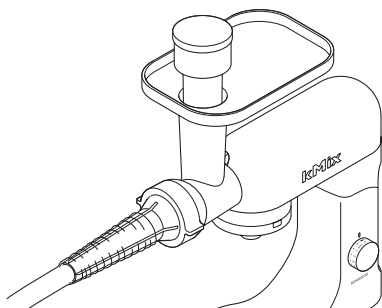
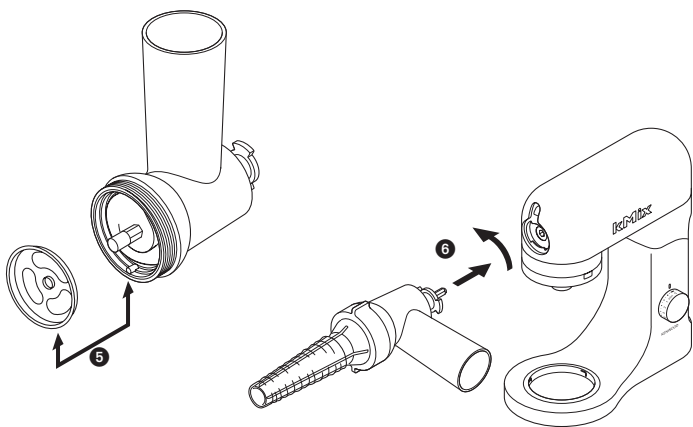
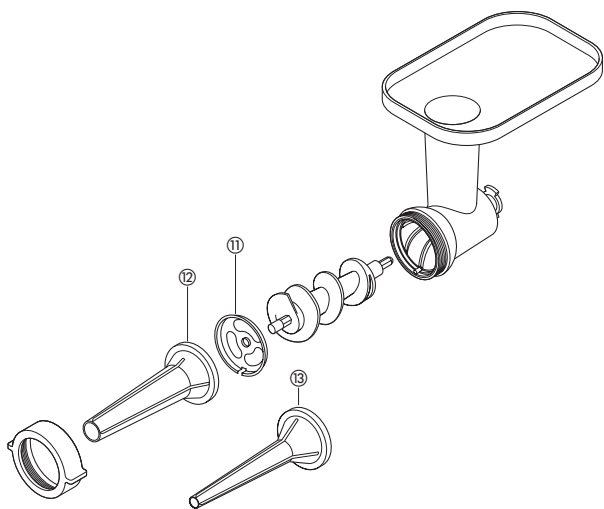


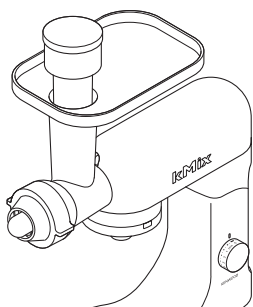
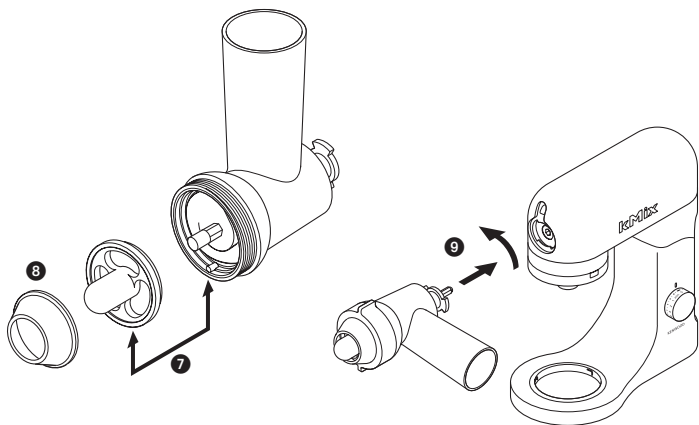
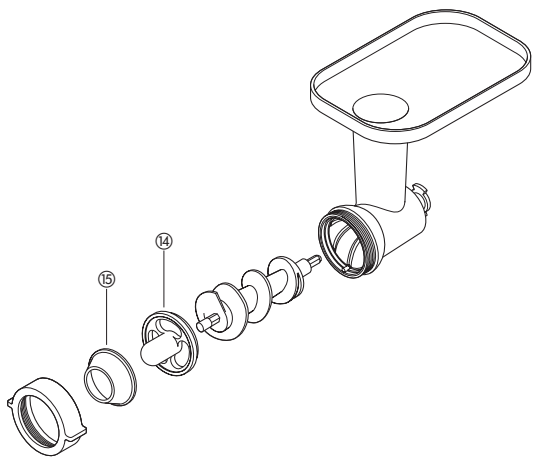
# KENWOOD



AX950







См. иллюстрации на передней странице

## Перед использованием устройства фирмы Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

## Меры предосторожности

- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладываете их в мясорубку порциями по несколько штук. Очередная порция закладывается только после провертывания предыдущей.
- Выключите устройство и отсоедините его от сети питания:
  - 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 лезвия остро заточены. При обращении с ними и при очистке соблюдайте осторожность.
- Насадка должна быть надежно установлена на мясорубке до включения.
- Никогда не оставляйте электроприбор без внимания
- Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания влаги в моторный блок, на сетевой шнур и на вилку.
- Не используйте поврежденный электроприбор. Проверьте его или отремонтируйте: см. раздел «Обслуживание».

- Использовать не рекомендованные изготовителем насадки запрещается.
- Не допускайте свисания сетевого шнура там, где ребенок может дотянуться до него.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- 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.

## Перед первым использованием

- Промойте детали, см. «Уход и очистка»

## Мясорубка

- ① Крышка толкателя
- ② Толкатель
- ③ Подставка или коробка для хранения с крышкой
- ④ Корпус мясорубки
- ⑤ Шнек
- ⑥ Нож
- ⑦ Решетки мясорубки: для мелкой, средней и крупной рубки
- ⑧ Кольцевая гайка
- ⑨ Гаечный ключ
- ⑩ Коробка для хранения

## Сборка

- 1 Вставьте шнек в корпус мясорубки.
- 2 Установите нож - режущей кромкой наружу ❶. Проверьте, что нож установлен правильно - иначе вы можете повредить свою мясорубку.
- 3 Установите решетку мясорубки ❷. 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 Вставьте и закрутите кольцевую гайку.

## Как пользоваться мясорубкой

- 1 Снимите крышку выходного отверстия, предварительно нажав на нее ❸, затем поднимите.
- 2 Установив измельчитель в положение ❹, установите на место крышку. Измельчитель должен вращаться при поднятой вверх загрузочной трубке.
- 3 Установите поднос. Поместите подходящую миску или коробку для хранения с целью сбора измельчаемых продуктов.
- 4 **Замороженные продукты перед рубкой должны быть полностью разморожены.** Нарезьте мясо полосками шириной 2,5 см.

- 5 Установите скорость 4. Пользуясь толкателем, осторожно подавайте мясо по одному куску. **Не проталкивайте мясо с большим усилием** - вы можете повредить мясорубку.

## Насадка для набивки колбас

- ❶ Основание\*
- ❷ Большая воронка\* (для толстых колбас)
- ❸ Малая воронка\* (для тонких колбас)

\* Хранится в выталькивателе

Используйте свиную оболочку для большой воронки и овечью оболочку для маленькой воронки. Или, если вы не используете оболочку, перед приготовлением колбасы обваляйте ее в панировочных сухарях или в муке со специями.

## Как пользоваться насадкой для набивки колбас

- 1 Используемую оболочку сначала следует погрузить на 30 минут в холодную воду, а затем промыть ее под струей воды. Затем оболочка надевается на насадку.
- 2 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
- 3 Установите основание ❺ - выступ должен войти в паз.
- 4 Установите насадку на измельчитель и закрутите кольцевую гайку.
- 5 Снимите крышку выходного отверстия, предварительно нажав на нее.

- 6 Установив измельчитель в показанном положении **6**, вставьте выходную крышку. Прокрутите измельчитель, удостоверившись, что загрузочная трубка направлена вверх.
- 7 Установите лоток.
- 8 Установите скорость 3 или 4. Пользуясь толкателем, осторожно подавайте продукты. **Не проталкивайте продукты с большим усилием** - вы можете повредить мясорубку. После наполнения оболочки снимите ее с воронки. Не набивайте в оболочку слишком много фарша.
- 9 Скрутите оболочку, чтобы получить колбасу.

## 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 Намочите хлеб в воде, отожмите, удалив лишнюю жидкость.
- 2 Пропустите мясо через мясорубку в чашу.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
- 4 Сделайте колбаски (см. использование заполнителя колбасок).
- 5 Обжарьте на сковороде, гриле или в духовке до золотисто-коричневого цвета.

## Насадка для приготовления «кебе»

- ⑭ Формовочная деталь\*
- ⑮ Конус\*

\* Хранится в выталкивателе

«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.

## Как пользоваться насадкой для приготовления «кебе»

- 1 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
- 2 Установите формовочную деталь **7** - выступ должен войти в паз.
- 3 Установите конус **8**.
- 4 Закрутите кольцевую гайку.
- 5 Снимите крышку выходного отверстия, предварительно нажав на нее, затем поднимите.
- 6 Установив измельчитель в положение **9**, установите на место крышку. Измельчитель должен вращаться при поднятой вверх загрузочной трубке.
- 7 Установите лоток.
- 8 Переключите прибор на скорость 1. Аккуратно продвиньте смесь внутрь с помощью толкателя. Нарезьте колбаски нужной длины.

## 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 луковичка

- 1 Используя решетку для мелкой рубки, порубите в мясорубке попеременно отдельными порциями мясо и крупу, добавив лук перед последней порцией.
- 2 Перемешайте, а затем порубите еще два раза.
- 3 Протолкните, используя приспособление для изготовления кебе (см. использование кеббе-мейкера).

### Фарш

400 г молодой баранины, порезанной на полоски

15 мл (1 столовая ложка) масла

2 средних луковички, 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 **10** 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 Поместите измельчитель в коробку для хранения и накройте подставкой.
- 5 Вы можете снять с толкателя крышку и использовать его как футляр для хранения насадок для набивки колбас и приготовления «кебе».