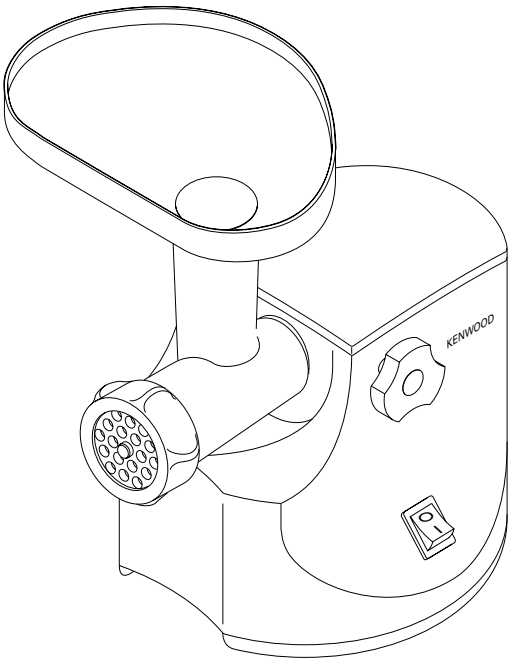
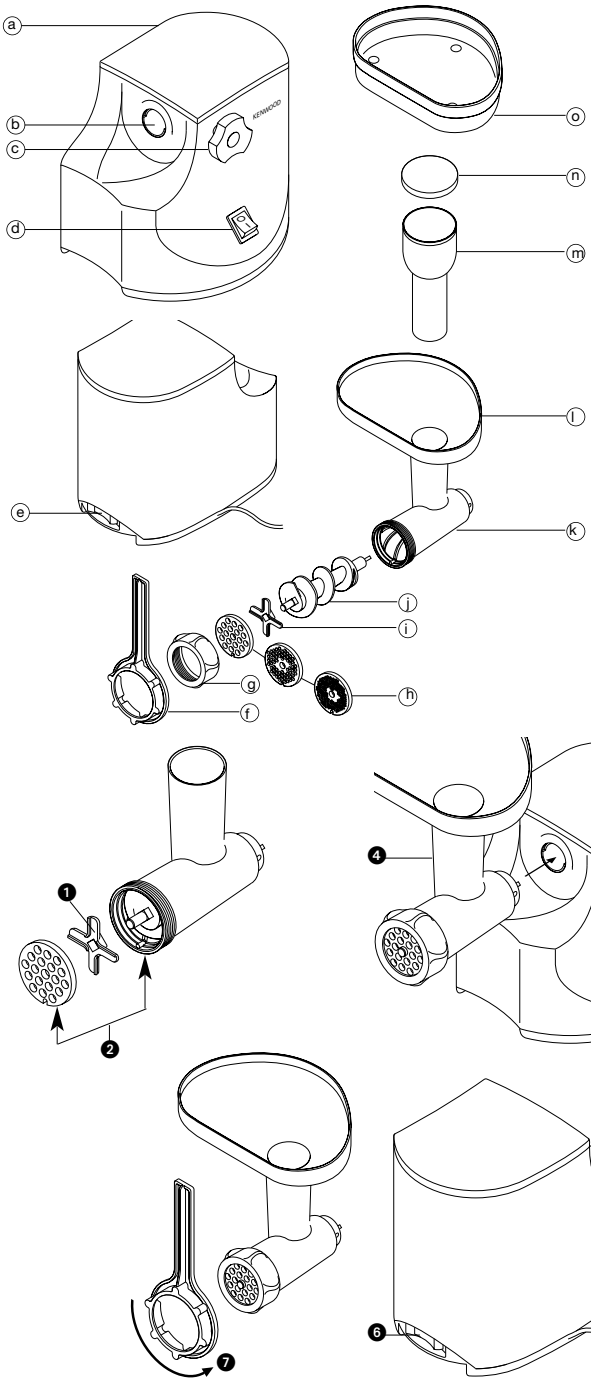
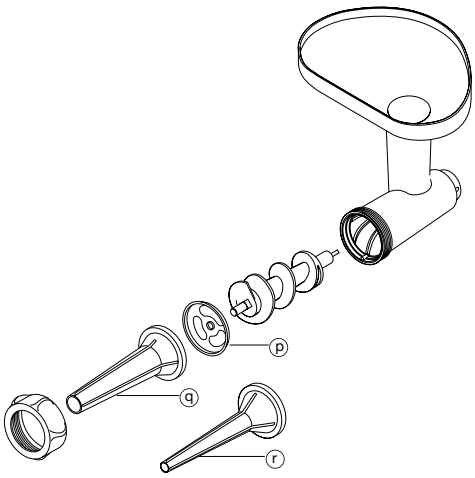
KENWOOD

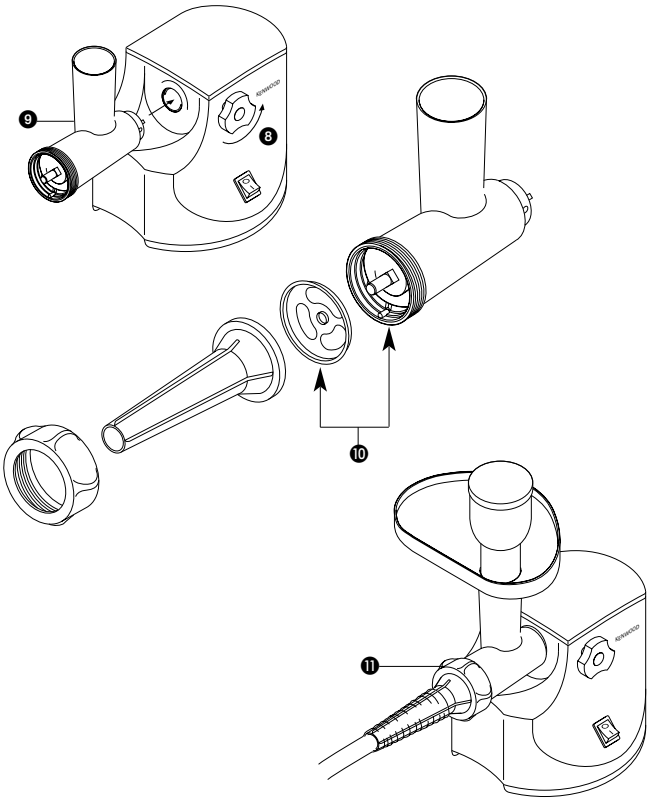


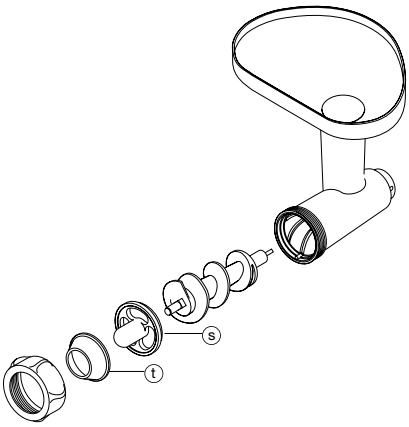
MG520

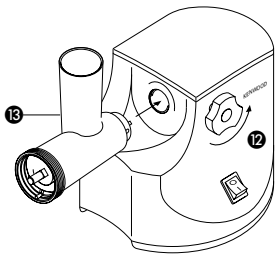
ME10

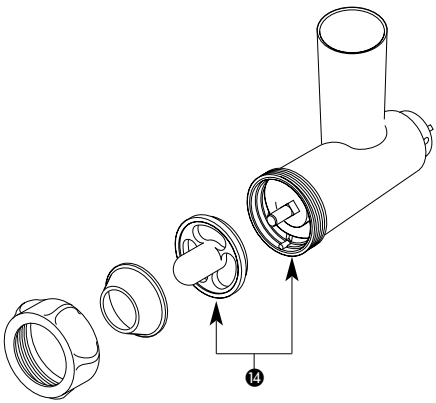

a
b
c
d
e
f
g
h
i
j
k
l
m
n
o
KENWOOD
1
2
3
4
5
6
7

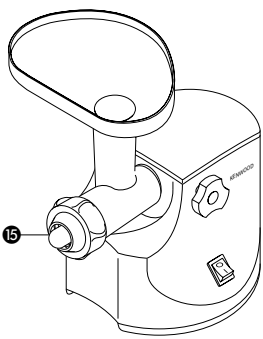

p
q
r

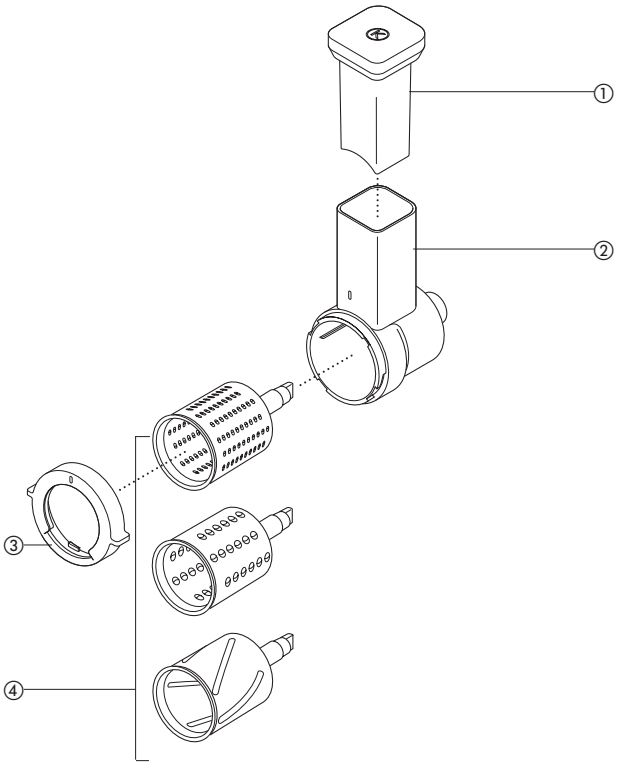

9
8
10
11

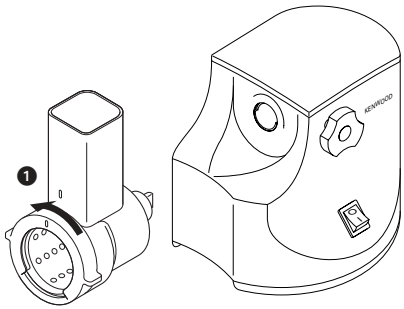

s
t


13
12


14


15


①
②
③
④


❶
KENWOOD

См. иллюстрации на передней странице

Меры предосторожности

- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладывайте их в мясорубку порциями по нескольку штук. Очередная порция закладывается только после провертывания преьедущей.
- 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.
- Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания влаги в моторный блок, на сетевой шнур и на вилку.
- Пользоваться неисправной мясорубкой запрещается. См. информацию о проверке и ремонте в разделе «Обслуживание»
- Использовать не рекомендованные изготовителем насадки запрещается.
- Не допускайте свисания сетевого шнура там, где ребенок может дотянуться до него.
- Для уменьшения длины шнура он частично наматывается на специальную скобу в задней части мясорубки.
- Детям и ослабленным людям самостоятельно пользоваться мясорубкой запрещается.
- Не позволяйте маленьким детям играть с ýлектроприбором.
- Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Данный электроприбор соответствует требованиям Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЭС.

Перед первым использованием

1 Удалите упаковку.
2 Промойте детали мясорубки (см. раздел «Уход и обслуживание»

Мясорубка

ⓐ моторный блок
ⓑ насадка
ⓒ зажимной винт
ⓓ выключатель
ⓔ переключатель обратного хода
ⓕ гаечный ключ
ⓖ кольцевая гайка
ⓗ решетки мясорубки: для мелкой, средней и крупной рубки
ⓘ нож
ⓙ шнек
ⓚ корпус мясорубки
ⓛ лоток
ⓜ толкатель
ⓝ крышка толкателя
ⓞ миска/крышка

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 Установите кольцевую гайку (не затягивайте).

Как пользоваться мясорубкой

1 Ослабьте зажимной винт поворотом против часовой стрелки ❸ и вставьте насадку в гнездо ❹.
2 Последовательно поворачивая насадку в противоположных направлениях, добейтесь ее установки в рабочее положение (до щелчка). Затяните зажимной винт.
3 Заверните рукой кольцевую гайку.
4 Установите лоток. Подставьте под мясорубку миску/крышку, чтобы собирать в нее порубленные продукты.
5 **Замороженные продукты перед рубкой должны быть полностью разморожены.** Нарежьте мясо полосками шириной 2,5 см.
6 Включите мясорубку ❺. Обрабатываемый продукт продвигается по подающей трубке с помощью толкателя. **Излишние усилия при подаче продукта могут стать причиной повреждения мясорубки.**

- В случае остановки или заедания мясорубки во время работы ее необходимо выключить. Нажмите переключатель обратного хода ❻ на несколько секунд для вывода из механизма застрявших частей продукта. Откройте насадку и удалите продукт, ставший причиной остановки.

Насадка для набивки колбас

ⓟ Основание*
ⓠ Большая воронка* (для толстых колбас)
ⓡ Малая воронка* (для тонких колбас)

* Хранится в выталкивателе

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 Если вы используете оболочку, то сначала отмочите ее в холодной воде в течение 30 минут.
2 Ослабьте зажимной винт поворотом против часовой стрелки ❽ и вставьте насадку в гнездо ❾.
3 Последовательно поворачивая насадку в противоположных направлениях, добейтесь ее

установки в рабочее положение (до щелчка). Затяните зажимной винт.

4 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
5 Установите основание ⑩ - выступ должен войти в паз.
6 Если вы используете оболочку для набивки колбас, откройте ее с помощью струи воды. Затем установите нужную воронку под струю воды и натяните на воронку оболочку.
7 Установите воронку на мясорубку и заверните кольцевую гайку ⑪.
8 Установите лоток.
9 Включите мясорубку. Обрабатываемый продукт продвигается по подающей трубке с помощью толкателя. **Излишние усилия при подаче продукта могут стать причиной повреждения мясорубки.** По мере наполнения оболочки постепенно снимайте ее с насадки. Не перегружайте мясорубку.
10 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 Замочите хлеб в воде, а затем отожмите.
2 Пропустите мясо через мясорубку в чашу.
3 Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
4 Сделайте колбасы (см. выше).
5 Обжарьте на сковороде, гриле или в духовке до золотисто-коричневого цвета.

Насадка для приготовления «кебе»

Ⓢ Формовочная деталь*
Ⓣ 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 Ослабьте зажимной винт поворотом против часовой стрелки ⑫ и вставьте насадку в гнездо ⑬.
2 Последовательно поворачивая насадку в противоположных направлениях, добейтесь ее установки в рабочее положение (до щелчка). Затяните зажимной винт.
3 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
4 Установите формовочную деталь ⑭ - выступ должен войти в паз.
5 Установите конус ⑮.
6 Наверните кольцевую гайку.
7 Установите лоток.
8 Включите мясорубку. Для подачи смеси используйте толкатель. Нарежьте на порции.

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

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 через насадку для приготовления «кебе» (см. выше).

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.

Насадка терка ломтерезка

меры предосторожности

- Никогда не вставляйте пальцы в подающую трубку. Используйте толкатель, который входит в комплект поставки терки/ломтерезки.
- Не прикладывайте чрезмерных усилий в процессе проталкивания продуктов в подающую трубку – это может повредить прибор.
- Соблюдайте осторожность при установке и снятии цилиндрических насадок, их режущие поверхности очень остры.
- Не дотрагивайтесь до движущихся частей.
- Прежде, чем производить замену деталей или чистку, отключите прибор от сети.

Дополнительная информация о мерах предосторожности приводится в инструкции к вашему основному прибору.

комплектация

① Толкатель
② Загрузочная воронка
③ Стопорное кольцо для цилиндрической насадки
④ Цилиндрические насадки

сборка вашей терки/ломтерезки

Сборка

1 Выберите насадку барабанного типа. Все насадки пронумерованы сзади и используются для:

- **Насадка №1** – Мелкая терка :- шоколад, орехи, морковь и сыр.
- **Насадка №2** – Крупная терка :- шоколад, орехи, морковь и сыр.
- **Насадка №3** – Резка на тонкие ломти:- лук, капуста, огурцы, морковь, яблоки, картофель и шоколад.

2 Вставьте насадку в корпус терки/ломтерезки.

3 Установите стопорное кольцо для фиксации насадки, поворачивая его против часовой стрелки, пока линия на кольце не окажется прямо под точкой ❶ на корпусе.

Порядок работы вашей терки/ломтерезки

1 Снимите крышку с выходного отверстия для низкоскоростной насадки: сдвиньте защелку ❷, затем потяните ❸.

2 Придерживая защелку, вставьте насадку на место. Поворачивайте ее вправо влево до тех пор, пока она не зафиксируется.

3 Поместите емкость для измельченного продукта под выходное отверстие ломтерезки-терки.

4 Заполните загрузочную воронку таким образом, чтобы во время переработки продукт не скользил по боковым стенкам. Установите скорость 3-4 и начните переработку продукта, несильно надавливая на продукт толкателем. Примечание: Толкатель можно вставить в отверстие только одной стороной.

- Капусту перед измельчением порежьте на клинообразные дольки и удалите кочерыжку. Поместите дольки в загрузочную воронку в вертикальном положении и посильнее надавливайте на толкатель во время переработки.

Очистка

- Всегда выключайте и отключайте прибор от сети прежде, чем снимать насадку с прибора.
- Перед чисткой разберите насадку полностью.
- Для облегчения чистки, всегда мойте детали после использования.
- Промойте все детали в теплой мыльной воде, а затем дайте им просохнуть. **Не мойте прибор в посудомоечной машине.**

Уход и очистка

Моторный блок

Протереть влажной тряпкой и просушить.

Насадка мясорубки

1 Отверните кольцевую гайку рукой или гаечным ключом ❼ и снимите ее. Вымойте все детали горячей мыльной водой, а затем высушите. Не рекомендуется мыть детали 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 Если вы храните насадку-измельчитель на блоке электродвигателя, используйте миску/крышку в качестве пылезащитной крышки, надев ее на лоток.

5 Вы можете снять с толкателя крышку и использовать его как футляр для хранения насадок для набивки колбас и приготовления «кебе».

Обслуживание и забота о покупателях

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- Поврежденный шнур питания электроприбора в целях безопасности подлежит замене на предприятии фирмы Kenwood или в фирменном сервисном центре Kenwood.

Если вам необходима консультация по поводу:

- использования электроприбора, а также
- обслуживания, приобретения запасных частей или ремонта (как гарантийного, так и послегарантийного), свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели электроприбор.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk