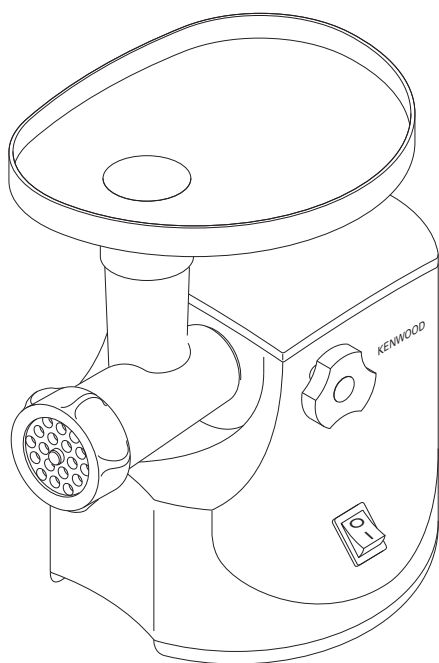
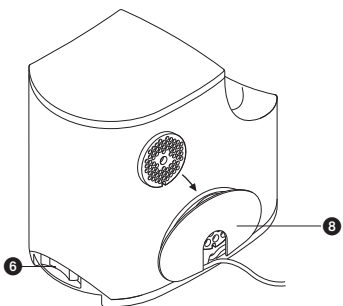
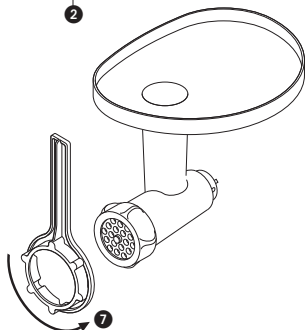
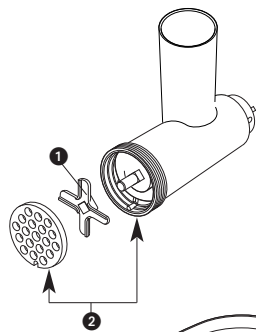
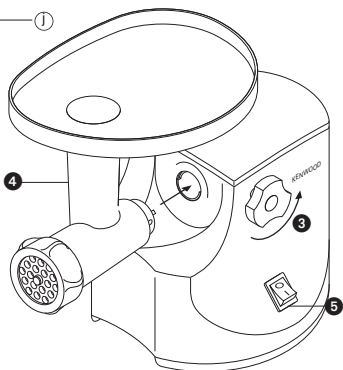
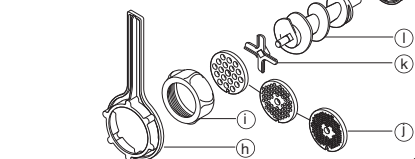
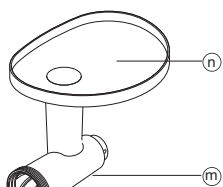
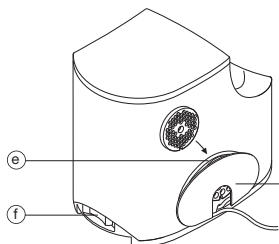
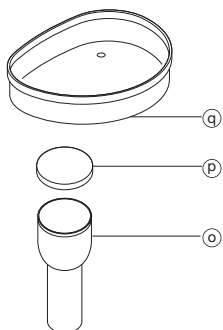
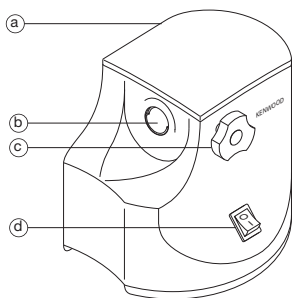
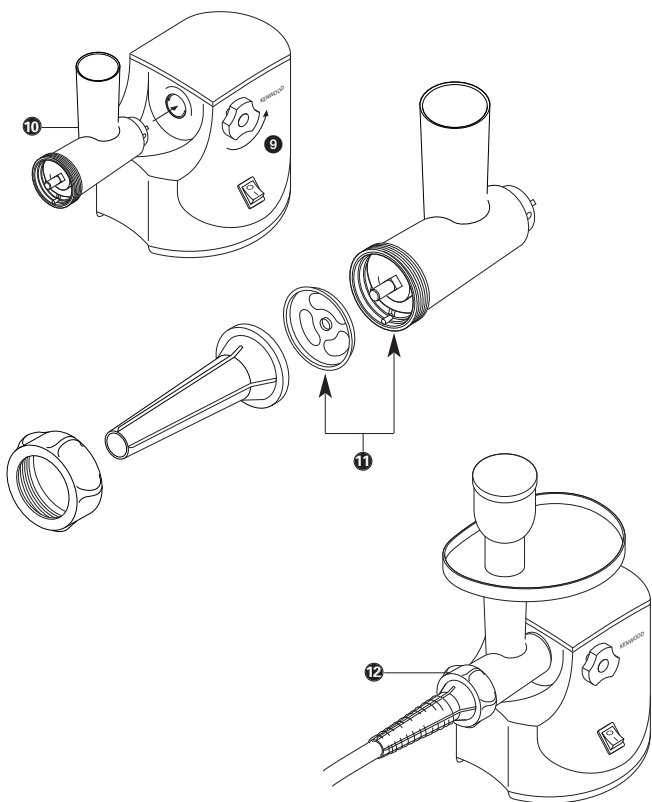
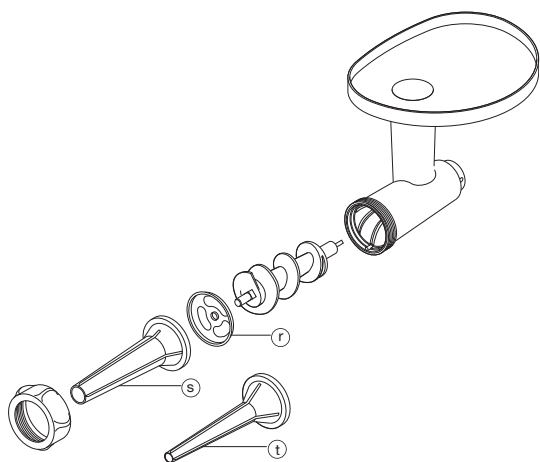


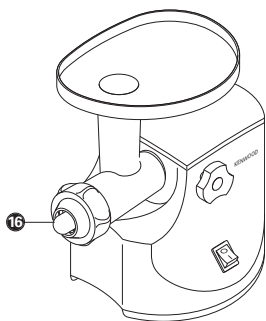
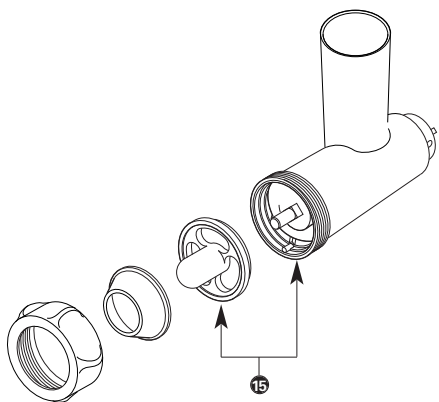
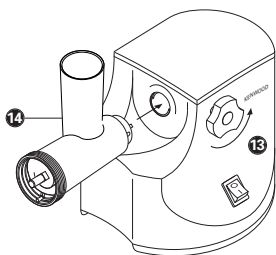
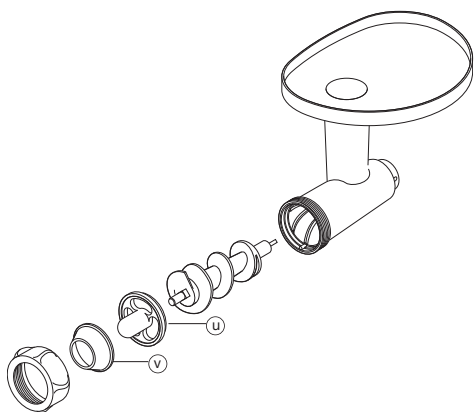
KENWOOD



MG450/MG470/MG480







Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Ви можете використовувати м'ясорубку для обробки м'яса, птиці та риби. Додаткові насадки, що надаються, потрібні для набивання ковбаси та приготування «кебе».

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

заходи безпеки

- Перед подрібненням м'яса завжди видаляйте всі кістки, шкіру і т.ін.
- Подрібнюючи горіхи, покладіть до машини лише декілька штук та зачекайте, доки шнек не забере їх, і тільки після цього додавайте другу порцію.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей
 - після використання
 - перед чищенням.
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці або кухонні інструменти до напрямної трубки.
- Увага, різальні пластини дуже гострі, тому під час використання і чищення будьте обережні.
- Перед увімкненням приладу переконайтеся, що насадка надійно закріплена на місці.
- Щоб уникнути враження електричним струмом, не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Технічне обслуговування».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

перед першим використанням

- 1 Вимийте всі деталі, дивіться розділ «Догляд та чищення»
- 2 Намотайте зайву частину шнура на утримувач, який знаходиться позаду м'ясорубки.

М'ясорубка

- Ⓐ блок електродвигуна
- Ⓑ отвір для насадки
- Ⓒ затискний гвинт
- Ⓓ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)
- Ⓔ відділення для зберігання решітки
- Ⓕ перемикач зворотного ходу
- Ⓖ скоба для намотування шнура
- Ⓗ гайковий ключ
- Ⓘ кільцева гайка
- Ⓝ решітки м'ясорубки: дрібна, середня, груба
- Ⓚ ніж
- Ⓛ шнек
- Ⓜ корпус м'ясорубки
- Ⓝ таця
- Ⓞ штовхач
- Ⓟ кришка штовхача
- Ⓠ таця/кришка

збирання

- 1 Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- 2 Установіть ніж ріжучим боком назовні ❶. **Переконайтеся, що ніж було встановлено правильно, бо інакше він може пошкодити м'ясорубку.**
- 3 Установіть решітку м'ясорубки ❷. Ринвочка має потрапити до щербини.
 - Решітка для дрібної рубки використовується для обробки сирого м'яса, риби, дрібних горіхів або готового м'яса для пастушої запіканки, або м'ясного хліба.
 - Решітки для середньої та грубої рубки використовуються для обробки сирого м'яса, риби та горіхів.
- 4 Накрутіть кільцеву гайку (не затягуйте)

як користуватися м'ясорубкою

- 1 Ослабте затискний гвинт. Для цього поверніть його проти годинникової стрілки ❸. Потім установіть насадку до гнізда ❹.
- 2 Послідовно повертаючи насадку у протилежних напрямках, установіть її в робоче положення (ви почуєте клацання). Прокрутіть затискний гвинт за годинниковою стрілкою для фіксації.
- 3 Закрутіть кільцеву гайку вручну.
- 4 Установіть тацю. Установіть під м'ясорубку тацю/кришку, щоби збирати туди порубані продукти.
- 5 **Заморожені продукти слід ретельно розморозити перед рубанням.** Поріжте м'ясо на смужки завширшки 2,5 см (1 дюйм).
- 6 Увімкніть прилад ❺. Поступово подавайте продукти до напрямної трубки за допомогою штовхача. Один шматочок за раз. **Не докладайте зайвих зусиль, оскільки це може пошкодити м'ясорубку.**
 - Якщо прилад зупиняється або пригальмовує під час роботи, вимкніть його. Натисніть перемикач зворотного ходу ❻ та утримуйте декілька секунд, щоби видалити з механізму застрягли шматочки продуктів. Відключіть прилад від мережі електропостачання та видалить застрягли шматочки.

насадка для набивання ковбаси

- Ⓡ основа*
- Ⓢ велика порційна насадка* (для товстої ковбаси)
- Ⓣ мала порційна насадка* (для тонкої ковбаси)

* Зберігається всередині штовхача

Використовуйте свинячу оболонку для великої порційної насадки, а овечу оболонку для малої насадки. Або якщо ви не використовуєте оболонку, перед приготуванням обваляйте ковбасу у панірувальних сухарях чи у борошні зі спеціями.

як користуватися насадкою для набивання ковбаси

- 1 Якщо ви використовуєте оболонку, спочатку вимочіть її в холодній воді протягом 30 хвилин.
- 2 Ослабте затискний гвинт. Для цього поверніть його проти годинникової стрілки ⑨. Потім установіть насадку до гнізда ⑩.
- 3 Послідовно повертаючи насадку у протилежних напрямках, установіть її в робоче положення (ви почуєте клацання). Прокрутіть затискний гвинт за годинниковою стрілкою для фіксації.
- 4 Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- 5 Установіть основу ⑪ так, щоби ринвочка потрапила до щербини.
- 6 Якщо ви використовуєте оболонку, розкрийте її під струменем води. Після цього підставте обрану вами порційну насадку під струмінь та натягніть оболонку на порційну насадку.
- 7 Установіть порційну насадку на м'ясорубку і накрутіть кільцеву гайку ⑫.

- 8 Установіть тацю.
- 9 Увімкніть прилад. Простовхуйте продукти крізь напрямну трубку за допомогою штовхача. **Не докладайте зайвих зусиль, оскільки це може пошкодити м'ясорубку.** По мірі наповнення оболонки поступово знімайте її з порційної насадки. Не перенавантажуйте.
- 10 Закрутіть оболонку так, щоб отримати форму ковбаси.

рецепт приготування свинячої ковбаси

100 г. (4унції) сухого хліба
600 г. (1,5 фунти) свинини, нежирної та жирної, нарізати смужками
1 яйце, збити
5 мл. (1 чайна ложка) суміші спецій, солі та перцю

- 1 Вимочіть хліб у воді, потім віджміть та вилийте воду.
- 2 Обробіть свинину на м'ясорубці. Підставте чашу.
- 3 Додайте інші інгредієнти та добре перемішайте.
- 4 Сформууйте ковбаски (дивиться пункт вище).
- 5 Підсмажте на сковорідці, грилі, або в духовці до золотисто-брунатного кольору.

насадка для приготування «кебе»

- Ⓤ формувальна деталь*
- Ⓥ конус*

* Зберігається всередині штовхача
«Кебе» – це традиційна страва Близького Сходу: смажена у фритюрі оболонка з молодої баранини та пшениці із наповнювачем з рубленого м'яса.

як користуватися насадкою для приготування «кебе»

- 1 Ослабте затискний гвинт. Для цього поверніть його проти годинникової стрілки **13**. Потім установіть насадку до гнізда **14**.
- 2 Послідовно повертаючи насадку у протилежних напрямках, установіть її в робоче положення (ви почуєте клацання). Прокрутіть затискний гвинт за годинниковою стрілкою для фіксації.
- 3 Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- 4 Установіть формувальну деталь **15** так, щоби ринвочка потрапила до щербини.
- 5 Установіть конус **16**.
- 6 Накрутіть кільцеву гайку.
- 7 Установіть тацю.
- 8 Увімкніть прилад. За допомогою штовхача поступово проштовхуйте суміш. Поріжте на порції.

рецепт приготування фаршованого «кебе»

зовнішня оболонка

500 г. (1 фунт 2 унції) молоді або нежирної баранини, нарізати смужками

500 г. (1 фунт 2 унції) вареної та висушеної пшеничної крупи, промиті та віджатої

1 невелика цибуля, дрібно порізати

Увага

Пшеницю слід завжди додавати одразу після віджимання. Якщо вона встигне висохнути, це може підвищити навантаження на м'ясорубку та пошкодити її.

- 1 За допомогою решітки для дрібного рубання обробіть у м'ясорубці поперемінно окремими порціями м'ясо та крупу.

- 2 Перемішайте. Потім обробіть ще двічі.
- 3 Додайте до суміші цибулю.
- 4 Прокрутіть суміш крізь насадку для приготування «кебе».

фарш

400 г. (10 унцій) баранини, порізати смужками
15 мл. (1 столова ложка) олії
2 середні цибулини, дрібно порізати
5-10 мл. (1-2 столові ложки) мелених спецій
15 мл (1 столова ложка) звичайного борошна
сіль та перець

- 1 Пропустіть молоду баранину крізь м'ясорубку, використовуючи решітку для дрібного рубання.
- 2 Підсмажте цибулю до золотисто-брунатного кольору. Додайте баранину.
- 3 Додайте інші інгредієнти та варіть протягом 1-2 хвилин.
- 4 Видаліть надлишок жиру та залиште охолонуті.

як приготувати «кебе»

- 1 Простовхніть суміш для оболонки крізь насадку для приготування «кебе».
- 2 Поріжте на шматочки розміром 8 см (3 дюйми).
- 3 Стисніть один кінець трубки, щоби запечатати її. Простовхніть фарш (не дуже багато) до другого кінця трубки та запечатайте його.
- 4 Обсмажте у гарячій (190°) олії протягом 6 хвилин або до отримання золотисто-брунатного кольору.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.

блок електродвигуна

- Протріть вологою ганчіркою, потім просушіть.
- Ніколи не опускайте у воду і не використовуйте абразивні матеріали.

насадка м'ясорубки

- 1 Послабте кільцеву гайку руками або за допомогою гайкового ключа ⑦ та розберіть насадку. Промийте всі частини в мильній гарячій воді, потім просушіть. **Не мийте деталі у посудомийній машині.** Не використовуйте розчин соди.
- 2 Зберіть насадку.
- 3 Протріть решітки рослинною олією, а потім загорніть у жиростійкий папір для запобігання знебарвленню/іржавінню. Відділення для зберігання 2 решіток знаходиться на боковій панелі блока електродвигуна ⑧.
- 4 Якщо ви зберігаєте насадку-м'ясорубку на блоці електродвигуна, користуйтеся кришкою/тацею як захистом від пилу.
- 5 Ви можете зняти кришку зі штовхача і використовувати його як футляр для зберігання насадок для набивання ковбаси та приготування «кебе».



**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ
СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ
УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ
ДИРЕКТИВОЮ ЄС 2002/96/ЄС.**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.