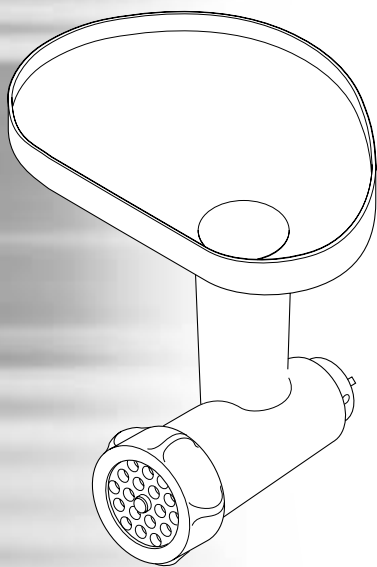


# KENWOOD

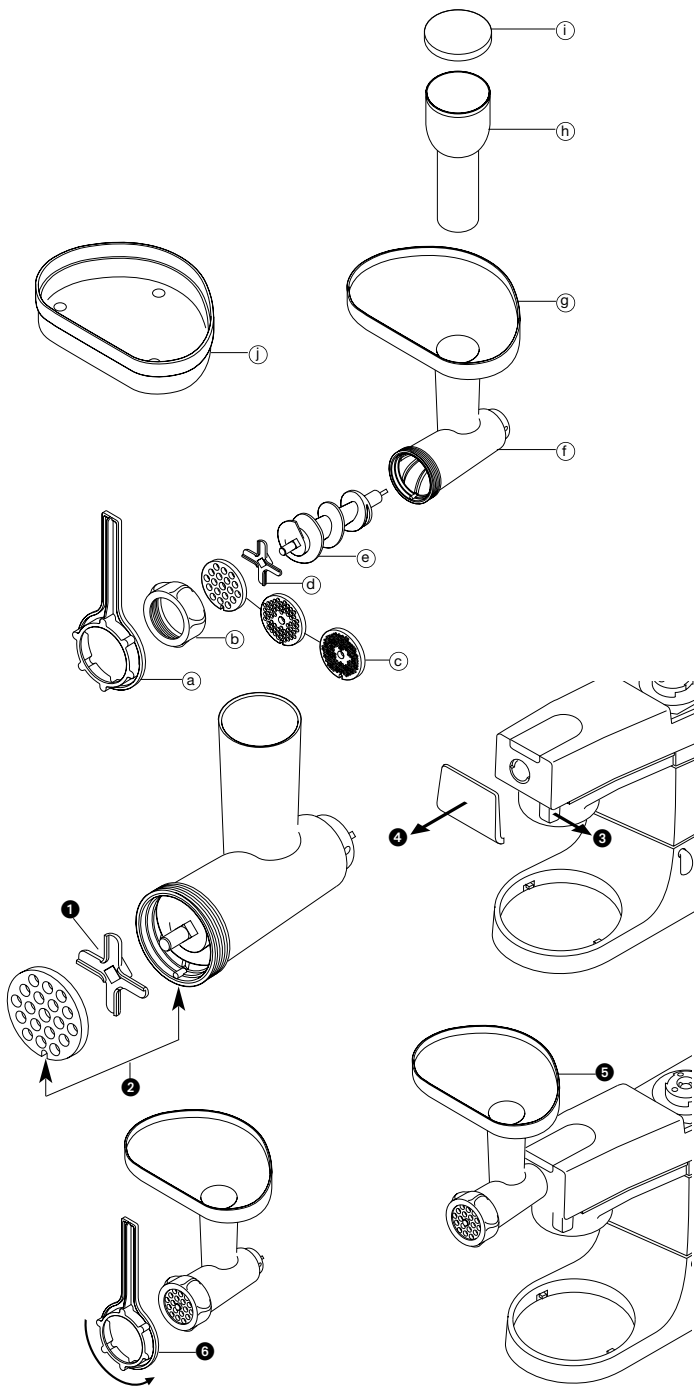


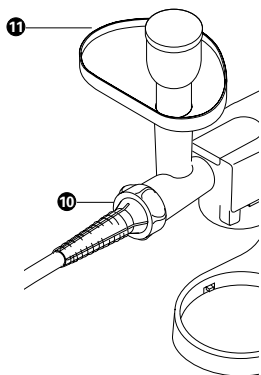
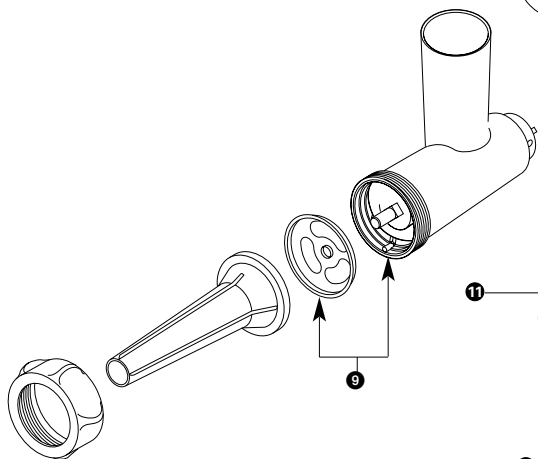
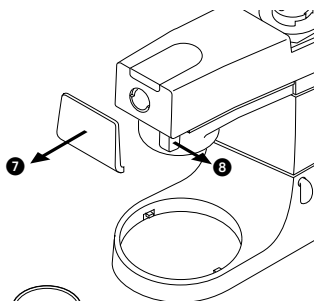
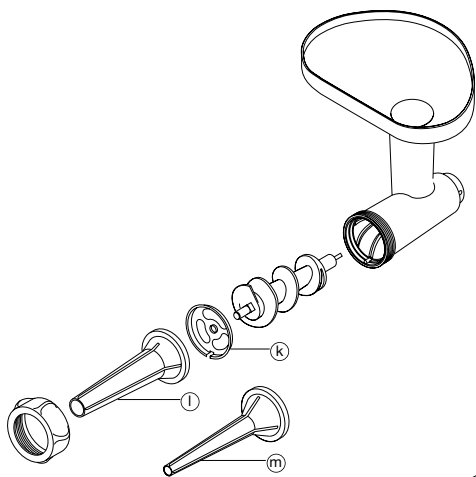
A950

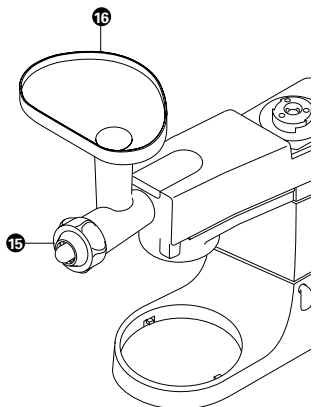
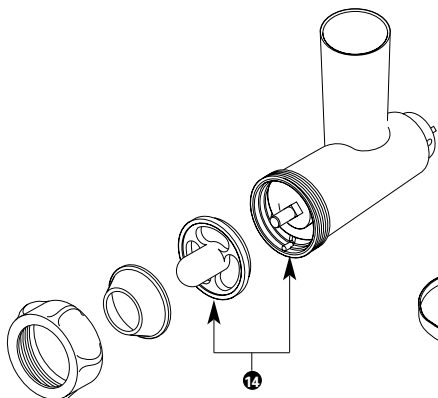
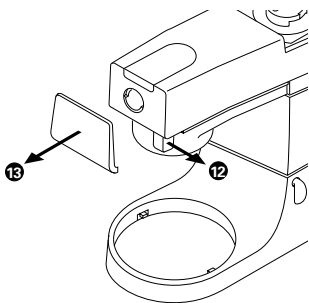
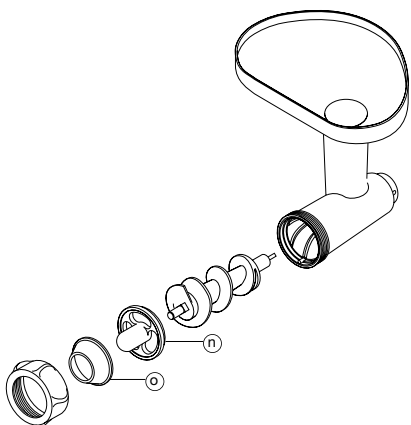
<b>English</b>	<b>4 - 5</b>
<b>Nederlands</b>	<b>6 - 8</b>
<b>Français</b>	<b>9 - 11</b>
<b>Deutsch</b>	<b>12 - 14</b>
<b>Italiano</b>	<b>15 - 17</b>
<b>Português</b>	<b>18 - 20</b>
<b>Español</b>	<b>21 - 23</b>
<b>Dansk</b>	<b>24 - 26</b>
<b>Svenska</b>	<b>27 - 29</b>
<b>Norsk</b>	<b>30 - 31</b>
<b>Suomi</b>	<b>32 - 34</b>
<b>Türkçe</b>	<b>35 - 37</b>
<b>Česky</b>	<b>38 - 40</b>
<b>Magyar</b>	<b>41 - 43</b>
<b>Polski</b>	<b>44 - 46</b>
<b>Русский</b>	<b>47 - 49</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>50 - 52</b>
<b>عربي</b>	<b>٣٥ - ٦٥</b>











См. иллюстрации на передней странице

## Перед первым использованием

- Промойте детали, см. «Уход и очистка»

## Мясорубка

- Ⓐ 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 **1**. Проверьте, что нож установлен правильно - иначе вы можете повредить свою мясорубку.
- 3 Установите решетку мясорубки **2**. 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. Оттяните назад фиксатор **3** и

снимите крышку отверстия привода малой скорости **4**.

- 2 Удерживая фиксатор в оттянутом положении, вставьте насадку-измельчитель. Покрутите ее в обоих направлениях, чтобы она зафиксировалась на месте.
- 3 Заверните рукой кольцевую гайку.
- 4 Установите лоток **5**. Подставьте под мясорубку миску/крышку, чтобы собирать в нее порубленные продукты.
- 5 **Замороженные продукты перед рубкой должны быть полностью разморожены.** Нарезьте мясо полосками шириной 2,5 см.
- 6 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

- Ⓚ Основание
- Ⓘ Большая воронка (для толстых колбас)
- Ⓜ Малая воронка (для тонких колбас)

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 Оттяните назад фиксатор **7** и



- снимите крышку отверстия привода малой скорости **8**.
- Удерживая фиксатор в оттянутом положении, вставьте корпус насадки-измельчителя. Покрутите его в обоих направлениях, чтобы он зафиксировался на месте.
  - Вставьте в корпус мясорубки шнек.
  - Установите основание **9** - выступ должен войти в паз.
  - 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.
  - Установите воронку на мясорубку и заверните кольцевую гайку **10**.
  - Установите лоток **11**.
  - 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.
  - 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

- Замочите хлеб в воде, а затем отожмите.
- Пропустите мясо через мясорубку в чашу.
- Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
- Сделайте колбасы (см. выше).
- Обжарьте на сковороде, гриле

или в духовке до золотисто-коричневого цвета.

## Насадка для приготовления «кебе»

- Ⓜ Формовочная деталь
- Ⓞ Конус

«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»

- Оттяните назад фиксатор **12** и снимите крышку отверстия привода малой скорости **13**.
- Удерживая фиксатор в оттянутом положении, вставьте насадку-измельчитель. Покрутите ее в обоих направлениях, чтобы она зафиксировалась на месте.
- Вставьте в корпус мясорубки шнек.
- Установите формовочную деталь **14** - выступ должен войти в паз.
- Установите конус **15**.
- Наверните кольцевую гайку.
- Установите лоток **16**.
- Установите скорость 1. Пользуясь толкателем, осторожно протолкните смесь. Разделите 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 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 через насадку для приготовления «кебе» (см. выше).

### **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 **6** 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».



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

9744/1

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.