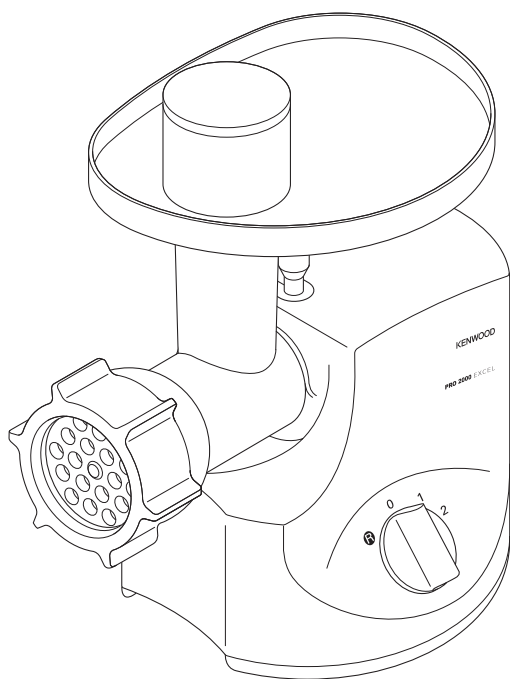
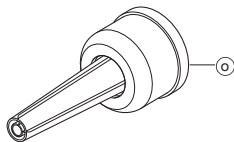
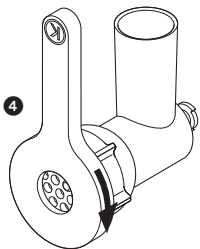
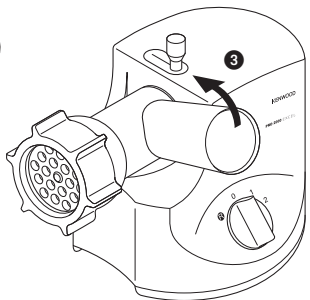
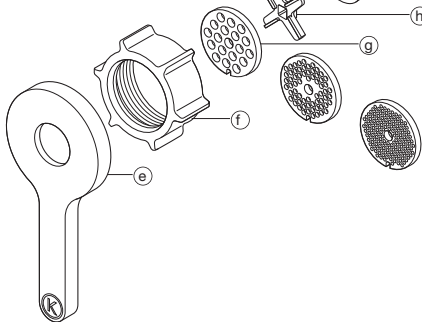
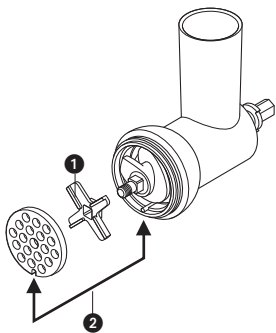
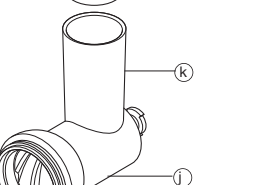
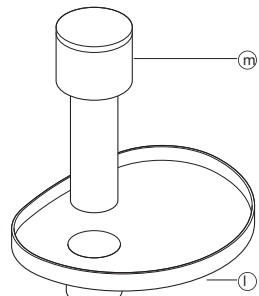
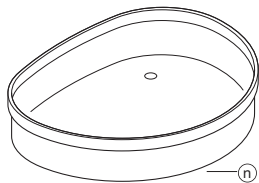
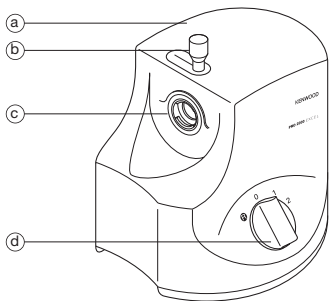
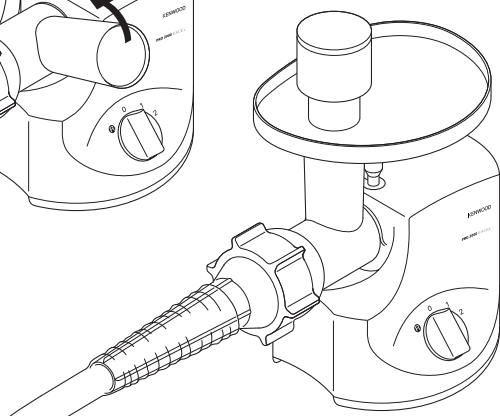
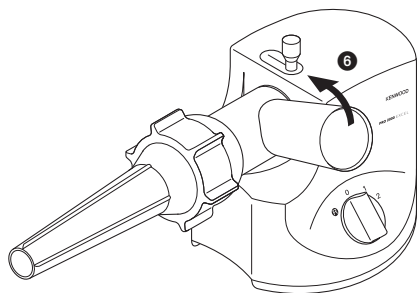
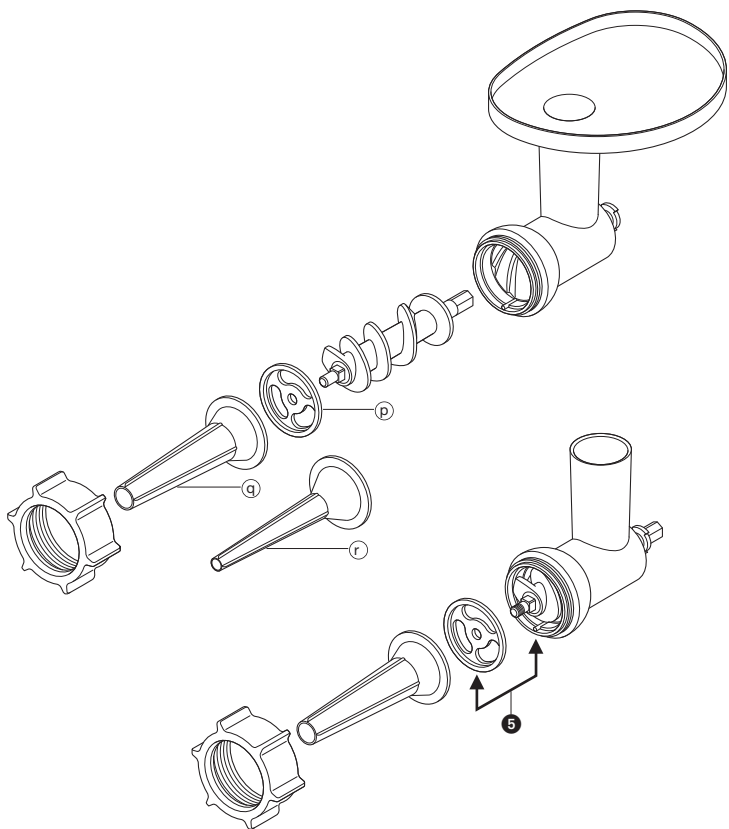


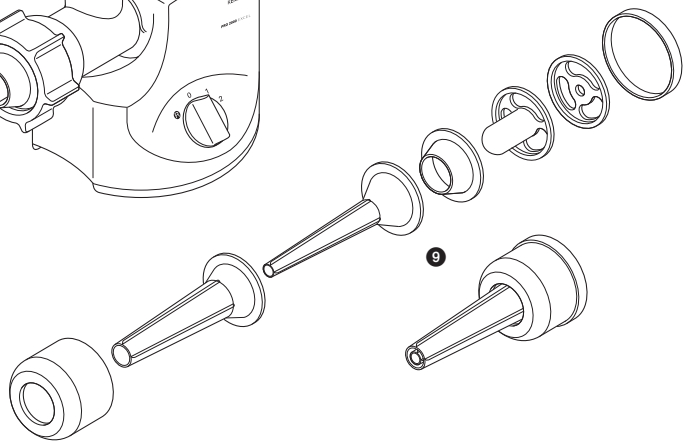
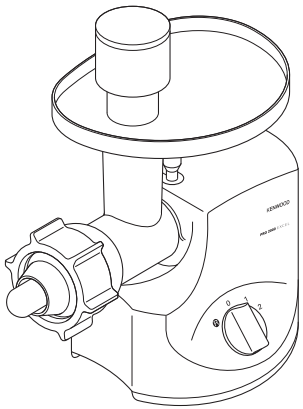
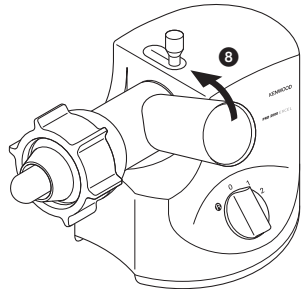
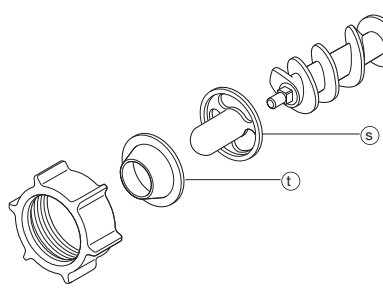
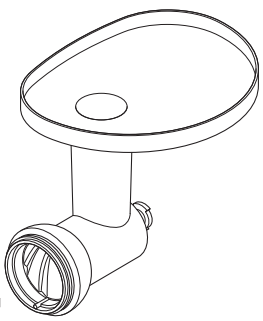
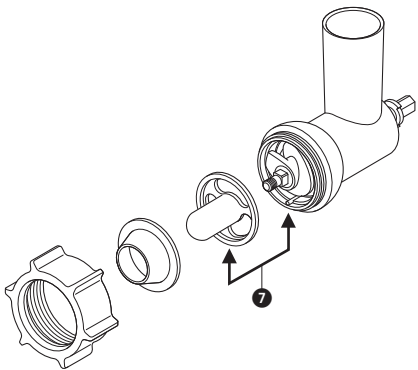
KENWOOD



MG700 series







Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Ви можете використовувати м'ясорубку для обробки м'яса, птиці, риби, овочів та фруктів. 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 прямої 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: дивись 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, див. розділ «Догляд та чищення»
- 2 Сховайте зайву частину шнура у спеціальному відсіку для зберігання, який знаходиться позаду блоку електродвигуна.

М'ясорубка

- (a) блок електродвигуна
- (b) зажимний важіль
- (c) отвір для насадку
- (d) перемикач-регулятор швидкості
- (e) гайковий ключ
- (f) кільцева гайка
- (g) решітки м'ясорубки: дрібна, середня, груба
- (h) ніж
- (i) шнек
- (j) корпус м'ясорубки:
- (k) напрямна трубка
- (l) таця
- (m) штовхач
- (n) блюдо/кришка
- (o) відділення для зберігання насадок для набивання ковбаси та приготування кебе

збирання

- 1 Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- 2 Установіть ніж різальним боком назовні **1**. **Переконайтеся, що ніж було встановлено правильно. В іншому разі він може пошкодити м'ясорубку.**
- 3 Встановіть решітку м'ясорубки **2** таким чином, щоб ринвочка потрапила до щербини.
 - Дрібна решітка потрібна для обробки сирого м'яса, риби, дрібних горіхів або готового м'яса для пастушої запіканки або м'ясного хліба.
 - Середня та груба решітки потрібні для обробки сирого м'яса; риби, горіхів, овочів, твердого сиру, а також очищених від шкірки або сушених фруктів для пудингів або мармеладу.
- 4 Несильно закрутіть кільцеву гайку.

користування м'ясорубкою.

- 1 Поставте насадку у положення згідно з малюнком **3** та встановіть її в отвір. Прокрутіть корпус м'ясорубки таким чином, щоб напрямна трубка була спрямована вертикально вгору.
- 2 Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
 - Якщо якість рубання м'яса погіршилася, вимкніть машину та відключіть її від мережі електропостачання. Розберіть та почистіть прилад, потім знову зберіть насадку та встановіть її на блок електродвигуна. Затягніть кільцеву гайку за допомогою гайкового ключа, що надається **4**.
- 3 Установіть тацю. Установіть під м'ясорубку блюдо/кришку для збирання порубаних продуктів.
- 4 **Заморожені продукти слід ретельно розморозити перед рубанням.** Розріжте м'ясо на смужки завширшки 2,5 см (1 дюйм).
- 5 Включіть 2-гу швидкість. Поступово подавайте продукти до напрямної трубки за допомогою штовхача. **Не докладайте зайвих зусиль, оскільки це може ушкодити м'ясорубку.**
Увага:
Швидкість 1 призначена для набивання ковбаси, приготування кебе та використання з додатковими насадками.

- У випадку засмічування або перегрівання машина припиняє рубання та починає видавати тихе гудіння. У випадку засмічення вимкніть машину, а потім встановіть перемикач швидкості в положення «R» (зворотній хід) на декілька секунд, щоб вивести з системи застрягли продукти. Вимкніть машину, відключіть її від мережі електропостачання та видаліть усі застрягли продукти. Однак у випадку перегрівання слід вимкнути машину та дати їй охолонути протягом 1 години перед продовженням рубання.
- Обравши зворотній хід, завжди дочекайтеся повної зупинки машини перед тим, як встановлювати перемикач швидкості в положення «R» (зворотній хід).
- 6 Після закінчення роботи, вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання.
- 7 Послабте кільцеву гайку. У разі необхідності скористайтеся гайковим ключем, що надається.
- 8 Переведіть фіксуючий важіль в напрямку задньої частини приладу, потім прокрутіть напрямну трубку в напрямку передньої частини машини і зніміть її.

насадка для набивання ковбаси

- Ⓟ основа
- Ⓞ велика порційна насадка (для товстої ковбаси)
- Ⓡ мала порційна насадка (для тонкої ковбаси)

Використовуйте велику порційну насадку для набивання свинячої оболонки, а малу – для набиття овечої оболонки. Якщо ви не використовуєте оболонку, перед приготуванням обваляйте ковбасу у панірувальних сухарях та муці зі спеціями.

як користуватися насадкою для набивання ковбаси

- 1 Якщо ви використовуєте оболонку, спочатку вимочіть її у холодній воді протягом 30 хвилин. Потім розкрийте її струменем води та встановіть обрану вами порційну насадку під струмінь, і натягніть оболонку на порційну насадку.
- 2 Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- 3 Встановіть основу **5** таким чином, щоб ринвочка потрапила до щербини.
- 4 Утримуючи порційну насадку на насадці м'ясорубки, несильно накрутіть кільцеву гайку.
- 5 Розмістіть насадку так, як показано на малюнку **6**, і встановіть її в отвір. Прокрутіть корпус м'ясорубки таким чином, щоб напрямна трубка була спрямована вертикально вгору.
- 6 Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
- 7 Установіть тацю.

- Увімкніть швидкість 1. Подавайте продукти до прямої трубки за допомогою штовхача. **Не докладайте зайвих зусиль, оскільки це може пошкодити м'ясорубку.** Із наповненням оболонки поступово знімайте її з порційної насадки. Не набивайте ковбасу надто туго.
- Закрутіть оболонку і сформуєте ковбасу.

рецепт свинячої ковбаси

100 г. сухого хліба
 600 г. свинини, нежирної та жирної, нарізати смужками
 1 яйце, збити
 5 мл. суміші спецій, солі та перцю

- Вимочіть хліб у воді, потім віджміть та вилийте воду.
- Порубайте свинину в чашу.
- Додайте інші інгредієнти та добре перемішайте.
- Сформуєте ковбаски (див. «використання насадки для набивання ковбаси»)
- Підсмажте на сковорідці, грилі, або в духовці до золотисто-брунатного кольору.

насадка для приготування кебе

- Ⓢ деталь для формування
- Ⓣ конус

Кебе – це традиційна страва Близького Сходу: смажена у фритюрі оболонка з молоді баранини та пшениці з наповнювачем із рубленого м'яса.

як користуватися насадкою для приготування кебе

- Установіть шнек всередину корпусу м'ясорубки.
- Встановіть деталь для формування **7** таким чином, щоб ринвочка потрапила до щербини.
- Установіть конус.
- Несильно накрутіть кільцеву гайку.
- Розмістіть насадку так, як показано на малюнку **8**, і встановіть її в отвір. Прокрутіть корпус м'ясорубки таким чином, щоб пряма трубка була спрямована вертикально вгору.
- Міцно затягніть кільцеву гайку рукою.
- Установіть тацю.
- Увімкніть швидкість 1. Подавайте суміш до системи за допомогою штовхача. Поріжте на порції.

рецепт фаршированого кебе

оболонка

500 г. ягнятини або нежирної баранини, нарізати смужками
 500 г. вареного та висушеного пшеничного борошна, промитого та віджатого
 1 невелика цибулина

Увага

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

- Встановіть дрібну решітку та порубайте поперемінно м'ясо та борошно, а перед обробкою останньої порції продуктів, додайте цибулу.
- Перемішайте. Потім порубайте ще двічі.

- 3 Прощтовхніть крізь насадку для приготування кебе.

Наповнювач

400 г. ягнятини, порізати смужками
15 мл. олії
2 середні цибулини, дрібно нарізати
5-10 мл. мелених спецій
15 мл. пшеничного борошна, солі та перцю

- 1 Порубайте ягнятину за допомогою дрібної сітки.
- 2 Підсмажте цибулю до появи золотисто-брунатного кольору. Додайте ягнятину.
- 3 Додайте інші інгредієнти та варіть протягом 1-2 хвилин.
- 4 Видаліть надлишок жиру та залиште охолонути.

Приготування

- 1 Обробіть суміш для оболонки за допомогою насадки для приготування кебе.
- 2 Поріжте на порції по 8 см (3 дюйми).
- 3 Стисніть один кінець трубки, щоб запечатати її. Прощтовхніть фарш (не дуже багато) в оболонку та запечатайте її з іншого боку.
- 4 Підсмажуйте у гарячій (190°) олії протягом 6 хвилин або до появи золотисто-брунатного кольору.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

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

блок електродвигуна

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

насадка на м'ясорубку

- 1 Послабте кільцеву гайку руками або за допомогою гайкового ключа ④ 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.
- 4 Якщо ви зберігаєте насадку-подрібнювач на блоці електродвигуна, використовуйте кришку/тацю як захист від пилу.
- 5 Насадки для набивання ковбаси та приготування кебе можна зберігати разом у відділенні для зберігання насадок ⑨.



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

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.