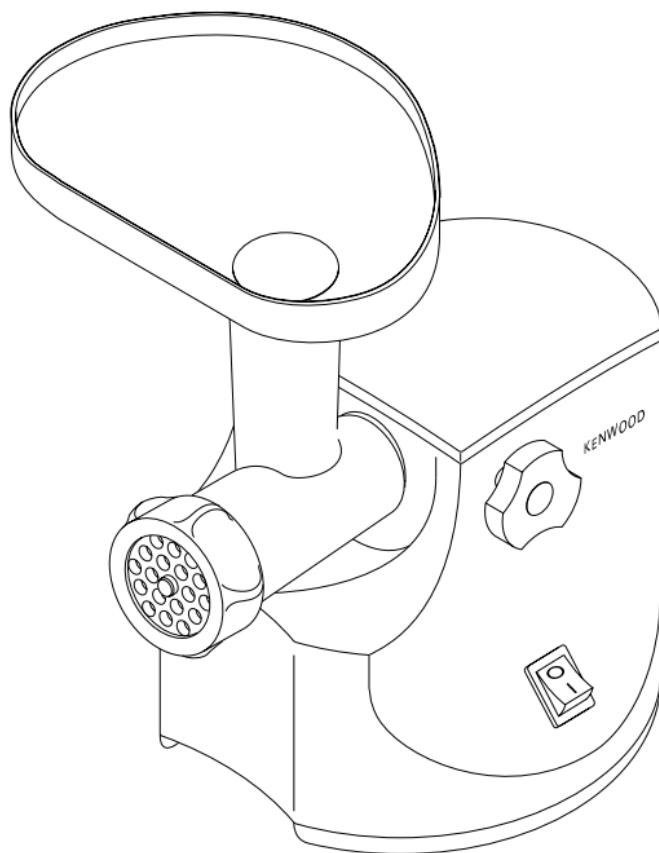
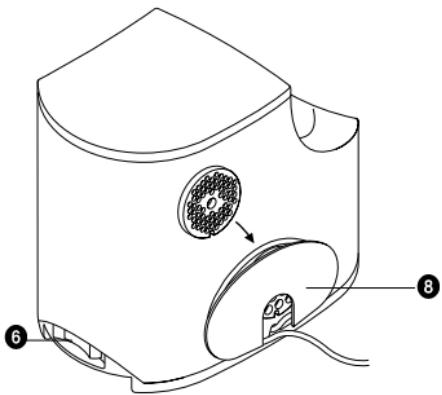
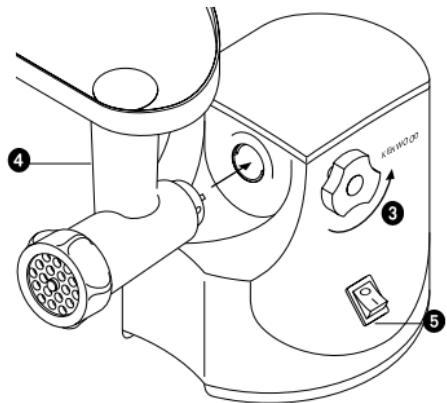
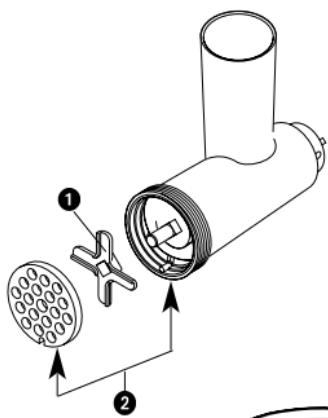
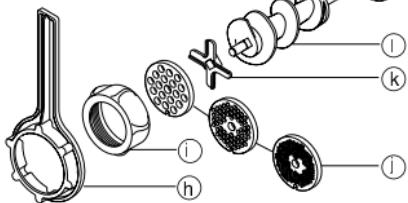
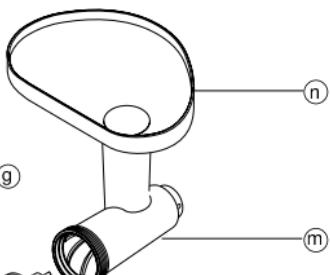
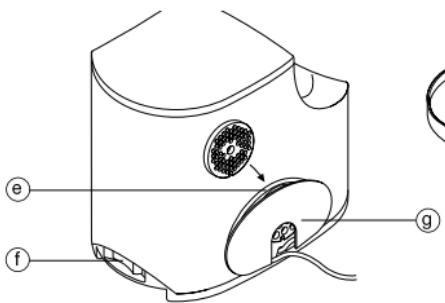
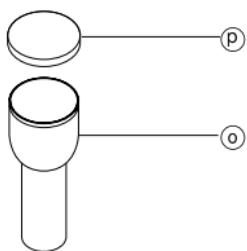
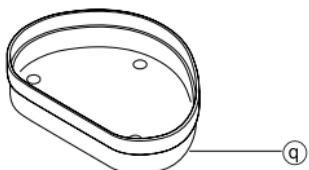
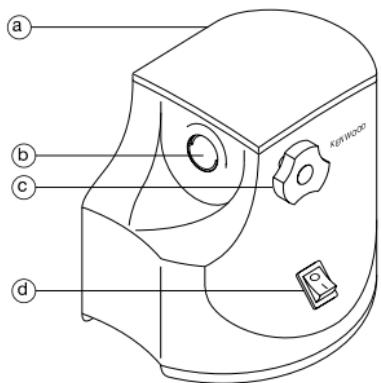
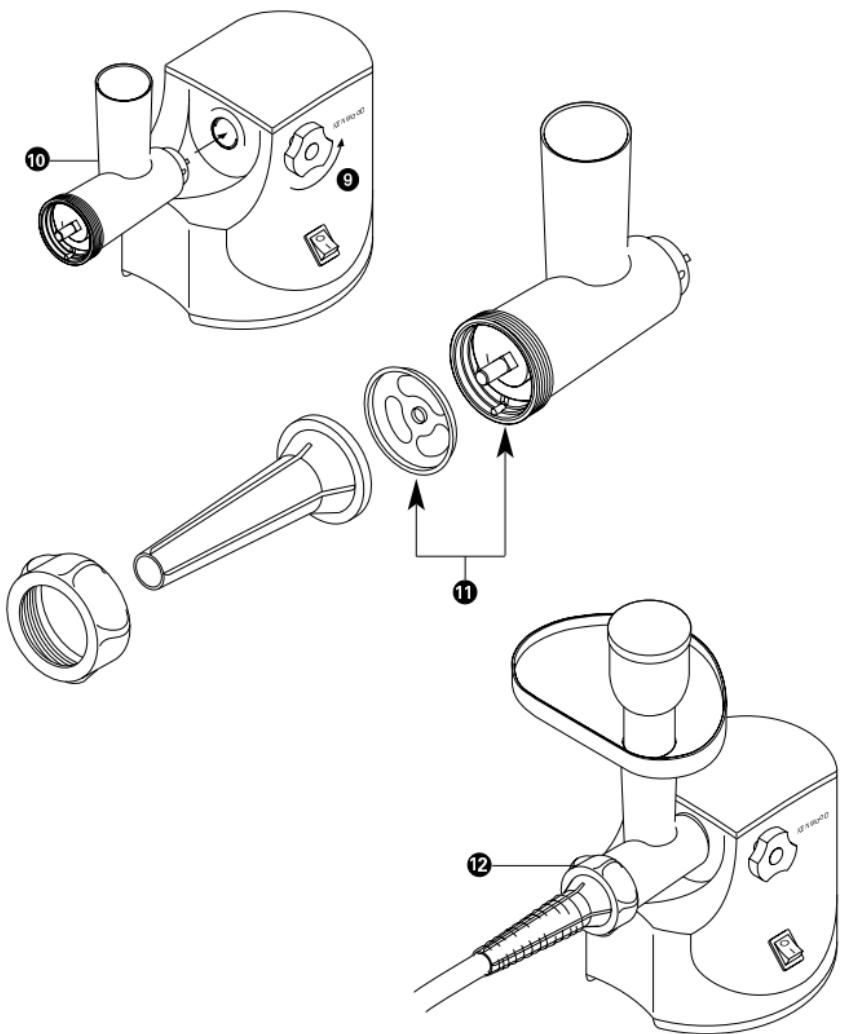
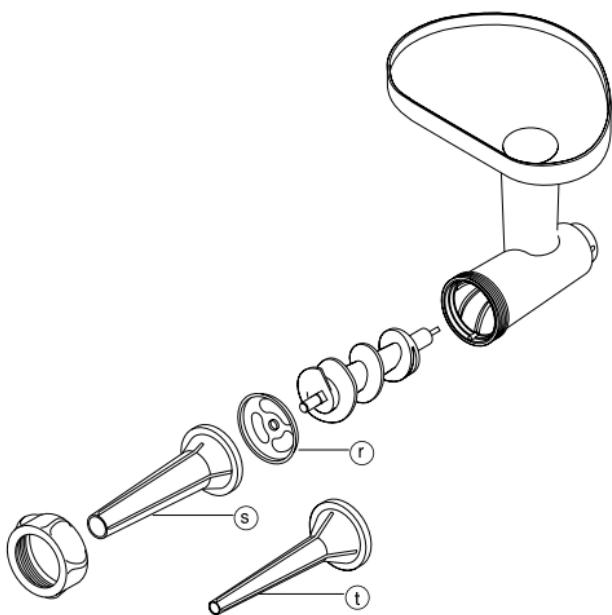


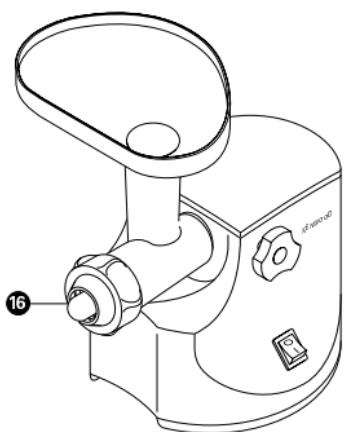
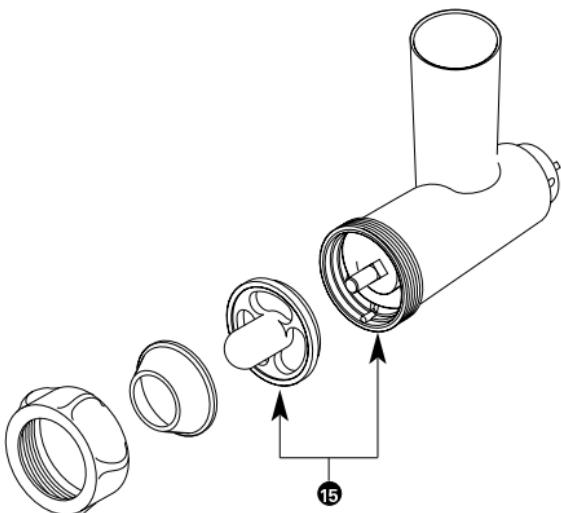
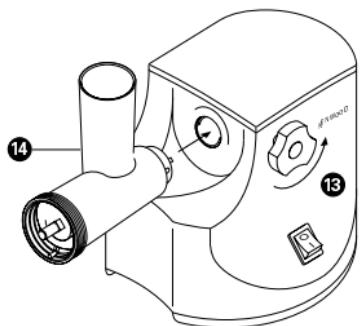
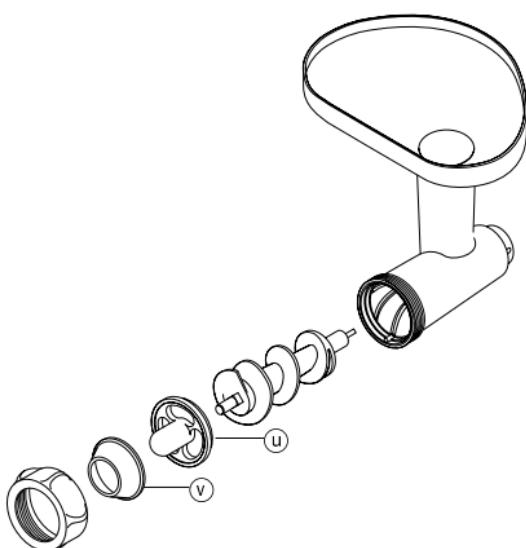
# KENWOOD



MG450  
MG 470







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 несколько штук. Очередная порция закладывается только после провертывания предыдущей.
- 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.
- Сетевой шнур не должен свисать с поверхности стола в местах, доступных для детей.
- 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 электроприбором.
- 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»)
- 3 Для уменьшения длины шнура частично намотайте его на специальную скобу в задней части мясорубки.

## Мясорубка

- Ⓐ моторный блок
- Ⓑ насадка
- Ⓒ зажимной винт
- Ⓓ выключатель
- Ⓔ отделение для хранения сетки
- Ⓕ переключатель обратного хода
- Ⓖ скоба для наматывания шнура
- Ⓗ 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 Ослабьте зажимной винт поворотом против часовой стрелки ③ и вставьте насадку в гнездо ④.
- 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 ⑤.  
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 ⑥ на несколько секунд для вывода из механизма застрявших частей продукта. Откройте насадку и удалите продукт, ставший причиной остановки.

## Насадка для набивки колбас

- ① Основание  
② Большая воронка (для толстых колбас)  
③ 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 Ослабьте зажимной винт поворотом против часовой стрелки ⑨ и вставьте насадку в гнездо ⑩.
- 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 ⑪ - 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 ⑫.
- 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

- ⑪ «Кебе» это национальное блюдо, которое готовят на Среднем Востоке, оно представляет из себя обжаренную во фритюре оболочку из молодой баранины и вареной, высушенней пшеничной крупы с начинкой из мясного фарша.

## Как пользоваться насадкой для приготовления «кебе»

- 1 Ослабьте зажимной винт поворотом против часовой стрелки ⑬ и вставьте насадку в гнездо ⑭.
- 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 ⑮ - выступ должен войти в паз.
- 5 Установите конус ⑯.
- 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 высушенней 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 трубы и запечатайте этот конец.
- 4 Обжарьте во фритюрнице с горячим (190°C) маслом в течение 6 минут или до золотисто-коричневого цвета.

просушить.

## Насадка мясорубки

- 1 Отверните кольцевую гайку рукой или гаечным ключом **7** 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. В моторном блоке **8** имеется отделение для хранения двух сеток.
  - 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».
- 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.

## Уход и очистка

### Моторный блок

Протереть влажной тряпкой и



Вы скачали инструкцию по эксплуатации Kenwood MG470 для ознакомления на сайте  
<http://www.panatex.com.ua>. Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.