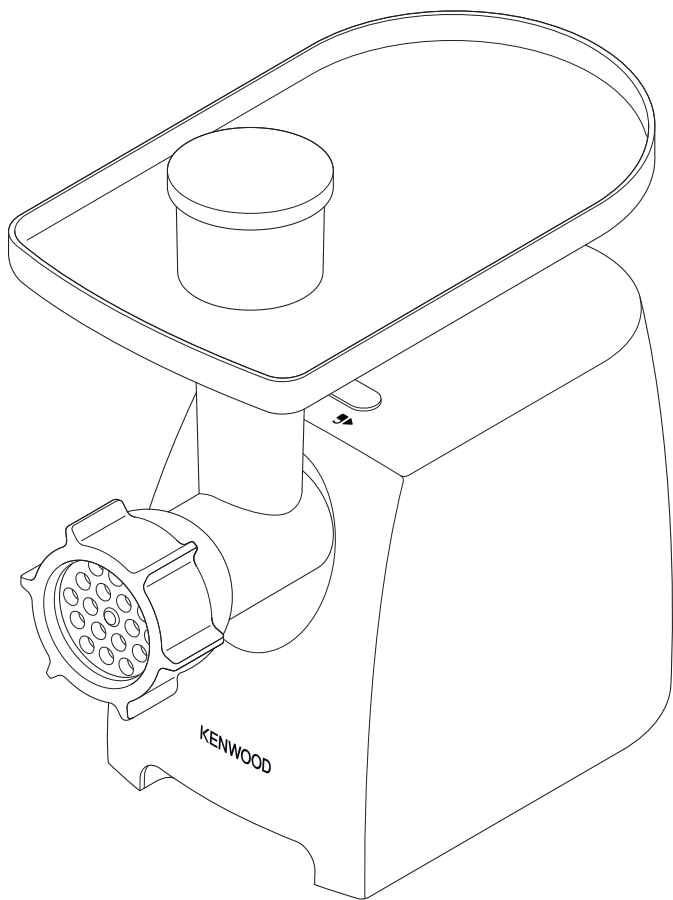


KENWOOD

Type MG35

Инструкции по использованию мясорубки
Еттарткыш нұскаулары



EAC

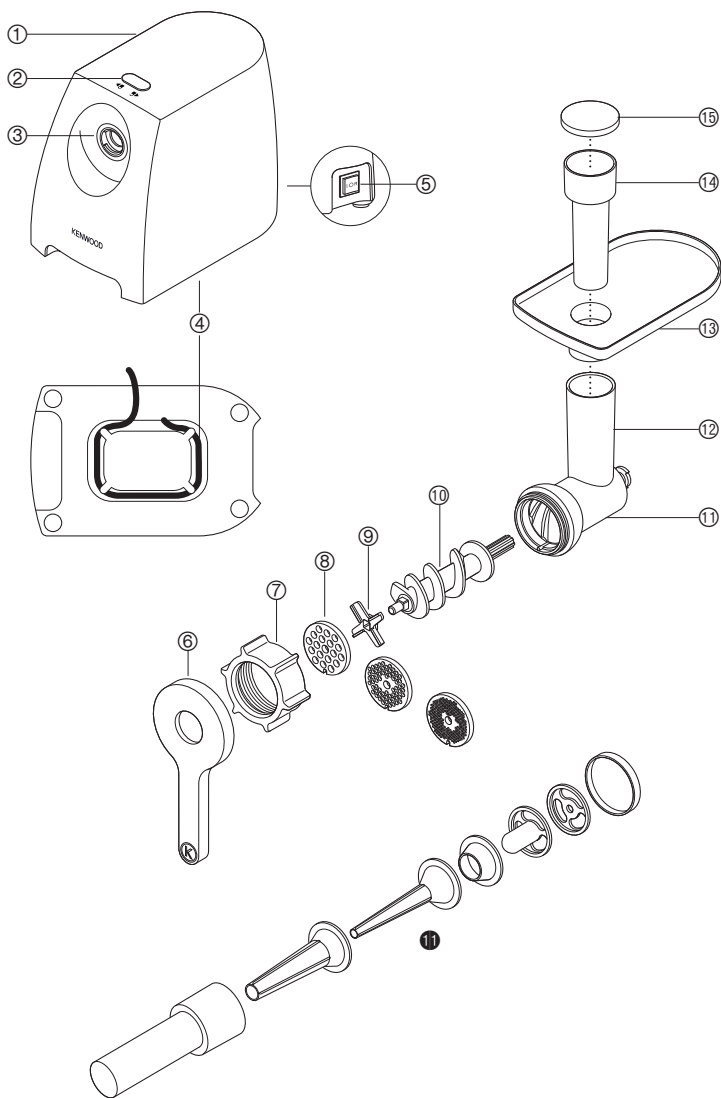
Русский

3 - 11

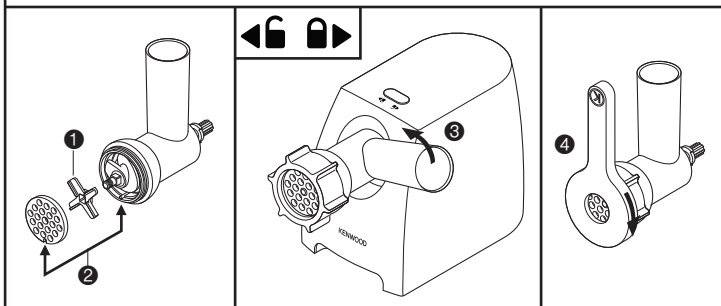
Қазақша

12 - 19

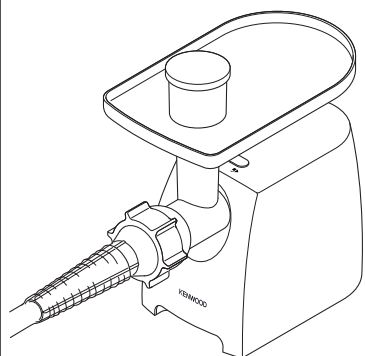
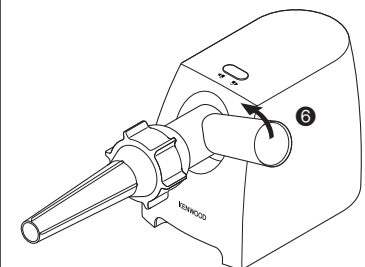
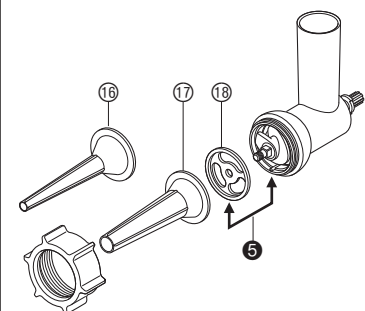




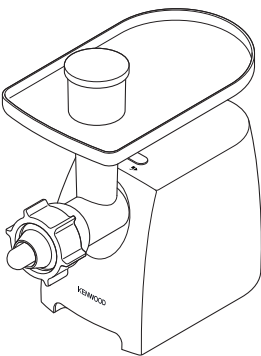
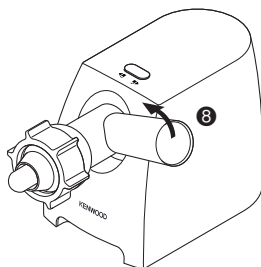
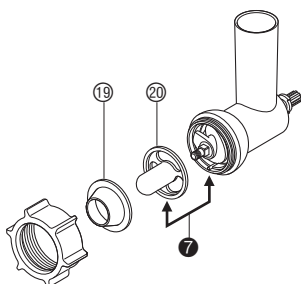
Мясорубки / Еттарткыш



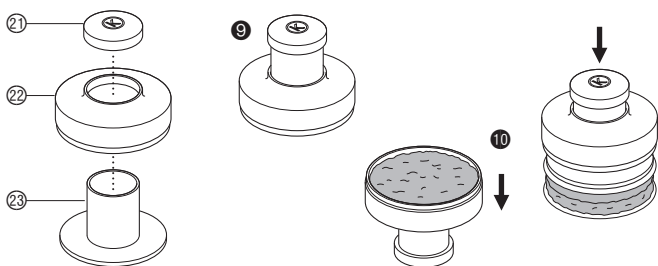
Насадка для набивки колбас /
Шұжықты толтыруға арналған
тіркеме



Насадка для приготовления
«кебе» / Кебе жасау тіркемесі



Пресс для бургеров / Бургерді тығыздау құралы



Меры предосторожности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладываете 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 вилок.

- Пользоваться неисправной мясорубкой запрещается. См. информацию о проверке и ремонте в разделе «Обслуживание и забота о покупателях».
- Использовать не рекомендованные изготовителем насадки запрещается.
- Не допускайте свисания сетевого шнура там, где ребенок может дотянуться до него.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Мясорубка предназначена для измельчения мяса, птицы и рыбы. Используйте приложенные насадки для приготовления сосисок, кебе и котлет.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

- 1 Промойте детали мясорубки (см. раздел «Уход и обслуживание»)
- 2 Оберните лишний шнур вокруг кронштейна с внутренней части моторного блока ④.

Основные компоненты

Мясорубки

- ① моторный блок
- ② пусковая кнопка
- ③ насадка
- ④ отсек для хранения шнура
- ⑤ переключатель ВКЛ/ВЫКЛ с функцией обратного хода
- ⑥ гаечный ключ
- ⑦ кольцевая гайка
- ⑧ решеток: для мелкой, средней и крупной рубки
- ⑨ нож
- ⑩ шнек
- ⑪ корпус
- ⑫ подающая трубка
- ⑬ лоток
- ⑭ толкатель / блок хранения для насадок для приготовления кебе и колбас
- ⑮ крышка-толкатель

Сборка мясорубки

- 1 Вставьте шнек ⑩ внутрь корпуса.
- 2 Установите нож ⑨ - режущей кромкой наружу ①. **Проверьте, что нож установлен правильно - иначе вы можете повредить свою мясорубку.**
- 3 Установите решетку ⑧. Убедитесь, что зазор совпал с центрирующим выступом ②.
- 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 Расположив насадку, как показано на рисунке ③, вставьте ее в отверстие. Поверните корпус так, чтобы подающая трубка находилась в вертикальном положении.
- 2 Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
- Если при измельчении мяса Вы получаете неудовлетворительные результаты, выключите прибор и вытащите из розетки. Отверните и почистите насадку, затем заново ее соберите и установите на моторный блок. Плотно затяните кольцевую гайку, используя прилагающийся гаечный ключ ④.
- 3 Установите лоток ⑬.

- 4 **Прежде чем обрабатывать замороженные продукты в мясорубке, их следует полностью разморозить.** Порежьте мясо на полоски шириной 2,5 см (1 дюйм).
- 5 Включите ⑤. Используя толкатель, мягко направляйте пищу в подающую трубку, по одному куску. **Не нажимайте слишком сильно, чтобы не повредить мясорубку.**
 - Чтобы продлить срок эксплуатации мясорубки, непрерывное время работы прибора не должно превышать 15 минут, (после измельчения одной порции и перед обработкой следующей делайте 10-минутные перерывы).
 - Если машина остановилась или заклинила во время использования, выключите ее. Нажмите и удерживайте кнопку ⑤ обратного хода (R) в течение нескольких секунд, чтобы высвободить застрявшую массу. Выньте вилку из розетки и удалите застрявший продукт.
 - Выбирая данную функцию, всегда дождитесь прекращения работы прибора, прежде чем ставить переключатель ВКЛ/ВЫКЛ в режим обратного.
- 6 Закончив работу, всегда выключайте машину и отключайте ее от сети питания.
- 7 Ослабьте кольцевую гайку. При необходимости используйте прилагающийся гаечный ключ.
- 8 Нажмите и держите пусковую кнопку ② наверху моторного блока, поворачивая подающую трубку по направлению к моторному блоку, затем потяните и снимите.

насадка для набивки колбас

Используйте оболочку из свиной кожи на большой воронке и из бараньей – на маленькой. В качестве альтернативного варианта перед приготовлением обкатайте колбасный фарш в сухарях или в муке с добавлением специй.

- ①6 малая воронка (для тонких колбас)
- ①7 большая воронка (для толстых колбас)
- ①8 основание

Как пользоваться насадкой для набивки колбас

- 1 Если вы используете оболочку, то сначала замочите ее в холодной воде на 30 минут. Затем раскройте ее с помощью струи воды, установите под струю нужную воронку и натяните на воронку оболочку.
- 2 Установите шнек внутри корпуса.
- 3 Установите основание ①8 – выступ должен войти в паз ⑤.
- 4 Держа воронку на насадке-мясорубке, несильно закрутите кольцевую гайку.
- 5 Расположив насадку-мясорубку, как показано на рисунке ⑥, вставьте ее в отверстие. Поверните корпус так, чтобы подающая трубка находилась в вертикальном положении.
- 6 Плотнo затяните кольцевую гайку рукой.
- 7 Установите лоток.
- 8 Включите прибор и с помощью толкателя мягко направляйте пищу в подающую трубку. **Не нажимайте слишком сильно, чтобы не повредить мясорубку.** По мере наполнения оболочки постепенно снимайте ее с насадки. Не набивайте оболочку слишком туго.
- 9 Скрутите оболочку, придав ей форму колбасы.

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, затем отожмите и вылейте воду.
- 2 Пропустите мясо через мясорубку в чашу.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
- 4 Сформируйте колбасу (см. «использование насадки для набивки колбасы»).
- 5 Обжарьте на сковороде, гриле или в духовке до золотисто-коричневого цвета.

насадка для приготовления «кебе»

«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.

- ①⁹ конус
②⁰ формовочная деталь

Как пользоваться насадкой для приготовления «кебе»

- 1 Установите шнек внутри корпуса.
- 2 Установите формовочную деталь ②⁰ – убедитесь, что зазор совпал с центрирующим выступом ⑦.
- 3 Установите конус ①⁹.
- 4 Закрутите кольцевую гайку, но не затягивайте.

- 5 Расположив насадку, как показано на рисунке ⑧, вставьте ее в отверстие. Поверните корпус так, чтобы подающая трубка находилась в вертикальном положении.
- 6 Плотно затяните кольцевую гайку рукой.
- 7 Установите лоток.
- 8 Включите прибор и с помощью толкателя мягко направляйте смесь внутрь. Нарезьте на равные куски.

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, мелко нарезанная

Внимание

Всегда используйте вареные и высушенные зернышки пшеницы сразу после высушивания. Если вы дадите им просохнуть, это может увеличить нагрузку на мясорубку и привести к ее повреждению.

- 1 Используя решетку для мелкой рубки, порубите в мясорубке попеременно отдельными порциями мясо и крупу.
- 2 Перемешайте. Затем проверните массу еще два раза.
- 3 Добавьте лук в массу.
- 4 Проталкивайте смесь внутрь, используя насадку для приготовления кебе.

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.

пресс для бургеров

- ②① крышка
- ②② основной корпус пресса
- ②③ поршень

Как использовать пресс для бургеров

- 1 Соберите пресс, установив основной корпус ②② на поршень ②③. Закройте крышкой ②① и нажмите, чтобы зафиксировать ⑨.
- 2 Приготовьте фарш для бургеров (см. предложенный рецепт).
- 3 Переверните пресс вверх дном ⑩ и нажмите на плоскую часть, чтобы зафиксировать. Положите диск из пергаментной или вощеной бумаги внутрь основного корпуса.
- 4 Выложите ложкой фарш (примерно 120 г) так, чтобы он почти доходил до края пресса, и ровно распределите. Положите поверх фарша еще один диск из пергаментной или вощеной бумаги.
- 5 Сформируйте котлеты, надавив на корпус вдоль поршня, или переверните пресс вверх дном и надавите на поршень.

Рецепт фарша для бургеров

(на 4 котлеты)

450 г измельченного говяжьего фарша
1 мелко нарезанная луковица
Посолите и поперчите по вкусу

- 1 Смешайте фарш, лук и специи в миске.
- 2 Разделите смесь на 4 порции и выложите по очереди в пресс для бургеров (см. инструкции по использованию), сформировав котлеты.
- 3 Смажьте маслом и поместите под разогретый гриль на 4-5 минут с каждой стороны – или поджарьте на среднем огне.

Уход и очистка

- Перед чисткой всегда выключайте машину и отключайте ее от сети питания.

Моторный блок

- Протереть влажной тряпкой и просушить.
- Не используйте абразивы и не погружайте машину в воду.

насадка-мясорубка

- 1 Отверните кольцевую гайку рукой или гаечным ключом ④ и снимите ее. Вымойте все детали горячей мыльной водой, а затем высушите. **Не мойте никакие части электроприбора 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 Сняв крышку с толкателя, внутри вы можете хранить насадки для приготовления колбас и кебе ⑪.

Пресс для бургеров

- 1 Разъедините пресс для бургеров - снимите крышку ②① и отсоедините основной корпус ②② от штифта.
- 2 Вымойте и тщательно просушите все детали.

Насадка для приготовления колбас и кебе

Вымойте в горячей мыльной воде и тщательно просушите.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании Kenwood или в специализированной мастерской по ремонту бытовой техники Kenwood.
- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года. Например: 1 сентября 2013 года = 13L35

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Модель	MG35
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50/60 Гц
Мощность	350 Вт

Адрес производителя:
Kenwood Limited, 1-3 Kenwood
Business Park, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH, UK

Адрес компании-импортера:
ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Суцеская, ул. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76



**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО
ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ
ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО
ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И
ЭЛЕКТРОННОГО
ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)**

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Устранение неполадок

Проблема	Причина	Решение
Мясорубка не работает	Нет электропитания	Убедитесь, что мясорубка включена в розетку. Проверьте предохранитель / выключатель в доме. Жоғарыдағы шешімдердің ешбірі ақаулықты шешпесе, «Қызмет көрсету және тұтынушыны қолдау» бөлімін қараңыз.
Мясорубка останавливается или замедляет работу (издавая тихое гудение)	Застрявшая пища	Выключите устройство и на несколько секунд переведите на режим R (обратный ход), чтобы высвободить застрявшую пищу.
Неудовлетворительные результаты измельчения	Неправильно установлен нож	Проверьте, что нож установлен правильно – режущей кромкой наружу.
	Закупорка за решеткой	Выключите устройство, выньте из розетки, отверните насадку, почистите ее и затем заново установите.
	Пища слишком быстро проходит по трубке	Мягко направляйте пищу в подающую трубку с помощью толкателя, по одному куску. Опускайте следующий кусок лишь после того, как предыдущий поступил в воронку.
Кольцевая гайка с трудом снимается после измельчения	Слишком туго затянута при установке	Плотно затяните кольцевую гайку рукой. Для снятия после использования применяйте прилагающийся гаечный ключ.
Насадка-мясорубка не снимается с моторного блока	Насадка-мясорубка не отсоединена от моторного блока	Нажмите и держите пусковую кнопку наверху моторного блока, поворачивая подающую трубку по направлению к моторному блоку.

қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Етті тартпас бұрын әрқашан сүйектері мен қабықтарының алынып тасталуын қамтамасыз етіңіз.
- Жаңғақтарды тартқан кезде бір уақытта аз-аздан салыңыз, тағы да салмас бұрын оларды айналдырғыштың тартып алуына мүмкіндік беріңіз.
- Әрқашан токтан ажыратыңыз:
 - сәйкестендірмес немесе бөліктерін алып тастамас бұрын
 - қолданғаннан кейін
 - тазаламас бұрын.
- Әрдайым берілген итергішті қолданыңыз. Беру түтікшесіне ешқашан саусақтарыңызды немесе ас үй құралдарын салмаңыз.
- Ескерту – кесу пышағы өткір болғандықтан, қолдану және тазалау кезінде абайлап ұстаңыз.
- Қоспас бұрын тіркемесінің қауіпсіз салынғанын тексеріңіз.
- Ток соғуын болдырмас үшін, ешқашан қуат беру блогының, сымның немесе ашаның су болуына мүмкіндік бермеңіз.

- Зақым келген құрылғыны ешқашан қолданбаңыз. Оны тексеріңіз немесе жөндеңіз: «Қызмет көрсету» бөлімін қараңыз.
- Рұқсат берілмеген тіркемені ешқашан қолданбаңыз.
- Балалар қолы жететін жерге сымды салбыратып қоймаңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құралмен ойнамауы үшін балаларды бақылау қажет.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құралды тек мақсатталған түрде үйде ғана қолданыңыз. Құрал дұрыс қолданылмау немесе осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде бұзылған болса, Kenwood компаниясы оған жауапты болмайды.

Етті, құсты және балықты өңдеу үшін еттартқышты қолданыңыз. Шұжық, кебе және бургер пішімін жасау үшін қосымша саптамаларын қолданыңыз.

токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

алғаш рет колданбас бұрын

- 1 Бөліктерін жуыңыз, «күтім және тазалау» бөлімін қараңыз..
- 2 Артық сымды қуат беру бөлігінің төменгі жағындағы тіректі айналдырып орап қойыңыз ④.

перне

Еттартқыш

- ① қуат беру блогы
- ② босату түймесі
- ③ тіркеме
- ④ сымды сақтау орны
- ⑤ ON/OFF жылдамдықты басқару/кері шығару түймесі
- ⑥ сомын кілті
- ⑦ дөңгелек сомын
- ⑧ тор: кішкентай, орташа және үлкен
- ⑨ пышақ
- ⑩ айналдырғыш
- ⑪ корпусы
- ⑫ беру түтікшесі
- ⑬ науа
- ⑭ кебе және шұжық адаптерлеріне арналған итергіш/сақтау бөлігі
- ⑮ итеру құралының қақпағы

еттартқышты құрастыру үшін

- 1 Айналдыру бөлігін еттартқыштың ішіне салыңыз ⑩.
- 2 Пышақты ⑨ кесу жағын сыртқа қаратып салыңыз. **Дұрыс салынғанын тексеріңіз, әйтпесе еттартқышты зақымдауыңыз мүмкін.**
- 3 Торды ⑧ сәйкестендіріңіз. Ойық жерін белгінің үстіне қойыңыз ②.
- Кішкентай торды шикі етті, балықты, кішкентай жаңғақтарды немесе картоп пен ет косылған пісірмені немесе етті нанды дайындауға арналған пісірілген етті тарту үшін қолданыңыз.
- Орташа және үлкен торларды шикі етті, балықты және жаңғақтарды тарту үшін қолданыңыз.
- 4 Дөңгелек сомынды бос етіп орнатыңыз.

еттартқышты қолдану үшін

- 1 ③ суретте көрсетілген еттартқыш тіркемесімен шығыс саңылауына орнатыңыз. Беру түтікшесі жоғары қарайтындай етіп корпусын бұраңыз.
- 2 Дөңгелек сомынды мықтап қолмен бұраңыз.
- Етті тартқан кезде нашар нәтижелерге қол жеткізсеңіз, құрылғыны өшіріп, токтан ажыратыңыз. Тіркемені бұзып, тазалаңыз, одан кейін тіркемені қайта жинап, қуат негізіне қайта сәйкестендіріңіз. Берілген сомын кілтімен дөңгелек сомынды мықтап бұраңыз ④.
- 3 Науаны сәйкестендіріңіз ⑬.
- 4 **Тартпас бұрын мұзды тағамды толық ерітіңіз.** Етті 2,5 см –кең жолақтар өлшемінде тураңыз.
- 5 Қосыңыз ⑤. Итергішті қолданып, тағамды беру түтікшесіне жайлап итеріңіз, бір уақытта бір бөліктен салып тұрыңыз. **Қатты**

баспаңыз, еттартқышқа зақым келтіруіңіз мүмкін.

- Еттартқыштың қызмет көрсету мерзімін ұзарту үшін, құралды ешқашан 15 минуттан ұзақ уақытқа қолданбаңыз, (топтамалар арасында 10 минутқа үзіліс жасаңыз).
- Қолданыс кезінде құрал тоқтап қалса немесе бітеліп қалса, оны өшіріңіз. Жиналған тағамды кері шығарып алу үшін бірнеше секундқа кері шығару (R) қосқышын ⑤ басыңыз. Кез келген жиналған заттарды алып тастаңыз.
- Кері шығару функциясын таңдаған кезде, жылдамдықты басқару тетігін кері шығару (R) қалпына бұрамас бұрын, әрқашан құралдың жұмысының тоқтатылуын күтіңіз.
- 6 Қолданып болғаннан кейін өшіріп, токтан ажыратыңыз.
- 7 Дөңгелек сомынды босатыңыз. Қажет болса, берілген сомын кілтті қолданыңыз.
- 8 Беру түтікшесін қуат негізінің алдына қарай бұрайтындықтан, қуат негізінің жоғарғы жағындағы босату ② түймесін басып тұрып, оны тартыңыз.

шұжықты толтыруға арналған тіркеме

Үлкен саптамасына шошқа/жылқы терісін және кішкентай саптамасына қой/қозы терісін қолданыңыз. Балама түрде пісірмес бұрын шұжық етін нан үгіндісіне немесе көптірілген ұнға былғап алыңыз.

- ①⑥ кішкентай шұңғыма (жіңішке шұжықтар үшін)
- ①⑦ үлкен шұңғыма (жуан шұжықтар үшін)
- ①⑧ негіз табағы

шұжықты толтыруға арналған тіркемені қолдану

- 1 Терісін қолданып жатсаңыз, оны алдымен 30 минут бойына салқын суда жібітіп алыңыз. Одан кейін оны ағын судың астында ашып алып, таңдалған шұңғыманы ағып жатқан судың астына қойыңыз да, шұңғыма терісін кигізіңіз.
- 2 Айналдырғышты корпусына сәйкестендіріңіз.
- 3 Негіз табағын ①⑨ бекіту тұсының ⑤ үстіндегі ойық жерге салыңыз
- 4 Еттартқыш тіркемесіндегі ойық жерін ұстап, дөңгелек сомынды бос етіп бұраңыз.
- 5 ⑥ суреттегі қалыпта еттартқыш тіркемесін саңылауға орнатыңыз. Беру түтікшесі жоғары карайтындай етіп корпусын бұраңыз.
- 6 Дөңгелек сомынды мықтап колмен бұраңыз.
- 7 Науаны сәйкестендіріңіз.
- 8 Итергішті қолданып, тағамды беру түтікшесіне жайлап итеріңіз. **Қатты баспаңыз, еттартқышқа зақым келтіруіңіз мүмкін.** Толтырылған уақытта шұңғыманың терісін босатыңыз. Шамадан тыс толтырмаңыз.
- 9 Шұжықтың пішімін жасау үшін терісін айналдырыңыз.

шошқа шұжығын жасау рецепті

100г көпкен нан
600г шошқа еті, майсыз бөлігі
және май, жолақтарға бөлінген
1 жұмыртқа, көпіршітілген
5мл (1шай қасық)
араластырылған шөп
тұз және бұрыш

- 1 Нанды суда жібітіп, суды сығып тастаңыз.
- 2 Шошқа етін ыдысқа тартып алыңыз.
- 3 Қалған қоспаларын салып, жақсылап араластырыңыз.
- 4 Шұжыққа айналдырыңыз («шұжықты толтыруға арналған тіркемені қолдану» бөлімін қараңыз).
- 5 Жылтыр қоңыр қабықша алғанша қуырыңыз, грильде дайындаңыз немесе пісіріңіз.

кебе жасау тіркемесі

Кебе Орталық Шығыста дайындалатын ұлттық дәм: ол жас қой етінен фритюрада қуырылып, тартылған етпен және кептірілген бидай жармасымен толтырылған тағам.

- 19 конус
- 20 пішімдегіш

кебе жасау тіркемесін қолдану

- 1 Айналдырғышты корпусына сәйкестендіріңіз.
- 2 Пішімдегішті сәйкестендіріңіз 20, ойық жерін орналастыру дөңесіне қойыңыз 7.
- 3 Конусты сәйкестендіріңіз 19.
- 4 Дөңгелек сомынды бос етіп бұраңыз.
- 5 8 суреттегі қалыпта еттартқыш тіркемесін саңылауға орнатыңыз. Беру түтікшесі жоғары қарайтындай етіп корпусын бұраңыз.
- 6 Дөңгелек сомынды мықтап қолмен бұраңыз.

- 7 Науаны сәйкестендіріңіз.
- 8 Қосыңыз және итергішті қолданып, қоспаны жайлап итеріңіз. Ұзын етіп кесіңіз.

фарш салынған кебені дайындау рецепті

ішкі қабықшасы

500г қой немесе майсыз қой еті,
жолақтарға бөлінген
500г кептірілген бидай жармасы,
жуылған және сүзілген
1 кішкентай пияз, майдалап
туралған

Маңызды

Кептірілген немесе пісірілген бидай жармасын әрқашан кептірілгеннен кейін дереу қолданыңыз. Оны кептіріп алсаңыз, ол еттартқыш жүктемесін арттырып, оны зақымдауы мүмкін.

- 1 Кішкентай торды қолданып етпен бидай жармасын көзекпен салып көріңіз.
- 2 Араластырыңыз, одан кейін тағы екі рет тартып көріңіз.
- 3 Пиязды қоспада араластырыңыз.
- 4 Кебе жасау тіркемесін қолданып науа арқылы итеріңіз.

Фарш

400г жас қой еті, жолақтарға бөлінген
15мл (1ас қасық) май
2 орташа пияз, майдалап
туралған
5-10мл (1-2ас қасық) хош иісті бұрыш
15мл (1ас қасық) бидай ұны
тұз және бұрыш

- 1 Кішкентай торды қолданып жас қой етін тартыңыз.
- 2 Пиязды жылтыр қоңыр түске дейін қуырыңыз. Жас қой етін қосыңыз.
- 3 Қалған қоспаларын салып, 1-2 минут араластырыңыз.
- 4 Артық майын ағызып, салқындатыңыз.

Әзірлеу

- 1 Кебе жасауға арналған тіркемені қолданып сыртқы қоспасын науа арқылы өткізіңіз.
- 2 8см ұзындығымен кесіңіз.
- 3 Түтікшесінің бір ұшын оны жапсыру үшін қысыңыз. Екінші ұшынан фаршты салып, жапсырыңыз, тым көп болмасын.
- 4 6 минут бойына қыздырылған (190°C) майда фритюрада немесе жылтыр қоңыр түске дейін қуырыңыз.

бургерді жасау саптамасы

- ① қақпағы
- ② бургер жасау негізгі корпусы
- ③ басу құралы

бургер жасау құралын қолдану

- 1 Негізгі корпусын ② басу құралының ③ үстіне реттеу арқылы бургерді жасау құралын құрастырыңыз. Қақпағын ① реттеп, орнына түсіру үшін төмен итеріңіз ⑨.
- 2 Қажетті түрде бургерді араластырыңыз (берілген рецептті қараңыз).
- 3 Бургерді басу құралын төменгі жағын жоғары қаратып бұрап ⑩, орнына түсіру үшін тегіс бөлігін итеріңіз. Негізгі бөлігінің ішіне майға төзімді дискті немесе парафиндеген қағазды салыңыз.
- 4 Бургердің дәл шетінен төмен бургер қоспасын қасықпен салып (шамамен 120 г), тегіс жайыңыз. Бургер қоспасының жоғарғы жағына тағы басқа майға төзімді дискті немесе парафиндеген қағазды салыңыз.
- 5 Негізгі бөлігін басу құралынан төмен басу немесе бургерді басу құралын бұрау және бургерді шығарып алу үшін бургерді басу құралын төмен басу арқылы бургер қоспасын шығарып алыңыз.

бургер рецепті

(4 бургер жасайды)

450г/1 фунт жіңішке тартылған сиыр еті
1 пияз – майдалап кесілген
Қажетінше специя

- 1 Тартылған етті араластырып, пияз бен специяны қосып ыдысқа салыңыз.
- 2 Қоспаны 4 бөлікке бөліп, бургерлердің пішімін жасау үшін оны бургерді басу құралына қосыңыз (бургерді басу құралын қолдану үшін қараңыз).
- 3 Майлап, әрбір жағын алдын ала қыздырылған грильге 4-5 минутқа салыңыз немесе орташа отта қуырып алыңыз.

күтім және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан құралды өшіріп, токтан ажыратыңыз.

қуат негізі

- Дымкыл матамен сүртіп, құрғатыңыз.
- Суға батырмаңыз немесе абразивті тазартқышты қолданбаңыз.

еттартқыш тіркемесі

- 1 Дөңгелек сомынды қолмен немесе сомын кілтімен ④ босатып, шешіп алыңыз. Барлық бөліктерін сабынды суда жуып, одан кейін құрғатыңыз.

Ешқашан ыдыс жуғыш

машинада жумаңыз. Ешқашан ас содасы ерітіндісін қолданбаңыз.

- 2 Қайта жинаңыз.
- 3 Торларын өсімдік майымен сүртіп, түссізденуін/тоттануын болдырмау үшін оны май сіңіргіш қағазбен ораңыз.
- 4 Итергіштің қақпағын алып, шұжық және кебе жасауға арналған тіркемесін ішіне салыңыз ⑪.

бургерді тығыздау құралы

- 1 Писпектен негізгі бөлігін ② алу үшін қақпақты ① алып тастау арқылы бургерді тығыздау құралын бөліп алыңыз.
- 2 Бөліктерін жуып, мұқият кептіріңіз.

шұжықты толтырғыш/ кебаб жасау құралы

Ыстық сабынды суда жуып, мұқият кептіріңіз.

қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.
- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе өліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.
Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек 13L35

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Үлгі	MG35
Кернеу	220 – 240В
Герц	50/60Гц
Ватт	350 Вт

Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импорттердің мекенжайы:
"Делонги" ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцевская 27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек. Үй шаруасындағы құрылғыларды пайдаға асыру жекеше түрде денсаулық пен қоршаған ортаға зиян келтіруден және қажетті емес іске асырудан сақтанады және шығарылған заттар ресурстар мен энергияны үнемдеу үшін көмегі тиеді. Жекеше үй шаруасындағы заттарды пайдаға асыруды еске салатын белгісі ретінде сол өнімдер қоқыс үйіндісін сызып тастаған белгімен белгіленген.

ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Мәселе	Салдар	Шешім
Еттартқыш жұмыс істемейді	Қуат жоқ	Еттартқыштың токқа жалғанғанын тексеріңіз. Үйіңіздегі сақтандырғышты/автоматты ажыратқышты тексеріңіз. Жоғарыдағы шешімдердің ешбірі ақаулықты шешпесе, «Қызмет көрсету және тұтынушыны қолдау» бөлімін қараңыз.
Еттартқыш жұмыс істеп тұрғанда тоқтап қалады немесе жұмысын баяулатады	Тағамның бітеліп қалуынан тоқтайды	Құралды өшіріп, кедергі келтіретін тағамды шығару үшін бірнеше секундқа басқару тетігін R (көрі шығару) қалпына бұраңыз.
Нашар тарту нәтижелері	Пышақ теріс салынған	Пышақты кесу жағын сыртқа қаратып дұрыс салыңыз.
	Тор артында тағам бітеліп қалған	Құралды өшіріп, токтан ажыратыңыз да, тіркемені бұзыңыз. Тазалаңыз және қайта сәйкестендіріңіз.
	Тағам беру түтікшесіне тым жылдам итерілген	Итергішті қолданып, тағамды беру түтікшесі бойымен жайлап итеріңіз, бір уақытта бір бөліктен салып тұрыңыз. Келесі бөлігін салмас бұрын айналдырғыштың әрбір бөлігін алуына мүмкіндік беріңіз.
Тарту үрдісінен кейін дөңгелек сомынды алу қиын	Салынған кезде қатты тартылған	Дөңгелек сомынды мықтап қолмен бұраңыз. Қолданып болғаннан кейін босату үшін берілген сомын кілтін қолданыңыз.
Еттартқыш тіркемені қуат негізінен алып тастауға болмайды	Еттартқыш тіркеме қуат негізінен шешілмеген	Беру түтікшесін еттартқыштың алдына қарай бұраған кезде, қуат негізінің жоғарғы жағындағы босату түймесін басыңыз.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE