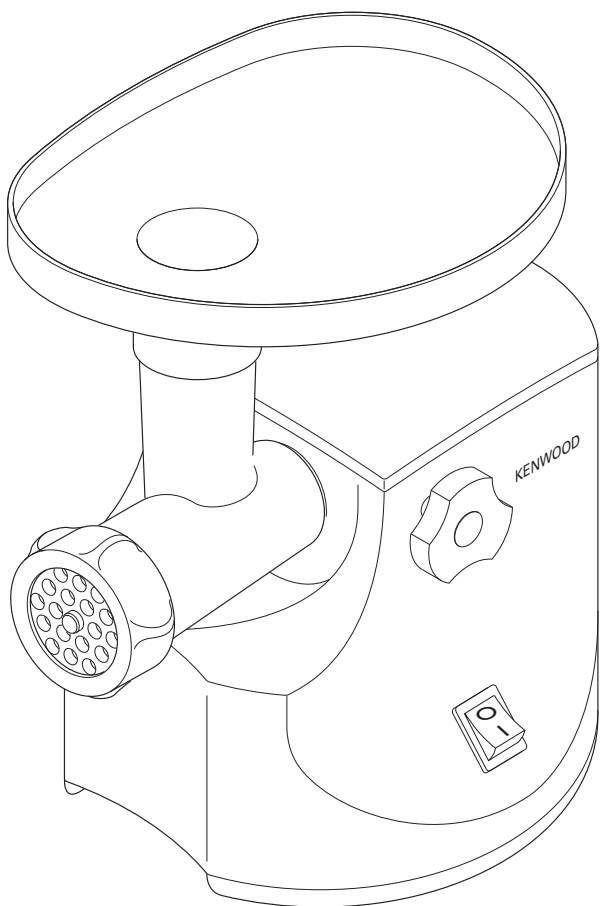


KENWOOD

MG450
TYPE MG47

Инструкции
нұсқаулықтары

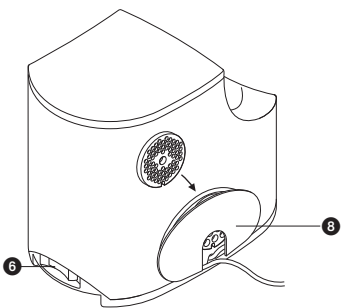
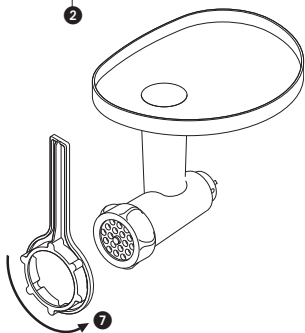
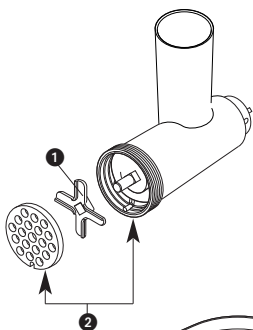
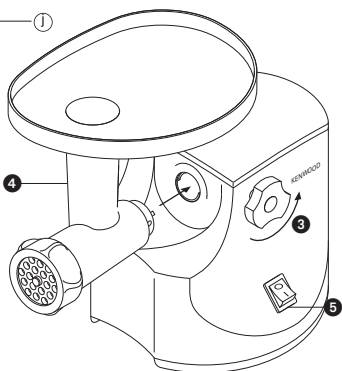
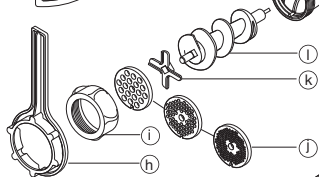
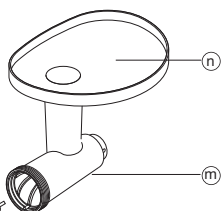
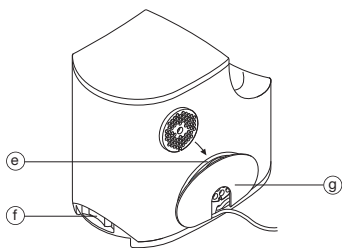
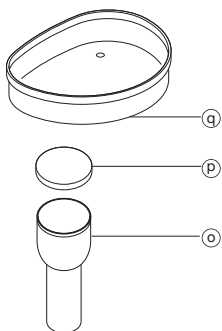
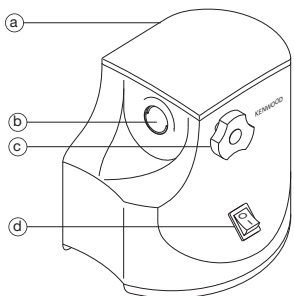


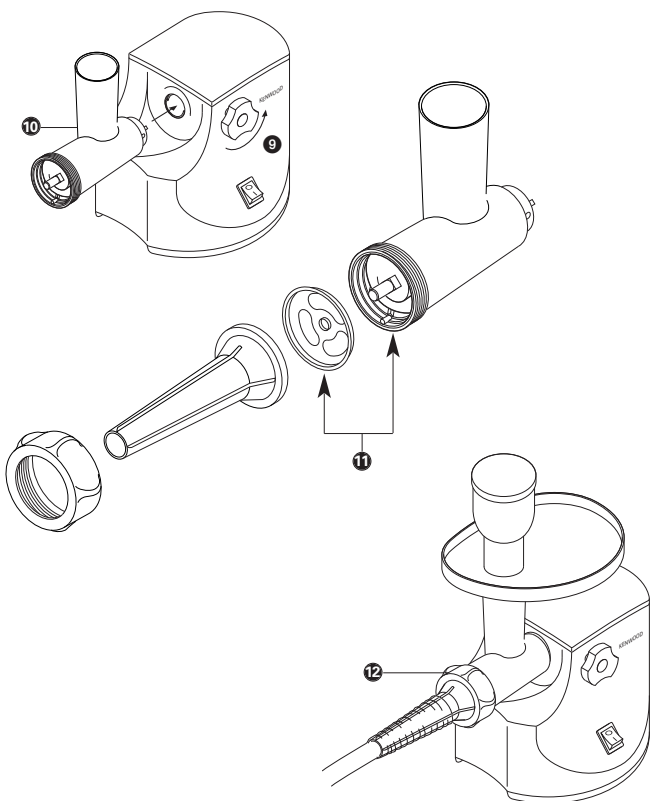
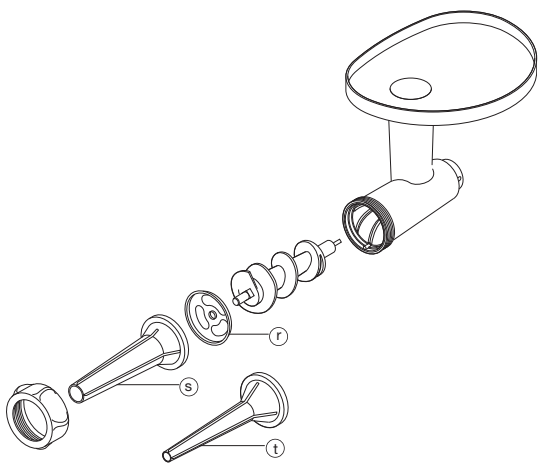
EAC

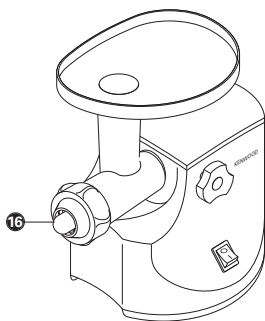
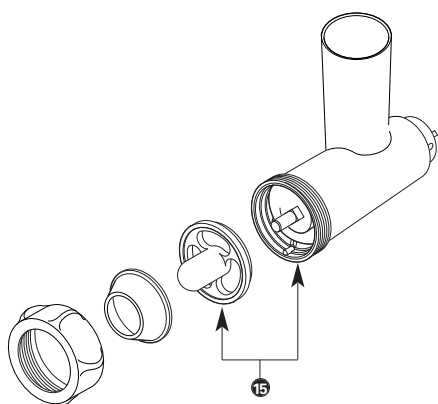
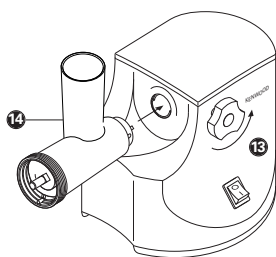
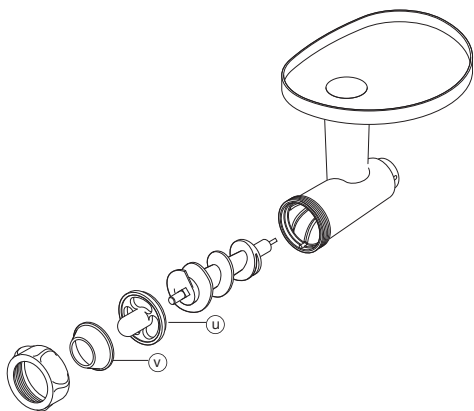
Русский **2 - 9**

Қазақша **10 - 16**









Русский

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, 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.
- Обработываемый 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 и забота о покупателях»
- Использовать не рекомендованные изготовителем насадки запрещается.
- Не допускайте свисания сетевого шнура там, где ребенок может дотянуться до него.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- 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.
- 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.

Вы можете использовать мясорубку для обработки мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов. Прилагающиеся насадки предназначены для набивки колбас и приготовления «кебе».

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 Для уменьшения длины шнура частично намотайте его на специальную скобу в задней части мясорубки.

Мясорубка

- (a) моторный блок
- (b) насадка
- (c) зажимной винт
- (d) выключатель
- (e) отделение для хранения сетки
- (f) переключатель обратного хода
- (g) скоба для наматывания шнура
- (h) гаечный ключ
- (i) кольцевая гайка
- (j) решетки мясорубки: для мелкой, средней и крупной рубки
- (k) нож
- (l) шнек
- (m) корпус мясорубки
- (n) лоток
- (o) толкатель
- (p) крышка толкателя
- (q) 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.** Нарезьте 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

- Ⓡ Основание*
- Ⓢ Большая воронка* (для толстых колбас)
- Ⓣ Малая воронка* (для тонких колбас)

* Хранится в выталкивателе

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*

* Хранится в выталкивателе

«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»

- 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 высушенной пшеничной крупы, промытой и отжатой

1 маленькая луковица

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 (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 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

- 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 мясорубки

- 1 Отверните кольцевую гайку рукой или гаечным ключом **7** 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. 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».

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.
- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранение 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	MG450	TYPE MG47
Напряжение	220 – 240 В	220 – 240 В
Частота колебаний	50/60 Гц	50/60 Гц
Мощность	440 Вт	440 Вт
Макс-заблокированная мощность двигателя	1400W	1500W

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. Суцёвская, д. 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.

таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Мясорубка не работает.	Нет питания.	Проверить, подключена ли мясорубка к сети питания. Проверьте предохранитель/выключатель на щитке в вашем доме. Если ни один из описанных вариантов не решил проблему, см. раздел "Обслуживание и забота о покупателях".
Мясорубка останавливается или замедляется во время работы.	Это может происходить из-за застревания кусочков пищи.	Выключите прибор и установите переключатель на несколько секунд в положение R (обратный ход) для вывода из механизма застрявших продуктов.
Плохой результат рубки мяса.	Нож повернут не в ту сторону.	Проверьте правильно установки ножа.
	За решеткой набиваются продукты.	Выключите мясорубку и отсоедините ее от сети питания. Снимите крепление. Почистите и соберите.
	Еда проваливается в подающую трубку слишком быстро.	Не прилагая излишних усилий, постепенно продвигайте толкателем продукты по подающей трубке. Дайте шнеку забрать каждый кусок, прежде чем добавлять следующую порцию.
Кольцевая гайка с трудом снимается после работы.	Гайка слишком сильно затянута во время сборки.	Плотно затяните кольцевую гайку рукой. Используйте гаечный ключ из комплекта поставки, чтобы открыть гайку после использования мясорубки.

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Етті тартпас бұрын әрқашан еттен сүйегі мен қабығын алыңыз.
- Жаңғақты тартқан кезде, бір уақытта аздап салыңыз және тағы қоспас бұрын айналдырғыштың оларды алуына мүмкіндік беріңіз.
- Әрқашан токтан ажыратыңыз:
 - бөліктерді салмас немесе алмас бұрын
 - қолданғаннан кейін
 - тазаламас бұрын.
- Әрқашан берілген итеру құралын қолданыңыз. Беру түтікшесіне ешқашан саусақтарыңызды немесе құралдарды салмаңыз.
- Ескерту - кесу алмасы өткір, қолдану және тазалау кезінде абайлап ұстаңыз.
- Қоспас бұрын тіркемені орнына қауіпсіз етіп салыңыз.
- Электр тогы соғуының алдын алу үшін, ешқашан қуат бөлігін, сымын немесе ашаны ылғалдамаңыз.
- Зақымдалған құрылғыны ешқашан қолданбаңыз. Оны тексеріңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Рұқсат етілмеген тіркемені ешқашан қолданбаңыз.

- Балалардың тартуы мүмкін жерге ешқашан сымды салбыратып қоймаңыз.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- 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 кажет.
- Құралды тек мақсатталған түрде үйде ғана қолданыңыз. Құрал дұрыс қолданылмау немесе осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде бұзылған болса, Kenwood компаниясы оған жауапты болмайды.

Еттартқышты етті, құс етін және балықты өңдеу үшін қолданыңыз. Шұжықтың және кебенің пішімін жасау үшін қосымша тіркемені 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 қолданбас бұрын

- 1 Бөліктерін жуыңыз, «күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз
- 2 Артық сымды еттартқыштың артқы жағындағы тіреуішті айналдырып ораңыз.

еттартқыш

- a қуат бөлігі
- b тіркеме саңылауы
- c құлыптау бұрандасы
- d қосу/өшіру қосқышы
- e торлар қоймасы
- f кері шығару қосқышы
- g артық сым тіреуіші
- h қалақша
- i дөңгелек сомын
- j еттартқыш торлары: кішкентай, орташа, үлкен
- k кескіш
- l айналдырғыш
- m еттартқыш корпусы
- n науа
- o итеру құралы
- p итеру құралының қақпағы
- q ыдыс/қақпақ

құрастыру үшін

- 1 Айналдырғышты еттартқыш корпусына салыңыз.
- 2 Кесу құралын салыңыз, кесу жағын сыртқа қаратып салыңыз
1. Оның тығыз жабылғанын тексеріңіз – әйтпесе, еттартқышқа зақым келтіруіңіз мүмкін.
- 3 Еттартқыш торын салыңыз **2.** Ойықты істіктің үстіне салыңыз.
 - Кішкентай торды шикі етті, балықты, кішкентай жаңғақты тарту немесе бақташы пирогы немесе ет қосылған бөлкелер үшін піскен етті дайындау үшін қолданыңыз.
 - Орташа және үлкен торларды шикі ет, балық және жаңғақ дайындау үшін қолданыңыз.
- 4 Дөңгелек сомынды бос етіп салыңыз.

еттартқышты қолдану үшін

- 1 Құлыптау бұранданы сағат тіліне қарсы бұрау арқылы **3** босатыңыз, одан кейін тіркемені саңылауға сырғытып салыңыз **4**.
- 2 Ол сырт етіп орнына түскенше, оны екі жаққа бұраңыз. Одан кейін қауіпсіздендіру үшін құлыптау бұрандасын бұраңыз.

- 3 Дөңгелек сомынды қолмен бекітіңіз.
- 4 Науаны сәйкестендіріңіз. Тағамды алу үшін еттартқыштың астындағы ыдысты/қақпақты салыңыз.
- 5 **Етті тартпас бұрын мұздатылған тағамды толығымен ерітіңіз.** Етті 2,5 см - кең жолақтарға кесіңіз.
- 6 Қосыңыз **5**. Итеру құралын қолданған кезде, бір уақытта біреуден тағамды жайлап итеріңіз. **Қатты баспаңыз – еттартқышқа зақым келтіруіңіз мүмкін.**
 - Қолдану кезінде құрылғы бітеліп немесе кептеліп қалса, оны өшіріңіз. Бітелген тағамды босату үшін босату қосқышын **6** бірнеше секундқа басыңыз. Токтан ажыратып, бітелген кез келген затты шығарып алыңыз.

ШҰЖЫҚ салмасы

- r негіз табағы*
- s үлкен шұңғыма* (қалың шұжық үшін)
- t кішкентай шұңғыма* (жіңішке шұжық үшін)

* Итеру құралында сақталған

Шошқа/торай терісін үлкен шұңғымада және қой/қозы терісін кішкентай шұңғымада қолданыңыз. Немесе теріні қолданудың орнына, пісірмек бұрын нан ұнтағына немесе құрғақ ұнға айналдырып алыңыз.

ШҰЖЫҚ салмасын қолдану үшін

- 1 Теріні қолданып жатсаңыз, алдымен оны 30 минут бойына салқын суда жібітіп алыңыз.
- 2 Құлыптау бұранданы сағат тіліне қарсы бұрау арқылы **9** босатыңыз, одан кейін тіркемені саңылауға сырғытып салыңыз **10**.
- 3 Ол сырт етіп орнына түскенше, оны екі жаққа бұраңыз. Одан кейін қауіпсіздендіру үшін құлыптау бұрандасын бұраңыз.

- 4 Айналдырғышты еттартқыш корпусына салыңыз.
- 5 Негіз табағын ① сәйкестендіріңіз, ойықты істіктің үстіне салыңыз.
- 6 Терісін қолданып жатсаңыз, оны ағын сумен ашып алыңыз. Одан кейін таңдалған шұңғыманы ағын судың астына қойып, теріні шұңғымаға тартып кигізіңіз.
- 7 Шұңғыманы еттартқыштың үстінде ұстап тұрып, дөңгелек сомынды бұраңыз ②.
- 8 Науаны сәйкестендіріңіз.
- 9 Қосыңыз. Итеру құралын қолданып, тағамды итеріңіз. Қатты баспаңыз – еттартқышқа зақым келтіруіңіз мүмкін. **Толтырылғаннан кейін шұңғымадан теріні алыңыз.** Шамадан тыс толтырмаңыз.
- 10 Шұжықтың пішімін жасау үшін теріні бұраңыз.

шошқа шұжығы рецепті

100 г құрғақ нан
600 г шошқа етін, майсыз өтті және майды жолақтарға бөліңіз,
1 жұмыртқаны
5 мл аралас көкөністермен былғап ұрыңыз
тұз және бұрыш

- 1 Нанды суда жібітіп, сығып алыңыз.
- 2 Шошқа етін табаққа тартыңыз.
- 3 Қалған ингредиенттерін қосып, жақсылап араластырыңыз.
- 4 Шұжық жасаңыз (жоғарыны қараңыз).
- 5 Қызғылт қоңыр түске дейін қуырыңыз, грильде пісіріңіз немесе пісіріңіз.

кебе жасау құралы

① пішімдегіш*

② конус*

* Итеру құралында сақталған

Кебе дәстүрлі Орталық шығыс тағамы: толық қуырылған қой еті мен тары-бидай дақылдары бар тартылған ет салмасы.

кебе салмасын қолдану үшін

- 1 Құлыптау бұранданы сағат тіліне қарсы бұрау арқылы ③ босатыңыз, одан кейін тіркемені саңылауға сырғытып салыңыз ④.
- 2 Ол сырт етіп орнына түскенше, оны екі жаққа бұраңыз. Одан кейін қауіпсіздендіру үшін құлыптау бұрандасын бұраңыз.
- 3 Айналдырғышты еттартқыш корпусына салыңыз.
- 4 Пішімдегішті ⑤ сәйкестендіріңіз, ойықты істіктің үстіне салыңыз.
- 5 Конусты сәйкестендіріңіз ⑥.
- 6 Дөңгелек сомынды бұраңыз.
- 7 Науаны сәйкестендіріңіз.
- 8 Қосыңыз. Итеру құралын қолданып, қоспаны онымен мұқият итеріңіз. Ұзын етіп кесіңіз.

толтырылған кебе рецепті

сыртқы қабықшасы

500 г қой етін немесе майыз қой етін жолақтарға кесіңіз
500 г пісірілген бидай, жуылған және кептірілген
1 кішкентай пияз, кішкентай етіп кесілген

Маңызды

Әрқашан пісірілген бидай ұнын кептірілгеннен кейін бірден қолданыңыз. Оның қатты кептірілуіне мүмкіндік берілсе, оның еттартқыштың зақымдалуына әкелуі мүмкін жүктемені арттыруы мүмкін.

- 1 Кішкентай торды қолданып ет пен ұнның балама бумасын тартыңыз.
- 2 Араластырыңыз. Одан кейін екі рет тартыңыз.
- 3 Пиязды қоспада араластырыңыз.
- 4 Кебе жасау құралын қолданып итеріңіз.

Салма

400 г қой етін жолақтарға кесіңіз
15 мл май
2 орташа пияз, майдалап
кесілген
5-10 мл ұнтақталған дәмдеуіш
15 мл өленген ұн
тұз және бұрыш

- 1 Кішкентай торды қолданып қой етін тартыңыз.
- 2 Қызғылт қоңыр түске дейін пиязды қуырыңыз. Қой етін қосыңыз.
- 3 Қалған ингредиенттерді қосып, 1-2 минутқа пісіріңіз.
- 4 Артық майды сүзіп алып, салқындауына мүмкіндік беріңіз.

Аяқтау

- 1 Кебе жасау құралын қолданып, қоспаны итеріңіз.
- 2 8 см ұзындықта кесіңіз.
- 3 Оны нығыздау үшін түтіктің бір ұшын қысыңыз. Тым көп емес аздаған салманы басқа ұшына салып, нығыздаңыз.
- 4 Шамамен 6 минут немесе қызғылт қоңыр болмайынша ыстық (190°C) майда қатты қуырыңыз.

күту және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.

қуат бөлігі

- Құрғақ матамен сүртіп, құрғатыңыз.
- Ешқашан суға батырмаңыз немесе қырғыш заттарды қолданбаңыз.

еттартқыш тіркемесі

- 1 Дөңгелек сомынды қолмен немесе қалақшаны қолданып босатыңыз **7** және бұзыңыз. Барлық бөліктерін ыстық сабынды суда жуыңыз, одан кейін құрғатыңыз. **Ешбір бөлігін ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.** Ешқашан сода ерітіндісін қолданбаңыз.
- 2 Қайта жинақтаңыз.

- 3 Торларын өсімдік майымен сүртіңіз, одан кейін түсінің бұзылуының/тоттануының алдын алу үшін май өткізбейтін қағазбен ораңыз. Қуат бөлігінде 2 торға арналған сақтау қоймасы бар **8**.
- 4 Құрылғыда еттартқышты қалдыратын болсаңыз, шаң қақпағы ретінде науаға ыдысты/қақпақты қойыңыз.
- 5 Итеру құралының қақпағын тартып алуға және оның ішінде шұжық және кебе тіркемелерін сақтауға болады.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөнделушісімен 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 еліңізге 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	MG450	TYPE MG47
Кернеу	220 – 240В	220 – 240В
Герц	50/60Гц	50/60Гц
Ватт	440Вт	440Вт
Максималды құлыпталған мотор қуаты	1400Вт	1500Вт

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 Суцшевская 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

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Еттартқыш жұмыс істемейді.	Қуат жоқ.	Еттартқыштың тоққа қосылғанын тексеріңіз. Сақтандырғыштың/автоматтың үйде екенін тексеріңіз. Жоғарыдағылардың ешбірі болмаса, «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
Еттартқыш тоқтап қалады немесе жұмысын баяулатады.	Тағамның кетпелуіне қатысты бітеліп қалған.	Бітелген тағамды алу үшін, құралды өшіріңіз және басқару тетігін бірнеше секундқа R (кері шығару) параметріне бұраңыз.
Нашар тарту нәтижелері.	Кескіш дұрыс салынбаған.	Кескіштің кесу жағы сыртқа қарайтындай дұрыс салынғанын тексеріңіз.
	Бітелу тордың артқы жағында туындаған.	Құрылғыны өшіріңіз, токтан ажыратыңыз және тіркемені бұзыңыз. Тазалаңыз және қайта салыңыз.
	Тағам беру түтікшесіне тым жылдам салынған.	Итеру құралын қолданып беру түтікшесіне бір уақытта бір бөліктен тағамды жайлап бағыттаңыз. Келесі бөлікті қоспас бұрын айналдырғыштың әрбір бөлікті алуына мүмкіндік беріңіз.
Еттарту процесінен кейін дөңгелек сомынды алу қиын.	Салынған кезде қатты тартылған.	Дөңгелек сомынды қолыңызбен мықтап бекітіңіз. Қолданғаннан кейін босату үшін берілген қалақшаны қолданыңыз.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

127236/2