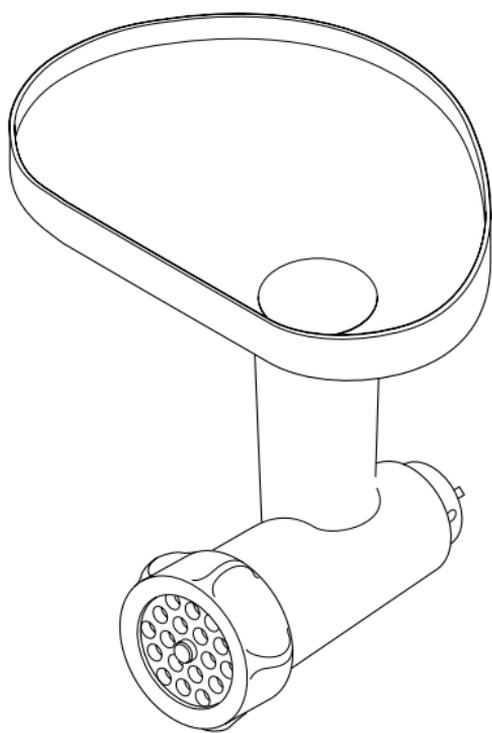
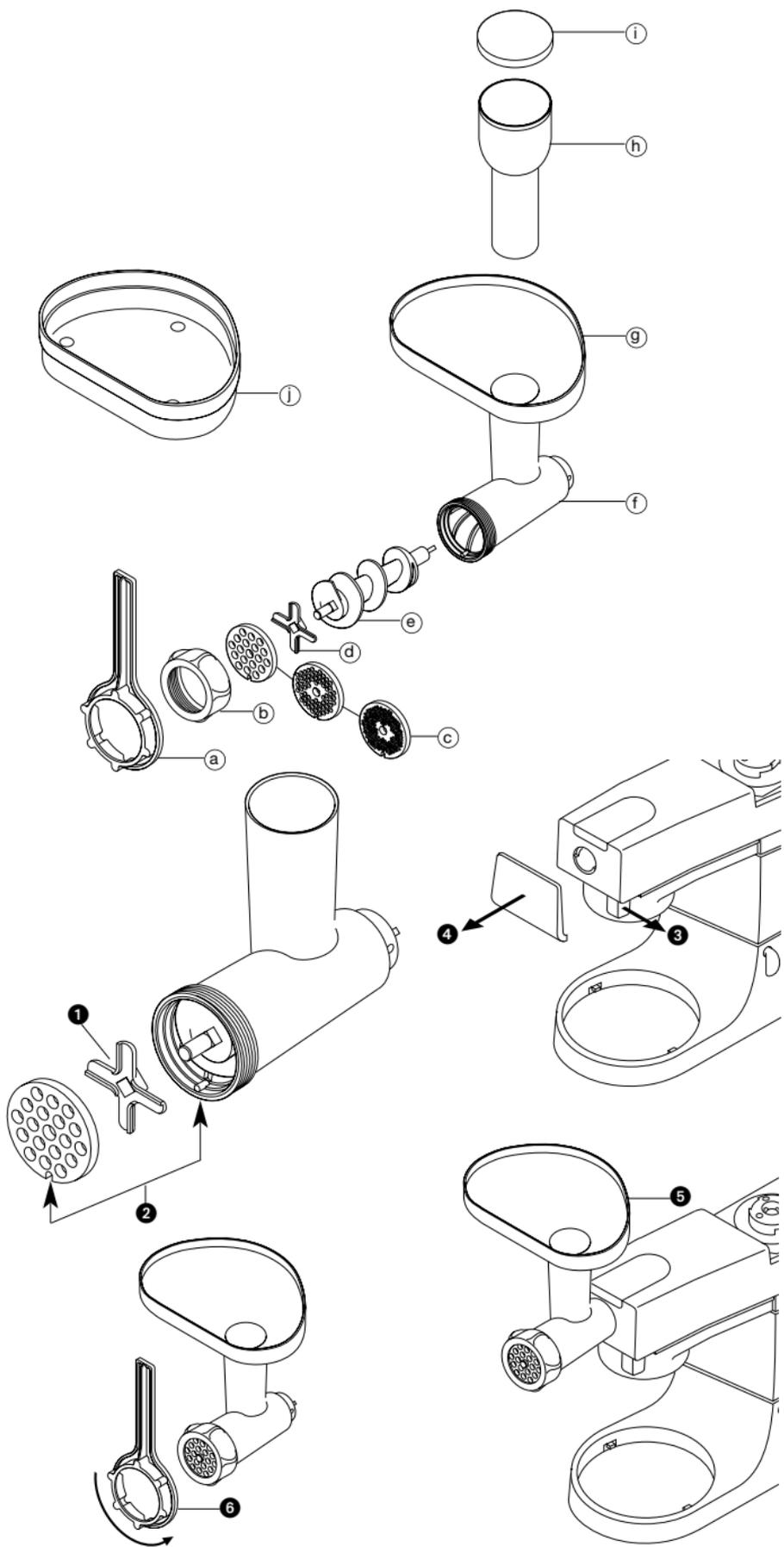
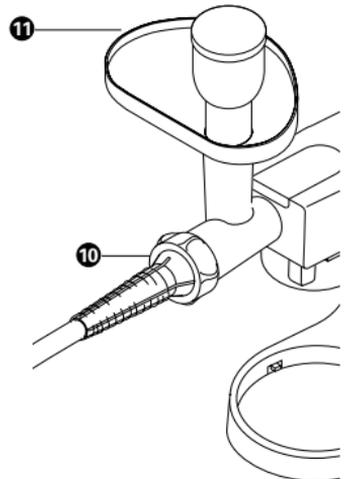
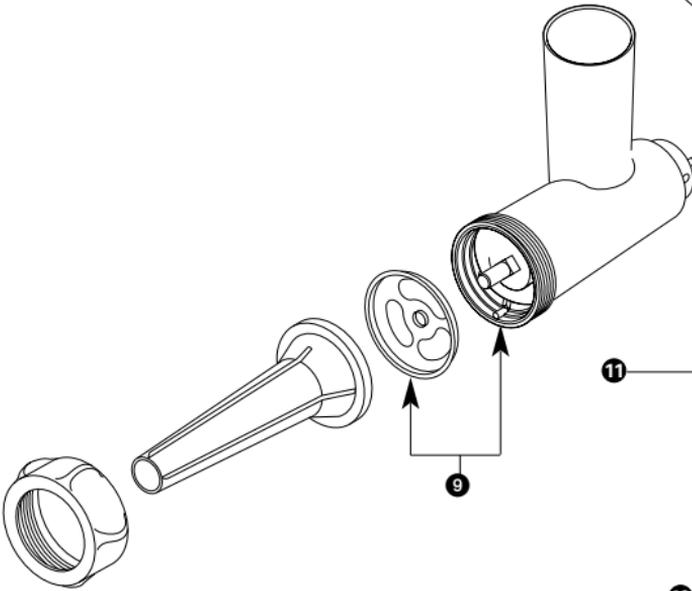
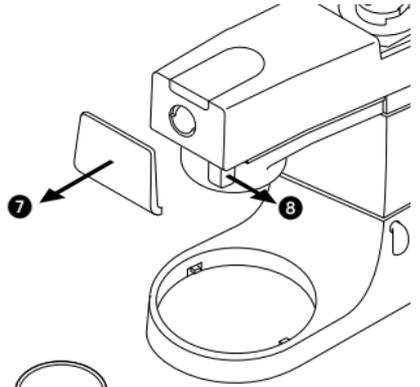
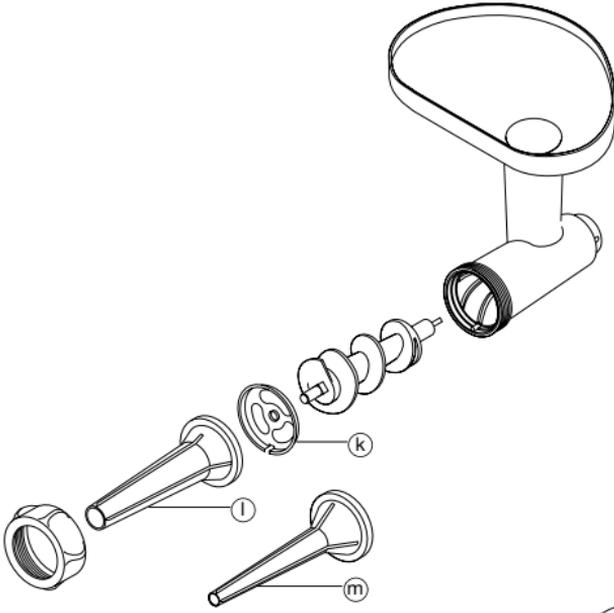


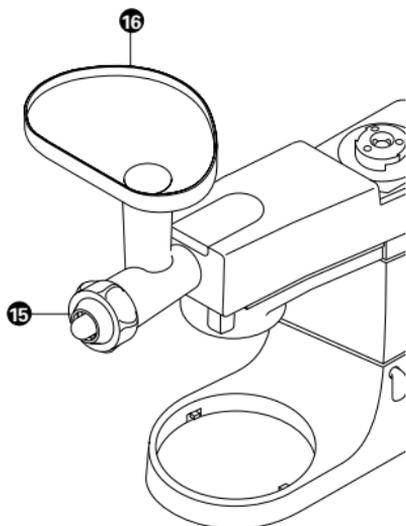
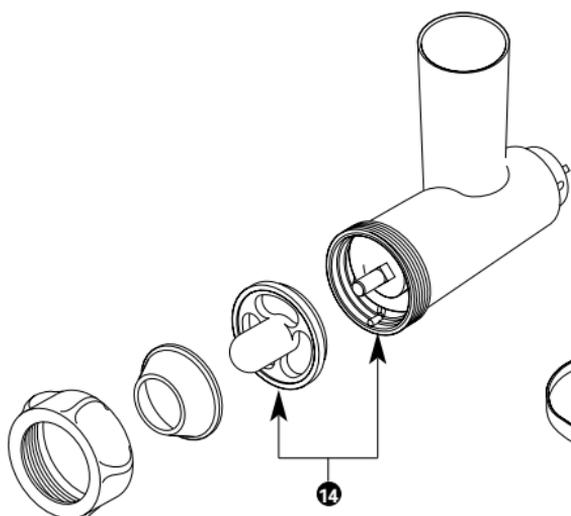
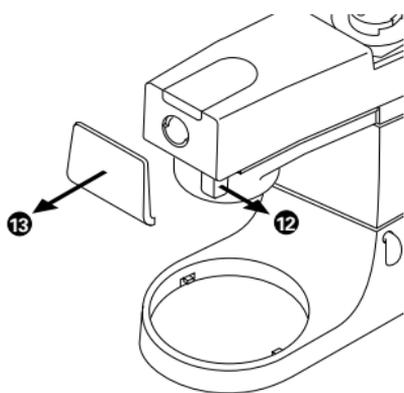
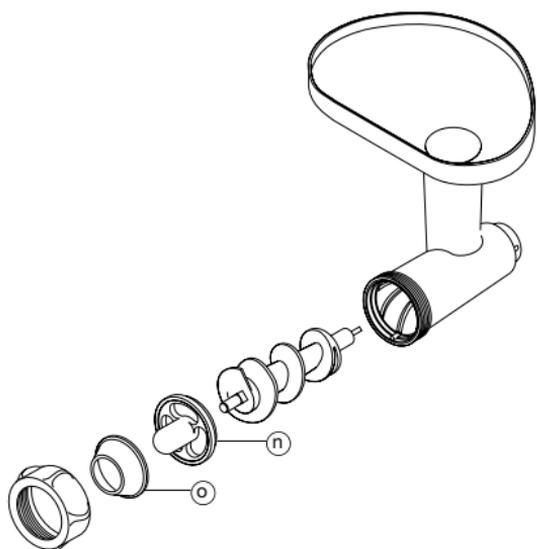
KENWOOD



A950







См. иллюстрации на передней странице

Перед первым использованием

- Промойте детали, см. «Уход и очистка»

Мясорубка

- а) Гаечный ключ
- б) Кольцевая гайка
- с) Решетки мясорубки: для мелкой, средней и крупной рубки
- д) Нож
- е) Шнек
- ф) Корпус мясорубки
- г) Лоток
- h) Толкатель
- и) Крышка толкателя
- l) 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

- к) Основание*
- l) Большая воронка* (для толстых колбас)
- m) 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 Оттяните назад фиксатор 7 и снимите крышку отверстия привода малой скорости 8.
- 3 Удерживая фиксатор в оттянутом положении, вставьте корпус насадки-измельчителя. Покрутите его в обоих направлениях, чтобы он зафиксировался на месте.
- 4 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
- 5 Установите основание 9 - 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 10.
- 8 Установите лоток 11.
- 9 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.
- 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 Оттяните назад фиксатор 12 и снимите крышку отверстия привода малой скорости 13.
- 2 Удерживая фиксатор в оттянутом положении, вставьте насадку-измельчитель. Покрутите ее в обоих направлениях, чтобы она зафиксировалась на месте.
- 3 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
- 4 Установите формовочную деталь 14 - выступ должен войти в паз.
- 5 Установите конус 15.
- 6 Наверните кольцевую гайку.
- 7 Установите лоток 16.
- 8 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
www.kenwood.co.uk

9744/2