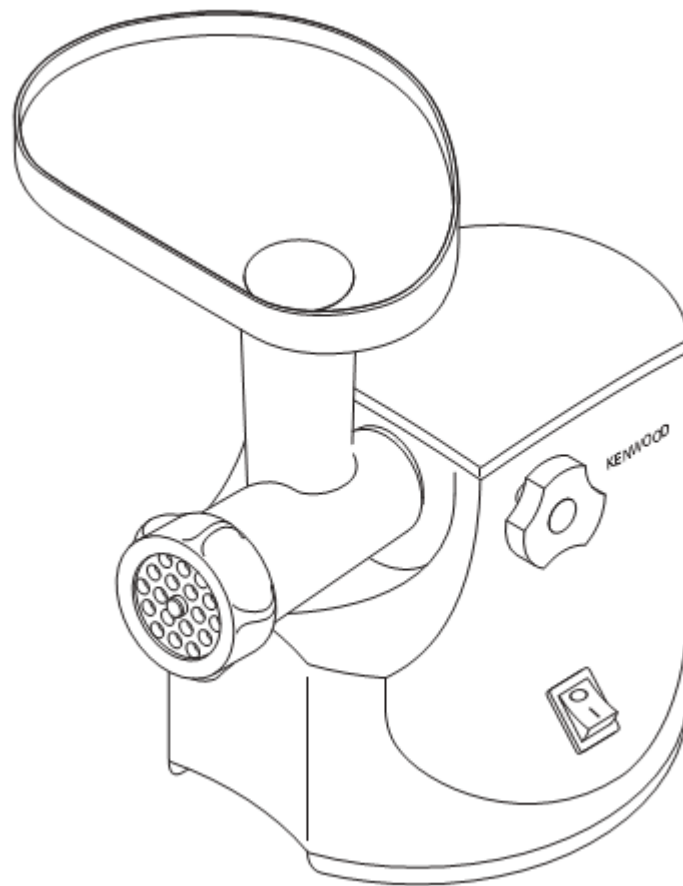
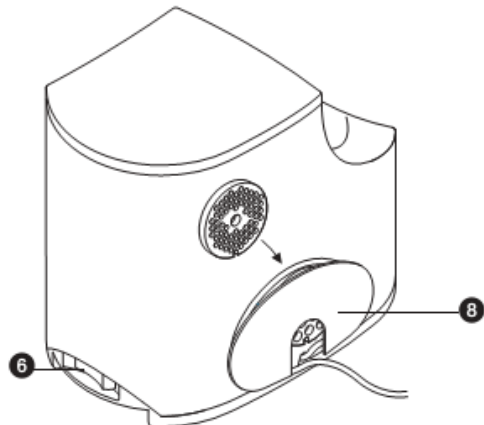
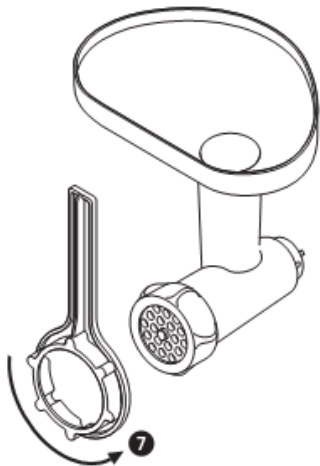
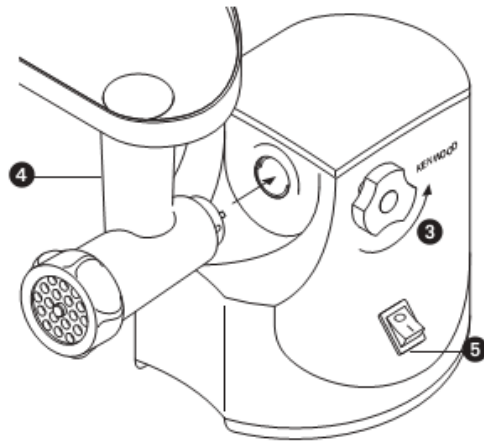
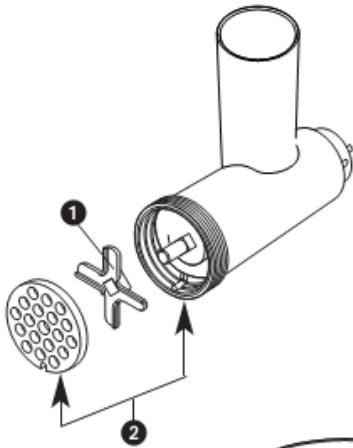
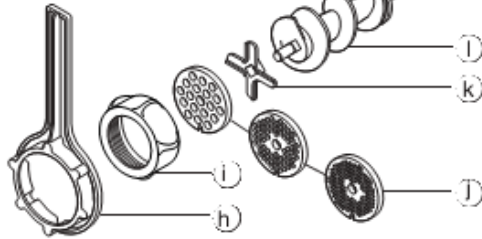
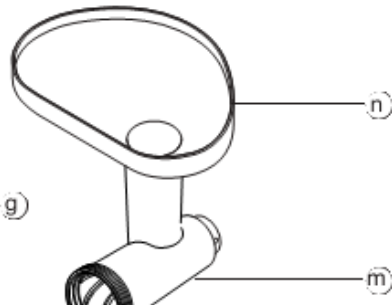
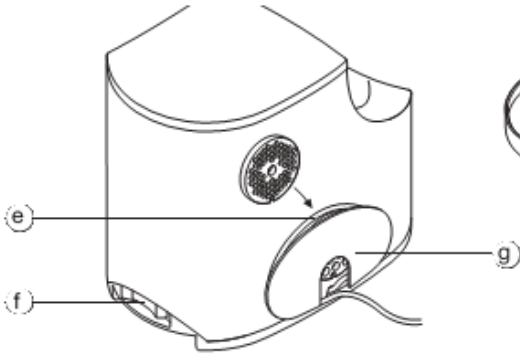
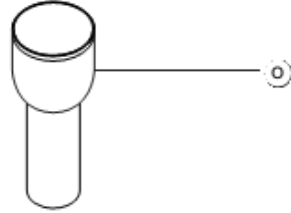
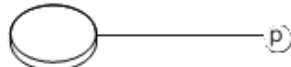
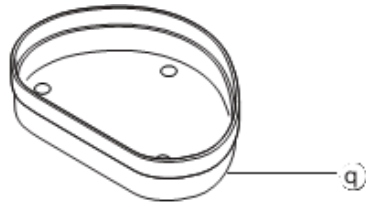
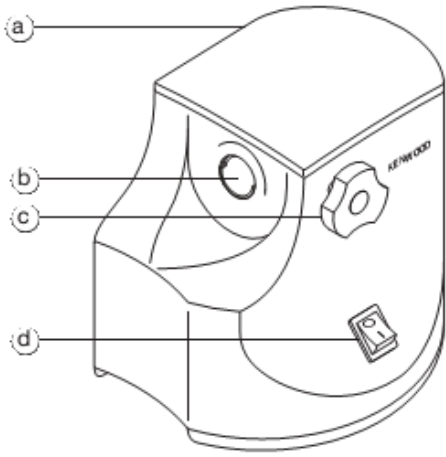
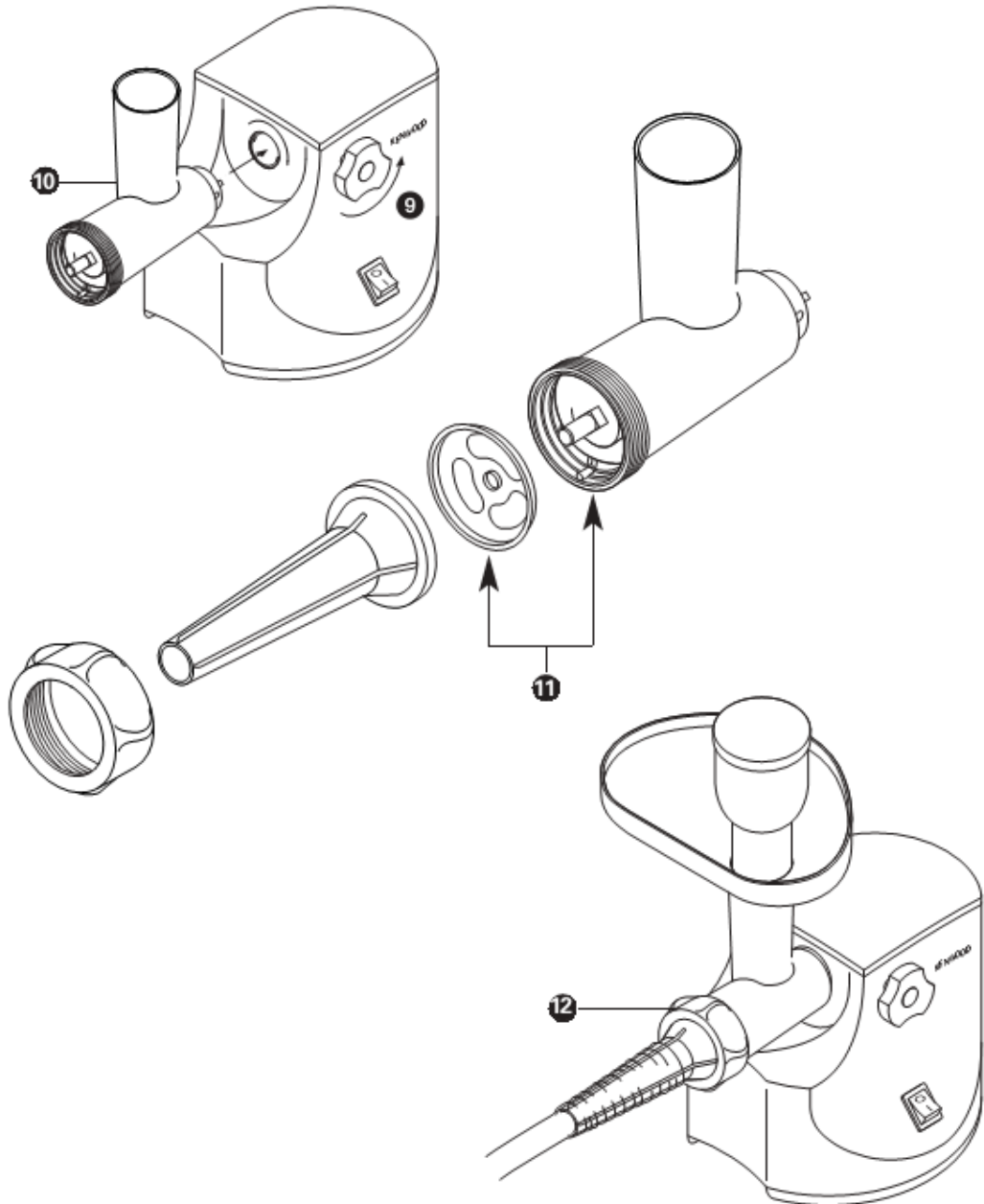
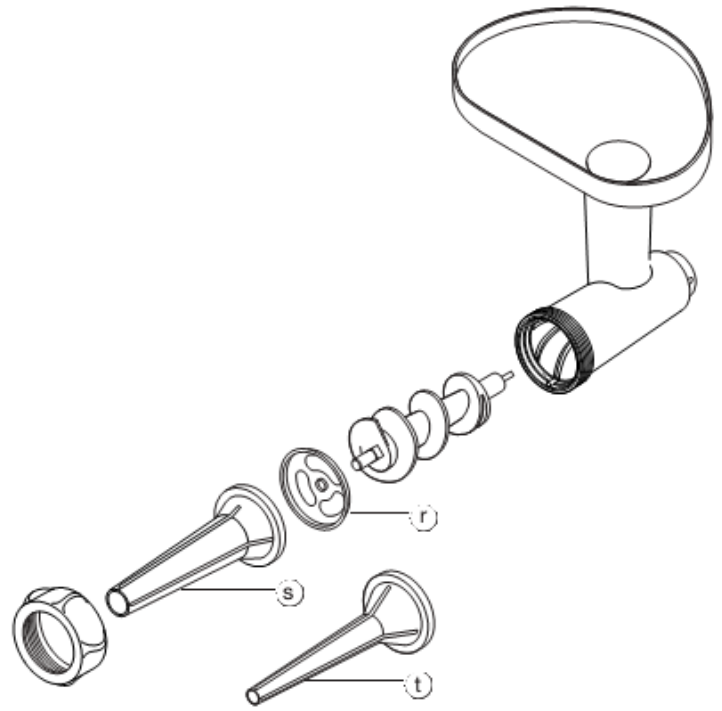


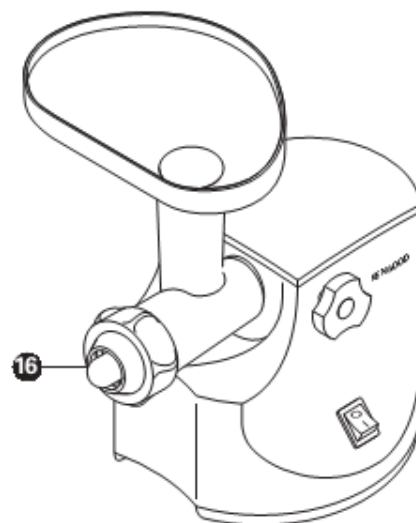
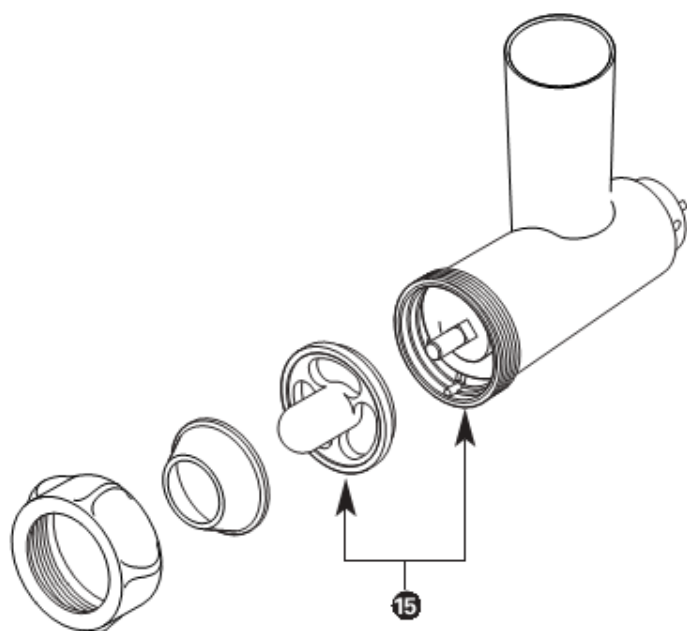
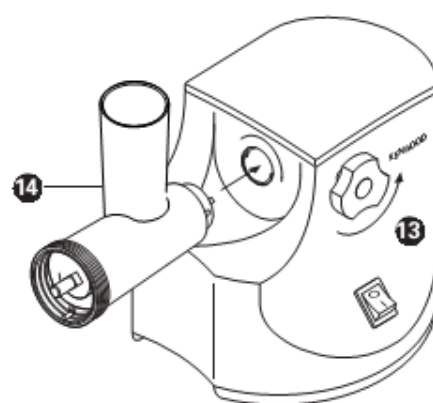
# KENWOOD



**MG450/MG470/MG474/MG510**  
INSTRUKCIJA







## Saugos instrukcijos

- Prieš maldami mėsą, visada iš pradžių įsitikinkite, kad iš mėsos yra pašalinti kaulai ir oda ir t. t.
- Maldami riešutus, vienu metu dėkite tik po kelis riešutus, leiskite sriegiui juos įtraukti, ir tik tada berkite daugiau riešutų.
- Visada atjunkite maitinimo laidą:
  - prieš montuodami arba išmontuodami sudedamąsias dalis;
  - po naudojimo;
  - prieš atlikdami valymo darbus.
- Visada naudokite pridėtą stūmiklį. Niekada į tiekimo vamzdį nekiškite pirštų ar kitų įrankių.
- Įspėjimas – pjaustymo ašmenys yra aštrūs, tiek naudodami, tiek valydami būkite atsargūs.
- Prieš įjungdami prietaisą, iš pradžių įsitikinkite, kad priedas yra tvirtai įtaisytas savo padėtyje.
- Siekiant išvengti elektros šoko, niekada neleiskite sušlapti maitinimo blokui, laidui ar kištukui.
- Niekada nenaudokite pažeistos mėsmalės. Atlikite prietaiso patikrą arba remonto darbus: žr. skyrių „Aptarnavimas“.
- Niekada nenaudokite neleistinių ir nepatvirtintų priedų.
- Užtikrinkite, kad laidas nekaba vaikams pasiekiamoje vietoje. Laido perteklių suvyniokite ant laikiklio, esančio prietaiso gale.
- Šios mėsmalės be priežiūros negali naudoti maži vaikai arba sergantys asmenys.
- Būtina prižiūrėti mažus vaikus bei užtikrinti, kad jie nežaidžia su prietaisu.
- Prietaisą naudokite tik jo numatytajai buitinei paskirčiai.

## Prieš prijungiant prietaisą prie maitinimo tinklo

- Įsitikinkite, kad elektros tiekimo tinklo specifikacijos sutampa su duomenimis, kurie pateikti prietaiso apačioje.

## Svarbios instrukcijos (galioja tik Jungtinėje Karalystėje)

- Laido vijos yra sužymėtos toliau nurodytu būdu:  
Mėlynos spalvos vija = neutrali;  
Rudos spalvos vija = teka srovė.
- Šis prietaisas atitinka Europos Bendrijos 89/336/EEB direktyvą.

## Prieš naudodami prietaisą pirmąjį kartą

1. Nuimkite visą įpakavimą.
2. Nuplaukite sudedamąsias prietaiso dalis. Žr. skyrių „Priežiūros ir valymo instrukcijos“.
3. Laido perteklių suvyniokite ant mėsmalės gale esančio laikiklio.

## Mėsmalė

- Ⓐ Maitinimo blokas;
- Ⓑ Priedo išleidimo anga;
- Ⓒ Tvirtinimo varžtas;
- Ⓓ Įjungimo / išjungimo jungiklis;
- Ⓔ Sieto montavimo vieta;
- Ⓕ Eigos pakeitimo jungiklis;
- Ⓖ Laido pertekliaus suvyniojimui skirtas laikiklis;
- Ⓗ Veržliaraktis;
- Ⓘ Apvali veržlė;
- Ⓝ Mėsmalės sietai: smulkiam, vidutiniam ir stambiam smulkinimui;
  
- Ⓚ Pjoviklis;
- Ⓛ Sriegis;
- Ⓜ Mėsmalės korpusas;
- Ⓝ Padėklas;
- Ⓞ Stūmiklis;
- Ⓟ Stūmiklio dangtelis;
- Ⓠ Indas / dangtis.

## Surinkimo instrukcijos

1. Mėsmaalės korpuso viduje įtaisykite sriegį.
2. Įtaisykite pjoviklį – pjovimo pusė turi būti labiausiai nutolusioje padėtyje **1**. **Įsitikinkite, kad pjoviklis yra tinkamai įtaisytas – priešingu atveju kils mėsmaalės pažeidimo pavojus.**
3. Įtaisykite mėsmaalės sieta **2**. Uždėkite ant smaigo į griovelį.
  - Smulkų sieta naudokite žaliai mėsai, žuviai, mažiems riešutams arba paruoštai mėsai, kai norite iškepti „Šepardo“ pyragą arba netikrą zuikį.
  - Vidutinio ir stambaus smulkinimo sietus naudokite žaliai mėsai, žuviai, riešutams, daržovėms, kietam sūriui arba nuluptiems ar džiovintiems vaisiams, kai ruošiate pudingą ar marmeladą.
4. Nepriveždami įtaisykite apvalią veržlę.

## Mėsmaalės naudojimo instrukcijos

1. Sukdami prieš laikrodžio rodyklę atsukite tvirtinimo varžtą **3**, o tada stumkite priedą į išleidimo angą **4**.
2. Pasukite priedą į vieną, o tada į kitą pusę, kol jis užsifiksuos savo vietoje. Tada sukite tvirtinimo varžtą pagal laikrodžio rodyklę ir jį priveržkite.
3. Ranka priveržkite apvalią veržlę.
4. Įtaisykite padėklą. Po mėsmaile padėkite indą/dangtį, į kurį kris maistas.
5. **Prieš malimą užšalusį maistą reikia atitirpinti.** Supjaustykite mėsą 2,5 cm (1") pločio juostelėmis.
6. Įjunkite prietaisą **5**. Naudodami stūmiklį, švelniai stumkite į vidų maistą. Vienu kartu dėkite po vieną gabėlį. **Nestumkite per stipriai – priešingu atveju galite pažeisti mėsmaile.**
  - Jeigu naudojimo metu mėsmaile sustoja arba užsikerta, išjunkite prietaisą. Kelias sekundes spauskite eigos pakeitimo jungiklį **6**, kad išlaisvintumėte įstrigusį maistą. Atjunkite prietaisą nuo maitinimo lizdo ir pašalinkite visą įstrigusią medžiagą.

## Mėsmaalės dešrų kimšimo priedas

- (r) Pagrindo plokštė\*
  - (s) Didelis antgalis\* (storoms dešroms)
  - (t) Mažas antgalis\* (plonomis dešroms)
- \* Laikomi stūmiklyje.

Norėdami įsigyti dešrų apvalkalų (žarnų), kreipkitės į savo mėsaininką arba užsisakykite paštu iš ribotos atsakomybės įmonės: „Natural Casing Company Ltd.“, pašto dėžės kodas: 133, Farnham, Surrey GU10 5HT, Anglija. Didelį antgalį naudokite kiaulių žarnoms, o mažą antgalį – avių/ėriukų žarnoms. Vietoje apvalkalų prieš ruošdami dešras galite jas apvolioti duonos trupiniuose arba prieskoniais pagardintuose miltuose.

## Dešrų kimšimo priedo naudojimo instrukcijos

1. Jeigu naudojate žarnas, iš pradžių 30 minučių mirkykite jas šaltame vandenyje.
2. Sukdami prieš laikrodžio rodyklę atlaisvinkite tvirtinimo varžtą **9**, o tada stumkite priedą į išleidimo angą **10**.
3. Pasukite priedą į vieną, o tada į kitą pusę, kol jis užsifiksuos savo vietoje. Tada priveržkite tvirtinimo varžtą sukdami jį pagal laikrodžio rodyklę.
4. Mėsmaalės korpuso viduje įtaisykite sriegį.
5. Įtaisykite pagrindo plokštę **11**. Uždėkite ant smaigo į griovelį.
6. Jeigu naudojate žarnas, išskleiskite jas naudodami vandens srovę. Tada po tekančio vandens čiaupu pakiškite pasirinktą antgalį ir traukite žarną ant antgalio.
7. Laikykite antgalį ant mėsmaalės ir ant jo priveržkite apvalią veržlę **12**.
8. Įtaisykite padėklą.

9. Įjunkite prietaisą. Naudodami stūmiklį, švelniai stumkite į vidų maistą. Vienu kartu dėkite po vieną gabėlį. **Nestumkite per stipriai – priešingu atveju galite pažeisti mėsmalę.** Prispildant žarnai, palaipsiui atleiskite ją nuo antgalio. Nepripildykite per daug.
10. Sukite žarną ir suformuokite dešras.

### **Kiaulienos dešros receptas**

- 100 g (4 uncijos) sausos duonos  
600 g (1 1/2 svaro) kiaulienos, neriebios mėsos ir lašinių, supjaustytos juostelėmis  
1 kiaušinis, išplaktas  
5 ml (1 arbatinis šaukštelis) sumaišytų druskos ir pipirų prieskonių
1. Duoną išmirkykite vandenyje, o tada nuspauskite.
  2. Į dubenį mėsmale sumalkite kiaulieną.
  3. Sudėkite likusius ingredientus ir gerai sumaišykite.
  4. Suformuokite dešras (žr. aukščiau pateiktą aprašymą).
  5. Kepkite keptuvėje, ant grotelių arba iškepkite, kol apskrus.

### **„Kebbe“ priedas**

Formavimo priedas\*

Kūgis\*

\* Laikomi stūmiklyje.

Kebabas yra tradicinis Vidurio Rytų šalių patiekalas: tai gerai iškeptos ėrienos ir „Bulgur“ kruopų (skaldytų kviečių) suktinukai su maltos mėsos įdaru.

### **„Kebbe“ priedo naudojimo instrukcijos**

1. Sukdami prieš laikrodžio rodyklę atlaisvinkite tvirtinimo varžtą **13**, o tada stumkite priedą į išleidimo angą **14**.
2. Pasukite priedą į vieną, o tada į kitą pusę, kol jis užsifikuos savo vietoje. Tada priveržkite tvirtinimo varžtą sukdami jį pagal laikrodžio rodyklę.
3. Mėsmalės korpuso viduje įtaisykite sriegį.
4. Įtaisykite formavimo priedą **15**. Uždėkite ant smaigo į griovelį.
5. Įtaisykite kūgį **16**.
6. Užsukite apvalią veržlę.
7. Įtaisykite padėklą.
8. Įjunkite mėsmalę. Naudodami stūmiklį švelniai stumkite į vidų mišinį. Supjaustykite norimo ilgio gabalėliais.

### **Įdaryto kebabo receptas**

#### **Išoriniam apvalkalui**

- 500 g (1 svaro ir 2 uncijų) ėrienos arba avienos be riebalų, supjaustytos juostelėmis  
500 g (1 svaro ir 2 uncijų) „Bulgur“ kruopų, nuplautų ir nusausintų  
1 mažas svogūnas

1. Naudodami smulkaus malimo sietą pakaitomis sumalkite mėsą ir kruopas, o prieš smulkinant paskutinę mėsos ir kruopų porciją, sumalkite svogūną.
2. Sumaišykite. Sumalkite dar du kartus.
3. Stumkite pro mėsmalę naudodami kebabų darymo priedą (žr. aukščiau pateiktą aprašymą).

#### **Įdarui**

- 400 g (10 uncijų) ėrienos, supjaustytos juostelėmis  
15 ml (1 arbatinis šaukštelis) aliejaus  
2 vidutinio dydžio svogūnai, smulkiai supjaustyti  
5-10 ml (1-2 arbatiniai šaukšteliai) sumaltų kvapiųjų pipirų

15 ml (1 arbatinis šaukštelis) paprastos druskos ir pipirų

1. Sumalkite ėrieną naudodami smulkaus malimo sietą.
2. Paskrudinkite svogūnus, kol jie įgaus geltoną atspalvį. Sudėkite ėrieną.
3. Sudėkite likusius ingredientus ir kepkite dar 1-2 minutes.
4. Nupilkite visą riebalų perteklių ir leiskite atvėsti.

### **Užbaigimas**

1. Naudodami kebabų gaminimo priedą stumkite apvalkalo mišinį pro mėsmalę.
2. Supjaustykite į 8 cm (3") ilgio gabalėlius.
3. Norėdami užsandarinti, užspauskite vieną vamzdelio galą. Įstumkite į kitą galą šiek tiek įdaro, bet ne per daug, o tada užsandarinkite.
4. Gerai apkepkite įkaitintame (190 °C) aliejuje. Kepkite apie 6 minutes arba kol apskrus.

### **Valymo ir priežiūros instrukcijos**

#### **Maitinimo blokas**

Nuvalykite drėgnu skudurėliu, o tada nusauskite.

#### **Malimo priedas**

1. Rankiniu būdu arba veržliarakčiu **7** atsukite apvalią veržlę ir išmontuokite. Visas sudedamąsias prietaiso dalis nuplaukite šiltu, muilinu vandeniu, o tada nusauskite. **Jokių prietaiso sudedamųjų dalių neplaukite indaplovėje.** Niekada nenaudokite sodos tirpalo.
2. Vėl atgal įtaisykite visas prietaiso sudedamąsias dalis.
3. Sietus nuvalykite augaliniu aliejumi, tada suvyniokite į riebalams nelaidų (pergamentinį) popierių – taip išvengsite spalvos pasikeitimo ar išblukimo / rūdijimo. Ant maitinimo bloko **8** yra 2 sietams skirta laikymo vieta.
4. Jeigu malimo priedą laikote ant prietaiso, ant padėklo kaip dangtį, apsaugantį nuo dulkių, uždėkite indą/dangtį.
5. Jūs galite nuo stūmiklio nuimti dangtį ir viduje laikyti dešrų ir kebabų gaminimui skirtus priedus.

### **Klientų aptarnavimas ir pagalba**

- Jeigu pastebite laido pažeidimus, dėl saugumo priežasčių jį pakeisti gali tik „Kenwood“ bendrovė arba įgaliotasis „Kenwood“ remonto centras.

Jeigu jums reikia pagalbos dėl:

- naudojimosi prietaisu; arba
- aptarnavimo darbų, atsarginių dalių arba remonto darbų (tiek galiojant garantijai, tiek tada, kai ji jau pasibaigusi),

Susisieki su parduotuve, kurioje įsigijote prietaisą.