

KENWOOD

MGX400

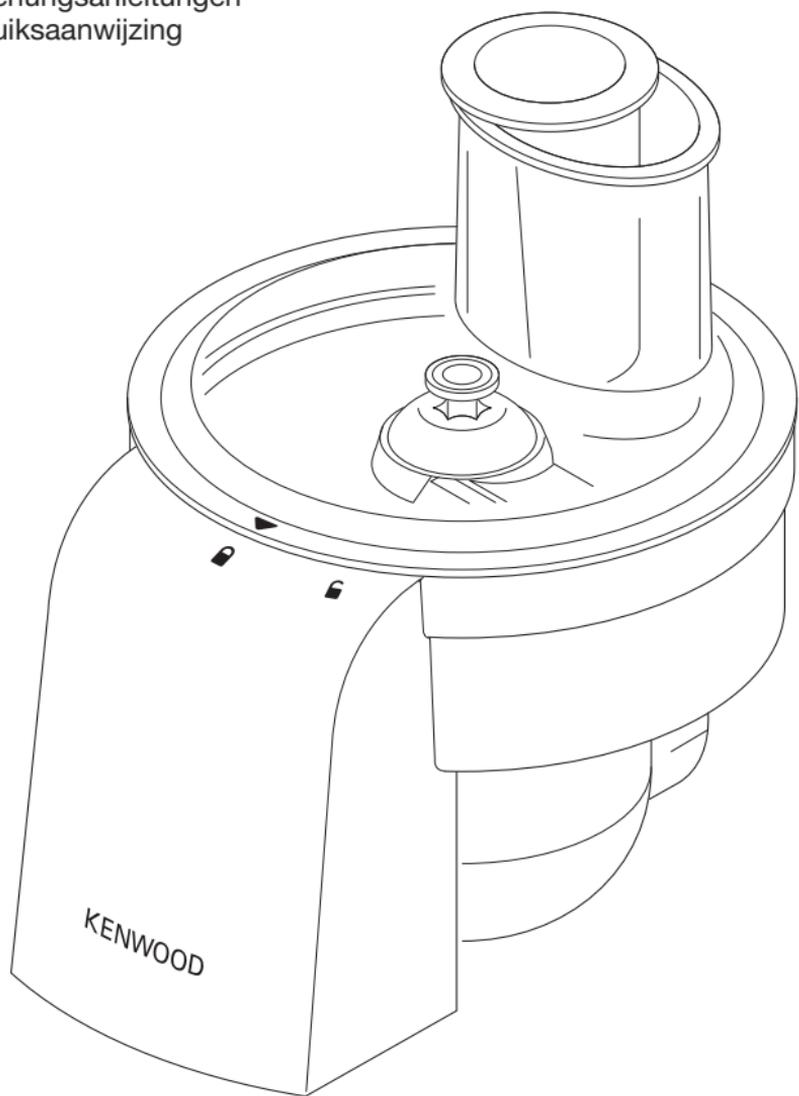
instructions

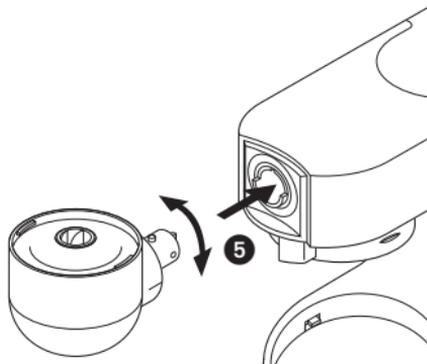
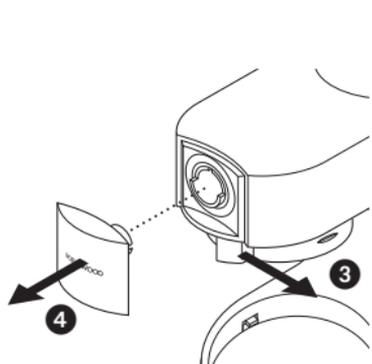
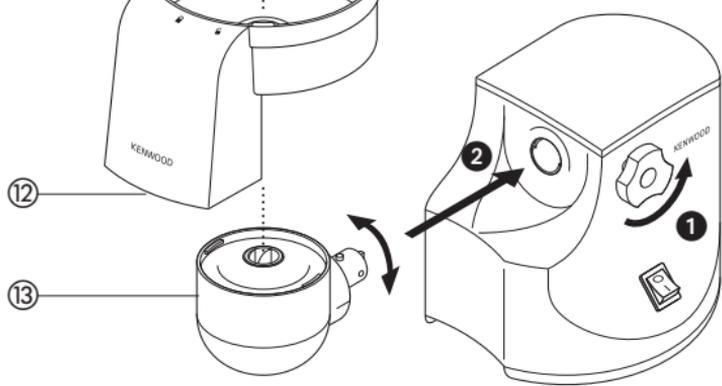
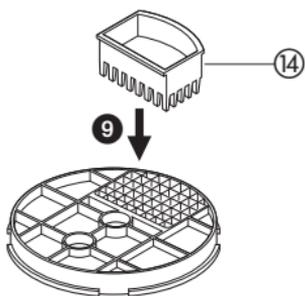
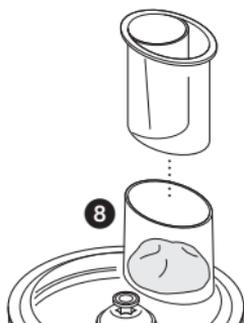
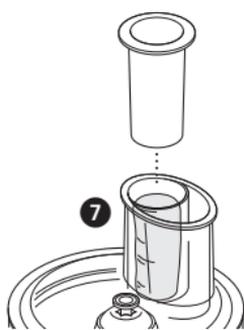
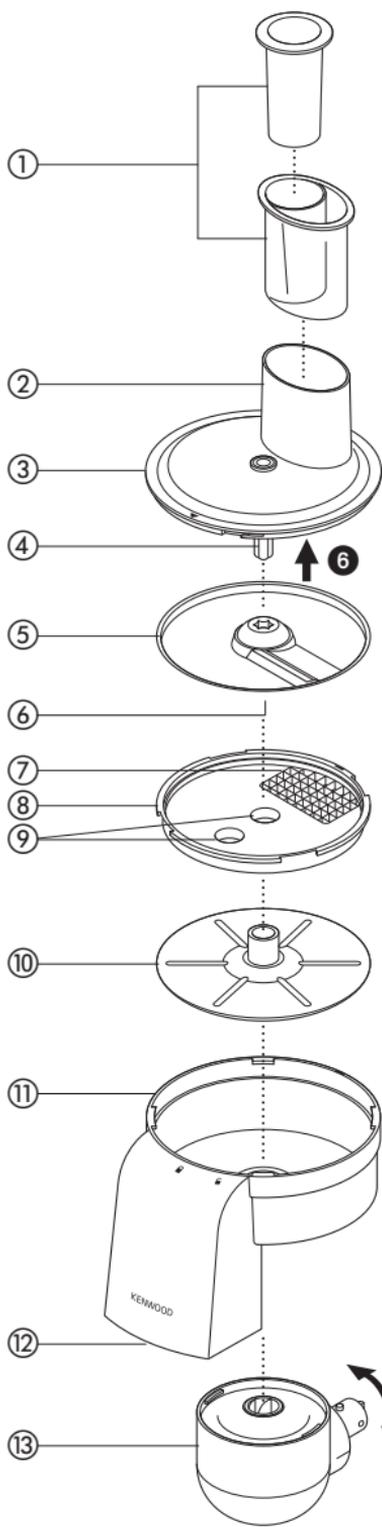
istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing





Русский

См. иллюстрации на передней странице

Насадка для нарезки кубиками используется для таких продуктов, как морковь, брюква, свекла, яблоки и ветчина.

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры безопасности

- Диски очень острые — будьте осторожны при сборке и разборке.
- Не проталкивайте продукты пальцами по трубке. Используйте только толкатель, который входит в комплект поставки.
- Не снимайте крышку с насадки, режущий диск не остановится полностью.
- Не прилагая излишних усилий для продвижения продуктов толкателем по подающей трубке — есть риск повреждения насадки.
- Не пользуйтесь неисправной насадкой. Проверьте и отремонтируйте его: см. раздел «Ремонт и обслуживание».
- Не прикасайтесь к движущимся деталям.
- Перед установкой или снятием деталей, или перед чисткой обязательно отключайте прибор от сети.

Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к кухонной машине или мясорубке.

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

перед первым использованием

- 1 Вымойте все части: см. раздел «уход и чистка».

Компоненты

- ① толкатели: большой и малый
- ② подающая трубка
- ③ крышка
- ④ вал
- ⑤ диск для нарезки ломтиками
- ⑥ ручка
- ⑦ сетка для кубиков
- ⑧ диск для кубиков
- ⑨ отверстие для пальца
- ⑩ передаточный диск
- ⑪ корпус
- ⑫ отверстие для продуктов
- ⑬ передаточный узел
- ⑭ инструмент для очистки

Использование насадки для нарезки кубиками

Мясорубка:-

Ослабьте блокирующий винт на блоке электродвигателя, повернув его против часовой стрелки ①, чего вставьте передаточный механизм в отверстие ②. Поверните его в одну и в другую сторону, чтобы он заблокировался на месте. Закрутите блокирующий винт.

Кухонная машина: -

Отведите защелку ③ и снимите крышка низкоскоростного привода ④. Удерживайте защелку в отведенном положении и вставьте передаточный узел ⑤. Поверните его в одну и в другую сторону, чтобы он заблокировался на месте. Отпустите защелку.

- 1 Наденьте корпус на передаточный механизм и поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать.
- 2 Вставьте передаточный диск в корпус ребристой частью вверх.
- 3 Возьмите диск для кубиков, используя специальное отверстие, и установите на передаточный диск. (Сетка для кубиков должна находиться на другой стороне отверстия для продуктов так, чтобы метка на диске для кубиков  совпадала с меткой на корпусе ).
- 4 Возьмите диск для нарезки ломтиками за неострый выступ и наденьте на вал ⑥.
- 5 Наденьте крышку на корпус, выровняйте символ  на крыше с символом  на корпусе, затем поверните в сторону символа , чтобы заблокировать на месте.
- 6 Включите прибор в сеть и поместите чашу под отверстия для выхода продуктов.
- 7 Выберите, какую подающую трубку вы хотите использовать. Толкатель имеет внутри подающую трубку меньшего диаметра для переработки ингредиентов по-одному или тонких ингредиентов.

Чтобы воспользоваться меньше - сначала вставьте большой толкатель в обычную подающую трубку ⑦.

Чтобы воспользоваться большой подающей трубкой - соедините два толкателя ⑧.

- 8 Положите ингредиенты в подающую трубку (см. таблицу допустимых продуктов и способов их приготовления).

9 Включите устройство и одновременно начните равномерно проталкивать ингредиенты толкателем – не вставляйте пальцы в подающую трубку.

● **Кухонная машина** - При использовании насадки на кухонной машине, включайте скорость 4.

10 Выключайте прибор и отключайте его от сети.

таблица с рекомендациями по использованию соковыжималки

Продукт	Подготовка	Полезные советы
Брюква, картофель и репа	Очистите от кожуры и нарежьте так, чтобы кусочки проходили в подающую трубку	Обрабатывать сырыми.
Морковь	Очистите от кожуры	Для достижения лучшего результата обрабатывайте по одному овощу через малую трубку. Обрабатывать сырыми.
Свекла	Очистите от кожуры	Положите в подающую трубку. Обрабатывать сырой или готовой.
Баклажан	Порежьте вдоль пополам и, при необходимости, разрежьте, чтобы овощи проходили через подающую трубку	Обрабатывайте по половине за один раз.
Перец	Разрежьте пополам и очистите от семян	Вставьте кусочки вертикально в подающую трубку.
Огурцы и кабачки	Для достижения лучшего результата очистите от кожуры.	
Лук	Почистите и разрежьте пополам (так, чтобы проходил в подающую трубку)	В итоге получаются скорее крупные кусочки, чем кубики.
Сельдерей	Порежьте одинаковыми палочками	Положите в подающую трубку.
Твердые фрукты — яблоко, груша	При необходимости, очистите от кожуры. Разрежьте пополам, удалите сердцевину и семена.	
Твердые сыры — швейцарский грюйер	Порежьте так, чтобы он входил в подающую трубку	Обрабатывать сразу из холодильника.
Яйца вкрутую	Сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы	Положите в подающую трубку. В итоге получаются скорее крупные кусочки, чем кубики.
Ветчина	Удалите косточки. Разрежьте на блоки	Используйте блоки, а не тонкие ломтики. Обрабатывать сразу из холодильника.
Консервированные огурцы	Сцедите рассол	Проталкивайте по малой трубке.

советы

- Для достижения лучших результатов используйте сырые свежие фрукты и овощи.
- Перед переработкой вареных овощей рекомендуется положить их на ночь в холодильник.
- Нарезайте продукты не мельче, чем требуется для того, чтобы они прошли сквозь подающую трубку. Широкая подающая трубка должна быть целиком заполнена. Это позволит предотвратить сбивание продуктов в одну сторону и даст наилучший результат. Также можно использовать малую подающую трубку.
- Всегда извлекайте семена, кости и т.д. из продуктов перед обработкой.

Внимание:

- Поскольку все продукты имеют разный размер и форму, некоторые кубики могут иметь неровную форму — это нормально.
- Некоторые продукты, например колбаски и сыр фета не рекомендуется нарезать с этой насадкой.

ЧИСТКА

- Перед тем, как снимать насадку с блока электродвигателя, выключите прибор и отключите его от сети.
- Перед началом чистки полностью разберите насадку.
- Для удобства чистки всегда промывайте детали сразу после использования.
- Обращайтесь осторожно с дисками – они очень острые.
- Используйте чистящий инструмент для удаления остатков пищи, которые могут забить стеку для кубиков. Вытолкните пищу из-под сетки для кубиков 9.

- Не погружайте передаточный механизм в воду и не мочите его. Рекомендуется промыть все части в теплой мыльной воде, а затем тщательно просушить. Будьте осторожны, т.к. диски очень острые. Также их можно мыть на верхней полке посудомоечной машины.

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 вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО
ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ
ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО
ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.**

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.