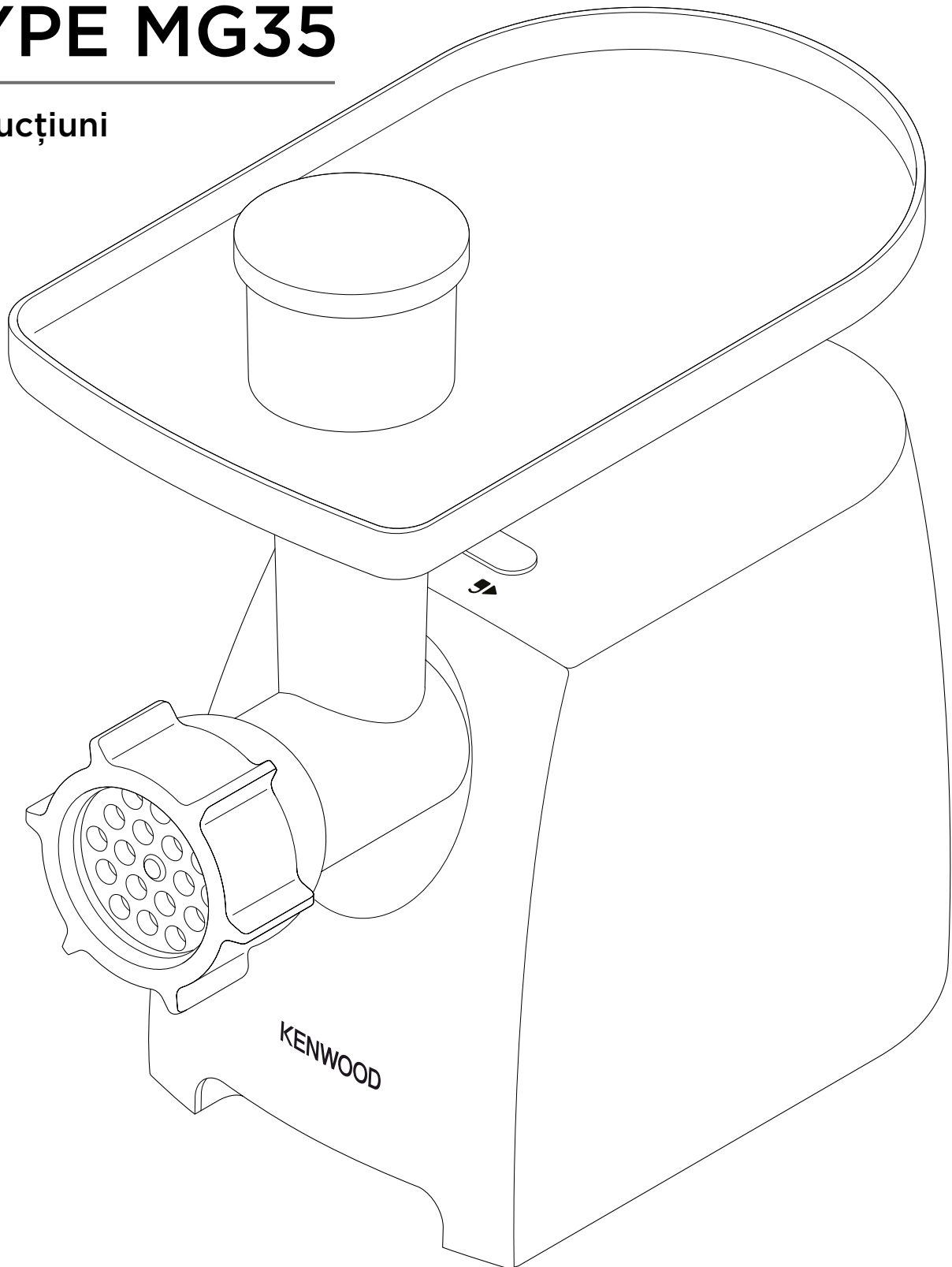
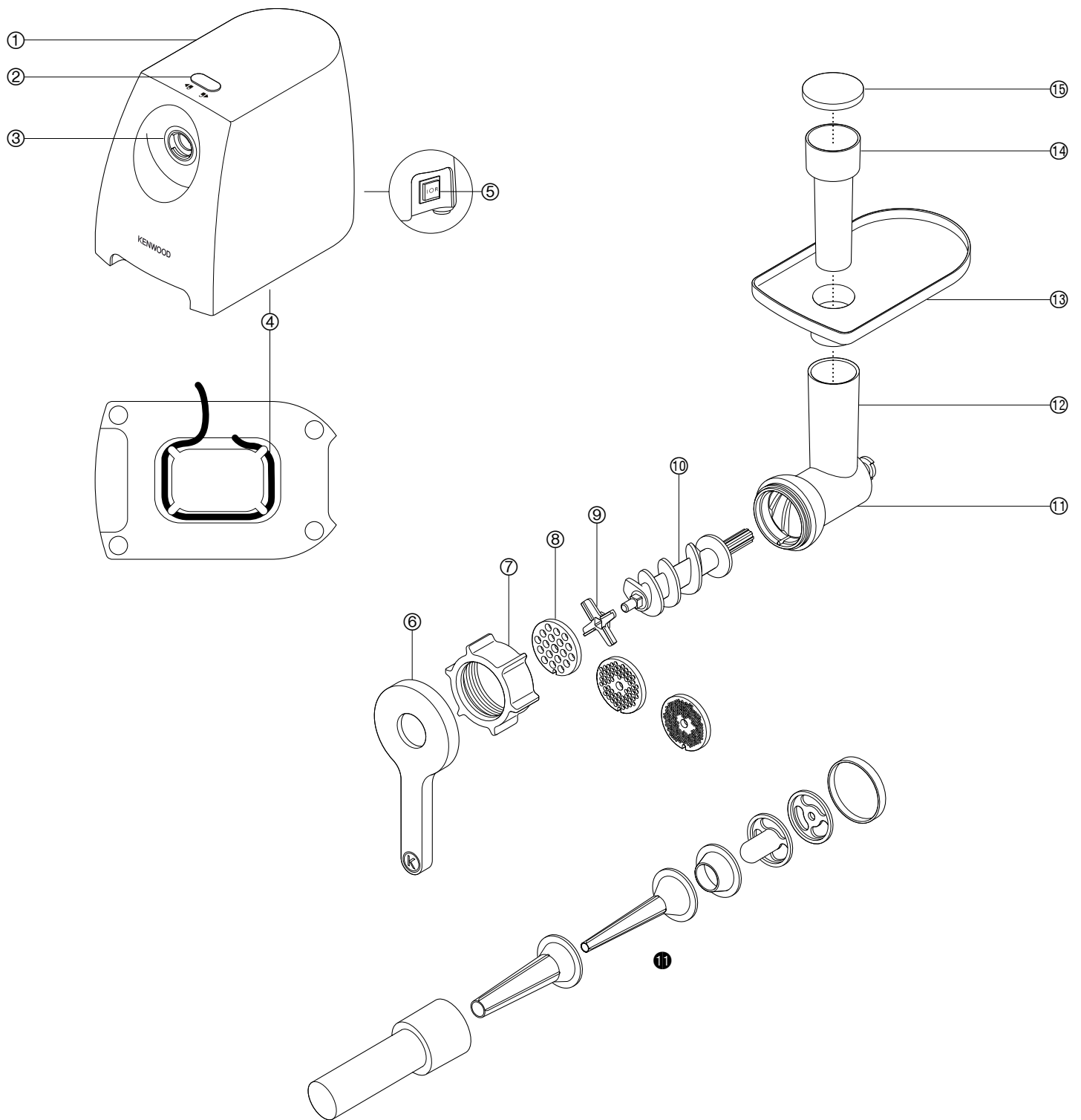


KENWOOD

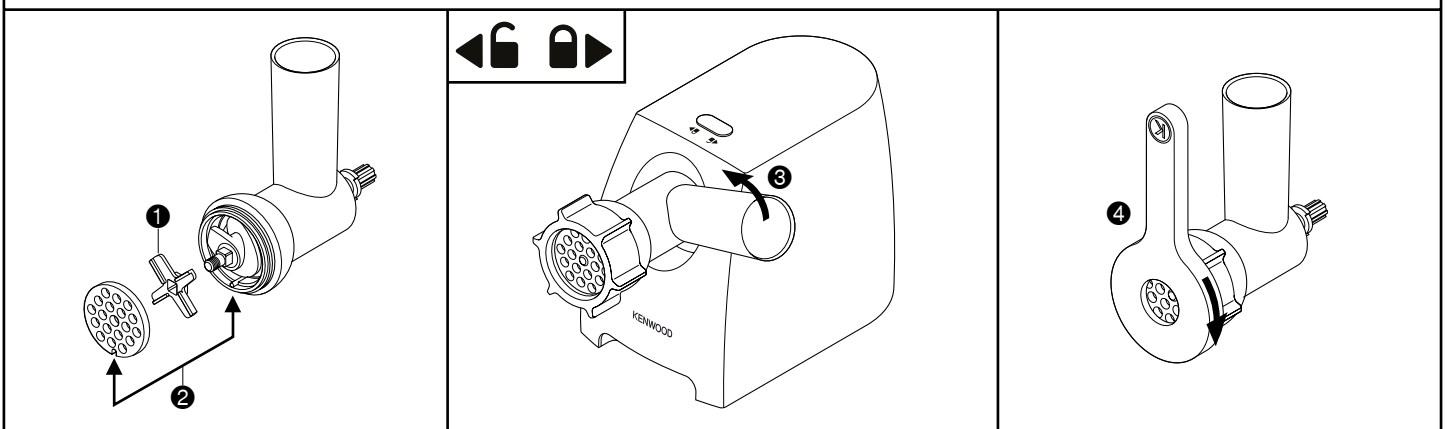
TYPE MG35

Instrucțiuni

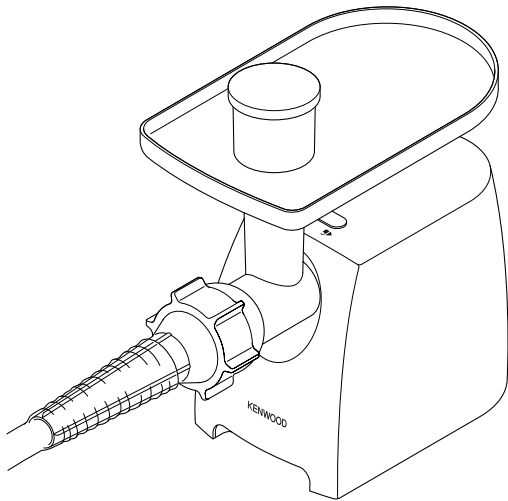
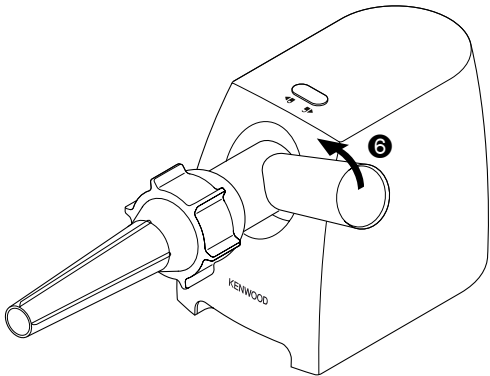
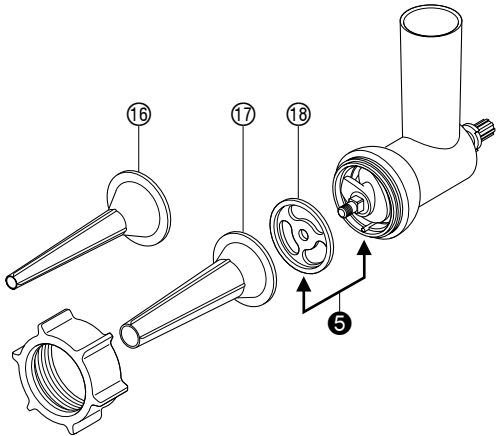




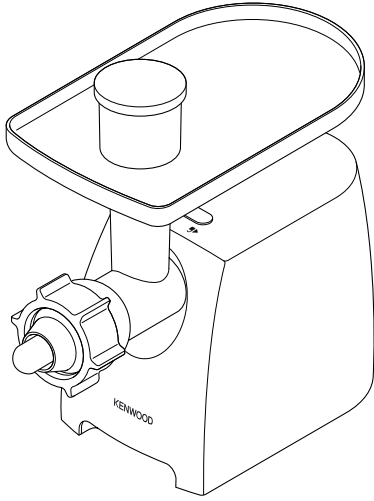
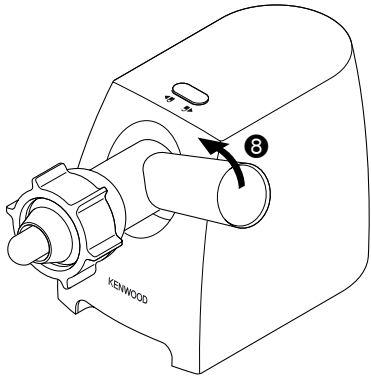
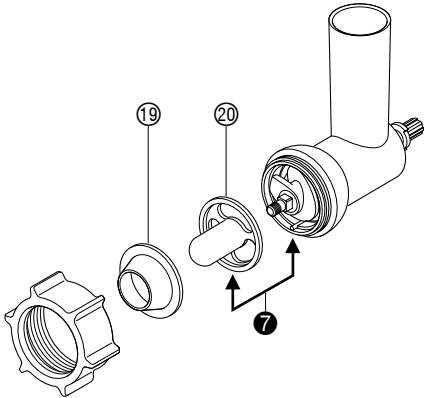
Meat grinder



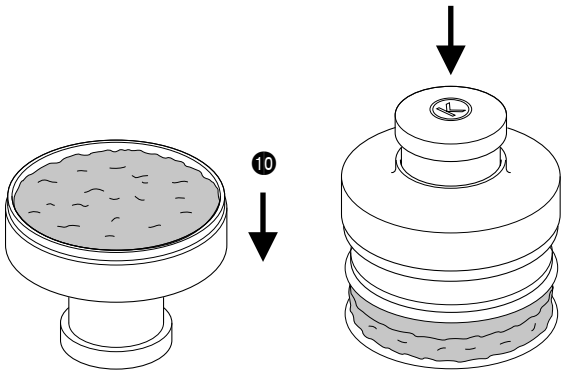
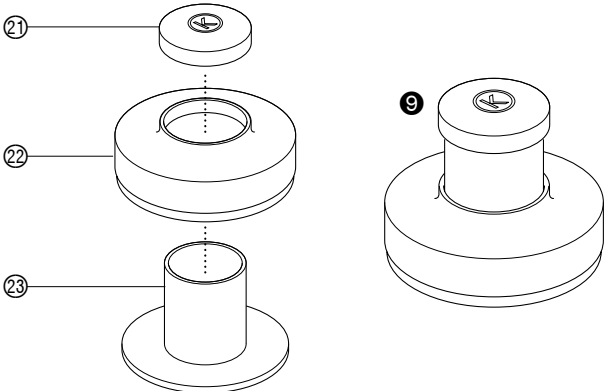
Sausage filler



Kebbe maker



Burger press



Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultări viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Dacă este deteriorat cablul electric, din motive de siguranță, trebuie înlocuit de Kenwood sau de un reparator autorizat Kenwood.
- Asigurați-vă întotdeauna că ați scos oasele și pielițele din carne înainte de tocare.
- La măcinarea de nuci și alune, alimentați numai o cantitate mică odată pentru a permite preluarea lor de către melc înainte de a adăuga mai multe.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză:
 - o înainte de a monta sau de a scoate piese
 - o după utilizare
 - o înainte de curățare.
- Folosiți întotdeauna împingătorul livrat. Nu introduceți niciodată degetele sau ustensilele în tubul de alimentare.
- Avertisment - lama de tăiere este ascuțită; umblați cu grijă cu ea atât la utilizare, cât și la curățare.
- Asigurați-vă că accesoriul este asigurat în poziție înainte de punerea în funcțiune.
- Pentru a evita șocurile electrice, nu permiteți niciodată udarea blocului de alimentare, a cablului sau a ștecărului.
- Nu folosiți niciodată aparate electrice deteriorate. Duceți aparatul la verificat sau reparat: vezi „service și asistență pentru clienți”.
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne acolo unde poate fi apucat de copii.
- Aparatul electric poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau li s-au oferit instrucțiuni asupra modului de utilizare a aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate conduce la vătămări corporale.
- Nu se permite utilizarea acestui aparat electric de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Folosiți aparatul numai în scopul de uz casnic intenționat. Kenwood nu va accepta nicio răspundere dacă aparatul este supus utilizării necorespunzătoare sau este utilizat fără conformarea la instrucțiunile de față.

Folosiți tocătorul de carne la tocat carne, carne de pasăre și pește. Folosiți accesorii incluse la format cârnați, kebbe și burgeri.

Înainte de băgarea ștecărului în priză

- Asigurați-vă că alimentarea electrică este de aceeași valoare cu cea indicată pe partea de dedesubt a aparatului.
- Acest aparat electric este conform cu Regulamentul 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele

Înainte de prima utilizare

- 1 Spălați piesele: vezi secțiunea „îngrijire și curățare”
- 2 Înfășurați lungimea de cablu în exces în jurul consolei din partea de dedesubt a blocului de alimentare ④.

Legendă

Tocător de carne

- ① bloc de alimentare
- ② buton de decuplare
- ③ gură de evacuare accesoriu
- ④ spațiu de depozitat cablul
- ⑤ întrerupător pornire/oprire cu schimbarea sensului
- ⑥ cheie de piulițe
- ⑦ piuliță inel
- ⑧ site: fină, medie și grosieră
- ⑨ tăietor
- ⑩ melc
- ⑪ corp
- ⑫ tub de alimentare
- ⑬ tavă
- ⑭ împingător/unitate de depozitare pentru adaptoarele de kebbe și cârnați
- ⑮ capac împingător

Asamblarea tocătorului de carne

- 1 Montați melcul ⑩ la interiorul tocătorului de carne.
- 2 Montați tăietorul ⑨ – muchia tăietoare la exterior
❗ Asigurați-vă că este poziționat corespunzător – altminteri puteți strica tocătorul de carne.
- 3 Instalați o sită ⑧. Așezați creștătura peste limba de poziționare ②.
 - Folosiți sita fină pentru carne crudă, pește, nuci mici sau carne gătită pentru plăcinta păstorului sau chiftele.
 - Folosiți sitele medii și grosiere pentru carne crudă, pește și nuci și alune.
- 4 Montați piulița inelului nu foarte strâns.

Utilizarea tocătorului de carne

- 1 Cu accesoriul tocător de carne în poziția ilustrată ③, fixați gura de ieșire. Rotiți corpul astfel încât tubul de alimentare să fie vertical.
- 2 Strângeți ferm piulița inelului la mână.
 - Dacă obțineți rezultate slabe la tocarea cărnii, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Demontați și curățați accesoriul, apoi reasamblați accesoriul și remontați-l pe blocul de alimentare. Strângeți piulița inelului folosind cheia de piulițe livrată ④.
- 3 Montați tava ⑬.
- 4 **Dezghețați foarte bine alimentele congelate înainte de tocare.** Tăiați carnea în fâșii late de 2,5cm (1").
- 5 Porniți aparatul ⑤. Cu ajutorul împingătorului, împingeți încet alimentele în tubul de alimentare, câte o bucată pe rând. **Nu împingeți tare - puteți strica tocătorul de carne.**
 - Pentru prelungirea duratei de viață a tocătorului de carne, nu utilizați niciodată aparatul pentru mai mult de 15 minute (lăsați o perioadă de pauză de 10 minute între procesări).
 - Dacă mașina se calează sau se blochează în timpul utilizării, opriți-o. Apăsăți butonul de mers invers (R) ⑤ câteva secunde pentru eliberarea alimentelor blocate. Scoateți din priză și eliminați orice materiale înfundate.
 - La selectarea mersului înapoi, așteptați întotdeauna până ce aparatul se oprește din funcționare înainte de a roti butonul de pornire/oprire în poziția de mers înapoi (R).
- 6 Opriți aparatul și scoateți-l din priză după utilizare.
- 7 Slăbiți piulița inelului. Dacă este necesar, folosiți cheia de piulițe livrată.
- 8 Țineți apăsat butonul de decuplare ② din partea de sus a blocului de alimentare în timp ce rotiți tubul de alimentare înspre partea frontală a blocului de alimentare, apoi trageți pentru eliberare.

Aparat de umplut cârnați

Folosiți intestine de porc pe duza mare și intestine de oaie/miel pe duza mică. Alternativ, rulați carnea de cârnați în pesmet de pâine sau făină cu condimente înainte de gătire.

- ⑩ duză mică (pentru cârnați subțiri)
- ⑪ duză mare (pentru cârnați groși)
- ⑬ placă de bază

Utilizare aparat de umplut cârnați

- 1 Dacă folosiți intestine, înmuiați-le în apă rece pentru 30 de minute mai întâi. Apoi, desfaceți-le sub jet de apă și puneți duza aleasă sub un robinet de apă și trageți intestinele pe duză.
- 2 Montați melcul la interiorul corpului.
- 3 Montați placa de bază ⑬ - puneți creștătura peste limba de poziționare ⑤.
- 4 Țineți duza pe accesoriul tocătorului de carne și înșurubați puțin piulița inelului.
- 5 Cu accesoriul tocător de carne în poziția ilustrată ⑥, instalați gura de ieșire. Rotiți corpul astfel încât tubul de alimentare să fie vertical.
- 6 Strângeți ferm piulița inelului la mână.
- 7 Montați tava.
- 8 Puneți aparatul în funcțiune și, cu ajutorul împingătorului, împingeți alimentele pe tubul de alimentare. **Nu împingeți tare - puteți strica tocătorul de carne.** Trageți ușor intestinele de pe duză pe măsură ce sunt umplute. Nu umpleți excesiv.
- 9 Răsuciți intestinele pentru a forma cârnații.

Rețetă cârnați din carne de porc

100g (4oz) pâine uscată
600g (1½lb) carne de porc, slabă și grasă, tăiată fâșii
1 ou bătut
5ml (1 linguriță) ierburi amestecate
sare și piper

- 1 Înmuiați pâinea în apă, apoi stoarceți-o și aruncați apa.
- 2 Tocați carnea de porc într-un bol.
- 3 Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine.
- 4 Formați cârnații (vezi „utilizarea aparatului de umplut cârnați”).
- 5 Prăjiți-i în tigaie sau la grătar sau gătiți-i la cuptor până ce se rumenesc.

Aparat de făcut kebbe

Kebbe este un preparat tradițional din Orientul Mijlociu: pachete de bulgur prăjite în ulei/friteuză, cu umplutură din carne de miel.

- ⑩ con
- ⑪ formator

Utilizare aparat de făcut kebbe

- 1 Montați melcul la interiorul corpului.
- 2 Montați formatorul ⑪ - puneți creștătura peste limba de poziționare ⑦.
- 3 Montați conul ⑩.
- 4 Înșurubați piulița inelului nu foarte strâns.
- 5 Cu tocătorul de carne în poziția ilustrată ⑧, instalați gura de ieșire. Rotiți corpul astfel încât tubul de alimentare să fie vertical.
- 6 Strângeți ferm piulița inelului la mână.
- 7 Montați tava.
- 8 Puneți aparatul în funcțiune și, cu ajutorul împingătorului, împingeți ușor amestecul prin aparat. Tăiați la lungime.

Rețetă kebbe umplute

Exterior

500g (1lb 2oz) carne de miel sau de oaie fără grăsime, tăiată în fâșii

500g (1lb 2oz) bulgur, spălat și uscat

1 ceapă mică, tocată fin

Important

Folositi întotdeauna bulgurul imediat după scurgerea de apă. Dacă îl lăsați să se usuce, poate mări sarcina la care este supus tocătorul de carne, conducând la deteriorări.

- 1 Folosind sita fină, tocați alternativ carnea și grâul.
- 2 Amestecați. Mai treceți încă de două ori prin tocător.
- 3 Încorporați ceapa în amestec.
- 4 Împingeți folosind aparatul de făcut kebbe.

Umplutură

400g (10oz) carne de miel, tăiată fâșii

15ml (1tbsp) ulei

2 cepe medii, tocate fin

5-10ml (1-2tsp) ienibahar măcinat

15ml (1tbsp) făină normală sare și piper

- 1 Folosind sita fină, tocați carnea de miel.
- 2 Prăjiți ceapa până ce se rumenește. Adăugați carnea de miel.
- 3 Adăugați restul ingredientelor și prăjiți pentru 1-2 minute.
- 4 Scurgeți orice exces de grăsime și lăsați să se răcească.

Finalizare

- 1 Împingeți amestecul de la exterior folosind aparatul de făcut kebbe.
- 2 Tăiați în bucăți de 8cm (3") lungime.
- 3 Strângeți la un capăt pentru închidere. Introduceți umplutură - nu prea multă - pe la celălalt capăt, apoi închideți-l și pe acela.
- 4 Prăjiți în ulei (friteuză) în ulei fierbinte (190°C) pentru circa 6 minute sau până ce se rumenesc.

Accesorii presă de burgeri

②① capac

②② corp principal presă de burgeri

②③ piston plonjor

Utilizarea prese de burgeri

- 1 Asamblați presa de burgeri prin montarea corpului principal ②② pe pistonul plonjor ②③. Montați capacul ②① și apăsați în jos până la blocare ⑨.
- 2 Preparați amestecul dorit de burgeri (vezi rețeta oferită).
- 3 Întoarceți presa de burgeri cu fundul în sus ⑩ și apăsați secțiunea plată în jos pentru blocarea în poziție. Așezați un disc de hârtie impermeabilă sau cerată la interiorul corpului principal.
- 4 Adăugați cu lingura amestecul de burgeri (aprox. 120g/5oz) până la chiar sub marginea prese de burgeri și întindeți-l uniform. Așezați un alt disc de hârtie impermeabilă sau cerată deasupra amestecului de burgeri.
- 5 Scoateți amestecul de burgeri fie prin împingerea corpului principal în jos pe pistonul plonjor sau prin întoarcerea prese de burgeri cu fundul în sus și împingerea pistonului plonjor în jos pentru eliberarea burgerilor.

Rețetă de burgeri

(4 burgeri)

450g/1lb carne de vită tocată fin

1 ceapă - tocată fin

Condimentați după gust

- 1 Amestecați carnea tocată, ceapa și condimentele într-un bol.
- 2 Împărțiți amestecul în 4 și apoi adăugați-l în presa de burgeri (vezi modul de utilizare a prese de burgeri) și formați burgerii.
- 3 Fie ungeți cu ulei și îi așezați pe un grătar preîncălzit pentru 4-5 minute pe fiecare parte sau îi prăjiți în tigaie la foc mediu.

Îngrijire și curățare

- Oprită întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.

Bloc de alimentare

- Ștergeți-l cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.
- Nu scufundați niciodată în apă sau nu folosiți produse abrazive.

Accesorii tocător de carne

- 1 Slăbiți cu mâna piulița inelului sau cu ajutorul cheii de piulițe ④ și demontați. Spălați toate piesele în apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-le. **Nu spălați nicio piesă în mașina de spălat vase.** Nu folosiți niciodată soluție cu sodă.
- 2 Reasamblați.
- 3 Ștergeți sitele cu ulei vegetal, apoi înfășurați-le în hârtie impermeabilă la unsoare pentru a preveni decolorarea/ruginirea.
- 4 Scoateți capacul împingătorului și depozitați accesoriile de cârnați și de kebbe la interior ⑪.

Presă de burgeri

- 1 Demontați presa de burgeri prin scoaterea capacului ②① pentru decuplarea corpului principal ②② de pe pistonul plonjor.
- 2 Spălați piesele și uscați-le foarte bine.

Aparat de umplut cârnați/aparat de făcut kebbe

Spălați-le în apă fierbinte cu detergent și uscați-le foarte bine.

Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului, înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „ghid de depanare” din manual sau intrați pe www.kenwoodworld.com.
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND DEȘEURILE DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE).

La sfârșitul duratei de viață utilă, produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile urbane.

Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor, de autoritate locală specială, sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Eliminarea separată a aparatelor electrocasnice evită posibile consecințe negative pentru mediu și pentru sănătatea oamenilor, derivate din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru obținerea de economii semnificative de energie și resurse.

Ca un memento pentru nevoia de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, produsul este marcat cu un container de gunoi tăiat de o cruce.

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Tocătorul de carne nu funcționează.	Lipsă alimentare electrică.	Verificați dacă tocătorul de carne este băgat în priză. Verificați siguranța fuzibilă/disjunctorul din instalația electrică. Dacă niciuna dintre cele de mai sus nu rezolvă problema, vezi secțiunea „service și asistență pentru clienți”.
Tocătorul de carne se oprește sau încetinește în timpul funcționării.	Se calează din cauza blocării alimentelor.	Opriți aparatul și treceți comanda pe R (mers înapoi) pentru câteva secunde pentru eliberarea alimentelor blocate.
Rezultate slabe la tocare.	Tăietor montat cu partea greșită.	Verificați dacă tăietorul este montat corect cu fața de tăiere la exterior.
	Înfundare cu alimente în spatele sitei.	Opriți aparatul, scoateți-l din priză și demontați accesoriul. Curățați-l și montați-l la loc.
	Alimente forțate pe tubul de alimentare prea rapid.	Ghidați încet alimentele pe tubul de alimentare cu ajutorul împingătorului, câte o bucată pe rând. Permiteți melcului să preia fiecare bucată înainte de a adăuga bucata următoare.
Piulița inelului este dificil de scos după procesul de tocare.	A fost strânsă excesiv la montare.	Strângeți piulița inelului ferm, la mână. Folosiți cheia de piulițe livrată după utilizare.
Accesoriul tocător de carne nu poate fi scos de pe blocul de alimentare.	Accesoriul tocător de carne nu este decuplat de pe blocul de alimentare.	Țineți apăsat butonul de decuplare din partea de sus a blocului de alimentare în timp ce rotiți tubul de alimentare înspre partea frontală a tocătorului de carne.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE