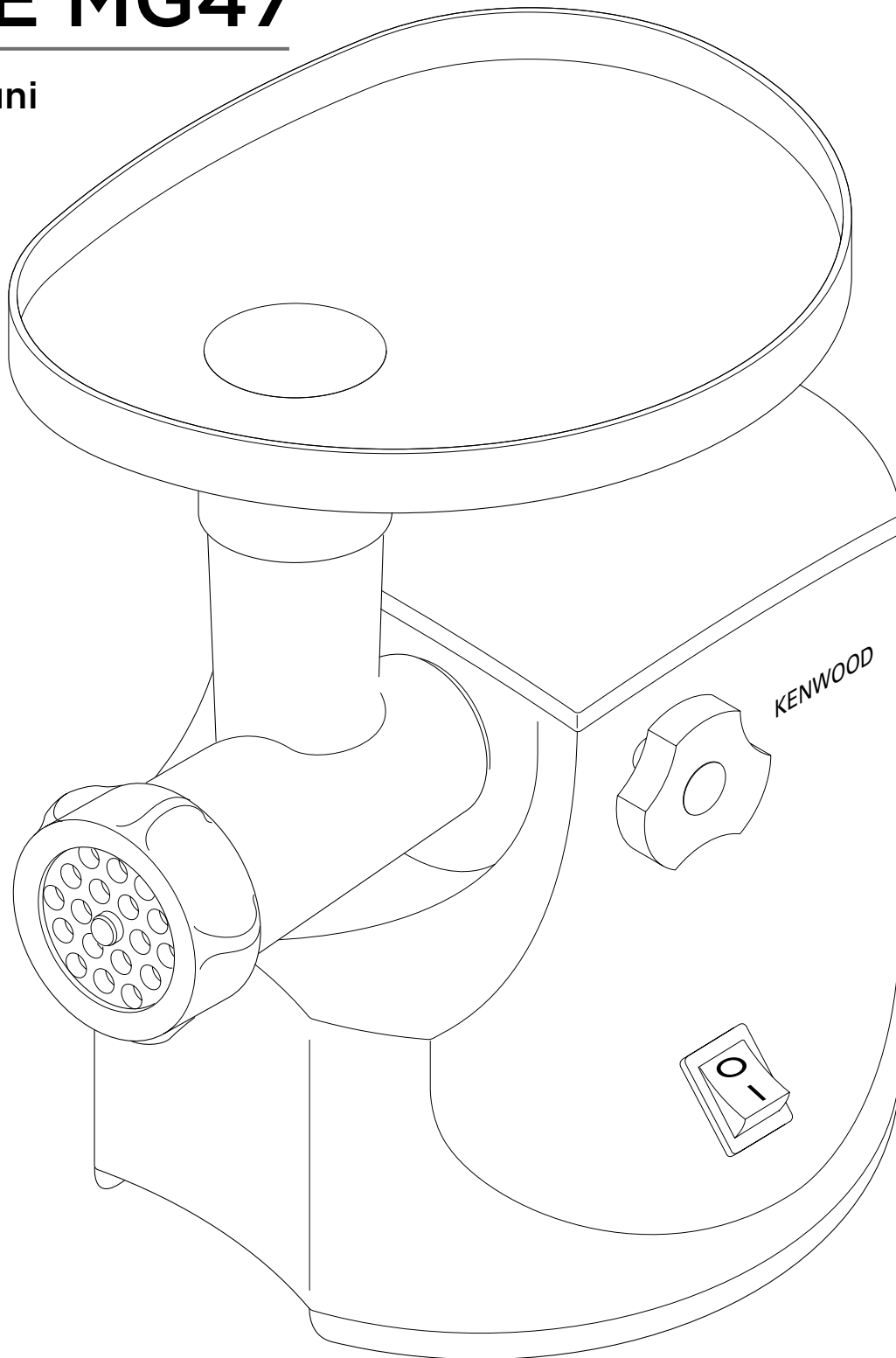
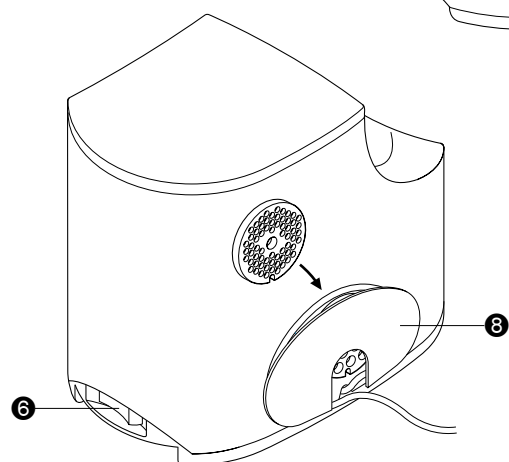
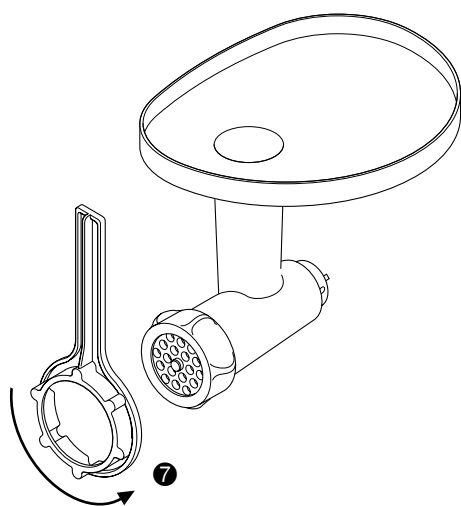
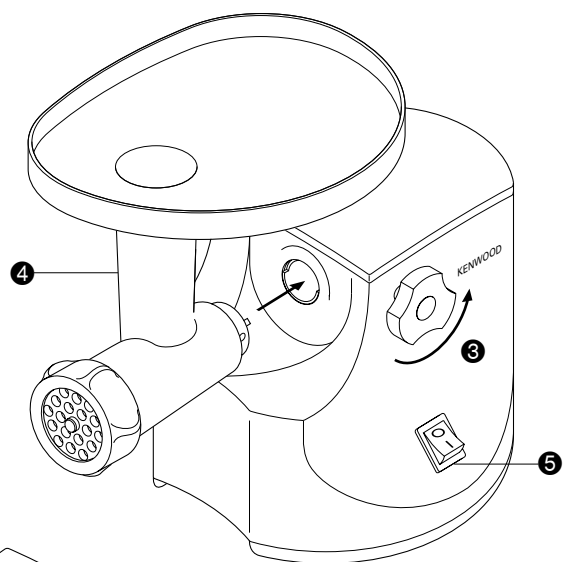
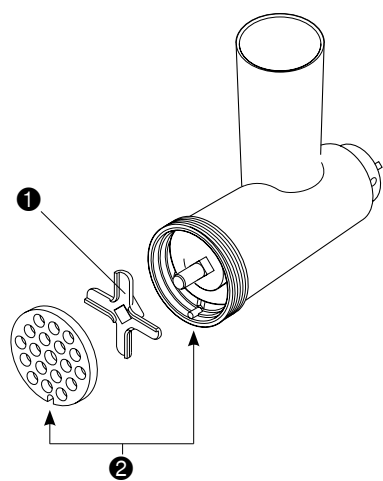
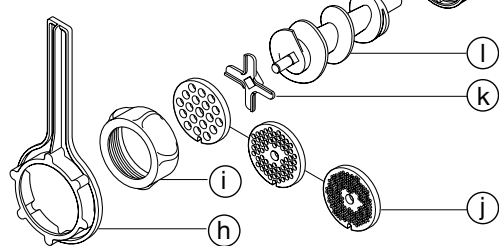
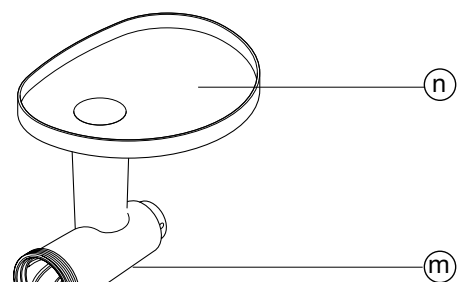
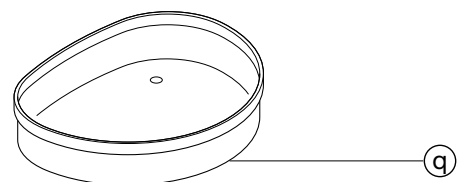
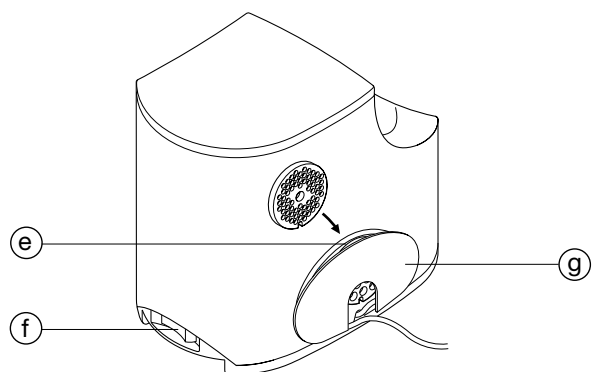
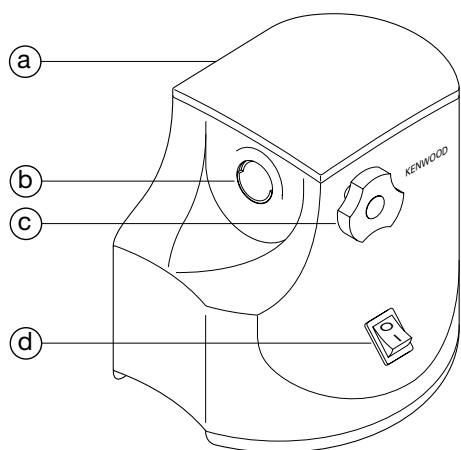


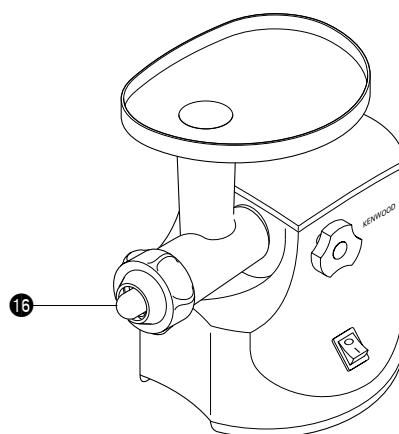
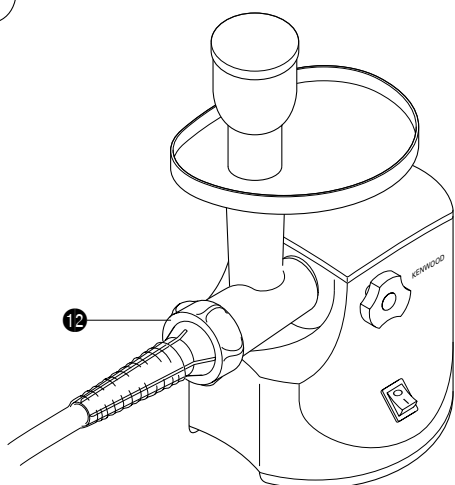
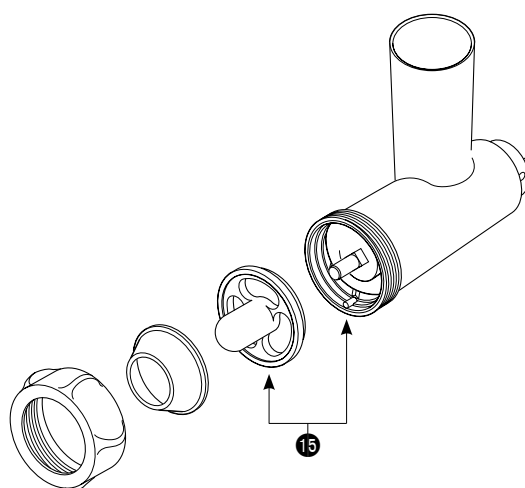
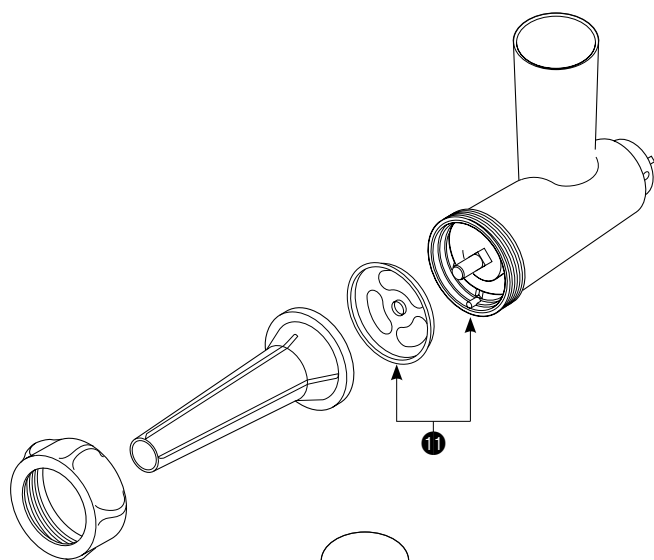
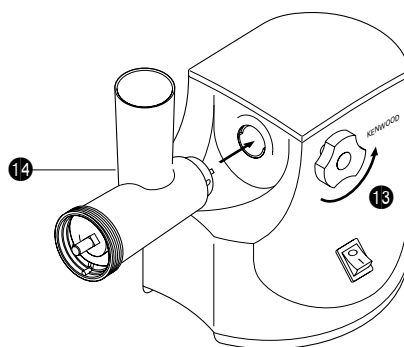
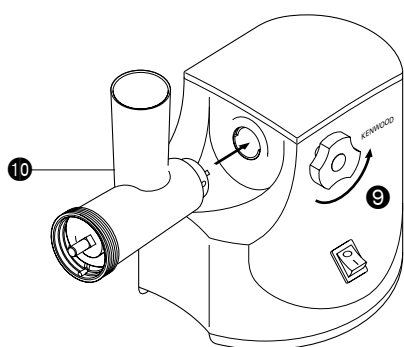
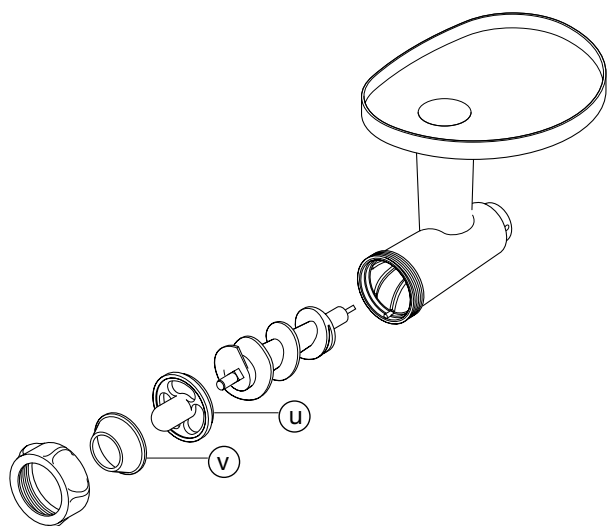
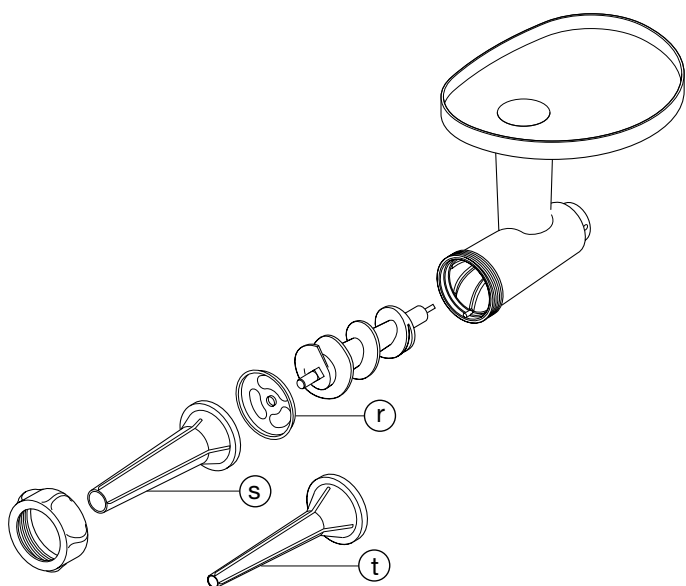
KENWOOD

MG450 TYPE MG47

Instrucțiuni







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 etc. 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 mai adăuga alimente.
- 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.
- 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.
- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- 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.
- 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 și kebbe.

Înainte de băgarea ștecărului în priză

- Asigurați-vă că alimentarea electrică este de aceeași valoare cu cea indicată pe fundul aparatului.
- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 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 de la spatele tocătorului.

Tocător

- Ⓐ bloc de alimentare
- Ⓑ soclu de accesorii
- Ⓒ șurub de blocare
- Ⓓ întrerupător pornire/oprire
- Ⓔ spațiu de depozitare sită
- Ⓕ comutator mers invers
- Ⓖ consolă pentru excesul de cablu
- Ⓗ cheie de piulițe
- Ⓘ piuliță înel
- Ⓙ site tocător: fină, medie, grosieră
- Ⓚ tăietor
- Ⓛ melc
- Ⓜ corp tocător
- Ⓝ tavă
- Ⓞ împingător
- Ⓟ capac împingător
- Ⓠ farfurie/capac

Asamblare

- 1 Montați melcul la interiorul corpului tocătorului.
- 2 Montați tăietorul - muchia tăietoare la exterior ❶.
Asigurați-vă că: este poziționat corespunzător - altminteri puteți strica tocătorul.
- 3 Instalați o sită de tocător ❷. Așezați creștătura peste știft.
 - Folosiți sita fină pentru carne crudă, pește, nuci mici sau carne gătită pentru plăcinta păstorului sau chiftele.
 - Folosiți sitele medii și grosieră pentru carne crudă, pește și nuci și alune.
- 4 Montați piulița inelului nu foarte strâns.

Utilizare tocător

- 1 Desfaceți șurubul de blocare prin rotire în sens contrar acelor de ceas ❸, apoi glisați accesoriul în soclul de accesorii ❹.
- 2 Rotiți în ambele sensuri până ce se blochează în poziție. Apoi rotiți șurubul de blocare în sensul acelor de ceas pentru blocare.
- 3 Strângeți piulița inelului la mână.
- 4 Montați tava. Așezați farfuria/capacul sub tocător pentru colectarea alimentelor.
- 5 **Dezghețați foarte bine alimentele congelate înainte de tocarea.** Tăiați carnea în fâșii late de 2,5cm (1").
- 6 Porniți aparatul ❺. Cu ajutorul împingătorului, împingeți încet alimentele în aparat, câte o bucată pe rând. **Nu împingeți tare - puteți strica tocătorul.**
 - Dacă mașina se calează sau se blochează în timpul utilizării, opriți-o. Apăsăți comutatorul de mers invers ❻ pentru câteva secunde pentru eliberarea alimentelor blocate. Scoateți aparatul din priză și eliminați orice materiale înfundate.

Aparat de umplut cârnați

- ❶ placă de bază*
- ❷ duză mare* (pentru cârnați groși)
- ❸ duză mică* (pentru cârnați subțiri)

* Depozitate în împingător

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

Utilizare aparat de umplut cârnați

- 1 Dacă folosiți intestine, înmuiați-le în apă rece pentru 30 de minute mai întâi.
- 2 Desfaceți șurubul de blocare prin rotire în sens contrar acelor de ceas ❹, apoi glisați accesoriul în soclul de accesorii ❺.
- 3 Rotiți în ambele sensuri până ce se blochează în poziție. Apoi rotiți șurubul de blocare în sensul acelor de ceas pentru blocare.
- 4 Montați melcul la interiorul corpului tocătorului.
- 5 Montați placa de bază ❻ - puneți creștătura peste știft.
- 6 Dacă folosiți intestine, desfaceți-le sub jet de apă. Apoi puneți duza aleasă sub un robinet de apă și trageți intestinele pe duză.
- 7 Țineți duza pe tocător și înșurubați puțin piulița inelului ❷.
- 8 Montați tava.

- 9 Puneți aparatul în funcțiune. Cu ajutorul împingătorului, împingeți alimentele prin aparat. **Nu împingeți tare - puteți strica tocătorul.** Trageți ușor intestinele de pe duză pe măsură ce sunt umplute. Nu le umpleți excesiv.
- 10 Răsuciți intestinele pentru a forma cârnații.

Rețetă cârnați din carne de porc

100g (4oz) pâine uscată
600g (1½ lb) 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.
- 2 Tocați carnea de porc într-un bol.
- 3 Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine.
- 4 Formați cârnații (vezi mai sus).
- 5 Prăjiți-i în tigaie sau la grătar sau gătiți-i la cuptor până ce se rumenesc.

Aparat de făcut kebbe

- ❶ formator*
- ❷ con*

* Depozitate în împingător

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

Utilizare aparat de făcut kebbe

- 1 Desfaceți șurubul de blocare prin rotire în sens contrar acelor de ceas ❸, apoi glisați accesoriul în soclul de accesorii ❹.
- 2 Rotiți în ambele sensuri până ce se blochează în poziție. Apoi rotiți șurubul de blocare în sensul acelor de ceas pentru blocare.
- 3 Montați melcul la interiorul corpului tocătorului.
- 4 Montați formatorul ❺ - puneți creștătura peste știft.
- 5 Montați conul ❻.
- 6 Înșurubați piulița inelului.
- 7 Montați tava.
- 8 Puneți aparatul în funcțiune. 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

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

- 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 o parte din 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.

Îngrijire și curățare

- Opiți 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

- 1 Slăbiți cu mâna piulița inelului sau cu ajutorul cheii de piulițe ⑦ 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. Aveți spațiu de depozitare pentru 2 site pe blocul de alimentare ⑧.
- 4 Dacă păstrați tocătorul pe mașină, așezați farfuria/capacul pe tavă, ca acoperitoare împotriva prafului.
- 5 Puteți trage capacul de pe împingător și să depozitați accesoriile de cârnați și de kebbe la interior.

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.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE