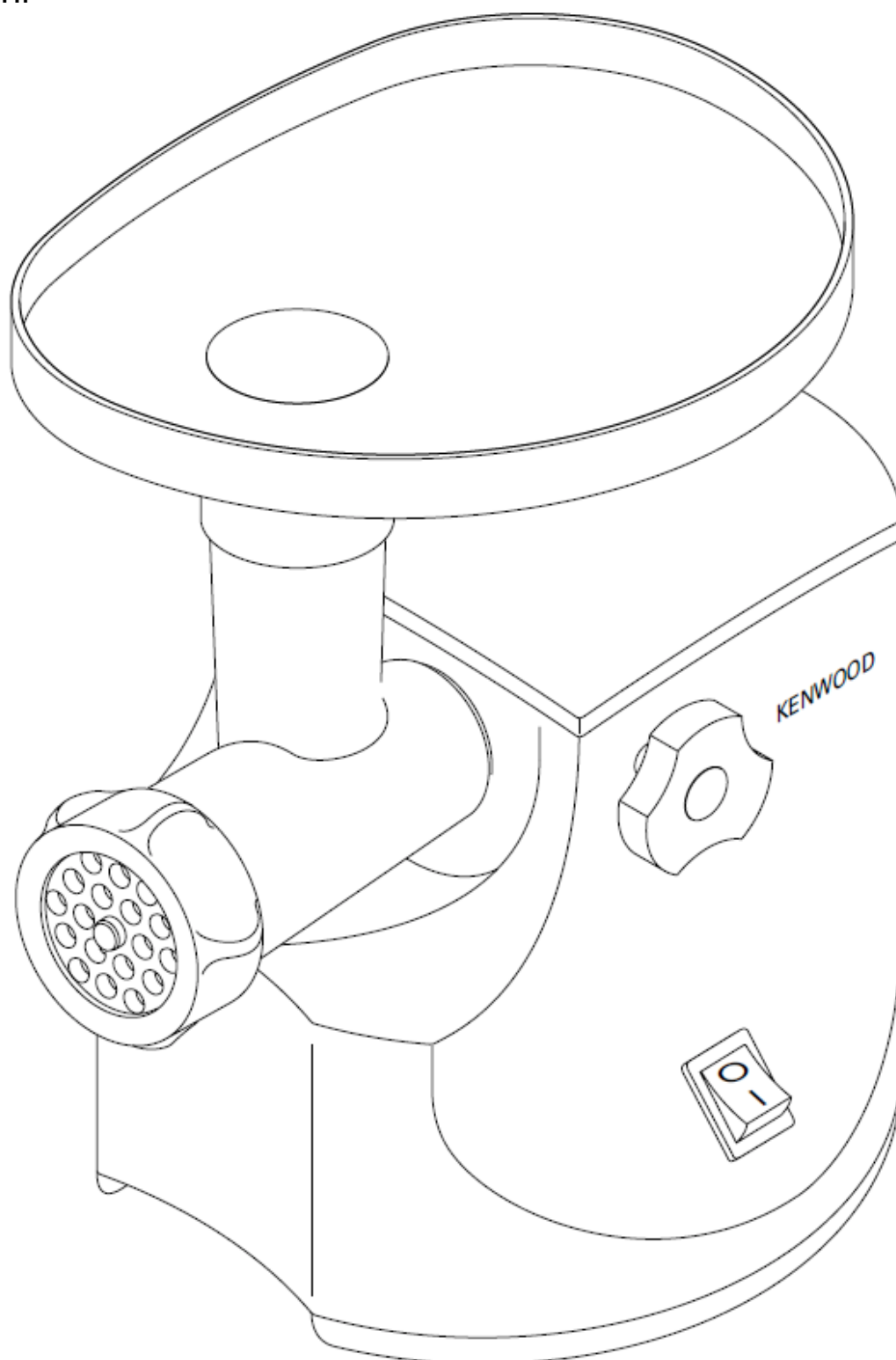
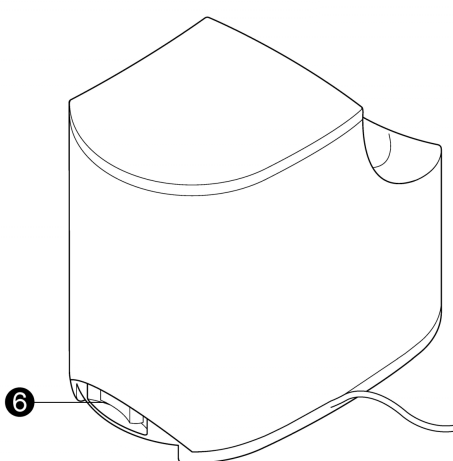
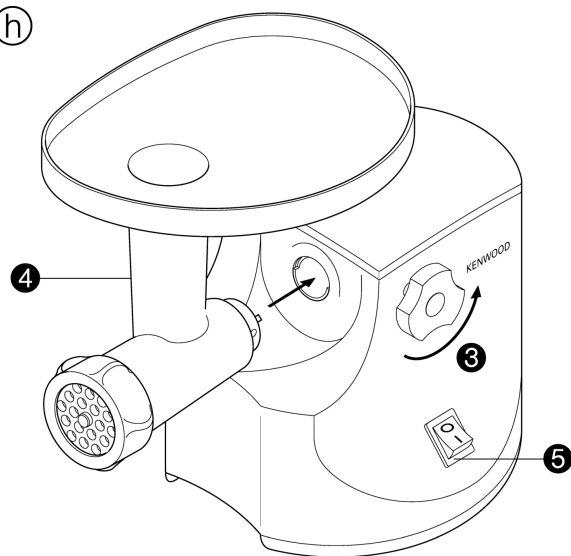
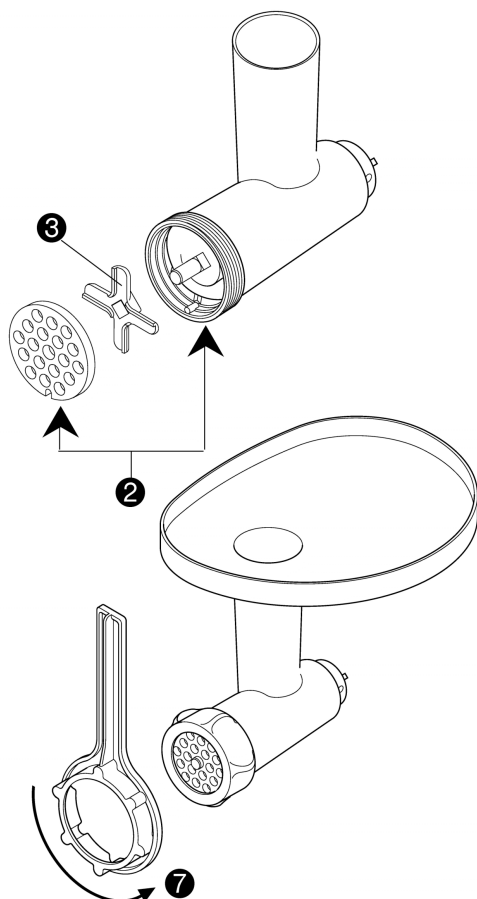
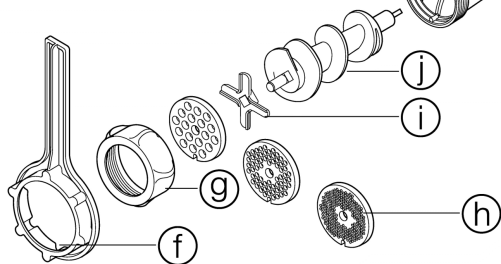
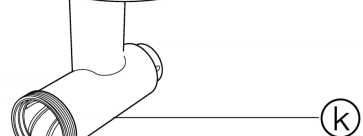
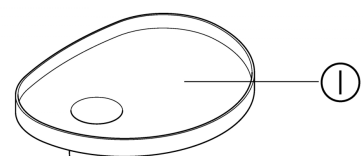
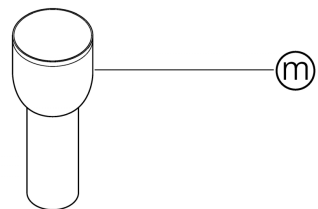
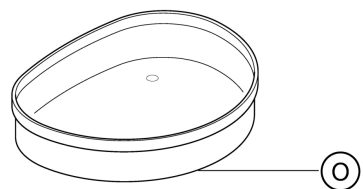
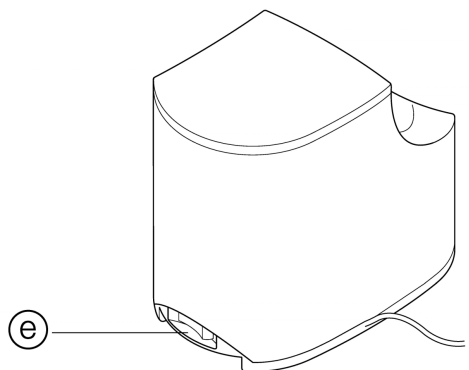
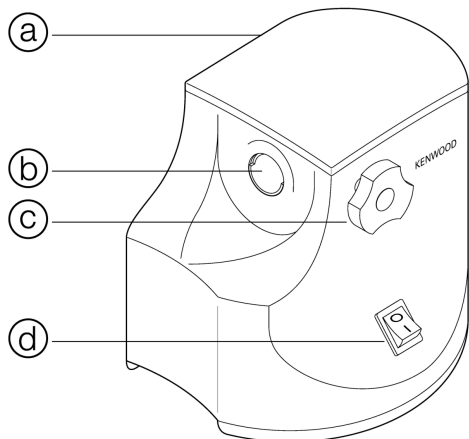


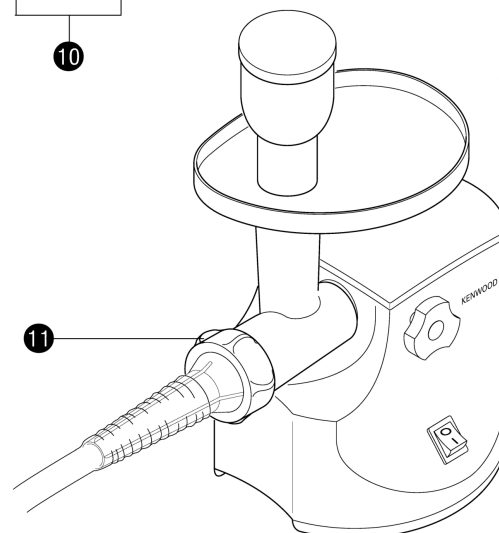
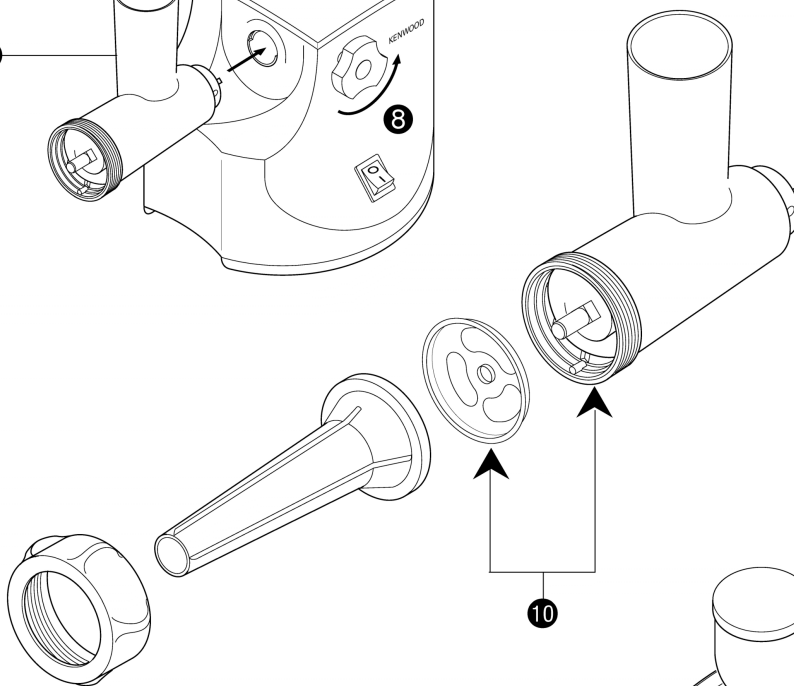
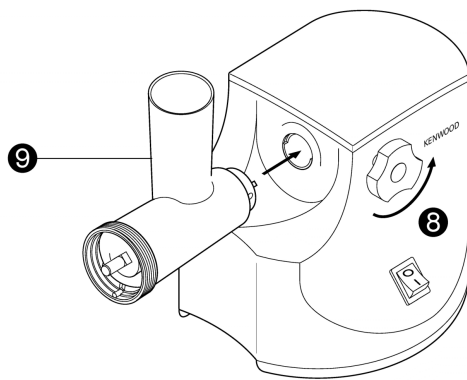
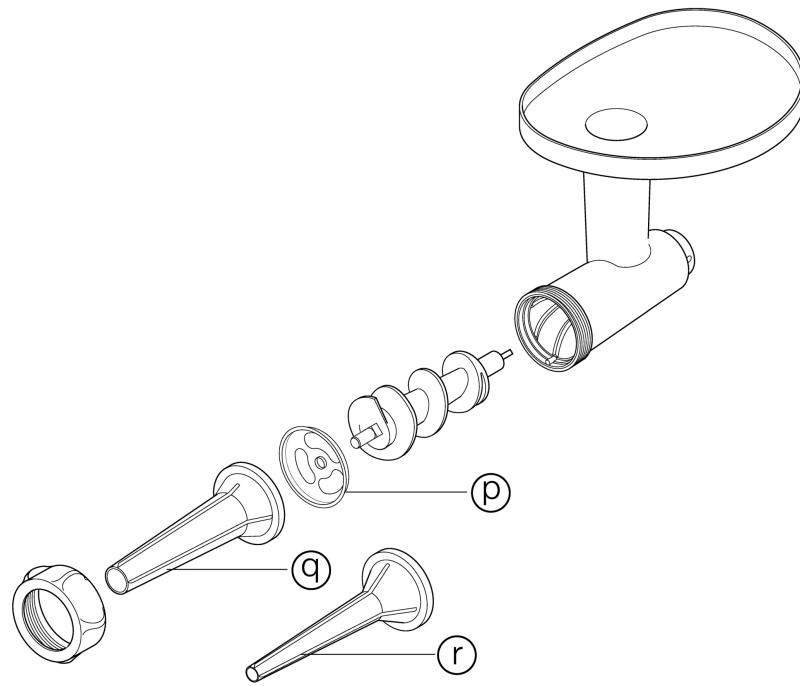
KENWOOD

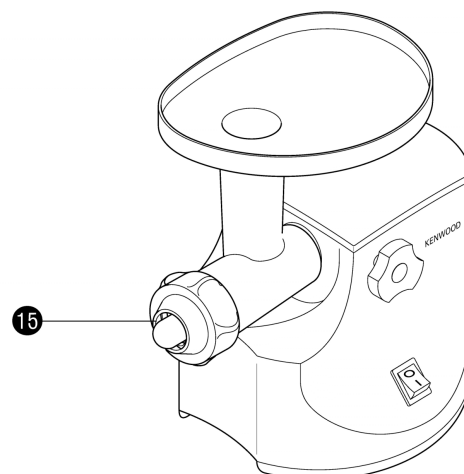
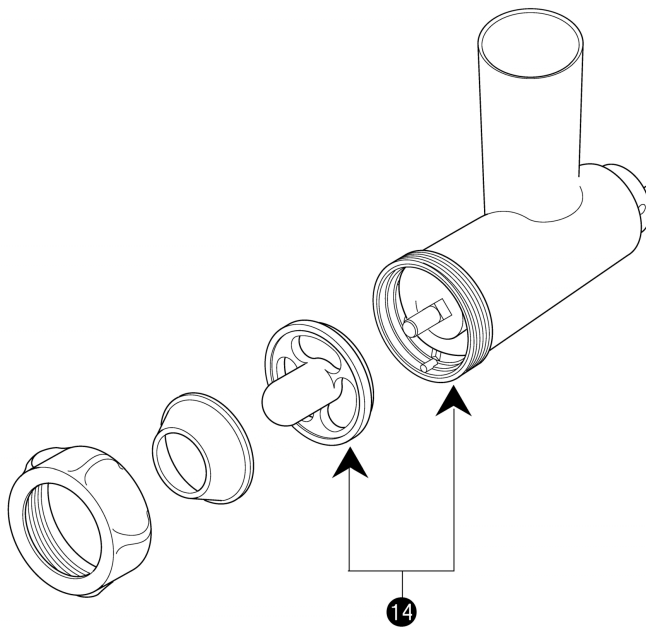
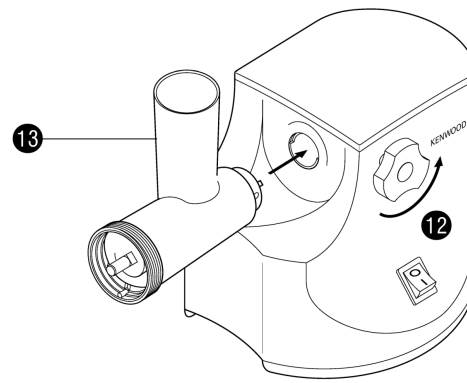
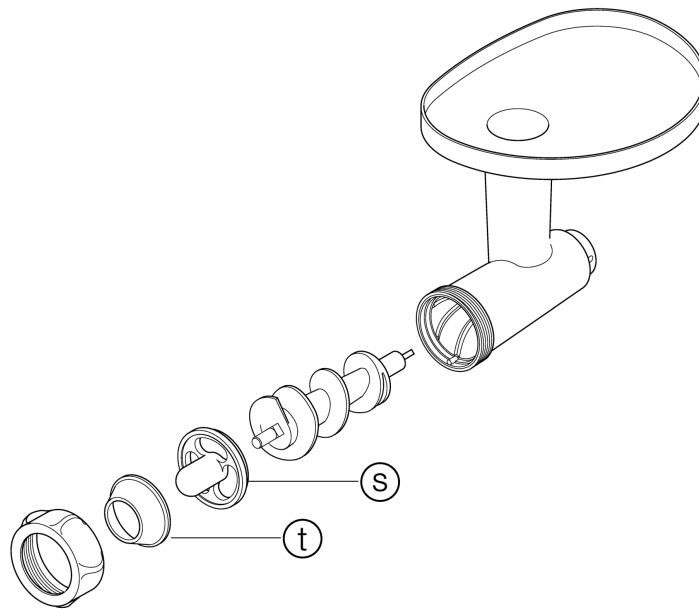
MG510 series TYPE MG51

Instrucțiuni









Siguranță

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru referințe ulterioare.
- Scoateți toate ambalajele și etichetele.
- Dacă cablul este deteriorat, din motive de siguranță, acesta trebuie înlocuit de KENWOOD sau de către un reparator autorizat KENWOOD.
- Asigurați-vă întotdeauna că oasele și crusta etc. sunt îndepărtate de pe carne înainte de tocare.
- Când tocați nuci, alimentați puțin câte puțin și permiteți melcului să le proceseze înainte de a adăuga altele.
- Întotdeauna deconectați aparatul:
 - înainte de montarea sau scoaterea pieselor;
 - după utilizare;
 - înainte de curățare.
- Utilizați întotdeauna dispozitivul de împingere furnizat. Nu introduceți niciodată degetele sau ustensile de bucătărie în tubul de alimentare.
- Atenție - lama este ascuțită, manevrați cu grijă atunci când utilizați și când curățați aparatul.
- Asigurați-vă că componenta este fixată pe poziție înainte de pornire.
- Pentru a evita electrocutarea, nu lăsați niciodată unitatea de alimentare, cablul sau ștecherul să intre în contact cu apa.
- Nu folosiți niciodată o mașină de tocat deteriorată. Duceți-o la verificat sau la reparat: consultați secțiunea "Service și asistență pentru clienți".
- Nu folosiți niciodată o componentă neautorizată.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne la îndemâna unui copil.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Utilizarea incorectă a aparatului dvs. poate duce la răniri.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Copiii vor fi supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Utilizați aparatul numai pentru uzul casnic pentru care a fost conceput. Kenwood nu își va asuma nicio răspundere în cazul în care aparatul este supus unei utilizări necorespunzătoare sau nerespectării acestor instrucțiuni.

Folosiți mașina de tocat cu carne pentru a procesa carne, carne de pasăre și pește. Utilizați componentele incluse pentru a prepara cârnați și kebbe.

Înainte de conectare

- Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică este aceeași cu cea indicată în partea de dedesubt a aparatului.
- Acest aparat este conform cu Regulamentul CE 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să intre în contact cu alimentele.

Înainte de prima utilizare

- 1 Spălați piesele, consultați secțiunea "Îngrijire și curățare"

Mașina de tocat

- Ⓐ unitatea de alimentare
- Ⓑ mecanismul de atașare
- Ⓒ șurub de blocare
- Ⓓ comutator pornire/oprire
- Ⓔ comutator invers
- Ⓕ cheie
- Ⓖ piuliță inelară
- Ⓗ site de tocare: fină, medie, grosieră
- Ⓘ cuțit
- Ⓢ melc
- Ⓚ corpul mașinii de tocat
- Ⓛ tavă
- Ⓜ dispozitiv de împingere
- Ⓝ capacul dispozitivului de împingere
- Ⓞ farfurie/capac

Pentru asamblare

- 1 Montați melcul în interiorul corpului mașinii de tocat.
- 2 Montați cuțitul cu partea de tăiere înspre exterior ①.
Asigurați-vă că este poziționat corect – în caz contrar, puteți deteriora mașina de tocat.
- 3 Montați o sită de tocare ②. Așezați canelura peste știft.
 - Utilizați sita fină pentru carne crudă; pește; nuci mici; sau carne gătită pentru plăcinta ciobanului sau rulade din carne.
 - Folosiți sitele medii și grosiere pentru carnea crudă; pește și nuci.
- 4 Montați piulița inelară lăsând-o liberă.

Pentru utilizarea mașinii de tocat

- 1 Eliberați șurubul de blocare rotind în sens invers acelor de ceasornic ③, apoi glisați componenta în mecanismul de pe unitate ④.
- 2 Răsuciți în ambele sensuri până când este fixată pe poziție. Apoi înșurubați șurubul de blocare în sensul acelor de ceasornic pentru fixare.
- 3 Strângeți piulița inelară manual.
- 4 Poziționați tava. Așezați farfuria/capacul sub mașina de tocat pentru a colecta produsul.
- 5 **Dezghetați bine alimentele congelate înainte de tocare.** Tăiați carnea în fâșii late de 2,5 cm (1").
- 6 Porniți ⑤. Folosind împingătorul, împingeți ușor alimentele, câte o bucată pe rând. **Nu împingeți cu putere - vă puteți deteriora mașina de tocat.**
 - Dacă aparatul se oprește sau se blochează în timpul utilizării, opriți-l. Apăsăți comutatorul invers ⑥ timp de câteva secunde pentru a elibera mâncarea înfundată. Deconectați și îndepărtați orice material înfundat.

Instrument pentru prepararea cârnaților

- Ⓟ placă de bază*
- Ⓞ duză mare* (pentru cârnați groși)
- Ⓡ duză mică* (pentru cârnați subțiri)
- * stocate în dispozitivul de împingere

Utilizați membrană de porc pe duza mare și membrană de oaie/miel pe duza mică. Sau, în loc de membrană, rulați prin pesmet sau făină condimentată înainte de gătire.

Utilizarea instrumentului pentru prepararea cârnaților

- 1 Dacă utilizați membrană, înmuiați-o mai întâi în apă rece timp de 30 de minute.
- 2 Eliberați șurubul de blocare rotind în sens invers acelor de ceasornic ⑧, apoi glisați componenta în mecanismul de pe unitate ⑨.
- 3 Răsuciți în ambele sensuri până când este fixată pe poziție. Apoi înșurubați șurubul de blocare în sensul acelor de ceasornic pentru fixare.
- 4 Montați melcul în interiorul corpului mașinii de tocat.
- 5 Montați placa de bază ⑩ - așezați canelura peste știft.
- 6 Dacă utilizați membrană, deschideți-o cu un jet de apă. Apoi, poziționați duza aleasă sub un robinet curgând și trageți membrana pe duză.
- 7 Fixați duza pe mașina de tocat și înșurubați piulița inelară ⑪.
- 8 Poziționați tava.
- 9 Porniți. Împingeți alimentele folosind dispozitivul de împingere.
Nu împingeți cu putere - vă puteți deteriora mașina de tocat. Împingeți membrana de pe duză pe măsură ce se umple. Nu umpleți prea mult.
- 10 Răsuciți membrana pentru a forma cârnații.

Rețeta pentru cârnații de porc

- 100g (4 oz) pâine uscată
 - 600g (1½ lb) carne de porc, macră și grăsime, tăiată fâșii
 - 1 ou, bătut
 - 5ml (1 linguriță) amestec de condimente sare și piper
- 1 Înmuiați pâinea în apă, apoi stoarceți.
 - 2 Tocați carnea de porc într-un castron.
 - 3 Adăugați ingredientele rămase și amestecați bine.
 - 4 Preparați cârnații (vezi mai sus).
 - 5 Prăjiți, gătiți la grătar sau coaceți până devin maro-aurii.

Instrument pentru prepararea kebbe

- Ⓢ formă*
 - Ⓣ con*
 - * stocate în dispozitivul de împingere
- Kebbe este un fel de mâncare tradițional din Orientul Mijlociu: pachetele prăjite din carne de miel și bulgur, cu umplutură din carne tocată.

Utilizarea instrumentului pentru prepararea kebbe

- 1 Eliberați șurubul de blocare rotind în sens invers acelor de ceasornic ⑫, apoi glisați componenta în mecanismul de pe unitate ⑬.
- 2 Răsuciți în ambele sensuri până când este fixată pe poziție. Apoi înșurubați șurubul de blocare în sensul acelor de ceasornic pentru fixare.
- 3 Montați melcul în interiorul corpului mașinii de tocat.
- 4 Montați forma ⑭ – așezați canelura peste știft.
- 5 Montați conul ⑮.
- 6 Înșurubați piulița inelară.
- 7 Poziționați tava.
- 8 Porniți. Împingeți ușor amestecul folosind dispozitivul de împingere. Tăiați pe lungime.

Rețeta pentru kebbe umplut

crusta exterioară

- 500g (1lb 2oz) carne de miel sau de oaie fără grăsime, tăiată fâșii
- 500g (1lb 2oz) bulgur, spălat și scurs
- 1 ceapă mică, tocată mărunt

Important

Utilizați întotdeauna bulgurul imediat după scurgere. Dacă se lasă să se usuce, poate crește sarcina pentru mașina de tocat, ducând la deteriorări.

- 1 Utilizând sita fină, tocați alternativ carne și grâu.
- 2 Amestecați. Apoi mai tocați de două ori.
- 3 Încorporați ceapa în amestec.
- 4 Împingeți, utilizând dispozitivul pentru prepararea kebbe (vezi mai sus).

Umplutura

- 400g (10 oz), carne de miel tăiată fâșii
- 15ml (1 lingură) ulei
- 2 cepe medii, tocate mărunt
- 5-10ml (1-2 lingurițe) ienibahar
- 15ml (1 lingură) făină
- sare și piper

- 1 Folosind sita fină, tocați carnea de miel.
- 2 Prăjiți ceapa până devine maro aurie. Adăugați carnea de miel.
- 3 Adăugați ingredientele rămase și gătiți timp de 1-2 minute.
- 4 Înlăturați orice exces de grăsime și lăsați să se răcească.

La final

- 1 Împingeți amestecul pentru crustă, folosind dispozitivul pentru prepararea kebbe.
- 2 Tăiați în lungimi de 8 cm (3").
- 3 Strângeți un capăt al tubului pentru a-l sigila. Împingeți puțină umplutură – nu prea multă – prin celălalt capăt, apoi sigilați.
- 4 Prăjiți în ulei fierbinte (190°C) timp de aproximativ 6 minute sau până devin maro aurii.

Îngrijire și curățare

Unitatea de alimentare

Ștergeți cu o cârpă umedă, apoi uscați.

Componenta pentru tocare

- 1 Slăbiți piulița inelară manual sau cu ajutorul cheii ⑦ și demontați. Spălați toate piesele cu apă caldă și săpun și apoi uscați. **Nu spălați nicio piesă în mașina de spălat vase.** Nu utilizați niciodată soluții pe bază de sodiu.
- 2 Re-asamblați.
- 3 Ștergeți sitele cu ulei vegetal, apoi înfășurați-le în hârtie impermeabilă pentru a preveni decolorarea/ ruginirea lor.
- 4 Dacă păstrați componenta de tocat atașată de aparat, așezați farfuria/capacul pe tavă să nu se depună praful.
- 5 Puteți scoate capacul dispozitivului de împingere și puteți păstra componentele pentru prepararea cârnaților și kebbe în interior.

Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați probleme cu funcționarea aparatului dvs., înainte de a solicita asistență, vizitați www.kenwoodworld.com.
- Vă rugăm să rețineți că produsul dvs. este acoperit de o garanție care respectă toate dispozițiile legale privind garanțiile existente și drepturile consumatorilor din țara în care a fost achiziționat produsul.
- Dacă produsul dvs. Kenwood nu funcționează bine sau dacă găsiți defecte, vă rugăm să îl trimiteți sau să îl aduceți la un centru autorizat de service KENWOOD. Pentru detalii actualizate cu privire la cel mai apropiat centru autorizat de service KENWOOD, vizitați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dvs.
- Proiectat de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



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

La sfârșitul duratei de viață, produsul nu trebuie aruncat ca deșeu urban. Trebuie să fie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor al unei autorități locale sau la un distribuitor care oferă acest serviciu. Eliminarea unui aparat de uz casnic separat evită posibilele consecințe negative asupra mediului și sănătății care rezultă din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru a obține economii semnificative de energie și resurse. Pentru a aminti de necesitatea de a elimina separat aparatele de uz casnic, produsul este marcat cu un coș de gunoi barat.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018



139574/1