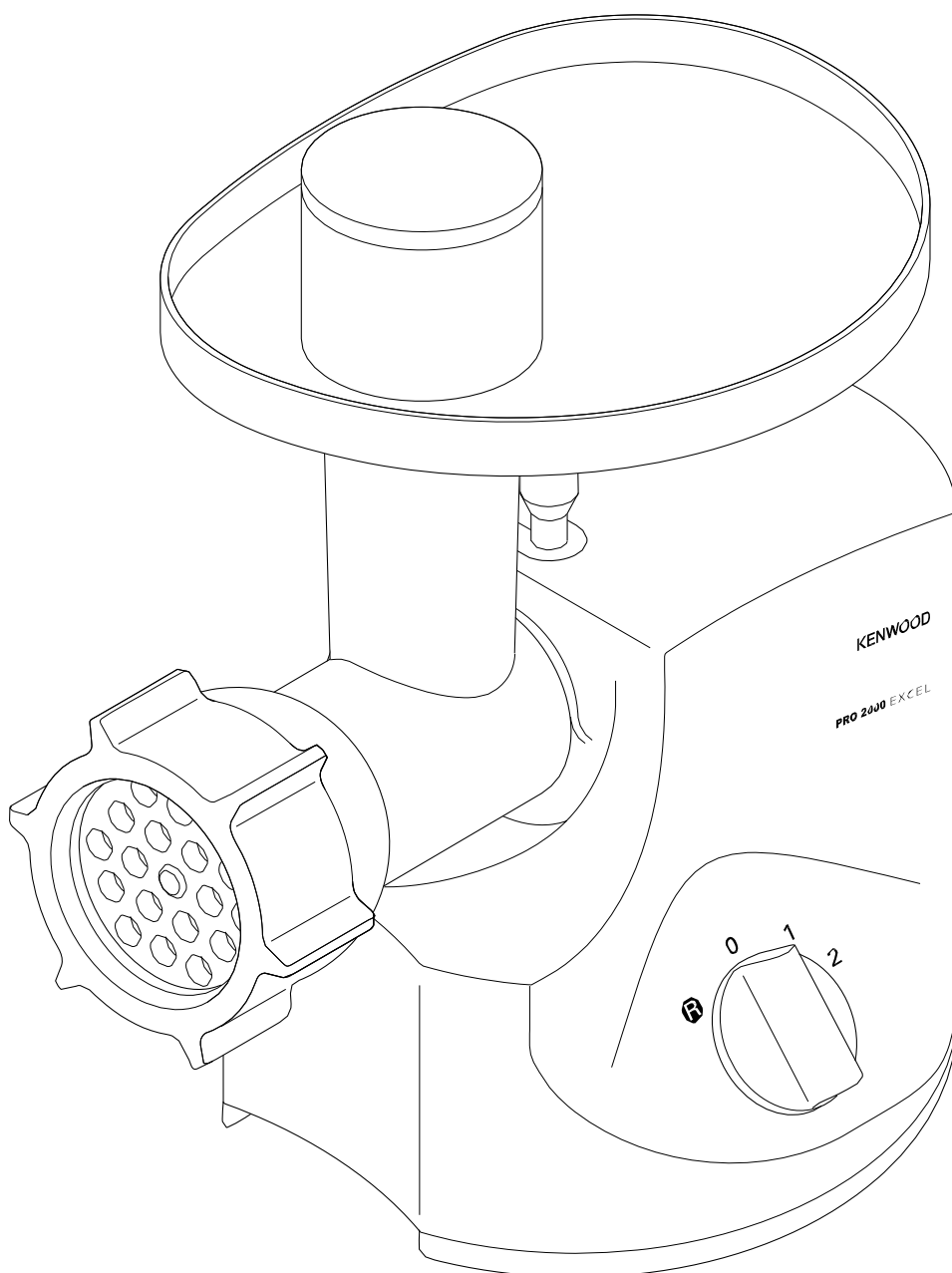


KENWOOD

MG700 Series TYPE MG70

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:
 - o înainte de montarea sau scoaterea pieselor;
 - o după utilizare;
 - o 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 un aparat deteriorat. Duceți-l la verificat sau la reparați: 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 răni.
- 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"
- 2 Împingeți excesul de cablu în compartimentul de depozitare a cablului din partea din spate a unității de alimentare.

Mașina de tocat

- (a) unitatea de alimentare
- (b) pârgă de blocare
- (c) mecanismul de atașare
- (d) comutator de viteze pornire/oprire
- (e) cheie
- (f) piuliță inelară
- (g) site de tocare: fină, medie, grosieră
- (h) cuțit
- (i) melc
- (j) corpul mașinii de tocat
- (k) tub de alimentare
- (l) tavă
- (m) dispozitiv de împingere
- (n) farfurie/capac
- (o) unitate de stocare pentru componentele pentru kebbe și cârnați

Pentru asamblare

- 1 Montați melcul în interiorul corpului mașinii de tocat.
- 2 Montați cuțitul cu partea de tăiere înspre exterior ❶.
Asigurați-vă că este poziționat corect - în caz contrar, puteți deteriora mașina de tocat.
- 3 Montați o sită de tocare ❷. 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 Aduceți componenta de tocat în poziția indicată ❸ și montați-o în mecanismul de pe unitate. Rotiți corpul mașinii de tocat, astfel încât tubul de alimentare să fie vertical.
- 2 Strângeți bine piulița inelară cu mâna.
 - Dacă observați performanțe slabe în ceea ce privește tocarea cărnii, opriți și deconectați aparatul. Demontați și curățați componenta, apoi reasamblați și remontați la unitatea de alimentare. Strângeți piulița cu ajutorul cheii prevăzute ❹.
- 3 Poziționați tava. Așezați farfuria/capacul sub mașina de tocat pentru a colecta produsul.
- 4 **Dezghețați bine alimentele congelate înainte de tocare.** Tăiați carnea în fâșii late de 2,5 cm (1").
- 5 Porniți la viteza 2. Folosind împingătorul, împingeți ușor alimentele, câte o bucată pe rând. **Nu împingeți cu putere - vă puteți deteriora mașina de tocat.**
Notă:
Viteza 1 este pentru prepararea cârnaților, kebbe și pentru utilizarea cu componentele opționale.
 - Pentru a prelungi durata de viață a mașinii dvs. de tocat carne, nu folosiți niciodată aparatul timp de mai mult de 20 de minute (permiteți o perioadă de repaus de 10 minute între utilizări).
 - Dacă aparatul se blochează sau se supraîncălzește în timpul utilizării, se va opri din tocat și va emite un sunet ca un bâzâit discret. În cazul în care aparatul se blochează, opriți-l, apoi apăsați comutatorul pe R (sens invers) timp de câteva secunde pentru a elibera mâncarea înfundată. Opriți și deconectați mașina și îndepărtați orice material înfundat. Totuși, dacă aparatul se supraîncălzește, opriți-l și lăsați-l să se răcească timp de 1 oră înainte de a continua operația de tocare.
 - Când selectați sensul invers, așteptați întotdeauna până când mașina se oprește înainte de a roti comutatorul de viteze în sens invers (R).
- 6 Opriți și deconectați după utilizare.
- 7 Slăbiți piulița inelară. Dacă este necesar, folosiți cheia prevăzută.
- 8 Deplasați pârghia de blocare spre partea din spate a unității, apoi rotiți tubul de alimentare spre partea din față a aparatului, apoi trageți.

Instrument pentru prepararea cârnaților

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

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. Apoi deschideți-o cu un jet de apă și poziționați duza aleasă sub un robinet curgând și trageți membrana pe duză.
- 2 Montați melcul în interiorul corpului mașinii de tocat.
- 3 Montați placa de bază ❹ – așezați canelura peste știft.
- 4 Fixați duza pe componenta de tocat și înșurubați piulița inelară lăsând-o liberă.
- 5 Aduceți componenta de tocat în poziția indicată ❺ și montați-o în mecanismul de pe unitate. Rotiți corpul mașinii de tocat, astfel încât tubul de alimentare să fie vertical.
- 6 Strângeți bine piulița inelară cu mâna.
- 7 Poziționați tava.
- 8 Porniți la viteza 1. 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.
- 9 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 și vărsați apa.
 - 2 Tocați carnea de porc într-un castron.
 - 3 Adăugați ingredientele rămase și amestecați bine.
 - 4 Preparați cârnații (vezi secțiunea "Utilizarea instrumentului pentru prepararea cârnaților").
 - 5 Prăjiți, gătiți la grătar sau coaceți până devin maro-aurii.

Instrument pentru prepararea kebbe

- ❶ formă
 - ❷ con
- 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 Montați melcul în interiorul corpului mașinii de tocat.
- 2 Montați forma ❸ – așezați canelura peste știft.
- 3 Montați conul.
- 4 Înșurubați piulița inelară lăsând-o liberă.
- 5 Aduceți componenta de tocat în poziția indicată ❹ și montați-o în mecanismul de pe unitate. Rotiți corpul mașinii de tocat, astfel încât tubul de alimentare să fie vertical.
- 6 Strângeți bine piulița inelară cu mâna.
- 7 Poziționați tava.
- 8 Porniți la viteza 1. 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.

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 aprox. 6 minute sau până devin maro aurii.

Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna și deconectați înainte de curățare.

Unitatea de alimentare

- Ștergeți cu o cârpă umedă, apoi uscați.
- Nu scufundați niciodată în apă și nu folosiți materiale abrazive.

Componenta pentru tocare

- 1 Slăbiți piulița inelară manual sau cu ajutorul cheii ④ 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 Componentele pentru prepararea cârnaților și kebbe pot fi păstrate împreună în unitatea de stocare furnizată ⑨.

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 bar.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018



139575/1