

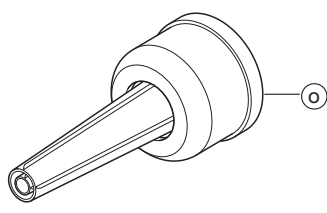
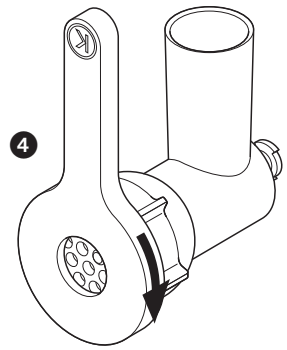
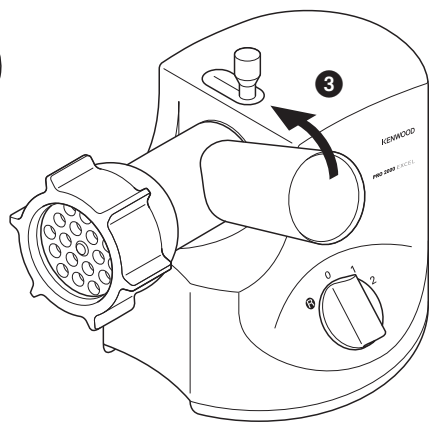
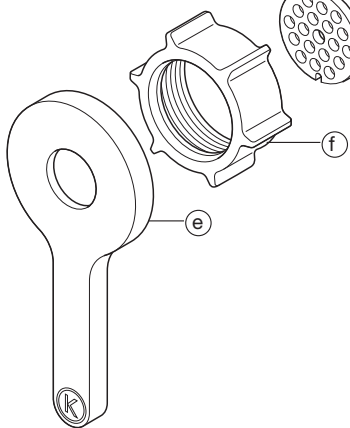
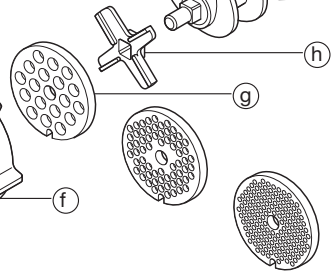
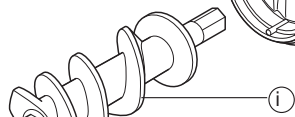
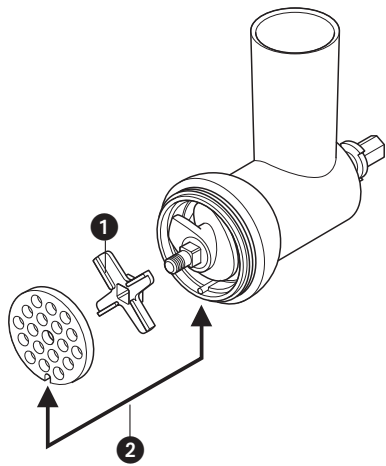
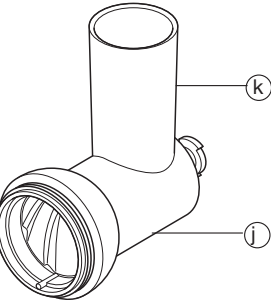
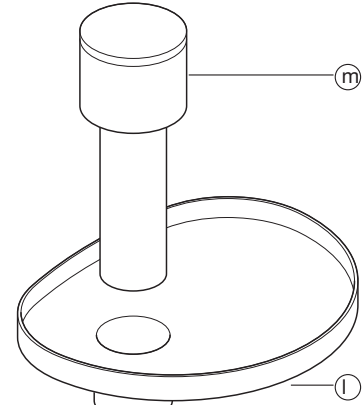
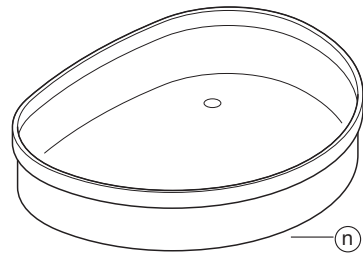
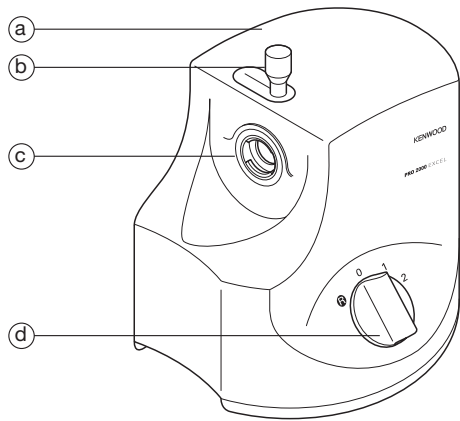
# Maszynka do mięsa MG 700

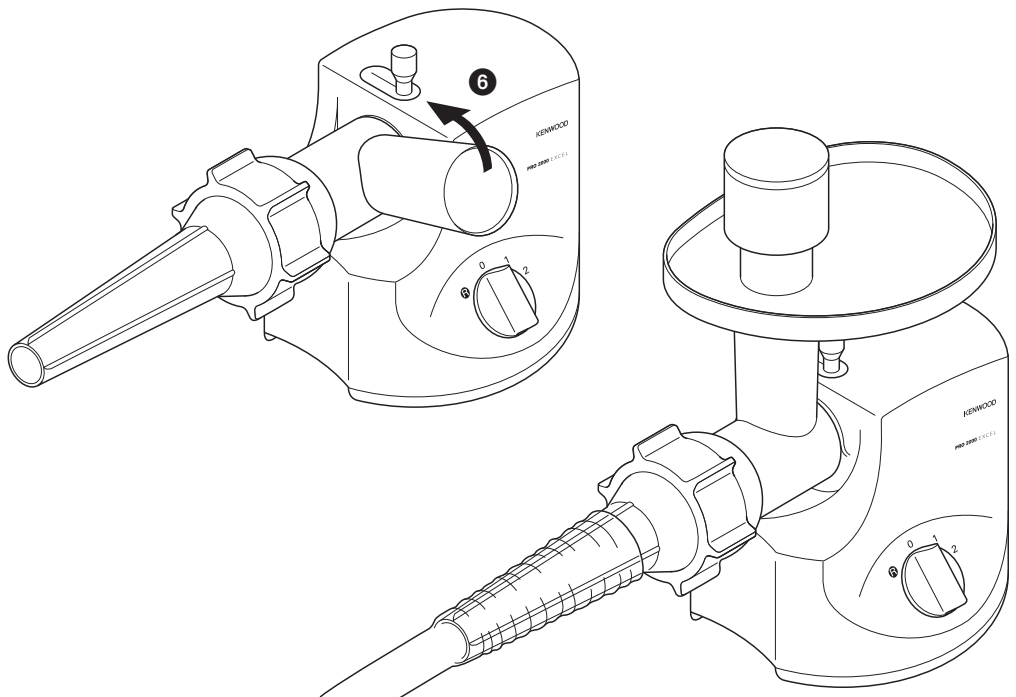
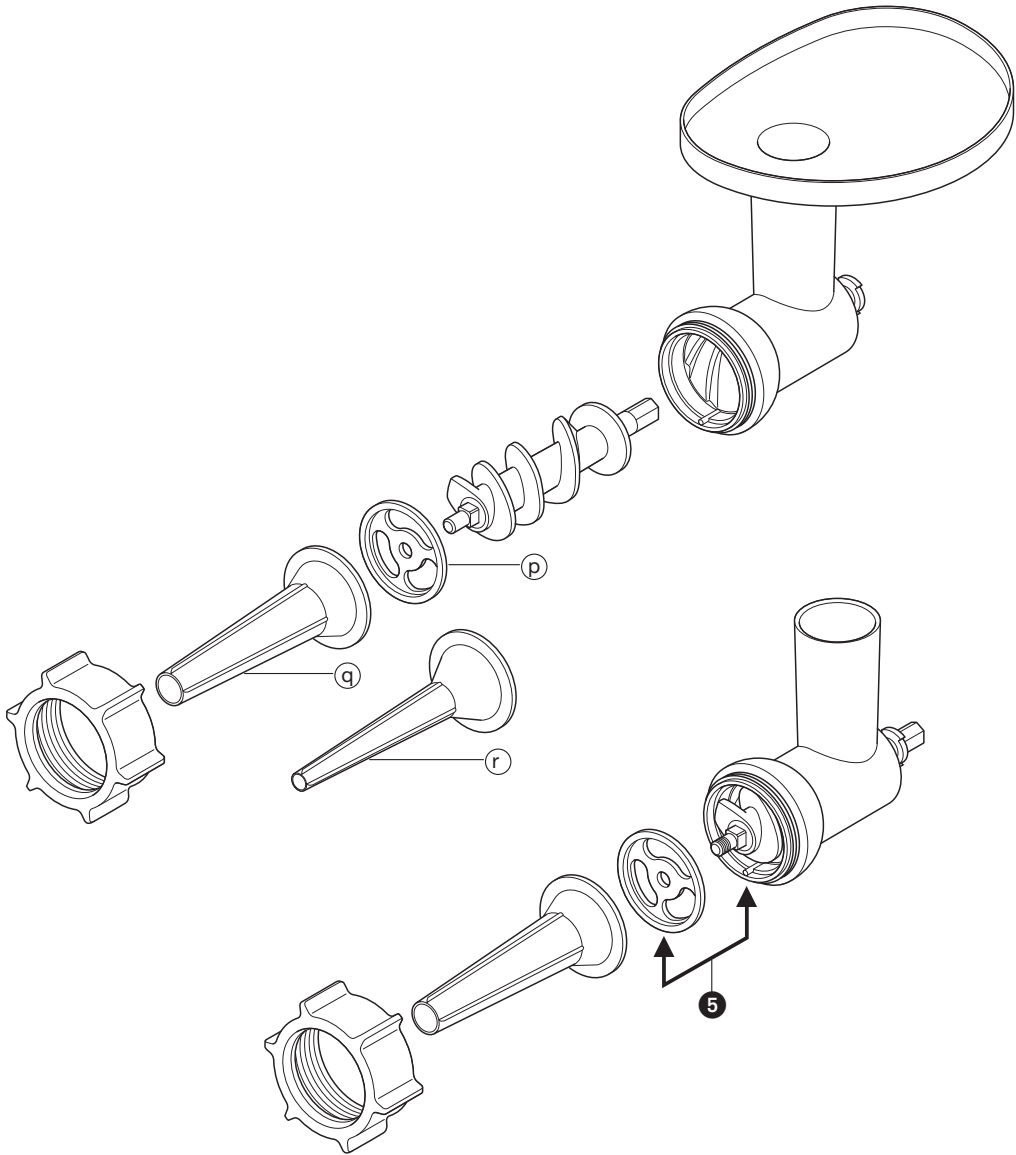
975671

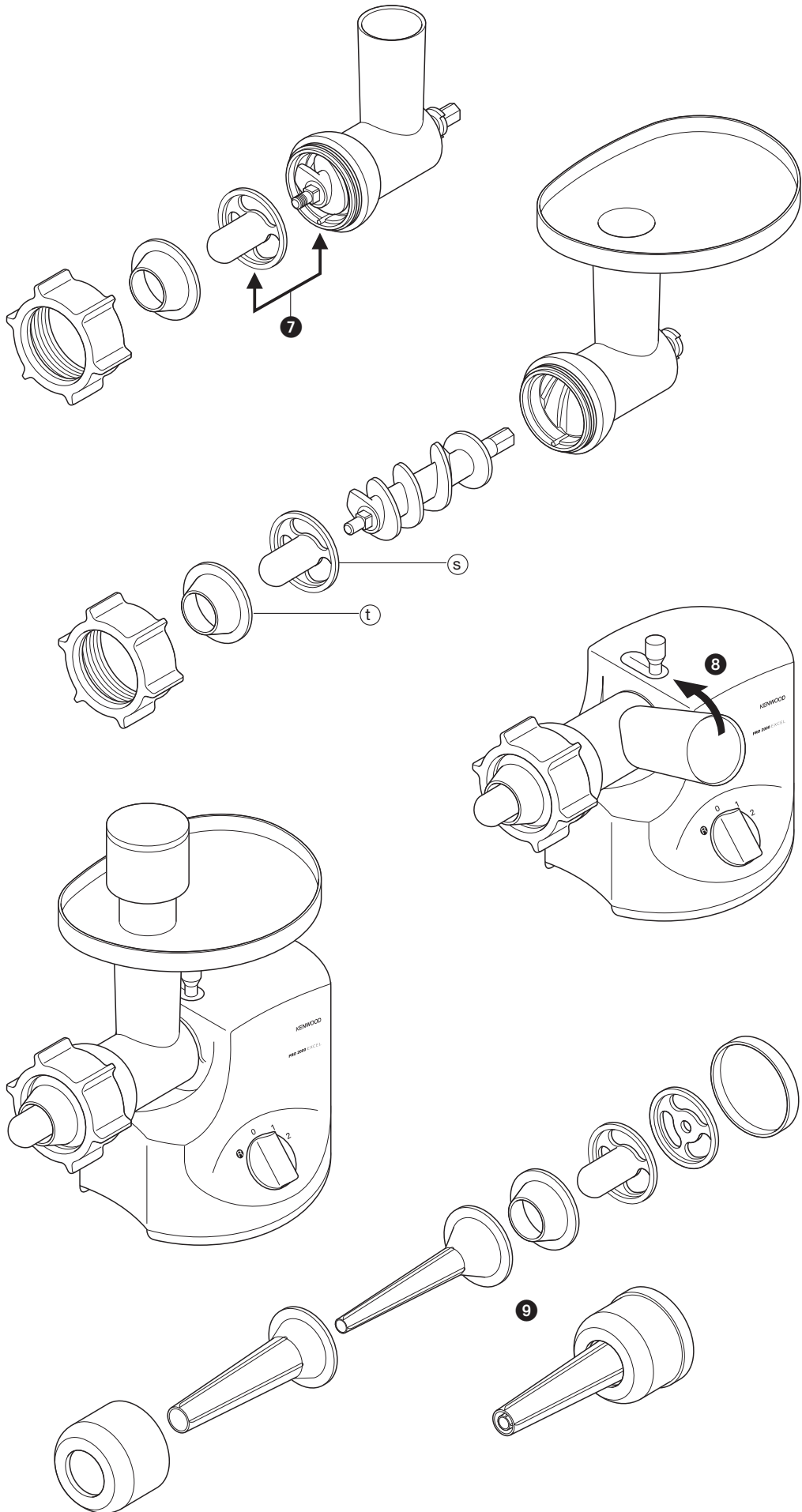
## Instrukcja obsługi



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.







## Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Młynka można używać do mielenia mięsa, drobiu, ryb, owoców i warzyw. Załączone w zestawie nasadki pozwalają na przygotowywanie kielbas oraz klopsików kebbe.

### **przed użyciem urządzenia Kenwood**

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

## **bezpieczeństwo**

- Zawsze usuń końci, skórę itp. przed mieleniem mięsa.
- Mieląc orzechy wrzucaj tylko po kilka na raz i poczekaj, aż śruba je weźmie; dopiero wtedy wrzucaj następne.
- Zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego:
  - przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi,
  - po użyciu,
  - przed czyszczeniem.
- Zawsze używaj przewidzianego popychacza. Nigdy nie wkładaj palców ani narzędzi kuchennych do rury podającej.
- Uważaj: brzeszczoty są ostre; zawsze obchodź się z nożami ostrożnie podczas użycia i przy myciu.
- Upewnij się przed włączeniem, że przystawka jest dobrze założona na miejscu.
- Aby uniknąć porażenia prądem nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu, sznura ani wtyczki.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego młynka. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy - patrz punkt "serwis".
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych przez Kenwooda.

- Nigdy nie należy pozostawiać zwisającego przewodu sieciowego z uwagi na ryzyko ściągnięcia urządzenia przez dziecko.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

### **przed włożeniem wtyczki do gniazdka**

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, co podane pod spodem urządzenia.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### **Przed użyciem po raz pierwszy**

- 1 Umyj części; patrz punkt "pielęgnacja i czyszczenie".
- 2 Nadmiar przewodu schować w schowku znajdującym się z tyłu korpusu z silnikiem.

## Młynek

- (a) korpus z silnikiem
- (b) dźwignia blokująca
- (c) końcówka do podłączenia
- (d) włącznik z regulatorem prędkości
- (e) klucz
- (f) nakrętka pierścieniowa
- (g) sitka: drobne, średnie, grube
- (h) nóż
- (i) śruba podająca
- (j) korpus młynka
- (k) gardziel zasypowa
- (l) stolik
- (m) popychacz
- (n) taca/Pokrywa
- (o) schowek na nasadki przejściowe do kiełbas i klopsików kebbe

## jak zmontować młynek

- 1 Włóż śrubę podającą do korpusu.
- 2 Załóż nóż: powierzchnią tnącą na zewnątrz ❶. **Upewnij się, że nóż jest dobrze osadzony, w przeciwnym razie młynek może ulec uszkodzeniu.**
- 3 Załóż sitko ❷, umiejscawiając występ w wycięciu sitka.
  - Używaj drobnego sitka do surowego mięsa, ryby, drobnych orzechów względnie do mięsa gotowanego na kulebiaki lub pieczeń rzymską.
  - Używaj sitek średniego i grubego do surowego mięsa, ryby, orzechów, warzyw, serów twardych, jak również do skórki pomarańczowej i suszonych owoców na keksy i marmoladę.
- 4 Luźno dokręć nakrętkę pierścieniową.

## jak używać młynka

- 1 Ustawiając młynek w pozycji pokazanej na rys. ❸, wsunąć go do gniazda wejściowego do nasadek. Przekręcić korpus młynka tak, by gardziel zasypowa znalazła się w pozycji pionowej.
- 2 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
  - Jeżeli mięso nie będzie mielone w zadowalający sposób, wyłączyć młynek i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Rozłożyć i wyczyścić nasadkę, a następnie ponownie złożyć i zamontować na korpusie z silnikiem. Zakręcić nakrętkę pierścieniową za pomocą załączonego w zestawie klucza ❹.
- 3 Założyć tacę. Pod młynkiem umieścić naczynie/pokrywę, do której będą zbierane mielone składniki.
- 4 **Przed mieleniem składniki mrożone należy całkowicie rozmrozić.** Mięso pokroić w paski o szerokości 2,5 cm.
- 5 Przesunąć regulator prędkości do pozycji 2. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki w dół gardzieli zasypowej, po jednym kawałku na raz. **Podczas popychania składników nie używać zbyt dużej siły, ponieważ można w ten sposób uszkodzić młynek.**

Uwaga:  
Prędkość 1 służy do nabijania kiełbas, klopsików kebbe oraz używania z dodatkowymi nasadkami.

  - Aby zapewnić długi okres użytkowania młynka do mięsa, nie używać urządzenia przez czas dłuższy niż 20 minut ciągłej pracy (pomiędzy kolejnymi partiami należy robić 10-minutową przerwę).

- Jeżeli silnik zgaśnie lub przegrzeje się podczas pracy, urządzenie przestanie mieć i będzie wydawać cichy, buczący dźwięk. W przypadku zgaśnięcia silnika, wyłączyć urządzenie, a następnie na kilka sekund przesunąć regulator do pozycji R (bieg wsteczny), aby uwolnić zablokowane składniki. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i usunąć składniki, które spowodowały zapchanie młynka. W razie przegrzania silnika, wyłączyć urządzenie i zostawić na godzinę, aby ostygło. Mielenie można ponownie rozpocząć nie wcześniej niż po godzinie.
- Przed wybraniem biegu wstecznego należy poczekać, aż młynek przestanie pracować. Dopiero wtedy można przesunąć regulator do pozycji (R).
- 6 Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- 7 Poluzować nakrętkę pierścieniową. W razie konieczności użyć załączonego do zestawu klucza.
- 8 Przesunąć dźwignię blokującą w kierunku tyłu urządzenia, a następnie przekręcić gardziel zasypową do przodu i wysunąć młynek.

## końcówka do kielbas

- Ⓟ Płytką oporową
- Ⓠ Końcówka szeroka (do kielbas grubych)
- Ⓡ Końcówka wąska (do cienkich kielbas)

Flak wieprzowy należy nakładać na końcówkę szeroką, a barani/jagnięcy na końcówkę wąską. Zamiast nabijania do flaka, kielbasę można przed gotowaniem obtoczyć w tartej bułce lub mące zmieszanej z przyprawami.

## jak używać końcówki do kielbas

- 1 Używając flaka, należy go uprzednio namoczyć w zimnej wodzie przez 30 min. Następnie otworzyć flak pod strumieniem wody. Trzymając wybraną końcówkę pod strumieniem bieżącej wody naciągnąć na nią flak.
- 2 Śrubę podającą zamocować wewnątrz korpusu młynka.
- 3 Zamocować płytkę oporową ⑤, umieszczając występ w wycięciu.
- 4 Przykładając końcówkę do wylotu młynka luźno nakręcić na nią nakrętkę pierścieniową.
- 5 Ustawiając młynek w pozycji pokazanej na rys. ⑥, wsunąć go do gniazda wejściowego do nasadek. Przekręcić korpus młynka tak, by gardziel zasypowa znalazła się w pozycji pionowej.
- 6 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
- 7 Założyć tacę.
- 8 Przesunąć regulator prędkości do pozycji 1. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki w dół gardzieli zasypowej. **Podczas popychania składników nie używać zbyt dużej siły, ponieważ można w ten sposób uszkodzić młynek.** W miarę napełniania flaka zsuwać go z końcówki. Nie przepelniać.
- 9 By uformować kielbaski, napełniony flak skręcać w odstępach odpowiedniej długości.

## przepis na kielbaski wieprzowe

100 g czerstwego chleba  
600 g wieprzowiny, chudej i tłustej,  
pokrajanej w paski  
1 jajko, rozbełtane  
5 ml (1 łyżeczka) przypraw  
ziołowych  
sól i pieprz

- 1 Namoczyć chleb w wodzie, a następnie odcisnąć i wylać nadmiar wody.
- 2 Przełóż zmieloną wieprzowinę do miski.
- 3 Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
- 4 Ze zmielonego mięsa uformować kielbaski (zob. część pt. „jak używać końcówki do kielbas”).
- 5 Usmaż, piecz na ruszcie lub w prodiżu aż będą złotobrązowe.

## końcówka do kebbe (rurek z mięsa)

- Ⓢ Mandryl
- Ⓣ Stożek zewnętrzny

Kebbe jest tradycyjną potrawą na Bliskim Wschodzie: rurki z baraniny i kuskus'u nadziewane mielonym mięsem i smażone głęboko w tłuszczu.

## jak używać końcówki do kebbe

- 1 Śrubę podającą zamocować wewnątrz korpusu młynka.
- 2 Zamocować mandryl ⑦, umieszczając występ w wycięciu.
- 3 Założyć stożek zewnętrzny.
- 4 Luźno nakręcić nakrętkę pierścieniową.

- 5 Ustawiając młynek w pozycji pokazanej na rys. ⑧, wsunąć go do gniazda wejściowego do nasadek. Przekręcić korpus młynka tak, by gardziel zasypowa znalazła się w pozycji pionowej.
- 6 Mocno przykręcić nakrętkę pierścieniową (ręcznie).
- 7 Założyć tacę.
- 8 Przesunąć regulator prędkości do pozycji 1. Za pomocą popychacza delikatnie popychać składniki. Pokroić na kawałki żądanej długości.

## przepis na kebbe nadziewane

### rurka zewnętrzna

500 g mięsa jagnięcego lub baraniny bez tłuszczu, pokrajanej w paski  
500 g kuskus'u, umytego i obsączonego  
1 mała cebula

### Ważne

Kuskusu i kaszy bulgur użyć natychmiast po odcedzeniu, ponieważ po wyschnięciu może stać się zbyt twardy i spowodować nadmierne przeciążenie i uszkodzenie młynka.

- 1 Używając drobnego sitka mielić na zmianę porcje mięsa i kuskusu, przed ostatnią porcją dodając cebulę.
- 2 Wymieszaj; następnie przemiel jeszcze dwukrotnie.
- 3 Uformować klopsiki kebbe, używając odpowiedniej nasadki.



### **nadzienie**

400 g mięsa jagnięcego,  
pokrajanego w paski  
15 ml (1 łyżka stołowa) oliwy  
2 średnie cebule, drobno  
poszatkowane  
5-10 ml (1-2 łyżeczki) mielonego  
ziela angielskiego  
15 ml (1 łyżka stołowa) mąki  
sól i pieprz

- 1 Zmiel mięso używając drobnego sitka.
- 2 Usmaż cebulę na złotobrazowy kolor. Dodaj mięso jagnięce.
- 3 Dodaj pozostałe składniki i smaź przez dalsze 1-2 minuty.
- 4 Odsącz nadmiar tłuszczu i pozostaw do ostygnięcia.

### **postępowanie**

- 1 Przepuść mieszaninę na rurki przez młynek, stosując końcówkę do kebbe.
- 2 Pokraj na odcinki długości 8 cm.
- 3 Ściśnij jeden koniec rurki, aby go zamknąć. Nałóż nadzienia w drugi koniec - nie za dużo - i zamknij drugi koniec.
- 4 Smaż w głębokim, gorącym tłuszczu (190°) przez ok. 6 minut, lub aż będą złotobrazowe.

## **pielęgnacja i czyszczenie**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

### **korpus z silnikiem**

- Przetrzyj wilgotną ściereczką, a następnie suchą.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać urządzenia w wodzie.

### **młynek do mięsa**

- 1 Złóż nakretkę pierścieniową w rękę lub kluczem ④ i rozbierz młynek. Umyj wszystkie części w gorącej wodzie mydlanej i osusz. **Nie zmywać żadnej części miksera w zmywarce do naczyń.** Nigdy nie stosuj roztworu sody.
- 2 Złóż młynek z powrotem.
- 3 Przetrzyj sitka olejem roślinnym i zawiń w papier pergaminowy, aby się nie odbarwiały i nie rdzewiały.
- 4 Jeśli przechowujesz młynek na robocie/malakserze, załóż tace/pokrywę na stolik, aby służyła jako pokrowiec.
- 5 Nasadki do kielbas i klopsików kebbe można przechowywać w załączonym schowku ⑨.

## **obsługa i ochrona konsumenta**

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy KENWOOD lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



**UWAGI DOTYCZĄCE  
PRAWIDŁOWEGO USUWANIA  
PRODUKTU ZGODNIE Z  
DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ  
2002/96/EC.**

W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich. Można dostarczyć go do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



**Dystrybutor w Polsce:**



**Hendi Polska Sp. z o.o.  
ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądk  
Polska**

**Tel: +48 61 6587000  
Fax: +48 61 6587001  
[www.hendi.pl](http://www.hendi.pl)  
[info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)**