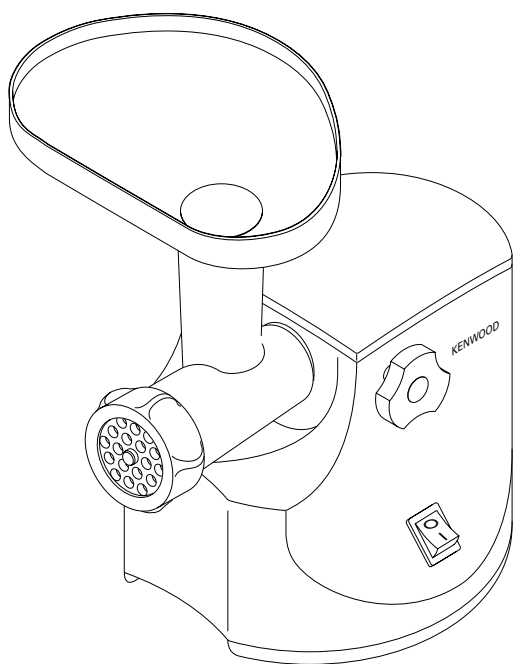
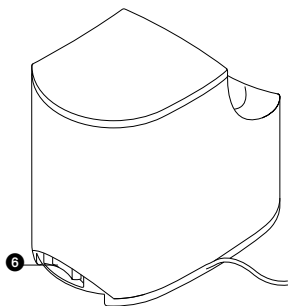
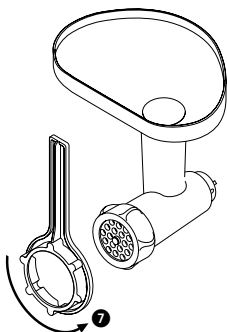
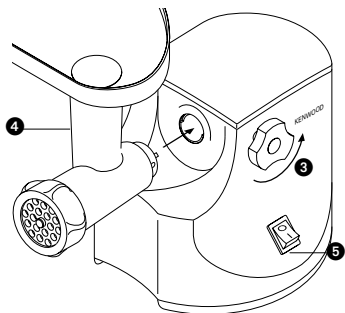
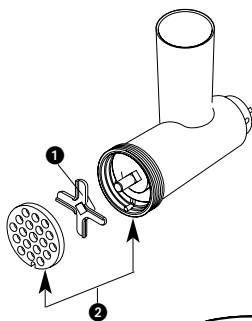
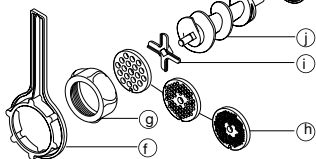
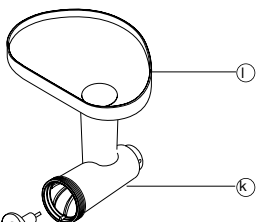
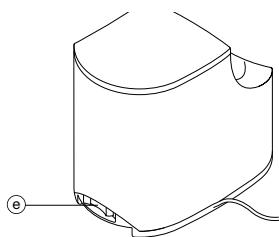
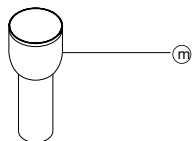
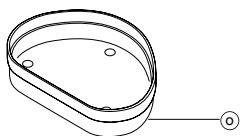
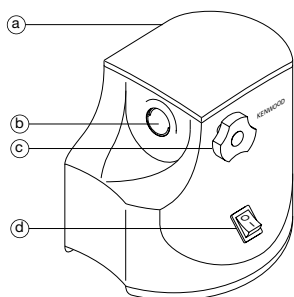


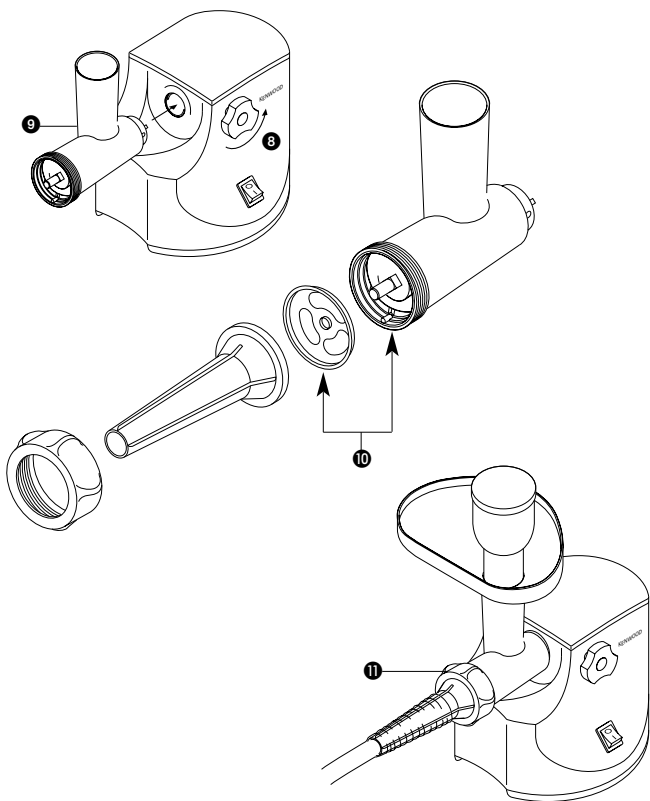
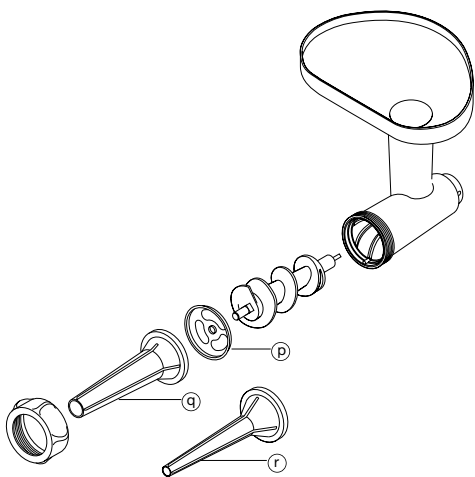


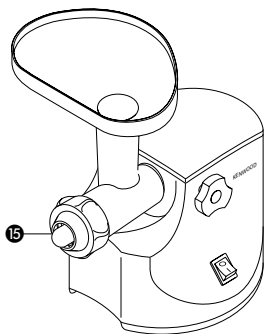
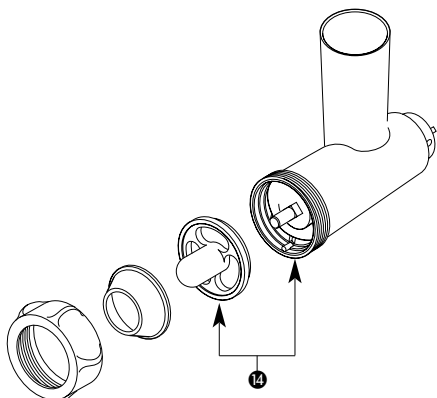
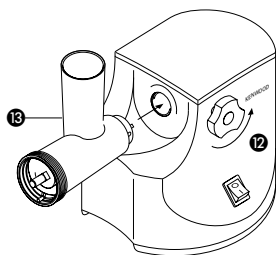
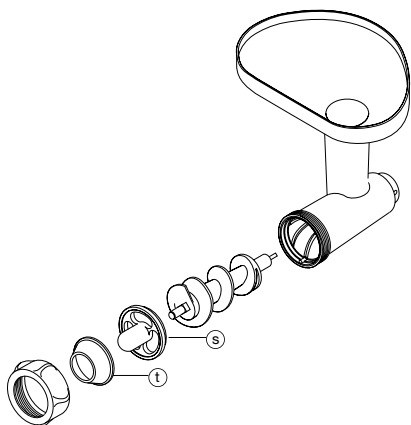
KENWOOD



MG510







Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

sécurité

- Avant d'émincer la viande, veillez à enlever les os et la couenne.
- N'émincez que quelques noix/noisettes/cacahouètes à la fois et laissez le temps à la spirale de les prendre avant d'ajouter autre chose.
- Veillez à toujours débrancher l'appareil :
 - Avant de placer ou d'enlever d'autres accessoires
 - Après utilisation
 - Avant de le nettoyer.
- Veillez à toujours utiliser le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Avertissement – la lame est très tranchante, manipulez avec soin lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Assurez-vous que l'accessoire est bien en place avant d'allumer l'appareil.
- Afin d'éviter toute décharge électrique, veillez à ne pas mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un hachoir endommagé. Faites le vérifier ou réparer : voir la section « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ce hachoir n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes infirmes.
- Il est important de surveiller les enfants en bas âge afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage domestique auquel il est destiné.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 lavez les accessoires. Voir la section « entretien et nettoyage »

hachoir

- (a) bloc moteur
- (b) orifice pour accessoire
- (c) vis de verrouillage
- (d) interrupteur marche/arrêt
- (e) bouton marche arrière
- (f) clé
- (g) écrou
- (h) grilles à hacher : fine, moyenne, grossière
- (i) lames rotatives
- (j) spirale
- (k) corps du hachoir
- (l) plateau d'alimentation
- (m) poussoir
- (n) couvercle du poussoir
- (o) plat/couvercle

pour assembler

- 1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
 - 2 Montez les lames rotatives – face tranchante vers l'extérieur ①.
Assurez-vous qu'elles sont bien en place – en cas de mauvais positionnement, vous risqueriez d'endommager votre hachoir.
 - 3 Installez une grille à hacher ②. Adaptez l'encoche sur l'ergot.
- Utilisez la grille fine pour la viande crue, le poisson, les cacahouètes et autre amandes de petite taille, ou la viande cuite pour les hachis Parmentier ou les pains de viande.

- Utilisez les grilles moyenne et grossière pour la viande crue, le poisson, les noix et autres amandes, les légumes, les fromages à pâte pressée ou les écorces ou fruits secs pour les puddings et la marmelade.
- 4 Installez l'écrou sans le visser entièrement.

pour utiliser le hachoir

- 1 Relachez la vis de verrouillage en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ❸, puis faire glisser l'accessoire dans l'orifice ❹.
- 2 Faites le tourner dans les deux sens jusqu'à ce qu'il se mette en place. Ensuite, faites tourner la vis de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 3 Serrez l'écrou à la main.
- 4 Installez le plateau d'alimentation. Placez le plat/couvercle sous le hachoir pour récupérer les aliments.
- 5 **Les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant d'être hachés.** Coupez la viande en lamelles de 2 à 3 cm de largeur.
- 6 Mettez-le en marche ❺. A l'aide du poussoir, enfoncez doucement les aliments un par un. **Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre hachoir.**
- Si la machine s'arrête ou se bloque en cours d'utilisation, débranchez-la. Appuyez sur le bouton marche arrière ❻ pendant quelques secondes afin de libérer les aliments agglutinés. Débranchez et enlevez tout aliment agglutiné.

remplisseur de saucisses

- ❶ base*
- ❷ grande douille* (pour grosses saucisses)
- ❸ petite douille* (pour petites saucisses)

* Rangé dans le poussoir

Utilisez des boyaux de porc sur la grande douille et des boyaux de mouton ou d'agneau sur la petite douille. À défaut d'utiliser des boyaux, vous pouvez rouler la viande dans de la chapelure ou de la farine assaisonnée avant de la faire cuire.

pour utiliser le remplisseur de saucisses

- 1 Si vous utilisez des boyaux, laissez-les tout d'abord tremper dans de l'eau froide pendant 30 minutes.
- 2 Relâchez la vis de verrouillage en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ❸, puis faites glisser l'accessoire dans l'orifice ❹.
- 3 Faites-le tourner dans les deux sens jusqu'à ce qu'il se mette en place puis faites tourner la vis de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 4 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 5 Mettez la base en place ❶ - adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 6 Si vous utilisez un boyau, ouvrez-le en y injectant de l'eau. Placez ensuite la douille sélectionnée sous le robinet d'eau ouvert et enfiler le boyau sur la douille.
- 7 Maintenez la douille sur le hachoir et vissez l'écrou ❶.
- 8 Installez le plateau d'alimentation.
- 9 Mettez l'appareil en marche. A l'aide du poussoir, enfoncez doucement les aliments. **Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez**

d'endommager votre hachoir.

Retirer doucement le boyau de la douille au fur et à mesure du remplissage. Ne remplissez pas de manière excessive.

- 10 Tordez le boyau pour former une saucisse.

recette de la saucisse de porc

100 g de pain dur
600 g de viande de porc, maigre et gras, coupée en lamelles
1 œuf, battu
5 ml (1 cuillerée à café) d'herbes aromatiques variées
sel et poivre

- 1 Laissez tremper le pain dans de l'eau, puis pressez-le.
- 2 Hachez la viande de porc dans un bol.
- 3 Ajoutez les ingrédients restants et mélangez soigneusement.
- 4 Confectionnez les saucisses (voir ci-dessus).
- 5 Faites frire, griller ou cuire au four jusqu'à ce que les saucisses soient dorées.

accessoire pour Kebbés

⑨ filtre*

⑪ cône*

* Rangé dans le poussoir

Le Kebbé est un plat traditionnel du Moyen-Orient, composé de boulettes d'agneau et de boulgour frites et farcies de viande hachée.

pour utiliser l'accessoire pour Kebbés

- 1 Relâchez la vis de verrouillage en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ⑫, puis faites glisser l'accessoire dans l'orifice ⑬.

- 2 Faites le tourner dans les deux sens jusqu'à ce qu'il se verrouille puis faites tourner la vis de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 3 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 4 Mettez le filtre en place ⑭ - adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 5 Mettez le cône en place ⑮.
- 6 Vissez l'écrou.
- 7 Installez le plateau d'alimentation.
- 8 Mettez l'appareil en marche. À l'aide du poussoir, enfoncez doucement les aliments. Coupez en segments à la longueur de votre choix.

recette du Kebbé farci

enveloppe externe

500 g de viande d'agneau ou de maigre de mouton, coupé en lamelles

500 g de boulgour, lavé et égoutté
1 petit oignon

- 1 À l'aide de la grille fine, hachez en alternant des lots de viande et de céréale. Ajoutez l'oignon avant le dernier lot.
- 2 Mélangez, puis hachez encore deux fois.
- 3 Enfoncez à l'aide de l'accessoire pour Kebbés (voir ci-dessus).

farce

400 g de viande d'agneau, coupée en lamelles

15 ml (1 cuillerée à soupe) d'huile

2 oignons moyens, hachés menu

5-10 ml (1-2 cuillerées à café) de quatre-épices moulu

15 ml (1 cuillerée à soupe) de farine
sel et poivre

- 1 À l'aide de la grille fine, hachez la viande d'agneau.
- 2 Faites frire les oignons jusqu'à ce qu'il soient dorés. Ajoutez l'agneau.
- 3 Ajoutez les ingrédients restants et faites cuire pendant 1 à 2 minutes.
- 4 Versez l'excès de graisse et laissez refroidir.

finition

- 1 Enfoncez le mélange pour l'enveloppe, à l'aide de l'accessoire pour Kebbés.
- 2 Coupez en segments de 8 cm de longueur.
- 3 Pincez l'une des extrémités du tube pour la fermer. Enfoncez une quantité modérée de farce par l'autre extrémité, puis fermez-la également.
- 4 Faites frire dans de l'huile très chaude (environ 190°C) pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que les Kebbés soient dorés.

entretien et nettoyage

bloc moteur

Essuyez avec un chiffon humide puis faites le sécher.

accessoire du hachoir

- 1 Desserrer l'écrou à la main ou à l'aide de la clé ⑦ et démonter. Laver tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher. Nous déconseillons le nettoyage en lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de solution à base de cristaux de soude.
- 2 Remonter.
- 3 Essuyer de l'huile végétale sur les grilles, puis les envelopper dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration/oxydation.
- 4 En cas de conservation du hachoir sur l'appareil, disposer le plat/couvercle sur le plateau d'alimentation afin de prévenir tout dépôt de poussière.
- 5 Il est possible de retirer le couvercle du poussoir et de conserver les accessoires pour saucisses et Kebbés à l'intérieur.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un réparateur agréé de Kenwood.

contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.