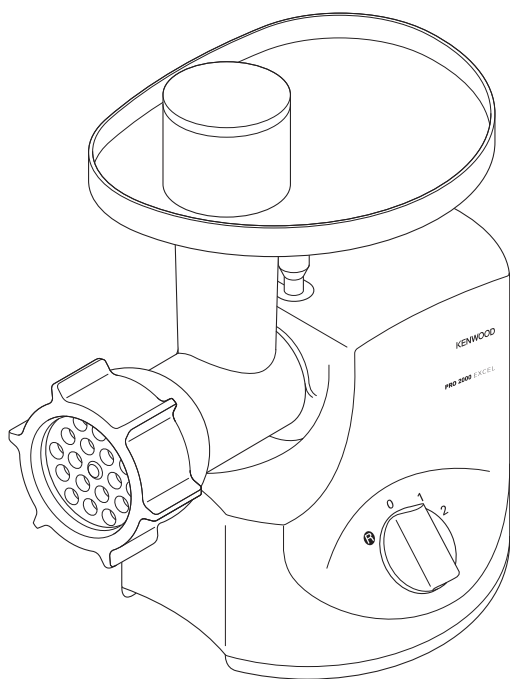
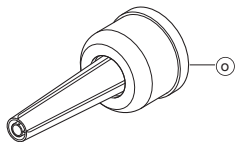
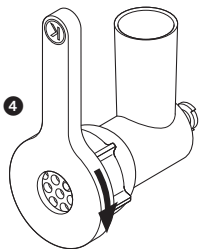
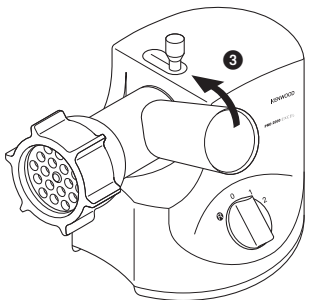
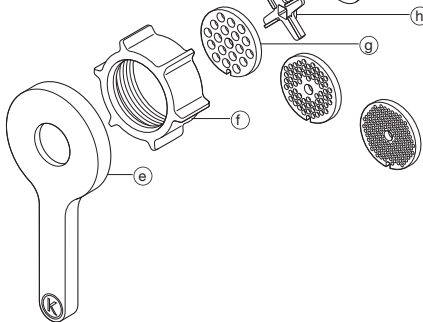
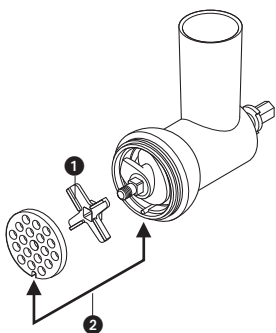
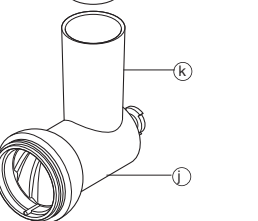
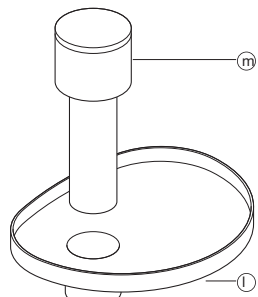
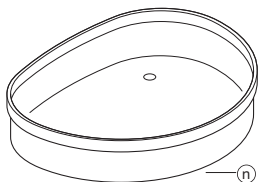
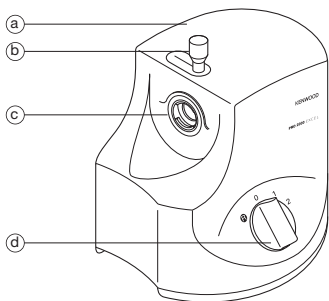


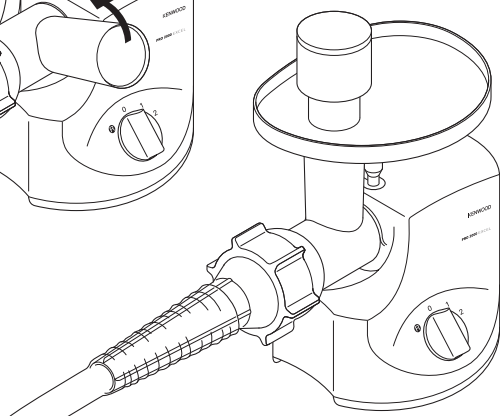
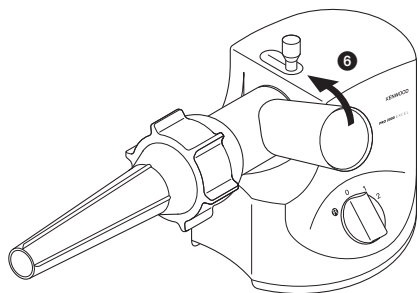
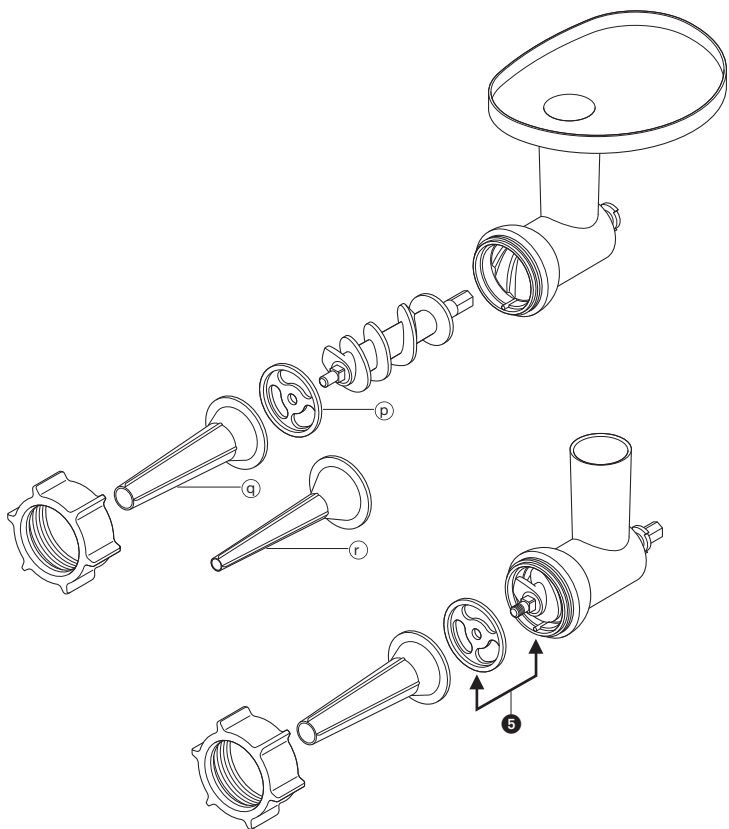
# KENWOOD

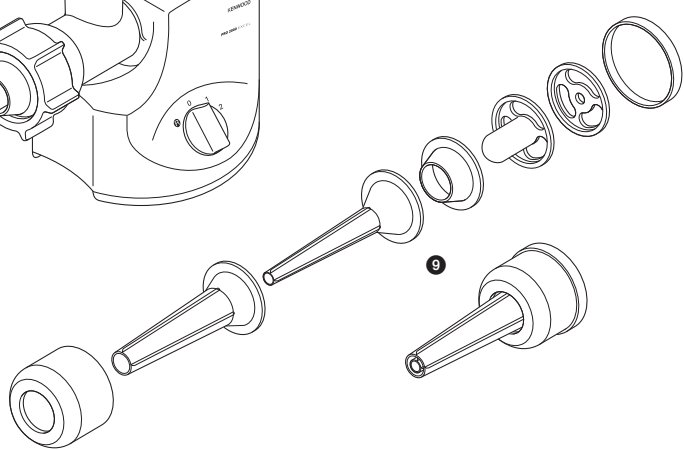
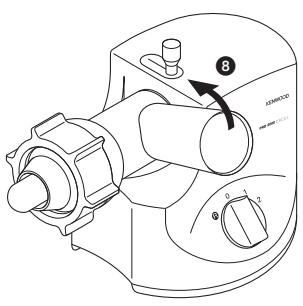
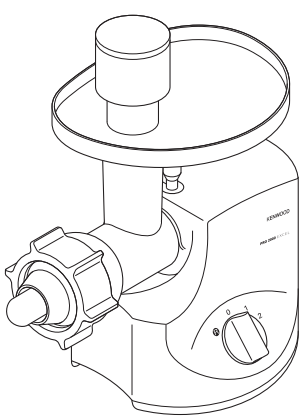
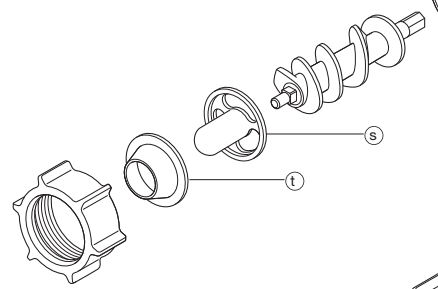
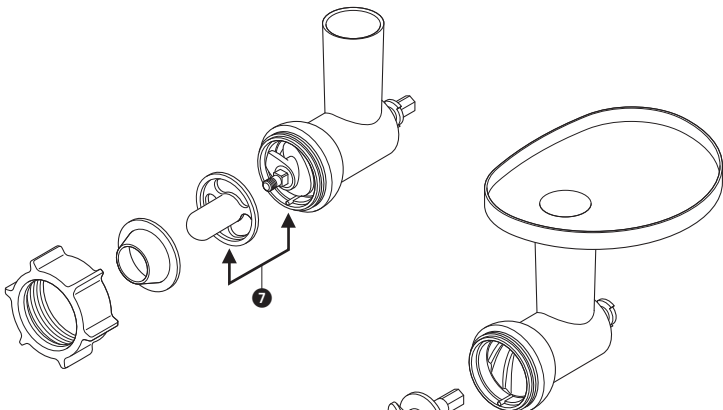


MG700 series

<b>English</b>	<b>4 - 8</b>
<b>Nederlands</b>	<b>9 - 13</b>
<b>Français</b>	<b>14 - 18</b>
<b>Deutsch</b>	<b>19 - 23</b>
<b>Italiano</b>	<b>24 - 28</b>
<b>Português</b>	<b>29 - 33</b>
<b>Español</b>	<b>34 - 38</b>
<b>Dansk</b>	<b>39 - 43</b>
<b>Svenska</b>	<b>44 - 48</b>
<b>Norsk</b>	<b>49 - 52</b>
<b>Suomi</b>	<b>53 - 57</b>
<b>Türkçe</b>	<b>58 - 62</b>
<b>Česky</b>	<b>63 - 67</b>
<b>Magyar</b>	<b>68 - 72</b>
<b>Polski</b>	<b>73 - 78</b>
<b>Русский</b>	<b>79 - 84</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>85 - 90</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>91 - 95</b>
<b>Українська</b>	<b>96 - 101</b>
<b>عربي</b>	<b>۱.۰ - ۱.۲</b>







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

Utilisez le hachoir à viande pour hacher la viande, la volaille et le poisson. Utilisez les accessoires fournis pour confectionner des saucisses et kebbés.

### **avant d'utiliser votre appareil Kenwood**

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

## **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.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

### **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 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

### **avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

- 1 lavez les accessoires. Voir la section « entretien et nettoyage »
- 2 Ranger l'excès de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du bloc moteur.

## hachoir

- (a) bloc moteur
- (b) levier de verrouillage
- (c) orifice pour accessoire
- (d) marche/arrêt contrôle des vitesses
- (e) clé
- (f) écrou
- (g) grilles à hacher : fine, moyenne, grossière
- (h) lames rotatives
- (i) spirale
- (j) corps du hachoir
- (k) tube d'alimentation
- (l) plateau d'alimentation
- (m) poussoir
- (n) plat/couvercle
- (o) rangement pour les douilles à saucisses ou kebbés

## 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 la grosse et la moyenne grille pour la viande crue, le poisson et les noix.
- 4 Installez l'écrou sans le visser entièrement.

## pour utiliser le hachoir

- 1 Une fois le hachoir dans la position montrée en ③, placez le tube dans l'orifice pour accessoire. Faites tourner le hachoir afin que le tube d'alimentation soit vertical.
- 2 Vissez fermement l'écrou à la main.
  - Si vous obtenez un résultat insatisfaisant en hachant la viande, éteignez et débranchez l'appareil. Démontez et nettoyez l'accessoire puis réassemblez-le et rattachez-le au bloc moteur. Serrez l'écrou en utilisant la clé de serrage fournie ④.
- 3 Installez le plateau. Placez un plat sous le hachoir pour recueillir les ingrédients.
- 4 **Faites décongeler les ingrédients congelés avant de les hacher.** Coupez la viande en morceaux de 2,5 cm.
- 5 Réglez la vitesse sur 2. A l'aide du poussoir, enfoncez doucement les ingrédients dans le tube d'alimentation, un morceau à la fois.  
**Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre hachoir.**  
Note :  
La vitesse 1 sert à sortir la viande pour les saucisses et les kebbés et est à utiliser avec les accessoires.
  - Si la machine cale ou surchauffe en cours d'utilisation, elle s'arrêtera de hacher et émettra un bourdonnement. En cas d'arrêt de l'appareil, éteignez-le puis tournez le bouton de contrôle sur R (marche arrière) pendant quelques secondes pour dégager les aliments qui se sont coincés. Eteignez et débranchez l'appareil et retirez les aliments coincés. Si l'appareil surchauffe, éteignez-le et laissez-le refroidir pendant une heure avant de continuer le hachage.

- Avant de sélectionner la marche arrière, attendez toujours l'arrêt complet de l'appareil avant de tourner le bouton sur la position (R).
- 6 Eteindre et débrancher après usage.
- 7 Desserrez l'écrou. Si nécessaire, utilisez la clé fournie.
- 8 Poussez le levier de verrouillage vers l'arrière, puis faites tourner le tube d'alimentation vers l'avant et tirez pour le libérer.

## remplisseur de saucisses

- (p) base
- (q) grande douille (pour grosses saucisses)
- (r) petite douille (pour petites saucisses)

Utilisez des boyaux de porc sur la grande douille et des boyaux de mouton sur la petite douille. A défaut de boyaux, vous pouvez rouler la viande hachée 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 d'abord tremper dans l'eau froide pendant 30 minutes. Ouvrez le boyau en y injectant de l'eau puis placez la douille que vous avez choisie sous le robinet d'eau et enfitez le boyau sur la douille.
- 2 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 3 Mettez en place la base ⑤ – adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 4 Maintenez la douille sur le hachoir et vissez l'écrou sans serrer.
- 5 Une fois l'accessoire hachoir dans la position illustrée ⑥, localisez la sortie. Faites tourner le corps du hachoir afin que le tube d'alimentation soit vertical.
- 6 Serrez fermement l'écrou à la main.

- 7 Installez le plateau.
- 8 Réglez la vitesse sur 1. A l'aide du poussoir, enfoncez doucement les ingrédients dans le tube d'alimentation. **Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'endommager votre hachoir.** Retirez doucement le boyau de la douille au fur et à mesure du remplissage. Ne remplissez pas trop.
- 9 Tordez le boyau pour former les saucisses.

## 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 l'eau, puis pressez-le et jetez l'eau.
- 2 Hachez la viande de porc dans un bol.
- 3 Ajoutez les ingrédients restants et mélangez soigneusement.
- 4 Confectionner les saucisses (voir 'utiliser le remplisseur de saucisses').
- 5 Faites frire, griller ou cuire au four jusqu'à ce que les saucisses soient dorées.



## accessoire pour Kebbés

Ⓢ filtre

Ⓣ cône

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 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
- 2 Mettez le filtre en place **7** – adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 3 Mettez le cône en place.
- 4 Vissez l'écrou sans serrer.
- 5 Une fois le hachoir dans la position illustrée **8**, localisez la sortie. Faites tourner le corps du hachoir afin que le tube d'alimentation soit vertical.
- 6 Serrez fermement l'écrou à la main.
- 7 Installez le plateau.
- 8 Réglez la vitesse sur 1. A l'aide du poussoir, enfoncez doucement votre mélange dans le tube d'alimentation. Coupez dans le sens de la longueur.

### 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 finement haché

#### Important

Utilisez le boulgour juste après l'avoir égoutté. S'il sèche, il sera plus difficile à hacher et pourrait endommager l'appareil.

- 1 Avec la grille fine, hachez alternativement de la viande et du blé.
- 2 Mélangez, puis hachez encore deux fois.
- 3 Incorporez l'oignon dans le mélange
- 4 Enfoncez à l'aide de l'accessoire pour kebbés.

#### 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

- Toujours éteindre et débrancher avant de nettoyer.

### **bloc moteur**

- Essayez avec un chiffon humide puis faites le sécher.
- Ne jamais immerger dans l'eau ni utiliser des abrasifs.

### **accessoire du hachoir**

- 1 Desserrer l'écrou à la main ou à l'aide de la clé ④ et démonter. Laver tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher.

**Ne passez aucun élément au 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 Les accessoires pour saucisses et kebbés peuvent être rangés dans la boîte de rangement fournie ⑨.

## service après-vente

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

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
  - l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
  - Fabriqué en Chine.



### **AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Head Office Address:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)

Designed and engineered by Kenwood in the UK

Made in China

19618/1