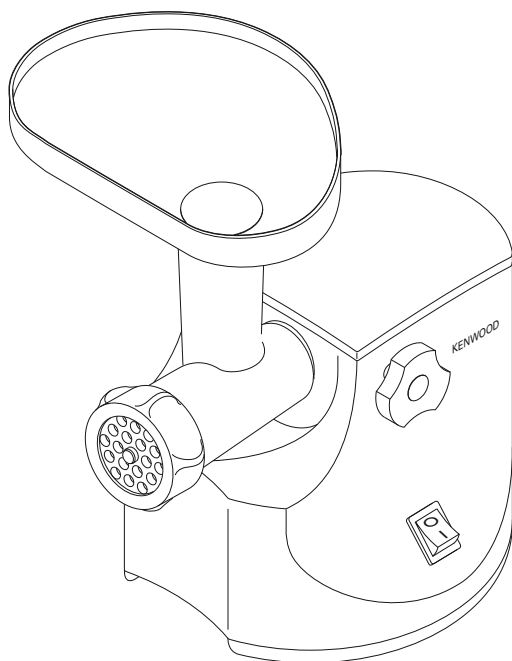


KENWOOD



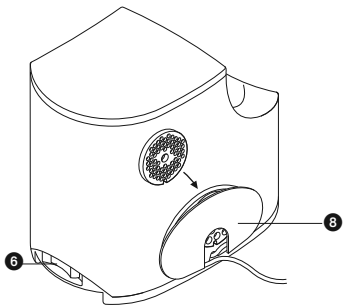
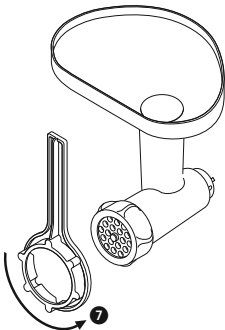
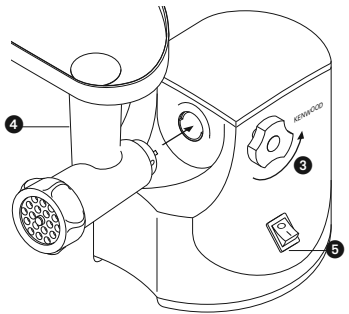
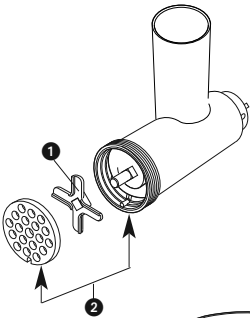
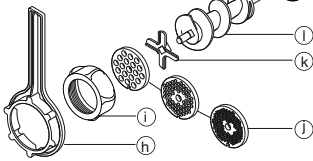
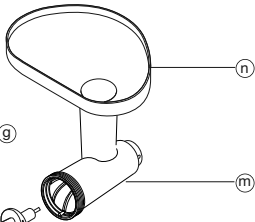
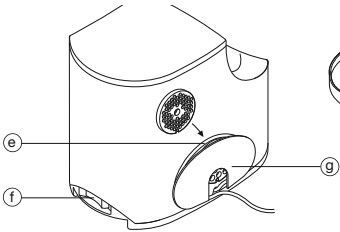
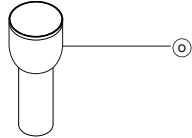
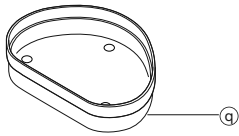
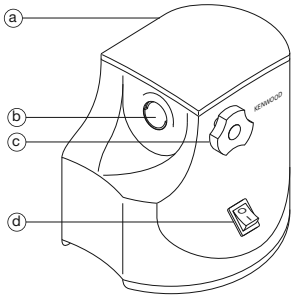
MG450/MG470

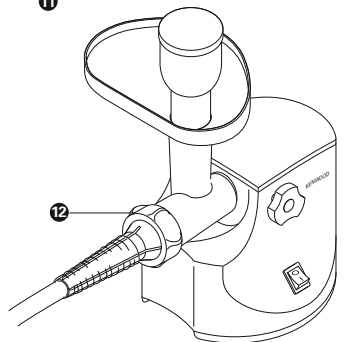
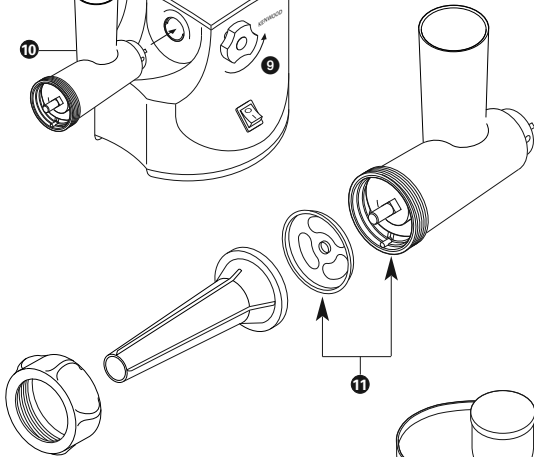
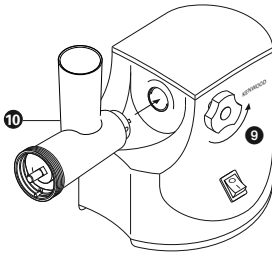
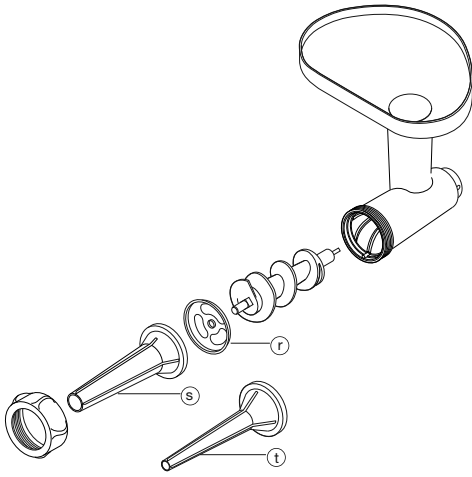
English 4 - 7

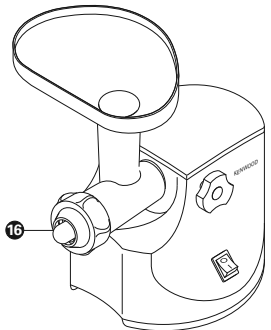
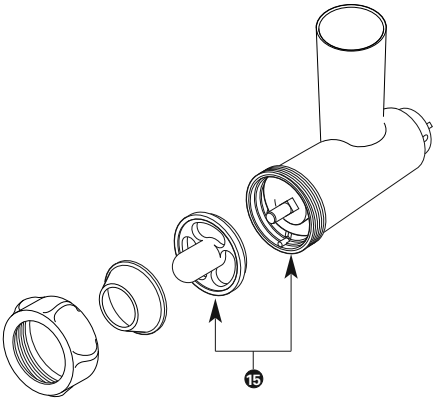
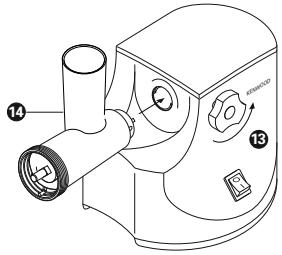
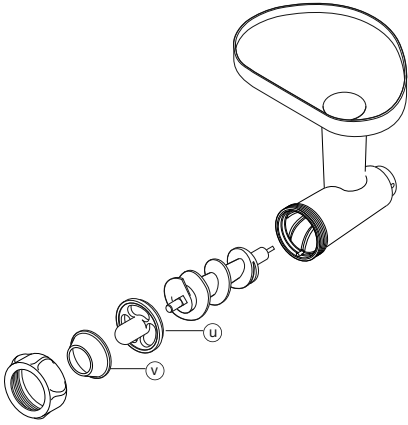
Nederlands 8 - 11

Français 12 - 15

Deutsch 16 - 19







safety

- Always ensure bones and rind etc are removed from the meat before mincing.
- When mincing nuts only feed a few down at a time and allow the scroll to pick them up before adding any more.
- Always unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Always use the pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube.
- Warning - the cutting blade is sharp, handle with care both in use and cleaning.
- Ensure the attachment is secured in position before switching on.
- To avoid electric shocks, never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged mincer. Get it checked or repaired: see 'Service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never let the cord hang down where a child could grab it - wrap excess cord around the bracket at the back of the machine.
- This mincer is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Only use the machine for its intended domestic use.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts see 'care and cleaning'
- 3 Wrap excess cord around the bracket at the back of the mincer.

mincer

- Ⓐ power unit
- Ⓑ attachment outlet
- Ⓒ locking screw
- Ⓓ on/off switch
- Ⓔ screen storage
- Ⓕ reverse switch
- Ⓖ bracket for excess cord
- Ⓗ spanner
- Ⓘ ring nut
- Ⓝ mincer screens: fine, medium, coarse
- Ⓚ cutter
- Ⓛ scroll
- Ⓜ mincer body
- Ⓝ tray
- Ⓞ pusher
- Ⓟ pusher lid
- Ⓠ dish/cover

to assemble

- 1 Fit the scroll inside the mincer body.
- 2 Fit the cutter – cutting side outermost **1**. **Ensure it's seated properly – otherwise you could damage your mincer.**
- 3 Fit a mincer screen **2**. Put the notch over the pin.
 - Use the fine screen for raw meat; fish; small nuts; or cooked meat for shepherd's pie or meat loaves.
 - Use the medium and coarse screens for raw meat; fish; nuts; vegetables; hard cheese; or peel or dried fruit for puddings and marmalade.
- 4 Loosely fit the ring nut.

to use the mincer

- 1 Release the locking screw by turning anticlockwise **3**, then slide the attachment into the outlet **4**.
 - 2 Turn it both ways until it locks into place. Then turn the locking screw clockwise to secure.
 - 3 Tighten the ring nut manually.
 - 4 Fit the tray. Put the dish/cover under the mincer to catch the food.
 - 5 **Thaw frozen food thoroughly before mincing.** Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.
 - 6 Switch on **5**. Using the pusher, gently push the food through, one piece at a time. **Don't push hard – you could damage your mincer.**
- If the machine stalls or jams during use, switch off. Depress the reverse switch **6** for a few seconds to release the clogged food. Unplug and remove any clogged material.

sausage filler

- Ⓡ base plate*
- Ⓢ large nozzle* (for thick sausages)
- Ⓣ small nozzle* (for thin sausages)

* Stored in the pusher

Ask your butcher for sausage skin or mail order from the Natural Casing Company Ltd, PO Box 133, Farnham, Surrey GU10 5HT, England. Use pig/hog skin on the large nozzle and sheep/lamb skin on the small nozzle. Or, instead of using skin, roll in breadcrumbs or seasoned flour before cooking.

to use the sausage filler

- 1 If you're using skin, soak it in cold water for 30 minutes first.
- 2 Release the locking screw by turning anticlockwise **9**, then slide the attachment into the outlet **10**.
- 3 Turn it both ways until it locks into place. Then turn the locking screw clockwise to secure.
- 4 Fit the scroll inside the mincer body.
- 5 Fit the base plate **11** - put the notch over the pin.
- 6 If you're using skin, open it up with a jet of water. Then put your chosen nozzle under a running tap and pull the skin onto the nozzle.
- 7 Hold the nozzle on the mincer and screw the ring nut on **12**.
- 8 Fit the tray.
- 9 Switch on. Using the pusher, push the food through. **Don't push hard – you could damage your mincer.** Ease the skin off the nozzle as it fills. Don't overfill.
- 10 Twist the skin to form sausages.

pork sausage recipe

100g (4oz) dry bread
600g (1½lb) pork, lean and fat, cut into strips
1 egg, beaten
5ml (1tsp) mixed herbs
salt and pepper

- 1 Soak the bread in water, then squeeze.
- 2 Mince the pork into a bowl.
- 3 Add the remaining ingredients and mix well.
- 4 Make into sausages (see above).
- 5 Fry, grill or bake until golden brown.

kebbe maker

- Ⓚ shaper*
- Ⓥ cone*

* Stored in the pusher

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish: deep-fried lamb-and-bulgur-wheat parcels with a minced meat filling.

to use the kebbe maker

- 1 Release the locking screw by turning anticlockwise **13**, then slide the attachment into the outlet **14**.
- 2 Turn it both ways until it locks into place. Then turn the locking screw clockwise to secure.
- 3 Fit the scroll inside the mincer body.
- 4 Fit the shaper **15** – put the notch over the pin.
- 5 Fit the cone **16**.
- 6 Screw the ring nut on.
- 7 Fit the tray.
- 8 Switch on. Using the pusher, gently push your mixture through. Cut into lengths.

stuffed kebbe recipe

outer casing

500g (1lb 2oz) lamb or fat-free mutton, cut into strips
500g (1lb 2oz) bulgur wheat, washed and drained
1 small onion

- 1 Using the fine screen, mince alternative batches of meat and wheat, adding the onion before the last batch.
- 2 Mix. Then mince twice more.
- 3 Push through, using the kebbe maker (see above).

Filling

400g (10oz) lamb, cut into strips
15ml (1tbsp) oil
2 medium onions, finely chopped
5-10ml (1-2tsp) ground allspice
15ml (1tbsp) plain flour
salt and pepper

- 1 Using the fine screen, mince the lamb.
- 2 Fry the onions until golden brown. Add the lamb.
- 3 Add the remaining ingredients and cook for 1-2 minutes.
- 4 Drain off any excess fat and allow to cool.

To finish

- 1 Push the casing mixture through, using the kebbe maker.
- 2 Cut into 8cm (3") lengths.
- 3 Pinch one end of the tube to seal it. Push some filling – not too much – into the other end, then seal.
- 4 Deep fry in hot (190°) oil for about 6 minutes or until golden brown.

care and cleaning

power unit

Wipe with a damp cloth, then dry.

mincer attachment

- 1 Loosen the ring nut manually or with the spanner **7** and dismantle. Wash all the parts in hot soapy water, then dry. **Don't wash any part in the dishwasher.** Never use a soda solution.
- 2 Re-assemble.
- 3 Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting. There is storage space for 2 screens on the power unit **8**.
- 4 If you keep the mincer on the machine, put the dish/cover on the tray as a dust-cover.
- 5 You can pull the lid off the pusher and store the sausage and kebbe attachments inside.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

If you need help with:

- using your machine or
 - servicing, spare parts or repairs
- Contact the shop where you bought your machine.

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

veiligheid

- Controleer altijd of alle botten, zwoerden, etc. van het vlees zijn verwijderd voordat u het gaat malen.
- Wanneer u noten gaat fijnhakken, moet u slechts enkele noten tegelijk toevoegen en wachten tot het schroefelement ze volledig heeft meegenomen voordat u meer noten toevoegt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijderd;
 - na ieder gebruik;
 - voor het reinigen.
- Gebruik altijd het meegeleverde duwstuk. Steek nooit uw vingers of keukengerei in de vulbuis.
- Waarschuwing: het mes is scherp, wees er voorzichtig mee bij zowel het gebruik als het reinigen.
- Controleer of het opzetstuk stevig op zijn plaats vastzit voordat u het apparaat inschakelt.
- Om elektrische schokken te voorkomen mag u het motorgedeelte, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik uw vleesmolen niet als deze is beschadigd. Laat hem dan nakijken of repareren; zie "Service".
- Gebruik nooit opzetstukken die niet bij het apparaat horen.
- Laat het snoer nooit omlaag hangen waar een kind het zou kunnen vastpakken – wikkel overtollig snoer rond het haakje aan de achterzijde van het apparaat.
- Deze vleesmolen mag niet zonder toezicht worden gebruikt door jonge kinderen of zwakke personen.
- Wanneer jonge kinderen het apparaat gebruiken, moeten zij in de gaten worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze er niet mee gaan spelen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor huishoudelijke toepassingen.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of uw stroomvoorziening overeenkomt met de gegevens op de onderzijde van het apparaat.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEG.

voor het eerste gebruik:

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Was de onderdelen af, zie "Onderhoud en reiniging".
- 3 Wikkel overtollig snoer rond het haakje aan de achterzijde van de vleesmolen.

vleesmolen

- (a) motorgedeelte
- (b) opening voor opzetstukken
- (c) vastzetschroef
- (d) aan/uit-schakelaar
- (e) opbergruimte roosters
- (f) omkeerschakelaar
- (g) haakje voor overtollig snoer
- (h) moersleutel
- (i) ringmoer
- (j) roosters: fijn, medium, grof.
- (k) mes
- (l) schroefelement
- (m) maalgedeelte
- (n) bak
- (o) duwstuk
- (p) deksel van de duwstuk
- (q) schaal/deksel

montage

- 1 Plaats het schroefelement in het maalgedeelte.
- 2 Breng het mes aan met de snijkant aan de buitenkant **1**. **Zorg ervoor dat het mes goed wordt gemonteerd, anders kan de vleesmolen beschadigd raken.**
- 3 Breng het gewenste rooster aan **2**. Plaats de uitsparing over de pin.
- Gebruik het fijne rooster voor rauw vlees, vis, kleine nootjes of gekookt vlees voor shepherd's pie of

gehaktbrood.

- Gebruik het medium en het grove rooster voor rauw vlees, vis, noten, groenten, harde kaas of gepeld of gedroogd fruit voor pudding en jam.
- 4 Breng de ringmoer losjes aan.

gebruik van de vleesmolen

- 1 Draai de vastzetschroef tegen de klok in los ❸ en schuif vervolgens het opzetstuk in de opening ❹.
- 2 Draai het opzetstuk beide kanten op totdat het op zijn plaats vastzit. Draai vervolgens de vastzetschroef met de klok mee vast.
- 3 Draai de ringmoer handmatig vast.
- 4 Monteer de schaal ❺. Plaats de schaal onder de vleesmolen zodat deze het voedsel op kan vangen.
- 5 **Ontdooi bevroren vlees goed alvorens het in de vleesmolen fijn te malen.** Snijd het vlees in reepjes van 2,5 cm.
- 6 Schakel het apparaat in ❻. Gebruik het duwstuk om het voedsel rustig – stukje voor stukje – door de vleesmolen te duwen. **Duw niet te hard; de vleesmolen zou hierdoor beschadigd kunnen raken.**
- Als het apparaat tijdens het gebruik afslaat of blokkeert, moet u het uitschakelen. Druk de omkeerschakelaar ❷ enkele seconden in om het vastzittende voedsel los te maken. Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder eventueel vastzittend materiaal.

worstvulmachine

- ❶ Basisplaat*
- ❷ Groot mondstuk* (voor dikke worsten)
- ❸ Klein mondstuk* (voor dunne worsten)

* Opgeslagen in het duwelement

Vraag aan uw slager wat darm voor de worst. Gebruik varkensdarm voor het grote mondstuk en schaaps- of lamsdarm voor het kleine mondstuk. In plaats van darm te gebruiken, kunt u het vlees voordat u het gaat koken ook door broodkrumels of bloem rollen .

gebruik van de worstvulmachine

- 1 Indien u darm gebruikt, laat dit dan eerst een half uur in koud water weken.
- 2 Draai de vastzetschroef tegen de klok in los ❹ en schuif vervolgens het opzetstuk in de opening ❺.
- 3 Draai het opzetstuk beide kanten op totdat het op zijn plaats vastzit. Draai vervolgens de borgschroef met de klok mee vast.
- 4 Plaats het schroefelement in het maalgedeelte.
- 5 Monteer de basisplaat ❶ - plaats de uitsparing over de pin.
- 6 Indien u darm gebruikt, open deze dan onder de stromende kraan. Maak vervolgens ook het gewenste mondstuk vochtig en trek de darm over het mondstuk.
- 7 Bevestig het mondstuk aan de vleesmolen en draai de ringmoer vast ❷.
- 8 Bevestig de bak.

- Schakel het apparaat in. Duw het voedsel met het duwstuk door het apparaat. **Duw niet te hard; de vleesmolen zou hierdoor beschadigd kunnen raken.** Als de darm vol is, dient u deze van het mondstuk te verwijderen. Doe niet te veel vlees in de darm.
- Worstjes maakt u door de gevulde darm op de gewenste plaatsen te draaien.

recept voor varkenssausjes

100 gram droog brood
600 gram in stukjes gesneden varkensvlees, mager en vet
1 geklopt ei
5 ml gemengde kruiden
peper en zout

- Week het brood in water en knijp het uit.
- Hak het vlees fijn in een kom
- Voeg de overige ingrediënten toe en meng het geheel goed.
- Maak hier worstjes van (zie boven).
- Frituur, grill of bak ze vervolgens goudbruin.

kebbemachine

- Ⓚ Vormmaker*
- Ⓥ Kegeltje*

* Opgeslagen in het duwelement

Kebbe is een traditioneel gerecht uit het Midden-Oosten: gefrituurde lams- en couscous- bundeltjes gevuld met gehakt vlees.

gebruik van de kebbemachine

- Draai de vastzetschroef tegen de klok in los 13 en schuif vervolgens het opzetstuk in de opening 14.
- Draai het opzetstuk beide kanten op totdat het op zijn plaats vastzit. Draai vervolgens de vastzetschroef met de klok mee vast.

- Plaats het schroefelement in het maalgedeelte.
- Bevestig de vormmaker 15 - plaats de uitsparing over de pin.
- Bevestig het kegeltje 16.
- Draai de ringmoer vast.
- Breng de schaal aan.
- Schakel het apparaat in. Duw uw mengsel met het duwstuk rustig door de vleesmolen. Snijd het in stukken.

recept voor gevulde kebbe

omhulsel

500 gram in reepjes gesneden lamsvlees of mager schapenvlees
500 gram gewassen en uitgelekte bulgur
1 kleine ui

- Maal afwisselend stukjes vlees en bulgur, waarbij u gebruik maakt van het fijne rooster. Voeg de ui voor de laatste portie toe.
- Meng het geheel. Maal het vervolgens nog twee keer fijn.
- Duw het mengsel door de vleesmolen, waarbij u gebruik maakt van de kebbemaker (zie boven).

vulling

400 gram in reepjes gesneden lamsvlees
15 ml olie
2 middelgrote, fijngesneden uien
5-10 ml allspice
15 ml blank meel
peper en zout

- Maal het lamsvlees fijn en maak daarbij gebruik van het fijne rooster.
- Bak de uien goudbruin en voeg het lamsvlees toe.
- Voeg de overige ingrediënten toe en bak het geheel 1 - 2 minuten.
- Giet overtollig vet af en laat het mengsel afkoelen.

afwerking

- 1 Duw het darmmengsel door de molen en gebruik daarbij de kebbemachine.
- 2 Maak stukken van circa 8 cm.
- 3 Sluit een van de uiteinden van de darm af. Doe wat vulling - niet teveel - in het andere uiteinde en sluit dit ook af.
- 4 Frituur dit in hete olie (190°C) gedurende ongeveer 6 minuten of totdat het goudbruin is.

onderhoud en reiniging

motorgedeelte

Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.

opzetstuk vleesmolen

- 1 Draai de ringmoer handmatig of met de moersleutel los ⑦ en demonteer hem. Was alle onderdelen af in een heet sopje en droog ze daarna af.
Was geen enkel onderdeel in de afwasmachine. Gebruik ook nooit een soda-oplossing.
2. Zet de vleesmolen weer in elkaar.
3. Wrijf de roosters in met plantaardige olie en wikkel ze vervolgens in vetvrij papier om verkleuren/roesten te voorkomen.
Op het motorgedeelte is opbergruimte voor 2 roosters ⑧.
4. Indien u de vleesmolen op de machine laat zitten, doe dan het deksel op de schaal ter bescherming tegen stof.
5. U kunt het deksel van het duwstuk openen en de onderdelen voor het maken van worst en kebbe hierin bewaren.

klantenservice

- Als het snoer is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen worden vervangen door Kenwood of een bevoegde Kenwood-monteur.

Als u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud, reserveonderdelen of reparaties

Neem dan contact op met de winkel waar u uw apparaat heeft gekocht.

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 pendre le cordon d'alimentation à un endroit où un enfant pourrait l'attraper – enroulez le surplus de cordon autour de l'enrouleur à l'arrière de l'appareil.
- 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 »
- 3 enroulez le surplus de cordon autour de l'enrouleur à l'arrière de l'appareil.

hachoir

- (a) bloc moteur
- (b) orifice pour accessoire
- (c) vis de verrouillage
- (d) interrupteur marche/arrêt
- (e) rangement des grilles
- (f) bouton marche arrière
- (g) enrouleur pour le surplus de cordon d'alimentation
- (h) clé
- (i) écrou
- (j) grilles à hacher : fine, moyenne, grossière
- (k) lames rotatives
- (l) spirale
- (m) corps du hachoir
- (n) plateau d'alimentation
- (o) poussoir
- (p) couvercle du poussoir
- (q) 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 autres 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 Relâchez la vis de verrouillage en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ③, puis faites glisser l'accessoire dans l'orifice ④.
- 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 ⑤. À 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 ⑥ pendant quelques secondes afin de libérer les aliments agglutinés. Débranchez et enlevez tout aliment agglutiné.

remplisseur de saucisses

- Ⓡ base*
- Ⓢ grande douille* (pour grosses saucisses)
- Ⓣ 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 ⑨, puis faites glisser l'accessoire dans l'orifice ⑩.
- 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 ⑪ - 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 ⑫.
- 8 Installez le plateau d'alimentation.
- 9 Mettez l'appareil en marche. À 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

Ⓚ filtre*

Ⓥ 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 13, puis faites glisser l'accessoire dans l'orifice 14.

- 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 15 - adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 5 Mettez le cône en place 16.
- 6 Vissez l'écrou.
- 7 Installez le plateau d'alimentation.
- 8 Mettez l'appareil en marche. A 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.

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.
Le bloc moteur peut contenir deux grilles 8.
- 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.

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheitshinweise

- Vor dem Zerkleinern Knochen und Rinde etc. vom Fleisch entfernen.
- Beim Zerkleinern von Nüssen immer nur eine kleine Menge in den Fleischwolf geben. Erst dann nachfüllen, wenn die erste Ladung in der Förderschnecke ist.
- Netzstecker ziehen:
 - vor dem Austauschen oder Entfernen einzelner Teile
 - nach dem Gebrauch
 - vor der Reinigung.
- Immer den beiliegenden Stopfer verwenden. Werkzeuge oder Finger nicht in die Einfüllöffnung halten.
- Warnhinweis: Die Messer sind sehr scharf, bitte seien Sie bei der Handhabung und Reinigung vorsichtig.
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Gehäuse, Kabel und Stecker nicht nass werden lassen – Elektroschockgefahr!
- Benutzen Sie den Fleischwolf nicht, wenn Kabel oder Gerät beschädigt sind (überprüfen und ggf. reparieren lassen: siehe 'Kundendienst').
- Nur zugelassene Zusatzteile verwenden.
- Kabel nicht in der Reichweite von Kindern herunterhängen lassen. Überhängendes Kabel um die Vorrichtung an der Rückseite des Geräts wickeln.
- Kinder und gebrechliche Personen dürfen den Fleischwolf nur unter Beaufsichtigung benutzen.
- Kleine Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Vor dem Einschalten

- Bitte überprüfen Sie - bevor Sie das Gerät anschließen -, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht (siehe

Unterseite des Mixers).

- Dieses Gerät entspricht der CEE-Norm 89/336 (elektromagnetische Verträglichkeit).

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Verpackungsmaterial vollständig entfernen.
- 2 Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'.
- 3 Überhängendes Kabel um die Vorrichtung an der Rückseite des Fleischwolfs wickeln.

Fleischwolf

- (a) Stromeinheit
- (b) Zubehörausgang
- (c) Verriegelungsschalter
- (d) Einschalttaste
- (e) Lochscheibenfach
- (f) Umkehrschalter
- (g) Wickelvorrichtung für
- (h) überhängendes Kabel
- (i) Spannung
- (j) Ringmutter
- Lochscheiben: fein, mittel, grob
- (k) Messerkopf
- (l) Förderschnecke
- (m) Gehäuse
- (n) Vorratsschale
- (o) Stopfer
- (p) Stopferdeckel
- (q) Schale/Deckel

Zusammenbau

- 1 Die Förderschnecke in das Gehäuse einsetzen.
- 2 Den Messerkopf aufsetzen – mit der Schneidkante nach außen **1**.
Darauf achten, daß der Messerkopf richtig sitzt – Sie könnten sonst den Fleischwolf beschädigen.
- 3 Eine der Lochscheiben **2** aufsetzen; dabei darauf achten, daß die Nut auf dem Mitnehmer sitzt.
- Die feine Lochscheibe ist gedacht für rohes Fleisch, Fisch, kleine Nüsse oder gekochtes Fleisch für Pasteten und Frikadellen.

- Die mittlere und die grobe Lochscheibe sind gedacht für rohes Fleisch, Fisch, Nüsse, Gemüse, Hartkäse; oder geschälte oder getrocknete Früchte für Süßspeisen und Marmeladen.
- 4 Die Ringmutter locker aufschrauben.

Verwenden des Fleischwolfs auf der Küchenmaschine

- 1 Verriegelungsschalter zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen ③. Dann Zubehör am Ausgang anbringen ④.
- 2 In beide Richtungen drehen, bis es einrastet. Dann den Verriegelungsschalter zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen.
- 3 Die Ringmutter von Hand festziehen.
- 4 Die Vorratsschale aufsetzen. Die Schale (die auch als Deckel dient) unter den Fleischwolf stellen, um das Mahlgut aufzunehmen.
- 5 **Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.** Fleisch in 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- 6 Einschalten ⑤. Mit dem Stopfer das Mahlgut Stück für Stück sanft nach unten drücken. **Nicht zu stark drücken – Sie könnten damit den Fleischwolf beschädigen.**
- Blockiert das Gerät, bitte den Fleischwolf ausschalten. Umkehrschalter ⑥ für einige Sekunden gedrückt halten und blockiertes Mahlgut herausnehmen.

Wurststopfer

- Ⓡ Grundplatte*
- ⑤ große Düse* (für dicke Würste)
- ① feine Düse* (für dünne Würste)

* Wird in der Schubstange aufbewahrt
Wurst darm erhalten Sie bei Ihrem Metzger. Für die große Düse ist Schweinedarm, für die feine Düse

Schafs- oder Lamm darm am besten geeignet. Sie können die rohen Würste auch ohne Darm in Semmelbrösel oder gewürztem Mehl wenden und dann garen.

Verwenden des Wurststopfers

- 1 Darm vorher mindestens 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- 2 Verriegelungsschalter zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen ⑨. Dann Zubehör am Ausgang anbringen ⑩.
- 3 In beide Richtungen drehen, bis es einrastet. Dann den Verriegelungsschalter zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen.
- 4 Die Förderschnecke in das Fleischwolfgehäuse einschieben.
- 5 Die Grundplatte ⑪ so aufsetzen, daß die Nut auf den Mitnehmer gleitet.
- 6 Wenn Sie Darm verwenden, diesen durch einen Wasserstrahl öffnen. Dann die gewünschte Düse unter den Wasserstrahl halten und den Darm auf die Düse aufschieben.
- 7 Die Düse an den Fleischwolf halten und die Ringmutter ⑫ aufschrauben.
- 8 Die Vorratsschale aufsetzen.
- 9 Einschalten. Mit dem Stopfer das Mahlgut sanft nach unten drücken. **Nicht zu stark drücken – Sie könnten damit den Fleischwolf beschädigen.** Den Darm mit der Füllung laufen lassen und darauf achten, dass er nicht überfüllt wird.
- 10 Den Darm einmal verdrillen, um Würstchen zu formen.

Rezept für Schweinswürstchen

100 g trockenes Brot
600 g mageres Schweinefleisch und
Speck, in Streifen geschnitten
1 Ei, verquirlt
5 ml (1 Tl) gemischte Kräuter
Salz und Pfeffer

- 1 Das Brot in Wasser einweichen und ausdrücken.
- 2 Das Schweinefleisch durch den Fleischwolf in eine Schüssel drehen.
- 3 Die übrigen Zutaten zugeben und das Ganze gut durchmischen.
- 4 Zu Würstchen formen (siehe oben).
- 5 Die Würstchen goldbraun braten, grillen oder backen.

Kebbe-Vorsatz

- Ⓚ Former*
- Ⓥ Konus*

* Wird in der Schubstange aufbewahrt
Kebbe ist ein traditionelles Gericht im
Mittleren Osten: Frittierte Taschen
aus Lammfleisch und Bulgur-Weizen
mit einer Hackfleischfüllung

Verwenden des Kebbe- Vorsatzes

- 1 Verriegelungsschalter zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen 13. Dann Zubehör am Ausgang anbringen 14.
- 2 In beide Richtungen drehen, bis es einrastet. Dann den Verriegelungsschalter zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen.
- 3 Die Förderschnecke in den Fleischwolf einschieben.
- 4 Den Former 15 so aufsetzen, daß die Nut über den Mitnehmer gleitet.
- 5 Den Konus 16 aufsetzen.
- 6 Die Ringmutter aufschrauben.
- 7 Die Vorratsschale aufsetzen.
- 8 Einschalten. Mit dem Stopfer das Mahlgut sanft nach unten drücken. Der Länge nach klein schneiden.

Rezept für gefüllte Kebbe

Teigtasche

500 g Lamm- oder fettfreies
Hammelfleisch, in Streifen
geschnitten
500 g Bulgur-Weizen, gewaschen
und abgetropft
1 kleine Zwiebel

- 1 Abwechselnd Fleisch und Weizen durch die feine Lochscheibe des Fleischwolfs drehen, die Zwiebel vor der letzten Portion zugeben.
- 2 Das Ganze durchmischen und noch zwei Mal durch den Fleischwolf drehen.
- 3 Mit dem Kebbe-Vorsatz (siehe oben) durchgeben.

Füllung

400 g Lammfleisch, in Streifen
geschnitten
15 ml (1 El) Öl
2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt
5 – 10 ml (1 – 2 Tl) gemahlene
Universalgewürzmischung
15 ml (1 El) Mehl
Salz und Pfeffer

- 1 Das Lammfleisch durch die feine Lochscheibe des Fleischwolfs drehen.
- 2 Die Zwiebel goldbraun anbraten. Dann das Lammfleisch zugeben.
- 3 Die übrigen Zutaten zugeben und 1-2 Minuten dünsten.
- 4 Überschüssiges Fett abgießen und die Mischung abkühlen lassen.

Zubereitung

- 1 Die Mischung für die Teigtaschen mit dem Kebbe-Vorsatz durch den Fleischwolf drehen.
- 2 Den Strang in 8 cm lange Stücke schneiden.
- 3 Das hohle Strangstück an einem Ende zusammendrücken, um es zu verschließen. Etwas Füllung – nicht zu viel – hineindrücken, dann das andere Ende auch verschließen.
- 4 In heißem Öl (180°C) etwa 6 Minuten bzw. goldbraun frittieren.

Reinigung und Pflege

Stromeinheit

Mit einem feuchten Tuch abwischen.
Abtrocknen.

Fleischwolfzubehör

- 1 Die Ringmutter von Hand oder mit dem Spanner **7** lösen und den Vorsatz auseinander nehmen. Alle Teile in heißem Seifenwasser spülen, dann abtrocknen. **Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.** Kein Natron zum Reinigen verwenden.
- 2 Den Vorsatz wieder zusammenbauen.
- 3 Die Lochscheiben mit Pflanzenöl abwischen und in fett dichtes Papier einwickeln, damit sie sich nicht verfärben oder rosten.
Zwei Lochscheiben können auf dem Gehäuse aufbewahrt werden **8**.
- 4 Wenn Sie den Fleischwolf an der Küchenmaschine lassen, die Auffangschale als Staubschutz auf die Vorratsschale aufsetzen.
- 5 Sie können den Deckel vom Stopfer abziehen und den Wurst- und Kebbe-Vorsatz im Stopfer aufbewahren.

Kundendienst

- Ist das Gerät oder Netzkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen ausgewechselt werden. Bringen Sie das Gerät zum Hersteller, zum Kenwood Kundendienst oder zu einem Fachelektriker.

Sollten Sie Fragen zu Gebrauch, Wartung, Ersatzteilen oder Reparaturen haben, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com 9804/5