

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Accessoire : hachoir à viande

MG-50C

Afin que cet appareil vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez toujours lire attentivement ce livret d'instructions avant l'utilisation

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez prendre toutes les consignes de sécurité élémentaires dont celles qui suivent :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Éteignez et débranchez votre batteur sur socle Cuisinart^{MD} avant de fixer ou de retirer le hachoir à viande, après l'avoir utilisé et avant de le nettoyer.
3. Soyez très vigilant lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou des personnes handicapées ou à proximité de ceux-ci. Cuisinart ne recommande pas que des enfants ou des personnes handicapées utilisent cet appareil.
4. **N'INSÉREZ PAS D'ALIMENTS À LA MAIN; UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR.** Évitez de toucher les pièces en mouvement et les accessoires fixés. Gardez vos mains, vos cheveux, vos vêtements et les ustensiles de cuisine à l'écart de l'appareil afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager le batteur sur socle ou le hachoir à viande.
5. N'enlevez pas d'aliments du disque hachoir avec vos doigts pendant que l'appareil est en marche; cela pourrait occasionner des blessures.

6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non fabriqués par Cuisinart peut entraîner un feu, une décharge électrique ou des blessures.
7. N'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
8. N'utilisez pas le batteur sur socle ni l'accessoire s'il est endommagé ou si le cordon est endommagé. Faites vérifier et réparer l'appareil avant de le réutiliser.
9. N'utilisez pas cet accessoire pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Avertissement : la lame de coupe est tranchante; elle doit être manipulée avec prudence lors de l'usage et du nettoyage.
12. Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne placez pas l'appareil dans de l'eau ni un autre liquide.
13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
14. Ne laissez jamais le hachoir à viande sans surveillance pendant que le batteur sur socle est en marche.
15. Les accessoires sont destinés à être utilisés avec l'appareil de base SM-50C.
16. N'utilisez pas votre appareil dans une armoire pour électroménagers ou sous une armoire murale. Lorsque vous le rangez dans une armoire, débranchez-le toujours de la prise de courant. Autrement, cela pourrait occasionner un feu, notamment si l'appareil touche les parois de l'armoire

ou que la porte touche l'appareil en se fermant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE

Consultez le mode d'emploi du batteur sur socle pour connaître les instructions de fonctionnement s'y rapportant.

IMPORTANT : Débranchez toujours le batteur sur socle Cuisinart^{MD} de la prise de courant lors de l'assemblage et du désassemblage.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité	2
Instructions de déballage	3
Pièces et caractéristiques	4
Assemblage du hachoir à viande.....	5
Adaptateur à saucisses	5
Nettoyage et entretien	7
Conseils et astuces	7
Recettes	8
Garantie.....	11

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte contenant le hachoir à viande Cuisinart^{MD} pour batteur sur socle sur une surface plane et solide avant le déballage.
 2. Retirez le livret d'instructions et le plateau.
 3. Retirez les disques hachoirs, la boucle à saucisses, le couteau, l'écrou de blocage et les deux embouts à saucisses. Retirez les disques hachoirs avec prudence.
 4. Soulevez le carton ondulé de la boîte contenant le hachoir et retirez le hachoir. Retirez le poussoir/la clé.
 5. Dévissez l'écrou de blocage et retirez le morceau de carton placé devant le couteau. Procédez avec prudence, car les lames sont tranchantes.
- Pour assembler le hachoir à viande, suivez les instructions d'assemblage indiquées à la page 5. Remplacez tout le matériel d'emballage dans la boîte et conservez le tout à des fins de ré-emballage.

AVERTISSEMENT : RISQUE DE FEU OU DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE



L'éclair terminé d'une flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une « tension dangereuse » non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque de feu ou de décharge électrique pour les personnes exposées.



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Hachoir
2. Tige de la vis d'alimentation
3. Couteau
4. Écrou de blocage
5. Clé
6. Plateau
7. Poussoir avec rangement
8. Couvercle du poussoir
9. Boucle à saucisses
10. Grand embout à saucisses pour les saucisses épaisses
11. Petit embout à saucisses pour les saucisses fines
12. Deux disques hachoirs
 - a. **Moyen** : sert à hacher des viandes crues et des viandes cuites; idéal pour des tartinades et la chapelure.
 - b. **Épais** : sert à hacher des viandes crues, des viandes cuites, des légumes fermes, des fruits secs et du fromage.



HACHOIR À VIANDE

Assemblage du hachoir à viande

Assemblez le hachoir à viande avant de le fixer au batteur sur socle.

1. Insérez la tige de la vis d'alimentation dans l'extrémité ouverte du hachoir.



2. Placez le couteau, côté plat vers vous, sur la tige de la vis d'alimentation (cette étape est importante et si elle n'est pas bien effectuée, le hachoir à viande ne fonctionnera pas).



3. Placez le disque hachoir au-dessus du couteau sur la tige de la vis d'alimentation.



4. Fixez l'écrou de blocage en le tournant dans le sens horaire et en le serrant à la main.

Si, après avoir haché la viande, vous n'arrivez pas à retirer l'écrou de blocage, car il est trop serré, utilisez la clé pour le desserrer.

Fixation au batteur sur socle

1. Assurez-vous que le batteur sur socle est éteint.
2. Tirez délicatement sur le couvercle du raccord de la tête du batteur pour le dégager.
3. Tournez le bouton du hachoir pour batteur sur socle dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'orifice du raccord soit dégagé.
4. Insérez l'extrémité carrée en métal du hachoir assemblé dans l'orifice. Si nécessaire, tournez-le légèrement vers la droite de manière à ce que le petit bouton rond du hachoir à viande se trouve sous l'encoche du côté droit de l'orifice, et tournez-le dans les deux directions jusqu'à ce que le bouton glisse dans l'encoche et que le hachoir soit bien fixé.
5. Tournez le bouton du hachoir dans le sens horaire afin de le fixer au batteur.



- Fixez le plateau sur le dessus du hachoir à viande et placez un bol de mélange sous le hachoir afin de récupérer la nourriture.



Fonctionnement

- Coupez la viande en cubes d'une épaisseur de 1 pouce (2.5 cm) ou en lamelles d'une longueur de 1 pouce (2.5 cm).
- Réglez le batteur à la vitesse 3 et déposez la viande dans le hachoir, une lamelle ou une poignée de cubes à la fois.
- Utilisez le poussoir afin de faire descendre délicatement la viande dans le hachoir. Ne poussez pas avec force, car cela pourrait endommager votre hachoir à viande.

Remarque : Il convient de hacher de la viande très froide, mais il ne faut jamais hacher de la viande congelée.

ADAPTATEUR À SAUCISSES

Assemblage de l'adaptateur à saucisses

Assemblez l'adaptateur à saucisses avant de le fixer au batteur sur socle.

- Insérez la tige de la vis d'alimentation dans l'extrémité ouverte de l'adaptateur.

- Positionnez la boucle à saucisses de manière à ce que les encoches s'insèrent dans les orifices des encoches de l'entonnoir du hachoir



- Placez l'embout à saucisses sur l'écrou de blocage et vissez-le sur l'embout du hachoir à viande en le tournant dans le sens horaire et en le serrant à la main.



Si, après avoir confectionné les saucisses, vous n'arrivez pas à retirer l'écrou de blocage, car il est trop serré, utilisez la clé pour le desserrer.

Fixation au batteur sur socle

- Suivez les étapes 1 à 4 indiquées dans la partie « Fixation au batteur sur socle » à la page 5.



- Tournez le bouton de l'adaptateur dans le sens horaire afin de le fixer au batteur.
- Fixez le plateau sur le dessus de l'entonnoir. Si vous n'utilisez pas de boyau à saucisses, placez un bol sous l'ouverture de l'embout pour récupérer la saucisse.



- Maintenez fermement le boyau sur l'embout lorsque vous utilisez le poussoir pour insérer les ingrédients dans l'adaptateur à saucisses.
- Continuez à maintenir le boyau sur l'embout, puis relâchez-le progressivement et retirez-le de l'embout dès qu'il est rempli et forme un boudin dans le bol du dessous. Assurez-vous de ne pas trop le remplir.
- Arrêtez le batteur dès que vous avez terminé, en laissant environ 12 pouces (30 cm) de boyau vide.

Fonctionnement

Veillez consulter la partie Conseils et astuces à la page 7 pour obtenir de meilleurs résultats.

- Faites glisser l'extrémité ouverte du boyau à saucisses trempé au-dessus de l'embout. (Consultez la partie Conseils et astuces pour savoir comment faire tremper des boyaux à saucisses.)
- Utilisez autant de boyaux que nécessaire en fonction du nombre de saucisses que vous souhaitez confectionner.
- Nouez l'extrémité du boyau et coupez l'excédent.
- Faites un petit trou dans le boyau, juste avant le nœud, à l'aide d'une sonde à gâteau afin d'éviter qu'une poche d'air ne se forme.
- Placez les ingrédients de la saucisse sur le plateau et réglez le batteur à la vitesse 3.

Former des chapelets de saucisses*

- Déposez une longue saucisse sur le plateau et percez de petits trous sur toute sa surface à l'aide d'un outil pointu, d'une taille semblable à une aiguille ou une sonde à gâteau, afin d'éviter que des poches d'air ne se forment.
- Faites-la tourner pour former un chapelet de saucisses à la taille désirée, en faisant tourner chaque « saucisse » d'abord en avant puis en arrière afin d'éviter qu'elles ne se déroulent.
- Percez toutes les poches d'air que vous voyez.

4. Pour obtenir de meilleurs résultats, séchez-les sans les couvrir dans le réfrigérateur pendant 6 heures, puis retournez-les et séchez-les encore 6 heures avant de les cuisiner.

* Veuillez consulter la partie Conseils et astuces à la page 7 pour obtenir de meilleurs résultats.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Retirez l'écrou de blocage manuellement ou avec la clé s'il est trop serré.
2. Démontez l'accessoire et lavez chaque pièce avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez complètement toutes les pièces. Ne placez aucune pièce en métal dans le lave-vaisselle. Le plateau, le poussoir et la clé vont dans le plateau supérieur du lave-vaisselle.
3. Réassemblez les pièces.
4. Enduisez les disques hachoirs d'huile végétale et enveloppez chaque disque avec du papier sulfurisé. Ceci a pour but de prévenir la décoloration et la rouille.
5. Rangez les accessoires à saucisses et les disques hachoirs à l'intérieur du poussoir et fixez le couvercle.
6. Toute réparation doit être effectuée par un représentant de service autorisé.

Conseils et astuces

Votre hachoir à viande vous permet de préparer toute une variété de plats de viande, saucisses maison, tartinades, relish et purées. Grâce à votre hachoir à viande, vous savez exactement ce que contient votre nourriture. Vous êtes en mesure de maîtriser les ingrédients que vous utilisez, tels que les coupes de viande, les matières grasses, le sel et les épices.

Hacher :

- La viande doit être bien froide avant d'être hachée. Si elle se réchauffe au cours du hachage, interrompez votre action et refroidissez la viande avant de la hacher de nouveau. Il est idéal de conserver la viande à une température située au-dessous de 45 °F (7°C) pour la hacher et confectionner des saucisses.
- Coupez la viande en de petits cubes de 1 à 2 pouces (2.5 à 5 cm), en retirant la peau tout en gardant le gras.
- Le hachage de coupes de viande grasses et moins chères est idéal. Les matières grasses donnent la saveur et la jutosité aux viandes hachées et aux saucisses.
- Disque hachoir épais – pour hacher grossièrement des ingrédients texturés tels que du bœuf au chili, de la relish, des légumes et des salsas.

- Disque hachoir moyen – pour hacher moyennement des ingrédients texturés tels que de la viande à saucisses, des boulettes de viande ou du pain de viande.
- Assurez-vous de réfrigérer immédiatement toute viande hachée. Cuisez-la ou congelez-la dans un délai d'un ou deux jours.
- Pour hacher du pain et préparer de la chapelure, utilisez du pain sec ou grillé.
- Lorsque vous hachez de la viande ou remplissez des saucisses : une fois que le dernier morceau de viande est passé dans le hachoir, glissez une tranche de pain dans l'appareil afin de dégager ce qui reste de la viande, ou afin de dégager l'embout à saucisses.

Confectionner des saucisses :

- Si vous utilisez des boyaux à saucisses naturels, veuillez les faire tremper dans de l'eau pendant au moins 30 à 60 minutes, pour ensuite les rincer à l'eau tiède afin d'enlever tous les résidus de sel.
- Assurez-vous de remplir tout le boyau, puis percez des trous sur toute sa surface pour dégager l'air emprisonné avant de le tordre pour former un chapelet de saucisses.
- Pour les boyaux, 2 pieds (0,6 m) de boyaux de porc moyens peuvent contenir 1 livre (454 g) de viande.

- Il peut être difficile de trouver des boyaux à saucisses. Vérifiez auprès de votre boucher, ou visitez des sites Web consacrés à la confection de saucisses.
- Goûtez d'abord votre mélange avant de farcir les boyaux en faisant cuire une petite quantité dans une petite poêle.

Saucisse italienne douce

Pour préparer une saucisse piquante, ajouter 1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) de piment rouge broyé à la préparation de viande.

Donne environ 3 lb (1,36 kg) de chair à saucisses ou 15 à 16 saucisses individuelles

- 3 lb (1,36 kg) de soc de porc, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 2 c. à soupe (30 ml) de graines de fenouil, grillées
- 3 c. à soupe (45 ml) de persil frais, haché
- 2¼ c. à thé (11 ml) de sel cascher
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir frais moulu
- 2 c. à soupe (30 ml) de vin blanc sec

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au lendemain.
2. Assembler le hachoir et poser la grille moyenne. Raccorder le hachoir au batteur sur socle. Faire tourner le batteur à la vitesse 3 et hacher les ingrédients préparés la veille.
3. Utiliser la viande hachée telle quelle, en galette ou en saucisses.

Valeur nutritive par portion de 4 oz (113 g) :
Calories 217 (45 % provenant des lipides)
• glucides 1 g • protéines 28 g
• lipides 11 g • lipides saturés 4 g
• cholestérol 97 mg • sodium 388 mg
• calcium 18 mg • fibres 0 g

Chorizo

Qui aurait cru que la si délicieuse saucisse chorizo était si facile à faire à la maison?

Donne environ 3 lb (1,36 kg) de chair à saucisses ou 15 à 16 saucisses individuelles

- 3 lb (1,36 kg) d'épaule de porc, coupée en dés de 1 po (2,5 cm)
- 3 gousses d'ail, finement hachées
- 2 c. à soupe (30 ml) de poudre de chili ancho
- 1 c. à soupe (15 ml) de paprika
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel cascher
- 2 c. à thé (10 ml) de cumin moulu
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan déshydraté
- 2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de cidre de pommes
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre de Cayenne

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au lendemain.

2. Assembler le hachoir et poser la grille moyenne. Raccorder le hachoir au batteur sur socle. Faire tourner le batteur à la vitesse 3 et hacher les ingrédients préparés la veille.
3. Utiliser la viande hachée telle quelle, en galette ou en saucisses.

Valeur nutritive par portion de 4 oz (113 g) :
Calories 201 (40 % provenant des lipides)
• glucides 2 g • protéines 27 g
• lipides 9 g • lipides saturés 3 g
• cholestérol 88 mg • sodium 777 mg
• calcium 23 mg • fibres 1 g

Petits burgers d'agneau

L'ail et les fines herbes donnent à ces burgers un petit goût de la Méditerranée

Donne 13 mini galettes

- 3 lb (1,36 kg) d'épaule d'agneau, coupée en dés de 1 po (2,5 cm)
- 4 gousses d'ail, finement hachées
- 2 c. à soupe (30 ml) de romarin frais, haché
- 1 c. à soupe (15 ml) de thym frais, haché
- 3 c. à soupe (45 ml) de persil frais, haché
- 2 c. à soupe (30 ml) de vin blanc sec
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel cascher
- 2 c. à thé (10 ml) de poivre noir grossièrement moulu

2. Assembler le hachoir et poser la grille moyenne. Raccorder le hachoir au batteur sur socle. Faire tourner le batteur à la vitesse 3 et hacher les ingrédients préparés la veille.

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un grand bol en acier inoxydable. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au lendemain.
2. Assembler le hachoir et poser la grille moyenne. Raccorder le hachoir au batteur sur socle. Faire tourner le batteur à la vitesse 3 et hacher les ingrédients préparés la veille.
3. Former la viande hachée en galette.

Valeur nutritive d'une galette :
Calories 145 (35 % provenant des lipides)
• glucides 1 g • protéines 21 g
• lipides 6 g • lipides saturés 2 g
• cholestérol 68 mg • sodium 561 mg
• calcium 15 mg • fibres 0 g

Saucisse épicée au poulet et au piment vert du Chili

Donne environ 3 lb (1,36 kg) de chair à saucisses ou 15 à 16 saucisses individuelles

- 3 lb (1,36 kg) de viande brune de poulet, coupée en dés de 1 po (2,5 cm)
- 3 gousses d'ail, hachées
- ½ t. (125 ml) de coriandre hachée, lâchement tassée
- 2 gros piments jalapeño, égrenés et hachés
- 4 boîtes de 4 oz (113 g) de piments verts hachés, bien égouttés
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel cascher
- 1 c. à soupe (15 ml) de tequila

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE D'1 AN

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période d'1 an à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
MG-50C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

Cuisinart^{MD}



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles
de cuisson



Outils et
accessoires

Cuisinart^{MC} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant.

Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

©2016 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Toutes les autres marques
de commerce ou de service utilisées
dans le présent document sont
les marques de leurs propriétaires
respectifs.

Imprimé en Chine
16CC023876

IB-14223-CAN