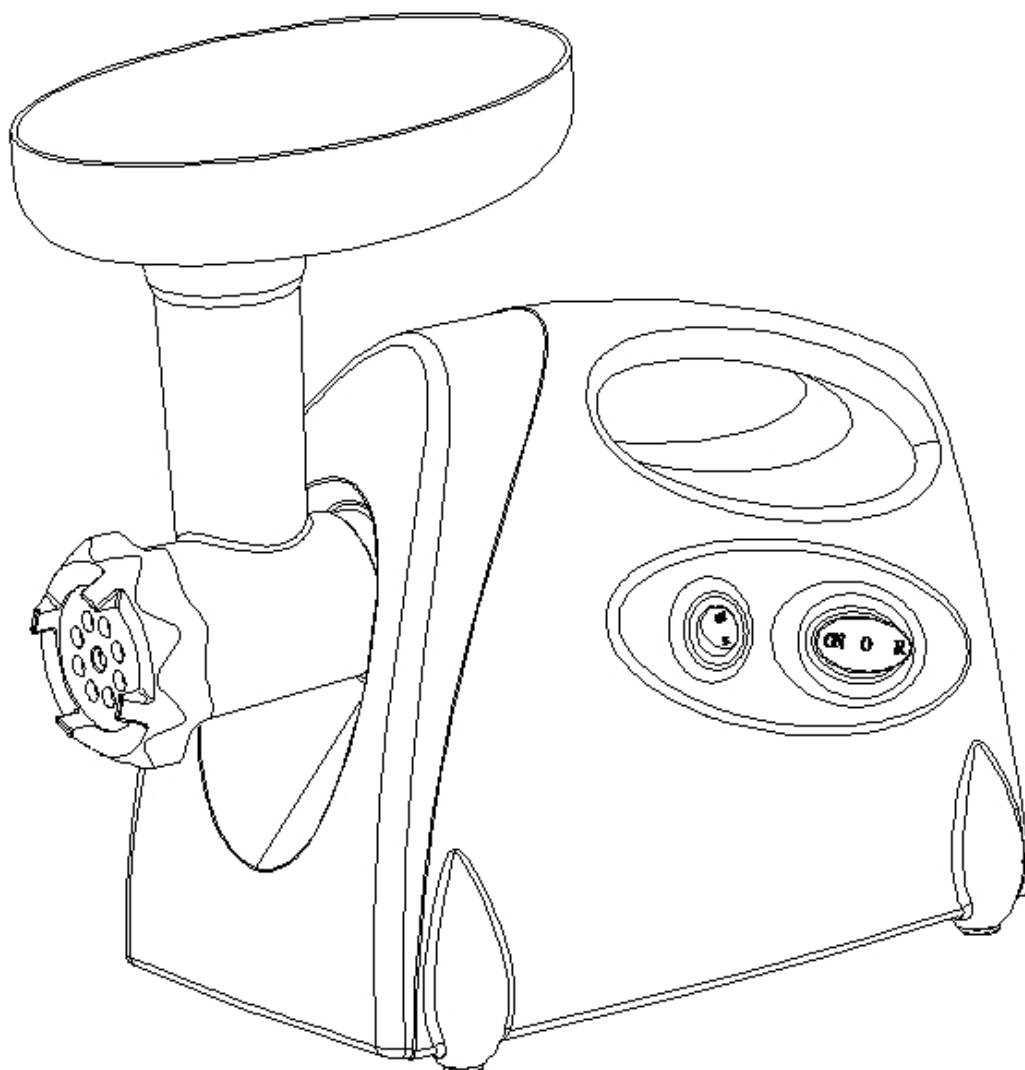


3 en 1 Hachoir à viande électrique



Manuel d'utilisation

Notice en français

Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant utilisation, veuillez le conserver pour référence ultérieure.

GARANTIES IMPORTANTES

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche et conservez les instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec emballage interne. Si vous donnez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également transmettre le mode d'emploi.

◆ À usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins industrielles. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. Éloignez-le des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le trempez jamais dans aucun liquide) et des bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec de l'eau. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.

◆ Éteignez l'appareil et débranchez toujours la fiche de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de fixer des accessoires, de le nettoyer ou en cas de dysfonctionnement.

◆ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance. Éteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce. Retirez la fiche de la prise. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants.

◆ Vérifiez régulièrement que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.

◆ N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, mais confiez les réparations à un spécialiste agréé. Pour éviter tout danger, les cordons d'alimentation défectueux ne doivent être remplacés que par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification similaire utilisant un câble équivalent.

◆ N'utilisez que des accessoires d'origine.

◆ Ne donnez jamais de nourriture à la main, utilisez toujours un poussoir.

◆ Ne fixez pas la lame de coupe et la plaque de coupe lors de l'utilisation de l'accessoire kibbe.

◆ Ne broyez pas d'aliments durs tels que des os, des noix, etc. Ne broyez pas de gingembre et d'autres matériaux contenant des fibres dures.

◆ La fonction d'inversion est interdite pendant le fonctionnement de l'appareil (par exemple, passez le bouton «ON» sur le bouton «R» ou au contraire), attendez au moins une minute jusqu'à ce que le moulin s'arrête complètement, sinon cela peut provoquer un bruit anormal, des vibrations ou une étincelle électrique transitoire dans l'appareil. Cela pourrait facilement endommager l'appareil et effrayer l'utilisateur.

◆ Après utilisation, il resterait un peu de nourriture dans la tête du broyeur. C'est normal. Il se peut qu'un peu de poudre de métal noir adhère au sol des aliments à la fin. Veuillez les prendre et les jeter, ne pas les manger.

◆ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

◆ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

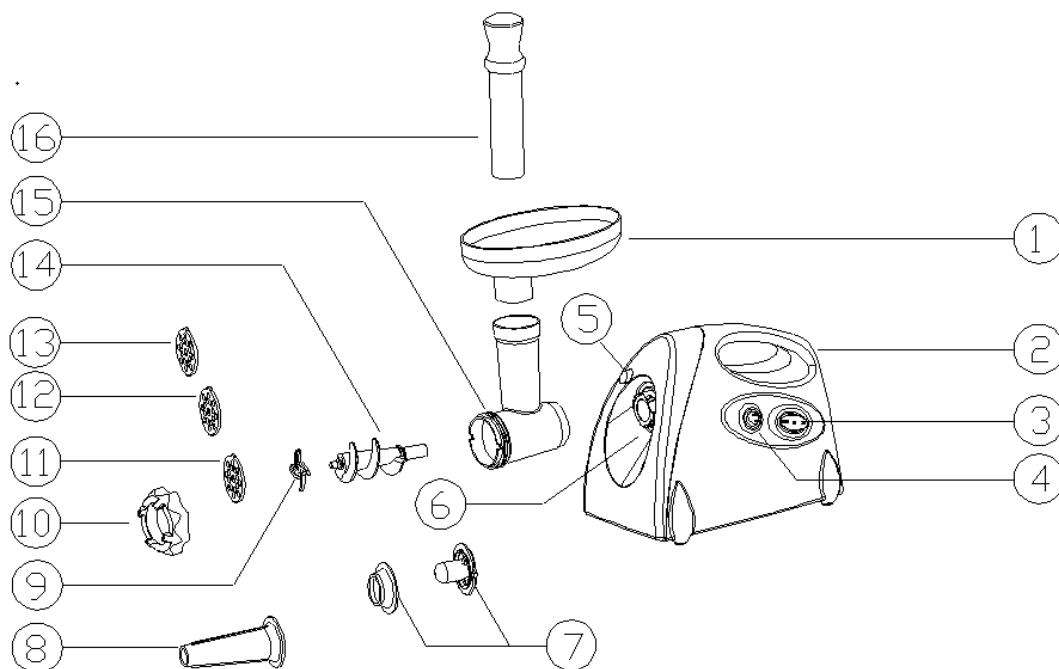
◆ Respectez les consignes suivantes: Instructions spéciales de sécurité.

◆ Conservez les emballages hors de portée des enfants (sac en plastique, boîte en carton, polystyrène, etc.)

◆ Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec le film, risque d'étouffement.

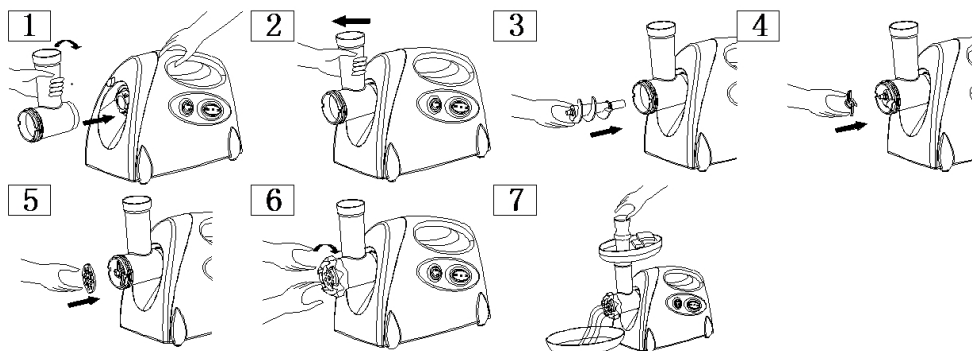
ATTENTION!

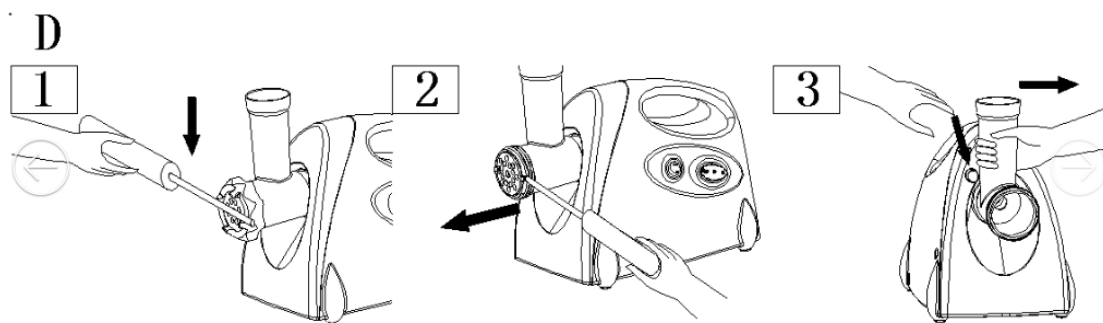
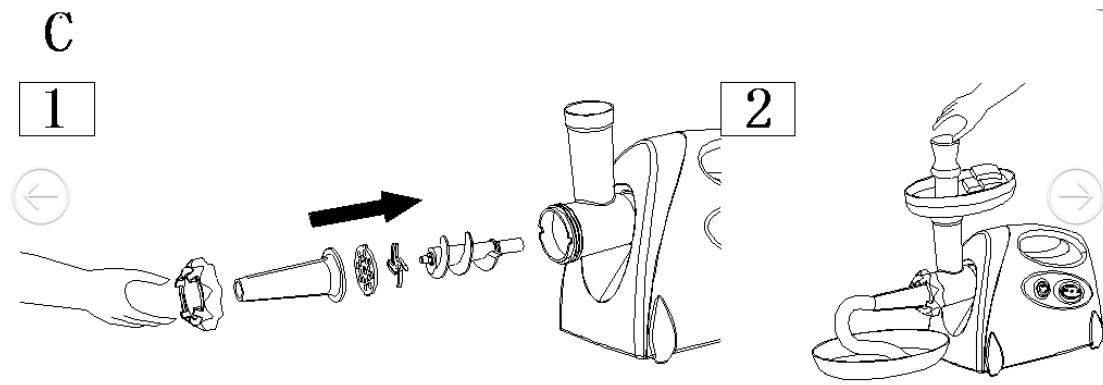
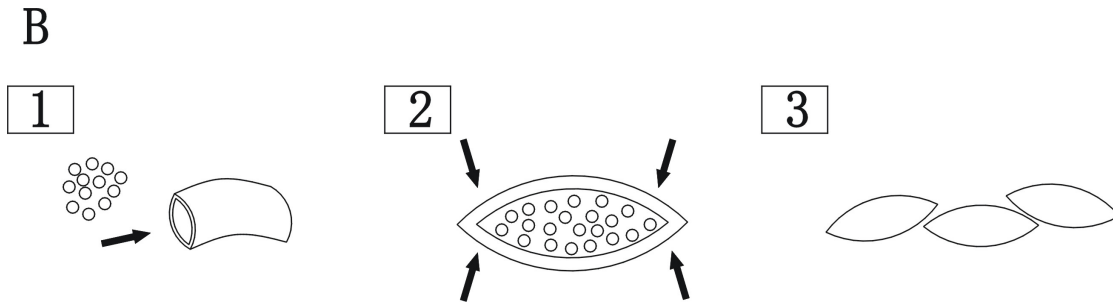
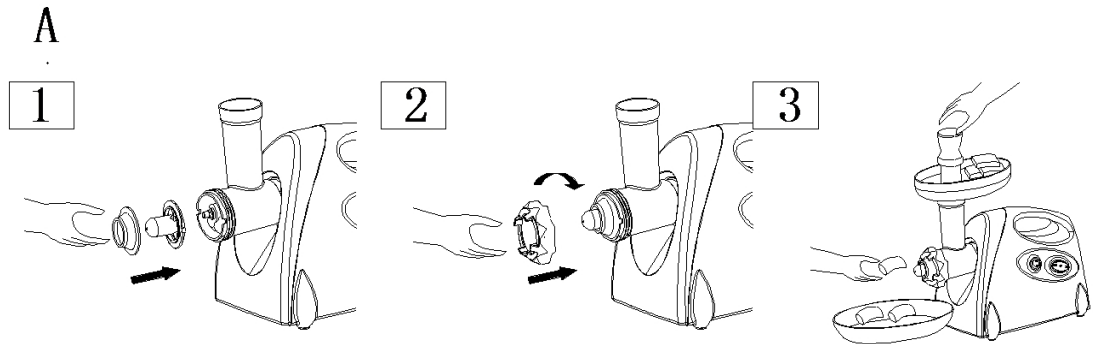
Le fonctionnement continu du hachoir à viande ne doit pas durer plus de 10 minutes avec l'intervalle de 10 minutes suivant pour le refroidissement du moteur.



Disposition des éléments de commande

- | | |
|--|---|
| 1. Plateau alimentaire | 8. Accessoire de saucisse |
| 2. Carter du moteur | 9. Couteau |
| 3. Allumer ON/O/R (marche / arrêt / marche arrière) | 10. Anneau de fixation |
| 4. Interrupteur de sécurité R / ON (avant / arrière) | 11-13. Plaque de coupe (fine / moyenne / grossière) |
| 5. Bouton de déverrouillage | 14. Faire défiler |
| 6. Entrée du boîtier de défilement | 15. Logement de défilement |
| 7. a + b Kibbe Attachement | 16. Poussoir de nourriture |





- Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à la tension secteur de votre domicile.
- Pour nettoyer l'appareil, essuyez-le avec un chiffon imbibé d'un détergent neutre dilué ou d'eau, puis essuyez avec un chiffon sec (sauf pour le corps).
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur «ON / 0 / R» (marche / arrêt / marche arrière) est en position «O» (arrêt).

Montage du hachoir à viande

Veillez également observer nos illustrations sous «1-7».

1. Insérez le boîtier de défilement dans le support sur le moteur.
2. Verrouillez le boîtier de défilement en position avec le bouton de déverrouillage.
3. Insérez le parchemin.
4. Insérez le couteau avec le bord aiguisé vers l'extérieur sur la tige de la volute.
5. Sélectionnez une plaque de coupe.

REMARQUE:

- * Graisser légèrement au préalable la plaque de découpe avec de la graisse végétale.
 - * Les guides sur la plaque de coupe sont situés dans les évidements du boîtier de la volute.
6. Soutenez ou appuyez sur le centre de la plaque de coupe avec un doigt puis vissez la bague de fixation jusqu'à ce qu'elle soit serrée avec une autre main. Faites tourner le loquet dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne pas trop serrer.
 7. Vous pouvez maintenant fixer le plateau à aliments avec tout ce que vous voulez mouliner.
 8. Le passage d'air au bas et sur le côté du carter du moteur doit être maintenu libre et non bloqué. Placez l'unité sur un endroit ferme.
 9. Coupez tous les aliments en morceaux (la viande sans tendon, désossée et sans graisse est recommandée, taille approximative: 20 mm x 20 mm x 60 mm) afin qu'ils s'insèrent facilement dans l'ouverture du boîtier Scroll.
 10. Branchez et mettez l'interrupteur «R / ON» sur la position «ON», puis mettez l'interrupteur «ON / O / Reverse» sur la position «ON».
 11. Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.

Montage de l'attachement «Kibbe»

REMARQUE

Des tubes de viande ou de pâte peuvent être réalisés avec l'accessoire «Kibbe».

Veillez également observer nos illustrations sous «A et B».

Procédez d'abord comme décrit dans «Assemblage du hachoir à viande» point 1 à point 3 (A).

1. Positionnez l'accessoire Kibbe en 2 pièces sur l'axe de la volute.

REMARQUE: Les guides sur la fixation (A) sont situés dans des évidements sur le boîtier de volute.

2. Faites tourner le loquet dans le sens des aiguilles d'une montre.
 3. Vous pouvez maintenant fixer le plateau avec votre mélange de viande ou de pâte.
- Voir ci-dessous «Connexion électrique».

Montage de l'accessoire à saucisse

Veillez également observer nos illustrations sous «C».

1. Positionnez l'accessoire à saucisse sur le boîtier de la volute.

Tournez le loquet dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Vous pouvez maintenant fixer le plateau de nourriture avec tout ce que vous voulez mouliner.

Voir ci-dessous «Connexion électrique / Instructions d'application».

Connexion électrique

Assurez-vous que le commutateur de fonction est réglé sur «0» <off>.

Branchez l'appareil à une prise 220-240V, 50 / 60Hz correctement installée et mise à la terre.

Les interrupteurs, le retour

L'appareil est équipé d'une fonction avant et arrière. Si le scroll doit bloquer, vous pouvez utiliser la fonction return, afin de le libérer.

Pour votre sécurité, les fonctions aller et retour ont été combinées avec deux interrupteurs.

Avant: Placer l'interrupteur de sécurité (4) sur «ON» et l'interrupteur (3) sur «ON». L'appareil est en mode «Avant». Le passage en mode retour n'est pas possible.

Retour: Placer l'interrupteur de sécurité (4) sur «R» et l'interrupteur (3) sur «R (marche arrière)».

L'appareil est en mode «Retour». Le passage en mode avant n'est pas possible.

Éteindre

Placer l'interrupteur de sécurité (3) sur «O» et retirer la fiche d'alimentation.

Instructions d'application

Faire des saucisses

* Vous pouvez utiliser des intestins naturels ou artificiels.

* Si vous avez opté pour des intestins naturels, faites-les tremper au préalable pendant un certain temps dans l'eau.

* Faites un nœud à l'extrémité de l'intestin.

* Poussez l'intestin sur l'accessoire à saucisse.

* La masse de saucisse est pressée à travers l'accessoire de saucisse et l'intestin de saucisse est rempli.

* Assurez-vous que l'intestin de la saucisse est rempli «sans serrer». Sinon, l'intestin pourrait éclater car la saucisse se dilate lors de la cuisson et / ou de la friture.

* Une fois que la première saucisse a atteint la longueur requise, pressez la saucisse ensemble à l'extrémité de l'accessoire à saucisse avec vos doigts.

* Jusqu'à ce que vous ayez acquis la routine, vous pouvez éteindre l'appareil après chaque section de saucisses.

* Tournez la saucisse une ou deux fois autour de son propre axe.

Nettoyage et entretien

Toujours débrancher la fiche d'alimentation avant de nettoyer et attendre que l'appareil

refroidisse.

N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres articles abrasifs.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs.

ATTENTION!

* Ne plongez jamais le carter du moteur dans l'eau pour le nettoyage.

* Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

Carter moteur

* Essuyez le carter du moteur uniquement avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon sec après.

Plateau de nourriture, rouleau, boîtier de rouleau et tous les accessoires.

△ ATTENTION!

* Ne nettoyez pas ces pièces au lave-vaisselle.

* Les surfaces pourraient devenir terne.

* Ces pièces peuvent être nettoyées à la main dans le lavabo.

* Rincer à l'eau claire et sécher les pièces.

* Essuyez toutes les pièces de coupe avec un chiffon humide à l'huile végétale.