

HACHOIR À VIANDE

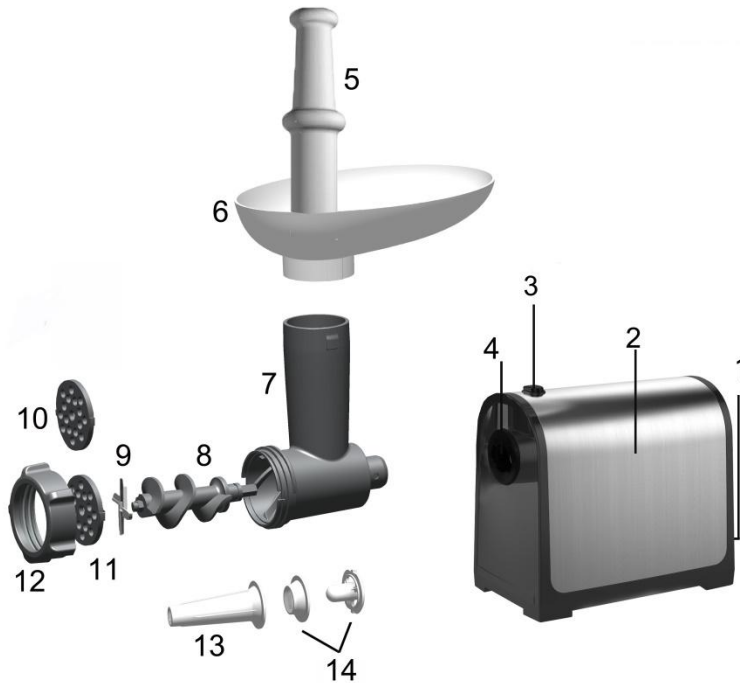
Modèle#: MG2430R

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Veillez lire attentivement et conserver les instructions bien



DESCRIPTION



1、 Interrupteur Marche / Arrêt	8、 Vis
2、 Corps	9、 Lame de coupe
3、 Bouton de fixation	10、 Plaque de coupe (fine)
4、 Entrée de tube	11、 Plaque de coupe (moyenne)
5、 Poussoir des aliments	12、 Anneau de fixation
6、 Plateau de remplissage	13、 Saucisse
7、 Tube de direction	14、 Adaptateur Kebbe

INTRODUCTION

Cet appareil est équipé d'un système de thermostat. Ce système coupe automatiquement l'alimentation électrique de l'appareil en cas de surchauffe.

Si votre appareil cesse de fonctionner brutalement:

1. Tirez la fiche secteur de la prise.
2. Appuyez sur le bouton de l'interrupteur pour éteindre l'appareil.
3. Laissez refroidir l'appareil pendant 60 minutes.
4. Branchez la fiche secteur sur la prise.
5. Mettez l'appareil sous tension à nouveau.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
7. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et s'ils comprennent les risques encourus.
8. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
9. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise avant de changer d'accessoires ou d'approcher les pièces qui se déplacent en cours d'utilisation.

Veillez contacter votre revendeur auprès d'un centre de service agréé si le système de thermostat est activé trop souvent.

Si vous branchez, le témoin lumineux s'allume.

ATTENTION: Afin d'éviter une situation dangereuse, cet appareil ne doit jamais être connecté à un interrupteur horaire.

IMPORTANT

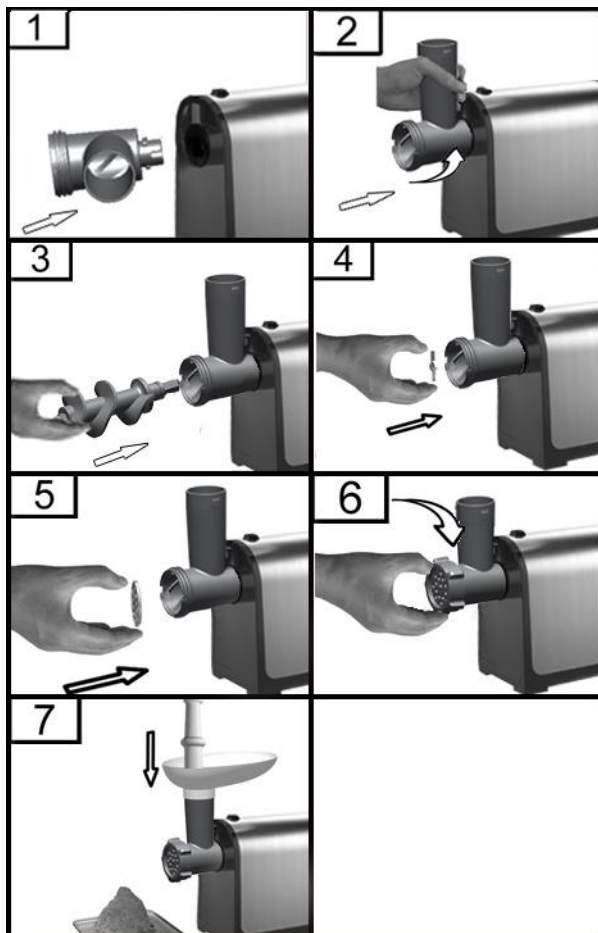
1. Lisez attentivement ces instructions d'utilisation et regardez les illustrations avant d'utiliser l'appareil.
2. Avant l'utilisation, serrez l'anneau de fixation par la clé, assurez-vous que la bague ne peut pas être détachée de 4 Nm.
3. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.
4. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
5. N'utilisez jamais d'accessoires de pièces d'un autre fabricant. Votre garantie deviendra invalide si tels accessoires ou pièces ont été utilisés.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit toujours être remplacé par le fabricant ou par un centre de service autorisé, afin d'éviter des situations dangereuses.
8. Nettoyez soigneusement les pièces qui entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

9. Débranchez l'appareil immédiatement après l'utilisation.
10. Ne jamais utiliser votre doigt ou une objection pour pousser les ingrédients dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil fonctionne. Seul le poussoir doit être utilisé.
11. Conservez l'appareil hors de la portée des enfants.
12. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
13. Éteignez l'appareil avant de détacher et d'installer tout accessoire.
14. Attendez que les pièces mobiles aient cessé de fonctionner avant de retirer les pièces de l'appareil.
15. Ne plongez jamais l'unité du moteur dans l'eau ou tout autre liquide, ni rincez-le sous le robinet. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'unité du moteur.
16. Ne tentez pas de broyer les os, les noix ou d'autres objets durs.
17. Ne jamais atteindre dans le boîtier du coupeur. Utilisez toujours le poussoir.
18. Le hachoir est nourri avec du boeuf sans selle, sans os et sans graisse qui a été coupé en morceaux d'environ 20 mm x 20 mm x 60 mm. Les poussoirs sont pressés avec une force de 5 N contre la viande. Ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 5 minutes consécutives. Laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
19. Les accessoires doivent contenir des instructions pour leur utilisation en toute sécurité.
20. Les blessures potentielles causées par une mauvaise utilisation doivent être prévenues.
21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient donné supervision ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
22. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
23. Si l'appareil est verrouillé, appuyez sur le bouton d'annulation (ANNU). La viande enfermée dans un boîtier n'est pas traitée, donc l'appareil peut renouveler son état habituel.
24. Élimination des appareils et des batteries.
25. Après la mise en œuvre de la directive européenne 2002/96 /UE dans le système juridique national, il applique les suivants:
26. Les appareils électriques et électroniques ne peuvent être éliminés avec les déchets domestiques. Les consommateurs sont tenus par la loi de renvoyer les appareils électriques et électroniques à la fin de leur vie de service aux points de collecte publics mis en place à cet effet ou au point de vente. Les détails sont définis par la législation nationale du pays respectif. Ce symbole sur le produit, le manuel d'instructions ou le colis indique qu'un produit est soumis à ces règlements. En recyclant, en réutilisant les matériaux ou dans d'autres formes d'utilisation d'appareils anciens, vous faites une contribution importante à la protection de notre environnement.
27. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et s'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et en plus ils sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
28. Cet appareil est destiné à être utilisé dans les applications domestiques et similaires telles que :
 - locaux de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;

- maisons de ferme;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- Environnements de type petit déjeuner au lit.

INSTRUCTION D'UTILISATION

ASSEMBLAGE



- ◆ Appuyez sur le bouton de fixation, maintenez la tête et insérez-la dans l'entrée (lors de l'insertion, faites attention à la tête qui doit être inclinée selon la flèche indiquée en haut, voir Image 1), puis déplacez la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour que la tête soit bien fixé. (Image 2)
- ◆ Introduire l'extrémité longue de la vis dans le boîtier du hachoir et puis la tourner légèrement jusqu'à ce qu'elle soit fixée dans le bloc moteur (Image 3).
- ◆ Poser le couteau sur la vis sans fin : côté arrondi vers la vis sans fin comme illustré (Image 4). En cas d'erreur de montage, il n'est pas possible de hacher de la viande.
- ◆ Poser le disque souhaité sur le couteau. Introduire les tenons d'arrêt dans les encoches (Image 5).
- ◆ Appuyer sur le centre de la plaque de coupe avec un doigt puis fermement la bague de fermeture avec une autre main (Image 6). Ne pas trop serrer.
- ◆ Positionner le plateau de remplissage sur le boîtier du hachoir et serrez-le en position (Image 6).

- ◆ Placer le hachoir sur une surface solide et plane.
- ◆ Les fentes d'aération du bloc moteur doivent maintenir libres et qui ne doivent pas être obstruées.

Mincer

1. Insérez l'arbre à vis sans fin dans le boîtier du hachoir, l'extrémité en plastique d'abord.
Placez l'unité de coupe sur l'arbre à vis sans fin. (Les arêtes de coupe doivent être à l'avant)
Placez la plaque de coupe moyenne ou la plaque de coupe grande (selon votre préférence) sur l'arbre à vis sans fin. (Assurez-vous que l'encoche de la plaque de coupe s'insère sur les saillies de la tête du hachoir.) Tournez la bague de fixation dans le sens de la flèche sur le boîtier du coupeur jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
2. Fixez le boîtier du coupeur à l'unité du moteur.
3. Placez le plateau sur la partie verticale du boîtier du coupeur.
4. Maintenant, l'appareil est prêt pour l'hachage.

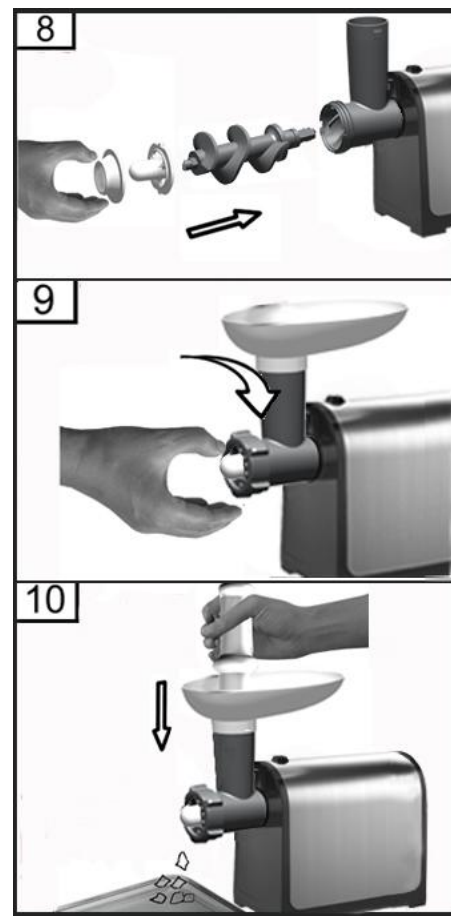
Couper la viande en morceau de 10 cm de long et 2 cm d'épaisseur. Retirer les os, les morceaux de carillon et les tendons autant que possible. (Ne jamais utiliser de viande congelée!)
Mettez la viande dans le bac. Utilisez le poussoir pour pousser doucement la viande dans le dispositif de coupe du hachoir
(Pour le tartare de steak, hache la viande avec la plaque de coupe moyenne deux fois).

Faire du kebbe

1. Insérez l'arbre à vis sans fin dans le boîtier du hachoir, l'extrémité en plastique d'abord (Image 8)
Placez le cône dans le boîtier du hachoir.
Placez le premier sur le boîtier du hachoir et vissez l'anneau sur le boîtier (Image 9).
2. Fixez le boîtier du hachoir à l'unité du moteur.
3. Placez le plateau sur la partie verticale du boîtier.
4. Maintenant, l'appareil est prêt à fabriquer du kebbe (Image 10).

Faire le mélange de kebbe préparé par le fabricant de kebbe. Couper le cylindre creux continu dans les longueurs désirées et si nécessaire par l'utilisateur.

Kebbe est un plat traditionnel du Moyen-Orient composé principalement de l'agneau et de blé bulgur qui sont émincés ensemble pour former une pâte, le mélange est extrudé à travers le fabricant de kebbe et couper en courtes longueurs. Les tubes peuvent ensuite être farcis avec un mélange de viande haché, les extrémités pincées ensemble puis sont bien frites.



Faire des saucisses

1. Hacher la viande

Insérez l'arbre à vis sans fin dans le boîtier du hachoir, l'extrémité en plastique d'abord (Image 11).

Placez le séparateur dans le boîtier.

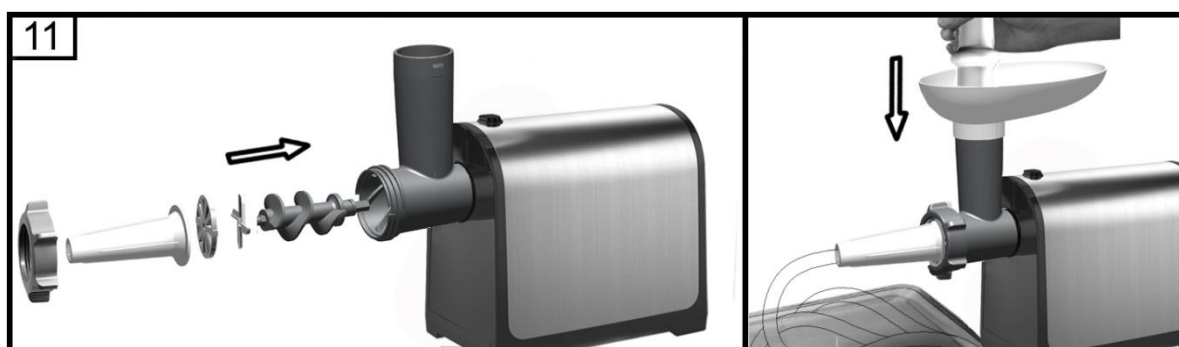
Placez la corne de saucisse sur le boîtier et vissez la bague.

(Assurez-vous que les encoches du séparateur s'adaptent aux projections du hachoir).

2. Fixez le boîtier du hachoir à l'unité du moteur.

3. Placez le plateau sur la partie verticale du boîtier.

4. Maintenant, l'appareil est prêt à faire des saucisses.



Mettez les ingrédients dans le bac. Utilisez le poussoir pour pousser doucement la viande dans le boîtier du coupeur.

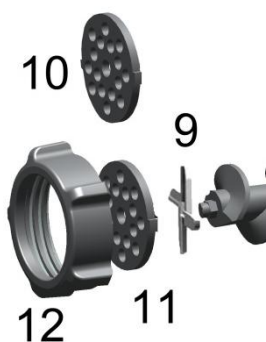
Mettez la peau de saucisse dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Ensuite, faites glisser la peau humide sur la corne de saucisse. Pousser la viande hachée (assaisonnée) dans le boîtier du coupeur. Si la peau est collée sur la corne de saucisse, mouillez-la avec de l'eau.

Faire du nouille

1. Le temps de fonctionnement ne doit PAS dépasser 3 minutes.

2. Utilisez la plaque de coupe 10 ou 11.

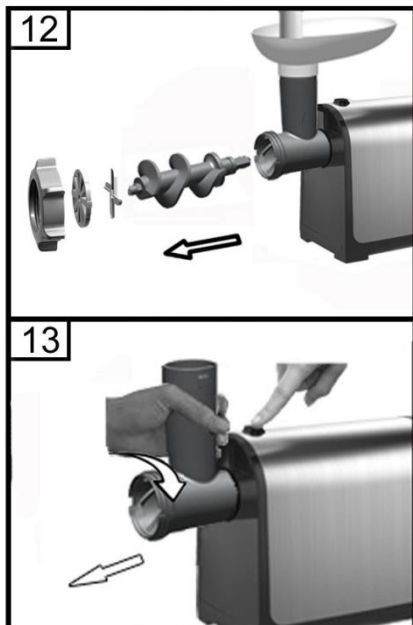
3. Remplir le plateau continuellement avec de la farine.



COMMENT NETTOYER VOS APPAREILS

La viande laissée derrière dans le boîtier du coupeur peut être retirée de l'intérieur de l'appareil en utilisant une tranche de pain dans le boîtier du coupeur.

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise (Image 12).
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et tournez le boîtier du coupeur dans le sens de la flèche. Retirez le poussoir et le plateau (Image 13).
3. Dévissez la bague de fixation et retirez toutes les parties du boîtier. Ne nettoyez pas les pièces dans le lave-vaisselle!
4. Lavez toutes les pièces qui ont été mises en contact avec de la viande dans de l'eau chaude et savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après leur utilisation.
5. Rincer avec de l'eau claire et les sécher immédiatement.
6. Nous vous conseillons de lubrifier l'unité de coupe et les disques abrasifs avec de l'huile végétale.



Élimination des appareils et des batteries

Après la mise en œuvre de la directive européenne 2002/96 /UE dans le système juridique national, les dispositions suivantes s'appliquent:

Les appareils électriques et électroniques ne peuvent être éliminés avec les déchets domestiques. Les consommateurs sont tenus par la loi de renvoyer les appareils électriques et électroniques à la fin de leur vie de service aux points de collecte publics mis en place à cet effet ou au point de vente. Les détails sont définis par la législation nationale du pays respectif. Ce symbole sur le produit, le manuel d'instructions ou le colis indique qu'un produit est soumis à ces règlements. En recyclant, en réutilisant les matériaux ou dans d'autres formes d'utilisation d'appareils anciens, vous faites une contribution importante à la protection de notre environnement.