



## MODE D'EMPLOI

### HACHOIR A VIANDE



**VM1F**

[WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE](http://WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE)

**CARTE DE GARANTIE**

Chère cliente, cher client,

“Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de nous contacter par téléphone au numéro ci-dessous.”

BENCO FRANCE

Info : Tél : 00800/546.32.200

horaires : lundi - vendredi : 8h - 12h, 13h - 16.30h

**Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) :**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.
3. Nous vous prions de ne pas nous retourner le produit défectueux avant que vous ayez contacté le service après vente.

Veillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un S.A.V. non mentionné sur la carte de garantie.

Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au S.A.V. mentionné.

**A CONSERVER POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE**

**CARTE DE RÉPONSE**

NOM .....

ADRESSE .....


CODE POSTAL ..... LOCALITE .....

TEL : .....

DEFAULT :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL EST ENDOMMAGÉ, IL DOÎT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈS-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER UN DANGER.

# Instructions Importantes A conserver pour un usage ultérieur

**APPELLATION DES ELEMENTS :**

- A. Pousse-aliments
- B. Plateau pour aliments
- C. Logement de coupe
- D. Bouton d'éjection
- E. Bloc moteur
- F. Interrupteur marche/arrêt
- G. Bouton pour faire tourner à gauche ou à droite
- H. Voyant indicateur
- I. Disque pour hacher fin
- J. Disque pour hacher gros
- K. Vis tangente
- L. Couteau
- M. Disque pour hacher très gros
- N. Erou de vis
- O. Pièce de séparation
- P. Moule à saucisse
- Q. Emporte-pièce
- R. Poids

**INTRODUCTION**

Cet appareil est muni d'une sécurité contre la surchauffe.

Si votre appareil s'arrête brutalement de fonctionner :

Retirez la fiche de la prise électrique.

Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt (on/off) pour désactiver votre appareil.

Laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes.

Rebranchez la fiche dans la prise électrique.

Remettez l'appareil en marche.

Contactez votre revendeur si la sécurité contre la surchauffe s'active trop souvent.

Quand vous branchez l'appareil, le voyant indicateur s'allume.

**ATTENTION:** Pour éviter une situation dangereuse, cet appareil ne doit jamais être relié à une minuterie.

**IMPORTANT**

Lisez ces instructions avec précaution et regardez les illustrations avant d'utiliser l'appareil.

Conservez ces instructions pour une réutilisation ultérieure.

Vérifiez si le voltage indiqué sur l'appareil correspond au voltage locale utilisé avant de mettre en marche l'appareil.

N'utilisez jamais le moindre accessoire ou élément d'autres fabricants. Votre garantie expirera dans ce cas.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique, la fiche ou un autre élément est

endommagé.

Si le cordon électrique de cet appareil est endommagé, il doit toujours être remplacé par le fabricant ou un centre de service habilité. Cela pour éviter des situations dangereuses.

Nettoyez soigneusement les éléments qui entrent en contact avec des aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Retirez immédiatement la fiche de la prise électrique après l'utilisation.

N'utilisez jamais vos doigts ou n'importe quel objet semblable pour pousser et introduire des aliments durant le fonctionnement de l'appareil. Pour cela, n'utilisez que le pousse-aliments.

Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

Eteignez l'appareil avant de retirer des éléments.

Attendez également l'arrêt complet des éléments mobiles avant de retirer des éléments.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou n'importe quel autre liquide. Ne le rincez jamais sous le robinet. N'utilisez qu'un chiffon humide pour nettoyer le bloc moteur.

N'essayez pas de mouliner des haricots, des noix ou d'autres articles durs.

N'utilisez pas l'appareil plus de 15 minutes. Laissez l'appareil reposer quelques minutes après l'avoir utilisé pendant 15 minutes sans interruption.

N'utilisez pas l'appareil plus que 3 minutes de suite à 600W.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Hache-viande

Insérez la vis tangente dans le logement de coupe en plaçant la partie en plastique d'abord. Placez le couteau sur la vis tangente. (Les extrémités de coupe doivent être mises auparavant.) Mettez le disque pour hacher très gros (en fonction de la structure que vous souhaitez) sur la vis tangente. (Assurez-vous que la rainure de la disque pour hacher s'adapte à la partie supérieure de la vis tangente.) Tournez l'écrou de la vis dans le sens de la flèche sur le logement de coupe jusqu'à le fixer correctement.

Connectez le logement de coupe sur le bloc moteur.

Placez le plateau pour aliments sur la partie verticale du logement de coupe.

L'appareil est maintenant prêt à hacher.

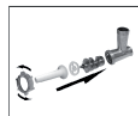
Hacher



Coupez la viande en morceaux de 10 cm de long et 2 cm d'épaisseur. Retirez tous les os, morceaux de cartilage et les nerfs. (N'utilisez jamais de viande congelée !)  
Placez la viande sur le plateau pour aliments. Utilisez le pousse-aliments pour pousser doucement la viande dans le logement de coupe. (Hachez la viande deux fois avec le disque hacheur moyen pour les steaks hachés.)

### Faire des saucisses

Hachez la viande. Insérez la vis tangente dans le logement de coupe en plaçant la partie en plastique d'abord. Mettez la pièce de séparation dans le logement de coupe. Mettez le moule à saucisse dans le logement de coupe et tournez la bague dans le logement de coupe. (Assurez-vous que le disque hacheur s'adapte à la partie de la vis tangente qui dépasse.)  
Connectez le logement de coupe sur le bloc moteur.  
Placez le plat pour aliments sur la partie verticale du logement de coupe. L'appareil est maintenant prêt à faire des saucisses.



Faire des saucisses :

Placez le film à saucisse 10 minutes dans l'eau tiède. Glissez alors le film à saucisses humide sur le moule à saucisses. Poussez la viande hachée (assaisonnée) dans le logement de coupe. Si le film à saucisses coince le moule à saucisses, humidifiez le avec de l'eau.

Placez la viande hachée sur le plateau pour aliments. Utilisez le pousse-aliments pour pousser doucement la viande dans le logement de coupe.

### Faire du kebbe (saucisses fourrées)

Insérez la vis tangente dans le logement de coupe en plaçant la partie en plastique d'abord. Placez le moule sur le logement de coupe. Mettez le poids sur le logement de coupe et tournez la bague dans le logement de coupe.

Connectez le logement de coupe sur le bloc moteur.

Placez le plateau pour aliments sur la partie verticale du logement de coupe.

L'appareil est maintenant prêt à faire un kebab.

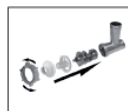
Faire du kebbe.

Poussez la pâte à kebab préparée à l'aide du pousse-aliments dans

l'appareil à kebab. Coupez les saucisses vides à la longueur souhaitée.

Le kebab est un plat traditionnel du Moyen-Orient fait principalement de viande d'agneau et de farine boulghour, mélangée ensemble pour fabriquer la pâte à kebab. La pâte est pressée par l'appareil à kebab et coupée dans

des formes de petite taille. Les saucisses vides peuvent alors être remplies avec le mélange de viande assaisonné, les extrémités sont pincées. Les saucisses sont ensuite frites dans l'huile.



## ASTUCES

Le cordon peut être rangé sous l'appareil.

Quand l'appareil est bloqué, vous pouvez appuyer sur le bouton (G) pour modifier le sens de rotation. (voyez appellation des éléments page)

Les petits éléments peuvent être rangés tous ensemble dans le pousse-aliments.



tournez à gauche ou à droite



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quand il reste de la viande dans le logement de coupe, vous pouvez l'enlever en utilisant un couteau à pain.

Eteignez l'appareil et retirez toujours d'abord la fiche de la prise électrique avant de nettoyer l'appareil.

Appuyez sur le bouton d'éjection (D - eject) et tournez complètement le logement de coupe dans le sens de la flèche. Retirez le plats des aliments et le pousse-aliments. Retirez la bague et tous les éléments du logement de coupe. Les élément ne peuvent PAS être lavés au lave-vaisselle.

Nettoyez tous les éléments qui sont entrés en contact avec la viande à l'eau chaude et en utilisant un détergent doux. Nettoyez tous les éléments immédiatement après l'utilisation.

Rincez –les soigneusement à l'eau claire et séchez-les correctement.

Nous vous conseillons d'huiler le couteau et les disques hacheurs à l'huile végétale.

\



**BULLETIN DE COMMANDE POUR PIÈCES DETACHEES QUIGGVM1F HACHOIR A VIANDE**

Complétez ce bulletin de commande et renvoyez-le par poste à l'adresse suivante  
AVANT LE PAIEMENT.

BENCO INTERNATIONAL

Bouwelven 12A  
2280 Grobbendonk  
Belgique

Info : Tél : 00800/546.32.200

horaires : lundi - vendredi : 8h - 12h, 13h - 16.30h

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
VM1-1 pousse-aliments .....		5,00 €	.....
VM1-3 plateau pour aliments .....		8,00 €	.....
VM1-5 logement de coupe .....		10,00 €	.....
VM1-8 vis tangente .....		10,00 €	.....
VM1-DISC set de disques .....		5,00 €	.....
VM1-17 moule à saucisse .....		5,00 €	.....
Frais d'envoi			9,00 €
<b>TOTAL</b> .....			

Le prix de transport mentionné est valable 3 mois après l'action. Passé cette période, le prix du transport sera adapté aux tarifs de transport en vigueur à ce moment-là.

**Merci de renvoyer le bulletin de commande a BENCO avant le paiement.**

Paiement à l'avance par virement IBAN : FR76 3007 6029 1911 6205 0020 068

SWIFT : NORDFRPP

avec mention QUIGG-VM1F

NOM : .....

ADRESSE : .....

TEL : .....

DATE + SIGNATURE :

