

MODE D'EMPLOI

HACHOIR À VIANDE

HR 2249 - FORESTIER



WHITE & BROWN

contacter un réparateur agréé.

PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES :

- Toujours garder les mains et les ustensiles en dehors du récipient pendant le mélange pour prévenir les risques d'accidents ou de dommages sur l'appareil.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour hacher la viande et les légumes. Ne pas introduire de parties dures telles que des os par exemple.
- Ne pas hacher d'aliments fibreux durs.
- Le hachoir ne doit être mis en service que lorsqu'il a été assemblé soigneusement.
- Porter l'appareil en saisissant le bloc moteur avec les deux mains et non pas par la coupe de remplissage ou le hachoir.
- Utiliser le poussoir pour presser les aliments dans le hachoir ; ne jamais mettre les doigts.
- Avant la première utilisation, laver toutes les pièces entrant en contact avec les aliments dans de l'eau chaude savonneuse à l'exception du bloc moteur.
- Pour éviter un blocage, ne jamais exercer une pression trop élevée.
- Si l'appareil est bloqué par des matières dures au niveau de la vis sans fin ou du couteau, le mettre immédiatement hors circuit et le nettoyer avant de le remettre en marche.
- Après l'arrêt de l'appareil, toujours attendre 6 secondes environ jusqu'à l'arrêt complet du moteur.

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION
DE L'APPAREIL.**

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 600 W

Puissance moteur bloqué : 1 000 W

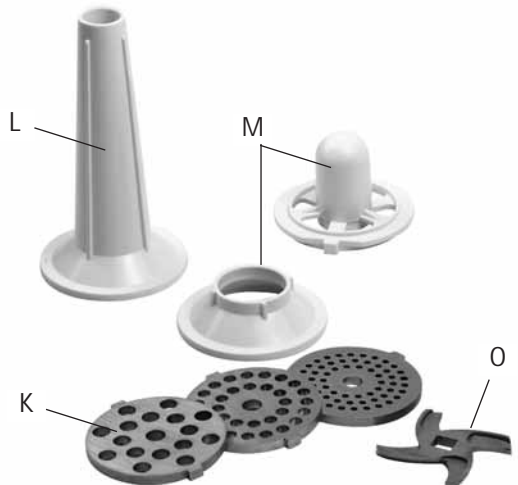
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A. Bouton M/A (Marche / Arrêt)
- B. Bouton Reverse (avant-arrière)
- C. Témoin lumineux de fonctionnement
- D. Bouton de libération
- E. Bloc moteur
- F. Arbre d'entraînement (non visible)
- G. Poussoir (non représenté)
- H. Plateau de remplissage
- I. Boitier du hachoir
- J. Bague de fermeture



ACCESSOIRES

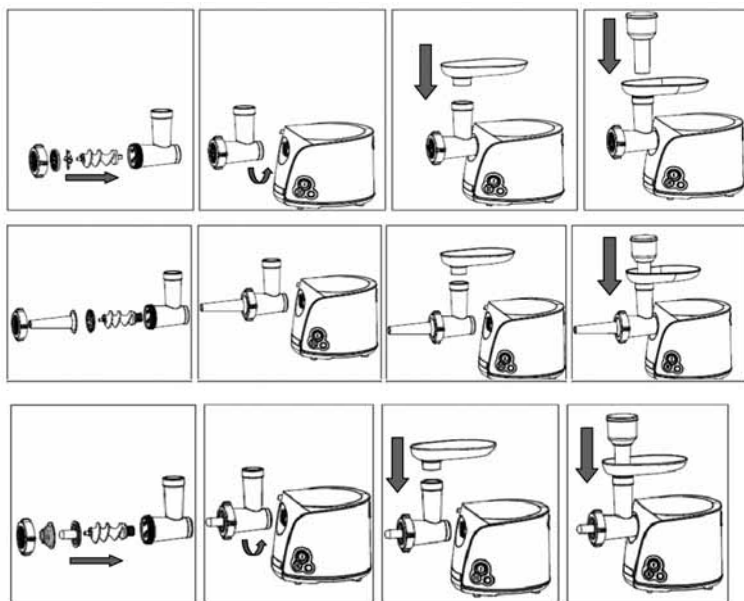
- K. Disques pour hacher
- L. Adaptateur à saucisses
- M. Adaptateur à kébbés
- N. Vis sans fin
- O. Couteau en croix



UTILISATION

> MONTAGE

- Introduire la vis sans fin (N) dans le boîtier du hachoir (I).
- Poser le couteau en croix (O) sur la vis sans fin (N) : côté arrondi vers la vis sans fin, côté lisse vers le disque à trous. En cas d'erreur de montage, il n'est pas possible de hacher de la viande.
- Poser le disque (K) souhaité sur le couteau en croix (O). Veiller à ce que l'encoche sur le disque (K) se trouve en face du cran du boîtier du hachoir (I).
- Visser fermement la bague de fermeture (J) au boîtier du hachoir (I) sans forcer.
- Introduire l'extrémité de la vis sans fin (N) dans l'arbre d'entraînement (F). Tourner le boîtier du hachoir (I) jusqu'à ce qu'elle soit fixée dans le bloc moteur (E).
- Positionner le plateau de remplissage (H) sur le boîtier du hachoir (I).
- Placer le hachoir sur une surface solide et plane.



> HACHER DE LA VIANDE

- Couper la viande en morceaux de dimension adaptée pour qu'ils puissent être introduits dans la tubulure de remplissage.
- Brancher la prise.
- Appuyer sur le bouton M/A (A) : le témoin lumineux s'allume.
- Remplir la viande lentement dans la tubulure. Utiliser le poussoir (G). Ne pas exercer trop de pression avec le poussoir.
- **Pousser les morceaux de viande uniquement avec le poussoir et ne jamais mettre les doigts.**

- Le travail achevé éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton M/A (A).
- Débrancher la prise.
- En cas de bourrage dans l'appareil ou si le moteur semble peiner, appuyer sur le bouton "REV" (B) jusqu'à ce que la vis sans fin soit débloquée.

ENTONNOIR DE REMPLISSAGE DE SAUCISSES

- Débrancher l'appareil.
- Pour retirer le boîtier du hachoir (I), appuyer sur le bouton de libération (D) et tourner légèrement.
- Retirer le disque à trous et le couteau en croix du hachoir (I).
- Pousser, de l'intérieur, l'extrémité mince de l'adaptateur à saucisses (L) par la bague de fermeture.
- Visser la bague de fermeture (J) au boîtier du hachoir.
- Tremper le boyau pendant 15 minutes environ dans de l'eau tiède afin de le rendre élastique.
- Enfiler ensuite le boyau sur l'entonnoir pour pouvoir le remplir.
- Mettre les ingrédients pour saucisses dans le plateau de remplissage (H).
- Brancher l'appareil.
- Appuyer sur le bouton M/A (A)
- Pousser la masse au moyen du poussoir. **Ne jamais pousser avec vos doigts.**
- Le boyau est automatiquement rempli de façon uniforme.

CONSEILS D'UTILISATION

- Couper la nourriture en lanières ou en dés légèrement plus petits que le diamètre de la tubulure de remplissage.
- Débarrasser la viande des os, tendons, nerfs ou parties dures avant le passage dans l'appareil.
- Il est préférable de hacher la viande fraîche ou le poisson à température réfrigérée (mais pas surgelée !) afin d'éviter les pertes de jus.
- La viande fraîchement hachée doit être réfrigérée et cuisinée dans les 24 heures.
- Pendant le hachage, les graisses des viandes peuvent s'agglutiner à l'intérieur du boîtier du hachoir, ralentissant ainsi l'appareil et fatiguant le moteur. Dans ce cas, arrêter l'appareil, le débrancher, le démonter; nettoyer toutes les parties à l'eau chaude et remonter.
- Quand cela est possible, alterner le hachage de viande avec du pain sec, pour conserver la vis sans fin propre et garantir ainsi une efficacité optimale.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Eteindre l'appareil et le débrancher. Assurez-vous que le moteur est arrêté : le témoin lumineux s'éteint.
- Retirer le hachoir du bloc moteur.
- Dévisser la bague de fermeture.
- Retirer le disque. Si nécessaire, placer un couteau ou un tournevis entre le disque et le boîtier du hachoir afin de sortir le disque.
- Enlever le couteau en croix. Retirer la vis sans fin.
- Laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse et les essuyer. Ne pas utiliser de détergents. Les pièces ne sont pas adaptées au lave-vaisselle.
- Nettoyer le bloc moteur au moyen d'un chiffon humide. Il ne doit en aucun cas être nettoyé sous de l'eau courante ou plongé dans l'eau.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de solvants.
- Graisser les disques et le couteau au moyen d'huile comestible pour éviter la corrosion par air.