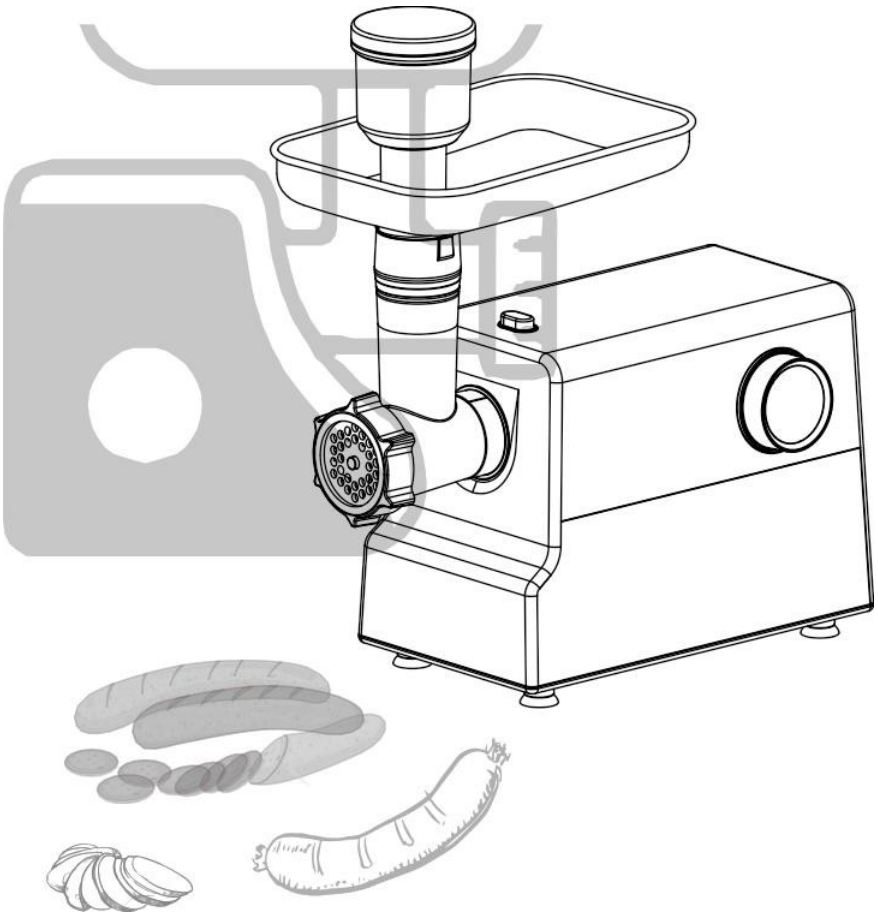
Pro-Tech CHEF

# Hachoir à viande électrique 1800 W Pro-Tech CHEF



## Mode d'emploi

**Traduction du mode d'emploi original**

## Consignes générales de sécurité

Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le soigneusement. Si vous offrez cet appareil à d'autres personnes, remettez-leur également le mode d'emploi.

1) L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et à l'usage prévu. Cet appareil n'est pas adapté à un usage professionnel. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est prévu pour un usage extérieur). Protégez-le des sources de chaleur, des rayons directs du soleil, des arêtes vives et de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide). N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
2) Lors du nettoyage ou du rangement, éteignez l'appareil et débranchez toujours la fiche de la prise (tirez sur la fiche, pas sur le câble) lorsque l'appareil n'est pas utilisé, puis retirez les accessoires fournis.
3) N'utilisez pas l'appareil sans surveillance. Si vous quittez votre poste de travail, éteignez toujours l'appareil ou débranchez la fiche de la prise (tirez sur la fiche elle-même, pas sur le câble).
4) Vérifiez régulièrement que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien agréé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien de maintenance ou une personne disposant de qualifications équivalentes afin d'éviter tout danger.
5) N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
6) Veuillez prêter attention aux « Consignes de sécurité spéciales » suivantes.

**Enfants et personnes vulnérables**

Pour assurer la sécurité de vos enfants, conservez tous les emballages hors de leur portée (sacs en plastique, cartons, polystyrène, etc.). Attention ! Ne

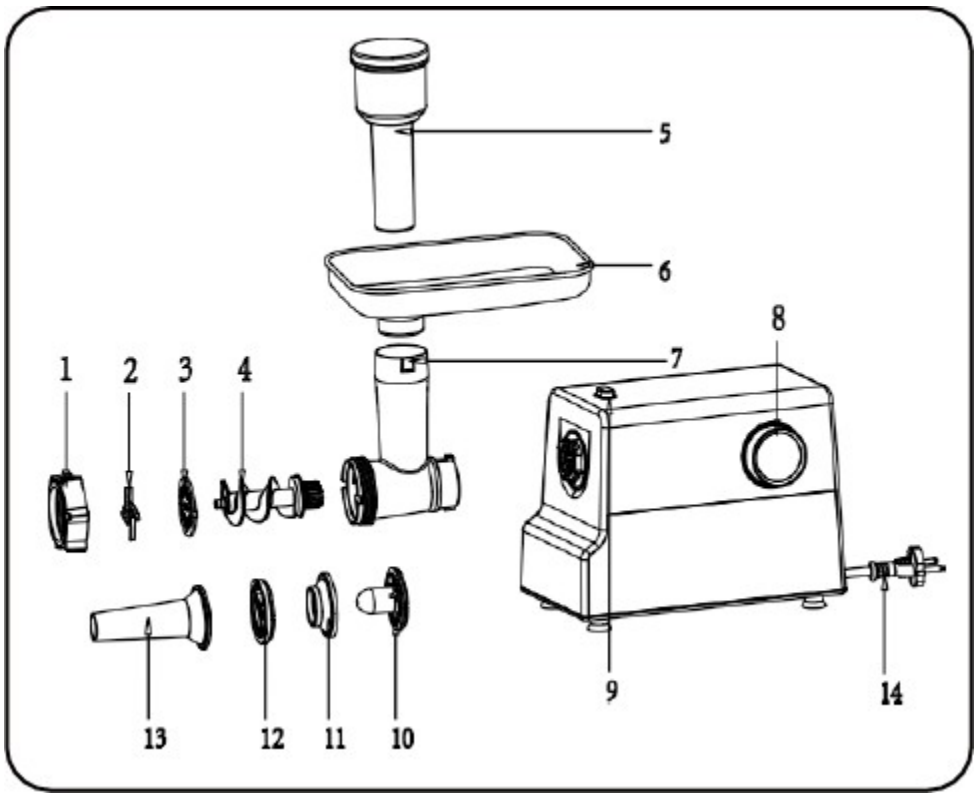
laissez pas les jeunes enfants jouer avec le film plastique, car il existe un risque d'étouffement !

1) Les enfants ne doivent pas utiliser le broyeur. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
2) Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3) Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques associés.

**Consignes de sécurité**

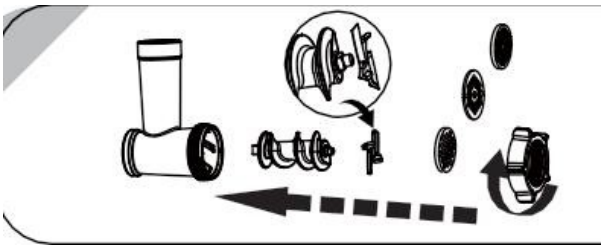
1) Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant tout montage, démontage ou nettoyage.
2) Avant de remplacer des accessoires ou de vous approcher de pièces en mouvement pendant le fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
3) AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout danger lié à un réarmement involontaire du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni être raccordé à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
4) N'utilisez cette machine que sous surveillance.
5) Ne modifiez aucun interrupteur de sécurité.
6) Pendant le fonctionnement de la machine, n'introduisez aucun objet dans les pièces en rotation.
7) Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
8) Ne branchez pas la fiche secteur de l'appareil dans une prise sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
9) Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
10) Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
11) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne disposant de qualifications équivalentes afin d'éviter tout danger.
12) Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des environnements similaires, tels que : – les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ; – les fermes.

**Description du produit**

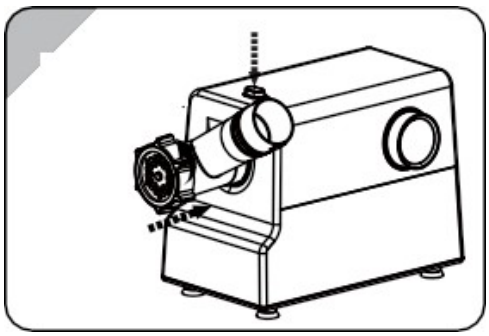



1. Écrou du hachoir à viande
2. Lame de coupe
3. Disque de broyage
4. Arbre à vis sans fin
5. Presse à viande
6. Bol de remplissage
7. Couvercle du hachoir
8. Panneau de commande
9. Clip de verrouillage
10. Moule à kebbe
11. Support pour kebbe
12. Support pour saucisses
13. Moule à saucisses
14. Câble d'alimentation

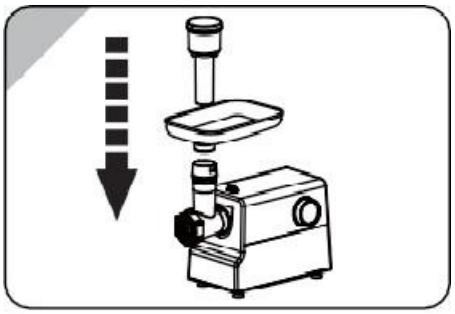
**Composition du hachoir à viande**



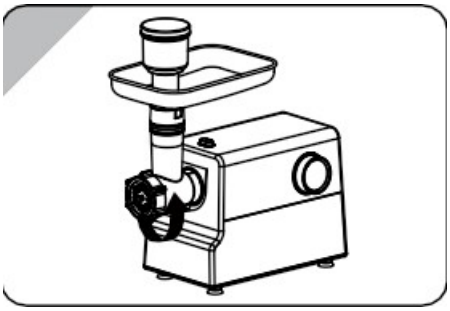
Insérez l'arbre à vis sans fin dans le boîtier du hachoir, en commençant par l'extrémité en plastique. Placez la lame de coupe sur l'arbre à vis sans fin. (Les arêtes de coupe doivent être orientées vers l'avant.) Placez le disque de hachage moyen ou grossier (selon la consistance que vous préférez) sur l'arbre à vis sans fin. Assurez-vous que l'encoche du disque de broyage s'emboîte dans les ergots de la tête du moulin. Tournez la bague de serrage dans le sens de la flèche indiquée sur le boîtier du moulin jusqu'à ce qu'elle soit correctement fixée.



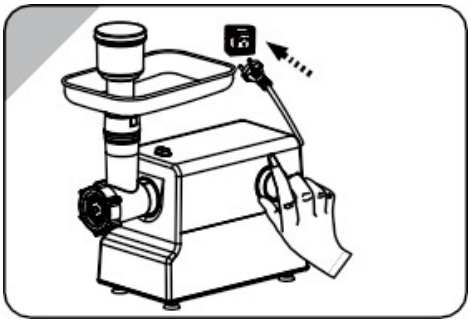
Fixez le couvercle du hachoir au bloc moteur



Placez le bac de récupération sur la partie verticale du couvercle du moulin.



L'appareil est désormais prêt à hacher

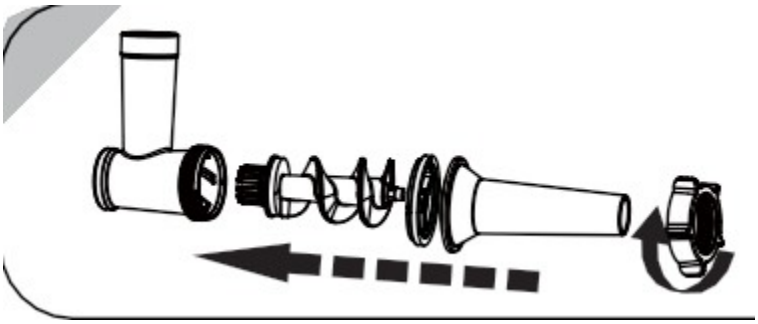


Branchez le câble d'alimentation dans une prise, mettez l'appareil sous tension, appuyez sur l'interrupteur et l'appareil est prêt à l'emploi

Remarque importante

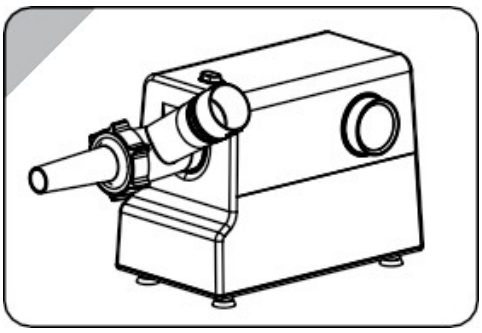
Retirez autant que possible les os, le cartilage et les tendons. (N'utilisez jamais de viande congelée !) Coupez la viande en lanières et disposez-les sur une assiette. Enfoncez délicatement la viande dans la chambre à l'aide du poussoir. (Pour les steaks, hachez la viande deux fois à l'aide d'une grille à hachage moyen).

## Préparation des saucisses

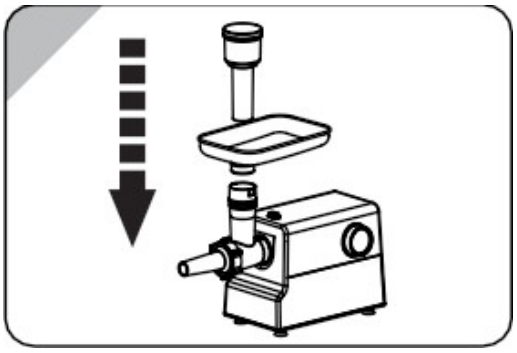


Hachez la viande.

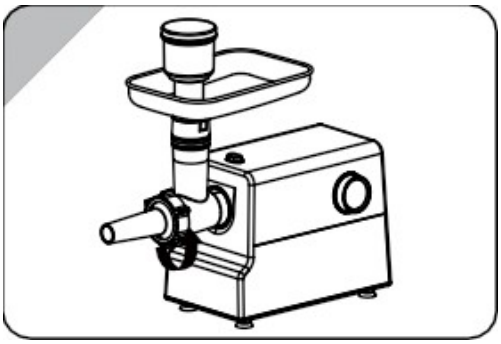
Insérez la vis sans fin dans le boîtier du hachoir, en commençant par l'extrémité en plastique. Placez le support dans le boîtier du hachoir. Fixez le poussoir à saucisses sur le corps du hachoir et vissez l'écrou sur le corps du hachoir. (Assurez-vous que les encoches du support s'emboîtent dans les ergots de la tête du hachoir.)



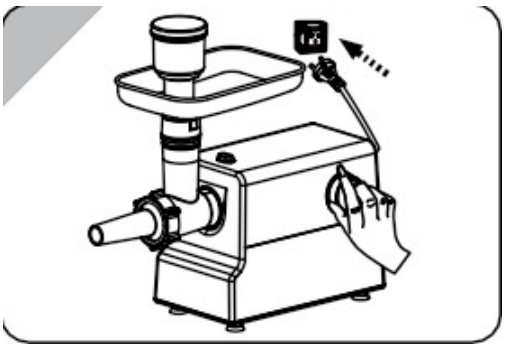
Fixez le corps du hachoir au bloc moteur.



Placez le bac sur la partie verticale du boîtier du hachoir.



L'appareil est désormais prêt pour la préparation des saucisses.

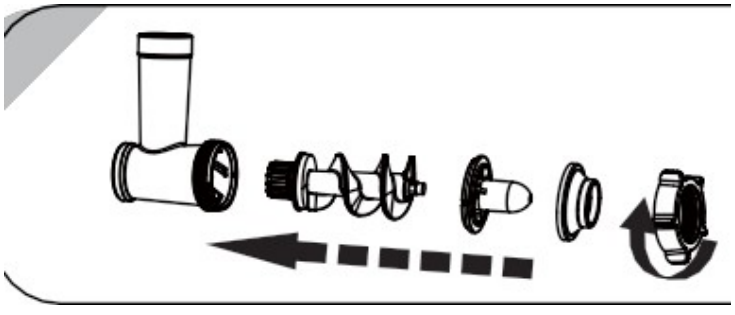


Branchez le câble d'alimentation dans la prise, mettez l'appareil en marche, appuyez sur le bouton de mise en marche et l'appareil est prêt à l'emploi

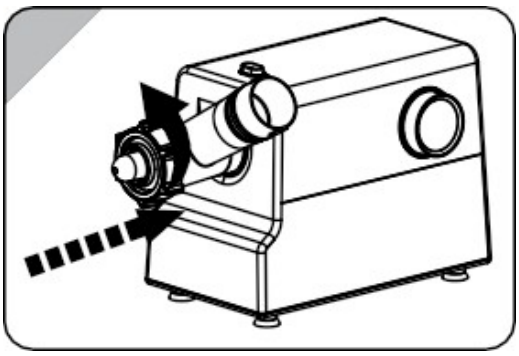
Préparation des saucisses :

Placez les ingrédients dans le bol. À l'aide d'une presse, enfoncez délicatement la viande dans le cylindre de découpe. Plongez les boyaux à saucisse dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Ensuite, enfilez les boyaux trempés sur le moule à saucisse. Enfoncez la viande hachée (assaisonnée) dans le cylindre de découpe. Si le boyau adhère au moule à saucisses, humidifiez-le légèrement avec un peu d'eau.

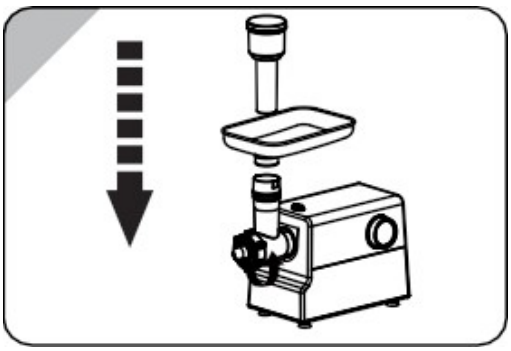
## Préparation du kebbe



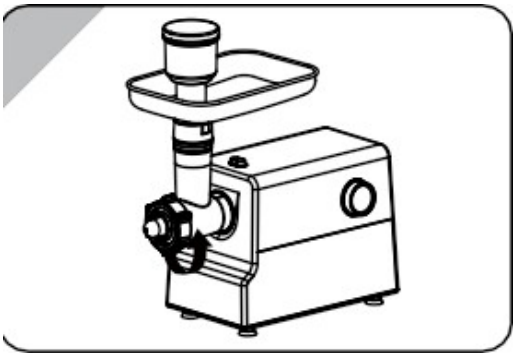
Insérez la vis sans fin dans le boîtier du hachoir, en commençant par l'extrémité en plastique. Placez le support dans le boîtier du hachoir. Placez le moule à kebbe sur le corps du hachoir et vissez l'écrou sur le corps du hachoir. (Assurez-vous que les encoches du support s'emboîtent dans les ergots de la tête du hachoir.)



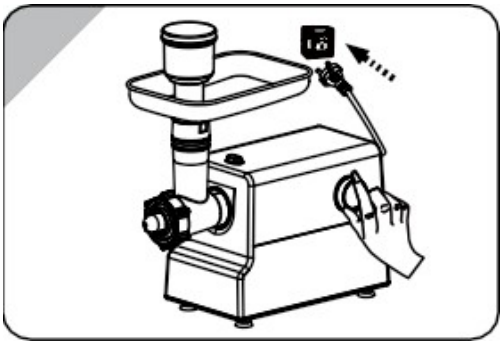
Fixez le corps du hachoir au bloc moteur.



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



L'appareil est désormais prêt à préparer des kebbe.



Branchez le câble d'alimentation dans la prise, mettez l'appareil sous tension, appuyez sur l'interrupteur et l'appareil est prêt à l'emploi.

Préparation du kebbe :
Placez le mélange préparé pour le kebbe dans la machine à kebbe. Découpez le boudin continu à la longueur souhaitée et utilisez-le selon vos besoins. Le kebbe est un plat traditionnel du Moyen-Orient composé principalement de viande d'agneau et de boulgour, qui sont hachés ensemble pour former une pâte. Le mélange est extrudé à l'aide d'une machine à kebbe, puis coupé en petits morceaux. Les tubes peuvent ensuite être farcis avec un mélange de viande hachée, leurs extrémités sont pressées l'une contre l'autre, puis ils sont frits.

## Nettoyage et précautions

La viande restée dans le corps du hachoir peut être retirée de l'intérieur de l'appareil en faisant passer une tranche de pain à travers le corps du hachoir.

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise.
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et tournez l'ensemble du boîtier du hachoir dans le sens de la flèche. Retirez le poussoir et le bac de récupération.
3. Dévissez l'écrou et retirez toutes les pièces du boîtier du hachoir. Ne nettoyez pas ces pièces au lave-vaisselle !
4. Lavez toutes les pièces qui ont été en contact avec la viande dans de l'eau chaude savonneuse. Lavez-les IMMÉDIATEMENT APRÈS UTILISATION.
5. Rincez-les à l'eau chaude claire et séchez-les IMMÉDIATEMENT.
6. Nous vous recommandons d'enduire l'unité de coupe et les disques de hachage d'un peu d'huile végétale.
7. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Débranchez la fiche avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est sec avant de le remettre en marche.

## Caractéristiques techniques

Code produit : PT41989 Modèle : MG-3621
Alimentation : 220–240 V, 50–60 Hz Puissance maximale : 1 800 W
Type de moteur : moteur à courant continu (faible niveau sonore) Capacité de broyage : 1,0 – 1,5 kg/min
Matériau du boîtier : plastique avec revêtement en acier inoxydable (SUS) Fonctions : marche/arrêt, marche arrière
Système d'engrenages : engrenages métalliques et en plastique Taille de la tête de broyage : 5#
Couteaux et disques : 1 couteau en acier inoxydable, 2 disques de broyage