

FW 10



370.224

1. Généralités	46
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	46
1.2 Explication des symboles	46
1.3 Responsabilité et garantie	47
1.4 Protection des droits d'auteur	47
1.5 Déclaration de conformité	47
2. Sécurité	48
2.1 Généralités	48
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	48-49
2.3 Utilisation conforme	49
3. Transport, emballage et stockage	50
3.1 Inspection suite au transport	50
3.2 Emballage	50
3.3 Stockage	50
4. Caractéristiques techniques	51
4.1 Indications techniques	51
4.2 Aperçu des composants	52-53
5. Installation et utilisation	53
5.1 Consignes de sécurité	53-54
5.2 Installation et branchement	55
5.3 Utilisation	55-63
6. Nettoyage et maintenance	63
6.1 Consignes de sécurité	63
6.2 Nettoyage	63-65
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	65
7. Anomalies de fonctionnement	65-66
8. Elimination des éléments usés	66

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- o L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- o Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- o Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- o Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- o N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le **hachoir à viande** est destiné à **broyer et à mélanger** les produits alimentaires adaptés (viande, légumes), à **remplir les saucisses et à confectionner des biscuits à la presse et des kebbés**.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Hachoir à viande FW10 A rotation avant et arrière
N° d'article :	370.224
Conception :	Boîtier : plastique, trémie : inox
Valeurs de raccordement :	230 V ~ 50/60 Hz 0,85 kW
Dimensions :	L 350 x P 205 x H 340 mm
Disques :	Ø 62 mm
Capacité maximale :	10 kg/h
Poids :	4,95 kg

Sous réserve de modifications !

Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

1 couteau en croix en inox

3 disques en inox : 3 mm, 4,8 mm et 8 mm

→ pour broyer et mélanger les aliments

1 entonnoir à saucisses

→ pour remplir les saucisses

1 douille à kebbé

→ pour confectionner des boulettes de viande / kebbé

1 adaptateur pour la presse à biscuits

→ pour confectionner des biscuits à la presse

1 poussoir

→ pour pousser les produits dans la trémie



ATTENTION !

Toujours utiliser un seul set d'accessoires adapté à la transformation des produits alimentaires.

Respecter les indications mentionnées ci-dessus.

4.2 Aperçu des composants



- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| ① Bague de fermeture | ⑨ Interrupteur Marche/Arrêt |
| ② Disque (grossier, moyen, fin) | ⑩ Bloc moteur |
| ③ Couteau en croix | ⑪ Propulsion du moteur |
| ④ Vis sans fin | ⑫ Bouton de déverrouillage |
| ⑤ Logement de la vis sans fin | ⑬ Poussoir |
| ⑥ Plateau | ⑭ Entonnoir à saucisses |
| ⑦ Rangement des disques | ⑮ Douille à kebbé |
| ⑧ Panneau de commandes | ⑯ Adaptateur presse à biscuits |

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas placer le câble d'alimentation sur un tapis ou sur tout autre matériau isolant thermique. Ne pas couvrir le câble. Ne pas laisser le câble au milieu de la zone de travail et ne pas l'immerger dans l'eau.
- Ne plus utiliser l'appareil dès lors qu'il ne fonctionne pas correctement, qu'il est endommagé ou qu'il a subi une chute.
- Ne pas utiliser des accessoires et pièces détachées non recommandées par le fabricant. Ils peuvent se révéler dangereux pour l'utilisateur et pour autrui, et peuvent causer des dommages à l'appareil, entraînant la perte des droits de garantie.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Une mauvaise installation de l'appareil peut causer des blessures !

Avant l'installation, comparer les spécifications du réseau électrique local avec les spécifications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil que dans le cas d'un accord parfait ! Respecter les règles de sécurité !

- Ne pas déplacer ou incliner l'appareil en cours de fonctionnement.
- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel provoqué par incendie, électrocution ou brûlure, ne **jamais** placer sur ou sous l'appareil aucune serviette ou tout autre objet similaire.
- Ne **jamais** laisser la machine en marche sans surveillance. Appuyer tout d'abord sur **Start/Stop** ►/■ pour éteindre le moteur. Eteindre ensuite l'appareil avec l'interrupteur central **Marche/Arrêt** situé à l'arrière de l'appareil. Pour terminer, débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche). Avant de nettoyer l'appareil, avant de le déplacer ou avant de le démonter, attendre que le moteur soit à l'arrêt complet. Pour déplacer ou soulever l'appareil, toujours le prendre des deux côtés sous le bloc moteur.
- Ne **jamais** forcer lors de l'assemblage de l'appareil : tous les accessoires fournis se montent facilement. Si le montage s'avère difficile, vérifier que le matériel n'est pas endommagé et qu'il est monté correctement. Ne démarrer l'appareil que lorsqu'il est complètement et correctement assemblé. Se référer aux instructions de montage au point 5.3 « **Mise en marche** ».
- Ne **jamais** laisser l'appareil allumé en continu **plus de 3 minutes**. Eteindre l'appareil pendant env. 15 minutes entre les phases de travail pour éviter toute surchauffe.
- Ne **jamais** utiliser d'outils pointus ou durs (ex.: couteaux, fourchettes, etc.) dans l'appareil. Afin de manipuler les aliments passés dans la trémie et dans le logement de la vis sans fin, n'utiliser que le poussoir fourni.



ATTENTION ! Risque de blessure !

Les pièces mobiles de l'appareil peuvent blesser l'utilisateur. Quand l'appareil est sous tension, ne jamais atteindre la trémie en profondeur ou placer un objet à l'entrée du logement de la vis sans fin.

- Ne **jamais** approcher ses cheveux, des vêtements ou tout ustensile de cuisine de la trémie de l'appareil. Avant de démarrer l'appareil, toujours s'assurer qu'aucun objet ne se trouve dans la trémie.
- Lorsque le moteur est en marche, ne **jamais** approcher le visage de la trémie de l'appareil. Pendant la préparation, si des restes d'os ou d'aliments durs (graines, tendons, etc.) sont oubliés, les éliminer lors du traitement du dépôt, afin d'éviter tout risque de blessure.
- Toujours maintenir le poste de travail où se situe l'appareil propre. Réparer toute fuite de liquide immédiatement.
- **Ne jamais** laver l'appareil et ses accessoires au lave-vaisselle.
- **Ne jamais** laisser les restes de produits sécher dans l'appareil. Nettoyer l'appareil immédiatement après utilisation, selon les instructions présentées au point 6.2 « **Nettoyage** ».

5.2 Installation et branchement

- Déballer l'appareil et éliminer tout le matériel d'emballage.
- La surface d'installation doit être plane et sèche, résistante à l'humidité, facile d'accès et suffisamment grande.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'un feu ouvert, de fours électriques ou à gaz, ou de toute autre source de chaleur.
- Ne jamais obstruer les voies d'aération. Assurer une circulation d'air suffisante autour de l'appareil.
- Pour faciliter la mise en marche de l'appareil, conserver un espace minimum de 10 cm entre les côtés et l'arrière de l'appareil et les autres objets et un espace minimum de 50 cm entre le dessus et l'avant de l'appareil et les autres objets.
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

5.3 Utilisation

Avant de commencer

- Déballer l'appareil et éliminer tout le matériel d'emballage.
- S'assurer que toutes les pièces de l'appareil et les accessoires sont bien présents.

Remarque : Le poussoir est vide à l'intérieur et certains accessoires y sont rangés (entonnoir à saucisses, douille à kebbé et autres).

Ouvrir le couvercle du poussoir et retirer les accessoires.



Remarque : Le rangement à l'arrière du bloc sert à ranger les disques. Retirer le disque souhaité de cet emplacement.

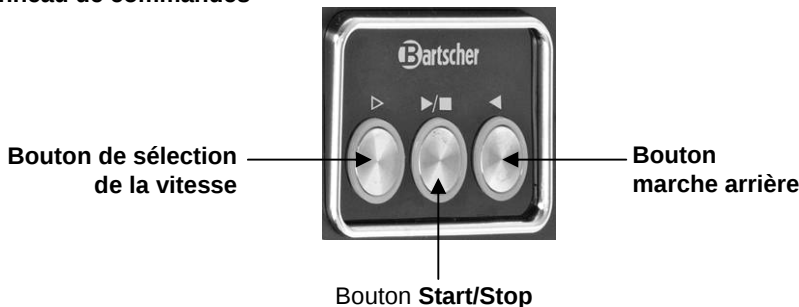


REMARQUE !

Pour que les accessoires ne se perdent pas, les ranger dans le poussoir et le rangement à disques dès que l'appareil n'est plus utilisé.

- Avant d'utiliser l'appareil, le nettoyer soigneusement comme indiqué au point 6.2 « Nettoyage ».
- Choisir et monter les accessoires adaptés aux produits alimentaires transformés.

Panneau de commandes

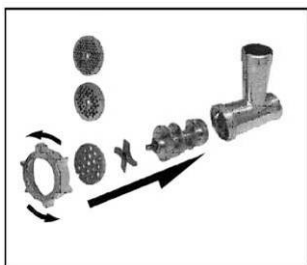


Fonctions des boutons

Bouton de sélection de la vitesse	Modification de la vitesse de fonctionnement du moteur : 1 pression – ralentissement de la vitesse du moteur
Bouton Start/Stop	Démarrage ou arrêt / suspens du passage des produits alimentaires dans le hachoir à viande
Bouton marche arrière	Est utilisé pour qu'avec de courts mouvements arrière les aliments coincés dans le logement de la vis sans fin puissent être libérés

Broyage et mélange

- Choisir le disque de broyage en fonction des propriétés des aliments :
 - Le disque grossier avec de **grandes ouvertures** pour des aliments solides et pour une chair à saucisse grossière ;
 - Le disque moyen avec des **ouvertures moyennes** pour des aliments mous ;
 - Le disque fin avec de **petites ouvertures** pour une transformation fine (ex.: boulettes de viande/kebbé).



1. Dans le logement de la vis sans fin, introduire tout d'abord la vis sans fin avec le joint en plastique. Placer ensuite le couteau en croix sur la surface plane de la vis sans fin.



AVERTISSEMENT !
Le couteau est très tranchant ! Manipuler la lame avec prudence lors du montage.

Positionner ensuite le disque souhaité sur la vis sans fin (**n'utiliser qu'un seul disque**). S'assurer que l'encoche du disque s'enclenche bien avec l'insert du logement de la vis sans fin. Visser la bague de fermeture sur le logement de la vis sans fin.



2. Fixer le logement de la vis sans fin à l'avant du propulseur du moteur, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un clic. Placer le plateau sur la trémie du logement de la vis sans fin. L'appareil est maintenant prêt à broyer les aliments.

3. Couper la viande en morceaux d'env. 10 cm de longueur et de 2 cm d'épaisseur. Éliminer les os et les possibles fragments de cartilage et de tendons.
Ne jamais utiliser de viande congelée !



4. Placer la viande préparée sur le plateau.
5. Brancher l'appareil à une prise simple et raccordée à la terre, et l'allumer (appuyer d'abord sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**, puis sur **Start/ Stop** ▶/■). Si besoin, sélectionner une vitesse de fonctionnement plus faible (appuyer 1 fois sur ▶ du panneau de commandes).

6. Une fois le moteur en marche, insérer les morceaux de viande dans la trémie du logement de la vis sans fin. **Pour aider la viande à passer dans la trémie du logement de la vis sans fin, n'utiliser que le poussoir fourni.**



7. Une fois la transformation effectuée, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop** ▶/■ et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**). Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche).

Remarque : Pour un tartare, faire passer la viande hachée deux fois dans le broyeur avec un disque moyen.

Remplissage des saucisses

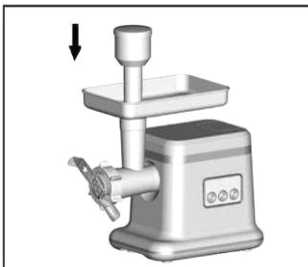
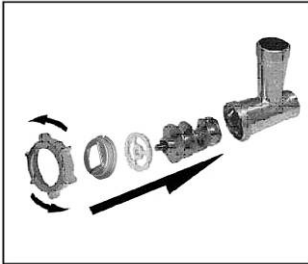
1. Broyer la viande comme décrit au paragraphe « **Broyage et mélange** ».
2. Une fois le broyage terminé, appuyer tout d'abord sur **Start/Stop** ▶/■ pour éteindre le moteur. Éteindre ensuite l'appareil avec l'interrupteur central **Marche/Arrêt** et le débrancher de la prise (retirer la fiche)
3. Appuyer sur le bouton de déverrouillage et retirer le logement de la vis sans fin en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Dévisser la bague de fermeture. Retirer le disque et le couteau du logement de la vis sans fin.



4. Placer l'embout de l'entonnoir de telle sorte que son encoche s'enclenche bien dans l'insert du logement de la vis sans fin. Placer l'entonnoir à saucisses et le maintenir en place avec la bague de fermeture.
5. Fixer le logement de la vis sans fin complet à l'avant du propulseur du moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un clic.
6. Placer le plateau sur la trémie du logement de la vis sans fin.
7. Laisser tremper les intestins (boyaux) dans de l'eau tiède pendant env. 10 minutes.
8. Préparer la farce des saucisses selon son goût, puis la placer sur le plateau de l'appareil. Enfiler l'intestin (boyau) sur l'entonnoir à saucisses. Refermer l'extrémité.
9. Allumer l'appareil avec l'interrupteur central **Marche/Arrêt**, puis appuyer sur **Start/Stop** ►/■ pour démarrer. Si besoin, sélectionner une vitesse de fonctionnement plus faible (appuyer 1 fois sur ► du panneau de commandes).
10. Pousser progressivement la farce à l'aide du poussoir dans la trémie.
11. Avec le poussoir, faire passer la farce dans le logement de la vis sans fin. L'intestin (boyau) se remplit automatiquement de farce et se déroule de l'entonnoir à saucisses.
12. Si la gaine ne se déroule pas de l'entonnoir à saucisses, l'humidifier avec de l'eau, la desserrer et poursuivre le processus.
13. Une fois la saucisse confectionnée, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop** ►/■ et sur l'interrupteur **Marche/Arrêt**). Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche).

Confection de biscuits à la presse

1. Préparer une pâte pour biscuits à la presse selon sa propre recette. Avant de la passer, laisser reposer la pâte un certain temps au frigo.



2. Préparer la machine pour la préparation des biscuits à la presse. Fixer l'embout à biscuit à la presse comme indiqué ci-dessous.

3. Placer tout d'abord la vis sans fin avec le joint en plastique dans le logement de la vis sans fin.

4. Placer l'embout de telle sorte que son encoche s'enclenche bien dans l'insert du logement de la vis sans fin. Placer l'élément de fixation de la plaque à formes et le visser sur le logement de la vis sans fin en refermant la bague de fermeture.

5. Fixer le logement de la vis sans fin complet à l'avant du propulseur du moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un clic.

6. Placer le plateau sur la trémie du logement de la vis sans fin.

7. Faire glisser la plaque à formes dans la glissière de l'élément de fixation de la plaque et choisir la forme désirée.



8. Placer la pâte à biscuit sur le plateau.

9. Brancher l'appareil à une prise simple et raccordée à la terre et l'allumer en appuyant sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**. Pour le démarrer, appuyer sur **Start/Stop** ►/■. Si besoin, sélectionner une vitesse de fonctionnement plus faible (appuyer 1 fois sur ► du panneau de commandes).

10. Pousser progressivement la pâte à l'aide du poussoir dans la trémie.

11. Couper la longueur désirée de biscuit à forme entre l'embout et le biscuit pressé, puis le placer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson spécial.

12. Après avoir transformé la pâte, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop** ►/■ et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**). Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche).

13. Cuire les biscuits selon sa propre recette.

Préparation de boulettes de viande/kebbé

1. Préparer le hachoir à viande comme indiqué au paragraphe « **Broyage et mélange** » et préparer la viande séparément pour la barde et pour la farce selon sa propre recette (voir exemple de recette ci-dessous).

Exemple de recette

Farce de kebbé

100 g	mouton
1 1/2 cuil. à soupe	huile d'olive
1-2	oignon finement haché
1/3 cuil. à café	épices
1/2 cuil. à café	sel
1 1/2 cuil. à soupe	farine

Barde de kebbé

450 g	mouton maigre
150-200 g	farine
1 cuil. à café	épices
1 cuil. à café	noix de muscade râpée
1 pincée	paprika ou piment en poudre
1 pincée	poivre

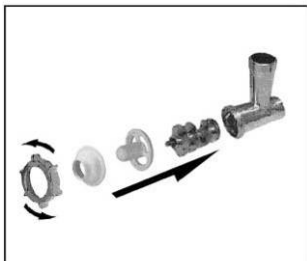
2. Faire passer le mouton de la farce 1 ou 2 fois dans le hachoir, comme décrit au paragraphe « **Broyage et mélange** ». Faire revenir les oignons à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Mélanger tous les ingrédients de la farce.
3. Broyer la viande de la barde en la faisant passer 3 fois dans le hachoir, comme décrit au paragraphe « **Broyage et mélange** » (d'abord par le disque moyen, puis 2 fois par le disque fin). Mélanger la viande hachée avec les autres ingrédients de la barde. Faire passer à nouveau le mélange obtenu 3 fois dans le hachoir à viande.



REMARQUE !

En utilisant plus de viande et moins de farine, la barde aura meilleure consistance et meilleur goût !

4. Une fois la viande passée, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop** ►/■ et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**). Débrancher l'appareil (retirer la fiche !).
5. Appuyer sur le bouton de déverrouillage et retirer le logement de la vis sans fin de l'appareil. Dévisser la bague de fermeture et retirer le disque et le couteau en croix de la vis sans fin.



6. Préparer la machine pour la confection de la barde de kebbé.
7. Fixer la douille en plastique de telle sorte que son encoche s'enclenche bien sur l'insert du logement de la vis sans fin. Placer le logement et le fixer en refermant la bague de fermeture sur le logement de la vis sans fin.



8. Fixer le logement de la vis sans fin complet à l'avant du propulseur du moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un clic.

9. Placer le plateau sur la trémie du logement de la vis sans fin.

10. Déposer le mélange de la barde de kebbé sur le plateau.

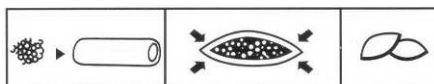
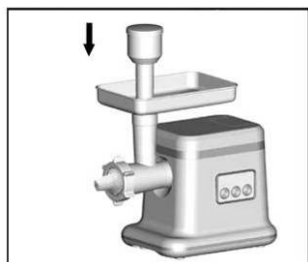
11. Brancher l'appareil à une prise simple et raccordée à la terre et l'allumer en appuyant sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**. Pour le démarrer, appuyer sur **Start/Stop** ►/■. Si besoin, sélectionner une vitesse de fonctionnement plus faible (appuyer 1 fois sur ► du panneau de commandes).

12. Pousser progressivement le mélange à l'aide du poussoir dans la trémie.

13. Le hachoir à viande forme un long tube de barde de kebbé. Couper ce tube en tronçons de longueur souhaitée (env. 7 – 8 cm).

14. Après avoir terminé le processus, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop** ►/■ et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**). Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche).

15. Remplir ensuite les tronçons de tube de barde avec la farce préparée et appuyer sur les bords pour les refermer (fig. ci-dessous).



16. Cuire les boulettes de viande dans de l'huile d'olive chaude, jusqu'à obtenir le niveau de cuisson souhaité.

Elimination des aliments coincés

- Grâce à la fonction marche arrière, il est possible de libérer les aliments coincés dans le logement de la vis sans fin.
- Lorsque des ingrédients se coincent dans le logement de la vis sans fin, les retirer de la manière suivante avec la fonction marche arrière :

→ Sur un appareil allumé, appuyer tout d'abord sur **Start/Stop** ►/■ pour éteindre le moteur.

→ **Remarque** : Le bouton marche arrière ◀ ne fonctionne qu'avec le moteur éteint et l'interrupteur central **Marche/Arrêt** allumé.

→ Appuyer **brèvement** sur le bouton marche arrière du panneau de commandes.



ATTENTION !

Ne pas laisser le moteur en marche arrière trop longtemps (appuyer sur le bouton marche arrière ◀). Avec la fonction marche arrière, les aliments sont déplacés vers le bloc moteur et pourraient y pénétrer.

→ Si, même en ayant utilisé la fonction marche arrière, des aliments sont toujours coincés, éteindre alors l'appareil (avec l'interrupteur central **Marche/Arrêt**) et le débrancher (retirer la fiche !). Nettoyer l'appareil en suivant les instructions présentées au point **6.2 « Nettoyage »**.

Système de sécurité anti-surchauffe

- L'appareil est équipé d'un système de sécurité anti-surchauffe, qui, en cas de surchauffe du moteur, éteint automatiquement l'appareil.
- Si le moteur s'arrête pendant le fonctionnement de l'appareil, retirer la fiche immédiatement et éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop ▶/■** et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**).
- Laisser l'appareil refroidir complètement et le nettoyer en suivant les instructions présentées au point **6.2 « Nettoyage »**.
- Afin de retrouver l'état d'exploitation normal de l'appareil, appuyer sur le bouton **Z** situé sous l'appareil (fig. ci-contre).
- Brancher la fiche dans la prise et rallumer l'appareil (appuyer sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt** et sur **Start/Stop ▶/■**).
- Si le système de sécurité anti-surchauffe se déclenche à nouveau, contacter le service client ou après-vente.



Remarques et conseils

- Ne transformer que des produits frais. En particulier pour la viande, veiller à la passer immédiatement, avant tout traitement thermique ou date de péremption. La viande hachée doit être consommée rapidement après traitement, même si elle est conservée au frigo.
- Avant de transformer les aliments, les couper en petits morceaux ou bandes adaptées, pouvant passer dans la trémie et traitables facilement. Couper des morceaux de viande en cubes d'env. 10 cm de long et 2 cm d'épaisseur ; pour les produits plus durs, en cubes d'env. 1 cm d'épaisseur.
- Pour la transformation de quantités plus grandes de produits alimentaires, les répartir en portions pouvant être passées en 2-3 minutes. Entre le traitement des portions, éteindre l'appareil pour éviter la surchauffe du moteur, et préparer les portions suivantes pendant ce temps.
- **Ne jamais** transformer des produits comportant des parties trop dures dans l'appareil (ex.: graines, coquilles, noix, os, cartilage, tendons épais, etc.). Éliminer ces éléments avant d'utiliser l'appareil. Cuire les légumes trop durs avant de les faire passer.

- Ne pas utiliser d'ingrédients à trop forte teneur en eau ou en jus dans la machine.
- Pour que les ingrédients se mélangent mieux, ajouter les épices, herbes et oignons pendant le broyage de la viande (ex.: boulette de viande ou tartare). Moudre les épices dures avant de les faire passer, comme les graines de poivre noir, la noix de muscade, ou autres.
- Si les ingrédients sont mous, les faire passer à une vitesse plus faible (appuyer 1 fois sur ► du panneau de commandes).



REMARQUE !

Pour éliminer facilement les restes de viande dans le logement de la vis sans fin, faire passer une tranche de pain dans la machine.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- o Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- o Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage



ATTENTION !

Nettoyer l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé et ne pas laisser sécher les résidus alimentaires dans le logement et autres pièces de l'appareil.

Démontage de l'appareil

- o Après utilisation, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop** ►/■ et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**). Laisser le moteur refroidir complètement et débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !).
- o Retirer le poussoir de la trémie et enlever le plateau du logement de la vis sans fin.
- o Dévisser la bague de fermeture du logement de la vis sans fin en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- o Appuyer sur le bouton de déverrouillage à l'avant de l'appareil et retirer le logement de la vis sans fin du propulseur du moteur, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- o Dévisser la bague de fermeture et retirer tous les éléments (disque, lame, vis sans fin, etc.) du logement de la vis sans fin.



AVERTISSEMENT !

Le couteau en croix est très tranchant. Manipuler la lame avec prudence lors du démontage.

- o Retirer les résidus alimentaires du logement de la vis sans fin et de la trémie. Utiliser une cuillère en bois ou en plastique pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage de l'appareil et des accessoires



ATTENTION !

Ne jamais laver l'appareil ou ses pièces détachées au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'objets durs ou pointus, pouvant endommager ou rayer l'appareil.

Ne jamais utiliser de produits d'entretien abrasifs pour le nettoyage : ils entraînent la décoloration et la corrosion des pièces de l'appareil.

- o Laver les pièces détachées de l'appareil dans une solution d'eau chaude et de produit d'entretien. Utiliser une éponge ou une brosse souple pour le nettoyage.
- o Pour éliminer les éventuels résidus alimentaires séchés sur les pièces de l'appareil, les laisser tremper pendant un certain temps dans de l'eau chaude. Rincer les pièces lavées à l'eau claire et bien les sécher.



ATTENTION !

Ne jamais laisser le bloc moteur et le câble d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

- o Nettoyer le bloc moteur et le câble d'alimentation avec un chiffon souple. S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre dans les ouvertures de l'appareil. Sécher soigneusement le bloc moteur.
- o Laisser sécher les pièces lavées pendant ½ heure avant de les ranger.
- o Pour que les disques et le couteau ne rouillent pas, penser à les frictionner avec une petite quantité d'huile alimentaire.

Entretien de l'appareil

- o Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une durée prolongée, le stocker dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, du soleil et des enfants.
- o Ne pas entreposer d'objets lourds sur l'appareil.

- o Conserver toutes les pièces détachées ensemble. Laisser la vis sans fin, le couteau et l'un des disques en place dans le logement de la vis sans fin et le fermer avec la bague de fermeture. Fixer le logement de la vis sans fin complet sur le propulseur du moteur. Ainsi, on évite les blessures au couteau et la perte des pièces détachées. Placer le plateau sur la trémie.
- o Mettre les disques dans le rangement se trouvant à l'arrière de l'appareil. Placer les autres accessoires (entonnoir à saucisses, douille à kebbé et embout) à l'intérieur du poussoir.
- o Enrouler le câble d'alimentation à l'emplacement prévu sous l'appareil.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Vérifier de temps en temps l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Problème	Cause	Solution
La fiche est branchée dans la prise, mais le moteur ne fonctionne pas	• Le disjoncteur du circuit électrique s'est actionné. • L'interrupteur central Marche/Arrêt n'a pas été actionné. • Le bouton Start/Stop ▶/■ n'a pas été actionné.	• Vérifier le fusible et vérifier si l'appareil fonctionne sur une autre prise. • Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur central Marche/Arrêt. • Appuyer sur Start/Stop ▶/■.
Le moteur s'est interrompu en cours de marche	• Le système anti-surchauffe s'est actionné	• Redémarrer l'appareil comme décrit au point « Système de sécurité anti-surchauffe »
La marche arrière ne fonctionne pas	• La fonction marche arrière ne fonctionne que si le moteur est à l'arrêt et si l'interrupteur Marche/Arrêt est allumé.	• Eteindre le moteur en appuyant sur Start/Stop ▶/■, puis appuyer sur le bouton marche arrière ◀.
Du liquide sort de l'ouverture du hachoir	• Les aliments sont trop humides ou contiennent trop d'eau.	• Egoutter les aliments humides. Ne pas hacher des aliments à teneur en eau trop élevée.

Problème	Cause	Solution
Des ingrédients se trouvent encore dans la trémie, mais rien ne sort du hachoir	• Obstruction dans le logement de la vis sans fin.	• Appuyer immédiatement sur Start/Stop ►/■ pour éteindre le moteur. Éliminer l'obstruction comme décrit au point « Élimination des aliments coincés ».
Le moteur fonctionne trop lentement	• Trop d'aliments dans le logement de la vis sans fin. • Trop grande pression sur le poussoir. • Des ingrédients trop durs bloquent le couteau en croix ou la vis sans fin.	• Ne pas insérer trop d'aliments dans la trémie. • Appuyer moins fortement sur le poussoir. • Retirer les éléments durs (ex.: os, tendons, graines, coquilles, etc.).

8. Élimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120