

FW10



370224

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 3.0

Date de création : 2024-04-25

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	9
4.2	Éléments de l'appareil	10
4.3	Fonctions de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	11
5.1	Installation	11
5.2	Utilisation	12
6	Nettoyage	24
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	24
6.2	Nettoyage	25
7	Défaillances possibles	27
8	Élimination des déchets	28



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Sécurité lors de l'utilisation du hachoir à viande

- Lors de l'utilisation de l'appareil, ne jamais poser de chiffons, de serviettes ou autres objets sur ou sous l'appareil pour éviter les dommages et les blessures qui peuvent être causés par un incendie, un choc électrique ou la chaleur.
- Avant le démontage/montage des éléments, le nettoyage ou le déplacement de l'appareil, l'éteindre (tourner l'interrupteur marche/arrêt sur la position « OFF ») et débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche).
- Ne jamais forcer sur les éléments lors du montage de l'appareil.
- Mettre en marche l'appareil seulement s'il est correctement et complètement monté. Pour ce faire, suivre les consignes du chapitre 5.2 « Exploitation ».
- Ne jamais mettre la main dans la buse de remplissage, ne placer aucun objet dans la sortie du logement de la vis sans fin, lorsque l'appareil est branché à l'alimentation.
- Ne pas permettre que les cheveux, les vêtements ou les ustensiles de cuisine se rapprochent de la buse de remplissage.
- Avant la mise en marche, s'assurer qu'aucun objet étranger n'est présent dans la buse de remplissage de l'appareil.
- Lors du fonctionnement du moteur, éloigner le visage de la buse de remplissage de l'appareil. Lors du traitement de la viande, des fragments d'os ou de produits durs (noyaux, pépins, etc.) peuvent être éjectés.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- broyer et mélanger des produits alimentaires adaptés (viande, légumes),
- farcir les saucisses,
- préparer des biscuits
- préparer des kebbé.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Hachage de la viande congelée
- Broyage des os

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations 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. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les 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 du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom :	Hache-viande FW10
Numéro d'article :	370224
Matériau :	plastique
Matériau de l'entonnoir du moulin :	acier inoxydable, fonte d'aluminium
Diamètre des disques en mm :	62
Puissance max. en kg/h:	10
Puissance de raccordement :	0,85 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	350 x 205 x 340
Poids en kg :	5,0

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

FR

Modèle / caractéristiques

- Couleur : gris
- Raccordement de l'appareil : prêt à être raccordé
- Marche arrière
- Entonnoir du moulin amovible
- Dispositif de mouture amovible
- Unité de coupe amovible
- Interrupteur de marche/arrêt
- Protection contre la surchauffe
- Compartiment intégré pour le rangement des disques perforés
- Y compris :
 - 1 lame en acier inoxydable, 4 ailettes
 - 1 embout à kebbé (plat oriental)
 - 1 accessoire à formes pour biscuits
 - 1 poussoir
 - 1 tube à farcir les saucisses
 - 3 disques perforés (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)

4.2 Éléments de l'appareil

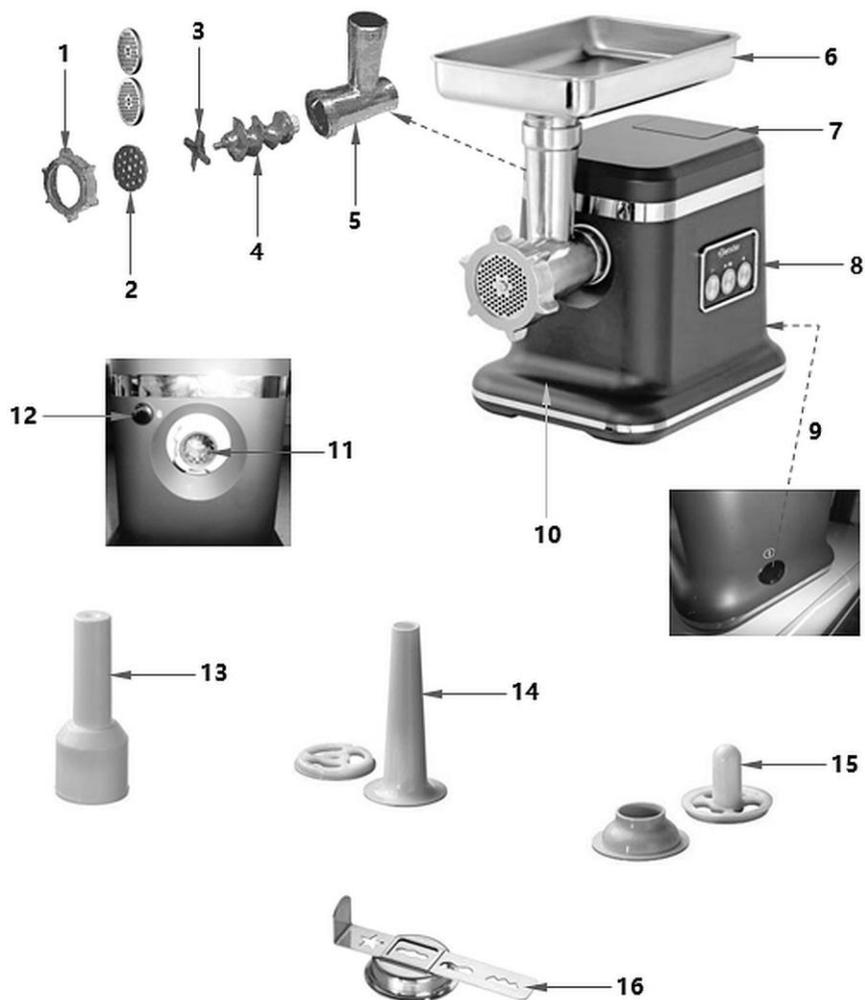


Fig. 1

Description de la fig. 1

1. Écrou de sécurité
2. Disques perforés (gros, moyen, fin)
3. Lame en croix
4. Arbre de vis sans fin
5. Logement de la vis sans fin
6. Bac
7. Compartiment intégré pour le rangement des disques perforés
8. Panneau de commande
9. Interrupteur Marche/Arrêt
10. Corps
11. Moteur
12. Bouton de déverrouillage
13. Poussoir
14. Tube à farcir les saucisses
15. Embout à kebbé
16. Accessoire à formes pour biscuits

4.3 Fonctions de l'appareil

Le hache-viande permet de traiter les produits alimentaires adaptés (viande, légumes, pâte, etc.) à l'aide d'accessoires adaptés.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.

- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Pour un travail en tout confort et sécurité, assurer une distance minimale de 10 cm à droite, à gauche et à l'arrière de l'appareil, ainsi qu'une distance de 50 mm au-dessus et sous l'appareil.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation

Indications et conseils

- Toujours travailler uniquement les produits alimentaires frais. La viande en particulier doit être travaillée juste avant sa cuisson ou sa consommation : la viande hachée, même si elle est conservée dans le réfrigérateur, se périmé rapidement. Respecter les normes et les lois en vigueur.
- Avant de procéder au traitement, couper les produits alimentaires en morceaux ou bâtonnets pour que leur taille soit adaptée à l'orifice e remplissage et pour qu'ils puissent être facilement traités. Couper la viande en bâtonnets d'une longueur d'env. 10 cm et d'une épaisseur de 2 cm et les produits plus durs en cubes d'une taille d'env. 1 cm.

Installation et utilisation

- Si les produits alimentaires sont en grande quantité, les partager en portions plus petites qui peuvent être broyées en 2 - 3 minutes. Éteindre l'appareil entre les processus de broyage qui se suivent pour ne pas surchauffer le moteur. Pendant ce temps préparer la portion suivante.
- Ne jamais broyer ou hacher dans l'appareil des produits trop durs ou trop fibreux (p.ex. les noyaux, les coques, les noix, les os, les cartilages, etc.). Les retirer avant le traitement. Cuire délicatement les légumes durs avant de les broyer.
- Ajouter les épices, les herbes, l'oignon (p.ex. pour la préparation de la viande hachée ou du tartare) avant de broyer la viande, pour obtenir un meilleur mélange. Mouline dans un moulin les épices durs comme les grains de poivre ou les noix de muscade avant de les ajouter.
- Pour le traitement des produits alimentaires mous, choisir une vitesse inférieure.

CONSEIL !

Enlever les restes de viande du logement de la vis sans fin en broyant dans le hache-viande une tranche de pain.

Avant la première utilisation

1. S'assurer que tous les éléments et les accessoires de l'appareil sont disponibles et en bon état de marche.

Conseil : Le poussoir est vide à l'intérieur, certains accessoires (le tube à farcir les saucisses, l'embout à kebbé et le disque coupant) y sont cachés.

2. Ouvrir le couvercle du poussoir et sortir les accessoires.



Fig. 2

Conseil : Le compartiment se trouvant dans la partie arrière du corps de l'appareil est conçu pour l'entreposage des disques perforés.

3. Retirer les disques perforés selon les besoins.



Fig. 3

CONSEIL !

Pour avoir les accessoires toujours à portée de main, les entreposer dans le poussoir ou le compartiment pour les disques perforés, quand ils ne sont pas utilisés.

- Avant de commencer l'utilisation de l'appareil et de son équipement, les nettoyer soigneusement en suivant les consignes du point 6 « **Nettoyage** ».
- Sélectionner et assembler les accessoires destinés au traitement des aliments souhaités.

Panneau de commande



Fig. 4

17. Touche de sélection de la vitesse
18. Touche DÉPART/ARRÊT
19. Touche de marche arrière

Fonctions des touches

Touche de sélection de la vitesse	Cette touche permet de modifier la vitesse du moteur : 1 pression - marche lente
Touche DÉPART/ARRÊT	Cette touche permet de lancer ou d'arrêter/interrompre le traitement des produits alimentaires dans le hache-viande.
Touche de marche arrière	Cette touche sert uniquement au déblocage éventuel par marche arrière des aliments coincés dans le logement de la vis sans fin.

Traitement des produits alimentaires

Broyer et mélanger

1. Choisir le disque perforé à utiliser selon le type de produits alimentaires traités :
 - disque perforé gros pour les solides et les farces épaisses de saucisses ;
 - disque perforé moyen pour les ingrédients mous ;
 - disque perforé fin pour le traitement fin (p.ex. les viandes farcies/ le kebbé).

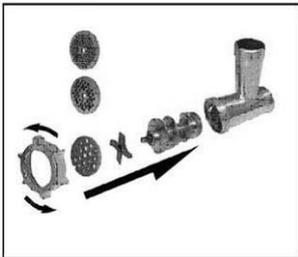


Fig. 5

2. Placer d'abord l'arbre de la vis sans fin et le joint en plastique dans le logement de la vis sans fin.
3. Fixer la lame en croix de manière à ce que les lames soient en haut.

AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !

La lame en croix est très tranchante.

Faire particulièrement attention lors du montage !

4. Ensuite, placer sur l'arbre de la vis sans fin le disque perforé choisi (**toujours utiliser un seul disque perforé à la fois !**).
5. S'assurer que la fente dans le disque perforé et la pointe du logement de la vis sans fin s'emboîtent parfaitement.
6. Visser l'écrou de sécurité sur le logement de la vis sans fin.



Fig. 6

7. Fixer le logement de la vis sans fin sur le moteur, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre.
8. Placer le bac sur l'orifice du logement de la vis sans fin.

Maintenant, l'appareil est prêt à broyer les produits alimentaires.

9. Couper la viande en bâtonnets d'une longueur d'env. 10 cm et d'une épaisseur de 2 cm. Enlever autant que possible les os, les cartilages et les tendons. **Ne jamais utiliser de viande congelée !**

10. Placer la viande préparée dans le bac.

11. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.

12. Allumer l'appareil (d'abord l'interrupteur principal de marche/arrêt et ensuite la touche START/STOP ►/■). Si nécessaire, choisir une vitesse de moteur plus lente (appuyer une fois sur la touche ► sur le panneau de commande).

13. Une fois le moteur en marche, faire glisser progressivement la viande dans l'orifice de remplissage. Toujours utiliser le poussoir fourni pour faire glisser délicatement la viande dans la buse de remplissage du logement de la vis sans fin.

14. Après le traitement, éteindre l'appareil (appuyer sur la touche START-/STOP ►/■ et sur l'interrupteur principal de marche/arrêt).

15. Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

CONSEIL !

Faire passer deux fois à travers le disque perforé moyen la viande pour préparer le tartare et la viande hachée.

Farcir les saucisses

1. Broyer la viande comme décrit dans le chapitre « **Broyer et mélanger** ».
2. Après le traitement, appuyer d'abord sur la touche START-/STOP ►/■, pour éteindre le moteur.
3. Ensuite, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et le débrancher de la prise (retirer la fiche !).
4. Appuyer sur la touche de déverrouillage et retirer de l'appareil le logement de la vis sans fin, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Desserrer l'écrou de sécurité. Retirer du logement de la vis sans fin le disque perforé et la lame en croix.

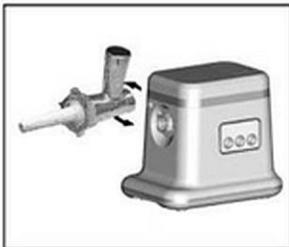


Fig. 7

6. Placer le disque coupant de manière à ce que l'encoche sur la lame coupante et la pointe du logement de la vis sans fin s'emboîtent parfaitement. Fixer le tube à farcir les saucisses et bien le serrer à l'aide de l'écrou de sécurité.
7. Fixer le tube monté sur le moteur, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre.



Fig. 8

8. Placer le bac sur l'orifice du logement de la vis sans fin.
9. Tremper les boyaux pour saucisses pendant env. 10 minutes dans de l'eau tiède.
10. Préparer la farce pour les saucisses selon les préférences et la placer ensuite dans le bac de l'appareil. Tendre le boyau pour saucisse sur le tube à farcir les saucisses. Nouer l'extrémité.
11. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
12. Pour mettre en marche, appuyer sur la touche START-/STOP ►/■. Si nécessaire, choisir une vitesse de moteur plus lente (appuyer une fois sur la touche ► sur le panneau de commande).
13. À l'aide du poussoir, faire glisser lentement la farce dans l'orifice de remplissage.
14. À l'aide du poussoir, pousser la farce dans l'orifice de remplissage du logement de la vis sans fin. Le boyau se remplit automatiquement de farce et glisse du tube à farcir les saucisses.
15. Si le boyau reste bloqué sur le tube à farcir les saucisses, l'humidifier un peu, desserrer et continuer le processus.
16. Après la préparation des saucisses, éteindre l'appareil (appuyer sur la touche START-/STOP ►/■ et sur l'interrupteur principal de marche/arrêt). Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

Préparer des biscuits

1. Préparer la pâte à biscuits selon une recette choisie. Avant le traitement, conserver un peu la pâte dans le réfrigérateur.

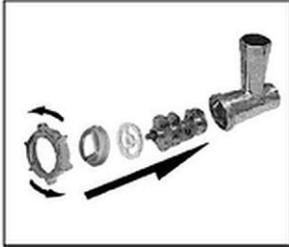


Fig. 9

2. Préparer le hache-viande pour la préparation de biscuits.
3. Assembler l'accessoire à formes pour biscuits en suivant les consignes suivantes.
4. Placer d'abord l'arbre de la vis sans fin et le joint en plastique dans le logement de la vis sans fin.
5. Placer le disque coupant de manière à ce que l'encoche sur la lame coupante et la pointe du logement de la vis sans fin s'emboîtent parfaitement.
6. Fixer l'accessoire à formes pour biscuits et bien le serrer à l'aide de l'écrou de sécurité.
7. Fixer l'accessoire monté sur le moteur, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre.
8. Placer le bac sur l'orifice du logement de la vis sans fin.
9. Glisser la forme à travers l'accessoire de fixation et choisir la forme voulu des biscuits.



10. Placer la pâte préparée dans le bac.
11. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
12. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
13. Pour mettre en marche, appuyer sur la touche START-/STOP ►/■.

14. Si nécessaire, choisir une vitesse de moteur plus lente (appuyer une fois sur la touche ▶ sur le panneau de commande).
15. À l'aide du poussoir, faire glisser la pâte dans l'orifice de remplissage.
16. Retirer les biscuits formés de la longueur choisie de l'accessoire à formes pour biscuits et les placer sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson.
17. Après le traitement de la pâte, éteindre l'appareil (appuyer sur la touche START-/STOP ▶/■ et sur l'interrupteur principal de marche/arrêt). Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).
18. Faire cuire les biscuits au four.

Préparer des viandes farcies / des kebbé

1. Préparer le hache-viande pour le traitement de viande, comme décrit dans le chapitre « Broyer et mélanger » et traiter séparément la viande selon les recettes de la farce et de l'enveloppe (exemple de recette ci-après).

Exemple de recettes

Farce à kebbé		Enveloppe du kebbé	
100 g	Viande de mouton	450 g	Viande maigre de mouton
1 1/2 cuillère	Huile d'olive	150-200 g	Farine
1-2 pièces	Oignon finement haché	1 cuillère à café	Épices
1/3 de cuillère à café	Épices	1 cuillère à café	Noix de muscade en poudre
1/2 cuillère à café	Sel	1 pincée	Paprika ou piment en poudre
1 1/2 cuillère	Farine	1 pointe de couteau	Poivre

2. Broyer 1 ou 2 fois la viande de mouton pour la farce, comme décrit dans le chapitre « Broyer et mélanger ». Faire revenir l'oignon pour les caraméliser un peu. Mélanger tous les ingrédients de la farce.

3. Hacher la viande pour l'enveloppe dans le hache-viande 3 fois, comme décrit dans le chapitre « Broyer et mélanger » (d'abord, en utilisant le disque perforé moyen et ensuite, deux fois, avec le disque perforé fin). Mélanger dans un bol la viande hachée avec les autres ingrédients de l'enveloppe. Faire passer le mélange encore 3 fois par le hache-viande.

CONSEIL !

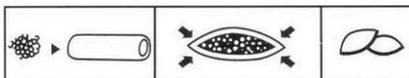
Une plus grande quantité de viande et moins de farine assurent à l'enveloppe une meilleure texture et un meilleur goût.

4. Après le traitement de la viande, éteindre l'appareil (appuyer sur la touche START-/STOP ►/■ et sur l'interrupteur principal de marche/arrêt). Débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !).
5. Appuyer sur la touche de déverrouillage et retirer le logement de la vis sans fin de l'appareil. Desserre l'écrou de sécurité et retirer de l'arbre de la vis sans fin le disque perforé et la lame en croix.
6. Préparer le hache-viande à la préparation des enveloppes extérieures de kebbé.



Fig. 10

7. Fixer le doigt en plastique de manière à ce que l'encoche sur la lame coupante et la pointe du logement de la vis sans fin s'emboîtent parfaitement. Fixer le cône et le serrer à l'aide de l'écrou de sécurité sur le logement de la vis sans fin.
 8. Fixer l'accessoire monté sur le moteur, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre.
 9. Placer le bac sur l'orifice du logement de la vis sans fin.
 10. Placer le mélange pour les enveloppes de kebbé dans le bac.
 11. Brancher l'appareil à une prise murale simple adaptée et l'allumer avec l'interrupteur central Marche/Arrêt. Pour mettre en marche, appuyer sur la touche START-/STOP . Si nécessaire, choisir une vitesse de moteur plus lente (appuyer une fois sur la touche  sur le panneau de commande).
 12. À l'aide du poussoir, faire glisser lentement le mélange dans l'orifice de remplissage.
- Le hache-viande avec l'embout à kebbé forme un long serpent de produit.
13. Le découper en morceaux de la longueur souhaitée (env. 7-8 cm).
 14. Une fois le processus terminé, éteindre l'appareil (appuyer sur la touche START-/STOP  et sur l'interrupteur principal de marche/arrêt). Débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !).
 15. Ensuite, remplir les morceaux préparés avec la farce de viande et coller les extrémités des enveloppes kebbé (fig. ci-dessous).



Retrait des ingrédients collés - fonction de marche arrière

1. La fonction de marche arrière permet de retirer les ingrédients collés dans le logement de la vis sans fin.
2. Si des ingrédients sont collés dans le logement de la vis sans fin, activer la fonction de marche arrière de la manière suivante :
 - D'abord, quand l'appareil est en marche, appuyer sur la touche START-/STOP ►/■, pour éteindre le moteur.
 - **Remarque** : La touche de marche arrière ◀ fonctionne uniquement quand le moteur et l'interrupteur principal marche/arrêt sont éteints.
 - Appuyer brièvement sur la touche de marche arrière ◀ sur le panneau de commande.

ATTENTION !

Ne jamais permettre que le moteur travaille trop longtemps en marche arrière (en appuyant sur la touche de marche arrière ◀). Après l'activation de la marche arrière, les aliments sont déplacés dans le carter du moteur et peuvent pénétrer dans le carter du moteur.

- Si après une brève activation de la marche arrière, les aliments ne se décolent pas, éteindre l'appareil (appuyer sur l'interrupteur principal marche/arrêt) et débrancher l'alimentation (retirer la fiche de la prise !). Nettoyer l'appareil en suivant les conseils indiqués au point 6 « **Nettoyage** ».

FR

Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe qui éteint automatiquement l'appareil en cas de surchauffe.

1. Si, au cours du fonctionnement de l'appareil, le moteur s'arrête, retirer immédiatement la fiche de la prise et éteindre l'appareil (appuyer sur la touche START-/STOP ►/■ et sur l'interrupteur principal marche/arrêt).
2. Laisser l'appareil refroidir complètement et le nettoyer conformément aux consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».

3. Appuyer sur la touche « Z » de la partie inférieure de l'appareil pour allumer l'appareil prêt à fonctionner (fig. à droite).
4. Brancher la fiche à la prise.
5. Allumer de nouveau l'appareil (d'abord l'interrupteur principal de marche/arrêt et ensuite la touche START/STOP ▶/■).
6. Si la protection contre la surchauffe s'enclenche de nouveau, contacter le vendeur ou le service technique.

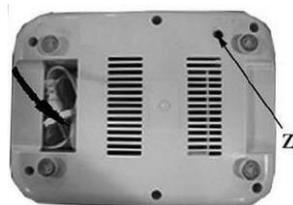


Fig. 11

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Risques de coupures !

La lame en croix est très tranchante.

En démontant l'appareil et en nettoyant la lame en croix il faut faire très attention.

ATTENTION !

Un nettoyage irrégulier peut endommager la surface de l'appareil.

Toujours nettoyer l'appareil directement après son utilisation et ne pas laisser sécher sur le carter ou autres pièces de l'appareil les restes des produits alimentaires.

En cas de pénétration d'eau l'appareil peut être endommagé.

Ne jamais laver l'appareil ou ses éléments dans le lave-vaisselle.

Ne jamais immerger le carter du moteur dans l'eau ou autres liquides.

Démontage de l'appareil

Avant le nettoyage de l'appareil, démonter l'appareil en suivant les consignes suivantes :

- sortir de l'orifice de remplissage le poussoir et le bac du logement de la vis sans fin,
- desserrer l'écrou de sécurité du logement de la vis sans fin, la tourner un peu dans le sens contraire des aiguilles d'une montre,
- appuyer sur la touche de déverrouillage à l'avant de l'appareil et desserrer le logement de la vis sans fin du carter du moteur, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre,
- desserrer l'écrou de sécurité et retirer du logement de la vis sans fin tous les outils (les disques perforés, la lame en croix, l'arbre de la vis sans fin, etc.).
- Enlever du logement de la vis sans fin et de l'orifice de remplissage les restes des produits alimentaires traités. Pour faciliter ce travail, utiliser une cuillère en bois ou en plastique.

Nettoyage de l'appareil et des accessoires

1. Nettoyer les accessoires retirés avec de l'eau chaude et un détergent. Utiliser une éponge ou une brosse flexible utilisées pour laver la vaisselle.
2. Les restes de produits alimentaires qui ont séchés sur les accessoires amovibles de l'appareil peuvent être facilement éliminés, s'ils sont trempés un certain temps dans de l'eau chaude.
3. Enfin, rincer les pièces lavées à l'eau claire.
4. Essuyer le corps de l'appareil et le câble d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux humide. Veiller à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans les orifices de l'appareil.
5. Laisser les éléments lavés sécher à l'air pendant environ trente minutes ou les essuyer à l'aide d'un chiffon qui ne s'effiloche pas.
6. Appliquer une légère couche d'huile alimentaire sur les disques perforés et la lame en croix, pour qu'ils ne rouillent pas.

Entreposage de l'appareil

1. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, le nettoyer selon les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».
2. Entreposer l'appareil dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants.
3. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.
4. Conserver toutes les pièces ensemble. Placer l'arbre de la vis sans fin, la lame en croix et l'un des disques perforés dans le logement de la vis sans fin, bien serrer l'écrou de sécurité sur le logement de la vis sans fin et le fixer sur le moteur. Vous évitez ainsi de vous couper avec la lame en croix et de perdre les pièces de l'appareil. Placer le bac sur l'orifice de remplissage.
5. Entreposer les disques perforés dans le compartiment à l'arrière de l'appareil. Cacher les accessoires (le tube à farcir les saucisses, l'embout à kebbé et le disque coupant) dans le poussoir et le placer dans l'orifice de remplissage.
6. Placer le câble de raccordement dans le compartiment prévu à cet effet, dans la partie inférieure de l'appareil.
7. Pour protéger l'appareil contre la poussière et la saleté, le couvrir.

7 Défaillances possibles

La fiche est branchée à la prise mais le moteur ne fonctionne pas	Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé	Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
	L'interrupteur marche/arrêt n'est pas allumé	Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
	La touche START-/STOP ►/■ n'est pas allumée	Appuyer sur la touche START-/STOP ►/■
Le moteur s'arrête lors de son fonctionnement	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Remettre l'appareil en marche en suivant les consignes du chapitre « Protection contre la surchauffe »
La marche arrière ne s'active pas	La fonction de marche arrière peut être activée uniquement quand le moteur et l'interrupteur principal marche/arrêt sont éteints.	Éteindre le moteur à l'aide de la touche START-/STOP ►/■ et c'est alors, qu'il est possible d'appuyer sur la touche de marche arrière ◀
Du liquide s'écoule de l'orifice de sortie	Les produits alimentaires sont trop humides ou trop liquides	Sécher les produits alimentaires liquides, ne pas traiter des produits trop liquides
Des aliments se trouvent encore dans l'orifice de remplissage mais rien ne sort de l'orifice de sortie	Le logement de la vis sans fin est bouchée	Appuyer immédiatement sur la touche START-/STOP ►/■ , pour éteindre le moteur Supprimer le blocage en suivant les consignes du chapitre « Retrait des ingrédients collés - fonction de marche arrière »

Défaillance	Cause probable	Élimination
Le moteur est trop lent	Le logement de la vis sans fin est excessivement rempli	Ne pas glisser dans l'orifice de remplissage trop de produits alimentaires
	La pression sur le poussoir est trop forte	Ne pas presser aussi fort le poussoir
	Des éléments trop durs bloquent la lame ou l'arbre de la vis sans fin	Retirer les éléments trop durs (p.ex. les os, les tendons, les coquilles, etc.)

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.