

PROLINE

MG600

MEAT GRINDER
HACHOIR A VIANDE
VLEESMOLEN
PICADORA DE CARNE
MOEDOR DE CARNE



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



MANUAL DE INSTRUCCIONES



MANUAL DE INSTRUÇÕES

ATTENTION

- ❖ L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues tels que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.

- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- ❖ En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous à la section "UTILISATION".
- ❖ Des précautions doivent être

prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

- ❖ Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 19.

- ❖ Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute

sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

- ❖ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ❖ **MISE EN GARDE:** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.



MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil et gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne mettez jamais l'appareil, le câble ou la prise mâle dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Avant d'utiliser cet appareil, enlevez vos éventuels bijoux et vêtements amples; si vous avez les cheveux longs, attachez-les.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les accessoires sont montés correctement et tiennent bien en place.
- Éteignez et débranchez l'appareil après usage, avant de monter ou de démonter les accessoires, et avant de le nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie, de blessures ou de chocs électriques.
- Ne pas utiliser en extérieur.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- N'utilisez pas cet appareil à une finalité autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

DESCRIPTION



1. Trémie
2. Capuchon
3. Manette de verrouillage
4. Bouton marche arrière
5. Bouton marche/arrêt



6. Poussoir
7. Vis sans fin
8. Lame
9. Disque de coupe (trous larges)
10. Disque de coupe (trous moyens)
11. Disque de coupe (petits trous)
12. Embout à saucisses
13. Adaptateur à kebbeh
14. Embout à kebbeh

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lavez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse à part le boîtier du moteur. Rincez-les et séchez-les bien avant le montage.

Vous pouvez nettoyer le boîtier du moteur en le frottant avec un chiffon humide si nécessaire, mais ne le mettez pas dans l'eau.

UTILISATION

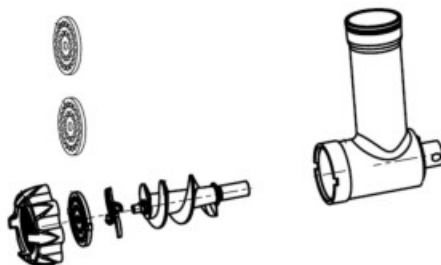
ATTENTION: Vérifiez TOUJOURS que l'appareil est éteint et débranché avant toute manipulation de montage ou de démontage.

Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

Ce hachoir à viande doit fonctionner à température ambiante (23°C-25°C).

Évitez d'utiliser l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes. Laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes avant de le réutiliser.

Hacher la viande




1. Mettez l'extrémité longue de la vis sans fin dans la tête du hachoir.
2. Montez la lame sur l'arbre de la vis sans fin, avec le côté plat de la lame dirigé vers l'avant.
 - **REMARQUE** : L'appareil ne peut pas fonctionner si la lame n'est pas fixée correctement.
3. Montez un disque de coupe contre la lame. Le saillant du disque doit venir s'insérer dans l'encoche de la tête du hachoir.
4. Vissez solidement le couvercle sur la tête du hachoir. Ne le serrez pas trop fort.
5. Une fois la tête du hachoir assemblée, insérez-la dans le boîtier du moteur.
6. En tenant la tête du hachoir d'une main, verrouillez-la en tournant la manette de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre.



7. Montez la trémie à viande sur la tête du hachoir.
8. Coupez les aliments en morceaux suffisamment petits pour entrer facilement dans l'ouverture de la trémie.
 - Pour obtenir de meilleurs résultats, désossez la viande et enlevez les tendons, les ficelles et les caillots de sang. Il est recommandé de réfrigérer (mais pas de congeler) la viande avant de la hacher afin de limiter les pertes de jus.
9. Mettez les morceaux de viande dans la trémie. Veillez à ne pas trop remplir la trémie afin que l'ouverture de la cheminée reste dégagée en permanence.
10. Mettez un plat ou un bol sous la tête du hachoir pour recueillir la viande hachée.
11. Réglez le hachoir sur la position ●.
12. Faites descendre délicatement les premiers morceaux dans la cheminée. Utilisez le poussoir pour presser la viande.

N'utilisez en aucun cas vos doigts ou un autre ustensile que le poussoir fourni.

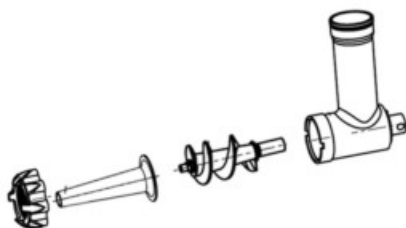
Fonction marche arrière

1. En cas de blocage de l'appareil, éteignez-le en mettant le bouton marche/arrêt sur 0.
2. Puis mettez le bouton sur ●●.
3. Appuyez sur le bouton de marche arrière  et gardez-le enfoncé jusqu'à ce que l'objet à l'origine du blocage (ex: os) ressorte.
 - L'appareil tourne en marche arrière tant que le bouton est enfoncé.
4. Si l'appareil semble toujours bloqué ou ralenti, répétez la procédure ci-dessus.



Préparation des saucisses

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Dévissez le couvercle de la tête du hachoir et enlevez le disque de coupe et la lame.
3. Enfilez l'embout à saucisses dans le couvercle.
4. Vissez solidement le couvercle sur la tête du hachoir.



5. Enfilez les boyaux (naturels ou artificiels) sur l'embout à saucisses, après les avoir préparés de la manière indiquée sur l'emballage.
6. Mettez la viande préparée dans la trémie.
7. Branchez le hachoir et mettez le bouton marche/arrêt sur ●.
8. Commencez à faire descendre la viande préparée par la cheminée.
9. Tout en tenant le boyau sur l'embout d'une main, laissez-le se remplir lentement avec la viande sortant de l'embout.
10. Pour diviser la saucisse en plusieurs sections, tordez ou nouez le boyau au fur et à mesure. Faites un nœud à l'extrémité du boyau pour finir.

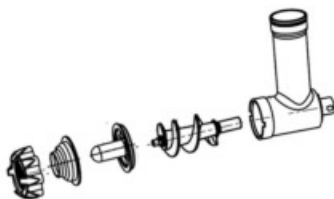
Conseils utiles

- Il est conseillé de procéder à deux personnes pour préparer les saucisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la viande hachée destinée aux saucisses, cela fluidifiera le passage par l'embout.

Utilisation de l'embout à kebbehs

Le kebbeh est un plat traditionnel du Moyen-Orient consommé à l'apéritif. Il se présente sous la forme d'une boulette allongée remplie de viande (en général de l'agneau) et de boulghour. La partie centrale est souvent garnie de viande d'agneau hachée épicée, et les extrémités sont scellées pour constituer une saucisse. Les kebbehs sont généralement froids et se présentent avec une enveloppe croustillante et une garniture délicieuse.

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Dévissez le couvercle de la tête du hachoir et enlevez l'embout à saucisses.
3. Mettez l'adaptateur à kebbeh sur l'embout, et enfillez-les dans le couvercle.
4. Vissez solidement le couvercle sur la tête du hachoir.
5. Mettez la pâte à kebbeh préparée dans la trémie.
6. Branchez le hachoir et mettez le bouton marche/arrêt sur ●.
7. Faites descendre la pâte dans la cheminée et attendez qu'elle ressorte par l'autre côté.
8. Une fois toute la pâte ressortie, coupez-la en sections de la longueur souhaitée.
 - Vous avez maintenant terminé l'enveloppe extérieure des kebbehs.
9. Scellez une extrémité, puis remplissez l'intérieur de l'enveloppe extérieure avec la garniture de votre choix (ex: agneau épicé).
10. Scellez l'autre extrémité; votre kebbeh est prêt pour la cuisson. Faites le frire ou cuire au four jusqu'à obtenir une texture dorée et croustillante.



CONSEILS :

- Coupez les aliments en tranches ou en cubes plus petits que l'ouverture du tube d'alimentation.
- Retirez les os, les tendons et tous les autres tissus conjonctifs avant de les hacher.
- Pendant le hachage, des débris de viande peuvent s'accumuler à l'intérieur de la tête du hachoir. Nettoyez la tête du hachoir et jetez tous les débris de viande entre les hachages successifs.
- Placez un récipient propre et adapté sous la tête du hachoir pour récupérer la viande hachée.
- Si le hachoir à viande s'arrête ou ralentit, de la viande est peut-être coincée. En cas de bourrage, éteignez immédiatement l'appareil. Suivez les instructions de la fonction inverse pour enlever les morceaux de viande coincés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

Enlevez toutes les pièces et lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les soigneusement.

Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon légèrement mouillé. Ne le mettez jamais dans l'eau.

Après avoir lavé la lame et les disques de coupe, enduisez-les d'huile de cuisine afin de les empêcher de rouiller.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments; les surfaces en contact avec les aliments sont à nettoyer de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux.

Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~, 50/60Hz
600W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 06/07/2020