

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance Technique et Certificat de Garantie Électronique www.vevor.fr/support

HACHOIR À VIANDE MANUEL

MANUEL D'UTILISATION

Nous nous engageons toujours à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

"Réduction de 50%", "Moitié Prix" ou toute autre expression similaire utilisée représente uniquement une estimation des économies que vous pourriez bénéficier en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas forcément toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous recommandons de vérifier attentivement, lorsque vous passez une commande chez nous, si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HACHOIR À VIANDE MANUEL

MODÈLE :

C#8



S#8



S#10



S#12



BESOIN D'AIDE ? CONTACTEZ-NOUS !

Vous avez des questions sur les produits ? Vous avez besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

 CustomerService@vevor.com

Ceci est l'instruction originale, veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve une interprétation claire de notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit est soumise au produit que vous avez reçu. Veuillez nous pardonner de ne pas vous informer à nouveau s'il y a des mises à jour technologiques ou logicielles sur notre produit.

Ce manuel couvre une variété de spécifications, les utilisateurs sont priés de se conformer à la description et à l'utilisation du produit correspondant.

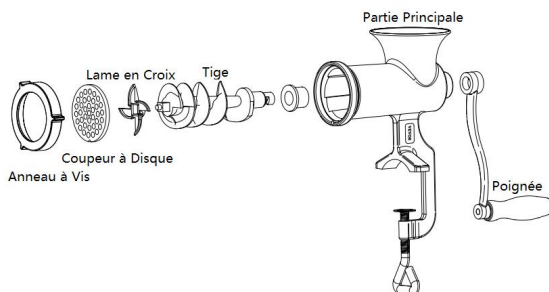
CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire entièrement ce manuel d'instructions et le conserver à portée de main pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Respectez toujours les mesures de sécurité de base lors de l'utilisation de ces appareils. Ces précautions sont les suivantes :

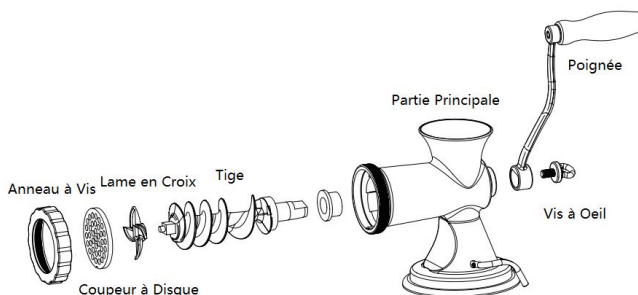
1. Ne pas laisser les enfants de moins de 14 ans utiliser la machine. Ce produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants de 14 ans ou plus, des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes non qualifiées, uniquement sous la surveillance adéquate d'un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
2. Pour un fonctionnement et une durée de vie optimaux de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
3. Les acides alimentaires corrodent le métal. Nettoyez toujours cet appareil de préparation des aliments immédiatement après chaque utilisation. Pour préserver l'aspect de l'appareil et prolonger sa durée de vie, nettoyez-le tous les jours.
4. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non prévus par le fabricant peut présenter des risques. Ce produit ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et de la manière indiquée dans les instructions. Tout autre type d'utilisation sera considéré comme inapproprié et dangereux. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée ou incorrecte et par l'installation.
5. Ne mettez pas la viande dans l'orifice d'alimentation avec les mains. Appuyez sur la viande avec le bâton.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SCHÉMA & CONFIGURATION



Ce schéma concerne : **C#8, S#10, S#12**



Ce schéma concerne : **S#8**

Autres Accessoires :

Tubes à saucisse, attachement de cookie, tête de broyage, tige poussoir, brosse, coupe-assiette

*L'équipement et la configuration de chaque modèle peuvent être différents, l'équipement en nature prévaut.

CONFIGURATION :

Modèle	Calibre	Matériau	Accessoires
C#8	#8	Structure : Fonte Tige : Fonte Lame : Acier Coupeur à Disque : Acier Anneau de Vis : Fonte Tubes à Saucisse : Plastique	Coupeur à Disque*(1+1) Tubes à Saucisse*3 Tige Poussoir*1
S#8	#8	Structure : Acier inoxydable Tige : Acier inoxydable	Coupeur à Disque*(1+1) Tube à Saucisse*1 Tige Poussoir*1 Brosse*1 Attachement de Cookie*1 Tête de Broyage*1
S#10	#10	Lame : Acier inoxydable Coupeur à Disque : Acier inoxydable Anneau de Vis : Acier inoxydable	Coupeur à Disque*(1+1) Tube à Saucisse*1 Tige Poussoir*1 Brosse*1
S#12	#12	Tubes à Saucisse : Acier inoxydable	Coupeur à Disque*(1+1) Tube à Saucisse*1 Tige Poussoir*1 Brosse*1 Attachement de Cookie*1

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Installation (C#8 S#10 S#12)

Clipsez la machine le long du bord de la table (l'épaisseur maximale ne dépasse pas 5 cm), et serrez la vis de fixation en bas pour que la machine puisse serrer la table et la fixer fermement.

- Assemblez la vis sans fin, la lame en croix, le coupeur à disque et l'écrou dans l'ordre :

1. Une lame en croix possède une lame orientée vers l'extérieur.
2. Faites coïncider la rainure du coupeur à disque et la partie saillante de la partie principale du produit.
3. Ne serrez pas l'écrou trop fort.
4. Installez la poignée, vers l'extérieur, en visant la fente d'extrémité de la vis sans fin.

Installation (S#8)

- Deux types de fixation de type ventouse et clip en acier :

1. Placez le hachoir à viande près du bord de la table, appuyez sur la clé à ventouse et fixez fermement le hachoir à viande à la table.
2. Utilisez une pince en acier pour serrer les vis de réglage de la pince en acier sur la partie principale et la partie inférieure afin que l'appareil puisse fixer fermement à la table.



- Assemblez la vis sans fin, la lame en croix, le coupeur à disque et l'écrou dans l'ordre :

1. Une lame en croix possède une lame orientée vers l'extérieur.
2. Faites coïncider la rainure du coupeur à disque et la partie saillante de la partie principale du produit.

3. Ne serrez pas l'écrou trop fort.

4. Installez la poignée, vers l'extérieur, et visez la fente d'extrémité de la vis sans fin.

Hachage de la Viande

- D'abord, lavez le hachoir à viande avec du détergent et de l'eau chaude, car la machine a été enduite d'huile pendant la fabrication. (La viande se conserve mieux au réfrigérateur ; enlevez la peau, les tendons et les os avant de hacher la viande. Coupez ensuite la viande en longues bandes (environ 2 cm de large), ajoutez la viande petit à petit à partir de l'entrée, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre et hachez la viande.

- Si le hachoir à viande se bloque ou présente des difficultés de rotation, tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer le blocage, desserrez l'écrou et retirez la plaque à viande et la lame pour les nettoyer.

Fabrication des Saucisses

1. Retirez la Lame en Croix et le Coupeur à Disque, installez les Tubes à Saucisse et placez les boyaux par-dessus.

2. Faites mariner la viande hachée avec des condiments pendant 1 à 2 heures.

3. Prenez les aliments préparés salés dans l'entrée, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

4. Attachez la saucisse avec du fil de coton tous les 10 cm.

Broyage

1. Retirez la Lame en croix et le Coupeur à Disque, installez la Tête de Broyage.

2. Prenez l'aliment, par exemple des grains de café, dans l'entrée, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.



Fabrication de Biscuits

1. Retirez la Lame en Croix et le Coupeur à Disque, installez l'Accessoire à Biscuits.
2. Prenez la Pâte dans l'entrée, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

Champ d'Application

- Le porc, le bœuf, le mouton, le poulet et d'autres viandes (les tendons du bœuf ou du mouton doivent être congelés avant d'être hachés).
- Le poisson épineux, le squelette de poulet et le squelette de canard sont aussi utilisables. L'épine dorsale solide du poisson sera plus difficile à hacher.
- Le poivre, le radis, le champignon, l'ail, le céleri, etc. peuvent être mélangés à la viande hachée.
- Des noix, des cacahuètes, des haricots, des noix décortiqués, etc.

Ne pas hacher les aliments suivants

- Un aliment mou difficile à couper, tel que la peau et les tendons, etc.
- Les os de porc et autres os durs.
- Si vous souhaitez goûter d'autres aliments non listés, vous devez supporter la perte occasionnée.

DÉPANNAGE

Problèmes	Solution
Le hachage de la viande ne fonctionne pas bien	Vérifiez si la lame est montée à l'envers, si les tendons de la viande ne sont pas trop coincés dans la lame, dévissez l'écrou et retirez les tendons de la viande. Coupez la viande en longues bandes (environ 2 cm de large) et séchez l'humidité à la surface de la viande.
Broyage difficile	Vérifiez si l'écrou est trop serré, si la viande prend la peau ou l'os, si les tendons de la viande sont trop emmêlés avec la lame.
La vitesse de fabrication de la saucisse est lente	Vérifiez si le coupeur à disque et la lame en croix ont été retirées. Vérifiez si le boyau est trop fin.
La chemise d'arbre fuit	Il y a un espace entre la chemise de l'arbre et la vis sans fin pour assurer une rotation régulière et les fuites d'eau ne peuvent pas être évitées. Vérifiez si la viande présente un excès d'humidité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Après avoir utilisé le hachoir à viande, démontez les pièces et rincez-les à l'eau tiède. Séchez-les et remontez-les.
2. Si le coupeur à disque n'est pas facile à nettoyer, broyez quelques carottes avant de la nettoyer.

Adresse : Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

FABRIQUÉ EN CHINE

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Support Technique et Certificat de Garantie Électronique

www.vevor.fr/support