

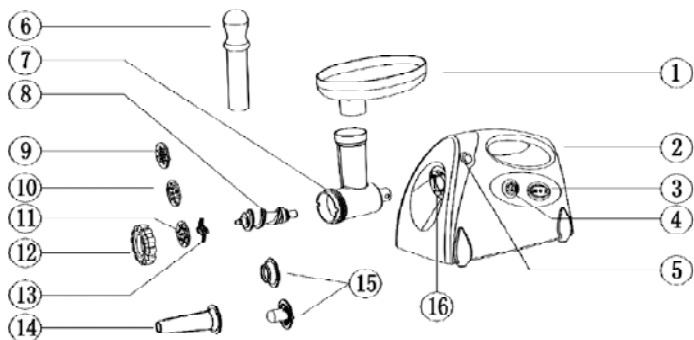
Look-In[®]

MANUEL D'UTILISATION
HACHOIR A VIANDE
ELECTRIQUE



Look-In[®] by LAMACOM

SCHEMA ET DESCRIPTION DE L'ARTICLE



- 1- Plateau récepteur d'aliments
- 2- Corps de l'appareil
- 3- Bouton de Marche/Arrêt/Reverse
- 4- Commutateur de vitesse
- 5- Bouton de fixation de l'axe récepteur d'aliments
- 6- Pousoir
- 7- Axe récepteur d'aliments
- 8- Vis transporteuse d'aliments

- 9- Disque inox à petit trous
- 10- Disque inox à trous moyens
- 11- Disque inox à gros trous
- 12- Bague de fixation
- 13- Lame en croix inox
- 14- Moule à saucisses
- 15- Moule à chaussons
- 16- Orifice de fixation de l'axe

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension / Puissance: 220V-240V ~ 1200 W

Poids net : 4 kg

Poids brut : 4,5 kg

CONSIGNES DE SECURITE

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que le voltage de la source d'alimentation correspond bien à celui indiqué sur la plaque signalétique du hachoir.
- Cet appareil est à usage domestique uniquement .

- Débrancher l'appareil avant toute manipulation (montage et démontage des accessoires).
- Ne pas laisser les enfants manipuler l'appareil sans surveillance.
- Porter toujours l'appareil par le poignet destiné à cet effet, et en saisissant le bloc moteur par le bas à l'aide de l'autre main ; ne pas porter l'appareil par le plateau ou par l'axe récepteur d'aliments.
- Ne jamais utiliser le moule à chausson avec la lame en croix ou les disques.
- Ne jamais pousser les aliments avec la main dans l'axe, utiliser toujours le poussoir.
- Ne pas introduire des parties dures dans le hachoir (os ou noix ...)
- Ne jamais hacher d'aliments fibreux durs (gingembre...).
- Ne jamais garder l'appareil en fonctionnement continu pendant plus de 10 mn afin d'éviter que le moteur surchauffe.
- Ne jamais exercer une pression trop élevée sur le poussoir, pour ne pas endommager l'appareil.
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Ne jamais remplacer les accessoires de l'appareil ou les réparer par vous mêmes.

CONSEILS DE MISE EN MARCHÉ ET D'UTILISATION

- Avant la première utilisation, laver les accessoires avec de l'eau tiède et savonneuse.
- Mettre le bouton de Marche/Arrêt/Reverse sur la position "0" avant de brancher l'appareil.

Instructions de montage

1. Appuyer sur le bouton de fixation et insérer l'axe récepteur d'aliments en l'inclinant comme indiqué par la flèche en haut dans la figure 1, et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à blocage. (fig.2)
- 2- Introduire la vis transporteuse par son extrémité la plus longue dans l'axe récepteur jusqu'à fixation dans le bloc moteur. (fig.3)

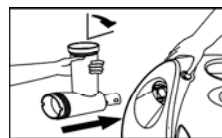


fig.1



fig.2

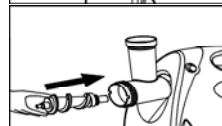


fig.3

- 3- Bien placer la lame en croix sur la vis transporteuse, côté arrondi vers l'intérieur, côté lisse vers le disque (fig.4).

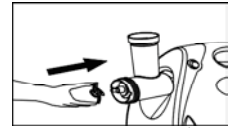


fig.4

NB : En cas d'erreur de montage, la viande ne sera pas hachée.

- 4- Placer le disque souhaité après la lame en croix. Les têtes d'arrêt doivent être introduits exactement dans les logements prévus sur l'axe (fig.5).

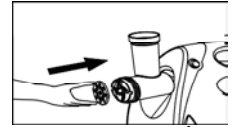


fig.5

- 5- Tenir le disque avec le doigt et visser la bague de fixation avec l'autre main sans forcer (fig.6).

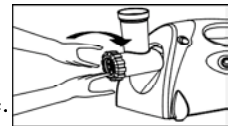


fig.6

- 6- Placer le plateau récepteur sur la partie supérieure de l'axe.

- 7- Placer l'appareil sur une surface plane et dure avant l'utilisation.

NB : Les fentes d'aération du bloc moteur ne doivent pas être obstruées.

Instructions d'utilisation

A : Pour hacher de la viande

- 1- Couper la viande en petits morceaux d'environ 20 mm pour les introduire facilement dans l'axe récepteur d'aliments.
- 2- Brancher l'appareil et placer le bouton de Marche/Arrêt/Reverse sur la position "ON"
- 3- Introduire les morceaux de viande dans l'axe récepteur en utilisant uniquement le poussoir (fig. 7).
- 4- Après utilisation, placer le bouton Marche/Arrêt/Reverse sur la position "0" et débrancher l'appareil.

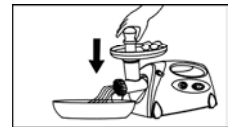


fig.7

B : Pour préparer les saucisses

- 1- Procéder au montage du moule à saucisse comme indiqué sur la figure 8.
- 2- Introduire toute la longueur de l'intestin dans le moule à saucisses, fermer l'extrémité extérieure avec un simple noeud ou à l'aide d'une ficelle.

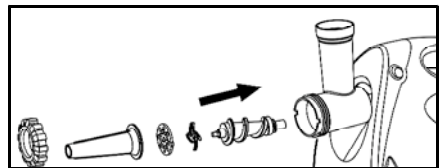


fig.8

- 3- Hacher la viande en suivant les étapes 1-2-3 du paragraphe A.
- 4- Tenir le moule avec une main afin que la viande hachée s'insère dans l'intestin au fur et à mesure de l'opération. (fig.9)
- 5- Une fois l'intestin rempli, le fermer avec un simple noeud ou à l'aide d'une ficelle, et faire des noeuds chaque 7 cm selon besoin.

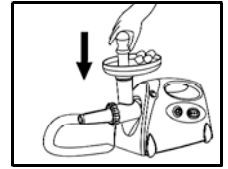


fig. 9

C : Pour préparer des chaussons

- 1- Placer les 2 pièces du moule à chausson respectivement comme indiqué sur la figure 10 ; les têtens d'arrêt doivent être introduits exactement dans les logements prévus.

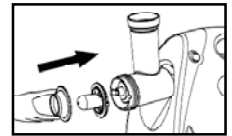


fig. 10

NB : Si l'appareil est déjà monté avant d'utiliser le moule à chausson, retirer le disque et la lame en croix.

- 2- Visser la bague de fixation sans forcer (fig.11).
- 3- l'article est prêt à faire ressortir votre pâte sous forme cylindrique pour la farcir et préparer des chaussons. (fig.12)

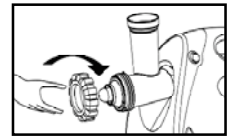


fig.11

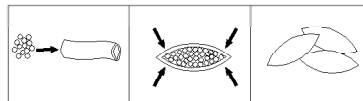


fig.12

Fonction reverse

- 1- En cas de blocage de l'appareil, placer le bouton de commutation de vitesse sur la position "I", et le bouton de Marche / Arrêt / Reverse sur la position "R"
- 2- La vis transporteuse d'aliments tournera dans le sens contraire, ce qui permettra de vider l'axe.
- 3- Procéder à un nettoyage de l'appareil si le problème de blocage persiste.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Instructions de démontage

1. S'assurer que le moteur n'est pas en marche.
2. Débrancher l'appareil de la source d'alimentation.
3. Oter et déplacer le plateau récepteur d'aliments de sa position.
4. Dévisser la bague de fixation et retirer le disque, si nécessaire, placer un tournevis entre le disque et l'axe récepteur d'aliments et tirer vers l'avant (fig. 12).
- 5- Retirer la lame en croix et la vis transporteuse d'aliments.
- 6- Retirer l'axe récepteur d'aliments en appuyant sur le bouton de fixation et en tournant vers la gauche. (fig.13)

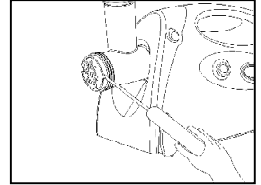


fig.12

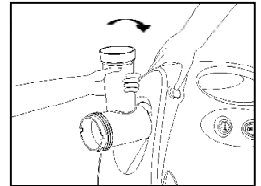


fig.13

Instructions de nettoyage

1. Nettoyer tous les accessoires avec de l'eau tiède et savonneuse.
2. Ne pas utiliser des solutions chloriques sur les surfaces de l'appareil pour ne pas les endommager.
3. Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau, le nettoyer avec un chiffon humide.