

# LA BONNE GRAINE



Cuisiner, c'est ma nature.

## Retour du marché

**Fr** Notice d'utilisation du hachoir à viande manuel n°8

**En** Meat grinder #8 - user instructions

**Es** Instrucciones para la picadora manual n°8

**Nl** Gebruiksaanwijzing van de handmatige vleesmolen nr. 8

la-bonnegraine.fr

## HACHOIR À VIANDE MANUEL AVEC FIXATION SERRE-JOINT

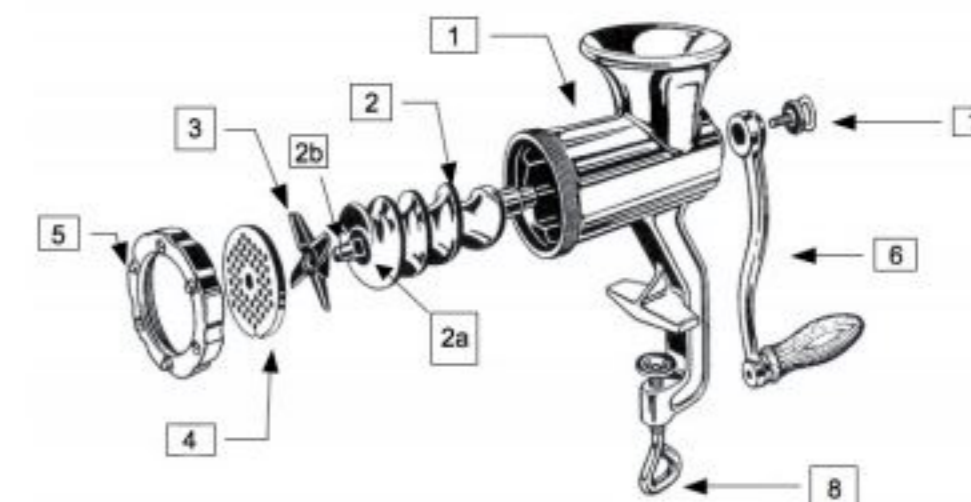
MANUAL MEAT MINCER WITH TABLE-CLAMP

PICADORA DE CARNE MANUAL  
CON FIJACIÓN TIPO SARGENTO

HANDMATIGE VLEESMOLEN VAN VERTIND GIETSTAAL MET  
LIJMSCHROEFBEVESTIGING



## PROFIL DU HACHOIR MANUEL À VIANDE / PARTS AND ACCESSORIES / DESPIECE Y ACCESORIOS / PROFIEL VAN DE HANDMATIGE VLEESMOLEN



1. Corps de l'appareil / Device body / Cuerpo del aparato / Behuizing van het apparaat
2. Vis sans fin / Endless screw / Tornillo sin fin / Vijzel
- 2a. Axe carré de la vis sans fin / Square pivot of the endless screw / Eje del cuadrado del tornillo sin fin / Vierkante as van de vijzel
- 2b. Cylindre de la vis sans fin / Cylindrical of the endless screw / Cilindro del tornillo sin fin / Cilinder van de vijzel
3. Couteau / Blade / Cuchillo / Mes
4. Grille Ø 6,5 mm / Sieve Ø 6,5 mm / Rejilla Ø 6,5 mm / Rooster ø 6,5 mm
5. Écrou / Nut / Tuerca de sujeción / Moer
6. Manivelle / Handle / Manivela / Zwengel
7. Vis de maintien (sauf N4008CX) / Screw of maintenance (except N4008CX) / Tornillo de conservación (excepto N4008CX) / Bevestigingsschroef (behalve N4008CX)
8. Vis du serre-joint / Clamp fixation / Brida / Schroef van de lijmschroef



### NOTICE D'UTILISATION – Référence N4008C-N4008CX

Merci de lire ce mode d'emploi avant toute utilisation afin d'obtenir un fonctionnement correct et en toute sécurité.

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL, DÉMONTÉ LE HACHOIR À VIANDE ET LAVÉ TOUTES LES PIÈCES À L'EAU CHAUDE AVEC DU LIQUIDE VAISSELLE. RINCER TOUTES LES PIÈCES PUIS LES ESSUYER IMPÉRATIVEMENT AFIN D'ÉVITER L'APPARITION DE CORROSION. NE PAS LAISSER L'APPAREIL À LA PORTÉE DES ENFANTS. UTILISER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE, LISSE ET DÉGAGÉE.**

**AVANT ET PENDANT CHAQUE UTILISATION, VÉRIFIER LE BON ÉTAT DE L'APPAREIL. TOUS LES ÉLÉMENTS DÉFECTUEUX DOIVENT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT ET IMMÉDIATEMENT REMPLACÉS AVEC DES PIÈCES D'ORIGINE PAR UN PERSONNEL HABILITÉ.**

#### MONTAGE

- 1 Insérer la vis sans fin (2) dans le corps de l'appareil (1).
- 2 Positionner le couteau (3) sur l'axe du carré de la vis sans fin (2a) (côtés tranchants orientés vers l'extérieur).
- 3 Placer la grille (4) sur le cylindre de la vis sans fin (2b) et respecter bien le petit ergot du bas.
- 4 Visser et serrer bien l'écrou (5). (Sauf N4008CX)
- 5 Monter la manivelle (6) sur l'axe de sortie à l'arrière de l'appareil puis visser sa vis de maintien (7).
- 6 Glisser le caoutchouc de protection sous le pied du corps de l'appareil.
- 7 Fixer le hachoir sur une table en resserrant la vis du serre-joint (8).

#### UTILISATION

**LA VIANDE DOIT ÊTRE DESOSSÉE ET COUPÉE EN MORCEAUX AVANT DE L'INTRODUIRE DANS L'APPAREIL. NE PAS INTRODUIRE LA MAIN DANS L'APPAREIL LORS DE SON UTILISATION. NE PAS LAISSER L'APPAREIL À LA PORTÉE DES ENFANTS.**

- 8 Introduire les morceaux de viande dans la goulotte d'introduction du corps du hachoir. Au besoin, utiliser un pilon pour hachoir pour tasser facilement les morceaux de viande.
- 9 Tourner la manivelle pour hacher la viande.

#### NETTOYAGE

Après chaque utilisation, démonter le hachoir et laver à l'eau chaude. **Il est impératif d'essuyer toutes les pièces.**  
Ne pas mettre au lave-vaisselle.

### ACCESSOIRES POUR HACHOIR

Vous serez surpris par la polyvalence de votre hachoir à viande manuel ! Votre hachoir à viande vous offre alors transformez-le en un appareil multifonctions grâce aux accessoires disponibles et vendus séparément qui s'adaptent exclusivement à votre hachoir.

#### 1 Les grilles

Hachez votre viande plus ou moins grossièrement selon vos recettes grâce aux grilles fabriquées en acier. Elles sont disponibles en différentes tailles (diamètres des trous : Ø 4,5 mm – Ø 6,5 mm – Ø 8 mm), vous permettant ainsi d'obtenir une viande hachée à l'épaisseur souhaitée.

N40804C : Grille Ø 4,5 mm pour N4008C  
N40806C : Grille Ø 6,5 mm pour N4008C  
N40808C : Grille Ø 8 mm pour N4008C



N40804CX : Grille Ø 4,5 mm pour N4008CX  
N40806CX : Grille Ø 6,5 mm pour N4008CX  
N40808CX : Grille Ø 8 mm pour N4008CX

#### 2 Le pilon

Le pilon en bois est indispensable pour tasser la viande dans votre hachoir en toute sécurité.

N4005-P : Pilon en bois pour hachoirs N°5, N°8 et N°10



#### 3 Les entonneirs à saucisses

Merguez, chipolatas, saucisses et boudins faits maison et réalisés en un rien de temps ! Spécialement conçus pour farcir les saucisses en insérant la viande hachée directement dans le boyau, ils sont disponibles en lots de 3 entonneirs à saucisses de diamètres différents (Ø 13, 17, 19 mm).

N4008C-S : Set entonneirs à saucisses pour hachoir manuel avec croisillons - Ø 13, 17, 19 mm



#### 4 Filière à biscuits

Cet accessoire à pâtes permet de réaliser facilement de petits biscuits aux formes variées, notamment les fameux Spritzbredele de Noël.

N4008C-F : Filière (accessoire à pâtes) pour hachoir à viande manuel N°8



Poids net : 2,5 kg (N4008C) - 2,3 kg (N4008CX)

Juillet 2016