

NOTICE D'UTILISATION HÂCHOIR À VIANDE

Avant utilisation, laver le hachoir à l'eau savonneuse, rincer et sécher afin d'enlever tous résidus éventuels. Puis assembler le hachoir en suivant le schéma ci-dessous.

- Commencer par insérer la vis d'alimentation dans la pièce principale, puis insérer la manivelle et la maintenir grâce à la clé de vis
- Positionner le couteau croisé (Attention aux lames très coupantes !) sur la partie intérieure de la vis d'alimentation. La partie lamée doit vous faire face. Caler celle-ci avec la plaque perforée et positionner enfin la bague vissée, puis vissez. (Attention, ne pas le serrer à fond)
- Positionner le hachoir à viande assemblé sur une surface plate, de type plan de travail
- Désosser la viande et en enlever la peau si besoin
- Couper la viande en morceaux
- Déposer la viande dans le hachoir, partie supérieure
- Tourner la manivelle pour commencer le process de broyage

Après utilisation, désassembler le hachoir et le nettoyer à l'eau savonneuse. Bien essuyer. Pour éviter les traces d'usures, nous recommandons de graisser le hachoir avec de l'huile végétale après chaque utilisation.

