

# JUPITER

869 ...

Hachoir électrique T10 et ses accessoires



FR NOTICE D'UTILISATION 2

Nos produits sont fabriqués pour répondre aux plus hautes exigences de qualité, de performance et de design. Nous vous souhaitons de profiter pleinement de votre appareil Jupiter.

Nous vous recommandons de bien lire attentivement la fiche technique du produit et sa notice d'utilisation avant toute utilisation.

## Remarques générales

Le hachoir sert à hacher du poisson et des viandes crues ou cuites. Il peut aussi hacher du fromage ou des légumes. Tous les accessoires qui entrent en contact avec les denrées alimentaires sont certifiées contact alimentaire.

## Sécurité

- Vérifier la tension de l'appareil avec celle de votre installation avant de le brancher
- Ne jamais immerger la partie moteur, la tenir éloignée de tout fluide.
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le montage, le démontage et le nettoyage
- Tenir hors de la portée des enfants
- Ne pas exposer la prise au-dessus d'objets tranchants
- N'utiliser que si la prise ne présente aucun dommage
- Ne pas laisser près d'une source de chaleur ou sur une plaque chaude
- Ne jamais introduire les doigts dans le plateau d'alimentation pendant la marche de l'appareil
- Ne jamais démonter les accessoires en cas de marche de l'appareil
- Ne pas utiliser en extérieur
- Les réparations ne doivent être entreprises que par un technicien recommandé par nos soins.

## Caractéristiques techniques

Puissance: 600 W / 230 V

Ampérage: 3 A

Classe sécurité: 1

Performance: jusque 180kg à l'heure, selon la grille utilisée et la qualité de la viande

Poids: Modèle 869 500 / 869 510 13 kg  
Modèle 869 550 / 869 560 15 kg

## Hachoir électrique

### Les pièces principales

Bloc moteur 869 100

(869 500 / 869 510)



Bloc moteur 869 110

(869 550 / 869 560)



1 Vis de fixation hexagonale

2 Base de connexion

3 Interrupteur marche /arrêt

4 Levier de fixation

5 Disjoncteur de protection

6 Poignée de transport

### Le kit hachoir 869 200 / 869 210

a Carter du hachoir

b Hélice

c Disque à couteau pour la prédécoupe

d Couteau

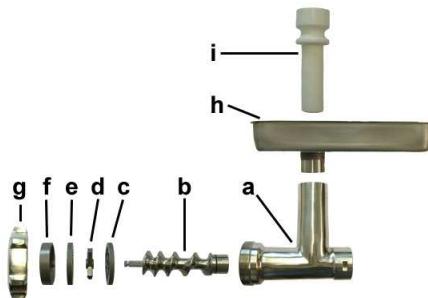
e Grille

f Anneau intermédiaire

g Anneau de serrage

h Plateau

i Pilon



## Fonctionnement

Monter les pièces principales du hachoir selon le schéma page 3. Le moteur est activé par l'interrupteur (3). La position « 0 » de l'interrupteur éteint l'appareil. La vitesse de l'appareil peut être réglée de 1 à 5 selon les besoins.

Le levier (4) permet de fixer le hachoir au bloc moteur. Pour assurer une bonne fixation, le levier doit être orienté vers le haut puis pressé vers le bas. Un disjoncteur de sécurité se trouve dans le bas de l'appareil à l'arrière du bloc moteur. Dans le cas d'une utilisation intensive et d'une charge supérieure à 3 ampères, le disjoncteur s'enclenche et le moteur s'arrête.

Activer l'interrupteur sur la position « 0 ». Après environ 3 minutes, appuyer sur le disjoncteur. L'appareil peut alors fonctionner à nouveau.

## Avant l'utilisation

Nettoyer l'appareil avant de l'utiliser (voir consignes de nettoyage dans la rubrique « entretien »).

## Montage

Introduire l'hélice (b) dans le carter (a). Puis placer le disque à couteau (c), le couteau (d) et la grille (e) sur l'hélice (b). Enfin, placer l'anneau intermédiaire (f) et serrer avec l'anneau de serrage (g).

Fixer le kit hachoir sur le bloc moteur comme suit : Pousser le levier (4) vers le haut. Placer le kit hachoir sur la base de connexion (2) et pousser le levier (2) vers le bas pour fixer le tout.

Fixer le plateau (h) sur le kit hachoir et introduire le pilon (i).

Pour la mise en marche, brancher la prise. Après avoir mis la machine en route, tirer l'anneau de serrage (g) vers soi pour tester la résistance. La grille (e) a des trous de 4.5mm de diamètre. D'autres grilles avec des trous de tailles différentes (2mm, 3mm, 6mm, 8mm et 13mm sont disponibles (voir chapitre des accessoires).

Le démontage se fait dans l'ordre inverse du montage.

## Précautions

Mettre l'appareil en marche avant l'introduction des aliments et vérifier que le kit hachoir ne vibre pas. Enlever les morceaux d'os de la viande, couper la viande en longues bandes et les introduire dans le plateau (h) puis appuyer doucement avec le pilon (i).

## Entretien

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne jamais mettre le bloc moteur dans le lave-vaisselle. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Ne jamais rincer l'appareil à l'eau abondante.

Essuyer simplement le corps moteur avec une lingette humide.

En revanche les pièces du kit hachoir peuvent être lavées au lave vaisselle ou à la main.

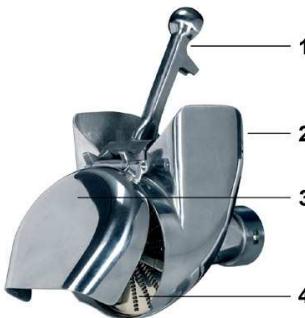
Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou de détergents corrosifs. Utiliser des produits et du matériel adapté au nettoyage de l'acier inoxydable.

## Solutionner un dysfonctionnement

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Vérifier le courant : l'appareil est-il branché ? La prise reçoit-elle du courant électrique ?
L'appareil s'arrête et ne veut pas redémarrer	Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché

# Le coupe-légumes

- 1 Pousoir
- 2 Boitier
- 3 Plaque de protection
- 4 Disque



En kit standard, le colis comprend un disque pour râper :

- finement (N°22)
- grossièrement (N°23)
- et un disque pour couper en tranches (N°25)

Mais sont disponibles à la demande:

- le disque pour râper les pommes de terre (N°28)
- le disque pour couper en tranches grossières (N°21)

## Avant l'utilisation

Nettoyer le coupe-légume avant toute utilisation (voir rubrique « entretien »).

## Montage

Le coupe-légumes est livré prêt à être utilisé.

Pour changer de disque, lever la plaque de protection vers le haut, dévisser la vis centrale en tournant vers la gauche. Changer de disque puis revisser la vis centrale en tournant vers la droite. La vis centrale doit être fixée fermement. Refermer le clapet de protection. Le coupe-légume est alors prêt.

## La mise en marche

Pour utiliser le coupe-légumes, il faut toujours tourner l'appareil à sa puissance maximale.

Pour la coupe de légumes volumineux comme le chou, le légume doit être préalablement coupé en morceaux.

## Entretien/nettoyage

Pour le nettoyage du coupe-légumes vous pouvez pousser l'axe moteur en arrière après le démontage du disque. Les pièces du coupe-légumes peuvent être lavées à l'eau courante.



**Le coupe-légumes ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle !**

Dans le cas d'un usage intensif, le siège de l'axe moteur doit être légèrement graissé avec une huile végétale (huile alimentaire par exemple).

## L'adaptateur presse-fruits

- 1 Boitier
- 3 Vis de réglage
- 4 Raccord
- 5 Vis de serrage
- 6 Plateau
- 7 Pilon
- 8 Tamis



## Avant l'utilisation

Avant la première utilisation, bien nettoyer les pièces de l'adaptateur presse-fruits (voir rubrique « nettoyage »).

## Montage

D'abord installer le tamis(8) et l'hélice (2) dans le boîtier (1). Visser fermement le raccord (4) et la vis de serrage (5) au boîtier (1). Enfin visser la vis de réglage (3) et installer le plateau (6).

Le démontage se fait dans l'ordre inverse.

## Utilisation

Pour presser les fruits, enclencher la vitesse maximale de l'appareil.



**Ne jamais mettre l'adaptateur presse-fruits en marche sans fixer le tamis (8) !**

Les fruits sont introduits à l'aide du pilon (7).



**Ne jamais utiliser les doigts ou tout autre objet pour remplacer le pilon !**

Défaire la vis de réglage (3) et verser doucement les fruits dans le plateau jusqu'à obtention d'une pâte de pelure de fruits à hauteur de la vis de réglage. Revisser la vis de réglage doucement jusqu'à ce que les restes de fruits apparaissent débarrassés de leur jus. En cas de blocage dans l'appareil, retirer la vis de réglage (3) jusqu'à l'écoulement des restes de fruits. Le réglage de la vis de réglage (3) dépend de la nature et de la consistance des fruits. Ce réglage s'acquiert avec l'expérience.

Les fruits suivants peuvent être utilisés :

Groseilles, cassis, fraises, mûres, framboises, raisins... Les fruits à noyau doivent préalablement être dénoyautés (cerises, prunes...). Les tomates peuvent être utilisées crues ou cuites. Les coings doivent être préalablement cuits.

## Entretien et nettoyage

Toutes les pièces peuvent être lavées à l'eau courante ou au lave-vaisselle.

Après l'essuyage, les pièces métalliques polies doivent être légèrement graissées avec de l'huile végétale.

## Adaptateur



L'adaptateur (ref 869 190) doit être fixé sur le bloc moteur 869. Cet adaptateur permet ainsi plusieurs combinaisons.

Les accessoires Jupiter suivants peuvent ainsi être installés :

- la râpe (ref 862 300)
- le broyeur en acier (ref 862 750) ou
- le broyeur pour flocons d'avoine (ref 862 860)

## Accessoires supplémentaires



Set d'entonnoirs pour saucisses  
(ref 863 251)



set de grilles  
(ref 869 250)

Exemples d'utilisation des grilles :

Aliment	Etat	Pour	Diamètre de grille en mm				
			2	3	4,5	6	8
Epinard	Cuit	Soupe	X	X			
Petits pois	Cuit	Soupe		X			
Céleri	Cuit	Soupe		X			
Poireau	Cuit	soupe		X	X		
Haricots blancs	Cuit	soupe		X			
Tomates	Cru	Soupe			X		
Chou fleur	Cuit	Soupe		X			
Champignon	Cuit	Soupe			X		X
Pommes de terre	Cuit	Soupe		X		X	
Lentilles	Cuit	Soupe		X			
Poisson	Cuit	Soupe		X			
Foie	Cuit	Soupe		X			
Foie de veau	Bouilli	Pâté de foie	X				
Poivron rouge	Cuit	Sauce Ketchup		X			
Bœuf	Cru	Tartare		X			
Porc	Cru	Rotide viande hachée		X			
Sang, lard		Boudin	X	X			
Foie, viande, lard		Pâté de foie	X	X			
Porc, veau		Saucisse		X	X		
Porc, bœuf		Terrine		X	X		

Et bien d'autres possibilités encore...

## Garantie

Ci-joint les garanties de l'appareil :

1. Nous réparons gratuitement aux conditions précisées aux alinéas 2 et 7. S'il manque des pièces ou s'il apparaît que l'appareil a été livré avec des anomalies, la garantie est pleine durant 24 mois à compter de la date d'achat du consommateur final.
2. La garantie ne couvre pas les dommages qui ont pu s'opérer lors du transport ou occasionnés par un mauvais montage ou une mauvaise utilisation ou un défaut d'entretien.
3. La garantie est caduque si l'appareil a fait l'objet de réparations par des personnes non habilitées par nos services ou dans le cas où l'appareil a été monté avec des pièces détachées ou des accessoires qui ne sont pas des pièces d'origine et qui sont la cause même de la panne.
4. Nous garantissons la mise à disposition de toute pièce manquante à la livraison.
5. En cas de demande de réparation, l'appareil doit être retourné aux frais de l'expéditeur, dans son emballage d'origine. L'envoi doit être accompagné de la facture d'achat mentionnant la date d'achat et la date de livraison.
6. La garantie n'occasionne aucune prorogation de délai de garantie. La garantie s'arrête au délai prévu et ne se prolonge pas même si des pièces ont pu être remplacées à des dates ultérieures.
7. D'autres réclamations qui sortent de la garantie propre à l'appareil ne sont pas prises en charge.



**Jupiter Kitchen Tools GmbH**  
Wiesenstraße 33  
D-73614 Schorndorf

Fon +49 (0) 7181/9271-0  
Fax +49 (0) 7181/9271-50  
[info@jupiter-gmbh.de](mailto:info@jupiter-gmbh.de)  
[www.jupiter-gmbh.de](http://www.jupiter-gmbh.de)

Ein Unternehmen der **STABIL**  
GROUP