

04/2013

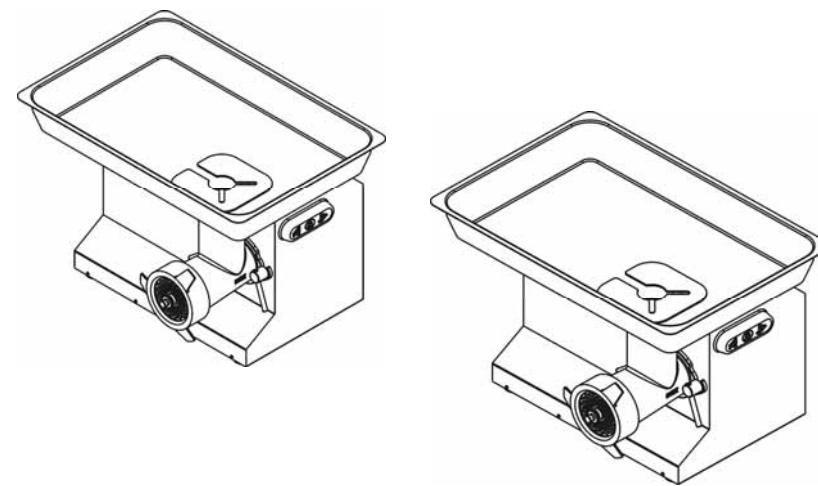
Mod: TCX32/ND

Production code: 21329002F



Diamond
catering equipment

HACHOIR À VIANDE



MODE D'EMPLOI, POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

SOMMAIRE

1. Livraison et garantie	5
1.1 Avant-propos.	
1.2 Conservation et utilisation de ce manuel	
1.3 Garantie	
1.4 Description de la machine	
1.5 Utilisation prévue	
1.6 Utilisations non autorisées	
1.7 Données d'identification de la machine	
1.8 Protections et dispositifs de sécurité	
1.9 Position de travail	
2. Caractéristiques techniques	12
2.1 Parties principales	
2.2 Caractéristiques techniques	
2.3 Dimensions et poids de la machine	
2.4 Niveau de bruit émis	
2.5 Schémas électriques	
3. Commandes et indicateurs	16
3.1 Liste des commandes et indicateurs	
4. Test, transport, livraison et installation	16
4.1 Test	
4.2 Livraison et transport de la machine	
4.3 Installation	
4.3.1 Élimination des emballages	
4.3.2 Déplacement de la machine	
4.4 Raccordement au réseau électrique	
4.4.1 Machine trifasée	
4.4.2 Machine monofasée	
5. Mise en marche et arrêt	18
5.1 Vérification du branchement électrique	
5.2 Vérification de la présence et de l'efficacité des protections et des sécurités	
5.3 Vérification du fonctionnement du bouton d'arrêt	
5.4 Mise en marche de la machine	
5.5 Arrêt de la machine	
6. Utilisation de la machine	19
6.1 Recommandations	
6.2 Disposition de la bouche de sortie	
6.3 Utilisation du hachoir à viande	

7. Manutenzione	20
7.1 Lubrificazione	
7.2 Pulizia della macchina	
7.3 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche	
8. Inconvenienti e rimedi	22
8.1 Inconvenienti, cause e rimedi.	

1 – Livraison et garantie

1.1 – Avant-propos

ATTENTION!

Les symboles utilisés dans ce manuel veulent porter l'attention du lecteur sur les points et opérations dangereuses à la sûreté personnelle des opérateurs ou qui présentent des risques de dommages à la machine.

Ne pas utiliser la machine si l'on n'est pas sûr d'avoir correctement compris ce qui est marqué dans ces notes.

ATTENTION!

Pour motifs de clareté, certaines illustrations contenues dans ce manuel représentent la machine ou parties de la machine sans les panneaux ou les carters.

Ne pas utiliser la machine dans ces conditions, mais seulement équipée de toutes les protections correctement montées et parfaitement fonctionnantes.

Le constructeur interdit la reproduction, même partielle, du présent manuel et son contenu ne peut être utilisé pour des buts non autorisés par lui-même. Toute violation sera poursuivie selon la loi.

1.2 – Conservation et utilisation de ce manuel

Le but de ce manuel est de faire connaître aux utilisateurs de la machine, à travers textes et figures explicatifs, les recommandations et les critères essentiels relatifs au transport, au déplacement, à l'utilisation et à l'entretien de la machine elle-même.

Avant d'utiliser la machine lire donc attentivement ce manuel.

Le manuel doit être conservé avec soin près de la machine, en un lieu facilement et rapidement accessible pour toute future consultation.

Si le manuel devait être perdu ou détérioré, demander une copie à votre vendeur ou directement au fabriquant.

En cas de cession de la machine, signaler au constructeur les informations et l'adresse du nouveau propriétaire.

Le manuel est fidèle à l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine et ne peut être considéré inadapté si, à la suite de nouvelles expériences, il a subi de successives mises à jour.

Le fabricant se réserve par ailleurs le droit de mettre à jour la production et les manuels correspondants sans obligation de mettre à jour la production et les manuels précédents, sinon en cas exceptionnel.

En cas de doute consulter le centre d'assistance le plus proche ou directement l'entreprise de fabrication.

Le constructeur est contraint à une constante optimisation de son produit.

L'entreprise de fabrication est par ailleurs prête à recevoir toutes signalisations ou propositions qui tendent à améliorer la machine et/ou le manuel. La machine a été livrée au client aux conditions de garantie valables au moment de l'achat.

Pour tout éclaircissement, veuillez contacter votre fournisseur. dell'acquisto.

Per ogni chiarimento, contattare il Vostro fornitore.

1.3 - Garantie

En aucun cas le client n'est autorisé à détériorer la machine. Pour chaque anomalie relevée, s'adresser à l'entreprise de fabrication.

Toute tentative de démontage, de modification ou en général de détérioration de n'importe quel composant de la machine par l'utilisateur ou par des personnes non autorisées entraînera la perte de la Déclaration de conformité établis conformément aux directives de la CEE 2006/42, la garantie sera annulée et dégage le fabricant des dommages résultant d'une telle manipulation.

Le fabricant s'estime également dégagé de toute responsabilité dans les cas suivants :

- installation incorrecte;
- utilisation inappropriée de la machine par un personnel non formé de manière adaptée;
- utilisation contraire à la réglementation du pays;
- manque d'entretien ou entretien mal exécuté ;
- utilisation de pièces de rechange non originales et non adaptées au modèle;
- Violation totale ou partielle des instructions.

1.4 – Description de la machine

Le hachoir à viande en votre possession est une machine simple, compacte, à haut rendement et puissante.

- Le hachoir à viande en votre possession est une machine simple, compacte, à haut rendement et puissante.
- Comme il doit être utilisé pour hacher des denrées alimentaires, les composants qui peuvent être en contact avec la denrée ont été choisis avec soin afin de garantir un maximum d'hygiène. Le carénage est réalisé en acier inox.
- La trémie est faite en acier inox pour garantir un maximum d'hygiène et en faciliter le nettoyage.
- Les ustensiles sont faits en acier inoxydable pour en garantir une plus grande longévité et un maximum d'hygiène.
- Machine robuste aux lignes modernes, réalisée en alliage d'aluminium et avec un corps en acier inox.
- Col d'introduction et bouche en fusion d'acier inox avec la possibilité d'appliquer le système UNGER total ou partiel.
- Il est possible d'inverser le sens de rotation de l'hélice grâce à un sélecteur.
- Blocage solide de la bouche pour améliorer la coupe de la viande et prolonger la durée des plaques et des couteaux.
- Moteurs ventilés aussi bien triphasé que monophasé avec les avantages suivants:
 - grande constance de rendement et longévité du moteur;
 - augmentation du temps effectif de travail dû à moins d'interruptions ;
 - bas indice de réchauffement pour maintenir la viande toujours fraîche et intactes.

Les modèles représentés dans ce manuel ont été construits conformément à la **directive CEE 2006/42** et ses successives modifications.

En cas d'accident, aucune responsabilité ne peut être à la charge du fabricant si la machine a été modifiée, détériorée, privée des protections de sécurité ou utilisée à des fins non prévues par le fabricant.

1.5 – Utilisation prévue

La machine a été conçue et réalisée pour hacher la viande et des denrées similaires.

Elle doit être utilisée dans des environnements professionnels et le personnel destiné à l'utilisation de la machine doit être un opérateur du secteur qui doit avoir lu et compris le présent manuel. Utiliser la machine uniquement si elle repose sûrement sur une solide table de travail.

Les dimensions de la viande à hacher doivent être complètement contenues dans le col d'introduction; la viande ne doit pas sortir de la trémie.

1.6 - Utilisations non autorisées

La machine doit être exclusivement utilisée aux fins prévues par le constructeur; en particulier:

- **ne pas** utiliser la machine pour hacher des denrées alimentaires différentes de la viande ou similaire.
- **ne pas** utiliser la machine si elle n'a pas été correctement installée avec toutes les protections intègres et correctement montées afin d'éviter le risque de graves blessures aux personnes.
- **Ne pas** manipuler les parties électriques sans avoir précédemment débranché la machine de la prise électrique : **risque d'électrocution.**
- Ne pas manier des denrées de dimensions supérieures à la contenance totale de la trémie de chargement.
- Ne pas porter d'habits qui ne sont pas conformes aux normes de sécurité. Consulter l'employeur à propos des recommandations de sécurité en vigueur et des dispositifs contre les accidents de travail à suivre.
- **Ne pas** allumer la machine si elle est en panne.
- Avant d'utiliser la machine, vérifier l'absence de toute situation de danger. Si la moindre anomalie se présente, arrêter la machine et avertir les responsables de l'entretien.
- **Ne pas** autoriser l'intervention sur la machine du personnel non autorisé. La procédure d'urgence en cas d'accident causé par le courant électrique prévoit en premier lieu d'éloigner le blessé du conducteur de courant (puisque d'habitude il est inconscient). Cette intervention est dangereuse. En pareil cas, le blessé est lui-même un conducteur de courant: le toucher signifie être électrocuté. Il est donc recommandé de débrancher les contacts directement de la valve d'alimentation de la ligne, ou, si cela est impossible, d'éloigner la victime en se servant de matériels isolants (baton de bois ou de pvc, tissus, cuir, etc...). Il est recommandé de faire intervenir le plus rapidement possible le personnel médical et d'hospitaliser le patient.

1.7 – Données d'identification de la machine

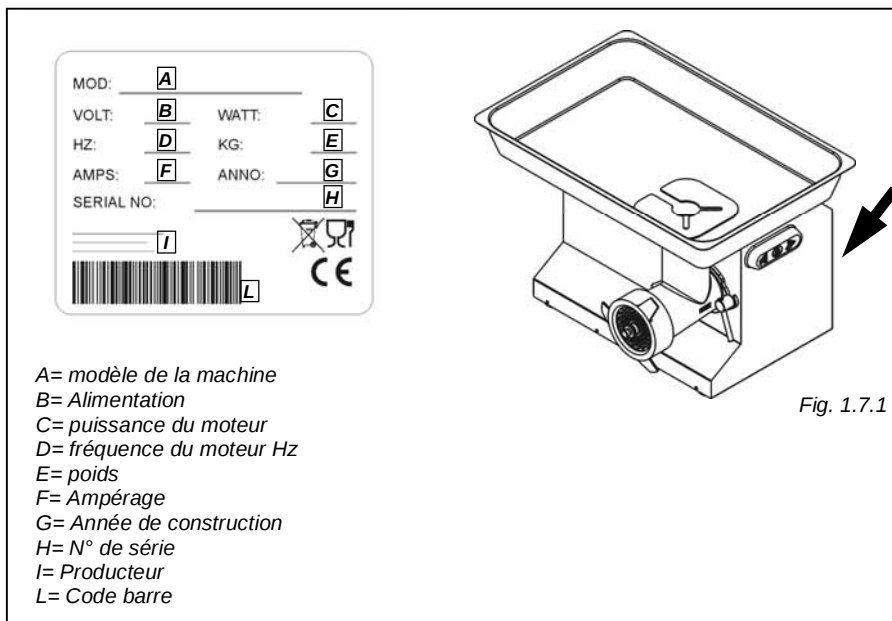
Une exacte description du « **Modèle** », du « **Numéro de série** » et l' « **Année de construction** » de la machine facilite les réponses rapides et efficaces de la part de notre service d'assistance.

Il est recommandé d'indiquer le modèle de la machine et le numéro de série chaque fois que le service d'assistance est contacté.

Relever les informations de la plaque représentée dans la fig. 1.7.1.

Comme aide-mémoire, nous conseillons de reporter les informations de la machine en votre possession dans la fiche ci-dessous :

Hachoir à viande modèle.....
N° de série.....
Année de construction.....
Type.....



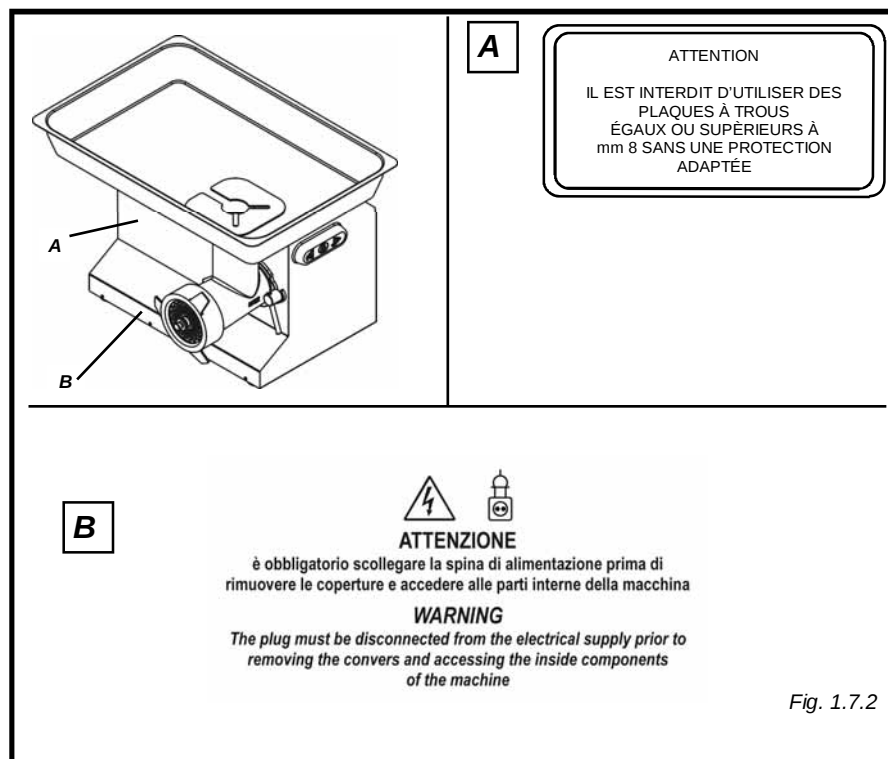
ATTENTION!

Ne modifier en aucun cas les informations reportées sur la plaque.

1.7.1 - Plaque d'avertissement et de danger (fig. 1.7.2)

ATTENTION!

Ne pas manier les éléments électriques si la machine est reliée au réseau électrique. Risque d'électrocution. **Respecter les avertissements rappelés sur les plaques. Ne pas les respecter peut causer des blessures aux personnes.** Vérifier que les plaques soient toujours présentes et lisibles. En cas contraire les appliquer ou les remplacer.



1.8 – Protections et dispositifs de sécurité

ATTENTION!

Avant de procéder à l'utilisation de la machine vérifier le correct positionnement et l'intégrité des dispositifs de sécurité.

Vérifier leurs présences et leurs fonctionnements au début de chaque session de travail. En cas contraire avertir le responsable de l'entretien.

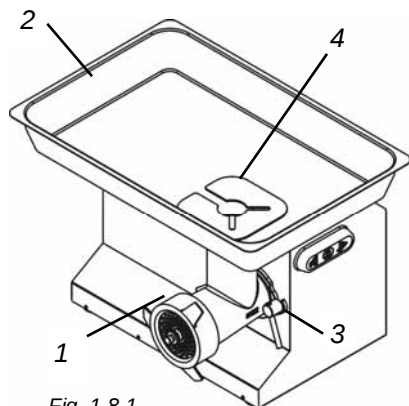


Fig. 1.8.1

1. Bouche de sortie du produit, avec plaques à trous inférieurs à 8mm.
L'introduction des doigts à l'intérieur de la bouche est ainsi empêché.
2. Trémie en acier inox bloquée de manière rigide au col d'introduction.
3. Ecrou blocage ouverture. Pour un fonctionnement correct du hache-viande, l'ouverture doit être bien serrée entre ces blocages.
4. Protection protège-mains
La trémie, dans le modèle, reporte la protection "2" Fig 1.8.1 fixée solidement, conformément à la circulaire du Ministère du Travail et de la Sécurité Sociale n° 66 du 05.09.79.
Les modèles plus petits ne nécessitent pas ce type de protection en raison des dimensions réduites du col d'introduction

ATTENTION!

Ne détériorer en aucun cas les dispositifs de sécurité.

1.8.1 – Levier de blocage du canal d'évacuation de la viande (TC 22 – 32)

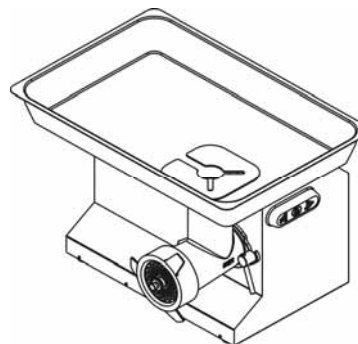


Fig. 1.8.2

Uso corretto:

Se si vuole avere un corretto funzionamento e una macinatura precisa, in tutti i tritacarne è necessario che la bocca sia rigidamente bloccata.

Onde evitare montaggi imprecisi, è sempre importante seguire questa procedura di montaggio:

1. Insérer la bouche, s'assurer qu'elle soit dans la position correcte et la bloquer avec le levier de fixation
2. Insérer l'hélice
3. Insérer couteau et plaque
4. Vérifier que le couteau soit monté avec la lame vers la plaque
5. Visser l'embout et serrer légèrement

1.9 – Position de travail

La position correcte que l'opérateur doit occuper pour optimiser le travail avec la machine est indiquée dans la fig. 1.9.1.

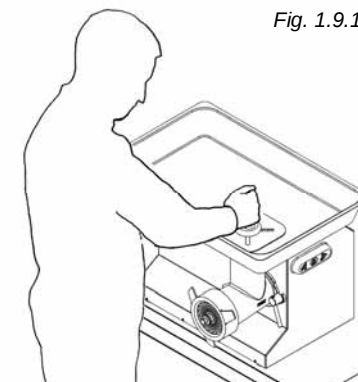


Fig. 1.9.1

2 - Caractéristiques techniques

2.1 - Parties principales

Pour faciliter la compréhension de ce manuel les principaux éléments de la machine sont désignés ci-dessous et représentés dans la fig. 2.1.1.

- 1. Pilon
- 2. Levier déblocage blocage
- 3. Tableau de commande
- 4. Pieds
- 5. Bouche d'évacuation de la viande hachée
- 6. Trémie d'introduction
- 7. Col d'introduction

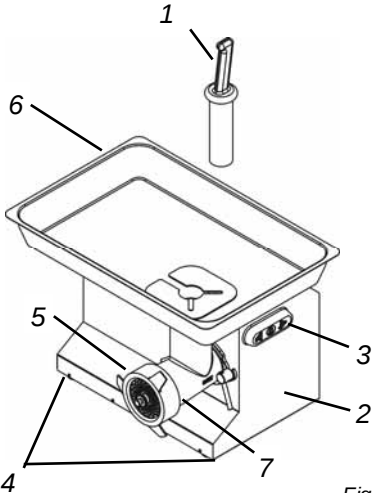


Fig. 2.1.1

2.2 - Caractéristiques techniques

	Moteur	Alimentation	Production horaire	Plaques fournies
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TC 22	1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5
TC 32	2208/3	230-400V/50Hz	500	6

2.3 -Dimensions et poids de la machine

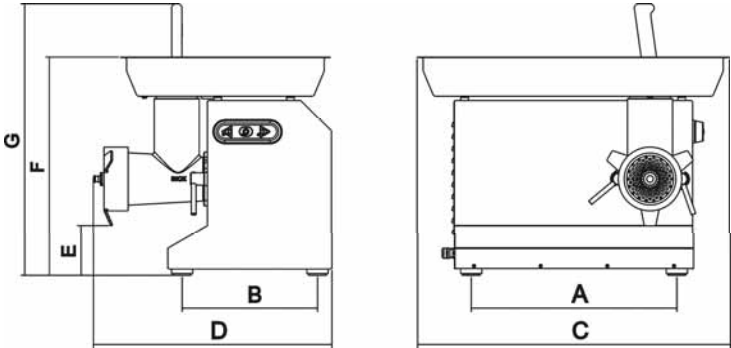


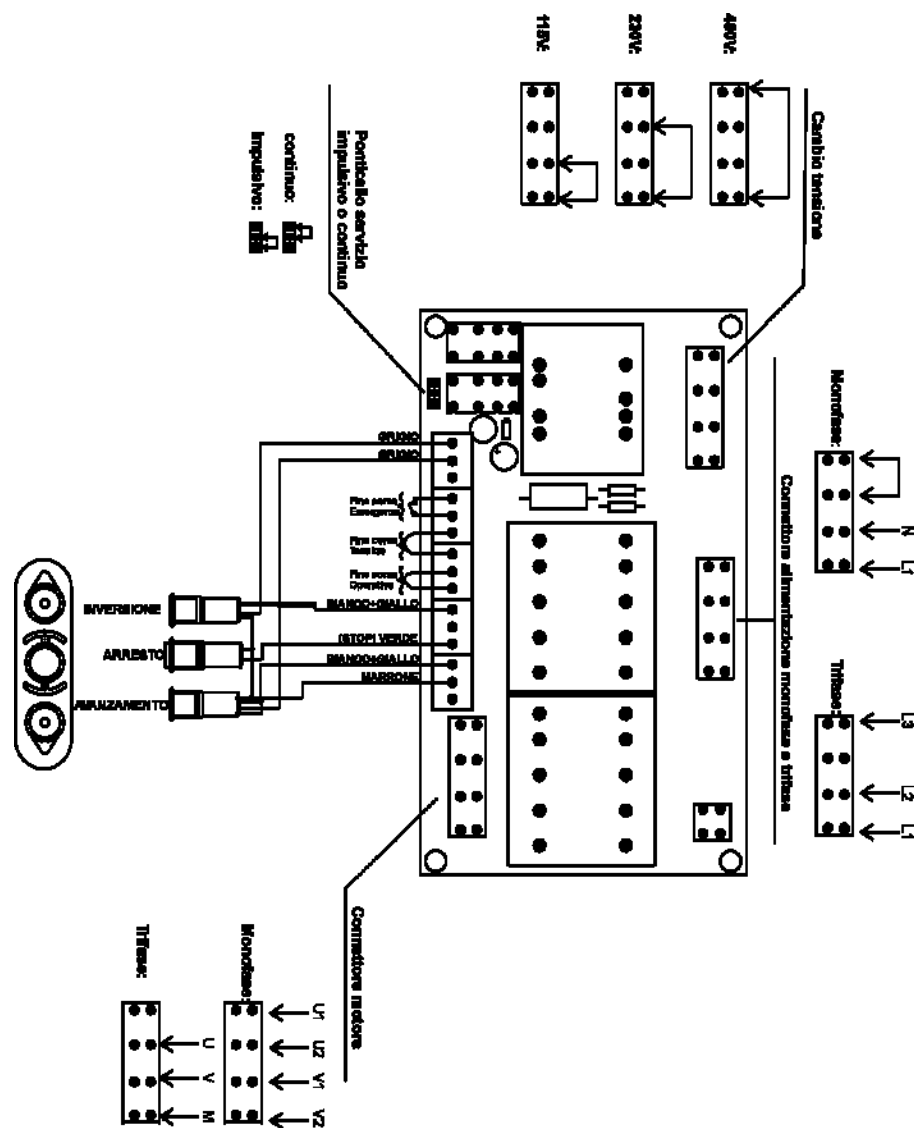
Fig. 2.3.1

	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
TC 22	351	264	500	437	132	430	491	
TC 32	401	264	610	465	99	428	532	

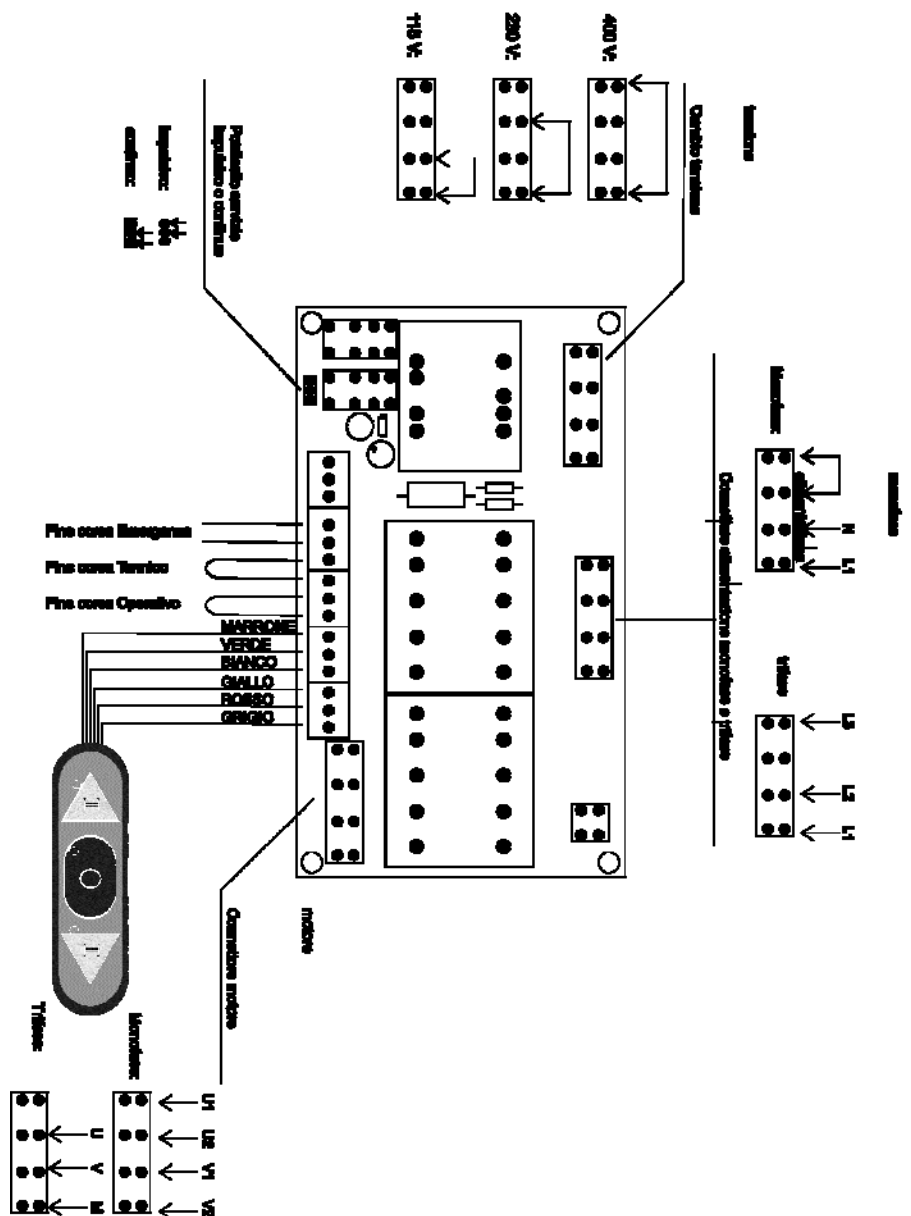
2.4 - Niveau de bruit émis

Les relèvement de bruit émis par la machine indique que le niveau équivalent de bruit est inférieur à 70 dBA.

2.5 - Schémas électriques
2.5.1 - Schémas électriques



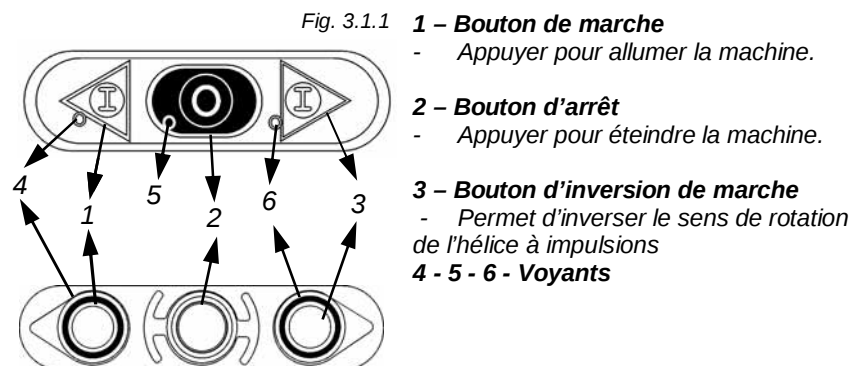
14



15

3 - Commandes et indicateurs

3.1 - Liste des commandes et indicateurs



4 - Test, transport, livraison et installation

4.1 - Test

La machine en votre possession a été testée dans nos établissements pour en vérifier le bon fonctionnement et le réglage correcte. Durant ces tests, des essais sont effectués sur du matériel équivalent à celui utilisé par l'utilisateur.

4.2 - Livraison et transport de la machine

Tout le matériel expédié a été contrôlé soigneusement avant la livraison à l'expéditeur. Sauf autre accord avec le client, la machine est emballée avec du nylon et attachée sur une palette, un carton enfilé au-dessus est lui-même attaché à la palette. À la réception de la machine, vérifier l'intégrité de l'emballage. En présence de dommages présents sur l'emballage, signer le reçu du transporteur avec une mention telle que : « Accepté, sous réserve... » et le motif.

Une fois ouvert l'emballage, en présence de composants de la machine réellement endommagés déposer une plainte auprès de l'expéditeur dans un délai de trois jours à compter de la date présente sur les documents

4.3 - Installation

ATTENTION!

La zone destinée à l'installation de la machine doit être plate, solide et avoir un plan d'appui adapté à la soutenir en sécurité. Il est par ailleurs nécessaire de poser la machine en maintenant un large espace autour d'elle. Cela permet une plus grande manœuvrabilité durant les phases de travail et garantit l'accès pour les successives interventions d'entretien. Prédisposer autour de la machine une illumination appropriée pour garantir une bonne visibilité de l'opérateur affecté à l'utilisation de la machine.

- Enlever le cellophane qui entoure la machine et tout autre emballage présent à l'intérieur.

4.3.1 - Élimination des emballages

Les composants de l'emballage tel que le carton, le nylon, le bois sont des produits comparables aux déchets solides municipaux. Ils sont donc normalement jetables. Le nylon est un matériel polluant qui, s'il est brûlé, produit des fumées toxiques. Ne pas le brûler et ne pas jeter dans la nature mais l'éliminer selon les lois en vigueur. Si la machine a été livrée dans un pays où il existe des normes particulières, éliminer les emballages tel que requis par les normes en vigueur

4.3.2 - Déplacement de la machine

ATTENTION!

Manipuler la machine avec soin et attention, en évitant les chutes accidentelles qui pourrait l'endommager gravement. Pour éviter d'éventuelles déchirures musculaires, forcer sur les jambes en soulevant la machine.

4.4 - Raccordement au réseau électrique

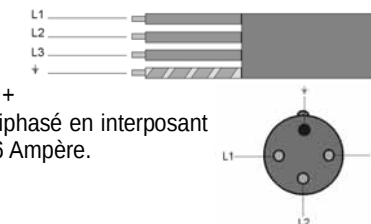
ATTENTION!

Vérifier que la ligne d'alimentation électrique corresponde à la valeur indiquée sur la plaque d'identification de la machine. Chaque intervention doit être exécutée uniquement par le personnel spécialisé et expressément autorisé par le responsable. Effectuer le branchement à une prise de terre en bon état de marche

4.4.1 - Machine triphasée à 380 Volt-50Hz et machine triphasée à 220 Volt-50 Hz

Dans ces dispositions, la machine est fournie avec un câble d'alimentation de section 4 x 1,5 mm.

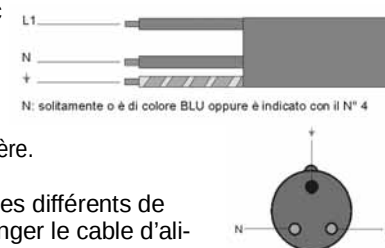
Il est raccordé à une fiche triphasée trois pôles + terre. Brancher le câble au réseau d'alimentation triphasé en interposant un interrupteur différentiel magneto-thermique de 16 Ampère.



4.4.2 – Machine monophasée à 220 Volt-50 Hz

Dans ces dispositions, la machine est fournie avec un câble d'alimentation de section 3 x 1,5 mm. Il est raccordé à une fiche triphasée à trois pôles.

Brancher le câble au réseau d'alimentation monophasé de 220 Volt-50 Hz en interposant un interrupteur différentiel magneto-thermique de 16 Ampère.



Pour les dispositions comprenant des voltages différents de ceux cités, consulter le fabricant. S'il faut allonger le câble d'alimentation, utiliser un câble de même section que celui installé par le fabricant.

5 – Mise en marche et arrêt

5.1 – Vérification du branchement électrique

brancher la fiche dans la prise de courant électrique;
L'indicateur lumineux de réseau ("6" Fig. 3.1.1) doit être allumé.
Appuyer sur le bouton de marche ("1" Fig. 3.1.1), en vérifiant le sens de rotation des outils (dans la version 380 triphasée).

Le sens de rotation de l'hélice doit concorder au sens indiqué par la flèche ("C" fig. 1.7.2), sens anti horaire.

Si le sens de rotation est contraire, débrancher la machine du courant électrique et s'adresser à notre vendeur de zone.

Note:

Dans les machines raccordées à une ligne monophasée et réalisées ce type d'alimentation, le sens de rotation correct est définie directement par le constructeur.

5.2 – Vérification de la présence et de l'efficacité des protections et des sécurités.

1 – Bouche de sortie du produit.

Vérifier que la bouche de sortie du produit comprenne des trous de diamètre inférieur à 8 mm.

En cas contraire la protection doit être montée sur la bouche.

2 – Protège-mains.

La trémie doit être munis de protège-mains.

3 – Trémie en acier inox.

La trémie en acier inox est solidaire du col d'introduction. .

5.3 – Vérification du fonctionnement du bouton d'arrêt (fig. 5.3.1)

Lorsque la machine est branchée au réseau et en fonction, appuyer sur le bouton d'arrêt (2). La machine doit s'arrêter.

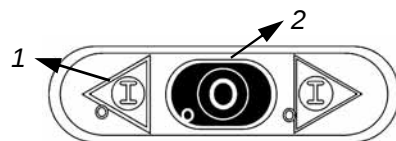


Fig. 5.3.1

5.4 – Mise en marche de la machine (fig. 5.3.1)

Pour démarrer la machine, il suffit d'appuyer sur le bouton de mise en marche "1" Fig. 5.3.1, après avoir branché correctement la fiche à la prise électrique et la machine entre en action.

5.5 - Arrêt de la machine (fig. 5.3.1)

Pour arrêter la machine, il suffit d'appuyer le bouton d'arrêt "2" Fig. 5.3.1 et la machine s'éteint.

6 - Utilisation de la machine

6.1 - Recommandations

ATTENTION!

Seulement le personnel autorisé peut utiliser la machine.

Avant chaque utilisation l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont en place et que les dispositifs de sécurité sont présents et fonctionnants.

En cas contraire éteindre la machine et s'adresser au responsable de l'entretien.

Le produit à hacher doit être composé de morceaux tel qu'ils puissent entrer à l'intérieur du col d'introduction et doit être prému avec l'aide du poussoir (pilon)

JAMAIS AVEC LES MAINS.

6.2 - Disposition de la bouche de sortie

La machine peut être équipée de trois divers groupes de taille de viande :

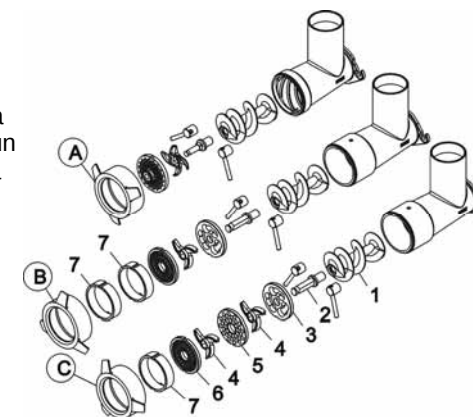
A – Entreprise ou normal

B – UNGER partiel

C – UNGER total

Fig. 6.2.1

- Le système -C-, (UNGER total), est composé de: une hélice "1" de transport de viande, une plaque "2" broyeur, un premier couteau "3" et la plaque à trous correspondante "4", un second couteau "5" avec la plaque à trous finale "6", une entretoise "7"
- Le système -B-, (UNGER partielle), substitue le couteau "5" et la plaque "4" avec l'entretoise "7".
- Le système -A-, (Normal), est la méthode la plus simple étant uniquement composé de l'hélice de transport, un couteau et une plaque de sortie.



Il n'est pas possible de monter les plaques du groupe -C- ou -B- sur les modèles avec groupe de hachage -A-, il est nécessaire changer complètement le groupe.

6.3 - Uso del tritacarne

- 1 Vérifier que la tension du réseau d'alimentation corresponde à la valeur indiquée sur la plaque technique.
L'indicateur de tension devra être allumé pour indiquer le branchement au réseau électrique.
- 2 Serrer légèrement l'embout du hachoir à viande et mettre un peu de viande, appuyer sur le bouton de marche en faisant attention que le sens de rotation de l'hélice soit le même que celui indiqué par la flèche (anti-horaire).
- 3 Si la viande qui ressort est bien coupé, le réglage de l'embout est suffisant, en cas contraire serrer de nouveau l'embout jusqu'à obtenir une coupe parfaite de la viande.

- 4 Arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt
- 5 Pour desserrer l'embout, il n'est pas nécessaire d'utiliser un outil, il suffit de tourner le levier qui bloque la bouche pour que l'embout se libère et puisse être facilement extrait.
- 6 Après un nettoyage soigneux, monter d'abord la bouche, en s'assurant qu'elle soit dans la position correcte et la bloquer avec le levier latéral.
- 7 Il est alors possible de remonter l'hélice, le couteau, la plaque et l'embout.

7 - Entretien

7.1 - Recommandations

ATTENTION!

Chaque intervention d'entretien et de nettoyage de la machine doit être effectuée uniquement avec la machine à l'arrêt, débranchée de la prise électrique. La zone où sont effectuées les interventions d'entretien doit être maintenue propre et sèche.

Ne pas consentir au personnel non autorisé l'utilisation de la machine.

Toute éventuelle substitution de composants, compris la substitution de l'outil doit être effectuée avec des pièces de rechange originale des vendeurs autorisés ou directement auprès du fabricant.

7.1 - Lubrification

La machine ne nécessite pas de lubrification.

7.2 - Nettoyage de la machine

ATTENTION!

Débrancher la machine de la prise électrique avant de la nettoyer. Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau.

Utiliser exclusivement des détergents non toxiques, expressément destinés au nettoyage des composants pour utilisation alimentaire.

Les plaques et les couteaux sont d'acier AISI 430 et, si on les laisse tremper ou humide, peuvent rouiller.

Il est conseillé de les sécher après les avoir lavés.

7.3 RAEE Déchets des appareils électriques et électroniques

INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

**Aux termes de l'art.13 du Decret législatif n° 151 du 25 juillet 2005,
« Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relative
à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les
équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des dé-
chets »**



Le symbole de la benne barrée figurant sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit, après utilisation, doit être collecté séparément des autres déchets.

Le tri sélectif du présent appareil après utilisation est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur désireux de se défaire du présent appareil doit donc contacter le producteur et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre le tri sélectif de l'appareil après utilisation.

Le tri sélectif approprié en vue de l'envoi de l'appareil au recyclage, au traitement ou à l'élimination écologiquement compatible contribue à éviter des effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'appareil se compose.

L'élimination abusive du produit par le détenteur est passible des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur

8 - Inconvénients et remèdes

8.1 - Inconvénients, causes et remèdes

Inconvénients

- 1- La machine ne démarre pas
- 2- L'hélice tourne dans le sens opposé à celui indiqué par la flèche (en mod. triphasé)
- 3- Le produit n'est pas haché correctement

Causes

- 1- L'interrupteur différentiel est en position "0".
- 1- Le commutateur plug est en position "0"
- 1- Le bouton de d'allumage ne fonctionne pas
- 1- Contrôler que tous les dispositifs de sécurité soient montés et présents
- 2 - Inverser le fil de phase sur la fiche voir paragraphe 4.4.
- 3- Plaque et couteau pas serrés correctement
- 3- Présence de rayures sur la plaque ou le couteau qui n'adhèrent pas parfaitement. (sur la surface de la plaque)
- 3- Embout lâche

Remèdes

- 1- Mettre l'interrupteur en position "I"
- 1- Mettre l'interrupteur en position "I"
- 1- Appeler l'assistance technique
- 1- Contrôler les dispositifs de sécurité
- 2- S'adresser à l'assistance technique
- 3- Serrer correctement la plaque et le couteau
- 3- Remplacer la plaque et le couteau défectueux
- 3- Serrer correctement l'embout