

10/2012

Mod: TTGD-42/DC-PDH

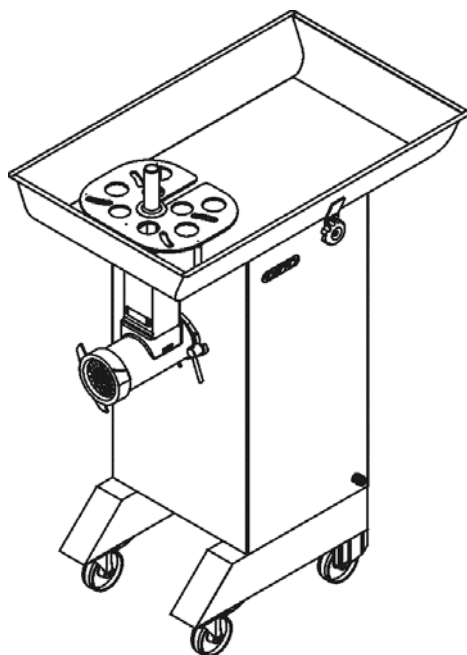
Production code: 2142201421233



Diamond
catering equipment

TC 32 Hp 4
TC 42 Hp 5
TC 42 Hp 7

HACHE-VIANDE INDUSTRIEL



TC_32-42_vert_001 Ed. 10.2012

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

Français

Table des matières

1. Livraison et garantie	5
1.1 Introduction.	
1.2 Conservation et utilisation de ce manuel	
1.3 Garantie	
1.4 Description de la machine	
1.5 Usage autorisé	
1.6 Usages non autorisés	
1.7 Données d'identification	
1.7.1 Plaquettes et dispositifs de sécurité	
1.8 Protections et dispositifs de sécurité	
1.9 Lieu de travail	
2. Caractéristiques techniques	10
2.1 Parties principales	
2.2 Caractéristiques techniques	
2.3 Dimensions et poids de la machine.	
2.4 Niveau sonore	
2.5 Schémas électriques	
2.5.1 Schéma électrique monophasé et triphasé TC 32 Hp 4	
2.5.2 Schéma électrique monophasé TC 32 Hp 4	
2.5.3 Schéma électrique triphasé TC 32 Hp 4 - TC 42 Hp 5 - TC 32 Hp 7	
2.5.4 Schéma électrique triphasé full control TC 32 Hp4 - TC 42 Hp5 - TC 32 Hp7	
2.6 Options	
2.6.1 Pare-copeaux	
2.6.2 Machine à hamburger semi-automatique	
2.6.3 Machine à hamburger automatique	
2.6.4 Pédalier	
2.6.5 Protection bouche pour utilisation plaques avec trou > 8 mm	
3. Commandes et voyants lumineux	16
3.1 Liste des commandes et voyants lumineux	
4. Essais, transport, livraison et installation	16
4.1 Essais	
4.2 Livraison et manutention de la machine	
4.3 Installation	
4.3.1 Elimination de l'emballage	
4.3.2 Manutention de la machine	
4.4 Branchement à l'installation électrique	
4.4.1 Machine triphasée	
4.4.2 Machine monophasée	
5. Mise en route et arrêt	17
5.1 Contrôle du branchement électrique correct	
5.2 Contrôle de la présence et de l'efficacité des protections et des dispositifs de sécurité	
5.3 Contrôle et efficacité du bouton d'arrêt	
5.4 Mise en route de la machine	
5.5 Arrêt de la machine	

6. Utilisation de la machine	18
6.1 Prescriptions	
6.2 Aménagement de la bouche à la sortie	
6.3 Usage du hache-viande	
7. Maintenance	19
7.1 Lubrification	
7.2 Nettoyage de la machine	
7.3 DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques	
8. Inconvénients et remèdes	20
8.1 Inconvénients, causes et remèdes.	

1 - Livraison et garantie

1.1 - Introduction

ATTENTION!

Les symboles utilisés dans ce manuel servent à attirer l'attention du lecteur sur les points et les opérations dangereuses qui pourraient mettre en danger la sécurité personnelle de l'opérateur ou endommager la machine même.

Ne pas utiliser la machine si on n'est pas certain d'avoir compris parfaitement le contenu de ces encadrements.

ATTENTION!

Pour des raisons de clarté, certaines illustrations contenues dans ce manuel représentent la machine complète ou en partie sans les panneaux ou les enveloppes de protection.

Ne pas utiliser la machine dans ces conditions, mais uniquement si celle-ci est munie de toutes les protections correctement installées et fonctionnant parfaitement.

Le constructeur interdit la reproduction, même partielle de ce manuel et son contenu ne peut être utilisé que pour les usages consentis.

Toute violation sera poursuivie par 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 des textes et des illustrations, les prescriptions et les critères essentiels en ce qui concerne le transport, la manutention, l'utilisation et la maintenance de la machine même.

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

Pour toute future consultation, conserver le manuel avec soin près de la machine, dans un lieu facile d'accès.

Si le manuel devait être perdu ou abîmé, demander une copie à votre revendeur ou directement au fabricant.

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

Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine et ne peut être considéré inadéquat si, suite à de nouvelles expériences, il a été perfectionné.

A ce sujet, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels correspondants sans aucune obligation pour les productions et les manuels précédents, excepté dans les cas exceptionnels.

En cas de doute, consulter le service Après-vente le plus proche ou directement la Maison constructrice.

Le constructeur essaie continuellement de perfectionner son produit, pour cette raison il se fera le plaisir de recevoir toute suggestion ou proposition pour l'amélioration de la machine et/ou du manuel. La machine a été livrée à l'utilisateur dans les conditions de garantie valables au moment de l'achat. Pour toute élucidation, contactez votre fournisseur.

1.3 - Garantie

En aucun cas, l'utilisateur n'est autorisé à modifier la machine. Pour toute irrégularité relevée, s'adresser à la Maison constructrice.

Toute tentative de démontage, de modification ou en général d'altération de n'importe quel élément par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé entraînera la décadence de la **Déclaration de Conformité** rédigée aux termes de la **Directive CEE 2006/42**, invalidera la garantie et exonérera la Maison Constructrice des dommages dérivant de cette manipulation.

Le fabricant, en outre, décline toute éventuelle responsabilité dans les cas suivants:

- installation non correcte;
- usage impropre de la machine par du personnel non instruit correctement;
- usage contraire aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation;
- entretien incorrect ou insuffisant;
- utilisation de pièces de rechanges non originales ou non spécifiques pour ce modèle;
- non respect total ou partiel des instructions.

1.4 - Description de la machine

Le hache-viande que vous possédez est une machine simple, compacte, au rendement et à la puissance élevés.

- Vu qu'il devra être utilisé pour hacher des produits alimentaires, les parties qui peuvent entrer en contact avec le produit ont été soigneusement choisies pour garantir le maximum d'hygiène. La structure est réalisée en acier inox .
- La trémie est également en acier inox pour garantir le maximum d'hygiène et pour faciliter le nettoyage.
- Les ustensiles sont fabriqués en acier inoxydable pour garantir une plus longue durée et un maximum d'hygiène.
- Bouches en fusion d'acier inox avec possibilité d'appliquer le système UNGER total ou partiel.
- Possibilité d'inverser le sens de rotation de la vis d'alimentation grâce au bouton d'inversion de marche sur le tableau de commandes.
- Blocage rigide de la bouche pour améliorer le hachage de la viande et prolonger la durée des plaques et des couteaux.
- Moteurs ventilés triphasés ainsi que monophasés avec les avantages suivants:
 - rendement constant et durée du moteur;
 - augmentation du temps de travail effectif vu la diminution des interruptions;
 - indice de réchauffement faible pour maintenir toujours la viande fraîche et inaltérée.

Les modèles représentés dans ce manuel ont été réalisés conformément à la **Directive CEE 2006/42** et les modifications suivantes.

En cas d'accident, aucune responsabilité ne peut être attribuée au constructeur si la machine a été modifiée, manipulée, si les protections de sécurité ont été enlevées ou si elle a été utilisée pour des usages non autorisés par le constructeur.

1.5 - Usage autorisé

La machine a été projetée et réalisée pour hacher la viande et les produits similaires. Elle doit être utilisée dans des locaux à usage professionnel et le personnel chargé de son utilisation doit être un opérateur du secteur qui doit avoir lu et compris ce manuel. Utiliser la machine exclusivement en la plaçant au-dessus d'une solide table de travail dans une position stable. Les dimensions de la viande à hacher doivent permettre aux morceaux d'entrer complètement dans la bouche de chargement; et ils ne doivent pas sortir de la trémie.

1.6 - Usages non autorisés

La machine doit être utilisée uniquement pour les usages prévus par le constructeur; et plus précisément:

- **ne pas** utiliser la machine pour hacher des produits alimentaires autres que la viande et semblables.
 - **ne pas** utiliser la machine si toutes les protections n'ont pas été installées correctement pour éviter tout risque de graves lésions aux personnes.
 - **ne pas** accéder aux parties électriques sans avoir au préalable débranché la machine du réseau d'alimentation électrique: **on risque l'électrocution.**
 - Ne pas travailler de produits de dimensions supérieures à celles que la trémie de chargement peut contenir complètement.
 - Ne pas porter de vêtements non conformes aux normes sur la prévention contre les accidents sur le travail. Consulter votre employeur en ce qui concerne les mesures de sécurité et les dispositifs de protection à adopter.
 - **Ne pas** mettre en route la machine si certains éléments sont défectueux.
 - Avant d'utiliser la machine, s'assurer que toutes les situations dangereuses pour la sécurité ont été éliminées. En cas d'irrégularité de fonctionnement, arrêter la machine et informer le responsable de l'entretien.
 - **Ne pas** permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine.
- L'intervention d'urgence, en cas d'accident causé par le courant électrique, prévoit en premier lieu l'éloignement du blessé du conducteur (vu que d'habitude il a perdu connaissance). Cette opération est dangereuse. Le blessé, dans ce cas, est un conducteur: le toucher signifie être électrocuté. Il faut donc débrancher les contacts en partant directement du disjoncteur de la ligne, ou si ce n'est pas possible, éloigner la victime en utilisant un matériel isolant (bâton en bois ou en PVC, étoffe, cuir, etc.). Faire intervenir au plus vite un médecin et hospitaliser la victime.

1.7 - Données d'identification

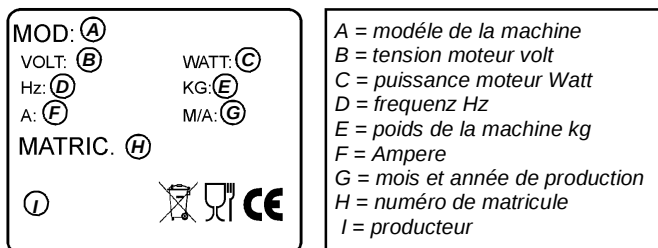
Une description exacte du "**Modèle**" du "**Numéro de matricule**" et de l' "**Année de construction**" de la machine facilitera la rapidité et l'efficacité des réponses de la part de notre Service Après-vente. Veuillez indiquer le modèle de la machine et le numéro de matricule chaque fois que vous contactez le Service Après-vente. Les données d'identification sont indiquées sur la plaquette signalétique de la fig. 1.7.1. Pour plus de facilité, nous vous suggérons de recopier les données de votre machine dans l'encadrement ci-dessous:

Hache-viande modèle..... N° de matricule..... Année de construction..... Type.....

ATTENTION!

Il est absolument interdit de modifier les données indiquées sur la plaque.

Fig. 1.7.1



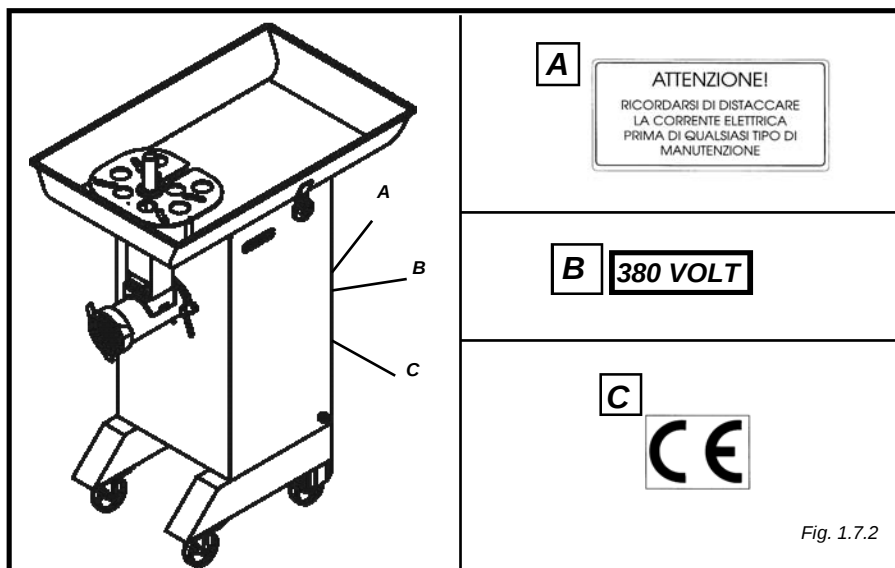
1.7.1 - Plaquettes d'avertissement et de danger (fig. 1.7.2)

ATTENTION!

Ne jamais intervenir sur les parties électriques quand la machine est branchée au secteur d'alimentation. On risque l'électrocution.

Respecter les indications des plaquettes signalétiques. Le non-respect de ces indications peut causer des lésions personnelles.

S'assurer que les plaquettes soient toujours installées à leur place et qu'elles soient lisibles. Si ce n'est pas le cas installez-les ou remplacez-les.

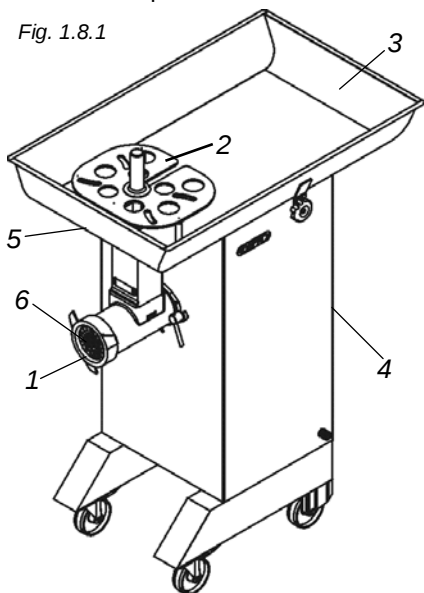


1.8 - Protections et dispositifs de sécurité

ATTENTION!

Avant d'utiliser la machine, vérifier que les dispositifs de sécurité sont installés et en bon état. Chaque jour, en commençant votre travail, vérifiez la présence et l'efficacité de ces dispositifs. Si quelque chose manque ou ne fonctionne pas, avertir le responsable de la maintenance.

Fig. 1.8.1



1. Bouche de sortie produit, les trous de la plaque sont inférieur à 8 mm. De cette façon, on évite l'introduction des doigts à l'intérieur de la machine. Sur demande du client, on peut installer une plaque de sortie avec des trous de diamètre supérieur à 8 mm. Dans ce cas, ce sera l'utilisateur qui devra prévoir l'installation d'une protection adéquate sur la bouche de chargement.
2. Protection mains.

La trémie, est munie de la protection "2" Fig.1.8.1 conformément à la Directive du Ministère du Travail et de la Sécurité Socialen° 66 du 05.09.79.

3. Trémie en acier inox solidement bloquée à la bouche de chargement
4. Carter de protection des parties électriques. La partie inférieure de la machine est fermée par un carter, empêchant ainsi l'accès involontaire aux parties électriques qui se trouvent à l'intérieur.

5. Micro sur la trémie

Sur la partie inférieure de la trémie on installe un magnéto en correspondance du capteur de sécurité.

6. Micro de sécurité pour vérification du correct et complet placement du groupe hachage (pour TC 42 seulement)

La vis de transport de la viande actionne le capteur seulement si toutes les pièces sont correctement placées et le bague de fixation bien fermé

ATTENTION!

Il est absolument interdit de modifier les dispositifs de sécurité.

1.9 - Lieu de travail

Pour pouvoir effectuer un travail correct dans le meilleur des modes, l'opérateur doit assumer la position indiquée dans la fig. 1.9.1.

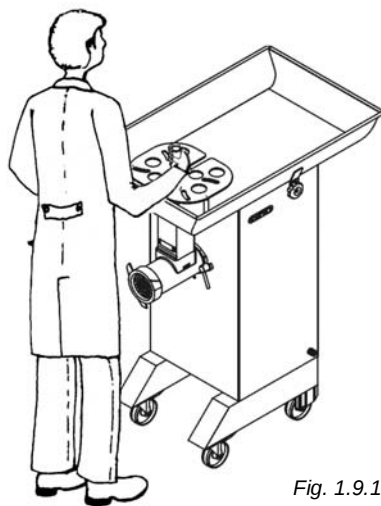


Fig. 1.9.1

2 - Caractéristiques techniques

2.1 - Parties principales

Pour faciliter la compréhension du manuel, les parties principales qui forment la machine sont décrites et illustrées dans la fig. 2.1.1.

1. Pilon
2. Commandes de la machine
3. Bouche de sortie de la viande hachée
4. Trémie de chargement
5. Bouche de chargement

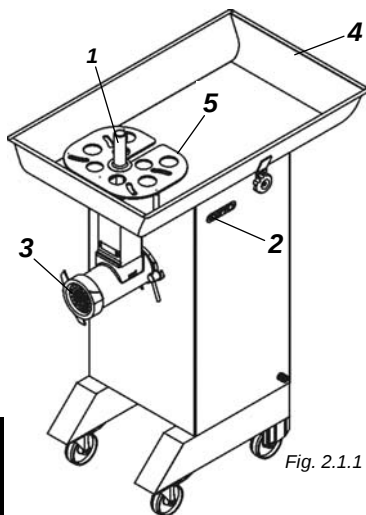


Fig. 2.1.1

2.2 - Caractéristiques techniques

	Moteur	Alimentation	Prod. horaire	Plaques en dotation
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TC 32 HP 4	2940/4	230-400V/50Hz	700	6
TC 42 HP 5	3675/5	230-400V/50Hz	800-1000	6
TC 42 HP 7	5145/7	230-400V/50Hz	1200-1800	6

2.3 - Dimensions et poids de la machine

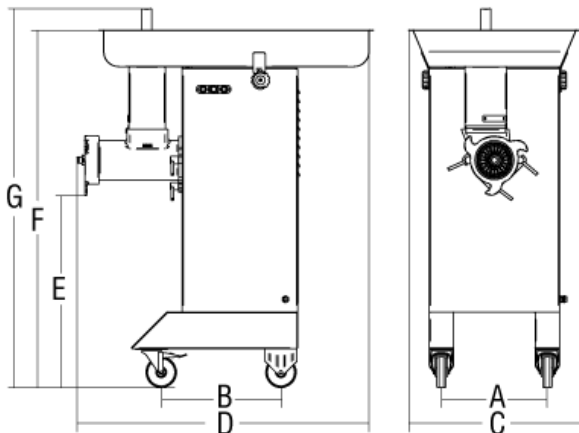


Fig. 2.3.1

	A	B	C	D	E	F	G	Poids net
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg
TC 32 HP 4	348	393	564	911	230	1170	1240	90
TC 42 HP 5	348	393	564	973	180	1170	1240	112
TC 42 HP 7	348	393	564	973	180	1170	1240	112

2.4 - Niveau sonore

Les relèvements du niveau sonore sur le bruit émis par la machine indiquent que le niveau équivalent du bruit est inférieur à 70 dBA.

Sur demande, le constructeur est en mesure de fournir une copie de l'épreuve sur les relèvements du niveau sonore.

2.5 - Schéma électrique

2.5.1 - Schéma électrique monophasé et triphasé TC 32 Hp 4

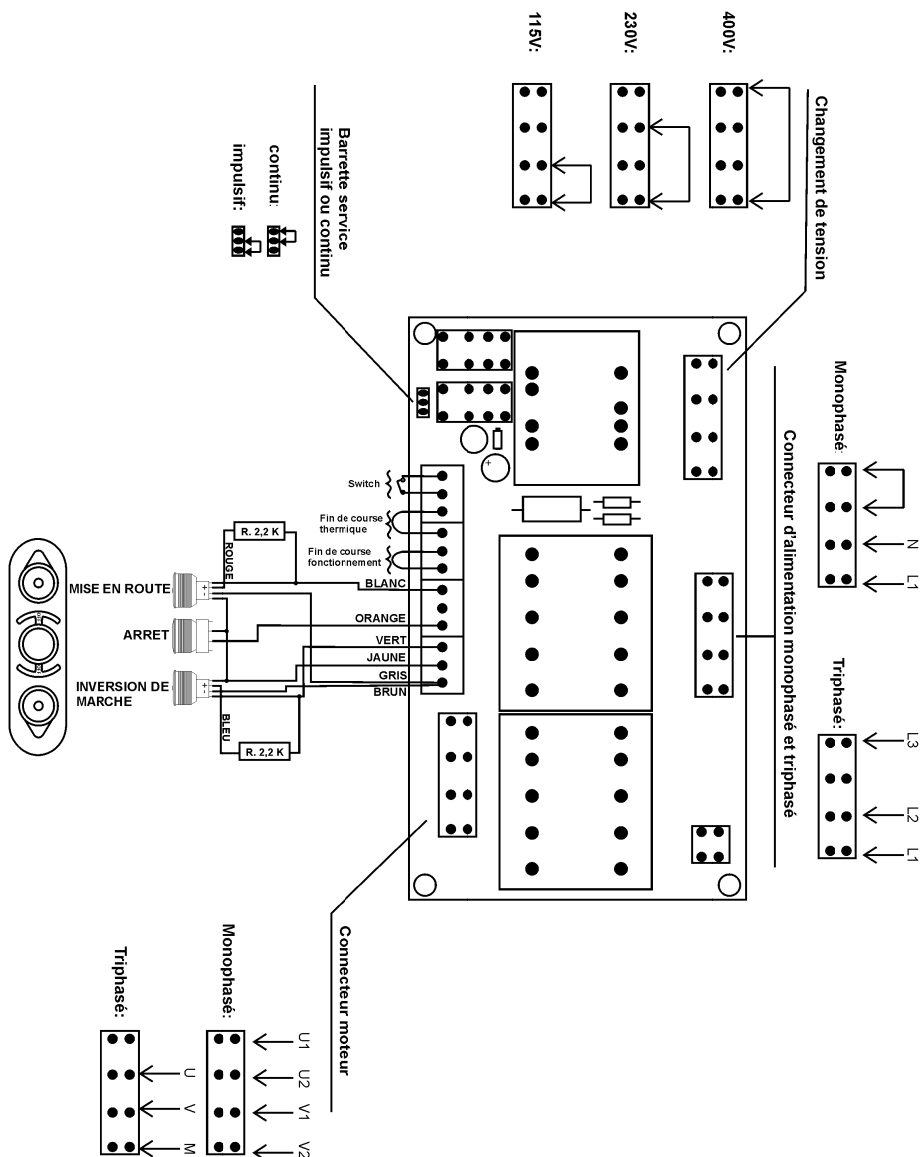


Fig. 2.5.1

2.5.2 - Schéma électrique monophasé TC 32 Hp 4

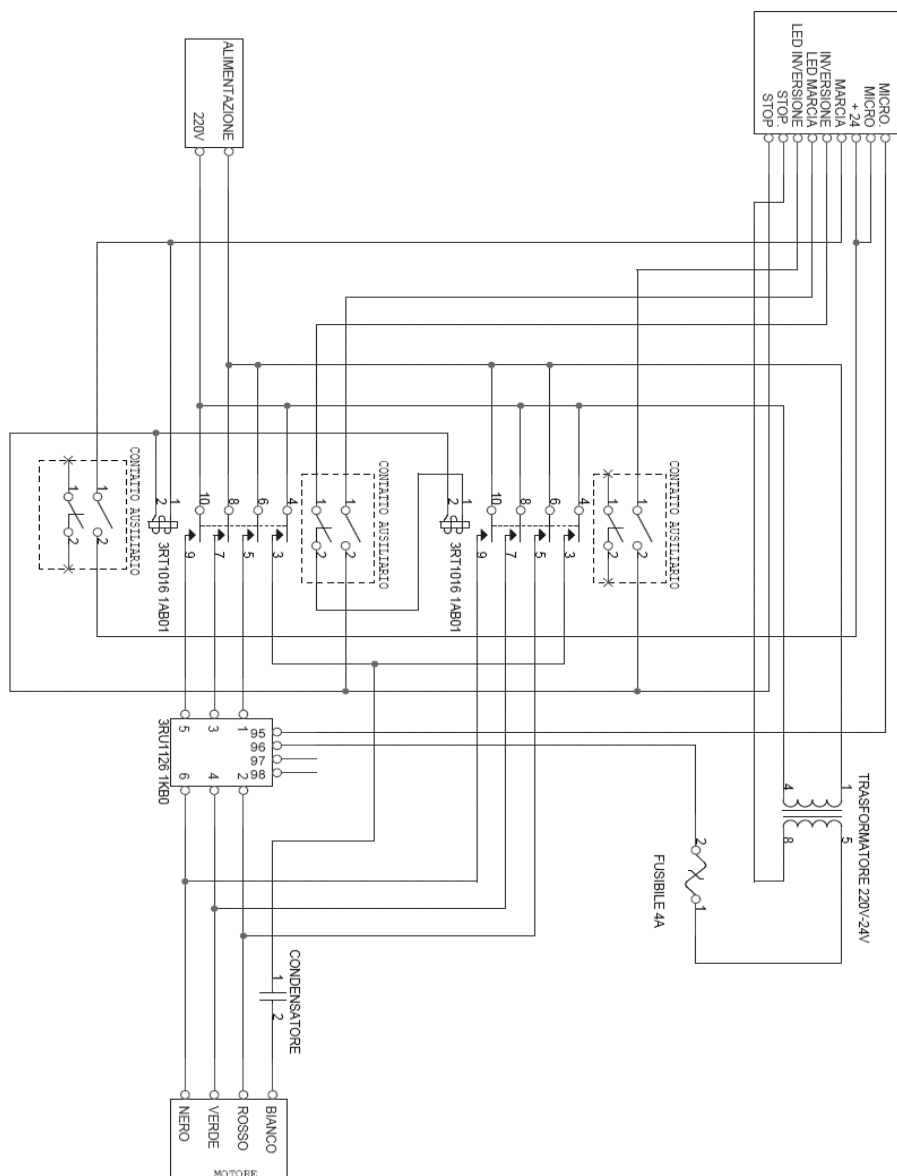


Fig. 2.5.2

2.5.3 - Schéma électrique triphasé TC 32 Hp 4 - TC 42 Hp 5 - TC 42 Hp 7

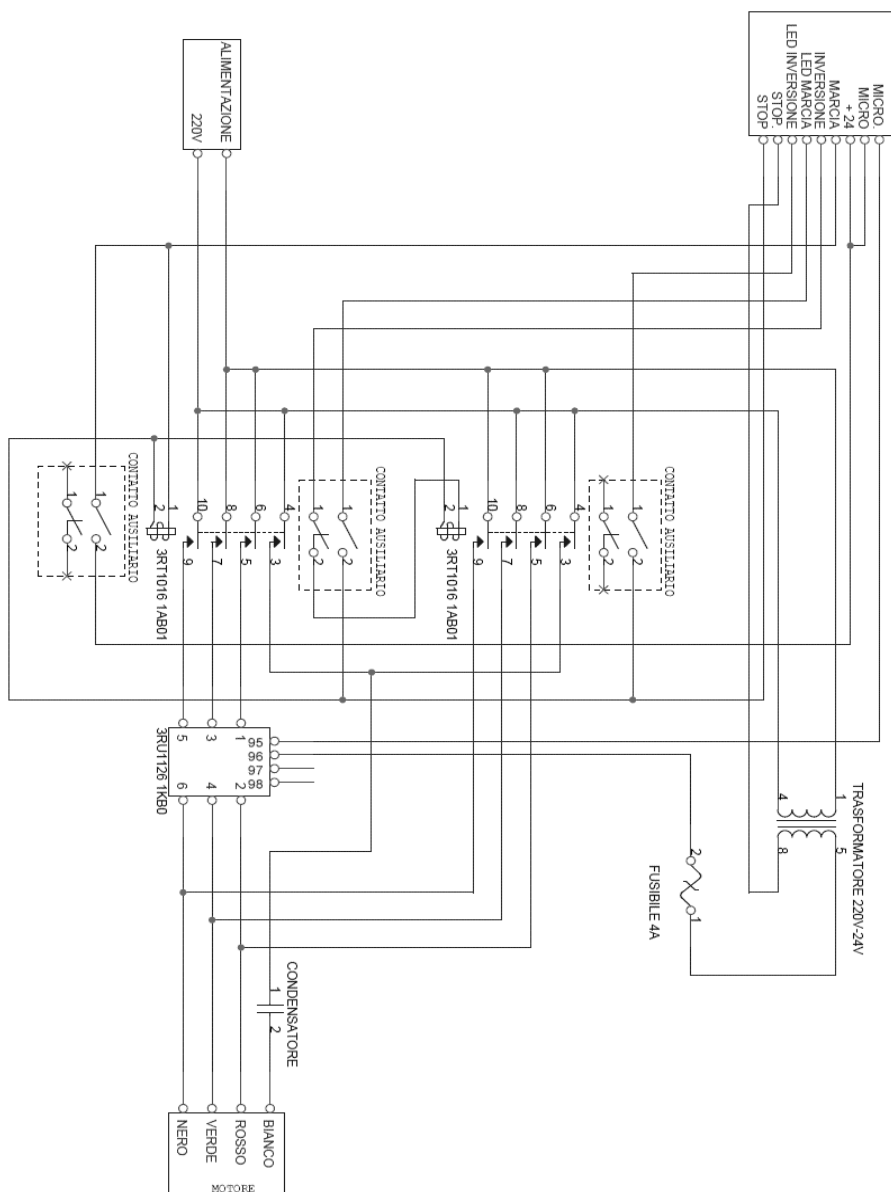


Fig. 2.5.3

2.5.4 - Schéma électrique triphasé avec full control TC 32 Hp 4 - TC 42 Hp 5 - TC 42 Hp 7

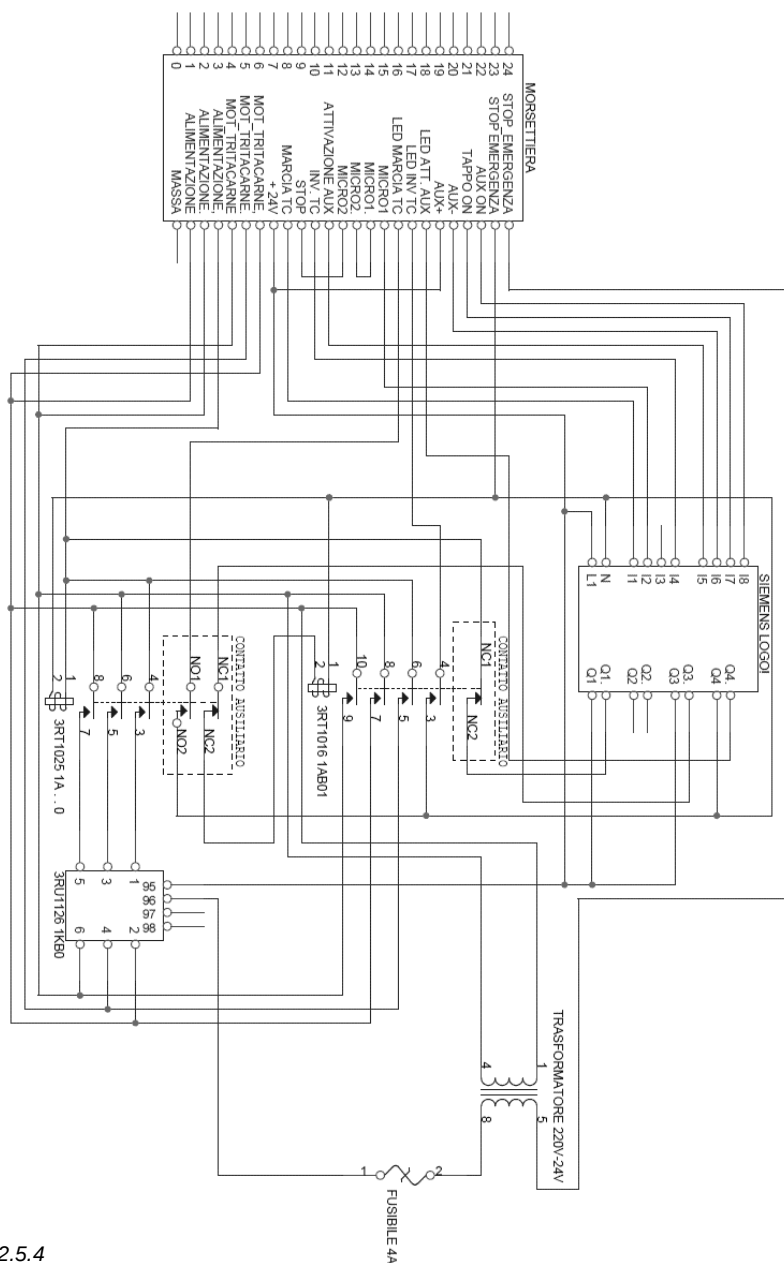


Fig. 2.5.4

2.6 - Options

2.6.1 Pare-copeaux: Protection contre les éclaboussures produites durant le broyage.

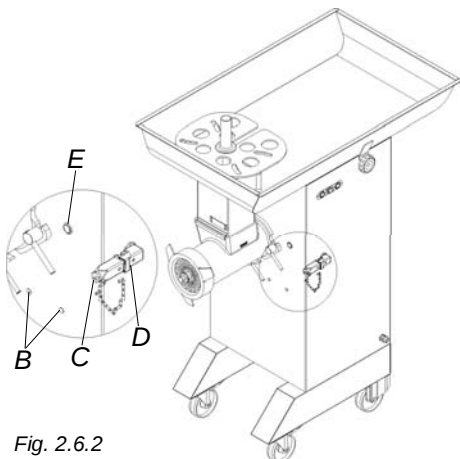


Fig. 2.6.2

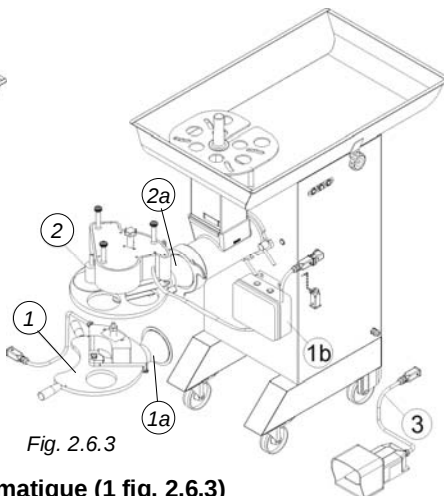


Fig. 2.6.3

2.6.2 Machine à hamburger semi-automatique (1 fig. 2.6.3)

Le hachoir à viande peut être fourni d'une machine à hamburger semi-automatique qui se compose de:

- une partie qui est fixée de façon rigide à la bouche à l'aide de la bague-collier de la bouche elle-même (1a fig. 2.6.3);
- un connecteur ILME mâle sortant de celle-ci qui se branche au connecteur correspondant femelle (D fig. 2.6.2) présent sur la machine.

2.6.3 Machine à hamburger automatique (2 fig. 2.6.3)

Le hachoir à viande peut être fourni d'une machine à hamburger qui se compose de :

- une partie qui est fixée de façon rigide à la bouche à l'aide de la bague-collier de la bouche elle-même (2a fig. 2.6.3);
- une boîte électrique (1b fig. 2.6.3) accrochée à la machine avec deux pivots (B fig. 2.6.2);
- un connecteur ILME mâle sortant de celle-ci qui se branche au connecteur correspondant femelle (D fig. 2.6.2) présent sur la machine.

2.6.4 Pédalier (3 fig. 2.6.3)

Le hachoir à viande peut être fourni d'un pédalier qui se compose de:

- Pédale
- un connecteur ILME mâle sortant de celle-ci qui se branche au connecteur correspondant femelle (D fig. 2.6.2) présent sur la machine.

N.B.: Une fois les applications 2.6.3 - 2.6.4 - 2.6.5 branchées comme ci-dessus, pour les rendre actives, il faut appuyer sur le bouton E. En absence d'utilisation de l'application pendant 20 secondes, ce bouton devra être réactivé pour rendre l'accessoire à nouveau opérationnel. Une fois l'utilisation de l'accessoire terminée, afin de garantir le fonctionnement standard de la machine, il est important de remettre le bouchon C en place comme dans la figure 2.6.2.

2.6.5 Protection bouche pour utilisation plaques avec trou > 8 mm (Fig. 2.6.4)

Si on devait utiliser des plaques avec des trous supérieurs à 8 mm, accrocher la protection au support présent sur le bac avant. De cette façon, la protection évitera tout contact possible avec les lames du couteau bouche.

Une fois l'opération de broyage terminée, il suffira de retirer cette protection pour faciliter l'opération de nettoyage de la machine. Cette protection est équipée d'un dispositif d'inter-verrouillage qui, en cas de montage erroné ou de positionnement erroné, bloquera complètement toute opération de fonctionnement de la machine.



Fig. 2.6.4

3 - Commandes et voyants lumineux

3.1 - Liste des commandes et des voyants lumineux

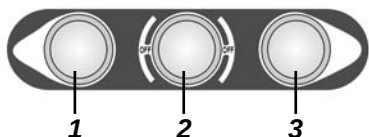


Fig. 3.1.1

1 - Bouton de mise en route (continu)

- Appuyer sur ce bouton pour mettre en route la machine.

2 - Bouton d'arrêt

- Appuyer sur ce bouton pour arrêter la machine.

3 - Bouton d'inversion de marche (discontinu) NO 7Hp

- Il permet d'inverser le sens de rotation de la vis d'alimentation

4 - Essai, transport, livraison et installation

4.1 - Essais

La machine que vous possédez a été testée dans notre usine pour vérifier le bon fonctionnement et le réglage correct.

4.2 - Livraison et manutention de la machine

Tout le matériel expédié a été soigneusement contrôlé avant d'être remis au transporteur. Sauf accord contraire avec le client ou transport particulièrement coûteux, la machine est fixée sur une palette et emballée avec du carton. Dès la réception de la machine, vérifier l'intégrité de l'emballage. Si l'emballage est endommagé, signer le bordereau de livraison du transporteur avec la mention: "j'accepte sous réserve..." en précisant le motif. Ouvrir l'emballage, si certaines parties de la machine sont réellement endommagées, faites la déclaration au transporteur dans les trois jours qui suivent la date indiquée sur les documents.

4.3 - Installation

ATTENTION!

La zone d'installation de la machine doit être plane et solide et le plan d'appui doit pouvoir supporter la machine en toute sécurité. En outre, il faut installer la machine en maintenant un large espace tout autour de celle-ci. Ceci permet à l'opérateur de travailler plus aisément et garantit l'accès pour les interventions d'entretien. Prévoir un éclairage adéquat autour de la machine pour garantir une bonne visibilité à l'opérateur chargé de l'utilisation de la machine.

4.3.1 - Elimination de l'emballage

Les parties de l'emballage comme le carton, le nylon, le bois sont des produits assimilables aux déchets urbains; Ils peuvent donc être éliminés librement. Le nylon est un matériel polluant qui produit des fumées toxiques si on le brûle. Ne pas brûler ou abandonner dans l'environnement le nylon mais l'éliminer conformément aux normes en vigueur. Si la machine est livrée dans des pays où il existe des normes particulières, éliminez les emballages selon les normes en vigueur.

4.3.2 - Manutention de la machine

ATTENTION! Manipuler la machine avec précaution, en évitant les chutes accidentelles qui pourraient l'endommager gravement. Vu le poids de la machine, il faut au moins deux personnes pour pouvoir la déplacer.

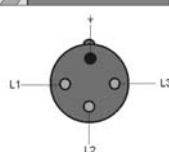
ATTENTION! Vérifier que la ligne d'alimentation électrique corresponde aux données indiquées sur la plaquette d'identification de la machine. Toute intervention doit être effectuée uniquement par du personnel spécialisé et expressément autorisé par le responsable. Effectuer le branchement à un secteur muni de prise de terre efficace.

4.4 - Branchement à l'installation électrique

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

Pour ces installations, la machine est équipée d'un cordon d'alimentation de section 4 x 1,5 mm.

Celui-ci est branché à une fiche triphasée tripolaire + terre. Brancher le câble au réseau d'alimentation triphasé en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 16 Ampères.

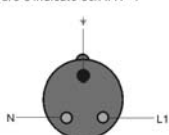
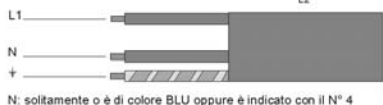


4.4.2 - Machine monophasée de 220 Volt-50 Hz

Pour cette installation la machine est munie d'un cordon d'alimentation de section 3 x 1,5 mm.

Celui-ci est branché à une fiche monophasée tripolaire. Brancher le cordon au réseau d'alimentation monophasée en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 16 Ampères.

Pour les installations où le voltage est différent de ceux cités, consulter le constructeur. Au cas où il faudrait allonger le cordon d'alimentation, utilisez un cordon de la même section que celui installé par le constructeur.



5 - Mise en route et arrêt

5.1 - Contrôle du branchement électrique correct

Brancher la fiche dans la prise de courant électrique; Appuyer sur le bouton de mise en route ("1" Fig. 3.1.1), en vérifiant le sens de rotation des ustensiles (pour la version 380 tr).

La vis d'alimentation doit tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Si le sens de rotation n'est pas correct, débrancher la machine de l'alimentation électrique

et s'adresser au revendeur le plus proche.

Remarque: Pour les machines branchées à une ligne monophasée et réalisées pour ce type d'alimentation, le sens de rotation correct est défini directement par le constructeur.

5.2 - Contrôle de la présence et de l'efficacité des dispositifs de protections et de sécurité

1 - Bouche de sortie du produit.

Vérifier que les trous de la bouche de sortie du produit aient un diamètre inférieur à 8 mm. Dans le cas contraire, il faut installer une protection adéquate sur la bouche.

2 - Protection mains

La trémie doit être munie de la protection mains.

3 - Trémie en acier inox.

La trémie en acier inox est fixée solidement à la structure.

4 - Carter de protection des parties électriques.

Vérifier la présence, l'intégrité et la fixation correcte de la protection aux éléments internes de la machine.

5.3 - Contrôle de l'efficacité du bouton d'arrêt (fig. 5.3.1)

Quand la machine est branchée au réseau et l'ustensile est en mouvement, appuyer sur le bouton d'arrêt "2" Fig. 5.3.1. La machine doit s'arrêter.

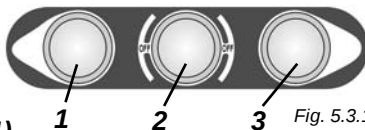


Fig. 5.3.1

5.4 - Mise en route de la machine (fig. 5.3.1)

Pour mettre en route la machine, il suffit d'appuyer sur le bouton de mise en route "1" Fig. 5.3.1 après avoir branché correctement la fiche dans la prise de courant électrique et la machine se met en route.

5.5 - Arrêt de la machine (fig. 5.3.1)

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

6 - Usage de la machine

6.1 - Prescriptions

ATTENTION!

Uniquement le personnel autorisé peut intervenir sur la machine. Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont en place et que les dispositifs de sécurité sont installés et efficaces. Dans le cas contraire, éteindre la machine et s'adresser à la personne chargée de l'entretien. Le produit à hacher doit avoir des dimensions qui permettent l'entrée complète à l'intérieur de la bouche de chargement, il doit être pressé grâce au presseur spécifique (pilon) **NE JAMAIS LE FAIRE AVEC LES MAINS.**

6.2 - Installation de la bouche de sortie ou du presseur spécifique (pilon).

La machine peut être équipée de trois groupes différents de coupe de la viande :

A - Entreprise ou normal

B - UNGER partiel

C - UNGER total

- Le système -C-, (**UNGER total**), se compose de: une hélice "1" de transport de la viande, une plaque "2" broie tout, un premier couteau "3" et une plaque percée relative "4", un deuxième couteau "5" avec la plaque percée finale "6", une entretoise "7".

- Le système -B-, (**UNGER partiel**), remplace le couteau "5" et la plaque "4" par l'entretoise "7"

- Le système -A-, (**Normal**), est la méthode la plus simple, vu qu'il se compose uniquement de l'hélice de transport, d'un couteau et d'une plaque de sortie. Il n'est pas possible de monter les plaques du groupe -C- ou -B- sur les modèles avec groupe de broyage -A-; il faut changer le groupe complet.

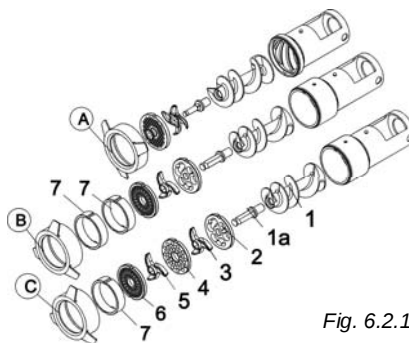


Fig. 6.2.1

6.3 - Usage du hache-viande

- 1 Vérifier que la tension d'alimentation corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette d'identification.
- 2 Serrer légèrement l'embout du hache-viande et mettre un peu de viande, appuyer sur le bouton de mise en route en faisant attention que le sens de rotation de la vis d'alimentation soit contraire aux aiguilles d'une montre.
- 3 Si la viande à la sortie est hachée de façon régulière, le réglage de l'embout est suffisant, dans le cas contraire serrer encore l'embout jusqu'à obtenir le hachage parfait de la viande.
- 4 Arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt.
- 5 Après un nettoyage soigné, installer d'abord la bouche et la bloquer ces opérations sont nécessaires pour garantir que la machine fonctionne correctement.
- 6 Maintenant on peut installer la vis d'alimentation, le couteau, la plaque et l'embout.

7 - Maintenance

ATTENTION! Toute intervention de maintenance et de nettoyage de la machine doit être effectuée quand la machine est éteinte et débranchée du réseau d'alimentation électrique. La zone où on effectue les opérations de maintenance doit toujours être propre et sèche. Ne pas laisser que du personnel non autorisé intervienne sur la machine. Toute substitution éventuelle d'éléments, y compris la substitution de l'ustensile doit être effectuée dans un atelier autorisé ou directement par le constructeur.

7.1 - Lubrification

La machine ne doit pas être lubrifiée.

7.2 - Nettoyage de la machine

ATTENTION! Débrancher la machine de l'alimentation électrique avant de la nettoyer. Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau. Utiliser exclusivement des détergents non toxiques, spécifiques pour le nettoyage des éléments à usage alimentaire.

7.3 - DEEE Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques

**Aux termes de l'art.13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151
"Mise en pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE,
concernant la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les
équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets"**



Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur les équipements ou sur leur emballage indique que le produit à la fin de sa vie doit être récolté séparément des autres déchets.

Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint au terme de sa vie.

Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.

L'élimination abusive du produit par le détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

8 - Inconvénients et remèdes

8.1 - Inconvénients, causes et remèdes

Inconvénients	Cause	Rimedi
La machine ne se met pas en route	- L'interrupteur différentiel est sur la position "0". - L'interrupteur de la fiche est sur la position "0" - Le bouton de mise en route ne fonctionne pas - La bague-collier de la bouche hachoir à viande n'est pas serrée de façon rigide - Le moteur électrique est Défaillant	- Placer l'interrupteur sur la position "I" - Placer l'interrupteur sur la position "I" - Appeler le Service Après- vente - Serrer avec soin la bague-collier de la bouche du hachoir - Appeler le Service Après- vente
La vis d'alimentation tourne dans le sens des aiguilles d'une montre (sur mod. triphasé)	- Fil du moteur inversé	S'adresser au Service Après-vente (revendeur).
Le produit n'est pas haché correctement	- La plaque et le couteau ne sont pas serrés correctement - Présence de rayures sur la plaque, le couteau n'adhère pas parfaitement (sur le plan de la plaque) - La bouche n'est pas fixée correctement	- Serrer correctement la plaque et le couteau - Remplacer le couple plaque et couteau défectueux - Fixer correctement la bouche

REVENDEUR AUTORISE