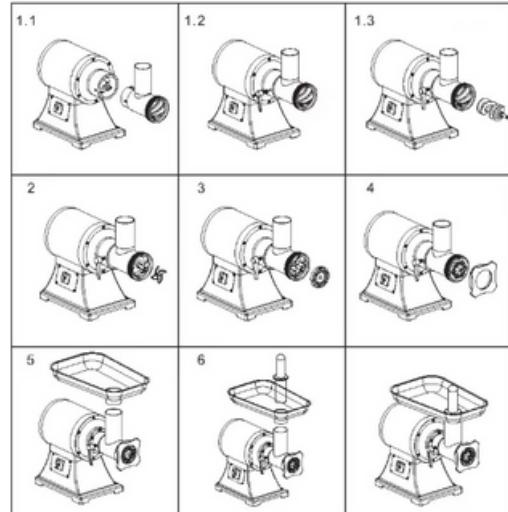
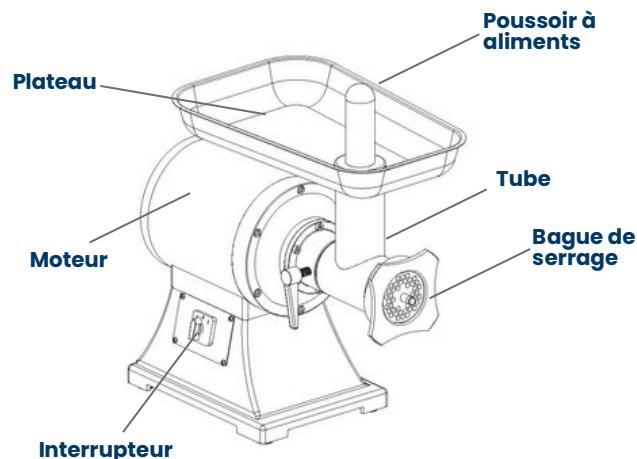


NOTICE UTILISATION HACHOIRS #8 - #12 - #22

Réf. 150100005 - 150100009 - 150100010



1.1 Assemblez et verrouillez le corps du hachoir dans le bloc moteur.

1.2 Assurez-vous que la surface de travail est stable et que la base de l'appareil et l'intérieur du bloc moteur soient propres et non obstrués. (Cette étape n'a pas d'illustration spécifique de l'assemblage, mais correspond au début des instructions).

1.3 Insérez la vis sans fin dans le corps, en la tournant légèrement pour qu'elle s'engage dans le moteur.

2 Placez le couteau sur la vis sans fin, avec le côté tranchant vers l'avant (une mauvaise insertion empêchera le hachage).

3 Placez ensuite la grille, en alignant son ergot sur la goulotte de la tête.

4 Vissez la bague de serrage fermement, mais sans trop serrer.

5 Placez le plateau sur la machine.

6 Placez le pilon.

PRÉCAUTIONS :

- Débranchez l'appareil pour l'assemblage/le désassemblage. Surveillance nécessaire près des enfants.
- Transportez l'unité en tenant le bloc moteur des deux mains (l'unité est lourde).
- N'introduisez jamais d'aliments à la main ; utilisez le pilon.
- Ne hachez pas d'aliments durs (os, noix) ou de matériaux à fibres longues (gingembre, etc.).
- Ne forcez pas l'appareil (pression excessive).
- En cas de bourrage : Voir nos recommandations
- Ne réparez jamais l'unité vous-même. Faites remplacer un cordon endommagé par un spécialiste (revendeur ou service après-vente).

DÉMONTAGE :

ARRÊTEZ le moteur et DÉBRANCHEZ l'appareil avant toute manipulation.

Lavez les pièces à l'eau chaude savonneuse. NE JAMAIS immerger le boîtier du moteur (essuyer uniquement).

Évitez l'eau de javel chlorée (pour les surfaces aluminium) et les diluants/benzène. Soyez prudent en manipulant le couteau.

NOTICE UTILISATION HACHOIRS #8 - #12 - #22

Réf. 150100005 - 150100009 - 150100010

Modèle	8#	12#	22#
Capacité kg / h	75	150	250
Vitesse tr / min	193-225	193-225	193-225
Dimensions l x h x p / cm	50 X 29 X 36.5		
Tension nominale	110 v / 220 v / 240 v		
Fréquence nominale	50 / 60 hz		
Poids brut / kg	18	19	22

PRÉPARATION DE LA VIANDE :

Hachage à sec et température : Il est crucial d'éviter de faire fonctionner le hachoir à vide ou avec très peu de viande, car l'absence de lubrification fait frotter le couteau sur la grille, ce qui augmente la température.

Préparation de la viande : La viande doit être coupée en lanières, en prenant soin de retirer les nerfs (opération délicate). Couper les lanières dans le sens de la longueur facilite l'expulsion des nerfs. Il faut aussi enlever les morceaux d'os et de couennes.

Hachage de viande grasse : Utiliser une grille à gros trous pour un premier passage. Réduire le diamètre pour le deuxième passage si nécessaire. Utiliser le pilon avec modération. Ne pas surcharger le hachoir et ne pas forcer avec le pilon, car cela peut bloquer le gras, le faire chauffer et endommager l'appareil. Le couteau doit toujours être affûté et en bon état.

DÉPANNAGE :

Température et Performance

Mon hachoir chauffe et hache mal : Pour y remédier, vérifiez que la bague n'est pas trop serrée et ne travaillez jamais à vide ou avec trop peu de viande. Assurez-vous également que le couteau est bien affûté et que la grille utilisée est adaptée au type de viande que vous passez.

Mon moteur chauffe et je ne peux pas y poser la main dessus : Ceci est tout à fait normal. Un moteur électrique dégage toujours de la chaleur lorsqu'il est en fonctionnement, il ne faut donc pas le toucher.

Problèmes de Hachage et Blocage

La viande ne sort pas de la grille ou sort peu et/ou en bouillie : Vérifiez que vous utilisez la grille appropriée. Le couteau doit être bien aiguisé et sa lame tranchante correctement positionnée contre la grille, avec la bague bien serrée. Assurez-vous aussi que vous avez coupé la viande en lanières de taille adéquate, car des morceaux trop gros s'écraseraient dans le corps du hachoir au lieu d'être hachés.

Le moteur se bloque : Un blocage se produit souvent lorsque trop de viande est introduite, ou lorsque des nerfs ou des morceaux de couenne s'enroulent sur l'axe du couteau. Il est essentiel d'utiliser la bonne grille adaptée à la viande.

Écoulement et Bruit

D'où vient le jus noir qui sort par l'axe central de la grille ? : Ce phénomène apparaît lorsque les nerfs s'enroulent sur l'axe du couteau, retenant la viande et provoquant l'usure du pivot et de la vis sans fin. Le jus noir est en réalité un mélange de gras liquide et de débris, et non de l'huile moteur. Il est impératif de nettoyer et de vérifier ces pièces.

Mon moteur fait beaucoup de bruit : Ce bruit est fréquemment causé par une résonance émise par les carters en aluminium et les engrenages. Pour l'atténuer, posez l'appareil sur un support stable et épais et assurez-vous que les silentblocs en caoutchouc du socle sont en bon état.