

FW120



370253

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2024-09-11

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	9
4.2	Éléments de l'appareil	11
4.3	Fonctions de l'appareil	13
5	Installation et utilisation	14
5.1	Installation	14
5.2	Utilisation	16
6	Nettoyage et maintenance	20
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	20
6.2	Nettoyage	20
6.3	Maintenance	22
7	Défaillances possibles	23
8	Élimination des déchets	24



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérrouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Sécurité lors de l'utilisation du hachoir à viande

- Lors de l'utilisation de l'appareil, ne jamais poser de chiffons, de serviettes ou autres objets sur ou sous l'appareil pour éviter les dommages et les blessures qui peuvent être causés par un incendie, un choc électrique ou la chaleur.
- Avant le démontage/montage des éléments, le nettoyage ou le déplacement de l'appareil, l'éteindre (tourner l'interrupteur marche/arrêt sur la position « OFF ») et débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche).
- Ne jamais forcer sur les éléments lors du montage de l'appareil.
- Mettre en marche l'appareil seulement s'il est correctement et complètement monté. Pour ce faire, suivre les consignes du chapitre 5.2 « Exploitation ».
- Ne jamais mettre la main dans la buse de remplissage, ne placer aucun objet dans la sortie du logement de la vis sans fin, lorsque l'appareil est branché à l'alimentation.
- Ne pas permettre que les cheveux, les vêtements ou les ustensiles de cuisine se rapprochent de la buse de remplissage.
- Avant la mise en marche, s'assurer qu'aucun objet étranger n'est présent dans la buse de remplissage de l'appareil.
- Lors du fonctionnement du moteur, éloigner le visage de la buse de remplissage de l'appareil. Lors du traitement de la viande, des fragments d'os ou de produits durs (noyaux, pépins, etc.) peuvent être éjectés.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

FR

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Hachage de la viande à l'aide des accessoires appropriés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Hachage de la viande congelée
- Broyage des os

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom :	Hache-viande FW120
Numéro d'article :	370253
Matériau :	aluminium
Matériau du plateau d'alimentation :	acier inoxydable
Diamètre de l'entonnoir d'alimentation en mm :	49 x 43
Diamètre des disques en mm :	70
Puissance max. en kg/h:	120
Puissance de raccordement :	0,85 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	225 x 475 x 390
Poids en kg :	21,0

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

FR

Version / caractéristiques

- Couleur : argent
- Marche arrière
- Système Unger : non
- Plateau d'alimentation amovible
- Dispositif de hachage amovible
- Unité de hachage amovible
- Moteur ventilé
- Protection contre la surcharge
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoins lumineux de contrôle : Marche/arrêt
- Raccordement de l'appareil : prêt à être raccordé
- Propriétés :
 - Nettoyage facile grâce au plateau d'alimentation amovible et au dispositif de hachage amovible
 - 6 pieds
- L'ensemble comprend :
 - 2 disques perforés (4,5 mm, 8 mm)
 - 1 lame en acier inoxydable, 4 ailettes
 - 1 poussoir

4.2 Éléments de l'appareil

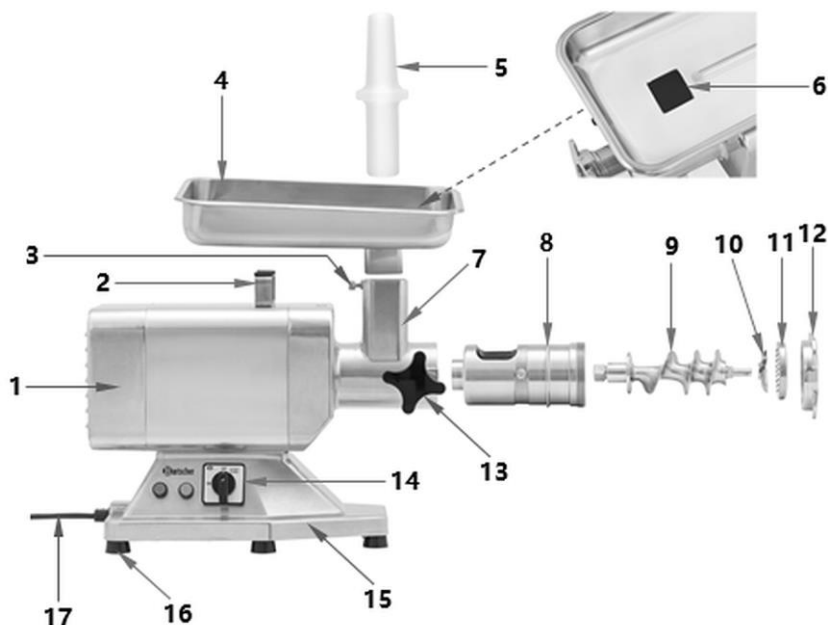


Fig. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Boîtier de moteur | 2. Support du plateau d'alimentation avec rondelles en plastique |
| 3. Vis de fixation du plateau d'alimentation | 4. Plateau d'alimentation |
| 5. Poussoir | 6. Orifice de l'entonnoir d'alimentation |
| 7. Entonnoir d'alimentation | 8. Logement de la vis sans fin |
| 9. Vis sans fin | 10. Lame en acier inoxydable, 4 ailettes |
| 11. Disque perforé | 12. Bague de verrouillage |
| 13. Vis de fixation du logement de vis sans fin | 14. Éléments de commande |
| 15. Boîtier du socle | 16. Pieds (6x) |
| 17. Câble de raccordement | |

Éléments de commande, fonctions des touches et interrupteurs

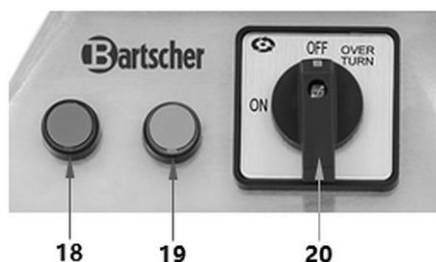


Fig. 2

18. Bouton ARRÊT (rouge)

19. Bouton MARCHÉ (vert)

20. Commutateur rotatif

Bouton ARRÊT	Ce bouton permet d'arrêter ou d'interrompre le processus de hachage des aliments dans le hachoir à viande.
Bouton MARCHÉ	Ce bouton permet de mettre en marche le hachage des aliments dans le hachoir à viande.
Commutateur rotatif	Ce commutateur permet de définir la direction de rotation de la vis sans fin : – ON : fonctionnement normal – OFF : arrêt de la vis sans fin – OVER TURN : permet le déblocage éventuel des aliments coincés dans le logement de la vis sans fin en activant brièvement la marche arrière.

Systèmes de protection

Cet appareil est équipé de dispositifs de sécurité électrique et mécanique conformes aux normes en vigueur. Le dispositif de protection contre les risques électriques est conforme à la norme GB4706.38-2003, et le dispositif de protection mécanique est conforme à la norme GB4706.38-2003.

Ce hachoir à viande est équipé d'un :

Relais du circuit de commande

afin de redémarrer l'appareil en cas de panne de courant ;

Ces mesures de protection s'appliquent au fonctionnement de l'appareil ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.

Il existe toutefois des **RISQUES RÉSIDUELS** qui ne peuvent être totalement exclus et qui sont signalés par le mot **AVERTISSEMENT** dans le présent manuel d'instruction. Ces risques résiduels se rapportent **aux risques de blessures** pouvant être causées par les couteaux tranchants lors du montage, du nettoyage ou de l'entretien de cet appareil.

4.3 Fonctions de l'appareil

La viande est hachée dans le hachoir à viande à l'aide des accessoires appropriés. Grâce au mouvement inversé, la viande peut se déplacer facilement dans les deux sens, ce qui évite les blocages.

5 Installation et utilisation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

5.1 Installation

FR

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.

Installation et utilisation

- Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- La surface d'installation doit être suffisante pour accueillir la taille de l'appareil.
- La surface d'installation doit se trouver à une hauteur de 80 cm du sol.
- L'appareil doit être installé dans un environnement non salin, avec une humidité relative maximale de 75 % et une température ambiante comprise entre 5 °C et 35 °C, et dans des zones et des environnements où l'appareil ne présente pas de risques de dysfonctionnement.
- Pour un travail en tout confort et sécurité, assurer une distance minimale de 10 cm à droite, à gauche et à l'arrière de l'appareil, ainsi qu'une distance de 50 mm au-dessus et sous l'appareil.

FR

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

5.2 Utilisation

Indications et conseils

- Toujours travailler uniquement les produits alimentaires frais. La viande en particulier doit être travaillée juste avant sa cuisson ou sa consommation : la viande hachée, même si elle est conservée dans le réfrigérateur, se périmé rapidement. Respecter les normes et les lois en vigueur.
- Avant de procéder au traitement, couper les produits alimentaires en morceaux ou bâtonnets pour que leur taille soit adaptée à l'orifice de remplissage et pour qu'ils puissent être facilement traités. Couper la viande en bâtonnets d'une longueur d'env. 10 cm et d'une épaisseur de 2 cm et les produits plus durs en cubes d'une taille d'env. 1 cm.
- Si les produits alimentaires sont en grande quantité, les partager en portions plus petites qui peuvent être broyées en 2 - 3 minutes. Éteindre l'appareil entre les processus de broyage qui se suivent pour ne pas surchauffer le moteur. Pendant ce temps préparer la portion suivante.
- Ne jamais broyer ou hacher dans l'appareil des produits trop durs ou trop fibreux (p.ex. les noyaux, les coques, les noix, les os, les cartilages, etc.). Les retirer avant le traitement. Cuire délicatement les légumes durs avant de les broyer.
- Ajouter les épices, les herbes, l'oignon (p.ex. pour la préparation de la viande hachée ou du tartare) avant de broyer la viande, pour obtenir un meilleur mélange. Moudre dans un moulin les épices durs comme les grains de poivre ou les noix de muscade avant de les ajouter.
- Pour le traitement des produits alimentaires mous, choisir une vitesse inférieure.

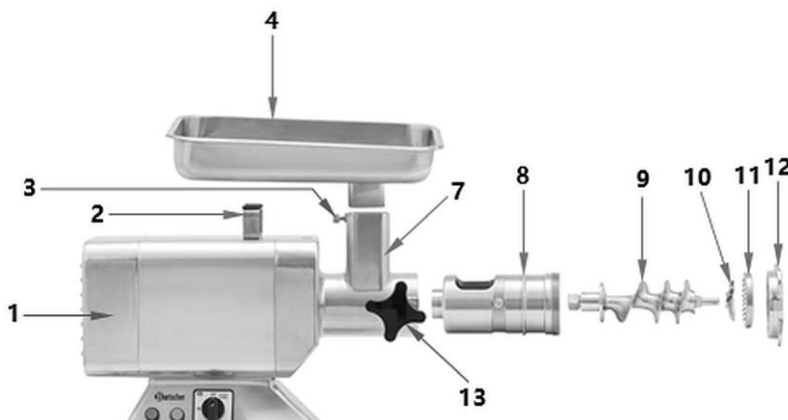
CONSEIL !

Enlever les restes de viande du logement de la vis sans fin en broyant dans le hache-viande une tranche de pain.

Avant la première utilisation

1. Assurez-vous que tous les éléments et les accessoires de l'appareil sont disponibles et en bon état de marche.
2. Avant de commencer à utiliser l'appareil et ses accessoires, les nettoyer soigneusement en suivant les consignes du point 6 « Nettoyage ».
3. Avant l'assemblage, laisser les éléments nettoyés sécher à l'air libre.
4. Sélectionner et assembler les accessoires appropriés au traitement des aliments souhaités.

Montage



FR

Fig. 3

1. À l'aide de la vis de fixation (13), fixer le logement de la vis sans fin (8) à l'appareil.
2. Insérer la vis sans fin (9) dans le logement de la vis sans fin (8).

AVERTISSEMENT !

Risque de blessure ! La lame en acier inoxydable est très coupante !

Faire attention en fixant la lame en acier inoxydable.

3. Insérer la lame en acier inoxydable (10) sur la vis sans fin (9) avec le côté lisse et coupant dirigé vers l'extérieur.
4. Insérer le disque perforé approprié (11) sur la vis sans fin (9).
5. Ensuite, visser la bague de verrouillage (12) sur le logement de la vis sans fin (8) dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Placer le plateau d'alimentation (4) sur l'entonnoir d'alimentation (7). Veiller à ce que le plateau d'alimentation soit fermement fixé sur son support avec les rondelles en plastique (2).
- Fixer le plateau d'alimentation (4) à l'entonnoir d'alimentation (7) à l'aide de la vis de fixation (3).

Contrôle des fonctions

Pour vérifier le fonctionnement correct de l'appareil, suivre les étapes suivantes :

- régler le commutateur rotatif sur la position « **OVER TURN** », presser le bouton MARCHE (vert) et vérifier que la vis sans fin tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la direction de l'ouverture de sortie ;
- en réglant le commutateur rotatif sur la position « **OFF** », vérifier que l'appareil s'arrête automatiquement ;
- régler le commutateur rotatif sur « **ON** », appuyer sur le bouton MARCHE (vert) et vérifier que la vis sans fin change de sens de rotation et tourne à présent dans le sens des aiguilles d'une montre ;
- éteindre l'appareil à l'aide du bouton ARRÊT.

FR

Exploitation de l'appareil



Dessin explicatif

Fig. 4

- Lors de l'utilisation de ce hachoir à viande, veiller à maintenir une posture de travail correcte (fig. 4)
- Placez-vous de manière à ce qu'aucune partie de votre corps n'entre en contact direct avec le hachoir à viande lors de son fonctionnement.

- Couper la viande en morceaux de taille adaptée.
- Placer la viande coupée en morceaux sur le plateau d'alimentation.
- Placer un récipient approprié sous le logement de la vis sans fin pour recevoir la viande hachée.
- Branchez l'appareil à une prise individuelle adaptée.
- Pour un fonctionnement normal, régler le commutateur rotatif sur la position « **ON** ».

8. Mettre le hachoir à viande en marche à l'aide du bouton MARCHE (vert).
9. Une fois le moteur en marche, faire glisser progressivement la viande dans l'entonnoir d'alimentation à l'aide du poussoir.

ATTENTION !

Pour pousser la viande dans l'entonnoir d'alimentation, toujours utiliser le poussoir fourni, ne surtout jamais le faire avec les mains ni aucun autre objet.

10. Lorsque le hachage de la viande est terminé, appuyer sur le bouton ARRÊT (rouge).
11. Régler le commutateur rotatif sur la position « **OFF** ».
12. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !), s'il n'est plus utilisé.
13. Pour nettoyer l'appareil, le démonter conformément aux consignes figurant au chapitre 6 « **Nettoyage** ».

INDICATION !

De cette manière, les disques perforés et la lame en inox dureront plus longtemps et conserveront leur tranchant au fil du temps :

- lorsque toute la viande est hachée, éteindre l'appareil ;
- le couteau en inox et le disque perforé doivent être en contact ;
- ne pas trop serrer la bague de verrouillage ;
- lorsque l'appareil n'est plus utilisé, appuyer sur le bouton ARRÊT (rouge) ;
- démonter le module de hachage et nettoyer avec soin les pièces démontées ainsi que l'appareil immédiatement après leur utilisation. Suivre les consignes figurant au chapitre 6 « **Nettoyage** ».

6 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

1. Nettoyer l'appareil au moins une fois par jour, ou plus souvent le cas échéant.
2. Nettoyer avec soin chacun des éléments de l'appareil, qu'ils aient ou non été en contact avec les aliments.
3. Avant le nettoyage de l'appareil, suivre les consignes suivantes :
 - retirer le poussoir de l'entonnoir d'alimentation ;
 - retirer le plateau d'alimentation du logement de la vis sans fin ;
 - desserrer la bague de verrouillage en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (respecter le sens des flèches figurant sur le logement de la vis sans fin) et la retirer ;
 - retirer la bague de verrouillage ;
 - retirer du logement de la vis sans fin les éléments suivants (le disque perforé, la lame en inox, la vis sans fin) ;

- dévisser la vis de fixation du logement de la vis sans fin dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour dévisser le logement de la vis sans fin ;
- enfin, retirer le logement de la vis sans fin de l'appareil ;
- éliminer les restes des produits alimentaires hachés du logement de la vis sans fin et de l'entonnoir d'alimentation.

INDICATION !

Toujours nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation et ne pas laisser sécher les restes d'aliments sur le logement ni sur les autres pièces du hachoir à viande.

Le cas échéant, les restes de produits alimentaires qui ont séchés sur les éléments amovibles de l'appareil, peuvent être facilement éliminés s'ils sont trempés un certain temps dans de l'eau chaude.

4. Laver tous les éléments amovibles dans l'eau chaude (50 °C) avec un produit nettoyant doux. Utiliser une éponge souple ou une brosse flexible pour la vaisselle.
5. À la fin, rincer les éléments lavés à l'eau claire, les essuyer à l'aide d'un chiffon qui ne s'effiloche pas ou les laisser sécher à l'air libre.
6. Essuyer le bloc moteur et la câble de raccordement avec un chiffon très légèrement humidifié. Veiller à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans les orifices d'aération sur les parties arrière et inférieure de l'appareil.
7. Sécher soigneusement le bloc moteur.
8. Laisser sécher à l'air libre tous les éléments lavés, pendant environ une demi-heure.
9. Appliquer une légère couche d'huile alimentaire sur les disques perforés, la vis sans fin et la lame en acier inoxydable, pour qu'ils ne rouillent pas.

Entreposage de l'appareil

1. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il convient de le nettoyer avec soin en suivant les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** » et de le ranger dans un endroit sec, propre, à l'abri du gel et du soleil, hors de portée des enfants.
2. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.
3. Conserver toutes les pièces ensemble. Placer la vis sans fin, la lame en inox et le disque perforé dans le logement de la vis sans fin, visser la bague de verrouillage sur le logement de la vis sans fin et fixer le logement de la vis sans fin à l'appareil à l'aide de la vis de fixation. Vous évitez ainsi de vous couper avec la lame en acier inoxydable et de perdre les pièces.
4. Placer le deuxième disque perforé sous l'appareil, dans l'encoche prévue à cet effet sous le socle de l'appareil.
5. Placer le plateau d'alimentation sur le logement de la vis sans fin et le poussoir dans l'entonnoir d'alimentation.
6. Pour protéger l'appareil contre la poussière et la saleté, le couvrir.

6.3 Maintenance

FR

Nous recommandons de faire réaliser la maintenance de l'appareil par un service technique au moins une fois par an et si nécessaire, de conclure un contrat de service.

- Avant de procéder à l'entretien de l'appareil, il est indispensable de débrancher la fiche du secteur, ce qui coupera l'appareil de l'alimentation électrique.
- Vérifiez régulièrement l'état du **cordon d'alimentation**. S'il est endommagé, faites-le remplacer par un électricien qualifié.
- Les **pieds** peuvent user avec le temps, ce qui peut entraîner une mauvaise stabilité de l'appareil. Dans ce cas, ils doivent être remplacés.
- Vérifiez régulièrement l'état de la **lame en acier inoxydable** et des **disques perforés**. Si la lame n'est pas suffisamment tranchante et ne coupe pas les produits alimentaires correctement, il convient de la remplacer. Si les disques perforés sont usés, ils doivent être également remplacés. Pour remplacer ces pièces par des pièces de rechange d'origine, contactez le service après-vente ou votre revendeur.
- Avec le temps, l'**étiquette du commutateur rotatif** peut être abîmée. Dans ce cas, contactez le service après-vente ou votre revendeur pour la remplacer.

7 Défaillances possibles

Défaillance	Cause probable	Élimination
L'appareil ne se met pas en marche	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise d'alimentation	Vérifier l'alimentation
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton MARCHE	Appuyer sur le bouton MARCHE pour démarrer le processus de hachage.
	L'installation n'a pas été effectuée correctement	Effectuer l'installation conformément aux instructions
L'appareil ne hache pas la viande de manière satisfaisante	Les éléments amovibles ne sont pas montés correctement	Vérifier le montage
	Le couteau en acier inoxydable n'est pas dans la bonne position	Réassembler les composants en suivant les instructions

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.