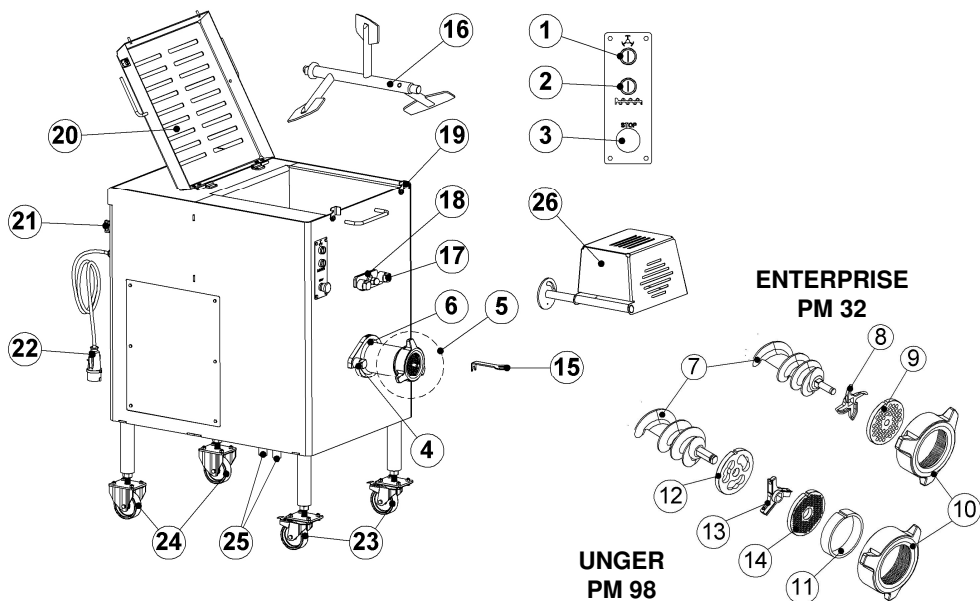


HACHOIR MELANGEUR SIMPLE COUPE PM-32



Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.



1. Interrupteur de mélange
2. Interrupteur du hachage
3. Interrupteur d'arrêt
4. Écrou fixation trémie
5. Groupe coquille
6. Coquille
7. Vis
8. Couteau PM 32
9. Plaque à trous PM 32
10. Écrou de coquille
11. Douille PM 98
12. Plaque 3 trous PM 98
13. Couteau PM 98

14. Plaque à trous PM 98
15. Clé
16. Pales de mélange
17. Écrou support pales
18. Support pales
19. Fermeture du couvercle
20. Couvercle
21. Interrupteur général
22. Câble
23. Roue pivotante
24. Roue fixe
25. Tuyaux
26. Couvercle protecteur (Optionnel)



1.-DESCRIPTION DE LA MACHINE

La machine est un hachoir-mélangeur qui s'utilise pour transformer des morceaux de viande fraîche et charcuterie utilisant le système de coupe Entreprise ou Unger. Grâce à sa conception et construction il permet de traiter des pièces de grande taille qui sont introduites par la trémie pour après les hacher et/ou mélanger. L'option de mélange, étant indépendante du hachage, permet de mélanger des produits crus avec les différents types de viandes, ajoutant les épices jugées nécessaires, pour un ultérieur haché.

2.-INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Dans la coquille du hachoir, le diamètre des trous dans la dernière plaque vers la sortie doit être de moins de 8 mm. L'épaisseur de cette dernière plaque doit être de plus de 5 mm. Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas de dommages dû à l'inaccomplissement du point précédent. En cas de devoir mettre des plaques de plus de 8 mm c'est obligatoire l'utilisation du couvercle protecteur (26) fourni optionnellement avec la machine.

Le hachoir est muni avec dispositifs de sécurité pour la prévention d'accidents:
«NOTE: C'est très important vérifier que tous les dispositifs de sécurité (dispositifs électriques et mécaniques détaillés à continuation) marchent correctement avant commencer une nouvelle journée de travail.»

2.1.-DISPOSITIFS ÉLECTRIQUES: (modèles CE)

1. Les boutons poussoir (1, 2, 3) travaillent à basse tension.
2. Elle est munie d'un interrupteur général (21) pour couper le courant pendant les travaux d'entretien et nettoyage.
3. dans sa fourniture, la machine ne fait pas un démarrage automatique. Il est nécessaire de pousser le bouton de marche (1, 2) pour la remettre en fonctionnement.
4. Les câbles de masse de la machine en couleur verte et jaune, ont la même section que ceux qui ont la plus grande section de câble de la machine.
5. Si on ouvre le couvercle (20) pour une opération de chargement de produit, nettoyage ou entretien du PM, la machine ne fonctionnera pas. Si la machine est en marche et on ouvre le couvercle (20), elle s'arrêtera automatiquement.
6. situés à l'intérieur de la machine sont protégés par rapport à l'IP 33. Les composants électriques à l'extérieur de la machine sont protégés par rapport à l'IP 69.
7. Pour les machines avec couvercle de protection (optionnel): Si on ouvre le couvercle de protection (26) pour les opérations de ramassage de produit, nettoyage ou entretien du PM, la machine ne fonctionnera pas. Si la machine est en fonctionnement et on ouvre le couvercle de protection (26), la machine s'arrêtera automatiquement.

2.2.-DISPOSITIFS MÉCANIQUES:

La machine est munie d'un couvercle (20) pour éviter l'accès à la trémie pendant le travail. Pour ouvrir le couvercle il faut faire tourner les fermetures (19) évitant de cette façon une ouverture non-intentionnée du couvercle.

2.3.-SYMBLES



Il est obligatoire de lire tout le manuel d'utilisation avant travailler avec cette machine.



Machine conforme à la Directive Européenne de machines 2006/42/CE (les modèles vendus dans la Communauté Européenne).



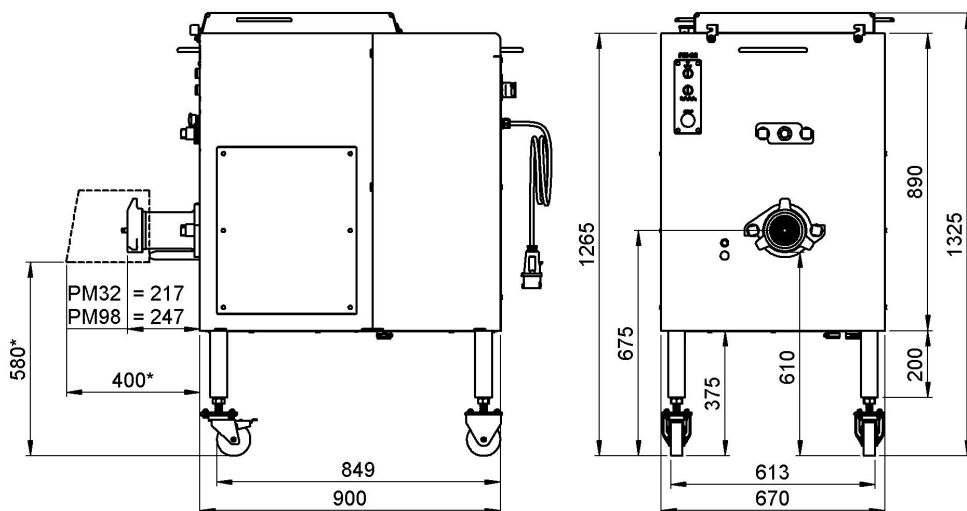
Ne pas utiliser de l'eau à pression pour nettoyer la machine.

3.-INSTALLATION

3.1.- INSTALLATION AU LIEU DE TRAVAIL

Le hachoir doit être installé sur un support stable et plat. Rassurez-vous que le support puisse supporter le poids de la machine. Voir le chapitre 9 pour connaître le poids de la machine. Pour l'installer, après avoir enlever l'emballage de carton, les feuillards et les supports en bois qui fixent la machine, soulever la machine avec un chariot élévateur et enlever la palette de bois. La machine est munie de quatre roues, 2 roues pivotantes (23) sur les pies avants et deux roues fixes (24) sur les pies arrières. Une fois la machine est mise à sa place freiner les roues avants pour que la machine ne se déplace pas.

Les dimensions de la machine sont indiquées pour savoir l'espace nécessaire pour son placement:



(*) Optionnel



3.2.-CONNEXION ÉLECTRIQUE : ATTENTION!

1. Vérifiez que l'installation électrique soit compatible avec les caractéristiques électriques de l'appareil, qui figurent sur la plaque signalétique.

2. La fiche de courant murale doit être à une hauteur du sol entre 0'6 m. et 1'9 m. et à la vue de l'utilisateur afin qu'il puisse vérifier plus facilement que la machine est déconnectée, avant de son nettoyage.
3. La machine doit être connectée toujours à une fiche mâle en contact avec prise terre.
4. Ne pas connecter ou faire fonctionner la machine si le câble ou la fiche sont détériorés.
5. Le fusible de la prise sera de 3 ampères minimum et 16 ampères maximum.
Connexión 230V.: 19 Amperes. Conexión 400V.: 11 Amperes
6. La machine doit être connectée a un différentiel.
7. Il faut vérifier que le sens du tour de couteau soit le correct, c'est à dire dans le sens contraire aux aiguilles d'horloge; Si non, il faut échanger les deux phases de la prise pour avoir le changement de sens.

4.-HACHAGE DU PRODUIT: ATTENTION!

1. **Ne pas essayer de faire fonctionner la machine sans s'instruire à l'avance sur l'utilisation de la machine.**
2. **Jamais faire fonctionner la machine à vide pour éviter la détérioration prématurée de la plaque et du couteau, qui affecterait au bon hachage de la viande.**
3. **Si on utilise plusieurs plaques, celles-ci doivent être accouplées avec son couteau correspondant; ne pas les inters changer puisque la qualité de le hachage sera affectée.**
4. **Cette machine permet d'hacher uniquement de la viande fraîche.**
5. **Conditions d'utilisation: Température: 5-40°C / Humidité: 30-95%**
6. **Vérifier que la trémie est bien placée et l'écrou de fixation (4) bien serré avant de mettre le hachoir en fonctionnement.**

4.1.- OPERATION DE MÉLANGE:

1. Placer sur la trémie de la machine, le produit, préalablement déchiqueté, ajoutant les épices jugées nécessaires et fermer le couvercle (20).
2. Faire tourner l'interrupteur général (21) qui se trouve sur la zone arrière de la machine à la position "ON".
3. Appuyant le bouton blanc de marche (1), les pales du mélangeur (16) commencent à tourner dans le sens horaire, mélangeant le produit.
4. Les pales changent le sens de rotation chaque 15 seconds pour réussir un mélange parfait des produits introduits.
5. Chaque fois que les pales commencent a tourner dans le sens horaire (30 sg) la vis sans fin (7) tourne pendant 2 second dans le même sens pour déplacer le produit introduit dans la zone inférieure de la trémie.
6. Après avoir mélangé pendant le temps jugé nécessaire appuyer le bouton rouge d'arrêt (3) pour pouvoir commencer avec le hachage.

ATTENTION : Ne surcharger jamais la trémie de la machine sur les deux tiers de sa capacité.

4.2.-OPERATION DE HACHAGE:

1. Appuyant le bouton blanc de marche (2), le sans fin du hachoir (7) commence à tourner dans le sans antihoraire faisant sortir le produit par le groupe coquille (5).
2. Au même temps les pales de mélange (16) tournent pour aider l'entrée du produit mélangé à la vice sans fin (7) et pouvoir hacher mieux et plus rapidement.
3. Après avoir haché tout le produit, appuyer le bouton rouge d'arrêt (3) pour arrêter la machine.

ATTENTION : Ne surcharger jamais la trémie de la machine sur les deux tiers de sa capacité.

5.-NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION: Avant tout nettoyage et entretien, déconnecter et débrancher le hachoir du réseau.

Utiliser un chiffon humide avec de l'eau et savon pour nettoyer la machine. Ne utiliser jamais produits chimiques, solvants ou abrasifs. Ne pas utiliser de brosses ni d'autres outils capables de causer de dommages aux surfaces des différents éléments du hachoir. Rincer et sécher.

Pour la protection de la transmission générale et la transmission des pales, la machine est munie de tuyaux (25), pour l'évacuation des jus qui puise se générer pendant le hachage de la viande. Il est important de maintenir les tuyaux d'évacuation propres.

Pour un correct nettoyage il est nécessaire de démonter les pales du mélangeur (16), le Groupe Coquille (5) et les éléments qui le composent en suivant les instructions de ce chapitre.

5.1.-DEMONTAGE DES PALES DE MÉLANGE (16):

ATTENTION: la machine doit être déconnectée et débranchée.

1. Ouvrir le couvercle protecteur (20).
2. Deviser les écrous (17) utilisant la clef spéciale (15).
3. Au même temps qu'on tien les pales (16), tourner et extraire le support pales (18).
4. Extraire légèrement les pales de l'espace supérieur et les retirer ver le haut avec une légère inclination.
5. Pour le montage procéder à l'envers.

5.2.-DEMONTAGE DU GROUPE COQUILLE (5) ET SES ÉLÉMENTS:

ATTENTION: la machine doit être déconnectée et débranchée.

1. Deviser l'écrou (10) de groupe coquille (5) et la douille (11) pour le PM 98.
2. Utilisant la clé spécial (15) tirer doucement de la vis sans fin (7) jusqu'à faire sortir la coquille (5), les plaques et les couteaux de coupe.
3. Enlever les plaques (9 – 14), le couteau (8 – 13) et la plaque intérieure (12).
4. Enlever complètement la vis sans fin.
5. Desserrer les écrous de fixation (4) avec la clef spéciale (15).
6. Faire tourner doucement la coquille (6) pour pouvoir l'enlever.

5.3.-MONTAGE DU GROUPE COQUILLE (5) ET SES ÉLÉMENTS:

1. Placer la coquille (6) et la fixer à travers les écrous (4), avec la clé spéciale (15). **Il est très important de placer le mot ABOVE (haut) sur la zone supérieure de la coquille comme l'indique le design.**
2. Introduire la vis (7).

PM 32

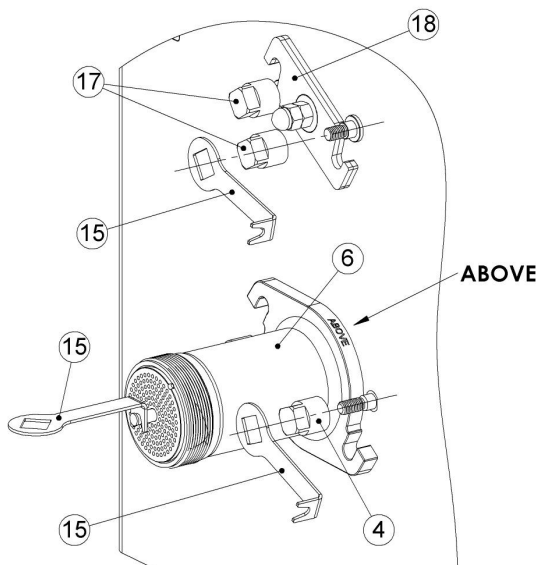
3. Placer le couteau (8).
4. Placer la plaque (9).

PM 98

3. Placer la plaque interne (12), (coté plus étroit du trou) la face de coupe ver le couteau, non à l'envers.
4. Placer le couteau (13).
5. Placer la plaque (14).
7. Placer la douille (11).

8. Placer l'écrou de coquille (10) en dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

TRÈS IMPORTANT: Dans cette opération on doit serrer l'écrou de coquille (10) légèrement, sans forcer, pour ne pas provoquer une détérioration prématurée de la plaque et le couteau dû à une pression excessive (recommandation des meilleurs fabricants de plaques et couteaux)



5.3.-FREQUENCE DE NETTOYAGE:

Pour garantir une hygiène maximum, il est nécessaire de nettoyer les éléments en contact avec le produit chaque jour. Faire le nettoyage de la machine complètement une fois par semaine. Recouvrez l'hachoir d'un linge propre quand vous aurez fini le nettoyage.

6.-POSSIBLES IRREGULARITEES

6.1.-Problème: Le hachoir mélangeur ne démarre pas.

1. Vérifier que la prise de courant est bien branchée et que le réseau est bien alimenté.
2. Vérifier que le voltage de la fiche soit le même que celui de la machine.
3. En cas affirmatif de ces points, appeler le distributeur autorisé.

6.2.-Problème: Mise en marche lente du moteur et réchauffage.

1. Vérifier que le voltage de la fiche soit le même que celui de la machine.
2. En cas affirmatif, appeler le distributeur autorisé.

6.3.-Problème: Le couteau ne coupe correctement.

1. Le couteau et la plaque peuvent être complètement usés. Dans ce cas il faut remplacer les pièces (jamais inter changer les plaques et couteaux usés avec d'autres nouveaux).
2. Vérifier que la coquille (6) est placée correctement vers le fond de sa place dans la machine, et que l'écrou de coquille (10) fait pression sur la douille (11) et pas sur la coquille (6).
3. Serré l'écrou de coquille (10) légèrement, sans forcer, pour ne pas provoquer une détérioration prématurée de la plaque et le couteau dû à une pression excessive, ni un mauvais hachage du produit.

7.-NIVEAU ACOUSTIQUE

La machine maintien un niveau acoustique au dessous de 70 décibels.

8.-RESPONSABILITES

Aucune responsabilité ne sera acceptée au cas où les dommages sont causés par une mauvaise utilisation, modifications structurales, démontage des protections ou utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas ceux du fabricant. Dans tous ces cas, les dommages sont aux risques de l'acheteur. Le vendeur ne sera pas responsable de l'usure de la machine au cours du temps.

9.-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

Motor Mélangeur:	III:	1 Cv.	230/400v.	50Hz
Motor Hachoir:	III:	5,5 Cv.	230/400v.	50Hz

ATTENTION: Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec les caractéristiques électriques de l'appareil, qui figurent sur la plaque signalétique.

Sécurité:

1. Couvercle de protection (20) sur l'entrée du produit évitant l'accès a la zone de mélange.
2. Système électrique 24V basse tension, bouton poussoir marche arrêt et sécurité dite par manque de tension dans les modèles CE.

Finition: Acier inoxydable 18/8.

MOD.	PM 32	PM 98
Diamètre de coquille	100	98
Production horaire	1.050	1.050
Poids net, Kg.	400	400

NOTE: Les spécifications peuvent se modifier sans préavis.



10.- SCHEMA ELECTRIC:

