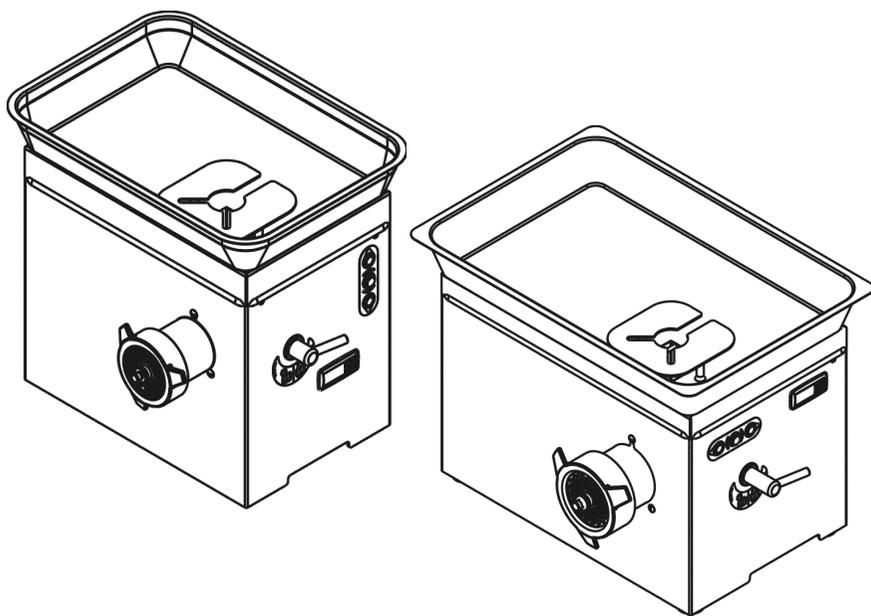


HACHOIRS REFRIGERE

ggmgastro



MODE D'EMPLOI, ET D'ENTRETIEN

Français

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 | |
| 1.7.1 Plaque d'avertissement et de danger | |
| 1.8 Protections et dispositifs de sécurité | |
| 1.8.1 Levier de blocage du canal d'évacuation de la viande | |
| 1.8.2 Protection hachoir à viande pour plaques avec trous majeurs à 8mm | |
| 1.9 Position de travail | |
| 2. Caractéristiques techniques | 10 |
| 2.1 Parties principales | |
| 2.2 Caractéristiques techniques | |
| 2.3 Dimensions et poids de la machine | |
| 3. Commandes et indicateurs | 11 |
| 3.1 Liste des commandes et indicateurs | |
| 4. Thermostat | 12 |
| 4.1 Caractéristiques techniques | |
| 4.2 Visualisation | |
| 4.3 Alarmes et signalisation | |
| 5. Test, transport, livraison et installation | 13 |
| 5.1 Test | |
| 5.2 Livraison et transport de la machine | |
| 5.3 Installation | |
| 5.3.1 Élimination des emballages | |
| 5.3.2 Déplacement de la machine | |
| 5.4 Raccordement au réseau électrique | |
| 5.4.1 Machine trifasée | |
| 5.4.2 Machine monofasée | |
| 6. Mise en marche et arrêt | 15 |
| 6.1 Vérification du branchement électrique | |
| 6.2 Vérification de la présence et de l'efficacité des protections et des sécurités | |
| 6.3 Vérification du fonctionnement du bouton d'arrêt | |
| 6.4 Mise en marche de la machine | |
| 6.5 Arrêt de la machine | |

| | |
|-------------------------------------|---|
| 7. Utilisation de la machine | 19 |
| 7.1 | Recommandations |
| 7.2 | Disposition de la bouche de sortie |
| 7.3 | Utilisation du hachoir à viande |
| 6.4 | Démontage et nettoyage de la bouche après l'usage |
| 6.5 | Montage de la bouche après le nettoyage |
| 6.6 | Accessoire presse à hamburger manuelle |
| 6.6.1 | Assemblage de la presse à hamburger |
| 6.6.2 | Utilisation de la presse à hamburger |
| 6.6.3 | Démontage de la presse à hamburger de la machine |
| 8. Entretien | 19 |
| 8.1 | Recommandations |
| 8.2 | Lubrification |
| 8.3 | Nettoyage de la machine |
| 8.3.1 | Nettoyage et entretien des commandes |
| 8.4 | RAEE Déchets des Appareils Électriques et Électroniques |
| 9. Inconvénients et remèdes | 20 |
| 9.1 | Inconvénients, causes e remèdes. |
| 10 Schémas électriques | 21 |
| 10.1 | 230V 50 Hz 1ph |
| 10.2 | 400V 50 Hz 3ph |

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 fabricant.

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 exceptionnels. 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.

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 déchargé 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.

- 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 AISI 304.
 - La trémie est faite en acier inox AISI 304 pour garantir un maximum d'hygiène et en faciliter le nettoyage.
 - Les plaques et couteaux sont fabriqués en acier AISI 430 et peuvent rouiller s'ils restent mouillés ou si on les laisse tremper trop longtemps. Il est recommandé de les sécher après les avoir lavés. Bouche et hélice en fusion d'acier inox AISI 430 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 de la viande et du poisson jusqu'à une température maximale de + 7 °C. Après chaque cycle de travail, il est recommandé de ne pas laisser trop longtemps (maxi 5 minutes) la nourriture à l'intérieur de la bouche de hachage ou dans les plateaux. Le hachoir à viande doit être utilisé dans des environnements professionnels et le personnel préposé à l'utilisation de l'appareil doit être un opérateur du secteur qui doit avoir lu et compris le présent manuel. 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** utiliser ni entreposer l'appareil à l'intérieur d'une chambre froide: les composants électriques sensibles à la condensation (qui se forme aux basses températures) risquent de s'endommager sérieusement, de plus la viscosité de la graisse ou de l'huile lubrifiante présente dans le réducteur situé à l'intérieur pourrait s'altérer compromettant ainsi son bon fonctionnement avec un risque de cassure.
- **Ne pas** manipuler les parties électriques sans avoir précédemment débranché la

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.

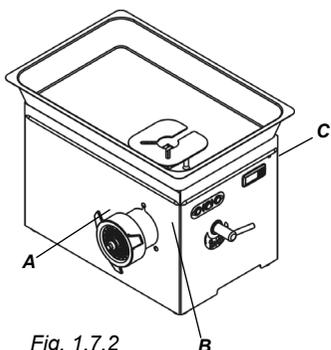


Fig. 1.7.2

A

ATTENTION
IL EST INTERDIT D'UTILISER
DES PLAQUES À TROUS
SUPÉRIEURS À mm 8 SANS
UNE PROTECTION ADAPTÉE

B



ATTENZIONE
è obbligatorio scollegare la spina di alimentazione prima di
rimuovere le coperture e accedere alle parti interne della macchina

WARNING
The plug must be disconnected from the electrical supply prior to
removing the covers and accessing the inside components
of the machine

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.

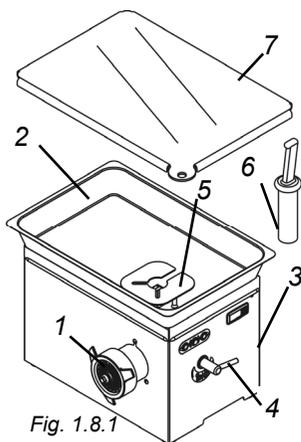


Fig. 1.8.1

1 Bouche de sortie 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 Trémie en acier inox solidement bloquée à la bouche de chargement

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

4 Levier de blocage de la bouche de la viande hachée

- Tourner le levier pour permettre le démontage de la bouche (voir plaquette adhésive).
- tourner le levier pour bloquer la bouche dans la position de travail, en faisant attention qu'elle soit positionnée justement (voir plaquette adhésive).

5 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.

6 Pilon

7 Couvercle en plexiglas

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)

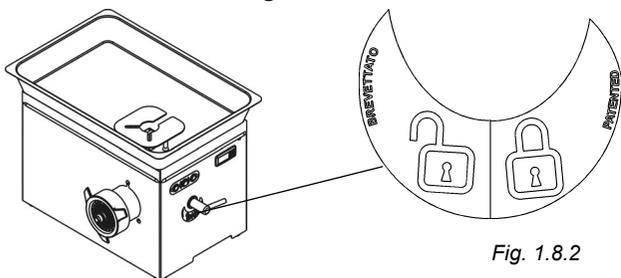


Fig. 1.8.2

Utilisation correcte:

Il est nécessaire que la bouche soit solidement bloquée si l'on veut un fonctionnement correct et un hachage précis.

Pour éviter les montages imprécis, il est important de toujours suivre cette procédure de montage:

1. S'assurer que la machine est éteinte.
2. Insérer la bouche, avec la bague et les composants internes (hélice, couteaux, plaques), dans le support de bouche de la machine.
3. S'assurer qu'elle est dans la bonne position, c'est à dire que le siège arrière rainuré de l'hélice est parfaitement inséré dans l'axe d'entraînement et la bloquer avec le levier de serrage (réf.4 Fig. 1.8.1).

Au cas où la fixation serait impossible

- desserrer la bague, sans la retirer
- pousser la bouche jusqu'à ce qu'elle adhère au corps de la machine
- saisir l'axe de l'hélice et le faire tourner jusqu'à assurer l'insertion précise de la vis sans fin dans l'axe d'entraînement
- bloquer la bouche avec le levier de serrage
- saisir l'ergot de la plaque et le tourner jusqu'à assurer l'insertion précise de celle-ci dans les goupilles de guidage présentes sur la bouche.
- Visser la bague jusqu'à la fixation.

Standard sur tous les modèles, un micro s'active avec la rotation du levier:

- quand le levier est dans la position de la figure 1.8.3.1, le micro est éteint, la bouche est libre et la machine ne peut démarrer;
- quand le levier est dans la position de la figure 1.8.3.2, le micro est allumé, la bouche est bloquée et la machine fonctionne.

DÉBLOCAGE
BOUCHE

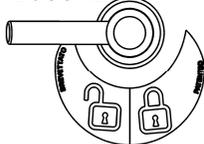


Fig. 1.8.3.1

BLOC
BOUCHE



Fig. 1.8.3.2

1.8.2 – Protection pour hachoir à viande avec plaques à trous majeurs à 8mm

Quand le client demande la possibilité d'utiliser des plaques à trous majeurs à 8mm, il est par normative obligatoire de fournir une protection (1) à insérer sur la bouche de manière à ce que la main de l'opérateur ne puisse toucher cette dernière. La protection est enclenchée sur deux chevilles de support (2) de manière à ce que l'aimant de celle-ci entre en contact avec le senseur à l'intérieur de la machine, laquelle ne pourrait sinon pas s'allumer.

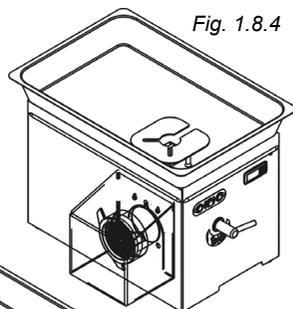


Fig. 1.8.4

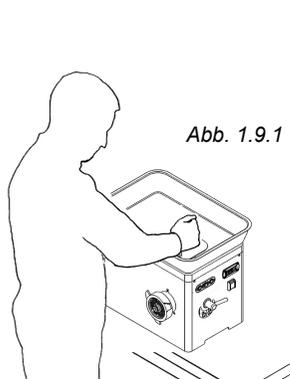
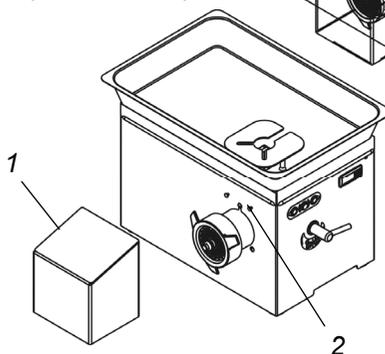


Abb. 1.9.1



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.

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 en GUR HOSTALLOY 731
2. Levier débloccage blocage en acier inox AISI 304
3. Tableau de commande
4. Pieds
5. Bouche d'évacuation de la viande hachée en acier inox AISI 304
6. Trémie d'introduction en acier inox AISI 304
7. Col d'introduction
8. Carénage en acier inox AISI 304

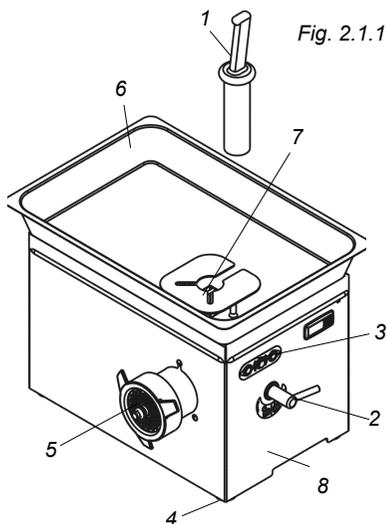


Fig. 2.1.1

2.2 – Caractéristiques techniques

| | Moteur | Alimentation | Production horaire | Plaques fournies |
|-----------------|---------|---------------|--------------------|------------------|
| | watt/hp | | kg/h. | ø mm |
| FWKSM350 | 1472/2 | 230-400V/50Hz | 300 | 4,5 |

2.3 – Dimensions et poids de la machine

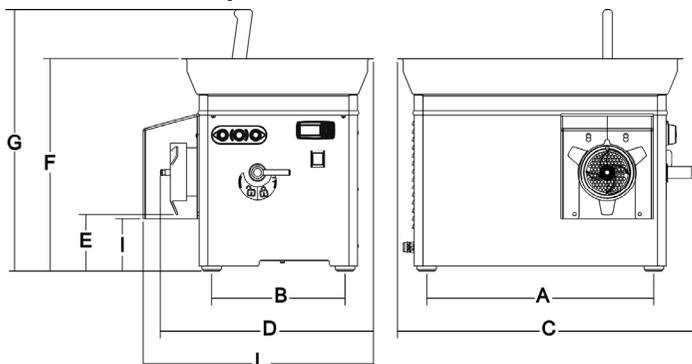


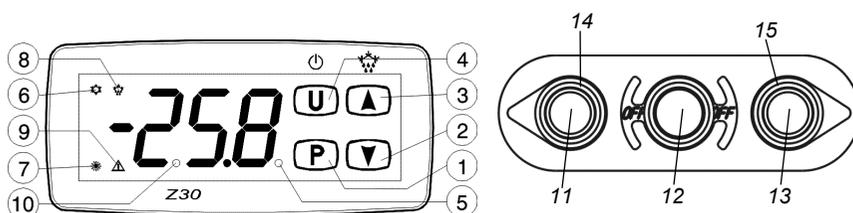
Fig. 2.3.1

| | A | B | C | D | E | F | G | I | L | Poids net |
|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----------|
| | mm | Kg |
| FWKSM350 | 374 | 221 | 510 | 439 | 111 | 424 | 534 | 100 | 479 | 48 |

3 – Commandes et indicateurs

3.1 – Liste des commandes et indicateurs

Fig. 3.1.1



- 1 - Bouton P:** Appuyée et relâchée rapidement, elle permet l'accès à la programmation du Point de consigne. Appuyée pour 5 s, elle permet l'accès à la modalité de programmation des paramètres. Elle est utilisée en modalité de programmation pour accéder à l'édition des paramètres et pour la confirmation des valeurs. Toujours en modalité de programmation elle peut être utilisée avec la touche pour modifier le niveau de programmation des paramètres. Appuyée avec la touche pour 5 s quand le clavier est bloqué, elle permet de débloquer le clavier.
- 2 - Bouton DOWN:** Elle est utilisée dans les modalités de programmation pour la diminution des valeurs à programmer et pour la sélection des paramètres.
- 3 - Bouton UP/DEFROST:** Elle est utilisée dans les modalités de programmation pour l'augmentation des valeurs à programmer et pour la sélection des paramètres. Dans la modalité de fonctionnement normal, si elle est appuyée pour 5 s elle permet d'activer/désarmer un cycle de dégivrage manuel. Toujours en modalité de programmation, elle peut être utilisée avec la touche pour modifier le niveau de programmation des paramètres. Appuyée avec la touche pour 5 s

quand le clavier est bloqué, elle permet le déblocage du clavier.

- 4 - **Bouton U**: Appuyée et relâchée rapidement, elle permet de visualiser les variables de l'instrument (températures mesurées, etc.). Dans la modalité de programmation, elle est utilisée pour sortir de la modalité et revenir au fonctionnement normal. Si elle est programmée par le par. "t.UF" elle permet, appuyée pour 1 s dans la modalité de fonctionnement normal, l'allumage/l'extinction (Stand-by).
- 5 - **Led SET**: Dans la modalité de fonctionnement normal, il s'allume quand une touche est appuyée pour signaler qu'elle a été appuyée. Dans la modalité de programmation, elle est utilisée pour indiquer le niveau de programmation des paramètres.
- 6 - **Led OUT-COOL**: Indique l'état de la **sortie de réglage** (compresseur ou dispositif de contrôle de la température) quand l'action opérationnelle est celle de **refroidissement**; sortie **activée** (accès), **désactivée** (éteint), **interdite** (clignotant).
- 7 - **Led OUT-HEAT**: Indique l'état de la **sortie de réglage** (compresseur ou dispositif de contrôle de la température) quand l'action opérationnelle est celle de **chauffage**; sortie **activée** (accès), **désactivée** (éteint), **interdite** (clignotant).
- 8 - **Led DEF**: Indique l'état du dégivrage en cours.
- 9 - **Led ALARM**: Indique l'état d'alarme on (accès), off (éteint) ou rendu silencieux (clignotant).
- 10 - **LED STAND-BY**: Quand l'instrument est placé dans la modalité stand-by, c'est le seul led qui reste allumé
- 11 - **Bouton de mise en route (continu)** Appuyer sur ce bouton pour mettre en route la machine.
- 12 - **Bouton d'arrêt** Appuyer sur ce bouton pour arrêter la machine.
- 13 - **Bouton d'inversion de marche (discontinu)** Il permet d'inverser le sens de rotation de la vis d'alimentation
- 14 - **Voyant de fonctionnement**: Il s'allume pendant le fonctionnement de la machine
- 15 - **Voyant d'inversion**: Il s'allume quand on appuie sur le bouton d'inversion de marche.

4 - Thermostat

4.1 - Caractéristiques techniques

Alimentation: 115/230 $\pm 10\%$;

Fréquence AC: 50/60 Hz;

Absorption: circa 3 VA;

Entrées: 2 entrées pour sondes de Z30 température:

NTC (103AT-2, 10 kW @ 25°C);

PTC (KTY 81-121, 990 W @ 25°C);

Pt1000 (1000 W @ 0°C);

1 Entrée numérique pour contacts libres

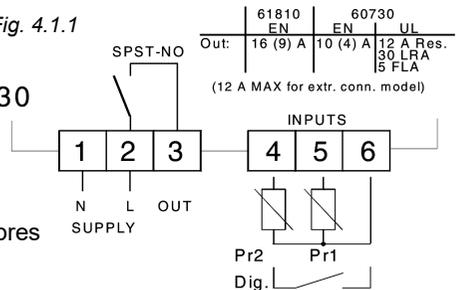
de tension (alternatif au Pr2);

Sorties: 1 sortie à relais SPST-NA;

Vie électrique des sorties à relais: 100000 operations (selon EN60730);

Action: Type 1.B (selon EN 60730-1);

Fig. 4.1.1



| | EN 61810 | EN 60730 | UL 60730 |
|-------------------------------------|----------|----------|--------------------------|
| Out - 16A - 1HP 250V, 1/2HP 125 VAC | 16 (9) A | 10 (4) A | 12 A Res., 30 LRA, 5 FLA |

Catégorie de survolage: II;

Classe du dispositif: Classe II;

Isolements: Renforcé entre les parties en basse tension et frontale; renforcé entre les parties en basse tension et les parties en très très basse tension (entrées).

4.2 - Visualisation

Pendant le fonctionnement normal, on visualise la valeur relevée par la sonde environnement ou par la deuxième sonde (paramètre /4). En cas d'alarme la température clignote en alternance avec le code d'alarme.

4.3 Alarmes et signalisation

| Erreur | Motivation | Action |
|--------|--|--|
| E1 -E1 | La sonde peut être interrompue ou (E) en court circuit (-E) ou bien mesurer une valeur en dehors du range permis | Vérifier la connexion correcte de la sonde avec l'instrument et ensuite vérifier le fonctionnement correct de la sonde |
| EPr | Erreur de mémoire EEPROM | Appuyer sur la touche P |
| Err | Erreur de mémoire fatale | Remplacez l'instrument ou le navire en usine pour réparation |

Autres signalization:

| Message | Motivation |
|---------|--|
| Od | Retard à l'allumage en cours |
| Ln | Clavier bloqué |
| Hi | Alarme de maximum température en cours |
| Lo | Alarme de minimum température en cours |
| AL | Alarme entrée digitale en cours |
| oP | Porte ouverte |
| dEF | Dégivrage en cours avec "ddL"= Lb |
| PdF | Post-dégivrage en cours avec "ddL"= Lb |
| Eco | Mode "Eco" actif |

5 – Test, transport, livraison et installation

5.1 - 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.

5.2 – 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 emballé avec du nylon et attaché 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:

« Acepté, sous reserve... » 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.

5.3 - 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 garantie l'accès pour les successives interventions d'entretien. Prédéfinir 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.

5.3.1 - 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.

5.3.2 – 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.

5.4 – Raccordement au réseau électrique

ATTENTION! Vérifier que la ligne d'alimentation électrique correspondre 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.

5.4.1 - Machine triphasée

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 magnéto-thermique de 16 Ampère.



5.4.2 – Machine monophasée

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 magnéto-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.



N: solitamente o è di colore BLU oppure è indicato con il N° 4

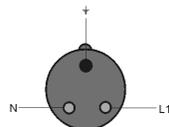


Fig. 5.4.2

6 - Mise en marche et arrêt

6.1 - Vérification du branchement électrique

Brancher la fiche dans la prise de courant électrique;

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 être 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.

6.2 - 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.
- 4 - **Carter de protection des composants électriques.**
Vérifier la présence, l'intégrité et le bon fixation de la protection aux composants internes de la machine.

6.3 - Vérification du fonctionnement du bouton d'arrêt

Lorsque la machine est branchée au réseau et en fonction, appuyer sur le bouton d'arrêt "2" Fig. 6.3.1. La machine doit s'arrêter.

6.4 - Mise en marche de la machine

Pour démarrer la machine, il suffit d'appuyer sur le bouton de mise en marche "1" Fig. 6.3.1, après avoir branché correctement la fiche à la prise électrique et la machine entre en action.

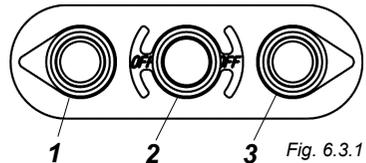


Fig. 6.3.1

6.5 - Arrêt de la machine

Pour arrêter la machine, il suffit d'appuyer le bouton d'arrêt "2" Fig. 6.3.1 et la machine s'éteint.

7 – Utilisation de la machine

7.1 - 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.** *Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé à l'intérieur d'une chambre froide: les composants électriques sensibles à la condensation (qui se forme aux basses températures) risquent de s'endommager sérieusement, de plus la viscosité de la graisse ou de l'huile lubrifiante présente dans le réducteur situé à l'intérieur pourrait s'altérer compromettant ainsi son bon fonctionnement avec risque de cassure.*

7.2 – Disposition de la bouche de sortie

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

A – Enterprise ou normal

B – UNGER partiel

C – UNGER total

- Le système -C-, (UNGER total), est composé de: une hélice en acier inoxydable AISI 304 "1" de transport de viande, une plaque en acier AISI 430 "2" broyeur, un premier couteau "3" et la plaque à trous correspondante "4" tous les deux en acier AISI 430, un second couteau "5" avec la plaque à trous finale "6" tous les deux en acier AISI 430, une entretoise en acier inoxydable AISI 304 "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 en acier inoxydable AISI 304 de transport, un couteau et une plaque de sortie tous les deux en acier AISI 430.

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.

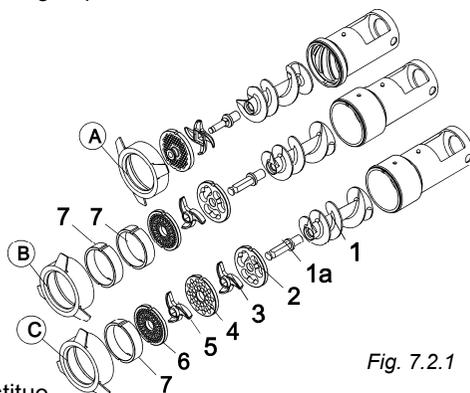


Fig. 7.2.1

7.3 - Utilisation du hachoir à viande

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 coupée, 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

7.4 - Démontage et nettoyage de la bouche après l'usage

1 Vider complètement la bouche et le col d'introduction en faisant fonctionner la machine sans charger de produit à hacher.

2 Lorsque l'on est certain qu'il ne reste aucun résidu dans le col et dans la bouche, éteindre la machine et la débrancher du réseau électrique.

3 Tourner le levier de fixation de la bouche en position de déblocage (Fig. 1.8.3.1).

4 Détacher la bouche toute entière et la poser sur un plan d'appui.

Maintenant, on peut passer au démontage des composants de la bouche.

5 Dévisser complètement la bague jusqu'à la retirer.

6 Extraire la plaque et les couteaux, puis l'hélice.

7 Procéder au nettoyage de chaque composant.

7.5 - Montage de la bouche après le nettoyage

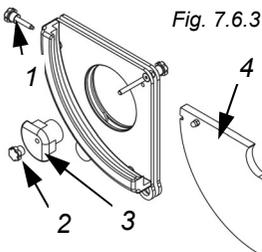
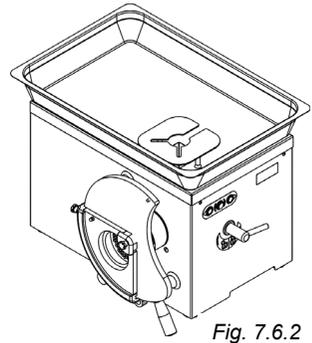
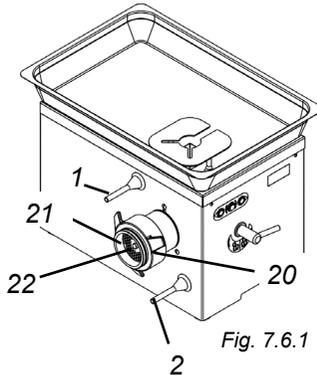
Après avoir nettoyé correctement chaque composant, procéder au remontage de la bouche.

1. Insérer l'hélice de hachage.
2. Insérer le couteau et la plaque en vérifiant que le couteau est monté avec la lame en direction de la plaque.
3. Visser la bague et la serrer légèrement.
4. Monter la bouche sur la machine en suivant ce qui est écrit au paragraphe 1.8.1.

7.6 - Accessoire presse à hamburger manuelle

Le hachoir à viande peut être équipé d'une application presse à hamburger manuelle. Cet accessoire doit être spécifié au moment de la commande de la machine de manière à pouvoir la préparer en phase de montage en y ajoutant:

- 1: capteur qui contrôle la mise en marche et l'arrêt du hachoir;
- 2: capteur qui détecte la présence de la presse à hamburger, situé à l'intérieur du carter;
- 20: bague de support de l'accessoire
- 21: plaque sans ergot
- 22: axe d'hélice court



7.6.1 - Assemblage de la presse à hamburger

La presse à hamburger est fournie entièrement démontée. Pour assurer un assemblage correct de cette dernière, procéder comme suit.

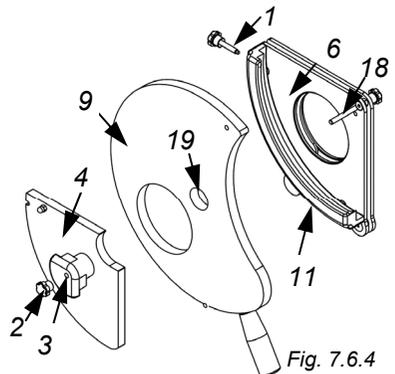
PHASE 1

- Dévisser le bouton (1)
- Dévisser le bouton (2)

- Retirer l'axe central en aluminium (3)
- Retirer la plaque en plexiglas (4) de fermeture de la presse à hamburger.

PHASE 2

- Enfiler la partie mobile en polyéthylène PE500 (9) à l'intérieur du profilé en aluminium (11).
- L'axe fileté (18) doit s'insérer dans le trou (19) situé sur la partie mobile.



- Enfiler la plaque en plexiglas (4) à l'intérieur du profilé en aluminium (11), en la positionnant au-dessus de la partie mobile (9).
- Fixer la plaque en plexiglas (4) à la plaque (6):
- serrer le bouton (1) situé à l'intérieur du trou présent sur la plaque (4);

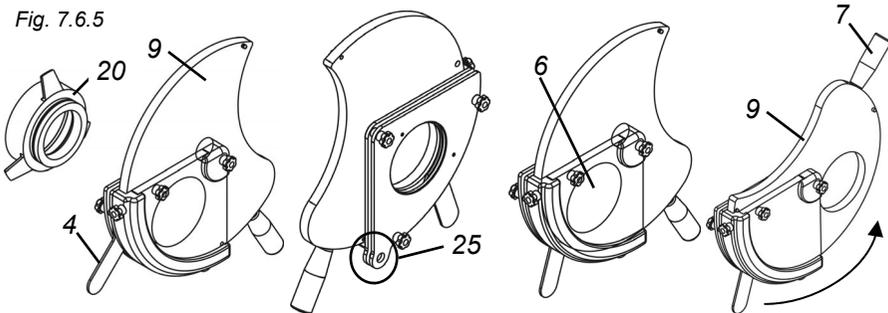
PHASE 3

- serrer le bouton (1) jusqu'à son blocage
- enfiler le bloc en aluminium (3) à l'intérieur du trou (19)
- fixer le bloc en aluminium (3) à la plaque (6) en serrant le bouton (2) à l'axe fileté (18).

Réglage de la presse à hamburger sur la machine:

- Avec la presse à hamburger assemblée en main, tourner le levier (4) dans le sens horaire
- Accrocher la presse à hamburger à la machine, en la positionnant sur la bague (20), par le biais du trou présent sur la plaque arrière (25)
- La pousser de manière à insérer les deux axes (2) présents sur le carter dans les deux trous présents sur l'étrier (25);
- Tourner le levier (7) dans le sens anti-horaire pour bloquer l'accessoire sur la bague;

Fig. 7.6.5



7.6.2 Utilisation de la presse à hamburger

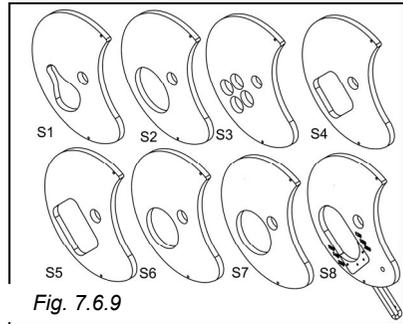
Après l'avoir correctement installée et fixée à la machine, passer à l'utilisation de la presse à hamburger.

ATTENTION! L'accessoire presse à hamburger prévoit la supervision de l'opérateur lors du fonctionnement et du déroulement de l'opération de fabrication des hamburgers.

- Charger le produit à hacher dans la trémie du hachoir à viande.
- Mettre en route le hachoir à viande en appuyant sur la commande Marche
- La viande hachée qui sort de la bouche du hachoir remplit le moule à hamburger;
- Contrôler visuellement et, quand l'hamburger est formé, l'extraire en tournant dans le sens anti-horaire la partie mobile de la presse à hamburger en la saisissant par la poignée
- Ce n'est qu'ainsi que la machine suspendra son fonctionnement et la poussée de la viande hachée vers la sortie
- Après avoir extrait l'hamburger du moule, repositionner la partie mobile de la presse à hamburger en la tournant dans le sens horaire, en la saisissant par la poignée
- Le cycle de fabrication des hamburgers redémarre alors.

Il existe des parties mobiles avec différents moules à hamburgers:

- S1 Cuisse de poulet - env. 105 g
- S2 Ovale - env. 130 g
- S3 Boulettes - env. 20 g (x4)
- S4 Carré - 100 x 100 mm - env. 150 g
- S5 Rectangulaire - 100 x 125 mm - env. 190 g
- S6 Rond - ø 110 mm - env. 155 g
- S7 Rond - ø 100 mm - env. 140 g
- S8 Réglable de rond à ovale - 100 g à 200 g



7.6.3 Démontage de la presse à hamburger de la machine

- Avec la machine éteinte, soulever le levier de fixation et débloquer la presse à hamburger
- Saisir la presse à hamburger avec les deux mains et la tirer vers soi.
- L'extraire de la bague et des deux axes situés à la base du carter.

8 - Entretien

8.1 - 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.

8.2 - Lubrification La machine ne nécessite pas de lubrification

8.3 – 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. Nettoyer le condensateur chaque mois en utilisant une brosse rigide (non métallique) ou encore mieux un aspirateur. Éliminer soigneusement poudre et résidus entre les ailettes, sans les abîmer. Laisser le condensateur sale pour beaucoup de temps signifie mauvaises prestations du hachoir réfrigéré et beaucoup de dépense d'énergie.

8.3.1 - Nettoyage et entretien des commandes

Les boutons utilisés sur cette machine sont de très haute qualité et peuvent être lavés à l'eau puisqu'ils bénéficient de l'indice de protection IP 67. Si jamais, à cause d'une utilisation avec les mains sales, ils devaient se boucher ou se bloquer, ne pas utiliser de couteaux ou d'outils pointus pour essayer de les débloquer. **ATTENTION!** Débrancher la fiche d'alimentation avant toute opération de nettoyage, emmener la machine dans un lieu adéquat et vaporiser de l'eau chaude sur les boutons (pas de jets à haute pression). Faire **ATTENTION** que l'eau ne pénètre pas dans d'autres parties de la machine, à la fois pour des raisons de sécurité électrique et pour garantir la durée de vie de cette dernière. Cette opération devrait ramollir la graisse et la saleté, libérant ainsi le bouton. Une fois débloqués, actionner les boutons plusieurs fois de suite (toujours avec la fiche débranchée) de manière à expulser toute la saleté restée à l'intérieur. Si l'opération ne donnait pas un résultat satisfaisant immédiatement, répéter l'opération de lavage plusieurs fois jusqu'à ce que les boutons aient évacué toute la saleté. Sinon, empêcher l'utilisation de la machine et appeler le Centre d'Assistance pour le remplacement des boutons. Les boutons rayés ou ayant été manipulés avec des outils pointus ne seront pas couverts par la garantie.

8.4 RAEE Déchets des appareils électriques et électroniques



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 débarrasser 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.**

9 - Inconvénients et remèdes

9.1 - Inconvénients, causes et remèdes

Si après les éventuels contrôles le problème persiste, appelez le service d'assistance technique le plus proche. **Attention:** En cas de fuite de gaz ou d'incendie, ne pas s'approcher du compartiment moteur, débrancher l'alimentation électrique de la machine. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les flammes mais uniquement des extincteurs à sec.

| Inconvénients | Causes | Remèdes |
|--|--|--|
| La machine ne se met pas en route | <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Le moteur électrique est défaillant - Dispositifs de sécurité ne soient pas montés, ou ne soient pas présents | <ul style="list-style-type: none"> - Placer l'interrupteur sur la position "I" - Placer l'interrupteur sur la position "I" - Appeler le Service Après-vente - Appeler le Service Après-vente - Contrôler les dispositifs de sécurité. |
| La vis d'alimentation tourne dans le sens opposé à celui indiqué par la flèche (sur mod. triphasé) | Fil du moteur inversé | Appeler le Service Après-vente |
| Le produit n'est pas haché correctement | <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Embout lâche | <ul style="list-style-type: none"> - Serrer correctement la plaque et le couteau - Remplacer le couple plaque et couteau défectueux - Introduire correctement la bouche dans son logement - Serrer correctement l'embout |
| La machine ne refroidit pas | <ul style="list-style-type: none"> - Le condenseur n'est pas soit propre et qu'il soit en mesure d'effectuer sa fonction d'échange de chaleur - prises d'air bouchées - machine près de courants d'air ou de sources de chaleur | <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer le condenseur - Enlever éventuels obstructions - Déplacer la machine |

9.2 - 400V 50Hz - 3 ph

