

NOTICE D'UTILISATION : HACHOIRS

INTRODUCTION

Nous vous remercions pour avoir choisi DELCOUPE

Avant d'utiliser nos appareils nous vous prions de lire et suivre rigoureusement les instructions ci-dessous.

Le produit que vous avez acheté à un marquage CE en conformité avec les caractéristiques essentielles de sécurité et tutelle de la santé.

Dangers et contre-indications:

1) Lire attentivement les instructions contenues dans ce livret concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.

2) Ces appareils doivent être employés uniquement pour ce dont ils ont été conçus. Tout autre emploi est impropre et donc dangereux. La Société DELCOUPE ne peut pas être considérée responsable pour des éventuels dommages causés par un emploi impropre, incorrect et déraisonnable.

3) Règles fondamentales pour l'emploi d'appareils électriques :

* Débarrasser la table de travail, ne laisser aucun objet qui pourrait être dangereux.

* Ne déplacer jamais l'appareil quand il est branché

* Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.

* Ne pas tirer le câble électrique, ou l'appareil même, pour enlever la fiche de prise de courant.

* Protéger l'appareil des agents atmosphériques (pluie-soleil)

* Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides

* Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

* Garder l'appareil hors de la portée des enfants et des personnes qui n'ont pas lu ce manuel

* Ne pas toucher les parties en mouvement. Attention aux mains, aux cheveux, aux habits.

* Ne pas comprimer le fil électrique avec des poids.

* Ne pas laisser le fil électrique en contact avec des surfaces chaudes ou tranchantes

* Ne jamais utiliser l'appareil, s'il est endommagé ou si les câbles d'alimentation électrique ne sont pas en de bonnes conditions.

* Pour le nettoyage ne pas utiliser de substances inflammables, corrosives ou nuisibles.

4) Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil.

5) En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil. Pour une éventuelle réparation s'adresser uniquement à DELCOUPE et demander l'emploi de pièces de rechange authentiques. (Avec l'emploi de pièces non authentiques la sécurité de l'appareil pourrait être compromise.

6) Eteindre l'appareil et débrancher toujours la fiche de prise de courant avant d'insérer ou d'enlever les accessoires et avant le nettoyage.

7) Au cas où on décidait de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est vieux ou cassé, on recommande de le rendre inopérant et dépourvu de danger

8) Afin d'éviter des surchauffages dangereux on recommande de dérouler complètement le câble d'alimentation en évitant tout genre de torsion.

9) Ne pas laisser l'appareil branché inutilement

NORMES PARTICULIERES DE SECURITES

Ne pas introduire d'objets métalliques ou autre chose à l'intérieur de la calotte de ventilation et des bouches de la râpe et du hache-viande

Laisser la place latérale à la calotte pour avoir une ventilation correcte en évitant ainsi tout surchauffage dangereux.

Ne pas introduire des objets sous la base de l'appareil.

Ne pas introduire dans l'appareil des matériaux, des objets, des substances non appropriées.

L'appareil est fourni en série avec la quantité d'huile nécessaire pour un bon fonctionnement correct et n'est pas sujet à usure du au fonctionnement de la machine.

SYSTEMES DE SECURITE

Il est interdit d'enlever ou d'altérer les systèmes de sécurité installés sur la machine décrits ci-dessous.

Fiche à basse tension : elle est placée à l'intérieur de l'appareil ; elle permet le contrôle sur des boutons d'allumage ou d'extinction (avec une tension de 24 V) et du micro de sécurité.

La fiche de sécurité évite l'allumage accidentel de l'appareil à la suite d'interruptions de courant.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les appareils sont fait en ligue d'aluminium (technique : moulage sous pression), tandis que le corps, l'hélice, la frette, le couteau et la plaque et les récipients de ramassage sont faits entièrement en acier inox 18/8 (Vous aurez un choix de modèles économiques avec des parties en fonte et en aluminium pour un emploi alimentaire).

MOD. H70

Puissance (Kw) 0,74

Tension : 230V- 50/60 Hz mono

400V -50/60 hz (triphasée)

Poids (Kg) 18 kg

Mesures (cm)38X43X22

MOD. H82

1,1

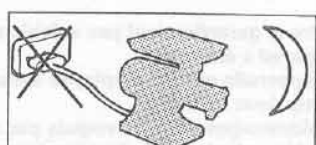
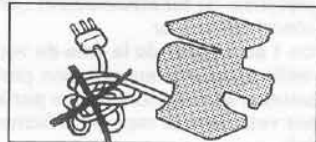
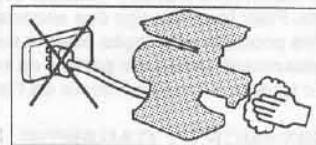
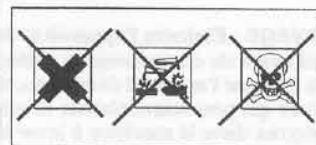
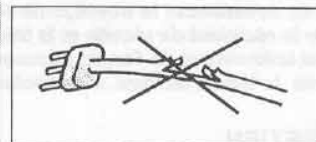
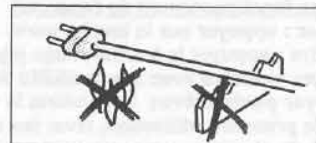
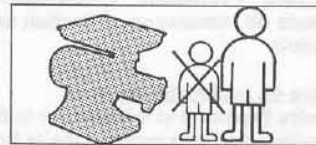
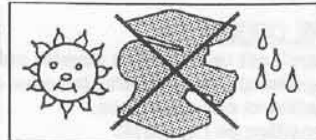
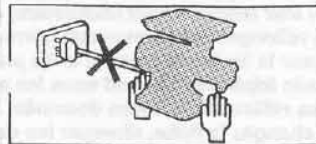
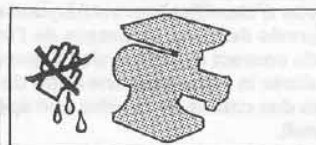
230V-50/60 mono

400V-50/60 tripha

22 kg:

45X40X22

DELCOUPE



INSTALLATION

Retirez l'appareil de l'emballage avec précaution.

Vérification de l'appareil sur les dommages éventuels qui pourraient être causés par le transport.

En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à une personne spécialisée. Ne pas laisser les éléments de l'emballage (boîtes, sachets,....) à la portée des enfants.

Connexion de l'appareil Avant de connecter l'appareil vérifier que les données de la plaquette d'identification correspondent au réseau de distribution. La plaquette est poinçonnée de front, au dessus de l'interrupteur. En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil faire substituer par une personne spécialisée la prise avec une autre de type approprié. On devra vérifier que la section des cables de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

L'usage d'adaptateurs, de fiches multiples ou de rallonges n'est pas permis. Au cas où leur emploi serait nécessaire, utiliser uniquement des adaptateurs simples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, et faire attention à ne pas dépasser la limite du courant et de puissance indiqués. Conseil : Pour les appareils triphasés : quand vous les allumez vérifiez toujours le sens de la marche en vous référant à la flèche dessinée. Si le sens n'est pas correct, débranchez la fiche, changez la fiche, changez les deux phases de la fiche.

MODE D'EMPLOI

L'appareil est un hachoir à viande; celui-ci peut hacher de la viande maigre (sans os ni graisse) pour préparer la sauce à la bolognaise, des hamburgers, des croquettes et des saucisses.

Composition de l'appareil.

1. récipient 2 le moteur 3. Interrupteur 4 frette pour bloquer les accessoires. 5 récipients de ramassage 6 fixation accessoires 7 pressoir

Montage du hache-viande

- Eteindre l'appareil et débrancher la fiche avant de continuer.

Le couteau doit être monté dans le bon sens ;

s'assurer que les lames soient tournées vers la plaque percée

- Monter l'embout 1 et le serrer à l'aide de la poignée pour bloquer les accessoires.

- Insérer la vis d'Archimède à l'intérieur de l'embout.

- Placer le couteau autoaiguisant 3

- Monter la plaque percée 4

- Serrer les accessoires à l'aide du manchon 5

Mise en fonctionnement de l'appareil

Allumer : appuyer sur la touche verte (symbole 0)

Eteindre : appuyer la touche rouge (symbole "I")

Pour les modèles avec la possibilité de changement de direction :

Appuyer par de brèves impulsions la touche verte C (symbole "II")

Pour la première utilisation, laver les accessoires dans l'eau tiède.

Choisir la plaque percée apte au travail.

Avant de commencer le travail, contrôler le montage des accessoires.

Monter le récipient de récolte et la trémie. Pousser la viande dans l'appareil en se servant uniquement de l'engin approprié, par la bouche d'entrée de la trémie

Une fois le travail terminé, débrancher et nettoyer l'appareil.

ENTRETIEN

Nettoyage : Eteindre l'appareil et débrancher toujours la fiche de prise de courant avant de commencer le nettoyage.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, éviter d'utiliser des substances corrosives ou abrasives qui pourraient abîmer le métal, ne pas mettre l'appareil ou les accessoires dans la machine à laver la vaisselle.

A la fin de chaque travail : Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Pour le nettoyage des accessoires utiliser de l'eau et du savon neutre ou bien des produits employés pour le nettoyage des casseroles. Nettoyer soigneusement toutes les parties en contact avec la viande.

Sécher toujours l'appareil avant de l'utiliser de nouveau ou avant de le ranger.

ASSISTANCE ET GARANTIE

Pour problème de fonctionnement : demander le service après vente de votre installateur/ revendeur

Garantie 1 an à partir de la date de vente

La garantie signifie la substitution gratuite de toutes les parties qui résultent défectueuses à l'origine, sauf les parties électriques (moteur, fiche). La garantie n'est pas valable si le reçu ou la facture qui témoignent l'achat de l'appareil ne sont pas joints.

En outre la garantie n'est pas valable si :

a) l'appareil a été cassé

b) les appareils ont été employés sans respecter les normes et les modes d'emploi présents dans ce livret.

c) les dommages sont provoqués par un milieu peu approprié ou par des causes qui ne dépendent pas du fonctionnement normal de l'appareil (valeurs de tension et fréquence dans l'installation du réseau irréguliers).

e) Introduction de corps étranger solide ou liquide à l'intérieur de l'appareil.

