

Notice : HACHOIR A VIANDE 400 W

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.

Toute opération de montage, démontage, nettoyage et le changement de grille, est à effectuer avec moteur éteint et débranché.

En cas de défaut ou mauvais fonctionnement, ne pas démonter l'appareil. Veuillez prendre contact avec le SAV le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne du SAV ou par une personne qualifiée, par un câble du même type que celui fourni.

Lors du changement de l'accessoire, veuillez suivre attentivement les instructions d'installation fournies avec celui-ci.

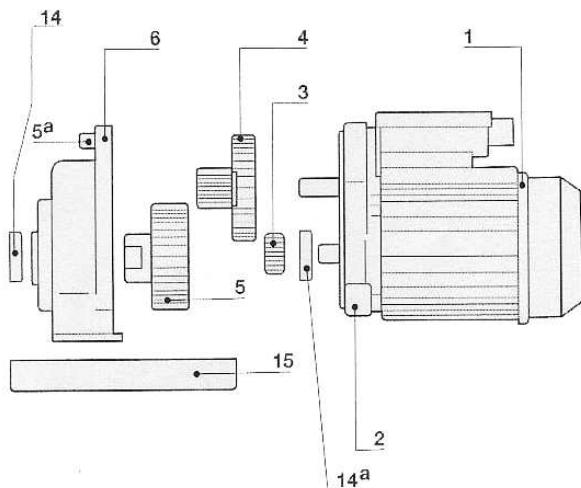
Niveau de pression acoustique inférieur à 60 dBA.

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

LEGENDE MOTEUR



- 1) Moteur électrique
- 2) Bride de réducteur
- 3) Petit engrenage
- 4) Engrenage double
- 5) Engrenage à moyeu
- 5a) Bouchon de réducteur
- 6) Couvercle du réducteur
- 14) Bague à huile du couvercle du réducteur
- 14a) Bague à huile interne
- 15) Socle

DONNEES TECHNIQUES

Moteur électrique asynchrone monophasé 400 W à service continu. Le cache ventilateur, le boîtier de l'interrupteur/condensateur et le ventilateur de refroidissement sont construits en matière plastique. Motorisation IP X5. Réducteur axial à bain d'huile avec engrenage en nylons emboîtés sur une douille autolubrifiante en cuivre, à bain d'huile du type long-life conforme pour le contact accidentel avec les aliments.

UTILISATION DU MOTEUR 400 WATT

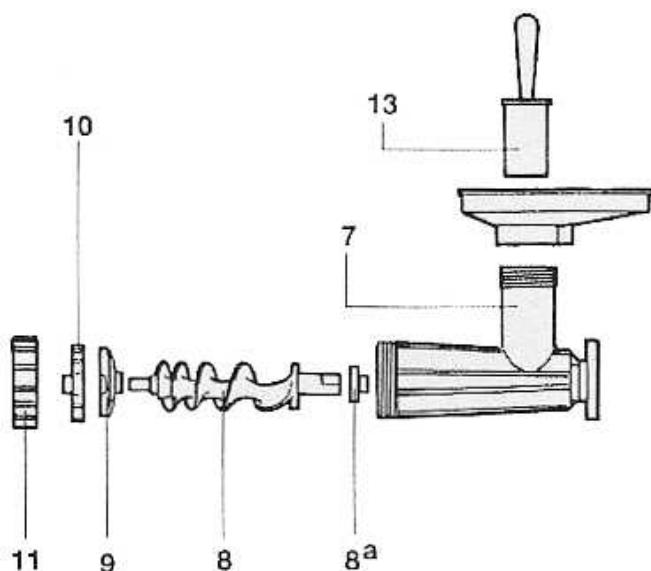
Avant de démarrer l'appareil, l'utilisateur devra ôter le bouchon rouge (5A) du réducteur et le remplacer par le bouchon noir à événement, qui se trouve dans une pochette accrochée au câble électrique en s'assurant que le trou soit placé en dessous.

La machine est livrée prête à l'utilisation avec la bonne quantité d'huile dans le réducteur. L'huile ne s'évapore pas dans le cadre d'une utilisation normale. Il ne faut donc jamais la changer ni même en ajouter. Dans le cas de pertes accidentielles d'une quantité importante d'huile, contacter le SAV le plus proche pour acheter le type d'huile préconisé.

Ne jamais démarrer l'appareil avant d'avoir effectué le remplacement du bouchon rouge par celui à événement.

Le moto réducteur contient 40 gr d'huile et toute quantité excédentaire sera écoulée par l'orifice à événement en cours de marche.

LEGENDE DU HACHOIR A VIANDE



- 7) Corps
- 8) Vis sans fin
- 8a) Bague interne corps
- 9) Couteau
- 10) Grille
- 11) Bague de serrage
- 12) Plateau
- 13) Pilon

ACCESSOIRE HACHOIR A VIANDE

Corps et bague de serrage en aluminium, vis sans fin en fonte étamée, plaque et couteau auto-aiguisant en acier trempé, pilon et plateau en Moplen. Disponibilité de grilles aux trous de dimensions diverses selon nécessité, ainsi que couronne support et entonnoirs pour saucisse en Moplen.

MODE D'EMPLOI DU HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE

L'appareil doit être branché à une prise de courant qui soit toujours aisément accessible pendant l'emploi. Avant d'effectuer n'importe quelle intervention sur la machine, positionner l'interrupteur sur « arrêt » (-0-) et débrancher la fiche de la prise de courant. Avant d'utiliser la machine, démonter le hachoir à viande. Tourner la bague de serrage (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ôter le couteau (10), la grille (9) et la vis sans fin (8), déposer le corps en fonte (7) du couvercle du réducteur (6), laver et sécher soigneusement toutes les parties en contact la viande. Avant toute mise en route, s'assurer que la bague de serrage soit vissée de manière à bien maintenir la grille mais sans forcer.

Ne jamais dévisser la bague de serrage pendant le fonctionnement. A la fin du travail, pour démonter le hachoir à viande, tourner la bague de serrage (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ôter le couteau (10), la grille (9) et la vis sans fin (8), déposer le corps en fonte (7) du couvercle du réducteur (6), laver, sécher soigneusement et éventuellement graisser toutes les parties en contact avec la viande.

Le bouchon rouge devra être remplacé par le bouchon noir à évent avant de ranger l'appareil. Les hachoirs à viande électriques « REBER » sont prévus pour être utilisés avec des grilles dotées de trous de diamètre compris entre 3 et 12 mm. Toute intervention non spécifiée doit être effectuée par un technicien compétent.

TRAITEMENT DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE

- L'appareil, son emballage ainsi que ses accessoires, après usure, doivent faire l'objet du tri sélectif & être déposés dans des points de collecte adaptés
- Pour la collecte des appareils électriques obsolètes, il convient de vous rapprocher de votre mairie qui vous renseignera sur les moyens de collecte mis à votre disposition.
- Le respect de ces procédures favorise le recyclage des DEEE (déchets issus des appareils électriques et électroniques) et donc la préservation de notre environnement, ne jetez pas vos équipements électriques usagés à la poubelle.