



UTILISATION DE LA MACHINE

La machine est livrée prête à l'utilisation avec la bonne quantité d'huile dans le réducteur. L'huile utilisée est conforme au contact accidentel avec les aliments. Elle ne s'évapore pas dans le cadre d'une utilisation normale. Il ne faut donc jamais en ajouter. Dans le cadre de pertes accidentelles d'une quantité importante d'huile, contacter-nous, pour acheter le type d'huile préconisé, vidange conseillé tous les 2 ans. Le motoréducteur contient 100 g d'huile. Le corps Hachoir il est démontée du moteur, le brancher par les boulons du réducteur à l'aide de la clé en dotation.

MISE EN MARCHÉ

Avant la première mise en route, démonté, nettoyer et bien sécher le hachoir, pour éliminer tous possibles résidus d'usinage, on conseille de le faire marcher avec de la viande à jeter pendant quelques minutes. L'appareil doit être branché à une prise de courant qui soit accessible pendant l'emploi. Positionner l'interrupteur sur « Arrêt » (-0-) et débrancher la fiche de la prise de courant avant d'effectuer toute intervention sur la machine.

Avant toute mise en route, s'assurer que la baque de serrage soit vissée de manière à bien maintenir la grille mais sans forcer. Ne jamais dévisser la bague de serrage pendant le fonctionnement. Les types IE22 sont équipés d'un interrupteur marche avant/arrière pour le déblocage rapide du hachoir.

En cas de blocage de la vis sans fin (8) durant le fonctionnement, positionner l'interrupteur sur « arrêt » et débrancher la fiche de la prise de courant.

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. Les hachoirs à viande électriques sont prévus pour être utilisés avec des grilles dotées de trous de diamètres compris entre 3,5 et 12 mm. Le fournisseur décline toute responsabilité pour les dégâts ou accidents qui pourraient se produire à cause de l'emploi de grilles avec des trous de diamètres supérieurs à 12 mm. Toute intervention non spécifiée doit être effectuée par un technicien compétent.

CONDITIONS ET LIMITES D'UTILISATIONS

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. Toute opération de montage, démontage, nettoyage et le changement de grille, est à

N° Tél. **05.49.83.30.30**
Fax : 05.49.83.30.50

www.alliance-elevage.com
ap@alliancepastorale.fr

Code APE : 9411 Z
RCS Poitiers : 781 541 685
1 route de Chauvigny
86500 Montmorillon

48 Avenue de l'Europe - CS 80095 - 86502 Montmorillon cedex

Hachoir à viande IE12 & IE22
Octobre 2021
Page 1/5

depuis 1933...

effectuer avec moteur éteint et débranché. L'appareil doit être relié à une prise de courant accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques, collée sur le socle noir de l'appareil.

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. (câble homologué « HAR » de type H05 VVF équipé d'une fiche de prise de courant de forme RA conforme à la norme DIN 49406 partie 2). Niveau de pression acoustique inférieur à 60 dBA.

CONDITION SAV ET GARANTIE

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.

Le hachoir à viande est couvert par la garantie européenne pour les défauts de fabrication. Sa validité est de 2 ans dès l'achat pour le particulier (1 an pour les professionnels), et 6 mois pour les matériaux consommables.

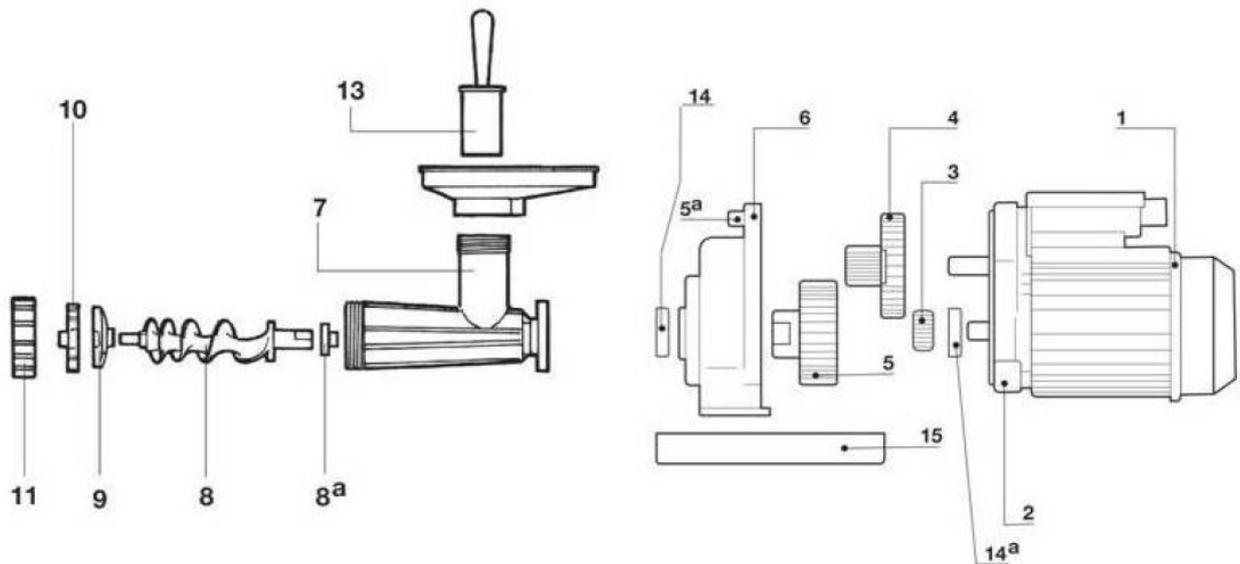
La garantie entre en vigueur à partir de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture/ticket de caisse délivré lors de l'achat par le revendeur. En cas d'absence de celui-ci, il est possible de voir l'année de construction sur l'étiquette de données techniques placée sur la base du motoréducteur. Le fabricant s'engage à réparer et à remplacer gratuitement les pièces comportant un défaut de fabrication

pendant la période de garantie. Les défauts qui n'auront pas été clairement attribués aux matériaux ou à la fabrication, seront examinés auprès du SAV autorisé, et facturés en fonction du résultat. La garantie ne s'applique pas en cas de dégâts accidentels dus au transport, à une négligence ou à un traitement inadapté, en cas d'usage ou d'installation impropre, erroné ou non conforme aux instructions reportées dans la notice et en cas de phénomènes indépendants des modes de fonctionnement et d'utilisation de la machine. La garantie est annulée en cas de réparation ou de manipulation effectuée par des tiers non autorisés. L'intervention sous garantie ne donne pas droit au remplacement de l'appareil ou à la prolongation de la garantie. La garantie ne prévoit pas le nettoyage de la machine ou de ses parties si nécessaire.

Évacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement.

Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.





ÉCLATÉ DU HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

LÉGENDE :

- 1)** Moteur électrique **2)** Bride du réducteur **3)** Petit engrenage
4) Engrenage double **5)** Engrenage à moyeu **5a)** Bouchon du réducteur (que IE12)
6) Couvercle du réducteur **7)** Corps **8)** Vis sans fin **8a)** Bague interne corps
9) Couteau **10)** Grille **11)** Bague de serrage **12)** Plateau **13)** Pilon
14) Bague à huile du couvercle du réducteur **14a)** Bague à huile interne
15) Socle



PROBLÈME / SOLUTION

Viande chauffée :

1 – Bague de serrage trop serrée, la bague est à serrer à la main et sans outil. Si la bague est trop serrée la vis sans fin force sur la grille et sur l'arrière du corps et devient chaude.

2 – Travailler sans viande ou avec très peu de viande dans le hachoir ou bien le hachoir tourne sans viande pendant que l'utilisateur prépare la nouvelle viande à hacher. Si le hachoir tourne sans viande, le couteau frotte sur la grille sans viande et la lubrification entre la grille et le couteau devient très chaud très vite. Cette chaleur passe à la vis sans fin aussi vite.

3 – Couteau non aiguisé : sans aiguisage le couteau ne hache pas et il chauffe la viande (de la même manière que le point 2).

4 – Moteur qui chauffe : normalement la chaleur des moteurs n'est pas si haute pour chauffer la viande.

Le moteur peut chauffer si :

- a) Si le réducteur est plein de gras (voir point ci-dessous)
- b) Si le moteur se bloque à cause d'une surcharge de viande ; il faut l'éteindre de suite pour éviter la chauffe.

5 – Pas d'espace libre pour faire sortir la viande.

Si la viande reste trop de temps dans le hachoir sans pouvoir sortir elle peut devenir anormalement chaude.

La viande de sort pas de la grille ou sort peu et/ou en bouillie :

1 – Le gras ou la viande mélangée avec beaucoup de gras à normalement plus des difficultés à sortir du hachoir en faisant un mélange compact. Il est donc nécessaire d'utiliser une grille gros trous (diamètre 16) pour le premier passage et doubler le passage avec une grille avec des trous plus petits. Le gras a besoin de beaucoup plus de temps pour sortir du hachoir. Il est déconseillé de trop le remplir ou de pousser avec le pilon. Cela ne fera que bloquer le gras dans le hachoir. Si le gras ou la viande avec beaucoup de gras reste trop de temps dans le hachoir le gras commence à chauffer, devenir plus liquide et de chercher une sortie. Ne pouvant pas sortir par le devant, il va sortir par l'arrière du corps en passant dans le réducteur (voir problème précédant point 4-a).

2 – La viande même maigre contient des nerfs, c'est normal. Pour être correctement haché la viande doit être coupée en lanières, ces lanières devront être faites de manière que les nerfs soient expulsés du hachoir. Attention de ne pas faire des lanières avec des nerfs. Le hachoir ne pourra pas couper les nerfs surtout avec les grilles petits trous et les nerfs vont s'enrouler autour du carré du couteau en bloquant la sortie de la viande. Il est donc nécessaire de démonter le hachoir et le nettoyer fréquemment (point 5 dessus).

3 – Le couteau non aiguisé : un couteau même neuf peut perdre son aiguisage en cas de contact avec des parties d'os ou de couenne qui sont restés dans la viande.

La qualité des grilles et des couteaux est très bonne, mais rien n'empêche cette possibilité.



PROBLÈME / SOLUTION

Rouille :

1 – La fonte étamée peut rouiller si elle est lavée avec un détergent agressif (il est préférable d'utiliser que de l'eau chaude) mais surtout si elle n'est pas soigneusement séchée.

2 – Il est donc conseillé de bien sécher et graisser avant de ranger le hachoir et les accessoires.

Jus noir :

1 – Surtout quand les nerfs s'enroulent sur le carré du couteau et/ou le corps est plein de viande, la viande reste trop de temps dans le corps. On peut donc voir apparaître du jus noir entre le trou central de la grille, là où le tourillon cadre de la vis sans fin sort de la grille. Cela signifie qu'il est temps de démonter et nettoyer le hachoir.

Ce jus n'est autre que le gras liquide qui devient noir à cause du frottement entre la grille et tourillon cadre. Rien de grave car il ne s'agit pas de l'huile du réducteur. Il faut simplement nettoyer. L'huile utilisée est transparente et conforme au contact accidentel avec les aliments. Elle est de type long life et il est utilisé pour les appareils médicaux.

Bouillie ou liquide de la viande :

1 – Quand les lanières de viande sont trop larges pour l'espace entre les gorges de la vis sans fin et les dimensions du corps, la viande sera écrasée par la vis sans fin avant d'être amenée au couteau. La viande peut donc être écrasée en bouillie et du liquide peut sortir. Il faut donc couper la viande avec les dimensions correctes.

2 – Cela peut arriver aussi quand il y a trop de viande dans le corps.

Blocage du moteur :

1 – Tout type de moteur peut être bloqué si on met trop de viande dans le hachoir, trop de nerfs enroulés sur le carré du couteau ou trop de couenne dans le corps. Il est nécessaire de bien choisir la grille correcte selon le hachage souhaité.

IMPORTANT :

1 – Choisir le type de hachoir en fonction du travail qu'on veut effectuer.

2 – Un hachoir n. 5 ou 12 ne pourra jamais faire le même travail qu'un hachoir 22.

3 – Utiliser la bonne grille selon le travail à effectuer.

4 – Utiliser un couteau bien aiguisé ou le changer avec régularité.

5 – Couper la viande correctement avant de la mettre dans le hachoir (lanières de 2/3 cm d'épaisseur et couper les nerfs)

6 – Bien enlever les résidus d'os et la couenne (sauf 22)

7 – Laisser le hachoir travailler, il va entraîner la viande tout seul et la hacher correctement si la viande est bien coupée, l'utilisation du pilon n'est pas nécessaire.

8 – Le pilon est normalement à utiliser que pour le deuxième passage.

