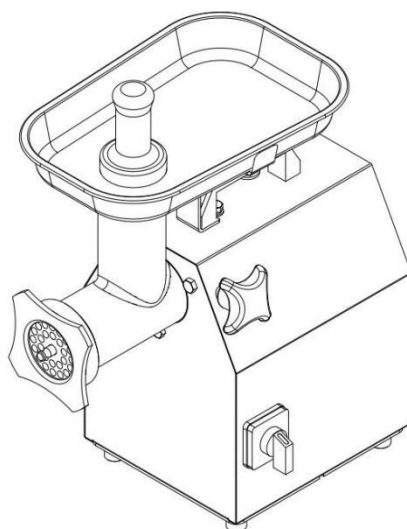


Hachoir à viande

Manuel d'utilisation

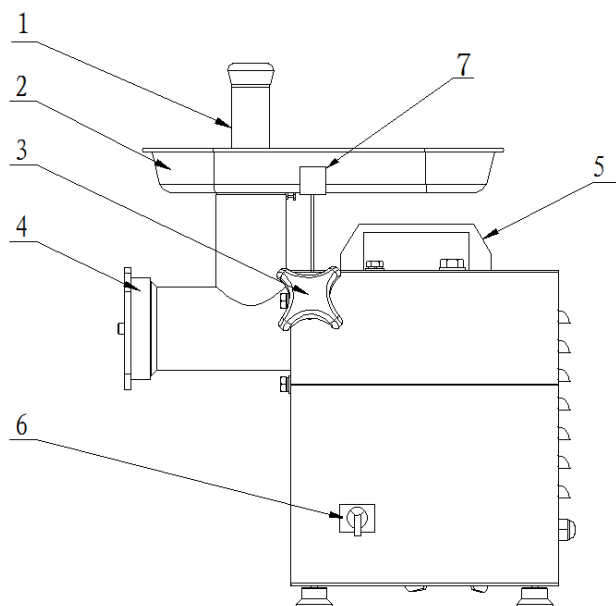
FWE120

FWE220



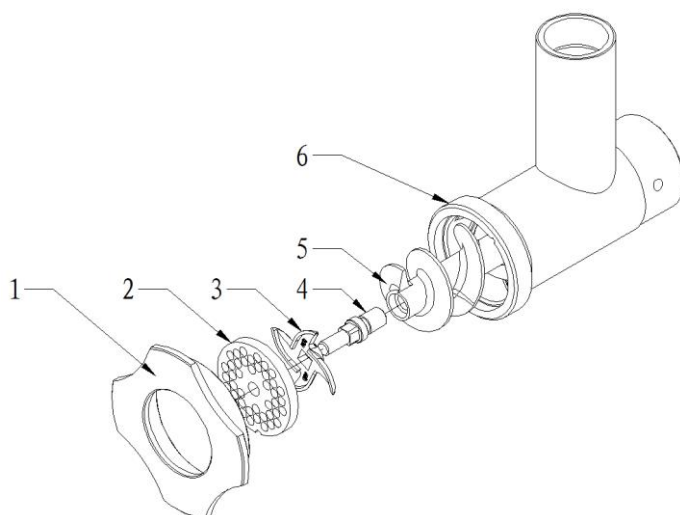
**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI
AVANT D'UTILISER LE HACHOIR À VIANDE !**

I . Structure de la machine



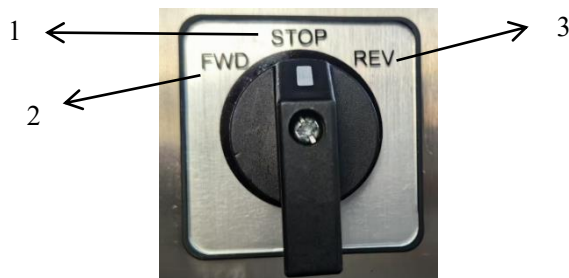
- | | | | |
|----------------------------|-----------------|-------------------------------|--------------------|
| 1. Bâton
d'alimentation | 2. Bac à viande | 3. Poignée de
verrouillage | 4. Tête du hachoir |
| 5. Poignée | 6. Interrupteur | 7. Support | |

Tête du hachoir à viande



- | | | | |
|-----------------------|--------------------|------------|-----------------|
| 1. Bouchon à vis rond | 2. Lame ronde | 3. Couteau | 4. Boulon à vis |
| 5. vis | 6. Tête de meulage | | |

Interrupteur principal



- 1-Bouton d'arrêt « STOP »
- 2-Bouton de démarrage « FWD »
- 3-Bouton de marche arrière « REV »

II. Caractéristiques techniques :

Modèle	FWE120	FWE220
Rendement	120 kg/h	220 kg/h
Puissance	750 W	1100 W
Tension/Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Trous dans le disque	6 mm/8 mm	6 mm/8 mm
Dimensions de l'unité	430 x 230 x 440 mm	455 x 230 x 465 mm
Dimensions de l'emballage	440 x 290 x 445 mm	475 x 295 x 490 mm
Poids net/Poids brut	19 kg/20 kg	22 kg/24 kg

III. Utilisation et entretien :

1. Vérifiez l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension correspond à la tension nominale et que la prise est équipée d'un fil de terre. Pour les moteurs monophasés, la tension réelle doit être supérieure ou inférieure de 10 % à la tension nominale, ou bien le moteur doit être équipé d'un régulateur. Branchez l'alimentation et vérifiez le sens de rotation avant utilisation.
2. Avant la mise en service, démontez toutes les pièces de la tête, nettoyez-les une par une, puis remontez la tête et serrez la poignée. Attention, l'écrou avant ne doit pas être trop serré.
3. Éliminez la peau et les os avant de hacher la viande, puis coupez-la en tranches.
4. Mettez l'appareil en marche, placez la viande crue dans le poussoir une fois que le moteur fonctionne normalement. Appuyez sur la viande crue avec un bâton si nécessaire.

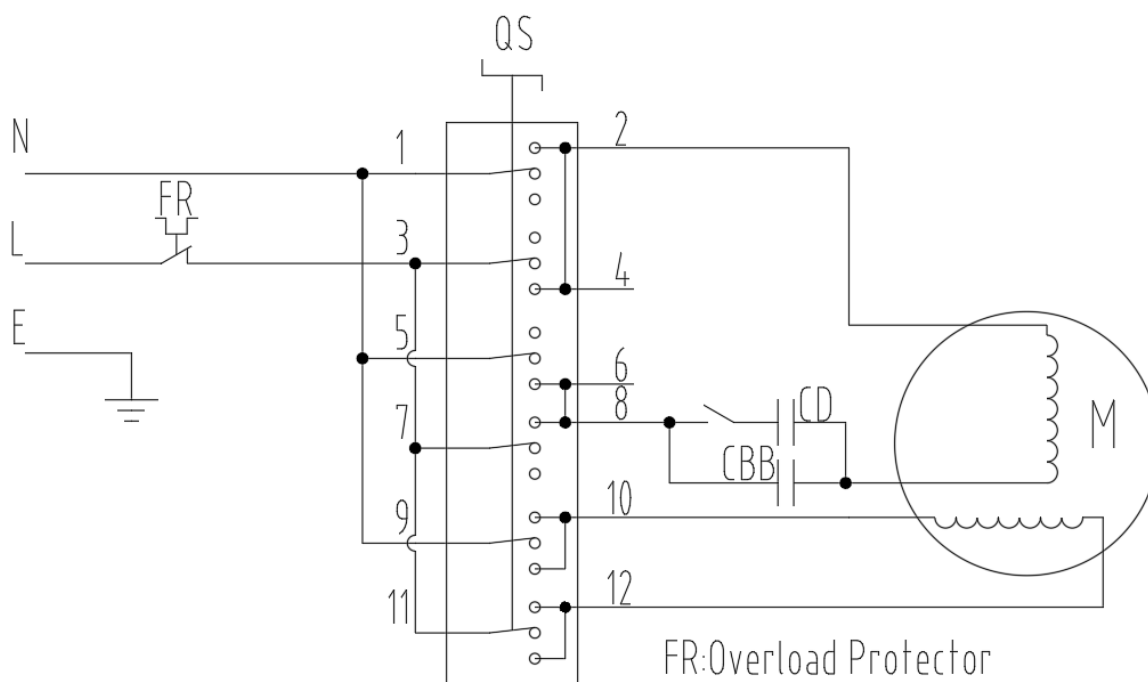
5. Si la viande avance très lentement ou devient pâteuse, vérifiez la machine comme suit :
 - a. Le couteau à découper n'est pas correctement fixé à la planche en raison d'un écrou avant trop desserré, ajustez le couteau.
 - b. Débouchez la sortie de la planche à découper si elle est obstruée.
 - c. Le couteau à viande est émoussé, affûtez-le ou remplacez-le par un neuf.
6. Maintenez la machine propre, lavez les pièces de broyage après utilisation.
7. Si le câble est endommagé, il doit être envoyé à l'agent désigné ou au point de service. Sinon, notre société ne pourra en assumer la responsabilité.

AVIS :

1. ÉVITEZ QUE LES ENFANTS JOUENT AVEC LE HACHOIR À VIANDE !
2. Le hachoir à viande ne peut pas être nettoyé au jet d'eau.
3. N'utilisez pas l'appareil si le boîtier de la lame est endommagé.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
6. Élimination correcte de ce produit.



IV Schéma du circuit



FR: Overload Protector
QS: Change-over Switch
CD: Starting Capacitance
CBB: Operating Capacitance
M: MOTOR