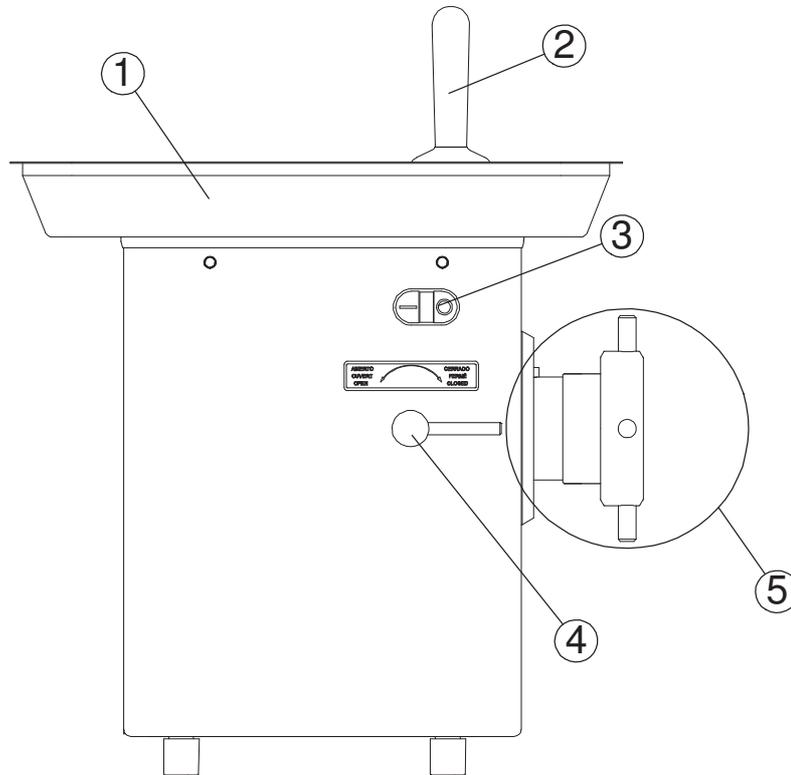
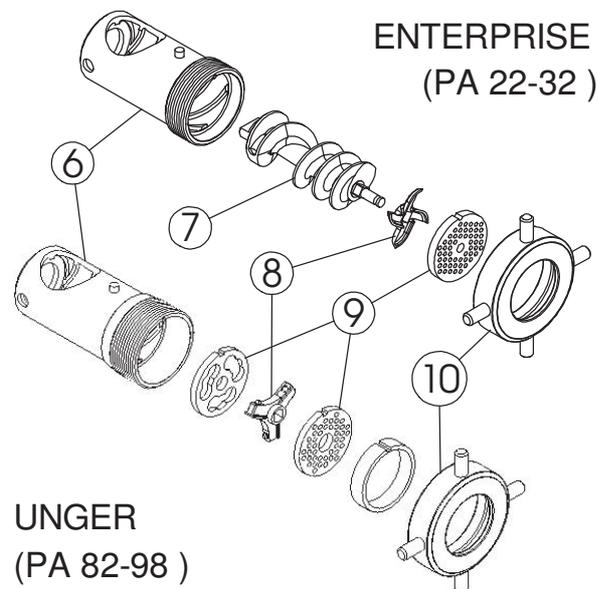


**MANUEL D'UTILISATION**  
**MODÈLES PA 22 / 82 - PA 32 / 98**  
**“TRADUCTION MANUEL ORIGINAL”**



1. Trémie
2. Pilon
3. Interrupteur
4. Poignée de verrouillage
5. Groupe corps et vis
6. Corps
7. Vis
8. Couteau
9. Plaque à trous
10. Écrou de corps



## **1.-DESCRIPTION DE LA MACHINE**

La machine est un hachoir qui s'utilise pour transformer morceau de viande fraîche en viande hachée. Il a une trémie (1) où la viande à hacher est posée, avec un orifice par où introduire la viande vers le corps (6), où il est fait le procès de hachage, par une vis (7) qui entraîne la viande vers le couteau (8) qui la coupe, et la plaque à trous (9) par les orifices de laquelle sort la viande déjà hachée.

## **2.-INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ**

Dans le corps du hachoir, le diamètre des trous de la dernière plaque vers la sortie doit être inférieur à 8 mm. L'épaisseur de cette dernière plaque doit être de plus de 5 mm. Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas de dommages dû à l'inaccomplissement du point précédent. Le hachoir est muni avec dispositifs de sécurité pour la prévention d'accidents:

« NOTE: C'est très important vérifier que tous les dispositifs de sécurité (dispositifs électriques et mécaniques détaillés a continuation) marchent correctement avant commencer une nouvelle journée de travail. »

### **2.1.-DISPOSITIFS ÉLECTRIQUES:** (modèles CE)

1. Les boutons poussoir (3) travaillent à basse tension.
2. Quand l'alimentation d'énergie est rétablie après une interruption dans sa fourniture, la machine ne fait pas un démarrage automatique. Il est nécessaire de pousser le bouton de marche pour la remettre en fonctionnement.
3. Les câbles de masse de la machine en couleur verte et jaune, ont la même section que ceux qui ont la plus grande section de câble de la machine.
4. Les composants électriques situés à l'intérieur de la machine sont protégés avec un boîtier. Les composants électriques à l'extérieur de la machine sont de protection IP 67.

### **2.2.-DISPOSITIFS MÉCANIQUES:**

1. La trémie (1) a un protecteur qui évite que les doigts de la main arrivent à la vis (7).
2. Il est fourni avec chaque machine un pilon de plastique (2) qui l'utilisateur doit utiliser pour introduire la viande vers la vis sans risque.

### **2.3.-SYMBOLES**



Il est obligatoire de lire tout le manuel d'utilisation avant travailler avec cette machine.



Machine conforme à la Directive Européenne de machines: 89/392/CE, 91/368/CE, 93/44/CE, 93/68/CE, 2006/42/CE (les modèles vendus dans la Communauté Européenne).



Ne pas utiliser de l'eau à pression pour nettoyer la machine.

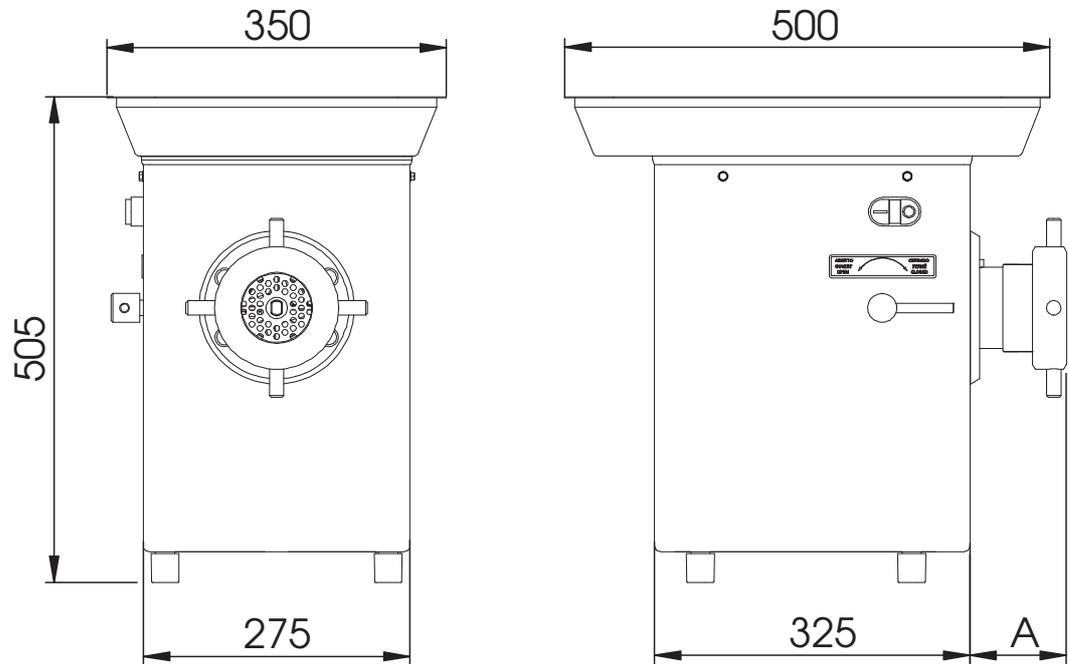
**BIRO**

### **3.-INSTALLATION**

#### **3.1.- INSTALLATION AU LIEU DE TRAVAIL**

Le hachoir doit être installé sur un support stable et plat. Assurez-vous que le support puisse supporter le poids de la machine.

Mod.	A
PA 22	85
PA 82	100
PA 32	115
PA 98	130

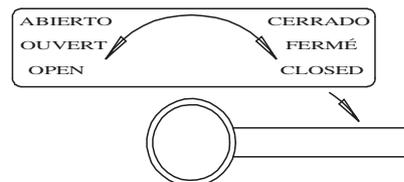


#### **3.2.-CONNEXION ÉLECTRIQUE : ATTENTION!**

1. Vérifiez que l'installation électrique soit compatible avec les caractéristiques électriques de l'appareil, qui figurent sur la plaque signalétique.
2. La fiche de courant murale doit être à une hauteur du sol entre 0'6 m. et 1'9 m. et à la vue de l'utilisateur afin qu'il puisse vérifier plus facilement que la machine est déconnectée, avant de son nettoyage.
3. La machine doit être connectée toujours à une fiche mâle 3 phases plus terre.
4. Ne pas connecter ou faire fonctionner la machine si le câble ou la fiche sont détériorés.
5. Le fusible de la prise sera 16 ampères maximum.
6. La machine doit être connectée a un différentiel.
7. Dans le modèle 3Ph., s'il faut changer le voltage de 400v. à 230v. ou vice versa, voir chapitre 10.
8. Dans le modèle 3Ph., il faut vérifier que le sens de rotation du couteau soit le correct, c'est à dire dans le sens contraire aux aiguilles d'horloge, comme c'est indiqué suivant les flèches dans le frontal de la machine; Si non, il faut échanger les deux phases de la prise pour avoir le changement de sens.

#### **4.-HACHAGE DU PRODUIT: ATTENTION!**

- 1. Ne pas essayer de faire fonctionner la machine sans avoir lu la notice d'utilisation de la machine.**
- 2. Jamais faire fonctionner la machine à vide pour éviter la détérioration prématurée de la plaque et du couteau, qui affecterait au bon hachage de la viande.**
- 3. Si on utilise plusieurs plaques, celles-ci doivent être accouplées avec son couteau correspondant; ne pas les inter changer puisque la qualité de le hachage sera affectée.**
- 4. Cette machine permet de hacher uniquement de la viande fraîche.**
- 5. Conditions d'utilisation: Température: 5-40°C / Humidité: 30-95%**
- 6. Vérifier que le corps est bien placé et la poignée de verrouillage (4) en position horizontale fermée comme indiqué sur la plaque:**



#### **4.1.-OPERATION DE HACHAGE:**

1. Placer un bac de réception ou un papier approprié sous le corps (5) de sortie du produit.
2. Enlever le pilon (2) et placer la viande dans l'orifice d'entrée de la trémie (1).
3. Faire pression sur l'interrupteur vert de marche (3) (ou l'interrupteur tourne, selon modèles), l'hachoir commence à fonctionner.
4. Utiliser toujours le pilon (2) pour aider la viande à descendre vers l'orifice de la trémie (1).
5. Après d'avoir haché la quantité désirée de viande, faire pression sur l'interrupteur d'arrêt rouge (3) (ou tourner l'interrupteur au sens contraire), pour arrêter l'hachoir.

**ATTENTION:** Jamais surcharger la machine.

#### **5.-NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**ATTENTION: Avant tout nettoyage et entretien, déconnecter et débrancher le hachoir du réseau.**

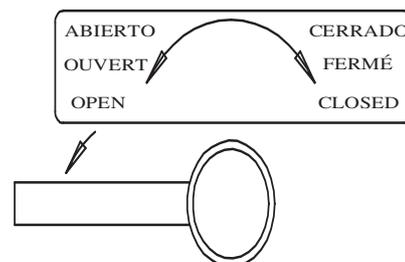
Pour un correct nettoyage il est nécessaire de démonter le Groupe Corps et vis (5) et les éléments qui le composent en suivant les instructions de cet chapitre.

Utiliser un chiffon humide avec de l'eau et savon pour nettoyer la machine. Ne utiliser jamais produits chimiques, solvants ou abrasifs. Ne pas utiliser de brosse ni d'autres outils capables de causer de dommages aux surfaces des différents éléments du hachoir. Rincer et sécher.

#### **5.1.-DÉMONTAGE DU GROUPE CORPS ET VIS (5) ET SES ÉLÉMENTS:**

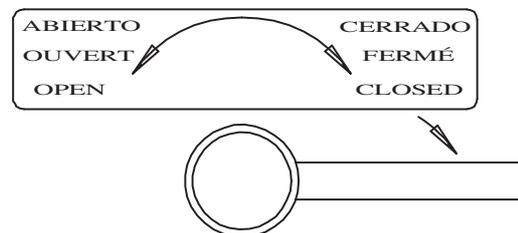
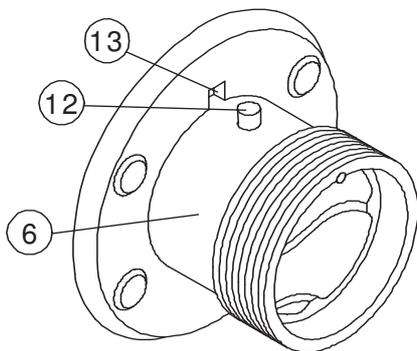
**ATTENTION: la machine doit être déconnectée et débranchée.**

1. Tourner la poignée de fixation (4) jusqu'à la position d'ouverture:
2. Tirer légèrement du group vers l'extérieur totalement.
3. dévisser l'écrou de sortie (10) et enlever doucement la plaque (9), le couteau (8) et la vis (7).



## 5.2.-MONTAGE DU GROUPE CORPS ET VIS (5) ET SES ÉLÉMENTS:

1. Placer le corps (6) en observant que la guide (12) entre dans le logement (13) et verrouiller en utilisant la poignée (4), en tournant à la position de fermeture comme indiqué dans le dessin:
2. Introduire la vis (7).
3. Placer la plaque intérieure (9), le côté de coupe contre le couteau, pas le contraire.
4. Placer le couteau (8).
5. Placer la plaque externe (9).
6. Placer l'anneau de supplément.
7. Placer l'écrou de coquille (10) en dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre.



**TRÈS IMPORTANT:** Dans cette opération on doit serrer l'écrou de coquille (10) légèrement, sans forcer, pour ne pas provoquer une détérioration prématurée de la plaque et le couteau dû à une pression excessive (recommandation des meilleurs fabricants de plaques et couteaux)

## 5.3.-FRÉQUENCE DE NETTOYAGE:

Pour garantir une hygiène maximum, il est nécessaire de nettoyer les éléments en contact avec le produit chaque jour. Faire le nettoyage de la machine complètement une fois par semaine. Recouvrez l'hachoir d'un linge propre quand vous aurez fini le nettoyage.

## 6.-POSSIBLES IRRÉGULARITÉS

### 6.1.-Problème: Le hachoir ne démarre pas.

1. Vérifier que la prise de courant est bien branchée et que le réseau est bien alimenté.
2. Vérifier que le voltage de la fiche soit le même que celui de la machine.
3. En cas affirmatif de ces points, appeler le distributeur autorisé.

### **6.2.-Problème:** Mise en marche lente du moteur et réchauffage.

1. Vérifier que le voltage de la fiche soit le même que celui de la machine.
2. En cas affirmatif, appeler le distributeur autorisé.

### **6.3.-Problème:** Le couteau ne coupe correctement.

1. Le couteau et la plaque peuvent être complètement usés. Dans ce cas il faut remplacer les pièces (jamais inter changer les plaques et couteaux usés avec d'autres nouveaux).
2. Vérifier que la coquille (6) est placée correctement vers le fond de sa place dans la machine, et que l'Écrou de coquille (10) fait pression sur la plaque (9) et pas sur la coquille (6).
3. Serrer l'écrou de coquille (10) légèrement, sans forcer, pour ne pas provoquer une détérioration prématurée de la plaque et le couteau dû à une pression excessive, ni un mauvais hachage du produit.

## **7.-NIVEAU ACOUSTIQUE**

La machine maintien un niveau acoustique au dessous de 70 décibels.

## **8.-RESPONSABILITÉS**

Aucune responsabilité ne sera acceptée au cas où les dommages sont causés par une mauvaise utilisation, modifications structurales, démontage des protections ou utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas ceux du fabricant. Dans tous ces cas, les dommages sont aux risques de l'acheteur. Le vendeur ne sera pas responsable de l'usure de la machine au cours du temps.

## **9.-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:**

Moteur: PA 22 / 82 / 32 / 98: III 3 cv. 230/400v. 50Hz.

**ATTENTION: Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec les caractéristiques électriques de l'appareil, qui figurent sur la plaque signalétique.**

### **Sécurité:**

1. Protection dans l'orifice d'entrée de la trémie (1) et pilon pour introduire la viande dans l'orifice.
2. Système électrique 24 v. basse tension, Bouton poussoir marche-arrêt et Sécurité dite par manque de tension dans les modèles CE.

Finition: Acier inoxydable 18/8.

<b>MOD.</b>	<b>PA 22</b>	<b>PA 82</b>	<b>PA 32</b>	<b>PA 98</b>
Diamètre du corps mm	82'5	82	100	98
Production horaire (Kg./h)	250/300	250/300	400/450	400/450
Poids net, Kg.	38	39	39	40

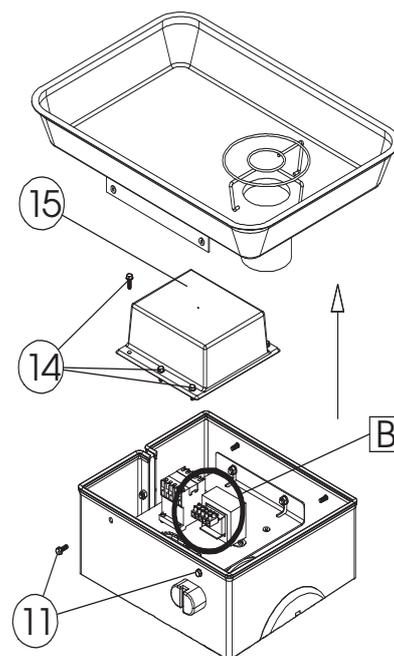
NOTE: Les spécifications peuvent se modifier sans préavis.

## **10.-ANNEXE POUR LE SERVICE TECHNIQUE: CHANGEMENT DE VOLTAGE EN TRIPHASÉ**

**ATTENTION: Avant toute opération, déconnecter et débrancher le hachoir du réseau.**

Pour changer de 400v. à 230v. ou de 230v. à 400v., procéder de la manière suivante:

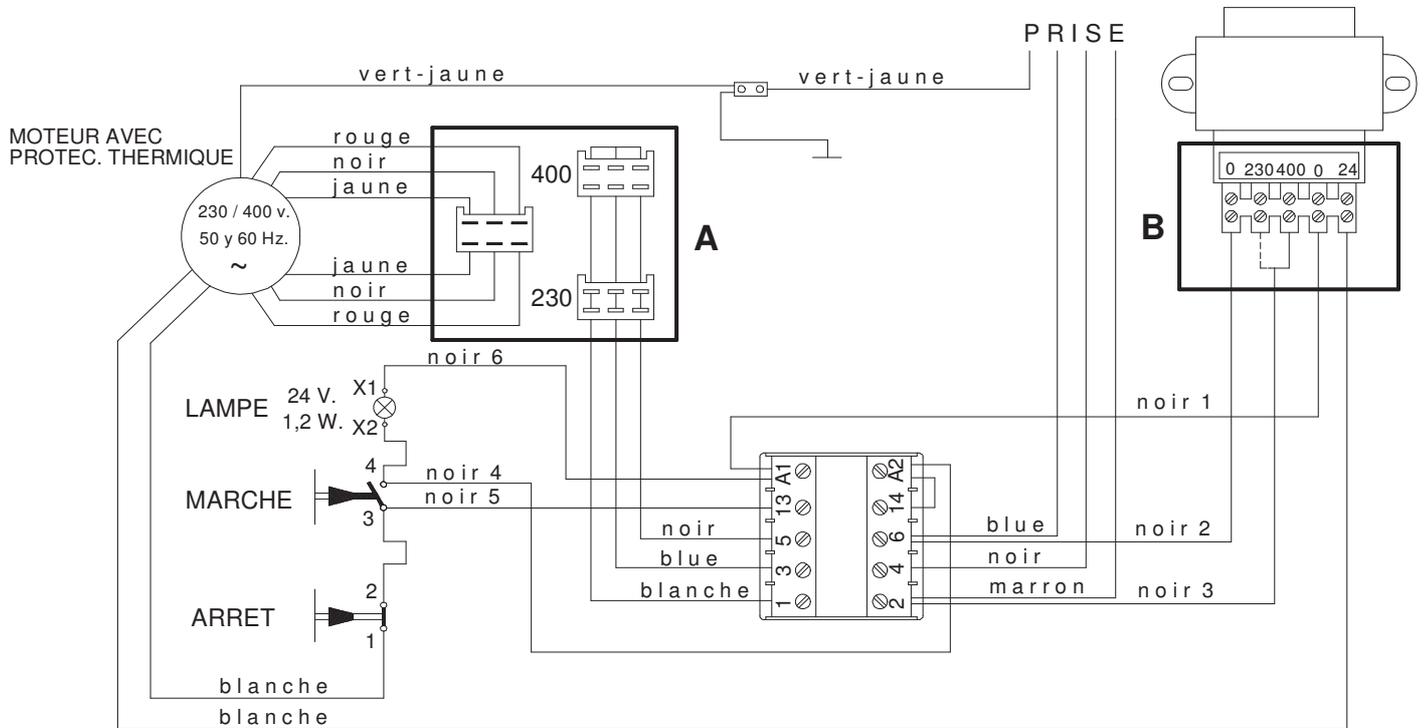
1. Lever préalablement la trémie, en enlevant les quatre vis (11) indiqués sur le schéma:
2. Dans la sortie du moteur, il faut remplacer le connecteur qui marque 400V. par celui de 230V. ou au contraire selon le voltage désiré. Voir détail A dans le schéma électrique triphasé de la page 8.
3. Dans les modèles « CE », deviser les six vis (14) pour lever la boîte (15), changer la connexion du transformateur de 400V à 230V ou au contraire selon le voltage désiré. Voir détail B sur le schéma électrique de page 8.
4. Remettre la boîte (15) et la trémie en fixant les vis (14) et (11).



**TRÈS IMPORTANT: Le moteur et le transformateur doivent être branchés au même voltage.**

Après le changement, le nouveau voltage doit apparaître marqué au lieu de l'ancien dans la plaque signalétique de la machine.

# SCHEMA ELECTRIQUE III MODÈLE CE





## HACHOIR PA 22 / PA 32 / PA 82 / PA 98

1	40.510 Supp. coquille PA 22/82 40.511 Supp. coquille PA 32/98	10.536 Roulement 6.204 11.544 Pied	40.593 Vis sans tête M8x20 40.597 Sujétion moteur 68 mm.
2	40.533 Coquille PA 22 40.534 Coquille PA 32	11.546 Axe pied 11.548 Axe pied réglable	40.605 Vis 40.663 Lame contacteur-transformateur
3	40.531 Coquille PA 82 40.532 Coquille PA 98	11.557 Passe-cable 11.561 Vis hexagonal M5x16	40.664 Junte 40.665 Cache arêtes
4	40.252 Hélice PA 22/82 40.253 Hélice PA 32/98	11.567 Goujon M8x12 11.601 Vis hexag. M6x20	40.667 Vis cylindrique M4 x 16 40.668 Pulsateurs
5	40.221 Cheville hélice PA 22 40.222 Cheville hélice PA 32	11.602 Vis hexag. M6x25 11.605 Vis hexag. M8x20	40.670 Transformateur 40.671 Boite système électrique
6	40.574 Cheville hélice PA 82 40.575 Cheville hélice PA 98	11.606 Vis hexag. M8x25 11.607 Vis hexag. M8x30	45.020 Groupe poignée blocus coquille 45.021 Groupe axe de transmission
7	40.606 Plaque 3 truos PA 82 40.607 Plaque 3 truos PA 98	11.615 Vis hexag. M6x16 11.685 Bouchon court	45.022 Groupe boîte réduction 90.010 Cable réseau III
8	40.650 Couteau PA 22 40.651 Couteau PA 32	11.689 Cable mise à terre 350 mm. 11.690 Cable mise à terre 200 mm.	91.011 Écrou M8 91.085 Rondelle plan B6
9	40.601 Porte couteau PA 82 40.602 Porte couteau PA 98	11.701 Piton Ø5x8 11.709 Rondelle plan A8,4	91.087 Rondelle plan B8 91.100 Écrou M6
10	40.603 Lame rechange PA 82 40.604 Lame rechange PA 98	11.712 Vis hexag. M5x10 40.226 Vis hexag. M8x20 gauche	91.144 Rondelle plan 6,23x25x2,5 91.152 Bouchon
11	40.652 Plaque 4,5 PA 22 40.653 Plaque 4,5 PA 32 40.654 Plaque 6 PA 22 40.655 Plaque 6 PA 32	40.227 Rondelle plan 8,5x30x3 40.287 Goujon coquille PA 22-32 40.386 Pilon 40.500 Sans-fin	91.165 Rondelle grower A8 91.172 Goujon élastique Ø3x8 91.173 Vis hexag. M6x12 91.181 Rondelle grower A6
12	40.616 Plaque 4,5 PA 82 40.617 Plaque 4,5 PA 98 40.620 Plaque 6 PA 82 40.621 Plaque 6 PA 98	40.501 Couronne 40.502 Roulement angulaire 7.205 40.503 Anneau 40x55x7 40.504 Ressort de disque 61,5x40,5x0,7	91.187 Rondelle plan B5 91.188 Junte enveloppe
13	40.524 Douille double coupe PA 82 40.525 Douille double coupe PA 98	40.505 Bouchon pulsateurs 40.509 Séparateur	
14	40.507 Rondelle de blocus PA 22/82 40.508 Rondelle de blocus PA 32/98	40.512 Boîte réduction 40.516 Couvercle boîte réduction	
15	40.258 Écrou de coquille PA 22-82 40.259 Écrou de coquille PA 32-98	40.520 Jante fermeture enveloppe 40.523 Équerre fixation trémie	
16	45.044 Groupe écrou de coquille PA 22-82 45.037 Groupe écrou de coquille PA 32-98	40.530 Trémie 40.535 Enveloppe	
17	45.026 Groupe coquille PA 22 45.029 Groupe coquille PA 32	40.537 Fermeture inférieur 40.548 Contacteur	
18	45.027 Groupe coquille PA 82 45.030 Groupe coquille PA 98	40.555 Moteur III 3 C.V. 40.560 Axe de transmission	
19	45.011 Groupe hélice PA 22 45.012 Groupe hélice PA 32	40.561 Axe blocus coquille 40.562 Guide coquille	
20	45.023 Groupe hélice PA 82 45.024 Groupe hélice PA 98	40.563 Douille poignée blocus 40.564 Poignée blocus	
21	40.576 Goujon coquille PA 82 40.578 Goujon coquille PA 98	40.565 Rondelle 40.569 Sujétion moteur 76 mm.	
22	45.032 Groupe coquille PA 22 complet. 45.033 Groupe coquille PA 82 complet. 45.035 Groupe coquille PA 32 complet. 45.036 Groupe coquille PA 98 complet.	40.571 Baguette écrou de coquille 40.572 Vis hexag. M6x15 gauche 40.573 Douille 40.580 Clavette 6x6x32	

25/06/2007

**BIRO FRANCE**