



11, bis rue le Bois Cerdon
ZAC le Bois Cerdon
FRANCE - 94460 VALENTON
☎ 01.43.82.51.51
☎ 01.43.82.16.00
✉ contact@maprod.fr
🌐 www.maprod.fr

NOTICE D'INSTRUCTIONS

DES HACHOIRS M.A.P. 82



1. MISE EN PLACE DU HACHOIR



TRES IMPORTANT - TRES IMPORTANT - TRES IMPORTANT

Laisser un espace suffisant sur l'arrière et le côté gauche de l'appareil, 5 centimètres **MINIMUM**, afin de dégager les grilles de ventilation et permettre ainsi le bon refroidissement.

2. ALIMENTATION

Avant la mise sous tension de l'appareil s'assurer que le courant d'alimentation spécifié sur le hachoir, correspond bien à la tension utilisée avant tout raccordement (TRIPHASE 380 V (3P + N + T) ou MONOPHASE 230 V (P + N + T)).

ATTENTION : un raccordement aléatoire entre phase(s) ou neutre entrainerait une destruction immédiate du hachoir qui ne serait pas prise en garantie constructeur.

3. MONTAGE DU CORPS DU HACHOIR

Pour démonter le corps du hachoir, tirez vers la droite la tige munie d'un bouton bleu **5006** placée sur le côté droit du hachoir, derrière le portionneur à steaks.

Pour le remonter, introduire le corps (tube hélicoïdal) dans le hachoir, puis emboîter l'hélice (la faire tourner légèrement en appuyant vers le fond du hachoir pour faire correspondre la forme de l'arbre moteur avec la gorge de l'hélice). Ensuite verrouillez l'ensemble en poussant sur la tige munie d'un bouton bleu **5006** (procédure inverse pour déverrouiller).

Introduire respectivement la plaque de précope coté en entonnoir vers la viande / coté lisse vers vous, le couteau double coupe et la plaque à petits trous, comme indiqué sur la **Fig. 2**.

Fig. 1

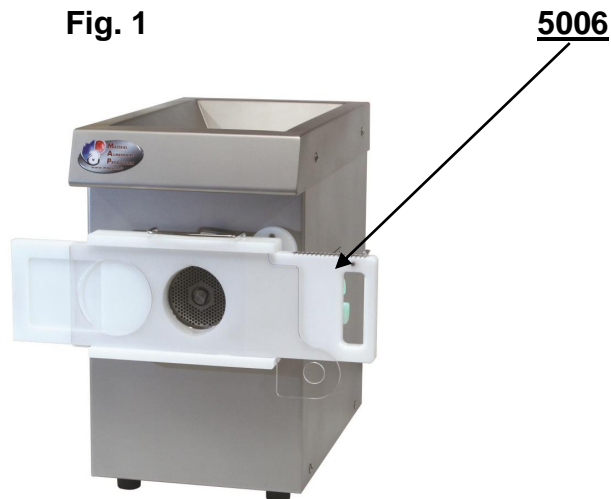
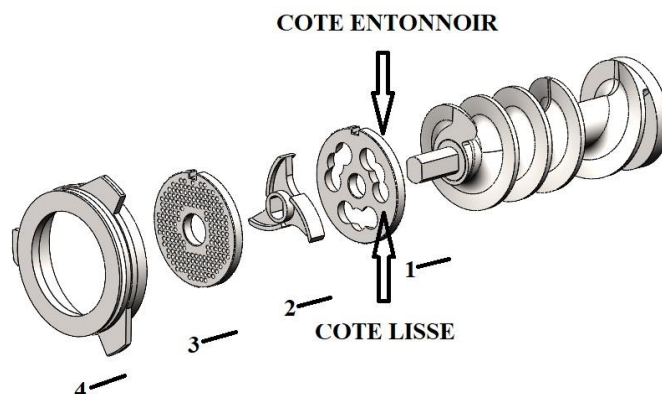


Fig. 2



4. MONTAGE DU PORTIONNEUR BREVETE M.A.P.

Positionner le support du portionneur en le plaçant sur le téton de centrage placé sur le hachoir en correspondance avec le trou percé dans le support.

Bloquer à l'aide du U en inox de fixation du support en le glissant verticalement.

Introduire le calibre gradué 80 g – 240 g en le glissant dans son logement, fermer la vitre et glisser la plaque transparente (œillet de préhension vers le bas).

5. CONTROLE DU SENS DE ROTATION DU HACHOIR

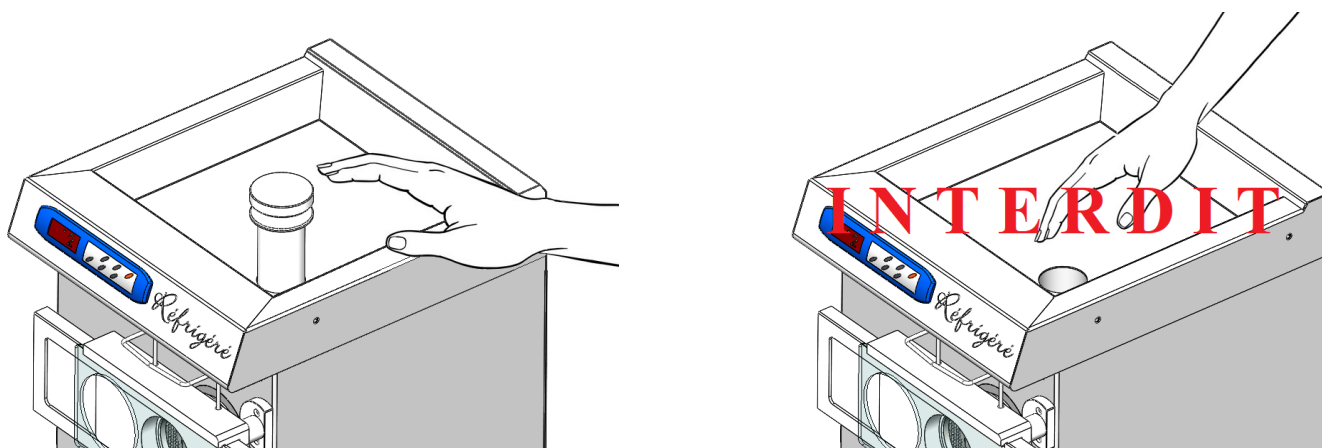
L'axe central de l'hélice doit tourner dans le SENS INVERSE des aiguilles d'une montre.

Dans le cas contraire, il suffit d'inverser de plot le fil NOIR et le MARRON dans la prise triphasé mâle de l'appareil à l'aide d'un tournevis d'électricien.

ATTENTION : ne surtout pas toucher au fil neutre BLEU qui détruirait électriquement le hachoir !

6. HACHAGE DE LA VIANDE

Il est impératif de se servir du pilon fourni avec votre hachoir réfrigéré pour pousser la viande à hacher vers la goulotte de hachage



7. REGLAGE DU CALIBRAGE DES STACKS et VRAC (si votre hachoir a cette option)

Pousser le petit curseur en inox placé sur le calibre gradué jusqu'au grammage désiré.

Automatiquement, le moteur du hachoir se met en route.

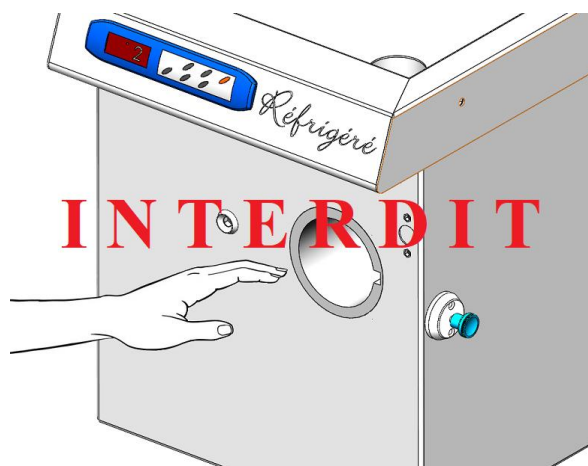
Le steak se forme au grammage désiré, et le hachoir s'arrête automatiquement. L'opération est terminée et peut se renouveler.

Pour faire du vrac : tirez vers la droite la vitre coulissante transparente jusqu'à l'ergot en inox de buté placé près des graduations du calibre. Puis, dès que vous actionnez le curseur en inox.

8. POUR NETTOYER OU DEMONTER LE CORPS.

⚡ IL EST ABSOLUMENT INTERDIT D'EFFECTUER DES OPERATIONS D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE SUR L'APPAREIL SANS AVOIR PREALABLEMENT ETEINT ET DEBRANCHE L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE.

Il faut d'abord démonter le portionneur, puis démonter l'écrou sur la tête du corps avant d'agir sur la manette de verrouillage du corps.



9. REMONTAGE DU CORPS APRES NETTOYAGE et SECHAGE (Impératif)

Ne jamais remonter le corps complet (risque de mauvais fonctionnement), mais pièce par pièce.
Se reporter au paragraphe 3.

10. NETTOYAGE DES SURFACES PLASTIQUES TRANSPARENTES

(CAPOT - VITRINE – VITRE DE PORTIONNEUR).

NE JAMAIS employer de produits volatiles tels que : Alcool à brûler, diluants, trichloréthylène, etc...
Utilisez simplement de l'eau additionnée d'un produit dégraissant alimentaire
Pour éviter les rayures, nettoyez impérativement avec un chiffon doux et propre de type « peau de chamois »

11. NETTOYAGE DU PORTIONNEUR

Tremper à l'eau chaude additionnée de dégraissant alimentaire, comme pour les éléments du corps et de l'intérieur du hachoir.

NE PAS METTRE LE PORTIONNEUR DANS LE LAVE VAISSELLE (risque de déformation, fragilisation et altération des couleurs).

12. MODELE MONOPHASE 230 V

En **MONOPHASE 230 V**, les hachoirs sont équipés d'un interrupteur inverseur 3 positions (marche avant / neutre / marche arrière).

Si le corps se bloque avec une viande trop nerveuse, veuillez actionner la marche arrière pour débloquer le corps, puis ensuite réenclencher la marche avant.

Attention en position neutre le hachoir ne fonctionnera pas...

13. GARANTIE

Le matériel est garanti 1 an sur pièce(s) défectueuse(s) diagnostiquée par votre installateur.

La garantie comprend toutes les pièces mécaniques ou électriques **hors vitres, capot, porte en Plexiglass ou polycarbonate.**

La garantie ne peut s'exercer dans les cas suivants :

Mauvaise alimentation électrique

Pas de mise à la terre

Mauvais montage des plaques et couteaux

Mauvais entretien

Toutes dégradations anormales suppriment la garantie

FABRICANT

Hachoirs réfrigérés
Rôtissoires
Matériels pour rôtisseries
Vitrines réfrigérées
Vitrines chaudes

**DISTRIBUTEUR**

Trancheurs
Machines sous vide
Scies à os
Poussoirs électriques
Mélangeurs
etc...

DECLARATION DE CONFORMITE CE

La S.A.S. MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION – 11 bis rue du Bois Cerdon – ZAC du Bois Cerdon – 94460 VALENTON – FRANCE déclare que les machines suivantes sont conformes aux directives CE précisées ci-dessous :

HACHOIR M.A.P. TYPE MAP 82 AVEC ou SANS PORTIONNEUR A STEAKS,
répondent aux exigences essentielles des normes :

- Directive machines 2006/95/CE du 12/12/2006 et de ses amendements,
- Directive machines 2006/42/CE du 17/05/2006 et de ses amendements,
- Directive basse tension 2006/95/CE du 12/12/2006 et de ses amendements,
- Directive pour la compatibilité électromagnétique 2004/108/CE du 15/12/2004 et de ses amendements,
- A la norme EN 12331 de 2021 relative à la sécurité du travail,
- Aux normes du code de l'environnement du 29/08/2008 concernant les fluides frigorigènes (Article R. 543 - 106 du code de l'environnement).

Type hachoir :

Numéro de série :

Fait à Valenton le :

ALVIN BAER