eurodib

HM-12N



OPERATION INSTRUCTIONS FOR MEAT GRINDER

MANUEL D'UTILISATION POUR HACHOIR À VIANDE

Table of Contents

I. Safety Notices & Warranty 3

II. Technical Specifications 4

III. Electrical Diagram 4

IV. Machine Diagram 4

V. Operation 5

VI. Cleaning 5

VII. Maintenance 5

Table des matières

I. Avis de Sécurité et garantie 6

II. Spécifications techniques 7

III. Schéma électrique 7

IV. Aperçue de l'appareil 7

V. Opération 8

VI. Nettoyage 8

VII. Entretien 8-9

I. Safety Notices & Warranty

- Ensure that machine is plugged into a grounded electrical outlet in order to prevent electric shock.
- In an emergency situation, turn of all switches and unplug machine.
- Keep hands and other body parts clear of workspace when machine is in operation to prevent injury.
- Machine should only be repaired by the manufacturer or a qualified agent in the event that the machine breaks down.
- The manufacturer and supplier decline all responsibility in the case of damage or injury resulting from improper use of the machine.
- In the event of electrical wire damage, do not use machine.
- The electric wire must be special soft wire, purchased through the manufacturer or repair department.
- Keep machine and machine parts away from water in order to minimize the risk of electric shock or damage to the mechanical components as machine is NOT waterproof.
- Turn off and unplug machine when it is being worked on for repairs or maintenance.
- Stop using machine if it starts operating differently. For example, excessive vibration or awkward sounds.
- Caution: Only the supplied pestle should be used with this machine.

Warranty period is one year, including parts and labor. The unit must be brought to a certified service centre for repairs. Please contact service@babakfoodequipment.com for more information.

ENSURE PROPER DISPOSAL OF THE PACKAGING!

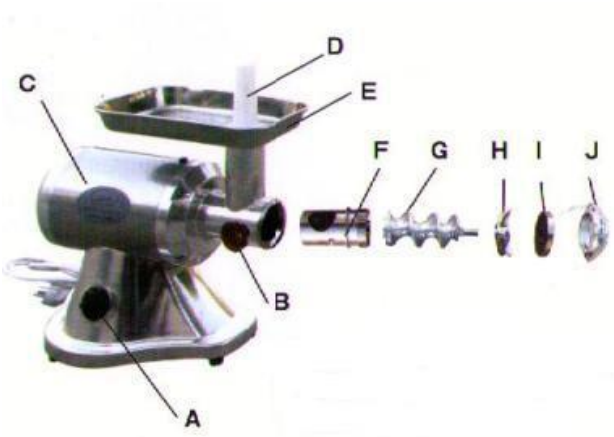
II. Technical Specifications

Voltage	110V
Frequency	60HZ
Power	750W
Current	6A
Production rate	264lbs/hr
Measurement	21.25" x 12.6" x 16"
Net weight	48.5lbs

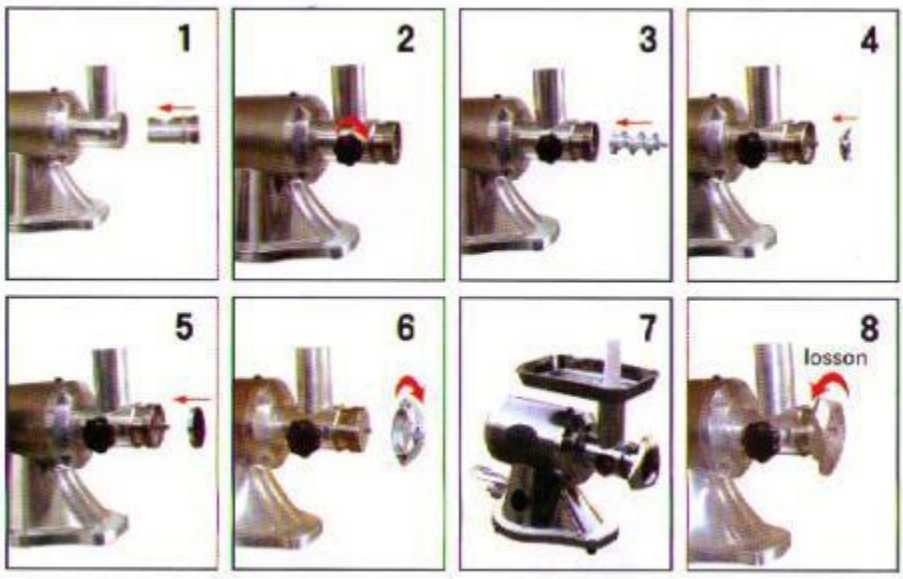
III. Electrical Diagram



IV. Machine Diagram



Item No	Part Name
A	Switch
B	Locker Handle
C	Motor
D	Pestle
E	Tray
F	Housing for knives
G	Auger
H	Blade
I	Disk
J	Lock Nut



V. Operation

1. The machine should be installed on a flat, stable surface.

2. Make sure that line voltage of main power source matches the rated voltage of the machine.

3. The machine should always be clean before operating.

4. All components should be tightly secured by the lock nut.

5. Skin and bones should be removed, and meat cut into smaller pieces before being fed into the machine.

6. Turn on by activating the switch and using the provided pestle, push the food into the machine opening.

Caution: Only the supplied pestle should be used with this machine.

VI. Cleaning

1. Always turn off and unplug the machine before cleaning.

2. Never use any chemical or abrasive product. Brushes or any other utensil instrument should NOT be used as they could damage the different pieces of the meat grinder.

3. Remove the components of the meat grinder and wash them in clean water. The body of the machine should be cleaned using a cloth.

4. Dry all components and surfaces and mount securely with the lock nut.

5. Machine and components should be cleaned every day.

Warning: Do not run the machine under water.

VII. Maintenance

<u>To avoid bacterial growth :</u>

- Wash the machine every day. The body of the machine should be cleaned using a cloth.

<u>To ensure mince quality :</u>

- If the texture of the meat is no longer coming out as desired, verify :
    - The lock nut may be loose. Tighten it.
    - The disk is blocked with food. Clean it.
    - The blade is no longer sharp. Hone to sharpen or replace if used/old.

<u>Lubrication :</u>

- Add oil into the gear and shaft assembly approximately twice a year
- Apply cooking oil on both sides of the axle and move the pusher up and down to ensure the oil spreads well.

<u>To protect the blade :</u>

- Ensure it is always sharpened before operating.
- Stop using and replace if dull or damaged.
- Sharpen as necessary.

I. Avis de Sécurité et garantie

- Veiller à ce que les exigences électriques sur l'étiquette soient respectées.
- Assurez-vous que la machine soit branchée sur une prise électrique mise à la terre afin d'éviter un choc électrique.
- Dans une situation d'urgence, fermer l'interrupteur et débrancher.
- Gardez les mains et autres parties libres de l'espace de travail lorsque la machine est en marche pour éviter les blessures.
- Machine ne doit être réparée par le fabricant ou un agent qualifié dans le cas où la machine tombe en panne.
- Le fabricant et le fournisseur déclinent toute responsabilité en cas de dommages ou blessures résultant d'une mauvaise utilisation de la machine.
- En cas de dommages au fil électrique, ne pas utiliser la machine.
- Maintenez la machine et les pièces de machines loin de l'eau afin de minimiser le risque de choc électrique ou d'endommager les composants mécaniques de la machine qui n'est pas étanche.
- Éteignez et débranchez la machine lors des réparations ou de l'entretien.
- Arrêtez d'utiliser la machine si elle commence à fonctionner différemment, par exemple des vibrations excessives ou des sons maladroits.
- Avis : Seulement le poussoir fourni doit être utilisé avec cette machine.

Garantie un an pièces et service. L'item doit être déposé/livré à un centre de service autorisé. Veuillez contacter service@babakfoodequipment.com pour plus d'informations.

NE PAS JETER LES EMBALLAGES DANS L'ENVIRONNEMENT!

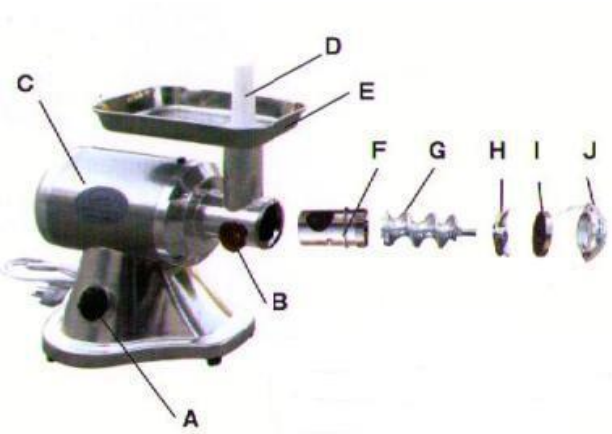
II. Spécifications techniques

Voltage	110V
Fréquence	60HZ
Puissance	750W
Courant	6A
Production	264lbs/hr
Mesures	45.5 x 27 x 42 cm
Poids net	23 kg

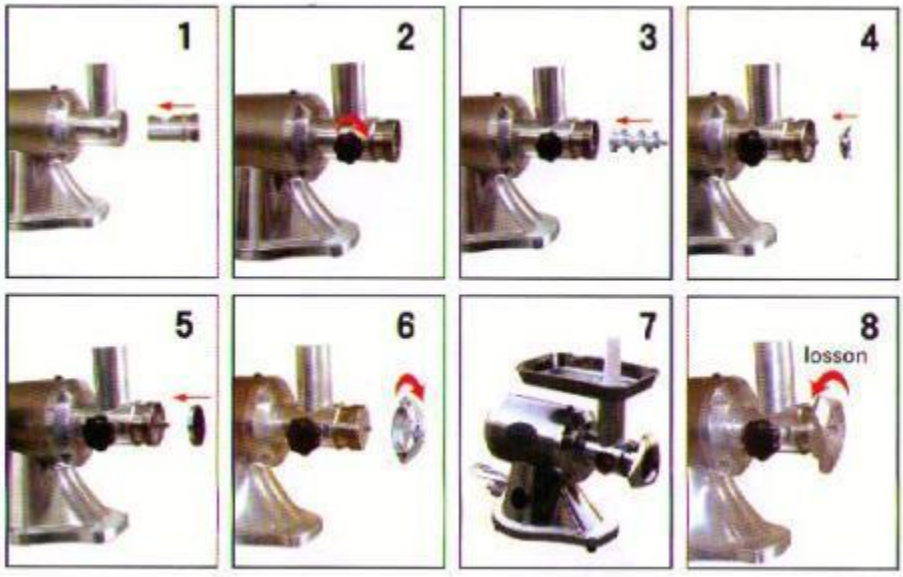
III. Schéma électrique



IV. Aperçu de l'appareil



No	Nom de la pièce
A	Interrupteur
B	Écrou de fixation
C	Moteur
D	Poussoir
E	Plateau
F	Boîtier pour couteaux
G	Auger
H	Lame
I	Disque
J	Écrou de sécurisation



IV. Opération

1. Appareil doit être installé sur une surface plane et stable.

2. Assurez-vous que la tension de ligne d'alimentation principale correspond à la tension nominale de la machine.

3. La machine doit toujours être propre avant de l'utiliser.

4. Séchez tous les composants et surfaces et montez solidement avec l'écrou de sécurisation.

5. La peau et les os doivent être enlevés et la viande coupée en petits morceaux avant d'être introduite dans la machine.

6. Allumez en activant l'interrupteur et en utilisant le poussoir fourni, poussez les aliments dans l'ouverture de la machine.

Attention : Seulement le poussoir fourni doit être utilisé avec cette machine.

V. Nettoyage

1. Toujours éteindre et débrancher la machine avant de la nettoyer. Le régulateur de l'épaisseur de la tranche doit être réglé à la position zéro.

2. Ne jamais utiliser un produit chimique ou abrasif. Brosses ou tout autre instrument ne doivent PAS être utilisés car ils pourraient endommager les différentes pièces de la trancheuse.

3. Retirez les composants du hachoir à viande et lavez-les à l'eau claire. Le corps de la machine doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon.

4. Séchez tous les composants et surfaces et montez solidement avec l'écrou de sécurisation.

5. La machine et les composants doivent être nettoyés à tous les jours.

Attention: Ne pas faire fonctionner la machine sous l'eau.

VI. Entretien

<u>Pour éviter le développement de bactéries:</u>

• Lavez la machine à tous les jours. Le corps de la machine doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon.

<u>Pour assurer une bonne qualité de viande hachée :</u>

• Si la texture de la viande ne sort plus comme vous le souhaitez, vérifiez:

° L'écrou est peut-être desserré. Serrez-le.

° Le disque est bloqué par de la nourriture. Nettoyez-le.

° La lame n'est plus tranchante. Affûtez ou remplacez si utilisé/vieux.

Lubrification:

• Ajoutez de l'huile dans l'ensemble engrenage et la manche environ deux fois par année.

• Appliquez de l'huile de cuisson des deux côtés de l'essieu et déplacez le poussoir de haut en bas pour que l'huile se répande bien.

Pour protéger la lame:

• Assurez-vous qu'il est toujours affûté avant de l'utiliser.

• Arrêtez d'utiliser et remplacez-le s'il est terne ou endommagé.

• Affinez au besoin.