

Modèle CM12

Chefmate® by Globe

N° de modèle : _____

N° de série : _____

Date d'achat : _____

Mode d'emploi pour les hachoirs à viande modèles CM12 et CM22

Pour tout soutien après-vente, visitez www.globefoodequip.com

- **Compléter l'enregistrement de la garantie**
- **Trouver un technicien agréé**
- **Afficher les catalogues de pièces**

Pour un soutien technique supplémentaire, appelez Globe au 1-866-260-0522.

- CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE -

Ce manuel contient des consignes de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

Conservez et utilisez ce manuel comme référence pour la formation.

TABLES DES MATIÈRES

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS 5

COMPOSANTS PRINCIPAUX DU HACHOIR 6

INSTALLATION ET MISE À LA TERRE CORRECTE 7-8

MODE D'EMPLOI 9-10

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION 11-12

DÉPANNAGE 14

ACCESSOIRES 16

GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
COURRIEL : info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

© Globe Food Equipment Company, 2025
Imprimé aux États-Unis

900215 07/23/2025 Ver 0_Rev. 3

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET OPÉRATEURS

Cet appareil est conçu pour assurer un traitement sûr et efficace des produits alimentaires aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. Surtout, à moins que l'opérateur ne soit suffisamment formé et supervisé, il existe un risque de blessures graves. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet équipement est utilisé correctement et en toute sécurité, et de se conformer à toutes les instructions contenues dans ce manuel et aux exigences locales, provinciales ou fédérales.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes ont plus 18 ans, sont adéquatement formées et supervisées et ont lu et comprennent ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, enfant, visiteur ou autres personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que nous ne pouvons pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel cet appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilant contre tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil et de ses pièces mobiles. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Pour éviter des maladies causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et désinfecter complètement le hachoir car n'importe quelle surface du hachoir peut être contaminée. Le propriétaire / opérateur du hachoir est responsable de respecter toutes les directives, instructions et lois établies par vos services de santé locaux et provinciaux et par les fabricants de désinfectants chimiques.

Lors du nettoyage de votre hachoir, prêtez une attention particulière aux fissures, aux joints endommagés et aux endroits où les débris alimentaires peuvent s'accumuler. Il est plus difficile de bien nettoyer et désinfecter l'appareil si votre hachoir, ou l'une de ses pièces est endommagée. Si votre hachoir est endommagé ou doit être réparé, contactez immédiatement un réparateur expérimenté pour assurer que le hachoir puisse être correctement désinfecté. Si vous avez des questions, veuillez contacter Globe au 937-299-5493.

Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements pour vous avertir des dangers potentiels et pour aider à promouvoir une utilisation sûre de cet appareil.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par:



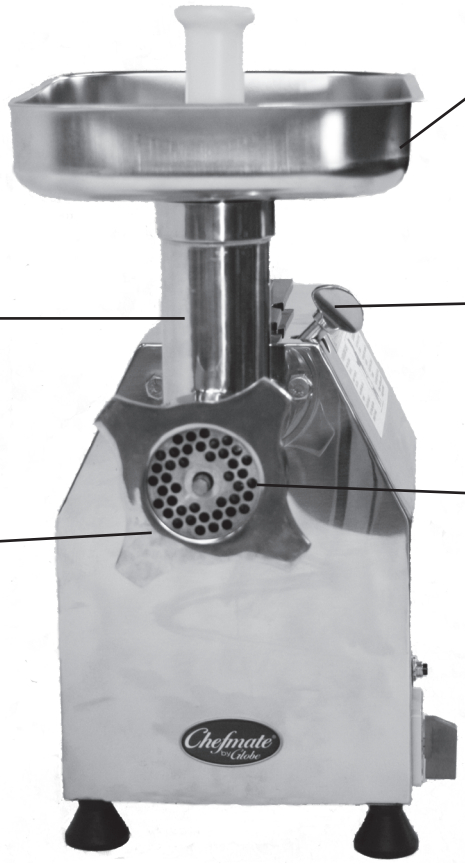
Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :



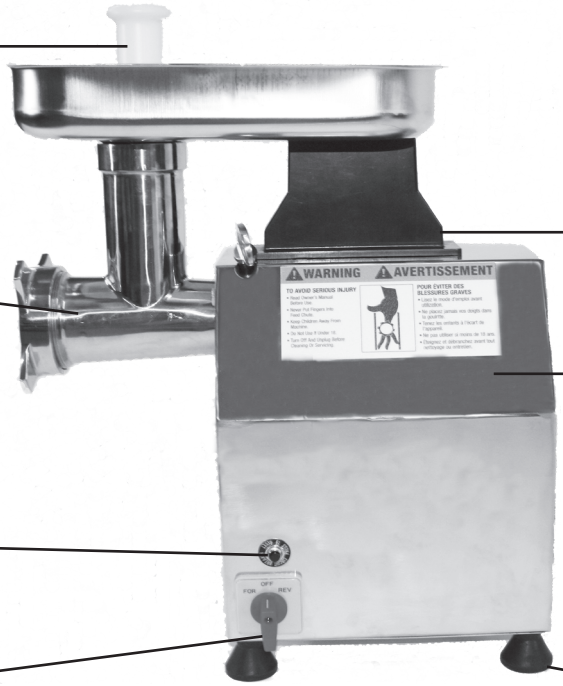
Assurez-vous que le mode d'emploi peut être facilement consulté par tout opérateur. Une étiquette de mise en garde en anglais a été apposée sur les hachoirs Des étiquettes de mise en garde en français sont disponibles sur demande. Si une étiquette de mise en garde ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou directement l'usine pour obtenir ces articles gratuitement.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes de mise en garde ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

COMPOSANTS PRINCIPAUX DU HACHOIR



VUE FRONTALE



VUE LATÉRALE DROITE

INSTALLATION ET MISE À LA TERRE CORRECTE

DÉBALLAGE

1. Déballez les hachoirs à viande immédiatement après réception. Si l'appareil est endommagé, veuillez immédiate ment nous contacter à help@globefoodequip.com ou en appelant le 1-800-347-5423 poste 256. Veuillez inclure votre nom, le n° de série, l'article qui est endommagé, une explication des dommages et si possible des photos. Les dommages doivent être signalés à Globe dans les 7 jours suivant l'expédition. Veuillez vous reporter à la politique de Globe en matière de dommages de transport pour de plus amples informations. https://globefoodequip.com/support/order-return-policy.html
2. Vous devriez recevoir le hachoir, (4) pieds en caoutchouc, un couteau, (2) grilles de hachage, un goulot de remplissage, un plateau de remplissage, un poussoir, un tube de bourrage, une poignée, une clé Allen et un mode d'emploi. Contactez l'usine ou votre fournisseur local si vous n'avez pas reçu tous ces articles ou si vous avez besoin de grilles de hachage supplémentaires.

⚠ AVERTISSEMENT

**AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES,
INSTALLEZ CORRECTEMENT LE HACHOIR DANS
UN ESPACE DE TRAVAIL ADÉQUAT.**

- **Installez TOUJOURS l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.**
- **Utilisez l'appareil UNIQUEMENT sur une surface solide plane et antidérapante.**
- **Ne contournez, n'altérez et ne modifiez JAMAIS cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.**
- **N'utilisez JAMAIS le hachoir sans que le goulot du hachoir et le plateau de remplissage soient correctement installés.**
- **N'utilisez JAMAIS le hachoir sans que toutes les mises en garde y soient attachées.**

INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE continuez PAS à l'installation NI l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou l'usine.
2. Placez la poignée au-dessus de hachoir. Insérez deux vis dans les trous de la poignée. Serrez les vis avec la clé Allen pour fixer la poignée à l'appareil.
3. Retirez le hachoir de la boîte en carton.
4. Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sont bien serrées.

⚠ **N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR SANS QUE LES PIEDS EN CAOUTCHOUC SOIENT INSTALLÉS.**

5. Choisissez un emplacement pour le hachoir qui dispose d'une surface plane, solide, antidérapante et qui est situé dans un espace de travail bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.

⚠ **UTILISEZ AU MOINS DEUX PERSONNES POUR DÉPLACER LE HACHOIR VERS L'EMPLACEMENT OÙ IL SERA UTILISÉ. N'ESSAYEZ JAMAIS DE SOULEVER LE HACHOIR SEUL.**

⚠ **N'UTILISEZ PAS SANS VIANDE DANS LA TÊTE DU HACHOIR.**

⚠ **LE HACHOIR À VIANDE EST POUR LE BŒUF, LE PORC ET LE GIBIER SEULEMENT. LES PRODUITS NON GRAS TELS QUE LA VOLAILLE, LES LÉGUMES, LE FROMAGE, ETC. ENDOMMAGERONT L'APPAREIL.**

INSTALLATION ET MISE À LA TERRE CORRECTE

CET APPAREIL EST FOURNI AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE TRIPOLAIRE. LA PRISE DANS LAQUELLE CETTE FICHE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU NE RETIREZ JAMAIS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (Figure 8-1 et Figure 8-2).

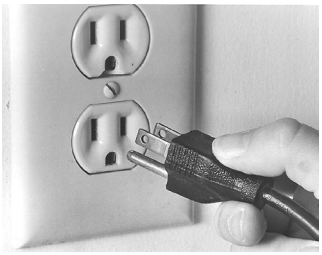


Figure 8-1 Correct



Figure 8-2 Incorrect

6. Examinez le hachoir pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.
7. Assurez-vous que l'étiquette de mise en garde est correctement aposée et lisible et que le mode d'emploi est disponible près du hachoir.
8. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à: www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
9. Avant utilisation, nettoyez et désinfectez le hachoir. Reportez-vous au chapitre Instructions de nettoyage et de désinfection.
10. Contactez votre représentant local ou l' usine directement si vous avez des questions ou des problèmes avec l'installation ou l'utilisation du hachoir.

MODE D'EMPLOI

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

⚠ AVERTISSEMENT



- **Ne touchez JAMAIS le hachoir sans avoir reçu une formation et l'autorisation de votre superviseur ou si vous êtes âgé de moins de 18 ans. Lisez d'abord le mode d'emploi.**
- **Installez UNIQUEMENT le hachoir sur une surface horizontale plane, antidérapante située dans un espace de travail propre et bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.**
- **Mettez TOUJOURS le hachoir à la terre en utilisant la source d'alimentation appropriée.**
- **N'UTILISEZ JAMAIS le hachoir sans que le goulot du hachoir et le plateau de remplissage soient correctement installés.**
- **Ne placez JAMAIS vos doigts dans le goulot du hachoir pendant son fonctionnement. UTILISEZ UNIQUEMENT LE POUSSOIR, PAS LA MAIN,** pour pousser la viande dans le hachoir.
- **Ne placez JAMAIS vos doigts dans les trous de la grille de hachage. Vous risquez de vous blesser grièvement.**
- **N'utilisez JAMAIS les doigts pour retirer le produit des trous de la grille de hachage.**
- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTRETENIR OU DE DÉMONTER DES PIÈCES, ÉTEIGNEZ toujours le hachoir et débranchez-le.**
- **GARDEZ l'appareil DÉBRANCHÉ lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout risque de démarrage accidentel.**



Figure 9-1

⚠ ATTENTION

Le hachoir à viande est pour le bœuf, le porc et le gibier seulement. Les produits non gras tels que la volaille, les légumes, le fromage, etc. endommageront l'appareil. N'utilisez PAS DE viande congelée ! La viande doit être complètement décongelée.



Figure 9-2

⚠ ATTENTION

N'utilisez **JAMAIS** le hachoir sans viande dans le goulot du hachoir. Cela pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie.

MONTAGE DU HACHOIR

REMARQUE : D'autres grilles de hachage sont disponibles. Reportez-vous au chapitre Accessoires

1. Débranchez le hachoir.
2. Insérez le goulot dans le moyeu et serrer la vis à serrage manuel dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. N'utilisez pas d'outil et ne serrez pas trop.
3. Assurez-vous que la rondelle en téflon est attachée sur l'arbre de la vis d'entrainement (Figure 9-1).
4. Faites glisser l'arbre de la vis d'entrainement dans le goulot de remplissage et faites-le pivoter jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans l'entraînement de moyeu.
5. Placez le couteau sur l'arbre de la vis d'entrainement avec les arêtes de coupe vers l'extérieur (Figure 9-2).
6. Placez la grille de hachage sur l'arbre de la vis d'entrainement et tournez-la jusqu'à ce que l'encoche sur la grille de hachage soit alignée avec goupille sur le cylindre (figure 9-3).
7. Placez la bague de réglage sur le goulot (figure 9-4).
8. Serrez la bague de réglage à la main puis tournez-la en arrière (vers la gauche) d'environ 2,5 cm (un pouce).



Figure 9-3

⚠ ATTENTION

IMPORTANT : La bague de réglage ne doit pas être trop serrée. Un serrage excessif de la bague de réglage risque d'endommager l'appareil.

9. Placez le plateau de remplissage sur le goulot.
10. Assurez-vous que le commutateur de commande est en position OFF et branchez le hachoir.



Figure 9-4

MODE D'EMPLOI

AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES À L'UTILISATEUR ET À VOS CLIENTS :

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'UTILISEZ JAMAIS le hachoir sans que le goulot du hachoir et le plateau de remplissage soient correctement installés.**
- **Ne placez JAMAIS vos doigts dans le goulot du hachoir pendant son fonctionnement. UTILISEZ UNIQUEMENT LE POUSSOIR, PAS LA MAIN, pour pousser la viande dans le hachoir.**
- **Ne placez JAMAIS vos doigts dans les trous de la grille de hachage. Vous risquez de vous blesser grièvement.**
- **N'utilisez JAMAIS les doigts pour retirer le produit des trous de la grille de hachage.**



⚠ ATTENTION

Le hachoir à viande est pour le bœuf, le porc et le gibier seulement. Les produits non gras tels que la volaille, les légumes, le fromage, etc. endommageront l'appareil. N'utilisez PAS le hachoir pour d'autres types de produits. N'utilisez PAS DE viande congelée ! La viande doit être complètement décongelée.

MODE D'EMPLOI DU HACHOIR

1. Préparer la viande pour le broyage en enlevant toute la peau et les os. Ensuite, coupez la viande en morceaux de taille appropriée pour le broyage.
2. Placez la viande sur le plateau de remplissage et placez un récipient sous le goulot pour récupérer la viande hachée.
3. Tournez le commutateur de commande en position avant (FOR).
4. Utilisez le poussoir pour remplir le goulot avec la viande.

   REMARQUE : Au cours du broyage, la viande hachée doit être évacuée du hachoir doit être lisse. Si la viande évacuée n'est pas lisse, ou si elle est sous la forme d'une pâte, tournez le commutateur de commande sur OFF. Reportez-vous à la section Dépannage pour des causes et des solutions possibles.

   Si la viande retourne dans le goulot, tournez le commutateur de commande sur OFF et examinez la grille et le couteau pour vous assurer qu'ils ne sont pas usés. S'ils sont fort usés, remplacez-les. Les grilles et les couteaux du hachoir doivent être remplacés en même temps.

   Si le hachoir grince ou s'arrête en cours de fonctionnement, reportez-vous au chapitre Dépannage.
5. Quand toute la viande a été hachée, tournez le commutateur de commande en position OFF et débranchez le hachoir.

   IMPORTANT : Il est important de démonter l'appareil, de laver et désinfecter soigneusement toutes les pièces après chaque utilisation pour éviter une contamination ! Reportez-vous au chapitre Instructions de nettoyage et de désinfection.

PROCÉDURE POUR LE BOURRAGE DE SAUCISSES

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'utilisez JAMAIS la grille de bourrage sans avoir installé le tube de bourrage dans le goulot.**
- **Ne placez JAMAIS vos doigts dans les trous de la grille de hachage. Vous risquez de vous blesser grièvement.**
- **N'utilisez JAMAIS les doigts pour retirer le produit des trous de la grille de hachage.**

IMPORTANT : La grille de bourrage doit être utilisée et installée sans le couteau lors du bourrage de saucisses.

1. Placez la grille et le couteau préférés dans le goulot et broyez la viande à la taille désirée.
2. Dans un grand récipient, mélangez les épices et d'autres ingrédients avec la viande hachée.
3. Placez la grille de bourrage (3 grandes ouvertures) et le tube de bourrage dans le goulot. N'installez PAS le couteau.
4. Passez de nouveau la viande hachée à travers l'appareil avec un boyau placé sur le tube de remplissage.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

⚠ AVERTISSEMENT



- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTRETENIR OU DE DÉMONTER DES PIÈCES, ÉTEIGNEZ toujours le hachoir et débranchez-le.**
- **Ne tentez JAMAIS de nettoyer quand le hachoir est en fonctionnement.**

⚠ ATTENTION

- **Ne placez PAS les pièces dans un lave-vaisselle ou n'immergez PAS la base dans l'eau.**
- **Diluez le détergent selon les instructions du fournisseur. Les produits contenant de l'hypochlorite de sodium ne doivent pas être utilisés sur le hachoir.**
- **Évitez d'arroser, de laver à la pression ou de verser de l'eau sur le hachoir.**
- **N'utilisez JAMAIS un tampon á récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le hachoir.**

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter des maladies ou la mort causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et désinfecter complètement le hachoir car n'importe quelle surface du hachoir peut être contaminée. Le propriétaire / opérateur du hachoir est responsable de respecter toutes les directives, instructions et lois établies par vos services de santé locaux et provinciaux et par les fabricants de désinfectants chimiques.

Après que votre hachoir entre en contact avec un produit alimentaire, tout le hachoir, y compris les pièces amovibles, doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées. Ce processus doit être répété au moins toutes les 4 heures. Ce processus doit être répété au moins toutes les 4 heures en utilisant ces procédures et informations; et doit se conformer aux lois supplémentaires de vos services de santé provinciaux et locaux.

Comme pour toutes les surfaces qui entrent en contact avec des aliments, Il est extrêmement important de correctement ***désinfecter*** le hachoir et de **suivre attentivement les instructions sur votre bouteille de désinfectant quaternaire afin d'assurer une désinfection adéquate pour tuer les bactéries potentiellement nocives.**

IMPORTANT : si un produit chimique désinfectant autre que le chlore, l'iode ou l'ammonium quaternaire est utilisé, il doit être appliqué selon les instructions d'utilisation sur l'étiquette enregistrée avec l'Agence de protection de l'environnement. Des quantités excessives de désinfectant ainsi que l'utilisation de produits non formulés pour l'acier inoxydable ou pour l'aluminium peut ANNULER votre garantie.

La concentration de désinfectant doit être conforme à l'article 4-501.114, Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization - Temperature, pH, Concentration, and Hardness du Code alimentaire de la FDA.

Pour plus d'informations sur la désinfection correcte des cuisines et des équipements, visitez le site www.servsafe.com de la National Restaurant Association (NRA).

⚠ ATTENTION

- **ÉVITEZ d'arroser, de laver à la pression ou de verser de l'eau sur le hachoir.**
- **N'utilisez JAMAIS un tampon á récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le hachoir.**
- **Éteignez TOUJOURS le hachoir et débranchez le cordon d'alimentation AVANT de le nettoyer.**
- **Il est extrêmement important de se conformer aux instructions sur le récipient de désinfectant pour assurer une désinfection correcte. Laissez les pièces sécher à l'air avant de les replacer sur le hachoir !**

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

DÉMONTAGE, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU HACHOIR

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
2. Retirez le plateau de remplissage du goulot. Nettoyez et désinfectez le plateau de remplissage avec un détergent doux et de l'eau chaude pour éliminer les huiles. Laissez-la sécher à l'air.
3. Retirez la bague de réglage en la tournant dans le sens antihoraire (Figure 12-1). Nettoyez et désinfectez la bague avec un détergent doux et de l'eau chaude pour éliminer les huiles. Laissez-la sécher à l'air.
4. Tirez la grille de hachage hors de l'arbre de la vis d'entrainement. Puis, tirez le couteau hors de l'arbre de la vis d'entrainement. Nettoyez et désinfectez la grille et le couteau avec un détergent doux et de l'eau chaude pour éliminer les huiles. Laissez sécher toutes les pièces à l'air.

   REMARQUE : Ne lavez pas le couteau ou la grille avec de la vapeur ou de l'eau chaude après avoir broyé une viande réfrigérée.
5. Nettoyez les trous de la grille avec une brosse métallique pour enlever les particules de viande. Ne frappez pas la grille contre une surface dure pour éliminer les particules de viande. Cela pourrait endommager la grille.

   REMARQUE : N'entreposez pas les grilles et les couteaux quand ils sont encore humides.
6. Globe recommande d'essuyer les grilles et les couteaux avec de l'huile minérale s'ils ne seront pas utilisés immédiatement.
7. Retirez l'arbre de la vis d'entrainement et la rondelle en téflon du goulot. Nettoyez et désinfectez l'arbre de la vis d'entrainement et la rondelle en téflon avec un détergent doux et de l'eau chaude pour éliminer les huiles. Laissez sécher toutes les pièces à l'air.

   REMARQUE : Assurez-vous d'éliminer les particules de viande de la rondelle en téflon pour empêcher que l'arbre de la vis d'entrainement ne colle pendant le fonctionnement.
8. Desserrez la vis à serrage manuel en la tournant dans le sens antihoraire 2 à 3 fois. Ne retirez pas la vis.
9. Retirer le goulot du moyeu. Nettoyez et désinfectez le goulot avec un détergent doux et de l'eau chaude pour éliminer les huiles. Laissez-la sécher à l'air.
10. Nettoyez et désinfectez la base du hachoir avec un détergent doux et de l'eau chaude. Laissez-la sécher à l'air.
11. Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches avant de remonter l'appareil.



Figure 12-1


Figure 12-2


Figure 12-3


Figure 12-4



Figure 12-5

REMONTAGE DU HACHOIR

Après avoir nettoyé, désinfecté, et laissé sécher à l'air le hachoir et toutes les pièces qui ont été démontées, le hachoir peut être remonté.

1. Insérez le goulot dans l'entrainement du moyeu.
2. Tournez la vis à serrage manuel dans le sens horaire pour serrer à la main.
3. Fixez la rondelle téflon sur l'arbre de la vis d'entrainement et insérez-le dans le goulot (Figure 12-2).

   REMARQUE : La rondelle en Téflon doit être placée autour de l'arbre de la vis d'entrainement.
4. Placez le couteau sur l'arbre de la vis d'entrainement avec les arêtes de coupe vers l'extérieur (Figure 12-3).
5. Placez la grille de hachage sur l'arbre de la vis d'entrainement et tournez-la jusqu'à ce que l'encoche sur la grille de hachage soit alignée avec goupille sur le cylindre (figure 12-4).
6. Rattachez la bague de réglage en la tournant dans le sens horaire (Figure 12-5). Serrez la bague de réglage à la main puis tournez-la en arrière (vers la gauche) d'environ 2,5 cm (un pouce). La bague de réglage ne doit pas être trop serrée.

   REMARQUE : Un serrage excessif de la bague de réglage risque d'endommager l'appareil.
7. Rattachez le plateau de remplissage au goulot.
8. Branchez l'appareil.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La viande évacuée n'est pas lisse ou est pâteuse.	La bague de réglage est trop serrée.	Desserrez la bague de réglage. Serrez-la à la main, tournez ensuite la bague de réglage vers la gauche de 2,5 cm.
	La grille de hachage est bloquée.	Tournez le commutateur de commande en position arrière (REV). Nettoyez le disque.
	La lame du couteau ou les bords de la grille sont émoussés.	Remplacez le couteau et la grille.
Lors du broyage, la viande retourne dans le goulot.	Le grille ou le couteau sont très usés.	Remplacez le couteau et la grille.
Le hachoir grince.	La bague de réglage est trop serrée.	Desserrez la bague de réglage. Serrez-la à la main, tournez ensuite la bague de réglage vers la gauche de 2,5 cm.
	La rondelle en téflon pas installée.	Retirez l'arbre de la vis d'entrainement et fixez la rondelle en téflon. 
Le moteur s'arrête pendant le broyage.	Surcharge de viande.	Tournez le commutateur de commande sur OFF. Laissez refroidir l'appareil pendant plusieurs minutes avant de redémarrer. Appuyez sur le bouton de réenclenchement.
	La bague de réglage est trop serrée.	Tournez le commutateur de commande sur OFF. Laissez l'appareil refroidir pendant plusieurs minutes. Desserrez la bague de réglage. Serrez-la à la main, tournez ensuite la bague de réglage vers la gauche de 2,5 cm. Appuyez sur le bouton de réenclenchement.
	La rondelle en téflon pas installée.	Retirez l'arbre de la vis d'entrainement et fixez la rondelle en téflon. 
Le moteur fait un bruit comme s'il est à rude épreuve.	Vous avez essayé de broyer la viande congelée.	Retirez la viande du hachoir et laissez la viande décongeler complètement avant de continuer à broyer le produit.
	La bague de réglage est trop serrée.	Desserrez la bague de réglage. Serrez-la à la main, tournez ensuite la bague de réglage vers la gauche de 2,5 cm.
	La lame du couteau ou les bords de la grille sont émoussés.	Remplacez le couteau et la grille.
	La rondelle en téflon pas installée.	Retirez l'arbre de la vis d'entrainement et fixez la rondelle en téflon. 

ACCESSOIRES POUR LE HACHOIR

ACCESSOIRES CM12

Référence	Description
L00668	Grille de hachage, 5/32" (4,5mm)
L00439	Grille de hachage, 1/4" (6mm)
L00669	Grille de hachage, 5/16" (8mm)
L00440	Couteau
L00437	Tube de bourrage
L00437	Accessoire d'attendrisseur de viande

ACCESSOIRES CM22

Référence	Description
L00671	Grille de hachage, 5/32" (4,5mm)
L00480	Grille de hachage, 1/4" (6mm)
L00672	Grille de hachage, 5/16" (8mm)
L00481	Couteau
L00478	Tube de bourrage