



**Questo documento si deve insieme al manuale d'istruzione originale del costruttore.
I simboli usati sono riferiti ai disegni numerati contenuti nel manuale originale.**

IT
09/2021

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Indice

Introduzione	1	Pulizia , igiene	5
Presentazione	1	Difetti di funzionamento	6
Installazione	1	Manutenzione	7
Modalità d'uso, sicurezza	3	Conformità alle norme	8

Introduzione

Il manuale d'uso fornisce all'utente informazioni utili per lavorare correttamente e in piena sicurezza, ed è destinato a facilitare l'utilizzo della macchina (indicata di seguito con il termine «macchina» o «apparecchio»).

Le informazioni che seguono non devono essere in nessun caso considerate come un lungo elenco di avvertimenti da seguire obbligatoriamente, ma piuttosto come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni della macchina e soprattutto per evitare tutta una serie di danni fisici o materiali risultanti da procedure di utilizzo e di gestione inadeguate.

È essenziale che tutte le persone che si occupano del trasporto, dell'installazione, della messa in esercizio, dell'utilizzo, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina, consultino e leggano attentamente questo manuale prima di procedere alle diverse operazioni, e ciò al fine di evitare manovre errate e inappropriate suscettibili di compromettere l'integrità della macchina o la sicurezza delle persone.

Inoltre è importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e che sia conservato con cura nel luogo di utilizzo della macchina, affinché possa essere consultato facilmente e tempestivamente in caso di dubbio o ogni volta che se ne presenti la necessità, qualunque essa sia.

Se dopo la lettura del manuale persistono ancora dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, non esitare a contattare il Produttore o il servizio post vendita autorizzato, che sarà a disposizione per garantire un'assistenza rapida e scrupolosa, al fine di garantire un miglior funzionamento e un'efficacia ottimale della macchina.

Si ricordi che le norme in materia di sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente in vigore nel Paese di installazione devono essere applicate sempre durante le fasi di utilizzo della macchina. Pertanto è incombenza dell'utente assicurare che la macchina sia azionata e utilizzata solamente nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per le persone, gli animali e i beni materiali.

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

• Questi cutter dotati di capacità 11,5 o 17,5 litri sono apparecchi destinati ai professionisti della cucina, appositamente progettati per tritare mescolare, emulsionare, macinare, impastare ..., e permettono di lavorare qualunque tipo di prodotto alimentare (carne, verdure, frutta, salse, impasti, maionese ...).

• Per lavorazioni speciali che esulano dal campo dei prodotti alimentari : NON ESITATE A CONSULTARCI.



A Coperchio superiore

B Imbuto amovibile

C Braccio del coperchio smontabile

D Coperchio trasparente in polycarbonato

E Recipiente acciaio inossidabile

F Maniglia di chiusura del coperchio

G Staffe di chiusura del recipiente

H Telaio

I Quadro dei comandi

J Interruttore generale (solo per il modello 17,5l)

K Cassa in acciaio inossidabile

L Piedini di ammortizzazione

Installazione



ATTENZIONE!!

Stoccaggio della macchina: da -25°C a +50°C

Temperatura ambiente per il funzionamento: da +4°C a +40°C

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito professionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1)

Quando si maneggia l'apparecchio, accertarsi sempre che i punti di impugnatura non siano parti mobili; rischio di caduta e di lesioni degli arti inferiori.

La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva

2.1 INGOMBRO - PESO (a titolo indicativo)

- Peso lordo imballato modelli 11,5l/17,5l : 83/92Kg

- Peso netto modelli 11,5l/17,5l : 58/68Kg

- Dimensioni imballi (L x l x h mm) :

. Modelli 11,5l/17,5l : 795x515x805

. Opzione tavolo : 750x500x200

- Dimensioni totali (mm) : **2.1**

2.2 SISTEMAZIONE

• I cutter si appoggiano su un piano di lavoro (tavolo, piedistallo...) di altezza compresa tra 400 e 900 mm. I 4 piedini garantiscono una perfetta stabilità dell'apparecchio.

• Un tavolo a rotelle in acciaio inossidabile, atto a ricevere i vari modelli di cutter , è disponibile come optional.



**ATTENZIONE!!**

Il collegamento elettrico deve essere fatto a regola d'arte, da una persona qualificata e abilitata (vedere norme e regolamenti in vigore nel Paese d'installazione).

Se si utilizza un adattatore per presa di corrente è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.

Non utilizzare prese multiple.

L'alimentazione della macchina a corrente alternata deve soddisfare le seguenti condizioni;

- Variazione massima di tensione: $\pm 5\%$
- Variazione massima di frequenza: $\pm 1\%$ in maniera continua, $\pm 2\%$ su brevi periodi

ATTENZIONE: l'installazione elettrica deve conformarsi (progettazione, realizzazione e manutenzione) alle disposizioni legislative e normative del Paese di utilizzo .

- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione.
- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta contro le sovrintensità (cortocircuiti e sovraccarichi) utilizzando fusibili o relè termici correttamente dimensionati, in funzione del luogo di installazione e delle caratteristiche della macchina – vedere le caratteristiche indicate nella colonna G della figura 2.3a


ATTENZIONE: Per la protezione contro il contatto indiretto (a seconda del tipo di alimentazione previsto e della connessione delle masse al circuito equipotenziale di protezione) fare riferimento al punto 6.3.3 della normativa EN60204-1 (IEC 50204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 6036-4-41.413.1.

Per esempio: in un sistema TT, si deve installare a monte dell'alimentazione un disconnettore differenziale con corrente di interruzione adatta (per esempio 30 mA) al momento dell'installazione della messa a terra del luogo in cui è prevista l'installazione della macchina.

ATTENZIONE: La mancata osservanza di queste istruzioni espone il cliente a rischi di guasti della macchina e/o di incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.

- I cutter da 11,5 e 17,5 litri esistono, di serie, in modello trifase ad una sola tensione e due velocità. Il modello da 11,5 litri esiste anche con alimentazione monofase e variatore di velocità.
- Verificare che la tensione dell'impianto elettrico e il valore indicato sulla targhetta d'identificazione.
- L'installazione sarà protetta da un differenziale e da un fusibile per fase, del calibro indicato nella colonna H delle caratteristiche.

• **Caratteristiche motore :**



- A** Codice motore  **2.3a**
- B** Numero di fasi (3 trifase)
- C** Tensione nominale in volt (valore, singolo o commutabile)
- D** Frequenza (Hertz)
- E** Velocità motore (g/mn)
- F** Potenza nominale (KW)
- G** Intensità nominale (Ampère)
- H** Calibro del fusibile di protezione della linea elettrica (Ampère)
- I** Consumo elettrico indicativo (K-Watt/ora)

a) Motore trifase una tensione, 2 velocità

- Occorre una presa di corrente a muro normalizzata a 3 poli + Terra, calibro 20 A, e una spina stagna corrispondente da montare sul cavo di alimentazione.



Messa a terra obbligatoria per filo verde/giallo

- Verificare il senso di rotazione del rotore per le due velocità :
 - Girare in senso orario  l'interruttore generale (a seconda del modello) in posizione **I**.
 - Girare il bottone **G** verso la posizione **I** velocità ridotta (vedi § 3.1).
 - Osservare attraverso il coperchio il senso di rotazione del rotore (senso antiorario  vedi freccia sul manico del rotore).

- Se il senso di rotazione è invertito, scambiare i 2 fili di fase sulla presa di corrente.

b) Motore trifase ad una tensione-una velocità con variatore di frequenza.

- Il cutter è alimentato in corrente monofase fino al variatore che trasforma la corrente per alimentare il motore trifase.
- Occorre una presa di corrente a muro stagna normalizzata 2 poli + terra, calibro 20A facilmente accessibile.
- Verificare che la tensione dell'impianto elettrico, il valore indicato sulla targhetta d'identificazione.

• **Avvertenza all'installatore :**

Questo cutter munito di variatore di velocità elettronico è dotato di un filtro incorporato nel variatore che evacua verso terra gli eventuali disturbi provenienti dall'impianto senza passare dal variatore. Per essere efficace, la presa di terra dell'impianto deve essere di buona qualità, altrimenti i disturbi possono attraversare il variatore danneggiandolo.



Messa a terra obbligatoria per filo verde/giallo

Senza presa di terra = assenza di protezione = rischio di guasti

Nota: è possibile utilizzare la macchina unicamente su reti di tipo TN (messa al neutro) e TT (neutro a terra). Qualora fosse necessario installare una macchina sulla rete IT (neutro a terra tramite impedenza o isolato), la soluzione è inserire un trasformatore di isolamento e porsi a livello locale sulla macchina in rete TN o TT.

Nota : I valori della terra vengono definiti in funzione della corrente differenziale residua e devono essere verificati da un tecnico.



I danni causati da un eventuale difetto concernente la presa di terra non sono coperti dalla garanzia



In certi casi, a seconda della sensibilità dei differenziali di protezione, può essere necessario installare dispositivi di tipo SI (immunità elevata) per evitare eventuali attivazioni improvvise.



ATTENZIONE:

Pulire adeguatamente la macchina quando la si utilizza per la prima volta

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito professionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1)

Quando si maneggia l'apparecchio, accertarsi sempre che i punti di impugnatura non siano parti mobili; rischio di caduta e di lesioni degli arti inferiori.

La chiusura incontrollata del coperchio o del pressatore possono comportare il rischio di schiacciamento delle di



ATTENZIONE: Rischio di ustione. Durante il funzionamento possono fuoriuscire per centrifugazione liquidi caldi intorno al coperchio. **Fermare la macchina e controllare che le lame siano completamente ferme prima di aprire il coperchio.**

Non introdurre mai le mani nella zona di espulsione quando la macchina è in funzione; rischio di ferite. È formalmente vietato modificare o neutralizzare i sistemi di sicurezza: Rischi di lesioni irreversibili!!!!



Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo (vedere il paragrafo «regolazione dei dispositivi di sicurezza»).

Non introdurre in nessun caso corpi duri o surgelati o la mano all'interno dell'apparecchio

Per ragioni di igiene e di sicurezza, utilizzare sempre una cuffia resistente, lavabile o monouso, che avvolga completamente i capelli.

ATTENZIONE: Tutte le manipolazioni per l'utilizzo di detergenti o per operazioni di manutenzione comportano il rischio di taglio, non forzare in nessun caso e posizionare le mani a distanza adeguata dalle parti taglienti.

Utilizzare sempre le apparecchiature di protezione adeguate quando si effettuano tali manipolazioni.

La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva

3.1 LA SICUREZZA DELL'UTENTE È ASSICURATA DA:

- L'arresto del motore all'apertura del coperchio
- Il bloccaggio della vasca e del coperchio all'avvio
- La necessità di azionare il pulsante di avvio dopo l'arresto (dispositivo di "mancata tensione")
- L'arresto del motore prima dell'accesso al rotore
- L'avvio ad azione mantenuta per controllare l'evoluzione del lavoro
- Il bloccaggio automatico del rotore in rotazione a seconda dell'inclinazione dei coltelli
- La dimensione standard della bocchetta del coperchio che permette di aggiungere prodotti durante il funzionamento
- La forma della vasca (collo anti-fuoriuscite)
- Il facile smontaggio della vasca, del coperchio e del rotore per la pulizia degli accessori
- Quadro comandi 3.1

A,B,E : timer

C : pulsante di arresto

D : pulsante di avvio

F : pulsante velocità superiore

G : pulsante velocità inferiore

H : spia velocità II

I : pulsante alta velocità II

J : pulsante avvio a impulsi

F-G : modello a variazione di velocità



- Il funzionamento delle lame è possibile se:
- la vasca è bloccata sulle 4 guide
- il coperchio è in posizione corretta (abbassato e bloccato).
- l'interruttore generale (modello K 180) è in posizione di avvio.

a) Marcia continua : I – II

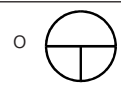
- Selezione del ----- su **E** mediante pressione continua del pulsante **A**.
- Avvio tramite pressione del pulsante **D** o del pulsante **I**.
- Arresto mediante pressione del pulsante **C**.



Inizialmente far funzionare l'apparecchio a bassa velocità e passare alla velocità alta quando il prodotto cambia consistenza.

b) Funzionamento a impulso:

- Premere il pulsante avvio **J**



c) Variazione di velocità:

- Selezione della velocità **H** mediante il tasto **F** o **G**

d) Arresto:

- Premere il pulsante **C**.

Utilizzare preferibilmente il pulsante **C**, quindi aprire il coperchio.

- In caso di inutilizzo prolungato, scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica per non lasciare il variatore elettronico sotto tensione.


RISCHI RESIDUI

La macchina presenta i seguenti rischi residui:

- Il coperchio superiore della macchina può essere la causa di schiacciamento delle dita se non è stato chiuso correttamente.

3.2 ACCESSORI

• I cutter sono muniti, di serie, di un rotore a coltelli a lama liscia **(A)** e inclinata in acciaio inossidabile estremamente duro per lavorazioni quali :

- tritatura di carni, prezzemolo, aglio, cipolla...
- preparazione di burri lavorati, maionese, puré...
- impastare qualunque tipo d'impasto  **3.2a**

• Un rotore a coltelli seghettati (B) è disponibile a richiesta per tritare crostacei, pesci, pane secco, mandorle... (Non esitate a consultarci)



Dei rotori senza senza incavo sono disponibili su richiesta per alcuni lavori a base di carne. (velocità ≤ 1500 giri/mn).



- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| A Lama inferiore inclinata vuota | D Impugnatura |
| B Lama superiore inclinata vuota | E Traversa 15mm |
| C Lama media piatta vuota | F Traversa 30mm |
| | G Traversa di rinforzo |

3.3 INSERIMENTO DEGLI ACCESSORI


• I cutter vengono consegnati con il recipiente ed il coperchio già montati, e con il rotore all'interno del recipiente.

Prima d'iniziare una lavorazione, verificare la pulizia dell'interno del recipiente, del coperchio, del rotore e dell'albero di trasmissione.


• Per sbloccare il coperchio  **3.3a**

1) sollevare la maniglia di chiusura.

2) l'asse di chiusura del recipiente cade dentro la fessura di sblocco della maniglia. L'apparecchio si ferma se l'utente si è dimenticato di premere il pulsante ARRESTO.

3) Premere la parte superiore del braccio per far uscire l'asse dalla fessura e aprire il coperchio fino all'arresto posteriore.  **3.3b**


• Per sbloccare il recipiente :  **3.3c**

1) Prendere il recipiente tenendolo per le due maniglie, girare in senso orario  per sbloccarlo.

2) Sollevarlo verticalmente, il rotore si sblocca automaticamente. Il rotore può anche essere tolto separatamente. 

• Per staccare il coperchio dal braccio :  **3.3d**

1) Girare l'imbuto in senso antiorario fino all'arresto per far coincidere la chiavetta con l'alloggiamento situato sul coperchio.

2) Togliere l'imbuto e spingere il braccio all'indietro fino all'arresto  **3.3e**

• Per smontare il braccio attrezzato del coperchio del cutter :



1) Posizionare il coperchio verticalmente in modo che i 2 perni dell'asse di rotazione coincidano con la forma di sblocco dei cuscinetti.

2) Tirare il braccio in senso verticale per staccarlo.

• Per rimontare il recipiente, il coperchio, il braccio e l'imbuto, procedere in senso inverso.

3.4 USO DEGLI ACCESSORI

• Incominciare sempre la lavorazione a velocità **I** prima di passare alla velocità **II**.

• Utilizzare la velocità **I** in MARCIA ad impulsi per incominciare o terminare una lavorazione che richieda una certa attenzione o un risultato molto preciso (vedi §3.1b).

Nota : Liquidi o altri ingredienti possono essere introdotti dal foro del coperchio durante la lavorazione .

- Il mozzo centrale del recipiente garantisce la tenuta stagna fino alla sua altezza.

- L'inclinazione e la regolazione della distanza tra i coltelli garantiscono una mescola rapida e un risultato omogeneo.



Non introdurre mai la mano o un corpo duro nel recipiente mentre l'apparecchio è in funzione.



Installare sempre il rotore dopo aver inserito la vasca.

3.5 ALCUNI ESEMPI DI UTILIZZO

Le quantità sono fornite a titolo indicativo.

- Didascalia : **A** Coltelli a lama liscia - **B** Coltelli seghettati

PRODOTTI	OSSERVAZIONI
CARNE TRITA <i>Spessa</i> - Terrine - Salsicce - Salami - Svizzere - Q.tà min/max. <i>Sottile</i> - Ripieni - Spume - Q.tà min/max	Qualunque tipo di ripieno e di spuma. Tagliare la carne a pezzi senza ossa e senza nervi. Velocità I continua o ad impulsi. Breve durata (10-30 secondi) a seconda della grossezza desiderata. 200 gr/5kg (recipiente 11,5 l) - 500 gr/8kg (recipiente 17,5l) Velocità I fino ad ottenere una tritatura spessa, quindi velocità II Più lunga durata (1-4 minuti) Fare in modo che i coltelli siano ben affilati. 200 gr/3 kg (recipiente 11,5l) – 500g/5 kg (recipiente 17,5l)
FRULLATI DI VERDURE E DI FRUTTA - Purea - Spume - Composte - Salse di frutta, sorbetti - Q.tà min max	Velocità I unicamente. Per la purea versare le verdure gocciolate e molto calde, aggiungere materia grassa. Regolare su velocità I e aggiungere il liquido bollente (latte, acqua, brodo)  200 gr/(kg (recipiente 11,5l) – 500g/8 kg (recipiente 17,5l)
VERDURE TRITATE - Prezzemolo - Cipolle - Q.tà massime	Il prezzemolo deve essere ben strizzato. Velocità continua I , quindi II per tritare fine. Lavorare con coltellilisci e ben affilati. Evitare le cipolle grosse piene di succo. Velocità II MARCIA ad impulsi. Recipiente pieno
PER FRANTUMARE/RIDURRE IN POLVERE - Mandorle - Nocciole - Pane grattugiato - Crostacei, Pollame - Q.tà max.	Incominciare a velocità I poi passare a II per ottenere la grossezza desiderata. Per composti con zucchero cristallizzato, ridurre lo zucchero a velocità II quindi aggiungere le mandorle o le nocciole 3 kg (recipiente 11,5l) } a seconda del 5 kg (recipiente 17,5l) } volume del prodotto

PRODOTTI	OSSERVAZIONI
IMPASTATURA PASTA - Brisée - Bagnata - Frolla - Sfoglia - Torte salate - Q.tà min/max	Velocità I MARCIA continua mettere tutti gli ingredienti nel recipiente: farina, sale, materia grassa e acqua. La pasta è fatta in pochi secondi (10-15 secondi). L'acqua di colatura deve essere fredda per evitare che la pasta si surriscaldi. Per la pasta bagnata in quantità max. l'acqua deve essere aggiunta sulla farina e mescolata immediatamente. 500 g/4kg di farina (recipiente 11,5l) 500g/6 kg di farina (recipiente 17,5l)
VARIE - Maionese - Q.tà min/max - Burro all'aglio - Q.tà max.	Il recipiente e gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Velocità I , MARCIA ad impulsi per mescolare uova, senape, sale, pepe. passare alla velocità I MARCIA continua, quindi versare progressivamente l'olio fino ad emulsione completa. Per piccole quantità, mettere un velo d'olio in fondo al recipiente e aumentare la quantità di senape 3 uova/6 litri d'olio (recipiente 11,5l) 5 uova /8 l d'olio (recipiente 17,5l). Velocità II continua per prezzemolo, aglio, scalogno, aggiungere il burro (evitare il burro freddo). Quindi velocità I continua o impulsi per mescolare il tutto. 3 kg (recipiente 11,5l) } di burro 5 kg (recipiente 17,5l) }

Pulizia, igiene



ATTENZIONE!!

Prima di qualsiasi operazione di smontaggio, scollegare l'apparecchio.

Prima di utilizzare qualsiasi strumento di pulizia, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di sicurezza fornite con il prodotto e utilizzare gli attrezzi di protezione adatti.

Non lavare la macchina con sistemi di pulizia ad alta pressione, con getti o per immersione, Manipolare con cura, le griglie e i dischi. (Pericolo di TAGLI - URTI).

4.1 TRA DUE LAVORAZIONI DIVERSE

- Smontare il recipiente, il coperchio ed il rotore (vedi § 3.3).
- Lavare gli elementi sotto il rubinetto o nel lavandino con acqua calda e un detergente-disinfettante o sgrassante (se sono stati lavorati prodotti untati).
- Verificare che i vari elementi siano stati puliti in modo corretto
- Consigliamo di disinfettare periodicamente il rotore.

Nota :

- Utilizzare detergenti compatibili con i pezzi in plastica (poli-carbonati), in acciaio inossidabile e in alluminio (non utilizzare prodotti a base di cloro).

- Non utilizzare prodotti abrasivi per pulire la parte trasparente del coperchio



Manipolare il rotore con cura (per evitare i tagli o gli urti)

4.2 A FINE UTILIZZO

- Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Per lo smontaggio e la pulizia del recipiente, del coperchio e del rotore vedi § 3.3 et 4.1.
- Se necessario, pulire il corpo dell'apparecchio con una spugna inumidita intrisa di prodotto detergente-disinfettante insistendo particolarmente sull'albero di trasmissione del rotore e sui punti d'appoggio del recipiente, quindi risciacquare.

Nota :

- Utilizzare prodotti detergenti compatibili con le materie di cui sono composti gli elementi dell'apparecchio.

- L'albero di trasmissione e l'interno del rotore devono essere sempre perfettamente puliti.

- E' possibile lavare in lavastoviglie il recipiente ed il rotore badando a proteggere i coltelli dagli urti.

- Per evitare le macchie di acidità sui coltelli del rotore, consigliamo di asciugarli bene prima di riporli e di mettere il rotore in cella frigorifera per limitare la proliferazione di microbi.

- Non lasciare il coperchio chiuso sul recipiente quando l'apparecchio non è in funzione. L'aria inibisce la condensazione e la concentrazione di odori residui.

Difetti di funzionamento

5.1 L'APPARECCHIO NON SI AVVIA, VERIFICARE CHE :

- L'apparecchio sia correttamente collegato alla rete elettrica.
- L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia giusta.
- Il coperchio ed il recipiente siano correttamente bloccati (vedi § 3.3).

• Se il cutter si arresta in corso di lavorazione :

- E' scattata la sonda del motore, attendere qualche minuto prima di riavviare.
- Diminuire la quantità di prodotto.
- Verificare la trasmissione meccanica dell'apparecchio.

• Per il modello con variatore elettronico di velocità:

- Verificare il corretto funzionamento del variatore smontando il coperchio superiore e la cassa.

- Se la spia rossa si accende, rivolgersi ad uno specialista.

Nota : Il 1° difetto segnalato viene memorizzato. Quando viene interrotta l'alimentazione del variatore, il difetto viene cancellato. Cercare la causa del difetto prima di riavviare, quindi ripristinare l'alimentazione.

- Se la spia verde è accesa, il variatore funziona normalmente.
- Staccare l'apparecchio dalla presa e verificare il circuito elettrico (vedi § 6.3).



Rispettare le istruzioni di sicurezza, tensione pericolosa, veda 5.2.

5.2 RUMORE O FUNZIONAMENTO ANOMALO

Spegnere l'apparecchio.

• Rumore metallico :

- Sfregamento del rotore contro il fondo del recipiente o rotore allentato.
- Corpo estraneo all'interno del recipiente.

• Rumore stridente :

- Cinghia difettosa (vedi § 6.1 per sostituirla o ritenderla).

• Ronzio del motore :

- Motore a 2 fasi. Verificare il collegamento ed il circuito elettrico (vedi schema elettrico § 6.3).

• Potenza insufficiente del variatore (modello con variatore di velocità) :

- Il variatore elettronico può limitare automaticamente la potenza e regolarsi su una velocità inferiore a quella visualizzata sul pulsante del potenziometro quando :
 - . La velocità selezionata è troppo alta (rischio di slittamento e usura della cinghia).
 - . La quantità dei prodotti introdotti è eccessiva.
- A seconda dei casi, occorrerà :
 - . Diminuire la velocità (vedi § 3.3).

. Diminuire la quantità di prodotto (voir § 3.6).

• Se il senso di rotazione è invertito :

- Staccare imperativamente l'apparecchio dalla corrente.
- Smontare il coperchio superiore e la cassa.



Aspettare circa 1 minuto lo scarico effettivo dei condensatori prima di intervenire all'interno del variatore. TENSIONE PERICOLOSA.

- Verificare che la spia verde del variatore sia spenta e togliere la piastra di chiusura di plastica.
- Invertire i fili dei morsetti U e V utilizzando imperativamente un cacciavite isolato.
- Rimontare la piastra, la cassa ed il coperchio.
- Collegare l'apparecchio alla corrente e controllare il senso di rotazione.
- Non preoccuparsi del lieve rumore del ventilatore quando la macchina è in tensione; si tratta di una normale caratteristica del funzionamento.

5.3 QUALITA' DELLA LAVORAZIONE

- Per ottenere una lavorazione impeccabile e rapida evitando il surriscaldamento :
 - Utilizzare coltelli sempre perfettamente affilati, che non abbiano subito urti oppure sostituire i coltelli se necessario.
 - Disporre di un rotore supplementare riservato alle lavorazioni delicate (es : tritatura del prezzemolo).

- Evitare di lavorare quantità eccessive di prodotti che provocherebbero il surriscaldamento dell'apparecchio (carne, impasti).

Nota : Se necessario riaffilare le lame dei coltelli controfilo, con una pietra per affilare.



ATTENTION !!

La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato

6.1 MECCANISMO

- I cutter richiedono una manutenzione minima (i cuscinetti del motore e del meccanismo sono lubrificati a vita).
- Raccomandiamo di verificare, almeno una volta all'anno :
 - Lo stato e la tensione della cinghia.
 - Lo stato dei collegamenti elettrici
- **Per tendere o cambiare la cinghia :**
 - Staccare l'apparecchio dalla corrente.
 - Sbloccare il coperchio con il relativo braccio per separarlo dal coperchio superiore e togliere il recipiente (vedi §3.3).
 - Smontare il coperchio superiore (4 viti) e scollegare il fascio elettrico (scollegare l'interruttore generale per il modello da 17,5).
 - Togliere la cassa in acciaio inossidabile.
 - Allentare di due giri le 4 viti **A** fissando il supporto del motore (chiave a 6 facce con incavo da 6).
 - Svitare la vite di tensione **B**.
 - Per sostituire la cinghia, sdraiare l'apparecchio sul fianco e smontarne il fondo (4 piedini + 3 viti).
 - Verificare che i denti della cinghia siano ben sistemati dentro le scanalature delle pulegge.
 - Tendere la cinghia avvitando **B** con un grosso cacciavite.

- Bloccare di nuovo saldamente le 4 viti di sostegno del motore.
- Verificare la tensione premendo a pinza con il pollice e l'indice. La differenza tra i 2 nastri non dovrà superare, in tutto, 15mm.
- Rimontare i vari elementi.

Nota : E' assolutamente necessario tendere correttamente la cinghia. Una tensione insufficiente o eccessiva può provocare delle anomalie nel funzionamento della trasmissione, o la distruzione precoce della cinghia o dei cuscinetti.

• Accesso ai componenti elettrici :

- Staccare l'apparecchio dalla corrente.
- Smontare il coperchio superiore (4 viti) e scollegare il fascio elettrico se necessario.



Tensione residua sui morsetti dei condensatori

- I condensatori possono rimanere carichi di elettricità. Per evitare qualunque rischio, durante eventuali interventi consigliamo togliere la carica collegando i relativi morsetti con un conduttore isolato (ad esempio, un cacciavite).

6.2 REGOLAZIONE DELLA SICUREZZA

- E' necessario verificare frequentemente il funzionamento corretto dei dispositivi di sicurezza; il motore deve arrestarsi in meno di 4 secondi all'apertura dello schermo protettivo e all'abbassamento del cestello.
 - Prima di ogni utilizzo, è necessario verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Il rotore deve arrestarsi in meno di 4 secondi.
 - all'apertura del coperchio:
- K120-KE120-KE180 : 45 mm max tra il bordo inferiore del coperchio ed il rientro della vaschetta dal lato opposto allo snodo.

K180 : 12 mm max tra il bordo inferiore del coperchio ed il rientro della vaschetta dal lato opposto allo snodo.

- su sblocco della vaschetta.
- Se una delle due funzioni non è operante:
 - Non utilizzare l'apparecchio.
 - Farlo controllare dal servizio manutenzione del vostro rivenditore.

6.3 COMPONENTI ELETTRICI



6.3

Vedi schemi elettrici

• Identificazione dei colori dei fili :

- Circuito di potenza : nero (F)
- Circuito dei comandi : rosso (A)
- Fasi : L1 - L2 - L3 (Trifase)
- Neutro : N
- Terra : B/C Verde/Giallo.
- Cavo di alimentazione : X

• Identificazione dei componenti (Apparecchi a 2 velocità e a velocità variabile).

S1: Sicurezza coperchio
S2: Sicurezza vasca
S3 : sicurezza leva (modello K180)
M: Motore
CC: Scheda di comando
Cpu: Scheda di potenza
CF: Condensatore di arresto
Q1: Interruttore generale (modello K180)
V: Variatore

6.4 INDIRIZZO PER L'ASSISTENZA

Vi consigliamo di indirizzarvi al rivenditore della macchina.



Per tutte le richieste di informazioni o ordini di ricambi, precisare il tipo di macchina, il numero di matricola e le caratteristiche elettriche.

Il fabbricante si riserva il diritto di modificare e migliorare i suoi prodotti senza preavviso.


Timbro del rivenditore :

Data di acquisto :

Conformità alle norme

L'apparecchio è stato progettato e realizzato in conformità con le seguenti norme :

- Direttiva macchine 2006/42 CEE,
- Direttiva CEM 2014/30 EU.
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- **2002/96/CEE "WEEE"**

Il simbolo "  " sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

2006/12/CEE "Rifiuti"

La macchina è progettata in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

94/62/CEE "Imballaggio e scarti d'imballaggi"

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

- Norme europee :

EN 12852: preparatori culinari. Presentazioni relative alla sicurezza ed all'igiene.

EN 60 204-1-2006 equipaggiamenti elettrici delle macchine,

Tale conformità è attestata :

- dal marchio di conformità CE, apposto sull'apparecchio,
- dalla dichiarazione di conformità CE corrispondente acclusa al tagliando di garanzia,
- dalle presenti istruzioni che devono essere comunicate all'operatore.

Caratteristiche acustiche :

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70dbA.

Indici di protezione conformi alle norme EN 60529-2000:

- comandi elettrici IP55
- macchina globale IP34

Compatibilità elettromagnetica conforme alle norme :

- EN55014-1 : Emissione
- EN55014-2 : Immunità

Sicurezza integrata :

- la macchina è stata progettata e fabbricata nel rispetto dei regolamenti e delle norme sottoindicati.
- l'operatore deve essere preventivamente addestrato ad utilizzare la macchina e informato degli eventuali rischi residui (obbligo di addestramento del personale ai posti di lavoro legge n°91-1414, articoli L. 231-3-2 e R. 231-36).

Igiene alimentare :

La macchina è costruita con materiali conformi alla regolamentazione e alle norme seguenti :

- Direttiva 1935/2004/CEE : materiali e oggetti in contatto con derrate alimentari,
- Norme EN 601-2004: leghe di alluminio stampate in contatto con derrate alimentari.
- Direttiva EN 1672-2 : macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative all'igiene.

Le superfici della zona alimentare sono lisce e possono essere facilmente pulite. Utilizzare detergenti autorizzati per l'igiene alimentare rispettandone le istruzioni per l'uso.

La macchina ha ottenuto l'avviso di conformità CNERPAC igiene alimentare e l'attestazione di Conformità Sanitaria del Servizio di Ricerche e d'Ingegneria in materia di Protezione Sanitaria.