



Sommaire

Introduction	1	Incidents de fonctionnement	6
Présentation	1	Maintenance	7
Installation	1	Conformité à la réglementation	8
Utilisation, sécurité	3	Nomenclature - vue éclatée	A
Nettoyage, hygiène	5	Schémas électriques	C

Introduction

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, et est destiné à faciliter l'utilisation de la machine (indiquée ci-après sous le vocable "machine" ou "appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et à éviter surtout une succession de dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes.

Il est tout aussi important que le Manuel soit toujours à disposition de l'opérateur et soit conservé soigneusement sur le lieu d'exploitation de la machine, afin de pouvoir être consulté facilement et immédiatement en cas de doute ou, quoiqu'il en soit, chaque fois que la nécessité se présente.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, lequel restera à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les biens.

Présentation

1.1 DESCRIPTION

Ces cutters de capacité 11,5 ou 17,5 litres sont des appareils réservés aux professionnels de la cuisine, conçus pour hacher, mélanger, émulsionner, broyer, pétrir ..., et permettent de transformer tous produits alimentaires (viande, légumes, fruits, condiments, pâtes, mayonnaise ...).

Pour les préparations spéciales sortant du cadre alimentaire : NOUS CONSULTER.



1.1

A Capot supérieur

B Entonnoir amovible

C Bras de couvercle démontable

D Couvercle transparent en Tritan sans BPA

E Cuve inox

F Manette de verrouillage couvercle

G Brides de verrouillage cuve

H Chassis

I Tableau de bord

J Interrupteur général (modèle 17,5l uniquement)

K Caisson inox

L Patins amortisseurs

M Poignée racleur

Installation



ATTENTION !!

Stockage de la machine : -25°C à +50°C

Température ambiante pour le fonctionnement : +4°C à +40°C

Cette machine est à usage professionnel et doit être utilisée par un personnel formé à son utilisation ainsi qu'à son nettoyage et entretien en terme de fiabilité et sécurité.

Utiliser la machine dans un local suffisamment éclairé (Voir norme technique applicable dans le pays d'utilisation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)

Lors de la manipulation de la machine, toujours s'assurer que les points de préhension ne sont pas des parties mobiles ; risque de chute et de blessures sur les membres inférieurs.

La machine n'est pas conçue pour fonctionner en atmosphère explosive.

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)

- Poids brut emballé modèles 11,5l/17,5l : 73/83Kg

- Poids net modèles 11,5l/17,5l : 59/69Kg

- Dimensions emballages (L x l x h mm) :

. Modèles 11,5l/17,5l : 795x515x805

. Option table : 750x500x200

- Dimensions hors tout (mm) :



2.1

2.2 EMBLACEMENT

Ces cutters se posent sur un plan de travail (table, socle...) de hauteur comprise entre 400 et 900 mm. Les 4 patins assurent une parfaite stabilité.

Une table roulante en inox, adaptée pour recevoir les différents modèles de cutters est disponible en option.



2.1

2.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



ATTENTION !!

Le raccordement électrique doit être fait dans les règles de l'art, par une personne qualifiée et habilitée (voir normes et réglementations en vigueur dans le pays d'installation).

L'utilisation éventuelle d'un adaptateur de prise de courant exige la vérification que les caractéristiques électriques de celle-ci ne soient pas inférieures à celle de la machine.

Ne pas utiliser de prise multiple.

L'alimentation de la machine en courant alternatif doit satisfaire les conditions suivantes ;

- Variations maxi de tension : $\pm 5\%$
- Variations maxi de fréquence : $\pm 1\%$ de manière continue, $\pm 2\%$ sur des périodes courtes



ATTENTION : l'installation électrique doit être conforme (conception, réalisation et maintenance) aux dispositions législatives et normatives du pays d'utilisation.

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée des surintensités (des courts-circuits et des surcharges) en utilisant des fusibles ou des relais thermiques correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine - voir caractéristiques indiquées dans la colonne G de la figure 2.3a

ATTENTION : Pour la protection contre le contact indirect (suivant le type d'alimentation prévue et la connexion des masses au circuit équipotentiel de protection) faire référence au point 6.3.3 de l'EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour la coupure automatique de l'alimentation dans le cas de défaut d'isolation en schéma TN ou TT, ou pour le système IT, l'utilisation d'un contrôleur permanent d'isolement ou de différentiels pour la coupure automatique. Pour cette protection, les prescriptions de la IEC 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer.

Par exemple : dans un système TT, il faut installer en amont de l'alimentation un disjoncteur différentiel avec courant de coupure adapté (par exemple 30 mA) à installation de mise à la terre de l'endroit où est prévue l'installation de la machine.

ATTENTION : Le non respect de ces consignes expose le client à des risques de défaillance de la machine et/ou des accidents dus à des contacts directs ou indirects.

- Le cutter 11,5 litres existe en alimentation triphasée (1 tension, 2 vitesses) et en alimentation monophasée pour la version avec variation de vitesse.
- Le cutter 17,5 litres existe seulement en version triphasée (pour le modèle 2 vitesses et le modèle à variation).
- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible par phase, de calibre indiqué dans la colonne H des caractéristiques.
- Vérifier le sens de rotation du rotor aux deux vitesses :
 - Tourner sens horaire  l'interrupteur général (suivant modèle) en position I.
 - Presser le bouton **J** (marche par impulsion) (voir § 3.1).
 - Contrôler visuellement à travers le couvercle le sens de rotation du rotor (sens anti-horaire  voir flèche sur la poignée du rotor).
 - Si le sens de rotation est inversé, permuter 2 fils de phase sur la prise de courant.

• **Caractéristiques moteur :**  **2.3a**

- A** Code moteur
- B** Nombre de phases (3 triphasé)
- C** Tension nominale en volt (valeur, plage ou commutation)
- D** Fréquence (Hertz)
- E** Vitesse moteur (Tr/mn)
- F** Puissance nominale (KW)
- G** Intensité nominale (Ampères)
- H** Calibre du fusible de protection de la ligne électrique (ampères)
- I** Consommation électrique indicative (K-Watt/heure)

a) Moteur triphasé une tension, 2 vitesses

- Prévoir une prise de courant murale normalisée 3 pôles + Terre, calibre 20 A, et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.

b) Moteur triphasé une tension-une vitesse avec variateur de fréquence.

- Le cutter est alimenté en courant monophasé (ou triphasé pour le modèle 17,5 litres) jusqu'au variateur qui transforme le courant pour alimenter le moteur triphasé.
- Pour le cutter 11,5 litres, prévoir une prise de courant murale étanche normalisée 2 pôles + terre, calibre 20A facilement accessible.
- Pour le cutter 17,5 litres, prévoir une prise de courant murale normalisée 3 pôles + Terre, calibre 20 A, et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.
- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique, la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.

• **Avertissement à l'installateur :**

Ce cutter à variation de vitesse électronique est équipé d'un filtre incorporé au variateur qui évacue vers la terre les perturbations provenant du réseau sans passer par le variateur. Pour être efficace, la prise de terre de l'installation doit être de bonne qualité, sinon les perturbations peuvent passer par le variateur et l'endommager.



Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune





Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune

Pas de prise de terre = pas de protection = risque de panne


Nota : L'utilisation de la machine n'est possible que sur les réseaux de type TN (mise au neutre) et TT (neutre à la terre). Dans le cas d'une machine devant être installée sur le réseau IT (neutre impédant ou isolé), il existe une solution consistant à insérer un transformateur d'isolement et à se mettre localement sur la machine en réseau TN ou TT.

Nota : Les valeurs de terre sont définies en fonction du courant différentiel résiduel (Voir norme NFC 15100 et guide PROMOTELEC) et doivent être vérifiées par un électricien.

 Les dommages causés par défaut de prise de terre ne seront pas couverts par la garantie.

 Dans certains cas suivant la sensibilité des différentiels de protection, il peut être nécessaire d'installer des dispositifs de type SI (super immunité) pour éviter tout déclenchement intempestif.

Utilisation, sécurité




ATTENTION !!


Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation


Cette machine est à usage professionnel et doit être utilisée par un personnel formé à son utilisation ainsi qu'à son nettoyage et entretien en terme de fiabilité et sécurité.

Utiliser la machine dans un local suffisamment éclairé (Voir norme technique applicable dans le pays d'utilisation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)

Lors de la manipulation de la machine, toujours s'assurer que les points de préhension ne sont pas des parties mobiles ; risque de chute et de blessures sur les membres inférieurs.

La fermeture incontrôlée du couvercle présente un risque d'écrasement des doigts 

 **ATTENTION : Risque de brûlures.** Durant le travail les liquides peuvent être projetés autour du couvercle par centrifugation. Dans ce cas ne pas tenter d'ouvrir le couvercle. Toujours vérifier l'arrêt de l'outil de coupe avant de procéder à l'ouverture. **Arrêter la machine avant l'ouverture du couvercle.**

Ne jamais introduire la main dans la zone d'introduction lorsque la machine est en fonctionnement ; risque de blessures Il est formellement interdit de neutraliser ou de modifier les systèmes de sécurité : Risques de blessures irréversibles!! 

Vérifier le bon fonctionnement de ces sécurités avant chaque utilisation (voir paragraphe « réglage des sécurités »)

Ne jamais introduire la main, un corps dur ou surgelé dans l'appareil

Pour des raisons d'hygiène et sécurité, toujours utiliser une coiffe, résistante, lavable ou jetable et qui enveloppe complètement les cheveux.


ATTENTION : Toutes les manipulations d'utilisation de nettoyage ou de maintenance présentent des risques de coupure, ne jamais forcer et placer les mains à une distance raisonnable des parties coupantes.

Toujours utiliser des équipements de protection adaptés lors de ces manipulations.

La machine n'est pas conçue pour fonctionner en atmosphère explosive

3.1 LA SECURITE de l'utilisateur est assurée par :

- L'arrêt du moteur au déverrouillage du couvercle.
- Le verrouillage de la cuve et du couvercle pour démarrer.
- La nécessité d'actionner le bouton MARCHE après un arrêt (dispositif "manque de tension").
- L'arrêt freiné du moteur avant d'accéder au rotor.
- La marche à action maintenue pour contrôler l'évolution d'un travail (modèles bi-vitesses seulement).
- La dimension normalisée de la goulotte du couvercle permettant d'ajouter des produits en MARCHE.
- La conception de la cuve (cheminée anti-fuites).
- Le démontage facile de la cuve, du couvercle et du rotor pour leur nettoyage.

• **Tableau de commande**  **3.1**

A,B,E : minuterie

C : bouton arrêt

D : bouton marche

F : bouton vitesse supérieur

G : bouton vitesse inférieur

H : témoin lumineux de vitesse

I : bouton grande vitesse II

J : bouton marche par impulsions


F-G : modèle à variation de vitesse

• **La mise en marche des cutters est possible si :**

- La cuve est verrouillée sur ses 4 brides.
- Le couvercle est en position abaissé et verrouillé.
- L'interrupteur général (modèle 17,5l) est en position MARCHE.

a) Marche continue : I - II

- Sélection du ----- sur **E** par appui continu du bouton **A**.
- Mise en marche par appui sur le bouton **D** ou le bouton **I**.
- Pour le modèle VV il est possible d'augmenter ou réduire la vitesse en cours de fonctionnement ou à l'arrêt en agissant sur les boutons **F** ou **G**.
- Arrêt par appui sur le bouton **C**.

 Toujours commencer un travail en petite vitesse puis passer en grande vitesse après modification de la texture du produit.

b) MARCHE par impulsions (modèles bi-vitesses seulement) :

- Appuyer sur le bouton **J**. 
- Pour la version vitesse variable, utiliser la vitesse minimum.

c) Marche temporisée :

- Sélection du temps sur **E** par appui sur les touches **A** ou **B**.
- Mise en marche par appui sur la touche **D**.
- Arrêt par appui sur la touche **C**.

Nota :

- Pour modifier le temps en cours de décompte, appuyez sur la touche **C** puis modifier par les touches **A** ou **B**, reprendre le cycle en appuyant sur la touche **D**.
- Le temps sélectionné au début du cycle reste en mémoire.
- Pour arrêter définitivement un cycle en cours, appuyez 2 fois sur la touche **C**.

d) Arrêt :

- Appuyer sur le bouton **C**.

Utiliser de préférence le bouton **C** puis déverrouiller le couvercle.

- En cas d'arrêt prolongé pendant plusieurs jours, débrancher la machine pour ne pas laisser le variateur électronique sous tension.


RISQUES RESIDUELS

La machine présente les risques résiduels suivants ;


- Le couvercle supérieur de la machine peut être la cause d'écrasement des doigts s'il est fermé de manière incontrôlée.

3.2 DIFFERENTS EQUIPEMENTS

• Les cutters sont équipés en standard d'un rotor à couteaux microdentés et inclinés en inox de grande dureté pour travaux suivants tels que :

- Hachage des viandes, ail, oignons...
- Préparation des beurres travaillés, mayonnaise, purée...
- Pétrissage de toutes sortes de pâtes. 

• Un rotor à couteaux lisses (**A**) est disponible sur demande pour le hachage du persil par exemple.

• Un rotor à couteaux crantés (**B**) est disponible sur demande pour le broyage des crustacés, poissons, chapelure, amandes... (Nous consulter) 

Des rotors sans évidement sont disponibles sur demande pour

certains travaux de viandes (vitesse ≤ 1500 tr/mn).

- Vitesse 1 sur un bi-vitesse

- Vitesse < 5 sur un vitesse variable

3.2b-c

- A** Couteau inférieur incliné évidé
- B** Couteau supérieur incliné évidé
- C** Couteau médian plat évidé (K180)
- D** Poignée
- E** Entretoise 15mm
- F** Entretoise 30mm
- G** Entretoise épaulée

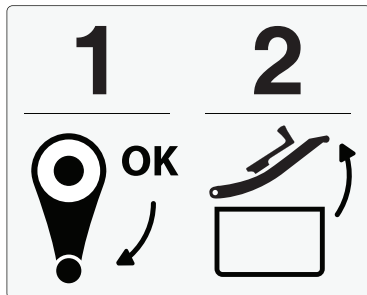
3.3 MISE EN SERVICE

• Les cutters sont livrés avec cuve et couvercle montés, le rotor étant à l'intérieur de la cuve.

Avant de commencer un travail, toujours vérifier l'état de propreté de l'intérieur de la cuve, du couvercle, du rotor et de l'arbre d'entraînement.

• **Pour déverrouiller le couvercle :**  3.3a

Placer la poignée du racleur vers l'avant.



Soulever la manette de verrouillage.


• **Pour déverrouiller la cuve :**  3.3c


1) Saisir la cuve par ses deux poignées, tourner sens horaire

 pour la déverrouiller.

2) La soulever verticalement, le rotor se déverrouille automatiquement. Le rotor peut aussi s'enlever séparément.

• **Pour désolidariser le couvercle de son bras :**  3.3d

1) Tourner l'entonnoir sens anti-horaire  jusqu'en butée pour que sa clavette coïncide avec le logement du couvercle.

2) Enlever l'entonnoir et basculer le bras vers l'arrière jusqu'en butée.  3.3e

Si le racleur est en place, voir démontage § 3.4.

3.3f

• **Pour démonter le bras équipé du couvercle du cutter :**

1) Positionner le couvercle à la verticale de façon que les 2 plots de l'axe de pivotement coïncident avec la forme de dégagement des paliers.

2) Tirer le bras verticalement pour le désolidariser.

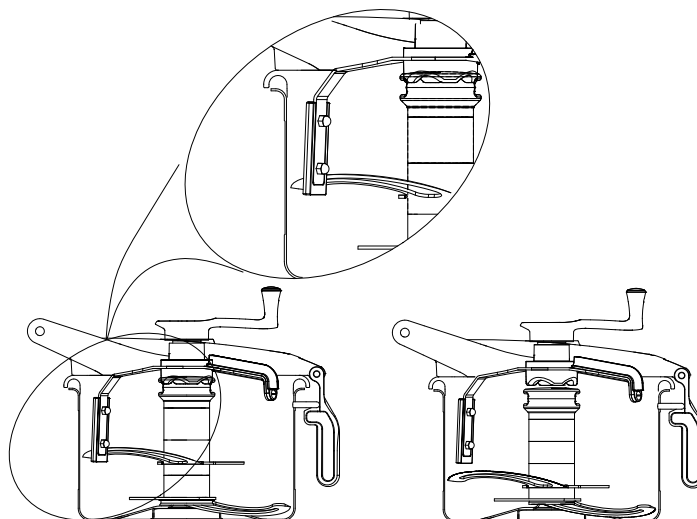
Nota : Le bras n'est pas démontable sur le K180S.

• **Pour le remontage de la cuve, du couvercle, de son bras et de l'entonnoir,** procéder en sens inverse.

3.4 UTILISATION DE L'EQUIPEMENT




Utiliser le racleur de cuve 650059 uniquement avec le rotor micro dentés 650060 K120S.



• Toujours commencer un travail en vitesse **I** avant de passer en vitesse **II**.

• Utiliser la vitesse **I** en MARCHE par impulsions pour débiter ou terminer un travail demandant une certaine surveillance ou un degré précis de finition (voir §3.1b).


Nota : Les produits liquides ou ingrédients peuvent être introduits par l'entonnoir du couvercle en cours de fonctionnement.

- La cheminée centrale de cuve assure l'étanchéité jusqu'à sa hauteur. Le niveau maximum de liquide est indiqué sur la paroi intérieure de la cuve.  3.5

• **Montage du racleur sur le couvercle :**  3.4

- Emboîter par dessous le racleur **P** dans le trou central du couvercle.

- Positionner l'encoche de la poignée **A** en face de l'ergot du racleur et descendre jusqu'en butée.


- Maintenir le moyeu du racleur d'une main, appuyer sur la poignée puis tourner dans le sens horaire  (vue de dessus)

• **Précaution d'emploi du racleur :**

- Enlevez le racleur lorsque les aliments sont congelés ou durs (utilisez d'abord la fonction d'impulsion pour les couper, puis remettez le racleur en place pour finir la préparation).


- N'utilisez pas le racleur lorsque le bol est vide.

- L'inclinaison et le réglage de l'écartement des couteaux garantissent un mélange rapide et homogène.

 Ne jamais introduire la main ou un corps dur dans la cuve, appareil en marche.

 TOUJOURS installer le rotor après avoir mis la cuve.

• **Pour le démontage du racleur :**

- Maintenir le moyeu du racleur d'une main et, tout en exerçant une pression entre les pièces, tourner la poignée sens antihoraire  (vue de dessus) pour les déverrouiller.


Nota : Quand le racleur n'est pas utilisé, le couvercle est maintenu en place grâce au bouchon de verrouillage B (§1.1).

- Pour une meilleure homogénéisation, nous vous conseillons de gratter manuellement la partie supérieure du bol une ou deux fois, notamment au début, immédiatement après avoir commencé à mélanger.

3.5 QUELQUES EXEMPLES D'UTILISATION

Les quantités sont données à titre indicatif.

• Légende : **A** Couteaux lisses - **B** Couteaux crantés

PRODUITS	REMARQUES
HACHÉS DE VIANDE A <i>Grossier</i> - Terrines - Saucisses - Saucissons - Steaks hachés - Qtés mini / maxi <i>Fin</i> - Farces - Mousses - Qtés mini / maxi	Toutes farces et mousses. Couper la viande en morceaux sans os, ni nerfs. Vitesse I continue ou par impulsions. Courte durée (10 à 30 secondes) suivant la grosseur désirée. 200g / 5Kg (cuve 11,5l) - 500g / 8Kg (cuve 17,5l) Vitesse I jusqu'à l'obtention d'un hachage grossier, puis vitesse II . Durée plus longue (1 à 4 minutes) Veiller à maintenir la qualité de l'affûtage des couteaux. 200g / 3 kg (cuve 11,5l) - 500g / 5Kg (cuve 17,5l)
MIXÉS DE LÉGUMES ET FRUITS A - Purées - Mousses - Compotes - Coulis, sorbets - Qtés mini / maxi	Vitesse I seulement. Pour la purée, verser les légumes égouttés et très chauds, puis ajouter la matière grasse. Mettre en Vitesse I , puis ajouter le liquide bouillant (lait, eau, bouillon...).  3.1 200g / 5kg (cuve 11,5l) 500g / 8Kg (cuve 17,5l)
HACHÉS DE LÉGUMES A - Persil - Oignons - Qtés maxi	Le persil doit être bien essoré. Vitesse continue I , puis II pour hacher finement. Travailler avec des couteaux lisses très bien affûtés. Eviter les gros oignons pleins de jus. Vitesse II , MARCHE par impulsions. Cuve pleine.
BROYÉS-RÉDUCTION EN POUDRE B - Amande - Noisettes - Chapelure - Crustacés, Volailles - Qtés maxi	Commencer en Vitesse I , puis mettre en II pour obtenir la finesse désirée. Pour le tant pour tant avec le sucre cristallisé, réduire le sucre en vitesse II , puis ajouter les amandes ou les noisettes. 3Kg (cuve 11,5l) } Suivant volume du produit. 5Kg (cuve 17,5l) }

PRODUITS	REMARQUES
PÉTRISSAGE DES PÂTES B - Brisée - Sablée - Détremée - Feuilletée - Quiche - Qtés mini / maxi	Vitesse I MARCHE continue mettre tous les ingrédients dans la cuve : farine, sel, matières grasses et eau. La pâte est faite en quelques secondes (10-15 secondes). L'eau de coulage doit être froide pour limiter l'échauffement de la pâte. Pour la détrempe, en quantité maxi, l'eau doit être rajoutée sur la farine et mélanger immédiatement. 500g / 4Kg de farine (cuve 11,5l) 500g / 6Kg de farine (cuve 17,5l)
DIVERS A - Mayonnaise - Qtés mini / maxi - Beurre d'escargots - Qtés maxi	La cuve et les ingrédients doivent être à température ambiante. Vitesse I , MARCHE par impulsions pour mélanger oeufs, moutarde, sel, poivre. Passer en vitesse I MARCHE continue, puis verser l'huile progressivement jusqu'en émulsion complète. Pour les petites quantités, mettre un voile d'huile en fond de cuve et augmenter la quantité de moutarde. 3 oeufs / 6 litres d'huile (cuve 11,5l) 5 oeufs / 8 litres d'huile (cuve 17,5l) Vitesse II continue pour persil, ail, échalotes, ajouter le beurre (éviter le beurre froid). Puis Vitesse I continue ou en impulsions pour mélanger l'ensemble. 3 Kg (cuve 11,5l) } de beurre 5 Kg (cuve 17,5l) }



ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

Avant d'utiliser tout produit de nettoyage, lire attentivement les notices d'utilisation et de sécurité accompagnant le produit et utiliser les équipements de protection adaptés.

Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression, au jet d'eau ou par immersion.

Manipuler le rotor avec soins.

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS DIFFÉRENTES

- Démontez la cuve, le couvercle et le rotor (voir § 3.3) et retirez le joint (NB:le remontage du joint lorsqu'il est humide est plus facile).
- Nettoyer sous le robinet ou dans une plonge les éléments ci-dessus à l'eau chaude additionnée d'un produit détergent-désinfectant ou dégraissant (si travail de produit gras).

- Vérifier le nettoyage correct des différents éléments.
- L'aseptisation périodique du rotor est fortement conseillée.

Nota :

- Utiliser des produits de nettoyage compatibles avec les pièces en plastique, en inox et en aluminium (pas de produits chlorés).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer la partie transparente du couvercle

4.2 EN FIN D'UTILISATION

- Débrancher la machine.
- Pour le démontage et le nettoyage de la cuve, du couvercle, du joint et du rotor voir § 3.3 et 4.1.
- Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une éponge humide additionnée d'un produit détergent-désinfectant l'extérieur de la machine en insistant sur l'arbre d'entraînement du rotor, les brides de cuve, puis rincer.

Nota :

- Utiliser des produits de nettoyage compatibles avec les matériaux composants l'appareil.
- L'arbre d'entraînement et l'intérieur du rotor doivent être tenus parfaitement propres.



Le rotor ne doit pas être désassemblé pour le nettoyage. Pour le remplacement des lames se référer au paragraphe 6.1



- Possibilité de passer en lave-vaisselle la cuve, le couvercle, le joint et le rotor en protégeant les couteaux contre les chocs.



La haute température du cycle de rinçage peut entraîner des risques de brûlure au contact des pièces métalliques.

- Afin d'éviter les taches acides sur les couteaux du rotor, il est conseillé de bien les sécher avant rangement et de mettre le rotor en chambre froide afin de limiter le développement microbien.
- Ne pas verrouiller le couvercle sur la cuve quand la machine n'est pas en service. La mise à l'air libre supprime la condensation et la concentration des odeurs résiduelles.

Incidents de fonctionnement

5.1 L'APPAREIL NE DEMARRE PAS, VERIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- Le couvercle et la cuve sont correctement verrouillés (voir § 3.3).
- **Si le cutter s'arrête en cours de travail :**
 - La sonde du moteur s'est déclenchée, attendre quelques minutes pour redémarrer.
 - Diminuer la quantité de produit.
 - Vérifier la transmission mécanique de la machine.
- **Pour le modèle à variation de vitesse électronique :**
 - Vérifier que le variateur n'est pas en défaut de fonctionnement

en démontant le capot supérieur et le caisson.

- Si le voyant rouge est allumé, demander l'intervention d'un spécialiste.

Nota : Le 1er défaut détecté est mis en mémoire. Quand l'alimentation du variateur est coupée, le défaut s'efface. Rechercher la cause du défaut avant de réarmer, puis rétablir l'alimentation.

- Si le voyant vert est allumé, le variateur fonctionne normalement.
- Débrancher la machine et vérifier le circuit électrique (voir §6.3).



Respecter les consignes de sécurité, tension dangereuse. voir §5.2

5.2 BRUIT OU FONCTIONNEMENT ANORMAL

Arrêter la machine.

- **Bruit métallique :**
 - Rotor qui frotte en fond de cuve ou desserré.
 - Corps étranger à l'intérieur de la cuve.
- **Bruit strident :**
 - Courroie défectueuse (voir § 6.1 pour son remplacement ou sa tension).
- **Ronflement du moteur :**
 - Moteur tournant sur 2 phases. Vérifier son branchement et le circuit électrique (voir schéma électrique § 6.3).
- **Manque de puissance du variateur (modèle à variation de vitesse) :**
 - Le variateur électronique peut limiter automatiquement la puissance et se caler à une vitesse inférieure à celle affichée au bouton du potentiomètre lorsque :
 - . La vitesse choisie est trop élevée (risque de patinage et usure de la courroie).
 - . La quantité de produit est trop importante.

- Il faut alors, suivant les cas :
 - . Réduire la vitesse affichée (voir § 3.3).
 - . Diminuer la quantité de produits (voir § 3.6).

- **Si le sens de rotation est inversé :**
 - Débrancher obligatoirement la machine.
 - Démontez le capot supérieur et le caisson.



Attendre une minute environ la décharge effective des condensateurs avant d'intervenir à l'intérieur du variateur.
TENSION DANGEREUSE

- Vérifier que le voyant vert du variateur est éteint et déposer la plaque de fermeture plastique.
- Inverser les fils des bornes U et V en utilisant obligatoirement un tournevis isolé.
- Remonter la plaque, le caisson et le capot.
- Brancher la machine et contrôler le sens de rotation.
- **Ne pas s'inquiéter du léger bruit de ventilateur lorsque la machine est sous tension, il s'agit d'une caractéristique normale de fonctionnement.**

5.3 QUALITE DE TRAVAIL

- Pour obtenir un travail irréprochable, rapide et sans échauffement :
 - Utiliser des couteaux toujours bien affûtés et exempts de chocs ou remplacer les couteaux.
 - Avoir un rotor supplémentaire réservé aux travaux délicats (ex : hachage de persil).

- Eviter de travailler des quantités de produits trop importantes provoquant des échauffements (viande, pâte).

Nota :

- **Les couteaux micro-dentés possèdent les qualités de coupe d'un couteau lisse et crantés, ce qui réduit leur affûtage.**
- **Si nécessaire, refaire le fil des couteaux, côté opposé à l'affûtage, à l'aide d'une pierre à affûter.**

Maintenance

6.1 MECANISME



ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

La maintenance y compris le changement des couteaux ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée. Pour le remplacement des couteaux, des entretoises sur le rotor, se référer aux instructions fournis avec les pièces détachées.

- Ces cutters sont d'un entretien minimum (les paliers du moteur et du mécanisme sont graissés à vie).
- Il est conseillé au moins une fois par an, de vérifier :
 - L'état et la tension de la courroie.
 - Vérifier l'état des raccordements électriques
- **Pour tendre ou changer la courroie :**
 - Débrancher la machine.
 - Déverrouiller le couvercle avec son bras pour le désolidariser du capot supérieur et enlever la cuve (voir §3.3).
 - Démontez le capot supérieur (4 vis) et déconnecter le faisceau électrique (déclipser l'interrupteur général pour le modèle 17,5l).
 - Enlever le caisson inox.
 - Desserrer de 2 tours les 4 vis **A** fixant le support moteur (clé 6 pans creux de 6).
 - Dévisser la vis de tension **B**.
 - Si échange de la courroie, couchez la machine et démontez le fond (4 pieds + 3 vis).
 - Vérifier que les dents de la courroie sont bien dans les gorges des poulies.
 - Tendrez la courroie en vissant **B** à l'aide d'un gros tournevis.
 - Rebloquer fermement les 4 vis du support moteur.

- Vérifier si la tension est correcte en appuyant en pince avec le pouce et l'index. La différence entre les 2 brins ne doit pas excéder au total 15mm.
- Remonter les différentes pièces.

Nota : Il est absolument nécessaire de donner à la courroie une tension correcte. Une tension insuffisante ou une surtension peut engendrer des anomalies dans le fonctionnement de la transmission, voire une destruction prématurée de la courroie ou des roulements.

- **Accès aux composants électriques :**

- Débrancher la machine.
- Démontez le capot supérieur (4 vis) et déconnecter le faisceau électrique si nécessaire.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs.

- Les condensateurs peuvent rester électriquement chargés. Afin d'éviter tout risque, lors d'une intervention, il est conseillé de les décharger en reliant leurs bornes à l'aide d'un conducteur isolé (tournevis par exemple).

6.2 REGLAGE DE LA SÉCURITÉ

- Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié à chaque utilisation. Le rotor doit s'arrêter en moins de 4 secondes :
 - L'ouverture du couvercle, pendant le fonctionnement de la machine, mesurée du côté opposé à la charnière, ne doit pas être supérieure à 45 mm.

- au déverrouillage de la cuve.
- Si l'une de ces fonctions n'est pas réalisée :
 - Ne pas utiliser la machine.
 - La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.3 COMPOSANTS ELECTRIQUES

Voir schémas électriques  6.3

• Repérage des couleurs des fils :

- Circuit de puissance : noir (F)
- Circuit de commande : rouge (A)
- Phases : L1 - L2 - L3 (Triphasé)
- Neutre : N
- Terre : Vert/Jaune B/C
- Cable d'alimentation : X

• Repérage des composants (Machines à 2 vitesses et à vitesse variable).

- S1 : Sécurité couvercle
- S2 : Sécurité cuve
- S3 : Sécurité levier (uniquement K180)
- M : Moteur
- CC : Carte de commande
- CPu : Carte de puissance
- CF : Condensateur de freinage
- Q1 : Interrupteur général (modèle K180)
- V : Variateur

6.4 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

- Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.


Cachet du vendeur

Date de l'achat :

Conformité à la réglementation

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42 CEE,
- La directive CEM 2014/30 EU.
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- La directive 2002/96/CEE « WEEE »

Le symbole "  " sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

- La directive 2006/12 CEE « Déchets »

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

- La directive « Emballage et déchets d'emballages » 94/62/CEE

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

- Aux normes européennes :

EN 12852- Préparateurs culinaires. Présentations relatives à la sécurité et à l'hygiène.

EN 60 204-1-2006 équipements électriques des machines.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine,
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie,
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70dbA.

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- commandes électriques IP55
- machine globale IP34

Compatibilité électromagnétique conforme aux normes :

- EN55014-1 : Emission
- EN55014-2 : Immunité

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires,
- Normes EN 601-2004: alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.
- Norme EN 1672-2 : Prescriptions relatives à l'hygiène.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.

La machine a reçu l'avis de conformité CNERPAC hygiène alimentaire et l'attestation de Conformité Sanitaire du Service des Recherches et de l'Ingénierie en Protection Sanitaire.