



Sommaire

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

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

- Ce cutter-émulsionneur professionnel sert à la préparation des hachés, mixés, émulsions, notamment en milieu hospitalier, en restauration gastronomique et en diététique. Il peut également être utilisé comme cutter-mélangeur en démontant le racler pour broyer ou pétrir les produits plus durs.
- Pour les préparations spéciales sortant du cadre alimentaire : (NOUS CONSULTER)



A Poignée de racler cuve-couvercle démontable avec trou verseur central

- B** Couvercle transparent démontable avec trou verseur central
- C** Poignée de verrouillage couvercle
- D** Poignée de cuve
- E** Cuve (capacité 4.5, 5.5 ou 7 litres suivant les modèles)
- F** Caisson
- G** Patins anti-dérapant
- H** Corps
- I** Cordon d'alimentation
- J** Tableau de commande
- K** Broche de verrouillage

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)

A Poids brut emballé (Kg)

B Poids net (Kg)

C Dimensions emballage (mm) : L x l x h

D Encombrement machine : L x l x H (mm)

E Encombrement nécessaire pour l'ouverture et le démontage : L1 x l x H1 (mm)

2.2 EMLACEMENT

- Poser l'appareil sur un plan de travail (table, socle...) de hauteur comprise entre 700 et 900 mm. Ses 4 patins lui assurent une parfaite stabilité.
- Il n'a pas besoin d'être fixé et peut être déplacé facilement.

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.

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.

- Ce cutter existe en trois versions :
 - Une seule vitesse : Monophasé - une seule tension.
 - Deux vitesses : Triphasé - une seule tension.
 - Vitesse variable : Monophasé - une seule tension.

• 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 F des caractéristiques.

• Caractéristiques moteurs : 2.3

- A** Nombre de phases (1=monophasé ou 3=triphase)
- B** Tension nominale en volt
- C** Fréquence (Hertz)
- D** Puissance nominale (Watt)
- E** Intensité nominale (Ampères)
- F** Calibre du fusible de protection de la ligne électrique (ampères)

Monophasé, une tension, une seule vitesse

- Prévoir une prise de courant murale monophasée 2 pôles + terre calibre 16 A.

Triphasé, une tension, deux vitesses

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

 Mise à la terre obligatoire. par fil vert/jaune.

- Vérifier le sens de rotation du rotor aux deux vitesses :
 - Appuyer sur le bouton marche (voir § 3.1).

- Contrôler visuellement à travers le couvercle le sens de rotation anti-horaire () du rotor aux deux vitesses (voir flèche gravée sur la poignée du rotor).

- Si le sens de rotation est inversé, permuter 2 fils de phase sur la prise de courant.

Monophasé, une tension, vitesse variable

• Le cutter est alimenté en courant monophasé jusqu'au variateur qui transforme le courant pour alimenter le moteur triphasé.

• Prévoir une prise de courant murale étanche normalisée 2 pôles + terre, calibre 16 A facilement accessible.

• Avertissement de l'installateur :

Ce cutter à variation de vitesse électronique est équipé d'un filtre incorporé 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.

• Pas de prise de terre = pas de protection = risque de panne + DANGER pour l'utilisateur !

Nota : Les valeurs de terre sont définies en fonction du courant différentiel résiduel (Voir norme NFC 15100 et guide PROMO-TELEC) 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.



ATTENTION !!

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

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

ATTENTION : Arrêter la machine avant l'ouverture du couvercle.



Ne jamais introduire la main dans la zone d'éjection 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 dans la cuve, appareil en marche.

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

ATTENTION : Toutes les manipulation 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.



3.1 FONCTIONNEMENT - SECURITE

• La sécurité de l'utilisateur est assurée par :

- L'arrêt du moteur au déverrouillage du couvercle.
- La nécessité d'avoir la cuve en position pour permettre la mise en marche
- La nécessité d'appuyer sur le bouton marche après chaque arrêt (dispositif "manque de tension").
- L'arrêt freiné du moteur avant d'accéder au rotor.
- La marche par pression maintenue pour contrôler l'évolution d'un travail.
- Le verrouillage automatique du rotor en rotation grâce à son système de baïonnette.
- La dimension du trou verseur central permettant d'ajouter des produits en MARCHE.
- La conception de la cuve (cheminée anti-fuites).
- Le démontage facile de la cuve, du couvercle et de son joint, du rotor et du racleur pour leur nettoyage.

• Tableau de commande 3.1

Modèle 1V

- A** Bouton MARCHE.
- B** Bouton ARRET.
- C** Bouton MARCHE par pression maintenue.

Modèle 2V

- A** Bouton MARCHE petite vitesse.
- B** Bouton ARRET.
- C** Bouton MARCHE par pression maintenue en petite vitesse.
- D** Bouton MARCHE grande vitesse.
- E** Affichage de la vitesse sélectionnée

Modèle VV

- A** Bouton MARCHE à la vitesse sélectionnée.
- B** Bouton ARRET.
- C** Bouton MARCHE par pression maintenue à la vitesse sélectionnée.
- E** Affichage de la vitesse sélectionnée
- F** Augmentation de la vitesse
- G** Diminution de la vitesse

• La mise en marche du cutter est obtenue si :

- La cuve est bien en place
- La broche de verrouillage est correctement engagée (voir § 3.3)
- Le couvercle est correctement verrouillé.

a) Marche continue :

Appuyer sur le bouton **A** ou **D**.
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**.

b) Marche par pression maintenue :

Maintenir appuyé le bouton **C**. Ceci permet de contrôler l'évolution d'un travail délicat à réaliser.



c) Arrêt

Appuyer sur le bouton **B**

Nota :

Eviter d'arrêter le cutter en déverrouillant le couvercle.

3.2 DIFFERENTS EQUIPEMENTS 3.2

- Le cutter-émulsionneur est équipé en standard d'un racleur de cuve-couvercle et d'un rotor à deux couteaux en inox de grande dureté (couteaux lisses pour les modèles 1V et couteaux microdentés pour les modèles 2V et VV).

Nota : Rotors optionnels adaptés à différents travaux (voir tableau §3.5). NOUS CONSULTER.

- L'utilisation en cutter-mélangeur est possible en démontant le racleur du couvercle existant ou en utilisant un deuxième couvercle sans racleur pour les travaux suivants :

- Les hachés de viande, de légumes ...
- Les broyés, les réductions en poudre.
- Le pétrissage des pâtes.

3.3 MISE EN SERVICE 3.3A

• Avant de commencer un travail, toujours vérifier l'état de propreté du rotor **R**, de la cuve **E**, du couvercle **B** et de son joint **N**, du racleur **P** et de sa poignée **A** et de l'arbre d'entraînement **L**.

• Pour démonter le couvercle 3.3B

- Déverrouiller le couvercle par l'intermédiaire de la poignée **C**.
- Ouvrir le couvercle jusqu'en butée arrière
- Retirer la broche de verrouillage
- Retirer le couvercle

• Se servir de l'encoche à l'arrière du couvercle pour retirer le joint **N**.

• Pour le remontage procéder de façon inverse en veillant à bien enfoncer la broche de verrouillage lorsque le couvercle est en position totalement ouverte.

• Soulever verticalement la cuve **E** par sa poignée **D**, le rotor **R** se déverrouille automatiquement. Le rotor peut aussi s'enlever séparément.

• Pour monter le racleur sur le couvercle voir §3.4.

• Pour équiper le cutter, installer 3.3C

- La cuve **E** sur l'axe central en veillant à bien positionner le plot de blocage de cuve dans son logement **M**.

- Le rotor **R** sur l'arbre d'entraînement **L** jusqu'en butée. Introduire ensuite les produits à travailler (jamais avant d'installer le rotor).

- Rabattre le couvercle **B** (munit de son joint **N**) sur la cuve **E** et le verrouiller par l'intermédiaire de la poignée **C**.

L'appareil est prêt à fonctionner.

3.4 UTILISATION 3.4

• Montage du racleur sur le couvercle :

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

- Positionner l'ergot de la poignée **A** dans le logement du racleur et descendre jusqu'en butée.

- Maintenir le moyeu du racleur d'une main et, tout en exerçant une pression entre les 2 pièces, tourner la poignée sens horaire  (vue de dessus) pour les verrouiller.

• Toujours commencer un travail en petite vitesse, avant de passer en vitesse supérieure.

• Utiliser la vitesse en pression maintenue pour débiter ou terminer un travail demandant une certaine surveillance ou un degré de finition précis.

• En cours de travail, tourner la poignée sens horaire  (vue de dessus) pour nettoyer les parois de la cuve et du couvercle et pour homogénéiser le produit. Pour décoller les produits pâteux du racleur, tourner la poignée d'un coup sec sens horaire  puis sens anti-horaire. 

• Pour le démontage du racleur :

- Maintenir le moyeu du racleur d'une main et, tout en exerçant une pression entre les 2 pièces, tourner la poignée sens anti-horaire  (vue de dessus) pour les déverrouiller.

Nota :

Le trou central du couvercle peut être obstrué par le bouchon fourni avec la machine quand le racleur n'est pas utilisé.

Nota :

- *Les produits liquides ou ingrédients peuvent être introduits par la goulotte de la poignée.*

- *L'inclinaison des couteaux garantit un mélange rapide et homogène.*



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

3.5 QUELQUES EXEMPLES D'UTILISATION (LES QUANTITÉS SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF)



Ne pas travailler des produits durs (légumes entiers, morceaux de viande ...) avec le racleur. Risque de détérioration de ce dernier.

	Qté	Type de couteau	Quantité en masse de produit fini								
			K45 1V	K45 2V	K45 VV	K55 1V	K55 2V	K55 VV	K70 1V	K70 2V	K70VV
Chair à saucisse	mini	Lisse	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Lisse	1,5 kg			2 kg			2,5 kg		
Steack haché / Tartare	mini	Lisse	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Lisse	1,5 kg			2 kg			2,5 kg		
Oignon	mini	Lisse	150 g			150 g			150 g		
	maxi	Lisse	1 kg	1,5 kg	1,3 kg à 1,5 kg	2 kg	2 kg	2,5 kg			
Persil	mini	Lisse	1 bouquet (environ 100 g)			1 bouquet (environ 100 g)			1 bouquet (environ 100 g)		
	maxi	Lisse	3 bouquets (environ 300 g)			4 bouquets (environ 400 g)			5 bouquets (environ 500 g)		
Mayonnaise	mini	Indifférent	100 g			150 g			150 g		
	maxi	Indifférent	2 kg			2,5 kg			3,5 kg		
Emulsion de carottes	mini	Microdenté		600 g		600 g		1 kg			
	maxi	Microdenté		1 kg		1,5 kg		2,5 kg			
Beurre d'escargots	mini	Lisse	200 g			300 g			300 g		
	maxi	Lisse	1 kg	1,5 kg	1,2 kg	1,8 kg	1,8 kg	2,5 kg			
Pâte brisée	mini	Microdenté	150 g			350 g			160 g		
	maxi	Microdenté	1,3 kg			1,7 kg			2,5 kg		
Pâte (Détrempe 60 %)	mini	Indifférent	160 g			160 g			160 g		
	maxi	Indifférent	2 kg			2,4 kg			3 kg		
Amande ou Noisette	mini	Microdenté	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Microdenté	1 kg			1,5 kg			2 kg		
Parmesan	mini	Lisse	100 g			100 g			200 g		
	maxi	Lisse	750 g			1 kg			1,5 kg		

Nettoyage, Hygiène



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 ou par immersion.
 Manipuler le rotor avec soin. (Risque de COUPURES - CHOCS).

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS DIFFERENTES

- Démontez la cuve, le couvercle et son joint, le racleur et le rotor (voir § 3.3 et 3.4).
- 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 produits gras).
- Vérifier le nettoyage correct des différents éléments.

Nota :

- Utiliser des produits de nettoyage compatibles avec les pièces en plastique (polycarbonate) et en inox.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer le couvercle transparent.



Manipuler le rotor avec soin. (Risque de COUPURES - CHOCS).

4.2 EN FIN D'UTILISATION

- Débrancher la machine.
- Pour le démontage et le nettoyage de la cuve, du couvercle, du racleur et du rotor, voir § 3.3 et 3.4.
- 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, la zone d'appui de cuve, le logement recevant le plot de positionnement de la cuve, puis rincer.

Nota :

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

- Possibilité de passer en lave-vaisselle la cuve, le couvercle, le racleur et le rotor en protégeant les couteaux contre les chocs.
- 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.
- Après le nettoyage du couvercle, ne pas le verrouiller. 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 est correctement verrouillé (voir § 3.3).
- La broche est correctement enfoncée (voir § 3.3).
- Si le cutter s'arrête en cours de travail :
 - La sonde thermique du moteur s'est déclenchée. Attendre quelques minutes pour redémarrer.
 - Diminuer la quantité de produit.

5.2 BRUIT ANORMAL

- Arrêter la machine.
- Vérifier :
 - La bonne mise en place de la cuve, du rotor et du racleur.
 - S'il n'y a pas un corps étranger à l'intérieur de la cuve.
- Démontez, nettoyez si besoin et remettez en place.
- Si le bruit persiste et que la machine manque de puissance, vérifiez que :
 - Le moteur dans le cas du triphasé ne tourne pas sur deux phases.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

5.3 QUALITE DE TRAVAIL

- Pour obtenir un travail irréprochable, rapide et sans échauffement :
 - Utiliser des couteaux toujours bien affûtés et exempts de chocs.
 - Avoir un rotor supplémentaire réservé aux travaux délicats (ex : hachage de persil avec couteaux lisses, pétrissage avec couteaux crantés).
 - Eviter de travailler des quantités de produits trop importantes provoquant des échauffements (viande, pâte).
- Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

Nota :

- Les couteaux micro-dentés possèdent les qualités de coupe d'un couteau lisse et cranté, 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



La maintenance ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée.

- Le cutter est 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 :
 - Graisser avec une graisse alimentaire le joint d'étanchéité situé à la base de l'arbre d'entraînement.
 - Vérifier l'état des raccordements électriques

6.2 REGLAGE DE LA SÉCURITÉ

- Le bon fonctionnement de la sécurité doit être vérifié fréquemment. Le moteur doit s'arrêter par freinage à l'ouverture du couvercle en moins de 4 secondes.
- Si cette fonction n'est pas réalisée :
 - Ne pas utiliser la machine.
 - La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.3 COMPOSANTS ELECTRIQUES

• Accès aux composants électriques :

- Débrancher et retourner la machine.
- Démontez le caisson (4 vis – clé de 7).



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). Voir schémas électriques en fin de notice.

• Repérage des couleurs de fils :

- Circuit de puissance : noir
- Circuit de commande : rouge
- Moteur : **U1 - V1 - W1**
- Phases : **L** Monophasé ; **L1 - L2 - L3** Triphasé
- Neutre : **N**
- Terre : Vert/Jaune **B/C**

• Repérage des composants :

- S1** : Sécurité couvercle
- S2** : Sécurité cuve
- S3** : Sonde moteur
- S5** : Sécurité broche verrouillage
- M** : Moteur
- V** : Variateur
- CC** : Carte de commande
- CPU** : Carte de puissance
- CD** : Condensateur de démarrage
- CP** : Condensateur permanent
- CF** : Condensateur de freinage
- K1** : Relais de démarrage
- B1** : Bornier
- Fur** : Fusible de rechange
- X** : Cable d'alimentation
- H1,H2...** : Boitier de connection

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 « WEEE » 2002/96/CEE

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 « Déchets » 2006/12/CEE

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.

Veuillez 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.

Veuillez 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.

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 < 70 dBA

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- commandes électriques IP55
- machine globale IP34

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.

Vibration

Le niveau de vibration maximum mesuré à la poignée en cours d'utilisation est : 2,5 m/s²