

Sommaire

Introduction	1	Nettoyage, hygiène, rangement	7
Présentation	1	Incidents de fonctionnement	8
Installation	1	Maintenance	9
Utilisation, sécurité	3	Conformité à la réglementation	10

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

Le combiné coupe-légumes et cutter est une machine de préparation regroupant deux fonctions :

1) Coupe des légumes (trancher - émincer - effiler - râper -)
Coupe des frites et macédoines.

2) Cutter-mélangeur pour la réduction des condiments, les émulsions, les sauces et broyages divers et le cutterage des viandes. La fonction coupe légumes est prévue pour obtenir des coupes de tous types de produits par l'utilisation d'une **trémie à levier**. Ce combiné équipé de la trémie à levier et du cutter est bien adapté aux cuisines de restaurants et petites collectivités.

• **Tableau de commande**  1.2

A Bouton MARCHE à la vitesse sélectionnée.

B Bouton ARRÊT.

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



- A** Pilon
- B** Fouloir
- C** Trémie
- D** Ejecteur
- E** Chambre de coupe
- F** Arbre d'entraînement
- G** Corps
- H** Caisson
- I** Embase inclinable
- J** Bequille
- K** Tableau de Commande
- L** Broche de verrouillage
- M** Cuve
- N** Poignée de cuve
- O** Poignée de verrouillage couvercle
- P** Rotor
- Q** Couvercle
- R** Poignée de 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)

• voir tableau :  2.1

P1 : Poids brut

P2 : Poids net Coupe-légumes

P3 : Poids net Cutter

2.2 EMPLACEMENT ET ORGANISATION



Toujours positionner la machine sur un support plan, stable et résistant.

- Sur une table de hauteur comprise entre 700 et 900 mm maximum, le coupe-légumes accepte un bac de réception standard de hauteur maxi 200 mm.
- Sur piètement mobile fonctionnel (livré en option).
- Avec des bacs de grandes dimensions placer le coupe-légumes en bord de table ou utiliser le piètement mobile.

2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



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.

• **Caractéristiques moteur :**  2.3

- A Nombre de phases (1 monophasé)
 - B Tension nominale plage en volt
 - C Fréquence (Hertz)
 - D Puissance nominale (Watt)
 - E Intensité nominale (Ampères)
 - F Calibre du fusible de protection de la ligne électrique (Ampères)
- Le combiné est alimenté en monophasé.



•Avertissement à l'installateur :

Ce combiné électronique est équipé d'un filtre 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.



La mise à la terre est obligatoire par un conducteur de couleur vert/jaune.

PAS DE PRISE DE TERRE = PAS DE PROTECTION = RISQUE ELECTROCUTION = RISQUE DE PANNE

Nota : Les valeurs de terre sont définies en fonction du courant différentiel résiduel. (Voir norme NFC 15100 et guide PROMO-TELEC). Le non respect de ces consignes peut entraîner une déchéance de garantie.



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 !! 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.

Ne jamais introduire la main, un corps dur ou surgelé dans la trémie, 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.



Toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel, n'est pas considérée comme normale par le fabricant.



Le fabricant décline toute responsabilité pour une mauvaise utilisation du produit.

3.1.1 LA SECURITE DE L'UTILISATEUR est assurée par :

COUPE-LEGUMES 3.5 - 3.6

- L'arrêt freiné du moteur à l'ouverture de levier-fouloir pour un chargement sans risque.
- L'impossibilité de démarrer le moteur en l'absence de la trémie/fouloir.
- Les dimensions de la petite trémie légumes longs.
- L'absence de risque par l'accès de la goulotte d'évacuation lié à la conception de la chambre de coupe, de l'éjecteur et des plateaux.
- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

CUTTER

- 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.

3.1.2 MISE EN MARCHÉ

- La mise en marche du trancheur est possible si :
 - la trémie est verrouillée
 - le fouloir est abaissé
- 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.



1.2

a) Marche continue :

Appuyer sur le bouton **A**.

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.



Ne jamais dépasser la vitesse 4 en fonction Coupe-légumes.

Nota : En cas d'arrêt prolongé pendant plusieurs jours, débrancher l'appareil pour ne pas laisser le variateur électronique sous tension.

3.2 CHOIX DES EQUIPEMENTS DE COUPE 3.2a

COUPE-LEGUMES

- **Plateaux trancheurs C** : coupe droite de 1 à 13 mm.
- **Plateaux trancheurs CW** : coupe ondulée de 2 à 10 mm pour :
 - Légumes : Pommes de terre, carottes, aubergines, betteraves, céleri-branche, choux, champignons, concombres, courgettes, endives, fenouil, oignons, poireaux, radis...
 - Fruits : Amandes, bananes, pommes...

3.2c

- **Plateaux effileurs ASX** : coupe en bâtonnets de 2 à 10 mm.
 - **AS 2X** : fin 2 x 2 mm
 - **AS 3X** : moyen 3 x 3 mm
 - **AS 4X** : gros 4 x 4 mm pour pommes allumettes
 - **AS 6X**
 - **AS 8X**
 - **AS 10X**

3.2d

- **Plateaux à râper J - P - K**
- **J 2** fin **J 3** moyen **J 4** gros **J 7** très gros **J 9** très gros.

- Légumes : Carottes, pommes "paille", céleri rémoulade, choux rouge, betteraves, radis noir, raifort, rösti.
- Fromages : Gruyère, mozzarella.
- Autres : Noix, amandes, chapelure, chocolat...
- **P** : Pour parmesan, chapelure, amandes, radis noir, chocolat.
- **K** : Râpé spécial de pommes de terre crues (Knödeln).

3.2e

- **Grilles frites FT** : coupe de 6 à 10 mm d'épaisseur en combinaison avec un plateau **CP/CPW** de même épaisseur.

3.2f

- **Grilles macédoine MT** : coupe en section carrée de 5 à 20 mm en combinaison avec un plateau **CP/CPW** pour :
 - Cubes ou parallélépipèdes : macédoines de légumes ou de fruits, jardinières, minestrone, pommes sautées ou rissolées, potages.

Nota : Pour l'utilisation de la grille MT05, utiliser exclusivement la petite trémie avec pilon amovible

Débits indicatifs jusqu'à 650 kg / h :

Pommes C 5	530
Frites C 8 + FT 8	560

DIFFERENTS EQUIPEMENTS CUTTER 3.2g

- 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 microdentés en standard et couteaux lisses en option).

Nota : Rotors optionnels adaptés à différents travaux (voir tableau §3.8). 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 / UTILISATION 3.3



Toutes ces manipulations présentent des risques de coupure, ne jamais forcer et placer les mains à une distance raisonnable des couteaux.

COUPE-LEGUMES

- Le coupe-légumes est livré avec l'éjecteur monté sur l'arbre d'entraînement. Presser vers le haut le verrou de couvercle et relever le couvercle jusqu'en butée clip pour enlever l'éjecteur.

Avant de commencer un travail toujours vérifier l'état de propreté de la chambre de coupe, de l'arbre d'entraînement, de l'éjecteur, du plateau et de la grille. Tous ces éléments doivent impérativement être lavés avant la 1ère utilisation.

1) Pour trancher, émincer, râper, effiler

- Monter la chambre de coupe.
- Monter l'éjecteur sur le plat de l'arbre d'entraînement.
- Installer le plateau choisi (trancheur, effileur ou râpe).
 - Tourner le plateau sens horaire pour trouver l'entrée de la baïonnette, puis continuer dans le même sens jusqu'en butée de la goupille.  3.3a
 - Refermer le couvercle et s'assurer qu'il est verrouillé.
 - Pour enlever le plateau, tourner en sens inverse et le soulever. S'il reste coincé, voir § 5.3.

2) Pour couper en frites ou en cubes

- Monter la chambre de coupe.
- Monter l'éjecteur (voir § ci-dessus).
- Placer la grille choisie dans son logement en vérifiant qu'elle ne boite pas (propreté des appuis).
- Ensuite installer le plateau choisi et refermer le couvercle.
 - *Conseils : Pour couper avec une grille MT des produits de dureté différente, commencer par couper les produits tendres, car ceux-ci ne peuvent pas pousser les cubes de produits durs prisonniers dans la grille. Pour les produits durs du type carotte, céleri, ou très adhérents du type fromage, il est conseillé d'utiliser la petite trémie.*

CUTTER 3.3

• 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**. Tous ces éléments doivent impérativement être lavés avant la 1ère utilisation.

• Pour équiper le cutter, installer :

- La cuve sur l'axe central en veillant à bien positionner le plot de blocage de cuve dans son logement.
- Le rotor sur l'arbre d'entraînement jusqu'en butée. Introduire ensuite les produits à travailler (jamais avant d'installer le rotor).
- Rabattre le couvercle (munit de son joint) sur la cuve et le verrouiller par l'intermédiaire de la poignée.

L'appareil est prêt à fonctionner.

• Montage du racleur sur le couvercle : 3.3c

- 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.

• 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.

• 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 .

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.

3.4 CHOIX ET FONCTIONS DES TRÉMIES

COUPE-LEGUMES

1) La grande trémie avec levier-fouloir articulé. 3.4a

A Coupe en tranches **B** Effilages **C** Râpages

- Passage de produits de grande dimension (160 x 80mm maximum, correspondant à 1/4 de chou).
- Le chargement manuel s'effectue en introduisant les produits, soit à l'unité ou par poignées en veillant à bien les positionner afin d'éviter les fausses coupes. Caler les produits "fragiles" (tomates, agrumes...) contre la paroi.  3.4b

2) La petite trémie avec pilon amovible. 3.4c

• Pour les coupes en tranches des produits longs (carottes, endives, concombres, poireaux...) ouverture Ø 52 mm maximum. Pour la coupe en tranches, présenter les produits longs toujours par leurs pointes.

• Le chargement manuel s'effectue en introduisant verticalement les produits dans la petite trémie, soit à l'unité ou par poignées.

• *Conseils pour éviter :*

- *Une coupe inclinée et irrégulière : disposer les produits fins «tête-bêche».*
- *Les coincements : couper les extrémités des légumes.*

3.5 UTILISATION DE LA GRANDE TRÉMIE ET DU LEVIER-FOULOIR

Le coupe-légumes ne peut fonctionner que si le couvercle est fermé.

- Garder le pilon à l'intérieur du levier fouloir ce qui évite la remontée des produits.
- Appuyer sur le bouton MARCHE.
- Relever le levier fouloir  3.5a
- Dès la sortie du fouloir hors de la trémie, le moteur s'arrête immédiatement, ce qui permet de charger les produits en toute sécurité.  3.5b
- A la descente du levier, le coupe-légumes redémarre automatiquement.  3.5c

Pour émincer, trancher.

- A l'aide du levier-fouloir, accompagner les produits dans la trémie jusqu'en butée basse en dosant l'effort au levier-fouloir.
- Remonter le levier-fouloir et recommencer un nouveau cycle.
- En fin de travail, appuyer sur le bouton ARRÊT.

Nota : *Doser l'effort d'accompagnement nécessaire au levier-fouloir en fonction :*

- *du produit à travailler (produit tendre = faible effort),*
- *de l'équipement de coupe choisi (une râpe exige plus d'effort qu'un plateau trancheur).*

Il n'est pas nécessaire de presser exagérément, ceci risque de faire surchauffer la machine.

3.6 UTILISATION DE LA PETITE TRÉMIE ET DU PILON 3.6

- Laisser le levier-fouloir en position basse et déverrouiller le pilon.
- Appuyer sur le bouton MARCHE pour démarrer.
- Enlever le pilon d'une main et charger les produits de l'autre.
- Pousser les produits à l'aide du pilon et recommencer un nouveau cycle.
- En fin de travail, appuyer sur le bouton ARRÊT.



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

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

CUTTER



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 VV	K55 VV	K70 VV
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	1,5 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	1,5 kg	1,8 kg	2,5 kg
Pâte Brisée	mini	Microdenté	150 g	160 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



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, les grilles et plateaux avec soin. (Risque de COUPURES - CHOCS).

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS

COUPE-LEGUMES 4.1a

- Enlever les équipements de coupe (plateau, grille, éjecteur) et le pilon.
- Enlever la chambre de coupe.
- Enlever la trémie-couvercle et le levier-fouloir en suivant les instructions suivantes :
 - 1) Lever le fouloir jusqu'en position clippée.
(Cette position est la seule qui permet le verrouillage/déverrouillage de la broche).
 - 2) Déverrouiller la broche en tirant d'environ 2cm.
 - 3) Baisser le fouloir pour faciliter le retrait de l'ensemble.
 - 4) Enlever complètement la broche.
 - 5) L'ensemble trémie-couvercle et couvercle-fouloir peut-être retiré.
- Laver les équipements à l'eau chaude, rincer et sécher.
- Nettoyer le corps à l'aide d'une éponge propre et humide.
- La chambre de coupe, la trémie, le levier-fouloir peuvent être lavés en lave-vaisselle.

CUTTER 4.1b

- Démontez la cuve, le couvercle et son joint, le racleur et le rotor (voir § 3.3).
- **Pour démonter le couvercle :**
 - 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.
- 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.

4.2 EN FIN D'UTILISATION

COUPE-LEGUMES

- Se reporter § 4.1.
- Nettoyer les éléments amovibles à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatibles avec les matériaux.
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher.
- Nettoyer l'extérieur du coupe-légumes à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent doux, puis rincer à l'aide d'une éponge propre.

Nota :

- Ne pas employer de détergents abrasifs qui rayent les surfaces, ou à base de chlore qui ternissent l'aluminium.

Conseil : Pour les grilles **MT**, pousser les cubes prisonniers à l'aide d'une carotte. Proscrire les instruments métalliques.

4.2

CUTTER

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

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.

4.3 RANGEMENT 4.3

- Après nettoyage, ranger soigneusement chaque équipement de coupe dans le casier de rangement fixé au mur.

Incidents de fonctionnement

5.1 L'APPAREIL NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- Le bol est en position.(cutter)
- La trémie est correctement verrouillée.(Coupe-légumes)
- Le levier fouloir est bien abaissé.(Coupe-légumes)
- Le couvercle est correctement verrouillé (Cutter).
- La broche est correctement enfoncée (voir § 4.1).
- Si l'appareil s'arrête en cours de travail :
 - La sonde thermique du moteur s'est déclanchée. Attendre quelques minutes pour redémarrer.
 - Diminuer la quantité de produit et/ou la vitesse.

5.2 BRUIT ANORMAL :

- Arrêter l'appareil.
- Vérifier la bonne mise en place du plateau, de la grille et de l'éjecteur.
- Démonter, nettoyer si besoin et remettre en place.
- Si le bruit persiste et que l'appareil manque de puissance, vérifier que :
 - Les phases moteur sont correctement branchés.
 - 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.
 - Démonter, nettoyer si besoin et remettre en place.



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

5.3 COINCEMENT D'UN PLATEAU : COUPE-LEGUMES

- Débrancher l'appareil.
- Poser une main à plat sur l'éjecteur et le bloquer en rotation.
- De l'autre main, prendre le plateau par l'extérieur en utilisant les logements des doigts sens anti-horaire  d'un coup sec.
- Le soulever en faisant un mouvement rotatif de va-et-vient.



5.3a



5.3b

5.4 QUALITÉ DE TRAVAIL

COUPE-LEGUMES

- Avant toute intervention, arrêter la machine.
- Si l'évacuation des produits se fait mal, vérifier que :
 - L'éjecteur est bien monté.
 - Les produits dans le bac de réception n'obstruent pas la sortie.
 - Il n'y a pas d'accumulation de produits dans la chambre de coupe.
- Si la qualité de coupe est insuffisante, vérifier :
 - Le sens de rotation (anti-horaire  vue dessus).
 - Le bon choix de la vitesse (selon modèle).
 - Le bon choix de l'équipement de coupe (voir § 3.2).
 - L'état des équipements de coupe.
 - Le choix de la trémie.
 - La présentation des produits dans la trémie (voir § 3-4)

CUTTER

- 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).

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.



ATTENTION !!

La maintenance ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée et exiger des pièces de rechange d'origines.

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.



6.1 MÉCANISME

• L'appareil 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 graisser avec une graisse alimentaire le joint d'étanchéité situé à la base de l'arbre d'entraînement.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs.

6.2 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS DE COUPE

• Plateaux trancheurs : réaffûtage des couteaux

- Démontez les vis de fixation,
- Utilisez une meule à eau en veillant à maintenir l'angle de coupe.

• Grilles-frites.

Les lames ne se changent pas puisqu'elles sont surmoulées avec une tension à vie.

- Retoucher le fil de la lame si nécessaire à l'aide d'une pierre douce.

• Grilles macédoines.

Les lames ne se changent pas puisqu'elles sont surmoulées avec une tension à vie.

- Retoucher si nécessaire à l'aide d'une petite lime si des lames sont endommagées après un choc.

• Râpes.

Les râpes ne se réaffûtent pas.

- Dans le cas d'usure importante des alvéoles de la râpe, changer la coupelle.

• Rotor du cutter.

- Veiller à maintenir un affutage correct sur les lames car la qualité de coupe en dépend (surtout pour les viandes).

6.3 RÉGLAGE DES SÉCURITÉS 6.3

• Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié fréquemment. Le moteur doit s'arrêter en moins de 2 secondes si sa vitesse est comprise entre 1 et 4, et en moins de 4 secondes si sa vitesse est supérieure à 4.

- A l'ouverture du couvercle, le moteur ne doit pas démarrer si le couvercle n'est pas correctement fermé (verrou cliqué),

- Au relevage du levier-fouloir, cote F à 45 mm maxi du rebord de la trémie.

• Si l'une des deux fonctions de sécurité n'est pas réalisée :

- Ne pas utiliser l'appareil.
- Le faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.5 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.

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 60 204-1-2006 équipements électriques des machines.

EN 1678-1998 coupe légumes, sécurité intégrée.

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 3744 et EN ISO 11201 est de 73 dBA dans les conditions spécifiées dans la norme EN 1678 : 1998 (utilisation d'une râpe fine pour le traitement de pommes de terre crues et non épluchées). A vide, et pour le cutter, ce niveau est < 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.

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.