



595J07M00

Table des matières

A	AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	1
B	RECOMMANDATIONS EN MATIERE D'ERGONOMIE.....	7
C	CONDITIONS DE GARANTIE ET EXCLUSIONS DE LA GARANTIE	8
D	INFORMATIONS GÉNÉRALES	9
E	TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE	10
F	INSTALLATION ET MONTAGE	11
G	FONCTIONNEMENT.....	13
H	NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL	21
I	DÉPANNAGE.....	23

A - AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :



AVERTISSEMENT

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution - tension dangereuse.



ATTENTION

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit traité.



IMPORTANT

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Équipotentialité



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil



Détails et explications

Consignes de sécurité importantes

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations qui lui permettront de travailler correctement, facilement et en toute sécurité avec la machine (ci-après désignée « machine » ou « appareil »).

Les consignes suivantes ne doivent en aucun cas être considérées comme une longue liste d'avertissement et de contraintes, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et surtout à éviter des dommages matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que chaque personne responsable du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation ou du démontage de la machine prenne connaissance de ce Manuel et le lise attentivement avant de procéder aux différentes opérations, ceci afin d'éviter toute manœuvre incorrecte ou inappropriée susceptible de provoquer des dommages corporels ou matériels.

Il est également important de toujours maintenir le Manuel à la disposition de l'opérateur, de le conserver à l'endroit où la machine est utilisée, et de le consulter immédiatement en cas de doute ou chaque fois que cela est nécessaire.

Si, après la lecture du Manuel, il subsiste des doutes concernant l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à consulter le fabricant ou le SAV, toujours au service de l'utilisateur pour lui fournir une aide rapide et efficace lui permettant d'améliorer le fonctionnement de la machine et en optimiser l'efficacité.

- **Lire attentivement le Manuel de l'appareil avant de l'utiliser.**
- **Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.**
- **Toujours installer l'appareil dans un local aéré.**



SOS


- **Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue.**
- **L'installation et l'entretien doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant. Pour une assistance, contacter un SAV agréé. Exiger des pièces de rechange d'origine.**
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou le manque d'expérience et de connaissances uniquement si ils ont reçu des instructions spécifiques ou une supervision leurs permettant d'utiliser la machine de façon sûr et de comprendre les dangers induits.**
- **Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants sans surveillance.**
- **Ne pas laisser les enfants jouer avec le matériel.**
- **Le personnel qui utilise l'appareil doit avoir suivi une formation spécifique concernant les risques impliqués.**
- **Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.**
- **Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.**
- **Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, chlorure d'ammonium etc.) pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite) pour nettoyer l'appareil.**
- **Éviter que l'huile ou la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique.**
- **Veiller à éviter que la saleté, la graisse, les aliments ou toute autre substance se déposent sur l'appareil.**
- **Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou des nettoyeurs vapeur.**
- **Ce Manuel est disponible au format numérique en contactant le revendeur ou le SAV de référence (PDF) ou en scannant le QR code sur l'appareil.**
- **Scannez le QR code de l'appareil pour accéder aux tutoriels de vidéo, manuels d'utilisation dans d'autres langues et autres matériaux de support.**
- **Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil.**
- **L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur.**
- **Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par un technicien agréé au moins tous les 12 mois.**
- **Il est conseillé à cet effet de souscrire un contrat de maintenance.**
- **Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin pour savoir si leur sécurité est garantie lors de l'utilisation de ce type d'appareil.**



- Le symbole  apparaissant sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme déchet ménager, mais qu'il doit être évacué selon les normes, afin d'éviter tout impact négatif sur l'environnement et la santé des personnes.

Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



- Le symbole  « Consulter le Manuel d'utilisation » indique qu'il convient de lire le Manuel d'utilisation avant de continuer à utiliser l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son agent de service ou toute personnes qualifiées, afin d'éviter tout risque.
- Toujours démarrer à vitesse lente (modèle a vitesse variable).
- Ne pas essayer d'introduire un doigt ou un objet pendant que la machine fonctionne.
- Toujours débrancher la machine avant toute intervention.
- Manipuler les rotors, les disques, grilles avec le plus grand soin. (Risque de COUPURES - CHOCS).
- Ne pas mettre le bloc moteur en lave-vaisselle pour le nettoyer. Frotter l'unité avec une éponge humide imbibée de détergent, puis le sécher.
- Éviter toute mauvaise manipulation de l'appareil et des accessoires.
- Faire attention à ne pas se couper avec les rotors, les disques, les couteaux pendant le nettoyage.
- Si l'appareil s'arrête en cours de travail :
 - Le débrancher et le laisser refroidir jusqu'au réarmement de la sécurité thermique ou réarmer le disjoncteur. Voir paragraphe "I" dépannages.

Si les problèmes persistent, contacter le SAV du revendeur local.

- Ces appareils sont conçus pour être utilisés dans des applications commerciales, comme des cuisines, des restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc... mais pas pour la production alimentaire de masse en continu.
- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, à côté de cet appareil.
- Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage de la machine.
- Au moment de la démolition de l'appareil, le marquage devra être détruit.

Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

La garantie s'annule si ces consignes ne sont pas respectées.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- du non-respect des instructions données dans le présent Manuel ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement à l'aide d'autres pièces que celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie) ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées;
- d'un entretien insuffisant;
- de l'utilisation impropre de la machine ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de la machine par du personnel non informé et non formé ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection des équipements de protection individuelle adéquats à porter par les opérateurs est à la charge de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien du SAV, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.






Electrolux Professional décline toute responsabilité pour les inexactitudes qui auraient pu se glisser dans le Manuel, si elles sont imputables à des erreurs d'impression ou de traduction. Tout complément au Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien que le fabricant estime- ra utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

CONSERVATION DU MANUEL




Le Manuel doit être conservé pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa mise au rebut. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de prêt, le présent Manuel doit accompagner la machine.

Équipements de protection individuelle

Un tableau récapitulatif des Équipements de Protection Individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine est fourni ci-dessous.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Casques de sécurité
					
Transport					
Manutention					
Déballage					
Montage					
Utilisation normale					
Réglages					
Nettoyage courant					
Nettoyage exceptionnel					
Entretien					
Démontage					
Démolition					

Légende :

-  EPI PRÉVUS
-  EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE
-  ÉPI NON NÉCESSAIRES

Pendant l'utilisation courante, les gants protègent les mains contre tout contact avec les parties chaudes de l'appareil ou des aliments chauds.



Sécurité générale



- Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Avant d'entreprendre une maintenance, débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

Consignes de sécurité générales

L'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

Pictogrammes de sécurité devant figurer sur la machine ou à proximité de cette dernière

Interdiction	Signification
	Ne pas retirer les dispositifs de sécurité
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques)

Danger	Signification
	Risque de coupures
	Risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques)

Mises en garde lors de l'utilisation et de l'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique ou électrique sont présents sur la machine. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :
 - soit directement en adoptant des solutions appropriées ;
 - soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.
- Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
- **Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis par des avis parfaitement visibles.**
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de la machine, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent manuel.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité, l'isolation des câbles électriques et du joint d'étanchéité qui devront être remplacés si nécessaire.
- Les opérations d'entretien de l'appareil sont réservées exclusivement au personnel spécialisé portant les équipements de protection individuelle nécessaires et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.
- Il est interdit de faire fonctionner la machine après avoir retiré, manipulé ou endommagé les dispositifs de sécurité.

Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent Manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de la machine, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner, en général, des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager la machine. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de la machine ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex., l'utilisation d'équipements non adaptés) ;
- l'entreposage à proximité de l'appareil de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de la machine ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à la machine ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- monter sur la machine ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle la machine est conçue ;
- d'autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer.

Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !



Risque résiduels

• La machine met en évidence des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés lors de la conception ou de l'installation de protections appropriées. Quoiqu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent Manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine.

Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent toujours :

- être dégagées (absence d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
- être propres et sèches ;
- être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels qui subsistent sur la machine sont énoncés ci-après.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
	L'opérateur peut se couper avec le couteau du disque trancheur, effileur, le rotor.
	L'opérateur peut se coincer les doigts entre la trémie et le levier fouloir, le pilon.

Utilisation normale de la machine

• En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur doit débrancher immédiatement la machine et prévenir le personnel en charge de la maintenance de l'équipement.

Transport, manutention et stockage

• Le transport (transfert de la machine d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doit être effectué par le personnel équipé des dispositifs de protection individuelle.

Nettoyage et entretien de l'appareil

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension.
- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Utiliser des équipements de protection individuelle appropriés.
- Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de l'appareil doivent être réalisées exclusivement par le personnel spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle, outils et moyens auxiliaires appropriés.
- Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par le personnel spécialisé ou par le SAV.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.

Entretien courant

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau ou des nettoyeurs vapeur.
- Ne pas mettre l'appareil dans l'eau.
- Veiller à bien choisir et utiliser les produits de nettoyage pour conserver l'appareil en bon état de fonctionnement et de sécurité.
- Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires avec de l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère) ; après quoi, rincer et sécher soigneusement. Certains éléments peuvent passer en lave-vaisselle, le cas échéant (voir paragraphe nettoyage).
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.), de poudres ou d'agents abrasifs, de pailles de fer ou d'éponges susceptibles d'endommager les surfaces. Éviter d'utiliser des solvants organiques et des huiles essentielles. Ces substances pourraient endommager les éléments en matière synthétique de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, chlorure d'ammonium etc...).

Entretien préventif

• Pour garantir la sécurité et la performance de votre équipement, il est recommandé de demander aux techniciens agréés de procéder à son entretien tous les 12 mois, conformément aux manuels d'entretien. Pour plus de détails, merci de contacter votre SAV local.

Réparation et entretien exceptionnel

• Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de défaillance ou de dégât résultant de l'intervention d'un technicien non autorisé par le fabricant, auquel cas la garantie originale du fabricant sera invalidée.

Pièces et accessoires

• Utiliser exclusivement des accessoires et/ou des pièces détachées d'origine. L'utilisation d'accessoires et/ou de pièces non d'origine invalidera la garantie originale du fabricant outre le fait que la machine risque de ne plus être conforme à la norme de sécurité.

Intervalles d'entretien

• Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. Quoi qu'il en soit, il est recommandé de procéder à un entretien régulier et particulièrement soigné de l'appareil afin de réduire au maximum les arrêts machine.

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire : • Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante.	Quotidienne	Opérateur
Contrôle : • Contrôler la partie mécanique servant à l'entraînement des plateaux, des rotors, le joint déflecteur.	Quotidienne	Opérateur (faire remplacer le joint déflecteur si défectueux)
• Vérifier les lames, rotors, disques effileur (pièces d'usures), il est nécessaire de les changer régulièrement afin d'obtenir la même qualité de coupe.	Quotidienne	Opérateur
Contrôle câble de connexion électrique : • Vérifier l'état du câble d'alimentation	Quotidienne	Opérateur
Structure de l'appareil : • Vérifier le serrage des vis, systèmes de fixation...	Annuelle	Service
Révision générale de l'appareil : • Vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion	Annuelle	Service

• Il est également recommandé de souscrire un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.

Mise au rebut de la machine

- Les opérations de démontage doivent être effectuées par le personnel spécialisé.
- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées au personnel spécialisé.
- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation.

B - RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE D'ERGONOMIE

Les fonctions ergonomiques du produit, qui influencent l'interaction physique et cognitive entre ce produit et l'utilisateur, ont été évaluées et certifiées. Un produit qui présente des fonctions ergonomiques doit en fait satisfaire aux exigences ergonomiques spécifiques relevant de trois domaines différents : polytechnique, biomédical et psychosocial (facilité d'utilisation et satisfaction). Des tests spécifiques

ont été effectués en situation réelle dans chacun de ces domaines. Le produit a été certifié conforme avec les critères d'acceptabilité ergonomique exigés par les normes applicables.

Recommandations générales :

Le coupe-légumes utilisé a été spécialement conçu et testé pour minimiser tous problèmes physiques liés aux interactions avec le produit.

Les mouvements répétés pendant une période d'utilisation prolongée de la machine peuvent provoquer des douleurs aux épaules et au cou.

Voici quelques procédures qu'il est recommandé d'adopter quand cela est possible :

- *placer la machine sur un plan de travail qui peut être réglé en fonction de la taille de l'opérateur*
- *en cas d'utilisation prolongée, faire des pauses ou alterner les différentes tâches (afin d'éviter des opérations continues dans la même posture)*
- *éviter le mouvement du socle du moteur, si cela n'est pas nécessaire*
- *ranger les accessoires/divers composants de la machine à proximité du poste de travail.*

C - CONDITIONS DE GARANTIE ET EXCLUSIONS DE LA GARANTIE _____

Si le produit acheté est couvert par une garantie, cette garantie sera conforme aux réglementations locales, sous réserve que le produit soit installé et utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et selon les modalités décrites dans la documentation appropriée de l'équipement. La garantie ne s'applique que si le client a utilisé des pièces détachées d'origine et procédé aux entretiens conformément à la documentation en matière d'utilisation et d'entretien mise à disposition sous format imprimé ou électronique par Electrolux Professional.

Electrolux Professional recommande vivement d'utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés par Electrolux Professional afin d'obtenir des résultats optimaux et maintenir le produit à son niveau d'efficacité maximum au fil du temps.

La garantie Electrolux Professional ne couvre pas :

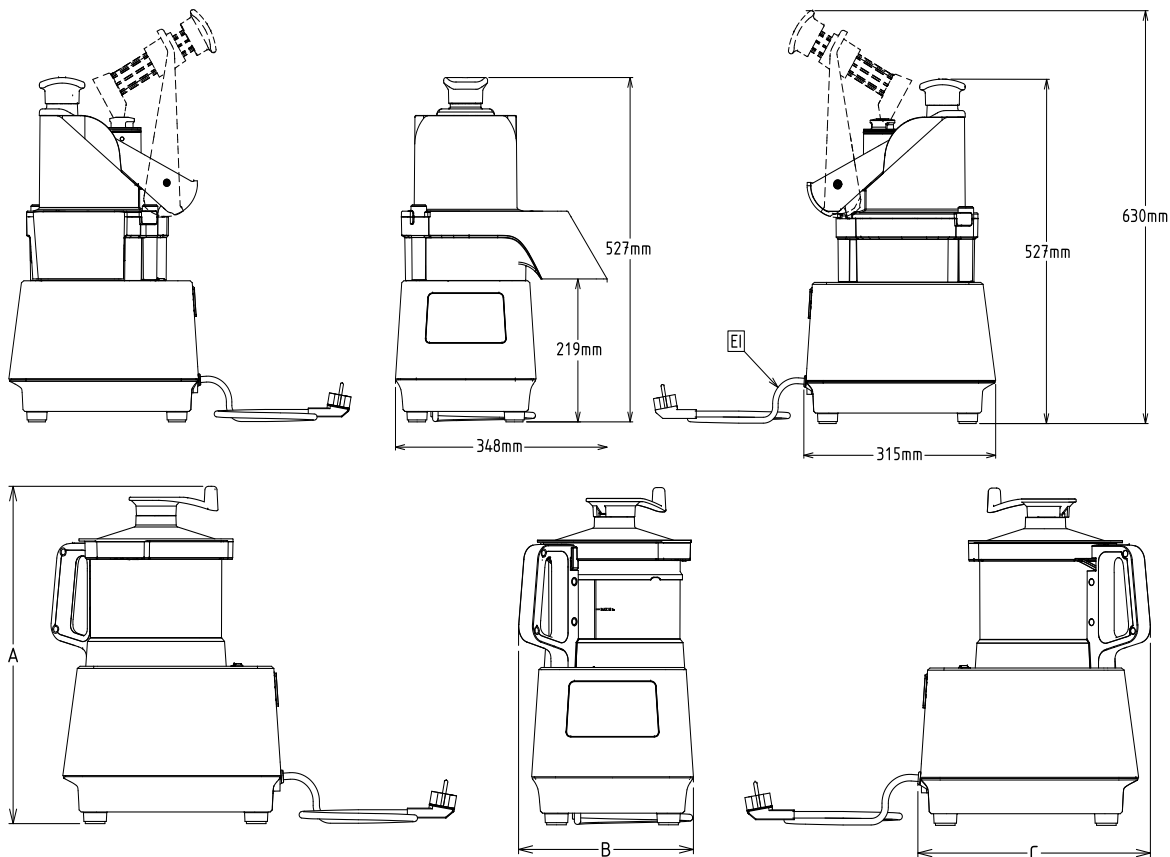
- frais de déplacement du technicien pour livrer ou récupérer le produit ;
- installation ;
- formation à l'utilisation/au fonctionnement ;
- remplacement (et/ou fourniture) de pièces d'usure, sauf si ce remplacement résulte de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant l'identification de la défaillance ;
- correction du câblage externe ;
- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;
 - capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;
 - négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;
 - procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers ou tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;
 - Utilisation de composants non d'origine (par exemple, pièces d'usure ou pièces détachées) ;
 - conditions ambiantes provoquant des contraintes thermiques (par exemple, sur-chauffe/gel) ou chimiques (par exemple, corrosion/oxydation) ;
 - insertion de corps étrangers dans le produit ou association de corps étrangers au produit ;
 - accidents ou force majeure ;
 - transport et manipulation, y compris rayures, bosses, éclats et/ou autres dégâts de la finition du produit, sauf spécifications contraires, si ces dégâts résultent de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison ;
- produit dont le numéro de série a été supprimé, modifié ou n'est plus facilement lisible ;
- accessoires et logiciel non approuvés ou spécifiés par Electrolux Professional.

La garantie ne couvre aucune activité de maintenance programmée (y compris les pièces nécessaires à cet effet), ni la fourniture de détergents, sauf spécifications contraires prévues par un quelconque accord local, en vertu de conditions locales.

Pour la liste des SAV agréés, consulter le site Web Electrolux Professional.

D - INFORMATIONS GÉNÉRALES

Caractéristiques techniques :



	2.6L	3.6L
A	456mm	476mm
B	247mm	252mm
C	328mm	334mm

Manufacturer — ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS

Year of production — 2020

Type : K4MI

Model description — Model: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Serial number — N° 9FRJ XXXXXX 0282 0001

Power supply voltage — 220 - 240 V

Max. power input — 500 W

CE marking

Group type

Product number code (PNC)

Frequency

9FRJXXXXXXXX02820001

Scannez le code QR de l'appareil pour accéder aux tutoriels de vidéos, manuels d'utilisation dans d'autres langues et autres matériaux de support.



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

Cet appareil a été conçu pour hacher, mixer, émulsionner, trancher, émincer, effiler, râper, couper en cubes des produits alimentaires (préparation des crudités, légumes, fruits, fromages...). Toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel, n'est pas considérée normale par le fabricant.



ATTENTION

L'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).



NOTE!

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation des appareils, différente de celle prévue.

Installation et montage

Mise en place

- Installer l'appareil sur une surface plane et stable supportant un poids de 15 kg .

Introduction

- Les opérations d'installation et de montage de la machine doivent être réalisées exclusivement par le personnel spécialisé équipé de tous les dispositifs de protection individuelle, équipements, outils et moyens auxiliaires appropriés.
- Les opérations décrites doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Avant toute procédure d'installation et de montage, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Branchement électrique

- Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par le personnel spécialisé.
- Le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Les informations relatives à la tension d'alimentation de l'appareil sont présentes sur la plaque signalétique.
- Tout câble d'alimentation détérioré doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.
- Le point de branchement dispose d'un contact de terre efficace et la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles figurant sur la plaque signalétique. En cas de doute quant à l'efficacité de la terre, demander au personnel spécialisé de contrôler l'installation ;
- La machine (appareil à vitesse variable) peut fonctionner à 50 ou 60 Hz et n'a pas besoin d'être réglée par l'utilisateur (voir plaque caractéristique).

E - TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

Déballage



IMPORTANT

Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport. Examiner les emballages avant et après le déchargement. Enlever l'emballage. En déballant et en manipulant l'appareil, veiller à ne provoquer aucun choc.



NOTE!

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou cachés.
- Si la marchandise est endommagée ou la livraison incomplète, le signaler sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).

Élimination de l'emballage

Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :



PE Polyéthylène

- Housses des différents éléments
- Sachet contenant les instructions



PP Polypropylène

- Sangles



- Emballages extérieur

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Stockage

La machine et/ou ses pièces doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre -25°C et 50°C .

F - INSTALLATION ET MONTAGE



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

Introduction

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes données dans ce paragraphe et dans le paragraphe A.

Le fabricant décline toute responsabilité en présence d'effets corrosifs dus à des causes extérieures.

Responsabilités du client

Tâches et interventions incombant au client :

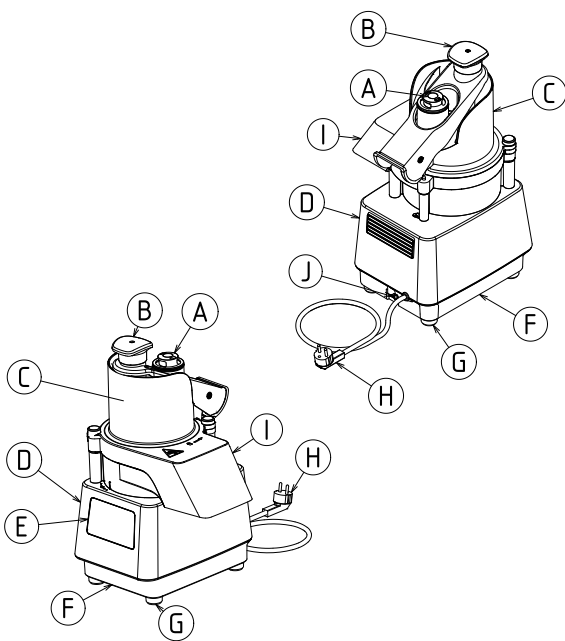
- Pour plus d'informations sur le branchement électrique, voir Branchement électrique ;
- vérification de la planéité de la surface d'appui de la machine.

Description

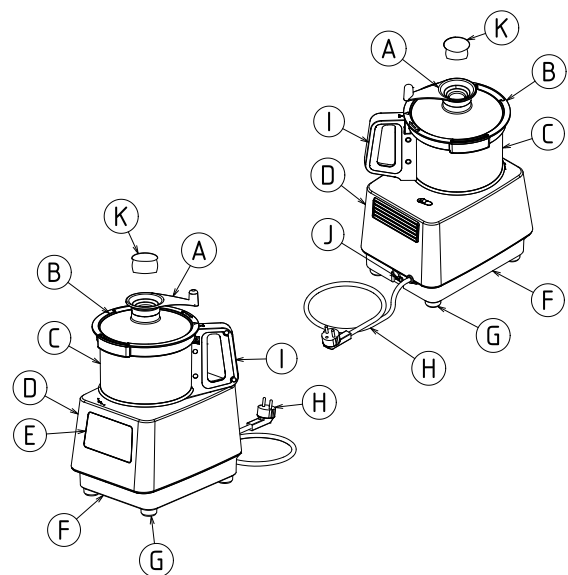
- Le combiné coupe-légumes, cutter est livré avec : éjecteur, chambre de coupe, trémie, rotor, bol, couvercle et racleur.

Ce combiné coupe-légumes/cutter permet de trancher, émincer, effiler, râper, couper en cubes, hacher, émulsionner de différents produits alimentaires (préparation des crudités, légumes, fruits, fromages...).

Avec ses équipements de coupes variés, il sera l'allié de toute vos préparations et assurera un travail de précision. Il est le combiné professionnel des bars, restaurants, collectivités.

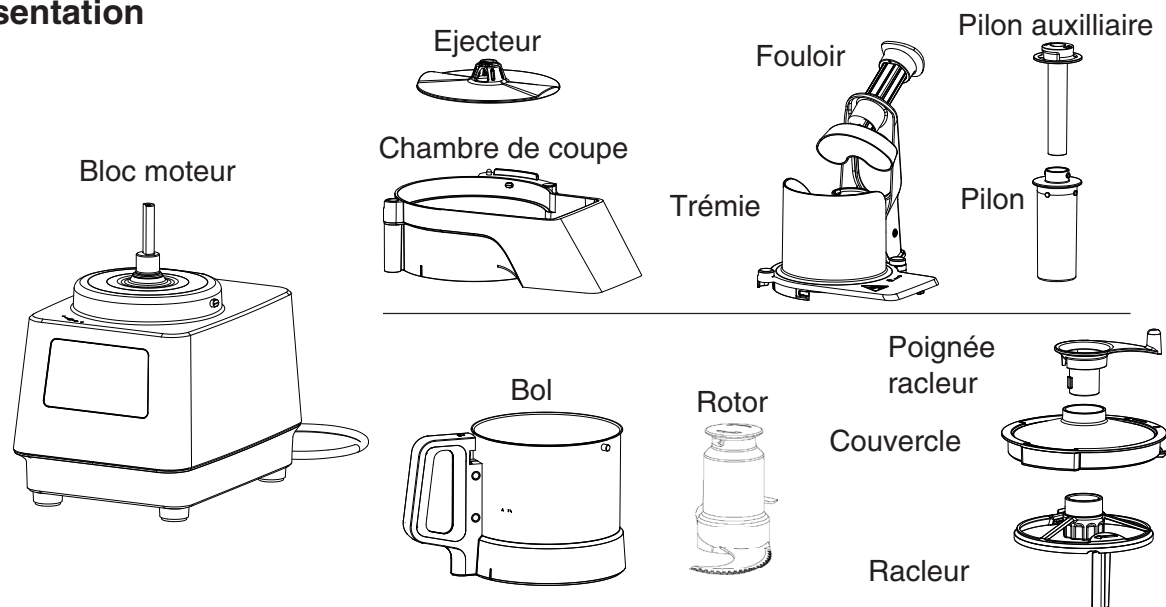


- A** - Pilon
- B** - Levier fouloir
- C** - Trémie
- D** - Corps
- E** - Commandes
- F** - Embase
- G** - Patins
- H** - Cable alimentation
- I** - Chambre de coupe
- J** - Interrupteur



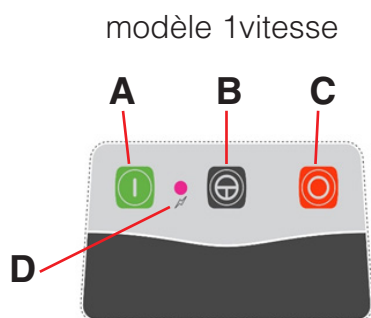
- A** - Poignée de racleur
- B** - Couvercle
- C** - Bol
- D** - Corps
- E** - Commandes
- F** - Embase
- G** - Patins
- H** - Cordon alimentation
- I** - Poignée de bol
- J** - Interrupteur
- K** - Bouchon

Présentation

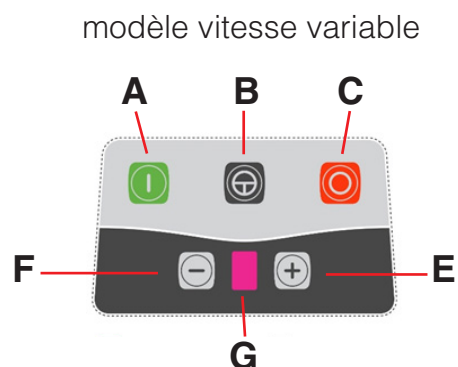


G - FONCTIONNEMENT

Tableau de commandes :



- A. Bouton marche
- B. Bouton pulse
- C. Bouton arrêt
- D. Voyant de mise sous tension

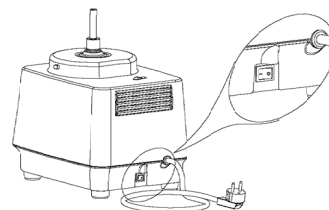


- E. Bouton variation de vitesse +
- F. Bouton variation de vitesse -
- G. Affichage vitesses

Tableau de correspondance des vitesses :

Speed	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tr/min	516	638	730	830	1180	1600	1850	2940	3600

- Mettre l'interrupteur en position I pour la mise en marche.



LA SECURITE DE L'UTILISATEUR est assurée par :

- 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.
- La dimension de la petite trémie légumes longs évite d'être en contact avec les parties coupantes.
- L'arrêt freiné du moteur à l'ouverture du couvercle.
- L'impossibilité de démarrer le moteur en l'absence de la cuve et du couvercle.
- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.



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

MISE EN SERVICE / UTILISATION DU TRANCHEUR

Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatibles avec les matériaux ou à l'eau tiède et du savon neutre. Utiliser de préférence des produits biodégradables à plus de 90 % pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère. Après quoi, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Il est recommandé d'utiliser les produits Electrolux Professional.



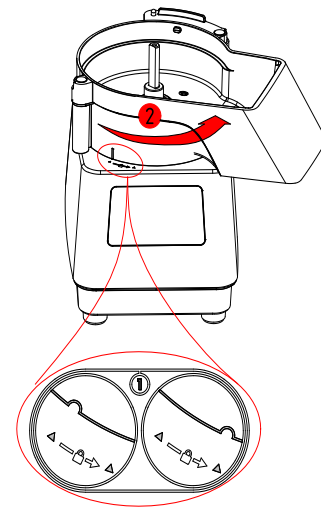
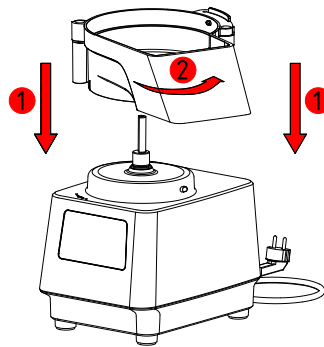
Toutes ces manipulations présentent des risques de coupure, ne jamais forcer et placer les mains à une distance raisonnable des couteaux.



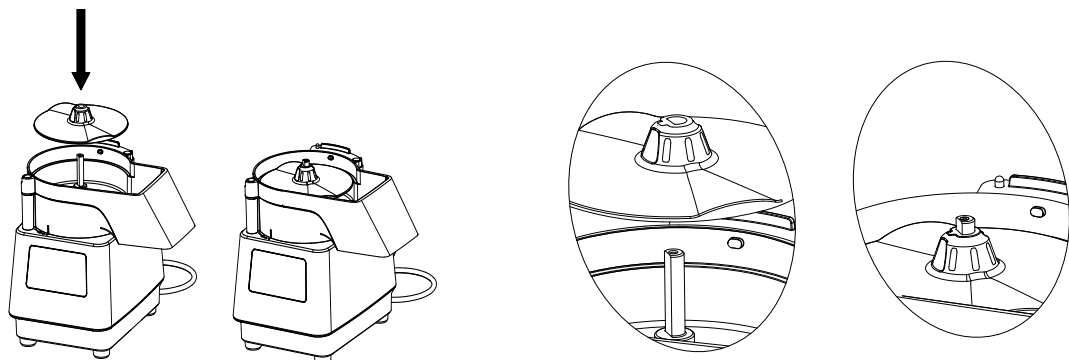
Respecter le cycle de travail 40 minutes marche et 20 minutes arrêt, afin d'éviter les surchauffes de l'appareil.

- Avant de commencer un travail, toujours vérifier l'état de propreté des encoches du corps, de la chambre de coupe, de la trémie, de l'éjecteur, du plateau, de la grille et de l'arbre d'entraînement.

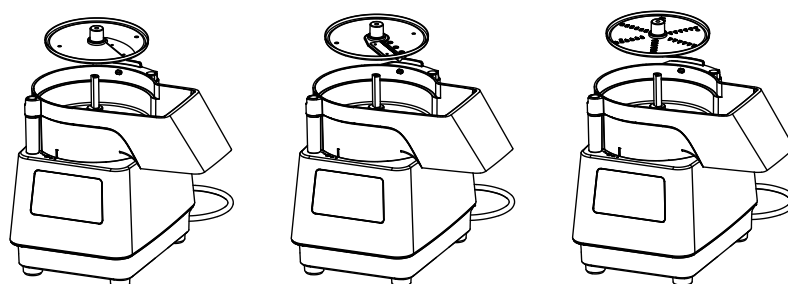
- 1) Pour trancher, émincer, râper, effiler
- Monter la chambre de coupe.



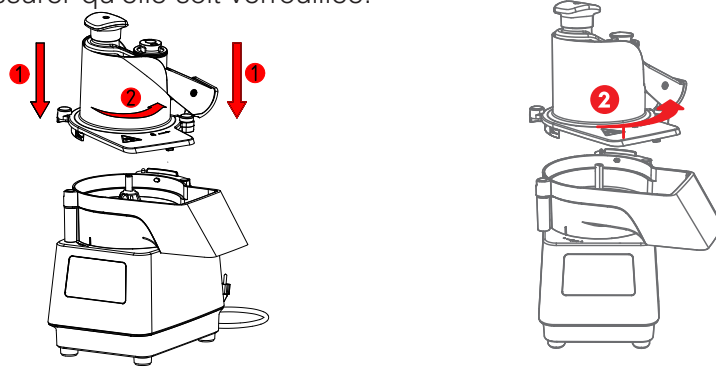
- Monter l'éjecteur sur le plat de l'arbre d'entraînement.



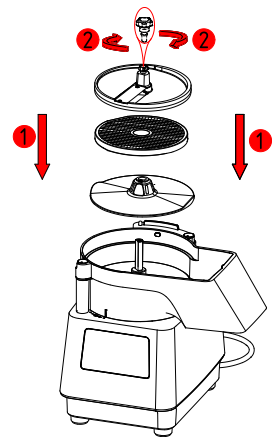
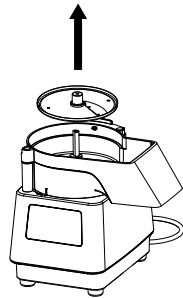
- Installer le plateau choisi (trancheur, effileur ou râpe).



- Refermer la trémie et s'assurer qu'elle soit verrouillée.



- Pour enlever le plateau, déverrouiller la trémie (voir ci-dessus) et le soulever.



2) Pour couper en cubes

- Monter la chambre de coupe (voir § ci-dessus).
- 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, serrer la vis et refermer la trémie.

• Conseils : Pour couper avec une grille 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, il est conseillé d'utiliser la petite trémie.

3) Mise en marche

La mise en marche du trancheur est possible si :

- l'interrupteur est en position **I**.
- la trémie est bien positionnée et verrouillée.
- le fouloir est abaissé.
- le voyant reste au vert.
- Si le voyant est orange, (ou afficheur de vitesse clignote sur modèle VV) une sécurité n'est pas correctement verrouillée, voir paragraphe "i" dépannage.



a) Marche continue :

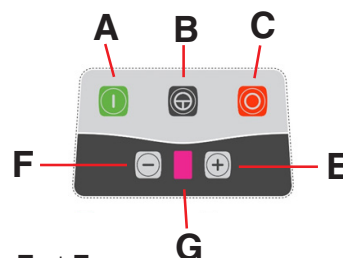
- mise en marche par appui sur **A**.

b) Marche par impulsion :

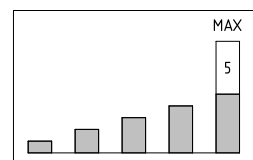
- mise en marche par appui sur **B**.

c) Variation de vitesse :

- Sélection de la vitesse sur **G** par appui sur les boutons **E** et **F**.



i - L'appareil détecte automatiquement la présence du coupe-légumes et limite la vitesse maximum sélectionnable à la vitesse **5**.

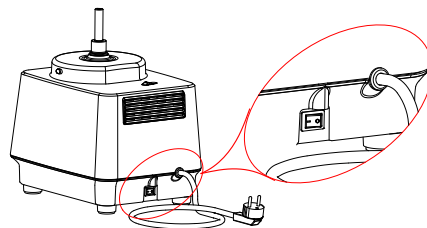


d) Arrêt :

- Utiliser obligatoirement le bouton **C** en fin de travail.



En cas d'arrêt prolongé pendant plusieurs jours, mettre l'interrupteur sur O ou débrancher l'appareil pour ne pas laisser le variateur électronique sous tension.



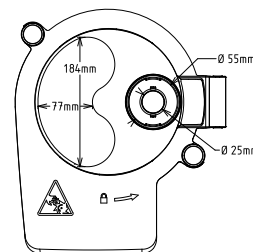
CHOIX ET FONCTIONS DE LA TRÉMIE :

1) La trémie avec levier-fouloir articulé.

- 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.

2) - Le pilon amovible.

- Pour les coupes en tranches des produits longs (carottes, endives, concombres, poireaux...) ouverture Ø 55 mm.
- Pilon auxiliaire ouverture Ø 25 mm.



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

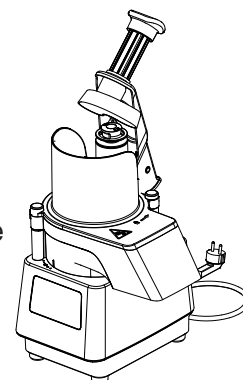
UTILISATION DE LA TRÉMIE ET DU LEVIER-FOULOIR

Le coupe-légumes ne peut fonctionner que si la chambre de coupe et la trémie sont verrouillées. Pour un travail de très bonne qualité, il est recommandé d'arrêter le trancheur avec le bouton arrêt **O**, de positionner les légumes contre la paroi de la trémie mettre le fouloir ou le pilon en contact et appuyer sur le bouton marche **I** pour avoir des rondelles uniformes.

- Laisser le pilon verrouillé, ce qui évite la remontée des produits.
- Appuyer sur le bouton marche **I**.
- Relever le levier fouloir
- Dès la sortie du fouloir hors de la trémie, le moteur s'arrête immédiatement, ce qui permet de charger les produits en toute sécurité.
- A la descente du levier, le coupe-légumes redémarre automatiquement.

Pour émincer, trancher.

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



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

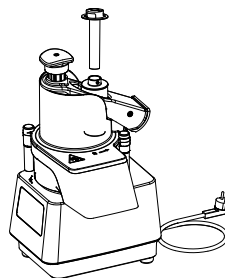
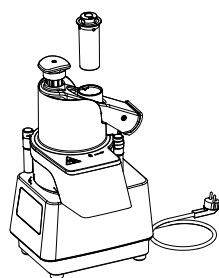
- du produit à travailler (produit tendre = faible effort),
- de l'équipement de coupe choisi (une râpe exige plus d'effort qu'un plateau trancheur).



Un effort important n'augmente pas la cadence de travail, risque de blocage et surchauffe moteur.

UTILISATION DU PILON

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



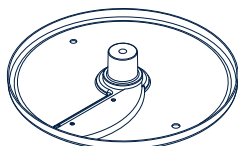
Pour l'utilisation du petit pilon, laisser le gros pilon verrouillé et pousser les aliments tels que carottes, saucisses, petit piment ...



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

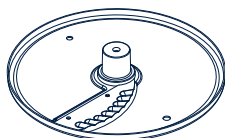
DIFFERENTS DISQUES

A : Coupe en tranches



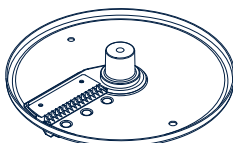
1mm - 2mm - 3mm - 4mm - 5mm - 6mm
Ex : Carottes / chou / concombres / oignons / pommes de terre / poireaux / courgettes / poivrons / aubergines / betteraves / champignons / radis / tomates ...

A : Coupe en tranches ondulés



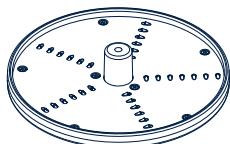
3mm - 5mm
Ex : Betteraves / pommes de terres / carottes ...

B : Effilages



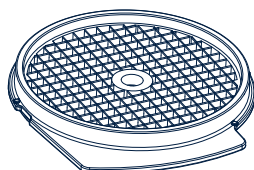
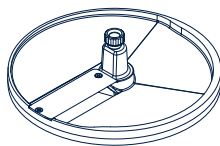
2mm - 4mm - 8mm
Ex : carottes / céleris / pommes de terres / betteraves / courgettes / aubergines ...

C : Râpages



2mm - 3mm - 4mm - 7mm - P: Parmesan
Ex : Céleri / fromages / carottes / chou ...

D : Kit macédoine



8x8mm - 10x10mm
Ex : pommes de terres / carottes / courgette / betterave / navet ...



Ne pas utiliser les plateaux effileurs ou les grilles macédoines avec le fromage, risque de blocage et surchauffe moteur.



Quelques exemples d'utilisation des disques de coupe :

Aliments	Coupe	Disques	vitesse de coupe (modèle vitesse variable)
Aubergine	Tranche	C17X3, C17X4, C17X5, C17X6, C178	1 to 2
	Tranche ondulée	C17XW3, C17XW5	1 to 2
Carottes	Tranche	C17X1, C17X2, C17X3, C17X4, C17X5, C17X6	1 to 2
	Tranche ondulée	C17XW3, C17XW5	1 to 2
	Effileur	AS172, AS174, AS178	1 to 2
	kit macédoine	DC8	1 to 2
Céleri	Rape	J172, J173, J174, J177	1 to 5
	Tranche	C17X2, C17X3, C17X4, C17X5	1 to 2
Céleri rave	Kit macédoine	DC8	1 to 3
	Effileur	AS172, AS174, AS178	1 to 2
	Kit macédoine	DC8	1 to 3
Choux	Rape	J172, J173, J174, J177	1 to 3
	Tranche	C17X1, C17X2, C17X3, C17X4, C17X5, C17X6	1 to 2
Concombre	Rape	J174, J177	1 to 5
	Tranche	C17X1, C17X2, C17X3, C17X4, C17X5	1 to 2
	Tranche ondulée	C17XW3, C17XW5	1 to 2
	Effileur	AS178	1 to 2
	Kit macédoine	DC8, DC10	1 to 2
Courgette	Rape	J173, J174, J177	1 to 3
	Tranche	C17X1, C17X2, C17X3, C17X4, C17X5, C17X6, C178, C1710	1 to 2
	Tranche ondulée	C17XW3, C17XW5	1 to 2
	Effileur	AS172, AS174, AS178	1 to 2
Oignon	Kit macédoine	DC8, DC10	1 to 3
	Rape	J173, J174, J177	1 to 5
	Tranche	C17X1, C17X2, C17X3, C17X4, C17X5, C17X6	1 to 2
	Effileur	AS172, AS174	1 to 2
Poireaux	Kit macédoine	DC8, DC10	1 to 2
	Rape	J173, J174, J177	1 to 3
	Tranche	C17X1, C17X2, C17X3, C17X4, C17X5	1 to 2
Oignons verts	Tranche	C17X1, C17X2, C17X3, C17X4, C17X5	1 to 2
Piments	Tranche	C17X1, C17X2, C17X3, C17X4, C17X5	1 to 2
Poivrons	Tranche	C17X2, C17X3, C17X4, C17X5	1 to 2
Radis blanc	Tranche	C17X1, C17X2, C17X3	1 to 2
	Rape	J172, J173, J174	1 to 5
Raifort	Rape	J172, J173, J174	1 to 5
Salade	Tranche	C17X4, C17X5, C17X6; C178, C1710	1 to 2
Tomates	Tranche	C17X2, C17X3, C17X4, C17X5, C17X6	1 to 2
	Kit macédoine	DC8, DC10	1 to 2
Pommes de terre	Tranche	C17X1, C17X2, C17X3, C17X4, C17X5, C176	1 to 2
	Tranche ondulée	C17XW3, C17XW5	1 to 2
	Effileur	AS172, AS174, AS178	1 to 2
	Kit macédoine	DC8, DC10	1 to 2
	Rape	J172, J173, J174, J177	1 to 5
Cornichons	Tranche	C17X2, C17X3, C17X4	1 to 2
Amandes	Tranche	C17X1, C17X2	1 to 2
	Rape	J172, J173	2 to 4
Orange, citron	Tranche	C17X2, C17X3, C17X4, C17X5, C17X6, C178	1 to 2
	Tranche ondulée	C17XW3, C17XW5	1 to 2
Noix	Rape	J17P	3 to 5
Pommes	Tranche	C17X2, C17X3, C17X4, C17X5, C17X6, C178	1 to 2
	Effileur	AS174, AS178	1 to 2
	Kit macédoine	DC8, DC10	1 to 2
	Rape	J173, J174, J177	1 to 3
Rhubarbe	Tranche	C17X2, C17X3, C17X4, C17X5, C17X6, C178	1 to 2
Kiwi	Tranche	C17X2, C17X3, C17X4, C17X5, C17X6, C178	1 to 2
	Tranche ondulée	C17XW3, C17XW5	1 to 2
Chapelure	Rape	J17P	4 to 5
Chocolat	Rape	J17P	4 to 5
Fromage mi-dur	Rape	J172, J173, J174, J177	1 to 3
Fromage dur	Rape	J17P	4 to 5
Mozzarella	Rape	J174, J177	1 to 3

MISE EN SERVICE / UTILISATION DU CUTTER

Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatibles avec les matériaux ou à l'eau tiède et du savon neutre. Utiliser de préférence des produits biodégradables à plus de 90 % pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère. Après quoi, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Il est recommandé d'utiliser les produits Electrolux Professional.

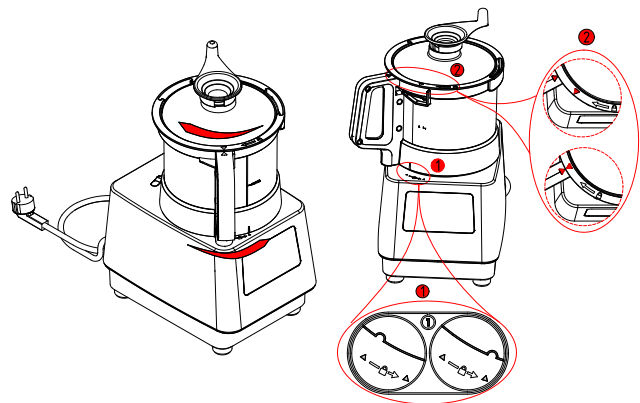


Toutes ces manipulations présentent des risques de coupure, ne jamais forcer et placer les mains à une distance raisonnable des couteaux.



Respecter le cycle de travail 40 minutes marche et 20 minutes arrêt, afin d'éviter les surchauffes de l'appareil.

- Le cutter est livré avec rotor, couvercle et racleur.
- Avant de commencer un travail toujours vérifier l'état de propreté du bol, du rotor, du couvercle, du racleur et de l'arbre d'entraînement.
- Monter le bol sur le bloc moteur, tourner sens anti-horaire ⤿ pour le verrouiller, mettre le rotor.
- Monter le couvercle et tourner sens horaire ⤻ pour le verrouiller.
- Pour le démontage procéder de façon inverse.



La mise en marche du cutter est possible si :

- l'interrupteur est en position **I**.
- la cuve est bien positionnée et verrouillée.
- le couvercle est correctement verrouillé.
- le voyant est vert.
- Si le voyant est orange, (ou afficheur de vitesse clignote sur appareil **VV**) une sécurité n'est pas correctement verrouillée, voir paragraphe "i" dépannage.

a) Marche continue :

- mise en marche par appui sur **A**.

b) Marche par impulsion :

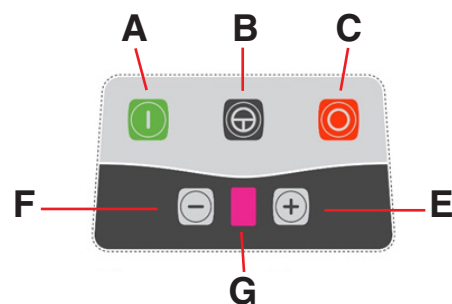
- mise en marche par appui sur **B**.

c) Variation de vitesse :

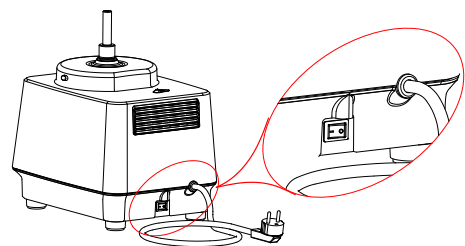
- Sélection de la vitesse sur **G** par appui sur les boutons **E** ou **F**.

d) Arrêt :

- Utiliser obligatoirement le bouton **C** en fin de travail.

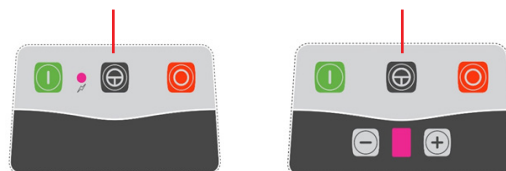


En cas d'arrêt prolongé pendant plusieurs jours, mettre l'interrupteur sur **O** ou débrancher l'appareil pour ne pas laisser le variateur électronique sous tension.



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

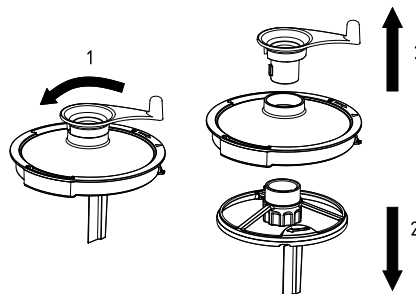
- Utiliser la vitesse en pression maintenue "pulse" pour débiter ou terminer un travail demandant une certaine surveillance ou un degré de finition précis et débiter un travail avec des produits durs (noisettes, légumes, viandes..).



- En cours de travail, tourner la poignée du racleur 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 (↻).

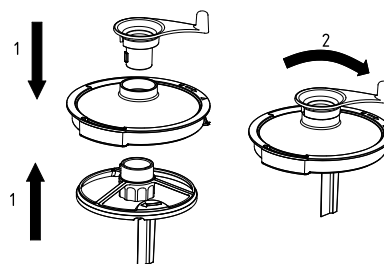
• **Pour le démontage du racleur :**

- 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.



• **Pour le montage du racleur :**

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



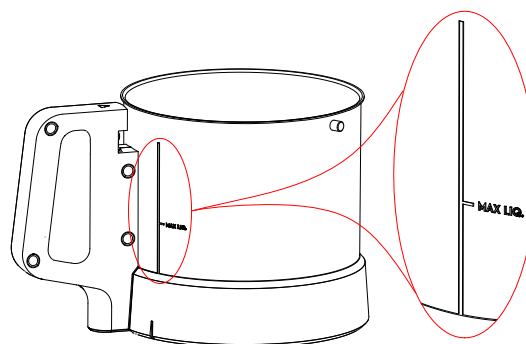
⚠ Ne pas travailler des produits durs (légumes entiers, morceaux de viande ...) avec le racleur. Risque de détérioration de ce dernier.

i Nota :

- Le trou central du couvercle doit être obstrué par le bouchon fourni avec la machine quand le racleur n'est pas utilisé.
- Les produits liquides ou ingrédients peuvent être introduits par la goulotte de la poignée.
- L'inclinaison des couteaux garantit un mélange rapide et homogène.

⚠ Pour le travail de produits liquide, ne pas dépasser la ligne "MAX. LIQ.", risque de débordement .

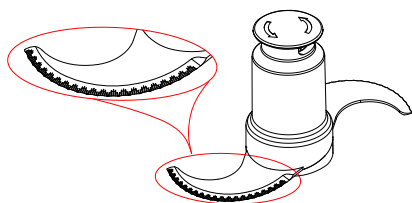
⚠ Pour les modèles a vitesse variable : l'appareil n'est pas prévu pour travailler des produits liquides a haute vitesses, si vous constatez une fuite au niveau du couvercle, réduire la vitesse ou diminuer la quantité de produits.



Le cutter est livré avec un rotor microdentés, rotor couteaux lisses en option.

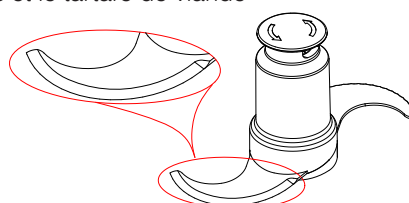
Types de travaux :

Rotors couteaux microdentés pour hachés, mélanger, broyés, émulsionner

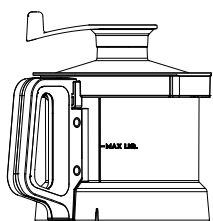


Types de travaux :

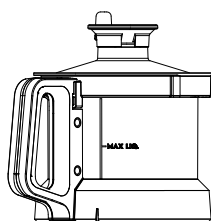
Rotors couteaux lisses pour coupes nettes et hachez parfaitement les articles délicats tels que les herbes fraîches et le tartare de viande



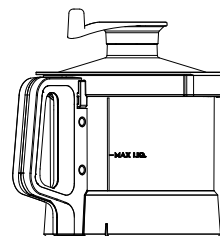
Différentes cuves : _____



2.6L Plastique



2.6L Inox



3.6L Inox

H - NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL _____



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

Entretien courant _____

Informations concernant l'entretien

Les opérations d'entretien suivantes relèvent de la responsabilité du propriétaire et/ou de l'utilisateur de l'appareil.



IMPORTANT

Les problèmes résultant d'un entretien incorrect ou de l'absence d'entretien tel que décrit ci-après annuleront tout recours en garantie.



AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, **mettre l'appareil hors tension.**

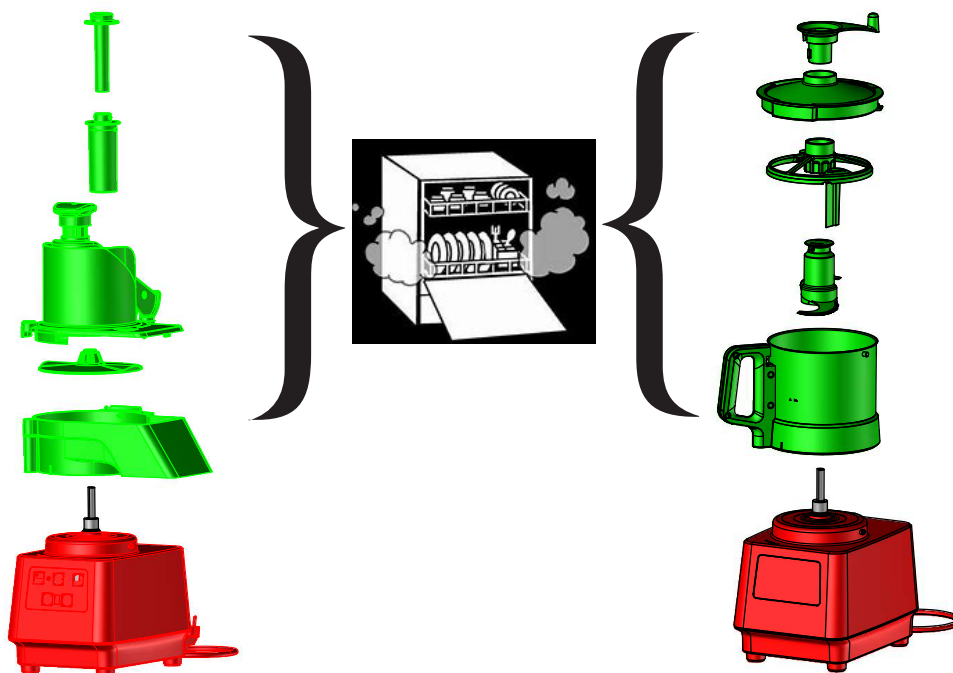


Nettoyage de l'appareil _____

- **Afin de faciliter le nettoyage de l'appareil, nettoyer sans attendre et systématiquement l'appareil et les accessoires en fin de travail.**

Le nettoyage de la chambre de coupe, de l'éjecteur, de la trémie, du disque ; du bol, du couvercle, du rotor et du racleur peuvent se faire en lave-vaisselle.

Les pièces supérieures de couleur verte peuvent passer en lave-vaisselle.





ATTENTION

- Nettoyer l'extérieur du combiné coupe-légumes/cutter à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent doux, puis rincer à l'aide d'une éponge propre et sécher.



Nota : - Ne pas employer de détergents abrasifs qui rayent les surfaces.
Ne pas utiliser de paille de fer ou tout autre matériau similaire pour nettoyer les surfaces. Il est recommandé d'utiliser les produits Electrolux Professional.



L'utilisation de produit chloré, et en particulier contenant du chlorure de didecyl dimethyl ammonium (N° CAS 7173-51-5) est très fortement déconseillée.

Si toutefois une procédure de nettoyage spécifique contraint à l'utilisation d'un tel produit, respecter scrupuleusement les dosages et mode d'emploi préconisés par le fabricant.

Rincer abondamment les surfaces à l'eau claire puis sécher.

Une mauvaise utilisation (surdosage, mauvais rinçage) peut conduire à une détérioration irréversible des surfaces (y compris aluminium et aciers inoxydables).

La garantie s'annule si ces consignes ne sont pas respectées.



RÉGLAGE DES SÉCURITÉS

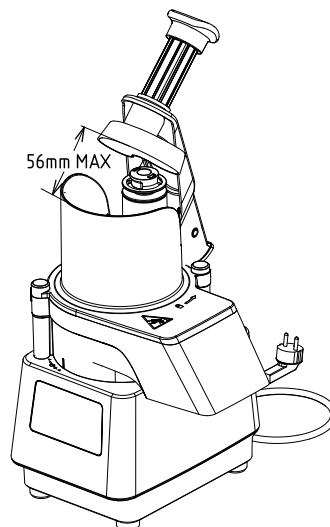
- **Avant chaque utilisation vérifier le bon fonctionnement des sécurités.**

Le moteur doit s'arrêter en 2 secondes :

- Fonction cutter : au déverrouillage du couvercle et/ou du bol.
- Fonction trancheur : au déverrouillage de la trémie et/ou de la chambre de coupe; à l'ouverture du levier-fouloir à une distance de 56 mm maxi du rebord de la trémie.

- **Si l'une des fonctions de sécurité n'est pas réalisée :**

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




I - DÉPANNAGE

Suivre les indications fournies et contacter au besoin le SAV, sans oublier de :

1. débrancher l'appareil de l'alimentation principale ;
2. couper le disjoncteur de protection en amont de l'appareil ;

Dans certains cas, il est possible de remédier simplement et rapidement à certains défauts, en suivant les instructions de ce guide de dépannage :

Type d'anomalie	Causes possibles	Actions
L'appareil ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> 1 L'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique. 2 L'interrupteur est en position O (Off). 3 La sécurité thermique du moteur est active. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Brancher l'appareil au réseau électrique. 2 Mettre l'interrupteur sur I (On). 3 Laisser refroidir l'appareil 30 minutes. 4 Contacter votre SAV
<p>L'appareil s'allume, mais le voyant reste orange (modèle 1V).</p> <p>L'appareil s'allume mais cliquette (modèle VV).</p>	<p>La chambre de coupe ou la trémie ne sont pas verrouillées sur l'appareil.</p> <p>La cuve ou le couvercle ne sont pas verrouillés sur l'appareil.</p> <p>Les détecteurs sont défectueux.</p> <p>La sécurité thermique du moteur est active modèle 1v.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Vérifier la mise en place de celles-ci. <p>Vérifier la mise en place de ceux-ci.</p> <p>Contactez votre SAV.</p> <p>Laisser refroidir l'appareil 30 minutes.</p>
L'appareil ne démarre pas, le voyant est vert (modèle 1V).	Réarmer le disjoncteur.	<p>Débrancher l'appareil.</p> <p>Tourner l'appareil et appuyer avec un tournevis domino.</p>  <p>Si le problème persiste, contactez votre SAV</p>
L'appareil ne démarre pas.	- La carte de commande, de puissance ou le moteur sont défectueux.	Contactez votre SAV.
Bruit anormal.	<ul style="list-style-type: none"> - L'appareil n'est correctement installé sur le plan de travail. - Ejecteur, plateaux, rotor mal positionnés. - Des aliments sont coincés sous l'éjecteur, sous le rotor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer la surface d'appui. - Vérifier le montage de l'éjecteur, des plateaux, rotors. - Vérifier s'il n'y a pas de corps étranger à l'intérieur de la cuve. <p>Si le problème persiste, contactez votre SAV.</p>

Après avoir effectué les contrôles préalablement décrits, si le défaut persiste, s'adresser au SAV en mentionnant :

- A. la nature de l'anomalie ;
- B. le PNC (code de production) de l'appareil voir chapitre C;
- C. le numéro de série de l'appareil voir chapitre C.

NOTE!

Le code PNC et le numéro de série sont indispensables pour l'identification du type d'appareil et de sa date de fabrication.

- a) L'opérateur peut se couper avec le couteau du disque trancheur, effileur. **PAGE 6**
- b) L'opérateur peut se couper avec le rotor. **PAGE 6**

- a) Cet appareil a été conçu pour trancher, émincer, effiler, raper, couper en cubes des produits alimentaires. **PAGE 10**
- b) Cet appareil a été conçu pour hacher, mixer, émulsionner des produits alimentaires.
PAGE10

- a) Le coupe-légumes est livré avec éjecteur, chambre de coupe et trémie.
- b) Le cutter-mixer est livré avec rotor, bol, couvercle et racleur. **PAGE 12**

- a) Le nettoyage de la chambre de coupe, de l'éjecteur, de la trémie, du disque peuvent se faire en lave-vaisselle. **PAGE 20**
- b) Le nettoyage du bol, du couvercle, du racleur peuvent se faire en lave-vaisselle. **PAGE 20**