



Sommaire

Introduction	5	Nettoyage, hygiène, rangement	8
Présentation	5	Incidents de fonctionnement	9
Installation	5	Maintenance	10
Montage, démontage outils	6	Conformité à la réglementation	11
Utilisation, sécurité	7		

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'avertissements 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.

Pendant toutes les phases de fonctionnement de la machine, il convient de respecter les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation de la machine. Il incombe par conséquent à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.

- 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 n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions imparties par une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.

- Le personnel qui utilise l'appareil doit avoir suivi une formation spécifique concernant les risques impliqués.

- L'appareil est un appareil fixe, toujours verrouiller/bloquer les roues pendant l'utilisation.

- 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, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).

- 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).

- 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.

- L'appareil doit être raccordé à une prise de terre, il doit être connecté à la vis située sous le coffret symbolisé par.

- 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 toutes personnes qualifiées, afin d'éviter tout risque.
- Toujours débrancher la machine avant de monter ou de retirer un équipement.
- Ne jamais démarrer la machine si l'outil n'est pas immergé.
- Ne jamais retirer l'outil pendant le fonctionnement : risque de projections.
- Toujours démarrer à vitesse lente, en particulier pour les préparations dures (purées, pâte à crêpes, etc.)
- Toujours débrancher la machine avant toute intervention.
- Frotter l'unité avec une éponge humide imbibée de détergent, puis la sécher.

Consignes de sécurité générales

Les machines sont équipées de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et la machine. Par conséquent, 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.



ATTENTION

Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans blindages ou avec des dispositifs de protection désactivés.

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 la non utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec la machine.
- de la projection provenant des accessoires au dessus de la cuve.
- d'interventions réalisées par des techniciens non spécialisés ;
- 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.

• **IMPORTANT** : Les Turbo-broyeurs sont réglés en usine pour fonctionner horizontalement avec des marmites standards à une distance comprise entre 50 et 150mm du fond.

Ces turbo-broyeurs servent à mélanger, broyer, réduire, émulsionner les soupes de légumes, de poissons, purées de légumes ou de fruits, pâtes liquides, sauces ..., directement dans les marmites de cuisson. Ils sont principalement utilisés dans les cuisines centrales des collectivités, industries agro-alimentaires, laboratoires. Autres utilisations, nous consulter.

Cet appareil doit être relié à des connexions flexibles pour le collage équitonnel et le raccordement à des services tels que l'alimentation en électricité, l'alimentation en eau, l'alimentation en gaz et l'alimentation en vapeur, de sorte que l'appareil puisse être déplacé dans la direction requise pour le nettoyage à une distance non inférieure à la dimension de l'appareil dans le sens du mouvement plus 500 mm sans que les connexions flexibles ne deviennent tendues ou soumises à des contraintes..

Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'un autre moyen de déconnexion du secteur d'alimentation ayant une séparation de contact dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, un moyen de déconnexion doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Pour les appareils fixes connectés en permanence au câblage fixe, la conformité à cette exigence est considérée comme satisfaite si l'instruction concernant la déconnexion incorporée dans le câblage fixe est conforme à la norme AS/NZS 3000.






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 estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

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
	EPI 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.

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.

DESTINATAIRES DU MANUEL

Ce Manuel s'adresse :




- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine ;
- aux techniciens spécialisés du SAV.

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) doivent être effectués à l'aide de moyens spéciaux et appropriés.

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** : pellicule extérieure emballage, sachet contenant les instructions
-  **PP** **polypropylène** : sangles
-  **PS** **polystyrène expansé** : cornières de protection

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

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 périodiques de la machine ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des blindages ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, les techniciens spécialisés et le personnel chargé de l'entretien ;
- l'installation incorrecte de la machine ;
- l'introduction dans la machine d'objets ou de choses non compatibles avec la réfrigération, la congélation ou la conservation ou qui peuvent endommager la machine, blesser des personnes ou nuire à l'environnement ;
- monter sur la machine ;
- le non-respect des instructions d'utilisation pour laquelle la machine est conçue ;
- d'autres comportements comportant des risques que le fabricant ne peut éliminer.

Intervalles d'entretien :

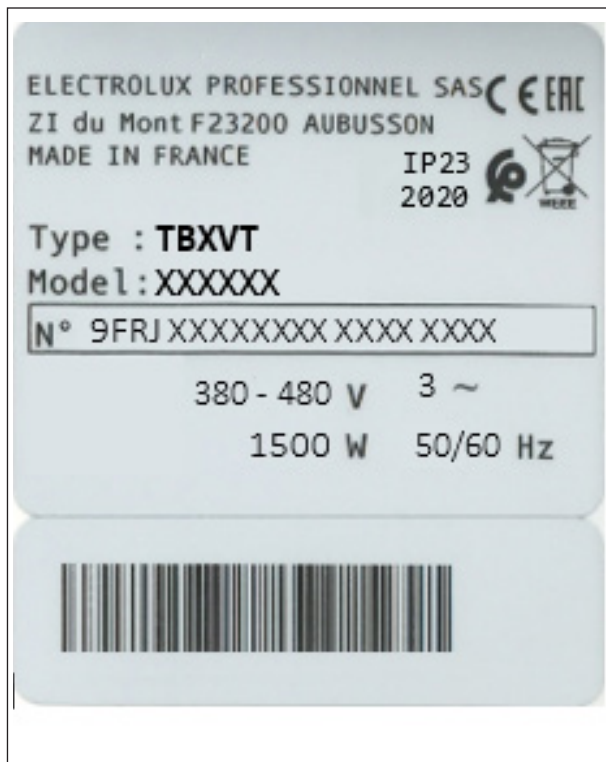
Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de la machine pour minimiser toutes interruptions de service. Il est également recommandé de souscrire un contrat de maintenance préventive et planifiée avec le SAV.

Périodicité des entretiens

Afin de garantir une efficacité constante de la machine, il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence
Nettoyage courant Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante	Tous les jours
Protections mécaniques Vérifier l'état de conservation, contrôler l'absence de déformations, desserrages ou altérations	Tous les mois
Commande Vérifier la partie mécanique pour s'assurer de l'absence de fissures ou de déformations, du serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état	Tous les ans
Structure de la machine Vérifier le serrage des boulons (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil.	Tous les ans
Signalisation de sécurité Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité	Tous les ans
Armoire électrique de commande Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine.	Tous les ans
Câble de branchement électrique et prise à fiche vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer au besoin) et de la fiche	Tous les ans
Révision générale de l'appareil Vérifier tous les composants, équipements électrique	Tous les ans

Ci-dessous, la reproduction du marquage ou de la plaque signalétique présents sur l'appareil :



La signification des différentes informations est reprise ci-après :

- F..... description de fabrication du produit
- Modèle..... description commerciale
- Type..... identification de la certification
- PNC code production
- V tension
- ~ phase
- Hz fréquence d'alimentation
- A. courant
- IP 23 degré de protection à la poussière et à l'eau

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.

Instructions de sécurité

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



1.1

- | | | | |
|----------|---|----------|-------------------------------------|
| A | Chariot sur roulettes | I | Manette de verrouillage en rotation |
| B | Guidon | J | Tube plongeur démontable |
| C | Coffret moteur avec poignée | K | Tête de broyage à turbine |
| D | Poignée | M | Potence |
| E | Corps | N | Colonne |
| F | Broche de blocage du corps | O | Roulettes freinées |
| G | Manchon d'articulation | P | Interrupteur |
| H | Manivelle de réglage de la hauteur de travail | Q | Roulettes auto-bloquantes |

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)



2.1

- | | | | |
|-------------|------------------------------------|------------|---------------------------|
| I. | Poids brut emballé (Kg) | IV. | Dimensions rangement (mm) |
| II. | Poids net équipé (Kg) | V. | Dimensions machines (mm) |
| III. | Dimensions emballages : LxIxH (mm) | | |

2.2 MONTAGE ET RÉGLAGE EN HAUTEUR



L'installation de la machine doit être assurée par une personne qualifiée.

• **IMPORTANT** : Les Turbo-broyeurs sont réglés en usine pour fonctionner horizontalement avec des marmites standards à une distance comprise entre 50 et 150mm du fond.

• Pour modifier la hauteur du turbo-broyeur si le récipient est plus haut ou plus bas :



- Mesurer la différence de hauteur entre l'anneau de protection et le fond de récipient, corps en position horizontale.
- Tourner la manivelle **H** sens horaire pour monter, sens anti-horaire pour descendre.

Remarques:

- En position travail, immobiliser le turbo broyeur en bloquant les roulettes.
- Utiliser un récipient adapté au produit et à la quantité à travailler afin que la tête soit complètement immergée:



2.3 MONTAGE DÉMONTAGE DE L'OUTIL

Description :  2.3a

- A** Adaptateur
- B** Poignée de tube
- C** Tube plongeur
- D** Cloche
- E** Arbre
- F** Palier
- G** Ejecteur
- H** Grille
- I** Couteau
- J** Tube pompe

• **Montage** :


- Disposer le tube vertical sur la table, **B** poignées en bas.
- Vérifier l'enclenchement à fond du palier sur l'axe d'arbre récepteur (1) puis cliquer le palier dans la cloche (2).



- La grille a une position définie grâce à ses encoches correspondant aux pattes de la cloche.




- Pour favoriser l'auto centrage de l'outil dans l'adaptateur, tenir l'outil par les 2 poignées.

- Lors du montage de l'outil sur la machine ne pas forcer : essayer en faisant tourner l'outil de 180°.  2.3e

• **Démontage** :

- Disposer la machine à l'horizontale et effectuer la rotation inverse que dans l'étape ci-dessus.

- L'outil descend de lui même.

• **Démontage de l'outil** :  2.3e

- Disposer l'outil vertical, anneau de protection sur la table (cf. aussi § 4.1).

- Prendre le tube pompe **J** d'une main ainsi que les poignées de tube de l'autre : rotation en sens inverse de l'étape ci-dessus.

- Extraire les éléments.



Toujours transporter l'outil monté par les 2 poignées (cloche de protection vers le bas) : risque de chute de l'arbre par le haut.

2.4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

• Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.

• L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible par phase.

B Nombre de phases (3 triphasé)

C Tension nominale en volt (valeur, plage ou commutable)

D Fréquence (hertz)

E Vitesse outil (Tr/mn)

F Puissance nominale (Watt)

• **Types de moteurs** :


a) *Moteur triphasé 230/400V - 1 vitesse* :

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

• **Vérifier le sens de rotation du rotor** : dans le sens de mise en place de l'outil dans l'adaptateur (flèches sur la cloche).

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

• **Changement de tension** :

Le branchement est effectué en tension supérieure (ex : 400V). 

Pour brancher en tension inférieure  (ex : 230V), procéder comme suit :



Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune








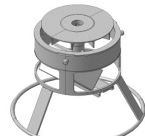









- Débrancher la machine.
- Mettre le corps en position verticale pour accéder facilement à l'intérieur du coffret.
- Consulter le schéma électrique.
- Dévisser les 5 vis du capot supérieur pour l'enlever et séparer le coffret du reste de la machine.
- Séparer le boîtier de connection qui relie le moteur au circuit de commande.
- Changer le fil de la platine intégrée en déplaçant la cosse de la borne de raccordement marquée en tension supérieure P2 (400V) sur celle marquée en tension inférieure P1 (230V).
- Permuter les barrettes de la plaque à bornes du moteur.
- Contrôler le sens de rotation du rotor (voir ci-avant), remonter l'ensemble et remettre le turbo-broyeur en position horizontale.

b) *Moteur triphasé 1 seule tension 400V ou 230V - 2 vitesses*.

- Pas de possibilité de commutation.



Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune

	 rpm					
	TBX 1 T	TBX 2 T	TBX V T	TBX 1 T	TBX 2 T	TBX V T
	1650	850 / 1700	615 - 1700	 1H	 1H	 1H
		850 / 1700	615 - 1700		 1H	 1H
	1650			 1H	 1H	 1H
		850 / 1700	615 - 1700		 1H	 1H



ATTENTION !!

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

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

Vérifier le bon fonctionnement de ces sécurités avant chaque utilisation.

Vérifier le bon état des composants de l'outil avant chaque utilisation.

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

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

3.1 FONCTIONNEMENT - SÉCURITÉ

- La sécurité de l'utilisateur est assurée par :

- L'arrêt du moteur lorsque le corps est incliné.
- La nécessité d'appuyer sur le bouton MARCHE après un arrêt (dispositif «à manque de tension»).
- La protection du moteur contre les surcharges par sonde thermique.

- **Coffret commandes électriques**  **3.1a**

A,B,E : minuterie

C : bouton arrêt

D : bouton marche

F : bouton marche vitesse 2

G : bouton vitesse inférieur


H : témoin lumineux de vitesse

I : bouton vitesse supérieur

J : bouton fonction pulse modèle 2 vitesses

- Mettre l'interrupteur **P**  **1.1** en position **I** pour la mise en marche et toujours démarrer tube plongeur immergé.

- Ne jamais dépasser les limites d'immersions spécifiées .

- Toujours utiliser un récipient stable à une hauteur appropriée.
- Pour éviter toute projection de liquides chauds, avant de démarrer l'outil, l'abaisser jusqu'au fond du récipient, en respectant la limite d'immersion, et le retirer après son arrêt complet.  **2.1**

- Pour éviter les risques liés à la rotation de la lame, toujours démarrer le mixer dans le récipient.

- Débrancher l'appareil immédiatement après utilisation.

- Ne jamais nettoyer l'équipement avec la machine branchée. Enlever l'équipement avant de le nettoyer.

a) Marche continue :

- Appuyer sur le bouton **D**.

- Pour le modèle VV il est possible d'augmenter ou réduire la vitesse en cours de fonctionnement ou à l'arrêt en agissant sur les boutons **I** ou **G**.

c) Arrêt :

- Appuyer sur le bouton **C**.

d) Sélection de vitesse (modèle avec moteur 2 vitesses).

- Appuyer sur le bouton **D-F**.



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

3.2 DIFFÉRENTES POSITIONS

- Les turbo-broyeurs peuvent fonctionner :  3.2


1) En position axes bloqués (par manette verrouillage), tête immergée au fond d'un récipient, sans intervention de l'opérateur : cas des produits liquides.

- Mettre le corps en position horizontale.


2) En position libre, l'opérateur exerce un «balayage» avec la tête de broyage à l'intérieur du récipient pour homogénéiser un produit.

- Débattement horizontal possible sur $\pm 40^\circ$ environ.

Remarques :

- En position travail, immobiliser le turbo-broyeur en bloquant les roulettes.
- Utiliser un récipient adapté au produit et à la quantité à travailler afin que la tête soit complètement immergée :  2.1
- La machine n'est pas conçue pour traiter des produits solides autres qu'alimentaires.

3.3 UTILISATION

- Plonger le turbo-broyeur dans la marmite, toujours démarrer et arrêter l'outil immergé  2.1 pour éviter les éclaboussures, bloquer les roues.



Nota : Avec un turbo-broyeur 2 vitesses ou vitesses variable, commencer à mixer en petite vitesse, puis terminer en grande jusqu'à la finesse recherchée.

Nettoyage, hygiène, rangement



ATTENTION !!

Avant tout démontage, nettoyage, débrancher l'appareil. 

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

Nettoyer toujours la machine dans sa position de travail (horizontal), les autres sont proscrites.


Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression ou des nettoyeurs vapeur.

L'utilisation de produit chloré, et en particulier contenant du chlorure de didecyl diméthyl 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 modes 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.

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

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS DIFFÉRENTES.




- Retirer l'outil et attendre son refroidissement (le passer éventuellement sous l'eau, le palier reste coincé tant que la température n'est pas redescendue)
- Démontez l'ensemble de l'outil (cf.  §2.3) et passer les éléments en lave vaisselle.



- Excepté le palier **F**, laver à la main, rincer puis sécher.



4.2 EN FIN D'UTILISATION

- Retirer l'outil et attendre son refroidissement (le passer éventuellement sous l'eau)
 - Démontez l'ensemble de l'outil (cf.  §2.3) et passer les éléments en lave vaisselle. Excepté le palier **F**, laver à la main, rincer puis sécher.  2.3a
 - Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une éponge humide additionnée d'un produit détergent-désinfectant l'extérieur de la machine, rincer et essuyer.
- Démonter l'ensemble de l'outil (cf.  §2.3) et passer les éléments en lave vaisselle.
 - Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression ou des nettoyeurs vapeur.
 - Bien sécher le palier-roulement avant de le remonter.
 - Périodiquement (au moins une fois par mois).
 - Dépoussiérer si nécessaire les ouïes de ventilation et le fond du coffret électrique.



Nota : - Ne pas employer de détergents abrasifs qui peuvent rayer les surfaces.

- Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression ou des nettoyeurs vapeur.

- Bien sécher le palier-roulement avant de le remonter.

• Périodiquement (au moins une fois par mois).

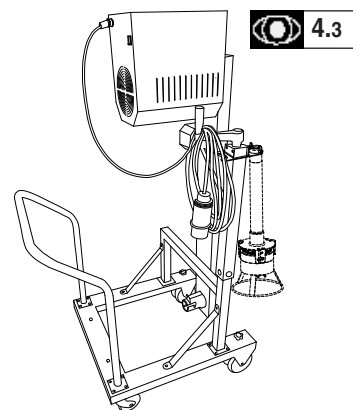
- Dépoussiérer si nécessaire les ouïes de ventilation et le fond du coffret électrique.



Positionner la machine horizontalement pour son nettoyage.

4.3 RANGEMENT :

- Débrancher la machine.
- Tirer ou tourner la manette **F**.
- Mettre le corps verticalement, coffret en haut ou bien en bas.
- L'outil peut être rangé en zone d'hygiène prêt pour la prochaine utilisation ou sur la machine.
- Enrouler le câble électrique autour de la poignée de réglage de hauteur.






Incidents de fonctionnement

5.1 LE TURBO-BROYEUR NE DÉMARRE PAS.



- Vérifier si :
 - La machine est bien branchée, l'interrupteur est en position ON.
 - L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- Si la machine s'arrête en cours de travail, la sonde thermique du moteur s'est déclenchée :
 - Débrancher l'appareil et rebrancher au bout de 30 minutes pour redémarrer.

5.2 BRUIT OU FONCTIONNEMENT ANORMAL



- **Bruit :**
 - Présence d'un corps étranger dans le produit. Arrêter la machine.
 - Etat de fonctionnement (voir  §6.1) ou mauvais montage de l'outil.
 - Patinage de la courroie entraînant son usure prématurée (bruit strident voir  § 6.2 pour la retendre ou la changer).
- **Manque de puissance :**
 - Moteur tournant sur 2 phases (voir schéma électrique).
 - Tension d'alimentation inadaptée avec échauffement anormal du moteur.
 - Surcharge importante, usage intensif.

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

5.3 FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Type d'anomalie	Causes possibles	Actions
En utilisation, il y a beaucoup d'éclaboussures:	La tête n'est pas assez immergée.	<ul style="list-style-type: none"> - Essayer d'augmenter la hauteur du volume si la recette le permet. - Changer de type de récipient pour avoir la tête mieux immergée (Ø plus petit). - Réduire la vitesse (choisir un modèle à variation de vitesses)
Pas assez de remous :	Le produit est trop épais, utilisez une grille avec des trous plus grands (pour l'outil de soupe),  5.3 sinon utilisez l'outil pour la purée  2.2	<ul style="list-style-type: none"> - Faire naviguer l'outil dans le récipient horizontalement pour favoriser l'effet de pompe. - L'effet de pompe est facilité en diminuant la hauteur de produit (Ø de cuve plus grand par ex.)

5.4 QUALITÉ DU PRODUIT FINI

Description	Remedy
La soupe n'est pas assez mixée :	<ul style="list-style-type: none"> - Augmenter la durée de cuisson. - Repositionner l'outil pour améliorer le renouvellement. - La tête n'est pas assez immergée. Augmenter le volume.
Le mixé est trop fin :	<ul style="list-style-type: none"> - Diminuer le temps de travail. - Utiliser une grille avec des trous plus grand.  5.3
Le travail est trop émulsionné et pas assez mélangé :	Envisager un outil produits épais  2.2 (consulter votre revendeur).

6.1 MÉCANISME

Vérifier les 3 patins du tube avant chaque utilisation.

- Il est conseillé au moins une fois par an de vérifier :
 - La tension et l'état de la courroie.
 - L'état des joints toriques (x2) de l'outil.
 - L'état du patin d'usure.
 - La propreté à l'intérieur du corps et du coffret, si besoin

dépoussiérer avec un aspirateur.

- L'état des raccords électriques (risque de corrosion) Tous les 6 mois :
- L'état de l'ensemble palier-roulement.



Toujours débrancher la machine avant toute intervention.


6.2 CHANGEMENT - TENSION DE COURROIE 6.2

- Mettre le corps en position horizontale.
- Oter la vis de fixation du capot.
- Vérifier la tension et l'état de la courroie.
- Si la courroie est à retendre ou à changer :
 - Dévisser (1 tour) les 4 vis **A** de fixation du moteur (clé à tube de 13)

- Dévisser complètement la vis **B** (clé hex. de 10) si la courroie est à changer et monter une courroie neuve en vérifiant qu'elle soit bien dans les gorges des poulies.
- Visser la vis **B** à la main jusqu'à la tension initiale (courroie tendue sans effort).
- Bloquer les 4 vis **A** en position.
- Remonter le capot.

6.3 VÉRIFICATION DE LA SÉCURITÉ

- Le bon fonctionnement de la sécurité doit être vérifié fréquemment.
- Si l'appareil s'arrête en cours de travail et ne redémarre pas, il peut s'agir d'un problème de surchauffe.
 - Attendre 30 minutes le refroidissement de l'appareil.
 - Redémarrer l'appareil après les 30 minutes.

- Si l'appareil ne redémarre pas, appeler le service maintenance du revendeur pour réengager la protection thermique à l'intérieur de l'appareil.  6.3

- Si cette fonction n'est pas réalisée :
 - Ne pas utiliser la machine.
 - La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.5 COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

• Vérifier régulièrement l'état du cordon et des composants électriques.

• Repérage des couleurs fils :

- Terre : Vert/jaune B/C
- Circuit de puissance : noir (F)
- Circuit de commande : rouge (A)

CC	:	Carte commande
V	:	Variateur
M	:	Moteur
S1	:	sécurité présence outils
S2	:	Sécurité

6.6 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 :

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.

- 2002/96/CEE « WEEE »

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

- 2006/12/CEE « Déchets »

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

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

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

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:

- conforme to IEC 60335-1
- conforme to IEC 60335-2-64
- CISPR 14-1 (Fifth Edition) + A1 + A2
- CISPR 14-2 (second Edition)
- IEC 61000-3-2 (Fourth Edition)
- IEC 61000-3-3 (Third Edition)

Cette conformité est attestée par :

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

Caractéristiques acoustiques :

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

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55
- Machine globale IP23 valable en position de travail (horizontal).

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.