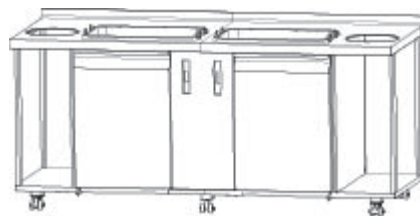


# Breeding Station

Version de base



---

FR Instructions pour l'installation et l'utilisation



Schéma d'installation  
Breeding Station

Double module de base

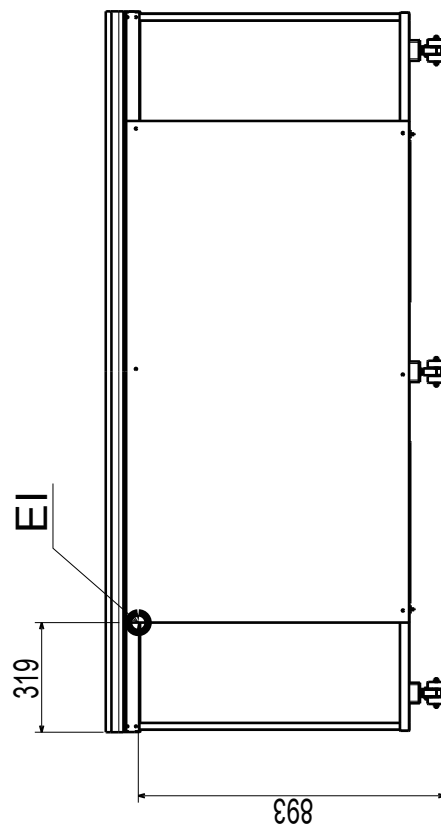
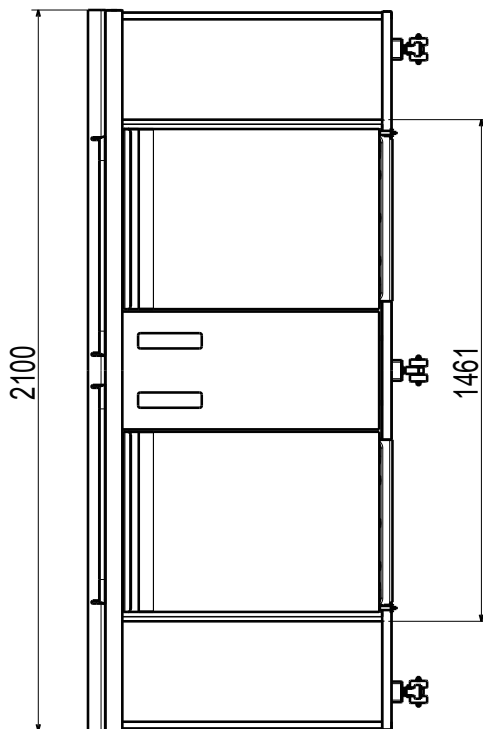
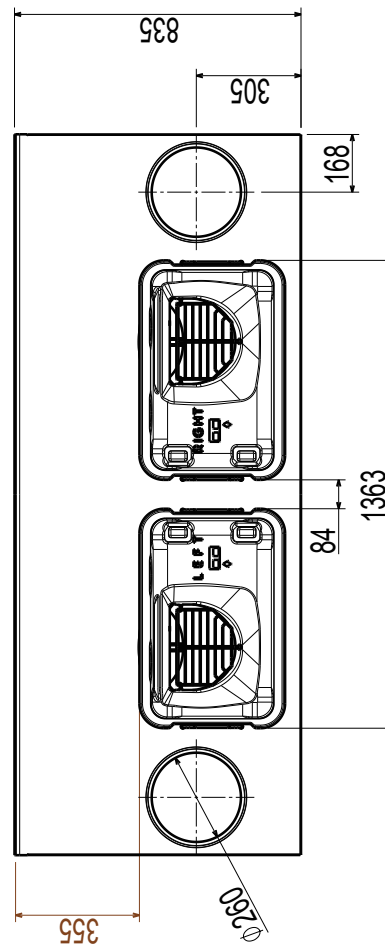
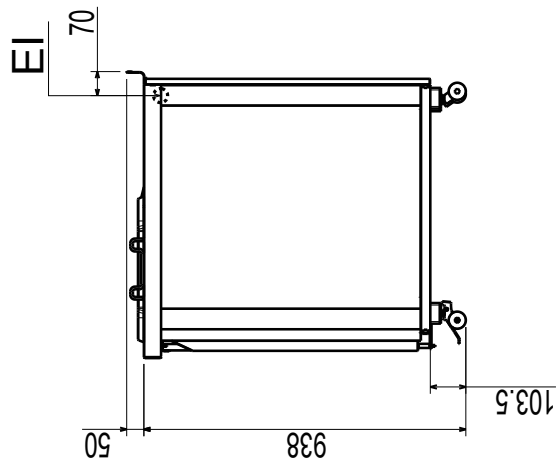


Schéma d'installation  
Breeding Station

Module de base simple

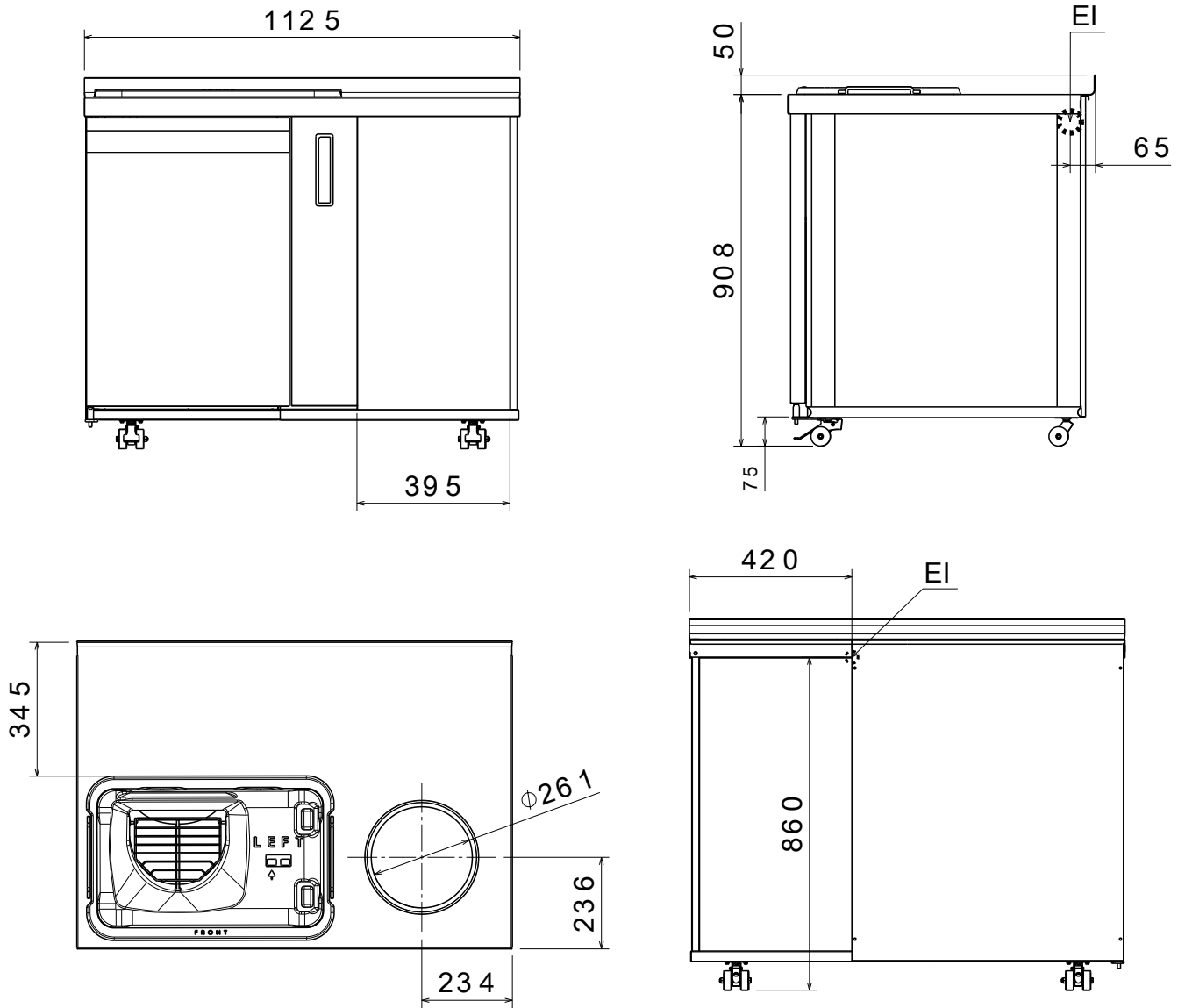
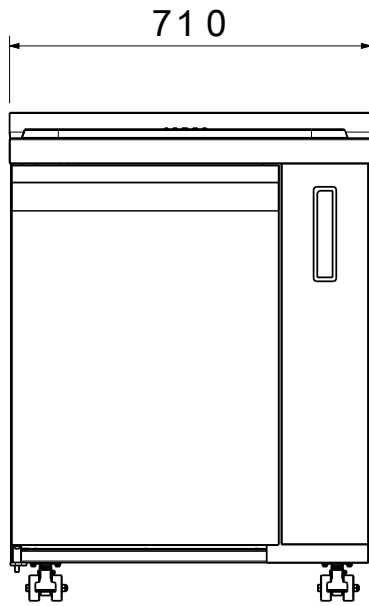
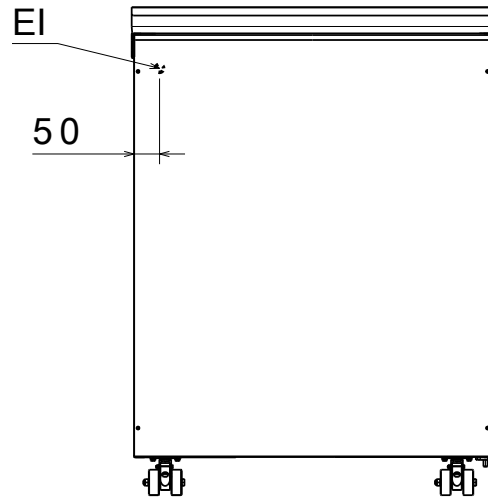
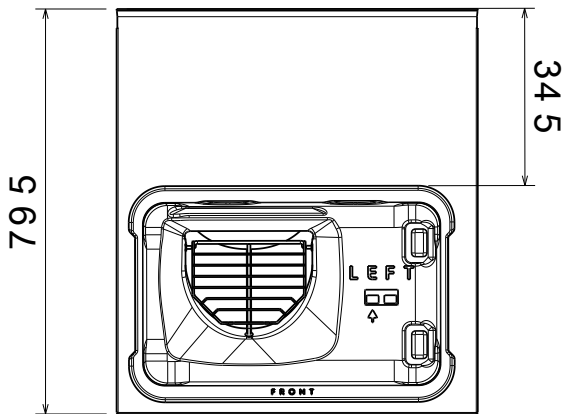
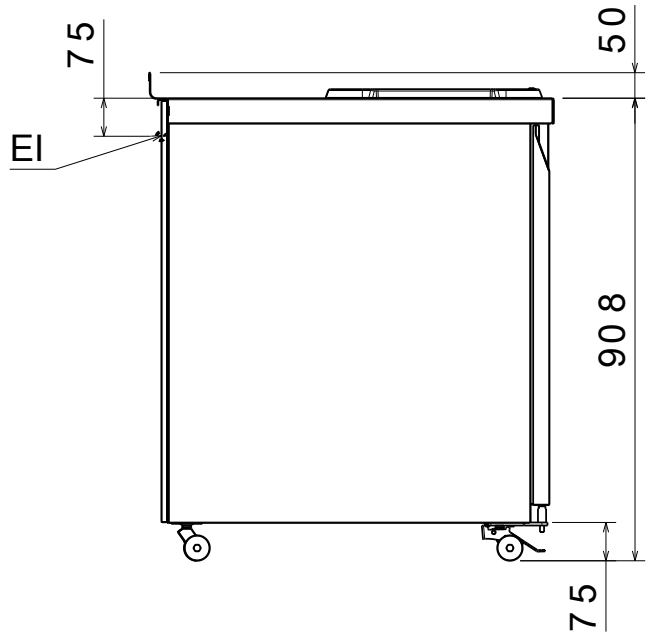


Schéma d'installation  
Breeding Station




Module de base court



EI = Câble d'alimentation de 2000 mm de longueur


## Préambule

 Lire attentivement les instructions suivantes, y compris les conditions de garantie, avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Visiter notre site Web [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com) et ouvrir la section Support pour :

---

 Enregistrer le produit

 Recevoir des trucs et astuces sur le produit et des informations sur l'entretien et la réparation

---

Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé le « Manuel ») fournit à l'utilisateur des informations utiles pour utiliser correctement et en toute sécurité l'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 l'appareil et surtout à éviter des 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 l'appareil 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 l'appareil ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer régulièrement l'utilisateur sur les consignes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil au personnel autorisé à intervenir sur l'appareil.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de l'appareil afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de l'appareil, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le SAV agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de l'appareil. 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 en cours d'utilisation de l'appareil. 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.



### IMPORTANT

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- Toute reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- Ce Manuel est disponible en format numérique. À cet effet :
  - contacter le concessionnaire ou le service clientèle ;
  - Téléchargement du dernier manuel mis à jour sur le site Internet [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com);
- Le Manuel doit être toujours conservé à côté de l'appareil, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs et le personnel préposées à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

# Table des matières

A	AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	8
A.1	Informations générales .....	8
A.2	Équipements de protection individuelle .....	9
A.3	Sécurité générale .....	9
A.4	Consignes de sécurité générales .....	10
A.5	Caractéristiques techniques .....	12
A.6	Transport, manutention et stockage .....	12
A.7	Installation et montage .....	13
A.8	Nettoyage et entretien de l'appareil .....	15
A.9	Élimination de l'appareil .....	16
B	CONDITIONS DE GARANTIE ET EXCLUSIONS DE LA GARANTIE .....	17
C	DONNÉES D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE ET DU FABRICANT .....	17
D	INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	18
D.1	Introduction .....	18
D.2	Nouvelle conception de l'appareil .....	18
D.3	Utilisation prévue et contraintes d'utilisation .....	18
D.4	Définitions .....	18
D.5	Identification de l'appareil .....	19
D.6	Droits d'auteur .....	19
D.7	Destinataires du Manuel .....	19
D.8	Conservation du Manuel .....	19
D.9	Responsabilités .....	19
E	TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE .....	19
E.1	Manutention .....	19
E.1.1	Procédures pour les opérations de manutention .....	19
E.1.2	Pose de la charge .....	19
E.2	Déballage .....	19
E.2.1	Élimination de l'emballage .....	20
E.3	Stockage .....	20
F	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	20
F.1	Caractéristiques techniques générales .....	20
G	INSTALLATION ET MONTAGE .....	20
G.1	Introduction .....	20
G.2	Responsabilités du client .....	20
G.3	Mise en place .....	20
G.4	Branchement électrique .....	21
H	UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE .....	22
H.1	Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil .....	22
H.2	Consignes d'utilisation de base de l'appareil .....	22
I	DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	23
I.1	Composants et accessoires .....	23
J	FONCTIONNEMENT .....	24
J.1	Panneau de contrôle .....	24
J.2	Guide d'utilisation .....	24
J.3	Retrait des composants .....	24
K	NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	25
K.1	Entretien courant .....	25
K.1.1	Informations concernant l'entretien .....	25
K.2	Nettoyage de l'appareil et des accessoires .....	25
K.3	Précautions à prendre en cas d'inactivité prolongée .....	26
K.4	Réparation et entretien exceptionnel .....	26
L	MISE AU REBUT DE LA MACHINE .....	26
L.1	Procédure relative à l'élimination de l'appareil .....	26
M	RECHERCHE DES PANNES .....	27

---

## A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### A.1 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.



#### **IMPORTANT**

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Équipotentialité



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








Détails et explications

- 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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par toute personne (enfants compris) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par toute personne n'ayant pas été formée à cet effet, à moins d'avoir reçu des instructions précises concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de sa sécurité.
  - Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
  - Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
  - Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans 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.
- Conserver cette notice en lieu sûr pour toute consultation future.

## A.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine.

Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de travail 	Gants 	Lunettes 	Casque 
Transport	—	●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	●	—	—
Montage	—	●	●	●	—
Emploi courant	●		● <sup>1</sup>	○	—
Réglages	○	●	○	○	—
Nettoyage normal	○	●	● <sup>1</sup>	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	●	○	—
Entretien	○	●	○	○	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	●	●	●	●	—
<b>Légende :</b>					
●	<b>EPI PRÉVU</b>				
○	<b>EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE</b>				
—	<b>EPI NON PRÉVU</b>				

1. En utilisation courante, les gants protègent les mains des plaques froides lorsqu'elles sont retirées de l'appareil. Remarque : Les gants à utiliser pour le nettoyage sont appropriés au contact avec les ailettes de refroidissement (lamelles métalliques). À noter que l'absence d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des opérateurs chargés de l'utilisation de l'appareil peut exposer à un risque chimique et à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

## A.3 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.
- Certaines illustrations du présent Manuel représentent la machine ou des parties de celui-ci, démunies de protections ou sur lesquelles les protections ont été retirées. Ceci dans le seul but de simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.
- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'obligation présents sur la machine.
- Avant d'entreprendre une maintenance, couper l'alimentation au disjoncteur général et placer une étiquette rouge pour signaler qu'un travail est en cours sur ce circuit.



## A.4 Consignes de sécurité générales

### Protections installées sur la machine

- Sur la machine, les dispositifs de protection sont représentés par :
  - des protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à la machine et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'ustensiles ou d'outils. C'est pourquoi l'utilisateur ne peut pas retirer ou toucher à ces dispositifs. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.
  - des protections mobiles verrouillées (porte) pour l'accès à l'intérieur de la machine ;
  - micro-rupteurs d'arrêt du tambour à l'ouverture de la porte ;
  - micro-rupteurs d'arrêt du tambour en cas de mauvaise position de la trémie.

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 brûlures
	risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)

### Non-utilisation

- Si l'on décide de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en déconnectant les câbles d'alimentation du réseau électrique.

### Instructions d'utilisation et d'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur l'appareil. 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.
- Les éventuelles anomalies sont signalées sur l'affichage situé sur le bandeau de commande.
- 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 de cette interdiction 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 et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.
- Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, portant les équipements de protection individuelle nécessaires et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et 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 ou d'échelles 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 !

### **Risques 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. Quoi qu'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. Pendant les phases de l'installation, des espaces suffisants sont prévus autour de la machine en vue de limiter ces risques.

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

- être dégagées (absence d'échelles, 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 : ces comportements sont considérés comme incorrects et formellement interdits.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol.
Brûlure/abrasions (par ex., résistances, plaque froide, lamelles et tuyaux du circuit de refroidissement)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de la machine sans se munir des gants de protection.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Chute de haut	L'opérateur intervient sur la machine en utilisant des systèmes d'accès à la partie supérieure de celle-ci non appropriés (par ex., échelle, ou en montant directement sur la machine).
Basculement des charges	En cas de manutention de la machine ou du retrait de l'emballage contenant la machine à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré



## IMPORTANT

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 désactiver immédiatement la machine.

## A.5 Caractéristiques techniques

### Performances

Niveau de pression acoustique équivalent Leq dB(A) <sup>1</sup>	<70
--	-----

1. Les valeurs d'émissions sonores sont conformes à la norme EN ISO 11204. La valeur pourrait augmenter en fonction du lieu de travail où celle-ci est mesurée.

### Classe climatique

La classe climatique décrite sur la plaque signalétique se réfère aux valeurs suivantes :

- CLASSE CLIMATIQUE : 5
  - 43°C (EN 60335-2-89)
  - 40°C de température ambiante avec un taux d'humidité relative de 40 % (EN ISO 23953).

## A.6 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 d'engins spéciaux d'une capacité appropriée.
- Les appareils peuvent être empilés les uns sur les autres pendant le transport, la manutention et le stockage ; le niveau max. de la pile est de 2.

- Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de se tenir sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Le poids de l'appareil ne suffit pas pour le maintenir immobile.
- Pour lever la machine, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.
- Ne jamais pousser ou tirer la machine pour la déplacer, car elle pourrait se renverser. Utiliser un outillage approprié pour soulever la machine.
- Pour les opérations de déchargement et de stockage de la machine, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.
- Le personnel chargé du transport, de la manutention et du stockage de la machine doit obligatoirement avoir été formé et entraîné à l'utilisation en toute sécurité des systèmes de levage et à l'adoption des dispositifs de protection individuelle appropriés au type d'opération à effectuer.

## **A.7 Installation et montage**

### **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, avec une barrière appropriée autour de la zone de montage pour éviter l'accès à d'autres personnes.
- 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.
- L'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil ;
- un interrupteur différentiel magnétothermique correctement dimensionné en fonction de l'absorption indiquée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, réalisé conformément aux normes en vigueur, est prévu entre le câble d'alimentation et la ligne électrique. Pour dimensionner correctement l'interrupteur ou la fiche, se référer au courant absorbé indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Lorsque le branchement est terminé, vérifier qu'une tolérance de  $\pm 10\%$  n'est pas dépassée entre la tension d'alimentation et la tension nominale, avec l'appareil en marche.
- 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.

## **Raccordement électrique des appareils avec fiche**

- Pour le branchement, il suffit d'introduire la fiche du câble d'alimentation dans la prise correspondante de l'installation électrique, en s'assurant auparavant que :
- la prise est équipée d'un contact de terre efficace et la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles précisées sur la plaque signalétique. En cas de doute quant à l'efficacité de la terre, demander au personnel spécialisé de contrôler l'installation ;
- l'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et qu'elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil ;
- La fiche doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil ;
- La fiche doit se trouver à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien ;

## **Raccordement électrique des appareils sans fiche**

- 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 ;
- l'appareil doit être branché en permanence au secteur en respectant les polarités comme indiqué ci-après :
  - marron/noir/gris : phase
  - jaune/vert : terre
  - bleu : neutre ;
- Le câble d'alimentation utilisé pour le branchement permanent au réseau d'alimentation est de type H05VV-F (désignation 60227 IEC 53) ; en cas de remplacement, il faudra utiliser un type présentant au moins ces caractéristiques. En cas de remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs actifs.
- L'interrupteur magnétothermique différentiel doit pouvoir être bloqué en position ouverte.
- En cas d'utilisation d'une fiche, celle-ci devra être conforme aux consignes d'installation nationales. La fiche devra également être :
  - accessible après la mise en place de l'appareil ;
  - sur le lieu d'installation ;
  - à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien.

## **Limites d'encombrement de la machine**

- Veiller à placer l'appareil à au moins 20 mm de toutes autres machines présentes dans la pièce.
- Un espace suffisant doit être prévu autour de l'appareil (pour permettre les opérations de réparation, d'entretien, etc.). Cet espace présent de chaque côté doit être augmenté d'au moins 150 mm en présence d'une source de chaleur (comme des fours, des friteuses, des brûleurs, etc.) à proximité de la Breeding Station, en cas d'utilisation et/ou de transfert d'autres équipements et/ou moyens ou si des sorties de secours doivent être aménagées dans l'espace de travail.

## **Mise en place**

- Installer l'appareil en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.
- L'appareil doit être relié à des raccordements flexibles pour la liaison équipotentielle et à des services comme l'alimentation électrique et en eau, de manière à pouvoir déplacer l'appareil dans le sens nécessaire pour le nettoyage, sur une distance non inférieure à la

dimension de l'appareil dans le sens du mouvement plus 500 mm, sans que les raccords flexibles se tendent ou subissent des sollicitations.

## **A.8 Nettoyage et entretien de l'appareil**

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension. Pour plus de détails, voir le paragraphe Raccordement électrique.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Utiliser une échelle à crinoline pour les interventions sur les appareils très hauts.
- Utiliser des équipements de protection appropriés (gants de protection).
- 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.
- Avant de procéder à l'entretien, mettre la machine hors tension.
- 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**

- Couper le courant avant de nettoyer l'appareil.  
Pour plus de détails, voir le paragraphe Raccordement électrique.
- Nettoyer toutes les surfaces en contact avec les aliments
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau et des nettoyeurs vapeur.

### **Entretien préventif**

- L'entretien préventif réduit les durées d'immobilisation et maximise l'efficacité des machines. Le SAV peut donner des conseils sur le meilleur contrat d'entretien à choisir en fonction de l'intensité d'utilisation et de l'âge de l'équipement.

### **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.
- Il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

<b>Entretiens, vérifications, contrôles et nettoyage</b>	<b>Périodicité</b>
<b>Nettoyage normal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante (Pour le nettoyage des accessoires amovibles, voir le paragraphe "J.3".)</li> </ul>	Tous les jours
<b>Protectionns mécaniques</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle de l'état de conservation, contrôle de l'absence de déformations, desserrage ou altérations.</li> </ul>	Tous les jours
<b>Commande</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle de la partie mécanique, de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis.</li> <li>Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des symboles ; les remplacer le cas échéant.</li> </ul>	Tous les ans
<b>Structure de l'appareil</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Serrage des boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil.</li> </ul>	Tous les ans
<b>Signaux / dispositifs de sécurité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation des signaux de sécurité.</li> </ul>	Tous les ans
<b>Armoire électrique de commande</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle de l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire électrique.</li> <li>Contrôle des câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine.</li> </ul>	Tous les ans
<b>Câble de branchement électrique et prise à fiche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification de l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche.</li> </ul>	Tous les ans
<b>Révision générale de la machine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification de tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, ...</li> </ul>	Tous les dix ans <sup>1</sup>

1. L'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de dix ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de l'appareil), il faut le soumettre à une révision générale.

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

## **A.9 Élimination de l'appareil**

- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

## B 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 optimum 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) ;
  - inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque appareil) ;
  - pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;

- 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 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, surchauffe/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 ;
- remplacement d'ampoules, filtres et autres consommables ;
- accessoires et logiciel non approuvés ou spécifiés par Electrolux Professional.

**La modification non autorisée du produit ou de son matériel/son logiciel/sa programmation entraînerait l'annulation de la garantie Electrolux Professional et le fabricant déclinerait toute responsabilité pour les dommages en résultant.**

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.

## C DONNÉES D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE ET DU FABRICANT

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

F.Mod. [ ]	Comm.Mod. [ ]	Cyclopentane [2015]
PNC [ ]	Ser.No. [ ]	Total Current [ ] A
W Tot. [ ] kW	Volt [ ] V ~ [ ] Hz	
Potenza Sbrinamento / Defrost Power [ ] kW	Classe / Class [ ]	
Resistenza Evaporazione / Evaporation Heater El. [ ] kW	Refrigerante / Refrigerant R134a [ ] Kg	
NF nominal Charge [ ]		
Rated Pressure [ ] Mpa		
	IPX3	CE WEEE
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)		

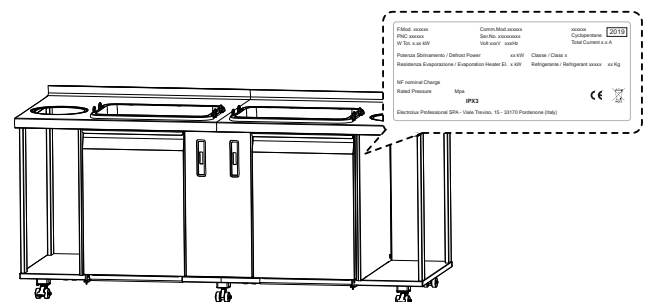
La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil.

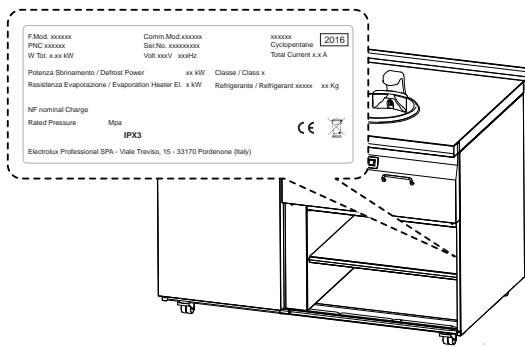
La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

F.Mod.	Description de fabrication du produit
Comm.Model	Description commerciale
PNC	Code de production
Ser.Nr.	Numéro de série
V	Tension d'alimentation
Hz	Fréquence d'alimentation
kW	Puissance maximale absorbée Puissance de dégivrage
Cyclopentane	Gaz d'expansion utilisé en isolation
A	Puissance maximale absorbée

Class	Classe climatique
IPX3	Degré de protection à la poussière et à l'eau
CE	Marquage CE
Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italie	Fabricant

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





### IMPORTANT

Se référer aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil pour tous contacts avec le Fabricant (par exemple : pour une demande de pièces détachées, etc.).



### NOTE!

Au moment de la démolition de l'appareil, le marquage devra être détruit.

## D INFORMATIONS GÉNÉRALES



### AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

#### D.1 Introduction

Ce Manuel fournit des informations concernant plusieurs appareils. Les images du produit ne sont fournies qu'à titre d'exemple.

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le Manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et les synthétisent. Ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de l'appareil.

Dans les schémas d'installation de l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres et/ou en pouces.

#### D.2 Nouvelle conception de l'appareil

La Breeding Station a été conçue conformément à un nouveau système qui optimise les performances de l'opérateur, en tenant compte de l'encombrement requis et de l'impact sur l'environnement.

Ce nouveau système présente des caractéristiques bien précises :

- composants internes amovibles pour en faciliter le nettoyage ;
- système de filtrage de la farine ;
- réservoir d'eau auto-nettoyant ; (\*)
- base réfrigérée intégrée ; (\*)

(\*) en fonction du modèle

#### D.3 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

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.

La Breeding Station a été étudiée et optimisée dans le but de garantir des performances et un rendement élevés. Cet appareil est conçu pour préparer des aliments panés. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Veiller à surveiller les enfants et à leur interdire de jouer avec l'appareil. 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.



### 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.).

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

#### D.4 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent Manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de l'appareil.
Fabricant	Electrolux Professional SPA ou tout SAV agréé par Electrolux Professional SPA.
Opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de l'appareil.
SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en situation de danger.
Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.

Client	Personne qui a acheté l'appareil et/ou qui le gère et l'utilise (par ex., société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

## D.5 Identification de l'appareil

Ce Manuel concerne les différents modèles de Breading Station. Pour de plus amples détails relatifs au modèle concerné, se référer à "F *Caractéristiques techniques*".

## D.6 Droits d'auteur

Le présent manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation de la société Electrolux Professional.

## D.7 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 l'appareil et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de l'appareil ;
- personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

## D.8 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de l'appareil, jusqu'à sa démolition. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent Manuel devra toujours accompagner l'appareil.

## D.9 Responsabilités

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

- du non-respect des instructions fournies dans le présent Manuel et dans le Manuel d'entretien ;
- de l'installation incorrecte ;
- de la capacité insuffisante et anormale des systèmes électrique, hydraulique, de gaz et de vapeur, des huiles de combustion, de la tension d'alimentation irrégulière, des

impuretés présentes dans l'arrivée de gaz, des eaux dures et ferrugineuses, de l'insuffisance de cheminées, de la négligence et de la maladresse du Client, etc. :

- de la détérioration provoquée par l'action corrosive de détergents et d'additifs non appropriés ;
- de la manipulation, des modifications et des réparations effectuées par des tiers ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces par d'autres modèles que ceux qui sont spécifiés dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires autres que les modèles d'origine peuvent nuire au fonctionnement de l'appareil et entraîner la déchéance de la garantie), ou par des membres du personnel non mandatés par écrit par Electrolux Professional S.p.A. ;
- d'interventions réalisées par des techniciens non agréés ;
- de la mauvaise maintenance et de l'utilisation malhabile des équipements par un personnel non qualifié ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées ;
- d'un entretien insuffisant ;
- de l'utilisation impropre de la machine ;
- d'événements exceptionnels et imprévisibles ;
- de l'utilisation de la machine par du personnel non informé, dûment formé et entraîné ;
- des modifications de l'évacuation des équipements en toute sécurité ;
- 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 de équipements de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs relève de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation. Electrolux Professional SPA décline toute responsabilité pour toutes inexactitudes qui se sont éventuellement glissées dans le Manuel, si imputables à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le Fabricant estimera utile d'adresser au Client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

# E TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE



## AVERTISSEMENT

Voir "*Avertissement et consignes de sécurité*".

### E.1 Manutention

#### E.1.1 Procédures pour les opérations de manutention

**Avant de procéder au levage :**

- toutes les opérateurs à cette opération doivent se trouver dans une position de sécurité ; empêcher l'accès à la zone de manutention à toute personne non autorisée ;
- s'assurer de la stabilité du chargement ;
- contrôler que du matériel ne puisse pas tomber pendant le levage. Manœuvrer verticalement de manière à éviter des chocs ;
- Déplacer la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.

#### E.1.2 Pose de la charge

Retirer l'appareil de la palette en bois, le poser sur un côté, le faire glisser ensuite par terre.

### E.2 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 débarrant 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).


Déballez la machine en effectuant les opérations suivantes :

- couper les feuillards et retirer la pellicule de protection en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou les lames éventuellement utilisés ;
- retirer le couvercle (en carton), les cornières en polystyrène et les protections verticales ;
- pour les appareils avec meuble en acier inox, enlever très lentement le film de protection sans le déchirer pour éviter que de la colle ne reste dessus ;
- le cas échéant, enlever les résidus de colle avec un solvant non corrosif, puis rincer et sécher soigneusement ;
- il est conseillé de passer sur toutes les surfaces en acier inoxydable un chiffon enduit de vaseline pour former une pellicule de protection.


### E.2.1 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 :

	<b>Polyéthylène</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Protection de l'armoire</li><li>• Feuille polyéthylène</li><li>• Sachet d'instructions</li></ul>
--	--

	<b>Polypropylène</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sangles</li></ul>
---	--

	<b>Polystyrène expansé</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cornières de protection</li></ul>
--	--

	<b>carton</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• emballage extérieur</li></ul>
---	---

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

## E.3 Stockage

L'appareil et/ou ses pièces doivent être entreposés et protégés contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre -10°C [14°F] et 50°C [122°F].

L'endroit où l'appareil sera installé devra avoir un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de l'appareil ou tout endommagement des pieds de soutien.



### ATTENTION

Il est fondamental de mettre l'appareil d'aplomb sous peine de nuire à son bon fonctionnement.

## F CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



### AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

### F.1 Caractéristiques techniques générales

Tension d'alimentation V	220–240V 50 Hz ou 60 Hz <sup>1</sup>
	100–110V 50 Hz ou 60 Hz <sup>1</sup>

1. en fonction du modèle

## G INSTALLATION ET MONTAGE



### AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

### G.1 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.



### ATTENTION

Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la force portante de l'équipement de levage utilisé est adaptée au poids de l'appareil.

### G.2 Responsabilités du client

Tâches et interventions incombant au Client :

- contrôle de la planéité de la surface d'appui de l'appareil ;

- installation d'une prise de courant avec contact de terre d'une capacité adaptée à l'intensité absorbée indiquée sur la plaque signalétique ;



### NOTE!

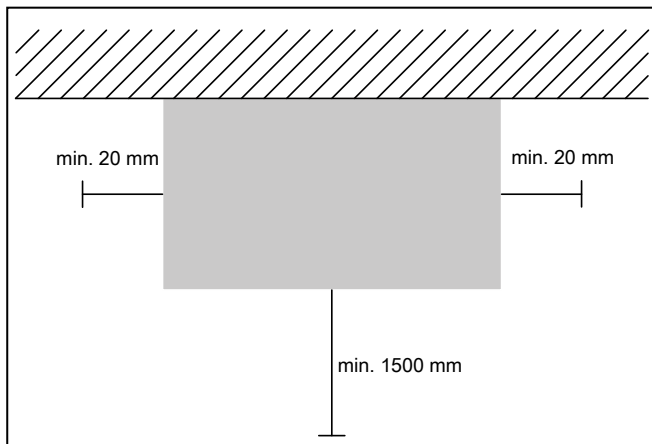
Pour plus d'informations sur le branchement électrique, voir "G.4 Branchement électrique".

### G.3 Mise en place

Installer l'appareil en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie. Si l'appareil est installé dans un local exposé à des substances corrosives (chlore, etc.), il est conseillé de passer un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inoxydable de façon à les protéger. L'appareil doit être amené sur son lieu d'installation détaché de la base de l'emballage uniquement au moment de l'installation.

Un espace suffisant doit être prévu autour de l'appareil (pour permettre les opérations de réparation, d'entretien, etc.). Cet espace présent de chaque côté doit être augmenté d'au moins

150 mm en présence d'une source de chaleur (comme des fours, des friteuses, des brûleurs, etc.) à proximité de la Breeding Station, en cas d'utilisation et/ou de transfert d'autres équipements et/ou moyens ou si des sorties de secours doivent être aménagées dans l'espace de travail. Veiller à placer l'appareil à au moins 20 mm de toutes autres machines présentes dans la pièce.



#### Installation de la machine :

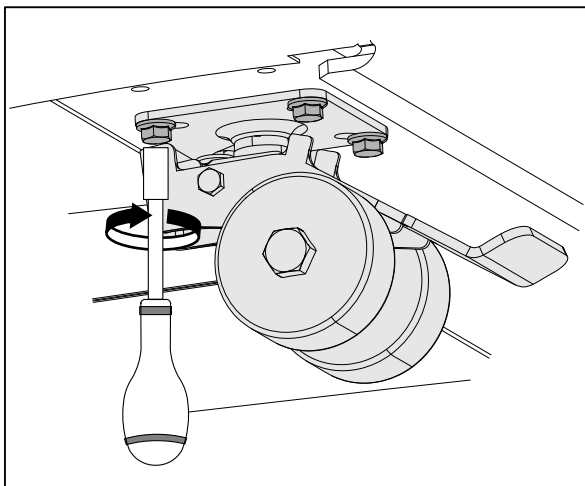
L'appareil est équipé de 4 roulettes.

Les roues montées sur les angles avant sont munies de freins.

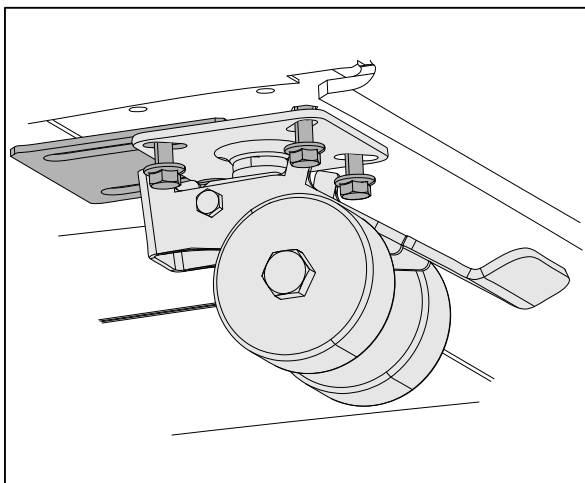
- Installer la machine à l'endroit choisi.
- Bloquer les roues des angles avant en poussant sur leurs freins.
- Placer la machine parfaitement de niveau : à cet effet, utiliser au besoin des entretoises (fournies avec la machine) entre le fond de la machine et les roues.

#### Pour installer les entretoises, procéder comme suit :

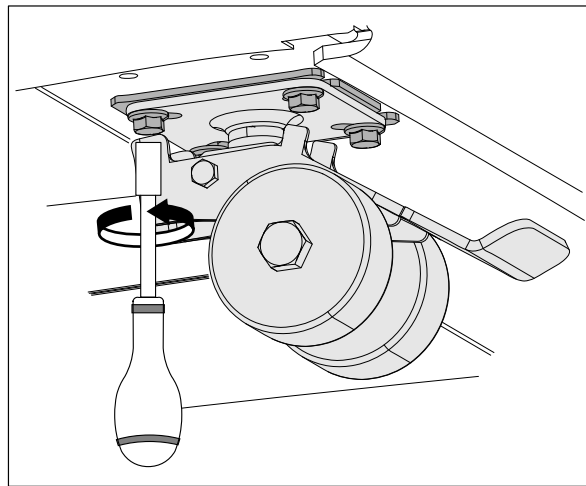
1. desserrer les vis, sans les enlever ;



2. insérer les entretoises ;



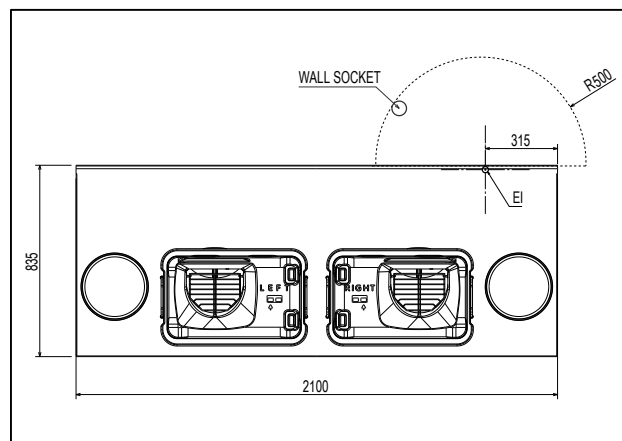
3. serrer les vis.



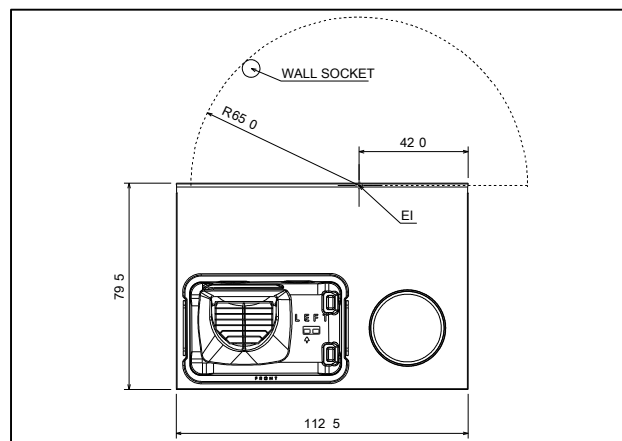
## G.4 Branchement électrique

- Suivre les instructions suivantes pour respecter la distance maximale entre la machine et la prise murale :

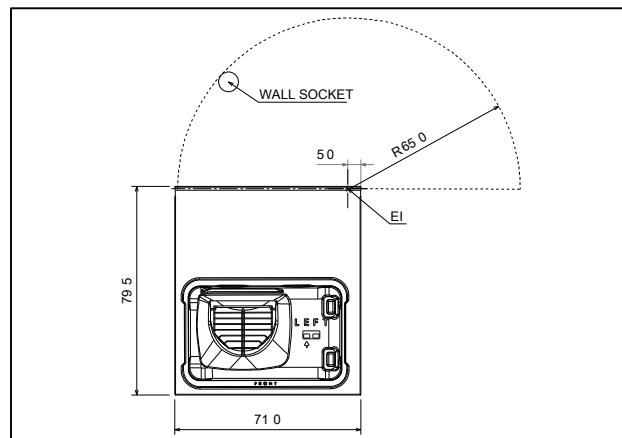
### – 2 modules



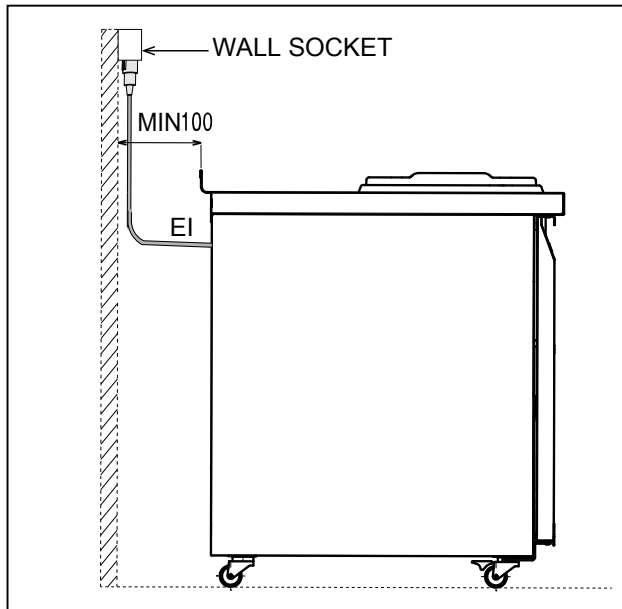
### – 1 module




### – 1 module court

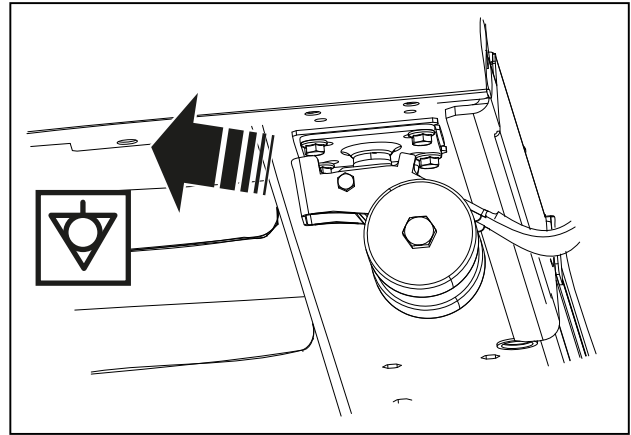


- La hauteur minimale de la prise murale par rapport au sol est de 1100 mm.



- L'appareil doit également être intégré à un système équipotentiel dont la connexion est réalisée à l'aide de la vis "EQ" reconnaissable au symbole .

Le fil équipotentiel doit présenter une section transversale de 10 mm<sup>2</sup>.



## H UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE



### AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

#### H.1 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil

Le client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de l'appareil a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises.

L'opérateur doit :

- lire et comprendre le Manuel ;
- avoir reçu une formation et un entraînement conformes aux tâches à accomplir afin d'utiliser l'appareil en toute sécurité ;
- avoir reçu une formation spécifique à l'utilisation correcte de l'appareil.



### IMPORTANT

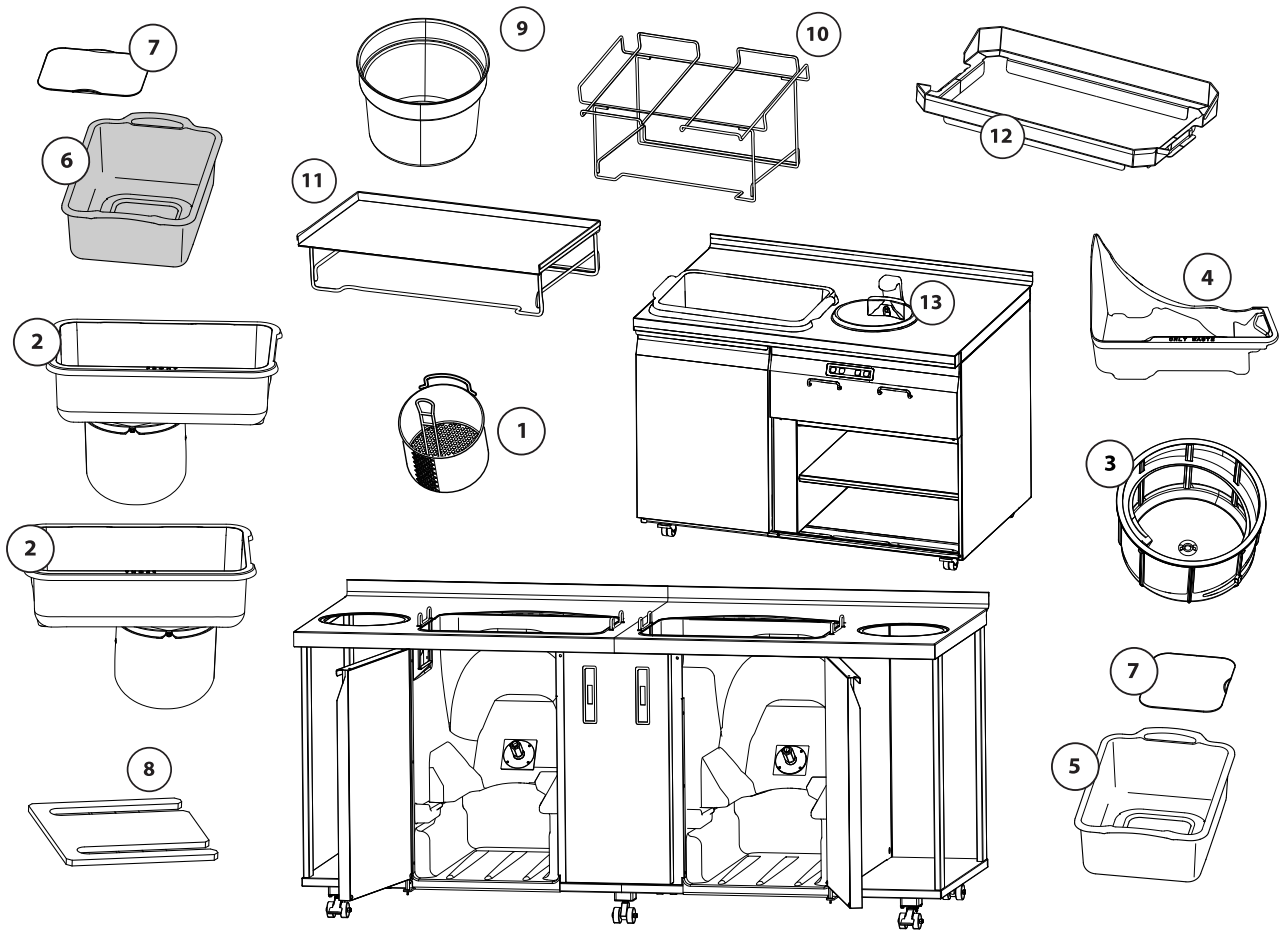
Le client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions données et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de l'appareil.

#### H.2 Consignes d'utilisation de base de l'appareil

- Connaissance suffisante de la technologie et expérience spécifique dans l'utilisation de l'appareil.
- Culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel ; y compris capacité à interpréter correctement les schémas, la signalisation et les pictogrammes.
- Connaissances techniques suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

# I DESCRIPTION DE L'APPAREIL

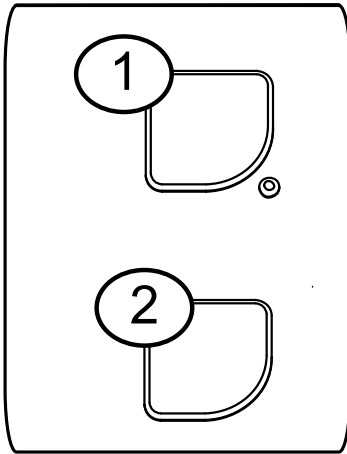
## I.1 Composants et accessoires



1	Panier de trempage (accessoire)
2	Trémie à grille (gauche et droite)
3	Tambour de tamisage
4	Plateau de récupération des boules de pâte
5	Bac de tamisage (blanc)
6	Bac de tamisage (gris)
7	Bouchon de bac
8	Entretoises
9	Panier de trempage (accessoire)
10	Support de grille incliné (accessoire)
11	Support de grille horizontal élargi (accessoire)
12	Convoyeur de farine pour le bac de panure (accessoire)
13	Évier

## J FONCTIONNEMENT

### J.1 Panneau de contrôle



1	Démarrage du tambour
2	Arrêt du cycle du tambour

#### Démarrage du tambour

Appuyer sur le bouton pour activer le système de tamisage de la farine.

Le voyant du bouton s'allume ou se met à clignoter pour indiquer que l'appareil est en marche.

Vérifier que le bac de panure dans le bas de la Breeding Station et le bac de boules de pâte sont placés correctement et vides.

Ouvrir le capuchon dans le fond du bac de panure avant de démarrer le cycle de tamisage, pour permettre à la farine d'arriver au tambour de tamisage.

#### Témoin d'alarme

S'il clignote :

- 3 clignotements indiquent qu'un ou plusieurs composants sont mal placés.
- 4 clignotements indiquent que l'entraînement du moteur du tambour est trop sollicité.
- 5 clignotements indiquent que le moteur du tambour surchauffe.



**NOTE!**  
Se référer au paragraphe consacré au dépannage "M Recherche des pannes".

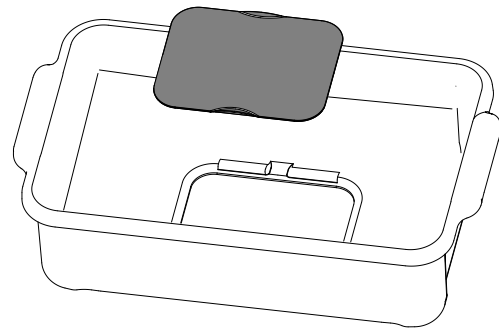
#### Arrêt du cycle du tambour


Appuyer sur le bouton pour arrêter le cycle de tamisage (uniquement si nécessaire).

### J.2 Guide d'utilisation

1. Verser la farine à l'intérieur du récipient sur le plan de travail.
2. Faire tremper les aliments dans l'eau, puis paner dans la farine.  
Placer les aliments panés sur les grilles.

3. Tamiser la farine au moins un sac d'aliments panés sur deux, en retirant le capuchon dans le bas du bac et en vidant la farine dans la trémie.



4. Vider le plateau de récupération des boules de pâtes à chaque tamisage.
5. Activer le système de filtrage de la farine en appuyant sur le bouton .
6. La farine est filtrée et les boules de pâte sont séparées automatiquement.

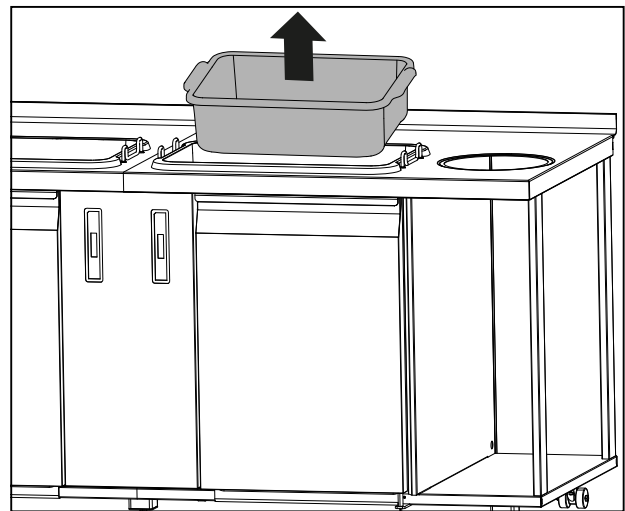
Lorsque la LED s'éteint , cela signifie que l'opération est terminée.

### J.3 Retrait des composants

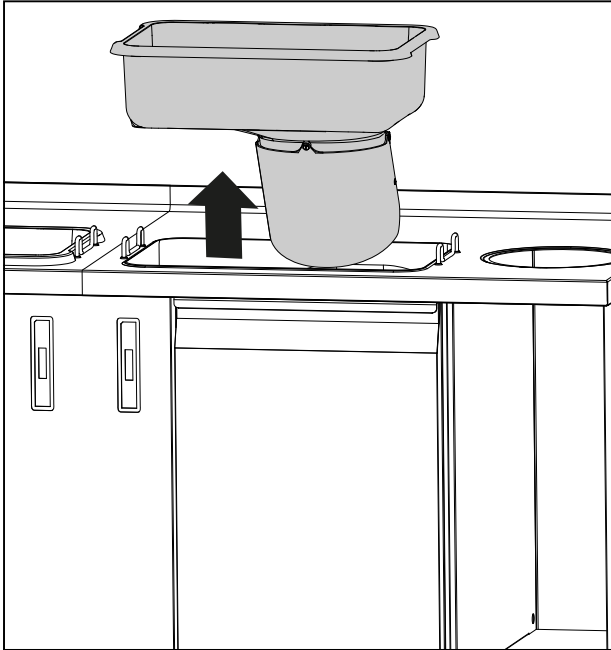
La procédure suivante décrit comment démonter la Breeding Station.

Suivre les indications en sens inverse pour remonter l'appareil.

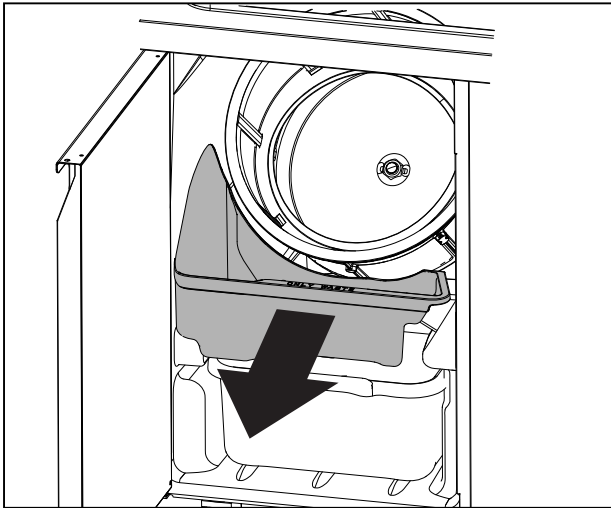
1. Retirer le récipient de farine.



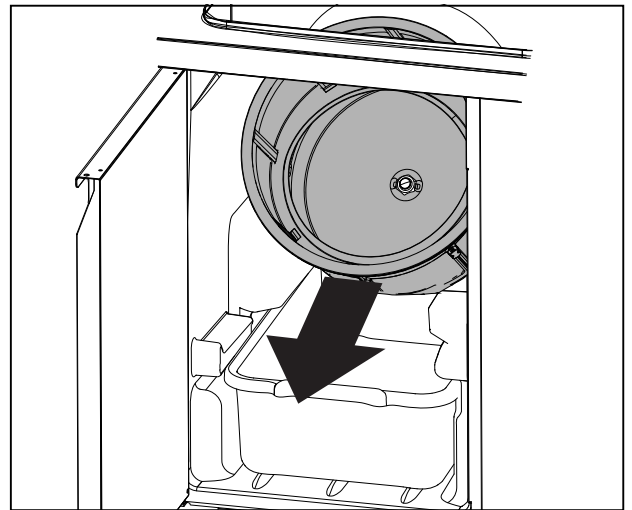
2. Retirer la trémie.



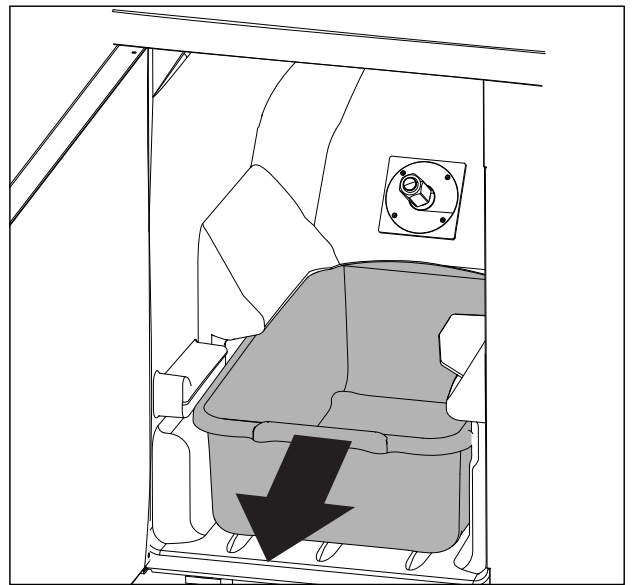
3. Ouvrir la porte et retirer le plateau de récupération des boules de pâte.



4. Tirer sur le tambour pour le retirer.



5. Retirer le récipient de farine.



## K NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

#### K.1 Entretien courant

##### K.1.1 Informations concernant l'entretien

Les opérations d'entretien 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.

#### K.2 Nettoyage de l'appareil et des accessoires

En fin de travail, nettoyer l'appareil et tous les accessoires amovibles.

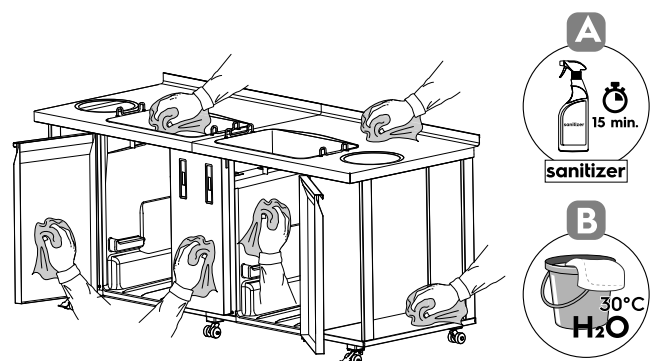
Nettoyer les composants et accessoires amovibles (voir I.1 Composants et accessoires) au lave-vaisselle.

Afin de réduire l'impact sur l'environnement de substances polluantes, il est recommandé de nettoyer l'appareil (extérieur

et, éventuellement, intérieur) à l'aide de produits présentant un degré de biodégradabilité supérieur à 90 %.

Utiliser de l'eau tiède et, si nécessaire, un détergent/produit de lavage neutre, une brosse souple ou une éponge. En cas d'utilisation d'un détergent différent, observer scrupuleusement les instructions du fabricant ainsi que les consignes de sécurité données dans les fiches d'information qui accompagnent le produit ou la substance.

Rincer et sécher soigneusement.



Éliminer les dépôts de calcaire (taches ou auréoles) laissés par l'eau sur les surfaces en acier à l'aide de produits nettoyants naturels (par ex., du vinaigre) ou chimiques adéquats.

Il est conseillé de passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à les protéger. Vérifier régulièrement que le câble d'alimentation est en bon état et le remplacer éventuellement s'il présente des signes d'usure. Ne pas utiliser d'objets pointus pour éliminer les résidus alimentaires, afin de ne pas rayer les surfaces.

Éviter tout contact avec les objets ferreux humides (louches, cuillers, etc.).



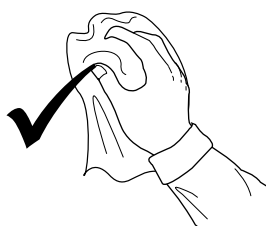
## AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation de produits chimiques, respecter les consignes de sécurité et les dosages recommandés imprimés sur l'emballage. Consulter le chapitre A.2 *Équipements de protection individuelle* pour la manipulation de produits chimiques.



## ATTENTION

Ne pas utiliser de paille de fer ou tout autre matériau semblable pour nettoyer les surfaces. Ne pas utiliser de produits détergents contenant du chlore, de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.) ou de poudres abrasives.



## K.3 Précautions à prendre en cas d'inactivité prolongée

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- débrancher la fiche de la prise de courant ;
- enlever tous les aliments se trouvant dans la cellule et nettoyer l'intérieur et les accessoires ;
- aérer régulièrement les locaux ;

Une fois les opérations d'entretien terminées, vérifier que l'appareil est en mesure de fonctionner en toute sécurité et, en particulier, que les dispositifs de protection et de sécurité fonctionnent parfaitement.

## K.4 Réparation et entretien exceptionnel



### NOTE!

Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, qui peut demander au fabricant un Manuel de service.

## L MISE AU REBUT DE LA MACHINE



## AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

### L.1 Procédure relative à l'élimination de l'appareil

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme.

Les différents pays de destination ont des législations qui leur sont propres ; par conséquent, il convient de respecter les

dispositions imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu l'élimination de l'appareil.

Avant de mettre l'appareil au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler si des pièces de la structure présentent des signes éventuels d'affaissements ou de ruptures en phase de démontage.

Selon le modèle, les portes devront être retirées avant de démonter l'appareil.



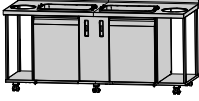
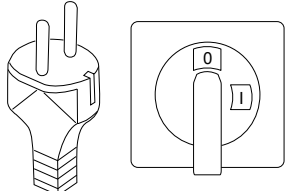
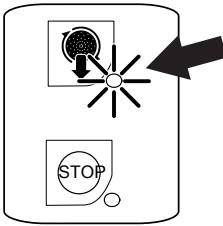
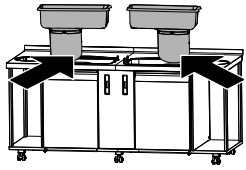
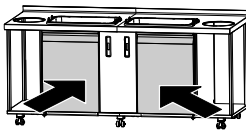
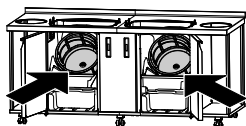


Le symbole présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



**NOTE!**

Au moment du démontage de l'appareil, les marquages, le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

## M RECHERCHE DES PANNES

 <p>L'appareil ne s'allume pas.</p>	<p>Vérifier que l'appareil est branché correctement. Vérifier que l'alimentation principale fonctionne.</p>	
	<p><b>3 clignotements</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier si la trémie est dans la bonne position.</li></ul>	
	<p><b>3 clignotements</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier que la porte est fermée.</li></ul>	
	<p><b>4 clignotements</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Entraînement du moteur du tambour trop sollicité :<ul style="list-style-type: none"><li>– Vérifier si le tambour est surchargé de farine ou mal placé.</li><li>– Vérifier l'absence de frottement entre le tambour et d'autres pièces.</li></ul>Couper l'appareil, puis le remettre en marche.</li></ul>	
	<p><b>5 clignotements</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Surchauffe de l'entraînement du moteur du tambour.<ul style="list-style-type: none"><li>– Couper la machine pendant au moins 5 minutes, avant de la remettre en marche.</li></ul></li></ul>	
<p> <b>IMPORTANT</b> Si le problème persiste, appeler le S.A.V.</p>		





CE