

TABLE DES MATIERES

CHAP. 1.	PRESENTATION DU CONTENU DU MANUEL ET DE SON UTILISATION	3
CHAP. 2.	INFORMATIONS GÉNÉRALES ET FONCTIONS	4
CHAP. 3.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	6
CHAP. 4.	RÉGLAGE ET UTILISATION DE LA MACHINE	7
CHAP. 5.	MAINTENANCE, DÉPANNAGE ET NETTOYAGE	9
CHAP. 6.	MISE AU REBUT	10
CHAP. 7.	MATÉRIAUX DE FABRICATION	10

GARANTIE

La machine dispose d'une garantie de 12 (douze) mois courant à partir de la date d'achat.

La garantie couvre les réparations des machines achetées auprès de revendeurs autorisés, uniquement en cas de matériel défectueux ou d'assemblage incorrect, aux conditions suivantes :

1. Par garantie, nous entendons le remplacement gratuit de toutes les pièces qui sont avérées défectueuses à cause du processus de fabrication. La garantie est nulle si elle n'est pas accompagnée d'un reçu de paiement ou de facture et dans les cas suivants :
 - a. Les machines altérées ou endommagées à cause d'un manque de soin ;
 - b. L'utilisation de la machine non conforme aux instructions stipulées dans le manuel d'instructions ;
 - c. Les dommages provoqués par un environnement inadapté dans lequel l'application est utilisée et par des phénomènes indépendants de l'utilisation normale de la machine (valeurs de tension et de fréquence irrégulières dans le réseau) ;
 - d. Les réparations réalisées par des personnes ou centres non autorisés par le fabricant,
2. Toutes les demandes de travail de réparation sous garantie ne doivent être dirigées que vers des revendeurs ou laboratoires autorisés ;
3. La machine devra être renvoyée FAB au fabricant pour la réparation, et les frais de transport sont toujours payés par le destinataire,
4. Le remplacement de la machine et l'extension de garantie après toute intervention de dépannage sont exclus ;
5. Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou objets suite à une mauvaise utilisation de la machine ou à un manque d'utilisation pendant la période de temps requise pour les réparations.

Manuel d'utilisation	
Version	Octobre 2009

OBJET DU MANUEL

IMPORTANTCE DU MANUEL

Ce Manuel d'utilisation doit être considéré comme **partie intégrante de la machine** :

1. Il doit être conservé pendant toute la durée de vie de la machine.
2. Si la machine est transférée, le manuel doit être transféré avec elle.
3. En plus de présenter toutes les informations utiles pour les opérateurs, il comprend également (dans des chapitres spécifiques) les cartes électroniques qui seront nécessaires en cas de maintenance et de réparation.

OBJECTIF FINAL DU MANUEL

Le Manuel d'utilisation a pour objet de donner à l'acheteur toutes les informations nécessaires afin d'utiliser correctement la machine et de la manipuler de la manière la plus autonome et la plus sûre possible. De plus, ce manuel a été rédigé pour donner des **orientations et instructions** afin de se familiariser à la machine, de comprendre son principe et ses limites opérationnelles. En cas de doute, contactez le Centre de Service autorisé.

A QUI EST-IL DESTINÉ

Ce Manuel d'utilisation, dont une seule copie est fournie avec la machine, est livré en tant que partie intégrante de la machine elle-même, et est destiné aux opérateurs et aux techniciens qualifiés pour régler, utiliser et entretenir la machine.

La personne chargée du service de prévention et de protection de l'acheteur, et toute **personne supplémentaire chargée de** l'utilisation de cette machine, doivent lire ce Manuel d'utilisation, de façon à ce que toutes les instructions techniques et organisationnelles puissent être suivies.

RESPONSABILITÉ



- Si ce manuel est endommagé ou perdu, vous pouvez en demander une autre copie au Centre de service autorisé. Ce manuel reflète l'état de la technique lorsque la machine a été construite ; le fabricant se réserve le droit de **mettre à jour** les produits et donc des versions supplémentaires de ce manuel, sans avoir à mettre à jour les précédents produits ou manuels, autrement que dans des cas particuliers concernant la santé et la sécurité des personnes.
- Veuillez prêter une attention particulière aux risques résiduels de la machine et aux exigences que les opérateurs doivent respecter.
- Le fabricant s'estime lui-même responsable de la machine dans sa configuration d'origine.
- Le fabricant ne s'estime pas lui-même responsable des dommages causés par une utilisation inadaptée ou incorrecte de la machine et de la documentation, ou de dommages causés par la violation de règles obligatoires, par négligence, incompétence, imprudence et par la violation de règle réglementaires de la part de l'employeur, de l'opérateur ou de le technicien de maintenance et pour toutes les fautes possibles provoqués par une utilisation déraisonnable, incorrecte et/ou inadaptée.
- Le fabricant ne s'estime pas lui-même responsable des conséquences entraînées par l'utilisation de pièces de rechange qui ne soient pas d'origine ou qui n'ont pas de caractéristiques similaires.
- Le fabricant ne s'estime pas lui-même responsable que des informations incluses dans la version originale italienne de ce manuel.
- Ne pas se conformer aux instructions incluses dans ce manuel annulera immédiatement la garantie. Le chef d'atelier de l'usine supervisant les activités de travail, concernant ses fonctions et compétences respectives, doit :
 - mettre en oeuvre toutes les mesures de sécurité nécessaires ;
 - informer les opérateurs des risques spécifiques auxquels ils sont exposés et les informer des règles de prévention de base ;
 - Ordonner et demander à chaque opérateur de se conformer aux règles de sécurité et d'utiliser l'équipement de protection disponible ;
 - La manipulation de l'appareil ne doit se faire que par un seul opérateur à la fois.

SIGNIFICATION DES SYMBOLES

La signification des symboles et des définitions utilisés dans ce document est clairement décrite ci-dessous.



DANGER

Indique la présence d'un danger pour quiconque travaille avec la machine ou pour quiconque se trouve à proximité de l'activité lorsque cela est indiqué, l'utilisation doit être réalisée en suivant les règles de sécurité au travail en vigueur et les instructions incluses dans ce manuel.



ATTENTION

Indique des informations et/ou des conseils et/ ou précautions supplémentaires concernant l'opération en cours de réalisation.



AVERTISSEMENT

Indique une opération à réaliser avec soin, afin d'éviter tous dommages à la machine.

CHAP. 2. INFORMATIONS GÉNÉRALES ET FONCTIONS

BONNE UTILISATION ET PIÈCES DE FABRICATION

Le mixer, appelé ci-après la « machine », est un appareil conçu pour battre, moulin, émulsionner, faire de la pulpe, etc., destiné à la restauration de groupes et collective

Avec cette machine, en fonction des ustensiles utilisés, vous pouvez préparer directement dans votre casserole du minestrone, de la soupe, de la purée, des crèmes, des pâtes, de la mayonnaise, de la pâte d'amande, des fromages frais et bien plus encore.

La machine est équipée d'un moteur électrique monté dans un seul logement en plastique (corps de base de la machine) où l'arbre d'entraînement est raccordé à l'ustensile de travail : le mélangeur.

L'ustensile est raccordé et verrouillé au corps de la machine ou avec un écrou à oeil vissé, ou via un raccord rapide. Les aliments sont chargés manuellement dans le récipient, puis, en utilisant ses deux mains et en agrippant la machine aux points indiqués (voir image page 8), elle est :

1. placée avec l'ustensile dans le récipient ou la casserole ;
2. allumée est utilisée jusqu'à la fin du traitement des aliments ;
3. éteinte et placée sur une table de travail appropriée.

Selon les divers modes de fonctionnement, la machine peut :


1. Travailler tout en reposant sur la base du récipient (avec l'ustensile mélangeur), sans dépasser le cran d'immersion,

Le retrait des aliments, une fois que le cycle de traitement est achevé, se fait manuellement, après avoir extrait la machine du récipient.

Tout matériel en contact direct avec les aliments est conforme aux réglementations en matière d'hygiène alimentaire actuellement en vigueur.

Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être composée de différentes pièces en option

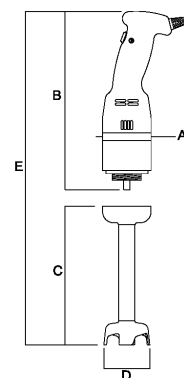
La machine porte une étiquette d'identification contenant les informations suivantes :

		
Mod.	V	kW
Nr.	Hz	Hp
Kg	A	Anno

[fac simile]

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET DE FABRICATION

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	MODELE	
	MIXER SPEEDY 250W	
Puissance du moteur (W)	250	250
Vitesse maximale (tpm)	15000	/
Variateur de vitesse	/	2500 ÷ 15000
Dimension : A (mm)	Ø75	Ø75
Dimension : B (mm)	285	285
Dimension : C (mm)	220 / 270	220 / 270
Dimension : D (mm)	470 / 520	470 / 520
Poids du corps de la machine (kg)	1.0	1.0
Niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré A	Moins de 70dBA	
Type de tension - Fréquence	Voir plaque de la machine	
Tension à pleine charge	Voir plaque de la machine	
Tension nominale utilisée	Voir plaque de la machine	
Tension de circuit auxiliaire	Voir plaque de la machine	
Système de protection	Double Isolation	
Degré de protection	IP X3	
Température maximale d'air ambiant	+40°C	
Eclairage minimal requis	500 lux	
Conformité à la directive produit	98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004	



MIXER SPEEDY 250W

MONTAGE	EXEMPLE MIXER SPEEDY 250W	
1. Corps de la machine 2. Raccordement d'ustensile 3. Ustensile mélangeur 4. Bouton Marche 5. Ecroû à oeil de blocage de l'ustensile 6. A vitesse variable		

UTILISATION NORMALE, UTILISATION INCORRECTE, INADAPTÉE OU INTERDITE

La machine décrite dans ce Manuel d'utilisation est conçue pour être utilisée par **un seul opérateur** formé et informé aux risques résiduels, disposant des compétences, en matière de sécurité, des techniciens de maintenance.

L'opérateur doit avoir l'âge minimum exigé par le droit du travail et doit avoir reçu la formation technique préliminaire adaptée d'un opérateur plus expérimenté, portant sur l'utilisation correcte de la machine.



Dans son **UTILISATION NORMALE** et raisonnablement attendue, la machine ne peut être utilisée que pour écraser, battre, émincer, émulsifier, faire de la pulpe, etc. directement dans la casserole ou dans un récipient adapté, et pour la restauration de groupe et collective. Vous pouvez préparer, du minestrone, de la soupe, de la purée, des crèmes, des pâtes, de la mayonnaise, de la pâte d'amande, des fromages frais et bien plus encore directement dans la casserole.

La machine doit être agrippée, tenue et manipulée **en plaçant ses mains sur les points indiqués (voir l'image de la page 8)**.



La machine ne doit pas être utilisée **INCORRECTEMENT**. En particulier :

1. Elle ne peut pas être utilisée à la maison,
2. Elle ne peut pas être utilisée avec des paramètres différents de ceux indiqués dans le diagramme de spécifications techniques,
3. Le fabricant ne sera tenu responsable, en aucun cas, de l'utilisation de la machine d'une manière différente de celles stipulées dans ce manuel,
4. L'utilisateur est responsable des dommages résultant d'un manquement aux conditions d'utilisation convenues pendant l'établissement des spécifications techniques et la confirmation de commande,
5. **Aucune marche à vide des ustensiles n'est autorisée.**
6. N'altérez ou n'endommagez pas sciemment les étiquettes. Ne les retirez ou masquez pas non plus.



La machine ne peut pas être utilisée **D'UNE MANIÈRE INCORRECTE ou INTERDITE** car cela peut provoquer des dégâts ou blesser l'opérateur, en particulier :

1. Il est interdit de **tirer sur le cordon d'alimentation ou de débrancher** la machine de l'alimentation électrique,
2. Il est interdit de **placer un poids** sur la machine ou sur le câble d'alimentation,
3. Il est interdit de **placer le cordon d'alimentation** sur un élément coupant ou brûlant,
4. Il est interdit d'utiliser la machine avec un **cordon d'alimentation ou des dispositifs de commande** défectueux ou endommagés ;
5. Il est interdit de **laisser la machine éteinte** avec le cordon d'alimentation branché,
6. Il est interdit d'**insérer un objet** dans le bouchon de ventilation du moteur ;
7. Il est interdit de **placer la machine sur un objet autre qu'un plan de travail** utilisé dans le secteur alimentaire, avec une hauteur au-dessus du sol comprise entre 900 et 1 100 mm.
8. Il est interdit d'**utiliser des substances inflammables, corrosives ou dangereuses trop alcalines, comme la soude caustique ou l'ammoniac, pour le nettoyage des produits,**
9. Il est interdit d'**immerger la machine** dans de l'eau ou d'autres liquides ;
10. Toute **utilisation de la machine par un personnel non autorisé**, ou portant des vêtements autres que ceux indiqués, est interdite,
11. Il est interdit, **pendant que la machine est branchée et en fonction, de placer des produits ou des objets dans la casserole, ayant des caractéristiques** différentes de celles indiquées pour son utilisation normale, comme des eaux, de la viande congelée, des produits non alimentaires ou d'autres objets comme les tissus, etc.
12. Il est interdit d'**agripper, tenir et manipuler la machine en mettant ses mains sur des points autres que ceux indiqués** pour une utilisation normale et, dans tous les cas, d'utiliser la machine à une main,
13. Il est interdit de **pousser manuellement ou de faire pousser par quelqu'un d'autres les aliments ou les ingrédients dans la casserole avec la machine branchée et en fonction**, et en tous cas de mettre ses mains ou d'autres parties du corps dans la casserole pendant le fonctionnement de la machine.
14. Il est interdit d'**insérer la machine dans la casserole au-delà du cran d'immersion, et en tous cas au-delà de l'écran à oeil de blocage de l'ustensile,**
15. Il est interdit de **retirer la machine de la casserole avant que la machine ne soit totalement arrêtée** et en aucun cas **moins de 10 secondes** après l'arrêt de la machine elle-même,
16. Il est interdit de **manipuler le système de blocage de l'ustensile** avant l'arrêt complet de l'ustensile et en aucun cas **moins de 10 secondes** après l'arrêt de la machine, et à tout moment quand elle est branchée,
17. Il est interdit de **retirer partiellement** les protections et les étiquettes indiquant un danger.
18. Il est interdit d'utiliser la machine sans avoir d'abord appliqué toutes les **mesures concernant l'élimination de tous les risques résiduels,**
19. Il est interdit de **fumer ou d'utiliser un équipement avec une flamme nue** ou de manipuler un matériau chauffé à blanc, à moins que les mesures de sécurité nécessaires n'aient été prises,
20. Il est interdit de **démarrer ou de régler les dispositifs de commande et de blocage comme le bouton ou similaire** pendant le fonctionnement de la machine et si vous n'y êtes pas autorisé



L'utilisateur est en tous cas responsable de tous les dommages résultants d'un manquement aux conditions d'utilisation spécifiées. En cas de doute, contactez le Centre de Service autorisé.

CHAP. 3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉSENTATION



Un **manquement aux réglementations et procédures de sécurité** peut être une source de danger et de dégâts.

Afin d'utiliser la machine, l'utilisateur final est obligé de suivre :

1. Toutes les règles concernant l'environnement et les actions des personnes selon la loi et/ou des réglementations applicables ; particulièrement en ce qui concerne les pièces fixes en amont de la machine, et pour son branchement/utilisation ;
2. Toutes les autres instructions et orientations d'utilisation faisant partie de la documentation technique/graphique incluse à la machine elle-même.



Sauf si le contraire est indiqué, le **personnel réalisant l'installation, le raccordement, la maintenance, la réinstallation et la réutilisation, le dépannage, la destruction et le démontage** doit avoir l'expertise, la formation à la sécurité et les informations sur les risques résiduels, ainsi que les compétences, en matière de sécurité, des techniciens de maintenance.

ENVIRONNEMENTS, POSTES DE TRAVAIL ET PASSAGES

L'environnement de travail doit répondre aux exigences stipulées dans la Directive 89/654/CEE. Il ne doit pas y avoir d'objets étrangers sur le poste de travail. **L'employeur**, dans le respect de la Directive 89/391/CEE, concernant la mise en oeuvre des mesures visant à promouvoir les améliorations de la santé et de la sécurité des personnes au travail, doit assurer la suppression ou la réduction de tous les risques résiduels indiqués dans ce manuel.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES RÉSIDUELS

RISQUE RÉSIDUEL DÙ À LA DÉPOSE DES PROTECTIONS VERROUILLÉES, INTERVENTION SUR DES PIÈCES CASSÉES/USÉES

En aucun cas l'**opérateur ne doit tenter d'ouvrir ou de déposer les protections verrouillées ou pour altérer l'équipement de sécurité.**



Pendant les phases d'outillage, maintenance, remplacement d'ustensiles et nettoyage et pendant toute autre opération manuelle réalisée en mettant ses mains ou d'autres parties de son corps dans des zones dangereuses de la machine, il y a toujours un risque résiduel principalement dû à :

1. **des collisions contre des parties de la machine,**
2. **des frottements et/ou une abrasion contre les parties rugueuses de la machine,**
3. **des douleurs issues des parties pointues,**
4. **des coupures sur les parties aigües de la machine.**

De plus, pendant la **phase de nettoyage ou pendant le déblocage de pièces collées sur les lames**, que l'on réalise en mettant ses mains à proximité des parties coupantes de l'ustensile, il y a toujours un risque résiduel, principalement de **coupures sur les parties aigües des ustensiles.**

L'opérateur et le technicien de maintenance **doivent être formés aux interventions en rapport avec l'utilisation manuelle avec les protections déverrouillées**, doivent être informés des risques associés, doivent être habilités par la personne responsable, et doivent utiliser l'équipement de protection personnelle adapté et **des gants à cinq doigts à l'épreuve des coupures**. Toutes les interventions sur les disques doivent être réalisées en **les maintenant avec les lames dirigées vers le bas.**

CHAP. 4. RÉGLAGE ET UTILISATION DE LA MACHINE

La machine ne peut être manipulée que par du personnel autorisé, dûment formé et ayant une expérience technique suffisante.



Avant d'allumer la machine, les opérations suivantes doivent être réalisées :

- Lire attentivement la documentation technique,
- Vous familiariser avec les protections et l'équipement d'urgence disponible sur la machine, avec leur emplacement et leur utilisation.

L'**utilisation non autorisée** de pièces et accessoires du commerce faisant partie des protections et de l'équipement de sécurité peut entraîner des dysfonctionnements et des situations dangereuses pour le personnel opérationnel. L'opérateur doit également avoir été dûment formé.

MONTAGE/DÉMONTAGE



Les opérations de montage/démontage de parties de la machine **doivent être réalisées pendant que la machine est éteinte et débranchée**, c'est à dire avec le sectionneur principal commuté sur ARRÊT.

Le montage de la machine s'articuler en plusieurs phases (un exemple de la machine avec son corps de base est représenté).

<p>MONTAGE DE L'USTENSILE MIXER SPEEDY MODÈLE 250W</p> <ol style="list-style-type: none">1. Alignez et insérez l'accouplement (5) du mélangeur (3) dans le joint (2) du corps de la machine (1)2. Vissez le mélangeur (3) jusqu'à ce qu'il soit fermement verrouillé sur le corps de la machine (1)	<p>MIXER SPEEDY 250W</p>
--	--------------------------

Les opérations de démontage doivent être réalisées en suivant les étapes de montage décrites ci-dessus en sens inverse.


DESCRIPTION DE L'UTILISATION

Les dispositifs de commande sont conçus et fabriqués de façon à être fiables, sûrs et résistants aux contraintes de service normales, à l'effort attendu, et aux agents externes. Il sont également clairement visibles, identifiables et comportent le marquage convenable. **Les dispositifs de commande sont décrits ci-dessous :**


TYPE / COULEUR	RÉFÉRENCE / DESCRIPTION
Bouton / Noir	/ Bouton de mise en marche de la machine, pour un mouvement continu

MISE EN MARCHÉ :

Le démarrage de la machine par impulsion n'est possible **qu'avec une action volontaire sur le dispositif de commande destiné à cette fin** :

Appuyez sur le bouton  (uniquement pour une utilisation en mouvement continu)

ARRÊT

Afin d'arrêter la machine, relâchez le bouton .

SECURITE POUR L'UTILISATION

Si la machine est soumise à une contrainte, si elle est utilisée depuis très longtemps, ou si elle est en surcharge, elle s'arrêtera immédiatement, grâce à la fonction de protection thermique. Dans ce cas, **attendez que la machine refroidisse complètement** avant de lancer la procédure de démarrage.

PAS DE TENSION

S'il y a une défaillance de l'alimentation électrique ou si la machine est débranchée, elle ne peut être redémarrée qu'en suivant la procédure de démarrage, après que **l'alimentation électrique soit à nouveau disponible ou que la machine soit branchée.**

CONTRÔLES ET VÉRIFICATION À RÉALISER AVANT DE DÉMARRER LA MACHINE

VÉRIFICATION / CONTRÔLE	PROCÉDURES ET INSPECTIONS
Assurez-vous que : ➤ Il n'y a pas d'objets étrangers dans la casserole	Vérification des parties indiquées, afin d'assurer l'absence de tout objet ou corps étranger comme divers outils, chiffons, etc. et également qu'il n'y a pas d'aliments. Si un tel objet est découvert, il doit être retiré.
Assurez-vous que les parties suivantes sont propres : ➤ Parties externes de la machine ➤ L'ustensile lui-même sur toute sa surface ➤ Les parties internes de l'ustensile	Toutes les surfaces des parties indiquées doivent être inspectées visuellement avant d'utiliser la machine afin de s'assurer qu'elles sont propres. Si de la moisissure ou tout autre type de souillure est découvert, lancez la procédure de nettoyage comme indiqué dans le chapitre 5 .
Assurez-vous que les parties suivantes ne sont pas endommagées : ➤ Protections verrouillées ➤ corps de la machine	Toutes les protections verrouillées, etc. doivent réaliser la fonction à laquelle elles sont destinées. Contrôlez visuellement les parties indiquées pour vous assurer que leur surface externe n'est pas endommagée. Cependant, ces pièces doivent être remplacées dès les premiers signes d'usure ou de rupture (voir <u>Centre de service autorisé</u>).
Assurez-vous que les parties suivantes fonctionnent : ➤ Pièces du système de commande de sécurité ; ➤ Dispositifs de contrôle.	Tous les dispositifs doivent réaliser la fonction pour laquelle ils ont été conçus. Utilisez les dispositifs directement jusqu'à ce qu'ils exécutent la fonction attendue. Les actionneurs et toutes les pièces doivent être remplacés dès les premiers signes d'usure ou de rupture (voir <u>Centre de service autorisé</u>).
Assurez-vous qu'il n'y a pas : ➤ De bruit bizarre au démarrage de la machine	Pendant le contrôle du fonctionnement des dispositifs de commande, si vous entendez un bruit bizarre, par exemple dû à un grippage ou à des casses mécaniques, arrêtez immédiatement la machine et lancez la procédure de maintenance.

Pour tout type d'intervention ou afin de remplacer les pièces endommagées, **lancez la procédure de maintenance**. Tous les remplacements doivent se faire avec des pièces originales du fabricant ou des pièces qui ont au moins un niveau de sécurité et des caractéristiques similaires. Pour plus d'informations, contactez le Centre de Service Autorisé.

MISE EN ROUTE

L'opérateur de la machine peut démarrer la machine en suivant la séquence exacte contenue dans les instructions ci-dessous.

1. Tous les contrôles sous opérations de préparation préliminaire sont réalisés avec succès
2. Tous les contrôles sous électricité sont réalisés avec succès
3. La machine est branchée dans une prise convenable,
4. Tous les contrôles sous montage sont réalisés avec succès
5. Tous les contrôles et vérifications à réaliser avant de mettre en route la machine sont réalisés avec succès
6. Tous les contrôles destinés à s'assurer que toutes les conditions de sécurité sont respectées sont réalisés avec succès,
7. Les aliments ont été placés dans la casserole.
8. Agrrippez la machine aux points indiqués :
 - a. placez-la avec l'ustensile à l'intérieur de la casserole,
 - b. mettez-la en route, maintenez-la jusqu'à la fin du traitement des aliments ;
9. Lorsque les aliments ont la consistance souhaitée arrêtez la machine et placez-la sur un plan de travail convenable
10. Retirez manuellement les aliments de la casserole en l'agrippant à deux mains puis en versant les aliments là où cela est nécessaire.



Assurez-vous que la machine ne tourne pas à vide.

MISE À L'ARRÊT

Les opérations de mise à l'arrêt doivent suivre la séquence indiquée ci-dessous :

1. Avant la mise à l'arrêt, attendez que le traitement soit terminé, c'est à dire que les aliments aient la consistance souhaitée.
2. Arrêtez la machine en relâchant les dispositifs de commande appropriés.
3. Placez la machine sur un plan de travail adapté.
4. Débranchez la machine
5. Réalisez la procédure de nettoyage.

CHAP. 5. MAINTENANCE, DÉPANNAGE ET NETTOYAGE **INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE**

ISOLATION DE TOUTE SOURCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE EXTERNE

Avant de réaliser une opération de **maintenance, nettoyage et remplacement de pièce**, vous devez isoler et éloigner les sources d'alimentation électrique externes.

DÉPANNAGE ET DÉBLOCAGE DE PARTIES MOBILES

Dans le tableau ci-dessous, sont décrites les **opérations de dépannage et de déblocage de parties mobiles** peuvent être réalisées par le technicien de maintenance.

TYPE	CAUSE(S) PROBABLES	PROCÉDURES ET INSPECTIONS
Pas de tension	Coupure générale d'alimentation	Contactez votre fournisseur d'électricité
	Interférence des fusibles ou les disjoncteurs magnéto-thermiques en amont de la ligne d'alimentation électrique de la machine	Après vous être occupé des raisons de l'interférence ou du déclenchement du dispositif de protection, assurez-vous qu'il est réenclenché. Si le problème n'est pas résolu, contactez un électricien.
La machine s'arrête de fonctionner	Déclenchement du dispositif interne de protection de la machine	Contactez un électricien : Après vous être occupé des raisons de l'interférence ou du déclenchement du dispositif de protection, assurez-vous qu'il est réenclenché.
	Cause(s) non identifiable(s)	Contactez directement le <u>Centre de Service Autorisé</u>
La machine ne fonctionne pas : Les lames ne tournent pas ou elles ne coupent pas correctement	Pas de tension.	Contrôlez et restaurez l'alimentation électrique.
	Sectionneur principal sur « O ».	Branchez la machine
	Le bouton de mise en marche ne fonctionne pas	Contrôlez le fonctionnement du bouton ou sinon contactez directement le <u>Centre de Service Autorisé</u> .
	Déclenchement thermique dû à une surchauffe	Attendez que la machine refroidisse complètement avant de la redémarrer

MAINTENANCE SUPPLÉMENTAIRE

Pour toute **maintenance supplémentaire**, due à des casses, des revues ou des défaillances mécaniques ou électrique, vous devez demander **directement** l'intervention du Centre de Service Autorisé.

Les **instructions concernant la maintenance supplémentaire ne sont pas incluses dans ce Manuel d'utilisation** et peuvent donc clairement être demandées au fabricant.



NETTOYAGE

Il est interdit de nettoyer à la main les composants et les pièces pendant que la machine fonctionne.

Toutes les opérations de nettoyage ne doivent être réalisées qu'exclusivement **après avoir retiré tous les aliments de la machine et après avoir isolé la machine de toute source d'alimentation électrique externe.**

La machine, les équipements électroniques et les composants de la machine **ne doivent jamais être nettoyés à l'eau, sans parler de jet de quelque type ou intensité que ce soit, sans un « seau » ou « gomme » ou « éponge »**. Ne mettez jamais la machine directement sous un robinet ou dans un évier.

La classification du niveau d'hygiène de la machine et de l'équipement associé, pour l'utilisation attendue, est 2 (deux) : la machine, après une évaluation du risque pour l'hygiène, est conforme aux exigences internationales applicables, mais elle nécessite un démontage programmé pour nettoyage

FREQUENCE	PERSONNEL	PROCÉDURE
A chaque changement de poste ou dans tous les cas avant de commencer à l'utiliser au début de la journée	Opérateur	Toutes les surfaces et parties de la machine qui seront en contact avec les aliments, c'est à dire les zones alimentaires (surfaces externes et interne de l'ustensile) et les zones d'aspersion (surface supérieure de l'ustensile raccordée à la machine et surface externe de la machine) doivent être nettoyées et désinfectées en suivant la procédures ci-dessous. Pour les opérations de démontage de l'ustensile, voir les instructions ci-dessous. > Grattez les résidus alimentaires sur les surfaces (par exemple avec des grattoirs en plastique) ; > Nettoyez toutes les surfaces de la zone alimentaire et de la zone d'aspersion avec un chiffon doux imprégné (non dégouttant) de détergent dilué dans de l'eau chaude (du savon ordinaire peut également être utilisé). Utilisez un produit spécifique pour l'acier, sous forme liquide (pas de crèmes ou de pâtes abrasives) et particulièrement totalement sans chlore. Pour les graisses, vous pouvez utiliser de l'alcool dénaturé. > Rincez à l'eau chaude puis séchez toutes les surfaces de la zone alimentaire et de la zone d'aspersion avec un chiffon doux non pelucheux.

FREQUENCE	PERSONNEL	PROCEDURE
		> L'ustensile mélangeur, même s'il est en acier inoxydable, ne peut pas être lavé en lave-vaisselle, sans parler des parties en plastique. > Le remontage ne doit être réalisé que si la machine doit être utilisée, sinon, laissez les pièces dans un chiffon sec et doux non pelucheux. PÉRIODES PROLONGÉES DE NON UTILISATION > Pendant de longues période de non utilisation de la machine, un chiffon imbibé d'huile minérale doit être frotté énergiquement sur toutes les surface en acier (particulièrement si c'est de l'acier inoxydable), afin de créer une couche de protection.
		CHOSSES A NE PAS FAIRE AVANT ET PENDANT LE NETTOYAGE : Ne touchez pas les parties mobiles sans vous être assuré auparavant qu'elles se soient totalement arrêtées ; (Ne touchez pas les parties mobiles sans les avoir bloquées en sécurité totale (blocage dans la position zéro pour l'isolateur principal de l'alimentation électrique))
		SUBSTANCES A NE PAS UTILISER : Air comprimé avec des jets dirigés vers une zone présentant des dépôts de farine et en général vers la machine ; Équipement à vapeur ; détergent contenant du CHLORE (même dilué) ou tout composé comme : eau de javel, acide muriatique, produit de déblocage de la ventilation, produits de nettoyage du marbre, agents décalcifiants en général, etc. car il peuvent attaquer la composition de l'acier, en créant des taches ou en l'oxydant de façon irréversible. Les fumées de ces produits sont suffisants pour oxyder et dans certains cas corroder l'acier; laine d'acier, brosses ou disques abrasifs en autres métaux ou alliages (par exemple acier commun, aluminium, laiton, etc.) ou des ustensiles qui ont été précédemment utilisés pour nettoyer d'autres métaux ou alliages. Détergents à poudre abrasive ; essence, solvants ou liquides inflammables et/ou corrosifs ; Substances utilisées pour nettoyer l'argent.

CHAP. 6. MISE AU REBUT

Selon l'Art. 13 du Décret législatif n° 151 du 25 juillet 2005, « Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et l'élimination des déchets ».



Le symbole de la poubelle barrée sur la machine indique le fait que la machine doit être mise au rebut dans des centres appropriés à la fin de sa vie.



La collecte sélective de cette machine, une fois qu'elle n'est plus utilisable, sera organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui souhaite mettre au rebut cette machine doit contacter le fabricant et suivre le système adopté par lui pour permettre une collecte sélective de la machine une fois qu'elle n'est plus utilisable.

La collecte sélective convenable de cette machine pour recyclage, traitement et élimination d'une manière durable pour l'environnement contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé, et aide à réutiliser et/ou recycler les matériaux constituant la machine.

Il n'y a pas de matières dangereuses dans la machine.



La mise au rebut illégale de ce produit par le propriétaire résultera dans l'application de pénalités administratives prévues par les lois actuellement en vigueur.

CHAP. 7. MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION

Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être composée de différents types de matériaux de fabrication.

ASSEMBLAGE	TYPOLOGIE DU MATÉRIAU	
	Acier inoxydable AISI 304	Plastique pour les aliments
Corps de la machine		•
Ustensile coupant du mélangeur	•	
Cloche de l'ustensile mélangeur	•	
Tube de l'ustensile mélangeur	•	