

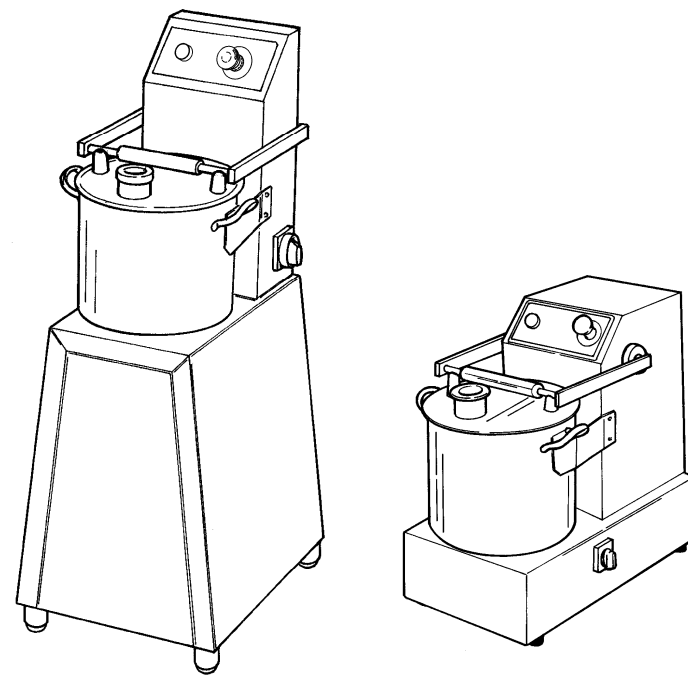
L'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.

L'élimination abusive du produit par le détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.



**SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISÉ**

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Ed. 11/2013

PROFESSIONAL CUTTER C15 "CE"

6.2.2 -nettoyage général

NB.:Débrancher la prise d'alimentation

Le lavage du corps de la machine, sur le lieu de travail, peut être effectué avec un détergent neutre et un chiffon humide, rincé fréquemment avec de l'eau tiède .

Ensuite essuyer soigneusement toutes les parties.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITÉ

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, il faut **débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et l'isoler complètement du reste de l'installation .**

7.2 - COURROIE

La courroie n'a pas besoin d'être réglée. Généralement après 3/4 ans doit être remplacée, dans ce cas appeler le "SERVICE APRÈS-VENTE".

7.3 - PIEDS

A la longue, les pieds pourraient se détériorer perdant les caractéristiques d'élasticité et rendant ainsi l'appareil moins stable. Dans ce cas, remplacez-les.

7.4 - CÂBLE D'ALIMENTATION

Vérifiez périodiquement l'état d'usure du câble d'alimentation, et si nécessaire appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

7.5 - COUTEAUX

Vérifier qu'après de nombreux aiguisages, la lame ne soit pas d'une mesure inférieure à 5 mm. Pour la remplacer, appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE".

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE

Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; **débranchez-la de l'installation électrique.**

8.2 - DEEE Déchets d'Equipements Électriques et Électroniques

Aux termes de l'art.13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151 "Mise en pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets"



Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur les équipements ou sur leur emballage indique que le produit à la fin de sa vie doit être récolté séparément des autres déchets.

Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint au terme de sa vie.

Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à

CHAP. 6 - NETTOYAGE HABITUEL

6.1 - GENERALITÉS

- Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer au moins une fois par jour et, si nécessaire, plus fréquemment.
- Il faut effectuer scrupuleusement le nettoyage de toutes les parties de l'appareil en contact direct avec l'aliment.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau, mais avec un détergent neutre. N'utiliser pas d'ustensiles ou de brosses car il pourraient endommager la surface de la machine.

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, il faut:

- a) **débrancher la machine du réseau d'alimentation pour l'isoler complètement du reste du système;**
- b) placer le sélecteur à 2 vitesses sur la position "0" (réf.3 - Fig. n°7), dans le cas du CUTTER 2V.

6.2 - PROCÉDURE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

NB.:Débrancher la prise d'alimentation (voir FIG. n°10)

6.2.1 - nettoyage du couvercle, du porte-couteau et de la cuve

ATTENTION: Lever le bras de fermeture (1) jusqu'à ce qu'on puisse enlever le couvercle (2). A ce point on peut facilement extraire le porte-couteaux (3) et la cuve (4) en tirant vers le haut (a).

Une fois enlevées, nettoyer les éléments avec de l'eau et du détergent neutre.

Attention aux risques résiduels dus aux parties coupantes et/ou affilées.

NB.: effectuer ces opérations en utilisant des gants de protection (voir FIG. n°10).

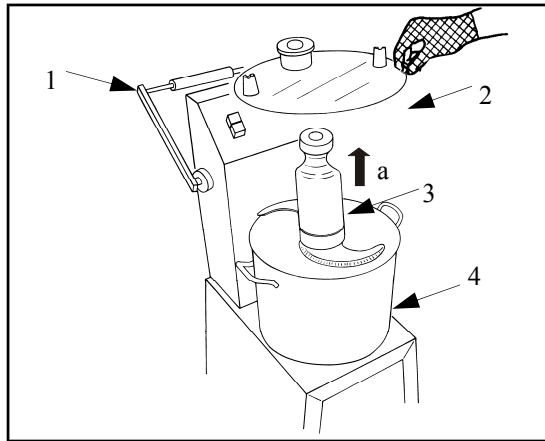


FIG.10 - Nettoyage de la machine

INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien.

TABLE DES MATIÈRES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE	pag. 4
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	
1.2 - SÉCURITÉS INSTALLÉES SUR LA MACHINE	
1.2.1 - sécurités mécaniques	
1.2.2 - sécurités électriques	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - description générale	
1.3.2 - caractéristiques de construction	
1.3.3 - composition de la machine	
CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES	pag. 7
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...	
CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE	pag. 8
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE	
3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE A LA RÉCEPTION	
3.3 - ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE	
CHAP. 4 - INSTALLATION	pag. 9
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE MONOPHASÉ	
4.3 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE TRIPHASÉ	
4.4 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE	
CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE	pag. 12
5.1 - COMMANDES	
5.2 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT	
5.3 - INTRODUCTION DE L'ALIMENT	
5.4 - AFFUTAGE COUTEAUX	
CHAP. 6 - NETTOYAGE HABITUEL	pag. 14
6.1 - INTRODUCTION	
6.2 - PROCÉDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE	
6.2.1 - Nettoyage du couvercle, du couteau et de la cuve	
6.2.2 - Nettoyage général	

CHAP. 7 - ENTRETIEN

- 7.1 - GÉNÉRALITÉS
- 7.2 - COURROIE
- 7.3 - PIEDS
- 7.4 - CABLE D'ALIMENTATION
- 7.5 - COUTEAUX

pag. 15

CHAP. 8 - DÉMOLITION

- 8.1 - MISE HORS SERVICE
- 8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques

pag. 15

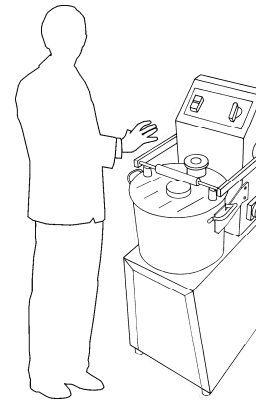


FIG. n°8 - Position correcte

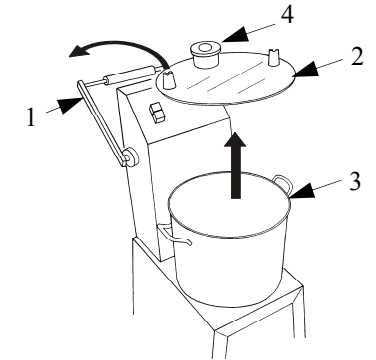


FIG. n°8a - Chargement du produit

5.4 - AIGUISAGE DES COUTEAUX (voir FIG.n°9)

ATTENTION:

Il faut aiguiser les couteaux dès que la capacité de coupe diminue, pour ce faire, suivre les indications suivantes:

1. tourner le bras de fermeture (1) jusqu'à pouvoir enlever le couvercle (2);
2. enlever le porte couteaux (3);
3. prendre la pierre pour aiguiser (voir 3.1), en dotation avec la machine, et la passer uniformément sur la lame du couteau de l'intérieur vers l'extérieur jusqu'à rétablir la coupe de la lame.

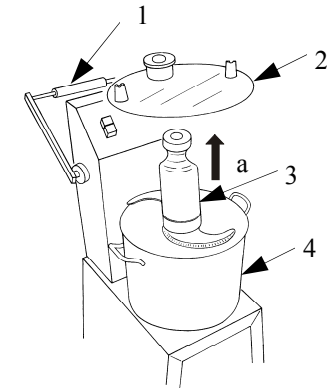
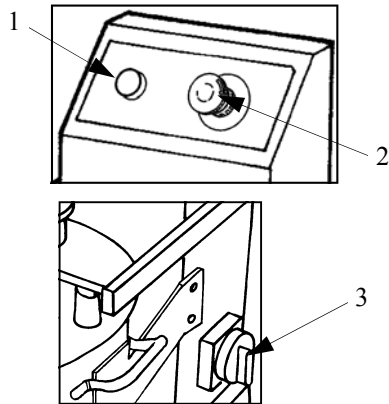


FIG. n°9 - Démontage porte-couteaux

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les boutons de commande sont disposés sur le corps de la machine comme indiqué sur la figure ci-dessous:



1. Bouton de mise en route "START".
2. Bouton d'arrêt "STOP".
3. Disjoncteur pour interrompre le passage de tension et sélecteur 2 vitesses (s'il s'agit du CUTTER 2V).

FIG. n°7 - Position commandes

5.2 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT (voir FIG. n°7)

Pour contrôler correctement le fonctionnement de la machine, suivre la procédure suivante:

1. actionner le bouton de mise en route "START" (réf 1) et le bouton d'arrêt "STOP" (réf 2);
2. actionner le bouton de mise en route "START" (réf 1) et contrôler qu'en levant le bras de fermeture de la cuve, la machine s'éteint;
3. pour le CUTTER 2V, vérifier la variation de vitesse selon les positions 1 ou 2 du sélecteur à 2 vitesses (réf 3).

5.3 - CHARGEMENT DU PRODUIT (voir FIG. n°8a)

NB.: Le produit à découper doit être chargé dans la cuve, uniquement quand la machine est arrêtée, en faisant attention aux lames

Suivre la procédure suivante:

1. lever le bras (1) jusqu'à ce que le couvercle s'enlève (réf 2);
2. (**ATTENTION**) introduire le produit dans la cuve (réf.3) en faisant attention aux deux couteaux; si l'aliment est trop gros, coupez-le à la main avant de l'introduire dans la cuve.
3. **ATTENTION !! Ne pas remplir plus de la 1/2 de la cuve;**
4. replacer le couvercle et tourner le bras jusqu'à la position de fermeture (voir FIG 8a);
5. prendre une position correcte pour éviter les accidents (voir FIG. 8): le corps doit être perpendiculaire au plan de travail; les mains ne doivent pas forcer les éléments de la machine ou empêcher le mouvement.

Ne jamais s'appuyer sur la machine ou prendre des positions qui entraînent le contact direct avec la machine .

6. mettre en route la machine en appuyant sur le bouton "I" (réf.1 - Fig. n°7);
7. introduire par l'entonnoir (FIG.8a - réf. 4) les produits à ajouter pendant le fonctionnement;
8. à la fin de l'opération de découpage, arrêter la machine en appuyant sur le bouton "0" (réf.2 - Fig. n°7).

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il faut évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine (les protections sont enlevées).
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du câble d'alimentation électrique, un fil usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique.
- Si vous constatez que la machine ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez pas, n'effectuez jamais les réparations vous-même; adressez-vous au "Service Après-vente".
- N'utilisez pas la machine pour des aliments contenant des os, des produits surgelés, du poisson ou des produits non alimentaires.
- N'introduisez pas les doigts dans le conduit ou dans l'ouverture de la machine.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:
 - ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou opéré sur la machine;
 - ⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces d'origine;
 - ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
 - ⇒ si la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

1.2.1 - sécurités mécaniques

Les dispositifs de sécurité mécanique de l'appareil sont conformes aux directives **CEE 2006/42**.

Les systèmes de sécurité sont: (voir 1.3.3):

Le couvercle peut être enlevé uniquement quand le bras porte couvercle est levé.

1.2.2 - sécurités électriques

Les dispositifs de sécurité électrique de l'appareil sont conformes aux directives **CEE 2006/95, 2004/108**.

La machine est équipée de:

- micro mécanique qui provoque l'arrêt de la machine en cas de soulèvement du bras de fermeture (voir FIG. n°1), et empêche la mise en route si le bras n'est pas en position de fermeture;
- électro-magnète sur le bras;
- dispositif NVR, qui implique la remise en route volontaire en cas de coupure de courant; commandes à 24 Volt.

Même si le CUTTER est doté de dispositifs de sécurité électriques et mécaniques (pendant le fonctionnement, le nettoyage ou l'entretien), il existe tout de même des **RISQUES RÉSIDUELS** qui ne peuvent pas être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous le point **ATTENTION**. Il s'agit de danger de coupure d'origine de la manipulation du couteaux pendant le nettoyage et l'aiguisage des couteaux.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

Le CUTTER CE professionnel a été projeté et réalisé par notre Maison dans le but précis de couper, mouler, monter, mélanger des produits alimentaires (légumes, viande, pain, etc) et de garantir:

- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment, et l'élimination des coins pour les parties en contact direct avec l'aliment, pour faciliter le nettoyage ainsi que le désassemblage;
- une résistance et fiabilité de tous les éléments;
- non bruyante grâce à la transmission par courroie;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - caractéristiques de construction

Les CUTTER CE professionnels sont construits entièrement en acier inox AISI 304, ce qui garantit le contact avec les aliments (hygiène) et en outre rend la surface inattaquable par les acides et les sels, ils sont également résistants à l'oxydation.

Les couteaux sont en acier spécifique pour couteaux (AISI 420) rectifiés et trempé, ils permettent de couper, hacher, mélanger sans devoir changer les éléments de la machine.

Cuve en acier inox 18/10 avec fond thermique diffuseur, dotée de manches pour faciliter l'utilisation et le transport.

4.4 - SCHEMAS ÉLECTRIQUES

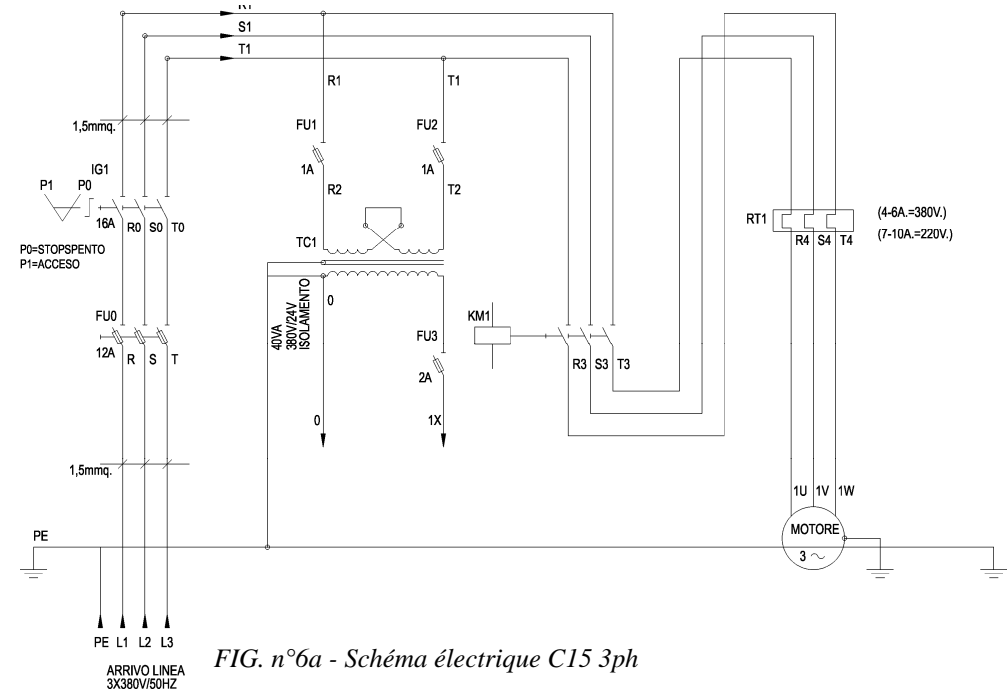
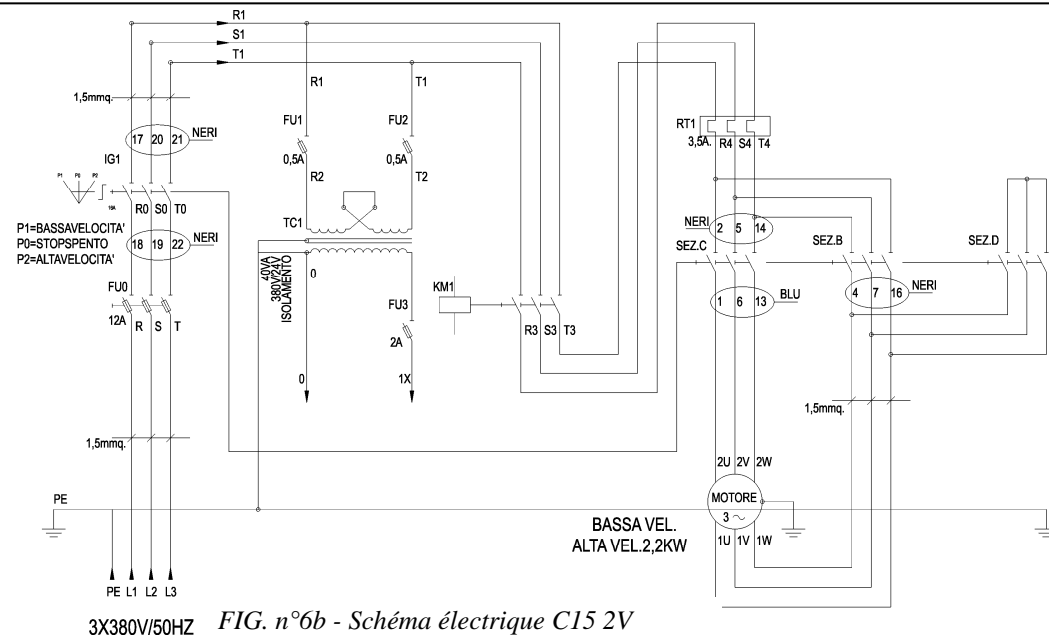


FIG. n°6a - Schéma électrique C15 3ph



3X380V/50HZ FIG. n°6b - Schéma électrique C15 2V

CHAP. 4 - L'INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

L'appareil doit être installé sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le *Tab. 1* (selon le modèle), elle doit être dure, plane, sèche, stable.

En outre la machine doit être installée dans un endroit où l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE MONOPHASÉ

La machine est pourvue d'un câble d'alimentation de section $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$; longueur 1.5 m et une prise "SHUKO".

Brancher l'appareil 230V 50 Hz, interposez un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, $\Delta I = 0.03A$. A ce point assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre. Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique- n° de matricule (voir *FIG. n°4*) correspondent à celles d'écrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

Mod.	_____
Matr.	_____ Watt.
_____ H.p.	_____ A. _____ Hz.
○ _____ ~ Volts.	_____ Kg. ○
Anno	_____

FIG. n°4 - Plaque technique - matricule

4.3 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE TRIPHASÉ

La machine est pourvue d'un câble d'alimentation de section $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$; longueur $\cong 1.5 \text{ m}$. Branchez la machine au réseau d'alimentation triphasé 400V/50 Hz au moyen d'une prise CEI (rouge), en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A, $\Delta I = 0.03 \text{ A}$.

A ce stade s'assurer que l'installation de terre fonctionne parfaitement. Avant de brancher l'appareil définitivement au réseau triphasé, contrôlez le sens de rotation des lames avec une impulsion du bouton de mise en route "I" (voir *FIG. n°7*) suivi immédiatement d'un arrêt grâce au bouton "0".

Le sens de rotation des lames, en regardant la cuve par le haut, doit être celui des aiguilles d'une montre (voir *FIG. n°5*). Si le sens de rotation n'est pas exact, inverser dans la prise ou dans la fiche, deux des trois fils d'alimentation.

Le moteur triphasé peut fonctionner avec un voltage de 230 V. triphasé ou avec un voltage de 400 V. Sauf spécification contraire, les branchements sont prévus pour l'alimentation à 400 V.; pour l'adaptation au réseau 230 V. triphasé, demandez l'intervention du "SERVICE APRÈS-VENTE".

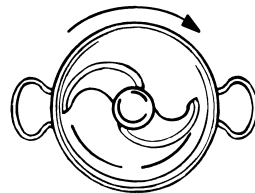


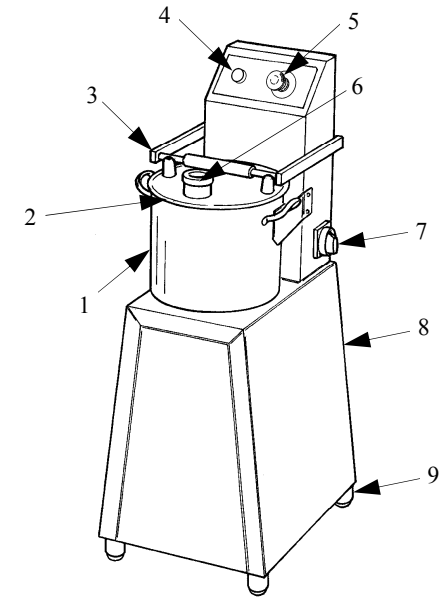
FIG. n°5 - Sens de rotation de la lame

1.3.3 - composition de la machine

FIG. n°1 - Vue générale de la machine

LEGENDE:

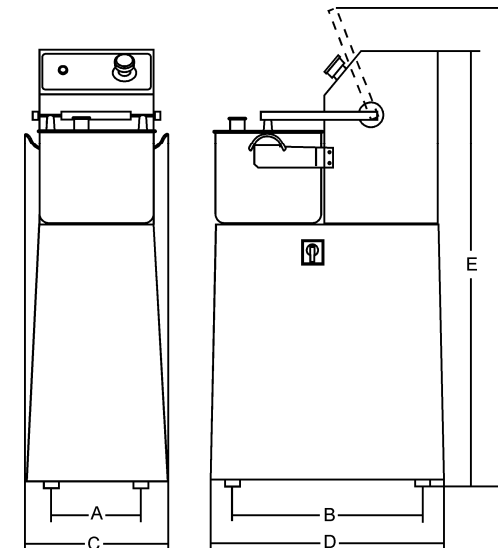
- 1 - Cuve
- 2 - Couvercle
- 3 - Bras de blocage cuve
- 4 - Interrupteur "START"
- 5 - Interrupteur "STOP"
- 6 - Entonnoir
- 7 - Disjoncteur /
Sélecteur vitesse (pour le C15 2V)
- 8 - Structure
- 9 - Pieds



CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



TAB. n°1 - ENCOMBREMENT ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	u.m.	C15 da banco	C15 2V da banco	C15	C15 2V	C15 For meat	C15 For thick mixes
A x B	mm	265x480	265x480	340x400	340x400	340x400	340x400
C x D x E	mm	380x610 x530	380x610 x530	420x445 x1030	420x445 x1030	420x445 x1030	420x445 x1030
Hauteur max. F	mm	700	700	1130	1130	1130	1130
Capacité de la cuve	l.	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5
Capacité utile de la cuve	l.	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2
Tours lame - r.p.m.		2800	1400/2800	2800	1400/2800	2800	1200÷1800
Puissance	W Hp	2940 4	1470+2200 2+3	2940 4	1470+2200 2+3	2940 4	5150 7
Alimentation		400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F
Poids net	kg	52	52	66	66	66	66
Niveau sonore	dB	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75

ATTENTION: L'appareil a été conçu pour répondre aux caractéristiques électriques indiquées sur la plaque signalétique située à l'arrière de la machine; avant d'effectuer le branchement voir **4.2 branchement électrique**.

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

3.1 - ENVOI DE LA MACHINE (voir FIG. n°3)

La machine quitte nos magasins soigneusement emballée.

L'emballage se compose de:

- palette en bois et boîte en carton solide;
- la machine;
- ce manuel;
- palette;
- pièce pour aiguiser;
- certificat de conformité CE.

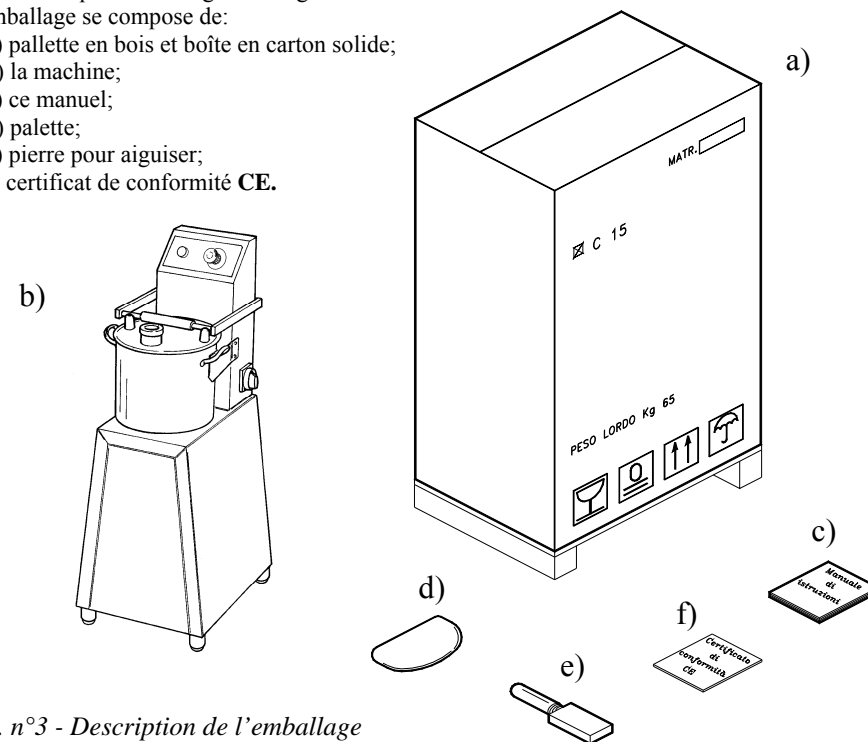


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (voir FIG. n°3). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé à cause de chocs, il faut le communiquer au transporteur et rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, une palette éventuelle, un feillard en plastique et une mousse en polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.

Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.