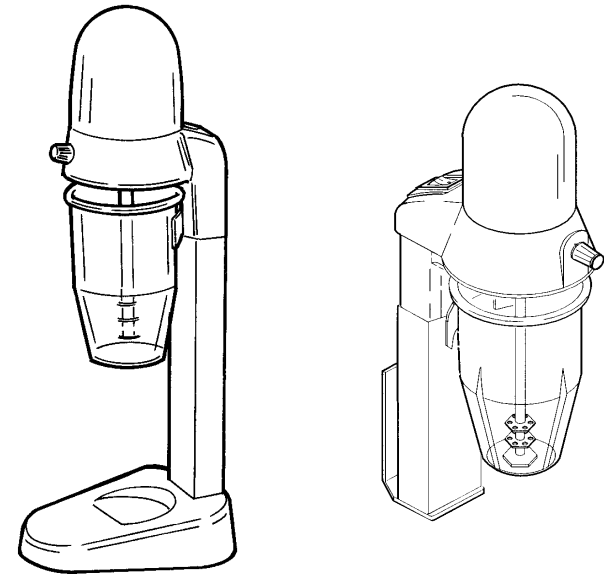




**CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE  
REVENDEUR AUTORISE**

## MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Ed. 05/2014

***Frappé***

## AVANT - PROPOS

- Le présent manuel a été rédigé pour fournir au client toutes les informations sur la machine et sur les normes le concernant, ainsi que les instructions pour l'emploi et l'entretien qui garantiront une utilisation optimale de la machine et le maintien de ses caractéristiques dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux personnes qui utilisent régulièrement la machine et qui procèdent à l'entretien ordinaire.

## INDEX DES CHAPITRES

<b>CHAP.1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE</b>	page 4
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES	
1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE	
1.2.1 - Dispositifs de sécurité mécaniques	
1.2.2 - Dispositifs de sécurité 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	
<b>CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES</b>	page 6
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES...	
<b>CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE</b>	page 7
3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE	
3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION	
3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE	
<b>CHAP. 4 - INSTALLATION</b>	page 8
4.1 - POSITIONNEMENT DE LA MACHINE	
4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE (avec moteur monophasé)	
4.2.1 - Machine à café frappé avec moteur monophasé	
4.3 - SCHEMAS ELECTRIQUES	
4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT	
<b>CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE</b>	page 10
5.1 - COMMANDES	
5.2 - INTRODUCTION ET PREPARATION DU PRODUIT	
<b>CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE</b>	page 11
6.1 - GENERALITES	
6.2 - NETTOYAGE GENERAL	

chaque fois que le mixer demeure inutilisé pour plus de deux heures ou au moins une fois par jour. Remplir le verre d'eau chaude à 60 °C avec du détergent neutre et faire fonctionner le mixeur pour environ 1 minute. Change l'eau sans ajouter du détergent et faire fonctionner la machine encore deux fois pour 1 minute.

## CHAP. 7 - ENTRETIEN

### 7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien, il est nécessaire de débrancher la fiche du secteur de manière à isoler complètement la machine du reste de l'installation.

### 7.2 - CORDON D'ALIMENTATION

Contrôler régulièrement l'état d'usure du cordon et éventuellement appeler le "SERVICE APRES-VENTE" pour le remplacement.

## CHAP. 8 - ELIMINATION 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; débrancher la machine 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 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.*

## 5.2 - INTRODUCTION DU PRODUIT DANS LA RAPE

N.B.: le produit à fouetter doit être versé dans le verre avec l'interrupteur en position "0".

1. Une fois que les ingrédients ont été versés dans le verre, placer ce dernier, avec précaution, sur les supports.
2. S'assurer que le verre est stable et bien fixé.
3. Positionner l'interrupteur sur "I" - marche.
4. Sur le modèle Frappé VV régler la vitesse des fouets au moyen du variateur (changer graduellement la vitesse du minimum au maximum).
5. Éviter de faire fonctionner à vide la machine à café frappé.
6. Quand le produit est prêt, placer le variateur sur le minimum puis arrêter la machine en positionnant l'interrupteur sur "0" - arrêt et retirer le verre avec précaution.
7. Le temps de fonctionnement doit être limité à 10 min pour éviter une surchauffe du moteur. Après une pause de 10 min environ, le fonctionnement pourra reprendre.

## CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

Avant de commencer ce chapitre, une précision s'impose:

La ligne des machines à Frappé est équipée des dispositifs prévus par la réglementation pour les protections électriques et mécaniques aussi bien durant le fonctionnement que lors du nettoyage et de l'entretien. Il reste toutefois des **RISQUES RESIDUELS** qui ne peuvent pas être totalement éliminés. Il s'agit du risque de contusions pouvant provenir d'un contact accidentel, avec les fouets de latoration et autre parts, durant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.

### 6.1 - GENERALITES - ATTENTION! -

Avant de procéder à une quelconque opération de nettoyage, il est nécessaire:

- a) de débrancher la fiche du secteur de manière à isoler complètement la machine du reste de l'installation.
- b) de positionner l'interrupteur sur "0".

La machine à Frappé ne doit pas être nettoyée avec un nettoyeur à pression ou un jet d'eau à forte pression; il ne faut utiliser aucun ustensile, brosse ou autre qui risque d'abîmer superficiellement la machine.

Le nettoyage du corps de la machine, sur le lieu de travail, peut être effectué à l'aide d'un chiffon humide rincé fréquemment dans l'eau.

### 6.2 - NETTOYAGE GENERAL

Rincer souvent le timbale; lavez-le à la lave-vaisselle avec des détergents neutres chaque fois qu'il demeure inutilisé pour plus de deux heures ou au moins une fois par jour.

Le nettoyage du corps et des fouets (voir réf. n° 8 et 9, p.5, ill. n°1) doit être effectué

## CHAP. 7 - ENTRETIEN

page 12

7.1 - GENERALITES

7.2 - CORDON D'ALIMENTATION

## CHAP. 8 - ELIMINATION DE LA MACHINE

page 12

8.1 - MISE HORS-SERVICE

8.2 - DEEE Déchets d'Equipements Électriques et Électroniques

## CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

### 1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- La machine à Frappé doit être utilisée exclusivement par du personnel qualifié qui doit connaître parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
- En cas de remplacement du personnel, prévoir du temps pour la formation.
- Même si des dispositifs de sécurité sont installés sur les points dangereux de la machine, éviter d'approcher les mains des parties en mouvement.
- Avant d'effectuer une quelconque opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la prise la machine du secteur.
- Lors des interventions pour l'entretien ou le nettoyage de la machine à frappé (durant lesquelles les protections sont enlevées), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Durant l'entretien ou le nettoyage, il est nécessaire de rester concentré sur les opérations en cours.
- Contrôler régulièrement l'état du cordon d'alimentation; un câble détérioré ou coupé peut comporter un grave danger de type électrique.
- Si l'on suspecte ou que l'on constate un mauvais fonctionnement de la machine à frappé, il est recommandé de ne pas l'utiliser et de ne pas intervenir directement pour les réparations, mais de contacter le "Service après-vente".
- Ne pas utiliser la machine à frappé pour les produits congelés et pour tout produit non alimentaire liquide.

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 non originales;
- ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies attentivement;
- ⇒ si la surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

### 1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE

#### 1.2.1 - Dispositifs de sécurité mécaniques

Pour ce qui concerne les dispositifs de sécurité de type mécanique, la machine à café frappé est conforme aux normes **CE 2006/42**.

La sécurité est garantie par:

Le verre (voir 1.3.3: Composition de la machine)

#### 1.2.2 - Dispositifs de sécurité électriques

La machine à Frappé est équipée d'un microinterrupteur mécanique qui interrompt son fonctionnement si l'utilisateur retire le verre par inadvertance et la remet automatiquement en marche dès que la protection est remise en place.

### 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

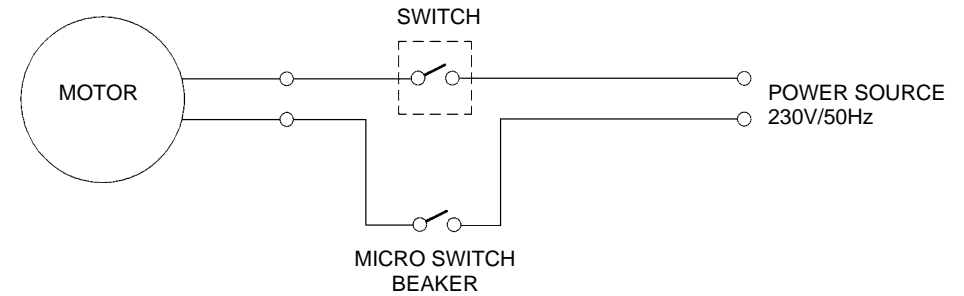
#### 1.3.1 - Description générale

La ligne des machines à Frappé a été expressément conçue et produite par notre entreprise pour garantir:

- une sécurité optimale dans l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- une hygiène optimale garantie tout d'abord par une sélection méticuleuse des matériaux qui se trouvent en contact avec les aliments, mais aussi par l'élimination des

### 4.3 - schema électrique

FIG. n° 6 - Schéma de l'installation électrique monophasée 230 V.



### 4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

Avant d'effectuer l'essai, s'assurer que le verre est bien bloqué puis tester le fonctionnement selon la procédure suivante:

1. positionner l'interrupteur sur marche "I" et sur arrêt "0" (voir FIG. n°7);
2. Contrôler la rotation des fouets, toujours avec le verre en place, en positionnant l'interrupteur alternativement sur "I" et sur "0";
3. Sur le modèle Frappé VV, contrôler le fonctionnement correct du moteur et du variateur de vitesse;
4. Contrôler si la machine s'éteint quand on enlève le verre.

## CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

### 5.1 - COMMANDES

La commande de mise en marche est située sur la partie supérieure du pied; sur le modèle Frappé VV, le variateur se trouve à l'avant de la tête (voir FIG. n°7).

1. Interrupteur à bascule; il peut avoir deux positions:
  - a) de marche "I",
  - b) d'arrêt "0".
2. Variateur pour le réglage de la vitesse des fouets.

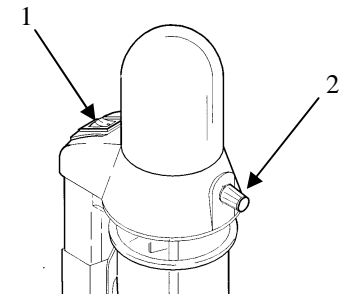
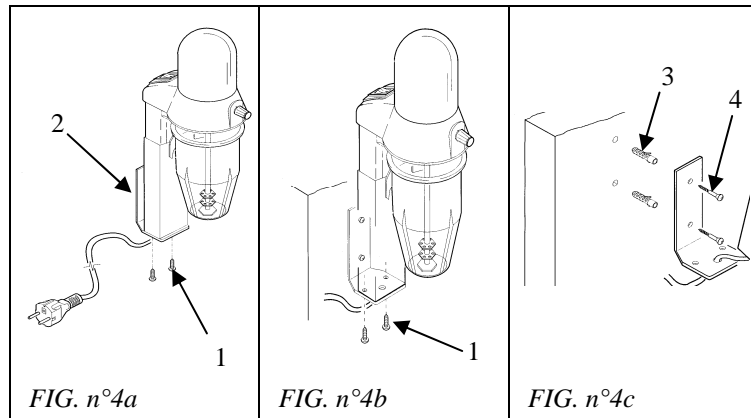


FIG. n°7 - Position des commandes.

modèle), il doit être suffisamment large, parfaitement plat, sec, lisse, robuste et stable et se situer à 80 cm du sol. Lors de l'installation de la machine à café frappé sur le mur, il faut tenir compte de l'encombrement (voir chap. 2), il doit y avoir assez de place et le mur doit être solide et sec; l'installation doit garantir la liberté de mouvement et la possibilité de procéder au nettoyage et à l'entretien éventuel. Pour l'installation de Frappé sur le mur, procéder de la manière suivante:

1. enlever les deux vis (1) qui fixent la machine au support pour la fixation murale (2) (voir FIG. n°4a);
2. introduire les deux chevilles (3) dans les trous du mur d'appui, fixer le support de fixation murale avec les deux vis (4);
3. fixer de nouveau la machine au support de fixation murale au moyen des deux vis (1).

## INSTALLATION FRAPPE' P



## 4. 2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

### 4.2.1 - La machine à Frappé avec moteur monophasé

La machine à Frappé est livrée avec un cordon d'alimentation ayant une section de 3 x 1 mm<sup>2</sup>, une longueur de 1,5 m et une prise "SHUKO".

Brancher la machine 230 volts 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10A, ΔI = 0,03 A.

S'assurer à présent que l'installation de terre fonctionne parfaitement. Contrôler également que les données reportées sur la plaquette technique - immatriculation (FIG. n°5) correspondent aux données reportées sur les documents de livraison et d'accompagnement.

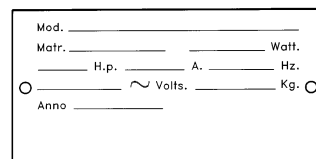


FIG. n° 5 - Plaquette technique - immatriculation.

angles dans les parties du hachoir-râpe en contact avec le produit, de façon à permettre un nettoyage rapide et complet et à rendre le démontage plus facile;

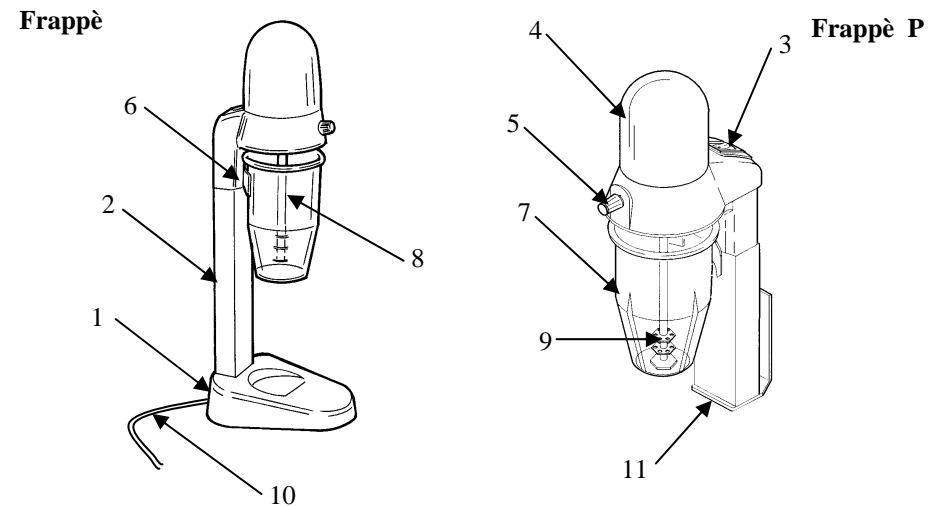
- la possibilité de travailler de façon alternée, 10 min allumée et 10 min éteinte;
- un rendement maximum grâce au système exclusif à trois fouets.
- la robustesse et la stabilité de tous les éléments;
- un niveau de bruit extrêmement bas;
- la maniabilité de la machine.

### 1.3.2 - Caractéristiques de construction

La machine à Frappé est construite en ABS chromé, un alliage d'aluminium (Peraluman Mg 5) traité par anodisation (anodisation: procédé électrolytique mis au point pour augmenter l'épaisseur et stabiliser le film d'oxyde pour certains métaux et alliages. Il est surtout utilisé sur l'aluminium et ses alliages). Cet alliage est compatible avec les aliments, est inattaquable par les acides et les sels et présente une résistance élevée à l'oxydation.

### 1.3.3 - Composition de la machine

FIG. n°1 - Vue générale du frappé



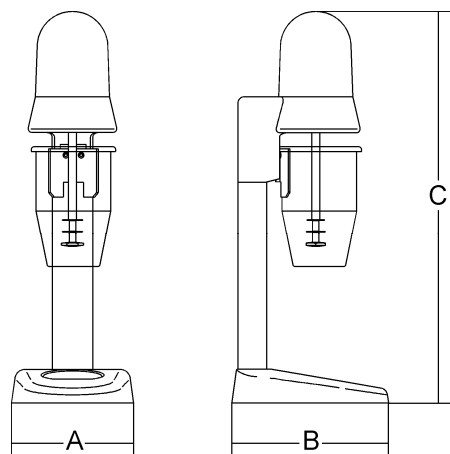
#### LEGENDE:

1	Base	7	Verre
2	Pied	8	Arbre
3	Interrupteur ON/OFF	9	Fouets
4	Tête	10	Cordon d'alimentation
5	Variateur	11	Support pour la fixation au mur
6	Support du verre		

## CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

### 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	Puissance	Alimentation	Moteur	Capacité verre	AxBxC	Poids net	Niveau sonore
	Watt/Hp		r.p.m.	lt.	mm	kg	dB
Frappé 1	100/0,14	230V 50/60Hz	14.000	0,55	150x195x485	2,5	75
Frappé 2	100/0,14 x 2	230V 50/60Hz	14.000	0,55 x 2	300x195x485	5	75
Frappé P	100/0,14	230V 50/60Hz	14.000	0,55	110x150x360	2	75
Frappé 1 VV	100/0,14	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,55	150x195x485	2,5	75
Frappé 2 VV	100/0,14 x 2	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,55 x 2	300x195x485	5	75
Frappé 1 900cc	120/0,16	230V 50/60Hz	14.000	0,9	150x195x530	2,7	75
Frappé 2 900cc	120/0,16 x 2	230V 50/60Hz	14.000	0,9 x 2	150x195x530	5,2	75
Frappé 1 VV 900cc	120/0,16	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,9	300x195x530	2,7	75
Frappé 2 VV 900cc	120/0,16 x 2	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,9 x 2	300x195x530	5,2	75

**ATTENTION:** les caractéristiques électriques pour lesquelles la machine a été conçue sont indiquées sur une plaquette appliquée sous la base; avant de procéder au branchement, se reporter au point **4.2 - Branchement électrique.**

## CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE

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

La machine à Frappé sort de nos magasins soigneusement emballée; l'emballage est ainsi constitué:

- carton robuste;
- la machine;
- le présent manuel.

Le carton contiendra également la matière d'emballage qui sera constituée d'éléments intercalaires en carton ou de mousse polyuréthane.

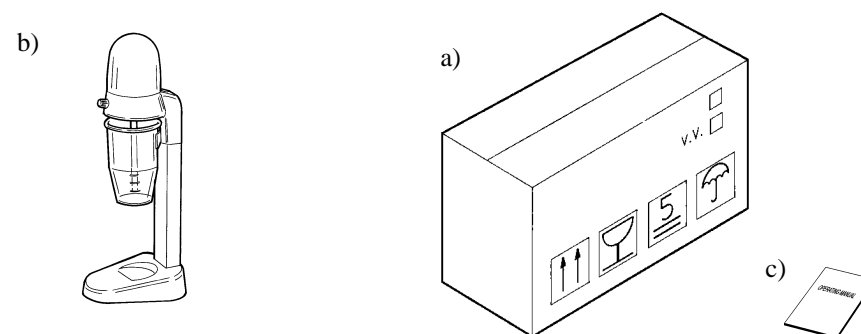


FIG. n°3 - Description de l'emballage

### 3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION

A la réception du colis, si ce dernier ne présente pas de dommages externes, procéder au déballage en contrôlant qu'il ne manque aucun élément à l'intérieur (voir FIG. n° 3). Si, à la livraison du colis, celui-ci présente des signes de détérioration, de choc ou de chute, il est nécessaire de signaler le dommage au transporteur et, dans les 3 jours qui suivent la date de la livraison indiquée sur les documents, de rédiger un rapport précis sur les dommages éventuels subis par la machine.

### 3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les éléments de l'emballage (carton, palettes éventuelles, feuillets en plastique et mousse polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains; ils peuvent donc être jetés sans problème. Si la machine est installée dans des pays où il existe des normes particulières, traiter les emballages conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

## CHAP. 4 - INSTALLATION

### 4.1 - POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

Le plan sur lequel est installée la machine à café frappé doit présenter des dimensions compatibles avec les dimensions d'appui indiquées sur le tab. 1 (en fonction du