

CUTTER MOD. C1



MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

INFORMATIONS GENERALES

Ce petit manuel contient toutes les informations nécessaires à l'installation, l'emploi et la maintenance du Cutter C1 pour aliments et vise à fournir aux utilisateurs, surtout ceux qui devront employer l'appareil directement, la possibilité de prendre toutes les précautions nécessaires et d'aménager tous les moyens possibles pour un emploi durable en toute sécurité.

Cette machine a été conçue et fabriquée pour réduire en petits morceaux des aliments tels que viande, poisson, légumes, fromages, noix, etc. en conformité aux standards CE 89/392-89/336 et ultérieures modifications CE 91/368 93/44 93/68 CE pour emploi Professionnel (normes de produit EN 60335 EN 60335-2-64).

Ce Cutter ne peut être utilisé que par des personnes qui ont été convenablement instruites à son emploi et qui ont lu attentivement le contenu de ce manuel.

En particulier, les indications suivantes doivent être respectées.

- Installer la machine selon les instructions illustrées au paragraphe "Mise en service".
- Ne pas ôter et ne pas modifier ni exclure les protections mécaniques et électriques ;
- Ne pas utiliser cette machine avec un branchement électrique de type "volant" basé sur des câbles provisoires ou non parfaitement isolés ;
- Arrêter immédiatement l'appareil en cas de défaut, fonctionnement anormal, rupture suspecte, mouvements incorrects, bruits insolites, etc.
- Avant le nettoyage ou toute opération de maintenance, débrancher l'appareil du réseau électrique ;
- Pendant le nettoyage et la maintenance utiliser toujours des gants de protection contre les égratignures ;
- Pour toute intervention de maintenance extraordinaire, contacter le constructeur ou à du personnel qualifié et autorisé ;
- Eviter de faire fonctionner l'appareil à vide ;
- Moteur ventilé.

GARANTIE : 2 ans sauf les pièces électriques.

GARANTIE ET RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

La garantie de bon fonctionnement de cet appareil et sa conformité totale au service auquel il est destiné sont liés à une correcte application des instructions contenues dans ce manuel.

Le constructeur décline toute responsabilité dérivant de :

- L'inobservance des instructions contenues dans ce manuel ;
- L'emploi de l'appareil par des personnes non instruites à cet effet ;
- L'emploi non conformes aux normes spécifiques en vigueur dans le pays où l'appareil est installé ;
- l'emploi d'accessoires ou de pièces de rechange non originales
- d'événements exceptionnels

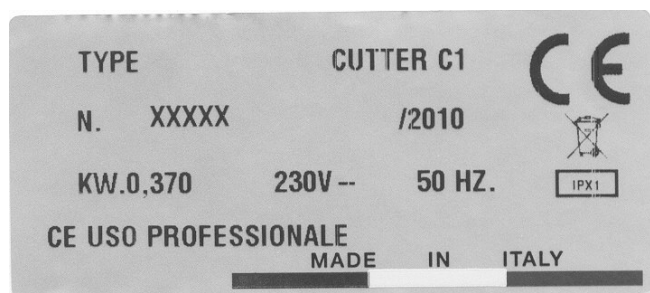
PLAQUES MARQUES DE CONFORMITE

Les appareils Cutter C1 sont fabriqués conformément à la directive communautaire 89/392 et ultérieures révisions. La conformité à cette Directive est attestée par la marque CE et touche toutes les pièces composant cet appareil.

La plaque identifiant le constructeur et contenant les données techniques de la machine ainsi que le marquage CE est située sur la base du Cutter.

Cette plaque ne doit pas être ôtée et doit toujours être lisible.

Si elle est usée ou endommagée, l'utilisateur est obligé à la remplacer.



DESCRIPTION TECHNIQUE ET CONDITIONS D'EMPLOI

L'appareil est composé d'une base qui supporte un récipient à l'intérieur duquel deux lames tournent autour d'une broche.

Les produits sont réduits en miettes ou en bouillie selon le temps de travail des lames.

Tous les composants de l'appareil sont faits en alliage d'aluminium poli et oxydé par anodisation, en acier inoxydable et en plastique pour aliments. Les lames sont entraînées par un moteur électrique tandis que le mouvement est transmis par une courroie à rayures longitudinales.

Le démarrage et l'arrêt sont effectués par le biais d'un bouton connecté à un circuit de commande auxiliaire qui prévient le démarrage accidentel après une éventuelle interruption de courant.

DISPOSITIFS DE SURETE MECANQUES ET ELECTRIQUES

Le dispositif de sûreté mécanique est représenté par une protection en matière plastique transparente.

Les dispositifs électriques de sûreté embarqués sur l'appareil sont les suivants :

- Démarrage avec bouton marche/arrêt requérant une action volontaire de redémarrage de l'appareil en cas d'interruption de courant ;
- minirupteur magnétique sur le couvercle transparent qui ne permet de démarrer la machine quand le couvercle est ouvert.
- minirupteur situé sous le récipient qui ne permet pas de démarrer la machine sans avoir inséré correctement le récipient.

DIMENSIONS

LONGUEUR:	38 cm.
LARGEUR:	30 cm.
HAUTEUR:	32 cm.
POIDS	12 kg
CAPACITE DU RECIPIENT:	3 litres.

MISE EN SERVICE ET ESSAIS DE FONCTIONNEMENT

Poser l'appareil sur un plan bien nivelé, lisse et qui soit capable d'en supporter le POIDS.

L'installation doit être effectuée dans le voisinage d'une prise conforme aux normes CE et dérivée d'un réseau conforme aux normes en vigueur.

Avant de brancher, s'assurer que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique correspondent à celles qui sont indiquées sur la plaque des données de la machine.

DESCRIPTION DES COMMANDES ET EMPLOI DU CUTTER C1

Presser le bouton vert pour mettre en marche l'appareil.
Insérer les aliments à hacher à travers l'ouverture du couvercle.
Tenir compte qu'un emploi prolongé réduira ces aliments en bouillie.
Après avoir complété l'opération, ouvrir le couvercle en tournant d'un quart de tour le pommeau situé sur la barre horizontale, et soulever cette dernière.
Désenfiler l'axe des lames et ôter le récipient de son siège.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Ces appareils devront être soigneusement nettoyés au moins une fois par jour, ou, si nécessaire, plus souvent.
Pendant le nettoyage utiliser toujours des gants de protection contre les égratignures.
N'utiliser qu'un torchon imbibé d'eau et de détergent non mousseux biodégradable pour vaisselle avec pH 7-8 à une température d'au moins 30°C.

REMONTAGE DE L'APPAREIL

Insérer le récipient en positionnant sa goupille dans son siège (réf. 44).
Insérer l'axe porte lames en positionnant la goupille centrale dans son siège.
Abaisser le levier en tournant le pommeau (réf. 35) d'un quart de tour vers la droite pour bloquer le couvercle sur le récipient.

MAINTENANCE

Pour un bon rendement, maintenir les lames toujours bien aiguisées, sinon les faire affûter chez un aiguiseur.
L'appareil n'a pas besoin d'être lubrifié.
Si après une certaine période de service la machine produisait un bruit insolite dû à l'allongement de la courroie, serrer le tendeur situé sous la base à côté du moteur.