

04/2013

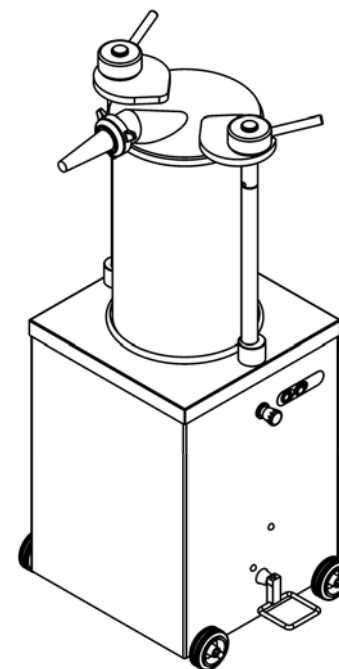
Mod: BSH-35C

Production code: 40153502



Diamond
catering equipment

POUSSOIRS HYDRAULIQUES VERTICALES



MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

Table des matières

1. Livraison et garantie	3
1.1 Introduction.	
1.2 Conservation et utilisation de ce manuel	
1.3 Garantie	
1.4 Description de la machine	
1.5 Usages autorisés	
1.6 Usages non autorisés	
1.6.1 Prescriptions de sécurité	
1.6.2 Environnement	
1.6.3 Eclairage	
1.7 Données d'identification	
1.7.1 Plaquettes d'avertissement et de danger	
1.8 Protections et dispositifs de sécurité	
1.9 Lieu de travail	
1.10 Vibrations	
2. Caractéristiques techniques	10
2.1 Parties principales	
2.2 Caractéristiques techniques	
2.3 Dimensions et poids de la machine	
2.4 Niveau sonore	
2.5 Schémas électriques	
2.6 Schéma hydraulique	
3. Essais, transport, livraison et installation	13
3.1 Essais	
3.2 Livraison et manutention de la machine	
3.3 Installation	
3.3.1 Elimination des emballages	
3.3.2 Manutention de la machine	
3.4 Branchement à l'installation électrique	
3.4.1 Machine triphasée de 400 Volt-50 Hz et machine triphasée de 230 Volt - 50 Hz	
3.4.2 Machine monophasée de 230 Volt-50 Hz	
4. Commandes	15
4.1 Liste des commandes	
5. Mise en route et arrêt	16
5.1 Vérification du branchement électrique	
5.2 Vérification de la présence et de l'efficacité des protections et des dispositifs de sécurité.	
5.3 Vérification du fonctionnement de la pédale de commande	
5.4 Mise en route	
5.5 Arrêt	

6. Usage	17
6.1 Prescriptions	
6.2 Usage	
7. Maintenance	18
7.1 Prescriptions	
7.1.1 Contrôles périodiques	
7.2 Lubrification	
7.3 Nettoyage de la machine	
7.4 DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques	
8. Inconvénients et remèdes	20
8.1 Inconvénients, causes et remèdes	

1 Livraison et garantie

1.1 - Introduction

ATTENTION!

Les symboles utilisés dans ce manuel servent à attirer l'attention du lecteur sur les points et les opérations dangereuses qui pourraient mettre en danger la sécurité personnelle de l'opérateur ou endommager la machine même.

Ne pas utiliser la machine si on n'est pas certain d'avoir compris parfaitement le contenu de ces encadrements .

ATTENTION!

Pour des raisons de clarté, certaines illustrations contenues dans ce manuel représentent la machine complète ou en partie sans les panneaux ou les enveloppes de protection.

Ne pas utiliser la machine dans ces conditions, avant toute mise en route, s'assurer que toutes les protections soient installées correctement et fonctionnent parfaitement .

Le constructeur interdit la reproduction, même partielle de ce manuel et son contenu ne peut être utilisé que pour les usages consentis .
Toute violation sera poursuivie par la loi.

1.2 - Conservation et utilisation de ce manuel

Le but de ce manuel est de faire connaître aux utilisateurs de la machine au moyen de textes et d'illustrations, les prescriptions et les critères essentiels en ce qui concerne le transport, la manutention, l'utilisation et la maintenance de la machine même.

Avant d'utiliser la machine, lire attentivement ce manuel.

Pour toute future consultation, conserver le manuel avec soin près de la machine, dans un lieu facile d'accès. Si le manuel devait être perdu ou abîmé, demander une copie à votre revendeur ou directement au fabricant.

En cas de vente de la machine, signaler au constructeur les données et l'adresse du nouveau propriétaire. Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine et ne peut être considéré inadéquat si, suite à de nouvelles expériences, il a été perfectionné par la suite.

Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale.

La macchina è stata consegnata all'utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell'acquisto. A ce sujet, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels correspondants sans aucune obligation pour les productions et les manuels précédents, excepté dans les cas exceptionnels.

En cas de doute, consulter le service Après-vente le plus proche ou directement la Maison constructrice. Le constructeur essaie continuellement de perfectionner son produit. Pour cette raison la Maison constructrice se fera le plaisir de recevoir toute suggestion ou proposition pour l'amélioration de la machine et/ou du manuel. La machine a été livrée à l'utilisateur avec les conditions de garantie valables au moment de l'achat.

Pour toute élucidation, contactez votre fournisseur.

1.3 - Garantie

Dans aucun cas, l'utilisateur n'est autorisé à modifier la machine. En cas d'anomalie, s'adressez à la Maison constructrice. Tout essai de désassemblage, de modification ou d'altération en général de n'importe quel élément de la machine de la part de l'utilisateur ou du personnel non autorisé, comportera la déchéance de la Déclaration de conformité rédigée selon les directives CEE 2006/42, invalidera la garantie et soulagera la Maison constructrice de toute responsabilité en ce qui concerne les éventuels dommages causés aux personnes ou aux objets dus à cette altération.

Le fabricant décline toute responsabilité éventuelle dans les cas suivants:

- installation incorrecte;
- utilisation inadéquate de la machine par le personnel non instruit correctement;
- utilisation en contraste avec les normes en vigueur dans le pays d'installation;
- entretien défaillant ou inadéquat;
- utilisation de pièces de rechange non originales et/ou non spécifiques pour le modèle;
- non respect complet ou partiel des instructions.

1.4 - Description de la machine

Votre machine pour la fabrication de saucisses est une machine simple, compacte et à production élevée.

La structure est réalisée en acier AISI 304.

Le cylindre est en acier inox poli, avec bords arrondis, sans sens de montage obligatoire.

Le tampon est réalisé en acier inox pour produits alimentaires.

Un joint sur le couvercle et un autre sur le tampon garantissent une étanchéité parfaite.

Le couvercle est en acier inox et est muni d'une boucle pour permettre l'ouverture et la fermeture rapide de celui-ci sans l'usage d'ustensile.

La pédale est mécanique et la soupape de pression maximum du circuit hydraulique rendent la machine conforme aux normes de protection contre les accidents.

Elle est en outre munie de:

- déplacement du tampon réglable à l'aide d'un robinet;
- trois mesures différentes d'entonnoir en polyéthylène, facilement interchangeables;
- retour du tampon toujours à la vitesse maximum;
- Roulettes pour un déplacement plus aisé. (**Optionnelles pour IS 15**)

Les modèles représentés dans ce manuel ont été construits conformément à la Directive CEE 2006/42 et modifications suivantes.

En cas d'accident, aucune responsabilité ne pourra être attribuée au constructeur de la machine, si celle-ci a été modifiée, manipulée, si les protections de sécurité ont été enlevées ou si elle a été utilisée pour des usages non prévus par le constructeur.

1.5 - Usages autorisés

La machine a été projetée et réalisée pour transformer des pâtes de viande en saucisses et ou des produits semblables.

Elle doit être utilisée dans des locaux professionnels par un opérateur du secteur qui doit avoir lu attentivement ce manuel.

La machine doit poser sur un sol plane et propre pendant son utilisation.

1.6 - Usages non autorisés

Le mélangeur doit être utilisé uniquement pour les usages prévus par le constructeur, et plus précisément:

- Ne pas utiliser la machine si toutes les protections n'ont pas été correctement installées pour éviter tout risque des graves lésions aux personnes.
- Ne pas toucher les parties électriques sans avoir au préalable débranché la machine du réseau d'alimentation électrique: on risque l'électrocution.

1.6.1 - Prescriptions de sécurité

- Ne pas effectuer d'interventions sans avoir obtenu l'autorisation.
- Respecter les procédures d'entretien et d'assistance technique.
- Ne pas porter de vêtements non conformes aux normes de prévention contre les accidents sur le travail.

Consulter votre employeur en ce qui concerne les mesures de sécurité et les dispositifs de protection à adopter.

- Ne pas mettre en route la machine si certains éléments sont défectueux. Avant d'utiliser la machine, s'assurer que toutes les situations dangereuses pour la sécurité ont été éliminées. En cas d'irrégularité de fonctionnement, arrêter la machine et informer le responsable de l'entretien.
- Ne pas permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine. L'intervention d'urgence, en cas d'accident causé par le courant électrique, prévoit en premier lieu l'éloignement du blessé du conducteur (vu que d'habitude il a perdu connaissance). Cette opération est dangereuse. Le blessé, dans ce cas, est un conducteur: le toucher signifie être électrocuté. Il faut donc débrancher les contacts en partant directement du disjoncteur de la ligne, ou si ce n'est pas possible, éloigner la victime en utilisant un matériel isolant (bâton en bois ou en PVC, étoffe, cuir, etc.). Faire intervenir au plus vite un médecin et hospitaliser la victime.

1.6.2 - Environnement

La machine a été construite pour fonctionner dans les conditions suivantes:

- altitude non supérieure à 1000 m
- température ambiante min. : -5 °C
- température ambiante max. : +40 °C
- humidité relative: 50%

1.6.3 - Eclairage

Le lieu d'installation de la machine doit avoir un éclairage naturel et artificiel suffisant conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation de la machine. Dans tous les cas, l'éclairage devra être uniforme et garantir une bonne visibilité en tout point de la machine et il ne devra pas créer de reflets dangereux. Il devra permettre une lecture claire des tableaux de commande et la localisation aisée des boutons de secours.

1.7 - Données d'identification

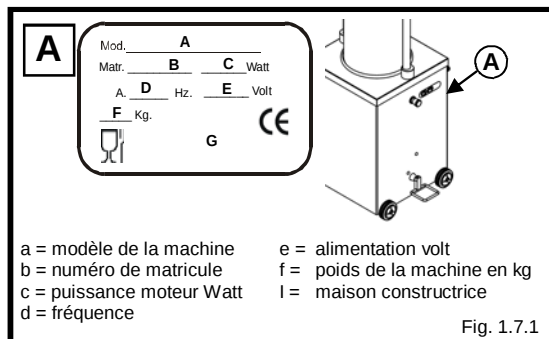
Une description exacte du "Modèle" du "Numéro de matricule" et de l' "Année de construction" de la machine facilitera la rapidité et l'efficacité des réponses de la part de notre Service Après-vente. Veuillez indiquer le modèle de la machine et le numéro de matricule chaque fois que vous contactez le Service Après-vente. Les données d'identification sont indiquées sur la plaquette signalétique de la fig. 1.7.1.

Pour plus de facilité, nous vous suggérons de recopier les données de votre machine dans le cadre ci-dessous.

Machine modèle.....
N° de matricule.....
Année de construction.....
Type.....

ATTENTION!

Il est absolument interdit de modifier les données de la plaquette



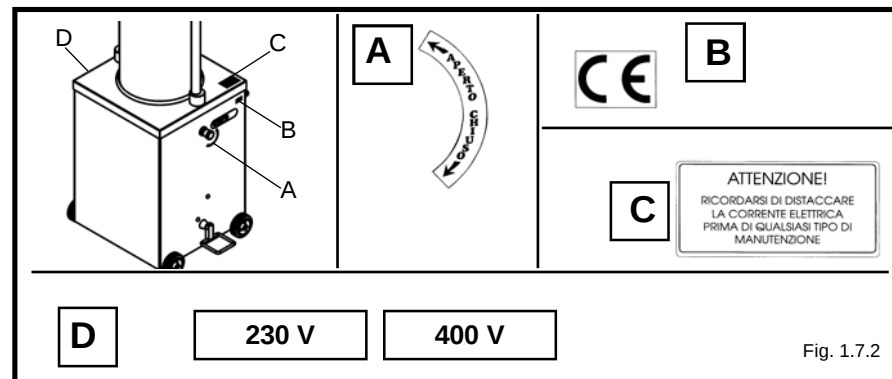
1.7.1 - Plaquettes d'avertissement et de danger (fig. 1.7.2)

ATTENTION!

Ne jamais intervenir sur les parties électriques quand la machine est branchée au secteur d'alimentation. On risque l'électrocution.

Respecter les indications des plaquettes signalétiques. Le non-respect de ces indications peut causer des lésions personnelles.

S'assurer que les plaquettes soient toujours installées à leur place et qu'elles soient lisibles. Si ce n'est pas le cas installez-les ou remplacez-les.

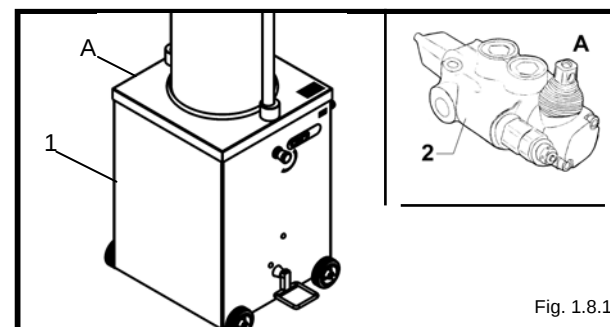


1.8 - Protections et dispositifs de sécurité

ATTENTION!

Avant d'utiliser la machine, vérifier que les dispositifs de sécurité sont installés et en bon état.

Chaque jour, en commençant votre travail, vérifiez la présence et l'efficacité des dispositifs de sécurité. Si quelque chose manque ou ne fonctionne pas, avertir le responsable de la maintenance.



1. Carter de protection des parties électriques et hydrauliques.
La machine est enveloppée dans un carter qui empêche l'accès involontaire aux parties électriques et hydrauliques.
2. Soupape de sécurité.
A l'intérieur de la machine se trouve une soupape de pression maximum qui limite la puissance de poussée du piston, fig. 1.8.1.

ATTENTION!

Ne jamais modifier les dispositifs de sécurité.

1.9 - Lieu de travail

Pour pouvoir effectuer un travail correct dans le meilleur des modes, l'opérateur doit assumer la position indiquée dans la fig. 1.9.1.

1.10 - Vibrations

Les vibrations transmises à la table sont insignifiantes.



Fig. 1.9.1

2 Caractéristiques techniques

2.1 - Parties principales

Pour faciliter la compréhension de ce manuel, ci-dessous se trouve une liste des parties principales qui forment la machine et qui sont illustrées dans la fig. 2.1.1.

- 1. Pédale de commande
- 2. Bouche de sortie du produit
- 3. Clavier de commande
- 4. Robinet de réglage de la vitesse travail
- 5. Cylindre porte-pâte
- 6. Solide structure en acier
- 7. Couvercle
- 8. Embout de blocage couvercle
- 9. Cordon d'alimentation

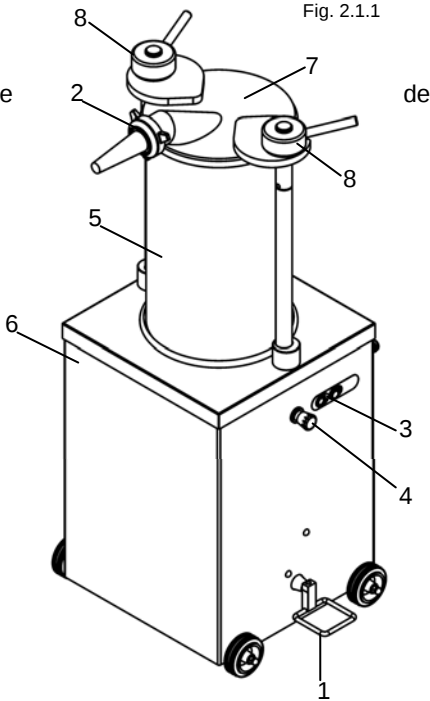


Fig. 2.1.1

2.2 - Caractéristiques techniques

MODELE		IS 15 V	IS 24 V	IS 35 V	IS 50 V
Moteur	Hp	0,75	0,75	0,75	0,75
Alimentation	V	230-400-50 Hz	230-400-50 Hz	230-400-50 Hz	230-400-50 Hz
Capacité du cylindre	Lt	15	24	35	55
Longueur du cylindre	mm	495	460	460	520
Diamètre du cylindre	mm	200	260	320	380
Course du piston	mm	430	380	380	440
Vitesse de vidage. min.	Min	2' 11"	2' 02"	7' 46"	6'
Vitesse de vidage. max.	Sec	59"	51"	51"	75"
Vitesse de retour du piston	Sec	35"	32"	33"	32"
Entonnoirs en dotation	mm Ø	10-18-25	10-18-25	10-18-25	10-18-25

2.3 - Dimensions et poids de la machine

Poids net Kg			
IS 15 V	IS 24 V	IS 35 V	IS 50 V
53	91	101	145

Encombrement mm				
	IS 15 V	IS 25 V	IS 35 V	IS 50 V
A	490	565	640	730
B	370	450	480	550
C	700	950	1000	1130
D	1200	1160	1160	1250

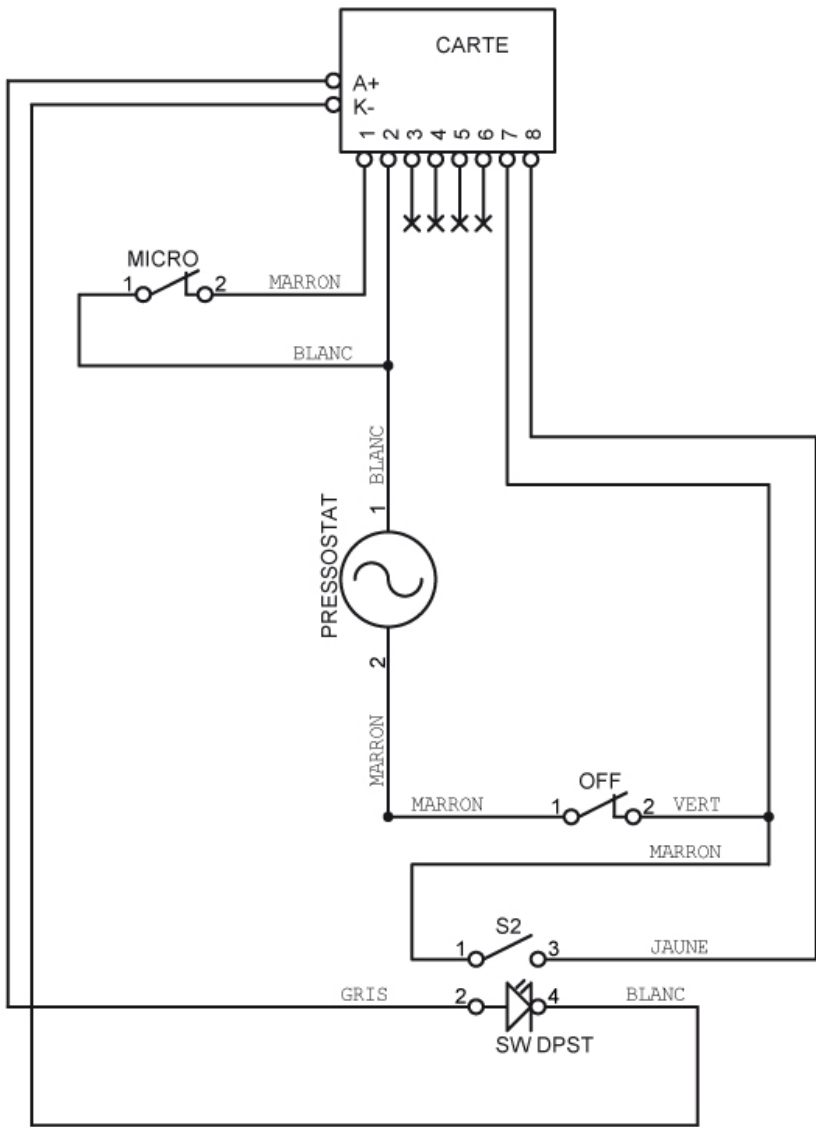
Fig. 2.3.1

2.4 - Niveau sonore

Les relèvements du niveau sonore donnent des valeurs inférieures à 70 dBA. Sur demande, le constructeur est en mesure de fournir une copie de l'épreuve sur les relèvements du niveau sonore.

2.5 - Schéma électrique

Fig. 2.5.1



2.6 - Schéma hydraulique

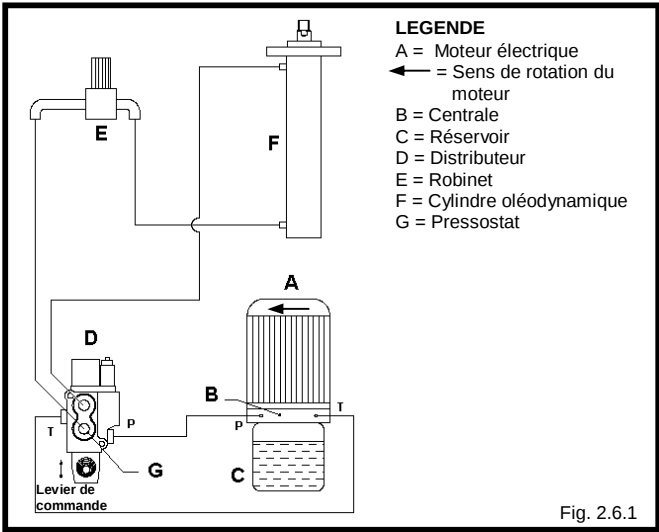


Fig. 2.6.1

3 Essai, transport, livraison et installation

3.1 - Essais

La machine a été testée dans notre usine pour vérifier le bon fonctionnement et le réglage correct.

3.2 - Livraison et manutention de la machine

Tous le matériel expédié a été soigneusement contrôlé avant d'être remis au transporteur. Sauf accord contraire avec le client ou transport particulièrement coûteux, la machine est emballée avec du nylon et un carton . Les dimensions de l'emballage sont indiquées dans la Fig. 3.2.1.

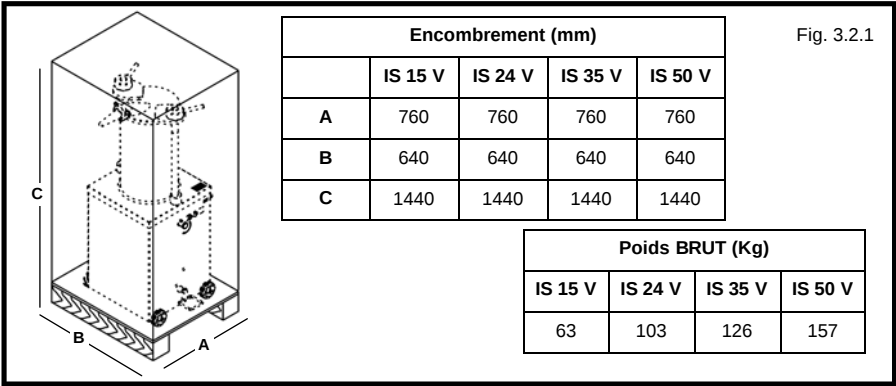


Fig. 3.2.1

Dès la réception de la machine, vérifier l'intégrité de l'emballage.
Si l'emballage est endommagé, signer le bordereau de livraison du transporteur avec la mention:
"j'accepte sous réserve..." en précisant le motif.
Ouvrir l'emballage, si certaines parties de la machine sont réellement endommagées, faites la déclaration au transporteur dans les trois jours qui suivent la date indiquée sur les documents.

3.3 - Installation

ATTENTION!

*La zone d'installation de la machine doit être plane et solide .
En outre, il faut installer la machine en maintenant un large espace tout autour de celle-ci. Ceci permet à l'opérateur de travailler plus aisément et garantit l'accès pour les interventions d'entretien .
Prévoir un éclairage adéquat autour de la machine pour garantir une bonne visibilité à l'opérateur chargé de l'utilisation de la machine .*

3.3.1 - Elimination des emballages

Les parties de l'emballage comme le carton, nylon, bois sont des produits assimilables aux déchets urbains; Ils peuvent donc être éliminés librement.
Le nylon est un matériel polluant qui produit des fumées toxiques si on le brûle. Ne pas brûler ou abandonner dans l'environnement le nylon mais l'éliminer conformément aux normes en vigueur.
Si la machine est livrée dans des pays où il existe des normes particulières, éliminez les emballages selon les normes en vigueur.

3.3.2 - Manutention de la machine

ATTENTION!

Soulever la machine avec un chariot élévateur de capacité adéquate.
Contrôlez la stabilité et le positionnement de la charge sur les fourches, surtout sur les parcours accidentés, glissants et inclinés. Pendant les déplacements, pour garantir la stabilité ainsi qu'une bonne visibilité, maintenir la charge le plus bas possible.
Elargir les fourches du chariot pour stabiliser le plus possible la prise.

3.4 - Branchement à l'installation électrique

- Brancher une fiche de 16 Ampères au cordon d'alimentation électrique, celle-ci n'est pas fournie par le constructeur.

ATTENTION!

*Vérifier que la ligne d'alimentation électrique corresponde aux données indiquées sur la plaquette d'identification de la machine.
~~Toute~~ intervention doit être effectuée uniquement par du personnel spécialisé et ~~expressément autorisée par le responsable~~ ^{Exposés en kg} ^{Exposés en kg}.
Effectuer le branchement à un secteur muni de prise de terre efficace.*

3.4.1 - Machine triphasée de 400 Volt-50 Hz et machine triphasée de 230 Volt - 50 Hz

Pour ces installations, la machine est munie d'un cordon d'alimentation de section 4x1 et d'une longueur d'environ 1,5 mètre. Brancher le cordon au secteur triphasé, en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 16 Ampères.

3.4.2 - Machine monophasée de 230 Volt-50 Hz

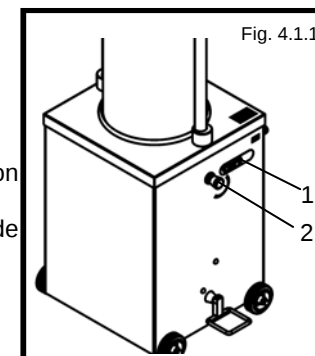
Pour cette installation, la machine est munie d'un cordon d'alimentation de section de 3x1,5 d'une longueur d'environ 1,5 mètre.
Brancher le cordon au réseau d'alimentation monophasé de 230 Volt - 50 Hz en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 16 Ampères.
Pour les installations où le voltage est différent de ceux cités, consulter le constructeur. Au cas où il faudrait allonger le cordon d'alimentation, utilisez un cordon de la même section que celui installé par le constructeur.
Pour contrôler si le branchement électrique a été effectué correctement, voir par 5.1.

4 Commandes

4.1 - Liste des commandes

1 - Bouton d'arrêt/ de mise en route

- Il permet d'allumer et d'éteindre l'appareil.
- Bouton d'arrêt: il arrête le déplacement du tampon quand celui-ci est en mouvement. Un voyant lumineux vert indique la présence de la tension de réseau.
 - Bouton de mise en route: il permet le déplacement du tampon; un voyant lumineux orange indique qu'il est enclenché.



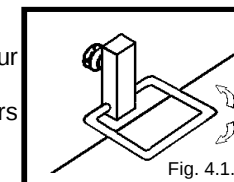
Note: Le déplacement du tampon est commandé par la pédale mécanique. Le bouton de mise en route indique uniquement que la machine est prête pour travailler.

2 - Robinet de réglage vitesse

Ce robinet permet le réglage de la soupape placée sur le circuit hydraulique. En le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, il réduit la vitesse de poussée du tampon; en le tournant dans le sens inverse, il augmente la vitesse.

3 - Pédale de commande (fig. 4.1.2)

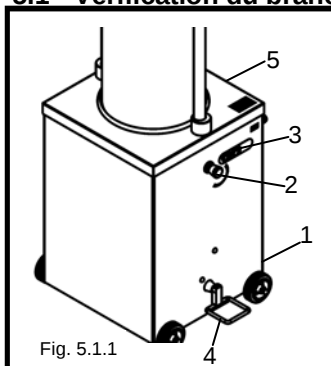
La pédale est mécanique.
En exerçant une pression vers le bas, après avoir appuyé sur le bouton de mise en route, on fait avancer le tampon vers l'entonnoir de sortie. Au contraire, en poussant la pédale vers le haut, on le bloque en déterminant la course de retour du



tampon.

5 Mise en route et arrêt

5.1 - Vérification du branchement électrique correct



ATTENTION!

Vérifier que le réseau d'alimentation électrique corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique de la machine et qu'elle soit munie d'une prise de terre efficace.

Installer la fiche (pas en dotation) de 16 A au cordon d'alimentation "1" de la machine (fig. 5.1.1) et la brancher à une prise munie d'interrupteur différentiel de capacité adéquate placé en amont. Pour la version triphasée, il faut contrôler le sens

de rotation correct du moteur, en procédant de la façon suivante:

1. Enlever le carter arrière "5" fig. 5.1.1.
2. Placer l'interrupteur différentiel sur la pos. "I", appuyer sur le bouton de mise en route "3" fig. 5.1.1 ensuite appuyer sur la pédale; en même temps, vérifier que le moteur tourne dans le sens indiqué par la flèche placée sur le moteur électrique.
3. Si ce n'est pas le cas, arrêter immédiatement la machine en appuyant sur l'interrupteur différentiel ou sur le bouton d'arrêt. Inverser deux des trois fils de phase dans la fiche et répéter l'opération décrite ci-dessus.
4. Vérifier le sens de rotation correct du moteur, réinstaller le carter.

ATTENTION!

Si le moteur tourne dans le sens contraire de la flèche (inscrite sur le moteur), on peut endommager sérieusement le système de commande hydraulique.

Note

Pour les machines branchées à une ligne monophasée et réalisées pour ce type d'alimentation, le sens correct de rotation du moteur est défini directement par le sens de rotation du moteur.

5.2 - Vérification de la présence et de l'efficacité des protections et des dispositifs de sécurité

1. Carter de protection des éléments internes

Contrôle visuel de la position et fixation correcte.

2. Embout de blocage du couvercle

Contrôle visuel du serrage correct avant chaque cycle de travail de la machine.

5.3 - Vérification du fonctionnement de la pédale de commande

Après avoir branché la machine au réseau et après avoir appuyé sur le bouton de mise en route (fig. 5.1.1) appuyer sur la pédale et vérifier le déplacement du tampon dans le cylindre. Placer la pédale dans la position centrale et s'assurer que le piston s'arrête.

Note Quand le bouton de mise en route est désactivé, si on appuie sur la pédale, le tampon ne devra pas se déplacer.

5.4 - Mise en route

- Placer l'interrupteur différentiel qui se trouve en amont de la machine sur la position "I".
- Appuyer sur le bouton de mise en route "3" (fig. 5.1.1).
- Appuyer sur la pédale "4".

5.5 - Arrêt

- Appuyer sur le bouton d'arrêt "3".
- Placer l'interrupteur différentiel sur "0".

6 Usage

6.1 - Prescriptions

ATTENTION!

Uniquement le personnel autorisé peut intervenir sur la machine. Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont en place et que les dispositifs de sécurité sont installés et efficaces. Dans le cas contraire, éteindre la machine et s'adresser à la personne chargée de l'entretien. Effectuer plusieurs essais à vide avec l'assistance du personnel spécialisé afin d'acquérir la sensibilité nécessaire pour travailler en toute sécurité.

6.2 - Usage

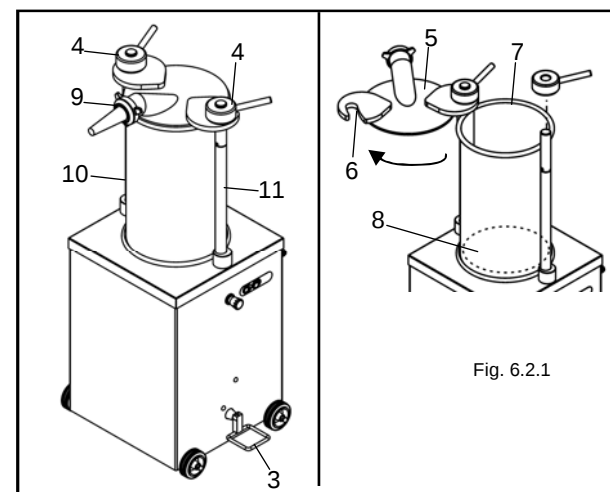


Fig. 6.2.1

- Après avoir branché la machine au réseau électrique, appuyer sur le bouton de mise en route "1" fig. 6.2.1 .
- Soulever la pédale et attendre que le tampon rejoigne la fin de course.
- Desserrer les embouts "4" de blocage du couvercle de quelques tours. Soulever le couvercle et le tourner latéralement voir fig. 6.2.1.
- Remplir le cylindre "7" de pâte, vu que le tampon "8" se trouve dans le bas.
- Remettre en place le couvercle et le bloquer avec les embouts correspondants. Vérifier que le joint d'étanchéité n'est pas sorti de son logement.
- Après avoir choisi et installé l'entonnoir de sortie à l'aide de l'embout "9", fig. 6.2.1 appuyer sur le bouton de mise en route "1".
- Appuyer sur la pédale et le tampon commencera sa course de travail en poussant la pâte vers l'entonnoir de sortie. La vitesse de la course est déterminée par le robinet "2".
- En le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la vitesse de poussée du tampon diminue, tandis que dans le sens inverse, la vitesse augmente.
- Quand le contenu du cylindre est terminé, placer le tampon dans la position initiale en soulevant la pédale (fig. 6.2.1).

7 Maintenance

7.1 - Prescriptions

ATTENTION!

Toute intervention de maintenance et de nettoyage de la machine doit être effectuée uniquement quand celle-ci est arrêtée et débranchée de l'alimentation électrique.

La zone où s'effectuent les opérations de maintenance doit toujours être sèche et propre.

Ne pas permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine .

Toute substitution éventuelle des éléments doit être effectuée au moyen de pièces de rechange originales auprès des ateliers autorisés ou directement par le constructeur.

S'assurer que tous les éléments du circuit hydraulique soient serrés correctement.

Avant de démonter les raccords ou les conduites, s'assurer qu'il n'y ait pas de fluide sous pression: l'huile qui sort sous pression peut causer de graves lésions.

En cas de lésions ou si on avale accidentellement les fluides qui sortent des conduites etc., s'adresser immédiatement à un médecin.

Surtout ne pas oublier que: le fluide qui sort par un tout petit trou peut être presque invisible et avoir la force suffisante pour pénétrer sous la peau. Pour trouver les pertes, utiliser un petit carton ou un bout de bois.

Ne jamais le faire avec les mains !!!

Si le fluide entre en contact avec la peau, s'adresser immédiatement à un médecin. En effet si le traitement sanitaire n'est pas immédiat, des infections graves ou des dermatites peuvent surgir.

ATTENTION!

Pour toute intervention de substitution de parties usées ou endommagées, utiliser toujours des pièces de rechange originales, pour ne pas modifier les caractéristiques techniques. Dans le cas contraire, on pourrait compromettre le fonctionnement de la machine en toute sécurité.

7.1.1 - Contrôles périodiques

Tous les six mois, contrôler le niveau de l'huile du système hydraulique dans le réservoir. S'il manque de l'huile, le tampon n'arrive pas en fin de course vers le haut et il faut donc ajouter de l'huile, qui doit avoir les mêmes caractéristiques que celles indiquées dans le tableau ci-dessous.

Marque	Sigle
AGIP	OSO 46
ESSO	NUTO H 46
FINA	HYDRAN 46

Note

Le niveau d'huile correct du système hydraulique doit être effectué avec le tampon complètement fermé dans sa position de repos.

7.2 - Lubrification

La machine ne nécessite pas de lubrification.

7.3 - Nettoyage de la machine

ATTENTION!

Débrancher la machine de l'alimentation électrique avant de la nettoyer.

Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau.

Attention: ne pas utiliser de machine hydronettoyante.

Utiliser exclusivement des détergents non toxiques, spécifiques pour le nettoyage des éléments à usage alimentaire.

Pour ôter correctement tous les résidus de pâte de la machine, enlever le couvercle en dévissant les embouts de blocage "4" fig. 6.2.1.

Extraire le cylindre en le soulevant perpendiculairement aux deux pivots "10" et "11" fig. 6.2.1. Nettoyer avec de l'eau et du détergent non toxique, le tampon et les parties externes de la machine, ensuite essuyer tous les éléments.

Remonter le tout et serrer à l'aide du levier "4" le couvercle "5" sur le cylindre "7" (fig. 6.2.1).

Au cas où il serait nécessaire de démonter le tampon "8" (fig. 6.2.1) procéder comme suit :

- Placer le tampon en fin de course inférieure en soulevant la pédale (pour empêcher sa rotation);
- Dévisser le tampon sans utiliser de clé et précéder à un nettoyage soigné. Remonter les éléments en procédant dans le sens inverse à la description du démontage.

7.4 DEEE Déchets d'Équipements 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.

8 Inconvénients et remèdes

8.1 - Inconvénients causes et remèdes

Inconvénients	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en route	La fiche n'est pas insérée correctement dans la prise	Insérer correctement la fiche dans la prise
	Moteur électrique en panne	Appeler le Service d'assistance technique
	Microrupteur de la pédale défectueux	Appeler le Service d'assistance technique
	Pressostat en panne	Appeler le Service d'assistance technique
La poussée du tampon n'est pas linéaire	Présence d'air possible dans le circuit hydraulique ou manque d'huile	Appeler le Service d'assistance technique
Perte d'huile	Les joints du cylindre oléodynamique sont usés	Appeler le Service d'assistance technique
	Serrage mauvais ou insuffisant d'un tube du circuit hydraulique	Appeler le Service d'assistance technique

REVENDEUR AUTORISÉ