

02/2013

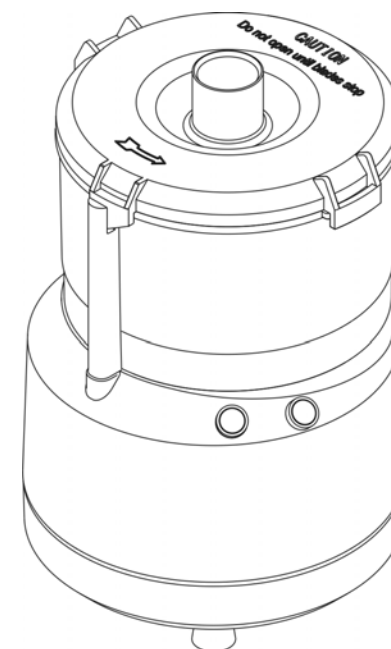
Mod: CSP/3.2E

Production code: 40790002



Diamond
catering equipment

**MODE D'EMPLOI,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**



Ed. 02/2013

Cutter Blitz

INTRODUCTION

- Ce manuel a été rédigé pour fournir au **client** toutes les informations sur la machine sur les normes auxquelles elle est liée, ainsi que les instructions d'utilisation et d'entretien permettant d'utiliser au mieux la machine en en maintenant longtemps l'efficacité.
- Ce manuel doit être remis aux personnes préposées à l'utilisation de la machine et à son entretien périodique.

SOMMAIRE DES CHAPITRES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE	page 4
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	
1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS 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 constructives	
1.3.3 - composition de la machine	
CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES	page 6
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES...	
CHAP. 3 - RÉCEPTION DE LA MACHINE	page 7
3.1 - EXPÉDITION DE LA MACHINE	
3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE À LA RÉCEPTION	
3.3 - ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE	
CHAP. 4 - L' INSTALLATION	page 8
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - CONNEXION ÉLECTRIQUE	
4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE	
4.3.1 - schéma électrique monophasé	
4.4 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT	
CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE	page 9
5.1 - COMMANDES	
5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT	
5.3 - AFFÛTAGE DES LAMES	
CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE	page 11
6.1 - GÉNÉRALITÉS	
6.2 - PROCÉDURE À 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	page 11
7.1 - GÉNÉRALITÉS	
7.2 - PIEDS	
7.3 - CÂBLE D'ALIMENTATION	
7.4 - LAMES	
CHAP. 8 - DÉMANTÈLEMENT	page 12
8.1 - MISE HORS SERVICE	
8.2 - DEEE Déchets d'Équipements Électrique et Électroniques	

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- Cutter doit être utilisée uniquement par un personnel formé qui doit connaître parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
- Dans le cas où il faille procéder un roulement du personnel, pourvoir à temps à la formation.
- Avant d'effectuer une quelconque opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la prise de la machine du réseau d'alimentation électrique.
- Lorsque l'on intervient pour l'entretien ou le nettoyage de la machine (et que l'on enlève par conséquent les protections), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Pendant l'entretien ou le nettoyage, maintenir la concentration sur les opérations en cours.
- Contrôler régulièrement l'état du câble d'alimentation; un câble abîmé ou en tous les cas non intègre représente un grave danger de nature électrique.
- Si la machine devrait laisser supposer ou devrait manifester un dysfonctionnement, nous recommandons de ne pas l'utiliser et de ne pas intervenir directement pour les réparations mais de contacter le "SAV - Service Après-Vente".
- **Ne pas utiliser la machine pour les produits surgelés, les viandes et le poisson avec os et les produits non alimentaires.**
- Ne pas enfiler les doigts dans les trous du couvercle lorsque la machine est en marche.
- Le fabricant est dégagé de toute responsabilité dans les cas suivants:
 - ⇒ si la machine est manipulée par du personnel non autorisé;
 - ⇒ si des pièces sont remplacées avec des autres non originales;
 - ⇒ si les instructions présentes dans ce manuel ne sont pas **attentivement** respectées;
 - ⇒ si les surfaces de la machine sont traitées avec des produits non appropriés.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

1.2.1 - dispositifs de sécurité mécaniques

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité de nature mécanique, la machine décrite dans ce manuel répond à la directive **CEE 2006/42**.

Les dispositifs de sécurité sont obtenus grâce (voir 1.3.3) au couvercle et la cuve de travail verrouillée.

1.2.2 - dispositifs de sécurité électriques

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité de nature électrique, la machine décrite dans ce manuel répond aux directives **CEE 2006/95 et 2004/108**.

La machine est équipée de:

- les micros magnétiques qui provoquent l'arrêt de la machine en cas d'enlèvement du couvercle (voir *FIG. n°1*), en bloquant l'allumage si cette protection n'est pas en position fermée;
- relais dans le circuit de commande, qui requiert l'opération de redémarrage volontaire de la machine en cas de coupure de courant accidentelle.

Bien que Cutter **CE** professionnelle soit dotée des mesures réglementaires pour les protections électriques et mécaniques (tant en phase de fonctionnement qu'en phase de nettoyage et entretien), il existe toutefois des risques résiduels qui ne peuvent être complètement éliminés, rappelés dans ce manuel sous forme de **ATTENTION**.

Celles-ci concernent le danger dérivant de la manipulation des lames pendant le chargement du produit et pendant le nettoyage et l'affûtage des lames.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

Cutter **CE** professionnelle a été conçue et réalisée par notre entreprise, dans le but précis de hacher, émietter, mélanger, émulsionner, pétrir des produits alimentaires (légumes, viandes, pain, etc.) et garantir:

- sécurité maximale dans l'utilisation, le nettoyage et l'entretien.
- hygiène maximale obtenue grâce à une minutieuse sélection des matériaux qui touchent les aliments et avec l'élimination des angles dans les éléments de la machine qui entrent en contact avec le produit, de façon à obtenir un nettoyage simple et total ainsi qu'un démontage facile;
- robustesse et stabilité de tous les composants;
- maniabilité élevée.

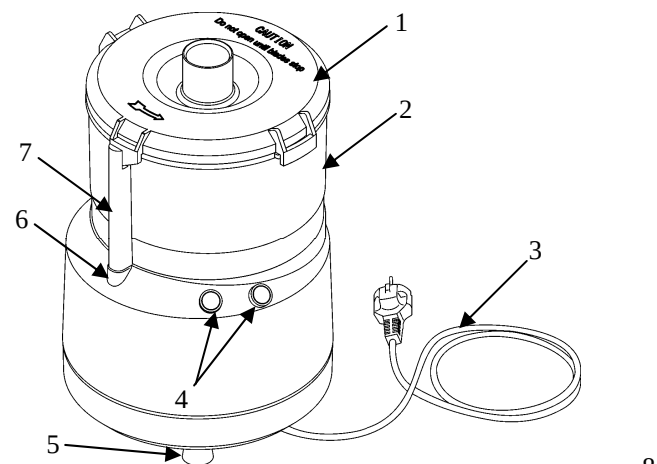
1.3.2 - caractéristiques constructives

Cutter **CE** professionnel est entièrement fabriqué en matériel plastique alimentaire.

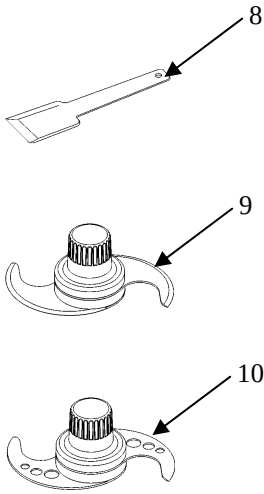
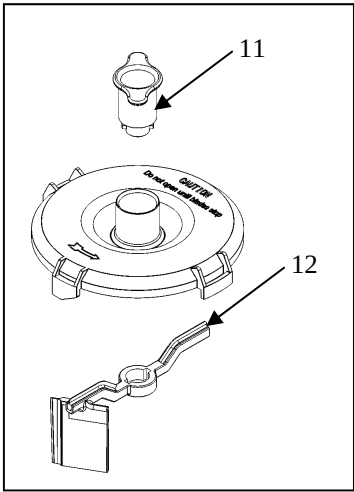
Ceci garantit le contact avec les aliments (hygiène) et l'inattaquabilité des acides et des sels outre à une résistance élevée à l'oxydation.

Les lames sont en acier de coutellerie (AISI 420) rectifiés et trempés, ceux-ci permettent de couper, émietter, monter, pétrir sans ne jamais devoir changer d'outils.

1.3.3 - composition de la machine
FIG. n°1 - Vue générale de la machine



En option

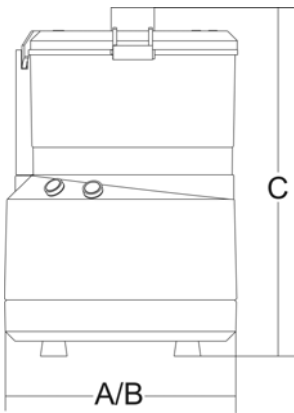


LÉGENDE:

- 1 - Couverture avec trou central
- 2 - Bac
- 3 - Câble d'alimentation
- 4 - Interrupteurs ON / OFF
- 5 - Pieds
- 6 - Logement micro-interrupteur
- 7 - Tige de commande du micro-interrupteur
- 8 - Palette
- 9 - Porte-lames en inox
- 10 - Porte-lames en ABS
- 11 - Poignée spatule
- 12 - Spatule

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES...
FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



TABL. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTÉRISTIQUES

Modèle	U.m.	Blitz
Puissance	Watt/Hp	370/0,5
Alimentation		230V 50/60Hz F+N
Capacité du bac	lt	3,2
Tours	r.p.m.	2.800
A x B x C	mm	240x240x355
Poids net	kg	8
Bruyance	dB	≤ 70

ATTENTION: Les caractéristiques électriques pour lesquelles est prévue la machine sont indiquées sur une plaque appliquée derrière la machine; avant d'effectuer le branchement consulter 4.2 connexion électrique.

CHAP. 3 - RÉCEPTION DE LA MACHINE

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

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

- a) boîte externe en carton robuste;
- b) machine
- c) le présent manuel
- d) spatule
- e) porte-lames en inox
- f) porte-lames en ABS
- g) certificat de conformité CE.

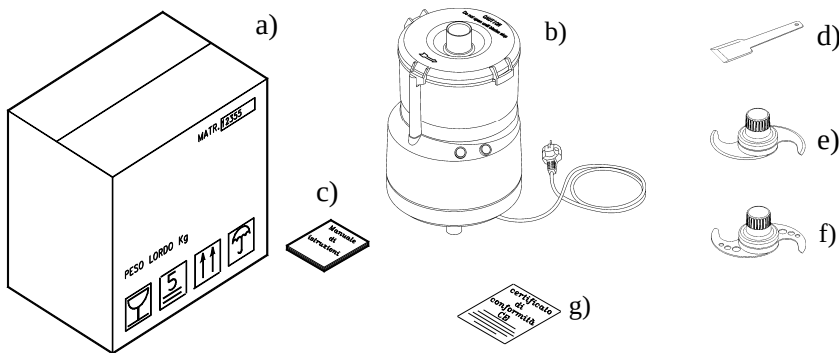


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE À LA RÉCEPTION

À la réception du colis, s'il n'y a pas de dommages externes, procéder à l'ouverture en contrôlant qu'à l'intérieur soit présent tout le matériel (voir FIG. n°3). Si par contre au moment de la livraison du colis sont présents des signaux d'endommagements, coups ou chute, il faut informer l'expéditeur du dommage et, dans un délai de 3 jours à partir de la date de livraison, indiquée sur les documents, dresser un rapport précis sur les éventuels dommages subis de la machine. **Ne pas retourner l'emballage!!** Au moment du transport s'assurer qu'il soit pris fermement dans les 4 points fondamentaux (en le maintenant parallèle au sol).

3.3 - ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage (carton, palette, feillard en plastique et mousse polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains; voilà pourquoi ils peuvent être éliminés sans difficulté.

Si la machine est installée dans des pays où existent des normes spéciales, éliminer les emballages selon les prescriptions des normes en vigueur.

CHAP. 4 - L' INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Le plan sur lequel la machine doit être posée doit tenir compte des dimensions d'appui indiquées sur la Tabl. 1 (en fonction du modèle) et il doit donc avoir une dimension suffisante, il

doit être bien nivelé, sec, lisse, robuste, stable et doit être à une hauteur du sol d'environ 80 cm. De plus la machine doit être placée dans un milieu avec une humidité maxi 75% non salin et une température comprise entre +5°C et +35°C; dans tous les cas dans des milieux qui ne comportent pas des dysfonctions de cette dernière.

4.2 - CONNEXION ÉLECTRIQUE MONOPHASÉE

La machine est équipée d'un câble d'alimentation avec section 3x1mm²; longueur 1.5 m et une fiche "SHUKO".

Brancher la machine 230 Volt 50 Hz, en mettant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Vérifier à ce point que l'installation de terre soit en parfait état de marche.

En outre contrôler que les données indiquées sur la plaque technique-numéro de série (FIG.n°4) correspondent aux données indiquées sur les documents de livraison et d'accompagnement.

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

FIG. n°4 - Plaque technique – numéro de série

4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

4.3.1 - schéma électrique monophasé

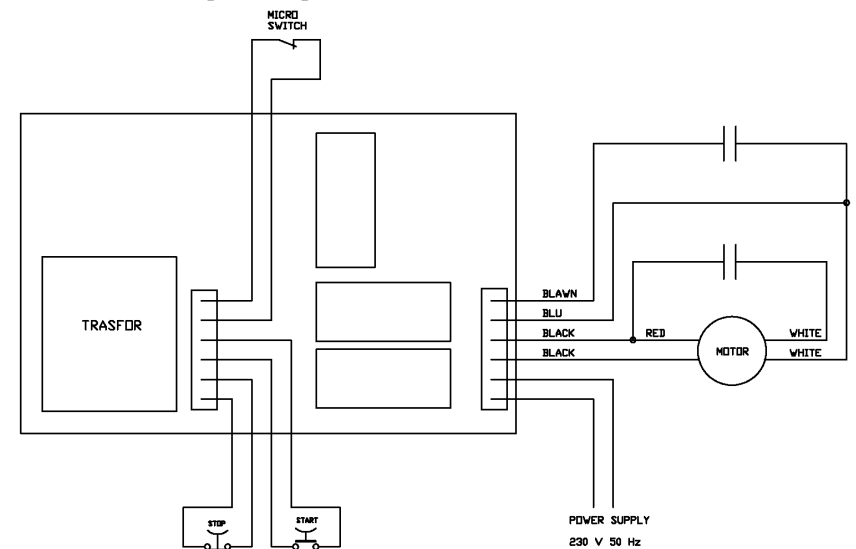


FIG. n°5 - Schéma électrique

4.4 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

Contrôler le fonctionnement de la machine cutter avec la procédure suivante:

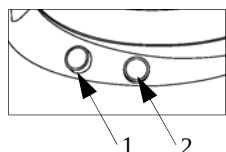
1. Contrôler que le porte-lames soit correctement inséré sur le logement prévu à cet effet
2. Fermer le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en contrôlant que les deux crochets de fermeture correspondent aux crochets du bac
3. Actionner le bouton de marche "ON" et le bouton d'arrêt "OFF"
4. Allumer la machine cutter en appuyant sur la touche "ON" et contrôler que la machine

s'arrête en tournant le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposées sur le corps de la machine comme illustré en figure ci-dessous.



1. Bouton d'arrêt "OFF".
2. Bouton de marche "ON".

FIG. n°6 - Position des commandes

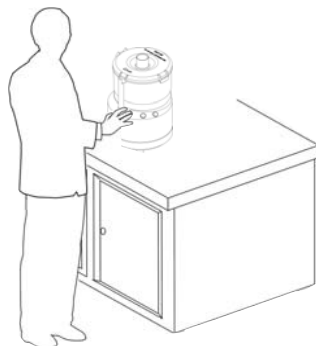
5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT

ATTENTION! Travailler seulement les produits alimentaires de grandeur non supérieure à 5 cm³, sans os ni parties dures.

Les aliments à couper doivent être chargés dans le bac uniquement quand le moteur est éteint.
La procédure est la suivante:

1. tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (réf. 1 - FIG. n°1) et l'enlever de la machine;
2. Insérer le type de porte-lames approprié au travail qu'il faut effectuer
ATTENTION! mettre le produit dans le bac (réf. 2 - FIG. n°1) en faisant très attention aux deux lames en inox, en cas de gros morceaux, les couper manuellement avant de les insérer dans le bac.
ATTENTION!! Ne pas remplir le bac plus de la moitié;
3. Assumer une position correcte de façon à éviter les accidents (voir FIG. n°7): le corps doit être perpendiculaire au plan de travail. **Dans tous les cas ne pas s'appuyer sur la machine et éviter d'assumer des positions qui puissent comporter le contact direct avec la machine;**
4. repositionner le couvercle et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position de fermeture;
5. Mettre la machine cutter en marche en appuyant sur le bouton de marche "ON" (réf. 2 - FIG. n°6);
6. **ne pas** utiliser la machine trop longtemps à vitesse réduite;
7. **ne pas** faire fonctionner la machine à vide.
8. **ne pas** utiliser la machine pendant plus de 10 minutes d'affilée; éteindre l'appareil toutes les 10 minutes pendant 5 minutes.
9. introduire, par le trou du couvercle (réf. 1 - FIG. n°1), les éventuels ajouts de produit pendant le travail;
10. à la fin du travail, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "OFF" (réf. 1 - FIG. n°6) et attendre que les lames soient complètement arrêtées avant d'ouvrir le couvercle.
11. Avant d'utiliser la préparation contenue dans le bac, enlever avec précaution le porte-lames en le prenant par la partie supérieure.

FIG. n°7 - Position correcte



5.3 - AFFÛTAGE DES LAMES

ATTENTION: Pour l'affûtage des deux lames, à effectuer dès que l'on remarque une diminution de la coupe, suivre les instructions suivantes:

1. **Débrancher la fiche de la prise de courant** (1)
2. tourner le couvercle (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'enlever;
3. extraire le porte-lames en acier (3) avec extrême prudence en le prenant par le haut;
4. prendre la pierre à affûter et la passer uniformément sur le tranchant des lames de l'intérieur vers l'extérieur jusqu'à rétablir le fil tranchant.

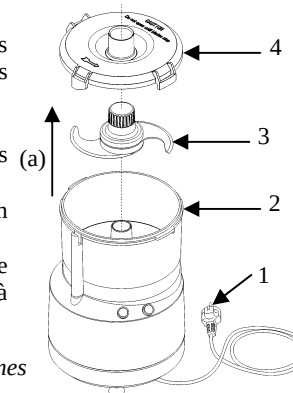


FIG. n°8 - Enlèvement du porte-lames

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GÉNÉRALITÉS

- Le nettoyage de la machine est une opération à effectuer au moins une fois par jour ou si nécessaire, plus fréquemment.
- Le nettoyage doit être rigoureusement soigné pour toutes les parties de la machine qui sont en contact direct ou indirect avec l'aliment à couper.
- La machine ne doit pas être nettoyée avec des nettoyeurs à jet d'eau haute pression, ne pas utiliser des outils, des broches et autre cela pourrait endommager la machine en surface.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage il faut:

- a) **débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.**

6.2 - PROCÉDURE À SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

6.2.1 - nettoyage du couvercle, du porte-lames et du bac (voir FIG. n°8/9)

ATTENTION: Tourner le couvercle (4) dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever.

On peut désormais extraire le porte-lames (3) et le bac (2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, en les tirant vers le haut (a).

ATTENTION! Ne pas laver les lames en inox en lave-vaisselle

Une fois enlevés, nettoyer ces éléments avec de l'eau et un détergent neutre.

NB.: effectuer ces opérations avec des gants de protection.

6.2.2 - nettoyage général (voir FIG. n°9)

NB.: Débrancher la fiche de la prise de courant

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

ATTENTION! Ne pas laver le corps de la machine avec des jets d'eau ou en lave-vaisselle.

À la fin essuyer soigneusement toutes les parties.

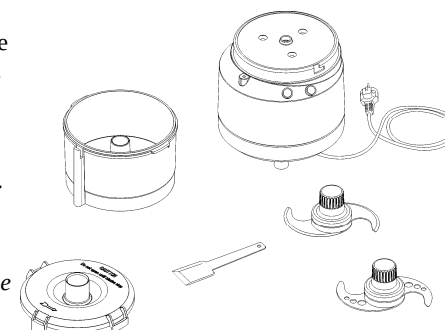


FIG. n°9 - Cutter démonté pour le nettoyage

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GÉNÉRALITÉS

Avant d'effectuer toute opération d'entretien il faut:

a) **Débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.**

7.2 - PIEDS

Les pieds avec le temps pourraient se détériorer et perdre les caractéristiques d'élasticité, en réduisant la stabilité de la machine. Procéder donc à leur substitution.

7.3 - CÂBLE D'ALIMENTATION

Contrôler périodiquement l'état d'usure du câble et appeler éventuellement le "SAV" (service après-vente) pour la substitution.

7.4 - LAMES

Vérifier que la lame, après les nombreux affûtages, ne se réduise pas plus de 5 mm. Pour la substitution, appeler le "SAV".

CHAP. 8 - DÉMANTÈLEMENT

8.1 - MISE HORS SERVICE

Si pour une quelconque raison on devrait décider de mettre hors service la machine, s'assurer qu'elle soit complètement inutilisable: **détacher et couper les connexions électriques.**

8.2 - DEEE Déchets d'Équipements Électrique et Électroniques



Aux termes de l'art. 13 du décret législatif du 25 juillet 2005, n°151 "Exécution des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi pour l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit au terme de sa vie utile doit être éliminé séparément des autres déchets.

La collecte sélective différenciée de cet appareil arrivé à la fin de sa vie est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur qui voudra se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre le tri séparé de l'appareil arrivé à la fin de sa durée de vie.

La collecte sélective adéquate pour le démarrage successif de l'appareil remis au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible contribue à éviter des éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise l'emploi à nouveau et/ou le recyclage des matériaux dont l'appareil est composé.

L'élimination illégale du produit de la part du détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.