

12/2010

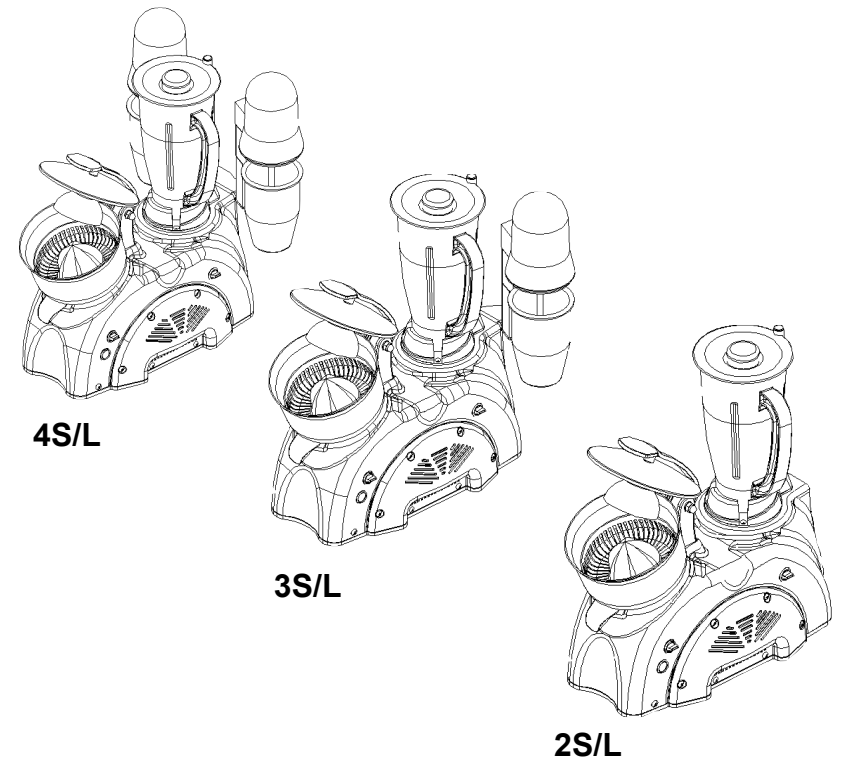
Mod: G14/B

Production code: 65452002HL



Diamond
catering equipment

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



GROUPE MULTIPLO

Groupes Multipli Mod. 2S-2S/L, 3S-3S/L, 4S-4S/L

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 MATIERES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE page 4

- 1.1 - PRECAUTIONS GENERALES
- 1.2 - SECURITES INSTALLEES 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 - DONNEES TECHNIQUES page 7

- 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE page 8

- 3.1 - ENVOI DE LA MACHINE
- 3.2 - VERIFICATION DE L'EMBALLAGE A LA LIVRAISON
- 3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

CHAP. 4 - L' INSTALLAZIONE page 9

- 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE
- 4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE
- 4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE
 - 4.3.1 - Schéma installation électrique monophasée
- 4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

CHAP. 5 - USAGE DE LA MACHINE page 11

- 5.1 - COMMANDES
- 5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE page 14

- 6.1 - GENERALITES
- 6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE
 - 6.2.1 - nettoyage du mixeur
 - 6.2.2 - nettoyage du presse-agrumes
 - 6.2.3 - nettoyage du milk-shake

CHAP. 7 - ENTRETIEN page 16

- 7.1 - GENERALITES
- 7.2 - CORDON D'ALIMENTATION
- 7.3 - COUTEAUX

CHAP. 8 - DEMOLITION page 16

- 8.1 - MISE HORS SERVICE
- 8.2 - ELIMINATION

LISTE DES FIGURES

- FIG. n° 1 - Vue générale de la machine* page 6
- FIG. n° 2 - Dessins d'encombrement* page 7
- FIG. n° 3 - Description de l'emballage* page 8
- FIG. n° 4 - Plaquette signalétique - matricule* page 9
- FIG. n° 5 - Schéma électrique Mn* page 10
- FIG. n° 6 - Position correcte du couvercle* page 11
- FIG. n° 7 - Position des commandes du presse-agrumes et mixeur* page 11
- FIG. n° 8 - Position des commandes du milk-shake* page 11
- FIG. n° 9 - Position correcte* page 13
- FIG. n° 10 - Machine démontée pour le nettoyage* page 15
- FIG. n° 11 - Montage/démontage des éléments pour le nettoyage* page 15

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- 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 est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine (quand les protections sont absentes).
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du cordon d'alimentation électrique ; un fil usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique.
- Si la machine donne des signes ou la preuve d'un mauvais fonctionnement, on recommande de ne pas utiliser l'appareil et de ne pas intervenir directement pour la réparation, mais de contacter le "Service Après-vente".
- N'utilisez pas la machine pour des aliments surgelés, des pâtes, des produits contenant des os ou des produits non alimentaires.
- N'introduisez pas les mains ou d'autres objets dans le gobelet quand la machine fonctionne.
- Ne déplacez pas la machine si l'interrupteur n'est pas sur la position "0" (off) et si la fiche n'est pas débranchée.

Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:

- ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou manipulé 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 SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

1.2.1 - sécurités mécaniques

En ce qui concerne les sécurités de nature mécanique, la machine est équipée des dispositifs suivants (*voir FIG. n°1*):

- micro de sécurité sur le gobelet du mixeur (Multiplo 2S);
- micro de sécurité sur le gobelet du milk-shake (Multiplo 3S - 4S), qui empêche l'allumage de celui-ci s'il n'est pas installé correctement.
- micro sur le pivot moteur presse-agrumes qui permet le fonctionnement du moteur uniquement quand on presse l'agrumes sur le cône presseur.

1.2.2 - sécurités électriques

En ce qui concerne les sécurités de nature électrique, l'appareil décrit dans ce manuel est conforme aux normes CEE 73/23, 89/336, et aux normes CEE EN 60335-1, EN 55014.

Bien que l'appareil soit conforme aux normes en ce qui concerne les protections électriques et mécaniques (en phase de fonctionnement, ainsi qu'en phase de nettoyage et d'entretien), il existe toutefois des **RISQUES RESIDUELS (CEE 89/392 point 1.7.2)** qui ne peuvent pas être éliminés complètement, et qui sont mis en évidence dans ce manuel par le point **ATTENTION**. Il s'agit de dangers de coupure dus à l'utilisation des couteaux pendant le chargement du produit et pendant le nettoyage.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

Le Multiplo a été projeté et réalisé par notre Maison dans le but précis de: Mixeur: couper, hacher, mélanger des produits alimentaires (comme les fruits et les légumes);

Presse-agrumes: presser les agrumes;

Milk-shake: mélanger, monter, émulsionner le lait et ses dérivés.

Le Multiplo en outre garantit:

- 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 à l'élimination des angles pour les parties en contact direct avec l'aliment ce qui facilite le nettoyage, ainsi que le démontage de l'appareil;
- rendement maximum grâce au système exclusif à quatre couteaux (mixeur);
- possibilité de travailler en alternance, 10min. allumé et 10min. éteint ;
- rendement maximum grâce au système exclusif à trois fouets (milk-shake);
- résistance et stabilité de tous les éléments;
- une émission de bruit minimum;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - caractéristiques de construction

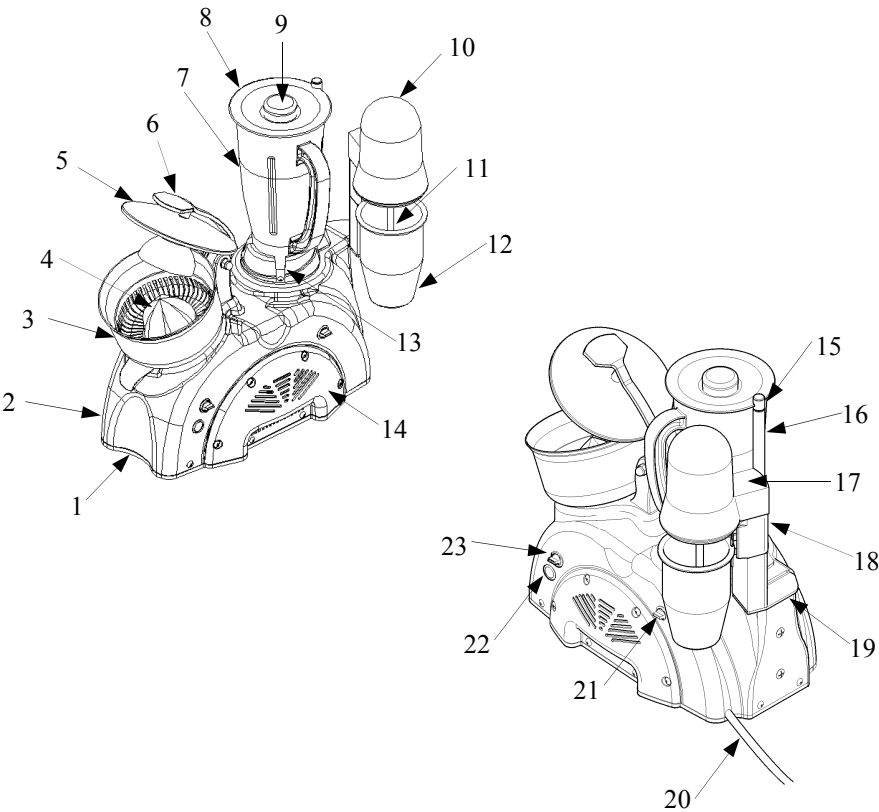
Corps en polystyrène expansé thermoformé avec les côtés en ABS.

Mixeur: cloche et bouchon en lexan transparent.

Presse-agrumes: cuvette de récolte jus en acier inox avec cône presseur en ABS alimentaire. Structure interne portante en acier.

Milk-shake: construit en ABS chromé et alliage d'aluminium traité anodiquement.

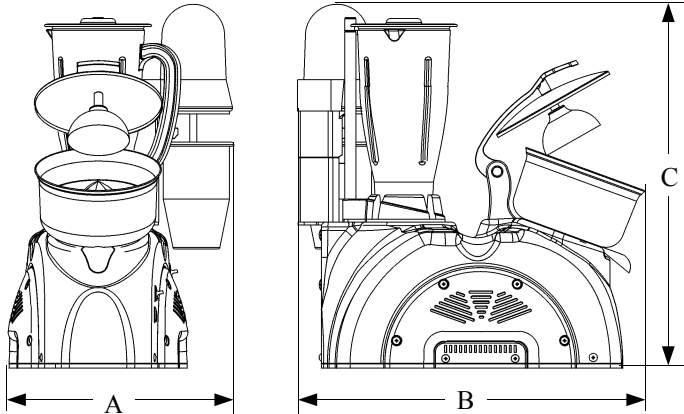
1.3.3 - composition de la machine
FIG. n°1 - Vue générale de la machine



- LEGENDE:**
- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1. couverture inférieure | 12. gobelet |
| 2. base | 13. support gobelet |
| 3. cuvette de récolte | 14. couverture latérale |
| 4. presseur | 15. micro sur couvercle |
| 5. couvercle presse-agrumes | 16. support micro |
| 6. lid | 17. interrupteur milk-shake |
| 7. bol | 18. pied |
| 8. presseur | 19. support milk-shake |
| 9. bouchon | 20. cordon d'alimentation |
| 10. tête | 21. interrupteur mixeur |
| 11. bol avec fouets | 22. voyant lumineux |
| | 23. interrupteur presse-agrumes |

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

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



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

Modèle		Multiplo 2S	Multiplo 2S/L	Multiplo 3S	Multiplo 3S/L	Multiplo 4S	Multiplo 4S/L
Longueur B	mm	445	445	490	490	490	490
Largeur A	mm	252	252	317	317	382	382
Hauteur max. C	mm	495	495	510	510	510	510
Puissance	watt/Hp	300-150	300-150	300-150-70	300-150-70	300-150-70-70	300-150-70-70
Alimentation		230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz
Tours min.	r.p.m.	16.000-320	16.000-320	16.000/320 /12.000	16.000/320/ 12.000	6.000/320/ 12.000	16.000/320/ 12.000
Poids net	kg	7	8	9	10	11	12

ATTENTION: La machine a été conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaquette signalétique située à l'arrière de la machine; avant d'effectuer tout branchement, consulter le § 4.2 Branchement électrique.

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

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

La machine est envoyée par notre usine parfaitement emballée; l'emballage se compose de:

- a) une solide boîte en carton et des matériaux de colmatage;
- b) la machine;
- c) ce manuel;
- d) le certificat de conformité CE.

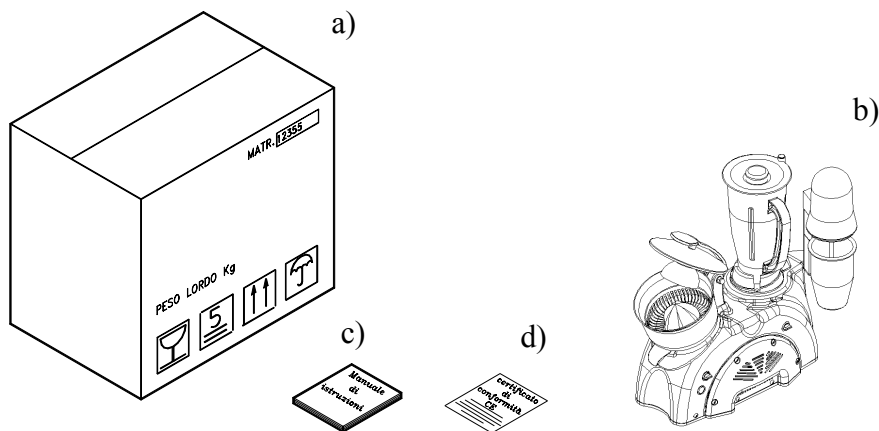


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - VERIFICATION DE L'EMBALLAGE A 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, signes de chocs ou de chute, 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, un feillard en plastique) 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.

CAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

La machine doit être installée sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le *Tab. 1* (selon le modèle), et doit donc avoir suffisamment d'espace, la surface doit être bien nivelée, sèche, lisse, solide et 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 ELECTRIQUE MONOPHASE

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec section 3x0,75 mm²; longueur 1.5 m et une fiche "SHUKO".

Branchez l'appareil à un réseau de 230 Volt 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre.

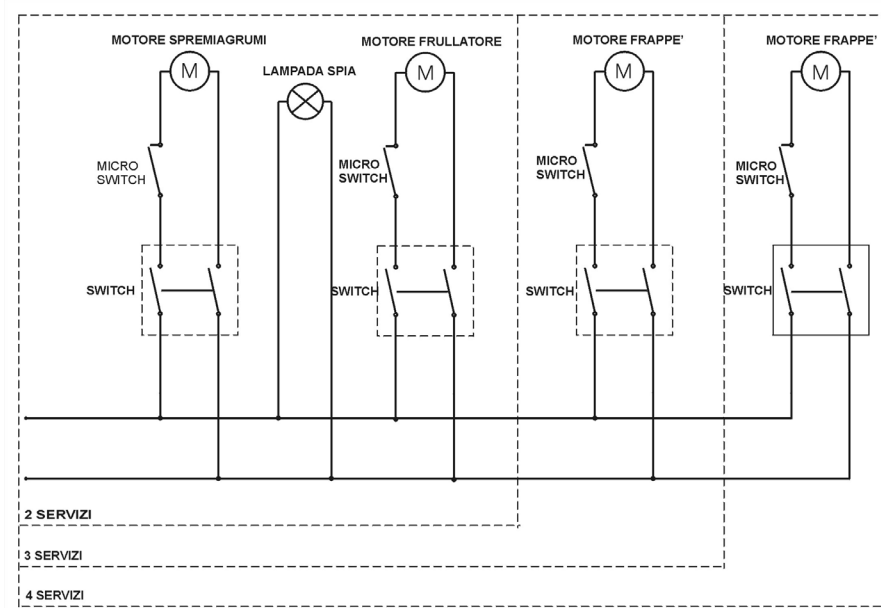
Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaquette signalétique-numéro de matricule (FIG.n°4) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

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

FIG. n°4 - Plaquette signalétique - matricule

4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE

4.3.1 - Schéma installation électrique monophasée



4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

Mixeur: Avant de procéder aux essais, vérifier que le couvercle soit placé correctement, c'est-à-dire quand le support du micro est aligné avec le micro-aimant (voir FIG. n°6) ensuite essayer l'appareil de la façon suivante:

- 1 actionner l'interrupteur en le plaçant sur la position "I";
- 2 contrôler la rotation des couteaux, toujours avec le gobelet inséré, en variant la vitesse grâce au bouton de réglage vitesse, si présent;
- 3 contrôler qu'en enlevant le couvercle, l'appareil s'arrête.
- 4 À la fin placer l'interrupteur sur la position d'arrêt "O".

Presse-agrumes: Pour contrôler le fonctionnement, suivre la procédure suivante :

- 1 actionner l'interrupteur en le plaçant sur la position "I";
- 2 vérifier que l'appareil fonctionne uniquement en appuyant sur le cône presseur;
- 3 à la fin des opérations de contrôle, placer l'interrupteur sur la position d'arrêt "O".

Milk-shake: Avant de procéder aux essais, vérifier que le gobelet soit bien bloquer, ensuite essayer l'appareil de la façon suivante:

- 1 placer l'interrupteur sur la position de marche "I" et sur la position d'arrêt "O" (voir FIG. n° 7);
- 2 contrôler la rotation des fouets, toujours avec le gobelet en position, en alternant la position de l'interrupteur sur "I" et "O";
- 3 contrôler si en enlevant le gobelet la machine s'éteint.

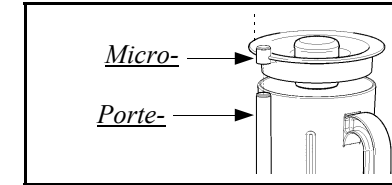


FIG. n°6 - Position correcte du couvercle

CHAP. 5 - USAGE DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont placées sur le corps de la machine comme indiqué ci-dessous.

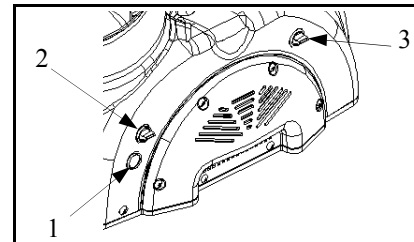


FIG. n°7 - Position des commandes du presse-agrumes et mixeur

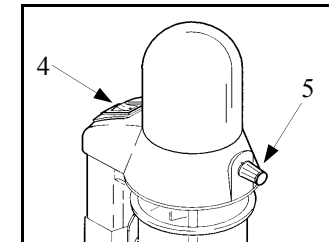


FIG. n°8 - Position des commandes milk-shake

1. voyant lumineux
2. interrupteur ON-OFF presse-agrumes
3. interrupteur ON-OFF mixeur
4. interrupteur ON-OFF milk-shake
5. variateur milk-shake

5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT

MIXEUR: Le produit à mixer doit être haché et chargé dans le gobelet uniquement quand le moteur est arrêté, en faisant attention aux lames.

N.B.: Ne pas introduire de produits avec des os, des noyaux ou d'autres produits du même genre; les éventuelles ajoutes, pendant le fonctionnement de l'appareil doivent s'effectuer uniquement à travers l'ouverture du petit bouchon.

La procédure est la suivante:

- 1 Enlever le couvercle du gobelet;
- 2 (**ATTENTION**) mettre le produit dans le gobelet en faisant attention aux couteaux; en cas de produits de grosses dimensions, les couper manuellement avant de les introduire dans l'appareil;
- 3 Vérifier que le couvercle soit placé correctement en faisant attention à la position du support micro, qui pour faire fonctionner le mixeur, doit respecter le rayon d'action du micro-aimant, comme indiqué sur la FIG. n°6;
- 4 Assumer une position correcte pour éviter tout accident (voir FIG. n°9): le corps doit être perpendiculaire à la table de travail. **Dans tous les cas, il ne faut pas s'appuyer contre la machine et ne pas se mettre dans des positions qui entraînent le contact direct avec celle-ci, mais utiliser le manche du gobelet.**
- 5 Mettre en route la machine en appuyant sur le bouton "I" et, si nécessaire, augmenter la vitesse en tournant le bouton de réglage de la vitesse; en cas de vibrations excessives du gobelet, le stabiliser en le tenant par le manche.
- 6 Pendant le fonctionnement de l'appareil, introduire les éventuelles ajoutes de produit par le bouchon d'ouverture;
- 7 A la fin des opérations, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "0";
- 8 Enlever le gobelet avec prudence.
- 9 Utiliser le mixeur à phases alternées 10 min. allumé, 10 min. éteint.
10. **Ne pas déplacer la machine si l'interrupteur ne se trouve pas sur la position "0" (off) et la fiche n'est pas débranchée.**

PRESSE-AGRUMES:

Pour charger le produit, suivre la procédure suivante:

- 1 Actionner l'interrupteur en le plaçant sur la position "I";
- 2 Assumer une position correcte pour éviter tout accident (voir FIG.n°9): le corps doit être perpendiculaire à la table de travail; les mains ne doivent pas forcer sur les éléments de la machine ni empêcher les mouvements de celle-ci. **Dans tous les cas ne pas s'appuyer contre la machine et éviter d'assumer des positions qui comporte le contact direct avec les parties en mouvement;**
- 3 Pour le mod. NORMAL: poser l'agrume, déjà coupé, sur le cône presseur en exerçant une légère pression pour actionner l'appareil. Si nécessaire, augmenter la vitesse en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée (**seulement pour les mod. VV**).

N.B.: La machine cesse de fonctionner quand on n'exerce pas de pression sur le cône presseur;

- 4 pour le mod. à LEVIER: poser l'agrume, déjà découpé, sur le cône presseur et, grâce à une légère pression, baisser le levier jusqu'à presser complètement l'agrume. Si nécessaire augmenter la vitesse en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voulue (**uniquement pour les mod. VV**).

MILK-SHAKE:

N.B.: Le produit doit être chargé dans le gobelet uniquement quand l'interrupteur d'allumage se trouve sur la position "0".

1. Après avoir introduit tous les ingrédients dans le gobelet, placer prudemment celui-ci sur les supports spécifiques.
2. Vérifier que le gobelet soit stable et correctement placé.
3. Placer l'interrupteur sur la position "I" de marche.
4. Dans le cas du milk-shake SIRIO vv régler la vitesse des fouets à l'aide du variateur, (passer graduellement du minimum au maximum consenti).
5. Eviter de faire fonctionner le milk-shake à vide.
6. A la fin des opérations, placer le variateur de vitesse sur le minimum, ensuite arrêter la machine en plaçant l'interrupteur sur la position d'arrêt "0" et enlever prudemment le gobelet.
7. Utiliser le mixeur à phases alternées 10 min. allumé, 10 min. éteint.

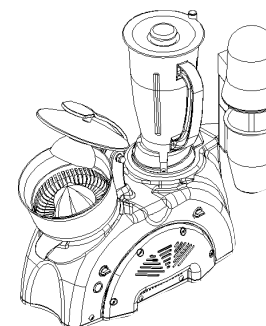


FIG. n°9 - Position correcte

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GENERALITES

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

"ATTENTION!"

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

- a) placer l'interrupteur sur "0".
- b) Débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.

6.2 - PROCEDURE A EFFECTUER POUR LE NETTOYAGE

N.B. Ne laver aucun élément du Multiplo dans le lave-vaisselle.

6.2.1 - MIXEUR:

- nettoyage du gobelet (voir FIG. n°10)

Remplir le gobelet avec de l'eau chaude à 60°C avec un détergent neutre et faire fonctionner le mixeur pendant environ 1 minute. Remplir avec de l'eau sans détergent et faire fonctionner à nouveau le mixeur pendant deux autres cycles d' 1 minute.

- nettoyage général (voir FIG. n°10)

NB.: Débrancher la fiche d'alimentation

Soulever le petit bouchon du couvercle et nettoyer ces deux éléments en utilisant de l'eau tiède et du détergent neutre.

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

A la fin sécher soigneusement tous les éléments.

6.2.2 - PRESSE-AGRUMES:

- nettoyage du cône presseur et de la cuvette de récolte

Pour le nettoyage du cône presseur et de la cuvette, suivre la procédure suivante:

- a) décrocher avec soin le cône presseur du corps de la machine;
- b) à ce stade enlever la cuvette de récolte;

Après avoir enlevé les éléments, les laver avec de l'eau tiède et un détergent neutre.

- nettoyage général

N.B.: Débrancher la fiche d'alimentation

Le corps de la machine peut être lavé avec un détergent neutre et un chiffon hu-

mide rincé fréquemment à l'eau tiède. A la fin sécher soigneusement tous les éléments.

6.2.3 - MILK-SHAKE:

- nettoyage général

Rincer fréquemment le gobelet et le laver dans le lave-vaisselle avec un détergent neutre chaque fois qu'on ne l'utilise pas pendant plus de deux heures ou au moins une fois par jour.

Le nettoyage de l'arbre et des fouets doit être effectué chaque fois qu'on n'utilise pas le milk-shake pendant plus de deux heures ou au moins une fois par jour.

Remplir le gobelet avec de l'eau chaude à 60°C et un détergent neutre et faire fonctionner l'appareil pendant environ 1 minute. Remplir avec de l'eau sans détergent et faire fonctionner à nouveau l'appareil pendant deux autres cycles d' 1 minute.

Le corps de la machine peut être lavé avec un détergent neutre et un chiffon humide rincé fréquemment à l'eau tiède. A la fin sécher soigneusement tous les éléments.

ATTENTION: après avoir lavé tous les éléments les sécher soigneusement et les remonter comme indiqué sur la fig n. 11

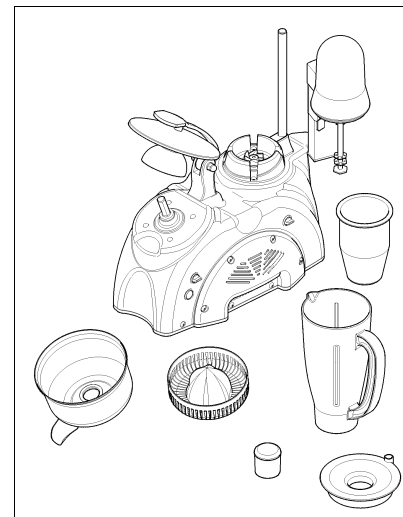


FIG. n°10 - Machine démontée pour le nettoyage

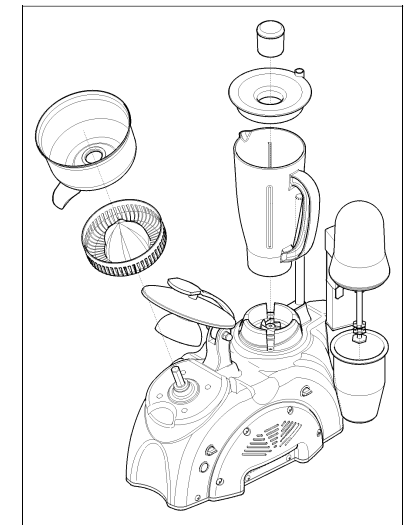


FIG. n°11 - Montage/démontage des éléments pour le nettoyage

CAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, il faut :
débrancher la fiche du réseau d'alimentation électrique **pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.**

7.2 - CORDON D'ALIMENTATION

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

7.3 - COUTEAUX

Si les couteaux ne coupent plus, appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE".

CAP. 8 - DEMOLITION

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 - ELIMINATION

Quand la machine est mise hors-service, elle peut être éliminée. Pour éliminer correctement la machine, s'adressez à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différentes parties (**voir chap.1-par. 3.2**).

***SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISE***