

11/2017

Mod: MAV-65

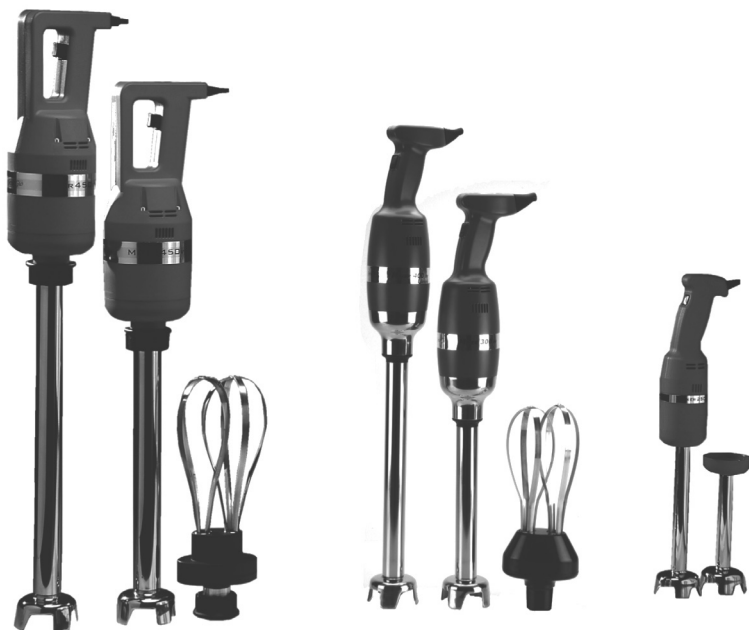
Production code: FM650VV+FM500 (BLACK)



Diamond
catering equipment

Mixer

MANUEL D'UTILIZATION



INDEX

CHAP. 1.	ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION	3
CHAP. 2.	INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES	4
CHAP. 3.	INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE	8
CHAP. 4.	MISE EN ROUTE ET EMPLOI	8
CHAP. 5.	ENTRETIEN, RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE	11
CHAP. 6.	EVACUATION	13
CHAP. 7.	MATERIAUX DE CONSTRUCTION	13

GARANTIE

La machine est garantie 12 (douze) mois dès la date de la vente.

La garantie couvre les réparations des machines achetées chez les points de vente autorisés, au cas où il serait démontré qu'elles sont défectueuses dans les matériaux ou dans l'assemblage, aux conditions établies ci-de suite:

6. par garantie l'on entend le remplacement gratuit de toutes les parties qui sont résultées défectueuses de fabrication. La garantie déchoit si non accompagnée de ticket de caisse ou facture attestant l'achat et pour les cas suivants:
 - a. effraction de la machine ou endommagement de la machine même dû à incurie;
 - b. emploi de la machine avec des modalités non conformes aux avertissements rapportés sur le mode d'emploi ;
 - c. dommages provoqués par la non aptitude du milieu dans lequel l'appareil opère et par des phénomènes non dépendants du fonctionnement normal de la machine (irrégularité des valeurs tension et fréquence dans l'installation de réseau);
 - d. interventions de réparation effectuées par des personnes ou centres non autorisés par le fabricant,
7. la demande d' intervention en garantie devra être effectuée uniquement à des points de vente ou des laboratoires autorisés;
8. la machine devra être rendue en port franc au constructeur pour la réparation les frais de transport sont toujours à la charge du destinataire,
9. le remplacement de la machine et le prolongement de la garantie suite à intervention pour panne sont exclus;
10. le fabricant ne répond pas de pannes directes ou indirectes de n'importe quelle nature à des personnes ou choses pour l'emploi impropre de la machine ou pour inemploi pendant le temps nécessaire pour les réparations.

Notice d'emploi	
Edition	Octobre 2009

CHAP. 1. ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION

BUT DU MANUEL

IMPORTANCE DU MANUEL

Le mode d'emploi présent doit être considéré comme **partie intégrante de la machine**:

1. il doit être gardé pendant toute la vie de la machine.
2. il doit accompagner la machine en cas de cession de la même.
3. outre à rapporter toutes les informations utiles pour les opérateurs, il contient (recueillis en des chapitres spécifiques), les schémas électriques qui serviront pour les interventions éventuelles d'entretien et réparation.

BUT / FINALITES DU MANUEL

La notice d'utilisation **a le but de** fournir au client toutes les informations nécessaires afin que, outre à un emploi adéquat de la machine fournie, il soit en état de gérer la même dans la façon la plus autonome et sure possible.

En outre, le manuel présent a été rédigé dans le but de fournir **des indications et des avertissements** pour connaître la machine fournie, pour comprendre ses principes et limites de fonctionnement. Pour des doutes éventuels appeler le Centre d'Assistance Autorisé.

DESTINATAIRES

Le mode d'emploi présent, livré en numéro de nr. 1 copie avec la machine, et fourni comme partie intégrante du même, s'adresse soit aux opérateurs soit aux techniciens qualifiés habilités à l'installation, emploi et entretien.

Le responsable du service de prévention et protection du client et **les préposés ultérieurs**, auxquels la machine est destinée, doivent prendre vision du mode d'emploi présent dans le but d' adopter toutes les mesures techniques et organisationnelles

RESPONSABILITES



- Au cas où le manuel présent subirait des endommagements ou serait égaré, il est possible en demander une copie au Centre d' Assistance Autorisé.
- Le manuel présent reflète l'état de la technique au moment de la construction de la machine; le constructeur se réserve le droit de mettre à jour la production et par conséquent d'autres éditions du manuel, sans l'obligation de mettre à jour les productions ou les manuels précédant, sinon en des cas particuliers concernant la santé et la sécurité des personnes.
- Faire particulièrement attention au contenu des risques résidus présents sur la machine et les prescriptions que les opérateurs doivent suivre.
- Le constructeur se considère responsable pour la machine dans sa configuration originelle.
- Le constructeur ne se considère pas responsable pour des endommagements provoqués par l'emploi impropre ou non correct de la machine et de la documentation ou pour des endommagements provoqués par l'effraction de normes impératives, négligence, maladresse, imprudence et non respect de normes réglementaires de la part de l'employeur, de l'opérateur ou du manutentionnaire et pour toute panne éventuelle causée par un emploi irraisonnable, impropre et/ou incorrect
- Le constructeur ne se considère pas responsable pour les conséquences provoquées par l'emploi de pièces de rechanges non originelles ou de caractéristiques équivalentes.
- Le constructeur se considère responsable seulement pour les informations rapportées dans la version originelle du manuel en langue italienne.
- L'inobservance des prescriptions contenues dans ce manuel provoquera l'immédiate déchéance de la garantie.

Les responsables d'usine, qui dirigent les activités de travail, doivent, dans le domaine des attributions et compétences respectives:

- Réaliser les mesures de sécurité prévues;
- Informer les opérateurs des risques spécifiques auxquels ils sont exposés et faire leur connaître les normes essentielles de prévention;
- Disposer et exiger que chaque opérateur observe les normes de sécurité et emploie les moyens de protection mis à leur disposition;
- Placer plus d'un opérateur, en contemporaine, au travail sur ce produit manufacturé.

SIGNIFICATION DE LA SYMBOLOGIE

Ci de suite on spécifie clairement la signification des symboles et des définitions qui seront utilisés dans le document présent.



DANGER

Il indique la présence d'un danger pour celui qui opère sur la machine et pour celui qui se trouve dans les environs donc l'activité signalée doit être effectuée en respectant les normes anti-accidents en vigueur et les indications rapportées dans le manuel présent.



PRECAUTION

Il indique un avertissement sur des informations utiles et/ou des recommandations ultérieures et/ou des procédés concernant l'opération en cours.



ATTENTION

Il indique une opération à exécuter avec attention pour éviter d'endommager la machine.

CHAP. 2. INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES

DESTINATION EMPLOI ET PARTIES CONSTRUCTIVES

Le mixer ci de suite appelé "machine", est une machine portable projetée pour fouetter, mixer, broyer, émietter, émulsionner, réduire en bouillie, etc..., à utiliser dans la restauration collective et institutionnelle.

Avec la machine en marche de l'outil que l'on utilise, il est possible préparer directement dans la casserole des minestrones, des soupes, des purées, des crèmes, des pastelles, de la mayonnaise, de la pâte d'amandes, des crèmes de fromage et toute autre chose de semblable.

La machine se compose d'un moteur électrique introduit dans une unique fusion de matériel plastique (corps machine base), dans lequel l'arbre moteur est connecté à l'outil de travail: mixer ou fouet.

L'outil est connecté et bloqué au corps machine ou par une virole vissée, ou par une attache à déclenchement instantané.

Le produit alimentaire est chargé manuellement dans le conteneur et successivement, **en employant toutes les deux mains et en saisissant la machine dans les zones prévues (voir figure page11)**, la même est:

1. positionnée avec l'outil dans le récipient ou la casserole;
2. vissée et utilisée jusqu'à la fin de l'usinage du produit alimentaire;
3. arrêtée et positionnée sur un banc d'appui adéquat.

Selon les modalités opérationnelles et l'outil utilisé, la machine peut :

1. marcher restant appuyée sur le fond du conteneur (avec l'outil mixer), sans dépasser de toute façon le cran d' immersion,
2. marcher en la tenant suspendue, à l'aide de toutes les deux mains (avec l'outil fouet),
3. marcher positionnée sur un support spécial qui peut être adapté à la casserole. Le support agit comme remplacement de l'opérateur pour des opérations qui demandent des temps longs ou pour des traitements alimentaires qui peuvent présenter des risques d' ustions (vapeur ou giclées).

Le déchargement du produit alimentaire, une fois le cycle d'usinage terminé, est effectué manuellement après avoir extrait la machine du récipient.

Tous les matériaux à contact direct avec le produit alimentaire sont conformes aux normes hygiéniques pour aliments en vigueur.

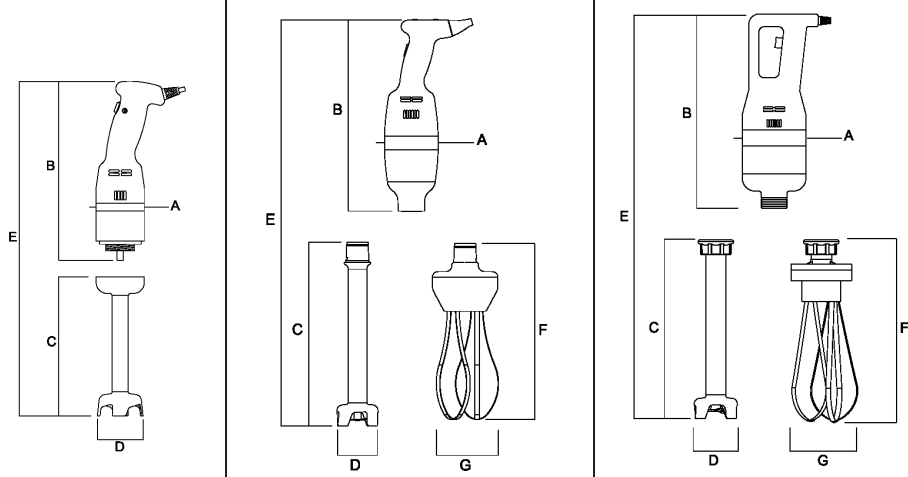
Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être constituée avec des différentes parties optionnelles.

La machine est dotée de plaquette d' identification sur laquelle elles sont rapportées les données suivantes:

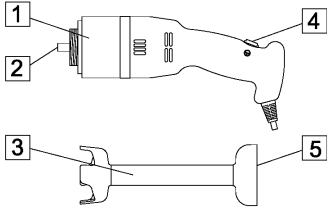
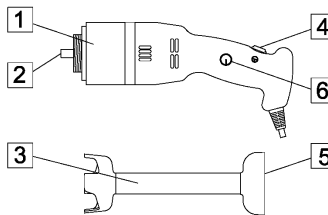
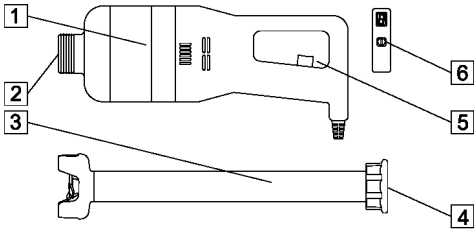
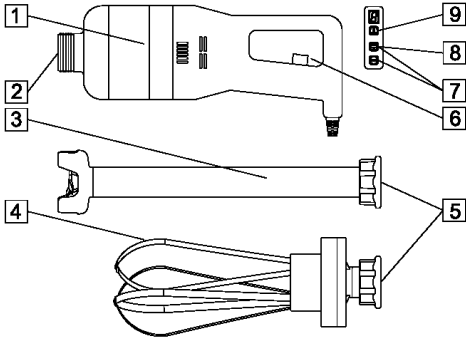
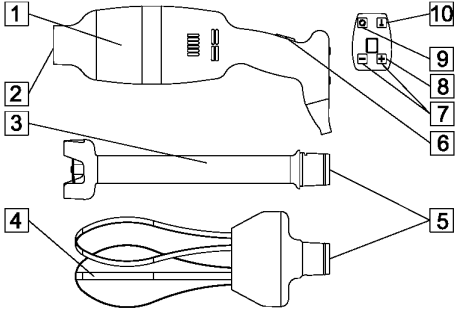
		
Mod.	V	kW
Nr.	Hz	Hp
Kg	A	Anno

[fac-simile]

DONNEES TECHNIQUES ET CONSTRUCTIVES

DONNEES TECHNIQUES	MODELE						
	250VF	250VV	300VV	350VF 350VV	400VV	450VF 450VV	650VF 650VV
Puissance moteur (W)	250	250	300	350	400	450	650
Vitesse maximum (tours/min)	15000	/	13000	15000	15000	17000	13000
Vitesse variable (tours/min) seulement modèles VV	/	2500 ÷ 15000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 11000	2000 ÷ 9000
Dimensions: A (mm)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø130	Ø100	Ø130	Ø130
Dimensions: B (mm)	285	285	350	360	350	380	400
Dimensions: C (mm)	220 / 270	220 / 270	340 / 440 / 540	330 / 430 / 530 / 630	340 / 440 / 540	330 / 430 / 530 / 630	330 / 430 / 530 / 630
Dimensions: D (mm)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø95	Ø85	Ø95	Ø95
Dimensions: E (mm)	470/ 520	470/ 520	650/ 750 / 850	680/ 780 / 880 / 980	650 / 750/ 850	700 / 800 / 900 / 1000	720 / 820 920/ 1020
Dimensions: F (mm)	/	/	330	360	330	360	360
Dimensions: G (mm)	/	/	120	120	120	120	120
Masse corps machine (kg)	1,0	1,0	1,8	2,6	2,1	3,2	3,6
Masse mixer (kg)	0,400/ 0,450	0,400/ 0,450	0,850 /1,0 / 1,2	1,2 / 1,5/ 1,7 / 1,9	0,850 /1,0 / 1,2	1,2 / 1,5/ 1,7 / 1,9	1,2/1,5/ 1,7 / 1,9
Masse fouet (kg)	/	/	0,800	1,0	0,800	1,0	1,0
							
250 VV-VF 300 / 400 VV 350 / 450 / 650 VF-VV							
Niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré A	Mineur de 70dBA						
Nature du courant - Fréquence	Cfr. Plaque de la machine						
Courant à pleine charge	Cfr. Plaque de la machine						
Tension nominale d'emploi	Cfr. Plaque de la machine						
Tension des circuits auxiliaires	Cfr. Plaque de la machine						
Système de protection	Double isolement						
Degré de protection	IP X3						
Température air milieu max	+40°C						
Eclairage minimum demandé	500 lux						
Conformités directives de produit	98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004						

DONNEES TECHNIQUES	MODELE									
	250VF	250VV	300VV	350VF	350VV	400VV	450VF	450VV	650VF	650VV
Vitesse variable	/	•	•	/	•	•	/	•	/	•
Outil mixer	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Outil fouet	/	/	•	/	•	•	/	•	/	•

GROUPE	EXEMPLE	
1. corps machine 2. attache pour outils 3. outil mixer 4. poussoir de démarrage 5. collier blocage outil 6. variateur vitesse	 250VF	 250VV
1. corps machine 2. attache pour outils 3. outil mixer 4. collier blocage outil 5. poussoir de démarrage 6. touche sécurité pour démarrage	 350 / 450 / 650 VF	
1. corps machine 2. attache pour outils 3. outil mixer 4. outil fouet 5. collier blocage outil 6. poussoir de démarrage 7. commandes variation vitesse 8. touche sécurité pour démarrage 9. commutateur mixer / fouet	 350 / 450 / 650 VV	
1. corps machine 2. attache pour outils 3. outil mixer 4. outil fouet 5. embrayage rapide blocage outil 6. poussoir de démarrage 7. commandes variation vitesse 8. touche sécurité démarrage 9. touche emploi continu 10. commutateur mixer / fouet	 300 / 400 VV	

EMPLOI NORMAL, EMPLOI IMPROPRE, EMPLOI NON CORRECT OU INTERDIT

La machine décrite dans le mode d'emploi présent est prévue pour être conduite **par un seul opérateur** formé et renseigné sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

L'opérateur devra posséder au moins l'âge minimum prévu par les lois sociales dans le domaine du travail et avoir joui de la préparation technique nécessaire au moins d'un opérateur plus expert qui l'ait préalablement formé à l'emploi correct de la machine.



Dans son **EMPLOI NORMAL**, et raisonnablement prévisible, la machine peut être utilisée seulement pour écraser, mixer, broyer, émietter, fouetter, réduire en bouillie, émulsionner, etc... directement en casserole ou récipient adéquat, à utiliser dans la restauration collective et institutionnelle.

Selon le type d'outil, il est possible préparer directement en casserole des minestrone, des soupes, des purées, des crèmes, des pastelles, de la mayonnaise, de la pâte d'amandes, des crèmes de fromage et toute autre chose de semblable.

La machine doit être saisie, soutenue et maniée, **en positionnant les mains dans les zones prescrites (voir figure page 11).**

La machine ne doit pas être utilisée **DE FACON IMPROPRE**; en particulier:

1. elle ne doit pas être employée pour des emplois domestiques,
2. il ne faut pas la faire marcher avec des paramètres différents de ceux rapportés dans la table des caractéristiques techniques,
3. pour chaque emploi de la machine avec des modalités différentes de celles indiquées dans le manuel présent, le constructeur en décline toute responsabilité,
4. l'utilisateur est responsable des dommages résultant de la non observance des conditions d'exercice concordées en siège de spécification technique et de confirmation de commande,
5. **il ne faut pas faire marcher les outils à vide;**
6. ne pas altérer ou détériorer volontairement ni enlever ou cacher les étiquettes.



La machine ne doit pas être utilisée **DE FACON NON CORRECTE ou INTERDITE**, puisque l'on pourrait causer des dommages ou des blessures pour l'opérateur; en particulier:

1. il est interdit de **tendre le câble d'alimentation électrique ou la machine** pour débrancher la fiche d'alimentation,
2. il est interdit de **placer des poids** sur la machine ou sur le câble d'alimentation électrique,
3. il est interdit de **positionner le câble d'alimentation électrique** sur des parties coupantes ou avec danger d'ustion,
4. il est interdit l'emploi de la machine avec le **câble d'alimentation électrique ou les dispositifs de commande** endommagés et non intacts;
5. il est interdit de **laisser la machine arrêtée** avec le câble d'alimentation électrique branché à la fiche,
6. il est interdit d'**introduire n'importe quel type d'objet** à l'intérieur de la calotte de ventilation du moteur;
7. il est interdit de **positionner la machine sur des objets différents d'un banc de travail** employé dans le secteur alimentaire de hauteur comprise entre 900 - 1100mm du plan de piétement,
8. il est interdit l'emploi de **substances inflammables, corrosives ou nuisibles pour le nettoyage ou produits excessivement alcalins** tels que la soude caustique ou ammoniacale;
9. il est interdit de **plonger la machine** dans l'eau ou d'autres liquides;
10. il est interdit l'emploi à un **personnel non autorisé** et avec des vêtements différents de ceux indiqués pour l'emploi,
11. il est interdit l'emploi de l'outil fouet dans les machines à vitesse fixe,
12. il est interdit d'**introduire dans la casserole avec la machine branchée et en marche, des produits ou des objets ayant des caractéristiques** différentes de celles indiquées dans l'emploi normal, tels que par exemple des os, de la viande congelée, des produits non alimentaires, ou d'autres objets tels que écharpes, etc...,
13. il est interdit de **saisir, soutenir et manier la machine, en positionnant les mains en des zones différentes de celles indiquées dans l'emploi normal** et de toute façon **maintenir en fonction la machine avec une seule main**,
14. il est interdit de **pousser ou faire pousser par d'autres les produits alimentaires ou les ingrédients vers le fond de la casserole avec la machine insérée et en fonction**, et en général introduir les mains ou toute autre partie du corps dans la casserole pendant le fonctionnement de la machine,
15. il est interdit d'**introduire la machine dans la casserole outre le cran d'immersion et de toute façon outre le collier de serrage de l'outil**,
16. il est interdit d'**enlever la machine de la casserole avant que l'outil se soit complètement arrêté** et de toute façon **avant 10 sec** de la commande d'arrêt de la machine,
17. il est interdit d'**agir sur les systèmes de blocage des outils** avant l'arrêt complet de l'outil et de toute façon **avant 10 sec** de la commande d'arrêt de la machine et branchée à l'alimentation électrique,
18. il est interdit l'**enlèvement partiel** des protections et des signalisations de danger.
19. il est interdit le fonctionnement sans que l'utilisateur n'ait pas adopté toutes les **mesures concernant l'élimination des risques résidus**,
20. il est interdit de **fumer ou utiliser des appareils à flamme libre** et manipuler des matériaux incandescents, au moins que l'on n'ait pas adopté des mesures de sécurité appropriées,
21. il est interdit d'actionner ou **régler les dispositifs de contrôle et de blocage** tels que **pommeaux ou similaires** soit pendant le fonctionnement de la machine, soit si l'on n'est pas autorisé



L'utilisateur est de toute façon responsable des dommages résultant de la non observance des conditions d'emploi normal spécifiées. Pour des doutes éventuels s'adresser au Centre d'Assistance Autorisé.

CHAP. 3. INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE

PREMESSE



La non application des normes et procédures de sécurité peut être source de danger et de dommage.

La machine s'entend vinculée dans l'emploi au respect, de la part de l'utilisateur final, de:

3. toutes les règles, d'introduction dans le milieu et de comportement des personnes, établies par les lois et/ou normes applicables; avec une référence particulière à l'installation fixe en amont de la machine fournie et pour son branchement / fonctionnement;
4. toutes les instructions ultérieures et avertissements d'emploi faisant partie de la documentation technique/graphique annexe à la machine même.



Sauf où différemment spécifié, le **personnel qui exécute les interventions d'installation, branchement, entretien, réinstallation et réutilisation, recherche pannes ou avaries, démolition et démantèlement** doit être un **personnel expert** formé en matière de sécurité et reenseigné sur les risques résidus, avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

MILIEUX, PLACES DE TRAVAIL ET DE PASSAGE

Le milieu de travail doit répondre aux qualités requises par la directive 89/654/CEE. Dans la zone de travail ils ne doivent pas être présents des objets étrangers. **L'employeur**, dans le respect de la directive 89/391/CEE, concernant la réalisation de mesures visées à favoriser l'amélioration de la sécurité et de la santé des ouvriers pendant le travail, doit pourvoir à éliminer ou réduire les risques résidus indiqués comme prévu dans le manuel présent.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES RESIDUS

RISQUE RESIDU DU A L'ENLEVEMENT DES ABRIS FIXES, INTERVENTIONS SUR DES PARTIES CASSEES/USEES



A tout hasard **l'opérateur ne doit jamais essayer d'ouvrir ou enlever un abri fixe ou forcer un dispositif de sécurité.**

Dans la phase d'outillage, d'entretien, de remplacement des outils et de nettoyage, et pendant toutes les ultérieures opérations manuelles qui sont effectuées en introduisant les mains ou d'autres parties du corps dans les zones dangereuses de la machine, un risque résidu persiste dû surtout à:

1. **des collisions avec des parties constructives de la machine,**
2. **frottement et/ou abrasion avec des parties rugueuses de la machine,**
3. **piqûre avec les parties pointues,**
4. **coupure avec des parties affilées des outils.**

En outre dans la phase de nettoyage ou déblocage des pièces encastrées dans les lames qui se produit aussi en introduisant les mains à proximité des outils de coupe, un risque résidu dû surtout à **coupure avec des parties affilées des outils** persiste.

L'opérateur et le manutentionnaire **doivent être formés pour l'intervention liée aux opérations manuelles avec des abris ouverts**, doivent être formés sur les risques conséquent liés et doivent être autorisés par une personne responsable et doivent employer des dispositifs adéquats de protection individuelle, **des gants anti-coupe à cinq doigts**. Toutes les interventions sur les disques doivent se produire **en les tenant avec les lames tournées vers le bas**.

CHAP. 4. MISE EN ROUTE ET EMPLOI



La gestion de la machine est consentie uniquement à un personnel autorisé et opportunément formé et doué d'une expérience technique suffisante.

Avant de démarrer la machine effectuer les opérations suivantes:

- lire attentivement les documents techniques,
- connaître quels protections et dispositifs d'urgence sont disponibles sur la machine, leur localisation et leur fonctionnement.

L'emploi non autorisé de parties commerciales et accessoires faisant partie des protections et des dispositifs de sécurité peut provoquer des défaillances et des situations de danger pour le personnel opérateur. **L'opérateur doit en outre** avoir reçu une formation adéquate.

ASSEMBLAGE / DESASSEMBLAGE



Les opérations d'assemblage / désassemblage de n'importe quel organe de la machine **doivent être effectuées à machine arrêtée et avec la fiche débranchée de la prise**, c'est-à-dire avec le dispositif de sectionnement en OFF.

L'assemblage de la machine se déroule en des différentes phases (de façon-exemple on a rapporté la machine avec corps base).

ASSEMBLAGE OUTIL MODELE 250VF-VV - Aligner et introduire l'accouplement (5) du mixer (3) dans l'embrayage (2) du corps machine (1) - Visser le mixer (3) jusqu'à le fixer fortement au corps machine (1)	250 VF-VV
ASSEMBLAGE OUTILS MODELE 300/400 VV - Aligner et introduire l'accouplement des outils (5) dans l'embrayage rapide (2) du corps moteur (1) - Tourner les outils (3-4) jusqu'à les fixer fortement au corps machine (1)	300 / 400 VV
ASSEMBLAGE OUTILS MODELE 350/450/650 VF-VV - Aligner et introduire l'accouplement (5) des outils (3-4) dans l'embrayage (2) du corps machine (1) - Visser le collier (6) jusqu'à le fixer fortement au corps machine (1).	350 / 450 / 650 VF-VV

Les activités de désassemblage se déroulent en suivant de façon à rebours les phases d'assemblage décrites précédemment.



Il est interdit l'emploi de l'outil fouet dans les machines à vitesse fixe (VF)
Il est interdit l'emploi de l'outil fouet dans les machines à vitesse variable (VV)

avec la fonction max vitesse 

ASSEMBLAGE /DESASSEMBLAGE DES FOUETS Pour le désassemblage tendre les fouets (1) jusqu'à ce qu'elles ne se séparent du groupe réducteur (2). Pour les assembler introduire la base des fouets (1) dans le pivot du groupe réducteur (2) et pousser jusqu'au fond.	
---	--

DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

Les dispositifs de commande sont projetés et construits de façon telle à être sûrs fiables et résistant aux normales sollicitations de service, aux efforts prévisibles et aux agents extérieurs. Ils sont en outre clairement visibles, repérables et marqués par un marquage approprié. Ci-dessous ils sont rapportés les **dispositifs de commande**:

TYPE / COULEUR	REFERENCE / DESCRIPTION
Poussoir / noir	“  ” / Poussoir pour la commande de démarrage de la machine à action maintenue
Touche / noir	“  ” / Touche de commutation max vitesse seulement pour outil mixeur.
Touche / noir	“  ” / Touche pour augmentation vitesse / touche sécurité pour démarrage (VV 350/450/650)
Touche / noir	“  ” / Touche pour diminution vitesse
Touche / noir	“  ” / Touche sécurité démarrage de la machine (seulement modèles VF 350/450/650)
Touche / noir	“  ” / Touche sécurité démarrage de la machine (seulement modèles VV 300/400)
Display / rouge	Visualisation de la vitesse: d'1 à 9 / visualisation vitesse maximum

DEMARRAGE

Le démarrage avec impulsion de la machine est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**:

machine VF 250 :  . Seulement emploi à action maintenue
machines VF 350 / 450 / 650 :  +  . Seulement emploi à action continue.
machines VV 300 / 400 :  +  . Seulement emploi à action continue.
machines VV 350 / 450 / 650 :  +  . Seulement emploi à action continue.

ARRET

Pour la commande d'arrêt presser le poussoir .

SECURITE DE FONCTIONNEMENT

Au cas où la machine serait sous effort, ou serait soumise à des temps de fonctionnement trop longs ou soumise à une surcharge, la même s'arrête immédiatement pour l'entrée en service de la protection thermique. En ce cas-ci **attendre qu'elle se soit complètement refroidie** avant de procéder à la fonction de démarrage.

ABSENCE DE TENSION

En cas d' interruption de l'alimentation électrique ou si la machine est débranchée du réseau électrique, ce dernier pourra être redémarré seulement en suivant la fonction de démarrage, **après le retour de l'alimentation électrique ou le réattachement au réseau électrique**.

CONTROLES ET VERIFICATIONS AVANT LA MISE EN MARCHE

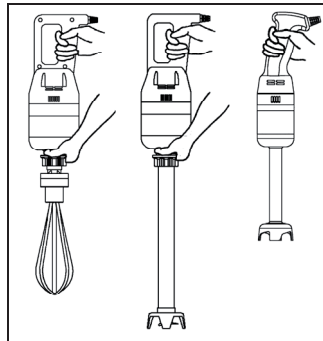
VERIFICATION / CONTROLE	MODALITES ET VERIFICATIONS
S'assurer que: ➤ Il n'y ait pas d'objets dans la casserole d'objets étrangers	Contrôles visuels des parties indiquées, pour s'assurer de l'absence d' objets ou corps étrangers tels que par ex. des outils différents, des chiffons, etc... et qu'il n'y ait pas de toute façon le produit alimentaire. En cas de présence pourvoir à leur enlèvement.
S'assurer du nettoyage: ➤ des parties externes de la machine ➤ de l'outil le long de sa surface ➤ des parties intérieures de l'outil	Toutes les surfaces des parties indiquées, avant l'emploi de la machine, doivent être contrôlées visuellement pour s'assurer de leur nettoyage. En cas de présence de moisissures ou autre type de saleté, pourvoir à la procédure de nettoyage selon les indications dont il est question au chapitre 5 .
S'assurer de l'intégrité: ➤ des abris fixes ➤ du corps de la machine	Tous les abris fixes, etc.. doivent exercer la fonction pour laquelle ils ont été prévus. Contrôle visuel des parties indiquées pour s'assurer de leur intégrité dans la partie externe de leur surface. Les parties doivent être de toute façon remplacées aux premières marques d' érosion ou rupture (cfr. Centre d' Assistance Autorisé).
S'assurer de la fonctionnalité: ➤ des parties du système de commande / contrôle concernant la sécurité; ➤ des dispositifs de commande.	Tous les dispositifs doivent exercer la fonction pour laquelle ils ont été prévus. Commander directement les dispositifs afin qu'ils déterminent la fonction attendue. Les actionneurs et toutes les parties doivent être de toute façon remplacés aux premières marques d' érosion ou rupture (cfr. Centre d' Assistance Autorisé).
S'assurer de l'absence: ➤ de bruits étranges après la mise en service	Pendant la vérification de la fonctionnalité des dispositifs de commande, au cas où il y aurait des bruits étranges, dus par exemple à un grippage ou ruptures mécaniques, arrêter immédiatement la machine, et activer le service d'entretien.

Pour n'importe quel type d'intervention ou pour le remplacement des parties qui résultent endommagées, **activer le service d'entretien**. Le remplacement éventuel doit être effectuée avec des produits originaux du constructeur ou au moins de qualité, sécurité et caractéristiques équivalentes. Pour des approfondissements contacter le Centre d' Assistance Autorisé.

MISE EN SERVICE

L'opérateur de la machine peut mettre en service la machine, en suivant dans l'ordre les indications rapportées ci-dessous:

1. Résultat positif des contrôles dont il est question dans opérations préliminaires de préparation,
2. Résultat positif des contrôles dont il est question dans l'alimentation électrique,
3. Branchement de la fiche dans une prise de courant convenable,
4. Résultat positif des contrôles dont il est question dans l'assemblage,
5. Résultat positif des contrôles / vérifications avant la mise en marche,
6. Résultat positif des contrôles finalisés à vérifier le respect de toutes les conditions de sécurité,
7. Introduire manuellement le produit alimentaire dans la casserole,
8. **Avec l'emploi de toutes les deux mains saisir la machine dans les zones prévues:**
 - a. La positionner avec l'outil dans la casserole,
 - b. La démarrer, la maintenir et la manier jusqu'au terme de l'usinage du produit alimentaire,
9. Quand le produit alimentaire a atteint la consistance désirée, arrêter la machine et la positionner sur un banc d'appui adéquat,
10. décharger manuellement le produit alimentaire de la casserole, en la saisissant avec toutes les deux mains et en versant le produit alimentaire où nécessaire.



FRANÇAIS



On recommande de ne pas faire marcher la machine à vide.

COUPURE

En succession, les opérations de coupure doivent suivre ce qui est indiqué ci-dessous:

1. avant la coupure attendre la conclusion de l'usinage, ou attendre que le produit alimentaire ait atteint la consistance désirée,
2. arrêter la machine en relâchant les dispositifs de commande prévus,
3. positionner la machine sur un banc d'appui adéquat
4. débrancher la fiche de la machine de la prise d'alimentation,
5. exécuter les interventions de nettoyage.

CHAP. 5. ENTRETIEN, RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE

PRESCRIPTIONS D'ENTRETIEN

ISOLEMENT DES SOURCES D' ALIMENTATION EXTERIEURES

Avant d'exécuter n'importe quelle opération entretien, nettoyage et remplacement parties, il faut sectionner et isoler les sources d'alimentation extérieures.



Positionner sur "zéro" le dispositif de protection placé en amont de la ligne d'alimentation de l'équipement électrique.



Débrancher le dispositif de sectionnement général, et pourvoir à protéger la fiche par des systèmes faits exprès

RECHERCHE PANNES OU AVARIES ET DEBLOCAGE ELEMENTS MOBILES

Ci- de suite elles sont indiquées les interventions pour la **recherche pannes ou avaries et déblocage éléments mobiles** qui peuvent être **exécutés par les manutentionnaires**.

TYPE	POTENTIEL/S CAUSE/S	MODALITES ET VERIFICATIONS
Manque tension de réseau	Black out général	Contacter l'organisme distributeur de l'énergie électrique
	Intervention de fusibles ou magnétothermiques placés en amont de la ligne d'alimentation de la machine	Après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention du dispositif de protection, le rétablir. En cas de persistance du problème contacter un technicien électricien.
Interruption de fonctionnement	Intervention du dispositif de protection intérieur à la machine	Contacter un technicien électricien: après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention d' un dispositif de protection, le rétablir.
	Cause/s non identifiables	Contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u>
La machine ne marche pas: les lames ne tournent pas ou n'exécutent pas la coupe correctement	Manque tension d' alimentation.	Contrôler et rétablir l'énergie électrique.
	Dispositifs de sectionnement sur "O".	Introduire la fiche sur la prise d' alimentation
	Non fonctionnement du poussoir de marche	Contrôler l'efficacité du poussoir et éventuellement contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u> .
	Intervention thermique due à surchauffe	Attendre le refroidissement complet avant le redémarrage de la machine
	Visualisation sur le display de la lettre "E"	Lecteur vitesse panne, contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u>

ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Pour les interventions d' **entretien extraordinaire**, conséquentes à des ruptures ou révisions ou pannes mécaniques ou électriques, il est nécessaire une demande d'intervention directement au Centre d' Assistance Autorisé.

Les instructions relatives à l'entretien extraordinaire, ne sont pas présents dans ce mode d'emploi et doivent donc être explicitement demandées au fabricant.

NETTOYAGE



Il est interdit de nettoyer à la main les organes et les éléments en mouvement.

Toutes les interventions de nettoyage doivent être réalisées seulement et exclusivement, **après avoir déchargé la machine avec le produit alimentaire en usage et l'avoir isolée de la source d' alimentation électrique et d'énergie extérieures.**

La machine, l'appareillage électrique et les composants à bord de la machine, **ne doivent être jamais lavés en utilisant de l'eau, moins encore sous forme de jets de n'importe quelle nature et quantité; donc, sans "séau" ni "caoutchouc" ni "éponge"**. Ne jamais placer directement la machine dans l'évier ou sous le robinet.

La classification du niveau d'hygiène de la machine et des appareillages associés, pour l'emploi prévu, est **2 (deux)**: machine qui, suite à une évaluation du risque d' hygiène, est conforme aux qualités requises des normes internationales applicables, mais elle demande un désassemblage programmé pour le nettoyage.

FREQUENCE	PERSONNEL	MODALITES
Au terme de chaque équipe de travail et de toute façon avant l'emploi journalier	Opérateur	Toutes les surfaces et les parties des machines destinées à venir en contact avec le produit alimentaire, c'est-à-dire, les zones alimentaires (surface extérieure et intérieure des outils) et les zones giclées (surface supérieure de l'outil en attachement à la machine et surface extérieure de la machine), doivent être nettoyées et désinfectées avec les modalités rapportées ci-dessous. Pour les activités de désassemblage des outils, voir les descriptions précédentes. ➤ Ecrouter les surfaces des résidus éventuels de produit alimentaire (par ex. avec des gratteurs en plastique); ➤ Nettoyer toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclées avec un chiffon mou mouillé (non égouttant) avec un détergent dilué dans de l'eau chaude (aussi du commun savon pour la vaisselle ira très bien). Utiliser des produits spécifiques pour l' acier, ils doivent être liquides (non en crème ou pâtes de toute façon abrasives) et surtout ils ne doivent pas contenir de chlore. Contre les substances graisse l'on peut utiliser l'alcool dénaturé. ➤ Rincer avec de l'eau chaude nette et successivement sécher toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclées avec un chiffon mou qui ne perde pas de poils. ➤ L'outil mixer, bien qu' il soit en acier inox, ne peut pas être lavé dans la lave-vaisselle, moins encore les parties plastiques. ➤ Le réassemblage doit être effectué seulement suite à une exigence d' usinage, laisser les pièces enveloppées dans un chiffon mou sec qui ne perde pas de poils. PERIODES DE LONGUE INACTIVITE ➤ Pendant les périodes de longue inactivité de la machine pourvoir à passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier (spécialement si inox) un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étendre un voile de protection.

FREQUENCE	PERSONNEL	MODALITES
		CHOSSES A NE PAS FAIRE AVANT OU PENDANT LE NETTOYAGE: ➤ Accéder aux éléments mobiles sans s'être assurés préventivement de leur arrêt; ➤ Accéder aux éléments mobiles sans l'avoir arrêtée en sécurité garantie (blocage dans la position de zéro des dispositifs de sectionnement de l'alimentation électrique)
		PRODUITS A NE PAS EMPLOYER: ➤ Air comprimé avec des giclées vers les zones avec des dépôts de farine et en général vers la machine; ➤ Appareils à vapeur; ➤ Détergents qui contiennent du CHLORE (même si dilué) ou ses composés comme: l'eau de Javel, l'acide muriatique, des produits pour déboucher la vidange, des produits pour le nettoyage du marbre, des décalcifiants en général, etc ... peuvent attaquer la composition de l'acier, en le tachant ou en l'oxydant irréparablement. Les seules exhalations des produits susmentionnés peuvent oxyder et en certains cas corroder l'acier; ➤ Paille de fer, brosses ou disquettes abrasifs réalisés avec d'autres métaux ou alliages (par ex. acier commun, aluminium, laiton, etc...) ou des outils qui aient précédemment nettoyé d'autres métaux ou alliages. ➤ détergents en poudre abrasifs; ➤ essence, solvants ou fluides inflammables et/ou corrosifs; ➤ substances employées pour nettoyer l'argent.

CHAP. 6. EVACUATION

réalisation des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, au sujet des substances dangereuses employez la réduction dans l'équipement électrique et électronique, aussi bien que la vente d'ordures



Le symbole de la poubelle barrée rapporté sur la machine indique la nécessité que la machine à la fin de sa vie utile soit éliminée dans des centres faits exprès.



La collecte différenciée de l'appareillage présent arrivé à la fin de sa vie est organisée et gérée par le producteur. L'utilisateur qui voudra se défaire de l'appareillage présent devra donc contacter le producteur et suivre le système qu'il a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareillage arrivé à la fin de sa vie.

La collecte différenciée adéquate pour le démarrage successif de l'appareillage démise au recyclage, au traitement et à l'élimination environnementale compatible contribue à éviter des possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le emploi et/ou recyclage des matériaux dont l'appareillage est composé.

Dans la machine, il n'y a pas de substances dangereuses.



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

CHAP. 7. MATERIAUX DE CONSTRUCTION

Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être construite avec des différentes typologies de matériaux de construction.

GROUPE	TYPOLOGIE MATERIAUX	
	Acier inox AISI 304	Plastique pour aliments
Corps machine		●
Outil de coupe du mixer	●	
Calotte de l'outil mixer	●	
Tuyau de l'outil mixer	●	
Boîte réducteur outil fouet		●
Outil fouet	●	