



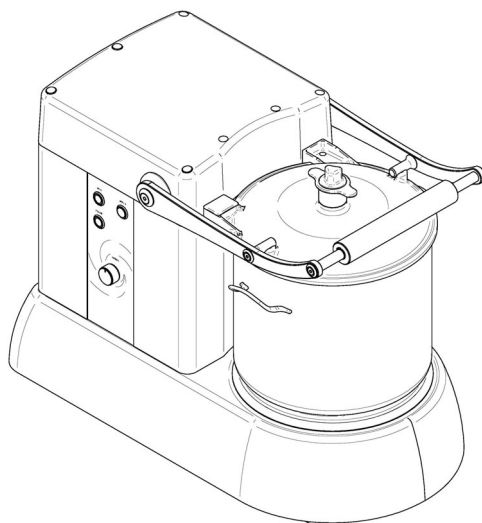
MOD: CSP/15VT-N

Production code : C-Tronic 15 Plus

08/2025

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

Français



CUTTER "CE"
CSP/15VT-N

PRÉAMBULE

- Ce manuel a été rédigé pour fournir au client toutes les informations sur l'appareil et sur les normes qui s'y appliquent ainsi que les instructions d'utilisation et d'entretien qui en permettent une meilleure utilisation afin de préserver longtemps son bon fonctionnement.
- **Ce manuel doit être remis aux personnes chargées de l'utilisation de l'appareil et de son entretien périodique.**

PARTIES DU MANUEL

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE	5
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	
1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL	
1.2.1 - sécurités mécaniques	
1.2.2 - sécurités électriques	
1.3 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL	
1.3.1 - DESCRIPTION GÉNÉRALE	
1.3.2 - caractéristiques de fabrication	
1.3.3 - Composition de l'appareil :	
CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES	8
2.1 - Encombrement, poids, caractéristiques ...	
CHAP. 3 - RÉCEPTION DE L'APPAREIL	9
3.1 - Expédition de l'appareil	
3.2 - Contrôle de l'emballage à la réception	
3.3 - Élimination de l'emballage	
CHAP. 4 - INSTALLATION	10
4.1 - Mise en place de l'appareil	
4.2 - Branchement électrique	
4.3 - Contrôle préliminaire	
CHAP. 5 - UTILISATION DE L'APPAREIL	11
5.1 - Commandes	
5.2 - Insertion des ingrédients	
5.3 - Aiguisage des couteaux	
CHAP. 6 - NETTOYAGE DE L'APPAREIL	12
6.1 - Généralités	
6.2 - Nettoyage du couvercle, du porte-couteaux et de la cuve	
CHAP. 7 - ENTRETIEN	12
7.1 - Généralités	
7.2 - Câble d'alimentation	
7.3 - Courroie	
7.4 - Pieds	
7.5 - Couteaux	

CHAP. 8 - DÉMOLITION	13
8.1 - Mise hors service	
8.2 - Élimination	
8.3 - DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques	
CHAP. 9 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE	14

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel qualifié connaissant parfaitement les normes de sécurité indiquées dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, en prévoir la formation en temps utile.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la prise de l'appareil du secteur.
- Avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien de l'appareil (et de désactiver par conséquent ses dispositifs de protection), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Au cours de l'entretien ou du nettoyage, se concentrer sur les opérations en cours.
- Contrôler régulièrement l'état du câble d'alimentation ; un câble usé ou endommagé représente un grave danger de nature électrique.
- En cas de mauvais dysfonctionnement réel ou soupçonné de l'appareil, il est recommandé de ne pas l'utiliser et de ne pas intervenir directement pour le réparer mais de contacter le « Centre d'assistance ».
- Ne pas utiliser l'appareil pour des produits surgelés, de la viande et du poisson contenant des os et des arêtes et, dans tous les cas, pour des produits non alimentaires.
- Ne pas insérer ses doigts dans la cuve pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Le fabricant est dégagé de toute responsabilité dans les cas suivants :
 - ⇒ si la machine est manipulée par du personnel non autorisé ;
 - ⇒ si des composants sont remplacés par d'autres non originaux ;
 - ⇒ si les instructions présentes dans le manuel ne sont pas respectées attentivement ;
 - ⇒ si les surfaces de l'appareil sont traitées avec des produits non adaptés.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL

1.2.1 - sécurités mécaniques

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

La sécurité est assurée par le couvercle (voir 1.3.3), qui peut être retiré uniquement en tournant dans le sens anti-horaire le bras de blocage de la cuve situé sur le côté du couvercle.

1.2.2 - sécurités électriques

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité de nature électrique, la machine décrite dans le présent manuel est conforme aux directives **2014/35/UE** et **2014/30/UE**.

Ainsi, la machine est équipée des éléments suivants :

- un micro-interrupteur codifié qui provoque l'arrêt de la machine en cas de retrait du couvercle (voir FIG. n°1), et n'en permet pas la mise en marche si cette protection n'est pas en position de fermeture ;
- un relais dans le circuit de commande, qui demande l'exécution de l'opération de redémarrage volontaire de l'appareil en cas de coupure accidentelle de courant.

Bien que les cutters CE professionnels respectent les normes en vigueur en matière de protections électriques et mécaniques (à la fois en phase de fonctionnement et en phase de nettoyage et d'entretien), il existe toutefois des risques résiduels qui ne

peuvent pas être totalement éliminés, rappelés dans ce manuel par le mot

ATTENTION.

Ces risques concernent le risque de coupure découlant de la manipulation des couteaux lors de l'insertion des ingrédients et pendant le nettoyage et l'aiguisage des couteaux.

1.3 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1.3.1 - DESCRIPTION GÉNÉRALE

Les cutters CE professionnels ont été conçus et fabriqués par notre entreprise, dans le but précis de couper, hacher, monter et pétrir des produits alimentaires (légumes, viandes, pain, etc.) et de garantir :

- une sécurité maximale lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien ;
- une hygiène maximale, obtenue grâce à une sélection minutieuse des matériaux qui entrent en contact avec les aliments, et grâce à l'élimination des angles dans les pièces qui sont en contact avec les ingrédients, de manière à assurer un nettoyage facile et total ainsi qu'à faciliter le démontage ;
- la robustesse et la stabilité de tous les composants ;
- un fonctionnement extrêmement silencieux grâce à la transmission à courroies ;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - caractéristiques de fabrication

Les cutters **CE** professionnels sont fabriqués principalement en Acier inox AISI 304 et Aluminium alimentaire. Ils sont adaptés au contact avec les aliments (pour assurer l'hygiène) et sont inattaquables par les acides et les sels en plus d'assurer une excellente résistance à l'oxydation.

Les couteaux sont en acier de coutellerie (AISI 420), rectifiés et trempés, et permettent de couper, hacher, monter et pétrir, sans jamais devoir changer d'ustensile.

La cuve de préparation est en acier inox 18/10 avec fond thermodiffuseur et dotée de poignées pour une excellente maniabilité et une grande facilité de retrait lors des phases de nettoyage et d'entretien.

Il existe toutefois des « **RISQUES RÉSIDUELS** » qu'il est impossible d'éliminer totalement. Indiqués dans ce manuel par le terme « **ATTENTION** », ils concernent le risque de contusion ou d'électrocution lors des opérations d'insertion et de retrait des ingrédients, de nettoyage de l'appareil ou en cas d'utilisation impropre.

1.3.3 - Composition de l'appareil

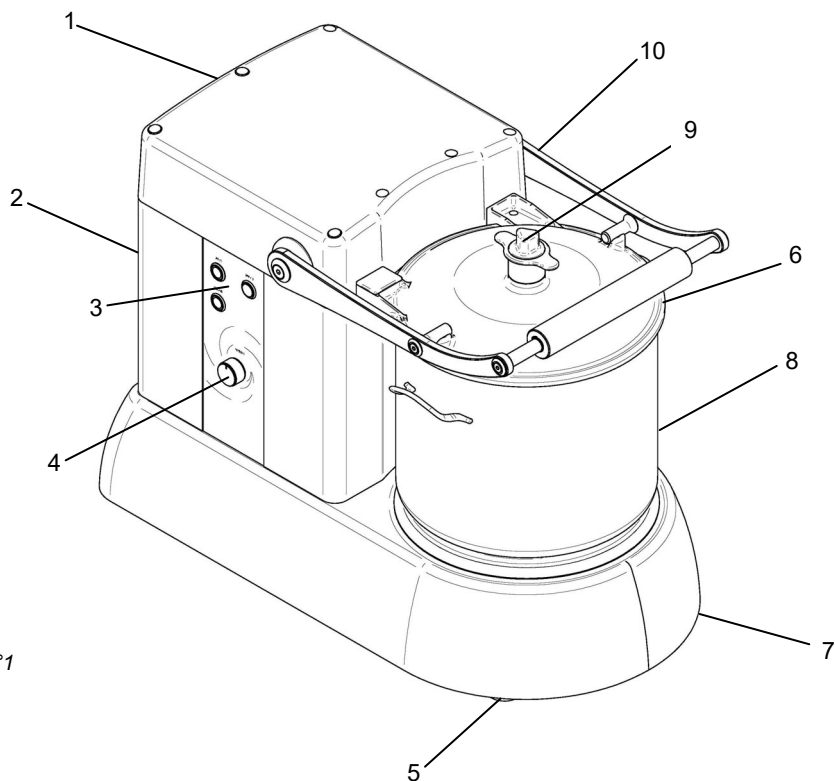


Fig. n°1

LÉGENDE

1	Tête	6	Couvercle
2	Col	7	Base
3	Commandes	8	Cuve de préparation
4	Bouton de modification de la vitesse	9	Bouchon du couvercle
5	Pied	10	Bras de blocage de la cuve

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - Encombrement, poids, caractéristiques ...

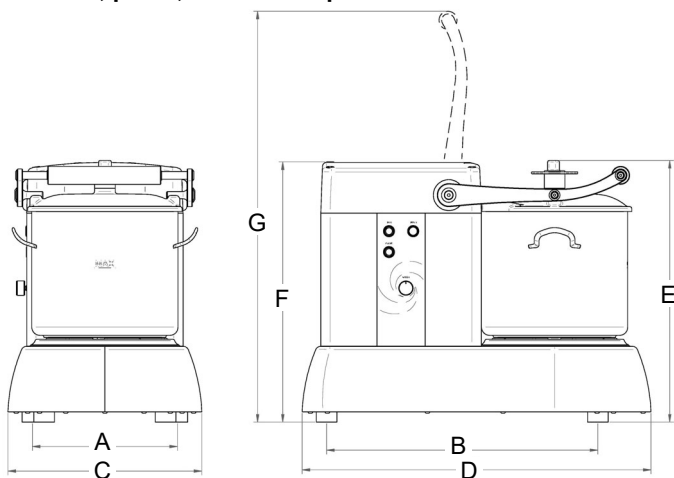


Fig. n°2

Modèle		CSP/15VT-N
Puissance	Watt / Hp	3000 / 4
Alimentation	Volt	400
Capacité cuve	lt	14,5
Capacité utile de la cuve	lt	8
Vitesse de rotation	rpm	900÷3000
A	mm	282
B	mm	527
C	mm	377
D	mm	678
E	mm	508
F	mm	504
G	mm	797
Poids net	kg	30



ATTENTION

Les caractéristiques électriques pour lesquelles l'appareil est prévu sont indiquées sur une plaque signalétique située à l'arrière de ce dernier.

Avant de procéder au raccordement électrique, lire le par. « 4.2 - Branchement électrique ».

CHAP. 3 - RÉCEPTION DE L'APPAREIL

3.1 - Expédition de l'appareil (voir Fig. n°3)

Les appareils sont expédiés de nos entrepôts après avoir été soigneusement emballés.

L'emballage se compose des éléments suivants :

- une boîte externe en carton robuste avec rembourrage interne (a) ;
- palette en bois (b) ;
- l'appareil (c) ;
- la spatule (d) ;
- la plaque d'aiguisage des lames (e) ;
- le présent manuel (f).

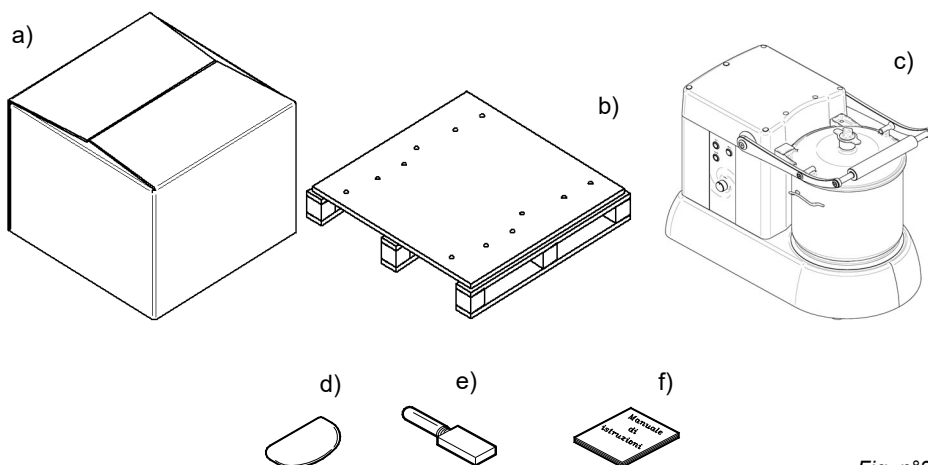


Fig. n°3

3.2 - Contrôle de l'emballage à la réception

À la réception de l'appareil, en contrôler attentivement l'emballage de manière à s'assurer qu'il n'a subi aucune détérioration durant le transport.

Dans le cas contraire, communiquer au transporteur les dommages constatés (signes de mauvais traitements, chocs ou chutes) dans les trois jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents et rédiger un rapport précis sur les éventuels dommages subis par l'appareil.

3.3 - Élimination de l'emballage

Les composants de l'emballage (carton, palette en bois, feeuillard plastique et mousse polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains, raison pour laquelle ils peuvent être éliminés sans aucune difficulté.

Si l'appareil est installé dans des pays prévoyant des normes particulières, éliminer les emballages conformément aux normes en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - Mise en place de l'appareil

Positionner l'appareil sur un plan solide en tenant compte des dimensions d'appui indiquées dans le tableau (par. 2.1). Le plan doit présenter une taille suffisante avec une surface lisse non glissante, sèche, robuste et stable, et se situer à environ 80 cm du sol.

En outre, le cutter doit être installé dans un environnement présentant une humidité maximale de 75 %, une atmosphère non saline et une température comprise entre +5 °C et +35 °C ; son environnement d'installation ne doit dans tous les cas pas risquer d'entraîner des dysfonctionnements.

4.2 - Branchement électrique

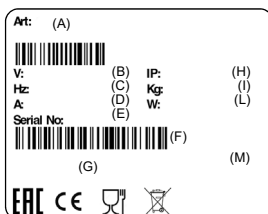
L'appareil est doté d'un câble d'alimentation d'une section de 4x1 mm² et d'une longueur de 2 m, ainsi que d'une fiche triphasé 3P+T - 400V - 16 A.

Brancher l'appareil à une tension de 400 Volts 50 Hz.

Vérifier que le système de terre fonctionne parfaitement et qu'un disjoncteur différentiel magnéto-thermique de 0,03 A a bien été installé lors du branchement.

S'assurer en outre que les données techniques de la plaque signalétique correspondent bien à celles qui figurent sur les documents de livraison et d'accompagnement, et que l'interrupteur et la prise sont facilement accessibles durant l'utilisation de l'appareil.

Fig. n°4



LEGENDE

- (A) = Code et nom produit
(B) = Alimentation
(C) = Fréquence du moteur
(D) = Ampérage
(E) = Numéro de série
(F) = Code-barres
(G) = Producteur
(H) = Degré d'isolement
(I) = Poids
(L) = Puissance
(M) = Provenance

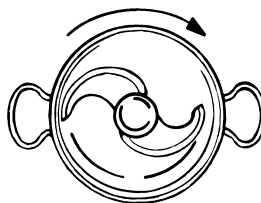
4.3 - Contrôle préliminaire

Avant toute opération, vérifier l'intégrité et le bon positionnement de tous les composants du cutter.

Ensuite, contrôler le bon fonctionnement de tous ses composants.

La procédure est la suivante :

1. Actionner le bouton de mise en marche ON (réf. 1 - Fig.5) et le bouton d'arrêt OFF (réf. 2 - Fig.5).
2. Vérifier que, lorsque la machine est en marche, le bras de blocage de la cuve (réf. 10 - Fig.1) est bien bloqué et empêche le retrait du couvercle.
3. Contrôler que, si l'on tourne le bouton SPEED (réf. 4 - Fig.5) dans le sens horaire, le nombre de tours augmente, et vice-versa.
4. Vérifier le sens de rotation des lames qui doit être le sens horaire si l'on regarde la cuve de préparation par le haut.
5. Si jamais le sens de rotation est à l'envers, inverser dans la fiche ou dans la prise deux des trois fils d'alimentation.



CHAP. 5 - UTILISATION DE L'APPAREIL

5.1 - Commandes

Les commandes sont situées le long du col du cutter (réf.2 - Fig.1).

On y trouve le bouton ON (1), le bouton OFF (2), le bouton PULSE (3) et le bouton de réglage de la vitesse SPEED (4) (Fig.5).

Actionner le bouton ON pour mettre en marche la machine, appuyer sur OFF pour l'arrêter, tourner le bouton dans le sens horaire pour augmenter le nombre de tours et dans le sens anti-horaire pour le diminuer.

Actionner le bouton PULSE pour faire fonctionner l'appareil par brèves impulsions.

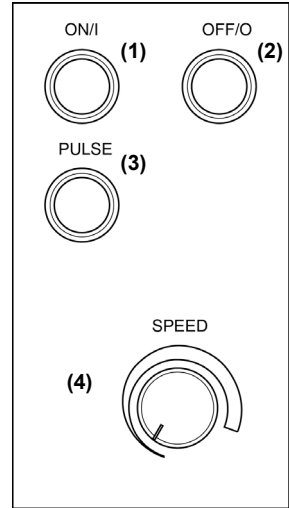


Fig. n°5

5.2 - Insertion des ingrédients

ATTENTION ! Les ingrédients ne doivent être insérés dans la cuve que lorsque le moteur est éteint et que le bouton de réglage de la vitesse est au minimum.

La procédure est la suivante :

1. Soulever le bras de blocage de la cuve (réf.10 - Fig.1) jusqu'à ce que le retrait du couvercle soit possible (réf.6 - Fig.1).
2. **ATTENTION !!** Mettre les ingrédients dans la cuve (réf.8 - Fig.1), en faisant attention aux deux couteaux. En cas d'ingrédients très gros, les couper manuellement avant de les mettre dans la cuve.

ATTENTION !! Ne pas remplir la cuve à plus de la moitié.

3. Éviter tout contact direct avec la machine lorsque celle-ci est utilisée.
4. Remettre en place le couvercle (réf. 6 - Fig.1) et abaisser le bras de blocage de la cuve jusqu'à la position de fermeture.
5. **Ne pas utiliser le cutter à vitesse réduite pendant des périodes prolongées**
6. Pour ajouter d'éventuels ingrédients en cours de travail, retirer le bouchon (réf.9 - Fig.1) se trouvant sur le couvercle (réf.6 - Fig.1)
7. À la fin de l'opération, mettre le bouton de réglage de la vitesse (réf. 4 - Fig.1) dans la position correspondant au nombre de tours le plus faible puis éteindre l'appareil.

5.3 - Aiguisage des couteaux

ATTENTION !!

L'aiguisage des couteaux doit être effectué dès que l'on constate une diminution des performances de coupe.

La procédure est la suivante (Fig.6) :

1. Soulever complètement le bras de blocage de la cuve (réf.1) et retirer le couvercle (réf.2).
2. Retirer (a) le porte-couteaux (réf.3).
3. Prendre la pierre à aiguiser fournie avec le cutter (réf. (d) - Fig.3) en faisant très

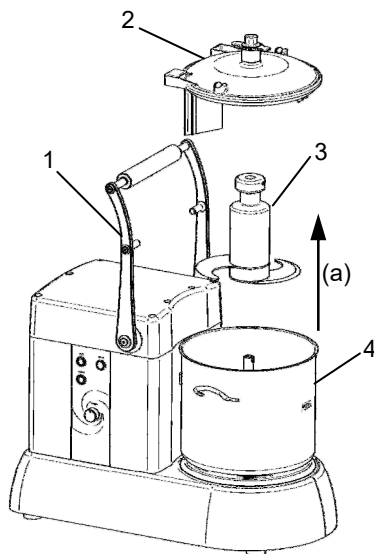
ATTENTION !!! La passer uniformément sur le tranchant des couteaux de l'intérieur vers l'extérieur, jusqu'à restaurer le fil de la lame.

CHAP. 6 - NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION ! Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut mettre le bouton de réglage de la vitesse (réf.4 - Fig.5) dans la position correspondant au nombre de tours minimum et débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant afin d'isoler complètement l'appareil du reste de l'installation électrique.

6.1 - Généralités

- Le nettoyage de l'appareil est une opération qui doit être effectuée au moins une fois par jour, ou plus si nécessaire.
- L'appareil doit être lavé avec des détergents neutres à température ambiante, à l'aide d'un chiffon imbibé.
- Le nettoyage de l'appareil est une opération à effectuer scrupuleusement sur toutes les pièces qui entrent en contact avec les ingrédients.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression ni de jets d'eau sous pression.
- Ne pas utiliser d'instruments, brosses ou tout autre objet pouvant endommager la surface de l'appareil.
- Ne pas mettre le cutter au lave-vaisselle.
- Faire attention aux éventuels liquides résiduels qui peuvent s'infiltrer à l'intérieur du cutter, en compromettant ainsi le bon fonctionnement et augmentant les éventuels risques d'électrocution.
- À la fin du nettoyage, sécher soigneusement toutes les pièces du cutter et les remonter.



6.2 - Nettoyage du couvercle, du porte-couteaux et de la cuve

Soulever le bras de blocage de la cuve (réf.1 - Fig.6) de manière à pouvoir retirer le couvercle.

Il est alors facile de retirer le porte-couteaux (réf.3 - Fig.6) et la cuve (réf.4 - Fig.6) en les tirant vers le haut (réf.(a) - Fig.6).

Une fois les pièces retirées, les nettoyer avec de l'eau et un détergent neutre.

ATTENTION ! Utiliser des gants de protection pour effectuer ces opérations.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - Généralités

ATTENTION ! Avant toute opération d'entretien, il faut débrancher la fiche du secteur pour isoler totalement l'appareil du reste de l'installation.

7.2 - Câble d'alimentation

Contrôler périodiquement l'état d'usure du câble et appeler éventuellement le

« CENTRE D'ASSISTANCE » pour le remplacer.

7.3 - Courroie

La courroie ne nécessite aucun réglage mais doit généralement être remplacée au bout de 3 à 4 ans. Pour ce faire, contacter le « CENTRE D'ASSISTANCE »

7.4 - Pieds

Au fil du temps, il est possible que les pieds se détériorent ou perdent de leur élasticité, diminuant ainsi la stabilité du cutter. Procéder à leur remplacement en contactant le « CENTRE D'ASSISTANCE ».

7.5 - Couteaux

Vérifier l'état de la lame. Après un grand nombre d'aiguisages, elle ne doit pas diminuer de plus de 5 mm. Pour son remplacement, contacter le « CENTRE D'ASSISTANCE ».

ATTENTION! En cas d'anomalies et/ou réparations, quelles qu'elles soient, s'adresser au « CENTRE D'ASSISTANCE ». Toute opération réalisée par du personnel non autorisé peut entraîner un fonctionnement incorrect de l'appareil et annuler la garantie.

CHAP. 8 - DÉMOLITION

8.1 - Mise hors service

En cas de mise hors service de l'appareil, quel qu'en soit le motif, s'assurer que personne ne peut plus l'utiliser : débrancher et couper les connexions électriques.

8.2 - Élimination

Une fois mis hors service, l'appareil peut être éliminé en toute tranquillité. Pour une élimination correcte de l'appareil, s'adresser à une société spécialisée en séparant soigneusement les différents matériaux des composants.

8.3 - DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques



Le symbole de la poubelle barrée présent sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa durée de vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets.

Le tri sélectif du présent appareil arrivé en fin de vie est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se défaire du présent appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adopté pour permettre le tri sélectif de l'appareil en fin de vie.

Le tri sélectif adéquat de l'appareil, pour qu'il soit ensuite démantelé et destiné au recyclage, au traitement et à une élimination compatible avec la préservation de l'environnement, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont l'appareil est composé.

L'élimination abusive de l'appareil par son détenteur entraîne l'application de sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

CHAP. 9 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

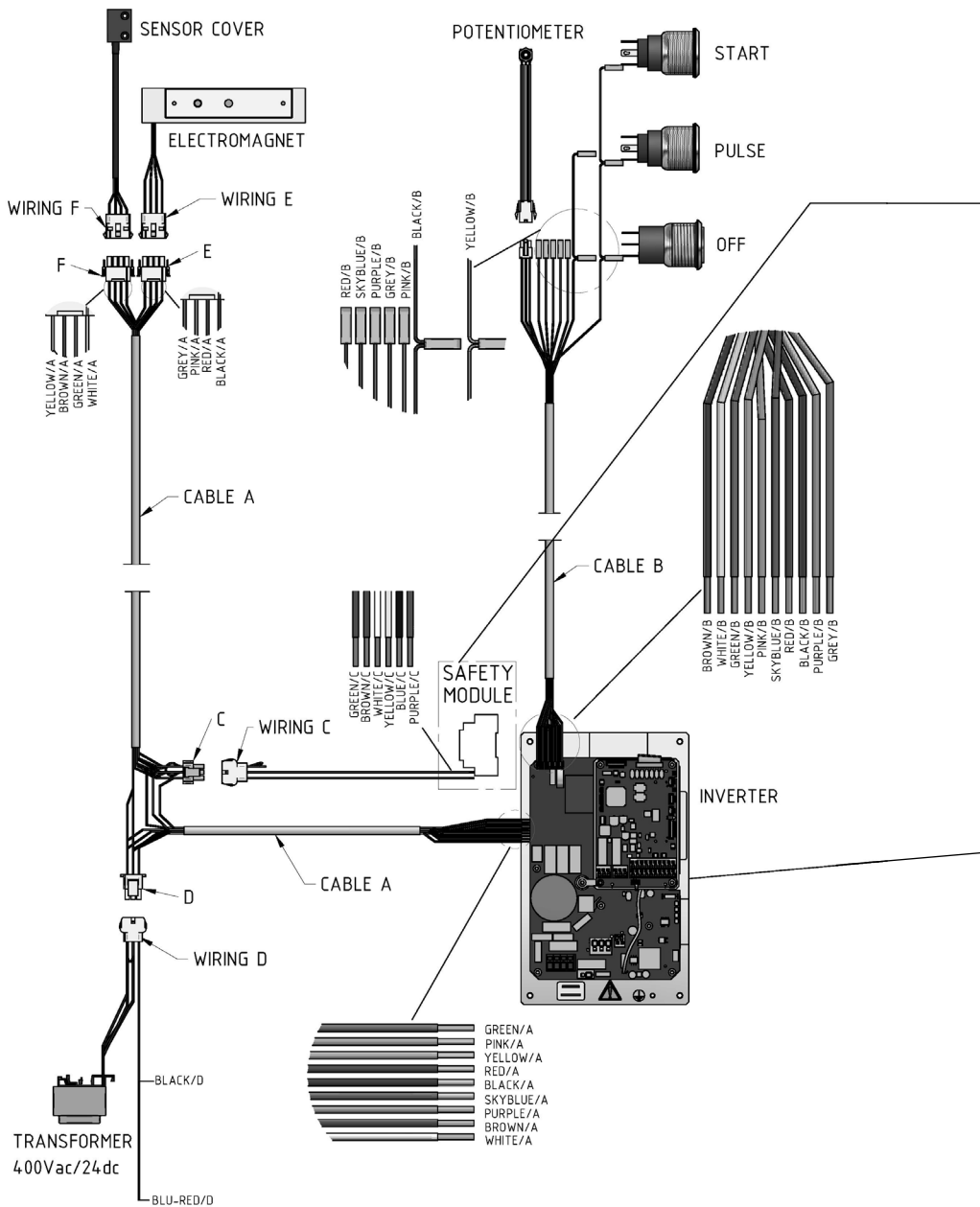
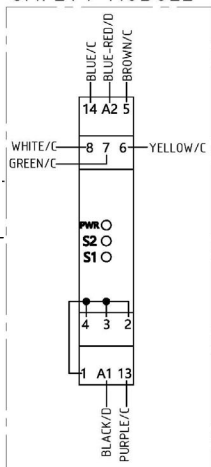
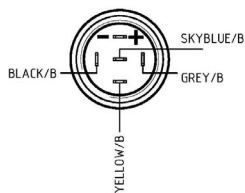


Fig. n°7

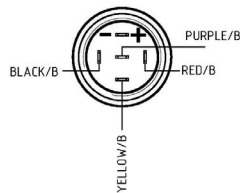
SAFETY MODULE



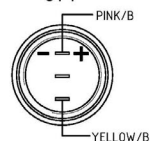
START



PULSE



OFF



INVERTER

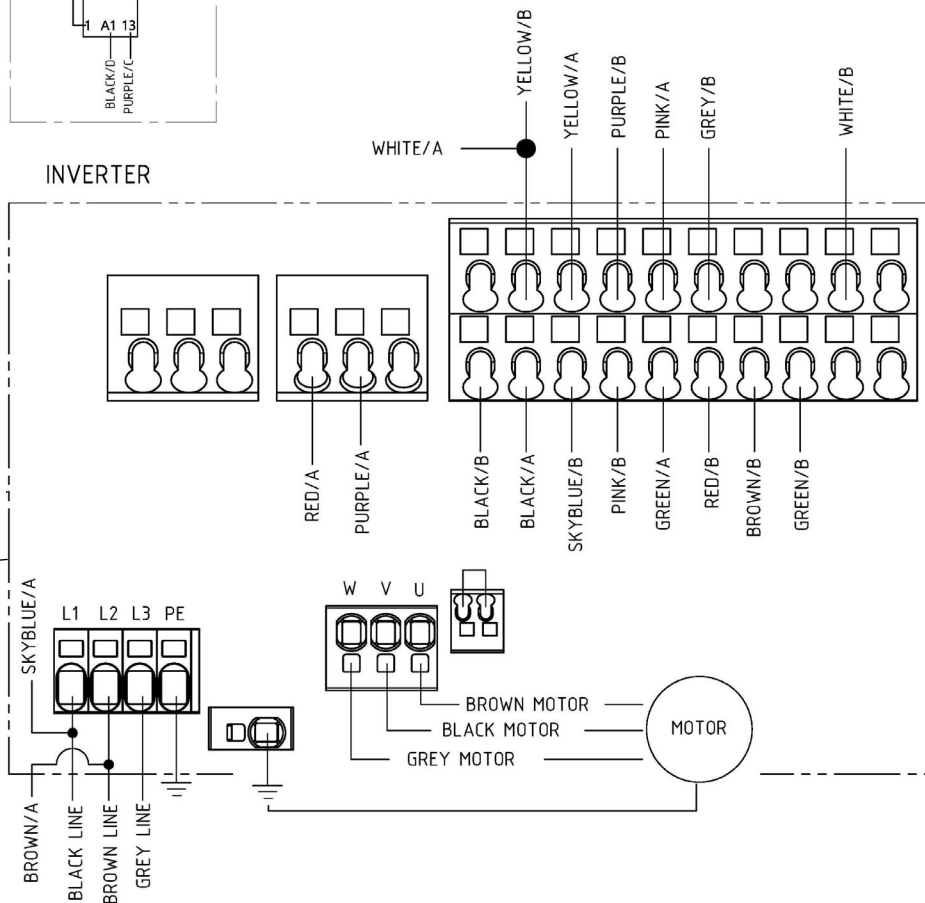


Fig. n°8