



CUTTER / COUPE-LÉGUMES



COUPE-LÉGUMES

Description	4
Caractéristiques.....	5

CUTTER

Description	6
Caractéristiques.....	7

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	8
-----------------------------------	----------

FONCTIONNEMENT DU COUPE-LÉGUMES

Montage des accessoires	9
Démontage des accessoires	10
Démontage de la poignée et du couvercle	10
Changement d'un accessoire	11
Mise en marche pour les versions à 1 vitesse	12
Mise en marche pour les versions à 2 vitesses	14
Mise en marche pour les versions avec vitesse variable	16

FONCTIONNEMENT DU CUTTER

Montage des accessoires	19
Démontage des accessoires	20
Démontage du couvercle.....	20
Changement d'un couteau	20
Mise en marche pour les versions à 1 vitesse	21
Mise en marche pour les versions à 2 vitesses	23
Mise en marche pour les versions avec vitesse variable	25

NETTOYAGE

Nettoyage des accessoires	30
Nettoyage du bloc-moteur	30

MAINTENANCE

A chaque utilisation	30
Tous les ans.....	30

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	31
--------------------------------------	----

SCHÉMA ÉLECTRIQUE	31
--------------------------------	----

ATTESTATION DE CONFORMITÉ, SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE

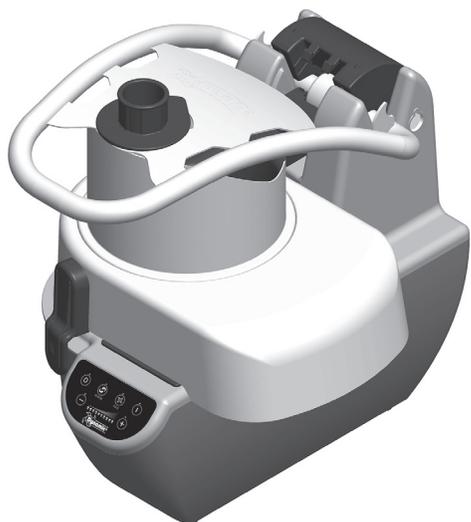
Service après-vente et garantie	31
---------------------------------------	----

Instructions pour la réparation de votre appareil	31
---	----

NOMENCLATURES - VUES ÉCLATÉES	32 - 39
--	---------

GARANTIE	40
-----------------------	----

DESCRIPTION COUPE-LÉGUMES



A Poussoir

B Poignée

C Couverture

D Accessoire (disque à trancher, disque à râper, disque à julienne, etc.)

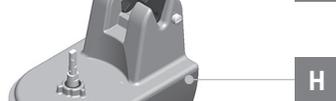
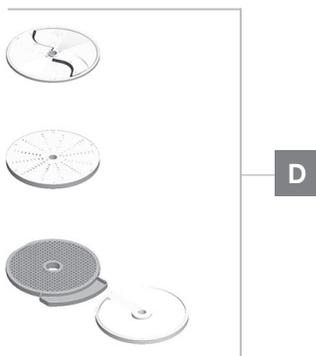
E Ejecteur

F Bac

G Verrou

H Bloc-moteur

I Panneau de commande



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COUPE-LÉGUMES

TENSION	220/240 V - 1Ph - 50-60Hz
PUISSANCE	1100W
VITESSE	
• 1 vitesse :	320 tr/mn
• 2 vitesses :	320 et 640 tr/mn
• Vitesse variable :	320 à 720 tr/mn
DIMENSIONS	
• Diamètre de disque	225mm
POIDS	
• Appareil (sans disque)	27kg
• Bloc-moteur	21kg
• Poignée	2.8kg
• Couvercle	2.5kg
• Bac	0.6kg
• Disque à émincer	0.6kg
• Disque à râper	0.4kg
• Disque à julienne	0.7kg
• Kit frites (disque et grille)	1.4kg
• Kit macédoine (disque et grille)	1.4kg
NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE	60 dB

DESCRIPTION CUTTER



A Couverture

B Racleur

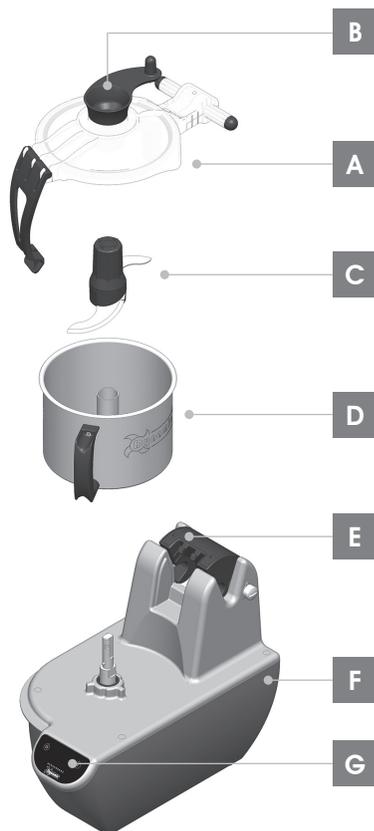
C Couteau

D Bol inox

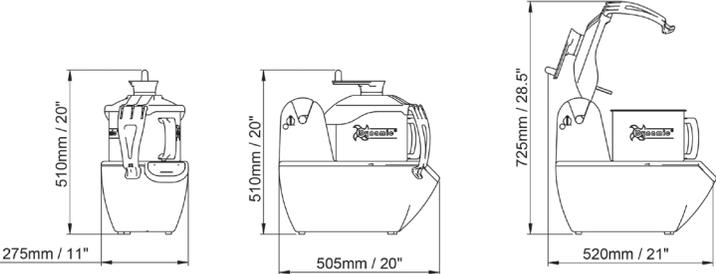
E Verrou

F Bloc-moteur

G Panneau de commande



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES CUTTER

TENSION	220/240 V - 1Ph - 50-60Hz
PUISSANCE	1100W
VITESSE	
• 1 vitesse :	1500 tr/mn
• 2 vitesses :	1500 et 3000 tr/mn
• Vitesse variable :	350 à 3500 tr/mn
• Reverse :	80 à 350 tr/mn
• Pulse :	Disponible selon le modèle
DIMENSIONS	
	
POIDS	
• Appareil (sans bol ni couvercle) :	27kg
• Bloc-moteur :	21kg
• Bol (avec couvercle)	2.8kg
• Couteau :	0.260 kg
VOLUME DU BOL EN INOX	
• Capacité nominale :	5.4 litres
• Capacité utile :	4.3 litres
NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE	60 dB

ATTENTION

Lire entièrement la notice avant la première utilisation.

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

Ne pas nettoyer le bloc-moteur au jet d'eau.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



Les disques et les grilles présentent des arêtes coupantes. Faire attention lors de leur manipulation ou de leur nettoyage, il y a un risque de coupure.

Cet appareil comporte des lames en mouvement, faire attention lors de son utilisation et de son nettoyage, risque de coupure.

UTILISATION DU COUPE-LÉGUMES

Cet appareil permet d'émincer, de râper, d'effiler ainsi que de réaliser des cubes ou des bâtonnets d'aliments.

UTILISATION DU CUTTER

Cet appareil permet de broyer, mixer, hacher plus ou moins fin, mélanger et émulsionner des légumes, viandes ou préparations.

On peut aussi l'utiliser pour réaliser des pâtes brisées, pâtes à pain, etc.

Que ce soit en mode cutter ou coupe-légumes, cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires : pour toute autre utilisation, nous consulter.

TRANSPORT ET MANUTENTION DE L'APPAREIL



Etant donné le poids de l'appareil et afin d'éviter tout risque de blessure, prévoir tous les moyens nécessaires et adéquats pour faciliter la manutention et le transport de l'appareil.

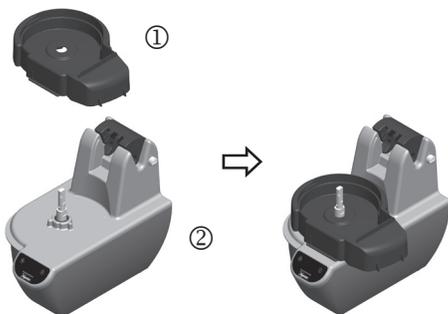
L'appareil doit être posé sur une surface plane, stable, rigide et suffisamment robuste pour supporter son poids et les vibrations pouvant être occasionnées par son utilisation.

Vérifier que l'emplacement dédié à l'appareil est suffisamment étendu pour permettre une utilisation optimale de l'appareil.

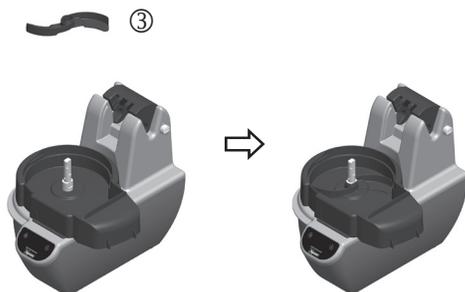
FONCTIONNEMENT DU COUPE-LÉGUMES

Montage des accessoires

1. Mettre en place le bac ① sur le bloc-moteur ②.



2. Mettre en place l'éjecteur ③.

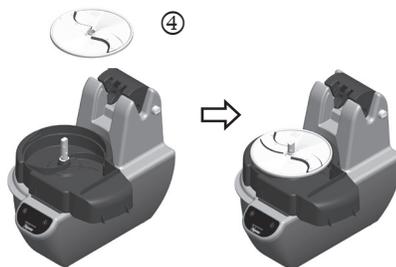


3. Choisir l'accessoire (disque à trancher, disque à râper, etc..) le mieux adapté aux résultats souhaités et vérifier son état général (déformation, oxydation, tranchant des lames, etc..).



Les disques et les grilles présentent des arêtes coupantes. Faire attention lors de leur manipulation ou de leur nettoyage, il y a un risque de coupure.

4. Monter l'accessoire ④ sur l'appareil.



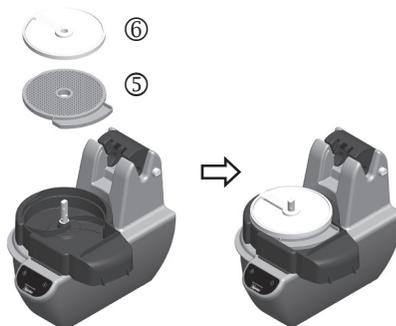
Pour les disques à émincer et à julienne, il faut d'abord les faire glisser le long de l'axe de sortie du moteur puis les tourner dans le sens inverse de la flèche indiquée sur le disque jusqu'à la butée.

Pour les disques à râper, il suffit de faire glisser les disques le long de l'axe de sortie du moteur jusqu'à la butée.



Les disques comportent des arêtes tranchantes. Faire attention lors de leur manipulation, il y a un risque de coupure.

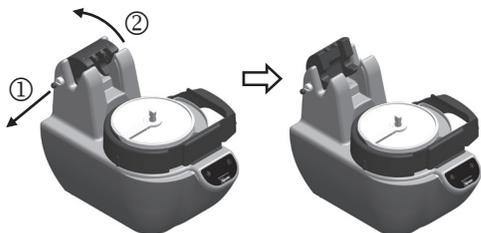
Dans le cas des kits pour frites et des kits pour macédoine, mettre d'abord la grille ⑤ puis le disque à trancher ⑥.



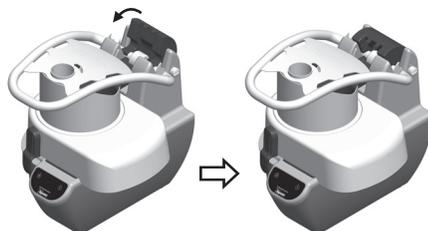
Les disques comportent des arêtes tranchantes. Faire attention lors de leur manipulation, il y a un risque de coupure.

FONCTIONNEMENT DU COUPE-LÉGUMES

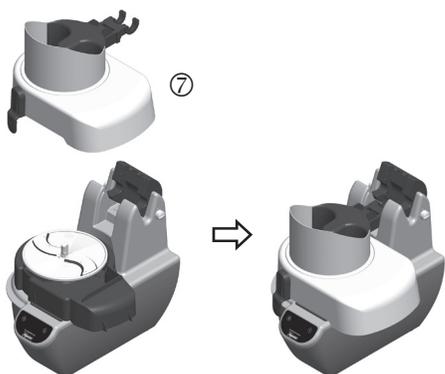
5. Tirer le loquet du verrou et basculer le verrou vers l'arrière.



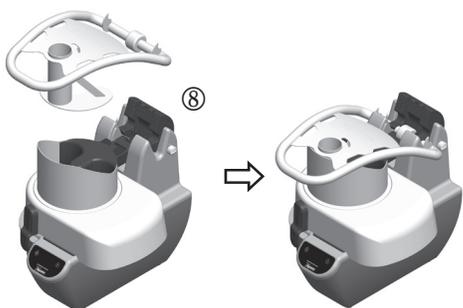
8. Basculer le verrou.



6. Mettre en place le couvercle 7.



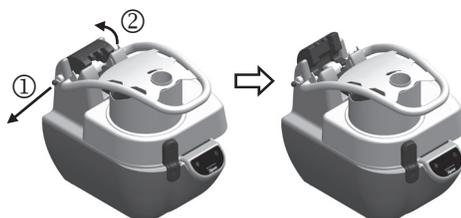
7. Mettre en place la poignée 8.



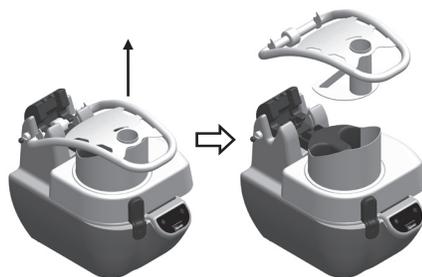
Démontage des accessoires

DÉMONTAGE DE LA POIGNÉE ET DU COUVERCLE

1. Tirer le loquet pour débloquer le verrou 1 et faire basculer le verrou en arrière 2.

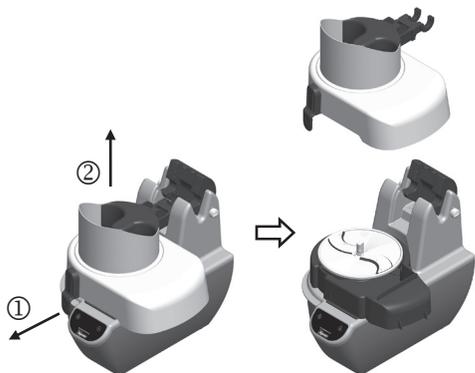


2. Tirer verticalement la poignée pour la libérer.



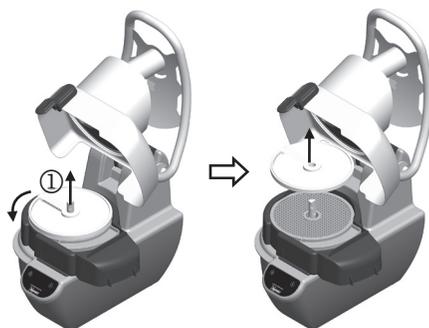
FONCTIONNEMENT DU COUPE-LÉGUMES

3. Tirer sur le loquet ① pour libérer le couvercle et le tirer vers le haut ②.



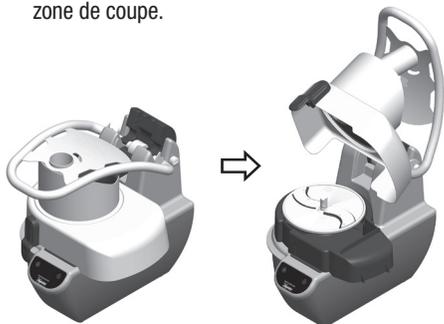
Les disques comportent des arêtes tranchantes. Faire attention lors de leur manipulation, il y a un risque de coupure.

3. Démontez le kit macédoine ou le kit pour frites en enlevant d'abord le disque à trancher ① puis la grille ②.

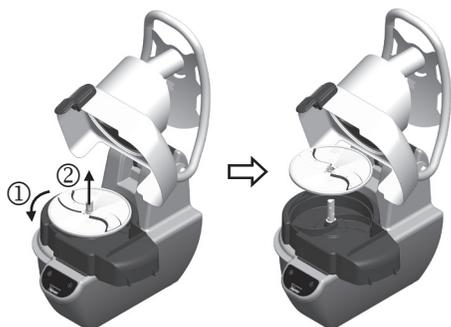


CHANGEMENT D'UN ACCESSOIRE

1. Relever la poignée jusqu'à sa butée et le couvercle jusqu'au clip afin d'avoir accès à la zone de coupe.



2. Démontez le disque à émincer ou à julienne en le tournant dans le sens de la flèche inscrite sur le disque ① et en le tirant ②.



Les disques et les grilles comportent des arêtes tranchantes. Faire attention lors de leur manipulation, il y a un risque de coupure.

4. Pour mettre en place un nouvel accessoire, procéder aux étapes précédentes mais dans le sens inverse.

FONCTIONNEMENT DU COUPE-LÉGUMES

Mise en marche pour les versions à 1 vitesse

1. Mettre en place tous les accessoires (poignée, couvercle, etc...). Voir le paragraphe « Montage des accessoires ».
2. Brancher l'appareil. La LED au-dessus du bouton « I » et toutes les LEDs alignées clignotent. L'appareil est prêt à fonctionner.



Si les LEDs ne sont pas allumées, vérifier les points suivants :

- l'alimentation de la prise murale,
- la connexion à la prise murale,
- l'état du cordon d'alimentation (coupure, écrasement, etc.).

3. Charger les aliments soit par la goulotte circulaire de la poignée (fig. n°1) soit par la goulotte en forme de haricot du couvercle (fig. n°2).

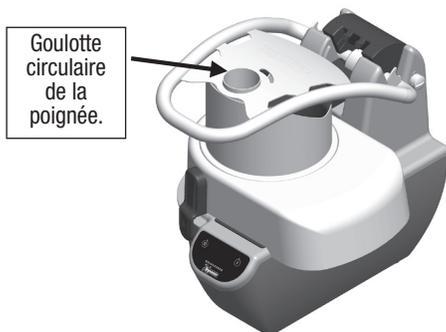


Fig. 1 / Chargement par la goulotte cylindrique.

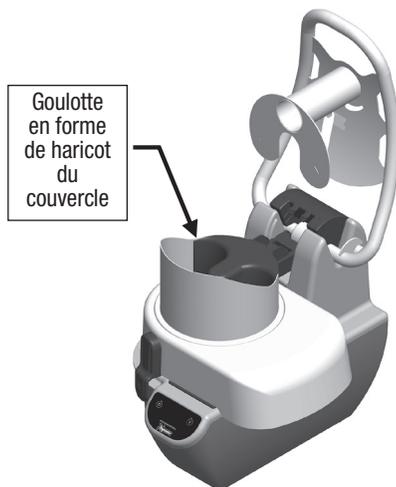


Fig. 2 / Chargement par la goulotte en forme de haricot du couvercle.

Si les LEDs au-dessus des boutons « 0 » et « I » clignotent simultanément, vérifier que le couvercle est bien à sa place, notamment au niveau du loquet, et que la poignée est suffisamment descendue. Si nécessaire, diminuer la quantité d'aliments dans la goulotte en forme de haricot afin que la poignée puisse être détectée.

4. Appuyer sur le bouton « I » pour mettre l'appareil en marche. La LED au-dessus du bouton « I » et toutes les LEDs alignées sont allumées en continu.



FONCTIONNEMENT DU COUPE-LÉGUMES

5. Pour les aliments chargés dans la goulotte circulaire de la poignée, utiliser le poussoir pour les descendre vers la zone de coupe.

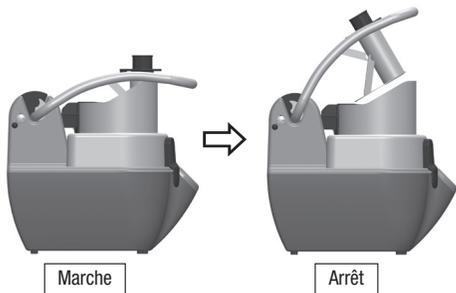


Ne pas forcer pour pousser les aliments.

Ne pas utiliser les mains ou tout autre objet pour pousser les aliments. Il y a un risque de blessure et d'endommagements de l'appareil.

L'appareil étant silencieux lorsqu'il n'y a pas d'aliments, faire attention lors de l'incorporation de nouveaux aliments. Il y a un risque de projections d'aliments.

6. Lorsqu'il est nécessaire de recharger la goulotte en forme de haricot du couvercle, il faut relever la poignée. A partir d'un certain angle, cela provoque l'arrêt de l'appareil. L'appareil se remet automatiquement en marche lorsque la poignée est suffisamment abaissée.

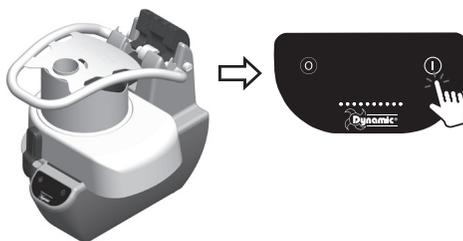


Si les LEDs au-dessus des boutons « 0 » et « 1 » clignotent simultanément, vérifier que la poignée est suffisamment descendue. Si nécessaire, diminuer la quantité d'aliments dans la goulotte en forme de haricot afin que la poignée puisse être détectée.

7. Le changement de disque (voir le paragraphe « changement de disque ») nécessite de relever le couvercle et provoque ainsi l'arrêt de l'appareil.



Une fois le couvercle et la poignée descendus, la remise en marche ne peut s'effectuer qu'en appuyant de nouveau sur le bouton « 1 ».



8. L'arrêt de l'appareil s'effectue en appuyant sur le bouton « 0 ». Les LEDs clignotent.



FONCTIONNEMENT DU COUPE-LÉGUMES

Mise en marche pour les versions à 2 vitesses

1. Mettre en place tous les accessoires (poignée, couvercle, etc...). Voir le paragraphe « Montage des accessoires »).
2. Brancher l'appareil. Vérifier que les LEDs sont bien allumées. L'appareil est prêt à fonctionner. Par défaut, la vitesse 1 est pré-sélectionnée.



Si les LEDs ne sont pas allumées, vérifier les points suivants :

- L'alimentation de la prise murale.
- La connexion à la prise murale.
- L'état du cordon d'alimentation (coupure, écrasement, etc.).

3. Charger les aliments soit par la goulotte circulaire de la poignée (fig. n°1) soit par la goulotte en forme de haricot du couvercle (fig. n°2).

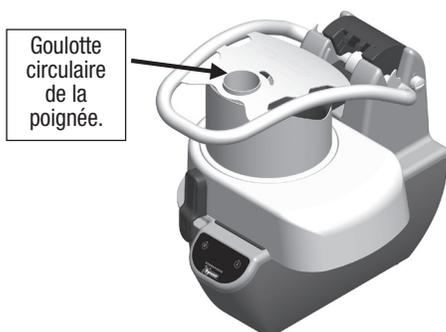


Fig. 1 / Chargement par la goulotte cylindrique.

Si les LEDs au-dessus des boutons « 0 » et « 1 » clignotent simultanément, vérifier que le couvercle est bien à sa place, notamment au niveau du loquet, et que la poignée est suffisamment descendue. Si nécessaire, diminuer la quantité d'aliments dans la goulotte en forme de haricot afin que la poignée puisse être détectée.

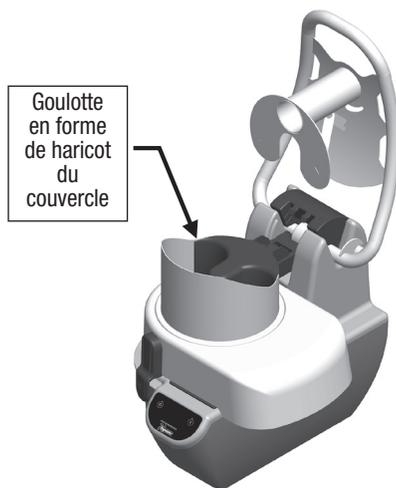
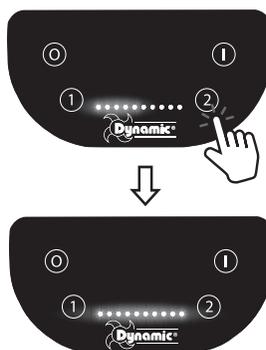


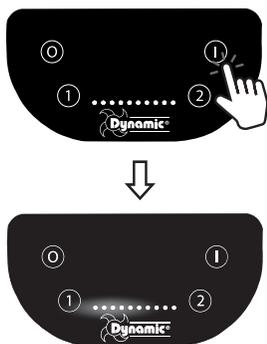
Fig. 2 / Chargement par la goulotte en forme de haricot du couvercle.

4. Pour choisir la vitesse 2, appuyer sur le bouton « 2 ». Toutes les LEDs alignées clignotent.

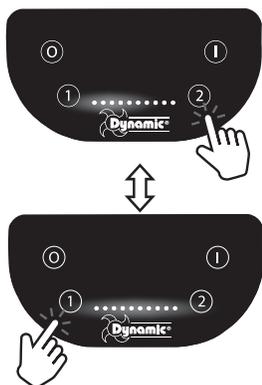


5. Appuyer sur le bouton « 1 » pour mettre l'appareil en marche.

FONCTIONNEMENT DU COUPE-LÉGUMES



A tout moment, il est possible de passer de la vitesse 1 à la vitesse 2 en appuyant sur le bouton « 2 », et vice-versa.



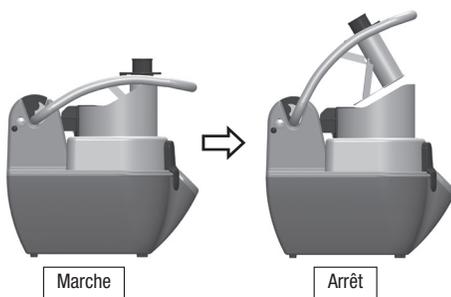
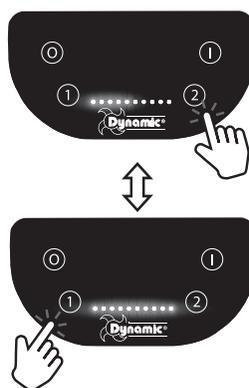
6. Pour les aliments chargés dans la goulotte circulaire de la poignée, utiliser le poussoir pour les descendre vers la zone de coupe.



Ne pas forcer pour pousser les aliments.
Ne pas utiliser les mains ou tout autre objet pour pousser les aliments. Il y a un risque de blessure et d'endommagements de l'appareil.
L'appareil étant silencieux lorsqu'il n'y a pas d'aliments, faire attention lors de l'incorporation de nouveaux aliments. Il y a un risque de projections d'aliments.

7. Lorsqu'il est nécessaire de recharger la goulotte en forme de haricot du couvercle, il faut relever la poignée. Cela provoque l'arrêt de l'appareil.

Lorsque la poignée est relevée, il est possible de passer de la vitesse 1 à la vitesse 2 en appuyant sur le bouton « 2 », et vice-versa.



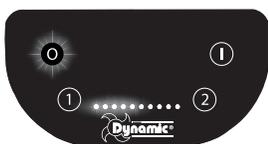
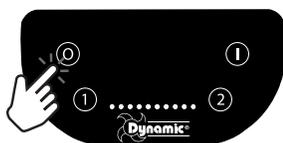
8. Le changement de disque (voir le paragraphe « changement de disque ») nécessite le relevage du couvercle et provoque ainsi l'arrêt de l'appareil.

FONCTIONNEMENT DU COUPE-LÉGUMES

Une fois le couvercle et la poignée descendus, la remise en marche s'effectue en appuyant de nouveau sur le bouton « I ».



9. L'arrêt de l'appareil s'effectue en appuyant sur le bouton « 0 ». Les LEDs clignotent.



Mise en marche pour les versions avec vitesse variable

1. Mettre en place tous les accessoires (poignée, couvercle, etc.). Voir le paragraphe « Montage des accessoires ».
2. Brancher l'appareil. Vérifier que les LEDs au-dessus du bouton « I » et les deux premières LEDs alignées sont bien allumées. L'appareil est prêt à fonctionner. Par défaut, la vitesse minimale est pré-sélectionnée.



Si les LEDs ne sont pas allumées, vérifier les points suivants :

- L'alimentation de la prise murale.
- La connexion à la prise murale.
- L'état du cordon d'alimentation (coupure, écrasement, etc.).

3. Charger les aliments soit par la goulotte circulaire de la poignée (fig. n°1) soit par la goulotte en forme de haricot du couvercle (fig. n°2).

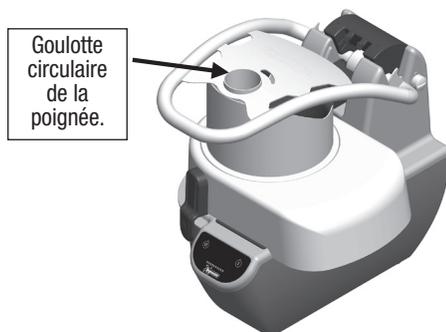


Fig. 1 / Chargement par la goulotte cylindrique.

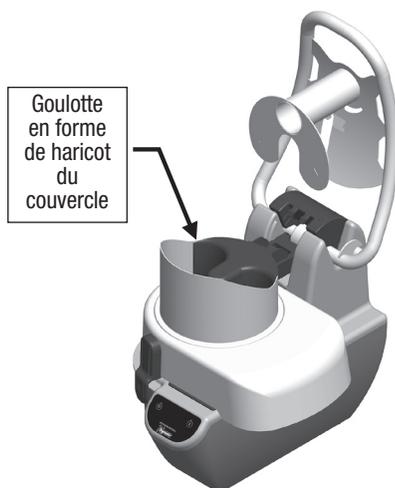


Fig. 2 / Chargement par la goulotte en forme de haricot du couvercle.

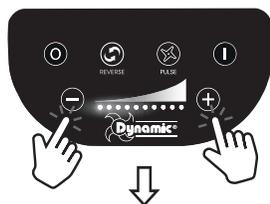
FONCTIONNEMENT DU COUPE-LÉGUMES

Si les LEDs au-dessus des boutons « 0 » et « I » clignotent simultanément, vérifier que le couvercle est bien à sa place, notamment au niveau du loquet, et que la poignée est suffisamment descendue. Si nécessaire, diminuer la quantité d'aliments dans la goulotte en forme de haricot afin que la poignée puisse être détectée.

4. Pour choisir la vitesse la plus adaptée, appuyer sur les boutons « - » et « + » jusqu'à la vitesse souhaitée. Le nombre de LEDs qui clignotent correspond à la vitesse sélectionnée.

A chaque appui sur l'un des boutons « - » ou « + », deux LEDs alignées s'allument en clignotant ou s'éteignent.

Il est possible de choisir entre 5 vitesses différentes.

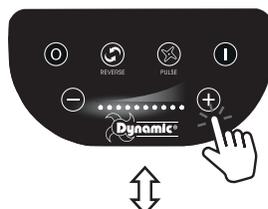


5. Appuyer sur le bouton « I » pour mettre l'appareil en marche.



A tout moment, il est possible de modifier la vitesse en appuyant sur les boutons « - » et « + » jusqu'à la valeur voulue.

A chaque appui sur l'un des boutons « - » ou « + », deux LEDs alignées s'allument ou s'éteignent.



6. Pour les aliments chargés dans la goulotte circulaire de la poignée, utiliser le poussoir pour les descendre vers la zone de coupe.



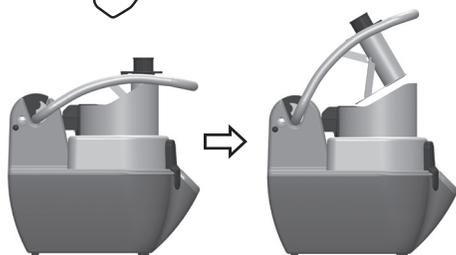
Ne pas forcer pour pousser les aliments.
Ne pas utiliser les mains ou tout autre objet pour pousser les aliments. Il y a un risque de blessure et d'endommagements de l'appareil.
L'appareil étant silencieux lorsqu'il n'y a pas d'aliments, faire attention lors de l'incorporation de nouveaux aliments. Il y a un risque de projections d'aliments.

FONCTIONNEMENT DU COUPE-LÉGUMES

7. Lorsqu'il est nécessaire de recharger la goulotte en forme de haricot du couvercle, il faut relever la poignée. Cela provoque l'arrêt de l'appareil.

Lorsque la poignée est relevée, il est possible de modifier la vitesse en appuyant sur les boutons « - » et « + » jusqu'à la vitesse voulue.

A chaque appui sur l'un des boutons « - » ou « + », deux LEDs alignées s'allument ou s'éteignent.



Marche

Arrêt

8. Le changement de disque (voir le paragraphe « changement de disque ») nécessite le relevage du couvercle et provoque ainsi l'arrêt de l'appareil.

Une fois le couvercle et la poignée descendus, la remise en marche s'effectue en appuyant de nouveau sur le bouton « | ».



9. L'arrêt de l'appareil s'effectue en appuyant sur le bouton « 0 ». Les LEDs clignotent.

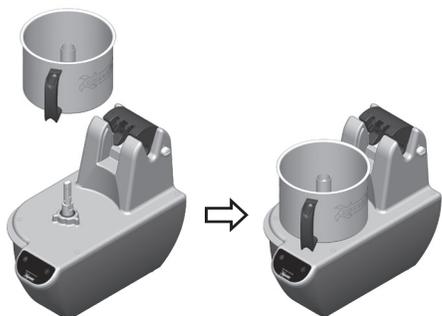


Les fonctions « REVERSE » et « PULSE » sont inactives quand l'appareil est en mode coupe-légumes.

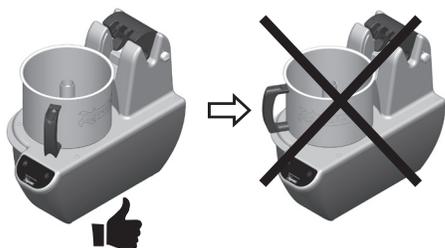
FONCTIONNEMENT DU CUTTER

Montage des accessoires

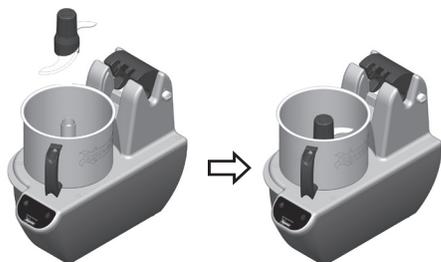
1. Mettre en place le bol sur le bloc-moteur.



Attention : Bien orienter le bol sinon l'appareil ne pourra pas se mettre en fonctionnement.

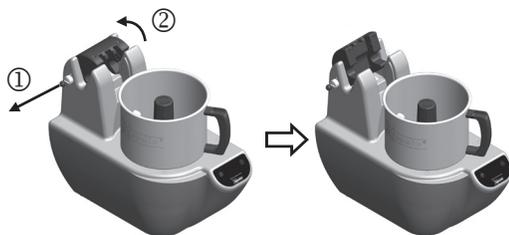


2. Vérifier l'état général du couteau (tranchant, etc.) et le mettre.

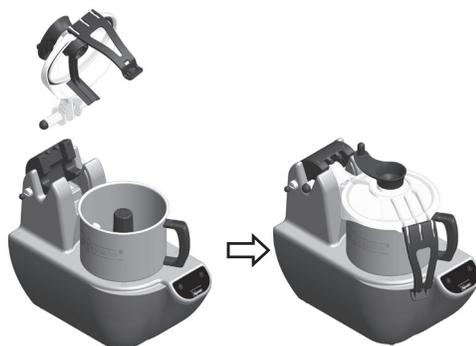


Le couteau comporte des arêtes tranchantes. Faire attention lors de sa manipulation, il y a un risque de coupure.

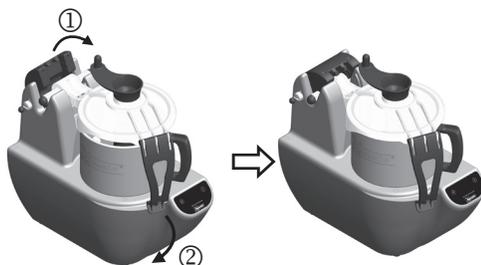
3. Tirer le loquet du verrou et basculer le verrou vers l'arrière.



4. Mettre en place le couvercle.



5. Basculer le verrou ① et fermer le loquet du couvercle ②.

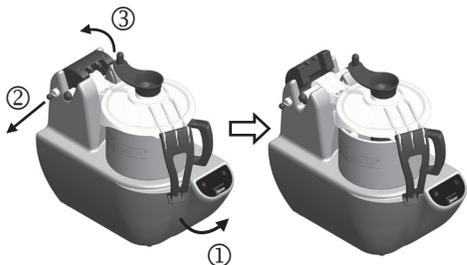


FONCTIONNEMENT DU CUTTER

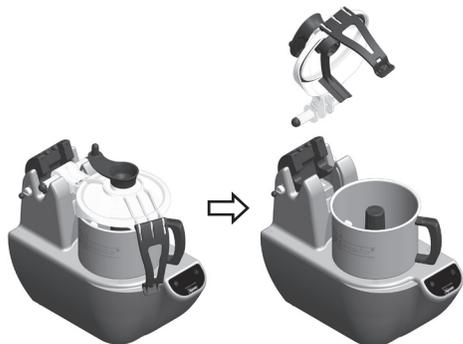
Démontage des accessoires

DÉMONTAGE DU COUVERCLE

1. Tirer le loquet du couvercle ① puis la tirette pour débloquer le verrou ② pour le faire basculer en arrière ③.

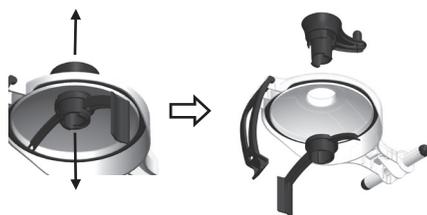
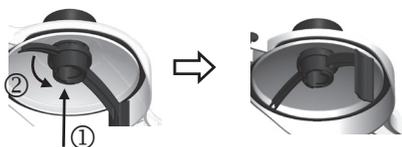


2. Tirer verticalement le couvercle pour le libérer.



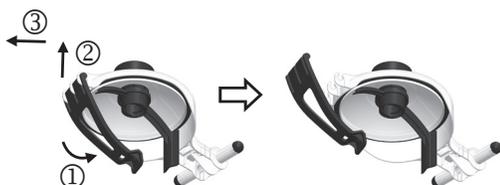
3. Pour remonter le couvercle sur le bloc-moteur, procéder dans le sens inverse des étapes 1 et 2.

4. Pour démonter le racleur, appuyer les 2 parties l'une vers l'autre pour dégager les ergots de la poignée du racleur ① et tourner la poignée ②.



5. Pour remonter le racleur, procéder dans le sens inverse de l'étape 4.

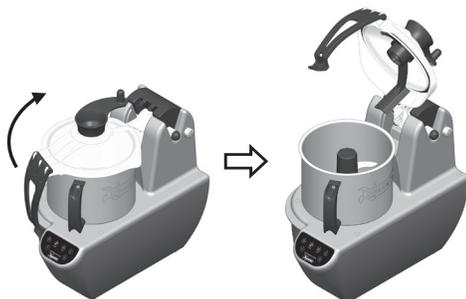
6. Pour démonter le loquet, tourner le loquet vers le dessous du couvercle ① et le déplacer verticalement ② puis horizontalement ③ pour le dégager.



7. Pour remonter le loquet, procéder dans les sens inverses de l'étape 6.

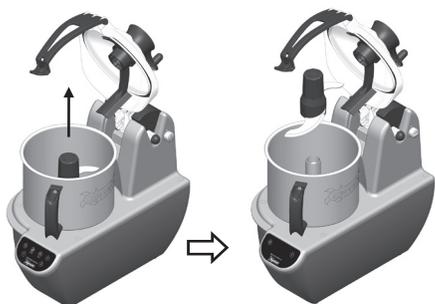
CHANGEMENT D'UN COUTEAU

1. Tirer le loquet du couvercle et relever le couvercle jusqu'au clip afin d'avoir accès à l'intérieur du bol.



FONCTIONNEMENT DU CUTTER

2. Tirer le couteau pour le démonter.



Le couteau comporte des arêtes tranchantes. Faire attention lors de sa manipulation, il y a un risque de coupure.

3. Pour mettre en place un nouveau couteau, procéder aux étapes précédentes mais dans le sens inverse.

Mise en marche pour les versions à 1 vitesse

1. Mettre en place tous les accessoires (bol, couvercle, etc...). Voir le paragraphe « Montage des accessoires ».
2. Brancher l'appareil. La LED au-dessus du bouton « I » et toutes les LEDs alignées clignotent. L'appareil est prêt à fonctionner.



Si les LEDs ne sont pas allumées, vérifier les points suivants :

- L'alimentation de la prise murale.
- La connexion à la prise murale.
- L'état du cordon d'alimentation (coupure, écrasement, etc.).

3. Charger les aliments soit directement dans le bol (fig. n°3) soit par la goulotte dans le couvercle (fig. n°4).

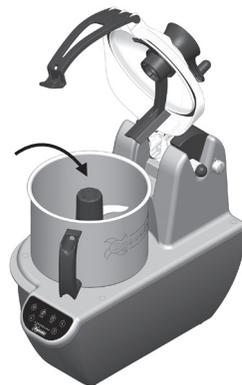


Fig. 3 / Chargement des aliments directement dans le bol.



Fig. 4 / Chargement des aliments par la goulotte du couvercle dans le bol.

FONCTIONNEMENT DU CUTTER

Si les LEDs au-dessus des boutons « 0 » et « 1 » clignotent simultanément, vérifier que le couvercle est bien fermé, notamment au niveau du loquet.

Attention à la quantité d'aliments : une quantité trop importante peut provoquer des débordements et des projections.

4. Appuyer sur le bouton « 1 » pour mettre l'appareil en marche. La LED au-dessus bouton « 1 » et toutes les LEDs alignées sont allumées en continu.



5. En cours de fonctionnement, il est possible de charger des aliments via la goulotte du couvercle.



Ne pas forcer pour pousser les aliments.

Ne pas utiliser les mains ou tout autre objet pour pousser les aliments. Il y a un risque de blessure et d'endommagements de l'appareil.

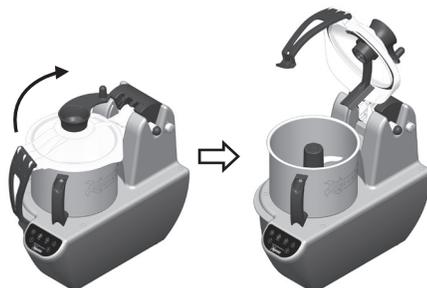
L'appareil étant silencieux lorsqu'il n'y a pas d'aliments, faire attention lors de l'incorporation de nouveaux aliments. Il y a un risque de projections d'aliments.

Attention à la quantité d'aliments : une quantité trop importante peut provoquer des débordements et des projections.

6. En cours de fonctionnement, il est possible de décoller les aliments de la paroi du bol en faisant tourner le racloir.

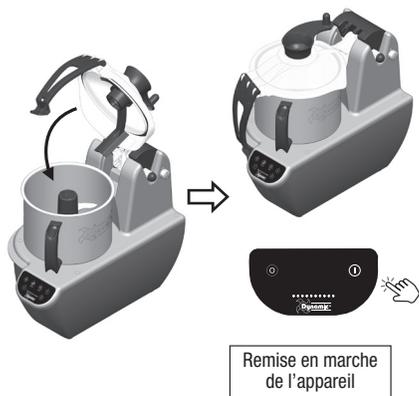


7. Lorsqu'il est nécessaire de recharger en aliments en relevant le couvercle, cela provoque l'arrêt de l'appareil.



Arrêt de l'appareil

FONCTIONNEMENT DU CUTTER

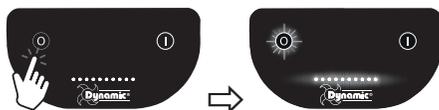


Si les LEDs au-dessus des boutons « 0 » et « 1 » clignotent simultanément, vérifier que le couvercle est bien fermé, notamment au niveau du loquet.

Attention à la quantité d'aliments : une quantité trop importante peut provoquer des débordements et des projections.

Une fois le couvercle descendu, la remise en marche ne peut s'effectuer qu'en appuyant de nouveau sur le bouton « 1 ».

8. L'arrêt de l'appareil s'effectue en appuyant sur le bouton « 0 ». Les LEDs clignotent.



Mise en marche pour les versions à 2 vitesses

1. Mettre en place tous les accessoires (bol, couvercle, etc...). Voir le paragraphe « Montage des accessoires »).
2. Brancher l'appareil. Vérifier que les LEDs sont bien allumées. L'appareil est prêt à fonctionner. Par défaut, la vitesse 1 est pré-sélectionnée.



Si les LEDs ne sont pas allumées, vérifier les points suivants :

- L'alimentation de la prise murale.
- La connexion à la prise murale.
- L'état du cordon d'alimentation (coupure, écrasement, etc.).

3. Charger les aliments soit directement dans le bol (fig. n°1) soit par la goulotte dans le couvercle (fig. n°2).



Fig. 1 / Chargement des aliments directement dans le bol.



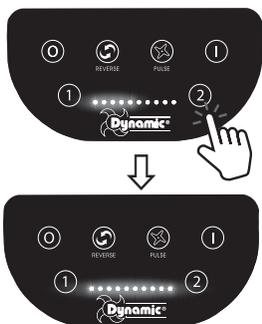
Fig. 2 / Chargement des aliments par la goulotte du couvercle dans le bol.

FUNCTIONNEMENT DU CUTTER

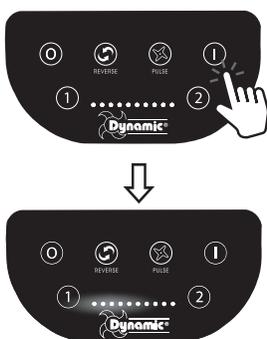
Si les LEDs au-dessus des boutons « 0 » et « 1 » clignotent simultanément, vérifier que le couvercle est bien à sa place, notamment au niveau du loquet.

Attention à la quantité d'aliments : une quantité trop importante peut provoquer des débordements et des projections.

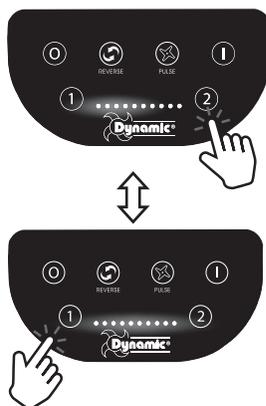
4. Pour choisir la vitesse 2, appuyer sur le bouton « 2 ». Toutes les LEDs alignées clignotent.



5. Appuyer sur le bouton « 1 » pour mettre l'appareil en marche.



A tout moment, il est possible de passer de la vitesse 1 à la vitesse 2 en appuyant sur le bouton « 2 », et vice versa.



6. En cours de fonctionnement, il est possible de charger des aliments via la goulotte du couvercle.



Ne pas forcer pour pousser les aliments.

Ne pas utiliser les mains ou tout autre objet pour pousser les aliments. Il y a un risque de blessure et d'endommagements de l'appareil.

L'appareil étant silencieux lorsqu'il n'y a pas d'aliments, faire attention lors de l'incorporation de nouveaux aliments. Il y a un risque de projections d'aliments.

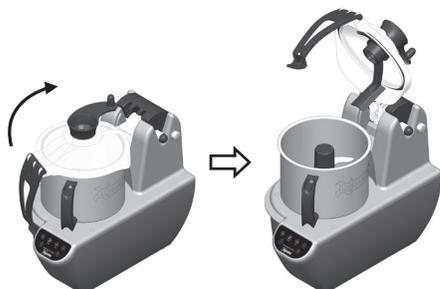
Attention à la quantité d'aliments : une quantité trop importante peut provoquer des débordements et des projections.

FONCTIONNEMENT DU CUTTER

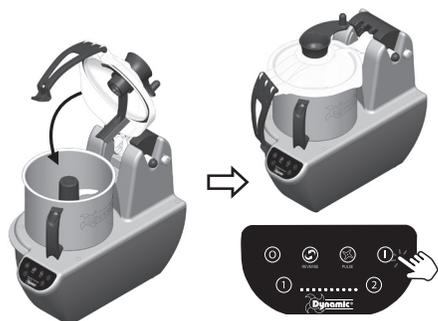
7. En cours de fonctionnement, il est possible de décoller les aliments de la paroi du bol en faisant tourner le racloir.



8. Lorsqu'il est nécessaire de recharger en aliments en relevant le couvercle, cela provoque l'arrêt de l'appareil.



Arrêt de l'appareil



Remise en marche de l'appareil

Une fois le couvercle descendu, la remise en marche ne peut s'effectuer qu'en appuyant de nouveau sur le bouton « I ».

9. L'arrêt de l'appareil s'effectue en appuyant sur le bouton « 0 ». Les LEDs clignotent.



Mise en marche pour les versions avec vitesse variable

1. Mettre en place tous les accessoires (poignée, couvercle, etc.). Voir le paragraphe « Montage des accessoires ».
2. Brancher l'appareil. Vérifier que les LEDs au-dessus du bouton « I » et la première LED alignée sont bien allumées. L'appareil est prêt à fonctionner.

Par défaut, la vitesse minimale est pré-sélectionnée.



Si les LEDs ne sont pas allumées, vérifier les points suivants :

- L'alimentation de la prise murale.
- La connexion à la prise murale.
- L'état du cordon d'alimentation (coupure, écrasement, etc.).

FONCTIONNEMENT DU CUTTER

3. Charger les aliments soit directement dans le bol (fig. n°1) soit par la goulotte dans le couvercle (fig. n°2).



Fig. 1 / Chargement des aliments directement dans le bol.



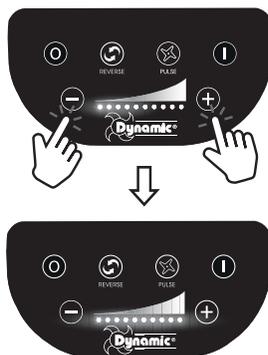
Fig. 2 / Chargement des aliments par la goulotte du couvercle dans le bol.

Si les LEDs au-dessus des boutons « 0 » et « I » clignotent simultanément, vérifier que le couvercle est bien à sa place, notamment au niveau du loquet.

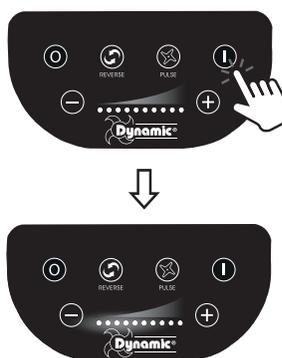
Attention à la quantité d'aliments : une quantité trop importante peut provoquer des débordements et des projections.

4. Pour choisir la vitesse la plus adaptée, appuyer sur les boutons « - » et « + » jusqu'à la vitesse souhaitée. Le nombre de LEDs qui clignotent correspond à la vitesse sélectionnée.

A chaque appui sur l'un des boutons « - » ou « + », une LED alignée s'allume ou s'éteint.



5. Appuyer sur le bouton « I » pour mettre l'appareil en marche.

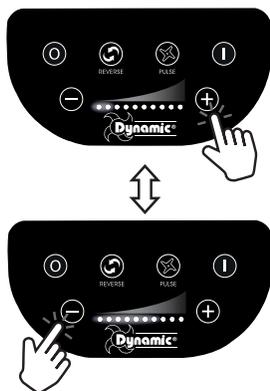


A tout moment, il est possible de modifier la vitesse en appuyant sur les boutons « - » et « + » jusqu'à la valeur voulue.

A chaque appui sur l'un des boutons « - » ou « + », une LED alignée s'allume ou s'éteint.

Il est possible de choisir entre 10 vitesses différentes.

FONCTIONNEMENT DU CUTTER



6. En cours de fonctionnement, il est possible de charger des aliments via la goulotte du couvercle.



**Ne pas forcer pour pousser les aliments.
Ne pas utiliser les mains ou tout autre objet pour pousser les aliments. Il y a un risque de blessure et d'endommagements de l'appareil.**

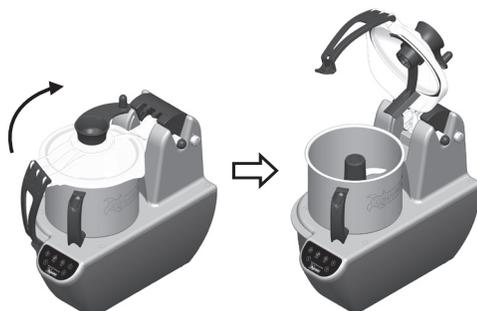
L'appareil étant silencieux lorsqu'il n'y a pas d'aliments, faire attention lors de l'incorporation de nouveaux aliments. Il y a un risque de projections d'aliments.

Attention à la quantité d'aliments : une quantité trop importante peut provoquer des débordements et des projections.

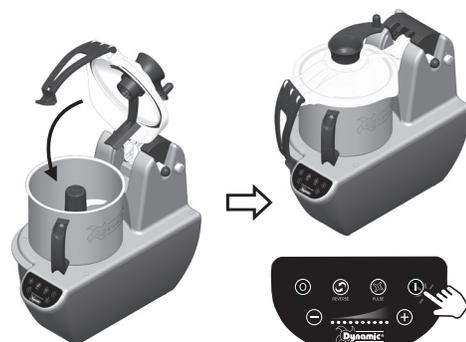
7. En cours de fonctionnement, il est possible de décoller les aliments de la paroi du bol en faisant tourner le racloir.



8. Lorsqu'il est nécessaire de recharger en aliments en relevant le couvercle, cela provoque l'arrêt de l'appareil.



Arrêt de l'appareil

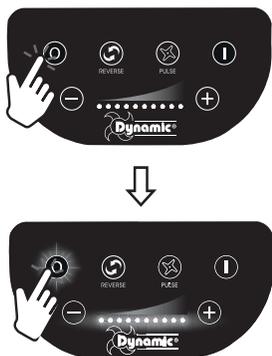


Remise en marche de l'appareil

FONCTIONNEMENT DU CUTTER

Une fois le couvercle descendu, la remise en marche ne peut s'effectuer qu'en appuyant de nouveau sur le bouton « I ».

9. L'arrêt de l'appareil s'effectue en appuyant sur le bouton « 0 ». Les LEDs clignotent.



NETTOYAGE

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

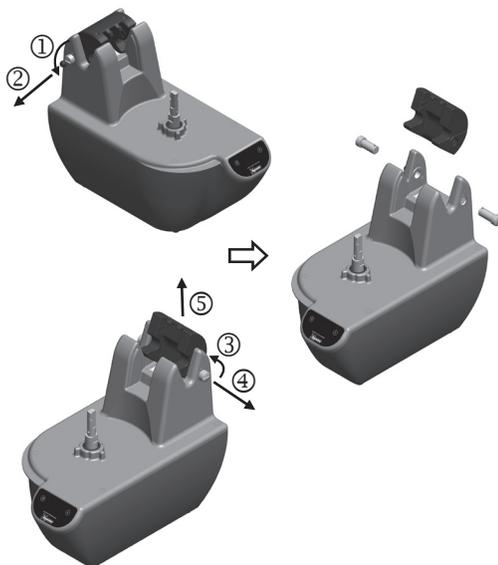
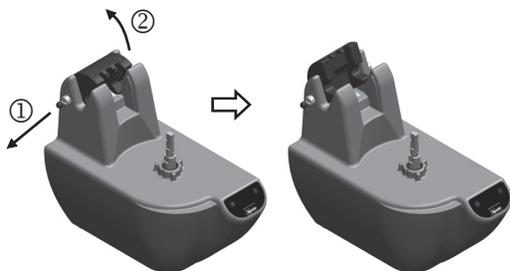
1. Débrancher l'appareil.
2. Enlever tous les accessoires (voir les paragraphes correspondant).
3. Rincer les accessoires à l'aide d'une douchette (ne pas utiliser de produits d'entretien agressifs) ou au lave-vaisselle en utilisant des détergents non agressifs.
4. Stocker les accessoires dans un endroit sec et aéré.



Les accessoires peuvent comporter des arêtes tranchantes. Faire attention lors de leur manipulation, il y a un risque de coupure.

NETTOYAGE DU BLOC-MOTEUR

1. Débrancher l'appareil.
2. Enlever tous les accessoires (voir les paragraphes correspondant).
3. Nettoyer le bloc-moteur à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre légèrement humide.
4. Il est possible d'enlever le verrou en débloquant les axes à l'aide d'un tournevis plat.



Ne pas nettoyer le bloc-moteur au jet d'eau.
Ne jamais immerger le bloc-moteur dans l'eau.

MAINTENANCE

A CHAQUE UTILISATION

Vérifier l'état général du cordon d'alimentation (coupure, écrasement, etc..).

Retirer les accessoires après chaque utilisation.

Nettoyer les accessoires. Vérifier qu'il n'y a pas de résidus alimentaires avant de les ranger dans une zone sèche et aérée.

Vérifier l'état général des accessoires avant de les ranger (tranchant des lames, déformations, etc..).

Vérifier l'état du joint d'étanchéité.

TOUS LES ANS

Vérifier la stabilité de l'appareil. Si nécessaire, remplacer des tampons s'ils sont abîmés.

Remplacer le joint d'étanchéité.

Les disques et les grilles sont des pièces d'usure, qu'il est nécessaire de remplacer régulièrement afin d'assurer une coupe de qualité.

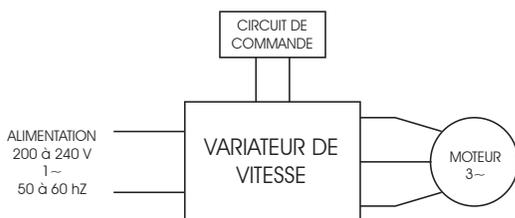
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Cet appareil est alimenté en courant alternatif monophasé et nécessite une prise de terre.

L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 16 A.

Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasée normalisée.

SCHEMA ÉLECTRIQUE



ATTESTATION DE CONFORMITÉ, SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE

Attestons que l'appareil Cutter / Coupe-légumes est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 1678.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE :

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement ou s'il présente des anomalies, contactez votre revendeur ou expédiez-le à l'adresse suivante :

DYNAMIC FRANCE S.A.S.
518 rue Léo Baekeland – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE
Tél. +33 (0)2 51 63 02 72
Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail : contact@dynamicmixers.com

CANADA SERVICE CENTRE DYNAMIC
INTERNATIONAL LTD.

3227 Boul. pitfield

Saint-Laurent - Québec H4S-1H3

Numéro gratuit : 1-800-267-7794

Fax sans frais : 1-877- 668-6623

Tél. : (514) 956 0127

Fax : (514) 956 8983

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication.

La garantie DYNAMIC couvre totalement pièces et main d'oeuvre.

La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal, les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.

Pour être valable, le bon de garantie doit être :

1. Certifié par le vendeur (date et cachet).
2. Joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

INSTRUCTIONS POUR LA RÉPARATION DE VOTRE APPAREIL :

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez demander conseil à votre revendeur qui, souvent, pourra y porter remède ou autrement, veuillez expédier cet appareil, sous emballage très solide à :

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

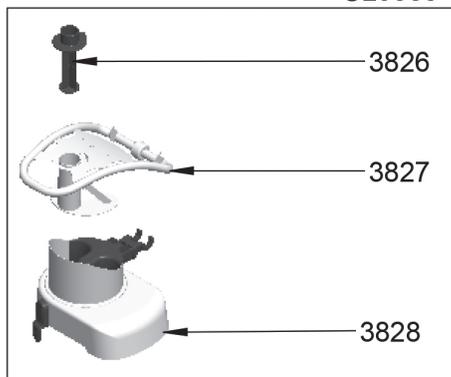
85290 Mortagne-sur-Sèvre – France

Tout retour d'appareil doit être effectué en **Port payé**.

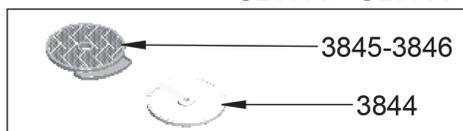
CL100 - COUPE-LÉGUMES À BOUTONS

CODE	DÉSIGNATION
3826	POUSSE-LEGUMES
3827	POIGNEE COMPLETE
3828	COUVERCLE COMPLET
3844	DISQUE MACEDOINE 8MM
3845	GRILLE MACEDOINE 8MM
3846	GRILLE FRITE 8
3847	EJECTEUR
3848	BAC D'EVACUATION
3851	BLOC-MOTEUR 1 VITESSE POUR COUPE-LEGUMES 220-240V
3852	BLOC-MOTEUR 2 VITESSES COUPE-LEGUMES 220-240V
3857	BLOC-MOTEUR VITESSE VARIABLE, PULSE ET REVERSE 220-240V
CL1005	DISQUE A EMINCER 0,5MM
CL1015	DISQUE A EMINCER 1,5 MM
CL1025	DISQUE A EMINCER 2,5 MM
CL1030	DISQUE A EMINCER 3 MM
CL1040	DISQUE A EMINCER 4 MM
CL1050	DISQUE A EMINCER 5 MM
CL1070	DISQUE A EMINCER 7 MM
CL1080	DISQUE A EMINCER 8 MM
CL1090	DISQUE A EMINCER 9 MM
CL1110	DISQUE A EMINCER 11 MM
CL1120	DISQUE A EMINCER 12 MM
CL1130	DISQUE A EMINCER 13 MM
CL2002	DISQUE A RAPER 2 MM
CL2003	DISQUE A RAPER 3 MM
CL2005	DISQUE A RAPER 5 MM
CL2009	DISQUE A RAPER 9 MM
CL3032	DISQUE A JULIENNE 3 X 2 MM
CL3042	DISQUE A JULIENNE 4 X 2 MM
CL3044	DISQUE A JULIENNE 4 X 4 MM
CL3052	DISQUE A JULIENNE 5 X 2 MM
CL3055	DISQUE A JULIENNE 5 X 5 MM
CL3088	DISQUE A JULIENNE 8 X 8 MM
CL4008	KIT MACEDOINE 8 X 8 MM
CL5008	KIT FRITES 8 X 8 MM
CL9000	KIT COMPLET COUPE-LEGUME (COUVERCLE, POIGNEE, BAC)

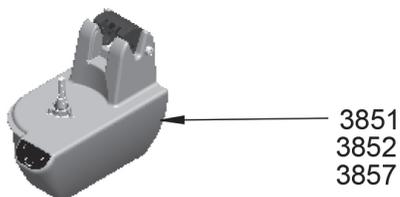
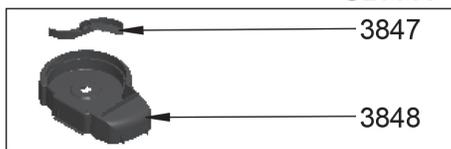
CL9000



CL4008 - CL5008



CL9000



3851 - BLOC-MOTEUR 1 VITESSE POUR COUPE-LÉGUMES

3852 - BLOC-MOTEUR 2 VITESSES COUPE-LÉGUMES

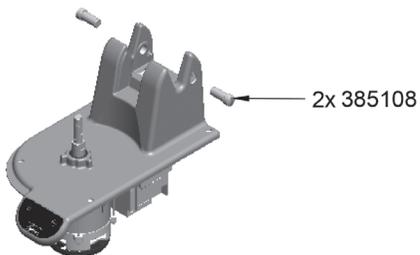
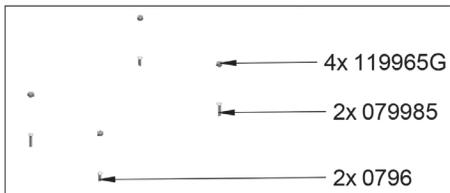
3857 - BLOC-MOTEUR VITESSE VARIABLE, "PULSE" ET "REVERSE"

CODE	DÉSIGNATION
0600CL	BAGUE D'ÉTANCHEITE
0796	VIS TFHC M6 x 20 INOX
079985	VIS TFHC M6 x 30 INOX
119965G	BOUCHON GRIS
3820	CABLE D'ALIMENTATION 220-240V
3820UK	CABLE D'ALIMENTATION 220-240V UK
3821	VARIATEUR MONO 240V 2.2 KW
3823	CLIP SERRE-CABLES
3824	PASSE FIL
3825	PIED
385101	CUVE ORANGE AVEC TAMPONS
385102	ENSEMBLE VARIATEUR, SUPPORT ET VIS
385103	ENSEMBLE MOTEUR, TURBINE ET TIRANTS
385104	ENSEMBLE CAPTEUR ET SUPPORT POUR POIGNEE
385105	ENSEMBLE CAPTEUR ET SUPPORT
385106	VERROU
385107	KIT DE VIS POUR BLOC-MOTEUR
385108	PALIER DE VERROU AVEC GOUPILLE
385109	ENSEMBLE AXE DE BLOCAGE
385110	ENSEMBLE CARTE DE COMMANDE 1 VITESSE
385210	ENSEMBLE CARTE DE COMMANDE 2 VITESSES
385710	ENSEMBLE CARTE DE COMMANDE VITESSE VARIABLE, PULSE ET REVERSE

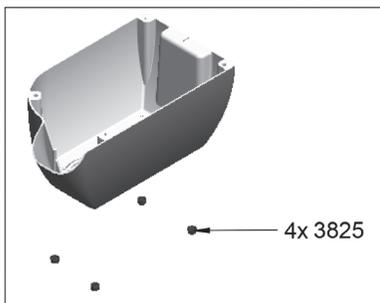
ECLATÉ - NOMENCLATURE



385107



385101

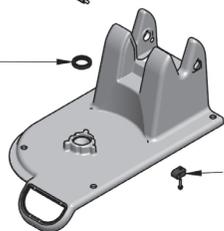


0600CL

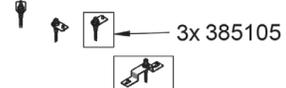
385110

385210

385710



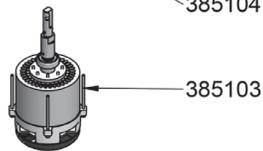
3823



3x 385105

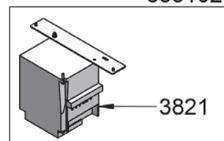


385104



385103

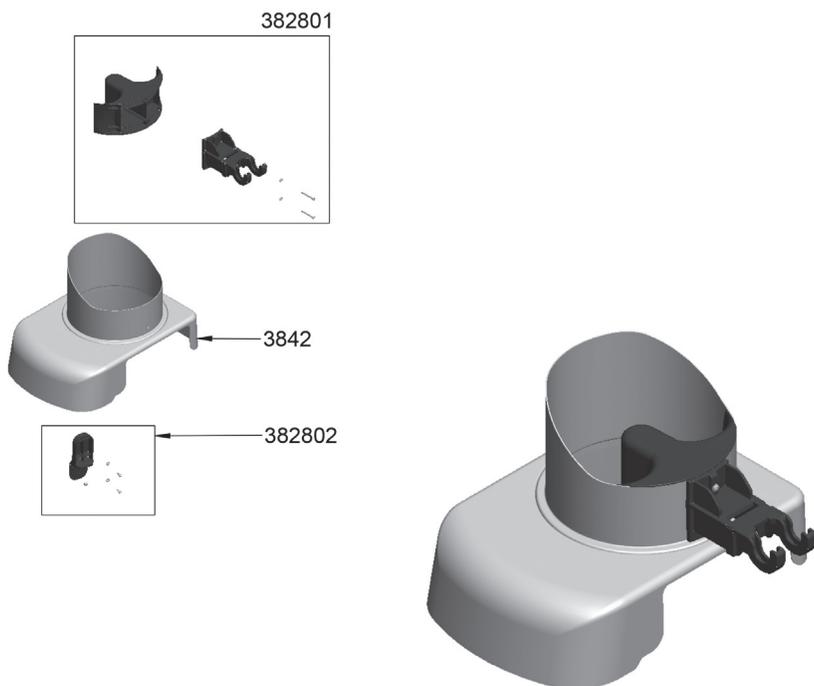
385102



3821

3828 - COUVERCLE DE COUPE-LÉGUMES

CODE	DÉSIGNATION
382801	KIT OBTURATEUR ATTACHE
382802	KIT LOQUET DE COUVERCLE
3842	ASSEMBLAGE COUVERCLE INOX



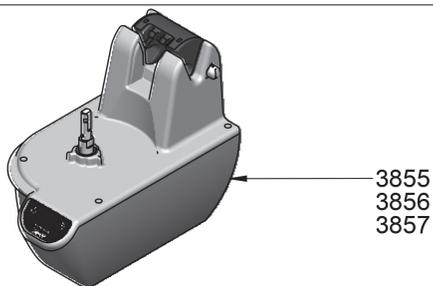
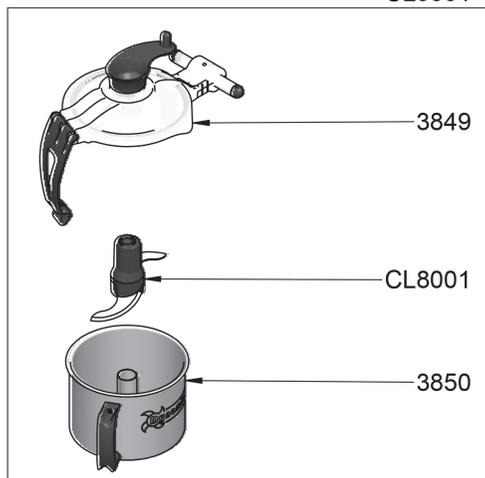
CL200 - CUTTER 1 VITESSE

CL212 - CUTTER 2 VITESSES, REVERSE ET PULSE

CL222 - CUTTER VITESSE VARIABLE, REVERSE ET PULSE

CODE	DÉSIGNATION
3849	COUVERCLE COMPLET CUTTER
3850	BOL CUTTER
3855	BLOC-MOTEUR 1 VITESSE POUR CUTTER 220-240V
3856	BLOC-MOTEUR AVEC 2 VITESSES ET CUTTER 220-240V
3857	BLOC-MOTEUR VITESSE VARIABLE, PULSE ET REVERSE 220-240V
CL8001	COUPEAU LISSE CUTTER
CL9001	KIT COMPLET CUTTER (CUVE, COUVERCLE, COUPEAU)

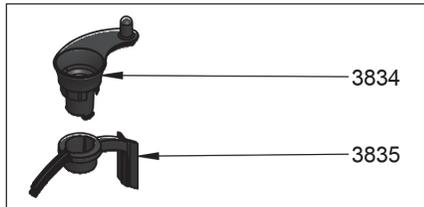
CL9001



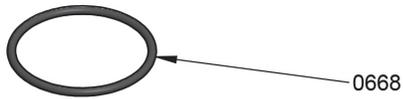
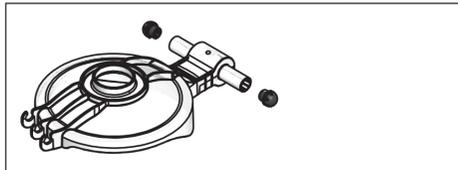
3849 - COUVERCLE DU BOL CUTTER

CODE	DÉSIGNATION
0668	JOINT DE COUVERCLE
3834	VERSEUR
3835	RACLEUR
384901	LOQUET
384902	COUVERCLE
384903	RACLEUR ET VERSEUR

384903



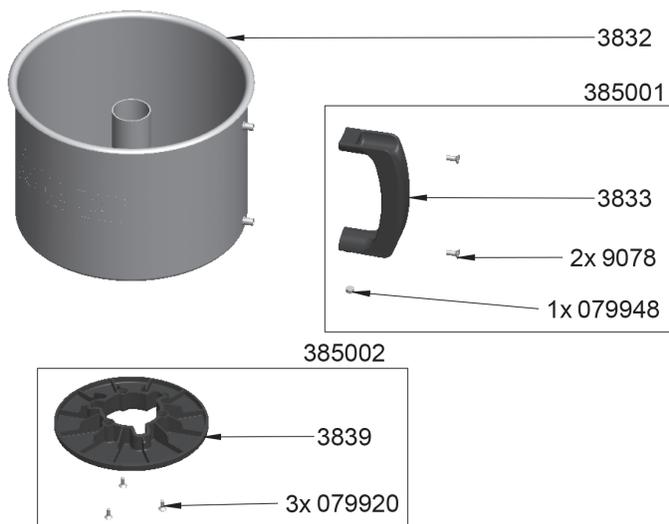
384902



384901

3850 - BOL INOX

CODE	DÉSIGNATION
3832	ASSEMBLAGE BOL INOX
385001	KIT POIGNEE BOL CUTTER
385002	KIT DETROMPEUR BOL CUTTER



GARANTIE

- Hôtel, Auberge
- Restaurant
- Cafétéria
- Pâtisserie
- Glacier
- Hôpital
- Autre

• Nom de l'utilisateur

.....

• Adresse

.....

• Ville

.....

• Code postal

.....

• Téléphone

.....

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon

518 rue Léo Baekeland – B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72

Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

E-mail : contact@dynamicmixers.com

www.dynamicmixers.com

Cachet du distributeur

