

Sommaire

Introduction	1	Nettoyage, hygiène, rangement	4
Présentation	1	Incidents de fonctionnement	4
Installation	1	Maintenance	5
Utilisation, sécurité	3	Conformité à la réglementation	6

Introduction

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, et est destiné à faciliter l'utilisation de la machine (indiquée ci-après sous le vocable "machine" ou "appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et à éviter surtout une succession de dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes.

Il est tout aussi important que le Manuel soit toujours à disposition de l'opérateur et soit conservé soigneusement sur le lieu d'exploitation de la machine, afin de pouvoir être consulté facilement et immédiatement en cas de doute ou, quoiqu'il en soit, chaque fois que la nécessité se présente.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, lequel restera à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les biens.

Présentation

1.1 DESCRIPTION

• Le coupe frites automatique est une machine à usage professionnel qui permet d'obtenir des frites fraîches d'excellente qualité et de couper en tranches les pommes de terre.



1.1

- A Bloc couteaux
- B Table mobile inox (en option)
- C Corps aluminium poli
- D Trémie d'alimentation inox démontable

- E Manette blocage trémie
- F Bouton poussoir MARCHE
- G Bouton poussoir ARRET
- H Goulotte d'évacuation

• Avec ses débits horaires importants et ses équipements de coupe adaptés, il répond aux besoins des restaurants, cuisines des collectivités, traiteurs et des industries agro-alimentaires.

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)

- Dimensions emballage :
 - machine L x l x h (mm) : 755 x 410 x 680
 - table L x l x h (mm) : 750 x 500 x 200
- Dimensions de la machine : 2.1
 - sans table : L x l x h (mm) : 670 x 360 x 556
 - avec table : L x l x h (mm) : 336 x 458 x 1264

- Poids :
 - brut emballé : 45 kg
 - net équipé avec rotor et sans bloc-couteaux : 37 kg
 - net table : 15 kg

2.2 EMBLACEMENT ET ORGANISATION

- La machine (emballée ou non) est prévue pour être soulevée à l'aide d'un chariot élévateur. En cas de manutention manuelle de la machine seule, prévoir deux personnes (pour toutes les machines de plus de 25 Kg)
- Sur une table de hauteur comprise entre 600 et 750 mm maximum.
- Sur table mobile fonctionnelle (livrée en option) acceptant des bacs de réception standard de grande dimension.

- Pour caler et mettre de niveau la table : 2.2
 - Dévisser la vis de fixation des 2 patins (clé à tube de 10),
 - ajuster le patin, puis bloquer en position,
 - vérifier la bonne stabilité de la machine.
- Si besoin de sceller la table mobile :
 - Contre-percer les trous des 2 patins (vis ø 5x40 et chevilles non fournies).



ATTENTION !!

Le raccordement électrique doit être fait dans les règles de l'art, par une personne qualifiée et habilitée (voir normes et réglementations en vigueur dans le pays d'installation).

L'utilisation éventuelle d'un adaptateur de prise de courant exige la vérification que les caractéristiques électriques de celle-ci ne soient pas inférieures à celle de la machine.

Ne pas utiliser de prise multiple.

L'alimentation de la machine en courant alternatif doit satisfaire les conditions suivantes EN60204-1;

- Variations maxi de tension : $\pm 10\%$
- Variations maxi de fréquence : $\pm 1\%$ de manière continue, $\pm 2\%$ sur des périodes courtes

ATTENTION : l'installation électrique doit être conforme (conception, réalisation et maintenance) aux dispositions législatives et normatives du pays d'utilisation.

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée des surintensités (des courts-circuits et des surcharges) en utilisant un disjoncteur conforme à l'IEC60947-2 correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine - voir caractéristiques indiquées dans la colonne G de la figure 2.3a 

ATTENTION : Pour la protection contre le contact indirect (suivant le type d'alimentation prévue et la connexion des masses au circuit équipotentiel de protection) faire référence au point 6.3.3 de l'EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour la coupure automatique de l'alimentation dans le cas de défaut d'isolation en schéma TN ou TT, ou pour le système IT, l'utilisation d'un contrôleur permanent d'isolement ou de différentiels pour la coupure automatique. Pour cette protection, les prescriptions de la IEC 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer.

Par exemple : dans un système TN ou TT, il faut installer en amont de l'alimentation un disjoncteur différentiel avec courant de coupure adapté (par exemple 30 mA) à l'installation de mise à la terre de l'endroit où est prévue l'installation de la machine.

ATTENTION : Le non respect de ces consignes expose le client à des risques de défaillance de la machine et/ou des accidents dus à des contacts directs ou indirects.

• Caractéristiques moteur 2.3a

- B** Nombre de phases (1 monophasé ou 3 triphasé)
- C** Tension nominale en volt (valeur, plage ou commutation)
- D** Fréquence (Hertz)
- E** Puissance nominale (Watt)
- F** Intensité nominale (Ampères)
- G** Calibre du fusible de protection de la ligne électrique (Ampères)
- H** Consommation électrique (K Watt/heure)
- I** Réglage du relais thermique (A)

1) Moteur triphasé bitension

- Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 3 pôles + Terre, calibre 20 A conforme à l'IEC60309, et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.



Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune.

- Vérifier le sens de la rotation à l'aide du rotor monté dans la machine.
- Appuyer sur le bouton MARCHÉ.
- Desserrer la manette de blocage trémie et soulever la trémie. (voir §3.3)
- Le rotor doit tourner obligatoirement sens anti-horaire .

- Si le sens de rotation est inversé, permuter 2 fils de phase sur la prise de courant.

- Le branchement est effectué en tension supérieure  (ex 400V). Pour brancher en tension inférieure,  (ex 230V), procéder comme suit :

- débrancher la machine et la retourner,
- dévisser ses 4 patins pour désolidariser le fond et accéder aux composants électriques,
- Changer le fil de la platine en déplaçant la cosse de la borne de raccordement marquée en tension supérieure (400V) vers celle marquée en tension inférieure (230V).
- Modifier la position des barrettes de la plaque à bornes.



2.3b

2) Moteur monophasé

Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 2 pôles + terre, calibre 16A conforme à l'IEC60309 et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.



ATTENTION !!

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

Cette machine est à usage professionnel et doit être utilisée par un personnel formé à son utilisation ainsi qu'à son nettoyage et entretien en terme de fiabilité et sécurité.

Utiliser la machine dans un local suffisamment éclairé (Voir norme technique applicable dans le pays d'utilisation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)

Lors de la manipulation de la machine, toujours s'assurer que les points de préhension ne sont pas des parties mobiles ; risque de chute et de blessures sur les membres inférieurs.

La fermeture incontrôlée de la trémie présente un risque d'écrasement des doigts



Ne jamais introduire la main dans la zone d'éjection lorsque la machine est en fonctionnement ; risque de blessures Il est formellement interdit de neutraliser ou de modifier les systèmes de sécurité : Risques de blessures irréversibles!!!!

Vérifier le bon fonctionnement de ces sécurités avant chaque utilisation (voir paragraphe « réglage des sécurités »)

Ne jamais introduire la main, un corps dur ou surgelé dans l'appareil

Pour des raisons d'hygiène et sécurité, toujours utiliser une coiffe, résistante, lavable ou jetable et qui enveloppe complètement les cheveux.

ATTENTION : Toutes les manipulation d'utilisation de nettoyage ou de maintenance présentent des risques de coupure, ne jamais forcer et placer les mains à une distance raisonnable des parties coupantes.

Toujours utiliser des équipements de protection adaptés lors de ces manipulations.



La machine n'est pas conçue pour fonctionner en atmosphère explosive

3.1 LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR EST ASSURÉE PAR :

- Vérifier le bon fonctionnement des sécurités avant chaque utilisation. Les sécurités sont prioritaires sur l'ordre de marche.
- L'arrêt du moteur à l'ouverture de la trémie. 0<arrêt<30mm
- Freinage du rotor <4secondes
- Mode de sectionnement : débrancher la prise de l'appareil.
- L'impossibilité de démarrer le moteur en l'absence du bloc couteaux.
- La nécessité d'appuyer sur le bouton MARCHE après un arrêt (dispositif à «manque de tension»).
- L'absence de risque par l'accès de la goulotte d'évacuation lié à la conception de la machine.
- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.



Toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel ,n'est pas considérée comme normale par le fabricant.

3.2 CHOIX DES ÉQUIPEMENTS DE COUPE

- Un équipement de coupe pour trancher ou couper en frites comprend :

- Un bloc couteaux,
- un rotor commun à tous les blocs couteaux.

- Blocs couteaux disponibles :

1) Blocs frites : Section 8x8-10x10-12x12-14x14mm



3.2a

2) Blocs trancheurs : épaisseurs 4-6-8mm



3.2b

- Débits théoriques :

Frites de 12mm : 1500 kg/h avec des pommes de terre de calibre 40/80.

3.3 MISE EN SERVICE DES ÉQUIPEMENTS



3.3a-b

- Le coupe frites est livré avec le rotor installé et les blocs couteaux emballés séparément.



Nota : Avant la mise en service , toujours vérifier l'état de propreté de la chambre de coupe, de l'arbre d'entraînement, de la trémie et des équipements de coupe.

- Pour équiper l'appareil avec ses équipements de coupe :

1) Dévisser la manette sens anti-horaire  pour déverrouiller la trémie.

2) Relever et retirer la trémie.

3) Monter le rotor sur la baïonnette de l'arbre et vérifier sa bonne mise en place. Le rotor doit effleurer le bout d'arbre.

4) Monter le bloc couteaux et vérifier qu'il est bien en place.

5) Remettre la trémie et la verrouiller en tournant la manette sens horaire .

6) Appuyer sur le bouton poussoir noir MARCHE.

3.4 UTILISATION



3.4

- Le coupe frites ne peut fonctionner que si la trémie est verrouillée correctement.

- Le rotor n'accepte que des pommes de terre de calibre 80 maximum.

- Le chargement se fait en versant les pommes de terre dans la trémie à l'aide d'un seau. Les légumes descendent par gravité vers le rotor et sont entraînés par centrifugation vers les lames du bloc couteaux pour se faire couper.



ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

Avant d'utiliser tout produit de nettoyage, lire attentivement les notices d'utilisation et de sécurité accompagnant le produit et utiliser les équipements de protection adaptés.

Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression

4.1 EN FIN D'UTILISATION

- Soulever la trémie et l'enlever pour la nettoyer complètement.
- Retirer le rotor et le bloc couteaux pour les nettoyer en plonge à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatibles avec les matériaux.



Conseils : Ne pas employer de détergents abrasifs qui rayent les surfaces ou à base de chlore qui ternissent l'aluminium.

- Rincer les équipements de coupe à l'eau claire, les laisser sécher et les ranger soigneusement.
- Nettoyer soigneusement la chambre de coupe à l'aide d'une



Manipuler le bloc couteaux avec soin pour éviter les chocs et les coupures.

éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincer.

- Nettoyer si nécessaire l'extérieur de la machine et la table à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent doux, puis rincer à l'aide d'une éponge humide.

Incidents de fonctionnement

5.1 L'APPAREIL NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- La trémie est bien verrouillée
- Le bloc couteaux est en place.

5.2 BRUIT ANORMAL :

- Arrêter la machine immédiatement
- Vérifier la bonne mise en place du rotor et du bloc couteaux.
- Démonter, nettoyer si besoin, vérifier qu'il n'y a pas un corps étranger et remettre en place correctement.
- Si le bruit persiste et que la machine manque de puissance, vérifier que :
 - le moteur triphasé ne tourne pas sur 2 phases,
 - la courroie n'est pas usée ( § 6.1).

5.3 QUALITÉ DE TRAVAIL



Avant toute intervention, arrêter la machine.

- Si l'évacuation des produits se fait mal, vérifier que :
 - les produits dans le bac de réception n'obstruent pas la sortie,
 - il n'y a pas d'accumulation de produits dans la chambre de coupe,
 - il n'y a pas de corps étranger ou de casse d'un élément coupant à l'intérieur de la chambre de coupe.
- Si la qualité de coupe est insuffisante, vérifier :
 - le sens de rotation (anti-horaire  vue dessus)

- le bon choix de l'équipement de coupe,
- l'état des équipements de coupe ( § 6.2)
- la présentation des produits dans le rotor.



Nota : En cas de coincement des légumes à l'entrée de la trémie, les pousser à la main pour réguler leur débit.

- Si la machine cale pendant le travail :
 - relever la trémie,
 - enlever les produits qui sont agglomérés et retirer le rotor.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.



ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

La maintenance ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée

6.1 MÉCANISME

- Ce coupe frites est d'un entretien minimum (les paliers du moteur et du mécanisme sont graissés à vie).
- Il est conseillé au moins une fois par an, de vérifier :
 - l'état d'usure de la courroie.
 - les raccordements électriques.
- **Pour changer la courroie :**
 - Débrancher la machine.
 - La désolidariser de sa table (4 vis - clé de 19) et la retourner.
 - Dévisser les 4 patins et enlever le fond pour accéder au mécanisme.
 - Décaler le tendeur pour ôter et remettre la courroie.

Nota : Veiller à la bonne mise en place des dents de la courroie dans les gorges des poulies.

- Accès aux composants électriques :
 - débrancher la machine.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

- Les condensateurs peuvent rester électriquement chargés . Afin d'éviter tout risque, lors d'une intervention, il est conseillé de les décharger en reliant leurs bornes à l'aide d'un conducteur isolé (tournevis par exemple).
- **Périodiquement :**
 - Huiler à la vaseline l'arbre d'entraînement du rotor.

6.2 ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS DE COUPE

- Vérifier régulièrement l'état des lames du bloc couteaux (affûtage-chocs)

- Réaffûter les lames si nécessaire avec une lime douce ou une pierre à affûter.

6.3 RÉGLAGE DES SÉCURITÉS

- Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié fréquemment.
- Le moteur doit s'arrêter à l'ouverture de la trémie, la distance entre le nez de trémie et le corps ne doit pas excéder 30mm.
- Le moteur ne peut fonctionner sans le bloc couteaux.
- Pour chaque arrêt : le moteur est freiné, blocage <4 secondes.
- Si l'une des deux fonctions de sécurité n'est pas réalisée :
 - Ne pas utiliser la machine.
 - La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.4 COMPOSANTS ÉLECTRIQUES



- Vérifier régulièrement l'état du cordon et des composants électriques.

6.5 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

- Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur



Date de l'achat :

La machine est conçue en conformité à :

- La directive machine 2006/42 CEE,
- La directive CEM 2014/30/ EU.
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- La directive 2002/96/CEE « WEEE »

Le symbole “  ” sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

- La directive 2006/12 CEE « Déchets »

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

- La directive 94/62/CEE « Emballage et déchets d'emballages »

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

- **Aux normes européennes :**

EN 60 204-1-2006 équipements électriques des machines,

EN 1678-1998 coupe légumes, sécurité intégrée.

Cette conformité est attestée par :

- la marque de conformité CE, fixée sur la machine,
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie,
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 11201-EN ISO 3744 = 70 dBA

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55,
- Machine globale IP23

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- 1935/2004 CEE matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.
- Normes EN 601-2004: alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.
- Norme EN 1672-2 : Prescriptions relatives à l'hygiène.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.