

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

## Indice

Introduzione	1	Pulizia, igiene, sistemazione	4
Presentazione	1	Difetti di funzionamento	4
Installazione	1	Manutenzione	5
Modalità d'uso, sicurezza	3	Conformità alle norme	6

## Introduzione

Il manuale d'uso fornisce all'utente informazioni utili per lavorare correttamente e in piena sicurezza, ed è destinato a facilitare l'utilizzo della macchina (indicata di seguito con il termine «macchina» o «apparecchio»).

Le informazioni che seguono non devono essere in nessun caso considerate come un lungo elenco di avvertimenti da seguire obbligatoriamente, ma piuttosto come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni della macchina e soprattutto per evitare tutta una serie di danni fisici o materiali risultanti da procedure di utilizzo e di gestione inadeguate.

È essenziale che tutte le persone che si occupano del trasporto, dell'installazione, della messa in esercizio, dell'utilizzo, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina, consultino e leggano attentamente questo manuale prima di procedere alle diverse operazioni, e ciò al fine di evitare manovre errate e inappropriate suscettibili di compromettere l'integrità della macchina o la sicurezza delle persone.

Inoltre è importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e che sia conservato con cura nel luogo di utilizzo della macchina, affinché possa essere consultato facilmente e tempestivamente in caso di dubbio o ogni volta che se ne presenti la necessità, qualunque essa sia.

Se dopo la lettura del manuale persistono ancora dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, non esitare a contattare il Produttore o il servizio post vendita autorizzato, che sarà a disposizione per garantire un'assistenza rapida e scrupolosa, al fine di garantire un miglior funzionamento e un'efficacia ottimale della macchina.

Si ricordi che le norme in materia di sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente in vigore nel Paese di installazione devono essere applicate sempre durante le fasi di utilizzo della macchina. Pertanto è incombenza dell'utente assicurare che la macchina sia azionata e utilizzata solamente nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per le persone, gli animali e i beni materiali.

## Presentazione

### 1.1 DESCRIZIONE

- L'affetta patate automatico è una macchina per uso professionale che consente di ottenere patatine fritte di eccellente qualità e di affettare le patate.



A Blocco coltelli

B Tavolo mobile inox (opzionale)

C Corpo di alluminio levigato

D Tramoggia di alimentazione inox smontabile

E Leva di bloccaggio tramoggia

F Pulsante AVVIO

G Pulsante ARRESTO

H Canale di espulsione

- Grazie alle notevoli portate orarie e agli attrezzi da taglio adattati, risponde alle necessità di ristoranti, cucine di aziende, gastronomie e industrie agroalimentari.

## Installazione

### 2.1 INGOMBRO – PESO (VALORI INDICATIVI)

- Dimensioni imballaggio:
  - macchina L x l x h (mm): 755 x 410 x 680
  - tavolo L x l x h (mm): 750 x 500 x 200
- Dimensioni della macchina:  2.1
  - senza tavolo: L x l x h (mm): 670 x 360 x 556

- con tavolo: L x l x h (mm): 336 x 458 x 1264
- Peso:
  - lordo imballato: 45 kg
  - netto con rotore e senza blocco coltelli: 37 kg
  - netto tavolo: 15 kg

### 2.2 COLLOCAZIONE E SISTEMAZIONE

- La macchina (imballata o meno) è prevista per essere sollevata con l'ausilio di un carrello elevatore. In caso di movimentazione manuale della macchina da sola, è necessario prevedere due persone (per tutte le macchine superiori a 25 kg).
- Su un tavolo di altezza compresa tra 600 e 750 mm massimo.
- Su un tavolo mobile funzionale (fornito come opzione) adatto a vasche di ricezione standard di grandi dimensioni.

- Per tarare e regolare il tavolo:  2.2
  - Allentare la vite di fissaggio dei 2 piedini (chiave a tubo da 10),
  - regolare il piedino e bloccarlo in posizione,
  - verificare l'effettiva stabilità della macchina.
- Qualora fosse necessario fissare il tavolo mobile:
  - Controforare i fori di fissaggio dei 2 piedini (vite  $\varnothing$  5 x 40 e tasselli non forniti).

**ATTENZIONE!!**

Il collegamento elettrico deve essere fatto a regola d'arte, da una persona qualificata e abilitata (vedere norme e regolamenti in vigore nel Paese d'installazione).

Se si utilizza un adattatore per presa di corrente è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.

Non utilizzare prese multiple.

L'alimentazione della macchina a corrente alternata deve soddisfare le seguenti condizioni EN60204-1;

- Variazione massima di tensione:  $\pm 10\%$
- Variazione massima di frequenza:  $\pm 1\%$  in maniera continua,  $\pm 2\%$  su brevi periodi

**ATTENZIONE: l'installazione elettrica deve conformarsi (progettazione, realizzazione e manutenzione) alle disposizioni legislative e normative del Paese di utilizzo .**

- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione .
- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta dalle sovracorrenti (cortocircuiti e sovraccarichi) mediante l'uso di un interruttore conforme alla norma IEC60947-2 correttamente dimensionato in base al luogo di installazione e alle caratteristiche della macchina. – vedere le caratteristiche indicate nella colonna G della figura 2.3a 

**ATTENZIONE: Per la protezione contro il contatto indiretto (a seconda del tipo di alimentazione previsto e della connessione delle masse al circuito equipotenziale di protezione) fare riferimento al punto 6.3.3 della normativa EN60204-1 (IEC 50204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 6036-4-41.413.1.**

**Per esempio: in un sistema TT, si deve installare a monte dell'alimentazione un disconnettore differenziale con corrente di interruzione adatta (per esempio 30 mA) al momento dell'installazione della messa a terra del luogo in cui è prevista l'installazione della macchina.**

**ATTENZIONE: La mancata osservanza di queste istruzioni espone il cliente a rischi di guasti della macchina e/o di incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.**

• Caratteristiche del motore:  2.3a

**B** Numero di fasi (1 monofase o 3 trifase)

**C** Tensione nominale in volt (valore, singolo o commutabile)

**D** Frequenza (Hertz)

**E** Potenza nominale (Watt)

**F** Intensità nominale (Ampere)

**G** Amperaggio del fusibile di protezione della linea elettrica (Ampere)

**H** Consumo elettrico (K Watt/ora)

**I** Regolazione del relè termico (A)

### 1) Motore trifase bitensione

• Prevedere una presa di corrente murale accessibile standardizzata a 3 poli + Terra, calibro 20 A conforme alla norma IEC60309 e una corrispondente spina impermeabile da montare sul cavo di alimentazione.



È obbligatorio il collegamento a terra, che deve essere effettuato con un filo verde/giallo.

• Verificare il senso della rotazione con l'ausilio di un rotore montato nella macchina.

- Premere il pulsante AVVIO.
- Svitare la leva di bloccaggio tramoggia e sollevare la tramoggia. (  § 3.3).

- Il rotore deve girare obbligatoriamente in senso antiorario  .

• Se il disco ruota al contrario, invertire i 2 fili di fase nella presa di corrente.

• Il collegamento è effettuato a tensione superiore  (es. 400 V). Per collegare a tensione inferiore,  (es. 230 V), procedere come segue:

- scollegare la macchina e ribaltarla
- svitare i 4 piedini per separare il fondo e accedere ai componenti elettrici
- Sostituire il filo della piastra spostando il capocorda del morsetto di raccordo che riporta la specificazione di tensione superiore (400 V) verso quello con tensione inferiore (230 V).
- Modificare la posizione dei ponticelli della morsettiera.

 2.3b

### 2) Motore monofase

Prevedere una presa a parete standard accessibile con 2 poli + terra, valutata 10/16A conforme a IEC60309, e una corrispondente spina impermeabile da montare sul cavo di alimentazione.



## ATTENZIONE:

Pulire adeguatamente la macchina quando la si utilizza per la prima volta

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito professionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1)

Quando si maneggia l'apparecchio, accertarsi sempre che i punti di impugnatura non siano parti mobili; rischio di caduta e di lesioni degli arti inferiori.

La chiusura incontrollata della tramoggia comporta il rischio di schiacciamento delle dita.

Non introdurre mai le mani nella zona di espulsione quando la macchina è in funzione; rischio di ferite. È formalmente vietato modificare o neutralizzare i sistemi di sicurezza: Rischi di lesioni irreversibili!!!!

Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo (vedere il paragrafo «regolazione dei dispositivi di sicurezza»).

Non introdurre in nessun caso corpi duri o surgelati o la mano all'interno dell'apparecchio

Per ragioni di igiene e di sicurezza, utilizzare sempre una cuffia resistente, lavabile o monouso, che avvolga completamente i capelli.

**ATTENZIONE: Tutte le manipolazioni per l'utilizzo di detersivi o per operazioni di manutenzione comportano il rischio di taglio, non forzare in nessun caso e posizionare le mani a distanza adeguata dalle parti taglienti.**

**Utilizzare sempre le apparecchiature di protezione adeguate quando si effettuano tali manipolazioni.**

La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva



### 3.1 LA SICUREZZA DELL'UTENTE È GARANTITA DA:

- Prima di ogni utilizzo, è necessario verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Le sicurezze sono prioritarie sull'ordine di marcia.
- L'arresto del motore all'apertura della tramoggia. 0<arresto<30mm
- L'impossibilità di avviare il motore in assenza del blocco coltelli.
- La necessità di premere il pulsante di AVVIO dopo l'arresto (dispositivo di "mancata tensione").
- Frenata del rotore <4secondi
- Modalità di sezionamento: scollegare la presa dall'apparecchio.
- L'assenza di rischio grazie all'accesso del canale di espulsione collegato alla progettazione della macchina.
- Il rispetto delle istruzioni del presente manuale per l'uso, la manutenzione e la pulizia dell'apparecchio



Ogni altro uso diverso da quello descritto nel presente manuale non è considerato normale dal produttore.

### 3.2 SCELTA DEGLI ATTREZZI DA TAGLIO

- Un attrezzo da taglio per affettare o tagliare a listelli include:

- un blocco coltelli,
- un rotore comune a tutti i blocchi coltelli.

- **Blocchi coltelli disponibili:**

1) **Blocchi per patatine fritte:** Sezione 8 x 8-10 x 10-12 x1 2-14 x 14 mm  **3.2a**

2) **Blocchi per affettare:** spessore 4-6-8 mm  **3.2b**

- **Portate teoriche:**

Patatine fritte da 12 mm: 1500 kg/h con patate di grandezza 40/80.

### 3.3 ATTIVAZIONE DEGLI ATTREZZI



- Il tagliapatate è fornito con il rotore installato e i blocchi coltelli imballati separatamente.



*Nota: prima dell'attivazione, controllare sempre lo stato di pulizia della camera di taglio, dell'albero di trasmissione, della tramoggia e degli attrezzi da taglio.*

- Per montare gli attrezzi da taglio sull'apparecchio:

- 1) Svitare la leva in senso antiorario  per sbloccare la tramoggia.
- 2) Sollevare e rimuovere la tramoggia.

3) Montare il rotore sulla baionetta dell'albero e controllare che sia posizionato correttamente. Il rotore deve sfiorare l'estremità dell'albero.

4) Montare il blocco coltelli e controllare che sia posizionato correttamente.

5) Rimettere la tramoggia e bloccarla girando la manopola in senso orario .

6) Premere il pulsante nero AVVIO.

### 3.4 UTILIZZO



- Il tagliapatate può funzionare solo se la tramoggia è bloccata correttamente.
- Il rotore accetta solo patate di misura 80 massimo.
- Il caricamento avviene versando le patate nella tramoggia con

l'ausilio di un secchio. Le verdure scendono per effetto della gravità verso il rotore e sono trascinate mediante centrifuga verso le lame del blocco coltelli per essere tagliate.



## ATTENZIONE!!

Prima di qualsiasi operazione di smontaggio, scollegare l'apparecchio.

Prima di utilizzare qualsiasi strumento di pulizia, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di sicurezza fornite con il prodotto e utilizzare gli attrezzi di protezione adatti.

Non lavare l'apparecchio con dispositivi di pulizia a pressione.

### 4.1 A FINE UTILIZZO

- Sollevare la tramoggia e rimuoverla per pulirla completamente.
- Rimuovere il rotore e il blocco coltelli per pulirli immergendoli in acqua calda con l'aggiunta di un detersivo sgrassante e disinfettante compatibile con i materiali.



*Consiglio: non utilizzare detersivi abrasivi che possano graffiare le superfici o a base di cloro che possano opacizzare l'alluminio.*

- Sciacquare gli attrezzi da taglio con acqua pulita, lasciarli asciugare e riporli con cura.



Manipolare i blocchi coltelli con cautela per evitare urti e rotture.

- Pulire con cura la camera di taglio con l'ausilio di una spugna umida e di un prodotto detergente-disinfettante, quindi risciacquare.
- Se necessario, pulire la parte esterna della macchina e il tavolo con l'ausilio di una spugna umida e di un detergente delicato, quindi sciacquare con una spugna umida.

## Difetti di funzionamento

### 5.1 L'APPARECCHIO NON SI AVVIA, VERIFICARE CHE:

- L'apparecchio sia collegato alla corrente elettrica in maniera corretta.

- L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia corretta.
- La tramoggia sia bloccata correttamente
- Il blocco coltelli sia posizionato.

### 5.2 RUMORE ANOMALO:

- Fermare immediatamente la macchina
- Verificare che il rotore e il blocco coltelli siano posizionati correttamente.
- Smontare, pulire se necessario, controllare che non vi siano corpi estranei e riposizionarli correttamente.

- Se il rumore persiste e si verifica una mancanza di potenza della macchina, controllare che:
  - il motore trifase non giri a 2 fasi,
  - la cinghia non sia usurata (vedere  § 6.1).

### 5.3 QUALITÀ DEL LAVORO



Prima di qualsiasi intervento, arrestare la macchina.

- Se lo scarico dei prodotti non avviene correttamente, verificare che:
  - i prodotti nella vasca di ricezione non ostruiscano l'uscita,
  - non vi sia accumulo di prodotti nella camera di taglio,
  - non vi siano corpi estranei o rottura di un elemento da taglio all'interno della camera di taglio.
- Se la qualità di taglio non è soddisfacente, controllare:
  - il senso di rotazione (antiorario  vista dall'alto)

- la scelta corretta dell'attrezzo da taglio,
- lo stato degli attrezzi da taglio (vedere  § 6.2)
- la presenza di prodotti nel rotore.



*Nota: in caso di inceppamento delle verdure all'ingresso della tramoggia, spingerle manualmente per regolarne la portata.*

- Se la macchina si blocca durante il lavoro:
  - sollevare la tramoggia,
  - rimuovere i prodotti agglomerati e togliere il rotore.



Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore.

## 6.1 MECCANICA

- Questo tagliapatate richiede una manutenzione minima (le pale del motore e del meccanismo sono lubrificati a vita).
- Almeno una volta all'anno si consiglia di controllare:
  - lo stato di usura della cinghia
  - i collegamenti elettrici.
- **Per sostituire la cinghia:**
  - Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
  - Separarla dal tavolo (4 viti - chiave da 19) e ribaltarla.
  - Svitare i 4 piedini e sollevare il fondo per accedere al meccanismo.
  - Spostare il tendicinghia per rimuovere e rimettere la cinghia.



*Nota: controllare che i denti della cinghia siano posizionati correttamente nelle gole delle pulegge.*

- Accesso ai componenti elettrici:
  - scollegare la macchina dalla corrente elettrica.



Tensione residua sui morsetti dei condensatori

- I condensatori possono mantenere la propria carica elettrica. Onde evitare qualsiasi rischio, nel caso di intervento, si consiglia di scaricare i morsetti appoggiandovi un conduttore isolato (per esempio un cacciavite).
- **Periodicamente:**
  - Lubrificare con vaselina l'albero di trasmissione del rotore.

## 6.2 MANUTENZIONE DEGLI ATTREZZI DA TAGLIO

- Controllare regolarmente lo stato delle lame del blocco coltelli (affilatura-colpi)

- Se necessario, riaffilare le lame con una lima dolce o una pietra per affilare.

## 6.3 REGOLAZIONE DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA

- È necessario verificare regolarmente il funzionamento dei dispositivi di sicurezza.
- Il motore deve fermarsi all'apertura della tramoggia, la distanza tra l'estremità della tramoggia e il corpo non deve superare i 30 mm.

- Per ogni arresto: il motore viene frenato, blocco <4 secondi.
- Il motore non può funzionare senza blocco coltelli.
- Se una delle due funzioni di sicurezza non è operante:
  - Non utilizzare la macchina.
  - Farla regolare dal servizio di manutenzione del proprio fornitore.

## 6.4 COMPONENTI ELETTRICI



- Verificare regolarmente lo stato del cavo e dei componenti elettrici.

## 6.5 CONTATTI PER LA MANUTENZIONE

Consigliamo di rivolgersi in primo luogo al fornitore della macchina.



Per qualsiasi richiesta di informazioni o ordini di elementi separati, è necessario precisare il modello della macchina, il numero di serie e le caratteristiche elettriche.

- Il produttore si riserva il diritto di modificare e migliorare i propri prodotti senza preavviso.

Data di acquisto:



Timbro del fornitore:

## L'apparecchio è stato appositamente studiato conformemente alle seguenti norme:

- Direttiva macchine 2006/42/CEE,
- Direttiva CEM 2014/30/ EU.
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- **2002/96/CEE "WEEE"**

Il simbolo "  " sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

## 2006/12/CEE "Rifiuti"

La macchina è progettata in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

## 94/62/CEE "Imballaggio e scarti d'imballaggi"

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

## - Norme europee:

- EN 60 204-1-2006 attrezzature elettriche degli apparecchi,
- EN 1678-1998 tagliaverdure, sicurezza integrata.

## Tale conformità è attestata da:

- Il marchio di conformità CE, apposto sulla macchina,
- La relativa dichiarazione di conformità CE, allegata al certificato di garanzia,
- Il presente manuale di istruzioni, che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

## Caratteristiche acustiche:

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 11201-EN ISO 3744 = 70 dBA

## Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:

- Comandi elettrici IP55
- Macchina globale IP23

## Sicurezza integrata:

- La macchina è stata progettata e fabbricata nel rispetto dei regolamenti e delle norme che la riguardano, indicate sopra.
- L'operatore deve essere preparato all'uso della macchina e informato sugli eventuali rischi residui.

## Igiene alimentare:

La macchina è stata costruita con materiali conformi alla regolamentazione e alle norme seguenti:

- Direttiva 1935/2004/CEE : materie e oggetti in contatto con derrate alimentari,
- Norma EN 601-2004: leghe d'alluminio stampate in contatto con derrate alimentari.
- Direttiva EN 1672-2 : macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative all'igiene.

Le superfici delle aree destinate agli alimenti sono lisce e facili da pulire. Utilizzare detersivi idonei all'igiene alimentare, rispettandone le istruzioni per l'uso.