



Sommaire

Introduction	1	Nettoyage, hygiène, rangement	6
Présentation	1	Incidents de fonctionnement	6
Installation	1	Maintenance	7
Utilisation, sécurité	3	Conformité à la réglementation	8

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

• Ce coupe-légumes universel permet de trancher, émincer, effiler, râper, couper en cubes différents produits alimentaires (préparation des crudités, légumes, fruits, fromages...).

Avec ses équipements de coupe variés qui assurent des débits horaires importants, il est le coupe légumes professionnel des collectivités et petites industries.



1.1

- A Râtelier de rangement
- B Levier fouloir

- C Commandes électriques
- D Verrouillage du couvercle
- E Caisson protection moteur
- F Poignée de relevage trémie
- G Trémie automatique
- H Pilon
- I Petite trémie
- J Trémie à levier
- L Broche articulation couvercle

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)

- Dimensions emballage L x l x h (mm) : 2.1
- Bloc moteur TR260 : 800 x 520 x 580
- Poids net : 49Kg - Poids emballé : 58Kg
- Trémie auto : 800 x 520 x 580
- Poids net : 15Kg - Poids emballé : 23Kg
- Trémie standard + bac : 560 x 490 x 610
- Poids net : 18Kg - Poids emballé : 22kg
- Trémie choux : 560 x 490 x 610
- Poids net : 15Kg - Poids emballé : 19Kg
- Dimensions emballage table : 750 x 500 x 200

- Dimensions de la machine avec trémie auto
 - sans table : 750x490x680
 - avec table : 750x490x1345
- Dimensions de la machine avec trémie standard
 - sans table : 860x535x615
 - avec table : 860x535x1280
- Manutention - Transport
 - La machine emballée est prévue pour être soulevée à l'aide d'un chariot-élévateur ou d'un transpalette. En cas de manutention manuelle de la machine seule, prévoir deux personnes.

2.2 EMPLACEMENT ET ORGANISATION

• Il est conseillé de fixer le coupe-légumes sur sa table mobile (livrée en option) plus fonctionnelle et acceptant des bacs de réception standard de grande dimension, sinon le poser sur une table de hauteur comprise entre 600 et 750 mm maximum.



Toujours positionner la machine sur un support plan, stable et résistant

- Pour caler et mettre de niveau la table :
 - 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).

2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



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.
- 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.

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et l'étiquette du cordon d'alimentation.



Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune

- 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 (KW/h)

- Le Coupe-légumes est alimenté soit en monophasé, soit en triphasé suivant modèle. Le modèle triphasé est bi-vitesses : 325 et 650 tr/mn.

le modèle monophasé a une seule vitesse : 325 tr/mn

- 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.

- 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.

- contrôler visuellement la rotation de l'éjecteur par la goulotte.

L'éjecteur doit tourner dans le sens anti-horaire .

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



ATTENTION !!

Stockage de la machine : -25°C à +50°C

Température ambiante pour le fonctionnement : +4°C à +40°C

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 du couvercle ou du fouloir 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 UTILISATION ET SÉCURITÉ

- Avec la trémie automatique :

L'arrêt freiné du moteur à l'ouverture de la trémie et l'impossibilité de démarrer en l'absence de celle-ci.

Par la géométrie et le barreaudage du chargeur inox qui empêche l'accès par inattention au plateau de coupe.

- Avec la trémie à levier :
 - L'arrêt freiné du moteur à l'ouverture du levier.
 - L'impossibilité de démarrer le moteur en l'absence du levier-fouloir ou de la trémie légumes longs ou à l'ouverture du couvercle quand il est équipé du levier-fouloir ou de la trémie légumes longs.
 - Les dimensions de la petite trémie légumes longs et de la grande trémie.
 - L'absence de risque par l'accès de la goulotte d'évacuation lié à la conception de l'éjecteur et des plateaux.
 - La connaissance et le respect par l'utilisateur des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

A Bouton ARRÊT

B Bouton MARCHÉ 1 vitesse

C Bouton MARCHÉ par impulsion

D Bouton MARCHÉ 2 vitesses

E Témoins lumineux de vitesse

La mise en marche du trancheur est possible si la trémie est abaissée.

a) MARCHÉ continue :

- Mise en marche par appui sur **B** : vitesse 1
- Mise en marche par appui sur **D** : vitesse 2, indiqué par le témoin lumineux **E** pour le modèle à 2 vitesses.

b) MARCHÉ par impulsion :

- Mise en marche par appui **C**.



c) ARRÊT :

- Utiliser obligatoirement le bouton **A** en fin de travail.

RISQUES RESIDUELS

La machine présente les risques résiduels suivants ;

- Le couvercle supérieur de la machine peut être la cause d'écrasement des doigts s'il est fermé de manière incontrôlée.
- L'insertion de la main dans la zone d'éjection des produits peut provoquer l'écrasement ou le coincement de la main par les pièces en rotation.

3.2 CHOIX DES ÉQUIPEMENTS DE COUPE

3.2a

- **Plateaux trancheurs C** : coupe droite de 1 à 16 mm
- **Plateaux trancheurs W** : coupe ondulée de 2 à 6 mm pour :
 - Légumes : pommes de terre, carottes, aubergines, betteraves, céleri-branche, champignons, courgettes, endives, fenouil, poireaux, poivrons, radis...
 - Fruits : bananes, citrons, oranges, pommes, rhubarbe...

3.2b

- **Plateaux à râper J-P-K** :
 - J 302** : fin **J 303** : moyen
 - J 304** : gros **J 307** : très gros
 - Légumes : carottes, pommes «paille», céleri rémoulade, chou rouge, betteraves, radis noirs, raifort, rôsti.
 - Fromages : gruyère, mozzarella.
 - Autres : noix, amandes, chapelure, chocolat...
- **P** : pour parmesan, chapelure, amandes, radis noirs, chocolat.
- **K** : pour râpé spécial de pommes de terre crues (Knödeln).

3.2c

- **Plateaux effileurs A** : coupe en bâtonnets de 2 à 4 mm.
 - A 302** : fin 2x2 mm } (pommes «paille», céleri, carottes)
 - A 303** : moyen 3x3 mm }
 - A 304** : gros 4x4 mm pour pommes allumettes.

3.2d

- **Plateaux effileurs frites AF** : coupe en bâtonnets de 6 à 10 mm.

3.2e

- **Grilles macédoine/pommes sautées AM** : coupe en section carrée de 8 à 25 mm en combinaison avec un plateau **C**.
 - Cubes : macédoines de légumes ou de fruits, jardinières, minestrone, pommes sautées ou rissolées, potages.

• Débits indicatifs (kg/h) :

- Ces débits sont en fonction de l'organisation du poste de travail (cadence de changement...), de la nature des produits à transformer.

TR260 manuel : jusqu'à 900 kg/h



Pommes boulangères	C305	580
Frites	AF 308	700

TR260 Automatique jusqu'à 4000 kg/h

3.3 MISE EN SERVICE DES ÉQUIPEMENTS



- Le coupe-légumes est livré avec le bac d'alimentation non fixé et l'éjecteur monté sur son moyeu d'entraînement.

Nota : Avant la mise en service des équipements, toujours vérifier l'état de propreté de la chambre de coupe, de l'arbre d'entraînement, de l'éjecteur, du plateau ou de la grille et du bac d'alimentation.


- Procéder de la manière suivante :  3.3a
- Tourner la poignée **A** pour déverrouiller le couvercle, puis le soulever par la poignée **B** jusqu'en butée haute.
- Mettre en place le bac d'alimentation;  3.3b dévisser à fond la vis **A**, rentrer les 2 plots **B** dans les trous de la plaque, puis pousser le bac jusqu'en butée et serrer la vis **A**.
- Enlever l'éjecteur.

1) Pour trancher, émincer, râper, effiler 3.3c

- Monter en tournant l'éjecteur sur son moyeu pour que les 3 doigts du moyeu coïncident avec les trous de l'éjecteur. Vérifier que l'éjecteur appuie convenablement (voir § 4 - nettoyage).

- Installer le plateau choisi (trancheur **C/W**, effileur **A/AF**, à râper **J/P/K**) en tournant sens horaire  pour trouver l'entrée de la baïonnette jusqu'à la descente du plateau. Continuer dans le même sens jusqu'en butée.  3.3d

Nota : Un plateau mis en place correctement vient affleurer le bout d'arbre et ne peut être soulevé.

- Refermer et verrouiller le couvercle.  3.3a

2) Pour couper en cubes 3.3e

- Monter l'éjecteur (voir § 3.3.1)
- Placer la grille dans son logement et vérifier qu'elle ne boîte pas (propreté des appuis voir § 4.1)


Nota : La face supérieure de la grille doit être à 4 mm en retrait du dessus du corps.


- Installer le plateau trancheur **C/W**,  3.3f puis refermer et verrouiller le couvercle (voir § 3.3.1).

- Si le couvercle ne se verrouille pas, vérifier par élimination la bonne mise en place des équipements.

3.4 CHOIX ET FONCTIONS DES TRÉMIES

1) La trémie automatique

- Cette trémie est surtout utilisée pour les légumes de forme homogène tels que pomme de terre, carottes, céleris (pré coupés si nécessaire), tomates, etc ... Le chargement se fait en vrac par charge de 5 kg environ.  3.5e

Les travaux effectués avec cette trémie sont les émincés, les rapés, les effilés, les macédoines et frites.  3.4

2) La trémie à levier. 3.5d

- Passage de produits de grande dimension (volume 2,5 l correspondant à 1/2 chou)
- Le chargement s'effectue manuellement en faisant glisser les produits du bac d'alimentation vers la trémie.
- Sens de présentation des produits pour :

A/B Coupe en tranches

C/B Effilage-Râpage  3.4

D Légumes longs

3) La petite trémie avec pilon amovible

- Passage de produits longs (carottes, concombres, courgettes, poireaux, bananes...) et de produits fragiles de dimension moyenne (tomates, kiwis...). Ouverture 70x60 mm Maximum.
- Le chargement s'effectue manuellement en introduisant les produits soit à l'unité ou par poignées.

4) La trémie légumes longs (en option)

- Passage des légumes longs de faible section (carottes, concombres, courgettes, poireaux, bananes...) et produits fragiles (tomates, kiwis...)
- La trémie possède 3 entrées de diamètre 50, 60 et 70 mm permettant de bien maintenir les produits suivant leur calibre.
- Le chargement et le sens de présentation des produits est identique à ceux de la petite trémie (voir § 3-4-2).

5) La trémie chou 3.5c

- La trémie spéciale pour les choux permet les émincés en utilisant le plateau muni d'un dispositif d'étrégnage.

3.5 UTILISATION DE LA TRÉMIE AUTOMATIQUE

La trémie automatique s'utilise toujours avec l'agitateur vissé sur l'arbre porte outil.



3.5a

Le rendement du coupe légumes est augmenté quand l'alimentation se fait en continu. La section maximale des légumes ou quartiers de légumes admissible par la trémie automatique est 60mm.

3.6 UTILISATION DE LA TRÉMIE À LEVIER



3.5d

- Ce coupe-légumes ne peut fonctionner que si le couvercle est fermé.
- Garder le pilon à l'intérieur de la petite trémie, ce qui évite la remontée des produits.
- Déposer les produits dans le bac d'alimentation. Contenance maximum d'un seau de 10 litres.
- Appuyer sur le bouton marche **B**.
- Relever d'une main le levier-fouloir et le dégager vers la droite.
- Dès la sortie du fouloir hors de la trémie, le moteur s'arrête immédiatement, ce qui permet de charger les produits en toute sécurité.
- De la main gauche, pousser les produits contenus dans le bac d'alimentation vers l'intérieur de la trémie sans dépasser son niveau supérieur.

- Ramener le levier.
- Quand le levier-fouloir est au-dessus de la trémie, le coupe-légumes redémarre automatiquement.
- A l'aide du levier-fouloir, accompagner les produits dans la trémie jusqu'en butée basse.
- Remonter le levier-fouloir et recommencer un nouveau cycle.
- En fin de travail, appuyer sur le bouton **A** ARRÊT.

Conseils : Doser l'effort d'accompagnement nécessaire au levier-fouloir en fonction :

- du produit à travailler (produit tendre : faible effort)
- de l'équipement de coupe choisi (une râpe exige plus d'effort qu'un plateau trancheur).



Ne jamais introduire un corps dur dans la trémie, appareil en marche.



Ne pas laisser la machine sous tension en arrêt prolongé avec le levier-fouloir hors de la trémie.

3.7 UTILISATION DE LA PETITE TRÉMIE ET DU PILON

- Laisser le levier-fouloir en position basse, couvercle verrouillé.
- Tirer le bouton **A** pour enlever le pilon.
- Déposer les produits dans le bac d'alimentation, à portée de main.
- Appuyer sur le bouton MARCHE **B**.
- De la main gauche, introduire les produits à l'unité ou par poignées en veillant à remplir au maximum l'ouverture de la trémie.

- Pousser les produits à l'aide du pilon



3.6c



3.6b



Ne jamais introduire un corps dur dans la trémie, appareil en marche.



Ne pas introduire la main dans la petite trémie, utiliser obligatoirement le pilon.

Conseils :

- Présenter les produits longs toujours par leur pointe
- Pour éviter une coupe inclinée et irrégulière, disposer les produits fins «tête-bêche»
- Couper les extrémités des légumes, ce qui évite les coincements.

3.8 UTILISATION DE LA TRÉMIE LÉGUMES LONGS GRAND DÉBIT (OPTION)

- Pour installer la trémie légumes longs, procéder comme suit :
- Appuyer sur le bouton ARRÊT **A**.
- Mettre le levier-fouloir en position haute.
- Dévisser le bouton de blocage **A**.
- Soulever le levier-fouloir pour le démonter de l'axe de pivotement **B**.
- Monter la trémie légumes longs sur l'axe de pivotement **B** et la descendre au fond de la trémie.
- Visser le bouton **A** pour bloquer l'ensemble.



3.7a



3.7b

- Appuyer sur le bouton MARCHE **B**.
- Introduire les produits les uns après les autres dans le tube correspondant à leur calibre.
- Pousser avec le pilon ou avec le légume suivant.

Conseils : (voir § 3.6)

- Si des produits restent coincés à l'intérieur des tubes :
- Appuyer sur le bouton ARRÊT **A**.
- Déverrouiller et soulever le couvercle (voir § 3.3)
- Pousser les produits de l'intérieur vers l'extérieur du tube.

Nota : La trémie légumes longs étant en place, le coupe-légumes peut alors démarrer.



Ne jamais introduire un corps dur dans la trémie, appareil en marche.



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 ENTRE DEUX UTILISATIONS

- Ouvrir le couvercle et retirer les équipements de coupe (plateau, grille, éjecteur voir § 3.3) pour les laver à l'eau chaude.

- Nettoyer la chambre de coupe du corps en insistant sur les appuis de grille, la goulotte d'évacuation et l'intérieur des trémies à l'aide d'une éponge propre et humide.

4.2 EN FIN D'UTILISATION

1) Dans le cas de la trémie à levier, enlever le bac d'alimentation (voir § 3.3) et désolidariser le levier-fouloir de son axe de pivotement (voir § 3.7).

2) Dans le cas de la trémie automatique, enlever le levier-fouloir et retirer les équipements de coupe.

3) Dans tous les cas, désolidariser le couvercle du corps en tirant sur la broche A et déverrouiller le couvercle et le soulever.



Conseils : Avant nettoyage d'une grille, pousser les cubes prisonniers à l'aide d'une carotte. Proscrire les instruments métalliques.

- Nettoyer en plonge ou au lave-vaisselle les éléments amovibles à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatibles avec les matériaux.
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher.

- Nettoyer soigneusement la chambre de coupe à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincer.

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

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

- Proscrire le nettoyage des pièces en plastique au lave-vaisselle.

4.3 RANGEMENT



- Après nettoyage, ranger soigneusement chaque équipement de coupe dans le râtelier de rangement pouvant recevoir 6 plateaux ou grilles. Celui-ci peut être fixé soit :

- Sur l'étagère du piètement mobile.
- Au mur par deux équerres (hauteur d'accès 1,80 m MAXI).

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.
- Le couvercle est bien fermé.
- Le levier-fouloir est bien dans la trémie.

- Si la machine s'arrête en cours de travail :
 - Le relais thermique s'est déclenché. Son réenclenchement se fait automatiquement.
 - Attendre quelques instants pour redémarrer.
 - Appuyer sur le bouton MARCHE **B** et diminuer l'effort nécessaire au levier.


5.2 BRUIT ANORMAL :

- Arrêter la machine immédiatement
- Vérifier la bonne mise en place des plateau, grille et éjecteur (ce dernier peut frotter sur la grille).
- Démontez, nettoyez si besoin, vérifiez qu'il n'y a pas un corps étranger et remettez en place correctement.


- Si le bruit persiste et que la machine manque de puissance, vérifiez que :
 - le moteur triphasé ne tourne pas sur 2 phases,
 - la courroie n'est pas usée ou à retendre (voir § 6.1).

5.3 COINCEMENT DU PLATEAU :

- Débrancher l'appareil,
- poser une main à plat sur l'éjecteur et le bloquer en rotation,
- de l'autre main, prendre le plateau par l'extérieur en utili-

- sant les logements des doigts sens anti-horaire  d'un coup sec,
- le soulever en faisant un mouvement rotatif de va-et-vient.

5.4 QUALITÉ DE TRAVAIL

- Avant toute intervention, arrêter la machine.
- Si l'évacuation des produits se fait mal, vérifier que :
 - l'éjecteur est bien monté,
 - 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 (voir § 3.2),
 - l'état des équipements de coupe (voir § 6.2),
 - le choix de la trémie (voir § 3.4),
 - la présentation des produits dans la trémie (voir § 3.4).



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

Maintenance



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-légumes 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 la tension et l'état d'usure de la courroie.
- Pour cela, procéder comme suit :
- Débrancher la machine.
 - Désolidariser le coupe-légumes de sa table (4 vis - clé de 19) ou dévisser les 4 patins (coupe-légumes sans table) et le coucher sur le côté.
 - Dévisser la vis centrale et enlever le fond.
 - **Pour changer ou tendre la courroie :**
 - Dévisser (2 tours maxi) les 4 vis de fixation moteur (clé de 13).
 - Dévisser la vis de tension située côté gauche et son contre-écrou (clé plate de 10) jusqu'à ce que la courroie soit libre sur les poulies.
 - Pousser fortement de la main droite la poulie motrice pour donner une tension initiale à la courroie.
 - Serrer en même temps de la main gauche (sans outil), la vis de tension.
 - Mesurer l'entr'axe entre les 2 poulies.
 - Visser la vis de tension de 4 tours de clé correspondant à une augmentation d'environ 3 mm de l'entr'axe.
 - Bloquer le contre écrou de la vis de tension et les 4 vis de fixation moteur.
 - Enlever les particules de courroie situées à l'intérieur du caisson,
 - Vérifier l'état des raccordements électriques.
 - Remonter le fond, la vis centrale, les 4 patins ou les 4 vis de fixation du piètement.
 - **Périodiquement :**
 - Huiler à la vaseline l'arbre d'entraînement des équipements de coupe.

6.2 ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS DE COUPE

- **Plateaux trancheurs C : réaffutage des couteaux**
 - Démonter les vis de fixation,
 - utiliser une meule à eau en veillant à maintenir l'angle de coupe.
- **Plateaux effileurs AF :**
 - Les couteaux se réaffutent comme ceux des plateaux trancheurs C (voir ci-dessus).
 - Les blocs lames sont interchangeables.
- **Grilles AM :**

Les lames ne se changent pas puisqu'elles sont surmoulées.

 - Retoucher si nécessaire à l'aide d'une petite lime, si des lames sont endommagées après un choc.
- **Râpes J/P/K**

Les râpes ne se réaffutent pas.

 - Dans le cas d'usure importante des alvéoles de la râpe, changer la coupelle.

6.3 RÉGLAGE DES SÉCURITÉS 6.3

- Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié avant chaque utilisation. Le moteur doit s'arrêter en moins de 2 secondes.
- A l'ouverture du couvercle, cote E à 18 mm maxi,
- à l'ouverture du levier-fouloir, cote F à 60 mm maxi du rebord de la trémie.
- Si l'une des trois 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



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

- Accès aux composants électriques :
- débrancher la machine.

• 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).

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 :

Conformité à la réglementation

La machine est conçue et réalisée 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 « Déchets » 2006/12/CEE

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 3743.1-EN ISO 3744 = 74 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 :

- Directive 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.

La machine a reçu l'avis de conformité CNERPAC hygiène alimentaire ainsi que la conformité NSF Standard 8.