



La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Indice

Presentazione	1	Difetti di funzionamento	6
Installazione	1	Manutenzione	7
Uso, sicurezza	3	Conformità alla normativa in vigore	8
Pulizia, igiene, sistemazione	5		

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

• Questo tagliaverdure universale consente di tagliare, tritare, tagliare a bastoncino, grattugiare, tagliare a cubetti vari tipi di alimenti (preparazione di verdure crude, verdure, formaggi, frutta...)

Grazie ai vari attrezzi da taglio che offrono un notevole rendimento orario, questo tagliaverdure professionale è particolarmente consigliato per collettività e piccole aziende.



- A Rastrelliera
- B Leva-pestello
- C Comandi elettrici

- D Chiusura del coperchio
- E Cassa di protezione del motore
- F Manopola di sollevamento della tramoggia
- G Tramoggia automatica
- H Pestello
- I Tramoggia piccola
- J Tramoggia con leva
- L Mandrino di articolazione del coperchio

Installazione



ATTENZIONE !!

Stoccaggio della macchina: da -25°C a +50°C

Temperatura ambiente per il funzionamento: da +4°C a +40°C

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

2.1 INGOMBRO – PESO (a titolo indicativo)



2.1

- Dimensioni imballaggio L x l x h (mm)
- Blocco motore TR260 : 800 x 520 x 580
- Peso netto : 49 Kg
- Peso imballo compreso : 58 Kg
- Tramoggia auto : 800 x 520 x 580
- Peso netto : 15 Kg
- Peso imballo compreso : 23 Kg
- Tramoggia standard + vaschetta : 560 x 490 x 610
- Peso netto : 18 Kg
- Peso imballo compreso : 22 Kg
- Tramoggia per cavoli : 560 x 490 x 610
- Peso netto : 15 kg

- Peso imballo compreso : 19 Kg
- Dimensioni imballaggio tavola : 750 x 500 x 200
- Dimensioni dell'apparecchio con tramoggia auto
- senza tavola : 750 x 490 x 680
- con tavola : 750 x 490 x 1345
- Dimensioni dell'apparecchio con tramoggia standard
- senza tavola : 860 x 535 x 615
- con tavola : 860 x 535 x 1280
- Manutenzione – Trasporto
- Si prevede che la macchina imballata venga sollevata con un carrello elevatore od un transpallet. Per la manutenzione manuale dell'apparecchio senza imballo occorrono due persone.

2.2 SISTEMAZIONE E ORGANIZZAZIONE

• Consigliamo di sistemare il tagliaverdure sull'apposita tavola mobile (fornita come optional), estremamente funzionale, sulla quale possono essere fissate vasche di grandi dimensioni; altrimenti posare l'apparecchio su un tavolo di altezza compresa tra 600 e 750 mm al massimo.

- Per bloccare e regolare l'altezza della tavola:
 - svitare la vite di fissaggio dei pattini (chiave a tubo da 10)
 - regolare il pattino e bloccarlo nella posizione desiderata
 - verificare la stabilità dell'apparecchio
- Se desiderate incastrare a muro la tavola mobile :
 - controforare i fori dei pattini (vite diam.5x40 e coppiglie non fornite)



! Collocare sempre la macchina su un supporto piano, stabile e resistente.giallo

2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO



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.

• Verificare la concordanza tra il voltaggio della rete elettrica ed il valore indicato sulla piastrina d'identificazione dell'apparecchio e sull'etichetta posta sul cordone d'alimentazione.

• Il tagliaverdure è alimentato con corrente monofase o trifase, a seconda dei modelli. Il modello trifase è a due velocità: 325 e 650 giri/min. Il modello monofase ha un'unica velocità : 325 giri/min.

• 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.

• 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.

- controllare il senso di rotazione dell'espulsore guardando attraverso la bocca. L'espulsore deve ruotare in senso antiorario

• Se il senso di rotazione è sbagliato, invertire i due fili di fase sulla presa di corrente.



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



2.3a

- **Caratteristiche del motore :**
- B** Numero delle 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 (Ampère)
- G** Caratteristiche del fusibile di protezione della linea elettrica (Ampère)
- H** Consumo elettrico indicativo (K-Watt/ora)



ATTENZIONE:

Stoccaggio della macchina: da -25°C a +50°C

Temperatura ambiente per il funzionamento: da +4°C a +40°C

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 del coperchio o del pressatore possono comportare 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 detergenti 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 VIENE GARANTITA :

- dalla tramoggia automatica:

Arresto frenato del motore all'atto dell'apertura della tramoggia e impossibilità di avviare l'apparecchio in assenza della tramoggia.

Geometria e sbarre del caricatore in acciaio inox che impediscono di accedere per inavvertenza alla piastra di taglio.

dalla tramoggia a leva:

- arresto del motore all'atto dell'apertura della leva
- impossibilità di avviare il motore in assenza della leva-pestello o della tramoggia verdure lunghe o con coperchio aperto quando è munito di leva pestello o di tramoggia per verdure lunghe.
- Dimensioni della tramoggia piccola per verdure lunghe e della tramoggia grande.
- L'assenza di rischio, dall'accesso alla bocca di uscita, legato alla particolare conformazione dell'espulsore e dei dischi di taglio.
- Conoscenza e rispetto da parte dell'utente delle presenti istruzioni per l'uso, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

A - Pulsante ARRESTO

B - Pulsante avvio 1 velocità

C - Pulsante avvio a impulso

D - Pulsante avvio 2 velocità

E - Spie velocità

L'avviamento dell'affettatrice è possibile se la tramoggia è abbassata.

a) Marcia continua:

- avviamento mediante pressione di **B**: velocità 1
- avviamento mediante pressione di **D**: velocità 2, indicato dalla spia luminosa **E** per il modello a 2 velocità.

b) Funzionamento a impulso:

- avviamento mediante pressione di **C**:



c) Arresto:

- a fine utilizzo adoperare necessariamente il tasto **A**.

RISCHI RESIDUI

La macchina presenta i seguenti rischi residui:

- Il coperchio superiore della macchina può essere la causa di schiacciamento delle dita se non è stato chiuso correttamente.
- L'inserimento della mano nella zona di espulsione dei prodotti può causare lo schiacciamento o l'intrappolamento della mano nei pezzi in rotazione.

3.2 SCELTA DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO



- **Dischi fette C:** taglio a fette da 1 a 16 mm
- **Dischi fette W:** taglio ondulato da 2 a 6 mm per:
 - Verdure: patate, carote, melanzane, barbabietole, sedano, funghi, zucchine, indivia, finocchio, porri, peperoni, ravanelli...
 - Frutta: banane, limoni, arance, mele, rabarbaro ...



- **Dischi grattugia J-P-K:**
 - J 302 :** fine **J 303 :** medio
 - J 304 :** grosso **J 307 :** molto grosso
 - Verdure: carote, patate "fiammifero", sedano rapa, cavolo rosso, barbabietole, ravanelli, rafano.
 - Formaggi: groviera, mozzarella.
 - Altro: noci, mandorle, pane grattugiato, cioccolata ...
- P:** per parmigiano, pane grattugiato, mandorle, ravanelli, cioccolato.

K: disco speciale per grattugiare le patate per la preparazione di Knadeln.



- **Dischi per fiammiferi A:** per tagliare in bastoncini da 2 a 4 mm.
 - **A 302:** fine 2 x 2 mm
 - **A 303:** medio 3 x 3 mm } (patate "fiammifero", sedano, carote)

- **A 304:** grosso 4 x 4 mm per patate a bastoncino.



- **Dischi per listelli AF:** taglio a bastoncini da 6 a 10 mm.



- **Griglie per macedonia/patate a cubetti AM:** taglio a sezione quadrata da 8 a 25 mm in combinazione con un disco di taglio **C**.
 - Cubetti: misto di verdura o macedonia di frutta, giardiniera, minestrone, patate saltate o al forno, minestre.
- **Produzioni indicative (Kg/h):**
 - Le produzioni sono date a seconda dell'organizzazione del posto di lavoro (ritmo di introduzione dei prodotti ...), e della qualità dei prodotti da trasformare.

TR260 manuale fino a 900 kg/h

Patate al forno	C 305	580
Patatine fritte	AF308	700

TR260 automatico fino a 4000 kg/h

3.3 UTILIZZO DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO

• Il tagliaverdure è fornito con la bacinella di carico non fissata e l'espulsore montato sul suo mozzo di trasmissione.

Nota : Prima di mettere in funzione gli accessori, controllare sempre lo stato di manutenzione della camera di taglio, dell'albero di trasmissione, dell'espulsore, dei dischi di taglio o delle griglie e della bacinella di carico.

Procedere nel seguente modo:

- Ruotare la maniglia **A** per sbloccare il coperchio, dopodiché sollevarlo usando la maniglia **B** solo fino ad arrivare al suo punto alto.
- Piazzare la bacinella di carico ; svitare completamente la vite **A**, infilare i due contatti (morsetti) **B** nei fori della piastra, poi spingere la bacinella di carico in posizione e avvitare di nuovo la vite **A**.
- Togliere l'espulsore.

1) Per affettare, grattugiare, sfilacciare

- Montare l'espulsore ruotandolo sul suo perno in modo da far combaciare i suoi 3 perni con i 3 fori dell'espulsore. Controllare che l'espulsore appoggi correttamente (vedi § 4 - pulizia).

- Inserire il disco di taglio scelto (per affettare **C/W**, per sfilacciare **A/AF**, per grattugiare **J/P/K**) ruotandolo in senso orario per trovare l'innesto a baionetta fino a che il disco di taglio incominci a scendere. Continuare nello stesso verso fino ad arrivare al punto di appoggio.

Nota : Un disco di taglio piazzato correttamente sarà a filo con la parte terminale dell'albero di trasmissione e non potrà essere sollevato.

Richiudere e bloccare il coperchio.

2) Per tagliare a cubetti

- Montare l'espulsore (vedi § 3.3.1)
- Posizionare la griglia nel suo alloggiamento e controllare che non dondoli (pulizia dei punti di appoggio vedi § 4.1)

Nota : La parte superiore della griglia dovrà essere di 4 mm al di sotto del bordo superiore del corpo macchina.

- Inserire il disco di taglio **C/W**, poi richiudere e bloccare il coperchio (vedi § 3.3.1).
- Se il coperchio non si blocca, controllare a uno ad uno il buon posizionamento degli accessori.

3.4 SCELTA E FUNZIONAMENTO DELLE TRAMOGGE

1) La tramoggia automatica

- Questa tramoggia è soprattutto utilizzata per le verdure di forma omogenea, tali patate, carote, sedano (pretagliati se necessario), pomodori, ecc... Il caricamento è fatto alla rinfusa per cariche di 5 kg circa.

I lavori effettuati con questa tramoggia sono: affettati, grattugiati, affilati, macedonie e patatine fritte.

2) La tramoggia con leva

- Passaggio di prodotti di grosse dimensioni (2,5 l in volume corrispondenti a 1/2 cavolo).
- Il caricamento si effettua manualmente facendo scivolare i prodotti dalla bacinella di carico verso la tramoggia.
- Verso di introduzione dei prodotti per:
 - **A / B** Taglio a fette
 - **C / B** Sfilacciatura - Grattugiare
 - **C** Verdure lunghe

3) Tramoggia piccola con pestello amovibile.

- Passaggio di prodotti lunghi (carote, cetrioli, zucchine, porri, banane ...) e di prodotti fragili di medie dimensioni (pomodori, kiwi ...). Dimensioni MASSIME 70 x 60 mm.
- Il caricamento si effettua manualmente introducendo i prodotti uno alla volta o a manciate.

4) Tramoggia per i prodotti lunghi (optional)

- Passaggio di verdure lunghe e di sezione fine (carote, cetrioli, zucchine, porri, banane ...) e di prodotti fragili (pomodori, kiwi ...).
- La tramoggia possiede 3 tubi di 50, 60 e 70 mm di diametro così permettendo di sostenere bene i prodotti secondo le loro dimensioni.
- Il caricamento e l'introduzione dei prodotti sono identici a quelli per la tramoggia piccola (vedi § 3-4-2).

5) La tramoggia per cavoli

- La tramoggia speciale per i cavoli permette di produrre affettati con l'uso del piatto attrezzato da un dispositivo di étrognage.

3.5 USO DELLA TRAMOGGIA AUTOMATICA

La tramoggia automatica è sempre utilizzata con l'agitatore avvitato sull'albero portautensile.



La resa del tagliaverdure è aumentata quando l'alimentazione è fatta in modo continuo. La sezione massima delle verdure o delle fette di verdure che possono essere ammesse dalla tramoggia automatica è di 60 mm.

3.6 USO DELLA TRAMOGGIA CON LEVA



- Il tagliaverdure non può funzionare se il coperchio non è bloccato.
- Bloccare il pestello all'interno della tramoggia piccola onde evitare che i prodotti vi risalgano dentro-
- Mettere i prodotti nella bacinella di carico.
Capienza MASSIMA una secchiata da 10 litri.
- Premere il pulsante di MARCIA B.
- Sollevare con una mano la leva-pessore e spostarla a destra.
- All'uscita del pressore dalla tramoggia il motore si arresta immediatamente, permettendo di caricare i prodotti in tutta sicurezza.
- Con la mano sinistra spingere i prodotti contenuti nella bacinella di carico nella tramoggia senza sorpassarne il bordo.

- Rimettere al suo posto la leva.
- Quando la leva-pessore è nella parte superiore della tramoggia, il riparte automaticamente.
- Con l'aiuto della leva-pessore, accompagnare i prodotti nella tramoggia fino in fondo.
- Sollevare la leva-pessore ed iniziare un nuovo ciclo.
- A fine utilizzo, premere il tasto A ARRESTO.

Consigli: Dosare la pressione necessaria sulla leva-pessore in funzione:

- del prodotto da lavorare (prodotto tenero : pressione leggera)
- dell'accessorio di taglio scelto (un disco grattugia richiede una pressione maggiore rispetto ad un disco fette).



Mai introdurre un corpo duro nella tramoggia quando il motore è in funzione.



Mai lasciare la macchina accesa ma ferma per un periodo prolungato con la leva-pessore al di fuori della tramoggia.

3.7 USO DELLA TRAMOGGIA PICCOLA E DEL PESTELLO

- Lasciare la leva-pessore in posizione abbassata ed il coperchio bloccato.
- Tirare il pomello A per togliere il pestello.
- Mettere i prodotti nella bacinella di carico a portata di mano.
- Premere sul pulsante di MARCIA B.
- Con la sinistra, introdurre i prodotti a uno ad uno o a manciate facendo attenzione di riempire completamente la bocca della tramoggia.



Mai introdurre un corpo duro nella tramoggia quando la macchina è in funzione.

- Premere i prodotti con l'aiuto del pestello. 



Mai introdurre la mano nella tramoggia piccola, usare d'obbligo il pestello.

Consigli:

- Introdurre i prodotti lunghi dalla loro estremità.
- Per evitare un taglio inclinato ed irregolare, introdurre i prodotti fini con la loro estremità più larga in alto.
- Tagliare le estremità delle verdure per evitare gli intasamenti

3.8 USO DELLA TRAMOGGIA GRANDE RESA PER VERDURE LUNGHE (OPTIONAL)

• Per installare la tramoggia per le verdure lunghe, procedere come segue:

- Premere il pulsante di ARRESTO A.
- Portare la leva-pessore nella sua posizione alta,
- svitare il pomello di blocco A,
- sollevare la leva-pessore per toglierla dall'asse di pivottamento B, 
- montare la tramoggia per le verdure lunghe sull'asse di pivottamento B e farla discendere fino alla base della tramoggia,
- avvitare il pomello A per bloccare tutto. 

Nota: Una volta inserita la tramoggia per le verdure lunghe, il tagliaverdure può essere avviato.

- Premere il pulsante di MARCIA B.
- Introdurre i prodotti uno dopo l'altro nel tubo corrispondente alla loro misura.
- Premere con il pestello oppure con il prodotto successivo.

Consigli: (vedi § 3.6)

Se alcuni prodotti rimangono incastrati all'interno dei tubi:

- Premere il pulsante di ARRESTO A.
- Sbloccare e sollevare il coperchio (vedi § 3.3).
- Spingere i prodotti fuori dal tubo.



Mai introdurre un corpo duro nella tramoggia quando la macchina è in funzione.

Pulizia, igiene, sistemazione



ATTENTION !!

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

La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato

4.1 TRA DUE DIVERSE LAVORAZIONI

- Aprire il coperchio e togliere gli accessori di taglio (disco, griglia, espulsore vedi § 3.3) per poterli lavare con acqua calda.
- Pulire la camera di taglio del corpo macchina, facendo particolare

attenzione ai punti di appoggio della griglia, la bocca d'uscita e l'interno della tramoggia usando una spugna pulita e umida.

4.2 A FINE UTILIZZO

1) per quanto riguarda la tramoggia con leva, togliere la vasca di alimentazione (vedi § 3.3) e rimuovere la leva piletta dal suo asse di orientamento (vedi § 3.7).

2) nel caso della tramoggia automatica, togliere la leva piletta e rimuovere gli attrezzi di taglio.

3) In ogni caso, rimuovere la copertura dal corpo, tirando sulla spina A, e sbloccare il coperchio e sollevarlo.

Consigli: Prima di pulire una griglia, premere sui cubetti residui prigionieri con una carota. Evitare l'uso di utensili metallici.



- Lavare nel lavandino oppure nella lavastoviglie gli accessori amovibili con acqua calda addizionata con detersivi-sgrassanti-disinfettanti compatibili con i materiali
- Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare.
- Pulire accuratamente la camera di taglio con una spugna umida ed un detersivo-disinfettante, poi risciacquare.
- Pulire, se necessario, la parte esterna della macchina ed il suo piedistallo con una spugna umida ed un detergente leggero, poi risciacquare usando una spugna umida.

Consigli: - Non utilizzare detersivi abrasivi che raschiano le superfici, o prodotti a base di cloro che sbiadiscono l'alluminio.
- Sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie delle parti in plastica.

4.3 SISTEMAZIONE



• Dopo la pulizia riporre accuratamente ogni accessorio di taglio nel portadischi che può contenere 6 dischi o griglie. Questo può essere fissato sia:

- Sul piano del piedistallo mobile.
- Al muro tramite due staffe (ad una altezza MASSIMA di 1,80 m).

Difetti di funzionamento

5.1 L'APPARECCHIO NON SI AVVIA, VERIFICARE CHE:

- La macchina sia collegata alla rete elettrica in maniera corretta. (spia verde accesa)
- L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia giusta.
- Il coperchio sia chiuso bene.
- La leva-pessore sia posizionata all'interno della tramoggia in modo corretto.

- Se la macchina si arresta durante l'uso:
- Il relais termico è scattato. Il suo riallacciamento avverrà automaticamente.
- Attendere qualche istante per riavviare la macchina.
- Premere il pulsante di MARCIA **B** e diminuire la pressione sulla leva.

5.2 RUMORE ANORMALE:

- Fermare immediatamente la macchina.
- Verificare il corretto posizionamento del disco di taglio, della griglia e dell'espulsore (quest'ultimo potrebbe sfregare contro la griglia).
- Smontare, pulire se necessario, controllare che non vi sia un corpo estraneo e rimontare correttamente.

- Se il rumore persiste e l'apparecchio manca di potenza, verificare che:
- il motore trifase non funzioni a solo due fasi,
- la cinghia di trasmissione non sia usurata o da ritensionare (vedi § 6.1).

5.3 INCEPPAMENTO DI UN DISCO DI TAGLIO:

- Scollegare l'apparecchio,
- posare il palmo della mano sull'espulsore e bloccare la rotazione,

- con l'altra mano, prendere il disco dalla parte esterna lungo la scanalatura per le dita e dare un colpo secco in senso antiorario, 
- sollevarlo facendo un movimento di rotazione alternata in un senso e nell'altro.

5.4 QUALITÀ DEL LAVORO

- Prima di qualsiasi intervento fermare la macchina.
Se lo scarico dei prodotti si effettua male, verificare che:
- l'espulsore sia montato in modo corretto,
- i prodotti nella vasca di raccolta non ostruiscano l'uscita,
- non vi sia un accumulo di prodotti nella camera di taglio,
- non vi sia un corpo estraneo o un pezzo rotto di un elemento di taglio all'interno della camera di taglio.

- Se la qualità di taglio è insufficiente, verificare:
- il senso di rotazione (antiorario visto  dall'alto),
- la scelta corretta degli accessori di taglio (vedi § 3.2),
- la manutenzione degli accessori di taglio (vedi § 6.2),
- la scelta della tramoggia (vedi § 3.4),
- l'introduzione dei prodotti nella tramoggia (vedi § 3.4).



Se il difetto persiste, consultare il servizio assistenza del vostro rivenditore.



ATTENTION !!

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

La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato

6.1 MECCANICA

- Il tagliaverdure necessita di una manutenzione minima (i cuscinetti del motore e del meccanismo sono ingrassati a vita).
- E' consigliato, almeno una volta all'anno, verificare la tensione e lo stato d'usura della cinghia di trasmissione.

Per questa operazione procedere come segue:

- Staccare la macchina dalla corrente elettrica.
- Togliere il tagliaverdure dal suo tavolo (4 viti - chiave di 19 mm) oppure svitare i 4 piedini (tagliaverdure senza tavolo) ed appoggiarlo sul fianco.
- Svitare la vite centrale e togliere il fondo.
- **Per sostituire o ritensionare la cinghia:**
 - Allentare (massimo 2 giri) le 4 viti che fissano il motore (chiave di 13 mm).
 - Allentare la vite di tensione situata sul lato sinistro ed il suo controdado (chiave piatta di 10 mm) solo fino a che la cinghia sia libera sulle sue pulegge.

- Premere con forza con la mano destra sulla puleggia motrice per dare una tensione iniziale alla cinghia.
- Nello stesso momento, avvitare, usando la mano sinistra (senza attrezzi), la vite di tensione.
- Misurare l'interasse tra le due pulegge.
- Avvitare la vite di tensione dando 4 giri di chiave che corrispondono ad un aumento d'interasse di circa 3 mm.
- Bloccare il controdado della vite di tensione e le 4 viti che fissano il motore.
- Togliere le particelle di gomma staccatesi dalla cinghia che si sono depositate nel carter della macchina.
- Controllare lo stato delle connessioni elettriche.
- Rimontare il fondo, la vite centrale, i 4 piedini o le 4 viti di fissaggio al tavolo.
- **Periodicamente:**
 - Lubrificare con vaselina l'albero di trasmissione degli accessori di taglio.

6.2 MANUTENZIONE DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO

- **Dischi fette C: affilatura dei coltelli**
 - Smontare le viti di fissaggio,
 - utilizzare una mola ad acqua facendo attenzione a mantenere l'angolo di taglio.
- **Dischi per sfilacciare AF:**
 - Le lame vengono affilate come quelle dei dischi per affettare C (vedi sopra).
 - I gruppi lama sono intercambiabili.

- **Griglie AM:**

Le lame non sono sostituibili poichè inserite nella fusione della griglia stessa.

- Ritoccare il filo delle lame, se necessario, con l'aiuto di una piccola lima se vi sono lame danneggiate da urti.
- **Dischi Grattugia J/P/K:**

I dischi grattugia non possono essere affilati.

 - Nel caso di usura notevole dei denti della grattugia, sostituire la matrice intera.

6.3 REGOLAZIONE DELLE SICUREZZE 6.3

- Il buon funzionamento delle sicurezze deve essere verificato prima di ogni utilizzo. Il motore si deve arrestare in meno di 2 secondi.
- All'apertura del coperchio, lato E a 18 mm max.
- al sollevamento della leva-pessore, quota F a massimo 60 mm dal bordo della tramoggia.

- Se una delle tre funzioni di sicurezza non viene realizzata:
 - Non utilizzare la macchina.
 - Farla controllare dal servizio tecnico del vostro rivenditore.

6.4 COMPONENTI ELETTRICI

- Accesso ai componenti elettrici
- staccare l'apparecchio dalla presa di corrente



Tensione residua sui morsetti dei condensatori!

I condensatori possono rimanere carichi di elettricità. Per evitare eventuali rischi in caso d'intervento, consigliamo di scaricarli collegando i relativi morsetti mediante un conduttore isolato (un cacciavite, ad esempio).

6.5 A CHI RIVOLGERSI PER LA MANUTENZIONE

Vi consigliamo di rivolgervi innanzitutto alla ditta che vi ha venduto l'apparecchio.



Per eventuali richieste d'informazioni o ordini di pezzi di ricambio, precisare il tipo di apparecchio, il numero di serie e le caratteristiche elettriche dello stesso.

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

Timbro del rivenditore

Data d'acquisto :

Conformità alle norme

La macchina è concepita in conformità a:

- alla direttiva macchine 2006/42 CEE,
- alla 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/CE "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.

- Alle norme europee :

- EN 60 204 - 2006 equipaggiamenti elettrici delle macchine,
- EN 1678-1998 tagliaverdura, sicurezza integrata.

Queste conformità sono attestate per:

- Il marchio di conformità CE, fissato sulla macchina.
- La dichiarazione di conformità CE corrispondente associata al certificato di garanzia.
- Il presente manuale d'istruzione 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 3743.1-EN ISO 3744=74dBA.

Indici di protezione secondo le norme EN 60529-2000:

- comandi elettrici IP55
- macchina globale IP23

Sicurezza integrata :

- La macchina è stata concepita e fabbricata nel rispetto delle regolazioni e norme che la riguardano, e che sono indicate qua sopra.
- L'operatore deve seguire un addestramento previo per l'uso della macchina ed informato dei rischi residui eventuali (obbligo di addestramento del personale ai posti di lavoro)

Igiene:

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

- Direttiva 1935/2004/CEE: materiali e oggetti a contatto con le derrate alimentari.
- Norma EN 601-2004: fusioni di leghe di alluminio a contatto con le derrate alimentari.
- Direttiva EN 1672-2 : macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative all'igiene.

Le superfici delle zone alimentari sono lisce e di facile pulizia. Usare detersivi adatti alla pulizia di macchine alimentari rispettando il loro corretto modo d'impiego.

La macchina ha ricevuto la conformità CNERPAC igiene alimentare così come la conformità NSF Standard 8.