



Sommaire

Introduction	1	Nettoyage, hygiène, rangement	5
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 frites et en cubes.

Avec ses équipements de coupe variés qui assurent des débits horaires importants, avec ses deux trémies d'alimentation interchangeable qui s'adaptent aux besoins de l'utilisateur, TR300 est le coupe-légumes professionnel des collectivités et des industries alimentaires.



- A Caisson inox
- B Espace de rangement
- C Corps
- D Couvercle porte-trémie
- E Trémie automatique
- F Commandes électriques
- G Levier de verrouillage

1.2 DESCRIPTIF TECHNIQUE

Ce coupe-légumes comprend essentiellement :

- Un caisson en inox monté sur roulettes renfermant :
 - Le moteur et les commandes électriques,
 - Un espace de rangement des équipements de coupe, situé dans sa partie inférieure.
- Un corps en aluminium moulé, fixé sur le caisson comportant :
 - Le mécanisme de réduction de vitesse,
 - L'entraînement des équipements de coupe et d'éjection.
- Un couvercle porte-trémie en aluminium moulé, articulé à l'arrière et verrouillé à l'avant.

- Deux trémies d'alimentation orientables et interchangeables adaptées aux différents modes de travail :
 - La trémie automatique avec hélice d'alimentation tournante commandée par moto-réducteur,
 - La trémie spéciale légumes longs possédant 9 tubes de longueur et de diamètre d'entrée différents.
- Des équipements de coupe variés comprenant :
 - Des plateaux trancheurs, effileurs et à râper de diamètre 300 mm avec éjecteur standard,
 - Des grilles pour cubes,
 - Des accessoires frites avec disques de coupe rotatifs avec éjecteur frites particulier.

Installation



ATTENTION !!

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

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

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

La machine est livrée sans patins ni roues , pour le montage se référer a la fiche d'installation.

2.1 ENCOMBREMENT – POIDS (À TITRE INDICATIF)



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

- Dimensions emballage L x l x h (mm)
- Bloc moteur TR300 : 840x680x1300
- Poids net : 98Kg – Poids emballé : 148Kg
- Trémie auto : 950 x 640 x 720
- Poids net : 40Kg – Poids emballé : 55Kg
- Trémie Légumes Longs : 600 x 600 x 750
- Poids net : 22Kg – Poids emballé : 24Kg

- Dimensions de la machine sans trémie (mm):
710 x 470 x 1070
- Dimensions de la machine avec trémie auto (mm):
 1020 x 560 x 1520
- Hauteur de chargement (mm) :1400
- Dimensions de la machine avec trémie légumes longs (mm) :
 710 x 470 x 1540
- Hauteur de chargement (mm) :1540
- Manutention - Transport

La machine emballée est prévue pour être soulevée à l'aide d'un chariot élévateur. En cas de manutention manuelle de la machine seule, prévoir deux personnes.

2.2 EMPLACEMENT ET ORGANISATION

Ce coupe-légumes est un appareil de sol aisément déplaçable grâce à ses roulettes.

- Hauteur de chargement variant suivant le type de trémie
- Hauteur d'évacuation des produits à 820mm du sol pour passage d'un bas de 800mm.
- Prévoir un emplacement de circulation suffisant autour de la machine, en tenant compte :



- De l'encombrement des bacs d'alimentation et de récupération,
- Des éventuels moyens de chargement et d'évacuation.
- Des rangements dans le cas d'utilisation de plusieurs trémies (console, étagère ...).
- Possibilité d'aménagement du poste de travail en orientant les trémies suivant 2 positions
- Dans le cas d'un changement d'orientation d'une trémie, il est obligatoire de déplacer la tige du détecteur de sécurité.

2.3 RACCORDEMENTS ELECTRIQUES



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 -

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 TT, il faut installer en amont de l'alimentation un disjoncteur différentiel avec courant de coupure adapté (par exemple 30 mA) à 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.

Raccordement électrique du coupe-légumes

- Vérifier préalablement la concordance des caractéristiques électriques plaquées sur la machine et sur l'étiquette du cordon avec celles du secteur 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.

 Mise à terre obligatoire par fil vert/jaune

• Caractéristiques moteur  2.3a

A Nombre de phases (3, triphasé).

B Tension nominale en volt (valeur, plage ou commutation).

C Intensité nominale (Ampères).

D Puissance nominale (Watt).

• Raccordement au secteur par câble à 4 conducteurs (3 phases + terre), à brancher sur une prise protection étanche 20 ampères (non fournie).

• Vérifier le sens de rotation de l'axe d'entraînement vertical à l'aide de l'éjecteur standard monté de série.  2.3b

- Déverrouiller le couvercle et le basculer vers l'arrière ;

- Monter l'éjecteur et refermer le couvercle.

- Appuyer sur le bouton marche, puis soulever rapidement le couvercle pour constater le sens de rotation de l'éjecteur. Celui-ci doit tourner dans le sens horaire 

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

• En triphasé bi-tension 230-400 Volts, le branchement est effectué en 400V, à la sortie d'usine. Pour branchement en triphasé 230V, procéder comme suit :

- Démontez la plaque à l'avant du caisson pour accéder à la carte puissance.
- Adapter la tension du primaire du transformateur sur la carte puissance en transférant la cosse de 400V sur 230V.
- Adapter la tension du moteur en déplaçant les barrettes dans la boîte à bornes.
- Contrôler le fonctionnement et le sens de rotation.
- Remonter la plaque.  2.3d

Dans le cas du changement de tension de la trémie automatique, Raccordement électrique de la trémie automatique:

• Un moto-réducteur entraîne l'hélice de la trémie automatique à la mise en marche du TR300. Son branchement s'effectue à l'arrière du caisson par fiche et prise étanches fournies (3 phases + terre).

 Pour des raisons de sécurité ne jamais brancher le moteur de la trémie automatique sur une prise autre que celle de la machine.

• Après avoir vérifié le sens de rotation de l'axe d'entraînement de la machine, vérifier que l'hélice tourne dans le sens horaire



• Si le sens de rotation est inversé, permuter 2 fils de phase sur de branchement de la trémie.

• En triphasé bi-tension 230-400V, le branchement est effectué en 400V à la sortie d'usine. Pour le branchement en triphasé 230 V, procéder comme suit :

- Démontez la boîte à bornes du moteur.
- Modifier les connexions de la plaque à bornes du moteur, selon schéma ci-dessous.

- Contrôler le fonctionnement et le sens de rotation de l'hélice



Utilisation, Sécurité



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 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 LA SECURITE DE L'UTILISATEUR est assurée par :



Les sécurités sont prioritaires sur l'ordre de marche.

- 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 Légumes Longs
 - L'Arrêt freiné du moteur à l'ouverture.
 - L'impossibilité de démarrer à l'ouverture du couvercle quand il est équipé de la trémie légumes long.

- 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.

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 EQUIPEMENTS DE COUPE

- Plateaux trancheurs **C** :  **3.2a**

Coupe droite de 2 à 16 mm.

- Plateaux trancheurs **W** :

Coupe ondulée de 1 à 6 mm.

- Légumes : Pommes de terre, carottes, aubergines, betteraves, céleri-branche, choux, champignons, concombres, courgettes, endives, fenouil, oignons, poireaux, radis...

- Fruits : amandes, bananes, citrons, oranges, pommes, rhubarbe...  **3.2b**

- Plateaux à râper **J P K** :

J 303 : moyen - J304 : gros - J307 : très gros

- Légumes : aubergines, betteraves, carottes, céleri rémoulade, choux, Pommes "paille", radis noirs, raifort, rösti.

- J302 : fin - Fromages : gruyère, mozzarella.

- Autres : amandes, chapelure, chocolat, noix...

- **P** : pour parmesan, chapelure, amandes, radis noirs, chocolat...

- **K** : pour râpé spécial de pommes de terre crues (Knödeln).

- Plateaux effileurs **A** : Coupe en bâtonnets de 2 à 4 mm.

A 302 : fin 2x2mm

A 303 : moyen 3x3mm (carottes, céleri, pommes "paille").

A 304 : gros 4x4mm (pommes allumettes).  **3.2c**

- Accessoires frites **F** :  **3.2e**

Coupe en bâtonnets de 6 à 10mm.

Nota : toujours utiliser l'éjecteur spécial frites EF300 avec l'accessoire frites.

- Grilles macédoine/pommes sautées :  **3.2d**

Coupe en section carrée de 10 à 20mm 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 donnés à titre indicatif et correspondent à un remplissage en continu et à la capacité d'un équipement donné. Dans le cas d'une alimentation manuelle de la trémie automatique, les débits sont minorés. Ils sont aussi fonction de l'organisation du poste de travail (cadence de changement...) de la nature des produits à transformer.

Chips	C301 + éjecteur standard	1000/1500
Pommes boulangères	C303 + éjecteur standard	1000/5000
Carottes Vichy	C303 + éjecteur standard	150/200
Choux, oignons émincés	C301/C302/ C303 + éjecteur standard	500/1000
Concombres	C302/ C303 + éjecteur standard	100/150
Carottes râpées	J304/A302/A303 + éjecteur standard	1000/1200
Fromage râpé	J303 + éjecteur standard	400/500
Macédoine	C310+M310 + éjecteur standard	5000
Frites	C306+F306 / C308+F308 / C310+F310 + éjecteur frites	4000/5000
Pommes rissolées, pommes anglaises	C316+M320+éjecteur standard	3000/7000

3.3 MISE EN SERVICE DES EQUIPEMENTS

- Le coupe-légumes est livré avec 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.

- Les trémies :  **3.3a**

- Elles sont interchangeables sur le couvercle du coupe-légumes. Leur fixation est assurée par centrage et par 4 manettes de serrage.

- La tige du détecteur de sécurité se positionne toujours à l'avant gauche du couvercle, quelle que soit l'orientation de la trémie.

- Si on désire changer l'orientation de celle-ci :

- Dévisser l'écrou du détecteur,

- Oter un des bouchons du couvercle correspondant à la position choisie et remonter la tige du détecteur.

- Les équipements de coupe

Après avoir relevé le couvercle équipé de sa trémie, procéder ainsi :

1) Pour trancher, émincer, râper, effiler :

- Monter l'éjecteur standard ES300 sur son moyeu puis le faire tourner jusqu'à faire coïncider les 3 doigts d'entraînement dans les 3 logements de l'éjecteur et vérifier qu'ils affleurent le dessus du moyeu, sinon nettoyer la portée.  **3.3b**

- Installer le plateau choisi (trancheur, effileur ou à râper). Tourner dans le sens horaire pour trouver l'entrée de la baïonnette, continuer la descente du plateau en tournant dans le même sens jusqu'à la butée de la goupille d'entraînement.  **3.3c**

Nota : Un plateau mis en place correctement ne doit pas pouvoir être soulevé.

2) Pour couper en cubes :  **3.3b**

- Monter l'éjecteur standard

- Placer la grille choisie dans son logement en vérifiant qu'elle ne boite pas (propreté des appuis). Celle-ci doit être totalement en retrait (2mm environ) de la partie supérieure du corps



• Installer le plateau trancheur correspondant. Ne pas associer un plateau trancheur d'épaisseur supérieure aux dimensions de la grille  3.3e

Nota : Avec la grille, il est préférable de couper d'abord des produits tendres et de terminer par des produits plus durs.

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

3) Pour couper en frites :

• Monter l'éjecteur spécial frites EF300 sur son moyeu puis le faire tourner jusqu'à faire coïncider les 3 doigts d'entraînement dans les trois logements de l'éjecteur et vérifier qu'ils affleurent le dessus du moyeu. Sinon nettoyer la portée  3.3f

• Placer l'accessoire frites en le saisissant par l'extérieur côté sortie.

 ne jamais passer les doigts vers les disques

Le présenter dans son logement et rechercher la position d'entraînement en tournant l'écrou moleté. Pousser l'ensemble en butée vers la gauche.

Nota : L'éjecteur frites doit être légèrement au-dessus de l'entrée de l'accessoire frites

• Monter le plateau trancheur correspondant.  3.3g

• Refermer le couvercle et verrouiller la manette F.

• Si le couvercle ne se verrouille pas, vérifier la bonne mise en place des équipements de coupe.

Nota : Avant de commencer un travail, il est conseillé de passer sous l'eau les équipements de coupe pour augmenter le glissement des produits et favoriser la coupe. Dans tous les cas, ne pas oublier de monter l'éjecteur servant à l'évacuation des produits.

Ejecteur standard pour tous produits ES300.

Ejecteur spécial pour frites seulement EF300.

3.4 CHOIX ET FONCTION DES TREMIES

• Deux trémies offrent à l'utilisateur des possibilités de travail variées et complémentaires tout en garantissant une sécurité maximale.

1) La trémie automatique  3.4a

• **Huiler avec de l'huile alimentaire l'arbre d'entraînement et la bague de la trémie automatique.**  3.4

• Description : un large déversoir amène les produits dans la chambre de coupe cylindrique dans laquelle tourne une vis d'alimentation entraînée par moto-réducteur.

• Fonctions spécifiques :

- Débit important et régulier

- Chargement en vrac des produits :

. Soit manuellement par charge variable,

. Soit par système mécanisé (vis, tapis, élévateur, gouttière de chargement...)

• Utilisation :

- Produits de dimensions 7.5x10x10 maximum, sinon couper au préalable en morceaux.

- Travaux réalisés : coupe en tranches, en chips, en frites et macédoines, effilage et râpage dans certaines conditions.

• Remarques concernant certains travaux :

- Produits fragiles (tomates, fruits...) ; à n'envisager qu'après essais.

- Légumes longs (concombres, carottes Vichy...) : ne convient pas à la coupe en tranche traditionnelle.

- Râpés de carottes : possibles à condition d'orienter les légumes au chargement dans le sens de la longueur.

- Râpés de fromage : ne pas introduire en vrac les morceaux de fromage, mais les uns à la suite des autres (risque de blocage).

2) La trémie légumes longs  3.4b

• Fonctions spécifiques

- Coupe parfaite en rondelles des légumes et fruits de forme allongée (carottes, concombres, courgettes, poireaux, bananes...) grâce à leur bon guidage dans les tubes.

- Introduction manuelle des produits à la suite les uns des autres en utilisant si nécessaire le suivant pour pousser le précédent ou les pilons.

• Utilisation :  3.4c

- 9 tubes de différentes hauteurs s'adaptant à la section du légume. (entrées de diamètre 50mm, 3 de diamètre 75mm, 2 de diamètre 100mm).

• Travaux réalisés :

- Principalement tranchage et éminçage précis ;

• Remarques concernant certains travaux

- Il est conseillé de couper les extrémités pointues de certains légumes pour éviter les coincements.

- S'il y a coincement :

. Arrêter la machine,

. Soulever le couvercle,

. Dégager le tube en poussant les légumes vers l'extérieur.

 Ne jamais introduire un corps dur dans l'appareil

Nettoyage, hygiène, rangement



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.

Manipuler les grilles et plateaux avec soin. (Risque de COUPURES).

4.1 NETTOYAGE DU COUPE LEGUMES

- Arrêter le coupe-légumes et relever le couvercle.

- Enlever les équipements de coupe (plateau, râpe, grille et accessoire frites).

- Laisser l'éjecteur en place.

- Refermer le couvercle et mettre en route le coupe-légumes.

- Verser de l'eau (sans pression) par l'entrée de la trémie

- Retirer l'éjecteur

- Faire un nettoyage soigné de la chambre de coupe à l'éponge avec de l'eau additionnée de détergent en insistant sur les appuis de grille et de l'éjecteur.

- Eviter les produits chlorés qui oxydent l'aluminium.

- Rincer, essuyer.

4.2 NETTOYAGE DES EQUIPEMENTS DE COUPE

• Nettoyer sous le robinet plateaux, râpes, grilles et accessoires frites et les mettre à égoutter ou à sécher.

• Remarque : pour les grilles type macédoine, monter la grille seule sur le coupe-légumes et pousser les cubes prisonniers à l'aide d'une carotte. Proscrire les instruments métalliques. Cette opération se fait



avant le nettoyage général.

4.3 ENTRETIEN PERIODIQUE

- Nettoyage du caisson et de son espace de rangement.
- Huiler à la vaseline :
- Les axes du couvercle,

- L'arbre central d'entraînement des plateaux
- Les axes de la trémie polyvalente.

4.4 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 équerrés (hauteur d'accès 1,80 m MAXI).

Incident de fonctionnement

5.1 L'APPAREIL NE DÉMARRE PAS

• Vérifier si le couvercle équipé de sa trémie est bien fermé et verrouillé. Sinon,

- 1) Le détecteur de sécurité n'est pas en position, la machine ne peut pas démarrer.
- 2) Le plateau de coupe n'est pas en position, vérifier le montage de l'éjecteur et éventuellement de la grille
- 3) L'accessoire frites est mal monté.

• Vérifier que l'alimentation électrique et la prise de courant soient correctes.

• Après un travail sévère et prolongé, TR300 ne repart pas ou s'arrête brusquement. La machine est en sécurité (protection thermique du moteur). Attendre quelques instants avant d'appuyer sur le bouton marche et redémarrer la machine.

5.2 BRUIT ANORMAL



Arrêter immédiatement la machine risque de détérioration des couteaux ou des lames.

• 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 ait pas un caillou ou corps étranger dans la trémie 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.

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

5.4 QUALITE DE TRAVAIL (BOURRAGE)

- Avant toute intervention, arrêter la machine
- Si l'évacuation des produits se fait mal, vérifier que :
 - L'éjecteur est bien en place. Sa position doit se trouver légèrement au-dessus de l'entrée de l'accessoire frites.
 - L'éjecteur standard ou spécial frites correspond bien au travail
 - Les produits dans le bac de réception n'obstruent pas la sortie.
 - Il n'y ait pas d'accumulation de produits dans la chambre de coupe (un gros légume peut être coincé dans la trémie –cas de la trémie automatique–)

- Il n'y ait 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, vérifiez :

- Le sens de rotation (anti-horaire vue de dessus),
- Le bon choix de l'équipement de coupe,
- L'état des équipements de coupe,
- Le choix de la trémie,
- La présentation des produits dans la trémie.



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



ATTENTION !!

La maintenance ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée.
Tout accès aux parties électriques nécessite l'utilisation d'un outil.
Débrancher la machine avant toute intervention.

6.1 MECANISME

- 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,
- Pour vérifier l'état d'usure de la courroie, démonter les 2 trappes de visite avant et arrière, un galet tendeur assure une tension automatique,

- Graisser sur la machine les joints d'étanchéité situés à la base des arbres d'entraînement horizontal et vertical ainsi que les billes des roulettes du caisson,

- Huiler à la vaseline les axes des trémies automatique et les bagues de l'accessoire frites (démonter les 3 vis en bout de l'accessoire pour y accéder).

- Vérifier l'état des raccordements électriques.

6.2 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS DE COUPE

- Vérifier l'état des équipements de coupe :
- Plateaux trancheurs : ré-affûtage des couteaux

Démonter les vis de fixation et utiliser une meule à eau en veillant maintenir l'angle de coupe.

- Plateaux effileurs : les couteaux se réaffûtent comme ceux des plateaux trancheurs

Les blocs lames sont interchangeables

- Accessoires frites : vérifier l'état des disques de coupe. En cas de casse, chaque disque est interchangeable.

- Grille macédoine : Les lames ne se changent pas puisqu'elles sont surmoulées.

Vérifier l'état des lames, retoucher si nécessaire le fil à l'aide d'une lime très fine, au cas où les lames soient endommagées après un choc.

- Râpe : Les râpes ne se réaffûtent pas ;

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

• Une utilisation normale suivie d'un entretien soigné en évitant les chocs dus aux manipulations garantiront une qualité de coupe constante.

6.3 REGLAGE DES SECURITES

- Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié fréquemment.

Le moteur doit s'arrêter à l'ouverture du couvercle en moins de 4 secondes.

- Si cette fonction de sécurité n'est pas réalisée :

- Ne pas utiliser la machine.

6.4 COMPOSANTS ELECTRIQUES



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

• 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).



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

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 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 ISO11201-EN ISO 3744 = 73dBA

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 1672-2-2005 : 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.