

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'efficienza 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 forma di patatine a bastoncini e a cubetti.

Grazie ai vari attrezzi da taglio che offrono un notevole rendimento orario, e alle due tramogge di alimentazione intercambiabili che si adattano alle necessità dell'utente, questo tagliaverdure professionale è particolarmente consigliato per collettività e piccole aziende.



- A Cassa esterna in acciaio inox
- B Vano accessori
- C Involucro
- D Coperchio porta-tramoggia
- E Tramoggia automatica
- F Comandi elettrici
- G Leva di bloccaggio

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Questo tagliaverdure è composto essenzialmente da:

- Cassa in acciaio inox montata su rotelle contenente:
 - Motore e comandi elettrici,
 - Vano per gli accessori di taglio, situato nella parte inferiore.
- Involucro in alluminio fuso, fissato sulla cassa, contenente:
 - Meccanismo di riduzione velocità,
 - Meccanismo di trascinamento accessori di taglio ed espulsione.
- Coperchio porta-tramoggia in alluminio fuso, articolato nella parte posteriore e bloccato in quella anteriore.
- Due tramogge di alimentazione orientabili e intercambiabili,

adatte alle diverse modalità di lavorazione:

- Tramoggia automatica con elica di alimentazione rotante azionata da motoriduttore,
 - Tramoggia speciale verdure lunghe dotata di 9 tubi di lunghezza e diametro d'entrata differenti.
- Accessori di taglio vari comprendenti:
- Dischi per affettare, sfilacciare e grattugiare dal diametro di 300 mm con espulsore standard,
 - Griglie per cubetti,
 - Accessori per patatine con dischi di taglio rotanti con espulsore particolare per patatine fritte.

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.

La macchina viene fornita senza ruote o pattini per il montaggio fare riferimento alla scheda di installazione.



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

2.1 INGOMBRO – PESO (A TITOLO INDICATIVO)

- Dimensioni imballaggio L x l x h (mm)
- Blocco motore TR300 : 840 x 680 x 1300
- Peso netto :98 Kg
- Peso imballo compreso : 148 Kg
- Tramoggia auto : 950 x 640 x 720
- Peso netto :40 Kg
- Peso imballo compreso : 55 Kg
- Tramoggia per verdure lunghe :600 x 600 x 750
- Peso netto :22 kg
- Peso imballo compreso : 24 Kg
- Dimensioni dell'apparecchio senza tramoggia (mm)
710 x 470 x 1070

- Dimensioni dell'apparecchio con tramoggia auto (mm)

 **2.1b** 1020 x 560 x 1520

- Altezza di carico (mm): 1400

- Dimensioni dell'apparecchio con tramoggia Verdure lunghe (mm)

 **2.1a** 710 x 470 x 1540

- Altezza di carico (mm): 1540

- Manutenzione – Trasporto

L'apparecchio imballato è stato appositamente studiato per essere sollevato con carrello elevatore. Per la manutenzione manuale dell'apparecchio senza imballo occorrono due persone.

2.2 SISTEMAZIONE E ORGANIZZAZIONE

Questo tagliaverdure è un apparecchio a terra facilmente spostabile grazie alle rotelle.

- Altezza di carico variabile a seconda del tipo di tramoggia
- Altezza di evacuazione dei prodotti a 820mm dal suolo per passaggio di un contenitore di 800mm.
- Prevedere un'area di circolazione sufficiente intorno alla macchina, tenendo conto di:



- ingombro dei contenitori di alimentazione e di raccolta.
- eventuali mezzi di carico e di evacuazione.
- luoghi di collocazione in caso di utilizzo di più tramogge (mensole, scaffali...).
- possibilità di regolazione della postazione di lavoro orientando le tramogge su 2 posizioni
- in caso di cambiamento di orientamento di una tramoggia, è obbligatorio spostare l'asta del rilevatore di sicurezza. Collegamento elettrico del tagliaverdure

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.

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 TN o 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 innanzitutto la conformità delle caratteristiche elettriche impresse sulla targhetta applicata alla macchina e sull'etichetta del cavo e quelle della rete 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.

 **Messa a terra obbligatoria con fili verde/giallo.**

• Caratteristiche del motore :  **2.3a**

A Numero delle fasi (3, trifase)

B Tensione nominale in volt (valore singolo o commutabile)

C Intensità nominale (Ampère)

D Potenza nominale (Watt)

- Allacciamento alla rete con cavo a 4 conduttori (3 fasi + terra), da inserire in una presa stagna (non fornita) protezione 20 ampere.

• Verificare il senso di rotazione dell'asse di guida verticale servendosi dell'espulsore standard montato di serie.

- Aprire il coperchio e ribaltarlo all'indietro;

- Montare l'espulsore e richiudere il coperchio.  **2.3b**

- Premere il pulsante di avvio, poi sollevare rapidamente il coperchio per verificare il senso di rotazione dell'espulsore. Quest'ultimo deve girare in senso orario.

Se il senso di rotazione è invertito, permutare due fili di fase nella presa di corrente .

- If the direction of rotation is incorrect, change over the two phase wires on the plug.

• In trifase bitensione 230-400 Volt, la connessione è effettuata a 400V, all'uscita dell'impianto. Per collegamento in trifase 230V, procedere come segue:

- Smontare la piastra nella parte anteriore del case per accedere alla scheda di potenza.

- Adattare la tensione del circuito primario del trasformatore sulla scheda di potenza spostando il terminale da 400 V a 230 V.

- Adattare la tensione del motore spostando i ponticelli nella morsettiera.

- Controllare il funzionamento e il senso di rotazione.  **2.3d**

- Rimontare la piastra.

In caso di cambiamento di tensione della tramoggia automatica: Raccordo elettrico della tramoggia automatica

• Un motoriduttore aziona l'elica della tramoggia automatica all'avvio del TR300. Si effettua l'allacciamento nella parte posteriore della cassa esterna tramite spina e presa stagna in dotazione (3 fasi + terra).



Per motivi di sicurezza, non lasciare mai il motore automatico dell'imbutto collegato a una presa diversa da quella della macchina

• Dopo aver verificato il senso di rotazione dell'asse di guida della macchina, verificare che l'elica ruoti in senso orario.  Se il senso di rotazione è invertito, permutare 2 fili di fase sulla connessione della tramoggia.

• In trifase bitensione 230-400 Volt, la connessione è effettuata a 400V, all'uscita dell'impianto. Per collegamento in trifase 230V, procedere come segue:

- Smontare la cassetta terminale del motore.

- Modificare le connessioni della morsettiera del motore, seguendo lo schema riportato qui sotto.

- Controllare il funzionamento ed il senso di rotazione dell'elica. .

Uso-Sicurezza



ATTENZIONE !!

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

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

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

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

La chiusura incontrollata 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 surriscaldati o la mano all'interno dell'apparecchio

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

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

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

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



3.1 La sicurezza dell'utente viene garantita :



Le sicurezze sono prioritarie sull'ordine di marcia.

- 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 Verdure lunghe:

- arresto del motore all'atto dell'apertura

- impossibilità di avvio all'apertura del coperchio se dotato di

tramoggia Verdure lunghe.

- 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.

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 :**  **3.2a**

taglio a fette da 2 a 16 mm

- **Dischi fette W :**

taglio ondulato da 1 a 6 mm per

- Verdure: patate, carote, melanzane, barbabietole, sedano, cavolo, funghi, cetrioli, zucchine, indivia, fi nocchio, cipolle, porri, ravanelli...

- Frutta: mandorle, banane, limoni, arance, mele, rabarbaro ...



3.2b

- **Dischi grattugia J P K :**

J303: medio - **J304:** grosso - **J307:** molto grosso

- Verdure: melanzane, barbabietole, carote, sedano rapa, cavolo, patate "fi ammifero", ravanelli, rafano, rōsti.

- **J 302 :** fi ne :Formaggi: groviera, mozzarella.

- Altro: mandorle, pane grattugiato, cioccolata, noci ...

- **P:** per parmigiano, pane grattugiato, mandorle, ravanelli, cioccolato.

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

- **Dischi per fi ammiferi A:** per tagliare in bastoncini da 2 a 4mm.

A302 : fine 2 x 2 mm

A303 : medio 3 x 3 mm (carote, sedano ,patate "fi ammifero")

A304 : grosso 4 x 4 mm (patate a bastoncino).  **3.2c**

- Accessori per patatine fritte **F:**  **3.2e**

- Taglio a bastoncini da 6 a 10 mm

NOTA :utilizzare sempre l'espulsore speciale patatine fritte EF300 con l'accessorio patatine fritte.  **3.2d**

- Griglie per macedonia/patate a cubetti:

Taglio a sezione quadrata da 10 a 20 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):

Questi dati di produzione sono a titolo indicativo e corrispondono a un riempimento a modulo continuo e alla capacità di un'attrezzatura data. In caso di alimentazione manuale della tramoggia automatica, le produzioni si riducono. Queste ultime variano anche in base all'organizzazione della postazione di lavoro (ritmo di cambio...) e alla natura dei prodotti da trasformare.

Patatine chips C 301+ espulsore standard	1000 / 1500
Patate al forno C 303+ espulsore standard	1000 / 5000
Carote Vichy C 303+ espulsore standard	150 / 200
Cavoli, cipolle tritate C 301/C302/C303 +espulsore standard	500 / 1000
Cetrioli C 302/C 303+ espulsore standard	100 / 160
Carote Julienne J 304/A302/A303+espulsore standard	1000 / 1200
Julienne di formaggio J 303+ espulsore standard	400 / 500
«Macedonia C 310/M 310+ espulsore standard	5000
Patatine fritte	C306 + F306 / C306 + F308 / C310 + F310 C303 + espulsore patatine fritte4000/5000
Patate al forno,	
Patate all'inglese	C316 + M320 + espulsore standard 3000 / 7000

3.3 UTILIZZO DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO

- Il tagliaverdure è fornito con 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.

- Le tramogge:  **3.3a**

- Sono intercambiabili sul coperchio del tagliaverdure. Il fi ssaggio è garantito da centraggio e 4 manette di bloccaggio.

- L'asta del rilevatore di sicurezza si posiziona sempre in avanti a sinistra del coperchio, qualunque sia l'orientamento della tramoggia.

- Se si desidera cambiare l'orientamento di quest'ultima:

- Svitare il dado del rilevatore.

- Rimuovere uno dei tappi del coperchio corrispondente alla posizione scelta e rimontare l'asta del rilevatore.

- Gli accessori di taglio

Dopo aver sollevato il coperchio fornito di tramoggia, procedere come segue:

1) Per affettare, grattugiare, sfi lacciare

- Montare l'espulsore standard ES300 sul suo mozzo, poi farlo ruotare fi no a far coincidere i 3 nottolini di trascinamento nei 3 alloggiamenti dell'espulsore e verifi care che siano livellati con la parte superiore del mozzo; in caso contrario, pulire la sede.



3.3b

- Installare il disco scelto (per affettare, sfi lacciare o grattugiare). Ruotare in senso orario per trovare l'ingresso della baionetta, continuare a far scendere il disco ruotandolo nello stesso senso fi no al fi necorsa della coppiglia di trascinamento.



3.3c

Nota : Un disco di taglio piazzato correttamente non potrà essere sollevato.

2) Per tagliare a cubetti



3.3b

- Montare l'espulsore standard

- Posizionare la griglia scelta nel suo alloggiamento verifi cando che non traballi (pulizia degli appoggi). Deve essere completamente separata (2mm circa) dalla parte superiore dell'involucro

- Installare il disco per affettare corrispondente. Non abbinare un disco per affettare di spessore superiore alle dimensioni della griglia.



3.3e

NOTA : Con la griglia, è preferibile tagliare prima prodotti teneri e terminare con prodotti più duri.

- Se il coperchio non si blocca, verifi care per eliminazione la corretta sistemazione degli accessori.

3) Per tagliare a bastoncino :

- Montare l'espulsore speciale per patatine fritte ES300 sul suo mozzo, poi farlo ruotare fin no a far coincidere i 3 nottolini di trascinamento nei 3 alloggiamenti dell'espulsore e verifi care che siano livellati con la parte superiore del mozzo. In caso contrario, pulire la sede  3.3f

- Posizionare l'accessorio patatine fritte afferrandolo dall'esterno lato uscita.



Non passare mai le dita verso i dischi

Presentarlo nel suo alloggiamento e cercare la posizione di trascinamento ruotando il dado zigrinato. Spingere il complesso a fi necorsa verso sinistra.

NOTA : L'espulsore patatine fritte deve trovarsi leggermente al di sopra dell'ingresso dell'accessorio patatine fritte

- Montare il disco per affettare corrispondente.
- Richiudere il coperchio e bloccare la manetta F.
- Se il coperchio non si blocca, verifi care la corretta sistemazione degli accessori di taglio.

NOTA : Prima di cominciare una lavorazione, è consigliabile passare sotto l'acqua gli accessori di taglio per aumentare lo scorrimento dei prodotti e favorirne il taglio. In ogni caso, non dimenticare di montare l'espulsore per l'evacuazione dei prodotti.

Espulsore standard per tutti i prodotti ES300.

Espulsore speciale solo per patatine fritte EF300.



3.4 SCELTA E FUNZIONAMENTO DELLE TRAMOGGE

- Due tramogge offrono all'utente possibilità di lavorazioni varie e complementari, garantendo nello stesso tempo la massima sicurezza.

1) Tramoggia automatica



- **Lubrificare con olio alimentare l'albero di trasmissione e la boccola della tramoggia automatica.**  3.4

- Descrizione: un largo stramazzo convoglia i prodotti nella camera di taglio cilindrica nella quale gira una vite di alimentazione

trascinata da motoriduttore.

- Funzioni specifici che:

- Portata notevole e regolare
- Caricamento prodotti sfusi:
- Sia manualmente con carico variabile
- Sia con sistema meccanizzato (vite, nastro, elevatore, canale di caricamento...)

- Utilizzo:

- Prodotti di dimensioni massime 7.5x10x10, altrimenti tagliare prima a pezzi.
- Lavorazioni eseguite: taglio a fette, a chips, a patatine fritte, verdure a cubetti, sfi lacciate e grattugiate in determinate condizioni.
- Osservazioni relative a determinate lavorazioni:
- Prodotti fragili (pomodori, frutta...): da prendere in considerazione solo in seguito a prove.
- Verdure lunghe (cetrioli, carote...): non è conveniente il taglio a fette tradizionale

- Carote grattugiate: è possibile soltanto orientando le verdure nel senso della lunghezza in sede di caricamento.

- Formaggio grattugiato: non introdurre i pezzi di formaggio tutti insieme, ma uno dopo l'altro (rischio di blocco).

2) Tramoggia verdure lunghe



- Funzioni specifici che:

- Taglio perfetto a rondelle delle verdure a forma allungata (carote, cetrioli, zucchini, porri, banane...) grazie alla buona guida all'interno dei tubi.

- Introduzione manuale dei prodotti uno dopo l'altro utilizzando, se necessario, l'ultimo per spingere il precedente, oppure i pestelli.  3.4c

- Utilizzo:

- 9 tubi di altezze differenti adattabili alla sezione della verdura (ingressi di diametro 50mm, 3 di diametro 75mm, 2 di diametro 100mm).

- Lavorazioni eseguite:

- Principalmente taglio e affettamento preciso.

- Osservazioni relative a determinate lavorazioni:

- È consigliabile tagliare le estremità appuntite di alcune verdure per evitare che si impiglino.

- Se si impiglia qualche verdura:

- Fermare la macchina,

- Sollevare il coperchio,

- Liberare il tubo spingendo le verdure verso l'esterno.



Non introdurre mai un corpo duro nell'apparecchio

Pulizia, igiene, sistemazione



ATTENZIONE!!

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

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

Non lavare la macchina utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione.

Manipolare con cura, le griglie e i dischi. (Pericolo di TAGLI - URTI).

4.1 PULIZIA DEL TAGLIAVERDURE

- Fermare il tagliaverdure e sollevare il coperchio.
- Rimuovere gli accessori di taglio (disco, grattugia, griglia e accessori patate fritte).
- Lasciare l'espulsore nella sua sede.
- Richiudere il coperchio e avviare il tagliaverdure.
- Versare acqua (senza pressione) dall'ingresso della tramoggia.

- Rimuovere l'espulsore.
- Pulire accuratamente la camera di taglio con una spugna imbevuta d'acqua addizionata di detergente, insistendo sugli appoggi della griglia e dell'espulsore.
- Evitare i prodotti a base di cloro che ossidano l'alluminio.
- Risciacquare, asciugare.

4.2 PULIZIA DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO 4.2

- Lavare sotto il rubinetto dischi, grattugie, griglie e accessori patatine fritte e metterli a scolare o ad asciugare.
- Osservazione: per le griglie di tipo cubetti, montare la griglia da sola sul tagliaverdure e spingere i cubetti intrappolati con l'aiuto di una carota

Rimuovere gli strumenti metallici. Questa operazione se fa prima della pulizia generale.

4.3 MANUTENZIONE PERIODICA

- Pulizia della cassa esterna e del vano accessori.
- Lubrificare con vaselina:
- Gli assi del coperchio,

- L'albero centrale di trascinamento dei dischi,
- Gli assi della tramoggia polivalente.

4.4 SISTEMAZIONE

- Dopo la pulizia riporre accuratamente ogni accessorio di taglio nel portadischi che può contenere 6 dischi o griglie. Questo può essere fissato sia:  4.4

- 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 se il coperchio dotato di tramoggia è ben chiuso e bloccato. In caso contrario:
 - 1) Il rilevatore di sicurezza non è in posizione, la macchina non può avviarsi.
 - 2) Il disco di taglio non è in posizione, verificare il montaggio dell'espulsore ed eventualmente della griglia
 - 3) L'accessorio patatine fritte non è montato correttamente.

- Verificare che l'alimentazione elettrica e la presa di corrente siano corrette.
- Dopo un lavoro intenso e prolungato, TR300 non riparte o si ferma bruscamente. La macchina è in sicurezza (protezione termica del motore). Attendere qualche istante prima di premere il pulsante di avviamento e riavviare la macchina.

5.2 RUMORE ANORMALE



Fermare immediatamente la macchina: rischio di deterioramento dei coltelli e delle lame.

- 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 sassolino o un corpo estraneo nella tramoggia 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 (intasamento)

- Prima di qualsiasi intervento fermare la macchina.
- Se lo scarico dei prodotti si effettua male, verificare che:
 - l'espulsore sia posizionato correttamente. Deve trovarsi leggermente al di sopra dell'ingresso dell'accessorio patatine fritte,
 - l'espulsore standard o speciale patatine fritte svolga bene il lavoro,
 - i prodotti nella vasca di raccolta non ostruiscano l'uscita,
 - non vi sia un accumulo di prodotti nella camera di taglio, (una verdura grossa può essersi incastrata nella tramoggia – caso della tramoggia automatica-)

- 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 che:
 - il senso di rotazione (antiorario visto dall'alto), 
 - la scelta corretta degli accessori di taglio,
 - la manutenzione degli accessori di taglio,
 - la scelta della tramoggia,
 - l'introduzione dei prodotti nella tramoggia.



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



ATTENZIONE!!

La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato.
Qualsiasi accesso alle parti elettriche richiede l'utilizzo di un attrezzo.
Scollegare la macchina prima di intervenire su di essa.

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.
 - Per verificare lo stato di usura della cinghia, smontare i due sportelli di ispezione davanti e dietro; un rullo tendi-

- tore assicura una tensione automatica.
- Lubrificare sulla macchina i giunti di tenuta situati alla base degli alberi di trascinamento orizzontale e verticale, nonché le sfere delle rotelle della cassa esterna.
- Lubrificare con vaselina gli assi delle tramogge automatiche e gli anelli dell'accessorio patate fritte (smontare le 3 viti sulla sommità dell'accessorio per accedervi).
- Verificare lo stato dei raccordi elettrici.

6.2 MANUTENZIONE DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO

- Verificare lo stato degli accessori di taglio:
 - Dischi fette: affilatura dei coltelli
- Smontare le viti di fissaggio e utilizzare una mola ad acqua facendo attenzione a mantenere l'angolo di taglio.
- Dischi per sfilacciare: Le lame vengono affilate come quelle dei dischi per affettare.
- I gruppi lama sono intercambiabili.
- Accessori patate fritte: verificare lo stato dei dischi di taglio.
- In caso di rottura, ciascun disco è intercambiabile.
- Griglie per macedonia: le lame non si cambiano perché sono

- sopraformate.
- Verificare lo stato delle lame; se necessario ritoccarle il filo per mezzo di una lima molto fine, nel caso in cui le lame siano danneggiate da un trauma.
- Grattugia: le grattugie non si riaffilano;
 - In caso di usura notevole degli alveoli della grattugia, cambiare la coppella.
 - Un normale utilizzo seguito da un'accurata manutenzione, evitando i traumi dovuti a manipolazioni, garantiranno una qualità di taglio costante.

6.3 REGOLAZIONE DELLE SICUREZZE

- Il buon funzionamento delle sicurezze deve essere controllato di frequente.
- Il motore deve arrestarsi all'apertura del coperchio in meno di 4 secondi.

- Se tale funzione di sicurezza non si realizza:
 - Non utilizzare la macchina.

6.4 COMPONENTI ELETTRICI



Verificare regolarmente lo stato del cavo e dei componenti elettrici.



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 :

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 60 204-1-2006 equipaggiamenti elettrici delle macchine,
- EN 1678-1998 tagliaverdura, sicurezza integrata.

Queste conformità sono attestate per :

- marchio di conformità CE, fissato sulla macchina,
- dichiarazione di conformità CE corrispondente associato 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 11201.1-EN ISO 3744 = 73 dBA

Indici di protezione secondo la norma 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. Utilizzare dei detergenti adatti per la pulizia di macchine alimentari, rispettando il loro corretto modo di impiego.

La macchina ha ricevuto la conformità CNERPAC igiene alimentare così come la conformità NSF Standard 8 well as conforming NSF standard 8.