Sommaire

Présentation	1
Installation	1
Utilisation, sécurité	1
Nettoyage, hygiène, rangement	3
Incidents de fonctionnement	3
Maintenance	4
Conformité à la réglementation	5
Nomenclature - vue éclatée	A

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.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 manoeuvre 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

DESCRIPTION

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

Avec ses équipements de coupe variés qui assurent des débits horaires importants, c'est le coupe-légumes accessoire sécurité des restaurants et collectivités.

1.1

A Levier-fouloir
B Grande trémie
C Manette de fermeture couvercle
D Couvercle amovible
E Carré d'entraînement type H12
F Corps
G Biellette commande débrayage
H Petite trémie
I Pilon

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (À TITRE INDICATIF)

- Dimensions emballage Lxlxh (mm) : 325x325x445
- Dimensions de l'appareil Lxlxh (mm) : 395x265x280

Poids brut emballé : 7 kg

Poids net équipé : 6,1 kg (sans équipements de coupe)

2.2 EMPLACEMENT

- Le coupe-légumes accessoire s'installe obligatoirement sur une machine d'entraînement à vitesse variable munie d'une prise d'accessoires de type H12, par exemple sur :

- Un batteur-mélangeur 2.2a
- Un moto variateur 2.2b

Nota : S'assurer que la machine d'entraînement laisse un emplacement suffisant pour une utilisation convenable avec l'accessoire.

Utilisation, sécurité

3.1 FONCTIONNEMENT - SÉCURITÉ

- Le coupe-légumes accessoire possède un niveau de sécurité maximum, identique à celui d'un coupe-légumes autonome quelle que soit la machine d'entraînement.
- La sécurité de l'utilisateur est assurée par :

- L'arrêt en rotation de l'équipement de coupe au relevage du levier-fouloir pour introduire les produits et à l'ouverture du couvercle. (débrayage de l'arbre d'entraînement).
- Les dimensions de la petite trémie légumes longs.
- L'absence de risque par l'accès de la goulotte d'évacuation lié à la conception de l'éjecteur et des plateaux.
- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'accessoire.

3.2 CHOIX DES EQUIPEMENTS DE COUPE

3.2a

- Plateaux trancheurs **C** : coupe droite de 1 à 13 mm.

- Plateaux trancheurs **CW** : coupe ondulée de 2 à 10mm pour :
- Légumes : Pommes de terre, carottes, aubergines, betteraves, céleri-branche, choux, champignons, concombres, courgettes, endives, fenouil, oignons, poireaux, radis…
- Fruits : Amandes, bananes, pommes… K3 3.2b

3.2c

- Plateaux effileurs **ASX** : coupe en bâtonnets de 2 à 10 mm.
- **AS 2X** : fin 2x2mm
- **AS 3X** : moyen 3 X 3 mm } pommes «pailles», céleri, carottes
- **AS 4X** : gros 4 X 4 mm pour pommes allumettes
- **AS 6X**
- **AS 8X**
- **AS 10X**

3.2d

- Plateaux à râper **J** - **P** - **K**
- **J 2** fin **J 3** moyen **J 4** gros **J 7** très gros **J 9**
- Légumes : carottes, pommes "paille", céleri rémoulade, choux rouge, betteraves, radis noir, raifort, rösti.
- Fromages : Gruyère, mozzarella.
- Autres : noix, amandes, chapelure, chocolat…
- **P** : pour parmesan, chapelure, amandes, radis noir, chocolat.
- **K** : râpé spécial de pommes de terre crues (Knödeln).

3.2e

- Grilles frites **FT** : coupe de 6 à 10 mm d'épaisseur en combi naison avec un plateau **CP/CPW** de même épaisseur.

3.2f

- Grilles macédoine **MT** : coupe en section carrée de 5 à 20mm en combinaison avec un plateau **CP/CPW** pour :
- cubes : macédoines de légumes ou de fruits, jardinières, minestrones, pommes sautées ou rissolées, potages.

Débits indicatifs (kg / h) pour une vitesse moyenne de 300 tr/mn:

Chips avec C 2S	100
Pommes C 3S	130
Carottes râpées J 3	130
Frites CPS 10 + FT 10	200
Pommes sautées C 13PS + FT 20	300
Macédoine CPS 8 + MT 8	200

3.3 MISE EN PLACE DE L'ACCESSOIRE

- Pour installer le coupe-légumes accessoire sur la prise de la machine d'entraînement, procéder comme suit : 3.3

> Arrêt obligatoire de la machine d'entraînement par le bouton poussoir ARRET avant de monter ou démonter un accessoire.

- Relever l'opercule **H**.
- Présenter l'accessoire **B** et introduire le cône **C** dans la prise **A** de la machine d'entraînement.
- Engager la carré mâle **D** dans l'arbre d'entraînement de la prise **A** en faisant pivoter **B**.
- Positionner le doigt **E** en face du trou **I** et rentrer l'accessoire à fond dans la prise **A**.
- Serrer la vis de blocage **G** (sens horaire) dans l'empreinte **F.**
- Choisir la vitesse en fonction de la machine d'entraînement : vitesse optimum 300 tr/mn.
- Pour le démontage de l'accessoire :
- dévisser G de 4 tours minimum pour échapper l'empreinte F.

> Pour toute information complémentaire, se reporter à la notice d'instructions de la machine d'entraînement.

3.4 MISE EN SERVICE DES ÉQUIPEMENTS DE COUP

> Arrêt obligatoire de la machine d'entraînement par le bouton ARRET avant de monter ou démonter un équipement de coupe.

- Le coupe-légumes accessoire est livré avec l'éjecteur monté sur l'arbre d'entraînement.
- Dévisser le bouton **A** sens anti-horaire , dégager l'étrier de fixation, puis ouvrir le couvercle et enlever l'éjecteur.

Nota : Avant de commencer un travail toujours vérifier l'état de propreté de la chambre de coupe, de l'arbre d'entraînement, de l'éjecteur, du plateau et de la grille.

1) Pour trancher, émincer, râper, effile 3.4a

- Monter l'éjecteur **B** sur le plat de l'arbre d'entraînement.
- Installer le plateau **C** choisi (trancheur, effileur ou râpe).
- Tourner le plateau sens horaire) pour trouver l'entrée de la baïonnette, puis continuer dans le même sens jusqu'en butée de la goupille. Le bout d'arbre d'entraînement doit alors affleurer le plateau.
- Pour enlever le plateau, le tourner en sens inverse en maintenant l'éjecteur puis le soulever en utilisant les logements de doigts situés à sa périphérie 5.2
- Refermer le couvercle et le verrouiller.

2) Pour couper en frites ou en cube 3.4b

- Monter l'éjecteur **B** (voir § ci-dessus).
- Placer la grille **D** choisie dans son logement en vérifiant qu'elle ne boite pas (propreté des appuis). La face supérieure de la grille doit être légèrement en retrait du dessus du corps.
- Ensuite installer le plateau **C** choisi et refermer le couvercle.

Conseils : Pour couper avec une grille MS des produits de dureté différente : commencer par couper les produits tendres car ceux-ci ne peuvent pas pousser les cubes de produits durs prisonniers dans la grille.

3.5 CHOIX ET FONCTIONS DES TRÉMIES

1) La grande trémie avec levier-fouloir articul 3.5a

A Coupe en tranches **B** Effilages **C** Râpages

- Passage de produits de grande dimension (145 x 80mm maximum, correspondant à 1/4 de chou).

• Le chargement manuel s'effectue en introduisant les produits, soit à l'unité ou par poignées en veillant à bien les positionner afin d'éviter les fausses coupes. Caler les produits «fragiles» (tomates, agrumes...) contre la paroi.

2) La petite trémie avec pilon amovible 3.5b

• Pour les coupes en tranches des produits longs (carottes, endives, concombres, poireaux...) ouverture Ø 60 mm maximum.

Pour la coupe en tranches présenter les produits longs toujours par leurs pointes:

• Le chargement manuel s'effectue en introduisant verticalement les produits dans la petite trémie, soit à l'unité ou par poignées.

• *Conseils pour éviter :*

- *une coupe inclinée et irrégulière : disposer les produits fins «tête-bêche».*
- *Les coincements, couper les extrémités des légumes.*

3.6 UTILISATION DE LA GRANDE TRÉMIE ET DU LEVIER-FOULOIR

• Le coupe-légumes accessoire est installé sur sa machine d'entraînement, équipements de coupe en place, couvercle verrouillé et pilon enfoncé complètement dans la petite trémie pour relever le levier fouloir (voir §3.3 et 3.4). Procéder comme suit :

- Appuyer sur le bouton MARCHE de la machine d'entraînement.
- Relever le levier-fouloir d'une main. 3.6a
- Dès la sortie du fouloir de la grande trémie, l'arbre entraînant les équipements de coupe se débraye automatiquement, ce qui permet de charger les produits en toute sécurité. 3.6b
- A la descente du levier, l'arbre du coupe-légumes s'embraye instantanément pour couper les produits 3.6c

Actionner rapidement le levier dès la sortie du fouloir de la grande trémie pour éviter le battement de l'embrayage.

- Remonter le levier-fouloir et recommencer un nouveau cycle.
- En fin de travail, appuyer sur le bouton ARRET de la machine d'entraînement puis dévisser la manette sens anti-horaire( ) pour ouvrir le couvercle.

IMPORTANT : Le plateau s'arrête automatiquement dès l'ouverture du couvercle.

Nota :

- *Ne pas charger la trémie exagérément.*
- *Doser l'effort d'accompagnement nécessaire au levier fouloir en fonction :*

. du produit à travailler (produit tendre = faible effort),

. de l'équipement de coupe choisi (une râpe exige plus d'effort qu'un plateau trancheur).

Ne jamais tenter d'introduire la main ou un corps dur dans la trémie, appareil en marche.

3.7 UTILISATION DE LA PETITE TRÉMIE ET DU PILON

- Appuyer sur le bouton MARCHE de la machine d'entraînement.
- Laisser le levier-fouloir en position basse pour que l'arbre d'entraînement soit embrayé (fonctionnement en MARCHE continue avec la petite trémie).
- Enlever le pilon d'une main et charger les produits de l'autre.
- Pousser les produits à l'aide du pilon et recommencer un nouveau cycle.
- En fin de travail, arrêter la machine d'entraînement.

Nota : Identique au nota du §3.6.

Ne jamais tenter d'introduire la main ou un corps dur dans la trémie, appareil en marche.

Nettoyage, hygiène, rangement

Avant tout démontage, arrêter la machine d'entraînement.

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS

- Ouvrir le couvercle, le démonter si nécessaire en le soulevant de son axe charnière.
- Enlever les équipements de coupe (plateau, grille, éjecteur) et le pilon.
- Laver les équipements et le couvercle à l'eau chaude, rincer et sécher.
- Nettoyer la chambre de coupe du corps à l'aide d'une éponge propre et humide.

4.2 EN FIN D'UTILISATION

- Se reporter §4.1.
- Nettoyer les éléments amovibles à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatibles avec les matériaux.
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher.

Conseil : Pour les grilles MS, pousser les cubes prisonniers à l'aide d'une carotte. Proscrire les instruments métalliques.

4.2

- Nettoyer la chambre de coupe du corps à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincer.
- Nettoyer l'extérieur du coupe-légumes à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent doux, puis rincer à l 'aide d'une éponge propre.

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

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

4.3 RANGEMENT 4.3

- Après nettoyage, ranger soigneusement chaque équipement de coupe dans le casier de rangement fixé au mur ou posé sur une étagère.

Incidents de fonctionnement

Avant toute intervention, arrêter la machine d'entraînement.

5.1 BRUIT ANORMAL :

• Vérifier la bonne mise en place des plateau, grille et éjecteur.

• Démonter, nettoyer si besoin et remettre en place.

5.2 COINCEMENT D'UN PLATEAU 5.2

- Ouvrir le couvercle.
- 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.
- Tourner le plateau sens anti-horaire (•)) pour échapper la baïonnette et extraire le plateau en faisant un mouvement rotatif de va et vient.

5.3 QUALITÉ DE TRAVAIL

• Si l'évacuation des produits se fait mal, vérifier que :

- L'éjecteur est bien monté.
- Les produits dans le bac de réception n'obstruent pas la sortie.
- Il n'y a pas d'accumulation de produits dans la chambre de coupe.

• Si la qualité de coupe est insuffisante, vérifier :

- Le sens de rotation de l'arbre (anti-horaire Q) vue de face).
- Le bon choix de l'équipement de coupe (voir § 3.2).
- L'état des équipements de coupe (voir § 6.1).
- Le choix de la trémie.
- La présentation des produits dans la trémie (voir § 3-5).

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

Maintenance

6.1 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS DE COUPE

• **Plateaux trancheurs : réaffutage des couteaux**

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

• **Grilles-frites** :

- Retoucher si nécessaire à l'aide d'une petite lime si des la mes sont endommagées après un choc.

• **Grilles macédoines.**

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

- Retoucher si nécessaire à l'aide d'une petite lime si des la mes sont endommagées après un choc.

• **Râpes.**

Les râpes ne se réaffûtent pas.

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

6.2 RÉGLAGE DES SÉCURITÉS

• Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié fréquemment. L'arrêt en rotation du plateau de coupe doit s'effectuer par débrayage de l'arbre d'entraînement :

- A l'ouverture du couvercle.
- Au relevage du levier-fouloir, à 30 mm maxi du rebord de la trémie.

• Si l'une des deux fonctions de sécurité n'est pas réalisée :

- Ne pas utiliser l'appareil.
- Le faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.3 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,
- Aux normes européennes :

EN 1672-2 - Machines pour les produits alimentaires - Prescriptions relatives à l'hygiène.

EN 12851 - Accessoires pour machines ayant une prise de mouvement auxiliaire - prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

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.

• Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des èglements 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.

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.