



Sommaire

Présentation	1	Maintenance	6
Installation	1	Conformité à la réglementation	7
Utilisation, sécurité	3	Nomenclature - vue éclatée	A
Nettoyage, hygiène, rangement	5	Schémas électriques	C
Incidents de fonctionnement	5		

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 différents produits alimentaires (préparation des crudités, légumes, fruits, fromages...).

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



- A Pilon
- B Fouloir
- C Trémie
- D Caisson
- E Patin
- F Socle
- G Corps
- H Tableau de commande
- I Broche de verrouillage

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.

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)

- Dimensions emballage en mm :
L : 580 l : 300 h : 600

- Dimensions de l'appareil :  2.1
- Poids de l'appareil :  2.1

2.2 EMPLACEMENT ET ORGANISATION

- Sur une table de hauteur comprise entre 700 et 900 mm maximum, le coupe-légumes accepte un bac de réception standard de hauteur maxi 200 mm.
- Sur piétement mobile fonctionnel (livré en option).
- Avec des bacs de grandes dimensions placer le coupe-légumes en bord de table ou utiliser le piétement mobile.



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 ;

- Variations maxi de tension : $\pm 5\%$
- 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 des fusibles ou des relais thermiques 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.

• Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.

• L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre indiqué dans la colonne F des caractéristiques.

• **Caractéristiques moteur :**  **2.3**

- A** Nombre de phases (1 monophasé ou 3 triphasé)
- B** Tension nominale en volt (valeur, plage ou commutation)
- C** Fréquence (Hertz)
- D** Puissance nominale (Watt)
- E** Intensité nominale (Ampères)
- F** Calibre du fusible de protection de la ligne électrique (Ampères)

1) Moteur triphasé bi-tension.

• Prévoir une prise de courant murale normalisée 3 phases + Terre, calibre 20A, et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.



Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune.

• Vérifier le sens de rotation à l'aide de l'éjecteur monté dans la machine.

- Retirer le pilon après l'avoir déverrouillé (sens anti-horaire ).

- Appuyer sur le bouton marche.

- Contrôler visuellement la rotation de l'éjecteur par le tube pilon. L'éjecteur doit tourner dans le sens anti-horaire .

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

• Le branchement est effectué en tension supérieure  (ex. 400V). Pour brancher en tension inférieure  (ex. 230V), procéder comme suit :

- Débrancher l'appareil et le retourner.
- Démonter, les 4 vis de fixation du caisson.
- Changer le fil de la platine intégrée en déplaçant la cosse de la borne de raccordement marquée en tension supérieure (400V) sur celle marquée en tension inférieure (230V).
- Modifier la connexion des fils du moteur (voir schéma électrique).
- Remettre le caisson, puis vérifier le sens de rotation.

2) Moteur monophasé.

Prévoir une prise de courant murale normalisée 2 pôles + Terre, calibre 10/16A.

• Avertissement de l'installateur :

Ce Coupe-légumes à variation de vitesse électronique est équipé d'un filtre incorporé sans passer par le variateur. Pour être efficace, la prise de terre de l'installation doit être de bonne qualité, sinon les perturbations peuvent passer par le variateur et l'endommager.



Mise à la terre obligatoire, par fil vert/jaune.

• **Pas de prise de terre = pas de protection = risque de panne + DANGER pour l'utilisateur !**

Nota : Les valeurs de terre sont définies en fonction du courant différentiel résiduel (Voir norme NFC 15100 et guide PROMO-TELEC) et doivent être vérifiées par un électricien.



Les dommages causés par défaut de prise de terre ne seront pas couverts par la garantie



Dans certains cas suivant la sensibilité des différentiels de protection, il peut être nécessaire d'installer des dispositifs de type SI (Super Immunité) pour éviter tout déclenchement intempestif.



ATTENTION !!

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

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 la trémie, appareil en marche.

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 coupe, 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.



3.1 LA SECURITE DE L'UTILISATEUR est assurée par :

- L'arrêt freiné du moteur à l'ouverture de levier-fouloir pour un chargement sans risque.
- L'impossibilité de démarrer le moteur en l'absence de la trémie/fouloir.
- 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 la chambre de coupe, de l'éjecteur et des plateaux.

- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.



Toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel n'est pas considérée comme normale par le fabricant.

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 10 mm pour :
 - Légumes : Pommes de terre, carottes, aubergines, betteraves, céleri-branche, choux, champignons, concombres, courgettes, endives, fenouil, oignons, poireaux, radis...
 - Fruits : Amandes, bananes, pommes...



3.2c

- **Plateaux effileurs ASX** : coupe en bâtonnets de 2 à 10 mm.

- **AS 2X** : fin 2 x 2 mm } pommes «pailles»,
- **AS 3X** : moyen 3 x 3 mm } 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** très gros.
 - Légumes : Carottes, pommes "paille", céleri rémoulade, choux rouge, betteraves, radis noir, raifort, röstli.
 - 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 combinaison avec un plateau **CP/CPW** de même épaisseur.



3.2f

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

Nota : Pour l'utilisation de la grille MT05, utiliser exclusivement la petite trémie avec pilon amovible

Débits indicatifs (kg / h) :

Chips avec C 2 S	250
Pommes C 3 S	300
Carottes râpées J 3	250
Frites CPS 10 + FT 10	500
Pommes sautées C 13PS + MT 20	600
Macédoine CPS 8 + MT 8	450

3.3 MISE EN SERVICE / UTILISATION 3.3



Toutes ces manipulations présentent des risques de coupure, ne jamais forcer et placer les mains à une distance raisonnable des couteaux.

- Le coupe-légumes est livré avec l'éjecteur monté sur l'arbre d'entraînement. Presser vers le haut le verrou de couvercle et relever le couvercle jusqu'en butée clip pour enlever l'éjecteur.

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, effiler

- Monter la chambre de coupe.
- Monter l'éjecteur sur le plat de l'arbre d'entraînement.
- Installer le plateau 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.  3.3a
- Refermer le couvercle et s'assurer qu'il est verrouillé.
- Pour enlever le plateau, tourner en sens inverse et le soulever. S'il reste coincé, voir § 5.3.

2) Pour couper en frites ou en cubes

- Monter la chambre de coupe.
- Monter l'éjecteur (voir § ci-dessus).
- Placer la grille choisie dans son logement en vérifiant qu'elle ne boite pas (propreté des appuis).
- Ensuite installer le plateau choisi et refermer le couvercle.

- *Conseils* : Pour couper avec une grille **MT** 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. Pour les produits durs du type carotte, céleri, ou très adhérents du type fromage, il est conseillé d'utiliser la petite trémie.

3) Mise en marche 3.2c

- Tableau de commandes :

A Bouton arrêt.

B Bouton marche 1 vitesse

C Bouton marche par impulsion

D Bouton marche 2 vitesses

E - F Bouton de sélection de vitesse. Modèle à variation de vitesse.

G Afficheur de vitesse.

La mise en marche du trancheur est possible si :

- la trémie est verrouillée

- le fouloir est abaissé

a) Marche continue :

- mise en marche par appui sur **B** : vitesse 1

- mise en marche par appui sur **D** : vitesse 2 (selon modèle)

b) Marche par impulsion :

- mise en marche par appui sur **C** 

c) Variation de vitesse :

- Sélection de la vitesse sur **G** par appui sur les boutons **E** et **F**.

Nota : En cas d'arrêt prolongé pendant plusieurs jours, débrancher l'appareil pour ne pas laisser le variateur électronique sous tension.

d) Arrêt :

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

3.4 CHOIX ET FONCTIONS DES TRÉMIES

1) La grande trémie avec levier-fouloir articulé.

A Coupe en tranches **B** Effilages **C** Râpages  3.4a

- Passage de produits de grande dimension (160 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.  3.4b

2) La petite trémie avec pilon amovible. 3.4c

- Pour les coupes en tranches des produits longs (carottes, en-

divers, concombres, poireaux...) ouverture Ø 52 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.

3.5 UTILISATION DE LA GRANDE TRÉMIE ET DU LEVIER-FOULOIR

Le coupe-légumes ne peut fonctionner que si le couvercle est fermé.

- Garder le pilon à l'intérieur du levier fouloir ce qui évite la remontée des produits.
- Appuyer sur le bouton **MARCHE**.
- Relever le levier fouloir  3.5a
- Dès la sortie du fouloir hors de la trémie, le moteur s'arrête immédiatement, ce qui permet de charger les produits en toute sécurité.  3.5b
- A la descente du levier, le coupe-légumes redémarre automatiquement.  3.5c

Pour émincer, trancher.

- A l'aide du levier-fouloir, accompagner les produits dans la trémie jusqu'en butée basse en dosant l'effort au levier-fouloir.
- Remonter le levier-fouloir et recommencer un nouveau cycle.
- En fin de travail, appuyer sur le bouton **ARRÊT**.

Nota : 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).

Il n'est pas nécessaire de presser exagérément, ceci risque de faire surchauffer la machine.

3.6 UTILISATION DE LA PETITE TRÉMIE ET DU PILON 3.6

- Laisser le levier-fouloir en position basse et déverrouiller le pilon.
- Appuyer sur le bouton **MARCHE** pour démarrer.
- 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, appuyer sur le bouton **ARRÊT**.



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



ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

Avant d'utiliser tout produit de nettoyage, lire attentivement les notices d'utilisation et de sécurité accompagnant le produit et utiliser les équipements de protection adaptés.

Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression ou par immersion.

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

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS 4.1

- Enlever les équipements de coupe (plateau, grille, éjecteur) et le pilon.
- Enlever la chambre de coupe.
- Enlever la trémie-couvercle et le levier-fouloir en suivant les instructions suivantes :
 - ① Lever le fouloir jusqu'en position clippée.
(Cette position est la seule qui permet le verrouillage/déverrouillage de la broche).

② Déverrouiller la broche en tirant d'environ 2cm.

③ Baisser le fouloir pour faciliter le retrait de l'ensemble.

④ Enlever complètement la broche.

⑤ L'ensemble trémie-couvercle et couvercle-fouloir peut-être retiré.

- Laver les équipements à l'eau chaude, rincer et sécher.
- Nettoyer le corps à l'aide d'une éponge propre et humide.
- La chambre de coupe, la trémie, le levier-fouloir peuvent être lavés en lave-vaisselle.

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 MT, pousser les cubes prisonniers à l'aide d'une carotte. Proscrire les instruments métalliques.



- 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.*

4.3 RANGEMENT 4.3

- Après nettoyage, ranger soigneusement chaque équipement de coupe dans le casier de rangement fixé au mur.

Incidents de fonctionnement

5.1 L'APPAREIL NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- La trémie est correctement verrouillée.
- Le levier fouloir est bien abaissé.
- La broche est bien verrouillée.

5.2 BRUIT ANORMAL :

- Arrêter l'appareil.
- Vérifier la bonne mise en place des plateau, grille et éjecteur.
- Démonter, nettoyer si besoin et remettre en place.
- Si le bruit persiste et que l'appareil manque de puissance, vérifier que :
 - Le moteur triphasé ne tourne pas sur 2 phases.
 - La courroie n'est pas usée ou à retendre (voir § 6.1).

5.3 COINCEMENT D'UN 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 et le tourner sens anti-horaire  d'un coup sec.
- Le soulever en faisant un mouvement rotatif de va-et-vient.



5.4 QUALITÉ DE TRAVAIL

- Avant toute intervention, arrêter la machine.
- Si l'évacuation des produits se fait mal, vérifier que :
 - L'éjecteur est bien monté.
 - Les produits dans le bac de réception n'obstruent pas la sortie.
 - Il n'y a pas d'accumulation de produits dans la chambre de coupe.
- Si la qualité de coupe est insuffisante, vérifier :
 - Le sens de rotation (anti-horaire  vue dessus).
 - Le bon choix de la vitesse (selon modèle).
 - Le bon choix de l'équipement de coupe (voir § 3.2).
 - L'état des équipements de coupe.
 - Le choix de la trémie.
 - La présentation des produits dans la trémie (voir § 3-4)



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

Maintenance



La maintenance ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée



Toujours débrancher la machine avant toute intervention.

6.1 MÉCANISME

- Le 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 :  **6.1**

- Retourner l'appareil.
- Démonter les 4 vis de fixation du caisson
- **Pour retendre la courroie**
- Dévisser (1 tour) les 3 vis de fixation A du support moteur (clé à tube de 10) .
- Faire levier avec un tournevis entre la poulie et la plaque support moteur.

- Bloquer les 2 vis situées à l'avant du support moteur .
- Vérifier la tension de la courroie en appuyant sur celle-ci entre le support moteur et la grande poulie, avec le pouce, pour obtenir une flèche de 3 mm environ.
- Bloquer la vis A située à l'arrière du support moteur.
- Enlever les particules de courroie situées à l'intérieur du caisson.
- Vérifier l'état des raccordements électriques.
- Remonter le caisson.

• Accès aux composants électriques :

- Débrancher la machine.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

- Les condensateurs peuvent rester électriquement chargés . Afin d'éviter tout risque, lors d'une intervention, il est conseillé de les décharger en reliant leurs bornes à l'aide d'un conducteur isolé (tournevis par exemple).

6.2 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS DE COUPE

• Plateaux trancheurs : réaffûtage des couteaux

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

• Grilles-frites.

Les lames ne se changent pas puisqu'elles sont surmoulées avec une tension à vie.

- Retoucher le fil de la lame si nécessaire à l'aide d'une pierre douce.

• Grilles macédoines.

Les lames ne se changent pas puisqu'elles sont surmoulées avec une tension à vie.

- Retoucher si nécessaire à l'aide d'une petite lime si des lames 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.

6.3 RÉGLAGE DES SÉCURITÉS **6.3**

- Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié fréquemment. Le moteur doit s'arrêter en moins de 2 secondes :
- A l'ouverture du couvercle, le moteur ne doit pas démarrer si le couvercle n'est pas correctement fermé (verrou clippé),
- Au relevage du levier-fouloir, cote F à 45 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.

6.4 COMPOSANTS ELECTRIQUES

Voir schéma électrique.

• Repérage des couleurs des fils :

- Circuit de puissance : (F) noir
- Circuit de commande : (A) rouge
- Moteur : U1 - V1 - W1
- Phases : L1 / L2 / L3
- Neutre : N
- Terre : B/C jaune/vert.

• Repérage des composants :

- C.C. : Carte de commande
- S2 : Sécurité trémie
- S3 : Option sonde thermique (suivant modèle)

- S5 : Sécurité fouloir
- M : Moteur
- C.Pu. : Carte de puissance
- B1 : Bornier
- C D : Condensateur de démarrage
- C P : Condensateur permanent
- C b : Condensateur de freinage
- K1 : Relais de démarrage
- V : Variateur
- FUR : Fusible de rechange
- X : Cordon d'alimentation
- H1,H2 ... : Boitier de connection

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 « WEEE » 2002/96/CEE

Le symbole "  " sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

- La directive « Déchets » 2006/12/CEE

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

- La directive « Emballage et déchets d'emballages » 94/62/CEE

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

- **Aux normes européennes :**

EN 60 204-1-2006 équipements électriques des machines.

EN 1678-1998 coupe légumes, sécurité intégrée.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine,
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie.
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3744 et EN ISO 11201 est de 73 dBA dans les conditions spécifiées dans la norme EN 1678 : 1998 (utilisation d'une râpe fine pour le traitement de pommes de terre crues et non épluchées). A vide ce niveau est < 70 dBA.

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55
- Machine globale IP23

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n° 91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires,
- Normes EN 601-2004: alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.
- Norme EN 1672-2-2005 : 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.

Vibration

Le niveau de vibration maximum mesuré à la poignée en cours d'utilisation est : 2,5 m/s²