



La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Indice

Presentazione	1	Manutenzione	6
Installazione	1	Conformità alle norme	7
Modalità d'uso, sicurezza	3	Nomenclatura - esploso	A
Pulizia, igiene, sistemazione	5	Schemi elettrici	C
Difetti di funzionamento	5		

Introduzione

Il manuale d'uso fornisce all'utente informazioni utili per lavorare correttamente e in piena sicurezza, ed è destinato a facilitare l'utilizzo della macchina (indicata di seguito con il termine «macchina» o «apparecchio»).

Le informazioni che seguono non devono essere in nessun caso considerate come un lungo elenco di avvertimenti da seguire obbligatoriamente, ma piuttosto come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni della macchina e soprattutto per evitare tutta una serie di danni fisici o materiali risultanti da procedure di utilizzo e di gestione inadeguate.

È essenziale che tutte le persone che si occupano del trasporto, dell'installazione, della messa in esercizio, dell'utilizzo, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina, consultino e leggano attentamente questo manuale prima di procedere alle diverse operazioni, e ciò al fine di evitare manovre errate e inappropriate suscettibili di compromettere l'integrità della macchina o la sicurezza delle persone.

Inoltre è importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e che sia conservato con cura nel luogo di utilizzo della macchina, affinché possa essere consultato facilmente e tempestivamente in caso di dubbio o ogni volta che se ne presenti la necessità, qualunque essa sia.

Se dopo la lettura del manuale persistono ancora dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, non esitare a contattare il Produttore o il servizio post vendita autorizzato, che sarà a disposizione per garantire un'assistenza rapida e scrupolosa, al fine di garantire un miglior funzionamento e un'efficacia ottimale della macchina.

Si ricordi che le norme in materia di sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente in vigore nel Paese di installazione devono essere applicate sempre durante le fasi di utilizzo della macchina. Pertanto è incombenza dell'utente assicurare che la macchina sia azionata e utilizzata solamente nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per le persone, gli animali e i beni materiali.

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

- Questo tagliaverdure universale permette di affettare, sminuzzare, sfilettare, grattugiare, tagliare a listarelle e a cubetti vari prodotti alimentari (preparazione di crudité, verdure, frutta, formaggi..).
- Grazie ai diversi attrezzi da taglio che garantiscono notevoli portate orarie, è il tagliaverdure professionale più usato da ristoranti, aziende e piccole industrie.



1.1

- A Pestello
- B Pressatore
- C Tramoggia
- D Cassone
- E Base
- F Basamento
- G Corpo
- H Quadro comandi
- I Mandrino di bloccaggio

Installazione



ATTENZIONE!!

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

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

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

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

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

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

2.1 INGOMBRO – PESO (VALORI INDICATIVI)

- Dimensioni imballaggio in mm:

L: 580 I: 300 h: 600

- Dimensioni dell'apparecchio:



2.1

- Peso dell'apparecchio:



2.1

2.2 COLLOCAZIONE E SISTEMAZIONE

- Su un tavolo di altezza compresa tra 700 e 900 mm massimo, il tagliaverdure è compatibile con una vasca di ricezione standard di altezza massima di 200 mm.

- Su base mobile funzionale (opzionale).
- Con vasche di grandi dimensioni collocare il tagliaverdure sul bordo del tavolo o utilizzare la base mobile.

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;

- Variazione massima di tensione: $\pm 5\%$

- 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 contro le sovrintensità (cortocircuiti e sovraccarichi) utilizzando fusibili o relè termici correttamente dimensionati, in funzione del luogo di installazione e delle 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 60204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento nello schema TN o TT, oppure, per il sistema IT con l'utilizzo di un controllore d'isolamento permanente o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 60364-4-41, 413.1.

Per esempio: in un sistema TT, si deve installare a monte dell'alimentazione un disconnettore differenziale con corrente di interruzione adatta (per esempio 30 mA) al momento dell'installazione della messa a terra del luogo in cui è prevista l'installazione della macchina.

ATTENZIONE: La mancata osservanza di queste istruzioni espone il cliente a rischi di guasti della macchina e/o di incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.

• Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione.

• L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile dell'ampereaggio indicato nella colonna F delle caratteristiche.

• **Caratteristiche del motore:**  **2.3**

A Numero di fasi (1 monofase o 3 trifase)

B Tensione nominale in volt (valore, singolo o commutabile)

C Frequenza (Hertz)

D Potenza nominale (Watt)

E Intensità nominale (Ampere)

F Ampereaggio del fusibile di protezione della linea elettrica (Ampere)


1) Motore trifase bitensione.

• Prevedere una presa di corrente a muro normalizzata a 3 poli + terra da 20 A e una spina stagna corrispondente, da montare sul cavo di alimentazione.




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



• Verificare il senso di rotazione con l'ausilio di un eiettore montato nella macchina.

- Dopo averlo sbloccato (senso anti-orario ) , estrarre il pestello.

- Premere il pulsante avvio.

- Controllare visivamente la rotazione dell'eiettore mediante il tubo del pestello. L'eiettore deve ruotare in senso antiorario 

• Se il disco ruota al contrario, invertire i 2 fili di fase nella presa di corrente.

• Il collegamento è effettuato a tensione superiore  (es. 400 V). Per collegare a tensione inferiore,  (es. 230 V), procedere come segue:

- Scollegare l'apparecchio dalla corrente e ribaltarlo.

- Smontare, le 4 viti di fissaggio del cassone.

- Sostituire il filo della piastra integrata spostando il collegamento del terminale che riporta la specificazione di tensione superiore (400V) sopra quello con tensione inferiore (230V).

- Modificare il collegamento dei fili del motore (vedere schema elettrico).

- Riposizionare il cassone, quindi verificare il senso di rotazione.

2) Motore monofase.

Prevedere una presa di corrente a muro normalizzata 2 poli + terra da 10/16 A.

• Informazioni per l'installatore:

Questo tranciatore a variazione di velocità elettronica è dotato di un filtro incorporato senza passare per il variatore. Per essere efficace, la presa di terra dell'installazione deve essere di buona qualità, altrimenti le perturbazioni possono passare attraverso il variatore e danneggiarlo.



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

• Assenza di presa di terra = assenza di protezione = rischio di guasto + PERICOLO per l'utente!

Nota: i valori di terra sono definiti in funzione della corrente differenziale residua e devono essere verificati da un elettricista.



I danni causati da assenza di una presa di terra non sono coperti dalla garanzia



In certi casi, a seconda della sensibilità dei differenziali di protezione, può essere necessario installare dispositivi di tipo SI (immunità elevata) per evitare eventuali attivazioni improvvise.



ATTENZIONE!!

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

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 mai le mani o un corpo duro o surgelati nella tramoggia quando l'apparecchio è in funzione.

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

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

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



3.1 LA SICUREZZA DELL'UTENTE È GARANTITA DA:

- L'arresto del motore all'apertura della leva pressatrice per un caricamento senza rischi.
- L'impossibilità di avviare il motore in assenza di tramoggia/pressatore.
- Le dimensioni della tramoggia piccola per verdure lunghe.
- L'assenza di rischio grazie all'accesso del canale di espulsione collegato alla progettazione del vano di taglio, dell'eiettore e dei dischi.
- Il rispetto delle istruzioni del presente manuale per l'uso, la manutenzione e la pulizia dell'apparecchio.



Ogni altro uso diverso da quello descritto nel presente manuale non è considerato normale dal produttore.

3.2 SCELTA DEGLI ATTREZZI DA TAGLIO

3.2a

- Dischi per affettare C: taglio dritto da 1 a 13 mm.

- **Dischi per affettare CW:** taglio ondulato da 2 a 10 mm per:

- Verdure: patate, carote, melanzane, barbabietole, sedano, cavoli, funghi, cetrioli, zucchini, indivia, finocchio, cipolle, porri, ravanelli...
- Frutta: mandorle, banane, mele...

3.2c

- **Dischi per sfilettatura ASX:** taglio a bastoncini da 2 a 10 mm.

- **AS 2X** : fine 2 x 2 mm } pommes «pailles»,
- **AS 3X** : medio 3 x 3 mm } céleri, carottes
- **AS 4X** : grosso 4 x 4 mm per patate a fiammifero
- **AS 6X**
- **AS 8X**
- **AS 10X**

3.2d

- **Dischi per grattugiare J - P - K**

- **J 2** fine **J 3** medio **J 4** grosso **J 7** molto grosso
- J 9** molto grosso

- Verdure: carote, patate a julienne, rémoulade di sedano, cavolo rosso, barbabietole, ravanella nera, rafano, rōsti.

- Formaggi: gruviera, mozzarella.
- Altri alimenti: noci, mandorle, pangrattato, cioccolato...
- **P:** Per parmigiano, pan grattato, mandorle, ravanella nera, cioccolato.
- **K:** Grattugia speciale per patate crude (Knödeln).

3.2e

- **Griglie per patate fritte FT:** taglia in listarelle da 6 a 10 mm di spessore in combinazione con il disco **CP/CPW** di uguale spessore.

3.2f

- **Griglia macedonia MT:** taglia in sezioni quadrate da 5 a 20 mm in combinazione con il disco **CP/CPW** per:

- Cubetti o parallelepipedi: macedonie di frutta o verdura, giardiniera, minestrone, patate saltate o rosolate, minestre.

Per l'utilizzo della griglia MT05, utilizzare esclusivamente la piccola tramoggia con pestello rimovibile.

Portata indicativa (kg / h):

Patatine fritte con C 2S	250
Patate C 3S	300
Carote grattugiate J 3	250
Patate fritte C 10PS + FT 10	500
Patate saltate C 13PS + MT 20	600
Macedonia C 8PS + MT 8	450

3.3 MESSA IN FUNZIONE / UTILIZZO 3.3




Le operazioni a seguire comportano rischi di taglio, non forzare in nessun caso e posizionare le mani a distanza adeguata dai coltelli.

- il tagliaverdure viene fornito con l'eiettore montato sull'albero di trasmissione. Spingere verso l'alto il dispositivo di bloccaggio del coperchio e sollevare il coperchio fino al clic di arresto per rimuovere l'eiettore.

Prima dell'utilizzo controllare sempre lo stato di pulizia del vano di taglio, dell'albero di trasmissione, dell'eiettore, del disco e della griglia.

1) Per affettare, sminuzzare, grattugiare, sfilettare

- Montare il vano di taglio.
- Montare l'eiettore sul piatto dell'albero di trasmissione.
- Installare il disco scelto (disco per affettare, sfilettare o grattugiare).
 - Ruotare il disco in senso orario per trovare l'entrata della baionetta, quindi continuare a ruotarlo nello stesso senso fino all'arresto della spina.  3.3a
 - Richiudere il coperchio e controllare che sia bloccato.
 - Per rimuovere il disco, ruotare in senso contrario e sollevarlo. Se rimane bloccato, vedere § 5.3.

2) Per tagliare a listarelle o a cubetti

- Montare il vano di taglio.
- Montare l'eiettore (vedere § sopra).
- Posizionare la griglia scelta nell'alloggiamento accertandosi che non traballi (pulizia dei sostegni)
- Successivamente installare il disco desiderato e richiudere il coperchio.

• *Consigli:* Per tagliare con una griglia **MT** prodotti di consistenza diversa, iniziare da quelli più teneri, perché questi non possono spingere gli alimenti duri imprigionati nella griglia. Per alimenti duri tipo carote e sedano, o molto appiccicosi come il formaggio, è consigliabile utilizzare la tramoggia piccola.

3) Avvio 3.2c

• Quadro comandi:

- A** Pulsante arresto
- B** Pulsante avvio a 1 velocità
- C** Pulsante avvio a impulsi
- D** Pulsante avvio a 2 velocità
- E-F** Pulsante di selezione della velocità. Modello con variazione di velocità.
- G** Visualizzatore di velocità.


La messa in funzione dell'apparecchio è possibile se:

- la tramoggia è bloccata
- il pressatore è abbassato

a) Marcia continua:

- avvio mediante pressione di **B**: velocità 1
- avvio mediante pressione di **D**: velocità 2 (a seconda del modello)

b) Funzionamento a impulsi:

- avvio mediante pressione di **C** 

c) Variazione della velocità:

- Selezione della velocità su **G** mediante i pulsanti **E** e **F**.

Nota: In caso di inutilizzo protratto per più giorni, scollegare l'apparecchio per evitare di lasciare il variatore sotto tensione.


d) Arresto:

- A fine utilizzo adoperare obbligatoriamente il pulsante **A**.

3.4 SCELTA E FUNZIONI DELLE TRAMOGGE

1) Tramoggia grande con leva pressatrice articolata.

A Taglio a fette **B** Sfilettature **C** Grattugature  3.4a

- Passaggio di prodotti di grandi dimensioni (160 x 80 mm massimo, pari a 1/4 di cavolo).
- Il caricamento manuale si effettua introducendo i prodotti, singolarmente o a manciate prestando attenzione a posizionarli correttamente per evitare di tagliare a vuoto. Sistemare i prodotti "fragili" (pomodori, agrumi...) contro la parete.  3.4b

2) Tramoggia piccola con pestello rimovibile. 3.4c

- Per il taglio a fette di alimenti di forma allungata (carote, indivia,

cetrioli, porri...) apertura massima Ø 52 mm.

Per il taglio a fette, introdurre gli alimenti allungati sempre a partire dalla punta.

• Il caricamento manuale si esegue introducendo verticalmente i prodotti nella tramoggia piccola, sia uno ad uno che a manciate.


• Suggesti per evitare:

- tagli storti e irregolari: disporre i prodotti sottili «capovolti».

- inceppamenti: tagliare le estremità delle verdure.

3.5 UTILIZZO DELLA TRAMOGGIA GRANDE E DELLA LEVA PRESSATRICE

Il tagliaverdure funziona solo con il coperchio ben chiuso.

- Mantenere il pressatore all'interno della leva pressatrice, in questo modo si evita che gli alimenti risalgano.
- Premere il pulsante AVVIO.
- Rimuovere la leva pressatrice  3.5a
- Alla rimozione del pressatore dalla tramoggia, il motore si arresta immediatamente permettendo di caricare i prodotti in condizioni di massima sicurezza.

 3.5b

- Abbassando la leva, il tagliaverdure si riavvia automaticamente.  3.5c

Per sminuzzare, affettare.

- Con l'ausilio della leva pressatrice, accompagnare i prodotti nella tramoggia fino all'arresto inferiore dosando lo sforzo con la leva pressatrice.

- Riposizionare la leva pressatrice e iniziare un nuovo ciclo.

- A fine utilizzo, premere il tasto ARRESTO.

Nota: Dosare lo sforzo di accompagnamento necessario alla leva pressatrice a seconda:

- del prodotto da lavorare (alimenti teneri = poco sforzo),

- dell'attrezzo di taglio scelto (una grattugia richiede uno sforzo superiore a quello richiesto da un disco per affettare).

Non è necessario premere in maniera esagerata,

poiché si rischia di far surriscaldare la macchina.

3.6 UTILIZZO DELLA TRAMOGGIA PICCOLA E DEL PESTELLO 3.6

- Lasciare la leva pressatrice in posizione e sbloccare il pestello.
- Premere il pulsante AVVIO per avviare l'apparecchio.
- Con una mano rimuovere il pestello e con l'altra caricare i prodotti.

- Spingere i prodotti con l'ausilio del pestello e iniziare un nuovo ciclo.

- A fine utilizzo, premere il tasto ARRESTO.



Non introdurre mai le mani o un corpo duro nella tramoggia quando l'apparecchio è in funzione



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 con sistemi di pulizia ad alta pressione, con getti o per immersione

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

4.1 TRA UN UTILIZZO E IL SUCCESSIVO. 4.1

- Rimuovere gli attrezzi di taglio (disco, griglia, eiettore) e il pestello.
- Rimuovere il vano di taglio.
- Rimuovere il coperchio della tramoggia e la leva pressatrice seguendo le seguenti istruzioni:
 - ① Rimuovere il pressatore fino alla posizione di arresto. (Questa posizione è l'unica che permette il bloccaggio/sbloccaggio del mandrino).
 - ② Sbloccare il mandrino tirandolo di 2 cm circa.
 - ③ Abbassare il pressatore per facilitare l'arretramento del gruppo.
 - ④ Rimuovere completamente il mandrino.
 - ⑤ È possibile togliere il gruppo tramoggia-coperchio e coperchio-pressatore.
- Lavare gli attrezzi con acqua calda, sciacquarli e asciugarli.
- Pulire il corpo utilizzando una spugna pulita inumidita.
- La camera di taglio, la tramoggia e la leva pressatrice possono essere lavate in lavastoviglie.

4.2 A FINE UTILIZZO

- Fare riferimento a § 4,1
 - Pulire tutti i pezzi amovibili con acqua calda e con un prodotto detergente, disinfettante e sgrassante compatibile con i materiali di cui sono composti.
 - Sciacquare con acqua pulita e fare asciugare.
- Consigli: Per le griglie MT, spingere i cubetti rimasti incastrati con l'aiuto di una carota. Non utilizzare strumenti metallici.*
- Pulire la parte esterna del tagliaverdure con l'ausilio di una spugna umida e di un detergente delicato, quindi sciacquare con una spugna pulita.

Nota:

- Non utilizzare detersivi abrasivi che possano graffiare le superfici o a base di cloro che possano opacizzare l'alluminio.

4.2

4.3 SISTEMAZIONE DOPO L'USO 4.3

- Dopo averli puliti, sistemare tutti gli attrezzi di taglio nel portastrumenti da parete.

Difetti di funzionamento



5.1 L'APPARECCHIO NON SI AVVIA, VERIFICARE CHE:

- L'apparecchio sia collegato alla corrente elettrica in maniera corretta.
- L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia corretta.
- La tramoggia sia bloccata correttamente.
- La leva pressatrice sia abbassata in modo corretto.
- Il mandrino sia bloccato correttamente.

5.2 RUMORE ANOMALO:


- Arresto dell'apparecchio.
- Verificare il posizionamento corretto di disco, griglia ed eiettore.
- Smontarli, pulirli (se necessario) e rimontarli.
- Se il rumore persiste e si verifica una mancanza di potenza dell'apparecchio, controllare che:
 - Il motore trifase non giri a 2 fasi.
 - La cinghia non sia usurata o che non sia necessario ritenderla (vedere § 6.1).

5.3 INCEPPAMENTO DI UN DISCO:

- Scollegare l'apparecchio.
- Posizionare una mano sull'eiettore orizzontalmente e bloccarlo mentre è in rotazione.
- Con l'altra mano, afferrare il disco dall'esterno utilizzando gli alloggiamenti per le dita e ruotarlo in senso orario  con un colpo secco.
- Sollevarlo applicando un movimento rotatorio avanti e indietro.  5.3b

5.3a

5.4 QUALITÀ DEL LAVORO

- Prima di qualsiasi intervento, arrestare la macchina.
- Se lo scarico dei prodotti non avviene correttamente, verificare che:
 - L'eiettore sia montato correttamente.
 - I prodotti nella vasca di ricezione non ostruiscano l'uscita.
 - Non vi sia accumulo di prodotti nella camera di taglio.
- Se la qualità di taglio non è soddisfacente, controllare:
 - Il senso di rotazione (antiorario  vista dall'alto)

- La scelta della velocità giusta (in base al modello).
- La scelta corretta dell'attrezzo da taglio (vedere § 3.2).
- Lo stato degli attrezzi da taglio.
- La scelta della tramoggia.
- La presenza di prodotti nella tramoggia (vedere § 3-4)



Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore

Manutenzione




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

6.1 MECCANICA

- Il tagliaverdure richiede una manutenzione minima (le pale del motore e del meccanismo sono lubrificate a vita).
- Si consiglia di verificare la tensione e lo stato di usura della cinghia almeno una volta all'anno.

A tal fine, procedere come segue:

- Capovolgere l'apparecchio.  **6.1**
- Smontare le 4 viti di fissaggio del cassone.

• Per ritendere la cinghia

- Allentare (1 giro) le 3 viti di fissaggio A del supporto motore (chiave a tubo da 10).
- Fare leva con un cacciavite tra la puleggia e la piastra di supporto del motore.
- Serrare le 2 viti situate nella parte anteriore del supporto motore.

- Controllare la tensione della cinghia premendo con il pollice tra il supporto motore e la puleggia grande, in modo da ottenere una freccia di 3 mm circa.
- Serrare la vite A situata nella parte posteriore del supporto motore.
- Rimuovere le particelle di cinghia collocate all'interno del cassone.
- Verificare lo stato dei collegamenti elettrici.
- Rimontare il cassone.
- Accesso ai componenti elettrici:
- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.



Tensione residua sui morsetti dei condensatori

- I condensatori possono mantenere la propria carica elettrica. Onde evitare qualsiasi rischio, nel caso di intervento, si consiglia di scaricare i morsetti appoggiandovi un conduttore isolato (per esempio un cacciavite).



Scollegare sempre la macchina prima di intervenire su di essa.

6.2 MANUTENZIONE DEGLI ATTREZZI DA TAGLIO

• Dischi per affettare: riaffilatura dei coltelli

- Smontare le viti di fissaggio,
- Utilizzare una mola ad acqua prestando attenzione a mantenere l'angolo di taglio.

• Griglia per patate fritte.

Le lame non necessitano di sostituzione perché sono modellate con una tensione a vita.

- Se necessario, ritoccare il filo della lama utilizzando una pietra morbida.

• Griglia per macedonia.

Le lame non necessitano di sostituzione perché sono modellate con una tensione a vita.

- Se necessario, in caso di danneggiamento in seguito a un urto, ritoccare le lame, .

• Grattugie.

Le grattugie non vanno riaffilate.

- In caso di notevole usura degli alveoli della grattugia, sostituire la calotta.

6.3 REGOLAZIONE DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA 6.3

- È necessario verificare regolarmente il funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Il motore deve arrestarsi in meno di 2 secondi:

- All'apertura del coperchio, il motore non deve avviarsi se il coperchio non è chiuso correttamente (bloccaggio inserito),

- Al sollevamento della leva pressatrice, lato F a 45 mm massimo dal bordo della tramoggia.

- Se una delle due funzioni di sicurezza non è operante:

- Non utilizzare l'apparecchio.

- Farlo regolare dal servizio manutenzione del proprio fornitore.

6.4 COMPONENTI ELETTRICI

Vedere schema elettrico.

- Identificazione dei colori dei fili:

- Circuito di potenza: (F) nero
- Circuito dei comandi: (A) rosso
- Motore : U1 - V1 - W1
- Fasi : L1 / L2 / L3
- Neutro : N
- Terra : B/C giallo/verde.

- **Identificazione dei componenti:**

- C.C. : Scheda di comando
- S2 : Sicurezza tramoggia
- S3 : Sonda termica opzionale (a seconda del modello)

- S5 : Sicurezza pressatore
- M : Motore
- C.Pu.: Scheda di potenza
- B1 : Morsettiera
- C D : Condensatore di avviamento
- C P : Condensatore permanente
- C b : Condensatore di arresto
- K1 : Relè d'avvio
- V : Variatore
- Fur : Fusibile di ricambio
- X : Cavo di alimentazione
- H1,H2... : Connecting housing

6.5 CONTATTI PER LA MANUTENZIONE

Consigliamo di rivolgersi in primo luogo al fornitore della macchina.



Per qualsiasi richiesta di informazioni o ordini di elementi separati, è necessario precisare il modello della macchina, il numero di serie e le caratteristiche elettriche.

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


Timbro del fornitore

Data di acquisto: :

Conformità alle norme

La macchina è stata concepita e realizzata conformemente a:

- La direttiva macchine 2006/42 CEE.
- Direttiva CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- La direttiva "WEEE" 2002/96/CEE

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.

- La direttiva « Rifiuti » 2006/12/CEE

La macchina è progettata in modo da non contribuire o da contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi di inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

- La direttiva «Imballaggio e rifiuti di imballaggio»94/62/CEE

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o da contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi di inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

- **Norme europee:**

EN 60 204-1-2006 attrezzature elettriche degli apparecchi.
EN 1678-1998 tagliaverdure, sicurezza integrata.

Tale conformità è attestata da:

- Il marchio di conformità CE, riportato sulla macchina,

- La relativa dichiarazione di conformità CE, allegata al certificato di garanzia.
- Il presente manuale di istruzioni, che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

Caratteristiche acustiche:

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla normativa EN ISO 3744 ed EN ISO 11201 di 73 dBA nelle condizioni specificate nella norma EN 1678: 1998 (utilizzo di una raspa fine per il trattamento delle patate crude e non pelate). A vuoto questo livello è < 70 dBA.

Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:

- Comandi elettrici IP55
- Macchina globale IP23

Sicurezza integrata:

- La macchina è stata progettata e fabbricata nel rispetto dei regolamenti e delle norme che la riguardano, indicate sopra.
- L'operatore deve essere preventivamente formato all'uso dell'apparecchio e informato su eventuali rischi residui.

Igiene alimentare:

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

- Direttiva 1935/2004/CEE: materiali e oggetti in contatto con le derrate alimentari,
- Norme EN 601-2004: fusioni di leghe di alluminio a contatto con le derrate alimentari.
- Direttiva EN 1672-2 -2005: macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative all'igiene.

Le superfici delle aree destinate agli alimenti sono lisce e facili da pulire. Utilizzare detersivi idonei all'igiene alimentare, rispettandone le istruzioni per l'uso.

Vibrazione

Il livello massimo di vibrazioni misurato sull'impugnatura durante l'utilizzo è di: <2,5 m/s²