



Fare riferimento ai disegni numerati corrispondenti ai numeri dei paragrafi del manuale di istruzioni.

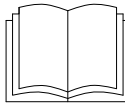
IT
04/2022

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Indice

Introduzione	1	Pulizia, igiene, sistemazione	7
Presentazione	1	Difetti di funzionamento	8
Installazione	1	Manutenzione	9
Modalità d'uso, sicurezza	3	Conformità alle norme	10

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

Il tagliaverdure con cutter integrato è una macchina di preparazione che raggruppa due funzioni:


1) Tagliaverdure (tagliare - sminuzzare - sfilettare - grattugiare) Taglia patate e macedonie.

2) Cutter-miscelatore per ridurre condimenti, emulsioni, salse e per macinazioni di vario genere e per il taglio di carni. La funzione taglia verdure è concepita per tagliare ogni genere di prodotto grazie all'utilizzo di una **tramoggia a leva**. Questo apparecchio dotato di tramoggia a leva e di cutter si adatta perfettamente alle cucine di ristoranti e piccole aziende.

• Quadro comandi 1.2

A Pulsante AVVIO a velocità selezionata.

B Pulsante ARRESTO.

C Pulsante AVVIO mediante pressione prolungata a velocità selezionata. 

E Visualizzazione della velocità selezionata

F Aumento della velocità

G Diminuzione della velocità



1.1

A Pestello

B Pressatore

C Tramoggia

D Eiettore

E Camera di taglio

F Albero di trasmissione

G Corpo

H Cassone

I Basa reclinabile

J Puntello

K Quadro comandi

L Mandrino di bloccaggio

M Vasca

N Maniglia vasca

O Impugnatura di bloccaggio coperchio

P Rotore

Q Coperchio

R Impugnatura raschietto

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)

• vedere tabella:  2.1
P1: Peso lordo

P2: Peso netto tagliaverdure
P3: Peso netto cutter

2.2 COLLOCAZIONE E SISTEMAZIONE



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

• 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 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 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.

• Caratteristiche del motore:



- A Numero di fasi (1 monofase)
- B Tensione nominale campo in volt
- C Frequenza (Hertz)
- D Potenza nominale (Watt)
- E Intensità nominale (Ampere)
- F Caratteristiche del fusibile di protezione della linea elettrica (Ampere)

• Il combinato è alimentato da corrente monofase.



• Informazioni per l'installatore:

Questo combinato elettrico è dotato di un filtro che scarica a terra le perturbazioni provenienti dalla rete, senza passare attraverso il variatore. Per essere efficace, la presa di terra dell'impianto deve essere di buona qualità, altrimenti le perturbazioni potrebbero passare attraverso il variatore e danneggiarlo.



È obbligatorio effettuare la messa a terra mediante un conduttore di colore verde/giallo .

ASSENZA DI PRESA DI TERRA = ASSENZA DI PROTEZIONE =

RISCHIO DI ELETTROCUZIONE = RISCHIO DI GUASTO

Nota: i valori di terra sono definiti in funzione della corrente differenziale residua. Il mancato rispetto di tali istruzioni può dar luogo all'annullamento della garanzia.



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



ATTENZIONE: Arrestare la macchina prima di aprire il coperchio

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 o la mano all'interno dell'apparecchio

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.



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



Il costruttore declina ogni responsabilità per un uso improprio del prodotto.

3.1.1 LA SICUREZZA DELL'UTENTE è garantita da:

TAGLIAVERDURE 3.5 - 3.6

- 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

CUTTER

- Arresto del motore quando si sblocca il coperchio.
- Necessità di un corretto posizionamento della vasca per l'avvio dell'apparecchio.
- Necessità di premere il pulsante di avvio dopo l'arresto (dispositivo di «mancata tensione»).
- L'arresto frenato del motore prima dell'accesso al rotore
- Il funzionamento mediante pressione prolungata per controllare l'evoluzione del lavoro.
- Il bloccaggio automatico della rotazione del rotore mediante il sistema di baionetta.
- La dimensione del foro versatore centrale che permette l'aggiunta di alimenti mentre l'apparecchio è in funzione.
- La conformazione della vasca (imboccatura antifurioscite).
- Il pratico sistema di smontaggio della vasca e della relativa guarnizione, del rotore e del raschietto che ne consente la pulizia

3.1.2 AVVIO

• La messa in funzione dell'apparecchio è possibile se:

- la tramoggia è bloccata
- il pressatore è abbassato

• La messa in funzione del cutter è possibile se:

- La vasca è posizionata correttamente.
- Il mandrino di bloccaggio è inserito correttamente (vedere § 3.3)
- Il coperchio è bloccato in modo corretto.



a) Marcia continua:

Premere il pulsante di **A**.

È possibile aumentare o ridurre la velocità durante il funzionamento o all'arresto utilizzando i pulsanti **F** o **G**.

b) Funzionamento mediante pressione prolungata:



Tenere premuto il pulsante **C**. In questo modo si può controllare l'evoluzione di un lavoro di delicata realizzazione.

c) Arresto

Premere il pulsante **B**.

Nota: Non arrestare il cutter mentre si sblocca il coperchio



In modalità Tagliaverdure non superare mai la velocità 4.

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

3.2 SCELTA DEGLI ATTREZZI DA TAGLIO



TAGLIAVERDURE

- **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...



- **Dischi per sfilettatura ASX:** taglio a bastoncini da 2 a 10 mm.
 - **AS 2X:** fine 2 x 2 mm } patate a julienne, sedano, carote
 - **AS 3X:** medio 3 x 3 mm }
 - **AS 4X:** grosso 4 x 4 mm per patate a fiammifero
 - **AS 6X**
 - **AS 8X**
 - **AS 10X**



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



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



- **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, giardiniere, minestrone, patate saltate o rosolate, minestre.

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

Portata indicativa fino a 650 kg / h:

Patate C 5	530
Patate fritte C 8 + FT 8	560

ATTREZZI DIVERSI



CUTTER

- Il cutter-emulsionatore è dotato di serie di un raschietto vasca-coperchio e di un rotore in acciaio inox di lunga durata (coltelli microdentati di serie e coltelli lisci opzionali).

Nota: Rotori opzionali adatti per vari lavori (vedere tabella §3.8). RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE.

- L'utilizzo come cutter-miscelatore è possibile smontando il raschietto del coperchio esistente o utilizzando un altro coperchio senza raschietto e permette l'esecuzione dei seguenti lavori:

- Macinare carne e verdure...
- Tritare e polverizzare.
- Impastare.

3.3 MESSA IN FUNZIONE / UTILIZZO



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

TAGLIAVERDURE

- 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. Questi elementi devono essere obbligatoriamente lavati quando vengono utilizzati per la prima volta.

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.
- 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.

CUTTER 3.3

• Prima di cominciare un lavoro, verificare sempre lo stato di pulizia del rotore R, della vasca E, del coperchio B, della guarnizione N, del raschietto P, dell'impugnatura A e dell'albero di trasmissione L.

Questi elementi devono essere obbligatoriamente lavati quando vengono utilizzati per la prima volta.

• Per equipaggiare il cutter, montare:


- La vasca sull'asse centrale facendo attenzione a posizionare correttamente il morsetto di bloccaggio della vasca nel relativo alloggiamento.
- Il rotore sull'albero di trasmissione fino alla posizione di arresto. Quindi introdurre gli alimenti da lavorare (mai prima di aver installato il rotore).
- Rimettere il coperchio (munito della guarnizione) sulla vasca e bloccarlo mediante l'impugnatura.

L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

• Montaggio del raschietto sul coperchio: 3.3c




- Incastrare verso l'alto il raschietto P nel foro centrale del coperchio.
- Posizionare il perno dell'impugnatura A nell'alloggiamento del raschietto e abbassarlo fino alla posizione di arresto.
- Con una mano tenere il mozzo del raschietto e, esercitando una pressione tra i due pezzi, girare l'impugnatura in senso orario (vista dall'alto) per bloccarli.

• Per smontare il raschietto:

- Mantenere il mozzo del raschietto con una mano e contemporaneamente esercitare una pressione tra i 2 pezzi, girare l'impugnatura in senso anti-orario () (vista da sopra) per sbloccarli.

Nota:

Quando non si utilizza il raschietto, il foro centrale del coperchio può essere chiuso con il tappo fornito insieme all'apparecchio.

- Iniziare il lavoro partendo sempre da una velocità bassa, quindi aumentare la velocità.
- Utilizzare la pressione prolungata per iniziare o terminare un lavoro che richiede un certo controllo o un grado di finitura ben preciso.
- Durante la lavorazione, girare l'impugnatura in senso orario () (vista dall'alto) per pulire le pareti della vasca e del coperchio e per omogeneizzare il prodotto. Per distaccare i prodotti impastati dal raschietto, girare l'impugnatura con un colpo secco prima in senso orario () e poi in senso antiorario ().

Nota:

- Gli alimenti liquidi o gli ingredienti possono essere introdotti mediante il canale dell'impugnatura.
- L'inclinazione dei coltelli garantisce una miscelazione rapida e omogenea.




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

3.4 SCELTA E FUNZIONI DELLE TRAMOGGE TAGLIAVERDURE

3.4a

1) Tramoggia grande con leva pressatrice articolata.

A Taglio a fette **B** Sfilettature **C** Grattugiature

- Passaggio di prodotti di grandi dimensioni (160 x 80mm 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.

• *Suggerimenti 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 tagliaverdura funziona solo con il coperchio 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 tagliaverdura 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.

3.7 ALCUNI ESEMPI DI UTILIZZO (LE QUANTITÀ SONO DATE A TITOLO INDICATIVO)

CUTTER



! Non lavorare alimenti duri (verdure intere, pezzi di carne...) con il raschietto. Si rischia di romperlo.

	Qtà	Tipo di coltello	Quantità di prodotto finito		
			K45 VV	K55 VV	K70 VV
Ripieno per salsicce	minima	Liscio	100 g	100 g	200 g
	massima	Liscio	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Hamburger / Tartare	minima	Liscio	100 g	100 g	200 g
	massima	Liscio	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Cipolle	minima	Liscio	150 g	150 g	150 g
	massima	Liscio	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Prezzemolo	minima	Liscio	1 mazzetto (circa 100 g)	1 mazzetto (circa 100 g)	1 mazzetto (circa 100 g)
	massima	Liscio	3 mazzetti (circa 300 g)	4 mazzetti (circa 400 g)	5 mazzetti (circa 500 g)
Maionese	minima	Indifferente	100 g	150 g	150 g
	massima	Indifferente	2 kg	2,5 kg	3,5 kg
Purea di carote	minima	Microdentato	600 g	600 g	1 kg
	massima	Microdentato	1 kg	1,5 kg	2,5 kg
Crema di burro	minima	Liscio	200 g	300 g	300 g
	massima	Liscio	1,5 kg	1,8 kg	2,5 kg
Pasta brisée	minima	Microdentato	150 g	160 g	160 g
	massima	Microdentato	1,3 kg	1,7 kg	2,5 kg
Pasta (Pasta sfoglia 60%)	minima	Indifferente	160 g	160 g	160 g
	massima	Indifferente	2 kg	2,4 kg	3 kg
Mandorle o Nocciole	minima	Microdentato	100 g	100 g	200 g
	massima	Microdentato	1 kg	1,5 kg	2 kg
Parmigiano	minima	Liscio	100 g	100 g	200 g
	massima	Liscio	750 g	1 kg	1,5 kg



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.

TAGLIAVERDURE 4.1a

- 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:
- Rimuovere il pressatore fino alla posizione di arresto.
(Questa posizione è l'unica che permette il bloccaggio/sbloccaggio del mandrino).

- Sbloccare il mandrino tirandolo di 2 cm circa.
- Abbassare il pressatore per facilitare l'arretramento del gruppo.
- Rimuovere completamente il mandrino.
- È togliere possibile 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.

CUTTER 4.1b

- Smontare la vasca, il coperchio con la relativa guarnizione e il rotore (vedere § 3.3).
- **Per smontare il coperchio:**
 - Sbloccarlo mediante l'impugnatura C.
 - Aprire il coperchio all'indietro fino alla posizione di arresto
 - Rimuovere il mandrino di bloccaggio
 - Rimuovere il coperchio.
- Utilizzare l'intaccatura sul retro del coperchio per rimuovere la guarnizione N.
- Per rimontarlo procedere all'inverso prestando attenzione a inserire a fondo il mandrino di bloccaggio quando il coperchio è in posizione di apertura completa

- Sollevare verticalmente la vasca E mediante l'impugnatura D, il rotore R si sblocca automaticamente. Il rotore può essere rimosso anche separatamente.
- Lavare sotto il rubinetto o in una bacinella i pezzi sopraelencati con acqua calda aggiungendo un detersivo disinfettante o sgrassante (se si sono lavorati alimenti grassi).
- Verificare che i vari elementi siano stati puliti correttamente.

Nota:

- utilizzare prodotti di pulizia compatibili con i pezzi di plastica (polycarbonato) e di acciaio inox.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia del coperchio trasparente.

4.2 A FINE UTILIZZO

TAGLIAVERDURE

- 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.

4.2

CUTTER

- Per lo smontaggio e la pulizia della vasca, del coperchio, del raschietto e del rotore, vedere § 4.1.
- Se necessario, pulire l'esterno dell'apparecchio con una spugna inumidita imbevuta di detergente disinfettante, insistendo sull'albero di trasmissione del rotore, sulla zona di appoggio della vasca e sull'alloggiamento del morsetto di posizionamento della vasca, quindi risciacquare.

Nota:

- Utilizzare prodotti di pulizia compatibili con i materiali che compongono l'apparecchio.
- L'albero di trasmissione e l'interno del rotore vanno tenuti perfettamente puliti.

- 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.

- La vasca, il coperchio, il raschietto e il rotore possono essere lavati in lavastoviglie proteggendoli dagli urti.
- Per evitare macchie acide sui coltelli del rotore, si consiglia di asciugarli accuratamente prima di riporli e di conservare il rotore in cella frigorifera per ridurre il rischio di sviluppo di microrganismi.
- Dopo la pulizia del coperchio, non bloccarlo. L'esposizione all'aria elimina la condensa e la formazione di odori residui.

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.
- Il vaso sia in posizione. (cutter)
- La tramoggia sia bloccata correttamente. (Tagliaverdure).
- La leva pressatrice sia abbassata in modo corretto. (Tagliaverdure)
- Il coperchio sia bloccato in modo corretto (Cutter).
- Il mandrino sia inserito correttamente (vedere § 4,1).
- Se l'apparecchio si arresta durante l'uso:
 - La sonda termica del motore è entrata in funzione. Attendere qualche minuto prima di riavviare.
 - Ridurre la quantità di prodotto e/o la velocità.

5.2 RUMORE ANOMALO:

- Arresto dell'apparecchio.
- Verificare il posizionamento corretto del disco, della griglia e dell'eiettore.
- Smontare, pulire (se necessario) e rimontare gli accessori.
- Se il rumore persiste e si verifica una mancanza di potenza dell'apparecchio, controllare che:
 - Le fasi del motore siano collegate correttamente.
- Verificare:
 - Il posizionamento corretto della vasca, del rotore e del raschietto.
 - L'assenza di corpi estranei all'interno della vasca.
- Smontare, pulire (se necessario) e rimontare gli accessori.



Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore, scollegare l'apparecchio.

5.3 INCEPPAMENTO DI UN DISCO: TAGLIAVERDURE

- 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.



5.4 QUALITÀ DEL LAVORO

TAGLIAVERDURE

- 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)

CUTTER

- Per ottenere un lavoro perfetto, rapido ed evitare surriscaldamenti:
 - Utilizzare sempre coltelli ben affilati e integri.
 - Disporre di un rotore supplementare riservato ai lavori delicati (ad esempio: tritare il prezzemolo con coltelli lisci, impastare con i coltelli dentati).
 - Evitare di lavorare quantità di prodotti troppo ingenti che provocano surriscaldamenti (carne, pasta).
- Nota:*
- I coltelli microdentati hanno le proprietà di taglio di un coltello liscio e dentato, il che ne riduce l'affilatura.
 - Se necessario, riaffilare i coltelli, in senso contrario a quello di affilatura, utilizzando una pietra per affilare.



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 e la domanda di parti di ricambio originali .

6.1 MECCANICA

• L'apparecchio richiede una manutenzione minima (le pale del motore e del meccanismo sono lubrificati a vita).

• Almeno una volta all'anno si consiglia di lubrificare con grasso alimentare la guarnizione di tenuta collocata sulla base dell'albero di trasmissione.



Tensione residua sui morsetti dei condensatori

6.2 MANUTENZIONE DEGLI ATTREZZI DA TAGLIO

• Dischi per affettare: riaffilatura dei coltelli

- Smontare la vite 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.

• Rotore del cutter.

- Fare attenzione a mantenere un'affilatura corretta delle lame perché questa determina la qualità del taglio (soprattutto per la carne).

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 se la velocità è compresa tra 1 e 4, e in tempo minore se la velocità è superiore a 4.

- 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.

6.5 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:

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 94/62/CEE «Imballaggio e scarti d'imballaggi»

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 60 204-1-1998 attrezzature elettriche degli apparecchi.
- EN 1678-1998 tagliaverdure, sicurezza integrata.
- EN 12852- Preparatori culinari. Presentazioni relative alla sicurezza e all'igiene.

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 e per il cutter, questo livello è < 70 dBA.

Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:

- Comandi elettrici IP55
- Macchina globale IP34

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.

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.