



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

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

IT

04/2023

Indice

Presentazione	1	Difetti di funzionamento	5
Installazione	1	Manutenzione	6
Modalità d'uso, sicurezza	3	Conformità alle norme	7
Pulizia, igiene, sistemazione	5		

Introduzione

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

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

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

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

Se dopo la lettura del manuale persistono ancora dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, non esitare a contattare il Produttore o il servizio post vendita autorizzato, che sarà a disposizione per garantire un'assistenza rapida e scrupolosa, al fine di garantire un miglior funzionamento e un'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 taglia verdure ad alimentazione automatica è un apparecchio per uso professionale adatto per la preparazione di grandi quantitativi di cibo e appositamente studiato per le verdure: serve ad esempio per grattugiare carote o sedano, o affettare patate (gratin, pommes boulangères, patatine fritte) Taglio Cubett (macedonia carote, patate) Taglio fritte.

La tramoggia automatica non consente di tagliare verdure lunghe. Una tramoggia specifica è disponibile come accessorio.

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito profes-

sionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

A Tramoggia automatica  1.1

B Coperchio

C Pattino

D Base

E Supporto

F Corpo

G Pannello di controllo

H Perno di bloccaggio

Installazione



ATTENTION !!

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 imballo (sinola macchina): L : 600; I : 300; h : 550
- Dimensioni imballo mm : L : 680; I : 500; h : 870
- Dimensioni imballaggio gantry mm : L : 785; I : 605; h : 1200

• Dimensioni dell'apparecchio:  2.1

• Peso apparecchio :  2.1

• Peso del cavalletto :  2.1

2.2 COLLOCAZIONE E SISTEMAZIONE 2.2

• Funzionale su supporto mobile per una migliore ergonomia (disponibile come optional per i modelli a 1 velocità).

- altezza di lavoro ottimizzata

- disposizione dei prodotti lavorati in una vasca GN1/1 (altezza max 230mm non in dotazione)

- raccolta del succo in una vasca GN1/1 (non in dotazione)

• Su un tavolo di altezza compresa tra 600 e 800 mm massimo, il tagliaverdure è compatibile con una vasca di ricezione standard di altezza massima di 200 mm.

**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 concordanza tra la corrente erogata dalla rete elettrica, il valore indicato sulla piastrina di identificazione.
 - L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile dell'ampereggio 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** Ampereggio 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.



È 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.



ATTENTION !!

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

Accompagnare sempre manualmente l'apertura e la chiusura della tramoggia.



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.
- La distanza tra l'elemento tagliente e il bordo della tramoggia.
- 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 ACCESSORI DI LAVORO (TRAMOGGE + DISCHI)

3.2.1 CON TRAMOGGIA AUTOMATICA 3.5a

• Dischi per affettare CS : 3.2a

Taglio dritto da 1 a 10 mm : Patate, barbabietole, cipolle.

• **Dischi per affettare CWS** : taglio ondulato da 2 a 6 mm per : Patate, barbabietole.

• **Dischi per lamelle ASX** : taglio a bastoncini da 2 a 5 mm.



- **AS 3** : strumento per patate "paglia"

- **AS 4** : grandezza per patate fritte

• **Dischi per raspare J uso con tramoggia automatica : J3, J4, J7**  3.2d

Verdure: carote, barbabietole, ravanelli, patate.



La dimensione del taglio può essere leggermente inferiore a quella ottenuta con tramoggia a leva.

• Disco per affettare + griglia patatine fritte 3.2e

in combinazione con un'affettatrice e una griglia per patate fritte.

• Disco per affettare + griglia macedonia 3.2f

in combinazione con un'affettatrice e una griglia per sminuzzatura cubica: carote, patate 8-10

3.2.2 CON TRAMOGGIA PICCOLA CON PESTELLO RIMOVIBILE

• **Dischi per affettare C** :

Taglio dritto da 1 a 10 mm : Patate, barbabietole, cipolle.


• **Dischi per affettare CW** : taglio ondulato da 2 a 6 mm per : Patate, barbabietole.

• **Dischi per lamelle AS** : taglio a bastoncini da 2 a 5 mm.




- **AS 3** : strumento per patate "paglia"

- **AS 4** : grandezza per patate fritte

• **Dischi per raspare J2, J3, J4, J7, J9**  3.2d

• **Dischi per raspare K** : Grattugia speciale per patate crude (Knödeln).

• **Plateau trancheur + grille frites**  3.2e

in combinazione con un'affettatrice e una griglia per patate fritte .

• **Disco per affettare + griglia macedonia**  3.2f
in combinazione con un'affettatrice e una griglia per sminuzzatura cubica: carote, patate.

Evitare le velocità elevate (2V e VV) per le verdure fragili.



Il taglio di patate fritte e macedonia deve essere effettuato a bassa velocità.

Portata indicativa (kg / h):	vitesse 2
Patatine fritte con C 2	2100
Patate C 3	2100
Carote grattugiate J 3	800
Patate fritte C 10 + FT 10	1800
Patate al burro C 14 + MT 20	1800
Macedonia C 8 + MT 8	1800

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 3.3c

• 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 E DELLE VELOCITÀ DI TAGLIO

1) Tramoggia automatica 3.5

È destinata:

- a grattugiare (dischi J3, J4, J7),
- a tritare prodotti di forma rotonda come le patate,
- a tagliare a lamelle diversi tipi di verdure quali sedano, cavolo, carote, patate.
- a tagliare patatine fritte e macedonia

La tramoggia per verdure lunghe è disponibile come accessorio.  3.6



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

cectrioli, porri...) apertura massima Ø 70 mm.

Per tagliare a fette, introdurre gli alimenti allungati sempre dalla punta.

• Caricare l'apparecchio manualmente introducendo i prodotti in senso verticale in un tubo, uno per uno.

• Consigli:

-  - Per evitare un taglio inclinato e irregolare: disporre i prodotti fini «sottosopra».
-  - Per evitare inceppamenti: tagliare le estremità delle verdure.

3.5 USO DELLA TRAMOGGIA AUTOMATICA

1) Tramoggia automatica

La tramoggia automatica è stata appositamente studiata per essere alimentata da un recipiente contenente circa 5 kg di verdure e 10 kg al massimo, in modo da poter essere vuotata in una sola volta.

L'agitatore centrale garantisce la circolazione permanente delle verdure in modo da trasferirli al disco di taglio.

Regolare la velocità (2V e VV) e avviare il dispositivo prima di introdurre le verdure


Per evitare inceppamenti, utilizzare sempre le verdure umide e possibilmente già pelate



Mai introdurre le mani o uno strumento rigido per far scendere le verdure

• In caso di inceppamento, arrestare la macchina, sollevare la tramoggia e scaricare manualmente il carico di verdure.

Consiglio: Il flusso di verdure all'interno della tramoggia automatica

-  è più agevole se le verdure sono umide; se utilizzate verdure "sottovuoto", occorrerà rilavarle e scolarle in modo da ridare loro l'umidità necessaria.

Non tagliare i prodotti surgelati per evitare di bloccare o danneggiare la macchina.

Non introdurre le verdure che hanno una lunghezza superiore a 150 mm o un diametro superiore a 80 mm.

3.6 USO DELLA TRAMOGGIA VERDURE LUNGHE

- Premere il tasto START per iniziare a selezionare il tubo più adatto (3 dimensioni disponibili).
- Rimuovere il pestello con una mano e caricare i prodotti con l'altra.
- Spingere i prodotti con l'ausilio del pestello e iniziare un nuovo ciclo.
- Una volta terminata la lavorazione, premere il pulsante OFF.



Nota: Dosare lo sforzo di accompagnamento necessario del pestello in funzione:

- del prodotto da lavorare (alimenti teneri= poco sforzo),
- dell'accessorio per il taglio selezionato (una grattugia richiede uno sforzo superiore a quello richiesto da un disco per affettare).



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

3.7 UTILIZZO DELLA TRAMOGGIA PICCOLA E DEL PESTELLO 3.7


- 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

3.8 UTILIZZO DELLA TRAMOGGIA GRANDE E DELLA LEVA PRESSATRICE 3.8

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  3.8a
- Alla rimozione del pressatore dalla tramoggia, il motore si arresta immediatamente permettendo di caricare i prodotti in condizioni di massima sicurezza.



- Abbassando la leva, il tagliaverdure si riavvia automaticamente.



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.

Pulizia, igiene, sistemazione



ATTENZIONE!!

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

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

Non lavare la macchina 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 accessori per il taglio (disco, griglia, eiettore).
- Rimuovere il vano di taglio.
- Rimuovere la tramoggia seguendo le seguenti istruzioni:
 - 1 Sollevare la tramoggia
 - 2 Sbloccare il mandrino tirandolo di 2cm circa
 - 3 Abbassare la tramoggia per facilitare l'arretramento del gruppo.

4 Rimuovere completamente il mandrino.

- Rimuovere la tramoggia agitatore
- Lavare gli attrezzi con acqua calda, risciacquare ed asciugare.
- Pulire il corpo utilizzando una spugna pulita inumidita.

Nota :

La camera di taglio, la tramoggia, l'agitatore, l'eiettore e i dischi possono essere lavati nella lavastoviglie.

4.2 TRA UN UTILIZZO E IL SUCCESSIVO.

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



Riferirsi alla scheda di pulizia dell'apparecchio che va sempre conservata vicino all'apparecchio.

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.
- Il mandrino sia bloccato correttamente.


5.2 RUMORE ANOMALO:

- Arresto dell'apparecchio.
- Verificare la corretta sistemazione delle piastre, della griglia, dell'eiettore e della camera di taglio.
- 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. 

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



Scollegare sempre la macchina prima di intervenire su di essa..

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.
- 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.

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).

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



- Il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza deve essere verificato di frequente. Il motore deve arrestarsi in meno di 2 secondi :
- All'apertura della tramoggia, (con chiusura),

- Se una delle funzioni di sicurezza non è operante :

- Non utilizzare l'apparecchio.
- Far regolare l'apparecchio 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: :

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