

NOTICE POUR L'INSTALLATION L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

COUPE-LEGUMES

Code


9657

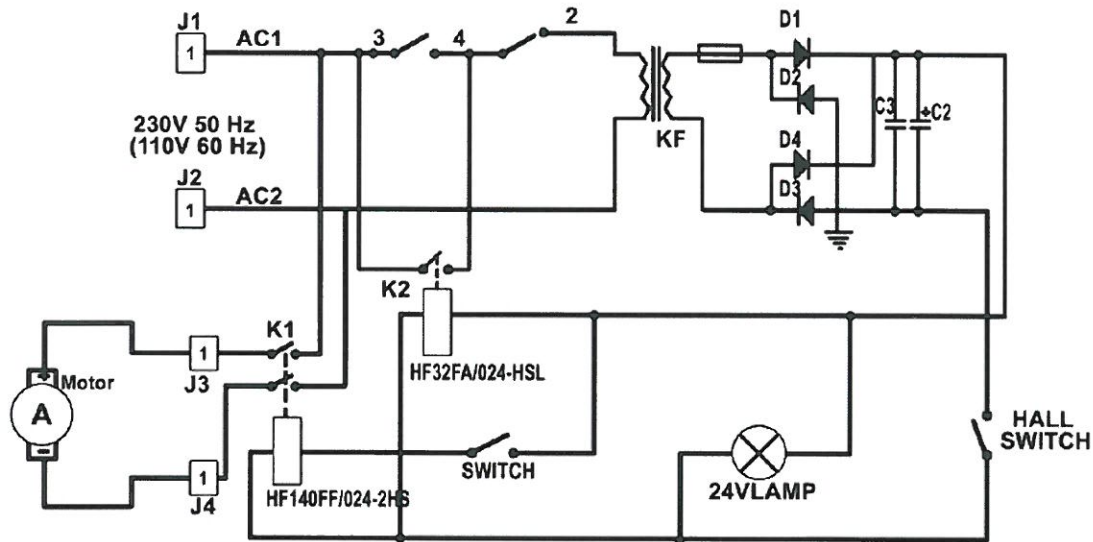
Model

VC60MS



COUPE-LÉGUMES, 300 RPM
coupe-légumes, 300 RPM

300 rpm		Volt	KW	Energy	Dimens. mm		KG
		230/1	0.57-0.75		500 X 250 X 460 H		24.5



Je soussigné, représentant légal désigné de la Société au dessus, déclare que le produits susmentionnés sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:

73/23 CEE - 89/336 CEE - 2006/42 CEE - 89/109 CEE - CEN EN 1678

et des Normes suivantes:

EN 335-2-64 - EN 55014 - EN 61000-3-2/3-3 - EN 55104

Le fabricant n'est pas responsable en cas les instructions contenues dans cette notice ne sont pas respectées. Avant d'effectuer des opérations, lire avec attention cette notice et la garder pour eventuelles consultations futures,

CONDITIONS DE GARANTIE

Le fabricant est tenu à réparer ou remplacer tous les composants avec défauts de fabrication qui se vérifient dans les premiers 12 mois à partir de la date de mise en fonction et en tous cas entre 16 mois de la date de livraison de la part du fabricant. Les parties ou composants objet d'un normal usage (p.e. parties en mouvement, partie électriques, etc.) sont exclus de la garantie. Afin de bénéficier de la grantie, le client est tenu à signaler au fabricant les défauts de l'appareil en lui donnant : le numéro de série et la date de fabrication (indiqués sur la plaquette données techniques placé sur l'appareil), la date d'achat (numéro de Facture ou Bon de Livraison) et devra envoyer au fabricant à ses frais la pièce défectueuse pour la réparation ou le remplacement. Avec la réparation ou remplacement de la pièces le fabricant satisfait son obligation de garantie. En cas la réparation est demandé au lieu d'installation de l'appareil, les frais de main d'oeuvre, voyage, séjour de technicien ou personnel d'aide sont à la charge du commettant. Les endommagements causés par un usage impropre de l'appareil, entretien pas ou mal fait, manumission, déchoirent le droit de garantie.

DIRECTIVE 2002/96/CEE

À la fin de sa vie le produit ne doit pas être geté avec les ordures urbaines. Le produit peut être consigné chez les centres des ordures differenzier prevues par les amministration municipales, ou chez les détaillants qui effectuent ce service.





1) INFORMATIONS SUR LES SECURITES

1.1 PRECAUTIONS GENERALES

LE COUPE-LEGUMES DOIT ETRE UTILISE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET BIEN INFORME SUR LES REGLES DE SECURITE DECRITES DANS CE MANUEL

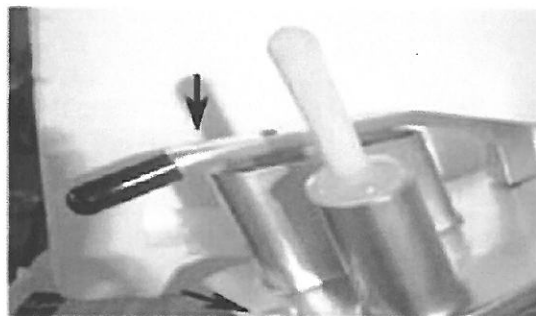
EN CAS DE REMPLACEMENT DU PERSONNEL PREPOSE A L'UTILISATION DE LA MACHINE, VEILLEZ A CE QU'IL SERA FORME MEME SI LA MACHINE EST DOTEES DE PLUSIEURS SYSTEMES DE SECURITE, VEILLEZ A NE PAS APPROCHER LES MAINS AUX DISQUES DE DECOUPAGE AVANT D'EFFECTUER N'IMPORTE QUELLE OPERATION, VEILLEZ A CE QUE LA MACHINE SOIT DEBRANCHEE DU RESEAU ELECTRIQUE
CONTROLEZ PERIODIQUEMENT LA CONDITION DES CABLES ET DES ELEMENTS ELECTRIQUES
NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL POUR COUPER DES PRODUITS SURGELES
NE JAMAIS EFFECTUER DES REMISES EN ETAT DE LA MAIN PROPRE MAIS ADRESSEZ-VOUS AU PERSONNEL QUALIFIE

1.2 SECURITES MECANQUES

LES COUPE-LEGUMES PAR NOUS PRODUITS ET DECRITS DANS CE MANUEL REpondENT POUR CE QUI CONCERNE LES SECURITES CONTRE LES RISQUES MECANIQUES, AUX NORMES CEE 89/336 - 90/37 - 73/23 - CEN EN 1679 - GB4706 38-2003 - POUR LES MESURES D'HYGIENE, CES APPAREILS REpondENT A LA NORME CEE 89/109

1.3 SECURITES ELECTRIQUES

LES SECURITES CONTRE LES RISQUES ELECTRIQUES SONT REALISEES EN SUIVANT LES REGLES GENELES EN 338-2-64 - EN 55014 - EN 61000-3-2/3 EN 55104 AU CAS OU LE COUVERCLE S'OUVRE, UN MICRO-INTERRUPTEUR DE SECURITE ARRETE LA MACHINE POUR PERMETTRE L'ACCES AUX DISQUES DE DECOUPAGE UN MICRO-INTERRUPTEUR A ETE PLACE SUR LA GOULOTTE D'ENTREE DU MATERIEL



PLACEMENT DES 2 MICRO-INTERRUPTEURS (POUR TOUTS LES MODELES DANS LE CIRCUIT DE COMMANDE EN BASSE TENSION A ETE PREVU UN RELAIS POUR LE DEMARRAGE (REARMEMENT) DE L'APPAREIL AU CAS OU LE COURANT FERAIT DEFAUT EN CONSIDERATION DE L'EXCELLENTE ISOLATION DE TOUTS LES ELEMENTS ELECTRIQUES ET LA REMARQUABLE RESISTANCE DE TOUTS LES MATERIELS UTILISES POUR LA CONSTRUCTION, LES MACHINES DE NOTRE PRODUCTION PERMETTENT LEUR UTILISATION MEME DANS DES PECES TRES HUMIDES

CES MACHINES ONT ETE CONSTRUITES POUR SUPPORTER LES LAVAGES A PLUIE FINE, SUIVANT LES REGLES CEI 70-1 POUR LE DEGRE DE PROTECTION IP23

ATTENTION CONFORMEMENT AU POINT 1.1.2 "AVIS POUR LES RISQUES ULTERIEURS" SUIVANT LES NORMES CEE 89/392 ET 91/368, VEILLEZ PRENDRE BONNE NOTE QUE LES PROTECTIONS APPLIQUEES NE SONT PAS EN MESURE D'ELIMINER TOTALEMENT LES RISQUES DE COUPURE, MEME SELLES REDUISENT SOIT LA POSSIBILITE SOIT L'ETENDUE DES POSSIBLES DOMMAGES, LES PROTECTIONS ET LES SECURITES ONT ETE REALISEES CONFORMEMENT AUX REGLES SUSCITES

2) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

LA SERIE DES COUPE-LEGUMES "CHEF" A ETE REALISEE SELON LES CARACTERISTIQUES SUIVANTES

SECURITE D'USAGE, DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

HYGIENE MAXIMUM, GARANTIE PAR UN PROJET ET UNE REALISATION SPECIAUX DE TOUTS LES ELEMENTS EN ACIER INOX, SANS ARETES, PERMETTANT LE LAVAGE AVEC JET D'EAU DE TOUTS LES ELEMENTS DESASSEMBLES

TOUTS LES DISQUES ONT ETE PROJETES ET CONSTRUITS POUR PERMETTRE UNE GRANDE PRECISION DE DECOUPAGE

2.1 TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES

MODEL	DIMENSIONS CM.	WEIGHT KG.	POWER WATT	REVS DISC
TVA	57X23X51	23.00	550	270

ATTENTION LES CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES DE CHAQUE APPAREIL SONT GRAVEES SUR LA PLAQUE DES DONNEES MOTEUR, AVANT L'INSTALLATION, CONTROLEZ LA CONNEXION ELECTRIQUE

2.2 CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES

TOUTS LES COUPE-LEGUMES ONT ETE EMBALLES DANS UNE ROBUSTE BOITE EN CARTON AYANT LES PARTIES INTERIEURES BOMBEEES POUR GARANTIR L'INTEGRITE DE LA MACHINE DURANT LE TRANSPORT, LES COUPE-LEGUMES INCLUENT

DECLARATION DE CONFORMITE CEE

INSTRUCTIONS D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

CERTIFICAT DE GARANTIE

DISQUE EJECTEUR HAUT ET DISQUE EJECTEUR BAS

LES ELEMENTS D'EMBALLAGE (CARTON, MOUSSE, BANDE, ETC) SONT DES PRODUITS ASSIMILABLES AUX ORDURES SOLIDES POUVANT ETRE ENLEVEES AISEMENT AU CAS OU LA MACHINE EST INSTALLEE DANS DES PAYS AYANT DES REGLES SPECIALES, L'EMBALLAGE SERA ENLEVE SUIVANT LES REGLES EN VIGUEUR

3. INSTALLATION

3.1. PLACEMENT DE LA MACHINE

LES CONNEXIONS ET LA MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ. ATTENTION, LA PIÈCE OÙ L'APPAREIL EST INSTALLÉ DOIT ÊTRE CONFORME AUX RÈGLES SUR LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET AUX RÈGLES ÉLECTRIQUES CEI. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ÉVENTUELS, DIRECTS OU INDIRECTS, DUS À LA NON OBSERVANCE DES RÈGLES SUSCITÉS.

PLACEZ L'APPAREIL SUR UN PLAN D'APPUI ASSEZ AMPLE, BIEN NIVÉLÉ, SEC ET STABLE, LOIN DE SOURCES DE CHALEUR ET D'EAU.

3.2. CONNEXION ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL EST MUNI D'UN CÂBLE ÉLECTRIQUE À BRANCHER À UN INTERRUPTEUR GÉNÉRAL AYANT UN DISPOSITIF MAGNÉTO-THERMIQUE POUR PRÉVENIR LES CONTACTS ACCIDENTELS DE L'OPÉRATEUR, DUS À UNE MAINTIÈRE.

RESPECTEZ LES RÈGLES EN VIGUEUR EN MATIÈRE DE CONNEXION À LA TERRE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ÉVENTUELS, DIRECTS OU INDIRECTS, DUS À LA NON OBSERVANCE DE CES RÈGLES. TOUTES LES COUPE-LEGGES DE LA SÉRIE "CHEF MEC" SONT CONSTRUITS EN DEUX VERSIONS : FONCTIONNEMENT TRIPHASE V 380/50 HZ, OU UNIPHASE V 220/50 HZ. AU CAS OÙ LA TENSION DE VRAIT ÊTRE CHANGÉE, CONTACTEZ LE CONSTRUCTEUR, OU LE REVENDEUR AUTHORSÉ. (Voir la figure 1 et 2).



Fig 1 - CONNEXION TRIPHASEE

Fig 2 - CONNEXION UNIPHASEE

ATTENTION

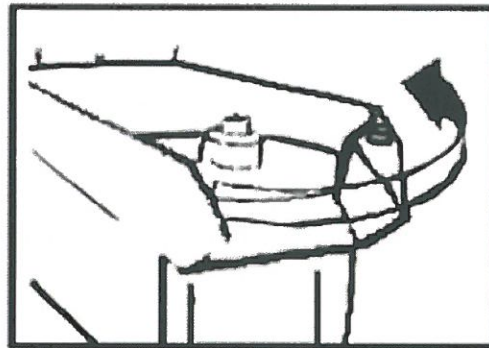
AVANT DE BRANCHER DÉFINITIVEMENT LA MACHINE AU RESEAU D'ALIMENTATION TRIPHASE, CONTRÔLEZ LE SENS DE ROTATION DU DISQUE.

OUVREZ LE COUVERCLE EN TOURNANT LA POIGNEE LATÉRALE ET OTEZ LA MOLETTE COUPANTE (SI INSÉRÉE).

UNE FOIS QUE LA MACHINE MARCHE À VIDE, OU SEULEMENT PAR L'ÉJECTEUR EN PLASTIQUE BLANCHE, CONTRÔLEZ, À TRAVERS LA GOULOTTE RONDE SUPÉRIEURE,

QUE LE SENS DE ROTATION DU PIVOT CENTRAL SOIT ANTIHORAIRE.

APPUYEZ UNE FOIS SUR LE BOUTON VERT ET IMMÉDIATEMENT SUR LE BOUTON ROUGE DE "STOP". AU CAS OÙ LE SENS DE ROTATION NE SOIT PAS CELUI CI-DESSUS INDICÉ, INVERSEZ DEUX DES TROIS CÂBLES D'ALIMENTATION (DANS LA FICHE OU DANS LA PRISE).



CONTROLE DE LA ROTATION

3.3. MESURES DE SÉCURITÉ ET FORMATION DE L'UTILISATEUR

LE PERSONNEL SPÉCIALISÉ CHARGÉ DE L'INSTALLATION ET DE LA CONNEXION ÉLECTRIQUE DE LA MACHINE DOIT VEILLER À LA FORMATION DE L'UTILISATEUR ET LE METTRE AU COURANT DES MESURES DE SÉCURITÉ À RESPECTER. LA MACHINE DOIT ÊTRE TOUJOURS

DOTÉE DU MANUEL D'INSTRUCTIONS.

4) UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES

LES COMMANDES ET LE VOYANT DE FONCTIONNEMENT SONT GROUPEZ DU CÔTÉ DROIT DU SOUBASSEMENT LORSQUE L'OPÉRATEUR EST EN FACE DE LA MACHINE.

1. BOUTON BLANC DE DÉMARRAGE MACHINE.

2. BOUTON VERT DE DÉMARRAGE.

3. BOUTON ROUGE D'ARRÊT.



4.2. PLACEMENT DES DISQUES DANS L'APPAREIL

TOURNEZ LA POIGNEE (COMME INDICÉ DANS LA FIGURE 1), OUVREZ LE COUVERCLE ET PLACEZ LE DISQUE ÉJECTEUR EN PLASTIQUE POUR LE PREMIER, ET EN SUITE LE DISQUE CHOISI POUR LE DÉCOUPAGE. AU CAS D'UN COUPAGE EN PETITS CUBES, PLACEZ LE DISQUE ÉJECTEUR EN PLASTIQUE POUR LE PREMIER, ET EN SUITE, LE DISQUE AVEC LA GRILLE DE LAMES POUR LES PETITS CUBES MOYENS "C" ET UN DISQUE SÉRIE "E" POUR LE DÉCOUPAGE EN TRANCHES POUR LE DERNIER. (FIGURE 2-2A)

FERMEZ LE COUVERCLE ET TOURNEZ EN SENS OPPOSÉ DE LA POIGNEE. EN APPUYANT SUR LE BOUTON DE DÉMARRAGE, LES DISQUES SERONT AUTOMATIQUÉMENT ET CORRÈCTEMENT POSITIONNÉS.



POSITIONNEMENT



DES TYPE E-Z-V-H POSITIONNEMENT DISQUES TYPE D-B

DANGEREUX ATTENTION AUX LAMES DES DISQUES

4.3 INTRODUCTION DE LA MARCHANDISE ET DÉCOUPAGE

SOULEVEZ LA POIGNEE ET INSEREZ LE MATERIEL DANS LA GOULOTTE (COMME INDIQUE DANS LA FIGURE 3, ENSUITE FERMEZ LA POIGNEE APPUYEZ SUR LE BOUTON VERT DE DEMARRAGE AVEC LA MAIN DROITE ET AVEC LA MAIN GAUCHE DEPLACEZ DOUCEMENT LA POIGNEE EN BAS JUSQU'A CE QUE LA MARCHANDISE EST EPUISE

SOULEVEZ ENSUITE LA POIGNEE POUR INSERER A NOUVEAU DE LA MARCHANDISE EN REFERMANT LA POIGNEE, LA MACHINE DEMARRERA AUTOMATIQUEMENT REPETEZ LES OPERATION SUIVANTES JUSQU'A CE QUE LE PRODUIT A COUPER EST EPUISE. LES DEUX GOULOTTES PEUVENT ETRE UTILISEES AVEC UN SEUL DISQUE EN UTILISANT DEUX DISQUES POUR OBTENIR DES PETITS CUBES OU BATONS, UTILISEZ LA GOULOTTE D'ENTREE SITUÉE AU DESSUS DE LA GRILLE (VOIR FIGURE 4) LA GOULOTTE RONDE PLUS PETITE SERT AU DÉCOUPAGE EN VERTICALE LES LEGUMES COMME CAROTTES, COURGETTES, ETC ATTENTION NE JAMAIS PRESSER DE LA MAIN LES LEGUMES, MAIS UTILISEZ LE PLOIN DONT LA MACHINE EST DOTÉE



4.4 DÉCROCHAGE ET REMPLACEMENT DES DISQUES

TOURNEZ LA POIGNEE MÔLÉE ET SOULEVEZ LE COUVERCLE (FIGURE 1) TOURNEZ LE DISQUE EN SENS ANTIHORAIRE EN COUVRANT LE TAILLANT AVEC DU MATERIEL CONVÉNABLE (CAOUTCHOUC, ETOFFE, ETC), ET LE SOULEVEZ EN LE PRESSANT DE LA MAIN AU DESSOUS DU DISQUE

ÔTEZ, EN LES SOULEVANT, LE DISQUE DE LA GRILLE CUBES, OU LE DISQUE DES BATONS ET MEME LE DISQUE PLASTIQUE (FIGURE 5-6)



5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 GENERALITES ET PROCEDURES POUR LE NETTOYAGE AVANT CHAQUE OPERATION D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE, VEILLEZ A CE QUE L'INTERRUPTEUR GENERAL ET LA FICHE D'ALIMENTATION SOIENT DEBRANCHES

POUR UN FONCTIONNEMENT CORRECT ET POUR GARDER LA MACHINE EFFICACE POUR LONGS TEMPS, NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT L'APPAREIL TOUTS LES JOURS

LES DISQUES, LA GRILLES DES CUBES ET L'EJECTEUR EN PLASTIQUE PEUVENT ETRE ÔTES ET LAVES AVEC UN JET D'EAU CHAUDE LA PARTIE INTERNE DE LA MACHINE OU REPOSENT LES DISQUES DOIT ETRE NETTOYEE AVEC UN CHIFFON OU UNE EPONGE ET DE L'EAU CHAUDE, DE FACON A EVITER QUE LES RESIDUS DES DENREES ALIMENTAIRES PUISSENT SECHER ET ALTERER LA POSITION DES DISQUES DE DÉCOUPAGE

POUR LE NETTOYAGE DU COUVERCLE AU MOYEN D'UN JET D'EAU, OUVREZ LE COUVERCLE ET DESSERREZ LES 2 PIVOTS (COMME INDIQUE DANS LA FIGURE 7)

FIGURE 7 - DÉCROCHAGE DU COUVERCLE

L'ACIER INOX A UNE HAUTE RESISTANCE AUX AGENTS CHIMIQUES, IL Y A CEPENDANT DES SUBSTANCES POUVANT PROVOQUER DES DOMMAGES SERIEUX MEME A CE TYPE D'ACIER, TOUTS NOS APPAREILS SONT CONSTRUITS EN UTILISANT ACIER INOX AISI 304 (18/10)

LE COUVERCLE ET LA PARTIE CENTRALE DE LA MACHINE SONT EN ALUMINIUM TRAITÉ SPECIFIQUEMENT POUR LES DENREES ALIMENTAIRES

POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES UTILISEZ DE L'EAU ET SAVON, DE L'ALCOOL, OU DES DETERGENTS SANS ABRASIFS

NE JAMAIS UTILISER DES SUBSTANCES A BASE DE CHLORE OU SODA (EAU DE JAVEL, ACIDE MURIATIQUE), DES PRODUITS ABRASIFS COMME PAILLE DE FER, ETC, CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES RAYURES, OU DES DOMMAGES AUX COUCHES PROTECTRICES

VEILLEZ A CE QUE LES PRODUITS UTILISES PUISSENT GARANTIR L'HYGIENE MAXIMUM ET L'ABSOLUTE NON-TOXICITE



52 EN CAS DE PANNE

IL PEUT ARRIVER QUE LE VOYANT BLANC SUR LE PANNEAU DE COMMANDE SOIT ALLUMÉ.

MAIS LA MACHINE NE DÉMARRE PAS. DANS CE CAS, CONTRÔLEZ QUE LA POIGNÉE ET LE COUVERCLE SOIENT BIEN FERMÉS, DE FAÇON QUE LES MICRO-INTERRUPTEURS PUISSENT ÊTRE ACTIONNÉS. LES MICRO-INTERRUPTEURS DE SÉCURITÉ PRÉVIENNENT LE DÉMARRAGE DE LA MACHINE AVANT QUE TOUTES LES SÉCURITÉS NE SOYENT PAS ACTIVÉES. SI LA PANNE PERSISTE, DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL À PAROI ET APPELEZ LE SERVICE ASSISTANCE OU DU PERSONNEL QUALIFIÉ. ÉVITEZ DE DÉMARRER VOUS-MÊMES L'APPAREIL.

53 ARRÊT DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS

LORS D'UN ARRÊT PROLONGÉ DE LA MACHINE, DÉBRANCHEZ L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL À PAROI ET NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT LA MACHINE ET SES ACCESSOIRES. IL EST AVIS DE PROTÉGER TOUS LES ÉLÉMENTS AVEC HUILE DE VASELINE, OU AVEC DES PRODUITS CONVENEABLES SE TROUVANT SUR LE MARCHÉ. CES PRODUITS, SE COMPOSANT PRINCIPALEMENT DE MÉLANGES DE SUBSTANCES HUILEUSES ET DÉTERGENTES, EN SUS DE DONNER UN ASPECT BRILLANT À L'ACIER, PRÉVIENNENT LA PÉNÉTRATION DE L'HUMIDITÉ OU DE LA SAUSSURE, DONC LA CORROSION, ET ILS SE TROUVENT SUR LE MARCHÉ MEME EN TANT QUE PULVÉRISATEURS POUR UNE APPLICATION AISEE. PROTÉGEZ LA MACHINE DE LA POUSSIÈRE AVEC UNE BACHE DE NYLON OU D'AUTRE MATÉRIEL CONVENEABLE.