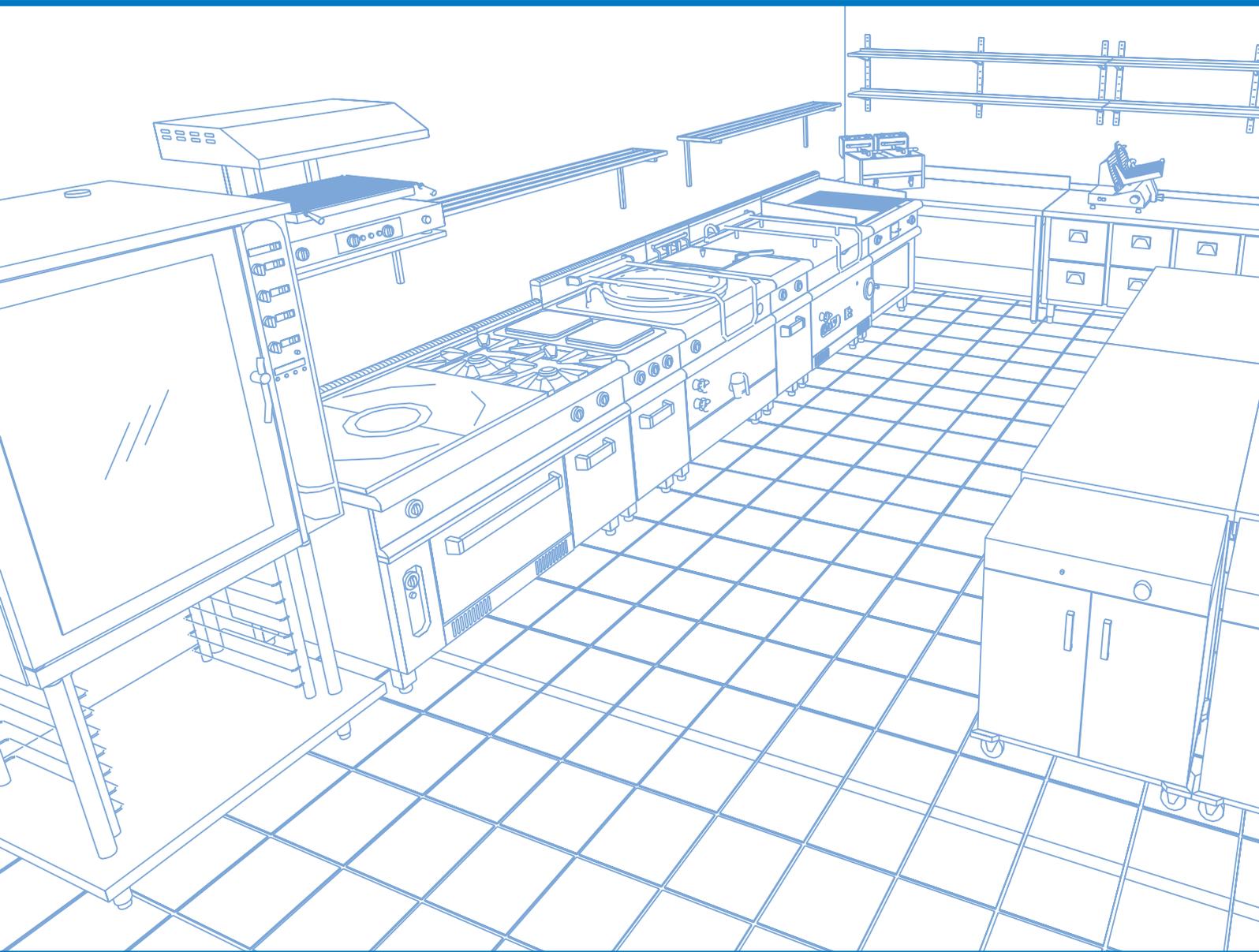


Mod: PSP300+Z4

Production code: PSP300+D



Cher Client, nous vous remercions d'avoir acheté notre produit et nous bien souhaitons qu'il va satisfaire vos exigences. Le dispositif que vous allez utiliser est le résultat d'épreuves et de recherches très soigneuses. C'est notre avis que le produit est extrêmement fonctionnel et sûr. Le présent manuel d'instructions vous permettra de bien utiliser toutes les capacités de votre appareil. La recherche continue de nouvelles solutions pour perfectionner nos produits nous permet d'améliorer en continue notre gamme de produits, et pourtant nous nous réservons le droit d'apporter des modifications sans préavis.

TERMES ET UTILISATION DU MANUEL

Avant d'employer l'appareil et de le lubrifier, il faut que l'Opérateur lise et comprennes les instructions et les avertissements mentionnés dans le présent manuel. Quant au risques pour l'Opérateur, il faut préciser que dans ce manuel les termes employés signifient:

OPERATEUR: personne en charge de l'installation, de l'opération, du réglage et de l'entretien.

ATTENTION: Indiquant toute sorte de dommages à la machine, à l'équipement ou à l'Opérateur, en cas de non observance des instructions.

NOTE: Informations ultérieures.

DESCRIPTION DE LA MACHINE

La lame coupé - légumes P.S.P. 300 E seri pour couper, gratter ou raper produits alimentaires tels que fruits, amandes, chocolat etc. Construite avec les plus modernes techniques selon les spécifications de sécurité CEE. Pourcette raison, l'appareil est porvu de deux micro-inter-rupteurs un magnétique et l'autre méca-nique, qui permettent l'actionnement de la machine seulement quand le levier de serrage est en position de travail. RS.R 300 E est livré avec moteur triphasé à 220/380 V, ou, sur demande, en version monophasé à 220 V. Le tableau de commande à 24 V est pourvu de poussoirs à touche. Toute la machine et les accessoires sont en acier inox. Les accessoires (couteaux, disques diam. 190 mm) sont trempés pour en garantir un bon fonctionnement et une durabilité optimale. Ils sont pourvus d'un attaque à baïonnette pourfaciliter leur montage sur l'arbre moteur.

IDENTIFICATION MACHINE

La plaquette placée selon Fig. 1 montre les principales spécifications de la machine et l'identification de la machine.

NOTE: Le numero seriel imprimé dans le carré relatif est très important il doit être toujours mentionné pourchaque demande d'assistance, réparation ou informations sur le fonctionnement de la machine.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ET ENCOMBREMENTS

Table 1 contiennent les principales spécifications techniques de la machine, qui doivent être considérées purement indicatives.

- Ne détacher pas la fiche en tirant le câble.
- N'utiliser par le câble électrique pour soulever ou déplacer la machine.
- Les machines hors d'usage doivent être rendues inutilisables. Pourtant, extraire la fiche, couper le câble et trailer les différents matériaux selon les bis en vigueur.
- Tenir loin de la portée des enfants.
- Utiliser seulement produits lavés et secs.
- Ne remplir jamais des dissolvants dans les ouvertures de chargement.
- Placer le coupe-légumes sur une table de travail appropriée.
- Pour remplacer les lames, il faut faire attention à la direction du tranchant.
- Vérifier la mise à la terre.

ATTENTION: Les lames sont tranchantes; manier-les avec précaution, et, si possible, jamais à mains nues.

CONSEILS ET INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

Avant la première utilisation du coupé -légumes RS.R 300 E, il faut lire les instructions suivantes:

- Enlever avec soin le matériel d'emballage

- N'utiliser pas la machine s'il y a des pièces endommagées ou manquantes.
- Utiliser la machine seulement pour le travail prévu.
- Laver et bien sécher les mains avant chaque emploi.
- Endosser toujours vêtements appropriés pour le travail (hygiène) et fermer les cheveux.
- Connecter et installer la machine selon les instructions du présent manuel. Le voltage du réseau dans la chambre doit correspondre aux valeurs indiquées dans la plaquette d'identification de la machine.
- Les dispositifs de sécurité électriques sont actifs seulement si la machine est connectée avec un système de mise à la terre, comme spécifié par les standards de sécurité en vigueur.
- N'utiliser jamais des extensions électriques et ne surcharger pas la machine.
- Avant de la connecter au réseau électrique, vérifier si le poussoir MARCHE est désactivé.
- Seulement personnel autorisé peut réparer la machine.
- Protéger le câble électrique contre hautes températures et angles tranchants.
- Vérifier périodiquement les conditions du câble d'alimentation, de la fiche et des interrupteurs.
- Utiliser seulement les outils et les accessoires mentionnés dans le manuel.
- Avant toute sorte d'intervention sur la machine, il faut détacher la fiche d'alimentation.

TRANSPORT ET DEBALLAGE

Le coupe-légumes RS.R 300 E est livré dans un carton 1 Fig. 2, fermé par ruban adhésif.

Dans le carton il y a un paquet cacheté contenant:

- Le coupe-légumes RS.R 300 E
- Un pilon plastique
- Deux expulseurs plastique, un à lames

longues et l'autre à lames courtes. Pour le transport le carton doit toujours être placé dans la position indiquée par la flèche imprimée sur une cote du carton, Fig. 2-3. A cause du poids de la machine, on conseille de supporter le fond du paquet, pour empêcher que la machine tombe ainsi que pour la protéger en cas de collisions. Pour le déballage, ouvrir le carton, enlever le pilon et les expulseurs, puis saisir la machine avec les deux mains, Fig. 3, la soulever et positionner directement sur le plan de travail, qui doit être préalablement nettoyé et libre de toute sorte d'objets. Puis procéder avec l'installation.

NOTE: Vérifier l'intégrité de l'emballage au moment de la livraison comme indiqué par l'étiquette adhésive jaune sur un côté du carton. En plus, on conseille de contrôler aussi la correspondance des données de la machine que vous avez demandée avec ceux du bon de livraison ou de la plaque d'identification.

INSTALLATION ET DISPOSITIFS DE SECURITE

La lame coupé - légumes RS.R 300 E est livrée avec une prise de courant Shuko seulement en présence d'une tension nominale à 220 V. Les machines à 380 V sont livrées sans prise, dès qu'il faut connecter les trois phases et la terre, toujours en tenant compte de la rotation du moteur selon la direction indiquée par la flèche sur le couvercle de la machine. Nettoyer soigneusement la zone de travail et la machine avec une éponge ou un chiffon mouillé.

ATTENTION: Ne nettoyer JAMAIS le coupe-légumes RS.R 300 E par des jets d'eau et ne le placer jamais près d'un évier.

Installer la machine selon les indications du Chapitre "Transport et déballage", et connecter-la au réseau électrique. Vérifier la présence de poussière ou résidus de graisse etc. sur le dispositif de sécurité. Il y a deux dispositifs de sécurité, un magnétique placé derrière de la bouche de chargement 1 Fig. 6, et l'autre mécanique placé sur la connexion du levier de serrage 1 Fig. 4 (ceci protégé par un carter). Quand on soulève le levier de serrage, le micro interrompt le contact électrique et arrête la machine.

- Appuyer sur le poussoir vert MARCHE de la machine 1 Fig. 5.

- Vérifier le correct sens de rotation des disques coupeurs (inverse aux aiguilles d'une montre) selon la fiòche 2 Fig. 6 près du couvercle de la machine.
- Mettre en fonction la machine.

MISE EN FONCTION

Maintenant l'Opérateur peut mettre en marche le coupé- légumes RS.R 300 E selon les instructions suivantes. Pour couper, raper ou gratter (surtout légumes de grandes dimensions):

- 1 Soulever la fermeture de sécurité 1, Fig. 7 et soulever le levier de serrage.
- 2 Soulever le couvercle de la machine 2 Fig. 7.
- 3 Insérer un des extracteurs, selon le ty-pe de legume et du type d'opération a executerS Fig. 7.
- 4 Insérer le disque coupeur approprié 4 Fig. 7.
- 5 Fermer le couvercle de la machine et serrer la poignée 1 Fig. 7.
- 6 Placer un récipient propre sous la ba-se du couvercle pour recueillir le pro-duit coupé.
- 7 Puis introduire les légumes dans l'ou-verture a gauche 1 Fig. 8 (sans dépasser la quantité maximale permise).
- 8 Baisser le levier de serrage 2 Fig. 8 jusqu'à-ce-qu'il entre en contact avec le produit a trailer.
- 9 Insérer le pilon plastique dans l'ouver-ture a droite 3 Fig. 8.
- 10 Presser le poussoir "MARCHE" 1 Fig. 5 (vert); la lampe s'allume et la machi-ne se met en marche.
- 11 Baisser le levier de serrage avec la main gauche et au même temps lenir le pilon plastique avec la droite pour éviter toute sorte d'écoulement de produit par l'ouverture a droite.
- 12 Pour interrompre le procès il faut sim-plement soulever le levier de serrage.
- 13 Pour remettre en marche la machine le baisser a nouveau.
- 14 Appuyer sur "STOP" 1 Fig. 9 (rouge) pour désactiver la machine. Pour couper en petits dés (ou couper légumes de petites dimensions).

Procéder selon les indications des points 1-2-3, et puis:

- 5 Pour couper en dés employer le trou cylindrique. Insérer le disque grillé dans l'ouverture correspondante. Le disque coupeur est pourvu d'un atte-lage a baionnette et d'une lunette a pian incline qui pousse le produit vers le bas.

Répéter les procédures 5 et 6.

- 7 Maintenant introduire les légumes dans l'ouverture a droite { sans dépasser la quantité max. permise).

- 8 Baisser le levier de serrage jusqu'au point de fin de course.

- 9 Insérer le pilon plastique dans l'ouver-ture a droite jusqu'à-ce-qu'il entre en contaci avec le produit a trailer.

Répéter l'opération au point 10.

- 11 Baisser le pilon par la main droite et au même lemps par la gauche presser le levier de serrage pour éviter loule sorte de perle de produit par l'ouver-lure a gauche.

Répeler les opérations 12-13-14.

DISQUES

Le Constructeur s.n.c. a projeté une sèrie de couleaux indiqués pour toute sorte d'opérations, qui soni présentés dans la liste suivante (avec identification graphi-que correspondanle):

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

TENSION DES COURROIES

DE TRANSMISSION ET LEUR REMPLACEMENT

ATTENTION: Déconnecter la fiche du ré-seau électrique et appuyer la machine sur un flanc (oppose au flanc avec les con-tròles).

Pour tendre ou remplacer les courroies l'Opérateur doit procéder comme suit:

- Dévisser les 4 vis des pieds 1, Fig. 11.
- Enlever le fond zingué.

Pour tendre la courroie:

- Dévisser les 2 écroux de support du moteur 1, Fig. 12.

- Déplacer le groupe moteur le long des 2 fentes, selon la direction indiquée par la flèche, Fig. 13.
- Tendre la courroie comme désiré et puis serrer les deux écrous 1, Fig. 12.

Pour remplacer la courroie:

- Dévisser les 2 écrous de support du moteur 1, Fig. 12.
- Extraire la courroie de transmission (pour cette opération on conseille de porter des gants).

Pour le positionnement de la nouvelle courroie, procéder comme décrit au-dessus, mais en sens contraire, faisant attention que la denture de la courroie soit parfaitement adhérente à la surface de la poulie. A la fin du remplacement, remonter le fond zingué et remettre la machine en position verticale.

Pour le remplacement des couteaux :

- Mettre des gants de travail.
- Dévisser avec un tournevis les vis.
- Extraire le couteau faisant beaucoup d'attention et remplacer-le.
- Serrer les vis.

NOTE: Employer seulement réchange originales.

Déconnecter la machine du réseau électrique avant de la nettoyer. Nettoyer l'extérieur de la machine avec de l'eau et un chiffon mouillé, Fig. 14. Pour le nettoyage à l'intérieur, il faut procéder comme indiqué dans le Chapitre "MISE EN FONCTION", par. 1 et 2; ici, quand même, utiliser un chiffon mouillé.

ATTENTION: Si la machine va rester inactive pendant un certain laps de temps, enlever les disques-outils, laver-les soigneusement avec eau chaude et détergent liquide pour vaisselle. Ranger-les dans un lieu sec, hors de portée des enfants.

NOTE: N'utiliser pas jets d'eau pour nettoyer le moteur pour éviter dommages aux pièces électriques. La courroie de transmission et le moteur ne nécessitent aucune lubrification.