

## Sommaire

Introduction	1	Incidents de fonctionnement	4
Présentation	1	Maintenance	4
Installation	1	Conformité à la réglementation	6
Utilisation, sécurité	2	Nomenclature - Vue éclatée	A
Nettoyage, hygiène	3	Schéma électrique	C

## Introduction

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, et est destiné à faciliter l'utilisation de la machine (indiquée ci-après sous le vocable "machine" ou "appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et à éviter surtout une succession de dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes.

Il est tout aussi important que le Manuel soit toujours à disposition de l'opérateur et soit conservé soigneusement sur le lieu d'exploitation de la machine, afin de pouvoir être consulté facilement et immédiatement en cas de doute ou, quoiqu'il en soit, chaque fois que la nécessité se présente.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, lequel restera à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les biens.

## Présentation

Ce coupe-pain sécurité, destiné aux restaurants et collectivités, permet de couper en tranches régulières et en différentes épaisseurs les pains longs de section maximales 174 x 110mm (baguettes, pains parisiens, de seigle ...).



1.1

- A Goulotte d'alimentation barreaduée
- B Séparateur à pain
- C Caisson / Châssis inox 18/8
- D Boutons MARCHE-ARRET

- E 4 patins amortisseurs
- F Bac à chapelure
- G Grille de protection basculante interdisant l'accès au cou-teau.
- I Ecran de protection (position relevée)
- J Capot supérieur
- K Manette de réglage épaisseur des tranches

## Installation

### 2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)

- Dimensions emballage (mm) :
  - Machine : 530 x 460 x 600
  - Table : 690 x 445 x 647

- Dimensions machine avec ou sans table : 2.1
- Poids machine : 31 Kg
- Poids machine emballée : 37 Kg

### 2.2 EMBLACEMENT ET ORGANISATION

- Le coupe-pain est livré avec sa goulotte d'alimentation non montée.

La machine (emballée ou non) est prévue pour être soulevée à l'aide d'un chariot élévateur. En cas de manutention manuelle de la machine seule, prévoir deux personnes.

Pour sa mise en place, procéder comme suit : 2.2a

- Enlever les 4 vis de fixation de la goulotte en attente sur le capot.
- Tirer la manette de réglage d'épaisseur des tranches jusqu'en position haute (voir §3.2.2).
- Monter la goulotte sur le capot supérieur et la fixer avec les 4 vis, serrer fortement.

- Pour des raisons de sécurité en utilisation le haut de la grille de protection goulotte doit être à 1,50m minimum du sol et 1,60m au maximum. 2.2b

- Le coupe-pain peut être installé :
  - *Au bord d'un support* (table, meuble, comptoir ...) non résonnant d'une hauteur minimum de 650 mm pour recevoir les tranches dans une panier ou un bac mobile. 2.2b
  - *Sur table mobile fonctionnelle* (ref 653180) comprenant un bac gastronorme GN1/1 (530x325x200mm) qui permet de récupérer les tranches de pain. 2.2b
- Pour installer le coupe-pain sur sa table, procéder comme suit : 2.2c
  - Poser et centrer l'appareil sur sa table.
  - Faire coïncider les 2 trous de fixation du châssis avec ceux de la table et fixer (2 vis HM5x45).

## 2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



### ATTENTION !!

Le raccordement électrique doit être fait dans les règles de l'art, par une personne qualifiée et habilitée (voir normes et réglementations en vigueur dans le pays d'installation).

L'utilisation éventuelle d'un adaptateur de prise de courant exige la vérification que les caractéristiques électriques de celle-ci ne soient pas inférieures à celle de la machine.

Ne pas utiliser de prise multiple.

L'alimentation de la machine en courant alternatif doit satisfaire les conditions suivantes ;

- Variations maxi de tension :  $\pm 5\%$
- Variations maxi de fréquence :  $\pm 1\%$  de manière continue,  $\pm 2\%$  sur des périodes courtes

**ATTENTION : l'installation électrique doit être conforme (conception, réalisation et maintenance) aux dispositions législatives et normatives du pays d'utilisation.**

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée des surintensités (des courts-circuits et des surcharges) en utilisant des fusibles ou des relais thermiques correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine - voir caractéristiques indiquées ci-dessous.

**ATTENTION : Pour la protection contre le contact indirect (suivant le type d'alimentation prévue et la connexion des masses au circuit équipotentiel de protection) faire référence au point 6.3.3 de l'EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour la coupure automatique de l'alimentation dans le cas de défaut d'isolation en schéma TN ou TT, ou pour le système IT, l'utilisation d'un contrôleur permanent d'isolement ou de différentiels pour la coupure automatique. Pour cette protection, les prescriptions de la IEC 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer.**

**Par exemple : dans un système TT, il faut installer en amont de l'alimentation un disjoncteur différentiel avec courant de coupure adapté (par exemple 30 mA) à installation de mise à la terre de l'endroit où est prévue l'installation de la machine.**

**ATTENTION : Le non respect de ces consignes expose le client à des risques de défaillance de la machine et/ou des accidents dus à des contacts directs ou indirects.**

La machine est alimentée en monophasé par fiche surmoulée, 2 pôles + terre.

- Prévoir une prise de courant murale étanche 2 pôles + terre, calibre 10-16A facilement accessible.
- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et l'étiquette du cordon d'alimentation.
- L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre indiqué dans la colonne des caractéristiques moteur.



Mise à la terre obligatoire.

- Caractéristiques moteur :

Tension d'alim.(V)	Puissance nominale (W)	Fréquence (Hz)	Intensité (A)	Consom. élect. (Kw/h)	Calibre fusible (A)
115	370	60	6,3	0,6	8
220/240	370	50	2,5	0,6	3
220	370	60	2,6	0,6	3

## Utilisation, Sécurité



### ATTENTION !!

Stockage de la machine :  $-25^{\circ}\text{C}$  à  $+50^{\circ}\text{C}$

Température ambiante pour le fonctionnement :  $+4^{\circ}\text{C}$  à  $+40^{\circ}\text{C}$

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

Cette machine est à usage professionnel et doit être utilisée par un personnel formé à son utilisation ainsi qu'à son nettoyage et entretien en terme de fiabilité et sécurité.

Utiliser la machine dans un local suffisamment éclairé (Voir norme technique applicable dans le pays d'utilisation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)

Lors de la manipulation de la machine, toujours s'assurer que les points de préhension ne sont pas des parties mobiles ; risque de chute et de blessures sur les membres inférieurs.

Ne jamais introduire la main dans la zone d'éjection lorsque la machine est en fonctionnement ; risque de blessures Il est formellement interdit de neutraliser ou de modifier les systèmes de sécurité : Risques de blessures irréversibles!!!!

Vérifier le bon fonctionnement de ces sécurités avant chaque utilisation (voir paragraphe « réglage des sécurités »)

Ne jamais introduire la main, un corps dur ou surgelé dans l'appareil

Pour des raisons d'hygiène et sécurité, toujours utiliser une coiffe, résistante, lavable ou jetable et qui enveloppe complètement les cheveux.

**ATTENTION : Toutes les manipulation d'utilisation de nettoyage ou de maintenance présentent des risques de coupure, ne jamais forcer et placer les mains à une distance raisonnable des parties coupantes.**

**Toujours utiliser des équipements de protection adaptés lors de ces manipulations.**

La machine n'est pas conçue pour fonctionner en atmosphère explosive



### 3.1 FONCTIONNEMENT - SÉCURITÉ

- La sécurité de l'utilisateur est assurée par :
- Vérifier le bon fonctionnement des sécurités avant chaque utilisation. Les sécurités sont prioritaires sur l'ordre de marche.
- La longueur de la goulotte d'alimentation barreadée supérieure à 550mm, la hauteur de sa partie supérieure (1,50m du sol obligatoire, empêchant l'accès de la main au couteau et facilitant la vision de la chambre de coupe.
- L'arrêt instantané du moteur dès l'ouverture de l'écran de protection. (10mm < arrêt < 20mm + freinage couteau)
- Un dispositif empêchant le démarrage après une coupure de courant.
- Le freinage de la lame (0 < arrêt < 1 seconde) lors de chaque arrêt (bouton "0" ou ouverture capot)

- Une grille de protection articulée qui masque le couteau pendant le nettoyage.
- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.

#### a) Mise en marche :

La mise en marche normale du coupe-pain est obtenue si le capot est abaissé.

- Appuyer sur le bouton MARCHE "1".

#### b) Arrêt:

- Appuyer sur le bouton ARRÊT "0".
- Moyen de sectionnement de l'alimentation : DEBRANCHER la prise de courant.





Toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel n'est pas considérée comme normale par le fabricant.

### 3.2 RÉGLAGES AVANT UTILISATION

#### 1) Ouverture de la goulotte 3.2a

Régler à l'aide du séparateur suivant la section des pains afin qu'ils descendent librement.

- Pour les gros pains, utiliser l'ouverture maxi de la goulotte sans séparateur.  3.2a
- Pour les pains plus petits (baguettes, pains calibrés), placer le séparateur entre 2 barreaux de la goulotte, poignée du séparateur à droite et alimenter de chaque côté du séparateur. (5 positions possibles).  3.2b


#### 2) Epaisseur des tranches 3.2c

- Desserrer (1/4 tour), le bouton imperdable inférieur **B**.
- Tirer ou appuyer sur la manette pour la faire coulisser jusqu'à l'épaisseur désirée, sachant que les repères 1 à 6 correspondent à des épaisseurs de 8 à 60mm.
- Bloquer le bouton **B** énergiquement.



Toujours enlever le pain avant de changer l'épaisseur des tranches, car une tranche incomplètement coupée peut empêcher la remontée de la butée de réglage.

### 3.3 UTILISATION

- Le coupe-pain ne peut fonctionner que si le capot de protection est abaissé. Procéder comme suit :
- Mettre un bac ou une panière de réception en face du capot de protection ou sortir le bac gastro de sa table.
- Appuyer sur le bouton MARCHE.
- Introduire les pains les uns après les autres dans la goulotte d'alimentation préalablement réglée (voir § 3.2).
- Les tranches sortent régulièrement tandis que la chapelure et les miettes sont récupérées dans le bac amovible.  3.3
- **Conseils :** Il est possible d'interrompre la coupe en laissant un pain engagé dans la goulotte, puis de remettre en marche à condition de ne pas modifier l'épaisseur des tranches.

- En cas de bourrage ou d'interruption de la coupe, ne pas tenter d'introduire la main par la goulotte ou par la sortie des tranches. Appuyer sur le bouton ARRÊT, et manoeuvrer le dispositif de réglage de l'épaisseur de coupe, cela suffit en général à dégager le couteau.



Ne jamais tenter d'introduire la main ou un corps dur par la goulotte, appareil en marche.

#### • Performances (en alimentation continue) :

- 7000 tranches à l'heure soit 115 tranches minute (dans le cas où l'on passe 1 pain de 400g dans la goulotte).
- 14000 tranches à l'heure soit 230 tranches (dans le cas où l'on passe 2 pains de 400g ou des baguettes dans la goulotte).

## Nettoyage, hygiène



### ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

Avant d'utiliser tout produit de nettoyage, lire attentivement les notices d'utilisation et de sécurité accompagnant le produit et utiliser les équipements de protection adaptés.

Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression

Le coupe-pain nécessite un minimum de nettoyage. Il est **totallement déconseillé** de laver l'intérieur du coupe-pain à l'aide d'une éponge humide.

### 4.1 EN FIN D'UTILISATION

- Relever le capot de protection et vider le bac à chapelure.



4.1

- Enlever les miettes de la chambre de coupe à l'aide d'une petite balayette ou un pinceau coudé.
- Remettre en place le bac et abaisser le capot.

## 4.2 PÉRIODIQUEMENT (au moins une fois par mois)



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.

- Laver, désinfecter le bac à chapelure et le faire sécher hors du coupe-pain.
- Nettoyer l'extérieur de la machine avec un détergent-désinfectant.
- Nettoyage de la chambre de coupe



**Attention :** Ce nettoyage nécessite le déverrouillage de la grille de protection. Après cette opération, ne pas introduire la main dans l'appareil sans voir le couteau.

- Abaisser la manette de réglage de l'épaisseur de coupe en position 6 (voir §3.2.2).
- Relever le capot pour désolidariser la tringle du capot.
- Nettoyer la chambre de coupe et la partie supérieure du couteau à l'aide d'une petite balayette ou petit aspirateur.



Attention aux coupures avec le couteau.

*Nota : Ne pas oublier de remonter la tringle sur le capot sinon la machine ne peut redémarrer. (voir §6.2)*

## Incidents de fonctionnement

### 5.1 L'APPAREIL NE DÉMARRE PAS , VÉRIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
  - L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
  - Le capot est bien abaissé et sa tringle bien fixée.
  - La goulotte a été bien installée.
  - Le couteau n'est pas bloqué par un morceau de pain très dur (incident rare).
- Si le couteau est bloqué par un morceau de pain :
    - Appuyer instantanément sur le bouton ARRÊT et **débrancher l'appareil.**
    - Relever le capot pour vérifier.
    - Manoeuvrer le dispositif de réglage de l'épaisseur de coupe, cela suffit en général à dégager le couteau.

### 5.2 QUALITÉ DU TRAVAIL

- Avant toute intervention, débrancher la machine.
  - **Coupe défectueuse :**
    - En biseau (pain mal guidé) : diminuer l'ouverture de la goulotte d'alimentation en déplaçant le séparateur (voir § 3.2.1).
    - Déchirée (pain mou ou très frais) : augmenter l'épaisseur de coupe (voir § 3.2.2), vérifier le tranchant du couteau, le nettoyer si dépôt, d'amidon (voir § 4.2), le réaffûter ou le remplacer (voir § 6.2), revoir les conditions de stockage du pain.
- **Pain bloqué dans la goulotte :**
    - Régler le séparateur de manière à ce que le pain descende librement et verticalement dans la goulotte.
  - **Mauvaise évacuation des tranches :**
    - Bac de réception plein.
    - Tranches bloquées dans la chambre de coupe (voir nettoyage § 4.1).
    - Grille inclinée en position haute.
    - Manque de puissance (voir § 6.1 pour retendre la courroie).



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

## Maintenance




### ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

La maintenance ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée

### 6.1 MÉCANISME

- Ce coupe-pain demande un minimum d'entretien (les paliers du moteur et du mécanisme sont graissés à vie).
  - Il est conseillé au moins une fois par an de vérifier l'état d'usure de la courroie.
- Pour cela procéder comme suit :  **6.1**
- Débrancher l'appareil à la prise.
  - Coucher l'appareil sur son flanc gauche.
  - Enlever la plaque de fond en dévissant les 4 pieds.
  - Desserrer les 4 vis de fixation **A** du moteur (clé hex. de 10).
  - Retendre modérément la courroie à l'aide d'un grand tournevis ou manche en bois.
  - Rebloquer les vis **A**.

#### Réglage des sécurités :

- Capot -> coupure à l'ouverture 10mm<arrêt<20mm
- Présence goulotte : si absente = marche impossible



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs.

- Les condensateurs peuvent rester électriquement chargés. Afin d'éviter tout risque, lors d'une intervention, il est conseillé de les décharger en reliant leurs bornes à l'aide d'un conducteur isolé (tournevis par exemple).

## 6.2 DÉMONTAGE DU COUTEAU




Avant toute intervention, débrancher l'appareil.

- Afin d'éviter les blessures, procéder comme ci-dessous :
  - Démonter le capot supérieur du coupe-pain fixé par 6 vis.
  - Bloquer le couteau en position en introduisant un manche en bois A entre la goulotte et le bord arrondi du couteau.



*Nota : Ne pas utiliser d'objet métallique ce qui pourrait endommager le tranchant du couteau.*

- Dévisser sens anti-horaire  à l'aide d'une clé hexagonale de 22mm.




Manipuler le couteau avec précaution pour éviter les coupures.

- Si le tranchant du couteau est légèrement émoussé, il est possible de le raviver en passant une pierre à affûter sur la face plane du couteau.

- Remplacer le couteau si le tranchant est trop émoussé.

- Au remontage :  6.2b

- Positionner le couteau, affûtage de la lame non visible en vue de dessus.
- Bloquer le couteau en introduisant un manche en bois A entre la goulotte et le bord droit du couteau.
- Visser à la clé sens-horaire  et bloquer progressivement.
- Remettre en place et visser le capot supérieur.

## 6.3 RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ CAPOT

- Le bon fonctionnement de la sécurité doit être vérifié fréquemment. Le moteur doit s'arrêter à l'ouverture du capot (ouverture 10mm environ).
  - Freinage de la lame : 0<arrêt<1seconde

- Si cette fonction n'est pas réalisée :

- Ne pas utiliser l'appareil.
- Le faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

## 6.4 COMPOSANTS ÉLECTRIQUES



voir schéma électrique

- **Repérage des couleurs des fils.**

- Circuit de puissance : Noir
- Circuit de commande : Rouge
- Moteur : (A) rouge - (G) orange - (E) bleu - (F) noir
- Phase : L
- Neutre : N
- Terre : (B/C) Vert/Jaune

- **Repérage des composants :**

- I : Bouton MARCHE
- O : Bouton ARRÊT
- CD : Condensateur de démarrage
- K : Relais de démarrage
- CPR : Condensateur permanent
- S1 : Microrupteur présence goulotte
- S2 : Détecteur magnétique ouverture écran
- CA : Connecteur d'alimentation
- M1 : Moteur
- B : Bornier
- CP : Carte puissance
- CC : Carte commande

## 6.5 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

- Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.


Cachet du vendeur

Date de l'achat :

# Conformité à la réglementation

## La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42 CEE.
- La directive CEM 2014/30/ EU.
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- La directive 2002/96/CEE « WEEE »

Le symbole "  " sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

- La directive 2006/12/CEE « Déchets »

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

- La directive 94/62/CEE « Emballage et déchets d'emballages »

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

- **Aux normes européennes :**

EN 14655 -10/2005 : Coupe baguettes hygiène et sécurité.

## Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine.
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie.
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

## Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70dBA.

## Indices de protection suivant la norme EN 60529 - 2000:

- Commandes électriques IP55.
- Machine globale IP34.

## Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

## Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires,
- Normes EN 601-2004: alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi. La machine a reçu l'avis de conformité CNERPAC hygiène alimentaire.