

FRY FACTORY

AFC-50 Trancheuse de Frites Automatique

Mode D'emplois



Fry Factory Inc.

67 Watts Ave, Charlottetown, PEI, C1E 2B7, Canada

Phone: 902-368-2900

Fax: 902-368-8645

Email: info@fryfactoryinc.com

Website: www.fryfactoryinc.com

AFC-50 Mode D'emplois – 01/2017

Garantie

- Cette machine est garantie par Fry Factory Inc. pendant 12 mois à compter de la date d'achat.
- La garantie est limitée à une garantie "pièces seulement" et exclut toute perte ou dépense encourue par les acheteurs.
- Tous les problèmes découlant de la mauvaise installation, entretien inadéquat, la mauvaise connexion ou l'usure générale sont pas couverts par la garantie et seraient à la charge du client.
- La garantie est applicable dans ce formulaire à des installations en Amérique du Nord seulement.

Veillez suivre attentivement ces instructions s'il vous plaît.

A Livraison

- Vérifier le contenu contre la liste suivante et aviser le transporteur et Fry Factory Inc. immédiatement si quelque chose est manquant ou est endommagé, s'il vous plaît.

Attention : Prenez garde lorsque vous soulevez l'appareil. La machine pèse 120 livres (55 kg) (à ne pas soulever seul)

Contenu

- 1 x AFC-50
- 1 x Trémie
- 1 x Goulotte à l'avant
- 1 x Rotor
- 1 x Assemblée Couteau
- 1 x Pièce de réglage
- 1 x Support

Connexion électrique

1. Une fois que la coupe de friture est dans la position appropriée, les pieds réglables doivent être ajustés pour que l'arrière de la machine soit légèrement supérieur à l'avant.
2. Le raccordement électrique doit être fait pour une prise de courant, ou un isolateur monté sur le mur près de la machine.
3. La prise doit être évaluée à 15 ampères. La machine est équipée d'un disjoncteur de 8 ampères.

Spécifications : 120V 60Hz Monophasé. 6.4A ampères

Conseillé : Il est conseillé d'installer le disjoncteurs-détecteurs de fuites à la terre (DDFT) dans le circuit électrique.

Attention : La source électrique principale doit être muni d'une prise de courant.

Utilisation

1. Pour ouvrir la machine, dévissez le bouton à l'avant et soulevez jusqu'à ce que la trémie est repose entièrement sur ses gonds.
2. Vérifiez le rotor à la main pour vous assurer qu'il est complètement libre de tourner, et que l'ensemble du bloc de couteau est bien placé et fixé par les deux écrous de fixation.
3. Fermez le couvercle et serrez le bouton.
4. Vous pouvez dès lors démarrer la machine de façon sécuritaire. Pour démarrer la machine, appuyez sur le bouton vert à l'avant, et pour arrêter, appuyez sur le bouton rouge.
5. La machine est réglée pour avoir un temps de course de 10 minutes, suivie d'une période de repos de 5 minutes. Une minuterie qui va éteindre la machine au bout de 10 minutes. Toujours laisser refroidir pendant 5 minutes avant un nouvel usage.

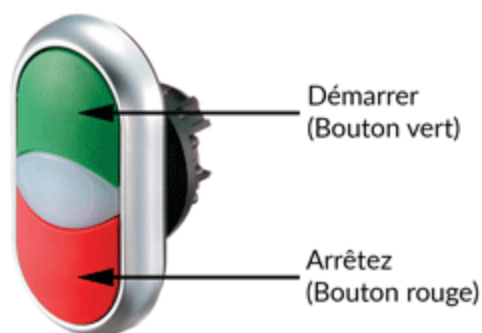


Figure 2: Bouton démarrer/ éteint

Note : Il existe des dispositifs de sécurité de verrouillage pour empêcher l'utilisateur d'entrer en contact avec le rotor ou machine à filer les couteaux pendant que la machine est en marche. Si le bloc de couteaux est pas correctement vissé, ou le couvercle n'est pas fermé la machine ne fonctionnera pas.

Nettoyage quotidien

1. Débranchez la machine, ou de déconnecter l'alimentation.
2. Dévissez entièrement assemblée trémie.
3. Ouvrez la trémie et la sortir de son logement de charnière à l'arrière. Nettoyez la trémie dans un lavabo à l'aide d'une brosse non abrasive avec de l'eau et du savon.
4. Retirer le bloc de couteau en dévissant les écrous de retenue et soulevez-broches Il est de positionnement.

Attention : Les lames sont très coupantes, prenez des précautions supplémentaires lors de la manipulation du bloc de couteau.

5. Nettoyez le bloc de couteau avec une brosse non abrasive dans de l'eau et du savon, et retirez soigneusement tous les morceaux résiduels de pomme de terre.
6. Retirez soigneusement le rotor de son maintien. Nettoyez le rotor dans un évier avec une brosse non abrasive avec de l'eau et du savon.
7. Dévissez la poignée qui maintient la plaque de calibrage. Nettoyez les deux pièces dans un évier avec une brosse non abrasive utilisant du savon et de l'eau.
8. Nettoyer l'intérieur de l'unité de base avec une brosse non abrasive avec de l'eau et du savon, et essuyer l'extérieur.

Attention : Ne pas utiliser de l'eau de Javel ou des nettoyeurs abrasifs.

Suite sur page suivante

... suite

9. Remontez la machine. Le rotor et la plaque de calibrage doivent être remplacés avant le bloc de couteau, et des soins supplémentaires doivent être pris lors du remontage. Ne pas forcer le rotor ou le centre douille pourrait être endommagé. Pour assurer qu'il est correctement installé, tournez lentement jusqu'à ce qu'il soit en place.



Figure 3 : Installation correcte Figure 4 : Installation incorrecte

10. Lors du remplacement du bloc de couteau, assurez-vous que les écrous de fixation soient vissés entièrement vers le bas afin qu'il retourne en arrière facilement sur les goujons.

Réparer une machine coincée

Si la machine est éteinte ou arrête de couper les pommes de terre, il y a un bouchage.

1. Si la machine est en marche, appuyez sur le bouton rouge pour l'éteindre.
2. Débranchez de la source électrique, dévissez et soulever le couvercle.
3. Retirez l'obstruction ou le bouchage et prenez garde aux lames de couteau.
4. Dévissez et retirez la trémie.
5. Vérifiez le disjoncteur situé à l'arrière de la machine. Il peut être nécessaire de réinitialiser en appuyant sur le bouton.

Attention : Ne jamais essayer d'enlever un bouchage pendant que la machine est en marche.

Réglage de la taille de frites

1. Éteignez et débranchez l'appareil de la source électrique.
2. Dévissez et retirez la trémie.
3. Dévissez les 2 vis sur le bloc de couteau, et envevez-le (Très pointu, soyez prudent).
4. Soulever le rotor.
5. Dévissez la pièce de réglage située à l'arrière de la garde du rotor. Retirez la pièce.
6. Installez la nouvelle pièce de réglage et fixez le bouton, veuillez à ce que l'avant de la pièce de réglage soit alignée avec l'avant de la garde du rotor. Voir la Figure 3 et 4.
7. Remplacer le rotor.
8. Remplacez le bloc de couteau assurant son fixé vers le bas avec les vis de serrage.
9. Remplacer la trémie.

L'entretien de lame

Attention : Les lames doivent être vérifiées régulièrement et remplacées dès le premier signe de dommages ou une usure excessive.

1. Retirez le bloc de couteau de la machine en desserrant les 2 vis de serrage.
Attention : Les lames sont très pointues, prendre soin lors de la manipulation du bloc de couteau.
2. Retirez la lame principale en dévissant les 2 petites vis. Remplacez si nécessaire.
3. À l'aide d'une clé hexagonale de 5 mm (3/16"), enlever les 2 longs boulons retenant les entretoises en plastique et les petites lames.
4. Les lames et entretoises en plastique peuvent maintenant être facilement enlevés. Remplacez si nécessaire.
5. Les lames de rechange sont facilement disponibles auprès Fry Factory Inc.. Les ensembles complets de blocs de couteaux sont disponibles.

Entretien

Il n'y a pas de maintenance nécessaire, mais la machine doit être inspectée régulièrement pour endommagement du câble d'alimentation électrique, des lames de couteaux, et les verrous de sécurité doit être testée périodiquement.

Dépannage

Si la machine cesse de fonctionner, suivez ces étapes.

1. Vérifiez s'il y a un bourrage dans la machine en premier débrancher de la source électrique.
2. Vérifiez qu'il n'y a 120V à la connexion électrique.
3. Vérifiez que la trémie et le bloc de couteau soient montés correctement. Les verrous de sécurité vont automatiquement empêcher la machine de fonctionner si le bloc de couteau ou de la trémie ne sont pas scellés et correctement sécurisés.
4. Vérifiez le disjoncteur est en position normale (remet).

Si la machine nécessite une réparation seul Fry Factory Inc. ou de ses agents autorisés sont compétents. Veuillez communiquer avec notre département d'assistance à la clientèle.

Note : Seules des pièces de rechange officielles doivent être utilisées pour entretenir ou réparer cette machine.

Considérations de santé et sécurité

L'opérateur doit être conscient de ce qui suit :

Note : Cette liste est seulement à titre indicatif. L'opérateur doit procéder sa propre évaluation des risques de santé et de sécurité avant d'utiliser cet équipement. Personne ne doit utiliser cet équipement sans être pleinement informée de son utilisation et ses dangers.

La perte de stabilité

- Risques de choc et d'écrasement du corps.

Danger électrique

- Risque de choc électrique en contact direct ou indirect avec des parties actives si le câble principal d'alimentation est endommagé.

Dangers pour l'utilisateur

- Les risques de manutention lors du déplacement de la machine.
- Dangers de l'aliment en cours de traitement, et de l'épuration des agents utilisés pour désinfecter la machine.
- Coupures et les blessures causées par les lames tranchantes.
- Il existe un risque grave de blessures provoquées par le port de charges lourdes lors du remplissage de la machine avec le produit et le transport du produit fini.

Enfants

- Aucune personne de moins de 16 ans ne doit faire fonctionner cette machine.

Spécifications

Source électrique	120V 60 Hz Monophasé
Ampères	6.4 A
Niveau de bruit (déchargé)	59 dB
Niveau de bruit (chargé)	71 dB
Dimensions (mm)	680 x 575 x 380
Dimensions (pouces)	$26 \frac{3}{4} \times 22 \frac{5}{8} \times 14 \frac{15}{16}$
Poids	55 kg (122 lb)

Schématique

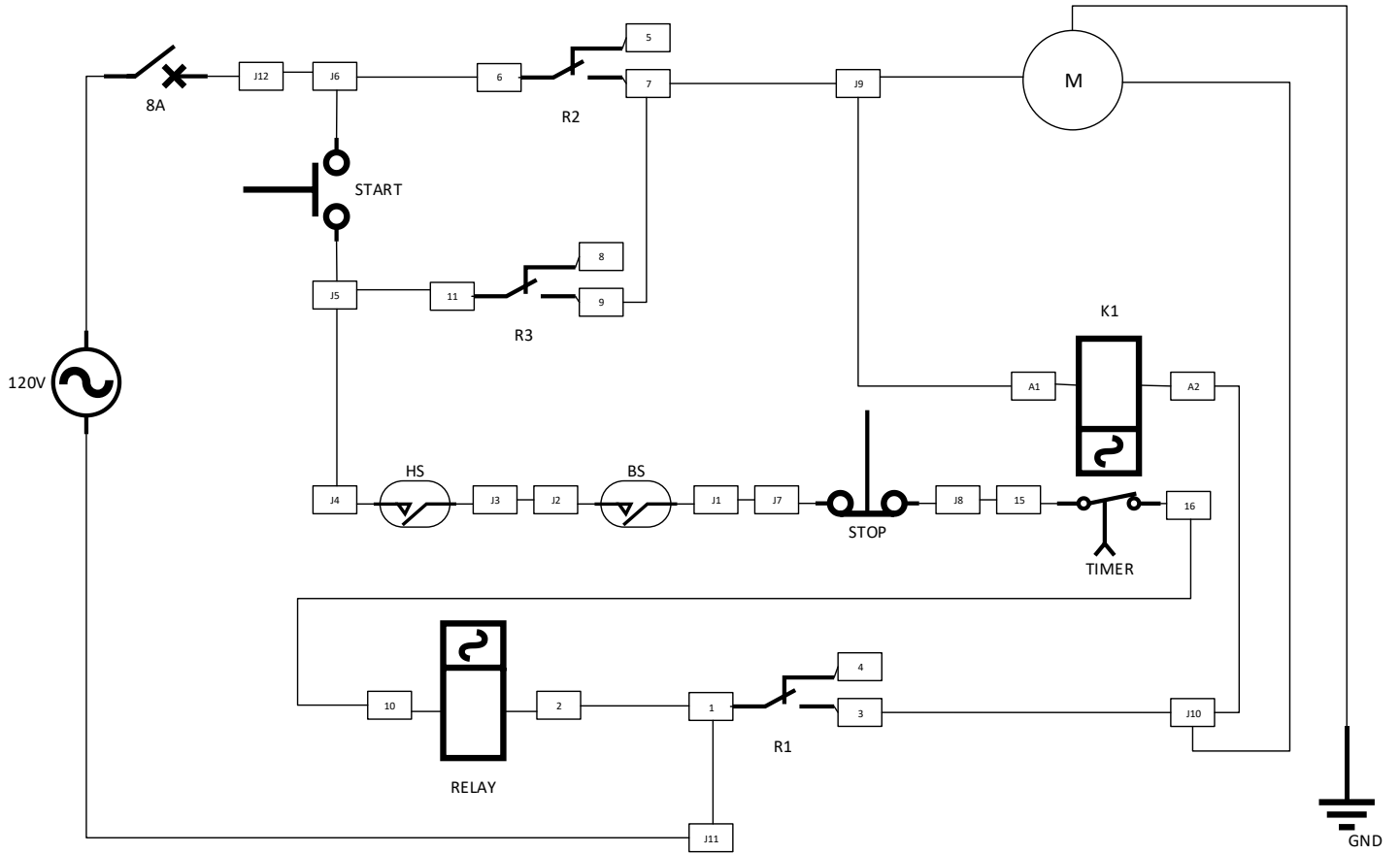


Figure 5 : HC1 Schéma de câblage électrique

Pièces de rechange et réparations

Si vous avez besoin de pièces de rechange, d'entretien ou des réparations, veuillez contacter notre département des services.

Email : info@fryfactoryinc.com

Téléphone : 1-902-368-2900