

Übersicht

Einleitung	1	Betriebsstörungen	4
Aufstellung	1	Wartung	5
Anwendung und Sicherheit	3	Norm-Konformität	6
Reinigung, Hygiene, Unterbringung	4		

Einleitung

Das Bedienerhandbuch für den Anwender enthält die notwendigen Informationen zum richtigen und sicheren Arbeiten und soll den Gebrauch der Maschine (nachstehend als „Maschine“ oder „Gerät“ bezeichnet) erleichtern.

Die folgenden Abschnitte sollten keinesfalls als eine unendliche Liste mahrender Worte verstanden werden, sondern eher als eine Reihe Anweisungen zur allseitigen Verbesserung der Leistungen der Maschine und zur Verhinderung zahlreicher körperlicher und von Sachschäden durch einen unangemessenen Einsatz und Gebrauch.

Es ist wichtig, dass alle mit Transport, Aufstellung, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Abbau der Maschine betrauten Personen dieses Handbuch vor den verschiedenen Arbeiten aufmerksam studieren und lesen, um jegliche falsche oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Unversehrtheit der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener zur Verfügung steht und immer am Einsatzort der Maschine zur Verfügung steht, um problemlos und sofort in Zweifelsfällen oder aus sonstigen Gründen eingesehen werden zu können.

Wenn nach dem Lesen des Handbuchs noch Fragen oder Ungewissheiten zum Einsatz der Maschine bleiben, nehmen Sie mit dem Hersteller oder zugelassenen Kundendienst Kontakt auf. Dieser steht Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu gewährleisten.

Es sei daran erinnert, dass die geltenden Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutznormen im Land der Aufstellung jederzeit während der Nutzung der Maschine beachtet werden müssen. Es obliegt folglich dem Benutzer sicherzustellen, dass die Maschine unter den für Personen, Tiere und Sachgüter vorgesehenen optimalen Bedingungen eingesetzt wird.

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

• Der automatische Pommes-Frites-Schneider ist ein Gerät für eine gewerbliche Nutzung. Es ermöglicht die Herstellung von frischen Pommes-Frites ausgezeichneter Qualität und das Schneiden von Kartoffeln in Scheiben.



- A Klingeneinsatz
- B Fahrbares Gestell aus Edelstahl (Zusatzrüstung)
- C Körper aus poliertem Aluminium

D abnehmbarer Einfülltrichter aus Edelstahl

E Feststellgriff Einfülltrichter

F EIN-Taste

G AUS-Taste

H Auswurfschacht

• Mit seiner hohen Stundenleistung und seinem Schneidzubehör eignet er sich für die Bedürfnisse in Restaurants, Großküchen, Party-Service-Betrieben und der Nahrungsmittelindustrie.

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte)

• Abmessungen der Verpackung:

- Gerät Lxlxh (in mm) : 755 x 410 x 680
- Gestell Lxlxh (in mm) : 750 x 500 x 200

• Abmessungen des Gerätes : 

- ohne Gestell : Lxlxh (in mm) : 670 x 360 x 656
- mit Gestell : Lxlxh (in mm) : 336 x 458 x 1264

• Gewicht:

- Bruttogewicht mit Verpackung : 45 kg
- Nettogewicht mit Rotor und ohne Klingeneinsatz : 37 kg
- Nettogewicht Gestell : 15 kg

2.2 AUFSTELLUNG UND ARBEITSVORBEREITUNG

• Die (verpackte oder nicht verpackte) Maschine ist für einen Transport mit Gabelstapler vorgesehen. Wird nur die Maschine von Hand transportiert, sind zwei Personen vorzusehen (gilt für alle Maschinen über 25 kg Gewicht).

• auf 750 bis max. 800 mm hohen Tisch.

• auf einem fahrbaren funktionellen Gestell (erhältliche Zusatzrüstung), das Standard-Auffangbehälter großer Abmessungen aufnehmen kann.

• Zur Waagerechteinstellung und Ausrichtung des Gestells:



- die Befestigungsschrauben der 2 Füße lösen (10-er Rohrschlüssel)
- den Fuß ausrichten, dann in richtiger Position festziehen.
- die Standfestigkeit des Gerätes überprüfen.
- Falls nötig, das fahrbare Gestell im Boden verankern:
 - Die Löcher der 2 Füße durchbohren (Schrauben Ø 5x40 und Dübel nicht mitgeliefert).



ACHTUNG

Der elektrische Anschluss hat nach den Regeln der Kunst durch eine ausgebildete, zugelassene Kraft zu erfolgen (siehe die im Land der Aufstellung geltenden Normen und Regeln).

Vor dem Einsatz eines Adapters für die Steckdose muss geprüft werden, ob deren elektrischen Daten nicht unterhalb derer der Maschine liegen.

Keine Mehrfachstecker verwenden.

Die Versorgung der Maschine mit Wechselstrom hat die folgenden Bedingungen zu erfüllen:

- maximale Spannungsschwankungen: ±5%
- maximale Frequenzschwankungen: ±1% über einen langen Zeitraum, ± 2% innerhalb einer kurzen Zeitspanne

VORSICHT: die elektrische Anlage (Konzeption, Ausführung und Wartung) muss den gesetzlichen Bestimmungen und Normen im Land der Aufstellung entsprechen.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.
- Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Größe in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein – siehe Technische Daten der Spalte G, Abbildung 2.3a.



VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den equipotenzialen Schutzkreis) siehe Punkt 6.3.3 der EN 60204-1 (IEC 60204-1) mit der Verwendung von Schutzeinrichtungen zum automatischen Unterbrechen der Stromversorgung bei fehlender Isolation in TN oder TT-Anlagen bzw. eines Kontrollgeräts für die Isolierung oder das Differenzial für eine automatische Unterbrechung in IT-Systemen. Für diesen Schutz sind die Bestimmungen von IEC 60364-4-41, 413.1 IEC anzuwenden.

Beispiel: In einem TT-System ist vor der Stromversorgung ein Fehlerstromschutzschalter mit für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) einzubauen.

VORSICHT: Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften birgt für den Kunden Risiken von Störungen und/oder Unfällen mit der Maschine durch direkten oder indirekten Kontakt.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

- Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine für die in Spalte G der technischen Daten angegebene Stromstärke gewählte Schmelzsicherung geschützt sein.

• **Technische Daten des Motors** **2.3a**

- B** Phasenzahl (1 Wechselstrom oder 3 Drehstrom)
- C** Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
- D** Frequenz (Hertz)
- E** Nennleistung (Watt)
- F** Nennstromstärke (Ampere)
- G** Stärke der Schmelzsicherung zum Schutz der Stromleitung (Ampere)
- H** Stromverbrauch als Anhaltswert (K Watt/ Stunden)
- I** Einstellung des Thermorelais

1) Zweispannungs-Drehstrommotor

- Eine dreipolige 20 A-Standard-Wandsteckdose mit Erde, sowie einen entsprechenden wasserdichten Stecker für das Netzkabel vorsehen.

- Der Rotor muß gegen den Uhrzeigersinn drehen .
- Bei falscher Drehrichtung 2 Phasen-Drähte an der Steckdose vertauschen.

- Der Anschluß wurde für höhere Spannung vorgenommen (z.B. 400V). Um eine geringere Versorgungsspannung zu benutzen (z.B. 230 V), wie folgt vorgehen:

- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen und es herumdrehen.
- Die 4 Füße herausschrauben, um die Bodenplatte zu lösen und Zugang zu den elektrischen Bauteile zu bekommen.
- Die Änderung am Platinendraht durch Umklemmen des Kabelschuhs vom Klemmanschluß mit Markierung für höhere Spannung (400 V) auf den Klemmanschluß mit Markierung für niedrige Spannung (230 V) vornehmen.
- Die Lage der Klemmleisten der Klemmplatte ändern.

2.3b

2) Wechselstrommotor

- Eine genormte 10/16 A-Standard-Wandsteckdose 2-polig + Erde vorsehen.



Eine Erdung durch grün-gelben Erdungsdraht ist Pflicht.

- Überprüfen Sie die Drehrichtung anhand des in das Gerät eingebauten Rotors.
- Drücken Sie die EIN-Taste.
- Lösen Sie den Feststellgriff des Einfülltrichters und heben Sie den Trichter an (s. Abs. 3.3).



ACHTUNG

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Die Maschine ist für einen gewerblichen Einsatz vorgesehen und von einem auf ihren Einsatz, ihre Reinigung und Wartung für einen zuverlässigen, sicheren Betrieb geschulten Personal zu bedienen.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Aufstellland geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).

Beim Bewegen der Maschine immer sicherstellen, dass die Haltepunkte nicht an beweglichen Teilen liegen; Gefahr von Stürzen und Verletzungen an den unteren Gliedmaßen.

Beim unbeabsichtigten Schließen des Einfülltrichters kann es zu Quetschungen der Finger kommen



Nie die Hand bei laufender Maschine in den Auswurfbereich halten; Verletzungsgefahr. Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme auszuschalten oder zu verändern: Gefahr bleibender Verletzungen!!!!

Die einwandfreie Funktion der Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellen der Sicherheitsvorrichtungen“).

Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einweg-Kopfbedeckung benutzen, die die Haare komplett bedeckt.

VORSICHT: Jegliche Arbeiten zur Reinigung und Wartung bergen die Gefahr von Schnittverletzungen, keine Gewalt anwenden und die Hände in ausreichendem Abstand von den schneidenden Bereichen halten.

Immer für die Arbeiten passende Schutzausrüstungen benutzen.



Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.

3.1 Die Sicherheit des Benutzers wird gewährleistet durch:

- Vor jedem Einsatz das einwandfreie Funktionieren der Sicherheiten kontrollieren. Die Sicherheiten haben Vorrang vor dem Startbefehl.
- Das Abschalten des Motors beim Öffnen des Einfülltrichters. 0 < Stop < 30mm
- Bremsen des Rotors < 4 Sekunden
- Trennung: Netzstecker des Geräts ziehen.
- die Unmöglichkeit, den Motor bei Fehlen des Klingeneinsatzes zu starten.
- die Notwendigkeit, nach dem Abschalten erneut die EIN-Taste zu drücken („Fehlspannungsschutz“).
- Die Gefährlosigkeit beim Versuch eines Zugriffs durch den Auswurftrichter dank der Bauart des Gerätes.
- Die Beachtung der Angaben der vorliegenden Bedienungsanleitung, sowie die Reinigung und Wartung des Gerätes.



Jede andere als die in diesem Handbuch beschriebene Nutzung wird vom Hersteller nicht als normal betrachtet.

3.2 WAHL DER SCHNEIDEINSÄTZE

- Das Schneidzubehör zum Schneiden von Scheiben oder Pommes-Frites besteht aus:
 - . einem Klingeneinsatz,
 - . einem für alle Klingeneinsätze geeigneten Rotor.

• Erhältliche Klingeneinsätze:

1) Pommes-Frites-Einsatz: Querschnitt 8x8-10x10-12x12-14x14 mm  **3.2a**

2) Einsatz für Scheiben: Scheibenstärke 4-6-8 mm  **3.2b**

• Rechnerische Arbeitsleistung:

12 mm Pommes-Frites: 1500 kg/St mit Kartoffeln vom Kaliber 40/80

3.3 INBETRIEBNAHME DER SCHNEIDEINSÄTZE

 **3.2a-b**

- Der Pommes-Frites-Schneider wird mit montiertem Rotor und separat verpackten Klingeneinsätzen geliefert.



Hinweis: Vor Beginn der Arbeit immer die Schneidkammer, die Antriebswelle, den Einfülltrichter und die Schneideinsätze auf Sauberkeit überprüfen.

- Zum Einbau der Schneideinsätze in das Gerät:

1) Den Griff gegen den Uhrzeigersinn  losschrauben, um den Einfülltrichter zu entriegeln.

2) Den Einfülltrichter bis zum oberen Anschlag hochklappen.

3) Den Rotor auf das Bajonett der Welle montieren und auf korrekten Sitz prüfen. Der Rotor muß mit dem Wellenstumpf abschließen.

4) Den Klingeneinsatz montieren und auf korrekten Sitz prüfen.

5) Den Einfülltrichter herunterklappen und durch Drehen des Griffs im Uhrzeigersinn  wieder verriegeln.

6) Auf die schwarze EIN-Taste drücken.

3.4 BENUTZUNG **3.2a**

- Der Pommes-Frites-Schneider kann nur starten, wenn der Einfülltrichter korrekt verriegelt ist.
- Der Rotor kann nur Kartoffeln mit einem Kaliber von max. 80 verarbeiten.

- Das Einfüllen erfolgt durch Schütten der Kartoffeln aus einem Eimer in den Einfülltrichter. Das Gemüse senkt sich aufgrund seiner Schwerkraft in Richtung Rotor ab und wird durch die Zentrifugalkräfte den Klingen des Klingeneinsatzes zugeführt, um dort zerschnitten zu werden.

Reinigung, Hygiene, Unterbringung



ACHTUNG!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

Vor dem Einsatz eines Reinigungsmittels aufmerksam das Beiblatt mit Sicherheitshinweisen lesen und angemessene Schutzausrüstungen benutzen.

Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger behandelt werden

4.1 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Den Einfülltrichter hochklappen und ihn zu seiner vollständigen Reinigung abnehmen.
- Den Rotor und den Klingeneinsatz ausbauen, um sie in einem Spülbecken mit heißem Wasser unter Zusatz eines fettlösenden, desinfizierenden und materialverträglichen Reinigungsmittels zu reinigen.



Empfehlung: Keine scharfen die Oberflächen verkratzenden oder chlorhaltige Reinigungsmittel verwenden, die Aluminium anlaufen lassen.

- Das Schneidzubehör unter klarem Wasser abspülen, trocknen lassen und sorgfältig wegräumen.



Vorsicht beim Umgang mit dem Klingeneinsatz, um Beschädigungen durch Stöße oder Schnittverletzungen zu vermeiden.

- Die Schneidkammer mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel reinigen und anschließend abspülen.
- Falls nötig, die Außenteile des Gerätes und das Gestell mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel reinigen und anschließend mit einem feuchten Schwamm abwischen.

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB:

- das Gerät richtig angeschlossen ist.
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
- der Einfülltrichter des Gerätes korrekt verriegelt ist.
- der Klingeneinsatz richtig sitzt.

5.2 STÖRGERÄUSCHE

- Das Gerät sofort abschalten.
- Den korrekten Sitz des Rotors und des Klingeneinsatzes überprüfen.
- Ausbauen, ggf. reinigen, auf Fremdkörper prüfen und wieder korrekt einsetzen.
- Bei anhaltenden Störgeräuschen und bei Abnahme der Leistung des Gerätes überprüfen ob:
 - der Drehstrommotor nicht nur auf zwei Phasen läuft,
 - der Antriebsriemen nicht verschlissen ist (siehe  Abs. 6.1).

5.3 ARBEITSQUALITÄT



Vor jedem Eingriff Gerät abschalten.

- Bei unbefriedigendem Auswurf, überprüfen ob:
 - das Schnittgut im Auffangbehälter nicht den Auswurf verstopft,
 - sich kein Stau des Schnittgutes in der Schneidkammer gebildet hat,
 - sich nicht ein Fremdkörper oder ein zerbrochenes Teil im Inneren der Schneidkammer befindet.
- Bei unbefriedigender Schnittqualität folgende Punkte überprüfen:
 - die Drehrichtung (von oben gesehen gegen den Uhrzeigersinn ).
 - den Einsatz des geeigneten Schneideinsatzes,

- den einwandfreien Zustand des Schneideinsatzes (siehe Abs. 6.2),
- die Lage des Schnittgutes im Rotor.



Hinweis: Wenn sich Gemüse am Trichtereingang verkeilt hat, per Handdruck den Durchsatz regeln.

- Wenn die Maschine während des Betriebs stehenbleibt:
 - den Trichter öffnen
 - das angehäuften Produkt entnehmen und den Rotor zurückziehen.



Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

Wartung

6.1 ANTRIEB

- Der Pommes-Frites-Schneider ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Motor- und Getriebelager sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, folgende Punkte mindestens einmal pro Jahr zu überprüfen:
 - Verschleiß des Antriebsriemens,
 - Zustand der elektrischen Anschlüsse.
- **Zum Auswechseln des Antriebsriemens:**
 - Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
 - Es von seinem Gestell lösen (4 Schrauben - 19-er Schlüssel) und herumdrehen.
 - Die 4 Füße abschrauben und die Bodenplatte abnehmen, um Zugang zum Antrieb zu bekommen.
 - Den Spanner zum Lösen und Wiederauflegen des Riemens verschieben.



Hinweis: Auf korrekten Sitz der Zähne des Riemens in der Laufrille der Riemenscheibe achten.

- Zugang zu den elektrischen Bauteilen:
 - Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.



Restspannung an den Anschlußklemmen der Kondensatoren.

- Die Kondensatoren können noch unter Spannung stehen. Zur Vermeidung jeglicher Gefahr bei einem Eingriff wird empfohlen, sie durch Verbinden ihrer Anschlußklemmen untereinander mittels eines isolierten Leiters (z. B. Schraubenzieher) zu entladen.
- **Regelmäßig:**
 - Die Antriebswelle des Rotors mit etwas Vaseline einfetten.

6.2 PFLEGE DER SCHNEIDEINSÄTZE

- Regelmäßig den Zustand der Klingen des Klingeneinsatzes überprüfen (Anschliff - Beschädigungen).

- Die Klingen ggf mit einer weichen Feile oder einem Abziehstein nachschleifen.

6.3 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen muß häufig überprüft werden.
- Der Motor muß beim Öffnen des Einfülltrichters abschalten, wobei der Abstand zwischen Trichternase und Gerätekörper nicht über 30 mm liegen darf.

- Falls eine dieser beiden Sicherheitsvorrichtungen ausfällt:
 - Das Gerät nicht benutzen.
 - Es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.4 ELEKTRISCHE BAUTEILE



 **6.4** siehe Schaltpläne

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Leistungskreis : schwarz
- Steuerkreis : rot
- Motor : A: schwarz / B: blau / C: gelb / D: rot
E: violett / F: orange / G: braun
- Phasen : L1 / L2 / L3
- Nulleiter : N
- Erde : B/C grün-gelb.

• Kennzeichnung der Bauteile:

- O : AUS-Taste
- I : EIN-Taste

- S1 : Sicherheitsvorrichtung Einfülltrichter
- S2 : Sicherheitsvorrichtung Erkennung Klingeneinsatz
- M : Motor
- K : Startrelais
- PE : Klemmleiste Erde
- B : Klemmleiste
- CD : Startkondensator
- CP : Dauerkondensator
- C.C. : Steuerkarte
- C.Pu. : Leistungskarte
- FUR : Austauschsicherung
- X : Stromkabel

6.5 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

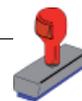
Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.



Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der elektrischen Daten.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an seinen Erzeugnissen Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers



Kaufdatum:

Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- Die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42.
- Die EU-Richtlinie CEM 2014/30/ EU.
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.

2002/96/EG « WEEE »



Das Symbol «  » auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektronik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

2006/12/EG« Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- Europäische Normen:

- EN 60 204-1-2006 Elektrische Einrichtungen an Maschinen.
- EN 1678-1998 Gemüseschneider, Integrierte Sicherheitsvorkehrungen.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

- das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen,
- die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte CE-Konformitäts-Erklärung.
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der Schalldruckpegel, gemessen nach dem Test-Code EN ISO 11201-EN ISO 3744 = 70 dBA

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP23

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine für ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden.

Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Bestimmungen folgender Normen übereinstimmen:

- 1935/2004 CEM mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände,
- EN-Normen 601-2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.