



Bitte beachten Sie die numerierten Abbildungen die sich auf die Nummern der Abschnitte in der Bedienungsanleitung beziehen.

DE

12/2018

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

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 endlose 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 Falsch- oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Integrität der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener und 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, kontaktieren Sie bitte den Hersteller oder zugelassenen Kundendienst, der Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung steht, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu garantieren.

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

Dieser Turbozerkleinerer dient zum Mixen, Hacken, Zerkleinern, Emulgieren von Fischsuppen, Gemüse- oder Fruchtepürees, flüssigen Teigen, Saucen, usw. direkt im Kochkessel. Er wird hauptsächlich in zentralen Großküchen, der Nahrungsmittelindustrie und Labors eingesetzt. Für andere Verwendungszwecke wenden Sie sich bitte an uns.



- A Wagen
- B Lenkstange
- C Motorgehäuse mit Griffen
- D Gerätekörper
- E Gelenkbuchse
- F Feststellstift des Gerätekörpers
- G Feststellgriff des drehenden Gerätekörpers
- H Mixstab
- I Kurbel für Höhenverstellung
- J Zerkleinerungskopf
- K Schutzring
- L Halterung
- M Rollen

Aufstellung



ACHTUNG!

Lagerung der Maschine: - 25°C bis + 50°C

Umgebungstemperatur für den Betrieb: + 4°C bis + 40°C

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 Land der Aufstellung 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.

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

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte)

- Bruttogewicht mit Verpackung : 220 kg
 - Nettogewicht mit Ausrüstung : 170 kg
 - Abmessungen Verpackung Lxlxh : 1780 x 840 x 1400 mm
 - Abmessungen Gerät Lxlxh : 1852 x 663 x 1475mm
- Handling – Transport
- Der Turbozerkleinerer wird auf Holzpalette geliefert.

- Einen Gabelstapler benutzen, um ihn von der Palette zu holen, die Gabeln unter dem Wagen einführen.



Im Falle eines Abladens von Hand, geeignete Maßnahmen ergreifen, um ein Kippen zu vermeiden.

2.2 ELEKTROANSCHLUSS



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: $\pm 5\%$,
- maximale Frequenzschwankungen: $\pm 1\%$ über einen langen Zeitraum, $\pm 2\%$ 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 auf dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.
- Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Leistung in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein – siehe Technische Daten der Spalte H, Abbildung 2.2a. 

VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den äquipotentiellen 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 Differential 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 ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, eingebaut werden.

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 **H** der technischen Daten angegebene Stromstärke gewählte Schmelzsicherung geschützt sein.

• **Elektrische Daten des Motors:**  **2.2a**

- B** Phasenanzahl (3 Drehstrom)
- C** Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
- D** Frequenz (Hertz)
- E** Motordrehzahl (U/Min)
- F** Nennleistung (kW)
- G** Nennstromstärke (Ampere) je nach Spannung
- H** Stärke der Schmelzsicherung zum Schutz des Stromkreises (Ampere)
- I** Stromverbrauch als Anhaltswert (kWh)


• **Motortypen**

a) *Zweispennungs-Drehstrommotor 230/400 V - 1 Geschwindigkeit:*

- Eine genormte 20 A-Wandsteckdose mit 3 Phasen + Erde, sowie einen entsprechenden wasserdichten Stecker für das Netzkabel vorsehen.



Eine Erdung durch grün-gelben Erdungsdraht ist Pflicht

- **Die Drehrichtung des Rotors überprüfen:** mit Hilfe des auf dem Zerkleinerungskopfes eingravierten Pfeils (gegen den Uhrzeigersinn ).
- Falls die Drehrichtung falsch ist, 2 Phasendrähte in der Steckdose vertauschen.

b) *Einspannungs-Drehstrommotor 400 V oder 230 V - 2 Geschwindigkeiten:*

- Änderung der Anschlüsse nicht möglich.
Eine Erdung durch grün-gelben Erdungsdraht ist Pflicht



ACHTUNG!

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

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

Die einwandfreie Funktion der Sicherheiten vor jedem Einsatz kontrollieren.

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

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



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

3.1 BETRIEB UND SICHERHEIT

• Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:

- Das Abschalten des Motors und sein Starten bei geneigtem Gerätekörper im Tipbetrieb.
- Den Stopp des Motors und sein Einschalten per Knopfdruck bei geneigtem Maschinenkörper. Der Arbeitsbereich liegt zwischen 300 mm und 900 mm über Bodenhöhe.
- Die Notwendigkeit, nach einer Arbeitsunterbrechung erneut die EIN-Taste zu drücken (Fehlspannungsschutz).
- Den Schutz des Motors vor Überlastungen durch ein Thermorelais.
- Die Einhaltung der Anleitungen in der vorliegenden Broschüre bezüglich der Benutzung, der Reinigung und der Wartung

• **Schaltkasten je nach Modellen:**

1) Mit einer Geschwindigkeit



3.1a

2) Mit zwei Geschwindigkeiten



3.1b

A EIN-Taste (schwarz)

B AUS-Taste (rot)

C Bediengriffe

D Hauptschalter

E Taste für niedrige Geschwindigkeit V1

F Taste für hohe Geschwindigkeit V2

• Das Starten des Turbozerkleinerers im Dauerbetrieb wird erzielt, sobald der Gerätekörper horizontal mittels Feststellstift befestigt wurde und der Hauptschalter **D** sich in Stellung EIN befindet.

a) Dauerbetrieb:

- Die schwarze Taste **A**, dann die Taste **E** für niedrige oder **F** für hohe Geschwindigkeit drücken (Modell mit zwei Geschwindigkeiten)

b) Tipbetrieb (bei geneigtem Gerät):

- Die schwarze Taste **A** und gleichzeitig eine der beiden Tasten **E** oder **F** drücken (Modell mit zwei Geschwindigkeiten).



Hinweis: Der Turbozerkleinerer kann nur im Dauerbetrieb arbeiten, wenn die Bedienperson die EIN-Taste **A** und **E** oder **F** ständig gedrückt hält (Modell mit zwei Geschwindigkeiten).



c) Abschalten:

- Die rote Taste **B** drücken.

3.2 VERSCHIEDENE POSITIONEN 3.2a-b-c

• Dieser Turbozerkleinerer verfügt über 2 stabile Positionen (Feststellen mittels Stift **F**), die dazwischen liegenden Positionen sind labil:

a) Stabile Position, Gerätekörper horizontal, Dauerbetrieb:

- Höhe verstellbar (1), ca. 175 mm, zur Anpassung an Kesselmodelle. Der Schutzring des Zerkleinerungskopfes muß in einem Abstand von 50 bis 150 mm vom Kesselboden arbeiten. Die Kurbel **I** im Uhrzeigersinn  zum Anheben und gegen den Uhrzeigersinn  zum Absenken drehen.


- Möglicher waagerechter Ausschlag (2), Feststellen in Stellung mittels Griff **G**.

b) Stabile Position, Gerätekörper geneigt zum Wegstellen.

- Stift **F** entfernen.
- Den Gerätekörper zur Lenkstange hinziehen.

- Den Gerätekörper anheben und Feststellstift **F** durch den Körper gemäß Position 3 einschieben.

c) Labile Positionen, geneigter Gerätekörper, ohne Feststellstift **F, Tipbetrieb:**


- Arbeiten der Bedienperson durch Hin- und Herschwenken des Zerkleinerungskopfes im Kessel zum homogenen Verrühren des Erzeugnisses.
- Einstellung in mittlerer Höhe (s.  Abs. 3.2a).


Bemerkungen:

- Den Turbozerkleinerer in seiner Arbeitsposition durch Betätigen der Bremsen seiner beiden hinteren Rollen feststellen.
- Einen für das Produkt und die Verarbeitungsmenge geeigneten Behälter verwenden, damit der Zerkleinerungskopf voll eintaucht.

3.3 ALS ZUSATZAUSRÜSTUNG ERHÄLTICHE MIKROZERKLEINERER

• Zwei Mikrozerkleinerer werden am Ende der Zubereitung eingesetzt und einzeln auf dem Zerkleinerungskopf befestigt.


1) Der "Küchen"-Mikrozerkleinerer zum äußerst feinen Zerkleinern von faserigen Nahrungsmitteln (s.  Abs. 3.4.2).

2) Der Spezial-Mikrozerkleinerer für Fischsuppen (s.  Abs. 3.4.3).



3.3

• **Einbau:**

- Stoppen und Turbozerkleinerer in geneigte stabile Position bringen (s.  Abs. 3.2b)
- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

- Die unverlierbare Flügelmutter **A** des Mikrozerkleinerers vollständig herausschrauben.

- Die Antriebsnabe **B** auf die Sechskantwelle des Rotors des Gerätes stecken, dann drehen bis die 3 Stifte **C** in die Aufnahmen des Zerkleinerungskopfes rutschen.



- Die Flügelmutter **A** wieder fest anziehen.



- Den Mikrozerkleinerer nie ohne Eintauchen des Kopfes laufen lassen.
- Die Mikrozerkleinerer nur in niedriger Geschwindigkeit verwenden (bei Modell mit 2 Geschwindigkeiten).
- Unbedingt den Mikrozerkleinerer am Ende seines Einsatzes abbauen.

3.4 ANWENDUNGSBEISPIELE

1) Ohne Mikrozerkleinerer:

- **Suppen und flüssige Breie und Teige (Crêpes).**
 - Den Turbozerkleinerer immer mit eingetauchtem Zerkleinerungskopf starten und stoppen, um Spritzer zu vermeiden.
 - Beim Starten wird der Zerkleinerungskopf zum Behälterboden gezogen, wo er einen Wirbel erzeugt.
 - Den Zerkleinerungskopf zur Neutralisierung des Wirbels der Wand annähern und in dieser Lage feststellen (s.  Abs. 3.2.a-c).
- **Kartoffelpüree:**
 - Die Kartoffeln verarbeiten, sobald Sie gar sind. Nicht in ihrem Kochwasser lassen.
 - Nach Geschmack Butter, kochende Milch und Salz hinzufügen.
 - Mit dem Zerkleinern am Boden beginnen, dann hin- und herschwenkend die restliche Menge besonders in Nähe der Behälterwand verarbeiten, um ein feines homogenes Püree zu erhalten (s.  Abs. 3.2.c).




Hinweis: Bei einem Turbozerkleinerer mit 2 Geschwindigkeiten die Verarbeitung in niedriger Geschwindigkeitsstufe beginnen und dann in hoher Stufe bei gewünschter Feinheit beenden.

2) mit "Küchen"-Mikrozerkleinerer:



Den Mikrozerkleinerer am Ende der Zubereitung einsetzen, um Zerkleinerungsarbeit zu vollenden.

- **Gemüsesuppen mit Lauch.**
- **Spinat in Bechamelsauce.**
 - Kochwasser abgießen.
 - Bechamelsauce hinzufügen und bei Erreichen der gewünschten Feinheit Arbeit beenden.
- **Früchtekompott, Zubereitung von Sorbets, Konfitüren.**
- **Flockenpüree.**
 - Die Flocken nach und nach in den Wirbel streuen und ohne Mikrozerkleinerer mixen.
 - Am Ende der Mixarbeiten den Mikrozerkleinerer zum "Abrunden" des Pürees anbauen (s.  Abs. 3.3).

3) Benutzung des Spezial-Mikrozerkleinerers für Fischsuppen:

- Zur Zubereitung von Fischsuppen (Zerkleinern), Aromafonds für die Lebensmittelindustrie, Saucengrundlagen.

4) Andere Zubereitungen : BITTE WENDEN SIE SICH AN UNS.

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 gereinigt werden.

4.1 ZWISCHEN ZWEI VERSCHIEDENEN EINSÄTZEN DES GERÄTES:

- Den Zerkleinerungskopf in einen mit Wasser gefüllten Behälter eintauchen, einige Sekunden laufen lassen und das Gerät dann anhalten.
- Falls nötig die Reinigung nach Herausziehen des Netzsteckers des Gerätes mittels Schwamm oder Bürste vervollständigen.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Den Zerkleinerungskopf in einen Behälter mit Wasser eintauchen, dem ein desinfizierendes Reinigungsmittel zugesetzt wurde, einige Sekunden laufen lassen und dann abspülen.
- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen, um die Reinigung mittels Schwamm und Bürste zu beendigen.
- Falls nötig mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierendes Reinigungsmittels das Äußere des Gerätes reinigen, abspülen und abtrocknen.
- Die Reinigung der Mikrozerkleinerer wird separat nach ihrem Ausbau unter dem Wasserhahn oder in der Spülmaschine vorgenommen.



Hinweis:


- **Niemals scheuernde Reinigungsmittel verwenden, die die Flächen zerkratzen könnten.**
- **Vermeiden Sie es einen Wasserstrahl auf die Lüftungsschlitze des Elektrogehäuses oder den Wagen zu richten.**



Das Gerät nie mit einem Druckreiniger reinigen.

- **Regelmäßig** (mindestens einmal pro Monat):
 - Die Lüftungsschlitze und die hintere Schutzblende von Staub befreien.

4.3 UNTERBRINGUNG: 3.2c

- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
- Den Gerätekörper in geeignete stabile Position bringen und mittels Stift feststellen (s.  Abs. 3.2b).
- Das Netzkabel auf der Lenkstange aufwickeln.

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT.

- Überprüfen Sie, ob:
 - das Gerät richtig angeschlossen ist,
 - die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.


- Falls das Gerät während der Arbeit abschaltet:
 - Eines der Thermorelais des Motors hat ausgelöst. Vor erneutem Starten einige Minuten warten.



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

5.2 BETRIEB

• Störgeräusche:

- Fremdkörper im Produkt. Das Gerät anhalten.
- Betriebszustand schlecht (s.  Abs. 6.1) oder mangelhafte Befestigung des Mikrozerkleinerers.
- Durchrutschen des Riemens und hierdurch vorzeitige Abnutzung (schrilles Geräusch s. Abs. 6.2 zum Nachspannen oder Auswechseln).

• Zu geringe Leistung:

- Motor läuft auf zwei Phasen (s. Schaltplan).
- Falsche Versorgungsspannung und Überhitzung des Motors.
- Hohe Überlastung, intensive Nutzung.



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

Wartung



ACHTUNG!


Vor jedem Eingriff den Netzstecker der Maschine ziehen.

Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden.

6.1 ANTRIEB

- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr folgendes zu überprüfen:
 - Die Spannung und den Verschleiß des Antriebsriemens.
 - Das Spiel der Rotorwelle, das Auskunft über den Zustand der Lager gibt.
 - Den Zustand der Dichtungen am Ansatz des Mixstabes.
- Die Sauberkeit im Inneren des Gerätekörpers und des Elektrogehäuses; falls nötig mit Staubsauger von Staub befreien.
- Den Zustand der elektrischen Anschlüsse.
- Den Verschleiß der Spannscheibe des Mikrozerkleinerers. Die Muttern nachziehen, um das Spiel zu verringern oder Spannscheibe auswechseln.

6.2 WECHSEL - SPANNEN DES ANTRIEBSRIEMENS 6.2

- Der Turbozerkleinerer mit festgezogenen Wagenbremsen muß sich in horizontaler Position in der richtigen Höhe für den Zugriff in das Körperinnere befinden (s.  Abs. 3.2).
- Die Befestigungsschrauben des Deckels lösen.
- Die Spannung und den Zustand des Riemens überprüfen.
- **Zum Nachspannen oder Auswechseln des Riemens:**
 - Die 4 Befestigungsschrauben **A** des Motors zu dessen Verschieben (um 1 Umdrehung) lösen (13-er Sechskantschlüssel).
 - Falls der Riemen abgenutzt ist, einen neuen Riemen aufziehen und dabei überprüfen, ob er richtig in den Seilrillen der Riemenscheiben liegt.
- Den Riemen mittels eines zwischen Triebsscheibe und Durchgangsloch des Motors angesetzten Hebels spannen. Entsprechendes Verschieben des Motors um ca. 4 mm.
- Die 4 Schrauben **A** in Stellung wieder festziehen.
- Durch Zusammendrücken zwischen Daumen und Zeigefinger auf korrekte Spannung prüfen.
- Das Innere des Gerätekörpers von Riemenresten befreien.
- Den Deckel wieder anbauen.

6.3 ÜBERPRÜFEN - DER SICHERHEITSEINRICHTUNG

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitseinrichtung ist häufig zu überprüfen.
- Der Motor muß abschalten, wenn der den Körper feststellende Stift in horizontaler Position entfernt wird.
- Wenn eine dieser Funktionen nicht gewährleistet ist:
 - Das Gerät nicht benutzen.
 - Es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.4 ELEKTRISCHE BAUTEILE



- Den Zustand des Netzkabels und der elektrischen Bauteile regelmäßig überprüfen.

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Phasen : **(L1) (L2) (L3)**
- Erde : **B/C** - grün/gelb
- Leistungskreis : schwarz
- Steuerkreis : rot
- **A:**rot - **B:**grün - **C:**gelb - **D:**weiß - **E:**blau - **F:**Schwarz-**G:**orange - **H:**violett - **I:**grau - **J:**braun - **K:**rosa.

• Kennzeichnung der Bauteile:

- M3** : Drehstrommotor
- KM1/KM2/KM3** : Schütz

- CA** : Zusatzkontakt
- RT/RT2** : Thermorelais (Einstellung der Stromstärke auf Motorschild)
- Q** : Hauptschalter
- O** : AUS-Taste
- I** : EIN-Taste
- V1** : Taste niedrige Geschwindigkeit
- V2** : Taste hohe Geschwindigkeit
- F** : Flinke Sicherung 5x20-315 mA
- B** : Klemmenleiste
- S1** : Sicherheitsvorrichtung Gerätekörper

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 technischen Daten.

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

Stempel des Verkäufers




Kaufdatum:

Norm-Konformität

Folgende Punkte wurden bei 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 1672-2 Maschinen zur Nahrungsmittelverarbeitung - Hygienevorschriften,
- EN 12854 - Motorbetriebene, vertikale Zerkleinerer und Passiergeräte auf Wagen.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt 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 nach den Testcodes EN ISO 3744 und EN ISO 11201 zu den in der Norm EN 12854:2010 aufgeführten Bedingungen (Werkzeug in circa 100 Liter Wasser eingetaucht) gemessene Schalldruckpegel beträgt 77 dBA. Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:
- Elektrische Steuerungen IP55.
- Gesamte Maschine IP34.

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 (Pflicht zur Schulung des Personals am Arbeitsplatz).

Lebensmittelhygiene:

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

- EU-Richtlinie 1935/2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände.

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

Vibrationen

Die während des Betriebs am Griff gemessenen Höchstvibrationen liegen bei: <2,5 m/s².