



Siehe die nummerierten Zeichnungen, deren Nummern mit den Abschnitten der Bedienungsanleitung übereinstimmen.

DE

05/2019

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

Übersicht

Einleitung	1	Wartung	6
Aufstellung	1	Normkonformität	7
Anwendung und Sicherheit	3	Teilleiste - Explosionszeichnung	A
Reinigung, Hygiene, Unterbringung	5	Schaltpläne	C
Betriebsstörungen	5		

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 Universal-Gemüseschneider ermöglicht das Schneiden in Scheiben und Streifen, Pommes-Frites und Würfeln sowie Reiben von verschiedenen Nahrungsmitteln (Zubereitung von Rohkost, Gemüse, Obst, Käse, usw)

Mit seinen vielseitigen Schneidscheiben und bedeutenden Mengenleistungen ist es der ideale Gemüseschneider für Restaurants, Kantinen und kleine Industriebetriebe.

Sondertrichter als Sonderzubehör erhältlich.

- A** Automatischer Trichter  1.1
- B** Gehäuse
- C** Fuß
- D** Gestell
- E** Stützfuß
- F** Gehäuseoberteil
- G** Bedienfeld
- H** Sperrstift

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)

- Verpackungsabmessungen (Einzelmaschine) mm :
L : 600 I : 490 h : 860
- Verpackungsmaße mobile Unterstützung mm :
L : 785 I : 605 h : 1200

- Abmessungen der Vorrichtung :  2.1
- Gewicht der Einheit :  2.1
- Gewicht der Portal :  2.1

2.2 AUFSTELLUNG UND ARBEITSVORBEREITUNG 2.2

- Auf funktionellem fahrbaren Gestell mit höherer Arbeitsfreundlichkeit (lieferbar als Sonderzubehör für Modelle mit einer Geschwindigkeitsstufe)
- optimierte Arbeitshöhe
- Auffang der verarbeiteten Produkte in einem Gastronorm-Behälter GN1/1 (Höhe max. 230 mm, extra zu bestellen)

- GN1/1 (Höhe max. 230 mm, extra zu bestellen)
- Auffang der Säfte in einem Gastronorm-Behälter GN1/1 (extra zu bestellen)
- Auf einem Tisch mit einer Höhe von 600 bis maximal 800 mm passt ein Auffangbehälter mit einer Höhe von maximal 200 mm unter den Gemüseschneider.



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 G, Abbildung 2.3a.

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 Schutzvorrichtungen 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 dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

• Die elektrische Einrichtung muss durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine unter Punkt G der technischen Daten bezeichnete Schmelzsicherung mit der entsprechenden Stromstärke geschützt sein.  **2.3**

• Technische Daten des Motors:



- A** Phasenzahl (1 Wechselstrom oder 3 Drehstrom)
- B** Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
- C** Frequenz (Hertz)
- D** Nennleistung (Watt)
- E** Nennstromstärke (Ampere)
- F** Stromstärke der Schmelzsicherung für Stromleitung (Ampere)



1) Zweispannungs-Drehstrommotor

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



Die Erdung durch grünelben Erdungsdraht ist Pflicht

- Die Drehrichtung anhand der in das Gerät eingesetzten Auswurfscheibe überprüfen.
 - Den Stößel nach dem Entriegeln entnehmen (gegen den Uhrzeigersinn ).
 - Die EIN-Taste drücken.
 - Sichtkontrolle der Drehrichtung der Auswurfscheibe durch den Stößelschacht. Die Auswurfscheibe muss sich gegen den Uhrzeigersinn  drehen.
- Bei falscher Drehrichtung, zwei Phasendrähte 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 ziehen und das Gerät umdrehen.
- Die 4 Befestigungsschrauben des Gehäuses herausnehmen.
- Den Draht der eingebauten Platine durch Umklemmen des Kabelschuhs von der mit der höheren Spannung (400V) gekennzeichneten an die mit der geringeren Spannung (230V) gekennzeichnete Anschlussklemme ändern.
- Den Anschluss der Drähte des Motors ändern (siehe Schaltplan).
- Das Gehäuse wieder aufsetzen und die Drehrichtung überprüfen.

2) Wechselstrommotor

Eine genormte zweipolige Wandsteckdose mit Erde für 10/16 A vorsehen.

• Hinweis für den Installateur:

Der Gemüseschneider mit elektronischer Drehzahlreglung ist mit einem eingebauten, vom Umrichter unabhängigen Filter ausgestattet. Zu seiner Wirksamkeit muss eine ausreichende Schutzerdung der Anlage gewährleistet sein, da diese Störungen sonst über den Geschwindigkeitsregler geleitet werden und ihn beschädigen.



Die Erdung durch grün-gelben Draht ist Pflicht.

• Kein Erdanschluss = kein Schutz = Störungsanfälligkeit + GEFAHR für den Benutzer!

Hinweis: Die Erdungswerte werden entsprechend der verschiedenen Differenzströme bestimmt und müssen durch einen Elektriker überprüft werden.



Durch Erdungsfehler entstandene Schäden werden nicht von der Garantie gedeckt.



In einigen Fällen kann es je nach Empfindlichkeit der Schutzdifferenziale notwendig sein, Vorrichtungen vom Typ SI (superimmunisiert) einzubauen, um jegliches ungewolltes Auslösen zu vermeiden.



ACHTUNG!

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Das Öffnen und Schließen des Trichters immer von Hand begleiten.



Das unbeabsichtigte Schließen des Deckels des Druckhebels birgt eine Quetschgefahr für Finger.

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 (siehe Abschnitt „Einstellung der Sicherheiten“).

Niemals die Hand, einen Körper hart gefrorenem oder in einem Trichter, Gerät einschalten.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einwegkopfbedeckung 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.

3.1 LA SECURITE DE L'UTILISATEUR est assurée par :

- die Sicherheitsabschaltung des Motors bei Anheben des Druckhebels, um ein gefahrloses Einfüllen zu ermöglichen,
- die Unmöglichkeit, den Motor bei Fehlen von Trichter / Stößel zu starten,
- Abstand zwischen Schneidelement und Trichterrand.
- die Abmessungen des kleinen Einfülltrichters für lange Gemüsesorten,
- den gefahrlosen Zugriff durch den Auswurfschacht dank der Bauart der Schneidkammer, Auswurf- und der Arbeitsscheiben,
- 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 ARBEITSRÜSTUNGEN (TRICHTER + SCHNEIDSCHLEIBEN)

3.2.1 MIT AUTOMATISCHEM TRICHTER 3.5a

• Schneidscheiben CS: 3.2a

Gerader Schnitt, Stärke 1 bis 10 mm: Kartoffeln, Rüben, Zwiebeln.

• Schneidscheiben CWS: gewellter Schnitt von 2 bis 6 mm für: Kartoffeln, Rüben.

• Schnitzscheiben ASX: lange Streifen, 2 bis 5 mm stark.



- AS 3: mittelgrob für Strohkartoffeln.

- AS 4: grob für Streichholzkartoffeln.

• Reibscheiben J zur Verwendung mit dem automatischen Trichter: J3, J4, J7 3.2d

Gemüse: Karotten, Rüben, Radieschen, Kartoffeln.



Die Schneidgröße kann leicht unter der bei Einsatz eines Einfülltrichters mit Druckhebel liegen.

• Schneidscheibe + Pommes Frites-Gatter 3.2e

Kombinierter Einsatz einer Schneidscheibe und eines Pommes Frites-Gatters.

• Schneidscheibe + Würfelgatter 3.2f

Kombinierter Einsatz einer Schneidscheibe und eines Würfelgatters: Karotten, Kartoffeln, 8-10.

• Schneidscheiben CW: gewellter Schnitt von 2 bis 6 mm für: Kartoffeln, Rüben.

• Schnitzscheiben AS: lange Streifen, 2 bis 5 mm stark.



- AS 3: mittelgrob für Strohkartoffeln.

- AS 4: grob für Streichholzkartoffeln.

• Reibscheiben J2, J3, J4, J7, J9 3.2d

• Reibscheiben K: Spezial-Reibscheibe für rohe Kartoffel (Knödel).

• Schneidscheibe + Pommes Frites-Gatter 3.2e

Kombinierter Einsatz einer Schneidscheibe und eines Pommes Frites-Gatters.

• Schneidscheibe + Würfelgatter 3.2f

Kombinierter Einsatz einer Schneidscheibe und eines Würfelgatters: Karotten, Kartoffeln.

Hohe Geschwindigkeitsstufen (2V und VV) bei empfindlichen Gemüsesorten vermeiden.



Fritten und Würfel sind auf langsamen Geschwindigkeitsstufen zu schneiden.

Mengenleistung, Anhaltswerte (kg/Std.): 2V

Chips C 2	2100
Kartoffeln C 3	2100
Geriebene Karotten J 3	800
Pommes-Frites C 10 + FT 10	1800
Bratkartoffeln C 13 + MT 20	1800
Gewürfeltes Mischgemüse C 8 + MT 8	1800

3.2.2 MIT KLEINEM TRICHTER UND ABNEHMBAREM STÖSSEL

• Schneidscheiben C:

Gerader Schnitt, Stärke 1 bis 10 mm: Kartoffeln, Rüben, Zwiebeln.

3.3 INBETRIEBNAHME / BETRIEB 3.3




Alle Arbeiten sind mit der Gefahr von Schnittverletzungen verbunden, nie große Kraft ausüben und die Hände immer in ausreichender Distanz zu den Messern halten.

- Der Gemüseschneider wird mit auf der Antriebswelle montierter Auswurfscheibe geliefert. Die Deckelverriegelung nach oben drücken und den Deckel bis zum Clipanschlag hochklappen, um die Auswurfscheibe herauszunehmen.

Vor Beginn der Arbeit stets sicherstellen, dass Schneidkammer, Antriebswelle, Auswurf- und Schneidscheibe sowie Gatter und Einfüllbehälter sauber sind.

1) Zum Scheibenschneiden, Zerkleinern, Reiben und Schneiden

- Die Schneidkammer anbringen.
- Die Auswurfscheibe auf die Abflachung der Antriebswelle aufsetzen.
- Die gewünschte Arbeitsscheibe montieren (Schneidscheibe, Schnitzelscheibe, Reibscheibe).
- Arbeitsscheibe im Uhrzeigersinn bis zum Absenken des Bajonettstiftes drehen, dann in gleicher Richtung bis zum Anschlag des Stiftes weiterdrehen.  3.3a
- Den Deckel schließen und kontrollieren, ob er verriegelt ist.
- Zum Ausbau der Arbeitsscheibe, diese in Gegenrichtung drehen und sie unter herausheben. Bei Verklebungen siehe Abs. 5.3.

2) Zum Schneiden von Pommes-Frites oder Würfeln

- Die Schneidkammer anbringen.
- Die Auswurfscheibe einbauen (siehe vorstehenden Abs.).
- Das Gatter in seine Halterung einsetzen, wobei auf seinen einwandfreien Sitz zu achten ist (saubere Auflagestellen).

- Dann die gewünschte Arbeitsscheibe einbauen und den Deckel schließen.
- *Empfehlungen:* Zum Schneiden von Produkten unterschiedlicher Härte mit dem **MT-Gatter** mit den weicherer Produkten beginnen, da diese nicht die im Gatter verklemmten Würfel harter Produkte herausstoßen können. Für harte Produkte wie Karotten und Sellerie oder zähe Produkte wie Käse wird der kleine Einfülltrichter empfohlen.

3) Einschalten 3.3c


- Bedienfeld:

- A** AUS-Taste
- B** EIN-Taste eine Geschwindigkeitsstufe
- C** EIN-Taste Tipbetrieb
- D** EIN-Taste zwei Geschwindigkeitsstufen
- E - F** Geschwindigkeitswahltaste, Modell mit Geschwindigkeitsregelung
- G** Geschwindigkeitsanzeige

Das Einschalten der Schneidscheibe ist möglich, wenn: der Trichter verriegelt ist,

- a) Dauerbetrieb:
 - Einschalten durch Druck auf **B**: Geschwindigkeit 1
 - Einschalten durch Druck auf **D**: Geschwindigkeit 2 (je nach Modell)

- b) Tipbetrieb:

- Einschalten durch Druck auf **C** 

- c) Geschwindigkeitsregelung:

- Wahl der Geschwindigkeit auf **G** über Druck auf die Tasten **E** und **F**.

Hinweis:

Bei Stillstand über mehrere Tage, den Netzstecker des Gerätes herausziehen, um den Elektronikregler stromlos zu machen.

- d) Stop:


- Am Arbeitsende immer die Taste **A** drücken.

3.4 WAHL UND FUNKTION DER EINFÜLLTRICHTER UND DER SCHNEIDGESCHWINDIGKEITEN

1) Automatischer Trichter 3.5

Vorgesehen für:

- Reibarbeiten (Schneidscheiben J3, J4, J7),
- das Schneiden „runder“ Produkte wie Kartoffeln in Streifen,
- das Schneiden verschiedener Gemüse wie Sellerie, Kohl, Karotten oder Kartoffeln,
- das Schneiden von Pommes Frites und Würfelgemüse.

Ein Einfülltrichter für lange Gemüsesorten ist als Sonderzubehör erhältlich.  3.6

- Zum Schneiden von langem Schnittgut (Karotten, Chicorée,

Salatgurken, Lauch, usw.) in Scheiben, maximale Öffnung Ø 70 mm.

Zum Scheibenschnitt das Schnittgut immer mit der Spitze nach vorne einführen.

- Das Einfüllen von Hand erfolgt durch das vertikale und stückweise Einführen des Schnittguts in ein Rohr.

- *Ratschläge:*



- Zum Vermeiden von schrägem, unregelmäßigem Schnitt: dünnes Schnittgut immer mit im Wechsel angeordneter Spitze einführen.

- Um ein Verkleben zu verhindern: Gemüseenden abschneiden.

3.5 EINSATZ DES AUTOMATISCHEN TRICHTERS

1) Automatischer Trichter

Der automatische Trichter ist zur Beschickung über einen Behälter mit circa 5 kg und maximal 10 kg Gemüse vorgesehen, der in einem Arbeitsgang geleert werden kann.

Das zentrale Rührwerk sichert ein dauerhaftes Entwirren des Gemüses und führt es der Schneidscheibe zu.

Die Geschwindigkeitsstufe (2V und VV) einstellen und die Maschine vor dem Befüllen mit Gemüse starten.

Um ein Verkleben zu verhindern, immer feuchtes und möglichst geschältes Gemüse verarbeiten.



Nie die Hände oder einen festen Gegenstand zum Herunterdrücken des Gemüses benutzen.

- Bei Produktstau die Maschine stoppen, den Einfülltrichter anheben und das Gemüse von Hand freigeben.

Empfehlung: Der Gemüsestrom im automatischen Trichter wird durch die Feuchtigkeit des Gemüses verbessert. Im Fall von



„vakuumbehandeltem“ Gemüse, dieses erneut waschen und abtrocknen, um die notwendige Feuchtigkeit zu garantieren.

Schneiden Sie nicht gefrorenen Lebensmittel: Risiko Blockierung oder Zerstörung.

Nicht Gemüse einzuführen hat eine Länge größer als 150 mm oder größer als 80 mm Durchmesser.

3.6 EINSATZ DES TRICHTERS FÜR LANGE GEMÜSESORTEN

- EIN-Taste zum Start drücken. Das am besten geeignete Rohr wählen (3 Durchmesser zur Auswahl).
- Mit einer Hand den Stößel herauszunehmen und mit der anderen das Schnittgut einfüllen.
- Das Schnittgut mit dem Stößel nach unten drücken, dann einen neuen Arbeitsgang beginnen.
- Nach Beendigung der Arbeit die AUS-Taste drücken.



Anmerkung: Den Druck auf den Stößel in Abhängigkeit von folgenden Parametern dosieren:

- zu verarbeitendes Schnittgut (weiches Schnittgut = wenig Druck),
- gewählte Arbeitsscheibe (eine Reibscheibe braucht höheren Druck als eine Schneidscheibe).



Niemals die Hand oder einen harten Gegenstand bei laufendem Gerät in den Einfülltrichter einführen.

3.7 BENUTZUNG DES KLEINEN EINFÜLLTRICHTERS UND DES STÖSSELS



- Den Druckhebel in unterer Position lassen und den Stößel entriegeln.
- Zum Start auf die EIN-Taste drücken.
- Mit einer Hand den Stößel herauszunehmen und mit der anderen die Produkte einfüllen.

- Das Schnittgut mit dem Stößel nach unten drücken, dann mit einem neuen Arbeitsgang beginnen.
- Nach Beendigung der Arbeit die AUS-Taste drücken.



Niemals die Hand oder einen harten Gegenstand bei laufendem Gerät in den Einfülltrichter einführen.

3.8 BENUTZUNG DES GROSSEN EINFÜLLTRICHTERS UND DES DRUCKHEBELS



Der Gemüseschneider kann nur arbeiten, wenn der Deckel geschlossen ist.

- Den Stößel im Druckhebel lassen, um ein Wiederhochsteigen der Produkte zu verhindern.
- EIN-Taste drücken.
- Den Druckhebel anheben.
- Sobald der Druckhebel den großen Trichter verlässt, schaltet der Motor sofort ab, wodurch ein völlig gefahrloses Einfüllen des Schnittgutes ermöglicht wird.
- Beim Absenken des Druckhebels startet der Gemüseschneider wieder automatisch.

Zum Schneiden von Streifen und Scheiben.

- Mit dem Druckhebel die Produkte in dem Einfülltrichter unter entsprechend dosiertem Druck bis zum unteren Anschlag herunterdrücken.
- Den Druckhebel wieder nach oben ziehen und mit einem neuen Arbeitsgang beginnen.
- Nach Beendigung der Arbeit die AUS-Taste drücken.

Hinweis: Den Druck auf den Druckhebel dosieren je nach:

- zu verarbeitendem Schnittgut (weiches Schnittgut = wenig Druck),
- gewählter Arbeitsscheibe (eine Reibscheibe braucht höheren Druck als eine Schneidscheibe).

Bitte nicht übermäßig drücken, dadurch könnte sich die Maschine überhitzen.

Reinigung, Hygiene und Unterbringung



ACHTUNG!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

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

Das Gerät nicht unter einem Wasserstrahl, mit einem Druckreiniger oder durch Eintauchen reinigen.

Gatter und Schneidscheiben sorgfältig behandeln. (GEFAHR VON SCHNITTVERLETZUNGEN UND STÖSSEN).

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN DES GERÄTS



- Die Schneideinsätze (Scheibe, Gatter, Auswurfscheibe) herausnehmen.
- Die Schneidkammer abnehmen.
- Den Trichter gemäß den folgenden Anweisungen abnehmen:
 - ① Trichter anheben.
 - ② Den Stift lösen, indem er 2 cm herausgezogen wird.
 - ③ Den Trichter senken, um das Herausnehmen der Baugruppe zu erleichtern.
 - ④ Den Stift komplett herausnehmen.

- Rührwerk und Trichter abnehmen.

- Die Schneidausrüstung mit heißem Wasser waschen, abspülen und trocknen.

- Den Körper mit einem sauberen, feuchten Schwamm reinigen.

Anmerkung:

Schneidkammer, Trichter, Rührwerk, Auswerfer und Schneidplatten können im Geschirrspüler gereinigt werden.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Abs. 4.1 beachten.
 - Die abnehmbaren Teile mit heißem Wasser unter Zusatz eines fettlösenden, desinfizierenden und materialverträglichen Reinigungsmittels reinigen.
 - Mit klarem Wasser abspülen und trocknen lassen.
- Empfehlung: Bei MT-Gattern die verklemmten Würfel mittels einer Karotte herausstoßen. Keine mechanischen Geräte verwenden.*
- Falls nötig, die Außenteile des Gerätes und sein Gestell mit



einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel reinigen und anschließend mit einem feuchten Schwamm abwischen.

Hinweis:

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



Beachten Sie das Datenblatt zur Gerätereinigung, das in Gerätenähe aufbewahrt werden muß.

4.3 UNTERBRINGUNG



- Nach dem Reinigen die gesamte Schneidausrüstung sorgfältig in den an der Wand befestigten Halter einräumen.

Betriebsstörungen




5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB:

- das Gerät angeschlossen ist,
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
- der Trichter korrekt verriegelt ist,
- der Stift verriegelt ist.


5.2 STÖRGERÄUSCHE :

- Das Gerät abschalten.
- Den richtigen Sitz von Arbeitsscheibe, Gatter, Auswurfscheibe und Schneidkammer überprüfen.
- Ausbauen, ggf. reinigen und wieder richtig einsetzen.
- Bei anhaltenden Störgeräuschen und Leistungsabnahme des Gerätes überprüfen, ob:
 - der Drehstrommotor nicht auf zwei Phasen läuft,
 - der Antriebsriemen nicht beschädigt ist oder nachgespannt werden muss (siehe Abs. 6.1).

5.3 VERKLEMMEN EINER ARBEITSSCHEIBE :

- den Netzstecker des Gerätes ziehen,
- eine Hand flach auf die Auswurfscheibe legen, um die Drehung zu verhindern. 
- Mit der anderen Hand die Arbeitsscheibe unter Zuhilfenahme der Stiftaufnahmen außen fassen und ruckartig gegen den Uhrzeigersinn  drehen.
- Sie unter Hin- und Herbewegen anheben. 

5.4 SCHNITTQUALITÄT

- Vor jeglichem Eingriff ist das Gerät auszuschalten.
- Bei unbefriedigendem Auswurf überprüfen ob:
 - die Auswurfscheibe richtig sitzt,
 - das Schnittgut im Auffangbehälter nicht den Auslass verstopft,
 - sich kein Stau des Schnittgutes in der Schneidkammer gebildet hat.
- Falls die Schnittqualität unbefriedigend ist, folgende Punkte überprüfen:
 - die Drehrichtung (von oben gesehen gegen den Uhrzeigersinn ).
 - die richtige Wahl der Geschwindigkeit (modellabhängig),
 - die Wahl des geeigneten Arbeitseinsatzes (siehe Abs. 3.2),
 - den Zustand der Arbeitseinsätze,
 - die Wahl des Einfülltrichters,
 - die Lage des Schnittgutes im Einfülltrichter (siehe Abs. 3-4).



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

Wartung



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



Vor jedem Eingriff immer zuerst den Netzstecker der Maschine ziehen wird.

6.1 GETRIEBE

- Der Gemüseschneider ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Motor- und Getriebelager sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Die Spannung und der Verschleißzustand des Antriebsriemens sollten mindestens einmal pro Jahr überprüft werden.

Dazu wie folgt verfahren:



- das Gerät umdrehen,
- die 4 Befestigungsschrauben des Gehäuses herausnehmen.
- **Zum Nachspannen des Antriebsriemens**
 - Die 3 Befestigungsschrauben A der Motorhalterung um 1 Umdrehung lösen (10-er Rohrschlüssel).
 - Durch Hebeln mittels Schraubenzieher zwischen Riemenscheibe und Motorhalterung spannen.

- Die beiden Schrauben vor der Motorhalterung festziehen.
- Die Spannung des Riemens durch Ausüben von Druck auf diesen zwischen Motorhalterung und großer Riemenscheibe prüfen. Sie ist bei einer Durchbiegung von ca. 3 mm korrekt.
- Die hinter der Motorhalterung befindliche Schraube A wieder festziehen.
- Das Gehäuseinnere von durch Riemenabrieb entstandenem Staub säubern.
- Den Zustand der elektrischen Anschlüsse überprüfen.
- Das Gehäuse wieder anbauen.

• Zugang zu den elektrischen Bauteilen:

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.



Restspannung an den Kondensatoranschlüssen

- 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.

6.2 PFLEGE DER ARBEITSEINSÄTZE

• Schneidscheiben: Nachschleifen der Messer

- Befestigungsschrauben entfernen,
- eine Nassschleifscheibe verwenden und auf Beibehaltung des Schnittwinkels achten.

• Pommee-Frites-Gatter

Die angegossenen, lebenslang gespannten Klingen können nicht ausgetauscht werden.

- Die Schneide der Klinge ggf. mit einem weichen Abziehstein abziehen.

• Würfelgatter

Die angegossenen, lebenslang gespannten Klingen können nicht ausgetauscht werden.

- Gegebenenfalls können sie mit einer kleinen Feile behandelt werden, falls sie durch einen Aufprall beschädigt sein sollten.

• Reibscheiben

Die Reiben können nicht nachgeschliffen werden.

- Bei hohem Verschleiß der Reibenöffnungen muss das Schneitelement ausgewechselt werden.

6.3 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN



- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitseinrichtungen ist häufig zu überprüfen. Der Motor muss in folgenden Fällen nach maximal 2 Sekunden stoppen:
 - Beim Öffnen des Trichters (geclippter Riegel).
- Falls eine dieser Sicherheitsvorrichtungen ausfällt:
 - Das Gerät nicht benutzen.
 - Es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu einstellen lassen.

6.4 ELEKTRISCHE BAUTEILE

Siehe Schaltplan.

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Leistungskreis : (F) schwarz
- Steuerkreis : (A) rot
- Motor : U1 - V1 - W1
- Phasen : L1 / L2 / L3
- Nulleiter : N
- Erde : B/C gelb/grün

• Kennzeichnung der Bauteile:

- C.C. : Steuerkarte
- S2 : Sicherheitsvorrichtung Einfülltrichter
- S3 : Option Temperaturfühler (modellabhängig)

- S5 : Sicherheitsvorrichtung Druckhebel
- M : Motor
- C.Pu. : Leistungskarte
- B1 : Klemmenleiste
- C D : Anfahrkondensator
- C P : Dauerkondensator
- Cb : Bremskondensator
- K1 : Anfahrrelais
- V : Regelantrieb
- FUR : Austauschsicherung
- X : Stromkabel
- H1,H2... : Connecting housing

6.5 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Wir empfehlen Ihnen, sich vorrangig an den Verkäufer des Geräts zu 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, seine Produkte ohne Vorankündigung zu ändern.


Stempel Verkäufer

Kaufdatum:

Normkonformität

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

- die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42,
- die EU-Richtlinie EMV 2014 / 30,
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.
- Richtlinie "WEEE" 2002/96/EG

Das Symbol "  " auf Produkten bedeutet, dass es nicht wie Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss vielmehr an eine Recyclingstätte für Elektro- und Elektronik-Altgeräte verbracht werden. Indem Sie das Produkt auf diese Weise entsorgen, leisten Sie einen Beitrag zur Verringerung der Gefahren für Umwelt und Gesundheit, die durch eine unkontrollierte Deponierung des Produkts hervorgerufen werden können. Zu näheren Informationen zum Recycling dieses Produkts, fragen Sie Ihre Handelsabteilung oder Ihren Fachhändler, den Kundendienst oder das Entsorgungsunternehmen für die jeweiligen Abfälle.

- Richtlinie "Abfälle" 2006/12/EWG

Die Gestaltung der Maschine soll die Menge und die Schädlichkeit der Abfälle und Verschmutzungsgefahren möglichst reduzieren.

Beachten Sie die Recyclingbedingungen.

- Richtlinie "Verpackungen und Verpackungsabfälle" 94/62/EG

Die Gestaltung der Verpackung der Maschine soll die Menge und die Schädlichkeit der Abfälle und Verschmutzungsgefahren möglichst reduzieren.

Achten Sie auf die Entsorgung der verschiedenen Verpackungsteile an den geeigneten Recyclingstellen.

- Europäische Normen:

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

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

- das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitätszeichen,

- die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte EU-Konformitäts-Erklärung,
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der nach den Test-Codes EN ISO 3744 und EN ISO 11201 zu den in der Norm EN 1678:1998 aufgeführten Bedingungen (Einsatz einer feinen Reibscheibe zur Verarbeitung von rohen, nicht geschälten Kartoffeln) gemessene Schalldruckpegel beträgt 73 dBA. Im Leerbetrieb liegt dieser Pegel unter 70 dBA.

Schutzklasse gemäß EU-Norm 60529-2000:

- elektrische Steuerungen IP55
- gesamte Maschine IP23

Integrierte Sicherheitsvorrichtungen:

- 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).

Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die den folgenden Bestimmungen und Normen entsprechen:

- EU-Richtlinie 1935/2004: Werkstoffe und Objekte in direktem Kontakt mit Lebensmitteln.
- EN-Norm 601-2004: Druckguss-Aluminiumlegierungen in direktem Kontakt mit Lebensmitteln.
- EN-Normen 1672-2-2005 : Vorschriften zur Hygiene

Die Oberflächen der Zonen, die in Kontakt mit den Nahrungsmitteln sind, sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Lebensmittelhygiene zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Bedienungsanleitung benutzen.

Vibrationen

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