



In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

## Übersicht

Einleitung	1	Reinigung, Hygiene, Unterbringung	3
Vorstellung	1	Betriebsstörungen	4
Aufstellung	1	Wartung	4
Anwendung und Sicherheit	2	Norm-Konformität	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 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.

## Vorstellung

### 1.1 BESCHREIBUNG

• Der Universal-Gemüseschneider eignet sich zum Schneiden von Scheiben und Streifen, Schnitzeln, Reiben sowie zum Pommes-Frites-Schneiden und Würfeln verschiedener Nahrungsmittel (Zubereitung von Rohkost, Gemüse, Obst, Käse).

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



1.1

- A Körper
- B AUS-Taste (rot)
- C EIN-Taste (schwarz)
- D Stößel
- E Druckhebel
- F Großer Einfülltrichter
- G Deckel
- H Auswurfschacht
- I Riegel des Deckels
- J Füße
- K Plastic-oder Edelstahlgehäuse je nach Modell

## Aufstellung

### 2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte)

• Abmessungen der Verpackung in mm :

L : 630 B : 270 H : 530

• Abmessungen des Gerätes :  2.1

Bruttogewicht mit Verpackung : 20 kg

Nettogewicht mit Ausrüstungsteilen : 18 kg (ohne Schneidscheiben)

### 2.2 AUFSTELLUNG UND ARBEITSVORBEREITUNG 2.2




! Die Maschine immer auf einer ebenen, stabilen, Fläche mit ausreichender Tragkraft aufstellen.

• Zur Aufnahme großvolumiger Standardauffangbehälter den Gemüseschneider an den Tischrand stellen oder das fahrbare Mehrzweckgestell verwenden.

• Wenn der Gemüseschneider auf einem 700 bis 900 mm hohen Tisch gestellt wird, kann für ihn ein bis zu 150 mm hoher Standardauffangbehälter verwendet werden.

• Auf dem fahrbaren Mehrzweckgestell (als Sonderzubehör erhältlich).



## 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 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 equipotenziellen 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.**






• Technische Daten des Motors  2.3

- B** Phasenanzahl : (1 Wechselstrom oder 3 Drehstrom)
- C** Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
- D** Frequenz (Hertz)
- E** Nennleistung (Watt)

**1) Zweispannungs-Drehstrommotor**

- Für die Installation einer Wandsteckdose und eines entsprechenden wasserdichten Steckers nach den im Land der Installation geltenden Normen sorgen. Diese Installation und ein eventueller Austausch des Steckers ist von einem qualifizierten und zugelassenen Elektriker gemäß den Regeln der Kunst vorzunehmen. Die Maschine nicht im festen Modus mit der elektrischen Installation verbinden.
- Eine dreipolige Wandsteckdose mit Erde für 20 A und einen wasserdichten Stecker für das Netzkabel vorsehen.

 ! Die Erdung über einen gelb-grünen Leiter ist Pflicht.

- Den Stößel aufriegeln und aus seinem Schacht ziehen. (gegen den uhrzeigersinn ).
- Die EIN-Taste betätigen.
- Durch den Einfülltrichter mit den Augen die Drehrichtung der Auswurfscheibe prüfen. Die Auswurfscheibe muß sich gegen den Uhrzeigersinn  drehen.
- Bei falscher Drehrichtung, die 2 Phasenleiter der Steckdose vertauschen.
- Der Anschluß ist für eine hohe Spannung  (z.B. 400V) vorgesehen. Um den Anschluß einer niedrigen Spannung (z.B. 230V)  durchzuführen, folgendermaßen vorgehen:
  - Den Netzstecker des Gerätes ziehen und das Gerät umdrehen.
  - Die 4 Befestigungsschrauben des Gehäuses entfernen.
  - 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.
- Die Anschlüsse der Drähte des Motors ändern.  6.4
- Die Drehrichtung überprüfen und das Gehäuse wieder anbringen.

**2) Wechselstrommotor**

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



## 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.

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 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:

- Sicherheitsabschaltung des Motors bei Anheben des Druckhebels, um ein gefahrloses Einfüllen zu ermöglichen
- Die Unmöglichkeit den Motor ohne Druckhebel oder Einfüllöffnung für lange Gemüsesorten sowie bei geöffnetem Deckel zu starten, wenn das Gerät mit dem Druckhebel oder die Einfüllöffnung für lange Gemüsesorten benutzt wird.
- Die Abmessungen der Einfüllöffnung für lange Gemüsesorten sowie des Einfülltrichters.
- Wenn die Maschine sich nach Öffnung der oberen Abdeckung nicht innerhalb von weniger als 2 Sekunden abstellt oder sich gar nicht abstellt, sofort technische Hilfe suchen.
- Die Auslegung der Messer und der Auswurfscheibe für gefahrlosen Zugriff durch den Auswurfschacht.
- Die Beachtung der Angaben der vorliegenden Bedienungsanleitung, sowie die Reinigung und Wartung des Gerätes.

### RESTRISIKEN

Die Maschine birgt folgende Restrisiken:

- Wenn die obere Abdeckung der Maschine unkontrolliert geschlossen wird, kann dies zum Zerquetschen der Finger führen.
- Wird die Hand in den Auswurfbereich der Produkte eingeführt, kann dies dazu führen, dass rotierende Teile die Hand zerquetschen oder einklemmen.

### 3.2 WAHL DER SCHNEIDEINSÄTZE 3.2a

- **Schneidscheiben C:** gerader Scheibenschnitt, 1 bis 13 mm stark.
- **Schneidscheiben CW:** gewellter Scheibenschnitt, 2 bis 10 mm stark für:
  - Gemüse: Kartoffeln, Karotten, Auberginen, Rüben, Stangensellerie, Kohl, Champignons, Salatgurken, Zucchini, Chicorée, Fenchel, Zwiebeln, Lauch, Radieschen, usw.
  - Früchte: Mandeln, Bananen, Äpfel, usw.

#### 3.2c

- **Schnitzelscheiben AS:** Lange, schmale Schnitzel, 2 bis 10 mm stark
  - **AS 2X:** fein 2 x 2 mm } Strohkartoffeln,
  - **AS 3X:** mittel 3 x 3 mm } Sellerie, Karotten
  - **AS 4X:** grob 4 x 4 mm für Streichholzkartoffeln
  - **AS 6X:**
  - **AS 8X:**
  - **AS 10X:**

#### 3.2d

- Reibscheiben **J - P - K**
- **J 2** fein **J 3** mittel **J 4** grob **J 7** sehr grob

- Gemüse: Karotten, Strohkartoffeln, Selleriesalat, Rotkohl, Rüben, Rettich, Meerrettich, Röstli.
- Käse: Schweizer Käse, Mozzarella.
- Verschiedenes: Nüsse, Mandeln, Semmelbrösel, Schokolade, usw.
- **P:** für Parmesan, Semmelbrösel, Mandeln, Rettich, Schokolade
- **K:** Spezial-Reibscheibe für rohe Kartoffeln (Knödel)

#### 3.2e

- Pommes-Frites-Gatter **FT:** 6 bis 10 mm starke Streifen bei gleichzeitiger Verwendung einer Scheibe **C/CW** der gleichen Stärke.

#### 3.2f

- Würfelgatter **MT:** Schneiden mit quadratischem Querschnitt von 5 bis 20 mm bei gleichzeitiger Verwendung einer Scheibe **C/CW** für:
  - Würfel oder Rauten: Mischgemüse oder Fruchtsalat, Minestrone, Röst- oder Bratkartoffeln, Suppen.


### Mengenleistung als Anhaltswert Bis zu 550 kg/St.:

Kartoffeln C 5	360
Pommes-Frites C 8 + FS 8	450


### 3.3 INBETRIEBNAHME DER SCHNEIDAUFsätze

• Der Gemüseschneider wird mit auf die Antriebswelle aufgesteckter Auswurfscheibe geliefert. Zum Herausnehmen der Auswurfscheibe den Riegel des Deckels anheben und den Deckel bis zum Anschlag hochschwenken.



Vor Arbeitsbeginn immer sicherstellen, daß Schneidkammer, Antriebswelle, Auswurf- und Schneidscheibe sowie Gatter und Einfüllbehälter einwandfrei sauber sind.  3.3a

#### 1) Zum Scheibenschneiden, Zerkleinern, Reiben und Schnitzeln.

- Die Auswurfscheibe flach auf die Antriebswelle auflegen.
- Die gewünschte Schneidscheibe aufsetzen (Schneid-, Schnitt- oder Reibscheibe).
- Zum Finden des Bajonettverschusses die Schneidscheibe im Uhrzeigersinn  drehen, dann in gleicher Richtung bis zum Anschlag des Bajonettstiftes weiterdrehen. Das Wellenende muß die Scheibe berühren.

- Zur Entfernung der Schneidscheibe diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und unter Benutzung der am Rand befindlichen Einkerbungen für die Stifte hochheben. Falls sie sich nicht lösen läßt, siehe Absatz 5.3.
- Den Deckel schließen und verriegeln.

#### 2) Schneiden von Pommes-Frites oder Würfeln 3.3b

- Auswurfscheibe aufstecken (siehe vorausgehender Absatz).
- Das gewünschte Gatter einsetzen, wobei auf seinen einwandfreien Sitz zu achten ist (saubere Auflageflächen). Die obere Fläche des Gatters muß etwas tiefer im Gehäuse sitzen.
- Die gewünschte Schneidscheibe einsetzen und den Deckel schließen.
- *Beim Schneiden von Schnittgut unterschiedlicher Festigkeit mit einem MT-Gatter ist es ratsam, mit den weicheren Stücken zu beginnen, da diese nicht die festen Stücke, die eventuell im Gatter festsitzen, durchdrücken können.*



### 3.4 WAHL DER EINFÜLLTRICHTER JE NACH FUNKTION

#### 1) Einfülltrichter mit gelenkigen Druckhebel 3.4a

**A** Scheibenschneiden    **B** Schnitzeln    **C** Reiben

- Einführen von großem Schnittgut (160 x 80 mm maximal, etwa 1/4 eines Kohlkopfes)
- Beim Einfüllen von Hand wird ein Stück nach dem anderen oder eine Handvoll nach der anderen eingegeben, wobei darauf zu achten ist, daß das Schnittgut sich in der richtigen Lage befindet, um unregelmäßige Schnitte zu vermeiden. Empfindliche Sorten (Tomaten, Zitrusfrüchte, usw.) sollten leicht an den Schachtrand gedrückt werden, um sich so in optimaler Schnittposition zu befinden.




#### 2) Einfüllöffnung mit abnehmbarem Stößel 3.4c

- Zum Einführen von langem Schnittgut (Karotten, Zucchini, Salatgurken, Lauch, usw.) maximale Öffnung Ø 52 mm.
- Zum Schneiden von langen Sorten diese immer mit der Spitze nach vorn einführen.
- Das Einfüllen von Hand in die kleine Einfüllöffnung geschieht stückweise oder eine Handvoll nach der anderen durch senkrecht einführen.
- Ratschlag zum Vermeiden von
- Schrägem und unregelmäßigem Schnitt: schmale, lange Gemüsesorten entgegengesetzt gebündelt einführen.
- Verklemmen: Spitzen vorher abschneiden.

### 3.5 BENUTZUNG DES EINFÜLLTRICHTERS UND DES DRUCKHEBELS


Der Gemüseschneider kann nur bei geschlossenem Deckel gestartet werden.

- Den Stößel im Inneren der Einfüllöffnung lassen, damit das Schnittgut nicht nach oben steigen kann.
- Die schwarze EIN-Taste drücken.  3.5a
- Mit einer Hand den Druckhebel anheben
- Sobald der Druckhebel den Trichter verläßt, schaltet der Motor sofort automatisch ab, wodurch ein völlig gefahrloses Einfüllen des Schnittgutes ermöglicht wird.




- Beim Senken des Druckhebels startet der Gemüseschneider wieder automatisch.

#### Zum Schneiden und Zerkleinern 3.5c

- Mit dem Druckhebel die Produkte in dem Einfülltrichter unter entsprechend dosiertem Druck bis zum unteren Anschlag drücken.
- Den Druckhebel wieder nach oben ziehen und den Arbeitsgang wiederholen.
- Nach Beendigung wird das Gerät mit der roten AUS-Taste abgeschaltet.
-  *Hinweis: Der Druck auf den Druckhebel ist entsprechend zu dosieren:*
  - Je nach zu verarbeitendem Schnittgut (bei weichen Obst- oder Gemüsesorten wenig Druck).
  - Je nach Schneidscheibe (die Reibscheibe verlangt höheren Druck als die Schneidscheibe).

### 3.6 BENUTZUNG DER EINFÜLLÖFFNUNG FÜR LANGE GEMÜSE UND DES STÖßELS 3.6

- Den Druckhebel in unterer Stellung lassen und den Stößel entriegeln (gegen den Uhrzeigersinn ).
- Die EIN-Taste betätigen, um zu starten.
- Mit einer Hand den Stößel herausziehen und mit der anderen Schnittgut einfüllen.
- Das Schnittgut mit dem Stößel nach unten drücken und Arbeitsgang wiederholen.
- Nach Beendigung der Arbeit wird das Gerät mit der AUS-Taste abgeschaltet.



Niemals die Hand oder harte Gegenstände bei laufendem Gerät in den Einfülltrichter einführen.

## 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 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN DES GERÄTES

- Den Deckel öffnen und ihn falls nötig durch Hochziehen ganz abnehmen.
- Die Schneidaufsätze (Schneidscheibe, Gatter, Auswurfscheibe) sowie den Stößel herausnehmen.



4.1

- Die Schneidaufsätze mit heißem Wasser abspülen und abtrocknen.
- Die Schneidkammer des Gerätekörpers mit einem sauberen, feuchten Schwamm reinigen.

#### 4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES DES GERÄTES



4.2

- Wie unter Absatz 4.1 vorgehen
- Die abnehmbaren Teile mit heißem Wasser unter Zusatz eines fettlösenden, desinfizierenden und materialverträglichen Reinigungsmittels spülen.
- Mit klarem Wasser abspülen und trocknen lassen.

**Empfehlung:** Bei MT-Gattern verklemmte Würfel mittels einer Karotte herausstoßen. Keine Instrumente aus Metall verwenden.

- Die Schneidkammer mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel reinigen und anschließend abspülen.

- Die Außenteile des Gemüseschneider mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel reinigen und anschließend mit einem feuchten Schwamm abwischen.



*Empfehlungen: Bitte keine scharfen, die Oberfläche aufrauhen oder chlorhaltige, Aluminium angreifende Reinigungsmittel verwenden.*

- Kunststoffteile sollten nicht in der Spülmaschine gespült werden.



Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger gereinigt werden.

#### 4.3 UNTERBRINGUNG



4.3


- Nach dem Reinigen des Gerätes alle Ausrüstungsteile in ihrer zugehörigen Wandablage aufbewahren.

## Betriebsstörungen


#### 5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB:



- Das Gerät richtig angeschlossen ist
- Die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
- Der Deckel des Gerätes richtig geschlossen ist.
- Der Druckhebel sich im Inneren des Einfülltrichters befindet.

#### 5.2 STÖRGERÄUSCHE





- Das Gerät abschalten und vom Netz trennen.
- Den richtigen Sitz von Schneidscheibe, Gatter und Auswurfscheibe kontrollieren
- Diese Teile herausnehmen, ggfs. reinigen, und wieder einsetzen.
- Bei anhaltenden Störgeräuschen und bei Abnahme der Leistung des Gerätes überprüfen ob:
  - der Drehstrommotor nicht nur auf zwei Phasen läuft,
  - der Antriebsriemen nicht beschädigt ist oder nachgespannt werden muß (siehe  § 6.1).

#### 5.3 VERKLEMMEN DER SCHNEIDSCHLEIBE

- Den Netzstecker ziehen.  5.3a
- Eine Hand flach auf die Auswurfscheibe legen, um Drehung zu verhindern.

- Mit der anderen Hand die Schneidscheibe von außen mittels der Sicherheitsgriffe mit einem kleinen Ruck gegen den Uhrzeigersinn  lösen,
- Die Scheibe anheben und dabei mehrmals vor- und zurückbewegen.  5.3b

#### 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 Auswurf 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 )
    - Einsatz des geeigneten Schneidaufsatzes (siehe  § 3.2),
    - der einwandfreie Zustand des Schneidaufsatzes (siehe  § 6.2),
    - die Wahl des Einfülltrichters,
    - die Lage des Schnittgutes im Einfülltrichter (siehe  § 3.4).



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




## ATTENTION !!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.  
Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden.

### 6.1 ANTRIEB

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

Hierzu wie folgt vorgehen:

- Das Gerät umdrehen.
- Die 4 Befestigungsschrauben des Gehäuses entfernen.
- **Zum Nachpannen des Antriebsriemens:**  **6.1**
- Die 4 Befestigungsschrauben **A** des Motors (8-er Rohrschlüssel) lösen (1 Umdrehung).
- Die auf der Rückseite befindliche Spanschraube **B** mäßig anziehen.
- Die Spannung des Antriebsriemens durch Druck mit dem Daumen auf den Riemen zwischen der Befestigungsplatte des Motors und der großen Antriebsscheibe prüfen. Hierbei sollte man einen Durchhang **C** von ca. 3 mm erhalten.

- Die 4 Befestigungsschrauben **A** auf der Platte des Motors anziehen.
- Die Verschleißpartikel des Antriebsriemens, die sich eventuell im Gehäuse angesammelt haben, entfernen und die Lüftungsschlitze reinigen.
- Den Zustand der Elektroanschlüsse überprüfen.
- Das Gehäuse wieder anbringen.

#### • Zugang zu den elektrischen Bauteilen:

- Netzstecker des Gerätes ziehen.



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.

### 6.2 PFLEGE DER SCHNEIDAUFsätze

#### • Schneidscheiben: Schleifen der Messer

- Befestigungsschrauben entfernen.
- Nassen Schleifstein verwenden und auf Beibehaltung des Schnittwinkels achten.

#### • Würfel-Gatter

Die Klingen können nicht gewechselt werden, da sie eingegossen sind.

- Gegebenenfalls können sie mit einer kleinen Feile nachgeschliffen werden, falls sie durch einen Aufprall leicht beschädigt sind.

#### • Reibscheiben

Die Reiben können nicht geschärft werden.

- Im Fall hoher Verschleißerscheinungen der Reibenöffnungen muß das Schneidelement ausgewechselt werden.

### 6.3 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN **6.3**

- Vor jedem Einsatz das einwandfreie Funktionieren der Sicherheiten kontrollieren. Der Motor muß in folgenden Situationen automatisch ausschalten:

- Beim Öffnen des Deckels in einer Höhe E von 10 bis 20 mm,
- Bei Hochnehmen des Druckhebels in einer Höhe F von maximal

45 mm zum Rand des Einfüllschachtes.

- Falls eine dieser beiden Sicherheitsvorrichtungen ausfällt :
  - Darf das Gerät nicht benutzt werden.
  - Muß es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu eingestellt werden.

### 6.4 ELEKTRISCHE BAUTEILE



**6.4**

siehe Schaltplan am Ende dieser Bedienungsanleitung.



#### • FarbKennzeichnung der Drähte :

- Leistungskreis : schwarz
- Steuerungskreis : rot
- Motor : (A) rot / (B) grün / (C) gelb / (D) weiß / (E)blau / (F) schwarz / (G) orange / (H) violett / (J) braun
- Phasen : L1 / L2 / L3
- Nulleitung : N
- Erde : B/C grüngelb.

#### • Kennzeichnung der Bauteile :

- O : AUS-Drucktaste
- I : EIN-Drucktaste

- S1 : Sicherheitsvorrichtung Deckel
- S2 : Sicherheitsvorrichtung Druckhebel
- S3 : Wärmefühler (je nach Modell)
- M : Motor
- CD : Start-Kondensator
- CP : DauerKondensator
- CF : BremsKondensator
- K : StartRelais
- CC : Steuerkarte
- Cpu : Leistungskarte



## 6.5 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

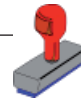
Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes



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

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

Stempel des Verkäufers



Kaufdatum: .....

## Norm-Konformität

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

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

Richtlinie « WEEE » 2002/96/EG

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.

Richtlinie « Abfälle » 2006/12/EG

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

Die Recyclingbestimmungen beachten.

Richtlinie « Verpackung und Verpackungsabfälle » 94/62/EG

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 1678-2010 Gemüseschneider, Integrierter Unfallschutz.

### Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

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

### Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70dBA.

### Schutz-Index gemäß EU-Norm EN 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP24

### 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).

### Nahrungsmittelhygiene:

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

- Richtlinie 1935/2004/EWG: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände,
- EN-Normen 601-2004: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.
- EN-Normen 1672-2 : Vorschriften zur Hygiene

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

Die Maschine hat den CNERPAC-Konformitätsnachweis über Nahrungsmittelverträglichkeit sowie die NSF-Konformitätsbescheinigung Standard 8 erhalten.

### Vibrationen

Die Vibrationsrate des Griffs des Druckhebels liegt unter 2,5m/s<sup>2</sup>.