Zie de genummerde tekeningen die overeenkomen met de nummers van de paragrafen van de instructiehandleiding

NL
05/2024

Inhoud

Inleiding
Storingen
Presentatie
Onderhoud
Installatie
Overeenstemming met de regelgeving
Gebruik, veiligheid
Terminologie – explosietekening

Inleiding

De gebruikshandleiding geeft de gebruiker nuttige informatie om in alle veiligheid goed werk te leveren en heeft ten doel het gebruik van de machine (hierna aangegeven als “machine” of “apparaat”) te vereenvoudigen.

Wat volgt moet niet beschouwd worden als een lange lijst vol lastige waarschuwingen maar als een reeks instructies die in de eerste plaats ten doel hebben het prestatievermogen van de machine op alle vlakken te optimaliseren maar vooral zullen voorkomen dat er zich lichamelijk letsel kan voordoen of materiële schade ontstaat veroorzaakt door het toepassen van onjuiste gebruik- en beheerprocedures.

Het is bijzonder belangrijk dat alle personen belast met het vervoer, de installatie, de inwerkingstelling, het gebruik, het onderhoud en de reparatie- en demonteerwerkzaamheden van de machine deze handleiding aandachtig lezen en raadplegen voordat zij overgaan tot de verschillende werkzaamheden om onjuiste handelingen die de machine zouden kunnen beschadigen of een gevaar zouden kunnen vormen voor de veiligheid van personen, te voorkomen.

Het is ook heel belangrijk dat deze Handleiding altijd ter beschikking staat van de Bediener van de machine en zorgvuldig bewaard wordt op de plaats waar de machine wordt gebruikt zodat men hem moeiteloos en onmiddellijk kan raadplegen in geval van twijfel en iedere keer dat het nodig is.

Indien u na het lezen van deze Handleiding nog twijfels hebt of niet zeker bent dat u alles hebt begrepen wat betreft het gebruik van de machine, aarzel dan niet contact op te nemen met de Fabrikant of een erkende Servicedienst, die altijd tot uw beschikking staat om uw een snelle en goede service te verlenen met het oog op het optimaliseren van de werking van de machine.

Wij herinneren er u nog verder aan dat de normen op het vlak van veiligheid, hygiëne en milieubescherming van kracht in het land waar de machine is geïnstalleerd, altijd toegepast moeten worden tijdens de gebruiksfasen van de machine. Het is dientengevolge de taak van de gebruiker ervoor te zorgen dat de machine alleen in werking wordt gesteld en gebruikt als alle voorgeschreven veiligheidsvoorwaarden voor personen, dieren en goederen, in acht zijn genomen.

.

Presentatie

1.1 BESCHRIJVING

• Met deze automatische, professionele patatsnijder snijdt u perfecte verse patat en aardappelschijfjes.

1.1

A Mesblok
B RVS verplaatsbare tafel (in optie)
C Lichaam gepolijst aluminium
D Demonteerbare RVS toevoertrechter
E Blokkeerhendel trechter
F Drukknop AAN
G Drukknop UIT
H Afvoergoot

• ·Deze machine voldoet, dankzij het hoge uurdebiet dat ze levert en de aangepaste snij-uitrustingen, aan de behoeften van restaurants, grote keukens en de levensmiddelenindustrie.

Installatie

2.1 AFMETINGEN – GEWICHT (TER INDICATIE)

• Afmetingen van de verpakking :
- Machine l x b x h (mm) : 755 x 410x 680
- Tafel l x b x h (mm) : 750 x 500 x 200

• Afmetingen van de machine : 2.1
- zonder tafel : l x b x h (mm) : 670 x 360 x 556
- met tafel : l x b x h (mm) : 336 x 458 x 1264

• Gewicht :
- bruto verpakt : 45 kg
- netto met rotor en messenblok : 37 kg
- netto tafel : 15 kg

2.2 PLAATS EN ORGANISATIE

• De machine (wel of niet verpakt) moet met behulp van een heftruck worden opgetild. In geval van handmatige hantering van de machine alleen, moet men hiervoor twee personen inschakelen (voor alle machines zwaarder dan 25 kg).

• Op een tafel met een hoogte gelegen tussen 600 en 750 mm max.

• Op de functionele verplaatsbare tafel (in optie) waarop grote standaard opvangbakken geïnstalleerd kunnen worden.

• Stutten en waterpas zetten van de tafel : 2.2
- De bevestigingsschroeven van de 2 schoenen losdraaien (pijpsleutel nr 10),
- de schoen bijstellen en in de juiste stand blokkeren,
- controleren of de machine stabiel staat.

• Als het nodig is de verplaatsbare tafel vast te metselen :
- De gaten van de twee schoenen doorboren (schroeven diameter 5 x 40 en pluggen niet meegeleverd).

2.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

LET OP !!

De elektrische aansluiting moet volgens de regels der kunst tot stand gebracht worden door een gekwalificeerde vakman (zie normen en regelgevingen van kracht in het land van installatie).

Bij gebruik van een adaptor op de contactdoos moet men zorgvuldig controleren of de elektrische eigenschappen hiervan tenminste gelijk zijn aan die van de machine (en dus niet minder).

Geen meervoudige contactdoos gebruiken.

De voeding van de machine met wisselstroom moet aan de volgende voorwaarden voldoen EN60204-1 :

- maximale spanningsverandering : +/- 10%
- maximale frequentieverandering : +/- 1% continu, +/- 2% voorbijgaand

LET OP : De elektrische installatie moet voldoen (op het vlak van het ontwerp, de totstandbrenging en het onderhoud) aan de wettelijke en normatieve bepalingen van kracht in het land van gebruik.

- Controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje.
- De elektrische voeding van de machine moet worden beschermd tegen overstroom (kortsluitingen en overbelastingen) door gebruik te maken van een correct gedimensioneerde schakelaar die voldoet aan de IEC60947-2 norm, rekening houdend met de plaats van installatie en de kenmerken van de machine. – zie eigenschappen beschreven in kolom G van figuur 2.3a.

LET OP : Zie wat betreft het indirect contact (naar gelang het gebruikte type voeding en de aansluiting van de massa op het equipotentiële beschermingscircuit) punt 6.3.3. van de EN 60204-1 (IEC 60204-1) bij gebruik van beschermingsuitrustingen voor automatische uitschakeling in geval van isolatiefout volgens schema TN of TT, of wat betreft het IT systeem, bij gebruik van een permanente isolatie controle-inrichting of differentieels voor de automatische uitschakeling. Wat betreft deze bescherming, moeten de voorschriften van de IEC 60364-4-41, 413.1 worden toegepast.

Bijvoorbeeld : in een TN of TT systeem, moet men voor de voeding een differentiële lastschakelaar aanbrengen met een adequate uitschakelstroom (bijvoorbeeld 30 mA) en met aardaansluiting op de plaats waar de machine geïnstalleerd wordt.

LET OP : Het niet in acht nemen van deze voorschriften stelt de klant bloot aan storingen van de machine en/of ongevallen veroorzaakt door direct of indirect contact.

• Eigenschappen motor 2.3a

A Code motor
B Aantal fasen (1 enkelfase of driefasig)
C Nominale spanning in Volt (waarde, bereik of omschakeling)
D Frequentie (Hertz)
E Nominaal vermogen (Watt)
F Nominale sterkte (Ampère)
G Kaliber van de zekering op de elektrische kabel (Ampère)
H Stroomverbruik (K Watt/uur)
I Instelling thermisch relais (A)

1) Driefasige bi-spanning motor

• Zorg voor een toegankelijk gestandaardiseerd 3-polig + aard-wandstopcontact, nominale stroom 20 A in overeenstemming met IEC60309, en een bijbehorende waterdichte stekker om op het voedingsnoer te monteren.

Aardaansluiting verplicht middels de groen/gele draad

• De draairichting controleren aan de hand van de rotor die in de machine is gemonteerd.

- Drukken op de knop AAN
- Het blokkeerhendeltje van de trechter loszetten en de trechter optillen (zie § 3.3.)
- De rotor moet tegen de klok indraaien .

• Als de machine in omgekeerde richting draait, moet men 2 fasedraden op de contactdoos omzetten.

• De aansluiting is tot stand gebracht op de hogere spanning bv 400). Om op een lagere spanning aan te sluiten 230 V), als volgt te werk gaan :

- de steker van de machine uit de contactdoos halen en haar onderste boven zetten
- de 4 schoenen losdraaien om de bodem eruit te kunnen halen en zo bij de elektrische componenten te kunnen komen
- De draad van de plaat omzetten door de kabelschoen van de klem waarop de hogere spanning staat vermeld (400 V) te schuiven naar die waar de lagere spanning op staat (230V)
- Dan de stand van de poolrepen op de klemmenstrook wijzigen.

2.3b

2) Enkel fase motor

• Bereid een toegankelijk gestandaardiseerd stopcontact in de muur voor met 2 polen + aarde, beoordeeld op 10/16A volgens IEC60309, en een bijpassende waterdichte stekker om aan de voedingskabel te bevestigen.

LET OP !!

De machine voor het eerste gebruik zorgvuldig schoonmaken.

Deze machine is bestemd voor professioneel gebruik en moet dus gebruikt worden door personeel dat een opleiding heeft gevolgd met betrekking tot het gebruik, het reinigen, het onderhoud met het oog op de veiligheid en de bedrijfszekerheid.

De machine gebruiken in een ruimte met voldoende verlichting (zie technische norm van toepassing in het land van gebruik. In Europa, zie norm EN 12464-1).

Bij het hanteren van de machine, altijd controleren of de punten waar men de machine gaat beetpakken geen beweegbare onderdelen zijn : gevaar voor vallen en letsel van de onderste ledematen.

Wees voorzichtig, als de trechter plotseling naar beneden zakt, kunnen de vingers verpletterd worden.



Nooit de hand steken in een zone waar de producten naar buiten komen als de machine in werking is : gevaar voor letsel. Het is strikt verboden de veiligheidssystemen te neutraliseren of te wijzigen. Gevaar voor ernstig letsel !!!!

De goede werking van de veiligheidsuitrustingen controleren voor ieder gebruik (zie paragraaf “instellen van de veiligheidsuitrustingen”).

Nooit de hand, een hard voorwerp of een diepvries product in het apparaat steken.

Uit hygiënische redenen en veiligheidshalve moet men altijd het haar bedekken met een stevige wasbare of wegwerpdoek die het haar volledig bedekt.

LET OP : Alle handelingen tijdens het gebruik, het schoonmaken of het onderhoud leveren gevaar voor snijwonden op, nooit forceren en altijd de handen op voldoende afstand van de scherpe onderdelen houden. Gebruik tijdens deze handelingen altijd adequate beschermingsuitrustingen.



De machine is niet geschikt om gebruikt te worden in een omgeving waar ontploffingsgevaar heerst.

3.1 DE VEILIGHEID VAN DE GEBRUIKER WORDT VERZEKERD DOOR DE VOLGENDE HANDELINGEN EN

PUNTEN :

- De goede werking van de veiligheidsuitrustingen controleren voor ieder gebruik. De veiligheidsuitrustingen prevaleren ten opzichte van alle verdere handelingen voor het gebruik.
- De motor komt tot stilstand als de trechter wordt geopend. 0<stoppen<30mm
- Remsysteem van de rotor < 4 seconden
- Schakelwijze : de steker van de machine uit de contactdoos halen.
- Het is niet mogelijk de motor op te starten als het mesblok niet op zijn plaats is gebracht.
- Na een stilstand moet men opnieuw op de knop AAN drukken (“spanningsverlies” inrichting).
- De toegang via de afvoergoot levert geen gevaar op dankzij het ontwerp van de machine.
- De inachtneming van de instructies vervat in deze handleiding met betrekking tot het gebruik, het reinigen en het onderhoud van het apparaat.

Elk ander gebruik dan beschreven in deze handleiding wordt als afwijkend beschouwd door de fabrikant.

3.2 KEUZE VAN DE SNIJ-UITRUSTINGEN

• Een snij-uitrusting om frietjes te snijden omvat :

- Een mesblok
- Een enkele rotor voor alle mesblokken

• Beschikbare mesblokken :

1) Frietblok : doorsnede 8x8 – 10x10 – 12x12 – 14x14 mm



2) Snijblok : dikte 4-6-8 mm



• Theoretisch debiet

Frietjes van 12 mm : 1500 kg/uur met aardappels van een grootte van 40/80.

3.3 INWERKINGSTELLING VAN DE UITRUSTINGEN



• De frietsnijder wordt geleverd met de rotor op zijn plaats en met de mesblokken apart verpakt.

Opmerking : Voor de inwerkingstelling, altijd controleren of de snijkamer, de drijfas, de trechter en de snij-uitrustingen wel schoon zijn.

• Om de snij-uitrustingen op de machine te monteren :

1) Het hendeltje tegen de klok in losdraaien om de techter te ontgrendelen.

2) De trechter omhoog brengen en verwijderen.

3) De rotor op de bajonet van de as monteren en kijken of hij naar behoren op zijn plaats is aangebracht. De rotor moet net tegen het uiteinde van de as aankomen.

4) Het mesblok monteren en controleren of het naar behoren op zijn plaats is aangebracht.

5) Plaats de trechter terug en vergrendel deze door de hendel met de klok mee te draaien .

6) Drukken op de zwarte drukknop AAN .

3.4 GEBRUIK



• De frietsnijder zal alleen werken als de trechter naar behoren is vergrendeld.

• De rotor kan alleen aardappels van een kaliber van max. 80 verwerken.

• De producten in de machine doen door de aardappels in de trechter te gieten met behulp van een emmer. Groenten zullen zelf in de machine verdwijnen door zwaartekracht naar de rotor toe en worden vervolgens gevoerd door centrifugering naar het mesblok toe waar ze worden gesneden.

Reiniging, Hygiëne, Opbergen

LET OP !!

Alvorens tot demonteerwerkzaamheden over te gaan, de steker uit de contactdoos halen.

Voor het gebruik van reinigingsproducten, de gebruiksaanwijzing en veiligheidsvoorschriften van deze producten aandachtig lezen en adequate beschermingsuitrustingen gebruiken.

De machine niet schoonmaken met een hoge druk reiniger.

4.1 NA HET GEBRUIK

- De trechter optillen en uit de machine halen en hem volledig schoonmaken.
- De rotor en het mesblok uit de machine halen en schoonmaken in de gootsteen met warm water waaraan men een reinigings-middel-ontvettingsmiddel-desinfecteermiddel dat compatibel is met de materialen, heeft toegevoegd.

Tip : Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, deze zouden de oppervlakte kunnen krassen of op chloorbasis die het aluminium aantasten.

- De snij-uitrustingen onder de kraan afspoelen, ze laten drogen en zorgvuldig opbergen.

Het mesblok heel voorzichtig behandelen om schokken en snijwonden te voorkomen.

- De snijkamer zorgvuldig schoonmaken met een vochtige spons en een mild reinigings-desinfecteermiddel, en afspoelen.
- Zonodig de buitenkant van de machine en de tafel schoon-maken met een vochtige spons en een mild reinigingsmiddel, dan afspoelen met een vochtige spons.

Storingen

5.1 HET APPARAAT WIL NIET OPSTARTEN, DE VOLGENDE PUNTEN CONTROLEREN :

- Kijken of de machine wel naar behoren is aangesloten
- Kijken of de elektrische voeding via het contactblok naar behoren tot stand komt
- Controleren of de trechter wel is vergrendeld
- Controleren of het mesblok op zijn plaats is aangebracht.

5.2 ABNORMAAL GELUID :

• De machine onmiddellijk uitzetten.

• Controleren of de rotor en het mesblok naar behoren op hun plaats zijn aangebracht.

• Zonodig demonteren en schoonmaken en kijken of er zich geen vreemd voorwerp in bevindt, dan alles weer netjes terugmonteren.

• Als het geluid niet verdwijnt en de machine niet genoeg vermogen afgeeft, moeten de volgende punten gecontroleerd worden :

- of de driefasige motor niet op 2 fasen draait,
- of de riem niet is versleten (zie § 6.1).

5.3 KWALITEIT VAN HET WERK

Voor iedere ingreep, de machine uitzetten

* Als de producten niet goed worden afgevoerd, de volgende punten controleren :

- kijken of de producten in de opvangbak niet de afvoer blokkeren,
- kijken op er zich geen producten hebben opeengehoopt in de snijkamer,
- kijken of er zich geen vreemd voorwerp bevindt in de snijkamer of dat er een snij-element is gebroken.

• Als de kwaliteit van werkzaamheden dan nog steeds te wensen overlaat,

- de draairichting controleren (tegen de klok in van bovenaf gezien),
- controleren of men wel de juiste snij-uitrusting heeft genomen,
- de staat van de snij-uitrustingen controleren (zie § 6.2)
- kijken op welke manier de producten in de rotor terecht komen.

Opmerking : Als er groenten vast komen te zitten in de ingang van de trechter, moet men ze erdoorheen duwen met de hand om hun debiet te reguleren.

• Als de machine stopt tijdens de werkzaamheden :

- de trechter optillen,
- de producten die zich opeen gehoopt hebben verwijderen en de rotor eruit halen.

Als de storing niet verdwijnt, contact opnemen met de servicedienst van de verkoper.

LET OP !!

Altijd voordat men tot de werkzaamheden overgaat, de steker uit de contactdoos halen.
Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd, naar behoren opgeleid en bevoegd personeel tot stand gebracht worden.

6.1 MECHANISME

• Deze frietsnijder heeft weinig onderhoud nodig (de lagers van de motor en het mechanisme zijn levenslang gesmeerd).

• Het is aangeraden op zijn minst één keer per jaar de volgende punten te controleren :

- de staat van slijtage van de riem
- de elektrische aansluitingen.

• **Vervangen van de riem**

- De steker van de machine uit de contactdoos halen
- De machine van de tafel afhalen (4 schroeven – sleutel nr 19) en haar onderste boven zetten.
- De 4 schoenen losdraaien en de bodem eraf halen om bij het mechanisme te kunnen komen.
- De spaninrichting opzij schuiven om de riem te kunnen verwijderen en weer op zijn plaats te kunnen brengen.

Opmerking : Let erop dat de vertandingen van de riem naar behoren op hun plaats worden gebracht in de gleuven van de riemschijven.

• Om bij de elektrische componenten te komen :

- De steker van de machine uit de contactdoos halen.

Restspanning op de klemmen van de condensors.

• Er kan elektrische spanning blijven staan op de condensors. Om ieder risico te voorkomen, moet men tijdens een ingreep ze ontladen door hun klemmen aan elkaar te verbinden met behulp van een geïsoleerde geleider (schroevedraaier bijvoorbeeld).

• **Periodiek**

- De drijfas van de rotor met vaseline insmeren.

6.2 ONDERHOUD VAN DE SNIJ-UITRUSTINGEN

• De staat van de lemmets van het mesblok regelmatig nakijken (slijpen – schokken).

• De lemmets zonodig slijpen met een zachte vijl of een slijpsteen.

6.3 INSTELLING VAN DE VEILIGHEIDSUITRUSTINGEN

• De goede werking van de veiligheidsuitrustingen moet regelmatig gecontroleerd worden :

- de motor moet tot stilstand komen als men de trechter optilt, de afstand tussen de neus van de trechter en het lichaam mag niet meer dan 30 mm bedragen,
- de motor zal niet starten zonder het mesblok,
- bij iedere stilstand wordt de motor geremd, blokkering < 4 seconden.

• Indien één van deze functies niet naar behoren werkt :

- de machine niet gebruiken,
- haar laten bijstellen door de servicedienst van uw verkoper.

6.4 ELEKTRISCHE COMPONENTEN

• Regelmatig de staat van het netsnoer en de elektrische onderdelen zelf controleren.

6.5 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

Wij raden u aan in de eerste instantie contact op te nemen met degene die u de machine heeft verkocht

Wij verzoeken u op uw verzoek om inlichtingen of bestellingen van vervangingsdelen het type van de machine, het serienummer en de elektrische eigenschappen te vermelden

• De fabrikant behoudt zich het recht voor zijn producten zonder voorafgaande mededeling te wijzigen en te verbeteren.

Stempel van de verkoper :

Datum van aankoop : .....

Overeenstemming met de regelgeving

De machine is ontworpen in overeenstemming met :

- De machine Richtlijn 2006/42 CEE
- De Richtlijn CEM 2014/30/ EU
- 2011/65/EU Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen.
- De Richtlijn 2002/96/CEE “WEEE”

  Het symbool  op het product wil zeggen dat het product niet mag worden afgevoerd in het huisvuil. Het moet gebracht worden naar de recycling plaats voor elektrische en elektronische uitrustingen. Door het product inderdaad op deze manier af te voeren, draagt u uw steentje tot het behoud van het milieu en de gezondheid van mensen aangezien er zich op dit vlak problemen zouden kunnen voordoen indien het product niet naar behoren zou worden afgevoerd. Neem contact op met de technische dienst van uw gemeente om meer te weten te komen over het recyclen van dit product.
- De Richtlijn 2006/12 CEE “Afval”

  De machine is zodanig ontworpen dat zij niet, of zo min mogelijk, bijdraagt tot een verhoging van schadelijk afval en vervuilingsrisico’s.
- De Richtlijn 94/62/CEE “Verpakking en verpakkingsafval”

  De verpakking van de machine is zodanig ontworpen dat hij niet, of zo min mogelijk, bijdraagt tot een verhoging van schadelijk afval en vervuilingsrisico’s.

  Wij verzoeken u de verschillende stukken verpakking naar adequate recyclingscentra af te voeren.

- de Europese normen

EN 60 204-1-2006 elektrische uitrustingen van machines

EN 1678-1998 groentesnijder, ingebouwde veiligheid

Deze overeenstemming wordt bewezen door :

- Het CE merk van overeenstemming dat op de machine is aangebracht,
- De verklaring van CE overeenstemming die bij de garantiebon is gevoegd,
- Deze instructiehandleiding die aan de bediener moet worden overhandigd.

Akoestische eigenschappen

- Het niveau van de geluidsdruk opgemeten volgens de proefcode EN ISO 11201-EN ISO 3744 = 70 dBA.

Beschermingsindex volgens de norm EN 60529-2000 :

- Elektrische bedieningsorganen IP 55
- Machine in haar geheel IP 23

Ingebouwde veiligheid :

- De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haar betreffende en hierboven vermelde regelgevingen en normen.
- De bediener moet vooraf een opleiding gevolgd hebben met betrekking tot het gebruik van de machine en moet op de hoogte gesteld zijn van de mogelijke residuele risico’s.

Voedingshygiëne :

De machine is ontworpen en vervaardigd met materialen die voldoen aan de volgende regelgeving en aan normen :

- 1935/2004 CEE materialen en voorwerpen in contact met voedingsmiddelen,
- Normen EN 601-2004 : gegoten aluminium legeringen in contact met voedingsmiddelen,
- Norm EN 1672-2 : Voorschriften met betrekking tot de hygiëne.

De oppervlakte van de zones in contact met levensmiddelen zijn glad en eenvoudig te reinigen. Gebruik reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor de voedingshygiëne en neem hun gebruiksaanwijzing in acht.