De genummerde tekeningen verwijzen naar de nummers van de paragrafen van de gebruiksaanwijzing.

NL
08/2024

De basistaal van deze handleiding is Frans.

Inhoud

Inleiding	1	Storingen	6
Installatie	1	Onderhoud	7
Gebruik, veiligheid	3	Overeenstemming met de voorschriften	8
Reiniging, hygiëne, opberging	6		

Inleiding

De gebruikshandleiding geeft de gebruiker nuttige informatie om juist en veilig te werken en heeft ten doel het gebruik van de machine duidelijk en eenvoudig te maken (hierna te noemen “machine” of “apparaat”).

Wat hierna volgt mag echter niet worden beschouwd als een lange lijst lastige waarschuwingen maar eerder als een serie aanwijzingen die ten doel hebben het prestatievermogen van de machine op alle vlakken te verhogen en vooral lichamelijk letsel of materiële schade te voorkomen die kan voortvloeien uit onjuiste gebruiksmethoden en beheerswijzen.

Het is absoluut noodzakelijk dat alle mensen belast met het vervoer, de installatie, de inwerkingstelling, het gebruik, het onderhoud, het repareren en het demonteren van de machine deze handleiding aandachtig raadplegen voordat zij tot hun werkzaamheden overgaan om onjuiste handelingen te voorkomen die de machine of de veiligheid van personen in gevaar zouden kunnen brengen.

Verder is het ook heel belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking staat van de operator en zorgvuldig wordt opgeborgen op de plaats waar de machine werkt zodat men hem moeiteloos en onmiddellijk kan raadplegen in geval van twijfel of als dit nodig blijkt te zijn.

Indien men na het lezen van deze Handleiding nog vragen heeft met betrekking tot het gebruik van de machine, moet men niet aarzelen contact op te nemen met de fabrikant of een erkende service dienst, deze staan in voor een snelle en goede service om een optimale werking van de machine veilig te stellen.

Ter herinnering zij het vermeld dat de normen met betrekking tot veiligheid, hygiëne en milieubescherming van kracht in het land van installatie, altijd moeten worden toegepast tijdens de verschillende gebruiksfasen van de machine. Dientengevolge moet de gebruiker er voor zorgen dat de machine alleen in werking kan worden gesteld en kan worden gebruikt als aan alle veiligheidsvoorwaarden met betrekking tot personen, dieren en zaken is voldaan.

Inleiding

1.1 BESCHRIJVING

• Deze universele groentensnijder snijdt normaal of in dunne plakjes, effileert, raspt, snijdt in frietvorm of in blokjes verschillende levensmiddelen (bereiding van rauwkostschotels, groente, fruit, kaas ....).

De groentensnijder is, dankzij de uiterst gevarieerde snijappa-ratuur waarmee men per uur grote hoeveelheden produkten kan verwerken, de ideale groentensnijder voor de professionals in de horecabedrijven, centrale keukens en kleine industiebedrijven.



A Opbergrek
B Hefboom-laadstok
C Elektrische bediening
D Vergrendeling van het deksel
E Beschermingscarter motor
F Hendel om de vultrechter op te tillen
G Automatische vultrechter
H Stamper
I Kleine vultrechter
J Vultrechter met hendel
L Pen scharnier deksel

Installatie

LET OP !!!

Opslag van de machine : -25°C tot +50°C

Omgevingstemperatuur voor de werking : +4°C tot +40°C

Deze machine is ontworpen voor gebruik door professionals en moet gebruikt worden door personeel die een opleiding gevolgd hebben over het gebruik evenals de reiniging en het onderhoud van de machine met betrekking tot de betrouwbaarheid en de veiligheid.

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

Bij het vastnemen van de machine, altijd controleren of de greeppunten geen bewegende onderdelen zijn ; risico op vallen en verwondingen op de onderste ledematen.

De machine is niet ontworpen om te werken in een explosieve omgeving.

2.1 AFMETINGEN - GEWICHT (ter indicatie)

Afmetingen verpakking L x b x h (mm) : 2.1

- *Motorblok TR260* : 800 x 520 x 580
- Netto gewicht : 49 kg - Verpakt gewicht : 58 kg
- *Automatische vultrechter* : 800 x 520 x 580
- Netto gewicht : 15 kg - Verpakt gewicht : 23 kg
- *Standaard vultrechter + bak* : 560 x 490 x 610
- Netto gewicht : 18 kg - Verpakt gewicht 22 kg
- *Kooltrechter :* 560 x 490 x 610
- Netto gewicht : 15 kg - Verpakt gewicht : 19 kg

Afmetingen verpakking tafel : 750 x 500 x 200

Afmetingen van de machine met automatische vultrechter

- zonder tafel : 750 x 490 x 680
- met tafel : 750 x 490 x 1345

Afmetingen van de machine met standaard vultrechter

- zonder tafel : 860 x 535 x 615
- met tafel : 860 x 535 x 1280

Hantering - Transport

- De verpakte machine moet met een heftruck of een handtruck opgetild worden. Bij handmatige hantering van de machine alleen, zijn twee personen nodig.

2.2 PLAATSING EN ORGANISATIE

• Het is aangeraden de groentensnijder op de verplaatsbare tafel te bevestigen (optioneel beschikbaar), deze tafel is uiterst functioneel en men kan er grote standaard opvangbakken inzetten. Zoniet, moet de machine geplaatst worden op een tafel met een hoogte gelegen tussen 600 en maximaal 750 mm.

De machine altijd op een vlakke, stabiele en stevige oppervlakte plaatsen.

• Voor het vast of waterpas zetten van de tafel :

- De twee bevestigingsschroeven van de schoenen losdraaien (pijpsleutel n° 10).
- De schoen afstellen dan in de juiste positie blokkeren.
- Controleren of de machine stabiel staat.

Zonodig de verplaatsbare tafel vastmetselen :

- De gaten van de twee schoenen doorboren (de schroeven diam. 5x40 en de pluggen zijn niet inbegrepen).

2.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

LET OP !!!

De elektrische aansluiting moet volgens de regels der kunst tot stand gebracht worden door een erkende vakman (zie normen en regels van kracht in het land waar de machine wordt geïnstalleerd).

Bij gebruik van een adaptor op de contactdoos moet men controleren of de elektrische eigenschappen van de contactdoos niet minder zijn dan die van de machine.

Geen meervoudige contactdoos gebruiken.

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

- maximale spanningsverandering : +/- 10%
- maximale frequentie verandering : +/- 1% in continu en +/- 2% over korte perioden

LET OP : de elektrische installatie moet voldoen (ontwerp, uitvoering en onderhoud) aan de wettelijke en normatieve bepalingen van 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 hiertoe de eigenschappen vermeld in kolom G van figuur 2.3.a.

LET OP : Zie wat betreft de bescherming tegen indirect contact (naar gelang het type voeding en de aansluiting van de massa's op het equipotentiale beschermingscircuit) punt 6.3.3. van de EN 60204-1 (IEC 60204-1) met gebruik van beschermingsinrichtingen voor automatische onderbreking van de voeding bij een isolatie defect in schema TN of TT of wat betreft het systeem IT, met gebruik van een permanente isolatie controle inrichting of differentiaal voor de automatische onderbreking. Op deze bescherming zijn de voorschriften van de IEC 60364-4-41, 413.1 van toepassing.

Bijvoorbeeld : in een TT systeem moet men voor de voeding een differentiële vermogenschakelaar installeren met aangepaste uitschakelstroom (bijvoorbeeld 30 mA) op de aardaansluiting van de plaats waar de machine moet worden geïnstalleerd.

LET OP : Het niet in acht nemen van deze voorschriften stelt de klant bloot aan het risico dat de machine niet naar behoren werkt en/of aan ongevallen veroorzaakt door direct of indirect contact.

• Controleren of de spanning van het elektrische net overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje en het etiket van het netsnoer.

• Karakteristieken van de motor 2.3a

Aardaansluiting verplicht d.m.v. de groen/gele draad.

- **B** Aantal fazen (1 eenfasig of 3 driefazenwisselstroom)
- **C** Nominale spanning in volt (waarde, vlak of commutatie)
- **D** Frekwentie (Hertz)
- **E** Nominaal vermogen (Watt)
- **F** Nominale sterkte (Ampere)
- **G** Kaliber van de smeltzekering ter bescherming van de elektrische leiding (Ampere)
- **H** Stroomverbruik (K Watt/uur)

• De groentensnijder wordt gevoed ofwel met enkel fase ofwel driefasig naar gelang het model. Het driefasen model heeft twee snelheden : 325 en 650 t/min.
Het enkel fase model heeft één enkele snelheid : 325 t/min.

• 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.

• 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.

- Visueel de draaibeweging van de uitwerper controleren door het gootje. De uitwerper moet tegen de klok in ↻ draaien.

• Indien de uitwerper niet in de goede richting draait, moet men 2 fazendraden op het stopcontact omwisselen.

3.1 DE VEILIGHEID VAN DE GEBRUIKER WORDT VERZEKERD DOOR :

LET OP !!

Opslag van de machine: -25°C tot +50°C

Omgevingstemperatuur voor de werking: +4°C tot +40°C

De machine voor het eerste gebruik zorgvuldig schoonmaken.

Dit is een professionele machine en zij mag alleen worden gebruikt door personeel dat naar behoren is opgeleid voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud op het vlak van bedrijfszekerheid en veiligheid.

De machine gebruiken in een ruimte die goed verlicht is (zie technische norm van toepassing in het land van gebruik. In Europa, zie de norm EN 12464-1).

Bij de hantering van de machine, altijd controleren of de punten waar men haar beetpakt geen beweegbare onderdelen zijn : gevaar voor vallen en letsel van de onderste ledematen.

Het deksel en de stamper altijd voorzichtig laten zakken, zoniet loopt men het risico dat de vingers bekneld raken.



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

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

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

Uit hygiënische en veiligheidsoverwegingen, moet men altijd een hoofddeksel dragen dat resistent, wasbaar of van het wegwerp type is en dat de haren helemaal bedekt.

LET OP : Bij alle handelingen tijdens het gebruik, het reinigen of het onderhoud van de machine bestaat er gevaar voor snijwonden, men mag dan ook nooit forceren en men moet de handen op een redelijke afstand van de snijdende onderdelen houden.

Altijd adequate beschermingsmiddelen gebruiken tijdens deze handelingen.



De machine is niet ontworpen om te werken in een ontplofbare omgeving.

• Met automatische vultrechter :

De geremde stilstand van de motor bij het openen van de vultrechter en het feit dat het niet mogelijk is de machine te starten als de vultrechter niet op zijn plaats is gebracht.

De geometrie en de spijlen van de RVS laadinrichting waardoor men niet per ongeluk bij de snijplaat kan komen.

• Met vultrechter met hendel :

- De geremde stilstand van de motor bij het openen van de hendel
- Het feit dat het niet mogelijk is de motor te starten zonder de hendel-perser of de vultrechter voor lange groente of bij het openen van het deksel indien het is voorzien van een hendel-perser of van de vultrechter lange groente.
- De afmetingen van de kleine vultrechter lange groente en de grote vultrechter.
- Het feit dat men zonder gevaar via de afvoergoot in de machine kan komen dankzij het ontwerp van de uitwerper en de platen.
- Het feit dat de gebruiker kennis heeft genomen van de instructies vermeld in deze handleiding voor gebruik, reiniging en onderhoud van het apparaat en deze in acht neemt.

A - Knop uit
B - Knop werking 1 snelheid
C - Knop impulsie werking
D - Knop werking 2 snelheden
E - Lichtgevende controlelampjes snelheid

De snijmachine kan alleen in werking gesteld worden als de trechter omlaag is gezet.

a) Continu werking :

- aanzetten door te drukken op **B** : snelheid 1
- aanzetten door te drukken op **D** : snelheid 2, wordt aangegeven op het lichtgevende controlelampje **E** wat betreft het model met 2 snelheden.

b) Impulsie werking :

- aanzetten door te drukken op **C**



c) Stoppen :

- altijd de knop **A** gebruiken als men klaar is met de werkzaamheden.

RESIDUELE RISICO’S

De machine heeft de volgende residuele risico’s :

• De vingers kunnen worden platgedrukt onder het bovenste deksel als men het niet voorzichtig dicht doet.

• De hand kan worden platgedrukt of kan bekneld raken in de uitwerpingszone van de producten door de in beweging zijnde onderdelen.

3.2 KEUZE VAN DE SNIJAPPARATUUR



Snijbladen C : recht snijden van 1 tot 16 mm.

Snijbladen W : gegolfd snijden van 2 tot 6 mm voor :

- Groente : aardappelen, peentjes, aubergines, bietjes, bladselderij, champignons, courgettes, witlof, venkel, uien, prei, paprika, radijsjes....
- Fruit : bananen, citroenen, sinasappelen, appels, rabarber.



Raspbladen J-P-K :

J 302 : fijn **J 303 :** middelgrof

J 304 : grof **J 307 :** zeer grof

- Groente : peentjes, pommes pailles, selderij met remouladesaus, rode kool, bietjes, zwarte radijsjes, mierikswortel, rösti.
- Kaas : gruyèrekaas, mozarella.
- Overige : noten, amandelen, paneermeel, chocolade....

P : voor parmezaankaas, paneermeel, amandelen, zwarte radijsjes, chocolade.

K : speciale rasp voor rauwe aardappelen (Knödeln).



Effileerbladen A : snijden in staafjes van 2 tot 4 mm.

A 302 : fijne staafjes 2x2 mm
A 303 : middelgrote staafjes 3x3 mm } (pommes «pailles», selderij, peentjes)
A 304 : grote staafjes 4x4 voor Franse frietjes



• **Effileerbladen AF :** voor frietjes : snijden in staafjes van 6 tot 10 mm.

• **Blokjesrooster AM macedoine/gebakken aardappelen** : snijden in vierkante blokjes van 8 tot 25 mm in combinatie met één van de bladen **C.**

- Blokjes : groentemacedoine of vruchtensalade, jardinières, minestrones, gebakken aardappelen, soep.

• **Indicatieve afgegeven hoeveelheden (kg/uur)** :

- Deze hoeveelheden zijn afhankelijk van de organisatie op de werkplaats (laadritme...) en van de aard van de te verwerken

TR260 Handleiding omhoog 900 kg/h

Appeltjes met uitjes	C 305	580
Frietjes	AF 308	700

TR260 Automatische omhoog 4000 kg/h

3.3 INDIENSTSTELLING VAN DE SNIJAPPARATUUR

• De groentensnijder wordt geleverd met een niet gemonteerde aan-voerbak en de uitwerper gemonteerd op de aandrijfas.

Opmerking: Alvorens met het snijden te beginnen moet men altijd controleren of de snijruimte, de aandrijfas, de uitwerper, het blad, het rooster en de aanvoerbak naar behoren gereinigd zijn.

Als volgt te werk gaan 

- Het handvat **A** draaien om het deksel te ontgrendelen, dan het deksel met het handvat **B** oplichten tot aan de aanslag boven.
- De aanvoerbak op zijn plaats zetten,  de schroef **A** volledig losdraaien, de twee contactblokjes **B** in de gaten van het blad schuiven, dan de bak tot aan de aanslag aanduwen en de schroef **A** aandraaien.
- De uitwerper verwijderen.

1) Voor het normaal of in dunne plakjes snijden, raspen en effileren. 

• De uitwerper monteren door hem op zijn as te draaien totdat de drie vingers van de as in de gaten van de uitwerper schieten. Controleren dat de uitwerper goed ondersteund wordt (zie par. 4 - reinigen).

• Het gewenste blad installeren (snijder **C/W**, effileerder **A/AF** of rasp **J/P/K**) door het met de klok ↻ mee te draaien totdat men de ingang van het bajonet heeft gevonden en totdat het blad zakt. Vervolgens doordraaien in dezelfde richting tot aan de aanslag. 

Opmerking: Een naar behoren geinstalleerd blad raakt net het uiteinde van as aan en kan niet opgetild worden. 

• Het deksel dicht doen en vergrendelen.

2) Voor het snijden van blokjes 

• De uitwerper monteren (zie paragraaf 3.3.1).

• Het gewenste rooster in de daarvoor voorziene ruimte laten glijden, controleren dat het niet blijft steken (schone steunen zie par. 4.1).

Opmerking : De bovenste zijde van het rooster moet 4 mm inspringen ten opzichte van de bovenzijde van het lichaam.

• Vervolgens het snijblad C/W  installeren en het deksel dicht doen en vergrendelen (zie par. 3.3.1).

Indien het niet mogelijk is het deksel te vergrendelen, de juiste installatie van de verschillende apparaturen één voor één controleren.

3.4 KEUZE EN FUNCTIES VAN DE VULTRECHTERS

1) Automatische vultrechter

- Deze vultrechter wordt voornamelijk gebruikt voor groente met gelijke vorm zoals aardappelen, worteltjes, selderij (zonodig van de voren in stukken gesneden), tomaten enz. De groente moet los in de machine gedaan worden met hoeveelheden van ongeveer 5 kg. 

  Met deze vultrechter kan men groente in dunne plakken en blokjes snijden, raspen en macedoine en frietjes snijden. 

2) Vultrechter met hendel 

- Voor grote producten (volume 2,5 l komt overeen met een halve kool).
- De producten moeten met de hand in de machine gedaan worden door ze te laten glijden van de aanvoerbak naar de vultrechter toe.
- Richting waarin de producten in de machine gestoken moeten worden :

A/B : snijden in plakken
C/B : dunne plakken - raspen 
D : lange groente

3) Kleine vultrechter met verwijderbare stamper.

- Voor het vullen van «lange» produkten (peentjes, courgettes, komkommers, prei, bananen...) en van kwetsbare produkten met middelgrote afmetingen (tomaten, kiwi's…). Opening 70x60 mm max.
- Het vullen geschiedt handmatig door de produkten één vor één of bij bosjes.

4) De vultrechter lange groentesoorten (optioneel)

- Voor het vullen van lange maar dunne produkten (peentjes, komkommers, courgettes, prei, bananen..) en van kwetsbare produkten (tomaten, kiwi's..).
- De vultrechter heeft drie verschillende ingangen waarvan de diameters 50, 60 en 70 mm bedragen.
- Het laden en de laadrichting van de produkten zijn identiek aan die van de kleine vultrechter (zie par. 3.4.2).

5) Kooltrechter 

- De speciale vultrechter voor kool maakt het mogelijk de kool in dunne plakjes te snijden met behulp van een plaat voorzien van een inrichting die de stronkjes verwijdert.

3.5 GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE VULTRECHTER

De automatische vultrechter moet altijd gebruikt worden in combinatie met de roerstaaf geschroefd op de as van de werktuighouder.

3.5a

Het rendement van de groentensnijder wordt opgevoerd als hij continu gevoed wordt. De maximale doorsnede van de groente of stukjes groente via de automatische vultrechter bedraagt 60 mm.

3.6 GEBRUIK MET VULTRECHTER MET HENDEL 3.5d

Deze goentensnijder werkt alleen indien het deksel gesloten is.

- De stamper niet uit de hefboom/laadstok halen om te vermijden dat de produkten weer naar boven komen.
- De produkten in de aanvoerbak leggen.

  De maximale inhoud van een emmer is 10 liter.
- Op de knop «AAN» drukken B.
- Met één hand de hefboom/laadstok naar boven halen en naar rechts duwen.
- Zodra de laadstok uit de vultrechter komt, stopt de motor. Hierdoor is het veilig vullen gewaarborgd.
- Met de linker hand de produkten vanuit de aanvoerbak in de vultrechter laten glijden, niet hoger dan het bovenste peilstreepje laden.

Nooit een voorwerp in de vultrechter steken als het apparaat loopt.

- De hefboom weer naar het midden trekken.
- Wanneer de hefboom/laadstok boven de vultrechter staat, gaat de groentensnijder automatisch van start.
- Met de hefboom/laadstok de produkten naar beneden drukken tot aan de lage aanslag.
- De hefboom/laadstok weer naar boven halen en opnieuw beginnen.
- Als men klaar is met de werkzaamheden, drukken op de knop A UIT .

Advies : De kracht van de hefboom/laadstok aanpassen aan :
- het te verwerken produkt (zacht produkt, weinig kracht),
- het gekozen snijapparatuur (een rasp heeft meer kracht nodig dan een snijblad).

De machine niet onder stroom laten staan bij langdurige pauzes met de hefboom/laadstok buiten de vultrechter.

3.7 GEBRUIK VAN DE KLEINE VULTRECHTER EN DE STAMPER.

- De hefboom/laadstok in lage stand laten staan met het dek-sel vergrendeld.
- Aan de knop **A** trekken om de stamper te verwijderen.
- De produkten in de aanvoerbak leggen, binnen handbereik.
- Op de knop «AAN» drukken om te startenB.- Met de linker hand de produkten één voor één of bij bosjes in het apparaat laden, ervoor zorgen dat de opening van de vultrechter zo volledig mogelijk gevuld wordt.

3.6b

Nooit een hard voorwerp in de vultrechter steken als het apparaat loopt.

- De produkten met behulp van de stamper naar beneden duwen.

3.6c

Nooit de hand in de kleine vultrechter steken, gebruik altijd de stamper.

Advies :
- Steek de lange produkten altijd met het spitse gedeelte naar beneden in de machine.
- Voor het vermijden van schuine of onregelmatige snijvorm: de dunne produkten «kop aan staart» in de vultrechter steken.
- De uiteinden van de groente afsnijden, hierdoor voorkomt men verstopping.

3.8 GEBRUIK VAN DE VULTRECHTER VOOR LANGE GROENTE, HOOG DEBIET (OPTIONEEL)

• Voor het installeren van de vultrechter voor lange groente als volgt te werk gaan :

- Drukken op de knop «UIT» **A**.
- De hefboom/laadstok in hoge stand zetten.
- De blokkeerknop **A** losdraaien.
- De hefboom/laadstok optillen om hem van de draaias **B** los te maken. 3.7a
- De vultrechter voor lange groente op de draaias **B** plaatsen en hem tot op de bodem van de vultrechter laten zakken.
- De knop **A** weer aandraaien om het geheel te blokkeren.

3.7b

Opmerking: Zodra de vultrechter voor lange groente op zijn plaats zit, kan de groentensnijder starten.

- Op de knop «AAN» drukken **B**.
- De produkten één voor één in de met hun dikte overeenkomende buis steken
- Ze met de stamper of met de volgende groente aandrukken.

Adviezen : (zie par. 3.6)

Indien een groente blijft vastzitten in de buis :

- Op de knop «UIT» drukken **A**.
- Het deksel ontgrendelen en optillen (zie par. 3.3).
- De produkten vanuit de binnenzijde van de buis naar buiten duwen.

Nooit een hard voorwerp in de vultrechter steken als het apparaat loopt.

Reiniging, Hygiëne, Opberging

LET OP !!

Altijd de steker uit de contactdoos halen voordat men de machine gaat demonteren.

Voor het gebruik van reinigingsmiddelen, altijd de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften hiervan aandachtig lezen en adequate beschermingsmiddelen dragen.

De machine niet schoonmaken met een hoge druk reiniger.

4.1 TUSSEN TWEE GEBRUIKMAKINGEN DOOR

- Het dekselopenenende snijapparatuurverwijderen (blad, rooster, uitwerper zie par. 3.3) om ze met warm water te wassen.
- De snijruimte van het lichaam met een schone en vochtige spons reinigen, speciale aandachtbestedenaande steunenvanhetrooster, de afvoergoot en de binnenkant van de vultrechters.

4.2 ALS MEN KLAAR IS MET DE WERKZAAMHEDEN

1) In het geval van een vultrechter met hendel, de toevoerbak verwijderen (zie § 3.3) en de hendel-perser van de draaias afhalen (zie § 3.7).

2) In het geval van een automatische vultrechter, de hendel-perser verwijderen evenals de snij- inrichtingen.

3) In alle gevallen, het deksel van het lichaam van de machine verwijderen door te trekken aan de spil A, dan het deksel ontgrendelen en het optillen.

Adviezen Alvorens een rooster schoon te maken, de stukjes groente die vast zijn blijven zitten met een worteltje naar buiten drukken. Geen metalen voorwerpen gebruiken. 4.2C

- De afneembare onderdelen reinigen in de gootsteen of in de afwasmachine met warm water waaraan een met de materialen compatibel reinigings-, ontvettings- en ontsmettingsmiddel is toegevoegd.
- Afspoelen en laten drogen.
- De snijruimte van het lichaam met behulp van een vochtige spons en een reinigings-, ontsmettingsmiddel zorgvuldig schoonmaken, dan afspoelen.
- Indien nodig de buitenzijde van de machine en de tafel met een vochtige spons en een niet-schurend reinigingsmiddel schoonmaken, dan afspoelen met een vochtige spons.

Advies : Geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen gebruiken die de oppervlakten zouden kunnen beschadigen, of een reinigingsmiddel op chloorbasis dat het aluminium zou kunnen beslaan.
- De plastic onderdelen niet in de afwasmachine doen.

4.3 OPBERGING 4.3

Na het reinigen, alle snijapparatuur zorgvuldig opbergen in het opbergrek dat waarin 6 bladen of roosters kunnen worden opgeborgen. Dit rek kan worden bevestigd :

- Of aan het rekkenvak de verplaatsbare tafel.
- Of aan de muur met behulp van twee T-vormige bevesti-gingsorganen (toegangshoogte maximaal 1,80 m).

Storingen

5.1 HET APPARAATWIL NIET STARTEN, CONTROLEREN :

Of de stekker van de machine wel in het stopcontact is gestoken (groene lampje aan),

Of de elektrische voeding via het stopcontact goed is,

Of het deksel gesloten is,

Of de hefboom/laadstok zich wel in de vultrechter bevindt.

Indien de machine tijdens een werkcyclus stopt :

- is het thermische relais in werking gezet. Dit relais zal automatisch weer in de juiste stand gezet worden.
- Enkele ogenblikken wachten alvorens opnieuw te starten.
- De de knop «AAN» drukken **B** en wat minder kracht op de hefboom zetten;

5.2 VREEMD GELUID

• Het apparaat onmiddellijk stop zetten.

• Controleren of de bladen, het rooster en de uitwerper (deze kan langs het rooster schuren) naar behoren zijn geplaatst.

• Demonteren, zonodig reinigen en controleren of er niet ergens een vreemd element zit, vervolgens alles weer naar behoren op zijn plaats zetten.

• Indien het geluid niet verdwijnt en het apparaat onvoldoende vermogen afgeeft, controleren of :

- de driefazenmotor niet op twee fazen draait,
- de drijfriem niet versleten is of opnieuw gespannen moet worden (zie par. 6.1).

5.3 BLAD ZIT VAST

- de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken,
- één hand plat op de uitwerper plaatsen en deze in zijn draaibeweging blokkeren,
- met de andere hand het blad vanaf de buitenkant vastpakken met behulp van de vingergaatjes krachtig tegen de klok in draaien,
- het blad met een heen-en-weer en draaibeweging oplichten.

5.4 KWALITEIT VAN HET WERK

• De machine stop zetten alvorens in te grijpen.

• Indien de produkten niet naar behoren worden afgevoerd, controleren of :

- de uitwerper wel goed op zijn plaatst zit,
- de produkten die zich in de opvangbak bevinden, de afvoer niet blokkeren,
- er zich niet te veel produkten in de snijruimte bevinden.
- er zich niet een vreemd element of een afgebroken stukje van een snijcomponent in de snijruimte bevindt.

• Indien de snijkwaliteit te wensen overlaat, de volgende punten controleren :

- de draairichting (tegen de klok ⟲ in van boven af gezien),
- of de juiste snijapparatuur aangewend is (zie par. 3.2),
- de goede staat van de snijapparatuur (zie par. 6.2),
- de gekozen vultrechter (zie par. 3.4),
- de manier waarop de produkten in de vultrechter worden ge- stoken (zie par. 3.4).

Indien de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van uw leverancier raadplegen.

Onderhoud

OPGELET !!

Voor iedere ingreep de steker van de machine uit de contactdoos halen.

Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd, naar behoren opgeleid en bevoegd personeel verricht worden.

6.1 MECHANISME

• Deze groentensnijder benodigt een minimaal onderhoud (de lagers van de motor en van het mechanisme zijn eenmalig levenslang gesmeerd).

• Het is aanbevolen op zijn minst één keer per jaar de spanning en de slijtage van de drijfriem te controleren.

Hiertoe als volgt te werk gaan :

- De stekker van het apparaat uit het stopcontact halen.
- Grountensnijder van de tafel losmaken (4 schroeven - sleutel n° 19) of de vier schoenen losschroeven (groentensnijder zonder tafel) en het apparaat op zijn zijde leggen.
- De centrale schroef losdraaien en de bodem verwijderen.

• **Vervangen of opnieuw spannen van de drijfriem :**

- De 4 bevestigingsschroeven van de motordrager losdraaien (max. 2 slagen) (sleutel n° 13).
- De spanningsschroef B die zich links van de contramoer bevindt (platte sleutel n° 10) losdraaien totdat de riem los op de riemschijf ligt.
- Met de rechter hand hard op de drijvende riemschijf drukken om de riem te spannen.
- Tegelijkertijd met de linker hand (zonder gereedschap) de spanningsschroef aandraaien.
- De hartafstand tussen de twee riemschijven opmeten.
- De spanningsschroef vier slagen aandraaien wat overeenkomt met een vergroting van de hartafstand van 3 mm ongeveer.
- De contramoer van de spanningsschroef en de vier bevestigingsschroeven van de motor blokkeren.
- De deeltjes van de riem die zich binnen in de bak bevinden, verwijderen.
- De bodemplaat weer op zijn plaats brengen met de centrale schroef, de 4 schoenen of de vier bevestigingsschroeven van de tafel.

• **Periodiek :**

- De aandrijfas van de snijapparatuur met vaseline smeren.

6.2 ONDERHOUD VAN DE SNIJAPPARATUUR

Snijbladen C : het opnieuw scherp slijpen van de messen

- De bevestigingsschroeven losdraaien.
- Een waterslijpsteen gebruiken en ervoor zorgen dat de snijhoek niet wordt gewijzigd.

Snijbladen AF :

- De messen slijpen zoals hierboven voor de snijbladen **C** aangegeven.
- De messenblokken zijn onderling verwisselbaar.

Roosters AM :

De messen hoeven niet vervangen te worden aangezien zij gegoten zijn.

- Zonodig bijwerken met behulp van een kleine vijl indien de messen na een schok beschadigd zijn.

Raspen J/P/K :

De raspen hoeven niet nageslepen te worden.

- In het geval van aanzienlijke slijtage van de holtes van de rasp, het kelkje vervangen.

6.3 AFSTELLING VAN DE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

• De goede werking van de veiligheidsuitrustingen moet voor het gebruik gecontroleerd worden. De motor moeten binnen de 2 seconden tot stilstand komen.

- Bij het openen van het deksel, maatcijfer E op maximaal 18 mm.
- Bij het opheffen van de hefboom/laadstok, maatgetal F op maximaal 60 mm van de rand van de vultrechter.

• Indien één van de drie veiligheidsfuncties niet naar behoren werkt :

- Het apparaat niet gebruiken.
- Het apparaat opnieuw laten afstellen door de onderhoudsdienst van uw leverancier.

6.4 ELEKTRISCHE ONDERDELEN

Toegang tot de elektrische onderdelen :

- De steker van de machine uit de contactdoos halen.

Residuale spanning op de klemmen van de kondensators.

• De condensatoren kunnen elektrisch geladen blijven. Teneinde ieder risico te voorkomen bij een eventuele ingreep, is het aangeraden ze te ontladen door hun klemmen op elkaar aan te sluiten middels een geïsoleerde geleider (schroevedraaier bijvoorbeeld).

6.5 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

Wij raden u aan u in de eerste instantie te richten tot degene die u het apparaat heeft verkocht.

Bij verzoeken voor informatie of bestellingen van onder-delen, het type van de machine, het serienummer en de elektrische karakteristieken aangeven.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zijn produkten zon-der voorafgaande mededeling te wijzigen of te verbeteren.

Stempel van de verkoper

Datum van aankoop : .....

Overeenstemming met de voorschriften

De machine is ontworpen en uitgevoerd in overeenstemming met :

- De Machinerichtlijn 2006/42/EEG,
- De richtlijn CEM 2014 / 30 EU,
- 2011/65/EU Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen.

2002/96/CEE « WEEE »

Het symbool “  ” op het product wijst erop dat dit product niet beschouwd mag worden als huishoudelijk afval. Het product moet in plaats daarvan ingeleverd worden bij het relevante inzamelingspunt voor de recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Door dit product naar het inzamelingspunt te brengen, werkt u mee aan het voorkomen van potentiële negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid, die anders veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recyclage van dit product, gelieve contact op te nemen met de commerciële dienst of de verdeler van het product, de dienst na verkoop of het afvalverwerkingsbedrijf.

2006/12/CEE « Afval »

De machine is zodanig ontworpen dat zij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het verhogen van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilingsgevaar. Neem de recycling voorwaarden in acht.

94/62/CE « Verpakking en verpakkingsafval »

De verpakking van de machine is zodanig ontworpen dat hij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het vergroten van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilingsgevaar.

Ervoor zorgen dat de verschillende delen van de verpakking worden afgevoerd naar de speciale recyclingplaatsen. -

De Europese normen :

EN 60 204-1-2006 elektrische machineapparatuur

EN 1678-1998, groentesnijders, ingebouwd veiligheids-systeem

Voornoemde overeenstemming wordt bewezen door :

- het conformiteitsmerk CE dat op de machine is bevestigd,
- de hiermee overeenkomstige CE verklaring van overeenstemming die bij de garantiebon is gevoegd,
- deze handleiding die aan de bediener moet worden overhandigd.

Akoestische eigenschappen :

- Het niveau van de geluidsdruk opgemeten volgens de proefcode EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 = 70 dBA.

Beschermingssymbolen volgens de norm EN 60529 2000:

- Elektrische bediening : IP55
- Machine in haar geheel : IP23

Ingebouwde veiligheidsvoorzieningen :

- De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haarbetreffende reglementatie en de normen zoals hierboven beschreven.
- De bediener moet een opleiding hebben gevolgd mbt het gebruik van de machine en alle nodige informatie hebben ontvangen mbt de eventuele residuele risico’s (verplichting tot opleiding van het personeel voor werkposten).

Voedingshygiëne :

De machine is gebouwd met materialen die voldoen aan de hierna volgende reglementatie en normen :

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

De oppervlakten van de zones die in contact komen met levensmiddelen zijn glad en makkelijk te reinigen. Voor levensmiddelen erkende reiniginsmiddelen gebruiken en de gebruiksaanwijzing van voornoemde reinigingsmiddelen in acht nemen.

De machine heeft de verklaring van overeenstemming van de CNERPAC voedinghygiëne en die van de NSF Standard 8 verkregen.