

Tämän ohjekirjan lähdekieli on ranska.

Sisältö

Johdanto	1	Vianetsintä	6
Asennus	1	Huolto	7
Käyttö ja turvallisuus	3	Vaatimustenmukaisuus	8
Puhdistus, hygienia ja säilytys	5		

Tilinteko

Käyttöohjekirja antaa käyttäjälle hyödyllisiä tietoja oikeanlaista ja turvallista työskentelyä varten. Se on tarkoitettu helpottamaan koneen käyttöä (seuraavaksi nimetään sanoilla "kone" tai "laite").

Seuraavia tietoja ei saa käsittää pitkänä listana rajoittavia varoituksia, vaan paremminkin sarjana ohjeita, jotka on tarkoitettu parantamaan joka suhteessa koneen suorituskykyä ja välttämään ennen kaikkea epäsopivista käyttö- ja hallintamenetelmistä johtuvia ihmisille koituvia vahinkoja tai materiaalivahinkojen seurausta.

On olennaista, että kaikki henkilöt, jotka huolehtivat kuljetuksesta, asennuksesta, käyttönotosta, käytöstä, huollosta, korjauksesta sekä koneen purkamisesta, katsovat ja lukevat huolellisesti tämän ohjekirjan ennen etenemistä eri toimenpiteisiin, jotta estetään virheellinen ja sopimaton käyttö, joka saattaa olla haitaksi koneen kokonaisuudelle tai ihmisten turvallisuudelle.

Yhtä tärkeää on, että ohjekirja on aina käyttäjän saatavilla ja että se säilytetään huolella koneen toimialueella, jotta sitä voidaan katsoa helposti ja nopeasti epäröintitilanteessa tai mistä tahansa syystä joka kerta, kun tarvitaan.

Mikäli tämän ohjekirjan lukemisen jälkeen, on vielä epäröintiä tai epävarmuutta koneen käytöstä, älä epäröi ottaa yhteyttä valmistajaan tai S.A.V.-valtuutettuun, joka on käytettävissäsi nopean ja varman palvelun takaamiseksi, jotta varmistetaan koneen paras toiminta ja tehokkuus.

Muistutetaan, että turvallisuuteen, hygieniaan ja ympäristön suojeluun liittyvät ja asennusmaassa voimassa olevat normit on aina otettava huomioon koneen käyttövaiheiden aikana. Siitä johtuen on käyttäjän tehtävä varmistaa, että kone käynnistetään ja sitä käytetään ainoastaan parhaissa turvallisisa olosuhteissa henkilöille, eläimille ja omaisuudelle.

Johdanto

1.1 KUVAUS

Tällä yleisvihannesleikkurilla voidaan viipaloida, silputtaa, riipiä, raastaa, leikata kuutioksi erilaisia ruokatarvikkeita (raakavihannesten, vihannesten, hedelmien, juustojen jne. valmistus) Erilaisine varusteineen, jotka takaavat suuren tuotantonopeuden, leikkuri on yhteisöjen ja pienteollisuuden ammattikäyttöön tarkoitettu vihannesleikkuri.



1.1

- A Järjestelykehikko
- B Survinvipu
- C Sähkökytkimet

- D Kannen lukitus
- E Moottorin suojakotelo
- F Syöttösuppilon nostokahva
- G Automaattinen syöttösuppilo
- H Survin
- I Pieni syöttösuppilo
- J Vivulla varustettu syöttösuppilo
- L Kannen saranatappi

Asennus



HUOMIO !!

Koneen säilytys: -25°C +50 °C

Ympäristön käyttölämpötila: +4°C +40 °C

Tämä kone on tarkoitettu ammattikäyttöön. Luotettavan ja turvallisen toiminnan varmistamiseksi konetta saavat käyttää ainoastaan sen käyttöön, puhdistukseen ja huoltoon koulutetut henkilöt .

Koneen käyttötilan on oltava riittävän valaistu (katso käyttömaassa voimassa oleva tekninen standardi, Euroopassa standardi EN 12464-1).

Varmista aina konetta käsitellessäsi, ettet tartu sen liikkuviin tai irtoaviin osiin: kaatumisvaara ja alaraajojen loukkaantumisvaara. Koneita ei ole suunniteltu käytettäväksi räjähdysvaarallisessa ympäristössä.

2.1 MITAT - PAINO (tiedoksi) 2.1

Pakkauksen mitat L x l x h (mm):

- Moottori TR260: 800 x 520 x 580
- Nettopaino: 49 kg – bruttopaino: 58 kg
- Automaattinen syöttösuppilo 800 x 520 x 580
- Nettopaino: 15 kg – bruttopaino: 23 kg
- Normaali syöttösuppilo + kaukalo: 560x490x610
- Nettopaino: 18 kg – bruttopaino: 22 kg
- Kaalin syöttösuppilo: 580 x 490 x 610
- Nettopaino: 15 kg – bruttopaino: 19 kg
- Pöydän pakkauksen mitat: 750 x 500 x 200

- Automaattisella syöttösuppilolla varustetun koneen mitat
- ilman pöytää: 750 x 490 x 680
- pöydän kanssa: 750 x 490 x 1345
- Normaalilla syöttösuppilolla varustetun koneen mitat
- ilman pöytää: 860 x 535 x 615
- pöydän kanssa: 860 x 535 x 1280
- Huolto – kuljetus
- Pakattu kone on tarkoitettu nostettavaksi nostotrukin tai haarrukkavaunun avulla. Pelkän koneen huollossa tarvitaan kaksi henkilöä.

2.2 SIJOITTAMINEN

• Vihannesleikkuri kehoitetaan asennettavaksi liikkuvalla pöydälleen (toimitus on valinnainen), joka on kätevämpi ja johon käyvät tavalliset suurikokoiset vastaanottoastiat. Muussa tapauksessa se on syytä asettaa pöydälle, jonka korkeus on enintään 60 – 70 cm.



! Aseta kone aina tasaiselle, vakaalle ja kestäväälle alustalle.

- Pöydän korkeuden ja tason säätö:
- Hellitä jalkojen lukitusruuveja (10 mm hylsyavain).
- Säädä jalkojen korkeus ja kiristä ruuvit.
- Tarkasta, että kone on vakaassa asennossa.
- Jos siirrettävä pöytä on kiinnitettävä alustansa:
- Poraa jaloille reiät (halk. 5 x 40 ja tulpat, ei sis. toimitukseen).

2.3 SÄHKÖLIITÄNNÄT



HUOMIO !!

Sähkökytkennän tekee kaikkien taiteen sääntöjen mukaan pätevä ammattitaitoinen henkilö (katso asennusmaassa voimassa olevat normit ja säännökset).

Mahdollinen sähköpistokkeen sovittimen käyttö vaatii tarkastuksen, että sen sähköominaisuudet eivät ole pienempiä kuin koneen sähköominaisuudet.

Älä käytä monipistoketta.

Koneen virransyötön vaihtovirralla on oltava seuraavien ehtojen mukainen EN60204-1;

- Jännitteen maksimi vaihtelu: $\pm 10\%$
- Taajuuden maksimi vaihtelu: $\pm 1\%$ jatkuva, $\pm 2\%$ lyhyissä jaksoissa

HUOMIO: Sähköasennuksen on oltava yhdenmukainen (suunnittelu, toteutus ja huolto) käyttömaan lakien ja sääntöjen kanssa.

- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun arvon välillä.
- Koneen sähkönsyöttö tulee suojata ylikuormituksilta (oikosululta ja ylikuormituksilta) käyttämällä IEC60947-2-standardin mukaisesti oikein mitoitetua sulaketta, asennuspaikan ja koneen ominaisuuksien mukaisesti – katso kuvan 2.3a pylväässä G ilmoitetut ominaisuudet.

HUOMIO: Epäsuoraa kosketusta vastaan suojaamiseksi (valitun virransyöttötyypin ja kappaleiden kytkennän mukaan samapotentiaaliseen suojauspiiriin) katso normin EN 60204-1 kohdasta 6.3.3 (IEC 60204-1) käyttämällä suojalaitteita virransyötön automaattiseen katkoon eristysvian sattuessa kaaviossa TN tai TT, tai järjestelmälle IT, pysyvän eristyksen tai differentiaalisen valvontalaitteen käyttö automaattista katkoa varten. Tätä suojausta varten on huomioitava normin IEC 60364-4-41, 413.1 määräykset.

Esimerkiksi: TN tai TT-järjestelmässä, on asennettava virransyötön alkuun differentiaalikatkaisin sovitettulla loppuvirralla (esimerkiksi 30 mA) paikan maadoitusasennukseen, johon kone voidaan asentaa.

HUOMIO: Sääntöjen huomioimatta jättäminen aiheuttaa asiakkaalle koneen pettämisen riskin ja/tai suorista tai epäsuorista kosketuksista johtuvien vahinkojen vaaran.

- Tarkasta ennen koneen liittämistä sähköverkkoon, että sen taakse kiinnitettyssä arvokilvessä ja verkkokaapelissa olevat arvot vastaavat käytettävän sähköverkon arvoja.



! Maadoitus on pakollinen vihreällä/keltaisella johtimella.

- **Moottoriarvot:**  2.3a

- B** Vaiheiden lk m (1- tai 3-vaihe)
- C** Nimellisjännite V (arvo, alue tai kommutointi)
- D** Taajuus (Hz)
- E** Nimellisteho (W)
- F** Nimellisvirta (A)
- G** Sulakekoko sähköjohdon suojaamiseksi (A)
- H** Sähkönkulutus (kWh)

- Vihannesleikkuriin syötetään mallista riippuen joko yksivaihevirtaa tai kolmivaihevirtaa. Kolmivaihemallissa on kaksi nopeutta: 325 ja 650 1/min.

Yksivaihemallissa on yksi ainoa nopeus: 325 1/min

- Varaa saavutettava standardoitu seinäpistorasia, jossa on 2 napaa + maa, jännitearvo 10/16A IEC60309-standardin mukaisesti, ja vastaava vedenpitävä pistoke asennettavaksi virtajohdon päähän.

- Valmistakaa saavutettavissa oleva seinäpistorasia, jossa on standardoitu 3-napainen + maa, kalibrointi 20 A, IEC60309:n mukainen, ja vastaava vesitiivis pistoke sijoitettavaksi virtajohtoon.

- Tarkasta työntösiiven pyörimissuunta syöttösuppilon kautta.

Työntösiiven tulisi pyöriä vastapäivään. 

- Jos pyörimissuunta on päinvastainen, vaihda pistokkeessa olevien kahden vaihejohtimen paikkaa keskenään.



HUOMIO !!

Koneen varastointi: -25°C - +50°C

Ilman lämpötila toiminnassa: +4°C - +40°C

Puhdista kone oikein ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Tämä kone on tarkoitettu ammattikäyttöön ja sitä käyttää sen käyttöön, puhdistukseen ja huoltoon koulutettu henkilökunta luotavuuden ja turvallisuuden nimessä.

Käytä konetta riittävästi valaistussa tilassa (katso käyttömaassa sovellettava tekninen normi. Euroopassa, katso normi EN 12464-1).

Varmista aina koneen käytön aikana, että tarttumiskohdissa ei ole liikkuvia osia; alaosien iskun ja haavoittumisen vaara. Kannen tai survimen huolimaton sulkeminen aiheuttaa sormien litistymisen riskin.

Älä koskaan laita kättä tyhjennysalueelle koneen ollessa toiminnassa; haavoittumisvaara.



On virallisesti kiellettyä neutralisoida tai muuttaa turvajärjestelmiä: parantumattomien haavautumisten vaara!!!!

Tarkasta ennen jokaista käyttökertaa näiden suojauksien hyvä toimiminen (katso luku « suojauksien säätö »)

Älä koskaan laita kättä, kovaa tai jäätyneitä kappaleita laitteeseen.

Hygienia- ja turvallisuussyistä käytä aina kestäväää, pestävää tai poisheitettävää päähinettä, joka sulkee hiukset kokonaan sisällensä.

HUOMIO: Kaikissa käyttö-, puhdistus- ja huoltoliikkeissä on leikkausvaara. Älä koskaan käytä voimaa ja pidä kädet järkevän etäisyyden päässä leikkaavista osista .

Käytä aina sopivia suojarusteita näiden käyttöjen aikana.

Laitetta ei ole suunniteltu toimimaan räjähtävässä ympäristössä.



3.1 KÄYTTÄJÄN TURVALLISUUDEN TAKAAVAT:

Automaattisella syöttösuppilolla:

Moottori pysähtyy jarruttamalla kun syöttösuppilo avataan ja käynnistys on mahdotonta ilman sitä.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetun täyttölaitteen muoto ja suojaus, jotka estävät tahattoman pääsyn leikkuulevyyn.

Vivulla varustetun syöttösuppilon kanssa:

- Moottori pysähtyy jarruttamalla kun vipu avataan
- Käynnistys on mahdotonta kun survinvipu tai pitkien vihannesten syöttösuppilo ei ole paikallaan tai kun kansi avataan kun koneessa on survinvipu tai pitkien vihannesten syöttösuppilo.
- Pienikokoisen pitkien vihannesten syöttösuppilon ja suuren syöttösuppilon mitat.
- Poistokourun tulopuoli yhdessä ulostyöntimen ja levyjen rakenteen kanssa muodostavat riskittömän kokonaisuuden.
- Käyttäjä tuntee nämä laitteen käyttöä, puhdistamista ja huoltamista koskevat ohjeet ja noudattaa niitä.

- A - Pysäytyspainike.
- B - Käyntipainike 1 nopeus
- C - Impulssikäyntipainike
- D - Käyntipainike 2 nopeutta
- E - Nopeuden merkkivalo

Leikkurin käynnistys on mahdollista säiliön ollessa alhaalla.

a) Tasakäynti:

- käynnistys painamalla **B** painiketta: nopeus 1
- käynnistys painamalla **D** painiketta: nopeus 2, jonka valomerkki **E** ilmoittaa mallissa kahdella nopeudella.

b) Impulssikäynti:

- käynnistys painamalla **C** painiketta



c) Pysäytys:

- on välttämätöntä käyttää **A** painiketta työn lopettamiseksi.

JÄÄNNÖSRISKIT

Laitteessa esiintyvät seuraavat jäännösriskit;

- Huolimattomasti suljettu koneen yläkansi voi aiheuttaa sormien litistymisen.
- Käsien laitto tuotteiden tyhjennysalueelle voi aiheuttaa pyörivistä osista johtuvan käden litistymisen tai jumittumisen.

3.2 TERIEN VALINTA:

3.2a

- **C-viipalointiterät:** suora leikkaaminen 1-16 mm.
- **W-viipalointiterät:** aaltomainen leikkaaminen 2-6 mm seuraaville:
 - Vihannekset: perunat, porkkanat, munakoisot, punajuuri, selleri, sienet, kesäkurpitsa, sikuri, kumina, purjosipuli, pippurit, retiisit jne.
 - Hedelmät: banaanit, sitruunat, appelsiinit, raparperi jne.

3.2b

- **J-P-K raastinterät**
J 302: hieno **J 303:** keski
J 304: suuri **J 307:** erikoissuuri
- Vihannekset: porkkanat, tikkuperunat, raastettu selleri, punakaali, punajuuri, musta talviretiisi, röstiperunat.
- Juustot: Gruyère-juusto, mozzarella.
- Muut: saksanpähkinät, mantelit, korppujauhot, suklaa jne.
- P: parmesan, korppujauhot, mantelit, musta talviretiisi, suklaa.
- K: raakojen perunoiden erikoisraastaminen (Knödeln).

3.2c

- **A-suikaleterät:** 2-4 mm suikaleiksi leikkaamiseen.
- A 302:** ohut 2 x 2 mm
A 303: keski 3 x 3 mm
A 304: suuri 4 x 4 mm tikkuperunat
- } olkiperunat, selleri, porkkanat

3.2d

- **AF-suikaleterät:** isompien suikaleiden 6-10 mm leikkaamiseen.

3.2e

- **AM-kuutiointiritilät:** 8-25 mm kuutioiden leikkaamiseen yhdessä C-terän kanssa.
- Kuutiot: vihannes- ja hedelmäsalaaatit, minestronekeitot, paistetut tai muhennetut perunat, muhennokset.
- **Tehotaulukko (kg/h)**
- Määrät riippuvat työaseman varustuksesta ja käsiteltävien tuotteiden tyypistä:

TR260 manuaalinen ylös 900 kg/h



Perunankuoret	C 305	580
Perunalastut	AF 308	700

TR260 automaattisia ylös 4000 kg/h

3.3 TERIEN KÄYTTÖ



- Vihannesleikkuriin toimitetaan irrallisella syöttöalustalla ja vetoakseliin asennetulla työntösiivellä varustettuna.

Huom: Tarkasta aina ennen töiden aloittamista, että säiliö, vetoakseli, työntösiipi, terä tai ritilä ja syöttöalusta ovat puhtaat.

- Toimi seuraavasti:  3.3a
- vapauta kansi kääntämällä kahvaa **A** ja nosta kansi mahdollisimman ylös kahvalla **B**.
- Aseta syöttöalusta paikalleen,  3.3b avaa ruuvi **A**, työnnä tapit **B** terien reikiin, työnnä alusta paikalleen mahdollisimman pitkälle ja kiristä ruuvi **A**.
- Irrota työntösiipi.

1) Viipalointi, suikalointi ja raastaminen 3.3c

- Asenna työntösiipi vetoakseliin niin, että navan uran kolme tappia tulevat työntösiiven reikiin. Tarkasta, että työntösiipi on kunnolla kiinni (ks kohta 4 - puhdistus).

- Asenna valittu terä (**C/W** viipalointiin, **A/AF** suikalointiin, **J/P/K** raastamiseen) kiertämällä terää myötäpäivään  pika-liittimessä niin, että terä laskeutuu paikalleen. Jatka kiertämistä samaan suuntaan, kunnes terä ottaa kiinni vasteeseen.  3.3d


Huom: Jos terä on asennettu oikein, se koskettaa akselinpäätä eikä sitä voi nostaa paikaltaan.

- Sulje ja lukitse kansi.  3.3a

2) Kuutioiminen 3.3e


- Asenna työntösiipi (ks. 3.3.1).
- Asenna valittu ritilä ja tarkasta, että se on kunnolla kiinni (istukkapuhdas, ks. 4.1).

Huom: Ritilän ylätasoa tulisi olla 4 mm koneen rungon alapuolella.

- Asenna **C/W**  3.3f viipaleterä ja sulje ja lukitse kansi (ks. 3.3.1).
- Jos kansi ei mene kiinni, tarkasta koneen kaikki osat saadaksesi selville, mikä niistä on asennettu väärin.

3.4 SYÖTTÖSUPPILOIDEN VALINTA JA TOIMINTA

1) Automaattinen syöttösuppilo

- Tätä syöttösuppiloa käytetään ennen kaikkea vihanneksille, joiden kokoonpano on homogeeninen, kuten peruna, porkkana, selleri (tarvittaessa valmiiksi leikattu), tomaatti jne.... Vihannekset syötetään irtonaisina noin 5 kg:n erissä.  3.5e

- Tällä syöttösuppilolla suoritettavat työt ovat silputukset, raastamiset, riipimiset, vihanneskuutiot ja ranskalaiset perunat.

3.4

2) Vivulla varustettu syöttösuppilo. 3.5d

- Suurikokoisten tuotteiden läpimeno (tilavuus 2,5 l, vastaa ½ kaalia)
- Lataaminen suoritetaan käsin työntämällä tuotteet syöttöpöydältä syöttösuppiloon.
- Tuotteiden syöttösuunta:

A/B Viipalointi

C/B Riipiminen-raastaminen

D Pitkät vihannekset



3) Irto-survimella varustettu pieni syöttösuppilo

- Pitkien tuotteiden läpimeno (porkkana, kurkku, pieni kurpitsa, purjo, banaanit...) sekä keskikokoiset arat tuotteet (tomaatit, kiivi...). Aukko maksimi 70 x 60 mm.

- Lataaminen suoritetaan käsin syöttämällä tuotteet yksittäin tai kourallinen kerrallaan.

4) Pitkiä vihanneksia varten tarkoitettu syöttösuppilo (valinnainen)

- Ohuiden, pitkien vihannesten lataaminen (porkkana, kurkku, pieni kurpitsa, purjo, banaanit...) ja arat tuotteet (tomaatti, kiivi...).
- Syöttösuppilossa on kolme syöttöaukkoa halkaisijaltaan 50, 60 ja 70 mm, joiden kautta voidaan syöttää tuotteet kokonsa mukaan.

- Lataaminen ja tuotteiden syöttösuunta on sama kuin pienessä syöttösuppilossa (ks. § 3-4-2).

5) Kaalin syöttösuppilo 3.5c

- Silputukset hoituvat erityisesti kaalia varten tarkoitettulla syöttösuppilolla käyttämällä katkaisulaiteella varustettua levyä.

3.5 AUTOMAATTISEN SYÖTTÖSUPPILON KÄYTTÖ



Automaattista syöttösuppiloa käytetään aina siten, että sekoitin on ruvattu kiinni työkalun kiinnitysvarteen.

Vihannesleikkurin tuotosta voidaan nostaa jatkuvalla syötöllä. Automaattiseen syöttösuppiloon voidaan syöttää korkeintaan 60 mm:n kokoisia vihanneksia tai vihannespaloja.

3.6 SUUREN SYÖTTÖSUPPILON JA SYÖTTÖPAINIMEN KÄYTTÖ



- Tällä vihannesleikkurilla toimii vain kannen ollessa suljettuna.
- Jätä syöttöpainin pienen syöttösuppilon sisään, mikä estää tuotteita tulemasta takaisin ulos.
- Aseta tuotteet syöttöastiaan.
Maksimikapasiteetti: 10 l.
- Paina käyntipainiketta B.
- Nosta syöttövipua toisella kädellä ja vedä sitä oikealle.
- Moottori pysähtyy heti, kun syöttövipu poistetaan syöttösuppilosta.
- Näin täyttö voidaan suorittaa aina täysin turvallisesti.
- Syöttösuppilo; älä täytä reunan yli.
- Vedä syöttövipu takaisin alkuperäiseen asentoonsa.
- Kun vipu on syöttösuppilon päällä, vihannesleikkurin käynnistyy automaattisesti.
- Työnnä astiassa olevat ruoka-ainekset syöttövivulla syöttösuppiloon, niin että vipu saavuttaa ala-asentonsa.
- Nosta syöttövipu ja toista em. kohdat.
- Paina työn lopussa painiketta A PYSÄYTYS.

Vihje: Sovita vivun painamisvoima
- tuotteen mukaan (pehmeä tuote - paina kevyemmin).
- valitus terälevyn mukaan (ritilä vaatii enemmän voimaa kuin viipalointiterä).



Älä koskaan työnnä syöttösuppiloon kovia esineitä koneen ollessa käynnissä.



Älä anna koneen virran olla kytkettynä, jos sitä ei käytetä pitkään aikaan ja jos syöttövipu on poistettu syöttösuppilosta.

3.7 PIENEN SYÖTTÖSUPPILON JA PAINIMEN KÄYTTÖ

- Varmista, että syöttövipu on ala-asennossa ja kansi on lukittu.
- Irrota syöttöpainin vetämällä nupista A.
- Aseta tuotteet syöttöastian lähetyville.
- Paina käynnistyspainiketta B.
- Aseta tuotteet suppiloon vasemmalla kädellä yksitellen tai ryhmissä varmistaen, että suppilon aukko on mahdollisimman täynnä.

- Paina tuotteet alas syöttöpainimella.



Älä koskaan työnnä kättä syöttösuppiloon. Käytä aina syöttöpaininta.

Vihjeitä:
- Syötä pitkät vihannekset pystysuunnassa.
- Vältä vinoon leikkaaminen ja epätasainen leikkuujälki syöttämällä «ohuet» tuotteet kärki edellä.
- Vältä tukokset katkaisemalla tarvittaessa vihannesten päät.



Älä koskaan työnnä syöttösuppiloon kovia esineitä koneen ollessa käynnissä.

3.8 SUURTEHOISEN PITKIEH VIHANNESTEN SYÖTTÖSUPPILON KÄYTTÖ (SAATAVANA LISÄVARUSTEENA).

- Asenna pitkien vihannesten syöttösuppilo seuraavasti:
- Paina STOP-painiketta A.
- Nosta syöttöpainin ylös.
- Avaa lukitusnuppi A.
- Nosta syöttövipu irrottamalla sen saranatapistasta B.
- asenna pitkien vihannesten syöttösuppilo saranatappiin B ja laske se syöttösuppilon pohjaan.
- kiristä nuppi A lukitaksesi asetelman paikalleen.



Huom: Kun pitkä syöttösuppilo on paikallaan, vihannesleikkuriin voidaankäynnistää.

- Paina START-painiketta B, jolloin vihreä merkkivalo syttyy.
- Syötä tuotteet yksitellen niiden kokoja vastaaviin putkiin.
- Paina ne alas syöttöpainimella tai seuraavalla vihanneksella.

Vihje: (ks. 3.6)

- Jos tuotteet juuttuvat putkiin:
- Paina STOP-painiketta A.
- Avaa ja nosta kansi (ks. 3.3).
- Paina tuotteita putken sisältä ulospäin.



Älä koskaan työnnä kovaa esinettä syöttösuppiloon koneen ollessa käynnissä.

Puhdistus hygienia ja säilytys



HUOMIO !!

Kytke laite irti ennen purkamista.

Ennen minkään puhdistusaineen käyttöä lue huolellisesti käyttö- ja turvallisuusohjeet, jotka ovat tuotteen mukana ja käytä sopivia suojavarusteita.

Älä pese konetta painepesurilla.

4.1 TYÖTEHTÄVIEN VÄLILLÄ

- Avaa kansi ja irrota leikkuulaitteet (terä, ritilä, työntösiipi, ks. 3.3) ja pese ne kuumassa vedessä.

- Pese leikkuusäiliön sisäpinnat kostealla, puhtaalla sienellä kiinnittäen erityistä huomiota ritilän kannattimiin, poistokouruun ja syöttösuppiloiden sisäpintoihin.

4.2 KÄYTÖN JÄLKEEN

- 1) Vivulla varustetun syöttösupilon kohdalla irrota syöttökaukalo (ks. § 3.3) sekä vipusurvin kiertoakselistaan (ks. §3.7)
- 2) Automaattisen syöttösupilon kohdalla irrota vipusurvin ja poista leikkausvälineet.
- 3) Kaikissa tapauksissa irrota kansi rungosta vetämällä puikosta A, vapauttamalla kansi ja nostamalla se pois.

Vihje: Irrota mahdolliset kuutiot MS-ritilästä porkkanalla. Älä käytä metalliesinettä.



4.2C

- Pese kaikki irrotettavat osat tiskialtaassa tai astianpesukoneessa kuumalla vedellä ja osille sopivalla puhdistusaineella/rasvanpoistoaineella/desinfointiaineella.

- Huuhtelee puhtaalla vedellä ja anna kuivua.
- Puhdista leikkuutila kostealla sienellä ja puhdistusaineella/desinfointiaineella ja huuhtelee.
- Tarvittaessa koneen ulkopinnat ja pöytä puhdistetaan kostealla sienellä ja miedolla puhdistusaineella! Pyyhi kuivaksi kostealla sienellä.

Huomaa: Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, jotka saattavat naarmuttaa pintoja. Älä käytä myöskään klooripohjaisia puhdistusaineita, jotka saattavat tummentaa alumiinipintoja.

- Älä pese muoviosia astianpesukoneessa.

4.3 SÄILYTYS



4.3

- Puhdistuksen jälkeen leikkuulaitteen osat säilytetään säilytysloke-roissa, joissa on tilaa 6 terälle tai ritilälle. Lokerot voidaan sijoittaa:

- siirrettävän pöydän hyllylle,
- seinälle kahdella kiinnikkeellä (maks. korkeus 1,80 m).

Vianetsintä

5.1 JOS KONE EI KÄYNNISTY, TARKASTA, ETTÄ:

- Virta on kytketty.
- Verkkoliitäntä pistorasiaan on suoritettu oikein.
- Kansi on kiinni.
- Syöttövipu on laskettu syöttösuppilon.


- Jos kone pysähtyy käytön aikana:
- Lämpörele on lauennut. Se palautuu automaattisesti.
- Odota pari minuuttia ennen uudelleenkäynnistystä.
- Paina käynnistyspainiketta B ja vähennä tarvittaessa syöttövivun painamisvoimaa.

5.2 EPÄNORMAALIT ÄÄNET

- Pysäytä kone välittömästi.
- Tarkasta, että terä, ritilä ja työntösiipi on asennettu oikein (ritilä saattaa ottaa kiinni johonkin kohtaan).
- Irrota ja puhdista osat ja tarkasta tarvittaessa, ettei koneessa ole vieraita esineitä. Asenna osat tämän jälkeen oikein paikalleen.

- Jos äänet jatkuvat ja koneessa ei ole tehoa, tarkasta, että:
- kolmivaihemoottori ei toimi vain kahdella vaiheella.
- käyttöhihna ei ole kulunut tai löystynyt (ks. 6.1).


5.3 TERÄ ON JUUTTUNUT KIINNI

- Irrota kone sähköverkosta.
- Estä työntösiiven pyöriminen asettamalla käsi sen päälle.
- Pidä toisella kädellä siiven reunan reiästä ja käännä voimakkaasti vastapäivään .

- Nosta siipi paikaltaan liikuttamalla sitä samalla edestakaisin.

5.4 TYÖN LAATU

- Pysäytä kone ennen töiden aloittamista.
- Jos tuotteet eivät poistu kunnolla, tarkasta, että:
- työntösiipi on asennettu kunnolla,
- vastaanottoastiassa olevat tuotteet eivät tuki poistoaukkoa,
- tuotteita ei kerääntynyt liikaa leikkuusäiliöön,
- leikkuusäiliössä ei ole vieraita esineitä tai katkenneita teränpalasia.

- Jos leikkuutulokset eivät ole tyydyttävät, tarkasta:
- Pyörimissuunta (ylhäältä katsottuna vastapäivään )
- että on valittu oikea leikkuulaite (ks. 3.2)
- että on valittu oikea leikkuulaite (ks. 6.2)
- syöttösuppiloiden valinta (ks. 3.4)
- tapa, jolla tuotteet on asetettu syöttösuppilon (ks. 3.4)



Jos ongelmaa ei saada poistettua, ota yhteys jälleenmyyjäsi huolto-osastoon.



HUOMIO !!

Kytke laite irti ennen minkään huoltotoimenpiteen suorittamista.
Ainoastaan ammattitaitoinen, koulutettu ja valtuutettu henkilökunta saa tehdä huoltotoimenpiteitä.

6.1 MEKAANISET OSAT

- Vihannesleikkuriin vaatii erittäin vähän huoltoa (moottori ja mekaanisten osien laakerit on kestovoideltu).
- Käyttöhihnan kireys ja kuluneisuus on syytä tarkastaa vähintään kerran vuodessa.
 - Irrota pistoke pistorasiasta.
 - Irrota vihannesleikkuriin pöydästä (4 ruuvia - 19 mm hylsyavain) tai irrota 4 jalkaa (vihannesleikkuriin ilman pöytää) ja käännä kone kyljelleen.
 - Irrota keskiruuvi ja poista pohjalevy.
- **Irrota keskiruuvi ja poista pohjalevy.**
 - Avaa moottorituen 4 kiinnitysruuvia (maks. 2 kierrosta) (13 mm hylsyavaimella).
 - Avaa hieman vasemmalla sivulla olevaa kiristysruuvia ja lukkomutteria (10 mm avain), kunnes hihna on irti hihnapyöristä.
 - Työnnä hihnapyörää lujasti oikealla kädelläsi saadaksesi hihnaan alustavan kireyden.
- Kiristä samalla kiristysruuvia vasemmalla kädelläsi (työkalua ei tarvita).
- Kiristä samalla kiristysruuvia vasemmalla kädelläsi (työkalua ei tarvita).
- Kiristä kiristysruuvia avaimella 4 kierrosta, joka vastaa noin 3 mm : n lisäystä keskikohtien välisessä etäisyydessä.
- Kiristä kiristysruuvin lukkomutteri ja moottorituen 4 kiinnitysruuvia.
- Puhdista hihnapölyt kotelon sisältä.
- Tarkasta sähköliitännät.
- Asenna pohjalevy, keskiruuvi, 4 jalkaa tai pöydän 4 kiinnitysruuvia.

• **Säännöllisesti:**

- Rasvaa leikkuulaitteen käyttöakseli nestemäisellä parafiinilla.

6.2 LEIKKUULAITTEEN HUOLTO

- **C-viipaletterät: teroita terät.**
 - Irrota terän kiinnitysruuvit.
 - Teroita hiomakivellä ja pidä kulma vakiona.
- **AF-viipaletterät:**
 - Terät teroitetaan samalla tavalla kuin **C** -terät (ks. yllä).
 - Terälohkot ovat keskenään vaihdettavissa.
- **AM-ritilät**
Teriä ei voi vaihtaa, koska ne on valettu.
 - Teroita terät tarvittaessa pienikokoisella viilalla, jos ne ovat iskujen tylsyttämät.
- **J/P/K-raastinterät**
Raastinteriä ei voi teroittaa.
 - Kun raastinhampaat ovat pahoin kuluneet, vaihda terä.

6.3 TURVALAITTEIDEN SÄÄTÖ 6.3

- Suojauksien hyvä toimiminen on tarkastettava ennen jokaista käyttökertaa. Moottorin on pysähdyttävä alle 2 sekunnissa.
 - Avattaessa kansi, maksimissaan 18 mm laidasta E.
 - kun syöttövipu avataan, jos väli F on maks. 60 mm syöttösupilon reunasta.
- Mikäli yksi kolmesta suojauksesta ei toteudu:
 - älä käytä konetta
 - säädätä se jälleenmyyjäsi huolto-osastolla.

6.4 SÄHKÖKOMPONENTIT

- Sähkökomponentteihin pääsy:
 - Irrota pistoke pistorasiasta.
- Kondensaattoreissa saattaa olla sähkövaraus. Vahinkojen välttämiseksi suosittelemme, että niiden varaus puretaan liittämällä niiden liittimet eristettyyn johtimeen (esim. ruuvitaltaan).



Jäännösjännite kondensaattorin liittimissä.

6.5 HUOLTOVAATIMUSTEN OSOITTAMINEN

Neuvomme ottamaan yhteyttä laitteen ostopaikkaan.



Ilmoita tiedustelujen ja varaosilausten yhteydessä koneen tyyppi, sarjanumero ja sähkötiedot.

- Valmistaja pidättää oikeuden tuotemuutoksiin japurannuksiin ilman ennakkoilmoitusta.

Jälleenmyyjän leima


Ostopvm:.....

Vaatimustenmukaisuus

Kone on suunniteltu ja valmistettu seuraavien määräysten mukaisesti:

- Konedirektiivi 2006/42 EEC.
- CEM-direktiivi 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EU Direktiivi tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa.

2002/96/CEE « WEEE »

“” symboli tuotteessa tarkoittaa, ettei tuotetta tule käsittää talousjätteenä. Sitä vastoin se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteistojen kierrätyspaikkaan. Varmistettaessa, että tuote hävitetään, autatte ehkäisemään ympäristölle ja ihmisten terveydelle koituvia vahinkoja, mitkä saattaisivat olla seurauksena tuotteen huolimattomasta heitteille jätöstä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä saatte ottamalla yhteyttä asiakaspalveluun tai tuotteen jälleenmyyjään, toimituksen jälkeiseen palveluun tai kyseisten jätteiden käsittelypalveluun.

2006/12/CEE« Jätteet »

Laitte on suunniteltu niin, ettei se kasvata ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden ja saastumisriskien määrää tai niiden vahingollisuutta.

Huolehtikaa kierrätyssehoista.

94/62/CE« Paketointi ja pakkausjätteet »

aitteen paketointi on suunniteltu niin, ettei se kasvata ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden ja saastumisriskien määrää tai niiden vahingollisuutta.

Huolehtikaa, että pakkauksen eri osat hävitetään asianmukaisissa kierrätyspisteissä.

- Eurooppalaiset standardit :

- EN 60 204-2006 koneiden sähkölaitteet,
- EN 1678-1998 vihannesleikkurit, sisäänrakennetut turvalaitteet.

Vaatimustenmukaisuuden vahvistaa :

- Koneeseen kiinnitetty CE-merkintä.
- Vastaava CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus, joka on liitetty koneen vakuutukseen.
- Tämä käyttöohje, joka on luovutettava käyttäjälle.

Äänitiedot :

- Akustisen äänenpaineen taso EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 =74 dBA

Suojausluokat standardin EN 60529-2000 mukaisesti :

- IP55 sähköiset säätimet.
- IP23 koneen kotelo.

Sisäänrakennettu turvallisuus :

- Kone on suunniteltu ja valmistettu noudattaen sitä koskevia säännöksiä ja standardeja, jotka on mainittu edellä.
- Käyttäjälle on annettava käyttökoulutus ennen koneen käyttöä ja häntä on informoitava käyttöön mahdollisesti liittyvistä vaaroista (henkilökunnan koulutusvaatimus).

Ruokahygienia :

Kone on valmistettu seuraavien säännösten ja standardien mukaisista materiaaleista:

- Direktiivi 1935/2004/ETY: Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet.
- Standardi EN 601-2004: Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat valetut alumiinilejeeringit.
- Standardi EN 1672-2 : Elintarvikkeiden kanssa käytettävät koneet-Hygieniaan liittyvät ohjeet.

Ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ovat sileitä ja helppoja puhdistaa. Käytä elintarvikekäyttöön tarkoitettuja puhdistusaineita ja noudata niiden käytöstä annettuja ohjeita.

Koneen ruokatarvikehygienia on CNERPAC-hyväksytty ja se täyttää NSF standardin 8 vaatimukset.