

Tämän ohjekirjan lähdekieli on ranska.

Sisällys

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

Johdanto

Tämä käyttöohje sisältää hyödyllistä tietoa oikeista ja turvallisista työskentelytavoista ja helpottaa koneen (jäljempänä: «kone» tai «laite») käyttöä.

Seuraaviin ohjeisiin ei pidä kuitenkaan suhtautua pitkänä luettelona työtä hankaloittavia varoituksia. Ohjeiden tarkoituksena on tehostaa kaikin tavoin koneen suorituskykyä ja ehkäistä ennalta erityisesti virheellisistä käyttö- ja käsittelymenetelmistä johtuvat toistuvat henkilö- ja laitevahingot.

En ehdottoman tärkeää, että kaikki koneen kuljetuksesta, asennuksesta, käyttöönotosta, käytöstä, huollosta, korjauksesta ja purkamisesta vastaavat henkilöt tutustuvat ja perehtyvät huolellisesti tähän käyttöohjeeseen ennen töihin ryhtymistä, jotta vältetään virheellinen ja epäasianmukainen toiminta, joka voi haitata koneen ehjänä pysymistä ja henkilökunnan turvallisuutta.

On yhtä tärkeää, että käyttöohje on aina käyttäjän saatavilla ja sitä säilytetään tarkasti koneen käyttöpaikalla. Näin sitä voidaan lukea epäselvissä tapauksissa aina nopeasti ja helposti tarpeen mukaan.

Jos sinulle jää tämän käyttöohjeen lukemisen jälkeen epäselviä asioita tai kysymyksiä koneen käytöstä, ota epäroimättä yhteyttä valmistajaan tai valtuutettuun huoltoedustajaan, joka tarjoaa nopeat ja huolelliset neuvonta- ja huoltopalvelut koneen käytön ja tehokkuuden takaamiseksi.

Muistutamme, että koneen eri käyttövaiheissa on aina noudatettava sen käyttömaassa voimassa olevia turvallisuutta, hygieniaa ja ympäristönsuojelua koskevia vaatimuksia. Koneen käyttäjän vastuulla on varmistaa, että konetta ohjataan ja käytetään ainoastaan ehdottoman turvallisissa olosuhteissa ihmisten, eläinten ja omaisuuden kannalta.

Johdanto

1.1 KUVAUS

• Tämän yleiskäyttöisen vihannesleikkurin avulla voidaan viipaloida, siivuttaa, suikaloida ja raastaa vihanneksia sekä leikata ranskanperunoita ja tehdä kuutioita.

TR300 on tarkoitettu suurkeittiöiden ja elintarviketeollisuuden ammattikäyttöön. Sen erilaiset terät ja käyttäjän tarpeisiin muuntuvat, keskenään vaihtokelpoiset syöttösuppilot (2 kpl) mahdollistavat suuretkin tuntikohtaiset tuotantomäärät.



A	Teräskotelo
B	Säilytystila
C	Runko
D	Suppilon kiinnitykseen soveltuva kansi
E	Automaattinen suppilo
F	Sähköiset säätimet
G	Lukitusvipu

1.2 TEKNINEN KUVAUS

Vihannesleikkurin tärkeimmät osat ovat:

- Pyörille asennettu teräskotelo, joka sisältää seuraavat osat:
 - moottori ja sähköiset säätimet
 - terien säilytystila alaosassa
- Koteloon kiinnitetty valualumiinista valmistettu runko, johon kuuluvat seuraavat osat:
 - alennusvaihe nopeuden alentamiseksi
 - terien ja ulosheittovaruusteiden voimansiirto
- Valualumiinista valmistettu, suppilon kiinnitykseen soveltuva kansi, jossa on takana sarana ja edessä lukko

- Kaksi suunnattavaa ja keskenään vaihtokelpoista syöttösuppiloa, jotka soveltuvat erilaisiin työskentelytapoihin:
 - automaattinen suppilo, jonka syöttökierukkaa pyörittää vaihdemoottori,
 - erityinen pitkille vihanneksille ja juureksille tarkoitettu suppiloa, jossa on 9 eripituista ja -paksuista syöttöputkea
- Erilaiset terät, joihin kuuluvat
 - läpimitaltaan 300 mm olevat viipalointi-, siivutus- ja raastinlevyt, joissa vakiomallinen ulosheitin
 - ristikkoterät kuutioita varten
 - ranskanperunoiden valmistukseen tarkoitettujen lisävarusteiden, joissa on pyörivät leikkuukiekot ja erityinen ranskanperunoiden ulosheitin.

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.

Konetta ei ole suunniteltu käytettäväksi räjähdysvaarallisessa ympäristössä.

Kone toimitetaan ilman pyöriä tai jalakset asennusta varten katso asennus levyn.

2.1 TILANTARVE – PAINO (VIITTEELLINEN)



Aseta kone aina tasaiselle, vakaalle ja riittävän lujalle alustalle.

- Pakkauksen mitat P x L x K (mm)
- Moottoriosia TR300: 840 x 680 x 1300
- Nettopaino: 98 kg – Paino pakattuna: 148 kg
- Automaattisuppilo 950 x 640 x 720
- Nettopaino: 40 kg – Paino pakattuna: 55 kg
- Pitkä suppilo: 600 x 600 x 750
- Nettopaino: 22 kg – Paino pakattuna: 24 kg

- Koneen mitat ilman suppiloa (mm):

710 x 470 x 1070

- Koneen mitat automaattisuppilon kanssa (mm):



1020 x 560 x 1520

- Syöttökorkeus (mm): 1400

- Koneen mitat pitkän suppilon kanssa (mm):



710 x 470 x 1540

- Syöttökorkeus (mm): 1540

- Käsittely - kuljetus

Pakattu kone on tarkoitettu nostettavaksi nostotrukilla. Jos konetta joudutaan kuljettamaan käsivoimin, tarvitaan kaksi henkilöä.

2.2 SIJOITUSPAIKKA JA JÄRJESTELYT

Vihannesleikkuri sijoitetaan lattialle, ja sitä on helppo siirrellä pyörien ansiosta.

- Syöttökorkeus vaihtelee suppilotyyppin mukaan.
- Tuotteiden poisto tapahtuu 820 mm korkeudelta, jotta alle mahtuu 800 mm astia.
- Varaa koneelle paikka, jossa ilma pääsee kiertämään hyvin sen ympäri. Ota huomioon seuraavat seikat:



2.1a



2.1b

- syöttö- ja ulostuloastioiden tilantarve

- mahdollisesti käytettävät täyttö- ja poistovälineet

- säilytystilat useita suppiloita käytettäessä (työpöytä, hyllykkö tms.).

- Työpiste voidaan järjestää sopivaksi kääntämällä suppiloita kahteen eri asentoon.

- Kun suppilon asentoa muutetaan, myös turva-anturin vartta .

2.3 SÄHKÖLIITÄNNÄT



HUOMIO!

Sähköliitännässä on noudatettava paikallisia vaatimuksia. Asentajan on oltava pätevä ja valtuutettu henkilö (tarkista asennusmaassa voimassa olevat standardit ja lainsäädäntö).

Jos koneen verkkovirtaan liittämiseksi tarvitaan sovitinta, on aina tarkistettava, että sovittimen sähköiset ominaisuudet vastaavat vähintään koneen vaatimuksia.

Älä käytä haaroituspistorasioita.

Koneen käyttövoimana toimivan vaihtosähkön on täytettävä seuraavat vaatimukset EN60204-1:

- suurin sallittu jännitteen vaihtelu: $\pm 10\%$
- suurin sallittu taajuuden vaihtelu: jatkuva $\pm 1\%$, hetkellisesti $\pm 2\%$.

HUOMIO: sähköasennuksen (suunnittelu, rakentaminen ja kunnossapito) on oltava käyttömaan lainsäädännön ja standardien mukainen.

- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun arvon välillä.
- Koneen sähkönsyöttö tulee suojata ylikuormituksilta (oikosululta ja ylikuormituksilta) käyttämällä IEC60947-2-standardin mukaista oikein mitoittua sulaketta, asennuspaikan ja koneen ominaisuuksien mukaisesti.


HUOMIO: Epäsuoralta kosketukselta suojaamiseksi (suunnitellun sähkönsyöttötyypin ja maadoituksen samapotentialisen suojausvirtapiiriin mukaan) on noudatettava standardin EN 60204-1 (IEC 60204-1) kohtaa 6.3.3 ja käytettävä ylivirtasuojia, jotka katkaisevat sähkönsyötön automaattisesti eristysvian ilmetessä TN- tai TT-jakelujärjestelmissä. IT-järjestelmissä on käytettävä sähkönsyötön automaattiseen katkaisuun eristyksen tai differentiaalien jatkuva valvontaa Tätä suojausta käytettäessä on noudatettava standardin IEC 60364-4-41 kohdan 413.1 vaatimuksia.


Esimerkki: TN tai TT-jakelujärjestelmää käytettäessä on koneen suunniteltuun asennuspaikkaan asennettava koneen virransyöttöä ennen katkaisuvirraltaan sopiva (esim. 30 mA) differentiaalikatkaisin, jossa on maadoitus.

HUOMIO: Näiden määräysten noudattamatta jättäminen aiheuttaa sen, että asiakas altistuu koneen toimintahäiriöille ja/ tai tapaturmille suoran tai epäsuoran jännitekosketuksen vuoksi.

Vihannesleikkurin kytkentä sähköverkkoon

- Tarkista ennalta, että koneen tyyppikilpeen ja verkkojohtoon merkityt sähköiset ominaispiirteet vastaavat verkkovirran ominaisuuksia.
- Valmistakaa saavutettavissa oleva seinäpistorasia, jossa on standardoitu 3-napainen + maa, kalibrointi 20 A, IEC60309:n mukainen, ja vastaava vesitiivis pistoke sijoitettavaksi virtajohtoon

 Pakollinen maadoitus vihreän/keltaisen johtimen avulla.

- Moottorin ominaisuudet  2.3a


A Vaiheisuus (3, kolmivaihemoottori)

B Nimellisjännite voltteina (arvo, vaihteluväli tai vaihtoehdot)

C Nimellisvirta (ampeeria).

D Nimellisteho (wattia).


• Kytkentä verkkovirtaan 4-johtimisella kaapelilla (3 vaihetta + maa), kytkettävä vesitiiviiseen suojattuun 20 ampeerin pistorasiaan (ei kuulu toimitukseen).

• Tarkista pystysuuntaisen käyttöakselin pyörimissuunta sarja-asenteisen vakiomallisen ulosheittimen perusteella:  2.3b

- Ruuvaa irti kansi ja käännä se taakse.

- Asenna ulosheitin ja sulje kansi.

- Paina käynnistyskytkintä ja nosta nopeasti kantta, jotta voit todeta ulosheittimen pyörintäsuunnan.

Sen tulee pyöriä myötäpäivään. 

• Jos pyörintäsuunta on päinvastainen, vaihda kahden vaihejohdon paikkoja keskenään pistorasiassa.

• Jos laite on suunniteltu toimivaksi kolmivaihevirralla ja kahdella eri jännitteellä (230/400 V), kytkentä on tehtaalla tehty 400 V:n jännitteelle. Vaihtaminen 230 V:n kolmivaihevirralla tapahtuu seuraavasti:

- Irrota kotelon etulevy, jotta pääset käsiksi tehölähdekorttiin.

- Säädä tehölähdekortin muuntajan ensiöjännite siirtämällä liittimenkä 400 V:n kohdasta 230 V:n kohtaan.

- Säädä moottorin jännite siirtämällä kytkentäkotelossa olevia liittimiä.

- Tarkista toiminta ja pyörimissuunta.


- Asenna levy takaisin.




Automaattisuppilon jännitteen vaihtaminen,

Automaattisuppilon sähkökytkentä:

- Automaattisuppilon kierukkaa pyörittävä vaihdemoottori käynnistyy, kun TR300 käynnistetään. Vaihdemoottori kytketään kotelon takana sijaitsevilla, mukana toimitetuilla vesitiivillä pistorasiassa ja -tulpalla (3 vaihetta + maa).

 Turvallisuussyistä automaattisuppilon moottoria ei saa koskaan kytkeä muuhun kuin koneen omaan pistorasiaan.

• Kun olet tarkistanut koneen käyttöakselien pyörimissuunnan, tarkista, että kierukka pyörii myötäpäivään. 

• Jos pyörintäsuunta on päinvastainen, vaihda kahden vaihejohdon paikkoja keskenään suppilon kytkennässä.

• Jos laite on suunniteltu toimivaksi kolmivaihevirralla ja kahdella eri jännitteellä (230/400 V), kytkentä on tehtaalla tehty 400 V:n jännitteelle. Vaihtaminen 230 V:n kolmivaihevirralla tapahtuu seuraavasti:

- Irrota moottorin kytkentäkotelo.

- Vaihda moottorin kytkentäkiskon liittäntöjä alla olevan kaavion mukaisesti.

- Tarkista kierukan toiminta ja pyörimissuunta. 

Käyttö, turvallisuus



HUOMIO!

Puhdista kone asianmukaisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

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.

Kannen tai survimen hallitsematon putoaminen aiheuttaa sormien murskaantumisvaaran.



Älä koskaan vie kättä poistoalueelle, kun kone on käynnissä. Loukkaantumisvaara. Turvalaitteiden kytkeminen pois tai muuttaminen on ehdottomasti kielletty: peruttamattoman loukkaantumisen vaara!!!

Tarkista turvalaitteiden moitteeton toiminta ennen jokaista käyttökertaa (katso lisätietoja kohdasta «Turvalaitteiden säätö»).

Älä koskaan vie kättä tai mitään kovaa tai jäätynyttä tuotetta laitteeseen.

Käytä hygienia- ja turvallisuussyistä aina hiukset kokonaan peittävää kestäväää, pestävää tai kertakäyttöistä päähinettä.

HUOMIO: Kaikki koneen käyttö-, puhdistus- ja kunnossapitotyöt aiheuttavat leikkaantumisvaaran. Älä koskaan pakota konetta ja pidä kädet kohtuullisella etäisyydellä leikkaavista osista.

Käytä töiden aikana aina soveltuvia suojaimia.

Konetta ei ole suunniteltu käytettäväksi räjähdyksenvaarallisessa ympäristössä.



3.1 KÄYTTÄJÄN TURVALLISUUS varmistetaan seuraavasti:



Turvalliset vaikuttavat laitteen toimintavalmiuteen.

- Automaattisuppilon kanssa

Kun suppilo avataan, moottori pysähtyy jarrun avulla, eikä moottoria voida käynnistää ilman suppiloa.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetun syöttimen muoto ja säleet estävät pääsyn vahingossa leikkuulevyyn.

- Pitkien vihannesten ja juuresten suppilon kanssa
- Moottori pysähtyy jarrun avulla avattaessa.
- Moottoria ei voida käynnistää, kun kansi on avattu ja laitteessa on pitkä suppilo.

3.2 TERIEN VALINTA


- Siivutuslevyt **C**:  **3.2a**

Suora katkaisu 2–16 mm

- Siivutuslevyt **W**:

Poimutettu katkaisu 1–6 mm

- Vihannekset ja juurekset: perunat, porkkana, munakoisot, juurikkaat, varsiselleri, kaalit, sienet, kurkut, kesäkurpitsat, salaattisukurit, fenkoli, sipulit, purjot, retiisit ym.

- Hedelmät: mantelit, banaanit, sitruunat, appelsiinit, omenat, raparperi ym.  **3.2b**

- Raastinlevyt **J P K**:

J 303 : keskikarkea - J304: karkea - J307: erittäin karkea

- Vihannekset ja juurekset: munakoisot, juurikkaat, porkkanat, juuriselleri, kaalit, ohuet tikkuperunat, retikat, piparjuuri, röstiperunat.

- J302: hieno - Juustot: gruyère, mozzarella.

- Muut: mantelit, korppujauho, suklaa, saksanpähkinät ym.


- **P**: parmesan, korppujauho, mantelit, retikat, suklaa ym.

- **K**: erikoisterä raa'alle perunaraasteelle (Knödeln).

- Suikalointilevyt **A**: Suikaleet 2–4 mm

A 302: hieno 2 x 2 mm

A 303: keskikarkea 3 x 3 mm (porkkanat, juuriselleri, ohuet tikkuperunat).

A 304: karkea 4 x 4 mm (ohuet ranskanperunat).  **3.2c**

- Ranskanperunaterä **F**:  **3.2e**

Suikaleet 6–10 mm

Huomautus: käytä ranskanperunaterän kanssa aina erityistä ranskanperunoiden ulosheitintä EF300.

3.3 VARUSTEIDEN ASETTAMINEN PAIKOILLEEN

- Vihannesleikkuri toimitetaan ulosheitin asennettuna voimansiirtopintaan.

Huomautus: Tarkista aina ennen varusteiden asettamista paikoilleen, että leikkuukammio, voimansiirtoakseli, ulosheitin, terä tai ristikko ja syöttöastia ovat puhtaat.

- Suppilot:  **3.3a**

- Suppilot ovat vaihdettavissa ja asennetaan vihannesleikkurin kanteen. Ne kiinnitetään keskittämällä ja 4 kiristysvivun avulla.

- Turva-anturin puikko sijoitetaan aina eteen, kannen vasemmalle puolelle, suppilon asennosta riippumatta.

- Jos haluat muuttaa anturin asentoa:

- Ruuvaa auki anturin mutteri.

- Poista yksi kannen tulpista haluamastasi kohdasta ja asenna anturin varsi siihen.

- Terät

Kun olet nostanut kannen ja siihen kiinnitetyt suppilon ylös, jatka seuraavasti:


- Ulosheitin ja leikkuulevy on suunniteltu siten, ettei poistosuppilon kautta aiheudu vaaraa.

- Tässä käyttöohjeessa annettujen käyttö-, puhdistus- ja huolto-ohjeiden tunteminen ja noudattaminen.

JÄÄNNÖSRISKIT

Koneen jäännösriskit ovat seuraavat:

- Koneen yläkansi voi aiheuttaa sormien murskautumisen, jos se pääsee sulkeutumaan hallitsematta.
- Jos käsi viedään poistoalueelle, se voi murskautua tai tarttua koneeseen kiinni pyörivien osien vaikutuksesta.

- Ristikkoterät juures- tai hedelmäsalaattia tai paistinperunoita varten:  **3.2d**

Leikkaa 10–20 mm neliöiksi terän C kanssa.

- Kuutiot: juures- tai hedelmäsalaatti, vihanneslautaset, mines-trone-tyyppiset keitot, paistin- tai uuniperunat, muut keitot.

- Viitteelliset tuotantomäärät (kg/h):


Nämä tuotantomäärät ovat ainoastaan viitteellisiä, ja ne perustuvat koneen jatkuvaan täyttöön ja terän kapasiteettiin. Mikäli syöttöön käytetään automaattista suppiloa, tuotantomäärät laskevat. Ne riippuvat myös työpisteen järjestämisestä (vuoronvaihdot ym.) ja työstettävistä tuotteista.

Perunalastut	C301 + vakiomallinen ulosheitin	1000/1500
Leipurinperunat (sipuli-uuniperunat lihaliemessä)	C303 + vakiomallinen ulosheitin	1000/5000
Porkkanasiivut	C303 + vakiomallinen ulosheitin	150/200
Pieneksi pilkottu kaali, sipuli	C301/C302/ C303 + vakiomallinen ulosheitin	500/1000
Kurkut	C302/ C303 + vakiomallinen ulosheitin	100/150
Porkkanaraaste	J304/A302/A303 + vakiomallinen ulosheitin	1000/1200
Juustoraaste	J303 + vakiomallinen ulosheitin	400/500
Hedelmä- tai vihannessalaatti	C310+M310 + vakiomallinen ulosheitin	5000
Ranskanperunat C306+F306 / C308+F308 / C310+F310 + ranskanperunoiden ulosheitin		4000/5000
Paistinperunat	C316+M320 + vakiomallinen ulosheitin	3000/7000

1) Viipalointi, siivutus, raastaminen, suikalointi:

- Asenna vakiomallinen ulosheitin ES300 sille tarkoitetun navan päälle ja käännä ulosheitintä tämän jälkeen niin, että 3 vetopuikkoa osuvat ulosheittimen 3 uraan. Tarkista, että ne koskettavat navan yläpintaa. Muussa tapauksessa vastepinta on puhdistettava.




- Asenna valitsemasi levy (viipalointi-, suikalointi- tai raastinlevy). Kierrä myötäpäivään, kunnes löydät bajonettikiinnityksen kohdan. Laske levyä edelleen alaspäin kiertämällä samaan suuntaan, kunnes levy osuu pyörityssokkaan.  **3.3c**

Huomautus: Oikein asetettua levyä ei voida nostaa ylöspäin.

2) Kuutiointi:  **3.3b**

- Asenna vakiomallinen ulosheitin.

• Aseta haluamasi ristikko tilaansa ja tarkista, ettei se ole vinossa (tukiulokkeet ovat puhtaat). Ristikon on oltava kokonaisuudessaan irti rungosta yläosasta (noin 2 mm).  **3.3d**

• Asenna vastaava siivutuslevy. Älä käytä siivutuslevyä, jonka mitat ovat suuremmat kuin ristikon mitat.



Huomautus: Ristikon kanssa on suositeltavaa leikata aluksi pehmeitä tuotteita ja lopettaa kovempiin tuotteisiin.

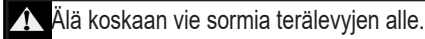
• Jollei kansi lukitu, tarkista yksitellen varusteiden oikea paikalleen asettuminen.

3) Ranskanperunoiden leikkuu:

• Asenna ranskanperunoiden ulosheitin EF300 sille tarkoitetun navan päälle ja käännä ulosheitintä tämän jälkeen niin, että 3 vetopuikkoa osuvat ulosheittimen 3 uraan. Tarkista, että ne koskettavat navan yläpintaa. Muussa tapauksessa vastepinta on puhdistettava.



• Aseta ranskanperunaterä ottamalla siitä kiinni ulkopuolelta, ulostulopuolelta.



Älä koskaan vie sormia terälevyjen alle.

Vie terälevy tilaansa ja etsi voimansiirron kytketympiasento kiertämällä pyällettyä mutteria. Työnnä kokonaisuus ääriasettoon vasemmalle.

Huomautus: Ranskanperunoiden ulosheittimen on oltava hieman ranskanperunaterän ottokohdan yläpuolella.

• Asenna vastaava siivutuslevy.



• Sulje kansi ja lukitse vipu F.

• Jollei kansi lukitu, tarkista terien ja varusteiden oikea paikalleen asettuminen.

Huomautus: Suosittelemme, että leikkuuterät huuhdellaan veden alla ennen työskentelyn aloittamista. Näin tuotteet liukuvat ja leikkautuvat helpommin. Muista aina asentaa myös tuotteiden poistumisen varmistava ulosheitin.

Perustuotteille vakiomallinen ulosheitin ES300.

Ranskanperunoille erityinen ulosheitin EF300.

3.4 SUPPILOIDEN VALINTA JA TOIMINTA

• Kahden suppilon ansiosta käyttäjä voi työskennellä vaihtelevasti ja eri tavoin mutta aina ehdottoman turvallisesti.

1) Automaattisuppilo



- Öljytkää automaattisen syöttösuppilon akseli ja reuna elintarvikeöljyllä.



• Kuvaus: suuri putki vie tuotteet sylinterin muotoiseen leikkukammioon, jossa vaihdemootorin pyörittämä syöttöruuvi pyörii.

• Erityiset toiminnot:

- Suuri ja säännöllinen tuotevirta

- Irtotuotteiden syöttö:

. joko käsin, jolloin syöttömäärä vaihtelee,

. tai mekaanisen järjestelmän (ruuvikuljetin, mattokuljetin, elevaattori, täyttökouru ym.)

• Käyttö:

- Tuotteet, joiden mitat ovat enintään 7.5x10x10. Muussa tapauksessa tuote on ensin pilkottava pienemmäksi.

- Työstö: siivutus, lastut, ranskalaiset perunat, hedelmä- ja juuresalaatit, suikalointi ja raastaminen tietyn ehdoon.

• Huomautuksia tietyistä työskentelytavoista:

- Herkästi vaurioituvat tuotteet (tomaatit, hedelmät ym.): harkitse vain kokeilun jälkeen.

- Pitkät vihannekset (kurkut, porkkanat ym.): eivät sovellu perinteiseen siivutukseen.

- Porkkanaraaste: raastaminen on mahdollista, kun vihannekset syötetään pituus suunnassa.

- Juustoraaste: älä kaada juustopaloja sekaisin vaan syötä ne yksitellen (tukkeutumisvaara).

2) Pitkien vihannesten suppilo



• Erityiset toiminnot

- Pitkänmallisten vihannesten, juuresten ja hedelmien tarkka leikkaus viipaleiksi (porkkanat, kurkut, kesäkurpitsat, purjot, banaanit ym.), sillä ne ohjautuvat tarkasti putkissa.

- Tuotteet syötetään käsin peräkkäin, tarvittaessa käytetään seuraava tuotetta tai survinta apuna syöttämisessä.

• Käyttö:

- 9 erikorkuista putkea vihanneksen tai juureksen läpimitan mukaan. (suuaukon läpimitta 50 mm, 3 kpl 75 mm, 2 kpl 100 mm)

• Työstö:



- Pääasiassa tarkka viipalointi ja siivutus.

• Huomautuksia tietyistä työskentelytavoista:

- Suosittelemme katkaisemaan tiettyjen vihannesten terävät kärjet, jotteivät tuotteet jumiudu.

- Jumiutumisen ilmetessä:

. Pysäytä kone.

. Nosta kansi.

. Puhdista putki työntämällä vihanneksia ulospäin.



Älä koskaan vie mitään kovaa esinettä laitteeseen.

Puhdistus, hygienia, säilytys



HUOMIO!

Irrrota laite sähköverkosta aina ennen purkamista.

Ennen kuin käytät mitään puhdistusainetta, lue tuotteen mukana toimitettu käyttöohje ja turvaohjeet huolellisesti. Käytä asianmukaisia suojaimia.

Älä pese konetta painepesurilla.

Käsittele ristikoita ja teriä varoen. (LEIKKAUTUMISVAARA)

4.1 VIHANNESLEIKKURIN PUHDISTUS

- Pysäytä vihannesleikkuri ja nosta kansi.

- Poista leikkuuvarusteet (levy, raastin, ristikko ja ranskanperunoiden lisälaitteet).

- Jätä ulosheitin paikoilleen.

- Sulje kansi ja käynnistä vihannesleikkuri.

- Kaada vettä (ei painevettä) suppilon aukkoon.

- Ota pois ulosheitin.

- Puhdista leikkuukammio huolellisesti sienellä, joka on kostutettu vedellä ja puhdistusaineella. Puhdista erityisen huolellisesti ristikon ja ulosheittimien tuet.

- Vältä klooripitoisia tuotteita, koska ne hapettavat alumiinin.

- Huuhtelee ja kuivaa.

4.2 TERIEN PUHDISTUS

- Puhdista levyt, raastimet, ristikot ja ranskanperunoiden lisävarusteet hanan alla ja aseta valumaan tai kuivumaan.
- Huomio: hedelmä- ja juuressalaattiristikot voidaan asentaa yksinään vihannesleikkuriin, jolloin ristikkoon tarttuneet kuutiot voidaan irrottaa porkkanan avulla.



Älä käytä metallisia apuvälineitä. Tämä vaihe on tehtävä ennen yleispuhdistusta.

4.3 MÄÄRÄAIKAISHUOLTO

- Puhdista kotelo ja sen säilytystila.
- Öljyä vaseliinilla:
- kannen akselit

- terälevyjen keskellä oleva voimansiirtoakseli
- monikäyttösuppilon akselit.

4.4 SÄILYTYS 4.4

- Kun laite on puhdistettu, aseta kaikki leikkuuterät huolellisesti säilytystelineeseen, johon mahtuu 6 terää tai ristikkoa. Teline voidaan kiinnittää

- joko siirrettävän jalustan hyllytasolle
- tai seinään kahdella suorakulmaisella tuella (sijoituskorkeus ENINTÄÄN 1,80 m).

Toimintahäiriö

5.1 LAITE EI KÄYNNISTY

- Tarkista, että kansi ja sen suppilo on suljettu ja lukittu asianmukaisesti. Muussa tapauksessa:

- 1) Turva-anturi ei ole paikoillaan, jolloin kone ei käynnisty.
- 2) Leikkuulevy ei ole paikoillaan. Tarkista ulosheittimen ja mahdollisen ristikon asennus.
- 3) Ranskanperunoiden lisävaruste on asennettu väärin.

- Tarkista, että jännite ja pistorasia ovat asianmukaiset.

- Jos TR300-konetta on käytetty raskaassa työssä ja pitkään, se ei käynnisty uudelleen tai pysähtyy kesken kaiken. Koneen lämpösuojaus on toiminut (moottorin ylikuumentumissuoja). Odota hetken aikaa, ennen kuin käynnistät koneen uudelleen käynnistyspainikkeesta.

5.2 POIKKEUKSELLINEN MELU



Pysäytä kone heti. Terien ja leikkuuosien rikkoutumisvaara.


- Tarkista levyn, ristikon ja ulosheittimen oikea asennus paikoilleen (ulosheitin voi hangata ristikkkoa).

- Irrota ja puhdista tarvittaessa, tarkista, ettei suppilossa ole kiviä tai muita vierasesineitä. Aseta oikein paikalleen.

- Jos melu jatkuu ja koneen teho heikkenee, tarkista seuraavat:
 - Toimiiko kolmivaihemoottori vain kahdella vaiheella?
 - Onko vetohihna kulunut tai löysällä?

5.3 LEVYN JUMIUTUMINEN

- Irrota laite sähköverkosta.
- Aseta käsi tasaisesti ulosheittimen päälle ja estä sen pyöriminen.

- Tartu toisella kädellä terälevyyn ulkopuolelta käyttämällä apuna vetopuikkojen uria ja väännä äkkiä vastapäivään .
- Nosta levyä pyörittämällä sitä edestakaisin.

5.4 TYÖSTÖN LAATU (TÄYTTYMINEN)

- Pysäytä kone aina ennen toimenpiteitä.
- Jos tuotteet poistuvat huonosti, tarkista seuraavat:
 - Ulosheitin on oikein paikallaan. Ulosheittimen on oltava hieman ranskanperunaterän ottokohdan yläpuolella.
 - Vakiomallinen ulosheitin tai ranskanperunoiden ulosheitin soveltuu työstöön.
 - Vastaanottoastiassa olevat tuotteet eivät tuki ulostuloaukkoa.
 - Tuotteita ei ole kertynyt leikkuukammioon (suuri vihannes tai juures voi juuttua automaattisuppiloon).

- Leikkuukammiossa ei ole vierasesinettä eikä terä ole rikkoutunut.
- Jos leikkuulaatu on huono, tarkista seuraavat:
 - pyörimissuunta (vastapäivään ylhäältä katsottuna)
 - oikein valittu leikkuuterä
 - terien ja varusteiden kunto
 - suppilon valinta
 - tuotteiden asetus suppiloon.



Jos ongelma jatkuu, käänny jälleenmyyjän huoltopalvelun puoleen.



HUOMIO!

Huollon saa suorittaa vain valtuutettu, koulutettu ja pätevä henkilö.
Kaikkien sähköosien huolto edellyttää työkalujen käyttöä.
Irrota kone sähköverkosta aina ennen mitään toimenpiteitä.

6.1 MEKANIikka

• Vihannesleikkuri tarvitsee hyvin vähän huoltoa (moottorin ja mekaniikan laakerit on kestovoideltu).

• Suosittelemme tarkistamaan vähintään kerran vuodessa hihnan kireyden ja kulumisen.

Toimi silloin seuraavasti:

- Irrota kone sähköverkosta.
- Hihnan kulumisen tarkistaminen: irrota 2 tarkastusluukku (toinen edessä, toinen takana), kiristysrulla pitää hihnan automaattisesti kireällä.

- Rasvaa koneen vaaka- ja pystysuuntaisten voimansiirtoakselien juuressa sijaitsevat tiivisteet sekä kotelon pyörien kuulat.

- Öljyä vaseliinilla automaattisuppiloiden akselit ja ranskanperunaterän holkit (niihin pääsee käsiksi irrottamalla terän päässä olevat 3 ruuvia).

- Tarkista sähkökytkentöjen kunto.

6.2 TERIEN JA VARUSTEIDEN HUOLTO

• Tarkista terien ja varusteiden kunto:

- Siivutuslevyt: terien teroittaminen

Irrota kiinnitysruuvit ja teroita veden ja hiomakiven avulla. Säilytä oikea leikkauskulma.

- Suikalointilevyt: terät teroitetaan samalla tavoin kuin siivutuslevyissä.

Terälohkot ovat keskenään vaihdettavissa.

- Ranskanperunoiden lisävarusteet: tarkista leikkuulevyjen kunto. Levyt ovat vaihdettavissa keskenään, jos ne rikkoutuvat.

- Hedelmä- ja juressalaattiristikot: Näitä teriä ei voida vaihtaa, ne on valettu kiinni.

Tarkista terien kunto, hio tarvittaessa lankoja erittäin hienolla viilalla, jos terät ovat vahingoittuneet esim, iskun takia.

- Raastimet: Raastimia ei voi teroittaa.

- Jos raastimen kennot kuluvat, vaihda leikkuulevy.

• Tavanomainen käyttö ja huolellinen huolto sekä iskujen välttäminen käsittelyn aikana takaavat pysyvästi laadukkaan työstöjäljen.

6.3 TURVALAITTEIDEN SÄÄTÖ

• Turvalaitteiden moitteeton toiminta on tarkistettava määrävällein. Moottorin on pysähdyttävä alle 4 sekunnin kuluessa, kun kansi avataan.

• Jollei tämä turvatoiminto toimi:

- Lopeta koneen käyttö.

6.4 SÄHKÖKOMPONENTIT



• Tarkista säännöllisesti johdon ja sähkökomponenttien kunto.

• Kondensaattoreissa voi olla jäännösjännite. Jotta vältät kaikki riskit huollon aikana, suosittelemme, että kondensaattoreiden varaus poistetaan kytkemällä navat eristettyyn johtimeen (esim. ruuvitaltaan).



Kondensaattorien napojen jäännösjännite

6.5 HUOLLON OSOITE

Suosittellemme kääntymään ensisijaisesti koneen myyjän puoleen.



Kun tiedustelet neuvoja tai tilaat varaosia, ilmoita aina koneen tyyppi, sarjanumero ja sähköliitännän tiedot.

Valmistaja varaa oikeuden muuttaa ja kehittää tuotteitaan ilman ennakoilmoitusta.

Myyjän leima

Ostopäivä:

Laite on suunniteltu ja valmistettu seuraavien mukaisesti:

- Konedirektiivi 2006/42/ETY
- EMC-direktiivi 2014 / 30 EU
- 2011/65/EU Direktiivi tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa.
- WEEE-direktiivi 2002/96/ETY

Tuotteessa oleva symboli  tarkoittaa, ettei tuotetta voida

hävittää talousjätteen mukana. Se on silloin vietävä sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kun huolehdit siitä, että tuote hävitetään käytön päätyttyä asianmukaisesti, autat ehkäisemään ympäristöön ja henkilöiden terveyteen kohdistuvia haittavaikutuksia, joita tuotteen hallitsemattomasta hävittämisestä voi aiheutua. Lisätietoja tuotteen kierrättämisestä saa myyntiosastolta tai tuotteen jälleenmyyjältä, huoltoedustajalta tai kunnan jätehuollosta.

- Jätedirektiivi 2006/12/ETY

Kone on suunniteltu niin, että se lisää mahdollisimman vähän tai ei lainkaan syntyvän jätteen määrää, sen haitallisuutta ja saastumisriskiä.

Noudata kierrätysvaatimuksia.

- Direktiivi 94/62/ETY pakkauksista ja pakkausjätteistä

Laitteen pakkaus on suunniteltu niin, että se lisää syntyvän jätteen määrää, sen haitallisuutta ja saastumisriskiä mahdollisimman vähän tai ei lainkaan.

Hävitä pakkauksen osat asianmukaisissa kierrätyspisteissä.

- Seuraavat eurooppalaiset standardit:

- EN 60 204-1:2006 Koneiden sähkölaitteistot
- EN 1678:1998 Elintarvikekoneet. Vihannesten paloittelukoneet. Turvallisuus- ja hygieniavaatimukset.

Vaatimustenmukaisuus osoitetaan seuraavasti:

- Laitteen CE-vaatimustenmukaisuusmerkinnällä,
- Vastaavalla takuuasiakirjaan liitettyllä CE-vaatimustenmukaisuusvakuutuksella.
- Näiden laitteen käyttäjälle toimitettavien käyttöohjeiden avulla.

Meluominaisuudet:

- Äänitehotaso standardin EN ISO 11201 - EN ISO 3744 menetelyn mukaisesti: 73 dBA

Suojausluokka standardin EN 60529:2000 mukaisesti:

- Sähköiset ohjauslaitteet: IP55
- Koko kone: IP23.

Vikaturvallisuus:

- Kone on suunniteltu ja valmistettu edellä mainittujen asetusten ja standardien mukaisesti.
- Käyttäjä on koulutettava ennalta koneen käyttöön ja hänelle on tiedotettava mahdollisista jäännösriskeistä (henkilöstön koulutusvelvollisuus työpisteeseen, Ranskan laki nro 91-141, L. 231-3-2 ja R. 231-36 §).

Elintarvikehygienia:

Laite on valmistettu seuraavien määräysten ja standardien mukaisista materiaaleista:

- Asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista
- Standardit EN 601:2004: Alumiini ja alumiiniseokset. Valut. Elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvien valujen kemiallinen koostumus.
- EN 1672-2-2005 -standardi hygieniaa koskevista määräyksistä. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ovat sileitä ja helposti puhdistettavia. Käytä elintarvikehygieniaa koskevien määräysten mukaiseen käyttöön hyväksytyjä puhdistusaineita käyttöohjeiden mukaisesti.

Koneelle on myönnetty CNERPAC:n elintarvikehygienian alan vaatimustenmukaisuuslausunto sekä NSF Standard 8 -vaatimustenmukaisuustodistus.