

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

Übersicht

Einleitung	1	Betriebsstörungen	4
Aufstellung	1	Wartung	4
Anwendung und Sicherheit	2	Norm-Konformität	6
Reinigung, Hygiene	3		

Einleitung

Das Bedienerhandbuch für den Anwender enthält die notwendigen Informationen zum richtigen und sicheren Arbeiten und soll den Gebrauch der Maschine (nachstehend als „Maschine“ oder „Gerät“ bezeichnet) erleichtern.

Die folgenden Abschnitte sollten keinesfalls als eine unendliche Liste mahrender Worte verstanden werden, sondern eher als eine Reihe Anweisungen zur allseitigen Verbesserung der Leistungen der Maschine und zur Verhinderung zahlreicher körperlicher und von Sachschäden durch einen unangemessenen Einsatz und Gebrauch.

Es ist wichtig, dass alle mit Transport, Aufstellung, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Abbau der Maschine betrauten Personen dieses Handbuch vor den verschiedenen Arbeiten aufmerksam studieren und lesen, um jegliche falsche oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Unversehrtheit der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener zur Verfügung steht und immer am Einsatzort der Maschine zur Verfügung steht, um problemlos und sofort in Zweifelsfällen oder aus sonstigen Gründen eingesehen werden zu können.

Wenn nach dem Lesen des Handbuchs noch Fragen oder Ungewissheiten zum Einsatz der Maschine bleiben, nehmen Sie mit dem Hersteller oder zugelassenen Kundendienst Kontakt auf. Dieser steht Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu gewährleisten.

Es sei daran erinnert, dass die geltenden Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutznormen im Land der Aufstellung jederzeit während der Nutzung der Maschine beachtet werden müssen. Es obliegt folglich dem Benutzer sicherzustellen, dass die Maschine unter den für Personen, Tiere und Sachgüter vorgesehenen optimalen Bedingungen eingesetzt wird.

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

Der Sicherheits-Brotscneider CPS ist ein Gerät für Restaurants und Großküchen und gestattet das Schneiden gleichmäßiger Scheiben verschiedener Stärke aus länglichen Brotlaiben mit einem maximalen Durchmesser von 174x110 mm (Baguettes, Pariser Brot, Toast, Roggenbrot, ...)



1.1


- A Gitter-Zuführschacht
- B Trennwand für Brote
- C Gehäuse / Rahmen aus 18/8 Edelstahl
- D EIN/AUS-Knöpfe

- E 4 vibrationsdämpfende Füße
- F Krümelauffangbehälter
- G Schwenkendes, den Zugriff zum Messer verhinderndes Schutzgitter
- I Schutzhaube (in hochgeklappter Stellung)
- J Deckel
- K Einstellhebel zur Regulierung der Scheibenstärke

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte)


- Abmessungen der Verpackung (mm):
- Gerät: 530 x 460 x 600
- Gestell: 690 x 445 x 647

- Abmessungen des Gerätes mit oder ohne Gestell:  2.1
- Gewicht des Gerätes: 31 kg
- Gewicht des Gerätes mit Verpackung: 37 kg

2.2 AUFSTELLUNG UND ARBEITSVORBEREITUNG

Der Brotscneider wird mit nicht montiertem Zuführschacht geliefert

Die (verpackte oder nicht verpackte) Maschine ist für einen Transport mit Gabelstapler vorgesehen. Wird nur die Maschine von Hand transportiert, sind zwei Personen vorzusehen.

- Zu seiner Montage wird folgendes vorgehen:  2.2a
- Die auf dem Deckel mitgelieferten 4 Befestigungsschrauben für den Schacht abnehmen.
- Den Stellhebel zur Regulierung der Scheibenstärke in obere Position bringen (s. Abs. 3.2.2).
- Den Zuführschacht auf den Deckel setzen und ihn unter kräftigem Festziehen mit den 4 Schrauben befestigen.

Aus Gründen der Betriebssicherheit, darf sich das Schutzgitter mindestens 1,50 m und höchstens 1,60 m über dem Boden befinden.



2.2b

Folgende Aufstellung ist für den Brotscneider möglich:

- **Am Rande einer Auflage** (Tisch, Möbel, Theke, usw.), nicht schwingend, Mindesthöhe 650 mm, zur Aufnahme der Scheiben in einem Brotkorb oder fahrbaren Behälter.



2.2b

- **auf fahrbarem Gestell** mit Gastronorm-Behälter GN1/1 (530x325x200mm) der ein Auffangen der Brotscheiben ermöglicht.



2.2b

- Zur Montage des Brot Schneiders auf dem Gestell wie folgt vorgehen:



2.2c

- Das Gerät auf das Gestell setzen und zentrieren.
- Die beiden Löcher für die 2 Befestigungsschrauben (HM5x45) im Gestell mit denen des Gestells übereinstimmen lassen.



ACHTUNG

Der elektrische Anschluss hat nach den Regeln der Kunst durch eine ausgebildete, zugelassene Kraft zu erfolgen (siehe die im Land der Aufstellung geltenden Normen und Regeln).

Vor dem Einsatz eines Adapters für die Steckdose muss geprüft werden, ob deren elektrischen Daten nicht unterhalb derer der Maschine liegen.

Keine Mehrfachstecker verwenden.

Die Versorgung der Maschine mit Wechselstrom hat die folgenden Bedingungen zu erfüllen:

- maximale Spannungsschwankungen: ±5%
- maximale Frequenzschwankungen: ±1% über einen langen Zeitraum, ± 2% innerhalb einer kurzen Zeitspanne

VORSICHT: die elektrische Anlage (Konzeption, Ausführung und Wartung) muss den gesetzlichen Bestimmungen und Normen im Land der Aufstellung entsprechen.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.
- Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Größe in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein – Siehe die nachstehenden technischen Daten.

VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den equipotenzialen Schutzkreis) siehe Punkt 6.3.3 der EN 60204-1 (IEC 60204-1) mit der Verwendung von Schutzeinrichtungen zum automatischen Unterbrechen der Stromversorgung bei fehlender Isolation in TN oder TT-Anlagen bzw. eines Kontrollgeräts für die Isolierung oder das Differenzial für eine automatische Unterbrechung in IT-Systemen. Für diesen Schutz sind die Bestimmungen von IEC 60364-4-41, 413.1 IEC anzuwenden.

Beispiel: In einem TT-System ist vor der Stromversorgung ein Fehlerstromschutzschalter mit für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) einzubauen.

VORSICHT: Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften birgt für den Kunden Risiken von Störungen und/oder Unfällen mit der Maschine durch direkten oder indirekten Kontakt.

Die Maschine wird über einen eingegossenen zweipoligen Netzstecker + Erde mit Wechselstrom versorgt.

- Eine leicht zugängliche, wasserdichte 2-polige Wandsteckdose mit Erde für 10-16A Stromstärke vorsehen.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.
- Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine Schmelzsicherung der in den technischen Daten des Motors angegebenen Stromstärke geschützt sein.

• Technische Daten des Motors:

Versorgungs- spannung (V)	Nenn- leistung (W)	Frequenz (Hz)	Strom- stärke (A)	Strom- verbr. (kWh)	Stromstärke Sicherung (A)
115	370	60	6,3	0,6	8
220/240	370	50	2,5	0,6	3
220	370	60	2,6	0,6	3



Die Erdung ist Pflicht.

Anwendung und Sicherheit



ACHTUNG!

Lagerung der Maschine: - 25°C bis + 50°C

Umgebungstemperatur für den Betrieb: + 4°C bis + 40°C

Die Maschine ist für einen gewerblichen Einsatz vorgesehen und von einem auf ihren Einsatz, ihre Reinigung und Wartung für einen zuverlässigen, sicheren Betrieb geschulten Personal zu bedienen.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Land der Aufstellung geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).

Beim Bewegen der Maschine immer sicherstellen, dass die Haltepunkte nicht an beweglichen Teilen liegen; Gefahr von Stürzen und Verletzungen an den unteren Gliedmaßen.

Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.

Das unbeabsichtigte Schließen des Deckels des Druckhebels birgt eine Quetschgefahr für Finger.

Nie die Hand bei laufender Maschine in den Auswurfbereich halten; Verletzungsgefahr. Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme zu überbrücken oder zu verändern: Gefahr bleibender Verletzungen!!!

Die einwandfreie Funktion der Sicherheiten vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellung der Sicherheitsvorrichtungen“). Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einwegkopfbedeckung benutzen, die die Haare komplett bedeckt.

VORSICHT: Jegliche Arbeiten zur Reinigung und Wartung bergen die Gefahr von Schnittverletzungen, keine Gewalt anwenden und die Hände in ausreichendem Abstand von den schneidenden Bereichen halten.

Immer für die Arbeiten passende Schutzausrüstungen benutzen.



3.1 BETRIEB UND SICHERHEIT

- Die Sicherheit des Benutzers wird gewährleistet durch:
- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheiten vor jedem Einsatz kontrollieren. Die Sicherheiten haben Vorrang vor dem Startbefehl.
- die Länge des Gitter-Zuführschachtes von über 550 mm sowie die Höhe seines Oberteils (unbedingt über 1,50 m vom Boden), die einen Zugriff zum Messer verhindern und die Sicht in die Schneidkammer verbessern.
- Den sofortigen Stop des Motors beim Öffnen des Sicherheitskranzes (10mm < Stop < 20mm + Stoppen der Messer)
- eine Vorrichtung, die ein Wiederanlaufen nach einem Stromausfall verhindert.
- ein schwenkbar gelagertes Schutzgitter, das während der Reinigung das Messer verdeckt.
- Das Stoppen des Messers (0 < Stop < 1 Sekunde) bei jedem Stop (Taste „0“ oder Öffnen des Deckels)
- Die Einhaltung der Anleitungen in der vorliegenden Broschüre bezüglich der Benutzung, der Reinigung und der Wartung des Gerätes.


a) Starten:

- Der Brotschneider kann normal eingeschaltet werden, wenn die Schutzhaube heruntergeklappt ist.

- Auf die EIN-Taste drücken "1".


b) Stoppen:

- Auf die AUS-Taste drücken "0".
- Trennen der Stromversorgung: Netzstecker ZIEHEN.

 Jede andere als die in diesem Handbuch beschriebene Nutzung wird vom Hersteller nicht als normal betrachtet.

3.2 EINSTELLUNGEN VOR DER BENUTZUNG


1) Öffnung des Schachtes 3.2a

- Mittels Brot-Trennwand auf den Durchmesser der Brote einstellen, damit diese frei nach unten rutschen.
- Bei großen Broten Zuführschacht mit maximaler Öffnung ohne Trennwand benutzen.  3.2a
- Bei kleineren Broten (Baguettes, kalibrierte Brotsorten), die Trennwand mit nach rechts gerichtetem Griff zwischen zwei Stäbe des Zuführschachtes einsetzen und auf beiden Seiten des Zuführschachtes befüllen (5 Positionen sind möglich).



2) Scheibenstärke 3.2c

- Den gegen Verlust gesicherten unteren Knopf **B** (um 1/4 Drehung) lösen.
- Am Einstellhebel zum Verschieben auf die gewünschte Scheibenstärke ziehen oder drücken, wobei die Markierungen von 1 bis 6 den Scheibenstärken von 8 bis 60 mm entsprechen.
- Den Knopf **B** wieder fest anziehen.

 Vor der Einstellung der Scheibenstärke Brot immer erst herausnehmen, da eine unvollständig geschnittene Scheibe das Hochbewegen des Einstellschlags verhindern könnte.


3.3 BEDIENUNG DES GERÄTES

- Der Brotschneider arbeitet nur bei geschlossener Schutzhaube. Wie folgt vorgehen :
- Auffangschüssel oder -korb vor die Schutzhaube stellen oder den Gastronorm-Behälter aus seinem Gestell herausziehen.
- Auf die EIN-Taste drücken.
- Die Brote nacheinander in den zuvor eingestellten (s. Abs. 3.2) Zuführschacht einführen.
- Die Scheiben treten gleichmäßig aus, wobei Brotkrumen und -krümel im herausnehmbaren Behälter aufgefangen werden.



- **Empfehlungen:** Es ist möglich, den Schneidvorgang bei eingeführtem Brot zu unterbrechen. Dann jedoch ohne Verstellung der Scheibenstärke wieder starten.

- Bei Stau oder Unterbrechung des Schneidvorganges nicht versuchen, die Hand durch den Schacht oder den Scheibenauslaß einzuführen. Auf die AUS-Taste drücken, dann die Einstellvorrichtung für die Scheibenstärke betätigen, was normalerweise zum Freiwerden des Messers ausreichend ist.

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

• Schnittleistung (bei Dauerbeschickung):

- 7000 Scheiben pro Stunde oder 115 Scheiben pro Minute (bei Einzelbeschickung des Schachtes mit 400 g-Broten).
- 14000 Scheiben pro Stunde oder 230 Scheiben pro Minute (bei Doppelbeschickung des Schachtes mit 400 g-Broten oder 400 g-Baguettes).

Reinigung - Unterbringung



ACHTUNG!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

Vor dem Einsatz eines Reinigungsmittels aufmerksam das Beiblatt mit Sicherheitshinweisen lesen und angemessene Schutzausrüstungen benutzen.

Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger behandelt werden

Der Brotschneider erfordert einen Mindestaufwand an Reinigung. Es wird völlig davon abgeraten, das Innere des Brotschneiders mit einem feuchten Schwamm zu reinigen.

 Eine Reinigung mittels Wasserstrahl oder Druckreiniger könnte das Gerät beschädigen.

4.1 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES DES GERÄTES

- Die Schutzhaube hochklappen und den Krümelauffangbehälter leeren.  4.1
- Mittels kleinem Handbesen oder geknicktem Pinsel die in der Schneidkammer verbleibenden Krümel entfernen.
- Den Krümelauffangbehälter wieder einsetzen und die Schutzhaube herunterklappen.

4.2 REGELMÄSSIG (mindestens einmal pro Monat)



Vor jedem Eingriff am Gerät Netzstecker herausziehen.

- Krümelauffangbehälter außerhalb des Brotschneiders waschen, desinfizieren und trocknen lassen.
- Das Äußere des Gerätes mit einem desinfizierenden Reinigungsmittel reinigen.
- Schneidkammer reinigen.



Vorsicht: Diese Reinigungsarbeiten erfordern die Entriegelung des Schutzgitters. Nach dem Entriegeln nicht die Hand in das Gerät einführen, ohne daß das Messer sichtbar ist.

- Den Einstellhebel für die Scheibenstärke in Position 6 absenken (s. Abs. 3.2.2).
- Die Schutzhaube hochklappen, um die Verbindungsstange aus der Haube zu lösen.
- Die Schneidkammer und die Oberseite des Messers mit einem kleinen Handbesen oder Staubsauger reinigen.



Hüten Sie sich vor Schnittverletzungen durch das Messer.

Hinweis: Nicht vergessen, die Verbindungsstange wieder in die Schutzhaube einzubauen, da sonst das Gerät nicht wieder anlaufen kann. (s. Abs. 6.2)

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN OB

- das Gerät angeschlossen ist,
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
- die Schutzhaube des Gerätes heruntergeklappt und ihre Verbindungsstange richtig befestigt ist,
- der Zuführschacht richtig montiert ist,
- das Messer nicht durch ein Stück sehr hartes Brot verklemmt ist (seltene Störung).

- Falls das Messer durch ein Stück Brot verklemmt ist:
 - Sofort auf AUS-Knopf drücken und **Netzstecker herausziehen**.
 - Schutzhaube zur Überprüfung hochklappen.
 - Die Einstellvorrichtung für die Scheibenstärke betätigen, was normalerweise zum Freiwerden des Messers ausreichend ist.

5.2 ARBEITSQUALITÄT

- Vor jedem Eingriff am Gerät Netzstecker herausziehen.
- **Bei schlechtem Schnitt:**
 - Schrägschnitt (Brot schlecht geführt):
 - > Öffnung des Zuführschachtes durch Verstellen der Trennwand verkleinern (s. Abs. 3.2.1).
 - Zerrissen (weiches oder sehr frisches Brot):
 - > Schnittstärke erhöhen (s. Abs. 3.2.2).
 - Schneide des Messers prüfen, bei Stärkeabsatz reinigen (s. Abs. 4.2), schärfen oder austauschen (s. Abs. 6.2)
 - > Lagerbedingungen des Brotes ändern.
- **Verklemmen von Brot im Schacht:**
 - Trennwand so einstellen, daß sich das Brot frei und senkrecht im Schacht absenkt.

- **Schlechter Austritt der Scheiben:**
 - Aufnahmebehälter voll.
 - In Schneidkammer verklemmte Scheiben (s. Reinigung Abs. 4.1).
 - Gitter in oberer Position geneigt.
 - Fehlende Leistung (s. Abs. 6.1 zum Nachspannen des Riemens).



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

Wartung



ATTENTION !!

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

6.1 ANTRIEB

- Dieser Brotschneider ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Motor und Lager sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr den Verschleiß des Antriebsriemens zu überprüfen:

Hierzu wie folgt vorgehen:  **6.1**

- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
- Das Gerät auf seine linke Seite legen.
- Die Bodenplatte durch Abschrauben der 4 Füße entfernen.
- Die 4 Befestigungsschrauben **A** des Motors lösen (10-er Sechskantschlüssel).
- Den Riemen mit Hilfe eines großen Schraubenziehers oder eines Holzstiels mäßig nachspannen.
- Die Schrauben **A** wieder festziehen.

Einstellen der Sicherheiten:

- Deckel -> Abschalten beim Öffnen 10mm < Stop < 20mm

- Vorhandensein des Einfülltrichters: falls nicht aufgesetzt = Einschalten unmöglich
- Dauer bis zum Stoppen 0 < Stop < 1 Sekunde
- Den Motorraum von Staub reinigen und den Zustand der elektrischen Anschlüsse überprüfen.
- Bodenplatte wieder befestigen.
- Zugang zu den elektrischen Bauteilen:
 - Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
 - Die Rückwand entfernen (4 Schrauben).



Restspannung an den Anschlußklemmen der Kondensatoren.

- Die Kondensatoren können noch unter Spannung stehen. Zur Vermeidung jeglicher Gefahr bei einem Eingriff wird empfohlen, sie durch Verbinden ihrer Anschlußklemmen untereinander mittels eines isolierten Leiters (z. B. Schraubenzieher) zu entladen.

6.2 AUSBAU DES MESSERS



Vor jedem Eingriff am Gerät Netzstecker herausziehen.

- Um Verletzungen zu vermeiden wie folgt vorgehen:
 - Messer durch Einführen eines Holzstiels A zwischen Schacht und rundem Messerrand in seiner Stellung festklemmen.



6.2a

Hinweis : Keinen Metallgegenstand verwenden, der die Schneide des Messers beschädigen könnte.

- Mit einem 22mm-Sechskantschüssel gegen den Uhrzeigersinn abschrauben. ↺



Vorsicht beim Umgang mit dem Messer, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

- Falls die Schneide des Messers leicht abgestumpft ist, ist es möglich, sie mit einem Abziehstein auf der ebenen Seite des Messers nachzuschärfen.

- Das Messer auswechseln, wenn es zu stumpf geworden ist.

- Beim Wiedereinbau:  6.2b

- Messer richtig einsetzen, wobei der Anschliff der Klinge von oben nicht sichtbar ist.

- Messer durch Einführen eines Holzstiels A zwischen Schacht und rundem Messerrand in seiner Stellung festklemmen.

- Mit Schlüssel im Uhrzeigersinn ↻ anschrauben und nach und nach festziehen.

6.3 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitseinrichtung muß häufig überprüft werden. Der Motor muß bei Öffnen der Schutzhaube automatisch abschalten (d.h. Öffnung von ca. 10 mm).


- Stoppen des Messer : 0 < Stop < 1 Sekunde

- Falls diese Sicherheitsvorrichtung ausfällt:

- darf das Gerät nicht benutzt werden,

- muß sie vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu eingestellt werden.

6.4 ELEKTRISCHE BAUTEILE

Siehe Schaltplan.  6.4

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Leistungskreis : schwarz
- Steuerkreis : rot
- Motor : (A) rot - (G) gelb - (E) blau - (F) schwarz
- Phase : L
- Nulleiter : N
- Erde : B/C grünelb

• Kennzeichnung der Bauteile:

- I : EIN-Knopf
- O : AUS-Knopf
- CD : Startkondensator
- K : Startrelais
- CPr : Dauerkondensator
- S1 : Mikroschalter für Schachterkennung
- S2 : Magnetaufnehmer für Haubenöffnung
- CA : Steckverbinder für Stromversorgung
- M1 : Motor
- B : Klemmleiste
- CPu : Leistungskarte

6.5 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.



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

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


Stempel des Verkäufers

Kaufdatum:

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

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

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol "  " auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektronik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

2006/12/EG« Abfälle »

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

Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

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

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- Europäische Normen:

- EN 14655 -10/ 2005 Schüssel Stäbe, Hygiene und Sicherheit.
- EN-Normen 1672-2 : Vorschriften zur Hygiene

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

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

Geräuschdaten:

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

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP34

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine für ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden (Pflicht zur Schulung des Personals am Arbeitsplatz).

Nahrungsmittelhygiene:

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

- EU-Richtlinie 1935/2004: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände
- EN-Normen 601-2004: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.

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

Die Maschine hat den CNERPAC-Konformitätsnachweis über Nahrungsmittelverträglichkeit erhalten.