De logo's verwijzen naar de genummerde tekeningen van de originele handleiding.

NL

09/2021

De basistaal van deze handleiding is Frans.

Inhoud

Inleiding	1	Onderhoud	6
Installatie	1	Overeenstemming met de voorschriften	7
Gebruik, veiligheid	3	Nomenclatuur - explosietekening	A
Reiniging, hygiëne, opberging	5	Elektrische schema's	C
Storingen	5		

Inleiding

De Gebruikershandleiding geeft de gebruiker nuttige informatie om correct en veilig te kunnen werken, en is bedoeld om het gebruik van de machine (hierna "machine" of "apparaat" genoemd) te vergemakkelijken.

De hierna volgende instructies mogen in geen geval beschouwd worden als een lange lijst dwingende waarschuwingen, maar eerder als een reeks instructies bedoeld om, in alle opzichten, de prestaties van de machine te verbeteren en vooral om een reeks lichamelijke en materiële schadegevallen te vermijden die voortvloeien uit het onjuist gebruik of bediening van de machine.

Alle personen belast met het vervoer, de installatie, de inwerkingstelling, het gebruik, het onderhoud, de herstelling en de demontage van de machine moeten deze handleiding raadplegen en zorgvuldig lezen alvorens over te gaan tot de verschillende werkzaamheden, en dit om alle ongepaste en verkeerde handelingen te vermijden die de machine kunnen beschadigen en de veiligheid van de personen in gevaar kunnen brengen.

Het is ook belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking staat van de bediener en dat ze zorgvuldig bewaard wordt op de plaats van de machine, zodat ze gemakkelijk en onmiddellijk geraadpleegd kan worden in geval van twijfel, of in elke andere situatie waar nodig.

Als er na het lezen van deze Handleiding nog twijfels of onzekerheden bestaan betreffende het gebruik van de machine, aarzel dan niet contact op te nemen met de Fabrikant of de erkende klantendienst, die ter beschikking blijft voor een snelle en verzorgde service, met het oog op een betere werking en optimale efficiëntie van de machine.

Ter herinnering, de normen inzake de veiligheid, hygiëne en bescherming van het milieu die van kracht zijn in het land van installatie moeten altijd gerespecteerd worden tijdens de verschillende gebruiksfases van de machine. Bijgevolg is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om ervoor te zorgen dat de machine enkel in werking gesteld en gebruikt kan worden in optimale veiligheidsomstandigheden voor de personen, dieren en goederen.

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, groenten, fruit, kaas ....).

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



- **A** Stamper
- **B** Laadstok
- **C** Vultrechter
- **D** Kist
- **E** Schoen
- **F** Voetstuk
- **G** Lichaam
- **H** Bedieningspaneel
- **I** Vergrendelingspen

Installatie

OPGELET !!

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 (ALS INDICATIE)

• Afmetingen van de verpakking in mm:

L : 580 l : 300 h : 600

• Afmetingen van het apparaat: 

• Gewicht van het apparaat: 

2.2 PLAATSING EN ORGANISATIE 

• Op een tafel met een hoogte gelegen tussen 700 en maximaal 900 mm, op de tafel kan een standaard opvangbak van max. 200 mm hoog aangesloten worden.

• Op functioneel verplaatsbare tafel (optioneel beschikbaar).

• Met grote opvangbakken de groentensijder aan de rand van de tafel plaatsen of de verplaatsbare tafel gebruiken.

2.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

OPGELET !!

De elektrische aansluiting moet gebeuren volgens de regels van de kunst, door een bevoegde en gemachtigde persoon (zie normen en wetten van kracht in het land van installatie).

Bij eventueel gebruik van een stopcontactadapter moet gecontroleerd worden of de elektrische karakteristieken daarvan niet lager zijn dan deze van de machine.

Geen meervoudige stekker gebruiken.

De voeding de machine bij wisselstroom moet aan de volgende voorwaarden voldoen;

- Maxi spanningvariaties : ±5%
- Maxi frequentievariaties : ±1% continu, ± 2% over korte periodes

OPGELET: de elektrische installatie moet conform zijn (ontwerp, realisatie 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 beschermd zijn tegen overspanning (kortsluiting en overbelasting) door zekeringen of correct gedimensioneerde thermische relais, ten opzichte van de plaats van installatie en de karakteristieken van de machine.

OPGELET: Voor de bescherming tegen onrechtstreeks contact (afhankelijk van het type voorziene voeding en de verbinding van de

massa's met het equipotentiële beschermingscircuit) zie punt 6.3.3 van EN 60204-1 (IEC 60204-1) met het gebruik van beschermingsinrichtingen voor de automatische onderbreking van de voeding in geval van isolatiefouten in het schema TN of TT, of voor het IT-systeem, het gebruik van een permanent isolatiecontroletoestel of differentiëlen voor de automatische onderbreking. Voor deze bescherming zijn de bepalingen van de IEC 60364-4-41, 413.1 van toepassing.

Bijvoorbeeld: in een TT-systeem moet stroomopwaarts van de voeding een differentieelschakelaar geplaatst worden met aangepaste kortsluitstroom (bijvoorbeeld 30 mA) op de aardingsinstallatie van de plaats waar de machine geïnstalleerd moet worden.

OPGELET: Indien deze richtlijnen niet in acht genomen worden, loopt de klant het risico op storingen aan de machine en/of ongevallen te wijten aan rechtstreeks of onrechstreeks contact.

• Controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje.

• De wandcontactdoos moet beveiligd zijn met een differentieelschakelaar en een zekering, het kaliber staat aangegeven in de kolom F van de karakteristieken.

• Karakteristieken van de motor:  2.3

A Aantal fazen (1 eenfasig of 3 driefasig)
B Nominale spanning in volt (waarde, vlak of commutatie)
C Frequentie (Hertz)
D Nominaal vermogen (Watt)
E Nominale sterkte (Ampere)
F Kaliber van de smeltzekering van de elektrische leiding (Ampères)

1) Driefasenmotor met twee spanningen

• Een drie fasen genormaliseerd muurstopcontact + aardaansluiting, kaliber 20A voorzien, en een overeenkomstige geïsoleerde stekker te monteren op het netsnoer.

Verplichte aarding per groene/gele draad.

• De draairichting controleren met behulp van de uitwerper gemonteerd in de machine.

- De stamper verwijderen na deze ontgrendeld te hebben (tegen de klok in).
- Op de AAN-knop drukken.
- Visueel de draairichting van de uitwerper door de stamperbuis controleren. De uitwerper moet tegen de klok in draaien .

• Als de draairichting omgekeerd is, 2 fasedraden omwisselen op het stopcontact.

• De aansluiting gebeurt bij hogere spanning (bijv. 400V). Om aan te sluiten bij lagere spanning (bijv. 230V), gaat u als volgt tewerk:

- Het apparaat loskoppelen en omdraaien.
- De 4 bevestigingsschroeven van de kist demonteren.
- De draad van de geïntegreerde plaat veranderen door de aansluitkem aangeduid met hogere spanning (400V) te vervangen door deze met lagere spanning (230V).
- De aansluiting van de draden van de motor wijzigen (zie elektrisch schema).
- De kist terugplaatsen, vervolgens de draairichting controleren.

2) Enkelfasemotor

Een genormaliseerd muurstopcontact 2 polen + aardaansluiting, kaliber 10/16A voorzien.

• Informazioni per l'installatore:
Deze groentesnijder met elektronische snelheidsregelaar is voorzien van een ingebouwde filter die niet door de regelaar gaat. Doeltreffendheidshalve moet de aardaansluiting van de installatie van goede kwaliteit zijn, zoniet kunnen storingen optreden via de regelaar en hem beschadigen.

È obbligatorio il collegamento a terra, che deve essere effettuato con un filo verde/giallo.

• Assenza di presa di terra = assenza di protezione = rischio di guasto + PERICOLO per l'utente!

Nota: i valori di terra sono definiti in funzione della corrente differenziale residua e devono essere verificati da un elettricista.

I danni causati da assenza di una presa di terra non sono coperti dalla garanzia

In certi casi, a seconda della sensibilità dei differenziali di protezione, può essere necessario installare dispositivi di tipo SI (immunità elevata) per evitare eventuali attivazioni improvvise.

OPGELET !!

De machine naar behoren schoonmaken voor het eerste gebruik.

Bij het ongecontroleerd sluiten van het deksel of van de laadstok kunnen de vingers geplet raken.



Nooit de hand in de afvoerzone steken wanneer de machine in werking is; risico op verwondingen. Het is uitdrukkelijk verboden de veiligheidssystemen te verwijderen of te wijzigen. Risico op onomkeerbare verwondingen!!!!

De correcte werking van deze veiligheidsvoorzieningen controleren voor elk gebruik (zie paragraaf « instelling van de veiligheidsinrichtingen »). Nooit de handen, een hard of bevroren voorwerp in het apparaat steken.

Om hygiëne- en veiligheidsredenen, altijd een haarkapje aandoen dat resistent, afwasbaar of wegwerpbaar is en dat het kapsel volledig bedekt.

OPGELET: Elke reiniging of onderhoud houdt snijgevaar in, nooit forceren en de handen altijd op een redelijke afstand van de snijdende onderdelen houden.

Altijd aangepaste beschermingsuitrusting gebruiken bij deze handelingen.



3.1 DE VEILIGHEID VAN DE GEBRUIKER WORDT verzekerd door :

- Doordat de motor door afremming tot stilstand komt bij het openen van de hefboom/laadstok voor een veilig vullen van het keukenapparaat.
- Doordat het onmogelijk is de motor te starten zonder vultrechter/laadstok.
- Dankzij de afmetingen van de kleine vultrechter voor lange groentesoorten.
- Het feit dat men zonder gevaar via de afvoergoot in de machine kan komen dankzij het ontwerp van de snijruimte, de uitwerper en de platen.
- Indien de voorschriften met betrekking tot het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat die in deze handleiding staan vermeld, in acht worden genomen.

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

3.2 KEUZE VAN DE SNIJAPPARATUUR

3.2a

• **Snijbladen C**: recht snijden van 1 tot 13 mm

• **Snijbladen CW**: gegolfd snijden van 2 tot 10 mm voor :

- Groenten: aardappelen, peentjes, aubergines, bietjes, bladselderij, kolen, champignons, komkommers, courgettes, witlof, venkel, uien, prei, radijsjes ....
- Fruit: amandelen, bananen, appels…

3.2c

• **Efilleerbladen ASX**: snijden in staafjes van 2 tot 10 mm.

- **AS 2X**: fijne staafjes van 2 x 2 mm
- **AS 3X**: middelgrote staafjes van 3 x 3 mm

} pommes «pailles», céleri, carottes

- **AS 4X**: grote staafjes 4 x 4 mm voor Franse frietjes
- **AS 6X**
- **AS 8X**
- **AS 10X**

3.2d

• **Raspbladen J - P - K**

• **J 2** fijn **J 3** middelgroot **J 4** groot **J 7** heel groot **J 9** heel groot.

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

• **P** : Voor parmezaankaas, paneermeel, amandelen, zwarte radijsjes, chocolade.

• **K** : Speciale rasp voor rauwe aardappelen (Knödeln).

3.2e

• **Grilles frites FT**: 6 à 10 mm dik snijden in combinatie met een blad **CP/CPW** met dezelfde dikte.

3.2f

• **Blokjesrooster MT macedoine**: snijden in vierkante blokjes van 5 tot 20 mm in combinatie met één van de bladen **CP/CPW** voor:

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

Opmerking: Voor het gebruik van de rooster MT05, uitsluitend de kleine vultrechter met verplaatsbare stamper gebruiken.

Indicatieve afgegeven hoeveelheden (kg/uur) :

Chips met C 2S	250
Appels C 3S	300
Geraspte peentjes J 3	250
Frites C 10PS + FT 10	500
Gebakken aardappelen C 13PS + MT 20	600
Macedoine C 8PS + MT 8	450

3.3 INGEBRUIKNEMING VAN DE APPARATUUR 3.3

Al deze handelingen houden snijgevaar in, nooit forceren en de handen op een redelijke afstand houden van de snijdende onderdelen.

• De groentensnijder wordt geleverd met de uitwerper gemonteerd op de aandrijfas. De moer van het deksel naar boven duwen en het deksel tot de aanslagclip opheffen om de uitwerper eruit te halen.

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

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

• De snijruimte monteren.

• De uitwerper op het vlak van de aandrijfas monteren.

• Het gekozen blad installeren (snij-, effileer- of raspmes).

- Het blad in de richting van de wijzers van de klok draaien om de ingang van de bajonet te vinden, daarna in dezelfde richting verderdraaien tot de aanslag van de pen. 3.3a
- Het deksel sluiten en controleren of deze vergrendeld is.
- Om het blad weg te nemen, draait u het tegen de klok en neemt u het eruit door . Als het geblokeerd blijft, zie paragraaf 5.3.

2) Om frites of blokjes te snijden

• De snijruimte monteren.

• De uitwerper monteren (zie paragraaf hieronder).

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

• Het gekozen blad vervolgens installeren en het deksel opnieuw sluiten.

• Advies : Om met een rooster **MT** *producten met een verschillende hardheid te snijden, beginnen met de zachte producten, want deze kunnen de harde productblokjes die vast zijn blijven zitten in het rooster niet naar buiten duwen. Voor harde producten zoals peentjes, selderij of heel kleveriger producten zoals kaas, wordt aangeraden de kleine vultrechter te gebruiken.*

3) In werking stelling

• Bedieningspaneel: 3.2c

A STOP-knop.

B AAN-knop 1 snelheid

C AAN-knop door indrukken

D AAN-knop 2 snelheden

E - F Selectieknop van de snelheid. Model met verschillende snelheden.

G Weergave van de snelheid.

De snijbladen kunnen werking gezet worden als:

- de vultrechter vergrendeld is
- de laadstok naar beneden zit

a) Continu werking :

- in werking stelling door te drukken op **B** : snelheid 1
- in werking stelling door te drukken op **D** : snelheid 2 (afhankelijk van model)

b) Werking door indrukken :

- in werking stelling door te drukken op **C**

c) Snelheidvaratie :

- Selectie van de snelheid op **G** door te drukken op de knoppen **E** en **F**.

Opmerking: Als de machine gedurende een langere periode van enkele dagen stilstaat, het toestel loskoppelen om de elektronische regelaar niet onder spanning te laten staan.

d) Stoppen :

- Verplicht de knop A gebruiken aan het einde van de werkzaamheden.

3.4 KEUZE EN FUNCTIES VAN DE VULTRECHTERS

1) Grote vultrechter met kniehefboom/laadstok

A Snijden in plakken **B** Effileren **C** Raspen 3.4a

- Voor het verwerken van grote producten (maximum 160 x 80 mm, komt overeen met een halve kool).

• Bij het handmatige vullen de producten één voor één of bij bosjes in de grote vultrechter steken, ze in de juiste richting erin steken om een goede snijvorm te verkrijgen. De «broze» producten (tomaten, citrusvruchten...) tegen de wand aan duwen. 3.4b

2) Kleine vultrechter met afneembare stamper

3.4c

• Voor het snijden in plakjes van «lange» producten (peentjes, witlof, komkommers, prei...), een opening met een diameter van 52 mm max. instellen.

Voor het snijden in plakjes moeten de producten altijd met de punt naar beneden in de trechter gestoken worden.

• Bij het handmatige vullen de producten verticaal één voor één of bij bosjes in de kleine trechter steken.

• Adviezen voor het vermijden van de volgende ongemakken :

- Een schuine of onregelmatige snijvorm: de dunne producten «kop aan staart» in de trechter steken.

- Verstoppingen: de uiteinden van de groente snijden.

3.5 GEBRUIK VAN DE GROTE VULTRECHTER EN DE HEFBOOM/LAADSTOK

Deze goentensnijder werkt alleen als het deksel gesloten is.

- De stamper niet uit de hefboom/laadstok halen om te vermijden dat de producten weer naar boven komen.
- Op de AAN-knop drukken.
- De hefboom-laadstok naar boven halen 3.5a
- Zodra de laadstok uit de grote trechter komt, stopt de motor automatisch. Hierdoor is het veilig vullen gewaarborgd.

3.5b

- Wanneer de hefboom naar beneden gaat, start de groentensnijder automatisch opnieuw. 3.5c

Voor het normaal of in dunne plakjes snijden.

- Met de hefboom/laadstok de producten naar beneden drukken tot aan de lage aanslag, daarbij de kracht van de hefboom/laadstok aanpassen.
- De hefboom/laadstok weer naar boven halen en opnieuw beginnen.
- Bij het beëindigen van de werkzaamheden op de STOP-knop drukken

Opmerking: De kracht van de hefboom/laadstok aanpassen aan :

- het te verwerken product (zacht product, weinig kracht),

- de gekozen snijapparatuur (een rasp heeft meer kracht nodig dan een snijblad).

Oefen geen overmatige druk uit, dit is onnodig en kan ertoe leiden dat het apparaat oververhit raakt.

3.6 GEBRUIK VAN DE KLEINE VULTRECHTER EN DE STAMPER 3.6

- De hefboom/laadstok in lage stand laten staan met het stamper ontgrendeld.
- Op de AAN-knop drukken om te starten
- Met één hand de stamper verwijderen en met de andere hand de producten in het apparaat laden.
- De producten met behulp van de stamper naar beneden duwen en de cyclus opnieuw beginnen.
- Bij het beëindigen van de werkzaamheden op de STOP-knop drukken

Nooit de hand op een hard voorwerp in de vultrechter steken als het apparaat in werking is.

Reiniging, Hygiëne, Opberging

OPGELET !!

Alvorens het apparaat te demonteren altijd de stekker uit het stopcontact halen.
Alvorens een onderhoudsproduct te gebruiken, aandachtig de gebruiks- en veiligheidsaanwijzing lezen die bij het product zit en de aangepaste beschermingsuitrustingen gebruiken.
Reinig de machine niet met hogedrukspuit, waterstraal of door onderdompeling.
De roosters en bladen met zorg behandelen. (Gevaar voor SNIJWONDEN en SCHOKKEN).

4.1 INDIEN ER TIJDELIJK GEEN GEBRUIK VAN GEMAAKT WORDT 

- De snijapparatuur (blad, rooster, uitwerper) en de stamper verwijderen.
- De snijruimte verwijderen.
- Het vultrechterdeksel en de hefboom/laastok verwijderen in overeenstemming met de volgende instructies :

① De hefboom opheffen tot de vastgeclipte positie.
(Deze positie is de enige waar de pen vergrendeld/ontgrendeld kan worden).
② De pen ontgrendelen door ze ongeveer 2cm eruit te trekken.
③ De hefboom laten zakken om het geheel er gemakkelijker uit te halen.
④ De pen volledig verwijderen.
⑤ het geheel vultrechterdeksel en hefboomdeksel kan eruit gehaald worden.

- De uitrustingen met warm water schoonmaken, spoelen en drogen.
- Het lichaam schoonmaken met behulp van een propere en vochtige spons.

• De snijruimte, de vultrechter, de hefboom/laadstok mogen in de afwasmachine.

4.2 BIJ HET BEËINDIGEN VAN DE WERKZAAMHEDEN

- Zie paragraaf 4.1.
- De afneembare onderdelen met warm water en een met het materiaal overeenstemmend reinigings-, ontsmettings- en ontvettingsmiddel afwassen.
- Afspoelen met helder water en laten drogen.

Advies: Voor de roosters MT, de blokjes die vast zijn blijven zitten naar buiten duwen met behulp van een peen. Geen metalen voorwerpen gebruiken. 

- Indien nodig de buitenzijde van de machine met een vochtige spons en een niet-schurend reinigingsmiddel schoonmaken, dan afspoelen met een propere spons.

Opmerking:

*- Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken die de oppervlakten zouden kunnen beschadigen, of een reinigingsmiddel op chloorbasis dat het aluminium zou kun*nen beslaan.

4.3 OPBERGING 

- Na het reinigen, alle schijven zorgvuldig opbergen in het opbergvak (optioneel) dat aan de muur bevestigd is.

Storingen

5.1 HET APPARAATWIL NIET STARTEN, CONTROLEREN :

• Of de stekker van de machine wel in het stopcontact is gestoken.
• Of de elektrische voeding via het stopcontact goed is.
• Of de vultrechter naar behoren is vergrendeld.
• Of de hefboom/laadstok goed naar beneden gezakt is.
• Of de pen goed is vergrendeld.

5.2 VREEMD GELUID:

• Het apparaat stopzetten.
• De correcte plaatsing van het blad, rooster en uitwerper controleren.
• Demonteren, zonodig reinigen en opnieuw in elkaar 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 paragraaf 6.1).

5.3 VASTZITTEN VAN EEN BLAD :

- De stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- Eén 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 en het krachtig tegen de klok in ↻ draaien.
- Het blad met een heen-en-weer en draaibeweging oplichten.



5.4 KWALITEIT VAN HET WERK

• De machine stopzetten alvorens in te grijpen.
• Indien de producten niet naar behoren worden afgevoerd, controleren of :
- De uitwerper wel goed op zijn plaatst zit.
- De producten die zich in de opvangbak bevinden, de afvoer niet blokkeren.
- Er zich niet te veel producten in de snijruimte bevinden.

• Indien de snijkwaliteit te wensen overlaat, de volgende punten controleren :
- De draairichting (tegen de de klok in ↻ van boven af gezien).
- De juiste keuze van de snelheid (afhankelijk van het model).
- Of de juiste snijapparatuur aangewend is (zie paragraaf 3.2).
- De goede staat van de snijapparatuur.
- De gekozen vultrechter.
- De manier waarop de producten in de vultrechter worden gestoken (zie paragraaf 3-4).

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

Onderhoud

Het onderhoud mag enkel gebeuren door een bevoegde, opgeleide en gemachtigde persoon.

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 : 6.1

- De stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- De 4 bevestigingsschroeven van de kist demonteren.

• Voor het spannen van de riem

- De 3 bevestigingsschroeven A van de motorsteun losschroeven (1 slag) (pijpsleutel nr. 10).
- Hefboom met een schroevendraaier tussen de riemschijf en het blad van de motorsteun maken.
- De 2 schroeven aan de voorkant van de motorsteun blokkeren.
- De spanning van de riem controleren door deze te duwen tussen de motorsteun en de grote riem, met de duim, om een pijl van ongeveer 3 mm te bekomen.
- De schroeven A aan de achterkant van de motorsteun blokkeren.
- De deeltjes van de riem die zich in de bak bevinden, verwijderen.
- De elektrische aansluitingen controleren.
- De kist opnieuw monteren.

• Toegang tot de elektrische onderdelen :

- De stekker van het apparaat uit het stopcontact halen.

Residuale spanning op de klemmen van de condensators.

• De condensators 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 (schroevendraaier bijvoorbeeld).

Altijd de steker van de machine uit de contactdoos halen voordat men ingrepen gaat verrichten.

6.2 ONDERHOUD VAN DE SNIJAPPARATUUR

• Snijbladen: het opnieuw scherp slijpen van de messen

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

• Grilles frites

De messen worden niet veranderd omdat ze gegoten zijn met een levenslange spanning.

- De draad van het mes indien nodig bijwerken met behulp van een zachte steen.

• Blokjesroosters macedoines

De messen worden niet veranderd omdat ze gegoten zijn met een levenslange spanning.

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

• Raspen

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 6.3

• De correcte werking van de veiligheidsvoorzieningen moet regelmatig gecontroleerd worden. De motor moet in minder dan 2 seconden tot stilstand komen :

- Bij het openen van het deksel mag de motor niet starten als het deksel niet correct gesloten is (vastgeclipste moer),
- Bij het oplichten van de heflboom/laadstok, maatgetal F = 45 mm van de rand van de vultrechter**.**

• Mocht één van deze twee veiligheidsvoorzieningen niet werken :

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

6.4 ELEKTRISCHE ONDERDELEN

Zie elektrisch schema.

• Herkenning van de kleur van de draden:

- Vermogensketen: (F) zwart
- Bedieningsstroomketen: (A) rood
- Motor : U1 - V1 - W1
- Fazen: L1 / L2 / L3
- Neutraal: N
- Aarde: B/C geel/groen.

• Herkenning van de onderdelen:

- C.C. : Bedieningskaart
- S2 : Veiligheidsinrichting vultrechter
- S3 : Optie thermische sonde (afhankelijk van model)
- S5 : Veiligheidsinrichting hefboom
- M : Motor
- C.Pu. : Vermogenskaart
- B1 : Klemmenstrook
- C D : Startcondensator
- C P : Vaste condensator
- C b : Remcondensator
- K1 : Aanzetrelais
- V : Regelaar
- Fur : Vervangingszekering
- X : netsnoer
- H1,H2... : Connecting housing

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 onderdelen, het type van de machine, het serienummer en de elektrische karakteristieken aangeven.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zijn producten zonder 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 machine richtlijn2006/42 CEE,
- De richtlijn CEM 2014 / 30 EU,
- 2011/65/EU Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen,
- De richtlijn « WEEE » 2002/96/EEG,

  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.
- De richtlijn “Afvalstoffen” 2006/12/EEG,

  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 recyclingvoorwaarden in acht.
- De richtlijn “Verpakking en verpakkingsafval” 94/62/EEG,

  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 uitrustingen van de machines.

EN 1678-1998, groentensnijders, ingebouwd veiligheidssysteem.

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 geluidsniveau opgemeten volgens de proefcode EN ISO 3744 et EN ISO 11201 bedraagt 73 dBA in de omstandigheden bepaald in de norm EN 1678 : 1998 (gebruik van een fijne rasp voor de verwerking van rauwe en ongeschilde aardappelen). Leeg bedraagt dit niveau < 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 haar betreffende reglementering en de normen zoals hierboven beschreven.
- De bediener moet een opleiding hebben gevolgd over het gebruik van de machine en alle nodige informatie hebben ontvangen over de eventuele residuele risico’s.

Voedingshygiëne:

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

- richtlijn 1935/2004/EEG: materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen,

- normen EN 601-2004: gegoten aluminiumlegering in contact met levensmiddelen.

- norm EN 1672-2-2005: Voorschriften met betrekking tot 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.

Trillingen

Het maximale trilniveau opgemeten bij het handvat tijdens de werking bedraagt : <2,5 m/s^2