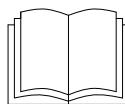


Inhoud

Inleiding	1	Reiniging, Hygiëne, Opberging	7
Inleiding	1	Storingen	8
Installatie	1	Onderhoud	9
Veiligheid, gebruik	3	Overeenstemming met de voorschriften	10

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

De gecombineerde groentensnijder en snijder is een machine voor voedselbereidingen die twee functies combineert:

- 1) Snijden van groenten (normaal of in dunne plakjes snijden - effileren - raspen) Snijden van frites en macedoines.
- 2) Snijder-menger voor het kleiner maken van kruiden, emulsies, sauzen en allerhande fijnstampen en snijden van vlees. De functie groenten snijden is voorzien om allerhande producten te kunnen snijden door het gebruik van een vultrechter met handel. Dit gecombineerd apparaat met vultrechter met hendel en snijder is ideaal voor restaurantkeukens en kleine industriebedrijven.

• Bedieningspaneel 1.2

- A AAN-knop op de geselecteerde snelheid.
- B STOP-knop.
- C AAN-knop door ononderbroken te drukken op de geselecteerde snelheid. 
- E Weergave van de geselecteerde snelheid.
- F Verhoging van de snelheid
- G Verlaging van de snelheid



1.1

- A Stamper
- B Laadstok
- C Vultrechter
- D Uitwerper
- E Snijruimte
- F Drijfjas
- G Lichaam
- H Kist
- I Verstelbaar voetstuk
- J Kruk
- K Bedieningstafel
- L Vergrendelingspen
- M Kom
- N Handvat van kom
- O Handvat van de vergrendeling van het deksel
- P Rotor
- Q Deksel
- R Handvat van de schraper

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 greepunten 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)

• zie tabel:  2.1
P1 : Brutogewicht

P2 : Nettogewicht Groentensnijder

P3 : Nettogewicht Snijder

2.2 PLAATSING EN ORGANISATIE



De machine altijd plaatsen op een vlak, stabiel en resistent blad.

• Op een tafel met een hoogte gelegen tussen 700 en maximaal 900 mm, op de tafel kan een standaard opvangbak met een maximum hoogte van 200 mm ingezet 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 : $\pm 5\%$
- Maxi frequentievariaties : $\pm 1\%$ continu, $\pm 2\%$ 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 differentiële voor de automatische onderbrekingen. 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 onrechtstreeks contact.

• **Karakteristieken van de motor:**  2.3

- A Aantal fazen (1 eenfasig)
 - B Nominaal spanningsbereik in volt
 - C Frequentie (Hertz)
 - D Nominaal vermogen (Watt)
 - E Nominale sterkte (Ampere)
 - F Kaliber van de smeltzekering van de elektrische leiding (Ampères)
- Het gecombineerde apparaat wordt gevoed met enkel fase.

• **Waarschuwing aan de installateur:**



Dit gecombineerde elektronisch apparaat is voorzien van een filter die de storingen afkomstig van het net afleidt naar de aarding zonder langs de regelaar te gaan. Om efficiënt te zijn moet de aardingsinstallatie van goede kwaliteit zijn, anders kunnen de storingen door de regelaar gaan en deze beschadigen.



De aarding is verplicht per groene/gele geleider.

GEEN AARDING = GEEN BESCHERMING = RISICO OP ELEKTROCUTIE = RISICO OP PANNE

Opmerking: De aardingswaarden zijn bepaald in functie van de residuele differentiaalstroom. Indien deze richtlijnen niet in acht aenomen worden, kan de garantie vervallen.



Schade veroorzaakt door een gebrek aan aarding valt niet onder de garantie.



In bepaalde gevallen afhankelijk van de gevoeligheid van de beschermingsdifferentialen, kan het noodzakelijk zijn om inrichtingen van het type SI (Superimmunité) te installeren om ongepast in werking treden te voorkomen.

	OPGELET !!
<p>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.</p>	
<p>OPGELET: Stop de machine voor het openen van het deksel</p>	
<p>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!!!!</p>	
<p>De correcte werking van deze veiligheidsvoorzieningen controleren voor elk gebruik (zie paragraaf "Instelling van de veiligheid-sinrichtingen").</p>	
<p>Nooit de handen in het apparaat steken.</p>	
<p>Nooit de handen, een hard of bevroren voorwerp in het apparaat steken.</p>	
<p>Om hygiëne- en veiligheidsredenen, altijd een haarkapje aandoen dat resistent, afwasbaar of wegwerpbaar is en dat het kapsel volledig bedekt.</p>	
<p>OPGELET: Elke reiniging of onderhoud houdt snijgevaar in, nooit forceren en de handen altijd op een redelijke afstand van de snijdende onderdelen houden.</p>	
<p>Altijd aangepaste beschermingsuitrusting gebruiken bij deze handelingen.</p>	

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

	De fabrikant is niet aansprakelijk voor oneigenlijk gebruik van het product.
---	---

3.1 DE VEILIGHEID VAN DE GEBRUIKER wordt verzekerd door :

GROENTENSNIJDER 3.5 - 3.6

- 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.

SNIJDER

- Doordat de motor tot stilstand komt zodra het deksel wordt ontgrendeld.
- Doordat het vat op zijn plaats moet staan om de machine in werking tot kunnen zetten.
- Doordat op de AAN-knop gedrukt moet worden na elke stilstand (inrichting "onderspanning").
- Door de geremde stilstand van de motor voordat men bij de rotor kan komen.
- Doordat men ononderbroken op de knop moet drukken om de vooruitgang van de werkzaamheden naar behoren te kunnen controleren.
- Doordat de rotor automatisch vergrendeld wordt dankzij een bajonetsysteem.
- Door de afmetingen van het centrale schenkgat waardoor het mogelijk is producten toe te voegen terwijl de machine op AAN staat.
- Dankzij het ontwerp van de kom (lekvrije koker).
- Dankzij het feit dat de kom, het deksel en zijn voeg, de rotor en de schrapper eenvoudig te demonteren en dus te reinigen zijn.

3.1.2 IN WERKING STELLING

- De snijbladen kunnen werking gezet worden als:
 - de vultrechter vergrendeld is
 - de laadstok naar beneden zit
- De werkingsstand van de snijder wordt als volgt verkregen:
 - De kom staat op zijn plaats
 - De vergrendelingspen is correct vastgemaakt (zie paragraaf 3.3)
 - Het deksel is correct vergrendeld

1.2

a) Continu werking:

Op de knop **A** drukken.

Voor het model VV is het mogelijk de snelheid tijdens de werking of bij de stilstand te verhogen of te verlagen door op de knoppen **F** of **G** te drukken.

b) Werking door ononderbroken op de knop te drukken:



De knop **C** ingedrukt houden. Dit laat toe de vooruitgang van nauwluisterende werkzaamheden te controleren.

c) Stoppen

Op de knop **B** drukken.

Opmerking: De snijder nooit stilzetten door het deksel te ontgrendelen.

	Nooit hoger gaan dan snelheid 4 in de functie van Groentensnijder.
---	---

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.

3.2 KEUZE VAN DE SNIJAPPARATUUR



GROENTENSNIJDER

- **Snijbladen C:** recht snijden van 1 tot 13 mm
- **Snijbladen CW:** gegolfd snijden van 2 tot 10 mm voor :
 - Groenten: aardappelen, peentjes, aubergines, bietjes, blad-selderij, kolen, champignons, komkommers, courgettes, witlof, venkel, uien, prei, radijsjes
 - Fruit: amandelen, bananen, appels...



- **Effilleerbladen ASX:** snijden in staafjes van 2 tot 10 mm.
 - **AS 2X:** Fijn effileren 2x2 mm
 - **AS 3X:** middelgrote staafjes van 3 x 3 mm } "pommes pailles", selderij, peentjes
 - **AS 4X:** grote staafjes 4 x 4 mm voor Franse frietjes
 - **AS 6X**
 - **AS 8X**
 - **AS 10X**



- **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).



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



- **Blokjesrooster MT macedoine:** snijden in vierkante blokjes van 5 tot 20 mm in combinatie met een blad **CP/CPW** voor:
 - Blokjes of parallellepipedums: groentemacedoine of vruchtensalade, jardinières, minestrone, gebakken aardappelen, soep.

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

Indicatieve afgegeven hoeveelheden omhoog 650 kg/uur :

Appels C 5	530
Frites C 8 + FT 8	560

VERSCHILLENDE APPARATUUR

SNIJDER

- De snijder-emulgeerder is standaard uitgerust met een schraper van het komdeksel en een rotor met twee uiterst harde roestvrij stalen messen (gladde messen voor de modellen 1V en micro-getande messen voor de modellen 2V en VV).

Opmerking: Aangepaste optionele rotos met verschillende werken (zie tabel paragraaf 3.8). ONS RAADPLEGEN.

- Het gebruik van de snijder-menger is mogelijk door de schraper van het bestaande deksel te demonteren of een tweede deksel te gebruiken zonder schraper voor de volgende werkzaamheden :

- Snijden van vlees, groenten ...
- Fijnmalen, pletten.
- Kneden van deeg.

3.3 INGEBRUIKNEMING VAN DE APPARATUUR



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

GROENTENSNIJDER

- De groentensnijder wordt geleverd met de uitwerper gemonteerd op de aandrijfjas. 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 aandrijfjas, de uitwerper, de schijf en het rooster naar behoren gereinigd zijn. Al deze elementen moeten verplicht gewassen worden voor het eerste gebruik.

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

- De snijruimte monteren.
- De uitwerper op het vlak van de aandrijfjas monteren.
- Het gekozen blad installeren (snij-, effilleer- of raspmes).
 - Het blad in de richting van de wijzers van de klok draaien om de ingang van de bajonet te vinden, vervolgens in dezelfde richting verderdraaien tot de aanslag van de pen.
 - Het deksel sluiten en controleren of het 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.*

SNIJDER 3.3

• Alvorens met het snijden te beginnen moet men altijd controleren of de rotor R, de kom E, het deksel B en zijn voeg N, de schraper P en het handvat A en de aandrijfas L wel schoon zijn. Al deze elementen moeten verplicht gewassen worden voor het eerste gebruik.

• Voor het monteren van de snijder moet men als volgt te werk gaan :


- De kom op de centrale as zetten, hierbij ervoor zorgen dat de blokkeringsstukjes van de kom in de hiervoor voorziene gaatjes glijden.
- De rotor op de aandrijfas plaatsen totdat hij effen staat. Daarna de te verwerken producten in de machine doen (nooit voordat de rotor is geïnstalleerd).
- Het deksel (met zijn voeg) op de kom plaatsen en deze vergrendelen met behulp van het handvat.

Het apparaat kan gebruikt worden.

• Montage van de schraper op het deksel: 3.3c

- De schraper P langs onder in het centrale gat van het deksel schuiven.
- De pen van het handvat A in de hiervoor voorziene gaatjes plaatsen en vervolgens laten zakken tot de aanslag.
- De as van de schraper met een hand vasthouden en, terwijl u druk uitoefent tussen de 2 stukken, het handvat draaien in de richting van de wijzers van de klok (bovenaanzicht) om ze te vergrendelen.

• Voor de demontage van de schraper :

- De as van de schraper met een hand vasthouden en, terwijl u druk uitoefent tussen de 2 stukken, het handvat draaien tegen de klok in  (bovenaanzicht) om ze te ontgrendelen.

Opmerking: Het centrale gat van het deksel kan afgesloten worden met de stop meegeleverd met de machine wanneer de schraper niet gebruikt wordt.

• Een werk altijd beginnen met een lage snelheid, alvorens over te schakelen naar een hogere snelheid.

• De snelheid met ononderbroken druk gebruiken bij het aanvangen of het beëindigen van werkzaamheden die toezicht benodigen of met zorg moeten worden uitgevoerd.

• Tijdens de werkzaamheden het handvat in de richting van de wijzers van de klok draaien  (bovenaanzicht) om de wanden van de kom en van het deksel schoon te maken en om het product te homogeniseren. Om de brijachtige producten van de schraper los te maken, het handvat krachtig in de richting van de wijzers van de klok draaien  en vervolgens tegen de klok in .

Opmerking: Vloeibare producten of ingrediënten kunnen via het gootje van het handvat ingebracht worden.

- De schuine stand van de messen garandeert een snelle en homogene menging van de stoffen.



Nooit de handen of een hard voorwerp in de kom steken als het apparaat in werking is.

3.4 KEUZE EN FUNCTIES VAN DE VULTRECHTERS

GROENTENSNIJDER

1) Grote vultrechter met kniehefboom/laadstok 3.4a

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

- 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 groentesnijder 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.

3.7 ENKELE VOORBEELDEN VAN HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT (DE HOEVEELHEDEN ZIJN TER INFORMATIE)

SNIJDER



Niet werken met harde producten (volledige groenten, stukken vlees...) met de schraper. Risico op beschadiging van de schraper.

	Hoef	Mestype	Hoeveelheid in masse van het afgewerkte product		
			K45 VV	K55 VV	K70 VV
Worstdeeg	mini	Glad	100 g	100 g	200 g
	maxi	Glad	1.5 kg	2 kg	2.5 kg
Gehakt / Tartaar	mini	Glad	100 g	100 g	200 g
	maxi	Glad	1.5 kg	2 kg	2.5 kg
Uien	mini	Glad	150 g	150 g	150 g
	maxi	Glad	1.5 kg	2 kg	2.5 kg
Peterselie	mini	Glad	1 boeketje (ongeveer 100 g)	1 boeketje (ongeveer 100 g)	1 boeketje (ongeveer 100 g)
	maxi	Glad	3 boeketjes (ongeveer 300 g)	4 boeketjes (ongeveer 400 g)	5 boeketjes (ongeveer 500 g)
Mayonaisse	mini	Onbelangrijk	100 g	150 g	150 g
	maxi	Onbelangrijk	2 kg	2.5 g	3.5 kg
Emulsie van peentjes	mini	Microgetand	600 g	600 g	1 kg
	maxi	Microgetand	1 kg	1.5 kg	2.5 kg
Slakkensaus	mini	Glad	200 g	300 g	300 g
	maxi	Glad	1.5 kg	1.8 kg	2.5 kg
Kruimeldeeg	mini	Microgetand	150 g	160 g	160 g
	maxi	Microgetand	1.3 kg	1.7 kg	2.5 kg
Deeg (Aangelengd 60%)	mini	Onbelangrijk	160 g	160 g	160 g
	maxi	Onbelangrijk	2 kg	2.4 kg	3 kg
Amandelen of hazelnoten	mini	Microgetand	100 g	100 g	200 g
	maxi	Microgetand	1 kg	1.5 kg	2 kg
Parmezaankaas	mini	Glad	100 g	100 g	200 g
	maxi	Glad	750 g	1 kg	1.5 kg



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

GROENTENSNIJDER 4.1a

- De snijapparatuur (blad, rooster, uitwerper) en de stamper verwijderen.
- De snijruimte verwijderen.
- Het vultrechterdeksel en de hefboom/laadstok verwijderen in overeenstemming met de volgende instructies:
 - J De hefboom opheffen tot de vastgeclippte positie. (Deze positie is de enige waar de pen vergrendeld/ontgrendeld kan worden).
 - K De pen ontgrendelen door ze ongeveer 2cm eruit te trekken.

I De hefboom laten zakken om het geheel er gemakkelijker uit te halen.

M De pen volledig verwijderen.

N 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.

SNIJDER 4.1b

- De kom, het deksel en de voeg, de schraper en de rotor demonteren (zie paragraaf 3.3).
- Om het deksel te demonteren :
 - Het deksel ontgrendelen door middel van het handvat C.
 - Het deksel openen tot de achterste aanslag
 - De vergrendelingspen verwijderen
 - Het deksel verwijderen
- De gleuf aan de achterkant van het deksel gebruiken om de voeg N te verwijderen.
- Om te monteren gaat u in de omgekeerde volgorde tewerk en moet u ervoor zorgen dat de vergrendelingspen goed verzonken zit wanneer het deksel in totaal open positie staat.

• De kom E verticaal aan het handvat D naar boven halen, de rotor R zal zich automatisch ontgrendelen. De rotor kan ook apart eruit gehaald worden.

• Onder de kraan of in de gootsteen de hierboven vermelde onderdelen met warm water waaraan een desinfecterend of ontvettend (bij het verwerken van vette producten) reinigingsmiddel is toegevoegd, schoonmaken.

• Grondig controleren of alle onderdelen naar behoren zijn gereinigd.

Opmerking:- Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die compatibel zijn met de plastic (polycarbonaat) en roestvrij stalen onderdelen.

- Voor het reinigen van het doorzichtige deksel, gebruik van schuurmiddelen vermijden.

4.2 BIJ HET BEËINDIGEN VAN DE WERKZAAMHEDEN

GROENTENSNIJDER

- 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 pen. 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 kunnen beslaan.

SNIJDER

- Wat betreft het reinigen van de kom, het deksel, de schraper en de rotor, zie paragraaf 4.1.
- Zonodig de buitenkant van de machine met een vochtige spons waaraan een desinfecterend of ontvettend middel is toegevoegd, reinigen, extra zorg besteden aan de aandrijfas van de rotor, de steunen van de kom, de uitsparingen voor het plaatsingsblokjes van de kom, dan afspoelen.

Opmerking:

- Uitsluitend reinigingsproducten gebruiken die compatibel zijn met het materiaal waaruit de machine en de verschillende onderdelen bestaan.

- De aandrijfas en de binnenkant van rotor moeten altijd perfect schoon zijn.

- De roestvrij stalen kom, het deksel, de schraper en de rotor mogen in de afwasmachine, hierbij ervoor zorgen dat de messen tegen eventuele schokken beschermd zijn.

- Teneinde te vermijden dat het zuur vlekken op de messen van de rotor veroorzaakt, raden wij u aan de messen goed af te drogen voor ze op te bergen en de rotor in een koele kamer op te bergen teneinde het vormen van microben tegen te gaan.

- Na het schoonmaken van het deksel, dit niet vergrendelen. Het blootstellen aan de open lucht verhindert de condensatie en de concentratie van eventuele luchtjes.

4.3 OPBERGING 4.3

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

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 kom op zijn plaats staat (snijder).
- Of de vultrechter correct vergrendeld is (Groentensnijder).
- Of de hefboom/laadstok goed naar beneden gezakt is (Groentensnijder).
- Of het deksel naar behoren is vergrendeld (Snijder).
- Of de pen naar behoren is verzonken (paragraaf 4.1).
- Indien de snijder stopt tijdens een werkcyclus :
 - De thermische sonde van de motor is uitgevallen. Een paar minuten wachten alvorens opnieuw te starten.
 - De producthoeveelheid en/of de snelheid verminderen.

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 fasenmotor naar behoren aangesloten is.
- Controleren :
 - of de kom, de rotor en de schraper naar behoren zijn geïnstalleerd.
 - of er geen vreemd voorwerp in de kom zit.
- Demonteren, zonodig reinigen en opnieuw in elkaar zetten.



Indien de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van uw leverancier raadplegen, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.

5.3 VASTZITTEN VAN EEN BLAD : GROENTENSNIJDER

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




5.3a



5.3b

5.4 KWALITEIT VAN HET WERK

GROENTENSNIJDER

- 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 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).

SNIJDER

- Teneinde onberispelijk, snel te werken, zonder verhitting te veroorzaken, moet men :
 - Altijd met uiterst zorgvuldig geslepen en schokvrije messen werken.
 - Een extra rotor in reserve hebben die men uitsluitend gebruikt voor de nauwsluisterende werkzaamheden (bijv. het fijnhakken van peterselie).
- Vermijden te grote hoeveelheden producten te verwerken waardoor verhitting kan worden veroorzaakt (vlees, deegwaren).

Opmerking:

- De microgetande messen hebben de snijkwaliteit van een glad en gekarteld mes, waardoor ze minder geslepen moeten worden.
- Indien nodig de mesruggen bijwerken met behulp van de slijpsteen die bij de machine wordt geleverd.



OPGELET !!



Voor iedere ingreep de steker van de machine uit de contactdoos halen. Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd, naar behoren opgeleid en bevoegd personeel verricht worden, en de vraag naar originele onderdelen.

6.1 MECHANISME

• De snijder heeft minimaal onderhoud (de lagers van de motor en van het mechanisme zijn in de fabriek levenslang gesmeerd).

• Het is aanbevolen tenminste één keer per jaar de afdichtingsring aan de onderzijde van de aandrijfas met een levensmiddelenolie smeren.



Residuale spanning op de klemmen van de condensators.

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.

• Rotor van de snijder

- Ervoor zorgen dat de messen altijd goed geslepen zijn want de snijkwaliteit is daarvan afhankelijk (vooral voor vlees).

6.3 AFSTELLING VAN DE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN 6.3

• De correcte werking van de veiligheidsvoorzieningen moet regelmatig gecontroleerd worden. De motor moet in minder dan 2 seconden tot stilstand komen als de snelheid tussen 1 en 4 ligt, en in minder dan 4 seconden als de snelheid hoger is dan 4.

- 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 hefboom/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.

6.5 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 richtlijn 2006/42 EEG,
- 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 "Afstoffen" 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 vervuilingen.

Neem de recyclingvoorwaarden in acht.

- De richtlijn "Verpakking en verpakkingafval" 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 vervuilingen.

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

- **de Europese normen:**

EN 60204-1-2006 elektrische uitrustingen van de machines.

EN 1678-1998, groentensnijders, ingebouwd veiligheidssysteem.

EN 12852-2001 Machines voor voedselbereiding. Presentaties over de veiligheid en de hygiëne.

Vornoemde 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.

Beschermingsymbolen volgens de norm EN 60529-2000:

- Elektrische bediening : IP55
- Machine in haar geheel : IP34

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.

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