



Sisällys

Esittely	1	Toimintahäiriöt	5
Asennus	1	Huolto	6
Käyttö, turvallisuus	3	Säännösten mukaisuus	7
Puhdistus, hygienia, järjestely	5		

Johdanto

Käyttäjälle toimitettu käyttöopas antaa hyödyllisiä tietoja oikeanlaiseen ja turvalliseen työskentelyyn ja on tarkoitettu helpottamaan koneen käyttöä (tästä eteenpäin käytetään nimitystä "kone" tai "laite").

Mitään seuraavaa ei saa missään tapauksessa ymmärtää pitkäksi listaksi rajoittavia varoituksia, vaan paremminkin joukoksi ohjeita, joiden on tarkoitus parantaa joka tavalla koneen käyttöminaisuuksia ja välttää ennen kaikkea epäsovivista käyttö- ja hallintamenetelmistä johtuvia ruumiillisia tai materiaali vahinkoja.

On olennaista, että jokainen koneen kuljetuksesta, asennuksesta, käyttöönotosta, käytöstä, huollosta, korjauksesta ja purkamisesta huolehtiva henkilö katsoo neuvoa ja lukee huolellisesti tämän käyttöoppaan ennen kuin etenee eri toimenpiteisiin, jotta ennaltaehkäistään vääränlainen ja epäsoviva käsittely, mikä saattaisi olla haitaksi koneelle tai henkilöiden turvallisuudelle.

Lisäksi on yhtä tärkeää, että käyttöopas on aina käyttäjän saatavilla ja säilytetään huolellisesti koneen käyttöalueella, jotta sitä voidaan lukea helposti ja nopeasti epäselvässä tilanteessa ja aina, kun tarvitaan.

Mikäli käyttöoppaan lukemisen jälkeen on edelleen epäselvyyksiä tai aukkoja koneen käytön suhteen, älä epäröi ottaa yhteyttä valmistajaan tai valtuutettuun asiakaspalveluun, joka on käytettävissä nopean ja huolellisen palvelun takaamiseksi niin, että varmistetaan koneen paras toimivuus ja optimaalinen tehokkuus.

Muistutukseksi: turvallisuutta, hygieniaa ja ympäristönsuojelua koskevat asennusmaassa voimassa olevat lait on aina otettava huomioon koneen eri käyttövaiheiden aikana. Sen seurauksena on käyttäjän tehtävä huolehtia, että kone käynnistetään ja sitä käytetään ainoastaan parhaissa mahdollisissa turvallisuusolosuhteissa henkilöille, eläimille sekä materiaaliomaisuudelle.

Esittely

1.1 DESCRIPTION

Automaattinen ruokinta vihannes leikkuri on kone ammattikäyttöön korkean suoritusasteen valmistelu, jotka on erityisesti suunniteltu leikkaus vihanneksi kuten porkkanaraaste, selleri, leikkaa viipaleiksi perunat (pataruoat, paistaminen perunat, sirut) kuutiot Cup (Makedonia porkkanat, perunat) leikkaa perunat.

Automaattinen suppilo ei kohtelee pitkä kasviksia.

Erityiset suppilo on saatavana lisävarusteena.

Tämä kone on tarkoitettu ammattikäyttöön ja olisi käytettävä henkilöstö koulutettiin käyttämään sekä puhdistus ja huolto luotettavuuden ja turvallisuuden.

A Automaattinen syöttösuppilo

B Kotelo

C Jalka

D Pohja

E Jalusta

F Runko

G Ohjauspaneeli

H Lukitussockka



Asennus



HUOMIO!! !!

Koneen varastointi: -25°C - +50°C

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

Tämä kone on tarkoitettu ammattikäyttöön ja sitä saa käyttää sen käyttöön, puhdistukseen sekä huoltoon opastettu henkilö luotettavuus- ja turvallisuusyistä.

Käytä konetta riittävästi valaistussa tilassa (katso käyttömaassa sovellettava tekninen säädös. Euroopassa, katso normi EN 12464-1). Varmista aina koneen käsittelyn aikana, etteivät tartuntakohdat ole liikkuvia osia; putoamis- ja vahingoittumisvaara alemmille osille. Koneita ei ole suunniteltu toimimaan räjähtävässä ympäristössä.

2.1 MITAT - PAINO (OHJEELLISESTI)

- Pakkauksen mitat millimetreinä (vain laite): L : 600; I : 300; h : 550
- Pakkauksen mitat (yksi kone) mm : L : 680; I : 500; h : 870
- Mitat lastauslaiturin pakkaus mm : L : 785; I : 605; h : 1200

- Laitteen mitat : 2.1
- Laitteen paino : 2.1
- Paino lastauslaiturin : 2.1

2.2 EMPLACEMENT ET ORGANISATIO

- Toiminnallisen mobiilituen päällä optimaalista ergonomiaa varten (voidaan toimittaa lisävarusteena 1-nopeuksiin malleihin).
- optimoitu työskentelykorkeus
- tuotteiden tyhjennys valmisteltuna GN1/1-gastroastiassa (maks. korkeus: 230 mm ei toimiteta)

- mehu kerätty GN1/1-gastroastiassa (ei toimiteta)
- Pöydällä, jonka korkeus on enintään 600 - 800 mm, kasvisleikkuriin laitetaan vakioyhjennysastia, jonka korkeus on enintään 200 mm.

**HUOMIO !!**

Sähköliitoksen tekee kaikkien taiteen sääntöjen mukaan ammattitaitoinen ja valtuutettu henkilö (katso asennusmaassa voimassa olevat lait ja säädökset).

Mahdollisen sähköpistokkeen sovittimen käyttö vaatii sen sähköominaisuuksien tarkastamista, etteivät ne ole koneen ominaisuuksia pienemmät.

Älä käytä monipistoketta.

Virransyöttö koneeseen vaihtovirralla on tapahduttava seuraavissa olosuhteissa;

- Jännitteen vaihtelu maksimissaan: $\pm 5\%$
- Taajuuden vaihtelu maksimissaan: $\pm 1\%$ jatkuvalla tavalla, $\pm 2\%$ lyhyissä jaksoissa

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

- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun arvon välillä.
- Koneen virransyöttö on suojattava ylijännitteiltä (oikosulut ja ylikuormitukset) käyttämällä sulakkeita tai lämpöreleitä, jotka on mitoitettu suhteessa asennuspaikkaan sekä koneen ominaisuuksiin.

HUOMIO: Katso epäsuoran kosketuksen suojausta varten (aiotun virransyötön tyyppin sekä maadoituksen kytkennän mukaan samapotentialiseen suojauspiiriin) normin EN 60204-1 (IEC 60204-1) kohta 6.3.3. käytettäessä suojalaitteita virransyötön automaattiseen katkaisuun eristysvian sattuessa TN-, TT- tai IT-järjestelmälle, käytetään pysyvää eristykseen valvontalaitetta tai tasauspyörästäjä automaattista katkaisua varten. Tätä suojausta varten on sovellettava normin IEC 60364-4-41, 413.1 määräyksiä.

Esimerkiksi: TT-järjestelmässä on asennettava virransyötön alkuun erotuskatkaisin, jonka katkaisuvirta on sovitettu (esimerkiksi 30 mA) koneen asentamiseen tarkoitetun paikan maadoitusasennukseen.

HUOMIO: Näiden määräysten huomioimatta jättäminen aiheuttaa asiakkaalle koneen vioittumisen vaaran ja/tai suorasta tai epäsuorasta kosketuksesta johtuvien onnettomuuksien vaaran.

- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun arvon välillä.
- Asennus on suojattava erotuskatkaisijalla ja sulakkeella, jonka koko on ilmoitettu ominaisuuksien F-sarakkeessa.

• **Moottorin ominaisuudet:**  **2.3**

A Vaiheiden lukumäärä (1 yksivaiheinen tai 3 kolmivaiheinen)

B Nimellisjännite volteissa (arvo, jakso tai kytkentä)

C Taajuus (Hertz)

D Nimellisteho (Watt)

E Nimellisvoimakkuus (Ampeeri)





F Sähkölinjan suojaussulakkeen koko (Ampeeri)

1) Kolmivaiheinen moottori kaksoisjännitteellä.

- Varaa seinään asennettava normalisoitu virtapistoke, 3 vaihetta + maadoitus, koko 20A, sekä vastaava tiivis pistoke, joka kootaan sähköjohdolle.



Pakollinen maadoitus vihreällä/keltaisella johdolla.

- Tarkasta pyörimissuunta koneeseen kootun ejektorin avulla.
- Poista survin sen avaamisen jälkeen (vastapäivään ).
- Paina käynnistysnappia.
- Tarkasta silmämääräisesti ejektorin pyöriminen survimen putkesta. Ejektorin on pyörittävä vastapäivään.
- Mikäli suunta on päinvastainen, vaihda 2 vaihejohdon paikkaa virtapistokkeessa .
- Kytkeä tehdään korkeammalla jännitteellä  (esim. 400V). Alemmalla jännitteellä  (esim.

230V), menettele seuraavalla tavalla:

- Irrota laite ja käännä se.
- Pura 4 kotelon kiinnitysruuvia.
- Vaihda levylautasen integroitu johto siirtämällä liittimen liitosnapaa, joka on merkitty ylemmällä jännitteellä (400V), alemmalla jännitteellä (230V) merkittyyn liitosnapaan.
- Muuta moottorin johtojen kytkentä (katso sähkökaavio).
- Laita kotelo takaisin ja tarkasta sitten pyörimissuunta.

2) Yksivaiheinen moottori.

Varaa seinään asennettava normalisoitu virtapistoke, 2 napaa + maadoitus, koko 10/16A.

- Muistutus asentajalle:

Tämä sähköinen vihannesten viipalointilaitte portaattomalla katkaisijalla on varustettu sisäänrakennetulla suodattimella, joka ei kulje katkaisijan kautta. Tehokkuuden takaamiseksi asennukseen käytetyn maadoitetun pistorasian on oltava hyvälaatuinen, muuten katkaisimen toiminta voi häiriintyä ja se vahingoittuu.



Pakollinen maadoitus vihreällä/keltaisella johtimella.

- **Ei maadoitinta = ei suojausta = häiriövaara + VAARA käyttäjälle!**

Huomioi: Maadoitusarvot määritellään jäännösvirran erotuksen mukaan ja sähköasentajan on tarkastettava ne.



Takuu ei kata maadoitinvirheestä johtuvia vikoja.

Joissakin tapauksissa suojauksen tasauspyörästöjen herkkyy



destä riippuen voi olla välttämätöntä asentaa SI-tyypin (Super Immuneetti) laitteita sopimattomaan aikaan sattuvan käynnistymisen välttämiseksi.



ATTENTION !!

Puhdista kone oikeaoppisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Avusta aina käsin syöttösuppilon avaamista ja sulkemista.

Kannen tai murskaimen huolimaton sulkeminen aiheuttaa sormien murskautumisvaaran.

Älä koskaan laita kättä ulostuontialueelle koneen ollessa toiminnassa; haavautumisvaara. On virallisesti kiellettyä poistaa käytöstä tai muuttaa turvajärjestelmiä: parantumattomien haavautumisten vaara!!!!

Tarkasta näiden suojausten hyvä toimiminen ennen jokaista käyttökertaa (katso kappale « suojausten säätö »). Älä koskaan laita kättä tai kovaa kappaletta säiliöön laitteen ollessa käynnissä.

Käytä aina hygienia- ja turvallisuusyistä kestäväää, pestävää tai kertakäyttöistä myssyä, joka kätkee hiukset kokonaan sisäänsä.

HUOMIO: Kaikissa puhdistus- tai huoltotoimenpiteissä on olemassa leikkautumisvaara, älä koskaan tee mitään väkisin ja pidä kädet järkevän välimatkan päässä leikkaavista osista.

Käytä aina käsitellessäsi sopivia suojavarusteita.



3.1 KÄYTTÄJÄN TURVALLISUUS VARMISTETAAN:

- Moottorin hidastettu pysäytys avattaessa murskaimen vipu turvallista täyttöä varten.
- Mahdottomuus käynnistää moottori säiliön/murskaimen puuttuessa.
- Etäisyys leikkauskomponentin ja syöttösuppilon reunan välillä.

- Vaarattomuus poistoputken tuloväylällä, joka on yhdistetty leikkaussäiliön, ejektorin ja levyjen säiliön suunnitteluun.

- Tämän ohjekirjan käyttöön, puhdistukseen sekä laitteen huoltoon liittyvistä neuvoista huolehtiminen.



Vain tässä käyttöoppaassa kuvattu käyttö on valmistajan tarkoittamaa normaalia käyttöä.

3.2 TYÖLAITTEEN VALINTA (SYÖTTÖSUPPILOT + LEVYT)

3.2.1 AUTOMAATTISELLA SYÖTTÖSUPPILOLLA 3.5a

- **CS viipalointiterät:**  3.2a

Suora leikkaus 1-10 mm: perunat, punajuuret, sipulit.

- **CWS viipalointiterät:** aaltoleikkaus 2-6 mm: perunat, punajuuret.

- **ASX silppurilevyt:** silppuaminen 2-5 mm.




- **AS 3:** tarkoittaa ranskanperunoita
- **AS 4:** suurille tikkuperunoille

- **J raastelevyt Käyttö automaattisen syöttösuppilon kanssa:** J3, J4, J7  3.2d

Vihannekset: porkkanat, punajuuret, retiisit, perunat.



Leikkauksen koko voi olla hieman pienempi kuin se, mikä saadaan tasokäyttöisellä syöttösuppilolla.

- **Viipalointiterä + ranskanperunaristikko**  3.2e
yhdistelmä viipalointi- ja ranskanperunaristikkoa.

- **Viipalointiterä + paloitteluristikko**  3.2f
yhdistelmä viipalointi- ja paloitteluristikkoa: porkkanat, perunat 8-10

3.2.2 PIENELLÄ SYÖTTÖSUPPILOLLA IRROTETTAVAN SYÖTTÖSURVIMEN KANSSA

- **C viipalointiterät:**

Suora leikkaus 1-10 mm: perunat, punajuuret, sipulit.


- **CW viipalointiterät:** aaltoleikkaus 2-6 mm: perunat, punajuuret.

- **AS silppuriterät:** silppuaminen 2 - 5 mm.




- **AS 3:** tarkoittaa ranskanperunoita

- **AS 4:** suurille tikkuperunoille

- **Raastinterät J2, J3, J4, J7, J9**  3.2d

- **K raastinterä:** erikoisterä raaaille perunoille (Knödeln).

- **Viipalointiterä + ranskanperunaristikko**  3.2e
yhdistelmä viipalointi- ja ranskanperunaristikkoa.

- **Viipalointiterä + paloitteluristikko**  3.2f

yhdistelmä viipalointi- ja paloitteluristikkoa: porkkanat, perunat. Suuria nopeuksia (2V ja VV) on vältettävä hauraiden vihannekseiden kanssa.



Ranskanperuna- ja paloitteluristikkoja käytetään alhaisella nopeudella.

Suoritustehötiedot (kg/h):	vitesse 2
Lastut C 2:lla	2100
Perunat C 3:lla	2100
Raastetut porkkanat J 3:lla	800
Ranskanperunat C 10 + FT 10:lla	1800
Lohkoperunat C 14 + MT 20:lla	1800
Paloittelu C 8 + MT 8:lla	1800

3.3 KÄYTTÖÖNOTTO / KÄYTTÖ



Kaikissa käsittelyissä on olemassa leikkautumisaava, älä koskaan tee mitään väkisin ja pidä kädet järkevät etäisyyden päässä veitsistä.

• Vihannesleikkuri toimitetaan ejektorin koottuna käyttöakselille. Paina kannen salpaa ylöspäin ja nosta kantta nipistinpidäkkeeseen asti ejektorin poistamiseksi.

Tarkasta aina ennen työn aloittamista leikkaussäiliön, käyttöakselin, ejektorin, levyn ja terän puhtauden tila.

1) Leikkaamiseen, viipalointiin, raastamiseen, ohentamiseen

- Kokoa leikkaussäiliö.
- Kokoa ejektorin käyttöakselin metallilevylle.
- Asenna valittu levy (leikkaus, ohennus tai raasto).
- Käännä levyä myötäpäivään pistimen sisäänkäynnin löytämiseksi, jatka sitten samaan suuntaan kiilan pidäkkeeseen asti.



- Sulje kansi uudelleen ja varmista, että se on lukittu.
- Käännä levyn poistamiseksi päinvastaiseen suuntaan ja kohota sitä käyttäen sen laidoilla olevia. Mikäli se jumittuu, katso § 5.3.

2) Ranskalaisiksi perunoiksi ja kuutioiksi leikkaamiseen

- Kokoa leikkaussäiliö.
- Kokoa ejektorin (katso § ylempää).
- Aseta valittu terä sijoilleen tarkastaen, ettei se heilu (tukien puhtaus).
- Asenna sitten valittu levy ja sulje kansi uudelleen.
- Neuvoksi: eri kovusten aineksien leikkaamiseksi terällä MT aloita

leikkaamalla hennot ainekset, sillä ne eivät pysty työntämään terällä olevia kovien aineksien kuutioita. Koville aineksille, kuten porkkana, selleri tai erittäin tarttuvat ainekset, kuten juusto, suositellaan käytettäväksi pientä säiliötä.

3) Käynnistys

• Ohjaustaulu:



A Pysäytyspainike.

B Käynnistyspainike, nopeus 1

C Käynnistyspainike sysäyksellä

D Käynnistyspainike, nopeus 2

E - F Nopeuden valintapainike. Malli nopeuden vaihtelulla.

G Nopeuden näyttö.

Leikkurin käynnistys on mahdollista, mikäli:

- säiliö on lukittu

- murskain on alhaalla

a) Jatkuva käynti:

- käynnistys painamalla nappia **B**: nopeus 1

- käynnistys painamalla nappia **D**: nopeus 2 (mallista riippuen)

b) Käynnistys sysäyksellä:

- käynnistys painamalla nappia **C**



c) Nopeuden muutos:

- Nopeuden valinta näytölle **G** painamalla nappeja **E** ja **F**.

Huomio: mikäli laite pysäytetään useaksi päiväksi, kytke se pois päältä, jottei elektroniseen vaihtimeen jää jännitettä.

d) Pysäytys:

- Käytä ehdottomasti painiketta **A** työn päätteeksi.

3.4 SYÖTTÖSUPPILOIDEN JA LEIKKAUSNOPEUKSIEN VAIHTOEHDOT JA TOIMINNOT

1) Automaattinen syöttösuppilo E

Tämän käyttötarkoitus on:

- raastaminen (levyt J3, J4, J7),
- viipalointi "pyöreät" tuotteet, kuten perunat,
- Erilaisten vihannesten, kuten sellerin, kaalin, porkkanoiden tai perunoiden, silppuaminen.
- Ranskanperunoiden leikkaaminen ja paloittelu.

Syöttösuppilo pitkille vihanneksille on saatavissa lisävarusteena



• Pitkien tuotteiden viipalointiin (porkkanat, endiivit, kurkut, purjot, tms.) aukon halk. on enintään 70 mm.

Syötä pitkät tuotteet aina kärki ensin niiden viipaloimiseksi.

• Lastaa käsin syöttämällä tuotteet pystyssä putkeen yksi kerrallaan.

• Vihjeet:



- Vältä kulmikkaat ja epäsäännölliset leikkaukset: aseta ohuet tuotteet "pää ensin"

- Vältä tukkeumat: leikkaa päät pois vihanneksista.

3.5 AUTOMAATTISEN SYÖTTÖSUPPILON KÄYTTÖ

1) Automaattinen syöttösuppilo

Automaattinen syöttösuppilo on syötettävä astiaan, joka sisältää noin 5 kg vihannetta ja enintään 10 kg, jotta se voidaan tyhjentää yhdellä kertaa.

Keskimmäinen sekoituspää vapauttaa vihannokset pysyvästi syöttäkkeeseen ne leikkauslevyyn.

Aseta nopeus (2V ja VV) ja käynnistä kone ennen vihannesten lastaamista

Vältä tukkeutuminen käyttämällä aina kosteita ja mielellään kuorittuja vihannetta.



Älä koskaan työnnä sisään käsiä tai jäykkää välinettä siirtääksesi vihannetta alas.

• Jos tukos esiintyy, pysäytä laite, nosta syöttösuppiloa ylös ja vapauta vihannokset käsin.

Vihje: Vihannesten virtaus automaattiseen syöttösuppiloon parantuu, kun kosteita vihannetta käytetään. Kun käytetään



vakuumpakattuja vihannetta, ne on pestävä, sitten kuivattava, jotta niissä on oikea kosteustaso.

Ei saa leikata jäätyneitä tuotteita: tämä voi aiheuttaa tukoksen tai vaurion.

Älä syötä vihannetta, joiden pituus on yli 150 mm tai halkaisija yli 80 mm.

3.6 SYÖTTÖSUPPILON KÄYTTÄMINEN PITKILLE VIHANNEKSILLE

- Paina KÄYNNISTYS-painiketta käynnistääksesi, valitse sopivin putki (saatavissa 3 halkaisijaa).
- Irrota syöttösarvin yhdellä kädellä ja lastaa tuotteita toisella.
- Paina tuotteita käyttämällä syöttösarvinta ja aloita uusi sykli.
- Kun työ on valmis, paina PYSÄYTYS-painiketta.



Huomaa: syöttösarvimeen käytetyn voiman määrä riippuu:

- käytettävästä tuotteesta (pehmeä tuote = vähemmän voimaa)

- valitusta leikkurista (raastin vaatii enemmän voimaa kuin viipalointiterä).



Älä koskaan työnnä käsiä tai kovia esineitä syöttösuppiloon, kun laite on käynnissä,

3.7 PIENEN SÄILIÖN JA SURVIMEN KÄYTTÖ



- Jätä murskain-vipu matalaan asentoon ja avaa survin lukituksesta.
- Paina nappia KÄYNTI käynnistääksesi.
- Poista survin yhdellä kädellä ja täytä ainekset toisella.

- Työnnä aineksia survimen avulla ja aloita uusi työjakso.
- Paina työn päätteeksi painiketta PYSÄYTYS.



Älä koskaan laita kättä tai kovaa kappaletta säiliöön laitteen ollessa käynnissä.

3.8 ISON SÄILIÖN JA MURSKAIN-VIVUN KÄYTTÖ



Vihannesleikkuri ei toimi, mikäli kansi on suljettu.

- Pidä survin murskaimen vivun sisäpuolella, mikä estää aineiden nousun takaisin.
- Paina nappia KÄYNTI.
- Nosta murskaimen vipu
- Moottori pysähtyy heti, kun murskain poistuu säiliöstä, mikä mahdollistaa aineksien täytön turvallisesti.
- Laskettaessa vipu vihannesleikkuri käynnistyy automaattisesti.



Ohentamiseen, leikkaamiseen.

- Vie ainekset murskain-vivun avulla säiliöön matalaan pidäkkeeseen asti annostellen rasiuksen murskain-vivulle.
- Kokoa murskain-vipu uudelleen ja aloita uusi työjakso.
- Paina työn päätteeksi painiketta PYSÄYTYS.

Huomio: annostele tarvittava vientirasitus murskain-vivulle seuraavien seikkojen mukaan:

- työstettävä aines (hento aines = heikko rasitus),
 - valittu leikkausväline (raastin vaatii kovemman rasiuksen kuin leikkauslevy).
- Liiallinen painaminen ei ole tarpeen, sillä voi ylikuumentaa konetta.***

Puhdistus, hygienia, järjestely



HUOMIO !!

Kytke laite irti ennen purkamista.

Ennen minkään puhdistusaineen käyttöä lue huolellisesti tuotteen mukana olevat käyttö- ja turvallisuusohjekirjat ja käytä sopivia suojavarusteita.

Älä pese konetta painepesurilla, vesisuihkulla tai upottamalla veteen, Käsittele teriä ja levyjä varovasti. (LEIKKAUTUMIS- ja KOLAHDUSvaara).

4.1 KÄYTTÖJEN VÄLILLÄ



- Irrota leikkurit (levy, ristikko, viskuri).
- Irrota leikkauskammio.
- Irrota syöttösuppilo seuraavien ohjeiden mukaisesti:
 - 1 Nosta syöttösuppiloa ylös
 - 2 Irrota tappi vetämällä sitä noin 2 cm
 - 3 Laske syöttösuppiloa tehdäksesi sen irrottamisen kokoonpanosta helpommaksi.

4 Irrota tappi kokonaan.

- Irrota sekoituspää ja syöttösuppilo.
- Pese laite kuumassa vedessä, huuhtelee ja kuivaa.
- Puhdista runko käyttämällä puhdasta ja kosteaa sientä.

Huomaa:

Leikkauskammio, syöttösuppilo, sekoituspää, viskuri ja levyt kestävät konepesun.

4.2 KÄYTÖN LOPUSSA

- Katso § 4.1.
- Puhdista irrotettavat osat lämpimällä vedellä, johon on lisätty materiaaleihin sopivaa pesuainetta, rasvanpoistoaainetta, desinfiointiainetta.

- Huuhtelee kirkaalla vedellä ja anna kuivua.

Neuvo: terien MT käyttöä varten, työnnä kiinni olevat kuutiot porkkanan avulla. Metalliset välineet ovat kiellettyjä.



- Puhdista vihannesleikkurin ulkopuoli kostean pyyhkeen avulla sekä hellävaraisella pesuaineella, pyyhi sitten puhtaalla pyyhkeellä.

Huomioi:

- Älä käytä hankaavia pinnat naarmuttavia pesuaineita tai kloripohjaisia pesuaineita, jotka himmentävät alumiinin.



Katso puhdistusarkki laitteen pitäisi olla lähellä konetta.

4.3 JÄRJESTELY



- Järjestä puhdistuksen jälkeen huolellisesti jokainen leikkausväline seinään kiinnitettyyn säilytyslokeroon.

5.1 JOS LAITE EI KÄYNNISTY, TARKASTA:

- Kone on kytketty hyvin.
- Säiliö on lukittu oikein.
- Virransyöttö virtapistokkeessa on oikeanlainen.
- Tappi on lukittu hyvin.

5.2 EPÄTAVALLINEN MELU:

- Pysäytä laite.
- Mikäli melu jatkuu eikä laitteessa ole tehoa, tarkasta:
 - ettei kolmivaiheinen moottori pyöri 2 vaiheella.
 - ettei hihna ei ole käytetty tai onko sitä on kiristettävä (katso § 6.1).
- Tarkista oikea asennus tarjotin ejektorille verkkoon, leikkaus kammio ja sekoitin.
- Pura, puhdista tarvittaessa ja laita takaisin paikoilleen.

5.3 LEVYN JUMITTUMINEN:

- Kytke laite irti.
- Aseta käsi lappeellaan ejektorille ja pysäytä pyöriminen.
- Ota toisella kädellä levy ulkopuolelta käyttäen sormien sijoja



5.3a

ja käännä nykäisten vastapäivään

- Kohota se pyörivällä edestakaisella liikkeellä.



5.3b

5.4 TYÖN LAATU

• PYSÄYTÄ KONE ENNEN MITÄÄN TOIMENPIDETTÄ.

- Mikäli tuotteiden poisto on huonoa, tarkasta:
 - Ejektori on koottu hyvin.
 - Vastaanottoastiassa olevat ainekset eivät tuki ulostuloa.
 - Leikkaussäiliössä ei ole kasaantuneita aineksia.
- Mikäli leikkauksen laatu on riittämätön, tarkasta:
 - Pyörimissuunta (myötäpäivään
- Nopeuden valinta on oikea (mallista riippuen).
- Leikkausvälineen valinta on oikea (katso § 3.2).
- Leikkausvälineiden kunto.
- Säiliön valinta.
- Aineksien asettelu säiliössä (katso § 3-4)



Mikäli häiriö jatkuu, ota yhteyttä jälleenmyyjäsi huoltopalveluun.

Huolto



Vain ammattitaitoinen, koulutettu ja pätevä henkilö voi huolehtia huollosta.



Jäännösjännite kondensaattorien liittimissä

6.1 MÉKANISMI

- Vihannesleikkuri vaatii minimi huoltoa (moottorin ja mekanismin laakerit ovat pysyvästi rasvattuja).
- On suositeltavaa tarkastaa ainakin kerran vuodessa hihnan jännite ja kulumistila.

Menettele tätä varten seuraavalla tavalla:

6.1

- Käännä laite.
- Pura kotelon 4 kiinnitysruuvia
- **Hihnan kiristämiseksi**
 - Ruuvaa auki (1 kierros) moottorin alustan 3 kiinnitysruuvia A (putkiavain 10).
 - Käytä ruuvimeisseliä pyörän ja moottorin aluslevyn välissä.
 - Lukitse 2 ruuvia, jotka ovat moottorin alustan etupuolessa.

- Tarkasta hihnan jännite painamalla sitä peukalolla moottorin alustan ja suuren pyörän välissä saadaksesi noin 3 mm:n kaaren.
- Lukitse ruuvi A, joka on moottorin alustan takapuolella.
- Poista hihnan kappaleet, jotka ovat kotelon sisällä.
- Tarkasta sähköliitosten tila.
- Kokoa kotelo uudelleen.
- **Sähkökomponentteihin pääsy:**
 - Kytke kone irti.



Irrota laite aina ennen minkään toimenpiteen tekemistä.

6.2 LEIKKAUSVÄLINEIDEN HUOLTO

- **Leikkauslevyt: veitsien uudelleen teroitus**
 - Pura kiinnitysruuvit,
 - Käytä vesitahkoa huolehtien, että säilytät leikkauskulman.
- **Ranskanperunaterät.**
 - Teriä ei vaihdeta, sillä ne on hiottu niiden elinajaksi.
 - Käytä terän laitaa tarvittaessa pehmeää kiveä.
- **Hedelmäsalaaattiterät.**
 - Teriä ei vaihdeta, sillä ne on hiottu niiden elinajaksi.
 - Käytä tarvittaessa pientä viilaa, mikäli terät ovat vaurioituneet kolhun seurauksena.
- **Raastimet.**
 - Raastimia ei teroiteta uudelleen.
 - Mikäli raastimen kolot ovat pahasti kuluneet, vaihda astia

6.3 TURVALAITTEIDEN SÄÄTÖ 6.3

- Tarkasta säännöllisesti, että turvalaitteet toimivat asianmukaisesti. Moottorin olisi pysähdyttävä alle 2 sekunnissa:
- kun syöttösuppilo avataan (klipperilukko),

- Jos joku turvalaitteiden toiminnoista ei toimi:
 - älä käytä laitetta.
 - Pyydä paikallisen jälleenmyyjän huolto-osastoa säätämään se.

6.5 HUOLLON OSOITE

Suosittelemme, että käännyt ensisijaisesti koneen myyjän puoleen.



Lisätietoja varten tai varaosien tilaamiseksi esitä tarkasti koneityyppi, sarjanumero sekä sähköominaisuudet.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden muuttaa ja parantaa tuotteitaan ilmoittamatta.


Myyjän leima

Ostopäivä:

Säännösten mukaisuus

Kone on suunniteltu ja toteutettu yhdenmukaisesti:

- Konedirektiivi 2006/42 CEE.
- Direktiivi CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EU Direktiivi tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa.
- Direktiivi « WEEE » 2002/96/CEE

Symbooli “” tuotteessa ilmoittaa, ettei tuotetta saa käsittää kotitalousjätteeksi. Sitä vastoin, se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteistojen kierrätyspisteeseen. Varmistamalla, että tuote hävitetään oikein autat ennaltaehkäisemään ympäristönsaastumista sekä ihmisten terveyshaittoja, joita saattaisi seurata tämän tuotteen huolimattomasta poisheittämisestä. Lisätietoja varten tämän tuotteen kierrätyksestä ole hyvä ja ota yhteyttä tuotteen myyntipalveluun tai jälleenmyyjään, asiakaspalveluun tai näiden jätteiden käsittelypalveluun.

- Direktiivi « Jätteet » 2006/12/CEE

Kone on suunniteltu niin, ettei se lisää ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden määrää tai niiden myrkyllisyyttä sekä saastumisvaaraa.

Ole hyvä ja kunnioita kierrätystehtoja.

- Direktiivi « Pakkaus ja pakkausjätteet » 94/62/CEE

Koneen pakkaus on suunniteltu niin, ettei se lisää ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden määrää tai niiden myrkyllisyyttä sekä saastumisvaaraa.

Huolehdi siitä, että hävität pakkauksen eri osat siihen tarkoitetuissa kierrätyspisteissä.

- Eurooppalaiset lait:

EN 60 204-1-2006 koneiden sähkölaitteistot.

EN 1678-2005 vihannesleikkurit, integroitu suojaus.

Tämän yhdenmukaisuuden todistaa:

- CE -yhdenmukaisuusmerkintä, joka on kiinnitetty koneeseen,

- Vastaava CE –yhdenmukaisuusilmoitus, joka on liitetään takuutodistukseen.
- Kyseinen ohjekirja on välitettävä käyttäjälle.

Ääniominaisuudet:

- Testauslakien EN ISO 3744 ja EN ISO 11201 mukaan mitattu äänipaineen taso on 73 dBA normissa EN 1678 : 1998 (ohuen raastimen käyttö raakojen ja kuorimattomien perunoiden käsittelyyn) täsmennetyissä olosuhteissa. Tyhjänä tämä taso on < 70 dBA.

Suojausmerkit normin EN 60529-2000 mukaan:

- Sähköohjaimet IP55
- Globaali kone IP23

Integroitu suojaus:

- Kone on suunniteltu ja valmistettu sitä koskevien edellämainittujen säädösten ja lakien mukaisesti.
- Käyttäjän on oltava ennakolta koulutettu koneen käyttöä varten sekä tiedotettu mahdollisista jäännösriskeistä.

Elintarvikehygienia:

Kone on rakennettu seuraavien säädösten ja lakien kanssa yhdenmukaisilla materiaaleilla:

- Direktiivi 1935/2004/CEE: elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat materiaalit ja esineet,
- Normi EN 601-2004: elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat valetut alumiinimetalliseokset.
- Normi EN 1672-2-2005: Hygieniamääräykset.

Elintarvikealueen pinnat ovat sileät ja helposti puhdistettavat. Käytä elintarvikehygieniaan hyväksytyjä pesuaineita huolehdi niiden käytöstä.

Tärinä

Mitattu maksimi tärinätaaso käsivivussa käytön aikana on: 2,5m/s²