

0595J01901

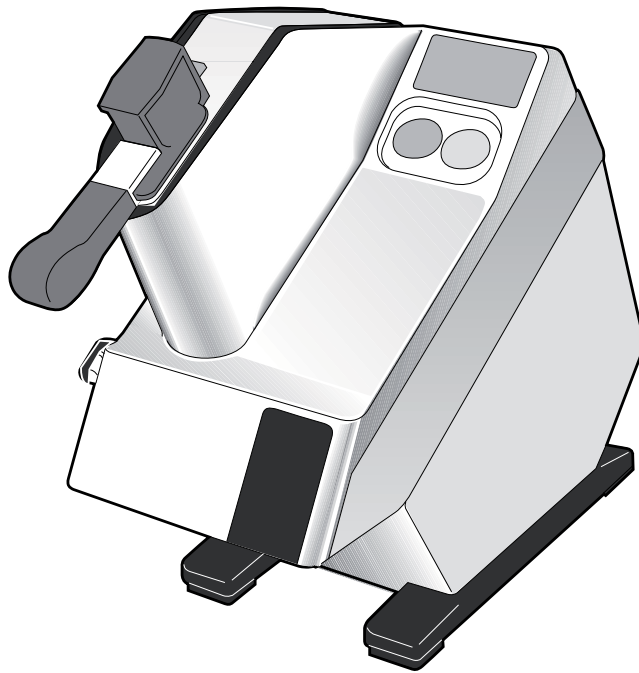
05/2016

Coupe-légumes

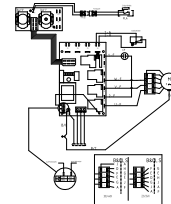
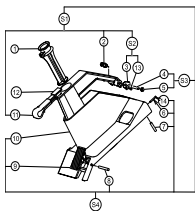
Vegetable preparation machine

Gemüseschneider

CE



SOUS ENSEMBLE TREME



Dossier Technique

Technical file

Technische Unterlagen

Scheda tecnica

Technisch dossier

Tekniskt dokument

Teknisk dokument

Teknisk dokument

Tekninen asiakirja

Informe técnico

Dossier técnico

Τεχνικός φάκελος

기술 파일

FR

GB

DE

IT

NL

SE

DK

NO

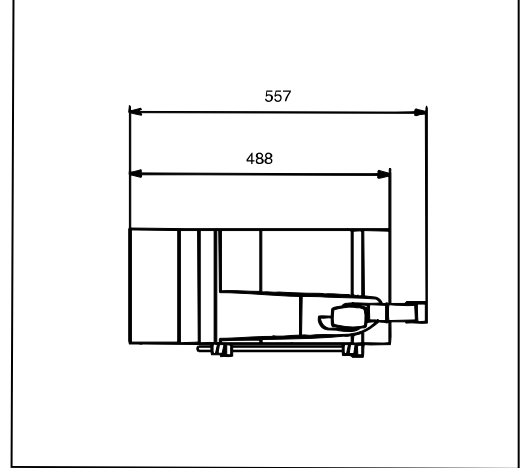
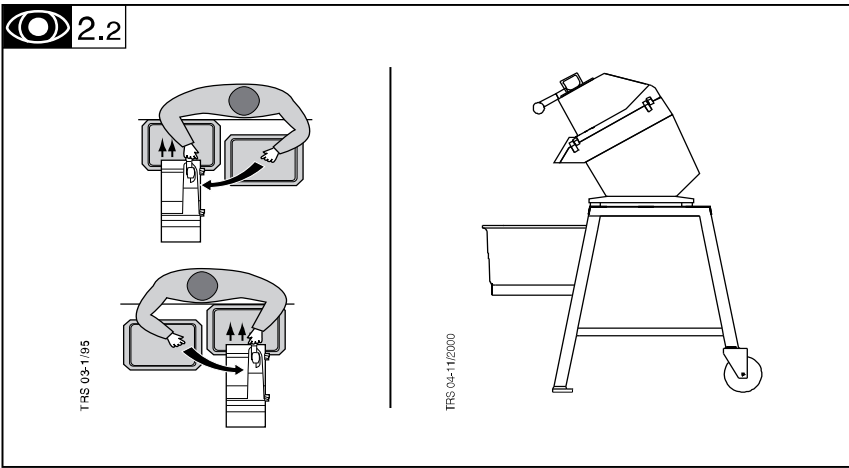
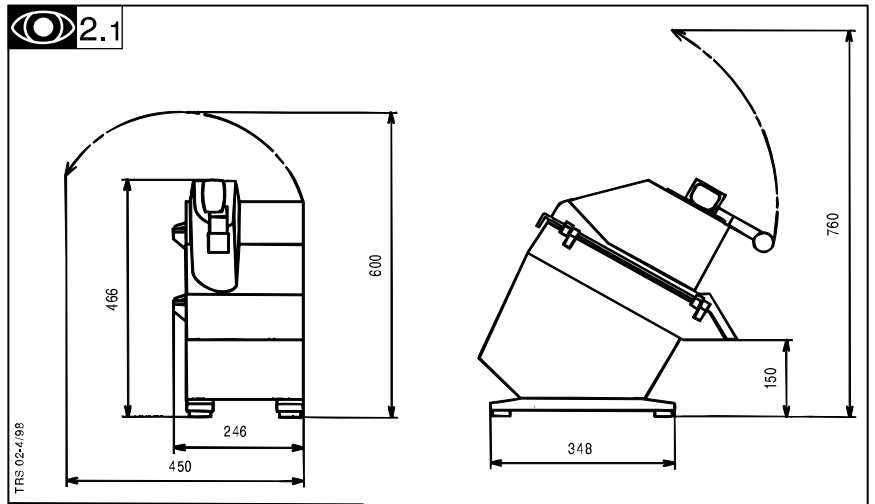
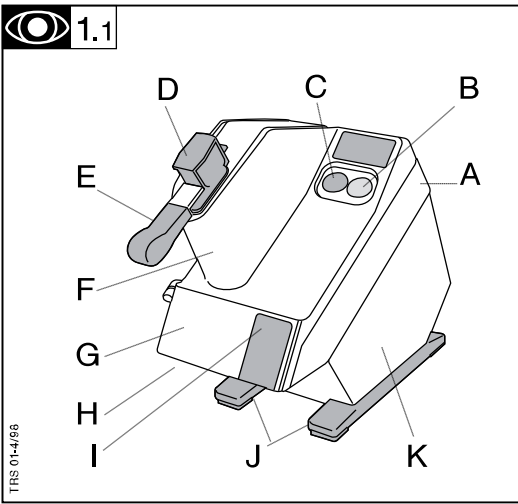
FI

ES

PT

EL

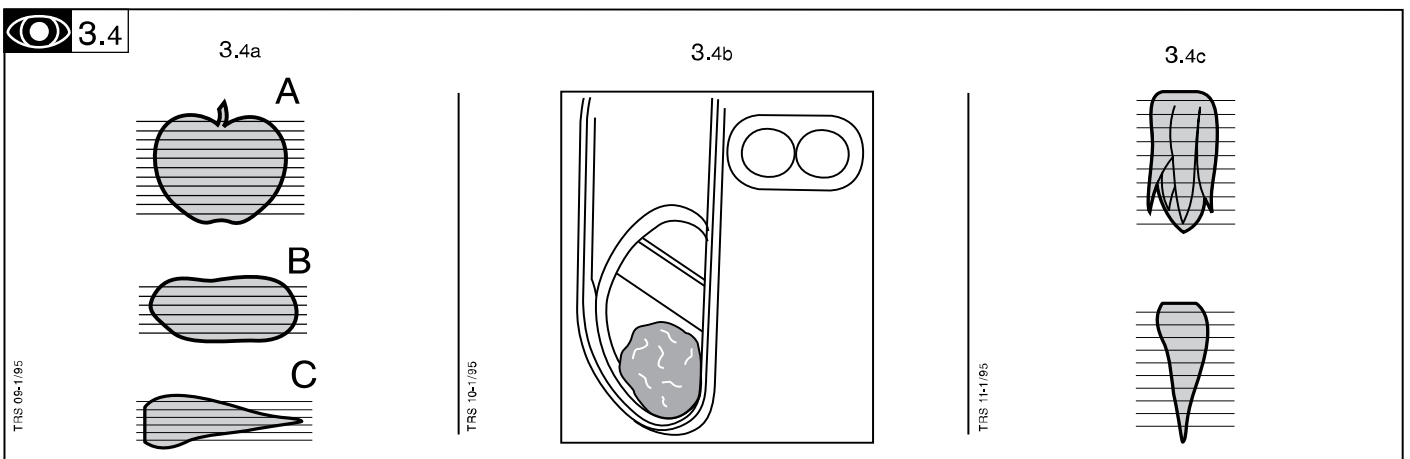
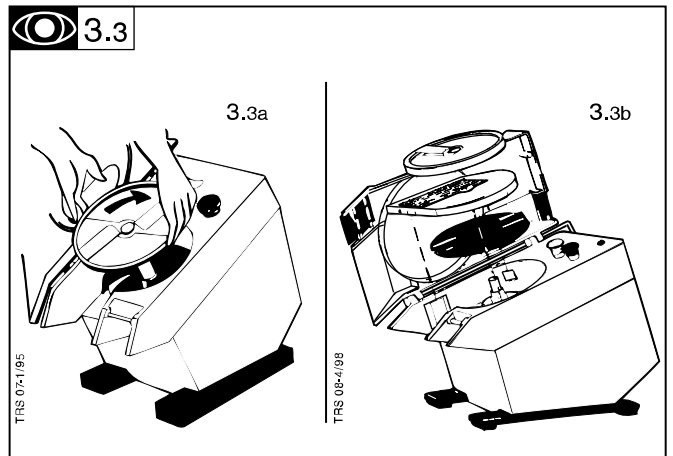
KO



2.3

	A	B	C (v)	D (hz)	E (w)	F (A)	G (A)	H (kw/h)
10425	1	100		50/60	370	6,2	16	0,6
					500	8,4	16	0,7
10422	1	115		60	370	6,3	16	0,6
					500	7,1	16	0,7
6404	1	220-240		50	370	2,5	16	0,6
					500	3,4	16	0,7
23800	3	220-240 / 380-415		50	370	1,8 / 1,1	16	0,5
					500	2,4 / 1,4	16	0,6

TRRS 06-11/2000



3.2a

CS / CWS

C 0.6 - C1 - C2 - C3 - C4 - C5 - C6 - C8 - C10 - C12 - C13

C2W - C3W - C6W - C8W - C10W

TR2S 31-03/2006

3.2d

J / P / K

J2 J3 J4 J7 J9 | P | K

TR2S 31-03/2006

3.2c

AS - X

AS2X AS3X AS4X AS6X AS8X AS10X

TR2S 27-1/95

3.2e

FT

FT6 FT8 FT10

CPS+FT / CPW+FT

C6 / C6W + FT06 C8 / C8W + FT08 C10 / C10W + FT10

TR2S 31-03/2006

3.2f

MT

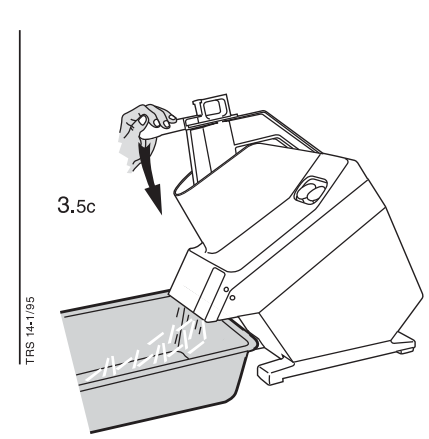
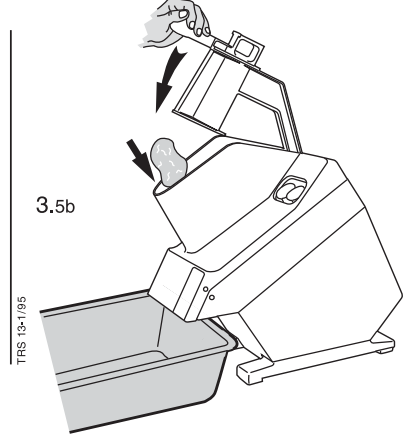
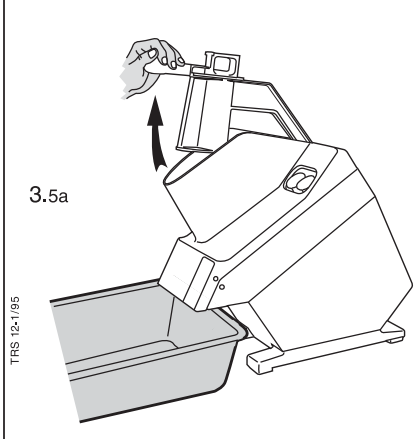
MT05 MT08 MT10 MT12 MT20

CPS+MT / CPW+MT

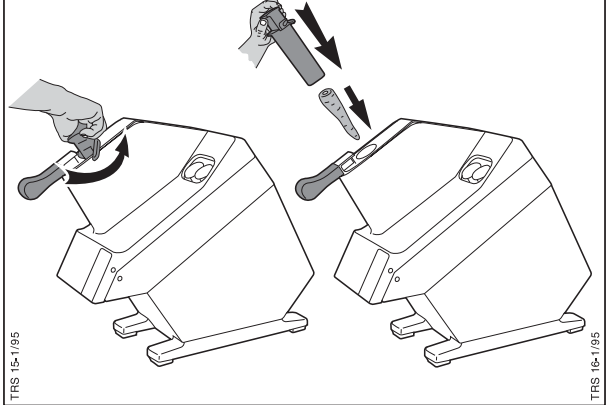
C5 MT05 + MT08 C8 + MT08 C10 + MT10 C / CW + MT08 C / CW + MT10 C / CW + MT20

TR2S 31-03/2006

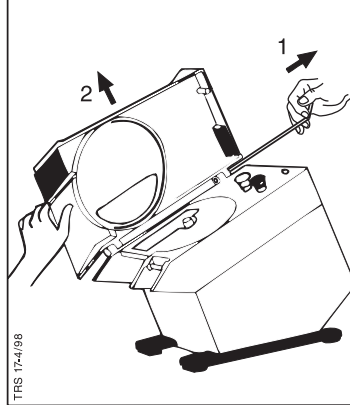
3.5



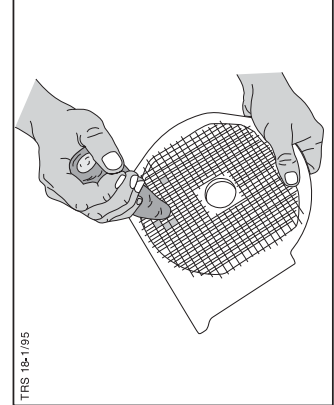
3.6



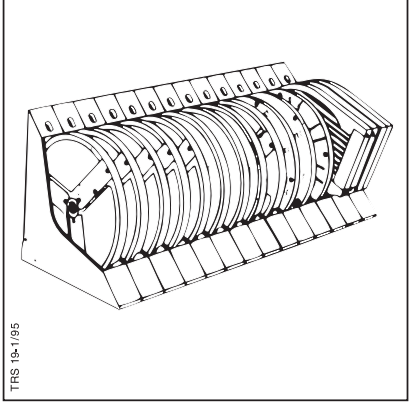
4.1



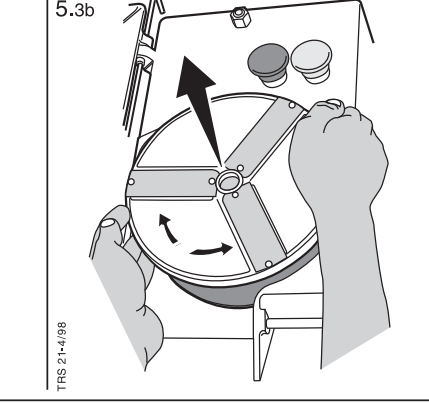
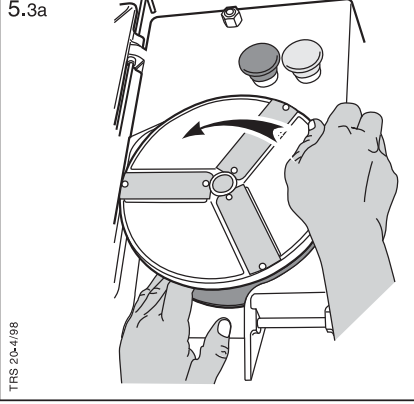
4.2



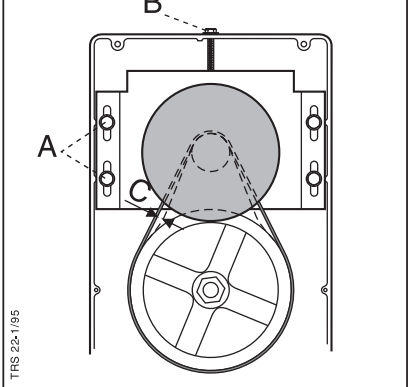
4.3



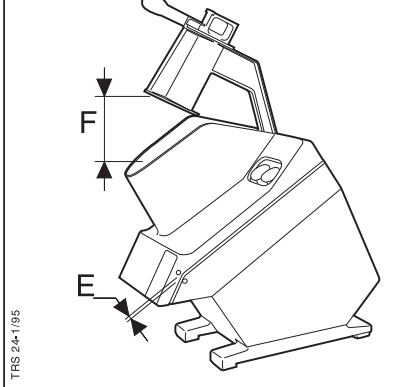
5.3



6.1



6.3



Nomenclature Trémie / Hopper - Parts list / Stückliste - Trichter / Nomenclatura - Tramoggia / Nomenclatura - Tolva

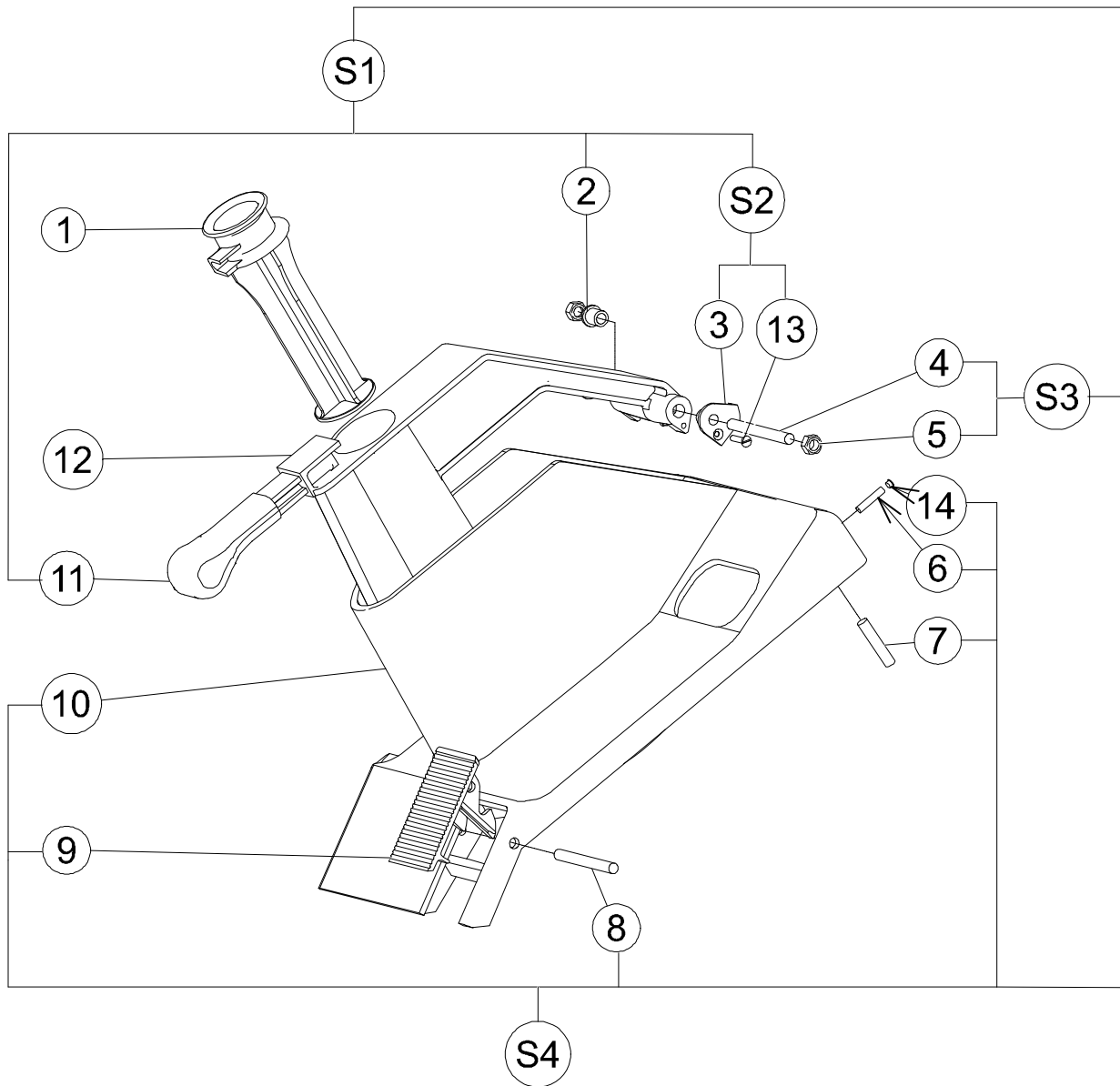
Rep. Item	Code Part N°	Désignation / Description
1	OKI992	Pilon / Pusher
2	OKJ599	Bague d'articulation couvercle jeux5 / Lid hinge ring set x5
3	OD3620	Came / Cam
4	voir S3	Axe fouloir / Press shaft
5	OKL161	Ecrou borgne m8 jeu x10 / M8 cap nut set x10
6	OD0522	Vis shc 4x16 inox jeu x10 / 4x16 stainless steel shc screw set x10
7	OKI586	Aimant 6x25 / 6x25 magnet
8	033596	Axe D8 / D8 spindle
9	OKI095	Poignée verrouillage / Locking handle
1	OKI788	Trémie / Hopper
11	033638	Poignée fouloir / Press handle
12	voir S1	Levier secu / Safety lever
13	OKQ480	Vis M4x16 inox jeu x10 / M4x16 stainless steel screw set x10
14	OD3482	Bouchon (jeux10) / Plug (setx10)
S1	OKI993	Levier alu + came / Aluminium lever + cam
S2	OU0446	Came équipée / Cam assembly
S3	OKQ540	Axe fouloir équipé / Press shaft assembly
S4	OKL205	Trémie équipée sans pilon / Hopper assembly, no pusher

Pos.	Teile-Nr	Bezeichnung
1	OKI992	Stößel
2	OKJ599	Gelenkring Deckel (5-er Satz)
3	OD3620	Nocke
4	voir S3	Welle Druckhebel siehe s3
5	OKL161	Hutmutter M8 (10-er Satz)
6	OD0522	Schraube SHC 4x16 Edelstahl (10-er Satz)
7	OKI586	Magnet 6x25
8	033596	Welle D8
9	OKI095	Griff Verriegelung
10	OKI788	Trichter
11	033638	Griff Druckhebel
12	voir S1	Sicherheitshebel / siehe S1
13	OKQ480	Schraube M4x16 Edelstahl (10-er Satz)
14	OD3482	Stopfen (10-er Satz)
S1	OKI993	Hebel Alu + Nocke
S2	OU0446	Nocke komplett
S3	OKQ540	Welle Druckhebel komplett
S4	OKL205	Trichter komplett ohne Stößel

N°	Cod.	Designazione
1	OKI992	Pestello
2	OKJ599	Anello di articolazione coperchio set x5
3	OD3620	Camma
4	voir S3	Asse pestello / vedere s3
5	OKL161	Dado cieco m8 (set da 10)
6	OD0522	Vite SHC 4x16 inox (Set X10)
7	OKI586	Magnete 6x25
8	033596	Asse D
9	OKI095	Impugnatura chiusura
10	OKI788	Tramoggia
11	033638	Impugnatura pestello
12	voir S1	Leva sicurezza / vedi s1
13	OKQ480	Vite M4x16 inox set x10
14	OD3482	Tappo set x 10
S1	OKI993	Leva alluminio + camma
S2	OU0446	Gruppo camma
S3	OKQ540	Gruppo asse pestello
S4	OKL205	Gruppo tramoggia senza pestello

N.	Código	Descripción
1	OKI992	Majador
2	OKJ599	Anillo articulación tapa (juego x 5)
3	OD3620	Leva
4	voir S3	Eje pisón / ver s3
5	OKL161	Tuerca ciega m8 juego x10
6	OD0522	Tornillo SHC 4x16 Inox (juego X10)
7	OKI586	Imán 6x25
8	033596	Eje D8
9	OKI095	Asa bloqueo
10	OKI788	Tolva
11	033638	Asa pisón
12	voir S1	Palanca segur. / ver s1
13	OKQ480	Tornillo M4x16 Inox (juego x 10)
14	OD3482	Tapón (juego x 10)
S1	OKI993	Palanca aluminio + leva
S2	OU0446	Leva equipada
S3	OKQ540	Eje pisón equipado
S4	OKL205	Tolva equipada sin majador

Vue éclatée Trémie / Hopper exploded view / Explosionszeichnung - Trichter / Esploso - Tramoggia pestello / Despiece - Tolva

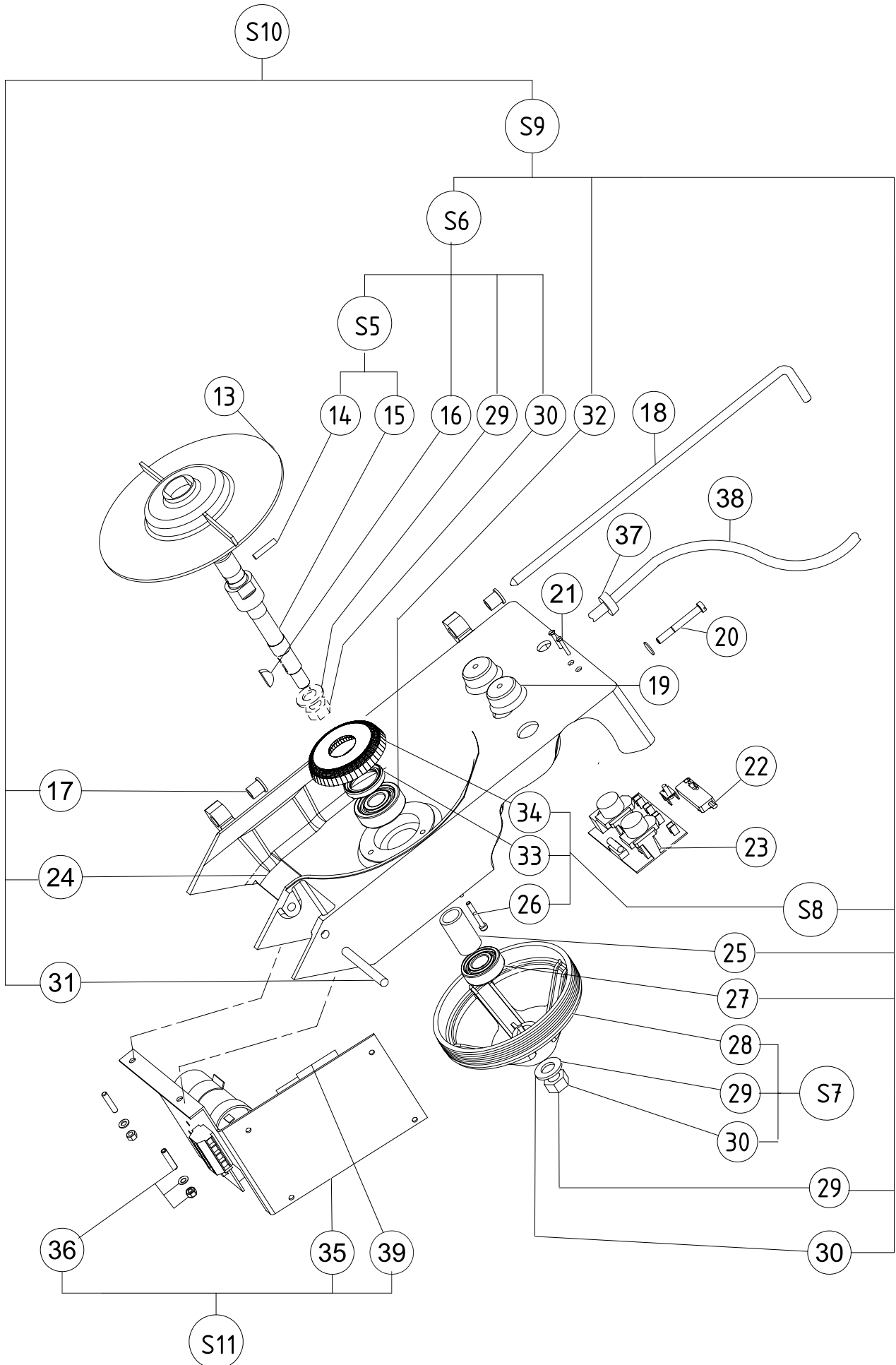


Nomenclature Corps / Body - Parts list / Stückliste - Körper

Rep. Item	Code Part N°	Désignation / Description
13	OKJ002	Ejecteur / Ejector
14	OKJ001	Goupille G06 5x24 inox jeu x10 / 5x24 stainless steel G06 pin set x10
15		Arbre / voir s5 / Shaft / see s5
16	OKQ556	Clavette disque 5x7.5 jeu x10 / 5x7.5 key set x10
17	OKJ599	Bague articulation couvercle jeu x5 / Lid pivot ring set x5
18	OD3588	Axe couvercle tremie / Hopper lid spindle
19	OKR665	Kit boutons poussoirs CI / Ci push button kit
20	OD0511	Vis C M6x50 inox jeu x10 / M6x50 stainless steel C screw set x10
21	OD3416	Vis f 3x20 inox jeu x10 / 3x20 stainless steel countersunk screw set x10
22	OD5191	Decteur proximite / Proximity detector
23	OKJ586	Carte commande equipée / Control board assembly
24	voir S10	Corps / voir s10 / Body / see s10
25	OKI789	Entretoise 18x25 lg40 / 18x25 lg40 spacer
26	OU0655	Vis CHC M4x30 ac80 jeu x3 / M4x30 hex-socket cap screw set x10
27	OKJ007	Roulement 6203 2Rs / 6203 2Rs bearing
28	OD2093	Poulie receptrice / voir s7 / Driven pulley / see s7
29	OD0535	Rondelle M14 jeu x10 / M14 washer set x10
30	OD0588	Ecrou frein M14 jeu x10 / M14 locking nut set x10
31	033596	Axe 8 lg 82 / 8 lg 82 spindle
32	OKI590	Roulement 6303 / 6303 bearing
33	OKI998	Joint levre 28x40x7 jeu x5 / 28x40x7 lipped seal set x5
34	voir S8	Flasque / s8 / Flange / s8
35	OD5939	Equerre support composant / Component support bracket
36	OD3415	Vis SHC 5x30 inox jeu x10 / Stainless steel 5x30 shc screw set x10
	OKQ491	Rondelle Z5 jeu x10 / Z5 washer set x10
	OD0579	Ecrou Hu5 inox jeu x10 / Stainless steel Hu5 nut set x10
37	OD3511	Passe fil DA 8x16x8 mono (jeux5) / Single phase grommet DA 8x16x8 (setx5)
	OD6160	Passe fil DA 9x16x9 tri (jeux5) / Three phase grommet 9x16x9 (setx5)
38	OD1320	Cordon monophasé / Single phase cable
	OD3680	Cordon triphasé / Three cable
39	OKQ429	Carte puissance mono equipée / Single phase power board assembly
	OKJ778	Carte puissance tri equipée / Three-phase power board assembly
S5	OD0117	Arbre + goupille / Shaft + pin
S6	OKJ000	Arbre equipé / Shaft assembly
S7	033105	Poulie receptrice equipée / Driven pulley assembly
S8	OKI999	Flasque equipée / Flange assembly
S9	OKQ361	Mecanisme complet / Complete mechanism
S10	OU0356	Corps equipé / Body assembly
S11	OD0050	Kit remplacement cablage tri / Three-phase replacement wiring
	OD3421	Kit remplacement cablage mono / Single-phase replacement wiring

Pos.	Teile-Nr	Bezeichnung
13	OKJ002	Auswerfer
14	OKJ001	Stift G06 5x24 Edelstahl (10-er Satz)
15		Welle / siehe S5
16	OKQ556	Keil Scheibe 5x7.5 (10-er Satz)
17	OKJ599	Gelenkring Deckel (5-er Satz)
18	OD3588	Welle Trichterdeckel
19	OKR665	Satz Druckknöpfe CI
20	OD0511	Schraube C M6x50 Edelstahl (10-er Satz)
21	OD3416	Schraube F 3x20 Edelstahl (10-er Satz)
22	OD5191	Näherungsschalter
23	OKJ586	Steuerkarte komplett
24	voir S10	Körper / siehe S10
25	OKI789	Abstandsring 18x25 L 40
26	OU0655	Schraube CHC M4x30 ac80 (3-er Satz)
27	OKJ007	Rollager 6203 2RS
28	OD2093	Angetriebene Scheibe / siehe S7
29	OD0535	Scheibe M14 (10-er Satz)
30	OD0588	Selbstsichernde Mutter M14 (10-er Satz)
31	033596	Welle 8 L. 82
32	OKI590	Rollager 6303
33	OKI998	Lippendichtung 28x40x7 (5-er Satz)
34	voir S8	Flansch / S8
35	OD5939	Winkel Halterung Bauteil
36	OD3415	Schraube SHC 5x30 Edelstahl (10-er Satz)
	OKQ491	Scheibe Z5 (10-er Satz)
	OD0579	Mutter Hu5 Edelstahl (10-er Satz)
37	OD3511	Tülle DA 8x16x8 einphasig (5-er Satz)
	OD6160	Tülle DA 9x16x dreiphasig (5-er Satz)
38	OD1320	Kabel Wechselstrom
	OD3680	Kabel Drehstrom
39	OKQ429	Leistungskarte einphasig komplett
	OKJ778	Leistungskarte dreiphasig komplett
S5	OD0117	Welle + Stift
S6	OKJ000	Welle komplett
S7	033105	Angetriebene Scheibe komplett
S8	OKI999	Flansch komplett
S9	OKQ361	Antrieb komplett
S10	OU0356	Körper komplett
S11	OD0050	Ersatzteilset Verkabelung dreiphasig
	OD3421	Ersatzteilset Verkabelung einphasig

Vue éclatée Corps / Body exploded view / Explosionszeichnung - Körper

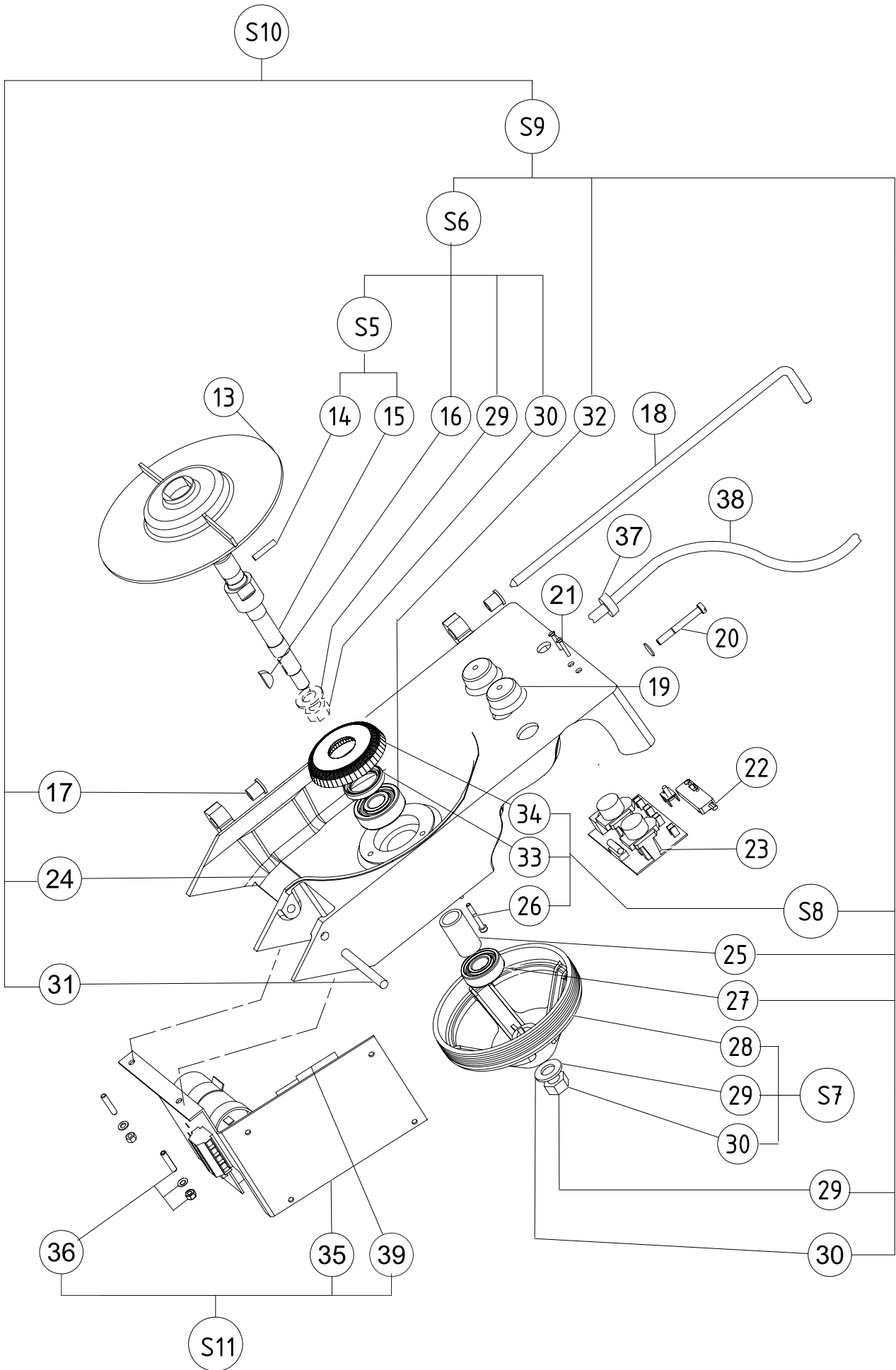


Nomenclatura - Corpo / Nomenclatura - Cuerpo

N°	Cod.	Designazione
13	OKJ002	Eiettore
14	OKJ001	Coppiglia G06 5x24 inox set x10
15		Albero / vedere s5
16	OKQ556	Chiavetta diametro 5x7,5 set x10
17	OKJ599	Anello di articolazione coperchio set x5
18	OD3588	Asse coperchio tramoggia
19	OKR665	Kit pulsanti CI
20	OD0511	Vite C M6x50 inox set x10
21	OD3416	Vite f 3x20 inox set x10
22	OD5191	Rilevatore di prossimità
23	OKJ586	Gruppo scheda di comando
24	voir S10	Corpo / vedere s10
25	OKI789	Traversino 18x25 lg40
26	OU0655	Vite CHC M4x30 ac80 (set da 3)
27	OKJ007	Cuscinetto 6203 2RS
28	OD2093	Puleggia ricettrice / vedi s7
29	OD0535	Rondella M14 set X10
30	OD0588	Dado freno M14 set X10
31	033596	Asse 8 lg 82
32	OKI590	Cuscinetto 6303
33	OKI998	Guarnizione labbro 28x40x7 (set di 5)
34	voir S8	Flangia s8
35	OD5939	Squadra di supporto componenti
36	OD3415	Vite SHC 5x30 inox (Set X10)
	OKQ491	Rondella Z5 set X10
	OD0579	Dado Hu5 inox set x10
37	OD3511	Occhiello DA 8x16x8 monofase (setx5)
	OD6160	Occhiello DA 9x16x9 trifase (set5)
38	OD1320	Cavo monofase
	OD3680	Cavo trifase
39	OKQ429	Gruppo scheda di potenza monofase
	OKJ778	Gruppo scheda di potenza trifase
S5	OD0117	Albero + coppiglia
S6	OKJ000	Gruppo albero
S7	033105	Gruppo puleggia ricettrice
S8	OKI999	Gruppo flangia
S9	OKQ361	Mecanismo completo
S10	OU0356	Gruppo corpo
S11	OD0050	Kit sostituzione cablaggio trifase
	OD3421	Kit sostituzione cablaggio monofase

N.	Código	Descripción
13	OKJ002	Eyector
14	OKJ001	Pasador G06 5x24 inox juego x 10
15		Árbol / ver s5
16	OKQ556	Chaveta disco 5x7.5 juego x 10
17	OKJ599	Anillo articulación tapa juego x 5
18	OD3588	Eje tapa tolva
19	OKR665	Kit pulsadores CI
20	OD0511	Tornillo C M6x50 inox juego x10
21	OD3416	Tornillo f 3x20 inox juego x10
22	OD5191	Detector proximidad
23	OKJ586	Tarjeta mando equipada
24	voir S10	Cuerpo / ver s10
25	OKI789	Distanciador 18x25 lg40
26	OU0655	Tornillo CHC M4x30 ac80 (juego x 3)
27	OKJ007	Cojinete 6203 2RS
28	OD2093	Polea receptora / ver s7
29	OD0535	Arandela M14 juego x 10
30	OD0588	Tuerca con freno M14 Jeu X10
31	033596	Eje 8 lg 82
32	OKI590	Cojinete 6303
33	OKI998	Junta labio 28x40x7 (juego 5 u.)
34	voir S8	Disco s8
35	OD5939	Escuadra soporte componente
36	OD3415	Tornillo SHC 5x30 Inox (juego X10)
	OKQ491	Arandela Z5 juego x 10
	OD0579	Tuerca Hu5 inox juego x 10
37	OD3511	Pasahilos DA 8x16x8 mono (juego x 5)
	OD6160	Pasahilos DA 9x16x9 tri (juego x 5)
38	OD1320	Cable monofásico
	OD3680	Cable trifásico
39	OKQ429	Tarjeta potencia mono equipada
	OKJ778	Tarjeta de potencia trifásica equipada
S5	OD0117	Árbol + pasador
S6	OKJ000	Arbol equipado
S7	033105	Polea receptora equipada
S8	OKI999	Disco equipado
S9	OKQ361	Mecanismo completo
S10	OU0356	Cuerpo equipado
S11	OD0050	Kit sustitución cableado tri
	OD3421	Kit sustitución cableado mono

Esploso - Corpo / Despiece - Cuerpo



Nomenclature Moteur / Motor - Parts list / Stückliste - Motor / Nomenclatura - Motore / Nomenclatura - Motor

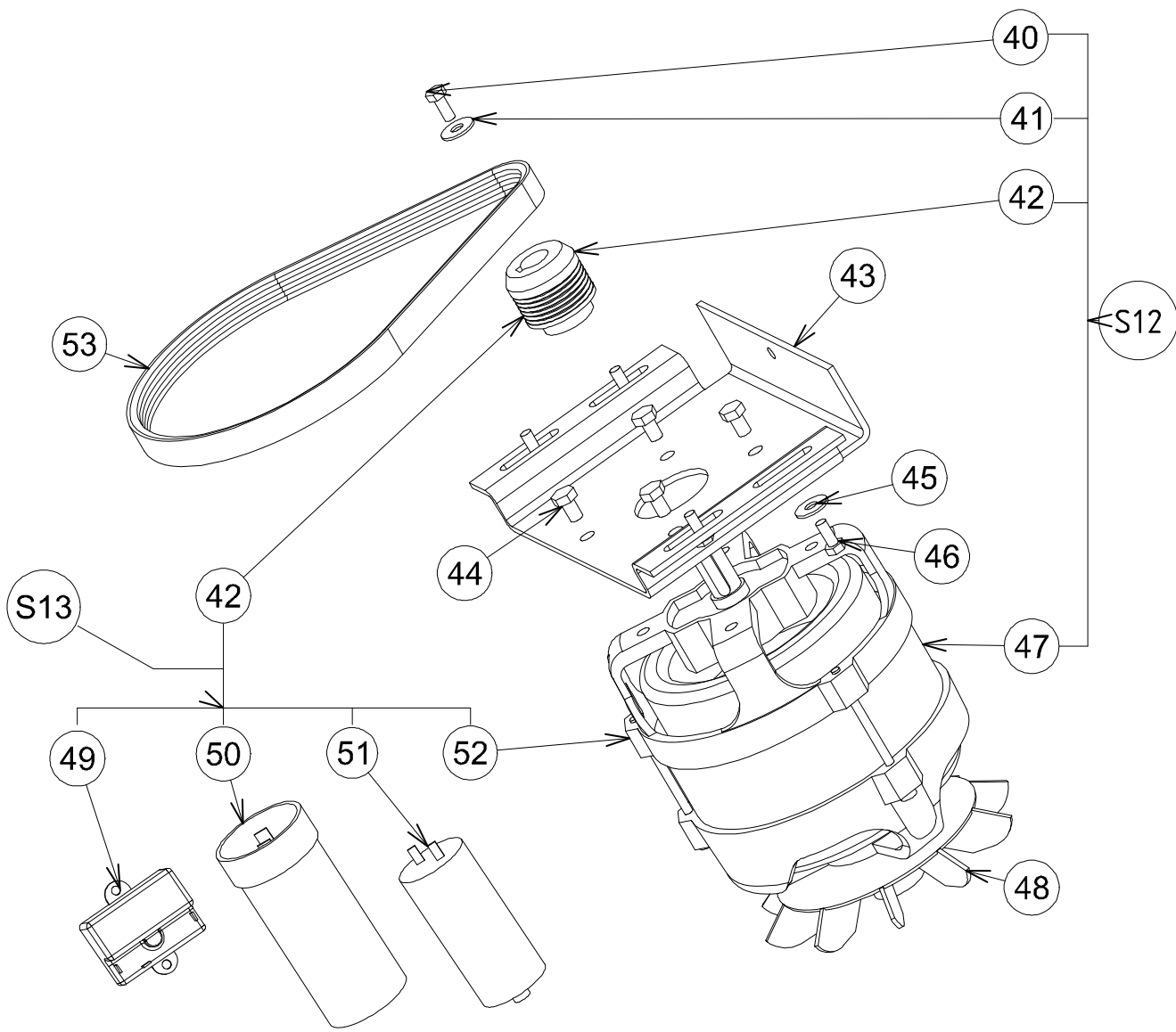
Rep. Item	Code Part N°	Désignation / Description
40	*	Vis moteur / Motor screw
41	*	Rondelle moteur / Motor washer
42	0KQ366	Poulie motrice / Drive pulley
43	0KQ365	Support moteur / Motor support
44	0D0594	Vis H m6x10 inox jeu x10 / M6x10 stainless steel hex screw set x10
45	0D0625	Rondelle Cs I5 jeu x10 / Cs I5 washer set x10
46	0D0506	Vis H M5x12 inox jeu x10 / M5x12 stainless steel hex screw set x10
47	voir S12	Moteur tri 230/400v 50hz / voir s12 / 230/400v 50hz three-phase motor / see s12
48	0D1442	Ventilateur / Fan
49	0D3329	Klixon pour moteur mono 230v 50hz / 240v 50hz / 220v 60hz / Autre tension moteur : nous consulter / Klixon for 230v 50hz / 240v50hz / 220v 60hz single phase motor- Other motor voltages: please contact us
50	0U0403	Condensateur perma. 10mf pour moteur mono 230v 50hz / 240v 50hz / 220v 60hz / capacitorAutre tension moteur : nous consulter / 10mf running for 230v 50hz / 240v 50hz / 220v 60hz single phase motor - Other motor voltages: please contact us
51	0KQ662	Condensateur freinage 100mf pour moteur tri / 100mf braking capacitor for three-phase motor
51	0U0471	Condensateur dema. 90mf pour moteur mono 230v 50hz / 240v 50hz / 220v 60hz-Autre tension moteur : nous consulter / 90mf starting capacitor for 230v 50hz / 240v 50hz / 220v 60hz single phase motor Other motor voltages: please contact us
52	0D3570	Moteur mono 230/240v 50hz / 230/240v 50hz single-phase motor
53	033106	Courroie / Drive belt
S12	0D0887	Moteur tri 230/400v 50hz équipé / 230/400v 50hz motor assembly
S13	0KQ270	Moteur mono 230/240v 50hz équipé / 230/240v 50hz single-phase motor assembly

Pos.	Teile-Nr	Bezeichnung
40	*	Motorschraube
41	*	Scheibe Motor
42	0KQ366	Antriebsscheibe
43	0KQ365	Motorhalterung
44	0D0594	Schraube H M6x10 Edelstahl (10-er Satz)
45	0D0625	Scheibe CS I5 (10-er Satz)
46	0D0506	Schraube H M5x12 Edelstahl (10-er Satz)
47	voir S12	Drehstrommotor 230/400V 50Hz / siehe S12
48	0D1442	Gebälse
49	0D3329	Klixon für Wechselstrommotor 230V 50Hz / 240V 50Hz / 220V 60Hz / Andere Spannungen: auf Anfrage.
50	0U0403	Dauerkondensator 10mf für Wechselstrommotor 230V 50Hz / 240V 50Hz/ 220V 60Hz / Andere Spannungen: auf Anfrage.
51	0KQ662	Bremskondensator 100mf für reihstrommotor
51	0U0471	Startkondensator 90mf für Wechselstrommotor 230V 50Hz / 240V 50Hz/ 220V 60Hz / Andere Spannungen: auf Anfrage.
52	0D3570	Drehstrommotor 230/240V 50Hz
53	033106	Riemen
S12	0D0887	Drehstrommotor 230/400V, 50Hz komplett
S13	0KQ270	Wechselstrommotor 230/240V 50Hz komplett

N°	Qt	Designazione
40	*	Vite motore
41	*	Rondella motore
42	0KQ366	Puleggia motrice
43	0KQ365	Supporto motore
44	0D0594	Vite H m6x10 inox (set da 10)
45	0D0625	Rondella Cs I5 (set X10)
46	0D0506	Vite H M5x12 inox set X10
47	voir S12	Motore trifase 230/400v 50hz / vedi s12
48	0D1442	Ventilatore
49	0D3329	Klixon per motore mono 230 v 50 hz / 240 v 50 hz / 220 v 60 hz / Altra tensione motore: consultarli
50	0U0403	Condensatore permanente 10 mf per motoremonofase 230 v 50 hz / 240 v 50 hz / 220 v 60 hz / Altra tensione motore: consultarli .
	0KQ662	Condensatore di frenatura 100 mf per motore trifase
51	0U0471	Condensatore di avviamento 90 mf per motore Altra tensione motore: consultarli .
52	0D3570	Gruppo motore monofase 230/240v 50hz / 230/240v 50hz
53	033106	Cinghia
S12	0D0887	Gruppo motore trifase 230/400v 50hz
S13	0KQ270	Gruppo motore monofase 230/240v 50hz

N.	Código	Descripción
40	*	Tornillo motor
41	*	Arandela motor
42	0KQ366	Polea motriz
43	0KQ365	Soporte motor
44	0D0594	Tornillo H M6x10 inox (juego x 10)
45	0D0625	Arandela CS I5 (juego X10)
46	0D0506	Tornillo H M5x12 Inox juego x 10
47	voir S12	Motor tri 230/400v 50hz / ver s12
48	0D1442	Ventilador
49	0D3329	Klixon para motor mono 230v 50hz / 240v 50hz / 220v 60hz / Otra tensión motor: consultarnos
50	0U0403	Condensador permanente 10mf para motor mono 230v 50hz / 240v 50hz / 220v 60hz / Otra tensión motor: consultarnos
51	0KQ662	Condensador frenado 100mf para motor tri
51	0U0471	Condensador arranque 90mf para motor monofásico 230v 50hz / 240v 50hz / 220v 60hz- Otra tensión motor: consultarnos
52	0D3570	Motor monofásico 230/240v 50hz
53	033106	Correa
S12	0D0887	Motor tri 230/400v 50hz equipado
S13	0KQ270	Motor mono 230/240v 50hz equipado

**Vue éclatée Moteur / Motorexploded view / Explosionszei-
chnung - Motor / Esploso - Motore / Despiece - Motor** _____



Nomenclature Caisson / Casing - Parts list / Stückliste Gehäuse/ Nomenclatura - Contenitore / Nomenclatura - Carcasa

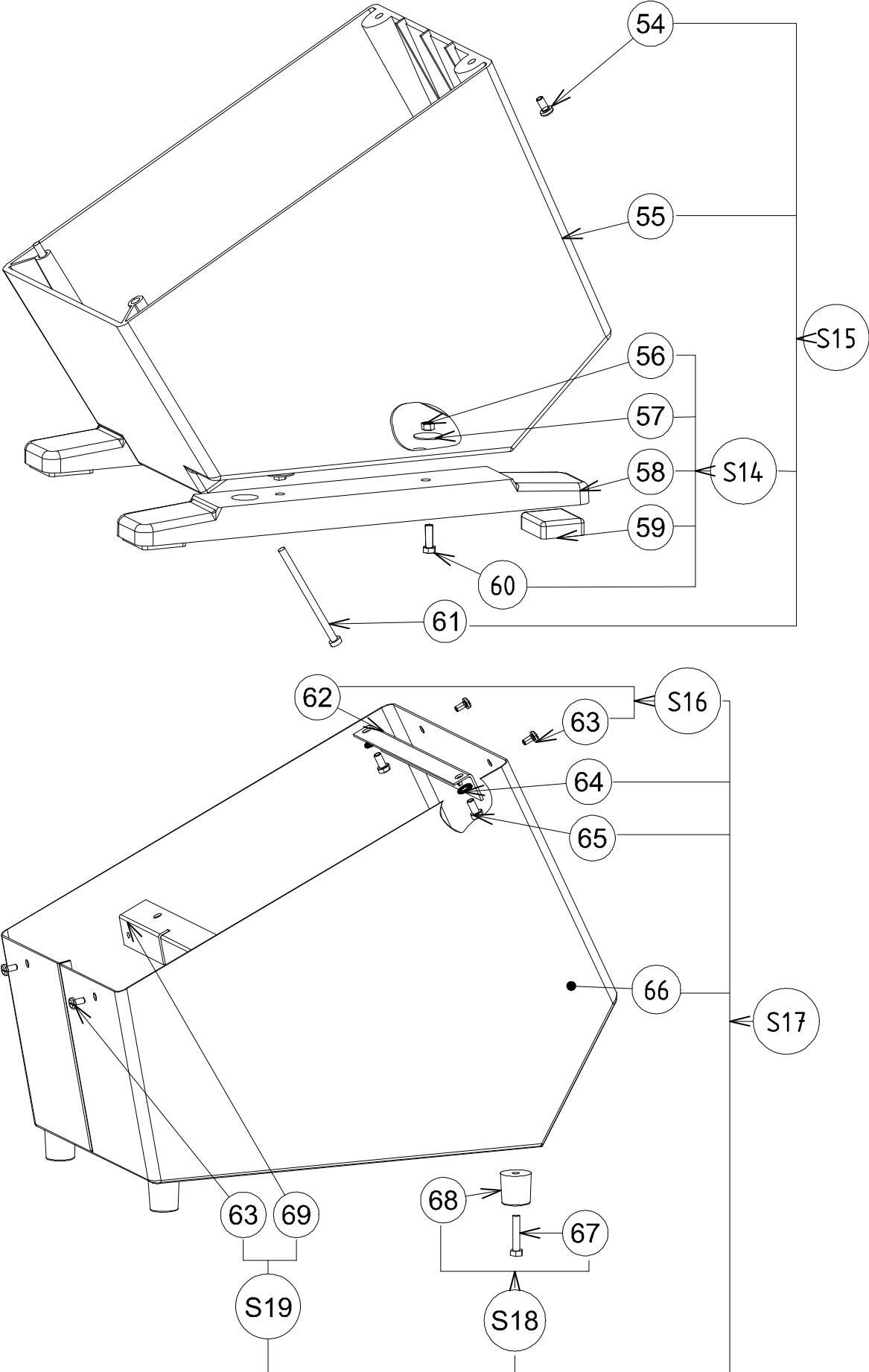
Rep. Item	Code Part N°	Désignation / Description
54	0D0523	Vis RI M5x10 inox jeu x10 / M5x10 stainless steel RI screw set x10
55	voir S15	Caisson beige voir s15 / Beige casing see s15
56	0D0500	Ecrou frein M5 jeu x10 / M5 locking nut set x10
57	0D0501	Rondelle LI5 jeu x10 / LI5 washer set x10
58	voir S14	Traverse voir s14 / Cross-member see s14
59	0KQ363	Patin / Pad
60	0D0607	Vis CL m5x16 inox jeu x10 / M5x16 stainless steel cl screw set x10
61	0D0405	Vis C M5x80 jeu x10 / M5x80 cheese head screw set x10
S14	032629	Traverse équipée / Cross-member assembly
S15	0D5039	Caisson équipé / Casing assembly

Pos.	Teile-Nr	Bezeichnung
54	0D0523	Schraube RI M5x10 Edelstahl (10-er Satz)
55	voir S15	Gehäuse beige siehe s15
56	0D0500	Selbstsichernde Mutter M5 (10-er Satz)
57	0D0501	Scheibe LI5 (10-er Satz)
58	voir S14	Riegel siehe S14
59	0KQ363	Kufe
60	0D0607	Schraube CI M5x16 Edelstahl (10-er Satz)
61	0D0405	Schraube C M5x80 (10-er Satz)
S14	032629	Riegel komplett
S15	0D5039	Gehäuse komplett

N°	Cod.	Designazione
54	0D0523	Vite RI M5x10 Inox (set X10)
55	voir S15	Contenitore beige vedere s15
56	0D0500	Dado freno M5 set X10
57	0D0501	Rondella LI5 set X10
58	voir S14	Traversa vedi s14
59	0KQ363	Piedino
60	0D0607	Vite CI m5x16 inox (Set X10)
61	0D0405	Vite C M5x80 (set di 10)
S14	032629	Gruppo traversa
S15	0D5039	Gruppo contenitore

N.	Código	Descripción
54	0D0523	Tornillo RI M5x10 inox juego x 10
55	voir S15	Carcasa beige ver s15
56	0D0500	Tuerca con freno M5 Jeu X10
57	0D0501	Arandela LI5 juego x 10
58	voir S14	Travesaño vers s14
59	0KQ363	Patín
60	0D0607	Tornillo CL m5x16 Inox (juego X10)
61	0D0405	Tornillo C M5x80 (juego x 10)
S14	032629	Travesaño equipado
S15	0D5039	Carcasa equipada

**Vue éclatée Caisson / Casing exploded view / Explosions-
zeichnung - Gehäuse / Esploso - contenitore / Despiece -
Carcasa**



Nomenclature - Caisson inox / Stainless steel casing - Casing - Parts list / Stückliste - Edelstahlgehäuse / Nomenclatura - Contenitore inox / Nomenclatura - Carcasa inox

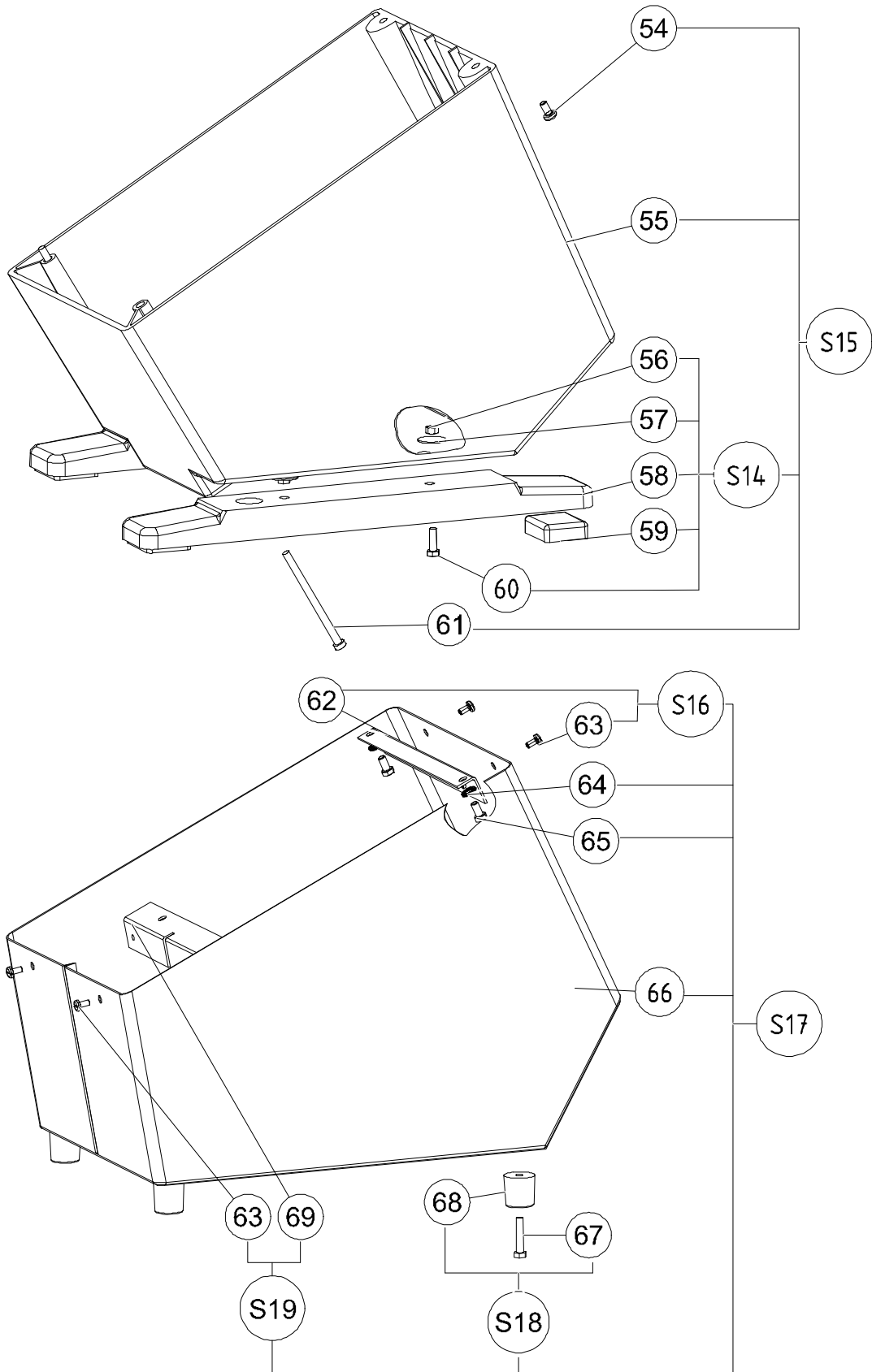
Rep. Item	Code Part N°	Désignation / Description
62	voir s16	Equerre arriere caisson inox / voir s16 / Stainless steel rear casing bracket / see s16
63	0KQ527	Vis RL M4x8 inox jeu x10 / M4x8 stainless steel rl screw set x10
64	0KQ491	Rondelle de 5 jeu x10 / 5mm washer set x10
65	0D0506	Vis H M5x12 inox jeu x10 / M5x12 stainless steel hex screw set x10
66	voir S17	Caisson inox / voir s17 / Stainless steel casing / see s17
67	0D3216	Vis H M5x25 inox jeu x10 / M5x25 stainless steel hex screw set x10
68	voir S18	Pied / voir s18 / Foot / see s18
69	voir S19	Equerre avant caisson inox / voir s19 / Stainless steel front casing bracket / see s19
S16	0D0813	Equerre arriere caisson inox équipée / Stainless steel rear casing bracket assembly
S17	0U0488	Caisson inox équipé / Stainless steel casing assembly
S18	0D3417	Pied équipé jeu x4 / Foot assembly set x4
S19	0D3418	Equerre avant caisson inox équipée / Stainless steel front casing assembly

Pos.	Teile-Nr	Bezeichnung
62	voir s16	Hinterer Winkel Edelstahlgehäuse / siehe S16
63	0KQ527	Schraube RL M4x8 Edelstahl (10-er Satz)
64	0KQ491	5-er Scheibe (10-er Satz)
65	0D0506	Schraube H M5x12 Edelstahl (10-er Satz)
66	voir S17	Edelstahlgehäuse / siehe S17
67	0D3216	Schraube H M5x25 Edelstahl (10-er Satz)
68	voir S18	Fuß / siehe S18
69	voir S19	Vorderer Winkel Edelstahlgehäuse / siehe S19
S16	0D0813	Hinterer Winkel Edelstahlgehäuse komplett
S17	0U0488	Edelstahlgehäuse komplett
S18	0D3417	Fuß komplett (4er-Satz)
S19	0D3418	Vorderer Winkel Edelstahlgehäuse komplett

N°	Cod.	Designazione
62	voir s16	Squadra posteriore contenitore inox / vedere s16
63	0KQ527	Vite RI M4x8 Inox (set X10)
64	0KQ491	Rondella da 5 set x10
65	0D0506	Vite H M5x12 inox set X10
66	voir S17	Contenitore inox / vedere s17
67	0D3216	Vite H M5x25 inox set X10
68	voir S18	Piede / vedi s18
69	voir S19	Squadra anteriore contenitore inox / vedere s19
S16	0D0813	Gruppo squadra posteriore contenitore inox
S17	0U0488	Gruppo contenitore inox
S18	0D3417	Gruppo piede set x4
S19	0D3418	Gruppo anteriore posteriore contenitore inox

N.	Código	Descripción
62	voir s16	Escuadra posterior carcasa inox / ver s16
63	0KQ527	Tornillo RL M4x8 inox juego x 10
64	0KQ491	Arandela de 5 juego x10
65	0D0506	Tornillo H M5x12 Inox juego x 10
66	voir S17	Carcasa acero inoxidable / ver s17
67	0D3216	Tornillo H M5x25 Inox juego x 10
68	voir S18	Pie / ver s18
69	voir S19	Escuadra anterior carcasa inox / ver s19
S16	0D0813	Escuadra posterior carcasa inox equipada
S17	0U0488	Carcasa acero inoxidable equipada
S18	0D3417	Pie equipado juego x 4
S19	0D3418	Escuadra anterior carcasa inox equipada

Vue éclatée Caisson inox / Stainless steel casing exploded view / Explosionszeichnung - Edelstahlgehäuse / Esploso - contenitore inox / Despiece - Carcasa inox



Nomenclature - Sécurité levier / Lever safety device - Parts list / Stückliste - Sicherheitshebel / Nomenclatura - Sicurezza leva / Nomenclatura - Seguridad palanca

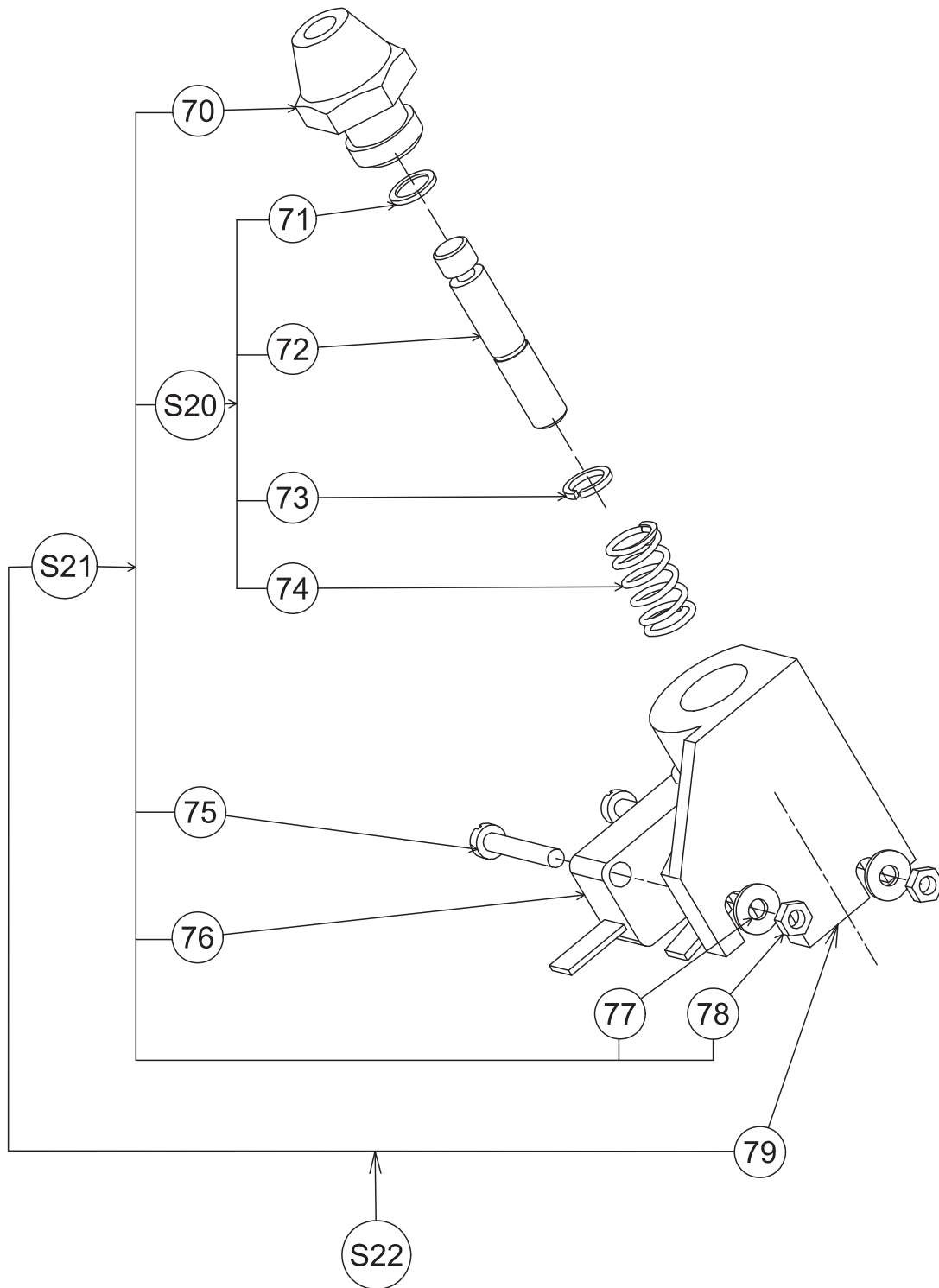
Rep. Item	Code Part N°	Désignation / Description
70	OKQ362	Guide TRS / TRS safety lever guide
71	OKQ521	Joint torique 2.9x1.78 jeu x10 / 2.9x1.78 o-ring set x10
72	voir S20	Tige commande TRS / vis s20 / Trs control rod / screw s20
73	OKQ485	Circlips 6e jeu x10 / 6 e circlips set x10
74	OD3621	Ressort / Spring
75	OD0608	Vis C M3x20 inox jeu x10 / M3x20 stainless steel c screw set x10
76	OKQ309	Microrupteur / Micro-switch
77	033986	Rondelle m3 jeu x10 / M3 washer set x10
78	033987	Ecrou hu m3 jeu x10 / M3 nut (set x10)
79	0U0354	Boitier / Device
S20	OKQ220	Tige de commande équipée / Control rod assembly
S21	OD3414	Tige commande + micro équipé / Control rod + micro-switch assy
S22	OKI996	Boitier securite complet / Safety device unit assy

Pos.	Teile-Nr	Bezeichnung
70	OKQ362	Führung TRS
71	OKQ521	O-Ring 2.9x1.78 (10-er Satz)
72	voir S20	Stift Steuerung TRS / Schraube s20
73	OKQ485	Sicherungsringe 6e (10-er Satz)
74	OD3621	Feder
75	OD0608	Schraube C M3x20 Edelstahl (10-er Satz)
76	OKQ309	Mikroschalter
77	033986	Scheibe M3 (10-er Satz)
78	033987	Mutter Hu M3 (10-er Satz)
79	0U0354	Sicherheitsgehäus
S20	OKQ220	Steuerstange komplett
S21	OD3414	Steuerstange + Mikroschalter
S22	OKI996	Sicherheitsgehäuse komplett

N°	Cod.	Designazione
70	OKQ362	Guida TRS
71	OKQ521	O-Ring 2.9x1.78 set x10
72	voir S20	Barra comando TRS / vite s20 /
73	OKQ485	Anelli di sicurezza 6e set x10
74	OD3621	Molla
75	OD0608	Vite C M3x20 inox set x10
76	OKQ309	Microruttore
77	033986	Rondella m3 set X10
78	033987	Dado HU m3 (set da 10)
79	0U0354	Scatola
S20	OKQ220	Gruppo barra di comando
S21	OD3414	Gruppo barra di comando + Microruttore
S22	OKI996	Gruppo scatola di sicurezza

N.	Código	DescripciónPart N°
70	OKQ362	Guía TRS
71	OKQ521	Junta tórica 2.9x1.78 (juego X10)
72	voir S20	Varilla mando TRS / tornillo s20
73	OKQ485	Circlip 6e (juego x 10)
74	OD3621	Muelle
75	OD0608	Tornillo C M3x20 inox juego x10
76	OKQ309	Microinterruptor
77	033986	Arandela m3 juego x 10
78	033987	Tuerca HU M3 (juego x 10)
79	0U0354	Caja
S20	OKQ220	Varilla de mando equipada
S21	OD3414	Varilla de mando equipada + Microinterruptor
S22	OKI996	Caja seguridad equipada

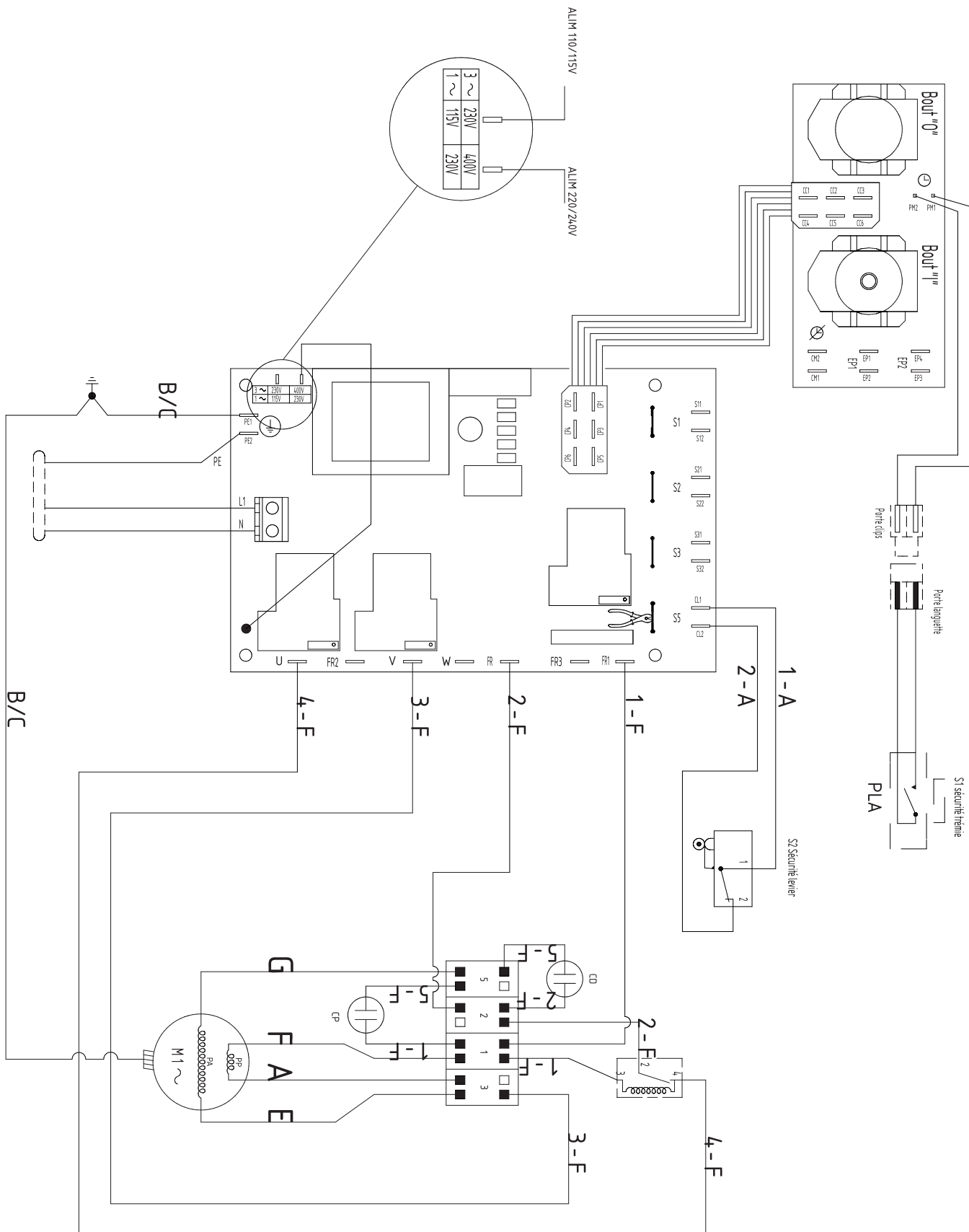
Vue éclatée - Sécurité levier / Lever safety device - Exploded view / Explosionszeichnung - Sicherheitshebel / Esploso - Sicurezza leva / Despiece - Seguridad palanca _____



Schémas électriques / Electrical wiring diagrams

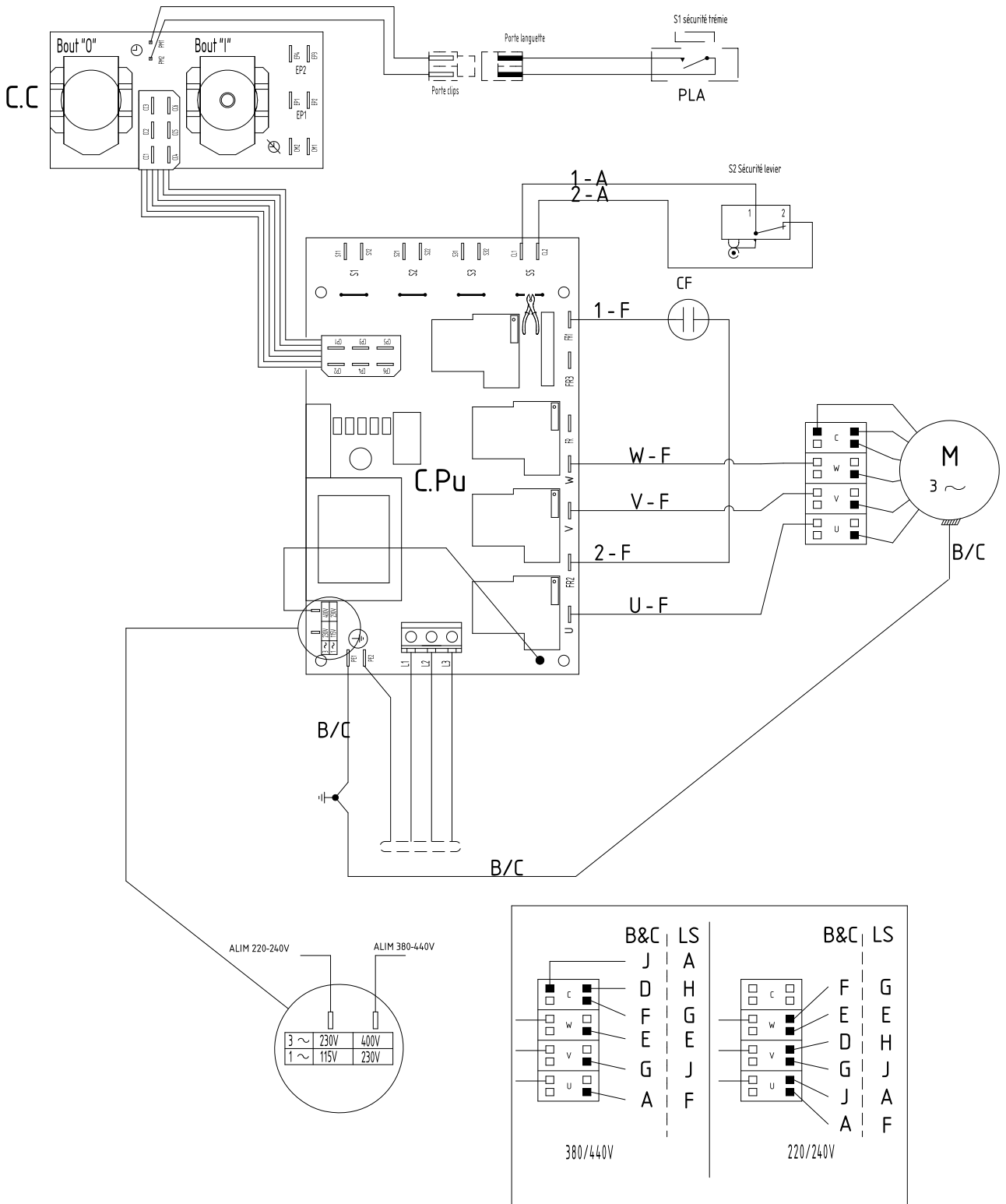
BRANCHEMENT MONOPHASÉ / SINGLE PHASE CONNECTION / 230V

6.4



BRANCHEMENT TRIPHASÉ / THREE PHASE CONNECTION / 400V

6.4



0595J01901

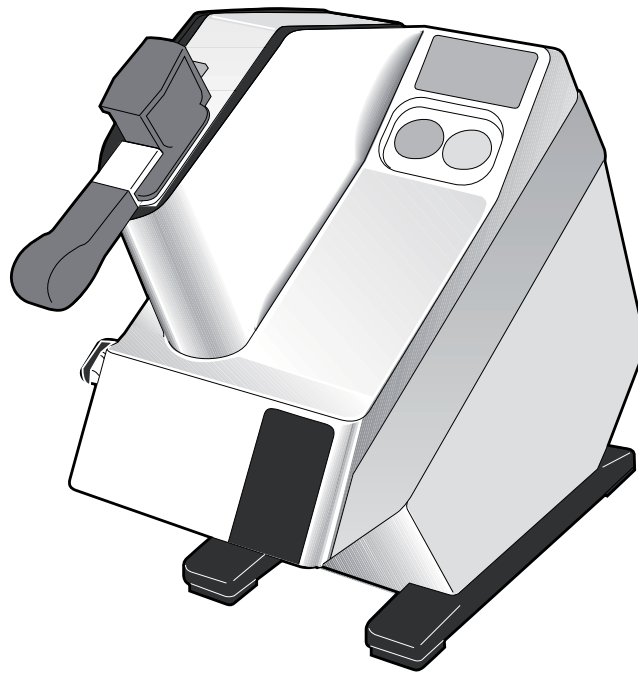
05/2016

Coupe-légumes

Vegetable preparation machine

Gemüseschneider

CE



Manuel d'utilisation - Notice originale

FR

User manual - Translation of the original instructions

GB

Bedienerhandbuch - Übersetzung der Originalanleitung

DE

Manuale di utilizzo - Traduzione delle avvertenze originali

IT

Gebruikshandleiding - Vertaling van de originele handleiding

NL

Användningsmanual - Översättning av den originala bruksanvisningen

SE



Sommaire

Introduction	1	Incidents de fonctionnement	5
Présentation	1	Maintenance	6
Installation	1	Conformité à la réglementation	7
Utilisation, sécurité	3	Nomenclature - vue éclatée	A
Nettoyage, hygiène, rangement	4	Schémas électriques	C

Introduction

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, et est destiné à faciliter l'utilisation de la machine (indiquée ci-après sous le vocable "machine" ou "appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et à éviter surtout une succession de dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes.

Il est tout aussi important que le Manuel soit toujours à disposition de l'opérateur et soit conservé soigneusement sur le lieu d'exploitation de la machine, afin de pouvoir être consulté facilement et immédiatement en cas de doute ou, quoiqu'il en soit, chaque fois que la nécessité se présente.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, lequel restera à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les biens.

Présentation

1.1 DESCRIPTION

Ce coupe-légumes universel permet de trancher, émincer, effiler, râper, couper en frites et en cubes différents produits alimentaires (préparation des crudités, légumes, fruits, fromages...).

Avec ses équipements de coupe variés qui assurent des débits horaires importants, il est le coupe-légumes professionnel des restaurants, collectivités et petites industries.



- A** Corps
- B** Bouton poussoir Arrêt (rouge)
- C** Bouton poussoir Marche (noir)
- D** Pilon
- E** Fouloir articulé
- F** Grande trémie
- G** Couvercle
- H** Goulotte d'évacuation
- I** Verrou de couvercle
- J** Traverses
- K** Caisson plastique ou inox suivant modèles

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)

- Dimensions emballage en mm :
L : 630 I : 270 h : 530

Poids brut emballé : 20 kg

- Dimensions de l'appareil : 2.1

Poids net équipé : 18 kg (sans équipements de coupe)

2.2 EMPLACEMENT ET ORGANISATION



Toujours positionner la machine sur un support plan, stable et résistant.

- Sur une table de hauteur comprise entre 700 et 900 mm maximum, le coupe-légumes accepte un bac de réception standard de hauteur maxi 150 mm.
- Sur piètement mobile fonctionnel (livré en option).

- Avec des bacs de grandes dimensions placer le coupe-légumes en bord de table ou utiliser le piètement mobile.

2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



ATTENTION !!

Le raccordement électrique doit être fait dans les règles de l'art, par une personne qualifiée et habilitée (voir normes et réglementations en vigueur dans le pays d'installation).


L'utilisation éventuelle d'un adaptateur de prise de courant exige la vérification que les caractéristiques électriques de celle-ci ne soient pas inférieures à celle de la machine.

Ne pas utiliser de prise multiple.

L'alimentation de la machine en courant alternatif doit satisfaire les conditions suivantes ;

- Variations maxi de tension : $\pm 5\%$
- Variations maxi de fréquence : $\pm 1\%$ de manière continue, $\pm 2\%$ sur des périodes courtes

ATTENTION : l'installation électrique doit être conforme (conception, réalisation et maintenance) aux dispositions législatives et normatives du pays d'utilisation.

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et l'étiquette du cordon d'alimentation.
- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée des surintensités (des courts-circuits et des surcharges) en utilisant des fusibles ou des relais thermiques correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine - voir caractéristiques indiquées dans la colonne G de la figure 2.3a 

ATTENTION : Pour la protection contre le contact indirect (suivant le type d'alimentation prévue et la connexion des masses au circuit équipotentiel de protection) faire référence au point 6.3.3 de l'EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour la coupure automatique de l'alimentation dans le cas de défaut d'isolation en schéma TN ou TT, ou pour le système IT, l'utilisation d'un contrôleur permanent d'isolement ou de différentiels pour la coupure automatique. Pour cette protection, les prescriptions de la IEC 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer.

Par exemple : dans un système TT, il faut installer en amont de l'alimentation un disjoncteur différentiel avec courant de coupure adapté (par exemple 30 mA) à installation de mise à la terre de l'endroit où est prévue l'installation de la machine.

ATTENTION : Le non respect de ces consignes expose le client à des risques de défaillance de la machine et/ou des accidents dus à des contacts directs ou indirects.

• Caractéristiques moteur : 2.3

- A** Code moteur
- B** Nombre de phases (1 monophasé ou 3 triphasé)
- C** Tension nominale en volt (valeur, plage ou commutation)
- D** Fréquence (Hertz)
- E** Puissance nominale (Watt)
- F** Intensité nominale (Ampères)
- G** Calibre du fusible de protection de la ligne électrique (Ampères)
- H** Consommation électrique indicative (K Watt/heure)


1) Moteur triphasé bi-tension.

- Prévoir l'installation d'une prise de courant murale ainsi qu'une fiche étanche correspondante et selon les normes en vigueur dans le pays d'installation. Cette installation ainsi que l'éventuel remplacement de la fiche doit être fait dans les règles de l'art par un électricien qualifié et habilité. Ne pas relier la machine en mode fixe à l'installation électrique.




La mise à la terre est obligatoire par un conducteur de couleur vert/jaune.



- Vérifier le sens de rotation à l'aide de l'éjecteur monté dans la machine.

- Retirer le pylon après l'avoir déverrouillé (sens anti-horaire ).

- Appuyer sur le bouton marche.

- Contrôler visuellement la rotation de l'éjecteur par la goulotte. L'éjecteur doit tourner dans le sens anti-horaire .

• Si le sens de rotation est inversé, permuter 2 fils de phase sur la prise de courant.

• Le branchement est effectué en tension supérieure  (ex. 400V). Pour brancher en tension inférieure , (ex. 230V), procéder comme suit :

- Débrancher l'appareil et le retourner.

- Démonter, les 4 vis de fixation du caisson.

- Changer le fil de la platine intégrée en déplaçant la cosse de la borne de raccordement marquée en tension supérieure (400V) sur celle marquée en tension inférieure (230V).

- Modifier la connexion des fils du moteur.  6.4

- Contrôler le sens de rotation et remettre le caisson.

2) Moteur monophasé.

Prévoir une prise de courant murale normalisée 2 pôles + Terre, calibre 10/16A.



ATTENTION !!

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

Cette machine est à usage professionnel et doit être utilisée par un personnel formé à son utilisation ainsi qu'à son nettoyage et entretien en terme de fiabilité et sécurité.

Utiliser la machine dans un local suffisamment éclairé (Voir norme technique applicable dans le pays d'utilisation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)

Lors de la manipulation de la machine, toujours s'assurer que les points de préhension ne sont pas des parties mobiles ; risque de chute et de blessures sur les membres inférieurs.

La fermeture incontrôlée du couvercle ou du fouloir présente un risque d'écrasement des doigts



Ne jamais introduire la main dans la zone d'éjection lorsque la machine est en fonctionnement ; risque de blessures. Il est formellement interdit de neutraliser ou de modifier les systèmes de sécurité : Risques de blessures irréversibles!!!!

Vérifier le bon fonctionnement de ces sécurités avant chaque utilisation (voir paragraphe « réglage des sécurités »)

Ne jamais introduire la main, un corps dur ou surgelé dans l'appareil

Pour des raisons d'hygiène et sécurité, toujours utiliser une coiffe, résistante, lavable ou jetable et qui enveloppe complètement les cheveux.

ATTENTION : Toutes les manipulation d'utilisation de nettoyage ou de maintenance présentent des risques de coupure, ne jamais forcer et placer les mains à une distance raisonnable des parties coupantes.

Toujours utiliser des équipements de protection adaptés lors de ces manipulations.

La machine n'est pas conçue pour fonctionner en atmosphère explosive



3.1 LA SECURITE DE L'UTILISATEUR est assurée par :

- L'arrêt freiné du moteur à l'ouverture de levier-fouloir pour un chargement sans risque.
- L'impossibilité de démarrer le moteur en l'absence du couvercle.
- Les dimensions de la petite trémie légumes longs.
- Si lors de l'ouverture du couvercle supérieur, la machine ne s'arrête pas en moins de 2 secondes, ou ne s'arrête pas du tout, débrancher et contacter immédiatement l'assistance technique.
- L'absence de risque par l'accès de la goulotte d'évacuation lié à la conception de l'éjecteur et des plateaux.

- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

RISQUES RESIDUELS

La machine présente les risques résiduels suivants ;

- Le couvercle supérieur de la machine peut être la cause d'écrasement des doigts s'il est fermé de manière incontrôlée.
- L'insertion de la main dans la zone d'éjection des produits peut provoquer l'écrasement ou le coincement de la main par les pièces en rotation.

3.2 CHOIX DES EQUIPEMENTS DE COUPE

3.2a

- **Plateaux trancheurs C** : coupe droite de 1 à 13 mm.
- **Plateaux trancheurs CW** : coupe ondulée de 2 à 10 mm pour :
 - Légumes : Pommes de terre, carottes, aubergines, betteraves, céleri-branché, choux, champignons, concombres, courgettes, endives, fenouil, oignons, poireaux, radis...
 - Fruits : Amandes, bananes, pommes...

- Fromages : Gruyère, mozzarella.
- Autres : Noix, amandes, chapelure, chocolat...

- **P** : Pour parmesan, chapelure, amandes, radis noir, chocolat.
- **K** : Râpé spécial de pommes de terre crues (Knödeln).

3.2c

- **Plateaux effileurs AS** : coupe en bâtonnets de 2 à 5 mm.

- **AS 2X** : fin 2x2mm } pommes «pailles»,
- **AS 3X** : moyen 3 X 3 mm } céleri, carottes
- **AS 4X** : gros 4 X 4 mm pour pommes allumettes
- **AS 6X** :
- **AS 8X** :
- **AS 10X** :

3.2e

- **Grilles frites FT** : coupe de 6 à 10 mm d'épaisseur en combinaison avec un plateau **C/CW** de même épaisseur.

3.2f

- **Grilles macédoine MT** : coupe en section carrée de 5 à 20mm en combinaison avec un plateau **C/CW** pour :
 - Cubes ou parallélépipèdes : macédoines de légumes ou de fruits, jardinières, minestrone, pommes sautées ou rissolées, potages.

3.2d

- **Plateaux à râper J - P - K**
- **J 2 fin J 3 moyen J 4 gros J 7 très gros**
- Légumes : Carottes, pommes «paille», céleri rémoulade, choux rouge, betteraves, radis noir, raifort, rösti.

Débits indicatifs jusqu'à 550 kg / h :

Pommes C 5	360
Frites C 8 + FS 8	450

3.3 MISE EN SERVICE DES ÉQUIPEMENTS DE COUPE


- Le coupe-légumes est livré avec l'éjecteur monté sur l'arbre d'entraînement.


Soulever le verrou de couvercle et relever le couvercle jusqu'en butée pour enlever l'éjecteur.



Avant de commencer un travail toujours vérifier l'état de propreté de la chambre de coupe, de l'arbre d'entraînement, de l'éjecteur, du plateau et de la grille.

1) Pour trancher, émincer, râper, effiler 3.3a

- Monter l'éjecteur sur le plat de l'arbre d'entraînement.
- Installer le plateau choisi (trancheur, effileur ou râpe).
- Tourner le plateau sens horaire  pour trouver l'entrée de la baïonnette, puis continuer dans le même sens jusqu'en butée de la goupille. Le bout d'arbre d'entraînement doit alors affleurer le plateau.
- Pour enlever le plateau, tourner en sens inverse et le soulever

en utilisant les logements de doigts situés à sa périphérie. S'il reste coincé, voir  § 5.3.

- Refermer le couvercle et le verrouiller.

2) Pour couper en frites ou en cubes 3.3b

- Monter l'éjecteur (voir § ci-dessus).
- Placer la grille choisie dans son logement en vérifiant qu'elle ne boite pas (propreté des appuis). La face supérieure de la grille doit être légèrement en retrait du dessus du corps.
- Ensuite installer le plateau choisi et refermer le couvercle.



• *Conseils : Pour couper avec une grille MT des produits de dureté différente, commencer par couper les produits tendres, car ceux-ci ne peuvent pas pousser les cubes de produits durs prisonniers dans la grille.*

3.4 CHOIX ET FONCTIONS DES TRÉMIES

1) La grande trémie avec levier-fouloir articulé. 3.4a

A Coupe en tranches **B** Effilages **C** Râpages

- Passage de produits de grande dimension (160 x 80mm maximum, correspondant à 1/4 de chou).
- Le chargement manuel s'effectue en introduisant les produits, soit à l'unité ou par poignées en veillant à bien les positionner afin d'éviter les fausses coupes. Caler les produits "fragiles" (tomates, agrumes...) contre la paroi.

 3.4b

2) La petite trémie avec pilon amovible. 3.4c

- Pour les coupes en tranches des produits longs (carottes, endives, concombres, poireaux...) ouverture Ø 52 mm maximum.

Pour la coupe en tranches présenter les produits longs toujours par leurs pointes.

- Le chargement manuel s'effectue en introduisant verticalement les produits dans la petite trémie, soit à l'unité ou par poignées.




• *Conseils pour éviter :*

- *Une coupe inclinée et irrégulière : disposer les produits fins «tête-bêche».*

- *Les coincements, couper les extrémités des légumes.*

3.5 UTILISATION DE LA GRANDE TRÉMIE ET DU LEVIER-FOULOIR

Le coupe-légumes ne peut fonctionner que si le couvercle est fermé.

- Garder le pilon à l'intérieur du levier fouloir ce qui évite la remontée des produits.
- Appuyer sur le bouton noir MARCHE.
- Relever d'une main le levier fouloir  3.5a
- Dès la sortie du fouloir hors de la trémie, le moteur s'arrête immédiatement, ce qui permet de charger les produits en toute sécurité.

 3.5b

- A la descente du levier, le coupe-légumes redémarre automatiquement.

Pour émincer, trancher. 3.5c


- A l'aide du levier-fouloir, accompagner les produits dans la trémie jusqu'en butée basse en dosant l'effort au levier-fouloir.
- Remonter le levier-fouloir et recommencer un nouveau cycle.
- En fin de travail, appuyer sur le bouton rouge ARRÊT.



Nota : Doser l'effort d'accompagnement nécessaire au levier-fouloir en fonction :

- *du produit à travailler (produit tendre = faible effort),*
- *de l'équipement de coupe choisi (une râpe exige plus d'effort qu'un plateau trancheur).*

3.6 UTILISATION DE LA PETITE TRÉMIE ET DU PILON 3.6

- Laisser le levier-fouloir en position basse et déverrouiller le pilon (sens anti-horaire .
- Appuyer sur le bouton MARCHE pour démarrer.
- Enlever le pilon d'une main et charger les produits de l'autre.

- Pousser les produits à l'aide du pilon et recommencer un nouveau cycle.
- En fin de travail, appuyer sur le bouton ARRÊT.

Nettoyage, hygiène, rangement




ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.


Avant d'utiliser tout produit de nettoyage, lire attentivement les notices d'utilisation et de sécurité accompagnant le produit et utiliser les équipements de protection adaptés.

Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS

- Ouvrir le couvercle, le démonter si nécessaire en tirant la broche de fixation vers l'arrière.
- Enlever les équipements de coupe (plateau, grille, éjecteur) et le pilon.  4.1
- Laver les équipements à l'eau chaude, rincer et sécher.
- Nettoyer la chambre de coupe du corps à l'aide d'une éponge propre et humide.

4.2 EN FIN D'UTILISATION

- Se reporter  §4.1.
- Nettoyer les éléments amovibles à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatibles avec les matériaux.
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher.
- Nettoyer la chambre de coupe du corps à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincer.
- Nettoyer l'extérieur du coupe-légumes à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent doux, puis rincer à l'aide d'une éponge propre.



Conseil : Pour les grilles MT, pousser les cubes prisonniers à l'aide d'une carotte. Proscrire les instruments métalliques.



Nota :

- Ne pas employer de détergents abrasifs qui rayent les surfaces, ou à base de chlore qui ternissent l'aluminium.
- Proscrire le nettoyage au lave-vaisselle des pièces en plastique.

4.3 RANGEMENT 4.3


- Après nettoyage, ranger soigneusement chaque équipement de coupe dans le casier de rangement fixé au mur.

Incidents de fonctionnement


5.1 L'APPAREIL NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- Le couvercle est bien fermé.
- Le levier fouloir est bien dans la trémie.

5.2 BRUIT ANORMAL :





- Arrêter l'appareil, le débrancher.
- Vérifier la bonne mise en place du plateau, de la grille et de l'éjecteur.
- Démontez, nettoyez si besoin et remettez en place.
- Si le bruit persiste et que l'appareil manque de puissance, vérifiez que :
 - Le moteur triphasé ne tourne pas sur 2 phases.
 - La courroie n'est pas usée ou à retendre (voir  § 6.1).

5.3 COINCEMENT D'UN PLATEAU :

- Débrancher l'appareil.
- Poser une main à plat sur l'éjecteur et le bloquer en rotation.
- De l'autre main, prendre le plateau par l'extérieur en utilisant les logements des doigts sens anti-horaire  d'un coup sec.
- Le soulever en faisant un mouvement rotatif de va-et-vient.



5.4 QUALITÉ DE TRAVAIL

- Avant toute intervention, arrêter la machine.
- Si l'évacuation des produits se fait mal, vérifier que :
 - L'éjecteur est bien monté.
 - Les produits dans le bac de réception n'obstruent pas la sortie.
 - Il n'y a pas d'accumulation de produits dans la chambre de coupe.
 - Si la qualité de coupe est insuffisante, vérifier :
 - Le bon choix de l'équipement de coupe (voir  § 3.2).
 - L'état des équipements de coupe (voir  § 6.2).
 - Le choix de la trémie.
 - La présentation des produits dans la trémie (voir  § 3-4)
- Le sens de rotation (anti-horaire  vue dessus).



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur



ATTENTION !!


Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

La maintenance ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée

6.1 MÉCANISME

- Le coupe-légumes est d'un entretien minimum (les paliers du moteur et du mécanisme sont graissés à vie).
- Il est conseillé au moins une fois par an, de vérifier la tension et l'état d'usure de la courroie.

Pour cela, procéder comme suit :

- Retourner l'appareil.
- Démontez les 4 vis de fixation du caisson,
- **Pour retendre la courroie**  **6.1**
- Dévisser (1 tour) les 4 vis de fixation **A** du support moteur (clé à tube 8).
- Visser modérément la vis de tension **B** située à l'arrière de l'appareil.
- Vérifier la tension de la courroie en appuyant sur celle-ci entre le support moteur et la grande poulie, avec le pouce, pour obtenir une flèche **C** de 3mm environ.

- Bloquer les 4 vis **A** de fixation du support moteur.
- Enlever les particules de courroie situées à l'intérieur du caisson et nettoyer les ouïes de ventilation.
- Vérifier l'état des raccordements électriques.
- Remonter le caisson.

• Accès aux composants électriques :

- débrancher la machine.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

- Les condensateurs peuvent rester électriquement chargés . Afin d'éviter tout risque, lors d'une intervention, il est conseillé de les décharger en reliant leurs bornes à l'aide d'un conducteur isolé (tournevis par exemple).

6.2 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS DE COUPE

• Plateaux trancheurs : réaffûtage des couteaux

- Démontez les vis de fixation,
- Utiliser une meule à eau en veillant à maintenir l'angle de coupe.

• Grilles macédoines.

Les lames ne se changent pas puisqu'elles sont surmoulées.

- Retoucher si nécessaire à l'aide d'une petite lime si des lames sont endommagées après un choc.

• Râpes.

Les râpes ne se réaffûtent pas.

- Dans le cas d'usure importante des alvéoles de la râpe, changer la coupelle.

6.3 RÉGLAGE DES SÉCURITÉS 6.3

- Avant chaque utilisation, vérifier le bon fonctionnement des sécurités. Le moteur doit s'arrêter en moins de 2secondes :

- A l'ouverture du couvercle, cote E 10 à 20 mm,
- Au relevage du levier-fouloir, cote F à 45 mm maxi du rebord de la trémie.

- Si l'une des deux fonctions de sécurité n'est pas réalisée :
 - Ne pas utiliser l'appareil, le débrancher.
 - Le faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.4 COMPOSANTS ELECTRIQUES



6.4 Voir schémas électriques.



• Repérage des couleurs des fils :

- Circuit de puissance : noir
- Circuit de commande : rouge
- Moteur : (A) rouge - (B) vert - (C) jaune - (D) blanc - (E) bleu - (F) noir - (G) orange - (H) violet - (J) brun
- Phases : L1 / L2 / L3
- Neutre : N
- Terre : B/C jaune vert.

• Repérage des composants :

- O : Bouton poussoir arrêt
- I : Bouton poussoir marche

- S1 : Sécurité couvercle
- S2 : Sécurité levier-fouloir
- S3 : Sonde thermique (suivant modèle)
- M : Moteur
- CD : Condensateur de démarrage
- CP : Condensateur permanent
- CF : Condensateur de freinage
- K : Relais de démarrage
- CC : Carte de commande
- CPu : Carte de puissance

6.5 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

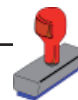
Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur




Date de l'achat :

Conformité à la réglementation

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42 CEE.
- La directive CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- La directive « WEEE » 2002/96/CEE

Le symbole "  " sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

- La directive « Déchets » 2006/12/CEE

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

- La directive « Emballage et déchets d'emballages » 94/62/CEE

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

- Aux normes européennes :
EN 60 204-1-2006 équipements électriques des machines.
EN 1678-1998 coupe légumes, sécurité intégrée.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine,
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie.
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3743.1 – EN ISO 3744 est inférieure à 70 dBA

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55
- Machine globale IP24

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires,
- Normes EN 601-2004: alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.
- Norme EN 1672-2 : Prescriptions relatives à l'hygiène.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.

La machine a reçu l'avis de conformité CNERPAC hygiène alimentaire ainsi que la conformité NSF Standard 8.

Vibration

Le taux de vibration à la poignée du levier fouloir est inférieur à 2,5 m/s².



**This document is to be used in conjunction with the original manufacturer's manual.
The symbols correspond with the numbered drawings of the original manual.**

GB

05/2016

The reference language for these instructions is French.

Contents

Introduction	1	Fault finding	4
Installation	1	Maintenance	4
Use, safety	2	Conformity with regulations	5
Cleaning, hygiene and storage	4		

Introduction

The User Manual contains useful information for the user on how to work correctly and in complete safety, and is designed to make it easier to use the machine (called «machine» or «appliance» below).

What follows is in no case intended to be a long list of warnings and constraints, but rather a series of instructions meant to improve the service provided by the machine in every respect, and particularly to avoid a series of injuries or damage to equipment that might result from inappropriate procedures for use and management.

It is essential that all the people responsible for transporting, installing, commissioning, using, maintaining, repairing or dismantling the machine should consult this manual and read it carefully before proceeding with the various operations, in order to avoid any incorrect or inappropriate handling that might be result in damage to the machine or put people's safety at risk.

It is just as important that the Manual should always be available to the operator and it should be kept carefully where the machine is used ready for easy and immediate consultation in case of any doubt, or in any case, whenever the need arises.

If after reading the Manual, there are still any doubts concerning how to use the machine, please do not hesitate to contact the Manufacturer or approved After Sales Service provider, who is constantly available to ensure quick and careful service for improved machine operation and optimum efficiency.

Note that the safety, hygiene and environmental protection standards currently applicable in the country where the machine is installed must always be applied during all phases of machine operation. Consequently it is the user's responsibility to ensure that the machine is operated and used solely under the optimum safety conditions laid down for people, animals and property.

Introduction

1.1 DESCRIPTION

The multi-purpose vegetable cutting machine can slice, shred, grate, chip and dice various foodstuffs (for the preparation of raw and cooked vegetables, fruits and cheeses).

With its range of high output cutters, the machine is the professional vegetable cutter for restaurants, large kitchens and small companies.

- A** Body
- B** Stop button (red)
- C** Start button (black)



1.1

- D** Feed stick
- E** Feed arm
- F** Large feed hopper
- G** Cover
- H** Discharge chute
- I** Cover lock
- J** Feet
- K** Plastic of stainless steel housing, depending on models

Installation

2.1 DIMENSIONS - WEIGHT (for information only)

- Dimensions of packaging in mm :

L : 630 W : 270 h : 530

- Dimensions of the machine :  2.1

Gross weight when packaged : 20kg

Net weight when equipped : 18kg (excluding cutters)

2.2 LOCATION AND LAYOUT 2.2



! Always place the machine on a strong, flat, stable support

The machine may be :

- Fitted on a table of between 700 and 900 mm maximum in height and take a standard 150 mm high receiving bowl.
- Fitted on a mobile work base (available in option).

- For larger bowls, position the TRS on the edge of the table or use the mobile work base.

- Remove the feed pusher from the chute (anti-clockwise)

2.3 ELECTRICAL CONNECTION



ATTENTION !!

Connection to the electrical power supply must be done according to proper professional practice by a qualified and authorised person (see current standards and legislation in the country of installation).


If an adapter is used on the socket, a check must be made that the electrical characteristics of this adapter are not lower than those of the machine.

Do not use multiple plugs

The AC power supply to the machine must comply with the following conditions;

- Maximum voltage variation: $\pm 5\%$
- Maximum frequency variation: $\pm 1\%$ on a continuous basis, $\pm 2\%$ over short periods

ATTENTION: the electrical installation must comply (for design, creation and maintenance) with the legal and standard requirements in the country where used.

- Before connecting the machine to the electrical power supply, check that the voltage of the electrical system is the same as that marked on the rating plate and the label on the power cable.
- The machine's electrical power supply must be protected against voltage surges (short-circuits and excess voltages) by using fuses or thermal relays of the appropriate gauge relative to the place of installation and machine specifications - see the specifications shown in column G of figure 2.3a 

ATTENTION: Concerning protection against indirect contact (depending on the type of power supply provided and connection of the exposed conductive parts to the equipotential protection circuit), refer to point 6.3.3 of EN 60204-1 (IEC 60204-1) with the use of protection devices for automatic shut-off of power in the event of an insulation fault with a TN or TT system, or, for the IT system, with the use of a permanent insulation or differentials controller for automatic shut-off. The requirements of IEC 60364-4-41, 413.1 must apply for this protection.

For example: in a TT system, a differential circuit breaker must be installed upline of the power supply, with a suitable power cut-off (e.g.: 30 mA) on the earthing installation for the place where it is planned to install the machine.

ATTENTION: Failure to comply with these instructions means the customer runs the risk of machine failure and/or accidents due to direct or indirect contacts.

• Motor characteristics : 2.3

- A** Motor code
- B** Number of phases (1 single phase or 3 triple phase)
- C** Nominal voltage in volts (value, range or commutation)
- D** Frequency (Hertz)
- E** Nominal power (Watt)
- F** Nominal current (Amperes)
- G** Size of fuse for protecting the electrical line (Amperes)
- H** Indicative electrical consumption (KWh)





1) Three phase dual voltage motor.

• Provide a wall socket and corresponding water-tight plug in accordance with the standards current in the country of use. This installation and any replacement of the plug must be carried out according to good professional practice by a qualified and authorised electrician. Do not use a fixed connection between the machine and power supply



! Earthing is mandatory, using a green/yellow conductor.

• Check the direction of rotation using the ejector fitted to the machine.

- Remove the feed pusher from the chute (anti-clockwise direction ).
 - Press the start button.
 - Check the direction in which the ejector is turning by means of the chute. The ejector should be turning anticlockwise .
 - If it is turning in the opposite direction, change over the two phase wires in the plug.
 - The connection is pre-set for high voltage  (e.g.400 V).
- For use with low voltage , proceed as follows :



- Disconnect the machine and turn it over.
- Remove the 4 screws fixing the casing.
- Change the wire on the integrated circuit board by moving the cable spade from the terminal connection marked at the higher voltage (400V) onto that marked at the lower voltage (230V).
- Change the connection of the motor wiring.
- Check the direction of rotation and refit the casing.

2) Single phase motor.

A 2 pin + earth standardised wall socket with a 10/16 A fuse is required.

To PAT test the Electrolux Range of Food Preparation Equipment, the PCB board needs to be disconnected before any test is done. This is due to the fact that the boards are fitted with a grounding diode that can give incorrect result during such a test. Also on a standard appliance a flash test of 25 amps and up to 3000v is used but, as you would expect, to use this on equipment, which has a printed circuit, board would be quite destructive to that board. We would recommend the use of a PAT tester approved for computer systems which use a lower rate of amps.

The appliance is perfectly safe and is CE certificated. There are two ways to get overcome this problem.

- Disconnect the board as instructed and test using test for PC's,
- Or install the mixer on a fused spur (no plug) as this takes it away from being a portable appliance and the PAT test is then not needed.



ATTENTION !!

Clean the machine properly prior to its first use

This machine is for professional use and must be used by staff trained to use, clean and maintain it, in terms of reliability and safety.

Use the machine in adequately lit premises (See applicable technical standard for the country of use. In Europe, refer to standard EN 12464-1)

When handling the machine, always check that the parts taken hold of are not mobile elements: risk of dropping and injury to the lower limbs.

Uncontrolled closure of the lid or ram press involves a risk of crushing the fingers.



Never put a hand in the ejection area while the machine is in operation; risk of injury. It is strictly forbidden to put the safety systems out of action or modify them: Risk of permanent injury!!!!

Check that the safety devices operate correctly each time before using (see paragraph on «safety system adjustments»).

Never put a hand, a hard or frozen object in the appliance

For health and safety reasons, always use a washable or disposable strong head covering that covers the hair completely.

ATTENTION: All operations, whether using, cleaning or maintenance, present risks of cuts; never force and always keep hands a reasonable distance from cutting edges.

Always use appropriate protective equipment when carrying out these operations.



The machine is not designed for use in explosive atmospheres.

3.1 USER SAFETY is ensured by :

- The braked stoppage of the motor when the feed arm is opened so that there is no risk when loading.
- The motor not starting if the cover is missing.
- The size of the small feed hopper for long vegetables.
- If the machine does not stop within less than 2 seconds or does not stop at all when the upper cover is opened, unplug it and contact your technical assistance service immediately.
- The absence of risk of access via the discharge chute due to the design of the ejector and the discs.
- Respecting the instructions of this manual for the use, cleaning and maintenance of the machine.

RESIDUAL RISKS

The machine presents the following residual risks;

- The upper cover of the machine may result in the fingers being crushed if it is closed without being controlled properly.
- If a hand is placed in the area where the products are discharged, it may be crushed or trapped by the rotating parts of the machine.

3.2 CHOICE OF THE CUTTERS



3.2a

- **C slicing discs** : for straight cuts from 1 to 13 mm.

- **CW slicing discs** : crinkle cut from 2 to 10 mm for:

- Vegetables: potatoes, carrots, aubergines, beetroot, celery, cabbages, mushrooms, cucumbers, courgettes, chicory, fennel, onions, leeks, radishes, etc.
- Fruits : almonds, bananas, apples, etc.



3.2c

- **AS shredding discs** : for cutting into chips of 2 to 5 mm.

- **AS 2X** : thin 2 x 2 mm
- **AS 3X** : medium 3 x 3 mm
- **AS 4X** : large 4 x 4 mm for matchstick potatoes
- **AS 6X** :
- **AS 8X** :
- **AS 10X** :

} straw potatoes,
celery, carrots



3.2d

- **J - P - K grating discs**

- **J 2** fine **J 3** medium **J 4** large **J 7** extra large

- Vegetables : carrots, «doorstep» potatoes, grated celery, red cabbages, beetroots, horseradishes, rösti.

- Cheeses : gruyère, mozzarella.

- Other : almonds, breadcrumbs, chocolate, etc.

- **P** : for Parmesan, breadcrumbs, almonds, horseradishes, chocolate.

- **K** : special grating of raw potatoes (Knödeln).



3.2e

FT chip grids : for cuts from 6 to 10 mm in thickness when used with a C/CW disc of the same thickness.



3.2f

• **MT Dicing grids** : for square section cuts of 5 to 20 mm when used with a C/CW disc for :

- Cubes or diamonds: macedoines of vegetables or fruits, jardinières, minestrone, sauted or braised potatoes, stews.

Indicative outputs until 550 kg / h :

Potatoes C 5	360
Chips C 8 + FS 8	450

3.3 USE OF THE CUTTERS

• TRS is supplied with the ejector fitted to the drive spindle. Open the cover lock and lift the cover fully in order to remove the ejector.



Before starting work, always check the cleanliness of the cutting chamber, the drive spindle, the ejector, the cutting disc and the grid.

1) For slicing, shredding and grating 3.3a

- Fit the ejector onto the flat of the drive spindle.
- Fit the disc required (slicing, shredding or grating).
- Turn the disc in a clockwise direction (🕒) to insert the bayonet fitting, then continue in the same direction until it reaches the pin.

- To remove the disc, turn it in the opposite direction and lift it using the finger holes at the edges of the disc. If it does not come free, refer to § 5.3.

- Close the cover and lock it.

2) For cutting into chips or cubes 3.3b

- Fit the ejector (see above §).
- Fit the grid into its housing and check that it is seated correctly (seating area is clean). The upper face of the grid must be slightly below the top of the machine body.
- Then fit the chosen disc and close the lid.
- Tips for using an MT grid to cut products of differing hardnesses: begin with the softer products, as they cannot be used to push harder products that are already in the grid.

3.4 CHOICE AND FUNCTIONS OF THE FEED HOPPERS

1) The large feed hopper with and the feed arm 3.4a

A Slicing B Shredding C Grating

- Passage for large sized products (160 x 80 mm maximum, corresponding to 1/4 of a cabbage).
- Manual loading is carried out by inserting the products one at a time or in handfuls, taking care to position them correctly in order to avoid false cuts. Pack «fragile» products (tomatoes, citrus fruits) against the side.



2) The small feed hopper with removable feed pusher

- For slicing long products (carrots, chicory, cucumbers, leeks, etc.), the opening is dia. 52 mm maximum. To slice, always insert long products tip first.
- Manual loading is carried out by inserting the products vertically into the small hopper one at a time or in handfuls.



• **Tips for avoiding :**

- angled and irregular cuts: place thin products in «head first».
- blockages, cut off the ends of the vegetables.

3.5 USE OF THE LARGE FEED HOPPER AND THE FEED ARM

The multi-purpose vegetable will only operate if the cover is closed.

- Leave the feed pusher inside of the feed arm to prevent the products from coming back out.
- Press the black START button.
- Lift up the feed arm with one hand.
- As soon as the feed arm is clear of the feed hopper, the motor stops immediately, thus allowing the products to be loaded in complete safety.



- When the feed arm is lowered, the machine will start up again automatically.

To slice or shred 3.5c

- Using the feed arm, insert the products into the feed hopper until it reaches its lower stop, by progressively applying pressure to the arm.
- Raise the feed arm and begin a new cycle.
- When the work has been completed, press the red STOP button.



Note : The force applied to the feed arm depends on :

- the product being used (soft product = less force)
- the cutter chosen (a grater requires more effort than a slicing disc).

3.6 USE OF THE SMALL FEED HOPPER AND THE FEED PUSHER 3.6

- Leave the feed arm in its lower position and unlock the feed pusher (turn anticlockwise 🕒)
- Press the START button to start operation.
- Raise the feed pusher and insert the products with the other hand.

- Push the products using the feed pusher and start a new cycle.
- When the work has been completed, press the STOP button.



Never insert your hand or a hard object in the feed hopper when the machine is in operation.

Cleaning, hygiene and storage



ATTENTION !!

Before dismantling any part, disconnect the appliance from the power supply.

Before using any cleaning product, be sure to read the instruction and safety instructions accompanying the product and use appropriate protective equipment.


Do not clean the machine with a pressure cleaner

4.1 IN BETWEEN USE

- Open the cover and remove if necessary by pulling it backwards.
- Remove the cutting equipment (disc, grid, ejector) and the feed pusher.
- Wash the equipment in hot water, rinse and dry.
- Wash the cutting chamber using a clean, damp sponge.



4.2 AFTER USE

- Refer  to § 4.1.
- Clean the removable parts in hot water and detergent - degreaser - disinfectant compatible with the equipment.
- Rinse in clean water and leave to dry.



Tip : For dicing vegetables grids, push any cubes that are stuck with a carrot. Do not use metallic objects.



- Clean the body cutting chamber using a damp sponge and a detergent/disinfectant, then rinse.

- Clean the outside of the machine using a damp sponge and a mild detergent, then rinse using a clean sponge.



Note : Do not use abrasive detergents which scratch the surfaces, or chlorine based products which dull the aluminium.

- Do not clean the plastic parts in a dishwasher.



Do not clean the machine with a pressure cleaner.

4.3 STORAGE 4.3


- After cleaning, carefully store all of the cutting equipment in the storage rack fixed to the wall.

Fault finding




5.1 THE MACHINE WILL NOT START, CHECK THAT :

- The machine is plugged in.
- The electrical power supply to the socket is correct.
- The cover is closed.
- The feed arm is in the feed hopper.





5.2 ABNORMAL NOISES :

- Stop the machine, disconnect it.
- Check that the plate, screen and ejector are correctly positioned.
- Dismantle, clean if necessary and refit.
- If the noise continues and the machine lacks power, check that :
 - the three phase motor is not operating on two phases.
 - the belt is not worn or needs to be tensioned (see  §6.1).

5.3 BLOCKAGE OF A DISC :

- Unplug the machine,
- Place a hand flat on the ejector and block it so that it cannot turn,  5.3a
- With your other hand, hold the outside of the disc in the finger holes and turn sharply anticlockwise .
- Lift it whilst turning backwards and forwards.  5.3b

5.4 WORK QUALITY

- Before carrying out any work, stop the machine.
- If the products have not been cleared properly, check that :
 - The ejector is fitted correctly.
 - The products in the receiving bowl are not blocking the outlet.
 - There is not an accumulation of products in the cutting chamber.
- If the quality of the cut is not satisfactory, check :
 - The direction of rotation (anticlockwise  viewed from above).
 - That the correct cutting equipment has been chosen (see  §3.2).
 - The condition of the cutting equipment (see  §6.2).
 - The choice of the feed hopper.
 - The way that the products are in the feed hopper (see  §3.4).



If the problem persists, contact the service department of your local dealer.



ATTENTION!!

Unplug the machine before carrying out any operation.
Maintenance may only be carried out by a qualified, trained and authorised person.

6.1 MECHANICAL PARTS

- The machine requires a minimum amount of maintenance (the motor and the bearings are greased for life).
- It is recommended to check the tension and wear of the belt at least once a year.

In order to check it, proceed as follows :

- Turn the machine upside down.
- Remove the 4 screws fixing the casing.

• To tension the belt 6.1

- Unscrew (by 1 turn) the 4 retaining screws **A** of the motor mounting (8 mm socket).
- Lightly screw the tensioning screw **B** at the back of the machine.
- Check the tension of the belt by pushing it with your thumb, in between the motor mounting and the large pulley). There should be a deflection **C** of around 3 mm.
- Tighten the four motor mounting retaining screws **A**.

- Remove any belt dust from the inside of the casing and clean the ventilation holes.
- Check the condition of the electrical connections.
- Refit the casing.

• Access to electrical components.

- Unplug the machine.



Residual voltage at the capacitor terminals.

- The capacitors may retain an electrical charge. To avoid taking any risks when carrying out work, we recommend discharging them by connecting their terminals with an insulated conductor (e.g. a screwdriver).

6.2 MAINTENANCE OF THE CUTTING EQUIPMENT

- *Slicing discs : sharpening of the blades*
- Remove the attachment screws.
- Sharpen with a grindstone, keeping the blade at the same angle.

• Dicing grids

The blades cannot be changed as they are moulded in.

- If necessary, sharpen using a small file, if the blades have been damaged by an impact.

• Graters

The graters cannot be re-sharpened.

- In the case of major wear of the grater teeth, change the cutter.

6.3 ADJUSTMENT OF THE SAFETY DEVICES 6.3

- Before each use, verify the proper functioning of safety devices. The motor should stop within less than 2 seconds.

- When the lid is opened, the gap E 10 to 20 mm.
- When the feed arm is lifted, the gap F should be 45 mm maximum from the edge of the feed hopper.

- If either of the two safety devices does not work :

- Do not use the machine.
- Have it adjusted by the service department of your local dealer.

6.4 ELECTRICAL COMPONENTS



6.4 see electrical diagrams.



• Identification of the colours of the wires :

- Power circuit : black
- Control circuit : red
- Motor : (A) red - (B) green - (C) yellow - (D) white - (E) blue
- (F) black / (G) orange / (H) violet / (J) brown
- Phases : L1 / L2 / L3
- Neutral : N
- Earth: B/C yellow and green.

• Identification of the components :

- O : stop button
- I : Start button

- S1 : Cover safety device
- S2 : Feed arm safety device
- S3 : Temperature probe (depending on model)
- M : Motor
- CD : Start-up condenser
- CP : Permanent condenser
- CF : Braking condenser
- K : Start-up relay
- CC : Control card
- Cpu : Power card

6.5 ADDRESS FOR SERVICE REQUIREMENTS

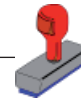
We advise you to contact the dealer who sold you the machine.



For any information or orders for spare parts, specify the type of machine, its serial number and the electrical characteristics.

- The manufacturer reserves the right to modify and make improvements to the products without giving prior warning.

Dealer's stamp




Date of purchase :

Conformity with regulations

The machine has been designed and manufactured in conformity with :

- The machine directive 2006/42 EEC.
- The CEM directive 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EU Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances.

The directive « WEEE » 2002/96/CEE

The symbol «  » on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact the sales agent or dealer for your product, your after-sales service, or the appropriate waste disposal service.

The directive "Waste" 2006/12/CEE

The machine is designed so that it does not contribute, or as little as possible, to increasing the quantity or harmfulness of the waste and the risks of pollution.

Make sure to observe the recycling conditions.

The directive "Packaging and packaging waste" 94/62/CE

The packaging for the machine is designed so that it does not contribute, or as little as possible to increasing the quantity or harmfulness of the waste and the risks of pollution.

Make sure to eliminate the various parts of the packaging in appropriate recycling centres.

- To the European standards :

- EN 60 204-1-2006 electrical equipment of machines,
- EN 1678-2010 vegetable cutters, integrated safety devices.

This conformity is certified by :

- The CE conformity mark, attached to the machine.
- The corresponding CE declaration of conformity, associated with the warranty.
- This instruction manual, which must be given to the operator.

Acoustic characteristics :

- The acoustic pressure level measured in accordance with the test code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70 dBA.

Protection indices as per the EN 60529-2000 standard :

- IP55 electrical controls.
- IP24 overall machine.

Integrated safety :

- The machine has been designed and manufactured in compliance with the relevant standards and regulations, mentioned above.
- Before using the machine, the operator must be trained to use the machine and informed of any possible residual risks (personnel work station training obligation).

Food hygiene :

The machine is made from materials that conform to the following regulations and standards:

- Directive 1935/2005/CEE: Materials and objects in contact with foodstuffs.
- Standard EN 601-2004: cast aluminium alloy objects in contact with foodstuffs.
- Directive EN 1672-2 : Prescriptions relating to hygiene

The surfaces of the food area are smooth and easy to clean. Use detergents that are approved for food hygiene and respect the instructions for their use.

The machine has been CNERPAC approved for food hygiene as well as conforming NSF standard 8.

Vibration

The vibration rate of of the handle of plunger lever is less than 2.5m/s².



Bitte beachten Sie die nummerierten Abbildungen, die sich auf die Nummern der Abschnitte in der Bedienungsanleitung beziehen

DE

05/2016

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

Übersicht

Einleitung	1	Reinigung, Hygiene, Unterbringung	3
Vorstellung	1	Betriebsstörungen	4
Aufstellung	1	Wartung	4
Anwendung und Sicherheit	2	Norm-Konformität	5

Einleitung

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

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

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

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

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

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

Vorstellung

1.1 BESCHREIBUNG

• Der Universal-Gemüseschneider eignet sich zum Schneiden von Scheiben und Streifen, Schnitzeln, Reiben sowie zum Pommes-Frites-Schneiden und Würfeln verschiedener Nahrungsmittel (Zubereitung von Rohkost, Gemüse, Obst, Käse).

Mit seinen vielseitigen Schneidscheiben und einer bedeutenden Mengenleistung ist der Gemüseschneider der ideale Gemüseschneider für Restaurants, Kantinen und kleine Industriebetriebe.



1.1

- A Körper
- B AUS-Taste (rot)
- C EIN-Taste (schwarz)
- D Stößel
- E Druckhebel
- F Großer Einfülltrichter
- G Deckel
- H Auswurfschacht
- I Riegel des Deckels
- J Füße
- K Plastic-oder Edelstahlgehäuse je nach Modell

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte)

• Abmessungen der Verpackung in mm :

L : 630 B : 270 H : 530

• Abmessungen des Gerätes :  2.1

Bruttogewicht mit Verpackung : 20 kg

Nettogewicht mit Ausrüstungsteilen : 18 kg (ohne Schneidscheiben)

2.2 AUFSTELLUNG UND ARBEITSVORBEREITUNG 2.2



! Die Maschine immer auf einer ebenen, stabilen, Fläche mit ausreichender Tragkraft aufstellen.

• Zur Aufnahme großvolumiger Standardauffangbehälter den Gemüseschneider an den Tischrand stellen oder das fahrbare Mehrzweckgestell verwenden.

- Wenn der Gemüseschneider auf einem 700 bis 900 mm hohen Tisch gestellt wird, kann für ihn ein bis zu 150 mm hoher Standardauffangbehälter verwendet werden.
- Auf dem fahrbaren Mehrzweckgestell (als Sonderzubehör erhältlich).



ACHTUNG

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


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

Keine Mehrfachstecker verwenden.

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

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

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

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.
- Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Größe in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein – siehe Technische Daten der Spalte G, Abbildung 2.3a. 

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

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

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

• **Technische Daten des Motors**  **2.3**

- A** Motor-Kennzahl
- B** Phasenanzahl : (1 Wechselstrom oder 3 Drehstrom)
- C** Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
- D** Frequenz (Hertz)
- E** Nennleistung (Watt)
- F** Nennstromstärke (Ampere)
- G** Stromstärke der Schmelzsicherung für Stromleitung (Ampere)
- H** Stromverbrauch (Anhaltswert in kWatt/Stunden)



1) Zweispannungs-Drehstrommotor



• Für die Installation einer Wandsteckdose und eines entsprechenden wasserdichten Steckers nach den im Land der Installation geltenden Normen sorgen. Diese Installation und ein eventueller Austausch des Steckers ist von einem qualifizierten und zugelassenen Elektriker gemäß den Regeln der Kunst vorzunehmen. Die Maschine nicht im festen Modus mit der elektrischen Installation verbinden.




! Die Erdung über einen gelb-grünen Leiter ist Pflicht.

• Eine dreipolige Wandsteckdose mit Erde für 20 A und einen wasserdichten Stecker für das Netzkabel vorsehen.

- Den Stößel aufriegeln und aus seinem Schacht ziehen. (gegen den uhrzeigersinn ).
- Die EIN-Taste betätigen.
- Durch den Einfülltrichter mit den Augen die Drehrichtung der Auswurfscheibe prüfen. Die Auswurfscheibe muß sich gegen den Uhrzeigersinn  drehen.
- Bei falscher Drehrichtung, die 2 Phasenleiter der Steckdose vertauschen.

• Der Anschluß ist für eine hohe Spannung  (z.B. 400V) vorgesehen. Um den Anschluß einer niedrigen Spannung (z.B. 230V)  durchzuführen, folgendermaßen vorgehen:

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen und das Gerät umdrehen.
- Die 4 Befestigungsschrauben des Gehäuses entfernen.
- Den Draht der eingebauten Platine durch Umklemmen des Kabelschuhs von der mit der höheren Spannung (400V) gekennzeichneten an die mit der geringeren Spannung (230V) gekennzeichnete Anschlußklemme ändern.
- Die Anschlüsse der Drähte des Motors ändern.  **6.4**
- Die Drehrichtung überprüfen und das Gehäuse wieder anbringen.

2) Wechselstrommotor

Eine genormte zweipolige Wandsteckdose mit Erde für 10/16 A vorsehen.



ACHTUNG

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

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

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

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

Das unbeabsichtigte Schließen des Deckels des Druckhebels birgt eine Quetschgefahr für Finge



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

Die einwandfreie Funktion der Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellen der Sicherheitsvorrichtungen“).

Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

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

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

Immer für die Arbeiten passende Schutzausrüstungen benutzen.

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



3.1 DIE SICHERHEIT DES BENUTZERS WIRD GEWÄHRLEISTET DURCH:

- Sicherheitsabschaltung des Motors bei Anheben des Druckhebels, um ein gefahrloses Einfüllen zu ermöglichen
- Die Unmöglichkeit den Motor ohne Druckhebel oder Einfüllöffnung für lange Gemüsesorten sowie bei geöffnetem Deckel zu starten, wenn das Gerät mit dem Druckhebel oder die Einfüllöffnung für lange Gemüsesorten benutzt wird.
- Die Abmessungen der Einfüllöffnung für lange Gemüsesorten sowie des Einfülltrichters.
- Wenn die Maschine sich nach Öffnung der oberen Abdeckung nicht innerhalb von weniger als 2 Sekunden abstellt oder sich gar nicht abstellt, sofort technische Hilfe suchen.
- Die Auslegung der Messer und der Auswurfscheibe für gefahrlosen Zugriff durch den Auswurfschacht.
- Die Beachtung der Angaben der vorliegenden Bedienungsanleitung, sowie die Reinigung und Wartung des Gerätes.

RESTRISIKEN

Die Maschine birgt folgende Restrisiken:

- Wenn die obere Abdeckung der Maschine unkontrolliert geschlossen wird, kann dies zum Zerquetschen der Finger führen.
- Wird die Hand in den Auswurfbereich der Produkte eingeführt, kann dies dazu führen, dass rotierende Teile die Hand zerquetschen oder einklemmen.

3.2 WAHL DER SCHNEIDEINSÄTZE 3.2a

- **Schneidscheiben C:** gerader Scheibenschnitt, 1 bis 13 mm stark.
- **Schneidscheiben CW:** gewellter Scheibenschnitt, 2 bis 10 mm stark für:
 - Gemüse: Kartoffeln, Karotten, Auberginen, Rüben, Stangensellerie, Kohl, Champignons, Salatgurken, Zucchini, Chicorée, Fenchel, Zwiebeln, Lauch, Radieschen, usw.
 - Früchte: Mandeln, Bananen, Äpfel, usw.

3.2c

- **Schnitzelscheiben AS:** Lange, schmale Schnitzel, 2 bis 10 mm stark
 - **AS 2X:** fein 2 x 2 mm } Strohkartoffeln,
 - **AS 3X:** mittel 3 x 3 mm } Sellerie, Karotten
 - **AS 4X:** grob 4 x 4 mm für Streichholzkartoffeln
 - **AS 6X:**
 - **AS 8X:**
 - **AS 10X:**

3.2d

- Reibscheiben **J - P - K**
- **J 2** fein **J 3** mittel **J 4** grob **J 7** sehr grob

- Gemüse: Karotten, Strohkartoffeln, Selleriesalat, Rotkohl, Rüben, Rettich, Meerrettich, Röstli.
- Käse: Schweizer Käse, Mozzarella.
- Verschiedenes: Nüsse, Mandeln, Semmelbrösel, Schokolade, usw.
- **P:** für Parmesan, Semmelbrösel, Mandeln, Rettich, Schokolade
- **K:** Spezial-Reibscheibe für rohe Kartoffeln (Knödel)

3.2e

- Pommes-Frites-Gatter **FT:** 6 bis 10 mm starke Streifen bei gleichzeitiger Verwendung einer Scheibe **C/CW** der gleichen Stärke.

3.2f

- Würfelgatter **MT:** Schneiden mit quadratischem Querschnitt von 5 bis 20 mm bei gleichzeitiger Verwendung einer Scheibe **C/CW** für:
 - Würfel oder Rauten: Mischgemüse oder Fruchtsalat, Minestrone, Röst- oder Bratkartoffeln, Suppen.

Mengenleistung als Anhaltswert Bis zu 550 kg/St.:

Kartoffeln C 5	360
Pommes-Frites C 8 + FS 8	450

3.3 INBETRIEBNAHME DER SCHNEIDAUFsätze

• Der Gemüseschneider wird mit auf die Antriebswelle aufgesteckter Auswurfscheibe geliefert. Zum Herausnehmen der Auswurfscheibe den Riegel des Deckels anheben und den Deckel bis zum Anschlag hochschwenken.



Vor Arbeitsbeginn immer sicherstellen, daß Schneidkammer, Antriebswelle, Auswurf- und Schneidscheibe sowie Gatter und Einfüllbehälter einwandfrei sauber sind. 3.3a

1) Zum Scheibenschneiden, Zerkleinern, Reiben und Schnitzeln.

- Die Auswurfscheibe flach auf die Antriebswelle auflegen.
- Die gewünschte Schneidscheibe aufsetzen (Schneid-, Schnitt- oder Reibscheibe).
- Zum Finden des Bajonettverschusses die Schneidscheibe im Uhrzeigersinn drehen, dann in gleicher Richtung bis zum Anschlag des Bajonettstiftes weiterdrehen. Das Wellenende muß die Scheibe berühren.

- Zur Entfernung der Schneidscheibe diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und unter Benutzung der am Rand befindlichen Einkerbungen für die Stifte hochheben. Falls sie sich nicht lösen läßt, siehe Absatz 5.3.
- Den Deckel schließen und verriegeln.

2) Schneiden von Pommes-Frites oder Würfeln 3.3b

- Auswurfscheibe aufstecken (siehe vorausgehender Absatz).
- Das gewünschte Gatter einsetzen, wobei auf seinen einwandfreien Sitz zu achten ist (saubere Auflageflächen). Die obere Fläche des Gatters muß etwas tiefer im Gehäuse sitzen.
- Die gewünschte Schneidscheibe einsetzen und den Deckel schließen.
- *Beim Schneiden von Schnittgut unterschiedlicher Festigkeit mit einem MT-Gatter ist es ratsam, mit den weicheren Stücken zu beginnen, da diese nicht die festen Stücke, die eventuell im Gatter festsitzen, durchdrücken können.*



3.4 WAHL DER EINFÜLLTRICHTER JE NACH FUNKTION

1) Einfülltrichter mit gelenkigen Druckhebel 3.4a

A Scheibenschneiden B Schnitzeln C Reiben

- Einführen von großem Schnittgut (160 x 80 mm maximal, etwa 1/4 eines Kohlkopfes)
- Beim Einfüllen von Hand wird ein Stück nach dem anderen oder eine Handvoll nach der anderen eingegeben, wobei darauf zu achten ist, daß das Schnittgut sich in der richtigen Lage befindet, um unregelmäßige Schnitte zu vermeiden. Empfindliche Sorten (Tomaten, Zitrusfrüchte, usw.) sollten leicht an den Schachtrand gedrückt werden, um sich so in optimaler Schnittposition zu befinden.



2) Einfüllöffnung mit abnehmbarem Stößel 3.4c

- Zum Einführen von langem Schnittgut (Karotten, Zucchini, Salatgurken, Lauch, usw.) maximale Öffnung Ø 52 mm.
- Zum Schneiden von langen Sorten diese immer mit der Spitze nach vorn einführen.
- Das Einfüllen von Hand in die kleine Einfüllöffnung geschieht stückweise oder eine Handvoll nach der anderen durch senkrecht einführen.
- Ratschlag zum Vermeiden von
- Schrägem und unregelmäßigem Schnitt: schmale, lange Gemüsesorten entgegengesetzt gebündelt einführen.
- Verklemmen: Spitzen vorher abschneiden.

3.5 BENUTZUNG DES EINFÜLLTRICHTERS UND DES DRUCKHEBELS

Der Gemüseschneider kann nur bei geschlossenem Deckel gestartet werden.

- Den Stößel im Inneren der Einfüllöffnung lassen, damit das Schnittgut nicht nach oben steigen kann.
- Die schwarze EIN-Taste drücken. 3.5a
- Mit einer Hand den Druckhebel anheben
- Sobald der Druckhebel den Trichter verläßt, schaltet der Motor sofort automatisch ab, wodurch ein völlig gefahrloses Einfüllen des Schnittgutes ermöglicht wird.



- Beim Senken des Druckhebels startet der Gemüseschneider wieder automatisch.

Zum Schneiden und Zerkleinern 3.5c

- Mit dem Druckhebel die Produkte in dem Einfülltrichter unter entsprechend dosiertem Druck bis zum unteren Anschlag drücken.
- Den Druckhebel wieder nach oben ziehen und den Arbeitsgang wiederholen.
- Nach Beendigung wird das Gerät mit der roten AUS-Taste abgeschaltet.
- Hinweis: Der Druck auf den Druckhebel ist entsprechend zu dosieren:*
 - Je nach zu verarbeitendem Schnittgut (bei weichen Obst- oder Gemüsesorten wenig Druck).
 - Je nach Schneidscheibe (die Reibscheibe verlangt höheren Druck als die Schneidscheibe).

3.6 BENUTZUNG DER EINFÜLLÖFFNUNG FÜR LANGE GEMÜSE UND DES STÖßELS 3.6

- Den Druckhebel in unterer Stellung lassen und den Stößel entriegeln (gegen den Uhrzeigersinn).
- Die EIN-Taste betätigen, um zu starten.
- Mit einer Hand den Stößel herausziehen und mit der anderen Schnittgut einfüllen.
- Das Schnittgut mit dem Stößel nach unten drücken und Arbeitsgang wiederholen.
- Nach Beendigung der Arbeit wird das Gerät mit der AUS-Taste abgeschaltet.



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

Reinigung - Hygiene - Unterbringung



ACHTUNG!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

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

Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger behandelt werden

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN DES GERÄTES

- Den Deckel öffnen und ihn falls nötig durch Hochziehen ganz abnehmen.
- Die Schneidaufsätze (Schneidscheibe, Gatter, Auswurfscheibe) sowie den Stößel herausnehmen.



4.1

- Die Schneidaufsätze mit heißem Wasser abspülen und abtrocknen.
- Die Schneidkammer des Gerätekörpers mit einem sauberen, feuchten Schwamm reinigen.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES DES GERÄTES



4.2

- Wie unter Absatz 4.1 vorgehen
- Die abnehmbaren Teile mit heißem Wasser unter Zusatz eines fettlösenden, desinfizierenden und materialverträglichen Reinigungsmittels spülen.
- Mit klarem Wasser abspülen und trocknen lassen.

Empfehlung: Bei MT-Gattern verklemmte Würfel mittels einer Karotte herausstoßen. Keine Instrumente aus Metall verwenden.

- Die Schneidkammer mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel reinigen und anschließend abspülen.

- Die Außenteile des Gemüseschneider mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel reinigen und anschließend mit einem feuchten Schwamm abwischen.



Empfehlungen: Bitte keine scharfen, die Oberfläche aufrauhen oder chlorhaltige, Aluminium angreifende Reinigungsmittel verwenden.

- Kunststoffteile sollten nicht in der Spülmaschine gespült werden.



Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger gereinigt werden.

4.3 UNTERBRINGUNG



4.3


- Nach dem Reinigen des Gerätes alle Ausrüstungsteile in ihrer zugehörigen Wandablage aufbewahren.

Betriebsstörungen


5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB:



- Das Gerät richtig angeschlossen ist
- Die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
- Der Deckel des Gerätes richtig geschlossen ist.
- Der Druckhebel sich im Inneren des Einfülltrichters befindet.

5.2 STÖRGERÄUSCHE





- Das Gerät abschalten und vom Netz trennen.
- Den richtigen Sitz von Schneidscheibe, Gatter und Auswurfscheibe kontrollieren
- Diese Teile herausnehmen, ggfs. reinigen, und wieder einsetzen.
- Bei anhaltenden Störgeräuschen und bei Abnahme der Leistung des Gerätes überprüfen ob:
 - der Drehstrommotor nicht nur auf zwei Phasen läuft,
 - der Antriebsriemen nicht beschädigt ist oder nachgespannt werden muß (siehe  § 6.1).

5.3 VERKLEMMEN DER SCHNEIDSCHLEIBE

- Den Netzstecker ziehen.  5.3a
- Eine Hand flach auf die Auswurfscheibe legen, um Drehung zu verhindern.

- Mit der anderen Hand die Schneidscheibe von außen mittels der Sicherheitsgriffe mit einem kleinen Ruck gegen den Uhrzeigersinn  lösen,
- Die Scheibe anheben und dabei mehrmals vor- und zurückbewegen.  5.3b

5.4 SCHNITTQUALITÄT

- Vor jeglichem Eingriff ist das Gerät auszuschalten.
- Bei unbefriedigendem Auswurf, überprüfen ob:
 - Die Auswurfscheibe richtig sitzt.
 - Das Schnittgut im Auffangbehälter nicht den Auswurf verstopft.
 - Sich kein Stau des Schnittgutes in der Schneidkammer gebildet hat,
 - Falls die Schnittqualität unbefriedigend ist, folgende Punkte überprüfen:
 - die Drehrichtung (von oben gesehen gegen den Uhrzeigersinn )
 - Einsatz des geeigneten Schneidaufsatzes (siehe  § 3.2),
 - der einwandfreie Zustand des Schneidaufsatzes (siehe  § 6.2),
 - die Wahl des Einfülltrichters,
 - die Lage des Schnittgutes im Einfülltrichter (siehe  § 3.4).



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




ATTENTION !!

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

6.1 ANTRIEB

- Der Gemüseschneider ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Lager sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Die Spannung und der Verschleißzustand des Antriebsriemens sollten mindestens einmal pro Jahr überprüft werden.

Hierzu wie folgt vorgehen:

- Das Gerät umdrehen.
- Die 4 Befestigungsschrauben des Gehäuses entfernen.
- **Zum Nachpannen des Antriebsriemens:**  6.1
- Die 4 Befestigungsschrauben **A** des Motors (8-er Rohrschlüssel) lösen (1 Umdrehung).
- Die auf der Rückseite befindliche Spanschraube **B** mäßig anziehen.
- Die Spannung des Antriebsriemens durch Druck mit dem Daumen auf den Riemen zwischen der Befestigungsplatte des Motors und der großen Antriebsscheibe prüfen. Hierbei sollte man einen Durchhang **C** von ca. 3 mm erhalten.

- Die 4 Befestigungsschrauben **A** auf der Platte des Motors anziehen.
- Die Verschleißpartikel des Antriebsriemens, die sich eventuell im Gehäuse angesammelt haben, entfernen und die Lüftungsschlitze reinigen.
- Den Zustand der Elektroanschlüsse überprüfen.
- Das Gehäuse wieder anbringen.

• Zugang zu den elektrischen Bauteilen:

- Netzstecker des Gerätes ziehen.



Restspannung an den Anschlußklemmen der Kondensatoren.

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

6.2 PFLEGE DER SCHNEIDAUFsätze

• Schneidscheiben: Schleifen der Messer

- Befestigungsschrauben entfernen.
- Nassen Schleifstein verwenden und auf Beibehaltung des Schnittwinkels achten.

• Würfel-Gatter

Die Klingen können nicht gewechselt werden, da sie eingegossen sind.

- Gegebenenfalls können sie mit einer kleinen Feile nachgeschliffen werden, falls sie durch einen Aufprall leicht beschädigt sind.

• Reibscheiben

Die Reiben können nicht geschärft werden.

- Im Fall hoher Verschleißerscheinungen der Reibenöffnungen muß das Schneidelement ausgewechselt werden.

6.3 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 6.3

- Vor jedem Einsatz das einwandfreie Funktionieren der Sicherheiten kontrollieren. Der Motor muß in folgenden Situationen automatisch ausschalten:

- Beim Öffnen des Deckels in einer Höhe E von 10 bis 20 mm,
- Bei Hochnehmen des Druckhebels in einer Höhe F von maximal

45 mm zum Rand des Einfüllschachtes.

- Falls eine dieser beiden Sicherheitsvorrichtungen ausfällt :
 - Darf das Gerät nicht benutzt werden.
 - Muß es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu eingestellt werden.

6.4 ELEKTRISCHE BAUTEILE



siehe Schaltplan am Ende dieser Bedienungsanleitung.



• FarbKennzeichnung der Drähte :

- Leistungskreis : schwarz
- Steuerungskreis : rot
- Motor : (A) rot / (B) grün / (C) gelb / (D) weiß / (E)blau / (F) schwarz / (G) orange / (H) violett / (J) braun
- Phasen : L1 / L2 / L3
- Nulleitung : N
- Erde : B/C grüngelb.

• Kennzeichnung der Bauteile :

- O : AUS-Drucktaste
- I : EIN-Drucktaste

- S1 : Sicherheitsvorrichtung Deckel
- S2 : Sicherheitsvorrichtung Druckhebel
- S3 : Wärmefühler (je nach Modell)
- M : Motor
- CD : Start-Kondensator
- CP : DauerKondensator
- CF : BremsKondensator
- K : StartRelais
- CC : Steuerkarte
- Cpu : Leistungskarte

6.5 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

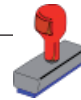
Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes



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

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

Stempel des Verkäufers



Kaufdatum:

Norm-Konformität

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

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

Richtlinie « WEEE » 2002/96/EG

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

Richtlinie « Abfälle » 2006/12/EG

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

Die Recyclingbestimmungen beachten.

Richtlinie « Verpackung und Verpackungsabfälle » 94/62/EG

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

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

- Europäische Normen:
EN 60 204-1-2006 Elektrische Einrichtungen an Maschinen.
EN 1678-2010 Gemüseschneider, Integrierter Unfallschutz.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

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

Geräuschdaten:

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

Schutz-Index gemäß EU-Norm EN 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP24

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

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

Nahrungsmittelhygiene:

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

- Richtlinie 1935/2004/EWG: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände,
- EN-Normen 601-2004: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.
- EN-Normen 1672-2 : Vorschriften zur Hygiene

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

Die Maschine hat den CNERPAC-Konformitätsnachweis über Nahrungsmittelverträglichkeit sowie die NSF-Konformitätsbescheinigung Standard 8 erhalten.

Vibrationen

Die Vibrationsrate des Griffs des Druckhebels liegt unter 2,5m/s².

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Sommario

Introduzione	1	Pulizia, igiene, sistemazione	4
Presentazione	1	Difetti di funzionamento	5
Installazione	1	Manutenzione	5
Modalità d'uso, sicurezza	3	Conformità alle norme	7

Introduzione

Il manuale d'uso fornisce all'utente informazioni utili per lavorare correttamente e in piena sicurezza, ed è destinato a facilitare l'utilizzo della macchina (indicata di seguito con il termine «macchina» o «apparecchio»).

Le informazioni che seguono non devono essere in nessun caso considerate come un lungo elenco di avvertimenti da seguire obbligatoriamente, ma piuttosto come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni della macchina e soprattutto per evitare tutta una serie di danni fisici o materiali risultanti da procedure di utilizzo e di gestione inadeguate.

È essenziale che tutte le persone che si occupano del trasporto, dell'installazione, della messa in esercizio, dell'utilizzo, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina, consultino e leggano attentamente questo manuale prima di procedere alle diverse operazioni, e ciò al fine di evitare manovre errate e inappropriate suscettibili di compromettere l'integrità della macchina o la sicurezza delle persone.

Inoltre è importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e che sia conservato con cura nel luogo di utilizzo della macchina, affinché possa essere consultato facilmente e tempestivamente in caso di dubbio o ogni volta che se ne presenti la necessità, qualunque essa sia.

Se dopo la lettura del manuale persistono ancora dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, non esitare a contattare il Produttore o il servizio post vendita autorizzato, che sarà a disposizione per garantire un'assistenza rapida e scrupolosa, al fine di garantire un miglior funzionamento e un'efficacia ottimale della macchina.

Si ricordi che le norme in materia di sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente in vigore nel Paese di installazione devono essere applicate sempre durante le fasi di utilizzo della macchina. Pertanto è incombenza dell'utente assicurare che la macchina sia azionata e utilizzata solamente nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per le persone, gli animali e i beni materiali.

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

• Il tagliaverdura universale permette di affettare, sfilacciare, grattugiare, listellare e cubettare diversi prodotti alimentari (verdure per antipasti, legumi, frutta, formaggi, ...).

Con i suoi accessori di taglio che assicurano delle produzioni orarie importanti, il tagliaverdura è un tagliaverdura professionale destinato ai ristoranti, alle collettività, e alle piccole industrie alimentari.



- A Corpo
- B Pulsante di stop (rosso)
- C Pulsante di start (nero)

- D Pressore
- E Leva pressore
- F Tramoggia grande
- G Coperchio
- H Bocca di uscita prodotto
- I Chiusura coperchio
- J Traverse
- K Contenitore plastica o acciaio inossidabile a seconda dei modelli

Installazione

2.1 MISURE D'INGOMBRO E PESI (a titolo indicativo)

• Dimensioni dell'imballo in mm : L : 630 l : 270 h : 530

• Dimensioni della macchina :  2.1

Peso lordo imball : 20 kg

Peso netto : 18 kg (senza accessori di taglio)

2.2 POSIZIONAMENTO



! Collocare sempre la macchina su un supporto piano, stabile e resistente.giallo

- Il tagliaverdura può essere sistemato :
- sopra un tavolo di altezza compresa tra 700 e 900 mm ; sotto la macchina può essere posizionata una bacinella per la raccolta del prodotto di altezza massima 150 mm.

- Sopra un funzionale piedistallo regolabile (optional)
- Con delle bacinelle di grandi dimensioni sistemare il tagliaverdura sul bordo del tavolo o utilizzare il piedistallo regolabile.

**ATTENZIONE!!**

Il collegamento elettrico deve essere fatto a regola d'arte, da una persona qualificata e abilitata (vedere norme e regolamenti in vigore nel Paese d'installazione).


Se si utilizza un adattatore per presa di corrente è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.

Non utilizzare prese multiple.

L'alimentazione della macchina a corrente alternata deve soddisfare le seguenti condizioni;

- Variazione massima di tensione: $\pm 5\%$
- Variazione massima di frequenza: $\pm 1\%$ in maniera continua, $\pm 2\%$ su brevi periodi

ATTENZIONE: l'installazione elettrica deve conformarsi (progettazione, realizzazione e manutenzione) alle disposizioni legislative e normative del Paese di utilizzo .

- Verificare che la tensione dell'impianto a cui sarà allacciata la macchina sia la stessa indicata sulla targhetta tecnica e sul cavo di alimentazione.
- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta contro le sovrintensità (cortocircuiti e sovraccarichi) utilizzando fusibili o relè termici correttamente dimensionati, in funzione del luogo di installazione e delle caratteristiche della macchina – vedere le caratteristiche indicate nella colonna G della figura 2.3a 

ATTENZIONE: Per la protezione contro il contatto indiretto (a seconda del tipo di alimentazione previsto e della connessione delle masse al circuito equipotenziale di protezione) fare riferimento al punto 6.3.3 della normativa EN60204-1 (IEC 50204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 6036-4-41.413.1.

Per esempio: in un sistema TT, si deve installare a monte dell'alimentazione un disconnettore differenziale con corrente di interruzione adatta (per esempio 30 mA) al momento dell'installazione della messa a terra del luogo in cui è prevista l'installazione della macchina.

ATTENZIONE: La mancata osservanza di queste istruzioni espone il cliente a rischi di guasti della macchina e/o di incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.

• **Caratteristiche del motore :**  **2.3**

- A** Codice motore
- B** Numero delle fasi (1 monofase o 3 trifase)
- C** Tensione nominale in volt (valore, singolo o commutabile)
- D** Frequenza (Hertz)
- E** Potenza nominale (Watt)
- F** Intensità nominale (Ampère)
- G** Caratteristiche del fusibile di protezione della linea elettrica (Ampère)
- H** Consumo elettrico indicativo (K Watt/ora)


1) Motore trifase a tensione reversibile.

• Prevedere l'installazione di una presa di corrente a muro e di una spina stagna corrispondente conformi alle norme in vigore nel Paese di installazione. L'installazione e l'eventuale sostituzione della spina deve essere eseguita a regola d'arte da un elettricista qualificato e abilitato. Non collegare la macchina in modalità fissa all'impianto elettrico.




! È obbligatorio effettuare la messa a terra mediante un conduttore di colore verde/giallo .giallo



• Verificare il senso di rotazione con l'aiuto dell'espulsore montato dentro la macchina.

- Togliere il pestello dalla bocca di introduzione (in senso antiorario ).

- Spingere il pulsante di start.

- Controllare la rotazione dell'espulsore attraverso la bocca. L'espulsore deve ruotare in senso antiorario .

• Se il senso di rotazione è sbagliato, invertire due fili di fase sulla presa di corrente.

• Il collegamento è effettuato alla tensione superiore  (es. 400 V). Per commutare il collegamento nella tensione inferiore  (es. 230 V), procedere come segue:

- Scollegare la macchina dalla corrente e capovolverla.

- Smontare le quattro viti di fissaggio della carcassa.


- Cambiare il filo della piastra integrata spostando la testa di cavo del morsetto di collegamento contrassegnata dalla tensione superiore (400V) sur quella contrassegnata dalla tensione inferiore (230V).

- Modificare il collegamento dei fili del motore.  **6.4**

Controllare il senso di rotazione e rimettere l'involucro.

2) Motore monofase.

Prevedere una presa di corrente a muro normalizzata a 2 poli + terra, da 10/16A.



ATTENZIONE:


Pulire adeguatamente la macchina quando la si utilizza per la prima volta

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito professionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1)

Quando si maneggia l'apparecchio, accertarsi sempre che i punti di impugnatura non siano parti mobili; rischio di caduta e di lesioni degli arti inferiori.

La chiusura incontrollata del coperchio o del pressatore possono comportare il rischio di schiacciamento delle dita



Non introdurre mai le mani nella zona di espulsione quando la macchina è in funzione; rischio di ferite. È formalmente vietato modificare o neutralizzare i sistemi di sicurezza: Rischi di lesioni irreversibili!!!!


Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo (vedere il paragrafo «regolazione dei dispositivi di sicurezza»).

Non introdurre in nessun caso corpi duri o surgelati o la mano all'interno dell'apparecchio

Per ragioni di igiene e di sicurezza, utilizzare sempre una cuffia resistente, lavabile o monouso, che avvolga completamente i capelli.

ATTENZIONE: Tutte le manipolazioni per l'utilizzo di detergenti o per operazioni di manutenzione comportano il rischio di taglio, non forzare in nessun caso e posizionare le mani a distanza adeguata dalle parti taglienti.

Utilizzare sempre le apparecchiature di protezione adeguate quando si effettuano tali manipolazioni.



La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva

3.1 LA SICUREZZA DELL'UTILIZZATORE E' GARANTITA DA :

- Arresto del motore con l'ausilio di freno all'apertura della leva pressore per poter riempire la tramoggia senza rischi.
- Impossibilità di azionare la macchina in assenza del coperchio o con lo stesso non perfettamente chiuso.
- Dimensioni della tramoggia per le verdure lunghe.
- Se durante l'apertura del coperchio superiore la macchina non si ferma in meno di 2 secondi o non si ferma del tutto, scollegarla dalla corrente e contattare immediatamente l'assistenza tecnica.
- L'assenza di rischio, dall'accesso alla bocca di uscita, legato alla particolare conformazione dell'espulsore e dei dischi di taglio.
- Il rispetto delle istruzioni d'uso del presente manuale, la cura e la pulizia dell'apparecchio.

RISCHI RESIDUI

La macchina presenta i seguenti rischi residui:

- Il coperchio superiore della macchina può essere la causa di schiacciamento delle dita se non è stato chiuso correttamente.
- L'inserimento della mano nella zona di espulsione dei prodotti può causare lo schiacciamento o l'intrappolamento della mano nei pezzi in rotazione.

3.2 SCELTA DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO

3.2a

- **Dischi fette mod. C** : taglio a fette da 1 a 13 mm.

- **Dischi fette mod. CW** : taglio ondulato da 2 a 10 mm per :

- Verdure : Patate, carote, bietole, rape, sedani, cavoli, funghi, cetrioli, zucchine, insalata belga, finocchi, cipolle, porro, ravanelli.....

- Frutta : Mandorle, banane, mele.....

3.2c

- **Dischi per fiammiferi mod. AS** : taglio a bastoncino da 2 a 10 mm.

- **AS 2X** : taglio fine 2x2 mm } patate a fiammifero,
- **AS 3X** : taglio medio 3x3 mm } sedano, carote

- **AS 4X** : taglio grosso 4x4 mm patate a bastoncino

- **AS 6X** :

- **AS 8X** :

- **AS 10X** :

3.2d

- **Dischi grattugia mod. J - P - K**

• **J2** taglio fine, **J3** taglio medio, **J4** taglio grosso, **J7** taglio molto grosso

- Verdure : carote, patate a fiammifero, sedano, cavoli, rossi, bietole, ravanelli, rafano.

- Formaggi : Groviera, mozzarella

- Altri: noci, mandorle, pangrattato, cioccolato.

• **P** : per parmigiano, pangrattato, mandorle, ravanelli, cioccolato.

• **K** : disco speciale per canederli (Knodeln).

• **CM** : disco speciale per mozzarella.

3.2e

• **Griglie per listelli mod. FT** : taglio da 6 a 10 mm di spessore in combinazione con un disco fette **C/CW** dello stesso spessore.

3.2f

• **Griglia cubetti mod. MT** : taglio a sezione quadrata da 5 a 20 mm in combinazione con un disco **C/CW** per :

- cubetti o parallelepipedi : macedonie di verdura o frutta, giardiniera, minestrone, patate saltate o al forno, minestre.

Produzioni indicative fino a 550 kg/h :

Patate - disco C 5 360

Patate fritte - disco C 8 + griglia FS 8 450


3.3 UTILIZZO DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO

• Il tagliaverdura è fornito con l'espulsore montato sull'albero di trasmissione. Sollevare la chiusura ed aprire il coperchio fino al suo punto d'appoggio, onde poter togliere l'espulsore.



Prima di iniziare un lavoro controllare sempre lo stato di manutenzione della camera di taglio, dell'albero di trasmissione, dell'espulsore, del disco di taglio e della griglia..

1) Per affettare, grattugiare, sfilacciare. 3.3a

- Montare l'espulsore sul basamento dell'albero di trasmissione.
- Inserire il disco di taglio scelto.
- Ruotare il disco di taglio in senso orario  fino a che l'innesto a baionetta si inserisca correttamente nella spina di traino. La parte terminale dell'albero di trasmissione sarà così a filo con il disco di taglio.

- Per togliere il disco di taglio, ruotarlo in senso antiorario e sollevarlo utilizzando le scanalature per le dita situate sul bordo del disco stesso. Se resta bloccato, vedere § 5.3

- Richiudere il coperchio e bloccare la chiusura a scatto.

2) Per tagliare a listelli o a cubetti. 3.3b

- Montare l'espulsore (vedere § precedente)
- Posizionare la griglia scelta nel suo alloggiamento, verificando che i punti dove appoggia la griglia stessa siano puliti. La parte superiore della griglia dovrà essere leggermente al di sotto del bordo superiore del corpo macchina.
- Inserire successivamente il disco di taglio e chiudere il coperchio



• Consigli per tagliare prodotti di differente durezza con una griglia tipo MT : tagliare prima i prodotti teneri, poiché questi non riuscirebbero a spingere i cubetti dei prodotti più duri attraverso la griglia.

3.4 SCELTA E FUNZIONAMENTO DELLE TRAMOGGE

1) La tramoggia grande con leva-pressore articolata



A Taglio a fette **B** Sfilacciatura **C** Grattugia

- Passaggio di prodotti di grossa dimensione (max. 160x80 mm, corrispondente ad 1/4 di cavolo).
- Il caricamento manuale si effettua introducendo i prodotti, uno alla volta o a manciate controllandone il buon posizionamento al fine di evitare tagli errati. Introdurre i prodotti «fragili» (pomodori, agrumi...) facendoli scendere delicatamente contro le pareti della tramoggia.



2) La tramoggia per verdure lunghe con pressore amovibile. 3.4c

- Per tagliare a fette i prodotti lunghi (carote, insalata belga, cetrioli, zucchine...) con diametro max. 52 mm.

Per il taglio a fette introdurre sempre i prodotti lunghi dalla estremità più sottile :


- Il caricamento manuale si effettua introducendo verticalmente i prodotti nella tramoggia per verdure, uno alla volta o a manciate.



• Consigli : per evitare un taglio inclinato ed irregolare, introdurre verticalmente i prodotti lunghi con l'estremità più larga in alto, per evitare intasamenti tagliare le estremità più dure e legnose delle verdure

3.5 USO DELLA TRAMOGGIA GRANDE E DELLA LEVA - PRESSORE

Il tagliaverdura **non può funzionare se il coperchio non è bloccato.**

- Bloccare il pestello all'interno della leva - pressore in modo da evitare che i prodotti salgano all'interno della tramoggia per verdure lunghe.  3.5a
- Premere il pulsante nero di MARCIA.
- Alzare con una mano la leva - pressore
- All'uscita della leva - pressore dalla bocca della tramoggia, il motore si arresta immediatamente, permettendo di caricare i prodotti in tutta sicurezza.



- Alla discesa della leva, il TRS riparte automaticamente.

Per tagliare, affettare, 3.5c

- In aiuto alla leva - pressore, accompagnare i prodotti nella tramoggia dosandone la pressione fino in fondo.
- Quindi sollevare la leva-pressore e iniziare un nuovo ciclo.
- Alla fine del lavoro, premere il pulsante rosso di ARRESTO.



Nota: Dosare lo sforzo necessario sulla leva - pressore in funzione :

- del prodotto da lavorare (prodotto tenero = leggera pressione)

- dell'accessorio di taglio scelto (un disco grattugia richiede una pressione maggiore rispetto ad un disco fette)

3.6 USO DELLA PICCOLA TRAMOGGIA E DEL PESTELLO 3.6

- Lasciare la leva-pressore in posizione abbassata e sbloccare il pestello (senso antiorario).
- Premere il pulsante nero di MARCIA per l'avviamento.
- Tenere il pestello con una mano e con l'altra inserire i prodotti.

- Premere i prodotti con l'aiuto del pestello e ricominciare un nuovo ciclo..
- Alla fine del lavoro premere il pulsante di ARRESTO.



Non introdurre mai un la mano o un corpo duro in una tramoggia quando la macchina è in funzione !

Pulizia,igiene,sistemazione




ATTENZIONE!!

Prima di qualsiasi operazione di smontaggio, scollegare l'apparecchio.

Prima di utilizzare qualsiasi strumento di pulizia, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di sicurezza fornite con il prodotto e utilizzare gli attrezzi di protezione adatti.

Non lavare l'apparecchio con dispositivi di pulizia a pressione.

4.1 TRA DUE DIVERSE LAVORAZIONI

- Aprire il coperchio, e se necessario smontarlo facendolo uscire dai cardini con una leggera pressione in senso contrario rispetto ai perni su cui il coperchio è incernierato.
- Togliere gli accessori di taglio (disco, griglia, espulsore) ed il pestello.  4.1

- Lavare gli accessori con acqua calda, sciacquare ed asciugare.
- Pulire la camera di taglio del corpo macchina con l'aiuto di una spugna umida non abrasiva

4.2 A FINE UTILIZZO

- Vedere § 4.1
- Pulire gli elementi amovibili con acqua calda addizionata con detersivi - sgrassanti - disinfettanti compatibili con i materiali.
- Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare.



Consigli : Per le griglie cubetti residui prigionieri con l'aiuto di una carota. Evitare l'uso di utensili metallici che potrebbero danneggiare le lame della griglia stessa.



- Pulire la camera di taglio del corpo macchina con l'aiuto di una spugna umida e di un prodotto detergente - disinfettante, poi sciacquare.

- Pulire la parte esterna del tagliaverdura con l'aiuto di una spugna umida e di un detergente non troppo aggressivo, poi risciacquare con l'aiuto di una spugna adatta.



Nota : Non utilizzare detersivi abrasivi che raschiano le superfici, o prodotti a base di cloro che sbiadiscono l'alluminio.

- Sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie delle parti in plastica.

4.3 SISTEMAZIONE 4.3


- Dopo la pulizia riporre accuratamente ogni accessorio di taglio nel suo portadischi che può anche essere fissato a muro.

Difetti di funzionamento




5.1 L'APPARECCHIO NON SI AVVIA, VERIFICARE CHE :

- La macchina sia collegata alla rete elettrica in maniera corretta.
- L'alimentazione elettrica e la presa di corrente siano giuste.
- Il coperchio sia chiuso.
- La leva - pressore sia posizionata all'interno della tramoggia.





5.2 RUMORE ANORMALE :

- Arrestare l'apparecchio e scollegarlo.
- Verificare il posizionamento corretto del disco, della griglia e dell'eiettore.
- Smontare, pulire se necessario e rimettere in funzione.
- Se il rumore persiste e l'apparecchio manca di potenza, verificare che :
 - il motore trifase non funzioni a due sole fasi,
 - la cinghia di trasmissione non sia usurata o da ritensionare (vedere  § 6.1).

5.3 INCEPPAMENTO DI UN DISCO DI TAGLIO :

- Scollegare l'apparecchio,
- posare il palmo della mano sull'espulsore e bloccare la rotazione,  5.3a
- con l'altra mano, prendere il disco dalla parte esterna lungo la scanalatura per le dita e dare un colpo secco in senso antiorario ,
- sollevarlo facendo un movimento di rotazione alternata in un senso e nell'altro.  5.3b

5.4 QUALITÀ DEL LAVORO

- Prima di qualunque intervento fermare la macchina.
- Se lo scarico dei prodotti si effettua male, verificare che :
 - l'espulsore sia ben montato,
 - i prodotti nella vasca di raccolta non ostruiscano l'uscita,
 - non vi sia un accumulo di prodotti nella camera di taglio.
- Se la qualità del taglio è insufficiente, verificare :
 - il senso di rotazione (antiorario  vista di sopra),
 - la corretta scelta degli accessori di taglio (v.  § 3.2),
 - lo stato degli accessori di taglio (v.  § 6.2),
 - la scelta della tramoggia,
 - l'introduzione dei prodotti nella tramoggia (v.  § 3-4).



Se il difetto persiste, consultare il servizio assistenza del vostro rivenditore.

Manutenzione



ATTENTION !!

Prima di qualsiasi operazione di smontaggio, scollegare l'apparecchio.

La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato

6.1 MECCANICA

• Il TRS necessita di una manutenzione minima (i cuscinetti del motore e del meccanismo sono ingrassati a vita).

• E' consigliato , almeno una volta all'anno, verificare la tensione e lo stato d'uso della cinghia di trasmissione.

Per questa operazione procedere come segue :

- Capovolgere l'apparecchio,
- Svitare le 4 viti di fissaggio del carter,

• Per ritensionare la cinghia 6.1

- Allentare (un giro) le 4 viti di fissaggio **A** dal supporto motore (chiave a tubo 8 mm).
- Stringere moderatamente la vite di tensione **B** situata dietro l'apparecchio.
- Verificare la tensione della cinghia premendo con il pollice fra il supporto motore e la puleggia grande, onde ottenere una escursione **C** di circa 3 mm.

- Bloccare le 4 viti **A** di fissaggio del supporto motore.
- Togliere la gomma staccata dalla cinghia che si é depositata nel carter della macchina e pulire la ventola del motor.
- Verificare lo stato delle connessioni elettriche.
- Rimontare il carter.

• Accesso ai componenti elettrici.

- Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica.



Tensione residua alle estremità dei condensatori!

• I condensatori possono rimanere carichi di elettricità. Onde evitare qualsiasi rischio, nel caso di intervento, si consiglia di togliere la carica toccando le loro estremità con un conduttore isolato (ad esempio un cacciavite).

6.2 MANUTENZIONE DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO

• Dischi fette : affilatura dei coltelli

- Smontare le viti di fissaggio.
- Utilizzare una mola ad acqua facendo attenzione di mantenere l'angolo di taglio.

• Griglie cubetti.

Le lame non sono sostituibili poiché inserite nella fusione della griglia stessa.

- Ritoccare il filo delle lame se necessario con l'aiuto di una piccola lima se vi sono lame danneggiate da urti.

• Dischi grattugia.

Le matrici in acciaio inox dei dischi grattugia non possono essere affilate.

- Nel caso di usura notevole dei denti della grattugia, sostituire la matrice intera.

6.3 REGOLAZIONE DELLE SICUREZZE 6.3

• Prima di ogni utilizzo si raccomanda di verificare il corretto funzionamento delle sicure. Il motore deve arrestarsi in meno di 2 secondi:

- All'apertura del coperchio, quota E da 10 a 20 mm.
- Alzando la leva-pressore, quota F a 45 mm dal bordo dalla tramoggia.

• Se una delle due funzioni non avviene:

- Non utilizzare l'apparecchio.
- Far controllare l'apparecchio dal servizio tecnico del rivenditore.

6.4 COMPONENTI ELETTRICI



 6.4 (vedere schema elettrico alla fine del manuale)

• Combinazione dei colori dei fili :

- Circuito di potenza : nero
- Circuito dei comandi : rosso
- Motore : (A) rosso / (B) verde / (C) giallo / (D) bianco / (E) blu / (F) nero / (G) arancione / (H) viola / (J) marrone
- Fasi : L1/L2/L3
- Neutro : N
- Terra : B/C giallo - verde

• Composizione dei componenti :

- O** : pulsante di arresto
- I** : pulsante di marcia
- S1** : sicurezza coperchio
- S2** : sicurezza leva - pressore
- S3** : Sonda termica (in funzione del modello)
- M** : motore
- CP** : condensatore permanente
- CF** : condensatore di freno
- K** : relais di avviamento
- CC** : Scheda di comando
- Cpu** : Scheda di potenza

6.5 INDIRIZZO PER L'ASSISTENZA

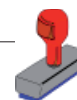
Vi consigliamo di indirizzarvi al rivenditore della macchina.



Per tutte le richieste di informazioni o ordini di ricambi, precisare il tipo di macchina, il numero di matricola e le caratteristiche elettriche.

Il fabbricante si riserva il diritto di modificare e migliorare i suoi prodotti senza preavviso.

Timbro del rivenditore :




Data di acquisto :

Conformità alle norme

La macchina è concepita e realizzata in conformità alle seguenti norme :

- alla direttiva macchine 2006/42 CEE,
- alla direttiva CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- Direttiva "WEEE" 2002/96/CEE

Il simbolo "  " sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

Direttiva "Rifiuti" 2006/12/CEE

La macchina è progettata in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

Direttiva "Imballaggio e scarti d'imballaggi" 94/62/CE

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

- Alle norme europee :

- EN 60 204 - 1-2006 equipaggiamenti elettrici delle macchine,
- EN 1678-1998 tagliaverdura, sicurezza integrata.

Queste conformità sono attestate per :

- marchio di conformità CE, fissato sulla macchina,
- dichiarazione di conformità CE corrispondente associato al certificato di garanzia,
- il presente manuale d'istruzione che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

Caratteristiche acustiche :

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70 dBA.

Indici di protezione secondo la norme EN 60529-2000:

- Comandi elettrici IP55
- Macchina globale IP24

Sicurezza integrata :

- La macchina è stata concepita e fabbricata nel rispetto delle regolazioni e norme che la riguardano, e che sono indicate qua sopra.
- L'operatore deve seguire un addestramento previo per l'uso della macchina ed informato dei rischi residui eventuali (obbligo di addestramento del personale ai posti di lavoro).

Igiene :

La macchina è costruita con materiali conformi alla regolamentazione e alle norme seguenti:

- Direttiva 1935/2004/CEE: materiali e oggetti a contatto con le derrate alimentari.
- Norma EN 601-2004: fusioni di leghe di alluminio a contatto con le derrate alimentari.
- Direttiva EN 1672-2 : macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative all'igiene.

Le superfici delle zone alimentari sono lisce e di facile pulizia. Utilizzare dei detergenti adatti per la pulizia di macchine alimentari, rispettando il loro corretto modo di impiego.

La macchina ha ricevuto la conformità CNERPAC igiene alimentare così come la conformità NSF Standard 8.

Vibrazione

Il tasso di vibrazioni all'impugnatura della leva di pressatura è inferiore a 2,5m/s².

De basistaal van deze handleiding is Frans.

Inhoud

Inleiding	1	Reiniging, hygiëne, opberging	4
Presentatie	1	Storingen	5
Installatie	1	Onderhoud	5
Veiligheid, gebruik,	3	Overeenstemming m.b.t. de reglementering	7

Inleiding

De gebruikshandleiding geeft de gebruiker nuttige informatie om juist en veilig te werken en heeft ten doel het gebruik van de machine duidelijk en eenvoudig te maken (hierna te noemen "machine" of "apparaat").

Wat hierna volgt mag echter niet worden beschouwd als een lange lijst lastige waarschuwingen maar eerder als een serie aanwijzingen die ten doel hebben het prestatievermogen van de machine op alle vlakken te verhogen en vooral lichamelijk letsel of materiële schade te voorkomen die kan voortvloeien uit onjuiste gebruiksmethoden en beheerswijzen.

Het is absoluut noodzakelijk dat alle mensen belast met het vervoer, de installatie, de inwerkingstelling, het gebruik, het onderhoud, het repareren en het demonteren van de machine deze handleiding aandachtig raadplegen voordat zij tot hun werkzaamheden overgaan om onjuiste handelingen te voorkomen die de machine of de veiligheid van personen in gevaar zouden kunnen brengen.

Verder is het ook heel belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking staat van de operator en zorgvuldig wordt opgeborgen op de plaats waar de machine werkt zodat men hem moeiteloos en onmiddellijk kan raadplegen in geval van twijfel of als dit nodig blijkt te zijn.

Indien men na het lezen van deze Handleiding nog vragen heeft met betrekking tot het gebruik van de machine, moet men niet aarzelen contact op te nemen met de fabrikant of een erkende service dienst, deze staan in voor een snelle en goede service om een optimale werking van de machine veilig te stellen.

Ter herinnering zij het vermeld dat de normen met betrekking tot veiligheid, hygiëne en milieubescherming van kracht in het land van installatie, altijd moeten worden toegepast tijdens de verschillende gebruiksfases van de machine. Dientengevolge moet de gebruiker er voor zorgen dat de machine alleen in werking kan worden gesteld en kan worden gebruikt als aan alle veiligheidsvoorwaarden met betrekking tot personen, dieren en zaken is voldaan.

Presentatie

1.1 BESCHRIJVING

De veelzijdige groentesnijder TRS snijdt normaal of in dunne plakjes, effileert, raspt, snijdt in frietvorm of in blokjes verschillende levensmiddelen (bereiding van rauwkostschotels, groente, fruit, kaas ...). De TR S is, dankzij de uiterst gevarieerde snijapparatuur waarmee men per uur grote hoeveelheden producten kan verwerken, de ideale groentesnijder voor de professionals in de horecabedrijven, centrale keukens en kleine industriebedrijven.



1.1

- A Lichaam
- B Drukknop Uit (rood)

- C Drukknop Aan (zwart)
- D Stamper
- E Beweegbaar verbonden laadstok
- F Grote vultrechter
- G Deksel
- H Afvoergoot
- I Grendel van het deksel
- J Dwarsbalken
- K Caisson van plastic of roestvrij staal naar gelang de modellen

Installatie

2.1 AFMETINGEN - GEWICHT (als indicatie)

- Afmetingen van de verpakking in mm :
L : 630 I : 270 h : 530

- Afmetingen van het apparaat :  2.1

Bruto verpakt gewicht : 20kg
Netto uitgerust gewicht : 18 kg (zonder de snijtoebehoren)

2.2 PLAATSING EN ORGANISATIE 2.2



De machine altijd op een vlakke, stabiele en stevige oppervlakte plaatsen.

- Op een tafel met een hoogte gelegen tussen 700 en ten hoogste 900 mm kan er op de TRS een standaard opvangbak met een maximale hoogte van 150 mm aangesloten worden.
- Op een beweegbaar functioneel voetstel (kan optioneel geleverd worden).
- Met bakken van flinke afmetingen moet de TRS op de rand van de tafel geplaatst worden of moet men het beweegbare onderstel gebruiken.



LET OP !!!

De elektrische aansluiting moet volgens de regels der kunst tot stand gebracht worden door een erkende vakman (zie normen en regels van kracht in het land waar de machine wordt geïnstalleerd).

Bij gebruik van een adaptor op de contactdoos moet men controleren of de elektrische eigenschappen van de contactdoos niet minder zijn dan die van de machine.


Geen meervoudige contactdoos gebruiken.

De voeding van de machine middels wisselstroom moet voldoen aan de volgende voorwaarden :

- maximale spanningsverandering : +/- 5%
- maximale frequentie verandering : +/- 1% in continu en +/- 2% over korte perioden

LET OP : de elektrische installatie moet voldoen (ontwerp, uitvoering en onderhoud) aan de wettelijke en normatieve bepalingen van het land van gebruik.

Controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met de waarde vermeld op het typeplaatje en het etiket van het netsnoer.

De elektrische voeding van de machine moet worden beschermd tegen overstroom (kortsluiting en overbelasting) door zekeringen of thermische relais met adequate afmetingen in overeenstemming met de plaats waar de machine wordt geïnstalleerd en haar eigenschappen – zie hiertoe de eigenschappen vermeld in kolom G van figuur 2.3.a. 

LET OP : Zie wat betreft de bescherming tegen indirect contact (naar gelang het type voeding en de aansluiting van de massa's op het equipotentiale beschermingscircuit) punt 6.3.3. van de EN 60204-1 (IEC 60204-1) met gebruik van beschermingsinrichtingen voor automatische onderbreking van de voeding bij een isolatie defect in schema TN of TT of wat betreft het systeem IT, met gebruik van een permanente isolatie controle inrichting of differentiaal voor de automatische onderbreking. Op deze bescherming zijn de voorschriften van de IEC 60364-4-41, 413.1 van toepassing.

Bijvoorbeeld : in een TT systeem moet men voor de voeding een differentiële vermogenschakelaar installeren met aangepaste uitschakelstroom (bijvoorbeeld 30 mA) op de aardaansluiting van de plaats waar de machine moet worden geïnstalleerd.

LET OP : Het niet in acht nemen van deze voorschriften stelt de klant bloot aan het risico dat de machine niet naar behoren werkt en/of aan ongevallen veroorzaakt door direct of indirect contact.

• Karakteristieken van de motor : 2.3

- A** Kode motor
- B** Aantal fazen (1 eenfasig of 3 driefaswisselstroom)
- C** Nominale spanning in volt (waarde, vlak of commutatie)
- D** Frekwentie (Hertz)
- E** Nominaal vermogen (Watt)
- F** Nominale sterkte (Ampere)
- G** Kaliber van de smeltzekering ter bescherming van de elektrische leiding (Ampere)
- H** Indicatief stroomverbruik (K Watt/uur)

1) Bi-spanning driefazemotor

Een muurcontactdoos installeren met een waterdichte hiermee overeenstemmende steker welke voldoen aan de normen die van kracht zijn in het land waar de machine wordt geïnstalleerd. De installatie en in het voorkomende geval het vervangen van de steker moeten worden verricht volgens de regels der kunst door een erkende vakman. Niet de machine in vaste modus aansluiten op de elektrische installatie.





! Aardaansluiting verplicht middels de geleider van groen/gele kleur.

• De draairichting controleren met behulp van de uitwerper die in de machine is gebouwd.

- De stamper uit het gootje halen (tegen de klok in ).
- Drukken op de knop «Aan».
- Visueel de draai beweging van de uitwerper controleren door het gootje. De uitwerper moet tegen de wijzers van de klok in draaien .

• Indien de uitwerper niet in de goede richting draait, moet men 2 fazendraden op het stopcontact omwisselen.

• De aansluiting is met een hogere spanning uitgevoerd (bv 400 V) . Voor het aansluiten met een lagere spanning (bv 230 V)  als volgt te werk gaan :

- De stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat omkeren.
- De vier bevestigingsschroeven van de kist losdraaien.
- De draad op de ingebouwde plaat wijzigen door de kabelschoen van de aansluitklem waarop de hogere spanning staat vermeld (400V) te verplaatsen naar de klem met de lagere spanning (230V).

- De aansluiting van de draden van de motor wijzigen.  6.4

- De draairichting controleren en de caisson opnieuw op zijn plaats brengen

2) Eenfazige motor

Aansluiting op een standaard muurstopcontact 2 polen + aardaansluiting, kaliber 10/16A.



LET OP !!

De machine voor het eerste gebruik zorgvuldig schoonmaken.

Dit is een professionele machine en zij mag alleen worden gebruikt door personeel dat naar behoren is opgeleid voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud op het vlak van bedrijfszekerheid en veiligheid.

De machine gebruiken in een ruimte die goed verlicht is (zie technische norm van toepassing in het land van gebruik. In Europa, zie de norm EN 12464-1).

Bij de hantering van de machine, altijd controleren of de punten waar men haar beetpakt geen beweegbare onderdelen zijn : gevaar voor vallen en letsel van de onderste ledematen.

Het deksel en de stamper altijd voorzichtig laten zakken, zoniet loopt men het risico dat de vingers bekneld raken.



Nooit een hand steken in de zone waar de producten naar buiten komen als de machine draait : gevaar voor verwondingen. Het is strikt verboden de veiligheidssystemen te neutraliseren of te wijzigen. Gevaar voor onherstelbare verwondingen !!!

De goede werking van voornoemde veiligheidsuitrustingen controleren voor ieder gebruik (zie paragraaf "instelling van de veiligheidsinrichtingen").

Nooit de hand, een hard of bevroren voorwerp in het apparaat steken.

Uit hygiënische en veiligheidsoverwegingen, moet men altijd een hoofddeksel dragen dat resistent, wasbaar of van het wegwerp type is en dat de haren helemaal bedekt.

LET OP : Bij alle handelingen tijdens het gebruik, het reinigen of het onderhoud van de machine bestaat er gevaar voor snijwonden, men mag dan ook nooit forceren en men moet de handen op een redelijke afstand van de snijdende onderdelen houden.

Altijd adequate beschermingsmiddelen gebruiken tijdens deze handelingen.

De machine is niet ontworpen om te werken in een ontplofbare omgeving.



3.1 HET VEILIGE GEBRUIK TEN OPZICHTE VAN DE GEBRUIKER WORDT GEGARANDEERD :

- Doordat de motor door afremming tot stilstand komt bij het openen van de hefboom/laadstok voor een veilig vullen van de groentesnijder.
- Omdat het onmogelijk is de motor te starten indien het deksel niet op zijn plaats zit.
- Dankzij de afmetingen van de kleine vultrechter voor «lange» groentesoorten.
- Indien de machine niet binnen de 2 seconden stopt als men het bovenste deksel opent, of indien ze helemaal niet stopt, moet men de stekker uit de contactdoos halen en onmiddellijk de technische dienst bellen.
- Dankzij het ontwerp van de uitwerper en de bladen die een uiterst veilige toegang via het afvoergootje mogelijk maakt.
- 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.

RESIDUELE RISICO'S

De machine heeft de volgende residuele risico's :

- De vingers kunnen worden platgedrukt onder het bovenste deksel als men het niet voorzichtig dicht doet.
- De hand kan worden platgedrukt of kan bekneld raken in de uitwerpingszone van de producten door de in beweging zijnde onderdelen.

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 :

- Groente : aardappelen, peentjes, aubergines, bietjes, blad-selderij, kool, champignons, komkommers, courgettes, witlof, venkel, uien, prei, radijsjes....

- Fruit : amandelen, bananen, appels

3.2c

- **Effileerbladen AS** : snijden in staafjes van 2 tot 10 mm..

- **AS 2X** : fijne staafjes 2x2 mm } pommes "pailles",
- **AS 3X** : middelgrote staafjes 3x3 mm } cselderij, peentjes
- **AS 4X** : grote staafjes 4x4 voor Franse frietjes
- **AS 6X** :
- **AS 8X** :
- **AS 10X** :

3.2d

- **Raspbladen J - P - K**

- **J 2** fijn **J 3** middelgrof **J 4** grof **J 7** zeer grof

- Groente : 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

- **Frietrooster FT** : snijden van frietjes dikte 6 tot 10 mm in combinatie met één van de bladen **C/CW** van overeenkomstige dikte.

3.2f

- **Blokjesrooster MT** : snijden in vierkante blokjes van 5 tot 20 mm in combinatie met één van de bladen **C/CW** voor :

- blokjes of parallellepipedums : groentemacedoine of vruchtensalade, jardinières, minestrone, gebakken aardappelen, soep.

Indicatieve afgegeven hoeveelheid omhoog 550 kg / uur :

Appels C 5 360

Frietjes C 8 + FS 8 450

3.3 INDIENSTSTELLING VAN DE SNIJAPPARATUUR

- De TRS wordt geleverd met de uitwerper gemonteerd op de aandrijfas. Om de uitwerper eruit te kunnen halen moet men de grendel van het deksel tot aan de aanslag oplichten.



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

1) Voor het normaal of in dunne plakjes snijden, raspen en effileren. 3.3a

- De uitwerper monteren op het platte stuk van de aandrijfas.
- Het gewenste blad installeren (snijder, effileerder of rasp)
- Het blad in de richting van de wijzers van de klok draaien totdat men de ingang van het bajonet heeft gevonden, vervolgens doordraaien in dezelfde richting tot aan de aanslag van de stelpen. Het uiteinde van de aandrijfas moet op dat moment het blad net even aanraken.

- Om het blad te verwijderen moet men in tegengestelde richting draaien en het blad oplichten met behulp van de vingergaten die zich in de omtrek aan de buitenzijde bevinden. Mocht het blad vastzitten, zie par. 5.3

2) Voor het snijden van frietjes of blokjes. 3.3b

- De uitwerper monteren (zie paragraaf hierboven).
- Het gewenste rooster in de daarvoor voorziene ruimte laten glijden, controleren dat het niet blijft steken (schone steunen). De bovenste zijde van het rooster moet een beetje inspringen ten opzichte van de bovenzijde van het lichaam.
- Vervolgens het gewenste blad installeren en het deksel dicht doen.




Enige adviezen voor het snijden van produkten met een verschillende hardheidsgraad met een MT rooster : beginnen met het snijden van de zachtere produkten want deze kunnen niet de blokjes van de hardere produkten die in het rooster zijn bleven steken, eruit drukken.

3.4 KEUZE EN FUNKTIES VAN DE VULTRECHTERS

1) Grote vultrechter met kniehefboom/laadstok. 3.4a

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

- Het verwerken van produkten met grote afmetingen (160x80 mm max. = ongeveer 1/4 kool).
- Bij het handmatige vullen de produkten één voor één of bij bosjes in de vultrechter steken, ze in de juiste richting erin steken om een goede snijvorm te verkrijgen. De «broze» produkten (tomaten, citrusvruchten) tegen de wand aan duwen.  3.4b

2) Kleine vultrechter met verwijderbare stamper. 3.4c

- Voor het snijden in plakjes van «lange» produkten (peentjes,

witlof, komkommers, prei...) een opening met een diameter van 52 mm max. instellen.

- Voor het snijden in plakjes moeten de produkten altijd met de punt naar beneden in de trechter gestoken worden
- Bij het handmatige vullen de produkten vertikaal 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 produkten «kop aan staart» in de trechter steken.
 - verstopping : de uiteinden van de groente afsnijden.

3.5 GEBRUIK VAN DE GROTE VULTRECHTER EN DE HEFBOOM/LAADSTOK

TRS werkt alleen indien het deksel gesloten is.

- De stamper niet uit de hefboom/laadstok halen om te vermijden dat de produkten weer naar boven komen.
- Op de zwarte knop «AAN» drukken.
- Met één hand de hefboom/laadstok naar boven halen.

3.5a

- Zodra de laadstok uit de trechter komt, stopt de motor. Hierdoor is het veilig vullen gewaarborgd.

3.5b

- Wanneer de hefboom naar beneden gaat, gaat de TRS automatisch opnieuw van start.


Voor het normaal snijden en in dunne plakjes. 3.5c

- Met de hefboom/laadstok de produkten tot aan de lage aanslag aandrukken, hierbij wel de kracht van de hefboom/laadstok aanpassen aan het volume van de produkten.
- De hefboom/laadstok weer naar boven trekken en de hele procedure opnieuw beginnen
- Bij het beëindigen van de werkzaamheden op de rode knop «UIT» drukken.



- **Opmerking : De nodige kracht van de hefboom/laadstok bij het begeleiden van de produkten aanpassen aan :**
 - het produkt dat men wil verwerken (zacht produkt = weinig kracht),
 - de gekozen snijapparatuur (een rasp heeft meer kracht nodig dan een snijblad).

3.6 GEBRUIK VAN DE KLEINE VULTRECHTER EN DE STAMPER. 3.6

- De hefboom/laadstok in lage stand laten staan en de stamper ontgrendelen (draaien tegen de wijzers van de klok in ).
- Op de knop «AAN» drukken om te starten.
- Met één hand de stamper verwijderen en met de andere hand de produkten in het apparaat laden.
- De produkten met behulp van de stamper naar beneden duwen en de cyclus opnieuw beginnen.

- Bij het beëindigen van de werkzaamheden op de knop «UIT» drukken.



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

Reiniging, hygiëne, opberging




LET OP !!

Altijd de stekker uit de contactdoos halen voordat men de machine gaat demonteren.

Voor het gebruik van reinigingsmiddelen, altijd de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften hiervan aandachtig lezen en adequate beschermingsmiddelen dragen.

De machine niet schoonmaken met een hoge druk reiniger.

4.1 TUSSEN TWEE GEBRUIKMAKINGEN DOOR

- Het deksel openen en zonodig demonteren door het naar achteren te trekken.
- De snijapparatuur verwijderen (blad, rooster, uitwerper) evenals de stamper.  4.1
- De apparatuur met warm water afwassen, afspoelen en afdrogen.
- De snijruimte van het lichaam reinigen met behulp van een schone en vochtige spons

4.2 BIJ HET BEËINDIGEN VAN DE WERKZAAMHEDEN.

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



Advies : Bij de MT roosters, de blokjes die zijn bleven steken met een peentje eruit drukken. Nooit metaalachtige instrumenten gebruiken.



4.2

- De snijruimte van het lichaam met behulp van een vochtige spons en een reinigings-, ontsmettingsmiddel schoonmaken,

dan afspoelen.

- De buitenzijde van de TRS met een vochtige spons en een niet-schurend en niet-bijtend reinigingsmiddel schoonmaken, dan afspoelen met een schone spons.



Opmerking : - Geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen gebruiken die de oppervlakten zouden kunnen beschadigen, of een reinigingsmiddel op chloorbasis die het aluminium zou kunnen beslaan.

- De plastic onderdelen niet in de afwasmachine doen.



Het apparaat niet met een hoge-drukreiniger schoonmaken.

4.3 OPBERGING 4.3


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

Storungen



5.1 HET APPARAAT WIL 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 het deksel gesloten is,
- of de hefboom/laadstok zich wel in de vultrechter bevindt.

5.2 VREEMD GELUID :

- Het apparaat stil zetten, de stekker uit de contactdoos halen.
- Controleren of de plaat, het rooster en de uitwerper naar behoren op hun plaats zijn aangebracht.
- Indien het geluid niet verdwijnt en het apparaat onvoldoende vermogen afgeeft, controleren of :
 - de driefazemotor niet op twee fazen draait,
 - de drijfriem niet versleten is of opnieuw gespannen moet worden (zie  par. 6.1).

5.3 BLAD ZIT VAST :

- de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken,
- één hand plat op de uitwerper plaatsen en deze in zijn draai-beweging blokkeren,  5.3a
- met de andere hand het blad vanaf de buitenkant vastpakken met behulp van de vingergaatjes krachtig tegen de wijzers van de klok in draaien ,
- het blad met een heen-en-weer en draai-beweging oplichten.



5.3b

5.4 KWALITEIT VAN HET WERK

- De machine stop zetten alvorens in te grijpen.




Indien de produkten niet naar behoren worden afgevoerd, controleren of :

- de uitwerper wel goed op zijn plaatst zit,
- de produkten die zich in de opvangbak bevinden, de afvoer niet blokkeren,
- er zich niet te veel produkten in de snijruimte bevinden.

Indien de snijkwaliteit te wensen overlaat, de volgende punten controleren :

- de draairichting (tegen de wijzers van de klok in van boven

af gezien) ,

- of de juiste snijapparatuur aangewend is (zie  par. 3.2),
- de goede staat van de snijapparatuur (voir  par. 6.2),
- de gekozen vultrechter,
- de manier waarop de produkten in de vultrechter worden gestoken (zie  par. 3.4).



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

Onderhoud



OPGELET !!

Voor iedere ingreep de stekker van de machine uit de contactdoos halen.

Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd, naar behoren opgeleid en bevoegd personeel verricht worden.

6.1 MECHANISME

- De TRS 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 slijtering van de drijfriem te controleren.

Hiermee als volgt te werk gaan :

- het apparaat omkeren,
- de vier bevestigingsschroeven van de kist losdraaien.

• Opnieuw spannen van de drijfriem : 6.1

- De 4 bevestigingsschroeven **A** van de motordrager losdraaien (slag) (pijpsleutel n½ 8).
- De spanningschroef **B** die zich aan de achterzijde van het apparaat bevindt, voorzichtig aanschroeven
- De spanning van de riem controleren door er met de duim tussen de motordrager en de grote riemschijf op te drukken, hierbij moet men een pijl **C** van ongeveer 3 mm verkrijgen.

- De 4 bevestigingsschroeven **A** van de motordrager blokkeren.
- De deeltjes van de riem die zich binnen in de kist bevinden, verwijderen en de ventilatiespleten reinigen
- De goede staat van de elektrische aansluitingen controleren.
- De kist weer op zijn plaats brengen.

• Toegang tot de elektrische componenten :

- De stekker van het apparaat uit het stopcontact halen.



Residuale spanning op de klemmen van de condensators.

- De condensators kunnen elektrisch geladen zijn. Teneinde ieder risico te vermijden bij eventuele ingrepen is het aangeraden de condensatoren te ontladen door hun klemmen aan een geïsoleerde geleider te verbinden (een schroevendraaier bijvoorbeeld).

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.

• Macedoinerosters.

De messen van deze roosters hoeven niet vervangen te worden aangezien zij gegoten zijn.

- Bij eventuele beschadiging na een stoot, de messen zonodig bijwerken met een kleine vijl.

• 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 VEILIGHEIDSVORZIENINGEN



- Voor elke ingebruikname dient u de veiligheidsvoorzieningen te controleren.

De motor moet binnen de 2 seconden tot stilstand komen.


- Bij het openen van het deksel, maatgetal E op 20 mm.
- Bij het opheffen van de hefboom/laadstok, maatgetal F op maximaal 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



 6.4 Zie elektrische schema's aan het einde van de handleiding

• Herkenning van de kleur van de draden :

- Vermogensketen : zwart
- Bedieningsstroomketen : rood
- Motor : (A) rood / (B) groen / (C) geel / (D) wit / (E) blauw / (F) zwart / (G) oranje / (H) paars / (J) bruin
- Fazen : L1/L2/L3
- Neutraal : N
- Aarde : B/C geel groen

• Herkenning van de onderdelen :

- O : Drukknop «UIT»
- I : Drukknop «AAN»
- S1 : Veiligheidssysteem deksel
- S2 : Veiligheidssysteem hefboom/laadstok
- S3 : Thermische sonde (naar gelang model)
- M : Motor
- CD : Aanzetcondensator
- CP : Vaste condensator
- CF : Remcondensator
- K : Aanzetrelais
- CC : Bedieningskaart
- Cpu : Vermogenskaart

6.5 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

ij 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 reglementering

De machine is ontworpen en uitgevoerd in overeenstemming met :

- De Machinerichtlijn 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/CEE

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 « Afval » 2006/12/CEE

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 recycling voorwaarden in acht.

De richtlijn « Verpakking en verpakkingsafval » 94/62/CE

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 machineapparatuur
- EN 1678-2010, groentesnijders, ingebouwd veiligheids-systeem

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 niveau van de geluidsdruk opgemeten volgens de proefcode EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA

Beschermingsklasseringssymbool volgens de norm EN 60529-2000:

- Elektrische bediening : IP55
- De machine in haar geheel : IP24

Ingebouwde veiligheidsvoorzieningen :

- De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haarbetreffende reglementatie en de normen zoals hierboven beschreven.
- De bediener moet een opleiding hebben gevolgd mbt het gebruik van de machine en alle nodige informatie hebben ontvangen mbt de eventuele residuele risico's (verplichting tot opleiding van het personeel voor werkposten).

Voedingshygiëne :

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

- Richtlijn 1935/2004/CEE : materialen en voorwerpen in contact met voedingsmiddelen.
- Norm EN 601-2004: gegoten aluminium legeringen in contact met voedingsmiddelen.
- Norm EN 1672-2 : Voorschriften betreffende de hygiëne.

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.

De machine heeft de verklaring van overeenstemming van de CNERPAC voedingshygiëne en die van de NSF Standard 8 verkregen.

Trillingen

De vibratie aan het handvat van de laadklep van het doordruk-systeem is minder dan 2,5 m/s².

Referensspråket för denna bruksanvisning är franska.

Innehåll

Introduktion	1	Felsökning	5
Installation	1	Underhåll	5
Användning och säkerhet	3	Överensstämmelse med bestämmelser	7
Rengöring, hygien och förvaring	4		

Introduktion

Användarmanualen förser användaren med information som behövs för att maskinen ska kunna användas korrekt och på ett säkert sätt och är ämnad att göra det enklare att använda maskinen (hädanefter omnämnd som «maskinen» eller «apparaten»).

Allt som står häri ska inte anses som en lång lista över påtvingade förmaningar, utan snarare som en serie instruktioner som är avsedda att i alla avseenden förbättra maskinens prestationer och framför allt undvika kroppsskador eller skador på utrustningen som ett resultat av felaktiga användningsprocedurer och hanteringar.

Det är mycket viktigt att alla personer som har hand om installation, igångsättning, användning, underhåll, reparation och nedmontering av maskinen, konsulterar och läser denna manual mycket noggrant innan de utför sina uppgifter, för att förhindra felaktig och olämplig hantering som kan skada maskinens funktion eller minska säkerheten för de personer som använder maskinen.

Det är också mycket viktigt att manualen alltid finns tillgänglig för användaren och att den förvaras på ett säkert sätt i maskinens användningsområde, för att man lätt och omedelbart ska få tillgång till den vid oklarheter, eller vid varje tillfälle då man behöver konsultera manualen.

Om man efter att ha läst denna manual fortfarande känner sig osäker eller tveksam över hur maskinen används, ska man kontakta tillverkaren eller auktoriserad service, som finns tillgänglig för att garantera snabb service och underhåll för att garantera bästa funktion och optimal effektivitet på maskinen.

Notera att normer vad gäller säkerhet, hygien och miljölagar som gäller i det land där maskinen ska installeras alltid ska tillämpas när man använder maskinen där. Följaktligen åligger det användaren att försäkra sig om att maskinen enbart aktiveras och används under optimala säkerhetsförhållanden vad gäller människor, djur och egendom.

Introduktion

1.1 BESKRIVNING

TRS all-round grönsaksskärare kan skiva, strimla, riva, skära i stavar och tärna olika livsmedel (för beredning av råa och tillagade grönsaker, frukter och ostar).

Med sitt sortiment av effektiva skärskivor är TRS den professionella grönsaksskäraren för restauranter, storkök och småföretag.



1.1

A Hus

B Stoppknapp (röd)

C Startknapp (svart)

D Matare

E Matararm

F Stor påfyllningsbehållare

G Lock

H Utmatningsränna

I Lås till locket

J Fötter

K Hus av plast eller stål, beroende på modell

Installation

2.1 DIMENSIONER - VIKT (endast för information)

- Emballagets dimensioner i mm :

L : 630 I : 270 h : 530

- Maskinens dimensioner :  2.1

Bruttovikt, förpackad : 20kg

Nettovikt med utrustning : 18kg (exklusive skärskivor)

2.2 PLACERING



! Placera alltid maskinen på plant, stabilt och motståndskraftigt stöd.

TRS kan :

- Monteras på ett bord med en höjd av mellan 700 och 900 mm och använda en 150 mm hög standardskål.

- Monteras på ett mobilt underrede (finns som tillval).

- För större skålar skall TRS placeras på bordets kant eller skall mobilt underrede användas.

2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING



VARNING !!

Den elektriska anslutningen ska göras enligt fastslagna regler av en person som är kvalificerad och behörig (se normer och regelverk för respektive land vid installation).


Vid användning av en elektrisk kontakt ska man försäkra sig om att den elektriska spänningen i denna inte är lägre än den i maskinen.

Använd inte flera kontakter.

Alternativ strömförsörjning till maskinen måste vara i enlighet med följande villkor:

- Maximal spänningsvariation: $\pm 5\%$
- Maximala frekvensvariationer: $\pm 1\%$ vid långvarig drift, $\pm 2\%$ under korta perioder.

VARNING! Den elektriska installationen (konstruktion, genomförande och underhåll) måste vara i enlighet med de lagar och förordningar som gäller i landet där maskinen ska användas.

- Kontrollera att spänningen i det elektriska nätet och värdet som anges på typskylten och strömförsörjningsetiketten stämmer överens.
- Den elektriska tillförseln till maskinen ska vara skyddad mot överbelastning (kortslutningar och överbelastningar) genom att man använder säkringar eller termiska reläer som är korrekt dimensionerade vad gäller installationsmiljö och elektriska karakteristika för maskinen - se angivna karakteristika i kolumn G vid figur  2.3a.

VARNING! För att skydda mot indirekt kontakt (beroende på typ av strömtilförsel och jordanslutning till skyddsnetet) hänvisas till punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) för användning av apparater med automatisk uppskäring av livsmedel i händelse av fel i isoleringen i schema TN eller TT, eller i IT-systemet, användning av en permanent isoleringskontroll eller jordfelsbrytare för automatisk utlösning. För detta skydd ska föreskrifterna i IEC 60364-4-41, 413.1 efterföljas.

Till exempel: i ett TT-system, ska man installera en jordfelsbrytare i matarlinjen med lämplig utlösningsspänning (t ex 30 mA) vid jordning på den plats där maskinen ska användas.

VARNING! Underlåtenhet att respektera dessa föreskrifter utsätter kunden för risker i anslutning till maskinen och/eller olyckor till följd av direkt eller indirekt kontakt.

• Motorspecifikation : 2.3

- A** Motorkod
- B** Antal faser (enfas eller trefas)
- C** Nominell spänning i V (värde, område eller omkoppling)
- D** Frekvens (Hz)
- E** Nominell effekt (W)
- F** Nominell ström (A)
- G** Säkring för skydd av elektrisk anslutning (A)
- H** Energiförbrukning (kWh)

1) Trefasmotor för två spänningar.


- Förbered installation av ett strömuttag i väggen, såväl som en motsvarande vattentät stickpropp och följ de regler som gäller i landet där installationen sker. Denna installation såväl som eventuell byte av stickproppen ska göras regelmässigt och av en skicklig och kvalificerad tekniker. Installera inte maskinen med fast anslutning till det elektriska nätet.





! Jordning är obligatorisk med grön/gul ledare.

- Kontrollera rotationsriktningen med hjälp av utkastaren som är monterad på maskinen.

- Avlägsna mataren från påfyllningstratten (Roterar motsols ).

- Tryck på startknappen
- Kontrollera utkastarens rotationsriktning genom mataröppningen. Ejektorn skall rotera motsols .
- Om utkastaren roterar i motsatt riktning skall två fasledningar i stickproppen byta plats.

- Maskinen är kopplad för den högre spänningen  (t.ex. 400 V). Omkoppling till den lägre spänningen  (t.ex. 230 V) görs på följande sätt :

- Dra ur stickproppen och vänd maskinen upp och ned.
- Avlägsna de 4 fästskruvarna till höljet.
- Ändra den inbyggda kopplingskabeln genom att flytta delen märkt högspänning (400V) till den märkt lågspänning (230V).

- Permutera stiften på uttagsplinten  6.4

- Ändra kopplingen av motorns trådar.

Kontrollera rotationsriktningen och sätt tillbaka lådan.

2) Enfasmotor.

Anslut till ett jordat vägguttag med 10/16 A säkring.



VARNING !!

Rengör maskinen korrekt innan den används för första gången.

Denna maskin är till för professionell användning och ska användas av personal med adekvat utbildning för både rengöring och underhåll för att garantera säkerheten.

Använd maskinen i en lokal som är tillräckligt upplyst (Se teknisk tillämpad regel i landet där maskinen används. I Europa gäller regel EN 12464-1).

Vid hantering av maskinen, ska man alltid försäkra sig om att de greppbara delarna inte är rörliga - det kan då vara risk för att inre delar lossnar eller skadas.

Okontrollerad stängning av locket eller pressen medför risk för att fingrar krossas.



Sätt aldrig in handen i utmatningszonen när maskinen är igång - det innebär risk för skada. Det är absolut förbjudet att koppla förbi eller modifiera säkerhetssystemen: Det innebär risk för mycket allvarliga skador!!!

Kontrollera att dessa säkerhetsanordningar fungerar ordentligt före användning (se paragrafen «säkerhetsregler»).

För aldrig in handen, en hård eller djupfryst produkt i maskinen.

Av hygieniska och säkerhetstekniska skäl, ska man alltid använda en skyddande huvudbonad för engångsbruk eller som går att tvätta och den ska täcka håret fullständigt.

WARNING! All hantering vid användning, rengöring eller underhåll innebär risk för att man kan skära sig. Forcera aldrig och placera alltid händerna på ett behörigt avstånd från skärande delar.

Använd alltid skyddsutrustning som är anpassad för dessa hanteringar.

Maskinen är inte avsedd att fungera i en explosiv miljö.



3.1 ANVÄNDARENS SÄKERHET garanteras av följande :

- Motorn stannas när matararmen öppnas så att det inte föreligger någon risk vid matning.
- Motorn startar inte om locket saknas.
- Den lilla påfyllningstrattens storlek för långa grönsaker.
- Om maskinen inte stannar på mindre än 2 sekunder, eller inte stannar alls, när det översta locket öppnas, slå genast av strömmen och kontakta teknisk hjälp.
- Ingen risk för tillträde via utmatningsrännan på grund av utformningen på utkastaren och skivorna.
- Respektera anvisningarna i denna handbok angående användning, rengöring och underhåll av maskinen.

STÄNDIGA RISKER

Maskinen medför följande ständiga risker:

- Det översta locket kan krossa fingrar om det inte stängs på ett kontrollerat sätt.
- Om man för in handen i produkternas utmatningsområde, kan detta orsaka att den krossas av eller fastnar i de roterande delarna.

3.2 ATT VÄLJA SKÄRSKIVOR

3.2a

- **C** skivningsskivor : för raka snitt från 1 till 13 mm.

- **CW** skivningsskivor : vågiga snitt från 2 till 10 mm för:

- Grönsaker: potatis, morötter, aubergine, rödbetor, selleri, kål, champinjoner, gurka, zucchini, endiver, fänkål, lök, purjolök, rädisor etc.

- Frukt : mandlar, bananer, äpplen etc.

3.2c

- **AS** strimmelskivor : för skärning av stavar 2 till 10 mm.

- **AS 2X** : tunna 2 x 2 mm } potatisstavar,
- **AS 3X** : medium 3 x 3 mm } selleri, morötter

- **AS 4X** : stora 4 x 4 mm för tändstickspotatis

- **AS 6X** :

- **AS 8X** :

- **AS 10X** :

3.2d

- **J - P - K** rivningsskivor

• **J 2** fin **J 3** medium **J 4** grov **J 7** extra grov

- Grönsaker : morötter, tjocka potatisskivor, strimlad selleri, rödkål, rödbetor, pepparrot, rösti.

- Ostar : gruyère, mozzarella.

- Övrigt : mandlar, ströbröd, choklad etc.

• **P** : för parmesan, ströbröd, mandlar, pepparrot, choklad.

• **K** : specialrivning av rå potatis.

3.2e

FT pommes fritesgaller : för skärning från 6 till 10 mm tjocklek när de används tillsammans med en **C/CW**-skiva av samma tjocklek.

3.2f

• **MT Tärningsgaller** : för skärning av kuber på 5 till 20 mm när de används tillsammans med en **C/CW**-skiva för :

- Tärningar eller romboider: macédoine på grönsaker eller frukt, dekorationstärningar, minestrone-soppor, sauterad eller bräserad potatis, stuvningar.

Ungefärlig kapacitet upp 550 kg / h :

Potatis C 5 360

Pommes frites C 8 + FS 8 450

3.3 ATT ANVÄNDA SKÄRSKIVORNA

• TRS är utrustad med utkastaren som är monterad på drivaxeln. Öppna locklåset och lyft locket helt för att kunna avlägsna utkastaren.



Kontrollera alltid, innan arbetet börjar, att skärkam-maren, drivaxeln, ejektorn, skärskivan och gallret är rena.

1) För skivning, strimling och rivning 3.3a

- Montera utkastaren på drivaxelns flata del.
- Montera den önskade skivan (skivning, strimling eller rivning).
- Vrid skivan medurs för  att montera bajonettfattningen och vrid sedan i samma riktning tills den når stiftet.
- För att avlägsna skivan, vrid den i motsatt riktning och lyft

den med hjälp av fingerhålen i kanten på skivan. Om den inte lossar, se § 5.3.

- Stäng locket och lås det.

2) För skärning av stavar eller tärningar 3.3b

- Montera utkastaren (se föregående §).
- Montera gallret i sitt hus och kontrollera att den hamnar rätt (monteringsområdet är rent). Gallrets övre del måste vara något lägre än maskinhusets överdel.
- Montera sedan den valda skivan och stäng locket.




•Ett råd vid användning av ett MT-galler för att skära produkter av olika hårdhet: börja med de mjukare produkterna eftersom de inte kan användas för att trycka hårdare produkter som redan finns i gallret.

3.4 ATT VÄLJA PÅFYLLNINGSTRATT OCH HUR DE FUNGERAR

1) Den stora påfyllningstratten med matararm 3.4a

A Skivning **B** Strimling **C** Rivning

- Med öppning för stora produkter (160 x 80 mm maximum, motsvarar 1/4 kålhuvud).
- Manuell matning görs genom att produkterna fylls på en i taget eller i en handfull i taget. Var noggrann med att placera dem rätt för att undvika felaktiga snitt. Packa «ömtåliga» produkter (tomater, citrusfrukter) mot sidan.  3.4b

2) Den lilla påfyllningstratten med lös matare 3.4c

- För skivning av långa produkter (morötter, endiver, gurka,

purjolök etc.) är öppningens diameter 52 mm maximum. Stick alltid in långa produkter med spetsen först vid skivning.

- Manuell matning görs genom att produkten fylls på rakt ner i den lilla tratten en i taget eller i en handfull i taget.



•Tips för att undvika :

- sneda eller ojämna snitt: mata tunna produkter med spetsen först.
- igensättningar, skär av ändan på grönsakerna.

3.5 ATT ANVÄNDA DEN STORA PÅFYLLNINGSTRATTEN OCH MATARARMEN

TRS fungerar endast om locket är stängt.

- Låt mataren sitta kvar i matararmen för att hindra att produkterna kommer ut den vägen.
- Tryck på den svarta START-knappen.
- Lyft upp matararmen med en hand.  3.5a
- När matararmen är fri från påfyllningstratten stannar motorn omedelbart. På så sätt kan produkterna matas med total säkerhet.



- När matararmen sänks startar TRS automatiskt igen.


Att skiva eller strimla 3.5c

- Genom att använda matararmen fyller man på produkterna i påfyllningstratten tills den når det undre stoppet genom att anbringa ett successivt tryck på armen.
- Lyft upp matararmen och upprepa proceduren.
- När arbetet är avslutat, tryck på den röda STOPP-knappen.



Obs : Den kraft som anbringas på matararmen beror på :
- produkten som bearbetas (mjuk produkt = mindre kraft)
- den använda skärskivan (en rivskiva kräver större kraft än en skivningsskiva).

3.6 ATT ANVÄNDA DEN LILLA PÅFYLLNINGSTRATTEN OCH MATAREN 3.6

- Låt matararmen i sitt undre läge och lås upp mataren (vrid motsols ).
- Tryck på START-knappen för att starta maskinen.
- Lyft upp mataren och fyll på produkterna med den andra handen.

- Tryck ned produkterna med hjälp av mataren och upprepa proceduren.
- När arbetet är avslutat, tryck på STOPP-knappen.



För aldrig in handen eller hårda föremål i påfyllningstratten när maskinen är igång.

Rengöring, hygien och förvaring



VARNING !!

Koppla bort apparaten från strömmen före all demontering.

Innan man använder en rengöringsprodukt ska man noggrant läsa instruktionerna för användning och säkerhet som följer med produkten och använda lämplig skyddsutrustning.

Tvätta inte maskinen med högtryckstvätt.

4.1 MELLAN ANVÄNDNINGAR

- Öppna locket och tag vid behov bort det genom att dra det bakåt.
- Avlägsna skärutrustningen (skiva, galler, utkastare) och mataren.



- Tvätta utrustningen i varmt vatten, skölj och torka.
- Tvätta skärkammaren med en ren, fuktig svamp.

4.2 EFTER ANVÄNDNING

- Se § 4.1.
- Rengör de löstagbara delarna i varmt vatten och diskmedel - avfettningsmedel - desinfektionsmedel som passar ihop med utrustningen.
- Skölj i rent vatten och låt torka.



Tips : I fråga om MT-galler, tryck ut eventuella kuber som har fastnat med en morot. Använd inte föremål av metall.



- Rengör skärkammaren i huset med hjälp av en fuktig svamp och diskmedel/desinfektionsmedel och skölj sedan.

- Rengör utsidan av TRS med en fuktig svamp och ett mildt rengöringsmedel, skölj sedan med hjälp av en ren svamp.



Obs : Använd inte slipande rengöringsmedel som kan ge repor på ytorna eller klorbaserade produkter som kan göra aluminiumytorna matta.

- Rengör inte plastdetaljerna i diskmaskin.



Rengör inte maskinen med högtrycksspruta.

4.3 FÖRVARING

- Efter rengöring skall all skärutrustning förvaras i förvaringsstället på väggen.

Felsökning

5.1 MASKINEN STARTAR INTE - KONTROLLERA ATT :

- Maskinen är ansluten till nätet.
- Strömförsörjningen har rätt spänning och ström.
- Locket är stängt.
- Matararmen är placerad i påfyllningstratten.

5.2 ONORMALT LJUD :

- Stanna apparaten och koppla bort strömmen.
- Kontrollera att bricka, galler och ejektor är på plats.
- Demontera, rengör vid behov och sätt ihop igen.
- Om ljudet kvarstår och maskinen verkar svag, kontrollera att :
 - Trefasmotorn inte går på endast två faser.
 - Att remmen inte är sliten eller behöver spännas (se §6.1).

5.3 FASTKLÄMD SKIVA :

- Koppla loss maskinen från nätet.
- Placera en hand på utkastaren och lås den så att den inte kan rotera.
- Håll med andra handen utsidan av skivan i fingerhålen och vrid hastigt motsols .
- Lyft medan skivan vrids fram och tillbaka.

5.4 DÅLIG ARBETSKVALITET

- Innan något arbete utförs skall maskinen stannas.
- Om produkterna inte matas ut ordentligt, kontrollera att :
 - Utkastaren är korrekt monterad.
 - Produkterna i uppsamlingskålen inte blockerar utmatningssöppningen.
 - Det inte har ansamlats produkter i skärkammaren.
 - Om kvaliteten på snitten inte är tillfredsställande, kontrollera :
 - Rotationsriktningen (motsols sett uppifrån).
 - Att rätt skärutrustning används (se §3.2).
 - Att skärutrustningen är i gott skick (se §6.2).
 - Valet av påfyllningstratt.
 - Hur produkterna placeras i påfyllningstratten (se §3.4).



Om problemet kvarstår, kontakta återförsäljarens serviceavdelning.

Underhåll



VARNING !!

Underhåll ska enbart göras av en kvalificerad person med behörighet och rätt utbildning.

6.1 MEKANISKA DELAR

- TRS kräver ett minimum av underhåll (motorn och lagren är permanentmorda).
- Vi rekommenderar att remmens slitage och spänning kontrolleras minst en gång per år.

Gör så här för att kontrollera det :

- Vänd maskinen upp och ned.
- Avlägsna höljets 4 fästskruvar.

• Att spänna remmen 6.1

- Lossa (med 1 varv) de 4 låsskruvarna **A** till motorfästet (8 mm nyckel).
- Skruva något på spänskruven **B** på maskinens baksida.
- Kontrollera remmens spänning genom att trycka på den med tummen (mellan drivhjulet och den stora remskivan). Intryckningen **C** skall vara cirka 3 mm.

- Drag åt motorns fyra låsskruvar **A**.
- Avlägsna eventuellt slitdamm från insidan av huset och rengör ventilationshålen.
- Kontrollera de elektriska anslutningarnas skick.
- Montera höljet igen.
- **Åtkomst till de elektriska komponenterna.**
- Koppla loss maskinen från nätet.



Restspänning på kondensatorns anslutningar.

- Viss elektrisk laddning kan finnas kvar i kondensatorerna. För att arbetet skall kunna utföras riskfritt rekommenderar vi att dessa urladdas genom att stiften kopplas ihop med en isolerad ledare (t.ex. en skruvmejsel).

6.2 UNDERHÅLL AV SKÄRTRUSTNINGEN

• Skivningsskivor : slipning av knivarna

- Avlägsna fästskruvarna.
- Slipa med slipsten och behåll knivbladens vinkel.

• Tärningsgaller

Bladen kan inte bytas ut eftersom de är ingjutna.

- Slipa vid behov med en liten fil om bladen har skadats av ett slag.

• Rivskivor

Rivskivorna kan inte slipas om.

- I händelse av stort slitage på rivskivans tänder skall skivan bytas.

6.3 JUSTERING AV SÄKERHETSANORDNINGARNA 6.3

- Innan varje användning, kontrollera att säkerheterna fungerar riktigt. Motorn ska stanna på mindre än 2 sekunder:
- När locket öppnas och springan E är 10 till 20 mm.
- När matararmen lyfts och gapet F är maximum 45 mm från kanten av påfyllningstratten.

- Om någon av dessa säkerhetsanordningar inte fungerar skall följande åtgärder vidtas :
 - Använd inte maskinen.
 - Låt återförsäljarens serviceavdelning justera maskinen.

6.4 ELEKTRISKAL KOMPONENTER



6.4 se kopplingsschema.

• Färgidentifiering av kablar :

- Nätkabel : svart
- Styrkrets : röd
- Motor : (A) röd - (B) grön - (C) gul - (D) vit - (E) blå - (F) svart / (G) orange / (H) violett / (J) brun
- Faser : L1 / L2 / L3
- Nolla : N
- Jord: B/C gul/grön.

• Identifiering av komponenter :

- O : Stoppknapp
- I : Startknapp

- S1 : Säkerhetsanordning till lock
- S2 : Säkerhetsanordning till matarm
- S3 : Värmeond (beroende på modell).
- M : Motor
- CD : Startkondensator
- CP : Permanentkondensator
- CF : Bromskondensator
- K : Startrelä
- CC : Drivkort
- Cpu : Effektkort

6.5 SERVICEADDRESS

Vi rekommenderar att ni kontaktar den återförsäljare som sålt maskinen.



Var vänlig ange maskintyp, serienummer och elektriska specifikationer i samband med begäran om information eller beställning av reservdelar.

- Tillverkaren förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande ändra och förbättra produkterna.

Återförsäljarens stämpel




Inköpsdatum :

Överensstämmelse med bestämmelser

Maskinen har konstruerats och tillverkats i enlighet med :

- Maskindirektiv 2006/42 EEG.
- CEM-direktiv 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EU Direktiv om begränsning av användning av vissa farliga ämnen.
- Direktiv « WEEE » 2002/96/CEE

Symbolen «  » som finns på produkten visar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället måste den transporteras till en station för återanvändning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att försäkra dig om att produkten återanvänds på rätt sätt, bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljö och hälsa som i annat fall kan orsakas av felaktig avfallshantering av denna produkt. För ytterligare information om återanvändning av denna produkt, kontakta en företagsrepresentant eller produktens återförsäljare, kundservice eller återanvändningsstationen i fråga.

- Direktiv « Avfall » 2006/12/CEE

Maskinen är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Respektera bestämmelserna för återanvändning.

- Direktiv 94/62/CE « Förpackning och förpackningsavfall »

Maskinens förpackning är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Var vänlig och släng förpackningens olika delar i särskilda containere för återanvändning.

- Enligt de europeiska standarderna :

- EN 60 204-1-2006 Elektrisk utrustning av maskiner
- EN 1678-2010 Grönsaksskärare, integrerade säkerhetsanordningar.

Denna överensstämmelse bekräftas genom :

- CE-märket som är fastsatt på maskinen.
- Motsvarande CE-deklaration om överensstämmelse som lämnas tillsammans med garantin.
- Denna bruksanvisning som måste överlämnas till användaren.

Ljudemission :

- Ljudtrycksnivån mätt enligt testförfarande EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA.

Kapslingsklass enligt standarden EN 60529-2000:

- IP55 elektriska reglage.
- IP24 hela maskinen.

Inbyggd säkerhet :

- Maskinen är konstruerad och tillverkad enligt ovannämnda gällande standarder och bestämmelser.
- Användaren bör vara utbildad i att handha maskinen och ha god kännedom eventuella risker (obligatorisk utbildning av personalen på arbetsplatsen).

Livsmedelshygien :

Maskinen är tillverkad av material som överensstämmer med följande standarder och bestämmelser:

- Direktiv 1935/2004/CEE : material och föremål i kontakt med livsmedel.
- Norm EN 601-2004 : gjutna aluminiumlegeringar i kontakt med livsmedel.
- Norm EN 1672-2 : Maskiner för användning till livsmedelriktlinjer

De ytor som har kontakt med livsmedel är släta och lätta att rengöra. Använd rengöringsmedel som är godkända för livsmedelshygien och följ bruksanvisningarna för dessa.

Maskinen är godkänd enligt CNERPAC för livsmedelshygien samt överensstämmer med NSF standard 8.

0595J01901

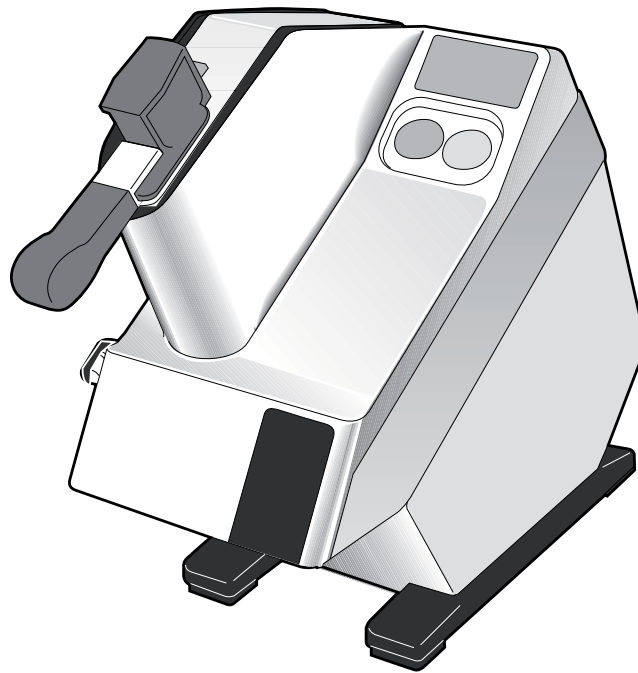
05/2016

Coupe-légumes

Vegetable preparation machine

Gemüseschneider

CE



Brugervejledning - Oversættelse af de oprindelige brugsanvisninger

DK

Brukerhåndbok - Oversettelse av den originale bruksanvisningen

NO

Käyttöohjekirja - Alkuperäisen ohjeen käännös

FI

Manual de utilización - Traducción del manual original

ES

Manual de Utilização - Tradução das instruções originais

PT

Εγχειρίδιο χρήσης - Μετάφραση των αρχικών οδηγιών χρήσης

EL



Referencesproget til denne vejledning er fransk.

Indhold

Indledning	1	Rengøring, hygiejne og opbevaring	3
Introduktion	1	Fejlfinding	3
Installation	1	Vedligeholdelse	4
Brug og sikkerhed	2	Overensstemmelse med lovgivningen	5

Indledning

Brugsvejledningen indeholder oplysninger til brugeren, der er nyttige for at kunne arbejde sikkert og på den rigtige måde, og er beregnet på at gøre det lettere at anvende maskinen (angivet herefter som "maskinen" eller "apparatet").

Alt det nedenstående må under ingen omstændigheder betragtes som en lang, tvungen liste af advarsler, men snarere som en serie instruktioner, der har til formål på alle måder at forbedre maskinens præstationer og især at undgå en række person- eller materialeskader på grund af uegnede brugs- og driftsprocedurer.

Det er vigtigt, at alle de personer, der har til opgave at transportere, installere, idriftsætte, bruge, vedligeholde, reparere og demontere maskinen slår op i denne vejledning og læser den omhyggeligt, inden de forskellige arbejder foretages, for at undgå fejlagtige og uegnede manøvrer, der vil kunne være til skade for maskinens integritet eller personernes sikkerhed.

Det er lige så vigtigt, at manualen altid er til operatørens rådighed og opbevares omhyggeligt på maskinens driftssted for at man let og hurtigt kan slå op i den i tvivlstilfælde og under alle omstændigheder straks hver gang, det er nødvendigt.

Efter at have læst brugsvejledningen og i tilfælde af at der stadigvæk er tvivl eller usikkerhed om brugen af maskinen, kontakt venligst fabrikanten eller det godkendte serviceværksted, som står til rådighed for at garantere hurtig og omhyggelig service med henblik på at sikre, at maskinen fungerer effektivt og optimalt.

Husk at de standarder for sikkerhed, hygiejne og miljøbeskyttelse, der er gældende i installationslandet, altid skal anvendes, når maskinen er i brug. Det er derfor brugerens ansvar at sikre, at maskinen udelukkende startes og anvendes under de optimale sikkerhedsbetingelser, der er fastsat for mennesker, dyr og genstande.

Introduktion

1.1 BESKRIVELSE

TRS universalgrøntsagssnitter snitter, skiver, river, hakker og skærer forskellige madvarer i tern (ved tilberedning af rå eller kogte grøntsager, frugt og ost).

Med sit udvalg af effektive knive er TRS den professionelle grøntsagssnitter til restauranter, storkøkkener og små firmaer.



- A Sokkel
- B Stopknap (rød)
- C Startknap (sort)
- D Indføringsstav
- E Indføringsarm
- F Stor indføringsbeholder
- G Låg
- H Udløbssliske
- I Lås til låg
- J Fødder
- K Hus i plast eller rustfrit stål, afhængig af model

Installation

2.1 DIMENSIONER - VÆGT (kun vejledende)

- Emballagens mål (mm):
L : 630 l : 270 h : 530

- Maskinens mål:



Bruttovægt inkl. emballage : 20 kg

Nettovægt med udstyr : 18 kg (ekskl. knive)

2.2 PLACERING OG INDRETNING



! Maskinen skal altid placeres på et plant, stabilt og modstandsdygtigt underlag.

TRS kan:

- Monteres på et bord, der har en max. højde på mellem 700 og 900 mm, og kan passe til en standardskål på 150 mm i højden.

- Monteres på en mobil arbejdssokkel (kan fås som ekstraudstyr).
- Ved større skåle anbringes TRS på kanten af bordet. En anden mulighed er den mobile arbejdssokkel.

**ADVARSEL!!**

Den elektriske tilslutning skal foretages efter alle kunstens regler af en kvalificeret og godkendt person (se de standarder og regler, der er gældende i installationslandet).


Eventuel brug af en adapter til stikkontakten kræver, at stikkontaktens elektriske egenskaber ikke er svagere end maskinens.

Anvend ikke multistikkdåse.

Maskinens vekselstrømsforsyning skal opfylde følgende betingelser:

- Maks. spændingsvariationer: $\pm 5\%$
- Maks. frekvensvariationer: $\pm 1\%$ fortsat, $\pm 2\%$ over korte perioder

ADVARSEL: Den elektriske installation skal være i overensstemmelse (udformning, gennemførelse og vedligeholdelse) med brugslandets lovgivende og normgivende bestemmelser.

- Kontroller overensstemmelsen mellem netspændingen og den værdi, der er angivet på typeskiltet og etiketten på ledningen.
- Maskinens el-forsyning skal beskyttes mod overspændinger (kortslutninger og overbelastninger) ved hjælp af korrekt dimensionerede sikringer eller termiske relæer i forhold til installationsstedet og maskinens specifikationer – se specifikationerne i kolonne G, figur 2.3a 

ADVARSEL: Hvad angår beskyttelse mod indirekte kontakt (afhængigt af den type forsyning, der er beregnet, og tilslutningen til ækvipotentialforbindelsen), henvises der til punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) med brug af beskyttelsesanordninger til automatisk strømforsyningsafbrydelse i tilfælde af isolationsfejl i TN- eller TT-systemet eller for IT-systemets vedkommende brug af permanent kontrol af isolering eller differentialer til automatisk afbrydelse. Forskrifterne i IEC 60364-4-41, 413.1 er gældende for denne beskyttelse.

Eksempel: I et TT-system skal der opstrøms i forhold til forsyningen installeres en strømafbryder ved overgang i jordkabel med en afbrydelsesstrøm (for eksempel 30 mA), der passer til jordforbindelsesinstallationen på det sted, hvor det er planlagt at installere maskinen.

ADVARSEL: Manglende overholdelse af disse instrukser udsætter kunden for risiko for fejl på maskinen og/eller ulykker på grund af direkte eller indirekte kontakt.

• Elektriske karakteristika:  2.3

- A Motorkode
- B Antal faser (1-faset eller 3-faset)
- C Nominel spænding i Volt (værdi, område eller omskiftning)
- D Frekvens (Hertz)
- E Nominel effekt (Watt)
- F Nominel styrke (Ampere)
- G Sikringsstørrelse til beskyttelse af elkablet (Ampere)
- H Vejledende strømforbrug (kWh)


1) 3-faset motor til 2 spændinger

- Beregn installation af en stikkontakt i muren samt et tilhørende vandtæt stik ifølge de i installationslandet gældende standarder. Denne installation samt eventuel udskiftning af stikket skal udføres efter alle kunstens regler af en kvalificeret og godkendt elektriker. Maskinen må ikke forbindes fast til el-installationen.




! Jordforbindelsen skal ske gennem en gul/grøn leder.



- Kontrollér omdrejningsretningen ved hjælp af den udkaster, der er monteret på maskinen.

- Fjern indføringsstangen fra slisken. (Dreje mod uret )

- Tryk på startknappen.

- Som udkasteren drejer i ved hjælp af slisken. Udkasteren bør dreje mod uret .

- Hvis den drejer i den modsatte retning, skal de to faseledninger i stikket byttes om.

• Tilslutningen er på forhånd indstillet til højspænding  (f.eks. 400 V). Skal maskinen bruges ved lavere spænding  (f.eks. 230 V), skal følgende udføres:

- Tag stikket ud af stikkontakten og vend maskinen om.

- Fjern de fire skruer, der holder huset fast.

- Skift monteringspladens kabel ved at flytte polskoer fra den tilslutningsklemme, der er mærket med høj spænding (400 V) over på klemmen mærket med lav spænding (230 V).

- Motorens ledningsforbindelser ændres.  6.4

- Rotationsretningen kontrolleres og kassen sættes tilbage.

2) 1-faset motor

Der skal bruges en stikkontakt med 2 ben + jord med en 10/16 A sikring.



ADVARSEL

Rengør maskinen omhyggeligt inden den tages i brug første gang.

Denne maskine er beregnet til professionel brug og skal anvendes af personale, der er uddannet til at bruge den samt til at rengøre og vedligeholde den, hvad angår driftssikkerhed og sikkerhed.

Brug maskinen i et tilstrækkeligt oplyst lokale (Se den tekniske standard, der er gældende i brugslandet. I Europa henvises der til standard EN 12464-1).

Når maskinen håndteres, skal man altid sikre sig, at de dele, man tager greb i, ikke er mobile dele: Risiko for fald og benskade. Ved ukontrolleret lukning af låget eller valken er der risiko for at få fingrene knust.



Sæt aldrig hånden ind i udkastningsområdet når maskinen fungerer: Risiko for skade. Det er udtrykkeligt forbudt at neutralisere eller ændre sikkerhedssystemerne: Risiko for uoprettelig skade!!!!

Kontroller at sikkerhedssystemerne fungerer korrekt hver gang inden brug (se afsnittet "indstilling af sikkerhedssystemer")

Indfør aldrig hånden, en hård eller en frossen genstand i apparatet.

Af hygiejniske og sikkerhedsmæssige grunde skal man altid anvende en modstandsdygtig vaskbar hætte eller engangshætte, som indhyller håret fuldstændigt.

ADVARSEL: Ved enhver håndtering i forbindelse med brug, rengøring og vedligeholdelse er der risiko for at blive skåret. Delene må ikke forceres, og hænderne skal placeres i rimelig afstand fra de skærende dele.

Anvend altid passende beskyttelsesudstyr ved disse håndteringer.



Maskinen er ikke designet til at fungere i en eksplosiv atmosfære.

3.1 BRUGERENS SIKKERHED OPNÅS VED:

- Motoren standser og bremser, når indføringsarmen anvendes der er derfor ingen risiko ved indføring.
- Motoren starter ikke, hvis låget mangler.
- Størrelsen af den lille indføringsbeholder til lange grøntsager.
- Hvis maskinen ikke standser på mindre end 2 sekunder eller slet ikke standser, når det øverste låg åbnes, skal den frakobles og der skal straks søges teknisk assistance.
- Udkaster og skiver er udformet, så der ikke er adgang via udløbsslisken.
- Overholdelse af instruktionerne i denne instruktionsbog vedr. maskinens brug, rengøring og vedligeholdelse.

ØVRIGE RISICI

Der er følgende øvrige risici ved maskinen:

- Maskinens øverste låg kan være årsag til at fingrene bliver knust, hvis det lukkes ukontrolleret.
- Hvis hånden føres ind i produktudkastningsområdet, kan det medføre, at den bliver knust eller klemt af roterende dele.

3.2 VALG AF KNIVE

3.2a

- **C skæreskiver:** til lige snit fra 1 - 13 mm.
- **CW skæreskiver:** bølgesnit fra 2 - 10 mm til:
 - Grøntsager: kartofler, gulerødder, auberginer, rødbeder, selleri, salat, champignons, agurker, courgetter, julesalat, fennikel, løg, porrer, radiser osv.
 - Frugt: mandler, bananer, æbler osv.

3.2c

- **AS snitteskiver:** til snitning af 2 - 10 mm tykke chips
- **AS 2X:** tynd 2 x 2 mm } kartoffelpinde
- **AS 3X:** medium 3 x 3 mm } selleri, gulerødder
- **AS 4X:** stor 4 x 4 mm til kartoffelstave
- **AS 6X:**
- **AS 8X:**
- **AS 10X:**

3.2d

- **J - P - K råkostskiver**
- **J 2** fin **J 3** medium **J 4** stor **J 7** ekstra stor

- Grøntsager: gulerødder, kartoffelstrimler, revet selleri, rødkål, rødbeder, peberrod, røsti.
- Ost: gruyère, mozzarella.
- Andet: mandler, brød, chokolade osv.
- **P:** til parmesan, brød, mandler, peberrod, chokolade.
- **K:** specialrivning af rå kartofler (Knödeln)

3.2e

FT terningriste: til snit fra 6 - 10 mm i tykkelse ved kombination med en **C/CW**-skive i samme tykkelse.

3.2f

- **MT snitteriste:** til skæring af terninger på 5 - 20 mm ved kombination med **C/CW**-skive.
- Tern: retter med grøntsager eller frugt, grøntsager, minestrone, sauterede eller braiserede kartofler, gryderetter.

Vejledende kapacitet op 550 kg/t:

Kartofler C5	360
Pommes frites C8 + FS 8	450

3.3 BRUG AF KNIVENE

- TRS leveres med udkasteren monteret på drivnavet. Åbn låsen på låget og løft låget helt op for at fjerne udkasteren.



Bemærk: Før arbejdet starter, skal det altid kontrolleres, at skærekammer, drivnav, udkaster, skæreskive og rist er rene.

1) Ved skivning, snitning og rivning 3.3a

- Sæt udkasteren på drivnavets flade del.
- Montér den ønskede skive (skivning, snitning eller rivning).
- Drej skiven med uret  for at føre bajonetbeslaget ind og fortsæt i samme retning, indtil den når stiften.
- Fjern skiven igen ved at dreje den i den modsatte retning og løfte den

vha. fingerhullerne i skivens kant. Hvis den ikke kan fjernes, se 5.3.

- Luk og lås låget.

2) Ved skæring i chips eller tern 3.3b

- Montér udkasteren (se foregående punkt).
- Montér risten i huset, og kontrollér, at den er monteret korrekt (overfladen skal være ren). Bemærk: Ristens overkant skal være lige under toppen af maskinens sokkel.
- Montér den valgte skive og luk låget.



• **Tips:** ved brug af en **MT rist til at snitte produkter med forskellig hårdhed: begynd med de blødere produkter, eftersom de ikke kan bruges til at skubbe hårdere produkter i risten ud.**

3.4 VALG AF INDFØRINGSBEHOLDER OG DERES FUNKTION

1) Den store indførsbeholder og indførsarmen 3.4a

A Skivning **B** Snitning **C** Rivning

- Beregnet til store produkter (max. 160 x 80 mm, svarende til et kvart kål).
- Produkterne indføres manuelt ved at lægge produkterne i et ad gangen eller i håndfulde. Husk at placere dem rigtigt for at undgå skæve snit. "Sarte" produkter (tomater, citrusfrugter) anbringes op ad siden.  3.4b

2) Den lille indførsbeholder med aftagelig indførsstav



- Beregnet til skivning af lange grøntsager (gulerødder, julesalat, agurker, porrer osv.). Åbning max. 52 mm dia.

Ved skivning indsættes spidsen af lange produkter altid først.

- Manuel indføring sker ved at lægge produkterne lodret i den lille beholder et ad gangen eller i håndfulde.




• **Tips til at undgå:**

- skæve eller uregelmæssige snit: læg tynde produkter i med "hovedet" først.
- tilstopning: skær grøntsagernes ender af.

3.5 BRUG AF DEN STORE INDFØRINGSBEHOLDER OG INDFØRINGSARMEN

TRS starter kun, hvis låget er lukket.

- Lad indførsstaven blive i indførsarmen, så produkterne ikke kommer retur.
- Tryk på den sorte startknap.
- Løft indførsarmen op med den ene hånd.  3.5a
- Når indførsarmen er fri af indførsbeholderen, stopper motoren straks, så produkterne kan lægges i helt uden risiko.



- Når indførsarmen sænkes, vil TRS automatisk starte igen.

Ved skivning eller rivning 3.5c


- Brug indførsarmen til at lægge produkterne ned i indførsbeholderen, indtil den når sit nedre stop ved gentagne gange at trykke på armen.
- Løft indførsarmen og begynd en ny cyklus..
- Når arbejdet er færdigt, trykkes på den røde stopknap



Bemærk: Afpas den kraft, indførsarmen føres med, efter:

- det produkt, der tilberedes (bløde produkter = mindre kraft)
- det valgte skæreudstyr (en råkostskive kræver mere kraft end en skæreskive).

3.6 BRUG AF DEN LILLE INDFØRINGSBEHOLDER OG INDFØRSSTAVEN 3.6

- Lad indførsarmen være i sin nedre position og lås indførsstaven op (drej den mod uret ).
- Tryk på startknappen.
- Løft indførsstaven og læg produkterne i med den anden hånd.

- Skub produkterne med indførsstaven og start en ny cyklus.
- Tryk på stopknappen, når arbejdet er færdigt.



Sæt aldrig hånden eller hårde genstande i indførsbeholderen, når maskinen kører.

Rengøring, hygiejne og opbevaring



ADVARSEL!!

Frakobl apparatet inden det demonteres.

Læs omhyggeligt de brugs- og sikkerhedsvejledninger, der leveres sammen med rengøringsprodukter, inden disse anvendes, og brug passende beskyttelsesudstyr.

Maskinen må ikke rengøres med trykluftrenser.

4.1 UNDER BRUG

- Åben låget og fjern det evt. ved at trække det bagud.
- Fjern skæreudstyret (skive, rist, udkaster) og indføringsstaven.



- Vask udstyret i varmt vand, skyl det af og lad det tørre.
- Vask skærekammeret af med en ren, fugtig svamp.

4.2 EFTER BRUG

- Se 4.1.
- Rengør de aftagelige dele i varmt vand med et rengøringsmiddel/affedter/desinficerende middel, som egner sig til udstyret.
- Skyl af med rent vand og lad delene tørre.



Tips: Ved MT riste skal evt. fastsiddende terninger skubbes ud med en gulerod. Brug ikke metalgenstande.

- Vask skærekammeret af med en fugtig klud og et rengøringsmiddel - desinficerende middel. Skyl det derefter af.



- Rengør TRS udvendigt med en fugtig svamp og et mildt rengøringsmiddel. Skyl af med en fugtig svamp.



Bemærk: Brug ikke slibende rengøringsmidler, der ridser overfladen, eller klorholdige produkter, der gør aluminiummet mat.

- Plastdelene må ikke vaskes i opvaskemaskine.



Maskinen må ikke rengøres med en højtryksrens.

4.3 OPBEVARING

- Efter rengøring skal alt skæreudstyr omhyggeligt opbevares i opbevaringsstativet, der er monteret på væggen.

Fejlfinding


5.1 MASKINEN STARTER IKKE, KONTROLLÉR AT:

- Stikket er sat i stikkontakten.

- Stikkontakten tilføres korrekt strømforsyning.
- Låget er lukket.
- Indføringsarmen er i indføringsbeholderen.

5.2 UNORMAL STØJ

- Stands apparatet og frakobl det.
- Kontroller at bakken, risten og udkasteren er rigtigt installeret.
- Afmonter delene, rengør dem om nødvendigt, og monter dem igen.

- Hvis støjen fortsætter, og maskinen kører ved nedsat effekt, kontrolleres at:
 - den 3-fasede motor ikke kører ved 2 faser,
 - remmen ikke er slidt eller skal efterspændes (se  6.1).


5.3 TILSTOPNING AF EN SKIVE:




- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Læg en hånd fladt mod udkasteren, så den ikke kan dreje.



- Hold med den anden hånd om skivens kant i fingerhullerne og drej den skarpt mod uret .
- Løft den og drej den samtidig frem og tilbage.  5.3b

5.4 ARBEJDETS KVALITET

- Stop maskinen, før der udføres noget arbejde.
- Hvis produkterne ikke kommer helt ud af maskinen, kontrolleres at:
 - Udkasteren er monteret korrekt.
 - Produkterne i opsamlerskålen ikke blokerer udløbet.
 - Produkterne ikke samler sig i skærekammeret.
- Hvis snitkvaliteten ikke er i orden, kontrolleres:
 - Omdrejningsretning (mod uret , set fra oven).

- At det korrekte skæreudstyr er valgt (se  3.2).
- Skæreudstyrets tilstand (se  6.2).
- Valg af indføringsbeholder.
- Den måde, hvorpå produkterne lægges i indføringsbeholderen (se  3.4).



Hvis problemet ikke forsvinder, kontaktes Deres forhandlers serviceværksted.




ADVARSEL!!

Vedligeholdelse må kun foretages af en kvalificeret, uddannet og godkendt person

6.1 MEKANISKE DELE

- TRS kræver kun et minimum af vedligeholdelse (motor og lejerne er levetidssmurte).
- Det anbefales at kontrollere remmens spænding og slitage mindst en gang om året.

Denne kontrol udføres som følger:

- Vend maskinen om.
- Fjern de fire skruer, der holder huset fast.
- **Efterspænding af remmen**  **6.1**
- Skru de fire holdeskruer **A** på motorsoklen løs (1 omgang) (8 mm nøgle).
- Skru spændeskruen **B** bag på maskinen en smule løs.
- Kontrollér remmens spænding ved at skubbe til den med tommelfingeren mellem motorsokkel og den store remskive. Nedbøjningen **C** skal være ca. 3 mm.
- Spænd de fire holdeskruer **A** på motorsoklen.

- Fjern evt. remstøv inde i huset og rens ventilationshullerne.
- Kontrollér de elektriske tilslutningers stand.
- Montér huset igen.

• Adgang til elektriske komponenter

- Tag stikket ud af stikkontakten.



Restspænding på kondensator клемmerne.

- Kondensatorerne kan have en restspænding. For at undgå risici under udførelse af arbejdet anbefaler vi, at de aflades ved at forbinde deres klemmer med en isoleret leder (f.eks. en skruetrækker).

6.2 VEDLIGEHOLDELSE AF SKÆREUDSTYRET

• Skæreskiver: slibning af klingerne

- Skru påspændingsskrue af.
- Slib med en slibesten. Hold klingerne i samme vinkel.

• Snitteriste

Knivene kan ikke udskiftes, eftersom de er støbt ind i risten.

- Om nødvendigt kan evt. skader på knivene, forårsaget af stød eller slag, repareres ved slibning med en lille fil.

• Råkostskiver

Råkostskiverne kan ikke slibes.

- Er råkosttænderne meget slidte, udskiftes råkostskiven.

6.3

6.3 JUSTERING AF SIKKERHEDSANORDNINGER

- Efter hver brug, kontroller at afskærmningerne er i god stand. Motoren skal standse på mindre end 2 sekunder:
- Når låget åbnes, hvis mellemrummet E er 10-20 mm.

- Når indføringsarmen åbnes, hvis mellemrummet F er max. 45 mm fra indføringsbeholderens kant.

• Hvis en af de to sikkerhedsanordninger ikke fungerer:

- Brug ikke maskinen
- Få maskinen justeret på Deres serviceværksted.

6.4 ELEKTRISKE KOMPONENTER



6.4

Se strømskemaerne.



• Identifikation af ledningernes farver:

- Strømkredsløb: sort
- Styrekredsløb: rød
- Motor: (A) rød - (B) grøn - (C) gul - (D) - hvid - (E) blå - (F) sort - (G) orange - (H) violet - (J) brun.
- Faser: L1 / L2 / L3
- Nulleleder: N
- Jord: B/C gul og grøn

• Identifikation af komponenterne

- O : Stopknap
- I : Startknap

- S1 : Sikkerhedsanordning for låg
- S2 : Sikkerhedsanordning for indføringsarm
- S3 : Termoføler (afhængig af valgt model)
- M : Motor
- CD : Startkondensator
- CP : Permanent kondensator
- CF : Bremsekondensator
- K : Startrelæ
- CC : Styrekort
- Cpu : Strømforsyningskort

6.5 SERVICE

Vi anbefaler, at De kontakter den forhandler, der solgte Dem maskinen.



Ved henvendelse om yderligere information eller bestilling af reservedele skal maskintype, serienummer og elektrisk karakteristik specificeres.

- Fabrikanten forbeholder sig ret til at ændre og forbedre produkterne uden forudgående varsel.

Forhandlerstempel



Købsdato :

Overensstemmelse med lovgivningen

Denne maskine er konstrueret og fremstillet i overensstemmelse med:

- Maskindirektiv EØF/2006/42
- EMC direktiv EØF/2014 / 30
- 2011/65/EU Direktiv om begrænsning af anvendelse af visse farlige stoffer.

Direktiv « WEEE » 2002/96/EØF

Symbolet "WEEE" på produktet angiver, at dette produkt ikke må betragtes som husholdningsaffald. I stedet skal det indleveres til genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bliver fjernet på denne måde, hjælper man med til at forebygge negative konsekvenser for miljøet og sundheden, som ville kunne opstå som følge af forkert bortskaffelse af dette produkt. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt, kontakt venligst salgsafdelingen eller distributøren, eftersalgsserviceafdelingen eller den pågældende afdeling for behandling af affald.

Direktiv „Affald“ 2006/12/EØF

Maskinen er designet således, at den ikke bidrager eller bidrager mindst muligt til at forøge mængden eller toksiciteten af affald og risiko for forurening.

Sørg venligst for at overholde genbrugsbetingelserne.

Direktiv „Emballage og affald fra emballage“ 94/12/EF

Maskinens emballage er designet således, at den ikke bidrager eller bidrager mindst muligt til at forøge mængden eller toksiciteten af affald og risiko for forurening. Sørg venligst for at emballagens forskellige dele bortskaffes på egnede genbrugssteder.

- Ifølge de europæiske standarder:

- EN 60 204-1-2006 Maskiners elektriske udstyr
- EN 1678-2010 grønnsagssnitte, indbyggede sikkerhedsanordninger

Denne overensstemmelse attesteres af:

- CE-overensstemmelsesmærket, der er påsat maskinen
- Den tilhørende CE overensstemmelseserklæring, der er knyttet til garantien.
- Denne betjeningsvejledning, som skal gives til brugeren.

Lydkarakteristik

- Støjniveauet er målt i henhold til prøvningskoden EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70 dBA

Beskyttelsesgrader ifølge EN 60529-2000 standarden:

- IP55 elektriske kontrolanordninger
- IP24 hele maskinen

Indbygget sikkerhed

- Maskinen er designet og fremstillet i overensstemmelse med de relevante regler og standarder, der er anført ovenfor.
- Før brugen af maskinen skal bruger oplæres i brug af den og informeres om eventuelle resterende risici. (Det er obligatorisk at oplære personalet i betjening af udstyr).

Fødevarehygiejne:

Maskinen er fremstillet af materialer, der er i overensstemmelse med følgende forordninger og standarder:

- Direktiv 1935/2004/EØF: Materialer og genstande, der er i kontakt med fødevarer.
- Normen EN 601-2004: Legeringer af støbt aluminium, der er i kontakt med fødevarer.
- Normen EN 1672-2 : Maskiner til brug med levnedsmidler hygiejneregler

Dele i kontakt med fødevarer er glatte og lette at rengøre. Brug rengøringsmidler, der er godkendt til fødevarehygiejne, og følg brugsanvisningerne derfor.

Maskinen er CNERPAC-godkendt til fødevarehygiejne og opfylder NSF standard 8.

Vibration

Vibrationsniveauet på knusegrebet er lavere end 2,5m/s².

Referansespråket for denne håndboken er fransk.

Innhold

Innledning	1	Feilsøking	3
Installasjon	1	Vedlikehold	4
Bruk og sikkerhet	2	Samsvar med gjeldende forskrifter	5
Rengjøring, hygiene og oppbevaring	3		

Innledning

Bruksanvisningen gir brukeren nyttig informasjon for å arbeide på riktig måte og i all sikkerhet, og er forutsett til å gjøre bruken av maskinen lettere (omtalt heretter med termen "maskin" eller "apparat").

Alt som nevnes i det følgende må ikke i noen tilfeller bli ansett som en lang liste med krevende advarsler, men heller som en serie med instruksjoner som har som mål å forbedre maskinens ytelser på alle måter, og spesielt å unngå person- og materialskader på grunn av uegnede bruks- og styringsprosedyrer.

Det er viktig at alle de personene som har ansvar for transport, installasjon, idriftsetting, bruk, vedlikehold, reparasjoner og demontering av maskinen leser denne håndboken nøye før de tar fatt på de ulike operasjonene. Dette må overholdes for å forhindre enhver feilaktig eller uegnet manøver eller håndtering som vil kunne skade maskinens integritet eller sette personer i fare.

Det er like viktig at håndboken er tilgjengelig for operatøren og at den oppbevares sikkert på maskinens driftssted slik at den kan finnes raskt igjen dersom man skulle være i tvil om noe, og foruten det, hver gang det skulle være nødvendig.

Dersom det fremdeles hersker usikkerhet rundt bruken av maskinen etter å ha lest håndboken, ikke nøl med å ta kontakt med Fabrikanten eller det godkjente Servicesenteret. Disse vil være tilgjengelige for å garantere rask og omhyggelig service for å sikre optimal effektivitet og best mulig drift av maskinen.


Det minnes om at standardene med hensyn til sikkerhet, hygiene og miljøvern som gjelder i installasjonslandet alltid skal respekteres under maskinens bruksfaser. Det er dermed brukerens ansvar å forsikre seg om at maskinen kun settes i gang og brukes under optimale sikkerhetsbetingelser med hensyn til både personer, dyr og materiell.

Innledning

1.1 BESKRIVELSE

TRS allsidige grønnsakshakkemaskiner kan skjære, hakke, rive og raspe forskjellige typer næringsmidler i skiver, strimler og terninger. Maskinene er beregnet på rå og kokte grønnsaker, frukt og ost.

TRS har en lang rekke tilbehør som gjør den til en profesjonell grønnsakshakkemaskin for restauranter, storkjøkken og småbedrifter.

-  **1.1**
- A Hus
 - B Stoppknapp (rød)
 - C Startknapp (svart)

- D Skyvearm
- E Matearm
- F Stor innmatingstrakt
- G Deksel
- H Utløpsrenne
- I Deksellås
- J Ben
- K Hus i plast eller rustfritt stål, avhengig av modell

Installasjon

2.1 MÅL - VEKT (VEILEDENDE)

- Emballasjens mål i mm:
L: 630 l: 270 h: 530

- Maskinens mål:  **2.1**

Bruttovekt i emballasjen: 20 kg
Nettovekt med tilbehør: 18 kg (uten knivene)

2.2 PLASSERING **2.2**

 ! Maskinen må alltid plasseres på et flatt, støtt og sterkt underlag.

TRS kan plasseres enten:

- På et bord med maks. høyde 700-900 mm med en standard 150 mm høy bolle.
- På et mobilt stativ (tilleggsutstyr).

- For arbeid med større boller, plasser TRS på kanten av bordet eller bruk det mobile stativet.

2.3 ELEKTRISK TILKOPLING



ADVARSEL!!

Den elektriske tilkoplingen må gjøres i overensstemmelse med gjeldende regler og av en kvalifisert og kompetent person (se gjeldende standarder og regler i installasjonslandet).


Før det tas i bruk en eventuell strømkontaktadapter, må man kontrollere at adapterens elektriske karakteristikk ikke er lavere enn maskinens.

Det må ikke brukes multikontakt.

Vekselstrømtilførselen til maskinen må tilfredsstillende følgende betingelser;

- Maks. spenningsvariasjoner: $\pm 5\%$
- Maks. frekvensvariasjoner: $\pm 1\%$ kontinuerlig, $\pm 2\%$ over korte perioder

OBS!: Den elektriske installasjonen må være i overensstemmelse med (utforming, gjennomføring og vedlikehold) kravene i gjeldende standarder og lovgivning i installasjonslandet.

- Sjekk at det er overensstemmelse mellom spenningen i den elektriske kretsen og den verdien som er angitt på dataplatten og på merkelappen på strømtilførselsledningen.
- Maskinens strømtilførsel må være beskyttet mot overspenninger (kortslutninger og overbelastninger) ved at det brukes sikringer eller termiske releer med de riktige dimensjonene i forhold til installasjonsstedet og maskinens karakteristikk – se karakteristikk i kolonne G til figur 2.3a 

OBS!: For beskyttelse mot indirekte kontakt (avhengig av den typen strømtilførsel som er forutsett og tilkoplingen av massene til den ekvipotensielle beskyttelseskretsen), referer til punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) med bruk av beskyttelsesanordninger for automatisk strømtilførselsbrudd i tilfelle isoleringsfeil i TN- eller TT-diagrammet, eller bruk av en permanent isolasjons- eller differensialkontrollør for automatisk brudd for IT-systemet. For denne beskyttelsen er det forskriftene i IEC 60364-4-41, 413.1 som gjelder.

For eksempel: i et TT-system må man i overkant av strømtilførselen installere en differensialbryter med bruddstrøm (for eksempel 30 mA) som er tilpasset jordingsinstallasjonen på det stedet hvor maskinen skal installeres.

OBS!: Dersom disse instruksene ikke overholdes vil kunden risikere maskinfeil og/eller ulykker på grunn av direkte eller indirekte kontakter.

• Motorpesifikasjoner 2.3

- A Motorkode
- B Antall faser (en- eller trefaset)
- C Nominell spenning i volt (verdi, område eller kommutering)
- D Frekvens (Hertz)
- E Nominell effekt (Watt)
- F Nominell strøm (Ampere)
- G Type sikring på strømkabelen (Ampere)
- H Effektförbruk (KWh)


1) Trefaset motor med dobbeltspenning

• Forutsette installasjon av en veggkontakt samt et tilsvarende vannrett støpsele i samsvar med gjeldende standarder i installasjonslandet. Denne installasjonen og eventuelt utskiftingen av støpselet må utføres i overensstemmelse med gjeldende regler og av en kvalifisert og kompetent elektriker. Maskinen må ikke koples til den elektriske installasjonen i fast modus.




! Obligatorisk jording med grønn/gul leder.



• Kontroller omdreiningensretningen med hjelp av maskinens utkaster.

- Fjern skyvearmen fra utløpsrennen. (Dreie mot urviserne )

- Trykk på startknappen.

- Kontroller utkasterens omdreiningensretning via utløpsrennen. Utkasteren skal dreie mot urviserne .

• Hvis den dreier i feil retning, bytter du om de to faseledningene i kontakten.

• Koplingen er forhåndsinnstilt på høy spenning  (f.eks. 400 V). For å bruke maskinen med lav spenning  (f.eks. 230 V):

- Ta ut støpselet fra kontakten og snu maskinen opp ned.

- Ta ut de fire skruene som fester huset.

- Bytt ledningen fra integralplaten ved å bytte kabelskoen på tilkoblingsterminalen merket med høyere spenning (400V) med den merket med lavere spenning (230V).  6.4

- Bytt ledningskoblingene til motoren.

- Sjekk rotasjonsretningen og erstatt kapslingen.

2) Enfasert motor

Krever en standard jordet stikkontakt med to ben og en 10/16 A sikring.



ADVARSEL!!

Rengjør maskinen før den tas i bruk for første gang.

Denne maskinen er kun til profesjonell bruk og må kun brukes av personer som har fått opplæring i bruken av den, samt til rengjøring og vedlikehold med hensyn til pålitelighet og sikkerhet.

Bruk maskinen i et lokale med tilstrekkelig belysning (Se gjeldende teknisk standard i brukslandet. I Europa er det standarden EN 12464-1 som gjelder).

Ved håndtering av maskinen må man alltid forsikre seg om at man ikke griper tak i bevegelige deler; risiko for fall og skade på bein og føtter.

Ukontrollert lukking av lokket eller stapperen utgjør en risiko for knusing av fingrene.



Før aldri hånden inn i tømmeonen når maskinen er i drift da risikoen for skader er stor. Det er strengt forbudt å nøytralisere eller endre sikkerhetssystemene: Risiko for ureparerbare skader!!!!

Sjekk at sikkerhetssystemene fungerer som de skal før hver bruk (se avsnitt «innstilling av sikkerhetssystemene»).

Før aldri hånden eller et hardt eller frossent element inn i apparatet.

Av hygieniske og sikkerhetsmessige grunner må det alltid brukes et solid og vaskbart hodeplagg eller et hodeplagg til engangsbruk som alt håret kan samles inn i.

OBS! All håndtering i forbindelse med bruk, rengjøring eller vedlikehold utgjør en risiko for kuttskader. Bruk aldri makt og plasser hendene i rimelig avstand fra de skarpe delene.

Det skal alltid brukes egnet verneutstyr ved disse håndteringene.

Maskinen er ikke fremstilt for drift i eksplosive atmosfærer.



3.1 BRUKERENS SIKKERHET ivaretas ved

- At motoren stopper automatisk når matearmen åpnes, slik at det ikke oppstår fare ved innmating av produktene.
- At motoren ikke kan starte med mindre dekslet er lukket.
- Utformingen av den lille matetrakten for lange grønnsaker.
- Dersom maskinen ikke stanser på mindre enn 2 sek. eller ikke stanser i det hele tatt når det øvre lokket åpnes, kople fra maskinen og ta umiddelbart kontakt med teknisk service.
- At brukeren ikke får tilgang via utløpsrennen på grunn av plasseringen av utkasteren og skjæreskivene.
- At anvisningene om bruk, rengjøring og vedlikehold i denne bruksanvisningen følges.

RESTRISIKOER

Maskinen utgjør følgende restrisikoer:

- Det øvre lokket til maskinen kan medføre knusing av fingrene dersom det lukkes på en ukontrollert måte.
- Dersom hånden føres inn i produktenes tømmeone kan det føre til at hånden knuses eller klemmes av de delene som er i bevegelse.

3.2 FORSKJELLIG TILBEHØR

3.2a

- **Skjæreskiver C** til skjæring av rette skiver fra 1 til 13 mm.

- **Skjæreskiver CW** til skjæring av riflede skiver fra 2 til 10 mm for:

- Grønnsaker: poteter, gulrøtter, auberginer, rødbeter, selleri, kålhoder, sopp, agurk, squash, fennikel, løk, purreløk, reddik osv.
- Frukt: mandler, bananer, epler osv.

3.2c

Riveskiver AS for å rive grønnsakene i tynne strimler fra 2 til 10 mm

- **AS 2X** : tynne 2 x 2 mm } poteter i tynne strimler,
- **AS 3X** : medium 3 x 3 mm } selleri, gulrøtter
- **AS 4X** : stor 4 x 4 mm for «pommes strips» (tynne pommes frites)
- **AS 6X** :
- **AS 8X** :
- **AS 10X** :

3.2d

- **Raspeskiver J - P - K**

- **J 2** tynn **J 3** medium **J 4** stor **J 5** ekstra stor

- Grønnsaker: gulrøtter, poteter, selleri, rødkål, rødbeter, reddiker, rösti
- Ost: gruyère, mozzarella
- Annet: mandler, brødsmler, sjokolade osv.
- **P** : for parmesanost, brødsmler, mandler, reddik, sjokolade
- **K** : egen type rasp for rå poteter (Knödeln)

3.2e

- **FT strimmelgitter**: for 6 til 10 mm tykke strimler (pommes frites) ved bruk sammen med en **C/CW** skjæreskive av samme tykkelse.

3.2f

- **MT terninggitter**: for firkantede kutt på 5 til 20 mm ved bruk sammen med en **C/CW** skjæreskive for:
 - Terninger og ruter, macedoine av frukt eller grønnsaker, jardinière, minestroneuppe, sauterte eller braiserte poteter, gryteretter.

Forventet kapasitet opp 550 kg/t:

Poteter C 5 360

Pommes frites C 8 + FS 8 450


3.3 BRUKE TILBEHØRET

- TRS leveres med utkasteren montert på drivspindelen. Lås opp deksellåsen og åpne lokket helt for å fjerne utkasteren.



Før du begynner å bruke maskinen må du alltid kontrollere at skjærekammeret, drivspindelen, utkasteren, skjæreskiven og gitteret er rene.

1) Raspe eller skjære i skiver 3.3a

- Monter utkasteren på den flate delen av spindelen.
- Monter ønsket tilbehør (skjæreskive, riveskive, raspeskive).
- Drei skiven med urviserne  for å montere bajonettkoplingen. Fortsett å dreie den i samme retning til den når frem til pinnen.
- For å fjerne skiven, dreier du den i motsatt retning. Løft skiven

etter fingerhullene i kanten av skiven. Hvis du ikke får den løs, se punkt 5.3.

- Lukk dekselet og lås det.

2) Skjære i strimler eller terninger 3.3b


- Monter utkasteren som beskrevet i forrige punkt.
- Monter gitteret i gitterhuset og pass på at det sitter som det skal og at monteringsflaten er ren. Oversiden av gitteret skal ligge litt over toppen av maskinhuset.
- Monter ønsket tilbehør og lukk dekselet.
- Tips som gjelder MT-gitteret for å kutte produkter av forskjellig hardhetsgrad: begynn med de mykeste produktene, ettersom disse ikke klarer å skyve inn hardere produkter som allerede ligger i gitteret.



3.4 VELGE MATETRAKT, MATETRAKTESENS FUNKSJON

1. Stor matetrakt med matearm 3.4a

A Skiver B Strimler C Rasping

- Passasje for større produkter (maks. 160 x 80 mm, som 1/4 kålhode)
- Manuell innmating foretas ved å føre inn produktene enkeltvis eller i små håndfuller. Pass på at produktene plasseres riktig for å unngå feil kutting. «Skjøre» produkter (f.eks. tomater, sitrusfrukt) plasseres langs siden.  3.4b

2. Liten matetrakt med avtakbar skyvearm

- Brukes for å skjære lange produkter (gulrøtter, sikori, agurk, purreløk osv.). Åpningen er på maks. 52 mm.

Produktene skal alltid mates inn med tuppen først.

3.4c

- Manuell innmating foretas ved å føre inn produktene enkeltvis eller i små håndfuller.




• Tips for å unngå:

- ujevne og vinklede kutt: mat tynne produkter inn med «tuppen først»
- blokkeringer: skjær av endene på grønnsakene før innmating

innmating

3.5 BRUKE DEN STORE MATETRAKTEN MED MATEARM

TRS starter bare når dekselet er lukket.

- La skyvearmen bli inne i matearmen slik at produktene ikke kommer ut igjen.
- Trykk på den svarte startknappen.  3.5a
- Løft opp matearmen med den ene hånden.
- Med en gang matearmen er klar av maskinen, stopper motoren automatisk slik at produktene kan mates trygt inn.

3.5b

- Når matearmen senkes, starter TRS automatisk igjen

Rive, raspe eller skjære i skiver  3.5c


- Skyv matearmen langsomt nedover til den stopper for å skyve produktene inn i matetrakten.
- Løft matearmen og gjenta.
- Når du er ferdig, trykker du på den røde stoppknappen.



Merk: Hvor stor kraft du skal bruke på matearmen er avhengig av:

- produktet som hakkes (mykt produkt = mindre kraft)
- tilbehøret (gitter krever mer kraft enn skjæreskive)

3.6 BRUKE DEN LILLE MATETRAKTEN OG SKYVEARMEN 3.6

- La matearmen hvile i den nedre stillingen og lås opp skyvearmen (drei den mot urviserne ).
- Trykk på startknappen for å starte maskinen.
- Hev skyvearmen og legg i produktene med den andre hånden.
- Skyv produktene inn med skyvearmen og gjenta.

- Når du er ferdig, trykker du på stoppknappen.



Du må aldri føre hånden eller harde gjenstander inn i matetrakten mens motoren går.

Rengjøring, hygiene og oppbevaring



ADVARSEL!!

Kople fra apparatet før enhver demontering.

Før det brukes noen som helst vaskemidler, må instruksene for bruk og sikkerhet som finnes vedlagt middelet lese nøye. Bruk egnet verneutstyr.

Maskinen må ikke vaskes med høytrykkspyler.

4.1 MELLOM HVER GANGS BRUK

- Åpne dekselet og ta det om nødvendig av ved å trekke det bakover.
- Ta ut tilbehøret (skive, gitter, utkaster) og skyvearmen.



- Vask tilbehøret i varmt vann, skyll og tørk.
- Vask skjærekammeret med en ren, fuktig svamp.

4.2 ETTER HVER GANGS BRUK

- Følg instruksene i punkt 4.1.
- Rengjør de avtakbare delene i varmt vann med oppvaskmiddel eller avfettingsmiddel som er godkjent for maskinen.
- Skyll i varmt vann og legg til tørk.



Tips: Biter som har satt seg fast i MT-gitteret kan du skyve ut med en gulrot. Ikke bruk metallgjenstander.



- Rengjør skjærekammeret med en fuktig svamp og oppvaskmiddel/desinfeksjonsmiddel og skyll av.

- Tørk av utsiden av TRS med en fuktig svamp og et mildt oppvaskmiddel. Skyll med en ren svamp.



Merk! - Ikke bruk slipende vaskemidler som kan ripe overflaten, eller klorbaserte rengjøringsmidler som gjør aluminiumsoverflaten matt.

-Plastdelene skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.



Maskinen skal ikke rengjøres med høytrykksspyler.

4.3 OPPBEVARING


- Etter rengjøring kan tilbehøret oppbevares i stativet som festes på veggen.

Feilsøking




5.1 HVIS MASKINEN IKKE STARTER, KONTROLLER AT:

- Støpselet er satt i stikkkontakten.
- Spenningen på strømmettet stemmer.
- Dekselet er lukket;
- Matearmen er i matetrakten.





5.2 UNORMALE LYDER

- Stanse apparatet, kople det fra.
- Kontrollere at brettet, risten og utkasteren sitter riktig på plass.
- Ta maskinen fra hverandre, rengjør den om nødvendig og sett den sammen igjen.
- Hvis lydene fortsetter og maskinen virker svak, kontroller at:
 - Trefasemotoren ikke går på to faser
 - Remmen ikke er slitt eller må strammes (se  punkt 6.1).

5.3 FJERNE EN BLOKKERT SKIVE

- Ta støpselet ut av stikkkontakten.
- Legg en hånd flatt på utkasteren og hold den fast slik at den ikke kan dreie. 
- Hold skiven i fingerhullene langs kanten med den andre hånden og drei skiven hardt mot urviserne .
- Lirk skiven frem og tilbake mens du løfter den ut. 

5.4 DÅRLIG RESULTAT

- Slå av maskinen.
- Hvis produktene ikke kommer skikkelig ut av maskinen, kontroller at:
 - Utkasteren er riktig montert.
 - Produktene i bollen ikke blokkerer utløpet.
 - Produktet ikke har samlet seg opp i skjærekammeret.
- Hvis hakkingen ikke er av god nok kvalitet, kontroller at:
 - Omdreiningretningen stemmer (mot urviserne  sett ovenfra).
 - Du har valgt riktig tilbehør (se  punkt 3.2).
 - Tilbehøret er i god stand (se  punkt 6.2).
 - Du har valgt riktig matetrakt.
 - Produktene ligger riktig i matetrakten (se  punkt 3.4).



Hvis problemene varer over lengre tid, ta kontakt med serviceavdelingen hos din lokale forhandler.

Vedlikehold




ADVARSEL !!

Kople maskinen fra strømmettet før ethvert inngrep.
Vedlikeholdet kan kun utføres av en kvalifisert og kompetent person som har fått nødvendig opplæring til dette.

6.1 MEKANISKE DELER

- TRS krever minimalt vedlikehold (motoren og lagrene er smurt for hele sin levetid).
- Du bør kontrollere strammingen og slitasjen på remmen minst en gang i året.

For å kontrollere remmen:

- snu maskinen opp ned
- skru løs de fire skruene som fester huset
- **Stramme remmen**  **6.1**
- Skru løs de fire skruene **A** på motorhuset (8 mm skrutrekker), en omdreining.
- Skru forsiktig på strammeskruen **B** bak på maskinen.
- Kontroller strammingen på remmen ved å trykke på den med tommelen (mellom motorhuset og det store tannhullet). Avstanden **C** skal være ca. 3 mm.

- Trekk til de fire skruene **A** som fester motoren.
- Tørk bort eventuelt støv inne i motorhuset og rengjør ventilasjonshullene.
- Kontroller tilstanden til de elektriske kopleingene.
- Monter huset igjen.

• Tilgang til de elektriske komponentene

- Ta støpselet ut av stikkkontakten.



Kondensatorene kan inneholde restspenning.

- Det kan fortsatt være elektrisk ladning i kondensatorene. For å unngå fare under arbeidet, anbefaler vi at kondensatorene utlades ved at polene koples sammen med en isolert leder (f.eks. en skrutrekker).

6.2 VEDLIKEHOLD AV TILBEHØRET

• Slipe skjæreskivene

- Ta ut festeskruene.
- Slip skjæreskivene med en slipesten. Pass på å holde slipestenen i samme vinkel.

• Terninggitter

Trådene kan i utgangspunktet ikke tas ut siden de er integrert i gitteret.

- Trådene kan eventuelt slipes med en liten fil hvis de er blitt skadet av støt.

• Raspekiver

Raspekivene kan ikke slipes.

- Når raspekivene er svært slitte, bør de byttes.

6.3 JUSTERE SIKKERHETSANORDNINGENE 6.3

- Før bruk, sjekk at sikkerhetsanordningene fungerer korrekt. Motoren må stanse på mindre enn 2 sekunder:
- Når dekselet åpnes med 10 til 20 mm (*E*).
- Når matearmen løftes og avstanden *F* er mer enn 45 mm fra kanten på matetrakten.

- Hvis en av de to sikkerhetsanordningene ikke virker:
- Ikke bruk maskinen.
- Send maskinen til service hos din lokale forhandler.

6.4 ELEKTRISKE DELER



6.4 Se koplings skjemaene.

• Fargekoder på ledningene:

- Strømkrets = svart
- Styrekrets = rød
- Motor: (A) rød, (B) grønn, (C) gul, (D) hvit, (E) blå, (F) svart, (G) oransje, (H) lilla, (J) brun
- Faser: L1 / L2 / L3
- Nøytral: N
- Jording: B/C gul og grønn

• Delene i koplingskjemaet:

O : Stoppknapp

I : Startknapp

S1 : Sikkerhetsanordning på dekselet

S2 : Sikkerhetsanordning på matearmen
S3 : Temperaturføler (avhengig av modell)
M : Motor
CD : Oppstartskondensator
CP : Permanent kondensator
CF : Premsekondensator
K : Oppstartsrelé
CC : Styrekort
Cpu : Effektkort

6.5 SERVICEADRESSE

Vi anbefaler at du tar kontakt med forhandleren som du kjøpte maskinen av.



Ved forespørsler om ytterligere opplysninger og ved bestilling av reservedeler, må du alltid oppgi maskinens modell, serienummer og elektriske data.

- Produsenten forbeholder seg retten til å endre eller forbedre produktene uten forhåndsvarsel.

Forhandlerens stempel:




Kjøpsdato:.....

Samsvar med gjeldende forskrifter

Maskinen er konstruert og produsert i samsvar med:

- Maskindirektiv 2006/42/EØF
- Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014 / 30 EU
- 2011/65/EU Direktiv om begrensning av bruk av visse farlige stoffer.

Direktiv « WEEE » 2002/96/CEE

Symbolet "  " på produktet angir at dette produktet ikke kan behandles som husholdningsavfall. Derimot må det leveres inn på egnet resirkuleringsanlegg for elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å handle på en slik måte at dette produktet blir riktig fjernet, vil du være med på å hjelpe og forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og folks helse som ellers ville kunne oppstå ved uriktig avfallsbehandling av dette produktet. For ytterligere opplysninger vedrørende resirkulering av dette produktet, ta kontakt med salgsavdelingen eller forhandleren av produktet, din etter salgs-service eller tjenesten for behandling av denne typen avfall.

Direktiv «AVFALL» 2006/12/CEE

Maskinen er laget på en slik måte at den ikke bidrar til, eller så lite som mulig, å øke avfallsmengden eller skadeligheten og risikoene for forurensning.

Sørg for å respektere resirkuleringsbetingelsene.

Direktiv «Emballasje og emballasjeavfall» 94/62/CE

Maskinens emballasje er laget på en slik måte at den ikke bidrar til, eller så lite som mulig, å øke avfallsmengden eller skadeligheten og risikoene for forurensning.

Sørg for å levere inn de ulike emballasjedelene ved egnede resirkuleringsanlegg.

- Følgende europeiske standarder:

- EN 60204 - 1-2006 - Elektrisk utstyr på maskiner
- EN 1678 - 2010 - Grønnsakshakkemaskiner, integrerte sikkerhetsanordninger

Dette samsvaret bekreftes av:

- CE-merkingen på maskinen
- CE-samsvarserklæringen som følger med garantien
- Denne bruksanvisningen som skal gis til brukeren.

Støynivå:

- Det akustiske støynivået som ble målt i følge standarden EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA

Kapslingsklasse i samsvar med EN 60529 - 2000:

- IP55 - elektriske styreinnetninger
- IP24 - hele maskinen

Integriert sikkerhet:

- Maskinen er utformet og produsert i samsvar med nevnte forskrifter og standarder.
- Brukeren må ha grundig opplæring før vedkommende tar maskinen i bruk, og må være godt kjent med farene som kan oppstå ved feil bruk. (Det er obligatorisk å lære opp personalet på arbeidstedet).

Næringsmiddelhygiene:

Maskinen er fremstilt av materialer som er i samsvar med følgende forskrifter og standarder:

- Direktiv 1935/2004/EØS: materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler.
- Standard EN 601-2004: støpte aluminiumslegeringer i kontakt med næringsmidler.
- Standard EN 1672-2 : Maskiner til bruk med næringsmiddelhygieniske regler.

Overflatene som kommer i kontakt med matvareproduktene er glatte og enkle å holde rene. Bruk godkjent rengjøringsmiddel for næringsmidler og følg bruksanvisningen.

Maskinen er godkjent i samsvar med CNERPAC for næringsmiddelhygiene og er i samsvar med NSF standard 8.

Vibrasjon

Vibrasjonsgraden for håndtaket på støterspaken er under 2,5m/s².



Tämän ohjekirjan lähdekieli on ranska.

Sisältö

Tilinteko	1	Puhdistus, hygienia ja säilytys	4
Johdanto	1	Vianetsintä	5
Asennus	1	Huolto	5
Käyttö, turvallisuus	3	Vaatimustenmukaisuus	7

Tilinteko

Käyttöohjekirja antaa käyttäjälle hyödyllisiä tietoja oikeanlaista ja turvallista työskentelyä varten. Se on tarkoitettu helpottamaan koneen käyttöä (seuraavaksi nimetään sanoilla "kone" tai "laite"). Seuraavia tietoja ei saa käsittää pitkänä listana rajoittavia varoituksia, vaan paremminkin sarjana ohjeita, jotka on tarkoitettu parantamaan joka suhteessa koneen suorituskykyä ja välttämään ennen kaikkea epäsuopivista käyttö- ja hallintamenetelmistä johtuvia ihmisille koituvia vahinkoja tai materiaalivahinkojen seurausta.

On olennaista, että kaikki henkilöt, jotka huolehtivat kuljetuksesta, asennuksesta, käyttöönostosta, käytöstä, huollosta, korjauksesta sekä koneen purkamisesta, katsovat ja lukevat huolellisesti tämän ohjekirjan ennen etenemistä eri toimenpiteisiin, jotta estetään virheellinen ja sopimaton käyttö, joka saattaa olla haitaksi koneen kokonaisuudelle tai ihmisten turvallisuudelle.

Yhtä tärkeää on, että ohjekirja on aina käyttäjän saatavilla ja että se säilytetään huolella koneen toimialueella, jotta sitä voidaan katsoa helposti ja nopeasti epärintilanteessa tai mistä tahansa syystä joka kerta, kun tarvitaan.

Mikäli tämän ohjekirjan lukemisen jälkeen, on vielä epärintiä tai epävarmuutta koneen käytöstä, älä epäri ottaa yhteyttä valmistajaan tai S.A.V.-valtuutettuun, joka on käytettävissäsi nopean ja varman palvelun takaamiseksi, jotta varmistetaan koneen paras toiminta ja tehokkuus.

Muistutetaan, että turvallisuuteen, hygieniaan ja ympäristön suojeluun liittyvät ja asennusmaassa voimassa olevat normit on aina otettava huomioon koneen käyttövaiheiden aikana. Siitä johtuen on käyttäjän tehtävä varmistaa, että kone käynnistetään ja sitä käytetään ainoastaan parhaissa turvallisisa olosuhteissa henkilöille, eläimille ja omaisuudelle.

Johdanto

1.1 KUVAUS

TRS on monitoiminen vihannesleikkuri erilaisten ruokatarvikkeiden (raakojen ja keitettyjen vihannesten, hedelmien ja juustojen) viipalointiin, hienontamiseen, raastamiseen, paloitteluun ja kuutiointiin.

Tehokkailla terillä varustettuna TRS soveltuu ravintoloiden, suurkeittiöiden ja pienten yritysten ammattimaiseen käyttöön.



- A Laiterunko
- B Pysäytyspainike (punainen)
- C Käynnistyspainike (musta)

- D Syöttöpainin
- E Syöttövipu
- F Suuri syöttösuppilo
- G Kansi
- H Poistoputki
- I Kannen lukko
- J Jalat
- K Muovista tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu kotelo mallista riippuen

Asennus

2.1 MITAT - PAINO (vain tiedoksi)

- Pakkauksen koko, mm:

L : 630 I : 270 h : 530

- Koneen mitat: 2.1

Bruttopaino pakattuna : 20 kg
Nettopaino varusteineen : 18 kg (ilman teriä)

2.2 SIJOITUS



! Aseta kone aina tasaiselle, vakaalle ja kestäväälle alustalle.

TRS voidaan:

- Asentaa maks. 700 - 900 mm korkealle pöydälle ja siinä voidaan käyttää vakiokokoista 150 mm korkeaa vastaanottokulhoa.

- Asentaa siirrettävälle työalustalle (saatavana lisävarusteenä).
- Suurta vastaanottokulhoa käytettäessä TRS sijoitetaan pöydän reunalle tai siirrettävälle työalustalle.

2.3 SÄHKÖLIITÄNTÄ



HUOMIO !!

Sähkökytkennän tekee kaikkien taiteen sääntöjen mukaan pätevä ammattitaitoinen henkilö (katso asennusmaassa voimassa olevat normit ja säännökset).


Mahdollinen sähköpistokkeen sovittimen käyttö vaatii tarkastuksen, että sen sähköominaisuudet eivät ole pienempiä kuin koneen sähköominaisuudet.

Älä käytä monipistoketta.

Koneen virransyötön vaihtovirralla on oltava seuraavien ehtojen mukainen;

- Jännitteen maksimi vaihtelu: $\pm 5\%$
- Taajuuden maksimi vaihtelu: $\pm 1\%$ jatkuva, $\pm 2\%$ lyhyissä jaksoissa

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

- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun että sähköjohdon etiketissä ilmoitetun arvon välillä.
- Koneen virransyöttö on suojattava ylivirroilta (oikosulut ja ylikuormitukset) käyttämällä sulakkeita tai lämpöreileitä, jotka ovat oikein mitoitettut suhteessa asennuspaikkaan ja koneen ominaisuuksiin – katso kuvan  2.3a pylväässä G ilmoitetut ominaisuudet.

HUOMIO: Epäsuoraa kosketusta vastaan suojaamiseksi (valitun virransyöttötyyppin ja kappaleiden kytkennän mukaan samapotentialiseen suojauspiiriin) katso normin EN 60204-1 kohdasta 6.3.3 (IEC 60204-1) käyttämällä suojalaitteita virransyötön automaattiseen katkoon eristysvian sattuessaa kaaviossa TN tai TT, tai järjestelmälle IT, pysyvän eristys tai differentiaalisen valvontalaitteen käyttö automaattista katkoa varten. Tätä suojausta varten on huomioitava normin IEC 60364-4-41, 413.1 määräykset.

Esimerkiksi: TT-järjestelmässä, on asennettava virransyötön alkuun differentiaalikatkaisin sovitettulla loppuvirralla (esimerkiksi 30 mA) paikan maadoitusasennukseen, johon kone voidaan asentaa.

HUOMIO: Sääntöjen huomioimatta jättäminen aiheuttaa asiakkaalle koneen pettämisen riskin ja/tai suorista tai epäsuorista kosketuksista johtuvien vahinkojen vaaran.

• Moottorin tiedot: 2.3






- A** Moottorin koodi
- B** Vaiheiden määrä (1- tai 3-vaihe)
- C** Nimellisjännite voltteina (arvo, alue tai kommutointi)
- D** Taajuus (Hz)
- E** Nimellisteho (W)
- F** Nimellisvirta (A)
- G** Sähköjohdon suojasulakkeen koko (A)
- H** Ohjeellinen sähkönkulutus (KWh)

1) 3-vaiheinen kaksijännitemoottori.

- Varaa asennukselle seinäpistorasia sekä vastaava tiivis pistoke, joka on asennusmaassa voimassa olevien normien mukainen. Tämän asennuksen sekä mahdollisen pistokkeen korvauksen tekee taiteen sääntöjen mukaan pätevä ja ammattitaitoinen sähköasentaja. Älä kytkä konetta pysyvästi sähköasennukseen.



! Maadoitus on pakollinen vihreällä/keltaisella johtimella.

- Tarkasta pyörimissuunta koneen työntösiiven avulla.
- Irrota syöttöpainin syöttösuppilosta (vastapäivään .
- Paina käynnistyspainiketta
- Tarkasta ulosheittäjän pyörimissuunta suppilon kautta. Ulosheittäjän tulisi pyöriä vastapäivään .
- Jos pyörimissuunta on päinvastainen, vaihda pistokkeen kahden vaihejohtimen paikkaa.
- Liitäntä on asetettu tehtaalla suurjännitteelle  (esim. 400 V).
- Jännite voidaan vaihtaa pienjännitteelle  (esim. 230 V) seuraavasti:
- Irrota pistoke pistorasiasta ja käännä kone ylösalaisin.
- Irrota kotelon 4 kiinnitysruuvia.
- Vaihda yhtenäisessä aluslevyissä olevaa johtoa siirtämällä liittimen kaapelikenkä korkeammalla jännitteellä (400 V) merkitystä korvakkeesta matalammalla jännitteellä (230 V) merkittyyn korvakkeeseen.
- Muuta moottorin sähköjohtimien kytkennät.  6.4
- Tarkista kiertosuunta ja aseta kotelo takaisin paikoilleen.

2) Yksivaihemoottori.

Käytössä on oltava kaksinapainen, maadoitettu pistorasia, joka on suojattu 10/16 A:n sulakkeella.



HUOMIO !!

Puhdista kone oikein ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Tämä kone on tarkoitettu ammattikäyttöön ja sitä käyttää sen käyttöön, puhdistukseen ja huoltoon koulutettu henkilökunta luotettavuuden ja turvallisuuden nimissä.

Käytä konetta riittävästi valaistussa tilassa (katso käyttömaassa sovellettava tekninen normi. Euroopassa, katso normi EN 12464-1).

Varmista aina koneen käytön aikana, että tarttumiskohdissa ei ole liikkuvia osia; alaosien iskun ja haavoittumisen vaara. Kannen tai survimen huolimaton sulkeminen aiheuttaa sormien litistymisen riskin.

Älä koskaan laita kättä tyhjennysalueelle koneen ollessa toiminnassa; haavoittumisvaara.

On virallisesti kiellettyä neutralisoida tai muuttaa turvajärjestelmiä: parantumattomien haavautumisten vaara!!!



Tarkasta ennen jokaista käyttökertaa näiden suojausien hyvä toimiminen (katso luku « suojausien säätö »)

Älä koskaan laita kättä, kovaa tai jäätynyttä kappaletta laitteeseen.

Hygieni- ja turvallisuussyistä käytä aina kestäväää, pestävää tai poisheitettävää päähinettä, joka sulkee hiukset kokonaan sisälleen.

HUOMIO: Kaikissa käyttö-, puhdistus- ja huoltoliikkeissä on leikkausvaara. Älä koskaan käytä voimaa ja pidä kätet järkevän etäisyyden päässä leikkaavista osista .

Käytä aina sopivia suojarusteita näiden käyttöjen aikana.

Laitetta ei ole suunniteltu toimimaan räjähtävässä ympäristössä.



3.1 KÄYTTÄJÄN TURVALLISUUDEN TAKAAVAT:

- Moottorin jarrutus syöttövipu avattaessa niin, ettei käyttäjälle aiheudu vaaraa koneen ollessa kuormitettuna.
- Moottori ei käynnisty, jos kansi ei ole paikallaan.
- Pieni syöttösuppilo pitkille vihanneksille.
- Mikäli kone ei pysähdy vähintään 2 sekunnin ajan tai ei pysähdy ollenkaan yläkannen avauksen aikana, kytke se irti ja ota välittömästi yhteys tekniseen neuvontaan.
- Ulosheittäjän ja terien rakenne mahdollistaa turvallisen pääsyn koneen sisöihin poistokourun kautta.

- Tämän käyttöohjeen käyttöä, puhdistusta ja huoltoa koskevien ohjeiden noudattaminen.

JÄÄNNÖSRISKIT

Laitteessa esiintyvät seuraavat jäännösriskit;

- Huolimattomasti suljettu koneen yläkansi voi aiheuttaa sormien litistymisen.
- Käsin laito tuotteiden tyhjennysalueelle voi aiheuttaa pyöriivistä osista johtuvan käden litistymisen tai jumittumisen.

3.2 TERIEN VALINTA

3.2a

- **C viipalointiterät** : suorien 1 - 13 mm:n viipaleiden leikkaamiseen.
- **CW-viipalointiterät** : poimutettujen 2-10 mm:n viipaleiden leikkaamiseen:
- Vihannekset: perunat, porkkanat, munakoisot, punajuuret, sellerit, kaalit, sienet, kurkut, kesäkurpitsat, sikurit, fenkolit, sipulit, purjosipulit, retiisit jne.
- Hedelmät: mantelit, banaanit, omenat jne.

3.2c

- **AS-suikaloointiterät**: 2-10 mm:n suikaleiden leikkaamiseen.
- **AS 2X** : ohut 2 x 2 mm } tikkuperunat,
- **AS 3X** : keskikoko 3 x 3 mm } selleri, porkkanat
- **AS 4X** : paksu 4 x 4 mm tikkuperunoille
- **AS 6X** :
- **AS 8X** :
- **AS 10X** :

3.2d

- **J - P - K raastinterät**
- **J 2** hieno **J 3** keskikoko **J 4** suuri **J 7** erikoissuuri

- Vihannekset: porkkanat, tikkuperunat, raastetut sellerit, punakaalit, punajuuret, musta talviretiisi, röstiperunat.
- Juustot: Gruyère-juusto, mozzarella.
- Muut: mantelit, korppujauhot, suklaat jne.
- **P** : parmesan, korppujauhot, mantelit, musta talviretiisi, suklaa.
- **K** : erikoisraaste raaista perunoista.

3.2e

FT -suikaloointiritilät : 6-10 mm:n suikaleille käytettäessä vastaavan paksuista **C/CW**-terää.

3.2f

- **MT -kuutiointiritilät** : 5-20 mm:n kuutioiden leikkaamiseen yhdessä **C/CW**-terän kanssa :
- Kuutiot tai vinoneliöt: vihannes- ja hedelmäsalaatit, vihannelisukkeet, minestronekeitot, paistetut tai muhennetut perunat, muhennokset

Ohjeellinen tehotaulukko ylös 550 kg/h :


Perunat C 5	360
Perunalastut C 8 + FS 8	450


3.3 TERIEN KÄYTTÖ

• TRS toimitetaan varustettuna vetoakseliin asennetulla ulosheittäjällä. Työntösiipi irrotetaan avaamalla kannen lukko ja nostamalla kansi pois.



Tarkasta aina ennen töiden aloittamista, että säiliö, vetoakseli, ulosheittäjä, terä ja ritilä ovat puhtaat.

1) Viipalointi, suikalointi ja raastaminen  **3.3a**

- Asenna ulosheittäjä vetoakseliin.
- Asenna haluttu terä (viipalointi, suikalointi tai raastaminen).
- Kiinnitä pikaliitainta kiertämällä terää myötäpäivään  ja jatka samaan suuntaan, kunnes terä on painunut vasteeseen asti.

- Irrota terä kiertämällä sitä vastakkaiseen suuntaan ja nosta se pois terän reunoilla olevista sormirei'istä. Jos terä ei irtoa, ks. kohta 5.3.

- Sulje ja lukitse kansi.

2) Lastujen ja kuutioiden leikkaaminen **3.3b**

- Asenna ulosheittäjä (ks. edellä).
- Asenna ritilä ja tarkasta, että se on kunnolla paikallaan (istukka on puhdas). Ritilän ylätasoa on oltava hieman koneen rungon yläosan alapuolella.
- Asenna valittu terä ja sulje kansi.
- MS-ritilän käyttövinkkejä kovuudeltaan erilaisten tuotteiden leikkaamiseksi: aloita pehmeämmistä tuotteista, sillä niillä ei voida painaa ritilässä jo mahdollisesti olevia kovempia tuotteita.

3.4 SYÖTTÖSUPPILOIDEN VALINTA JA KÄYTTÖ

1) Syöttövivulla varustettu suuri syöttösuppilo **3.4a**

A Viipalointi **B** Suikalointi **C** Raastaminen

- Suurikokoisille aineksille (maks. 160 x 80 mm, vastaa neljänneestä kaalin koosta).
- Käsinsyöttö suoritetaan työntämällä tuotteet yksitellen tai kourallisina suppiloon virheellisen leikkua välttämiseksi. Paina «särkyvät» tuotteet (tomaatit, sitrushedelmät) reunaan vasten.

 **3.4b**

2) Irrotettavalla painimella varustettu pieni syöttösuppilo

 **3.4c**

• Pitkien tuotteiden viipalointiin (porkkanat, sikuri, kurkut, purjosiipuli jne.), aukon halkaisija maks. 52 mm.

Aloita viipalointi aina pitkistä tuotteista.




• Käsinsyöttö suoritetaan työntämällä tuotteet kohtisuorassa pieneen syöttösuppiloon yksi kerrallaan tai kourallisina.

• Vinkkejä : - *vinot tai epäsäännölliset viipaleet: syötä ohuet tuotteet «pää edellä».*

- *tukokset: leikkaa vihannesten kannat pois.*

3.5 SUUREN SYÖTTÖSUPPILON JA SYÖTTÖVIVUN KÄYTTÖ

TRS toimii vain kannen ollessa suljettuna.

- Jätä syöttöpainin syöttövivun sisään, mikä estää tuotteiden valumisen takaisin ulos.
- Paina mustaa käynnistyspainiketta.
- Nosta syöttövipua toisella kädellä.  **3.5a**
- Kun syöttövipu on nostettu syöttösuppilosta, moottori pysähtyy välittömästi ja tuotteet voidaan syöttää täysin turvallisesti.

 **3.5b**

- Kun syöttövipu on painettu alas, TRS käynnistyy automaattisesti.

Viipalointi tai raastaminen  **3.5c**

- Työnnä tuotteet syöttövivulla syöttösuppilon pohjaan asti lisäämällä vähitellen syöttövoimaa.
- Nosta syöttövipu ylös ja aloita uusi syöttö.
- Kun työ on valmis, paina punaista pysäytyspainiketta.




Huom : Syöttövipua on painettava voimalla, joka riippuu :

- *käytettävästä tuotteesta (pehmeä tuote = vähemmän voimaa)*

- *valitusta terästä (raastinterä vaatii enemmän voimaa kuin viipalointiterä).*

3.6 PIENEN SYÖTTÖSUPPILON JA SYÖTTÖPAINIMEN KÄYTTÖ

 **3.6**

- Jätä syöttövipu ala-asentoonsa ja irrota syöttöpainin (käännä vastapäivään )
- Paina käynnistyspainiketta ja aloita syöttö.
- Nosta syöttöpainin ja työnnä tuotteet suppiloon toisella kädellä.

- Työnnä tuotteet syöttöpainimella ja aloita uusi työvaihe.
- Kun työ on valmis, paina pysäytyspainiketta.

Puhdistus, hygienia ja säilytys



HUOMIO !!

Kytke laite irti ennen purkamista.

Ennen minkään puhdistusaineen käyttöä lue huolellisesti käyttö- ja turvallisuusohjeet, jotka ovat tuotteen mukana ja käytä sopivia suojavarusteita.

Älä pese konetta painepesurilla.

4.1 KÄYTTÖKERTOJEN VÄLILLÄ

- Avaa kansi ja poista se tarvittaessa vetämällä sitä taaksepäin.
- Irrota leikkuulaitteet (terä, ritilä, ulosheittäjä) ja syöttöpainin.



- Pese laitteet kuumassa vedessä, huuhtelee ja kuivaa.
- Pese leikkuukammio puhtaalla, kostealla sienellä.

4.2 KÄYTÖN JÄLKEEN

- Katso kohta 4.1.
- Puhdista irrotettavat osat kuumassa vedessä, johon on lisätty laitteelle sopivaa puhdistusainetta - rasvanpoistoainetta - desinfiointiainetta.
- Huuhtelee osat puhtaassa vedessä ja jätä ne kuivumaan.



Vihje : Työnnä **MT-ritilöihin mahdollisesti juuttuneet kuutiot irti porkkanalla. Älä käytä metalliesineitä.**



- Puhdista leikkuukammio kostealla sienellä ja puhdistus/desinfiointiaineella ja huuhtelee kammio sen jälkeen.
- Puhdista TRS:n ulkopinta kostealla sienellä ja miedolla puhdistusaineella ja huuhtelee se lopuksi puhtaalla sienellä.



Huom :

- **Älä käytä hiovia puhdistusaineita, jotka naarmuttavat pintoja, tai kloriinipohjaisia tuotteita, jotka himmentävät alumiinin.**
- **Älä puhdista muoviosia astianpesukoneessa.**

4.3 SÄILYTYS




- Säilytä kaikki puhdistetut leikkuulaitteet seinään kiinnitettyssä säilytystelineessä.

Vianetsintä



5.1 KONE EI KÄYNNISTY, TARKASTA, ETTÄ :

- Pistoke on pistorasiassa.
- Pistorasian jännite on oikea.
- Kansi on kiinni.
- Syöttövipu on syöttösuppilossa.

5.2 EPÄNORMAALIT ÄÄNET :





- Pysäytä kone ja kytke se irti.
- Tarkasta levyn, ritilän ja ejektorin hyvä paikalleen laitto.
- Irrota, puhdista tarvittaessa ja asenna takaisin paikalleen.
- Jos vika ei korjaannu ja koneen teho heikkenee, tarkasta, :
 - Toimiiko 3-vaihemoottori kaksivaiheisena.
 - Onko hihna kulunut tai onko sitä kiristettävä (ks.  kohta 6.1).

5.3 TERÄN JUUTTUMINEN :

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Estä toisella kädellä työntösiipeä pyörimästä.
- Tartu toisella kädellä terän sormirei'istä ja kierrä sitä terävästi vastapäivään .
- Nosta terää liikuttamalla sitä samalla edestakaisin.  **5.3b**



5.4 TYÖN LAATU

- Pysäytä kone ennen töiden aloittamista.
- Jos tuotteet eivät poistu kunnolla, tarkasta, että :
 - Ulosheittäjä on kunnolla paikallaan.
 - Vastaanottoastiassa olevat tuotteet eivät tuki poistoaukkoa.
 - Leikkuukammioon ei ole kerääntynyt liikaa tuotteita.
 - Jos leikkuutulos ei ole tyydyttävä, tarkasta :
 - Pyörimissuunta (vastapäivään  ylhäältä katsottuna).
 - Että on valittu oikea leikkuulaite (ks.  kohta 3.2).
 - Leikkuulaitteen kunto (ks.  kohta 6.2).
 - Syöttösuppilon valinta.
 - Miten tuotteet ovat syöttösuppilossa (ks.  kohta 3.4).



Jos ongelmaa ei saada poistetuksi, ota yhteys jälleenmyyjän huolto-osastoon.

Huolto



HUOMIO !!

Kytke laite irti ennen minkään huoltotoimenpiteen suorittamista.
Ainoastaan ammattitaitoinen, koulutettu ja valtuutettu henkilökunta saa tehdä huoltotoimenpiteitä.

6.1 MEKAANISET OSAT

- TRS vaatii erittäin vähän huoltoa (moottori ja mekaanisten osien laakerit on kestovoideltu).
- Käyttöihnan kireys ja kuluneisuus on syytä tarkastaa vähintään kerran vuodessa.

Suorita tarkastus seuraavasti:

- Käännä kone ylösalaisin.
- Irrota kotelon 4 kiinnitysruuvia.

• Hihnan kiristäminen 6.1

- Avaa moottorijalustan 4 kiinnitysruuvia **A** (1 kierros) (8 mm:n avain).
- Avaa hieman koneen takana olevaa kiristysruuvia **B**.
- Tarkasta hihnan kireys painamalla sitä peukalollasi, moottorijalustan ja suuren hihnapöyrän välistä. Painuman **C** pitäisi olla noin 3 mm.

- Kiristä moottorijalustan neljää kiinnitysruuvia **A**.
- Poista kaikki hihnapöly kotelon sisältä ja puhdista ilmanvaihtoreiät.
- Tarkasta sähköliitäntöjen kunto.
- Asenna kotelo takaisin paikalleen.

• Sähköosien huolto.

- Irrota pistoke pistorasiasta.



Kondensaattorin navoissa jäännösjännite.

- Kondensaattorissa voi säilyä sähkövaraus. Välttääksesi kaikki vaarat työn suorittamisessa suosittelemme kondensaattorien sähkövarauksen purkamista yhdistämällä niiden liitäntänavat eristettyyn johtimeen (esim. ruuvitaltaan).

6.2 LEIKKUULAITTEEN HUOLTO

• Viipalointiterät : terien teroitus

- Irrota kiinnitysruuvit.
- Teroita hiomakivellä pitäen teräkulma samana.
- Teroita tarvittaessa terä pehmeällä hiomakivellä.

• Kuutiointiritilät

Teriä ei voi vaihtaa, sillä ne on valettu paikalleen.

- Teroita tarvittaessa pienellä viilalla, jos terät ovat kolhiintuneet.

• Raastinterät

Raastinteriä ei voi teroittaa.

- Jos raastinterän hampaat ovat kuluneet voimakkaasti, vaihda terä.

6.3 TURVALAITTEIDEN SÄÄTÖ 6.3

- Tarkista turvalaitteiden moitteeton toiminta ennen jokaista käyttökertaa. Moottorin on sammuttava alle 2 sekunnissa:
- Kun kansi avataan, jos väli E on 10 - 20 mm.
- Kun syöttövipua nostetaan, välin F tulisi olla maks. 45 mm syöttösuppilon reunasta.

- Jos jompikumpi turvalaitteista ei toimi :
- Älä käytä konetta.
- Toimita se jälleenmyyjän huolto-osastolle säädettäväksi.

6.4 SÄHKÖOSAT



6.4 Katso sähkökytkentäkaaviot.

• Johdinten värit :

- Tehopiiri : musta
- Ohjauspiiri : punainen
- Moottori : (A) punainen - (B) vihreä - (C) keltainen - (D) valkoinen - (E) sininen - (F) musta - (G) oranssi - (H) violetti - (J) ruskea
- Vaiheet : L1 / L2 / L3
- Nolla: N
- Maa: B/C keltavihreä.

• Komponentit :

- O : Pysäytyspainike
- I : Käynnistyspainike

- S1 : Kannen turvalaite
- S2 : Syöttövivun turvalaite
- S3 : Lämpötuntopää (mallin mukaan)
- M : Moottori
- CD : Käynnistyskondensaattori
- CP : Kestokondensaattori
- CF : Jarrutuskondensaattori
- K : Käynnistysrele
- CC : Ohjauskortti
- Cpu : Tehokortti

6.5 HUOLTOVAATIMUSTEN OSOITTAMINEN

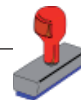
Kehotamme ottamaan yhteyttä laitteen ostopaikkaan.



Ilmoita tiedustelujen ja varaosatilustusten yhteydessä koneen tyyppi, sarjanumero ja sähkötiedot.

- Valmistaja pidättää oikeuden tuotteen muuttamiseen ja parantamiseen ilman ennakkoilmoitusta.

Jälleenmyyjän leima




Ostopäivämäärä :

Vaatimustenmukaisuus

Kone on suunniteltu ja valmistettu seuraavien määräysten mukaisesti:

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



“” symboli tuotteessa tarkoittaa, ettei tuotetta tule käsittää talousjätteenä. Sitä vastoin se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteistojen kierrätyspaikkaan. Varmistettaessa, että tuote hävitetään, autatte ehkäisemään ympäristölle ja ihmisten terveydelle koituvia vahinkoja, mitkä saattaisivat olla seurauksena tuotteen huolimattomasta heitteille jätöstä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä saatte ottamalla yhteyttä asiakaspalveluun tai tuotteen jälleenmyyjään, toimituksen jälkeiseen palveluun tai kyseisten jätteiden käsittelypalveluun.

Direktiiv « Jätteet » 2006/12/CEE

Laite on suunniteltu niin, ettei se kasvata ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden ja saastumisriskien määrää tai niiden vahingollisuutta.

Huolehtikaa kierrätyssehoista.

Direktiiv « Paketointi ja pakkausjätteet »94/62/CEE aitteen paketointi on suunniteltu niin, ettei se kasvata ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden ja saastumisriskien määrää tai niiden vahingollisuutta.

Huolehtikaa, että pakkauksen eri osat hävitetään asianmukaisissa kierrätyspisteissä.

- Eurooppalaiset standardit :

- EN 60 204-1-2006 koneiden sähkölaitteet,
- EN 1678-2010 vihannesleikkurit, sisäänrakennetut turvalaitteet.

Vaatimustenmukaisuuden vahvistaa :

- Koneeseen kiinnitetty CE-merkintä.
- Vastaava CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus, joka on liitetty koneen vakuutukseen.
- Tämä käyttöohje, joka on luovutettava käyttäjälle.

Äänitiedot :

- Akustisen äänenpaineen taso EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70 DbA.

Suojausluokat standardin EN 60529-2000 mukaisesti :

- IP55 sähköiset säätimet.
- IP24 koneen kotelo.

Sisäänrakennettu turvallisuus :

- Kone on suunniteltu ja valmistettu noudattaen sitä koskevia säännöksiä ja standardeja, jotka on mainittu edellä.
- Käyttäjälle on annettava käyttökoulutus ennen koneen käyttöä ja häntä on informoitava käyttöön mahdollisesti liittyvistä vaaroista (henkilökunnan koulutusvaatimus).

Ruokahygienia :

Kone on valmistettu seuraavien säännösten ja standardien mukaisista materiaaleista:

- Direktiivi 1935/2004/ETY: Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet.
- Standardi EN 601-2004: Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat valetut alumiinilejeeringit.
- Standardi EN 1672-2 : Elintarvikkeiden kanssa käytettävät koneet-Hygieniaan liittyvät ohjeet.

Ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ovat sileitä ja helppoja puhdistaa. Käytä elintarvikekäyttöön tarkoitettuja puhdistusaineita ja noudata niiden käytöstä annettuja ohjeita.

Koneen ruokatarvikehygienia on CNERPAC-hyväksytty ja se täyttää NSF standardin 8 vaatimukset.

Tärinä

Syöttölaitteen vivun kädensijan värähtelytaso on alle 2,5 m/s².

Indice

Introducción	1	Limpieza, higiene, colocación	3
Presentación	1	Incidentes de funcionamiento	3
Instalación	1	Mantenimiento	4
Utilización, seguridad	2	Conformidad con la reglamentación	5

Introducción

El Manual de utilización proporciona al usuario información útil para trabajar correctamente y con toda seguridad, y está destinado a facilitar la utilización de la máquina (denominada en adelante "máquina" o "aparato").

Lo que viene a continuación no debe considerarse como una larga lista de advertencias e obligaciones, sino más bien como una serie de instrucciones destinadas a mejorar, en todos los planos, los resultados de la máquina, y sobretodo a evitar una sucesión de daños corporales o materiales provocados por una utilización y gestión inadecuadas.

Resulta primordial que todas las personas encargadas del transporte, la instalación, puesta en servicio, utilización, mantenimiento, reparación y desmontaje de la máquina, consulten y lean detenidamente este manual antes de proceder a las distintas operaciones, y ello con el fin de prevenir toda manipulación errónea e inapropiada, susceptible de perjudicar la integridad de la máquina o la seguridad de las personas.

Es igualmente importante que el Manual esté siempre a disposición del operador y se conserve cuidadosamente en el lugar de explotación de la máquina, para poder ser consultado fácil e inmediatamente en caso de duda o cada vez que se necesite, sea cual sea la necesidad.

Si tras la lectura de este Manual, todavía persistieran dudas o incertidumbres sobre la utilización de la máquina, no dude en contactar con el Fabricante o el Servicio Postventa autorizado, que quedarán a su disposición para garantizar un servicio rápido y cuidado, con el fin de asegurar un mejor funcionamiento y una eficacia óptima de la máquina.

Le recordamos que las normas en cuanto a la seguridad, higiene y protección del medioambiente en vigor en el país de instalación deberán ser siempre aplicadas durante las fases de utilización de la máquina. Por consiguiente, es incumbencia del usuario asegurarse de que la máquina es accionada y utilizada únicamente en las condiciones de seguridad óptimas previstas para las personas, animales y bienes.

Presentación

1.1 DESCRIPCIÓN

La cortadora de hortalizas universal permite cortar, rebanar, hacer palitos, rallar, cortar en forma de patatas fritas o de cubitos, distintos productos alimenticios (preparación de verduras frescas, hortalizas, frutas, quesos..)

Con sus equipos de corte variados que aseguran importantes rendimientos horarios, es la cortadora de hortalizas profesional de los restaurantes, colectividades y pequeñas industrias.



1.1

- A** Cuerpo
- B** Pulsador Parada (rojo)

- C** Pulsador Marcha (negro)
- D** Majador
- E** Pisón articulado
- F** Tolva grande
- G** Tapa
- H** Conducto de evacuación
- I** Pestillo de tapa
- J** Travesaños
- K** Carcasa de plástico o acero inoxidable según modelos

Instalación

2.1 DIMENSIONES - PESO (DATOS ORIENTATIVOS)

- Dimensiones del embalaje en mm :

L : 630 I : 270 h : 530

- Dimensiones del aparato : **2.1**

Peso bruto embalado : 20 kg

Peso neto equipado : 18 kg (sin los equipos de corte)

2.2 UBICACION Y ORGANIZACION **2.2**



! Siempre colocar la máquina sobre un soporte plano, estable y resistente.

- Encima de una mesa de altura comprendida entre 700 y 900 mm como máximo, la cortadora acepta una bandeja de recepción estándar de altura máxima 150 mm.

- Encima de una estructura móvil funcional (entregada en opción).
- Con bandejas de grandes dimensiones, colocar la cortadora en borde de mesa, o utilizar la estructura móvil.



¡ATENCIÓN!

La conexión eléctrica debe hacerse respetando las reglas del saber hacer, por una persona cualificada y habilitada (ver normas y regulaciones en vigor en el país de instalación).


El uso eventual de un adaptador de la toma de corriente exige comprobar que las características eléctricas de ésta no sean inferiores a las de la máquina.

No utilizar un ladrón.

La alimentación de la máquina en corriente alterna debe cumplir las siguientes condiciones;

- Variaciones máx. de tensión: $\pm 5\%$
- Variaciones máx. de frecuencia: $\pm 1\%$ de manera continua, $\pm 2\%$ en periodos cortos.

ATENCIÓN: la instalación eléctrica debe cumplir (concepción, realización y mantenimiento) con las disposiciones legislativas y normativas del país de utilización.

- Comprobar que la tensión de la red eléctrica concuerde con el valor indicado en la placa de características y la etiqueta del cordón de alimentación.
- La alimentación eléctrica de la máquina debe estar protegida contra las superintensidades (cortocircuitos y sobrecargas), utilizando fusibles o relés térmicos correctamente dimensionados con respecto al lugar de instalación y a las características de la máquina – ver características indicadas en la columna G de la figura 2.3a. 

ATENCIÓN: Para la protección contra el contacto indirecto (según el tipo de alimentación prevista y la conexión de las masas al circuito equipotencial de protección) hacer referencia al punto 6.3.3 de la EN 60204-1 (IEC 60204-1) con el uso de dispositivos de protección para el corte automático de la alimentación en caso de defecto del aislamiento en esquema TN o TT, o para el sistema IT, el uso de un controlador permanente de aislamiento o de diferenciales para el corte automático. Con esta protección, se deben aplicar las prescripciones de la IEC 60364-4-41, 413.1.

Por ejemplo, en un sistema TT, se debe instalar en el origen de la alimentación un disyuntor diferencial con punto de corte (por ejemplo 30 mA) adaptado a la instalación de puesta a tierra del lugar en el que está prevista la instalación de la máquina.

ATENCIÓN: No respetar estas consignas expone al cliente al riesgo de fallo de la máquina y/o de accidentes debidos a contactos directos o indirectos.

• **Características del motor :**  **2.3**

- A** Código del motor
- B** Número de fases (1 monofásico, 3 trifásico)
- C** Tensión nominal en voltios (valor, rango o conmutación)
- D** Frecuencia (hertzios)
- E** Potencia nominal (vatios)
- F** Intensidad nominal (amperios)
- G** Calibre del fusible de protección de la línea eléctrica (amperios)
- H** Consumo eléctrico indicativo (kilovatios/hora)


1) Motor trifásico bitensión.

• Prever la instalación de una toma de corriente mural, así como el correspondiente enchufe estanco, siguiendo la normativa en vigor en el país de utilización. Esta instalación, así como la sustitución eventual del enchufe, debe hacerse siguiendo las reglas del oficio por un electricista cualificado y habilitado. No conectar la máquina a la instalación eléctrica de forma fija.






! Es obligatoria la puesta a tierra a través de un conductor de color verde/amarillo.

• Comprobar el sentido de giro por medio del eyector montado en la máquina.

- retirar el majador de su conducto.
- pulsar el botón Marcha.
- controlar visualmente el giro del eyector a través del conducto . El eyector tiene que girar en el sentido antihorario 

• Si estuviera invertido el sentido de giro, permutar 2 cables de fase en la toma de corriente.

• La conexión está realizada en tensión superior  (ej. 400 V). Para conectar en tensión inferior (ej. 230 V),  proceder como sigue :

- desenchufar el aparato y darle la vuelta.
- quitar los 4 tornillos de fijación de la caja.
- Cambie el hilo de la platina incorporada desplazando el terminal desde el borne de conexión marcado tensión superior (400V) hasta el borne marcado tensión inferior (230V).
- Cambiar la conexión de los cables del motor  **6.4**
- Controlar el sentido de rotación et volver a poner la caja

2) Motor monofásico.

Prever una toma de corriente mural normalizada 2 polos + Tierra, de calibre 10/16 A.



¡ATENCIÓN!

Limpiar correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

Esta máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por un personal formado en la utilización y en su limpieza y mantenimiento, en términos de fiabilidad y seguridad.

Utilizar la máquina en un local suficientemente iluminado (Ver la normativa técnica aplicable en el país de utilización. En Europa, consultar la norma EN 12464-1)

Cuando se manipule la máquina, comprobar siempre que los puntos de presión no son las partes móviles: riesgo de caída y de heridas en los miembros inferiores.

El cierre descontrolado de la tapa o del pisón presenta un riesgo de aplastamiento de los dedos



No introducir nunca la mano en la zona de expulsión mientras la máquina se encuentra en funcionamiento; riesgo de heridas. Está formalmente prohibido neutralizar o modificar los sistemas de seguridad: ¡Riesgo de heridas irreversibles!

Comprobar el correcto funcionamiento de estos dispositivos de seguridad antes de cada utilización (ver párrafo "ajuste de los dispositivos de seguridad").

No introducir nunca la mano, un cuerpo duro o congelado en el aparato.

Por razones de higiene y seguridad, utilizar siempre una cofia, resistente, lavable o de usar y tirar, y que rodee completamente el pelo.

ATENCIÓN: Toda manipulación de uso, limpieza o mantenimiento presenta riesgos de cortes, no forzar nunca, y mantener las manos a una distancia razonable de las cuchillas.

Utilizar siempre equipos de protección adaptados durante estas manipulaciones.

La máquina no ha sido concebida para funcionar en una atmósfera explosiva



3.1 LA SEGURIDAD DEL USUARIO QUEDA ASEGURADA POR :

- la parada frenada del motor al abrirse el pisón articulado, para una carga sin riesgo.
- La imposibilidad de arrancar el motor en ausencia de la tapa.
- Las dimensiones de la tolva pequeña para hortalizas alargadas.
- Si con la apertura de la tapa superior la máquina no se detiene en menos de 2 segundos, o no se detiene en absoluto, desenchufar y contactar inmediatamente con la asistencia técnica.
- La ausencia de riesgo por el acceso al conducto de evacuación, debido a la concepción del eyector y de los discos.
- El cumplimiento de las instrucciones del presente manual para el uso, la limpieza y el mantenimiento del aparato.

RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta los siguientes riesgos residuales:

- La tapa superior de la máquina puede causar el aplastamiento de los dedos si se cierra de manera incontrolada.
- Introducir la mano en la zona de expulsión de los productos puede provocar el aplastamiento o el atascamiento de la mano entre las piezas en rotación.

3.2 SELECCION DE LOS EQUIPOS DE CORTE

3.2a

- **Discos para cortar C:** corte recto de 1 a 13 mm.

- **Discos para cortar CW :** corte ondulado de 2 a 10 mm para :

- hortalizas : patatas, zanahorias, berenjenas, remolachas, apio, repollos, champiñones, pepinos, calabacines, endibias, hinojo, cebollas, puerros, rábanos...

- Frutas : almendras, plátanos, manzanas...

3.2c

- **Discos para hacer palitos AS :** corte en palitos de 2 a 10 mm.

- **AS 2X :** fino 2 x 2 mm } patatas "paja", apio, zanahorias

- **AS 3X :** medio 3 x 3 mm }

- **AS 4X :** grueso 4 x 4 mm patatas fritas

- **AS 6X :**

- **AS 8X :**

- **AS 10X :**

3.2d

- **Discos para rallar J - P - K**

• **J 2** fino **J 3** medio **J 4** grueso **J 7** muy grueso

- Hortalizas : zanahorias, patatas «paja», apio rábano, lombarda, remolachas, rábano negro, rábano picante, rösti.

- Quesos : gruyere, mozzarella.

- Otros : nueces, almendras, pan rallado, chocolate...

• **P :** queso parmesano, pan rallado, almendras, rábanos negros, chocolate.

• **K :** rallado especial de patatas crudas (Knödeln).

3.2e

- **Rejillas para trocear en patatas fritas FT :** corte de 6 a 10 mm de grueso en combinación con un disco **C/CW** de igual espesor.

3.2f

- **Rejillas para trocear en macedonia MT :** corte de sección cuadrada de 5 a 20 mm en combinación con un disco **C/CW** para :

- cubitos o paralelepípedos : macedonias de verduras o de frutas, menestras, minestrone, patatas salteadas o doradas, sopas.

Rendimientos indicativos Hasta 550 kg/h :

Manzanas C 5 360

Patatas fritas C 8 + FS 8 450


3.3 PUESTA EN SERVICIO DE LOS EQUIPOS DE CORTE

- TRS se entrega con el eyector montado en el eje de accionamiento. Levantar el pestillo de la tapa y subir ésta a tope, para quitar el eyector.



Antes de iniciar un trabajo, comprobar siempre que estén limpios la cámara de corte, el eje de accionamiento, el eyector, el disco y la rejilla..

1) Para cortar, rebanar, rallar, hacer palitos 3.3a

- Montar el eyector sobre el plano del eje de accionamiento.
- Instalar el disco seleccionado (de cortar, de rallar, o de hacer palitos).
- Girar el disco en el sentido horario  para encontrar la entrada de la bayoneta, y continuar en el mismo sentido hasta topar con la clavija. El extremo del eje de accionamiento debe entonces engrasar con el disco.

- Para quitar el disco, girar en sentido contrario y levantarlo haciendo uso de los huecos para dedos situados en su periferie. Si queda agarrotado, véase 5.3.

- Cerrar la tapa y bloquearla.

2) Para trocear en forma de patatas fritas o de cubitos 3.3b

- Montar el eyector (véase párrafo anterior).
- Colocar en su alojamiento la rejilla seleccionada, comprobando que no cojee (asientos limpios). La cara superior de la rejilla debe estar ligeramente más baja que la parte superior del cuerpo.
- A continuación, instalar el disco seleccionado y cerrar la tapa.




• **Consejos para trocear con una rejilla MT productos de distintas durezas : empezar troceando los productos blandos, ya que éstos no podrían empujar los cubitos de productos duros inmovilizados en la rejilla.**

3.4 SELECCION Y FUNCIONES DE LAS TOLVAS

1) Tolva grande con pisón articulado. 3.4a

A Corte en rodajas **B** Corte en palitos **C** Rallados

- paso de productos de gran dimensión (160 x 80 mm como máximo, lo que corresponde a 1/4 de repollo).
- La carga manual se efectúa introduciendo los productos uno por uno o a puñados, cuidando de ponerlos en la adecuada posición para evitar los falsos cortes. Apoyar los productos «frágiles» (tomates, agrios...) en la pared.  3.4b

2) Tolva pequeña con majador amovible. 3.4c

- Para cortar en rodajas productos alargados (zanahorias, endibias, pepinos, puerros...) abertura de diám. 52 mm como máximo.

Para cortar en rodajas, presentar siempre los productos alargados por su punta :

- La carga manual se efectúa introduciendo verticalmente los productos en la tolva pequeña, uno por uno o a puñados.





• **Consejos para evitar :**

- un corte inclinado e irregular : disponer los productos finos punta contra cabeza.
- los atascos : cortar las puntas de las hortalizas.

3.5 UTILIZACION DE LA TOLVA GRANDE Y DEL PISON ARTICULADO

TRS sólo puede funcionar si está cerrada la tapa.

- Dejar el majador dentro del pisón articulado, evitándose así que se suban los productos.
- Pulsar el botón negro MARCHA.
- Levantar con una mano el pisón articulado.  3.5a
- Nada más salir el pisón fuera de la tolva, el motor se para inmediatamente, lo que permite cargar los productos con toda seguridad.  3.5b
- Al bajarse el pisón, TRS vuelve a arrancar automáticamente.

Para rebanar, cortar, 3.5c


- por medio del pisón articulado, acompañar los productos en la tolva hasta el tope bajo, dosificando el esfuerzo ejercido sobre el pisón articulado.
- Subir el pisón y empezar un nuevo ciclo.
- Al finalizarse el trabajo, pulsar el botón rojo PARADA.



Nota : Dosificar el esfuerzo de acompañamiento que necesite el pisón, en función :

- del producto a trabajar (producto blando = esfuerzo pequeño)
- del equipo de corte seleccionado (un rallador requiere un mayor esfuerzo que un disco para cortar).

3.6 UTILIZACION DE LA TOLVA PEQUEÑA Y DEL MAJADOR 3.6

- Dejar el pisón articulado en posición baja y desbloquear el majador (en sentido antihorario .
- Pulsar el botón MARCHA para arrancar.
- Quitar el majador con una mano, y con la otra cargar los productos.

- Empujar los productos por medio del majador, y empezar un nuevo ciclo.
- Al finalizarse el trabajo, pulsar el botón PARADA.



No introducir jamás la mano o un cuerpo duro en una tolva, estando el aparato en marcha.

Limpieza, higiene, colocación



¡ATENCIÓN!

Antes de desmontarlo, desenchufar el aparato.

Antes de utilizar cualquier producto de limpieza, leer atentamente los manuales de utilización y de seguridad que acompañan al producto y utilizar los equipos de protección avanzados.

No lavar la máquina con un limpiador de alta presión

4.1 ENTRE DOS UTILIZACIONES

- Abrir la tapa, desmontarla si fuera necesario tirándola hacia atrás.
- Quitar los equipos de corte (disco, rejilla, eyector) y el majador.



- Lavar los equipos con agua caliente, enjuagar y secar.
- Limpiar la cámara de corte del cuerpo con una esponja limpia y humedecida.

4.2 EN FIN DE UTILIZACION

- Véase 4.1.
- Limpiar los elementos móviles con agua caliente con detergente-desengrasador-desinfectante que sean compatibles con los materiales.
- Enjuagar con agua clara y dejar que se sequen.



Consejo : Para las rejillas MT, empujar los cubitos inmovilizados con la ayuda de una zanahoria. No utilizar nunca instrumentos metálicos.



- Limpiar la cámara de corte del cuerpo con una esponja humedecida y un producto detergente-desinfectante, y enjuagar.
- Limpiar el exterior del TRS con una esponja humedecida y un detergente suave, y enjuagar con una esponja limpia.



Nota :

- No hacer uso de detergentes abrasivos, que rayan las superficies, ni aquellos a base de cloro, que empañan el aluminio.

- No limpiar las piezas de plástico en el lavavajillas.

No lavar la máquina con un limpiador de alta presión.

4.3 COLOCACION 4.3


- Realizada la limpieza, guardar cuidadosamente cada equipo de corte en el casillero fijado a la pared.

Incidentes de funcionamiento



5.1 EL APARATO NO ARRANCA COMPROBAR QUE :

- La máquina está conectada.
- La alimentación eléctrica a la toma de corriente es correcta.
- La tapa está cerrada.
- El pisón articulado está en la tolva.

5.2 RUIDO ANORMAL :





- Detener el aparato, desenchufarlo.
- Comprobar que el disco, la rejilla y el eyector estén bien colocados.
- Desmontar, limpiar si hiciera falta, y volver a colocar.
- Si permanece el ruido y si le falta potencia al aparato, comprobar que :
 - el motor trifásico no gira sobre 2 fases.
 - la correa no está desgastada o sin tensar (véase  6.1).

5.3 AGARROTAMIENTO DE UN DISCO :

- Desconectar el aparato.
- poner la mano horizontalmente sobre el eyector y bloquearlo en rotación,  5.3a
- con la otra mano, coger el disco por el exterior haciendo uso de los huecos para dedos, y girarlo bruscamente en sentido antihorario ,
- levantarlo haciendo un movimiento rotatorio de vaivén.



5.4 CALIDAD DE TRABAJO

- Antes de toda intervención, parar la máquina.
- Si los productos se evacúan mal, comprobar que :
 - el eyector está correctamente montado,
 - los productos en la bandeja de recepción no obstruyen la salida,
 - no hay atasco de productos en la cámara de corte.
- Si es insuficiente la calidad de corte, comprobar :
 - el sentido de giro (antihorario , visto desde arriba)
 - la correcta selección del equipo de corte (véase  3.2),
 - el estado de los equipos de corte (véase  6.2),
 - la selección de la tolva.
 - la presentación de los productos en la tolva (véase  3.4).



Si persiste el incidente, consulte el servicio de mantenimiento de su vendedor.



¡ATENCIÓN!

Antes de desmontarlo, desenchufar el aparato.

El mantenimiento sólo puede hacerlo una persona cualificada, formada y habilitada

6.1 MÉCANISMO

- TRS sólo requiere un mantenimiento mínimo (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).
- Se recomienda que, por lo menos una vez al año, se compruebe la tensión y el estado de desgaste de la correa.

Para ello, proceder como sigue :

- dar la vuelta al aparato,
- quitar los 4 tornillos de fijación de la caja,

• Para tensar la correa 6.1

- Aflojar (1 vuelta) los 4 tornillos de fijación **A** del soporte motor (llave de vaso de 8).
- Apretar moderadamente el tornillo tensor **B** situado detrás del aparato.
- Comprobar la tensión de la correa presionando ésta con el dedo pulgar entre el soporte motor y la gran polea, para obtener una sagita **C** de unos 3 mm.

- Bloquear los 4 tornillos **A** de fijación del soporte motor.
- Quitar las partículas de correa que estén dentro de la caja, y limpiar las aberturas de ventilación.
- Comprobar el estado de las conexiones eléctricas.
- Volver a montar la caja.

• Acceso a los componentes eléctricos :

- desconectar la máquina.



Tensión residual en los bornes de los condensadores

- Los condensadores pueden permanecer eléctricamente cargados. Para evitar cualquier riesgo durante una intervención, se recomienda descargarlos poniendo sus bornes en contacto por medio de un conductor aislado (por ejemplo, un destornillador).

6.2 CONSERVACION DE LOS EQUIPOS DE CORTE

• Discos para cortar : afilado de las cuchillas

- desmontar los tornillos de sujeción,
- utilizar una muela de agua, procurando mantener el bisel de corte.

• Rejillas para macedonias.

No se cambian las hojas ya que están sobremoldeadas.

- Si fuera necesario, rectificar con una pequeña lima las hojas que estuvieran deterioradas después de un choque.

• Ralladores.

Los ralladores no se vuelven a afilar.

- En el caso de un desgaste importante de las alveolas del rallador, cambiar la copela.

6.3 REGLAJE DE LOS SEGUROS 6.3

- Antes de cada utilización, comprobar que los sistemas de seguridad funcionan correctamente. El motor debe pararse en menos de 2 segundos.
- Al abrir la tapa, del lado E a 18 mm como máximo,
- al levantarse el pisón articulado, cota F a 45 mm como máximo del borde de la tolva.

- Si falla una de las tres funciones de seguridad :

- no utilizar el aparato,
- mandarlo reglar por el servicio de mantenimiento de su vendedor.

6.4 COMPONENTES ELECTRICOS



6.4 Véase los esquemas eléctricos al final del manual.

• Señalización de los colores de los cables :

- circuito de potencia : negro
- circuito de mando : rojo
- motor : (A) rojo / (B) verde / (C) amarillo / (D) blanco / (E) azul / (F) negro / (G) naranja / (H) violeta / (J) marrón
- fases : L1 / L2 / L3
- neutro : N
- tierra : B/C : amarillo/verde.

• Señalización de los componentes :

- O : pulsador parada
- I : pulsador marcha

- S1 : seguro tapa
- S2 : seguro pisón articulado
- S3 : Sonda térmica (según modelo)
- M : motor
- CD : condensador de arranque
- CP : condensador permanente
- Cb : condensador de frenado
- K : relé de arranque
- CC : Tarjeta mando
- Cpu : Tarjeta de potencia

6.5 DIRECCION PARA EL MANTENIMIENTO

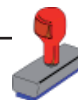
Le aconsejamos se dirija en prioridad al vendedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o pedido de repuestos, se ruega precisar el tipo de la máquina, el número de serie y las características eléctricas.

El fabricante se reserva el derecho de modificar y mejorar sus productos sin previo aviso.

Sello del vendedor




Fecha de la compra :

Conformidad con la reglamentación

La máquina está concebida y realizada de conformidad con :

- la directiva máquina 2006/42 CEE,
- la directiva CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/UE Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas.

La directiva "WEEE" 2002/96/CEE

El símbolo  en el producto indica que este producto no debe considerarse un residuo doméstico. Por lo tanto, debe transportarse a un lugar de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que el producto se elimine correctamente, contribuirá a la prevención de los efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de las personas que podrían ocurrir con la evacuación incontrolada de este producto. Para más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el servicio comercial o el distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de tratamiento de residuos correspondiente.

La directiva "Residuos" 2006/12/CEE

La máquina ha sido concebida de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Procure respetar las condiciones de reciclaje.

La directiva "Embalaje y residuos de embalaje" 94/62/CE

El embalaje de la máquina ha sido concebido de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Elimine las diferentes partes del embalaje en los puntos de reciclaje adecuados.

- Las normas europeas :

- EN 60 204-1-2006- equipamientos eléctricos de las máquinas,
- EN 1678-2010 cortadoras de hortalizas, seguridad integrada.

Dicha conformidad queda certificada por :

- la marca de conformidad CE, fijada en la máquina,
- la declaración de conformidad CE correspondiente asociada con el bono de garantía,
- el presente manual de instrucciones que debe comunicarse al operador.

Características acústicas :

- El nivel de presión acústica medido según el código de ensayo EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70 dBA

Indices de protección según la norma EN 60529-2000:

- mandos eléctricos IP55
- máquina global IP24

Seguridad integrada :

- La máquina está diseñada y fabricada de conformidad con los reglamentos y normas correspondientes, más arriba indicadas.
- El operador tiene que ser previamente formado para el uso de la máquina, e informado de los eventuales riesgos residuales (obligación de formación del personal para el puesto de trabajo).

Higiene alimentaria :

La máquina está construida con materiales conformes con la reglamentación y las normas siguientes :

- Directiva 1935/2004/CEE: materiales y objetos en contacto con productos alimenticios.
- Norma EN 601-2004: aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con productos alimenticios.
- Norma EN 1672-2 : Prescripciones relativas a higiene.

Las superficies de la zona alimentaria son lisas y de fácil limpieza. Utilizar detergentes homologados para la higiene alimentaria, respetando su modo de empleo.

La máquina ha recibido el aviso de conformidad CNERPAC higiene alimentaria, así como la conformidad NSF Standard 8.

Vibración

El índice de vibración en el mango de la palanca-prensa es inferior a 2,5m/s².

A língua de referência deste manual de instruções é o francês.

Sumário

Apresentação	1	Anomalias de funcionamento	3
Instalação	1	Manutenção	4
Utilização, segurança	2	Conformidade com a regulamentação	5
Limpeza, higiene, arrumação	3		

Introdução

Este Manual de Utilização fornece ao utilizador informações úteis para poder trabalhar correctamente com toda a segurança e destina-se a facilitar a utilização da máquina (a seguir referida como “máquina” ou “aparelho”).

O que se segue não deve em caso algum ser considerado como uma longa e maçadora lista de avisos, mas sim como um conjunto de instruções destinadas a melhorar, em todos os aspectos, o desempenho da máquina e, principalmente, a evitar uma série de danos corporais ou materiais resultantes de processos inadequados de utilização e de gestão.

É essencial que todas as pessoas encarregadas do transporte, da instalação, da entrada em funcionamento, da utilização, da manutenção, da assistência, da reparação e da desmontagem da máquina consultem e leiam atentamente este Manual antes de procederem às diferentes operações, a fim de se evitar toda e qualquer manobra errada e não apropriada susceptível de prejudicar a integridade da máquina ou a segurança das pessoas.

Também é importante que o Manual se encontre sempre à disposição do operador e seja conservado cuidadosamente no local de utilização da máquina para poder ser consultado com facilidade e imediatamente sempre que surjam quaisquer dúvidas.

Se após a leitura deste Manual continuar a haver dúvidas ou incertezas quanto à utilização da máquina, deve ser contactado o fabricante ou o representante legal, que estará ao dispor para prestar uma assistência rápida e cuidadosa para garantia do melhor funcionamento e da eficácia óptima da máquina.

Lembramos que as normas em matéria de segurança, higiene e protecção do ambiente em vigor no país de instalação do equipamento devem ser sempre respeitadas ao longo das fases de utilização da máquina. É, portanto, da responsabilidade do utilizador garantir que a máquina seja accionada e utilizada exclusivamente em perfeitas condições de segurança previstas para as pessoas, para os animais e para os bens.

Apresentação

1.1 DESCRIÇÃO

O corta-legumes universal TRS permite trincar, cortar em fatias finas, desfiar, raspar, ralar, cortar em palitos em cubos diferentes produtos alimentares (preparação de alimentos crus, fruta, queijos, etc). Com os seus variados equipamentos de corte que garantem produções horárias elevadas, TRS é o corta-legumes profissional dos restaurantes, das colectividades e das pequenas indústrias.



A Corpo

B Botão de paragem (vermelho)

C Botão de marcha (preto)

D Pilão

E Calcador articulado

F Grande tremonha

G Tampa de cobertura

H Saída

I Fecho da tampa

J Travessas

K Caixa de plástico ou de aço inoxidável, segundo o modelo

Instalação

2.1 ATRAVANCAMENTO - PESO (A TÍTULO INDICATIVO)

- Dimensões da embalagem, em mm:

C: 630 L: 270 A: 530

- Dimensões do aparelho:

Peso bruto embalado : 20 kg

Peso líquido equipado : 18 kg (sem equipamentos de corte).


2.2 LOCALIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO



A máquina deve ser instalada numa base plana, estável e resistente.

- Sobre uma de mesa de altura compreendida em 700 e 900 mm, no máximo, esta máquina TRS admite um recipiente de recepção normalizado com a altura máxima de 150 mm.
- Em suporte móvel funcional (fornecido como opção).

- Para recipientes de grandes dimensões, colocar a TRS no bordo da mesa, ou utilizar o suporte móvel.
- Verificar a concordância entre a tensão da rede eléctrica e o valor indicado na placa de características e na etiqueta do cabo de alimentação.



ATENÇÃO !!

As ligações eléctricas têm de ser feitas segundo as regras da arte por uma pessoa qualificada e habilitada (respeitar as normas e as regulamentações em vigor no país de utilização).


Se eventualmente for utilizado um adaptador para a tomada de corrente, é preciso verificar que as respectivas características eléctricas não sejam inferiores às da máquina.

Não utilizar tomadas múltiplas.

A alimentação da máquina em corrente alternada tem de satisfazer as condições seguintes:

- Variações máximas da tensão: $\pm 5\%$.
- Variações máximas da frequência: $\pm 1\%$ de forma contínua, $\pm 2\%$ em períodos curtos.


ATENÇÃO: Na sua concepção, realização e manutenção, a instalação eléctrica tem de estar em conformidade com as disposições legais e normativas do país de utilização.

- É preciso verificar a concordância entre a tensão da rede eléctrica, o valor indicado na chapa de características e a etiqueta do cabo de alimentação.
- A alimentação eléctrica da máquina tem de estar protegida contra valores excessivos da intensidade (curto-circuitos e sobrecargas); para isso, é preciso utilizar fusíveis ou relés térmicos correctamente dimensionados em relação ao local da instalação e às características da máquina - ver as características indicadas na coluna G da Fig.  2.3a.

ATENÇÃO: Para protecção contra contacto indirecto (segundo o tipo de alimentação previsto e a ligação das massas ao circuito equipotencial de protecção), consultar o ponto 6.3.3 da norma EN 60204-1 (IEC 60204-1) com a utilização de dispositivos de protecção para o corte automático da alimentação em caso de defeito de isolamento em esquema TN ou TT, ou, para o sistema IT, com a utilização de um controlador permanente de isolamento ou de diferenciais para o corte automático. Para esta protecção aplicam-se as prescrições de IEC 60364-4-41, 413.1.

Exemplo: Num sistema TT, é preciso instalar a montante da alimentação um disjuntor diferencial com corrente de corte adaptado (por exemplo, 30 mA) na instalação de ligação à terra do local onde a máquina vai ser instalada.

ATENÇÃO: A não observância destas regras expõe o cliente a riscos de avaria da máquina e/ou a acidentes devidos a contactos directos ou indirectos.

• **Características do motor:**  **2.3**

A Código do motor

B Número de fases (1 - monofásico; 3 - trifásico)

C Tensão nominal em Volts (valor, gama ou comutação)

D Frequência (Hertz)

E Potência nominal (Watt)

F Intensidade nominal (Amperes)

G Valor do fusível de protecção da linha eléctrica (Amperes)

H Consumo eléctrico indicativo (K Watt/hora)

1) Motor trifásico bifásico

• Deve prever-se a instalação de uma tomada de corrente na parede e de uma ficha estanque correspondente e em conformidade com as normas em vigor no país de instalação. Esta instalação e a eventual substituição da ficha têm de ser feitas segundo as regras da arte por um electricista qualificado e habilitado. A máquina não deve ser ligada de modo fixo à instalação eléctrica.



A ligação à terra é obrigatória com um condutor com as cores verde/castanho.



• Verificar o sentido de rotação por meio do ejector montado na máquina.

- Retirar o pilão do escoadouro (sentido contrário ao do movimento dos ponteiros do relógio).

- Premir o botão de ligar.

- Verificar à vista o sentido de rotação do ejector pelo escoadouro. O ejector deve rodar no sentido contrário ao do movimento dos ponteiros do relógio

• Se o sentido de rotação for o inverso, trocar entre si 2 fios de fase na tomada de corrente.

• A ligação é feita em tensão superior  (p.ex. 400 V). Para ligar em tensão inferior  (p.ex. 230 V), proceder como a seguir se indica:

- Desligar o aparelho e virá-lo.

- Desmontar os 4 parafusos de fixação da caixa.


- Substituir o fio da placa integrada, deslocando a sapata do terminal de união marcada com tensão superior (400 V) para a marcada com tensão inferior (230 V).

- Modificar a conexão dos fios do motor.  **6.4**

- Verificar o sentido de rotação e voltar a colocar a cobertura.

2) Motor monofásico

Instalar na parede uma tomada de corrente normalizada com 2 polos + terra, do tipo 10/16 A.




ATENÇÃO !!

Limpar correctamente a máquina antes de a utilizar pela primeira vez.

Esta máquina destina-se a ser utilizada profissionalmente por pessoal formado para a sua utilização e para a sua limpeza e assistência em termos de fiabilidade e segurança.

Utilizar a máquina num local suficientemente iluminado (ver a norma técnica aplicável no país de utilização). Na Europa, seguir a norma EN 12464-1)

Durante a manipulação da máquina, é preciso garantir sempre que os pontos de fixação não sejam componentes móveis, pois há risco de queda e de ferimentos nos membros inferiores.

O fecho incontrolado da tampa de cobertura ou do calçador constitui risco de esmagamento dos dedos 

Nunca introduzir a mão na zona de ejeção durante o funcionamento da máquina porque há risco de ferimentos. É expressamente proibido neutralizar ou modificar os sistemas de segurança porque há risco de ferimentos irreversíveis!


Antes de cada utilização é preciso verificar o correcto funcionamento destes dispositivos de segurança (ver o parágrafo «Regulação dos dispositivos de segurança»).

Nunca introduzir a mão nem um corpo duro ou congelado no aparelho.

Por razões de higiene e segurança, trabalhar sempre com uma coifa resistente, lavável ou descartável que envolva completamente os cabelos.

ATENÇÃO: Em todas as operações de utilização, de limpeza ou de manutenção há risco de corte; nunca forçar e manter as mãos sempre a uma distância razoável das partes cortantes.

Durante essas operações, utilizar sempre equipamentos de protecção adaptados.

A máquina não foi construída para trabalhar em atmosfera explosiva. 

3.1 A SEGURANÇA DO UTILIZADOR É GARANTIDA PELO SEGUINTE:

- Paragem bloqueada do motor com a abertura de alavanca-calçadora para um carregamento sem risco.
- Impossibilidade de ligar o motor sem estar a tampa instalada.
- As dimensões da pequena tremonha para legumes longos.
- Se durante a abertura da tampa de cobertura superior, a máquina não parar em menos de 2 segundos, ou se não chegar a parar, é preciso desligá-la e contactar imediatamente os serviços de assistência técnica.
- Ausência de risco pelo acesso do escoadouro de evacuação associada à concepção do ejector e dos pratos.
- Observância das instruções contidas neste manual de instruções, limpeza e manutenção do aparelho.

ATENÇÃO

O aparelho deve ser desligado antes de qualquer trabalho de desmontagem.

Antes de utilizar qualquer produto de limpeza, é preciso ler atentamente as respectivas instruções de utilização e de segurança e utilizar os equipamentos de protecção adaptados.

A máquina não deve ser lavada sob pressão.

3.2 ESCOLHA DOS EQUIPAMENTOS DE CORTE

3.2A

- **Pratos de trinchar C:** corte direito de 1 a 13 mm
- **Pratos de trinchar CW:** corte ondulado de 2 a 6 mm para:
 - Legumes: batata, cenoura, beringela, beterraba, celeria, couve, cogumelo, pepino, abóbora, endívia, funcho, cebola, alho-porro, rabanete, etc.
 - Fruta: amêndoa, banana, maçã.

3.2C

- **Pratos de desfiar AS:** corte em palitos de 2 a 10 mm
 - **AS 2X:** fino 2x2 mm } como batata «palha»
 - **AS 3X:** médio 3x3 mm } aipo, cenoura
 - **AS 4X:** grosso 4x4 mm para batata frita aos palitos
 - **AS 6X:**
 - **AS 8X:**
 - **AS 10X:**

3.2D

- **Pratos de ralar J - P - K**
- **J 2** fino **J 3** médio **J 4** grande **J 7** muito grande

- Legumes: Cenoura, batata «palha», celeria aipo, couve roxa, beterraba, rabanete, etc.
- Queijos: Gruyère, mozzarella.
- Outros produtos: Noz, amêndoa, pão ralado, chocolate, etc.

- **P** : Para parmesão, pão ralado, amêndoa, rabanete, chocolate.
- **K** : Ralado especial de batata crua (Knödel)

3.2E

- **Grelhas para batata frita FT:** corte de 6 a 10 mm de espessura em combinação com um prato **C/CW** da mesma espessura.

3.2F

- **Grelhas para macedónia MT:** corte em secção quadrada de 5 a 20 mm em combinação com um prato **C/CW** para:
 - cubos ou paralelepípedos: macedónia de legumes ou de fruta, jardineiras, sopas de legumes, batata salteada ou tostada.

Débitos a título indicativo até 550 kg / h:

Batata C 5	360
Batata frita C 8 + FS 8	450

3.3 FUNCIONAMENTO DOS EQUIPAMENTOS DE CORTE


• A TRS é fornecida com o ejetor montado na árvore de transmissão. Levantar o fecho da tampa e retirar a tampa até ao batente para retirar o ejetor.



Antes de começar qualquer trabalho, verificar sempre o estado de limpeza da câmara de corte, da árvore de transmissão, do ejetor, do prato e da grelha.

1) Para trinchar, cortar em fatias finas, ralar, desfiar



- Montar o ejetor no prato da árvore de transmissão.
- Instalar o prato escolhido (para trinchar, desfiar ou ralar).
- Rodar o prato no sentido  do movimento dos ponteiros do relógio para encontrar a entrada da baioneta e, seguidamente, continuar no mesmo sentido até ao batente do perno. A extremidade da árvore de transmissão deverá então ficar a rasar o prato.

- Para retirar o prato, rodar no sentido contrário e levantá-lo, usando para isso os alojamentos de dedos situados na sua periferia. Se se mantiver emperrado, ver § 5.3.

- Voltar a fechar a cobertura e apertá-la.

2) Para cortar em palitos ou em cubos 3.3B

- Montar o ejetor (ver § acima).
- Colocar a grelha escolhida no seu alojamento, verificando que fica bem assente (limpeza dos apoios). A face superior da grelha deve ficar ligeiramente recuada em relação à parte superior do corpo.
- Seguidamente, instalar o prato escolhido e voltar a fechar a tampa.



• Conselhos para cortar produtos de diferente dureza com a grelha MT: Começar por cortar os produtos tenros porque estes não podem empurrar os cubos dos produtos duros que ficam presos na grelha.

3.4 ESCOLHA E FUNÇÃO DAS TREMONHDAS

1) A grande tremonha com alavanca calcadora articulada. 3.4A



A Corte em fatias **B** Desfiar **C** Ralar

- Passagem de produtos de grandes dimensões (160 x 80 mm, no máximo, correspondente a 1/4 de couve).
- A mudança manual é feita por introdução dos produtos, quer um a um, quer aos punhados, verificando que ficam bem posicionados a fim de se evitar a ocorrência de cortes errados. Apoiar os produtos «frágeis» (tomates, citrinos) contra a parede



3.5 UTILIZAÇÃO DA GRANDE TREMONHA E DA ALAVANCA CALCADORA

A TRS só pode trabalhar se a tampa se encontrar fechada.

- Guardar o pilão no interior da alavanca calcadora, o que evita a subida dos produtos.
- Premir o botão preto de MARCHA.
- Levantar com uma mão a alavanca calcadora  3.5A
- A partir da saída do calcador para fora da tremonha, o motor pára imediatamente, o que permite carregar os produtos com toda a segurança.  3.5B
- Com a descida da alavanca, a máquina TRS volta a arrancar automaticamente.

2) Pequena tremonha com pilão amovível 3.4C

• Para cortar produtos compridos (cenoura, endívia, pepino, alho porro) em fatias, a abertura deve ter o máximo de 52 mm de diâmetro. Para o corte em fatias, apontar os produtos compridos sempre pelas pontas.

• O carregamento manual é feito por introdução, na vertical, dos produtos na pequena tremonha, quer um a um, quer aos punhados.



• Conselhos para se evitar
-um corte inclinado e irregular: dispor os produtos finos «péscom cabeça e cabeça com pés»;
-emperramento: cortar as extremidades dos legumes.

Para cortar em fatias finas, trinchar, 3.5C


- Com a ajuda da alavanca calcadora, acompanhar os produtos na tremonha até ao fundo, regulando o esforço por meio da alavanca calcadora.
- Levantar a alavanca calcadora e dar início a um novo ciclo.
- No final do trabalho, premir o botão vermelho de PARAGEM.



Nota: Dosear o esforço de acompanhamento necessário à alavanca calcadora em função do seguinte:

- produto a trabalhar (produto tenro - esforço reduzido)
- equipamento de corte escolhido (um ralador exige mais esforço do que um prato de trinchar).

3.6 UTILIZAÇÃO DA PEQUENA TREMONHA E DO PILÃO 3.6

- Deixar a alavanca calcadora na posição baixa e destravar o pilão (no sentido do movimento dos ponteiros do relógio ).
- Premir o botão de MARCHA para ligar.
- Retirar o pilão com uma mão e carregar os produtos com a outra.

- Empurrar os produtos com a ajuda do pilão e dar início a um novo ciclo.

- No final do trabalho, premir o botão de PARAGEM.



Nunca introduzir a mão ou um corpo duro numa tremonha com a máquina em funcionamento.

Limpeza, higiene, arrumação



ATENÇÃO !!

O aparelho deve ser desligado antes de qualquer trabalho de desmontagem.

Antes de utilizar qualquer produto de limpeza, é preciso ler atentamente as respectivas instruções de utilização e de segurança e utilizar os equipamentos de protecção adaptados.

A máquina não deve ser lavada sob pressão.

4.1 ENTRE DUAS UTILIZAÇÕES

- Abrir a tampa e, se necessário, desmontá-la, puxando-a para trás.
- Retirar os elementos de corte (prato, grelha, ejetor) e o pilão.



4.1

- Lavar os equipamentos com água quente, enxaguar e enxugar.
- Limpar a câmara de corte do corpo com uma esponja limpa e humedecida..

4.2 NO FINAL DA UTILIZAÇÃO

- Ler § 4.1.
- Limpar os elementos amovíveis com água quente à qual se adicionou um detergente-desengordurante-desinfetante compatível com os materiais.
- Enxaguar com água limpa e deixar secar.



Conselho: Para as grelhas MT, empurrar os cubos que tiverem ficado presos com a ajuda duma cenoura. Nunca utilizar instrumentos metálicos.



4.2

- Limpar a câmara de corte do corpo com a ajuda duma esponja húmida e de um produto detergente-desinfetante, enxaguando em seguida.

- Limpar o exterior da TRS com uma esponja húmida e com um detergente suave, enxaguando em seguida com uma esponja adequada.



Nota: Nunca usar detergentes abrasivos que possam riscar as superfícies, nem à base de cloro porque atacam o alumínio.

- Nunca lavar a louça as peças de plástico na máquina de lavar louça.



Não lavar a máquina na máquina de lavar louça sob pressão.

4.3 ARRUMAÇÃO 4.3

- Após a limpeza, arrumar cuidadosamente cada equipamento de corte na estante colocada na parede

Anomalias de funcionamento


5.1 O APARELHO NÃO ARRANCA; VERIFICAR SE

- a máquina está bem ligada;
- a alimentação eléctrica na tomada de corrente está correcta;

- a tampa está bem fechada;
- a alavanca calcadora se encontra correctamente na tremonha.

5.2 RUIDO ANORMAL

- Parar o aparelho e desligá-lo.
- Verificar que a instalação do prato, da grelha e do ejetor está correcta.
- Desmontar, limpar se necessário e voltar a montar.


- Se o ruído se mantiver e se a máquina tiver falta de potência, verificar se
 - o motor trifásico não está a trabalhar em 2 fases;
 - se a correia não está gasta ou com necessidade de ser tensionada (ver  § 6.1).

5.3 EMPERRAMENTO DE UM PRATO

- Desligar a máquina.
- Colocar uma mão aberta sobre o ejetor e não deixar que ele rode.




5.3A




- Com a outra mão, segurar no prato pelo exterior, utilizando para isso os alojamentos para os dedos, e dar um movimento brusco no sentido do movimento dos ponteiros do relógio .
- Levantá-lo, dando-lhe um movimento rotativo de vaivém.



5.3B

5.4 QUALIDADE DO TRABALHO

- Antes de qualquer intervenção, parar a máquina.
- Se a saída dos produtos se fizer com dificuldade, verificar se:
 - o ejetor está bem montado;
 - os produtos no recipiente de recepção não tapam a saída;
 - não há acumulação de produtos na câmara de corte.
- Se a qualidade do corte não for satisfatória, verificar:
 - o sentido de rotação (contrário ao do movimento dos ponteiros do relógio  vista de cima);

- a escolha correcta do equipamento de corte (ver  § 3.2);
- o estado de conservação dos equipamentos de corte (ver  § 6.2);
- a escolha da tremonha;
- a apresentação dos produtos na tremonha (ver  § 3-4).



Se a anomalia persistir, consultar o serviço de manutenção do seu revendedor.

ATENÇÃO !!



A manutenção só pode ser feita por uma pessoa qualificada, formada e habilitada.

6.1 MECANISMO

- A TRS tem uma manutenção mínima (os apoios do motor e do mecanismo possuem lubrificação permanente).
- É aconselhável, pelo menos uma vez por ano, verificar a tensão e o grau de desgaste da correia.

Para isso, proceder como a seguir se indica:

- virar a máquina;
- desmontar os 4 parafusos de fixação da blindagem.

• Para dar tensão à correia logo 6.1

- Desaparafusar (1 volta) os 4 parafusos de fixação **A** do suporte do motor (chave de tubo 8).
- Apertar moderadamente o parafuso de tensão **B** situado na traseira da máquina.
- Verificar a tensão da correia, carregando nela com o polegar entre o suporte do motor e a grande polie, a fim de se obter uma flecha **C** de cerca de 3 mm.

- Bloquear os 4 parafusos **A** de fixação do suporte do motor.
- Retirar as partículas de correia que houver no interior da blindagem e limpar as fendas de ventilação.
- Verificar o estado das ligações eléctricas.
- Voltar a montar a blindagem.

• Acesso aos componentes eléctricos:

- Cortar a corrente eléctrica da máquina.



Tensão residual nos terminais dos condensadores.

- Os condensadores podem ficar carregados com energia eléctrica. De forma a evitar todo e qualquer risco no momento de uma intervenção, recomenda-se que os descarregue, ligando os terminais com a ajuda de um condutor devidamente isolado (chave de parafusos por exemplo).

6.2 MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE CORTE

- Pratos de trincar: afiamento das lâminas de corte
- Desmontar o parafuso de fixação.
- Utilizar um rebolo com água, tendo o cuidado de manter o ângulo de corte.

• Grelhas para macedónia:

As lâminas não se substituem porque estão moldadas por cima.

- Se necessário, retocar com uma lima pequena se houver lâminas danificadas depois de um choque.

• Raladores

Os raladores não se afiam.

- Havendo um grande desgaste dos alvéolos do ralador, substituir o cadinho.

6.3 REGULAÇÃO DOS DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA 6.3

- Antes de cada utilização, verificar o bom funcionamento dos mecanismos de segurança. O motor deve parar em menos de 2 segundos:

- Quando se abre a tampa do lado E de 10 a 20 mm.
- Quando se levanta a alavanca calcadora do lado F a 45 mm, no máximo, do rebordo da tremonha.

- Se alguma destas duas funções de segurança não se verificarem:

- não utilizar a máquina;
- mandá-la verificar pelos serviços de assistência técnica do revendedor.

6.4 COMPONENTES ELECTRICOS



6.4

ver os esquemas eléctricos.



• Identificação das cores dos fios:

- Circuito de potência: preto
- Circuito de comando: vermelho
- Motor: (A) vermelho / (B) verde / (C) amarelo / (D) branco / (E) azul / (F) preto / (G) laranja / (H) violeta / (J) castanho
- Fases: L1 / L2 / L3
- Neutro: N
- Terra: B/C amarelo verde

• Identificação dos componentes:

- 0 : Tecla de paragem
- I : Tecla de marcha
- S1 : Segurança da tampa

- S2 : Segurança da alavanca calcadora
- S3 : Sonda térmica (segundo o modelo)
- M : Motor
- CD : Condensador de arranque
- CP : Condensador permanente
- CF : Condensador de travagem
- K : Relé de arranque
- CC : Cartão de comando
- CPU : Cartão de potência

6.5 ENDEREÇO DOS SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA

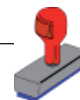
Aconselhamos a que se dirijam prioritariamente ao vendedor da máquina



Para qualquer pedido de informações ou encomenda de peças sobresselentes, indicar com rigor o modelo da máquina, o número de série e as características eléctricas

- O fabricante reserva-se o direito de modificar e de melhorar os seus produtos sem aviso prévio.

Carimbo do vendedor:




Data da compra:.....

Conformidade com a regulamentação

A máquina foi concebida e realizada em conformidade com:

- Directiva máquina 2006/42 CEE
- Directiva CEM 2014 / 30 EU
- 2011/65/UE Directiva relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas.

Directiva « WEEE » 2002/96/CEE

O símbolo “” no produto indica que o produto não deve ser considerado como lixo doméstico. Pelo contrário, deve ser transportado para o local de reciclagem dos equipamentos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do produto desta forma contribui para a prevenção de agressões ao meio ambiente e à saúde das pessoas que poderiam surgir pelo manuseamento incontrolado do produto. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, devem ser consultados os serviços comerciais ou o revendedor do produto, o serviço de assistência após a venda, ou ainda o serviço de tratamento de lixo em causa.

Directiva « Detritos 2006/12/CEE

Esta máquina foi concebida de forma a não contribuir, ou a contribuir o mínimo possível, para o aumento da quantidade ou da nocividade dos detritos e dos riscos de poluição. Respeite as condições de reciclagem.

Directiva «Embalagens e detritos de embalagens»94/62/CE

A embalagem da máquina foi concebida de forma a não contribuir, ou a contribuir o mínimo possível, para o aumento da quantidade ou da nocividade dos detritos e dos riscos de poluição.

Elimine as diferentes partes da embalagem nos pontos de reciclagem apropriados.

- as normas europeias:

- EN 60 204-1998 equipamentos eléctricos de máquinas,
- EN 1678-2010 corta-legumes, segurança integrada;

Esta conformidade é certificada:

- pelo símbolo de conformidade CE fixada na máquina;
- pela declaração de conformidade CE correspondente, associada ao cartão de garantia;
- pelas presentes instruções, que devem ser transmitidas ao operador.

Características acústicas:

- O nível da pressão acústica medido segundo a referência de ensaio EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA.

Índices de protecção segundo a norma EN 60529-2000:

- Comandos eléctricos IP55
- Máquina global IP24

Segurança integrada

- A máquina foi concebida e construída em conformidade com as regulamentações e normas que se lhe referem, indicadas acima.
- O operador tem de ser previamente formado sobre a forma de utilização da máquina e informado sobre os eventuais riscos residuais (obrigação de formação do pessoal nos postos de trabalho).

Higiene alimentar:

A máquina é construída com materiais em conformidade com os produtos alimentares e com as normas seguintes:

- Directiva 1935/2004/CEE: Materiais e objectos em contacto com os géneros alimentícios.
- Norma EN 601-2004: Ligas de alumínio moldadas em contacto com os géneros alimentícios.
- Norma EN 1672-2 prescrições relativas a higiene.

As superfícies das zonas em contacto com os produtos alimentares são lisas e facilmente laváveis. Utilizar detergentes aprovados para a higiene alimentar e seguir as instruções para a sua utilização.

A máquina recebeu a certificação de conformidade CNERPAC de higiene alimentar, bem como a certificação NSF Standard 8.

Vibração

O índice de vibração no cabo da alavanca pisadora é inferior a 2,5m/s.

Περιεχόμενα

Παρουσίαση	1	Καθάρισμα, υγιεινή, τακτοποίηση	5
Εισαγωγή	1	Προβλήματα λειτουργίας	5
Εγκατάσταση	1	Συντήρηση	6
Χρήση, ασφάλεια	3	Τήρηση κανονισμών	7

Παρουσίαση

1.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο αυτόματος λαχανοκόπτης TRS “universal” κόβει, λεπτοτομεί, ξεφτά, τρίβει, κόβει σε κομμάτια στενόμακτρα και κύβους διάφορα τρόφιμα (παρασκευή για σαλάτες, λαχανικά, φρούτα, τυριά). Με τα ποικίλα εξαρτήματά του και τη σημαντική οικονομία χρόνου που παρέχει, TRS είναι ο επαγγελματικός λαχανοκόπτης για εστιατόρια, ομάδες και μικρές βιομηχανίες.



1.1

- A Τμήματα
- B Κουμπί που το σπρώχνουμε για να σταματήσει (κόκκινο)

- C Κουμπί που το σπρώχνουμε για να ξεκινήσει (μαύρο)
- D Γουδοχέρι
- E Αρθρωτός κόπανος
- F Μεγάλη χοάνη
- G Καπάκι
- H Υδροχόη εκκένωσης
- H Σύρτης για το καπάκι
- I Διαχώματα, δοκοί
- J δοκός
- K πλαστικοί κάδοι ή ινόξ σύμφωνα με το μοντέλο

Εισαγωγή

Το Εγχειρίδιο χρήσης παρέχει στον χρήστη χρήσιμες πληροφορίες προκειμένου να εργάζεται σωστά και με πλήρη ασφάλεια, και ο σκοπός του είναι να διευκολύνει τη χρήση του μηχανήματος (αναφέρεται παρακάτω ως “μηχάνημα” ή “συσσκευή”).

Οι οδηγίες που ακολουθούν δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να θεωρηθούν ως μια μακροσκελής λίστα περιοριστικών ειδοποιήσεων, αλλά ως μια σειρά οδηγιών που έχουν σκοπό να βελτιώσουν, από όλες τις απόψεις, τις αποδόσεις του μηχανήματος και να αποτρέψουν την εμφάνιση σωματικών ή υλικών ζημιών που προκαλούνται από ακατάλληλες μεθόδους χρήσης και μεταχείρισης.

Είναι απαραίτητο όλα τα άτομα που χειρίζονται το μηχάνημα ως προς τη μεταφορά, την εγκατάσταση, την θέση σε λειτουργία, τη χρήση, τη συντήρηση, την επισκευή και την αποσυναρμολόγηση να διαβάζουν προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο προτού εκτελέσουν οποιαδήποτε εργασία, προκειμένου να αποφευχθεί οποιοσδήποτε λανθασμένος και ακατάλληλος χειρισμός που μπορεί να βλάψει την ακεραιότητα του μηχανήματος ή την ασφάλεια των ατόμων που το χειρίζονται.

Είναι επίσης πολύ σημαντικό το Εγχειρίδιο να βρίσκεται ανά πάσα στιγμή στη διάθεση του χειριστή και να διατηρείται με προσοχή στο μέρος όπου γίνεται ο χειρισμός του μηχανήματος, προκειμένου να μπορεί ο κάθε χειριστής να το διαβάσει εύκολα και άμεσα σε περίπτωση αμφιβολίας ή κάθε φορά που κρίνεται απαραίτητο.

Εάν μετά από την ανάγνωση του παρόντος Εγχειριδίου, υπάρχουν ακόμα αμφιβολίες ή αβεβαιότητες ως προς τη χρήση του μηχανήματος, μην διστάσετε να επικοινωνήσετε με την Κατασκευάστρια Εταιρεία ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Υποστήριξης Μετά την Πώληση, όπου είναι εγγυημένο ότι θα σας παρέχουν γρήγορη και προσεγμένη εξυπηρέτηση προκειμένου να διασφαλιστεί η καλύτερη λειτουργία και η βέλτιστη αποτελεσματικότητα του μηχανήματος.

Έχετε υπόψη σας ότι τα πρότυπα ασφαλείας, υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος που ισχύουν σε κάθε χώρα πρέπει πάντα να εφαρμόζονται κατά τις φάσεις χρήσης του μηχανήματος. Είναι συνεπώς καθήκον του χρήστη να διασφαλίζει ότι ο χειρισμός και η χρήση του μηχανήματος εκτελούνται αποκλειστικά υπό τις βέλτιστες συνθήκες ασφαλείας ως προς τα άτομα, τα ζώα και τα αγαθά.

Εγκατάσταση

2.1 ΕΠΙΣΥΣΣΩΡΕΥΣΗ - ΒΑΡΟΣ (ενδεικτικό παράδειγμα)

- Διαστάσεις συσκευασίας σε χιλιοστά:

F: 630 m: 270 u: 530

- Διαστάσεις της συσκευής:  2.1

Ακαθάριστο βάρος συσκευασίας : 20 κιλά

Καθαρό βάρος με εξοπλισμούς :18 κιλά (άνευ εξοπλισμών για κόψιμο)

2.2 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ 2.2



! Τοποθετείτε πάντα το μηχάνημα πάνω σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική επιφάνεια.

- Πάνω σε ένα τραπέζι ύψους 700 με 900 χιλιοστά το μέγιστο, το TRS λαμβάνει ένα στάνταρ δοχείο υποδοχής ύψους το ανώτερο 150 χιλιοστά.

- Επί ειδικού κινητού τραπεζιού (που παρέχεται κατ'επιλογήν).

- Για μεγαλοδιάστατα δοχεία, τοποθετήστε το TRS στις άκρες του τραπεζιού ή χρησιμοποιήστε το ειδικό κινητό τραπέζακι.

**ΠΡΟΣΟΧΗ !!**

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες από εξειδικευμένο και αρμόδιο τεχνικό (δείτε τα πρότυπα και τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα της εγκατάστασης).


Η ενδεχόμενη χρήση προσαρμογέα ηλεκτρικής πρίζας απαιτεί τη διασφάλιση ότι τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά δεν είναι κατώτερα από τα χαρακτηριστικά του μηχανήματος.

Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζο.

Η τροφοδοσία του μηχανήματος με εναλλασσόμενο ρεύμα πρέπει να συμμορφώνεται με τις ακόλουθες προϋποθέσεις :

- Μέγιστες διακυμάνσεις τάσης : $\pm 5\%$
- Μέγιστες διακυμάνσεις συχνότητας : $\pm 1\%$ με συνεχόμενο τρόπο, $\pm 2\%$ σε σύντομες χρονικές περιόδους







ΠΡΟΣΟΧΗ : η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται (τεχνολογία, υλοποίηση και συντήρηση) στις νομοθετικές διατάξεις και τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα όπου γίνεται η χρήση.

- Ελέγξτε την αντιστοιχία με την τάση του ηλεκτρικού δικτύου. Η τιμή αναγράφεται πάνω στη χαρακτηριστική πλάκα και στην ετικέτα του καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η ηλεκτρική τροφοδοσία του μηχανήματος πρέπει να προστατεύεται από τις υπερεντάσεις (βραχυκυκλώματα και υπερφορτίσεις) με τη χρήση ασφαλειών και θερμικούς ρωστήρες που έχουν τις κατάλληλες διαστάσεις, ανάλογα με τον τόπο εγκατάστασης και τα χαρακτηριστικά του μηχανήματος – δείτε τα χαρακτηριστικά που αναγράφονται στη στήλη G του σχήματος 2.3a 

ΠΡΟΣΟΧΗ : Για την προστασία ενάντια στην έμμεση επαφή (ανάλογα με τον προβλεπόμενο τύπο τροφοδοσίας και τις συνδέσεις γείωσης στο ισοδυναμικό κύκλωμα προστασίας) ανατρέξτε στο σημείο 6.3.3 την οδηγία EN 60204-1 (πρότυπο IEC 60204-1) με τη χρήση προστατευτικών διατάξεων για την αυτόματη διακοπή τροφοδοσίας σε περίπτωση σφάλματος απομόνωσης σε συστήματα TN ή TT, ή για το σύστημα IT, τη χρήση μόνιμης διάταξης ελέγχου απομόνωσης ή διαφορικών για την αυτόματη διακοπή ρεύματος. Για την προστασία αυτή, πρέπει να εφαρμόζονται οι προδιαγραφές της οδηγίας IEC 60364-4-41, 413.1.

Παραδείγματος χάριν : στο σύστημα TT, πρέπει να εγκατασταθεί προς την αντίθετη κατεύθυνση από αυτήν την τροφοδοσία ένας διακόπτης ασφαλείας με προσαρμοσμένο τελικό ρεύμα (για παράδειγμα 30 mA) για το σύστημα γείωσης του μέρους όπου προβλέπεται η εγκατάσταση του μηχανήματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ : Η μη τήρηση των οδηγιών εκθέτει τον πελάτη σε κινδύνους πρόκλησης βλαβών στο μηχάνημα και/ή ατυχήματα λόγω άμεσης ή έμμεσης επαφής.

- Χαρακτηριστικά κινητήρα:  2.3
 - A Κώδικας κινητήρα
 - B Αριθμός φάσεων (1 μονοφασικό ή 3 τριφασικό)
 - C Ονομαστική τάση σε Volt (αξία, μεταβολή)
 - D Συχνότητα
 - E Ονομαστική δύναμη (Watt)
 - F Ονομαστική συχνότητα (Amperes)
 - G Κάλυκας ασφαλείας προστασίας της ηλεκτρικής γραμμής (Amperes)
 - H Ενδεικτική κατανάλωση ρεύματος (κιλοβατώρα)
- 1) Τριφασικός κινητήρας διπλής τάσης.
 - Πρέπει να προβλεφθεί η εγκατάσταση μιας πρίζας τοίχου καθώς και το αντίστοιχο αεροστεγές φινις σύμφωνα με τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης. Η εγκατάσταση αυτή καθώς και η ενδεχόμενη αντικατάσταση του φινις πρέπει να εκτελεστούν σύμφωνα με τους κανονισμούς και από έναν ειδικευμένο και αρμόδιο ηλεκτρολόγο. Μην συνδέετε το μηχάνημα με μόνιμο τρόπο στην ηλεκτρική εγκατάσταση.
-  ! Η γείωση είναι υποχρεωτική μέσω ενός αγωγού πράσινου/κίτρινου χρώματος.
- 2) Μονοφασικός κινητήρας.
 - Αφαιρέστε το γουδοχέρι από το στόμιό του  6.4.
 - Πατήστε το κουμπί “marche”
 - Κοιτάξτε την περιφορά του εκσφενδονιστήρα από το λαιμό του. Ο εκσφενδονιστήρας πρέπει να γυρίζει αντίθετα με τους δείκτες του ρολογιού .
 - Αν η φορά περιστροφής έχει αντιστραφεί, ανταλλάξτε στην πρίζα ρεύματος τα δύο φασικά καλώδια.
 - Το βάλισμο στην πρίζα πραγματοποιείται στην ανώτερη τάση  (p.c.400 V). Για να το χρησιμοποιήσετε στην ελάχιστη τάση  (p.c.230 V), ακολουθήστε ως εξής:
 - Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αναποδογυρίστε την.- Αποσυναρμολογήστε τις 4 βίδες που κρατούν την κάσα.
 - Αντικαταστήστε τη βοηθητική στήλη με ένα άλλο σώμα που εφαρμόζεται στην κατώτερη τάση (να μας συμβουλευτείτε).
 - Αλλάξτε το καλώδιο στην ολοκληρωμένη πλακέτα μετακινώντας το συνδετήρα καλωδίου από τον ακροδέκτη με την επισήμανση της υψηλότερης τάσης (400V) σε αυτόν με την επισήμανση της χαμηλότερης τάσης (230V).
 - Τροποποιήστε τη σύνδεση των καλωδίων του μοτέρ.
 - Ελέγξτε τη φορά περιστροφής και επανατοποθετήστε το περίβλημα.
- 2) Μονοφασικός κινητήρας.
 Προβλέψτε την πρίζα τοίχου που απαιτείται για 2 πόλους + γείωση, κάλυκας 10/16 A.



ΠΡΟΣΟΧΗ !!

Καθαρίστε σωστά το μηχάνημα πριν από την πρώτη χρήση

Το μηχάνημα προορίζεται για επαγγελματική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται από προσωπικό που έχει εκπαιδευτεί ως προς τη χρήση του καθώς και ως προς τον καθαρισμό και τη συντήρηση για λόγους αξιοπιστίας και ασφάλειας.

Χρησιμοποιείτε το μηχάνημα σε χώρο με επαρκή φωτισμό (Δείτε το τεχνικό πρότυπο που ισχύει στη χώρα όπου εκτελείται η χρήση. Στην Ευρώπη, ανατρέξτε στο πρότυπο EN 12464-1)

Κατά τον χειρισμό του μηχανήματος, να διασφαλίζετε πάντα ότι τα σημεία ασφάλισης δεν είναι κινητά μέρη. Υπάρχει κίνδυνος πτώσης και τραυματισμού των κάτω άκρων.

Το ανεξέλεγκτο κλείσιμο του καπακιού ή της πρέσας ενέχουν κίνδυνο ρύπανσης των δακτύλων



Ποτέ μην εισάγετε το χέρι σας μέσα στην ζώνη εξόδου ενώ το μηχάνημα βρίσκεται υπό λειτουργία. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού. Απαγορεύεται ρητώς η ουδετεροποίηση ή η τροποποίηση των συστημάτων ασφαλείας : Κίνδυνος πολύ σοβαρών μόνιμων τραυματισμών!!!!

Ελέγξτε ότι όλες οι διατάξεις ασφαλείας λειτουργούν καλά πριν από κάθε χρήση (δείτε την παράγραφο « ρύθμιση των διατάξεων ασφαλείας »)

Ποτέ μην εισάγετε το χέρι σας, ένα σκληρό ή παγωμένο αντικείμενο μέσα στη συσκευή

Για λόγους υγιεινής και ασφάλειας, χρησιμοποιείτε πάντα ένα ανθεκτικό κάλυμμα κεφαλής, που πλένεται ή είναι μίας χρήσης, το οποίο καλύπτει εντελώς τα μαλλιά.

ΠΡΟΣΟΧΗ : λες οι εργασίες χρήσης κατά τον καθαρισμό ή τη συντήρηση ενέχουν κινδύνους τραυματισμού, ποτέ μην πιέζετε με τα χέρια και να τα τοποθετείτε σε μια λογική απόσταση μακριά από τα κοφτερά μέρη του μηχανήματος.

Χρησιμοποιείτε πάντα προσαρμοσμένο προστατευτικό εξοπλισμό κατά τις εργασίες αυτές.



Το μηχάνημα δεν έχει σχεδιαστεί για λειτουργία σε εύφλεκτο περιβάλλον

3.1 Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΗ εξασφαλίζεται με:

- Το αυτόματο σταμάτημα του κινητήρα με το άνοιγμα του μοχλού-κόπανου του κάδου για μια ακίνδυνη φόρτωση.
- Την αδυναμία να ξεκινήσει ο κινητήρας εάν λείπει το καπάκι.
- Οι διαστάσεις του μικρού δοχείου για τα μακρόστενα λαχανικά.
- Εάν κατά το άνοιγμα του επάνω καπακιού, το μηχάνημα δεν σταματά σε λιγότερο από 2 δευτερόλεπτα, ή δεν σταματά καθόλου, αποσυνδέστε το μηχάνημα από το ρεύμα και επικοινωνήστε αμέσως με την τεχνική υποστήριξη.

- Η απουσία κινδύνου από την τρύπα εξαέρωσης η οποία συνδέεται με τον εκσφενδονιστήρα και τους δίσκους.
- Ο σεβασμός των κανόνων της παρούσας σημείωσης σχετικά με τη χρήση, το καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής.

ΑΛΛΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Το μηχάνημα ενέχει επίσης τους ακόλουθους κινδύνους :

- Το επάνω καπάκι του μηχανήματος μπορεί να προκαλέσει τη ρύπανση των δακτύλων εάν κλείσει με ανεξέλεγκτο τρόπο.
- Η εισαγωγή του χεριού μέσα στη ζώνη εξόδου των προϊόντων μπορεί να προκαλέσει τη ρύπανση ή την εμπλοκή του χεριού από τα περιστρεφόμενα μέρη.

3.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΝΑ ΚΟΒΕΤΕ



3.2a

- Δίσκοι για τεμαχισμό C: ίσιο κόψιμο από 1 έως 13 χιλιοστά.
- Δίσκοι για τεμαχισμό CW: κυματιστό κόψιμο από 2 έως 10 χιλιοστά για:
 - Λαχανικά: Πατάτες, καρότα, μελιτζάνες, κοκκινογούλια, φύλλα σέλινο, λάχανο, μανιτάρια, αγγουράκια, κολοκυθάκια, αντίδια, άνιθο ρίζα, κρεμμύδια, πράσα, ραπανάκια...
 - Φρούτα: Αμύγδαλα, μπανάνες, μήλα...



3.2c

- Δίσκοι για λεπτό και επιμήκες κόψιμο AS: κόψιμο σε βατονέτες από 2 έως 10 χιλιοστά

<ul style="list-style-type: none"> - AS 2X : 2 x 2 χιλιοστά - AS 3X : μέτρια 3 x 3 χιλιοστά - AS 4X : χονδρά 4 x 4 χιλιοστά για πατάτες λεπτές σαν σιγαρόχαρτα. - AS 6X : - AS 8X : - AS 10X : 	}	για πάρα πολύ λεπτές πατάτες σαν κλωστή, σέλινο, καρότα
--	---	---



3.2d

- Δίσκοι τρίφτες J - P - K
- J2 λεπτά J3 μέτρια J4 χονδρά J7 πολύ χονδρά

- Λαχανικά: καρότα, πατάτες σαν κλωστή, σέλινο, σάλτσα, κόκκινο λάχανο, κοκκινογούλια, κόκκινα ραπανάκια, ραπανάκι.

- Τυριά: Γραβιέρα, μοτσαρέλα.
- άλλα: καρύδια, αμύγδαλα, φρυγανιά κοπανισμένη, σοκολάτα...

- P : για παρμεζάνα, φρυγανιά κοπανισμένη, αμύγδαλα, κόκκινα ραπανάκια, σοκολάτα.
- K : ειδικό για να τρίψετε ωμές πατάτες (Knofelkn).



3.2e

- Δικτυωτή σχάρα για πατάτες τηγανητές FT: κόψιμο από 6 έως 10 χιλιοστά σε συνδυασμό με ένα δίσκο C/CW ίδιου πάχους.



3.2f

- Δικτυωτή σχάρα για κύβους MT: κόψιμο σε τετράγωνα τεμάχια από 5 έως 20 χιλιοστά σε συνδυασμό με ένα δίσκο C/CW για:

- κύβους ή παραλληλόγραμμα: "macedoines" συνδυασμός λαχανικών ή φρούτων, κηπευτικά, μινεστρόνε, πατάτες για σωτάρισμα ή ριζολέ, σουπές.

Ενδεικτική χρέωση δ'ΰιù 550 κιλό / ώρα:

<u>Μήλα C 5</u>	<u>150</u>
<u>πατάτες C 8 + FS 8</u>	<u>300</u>

3.3 ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΚΟΠΗΣ

• Το TRS παρέχεται με το ειδικό κουμπί - εκσφενδονιστήρα τοποθετημένο πάνω στο κυρίως μέρος την συσκευής. Ανασηκώστε την ασφάλεια του καπακιού και ανακινήστε το καπάκι μέχρι να το στερεώσετε για να αφαιρέσετε τον εκσφενδονιστήρα.




Πριν αρχίσετε κάθε εργασία πιστοποιήστε αν είναι καθαροί: ο χώρος για το κόψιμο, ο εκσφενδονιστήρας, ο δίσκος και η σχάρα.

1) Για να τεμαχίσετε, κόψετε σε λεπτές φέτες, επιμήκη κομμάτια ή για να τρίψετε



• Ισιώστε τον εκσφενδονιστήρα πάνω στο κυρίως μέρος της συσκευής.

• Εγκαταστήστε το δίσκο της επιλογής σας (τεμάχισμα, στενόμακρο κόψιμο ή τρίψιμο).

- Γυρίστε το δίσκο κατά τους δείκτες του ρολογιού  για να βρείτε την εγκοπή της βατονέτας, συνεχίστε κατά την ίδια φορά μέχρι στερέωμα του σφηνίσκου. Το άκρο της κυρίως συσκευής θα πρέπει να ισοσταθμίσει το δίσκο.

- Για να αφαιρέσετε το δίσκο, γυρίστε κατά την αντίθετη φορά και αφαιρέστε το χρησιμοποιώντας τα επιστάθμια των δαχτύλων πάνω στην περιφέρειά του. Αν έχει σφηνωθεί, βλ. παραγρ. 5.3.

- Ξανακλείστε το καπάκι και βάλτε το μοχλό του.

2) Για να κόψετε κομμάτια μακρόστενα ή κύβους



• Συναρμολογήστε τον εκσφενδονιστήρα (βλ. την παραπάνω παραγρ.)

• Τοποθετήστε στη βάση τη σχάρα που διαλέξατε, αφού επαληθεύσετε ότι δεν κουτσαίνει (καθαριότητα των στηριγμάτων). Το πάνω μέρος της σχάρας πρέπει να μπει ελαφρώς μέσα σε σχέση με την επιφάνεια της κυρίως συσκευής.

• Εν συνεχεία τοποθετήστε το δίσκο που επιλέξατε και ξανακλείστε το καπάκι.



• Συμβουλές για να κόψετε με μία σχάρα MT προϊόντα διαφορετικής σκληρότητας: αρχίστε πρώτα από τα τρυφερά προϊόντα γιατί αυτά εδώ δεν είναι ικανά να σπρώξουν τους κύβους των σκληρών προϊόντων που σφηνώθηκαν στη σχάρα.

3.4 ΕΚΛΟΓΕΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΔΟΧΕΙΩΝ

1) Το μεγάλο δοχείο με τον αρθρωτό μοχλό-κόπανο του κάδου.



A Κόψιμο σε μερίδες B Ξέφισμα C Τρίψιμο

- Για τα προϊόντα μεγάλων διαστάσεων

(160 x 80 80 χιλιοστά το μέγιστο, το αντίστοιχο με 1/4 κομμάτι λάχανο).

• Για να το γεμίσετε με το χέρι, εισάγετε τα προϊόντα είτε ένα-ένα, είτε με τη χούφτα, προσέχοντας ώστε να τα τοποθετήσετε καλά για να αποφύγετε τυχόν άσχημα κοψίματα. Στηρίξτε τα "εύθραυστα" προϊόντα (τομάτες, εσπεριδοειδή...) κόντρα στο μεσότοιχο.



2) Το μικρό δοχείο με το κινητό γουδοχέρι.



• Για να κόψετε σε μερίδες τα επιμήκεις προϊόντα (καρότα, αντίδια, αγγουράκια, πράσα...) ανοίγετε 52 χιλιοστά το μέγιστο.

Για να κόψετε σε μερίδες να τοποθετείτε πάντα τα επιμήκεις προϊόντα από τις άκρες τους:

• Για να το γεμίσετε με το χέρι, εισάγετε στο μικρό δοχείο τα προϊόντα κάθετα είτε ένα-ένα, είτε με τη χούφτα.



• Συμβουλές:

- για να αποφύγετε ένα κόψιμο ανώμαλο και με κλίση: τοποθετήστε ανάστροφα τα λεπτά προϊόντα "κεφαλή προς πόδας".

- για τα στριμώγματα, κόψτε τα άκρα των λαχανικών.

3.5 ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΜΕΓΑΛΟΥ ΚΑΔΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΜΟΧΛΟΥ-ΚΟΠΑΝΟΥ

Το TRS λειτουργεί μόνο όταν το καπάκι κλείσει.

- Για να αποφύγετε το ανέβασμα των προϊόντων, κρατήστε το γουδοχέρι μέσα στο μοχλό-κόπανο.

- Πατήστε το μαύρο κουμπί MARCHE

- Ανασηκώστε με το ένα χέρι το μοχλό-κόπανο



- Μόλις ο κόπανος βγει από το δοχείο, ο κινητήρας σταματάει αμέσως, κι έτσι μπορείτε ακίνδυνα να ξαναγεμίσετε με προϊόντα.



- Στο κατέβασμα του μοχλού, το TRS ξαναρχίζει να δουλεύει αυτόματα.

Για να κόψετε σε φέτες και να λεπτοκόψετε,



- Με τη βοήθεια του μοχλού-κόπανου, βάλτε στον κάδο τα προϊόντα μέχρι να στερεώσετε το κάτω μέρος υποβοηθώντας το έργο του μοχλού-κόπανου.

- Ανασηκώστε το μοχλό-κόπανο και αρχίστε το αυτό.

- Όταν τελειώσετε, πατήστε το κόκκινο κουμπί ARRET.




ΣΗΜ: Υποβοηθήστε το έργο του μοχλού-κόπανου σύμφωνα με:

- το προϊόν που έχετε (τρυφερό προϊόν = μικρή προσπάθεια)

- το εξάρτημα που διαλέξατε για να κόψετε (το τρίψιμο απαιτεί πολύ μεγαλύτερη προσπάθεια από ότι ένας δίσκος τεμαχιστής).

3.6 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΚΡΟΥ ΧΩΝΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΓΟΥΔΟΧΕΡΙΟΥ



- Διατηρήστε το μοχλό-κόπανο σε χαμηλή θέση και τραβήξτε το γουδοχέρι αντίθετα με τους δείκτες του ρολογιού .

- Για να δουλέψει, πατήστε το κουμπί MARCHE.

- Με το ένα χέρι ανασηκώστε το γουδοχέρι και με το άλλο γεμίστε με τα προϊόντα.

- σπρώξτε τα προϊόντα με τη βοήθεια του γουδοχειού και ξαναρχίστε το αυτό.

- Όταν τελειώσετε, πατήστε το κουμπί ARRET.



Μη βάλετε ποτέ το χέρι ή άλλο σκληρό αντικείμενο μέσα στον κάδο κατά τη λειτουργία της συσκευής.




ΠΡΟΣΟΧΗ !!

Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν από κάθε συναρμολόγηση.






Προτού χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε προϊόν καθαρισμού, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και ασφάλειας που συνοδεύουν το προϊόν και χρησιμοποιείτε τον προσαρμοσμένο προστατευτικό εξοπλισμό.

Μην πλένετε το μηχάνημα σε μηχανή καθαρισμού υπό πίεση

4.1 ΜΕΤΑΞΥ ΔΥΟ ΧΡΗΣΕΩΝ

- Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε το αν χρειαστεί, τραβώντας προς τα έξω.
- Αφαιρέστε τα εξαρτήματα για το κόψιμο (δίσκο, σχάρα, εκσφενδονιστήρα) και το γουδοχέρι.  4.1
- Πλύνετε τα εξαρτήματα με ζεστό νερό, ξεπλύντε και στεγνώστε.
- Καθαρίστε το δοχείο όπου πέφτουν τα κομμένα προϊόντα με ένα υγρό καθαρό σπόγγο.

4.2 ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Ανατρέξτε στην παραγρ.  4.1.
 - Καθαρίστε τα κινητά στοιχεία με ζεστό νερό στο οποίο έχετε προσθέσει το απορρυπαντικό - απολυμαντικό που αρμόζει με τα υλικά της συσκευής.
 - Ξεπλύνετε με άφθονο νερό και αφήστε να στεγνώσουν.
 -  Συμβουλή: Για τις σχάρες MT, σπρώξτε με ένα καρότο τους κύβους που έχουν σφηνωθεί. Απαγορεύεται αυστηρά οποιοδήποτε μεταλλικό αντικείμενο.  4.2
 - Καθαρίστε το δοχείο όπου πέφτουν τα κομμένα προϊόντα με ένα υγρό σπόγγο και ένα απορρυπαντικό - απολυμαντικό προϊόν, εν συνεχεία ξεπλύντε.
 - Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος του TRS με ένα υγρό σπόγγο και ένα απαλό απορρυπαντικό, εν συνεχεία ξεπλύνετε με έναν άλλο καθαρό σπόγγο.
 -  ΣΗΜ: - Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά που καθαρίζουν με ξύσιμο γιατί χαρακώνουν τις επιφάνειες, δεν πρέπει επίσης να έχουν ως βάση τους το χλώριο γιατί μαυρίζουν το αλουμίνιο.
 - Απαγορεύεται αυστηρά να πλένετε τα πλαστικά αντικείμενα στο πλυντήριο πιάτων.
-  Μη πλένετε ποτέ το μηχάνημα σε καθαριστήρα υπό πίεση.

4.3 ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ 4.3


- Αφού καθαρίσετε, τακτοποιήστε καλά κάθε ένα από τα εξαρτήματα για κόψιμο μέσα στο ειδικό κουτί που έχετε τοποθετήσει στον τοίχο.

Προβλήματα λειτουργίας




5.1 Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΔΟΥΛΕΥΕΙ, ΚΟΙΤΑΞΤΕ ΕΑΝ:

- Το φως της συσκευής είναι καλά στην πρίζα,
- Η ηλεκτρική τροφοδότηση της πρίζας είναι σωστή,
- Το καπάκι έκλεισε καλά,
- Ο μοχλός-κόπανος είναι καλά στον κάδο.

5.2 ΑΣΥΝΗΘΗΣ ΘΟΡΥΒΟΣ:

- Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής και βγάλτε το φως από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος, η εσχάρα και ο εξωστήρας είναι σωστά τοποθετημένα.
- Αποσυναρμολογήστε, καθαρίστε αν χρειάζεται και ξανατοποθετήστε.
- Αν η ανωμαλία εξακολουθεί και η συσκευή δεν έχει δύναμη, ελέγξτε εάν:
 - ο τριφασικός κινητήρας δεν γυρίζει στις 2 φάσεις.
 - ο ιμάντας χάλασε ή χαλάρωσε (δες  παραγρ. 6. 1)

5.3 ΣΦΗΝΩΜΑ ΔΙΣΚΟΥ:

- βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα,
- βάλτε ένα χέρι οριζόντια πάνω από τον εκσφενδονιστήρα και μπλοκάρετέ τον περιστρέφοντας,  5.3a
- με το άλλο χέρι, και με μια κίνηση, χρησιμοποιώντας τις παλάμες αντίθετα με τους δείκτες του ρολογιού , πάρτε από την εξωτερική πλευρά τον δίσκο,
- ανασηκώστε τον με ένα πέρα-δύθε του χεριού.  5.3b

5.4 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΟΥΛΕΙΑΣ

- Πριν από οποιαδήποτε παρέμβαση, σταματήστε τη συσκευή.
- Αν η αφαίρεση των προϊόντων είναι δύσκολη, ελέγξτε εάν:
 - ο εκσφενδονιστήρας μπήκε καλά στη θέση του,
 - τα προϊόντα μέσα στο δοχείο υποδοχής εμποδίζουν την έξοδο,
 - δεν υπάρχει συσσώρευση προϊόντων στον κάδο με τα κομμένα προϊόντα.
- Αν η ποιότητα του κοψίματος δεν είναι ικανοποιητική, ελέγξτε:
 - τη φορά περιστροφής (αντίθετα με τους δείκτες του ρολογιού ☹, βλ. παραπάνω)

- τη σωστή επιλογή των εξαρτημάτων για το κόψιμο (βλ. παραγρ. 3.2),
- την κατάσταση των εξαρτημάτων για το κόψιμο (βλ. παραγρ. 6.2),
- την επιλογή του κάδου
- την τοποθέτηση των προϊόντων μέσα στον κάδο (βλ. παραγρ. 3.4).

Αν η ανωμαλία εξακολουθεί, συμβουλευθείτε το το service



συντήρησής του προμηθευτή σας.


Συντήρηση



ΠΡΟΣΟΧΗ !!

Αποσυνδέστε το μηχάνημα από την πρίζα πριν από οποιαδήποτε παρέμβαση.
Η συντήρηση μπορεί να εκτελεστεί αποκλειστικά από ειδικευμένο, εκπαιδευμένο και αρμόδιο τεχνικό

6.1 ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΣ

- Το TRS έχει φροντιστεί ελάχιστα (οι βαθμίδες του κινητήρα και του μηχανισμού έχουν λιπανθεί για αόριστο χρονικό διάστημα).
 - Συνιστούμε για τουλάχιστον μία φορά το χρόνο να ελέγχετε το τέντωμα και τη φθορά χρήσης του ιμάντα.
- Για κάτι τέτοιο, η διαδικασία που πρέπει να ακολουθήσετε είναι η εξής:
- αναποδογυρίστε τη συσκευή,
 - αποσυναρμολογήστε τις 4 βίδες που κρατούν την κάσα.
 - Για να ξανατεντώσετε τον ιμάντα  6.1
 - Ξεβιδώστε (ένα γύρο) τις 4 βίδες σταθεροποίησης Α της βάσης του κινητήρα (σκληροειδές κλειδί 8).
 - Βιδώστε μετρίως τη βίδα τεντώματος Β που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.
 - Ελέγξτε το τέντωμα του ιμάντα πιέζοντάς τον με τον αντίχειρα ανάμεσα στο υπόβαθρο του κινητήρα και τη μεγάλη τροχαλία έως ότου πετύχετε ένα τόξο C περίπου 3 χιλιοστών.

- Μπλοκάρετε τις 4 βίδες Α που στερεώνουν τη βάση του κινητήρα .
- Αφαιρέστε τα μέρη του ιμάντα που βρίσκονται στο εσωτερικό της κάσας και καθαρίστε τις εξόδους εξαέρωσης.
- Ελέγξτε την κατάσταση της ηλεκτρικής συνάρθρωσης.
- Επανασυναρμολογήστε την κάσα.
- Για να πιάσετε τα ηλεκτρικά συστατικά :
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.



Υπολείπεται τάση στους συρματοδέκτες των συμπυκνωτήρων.

- Είναι δυνατόν οι συμπυκνωτήρες να μείνουν ηλεκτρικά φορτισμένοι. Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο, και πριν από κάθε παρέμβαση, σας συμβουλευόμαστε να τους αποφορτίσετε ενώνοντας τους συρματοδέκτες τους με έναν απομονωτικό αγωγό (παραδείγματος χάρι κατασαβίδι).

6.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΚΟΨΙΜΟ

- Δίσκοι μαχαιρία: ακόνισμα των μαχαιριών
 - Αποσυναρμολογήστε τις βίδες σταθεροποίησης,
 - Χρησιμοποιήστε ένα μύλο, προσέχοντας να διατηρήσετε τη γωνία των κοπιδών.
 - Σχάρες για τεμάχισμα "macedoines".
- Οι λεπίδες δεν αλλάζουν επειδή έχουν συγχωνευθεί.

- Αν οι λίμες έχουν καταστραφεί μετά από σοκ, διορθώστε αν χρειάζεται με μια μικρή λίμα.
 - Τρίφτες.
- Οι τρίφτες δεν ακονίζονται.
- Σε περίπτωση σημαντικής φθοράς των οδόντων του τρίφτη, αλλάξτε το δισκάκι.

6.3 ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΩΝ 6.3

- Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε την καλή λειτουργία των ασφαλειών. Το μοτέρ πρέπει να σταματάει σε λιγότερο από 2 δευτερόλεπτα :
- Με το άνοιγμα του καπακιού, σημείο E 10 έως 20 χιλιοστά,
- Με το ανασήκωμα του μοχλού-κόπανου, σημείο F έως 45 χιλιοστά το μέγιστο από το άκρο του κάδου.

- Εάν δεν εμφανιστεί μία από τις δύο λειτουργίες ασφάλειας:
- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή,
- Να τη δώσετε για διόρθωμα στο service συντήρησης του προμηθευτή σας.

6.4 ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ



6.4 βλ. τα ηλεκτρικά πλάνα στο τέλος της σημείωσης

- Πώς να αναγνωρίσετε τα χρώματα των καλωδίων:
 - Σειρά δύναμης: μαύρο
 - Σειρά παραγγελίας: κόκκινο
 - Κινητήρας: (A) κόκκινο - (B) πράσινο - (C) κίτρινο - (D) άσπρο - (E) μπλε - (F) μαύρο - (G) Πορτοκαλί - (H) Μωβ - (J) Καφέ
 - Φάσεις: L1 / L2 / L3
 - Ουδέτερο: N
 - Γείωση: B/C κίτρινο πράσινο.
- Σημεία αναγνώρισης των συστατικών:
 - O : κουμπί για σταμάτημα

- I : κουμπί για ξεκίνημα
- S1 : ασφάλεια καπάκι
- S2 : ασφάλεια μοχλός-κόπτανος
- S3 : Θερμικός ανιχνευτής (ανάλογα με το μοντέλο)
- M : κινητήρας
- CD : συμπτκνωτήρας ξεκινήματος
- CP : μόνιμος συμπτκνωτήρας
- CF : συμπτκνωτήρας για άμεσο σταμάτημα
- K : σταθμός ξεκινήματος
- CC : Κάρτα χειρισμού
- Cpu : Κάρτα ισχύος

6.5 ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

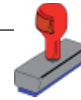
Σας συνιστούμε να αποτανθείτε πρώτιστα στον προμηθευτή της συσκευής.



Κάθε αίτηση για πληροφορία ή παραγγελία ανταλλακτικών, διευκρινίστε τον τύπο της συσκευής, το νούμερο της σειράς και τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά.

- Ο κατασκευαστής έχει το δικαίωμα να τροποποιήσει και να βελτιώσει τα προϊόντα του άνευ προειδοποίησης.

Σφραγίδα του προμηθευτή



Ημερομηνία αγοράς:


Τήρηση κανονισμών

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί και παρασκευασθεί σύμφωνα με:

- την οδηγία συσκευής 2006/42 EOK,
- την XEM συσκευής 2014 / 30 EU,
- 2011/65/EE Οδηγία για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων.

2002/96/EOK « WEEE »



Το σύμβολο “  ” στο προϊόν υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντιθέτως, πρέπει να παραδίδεται σε σημεία ανακύκλωσης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται με τον ενδεδειγμένο τρόπο, συμβάλλετε στην αποτροπή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων τόσο στο περιβάλλον όσο και στην ανθρώπινη υγεία, οι οποίες μπορούν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος αυτού. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο των πωλήσεων ή τον προμηθευτή του προϊόντος σας, την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση ή με την κατάλληλη υπηρεσία διάθεσης αποβλήτων.

2006/12/EOK «Απορρίμματα»

Το μηχάνημα αυτό σχεδιάστηκε με τρόπο που να μην συμβάλλει, ή να συμβάλλει στο ελάχιστο δυνατό, στην αύξηση της ποσότητας ή της βλαβερότητας των απορριμμάτων και στον κίνδυνο μόλυνσης του περιβάλλοντος.

Σεβαστείτε τους κανόνες ανακύκλωσης.

94/62/CE «Συσκευασία και απορρίμματα συσκευασίας»

Η συσκευασία του μηχανήματος έχει σχεδιαστεί ώστε να μην συνεισφέρει καθόλου, ή να το κάνει στον ελάχιστο δυνατό βαθμό, στην αύξηση της ποσότητας ή της επιβλαβούς φύσης των απορριμμάτων και των κινδύνων μόλυνσης.

Μεριμνήστε να απορρίψετε τα διάφορα τμήματα της συσκευασίας σε κατάλληλα για το καθένα σημεία ανακύκλωσης.

- τις ευρωπαϊκές απαιτήσεις:
 - EN 60 204 -1998 ηλεκτρικά εξαρτήματα μηχανών,
 - EN 1678-1998 κόψιμο λαχανικών, παρέχουσα ασφάλεια.

Η ομολογία αυτή πιστοποιήθηκε από:

- Η ομολογία αυτή πιστοποιήθηκε από:
- η αντίστοιχη δήλωση ομολογίας OK που σχετίζεται με το κουτόνι εγγύησης,
- η παρούσα σημείωση οδηγιών η οποία πρέπει να γνωστοποιηθεί στο χρήστη.

Ακουστικά χαρακτηριστικά:

- το επίπεδο ακουστικής πίεσης που μετρήθηκε σύμφωνα με τον κώδικα δοκιμής EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA.

Δείκτες προστασίας σύμφωνα με την απαίτηση EN 60529-2000:

- ηλεκτρικές παραγγελίες IP55
- ολική συσκευή IP24

Παρεχόμενη ασφάλεια :

- Η μηχανή μελετήθηκε και κατασκευάστηκε με προφύλαξη στις αντίστοιχες προαναφερθείσες ρυθμίσεις και κανόνες.
- Ο χειριστής θα πρέπει να ειδικευτεί για τη λειτουργία της μηχανής και να γνωρίζει τους ενδεχομένους κινδύνους (υποχρέωση εκπαίδευσης προσωπικού στο χώρο εργασίας).

Υγιεινή τροφίμων:

- Τα υλικά με τα οποία παρασκευάστηκε η συσκευή βρίσκονται σύμφωνα με τους ακόλουθους κανονισμούς και απαιτήσεις:
- διεύθυνση 1935/2004/EOK: υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα,
- Απαιτήσεις EN 601-2004: Μίγματα αλουμινίου παρασκευασμένα για επαφή με τρόφιμα.
- EN 1672-2 Οάζαελ σχετικά με την υγιεινή

Οι επιφάνειες της ζώνης που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι λείες και καθαρίζονται εύκολα. Να χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά που ενδείκνυνται για την υγιεινή των τροφίμων και να σέβεστε τον τρόπο χρήσης τους.

Η συσκευή έχει το σήμα κατατεθέν CNERPAC υγιεινή τροφίμων καθώς και το σήμα κατατεθέν NSF Σταντάρ 8.

Κραδασμός

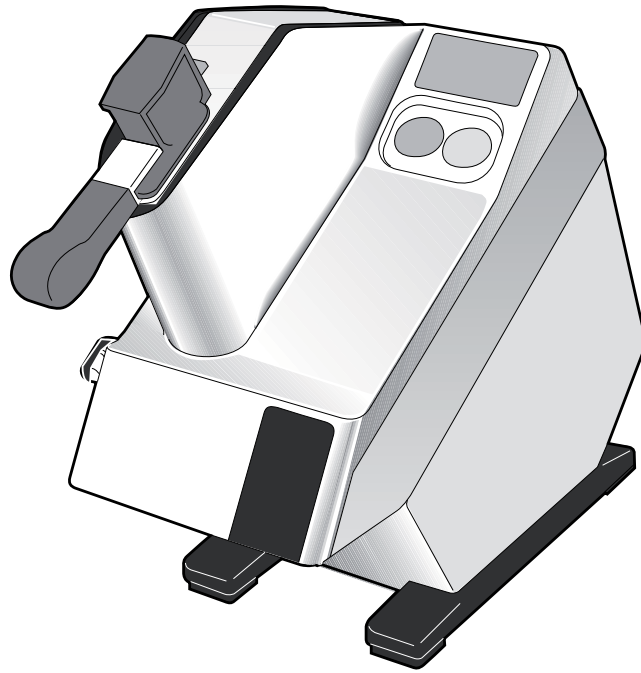
Το ποσοστό δόνησης στη χειρολαβή του μοχλού πίεσης είναι μικρότερο του 2,5m/s².

0595J01901

05/2016

Coupe-légumes
Vegetable preparation machine
Gemüseschneider

CE



목차

머리말	1	작동 장애	5
소개	1	유지보수	6
설치	1	규정 준수	7
사용, 안전	3	용어 - 분해 조립도	A
세척, 위생, 정리	4	전기 회로도	C

머리말

본 사용 설명서는 사용자가 올바르게 안전하게 작업하도록 유용한 정보를 제공하고, 기계를 쉽게 사용하도록 하기 위한 것입니다(아래에 《기계》 또는 《장치》로 표시).

다음의 내용은 장문의 강제적 경고사항이 아니라, 모든 점에서 기계의 성능을 향상하고 무엇보다도 사용 절차나 부적절한 관리에서 기인한 물리적 또는 물질적인 손해가 연속되는 것을 막기 위한 일련의 설명서입니다.

모든 운반, 설치, 서비스, 사용, 유지보수, 수리와 기계 분해 담당자들이 다양한 작업을 하기 전에 이 설명서를 주의 깊게 참고하고 읽어보는 것이 필요합니다. 이는 기계의 온전한 상태 또는 사람들의 안전을 해칠 가능성이 있는 부적합하고 잘못된 인력을 방지하기 위해서입니다.

이 설명서는 의심날 때에 쉽고 즉시 참고할 수 있고, 아무 때나 필요할 때마다 작업자가 항상 사용할 수 있어야 하며 기계를 이용하는 장소에 철저히 보관해야 합니다.

이 설명서를 읽고 난 뒤에도 기계의 사용에서 계속 의심이 들거나 불확실한 점이 있다면, 기계의 최상 기능과 최적의 효율성 보장을 목적으로 빠르고 정성 어린 서비스를 보증하는 제조업자나 허가된 애프터서비스(A/S)로 망설이지 말고 연락하십시오.

설치 국가 내에서 유효한 안전, 위생 및 환경 보호 분야의 표준이 항상 기계의 사용 단계 중에 적용되어야 할 것임을 잊지 마십시오. 따라서 사용자는 기계를 사람, 동물 및 재산을 미리 고려한 최적의 안전 조건에서만 작동 및 사용되는지 확인할 책임이 있습니다.

소개

1.1 설명

다용도 야채 절단기로 다양한 식품을 자르고, 저미고, 얇게 썰고, 갈고, 채를 썰고, 사각 썰 수 있습니다(생야채, 야채, 과일, 치즈 등).

다량의 시간당 절단량을 보장하는 각종 절단 장비를 갖춘 식당, 단체, 소기업 전문 야채 절단기입니다

- A 본체
- B 멈춤 누름단추(빨간색)



- C 진행 누름단추(검은색)
- D 절구
- E 연결 방망이
- F 넓은 투입구
- G 뚜껑
- H 배출 물받이
- I 뚜껑 잠금 장치
- J 가로대
- K 모델에 따른 플라스틱 또는 스테인리스 판

설치

2.1 면적 - 중량(참고로)

- 포장 치수(mm 단위):

가로: 630 세로: 270 높이: 530

- 장치 치수:

포장 총중량 : 20kg
 장비 실중량 : 18kg(절단 장비 미포함)

2.2 보관 장소와 구성

기계는 항상 평평하고 안정적이며 단단한 받침대 위에 위치시키십시오

- 야채 절단기는 700mm 에서 최대 900mm 사이 높이의 탁자 위에서 최대 높이 150mm 의 표준 수납통을 수용합니다.
- 기능적인 이동형 다리와 가로대(옵션으로 제공).

• 큰 치수의 통은 야채 절단기를 탁자의 가장자리에 놓거나 이동형 다리와 가로대를 이용하십시오.



주의하십시오!!

자격과 권한이 있는 사람이 절대적인 규정 하에 전기 가설을 해야만 합니다(설치 국가 내에서 유효한 표준과 규정 검토). 콘센트 어댑터를 불확실하게 사용할 때는 전기적 특징이 기계의 전기적 특징보다 낮지 않은지 확인을 해야 합니다. 멀티 탭을 사용하지 마십시오.

기계의 전류 공급은 다음의 조건을 만족해야 합니다.

- 전압의 최대 변동: $\pm 5\%$

- 주파수의 최대 변동: 지속되기 위해 $\pm 1\%$, 단기간에 대해 $\pm 2\%$

주의: 전기 설치의 사용 국가의 법적 및 규범적인 재량권에 일치시켜야 합니다(개념, 실행, 유지 보수).

- 특성 판과 공급 선의 분류에 표시된 전선망의 전압과 수치 간의 일치 여부를 확인하십시오.

- 기계의 전기 공급은 설치 장소와 기계의 특성에 대한 정확한 치수의 퓨즈와 열 중계기를 사용하여 과전류(누전과 과부하)로부터 보호되어야 합니다(G 난의 2.3a 그림 참조).

주의: 간접 접속 방지 보호(예정된 공급의 형태와 보호장비의 등전위 회로에 접지한 접속)를 위해, TN 또는 TT 회로상의 절연 불량이 있는 경우의 자동 공급 중지를 위해, 또는 IT 시스템과 자동 중지를 위한 절연 또는 차동의 연속적 제어 장치의 사용을 위해 보호 규정의 사용과 함께 EN 60204-1(IEC 60204-1)의 6.3.3 조항을 참조하십시오. 이 보호를 하려면 IEC 60364-4-41, 413.1의 규정이 적용되어야 합니다.

예: TT 시스템 내에서, 공급 전에 기계의 설치가 예정된 장소의 접지 설치에 맞춘 단전류(예: 30mA)로 누전 차단기를 설치해야 합니다.

주의: 지시사항들을 따르지 않으면 고객이 기계의 고장 및/또는 직접이나 간접 접속 때문인 사고의 위험에 노출됩니다.

• 엔진의 특성:



A 엔진의 코드:

B 단계 수(단상교류 또는 3상교류)

C 볼트 단위의 공칭전압(수치, 범위 또는 교환)

D 주파수(헤르츠)

E 공칭출력(와트)

F 공칭교류전압(암페어)

G 전기선 보호 퓨즈의 직경(암페어)

H 지시 전기 소비량(시간당 킬로와트)

1) 이중 전압의 3상교류 엔진.

• 설치 국가 내에서 유효한 표준에 따르고 해당하는 방수 플러그와 같은 벽면 콘센트의 설치를 예상하십시오. 플러그의 교체와 같은 설치의 자격과 권한이 있는 전기기사가 절대적인 규정 하에 해야만 합니다. 전기 설치에 고정된 상태의 기계를 연결하지 마십시오.



녹색/노란색의 도체를 통해 필수적으로 접지를 해야 합니다.

• 기계 안에 갖춰진 배출기를 통해 회전 방향을 확인하십시오.

- 잠금장치를 푼 후 절구를 빼십시오(반시계 방향).

- 진행 단추를 누르십시오.

- 물받이를 통해 배출기의 방향을 눈으로 조정하십시오. 배출기는 반시계 방향으로 돌려야 합니다.

• 회전 방향이 반대라면 콘센트에서 교류상의 두 전선을 바꾸십시오.

• 접속은 상위 전압에서 실행됩니다.

(예: 400V) 하위 전압에서 접속하려면 다음을 수행하십시오.

- 장치를 접속을 끊고 방향을 바꾸십시오.

- 판에서 4 개의 고정 나사를 분해하십시오.

- 상위 전압으로 표시된 접속 단자(400V)를 하위 전압으로 표시된 접속 단자(230V) 위로 이동시키면서 통합 받침대의 전선을 교체하십시오.

- 엔진의 전선 접속을 수정하십시오.



- 회전 방향을 점검하고 판을 교체하십시오.

2) 단상교류 엔진

2 개의 +극, 10/16A 직경의 벽면 콘센트를 예상하십시오.

주의하십시오!!



첫 사용 전, 기계를 올바르게 청소하십시오.

본 기계는 전문가용이며, 신뢰도와 안전에서 세척과 유지보수 및 사용에 관한 교육을 받은 직원이 사용해야 합니다.

기계를 충분히 맑은 곳에서 사용하십시오(사용 국가에서 적용될 수 있는 기술 표준 참조. 유럽에서는 EN 12464-1 표준에 따릅니다).

기계를 다룰 때, 항상 포착 지점이 움직이는 부분이 아닌지 확인하십시오. 추락과 하위 구성원 부상의 위험이 있습니다.

뚜껑이나 방망이가 제어되지 않고 닫히면 손가락 절단의 위험이 있습니다.



기계 작동 시에는 절대로 배출 구역에 손을 넣지 마십시오. 부상의 위험이 있습니다. 안전 시스템을 약화하거나 수정하는 것은 엄격히 금지됩니다. 돌이킬 수 없는 부상의 위험이 있습니다!

매 사용하기 전에 기능이 안전하게 작동하는지 확인하십시오(《안전 규정》 단락 참조).

장치 안에 절대로 손, 단단하거나 냉동된 물질을 넣지 마십시오.

위생과 안전을 위해 항상 머리카락을 완전히 덮는 내구성 있고 세탁 가능하거나 일회용인 머리스개를 사용하십시오.

주의: 모든 세척 또는 유지보수 작업에는 절단의 위험이 있습니다.

절대로 손을 무리하게 다루지 말고, 절단 부분에서 적당한 거리를 유지하십시오.

항상 작업에 알맞은 보호 장비를 사용하십시오.

기계는 위험한 분위기에서 작동되도록 고안되지 않았습니다.



3.1 사용자의 안전은다음으로 보장됩니다.

- 위험 없는 투입을 위해 방망이 레버의 입구에서 엔진이 저지되며 멈춥니다.
- 뚜껑이 없으면 엔진이 시동할 수 없습니다.
- 긴 야채용의 치수가 작은 투입구.
- 상위 뚜껑이 열려 있을 경우 기계는 2초 이내에 멈추지 않거나, 전혀 멈추지 않습니다. 전원을 끄고 즉시 기술 지원에 연락하십시오.
- 배출과 판에 연결된 배출 물받이의 접근을 통한 무위험.
- 사용에 대한 본 설명서의 지시 준수, 세척과 장치의 유지보수.

잔류성 위험

기계는 다음의 잔류성 위험을 나타냅니다.

- 기계의 상위 뚜껑이 제어되지 않고 닫힐 경우 손가락 절단의 원인이 될 수 있습니다.
- 물질의 배출 구역에 손을 넣으면 회전 부분에 의해 손의 절단 또는 끼임이 발생할 수 있습니다.

3.2 절단 장비의 선택



3.2a

- **C 절단판:** 1 ~ 13 mm의 오른쪽 절단
- **CW 절단판:** 2 ~ 10 mm의 물결 모양 절단:
 - 야채: 감자, 당근, 가지, 무, 셀러리, 배추, 버섯, 오이, 호박, 꽃상추, 회향, 양파, 파, 라디...
 - 과일: 아몬드, 바나나, 사과...



3.2c

- AS 파지 절단 판:** 2 ~ 10 mm
- **AS 2X:** 가는 2x2mm
 - **AS 3X:** 중간 3 X 3 mm
 - **AS 4X:** 감자튀김용 굵은 4 X 4mm
- 의 작은 막대기 모양으로 절단 《매우 잘게 썬》 감자튀김, 셀러리, 당근

- **AS 6X:**
- **AS 8X:**
- **AS 10X:**



3.2d

- **갈기 판 J - P - K**
- **J2** 미세 **J3** 중간 **J4** 굵은 **J7** 아주 굵은



3.2e

- **FT 구운 감자튀김:** 같은 두께의 **C/CW** 판과 결합하여 6 ~ 10mm 로 절단.



3.2f

- **MT 구운 셀러리:** **C/CW** 판과 결합하여 사각 모양의 5~20mm 로 절단:
 - 정육면체 또는 평행육면체: 야채 또는 과일 셀러리, 채소, 밀라노식 스프, 데치거나 구워진 감자, 포타주.

시간당 550kg 까지로 표시된 절단량:


C 5 사과	360
C 8 + FS 8 감자튀김	450

3.3 절단 장비 서비스

• 본 야채 절단기는 구동축 위에 조립된 배출기와 함께 제공됩니다. 배출기를 제거하려면 축반이까지 뚜껑의 잠금 장치를 열고, 뚜껑을 다시 올리십시오.




작업을 시작하기 전에 항상 절단 부분, 구동축, 배출기, 판과 철제 덮개의 청결 상태를 확인하십시오.


- 판을 제거하려면 반대 방향으로 돌리고 돌레에 있는 손가락 구멍을 이용해 판을 올립니다. 움직이지 않을 경우  § 5.3 을 참조하십시오.

- 뚜껑을 다시 닫고 막으십시오.

1) 자르기, 저미기, 얇게 썰기, 갈기 3.3a


- 구동축 위에 배출기를 맞추십시오.
- 선택한 판을 설치하십시오(자르기, 갈기 또는 얇게 썰기).
- 삽입구를 찾으려면  판을 시계 방향으로 돌리고 나서, 같은 방향으로 연결핀의 축반이까지 계속하십시오. 구동축의 끝부분이 판과 수평을 이루어야 합니다.

2) 채썰기나 사각썰기 3.3b

- 배출기를 맞추십시오(위 § 참조).
- 선택한 철제 덮개가 흔들리지 않는 것을 확인하면서 구멍에 놓으십시오(받침대의 청결). 철제 덮개의 상위면이 본체 위로 약간 들어가야 합니다.
- 선택한 판을 설치한 뒤, 뚜껑을 다시 닫으십시오.
-  **조언:** MS 철제 덮개로 여러가지 단단한 물질을 자를 때는 부드러운 것부터 자르기 시작하십시오. 철제 덮개를 막는 단단한 것들을 밀어낼 수 없기 때문입니다.

3.4 투입구의 기능 선택

1) 연결 방망이 레버의 큰 투입구. 3.4a

- A** 썰기 **B** 얇게 썰기 **C** 부수기
- 큰 치수의 물질 통과 (최대 160 ~ 80mm, 양배추 1/4에 해당)
 - 날개이거나 통째로 잘못 잘라지지 않도록 위치를 주의하면서 손으로 식품을 투입합니다. <<부서지기 쉬운>> 식품(토마토, 감귤류...)은 벽면에 받칩니다.  3.4b

긴 식품을 자르려면 항상 그 끝을 향하게 합니다.

- 날개이거나 통째로, 작은 입구에 세워서 손으로 식품을 투입합니다.





- **예방을 위한 조언:**
- 비스듬하거나 불규칙한 절단: <<거꾸로>> 얇은 식품을 배열하십시오.
- 막힘, 야채의 끝 절단.

2) 떼었다 붙였다 할 수 있는 절구로 된 작은 투입구. 3.4c

- 긴 식품(당근, 꽃상추, 오이, 파...)을 자르기 위한 최대 Ø 52mm의 입구.

3.5 큰 투입구와 방망이 레버의 사용

- 본 야채 절단기는 뚜껑이 닫혀있을 때만 작동할 수 있습니다.
- 식품의 재상승을 막는 방망이 레버의 내부에 절구를 보관하십시오.
 - 검은색 진행 단추를 누르십시오.  3.5a
 - 한 손으로 방망이 레버를 올리십시오.  3.5b
 - 투입구 밖으로 방망이가 나오면, 엔진이 즉시 멈추고 식품을 안전하게 투입할 수 있습니다.
 - 레버가 내려가면 야채 절단기가 자동으로 재시작합니다.


저미기, 썰기. 3.5c

- 방망이 레버의 효과를 조정하면서 축반이가 낮아질 때까지 방망이 레버를 이용하여 투입구로 식품을 함께 넣으십시오.
- 방망이 레버를 다시 올리고 순환을 새로 다시 시작하십시오.
- 작업을 끝낼 때 빨간색 멈춤 단추를 누르십시오.



- **참고사항:** 작동 중인 방망이 레버에서 필요한 결들인 야채의 효과를 조절하십시오.
- 작업할 식품(부드러운 식품 = 약한 효과)
- 선택한 절단 장비(분쇄는 절단판보다 큰 효과를 필요합니다).

3.6 작은 투입구와 절구의 사용 3.6

- 방망이 레버를 작동하도록 놔두고 절구의 잠금 장치를 푸십시오(반시계 방향 ).
- 시작하려면 진행 단추를 누르십시오.
- 한 손으로 절구를 제거하고 다른 식품을 투입하십시오.

- 절구로 식품을 넣고 순환을 새로 다시 시작하십시오.
- 작업을 끝낼 때, 멈춤 단추를 누르십시오.

세척, 위생, 정리



주의하십시오!!

모두 분해하기 전에 장치의 전원을 끄십시오.

세척하기 전에 제품의 안전 및 사용 설명서를 주의깊게 읽고 알맞은 보호 장비를 사용하십시오.

진공 청소기로 기계를 씻지 마십시오.


4.1 두 사용 사이

- 뚜껑을 열고 필요한 경우 뒤쪽의 고정된 금속 연결대를 빼면서 절단기를 분해하십시오.
- 절단 장비(판, 철제 덮개, 배출기)와 절구를 제거하십시오.



- 뜨거운 물로 장비를 씻고, 헹구고, 말리십시오.
- 깨끗하고 젖은 스펀지를 이용해 본체의 절단 부분을 세척하십시오.

4.2 사용을 끝낼 때

- § 4.1을 참조하십시오. 
- 떼었다 붙였다 할 수 있는 부품들을 세척제-세제-살균제와 호환성 있는 물질을 더해 뜨거운 물로 씻으십시오.
- 깨끗한 물로 헹구고 마르게 놔두십시오.



조언: MT 철제 덮개는 당근을 이용해 막힌 것들을 밀어내십시오. 금속제 도구의 사용을 금합니다.



- 젖은 스펀지와 세제-살균제를 이용하여 본체의 절단 부분을 세척한 뒤 헹구십시오.
- 젖은 스펀지와 부드러운 세제를 이용하여 야채 절단기의 외부를 세척한 뒤 깨끗한 스펀지로 헹구십시오.

참고사항:



- 표면에 긁힌 자국을 내는 연마용 세제나 알루미늄 광택을 없애는 염화물 기반으로 한 세제는 사용하지 마십시오.
- 플라스틱 부분들을 식기 세척기에서 세척하지 마십시오

4.3 정리


- 세척 후에는, 벽에 고정된 정리 선반 안에 각 절단 장비를 조심스럽게 정리하십시오.

작동 장애


5.1 장치가 작동하지 않으면 다음을 확인하십시오.

- 기계가 잘 연결되어 있습니다.
- 콘센트의 전기 공급이 올바릅니다.
- 뚜껑이 잘 닫혀 있습니다.
- 투입구 안에 방망이 레버가 잘 들어있습니다.

5.2 불규칙한 소음:





- 장치를 멈추고 접속을 끊으십시오.
- 판, 철제 덮개와 배출기가 잘 설치되었는지 확인하십시오.
- 필요할 경우 분해하고 세척하고 위치를 옮기십시오.
- 소음이 지속되고 장치의 위력이 저하될 경우 다음을 확인하십시오.
- 3상교류 엔진은 2상에서 회전하지 않습니다.
- 벨트가 낡지 않았거나 당겨져 있습니다 (§ 6.1 참조). 

5.3 판의 막힘:

- 장치의 접속을 끊으십시오.
- 배출기 위에 판에 한 손을 놓고 회전을 막으십시오.
- 다른 손으로 세계 반시계 방향으로 손가락 구멍을 이용해 밖으로 판을 잡습니다. 
- 왕복으로 회전 운동을 하면서 판을 들어올립니다.



5.4 작업 품질

- 모든 조치를 취하기 전에 기계를 멈추십시오.
- 식품의 배출이 나쁠 경우 다음을 확인하세요.
- 배출기가 잘 조립되어 있습니다.
- 수납통 안의 식품이 출구를 막지 않습니다.
- 절단 부분 내에 식품이 축적되지 않았습니다.
- 절단 품질이 불충분할 경우 다음을 확인하십시오.
- 회전 방향(반시계,  위 참조).
- 절단 장비의 올바른 선택 (§ 3.2 참조) 
- 절단 장비의 상태 (§ 6.2 참조) 
- 투입구의 선택.
- 투입구 내 식품의 투입 (§ 3-4 참조) 

장애가 지속될 경우



유지보수 서비스 대리점에 문의하십시오.



주의하십시오!!

모두 분해하기 전에 장치의 전원을 끄십시오.
 자격이 있고, 교육을 받았으며, 권한이 있는 사람만 유지보수를 할 수 있습니다.

6.1 기계 장치

- 야채 절단기는 최소로 유지됩니다(엔진과 기계 장치의 축받이는 계속 기름칠을 합니다).
 - 적어도 일년에 한 번은 벨트의 장력과 마모 상태를 확인하는 것이 좋습니다.
- 이를 위해 다음을 수행하십시오.
- 장치를 돌리십시오.
 - 판에서 4개의 고정 나사를 분해하십시오.

- 십시오.
- 엔진 받침대에 고정된 4개의 **A** 나사를 막으십시오.
 - 판의 내부에 있는 벨트 입자를 제거하고 환기 장치의 바람막이를 청소하십시오.
 - 전기의 연결 상태를 확인하십시오.
 - 판을 재조립하십시오.

• 벨트 다시 당기기 6.1

- 엔진 받침대(렌치 8)에서 4개의 고정 나사 A 를 (한 바퀴 돌려) 푸십시오.
- 장치 뒷면에 있는 B 장력 나사를 적당히 조이십시오.
- 약 3mm의 C 화살표를 얻기 위해, 엔진 받침대와 큰 도르래 사이의 이 곳을 엄지 손가락으로 누르면서 벨트의 장력을 확인하십시오.

- 전기 부품 다루기:
- 기계의 접속을 끊으십시오.



이용하여 접속단자를 연결하면서 방전하는 것이 좋습니다

- 콘덴서는 전기적으로 충전되어 있을 수 있습니다. 모든 위험을 방지하기 위해, 조치를 취할 때 분리된 도체(예: 나사 돌리개)를

6.2 절단 장비의 유지보수

- 절단판: 칼날 갈기
 - 고정 나사를 분해하십시오.
 - 절단 모를 보수하기 위해 주의하면서 물 회전숫돌을 사용하십시오.
 - 구운 샐러드.
- 칼 날은 거푸집이 제작되었으므로 바꾸지 않습니다.

- 필요할 경우 만약 줄이 충격을 받아 훼손되었다면 작은 줄을 이용해 손질합니다.
- 분쇄기.
- 분쇄기가 갈리지 않습니다.
- 분쇄기의 우묵한 곳이 심하게 마모된 경우 골회 도가니를 바꾸십시오.

6.3 안전 규정 6.3

- 매 사용 전 기능이 안전하게 작동하는지 확인하십시오. 엔진 2초 이내에 멈춰야 합니다.
- 뚜껑이 열리면 E 를 10 ~ 20mm 로 매깁니다.

- 방망이 레버를 일으킬 때 투입구 근처의 최대 45mm 에서 F 를 매깁니다.
- 두 안전 기능 중 하나가 작동하지 않을 경우:
- 장치를 사용하지 말고 접속을 끊으십시오.
- 귀하의 유지보수 서비스 대리점을 통해 해결하십시오.

6.4 전기 부품

6.4 전기 회로도 참조.



- 전선의 색깔 수리:
- 전력 회로 : 검은색
- 조종 회로: 빨간색
- 엔진: (A) 빨간색 - (B) 녹색 - (C) 노란색 - (D) 흰색 - (E) 파란색 - (F) 검은색 - (G) 주황색 - (H) 보라색 - (J) 갈색
- 상: L1 / L2 / L3
- 중성선: N
- 접지선: B/C 노란색 녹색.

- S1 : 뚜껑의 안전
- S2 : 방망이 레버의 안전
- S3 : 열 감지(다음 모델)
- M : 엔진
- CD : 시동 커패시터
- CP : 연속 커패시터
- CF : 제동 콘덴서
- K : 시동 증계기
- CC : 조종판
- CPu : 배전반

- 부품 수리:
- O : 멈춤 누름단추
- I : 진행 누름단추

6.5 유지보수 주소

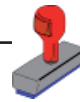
저희는 귀하가 먼저 기계의 판매자에게 문의하는 것이 좋습니다.



모든 정보 요청이나 부품 주문을 할 때는 기계의 모델명, 일련번호, 전기적 특성을 정확히 말해주십시오.

제조사는 예고 없이 제품을 수정하거나 개선할 수 있습니다.

판매자의 우표



구입 일 :

규정 준수

기계는 다음에 부합하여 고안되고 제작되었습니다.

- K 60335-1 (2007 - 02).
- K 60335-2-64 (2007 - 05).
- K 00014-1 (2011 - 02).