



Vorbereitung Gemüseschneider

Artikel-Nr.
70481009 (TA25K)

Handbuch

INSTALLAZIONE – USO – MANUTENZIONE
INSTALLATION – USE – MAINTENANCE

TAGLIAVERDURA
VEGETABLE CUTTING MACHINE

TA25K



IT

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- IL TAGLIAVERDURA DEVE ESSERE UTILIZZATO DA PERSONALE ADDESTRATO CHE DEVE CONOSCERE LE NORME PER L'USO E DI SICUREZZA CONTENUTE NEL MANUALE.
- NEL CASO DI AVVICENDAMENTO DEL PERSONALE, PROVVEDERE ALL' ADDESTRAMENTO
- ANCHE SE LA MACCHINA E' MUNITA DI VARI SISTEMI DI SICUREZZA E' NECESSARIO EVITARE DI AVVICINARE LE MANI AI DISCHI TAGLIENTI
- E' IMPORTANTE PRIMA DI INIZIARE LA PULIZIA, SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.
- CONTROLLARE PERIODICAMENTE LO STATO DEI CAVI E DELLE PARTI ELETTRICHE
- NON USARE GLI APPARECCHI CON PRODOTTI SURGELATI
- NON EFFETTUARE PERSONALMENTE RIPARAZIONI, MA RIVOLGERSI A PERSONALE SPECIALIZZATO.

1.2 SICUREZZE MECCANICHE

I TAGLIAVERDURA DI NOSTRA COSTRUZIONE DESCRITTI IN QUESTO MANUALE RISPONDONO, PER QUANTO RIGUARDA LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI DI NATURA MECCANICA, ALLE DIRETTIVE 2006/42/CEE - PER LA CONFORMITA' IGIENICA ALLA DIRETTIVA 1935/2004/CEE. SONO CONFORMI ALLA DIRETTIVA ROHS 2002/95/CEE E RAEE 2002/96/CEE.

1.3 SICUREZZE ELETTRICHE

LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI ELETTRICI SONO REALIZZATE IN CONFORMITA' ALLE NORME 2006/95/CEE, CENELEC EN 60335-2-64.

E' STATO ADOTTATO UN MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA CHE INTERROMPE IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA IN CASO DI APERTURA DEL COPERCHIO PER PERMETTERE L'ACCESSO AI DISCHI DI TAGLIO ED UN ALTRO MICROINTERRUTTORE SULLA BOCCA DI ENTRATA DEL MATERIALE. (vedi fig. 1)

NEL CIRCUITO DI COMANDO A BASSA TENSIONE E' PREVISTO UN RELAIS CHE RICHIEDE L'OPERAZIONE VOLONTARIA DI RIAVVIO (RIARMO) DELL' APPARECCHIO IN CASO DI MANCANZA DI CORRENTE ACCIDENTALE.

DATO IL PERFETTO ISOLAMENTO DI TUTTE LE PARTI ELETTRICHE E L' OTTIMA RESISTENZA DI TUTTI I MATERIALI IMPIEGATI, LE MACCHINE DA NOI PRODOTTE POSSONO ESSERE TRANQUILLAMENTE INSTALLATE E LAVORARE IN AMBIENTI UMIDI.

ESSE SONO INFATTI REALIZZATE PER RESISTERE ALLE CONDIZIONI DI LAVAGGIO CREATE DA UNA MODESTA PIOGGIA D' ACQUA COME PRESCRITTO DALLE NORME CEI 70-1 PER IL GRADO DI PROTEZIONE IP23

ATTENZIONE IN CONFORMITA' AL PUNTO 1.7.2 "AVVERTENZE IN MERITO AI RISCHI RESIDUI" DELLE DIRETTIVE 2006/42/CEE, SI SEGNALE CHE LE PROTEZIONI APPLICATE NON ELIMINANO TOTALMENTE IL RISCHIO DI TAGLIO PUR RIDUCENDO SIA LA POSSIBILITA' CHE L' ENTITA' DEL DANNO. LE PROTEZIONI E LE SICUREZZE SONO REALIZZATE IN STRETTA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA.

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

LA TAGLIAVERDURA MODELLO "TA25K" E' STATA REALIZZATA CON QUESTE CARATTERISTICHE:

- SICUREZZA NELL' USO, PULIZIA, MANUTENZIONE.
- MASSIMA IGIENE GRAZIE AL LORO DESIGN ED ALLA REALIZZAZIONE DI TUTTE LE PARTI IN ALLUMINIO ED IN LEGA DI MAGNESIO SENZA SPIGOLI PER UNA FACILE PULIZIA.

2.1 DATI TECNICI

MODELLO	DIMENSIONI CM	PESO KG	POTENZA WATT	ALIMENTAZIONE	N. GIRI DISCO
TA25K	57x23x51	22,5	550	230/1N/50	270

RUMOROSITA' TA25K N. 67 DB

ATTENZIONE LE CARATTERISTICHE ELETTRICHE DI OGNI APPARECCHIO SONO INDICATE SULLA TARGHETTA DATI MOTORE - PRIMA DELL'ISTALLAZIONE VEDERE **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**.

2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

TUTTI I TAGLIAVERDURA SONO IMBALLATI IN UNA ROBUSTA SCATOLA DI CARTONE CON INTERNI SAGOMATI PER GARANTIRE LA PERFETTA INTEGRITA' DELLA MACCHINA DURANTE IL TRASPORTO E VENGONO FORNITI CON:

- DICHIARAZIONE CONFORMITA' CEE
- ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE
- DISCO ESPULSORE ALTO
- KIT 5 DISCHI:
 - N° 1 DISCO Z7 PER SFILACCIARE/JULIENNE 7 mm (RIF. SUL DISCO "H7")
 - N° 1 DISCO Z4 PER SFILACCIARE/JULIENNE 4 mm (RIF. SUL DISCO "H4")
 - N° 1 DISCO Z3 PER SFILACCIARE/JULIENNE 3mm (RIF. SUL DISCO "H3")
 - N° 1 DISCO E4 PER AFFETTARE 4mm
 - N° 1 DISCO E2 PER AFFETTARE 2mm

I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (CARTONE - SCHIUMA - REGGIA ECC.) SONO PRODOTTI ASSIMILABILI AI RIFIUTI SOLIDI URBANI E POSSONO ESSERE SMALTITI SENZA DIFFICOLTA'. NEL CASO LA MACCHINA VENGA INSTALLATA IN PAESI IN CUI ESISTONO NORME PARTICOLARI, SMALTIRE GLI IMBALLI SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI (APPLICABILE NELL'UNIONE EUROPEA E NEGLI ALTRI PAESI EUROPEI CON SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA) IL SIMBOLO RAEE UTILIZZATO SUL PRODOTTO INDICA CHE QUEST'ULTIMO NON PUO' ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO. LO SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO CONTRIBUIRÀ A PROTEGGERE L'AMBIENTE. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, RIVOLGERSI ALL'UFFICIO COMPETENTE DEL PROPRIO ENTE LOCALE, ALLA SOCIETÀ ADDETTA ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI DOMESTICI O AL NEGOZIO DOVE E' STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO.



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

L'ALLACCIAMENTO, LA MESSA IN FUNZIONE DEGLI APPARECCHI DEVE ESSERE EFFETTUATA DA PERSONALE QUALIFICATO.

ATTENZIONE ! L'IMPIANTO ED IL LOCALE DOVE DEVE ESSERE POSIZIONATO L' APPARECCHIO DEVE RISPONDERE ALLE NORME PREVENZIONE INFORTUNI ED ALLE NORME IMPIANTI VIGENTE.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI QUALORA NON SIANO STATE RISPETTATE DETTE NORME.

POSIZIONARE L' APPARECCHIO SU UN PIANO DI APPOGGIO SUFFICIENTEMENTE AMPIO, BEN LIVELLATO, ASCIUTTO E STABILE POSSIBILMENTE LONTANO DA FONTI DI CALORE E DA RUBINETTI DI ACQUA.

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'APPARECCHIO E' MUNITO DI CAVO ELETTRICO DA COLLEGARE AD UN INTERRUTTORE GENERALE PROVVISIO DI MAGNETOTERMICO CHE PRESERVA L' OPERATORE DA EVENTUALI CONTATTI ACCIDENTALI O DOVUTI A MANOMISSIONE.

E' OBBLIGATORIO REALIZZARE UN BUON COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE (NORME CEI 64-8). IL COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO FISSO DEVE ESSERE REALIZZATO MEDIANTE UNA SPINA CON GRADO DI PROTEZIONE (MIN. IP 43) E PORTATA DI CORRENTE ADEGUATA.

LA SOCIETA' COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI NEL CASO NON FOSSERO STATE RISPETTATE TALI NORME.

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

IL PERSONALE SPECIALIZZATO CHE ESEGUE L'ISTALLAZIONE ED IL COLLEGAMENTO ELETTRICO, E' TENUTO AD ADDESTRARE ADEGUATAMENTE L'UTENTE PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA. QUESTI DOVRA' ESSERE MESSO ANCHE AL CORRENTE DELLE EVENTUALI MISURE DI SICUREZZA DA RISPETTARE ED INOLTRE DOVRA' ESSERGLI RILASCIATO IL PRESENTE MANUALE D'ISTRUZIONE.

4) USO DELL' APPARECCHIO

4.1 COMANDI

I COMANDI E LA SPIA DI FUNZIONAMENTO SONO RAGGRUPPATI SULLA PARTE DESTRA DEL BASAMENTO PONENDO LA MACCHINA DI FRONTE ALL'OPERATORE (Vedi fig. 3)

1. SPIA LUCE ARANCIONE FUNZIONAMENTO MACCHINA
2. TASTO VERDE MARCIA
3. TASTO ROSSO STOP

4.2 POSIZIONAMENTO DEI DISCHI NELL' APPARECCHIO

RUOTANDO LA MANIGLIA COME INDICATO NELLA FIGURA N.4 APRIRE IL COPERCHIO. POSIZIONARE SEMPRE PRIMA IL DISCO ESPULSORE IN PLASTICA E QUINDI IL DISCO PRESCELTO PER IL TAGLIO (FIG. 5); OPPURE, NEL CASO DI TAGLIO A CUBETTO POSIZIONARE PRIMA IL DISCO ESPULSORE IN PLASTICA, QUINDI IL DISCO CON LA GRIGLIA DI LAME PER IL CUBETTO-BASTONCINO MOD. D-B E PER ULTIMO UN DISCO DELLA SERIE E PER TAGLIO A FETTE (FIG. 6) CHIUDERE IL COPERCHIO E RUOTARE IN SENSO OPPOSTO LA MANIGLIA. AZIONANDO IL PULSANTE DI PARTENZA I DISCHI SI AGGANCIERANNO AUTOMATICAMENTE IN POSIZIONE CORRETTA.

ATTENZIONE! MANEGGIARE CON CAUTELA DISCHI E COLTELLI DURANTE L'INSERIMENTO E LA PULIZIA. ESISTE PERICOLO DI TAGLIO!

4.3 INTRODUZIONE DELLA MERCE E TAGLIO

SOLLEVATE LA MANIGLIA ED INSERITE IL MATERIALE NELLA BOCCA COME INDICATO NELLA FIGURA N. 7 E RICHIUDETE LA MANIGLIA.

CON LA MANO DESTRA PREMERE IL PULSANTE DI MARCIA VERDE E CON LA MANO SINISTRA ACCOMPAGNARE DOLCEMENTE LA MANIGLIA VERSO IL BASSO FINO AD ESAURIMENTO MERCE.

ALZATE QUINDI LA MANIGLIA PER INSERIRE NUOVA MERCE.

RICHIUDENDO LA MANIGLIA LA MACCHINA PARTIRA' AUTOMATICAMENTE.

RIPETERE LE OPERAZIONI FINO AD ESAURIMENTO PRODOTTO DA TAGLIARE.

POTETE USARE ENTRAMBE LE BOCHE.

UTILIZZANDO DUE DISCHI PER OTTENERE CUBETTI O BASTONCINI DOVETE UTILIZZARE LA BOCCA DI ENTRATA POSIZIONATA SOPRA LA GRIGLIA.

LA BOCCA ROTONDA PIU' PICCOLA SI UTILIZZA PER TAGLIARE IN VERTICALE VERDURE TIPO CAROTE, ZUCCHINE ECC. FIG 8

ATTENZIONE ! NON UTILIZZATE MAI LA MANO, PREMETE LE VERDURE UNICAMENTE CON IL PESTELLO IN DOTAZIONE

4.4 SGANCIO E SOSTITUZIONE DEI DISCHI

RUOTATE LA MANIGLIA ED ALZATE IL COPERCHIO. (FIG.4)

RUOTATE IL DISCO IN SENSO ANTIORARIO COPRENDO LA PARTE TAGLIANTE CON MATERIALE ADEGUATO (GOMMA-STOFFA ECC.) E SOLLEVATELO PREMENDO CON LA MANO SOTTO IL DISCO. ESTRAETE IL DISCO GRIGLIA CUBETTO OPPURE IL DISCO BASTONCINI ED IL DISCO IN PLASTICA SEMPLICEMENTE ALZANDOLI. (FIG. 9-10)

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

PRIMA DI OGNI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE L' INTERRUOTTORE GENERALE SIA DISINSERITO.

UNA ACCURATA PULIZIA QUOTIDIANA DELL' APPARECCHIO E DEI DISCHI E' NECESSARIA PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO E PER MANTENERE INTEGRA LA MACCHINA NEL TEMPO

I DISCHI, LA GRIGLIA CUBETTI E L' ESPULSORE DI PLASTICA POSSONO ESSERE TOLTI DALLA MACCHINA E LAVATI SOTTO UN GETTO DI ACQUA CALDA.

TUTTO L' INTERNO DELLA MACCHINA, SOPRATTUTTO DOVE APPOGGIANO I DISCHI DEVE ESSERE RIPULITO CON UN PANNO OPPURE UNA SPUGNA BEN STRIZZATA D' ACQUA CALDA IN MODO DA EVITARE CHE I RESIDUI DI ALIMENTI SECCANDO ALTERINO LA POSIZIONE DEI DISCHI NECESSARI AL TAGLIO.

APRENDO IL COPERCHIO E SVITANDO I N.2 PERNI COME INDICATO DALLA FIG. 11, IL COPERCHIO STESSO SI PUO' TOGLIERE E LAVARE SOTTO IL GETTO DELL'ACQUA.

PER PULIRE LE SUPERFICI SI PUO' USARE ACQUA E SAPONE, ALCOOL, OPPURE COMUNI DETERSIVI PURCHE' NON CONTENGANO ABRASIVI O SOSTANZE A BASE DI CLORO (CANDEGGINA-ACIDO MURIATICO) OPPURE SODA. E' NECESSARIO UTILIZZARE PRODOTTI ADEGUATI.

NON UTILIZZARE MAI PRODOTTI O PAGLIETTE ABRASIVE PERCHE' POTREBBERO PROVOCARE RIGATURE ED INTACCARE LO STRATO PROTETTIVO APPLICATO.

E' MOLTO IMPORTANTE CHE I PRODOTTI UTILIZZATI POSSANO GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE ED ASSOLUTA NON TOSSICITA'.

5.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO.

PUO' SUCCEDERE CHE LA SPIA ARANCIONE SUL PANNELLO DI COMANDO SIA ILLUMINATA E LA MACCHINA NON PARTA; IN QUESTO CASO VERIFICARE CHE LA MANIGLIA ED IL COPERCHIO SIANO BEN CHIUSI IN MODO CHE SI POSSANO AZIONARE I MICROINTERRUTTORI. I MICROINTERRUTTORI DI SICUREZZA IMPEDISCONO ALLA MACCHINA DI AZIONARSI SE TUTTE LE SICUREZZE NON SONO ATTIVE.

NEL CASO PERSISTA IL GUASTO DISINSERITE SUBITO L' INTERRUOTTORE GENERALE A MURO ED AVVERTITE IL SERVIZIO ASSISTENZA OPPURE PERSONALE SPECIALIZZATO. EVITATE DI MANIPOLARE L' APPARECCHIO E NON TENTATE DI METTERLO IN FUNZIONE.

5.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D' USO DELLA MACCHINA.

DOVENDO LASCIARE INATTIVO L' APPARECCHIO E' NECESSARIO DISINSERIRE L' INTERRUOTTORE GENERALE A MURO ED EFFETTUARE UNA PULIZIA COMPLETA DI TUTTA LA MACCHINA ED I VARI ACCESSORI. E' CONSIGLIABILE PROTEGGERE TUTTE LE PARTI DELLA MACCHINA CON OLIO DI VASELINA OPPURE CON PRODOTTI IDONEI IN COMMERCIO. QUESTI PRODOTTI OLTRE A CONFERIRE BRILLANTEZZA ALL' ALLUMINIO EVITANO LA PENETRAZIONE DI UMIDITA' E SPORCIZIA, CAUSE ANCH' ESSE DI CORROSIONE. QUESTI PRODOTTI, COSTITUITI PRINCIPALMENTE DA MISCELE DI SOSTANZE OLEOSE E DETERGENTI, SONO ORA DISPONIBILI ANCHE IN BOMBOLETTE SPRY, DI FACILE E COMODA APPLICAZIONE. E' CONSIGLIABILE POI PROTEGGERE LA MACCHINA DA POLVERE CON TELO DI NYLON O ALTRO MATERIALE.

EN

1) INFORMATION ON SAFETIES

1.1 GENERAL PRECAUTIONS

- THE VEGETABLES CUTTING MACHINE MUST BE MANAGED BY SKILLED PERSONNEL, FAMILIAR WITH THE INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY CONTAINED IN THIS MANUAL.
- IN THE CASE OF ROTATION OF THE PERSONNEL, VOCATIONAL TRAINING IS NECESSARY.
- EVEN IF THE MACHINE COMES WITH SEVERAL SAFETY SYSTEMS, AVOID SETTING THE HANDS NEAR THE CUTTING DISCS AND MOVING PARTS.
- BEFORE ANY CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THE MACHINE IS DISCONNECTED FROM THE MAINS.
- PERIODICALLY CHECK CABLES AND ELECTRIC ELEMENTS CONDITIONS.
- NEVER USE THE CUTTING MACHINE WITH FREEZED FOOD.
- NEVER REPLACE PARTS OF THE MACHINE BY YOURSELF, BUT APPLY TO THE ASSISTANCE SERVICE.

1.2 MECHANICAL SAFETIES

THE VEGETABLES CUTTING MACHINES WE PRODUCE AND WHICH ARE DESCRIBED IN THIS MANUAL MEET, AS FAR AS SAFETIES ARE CONCERNED, THE PRESCRIPTIONS ON THE RISKS OF MECHANICAL 2006/42/CEE FOR THE SANITARY REGULATIONS THEY COMPLY WITH THE RULE 1935/2004/CEE. AND ROHS 2002/95/CEE AND RAEE 2002/96/CEE.

1.3 ELECTRICAL SAFETIES

THE SAFETIES AGAINST ELECTRICAL RISKS COMPLY WITH THE REGULATIONS 2006/95/CEE CENELEC EN 60335-2-64.

A SECURITY MICROSWITCH IS MOUNTED ON THESE MACHINES TO STOP THE MACHINE OPERATION WHEN THE COVER IS OPENED TO GAIN ACCESS TO THE CUTTING DISCS, AND ANOTHER MICROSWITCH ON THE INLET OF THE MATERIAL. (Fig.1)

A RELAY REQUIRING REQUIRES THE VOLUNTARY RESTART (ACTIVATION) OF THE MACHINE WHEN THE CURRENT IS LACKING HAS BEEN SET ON THE LOW VOLTAGE CONTROL CIRCUIT.

FOR THE PERFECT INSULATION OF ALL THE ELECTRIC ELEMENTS AND THE REMARKABLE RESISTANCE OF THE ALUMINIUM TREATMENT, COUPLED WITH THE MATERIAL USED, OUR MACHINES CAN BE INSTALLED TO WORK INSIDE MOIST PREMISES. IN FACT, THEY HAVE BEEN CREATED TO WITHSTAND CLEANING THROUGH A FINE WATER SPRINKLE AS PRESCRIBED BY THE REGULATIONS CEI 70-1 FOR THE DEGREE OF PROTECTION IP23.

WARNING: IN CONFORMITY WITH POINT 1.7.2. FOR "INSTRUCTIONS ON FURTHER RISKS" CONTAINED IN THE E.E.C. 2006/42/CEE, THESE PROTECTIONS AND SAFETIES STRICTLY COMPLY WITH THESE REGULATIONS.

WE POINT OUT HOWEVER THAT THE ABOVE MENTIONED PROTECTIONS, EVEN IF THEY SENSIBLY REDUCE BOTH THE POSSIBILITY AND EXTENT OF THE DAMAGE, DO NOT ELIMINATE FULLY THE RISK OF CUTTING.

2) TECHNICAL FEATURES

TECHNICAL FEATURES OF VEGETABLES CUTTING MACHINES MODEL "TA25K":

- THEIR USE, CLEANING AND MAINTENANCE IS QUITE SAFE
- THANKS TO THEIR DESIGN AND TO THE REALIZATION OF ALL PARTS IN ALUMINIUM AND MAGNESIUM ALLOY WITHOUT EDGES FOR EASY CLEANING OPERATIONS.

2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

MODEL	DIMENSIONS CM	WEIGHT KG	POWER WATT	POWER SUPPLY	REVS DISC
TA25K	57x23x51	22,5	550	230/1N/50	270

NOISE TA25K N. 67 DB

WARNING: THE ELECTRICAL FEATURES OF EACH EQUIPMENT ARE PRINTED ON THE MOTOR DATA PLATE. A CHECK OF THE ELECTRIC CONNECTION IS NECESSARY BEFORE INSTALLING THE EQUIPMENT.

2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS

THE CUTTING MACHINES IS PACKED IN A STURDY CARDBOARD BOX WITH INTERNAL SHAPED EDGES WHICH GUARANTEE THE PERFECT INTEGRITY OF THE MACHINE DURING TRANSPORT. EACH EQUIPMENT INCLUDE:

- DECLARATION OF CONFORMITY E.E.C.
- INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE
- HIGH EJECTING DISC
- KIT 5 DISCS:
 - N° 1 DISC Z7 FOR SHREDDING 7 mm (REF. ON THE DISC "H7")
 - N° 1 DISC Z4 FOR SHREDDING 4 mm (REF. ON THE DISC "H4")
 - N° 1 DISC Z3 FOR SHREDDING 3 mm (REF. ON THE DISC "H3")
 - N° 1 DISC E4 FOR SLICES 4mm
 - N° 1 DISC E2 FOR SLICES 2mm

ALL THE PACKING COMPONENTS (CARTON, FOAM, STRAPS, AND SO ON) CAN EASILY BE DISPOSED OF AS HOUSEHOLD RUBBISH.

WHENEVER THE MACHINE IS INSTALLED IN COUNTRIES HAVING SPECIAL REGULATIONS ON PACKING DISPOSAL, THE FINAL USER MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE USE OF THE WEEE SYMBOL INDICATES THAT THIS PRODUCT MAY NOT BE TREATED AS HOUSEHOLD WASTE. BY ENSURING THIS PRODUCT IS DISPOSED OF CORRECTLY, YOU WILL HELP PROTECT THE ENVIRONMENT. FOR MORE DETAILED INFORMATION ABOUT THE RECYCLING OF THIS PRODUCT, PLEASE CONTACT YOUR LOCAL AUTHORITY, YOUR HOUSEHOLD WASTE DISPOSAL SERVICE PROVIDER OR THE SHOP WHERE YOU PURCHASED THE PRODUCT.



3) INSTALLATION

3.1 SETTING THE MACHINE

THE MACHINE CONNECTION AND THE SETTING AT WORK MUST BE MADE BY SKILLED PERSONNEL.

WARNING: BOTH THE SYSTEM AND LOCATION WHERE THE EQUIPMENT HAS TO BE SET MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS FOR THE ACCIDENT PREVENTION AND ELECTRICAL REGULATIONS CEI IN FORCE.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE ABOVE MENTIONED REGULATIONS.

SET THE EQUIPMENT ON A WIDE, LEVELLED, DRY AND FIXED FACE, FAR FROM HEAT SOURCES AND WATER SPRAYS.

3.2 ELECTRIC CONNECTIONS

THE EQUIPMENT IS SUPPLIED WITH AN ELECTRIC CABLE TO BE CONNECTED TO A MAGNETO-THERMIC MAIN SWITCH WHICH STOPS THE MACHINE WHEN THE OPERATOR COMES IN FORTUITOUS CONTACT WITH THE ROTATING ELEMENTS.

IT IS IMPERATIVE THAT THE EQUIPMENT IS WELL GROUNDED ACCORDING TO THE REGULATIONS IN FORCE.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT AND INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER

THE SKILLED PERSONNEL IN CHARGE OF THE INSTALLATION AND ELECTRIC CONNECTIONS OF THE EQUIPMENT IS RESPONSIBLE OF THE TRAINING OF THE FINAL USER, WHICH MUST ALSO BE INFORMED ON THE SAFETY MEASURES TO COMPLY WITH. THIS INSTRUCTION MANUAL COMES WITH EACH EQUIPMENT.

4) USE OF THE EQUIPMENT

4.1 CONTROLS

THE CONTROLS AND PILOT LIGHT ARE SET ON THE RIGHT SIDE OF THE BASE WHEN THE MACHINE IS LOCATED IN FRONT OF THE OPERATOR (See fig. 3).

1. ORANGE PILOT LIGHT FOR THE MACHINE OPERATION
2. GREEN BUTTON FOR STARTING THE MACHINE
3. RED BUTTON FOR STOPPING THE MACHINE

4.2 SETTING THE DISCS ON THE MACHINE

ROTATE THE KNOB AS SHOWN IN FIGURE 4 AND OPEN THE COVER. SET FIRST THE PLASTIC EJECTING DISC, THEN THE DISC SELECTED FOR THE CUTTING (See fig.5).

IN THE CASE OF DICE CUTTING, SET FIRST THE PLASTIC EJECTING DISC THEN THE DISC WITH THE BLADE GRID FOR DICE MODEL "D", THEN THE DISC OF THE SERIES "E" FOR SLICING (See fig.6).

CLOSE THE COVER AND REVERSE THE ROTATION OF THE HANDLE. WORK ON THE START BUTTON TO AUTOMATICALLY HOOK THE DISCS IN THE CORRECT POSITION.

ATTENTION TO DISC BLADES!!

4.3 SETTING AND CUTTING THE FOOD

LIFT THE HANDLE AND SET THE FOOD INSIDE THE OPENING AS SHOWN IN FIGURE N. 7, THEN CLOSE THE HANDLE.

PRESS THE GREEN START BUTTON WITH YOUR RIGHT HAND, AND WITH YOUR LEFT HAND, LIGHTLY MOVE THE HANDLE DOWNWARDS UNTIL FOOD IS FULLY USED UP.

LIFT THE HANDLE TO INTRODUCE OTHER FOOD.

THE MACHINE STARTS AUTOMATICALLY WHEN THE HANDLE IS CLOSED. REPEAT THESE OPERATIONS UNTIL THE FOOD IS FULLY USED UP.

IT IS POSSIBLE TO USE THE TWO OPENINGS WITH A SINGLE DISC. WHEN TWO DISCS ARE USED FOR CUTTING STICKS AND MATCH-LIKE FOOD, THE INLET OPENING SET OVER THE GRID MUST BE USED.

THE SMALLER ROUND OPENING IS USED TO SLIT VEGETABLES AS CARROTS, VEGETABLE MARROWS, AND SO ON (See fig. 8).

WARNING: NEVER USE THE HAND, BUT PRESS THE VEGETABLES WITH THE PESTLE SUPPLIED.

4.4 RELEASE AND REPLACEMENT OF THE DISCS

TURN THE KNURLED HANDLE AND LIFT THE COVER (See fig. 4).

TURN THE DISC ANTICLOCKWISE AND COVER THE CUTTING EDGE WITH APPROPRIATE MATERIAL AS (RUBBER, FABRIC, ETC), THEN LIFT IT BY SETTING YOUR HAND UNDER THE DISC.

SIMPLY LIFT THE DISCS TO REMOVE THE GRID DISC FOR DICE CUTTING, OR THE DISC FOR STICK CUTTING WITH THE PLASTIC DISC (See fig. 9 -10).

5) CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THAT THE MAINS SWITCH BE OFF AND THE SUPPLY PLUG DISCONNECTED FROM THE MAINS. ACCURATELY CLEAN THE EQUIPMENT AND THE DISCS EVERY DAY FOR A CORRECT OPERATION AND LIFE OF THE EQUIPMENT.

THE DISCS, THE GRID FOR CUTTING DICES, AND THE PLASTIC EJECTOR, CAN BE REMOVED FOR WASHING UNDER A WARM WATER JET.

CLEAN THE MACHINE, AND ABOVE ALL WHERE THE DISCS REST, WITH A CLOTH OR A SPONGE WET WITH WARM WATER. ACCURATELY REMOVE ALL WASTES TO PREVENT THE DISCS FROM CHANGING THEIR POSITION.

OPEN THE COVER AND LOOSEN THE 2 PINS AS SHOWN IN FIG. 11, REMOVE THE COVER AND WASH UNDER A WATER JET.

CLEAN THE SURFACES WITH WATER AND SOAP, ALCOOL, DETERGENTS WITHOUT ABRASIVES OR SUBSTANCES BASED ON CHLORINE OR SODA (CHLORINE WATER, MURIATIC ACID).

NEVER USE ABRASIVES, STEEL WOOL, OR SIMILAR PRODUCTS AS THEY MAY BRING DAMAGES TO THE PAINT, THE COAT, OR THE MACHINE BODY.
FOR CLEANING, USE NON-TOXIC PRODUCTS AND ONES THAT GUARANTEE THE BEST HYGIENE.

5.2 OPERATIONS IN THE CASE OF FAILURES

WHEN THE ORANGE PILOT LIGHT ON THE PANEL IS ON, BUT THE MACHINE DOES NOT START, CHECK TO MAKE SURE THAT THE HANDLE AND THE COVER ARE CLOSED. IN THIS WAY, BOTH THE SAFETY MICROSWITCHES. THE SAFETY MICROSWITCHES PREVENT THE MACHINE START WHENEVER ALL SECURITIES ARE NOT ACTIVATED.

IN THE CASE OF FAILURES, DISCONNECT THE MAIN WALL SWITCH AND EITHER WARN THE MAINTENANCE SERVICE, OR THE SKILLED PERSONNEL.
NEITHER START NOR TAMPER WITH THE EQUIPMENT PERSONALLY.

5.3 MACHINE IDLE FOR A LONG TIME

SHOULD THE MACHINE BE IDLE FOR A LONG TIME, DISCONNECT THE MAIN WALL SWITCH AND CLEAN THE MACHINE AND ITS ACCESSORIES ACCURATELY. USE WHITE VASELINE OIL (OR SIMILAR PRODUCTS) TO PROTECT ALL THE MACHINE'S ELEMENTS.

THESE PRODUCTS, MAINLY MADE UP OF OILY AND DETERGENT SUBSTANCES, AND NOW AVAILABLE IN SPRAY CYLINDERS FOR EASY APPLICATION, BESIDES GIVING A GLOSSY ASPECT TO THE ALUMINIUM ALLOY, PREVENT MOISTURE AND DIRT FROM GETTING INSIDE THE MACHINE, HENCE, ITS CORROSION.

WE ADVISE COVERING THE MACHINE WITH A NYLON (OR SIMILAR) CLOTH.

6) FIGURE – PICTURE



Fig. 1

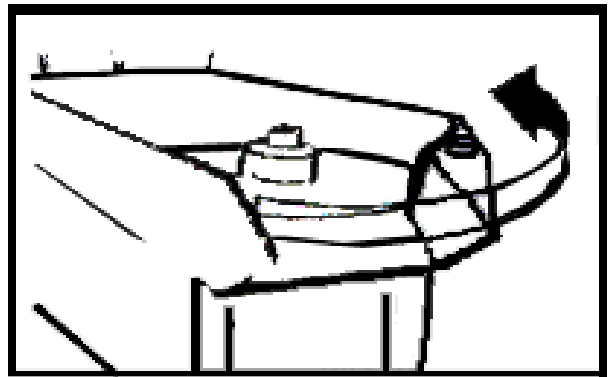


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10

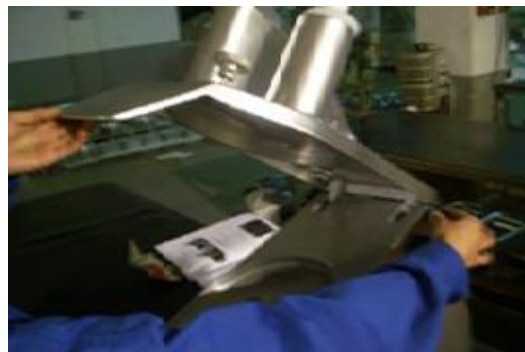
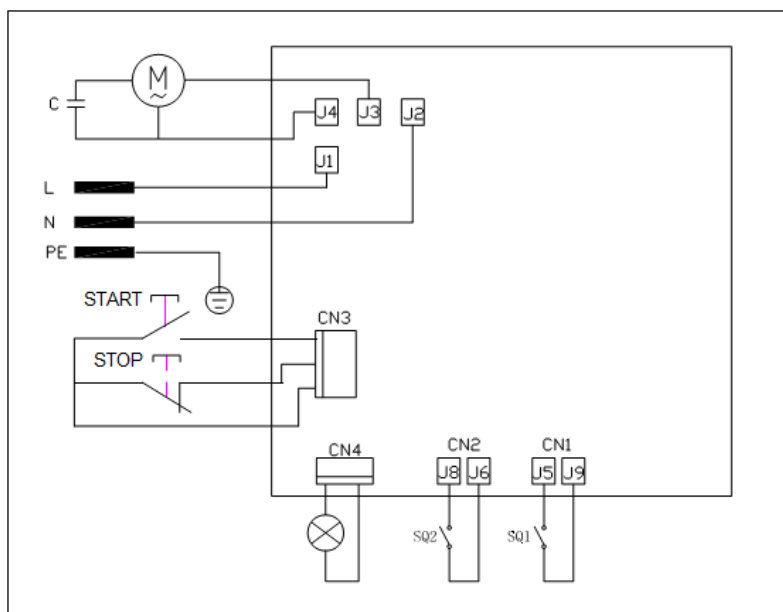
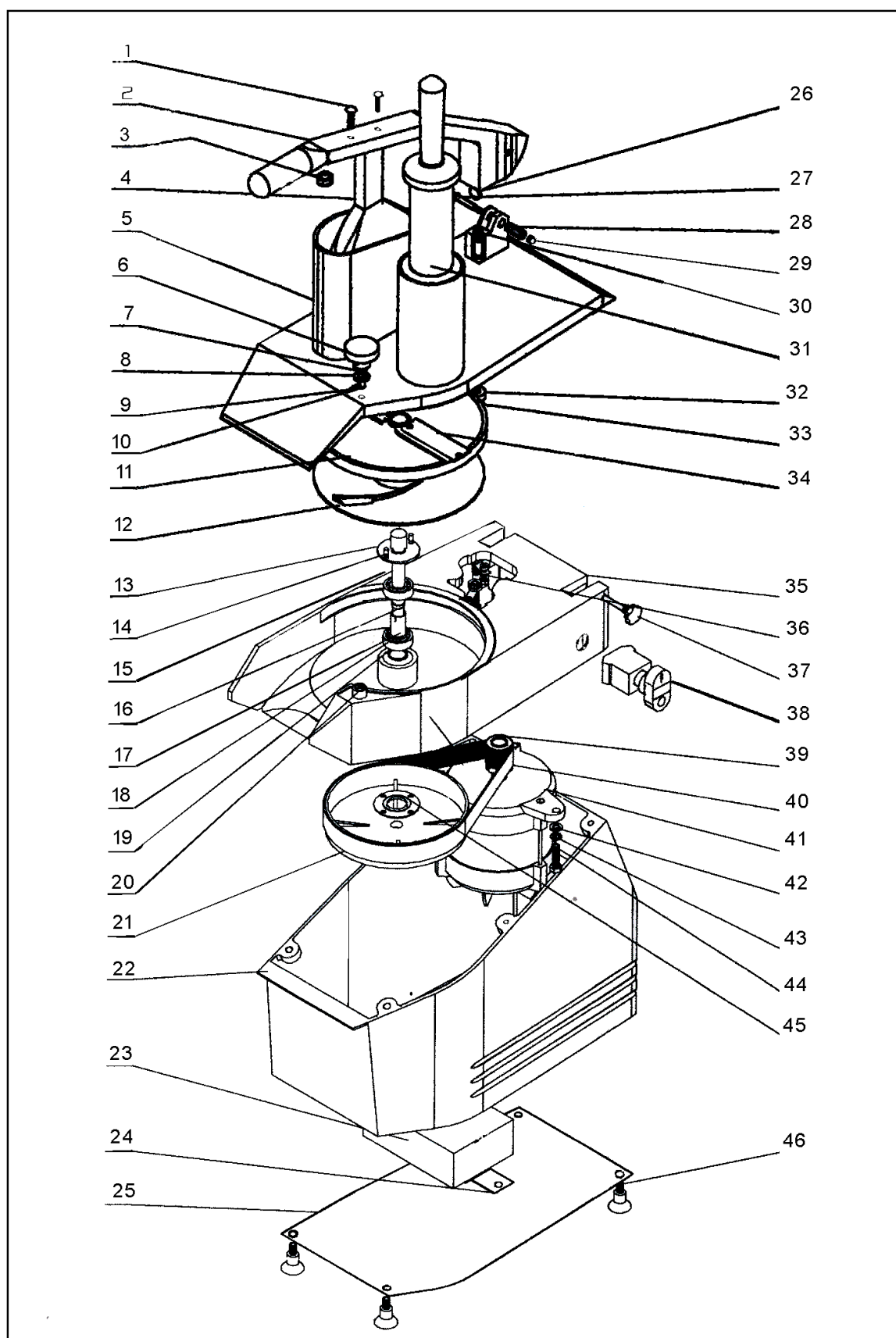


Fig. 11

7) SCHEMA ELETTRICO – ELECTRICAL DIAGRAM



8) ESPLOSO – EXPLODED VIEW



INSTALLAZIONE – USO – MANUTENZIONE
INSTALLATION – USE – MAINTENANCE
INSTALLATION – UTILISATION – ENTRETIEN
AUFSTELLUNG – ANWENDUNG – WARTUNG

TAGLIAVERDURA
VEGETABLE CUTTER
COUPE-LEGUMES
GEMÜSESCHNEIDER

TA25K



AMITEK SRL - Via Santo Marino, 250 – 47824 Poggio Torriana (RN) Italy

IT

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- IL TAGLIAVERDURA DEVE ESSERE UTILIZZATO DA PERSONALE ADDESTRATO CHE DEVE CONOSCERE LE NORME PER L'USO E DI SICUREZZA CONTENUTE NEL MANUALE.
- NEL CASO DI AVVICENDAMENTO DEL PERSONALE, PROVVEDERE ALL' ADDESTRAMENTO
- ANCHE SE LA MACCHINA E' MUNITA DI VARI SISTEMI DI SICUREZZA E' NECESSARIO EVITARE DI AVVICINARE LE MANI AI DISCHI TAGLIENTI
- E' IMPORTANTE PRIMA DI INIZIARE LA PULIZIA, SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.
- CONTROLLARE PERIODICAMENTE LO STATO DEI CAVI E DELLE PARTI ELETTRICHE
- NON USARE GLI APPARECCHI CON PRODOTTI SURGELATI
- NON EFFETTUARE PERSONALMENTE RIPARAZIONI, MA RIVOLGERSI A PERSONALE SPECIALIZZATO.

1.2 SICUREZZE MECCANICHE

I TAGLIAVERDURA DI NOSTRA COSTRUZIONE DESCRITTI IN QUESTO MANUALE RISPONDONO, PER QUANTO RIGUARDA LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI DI NATURA MECCANICA, ALLE DIRETTIVE 2006/42/CEE - PER LA CONFORMITA' IGIENICA ALLA DIRETTIVA 1935/2004/CEE. SONO CONFORMI ALLA DIRETTIVA ROHS 2002/95/CEE E RAEE 2002/96/CEE.

1.3 SICUREZZE ELETTRICHE

LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI ELETTRICI SONO REALIZZATE IN CONFORMITA' ALLE NORME 2006/95/CEE, CENELEC EN 60335-2-64.

E' STATO ADOTTATO UN MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA CHE INTERROMPE IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA IN CASO DI APERTURA DEL COPERCHIO PER PERMETTERE L'ACCESSO AI DISCHI DI TAGLIO ED UN ALTRO MICROINTERRUTTORE SULLA BOCCA DI ENTRATA DEL MATERIALE. (vedi fig. 1)

NEL CIRCUITO DI COMANDO A BASSA TENSIONE E' PREVISTO UN RELAIS CHE RICHIEDE L'OPERAZIONE VOLONTARIA DI RIAVVIO (RIARMO) DELL' APPARECCHIO IN CASO DI MANCANZA DI CORRENTE ACCIDENTALE.

DATO IL PERFETTO ISOLAMENTO DI TUTTE LE PARTI ELETTRICHE E L' OTTIMA RESISTENZA DI TUTTI I MATERIALI IMPIEGATI, LE MACCHINE DA NOI PRODOTTE POSSONO ESSERE TRANQUILLAMENTE INSTALLATE E LAVORARE IN AMBIENTI UMIDI.

ESSE SONO INFATTI REALIZZATE PER RESISTERE ALLE CONDIZIONI DI LAVAGGIO CREATE DA UNA MODESTA PIOGGIA D' ACQUA COME PRESCRITTO DALLE NORME CEI 70-1 PER IL GRADO DI PROTEZIONE IP23

ATTENZIONE IN CONFORMITA' AL PUNTO 1.7.2 "AVVERTENZE IN MERITO AI RISCHI RESIDUI" DELLE DIRETTIVE 2006/42/CEE, SI SEGNALE CHE LE PROTEZIONI APPLICATE NON ELIMINANO TOTALMENTE IL RISCHIO DI TAGLIO PUR RIDUCENDO SIA LA POSSIBILITA' CHE L' ENTITA' DEL DANNO. LE PROTEZIONI E LE SICUREZZE SONO REALIZZATE IN STRETTA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA.

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

LA TAGLIAVERDURA MODELLO "TA25K" E' STATA REALIZZATA CON QUESTE CARATTERISTICHE:

- SICUREZZA NELL' USO, PULIZIA, MANUTENZIONE.
- MASSIMA IGIENE GRAZIE AL LORO DESIGN ED ALLA REALIZZAZIONE DI TUTTE LE PARTI IN ALLUMINIO ED IN LEGA DI MAGNESIO SENZA SPIGOLI PER UNA FACILE PULIZIA.

2.1 DATI TECNICI

MODELLO	DIMENSIONI CM	PESO KG	POTENZA WATT	ALIMENTAZIONE	N. GIRI DISCO
TA25K	57x23x51	22,5	550	230/1N/50	270

RUMOROSITA' TA25K N. 67 DB

ATTENZIONE LE CARATTERISTICHE ELETTRICHE DI OGNI APPARECCHIO SONO INDICATE SULLA TARGHETTA DATI MOTORE - PRIMA DELL'ISTALLAZIONE VEDERE **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**.

2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

TUTTI I TAGLIAVERDURA SONO IMBALLATI IN UNA ROBUSTA SCATOLA DI CARTONE CON INTERNI SAGOMATI PER GARANTIRE LA PERFETTA INTEGRITA' DELLA MACCHINA DURANTE IL TRASPORTO E VENGONO FORNITI CON:

- DICHIARAZIONE CONFORMITA' CEE
- ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE
- DISCO ESPULSORE ALTO
- KIT 5 DISCHI:
 - N° 1 DISCO Z7 PER SFILACCIARE/JULIENNE 7 mm (RIF. SUL DISCO "H7")
 - N° 1 DISCO Z4 PER SFILACCIARE/JULIENNE 4 mm (RIF. SUL DISCO "H4")
 - N° 1 DISCO Z3 PER SFILACCIARE/JULIENNE 3mm (RIF. SUL DISCO "H3")
 - N° 1 DISCO E4 PER AFFETTARE 4mm
 - N° 1 DISCO E2 PER AFFETTARE 2mm

I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (CARTONE - SCHIUMA - REGGIA ECC.) SONO PRODOTTI ASSIMILABILI AI RIFIUTI SOLIDI URBANI E POSSONO ESSERE SMALTITI SENZA DIFFICOLTA'. NEL CASO LA MACCHINA VENGA INSTALLATA IN PAESI IN CUI ESISTONO NORME PARTICOLARI, SMALTIRE GLI IMBALLI SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI (APPLICABILE NELL'UNIONE EUROPEA E NEGLI ALTRI PAESI EUROPEI CON SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA) IL SIMBOLO RAEE UTILIZZATO SUL PRODOTTO INDICA CHE QUEST'ULTIMO NON PUO' ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO. LO SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO CONTRIBUIRÀ A PROTEGGERE L'AMBIENTE. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, RIVOLGERSI ALL'UFFICIO COMPETENTE DEL PROPRIO ENTE LOCALE, ALLA SOCIETÀ ADDETTA ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI DOMESTICI O AL NEGOZIO DOVE E' STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO.



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

L'ALLACCIAMENTO, LA MESSA IN FUNZIONE DEGLI APPARECCHI DEVE ESSERE EFFETTUATA DA PERSONALE QUALIFICATO.

ATTENZIONE ! L'IMPIANTO ED IL LOCALE DOVE DEVE ESSERE POSIZIONATO L' APPARECCHIO DEVE RISPONDERE ALLE NORME PREVENZIONE INFORTUNI ED ALLE NORME IMPIANTI VIGENTE.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI QUALORA NON SIANO STATE RISPETTATE DETTE NORME.

POSIZIONARE L' APPARECCHIO SU UN PIANO DI APPOGGIO SUFFICIENTEMENTE AMPIO, BEN LIVELLATO, ASCIUTTO E STABILE POSSIBILMENTE LONTANO DA FONTI DI CALORE E DA RUBINETTI DI ACQUA.

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'APPARECCHIO E' MUNITO DI CAVO ELETTRICO DA COLLEGARE AD UN INTERRUTTORE GENERALE PROVVISIO DI MAGNETOTERMICO CHE PRESERVA L' OPERATORE DA EVENTUALI CONTATTI ACCIDENTALI O DOVUTI A MANOMISSIONE.

E' OBBLIGATORIO REALIZZARE UN BUON COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE (NORME CEI 64-8). IL COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO FISSO DEVE ESSERE REALIZZATO MEDIANTE UNA SPINA CON GRADO DI PROTEZIONE (MIN. IP 43) E PORTATA DI CORRENTE ADEGUATA.

LA SOCIETA' COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI NEL CASO NON FOSSERO STATE RISPETTATE TALI NORME.

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

IL PERSONALE SPECIALIZZATO CHE ESEGUE L'ISTALLAZIONE ED IL COLLEGAMENTO ELETTRICO, E' TENUTO AD ADDESTRARE ADEGUATAMENTE L'UTENTE PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA. QUESTI DOVRA' ESSERE MESSO ANCHE AL CORRENTE DELLE EVENTUALI MISURE DI SICUREZZA DA RISPETTARE ED INOLTRE DOVRA' ESSERGLI RILASCIATO IL PRESENTE MANUALE D'ISTRUZIONE.

4) USO DELL' APPARECCHIO

4.1 COMANDI

I COMANDI E LA SPIA DI FUNZIONAMENTO SONO RAGGRUPPATI SULLA PARTE DESTRA DEL BASAMENTO PONENDO LA MACCHINA DI FRONTE ALL'OPERATORE (Vedi fig. 3)

1. SPIA LUCE ARANCIONE FUNZIONAMENTO MACCHINA
2. TASTO VERDE MARCIA
3. TASTO ROSSO STOP

4.2 POSIZIONAMENTO DEI DISCHI NELL' APPARECCHIO

RUOTANDO LA MANIGLIA COME INDICATO NELLA FIGURA N.4 APRIRE IL COPERCHIO. POSIZIONARE SEMPRE PRIMA IL DISCO ESPULSORE IN PLASTICA E QUINDI IL DISCO PRESCELTO PER IL TAGLIO (FIG. 5); OPPURE, NEL CASO DI TAGLIO A CUBETTO POSIZIONARE PRIMA IL DISCO ESPULSORE IN PLASTICA, QUINDI IL DISCO CON LA GRIGLIA DI LAME PER IL CUBETTO-BASTONCINO MOD. D-B E PER ULTIMO UN DISCO DELLA SERIE E PER TAGLIO A FETTE (FIG. 6) CHIUDERE IL COPERCHIO E RUOTARE IN SENSO OPPOSTO LA MANIGLIA. AZIONANDO IL PULSANTE DI PARTENZA I DISCHI SI AGGANCIERANNO AUTOMATICAMENTE IN POSIZIONE CORRETTA.

ATTENZIONE! MANEGGIARE CON CAUTELA DISCHI E COLTELLI DURANTE L'INSERIMENTO E LA PULIZIA. ESISTE PERICOLO DI TAGLIO!

4.3 INTRODUZIONE DELLA MERCE E TAGLIO

SOLLEVATE LA MANIGLIA ED INSERITE IL MATERIALE NELLA BOCCA COME INDICATO NELLA FIGURA N. 7 E RICHIUDETE LA MANIGLIA.

CON LA MANO DESTRA PREMERE IL PULSANTE DI MARCIA VERDE E CON LA MANO SINISTRA ACCOMPAGNARE DOLCEMENTE LA MANIGLIA VERSO IL BASSO FINO AD ESAURIMENTO MERCE.

ALZATE QUINDI LA MANIGLIA PER INSERIRE NUOVA MERCE.

RICHIUDENDO LA MANIGLIA LA MACCHINA PARTIRA' AUTOMATICAMENTE.

RIPETERE LE OPERAZIONI FINO AD ESAURIMENTO PRODOTTO DA TAGLIARE.

POTETE USARE ENTRAMBE LE BOCHE.

UTILIZZANDO DUE DISCHI PER OTTENERE CUBETTI O BASTONCINI DOVETE UTILIZZARE LA BOCCA DI ENTRATA POSIZIONATA SOPRA LA GRIGLIA.

LA BOCCA ROTONDA PIU' PICCOLA SI UTILIZZA PER TAGLIARE IN VERTICALE VERDURE TIPO CAROTE, ZUCCHINE ECC. FIG 8

ATTENZIONE ! NON UTILIZZATE MAI LA MANO, PREMETE LE VERDURE UNICAMENTE CON IL PESTELLO IN DOTAZIONE

4.4 SGANCIO E SOSTITUZIONE DEI DISCHI

RUOTATE LA MANIGLIA ED ALZATE IL COPERCHIO. (FIG.4)

RUOTATE IL DISCO IN SENSO ANTIORARIO COPRENDO LA PARTE TAGLIANTE CON MATERIALE ADEGUATO (GOMMA-STOFFA ECC.) E SOLLEVATELO PREMENDO CON LA MANO SOTTO IL DISCO. ESTRAETE IL DISCO GRIGLIA CUBETTO OPPURE IL DISCO BASTONCINI ED IL DISCO IN PLASTICA SEMPLICEMENTE ALZANDOLI. (FIG. 9-10)

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

PRIMA DI OGNI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE L' INTERRUOTTORE GENERALE SIA DISINSERITO.

UNA ACCURATA PULIZIA QUOTIDIANA DELL' APPARECCHIO E DEI DISCHI E' NECESSARIA PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO E PER MANTENERE INTEGRA LA MACCHINA NEL TEMPO

I DISCHI, LA GRIGLIA CUBETTI E L' ESPULSORE DI PLASTICA POSSONO ESSERE TOLTI DALLA MACCHINA E LAVATI SOTTO UN GETTO DI ACQUA CALDA.

TUTTO L' INTERNO DELLA MACCHINA, SOPRATTUTTO DOVE APPOGGIANO I DISCHI DEVE ESSERE RIPULITO CON UN PANNO OPPURE UNA SPUGNA BEN STRIZZATA D' ACQUA CALDA IN MODO DA EVITARE CHE I RESIDUI DI ALIMENTI SECCANDO ALTERINO LA POSIZIONE DEI DISCHI NECESSARI AL TAGLIO.

APRENDO IL COPERCHIO E SVITANDO I N.2 PERNI COME INDICATO DALLA FIG. 11, IL COPERCHIO STESSO SI PUO' TOGLIERE E LAVARE SOTTO IL GETTO DELL'ACQUA.

PER PULIRE LE SUPERFICI SI PUO' USARE ACQUA E SAPONE, ALCOOL, OPPURE COMUNI DETERSIVI PURCHE' NON CONTENGANO ABRASIVI O SOSTANZE A BASE DI CLORO (CANDEGGINA-ACIDO MURIATICO) OPPURE SODA. E' NECESSARIO UTILIZZARE PRODOTTI ADEGUATI.

NON UTILIZZARE MAI PRODOTTI O PAGLIETTE ABRASIVE PERCHE' POTREBBERO PROVOCARE RIGATURE ED INTACCARE LO STRATO PROTETTIVO APPLICATO.

E' MOLTO IMPORTANTE CHE I PRODOTTI UTILIZZATI POSSANO GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE ED ASSOLUTA NON TOSSICITA'.

5.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO.

PUO' SUCCEDERE CHE LA SPIA ARANCIONE SUL PANNELLO DI COMANDO SIA ILLUMINATA E LA MACCHINA NON PARTA; IN QUESTO CASO VERIFICARE CHE LA MANIGLIA ED IL COPERCHIO SIANO BEN CHIUSI IN MODO CHE SI POSSANO AZIONARE I MICROINTERRUTTORI. I MICROINTERRUTTORI DI SICUREZZA IMPEDISCONO ALLA MACCHINA DI AZIONARSI SE TUTTE LE SICUREZZE NON SONO ATTIVE.

NEL CASO PERSISTA IL GUASTO DISINSERITE SUBITO L' INTERRUOTTORE GENERALE A MURO ED AVVERTITE IL SERVIZIO ASSISTENZA OPPURE PERSONALE SPECIALIZZATO. EVITATE DI MANIPOLARE L' APPARECCHIO E NON TENTATE DI METTERLO IN FUNZIONE.

5.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D' USO DELLA MACCHINA.

DOVENDO LASCIARE INATTIVO L' APPARECCHIO E' NECESSARIO DISINSERIRE L' INTERRUOTTORE GENERALE A MURO ED EFFETTUARE UNA PULIZIA COMPLETA DI TUTTA LA MACCHINA ED I VARI ACCESSORI. E' CONSIGLIABILE PROTEGGERE TUTTE LE PARTI DELLA MACCHINA CON OLIO DI VASELINA OPPURE CON PRODOTTI IDONEI IN COMMERCIO. QUESTI PRODOTTI OLTRE A CONFERIRE BRILLANTEZZA ALL' ALLUMINIO EVITANO LA PENETRAZIONE DI UMIDITA' E SPORCIZIA, CAUSE ANCH' ESSE DI CORROSIONE. QUESTI PRODOTTI, COSTITUITI PRINCIPALMENTE DA MISCELE DI SOSTANZE OLEOSE E DETERGENTI, SONO ORA DISPONIBILI ANCHE IN BOMBOLETTE SPRY, DI FACILE E COMODA APPLICAZIONE. E' CONSIGLIABILE POI PROTEGGERE LA MACCHINA DA POLVERE CON TELO DI NYLON O ALTRO MATERIALE.

EN

1) INFORMATION ON SAFETIES

1.1 GENERAL PRECAUTIONS

- THE VEGETABLES CUTTING MACHINE MUST BE MANAGED BY SKILLED PERSONNEL, FAMILIAR WITH THE INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY CONTAINED IN THIS MANUAL.
- IN THE CASE OF ROTATION OF THE PERSONNEL, VOCATIONAL TRAINING IS NECESSARY.
- EVEN IF THE MACHINE COMES WITH SEVERAL SAFETY SYSTEMS, AVOID SETTING THE HANDS NEAR THE CUTTING DISCS AND MOVING PARTS.
- BEFORE ANY CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THE MACHINE IS DISCONNECTED FROM THE MAINS.
- PERIODICALLY CHECK CABLES AND ELECTRIC ELEMENTS CONDITIONS.
- NEVER USE THE CUTTING MACHINE WITH FREEZED FOOD.
- NEVER REPLACE PARTS OF THE MACHINE BY YOURSELF, BUT APPLY TO THE ASSISTANCE SERVICE.

1.2 MECHANICAL SAFETIES

THE VEGETABLES CUTTING MACHINES WE PRODUCE AND WHICH ARE DESCRIBED IN THIS MANUAL MEET, AS FAR AS SAFETIES ARE CONCERNED, THE PRESCRIPTIONS ON THE RISKS OF MECHANICAL 2006/42/CEE FOR THE SANITARY REGULATIONS THEY COMPLY WITH THE RULE 1935/2004/CEE. AND ROHS 2002/95/CEE AND RAEE 2002/96/CEE.

1.3 ELECTRICAL SAFETIES

THE SAFETIES AGAINST ELECTRICAL RISKS COMPLY WITH THE REGULATIONS 2006/95/CEE CENELEC EN 60335-2-64.

A SECURITY MICROSWITCH IS MOUNTED ON THESE MACHINES TO STOP THE MACHINE OPERATION WHEN THE COVER IS OPENED TO GAIN ACCESS TO THE CUTTING DISCS, AND ANOTHER MICROSWITCH ON THE INLET OF THE MATERIAL. (Fig.1)

A RELAY REQUIRING REQUIRES THE VOLUNTARY RESTART (ACTIVATION) OF THE MACHINE WHEN THE CURRENT IS LACKING HAS BEEN SET ON THE LOW VOLTAGE CONTROL CIRCUIT.

FOR THE PERFECT INSULATION OF ALL THE ELECTRIC ELEMENTS AND THE REMARKABLE RESISTANCE OF THE ALUMINIUM TREATMENT, COUPLED WITH THE MATERIAL USED, OUR MACHINES CAN BE INSTALLED TO WORK INSIDE MOIST PREMISES. IN FACT, THEY HAVE BEEN CREATED TO WITHSTAND CLEANING THROUGH A FINE WATER SPRINKLE AS PRESCRIBED BY THE REGULATIONS CEI 70-1 FOR THE DEGREE OF PROTECTION IP23.

WARNING: IN CONFORMITY WITH POINT 1.7.2. FOR "INSTRUCTIONS ON FURTHER RISKS" CONTAINED IN THE E.E.C. 2006/42/CEE, THESE PROTECTIONS AND SAFETIES STRICTLY COMPLY WITH THESE REGULATIONS.

WE POINT OUT HOWEVER THAT THE ABOVE MENTIONED PROTECTIONS, EVEN IF THEY SENSIBLY REDUCE BOTH THE POSSIBILITY AND EXTENT OF THE DAMAGE, DO NOT ELIMINATE FULLY THE RISK OF CUTTING.

2) TECHNICAL FEATURES

TECHNICAL FEATURES OF VEGETABLES CUTTING MACHINES MODEL "TA25K":

- THEIR USE, CLEANING AND MAINTENANCE IS QUITE SAFE
- THANKS TO THEIR DESIGN AND TO THE REALIZATION OF ALL PARTS IN ALUMINIUM AND MAGNESIUM ALLOY WITHOUT EDGES FOR EASY CLEANING OPERATIONS.

2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

MODEL	DIMENSIONS CM	WEIGHT KG	POWER WATT	POWER SUPPLY	REVS DISC
TA25K	57x23x51	22,5	550	230/1N/50	270

NOISE TA25K N. 67 DB

WARNING: THE ELECTRICAL FEATURES OF EACH EQUIPMENT ARE PRINTED ON THE MOTOR DATA PLATE. A CHECK OF THE ELECTRIC CONNECTION IS NECESSARY BEFORE INSTALLING THE EQUIPMENT.

2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS

THE CUTTING MACHINES IS PACKED IN A STURDY CARDBOARD BOX WITH INTERNAL SHAPED EDGES WHICH GUARANTEE THE PERFECT INTEGRITY OF THE MACHINE DURING TRANSPORT. EACH EQUIPMENT INCLUDE:

- DECLARATION OF CONFORMITY E.E.C.
- INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE
- HIGH EJECTING DISC
- KIT 5 DISCS:
 - N° 1 DISC Z7 FOR SHREDDING 7 mm (REF. ON THE DISC "H7")
 - N° 1 DISC Z4 FOR SHREDDING 4 mm (REF. ON THE DISC "H4")
 - N° 1 DISC Z3 FOR SHREDDING 3 mm (REF. ON THE DISC "H3")
 - N° 1 DISC E4 FOR SLICES 4mm
 - N° 1 DISC E2 FOR SLICES 2mm

ALL THE PACKING COMPONENTS (CARTON, FOAM, STRAPS, AND SO ON) CAN EASILY BE DISPOSED OF AS HOUSEHOLD RUBBISH.

WHENEVER THE MACHINE IS INSTALLED IN COUNTRIES HAVING SPECIAL REGULATIONS ON PACKING DISPOSAL, THE FINAL USER MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE USE OF THE WEEE SYMBOL INDICATES THAT THIS PRODUCT MAY NOT BE TREATED AS HOUSEHOLD WASTE. BY ENSURING THIS PRODUCT IS DISPOSED OF CORRECTLY, YOU WILL HELP PROTECT THE ENVIRONMENT. FOR MORE DETAILED INFORMATION ABOUT THE RECYCLING OF THIS PRODUCT, PLEASE CONTACT YOUR LOCAL AUTHORITY, YOUR HOUSEHOLD WASTE DISPOSAL SERVICE PROVIDER OR THE SHOP WHERE YOU PURCHASED THE PRODUCT.



3) INSTALLATION

3.1 SETTING THE MACHINE

THE MACHINE CONNECTION AND THE SETTING AT WORK MUST BE MADE BY SKILLED PERSONNEL.

WARNING: BOTH THE SYSTEM AND LOCATION WHERE THE EQUIPMENT HAS TO BE SET MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS FOR THE ACCIDENT PREVENTION AND ELECTRICAL REGULATIONS CEI IN FORCE.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE ABOVE MENTIONED REGULATIONS.

SET THE EQUIPMENT ON A WIDE, LEVELLED, DRY AND FIXED FACE, FAR FROM HEAT SOURCES AND WATER SPRAYS.

3.2 ELECTRIC CONNECTIONS

THE EQUIPMENT IS SUPPLIED WITH AN ELECTRIC CABLE TO BE CONNECTED TO A MAGNETO-THERMIC MAIN SWITCH WHICH STOPS THE MACHINE WHEN THE OPERATOR COMES IN FORTUITOUS CONTACT WITH THE ROTATING ELEMENTS.

IT IS IMPERATIVE THAT THE EQUIPMENT IS WELL GROUNDED ACCORDING TO THE REGULATIONS IN FORCE.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT AND INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER

THE SKILLED PERSONNEL IN CHARGE OF THE INSTALLATION AND ELECTRIC CONNECTIONS OF THE EQUIPMENT IS RESPONSIBLE OF THE TRAINING OF THE FINAL USER, WHICH MUST ALSO BE INFORMED ON THE SAFETY MEASURES TO COMPLY WITH. THIS INSTRUCTION MANUAL COMES WITH EACH EQUIPMENT.

4) USE OF THE EQUIPMENT

4.1 CONTROLS

THE CONTROLS AND PILOT LIGHT ARE SET ON THE RIGHT SIDE OF THE BASE WHEN THE MACHINE IS LOCATED IN FRONT OF THE OPERATOR (See fig. 3).

1. ORANGE PILOT LIGHT FOR THE MACHINE OPERATION
2. GREEN BUTTON FOR STARTING THE MACHINE
3. RED BUTTON FOR STOPPING THE MACHINE

4.2 SETTING THE DISCS ON THE MACHINE

ROTATE THE KNOB AS SHOWN IN FIGURE 4 AND OPEN THE COVER. SET FIRST THE PLASTIC EJECTING DISC, THEN THE DISC SELECTED FOR THE CUTTING (See fig.5).

IN THE CASE OF DICE CUTTING, SET FIRST THE PLASTIC EJECTING DISC THEN THE DISC WITH THE BLADE GRID FOR DICE MODEL "D", THEN THE DISC OF THE SERIES "E" FOR SLICING (See fig.6).

CLOSE THE COVER AND REVERSE THE ROTATION OF THE HANDLE. WORK ON THE START BUTTON TO AUTOMATICALLY HOOK THE DISCS IN THE CORRECT POSITION.

ATTENTION TO DISC BLADES!!

4.3 SETTING AND CUTTING THE FOOD

LIFT THE HANDLE AND SET THE FOOD INSIDE THE OPENING AS SHOWN IN FIGURE N. 7, THEN CLOSE THE HANDLE.

PRESS THE GREEN START BUTTON WITH YOUR RIGHT HAND, AND WITH YOUR LEFT HAND, LIGHTLY MOVE THE HANDLE DOWNWARDS UNTIL FOOD IS FULLY USED UP.

LIFT THE HANDLE TO INTRODUCE OTHER FOOD.

THE MACHINE STARTS AUTOMATICALLY WHEN THE HANDLE IS CLOSED. REPEAT THESE OPERATIONS UNTIL THE FOOD IS FULLY USED UP.

IT IS POSSIBLE TO USE THE TWO OPENINGS WITH A SINGLE DISC. WHEN TWO DISCS ARE USED FOR CUTTING STICKS AND MATCH-LIKE FOOD, THE INLET OPENING SET OVER THE GRID MUST BE USED.

THE SMALLER ROUND OPENING IS USED TO SLIT VEGETABLES AS CARROTS, VEGETABLE MARROWS, AND SO ON (See fig. 8).

WARNING: NEVER USE THE HAND, BUT PRESS THE VEGETABLES WITH THE PESTLE SUPPLIED.

4.4 RELEASE AND REPLACEMENT OF THE DISCS

TURN THE KNURLED HANDLE AND LIFT THE COVER (See fig. 4).

TURN THE DISC ANTICLOCKWISE AND COVER THE CUTTING EDGE WITH APPROPRIATE MATERIAL AS (RUBBER, FABRIC, ETC), THEN LIFT IT BY SETTING YOUR HAND UNDER THE DISC.

SIMPLY LIFT THE DISCS TO REMOVE THE GRID DISC FOR DICE CUTTING, OR THE DISC FOR STICK CUTTING WITH THE PLASTIC DISC (See fig. 9 -10).

5) CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THAT THE MAINS SWITCH BE OFF AND THE SUPPLY PLUG DISCONNECTED FROM THE MAINS. ACCURATELY CLEAN THE EQUIPMENT AND THE DISCS EVERY DAY FOR A CORRECT OPERATION AND LIFE OF THE EQUIPMENT.

THE DISCS, THE GRID FOR CUTTING DICES, AND THE PLASTIC EJECTOR, CAN BE REMOVED FOR WASHING UNDER A WARM WATER JET.

CLEAN THE MACHINE, AND ABOVE ALL WHERE THE DISCS REST, WITH A CLOTH OR A SPONGE WET WITH WARM WATER. ACCURATELY REMOVE ALL WASTES TO PREVENT THE DISCS FROM CHANGING THEIR POSITION.

OPEN THE COVER AND LOOSEN THE 2 PINS AS SHOWN IN FIG. 11, REMOVE THE COVER AND WASH UNDER A WATER JET.

CLEAN THE SURFACES WITH WATER AND SOAP, ALCOOL, DETERGENTS WITHOUT ABRASIVES OR SUBSTANCES BASED ON CHLORINE OR SODA (CHLORINE WATER, MURIATIC ACID).

NEVER USE ABRASIVES, STEEL WOOL, OR SIMILAR PRODUCTS AS THEY MAY BRING DAMAGES TO THE PAINT, THE COAT, OR THE MACHINE BODY.
FOR CLEANING, USE NON-TOXIC PRODUCTS AND ONES THAT GUARANTEE THE BEST HYGIENE.

5.2 OPERATIONS IN THE CASE OF FAILURES

WHEN THE ORANGE PILOT LIGHT ON THE PANEL IS ON, BUT THE MACHINE DOES NOT START, CHECK TO MAKE SURE THAT THE HANDLE AND THE COVER ARE CLOSED. IN THIS WAY, BOTH THE SAFETY MICROSWITCHES. THE SAFETY MICROSWITCHES PREVENT THE MACHINE START WHENEVER ALL SECURITIES ARE NOT ACTIVATED.

IN THE CASE OF FAILURES, DISCONNECT THE MAIN WALL SWITCH AND EITHER WARN THE MAINTENANCE SERVICE, OR THE SKILLED PERSONNEL.
NEITHER START NOR TAMPER WITH THE EQUIPMENT PERSONALLY.

5.3 MACHINE IDLE FOR A LONG TIME

SHOULD THE MACHINE BE IDLE FOR A LONG TIME, DISCONNECT THE MAIN WALL SWITCH AND CLEAN THE MACHINE AND ITS ACCESSORIES ACCURATELY. USE WHITE VASELINE OIL (OR SIMILAR PRODUCTS) TO PROTECT ALL THE MACHINE'S ELEMENTS.

THESE PRODUCTS, MAINLY MADE UP OF OILY AND DETERGENT SUBSTANCES, AND NOW AVAILABLE IN SPRAY CYLINDERS FOR EASY APPLICATION, BESIDES GIVING A GLOSSY ASPECT TO THE ALUMINIUM ALLOY, PREVENT MOISTURE AND DIRT FROM GETTING INSIDE THE MACHINE, HENCE, ITS CORROSION.

WE ADVISE COVERING THE MACHINE WITH A NYLON (OR SIMILAR) CLOTH.

1) INFORMATIONS SUR LES SECURITES

1.1 PRECAUTIONS GENERALES

- LE COUPE-LEGUMES DOIT ETRE UTILISE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET BIEN INFORME SUR LES REGLES DE SECURITE DECRITES DANS CE MANUEL.
- EN CAS DE REMPLACEMENT DU PERSONNEL PREPOSE A L'UTILISATION DE LA MACHINE, VEILLEZ A CE QU'IL SERA FORME.
- MEME SI LA MACHINE EST DOTE DE PLUSIEURS SYSTEMES DE SECURITE, VEILLEZ A NE PAS APPROCHER LES MAINS AUS DISQUES DE DECOUPAGE.
- AVANT D'EFFECTUER N'IMPORTE QUELLE OPERATION, VEILLEZ A CE QUE LA MACHINE SOIT DEBRANCHE DU RESEAU ELECTRIQUE.
- CONTROLEZ PERIODIQUEMENT LA CONDITION DES CABLES ET DES ELEMENTS ELECTRIQUES.
- NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL POUR COUPER DES PRODUITS SURGELES.
- NE JAMAIS EFFECTUER DES REMISES EN ETAT DE LA MAIN PROPRE,MAIS ADRESSEZ-VOUS AU PERSONNEL QUALIFIE.

1.2 SECURITES MECANQUES

LES COUPE-LEGUMES PAR NOUS PRODUITS ET DECRITS DANS CE MANUEL REpondent, POUR CE QUI CONCERNE LES SECURITES CONTRE LES RISQUES MECANQUES, AUX NORMES CEE 2006/42/CEE - POUR LES MESURES D'HYGIENE, CES APPAREILS REpondent A LA NORME CEE 1935/2004/CEE ET ROHS 2002/95/EEC ET RAEE 2002/96/EEC.

1.3 SECURITES ELECTRIQUES

LES SECURITES CONTRE LES RISQUES ELECTRIQUES SONT REALISEES EN SUIVANT LES REGLES 2006/95/CEE CENELEC EN 60335-2-64.

AU CAS OU LE COUVERCLE S'OUVRE, UN MICRO-INTERRUPTEUR DE SECURITE ARRETE LA MACHINE POUR PERMETTRE L'ACCES AUX DISQUES DE DECOUPAGE. UN MICRO-INTERRUPTEUR A ETE PLACE SUR LA GOULOTTE D'ENTREE DU MATERIEL (Voir fig. 1).

DANS LE CIRCUIT DE COMMANDE EN BASSE TENSION A ETE PREVU UN RELAIS POUR LE DEMARRAGE (REARMEMENT) DE L'APPAREIL AU CAS OU LE COURANT FERAIT DEFAT.

EN CONSIDERATION DE L'EXCELLENTE ISOLATION DE TOUS LES ELEMENTS ELECTRIQUES ET LA REMARQUABLE RESISTANCE DE TOUS LES MATERIAUX UTILISES POUR LA CONSTRUCTION, LES MACHINES DE NOTRE PRODUCTION PERMETTENT LEUR UTILISATION MEME DANS DES PIECES TRES HUMIDES.

CES MACHINES ONT ETE CONSTRUITES POUR SUPPORTER LES LAVAGES A PLUIE FINE, SUIVANT LES REGLESCEI 70-1 POUR LE DEGRE DE PROTECTION IP23

ATTENTION: CONFORMEMENT AU POINT 1.7.2. "AVIS POUR LES RISQUES ULTERIEURS" SUIVANT LES NORMES 2006/42/CEE, VEUILLEZ PRENDRE BONNE NOTE QUE LES PROTECTIONS APPLIQUEES NE SONT PAS EN MESURE D'ELIMINER TOTALEMENT LES RISQUES DE COUPURE, MEME S'ELLES REDUISENT SOIT LA POSSIBILITE, SOIT L'ETENDUE DES POSSIBLES DOMMAGES. LES PROTECTIONS ET LES SECURITES ONT ETE REALISEES CONFORMEMENT AUX REGLES SUSDITES.

2) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

LE COUPE-LEGUMES "TA25K" A ETE RELISÉ SELON LES CARACTERISTIQUES SUIVANTES:

- SECURITE D'USAGE, DE NETTOYAGE, ET D'ENTRETIEN.
- HYGIENE MAXIMALE, GARANTIE PAR UN PROJET ET UNE REALISATION SPECIAUX DE TOUS LES ELEMENTS EN ALUMINIUM ET ALLIAGE DE MAGNÉSIUM, SANS ARETES POUR UN NETTOYAGE FACILE.

2.1 TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES

MODELE	DIMENSIONS CM	POIDS KG	PUISSANCE WATT	N° TOURS DISQUE
TA25K	57x23x51	22,5	550	230/1N/50

BRUIT TA25K N. 67 DB

ATTENTION: LES CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES DE CHAQUE APPAREIL SONT GRAVEES SUR LA PLAQUE DES DONNEES MOTEUR. AVANT L'INSTALLATION, CONTROLEZ LA CONNEXION ELECTRIQUE.

2.2 CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES

TOUTS LES COUPE-LEGUMES ONT ETE EMBALLES DANS UNE ROBUSTE BOITE EN CARTON AYANT LES PARTIES INTERNES BOMBEEES POUR GARANTIR L'INTEGRITE DE LA MACHINE DURANT LE TRANSPORT. LES COUPE-LEGUMES INCLUMENT:

- DECLARATION DE CONFORMITE CEE
- INSTRUCTIONS D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
- DISQUE EJECTEUR HAUT.
- KIT 5 DISQUES:
 - N ° 1 DISQUE Z7 POUR BROYAGE 7 mm (REF. SUR LE DISQUE "H7")
 - N ° 1 DISQUE Z4 POUR BROYAGE 4 mm (REF. SUR LE DISQUE "H4")
 - N ° 1 DISQUE Z3 POUR BROYAGE 3 mm (REF. SUR LE DISQUE "H3")
 - N ° 1 DISQUE E4 POUR TRANCHES DE 4mm D'EPAISSEUR
 - N ° 1 DISQUE E2 POUR TRANCHES DE 2mm D'EPAISSEUR

LES ELEMENTS D'EMBALLAGE (CARTON-MOUSSE-BANDE-ETC) SONT DES PRODUITS ASSIMILABLES AUX ORDURES SOLIDES POUVANT ETRE ENLEVEES AISEMENT.

AU CAS OU LA MACHINE EST INSTALLEE DANS DES PAYS AYANT DES REGLES SPECIALES, L'EMBALLAGE SERA ENLEVE SUIVANT LES REGLES EN VIGUEUR. L'UTILISATION DU SYMBOLE WEEE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT PAS ETRE TRAITE COMME DECHET DOMESTIQUE. ASSUREZ-VOUS DE VOUS DEBARASSER DE CE PRODUIT SELON LES LOIS EN VIGUEUR. VOUS AIDEREZ AINSI A PROTEGER L'ENVIRONNEMENT. POUR PLUS D'INFORMATIONS DETAILLEES SUR LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT, VEUILLEZ CONTACTER LES AUTORITES LOCALES, LE FOURNISSEUR DE SERVICE DE MISE AU REBUT DE DECHETS DOMESTIQUES OU LE MAGASIN OU VOUS AVEZ ACHETE LE PRODUIT.



3) INSTALLATION

3.1 ENPLACEMENT DE LA MACHINE

LES CONNEXIONS ET LA MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL DOIVENT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE.

ATTENTION: LA PIECE OU L'APPAREIL EST INSTALLE DOIT ETRE CONFORME AUX REGLES SUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET AUX REGLES ELECTRIQUES CEI.

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES EVENTUELS, DIRECTS OU INDIRECTS, DUS A LA NON OBSERVANCE DES REGLES SUSDITES.

PLACEZ L'APPAREIL SUR UN PLAN D'APPUI ASSEZ AMPLE, BIEN NIVELE, SEC ET STABLE, LOIN DE SOURCES DE CHALEUR ET D'EAU.

3.2. CONNEXION ELECTRIQUE

L'APPAREIL EST MUNI D'UN CABLE ELECTRIQUE A BRANCHER A UN INTERRUPTEUR GENERAL AYANT UN DISPOSITIF MAGNETO-THERMIQUE POUR PREVENIR LES CONTACTS ACCIDENTELS DE L'OPERATEUR DUS A UNE MAINMISE.

RESPECTEZ LES REGLES EN VIGUEUR EN MATIERE DE CONNEXION A LA TERRE.

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES EVENTUELS, DIRECTS OU INDIRECTS, DUS A LA NON OBSERVANCE DE CES REGLES.

3.3 MESURES DE SECURITE ET FORMATION DE L'UTILISATEUR

LE PERSONNEL SPECIALISE CHARGE DE L'INSTALLATION ET DE LA CONNEXION ELECTRIQUE DE LA MACHINE DOIT VEILLER A LA FORMATION DE L'UTILISATEUR ET LE METTRE AU COURANT DES MESURES DE SECURITE A RESPECTER. LA MACHINE DOIT ETRE TOUJOURS DOTEES DU MANUEL D'INSTRUCTIONS.

4) UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 COMMANDES

LES COMMANDES ET LE VOYANT DE FONCTIONNEMENT SONT GROUPEES DU COTE DROIT DU SOUBASSEMENT LORSQUE L'OPERATEUR EST EN FACE DE LA MACHINE (Voir fig. 3).

1. VOYANT ORANGE DE FONCTIONNEMENT DE DEMARRAGE MACHINE
2. BOUTON VERT DE DEMARRAGE
3. BOUTON ROUGE D'ARRET

4.2 PLACEMENT DES DISQUES DANS L'APPAREIL

TOURNEZ LA POIGNEE COMME INDIQUE DANS LA FIGURE 4, OUVREZ LE COUVERCLE ET PLACEZ LE DISQUE EJECTEUR EN PLASTIQUE POUR LE PREMIER ET ENSUITE LE DISQUE CHOISI POUR LE DECOUPAGE (Voir fig. 5). AU CAS D'UN COUPAGE EN PETITS CUBES, PLACEZ LE DISQUE EJECTEUR EN PLASTIQUE POUR LE PREMIER ET ENSUITE, LE DISQUE AVEC LA GRILLE DE LAMES POUR LES PETITS CUBES MODELE "D" ET UN DISQUE SERIE "E" POUR LE DECOUPAGE EN TRANCHES POUR LE DERNIER (Voir fig. 6).

FERMEZ LE COUVERCLE ET TOURNEZ EN SENS OPPOSE DE LA POIGNEE. EN APPUYANT SUR LE BOUTON DE DEMARRAGE, LES DISQUES SERONT AUTOMATIQUEMENT ET CORRECTEMENT POSITIONNES.

DANGEREUX !!! FAIRE TRÈS ATTENTION PENDANT LA MANIPULATION DES DISQUES ET DES COUTEAUX LORS DE L'INSERTION ET DU NETTOYAGE. LES LAMES ET LES DIQUES SONT TRÈS TRANCHANTS ET VOUS POUVEZ RISQUER DE VOUS COUPER !

4.3. INTRODUCTION DE LA MARCHANDISE ET DECOUPAGE

SOULEVEZ LA POIGNEE ET INSEREZ LE MATERIEL DANS LA GOULOTTE COMME INDIQUE DANS LA FIGURE 7, ENSUITE, FERMEZ LA POIGNEE.

APPUYEZ SUR LE BOUTON VERT DE DEMARRAGE AVEC LA MAIN DROITE ET AVEC LA MAIN GAUCHE DEPLACEZ DOUCEMENT LA POIGNEE EN BAS JUSQU'A CE QUE LA MARCHANDISE EST EPUISEE.

SOULEVEZ ENSUITE LA POIGNEE POUR INSERER A NOUVEAU DE LA MARCHANDISE. EN REFERMANT LA POIGNEE, LA MACHINE DEMARRERA AUTOMATIQUEMENT.

REPETEZ LES OPERATION SUSSENTES JUSQU'A CE QUE LE PRODUIT A COUPER EST EPUISE.

LES DEUX GOULOTTES PEUVENT ETRE UTILISEES AVEC UN SEUL DISQUE. EN UTILISANT DEUX DISQUES POUR OBTENIR DES PETITS CUBES OU BATONS, UTILISEZ LA GOULOTTE D'ENTREE SITUÉE AU DESSUS DE LA GRILLE.

LA GOULOTTE RONDE PLUS PETITE SERT AU DECOUPAGE EN VERTICALE LES LEGUMES COMME CAROTTES, COURGETTES, ETC (Voir fig. 8).

ATTENTION : NE JAMAIS PRESSER DE LA MAIN LES LEGUMES, MAIS UTILISEZ LE PILON DONT LA MACHINE EST ÉQUIPÉE.

4.4 DECROCHAGE ET REMPLACEMENT DES DISQUES

TOURNEZ LA POIGNEE MOLETEE ET SOULEVEZ LE COUVERCLE (Voir fig. 4).

TOURNEZ LE DISQUE EN SENS ANTIHORAIRE EN COUVRANT LE TAILLANT AVEC DU MATERIEL CONVENABLE (CAOUTCHOUC, ETOFFE, ETC), ET LE SOULEVEZ EN LE PRESSANT DE LA MAIN AU DESSOUS DU DISQUES.

OTEZ, EN LES SOULEVANT, LE DISQUE DE LA GRILLE CUBES, OU LE DISQUE DES BATONS ET MEME LE DISQUE PLASTIQUE (Voir fig. 9 - 10).

5) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

AVANT CHAQUE OPERATION D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE, VEILLEZ A CE QUE L'INTERRUPTEUR GENERAL ET LA FICHE D'ALIMENTATION SOIENT DEBRANCHES.

POUR UN FONCTIONNEMENT CORRECT ET POUR GARDER LA MACHINE EFFICACE POUR LONGTEMPS, NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT L'APPAREIL TOUS LES JOURS.

LES DISQUES, LA GRILLES DES CUBES ET L'EJECTEUR EN PLASTIQUE PEUVENT ETRE OTES ET LAVES AVEC UN JET D'EAU CHAUDE.

LA PARTIE INTERNE DE LA MACHINE OU REPOSENT LES DISQUES DOIT ETRE NETTOYEE AVEC UN CHIFFON OU UNE EPONGE ET DE L'EAU CHAUDE, DE FACON A EVITER QUE LES RESIDUS DES DENREES ALIMENTAIRES PUISSENT SECHER ET ALTERER LA POSITION DES DISQUES DE DECOUPAGE.

POUR LE NETTOYAGE DU COUVERCLE AU MOYEN D'UN JET D'EAU, OUVREZ LE COUVERCLE ET DESSERREZ LES 2 PIVOTS (COMME INDIQUE DANS LA FIGURE 11).

POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES UTILISEZ DE L'EAU ET SAVON, DE L'ALCOOL, OU DES DETERGENTS SANS ABRASIVES.

NE JAMAIS UTILISER DES SUBSTANCES A BASE DE CHLORE OU SODA (EAU DE JAVEL, ACIDE MURIATIQUE), DES PRODUITS ABRASIVES COMME PAILLE DE FER, ETC., CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES RAYURES, OU DES DOMMAGES AUX COUCHES PROTECTRICES.

VEILLEZ A CE QUE LES PRODUITS UTILISES PUISSENT GARANTIR L'HYGIENE MAXIMUM ET L'ABSOLUTE NON-TOXICITE.

5.2 EN CAS DE PANNES

IL PEUT ARRIVER QUE LE VOYANT ORANGE SUR LE PANNEAU DE COMMANDE SOIT ALLUME, MAIS LA MACHINE NE DEMARRE PAS. DANS CE CAS, CONTROLEZ QUE LA POIGNEE ET LE COUVERCLE SOIENT BIEN FERMES, DE FACON QUE LES MICRO-INTERRUPTEURS PUISSENT ETRE ACTIONNES. LES MICRO-INTERRUPTEURS DE SECURITE PREVIENNENT LE DEMARRAGE DE LA MACHINE AVANT QUE TOUTES LES SECURITES NE SOYENT PAS ACTIVEES. SI LA PANNE PESISTE, DEBRANCHEZ IMMEDIATEMENT L'INTERRUPTEUR GENERAL A PAROI ET APPELEZ LE SERVICE ASSISTANCE OU DU PERSONNEL QUALIFIE.

EVITEZ DE DEMARRER VOUS-MEMES L'APPAREIL.

5.3 ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS

LORS D'UN ARRET PROLONGE DE LA MACHINE, DEBRANCHEZ L'INTERRUPTEUR GENERAL A PAROI ET NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT LA MACHINE ET SES ACCESSOIRES.

IL EST AVIS DE PROTEGER TOUS LES ELEMENTS AVEC HUILE DE VASELINE, OU AVEC DES PRODUITS CONVENABLES SE TROUVANT SUR LE MARCHE. CES PRODUITS, SE COMPOSANT PRINCIPALEMENT DE MELANGES DE SUBSTANCES HUILEUSES ET DETERGENTES, EN SUS DE DONNER UN ASPECT BRILLANT A L'ALLUMINIUM, PREVIENNENT LA PENETRATION DE L'HUMIDITE OU DE LA SALISSURE, DONC LA CORROSION, ET ILS SE TROUVENT SUR LE MARCHE MEME EN TANT QUE PULVERISATEURS POUR UNE APPLICATION AISEE.

PROTEGEZ LA MACHINE DE LA POUSSIERE AVEC UNE BACHE DE NYLON OU D'AUTRE MATERIEL CONVENABLE.

1) SICHERHEITSMASSNAHMEN

1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSREGELN

- DER GEMÜSESCHNEIDER MUSS VON AUSGEBILDETEM PERSONAL BENUTZT WERDEN, DAS DIE IN DEN BETRIEBUNGSANLEITUNGEN ENTHALTENEN ANWENDUNGS- UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN BEHERRSCHT.
- BEI PERSONALABWECHSLUNG FÜR DIE AUSBILDUNG SORGEN.
- AUCH WENN DIE MASCHINE MIT VERSCHIEDENEN SICHERHEITSSYSTEMEN VERSEHEN IST, IST UNBEDINGT ZU VERMEIDEN, DIE HÄNDE DEN SCHNEIDESCHEIBEN ZU NÄHERN.
- VOR BEGINN DER REINIGUNG IST ES WICHTIG, DIE MASCHINE VOM ELEKTRISCHEN VERSORGNUNGSNETZ ABZUTRENNEN.
- IN ZEITABSTÄNDEN DIE BESCHAFFENHEIT DER KABEL UND DER ELEKTRISCHEN TEILE ÜBERPRÜFEN.
- DIE GERÄTE NICHT MIT TIEFGEFRORENEN PRODUKTEN BENUTZEN.
- NIEMALS SELBST REPARATUREN VORNEHMEN, SONDERN SICH AN FACHPERSONAL WENDEN.

1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN

DIE VON UNS HERGESTELLTEN, IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBENEN GEMÜSESCHNEIDER ENTSPRECHEN, WAS DIE SICHERHEITEN BEZÜGLICH GEFAHREN MECHANISCHER NATUR BETRIFFT, DEN EWG-VORSCHRIFTEN 2006/42/CEE UND IN BEZUG AUF DIE HYGIENISCHEN NORMEN DEN EWG-VORSCHRIFTEN 1935/2004/CEE. UND ROHS 2002/95/EEC AND RAE 2002/96/EEC.

1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN

DIE SICHERHEITEN GEGEN ELEKTRISCHE GEFAHREN WURDEN ENTSPRECHEND DEN CENELEC-VORSCHRIFTEN 2006/95/CEE – 60335-2-64.

ES WURDE EIN SICHERHEITSMIKROSCHALTER ANGEBRACHT, DER DEN MASCHINENBETRIEB IM FALLE DES ÖFFNENS DES DECKELS UNTERBRICHT, UM DEN ZUGRIFF ZU DEN SCHNEIDESCHEIBEN ZU ERMÖGLICHEN SOWIE EIN ANDERER MIKROSCHALTER AUF DER EINFÜLLÖFFNUNG. (Abb.1)

IM STEUERUNGSKREIS IN NIEDERSPANNUNG IST EIN RELAIS VORGESEHEN, DAS DAS ABSICHTLICHE WIEDEREINSCHALTEN (WIEDERAUFLADEN) DES GERÄTES BEI ZUFÄLLIGEM STROMAUSFALL BEWIRKT.

AUFGRUND DER PERFEKTEN ISOLIERUNG ALLER ELEKTRISCHEN TEILE UND DER OPTIMALEN WIDERSTANDSKRAFT ALLER VERWENDETEN MATERIALIEN, KÖNNEN DIE VON UNS

HERGESTELLTEN MASCHINEN OHNE BEDENKEN AUCH IN FEUCHTEN UMGEBUNGEN AUFGESTELLT WERDEN UND ARBEITEN.

SIE SIND IN DER TAT REALISIERT, UM DEN REINIGUNGSBEDINGUNGEN EINES MÄSSIGEN WASSERSTRAHLS ZU WIDERSTEHEN ENTSPRECHEND DEN CEI-VORSCHRIFTEN 70-1 FÜR DEN SCHUTZGRAD IP23.

ACHTUNG IN BEZUG AUF DEN PUNKT 1.7.2 "HINWEISE BEZÜGLICH ÜBRIGER GEFAHREN" DER EWG-VORSCHRIFTEN 2006/42/CEE, WIRD DARAUF HINGEWIESEN, DASS DIE ANGEWENDETEN SCHUTZE NICHT VOLLKOMMEN DAS SCHNEIDRISIKO BESEITIGEN, OBWOHL DIE MÖGLICHKEIT SOWIE DER SCHADENSUMFANG VERRINGERT WIRD. DIE SCHUTZE UND SICHERHEITEN WURDEN IN STRENGER ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER VORSCHRIFT REALISIERT.

2) TECHNISCHE MERKMALE

DIE GEMÜSESCHNEIDER TA25K WURDE MIT DIESEN MERKMALEN ERSCHAFFEN:

- SICHERHEIT WÄHREND DER BENUTZUNG, REINIGUNG, WARTUNG.
- HÖCHSTE HYGIENE, GARANTIERT DURCH EINEN SONDERENTWURF UND ERSTELLUNG ALLERTEILE OHNE KANTEN FÜR EINFACHE REINIGUNG.

•

2.1 GEWICHTE- UND MASSE-TABELLE

MODELL	MESSUNGEN CM	GEWICHT KG	LEISTUNG WATT	DREHZAH DER SCHEIBE
TA25K	57x23x51	22,5	550	230/1N/50

GERÄUSCHPEGEL TA25K N. 67 DB

ACHTUNG DIE ELEKTRISCHEN MERKMALE JEDES GERÄTES SIND AUF DEM MOTORDATENSCHILD ANGEZEIGT. VOR DER AUFSTELLUNG SIEHE **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**.

2.2 LIEFERUNGSZUSTAND UND BESEITUNG DER VERPACKUNGEN

ALLE GEMÜSESCHNEIDER SIND IN EINER STARKEN KARTONSCHACHTEL MIT GEFORMTEN INNENRAUM VERPACKT, UM DIE VOLLSTÄNDIGE UNVERSEHRTHEIT DER MASCHINE WÄHREND DES TRANSPORTES ZU GEWÄHRLEISTEN UND WERDEN MIT:

- EWG-ÜBEREINSTIMMUNGS-ERKLÄRUNG
- ANWENDUNGS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN
- OBERER AUSWERFER-SCHEIBE GELIEFERT.
- KIT MIT 5 SCHEIBEN:
 - - Nr. 1 SCHEIBE Z7 ZUM SCHNEIDEN VON 7 mm (REF. AUF DER SCHEIBE "H7")
 - - Nr. 1 SCHEIBE Z4 ZUM SCHNEIDEN VON 4 mm (REF. AUF DER SCHEIBE "H4")
 - - Nr. 1 SCHEIBE Z3 ZUM SCHNEIDEN VON 3 mm (NR. AUF DER SCHEIBE "H3")
 - - N ° 1 SCHEIBE E4 FÜR SCHEIBEN 4mm
 - - N ° 1 SCHEIBE E2 FÜR SCHEIBEN 2mm

DIE VERPACKUNGSELEMENTE (KARTON - SCHAUM - VERPACKUNGSBANDEISEN USW.) SIND MIT DEM STÄDTISCHEN FESTMÜLL VERGLEICHBAR UND KÖNNEN OHNE SCHWIERIGKEIT BESEITIGT WERDEN. FALLS DIE MASCHINE IN LÄNDERN AUFGESTELLT WERDEN SOLLTE, IN DENEN BESONDERE VORSCHRIFTEN BESTEHEN, SIND DIE VERPACKUNGEN ENTSPRECHEND DEN GÜLTIGEN VORSCHRIFTEN ZU BESEITIGEN.

DURCH VERWENDUNG DES WEEE-SYMBOLS WEISEN WIR DARAUF HIN, DASS DIESES PRODUKT NICHT ALS NORMALER HAUSHALTSMUELL BEHANDELT WERDEN DARF. SIE TRAGEN ZUM SCHUTZE DER UMWELT BEI, INDEM SIE DIESES PRODUKT KORREKT ENTSORGEN. GENAUERE INFORMATIONEN ZUM RECYCLING DIESES PRODUKTS ERHALTEN SIE VON IHRER STADTVERWALTUNG, VON IHREM MUELLABFUHRUNTERNEHMEN ODER IM LADEN, IN DEM SIE DAS PRODUKT ERWORBEN HABEN.



3) AUFSTELLUNG

3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE

DER ANSCHLUSS, DIE INBETRIEBNAHME DER GERÄTE MUSS VON BEFÄHIGTEM PERSONAL ERFOLGEN.

ACHTUNG ! DIE ANLAGE UND DER ORT, IN DEM DAS GERÄT AUFGESTELLT WERDEN SOLL, MUSS DEN UNFALLVERHÜTUNGS- UND ELEKTRISCHEN CEI-VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN.

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, WENN DIESE VORSCHRIFTEN NICHT BEACHTET WERDEN SOLLTEN.

DAS GERÄT AUF EINE AUSREICHEND BREITE, GUT NIVELLIERT, TROCKENE UND STABILE AUFSTELLFLÄCHE, MÖGLICHST WEIT VON WÄRMEQUELLEN UND WASSERHÄHNEN POSITIONIEREN.

3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

DAS GERÄT IST MIT KABEL ZUM ANSCHLUSS AN EINEN HAUPTSCHALTER, DER MIT EINEM THERMOMAGNET VERSEHEN IST, AUSGESTATTET, DER DEN BEDIENER VOR EVENTUELLEN ZUFÄLLIGEN KONTAKTEN ODER JENE, DIE DURCH BESCHÄDIGUNGEN VERURSACHT WURDEN, SCHÜTZT.

ES IST PFLICHT, EINEN ORDNUNGSGEMÄSSEN ERDANSCHLUSS GEMÄSS DER GÜLTIGEN VORSCHRIFT (CEI 64-8) HERZUSTELLEN.

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, FALLS DIESE VORSCHRIFTEN NICHT BEACHTET WERDEN SOLLTEN.

3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG

DAS FACHPERSONAL, WELCHES DIE AUFSTELLUNG UND DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS DURCHFÜHRT, IST GEHALTEN, DEN ANWENDER FÜR DEN RICHTIGEN BETRIEB DER MASCHINE SACHGEMÄSS AUSZUBILDEN. DIESER SOLLTE AUCH ÜBER DIE EVENTUELL EINZUHALTENDEN SICHERHEITSMASSNAHMEN IN KENNTNIS GESETZT WERDEN UND AUSSERDEM SIND IHM DIE VORLIEGENDEN BEDIENUNGSANLEITUNGEN ZU ÜBERLASSEN.

4) ANWENDUNG DES GERÄTES

4.1 BEFEHLE

DIE BEFEHLSTASTEN UND DIE BETRIEBSKONTROLLEUCHTE SIND AUF DER RECHTEN SEITE DES UNTERGESTELLS GRUPPIERT, WENN SICH DIE MASCHINE VOR DEM BEDIENER BEFINDET (Abb. 3).

1. ORANGE BETRIEBS-KONTROLLEUCHTE DER MASCHINE
2. GRÜN START-DRUCKTASTE
3. ROT STOP-DRUCKTASTE

4.2 EINSETZEN DER SCHEIBEN IN DAS GERÄT

DEN DECKEL DURCH DREHEN DES HANDGRIFFS, WIE IN ABBILDUNG 4 ANGEZEIGT, ÖFFNEN. IMMER ZUERST DIE KUNSTSTOFF-AUSWERFERSCHEIBE EINSETZEN UND DANN DIE FÜR DAS SCHNEIDEN GEWÄHLTE SCHEIBE (Abb. 5); ODER IM FALLE DES WÜRFELSCHNEIDENS, ZUERST DIE AUSWERFERSCHEIBE AUS KUNSTSTOFF, DANN DIE SCHEIBE MIT DEN KLINGENGITTER ZUM WÜRFELSCHNEIDEN, MODELL D E, UND ZULETZT EINE SCHEIBE DER SERIE E FÜR DEN SCHEIBENSCHNITT (Abb. 6).

DEN DECKEL SCHLIESSEN UND DEN HANDGRIFF IN DIE ENTGEGENGEGESetzte RICHTUNG DREHEN.

DURCH DRÜCKEN DER START-DRUCKTASTE RASTEN DIE SCHEIBEN AUTOMATISCH IN DIE KORREKTE POSITION EIN.

4.3 WARENEINFÜGUNG UND SCHNITT

HEBEN SIE BITTE DEN HANDGRIFF AN UND LEGEN SIE DAS SCHNITTGUT IN DIE ÖFFNUNG EIN, WIE IN DER ABBILDUNG 7 DARGESTELLT. DANN DEN HANDGRIFF WIEDER SCHLIESSEN. MIT DER RECHTEN HAND DIE GRÜN START-DRUCKTASTE DRÜCKEN UND MIT DER LINKEN DEN HANDGRIFF VORSICHTIG NACH UNTEN FÜHREN BIS DIE WARENVERARBEITUNG BEENDET IST.

ANSCHLIESSEND DEN HANDGRIFF ZUR NEUEN SCHNITTGUTEINFÜGUNG HOCHHEBEN. NACH DEM SCHLIESSEN DES HANDGRIFFS WIRD DIE MASCHINE AUTOMATISCH ANFANGEN. DEN VORGANG WIEDERHOLEN, BIS DIE ZU SCHNEIDENDEN PRODUKTE VERARBEITET SIND. MIT EINER EINZIGEN SCHEIBE KÖNNEN SIE BEIDE ÖFFNUNGEN BENUTZEN. BEI DER ANWENDUNG VON ZWEI SCHEIBEN, UM WÜRFEL ODER STÄBCHEN ZU ERHALTEN, MÜSSEN SIE DIE ÖFFNUNG ÜBER DEM GITTER BENUTZEN. SIEHE ABBILDUNG 8. DIE KLEINERE RUNDE ÖFFNUNG BENUTZT MAN ZUM VERTIKALEN SCHNEIDEN VON GEMÜSE, WIE KAROTTEN, ZUCCHINEN USW.

ACHTUNG ! GREIFEN SIE NIE MIT DEN HÄNDEN IN DEN EINFÜLLSCHACHT, DRÜCKEN SIE NUR MIT DEM MITGELIEFERTEN STOPFER DAS GEMÜSE HERUNTER.

4.4 AUSLÖSUNG UND AUSWECHSELN DER SCHEIBEN

DREHEN SIE BITTE DEN GERÄNDELTEN HANDGRIFF UND HEBEN SIE DEN DECKEL HOCH. (Abb. 6) DIE SCHEIBE ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN DREHEN UND DIE SCHNEIDENDEN TEILE MIT GEEIGNETEM MATERIAL (GUMMI-GEWEBE USW.) ABDECKEN. DANN DIE SCHEIBE DURCH DRÜCKEN MIT DER HAND UNTER DERSELBEN HOCHHEBEN. ENTNEHMEN SIE DIE WÜRFELGITTERSCHEIBE ODER DIE STÄBCHENSCHNEIBE UND DIE KUNSTSTOFFSCHEIBE DURCH EINFACHES HOCHHEBEN. (Abb. 9-10)

5) REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN

VOR JEDER WARTUNG ODER REINIGUNG SICH VERGEWISSEN, DASS DER HAUPTSCHALTER AUSGESCHALTET IST.

EINE TÄGLICHE SORGFÄLTIGE REINIGUNG DES GERÄTES UND DER SCHEIBEN IST ZUM EINWANDFREIEN BETRIEB ERFORDERLICH UND HÄLT DIE MASCHINE FÜR LANGE ZEIT BETRIEBSFÄHIG.

DIE SCHEIBEN, DIE WÜRFELGRILL UND DER KUNSTSTOFFAUSWERFER KÖNNEN AUS DER MASCHINE HERAUSGENOMMEN WERDEN UND UNTER EINEM WARMEN WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

DAS GESAMTE MASCHINENINNERE, INSBESONDERE DORT, WO DIE SCHEIBEN AUFLIEGEN, MUSS MIT EINEM IN WARMEN WASSER GUT AUSGEDRÜCKTEN TUCH ODER SCHWAMM GEREINIGT WERDEN, UM ZU VERMEIDEN, DASS DIE TROCKNENDEN NAHRUNGSMITTELRÜCKSTÄNDE DIE POSITION DER ZUM SCHNEIDEN ERFORDERLICHEN SCHEIBEN VERÄNDERT.

DURCH ÖFFNEN DES DECKELS UND AUSSCHRAUBEN DER ZWEI STIFTE, WIE IN ABB. 11 DARGESTELLT, KANN DER DECKEL ENTNOMMEN WERDEN UND UNTER EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

ZUM REINIGEN DER OBERFLÄCHEN KÖNNEN WASSER UND SEIFE, ALKOHOL ODER HANDELSÜBLICHE SPÜLMITTEL BENUTZT WERDEN, VORAUSGESETZT, DASS SIE KEINE SCHEUERMittel ODER SUBSTANZEN AUF CHLORBASIS (BLEICHLAUGE-SALZSÄURE) ENTHALTEN DÜRFEN. ES MÜSSEN GEEIGNTE PRODUKTE VERWENDET WERDEN.

NIEMALS SCHEUERMittel ODER -SCHWÄMME BENUTZEN, DA SIE KRATZER HINTERLASSEN UND DIE AUFGETRAGENE SCHUTZSCHICHT ANGREIFEN KÖNNTEN.

ES IST VON GROSSER BEDEUTUNG, DASS DIE ANGEWENDETEN PRODUKTE DIE HÖCHSTE HYGIENE UND DIE ABSOLUTE NICHT-TOXIZITÄT GARANTIEREN KÖNNEN.

5.2 VERHALTEN IM STÖRUNGSFALL

ES KANN VORKOMMEN, DAS DIE ORANGE KONTROLLEUCHE AUF DER STEUERKONSOLE AUFLEUCHTET UND DIE MASCHINE NICHT ANLÄUFT; IN DIESEM FALLE ÜBERPRÜFEN, DASS DER HANDGRIFF UND DER DECKEL GUT GESCHLOSSEN SIND, DAMIT MAN DIE MIKROSCHALTER BETÄTIGEN KANN. DIE SICHERHEITS-MIKROSCHALTER VERHINDERN, DASS DIE MASCHINE SICH EINSCHALTET, WENN ALLE SICHERHEITEN NICHT AKTIVIERT SIND.

WENN DIE STÖRUNG BESTEHEN BLEIBT, SCHALTEN SIE BITTE SOFORT DEN WANDHAUPTSCHALTER AUS UND BENACHRICHTIGEN SIE DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST ODER DAS FACHPERSONAL. VERMEIDEN SIE DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN UND VERSUCHEN SIE NICHT, ES WIEDER IN BETRIEB ZU SETZEN.

5.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG

SOLL DAS GERÄT INAKTIV BLEIBEN, MUSS DER WANDHAUPTSCHALTER AUSGESCHALTET UND EINE VOLLSTÄNDIGE REINIGUNG DER GESAMTEN MASCHINE UND DER VERSCHIEDENEN ZUBEHÖRE Vorgenommen werden. Es ist ratsam, alle Maschinenteile mit Vaselineöl oder mit gleichwertigen, auf dem Markt vorhandenen Produkten zu schützen. Diese Produkte, ausser dass sie dem Aluminium Glanz verleihen, verhindern das Eindringen von Feuchtigkeit und Schmutz, welche auch eine Korrosionsursache darstellen. Diese Produkte, die hauptsächlich aus ölhaltigen und reinigenden Substanzgemischen bestehen, gibt es heute auch in leicht und bequem anzuwendenden Sprühdosen. Es ist ausserdem ratsam, die Maschine mit einem Nyrontuch oder anderem Material vor Staub zu schützen.

6) FIGURE – PICTURES – ILLUSTRATIONS – BILDER



Fig. 1

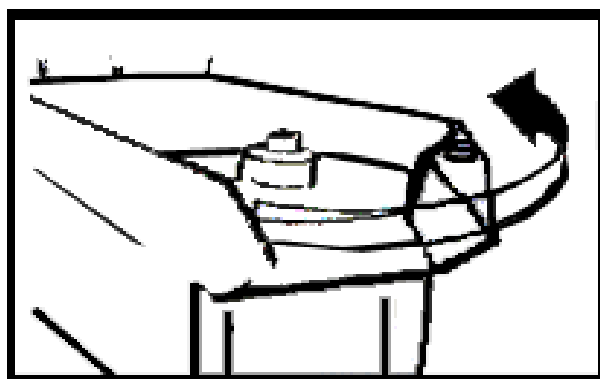


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

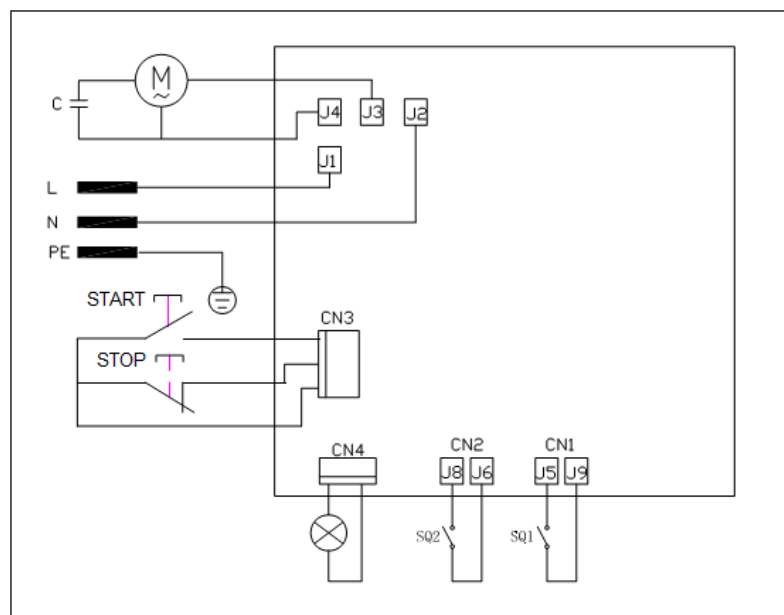


Fig. 10

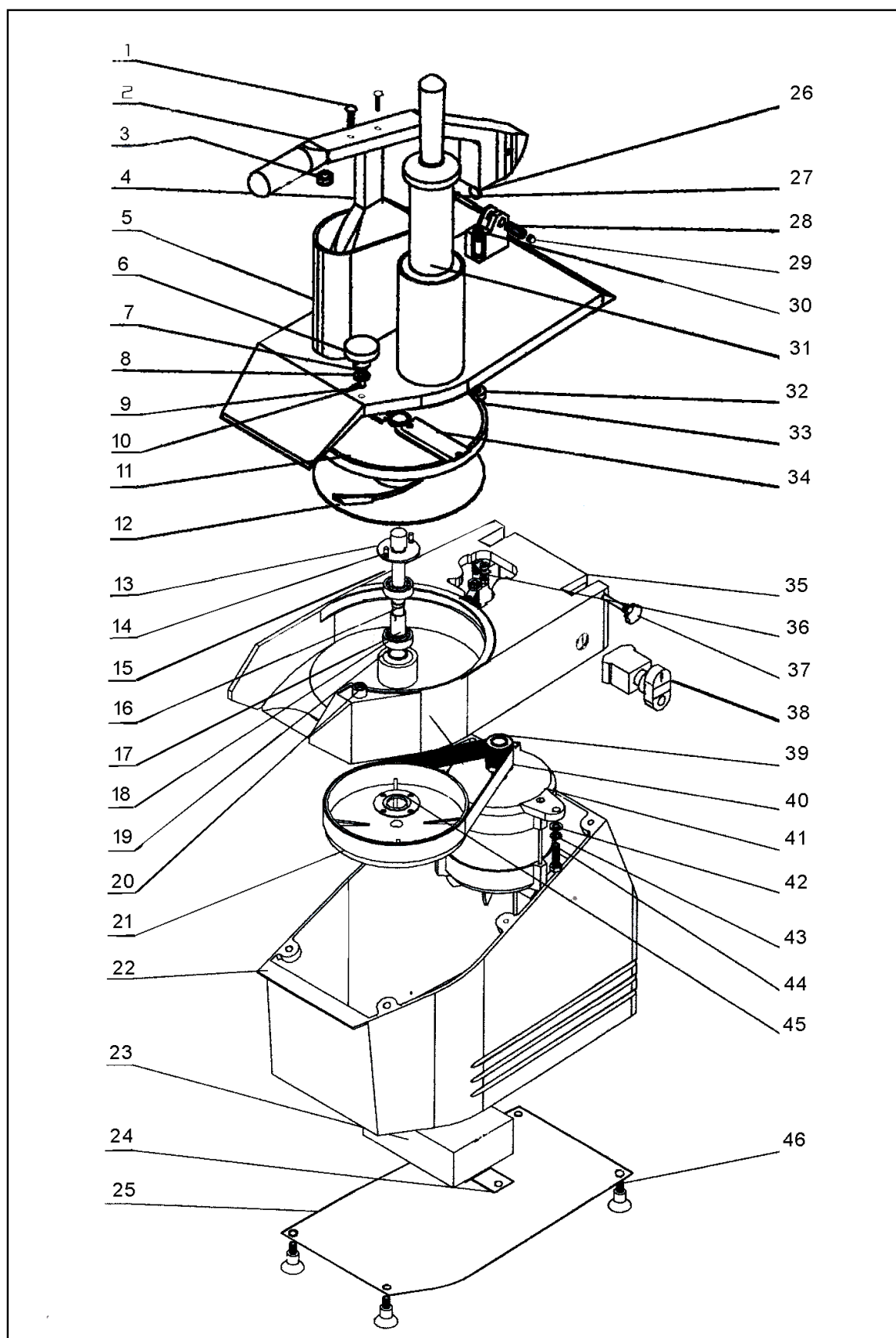


Fig. 11

7) SCHEMA ELETTRICO – ELECTRICAL DIAGRAM – SCHÉMA ÉLECTRIQUE - SCHALTPLÄNE



8) ESPLOSO – EXPLODED VIEW – VUE ÉCLATÉE – EXPLOSIONZEICHNUNG



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' "CE" ~ DECLARATION OF CONFORMITY "CE"

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ "CE" ~ KONFORMITÄTSERKLÄRUNG "CE"



Il sottoscritto, legale rappresentante della società, dichiara che l'apparecchiatura sotto specificata:

The undersigned, legal representative of the company, declares that the below machine:

Le soussigné, représentant legal de la société, declare que la machine ci-dessous est:

Der Unterzeichnete, gesetzliche Vertreter der Firma erklärt, dass das unten angegebene Gerät:

Codice / Code / Numero / Artikel	Descrizione / Description / Description / Beschreibung
Anno / Year / Année / Jahr	Matricola / Serial number / Numéro de série / Seriennummer

E' conforme alle direttive: Is in compliance with the standards: Est conforme aux directives: Entspricht der Richtlinie:	
---	--

E' conforme alle normative: Is in compliance with the regulations: Est conforme aux normes: Entspricht der Normative:	
--	--