

GMS580



120328

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

- 1. Sicherheit 2**
 - 1.1 Symbolerklärung 2
 - 1.2 Sicherheitshinweise 3
 - 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 7
 - 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung 7
- 2. Allgemeines 8**
 - 2.1 Haftung und Gewährleistung 8
 - 2.2 Urheberrecht 8
 - 2.3 Konformitätserklärung 8
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung 9**
 - 3.1 Transportinspektion 9
 - 3.2 Verpackung 9
 - 3.3 Lagerung 9
- 4. Technische Daten 10**
 - 4.1 Technische Angaben 10
 - 4.2 Baugruppenübersicht 11
 - 4.3 Sicherheitsvorrichtungen 13
- 5. Installation und Bedienung 17**
 - 5.1 Installation 17
 - 5.2 Bedienung 19
 - 5.2.1 Gerät vorbereiten 19
 - 5.2.2 Bedienblende 21
 - 5.2.3 Überprüfungen und Funktionskontrolle vor der Inbetriebnahme 23
 - 5.2.4 Inbetriebnahme 24
 - 5.2.5 Ausschalten 25
 - 5.2.6 Entsperrung bei Produktstau 25
- 6. Wartung, Fehlersuche und Reinigung 26**
 - 6.1 Wartung 26
 - 6.2 Fehlersuche und Entsperrung von beweglichen Elementen 27
 - 6.3 Reinigung 29
- 7. Entsorgung 32**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät einschalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styropor-teile außerhalb der Reichweite von Kindern.
Erstickungsgefahr!

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht **Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Die Klingen der Schneidscheiben sind sehr scharf! Tragen Sie zum Einsetzen, Auswechseln oder Reinigung der Schneidscheiben immer robuste, weiche Schutzhandschuhe, mit denen ein sicheres Anfassen der Gegenstände möglich ist.
- Das Schneidegut niemals mit der Hand andrücken, nur den vorgesehenen Stopfer benutzen!
- Führen Sie niemals Gegenstände, Werkzeuge ins Innere des Gerätes!
- Führen Sie niemals Hände oder andere Körperteile **in den Schnittbereich und in den Ausgabestutzen**, um geschnittene Produkte zu entnehmen.

- Legen Sie niemals irgendwelche Gegenstände unter das Gerät oder zwischen den Stellfüßen des Gerätes und der Arbeitsfläche.
- Öffnen Sie niemals während des Betriebes oder auch nachdem Einfüllen von Nahrungsmitteln den Deckel des Gerätes.
- Lösen Sie niemals die Feststellschraube am Deckel während des Betriebes, sowie früher als 5 Sekunden nach Anhalten des Gerätes.
- Betreiben Sie niemals das Gerät, wenn die festen oder beweglichen **Schutzvorrichtungen nicht richtig** befestigt oder entfernt wurden.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf den Kopf.
- Tragen Sie während der Bedienung des Gerätes immer Schutzhandschuhe!
- Das Gerät, die Arbeitsfläche und der Boden um den Gemüseschneider müssen immer frei von Staub, Schnittgutresten, Fremdkörpern und trocken sein, um eine Rutschgefahr durch nassen Boden oder Gemüsereste zu vermeiden.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



VORSICHT!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei bestimmungswidriger Verwendung haftet der Betreiber.

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Der Gemüseschneider ist nur zum Schneiden von Gemüse, Obst und Käse unter Verwendung geeigneter Schneidscheiben bestimmt.

Im Gemüseschneider nur geeignete Nahrungsmittel verarbeiten!

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Jede andere Verwendung außer der unter 1.3 „**Bestimmungsgemäße Verwendung**“ genannt, gilt als bestimmungswidrig und ist untersagt.

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu schweren Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Anleitung beschrieben sind. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.

Den Gemüseschneider nicht für Tiefkühlprodukte, Fleisch oder Fisch mit Knochen verwenden.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberschutz

Die Gebrauchsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

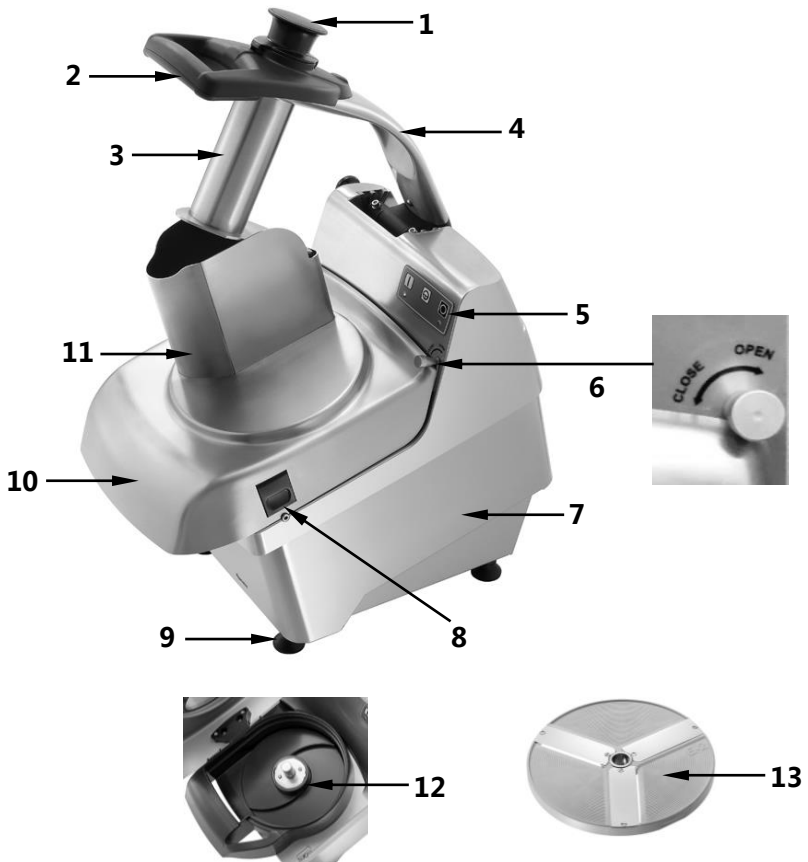
4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Gemüseschneider GMS580
Art.-Nr.:	120328
Material:	Aluguss, Edelstahl, Kunststoff
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none">▪ Einfüllschacht:<ul style="list-style-type: none">- B 83 x T 160 x 150 mm,▪ Ein-/Ausschalter▪ Kontrollleuchten: in Betrieb, Warnlicht▪ Eigenschaften:<ul style="list-style-type: none">- Magnetschalter- Edelstahldeckel spülmaschinengeeignet- Einfache Montage / Demontage der Anbauteile
Anschlusswert:	0,58 kW / 230 V 50 Hz
Schutzart:	IPX3
Abmessungen:	B 300 x T 500 x H 535 mm
Zubehör (im Lieferumfang enthalten):	1 Schneidscheibe E2-580, ausgelegt für Scheiben, Schnittstärke 2 mm 1 Auswurfscheibe 1 Stopfer
Gewicht:	21,0 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

Abb. 1



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Stopfer | 8 Handgriff Deckel |
| 2 Presser | 9 Füße (4x) |
| 3 Runder Einfüllstutzen | 10 Ausgabestutzen |
| 4 Presshebel | 11 Deckel mit ovalem Einfüllstutzen |
| 5 Bedienblende | 12 Auswurfscheibe |
| 6 Feststellschraube Deckelverschluss | 13 Schneidscheibe E2-580 |
| 7 Gehäuse | |

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)



Schneidscheiben-Set GSM580

Material: CNS 18/10, Kunststoff

Maße: B 210 x T 230 x 240 mm

Gewicht: 1,8 kg

Art.-Nr. 120354

Set bestehend aus:

Schneidscheiben für Scheiben	E2-580	E4-580
		
Schnittstärke:	2 mm	4 mm

Schneidscheibe für Stäbchen	H4-580
	
Schnittstärke:	4 mm

Schneidscheibe für Raspel	Z4-580	Schneidscheibe für Raspel	Z7-580
			
Schnittstärke:	4 mm	Schnittstärke:	7 mm
auch geeignet für Käseraspel und Weichkäse			

4.3 Sicherheitsvorrichtungen



WARNUNG!

Die Nichtbeachtung der Sicherheitsnormen und -vorgänge kann zu Gefahren oder Schäden führen.

Die Benutzung des Gerätes ist nur gestattet, wenn durch den Bediener Folgendes beachtet wird:

1. alle Regelungen, die die Aufstellung des Gerätes und das Verhalten der Personen betreffen, die auf Grund von anwendbaren Gesetzen und/oder Normen festgelegt wurden; mit besonderem Bezug auf die am Gerät vorgeschaltete feste Anlage für den Anschluss/Betrieb des Gerätes;
2. alle weiteren Anweisungen und Warnhinweisen für die Benutzung des Gerätes, die als Teil der technischen/grafischen Anlage zum Gerät zu betrachten sind.



VORSICHT!

Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen am Gerät dürfen nicht entfernt werden. Falls diese Vorrichtungen wegen außerordentlicher Wartung entfernt werden müssen, sollten sofort entsprechende Maßnahmen ergriffen werden, um auf das Fehlen der Schutzvorrichtungen hinzuweisen und die daraus entstehende Gefahr so weit wie möglich zu verringern.

Nach Behebung der Umstände, die zur zeitweiligen Entfernung der Schutz- oder Sicherheitsvorrichtungen geführt hatten, müssen diese sofort wieder angebracht werden.

Alle sowohl elektrischen als auch mechanischen Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen des Gerätes sollten in perfektem und gleich bleibendem Zustand gehalten werden.

Warnungen bezüglich Restrisiken



VORSICHT!

Unter keinen Umständen darf der Bediener versuchen, eine feste oder bewegliche Abdeckung zu öffnen oder zu entfernen oder eine Sicherheitsvorrichtung abzuändern.

Der **Gemüseschneider GMS580** ist elektronisch und mechanisch normgerecht abgesichert, sei es in Betriebsphase als auch in Reinigungs- und Wartungsphase.

Es bestehen trotzdem **RESTRISIKEN** aufgrund der Abnahme von festen oder beweglichen Vorrichtungen, Eingriffe an beschädigten/abgenutzten Teilen des Gerätes.

Auf die möglichen Restrisiken wird in dieser Gebrauchsanleitung mit dem Ausdruck **WARNUNG** hingewiesen.

Während der **Bestückung, Wartung, Auswechslung der Zubehörteile und der Reinigung**, sowie **während aller anderen manuellen Eingriffe**, die das Einführen der Hände oder anderer Körperteile in die gefährlichen Bereiche des Gerätes beinhalten, bleibt ein Restrisiko, das vor allem besteht aus:

- 1. Stößen an Bauteilen des Gerätes,**
- 2. Reibung und/oder Aufschürfung an rauen Geräteteilen,**
- 3. Verletzung an spitzen Teilen,**
- 4. Schnitt an scharfen Teilen.**

In der Einfüllphase bleibt außerdem dadurch ein Restrisiko bestehen, dass bei angehobenem Presser die Hände in gefährliche Bereiche des Gerätes eingeführt werden und so der Schnittgefahr durch scharfe Teile ausgesetzt sind.

Außerdem bleibt in der Reinigungsphase und bei der Lösung eingeklemmter Produktreste ein weiteres Restrisiko bestehen, wenn die Hände in der Nähe der Schneidscheiben im Geräteinneren eingeführt werden, wodurch die Gefahr von Schnittverletzungen an scharfen Zubehörteilen besteht.

Sowohl Bediener als auch Wartungstechniker müssen für alle Eingriffe bei offenen Abdeckungen unterwiesen sein. Sie müssen außerdem in die Risiken eingewiesen worden sein und müssen durch eine verantwortliche Person beauftragt sein. Der Bediener und der Wartungstechniker müssen angemessene persönliche Schutzausrüstungen tragen, z. B. **schnittfeste Handschuhe**.

Alle Eingriffe an den Schneidscheiben dürfen nur durchgeführt werden, wenn die Messer der Schneidscheiben nach unten zeigen.

Die Antriebs Elemente am Gerät sind durch feste Schutzvorrichtungen, die den Zugang zu diesen Antriebs Elementen verhindern, vollständig abgeschirmt.

Für alle **Sicherheitsfunktionen** einschließlich der Steuer- und Kontrolltasten wurden geprüfte Komponente und Sicherheitsvorrichtungen eingesetzt.

In Anbetracht der Anwendungsbedingungen und des Anwendungszwecks wurden die beweglichen Teile mit festen oder beweglichen Schutzvorrichtungen oder mit anderen Sicherheitsvorrichtungen abgetrennt, die auf eine derartige Entfernung von den Zugangspunkten des Gerätes liegen, dass sie den Zugriff auf gefährliche Stellen verhindern.

Sicherheitsvorrichtungen

Der Gemüseschneider GMS580 ist mit folgenden **Sicherheitsvorrichtungen** ausgestattet:

A Magnetschalter auf der Presshebelgruppe



Abb. 2

Auf der Presshebelgruppe befindet sich ein Magnetschalter, der bei einem möglichem Zugriff auf die Zubehörteile durch die Einfüllöffnung die Drehung der Zubehörteile stoppt (Abb. 2).

B Magnetschalter im Deckel



Abb. 3

Auf dem Deckel im oberen Gerätebereich befindet sich ein Magnetschalter, der bei einem möglichem Zugriff auf die Zubehörteile durch die Auswurföffnung die Drehung der Zubehörteile stoppt (Abb. 3).

C Feste Schutzvorrichtung an der Einfüllöffnung



Abb. 4

Die Einfüllöffnung zum Schneiden weist eine angemessene Länge auf: die Zubehörteile sind in solchen Abständen von den Zugriffsstellen angebracht, dass sie nicht erreicht werden können (Abb. 4)

Im **Produktauswurfbereich** wird der Zugriff einer Hand oder Teile davon auf bewegliche Zubehörteile oder andere gefährlichen Stellen durch die spezielle Form der Auswurfscheibe und der beweglichen Scheiben verhindert.

Der Gemüseschneider ist mit einer **Selbsthalteschaltung** ausgestattet, wodurch nach einem Stromausfall das Gerät nicht selbstständig wieder anläuft.

5. Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes dürfen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Der Arbeitsraum muss den Anforderungen der Richtlinie 89/654/EWG entsprechen. Im Arbeitsbereich dürfen keine Fremdgegenstände vorhanden sein. **Der Arbeitgeber** hat gemäß Richtlinie 89/391/EWG bezüglich der Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit die ordnungsgemäß im Handbuch angegebenen Restrisiken zu beseitigen oder zu verringern.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Arbeitstisch, der für Lebensmittelbereich geeignet ist und eine Höhe zwischen 900 – 1100 mm vom Fußboden hat.
- Berücksichtigen Sie bei der Aufstellung des Gemüseschneiders den Platzbedarf des Gerätes sowie des Behälters für das geschnittene Gemüse und der zu verarbeitenden Produkte. Um den Gemüseschneider herum muss ausreichend Bewegungsfreiheit für die Bedienperson und noch Platz für den Durchgang einer weiteren Person sein.
- Der Aufstellort muss gut beleuchtet sein, die Beleuchtung muss den gesamten Arbeitsplatz ausleuchten und darf die Bedienperson nicht blenden.

- Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder blockiert sein, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden und mögliche Personen- oder Sachschäden auszuschließen.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

Anschließen



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

**Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

5.2 Bedienung



VORSICHT!

Das Gerät ist für die Anwendung durch einen einzigen Bediener vorgesehen. Der Bediener sollte entsprechend ausgebildet und bezüglich der Restrisiken informiert sein und zugleich in Bezug auf Sicherheit die Kenntnisse eines Wartungstechnikers aufweisen

Der **normale Arbeitsbereich** des Bedieners besteht aus:

1. dem **seitlichen Bereich des Gerätes in der Nähe der Einfüllöffnungen** bei normalen Betriebsbedingungen zur Ausführung aller Tätigkeiten zum manuellem Einfüllen der Nahrungsmittel und zur Benutzung des Stopfers zur Beförderung der Nahrungsmittel in den Einfüllstutzen, bei geschlossenen und befestigten festen und beweglichen Schutzvorrichtungen;
2. dem **Vorderbereich des Gerätes in der Nähe des Auswurfs der Nahrungsmittel** bei normalen Betriebsbedingungen zur Ausführung aller Tätigkeiten zur manuellen Entnahme der Nahrungsmittel und zur Abfüllung in den entsprechenden Behälter, bei geschlossenen und befestigten festen und beweglichen Schutzvorrichtungen.

5.2.1 Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie die das Gerät gründlich vor dem ersten Gebrauch. Beachten Sie die Hinweise im **Abschnitt 6.3 „Reinigung“**.
- Wählen Sie für das gewünschte Schneidegut eine entsprechende Schneidscheibe aus und setzen Sie diese in das Gerät für den Schneidevorgang ein. Beachten Sie die Hinweise für die Schneidscheiben im **Abschnitt 4.2 „Baugruppenübersicht / Zusätzliches Zubehör“**.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Die Klingen der Schneidscheiben sind sehr scharf! Tragen Sie zum Einsetzen/ Auswechseln der Schneidscheiben immer robuste, weiche Fingerhandschuhe, mit denen ein sicheres Anfassen der Schneidscheiben möglich ist.

- Bauen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme zusammen. Gehen Sie bei der Montage wie folgt vor (Abb. 5):
 - Heben Sie die Presshebelgruppe mit Hilfe des Griffes aus dem Einfüllstutzen des Deckels.
 - Drehen Sie die Feststellschraube für den Deckelverschluss (1) im Uhrzeigersinn, um den Deckel des Gerätes (2) zu entriegeln.
 - Öffnen Sie mit dem Handgriff (3) den Deckel (2), indem Sie diesen zur Seite drehen.
 - Stecken Sie zuerst die Auswurfscheibe (4) auf die Motorwelle. Stellen Sie sicher, dass die Mitnehmerstifte der Motorwelle sich in den Löchern der Auswurfscheibe (4) befinden.
 - Befestigen Sie nun die gewünschte Schneidscheibe (5) auf der Motorwelle über der Auswurfscheibe (4).

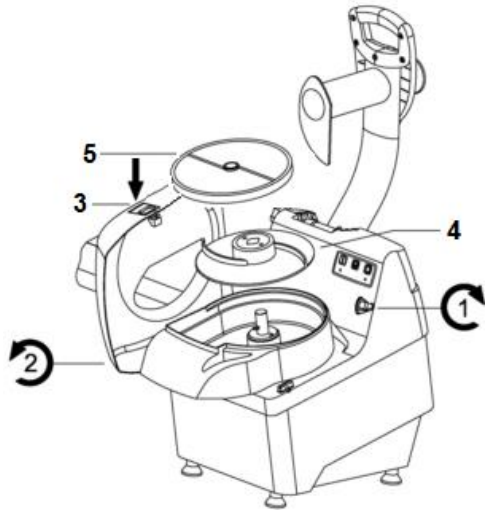


Abb. 5



HINWEIS!

Setzen Sie **IMMER** die Auswurfscheibe ein, damit die Schneidscheiben korrekt in ihrer Position auf der der Motorwelle liegen.



VORSICHT!

Nach Befestigung der Schneidscheibe sicherstellen, dass diese richtig mit dem Bajonettverschluss an der Motorwelle befestigt ist.

- Legen Sie den Deckel (2) wieder auf, um den Schneidscheibenbereich zu schließen.
- Verriegeln Sie den Deckel (2) mit der Feststellschraube (1), indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn festziehen.
- Die Demontage erfolgt nach den oben beschriebenen Schritten in umgekehrten Reihenfolge.

5.2.2 Bedienblende



Abb. 6


Bedientasten

Typ/Farbe		Beschreibung
	schwarz	Stopp -Taste
	weiß	Start -Taste
	weiß	Impuls -Taste

Kontrollleuchten

Typ/Farbe	Beschreibung / Bezug
Rote LED-Kontrollleuchte leuchtet	Gerät im Betrieb mit geschlossenem Deckel und heruntergedrücktem Presshebel
Rote LED-Kontrollleuchte blinkt	Gerät im Betrieb mit geschlossenem Deckel
Grüne LED-Kontrollleuchte leuchtet	Gerät im Betrieb
Grüne LED-Kontrollleuchte blinkt	Gerät im Betrieb mit gedrückter Impuls-Start-Taste und gehobenem Presshebel; beim Anheben des Presshebels ist das Gerät im Betrieb (grüne LED-Kontrollleuchte leuchtet)


START

Der Start des Gerätes kann nur **durch eine gewollte Handlung** auf die **dafür vorgesehene Bedientaste** erfolgen: weiße **Start-Taste**  für den Gerätestart drücken.

STOPP

Für den Gerätestopp die schwarze **Stopp-Taste**  betätigen. Bei **momentanem oder dauerhaften Halt** des Gerätes sind vor Wiederaufnahme des Betriebs alle Nahrungsmittel aus dem Gerät zu entfernen: Anweisungen zur Demontage des Gerätes beachten.

START IM IMPULSBETRIEB

Der Gerätestart im anhaltenden Betrieb kann nur durch eine **gewollte Handlung** auf die **dafür vorgesehene Bedientaste** erfolgen: weiße **Impuls-Taste**  für den Gerätestart im anhaltenden Betrieb. Bei Loslassen der Taste stoppt das Gerät.

SPANNUNGS AUSFALL

Bei unterbrochener Stromversorgung oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, kann es nur durch einen Startvorgang wieder eingeschaltet werden, **nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt oder das Gerät wieder an das Stromnetz angeschlossen wurde.**

PRESSHEBELGRUPPE ANHEBEN

Durch Anheben des Pressers stoppt das Gerät sofort durch Ansprechen des Magnetschalters am Presshebel. Das Gerät kann nur durch Senkung des Pressers bis auf eine Höhe, die das Einführen der Finger in den Schnittbereich verhindert, und nach Ausführung des Startvorgangs wieder eingeschaltet werden.

GERÄTEDECKEL ENTFERNEN

Durch Lockerung der Feststellschraube und Entfernung des Deckels mit beiden Händen stoppt das Gerät sofort durch Ansprechen des Magnetschalters am Deckel. Das Gerät kann nur wieder eingeschaltet werden, nachdem der Deckel angebracht und die Feststellschraube wieder befestigt worden sind und nach Durchführung des Startvorgangs.

5.2.3 Überprüfungen und Funktionskontrolle vor der Inbetriebnahme


Überprüfung/Kontrolle	Vorgehensweise und Ergebnisse
<p>Sicherstellen, dass:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ auf dem Gerät, in den Einfüllstutzen und Ausgabestutzen sich keine fremden Gegenstände befinden 	<p>Sichtprüfung der angegebenen Teile und Bereiche, um sicher zu stellen, dass keine fremden Gegenstände, wie z.B. Werkzeuge, Tücher, etc., und auch keine Nahrungsmittel vorhanden sind. Bei Auffinden solcher Gegenstände sind diese zu entfernen.</p>
<p>Sauberkeit überprüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ der Innenteile des Gerätes ▪ des Schnittbereichs, der Scheiben, der Innenseite des Deckels ▪ des Ausgabestutzen ▪ des Pressers und Stopfers ▪ der äußeren Geräteoberfläche 	<p>Die angegebenen Bereiche zur Prüfung auf Ihre Sauberkeit einer Sichtprüfung unterziehen. Zur Sichtkontrolle der Innenteile im Schnittbereich den Deckel entfernen. Bei Auffinden von Schimmel oder anderen Unreinheiten ist die Reinigung dieser Teile nach Anweisungen im Abschnitt 7.3 „Reinigung“ durchzuführen.</p>
<p>Zustand überprüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ der festen Abdeckungen ▪ des Deckels ▪ der Einfüll- und Ausgabestutzen ▪ des Pressers ▪ des Gehäuses vom Gerät 	<p>Alle festen Abdeckungen etc.. müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Sichtprüfung der angegebenen Teile durchführen, um sicherzustellen, dass diese auf ihrer Außenseite unbeschädigt sind. Die Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind (nur vom autorisierten Kundendienst durchzuführen).</p>
<p>Betriebsfähigkeit überprüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ der für die Sicherheit vorgesehenen Steuer-/Kontrollteile; ▪ der Steuerungen. 	<p>Alle Vorrichtungen überprüfen, um sicher zu stellen, dass diese die erwartete Funktion erfüllen. Die Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind (nur vom autorisierten Kundendienst durchzuführen).</p>
<p>Sicherstellen, dass:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ keine seltsamen Geräusche nach dem Start des Gerätes zu hören sind 	<p>Falls während der Überprüfung der Steuerungen seltsame Geräusche festgestellt werden, die z.B. auf Festfressen oder mechanische Brüche hinweisen, sofort das Gerät anzuhalten und den Kundendienst benachrichtigen.</p>

Alle Eingriffe oder Austausch beschädigter Teile sind nur vom einem autorisierten Kundendienst durchzuführen. Nur Originalteile des Herstellers verwenden!

5.2.4 Inbetriebnahme

- Vor Beginn des Schneidevorganges sicherstellen, dass das Gemüse/Obst vom Typ, Qualität und Größe geeignet ist. Das Gemüse/Obst entsprechend vorbereiten (schälen, in geeignete Stücke schneiden, Kerne entfernen, etc.).

Hinweis: nur feste Tomaten zum Schneiden verwenden!


- Nehmen Sie das Gerät unter Einhaltung der folgenden Anweisungen in der angegebenen Reihenfolge in Betrieb:
 1. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Vorbereitung;
 2. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Stromversorgung;
 3. Anschluss des Gerätes an eine geerdete Einzelsteckdose;
 4. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Montage (Kontrolle Scheibenposition, etc...);
 5. Positives Ergebnis der Kontrollen/Überprüfungen vor dem Einschalten;
 6. Positives Ergebnis der Kontrollen zur Sicherstellung der Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften;
 7. Legen Sie den Deckel auf und ziehen Sie die Feststellschraube an;
 8. Stellen Sie einen geeigneten Auffangbehälter unter den Ausgabestutzen im vorderen Bereich des Gerätes auf;
 9. Stellen Sie sich auf die linke Seite neben dem Gerät und schalten Sie das Gerät durch Betätigung der weißen **Start**-Taste  ein;
 10. Füllen Sie die vorbereiteten Lebensmittel von Hand in den passenden Einfüllstutzen ein: große Stücke in den Einfüllstutzen des Deckels, kleinere Stücke (Karotten, Zucchini, etc.) durch den Einfüllstutzen am Presshebel.

Vorsicht: Das Schneidegut niemals mit der Hand andrücken, nur den vorgesehenen Stopfer benutzen! Verletzungsgefahr!

11. Je nach Bearbeitungsart die Nahrungsmittel durch schrittweises Senken des Presshebels oder mit Hilfe des mitgelieferten Stopfers nach unten in Richtung Schnittbereich drücken; dabei leichten Druck ausüben, um das optimale Resultat zu erreichen ohne jedoch eine zu starke Beanspruchung der Antriebsteile zu verursachen;
 12. Nachdem der Presser oder der Stopfer den Anschlag erreicht haben, heben Sie diese an und wiederholen Sie den Arbeitsschritt so oft, bis die gewünschte Menge an Schneidegut verarbeitet ist. Wenn Sie den Presser erneut herunterdrücken, schaltet das Gerät automatisch wieder ein;
 13. Am Ende des Schneidevorgangs bzw. wenn kein Produkt mehr aus dem Ausgabestutzen ausgegeben wird, schalten Sie das Gerät durch Drücken der schwarzen **Stopp**-Taste  aus.
- Entleeren Sie den Auffangbehälter regelmäßig. Zu volle Behälter können den normalen Entleerungsprozess beeinträchtigen, der Schnitt könnte unregelmäßig ausfallen, das Gerät könnte blockieren und auch der Motor beschädigt werden.

5.2.5 Ausschalten

Schalten Sie das Gerätes in der angegebenen Reihenfolge aus:

1. vor dem Ausschalten abwarten, bis die Ausgabe der geschnittenen Nahrungsmittel aus dem Ausgabestutzen beendet ist. Dies erfolgt durch vollständiges Senken des Presshebels und des Stopfers;
2. das Gerät durch Drücken der schwarzen **Stopp**-Taste  anhalten;
3. den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen;
4. Reinigungsschritte nach Anweisungen im **Abschnitt 6.3 „Reinigung“** durchführen.

5.2.6 Entsperrung bei Produktstau

Während der Bearbeitung bzw. während der Drehung der Zubehörteile könnte das Gerät gehemmt werden auf Grund von:

1. Einführung ungeeigneter Teile von Nahrungsmitteln,
2. Einführung von unuber mäßig harten oder trockenen Produkten.

Die gleiche Situation kann als Folge einer Störung in der Stromversorgung bzw. wenn das Gerät mit Nahrungsmitteln im Inneren gestoppt wird, entstehen.

Zur Wiederaufnahme des normalen Betriebs entfernen Sie zuerst die Schneidscheiben.
Beachten Sie für die Demontage die zuvor beschriebenen Schritte.

6. Wartung, Fehlersuche und Reinigung

6.1 Wartung



VORSICHT!

Wir empfehlen mindestens einmal pro Jahr das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst warten zu lassen. Alle Eingriffe in das Gerät dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.



WARNUNG!

Alle Tätigkeiten im Bezug auf **Wartung, Reinigung und Ersetzung von Einzelteilen** ohne Ausnahme sind **unbedingt bei vollkommen still stehendem Gerät und erst nach der Trennung von der Stromversorgung auszuführen.**

Anforderungen an das Wartungspersonal

Unter dem Begriff „**Wartung**“ ist nicht nur die regelmäßige Überprüfung des normalen Betriebs des Gerätes zu verstehen, sondern auch die Analyse und die daraus folgenden Eingriffe im Bezug auf alle Ursachen, die aus irgendeinem Grund das Gerät außer Betrieb setzen. Bei Tätigkeiten in den Bereichen **Wartung, Reinigung, Ersetzung von Einzelteilen und Fehlersuche**, die durch den Anwender vorgenommen werden, sind **diese Aufgaben unbedingt erfahrenen und durch den Auftraggeber befugten Fachpersonen anzuvertrauen.**

Wartungsvorschriften

Abnahme der Abdeckungen und/oder der Schutzvorrichtungen

Bei einigen Eingriffen, die in diesem **Kapitel** erwähnt wurden, **sind einige feste Schutzvorrichtungen zu entfernen.** Ihre Abnahme darf nur durch den Wartungstechniker erfolgen.

Am Ende der Eingriffe sind diese Abdeckungen wieder anzubringen und durch die vor dem Eingriff angewandten Vorrichtungen in ihrer Originalposition wieder zu befestigen.

Der für die Wartung zuständige Techniker muss das Gerät komplett ausschalten und von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!), bevor er eine feste Abdeckung entfernt und/oder ein Element ersetzt.

Außerordentliche Wartung

Eingriffe im Bereich **außerordentliche Wartung**, die infolge von Brüchen, Überholungen oder mechanischen und elektrischen Störungen nötig sind (z.B. die Spannung der Antriebsriemen, etc...), dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.


6.2 Fehlersuche und Entsperrung von beweglichen Elementen



VORSICHT!

Die Fehlersuche und Entsperrung von beweglichen Elementen sollte nur vom Wartungspersonal ausgeführt werden.

Fehlertyp	Mögliche Ursache	Vorgehen und Ergebnisse
Netzausfall	Stromausfall	Stromversorgungsgesellschaft kontaktieren
	Vorgeschaltete Sicherungen oder RCD-Schutzschalter haben ausgelöst	Nach Behebung der Ursachen, die zum Auslösen der Schutzeinrichtung geführt haben, diese Vorrichtung zurück stellen. Bei wiederholtem Auftreten einen Elektriker hinzuziehen
Betriebsunterbrechung	Auslösen der Schutzeinrichtung im Inneren des Gerätes	Einen Elektriker hinzuziehen. Nach Behebung der Ursachen, die zum Auslösen der Schutzeinrichtung geführt haben, diese Vorrichtung zurückstellen
	Anheben der Presshebelgruppe (grüne LED-Kontrollleuchte blinkt)	Beim Anheben der Presshebelgruppe schaltet das Gerät sofort aus: der Magnetschalter unterbricht den Betrieb. Die Presshebelgruppe herunterdrücken, so dass es nicht möglich ist, die Finger in die bewegliche Teile zu stecken
	Entfernung des Deckels (rote LED-Kontrollleuchte blinkt)	Beim Entfernen des Deckels durch Lösen der Feststellschraube wird der Magnetschalter aktiviert und das Gerät ausgeschaltet. Legen Sie den Deckel wieder auf und befestigen Sie ihn mit der Feststellschraube, danach kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden
	Nicht identifizierbare Ursache/n	Kundendienst kontaktieren

Fehlertyp	Mögliche Ursache	Vorgehen und Ergebnisse
Gerät funktioniert nicht: die Schneidscheiben drehen sich nicht oder führen keinen sauberen Schnitt aus.	Spannungslosigkeit: alle LED-Kontrollleuchten sind aus	Stromzufuhr überprüfen und wiederherstellen
	Schaltbare Steckdose ist auf „O“ gestellt (alle LED-Kontrollleuchten sind aus)	Schaltbare Steckdose auf Position „I“ stellen
	Sicherungen haben ausgelöst oder RCD-Schutzschalter funktioniert nicht	Angesprochene Sicherungen ersetzen lassen, RCD-Schutzschalter überprüfen
	Starttaste defekt	Betriebsfähigkeit der Start-Taste  überprüfen und gegebenenfalls direkt den Kundendienst kontaktieren
	Magnetschalter defekt	Kundendienst kontaktieren
	Schneidscheiben abgenutzt oder beschädigt	Kundendienst kontaktieren
	Langsamer Antriebsriemen verursacht Lärm oder Knirschen	Kundendienst kontaktieren

6.3 Reinigung

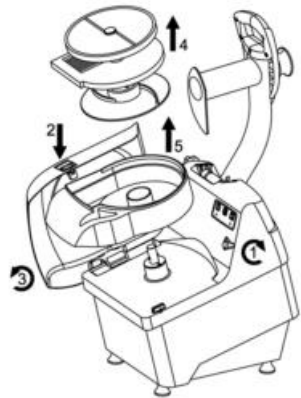
- **Die Reinigung der beweglichen Teile oder Elemente von Hand ist untersagt.**
- Alle Reinigungseingriffe dürfen ausschließlich durchgeführt werden, **nachdem das Gerät komplett von den verarbeiteten Nahrungsmitteln befreit und von der Stromversorgung getrennt wurde.**
- Das Gerät, die elektrische Anlage und die Bestandteile auf dem Gerät **niemals mit Wasser** reinigen, **ebenso wenig mit einem Strahl**, ungeachtet welcher Beschaffenheit oder welcher Menge auch immer.
- Das Gerät **niemals** direkt in ein Spülbecken oder unter einen Wasserhahn stellen.
- **Die Hygienestufe des Gerätes und dessen Zubehör ist für die vorgesehene Anwendung 2 (zwei):** Geräte, die auf Grund einer hygienebezogenen Risikoanalyse den internationalen Anforderungen entsprechen, jedoch eine programmierte Zerlegung des Gerätes für die Reinigung erfordern.

Häufigkeit/ Personal	Vorgang
<p>Am Ende jeder Arbeitsschicht und jedenfalls vor der täglichen Benutzung/ Bediener</p>	<p>Alle Oberflächen und Teile am Gerät, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen, bzw. Nahrungsmittelbereiche (Innenfläche der Einfüll- und Ausgabestutzen, Presser, Stopfer, Schnittbereich, Schneidscheiben, Deckel, feste Abdeckungen) und die Spritzbereiche (Außenfläche des Gerätes) sind wie unten angegeben zu reinigen und zu desinfizieren.</p> <p>Für die Demontage der Schneidscheiben beachten Sie die vorher aufgeführten Anweisungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Oberflächen von eventuellen Nahrungsmittelrückständen befreien (z.B. mit einem Plastikschaber). ▪ Alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem feuchten weichen Tuch (nicht triefend) und in warmem Wasser verdünntem Reinigungsmittel reinigen (auch gewöhnliche Abwaschseife); Nicht einweichen. Spezifische, für Stahl geeignete, flüssige und nur chlorfreie Mittel verwenden (keine Cremes oder Schleifpasten). Gegen Fett kann denaturierter Alkohol verwendet werden. ▪ Mit sauberem warmem Wasser spülen und anschließend alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem weichen, nicht faserigen Tuch abtrocknen. ▪ Alle Teile aus Edelstahl können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. ▪ Die Neumontage ist nur bei Bedarf für eine neue Bearbeitung durchzuführen; die Teile in einem weichen, nicht faserigen Tuch eingewickelt aufbewahren.

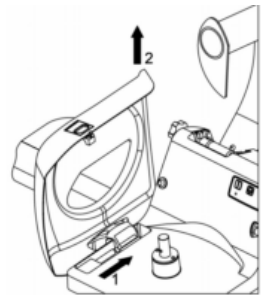
Häufigkeit/ Personal	Vorgang
<p>Am Ende jeder Arbeitsschicht und jedenfalls vor der täglichen Benutzung/ Bediener</p>	<p>Lange Nutzungspausen</p> <p>Bei längeren Nutzungspausen des Gerätes ist auf allen Stahloberflächen (besonders jene aus Edelstahl) Vaselineöl mit einem Tuch kräftig aufzutragen, damit diese Teile durch eine zusätzliche Schicht geschützt werden.</p> <p>Vor oder während der Reinigung ist es untersagt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ auf bewegliche Elemente zuzugreifen, ohne dass zuvor überprüft wurde, ob diese still stehen; ▪ auf bewegliche Elemente zuzugreifen, ohne dass das Gerät garantiert sicher angehalten wurde (Stromversorgung unterbrochen und eventuell vorinstallierte schaltbare Steckdose ausgeschaltet) <p>Produkte, die nicht benutzt werden sollten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Druckluftstrahlen gegen Bereiche, in denen sich Mehl befindet und generell gegen das Gerät; ▪ Dampfreinigungsgeräte; ▪ Reinigungsmittel, die CHLOR enthalten (auch verdünnt) oder aus dessen Verbindungen bestehen, wie: Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, Entstopfungsmittel, Reinigungsmittel für Marmor, Entkalkungsmittel allgemein, etc., diese können die Beschaffenheit des Stahls angreifen und unwiderruffliche Flecken oder Oxidation verursachen. Bereits Dämpfe der oben genannten Mittel können oxidieren und in einigen Fällen den Stahl anfressen; ▪ Metallplättchen, Bürsten oder Polierscheiben aus anderen Metallen oder Legierungen (z.B. gewöhnlicher Stahl, Alu, Messing, etc.) oder Werkzeuge, die zuvor für die Reinigung anderer Metalle oder Legierungen benutzt wurden. Diese Mittel zerkratzen die Oberfläche des Gerätes. ▪ reibende Reinigungspulver; ▪ Benzin, Lösungsmittel oder entflammbare und/oder korrodierende Fluide; ▪ Silberreinigungsmittel.

ZERLEGEN / ANBAU FÜR DIE REINIGUNG

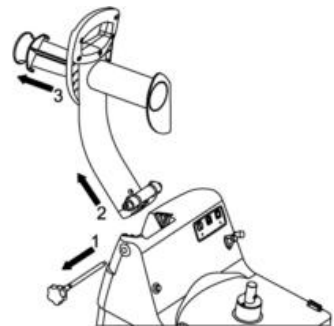
1. Die Feststellschraube des Deckels (1) lösen und den Deckel (3) mit Hilfe des Griffes (2) mit beiden Händen zur Seite kippen.
2. Die Schneidscheibe(n) und die Auswurfscheibe (4) von der der Motorwelle abnehmen, die Schneidscheibenaufnahme (5) entfernen.



3. Den Deckel (2) von der der Motorwelle (1) abziehen.



4. Mit dem Griff die Presshebelgruppe soweit wie möglich nach hinten klappen.
5. Den Sicherheitsstift (1) abziehen.
6. Die Presshebelgruppe aus ihrem Sitz abkoppeln (2), indem Sie diese nach oben heben.
7. Den Stopfer (3) drehen und danach herausnehmen.



Gerät aufbewahren

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich wie beschrieben und bewahren es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

7. Entsorgung

Altgeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Kann das Gerät nicht mehr benutzt werden, ist jeder Verbraucher verpflichtet, Elektrogeräte getrennt vom Hausmüll bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen seiner Gemeinde abzugeben.



HINWEIS

Elektroaltgeräte müssen fachgerecht verwertet und entsorgt werden, um Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entfernen Sie das Netzanschlusskabel vom Gerät.