



GGMgastro
international
© 2011 www.gmgastro.com

Gastronomiebedarf Handel
commercial catering equipment



Bedienungsanleitung für Kartoffelschäler (KSH)



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
48607 Ochtrup

Tel.: +49 2553 72 20 0
Fax: +49 2553 72 20 20 0

info@gmgastro.com
www.gmgastro.com

Geschäftsführer: Ferit Inan & Ömer Elma

Es *gelten unsere* auf der *Website* www.gmgastro.com ausgewiesenen AGB's.

EINFÜHRUNG

- Diese Bedienungsanleitung wurde verfasst, um dem Kunden zusätzlich zu den Nutzungs- und Wartungsanweisungen alle Informationen hinsichtlich der Maschine und den dazugehörigen Normen zur Verfügung zu stellen, die ihn befähigen, die Maschine auf bestmögliche Weise zu verwenden und die Effizienz über die Zeit hinweg aufrechtzuerhalten.
- Diese Anleitung muss allen Personen ausgehändigt werden, die die Maschine nutzen oder diese warten.

INHALTSVERZEICHNIS

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE

- 1.1 —ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN
- 1.2 —AN DER MASCHINE MONTIERTE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN
- 1.3 —MASCHINENBESCHREIBUNG
 - 1.3.1 _Allgemeine Beschreibung
 - 1.3.2 _Konstruktionsmerkmale
 - 1.3.3 _Aufbau der Maschine
 - 1.3.4 _Bestimmungsgemäße Verwendung
 - 1.3.5 _Unsachgemäße Verwendung
 - 1.3.6 _Restrisiko

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

- 2.1 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN

KAP. 3 - ERHALT DER MASCHINE

- 3.1 —VERSAND DER MASCHINE
- 3.2 —ÜBERPRÜFEN DER VERPACKUNG BEI ERHALT
- 3.3 —ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

KAP. 4 - INSTALLATION

- 4.1 —POSITIONIERUNG DER MASCHINE
- 4.2 —ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE 4.2.1—HLP MIT EINPHASENMOTOR 4.3—DARSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN SCHALTUNG
- 4.4—FUNKTIONSÜBERPRÜFUNG

KAP. 5 - MASCHINENNUTZUNG

- 5.1 —STEUERUNGEN
- 5.2 —EINFÜLLEN UND VERARBEITEN DES PRODUKTS

KAP. 6 - REGELMÄSSIGE REINIGUNG

- 6.1 —ALLGEMEINES

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 —ALLGEMEINES

7.2—RIEMEN

7.3—STANDFÜSSE

7.4—SPEISEKABEL

KAP. 8 - DEMONTAGE

8.1—AUSSERBETRIEBSETZUNG

8.2—ENTSORGUNG

8.3—VREG Verordnung über die Rückgabe, Rücknahme und Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte

KAP. 9 - PROBLEMLÖSUNG BEI UNFÄLLEN ODER AUSFALL DER MASCHINE

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE

1.1 – ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Die Maschine darf nur durch geschultes Personal verwendet werden, das die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Sicherheitsnormen kennt.
- Sollte es personelle Änderungen geben, schulen Sie das neue Personal bitte umgehend und umfassend.
- Selbst wenn Sicherheitseinrichtungen an der Maschine montiert sind, halten Sie die Hände nicht in die Nähe beweglicher Teile und vermeiden Sie das Berühren der Maschine mit nassen oder feuchten Händen.
- Bevor Sie irgendeine Art der Wartung oder Reinigung vornehmen, trennen Sie die Maschine von der Steckdose.
- Wenn Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen (und die Schutzvorrichtungen dazu entfernen), beurteilen Sie bitte sorgfältig die Restrisiken.
- Während der Wartung oder Reinigung konzentrieren Sie sich bitte immer auf Ihr gegenwärtiges Vorgehen.
- Überprüfen Sie den Zustand des Speisekabels regelmäßig, indem Sie das Kabel vollständig abwickeln und Verdrehungen vermeiden, was für die Verhinderung möglicher Risiken ratsam ist. Ein verschlissenes oder gebrochenes Kabel kann zu ernsthaften Gefahren durch die Elektrik führen. Vermeiden Sie das Zusammendrücken des Kabels durch Gewichte, den Kontakt mit heißen oder scharfen Oberflächen und daran zu ziehen, um es vom Strom zu trennen.
- Wenn die Maschine irgendwelche Anzeichen einer Fehlfunktion zeigt oder nicht funktioniert, verwenden Sie sie nicht weiter und versuchen Sie auch nicht, sie zu reparieren. Kontaktieren Sie das Service Center, das auf der Rückseite dieser Anleitung angegeben ist.
- Der OUT-Druckknopf darf nur zum Entladen des verarbeiteten Produkts genutzt werden.
- Die Kartoffeln sollten gewaschen werden, bevor sie in die Lebensmittelverarbeitungskammer gegeben werden.
- Warnung: Bewegen Sie die Erdungsklemme nicht ohne die Anweisung durch qualifiziertes Personal.
- Warnung: Diese Maschine sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufgestellt werden und nur durch qualifiziertes Personal bedient werden.
- Wenn die Sicherung durchbrennt oder nicht funktioniert, ersetzen Sie bitte die 10A-Sicherung oder kontaktieren Sie den Wartungsdienstleister für Ersatz.
 - (a) Die 5F- oder die 5T-Serie wird von XC Electronics (Shen Zhen) Corp. Ltd. hergestellt.
 - (b) Das Modell 522 wird von Dongguan Better Electronic Technology Co., Ltd. hergestellt.
- Warnung: Entfernen Sie ohne die Anweisung von qualifiziertem Personal nicht die feste Schutzeinrichtung am Motorgehäuse und dem Bedienfeld.

Der Hersteller ist in folgenden Fällen nicht verantwortlich:

- wenn die Maschine unsachgemäß gehandhabt oder die Sicherheitseinrichtungen durch unautorisiertes Personal montiert wurden;
- wenn Komponenten nicht durch Originalteile ersetzt wurden;
- wenn die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung nicht sorgfältig befolgt wurden;
- wenn die Oberflächen der Maschine mit ungeeigneten Produkten behandelt wurden (entflammbare, korrosive oder gefährliche Substanzen).

1.2 — AN DER MASCHINE MONTIERTE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Die Sicherheitseinrichtungen zum Schutz gegen Risiken elektrischer Art entsprechen den Normen **EN60335-1**, **EN 55014** und den Richtlinien **2006/95/CEE** und **2004/108/CEE**, während die mechanischen Sicherheitseinrichtungen der Richtlinie **2006/42 CEE** entsprechen.

Die Maschine ist ausgestattet mit:

- einer Starteinrichtung bestehend aus einer Steuerungskarte, isoliert in IP 34, 24 Volt, die es ermöglicht:
 - die Maschine ein- und auszuschalten;
 - das Entladen des Produkts zu steuern;
 - die Sicherheits-Mikroschalter zu steuern;
- ein Mikroschalter, der das Anhalten der Maschine auslöst, in dem Fall, dass die Abdeckung oder Entladetür sich öffnet (*siehe Abb. 1*). Dieser verhindert, dass sich die Maschine einschaltet, wenn die Abdeckung nicht geschlossen ist;
- eine NVR-Einrichtung in der Steuerungseinheit, die von der Maschine bei einem zufälligen Stromausfall einen Neustart fordert und es der Maschine erlaubt, einzig durch die Nutzung des START-Druckknopfes neu zu starten.

Des Weiteren ist die Maschine mit einer oberen transparenten Abdeckung ausgestattet, die es ermöglicht, die Verarbeitung des Produkts im laufenden Prozess risikofrei zu überprüfen.

1.3 — MASCHINENBESCHREIBUNG

1.3.1- Allgemeine Beschreibung

Die Serie CE professional HLP wurde von unserem Unternehmen mit dem genauen Ziel, Folgendes zu garantieren, konzipiert und hergestellt:

- Maximale Sicherheit bei der Verwendung, Reinigung und Wartung;
- Maximale Hygiene – das Ergebnis sorgfältiger Auswahl von Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, und durch den Wegfall scharfer Kanten an dem Maschinenteil, das in Kontakt mit dem Produkt kommt. Dadurch wird eine einfache und gründliche Reinigung garantiert.
- Alle Komponenten sind robust und stabil.
- Maximale Geräuschlosigkeit dank Keilriemenübersetzung.

1.3.2- Konstruktionsmerkmale

Professional I HLP wird aus Edelstahl, Aluminium und Magnesium hergestellt.

Die Entladetür besteht aus poliertem Aluminium, die justierbaren Standfüße aus Edelstahl und die Abdeckung aus Kunststoff. Der Trichter wird aus Aluminium und Magnesium hergestellt, die Arbeitsplatte hingegen aus Aluminium mit einer Scheibe aus Edelstahl, Aluminium und Magnesium. Die Innenwände des Behälters sind aus grobem Harz, um einen höheren Abrasionsgrad am zu verarbeitenden Produkt zu erreichen.

1.3.3- Aufbau der Maschine

Abb. 1 - Allgemeine Maschinenansicht

SCHLÜSSEL:

1. Druckknopf-Leiste
2. Trichter
3. Scharnier des Abdeckblocks
4. Tiegel
5. Scharnier des Tiegelblocks
6. Wartungstür
7. Standfüße
8. Korpus
9. Entladetür
10. Abdeckung
11. Zuführöffnung
12. Griff
13. Sieb



Anmerkung: Es besteht die Möglichkeit, zum Sammeln von Abfall ein Sieb anzubringen.

Hinweis: Die Maschine sollte mit vier Standfüßen ausgestattet werden, um ihre Stabilität zu gewährleisten.

1.3.7 - Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Kartoffelschäler ist bestimmungsgemäß für die industrielle Verwendung in Innenräumen und nicht für die Nutzung in Außenbereichen gedacht. Die Maschine ist nur für das Schälen sauberer Kartoffeln konzipiert und verwendet die öffentliche Wasserversorgung zum Fortspülen von Abfallprodukten. Es folgen die normalen Betriebsbedingungen gemäß der Modellnr., wie auf Seite 6 beschrieben:

- Umgebungstemperaturbereich: +5 °C bis +40 °C
- Relative Luftfeuchtigkeit: >50 % (max. Temperatur: +40 °C)
- Höhe: <1.000 m



1.3.8 - Unsachgemäße Verwendung

- Diese Maschine ist nicht zur Dauernutzung und Verwendung im Haushalt gedacht.
- Harte Gegenstände dürfen nicht in die Schälkammer gegeben werden.
- Diese Maschine darf nicht in explosionsgefährdeten Bereichen verwendet werden. Bitte stellen Sie die Maschine nicht in der Nähe von heißen Medien oder an anderen gefährlichen Orten auf.

- Bitte schützen Sie Ihre Augen, damit keine Schmutz- und Staubpartikel usw. in Ihre Augen gelangen. Gewährleisten Sie während des normalen Gebrauchs immer die Einhaltung eines Sicherheitsabstands zum Arbeitsbereich.
- Bitte tragen Sie einen Gehörschutz, um sich während des normalen Gebrauchs vor hoher Geräuschbelastung zu schützen.

1.3.9 – Restrisiko

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch der Ausrüstung können gewisse Restrisiken nicht vollständig ausgeschlossen werden und bleiben bestehen. Aufgrund der Gerätetyps und dessen Aufbau können folgende potenzielle Gefahren abgeleitet werden:

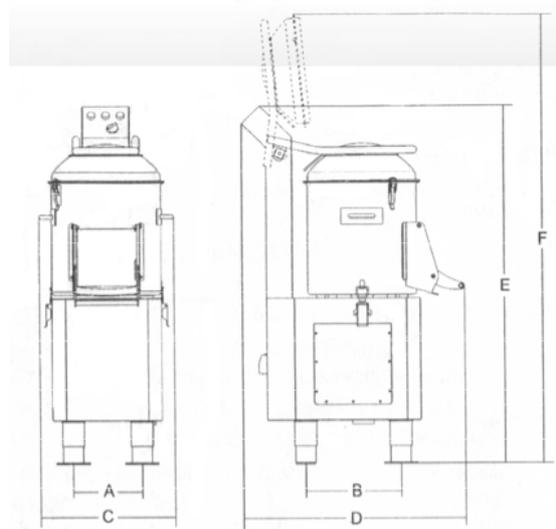
- Der Nutzer vergisst die Verwendung eines Gehörschutzes.
- Der Nutzer öffnet das Ventil vor dem Anschließen des Wasserschlauchs.

Wenn die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Informationen nicht befolgt werden, können Restrisiken aufgrund unsachgemäßer Verwendung auftreten.

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN

Abb. 2 - Darstellungen der Abmessungen



TAB. 1 - MASSE UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell		HLP-15	HLP-20
Leistungsquelle		220 - 240 V/50 Hz	
A x B	mm	245 x 360	290 x 370
C x D x E	mm	410 x 550 x	460 x 590 x
F	mm	1.490	1.520
Kapazität	kg	15	20
Leistung/Std.	kg/Std.	165	225
Motor	Hp	1	1,5
Leistung	Watt	1.000	1.250
Nettogewicht	kg	61	68
Gefäßvolumen	Liter	27,4	36,6
Schalldruckpegel	dB	74,5	74,5
Unbestimmt	dB	2,5	2,5

VORSICHT: Die elektrischen Eigenschaften, auf welche die Maschine voreingestellt ist, sind auf einer Plakette dargestellt (*auf der Rückseite angebracht*); vor dem Anschließen der Maschine siehe

4.2 elektrischer Anschluss.

KAP. 3 - ERHALT DER MASCHINE

3.1 - VERSAND DER MASCHINE (siehe Abb. 3)

Die Maschine verlässt unser Lager ordnungsgemäß verpackt. Ein Paket besteht aus:

- a) Einer äußeren Box aus robuster Pappe auf einer Holzpalette
- b) Der Maschine
- c) Dieser Bedienungsanleitung
- d) Ständer mit Sieb



Abb. 3 - Verpackungsbeschreibung

WARNUNG: DIESE MASCHINE SOLLTE NUR INNERHALB EINES TEMPERATURBEREICHES VON -25 °C BIS +55 °C TRANSPORTIERT UND GELAGERT WERDEN. 70 °C KÖNNEN NUR FÜR EINEN KURZEN ZEITRAUM GARANTIERT WERDEN (24 STD.).

3.2— ÜBERPRÜFEN DER VERPACKUNG BEI ERHALT

Wenn Sie das Paket erhalten haben und an der Verpackung keine äußerlichen Beschädigungen feststellen konnten, öffnen Sie die Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Materialien enthalten sind (siehe Abb. 3).

Wenn die Verpackung Zeichen unsachgemäßer Handhabung sowie von Dellen oder Stürzen

während des Transports aufweist, muss das Transportunternehmen

binnen 3 Tagen nach dem in den Dokumenten angegebenen Lieferdatum davon in Kenntnis gesetzt werden. Außerdem muss ein detaillierter Bericht über den Schaden an der Maschine verfasst werden. **Kippen Sie die Verpackung nicht um!** Wenn die Verpackung bewegt wird, stellen Sie sicher, dass sie an den vier Hauptpunkten festgehalten wird (und dabei parallel zum Boden bewegt wird).

3.3— ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackungsbestandteile (Pappe, Paletten, Kunststoff und PU-geschäumter Riemen) wurden wie fester, städtischer Abfall hergestellt und können daher einfach entsorgt werden.

Wenn die Maschine in Ländern mit speziellen Normen aufgestellt wird, erfolgt die Entsorgung der Verpackungsmaterialien gemäß den geltenden Gesetzen.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 — POSITIONIERUNG DER MASCHINE

Bei der Positionsauswahl müssen die Abmessungen der Maschine, wie in Tabelle 1 dargestellt, berücksichtigt werden (auf Basis des Modells). Folglich müssen die Oberflächen breit genug für die Maschine und außerdem eben und trocken sein.

Bereiten Sie ein Entladerohr (\varnothing 60 mm) unter der Maschine sowie einen Wasserverschluss auf dem Fußboden oder ein Bodengitter vor, um Wasser und andere Abfallstoffe aufzufangen.

Des Weiteren muss die Maschine so nah wie möglich an einem Wasserhahn aufgestellt werden (\varnothing 12 mm), an dem das Zuführrohr einfach und sicher angebracht werden kann (siehe Abb. 4). Sobald die Maschine positioniert ist, blockieren Sie diese durch Befestigung am Fußboden mit den Stellschrauben auf dem geflanschten Standfuß (siehe Abb.). Die Maschine muss außerdem in einer

Umgebung mit einer maximalen relativen Luftfeuchtigkeit von 75 % aufgestellt werden, die nicht salzhaltig ist und eine Temperatur zwischen $+5^{\circ}\text{C}$ und $+25^{\circ}\text{C}$ hat – in jedem Fall in Umgebungen, die nicht zu Fehlfunktionen führen.

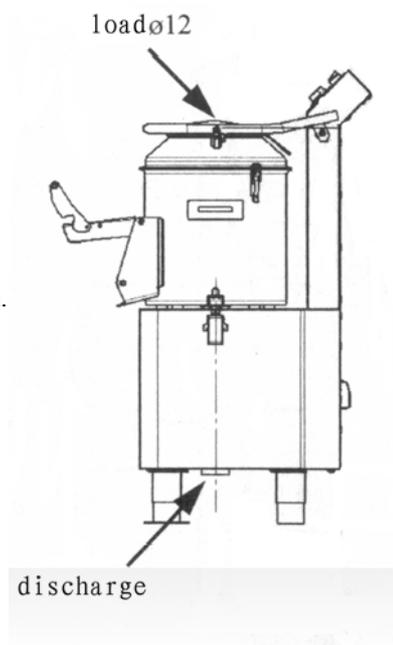


Abb. 4 - Auslass-Darstellung

4.2 — ELEKTRISCHE

ANSCHLÜSSE 4.2.1 — HLP MIT EINPHASENMOTOR

Die Maschine ist mit einem Speisekabel mit einer Querschnittsfläche von $3 \times 1,0 \text{ mm}^2$ und einer Länge von 1,5 m ausgestattet. Verbinden Sie die Maschine mit einer Stromquelle mit 220 - 240 V und 50 HZ.

Bitte binden Sie die mit dem Symbol  markierten Kabel während des Anschließens zusammen.

Wenn das Kabel nicht funktioniert oder beschädigt ist, kontaktieren Sie bitte Ihren lokalen Dienstleister vor Ort für Ersatz. Des Weiteren überprüfen Sie bitte, ob die Daten auf der technischen Seriennummern-Plakette (Abb. 5) mit den Daten auf den Lieferdokumenten

übereinstimmen.

Abb. 5 - Technische Plakette mit Seriennummer

Bevor Sie die Maschine endgültig mit der Dreiphasen-Speiseleitung verbinden, überprüfen Sie die Rotation der Kappe, indem Sie den START-Druckknopf drücken (*siehe Abb. 8*). Stoppen Sie sie sofort danach durch Drücken des STOP-Druckknopfes.

Die Richtung der Kappenrotation, betrachtet vom Entladeauslass, muss gegen den Uhrzeigersinn gerichtet sein. Wenn die Rotationsrichtung nicht korrekt ist, stecken Sie zwei der drei Speisekabel in den Stecker oder den Auslass (*siehe Abb. 7*).

4.3 - ELEKTRISCHES DIAGRAMM

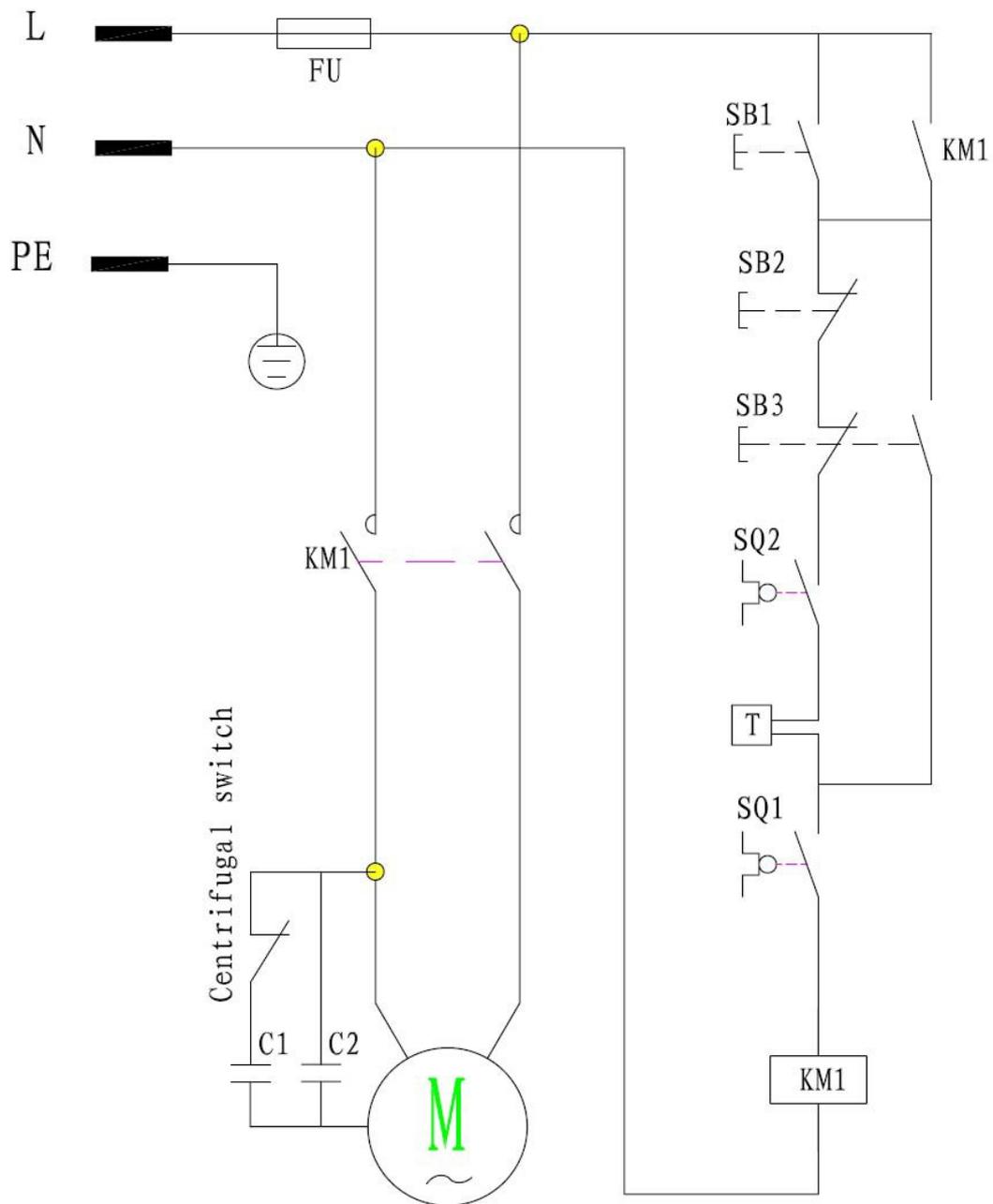


Abb. 6 Elektrisches Einphasendiagramm

Hinweis: SQ1 und SQ2 sind die Verriegelungsschalter des Zuführöffnungs- und Auslassöffnungsschutzes. Beim Öffnen der Zuführklappe oder der Entladetür befinden sich die Verriegelungsschalter in der OFF-Position und unterbrechen die Stromversorgung.

4.4 - FUNKTIONSÜBERPRÜFUNG

Vor Durchführung der Überprüfung stellen Sie sicher, dass die obere Abdeckung und die Entladetür fest verschlossen sind. Überprüfen Sie dann die Funktion der Maschine anhand der folgenden Vorgehensweise:

- 1 Überprüfen Sie, ob die obere Abdeckung und die Entladetür fest verschlossen sind.
- 2 Drücken Sie den START-Druckknopf und dann den STOP-Knopf.
- 3 Wiederholen Sie diesen Vorgang und überprüfen Sie mit Blick durch die geschlossene transparente, obere Abdeckung, ob die Kappe gegen den Uhrzeigersinn rotiert (*siehe Abb. 7*).
- 4 Überprüfen Sie, ob die laufende Maschine beim Öffnen der Abdeckung oder der Entladetür stoppt und ob sie durch Drücken des START-Druckknopfes bei geschlossener Tür erneut startet.
- 5 Um das Material zu entladen, öffnen Sie die Entladetür, halten Sie sie mit Ihrer rechten Hand geöffnet und drücken Sie gleichzeitig die Druckknöpfe OUT und START auf der Druckknopf-Leiste mit Ihrer linken Hand. Die Maschine beginnt, die Kartoffeln durch Zentrifugalkraft zu entladen (*siehe Abb. 10*).

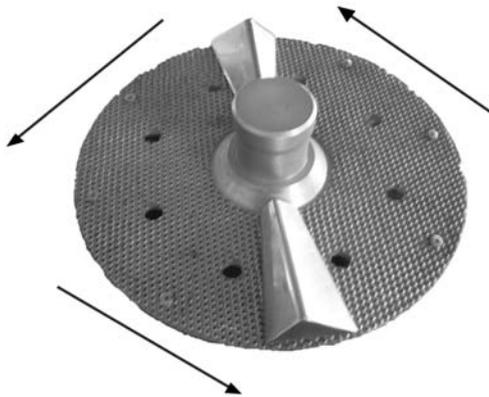


Abb. 7 - Kappenrotation

KAP. 5 - VERWENDUNG DER MASCHINE

5.1 — STEUERUNGEN

Die Steuerungen befinden sich oben auf der Druckknopf-Leiste.

- 1 OUT ist der Druckknopf für die automatische Entladung des Produkts. Er funktioniert nur, wenn er gleichzeitig mit dem START-Knopf gedrückt wird.
- 2 STOP ist der Druckknopf zum Anhalten der Maschine.
- 3 START ist der Druckknopf zum Starten der Maschine.
- 4 Timer (max. Zeit = 5 Minuten).

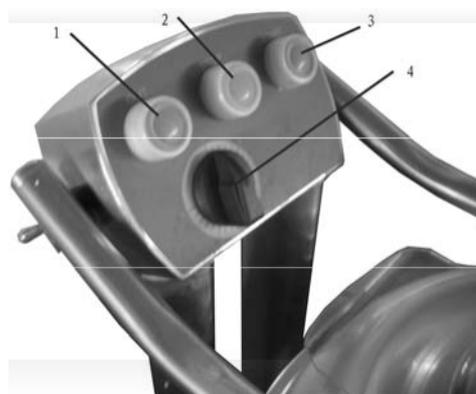


Abb. 8 - Position der Steuerungen

5.2 — EINFÜLLEN UND VERARBEITEN DES PRODUKTS (siehe Abb. 9)

Anmerkung: Die zu verarbeitenden Güter werden schrittweise über die Kappe in der oberen Öffnung beladen, wenn der Motor ausgeschaltet ist.

Halten Sie die folgende Vorgehensweise ein:

- 1 Beladen Sie das Produkt über die obere Abdeckung und stellen Sie sicher, dass die Entladetür fest verschlossen ist.
- 2 Überprüfen Sie, ob die Maschine nicht zu voll ist und dass der Produktfüllstand das abrasive Band in der Maschine nicht übersteigt.
- 3 Schließen Sie die obere Abdeckung.
- 4 Verbinden Sie den Schlauch mit der örtlichen Wasserversorgung.
- 5 Öffnen Sie den Wasserzufluss über den Wasserhahn am Trichter.

Abb. 9 - Produktbeladung

Hinweis: Der Anschluss an die öffentliche Wasserversorgung sollte den lokalen Gesetzen oder entsprechenden Vorschriften entsprechen.



Betrieb:

- 1 Stellen Sie die gewünschte Verarbeitungszeit am Timer ein (max. Zeit = 5 Minuten).
- 2 Starten Sie dann die Maschine durch Drücken des START-Druckknopfes.
- 3 Wenn die Abdeckung und/oder die Entladetür versehentlich geöffnet oder bewegt werden, während die Maschine läuft, hält sie an. Drücken Sie nach dem Schließen den START-Knopf.
- 4 Öffnen Sie den Wasserzufluss über den Wasserhahn am Trichter.
- 5 Wenn die Maschine mit einem Ständer mit Sieb ausgestattet ist, entleeren Sie bitte regelmäßig die Schlackewanne, damit das Wasser nicht überläuft.

Entladen des verarbeiteten Produkts:

(siehe Abb. 10)

- 1 Schließen Sie den Wasserhahn und stellen Sie ein großes Gefäß in die Nähe der Auslassöffnung.
- 2 Um das Material zu entladen, öffnen Sie die Entladetür und halten Sie sie mit Ihrer rechten Hand geöffnet. Drücken Sie gleichzeitig die Druckknöpfe OUT und START mit Ihrer linken Hand. Die Maschine beginnt, die Kartoffeln durch Zentrifugalkraft zu entladen.

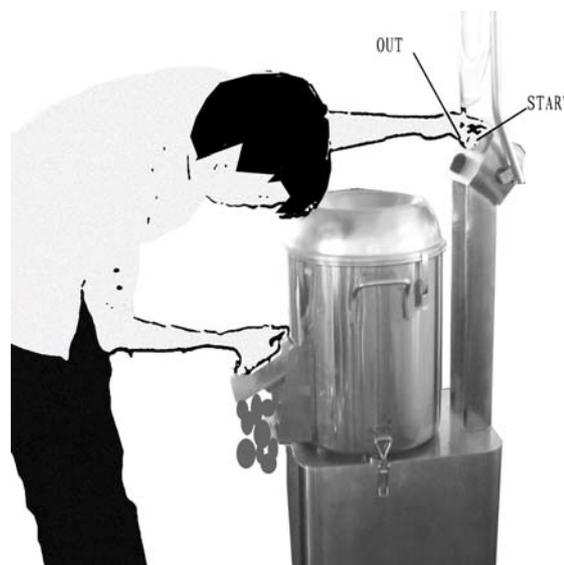


Abb. 10 - Produktentladung

- 3 Sobald der Entladevorgang abgeschlossen ist, hält die Maschine

an, indem Sie die Druckknöpfe und die Entladetür loslassen.

Anmerkung: Vermeiden Sie die Rotation bei leerer Maschine.

KAP. 6 - REGELMÄSSIGE REINIGUNG

VORSICHT: Stecken Sie niemals die Hände in die laufende Maschi

Reinigung und Wartung dürfen nur vorgenommen werden, wenn die Maschine ausgeschaltet und das Speisekabel nicht eingesteckt ist.

6.1 — ALLGEMEINES

Vor der Reinigung der Maschine muss das Speisekabel von der Versorgung getrennt werden, um die Maschine vollständig zu isolieren.

- Die Maschine muss mindestens einmal pro Woche gereinigt werden, und alle Maschinenteile (vollständig entfernbar), die in direkten oder indirekten Kontakt mit den verarbeiteten Lebensmitteln kommen, müssen sorgsam behandelt werden.
- Sowohl die Innen- als auch die Außenseite der Maschine müssen gereinigt werden, da Restabfälle ernsthafte Schäden verursachen können.
- Die Maschine darf nicht mit Reinigungsmitteln, Hochdruckwasserstrahl, Bürsten und anderen Mitteln gereinigt werden, die die Oberfläche beschädigen können. Säurehaltige, korrosive und entflammbare Substanzen dürfen nicht verwendet werden.
- Wenn die Maschine mit einem Ständer mit Sieb ausgestattet ist, entleeren Sie bitte regelmäßig die Schlackewanne, damit das Wasser nicht überläuft.
- Reinigungsvorgang:
 - Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker heraus.
 - Entfernen Sie die Maschine vom gefährlichen Standort.
 - Demontieren Sie vorsichtig die Einheit, die gereinigt werden muss, und trennen Sie diese von den stromführenden Teilen.
 - Reinigen Sie die Einheit mit Leitungswasser. Verwenden Sie einen Lappen oder ein anderes weiches Tuch, um Schmutz abzureiben.
 - Bringen Sie die Einheit an einen trockenen Platz und reinigen Sie die Maschine.
 - Montieren Sie die Maschine gemäß Abb. 11 oder unter Aufsicht qualifizierten Personals.

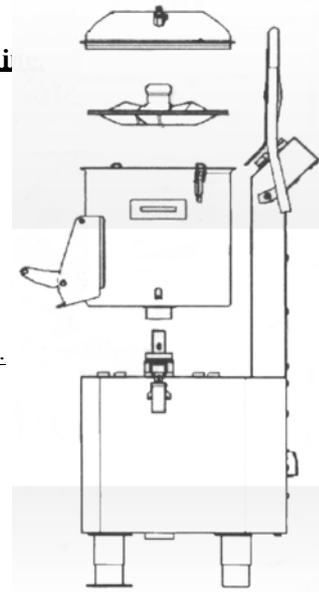


Abb. 11

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 — ALLGEMEINES

Vor der Durchführung jeglicher Wartungsmaßnahmen ist es erforderlich:

Den Stecker von der Steckdose zu trennen, um die Maschine vollständig vom Rest des Systems zu trennen.

7.2 — RIEMEN

Der Riemen benötigt keine Justierungen. Im Allgemeinen muss er nach 3 - 4 Jahren ersetzt werden. Kontaktieren Sie in diesem Fall das Service Center.

7.3 — STANDFÜSSE

Die Standfüße können mit der Zeit verschleifen, was die Stabilität der Maschine mindert. Daher müssen sie ersetzt werden.

7.4 — SPEISEKABEL

Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Verschleiß und kontaktieren Sie das Service Center, um es ersetzen zu lassen.

KAP. 8 - DEMONTAGE

8.1 — AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn aus einem bestimmten Grund entschieden wird, die Maschine außer Betrieb zu setzen und damit sicherzustellen, dass sie von niemandem benutzt werden kann, trennen Sie einfach die elektrischen Anschlüsse voneinander.

8.2 — ENTSORGUNG

Sobald die Maschine außer Betrieb gesetzt wurde, kann sie entsorgt werden. Um die Maschine ordnungsgemäß zu entsorgen, holen Sie bitte Informationen von einem für diese Dienstleistung verantwortlichen Unternehmen ein und beachten Sie bitte sorgsam das für die verschiedenen Komponenten verwendete Material.

8.3 - VREG Verordnung über die Rückgabe, Rücknahme und Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte



Verordnung 2002/95/EC, 2002/96/EC und 2003/108/EC zu der Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und der Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte.

Das hier auf diesem Produkt oder seiner Verpackung abgebildete Symbol – eine durchgestrichene Mülltonne auf Rollen – bedeutet, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf.

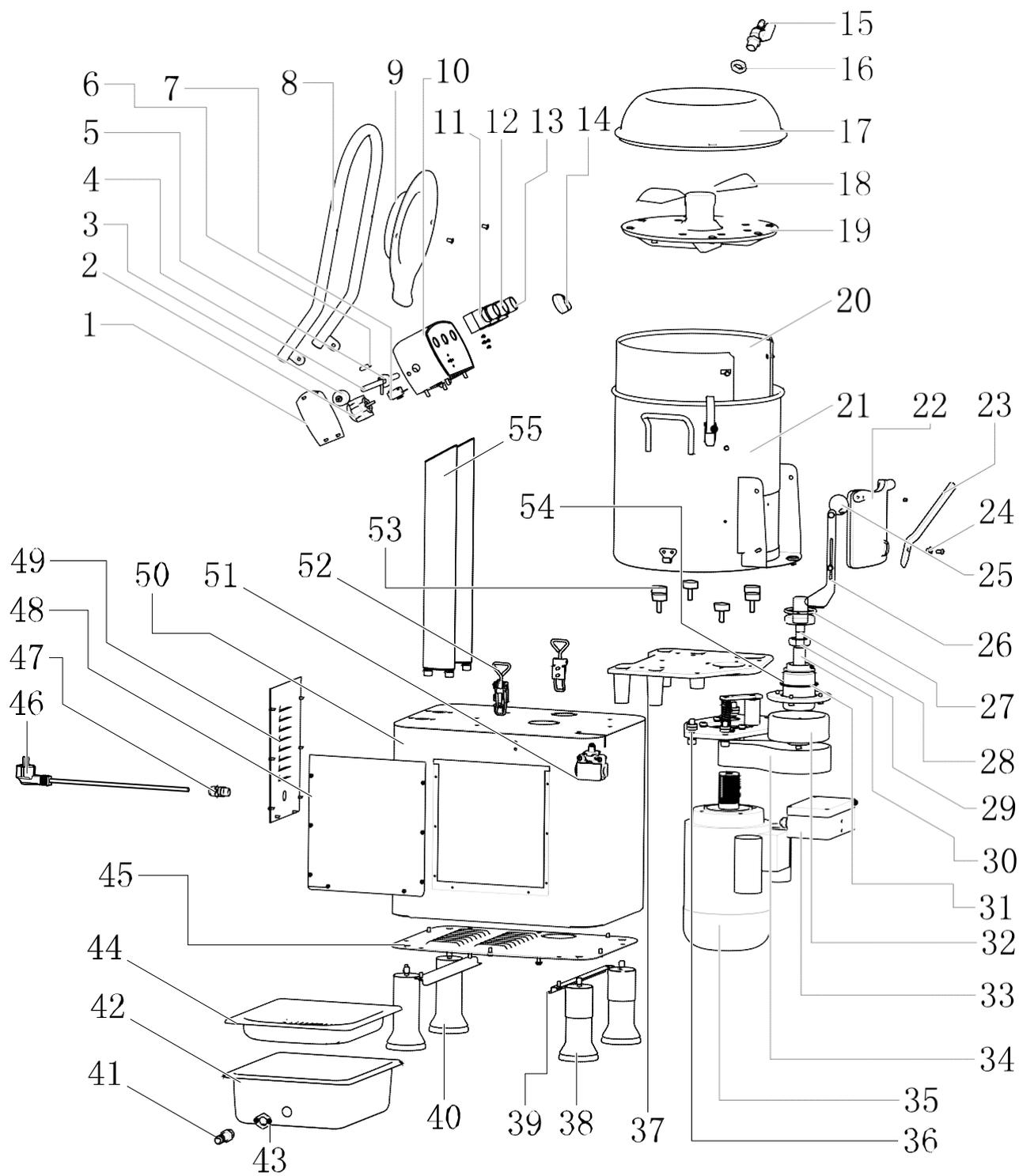
Die getrennte Abfallsammlung dieses Apparates wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Es liegt in der Verantwortung des Nutzers, den Hersteller zu informieren und sich an dessen Abfallbehandlungssystem für getrennte Sammlung zu halten.

Durch das separate Sammeln und Recyceln Ihrer Abfallprodukte helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen, und stellen sicher, dass das Produkt auf gesundheits- und umweltverträgliche Weise entsorgt wird.

KAP. 9 - PROBLEMLÖSUNG BEI UNFÄLLEN ODER AUSFALL DER MASCHINE

WARNUNG: Falls ein Ausfall oder anormaler Betrieb der Maschine auftritt, trennen Sie sie bitte von der Stromversorgung, entfernen Sie die Maschine von ihrem gefährlichen Standort und kontaktieren Sie zu Wartungszwecken das Service Center. BITTE ÖFFNEN SIE DIE

ABDECKUNG NICHT, UM DAS PROBLEM SELBST ZU FINDEN. WARTEN SIE AUF
QUALIFIZIERTES PERSONAL.



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Feste	29	203 Lager
2	Timer	30	Schlauch
3	Distanzstück	31	O-Dichtungsring
4	Armwelle	32	Riemenrad
5	Nocken	33	Schaltkasten
6	Unterlage	34	Keilrippenriemen
7	Armschalter	35	Motor
8	Rundrohr	36	Motorhalterung
9	Glasabdeckung	37	Übersetzungseinheit
10	Schaltkasten	38	Justierbare Fußmatte
11	Knopf (weiß)	39	Trägerstange
12	Knopf (rot)	40	Fußmatte
13	Knopf (grün)	41	Wasserauslass
14	Drehknopf	42	Wasserbehälter
15	Wassereinlassventil	43	Edelstahlmutter
16	Edelstahlmutter	44	Siebgefäß
17	Obere Abdeckung	45	Bodenplatte
18	Rotationsplatte	46	Stromversorgungskab
19	Rotationseinheit	47	Stecker
20	Seitliches	48	Seitenplatte
21	Gefäß	49	Rückseitige Platte
22	Auslass	50	Gehäuse
23	Auslassgriff	51	Verriegelungsschalter
24	Bolzen	52	Verschluss
25	Füllstandsanzeige	53	Pufferschraube
26	Schaltaktor	54	Antriebseinheit
27	Dichtung	55	Rahmen
28	Lagerbaugruppe		