

INHALTVERZEICHNIS

A	ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN	Seite	2
A1	BESCHREIBUNG	Seite	3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite	3
A3	TRANSPORT	Seite	4
A4	ENTPACKEN	Seite	4
B	MONTAGE	Seite	4
C	ALLGEMEINE HINWEISE	Seite	5
D	ANWENDUNG DER MASCHINE	Seite	6
E	REINIGUNG und WARTUNG	Seite	7
F	FEHLERBEHEBUNG	Seite	8
G	DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE	Seite	9
H	ELEKTRISCHE SCHALTPLAN	Seite	12

A ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor sie das Gerät installieren und in betrieb nehmen. Die falsche Installation oder der Austausch der Teile kann zu Schäden der Maschine oder zu Schäden des Personals führen. Für Schäden die durch das nicht beachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlässigkeit oder durch die falsche Installation entstehen, ist der Hersteller nicht verantwortlich. Wenn die Maschine nicht sachgemäß bedient wird, erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie das Handbuch sorgfältig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.
2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgeführt werden. Bitte die Maschine nur von qualifizierte fachpersonal installieren lassen.**
3. Die Maschine darf nur von ausgebildetem fachpersonal bedient werden.
4. Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller zugelassener fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Original-Ersatzteilen.

GEMÜSESCHNEIDER

A1 BESCHREIBUNG

*Diese Maschine ist speziell für den Einsatz in Gross-Küchen entwickelte und konstruierte Gemüseschneider.

Code	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Verpackungs Maße (mm)
CUE20	640x615x1045	60	390x660x1130
CUE50	718X684X1245	70	750X750X1285

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Kapazität (lt)	Kessel Maße (mm)	Leistung (Kw)	Betriebsspannung (V)	Kabel Quer. (mm ²)	Sicherung (A)
CUE20	20	293x293	1,5-2,5	380	5x1,5	32
CUE50	50	400X400	3,5-5,5	380	5X1,5	32

A3 TRANSPORT

*Die Maschine kann mit der Hand transportiert werden. Bitte nicht stossen und nicht Fallen lassen.

A4 ENTPACKEN

*Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften geöffnet werden. Die Metallteile mit dem Lebensmittel in berührung kommen sind aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile sind mit einem Symbol gekennzeichnet.

Kontrollieren sie die Maschine auf Transportschäden und vollständigkeit.

B MONTAGE

*Stellen sie die Maschine auf eine harte und ebene Oberfläche um es vor Kipp- und Strurzgefahren zu schützen.

*Nur die von uns registrierte und lizenzierte oder anerkannte Firmen und Personen dürfen die Geräte installieren und Kundendienst durchführen.

*Der Stromanschluss muss von qualifiziertem und befugtem Personal durchgeführt werden.

*Stellen sie sicher, das die Netzspannung der vom Hersteller angegebenen Betriebsspannung entspricht.












Die Erdung der Maschine muss mit dem Normen und Sicherheitsvorschriften übereinstimmen.

*Die Erdung der Maschine, muss an die nächste Erdungsschiene angeschlossen werden.

*Der Elektrische Anschluss, Haupsicherung und die Lecksicherung sollte mit den geltenden vorschritten und Regeln übereinstimmen.

GEMÜSESCHNEIDER

C ALLGEMEINE HINWEISE

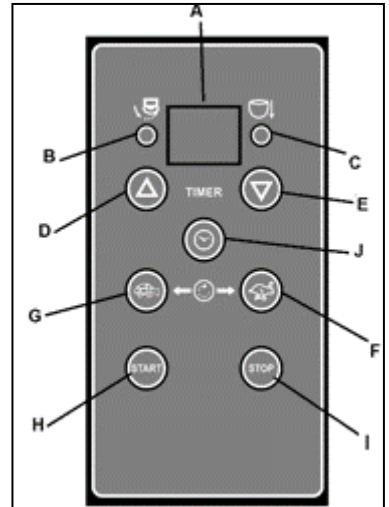
-  *Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumen benutzen.
-  *In Betrieb genommene Gerät, die bewegliche Teile nicht berühren.
-  *Die Maschine bitte nicht neben brennbaren oder explosiven Stoffen stellen.
-  *Die Maschine nicht unnötig im Leeren zustand laufen lassen.
-  *Beachten sie die Kapazität der Maschine.
-  *Benutzen sie bitte mit nötige Sicherheitsbekleidung.
-  *Falls die Maschine brennt oder in flammen aufgeht nicht in Panik geraten,(falls vorhanden) Gasventil oder Elektoschalter ausschalten. Benutzen sie einen Feuerlöcher. Auf keinen fall Wasser benutzen.
-  *Schaden die durch die Fehlende Erdung verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
-  *Beim laufende Gerät sollen Sie ihrem Hand nicht im Kessel rein tun!

D ANWENDUNG DER MASCHINE

*Bedienungstafel:

- A : Digitalanzeige feld.
- B : Deckel offen Warn Signal
- C : Kessel nicht vorhanden Warn Signal
- D-E : Zeit einstell tasten
- F-G : Geschwindigkeit einstell tasten
- H : Start taste
- I : Stop taste
- J : Zeit stillstand taste

CUE20-CUE50



*Bedienung:

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, Messer und Innenfläche mit Feuchtem tuch reinigen.
- Stift der Messer soll in dem kanal vom Welle rein tun.
- Machen Sie den obere Deckel auf und füllen Sie es mit Gemüse.
- Um den Gerät in Betrieb zu nehmen drücken Sie START taste.
- Wenn das Gerät mit 380 V in Betrieb genommen wirdi beim erst in betrieb nahme passen Sie auf das der Gerät in Pfeil richtung arbeitet. Wenn nicht der fall ist, müssen Sie die Phasen im Stecker ändern.
- Wenn sie ware (fest, flüssig) in Laufende Maschine rein tun wollen, sollen sie erst die feste waren zerkeleinern und von dem Abdeckung Lücke rein tun.
- Beim niedrigere geschwindigkeit (G), höheren geschwindigkeit (F) tasten drücken.
- Denn Zeit einstellung können sie mit dazu gehörigen tasten einstellen. Wenn das zeit um ist wird das Gerät anhalten..
- Wenn Sie kein zeit angegeben haben, müssen Sie selber Stop taste drücken.
- Um die Ware zu entleeren müssen Sie erst den Messer abnehmen, dann können Sie mit der hilfe von Kipp arm denn Kessel kipen.
- Wenn Sie die Ware entleert haben, können Sie mit der hilfe von Kipp arm den Kessel aufrecht stähen lassen.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, den Stecker aus Stecken.

E REINIGUNG und WARTUNG

➤ **Nach jeder anwendung erforderlich;**

- Außenfläche des Gerätes, Kessel und Schneidmesser mit einem feuchtem tuch abwischen und später abtrocknen..
- Achten sie darauf, vor dem Reinigen der Maschine dass der Stecker der Maschine ausgesteckt und der Schalter ausgeschaltet ist.
- Benutzen sie bei der Reinigung keine Säure und ähnlich ätzende mitteln.
- Die Maschine nicht mit Wasser waschen. Anderfalls kann Wasser in das Elektro-System dringen und zu einem Kurzschluss verursachen.

➤ **Nach regelmässigen abständen erforderlich;**

- Die Wartung darf nur von eingeschultem und befugtem Personal durchgeführt werden.
- Wartung des Gerätes jedes 15. Tag durchführen.
- Gemüseschneid Maschinen brauchen minimum an Wartung (motor und Kugellager sind geölt).
- Je nach Verwendungshäufigkeit machen Sie den Wartung von Kontaktor, wenn der Maschine vom Netz genommen ist und mit trockenem Luft.
- Wartung von Schneidmesser;
 - Schärfen Sie den Messer mit einem Schärfenstein mit wasser.

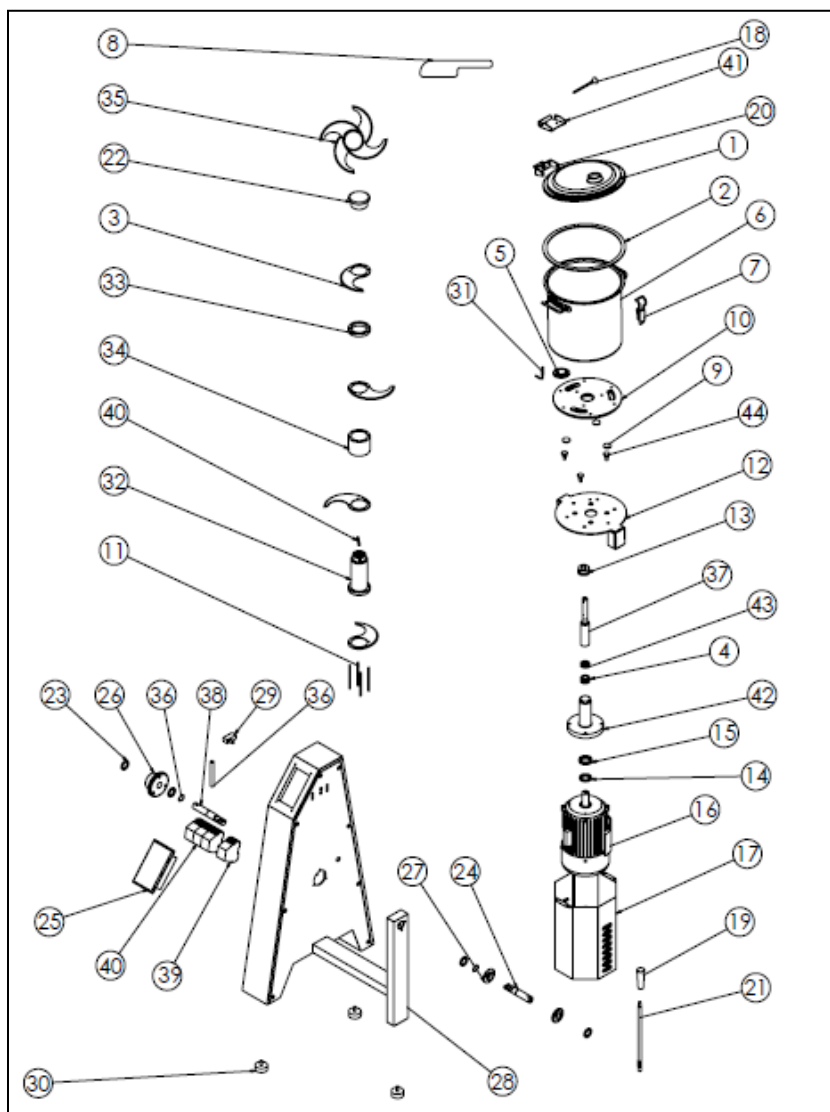
GEMÜSESCHNEIDER

F FEHLERBEHEBUNG

<p>GERÄT FUNKTIONIERT NICHT</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollieren sie ob der Stecker der Maschine gesteckt ist. 2. Überprüfen sie die Stromverbindung. 3. Kontrollieren sie ob der Deckel nicht zu ist.
<p>KOMMT GERÄUSCHE AUS DEM GERÄT</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollieren sie den Messer. 2. Kontrollieren sie ob in der Kessel was geklemmt ist. 3. Wenn die geräusche aus dem Motor kommt, nicht in betrieb nehmen und Kundendienst benachrichtigen.
<p>STILLSTAND DES GERÄTES</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Maschine kann wegen Niederspannung stoppen, in diesem fall die Spannung überprüfen. 2. Wenn es über kapazität ware in Kessel ist da durch kann es auch zum Störung kommen. Wenn es der fall ist ware raus nehmen und den Motor auskühlen lassen.
<p>FEHLER CODE (CUE20 - CUE50)</p>	<p>E3: Kessel ist nicht im sein Platz</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Gemüse nicht in dem gewünschte Qualität geschnitten ist, • Wenn einer der Sicheheits funktionen nicht funktioniert, <ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Gerät nicht in Betrieb nehmen. 	

*** Wenn einer der Störung fortbesteht, Kundendienst kontaktieren .**

G DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE



GEMÜSESCHNEIDER

G DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE

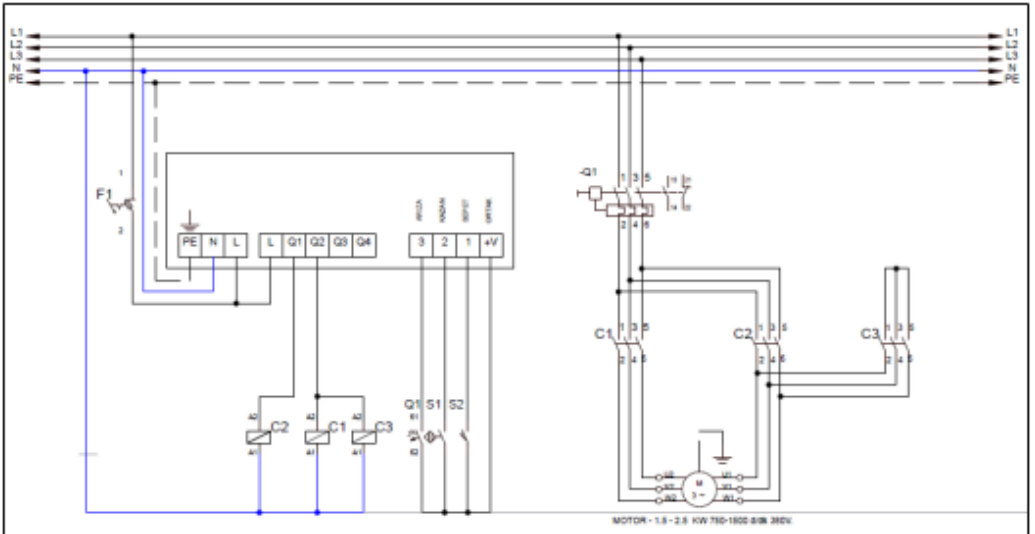
GERAETE CODE: CUE20		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	DECKEL	Y.CUE20.001
2	KESSEL GUMMI	Y.CUE20.002
3	MESSER	Y.CUE20.003
4	KUGELLAGER (4904)	Y.CUE20.004
5	MAGNET	Y.CUE20.005
6	KESSEL	Y.CUE20.006
7	KLINKE	Y.CUE20.007
8	PLASTIK SCHABER	Y.CUE20.008
9	BEHAELTER PLASTIK STÖPSEL	Y.CUE20.009
10	UNTERE BEHAELTER PLASTIK	Y.CUE20.010
11	MESSERBOLZEN	Y.CUE20.011
12	KESSEL PLATTE	Y.CUE20.012
13	PIN GUMMI	Y.CUE20.013
14	FILZ (35X52X10)	Y.CUE20.014
15	FILZ (30X47X7)	Y.CUE20.015
16	MOTOR	Y.CUE20.016
17	MOTOR SCHUTZ	Y.CUE20.017
18	SCHARNIER STIFT	Y.CUE20.018
19	KIPP GRIF GUMMI	Y.CUE20.019
20	SCHARNIERE	Y.CUE20.020
21	KIPP ARM	Y.CUE20.021
22	MESSER HALTER GRIFF	Y.CUE20.022
23	SCHEIBE	Y.CUE20.023
24	KURZE WELLE	Y.CUE20.024
25	PANEEL	Y.CUE20.025
26	GROSSE WELLEHÜLSE	Y.CUE20.026
27	KLEINE WELLEHÜLSE	Y.CUE20.027
28	RAHMEN	Y.CUE20.028
29	SWITCH	Y.CUE20.029
30	FUSS	Y.CUE20.030
31	SENSÖR	Y.CUE20.031
32	ALURAHMEN FÜR MESSER	Y.CUE20.032
33	DÜNNE KLINGENKÖRPER	Y.CUE20.033
34	BREITE KLINGENKÖRPER	Y.CUE20.034
35	MESSER SET	Y.CUE20.035
36	RING (471-25)	Y.CUE20.036
37	MOTOR WELLE	Y.CUE20.037
38	LANGE WELLE	Y.CUE20.038
39	THERMIK	Y.CUE20.039
40	KONTAKTOR 09.30.10	Y.CUE20.040
41	DECKEL SCHARNIERE	Y.CUE20.041
42	UNTERE GUSS GEHAUSE	Y.CUE20.042
43	FILZ (20X37X10)	Y.CUE20.043
44	UNTERE STIFT VON KESSEL	Y.CUE20.044

G DEMONTAGE - ERSATZTEILLISTE

GERAETE CODE: CUE50		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	DECKEL	Y.CUE50.001
2	KESSEL GUMMI	Y.CUE50.002
3	MESSER	Y.CUE50.003
4	KUGELLAGER (6806)	Y.CUE50.004
5	MAGNET	Y.CUE50.005
6	KESSEL	Y.CUE50.006
7	KLINKE	Y.CUE50.007
8	PLASTIK SCHABER	Y.CUE50.008
9	BEHAELTER PLASTIK STÖPSEL	Y.CUE50.009
10	UNTERE BEHAELTER PLASTIK	Y.CUE50.010
11	MESSERBOLZEN	Y.CUE50.011
12	KESSEL PLATTE	Y.CUE50.012
13	PIN GUMMI	Y.CUE50.013
14	FILZ (45*62*10)	Y.CUE50.014
15	FILZ (40*55*10)	Y.CUE50.015
16	MOTOR	Y.CUE50.016
17	MOTOR SCHUTZ	Y.CUE50.017
18	SCHARNIER STIFT	Y.CUE50.018
19	KIPP GRIF GUMMI	Y.CUE50.019
20	SCHARNIERE	Y.CUE50.020
21	KIPP ARM	Y.CUE50.021
22	MESSER HALTER GRIFF	Y.CUE50.022
23	SCHEIBE	Y.CUE50.023
24	KURZE WELLE	Y.CUE50.024
25	PANEEL	Y.CUE50.025
26	GROSSE WELLEHÜLSE	Y.CUE50.026
27	KLEINE WELLEHÜLSE	Y.CUE50.027
28	RAHMEN	Y.CUE50.028
29	SWITCH	Y.CUE50.029
30	FUSS	Y.CUE50.030
31	SENSÖR	Y.CUE50.031
32	ALURAHMEN FÜR MESSER	Y.CUE50.032
33	DÜNNE KLINGENKÖRPER	Y.CUE50.033
34	BREITE KLINGENKÖRPER	Y.CUE50.034
35	MESSER SET	Y.CUE50.035
36	RING (471-40)	Y.CUE50.036
37	MOTOR WELLE	Y.CUE50.037
38	LANGE WELLE	Y.CUE50.038
39	THERMIK	Y.CUE50.039
40	KONTAKTOR 09.30.10	Y.CUE50.040
41	DECKEL SCHARNIERE	Y.CUE50.041
42	UNTERE GUSS GEHAUSE	Y.CUE50.042
43	FILZ (30*42*7)	Y.CUE50.043
44	UNTERE STIFT VON KESSEL	Y.CUE50.044

GEMÜSESCHNEIDER

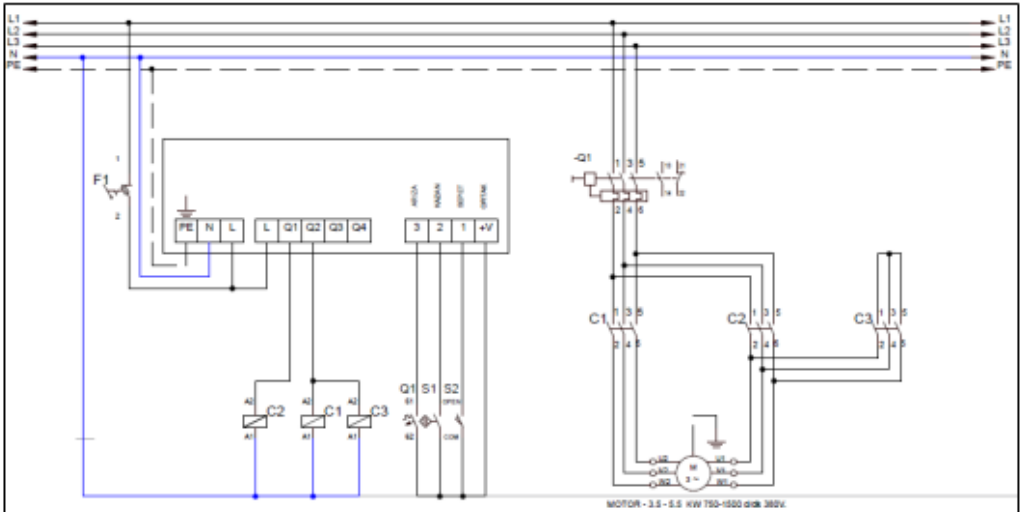
H ELEKTRISCHE SCHALTPLAN



CODE	KW	U/MIN	VOLT
CUE20	1,5/2,5	750/1500	380

Q1	C2	C3-C4	M	S1	S2	F1
Motor Schutz Termik	1.Speed Kontaktor	2.Speed Kontaktor	Motor	Korp Magnet- sensor	Kessel Magnet- sensor	Bedienungs- Tafel 1X4A

H ELEKTRISCHE SCHALTPLAN



CODE	KW	U/MIN	VOLT
CUE50	3,5/5,5	750/1500	380

Q1	C2	C3-C4	M	S1	S2	F1
Motor Schutz Termik	1.Speed Kontaktor	2.Speed Kontaktor	Motor	Korp Megnet-sensor	Kessel Magnet-sensor	Bedienungs-tafel 1X4A