"CUOCOJET"
GROENTE SNIJMACHINE
INSTRUCTIES EN ONDERHOUDSHANDBOEK



*415.010

INHOUD 2

INTRODUCTIE 3

HOOFDSTUK 1 ALGEMENE INFORMATIE 4

Identificatie van de machine 4
Technische eigenschappen 4
Gebruik van de machine 4
Apparatuur en speciale accessoires 4
Elektrische bedrading 4
Waarschuwingen en instructies met betrekking tot de veiligheid 4
Geluidsniveaus 4

HOOFDSTUK 2 DE MACHINE INSTALLEREN 5

Locatievereiste voor de installatie 5

HOOFDSTUK 3. DE MACHINE KLAARMAKEN OM TE GEBRUIKEN 6

De machine uitpakken 6
Plaatsen en klaarmaken voor gebruik 6
Het installeren van gedemonteerde onderdelen 6

HOOFDSTUK 4 DE MACHINE GEBRUIKEN 7

Beschrijving van de bedieningsknoppen (fig.4) 7
De machine inschakelen 7
De machine reinigen 7

HOOFDSTUK 5 ALGEMEEN ONDERHOUD 8

Onderhoud 8
Problemen oplossen 8
De machine opslaan 8

INTRODUCTIE

De speciale gereedschappen of instrumenten die bij de machine worden geleverd, zijn ontworpen en geleverd in overeenstemming met de wettelijke vereisten en veiligheidsstandaarden die van toepassing zijn in de diverse importerende landen.

Dimensionele tekeningen en foto's dienen als voorbeelden en referentie punt om de tekst begrijpelijker te maken.

Als gevolg van voortdurende inspanningen om haar producten te ontwikkelen, te updaten en te verbeteren, behoudt de Fabrikant zich het recht voor om afmetingen, structurele of esthetische eigenschappen van de machine en de accessoires te wijzigen en variaties in de technische eigenschappen of het ontwerp van enig primair onderdeel of instrument aan te brengen.

Bovendien behoudt de Fabrikant zich het recht voor om de productie en levering van de machine, de reserveonderdelen en accessoires op te schorten, en met betrekking tot een dergelijke actie is de Fabrikant niet aansprakelijk en in geen enkel geval verplicht tot voorafgaande kennisgeving aan personen of organisaties.
Technische eigenschappen, afmetingen, prestaties, geleverde apparatuur en andere gegevens die in dit document zijn vermeld, worden slechts als voorbeeld gegeven. Deze gegevens zijn niet bindend en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

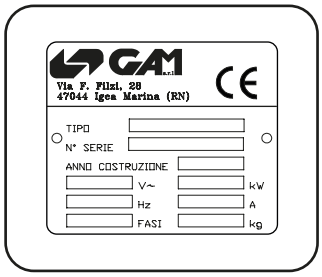


Figure 1

A - Vergrendelknop
B - Grote ovalen inlaat om groenten in te doen
C - Pers handgreep
D - Stamper voor de kleine inlaat
E - Handgreep van de stamper
F - Schijfbeschermkap
G - Bedieningspaneel
H - Tuit

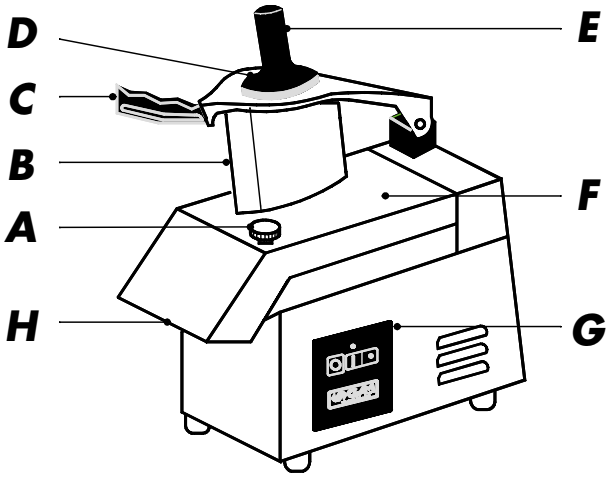


Figure 2

HOOFDSTUK 1 ALGEMENE INFORMATIE

IDENTIFICATIE VAN DE MACHINE
Deze instructies voor gebruik en onderhoud hebben betrekking op het volgende apparaatmodel:

"CUOCOJET" GROENTE-SNIJMACHINE
Een apparaat ontworpen voor het snijden van alle soorten groente, uitsluitend bedoeld voor gebruik met voedingswaren. Op basis van het ontwerp en de functies, kan de machine in elke workshop worden geïnstalleerd en voor commerciële doeleinden worden gebruikt. De machine is echter niet ontworpen voor industrieel gebruik.

FABRIKANT:
Het typeplaatje is op de achterkant van het apparaat aan de linkerkant aangebracht, dichtbij de aansluiting van het netsnoer. Op het typeplaatje staan de volgende gegevens vermeld:

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Gemiddelde productiecapaciteit	ongeveer 200 kg/uur
Bedrijfsspanning	240-415V AC - 50 Hz
Geschikt voor: 1 fase	240V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 3.5A
Geschikt voor: drie-fase 230	240V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 1.8A
Geschikt voor: drie-fase 400	415V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 1.0A
Netto gewicht	20 kg
Gemiddeld geluidsniveau	58 dB (A)
Totale afmetingen	(lengte/diepte/hoogte) 23,5 x 52,5 x 57,0 cm
Afmetingen verpakking	(lengte/diepte/hoogte) 32,0 x 60,0 x 53,0 cm
Totaal gewicht	22 kg

GEBRUIK VAN DE MACHINE
Dit apparaat is een hoogwaardige snijmachine geschikt om alle soorten groente te hakken.

APPARATUUR EN SPECIALE ACCESSOIRES
Bij het basismodel van de machine worden de volgende gereedschappen en materialen meegeleverd:
- 1 uitstootschijf met hoge ribbels - Nr. 7 in opengewerkte tekening
- 1 uitstootschijf met lage ribbels - Nr. 7 in opengewerkte tekening
- 1 groentepers (stamper) - Nr. 38 in opengewerkte tekening
- 1 reserveonderdelencatalogus met opengewerkte tekening
- 1 instructie en onderhoudshandleiding
- 1 garantiecertificaat (dient door de leverancier te worden gevalideerd), en binnen 8 dagen na aankoop aan de Fabrikant te worden geretourneerdr

De hierboven genoemde veiligheidsmaatregelen en apparaten voldoen aan de voorgeschreven standaarden in de Europese richtlijnen EEC 89/392 - 94/44 - 93/68.

ELEKTRISCHE BEDRADING
De elektrische bedrading van het apparaat is ontworpen volgens de technische richtlijnen in CEI EN 60204-1 CEI 44- 6 hoofdstuk 1364, welke refereren aan elektrische uitrusting van machines cf. Deel 2 - Aanwijzing van de onderdelen en voorbeelden van tekeningen, schema's, tabellen etc.
Een exemplaar van dit document is meegeleverd als een aanhangsel in deze gebruiksaanwijzing.

WAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID
Lees de volgende waarschuwingen aandachtig door. Personen die deze machine gebruiken, dienen de inhoud te hebben gelezen en deze terdege te hebben begrepen.

WAARSCHUWINGEN ALLEEN ELIMINEREN HET RISICO OP GEVAAR NIET

Vergeet niet dat instructies en waarschuwingen geen vervanging kunnen zijn van industriële veiligheidsvoorschriften en slechts een back-upmaatregel zijn, om bedieners eraan te herinneren de voorschriften te respecteren en te allen tijde na te leven.

HET NIET OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN EN ONJUIST GEBRUIK VAN DE MACHINE KAN LEIDEN TOT LETSEL BIJ DE GEBRUIKER

GELUIDSNIVEAUS
Gemiddelde waarden gemeten op de plek waar het apparaat meestal wordt gebruikt volgens DIN 45635/a.
Geluidsniveau ingeschakeld 53 dB(A)
Geluidsniveau tijdens gebruik 65 dB(A)

HOOFDSTUK 2 DE MACHINE INSTALLEREN

LOCATIEVEREISTE VOOR DE INSTALLATIE

De machine hoeft niet aan het werkblad of de vloer te worden verankerd. Plaats de machine op de meest passende wijze op de gekozen plaats van gebruik. Houd rekening met de afmetingen van de machine zelf bij het kiezen van de locatie en het soort te verwerken producten, en laat voldoende ruimte over voor de bediener of één persoon om vrijelijk rond de machine te bewegen.
Alle steunvoeten onder de basis dienen op een stevig, stabiel, vlak en waterpas oppervlak te staan.
In de nabijheid van de machine dient op een bereikbare plek een voorziening voor de distributie van netspanning voorzien van een geschikt stopcontact met schakelaar/ limiter bij voorkeur tevens uitgerust met aardlekschakelaar en thermische beveiliging te zijn geplaatst.
De plek waar de machine wordt gebruikt dient zodanig verlicht te zijn dat gemakkelijk met de machine kan worden gewerkt. Plaatsing van de machine op locaties die te donker zijn of waar fel of excessief licht u waarschijnlijk zal storen wordt afgeraden.
Zorg ervoor dat niets op de machine kan vallen of de ventilatiesleuven kan blokkeren. Dit kan tot oververhitting leiden met risico's en gevaar voor de bediener en zou waarschijnlijk de machine zelf ook beschadigen.
Voor het specifieke doel waar de machine voor wordt gebruikt dient in de omgeving een laag stofgehalte te zijn. **Het niveau dient 0,03 g/cu.m (0.0012 oz/cu. M) niet te overschrijden.**
De omgevingstemperatuur dient onder de volgende omstandigheden binnen de aangegeven grenzen te blijven:

Ambient temperature must not exceed the following limits in the conditions given:
Temperatuur tijdens normale bediening:
Minimum 0° C Max + 35°C
Minimum 32° F Max + 95°F
Temperatuur bij opslag:
Minimum -15° C Max + 65°C
Minimum -6.8°F Max +149°F
Relatieve luchtvochtigheid:
Max 80% bij omgevingstemperatuur van 20°C (68°F)
Relatieve luchtvochtigheid:
Max 50% bij temp. van 20°C tot 60°C (68°F tot 140° F)
Hoogte van de plek van gebruik:
Max 1,000 m (305 ft) a.s.l.
Voor installatie boven 1.000 m dient speciale elektrisch apparatuur te worden geïnstalleerd.

HOOFDSTUK 3. DE MACHINE KLAARMAKEN OM TE GEBRUIKEN

DE MACHINE UITPAKKEN

De machine is verpakt in een sterke kartonnen doos. Open deze doos vanaf bovenkant, zoals aangegeven op de verpakking met de pijl. Verwijder de anti-impactmaterialen en til de machine op, terwijl u de machine met beide handen aan de onderkant vasthoudt. Haal de beschermende nylon verpakking van de machine en reinig de buitenkant van de machine alvast met een zachte, droge doek.

PLAATSEN EN KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

Verplaats de machine naar de plek waar hij gebruikt gaat worden. Houd rekening met de afmetingen en de afmetingen van de bakken voor de te verwerken producten en voor de verwerkte producten en zorg voor voldoende bewegingsruimte rondom de machine.
De basis dient op een stabiel, vlak en waterpas oppervlak te worden geplaatst. De machine hoeft niet aan het ondersteunende oppervlak te worden verankerd.

HET INSTALLEREN VAN GEDEMONTEERDE ONDERDELEN

Om het verpakken en vervoeren te vergemakkelijken, zijn bepaalde onderdelen van de machine zijn gedemonteerd meegeleverd. In de fabriek zijn echter voor de verzending tests uitgevoerd om te controleren of deze goed functioneren nadat deze zijn geïnstalleerd.
Om deze onderdelen te installeren, gaat u als volgt te werk:

- Houd de pershendel vast en trek deze naar boven (C fig.2)
- Draai de knop (A fig.2) een halve slag totdat u een klik hoort en de vrijgekomen knop gedeeltelijk naar buiten komt.
- Til het deksel met beide handen op (F fig.2)
- Installeer eerst een uitstootschijf (met hoge ribbels of met lage ribbels volgens de vereisten in tabel 2).
  Zorg ervoor dat de aandrijfpennen op de hub op de juiste wijze in de gaten in de schijf zijn gestoken.

OPMERKING: de uitstootschijf <u>DIENT ALTIJD TE WORDEN GEÏNSTALLEERD</u> zodat de schijven in de juiste positie kunnen werken.

Indien u werkzaamheden uitvoert die slechts één schijf vereisen, plaatst u één roterende schijf boven de uitstootschijf.
Indien u werkzaamheden uitvoert die simultaan gebruik van twee schijven vereisen (Tabel 1). Plaats de volgende instrumenten in de volgorde hieronder:

1° - Uitstootschijf (met hoge of lage ribbels)
2° - Vast raster
3° - Roterende schijf

VOOR OPTIMAAL GEBRUIK VAN ALLE SOORTEN ROTERENDE SCHIJVEN EN, INDIEN VEREIST, SIMULTAAN GEBRUIK VAN SCHIJVEN MET VASTE RASTERS, ZIE TABEL 1, WAARIN ALLE MOGELIJKE FUNCTIONËLE COMBINATIES STAAN VERMELD.

SCHEMA DI ACCOPPIAMENTO DISCHI
COMBINATIONS OF DISKS
SCHEIBENKOMBINATIONSSCHEMA

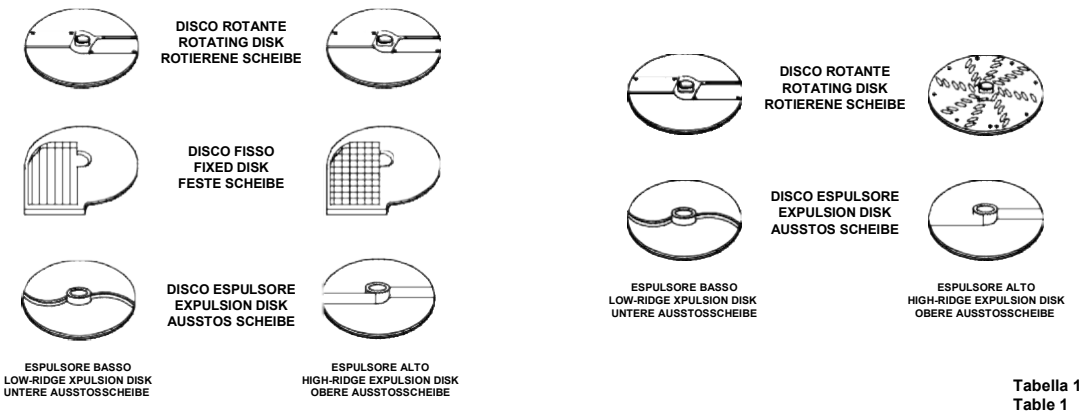
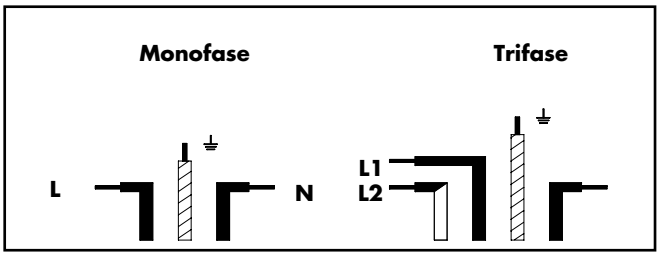


Tabella 1
Table 1
Tabelle1

HOOFDSTUK 4 DE MACHINE GEBRUIKEN

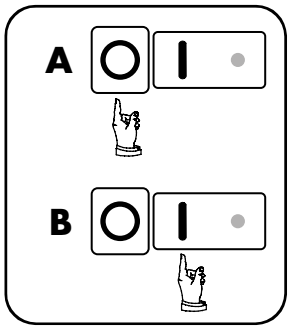
Figure 3



BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN (FIG.4)
Het bedieningspaneel bevindt zich aan de rechterkant van de machine en is uitgerust met de volgende schakelaars:

A - Drukknop voor STOP (OFF). Wanneer deze knop wordt ingedrukt, stopt de motor.
B - Drukknop voor START (ON). Wanneer deze knop wordt ingedrukt, schakelt de machine aan en blijft deze draaien.

Figure 4



DE MACHINE INSCHAKELEN
Plaats de schijven zoals vereist voor de door de machine uit te voeren werkzaamheden.
Zorg ervoor dat de combinaties correct zijn door tabel 1 te raadplegen.
1. Druk op de startknop (A fig.4)
2. Houd de pershendel (C fig.2) vast, til deze op en houd deze opgetild.
3. Voer de te verwerken (transformeren) groente in via de grote ovalen inlaat (B fig.2).
4. Laat de pershendel geleidelijk zakken en geef lichte druk om de beste resultaten te verkrijgen zonder het overbrengingsmechanisme onnodig te belasten. Wanneer de pershendel niet meer verder kan bewegen, tilt u deze op en herhaalt u de handelingen zoals hierboven beschreven vanaf punt 2 totdat de werkcyclus is voltooid. Om ronde plakjes te maken bij het snijden van groente met een bijna cilindrische vorm zoals wortelen, komkommers, courgettes enz., voert u de groente in de kleine ronde inlaat en gebruikt u de pers (stamper instrument) (D fig.2). Naar beneden duwen zonder veel kracht te gebruiken. Herhaal deze cyclus zoals beschreven totdat het werk klaar is.

DE MACHINE REINIGEN
N.B. Alvorens de machine te reinigen, zet u de aan/uitschakelaar van de machine op 0 (ZERO) en verwijdert u de stekker voorzichtig uit het stopcontact. Zorg ervoor hierbij niet aan het netsnoer te trekken.
Draag beschermende, vijfvingerige handschoenen om uw vingers te beschermen tegen snijwonden veroorzaakt door het afstellen van de scherpe snijschijven. Vergrendel de knop (A fig.2) en verwijder de schijfbeschermkap (F fig.2).
Haal de schijven voorzichtig uit de machine en was deze grondig door deze in warm water onder te dompelen.
Gebruik een groenteborstel om ze goed schoon te maken. Zorg dat de schijven elkaar niet raken daar dit tot schade aan de messen kan leiden.
Maak alle bewegende onderdelen van de machine schoon met een spons met een kleine hoeveelheid huishoudelijk reinigingsmiddel (bedoeld voor hygiëne bescherming). Herhaal dit indien noodzakelijk tot bevredigend resultaat is verkregen.
Verwijder eventuele resterende reinigingsmiddelen met een echt schone, licht vochtige doek/ spons, die daarbij vaak in warm stromend water wordt afgespoeld.
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of producten/crèmes voor het verwijderen van kalkaanslag.
Geen oplosmiddelen of verdunners gebruiken. Resterende sporen van deze producten kunnen de in de machine bewerkte levensmiddelen verontreinigen. Gebruik geen synthetische schuurmiddelen of staalwol die de oppervlakken van de machine kunnen beschadigen en lelijke vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

HOOFDSTUK 5 ALGEMEEN ONDERHOUD

ONDERHOUD

De machine is met grote zorgvuldig geassembleerd en is uitgerust met hoogwaardige onderdelen zoals de permanent gesmeerde rollagers in het overbrengingsmechanisme en de motor en een speciale transmissieriem. Dankzij deze eigenschappen zijn de uitstekende prestaties van de machine gewaarborgd met de garantie van een levensverwachting die ongeëvenaard is voor elk soortgelijk product. Daarom heeft de machine geen onderhoudsprocedure, smering of periodieke afstelling nodig.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Indien u op de startknop (A fig.4) of 'pulse-bediening ' startknop (B fig.4) drukt en de machine niet opstart, gaat u als volgt te werk:

- Zorg ervoor dat er spanning op het net staat en controleer of het stopcontact ook spanning heeft.
- Controleer of de thermische beveiliging en aardlekschakelaar niet zijn geactiveerd en dat de bedieningsknoppen in de juiste positie staan.
- Voer een eenvoudige test uit op beide apparaten door op de betreffende knoppen te bedienen.
- Druk nogmaals op de startknop van de machine.

Indien de machine nog steeds niet opstart, dient een onderhoudstechnicus te worden geraadpleegd. De technicus dient bovengenoemde apparaten opnieuw te testen en de conditie van de zekering die wordt gebruikt om het circuit van de machine te beveiligen te controleren. De zekering bevindt zich op de interfacekaart in de machine. Indien u constateert dat de machine niet correct functioneert, dient u de machine onmiddellijk uit te schakelen en los te koppelen van het stroomcircuit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen. Raadpleeg een geautoriseerde dealer, een gespecialiseerd technicus of neem rechtstreeks contact op met de fabrikant. De gebruiker dient niet zelf te proberen de machine te repareren.

De Bouwer aanvaardt geen verantwoordelijkheid, niet nu en niet in de toekomst, met betrekking tot schade aan personen of de omgeving die veroorzaakt kunnen worden door het zelf proberen te repareren van de machine en in het bijzonder van de veiligheidssystemen en apparaten door de gebruiker of door personen die niet uitdrukkelijk door ons zijn geautoriseerd.

DE MACHINE OPSLAAN - WAT TE DOEN ALS DE MACHINE GEDURENDE LANGE PERIODES NIET WORDT GEBRUIKT

Indien de machine langdurig niet wordt gebruikt, dient de machine grondig te worden gereinigd.
Bescherm de machine tegen stof met een schone, droge doek. Bedek de machine niet met plastic zakken of doeken van synthetisch materiaal daar dit tot schimmel en condensvorming kan leiden.