

"CUOCOJET" VEGETABLE-CUTTING MACHINE MANUAL



EMGA

***415.010**

1	PURPOSE AND CONTENT OF THE MANUAL	32
1.1	Symbols	32
1.2	Illustrations.....	32
1.3	Purpose of the Manual.....	32
1.4	Preservation.....	33
1.5	Updating the Manual.....	33
2	GENERAL DIRECTIONS	34
2.1	Manufacturer's data	34
2.2	Limits of liability.....	34
2.3	Identification plate.....	34
2.4	Definition of the operator.....	35
2.5	Warranty	35
2.6	Machine certificate.....	35
3	TECHNICAL FEATURES	36
3.1	Description of the machine	36
3.1.1	<i>Recommended use</i>	36
3.1.2	<i>Description of components</i>	36
3.1.3	<i>Dimensions</i>	37
3.2	Technical data.....	37
3.3	Disposal	37
3.4	Standard supply	38
3.4.1	<i>Disk and grills</i>	38
4	GENERAL SAFETY RULES	40
4.1	Workplace	40
4.2	Machine airborne noise.....	40
4.3	Risks residues.....	40
4.4	Personal Protective Equipment (PPE).....	41
4.5	General precautions.....	41
4.6	Electrical hazards.....	42
4.7	Operator safety	42
4.8	Safety signs	43
4.9	Safety devices.....	43
4.9.1	<i>Safety device checks</i>	43
5	INSTALLATION	44
5.1	Transport and assembly	44
5.1.1	<i>Packaging dimensions</i>	44
5.1.2	<i>Package contents</i>	44
5.2	Reception.....	44
5.2.1	<i>Lifting and handling the machine</i>	45
5.3	Workplace	45
5.4	Installation.....	46
5.4.1	<i>Electrical connection</i>	46
5.5	First cleaning.....	46
5.6	Preliminary checks.....	46
5.7	Storage	46
6	OPERATION AND USE	47
6.1	Description of control panel	47
6.2	Preliminary checks.....	47
6.3	Operator's station	47
6.4	Starting up for the first time.....	47
6.5	Start-up	48
6.6	Insertion and removal of cutting tools	49

6.7	Machine start-up	50
6.7.1	<i>Checks to be performed in case of start-up problems</i>	51
6.8	Stopping procedure.....	52
7	MAINTENANCE AND CLEANING	52
7.1	Machine maintenance.....	52
7.1.1	<i>Scheduled maintenance operations</i>	52
7.2	Cleaning.....	53
7.2.1	<i>Cleaning sheet in accordance with HACCP procedure</i>	55

1 PURPOSE AND CONTENT OF THE MANUAL

1.1 Symbols

For the safety of persons and property, special symbols have been used in the preparation of this documentation to focus attention from time to time on hazardous conditions, warnings or relevant information:



DANGER!

Danger with risk of injury or death.

Accident prevention regulations for the operator.

PAY CLOSE ATTENTION TO THE TEXT BLOCKS INDICATED BY THIS SYMBOL.



ELECTRICAL HAZARD!

Danger with risk of injury or death.

Accident prevention regulations for the operator.

PAY CLOSE ATTENTION TO THE TEXT BLOCKS INDICATED BY THIS SYMBOL.



ATTENTION

Possible damage to the machine and/or its components.

Pay attention.



WARNING

Warning or note on key functions or useful information related to the current operation.



POWER CUT-OFF!

It is compulsory to disconnect the electrical power supply before working on the machine. PAY THE UTMOST ATTENTION TO THE TEXT BLOCKS INDICATED BY THIS SYMBOL.

1.2 Illustrations

The illustrations in this publication are current as of the date of issue.

Due to continuous technical or commercial updates, components whose external shape may differ from that illustrated may be fitted to the machine covered by this manual, while retaining the functionality and adjustability of the components illustrated.



WARNING

The illustrations are purely indicative and may show the machine with the protective devices removed for better understanding.

1.3 Purpose of the Manual



WARNING

This document has been prepared in accordance with the regulations in force at the time of its publication.

The purpose of this manual is to provide the Customer with all the information necessary to use and operate the machine correctly, independently and safely.

The manual contains information regarding safety, technical aspects, operation and maintenance of the CUOCOJET-COLOSSEO machine. The Instructions for Use are an integral part of the machine and must accompany it throughout its useful life, until it is scrapped. Keep the Instructions for Use in an accessible place near the machine and known to all Operators.



ATTENTION

Read this manual carefully and comply scrupulously with the indications described before any use, check and operation to be carried out on the machine.

Prevent the use of the machine by operators who are not familiar with the prescriptions contained in the instructions.

The correct use and the correct maintenance of the machine contribute to the good functioning and a longer life cycle of the machine.

In case of doubt or for information, contact the nearest service center or contact the Minerva Omega Group S.r.l. after-sales service directly.

1.4 Preservation

The manual must be stored with care and in the immediate vicinity of the machine, must be accessible and known to all operators, protected from liquids and anything else that may affect its readability, and **must be available for consultation at any time**.
The manual and the Declaration of Conformity are an integral part of the machine and, therefore, must accompany it throughout its life cycle.

Minerva Omega Group S.r.l. non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti ecc. dovuti alla non conoscenza o alla non applicazione delle norme contenute nelle presenti Istruzioni.

Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o per l'installazione di accessori non autorizzati.

If the manual is lost or illegible, request a copy from **Minerva Omega Group S.r.l.**



WARNING

This document must be handed over to any subsequent owner of the machine.

1.5 Updating the manual

The information, descriptions and illustrations contained in this manual reflect the state of the art at the time the machine was marketed. The Manufacturer, in its constant efforts to improve its products and/or for market reasons, reserves the right to make changes to the machines at any time for technical or commercial reasons without prior notice and without entitling the Buyer to terminate the contract. In the event that, due to modifications to the machine installed at the Customer's premises, it becomes necessary to supplement, modify and/or update the contents of this manual, it will be the responsibility of the Manufacturer to provide the updated and revised chapters. It is the responsibility of the user, following the indications accompanying the updated documentation, to replace all copies held with those of the new revision level.

2 GENERAL DIRECTIONS

2.1 Manufacturer's data

MINERVA OMEGA GROUP S.r.l.

	Via del Vetraio, 36 40138 Bologna - Italy
	+39 051 530174
	+39 051 535327
	laminerva@laminerva.it
	www.minervaomegagroup.com

2.2 Limits of liability

The Manufacturer is responsible for the machine in its initial configuration.

The use of non-original spare parts, modification of the machine, installation of any accessory equipment not supplied or authorised, and maintenance operations not carried out in compliance with the manual exempt the Manufacturer from any liability for injury or damage to persons or property.

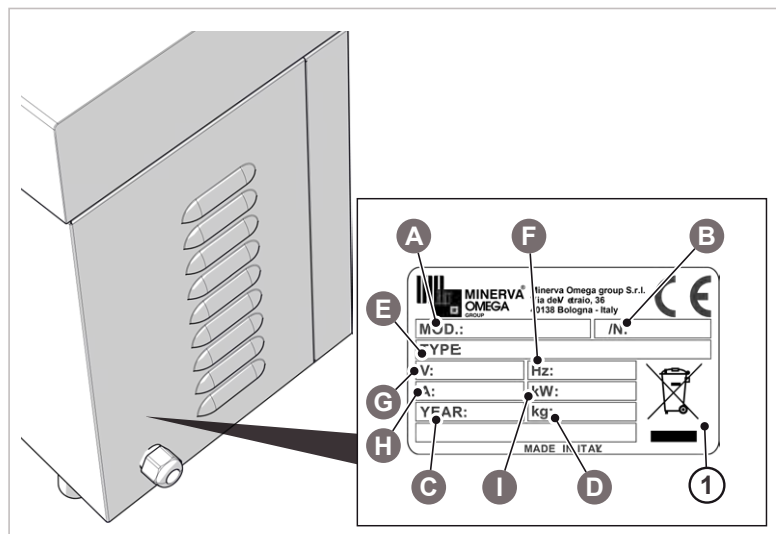
The Manufacturer declines all liability for damage to persons or things caused by:

- improper use of the machine;
- total or partial disregard of the instructions provided;
- non-compliant use of the machine with respect to the regulations in force;
- use not in compliance with national laws on safety and accident prevention;
- tampering with even a single part of the machine;
- incorrect installation and/or connection to the intended power sources;
- use of non-original spare parts.

2.3 Identification plate

On the machine is applied a plate (1) that shows the identification data essential for any kind of request for assistance and/or spare parts by the Customer including

- model;
- serial number
- year of construction
- weight;
- type of machine;
- mains frequency in Hertz (Hz);
- nominal voltage in Volts (V);
- Rated current in amperes (A);
- Rated power in kilowatts (kW).



WARNING

DO NOT remove, relocate or replace the identification plate with the Identification plate from another machine.

DO NOT change the data on the identification plate.

DO NOT clean the identification plate with any object that might make the data illegible.

2.4 Definition of the operator

Depending on the task (transport, lifting, installation, maintenance, etc.) the operator must possess a minimum level of competence (qualification) to be able to safely perform the task required of him.



OPERATOR

Properly trained personnel to operate, adjust, perform routine maintenance, and clean the machine.



SPECIALIZED PERSONNEL

Technical personnel who have acquired specific skills on the machine, both mechanical and electrical, and are able to mechanical and electrical, and is able to

- transport
- install
- test
- instruct
- intervene to solve problems and malfunctions.



ATTENTION

Operations or maneuvers performed with limited knowledge of machine operation could compromise operator safety and/or damage the machine.



DANGER!

Operations that represent a potentially hazardous situation for operators are highlighted by the symbol shown opposite.

2.5 Warranty



WARNING

The commercial warranty issued by the seller is valid for a period of **12 months**.
Se la dichiarazione di conformità viene smarrita, richiederne una copia al Costruttore.

- The warranty (See paragraph "9 Warranty Certificate"). is subject to the Manufacturer's receipt of a fully completed warranty certificate, with particular reference to the machine model and serial number.
- The Warranty entitles the Manufacturer to replace free of charge any mechanical component found to be defective upon examination by the Manufacturer. Transport costs for delivery/redelivery shall be borne by the Customer.
- Normal wear and tear components and electrical components are excluded from the Warranty.
- Repairs carried out.

The warranty is valid only if the following conditions are met:

- J)** the installation and start-up must be performed by the Technical Assistance Service of the dealer authorized by the Manufacturer.
- K)** Use must comply with the instructions in this manual.
- L)** No indemnity may be claimed for "consequential damage and any loss of profit".

The warranty is void

- 1) for improper use of the machine.
- 2) Total or partial non-compliance with the instructions provided;
- 3) For failure to comply with points **A** and **B**.
- 4) If the machine is subjected to operation with Voltage variations not between 95% and 105% of the Nominal value (Standard CEI 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).
- 5) If the machine is:
 - cleaned with water jets, steam or water mist;
 - placed in a refrigerated environment (cold rooms, display cases and similar). See paragraph "4.1 Working environment".
- 6) If the machine is damaged by external causes (falls, shocks, etc.).
- 7) If the machine is tampered with by unauthorized personnel.
- 8) If original spare parts are not installed on the machine.

2.6 Machine certificate

The CE Machine certificate, supplied together with the machine in this manual, is the document with which the Manufacturer certifies, under his own responsibility, that he has complied with the necessary European Directives, Standards and Technical Specifications (indicated in the Declaration itself) so that the machine complies with the essential requirements for marketing and use in the European Union.

The Machine certificate must be considered an integral part of the machine and must accompany it until it is scrapped.

3 TECHNICAL FEATURES

3.1 Description of the machine

The CUOCOJET vegetable cutter cuts fruit and vegetables into slices, cubes and sticks. Draws and cubes mozzarella cheese. It grates hard cheeses, bread, shelled hazelnuts/almonds and chocolate.

The body, lid and lever are made of aluminum.

Components are made of materials suitable for food contact and are easily disassembled for quick cleaning.

3.1.1 Recommended use

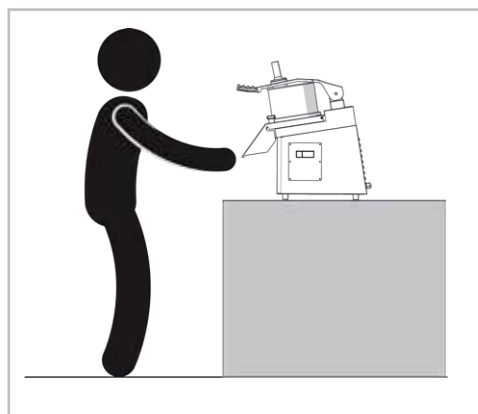
The machine is built to process vegetables (excluding leaf vegetables) and hard cheeses by means of cutting discs suitable for the type of processing and size required.

Moreover, the machine can grate bread, dried fruit, shelled hazelnuts/almonds, chocolate and seasoned cheeses.

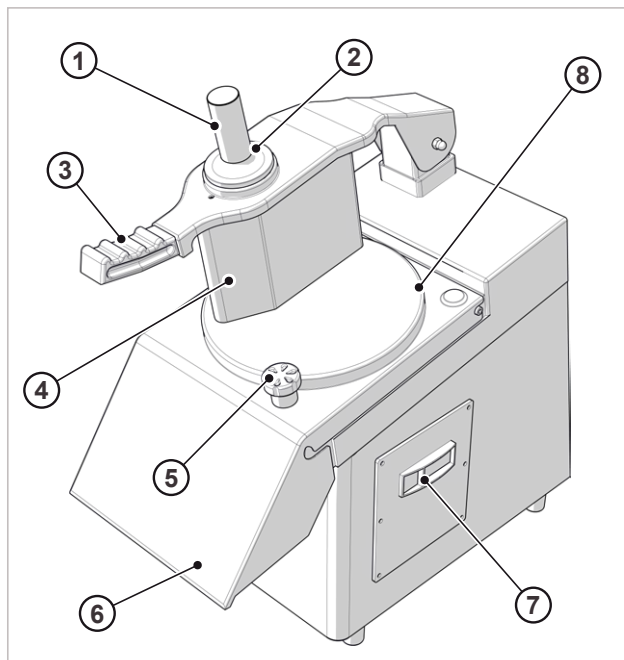
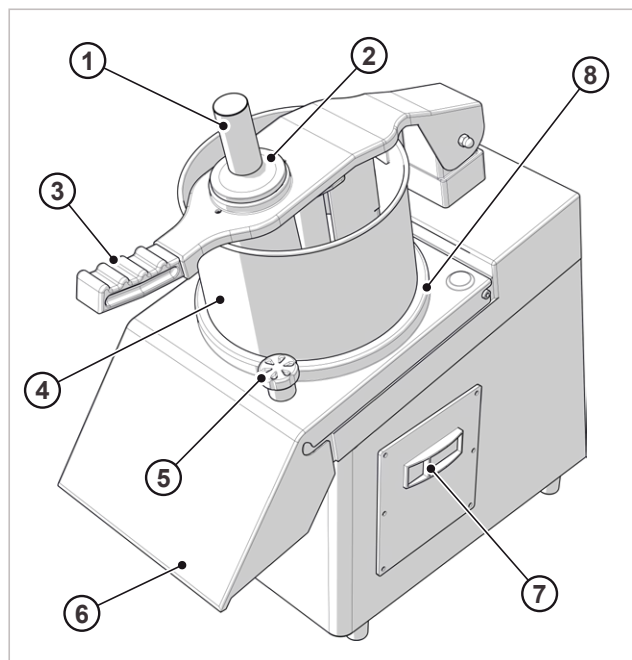


ATTENTION

- Any use other than that indicated is to be considered as not intended and may cause damage to the machine and the operators. It is advisable to always use only the accessories supplied.
- The machine must always be operated by a single operator. To use the machine in safety conditions the operator must respect the working and control position shown in the figure.



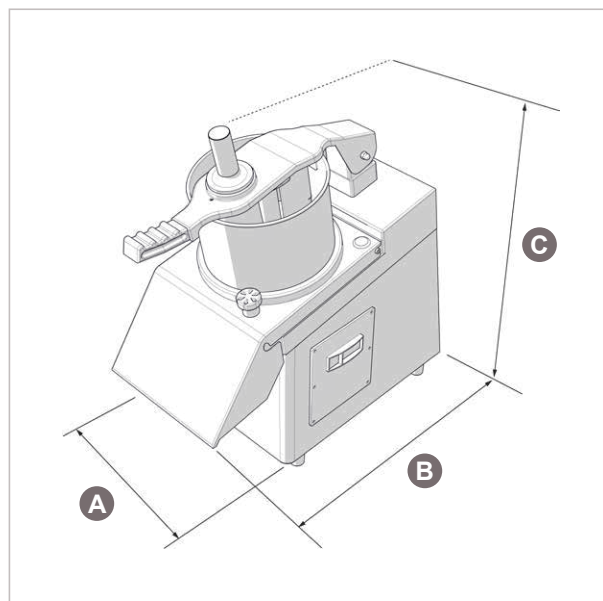
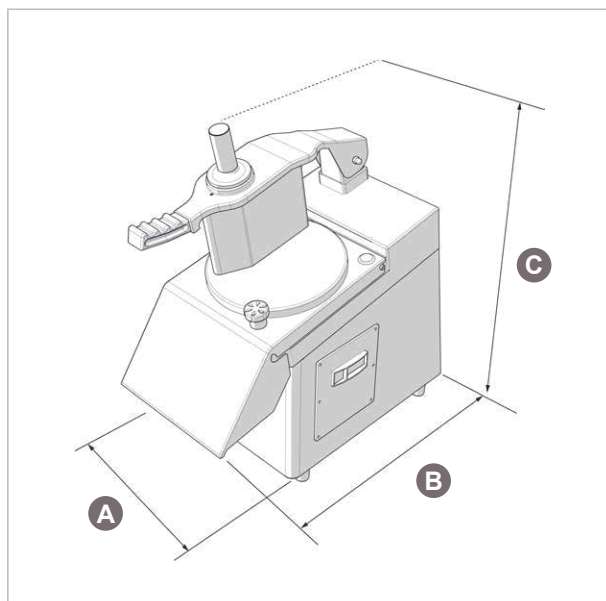
3.1.2 Description of components



Rif.	Descrizione
1	Pestle handle
2	Small Mouth Pestle
3	Pusher handle
4	Large vegetable feeding spout

Rif.	Descrizione
5	Closing knob
6	Discharge spout
7	Start and stop button
8	Disc protection cover

3.1.3 Dimensions



	CUOCOJET V230/V400	CUOCOJET 2V 400V	COLOSSEO V230	COLOSSEO V400	COLOSSEO 2V 400V
A (mm)	235	235	235	235	235
B (mm)	520	520	520	520	520
C (mm)	560	600	600	560	600

3.2 Technical data

	Technical data	CUOCOJET	COLOSSEO
Average production capacity	kg/hr	200	400
Operating voltages		230-400V AC - 50 Hz	
Single-phase machine installed power		230V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 3.5A	0.75kW (1HP) 6.5A
Three-phase machine installed power 230		230V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 2.3A	
Three-phase machine installed power 400		400V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 1.3A	
Three-phase machine installed power 400 2 speeds		400 V 50 Hz 0.6/0.26kW (0.8 / 0.35HP)	
Net mass	kg	20	
Average noise level	dB(A)	58	
Total mass	kg	22	

3.3 Disposal



Pursuant to prevailing law and for the purpose of reducing waste environmental impact, machine disposal as urban waste is strictly forbidden. The machine may only be forwarded to special waste collection centres or returned to the distributor when purchasing a new machine. Machine markings clearly identify it as separately collectable waste. Improper or fraudulent disposal of the machine or of any of its parts is liable to criminal prosecution and other provisions under law. The main materials making up the machine are listed below.

Materials			
Al-Si alloy	Super cut steey	Plastic	Electric cable
Stainless steel	Steel to harden	Bearings	Motors
Steel alloy	Rubber	Brushings (b14)	Lubricating oil

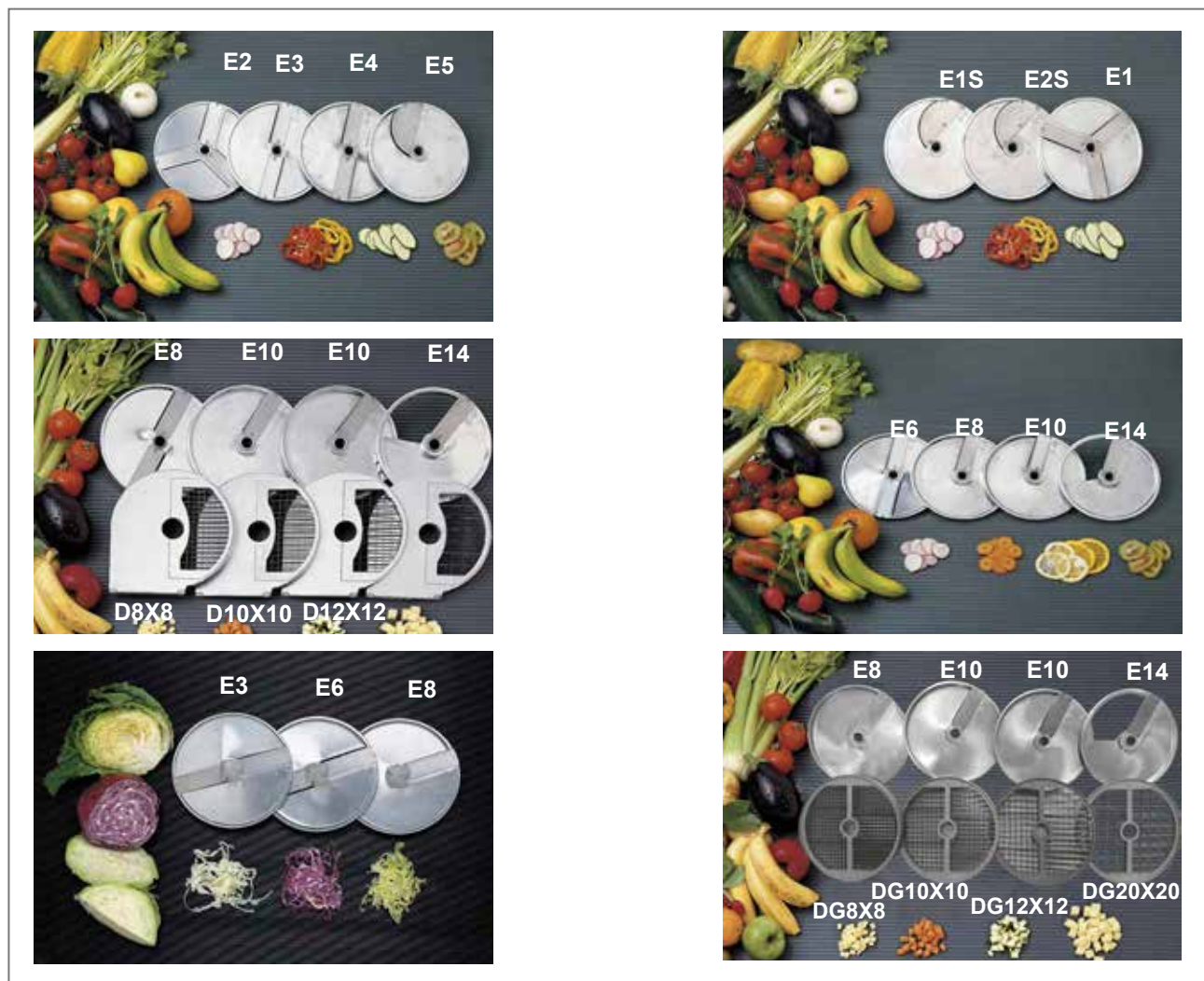
3.4 Standard supply

The machine is equipped with the tools and utensils listed below and suitable for all intended uses (processing, cleaning and maintenance):

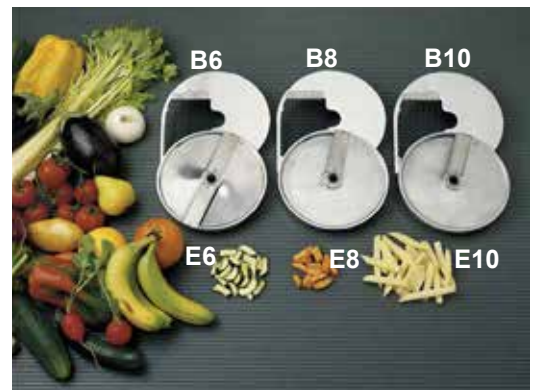
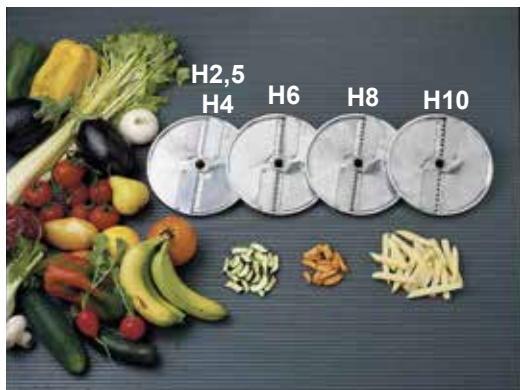
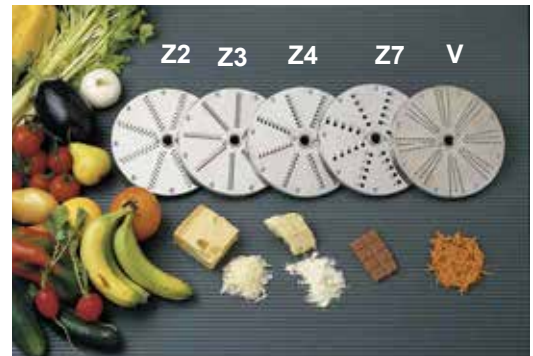
- plastic pestle
- ejector disk
- disks and grids

3.4.1 Disk and grills

Type	Series	Processing
Slicing disks	"E" 1 curved blade	E1S and E2S disks for salami, mushrooms, cabbage, chicory. E5 disk for tomatoes, lemons, oranges, apples, bananas, grapefruits, pineapples.
Slicing disks	"E" 1, 2 or 3 blades	For potato chips, potatoes, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, artichokes, onions, mushrooms, zucchinis, eggplants, fennels. Disks E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10, E14
Corrugated slicing disks	"E/O" 1 or 2 blades	To obtain wavy thick slices of fruit and vegetables. Disks E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O
Dicing disks	"D"	For soups, fruit salads, pickles. To be used in combination with an "E" disk (E8, E10, E14) to obtain cubes 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14mm Using an E/O disk you obtain cubes with 2 ridged sides. Disks D8X8, D10X10, D12X12, D20X20.
Dicing disks	"DG" (only for COLOSSEO)	For soups, fruit salads, pickles. To be used in combination with an "E" disk (E8, E10, E14) to obtain 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14mm cubes. Using an E/O series disk you can obtain cubes with 2 ridged sides. Disks DG8X8, DG10X10, DG12X12, DG20X20.



Type	Series	Processing
Julienne disks	"H"	For celery, zucchini, beets, bitter roots, carrots, potatoes, turnips. Disks H2.5 x 2.5 H4 X 4 H6 X 6 H8 X 8 H10 X 10
DiGrating and shredding disks	"Z-V"	For carrots, celery, potatoes, turnips, beets, red cabbage, roots, Gruyere,..... Disks Z2, Z3, Z4, Z7 "V" disk, for parmesan cheese, dry bread, shelled hazelnuts/almonds, chocolate.
Stick-cutting disks	"B"	For frying potatoes, carrots, zucchini. Use in combination with an "E" disk (E6, E8, E10) to get 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10 mm sticks. Using a disk from the E/O series you get sticks with 2 ridged sides. Disks B8 X 8, B10 X 10, B12 X 12 B20 X 20
Shredding disks	"P-Z" e 4PZ"	For processed cheeses, various cheeses, mozzarella, etc. For mixed shredding: disks 4PZ PZ7 "Spaghetti" cut: teflon coated disks 4PZ5, 2PZ8, 4PZ8. For all disks, the figure after the letter indicates the cutting height in mm.



4 GENERAL SAFETY RULES



ATTENTION

The Manufacturer declines all responsibility for any damage to property and/or persons resulting from failure to observe the warnings given in the following chapter.



DANGER!

Follow all safety warnings in this chapter for safe use of the machine.

4.1 Workplace

The machine works properly within the following environmental values:

- Temperature between +5°C and +45°C.
- Humidity between 30% and 90%.
- Keep the working area tidy and sufficiently illuminated.
- Provide adequate space for working and circulation around the machine.



ATTENTION

The room where the machine is installed must not have dark areas, hazardous dazzling lights or stroboscopic effects arising from the lighting system in the room.

4.2 Machine airborne noise



WARNING

Continuous sound pressure level measured according to UNI EN ISO 3744.

Consult the data on the "Technical sheet" of the relevant products.

4.3 Risks residues

Despite the safety devices, accident prevention protections and warnings, there are still some residual risks that must be brought to the attention of operators during training, which are indicated by means of appropriate pictograms and which must be taken into account when using the machine:



DANGER!

- Electrocution / electrocution risk due to the presence of electrical energy;
- Risk of crushing / contusion due to falling tools during assembly and disassembly;
- Risk of cutting in case of access to moving parts, with the machine in operation and with safety devices not working or tampered with.



ATTENTION

The behavior of the operator or specialized personnel must scrupulously respect the accident prevention regulations of the country in which the machine is installed.

4.4 Personal Protective Equipment (PPE)

To safeguard the operator's health, it is compulsory to use PPE during machine use, cleaning and maintenance operations.



GLOVES

Protect your hands to avoid the risks of crushing, chipping and cutting when handling pieces and changing discs.



SHOES

Use of safety footwear to avoid risks generated by falling materials during machine lifting, transport and maintenance operations (especially during disassembly of parts).



INDUMENTS

Use of protective clothing to shield the body from hazards generated by materials in use.

4.5 General precautions



ATTENTION

Read the use and maintenance manual carefully before starting, using, maintaining or otherwise working on the machine.

There are no parts inside the machine on which the user must intervene in any way: the machine must only be opened by qualified technicians. Make sure that the voltage of the power outlet corresponds to that required by the machine (see the nameplate).

To avoid risks to persons or damage to the machine, follow the warnings and rules of conduct indicated below:

- Any unintended use of the machine is considered improper.
- The machine may only be used by authorized and trained personnel.
- The machine is not suitable for use by children or persons with reduced physical, mental or sensory capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised and instructed in the use of the machine by a person responsible for their safety.
- Check that the plates and notices affixed to the machine are perfectly legible.
- Personnel should wear appropriate clothing and avoid:
 - loose-fitting clothing;
 - loose sleeves;
 - neckties;
 - scarves;
 - necklaces;
 - bracelets;
 - rings;
 - long, unbound hair, (tie it up in a cap);
- For all cleaning and maintenance operations, it is compulsory to unplug the power cord from the wall socket.
- Do not use the machine if any malfunction is found.
- Do not let unauthorized persons approach and/or use the machine.
- In case of failure, have the machine repaired exclusively by a qualified technician.
- Use only original spare parts.
- Do not pour water or liquids directly on the machine.
- Do not place objects on the machine or its components.
- Do not use acid solutions that could damage the machine.
- Do not lean or try to climb on the machine.
- Turn off the machine immediately after use.
- Do not tamper with, inhibit or remove the safety devices (fixed and/or mobile protectors, guards, etc.) thus exposing other operators and exposed persons to residual risks.
- Do not remove or alter the safety signs (such as pictograms, warning signs, etc.) on the machine.
- Use Personal Protective Equipment (PPE) appropriate to the task at hand.
- In case of fire use a powder extinguisher. Do not use water.

4.6 Electrical hazards



ELECTRIC HAZARD!

There is 230V | 400V voltage inside the machine!
Never use a water jet to wash the machine.



DISCONNECT POWER SUPPLY!

Riscontrate eventuali anomalie è obbligatorio:

- 1) spegnere la macchina;
- 2) staccare la spina di alimentazione elettrica
- 3) contattare il Centro di Assistenza.



ELECTRIC HAZARD!

Do not carry out any type of intervention (maintenance, cleaning, etc.) on the live machine.
Disconnect the power supply cable before working on the machine.

Regularly check the power cord for damage caused by aging, cracking, or peeling.

- If the power cord is damaged, replace it before using the machine.
- Use the same type of cable used by the Manufacturer, approved according to European standards.
- The cable must be replaced by qualified personnel.
- Do not use the machine if the power cord or plug is damaged or if the machine has been damaged in any way.
- Do not immerse the power cord or plug in water or any other liquid.
- Avoid contact of power cord with sharp edges and moving machine parts.
- If power cord becomes trapped underneath machine, STOP operating immediately. If cord is damaged, replace it.
- Do not pull cord to remove plug from outlet.

4.7 Operator safety

Before using the machine, the operator must be fully aware of the position and operation of all controls, and of the characteristics of the machine as described in chapter "6 OPERATION AND USE".

The operator must wear suitable clothing for the work environment and the situation in which he finds himself.

The areas where the operator is stationed must always be kept clear and clean of any oily residues.

Before starting the work shift, and in any case every eight working hours, it is necessary to check the presence and correct functioning of the safety devices present on the machine. These checks must be carried out directly by the operator working on the machine.

If there is more than one operator per shift, it is necessary to identify the one who must carry out the check.



DANGER!

Pay close attention to the safety plates.

The operator must always be fully aware of the hazards and risks involved in using the machine.



DANGER!

- Do not remove or tamper with protections and safety devices.
- Do not tamper with the electrical system.
- It is forbidden to use the machine in environments with an explosive atmosphere.
- Do not approach the moving parts of the machine with hair, chains, loose clothing, etc. to avoid dangerous tendencies to get caught,
- It is forbidden to use the machine wearing metal mesh gloves or gloves with metal reinforcements.



DISCONNECT POWER SUPPLY!

It is forbidden to use the machine wearing metal gloves or gloves with metal reinforcements.

4.8 Safety signs

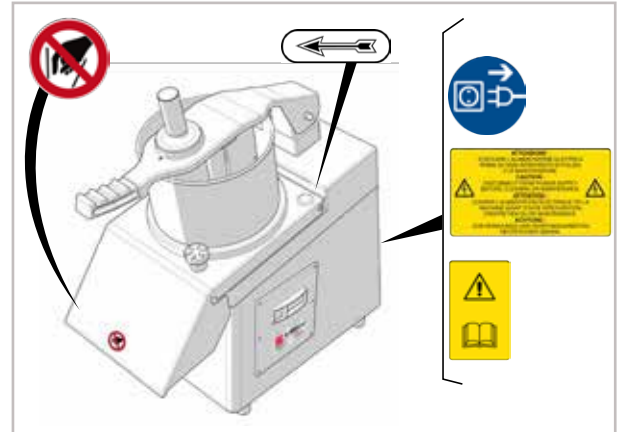
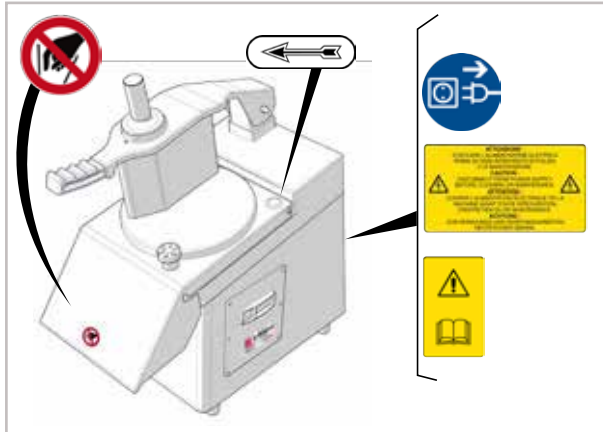


ATTENTION

The machine bears non-indelible “ATTENTION” stickers.

It is mandatory to read them before any use. If the stickers come off or become illegible, they must be replaced immediately.

The picture alongside shows the positions of the pictograms on the machine.



4.9 Safety devices

The safety devices present on the machine are shown in the table below.

Ref.	Description
1	Start and stop button
2	Cover closure sensor
-	NVR device

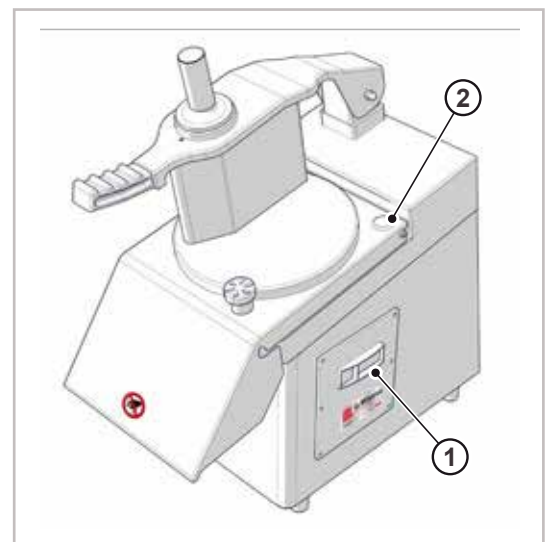
4.9.1 Safety device checks

For safety checks, after verifying that no other personnel are near the machine, proceed as follows:



DANGER!

During safety checks, stay away from moving parts of the machine.



- **Start and Stop button:** switch on the machine by pressing the Start button and check that the machine starts, then stop the machine by pressing the Stop button and check that operation is interrupted.
- **Coded magnetic sensor lid closure:** Open the lid by pressing the Start button and verify that the machine does not start. Close the cover making sure to lock the cover knob in place, press the start button and verify that the machine is running properly.
- **NVR (No Volt Release):** switch on the machine, disconnect the plug from the power supply with the machine running, reconnect the plug again. The machine should not restart.

5 INSTALLATION



WARNING

Make these instructions known to all operators involved in the transport and installation of the machine.



DANGER!

Always wear suitable safety footwear with reinforced toe.

5.1 Transport and assembly

The machine, packaged in a cardboard box, is placed on a pallet and can be transported by means of a forklift with appropriate characteristics suitable for lifting.

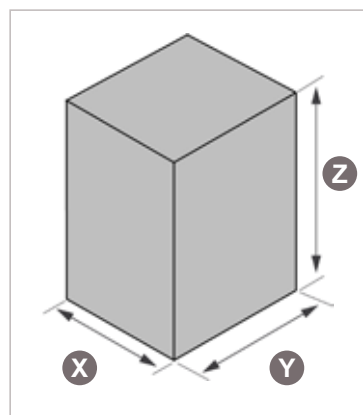


DANGER!

After inserting the forks in the pallet, check the balance position of the machine by lifting it slightly to check its stability.

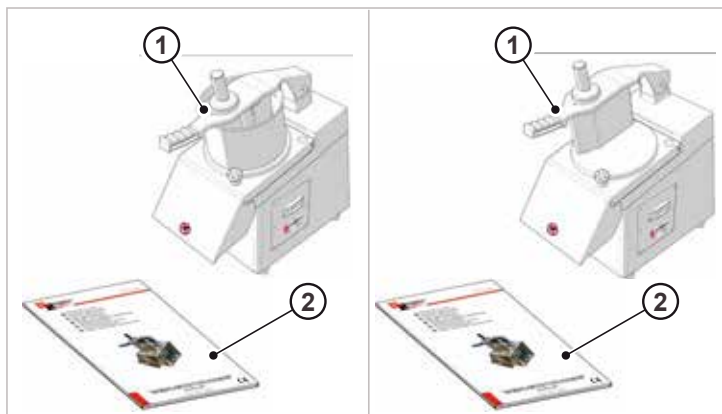
5.1.1 Packaging dimensions

Model		Package dimension (cm)			Net weight (kg)
		X	Y	Z	
CUOCOJET V230/400	COLOSSEO V400	31	60	53	22
CUOCOJET 2 VELOCITÀ	COLOSSEO V230/2V 400V	31	60	60	24



5.1.2 Package contents

Ref.	Description	Quantity
1	Vegetable cutter CUOCOJET-COLOSSEO	1
2	Use manual	1



5.2 Reception

The packaging is made of suitable material and is carried out by expert personnel; the machines therefore leave complete and in perfect condition.

The goods travel at the risk and danger of the purchaser, even if delivered ex domicile of the latter. However, in order to check the quality of the transport services and in case it is insured, please observe the following warnings:

- 1) upon receipt of the machine, before proceeding with unpacking, immediately check whether the packaging is damaged. If so, withdraw the goods with reserve, producing photographic evidence of any apparent damage;
- 2) unpack the machine, checking the contents against the packing lists;
- 3) check that the machine components have not been damaged during transport and notify, within 3 days of receipt, any damage to the shipper by registered mail with return receipt, simultaneously presenting photographic evidence.
- 4) Similar information should also be sent by fax to **Minerva Omega Group S.r.l.**

Any dispute shall fall exclusively within the cognizance of the Bologna Law-Court (Italy)..

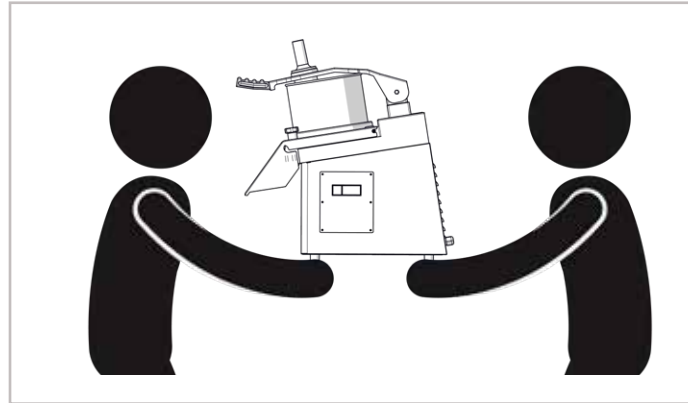


WARNING

No information concerning damages suffered during transport will be taken into account after 3 days from delivery.
No complaints will be accepted after 10 days from the receipt of the goods.

5.2.1 Lifting and handling the machine

The machine, once unpacked, must always be transported by two people as shown in the figure to the side.
It is also possible to use a suitable trolley to support the weight.



DANGER!

Pay attention to movements that could cause unbalancing or loss of grip with consequent danger of the machine falling and damaging things and persons. Given the weight of the machine, always handle with care!

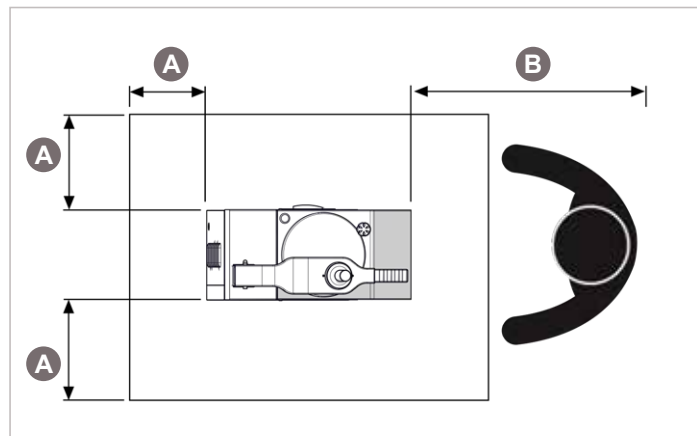


Always wear suitable safety footwear with reinforced toe.



Always use protective gloves

A	mm	> 300
B	mm	1000



5.3 Workplace

Position the machine near the installation area.

The machine must be placed on a work surface brought to level, and adequate to support the weight of the same, with height from the ground between 70-75 cm.

Leave all around the machine a space of at least 30 cm, on three sides, for cleaning and maintenance operations, while the position of the operator requires at least 1 m of space in front of the machine.



ATTENTION

- Beware of uncoordinated movements that may cause unbalance or loss of balance, with consequent danger of falling of the machine and damage to property or persons.
- Position the machine in a stable manner.

5.4 Installation

The only connection it requires is electric, inserting its plug into the mains socket. Once the plug is inserted into the mains socket, the power cable must not be in the operator's way.

5.4.1 Electrical connection



ELECTRICAL HAZARD!

The machine is a class "I" component, so is equipped with main electrical insulation. All metal machine parts are connected to one another and to the earth conductor in the cable and in the power plug.



ELECTRICAL HAZARD!

Verify and, if necessary, adjust the grounding system of the electric supply in the place where the machine is installed.



ATTENTION

The earth system of the sockets in the machine installation site is the responsibility of the customer.

Procedure for making the electrical connection:

- 1) place the machine near an easily accessible power outlet;
- 2) make the connection using the appropriate plug.

The machine can be equipped with different types of sockets, consult the technical sheets where the data necessary to choose the type, characteristics, rated current and setting of the overcurrent protection device are specified.



WARNING

Recommended protection:

- fuse 16 A;
- differential circuit breaker I_{Δ} 30 mA.

5.5 First cleaning



ATTENTION

The machine needs initial cleaning.

Clean the external surfaces and those of the internal ducts that will come into contact with the product, only with a sponge dampened with lukewarm water containing neutral detergent; for details see paragraph "7.2.1 Cleaning sheet in compliance with the HACCP procedure".

5.6 Preliminary checks

For a correct starting of the machine make sure that the following parts are correctly mounted and positioned:

Machine parts	Verify
Cover	Closed
Lever	Lowered
Disc	Correctly positioned
Grill (if necessary)	Correctly positioned



DANGER!

It is forbidden to run the machine with no load, as the friction generated could compromise the correct operation of the machine and the safety of the operator.

5.7 Storage

Store the packed machine in a closed and covered environment, isolated from the ground by wooden crosspieces or similar. Current temperature and humidity (between -5°C and +60°C; between 30% and 90%).



ATTENTION

Never turn the box upside down.

Always check the "TOP" arrow printed on the box.

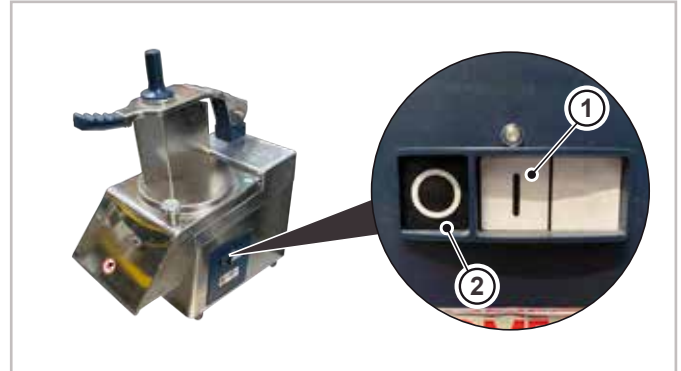
If there is no packing, it must be positioned indoors in a stable place and covered with a sheet.

6 OPERATION AND USE

6.1 Description of control panel

The control panel is extremely simple, accessible and highly visible.
Description of control panel instruments:

Ref.	Description
1	Start button
2	Stop button



DANGER!

Before starting the machine, the operator must have read and understood the instruction manual.

6.2 Preliminary checks

Before starting the machine, check:

- the correct positioning of the machine on the work surface;
- the correct electrical connection;
- the efficiency of the safety devices (emergency button, guards, etc.);
- that there are no tools or foreign material near or on the machine.

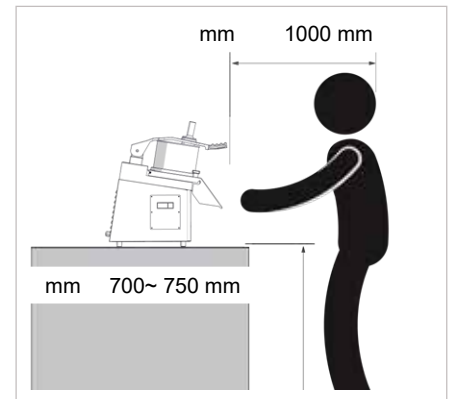
6.3 Operator's station

The operator position requires at least 1 m of space in front of the machine.



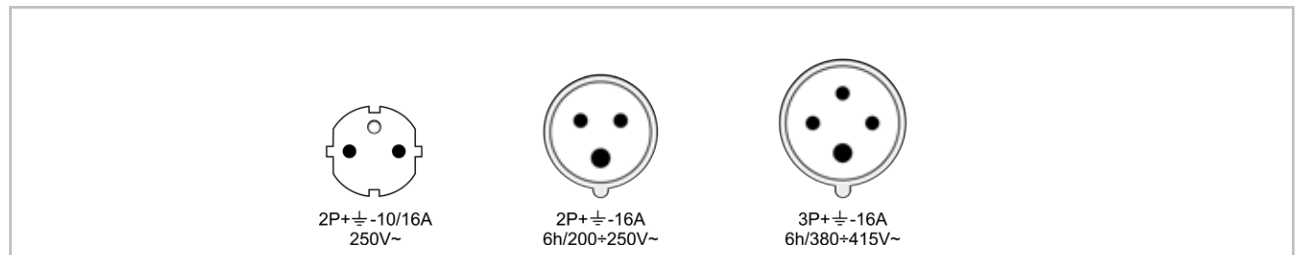
ATTENTION

Ensure that the machine is positioned at an optimum height (700 ~ 750 mm) so that the operator can assume an ergonomically correct posture.



6.4 Starting up for the first time

The machine is supplied with a power cable and can be fitted with a plug according to the country of destination. Some of the most widely used plugs are shown in the figure.





WARNING

To enable the machine user to choose the overcurrent protective device in the technical sheets, in accordance with current regulations, the data required for choosing the type, characteristics, rated current and adjustment of said device are specified.



SPECIALIZED PERSONNEL

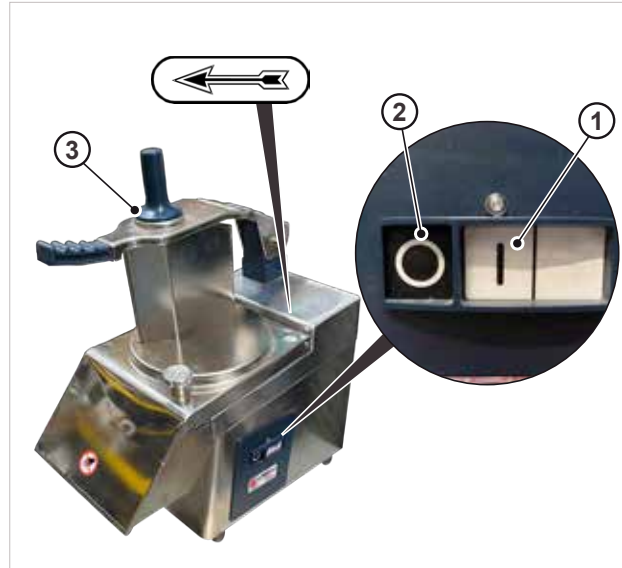
Have the following procedure carried out by specialized personnel.

- 1) Start the machine by pressing start button "I" (1).
- 2) As soon as the machine starts, visually check that the blades rotate in the direction indicated by the arrow pictogram (4). The blades are visible through the hole in the pusher (3).
- 3) In caso contrario, per motore trifase, arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto (3).
- 4) Staccare la spina e cambiare il filo nero con quello marrone nella spina di corrente, lasciare inalterata la posizione del giallo-verde di massa e del filo blu neutro (se presente).



DANGER!

During the use of the machine it is **MANDATORY** to use the Personal Protection Devices.



6.5 Start-up



ATTENTION

To use the machine in safe conditions the Operator must respect the working and control position indicated on the previous page.
Carry out the preliminary checks (see paragraph "6.2 Preliminary checks")



DANGER!

- Do not tamper with the safety devices with tools or other objects (screwdrivers, knives, etc.) with the intention of reaching moving parts.
- Always wear suitable safety footwear with a reinforced toe.
- Remove necklaces, bracelets, ties and scarves that hang excessively. Wrap or tie back long hair.
- Always use cut-resistant gloves when removing and installing discs.
- After stopping using the stop button (2), the moving parts continue to move for a few moments. It is therefore mandatory to wait for all moving parts to actually stop.



ELECTRICAL HAZARD!

- Check that the electrical connections have been made correctly.
- Remember that it is forbidden for anyone to move the machine or carry out maintenance and cleaning operations while the machine is working; it is necessary to cut off power by means of the appropriate stop button and disconnect the plug.



WARNING

The machine components must be disassembled and cleaned at the end of the working process.
Reassemble them only when you have to start working again.

6.6 Insertion and removal of cutting tools

Proceed as follows:

- 1) Turn the knob (1) clockwise.
- 2) Lift the lever (2) completely
- 3) Slightly lift the cover (3) and pull it off the pins (4)
- 4) Insert the base (5) making sure that the drive pins on the hub fit into the existing holes on the disk.
- 5) If you want to cut cubes or sticks, mount the appropriate grid (6) (see "3.4 Standard supply").
- 6) Insert the cutting disc (7) according to the product to be processed
- 7) Turn the cutting disc clockwise until the bayonet coupling (8) engages correctly with the draw-in pin (9).
- 8) Insert the cover (3) into the pins (4).
- 9) Tighten the knob (1)

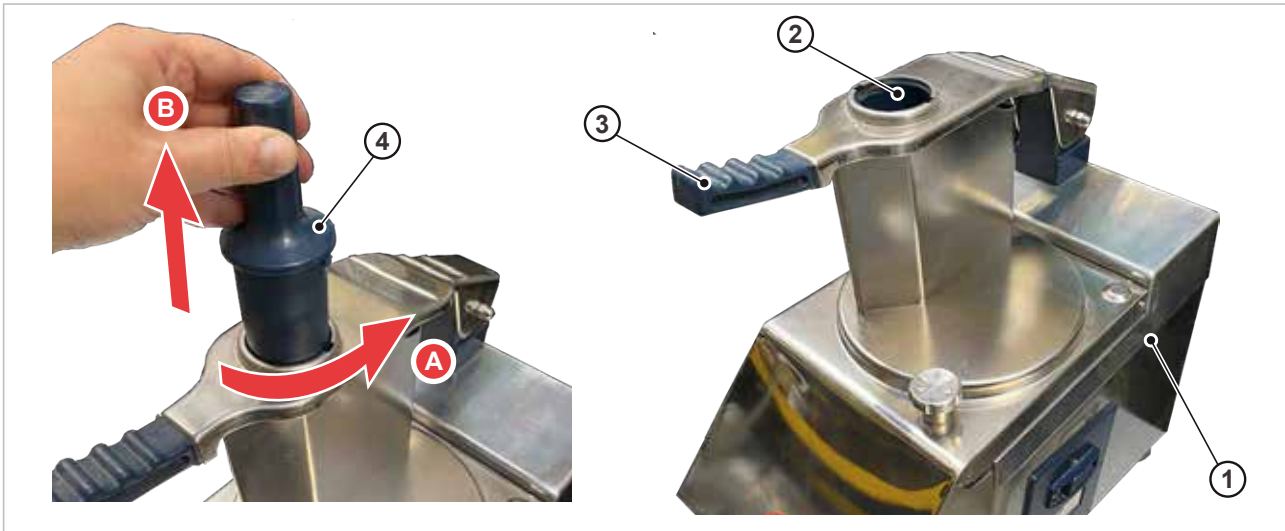
For removal, carry out the reverse procedure.



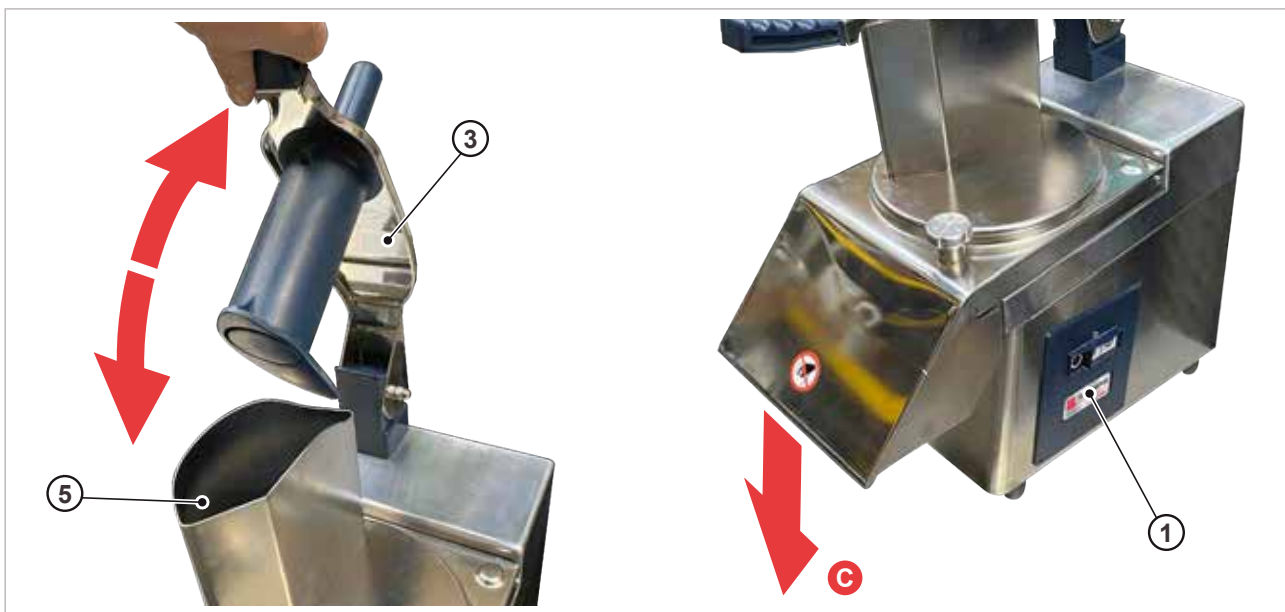
6.7 Machine start-up

To start the machine correctly, proceed as follows:

- 1) Insert the electrical plug into the power outlet.
- 2) Press the power switch, (1) introduce the product into the opening and push with the presser or lever.
- 3) From the cylindrical opening (2) it is possible to introduce elongated products, for example carrots, zucchini and celery. Leave the lever (3) in the lowered position.
- 4) Unlock the presser (4) by turning it (A) counterclockwise and pull it (B) out of the housing.
- 5) Hold the presser (4) with one hand and insert the products with the other.
- 6) Press the products with the presser. (4)
- 7) Lock the presser (4) inside the lever (3) by turning it clockwise.



- 8) Large products can be inserted through the large opening (5).
- 9) Raise the lever (3).
- 10) Raising the lever (3) stops the motor, allowing safe loading. Introduce the product and press it with the lever (3) dosing the effort.
- 11) When the lever (3) comes down, the machine starts automatically.
- 12) To cut products of different hardnesses, it is advisable to work the soft ones first. To avoid incorrect cuts, always check that the product is correctly positioned in the openings, eliminate the harder ends of the vegetables to avoid clogging and introduce the long products into the cylindrical opening with the wider end at the top.
- 13) The product is ejected (C) from the outlet.
- 14) To stop the machine press the stop button. (1)



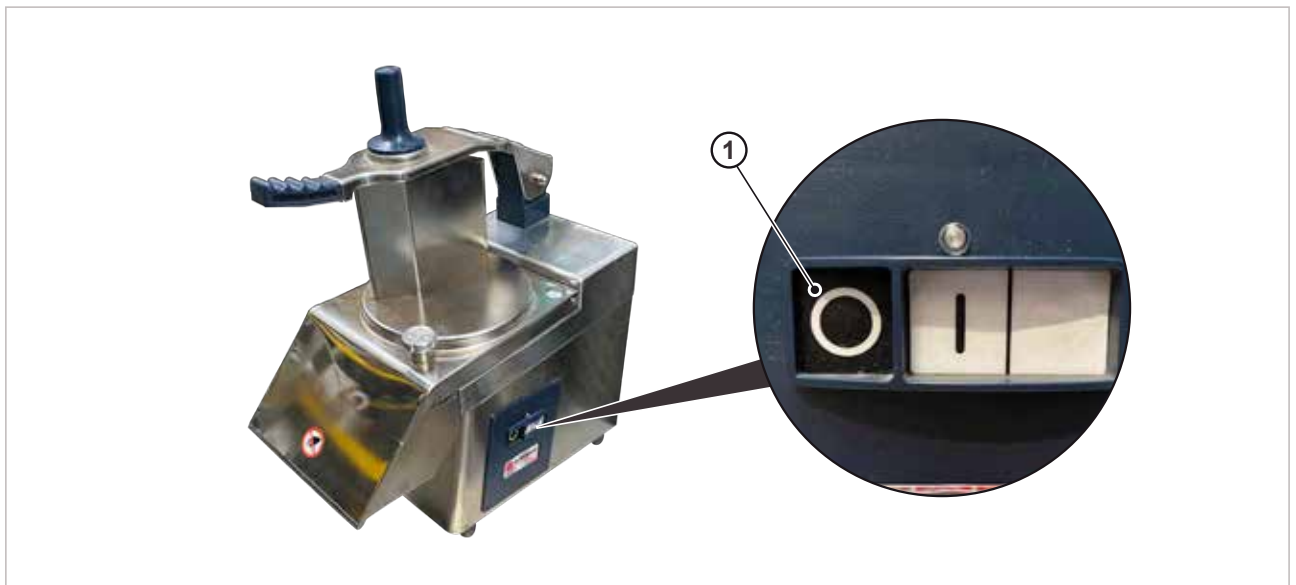
6.7.1 Checks to be performed in case of start-up problems

If the machine does not start, check:

- that the mains connection cable is correctly plugged in
- that the main switch of the mains is enabled
- that the connector of the machine is connected to the connector cover
- that the cover is perfectly closed

6.8 Stopping procedure

To stop the machine at the end of production, for maintenance or for various checks, press the stop button (1).



WARNING

After having stopped the machine, by means of the stop button, the machine will continue to move for a few moments due to inertia; therefore it is compulsory to wait for all moving parts to actually stop. The stop button also has the function of stopping the machine in case of emergency.

7 MAINTENANCE AND CLEANING



DANGER!

During the maintenance and cleaning operations of the machine it is **MANDATORY** to use the Personal Protective Equipment.

7.1 Machine maintenance

For maintenance work not described in the instruction manual and for any repairs that may be necessary, always contact the dealer where you purchased the product or contact Minerva Omega Group S.r.l. to be directed to the nearest authorized service center. Customer Service can be reached via two telephone lines at 051 53.31.01 and will provide you with the names of authorized maintenance technicians in your area to whom you can turn for quick assistance.



DANGER!

- Replace stickers that have become detached from the machine or are illegible.
- If, for any reason, the machine is out of order, affix a sign indicating the fault.
- Before putting the machine back into service, check that all the safety devices are efficient and always make sure that the electrical panels, all the guards, all the protection covers are closed, as foreseen by the manufacturer, by means of: screws, bolts, quick locks, etc.



ATTENTION

Ordinary and extraordinary maintenance operations must be carried out by qualified personnel authorised by the manufacturer of the machine.



ELECTRICAL HAZARD

Any maintenance must always be carried out when the machine is disconnected from the power supply.

7.1.1 Scheduled maintenance operations

The operations described below must be carried out in accordance with the times indicated. Failure to comply with the requirements will exempt the manufacturer from any liability under the Warranty. All the operations described must be carried out by a single operator; this is essential to guarantee the necessary protection against errors due to incorrect coordination of the various actions.

Frequency	Type of di intervention	Method of intervention	Who
Daily, at the beginning of the shift	Verify proper operation of control panel.	Act on the buttons and check for proper operation.	Operator
	Verify the integrity of the safety systems.	Inspection.	Operator
Daily, at the beginning of the shift	Cleaning of the machine.	It is advisable to disassemble and thoroughly clean all machine components (internal and external) every day with warm water and neutral detergent, without leaving them to soak. Dry everything thoroughly.	Operator
Monthly	Check the feet.	The stability of the machine is entrusted to the integrity of the support feet: therefore check their state of preservation.	Operator

All interventions not expressly listed in this manual are to be considered as extraordinary maintenance interventions, such as for example

- interventions following failures of electrical components or motors interventions following failures of pneumatic components;
- interventions following faults in mechanical components.



DANGER!

If a fault occurs that requires the manufacturer's intervention, always put the machine in "Isolation for maintenance" status. Never attempt to carry out repairs or makeshift replacements; this could entail serious dangers for the people exposed and for the machine.

NEVER USE WATER JETS



ATTENTION

Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by qualified personnel authorized by the manufacturer of the machine.

**WARNING**

For technical assistance, contact the manufacturer directly using the references indicated in the manual.

7.2 Cleaning

**ELECTRICAL HAZARD!**

Before carrying out any cleaning operation, the machine must be disconnected from the power supply.

**WARNING**

Cleaning operations must be carried out in accordance with the company's HACCP plan.

**DANGER!**

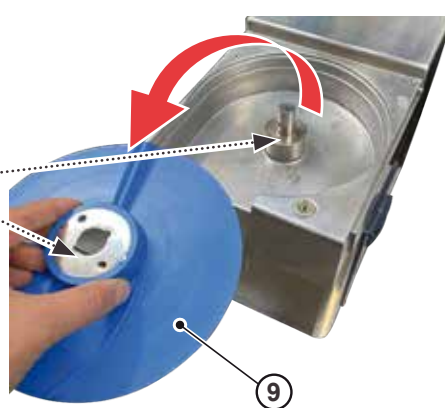
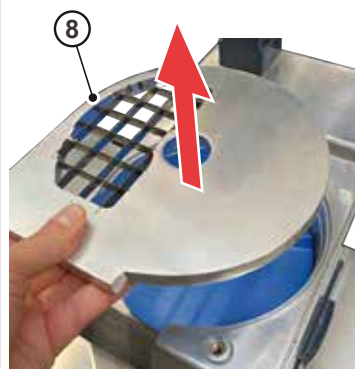
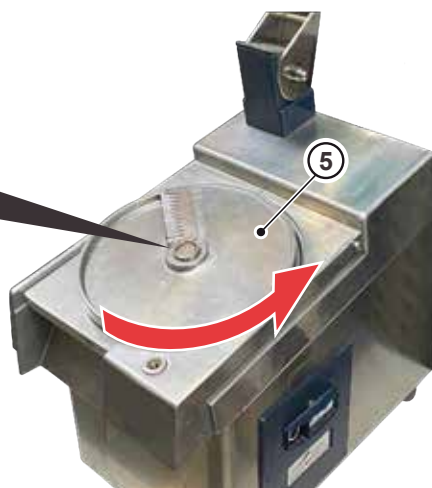
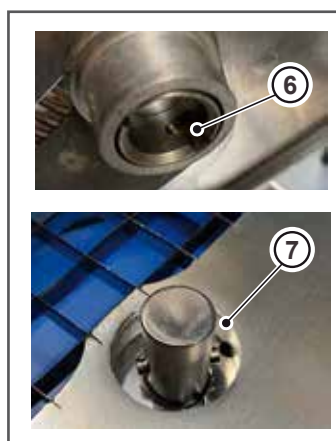
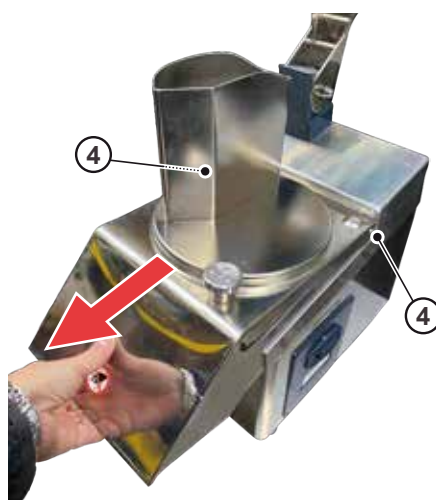
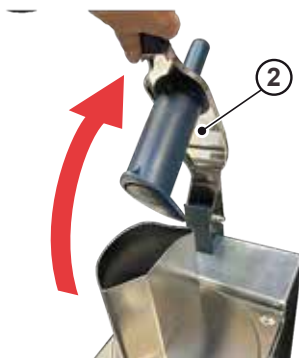
The use of Personal Protection Equipment is **MANDATORY** during machine cleaning operations.

**ATTENTION**

- Never use direct jets of water for any cleaning operation.
- **Do not use metal wool pads or abrasive detergents.**
- **It is ABSOLUTELY FORBIDDEN to use unsuitable detergents to clean objects and accessories used for human consumption.**
- Never use products containing hydrocarbons, alcohol or solvents.
- To avoid damage to electrical and electronic parts, avoid wetting the control buttons.
- Do not bring the discs into contact with each other to avoid damaging the blades.

Clean the machine thoroughly as follows:

- 1) Turn the knob (1) clockwise.
- 2) Lift the lever (2) completely
- 3) Slightly lift the cover (3) and pull it off the pins (4)
- 4) Turn the cutting disc (5) counterclockwise until the bayonet coupling (6) disengages from the drive pin (7).
- 5) **Very carefully** remove the cutting disc (5).
- 6) **Very carefully** remove the grille (8) (if present).
- 7) Rotate the drive shaft (9) until the existing holes on the disc are aligned with the drive pins on the hub
- 8) Remove the drive shaft (9)
- 9) Wash discs thoroughly in hot water.
- 10) Brush discs with a brush.
- 11) Clean all operating elements of the machine with a sponge lightly soaked in a small amount of detergent and sanitizer
- 12) Wipe off any residue of cleaning substance with a clean, damp sponge cloth
- 13) Rinse frequently in hot running water.



7.2.1 Cleaning sheet in compliance with HACCP procedure

Surface	Product	Product type and how it works	How to apply	Frequency
Metal (steel, stainless steel, anodised aluminium)	Neutral or slightly alkaline detergent	Products made with anionic and non-ionic surfactants, containing EDTA, sodium silicate, synergists, suitably diluted in water. 90% biodegradable; with product pH in water between 9 and 12. The surfactant dissolves dirt, which is subsequently rinsed off with water.	Apply the product using a soft sponge or a nonwoven or microfibre cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	At the end of each shift or according to company HACCP frequency
Plastic (polyethylene)	Disinfecting*	Products suitable for plastic, containing quaternary ammonium salts suitably diluted in water. The anti-bacterial action interferes with the metabolic reactions of proteins and with the permeability of the cell membranes. They are incompatible with anionic surfactants as they become ineffective when mixed with them. Do not mix quaternary ammonium compounds with normal detergents.	Apply or spray the product onto the surface using a soft sponge or a paper yarn fabric cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	Daily.
Metal (painted)				
Transparent plastic (Lexan, Plexiglas)	Neutral or slightly alkaline detergent	Products containing anionic and non-ionic surfactants suitably diluted in water. The surfactant dissolves dirt, which is subsequently rinsed off with water.	Apply the product using a soft sponge or a nonwoven or microfibre cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	At the end of each shift or according to company HACCP frequency
	Disinfecting*	Products suitable for plastic, containing quaternary ammonium salts suitably diluted in water. The anti-bacterial action interferes with the metabolic reactions of proteins and with the permeability of the cell membranes. They are incompatible with anionic surfactants as they become ineffective when mixed with them. Do not mix quaternary ammonium compounds with normal detergents.	Apply or spray the product onto the surface using a soft sponge or a paper yarn fabric cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	Daily.



ATTENTION

Please remember to scrupulously check the label of the products used in disinfection, checking in particular that the following wording is written on the label:

- Disinfectant, Surgical Medical Device;
- Registration number with the Ministry of Health;
- "for use in the food industry";
- doses and times of use;
- composition, manufacturer, lot and date of production;
- safety warnings for use.



DANGER!

- For cleaning, we recommend the use of non-aggressive detergents and disinfectants that do not contain alkalis (e.g. caustic soda), acidic or chlorinated compounds (e.g. hypochlorite) or organic solvents (e.g. acetone, alcohol, ether).
- Do not remove dirt with abrasive cloths or metal sponges. It is forbidden to use products in compound solutions.
- Before using any product, read the technical data sheet and the safety data sheet on the packaging.

1	OBJET ET CONTENU DU MANUEL	58
1.1	Symboles	58
1.2	Illustrations.....	58
1.3	Object du manuel.....	58
1.4	Conservation.....	59
1.5	Mise à jour du manuel.....	59
2	INFORMATIONS GÉNÉRALES	60
2.1	Données du fabricant.....	60
2.2	Limites de responsabilité	60
2.3	Plaque signalétique.....	60
2.4	Définition de l'opérateur	61
2.5	Conditions de garantie.....	61
2.6	Declaration de conformité	61
3	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	62
3.1	Description de la machine.....	62
3.1.1	<i>Utilisation prévue</i>	62
3.1.2	<i>Description des composants</i>	62
3.1.3	<i>Dimensions de la machine</i>	63
3.2	Données techniques	63
3.3	Démolition	63
3.4	Equipement standard.....	64
3.4.1	<i>Disques et grilles</i>	64
4	RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	66
4.1	Environnement de travail	66
4.2	Bruit aérien de la machine	66
4.3	Risques Résiduels	66
4.4	Équipement de protection individuelle (EPI)	67
4.5	Précautions générales	67
4.6	Risques électriques.....	68
4.7	Sécurité de l'opérateur.....	68
4.8	Signaux d'attention	69
4.9	Dispositifs de sécurité.....	69
4.9.1	<i>Contrôle des dispositifs de sécurité</i>	69
5	INSTALLATION	70
5.1	Transport et emballage	70
5.1.1	<i>Dimensions de l'emballage</i>	70
5.1.2	<i>Contenu de l'emballage</i>	70
5.2	Réception.....	70
5.2.1	<i>Levage et maintenance de la machine</i>	71
5.3	Poste d'opérateur.....	71
5.4	Installation.....	72
5.4.1	<i>Connexion électrique</i>	72
5.5	Nettoyage initial	72
5.6	Contrôles préliminaires	72
5.7	Stockage.....	72
6	FONCTIONNEMENT ET UTILISATION	73
6.1	Description du panneau de commande	73
6.2	Contrôles préliminaires	73
6.3	Poste d'opérateur.....	73
6.4	Première mise en marche.....	73
6.5	Mise en service.....	74
6.6	Insertion et retrait des outils de coupe	75

6.7	Démarrage de la machine.....	76
6.7.1	<i>Mise en service impossible -contrôles à effectuer.....</i>	77
6.8	Procédure d'arrêt.....	77
7	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	78
7.1	Entretien des machines	78
7.1.1	<i>Travaux d'entretien programmés.....</i>	78
7.2	Nettoyage.....	79
7.2.1	<i>Carte de nettoyage selon la procédure HACCP</i>	81

1 OBJET ET CONTENU DU MANUEL

1.1 Symboles

Pour la sécurité des personnes et des biens, des symboles spéciaux ont été utilisés dans la préparation de cette documentation pour attirer l'attention sur des conditions dangereuses, des avertissements ou des informations pertinentes :



DANGER!

Danger avec risque de blessure, y compris la mort.

Règles de prévention des accidents pour l'opérateur.

FAITES BIEN ATTENTION AUX BLOCS DE TEXTE INDIQUÉS PAR CE SYMBOLE.



DANGER ÉLECTRIQUE!

Danger avec risque de blessure, y compris la mort.

Règles de prévention des accidents pour l'opérateur.

FAITES BIEN ATTENTION AUX BLOCS DE TEXTE INDIQUÉS PAR CE SYMBOLE.



ATTENTION

Dommages possibles à la machine et/ou à ses composants.

Faites attention.



AVERTISSEMENT

Avertissement ou remarque sur les fonctions clés ou informations utiles concernant l'opération en cours.



COUPER LE COURANT!

Il est obligatoire de débrancher l'alimentation électrique avant toute intervention sur la machine. FAITES BIEN ATTENTION AUX BLOCS DE TEXTE INDIQUÉS PAR CE SYMBOLE.

1.2 Illustrations

Les illustrations de cette publication sont à jour à la date d'émission.

En raison de mises à jour techniques ou commerciales continues, des composants dont la forme extérieure peut différer de celle illustrée peuvent être montés sur la machine couverte par ce manuel, tout en conservant la fonctionnalité et la possibilité de réglage des composants illustrés.



AVERTISSEMENT

Les illustrations sont purement indicatives et peuvent montrer la machine avec les dispositifs de protection enlevés pour une meilleure compréhension.

1.3 Object du manuel



AVERTISSEMENT

Ce document a été préparé conformément aux règlements en vigueur au moment de sa publication.

L'objectif de ce manuel est de fournir au client toutes les informations nécessaires pour utiliser et faire fonctionner la machine de manière correcte, autonome et sûre.

Le manuel contient des informations concernant la sécurité, les aspects techniques, le fonctionnement et l'entretien de la machine CUOCOJET-COLOSSEO.

Le mode d'emploi fait partie intégrante de la machine et doit l'accompagner tout au long de sa vie utile, jusqu'à sa mise au rebut. Conservez le mode d'emploi dans un endroit accessible, proche de la machine et connu de tous les opérateurs.



ATTENTION

Lire attentivement ce manuel et suivre scrupuleusement les instructions avant toute utilisation, contrôle et opération à effectuer sur la machine.

Empêcher l'utilisation de la machine par des opérateurs qui ne connaissent pas les prescriptions contenues dans les instructions.

Une utilisation et un entretien corrects de la machine contribuent à son bon fonctionnement et à un cycle de vie plus long.

En cas de doute ou pour toute information, contactez le centre d'assistance le plus proche ou adressez-vous directement au service après-vente de Minerva Omega Group S.r.l..

1.4 Conservation

Le manuel doit être conservé avec soin et à proximité immédiate de la machine, il doit être accessible et connu de tous les opérateurs, protégé des liquides et de tout ce qui peut en affecter la lisibilité, et **doit pouvoir être consulté à tout moment**.

Le manuel et la déclaration de conformité font partie intégrante de la machine et doivent donc l'accompagner tout au long de son cycle de vie.

Minerva Omega Group S.r.l. ne sera pas tenue responsable des désagréments, bris, accidents, etc. dus à la méconnaissance ou à la non-application des règles contenues dans ces instructions.

Il en va de même pour l'exécution de modifications, de variations et/ou l'installation d'accessoires non autorisés

Si le manuel est perdu ou illisible, demandez une copie à **Minerva Omega Group S.r.l.**



AVERTISSEMENT

Ce document doit être remis à tout propriétaire ultérieur de la machine.

1.5 Mise à jour du manuel

Les informations, descriptions et illustrations contenues dans ce manuel reflètent l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine.

Le Fabricant, dans son souci constant d'améliorer ses produits et/ou pour des raisons de marché, se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications aux machines pour des raisons techniques ou commerciales, sans préavis et sans que cela n'autorise l'Acheteur à résilier le contrat.

Si, en raison de modifications apportées à la machine installée chez le Client, il s'avère nécessaire de compléter, modifier et/ou mettre à jour le contenu de ce manuel, il appartiendra au Fabricant de fournir les chapitres mis à jour et révisés.

Il incombe à l'utilisateur, suivant les indications accompagnant la documentation mise à jour, de remplacer toutes les copies détenues par celles du nouveau niveau de révision.

2 INFORMATIONS GÉNÉRALES

2.1 Données du fabricant

MINERVA OMEGA GROUP S.r.l.

	Via del Vetraino, 36 40138 Bologna - Italy
	+39 051 530174
	+39 051 535327
	laminerva@laminerva.it
	www.minervaomegagroup.com

2.2 Limites de responsabilité

Le fabricant est responsable de la machine dans sa configuration initiale.

L'utilisation de pièces de rechange non originales, les modifications apportées à la machine, l'installation de tout équipement accessoire non fourni ou autorisé par le fabricant, l'exécution d'opérations d'entretien non conformes aux instructions du manuel, dégagent le fabricant de toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels.

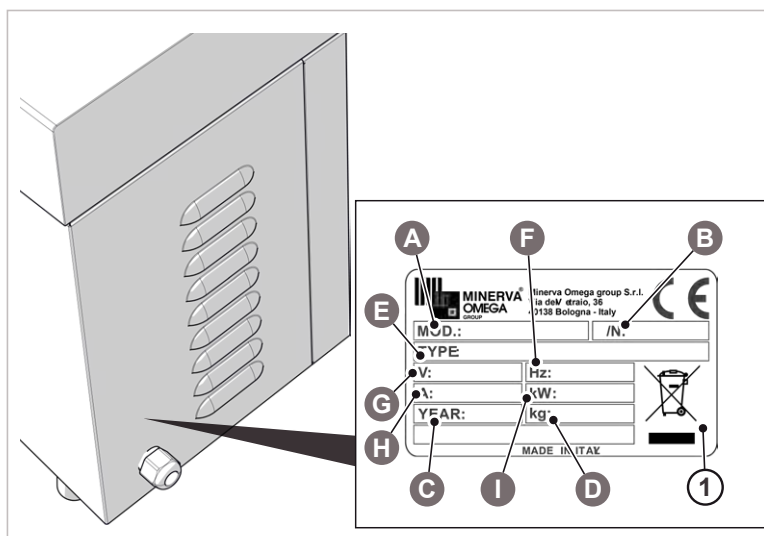
Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens causés par :

- une utilisation inappropriée de la machine ;
- le non-respect total ou partiel des instructions fournies ;
- l'utilisation de la machine qui n'est pas conforme à la réglementation en vigueur ;
- utilisation non conforme aux lois nationales sur la sécurité et la prévention des accidents ;
- la manipulation d'une seule pièce de la machine ;
- une installation et/ou une connexion incorrecte aux sources d'alimentation prévues ;
- l'utilisation de pièces de rechange non originales.

2.3 Plaque signalétique

Une plaque (1) est fixée à la machine et contient les données d'identification indispensables pour tout type de demande d'assistance et/ou de pièces détachées de la part du client, notamment :

- A) Modèle machine;
- B) Numéro de série;
- C) Année de fabrication;
- D) Poids en kg;
- E) Machine;
- F) Fréquence du secteur en Hertz (Hz);
- G) Tension nominale en Volts (V);
- H) Courant nominal en Ampères (A);
- I) Puissance nominale en kiloWatts (kW).



AVERTISSEMENT

NE PAS retirer, déplacer ou remplacer la plaque par celle d'une autre machine.

NE PAS modifier les données figurant sur la plaque.

NE PAS nettoyer la plaque avec des objets qui pourraient rendre les données illisibles.

2.4 Définition de l'opérateur

En fonction de la tâche (transport, levage, installation, maintenance, etc.), l'opérateur doit avoir un niveau minimum de compétence (qualification) pour pouvoir effectuer la tâche qui lui est demandée en toute sécurité.



OPERATEUR

Personnel convenablement formé pour faire fonctionner, régler, effectuer l'entretien courant et nettoyer la machine.



PERSONNEL SPÉCIALISÉ

Le personnel technique qui a acquis des compétences spécifiques sur la machine, tant mécaniques qu'électriques, et qui est capable de mécanique et électrique, et est capable de :

- transport
- installer
- test
- donner des instructions à
- intervenir pour résoudre les problèmes et les dysfonctionnements.



ATTENTION

Les opérations ou les manœuvres effectuées avec une connaissance limitée du fonctionnement de la machine peuvent compromettre la sécurité de l'opérateur et/ou endommager la machine elle-même.



DANGER!

Les opérations qui représentent une situation potentiellement dangereuse pour les opérateurs sont mises en évidence par le symbole ci-contre.

2.5 Conditions de garantie



AVERTISSEMENT

La garantie commerciale délivrée par le vendeur est valable pour une période de **12 mois**.
Si la déclaration de conformité est perdue, demandez une copie au fabricant.

- La garantie (Voir le paragraphe "9 Certificat de garantie") est subordonnée à la réception par le fabricant d'un certificat de garantie dûment rempli, avec une attention particulière aux informations relatives au modèle et au numéro de série de la machine.
- La garantie prévoit le remplacement gratuit par le fabricant de tous les composants mécaniques qui, après examen, se révèlent défectueux. Les frais de transport pour la livraison/livraison sont à la charge du client.
- Les pièces d'usure normale et les composants électriques sont exclus de la garantie.
- Réparations effectuées.

La garantie n'est valable que si les conditions suivantes sont remplies :

- A) L'installation et la mise en marche doivent être effectuées par le Service d'Assistance Technique du revendeur autorisé par le Fabricant.
- B) L'utilisation doit être conforme aux instructions de ce manuel.
- C) Aucune indemnisation ne peut être demandée pour les "dommages indirects et le manque à gagner".

La garantie est annulée

- 1) pour une utilisation inappropriée de la machine.
- 2) Non-respect total ou partiel des instructions fournies ;
- 3) Pour non-respect des points A et B.
- 4) Si la machine est soumise à un fonctionnement avec des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 Juillet 1988 en conformité avec CENELEC HD 53.1.S2).
- 5) Si la machine est :
 - nettoyé à l'aide d'un jet d'eau, de vapeur ou d'eau pulvérisée ;
 - placés dans un environnement réfrigéré (chambres froides, vitrines et autres). Voir la section "4.1 Environnement de travail".
- 6) Si la machine est endommagée par des causes externes (chutes, chocs, etc.).
- 7) Si la machine est manipulée par du personnel non autorisé.
- 8) Si des pièces de rechange originales ne sont pas montées sur la machine.

2.6 Déclaration de conformité

La Déclaration de Conformité CE, fournie avec la machine dans ce manuel, est le document par lequel le Fabricant certifie, sous sa propre responsabilité, qu'il a respecté les Directives, Normes et Spécifications Techniques européennes nécessaires (indiquées dans la Déclaration même) pour que la machine soit conforme aux exigences essentielles pour sa commercialisation et son utilisation dans l'Union Européenne. La déclaration de conformité doit être considérée comme faisant partie intégrante de la machine et doit l'accompagner jusqu'à sa mise au rebut.

3 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3.1 Description de la machine

Le coupe-légumes CUOCOJET découpe les fruits et légumes en tranches, cubes et bâtonnets. Il découpe en filets et en cubes la mozzarella. Elle râpe le fromage à pâte dure, le pain, les noix/amandes décortiquées et le chocolat.

Le corps, le couvercle et le levier sont en aluminium.

Les composants sont fabriqués dans des matériaux adaptés au contact alimentaire et sont facilement démontables pour un nettoyage rapide.

3.1.1 Utilisation prévue

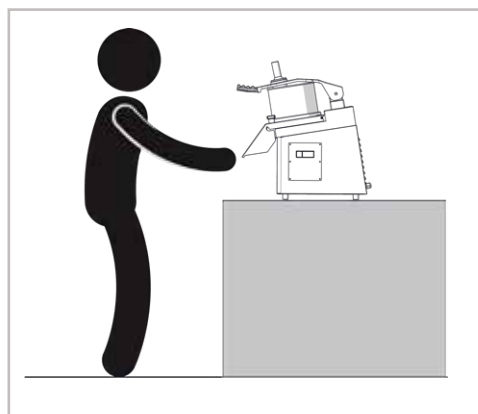
La machine est construite pour traiter les légumes (sauf les légumes à feuilles) et les fromages à pâte dure au moyen de disques de coupe adaptés au type de traitement et à la taille requise.

La machine peut également râper du pain, des fruits secs, des noix/amandes décortiquées, du chocolat et des fromages affinés.

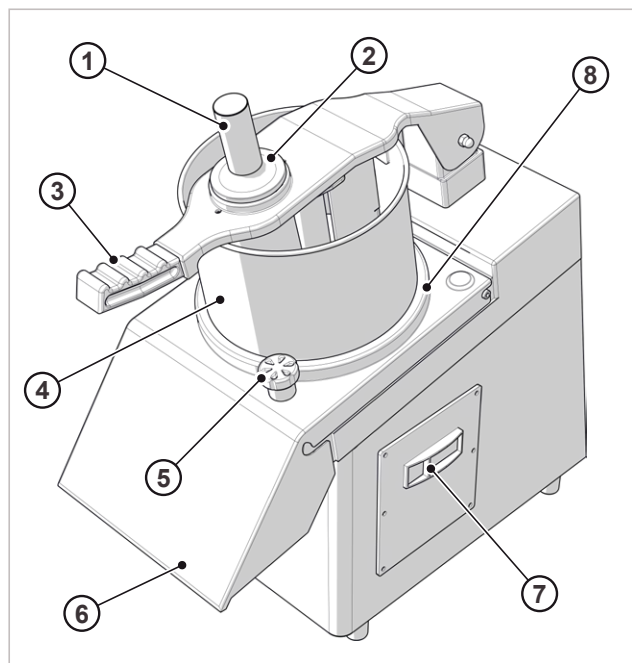


ATTENTION

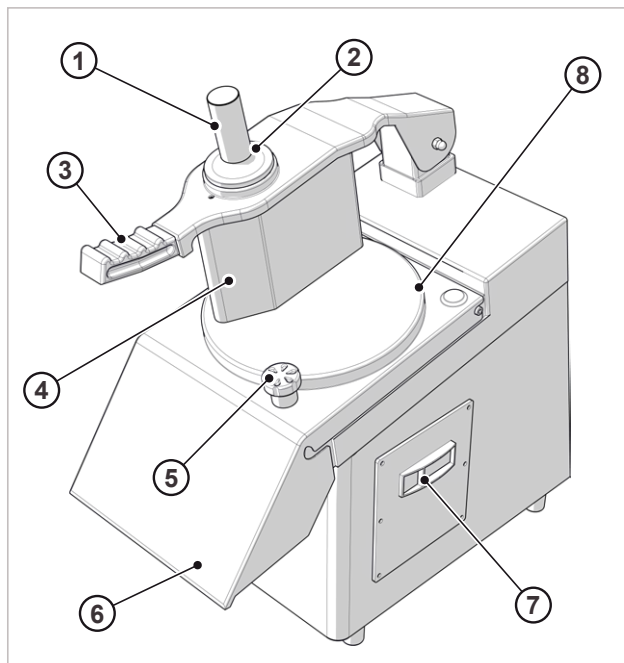
- Toute utilisation autre que celle indiquée n'est pas autorisée et peut entraîner des dommages à la machine et aux opérateurs. Il est conseillé de toujours utiliser uniquement les accessoires fournis.
- La machine doit toujours être utilisée par un seul opérateur. Pour utiliser la machine en toute sécurité, l'opérateur doit respecter la position de travail et de contrôle indiquée sur la figure.



3.1.2 Description des composants

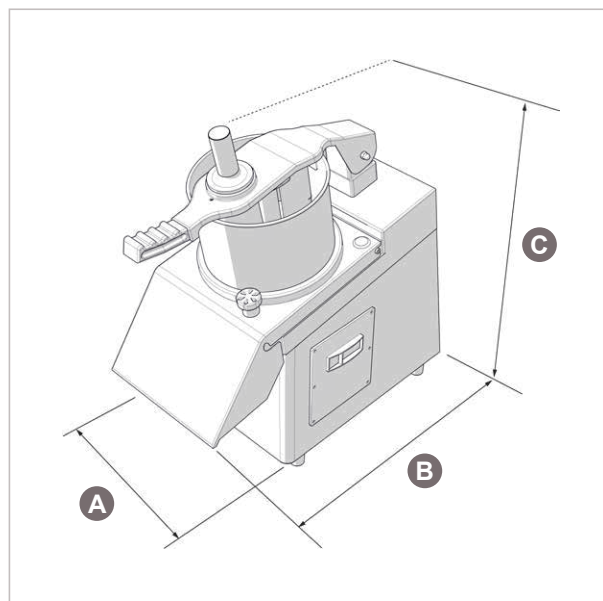
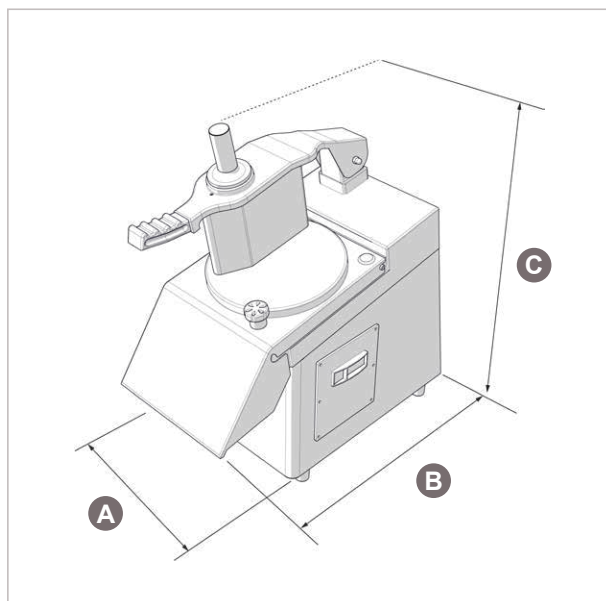


Ref.	Description
1	Manche du pilon
2	Pilon pour petite bouche
3	Poignée de poussoir
4	Grand bec à légumes



Ref.	Description
5	Bouton de fermeture
6	Bec de déversement
7	Bouton de démarrage et d'arrêt
8	Couvercle de protection du disque

3.1.3 Dimensions de la machine



	CUOCOJET V230/V400	CUOCOJET 2V 400V	COLOSSEO V230	COLOSSEO V400	COLOSSEO 2V 400V
A (mm)	235	235	235	235	235
B (mm)	520	520	520	520	520
C (mm)	560	600	600	560	600

3.2 Données techniques

Données techniques		CUOCOJET	COLOSSEO
Capacité de production moyenne	kg/hr	200	400
Tensions de fonctionnement		230-400V AC - 50 Hz	
Puissance installée de la machine monophasée		230V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 3.5A	0.75kW (1HP) 6.5A
Puissance installée de la machine triphasée 230		230V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 2.3A	
Puissance installée de la machine triphasée 400		400V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 1.3A	
Puissance installée de la machine triphasée 400 2 vitesses		400 V 50 Hz 0.6/0.26kW (0.8 / 0.35HP)	
Masse nette	kg	20	
Niveau sonore moyen	dB(A)	58	
Masse totale	kg	22	

3.3 Démolition



Conformément à la législation en vigueur et afin de réduire l'impact environnemental du déchet, il est défendu d'éliminer la machine comme déchet urbain. La machine doit être éliminée dans les centres de collecte prévus à cet effet ou bien remise au distributeur au moment de l'achat d'une machine neuve. Le symbole apposé sur la machine indique l'obligation de la collecte séparée de l'appareil.

L'élimination abusive et impropre de la machine et de ses composants est passible de sanctions dans le cadre de la réglementation en vigueur. On trouvera dans le tableau ci-après la liste des principaux matériaux utilisés pour la fabrication de la machine.

Matériaux			
Alliage Al-Si	Aciers gde vit.	Plastique	Cables electr.
Acier. INOX	Aciers trem.et rec	Roulements	Moteurs
Alliages acier	Caoutchouc	Coussinets (b14)	Huile lubrif.

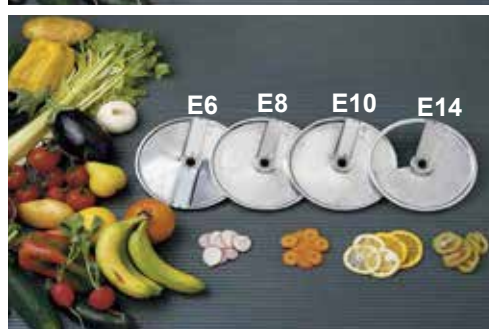
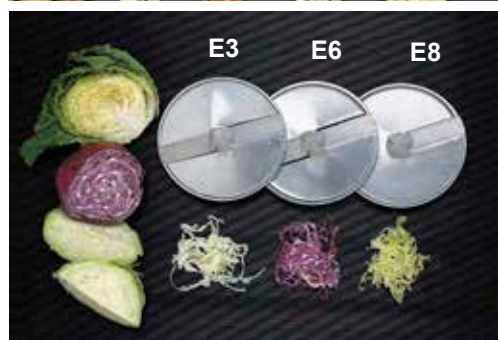
3.4 Equipement standard

La machine est livrée avec les accessoires énumérés ci-dessous. Ceux-ci sont adaptés à toutes les utilisations de fonctionnement, de nettoyage et d'entretien prévues :

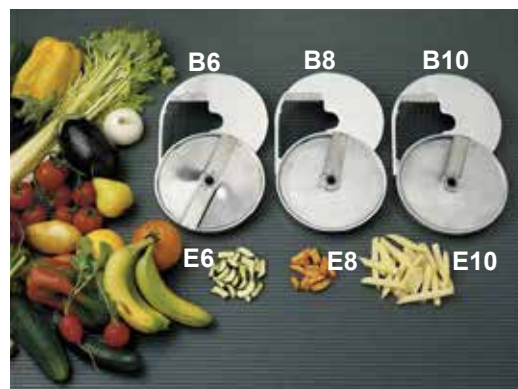
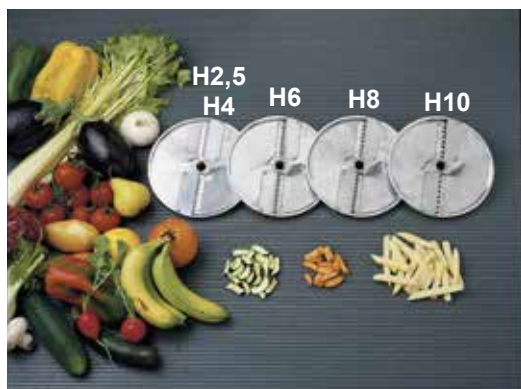
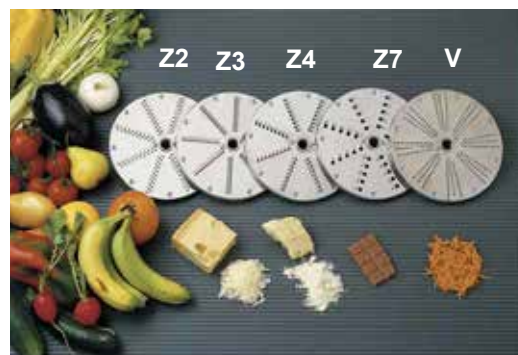
- Presse-marchandise en plastique.
- Disque d'éjection
- Disques et grilles

3.4.1 Discos y rejillas

Type	Serie	Utilisation
Disques de decoupe en tranches	"E" 1 lame courbe	Disques E1S e E2S pour saucissons, champignons, choux, chicoree, etc... Disque E5 pour tomates, citrons, oranges, pommes, bananes, pamplemousses, ananas, etc...
Disques de decoupe en tranches	"E" 1, 2 o 3 lames	Pour pommes de terre (chips), navets choux, concombres, carottes, artichauts, oignons, champignons, courgettes, aubergines, fenouil, etc... Disques E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10, E14
Disques ondules de decoupe en tranches	"E/O" 1 o 2 lames	Pour obtenir des tranches de fruits et de legumes ondulees de diferentes epaisseurs. Disques E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O
Disques de decoupe en cubes	"D"	Pour les legumes de potage, les macedoinés de fruits, les salades, les jardinerès de legumes, etc.... A utiliser avec un disque"E" (E8, E10, E14) pour obtenir de cubes 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14 et 20x20x14mm. L'utilisation d'un disque de la série E/O permet d'obtenir des cubès à deux côtés ondules. Disques D8X8, D10X10, D12X12, D20X20.
Disques de decoupe en cubes	"DG" (sólo para COLOSSEO)	Pour les legumes de potage, les macedoinés de fruits, les salades, les jardinerès de legumes, etc.... A utiliser avec un disque"E" (E8, E10, E14) pour obtenir de cubes 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14 et 20x20x14mm. L'utilisation d'un disque de la série E/O permet d'obtenir des cubès à deux côtés ondules. Disques DG8X8, DG10X10, DG12X12, DG20X20.



Type	Serie	Utilisation
Disques e decoupe julienne	"H"	Pour céleri, courgettes, betteraves, céleri-rave, carottes, pomme de terre, navets, etc.... Disques H2,5 x 2,5 H4 X 4 H6 X 6 H8 X 8 H10 X 10
Disques a raper et effiloher	"Z-V"	Pour carottes, céleri, ,pomme de terre, navets, courgettes, betteraves, choux rouge, céleri-rave, gruyere, etc. Disques Z2, Z3, Z4, Z7. Disques "V" pour parmesan, pain rassis, amandes, chocolat, etc..
Disques de decoupe en batonnets	"B"	Pour pommes de terre (frites), carottes, courgettes, etc..A utiliser avec un disque E" (E6, E8, E10) pour obtenir des batonnets de 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10 mm. L'utilisation d'un disque de la série E/O permet d'obtenir des batonnets a deux cotés ondulés. Disques B8 X 8, B10 X 10, B12 X 12, B20 X 20
Disques a effiloher	"P-Z" et 4PZ"	Pour fromage a pâte cuite, fromages divers et mozzarella.Pour l'effilochage mixte: 4PZ et PZ7. Pour le coupe"spaghetti": disques teflonisés 4PZ5, 2PZ8, 4PZ8. Pour tousles disques, le chiffre placé après la lettre indique le hauteur de coupe en mm.



4 RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage matériel et/ou corporel résultant du non-respect des avertissements de ce chapitre



DANGER!

Suivez toutes les instructions de sécurité de ce chapitre pour une utilisation sûre de la machine.

4.1 Environnement de travail

La machine fonctionne correctement dans les valeurs environnementales suivantes

- Température comprise entre +5°C et +45°C.
- Humidité entre 30% et 90%.
- Maintenez la zone de travail en ordre et suffisamment éclairée.
- Prévoyez un espace suffisant pour travailler et circuler autour de la machine.



ATTENTION

La pièce dans laquelle la machine est utilisée doit être exempte d'ombre, d'éblouissement gênant et d'effets stroboscopiques dangereux dus à l'éclairage fourni par l'acheteur.
Un niveau d'éclairage moyen non inférieur à 300 lux est recommandé.

4.2 Bruit aérien de la machine



AVERTISSEMENT

Niveau de pression acoustique continu mesuré conformément à la norme EN ISO 3744.

Veuillez vous reporter aux données figurant dans la "fiche technique" des produits concernés.

4.3 Risques Résiduels

Malgré les dispositifs de sécurité, les protections contre les accidents et les avertissements, il existe encore des risques résiduels qui doivent être portés à l'attention des opérateurs pendant la formation, qui sont indiqués au moyen de pictogrammes spéciaux et qui doivent être pris en compte lors de l'utilisation de la machine :



DANGER!

- Risque d'électrocution / électrocution due à la présence d'énergie électrique ;
- Risque d'écrasement / contusion dû à la chute d'outils lors du montage et du démontage ;
- Risque de coupure en cas d'accès aux parties mobiles, lorsque la machine est en marche et que les dispositifs de sécurité ne fonctionnent pas ou sont altérés



ATTENTION

Le comportement de l'opérateur ou du personnel spécialisé doit respecter scrupuleusement les règles de prévention des accidents du pays dans lequel la machine est installée.

4.4 Équipement de protection individuelle (EPI)

Pour préserver la santé de l'opérateur, il est obligatoire d'utiliser le EIP. lors de l'utilisation de la machine et pendant les opérations de nettoyage et d'entretien.



GANTS

Protection des mains pour éviter les risques d'écrasement, d'ébréchure et de coupure lors de la manipulation des pièces et du changement des disques.



CHAUSSURES

Utilisation de chaussures de sécurité pour éviter les risques générés par la chute de matériaux lors des opérations de levage, de transport et de maintenance des machines (notamment lors du démontage des pièces).



VÊTEMENTS

Utilisation de vêtements de protection pour protéger le corps des risques générés par les matériaux utilisés.

4.5 Précautions générales



ATTENTION

Lisez attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien avant de mettre en marche, d'utiliser, d'entretenir ou d'effectuer d'autres travaux sur la machine.

Il n'y a aucune partie à l'intérieur de la machine sur laquelle l'utilisateur doit intervenir de quelque manière que ce soit : la machine ne doit être ouverte que par des techniciens qualifiés. Assurez-vous que la tension de la prise de courant correspond à la tension requise par la machine (voir la plaque signalétique).

Afin d'éviter les risques pour les personnes ou les dommages à la machine, suivez les avertissements et les règles de conduite indiqués ci-dessous:

- Toute utilisation non intentionnelle de la machine est considérée comme non conforme.
- La machine ne doit être utilisée que par un personnel autorisé et formé.
- La machine n'est pas adaptée à une utilisation par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées et instruites dans l'utilisation de la machine par une personne responsable de leur sécurité.
- Assurez-vous que les plaques et les avis fixés à la machine sont parfaitement lisibles.
- Le personnel doit porter des vêtements appropriés et éviter:
 - des vêtements amples ;
 - manches amples ;
 - des cravates ;
 - des écharpes ;
 - colliers ;
 - bracelets ;
 - anneaux ;
 - les cheveux longs et non attachés (attachez-les dans un bonnet) ;
- Il est obligatoire de débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale pour tous les travaux de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez pas la machine si un quelconque dysfonctionnement est détecté.
- Ne laissez pas des personnes non autorisées approcher et/ou utiliser la machine.
- En cas de panne, faites réparer la machine uniquement par un technicien qualifié.
- N'utilisez que des pièces de rechange originales.
- Ne versez pas d'eau ou de liquides directement sur la machine.
- Ne posez pas d'objets sur la machine ou ses composants.
- N'utilisez pas de solutions acides qui pourraient endommager la machine.
- Ne vous appuyez pas sur la machine et ne tentez pas de monter dessus.
- Éteignez la machine immédiatement après son utilisation.
- Ne pas altérer, inhiber ou enlever les dispositifs de sécurité (protections fixes et/ou mobiles, gardes, etc.), en exposant ainsi les autres opérateurs et les personnes exposées à des risques résiduels.
- Ne retirez pas et ne modifiez pas les marquages de sécurité (tels que les pictogrammes, les panneaux d'avertissement, etc.) sur la machine.
- Utiliser un équipement de protection individuelle (EPI) adapté à la tâche.
- En cas d'incendie, utilisez un extincteur à poudre. N'utilisez pas d'eau.

4.6 Risques électriques



DANGER ÉLECTRIQUE!

Il y a une tension de 230V | 400V à l'intérieur de la machine !
N'utilisez jamais un jet d'eau pour laver la machine.



TOGLIERE TENSIONE ELETTRICA!

Si un défaut est détecté, il est obligatoire

- 1) éteindre la machine ;
- 2) débrancher l'alimentation électrique
- 3) contactez le centre de service.



DANGER ÉLECTRIQUE!

N'effectuez aucun type de travail (entretien, nettoyage, etc.) sur la machine sous tension.
Débranchez le câble d'alimentation avant de travailler sur la machine.

Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne présente pas de dommages dus au vieillissement, à des fissures ou à des décollements.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le avant d'utiliser l'appareil.
- Utilisez le même type de câble que celui utilisé par le fabricant, homologué selon les normes européennes.
- Le câble doit être remplacé par du personnel qualifié.
- N'utilisez pas la machine si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si la machine a été endommagée de quelque manière que ce soit.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Évitez que le cordon d'alimentation n'entre en contact avec des bords tranchants et des pièces mobiles de la machine.
- Si le cordon d'alimentation est coincé sous la machine, ARRÊTEZ immédiatement l'utilisation. Si le câble est endommagé, remplacez-le.
- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la fiche de la prise.

4.7 Sécurité de l'opérateur

Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit connaître parfaitement la position et le fonctionnement de toutes les commandes, ainsi que les caractéristiques de la machine décrites au chapitre "6 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION".

L'opérateur doit porter des vêtements adaptés à l'environnement de travail et à la situation dans laquelle il se trouve.

Les zones où l'opérateur est posté doivent toujours être dégagées et propres de tout résidu huileux.

Avant de commencer le travail, et en tout cas toutes les huit heures de travail, il faut vérifier la présence et le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité présents sur la machine. Ces contrôles doivent être effectués directement par l'opérateur travaillant sur la machine.

S'il y a plus d'un opérateur par équipe, il est nécessaire d'identifier celui qui doit effectuer le contrôle.



DANGER!

Faites bien attention aux plaques de sécurité.

L'opérateur doit toujours être pleinement conscient des dangers et des risques liés à l'utilisation de la machine.



DANGER!

- Ne retirez pas et ne modifiez pas les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifiez pas le système électrique.
- Il est interdit d'utiliser la machine dans des environnements à atmosphère explosive.
- Ne vous approchez pas des parties mobiles de la machine avec des cheveux, des chaînes, des vêtements amples, etc. afin d'éviter toute tendance dangereuse à l'enchevêtrement,
- Il est interdit d'utiliser la machine en portant des gants en treillis métallique ou des gants avec des renforts métalliques.



COUPER LE COURANT!

Débranchez toujours la fiche électrique avant tout nettoyage, entretien ou réparation.

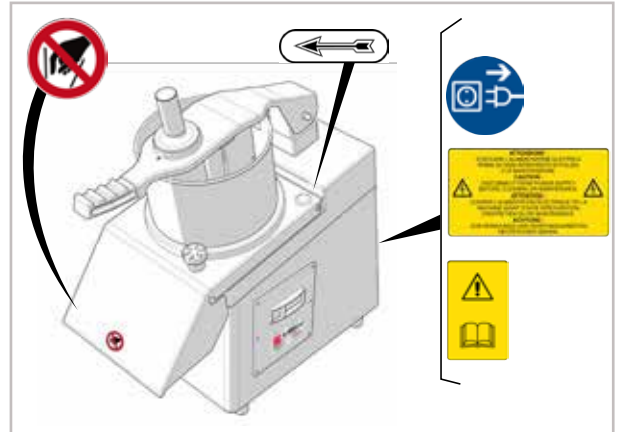
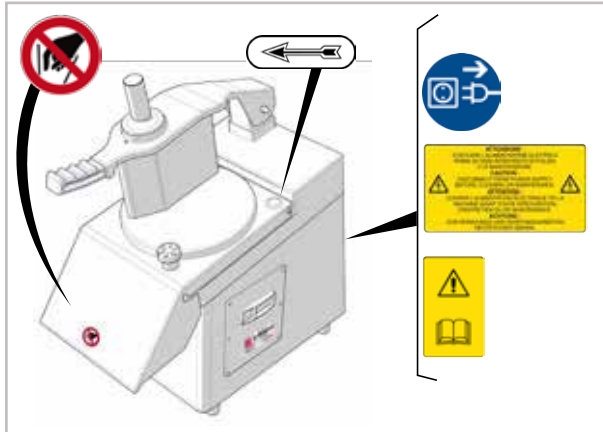
4.8 Signaux d'attention



ATTENTION

Des autocollants "AVERTISSEMENT" non indélébiles sont apposés sur la machine. Il est obligatoire de les lire avant toute utilisation. Si les autocollants se détachent ou deviennent illisibles, ils doivent être remplacés immédiatement.

L'image ci-contre montre la position des pictogrammes sur la machine.



4.9 Dispositifs de sécurité

Les dispositifs de sécurité de la machine sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

Réf.	Description
1	Bouton de démarrage et d'arrêt
2	Capteur de fermeture du couvercle
-	Dispositif NVR

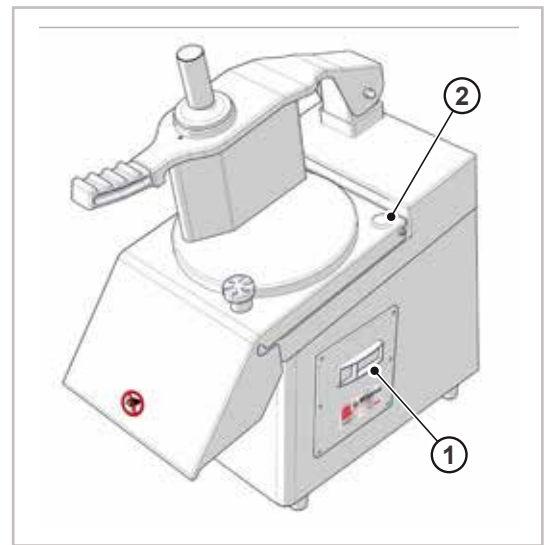
4.9.1 Contrôle des dispositifs de sécurité

Pour les contrôles de sécurité, après avoir vérifié qu'aucune autre personne ne se trouve à proximité de la machine, procédez comme suit:



DANGER!

Restez à l'écart des parties mobiles de la machine pendant les contrôles de sécurité.



- **Bouton de démarrage et d'arrêt:** mettez la machine en marche en appuyant sur le bouton de démarrage et vérifiez que la machine démarre, puis arrêtez la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt et vérifiez que le fonctionnement est arrêté.
- **Fermeture du couvercle par capteur magnétique codé:** ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de démarrage et vérifiez que la machine ne démarre pas. Fermez le couvercle en veillant à bien verrouiller le bouton du couvercle, appuyez sur le bouton de démarrage et vérifiez que la machine est entièrement fonctionnelle.
- **NVR (No Volt Release):** allumez la machine, débranchez la fiche de l'alimentation électrique pendant que la machine fonctionne, rebranchez la fiche. La machine ne doit pas redémarrer.

5 INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Faites connaître ces instructions à tous les opérateurs impliqués dans le transport et l'installation de la machine.



DANGER!

Portez toujours des chaussures de sécurité appropriées avec un embout renforcé.

5.1 Transport et emballage

La machine, emballée dans une boîte en carton, est placée sur une palette et est transportée à l'aide d'un chariot élévateur à fourche doté de caractéristiques de levage appropriées.

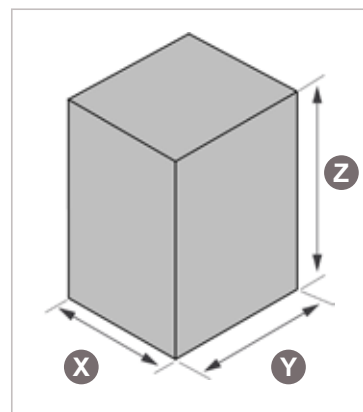


DANGER!

Après avoir inséré les fourches dans la palette, vérifiez la position d'équilibre de la machine en la soulevant légèrement (pour vérifier la stabilité).

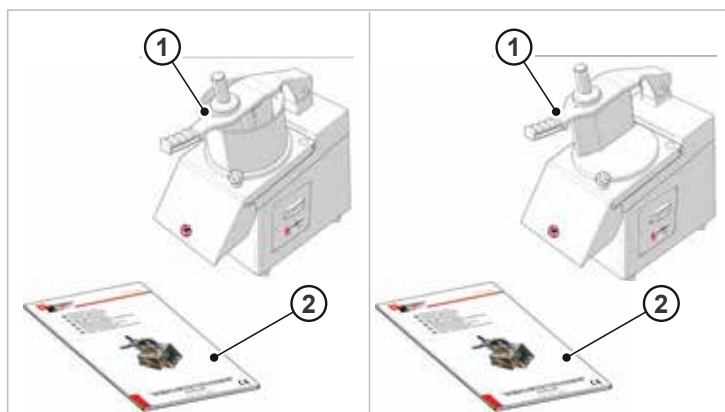
5.1.1 Dimensions de l'emballage

Model de machine		Dimensions de l'emballage (cm)			Poids net(kg)
		X	Y	Z	
CUOCOJET V230/400	COLOSSEO V400	31	60	53	22
CUOCOJET 2 VITESSE	COLOSSEO V230/2V 400V	31	60	60	24



5.1.2 Contenu de l'emballage

Ref.	Description	Quantité
1	Coupe legume CUOCOJET-COLOSSEO	1
2	Manuel d'utilisation et d'entretien	1



5.2 Réception

L'emballage est réalisé avec du matériel approprié et effectué par du personnel expérimenté, les machines repartent donc complètes et en parfait état.

Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur, même si elles sont livrées gratuitement. Toutefois, afin de vérifier la qualité des services de transport et s'il est assuré, veuillez observer les avertissements suivants :

- 1) A la réception de la machine, avant de la déballer, vérifiez immédiatement si l'emballage est endommagé. Si tel est le cas, reprenez la marchandise sous réserve, en produisant des preuves photographiques de tout dommage apparent;
- 2) déballer, en vérifiant le contenu par rapport aux listes de colisage;
- 3) vérifiez que les composants de la machine n'ont pas été endommagés pendant le transport et notifiez tout dommage éventuel à l'expéditeur par courrier recommandé avec accusé de réception dans les 3 jours suivant la réception, en présentant en même temps une preuve photographique;
- 4) Des informations similaires doivent également être envoyées par fax à **Minerva Omega Group S.r.l.**

Pour toute controverse, le Tribunal de Bologne aura une compétence exclusive.

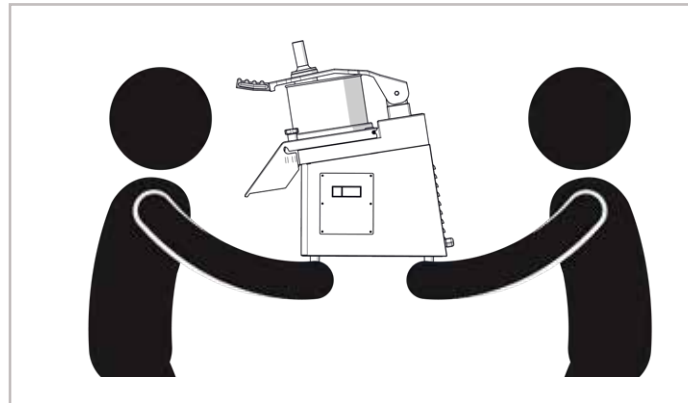


AVERTISSEMENT

Aucune information concernant les dommages subis pendant le transport ne peut être prise en considération après 3 jours de la livraison.
Aucune plainte ne sera acceptée après 10 jours à compter de la réception de la marchandise.

5.2.1 Levage et manutention de la machine

Une fois la machine sortie de son emballage, elle doit toujours être transportée par deux personnes comme indiqué sur la figure ci-contre. Il est également possible d'utiliser un chariot adapté pour supporter le poids.



DANGER!

Faites attention aux mouvements qui peuvent provoquer un déséquilibre ou une perte d'adhérence, avec pour conséquence un risque de chute de la machine et de dommages aux biens et aux personnes. En raison du poids de la machine, manipulez-la toujours avec précaution!



Portez toujours des chaussures de sécurité appropriées avec un embout renforcé.



Utilisez toujours des gants de protection

5.3 Poste d'opérateur

Placez la machine à proximité de la zone d'installation.

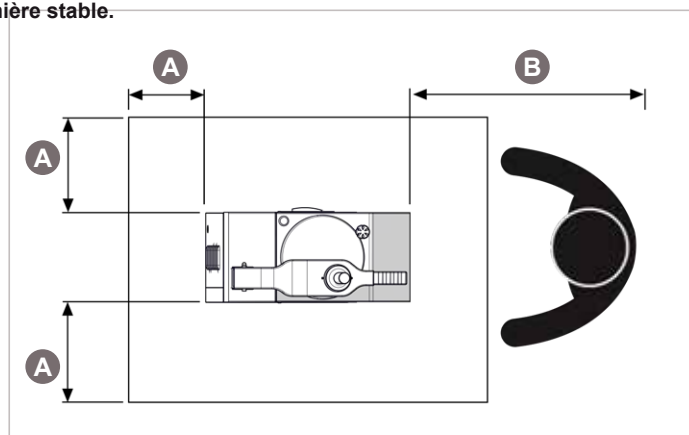
La machine doit être placée sur une surface de travail plane, apte à supporter le poids de la machine, à une hauteur de 70-75 cm du sol. Laissez un espace d'au moins 30 cm tout autour de la machine, sur trois côtés, pour les opérations de nettoyage et d'entretien, tandis que la position de l'opérateur nécessite un espace d'au moins 1 m devant la machine.



ATTENTION

- Attention aux mouvements non coordonnés qui peuvent provoquer un déséquilibre ou une perte d'équilibre, entraînant un risque de chute de la machine et des dommages matériels ou corporels.
- Positionnez la machine de manière stable.

A	mm	> 300
B	mm	1000



5.4 Installation

La seule connexion dont la machine a besoin est une connexion électrique, au moyen de la fiche à insérer dans la prise de courant. Une fois la fiche insérée dans la prise de courant, le câble d'alimentation ne doit pas gêner l'opérateur.

5.4.1 Connexion électrique



DANGER ÉLECTRIQUE!

La machine est un composant de classe I et possède donc une isolation électrique principale. Toutes les parties métalliques de la machine sont interconnectées et reliées au conducteur de terre dans le câble d'alimentation et la prise.



DANGER ÉLECTRIQUE!

Vérifiez et, si nécessaire, adaptez le système de mise à la terre du réseau électrique du lieu d'installation de la machine.



ATTENTION

Le client est responsable de la mise à la terre des prises sur le lieu d'installation de la machine.

Procédure pour effectuer le raccordement électrique:

- 1) placez la machine à proximité d'une prise de courant facilement accessible;
- 2) effectuez la connexion en utilisant la fiche appropriée.

La machine peut être équipée de différents types de prises, consultez les fiches techniques où sont spécifiées les données nécessaires pour choisir le type, les caractéristiques, le courant nominal et le réglage du dispositif de protection contre les surintensités.



AVERTISSEMENT

Protection recommandée

- Fusible de 16 A ;
- interrupteur différentiel I_{Δ} 30 mA.

5.5 Nettoyage initial



ATTENTION

La machine nécessite un nettoyage initial.

Nettoyer les surfaces externes et celles des conduits internes qui entreront en contact avec le produit, en utilisant uniquement une éponge humidifiée avec de l'eau tiède contenant un détergent neutre ; pour les détails, voir la section "7.2.1 Fiche de nettoyage conformément à la procédure HACCP".

5.6 Contrôles préliminaires

Pour démarrer correctement la machine, assurez-vous que les pièces suivantes sont correctement montées et positionnées:

Pièces de la machine	Contrôle
Couvercle	Fermé
Levier	Vers le bas
Disque	Positionné régulièrement
Grille (si nécessaire)	Positionné régulièrement



DANGER!

Il est interdit de faire fonctionner la machine à vide, car les frottements générés pourraient compromettre le bon fonctionnement de la machine et la sécurité de l'opérateur.

5.7 Stockage

Stockez la machine emballée dans un environnement fermé et couvert, isolé du sol par des traverses en bois ou similaires. Température et humidité actuelles (entre -5°C et +60°C ; entre 30% et 90%).



ATTENTION

Ne pas retourner l'emballage

Contrôler la flèche "ALTO" (Haut) imprimée sur le carton.

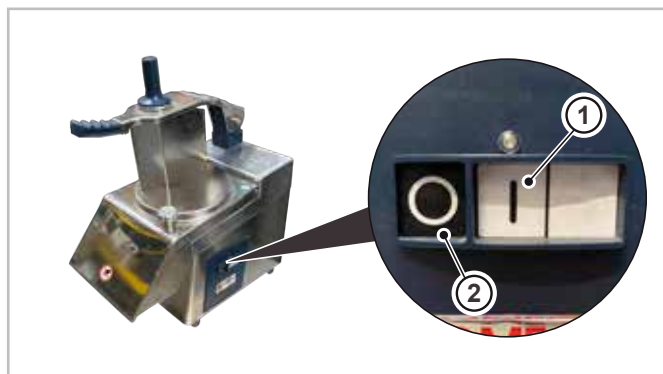
S'il n'est pas emballé, il doit être placé sous abri de manière stable et recouvert d'un tissu.

6 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

6.1 Description du panneau de commande

Le panneau de commande est extrêmement simple, accessible et bien visible.
Description des instruments du panneau de commande:

Ref.	Description
1	Bouton de démarrage
2	Bouton d'arrêt



DANGER!

Avant de démarrer la machine, l'opérateur doit avoir lu et compris le manuel d'instructions.

6.2 Contrôles préliminaires

Avant de démarrer la machine, vérifiez:

- le positionnement correct de la machine sur le plan de travail ;
- la connexion électrique correcte ;
- l'efficacité des dispositifs de sécurité (bouton d'urgence, protections, etc.) ;
- qu'il n'y a pas d'outils ou de matériaux étrangers à proximité ou sur la machine

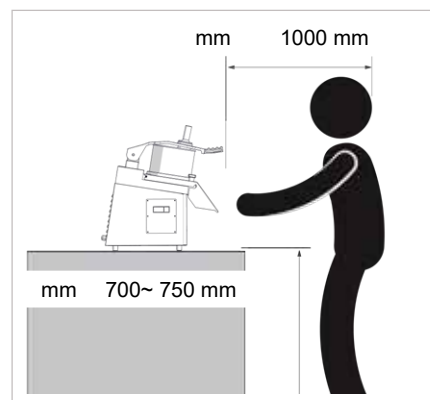
6.3 Poste d'opérateur

Le poste de l'opérateur nécessite un espace d'au moins 1 m devant la machine.



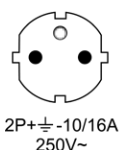
ATTENTION

Veillez à ce que la machine soit placée à une hauteur optimale (700 ~ 750 mm) afin que l'opérateur puisse adopter une posture ergonomique correcte.



6.4 Première mise en marche

La machine est fournie avec un cordon d'alimentation, et peut être équipée d'une fiche selon le pays de destination.
La figure montre quelques-unes des fiches les plus couramment utilisées.





AVERTISSEMENT

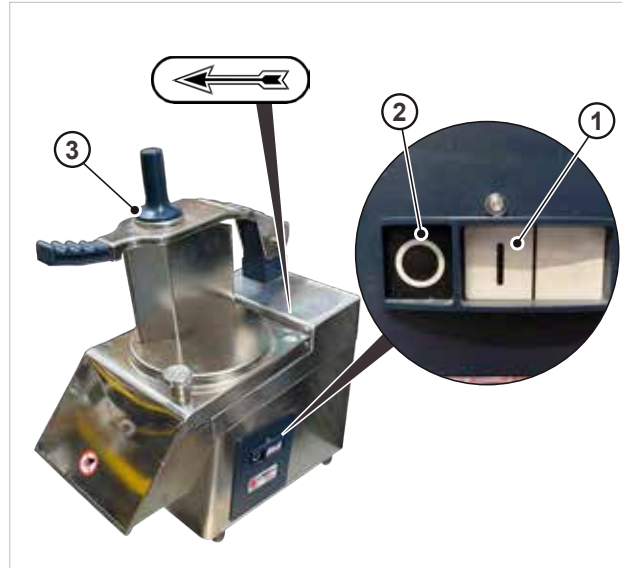
Afin de permettre à l'utilisateur de la machine de choisir le dispositif de protection contre les surintensités, les fiches techniques, conformément à la réglementation en vigueur, précisent les données nécessaires au choix du type, des caractéristiques, du courant nominal et du réglage dudit dispositif



PERSONNEL SPÉCIALISÉ

Faites effectuer la procédure suivante par du personnel spécialisé.

- 1) Démarrez la machine en appuyant sur le bouton de démarrage "I" (1).
- 2) Dès que la machine a démarré, vérifiez visuellement que les disques tournent dans le sens indiqué par la flèche du pictogramme (4), les disques sont visibles par le trou du poussoir (3).
- 3) Si ce n'est pas le cas, pour les moteurs triphasés, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt (2).
- 4) Débranchez la fiche et remplacez le fil noir par le fil marron dans la fiche d'alimentation, en laissant inchangée la position du fil de terre jaune-vert et du fil neutre bleu (si présent).



DANGER!

Lors de l'utilisation de la machine, il est OBLIGATOIRE de porter un équipement de protection individuelle.

6.5 Mise en service



ATTENTION

Afin d'utiliser la machine dans des conditions de sécurité, l'Opérateur doit respecter la position de travail et de contrôle indiquée sur la page précédente.
Effectuer les contrôles préliminaires (voir paragraphe "6.2 Contrôles préliminaires")



DANGER!

- Ne manipulez pas les dispositifs de sécurité avec des outils ou d'autres objets (tournevis, couteaux, etc.) dans l'intention d'atteindre les parties mobiles.
- Portez toujours des chaussures de sécurité appropriées avec un embout renforcé.
- Retirez les colliers, bracelets, cravates et écharpes qui pendent excessivement. Enveloppez ou attachez les cheveux longs.
- Utilisez toujours des gants de protection résistant aux coupures lorsque vous retirez et installez des disques.
- Après l'arrêt à l'aide du bouton d'arrêt (2), les pièces mobiles continuent de bouger pendant quelques instants. Il est donc obligatoire d'attendre l'arrêt complet de toutes les pièces mobiles.



DANGER ÉLECTRIQUE!

- Vérifiez que les connexions électriques ont été effectuées correctement.
- Rappelez-vous qu'il est interdit à quiconque de déplacer la machine ou d'effectuer des opérations d'entretien et de nettoyage pendant qu'elle est en marche ; il est nécessaire de couper l'alimentation électrique au moyen du bouton d'arrêt et de débrancher la fiche.



AVERTISSEMENT

Les composants de la machine doivent être démontés et nettoyés à la fin du travail.
Ne les retirez que lorsque vous devez recommencer à travailler.

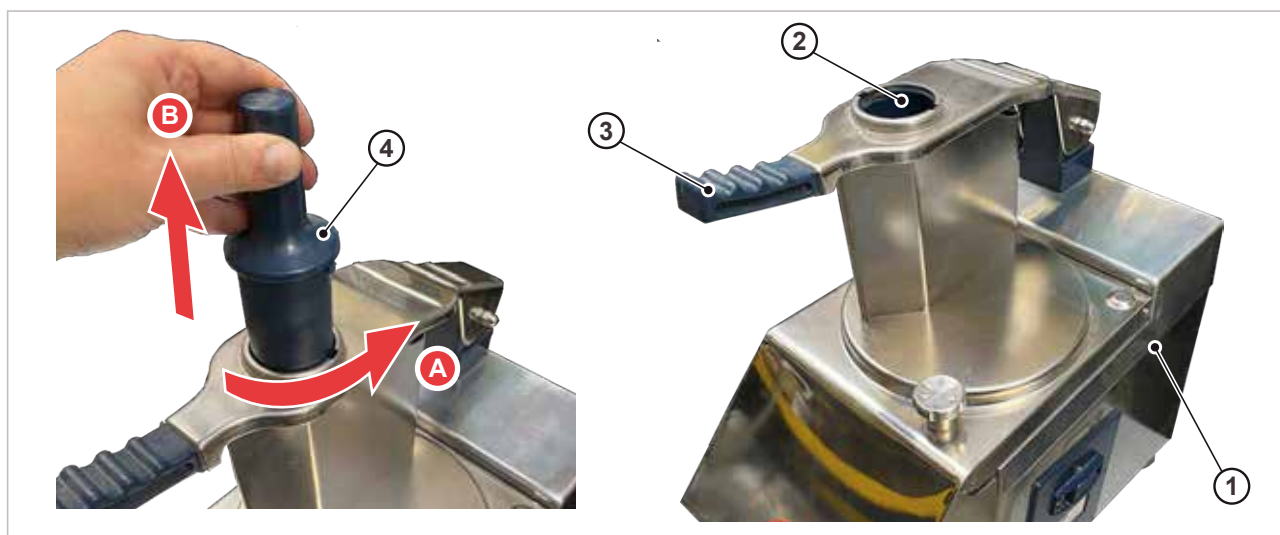
6.6 Insertion et retrait des outils de coupe

Procédez comme suit :

- 1) Tournez le bouton (1) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2) Relever complètement le levier (2)
- 3) Soulevez légèrement le couvercle (3) et retirez-le des goupilles (4).
- 4) Insérez le disque d'éjection (5) en vous assurant que les broches d'entraînement du moyeu s'insèrent dans les trous existants sur le disque.
- 5) Si des cubes ou des bâtons doivent être coupés, installez la grille appropriée (6) (voir "3.4 Equipement standard").
- 6) Insérer le disque de coupe (7) en fonction du produit à traiter.
- 7) Tournez le disque de coupe dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le connecteur à baïonnette (8) s'engage correctement dans l'axe d'entraînement (9).
- 8) Insérez le couvercle (3) dans les goupilles (4).
- 9) Serrer le bouton (1)

Pour la dépose, effectuez la procédure inverse.

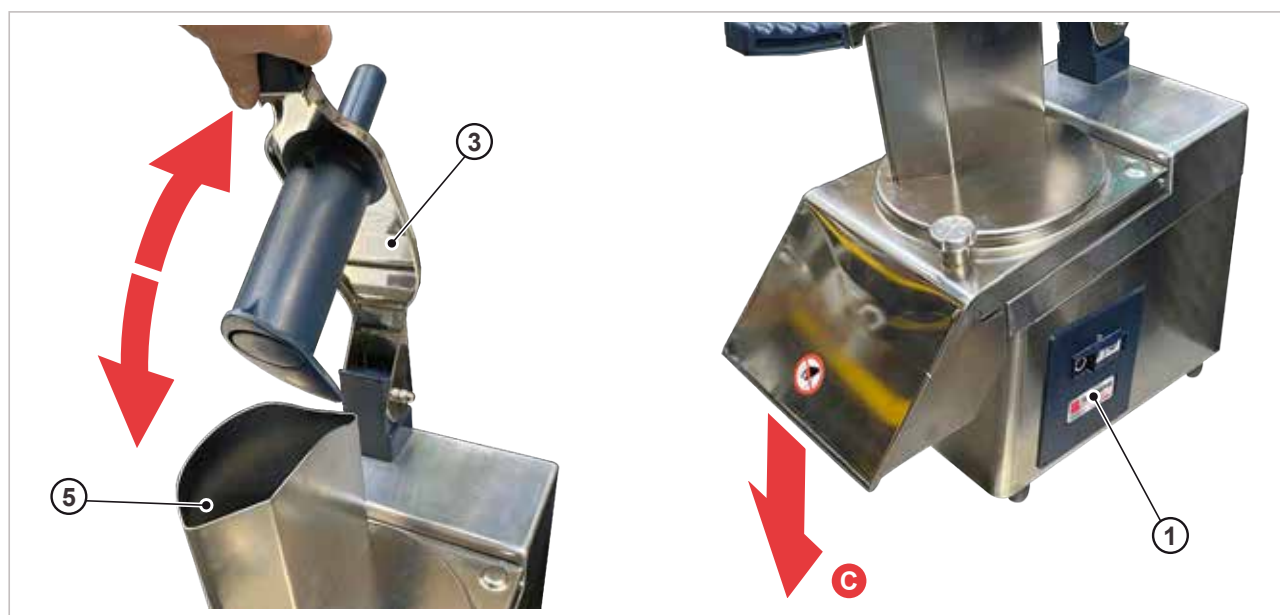




6.7 Démarrage de la machine

Pour démarrer correctement la machine, procédez comme suit :

- 1) Insérez la fiche électrique dans la prise de courant. .
- 2) Appuyez sur l'interrupteur, (1) insérez le produit dans l'ouverture et poussez-le à l'aide du presseur ou du levier.
- 3) Les produits allongés, par exemple les carottes, les courgettes et le céleri, peuvent être introduits par l'ouverture cylindrique (2). Laissez le levier (3) en position abaissée.
- 4) Déverrouillez le presseur (4) en le tournant (A) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez-le (B) hors du boîtier.
- 5) Tenir le presseur (4) d'une main et insérer les produits de l'autre main.
- 6) Pressez les produits avec le presseur. (4)
- 7) Verrouillez le presseur (4) dans le levier (3) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 8) Les produits de grande taille peuvent être introduits par la grande ouverture (5).
- 9) Relever le levier (3).

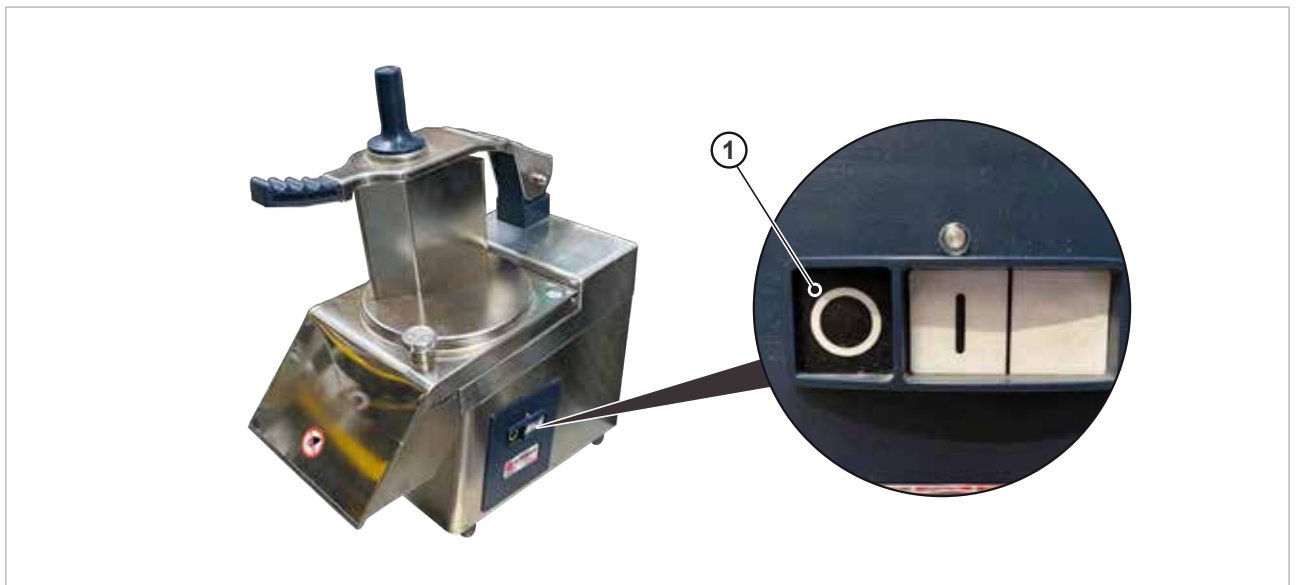


- 10) En levant le levier (3), on arrête le moteur, ce qui permet un chargement en toute sécurité. Introduire le produit et l'enfoncer avec le levier (3), en appliquant une force contrôlée.
- 11) Lorsque le levier (3) est relâché, la machine démarre automatiquement.
- 12) Lorsque vous coupez des produits de différentes duretés, il est conseillé de couper d'abord les produits mous. Pour éviter les coupes incorrectes, vérifiez toujours que le produit est correctement positionné dans les ouvertures, retirez les extrémités les plus dures des légumes pour éviter qu'ils ne se bouchent et introduisez les produits longs dans l'ouverture cylindrique avec l'extrémité la plus large en haut.
- 13) Le produit est éjecté (C) de la sortie.
- 14) Pour arrêter la machine, appuyez sur le bouton d'arrêt. (1)

6.7.1 Mise en service impossible -contrôles a effectuer

Si la machine ne démarre pas, vérifiez:

- que le câble de raccordement au réseau est correctement branché
- que l'interrupteur d'alimentation secteur est activé
- que le connecteur de la machine est connecté au couvercle du connecteur
- que le couvercle est parfaitement fermé



6.8 Procédure d'arrêt

Pour arrêter la machine en fin de production, pour l'entretien ou les contrôles divers, appuyez sur le bouton d'arrêt (1)



AVERTISSEMENT

Après avoir arrêté la machine à l'aide du bouton d'arrêt, la machine continue à se déplacer pendant quelques instants en raison de l'inertie ; il est donc obligatoire d'attendre l'arrêt effectif de toutes les parties mobiles. Le bouton d'arrêt a également pour fonction d'arrêter la machine en cas d'urgence.

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE



DANGER!

L'utilisation d'équipements de protection individuelle est **OBLIGATOIRE** pendant les opérations de maintenance et de nettoyage des machines.

7.1 Entretien des machines

Pour toute opération d'entretien non décrite dans le manuel d'instructions et pour toute réparation éventuelle, s'adresser toujours au revendeur auprès duquel la machine a été achetée ou contacter **Minerva Omega Group S.r.l.** pour être dirigé vers le centre d'assistance agréé le plus proche.

Le Service Clientèle répond à deux lignes téléphoniques au **051 53.31.01** et fournit les noms des techniciens de maintenance agréés de la région auxquels vous pouvez vous adresser pour une assistance rapide.



DANGER!

- Remplacez les autocollants qui se sont détachés de la machine ou qui sont illisibles.
- Si, pour une raison quelconque, la machine est hors d'usage, apposez un panneau indiquant le défaut.
- Avant de remettre la machine en service, vérifiez que tous les dispositifs de sécurité sont efficaces et assurez-vous toujours que les tableaux électriques, tous les protecteurs et tous les capots de protection sont fermés, comme prévu par le fabricant, au moyen de : vis, boulons, fermetures rapides, etc.



ATTENTION

Les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant de la machine.



DANGER ÉLECTRIQUE!

Toute intervention d'entretien doit toujours être effectuée lorsque la machine est déconnectée de l'alimentation électrique

7.1.1 Travaux d'entretien programmés

Les opérations décrites ci-dessous doivent être réalisées dans les délais indiqués. Le non-respect de ces instructions exonère le fabricant de toute responsabilité au titre de la garantie. Toutes les opérations décrites doivent également être effectuées par un seul opérateur, ce qui est indispensable pour garantir la protection nécessaire contre les erreurs dues à une mauvaise coordination des différentes actions.

Fréquence	Type d'intervention	Mode d'intervention	Qui
Tous les jours, en début de poste	Vérifiez que le panneau de commande fonctionne correctement.	Agissez sur les boutons et vérifiez leur bon fonctionnement.	Opérateur
	Vérifiez l'intégrité des systèmes de sécurité.	Inspection.	Opérateur
Tous les jours, en début de poste	Nettoyage en machine.	Il est conseillé de démonter et de nettoyer soigneusement tous les composants de la machine (internes et externes) avec de l'eau tiède et un détergent neutre tous les jours, sans les laisser tremper. Séchez tout soigneusement.	Opérateur
Mensuel	Vérification des pieds.	La stabilité de la machine dépend de l'intégrité des pieds de support: Vérifiez leur état.	Opérateur

Toutes les opérations qui ne sont pas expressément énumérées dans ce manuel doivent être considérées comme des opérations d'entretien extraordinaires, telles que par exemple:

- travaux suite à des défauts dans les composants électriques ou les moteurs travaux suite à des défauts dans les composants pneumatiques ;
- les travaux consécutifs aux défaillances des composants mécaniques.



DANGER!

En cas d'anomalie nécessitant l'intervention du constructeur, mettez toujours la machine en état d'"Isolation pour maintenance". N'essayez jamais d'effectuer des réparations ou des remplacements de fortune ; cela pourrait entraîner de graves dangers pour les personnes exposées et pour la machine.
NE JAMAIS UTILISER DE JETS D'EAU

**ATTENTION**

Les opérations d'entretien extraordinaires nécessitent des compétences spécifiques et doivent être effectuées par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant de la machine.

**AVERTISSEMENT**

Pour obtenir une assistance technique, contactez directement le fabricant en utilisant les références indiquées dans le manuel.

7.2 Nettoyage

**DANGER ÉLECTRIQUE!**

La machine doit être déconnectée du réseau avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

**AVERTISSEMENT**

Les opérations de nettoyage doivent être effectuées conformément au plan HACCP de l'entreprise.

**DANGER!**

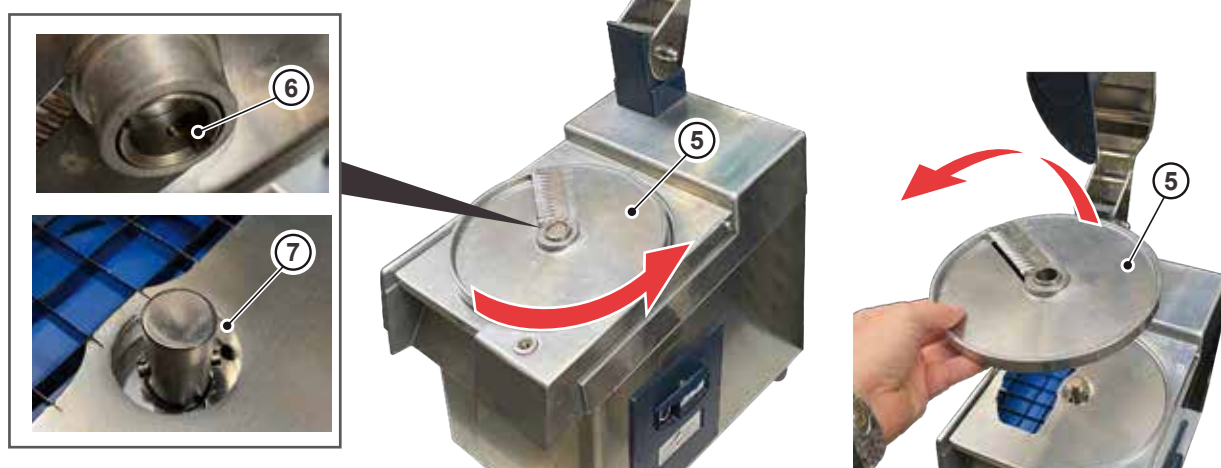
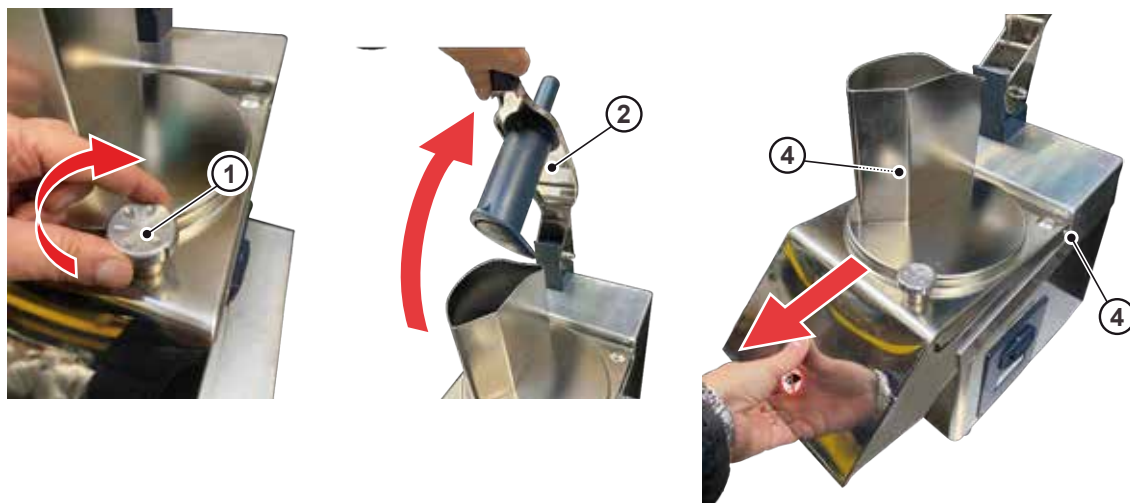
L'utilisation d'un équipement de protection individuelle est **OBLIGATOIRE** pendant les opérations de nettoyage.

**ATTENTION**

- N'utilisez jamais de jets d'eau directs pour toute opération de nettoyage.
- N'utilisez pas de tampons de laine métallique ou de détergents abrasifs.
- Il est **ABSOLUMENT INTERDIT** d'utiliser des détergents inadaptés pour nettoyer les objets et accessoires destinés à la consommation humaine.
- N'utilisez jamais de produits contenant des hydrocarbures, de l'alcool ou des solvants.
- Pour éviter d'endommager les pièces électriques et électroniques, évitez de mouiller les boutons de commande.
- Ne mettez pas les disques en contact l'un avec l'autre pour éviter d'endommager les lames.

Nettoyez soigneusement la machine comme suit:

- 1) Tournez le bouton (1) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2) Relever complètement le levier (2)
- 3) Soulevez légèrement le couvercle (3) et retirez-le des goupilles (4).
- 4) Tournez le disque de coupe (5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accouplement à baïonnette (6) se désengage de l'axe d'entraînement (7).
- 5) Retirez avec précaution le disque de coupe (5).
- 6) Retirez **avec précaution** la grille (8) (si elle est présente)
- 7) Tournez le disque d'éjection (9) jusqu'à ce que les trous existants sur le disque soient alignés avec les broches d'entraînement du moyeu.
- 8) Retirer le disque éjecteur (9)
- 9) Lavez soigneusement les disques à l'eau chaude
- 10) Brossez les disques avec une brosse à légumes.
- 11) Nettoyez tous les éléments de commande de la machine avec une éponge légèrement humidifiée avec une petite quantité de produit de nettoyage et d'assainissement.
- 12) Essuyez tout résidu de produit de nettoyage avec un chiffon éponge propre et humide.
- 13) Rincez fréquemment à l'eau chaude courante



7.2.1 Carte de nettoyage selon la procedure HACCP

Surface	Produit	Typologie produit et mode d'action	Mode d'intervention	Frequence
Métallique (acier, acier inox, aluminium anodisé)	Nettoyer Détergent neutre, ou faiblement alcalin	Produits à base d'agents tensioactifs anioniques et non ioniques, contenant de l'EDTA, des silicates de sodium et des agents synergiques, correctement dilués dans l'eau. Biodégradable à 90 % ; avec un pH du produit dans l'eau compris entre 9 et 12. L'agent tensioactif solubilise la saleté, qui est ensuite éliminée par l'action de l'eau.	Appliquer le produit à l'aide d'une éponge douce ou bien d'un chiffon en tissu non tissé ou en microfibre. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	À la fin de chaque roulement de travail ou selon la fréquence HACCP de l'entreprise
Plastique (polyéthylène)	Désinfecter	Produits dilués dans l'eau à base de sels d'ammonium quaternaires. L'action antibactérienne est réalisée en interférant avec les réactions métaboliques des protéines et avec la perméabilité des membranes cellulaires. Ils sont incompatibles avec les agents anioniques et ils deviennent inefficaces lorsqu'ils sont mélangés avec eux. Les composés d'ammonium quaternaire ne doivent pas être mélangés avec des détergents normaux. Appliquer ou pulvériser le produit sur la surface à l'aide d'une éponge douce ou bien d'un chiffon en tissu de papier. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	Appliquer ou pulvériser le produit sur la surface à l'aide d'une éponge douce ou bien d'un chiffon en tissu de papier. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	Quotidienne
Métallique (peinte)				
Plastique transparent (Lexan, Méthacrylate)	Nettoyer Détergent neutre, ou faiblement alcalin	Produits dilués dans l'eau à base d'agents tensioactifs anioniques et non ioniques. L'agent tensioactif solubilise la saleté, qui est ensuite éliminée par l'action de l'eau	Appliquer le produit à l'aide d'un chiffon en tissu non tissé ou en microfibre. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	À la fin de chaque roulement de travail ou selon la fréquence HACCP de l'entreprise
	Désinfecter	Produits appropriés pour le matériel plastique, à base de sels d'ammonium quaternaire, correctement dilués dans l'eau. L'action antibactérienne est réalisée en interférant avec les réactions métaboliques des protéines et avec la perméabilité des membranes cellulaires. Ils sont incompatibles avec les agents anioniques et ils deviennent inefficaces lorsqu'ils sont mélangés avec eux. Les composés d'ammonium quaternaire ne doivent pas être mélangés avec des détergents normaux.	Appliquer le produit à l'aide d'un chiffon en tissu non tissé ou en microfibre. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	Quotidienne



ATTENTION

N'oubliez pas de vérifier soigneusement l'étiquette des produits utilisés pour la désinfection, en vous assurant notamment que la mention suivante y figure:

- Désinfectant, dispositif médical;
- Numéro d'enregistrement auprès du ministère de la santé;
- "pour utilisation dans l'industrie alimentaire";
- les doses et les moments d'utilisation;
- la composition, le fabricant, le lot et la date de production;
- instructions de sécurité pour l'utilisation.



DANGER!

- Pour le nettoyage, nous recommandons l'utilisation de détergents et de désinfectants non agressifs qui ne contiennent pas d'alcalins (par exemple de la soude caustique), de composés acides ou chlorés (par exemple de l'hypochlorite) ou de solvants organiques (par exemple de l'acétone, de l'alcool, de l'éther).
- N'enlevez pas la saleté avec des chiffons abrasifs ou des éponges métalliques. L'utilisation de produits dans des solutions composées est interdite.
- Avant d'utiliser un produit, lisez la fiche technique et la fiche de données de sécurité figurant sur l'emballage.

1	ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS	84
1.1	Symbols	84
1.2	Illustrationen.....	84
1.3	Zweck des Handbuchs.....	84
1.4	Aufbewahrung.....	85
1.5	Aktualisierung des Handbuchs	85
2	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	86
2.1	Angaben des Herstellers.....	86
2.2	Grenzen der Haftung	86
2.3	Typenschild	86
2.4	Definition von Betreiber.....	87
2.5	Garantiebedingungen	87
2.6	Konformitätserklärung.....	87
3	TECHNISCHE MERKMALE	88
3.1	Beshreibung der Maschine	88
3.1.1	<i>Einsatzbereich</i>	88
3.1.2	<i>Beschreibung der Komponenten</i>	88
3.1.3	<i>Abmessungen der Maschine</i>	89
3.2	Technische Daten	89
3.3	Abbruch.....	89
3.4	Standardausstattung.....	90
3.4.1	<i>Aufschnittscheiben und Gitter</i>	90
4	ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	92
4.1	Arbeitsumfeld	92
4.2	Maschinengeräusche.....	92
4.3	Maschine Restrisiken.....	92
4.4	Persönliche Schutzausrüstungen (PSA).....	93
4.5	Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen	93
4.6	Elektrische Gefährdungen	94
4.7	Sicherheit des Bedieners	94
4.8	Sicherheitszeichen	95
4.9	Sicherheitseinrichtungen.....	95
4.9.1	<i>Kontrolle der Sicherheitseinrichtungen</i>	95
5	INSTALLATION	96
5.1	Transport und Montage.....	96
5.1.1	<i>Abmessungen der Verpackung</i>	96
5.1.2	<i>Inhalt der Verpackung</i>	96
5.2	Empfang.....	96
5.2.1	<i>Anheben und Handhabung der Maschine</i>	97
5.3	Arbeitsplatz des Betreibers	97
5.4	Installation.....	98
5.4.1	<i>Elektrischer Anschluss</i>	98
5.5	Erste Reinigung	98
5.6	Vorkontrollen	98
5.7	Lagerung.....	98
6	BETRIEB UND NUTZUNG	99
6.1	Beschreibung des Bedienfelds	99
6.2	Vorläufige Kontrollen.....	99
6.3	Arbeitsplatz des Betreibers	99
6.4	Erste Inbetriebnahme.....	99
6.5	Inbetriebnahme.....	100
6.6	Einsetzen und Entfernen von Schneidwerkzeugen	101

6.7	Starten der Maschine.....	102
6.7.1	<i>Kontrollen wenn die Maschine nicht anläuft</i>	103
6.8	Verfahren zum Anhalten.....	103
7	WARTUNG UND REINIGUNG	104
7.1	Wartung der Maschinen.....	104
7.1.1	<i>Planmäßige Wartungsarbeiten</i>	104
7.2	Reinigung.....	105
7.2.1	<i>Datenblatt zur Reinigung nach dem HACCP-verfahren</i>	107

1 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS

1.1 Symbols

Zur Sicherheit von Personen und Sachen werden in dieser Dokumentation spezielle Symbole verwendet, um auf gefährliche Zustände, Warnungen oder relevante Informationen aufmerksam zu machen:



GEFAHR!

Gefahr mit Verletzungs- oder Todesgefahr.

Unfallverhütungsvorschriften für den Betreiber.

ACHTEN SIE GENAU AUF DIE MIT DIESEM SYMBOL GEKENNZEICHNETEN TEXTBLÖCKE.



ELEKTRISCHE GEFAHR!

Gefahr mit Verletzungs- oder Todesgefahr.

Unfallverhütungsvorschriften für den Betreiber.

ACHTEN SIE GENAU AUF DIE MIT DIESEM SYMBOL GEKENNZEICHNETEN TEXTBLÖCKE.



VORSICHT

Mögliche Beschädigung der Maschine und/oder ihrer Komponenten.

Passen Sie auf.



WARNUNG

Warnung oder Hinweis auf Tastenfunktionen oder nützliche Informationen zum aktuellen Vorgang.



STROM ABSTELLEN!

Vor Arbeiten an der Maschine muss die Stromzufuhr unterbrochen werden. ACHTEN SIE GENAU AUF DIE MIT DIESEM SYMBOL GEKENNZEICHNETEN TEXTBLÖCKE.

1.2 Illustrationen

Die Abbildungen in dieser Publikation entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung.

Aufgrund ständiger technischer oder kommerzieller Aktualisierungen können an der Maschine, die Gegenstand dieses Handbuchs ist, Bauteile angebracht werden, deren äußere Form von der abgebildeten Form abweichen kann, wobei die Funktionalität und Einstellbarkeit der abgebildeten Bauteile erhalten bleibt.



WARNUNG

Die Abbildungen sind rein indikativ und können zum besseren Verständnis die Maschine mit abgenommenen Schutzvorrichtungen zeigen.

1.3 Zweck des Handbuchs



WARNUNG

Dieses Dokument wurde in Übereinstimmung mit den zum Zeitpunkt seiner Veröffentlichung geltenden Vorschriften erstellt.

Der Zweck dieses Handbuchs ist es, dem Kunden alle Informationen zur Verfügung zu stellen, die er benötigt, um die Maschine korrekt, unabhängig und sicher zu benutzen und zu bedienen.

Das Handbuch enthält Informationen über die Sicherheit, die technischen Aspekte, den Betrieb und die Wartung der CUOCOJET-COLOSSO-Maschine.

Die Gebrauchsanweisung ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine und muss sie während ihrer gesamten Lebensdauer bis zur Verschrottung begleiten. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung an einem zugänglichen und allen Bedienern bekannten Ort in der Nähe der Maschine auf.



VORSICHT

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen genau, bevor Sie das Gerät benutzen, überprüfen oder bedienen.

Verhindern Sie die Verwendung der Maschine durch Bediener, die nicht mit den Vorschriften in der Anleitung vertraut sind.

Die korrekte Verwendung und Wartung der Maschine tragen zu ihrem guten Betrieb und einer längeren Lebensdauer bei.
Im Zweifelsfall oder für Informationen wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Service-Center oder direkt an den Kundendienst der Minerva Omega Group S.r.l.

1.4 Aufbewahrung

Das Handbuch ist sorgfältig und in unmittelbarer Nähe der Maschine aufzubewahren, muss für alle Bediener zugänglich und bekannt sein, vor Flüssigkeiten und allem, was die Lesbarkeit beeinträchtigen könnte, geschützt werden und **jederzeit zur Einsichtnahme bereitstehen**. Das Handbuch und die Konformitätserklärung sind integraler Bestandteil der Maschine und müssen sie daher während ihres gesamten Lebenszyklus begleiten.

Die Minerva Omega Group S.r.l. kann nicht für Unannehmlichkeiten, Schäden, Unfälle usw. verantwortlich gemacht werden, die auf die Unkenntnis oder Nichtanwendung der in dieser Anleitung enthaltenen Regeln zurückzuführen sind. Gleiches gilt für die Durchführung von Änderungen, Abweichungen und/oder den Einbau von nicht genehmigtem Zubehör.

Sollte das Handbuch verloren gehen oder unleserlich sein, fordern Sie eine Kopie bei **Minerva Omega Group S.r.l.** an.



WARNUNG

Sollte das Handbuch verloren gehen oder unleserlich sein, fordern Sie eine Kopie bei Minerva Omega Group S.r.l. an.

1.5 Aktualisierung des Handbuchs

Die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen, Beschreibungen und Abbildungen entsprechen dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Markteinführung der Maschine.

Der Hersteller behält sich in seinem ständigen Bemühen um die Verbesserung seiner Produkte und/oder aus Marktgründen das Recht vor, jederzeit aus technischen oder kommerziellen Gründen ohne vorherige Ankündigung Änderungen an den Maschinen vorzunehmen, ohne dass dies den Käufer zur Kündigung des Vertrages berechtigt.

Sollte es aufgrund von Änderungen an der beim Kunden installierten Maschine notwendig werden, den Inhalt dieses Handbuchs zu ergänzen, zu ändern und/oder zu aktualisieren, so obliegt es dem Hersteller, die aktualisierten und überarbeiteten Kapitel zur Verfügung zu stellen. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, gemäß den Hinweisen, die der aktualisierten Dokumentation beiliegen, alle in seinem Besitz befindlichen Exemplare durch solche mit dem neuen Revisionsstand zu ersetzen.

2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1 Angaben des Herstellers

MINERVA OMEGA GROUP S.r.l.

	Via del Vetrario, 36 40138 Bologna - Italy
	+39 051 530174
	+39 051 535327
	laminerva@laminerva.it
	www.minervaomegagroup.com

2.2 Grenzen der Haftung

Der Hersteller ist für die Maschine in ihrer ursprünglichen Konfiguration verantwortlich.

Die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen, Änderungen an der Maschine, der Einbau von nicht vom Hersteller gelieferten oder zugelassenen Zusatzgeräten sowie die Durchführung von Wartungsarbeiten, die nicht den Anweisungen des Handbuchs entsprechen, entbinden den Hersteller von jeglicher Haftung für Personen- und Sachschäden.

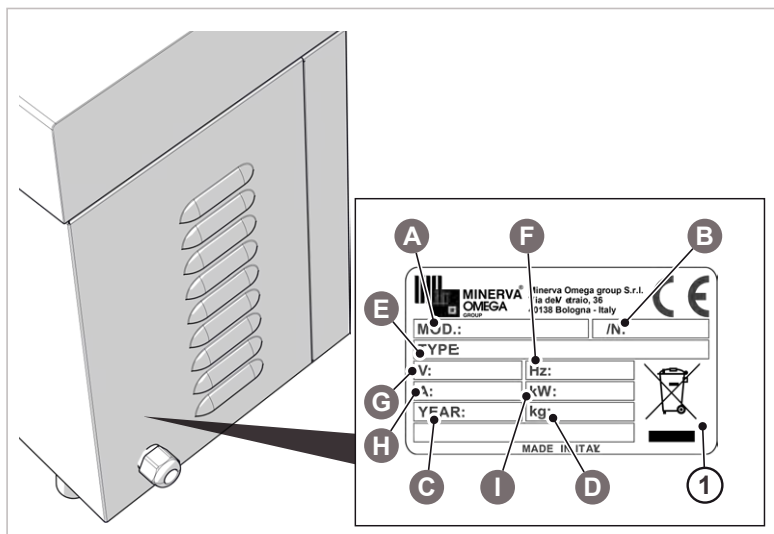
Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die durch:

- unsachgemäße Verwendung der Maschine;
- völlige oder teilweise Nichtbeachtung der Anweisungen;
- Verwendung der Maschine, die nicht den geltenden Vorschriften entspricht;
- Verwendung, die nicht den nationalen Gesetzen zur Sicherheit und Unfallverhütung entspricht;
- Manipulationen an auch nur einem einzigen Teil der Maschine;
- falsche Installation und/oder Anschluss an die vorgesehenen Stromquellen;
- Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen.

2.3 Typenschild

An der Maschine ist ein Schild (1) angebracht, das die Identifikationsdaten enthält, die für jede Art von Kundendienst- und/oder Ersatzteilanforderung des Kunden unerlässlich sind, einschließlich:

- A) Model;
- B) Seriennummer;
- C) Baujahr;
- D) Gewicht in Kilos;
- E) Model;
- F) Netzfrequenz in Hertz (Hz);
- G) Nennspannung in Volt (V);
- H) Nennstrom in Ampere (A);
- I) Nennleistung in kiloWatt (kW).



WARNUNG

Entfernen, verschieben oder ersetzen Sie die Platte NICHT mit der eines anderen Geräts.

Die Angaben auf dem Typenschild dürfen NICHT verändert werden.

Reinigen Sie das Typenschild NICHT mit Gegenständen, die die Daten unleserlich machen könnten.

2.4 Definition von Betreiber

Je nach Aufgabe (Transport, Heben, Installation, Wartung usw.) muss der Bediener über ein Mindestmaß an Kompetenz (Qualifikation) verfügen, um die von ihm geforderte Aufgabe sicher ausführen zu können.



BEDIENER

Personal, das für die Bedienung, Einstellung, routinemäßige Wartung und Reinigung der Maschine entsprechend geschult ist.



FACHLEUTE

Technisches Personal, das spezifische Kenntnisse über die Maschine, sowohl mechanisch als auch elektrisch, erworben hat und in der Lage ist Mechanik und Elektrik und ist in der Lage:

- transportieren
- installieren
- testen
- beauftragen.
- bei der Lösung von Problemen und Störungen einzugreifen.



VORSICHT

Arbeiten oder Manöver, die mit begrenzten Kenntnissen über die Funktionsweise der Maschine ausgeführt werden, können die Sicherheit des Bedieners gefährden und/oder die Maschine beschädigen.



GEFAHR!

Vorgänge, die eine potenziell gefährliche Situation für das Bedienpersonal darstellen, sind mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet.

2.5 Garantiebedingungen



WARNUNG

Die vom Verkäufer gewährte kommerzielle Garantie gilt für einen Zeitraum von **12 Monaten**. Wenn die Konformitätserklärung verloren gegangen ist, fordern Sie eine Kopie beim Hersteller an..

- Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie (Siehe Abschnitt "9 Garantieschein") ist, dass der Hersteller einen vollständig ausgefüllten Garantieschein erhält, in dem insbesondere Angaben zum Modell und zur Seriennummer der Maschine enthalten sind.
- Die Garantie berechtigt den Hersteller zum kostenlosen Ersatz von mechanischen Bauteilen, die sich bei der Prüfung als fehlerhaft erweisen. Die Transportkosten für die Lieferung/Zustellung gehen zu Lasten des Kunden.
- Normale Verschleißteile und elektrische Komponenten sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Durchgeführte Reparaturen.

Die Garantie ist nur gültig, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- A) Die Installation und Inbetriebnahme muss vom technischen Kundendienst des vom Hersteller autorisierten Händlers durchgeführt werden.
- B) Die Verwendung muss gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch erfolgen.
- C) Für "Folgeschäden und entgangenen Gewinn" kann kein Ersatz verlangt werden.

Die Garantie ist nichtig

- 1) bei unsachgemäßer Verwendung der Maschine.
- 2) Vollständige oder teilweise Nichteinhaltung der vorgegebenen Anweisungen;
- 3) Wegen Nichteinhaltung der Punkte A und B.
- 4) Wenn die Maschine einem Betrieb mit Spannungsschwankungen zwischen 95 % und 105 % des Nennwertes unterzogen wird (Norm CEI 2-3 Juli 1988 in Übereinstimmung mit CENELEC HD 53.1.S2).
- 5) Wenn die Maschine ist:
 - mit Wasser, Dampf oder Wassersprühstrahl gereinigt werden;
 - in einer gekühlten Umgebung aufbewahrt werden (Kühlräume, Vitrinen und ähnliches). Siehe Abschnitt "4.1 Arbeitsumfeld".
- 6) Wenn die Maschine durch äußere Einflüsse (Stürze, Stöße usw.) beschädigt wird.
- 7) Wenn das Gerät von unbefugtem Personal manipuliert wird.
- 8) Wenn keine Original-Ersatzteile in der Maschine eingebaut sind

2.6 CE-Konformitätserklärung

Die CE-Konformitätserklärung, die der Maschine in diesem Handbuch beiliegt, ist das Dokument, mit dem der Hersteller in eigener Verantwortung bescheinigt, dass er die europäischen Richtlinien, Normen und technischen Spezifikationen eingehalten hat, die erforderlich sind (in der Erklärung selbst angegeben), damit die Maschine die grundlegenden Anforderungen für das Inverkehrbringen und die Verwendung in der Europäischen Union erfüllt.

Die Konformitätserklärung ist als fester Bestandteil der Maschine zu betrachten und muss sie bis zu ihrer Verschrottung begleiten.

3 TECHNISCHE MERKMALE

3.1 Beschreibung der Maschine

Der Gemüseschneider CUOCOJET schneidet Obst und Gemüse in Scheiben, Würfel und Stifte. Es schneidet und würfelt Mozzarella-Käse. Er reibt Hartkäse, Brot, geschälte Haselnüsse/Mandeln und Schokolade.

Das Gehäuse, der Deckel und der Hebel sind aus Aluminium gefertigt.

Die Komponenten sind aus lebensmittelechten Materialien gefertigt und lassen sich zur schnellen Reinigung leicht abnehmen.

3.1.1 Einsatzbereich

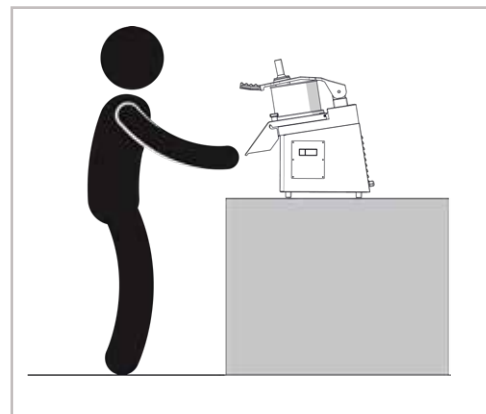
Die Maschine ist für die Verarbeitung von Gemüse (außer Blattgemüse) und Hartkäse mit Hilfe von Schneidscheiben, die für die Art der Verarbeitung und die gewünschte Größe geeignet sind, ausgelegt.

Die Maschine kann auch Brot, Trockenfrüchte, geschälte Haselnüsse/Mandeln, Schokolade und reifen Käse reiben.

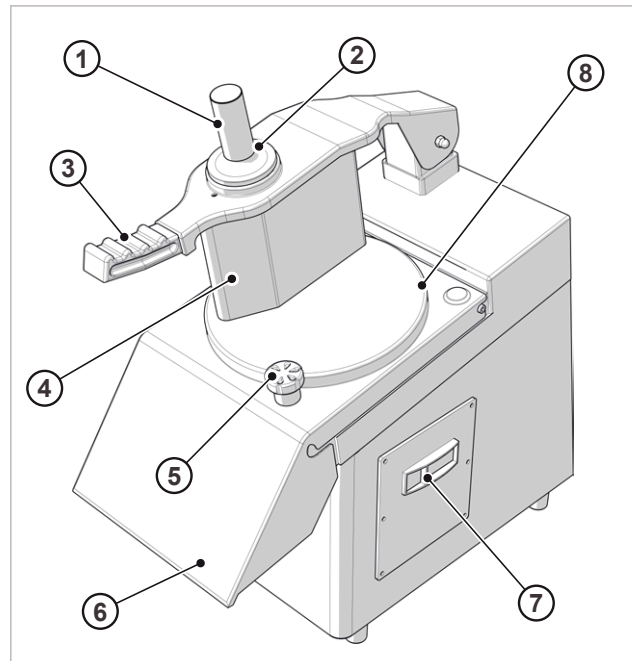
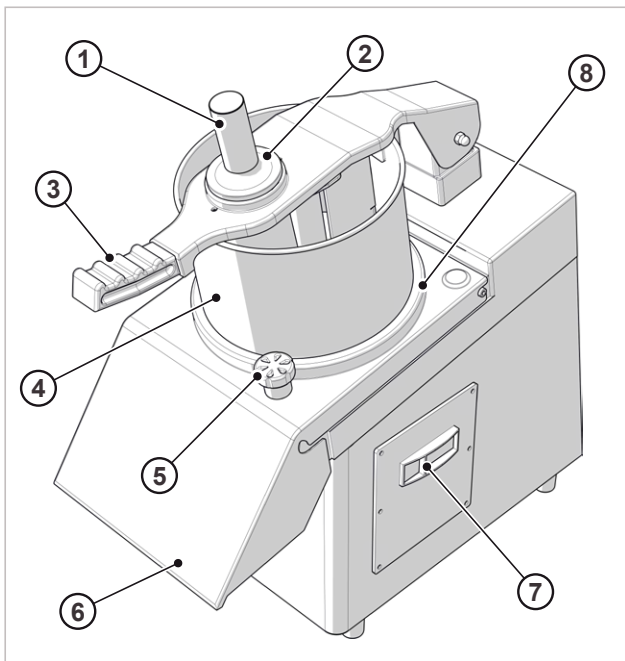


VORSICHT

- Eine andere Verwendung als die angegebene ist nicht zulässig und kann zu Schäden an der Maschine und den Bedienern führen. Es ist ratsam, immer nur das mitgelieferte Zubehör zu verwenden.
- Die Maschine muss immer von einer einzigen Person bedient werden. Um die Maschine sicher zu benutzen, muss der Bediener die in der Abbildung gezeigte Arbeits- und Steuerposition einhalten.



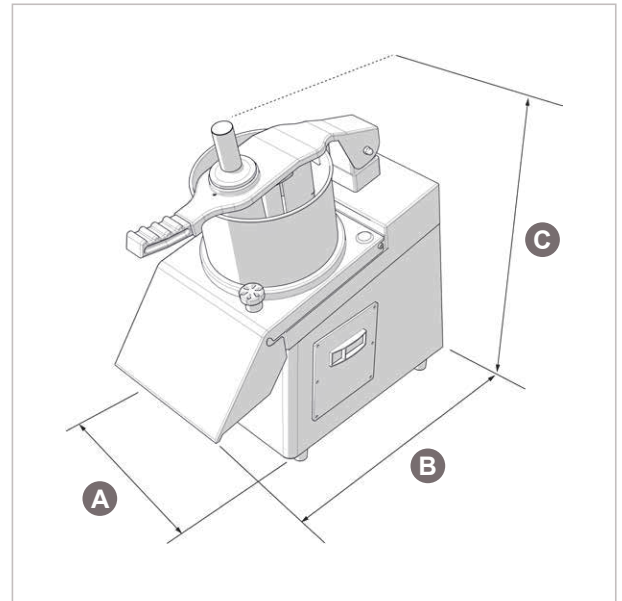
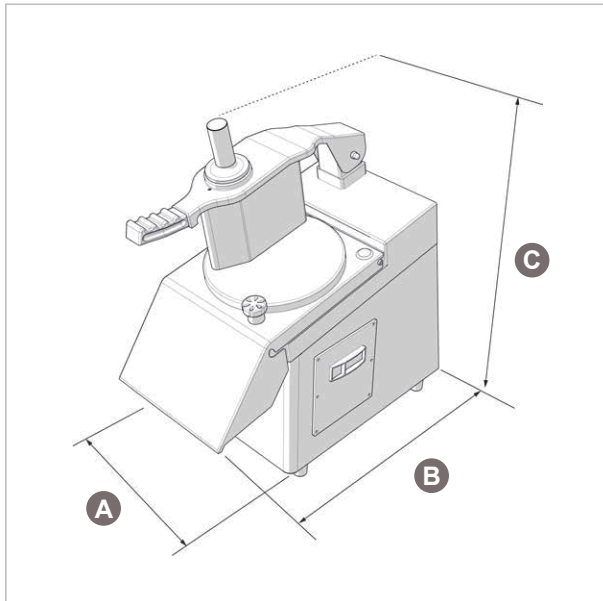
3.1.2 Beschreibung der Komponenten



Ref.	Beschreibung
1	Stößelgriff
2	Stößel für kleine Mündern
3	Drückergriff
4	Große Gemüseeinführungsdüse

Ref.	Beschreibung
5	Verschlussknopf
6	Entleerungsöffnung
7	Start- und Stoptaste
8	Scheibenschutzhülle

3.1.3 Abmessungen der Maschine



	CUOCOJET V230/V400	CUOCOJET 2V 400V	COLOSSEO V230	COLOSSEO V400	COLOSSEO 2V 400V
A (mm)	235	235	235	235	235
B (mm)	520	520	520	520	520
C (mm)	560	600	600	560	600

3.2 Technische Daten

	Technische Daten	CUOCOJET	COLOSSEO
Durchschnittliche Produktionskapazität	kg/hr	200	400
Betriebsspannungen		230-400V AC - 50 Hz	
Installierte Leistung der Einphasenmaschine		230V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 3.5A	0.75kW (1HP) 6.5A
Installierte Leistung der Drehstrommaschine 230		230V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 2.3A	
Installierte Leistung der Drehstrommaschine 400		400V 50Hz 0.55kW (0.75HP) 1.3A	
Installierte Leistung der Drehstrommaschine 400 2		400 V 50 Hz 0.6/0.26kW (0.8 / 0.35HP)	
Geschwindigkeiten			
Nettomasse	kg	20	
Durchschnittlicher Geräuschpegel	dB(A)	58	
Gesamtmasse	kg	22	

3.3 Abbruch



In Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung und mit dem Ziel, die Umweltbelastung durch Abfälle zu reduzieren, ist es verboten, die Maschine als Stadtmüll zu entsorgen. Die Maschine ist bei den eigens dazu autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder beim Kauf einer neuen Maschine an den Vertrieb zurückzugeben. Das an der Maschine angebrachte Symbol zeigt die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung des Geräts. Die vorschriftswidrige und unsachgemäße Entsorgung der Maschine und ihrer Komponenten wird nach geltender Rechtslage bestraft. In der nachstehenden Tabelle werden nacheinander die bei der Konstruktion der Maschine verwendeten Materialien angegeben.

Materialien			
Legierung	Schnellauf. Stahl	Kunststoff	Stromkabel
Edel Stahl	Vergütungsstah	Lager	Motoren
Legierter Stahli	Gummi	Bronzelager (b14)	Schmieröl

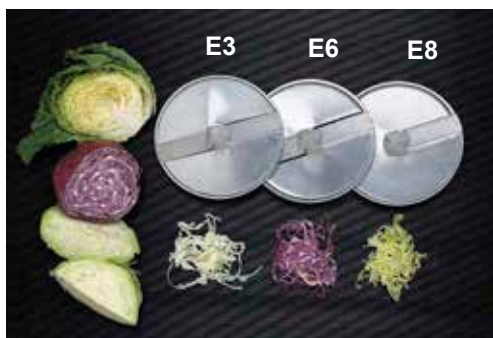
3.4 Standardausstattung

Die Maschine ist mit den unten aufgeführten Werkzeugen und Utensilien ausgestattet und für alle vorgesehenen Verwendungszwecke (Verarbeitung, Reinigung und Wartung) geeignet:

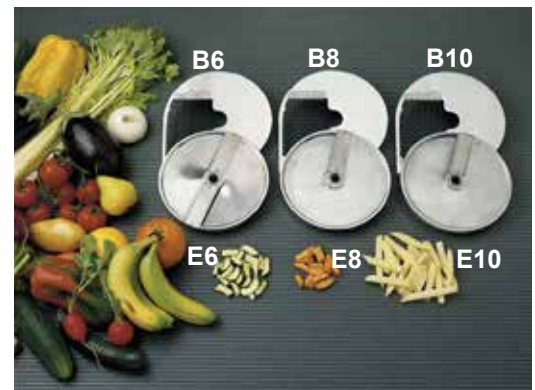
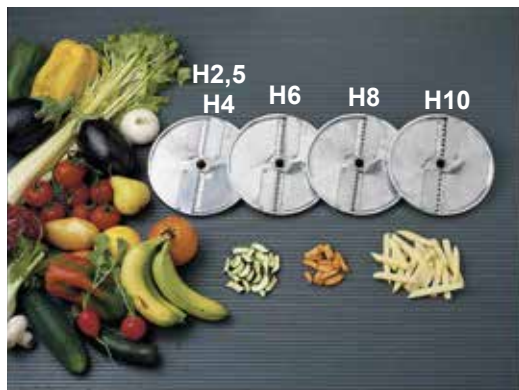
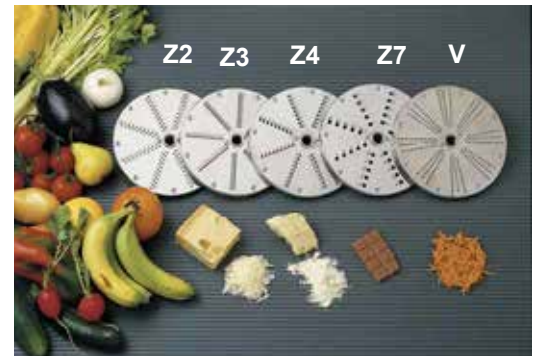
- Kunststoffpresser
- Auswerferscheibe
- Scheiben und Roste

3.4.1 Aufschnittscheiben und Gitter

Type	Serie	Produktion
Scheibenschneider	"E" 1 Sichelmesser	Scheiben E1S und E2S für Hartwurst, Plitze, Wirsing, Zichorie.... Scheibe E5 für Tomaten, Zitronen, Orangen, Apfel, Bananen, Grapefruits, Ananas..
Scheibenschneider	"E" 1, 2 oder 3 Messer	Für Kartoffelchips, Kartoffeln, Rüben, Kohl, Gurken, Karotten, Artischochen, Zwiebeln, Pilze, Zucchini, Auberginen, Fenchel,... Scheiben E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10, E14
Gewellte Scheibenschneider	"E/O" 1 oder 2 Messer.	Für gewellte Obst- und Gemüsescheiben in verschiedener Dicke. Scheiben E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O.
Würfelschneider	"D"	Für Minestrone, Obstsalat, Gemüsesalat,... In Kombination mit einer Scheibe "E" E8, E10, E14) zu verwenden um Würfel 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14mm zu bekommen. Bei Verwendung einer Scheibe der Serie E/O bekommt man Würfel mit zwei gewellten Seiten. Scheiben D8X8, D10X10, D12X12, D20X20
Würfelschneider	"DG" (nur für COLOSSEO)	Für Minestrone, Obstsalat, Gemüsesalat,... In Kombination mit einer Scheibe "E" E8, E10, E14) zu verwenden um Würfel 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14mm zu bekommen. Bei Verwendung einer Scheibe der Serie E/O bekommt man Würfel mit zwei gewellten Seiten. Scheiben DG8X8, DG10X10, DG12X12, DG20X20.



Type	Serie	Produktion
Stiftschneider	"H"	Für Sellerie, Zucchini, Rote Ruben, Rettiche Karotten, Kartoffeln, Ruben,.... Scheiben H2,5 x 2,5 H4 X 4 H6 X 6 H8 X 8 H10 X 10
Scheiben zum reiben und zerfasern	"Z-V"	Für Karotten Sellerie, Kartoffeln, Ruben, Rote Ruben, Wurzeln, Greyerzer,... Scheiben Z2, Z3, Z4, Z7 Scheibe "V", für Parmesan, Trockenbrot, Mandeln, Schokolade,...
Stabchenschneider	"B"	Für Pommes frites, Karotten, Zucchini, In Kombination mit einer Scheibe "E" (E6, E8, E10) mm zu verwenden, um Stabchen 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10 mm zu bekommen. Bei Verwendung einer Scheibe der Serie E/O bekommt man Stabchen mit zwei gewellten Seiten. Scheiben B8 X 8, B10 X 10, B12 X 12 B20 X 20
Scheiben zum zerfasern	"P-Z" und 4PZ"	Für Schmelzkase, diverse, Kasesorten, Mozzarella,... Für gemischtes Zerfasern: Scheiben P Z 4 , P Z 7 " S p a g h e t t i - S c h n i t t " . teflonbeschichtete Scheiben 4PZ5, 2PZ8, 4PZ8. Die Zahl hinter dem Buchstaben gibt bei allen Scheiben die Schnitthöhe in mm an.



4 ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



VORSICHT

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Sach- und/oder Personenschäden, die durch Nichtbeachtung der im folgenden Kapitel aufgeführten Warnhinweise entstehen.



GEFAHR!

Beachten Sie alle Sicherheitshinweise in diesem Kapitel, um das Gerät sicher zu benutzen.

4.1 Arbeitsumfeld

Das Gerät arbeitet innerhalb der folgenden Umgebungswerte ordnungsgemäß:

- Temperatur zwischen +5°C und +45°C.
- Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 90%.
- Halten Sie den Arbeitsbereich aufgeräumt und ausreichend beleuchtet.
- Sorgen Sie für ausreichend Platz zum Arbeiten und Bewegen rund um die Maschine.



VORSICHT

Der Raum, in dem die Maschine benutzt werden soll, muss frei von Schatten, störender Blendung und gefährlichen Stroboskopeffekten sein, die durch die vom Käufer bereitgestellte Beleuchtung verursacht werden. Empfohlen wird eine durchschnittliche Beleuchtungsstärke von mindestens 300 Lux.

4.2 Maschinengeräusche



WARNUNG

Kontinuierlicher Schalldruckpegel, gemessen nach UNI EN ISO 3744.

Bitte beachten Sie die Angaben im "Technischen Datenblatt" der jeweiligen Produkte.

4.3 Maschine Restrisiken

Trotz der Sicherheitsvorrichtungen, der Unfallverhütungsmaßnahmen und der Warnhinweise gibt es noch einige Restrisiken, auf die die Bediener während der Schulung aufmerksam gemacht werden müssen, die durch spezielle Piktogramme angezeigt werden und die bei der Benutzung der Maschine zu berücksichtigen sind:



GEFAHR!

- Stromschlaggefahr / Stromschlag durch das Vorhandensein von elektrischer Energie;
- Quetschgefahr durch herabfallende Werkzeuge bei Montage und Demontage;
- Schnittgefahr bei Zugang zu beweglichen Teilen, bei laufender Maschine und bei nicht funktionierenden oder manipulierten Sicherheitseinrichtungen.



VORSICHT

Das Verhalten des Bedieners oder des Fachpersonals muss den Unfallverhütungsvorschriften des Landes, in dem die Maschine aufgestellt wird, genauestens entsprechen.

4.4 Persönliche Schutzausrüstungen (PSA)

Um die Gesundheit des Bedieners zu schützen, ist die Verwendung von PSA bei der Benutzung der Maschine sowie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten obligatorisch



HANDSCHUHE

Protezione delle mani per evitare i rischi di schiacciamento, scheggiatura e taglio durante la manipolazione dei pezzi e la sostituzione del disco..



SCHUHE

Verwendung von Sicherheitsschuhen zur Vermeidung von Risiken durch herabfallende Materialien bei Hebe-, Transport- und Wartungsarbeiten an Maschinen (insbesondere bei der Demontage von Teilen).



BEKLEIDUNG

Verwendung von Schutzkleidung zum Schutz des Körpers vor den von den verwendeten Materialien ausgehenden Gefahren.

4.5 Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen



VORSICHT

Lesen Sie die Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, bedienen, warten oder anderweitig an ihr arbeiten.

Im Inneren der Maschine befinden sich keine Teile, in die der Benutzer in irgendeiner Weise eingreifen muss: Die Maschine darf nur von qualifizierten Technikern geöffnet werden. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung der Steckdose mit der für das Gerät erforderlichen Spannung übereinstimmt (siehe Typenschild).

Um Gefahren für Personen oder Schäden an der Maschine zu vermeiden, beachten Sie die nachstehenden Warnhinweise und Verhaltensregeln:

- Jede nicht bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine gilt als unsachgemäß.
- Die Maschine darf nur von autorisiertem und geschultem Personal benutzt werden.
- Die Maschine ist nicht dafür geeignet, von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und in die Benutzung der Maschine eingewiesen.
- Vergewissern Sie sich, dass die an der Maschine angebrachten Schilder und Hinweise gut lesbar sind.
- Das Personal muss geeignete Kleidung tragen und vermeiden:
 - locker sitzende Kleidung;
 - lose Ärmel;
 - Krawatten;
 - Schals;
 - Halsketten;
 - Armbänder;
 - Ringe;
 - langes, offenes Haar (mit einer Mütze hochbinden);
- Bei allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten muss das Netzkabel aus der Steckdose gezogen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn eine Fehlfunktion festgestellt wird.
- Erlauben Sie Unbefugten nicht, sich dem Gerät zu nähern und/oder es zu benutzen.
- Lassen Sie das Gerät im Falle einer Störung nur von einem qualifizierten Techniker reparieren.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Gießen Sie kein Wasser oder Flüssigkeiten direkt auf das Gerät.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät oder seine Komponenten.
- Verwenden Sie keine säurehaltigen Lösungen, die das Gerät beschädigen könnten.
- Stützen Sie sich nicht auf die Maschine und versuchen Sie nicht, auf die Maschine zu klettern.
- Schalten Sie das Gerät sofort nach Gebrauch aus.
- Die Sicherheitsvorrichtungen (feststehende und/oder bewegliche Schutzeinrichtungen, Schutzvorrichtungen usw.) dürfen nicht manipuliert, unwirksam gemacht oder entfernt werden, wodurch andere Bediener und gefährdete Personen Restrisiken ausgesetzt werden.
- Entfernen oder verändern Sie nicht die Sicherheitskennzeichnungen (wie Piktogramme, Warnschilder usw.) an der Maschine.
- Verwenden Sie eine für die Aufgabe geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA).
- Verwenden Sie im Brandfall einen Pulverfeuerlöscher. Verwenden Sie kein Wasser.

4.6 Elektrische Gefährdungen



ELEKTRISCHE GEFAHR!

Im Inneren der Maschine herrscht eine Spannung von 230V | 400V!
Benutzen Sie niemals einen Wasserstrahl, um die Maschine zu waschen.



STROM ABSTELLEN!

Wenn eine Störung festgestellt wird, ist es zwingend erforderlich

- 1) schalten Sie das Gerät aus;
- 2) Ziehen Sie den Stecker des Netzteils
- 3) wenden Sie sich an das Service-Center.



ELEKTRISCHE GEFAHR!

Führen Sie keine Arbeiten (Wartung, Reinigung usw.) an der eingeschalteten Maschine durch.
Ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie an der Maschine arbeiten.

Prüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel unbeschädigt ist und keine altersbedingten Schäden, Risse oder Ablösungen aufweist.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ersetzen Sie es, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Verwenden Sie denselben Kabeltyp, den der Hersteller verwendet und der den europäischen Normen entspricht.
- Das Kabel muss von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit scharfen Kanten und beweglichen Maschinenteilen.
- Wenn das Netzkabel unter dem Gerät eingeklemmt wird, STOPPEN Sie den Betrieb sofort. Wenn das Kabel beschädigt ist, ersetzen Sie es.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.

4.7 Sicherheit des Bedieners

Vor dem Einsatz der Maschine muss sich der Bediener mit der Position und der Funktionsweise aller Bedienelemente sowie mit den Eigenschaften der Maschine vertraut machen, wie in Kapitel "6 BEDIENUNG UND EINSATZ" beschrieben.

Der Bediener muss eine für die Arbeitsumgebung und die jeweilige Situation geeignete Kleidung tragen.

Die Bereiche, in denen sich der Bediener aufhält, müssen stets sauber und frei von öligen Rückständen gehalten werden.

Vor Beginn der Arbeitsschicht, auf jeden Fall aber alle acht Arbeitsstunden, ist das Vorhandensein und die ordnungsgemäße Funktion der an der Maschine vorhandenen Sicherheitseinrichtungen zu überprüfen. Diese Kontrollen müssen direkt vom Bediener an der Maschine durchgeführt werden.

Wenn es mehr als einen Bediener pro Schicht gibt, muss derjenige bestimmt werden, der die Kontrolle durchführen muss.



GEFAHR!

Achten Sie genau auf die Sicherheitsschilder.

Der Bediener muss sich stets der Gefahren und Risiken bewusst sein, die mit der Benutzung der Maschine verbunden sind.



GEFAHR!

- Entfernen Sie keine Schutzvorrichtungen und manipulieren Sie sie nicht.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an der elektrischen Anlage vor.
- Es ist verboten, das Gerät in explosionsgefährdeten Umgebungen zu verwenden.
- Nähern Sie sich den beweglichen Teilen der Maschine nicht mit Haaren, Ketten, loser Kleidung usw., um gefährliche Verwicklungen zu vermeiden,
- Es ist verboten, die Maschine mit Handschuhen aus Drahtgewebe oder Handschuhen mit Metallverstärkung zu bedienen.



STROM ABSTELLEN!

Ziehen Sie vor Reinigungs-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Netzstecker.

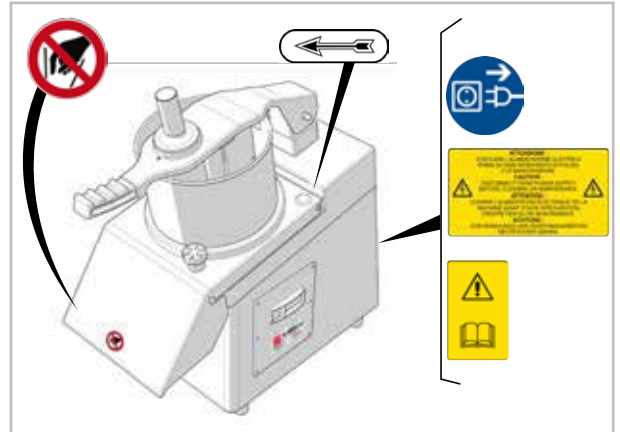
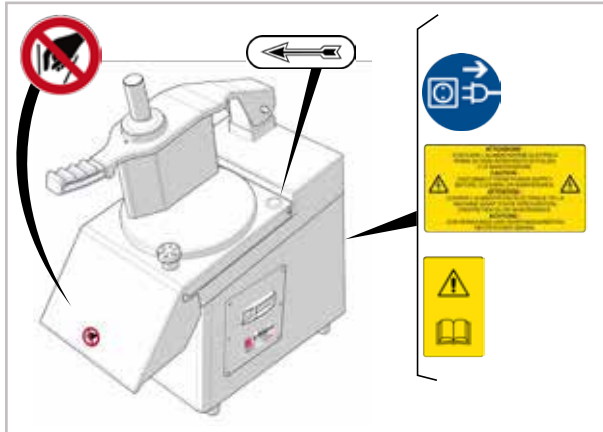
4.8 Sicherheitszeichen



VORSICHT

An der Maschine sind nicht unleserliche "WARNING"-Aufkleber angebracht. Es ist zwingend erforderlich, sie vor der Benutzung zu lesen. Wenn sich die Aufkleber ablösen oder unleserlich werden, müssen sie sofort ersetzt werden.

Die nebenstehende Abbildung zeigt die Positionen der Piktogramme auf dem Gerät.



4.9 Sicherheitseinrichtungen

Die Sicherheitsvorrichtungen an der Maschine sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt.

Ref.	Beschreibung
1	Start- und Stopptaste
2	Sensor zum Schließen des Deckels
-	NVR

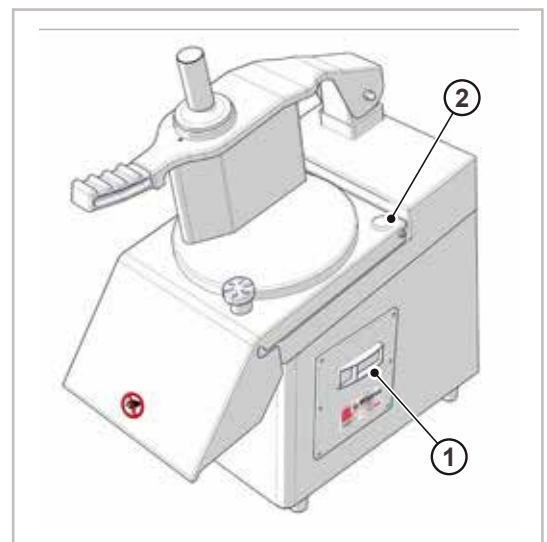
4.9.1 Kontrolle der Sicherheitseinrichtungen

Gehen Sie bei der Sicherheitskontrolle wie folgt vor, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass sich keine anderen Personen in der Nähe der Maschine aufhalten:



GEFAHR!

Halten Sie sich während der Sicherheitskontrollen von den beweglichen Teilen der Maschine fern.



- **Start- und Stopptaste:** Schalten Sie die Maschine durch Drücken der Starttaste ein und überprüfen Sie, ob die Maschine anläuft, und stoppen Sie die Maschine durch Drücken der Stopptaste und überprüfen Sie, ob der Betrieb angehalten wird.
- **Deckelverschluss mit codiertem Magnetsensor:** Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der Starttaste und prüfen Sie, ob die Maschine nicht anläuft. Schließen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass der Deckelknopf fest verriegelt ist, drücken Sie die Starttaste und prüfen Sie, ob das Gerät voll funktionsfähig ist.
- **NVR (No Volt Release):** Maschine einschalten, bei laufender Maschine den Stecker aus der Steckdose ziehen, Stecker wieder einstecken. Die Maschine darf nicht wieder anlaufen.

5 INSTALLATION



WARNUNG

Machen Sie diese Anweisungen allen am Transport und der Installation der Maschine beteiligten Personen bekannt.



GEFAHR!

Tragen Sie immer geeignetes Sicherheitsschuhwerk mit verstärkter Zehenkappe.

5.1 Transport und Montage

Die in einem Karton verpackte Maschine wird auf eine Palette gestellt und kann mit einem Gabelstapler mit entsprechenden Hebeeigenschaften transportiert werden.

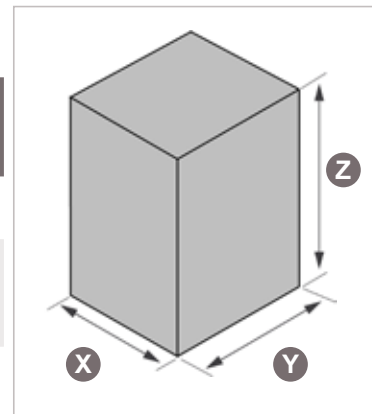


GEFAHR!

Prüfen Sie nach dem Einsetzen der Gabeln in die Palette die Gleichgewichtsposition der Maschine, indem Sie sie leicht anheben (um die Stabilität zu prüfen).

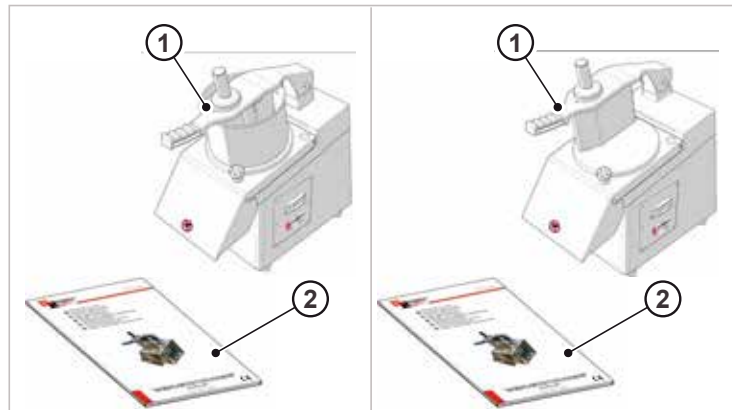
5.1.1 Abmessungen der Verpackung

Maschinenmodell		Abmessungen der Verpackung (cm)			Nettogewicht (kg)
		X	Y	Z	
CUOCOJET V230/400	COLOSSEO V400	31	60	53	22
CUOCOJET 2 GESCHWINDIGKEITEN	COLOSSEO V230/2V 400V	31	60	60	24



5.1.2 Inhalt der Verpackung

Ref.	Beschreibung	Menge
1	Gemüseschneidemaschinen CUOCOJET-COLOSSEO	1
2	Betriebs- und Wartungshandbuch	1



5.2 Empfang

Die Verpackung wird aus geeignetem Material hergestellt und von erfahrenem Personal durchgeführt, so dass die Maschinen vollständig und in einwandfreiem Zustand verlassen werden.

Die Waren reisen auf Risiko des Käufers, auch wenn sie kostenlos geliefert werden. Um die Qualität der Transportleistungen zu überprüfen und um festzustellen, ob sie versichert sind, beachten Sie bitte die folgenden Warnhinweise:

- 1) Prüfen Sie bei Erhalt der Maschine vor dem Auspacken sofort, ob die Verpackung beschädigt ist. Ist dies der Fall, nehmen Sie die Ware unter Vorbehalt zurück und legen Sie einen Fotobeweis für offensichtliche Schäden vor;
- 2) auspacken und den Inhalt anhand der Packlisten überprüfen;
- 3) Überprüfen Sie, ob die Bauteile der Maschine während des Transports beschädigt wurden, und melden Sie dem Spediteur etwaige Schäden innerhalb von 3 Tagen nach Erhalt per Einschreiben mit Rückschein und legen Sie gleichzeitig einen fotografischen Beweis vor.
- 4) Ähnliche Informationen sollten auch per Fax an **Minerva Omega Group S.r.l.** gesendet werden.

Für alle Streitigkeiten ist ausschließlich das Gericht von Bologna zuständig.

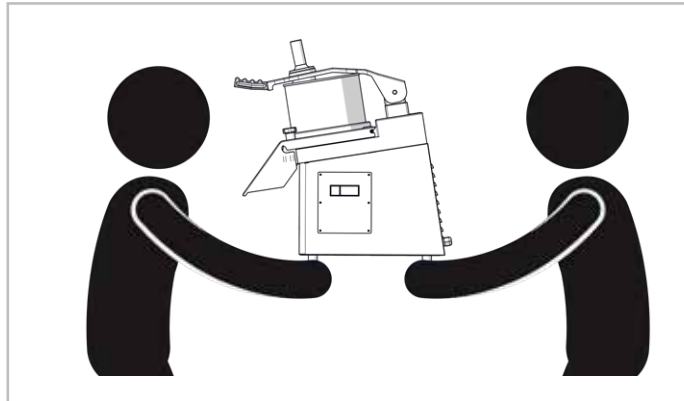


WARNUNG

Nach Ablauf von 3 Tagen nach der Lieferung können keine Informationen über Transportschäden mehr berücksichtigt werden.
Reklamationen werden nach Ablauf von 10 Tagen nach Erhalt der Ware nicht mehr akzeptiert.

5.2.1 Anheben und Handhabung der Maschine

Wenn die Maschine aus der Verpackung genommen wurde, muss sie immer von zwei Personen transportiert werden, wie in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.
Es ist auch möglich, einen Wagen zu verwenden, der das Gewicht tragen kann.



GEFAHR!

Achten Sie auf Bewegungen, die zu einem Ungleichgewicht oder zum Verlust der Bodenhaftung führen können, so dass die Gefahr besteht, dass die Maschine herunterfällt und Sach- und Personenschäden entstehen. Aufgrund des Gewichts des Geräts ist es immer mit Vorsicht zu behandeln!



Tragen Sie immer geeignetes Sicherheitsschuhwerk mit verstärkter Zehenkappe.



Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe

5.3 Arbeitsplatz des Betreibers

Stellen Sie die Maschine in der Nähe des Aufstellungsortes auf.

Die Maschine muss auf einer ebenen Arbeitsfläche stehen, die das Gewicht der Maschine tragen kann, und zwar in einer Höhe von 70-75 cm über dem Boden.

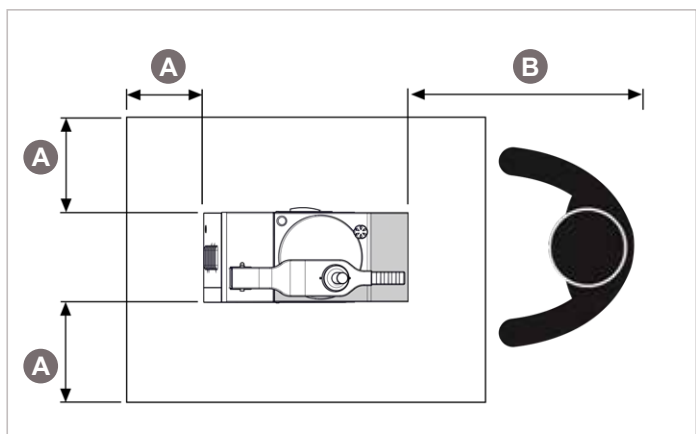
Lassen Sie rund um die Maschine auf drei Seiten einen Freiraum von mindestens 30 cm für Reinigungs- und Wartungsarbeiten, während die Position des Bedieners einen Freiraum von mindestens 1 m vor der Maschine erfordert.



VORSICHT

- Achten Sie auf unkoordinierte Bewegungen, die ein Ungleichgewicht oder einen Verlust des Gleichgewichts verursachen können, wodurch die Gefahr besteht, dass die Maschine herunterfällt und Sach- oder Personenschäden entstehen.
- Stellen Sie die Maschine stabil auf.

A	mm	> 300
B	mm	1000



5.4 Installation

Der einzige Anschluss, den das Gerät benötigt, ist ein elektrischer, und zwar über den Stecker, der in die Steckdose gesteckt wird. Nach dem Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose darf das Netzkabel dem Bediener nicht im Weg sein.

5.4.1 Elektrischer Anschluss



ELEKTRISCHE GEFAHR!

Die Maschine ist ein Bauteil der Klasse I und hat daher eine elektrische Hauptisolierung. Alle Metallteile der Maschine sind miteinander verbunden und mit dem Schutzleiter im Netzkabel und im Stecker verbunden.



ELEKTRISCHE GEFAHR!

Überprüfen Sie die Erdung des Stromnetzes am Aufstellungsort der Maschine und passen Sie sie gegebenenfalls an.



VORSICHT

Der Kunde ist für die Erdung der Steckdosen am Aufstellungsort der Maschine verantwortlich.

Vorgehensweise bei der Herstellung des elektrischen Anschlusses:

- 1) stellen Sie das Gerät in der Nähe einer leicht zugänglichen Steckdose auf;;
- 2) stellen Sie die Verbindung mit dem entsprechenden Stecker her..

Die Maschine kann mit verschiedenen Typen von Steckdosen ausgestattet werden. Zur Auswahl von Typ, Eigenschaften, Nennstrom und Einstellung der Überstromschutzvorrichtung sind die technischen Datenblätter zu konsultieren.



WARNUNG

Empfohlener Schutz:

- 16-A-Sicherung;
- Differenzialschalter I_Δ 30 mA.

5.5 Erste Reinigung



VORSICHT

Das Gerät muss zunächst gereinigt werden.

Reinigen Sie die Außenflächen und die inneren Kanäle, die mit dem Produkt in Berührung kommen, nur mit einem Schwamm, der mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet ist; Einzelheiten siehe Abschnitt "7.2.1 Reinigungsblatt nach dem HACCP-Verfahren".

5.6 Vorkontrollen

Um die Maschine korrekt in Betrieb zu nehmen, müssen die folgenden Teile korrekt montiert und positioniert sein:

Maschinenteile	Kontrolle
Deckel	geschlossen
Hebel	nach unten
Disc	Regelmäßig positioniert
Grill (falls erforderlich)	Regelmäßig positioniert



GEFAHR!!

Es ist verboten, die Maschine ohne Last laufen zu lassen, da die entstehende Reibung den korrekten Betrieb der Maschine und die Sicherheit des Bedieners beeinträchtigen könnte.

5.7 Lagerung

Lagern Sie die verpackte Maschine in einer geschlossenen und überdachten Umgebung, die durch Holzschwellen oder Ähnliches vom Boden isoliert ist.

Aktuelle Temperatur und Luftfeuchtigkeit (zwischen -5°C und +60°C; zwischen 30% und 90%).



VORSICHT

Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen..

Den auf der Verpackung aufgedruckten Pfeil "ALTO" beachten.

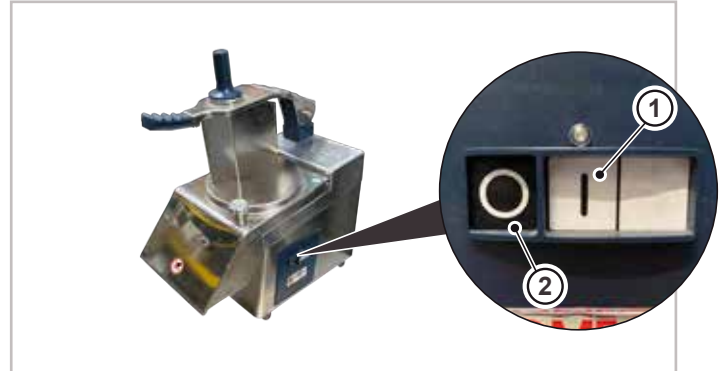
Se priva di imballo va posizionata al coperto in modo stabile e coperta con un telo.

6 BETRIEB UND NUTZUNG

6.1 Beschreibung des Bedienfelds

Das Bedienfeld ist sehr einfach, leicht zugänglich und gut sichtbar.
Beschreibung der Bedienfeldinstrumente:

Ref.	Beschreibung
1	Starttaster
2	Stopptaster



GEFAHR!

Vor Inbetriebnahme der Maschine muss der Bediener die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.

6.2 Vorläufige Kontrollen

Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts:

- die richtige Positionierung der Maschine auf der Arbeitsfläche;
- den richtigen elektrischen Anschluss;
- die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen (Notrufknopf, Schutzvorrichtungen usw.);
- dass sich keine Werkzeuge oder Fremdkörper in der Nähe oder auf der Maschine befinden.

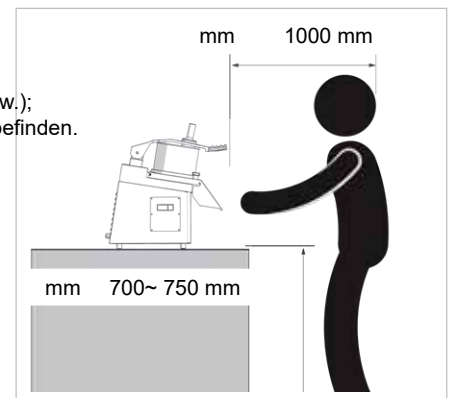
6.3 Arbeitsplatz des Betreibers

Der Bedienerplatz erfordert einen Freiraum von mindestens 1 m vor der Maschine



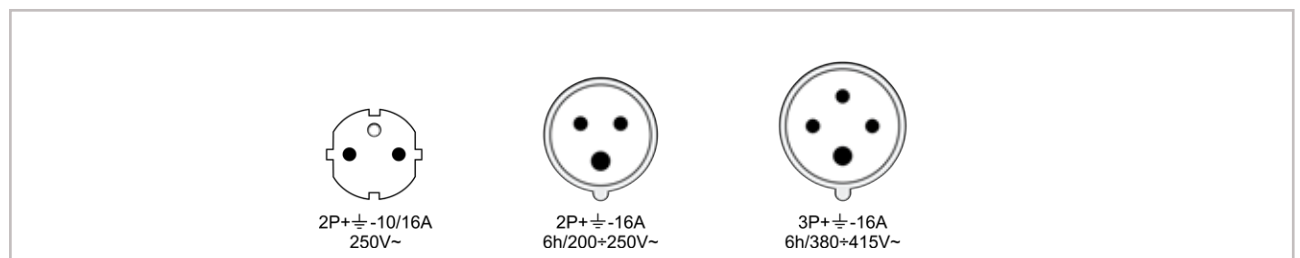
VORSICHT

Achten Sie darauf, dass die Maschine in einer optimalen Höhe (700 ~ 750 mm) aufgestellt ist, damit der Bediener eine ergonomisch korrekte Haltung einnehmen kann



6.4 Erste Inbetriebnahme

Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert, das je nach Bestimmungsland mit einem Stecker versehen sein kann.
Die Abbildung zeigt einige der am häufigsten verwendeten Stecker.





WARNUNG

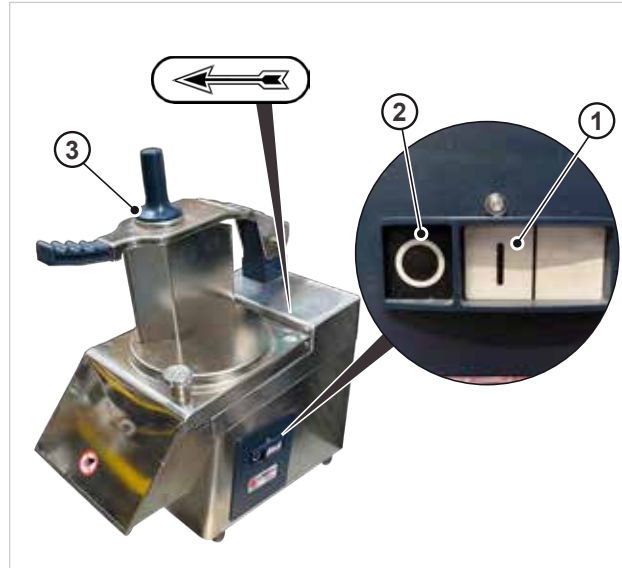
Um dem Benutzer der Maschine die Auswahl der Überstromschutzeinrichtung zu ermöglichen, sind in den technischen Datenblättern gemäß den geltenden Vorschriften die erforderlichen Daten für die Auswahl des Typs, der Eigenschaften, des Nennstroms und der Einstellung der genannten Einrichtung angegeben.



SPEZIALISIERTES PERSONAL

Lassen Sie das folgende Verfahren von Fachpersonal durchführen.

- 1) Starten Sie die Maschine durch Drücken der Starttaste "I" (1).
- 2) Sobald die Maschine anläuft, ist visuell zu prüfen, ob sich die Scheiben in der durch das Pfeilpiktogramm (4) angegebenen Richtung drehen und ob die Scheiben durch die Öffnung des Schiebers (3) sichtbar sind.
- 3) Wenn dies nicht der Fall ist, halten Sie die Maschine bei Drehstrommotoren durch Drücken der Stopptaste (2) an.
- 4) Ziehen Sie den Stecker ab und tauschen Sie das schwarze Kabel gegen das braune Kabel im Netzstecker aus, wobei die Position der gelb-grünen Erdung und des blauen Nullleiters (falls vorhanden) unverändert bleibt.



GEFAHR!

Bei der Benutzung der Maschine ist das Tragen von persönlicher Schutzausrüstung VERPFLICHTET.

6.5 Inbetriebnahme



VORSICHT

Um die Maschine unter sicheren Bedingungen einsetzen zu können, muss der Bediener die auf der vorherigen Seite angegebene Arbeits- und Steuerposition einhalten. Führen Sie die Vorprüfungen durch (siehe Abschnitt "6.2 Vorläufige Kontrollen")



GEFAHR!

- Manipulieren Sie die Sicherheitsvorrichtungen nicht mit Werkzeugen oder anderen Gegenständen (Schraubendreher, Messer usw.), um an bewegliche Teile zu gelangen.
- Tragen Sie immer geeignetes Sicherheitsschuhwerk mit verstärkter Zehenkappe.
- Entfernen Sie Halsketten, Armbänder, Krawatten und Schals, die übermäßig herunterhängen. Wickeln oder binden Sie langes Haar zusammen.
- Tragen Sie beim Aus- und Einbau von Scheiben stets schnittfeste Schutzhandschuhe.
- Nach dem Anhalten mit der Stopptaste (2) bewegen sich die beweglichen Teile noch einige Augenblicke weiter. Es muss daher gewartet werden, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.



ELEKTRISCHE GEFAHR!

- Prüfen Sie, ob die elektrischen Anschlüsse korrekt ausgeführt wurden.
- Denken Sie daran, dass es verboten ist, die Maschine zu bewegen oder Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchzuführen, während sie in Betrieb ist; es ist notwendig, die Stromzufuhr mit Hilfe der Stopptaste zu unterbrechen und den Stecker zu ziehen.



WARNUNG

Nach Beendigung der Arbeit müssen die Bauteile der Maschine demontiert und gereinigt werden. Entfernen Sie sie erst, wenn Sie wieder mit der Arbeit beginnen müssen.

6.6 Einsetzen und Entfernen von Schneidwerkzeugen

Gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drehknopf (1) im Uhrzeigersinn drehen.
- 2) Heben Sie den Hebel (2) vollständig an.
- 3) Heben Sie die Abdeckung (3) leicht an und ziehen Sie sie von den Stiften (4) ab.
- 4) Setzen Sie die Auswurfscheibe (5) ein und achten Sie darauf, dass die Mitnehmerstifte der Nabe in die vorhandenen Löcher der Scheibe passen.
- 5) Sollen Würfel oder Stäbe geschnitten werden, ist das entsprechende Gitter (6) anzubringen (siehe "3.4 Standardausstattung").
- 6) Die Trennscheibe (7) entsprechend dem zu verarbeitenden Produkt einsetzen
- 7) Drehen Sie die Trennscheibe im Uhrzeigersinn, bis der Bajonettverschluss (8) richtig in den Antriebsstift (9) einrastet.
- 8) Setzen Sie die Abdeckung (3) in die Stifte (4) ein.
- 9) Den Drehknopf (1) anziehen

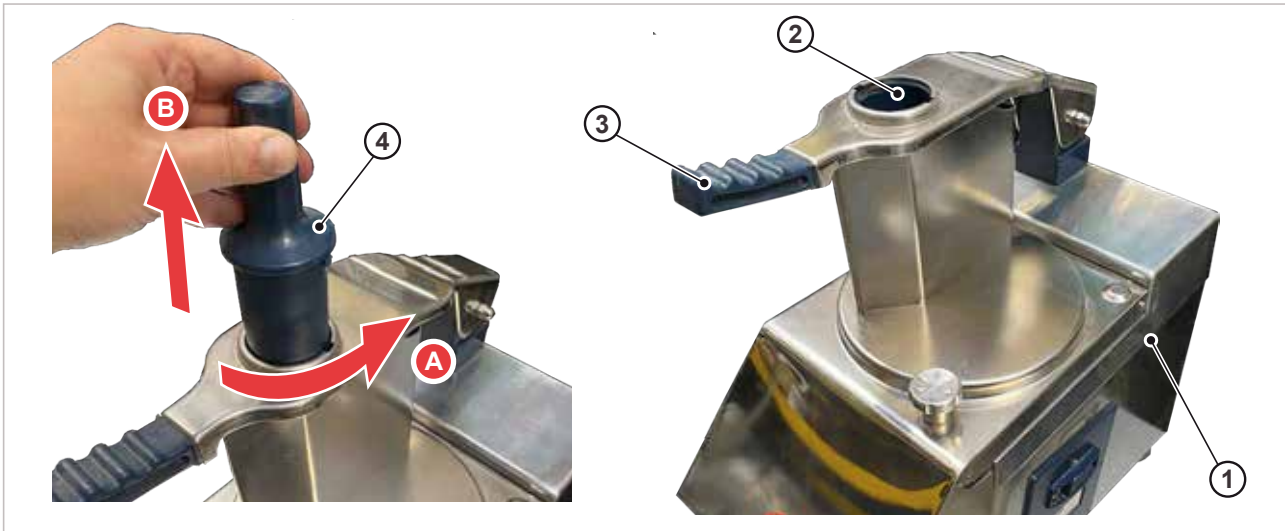
Zum Ausbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



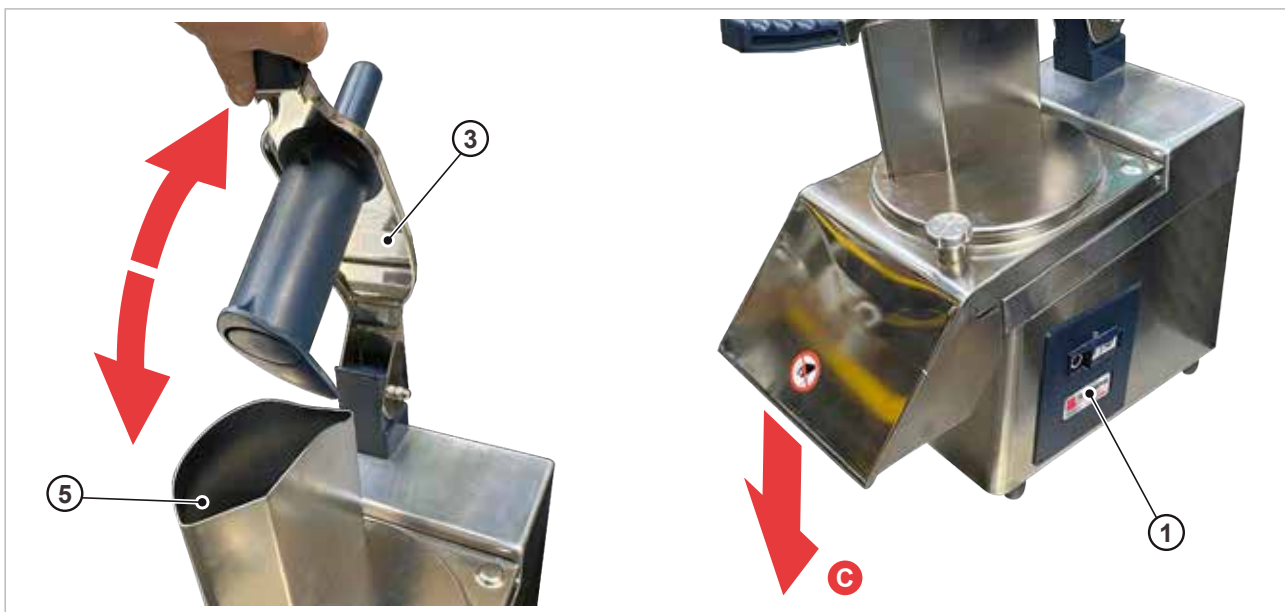
6.7 Starten der Maschine

Um die Maschine korrekt zu starten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 2) Drücken Sie den Zündschalter, (1) führen Sie das Produkt in die Öffnung ein und drücken Sie es mit dem Drucker oder Hebel hinein.
- 3) Durch die zylindrische Öffnung (2) können längliche Produkte wie Karotten, Zucchini und Sellerie zugeführt werden. Lassen Sie den Hebel (3) in der abgesenkten Stellung.
- 4) Entriegeln Sie den Presser (4) durch Drehen (A) gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn (B) aus dem Gehäuse.
- 5) Halten Sie den Presser (4) mit einer Hand und legen Sie die Produkte mit der anderen Hand ein.
- 6) Pressen Sie die Produkte mit dem Presser. (4)
- 7) Arretieren Sie den Presser (4) im Hebel (3), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- 8) Große Produkte können durch die große Öffnung (5) zugeführt werden.



- 9) Hebel (3) anheben.
- 10) Durch Anheben des Hebels (3) wird der Motor angehalten, so dass eine sichere Beladung möglich ist. Führen Sie das Produkt ein und drücken Sie es mit dem Hebel (3) mit kontrolliertem Kraftaufwand ein.
- 11) Wenn der Hebel (3) losgelassen wird, startet die Maschine automatisch.
- 12) Beim Schneiden von Produkten unterschiedlicher Härte ist es ratsam, zuerst weiche Produkte zu schneiden. Um falsche Schnitte zu vermeiden, überprüfen Sie immer, ob das Produkt richtig in den Öffnungen liegt, entfernen Sie die härteren Enden des Gemüses, um Verstopfungen zu vermeiden, und führen Sie die langen Produkte in die zylindrische Öffnung mit dem breiteren Ende nach oben ein.
- 13) Das Produkt wird aus dem Auslass ausgeschleudert (C).
- 14) Um das Gerät anzuhalten, drücken Sie die Stoptaste. (1)



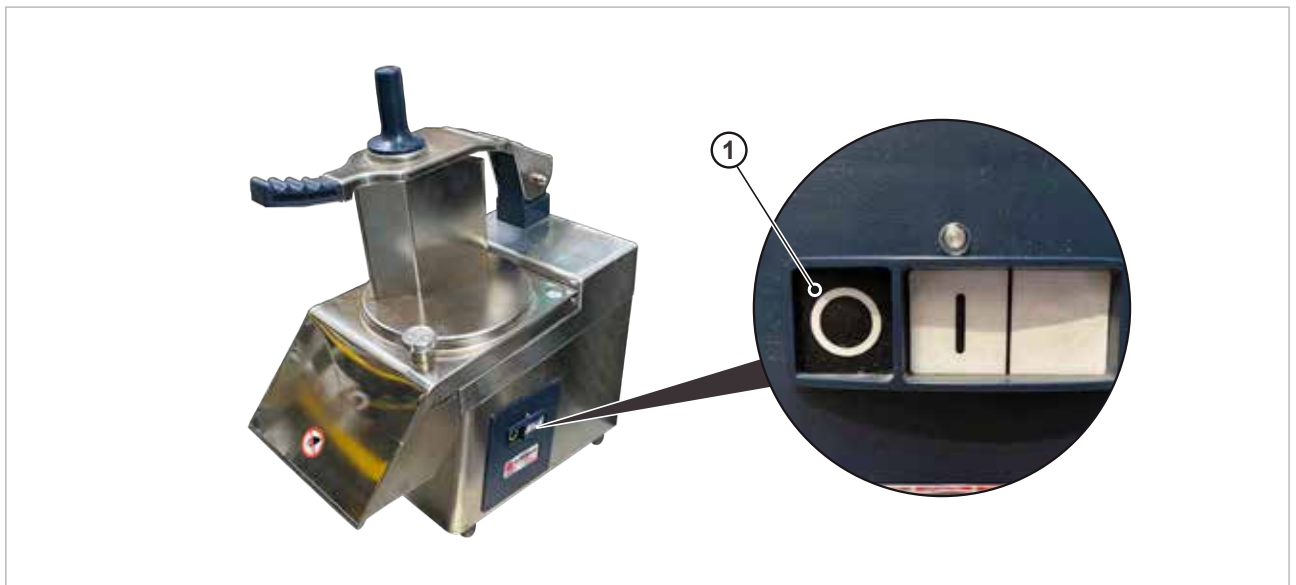
6.7.1 Kontrollen wenn die Maschine nicht anläuft

Wenn das Gerät nicht startet, prüfen Sie:

- dass das Netzanschlusskabel richtig eingesteckt ist
- dass der Netzhauptschalter eingeschaltet ist
- dass der Maschinenstecker mit der Steckerabdeckung verbunden ist
- dass der Deckel perfekt geschlossen ist

6.8 Verfahren zum Anhalten

Um die Maschine am Ende der Produktion, zur Wartung oder für verschiedene Kontrollen anzuhalten, drücken Sie die Stopptaste (1).



WARNUNG

Nachdem die Maschine mit der Stopptaste angehalten wurde, bewegt sie sich aufgrund der Trägheit noch einige Augenblicke weiter; es muss daher abgewartet werden, bis alle beweglichen Teile tatsächlich zum Stillstand gekommen sind.

Die Stopptaste hat auch die Funktion, die Maschine in einem Notfall anzuhalten.

7 WARTUNG UND REINIGUNG



GEFAHR!

Das Tragen von persönlicher Schutzausrüstung ist bei der Wartung und Reinigung von Maschinen **VERPFLICHTET**.

7.1 Wartung der Maschinen

Für Wartungsarbeiten, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben sind, und für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte immer an den Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, oder an **Minerva Omega Group S.r.l.**, um sich an das nächstgelegene autorisierte Servicezentrum zu wenden.

Der Kundendienst ist über zwei Telefonleitungen unter der Nummer **051 53.31.01** erreichbar und nennt Ihnen die Namen der autorisierten Wartungstechniker in Ihrer Nähe, an die Sie sich wenden können, wenn Sie schnelle Hilfe benötigen.



GEFAHR!

- Ersetzen Sie Aufkleber, die sich von der Maschine gelöst haben oder unleserlich sind.
- Wenn die Maschine aus irgendeinem Grund außer Betrieb ist, bringen Sie ein Schild an, das auf den Fehler hinweist.
- Bevor Sie die Maschine wieder in Betrieb nehmen, überprüfen Sie, ob alle Sicherheitsvorrichtungen funktionieren, und vergewissern Sie sich immer, dass die Schalttafeln, alle Schutzvorrichtungen und alle Schutzabdeckungen wie vom Hersteller vorgesehen mit Schrauben, Riegeln, Schnellverschlüssen usw. geschlossen sind.



VORSICHT

Die ordentlichen und außerordentlichen Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem und vom Hersteller der Maschine autorisiertem Personal durchgeführt werden.



ELEKTRISCHE GEFAHR!

Alle Wartungsarbeiten müssen immer im stromlosen Zustand der Maschine durchgeführt werden.

7.1.1 Planmäßige Wartungsarbeiten

Die nachstehend beschriebenen Maßnahmen müssen innerhalb der angegebenen Fristen durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung im Rahmen der Garantie. Außerdem müssen alle beschriebenen Vorgänge von einem einzigen Bediener durchgeführt werden; dies ist unerlässlich, um den notwendigen Schutz vor Fehlern aufgrund einer falschen Koordinierung der verschiedenen Aktionen zu gewährleisten.

Frequenz	Engriffsart	Eingriffsmodalität	Wer
Täglich, zu Beginn der Schicht	Überprüfen Sie die korrekte Funktion des Bedienfeldes.	Betätigen Sie die Tasten und prüfen Sie, ob sie richtig funktionieren.	Betreiber
	Überprüfen Sie die Integrität der Sicherheitssysteme.	Inspektion.	Betreiber
Täglich, zu Beginn der Schicht	Reinigung der Maschine.	Es ist ratsam, alle Teile des Geräts (innen und außen) täglich zu zerlegen und gründlich mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu reinigen, ohne sie einweichen zu lassen. Trocknen Sie alles gründlich ab..	Betreiber
Monatlich	Kontrolle der Füße.	Die Stabilität der Maschine hängt von der Unversehrtheit der Stützfüße ab: Überprüfen Sie ihren Zustand.	Betreiber

Alle in diesem Handbuch nicht ausdrücklich aufgeführten Arbeiten sind als außerordentliche Wartungsarbeiten zu betrachten, wie z.B.

- Arbeiten nach Fehlern an elektrischen Komponenten oder Motoren
- Arbeiten nach Fehlern an pneumatischen Komponenten;
- Wartung der mechanischen Komponenten.



GEFAHR!

Wenn ein Fehler auftritt, der ein Eingreifen des Herstellers erfordert, muss die Maschine immer in den Zustand "Isolierung für Wartung" versetzt werden. Versuchen Sie niemals, Reparaturen oder behelfsmäßige Auswechslungen vorzunehmen; dies könnte zu ernsthaften Gefahren für gefährdete Personen und für die Maschine führen. **NIEMALS WASSERSTRAHLEN VERWENDEN**



VORSICHT

Außergewöhnliche Wartungsarbeiten erfordern besondere Fähigkeiten und müssen von qualifiziertem und vom Hersteller der Maschine autorisiertem Personal durchgeführt werden.

**WARNUNG**

Wenn Sie technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an den Hersteller unter Verwendung der im Handbuch angegebenen Referenzen.

7.2 Reinigung

**ELEKTRISCHE GEFAHR!**

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten muss die Maschine von der Stromversorgung getrennt werden.

**WARNUNG**

Die Reinigungsarbeiten müssen in Übereinstimmung mit dem HACCP-Plan des Unternehmens durchgeführt werden.

**GEFAHR!**

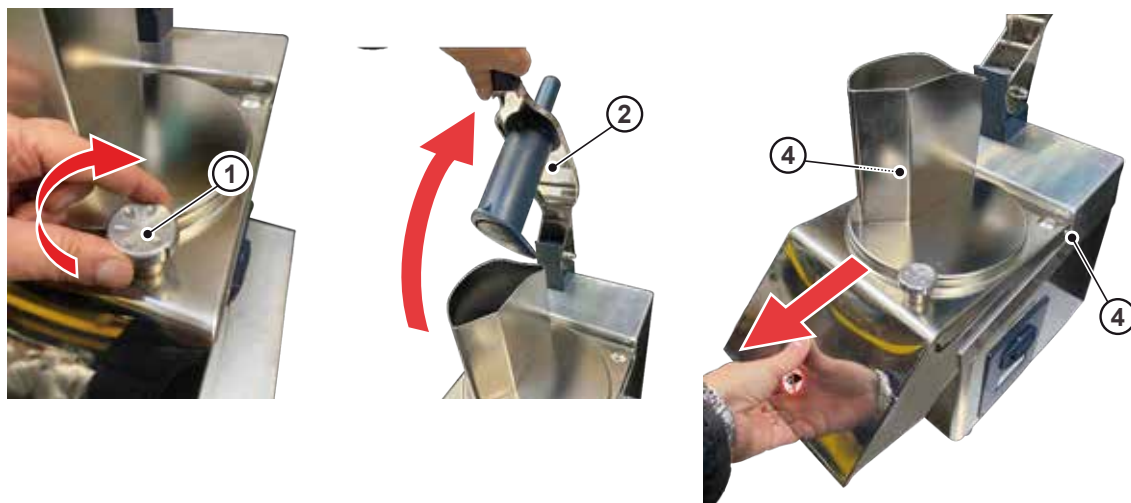
Das Tragen von persönlicher Schutzausrüstung ist bei Reinigungsarbeiten **VERPFLICHTET**.

**VORSICHT**

- Verwenden Sie niemals einen direkten Wasserstrahl zur Reinigung.
- Verwenden Sie keine Metallwattepads oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Es ist **ABSOLUT VERBOTEN**, ungeeignete Reinigungsmittel für die Reinigung von Gegenständen und Zubehör für den menschlichen Verzehr zu verwenden.
- Verwenden Sie niemals kohlenwasserstoff-, alkohol- oder lösungsmittelhaltige Produkte.
- Um Schäden an elektrischen und elektronischen Bauteilen zu vermeiden, sollten Sie die Bedientasten nicht nass machen.
- Bringen Sie die Scheiben nicht miteinander in Kontakt, um eine Beschädigung der Klingen zu vermeiden.

Reinigen Sie das Gerät gründlich wie folgt:

- 1) Drehen Sie den Drehknopf (1) im Uhrzeigersinn.
- 2) Hebel (2) vollständig anheben
- 3) Heben Sie die Abdeckung (3) leicht an und ziehen Sie sie von den Stiften (4) ab.
- 4) Drehen Sie die Trennscheibe (5) gegen den Uhrzeigersinn, bis sich der Bajonettverschluss (6) vom Mitnehmerstift (7) löst.
- 5) Nehmen Sie die Trennscheibe (5) **vorsichtig** heraus.
- 6) Entfernen Sie **vorsichtig** das Gitter (8) (falls vorhanden).
- 7) Drehen Sie die Auswerferplatte (9), bis die vorhandenen Löcher in der Platte mit den Antriebsstiften in der Nabe ausgerichtet sind
- 8) Entfernen Sie die Auswerferplatte (9)
- 9) Waschen Sie die Scheiben gründlich in heißem Wasser
- 10) Die Scheiben mit einer Gemüsebürste bestreichen.
- 11) Reinigen Sie alle Bedienelemente der Maschine mit einem Schwamm, der leicht mit einer kleinen Menge Reinigungs- und Desinfektionsmittel angefeuchtet ist.
- 12) Wischen Sie alle Reinigungsmittelreste mit einem sauberen, feuchten Schwammtuch ab.
- 13) Häufig unter fließend heißem Wasser ausspülen..



7.2.1 Datenblatt zur reinigung nach dem HACCP-verfahren

Oberfläche	Produkt	Produkttypologie und wirkungsweise	Eingriffsmodalität	Häufigkeit
Metall (Stahl, Edelstahl, eloxiertes Aluminium)	Reinigungsmittel neutrales oder leicht alkalisches Reinigungsmittel	Produkte auf der Basis von anionischen und nicht-ionischen Tensiden, die EDTA, Natriumsilikate, Synergisten, in geeigneter Weise in Wasser verdünnt enthalten. 90% biologisch abbaubar; mit pH-Wert des Produktes in Wasser zwischen 9 und 12. Das Tensid löst den Schmutz, der anschließend durch Wasserwirkung entfernt wird.	Tragen Sie das Produkt mit einem weichen Schwamm oder einem Vlies- oder Mikrofasertuch auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen.	Am Ende jeder Arbeitsschicht oder basierend auf dem HACCP-Intervall des Unternehmens
Kunststoff (Polyäthylen)	Desinfizieren	Produkte, die auf der Basis von quaternären Ammoniumsalzen in Wasser angemessen verdünnt sind. Die antibakterielle Wirkung wird durch Einfluss auf die Stoffwechselreaktionen von Proteinen und auf die Permeabilität von Zellmembranen erreicht. Sie sind mit anionischen Tensiden unverträglich, wenn sie mit letzteren gemischt werden, verlieren sie ihre Wirkung. Auf keinen Fall quaternäre Ammoniumverbindungen mit normalen Reinigungsmitteln mischen.	Tragen oder sprühen Sie das Produkt mit einem weichen Schwamm oder einem Papiertaschentuch auf die Oberfläche auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen.	Täglich
Metall (lackiert)				
Kunststoff Durchsichtig (Lexan, Metacrylat)	Reinigungsmittel neutrales oder leicht alkalisches Reinigungsmittel	Produkte auf der Basis von anionischen und nicht-ionischen Tensiden, die EDTA, Natriumsilikate, Synergisten, in geeigneter Weise in Wasser verdünnt enthalten. 90% biologisch abbaubar; mit pH-Wert des Produktes in Wasser zwischen 9 und 12. Das Tensid löst den Schmutz, der anschließend durch Wasserwirkung entfernt wird.	Tragen Sie das Produkt mit einem Stoff- oder Mikrofasertuch auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen..	Am Ende jeder Arbeitsschicht oder basierend auf dem HACCP-Intervall des Unternehmens
	Desinfizieren	Produkte, die auf der Basis von quaternären Ammoniumsalzen in Wasser angemessen verdünnt sind. Die antibakterielle Wirkung wird durch Einfluss auf die Stoffwechselreaktionen von Proteinen und auf die Permeabilität von Zellmembranen erreicht. Sie sind mit anionischen Tensiden unverträglich, wenn sie mit letzteren gemischt werden, verlieren sie ihre Wirkung. Auf keinen Fall quaternäre Ammoniumverbindungen mit normalen Reinigungsmitteln mischen	Tragen Sie das Produkt mit einem Stoff- oder Mikrofasertuch auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen.	Täglich



VORSICHT

Denken Sie daran, das Etikett der für die Desinfektion verwendeten Produkte sorgfältig zu prüfen und insbesondere darauf zu achten, dass der folgende Wortlaut auf dem Etikett angegeben ist:

- Desinfektionsmittel, Presidio Medico Chirurgico;
- Registrierungsnummer beim Ministerium für Gesundheit;
- "zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie";
- Dosen und Einnahmezeiten;
- Zusammensetzung, Hersteller, Charge und Datum der Herstellung;
- Sicherheitshinweise für den Gebrauch.



GEFAHR!

- Für die Reinigung empfehlen wir nicht aggressive Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die keine Alkalien (z. B. Natronlauge), sauren oder chlorhaltigen Verbindungen (z. B. Hypochlorit) oder organische Lösungsmittel (z. B. Aceton, Alkohol, Ether) enthalten.
- Entfernen Sie Schmutz nicht mit scheuernden Tüchern oder Metallschwämmen. Die Verwendung von Produkten in zusammengesetzten Lösungen ist verboten.
- Bevor Sie ein Produkt verwenden, lesen Sie das technische Datenblatt und das Sicherheitsdatenblatt auf der Verpackung.