

CE

Bartscher



110.425



110.428

Bedienungsanleitung
Besteckpoliermaschine

D/A/CH

Instruction manual
Cutlery dryer

GB/UK

Mode d'emploi
Polisseuse à couverts

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing
Bestekpoleermachine

NL/B

Instrukcja obsługi
Urządzenie do polerowania sztućców

PL



CUTLERY DRYER

Modell JET und Modell MIG

110.425 / 110.428

Betriebs- und Wartungsanleitung



Dieses Gerät entspricht folgenden Europäischen Richtlinien:

- 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 (Maschinenrichtlinie);
- 2006/42/EG vom 12. Dezember 2006 (Niederspannungsrichtlinie);
- 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 (EMV-Richtlinie).

INDEX

INDEX.....	1	<i>Längere Stillstandzeiten.....</i>	<i>10</i>
SICHERHEIT.....	3	WAS TUN, WENN... ..	11
<i>Installation.....</i>	<i>3</i>	DEMOLIERUNG	13
<i>Anwendung.....</i>	<i>3</i>	<i>Verpackungsmaterial.....</i>	<i>13</i>
<i>Allgemeine Sicherheitsvorschriften.....</i>	<i>3</i>	<i>Maschine</i>	<i>13</i>
INSTALLATION.....	4	<i>Maisspindelgranulat.....</i>	<i>13</i>
<i>Aufstellen der Maschine</i>	<i>4</i>	TECHNISCHE DATEN – CUTLERY DRYER MODELL JET .	14
BESCHREIBUNG DER MASCHINE.....	4	TECHNISCHE DATEN – CUTLERY DRYER MODELL MIG	15
<i>Bestecktrocknung</i>	<i>5</i>	TECHNISCHES DATENBLATT MAISSPINDELGRANULAT	
BEDIENFELD	6	GM 20.....	16
BEDIENUNGSANLEITUNG.....	7	ELEKTRISCHER SCHALTPLAN MODELL JET.....	17
<i>Einfüllen des Maisspindelgranulats</i>	<i>7</i>	ELEKTRISCHER SCHALTPLAN MODELL MIG.....	18
<i>Trocknen und Polieren des Bestecks</i>	<i>7</i>	KURZANLEITUNG.....	19
<i>Notstopp</i>	<i>8</i>	GARANTIE.....	20
REINUNG UND WARTUNG	8		
<i>Wartung der Maschine</i>	<i>9</i>		



Diese Betriebs- und Wartungsanleitung ist fester Bestandteil der Maschine und muss für weiteres Nachschlagen bis zu deren Demolierung aufbewahrt werden.

Bei Weiterverkauf oder Übergabe der Maschine an andere Benutzer muss dieses Handbuch zusammen mit der Maschine an den Zielort geschickt werden.

Vor jeglichem Einsatz der Maschine muss diese Betriebsanleitung - und im Besonderen das Kapitel über die Sicherheit - aufmerksam gelesen werden.

Das Handbuch muss an einem trockenen Ort in Maschinennähe aufbewahrt werden und in jedem Falle für das für die Maschine zuständige Bedien- und Instandhaltungspersonal immer zugänglich sein.

Im Handbuch werden folgende Symbole für ein schnelleres Auffinden der wichtigsten Informationen verwendet:



Die Sicherheit betreffende Informationen



Zu befolgende Vorgehensweisen



Empfehlungen



SICHERHEIT

Installation

- Es muss kontrolliert werden, ob die Maschine Transportschäden erlitten hat. Bei bestehenden Beschädigungen den Zulieferer kontaktieren.
- Die Installation der Maschine und deren Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden. Vor Eingriffen an der Maschine muss überprüft werden, ob die Maschine vom Stromnetz getrennt wurde.
- Aus Sicherheitsgründen darf die Maschine auf keinste Weise verändert oder verfälscht werden.
- Es ist besonders darauf zu achten, dass die Maschine nicht auf dem Versorgungskabel steht.

Die Herstellerfirma haftet nicht für eventuelle Personen- oder Sachschäden, die zurückzuführen sind auf:

- **Änderungen oder Eingriffe, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden;**
- **eine unsachgemäße Installation oder eine Installation, die von unqualifiziertem Personal durchgeführt wurde.**

Anwendung

- Die Maschine wurde für das Trocknen und Polieren von Besteck aus Edelstahl, Chromstahl oder Silber mithilfe von Maisspindelgranulat entworfen. **Ein Einsatz der Maschine zum Trocknen und Polieren anderer Materialien ist zu unterlassen.**
- Zur Ausführung des Trocknungs- und Poliervorgangs ausschließlich Maisspindelgranulat einfüllen.
- Die Maschine darf nur von ausreichend geschultem Personal bedient und instand gehalten werden.
- Diese Maschine darf nur in geschlossenen Räumlichkeiten mit angemessenen Hygiene- und Sanitärbedingungen und ausreichender Beleuchtung (300-400 Lux) verwendet werden.

Die Herstellerfirma haftet nicht für eventuelle

Personen- oder Sachschäden, die zurückzuführen sind auf:

- **eine unrechtmäßige, falsche oder nicht den Maschinenanweisungen entsprechende Verwendung der Maschine;**
- **Verwendungsarten, die nicht den gültigen Richtlinien oder Bestimmungen entsprechen;**
- **die Verwendung der Maschine durch ungeschultes Personal.**

Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Reparaturen an der Maschine dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden. Bei Defekten darf die Maschine nicht selbständig repariert werden. Eingriffe, die von unkompetenten Personen vorgenommen werden, können zu Beschädigungen und Unfällen führen.
- Bei Betriebsstörungen ist dieses Handbuch zu Rate zu ziehen. Sollten keine entsprechenden Informationen gefunden werden, ist der Verkäufer zu kontaktieren.
- Beim Auswechseln von Maschinenbauteilen muss auf Originalersatzteile zurückgegriffen werden.
- Die Reinigung und Wartung der Maschine wie in diesem Handbuch angegeben regelmäßig durchführen.
- Bei längeren Stillstandzeiten das Maisspindelgranulat aus der Maschine entfernen und diese von der elektrischen Stromversorgung abklemmen. Niemals den Stecker am Kabel aus der Steckdose ziehen sondern am Stecker selbst.

Die Herstellerfirma haftet nicht für eventuelle Personen- oder Sachschäden, die zurückzuführen sind auf:

- **nicht erfolgte Durchführung und/oder Nicht-Einhalten der vorgesehenen Wartung;**
- **eine nicht korrekt durchgeführte Wartung;**
- **Durchführung der Wartung von Personal ohne fachliche Spezialisierung, nicht zum von diesem Handbuch vorgesehenen Zeitpunkt oder nicht entsprechend der gültigen Richtlinien und Bestimmungen.**

INSTALLATION

Angaben zu den Daten für den elektrischen Anschluss finden sich auf dem Typenschild an der Rückseite der Maschine.

Bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, muss Folgendes sichergestellt werden:

1. Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung muss der Netzspannung am Installationsort entsprechen.
2. Der Zähler, die Reduzierventile (Schmelzsicherungen), die Versorgungsleitung und die Stromsteckdose müssen so bemessen sein, dass sie der verlangten Höchstlast standhalten.

Die Maschine ist mit einem 4 Meter langen Versorgungskabel mit SCHUKO-Stecker ausgerüstet. Es muss sichergestellt werden, dass der Versorgungsanschluss am Installationsort der Maschine und der Stecker ohne Zwischenschalten von Umwandlern, Mehrfachsteckern und Adaptern miteinander kompatibel sind.



ACHTUNG!: Der Stecker muss auch nach der Installation der Maschine frei zugänglich bleiben.

Das Auswechseln des Versorgungskabels bitte nur von qualifiziertem Personal vornehmen lassen.



ACHTUNG!: Die Maschine muss an einen von einem Differentialschalter geschützten und mit einer wirksamen Erdungsanlage verbundenen Anschluss angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt bei Nichtbefolgen dieser Vorschriften jegliche Verantwortung ab.

Aufstellen der Maschine

Bevor die Maschine aufgestellt werden kann, müssen alle Verpackungsteile entfernt werden.

Für ein korrektes Aufstellen der Maschine müssen deren Abmessungen, die den Technischen Datenblättern am Ende dieses Handbuchs entnommen werden können, berücksichtigt werden.

Zur Vermeidung von möglicher Überhitzung der Maschine muss um diese herum ein Freiraum von mindestens 10 cm gelassen werden.

Ist die Maschine mit Rädern ausgerüstet, müssen diese nach dem Aufstellen der Maschine mit den Feststellbremsen an den Vorderrädern blockiert werden; verfügt die Maschine hingegen über Standfüße, müssen diese reguliert werden, um die Maschine zu nivellieren.



ACHTUNG!: Das Versorgungskabel sollte den Maschinenbetrieb nicht behindern und für den Maschinenbediener keine Stolperfalle darstellen.



ACHTUNG!: Bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, muss der Hauptschalter der Maschine auf 0 gestellt werden.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Der CUTLERY DRYER ist eine automatische Maschine, die zum Trocknen von Besteck aus Edelstahl, Chromstahl und Silber entworfen und entwickelt wurde.



WICHTIG!: Zum Trocknen von Besteck aus anderen Materialien wird empfohlen, zuvor einige Probeläufe durchzuführen, um die Qualität des Ergebnisses beurteilen zu können.

Die Maschine wurde für den Gebrauch in Küchen und Geschirrwashbereichen von Hotels, Restaurants, Pizzerien und anderen Gastronomiebetrieben gebaut.

Der gesamte Rahmen der Maschine besteht aus Edelstahl, was deren hygienische Reinigung erheblich vereinfacht.

Der Innenraum der Maschine besteht aus einem spiralförmigen Tunnel, der das Maisspindelgranulat enthält, aus einem angeklebten Heizwiderstand und einem Rüttelmotor.

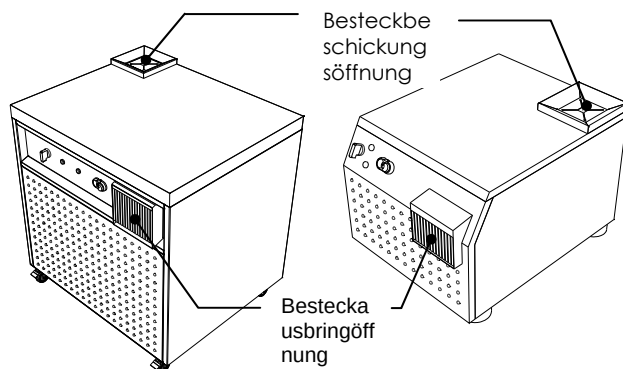


Abbildung 1 – CUTLERY DRYER Modell JET

Abbildung 2 – CUTLERY DRYER Modell MIG

Bestecktrocknung

Das Besteck mit den in Abbildung 3 angegebenen maximalen Abmessungen wird in die Beschickungsöffnung an der Maschinenoberseite eingebracht, von wo es bis zum Boden des spiralförmigen Tunnels gelangt. In diesem Tunnel befindet sich das Maisspindelgranulat, das über einen Heizwiderstand erhitzt wird, der außen am Tunnelboden befestigt ist und eine Temperatur von etwa 80°C ermöglicht, die zum Erreichen hygienisch einwandfreien Bestecks benötigt wird. Der Rüttelmotor in der Mitte der Spirale transportiert das Besteck mit seinen Bewegungen den Tunnel entlang nach oben bis zur Entnahmeöffnung auf der Maschinenvorderseite. Durch die jeweiligen Bewegungen des Bestecks und des Maisspindelgranulats kann letzteres die Feuchtigkeit des Bestecks aufnehmen und dieses polieren.

In der Nähe der Besteckausbringöffnung befindet sich neben einer Lochrinne zur Wiederverwertung des Maisgranulats auch ein Elektroventilator, der eine Luftbarriere erzeugt, dank derer das Maisspindelgranulat im Maschineninnenraum gehalten wird.

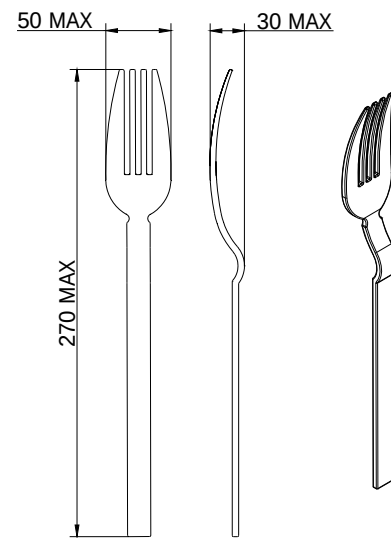


Abbildung 3 – Maximale Besteckabmessungen

BEDIENFELD

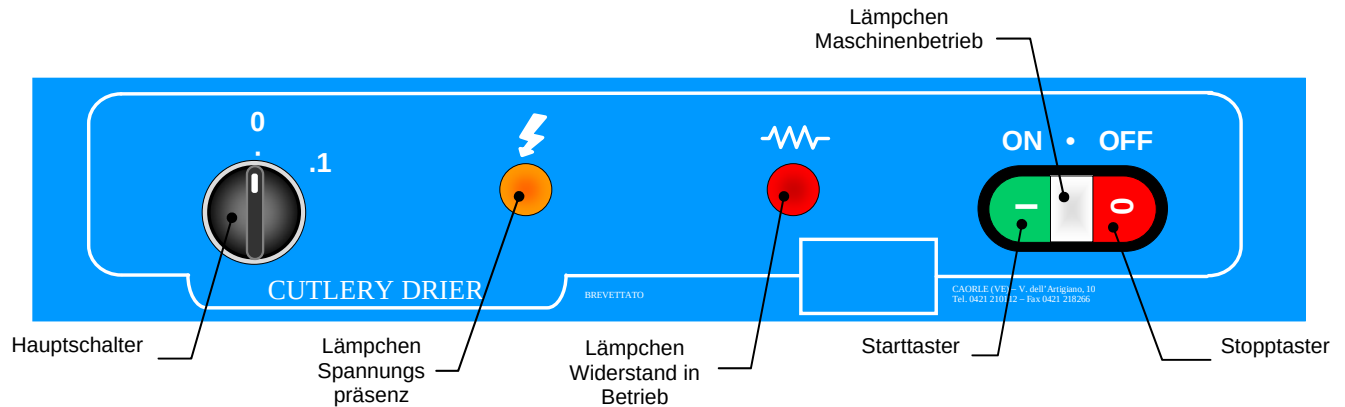


Abbildung 4 – Bedienfeld CUTLERY DRYER Modell JET

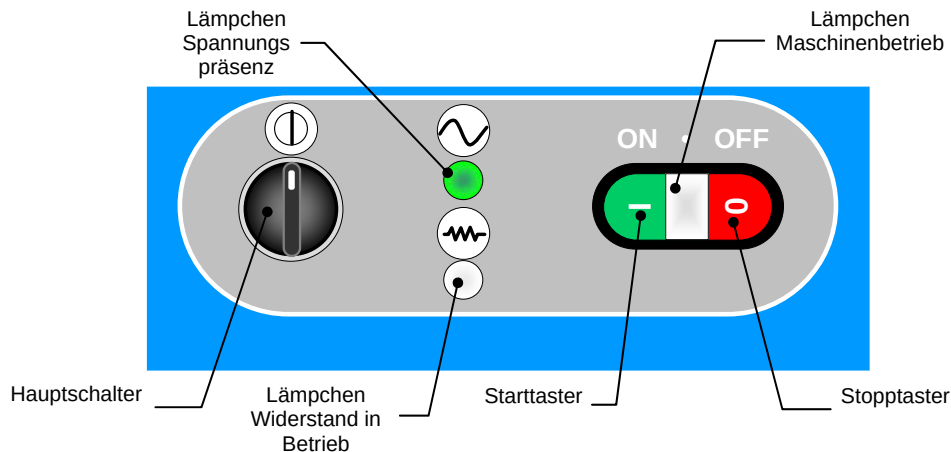


Abbildung 5 – Bedienfeld CUTLERY DRYER Modell MIG

Das Bedientastenfeld der Maschine wird mit Niederspannung versorgt (24 Volt), um die Gefahren, die von Hochspannung ausgehen, zu vermeiden.

Hauptschalter: Steht er auf **0**, kann die Spannung von der Maschine genommen werden, steht er auf **1**, wird die Maschine mit Spannung versorgt.

Lämpchen Spannungspräsenz: Zeigt an, dass an der Maschine Spannung vorhanden ist, wenn der Hauptschalter auf **1** steht.

Lämpchen Widerstand in Betrieb: Zeigt an, dass der Widerstand zum Aufheizen des Maisspindelgranulats in Betrieb ist. Die Versorgung des Heizwiderstandes wird von einem Thermostaten gesteuert, der den Strom drosselt, wenn 110°C (Modell JET) bzw. 95°C (Modell MIG) erreicht sind.

Starttaster: Steuert das Einschalten des Rüttelmotors und somit des Trocknungszyklus.

Stopptaster: Steuert das Ausschalten des Rüttelmotors und somit des Trocknungszyklus.

Lämpchen Maschinenbetrieb: Zeigt an, dass der Rüttelmotor in Betrieb ist.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Einfüllen des Maisspindelgranulats

Das Maisspindelgranulat, das zum Trocknen und Polieren des Bestecks eingesetzt wird, muss vor dem Starten des Trocknungszyklus und dem Einbringen des Bestecks eingefüllt werden.



ACHTUNG!: Nur Maiskolbenspindel-Granulat GM20 verwenden, das von der Herstellerfirma geliefert wird, bzw. anderes Maisgranulat mit denselben Eigenschaften wie im Abschnitt mit den Angaben zu den Technischen Daten in diesem Handbuch beschrieben.

Die Herstellerfirma haftet nicht bei Verwendung von Materialien, die nicht mit den Angaben übereinstimmen.



Zum Einfüllen des Maisspindelgranulats in die Maschine wie folgt vorgehen:

1. Den Hauptschalter der Maschine auf **0** stellen.
2. Den grünen Starttaster drücken.
3. Über die Besteckbeschickungsöffnung (**Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**) die auf den Merkblättern mit den Technischen Daten am Ende dieses Handbuchs angegebene Menge Maisspindelgranulat einfüllen.

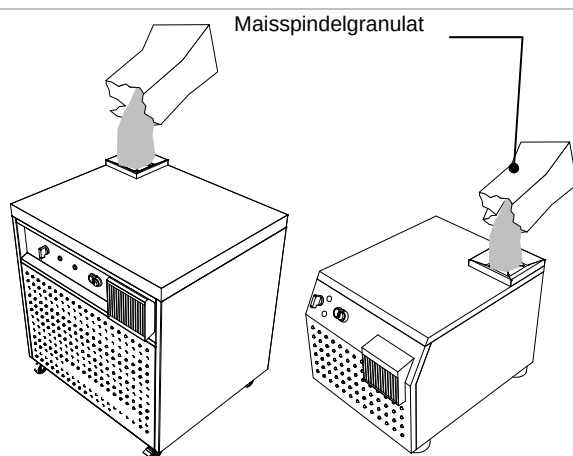


Abbildung 6 - Einfüllen des Maisspindelgranulats

Trocknen und Polieren des Bestecks

Bevor das Besteck in die Maschine eingebracht werden kann, muss es abtropfen, damit ein besseres Trocknungsergebnis erzielt wird.



ACHTUNG!: Keine weiteren Produkte außer Wasser zum Einweichen des gewaschenen Bestecks verwenden damit das Granulat aus Maiskolbenspindeln seine Wirksamkeit nicht verliert.



1. Überprüfen, ob sich Maisspindelgranulat in der Maschine befindet.
2. Den Hauptschalter der Maschine etwa **20 Minuten** vor dem Gebrauch auf **1** stellen und den grünen Starttaster drücken, damit der Heizwiderstand und der Rüttelmotor versorgt werden und folglich das Maisspindelgranulat gleichmäßig auf die richtige Gebrauchstemperatur erhitzt wird.
3. Nacheinander im Abstand von ca. 5/6 Sekunden die je nach Maschinenmodell vorgeschriebene Menge an Besteckteilen in die Beschickungsöffnung (Abbildung 7 und Abbildung 8) geben.



ACHTUNG!: Das Besteck kann Schnitt- und/oder Stichwunden an den Händen verursachen. Aus diesem Grund sollte das Besteck immer am Griff genommen werden. Bei besonders schnittscharfen Besteckteilen ist die Verwendung von entsprechenden Schutzhandschuhen (individuelle Schutzausrüstung) Pflicht.

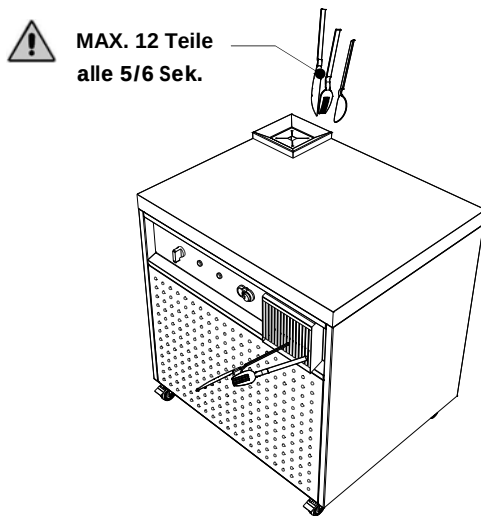


Abbildung 7 – Einbringen des Bestecks in den CUTLERY DRYER Modell JET

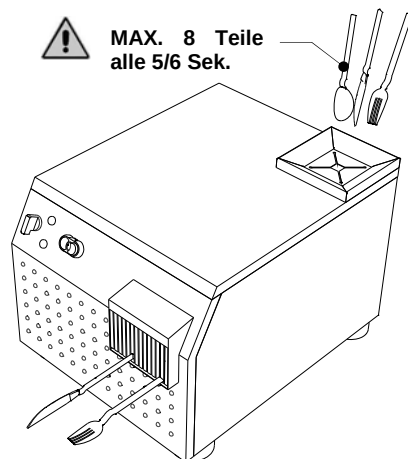


Abbildung 8 – Einbringen des Bestecks in den CUTLERY DRYER Modell MIG



4. Nach Beendigung des Trocknungszyklus mit einer Dauer von etwa 50 Sekunden werden die ersten Besteckteile aus der Besteckausbringöffnung auf der Vorderseite ausgebracht.
5. Nach Beendigung der Bestecktrocknung die Maschine noch **20 Minuten** in Betrieb lassen, damit sich das Maisspindelgranulat regenerieren kann; danach den roten Stopptaster drücken, und den Hauptschalter auf **0** stellen.

Notstopp

Die Maschine kann bei Bedarf während des Trocknungszyklus jederzeit in den Notstopp versetzt werden.



Für den Notstopp wie folgt vorgehen:

1. Den roten Stopptaster drücken.
2. Den Hauptschalter auf **0** stellen.
3. Den Stecker aus dem Versorgungsanschluss ziehen.
4. Die Ursache, die zum Notstopp geführt hat, beheben, wenn dies unter für den Bediener sicheren Bedingungen und ohne die Verursachung von Maschinenschäden möglich ist. Im gegenteiligen Fall den Verkäufer kontaktieren.

REINUNG UND WARTUNG

Für ein hygienischeres Ergebnis des Bestecks muss die Maschine täglich sorgfältig gereinigt werden.

Für die Reinigung keine giftigen, lösungs-, schleifmittel- oder säurehaltigen, Haut irritierenden oder basischen Produkte verwenden, die die Maschinenoberfläche angreifen und das zu trocknende Material verunreinigen können, wenn sie unsachgemäß entsorgt werden. Ausschließlich Wasser verwenden.

Keine abrasiven, spitzen, metallenen oder anderen Werkzeuge bzw. Gegenstände benutzen, die die Oberflächen der Maschine ruinieren können. Plastischaber oder saubere Lappen verwenden.

Im Abstand von mindestens **120 Tagen/600 Betriebsstunden** muss das Maisspindelgranulat gewechselt werden, um ein gutes und hygienisches Ergebnis bei der Trocknung zu garantieren. Zum Entfernen des Maisspindelgranulats die Maschine starten, den Schlauch eines Staubsaugers durch die Besteckbeschickungsöffnung führen, und das gesamte Maisspindelgranulat aus der Maschine absaugen (Abbildung 9).

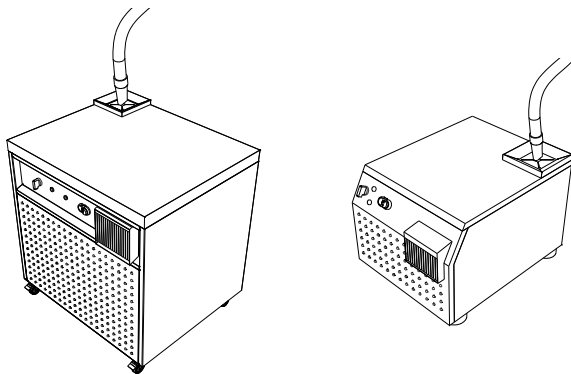


Abbildung 9 – Absaugen des Maisspindelgranulats aus dem Tunnel



ACHTUNG!: Bevor Reinigungsarbeiten jeglicher Art im Maschineninnenraum durchgeführt werden, muss die Spannungszufuhr unterbrochen werden, indem der Hauptschalter auf 0 gestellt und der Stecker aus dem entsprechenden Netzanschluss gezogen wird. Die Maschine darf nur in kaltem Zustand gereinigt werden.

Die Angaben auf dem entsprechenden Hinweisschild/Verbotsschild (Abbildung 10) unbedingt beachten.

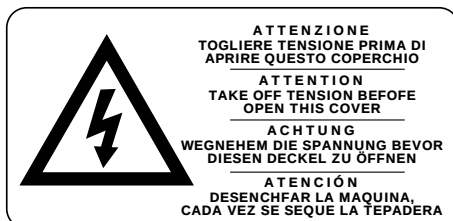


Abbildung 10 – Hinweisschild

Den Maschineninnenraum alle **5 Tage** reinigen. Die obere Maschinenabdeckung kann erst entfernt werden, nachdem die hintere Befestigungsschraube (Abbildung 11) gelöst und ganz herausgedreht wurde.

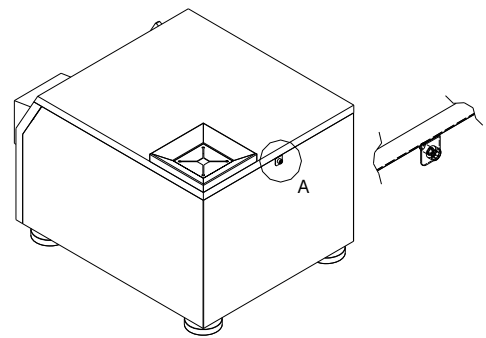


Abbildung 11



ACHTUNG!: Die innen liegenden Maschinenteile können heiß sein und daher zu Verbrennungen führen. Aus diesem Grunde müssen vor Durchführung der Reinigung und nach dem Abschalten der Maschine mindestens 15 Minuten verstreichen.

Die obere Maschinenabdeckung abnehmen, und mit dem Absaugen von Staub und Maisspindelgranulatresten aus der Maschine beginnen. Dabei nach Möglichkeit nur Staubsaugerrohre mit schmaler Düse verwenden, um auch schlecht zugängliche Bereiche zu erreichen. Auf keinen Fall Druckluftgeräte einsetzen, damit Staub und Maisspindelgranulatreste nicht durch die Umgebung gewirbelt werden. Nach Beendigung der Reinigungsvorgänge die Abdeckung wieder schließen und die Verschlusschraube fest blockieren.

Wartung der Maschine



ACHTUNG!: Bevor Wartungsarbeiten jeglicher Art durchgeführt werden, muss die Spannungszufuhr zur Maschine unterbrochen werden, indem der Hauptschalter auf 0 gestellt und der Stecker aus dem entsprechenden Netzanschluss gezogen wird. Die Maschine darf nur in kaltem Zustand gewartet werden.

Die Wartung kann aufgrund ihrer einfachen Durchführung vom Benutzer selbst vorgenommen werden, wenn alle oben genannten Sicherheitsvorsichtsmaßnahmen eingehalten werden.

Die durchzuführenden Kontrollen betreffen die

Sicherheitseinrichtungen der Maschine (Notausschalter). Diese müssen täglich vor dem Starten der Maschine auf Funktionstüchtigkeit überprüft werden.

Einmal jährlich müssen allgemeine Kontrollen bezüglich des Erhaltungszustands und der Effizienz der Maschine durchgeführt und eventuell abgenutzte Teile ausgewechselt werden. Dabei vor allem die Federspannung, die Unversehrtheit des Heizwiderstands und die Betriebstüchtigkeit des Rüttelmotors sowie des Elektroventilators überprüfen.



ACHTUNG!: Das Auswechseln eventuell abgenutzter oder beschädigter Teile muss von qualifiziertem Personal übernommen werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundenservice des Vertragshändlers.



VERBOTEN!: Es ist strengstens untersagt, Einstellungen Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten bei laufender Maschine durchzuführen.

Längere Stillstandzeiten

Sollte die Maschine über einen längeren Zeitraum stillstehen (über 6 Monate) ist es empfehlenswert, folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Die Maschine von der elektrischen Stromversorgung trennen.
- Das gesamte Maisspindelgranulat aus dem Tunnel absaugen.
- Den Innenraum und den Außenbereich der Maschine sorgfältig reinigen.
- Die Maschine nach Möglichkeit an einem trockenen und gut belüfteten Ort verwahren.
- Die Maschine in einen mehrschichtigen und nach Möglichkeit dunklen (schwarzen) Nylonsack stellen und versiegeln.



WAS TUN, WENN...

Folgende Anleitungen sollen bei der Behebung von einigen Störungen, die bei Ihrem CUTLERY DRYER auftreten können, eine Hilfestellung geben.



ACHTUNG!: Bevor Eingriffe jeglicher Art im Maschineninnenraum durchgeführt werden, muss die Spannungszufuhr unterbrochen werden, indem der Hauptschalter auf 0 gestellt und der Stecker aus dem entsprechenden Netzanschluss gezogen wird.

Störung	Modell	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Maschine schaltet nicht ein.	JET und MIG	Der Schutzschalter der Versorgungsleitung ist offen.	Den Schalter schließen.
	JET und MIG	Der Maschinenstecker ist nicht korrekt eingeführt.	Den Stecker korrekt einführen.
	JET und MIG	Die Schmelzsicherung ist durchgebrannt.	Die Schmelzsicherung auswechseln.
Die Maschine startet nicht.	JET	Die obere Abdeckung ist nicht richtig positioniert.	Die Abdeckung richtig positionieren.
Die Maschine ist an, aber der Heizwiderstand erwärmt sich nicht.	JET und MIG	Der Heizwiderstand, das Kabel oder der Thermostat sind beschädigt.	Den Kundenservice des Verkäufers kontaktieren.
Während des Betriebs greift der Differentialschalter ein.	JET und MIG	Es ist zu einem Erdschluss des elektrischen Kreislafs gekommen.	Den Versorgungsstecker ziehen, und den Kundenservice des Verkäufers kontaktieren.
Die Besteckteile sind nach Beendigung des Zyklus noch immer feucht.	JET und MIG	Das Besteck wurde vor der Einbringung nicht richtig abgetropft.	Das Besteck einen weiteren Trocknungszyklus durchlaufen lassen.
	JET und MIG	Der Widerstand funktioniert nicht korrekt.	Den Kundenservice des Verkäufers kontaktieren.
	JET und MIG	Das Maisspindelgranulat hat nicht die optimale Trocknungstemperatur erreicht.	Die Wartezeit vor der Einbringung des Bestecks erhöhen.
Das Besteck wird nicht ausgebracht.	JET und MIG	Es wurden zu viele Besteckteile eingebracht.	Die Anzahl der eingebrachten Besteckteile reduzieren.
	JET und MIG	Das Besteck hat sich im Tunnel verkeilt.	Die Maschinenabdeckung öffnen, und den Tunnelgriff anheben, nachdem die 3 schwarzen Befestigungsdrehgriffe entfernt wurden, und die verkeilten Besteckteile herausnehmen.
	JET und MIG	Es könnte zu wenig Maisspindelgranulat vorhanden sein.	Das Maisspindelgranulat entnehmen, wiegen und in der korrekten Menge wieder einfüllen.
	JET und MIG	Das Maisspindelgranulat könnte feucht sein.	Das Maisspindelgranulat auswechseln, oder die Maschine an lassen, bis sich das Maisspindelgranulat regeneriert hat.
	JET und MIG	Der Rüttelmotor funktioniert nicht korrekt.	Den Kundenservice des Verkäufers kontaktieren.
	JET und MIG	Der Motor des Rüttelmotors ist durchgebrannt.	Den Kundenservice des Verkäufers kontaktieren.
	JET und MIG	Das Besteck hat sich im Tunnel verkeilt.	Die Maschinenabdeckung öffnen, und den Tunnelgriff anheben, nachdem die 3 schwarzen Befestigungsdrehgriffe entfernt wurden, und die verkeilten Besteckteile herausnehmen.
	JET und MIG	Der Ventilator funktioniert nicht.	Den Kundenservice des Verkäufers kontaktieren.



Störung	Modell	Mögliche Ursache	Abhilfe
	JET und MIG	Es ist zu viel Maisspindelgranulat in der Maschine.	Das Maisspindelgranulat entnehmen, wiegen und in der korrekten Menge wieder einfüllen.
	JET und MIG	Das Maisspindelgranulat könnte feucht sein.	Das Maisspindelgranulat auswechseln, oder die Maschine an lassen, bis sich das Maisspindelgranulat regeneriert hat.
Übermäßige Geräuschbildung während des Gebrauchs.	JET und MIG	Das Besteck hat sich im Tunnel verkeilt.	Die Maschinenabdeckung öffnen, und den Tunnelgriff anheben, nachdem die 3 schwarzen Befestigungsdrehgriffe entfernt wurden, und die verkeilten Besteckteile herausnehmen.
	JET und MIG	Die Befestigungsplatte und/oder die Befestigungsbügel sind gebrochen oder lose.	Den Kundenservice des Verkäufers kontaktieren.
	JET und MIG	Die Befestigungsschrauben der Federn oder des Tunnels sind locker.	Den Kundenservice des Verkäufers kontaktieren.
	JET und MIG	Der Rüttelmotor funktioniert nicht korrekt.	Den Kundenservice des Verkäufers kontaktieren.
	JET und MIG	Die Federn der Tunnelaufhängung sind gebrochen.	Den Kundenservice des Verkäufers kontaktieren.
	JET und MIG	Es ist kein Maisspindelgranulat im Tunnel.	Maisspindelgranulat nachschütten, bis die im Abschnitt Technische Daten am Ende dieses Handbuchs angegebene Menge erreicht ist.
An den Besteckteilen haften Maisspindelgranulatreste.	JET und MIG	Das Besteck wurde nicht korrekt gewaschen oder ist noch feucht.	Das Besteck erneut waschen und einen weiteren Trocknungszyklus durchlaufen lassen.
	JET und MIG	Das Maisspindelgranulat könnte feucht sein.	Das Maisspindelgranulat auswechseln, oder die Maschine an lassen, bis sich das Maisspindelgranulat regeneriert hat.

Tabelle 1

Sollte die Störung auch nach Überprüfung dieser möglichen Ursachen weiter bestehen, den Kundenservice des Verkäufers kontaktieren und die Art des Defekts, das Gerätemodell (Mod.), die Produktnummer (Typ) sowie die Seriennummer (S.N.) angeben, die auf dem Typenschild mit der CE-Kennzeichnung zu finden sind.

Damit diese Nummern immer zur Hand sind, wird empfohlen, sie hier zu übertragen:

Modell :.
Typ :.
Seriennummer:

Reparaturbedarf Ihrer Maschine an den Kundenservice des Verkäufers.
Immer Originalersatzteile verwenden.



WICHTIG!: Eventuelle Reparaturen an der Maschine dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können für den Benutzer eine ernst zu nehmende Gefahr darstellen. Wenden Sie sich bei



DEMOLIERUNG

Verpackungsmaterial

Alle Verpackungselemente (Holzkäfig, Nägel, Metallklammern, Nylon usw.) müssen entsprechend der bestehenden Bestimmungen und Richtlinien nach Typologie getrennt entsorgt werden und in die entsprechenden Behälter der Gemeindedepone gebracht bzw. von Spezialfirmen entsorgt werden.

Maschine

Bevor die Maschine entsorgt wird, muss sie durch das Durchtrennen des Versorgungskabels unbrauchbar gemacht werden. Bevor die Maschine entsorgt wird, muss sichergestellt werden, dass sich im Innenraum der Maschine keine Materialien befinden, die aufbewahrt werden müssen, und dass sämtliches Maisspindelgranulat abgesaugt worden ist.

Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Packung gibt an, dass dieses Produkt nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern zu einer Sondermüllsammelstelle für recycelbare Elektro- und Elektronikgeräte gebracht werden muss. Eine angemessene Entsorgung dieses Produkts trägt zur Vermeidung möglicher schädlicher Auswirkungen für die Umwelt und die Gesundheit bei, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können. Nähere Angaben zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, bei der örtlichen Müllabfuhr, der Herstellerfirma oder dem Vertragshändler.

Maisspindelgranulat

Maisspindelgranulat ist ein gänzlich natürliches Material, das demnach mit dem normalen Hausmüll im entsprechenden Müllbehälter entsorgt werden kann.

**TECHNISCHE DATEN – CUTLERY DRYER MODELL JET**

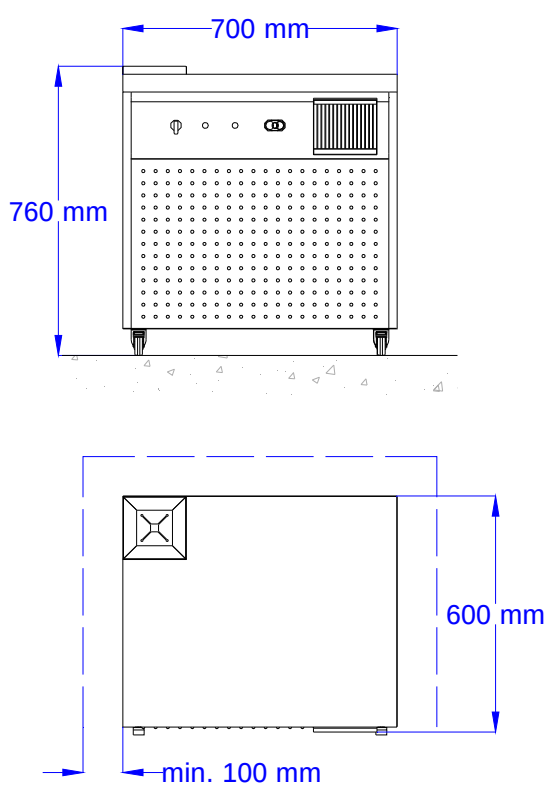
Abmessungen	Breite	700 mm	
	Höhe	600 mm	
Tiefe	760 mm		
Gewicht			80 kg
Elektrischer Netzanschluss		Spannung / Frequenz	230 V / 50 Hz
		Aufnahme	0,90 kW
		Spannung Steuerkreislauf	24 V
Isoliergrad Schutzart IP			55
Geräuschemission			< 78 dB (A)
Menge des einzufüllenden Maisspindelgranulats			7 kg
Arbeitsleistung		12 Besteckteile pro 50"-Zyklus	
Zulässige Umgebungsbedingungen		Zulässige Betriebstemperaturen 10°C – 45°C (50° F – 113° F) Raumtemperaturschwankungen Max. 1,1°C / Min (Max. 2°F / Min) Relative Luftfeuchtigkeit 75% oder weniger	

Tabelle 2



TECHNISCHE DATEN – CUTLERY DRYER MODELL MIG

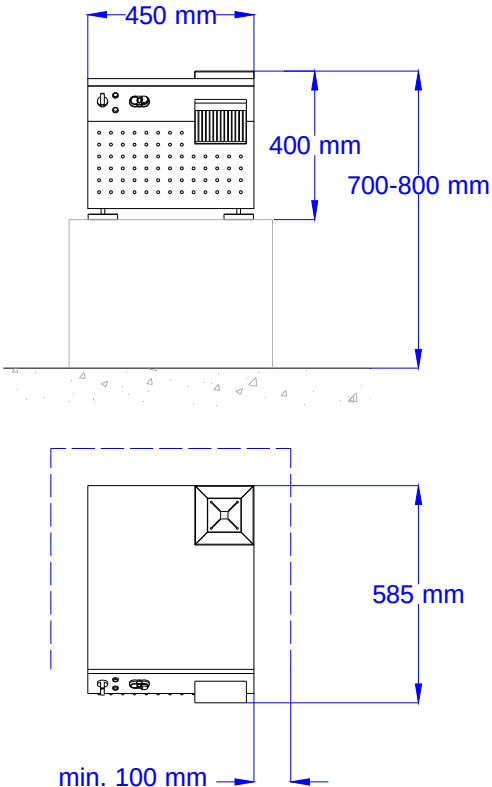
Abmessungen	Breite	450 mm	
	Höhe	400 mm	
	Tiefe	590 mm	
Gewicht			32 kg
Elektrischer Netzanschluss		Spannung / Frequenz	230 V / 50 Hz
		Aufnahme	0,70 kW
		Spannung Steuerkreislauf	24 V
Isoliergrad Schutzart IP			55
Geräuschemission			< 78 dB (A)
Menge des einzufüllenden Maisspindelgranulats			5 kg
Arbeitsleistung		7/8 Besteckteile pro 50"-Zyklus	
Zulässige Umgebungsbedingungen		Zulässige Betriebstemperaturen 10°C – 45°C (50° F – 113° F)	
		Raumtemperaturschwankungen Max. 1,1°C / Min (Max. 2°F / Min)	
		Relative Luftfeuchtigkeit 75% oder weniger	

Tabelle 3

**TECHNISCHES DATENBLATT MAISSPINDELGRANULAT GM 20**

Technische Eigenschaften chemisch-physischer Natur

(Wasser-) Aufnahmefähigkeit in Gewicht	138%
Spezifisches Durchschnittsgewicht	0,48 g/cm ³
Rieselfähigkeit (21 Tage bei 38° und 90% rel. Luftf.)	13 ml/sec
Mohshärte	4,5
Reibungsbeständigkeit	98,6%
Entflammbarkeit	205°C

Tabelle 4



KURZANLEITUNG

An der Maschine ist folgendes Etikett mit einer Kurzanleitung der Haupthandgriffe angebracht, die der Bediener für eine korrekte Anwendung der Maschine ausführen muss.

Gebrauchsanleitungen



Das Besteck muss nass in die Maschine gefüllt werden, nachdem es angemessen gewaschen wurde. Kein Wasser in die Maschine füllen, sehr nasses Besteck abtropfen lassen, bevor es in die Maschine gegeben wird.

Keine weiteren Produkte außer Wasser zum Einweichen des gewaschenen Bestecks verwenden (damit das Granulat aus Maiskolbenspindeln seine Wirksamkeit nicht verliert).

Nur Maiskolbenspindel-Granulat GM20 verwenden.

Korrektter Gebrauch



Die Maschine einschalten, und die Starttaste 20 Minuten vor dem Gebrauch drücken.

Nacheinander im Abstand von ca. 5/6 Sekunden etwa zehn gemischte Besteckteile (Gabeln, Messer und Löffel - vorzugsweise mit dem Griff nach unten) in die Maschine geben. Nach dem Gebrauch die Maschine noch 20 Minuten in Betrieb lassen, damit sich das Maiskolbenspindel-Granulat regenerieren kann.

Empfohlene regelmäßige Wartung



Kontrollieren, dass das Maiskolbenspindel-Granulat nicht feucht ist.

Die gesamte Maiskolbenspindelladung alle 120 Tage/600 Betriebsstunden wechseln.

Den Maschineninnenraum regelmäßig reinigen.

Auswechseln der Maiskolbenspindelladung



Das Maiskolbenspindel-Granulat bei Maschine in Betriebsposition mittels eines an der Besteckbeschickungsöffnung angebrachten Saugrohrs (Staubsauger) entfernen.

In der Maschine verkeilte Besteckteile



Die Maschinenabdeckung öffnen, und den Tunnelgriff anheben, nachdem die drei schwarzen Befestigungsdrehgriffe entfernt wurden.

Abbildung 14



GARANTIE

Während der Garantielaufzeit werden Defekte an der Maschine, die Folge von Fabrikationsfehlern sind, sowohl durch Reparaturen als auch durch Auswechseln entweder von Einzelteilen oder auch der ganzen Maschine behoben.

Diese Garantie deckt nicht ab:

- Schäden, die durch einen unrechtmäßigen Gebrauch des Produkts entstehen (Brüche);
- normale, betriebsbedingte Verschleißerscheinungen;
- nebensächlichere Defekte, die bezüglich des Wertes oder der Betriebstüchtigkeit der Maschine eine eher unbedeutende Rolle spielen.

Die Garantie entfällt im Falle von Reparaturen durch nicht autorisierte Personen oder bei Nicht-Verwenden von Originalersatzteilen der Herstellerfirma. Die Garantie hat nur dann Gültigkeit, wenn die vorhandene Garantiekarte vom Verkäufer zum Verkaufsdatum mit einem Stempel und einer Unterschrift versehen wird.

Die Garantie weitet sich auf alle Staaten aus, in denen das Produkt über die Vertragshändler vertrieben wird und wo keine Bestimmungen oder Gesetze bestehen, die das Ausstellen einer Garantie verbieten.

Sollte ein Auffinden der Adresse des autorisierten Kundendienstzentrums nicht möglich sein, hilft Ihnen der Verkäufer mit detaillierteren Informationen weiter.

Kaufdatum:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers:



CUTLERY DRYER

Model JET and Model MIG

Use and maintenance manual

110.425 / 110428

This unit is compliant with the following Community Directives:

- 2006/42/EC dated 17 May 2006 (Machine Directive);
- 2006/25/EC dated 12 December 2006 (Low Voltage);
- 2004/108/EC dated 15 December 2004 (Electromagnetic Compatibility);

INDEX

INDEX	1	WHAT TO DO IF...	11
SAFETY	3	DISPOSAL	13
<i>Installation</i>	3	<i>Packing material</i>	13
<i>Use</i>	3	<i>Machine</i>	13
<i>General safety standards</i>	3	<i>Corncob</i>	13
INSTALLATION	4	TECHNICAL DATA CUTLERY DRYER MODEL JET	14
<i>Positioning the machine</i>	4	TECHNICAL DATA CUTLERY DRYER MODEL MIG	15
DESCRIPTION OF THE MACHINE	4	TECHNICAL INFORMATION ON GM 20 CORNCOB ...	16
<i>Cutlery drying</i>	5	ELECTRICAL DIAGRAM MODEL JET	17
CONTROL PANEL	6	ELECTRICAL DIAGRAM MODEL MIG	18
INSTRUCTIONS FOR USE	7	QUICK REFERENCE GUIDE	19
<i>Inserting the corncob</i>	7	GUARANTEE	20
<i>Drying and polishing cutlery</i>	7		
<i>Emergency shutdown</i>	8		
CLEANING AND MAINTENANCE	8		
<i>Machine maintenance</i>	9		
<i>Prolonged periods of disuse</i>	10		



This use and maintenance manual is to be considered an integral part of the machine. It must be kept for future reference until the machine is dismantled.

If the machine is sold or transferred to another user, this manual must follow the machine to its new destination.

Before performing any operation with the machine, carefully read this instruction manual, especially the chapter on safety.

Keep the manual in a dry place near the machine. It must always be available to the qualified person assigned to operate and monitor the machine.

The following symbols are used in the manual so that the most important information can be found more quickly:



Safety information



Procedures to be followed



Suggestions



SAFETY

Installation

- Check that the machine has not been damaged during transport. If the machine is damaged contact the supplier.
- Installation of the machine and connection to the electrical power supply must only be performed by qualified personnel. Before performing any work, check that the machine is disconnected from the electrical power supply.
- For reasons of safety, do not modify or alter the machine in any way.
- Make sure the machine does not rest on the power cord.

The manufacturer shall not be held liable for personal injury or property damage which may be due to:

- **Modification or actions that are not explicitly authorized.**
- **Incorrect installation or installation performed by unqualified personnel.**

Use

- The machine was designed to dry and polish cutlery made of stainless steel, chromed steel or silver, using corncob. **Do not use it for drying or polishing other materials.**
- For drying and polishing, insert in the machine only corncob.
- The machine may only be used by persons who have been suitably trained to operate and monitor it.
- The machine may be used only in closed locations with adequate health and hygiene conditions and sufficient lighting (300-400 lux).

The manufacturer shall not be held liable for personal injury or property damage which may be due to:

- **Use of the machine which is improper, incorrect or not in compliance with the instructions.**
- **Methods of use that do not comply with current laws and standards.**
- **Use of the machine by untrained personnel.**

General safety standards

- Repairs to the machine must only be performed by specialized personnel. If there are problems with the machine, do not attempt to repair it by yourself. Work performed by unskilled persons may lead to damage and accidents.
- In the event of malfunctions, refer to this manual. Contact your dealer if you are not able to find the necessary information.
- When replacing components of the machine, insist on original spare parts.
- Periodically perform required cleaning and maintenance, as specified in this manual;
- In the event of prolonged disuse, empty the corncob from the machine and unplug it from the electrical power supply. Never unplug by pulling on the cord. Unplug by grasping the plug.

The manufacturer shall not be held liable for personal injury or property damage which may be due to:

- **Failure to perform required maintenance, or doing so carelessly.**
- **Incorrectly performed maintenance.**
- **Maintenance not performed by specialized personnel, when required by this manual or by current standards.**

INSTALLATION

Data on electrical connections is included on the ratings plate located on the back of the machine.

Before inserting the plug in the socket, make sure that:

1. The mains voltage specified on the ratings plate corresponds to the mains voltage at the place of installation.
2. The counter, the fuses, the power supply line and the socket are sized to support the maximum required current.

The machine is supplied with a 4-metre power cord with a SCHUKO model plug. Make sure that the power socket in the place of installation of the machine and the plug are compatible without using reductions, multiple sockets and various adaptors.



ATTENTION!: *The plug must remain accessible even after the appliance has been installed.*

If you need to replace the power cord, contact qualified personnel.



ATTENTION!: *The machine must be connected to a socket protected by a circuit breaker and an effective earth system. The manufacturer shall not be held liable if these instructions are not followed.*

Positioning the machine

Before positioning the machine, remove all packing materials.

For correct positioning, consider the dimensions of the machine as shown in the technical data at the end of this manual.

To keep the machine from overheating, leave a free space around it of at least 10 cm.

If the machine is equipped with wheels, once you have positioned it, you will need to lock it in place using the brakes on the front wheels. If it is equipped with support feet, you will need to level it by adjusting the feet.



ATTENTION!: *Make sure the power cord does not interfere with work and that workers will not trip over it.*



ATTENTION!: *Before you plug in the machine, turn the main switch to position 0.*

DESCRIPTION OF THE MACHINE

This CUTLERY DRYER is an automatic machine that has been designed and created for the drying of cutlery made of stainless steel, chromed steel, or silver.

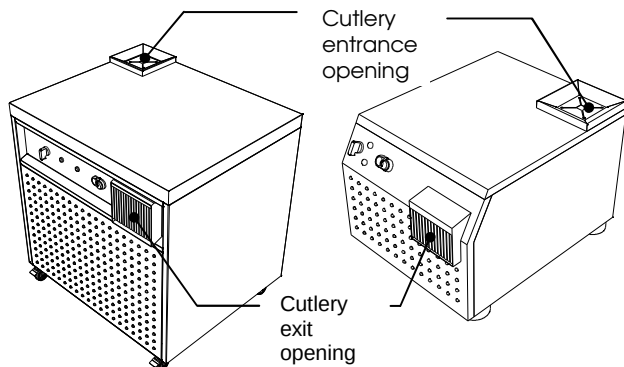


IMPORTANT!: To dry cutlery made with other types of materials, it is advisable to run tests first to evaluate the quality of the results.

The machine is intended for use in the kitchens and dishwashing areas of hotels, restaurants, pizzerias and other dining facilities.

The entire structure is made of stainless steel, which allows easy cleaning and disinfecting.

The entire machine is composed of a stainless steel spiral tunnel that contains the corncob, an adhesive heating element and a motor-vibrator.

Figure 1 – CUTLERY DRYER
model JETFigure 2 – CUTLERY DRYER
model MIG

Cutlery drying

Cutlery, with the maximum dimensions shown in Figure 3, is inserted in the entry opening located on the top of the machine. From there, it reaches the bottom of the spiral tunnel. In the tunnel, there is the corncob, which is heated by an adhesive heating element applied to the outside of the bottom of the tunnel, allowing it to reach the required temperature of approximately 80°C needed to disinfect the cutlery. The motor-vibrator, located in the centre of the spiral, allows the cutlery to proceed along the tunnel until the exit opening, located on the front of the machine. The relative movement between the cutlery and corncob allows the corncob to absorb the humidity from the cutlery and to polish it.

Near the exit hole, in addition to a perforated track that allows the corncob to return to circulation. There is an electric fan that generates an air barrier capable of keeping the cob in the machine.

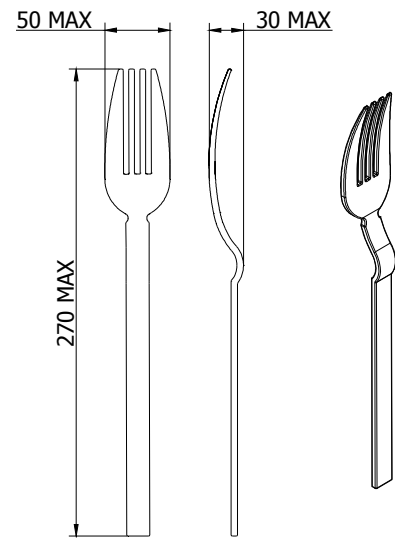


Figure 3 – Maximum dimensions of cutlery

CONTROL PANEL

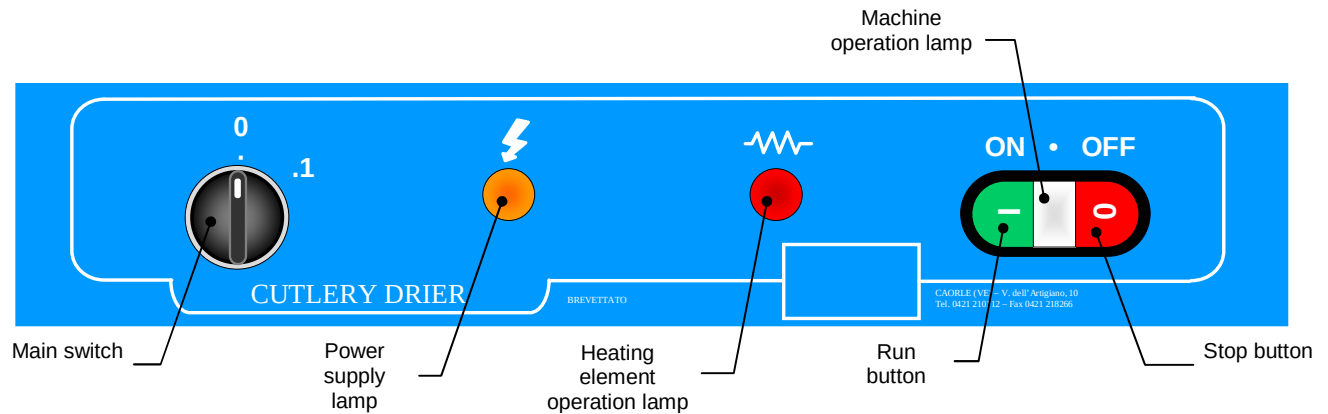


Figure 4 – CUTLERY DRYER control panel, model JET

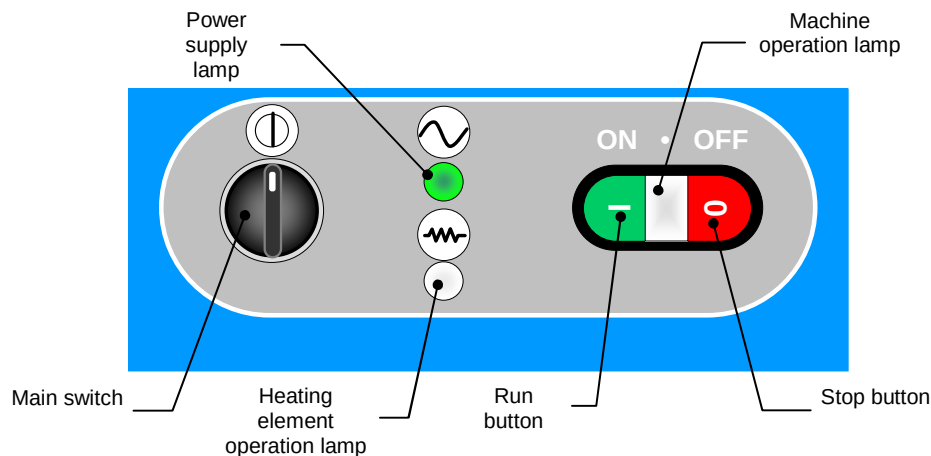


Figure 5 – CUTLERY DRYER control panel, model MIG

The control panel of the machine is powered at low voltage (24 volts) to avoid risks originating from high-voltage power supply.

Main switch: when it is in position **0** it makes it possible to cut the power supply to the machine. When it is in position **1** it provides power to the machine.

Voltage present lamp: indicates that voltage is supplied to the machine when the main switch is in position **1**.

Heating element operation lamp: indicates operation of the cob heating element. The power supply of the heating element is controlled by a thermostat that cuts off the power supply when the temperature of the heating element reaches 110°C for the model JET and 95°C for the model MIG .

Run button: controls start-up of the motor-vibrator and hence the drying cycle.

Stop button: controls shutdown of the motor-vibrator and hence the drying cycle.

Machine operation lamp: signals operation of the motor-vibrator.



INSTRUCTIONS FOR USE

Inserting the corncob

The corncob used for drying and polishing the cutlery must be inserted in the machine prior to starting the drying cycle and inserting the cutlery.



ATTENTION!: Place in the machine only GM20 corncob provided by the manufacturer or with the characteristics listed in the paragraph on technical characteristics in this manual.

The manufacturer shall not be held liable if materials are used other than those specified.



To insert the corncob, proceed as follows:

1. Turn the main switch of the machine to **0**.
2. Press the green run button.
3. Pour into the tunnel, through the entrance opening for the cutlery (Figure 6), the amount of corncob specified in the technical data at the end of this manual;

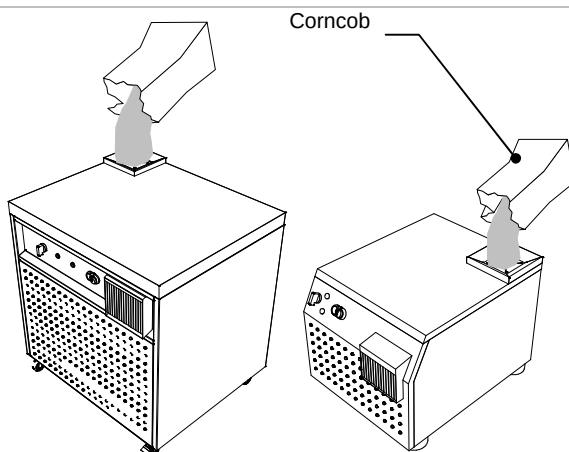


Figure 6 – Insertion of corncob

Drying and polishing cutlery

Before inserting the cutlery in the machine, it must first be drained to obtain best drying results.



ATTENTION!: Do not soak the cutlery in anything other than water after washing it, so as not to alter the corncob.



1. Check for corncob in the tunnel of the machine;
2. About **20 minutes** prior to use, place the main switch of the machine in position **1** and press the green run button to power on the heating element and the motor-vibrator, so as to bring the corncob uniformly up to the correct temperature of use;
3. Insert from the entrance opening (Figure 7 and Figure 8) the number of pieces of cutlery according to the model of the machine, at intervals of 5/6 seconds;



ATTENTION!: Cutlery may be sharp and may cut and/or perforate the hands. Therefore it must always be grasped by the handle. If they are especially sharp, appropriate protective gloves must be used (individual safety gear).

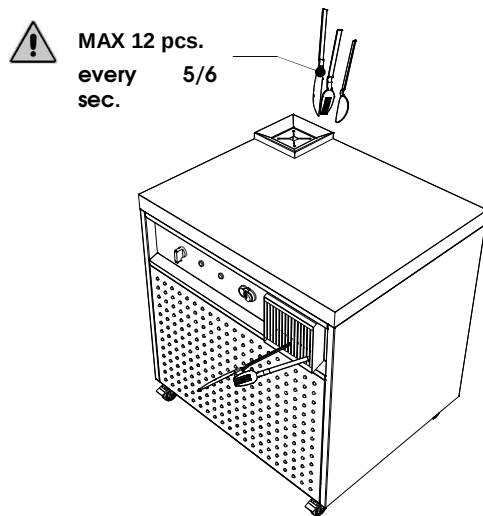


Figure 7 – Insertion of cutlery in the CUTLERY DRYER model JET

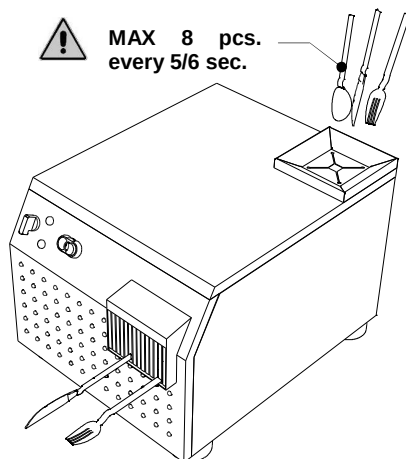


Figure 8 – Insertion of cutlery in the CUTLERY DRYER model MIG

-
4. Upon conclusion of the drying cycle, which lasts about 50 seconds, the first cutlery will come out of the front exit opening.
5. When drying of the cutlery is complete, leave the machine running for **20 minutes** to regenerate the corncob. When this time is up, press the red shutdown button and turn the main switch to **0**.
-

Emergency shutdown

Any time it is necessary to do so, the machine may be shut down in emergency conditions during the drying cycle.



For emergency shutdown, proceed as indicated below:

1. Press the red emergency push button.
2. Turn the main switch to **0**.
3. Remove the plug from the power socket.
4. Eliminate the cause that made emergency shutdown necessary, provided this can be done in complete safety for the operator and without damaging the machine. Otherwise contact the dealer.

CLEANING AND MAINTENANCE

The machine must be carefully cleaned on a daily basis to ensure greater disinfecting of the cutlery.

For cleaning, do not use products that are toxic, solvent, irritant, acid, basic or abrasive, as they may damage the surface of the machine and contaminate the material to be dried if disposed of improperly. Use only water.

Do not use utensils that are abrasive, pointed, metallic, or any other object that may ruin the surfaces of the machine. Use plastic brushes or clean cloths.

At least every **120 days/600 hours of work**, you must replace the corncob, to ensure good drying and disinfecting results. To extract the corncob from the tunnel, start the machine, insert the hose of a vacuum cleaner in the cutlery entrance opening, until all of the corncob in the machine has been suctioned up (Figure 9).

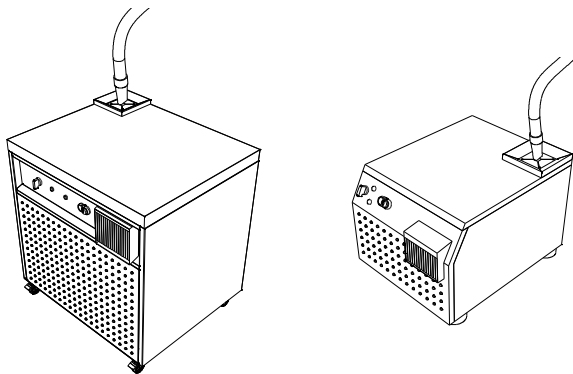


Figure 9 – Suctioning of corn cob in the tunnel



ATTENTION!: Before cleaning the inside of the machine, disconnect the power supply by turning the main switch to 0. Also pull the plug from the socket. The machine must be cleaned when it is cold.

Follow the directions on the warning/prohibition sign (Figure 10).



Figure 10 – Warning sign

Every **5 days** clean the inside of the machine. To remove the upper lid, you will need to remove the rear fastening screw (Figure 11).

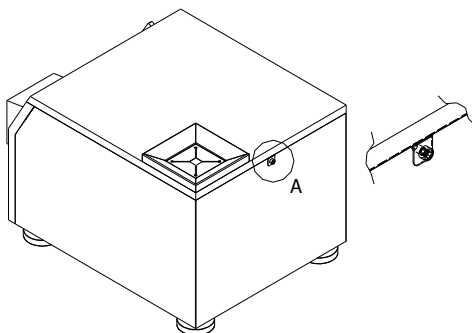


Figure 11



ATTENTION!: The inner parts of the machine may be hot and cause burns. For this reason, cleaning must be performed after at least 15 minutes from machine shutdown!

Remove the upper lid and remove dust and corncob residue from the machine. To do so, use only a vacuum cleaner, if possible equipped with a narrow nozzle, to reach the least accessible parts. Never use air jets, to avoid dispersion into the environment of residues. When the operation is complete, close the lid and firmly secure the fastening screw.

Machine maintenance



ATTENTION!: Before performing any maintenance, disconnect the power supply to the machine by turning the main switch to 0. Also pull the plug from the socket. The machine must be serviced when it is cold.

Considering the simplicity of maintenance, it may be done by the user, provided the aforementioned safety precautions are observed.

Checks to be performed involve the safety devices installed on the machine (shutdown button). Daily, prior to starting the machine, proper operation of these devices must be verified.

On a yearly basis, check the state of conservation of the machine and replace any worn parts. In particular, check the tension of the springs, the integrity of the heating element, and correct operation of the motor vibrator and the electric fan.



ATTENTION!: *Replacement of any damaged or worn parts must be carried out by qualified personnel. In this case, contact the dealer's service centre.*



PROHIBITED!: *It is prohibited to carry out maintenance and/or cleaning while the machine is in operation.*

Prolonged periods of disuse

If the machine is not going to be used for an extended period of time (over six months) you should:

- Disconnect the machine from the electrical power supply
- Vacuum the corncob out of the tunnel
- Perform thorough cleaning inside and out
- Move the machine, if possible, to a clean and ventilated area
- Seal the machine in a multi-layer nylon bag, if possible opaque (black).

WHAT TO DO IF...

The instructions shown below may help you solve some of the problems which may arise with the CUTLERY DRYER



ATTENTION!: Before doing any work inside of the machine, disconnect the power supply by turning the main switch to 0. Also pull the plug from the socket.

Problem	Model	Possible cause	Remedy
The machine will not turn on	JET and MIG	The switch for protection of the power supply line is open	Close the switch
	JET and MIG	The plug of the machine is not inserted correctly	Check that the plug is inserted correctly
	JET and MIG	The protection fuse is burned out	Replace the fuse
The machine will not start	JET	The lid is not positioned correctly	Position the lid correctly
The machine is on but the heating element does not heat up	JET and MIG	The heating element, cable or thermostat are damaged	Contact the dealer's service centre
During use, the circuit breaker trips	JET and MIG	There is dispersion to earth of the electrical circuit	Unplug the unit and contact the dealer's service centre
At the end of the cycle, the cutlery is still damp	JET and MIG	The cutlery was not properly drained prior to insertion	Put the cutlery through another drying cycle
	JET and MIG	Heating element malfunction	Contact the dealer's service centre
	JET and MIG	The corncob has not reached optimal drying temperature	Wait longer before inserting the cutlery
The cutlery does not come out	JET and MIG	Too much cutlery is inserted	Reduce the amount of cutlery inserted.
	JET and MIG	The cutlery is jammed inside the tunnel	Remove the lid of the machine, raise the handle of the tunnel after removing the three black fastening knobs and remove the jammed cutlery
	JET and MIG	There may not be enough corncob in the machine.	Extract the corncob, weigh it and return the correct amount to the machine.
	JET and MIG	The corncob may be damp	Replace the corncob or leave the machine running until the corncob is regenerated.
	JET and MIG	Malfunction of the motor-vibrator	Contact the dealer's service centre
	JET and MIG	The motor of the motor-vibrator has burned out	Contact the dealer's service centre
	JET and MIG	The cutlery is jammed inside the tunnel	Remove the lid of the machine, raise the handle of the tunnel after removing the three black fastening knobs and remove the jammed cutlery
	JET and MIG	The fan does not function	Contact the dealer's service centre
	JET and MIG	There is too much corncob in the machine	Extract the corncob, weigh it and return the correct amount to the machine.
	JET and MIG	The corncob may be damp	Replace the corncob or leave the machine running until the corncob is regenerated.



Problem	Model	Possible cause	Remedy
Excessive noise during use	JET and MIG	The cutlery is jammed inside the tunnel	Remove the lid of the machine, raise the handle of the tunnel after removing the three black fastening knobs and remove the jammed cutlery
	JET and MIG	The plate and/or the fastening brackets are broken or loose	Contact the dealer's service centre
	JET and MIG	The screws that hold the springs or the tunnel are loose	Contact the dealer's service centre
	JET and MIG	Malfunction of the motor-vibrator	Contact the dealer's service centre
	JET and MIG	Breakage of tunnel suspension springs	Contact the dealer's service centre
	JET and MIG	No corncob in the tunnel	Try adding corncob until you reach the capacity indicated in the paragraph on technical data in this manual
The cutlery has corncob residue	JET and MIG	The cutlery has not been washed correctly or is still damp	Put the cutlery through another washing and drying cycle
	JET and MIG	The corncob may be damp	Replace the corncob or leave the machine running until the corncob is regenerated.

Table 1

After these checks, if the malfunction persists, contact the dealer's service centre, specifying the type of defect, the model of the unit (Mod.), the product number (type) and the manufacturing number (S.N.) found on the data plated with the CE mark.

We suggest you copy these numbers below so that you will have them handy.

Model :

Type :

Serial number :



IMPORTANT!: Any repairs to the machine must be performed by qualified personnel. Incorrect repair may create serious danger to the user. If your unit requires any repair, contact your dealer's service centre.

Always insist on original spare parts.



DISPOSAL

Packing material

The packing materials (wood crate, nails, metal staples, etc.) must be disposed of in compliance with current laws and standards, based on their type, by delivering them to special containers located at municipal waste collection facilities or by contacting specialized companies.

Machine

Before disposing of the machine, make it unusable by cutting the power cord. Before disposal, make sure that the machine does not contain anything you want to keep and that all corncob has been removed.

The symbol  on the product or on the package shows that the product must not be considered as normal household waste but must be taken to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of this product properly, you will be helping to prevent possible negative consequences for health and the environment which may arise from improper disposal of the product. For more detailed information about recycling this product, contact local authorities, the local waste disposal agency, the manufacturer or the dealer.

Corncob

Corncoobs are completely natural material and therefore they can be disposed of in appropriate containers.

**TECHNICAL DATA CUTLERY DRYER MODEL JET**

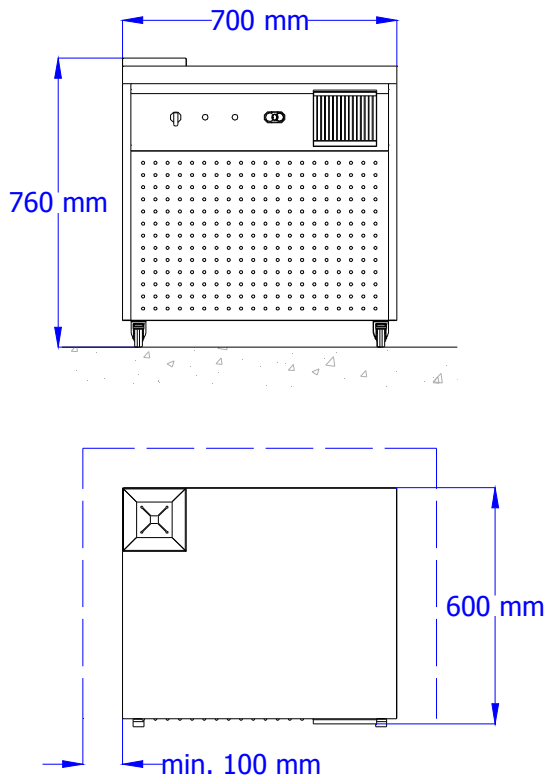
Dimensions	Width	700 mm	
	Height	600 mm	
	Depth	760 mm	
Weight			80 kg
Electrical connection		Voltage / frequency	230 V / 50 Hz
		Input	0.90 kW
		Control circuit voltage	24 V
IP insulation level			55
Noise			< 78 dB (A)
Amount of corncob to insert			7 kg
Production		12 cutlery sets for a cycle of 50"	
Admissible environmental conditions		Admissible operating temperatures 10°C – 45°C (50° F – 113° F) Variations in ambient temperature Max. 1.1°C / Min (Max 2°F / Min) Range of relative humidity 75% or less	

Table 2

**TECHNICAL DATA CUTLERY DRYER MODEL MIG**

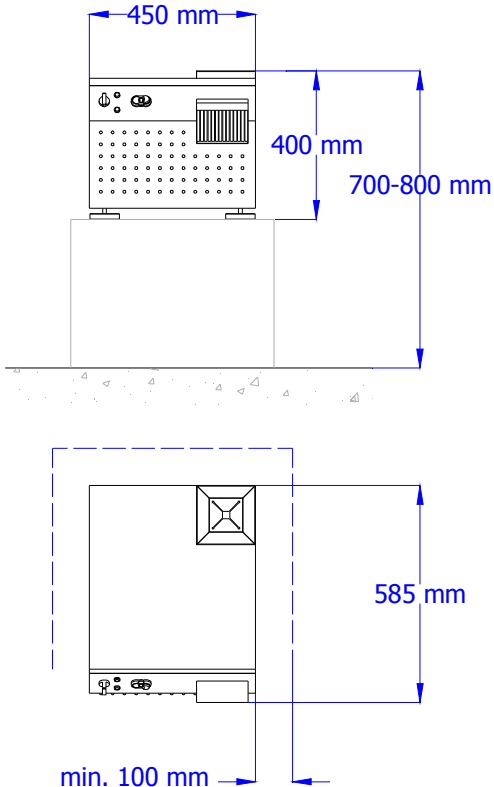
Dimensions	Width	450 mm	
	Height	400 mm	
	Depth	590 mm	
Weight			32 kg
Electrical connection		Voltage / frequency	230 V / 50 Hz
		Input	0.70 kW
		Control circuit voltage	24 V
IP insulation level			55
Noise			< 78 dB (A)
Amount of corncob to insert			5 kg
Production		7/8 cutlery sets for cycle of 50"	
Admissible environmental conditions		Admissible operating temperatures 10°C – 45°C (50° F – 113° F) Variations in ambient temperature Max. 1.1°C / Min (Max 2°F / Min) Range of relative humidity 75% or less	

Table 3

**TECHNICAL INFORMATION ON GM 20 CORNCOB**

Chemical and physical technical characteristics

Capacity of water absorption (water) by weight	138%
Average specific weight	0,48 g/cm ³
Flow rate (21 days at 38° and 90% rel. hum.)	13 ml/sec
MOHS hardness	4,5
Resistance to friction	98,6%
Flammability	205°C

Table 4



ELECTRICAL DIAGRAM MODEL JET

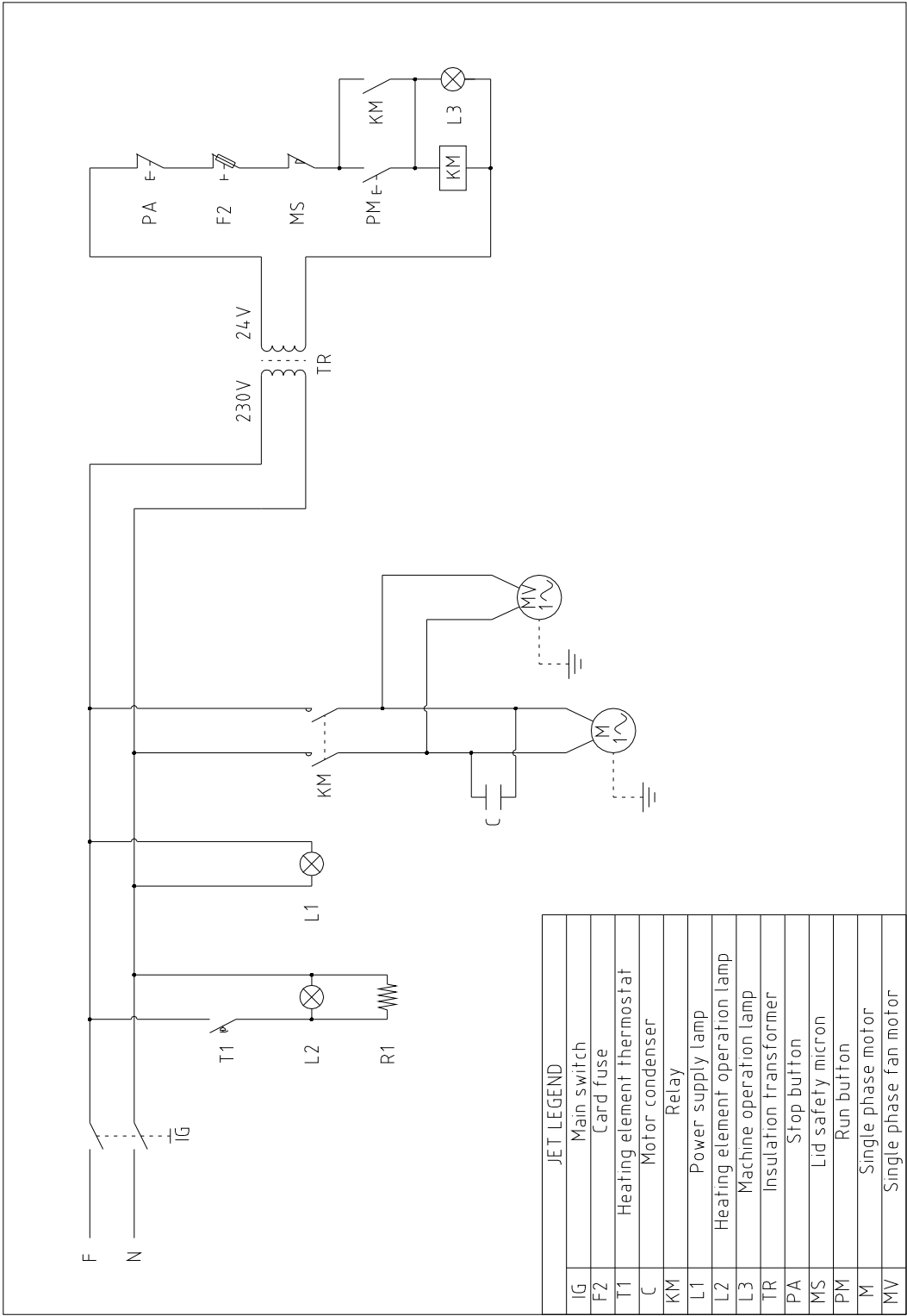


Figure 12



ELECTRICAL DIAGRAM MODEL JET

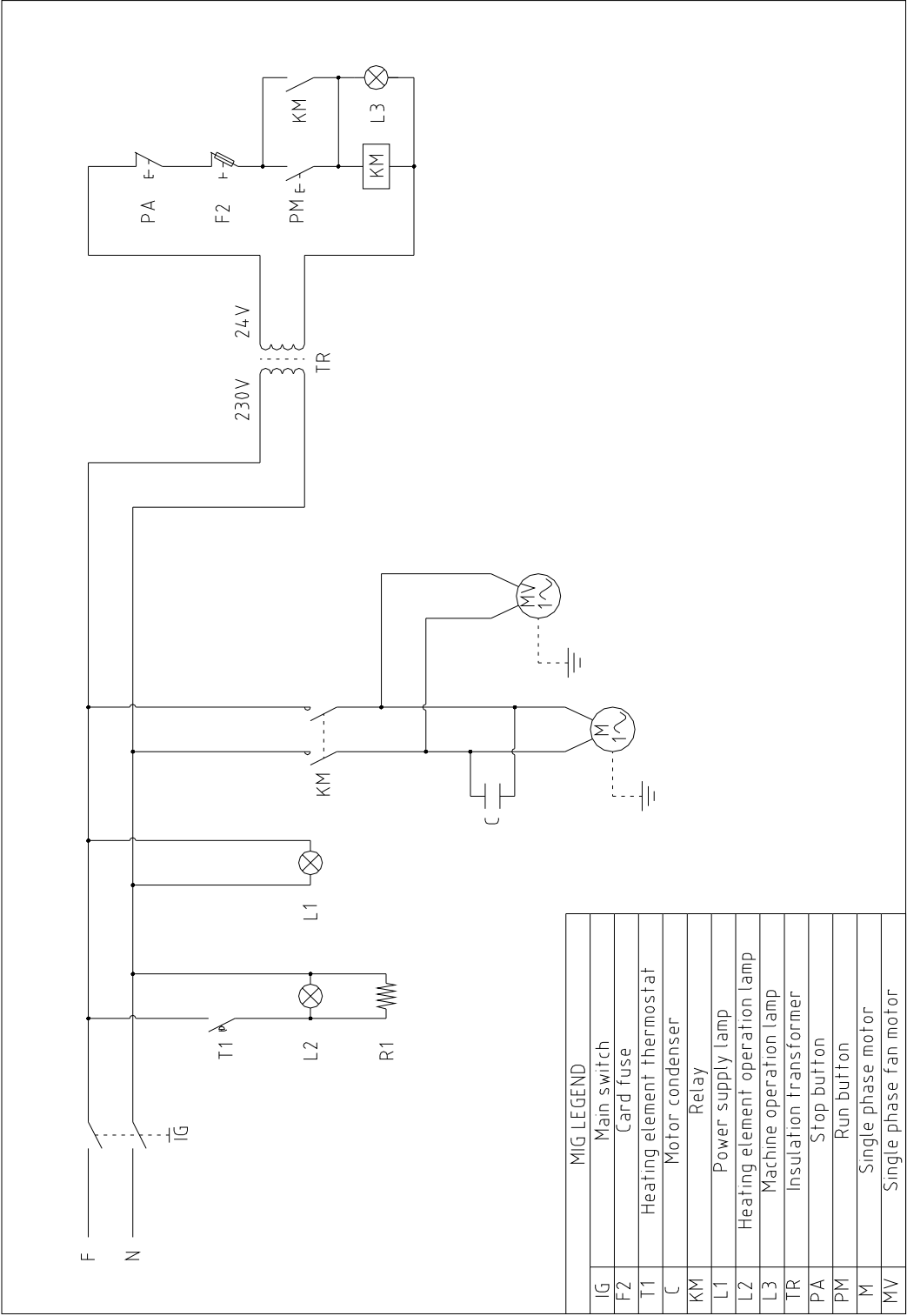


Figure 13



QUICK REFERENCE GUIDE

The machine carries the following quick reference guide label of the main operations that the user must carry out for proper use of the machine.

User's guide


The cutlery should be placed into the machine while damp, after having been appropriately washed.
Do not get water into the machine, drain cutlery that is still dripping with water.
Do not use products other than water to soak cutlery after washing (so as not to alter the corncob).
Use only GM20 corncob.

Correct use


Start up the machine and push the on button 20 minutes before use.
Insert about ten pieces of cutlery of different types (forks, knives, and spoons preferably from the handle) at 5/6 second intervals.
Once finished using the machine leave it on for 20 minutes to regenerate the corncob.

Recommended periodic maintenance


Make sure that the corncob does not get damp.
Replace entire corncob supply once every 120 days/600 hours of work.
Clean the inside of the machine periodically.

Replacing the corncob supply


Extract the corncob with a suction tube (vacuum cleaner) placed at the opening to insert cutlery while the machine is on.

Cutlery stuck in the machine


Open the lid of the machine, lift the handle of the tunnel after having removed the three black fastening knobs.

Figure 14



GUARANTEE

During the guarantee period, we will eliminate free of charge any problems with the machine due to manufacturing defects by either repairing the product or replacing parts, or the entire machine if necessary.

This guarantee does not cover:

- damage due to improper use of the product (breakage)
- normal operating wear
- marginal defects that have a negligible effect on the value or operation of the machine.

The guarantee is no longer valid if repairs are undertaken by unauthorized personnel or using spare parts that are not originals from the manufacturer. The guarantee is valid only if the date of purchase is validated by the stamp and signature of the retailer on this guarantee coupon.

The guarantee covers all countries where the product is offered by authorized retailers and where there are no laws or regulations that prohibit providing service covered by the guarantee. If you are not able to locate an authorized service centre, your dealer can provide further information.

Date of purchase:

Dealer's stamp and signature:



TAMAI GIOVANNI & C. SNC

Viale dell'artigiano, 10 - 30021 CAORLE (Venezia) - Tel. +39 0421 210112 - Fax +39 0421 218266

All rights reserved – Valid for all machines of the JET and MIG series - Rights to modify reserved - © 2007



Manuel d'utilisation et d'entretien

POLISSEUSE À COUVERTS

modèle Jet et modèle MIG

110.425 / 110.428



La machine répond aux exigences des normes européennes suivantes :

- 2006/42/CEE du 17 mai 2006 (Directive sur les Machines) ;
- 2006/42/EG du 12 décembre 2006 (Directive Basse Tension);
- 2004/108/EG du 15 décembre 2004 (EMV-Directive Machines).

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	1	<i>Arrêt prolongé</i>	10
SÉCURITÉ	3	Que faire si ... ?	11
<i>Installation</i>	3	TRAITEMENT DES DÉCHETS	13
<i>Utilisation</i>	3	<i>Emballage</i>	13
<i>Consignes générales de sécurité</i>	3	<i>Machine</i>	13
INSTALLATION	4	<i>Granulés de polissage à base de maïs</i>	13
<i>Installation de la machine</i>	4	DONNÉES TECHNIQUES – POLISSEUSE À	
Description de la machine	4	COUVERTS MODÈLE JET	14
<i>Séchage des couverts</i>	5	DONNÉES TECHNIQUES – POLISSEUSE À	
BOUTONS DE COMMANDE	6	COUVERTS MODÈLE MIG	15
MODE D'EMPLOI	7	FICHE TECHNIQUE DU GRANULÉ DE	
<i>Remplissage de la machine avec des granulés de</i>		POLISSAGE À BASE DE MAÏS GM 20	16
<i>polissage à base de maïs</i>	7	SCHÉMA DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE - MODÈLE	
<i>Séchage et polissage des couverts</i>	7	JET	17
<i>Blocage de sécurité</i>	8	SCHÉMA DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE - MODÈLE	
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	8	MIG	18
<i>Entretien de la machine</i>	9	INTRODUCTION RAPIDE	19
		GARANTIE	20



Ce manuel d'utilisation et d'entretien fait partie intégrante de la machine. Le conserver soigneusement pour pouvoir le consulter pendant toute la période d'utilisation de la machine.

En cas de vente ou de don de la machine à un autre utilisateur, toujours fournir ce manuel avec la machine.

Avant la mise en marche de la machine, lire attentivement ce manuel d'utilisation – en particulier le paragraphe relatif à la sécurité.

Conserver le manuel en un lieu sec et suffisamment proche de la machine pour qu'il soit disponible en toute circonstance au personnel responsable de son utilisation et de son entretien.

Afin de trouver facilement les informations les plus importantes, les symboles suivants sont employés :



Informations relatives à la sécurité



Procédures d'utilisation



Consignes



SÉCURITÉ

Installation

- Inspecter la machine pour tout signe de détérioration due au transport. Si une telle détérioration s'est produite, contacter le fournisseur.
- Seul le personnel qualifié est autorisé à installer la machine et à la raccorder à l'alimentation électrique. Avant d'effectuer des travaux sur la machine, s'assurer qu'elle est bien débranchée de l'alimentation.
- Pour des raisons de sécurité, ne jamais effectuer de modifications sur la structure de la machine.
- Faire particulièrement attention à ce que la machine ne soit pas placée sur un câble d'alimentation.

Le fabricant n'est pas tenu responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant de :

- **Modifications ou actions non expressément autorisées ;**
- **Une installation incorrecte ou réalisée par un personnel non qualifié.**

Utilisation

- La machine a été créée afin de sécher et polir les couverts en inox, chrome ou argent à l'aide de granulés de polissage à base de maïs. **Il est interdit d'utiliser la machine pour sécher ou polir d'autres matériaux.**
- Lors du processus de séchage et de polissage, n'utiliser que des granulés de polissage à base de maïs.
- La machine ne peut être utilisée et entretenue qu'exclusivement par un personnel ayant reçu une formation adaptée.
- N'utiliser la machine que dans des espaces fermés conformes aux normes d'hygiéniques et sanitaires et suffisamment éclairés (300-400 lux).

Le fabricant n'est pas tenu responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant de :

- **Une utilisation de la machine différente de son but initial, utilisation abusive ou non**

recommandée ;

- **Moyens d'utilisation non conformes aux consignes en vigueur ou aux directives ;**
- **Une mise en service de la machine par un personnel non formé.**

Consignes générales de sécurité

- Les réparations sur la machine ne peuvent être effectuées que par un personnel qualifié. Il est interdit de réaliser des réparations indépendantes sur la machine. Toute action réalisée par une personne non qualifiée peut être source de détérioration et d'accidents.
- En cas de défauts, se référer aux consignes présentes dans ce manuel. Si les informations nécessaires ne se trouvent pas dans le manuel, contacter le revendeur.
- En cas de changement de pièces sur la machine, utiliser des pièces détachées d'origine.
- Faire fonctionner et entretenir la machine régulièrement conformément aux consignes mentionnées dans ce manuel.
- En cas d'arrêt prolongé, retirer les granulés de polissage de la machine et débrancher l'alimentation. Ne jamais tirer sur le câble, tirer uniquement sur la fiche.

Le fabricant n'est pas tenu responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant de :

- **Non réalisation des travaux d'entretien ou de non-respect de leur date limite d'exécution ;**
- **Mauvaises procédures d'entretien ;**
- **Réalisation de l'entretien par une personne n'ayant pas reçu de formation adaptée, entretien non conforme aux dates limites présentées dans ce manuel ou non conforme aux consignes ou aux directives.**

INSTALLATION

Les informations relatives au raccordement électrique se trouvent sur la plaque située à l'arrière de la machine.

Avant de brancher la fiche à la prise de courant, s'assurer que :

1. Le voltage défini sur la plaque est identique à celui présent à l'emplacement prévu pour l'installation.
2. Le compteur, les fusibles, l'installation de l'alimentation et la prise électrique sont compatibles avec la charge maximale souhaitée.

La machine est équipée d'un câble d'une longueur de 4 m et d'une fiche SCHUKO. Le raccordement de l'alimentation électrique sur le lieu d'installation de la machine doit être rallié directement à la fiche sans passer par des interrupteurs intermédiaires, transducteurs, collecteurs d'évacuation ou adaptateurs.



ATTENTION ! : La fiche doit être facilement accessible et disponible une fois que la machine est en place. Les réparations sur le coupe-circuit électrique endommagé ne peuvent être effectuées que par un personnel qualifié.



ATTENTION ! : La machine doit être branchée au dispositif de sécurité avec un interrupteur différentiel et une prise terre fonctionnelle. En cas de non-respect de ces consignes, le fabricant ne tient pas compte des recours à la garantie.

Installation de la machine

Avant d'installer la machine, éliminer tout le matériel d'emballage.

Afin d'installer correctement la machine, prendre compte des dimensions présentées dans les fiches techniques à la fin de ce manuel.

Afin de prévenir contre toute surchauffe éventuelle de la machine, assurer autour d'elle un espace libre minimum de 10 cm.

Si la machine est équipée de roues, une fois à son emplacement, les roues avant doivent être bloquées à l'aide du dispositif de freinage ; si la machine n'est pas équipée de roues mais de pieds, les régler afin que la machine soit au bon niveau.



ATTENTION ! : Le câble d'alimentation ne doit pas perturber le fonctionnement de la machine et ne doit pas faire obstacle à son utilisation.



ATTENTION ! : Avant de brancher la fiche à la prise de courant, s'assurer que l'interrupteur principal est en position 0.

Description de la machine

Le SECHOIR A COUVERTS est une machine automatique créée afin de sécher les couverts en inox, chrome et argent.



IMPORTANT ! : Afin de sécher des couverts conçus dans d'autres matériaux, faire un test préalable pour évaluer la qualité du résultat.

La machine est conçue pour une utilisation dans les cuisines et plonges d'hôtels, restaurants, pizzerias et autres établissements gastronomiques.

Toute la structure de la machine est en inox, facilitant ainsi son nettoyage hygiénique.

A l'intérieur de la machine se trouvent un tunnel en spirale pour les granulés de polissage à base de maïs, un chauffage intégré et un moteur vibratoire.

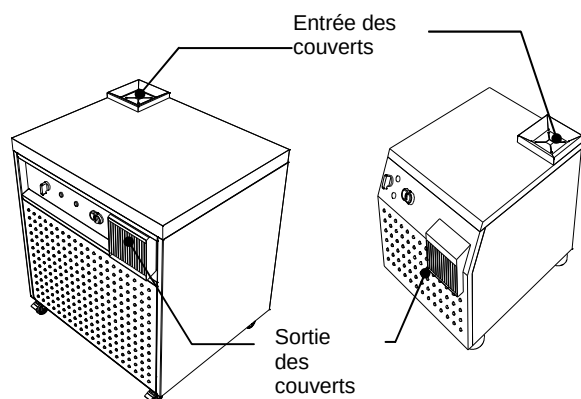


Figure 1 – SÉCHOIR À COUVERTS modèle JET

Figure 2 – SÉCHOIR À COUVERTS modèle MIG

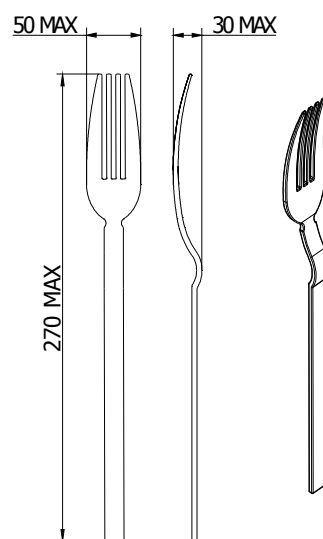


Figure 3 – Taille maximale des couverts

Séchage des couverts

Placer les couverts, ne dépassant pas la taille indiquée sur la figure 3 – Taille maximale des couverts - dans la machine par l'ouverture située sur la partie supérieure de la machine, d'où ils seront transportés vers le bas du tunnel en spirale. A l'intérieur du tunnel se trouvent les granulés de polissage à base de maïs, chauffés par le chauffage fixé au fond du tunnel. Le chauffage permet d'atteindre une température de 80°C, nécessaire pour que les couverts soient d'une hygiène indiscutable. Grâce au moteur vibratoire au cœur de la spirale, les couverts sont transportés tout au long du tunnel vers le haut, jusqu'à la sortie située à l'avant de la machine. Grâce au mouvement des couverts et des granulés de polissage, ceux-ci peuvent absorber l'humidité des couverts et les polir. A côté de l'ouverture de sortie de la machine se trouve une ouverture en gouttière permettant de réutiliser les granulés et un ventilateur grâce auquel les granulés sont conservés à l'intérieur de la machine.



BOUTONS DE COMMANDE

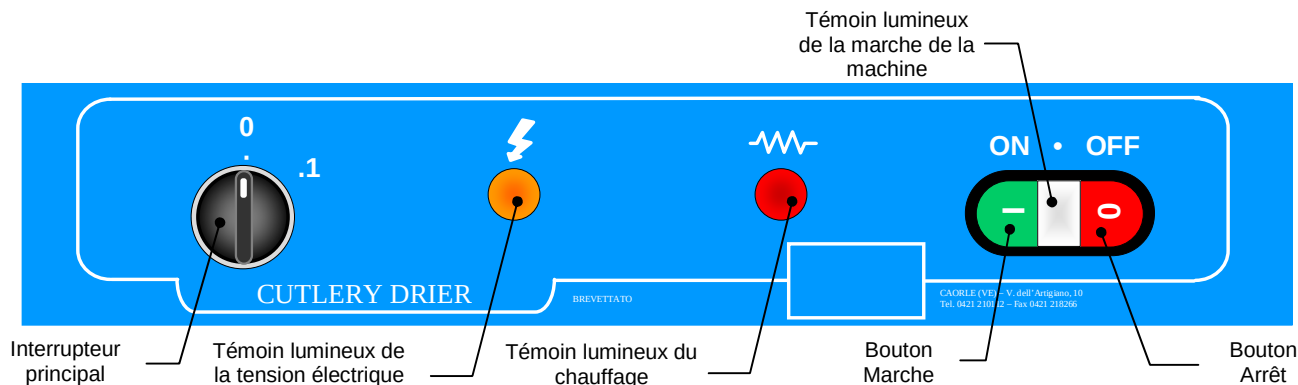


Figure 4 – Panneau Boutons de commande du SÉCHOIR À COUVERTS modèle JET

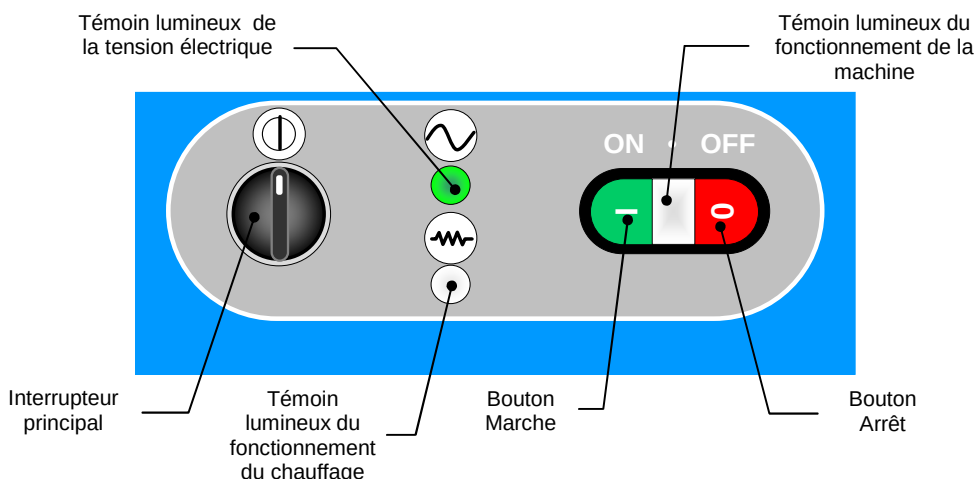


Figure 5 – Boutons de commande du SÉCHOIR À COUVERTS modèle MIG

Afin d'éviter tout danger pouvant être causé par une forte tension, les boutons de commande sont alimentés à basse tension (24 V).

Interrupteur principal : La position 0 signifie que la machine n'est pas branchée au courant électrique ; la position 1 signifie que le courant est branché.

Témoin lumineux de tension électrique : si le témoin lumineux s'allume quand l'interrupteur principal est en position 1, cela signifie que la tension électrique de la machine est allumée.

Témoin lumineux de chauffage : indique que le chauffage des granulés de polissage à base de maïs est en marche. L'alimentation du chauffage est commandée par un thermostat, refoulant le passage du courant après avoir atteint 110°C (modèle JET) ou 95°C (modèle MIG).

Bouton Marche : Commande l'allumage du moteur vibratoire directement lié au processus de séchage.

Bouton Arrêt : Commande l'arrêt du moteur vibratoire directement lié au processus de séchage.

Témoin lumineux de la marche de la machine : Indique que le moteur vibratoire est en marche.

MODE D'EMPLOI

Remplissage de la machine avec des granulés de polissage à base de maïs.

Les granulés de polissage à base de maïs nécessaires au séchage et au polissage des couverts doivent être versés dans la machine avant de mettre en marche le processus de séchage et d'introduire les couverts.



ATTENTION ! : N'utiliser que des granulés de polissage à base de maïs GM20 distribués par le fabricant ou des granulés de polissage à base de maïs dont les caractéristiques correspondent à celles mentionnées dans les données techniques au paragraphe correspondant de ce manuel.

Le fabricant n'est pas tenu responsable en cas d'utilisation de matériaux non conformes aux données.



Afin de verser les granulés de polissage à base de maïs dans la machine, procéder aux étapes suivantes :

1. Placer l'interrupteur principal sur la position 0.
2. Appuyer sur le bouton Marche.
3. Par l'ouverture prévue pour le passage des couverts, verser les granulés de polissage en respectant les quantités et quantité recommandées dans ce manuel.

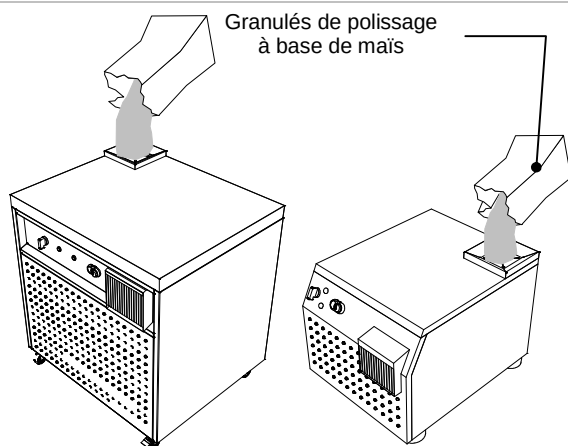


Figure 6 – Remplissage avec des granulés de polissage à base de maïs

Séchage et polissage des couverts

Avant de transporter les couverts dans la machine, les égoutter afin d'obtenir un meilleur résultat de séchage.



ATTENTION ! : Pour rincer les couverts lavés, ne pas utiliser d'autres produits que de l'eau, car cela peut avoir une influence négative sur les caractéristiques des granulés de polissage à base de maïs.



1. Vérifier la présence de granulés de polissage à l'intérieur de la machine.
2. Minimum 20 min avant le séchage, tourner l'interrupteur principal en position 1 et appuyer sur le bouton Marche pour allumer l'alimentation du chauffage et du moteur vibratoire, ce qui permet de chauffer les granulés uniformément à la température choisie pour la future utilisation.
3. Toutes les 5/6 secondes, en fonction du nombre de couverts prévus par type de modèle, introduire les couverts dans la machine à travers l'ouverture (figures 7 et 8).



ATTENTION ! : Les couverts peuvent entraîner des coups et/ou coupures sur les mains. C'est pourquoi il est important de toujours prendre les couverts par le manche. En particulier pour les cas de couverts dangereux, il est obligatoire de porter des gants de sécurité réglementaires (équipement de sécurité individuelle).

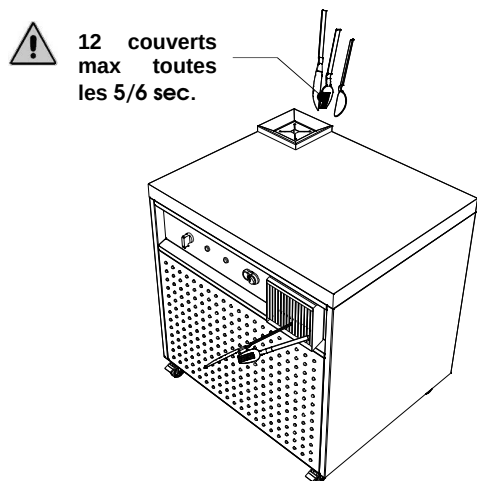


Figure 7 – insertion des couverts dans le SÉCHOIR À COUVERTS modèle JET

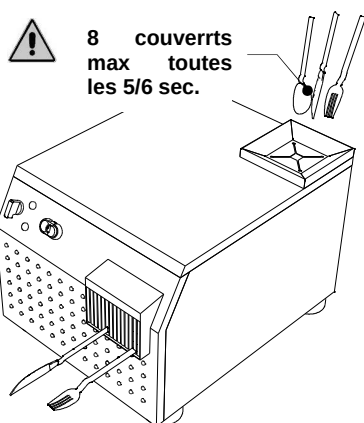


Figure 8 – Insertion des couverts dans le SÉCHOIR À COUVERTS modèle MIG

4. Une fois le cycle de séchage terminé, et après env. 50 sec, commencent à apparaître les premiers couverts à la sortie de la machine.
5. Une fois le séchage des couverts terminé, laisser la machine allumée pendant au moins 20 min pour permettre aux granulés de polissage de se régénérer. Appuyer ensuite sur le bouton rouge Arrêt et tourner l'interrupteur principal en position 0.

Blocage de sécurité

En cas de besoin, lors du processus de séchage, il est possible d'utiliser le blocage de sécurité de la machine.



Pour utiliser le blocage de sécurité, suivre les étapes suivantes :

1. Appuyer sur le bouton rouge Arrêt ;
2. Tourner l'interrupteur principal en position 0.
3. Retirer la fiche de la prise de courant.
4. Eliminer la source du blocage de sécurité si cela ne nuit pas au personnel utilisant la machine et si cela ne constitue pas un risque de dommage sur la machine. Dans le cas contraire, contacter le revendeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin d'obtenir un parfait état des couverts du point de vue hygiénique, il est important de nettoyer la machine tous les jours.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits toxiques contenant des particules grésantes, de substances acides irritant la peau, de produits alcalins pouvant, après mauvaise élimination, entrer en réaction avec l'intérieur de la machine et salir les éléments secs. N'utiliser que de l'eau.

Ne pas utiliser d'instruments rugueux, perçants, en métal ou autres, pouvant nuire à l'intérieur de la machine. Utiliser des raclettes en plastique et des tissus propres.

Changer les granulés de polissage au minimum tous les **120 jours / 600 heures de travail** afin de maintenir un niveau de séchage hygiénique optimal. Pour éliminer les granulés de polissage, mettre la machine en marche ; placer le tuyau d'un aspirateur dans l'ouverture prévue pour insérer les couverts dans la machine et aspirer la totalité des granulés présents dans la machine (figure 9).

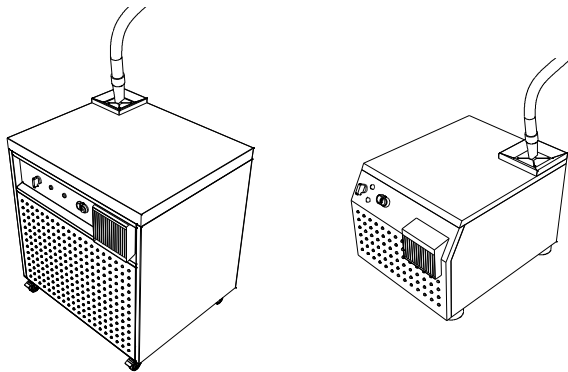


Figure 9 – extraction des granulés de polissage à base de maïs du tunnel



ATTENTION ! : Avant tout nettoyage de l'intérieur de la machine, l'éteindre en tournant l'interrupteur principal en position 0 et en débranchant la fiche de la prise de courant. Attendre que la machine ait refroidi pour la nettoyer. Respecter les indications du tableau d'information / d'avertissement (figure 10).



Figure 10 – Tableau d'information

Nettoyer l'intérieur de la machine tous les **5 jours**. Il est possible d'enlever le couvercle supérieur de la machine seulement une fois la vis arrière complètement desserrée (figure 11).

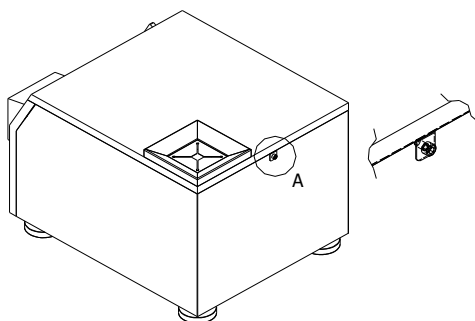


Figure 11:



ATTENTION ! : Les éléments internes peuvent être très chauds et entraîner des brûlures. C'est pourquoi il est important d'attendre au moins 15 min avant d'effectuer le nettoyage après l'arrêt de la machine.

Enlever le couvercle supérieur de la machine et commencer le nettoyage en aspirant la poussière et les restes de granulés de polissage. Pour atteindre également les endroits étroits, utiliser l'embout étroit de l'aspirateur. Ne jamais utiliser d'air comprimé, car cela entraîne la dispersion de la poussière et des restes de granulés de polissage. Après avoir terminé le nettoyage, remplacer le couvercle supérieur et resserrer la vis protectrice.

Entretien de la machine



ATTENTION ! : Avant d'entreprendre toute procédure d'entretien de l'intérieur de la machine, éteindre l'alimentation en tournant l'interrupteur principal en position 0 et en débranchant la fiche de la prise de courant. Laisser la machine refroidir avant de procéder à son entretien.

Pour des questions de simplicité, l'entretien peut être réalisé par l'utilisateur de la machine si toutes les conditions de sécurité mentionnées ci-dessus sont respectées.

Les procédures d'entretien à mettre en œuvre relèvent de mécanismes de sécurité (bouton d'alarme). Elles doivent être réalisées tous les jours afin d'obtenir une grande fiabilité de fonctionnement avant de démarrer la machine.

Une fois par an, effectuer une vérification générale de l'état et de l'efficacité de la machine ; si besoin, changer les pièces usées. Avant tout, vérifier la tension actionnée par ressort, la propreté de l'état du chauffage et l'efficacité du moteur vibratoire et du ventilateur électrique.



ATTENTION ! : Tout changement éventuel de pièces usées ou abîmées doit être effectué par un personnel qualifié. Dans ce cas, contacter le service client du partenaire contractuel.



Interdiction ! : Il est absolument interdit d'effectuer toute procédure d'entretien, de régulation et/ou de nettoyage lorsque la machine est branchée.

Arrêt prolongé

Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une longue période (plus de 6 mois), procéder comme suit :

- Débrancher la machine de l'alimentation électrique ;
- Éliminer la totalité des granulés de polissage de l'intérieur du tunnel de la machine ;
- Nettoyer précisément l'intérieur et l'extérieur de la machine ;
- Si possible, placer la machine en un lieu sec et bien ventilé ;
- Protéger la machine avec une bâche en nylon sombre (noir).



Que faire si ... ?

Les indications suivantes peuvent être utiles pour localiser et éliminer des problèmes rencontrés sur le SECHOIR A COUVERTS.



ATTENTION ! : Avant d'effectuer toute procédure à l'intérieur de la machine, la débrancher en tournant l'interrupteur principal en position 0 et en débranchant la fiche de la prise de courant.

Problème	Modèle	Cause possible	Solution
La machine ne s'allume pas	JET et MIG	Coupure du coupe-circuit dans l'installation protégée	Allumer le coupe-circuit
	JET et MIG	La fiche de la machine n'est pas bien branchée.	Brancher la fiche correctement
	JET et MIG	Le fusible du coupe-circuit a sauté.	Changer le fusible du coupe-circuit.
La machine ne démarre pas	JET	Le couvercle supérieur est mal positionné.	Placer correctement le couvercle.
La machine est allumée mais le chauffage ne chauffe pas	JET et MIG	Le chauffage, le thermostat ou le câble sont endommagés	Contactez le service client.
En état de marche, le dispositif de sécurité différentielle se débranche	JET et MIG	Un effet d'avalanche a eu lieu sur le circuit électrique de la prise terre.	Retirer la fiche de la prise de courant et contacter le service après-vente.
A la fin du cycle les couverts sont toujours humides.	JET et MIG	Les couverts n'ont pas bien été égouttés avant le séchage.	Effectuer un nouveau séchage.
	JET et MIG	Le chauffage ne fonctionne pas correctement.	Contactez le service client.
	JET et MIG	Les granulés de polissage n'ont pas atteint la température de séchage optimale.	Prolonger le temps d'attente avant d'introduire les couverts.
Les couverts ne sortent pas de la machine	JET et MIG	Trop de couverts ont été insérés à la fois	Introduire la quantité de couverts indiquée.
	JET et MIG	Des couverts se sont coincés dans le tunnel	Ouvrir le couvercle de la machine, desserrer les 3 boutons et lever la poignée du tunnel, puis retirer les couverts coincés.
	JET et MIG	Il y a trop peu de granulés de polissage.	Retirer les granulés ; peser et verser la quantité adéquate dans la machine.
	JET et MIG	Les granulés de polissage sont humides.	Changer les granulés ou laisser la machine en marche jusqu'à la régénération des granulés de polissage.
	JET et MIG	Le moteur vibratoire ne fonctionne pas correctement.	Contactez le service client.
	JET et MIG	Le moteur vibratoire est en surchauffe.	Contactez le service client.
	JET et MIG	Des couverts se sont coincés dans le tunnel	Ouvrir le couvercle de la machine, desserrer les 3 boutons et lever la poignée du tunnel, puis retirer les couverts coincés
	JET et MIG	Le ventilateur ne fonctionne pas.	Contactez le service client.
	JET et MIG	Il y a trop de granulés dans la machine.	Retirer les granulés ; peser et verser la quantité adéquate dans la machine.
	JET et MIG	Les granulés de polissage sont humides.	Changer les granulés ou laisser la machine en marche jusqu'à la régénération des granulés de polissage.



Problème	Modèle	Cause possible	Solution
Grand bruit lorsque la machine est en marche	JET et MIG	Des couverts se sont coincés dans le tunnel	Ouvrir le couvercle de la machine, desserrer les 3 boutons et lever la poignée du tunnel, puis retirer les couverts coincés.
	JET et MIG	La plaque d'appui et/ou l'anse de fixation sont lâches ou endommagées.	Contacter le service client.
	JET et MIG	Les vis de fixation du ressort ou du tunnel sont lâches.	Contacter le service client.
	JET et MIG	Le moteur vibratoire ne fonctionne pas correctement.	Contacter le service client.
	JET et MIG	Le ressort de suspension du tunnel est cassé.	Contacter le service client.
	JET et MIG	Absence de granulés de polissage dans le tunnel.	Remplir la machine de granulés de polissage avec la quantité indiquée au paragraphe Données techniques à la fin du manuel.
Des restes de granulés de polissage sont collés aux couverts	JET et MIG	Les couverts n'ont pas été lavés correctement ou sont encore humides.	Laver de nouveau les couverts et relancer le processus de séchage.
	JET et MIG	Les granulés de polissage sont humides.	Changer les granulés ou laisser la machine en marche jusqu'à la régénération des granulés de polissage.

Tableau 1

Si, après avoir vérifié et corrigé les situations mentionnées, des problèmes sont toujours présents, contacter le service après-vente et inscrire le type de problème, et renseigner le modèle de la machine (mod.), le numéro du produit (typ.) et le numéro de série (S.N.) se trouvant sur la plaque avec le signe CE.

Afin d'accéder facilement aux numéros mentionnés, nous vous conseillons de les recopier ci-dessous :

Modèle :
Type :
Numéro de série :



IMPORTANT ! : Toute réparation sur la machine ne peut être effectuée que par un personnel qualifié. De mauvaises réparations peuvent constituer de réels risques pour l'utilisateur. En cas de besoin de réparation, contacter le service après-vente.

N'utiliser que des pièces détachées d'origine.



TRAITEMENT DES DÉCHETS

Emballage

Tous les matériaux d'emballage (cagettes en bois, clous, fermoirs métalliques, nylon, etc.) doivent être triés selon les procédures et directives en vigueur, puis placés dans un container commun adapté appartenant à l'entreprise ou délégués à une entreprise spécialisée.

Machine

Avant de recycler la machine, débrancher le câble d'alimentation pour permettre d'utiliser la machine. Avant le recyclage, s'assurer qu'aucun matériel n'est resté à l'intérieur de la machine non destiné à être recyclé avec la machine et que la totalité des granulés de polissage a été éliminée.

Le symbole  se trouvant sur le produit ou sur l'emballage signifie que le produit ne peut être recyclé avec les déchets domestiques usuels, mais doit être envoyé au centre de recyclage des déchets électriques et électroniques. Le respect des consignes de recyclage du produit aide à limiter les impacts négatifs sur l'environnement et sur la santé. Plus d'informations sur le recyclage des produits sont disponibles auprès des autorités locales, du centre de recyclage des déchets, du fabricant et du vendeur.

Granulés de polissage à base de maïs

Les granulés de polissage à base de maïs sont un matériau entièrement naturel que l'on peut éliminer avec les déchets domestiques en les plaçant dans un récipient adapté.

**DONNÉES TECHNIQUES – POLISSEUSE À COUVERTS MODÈLE JET**

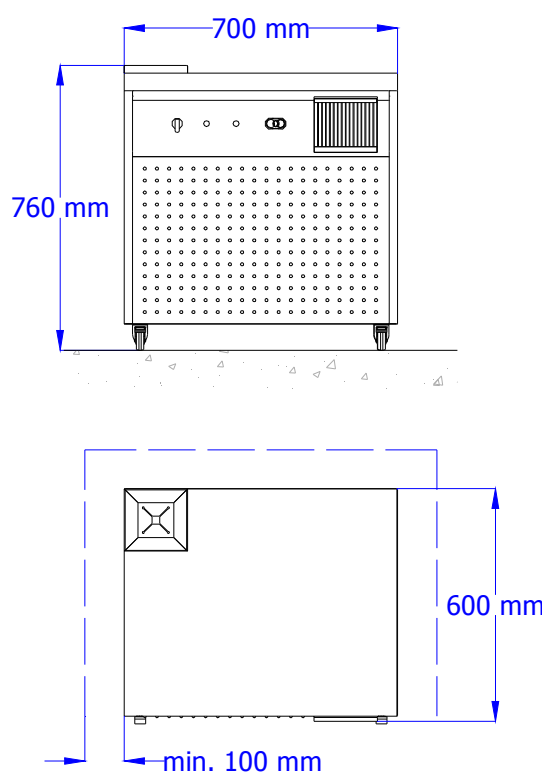
Dimensions	Largeur Hauteur Profondeur	700 mm 600 mm 760 mm		
Poids			80 kg	
Raccordement électrique		Voltage / Fréquence	230 V / 50 Hz	
		Consommation	0,90 kW	
		Voltage du circuit de contrôle	24 V	
Niveau de protection de l'isolation IP			55	
Emission de bruit			< 78 dB (A)	
Quantité nécessaire de granulés de polissage à base de maïs			7 kg	
Capacité de travail		12 couverts par cycle de 50"		
Caractéristiques de l'environnement autorisé		Plage de température admise 10°C – 45°C (50° F – 113° F) Différences de température ambiante Max. 1,1°C / Min (Max. 2°F / Min) Humidité relative de l'air 75% ou moins		

Tableau 2

**DONNÉES TECHNIQUES – POLISSEUSE À COUVERTS MODÈLE MIG**

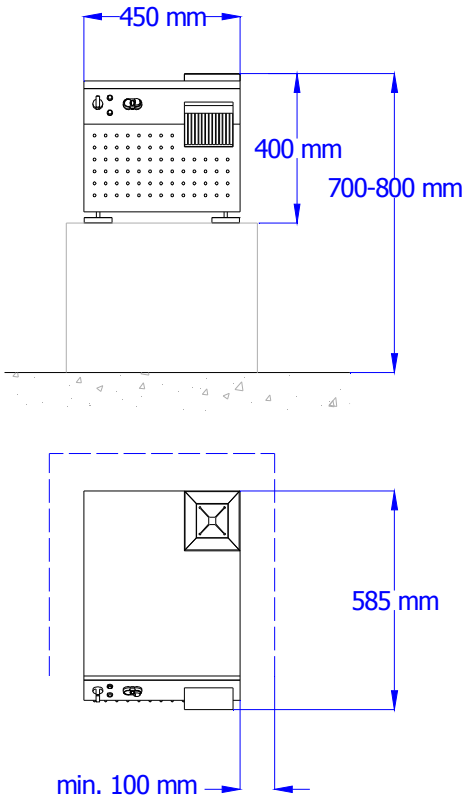
Dimensions	Largeur Hauteur Profondeur	450 mm 400 mm 590 mm		
Poids			32 kg	
Raccordement électrique		Voltage / Fréquence		230 V / 50 Hz
		Consommation		0,70 kW
		Voltage du circuit de contrôle		24 V
Niveau de protection de l'isolation IP			55	
Emission de bruit			< 78 dB (A)	
Quantité de granulés de polissage à base de maïs nécessaire			5 kg	
Capacité de travail		7/8 couverts par cycle de 50''-		
Caractéristiques de l'environnement autorisé		Plage de température admise 10°C – 45°C (50° F – 113° F) Différences de température ambiante Max. 1,1°C / Min (Max. 2°F / Min) Humidité relative de l'air 75% ou moins		

Tableau 3

**FICHE TECHNIQUE DU GRANULÉ DE POLISSAGE À BASE DE MAÏS GM 20****Caractéristiques techniques de nature physico-chimique**

(eau) Capacité d'absorption en terme de poids	138%
Poids moyen approprié	0,48 g/cm ³
Friabilité (21 jours à 38°C et 90% d'humidité relative)	13 ml/sec
Dureté de Mohs	4,5
Résistance à la friction	98,6%
Capacité à l'allumage	205°C

Tableau 4



SCHÉMA DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE - MODÈLE JET

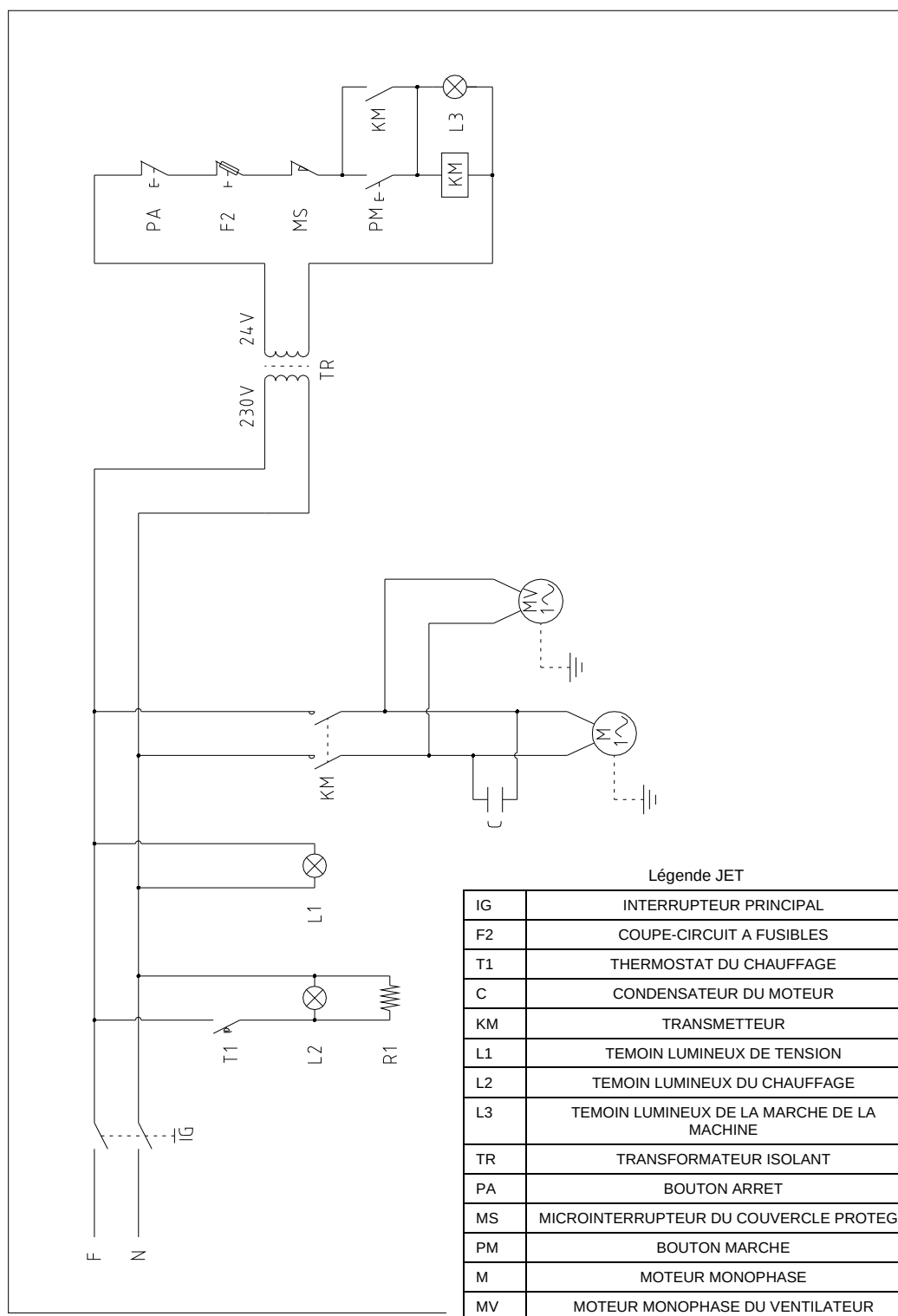


Figure 12



SCHÉMA DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE - MODÈLE MIG

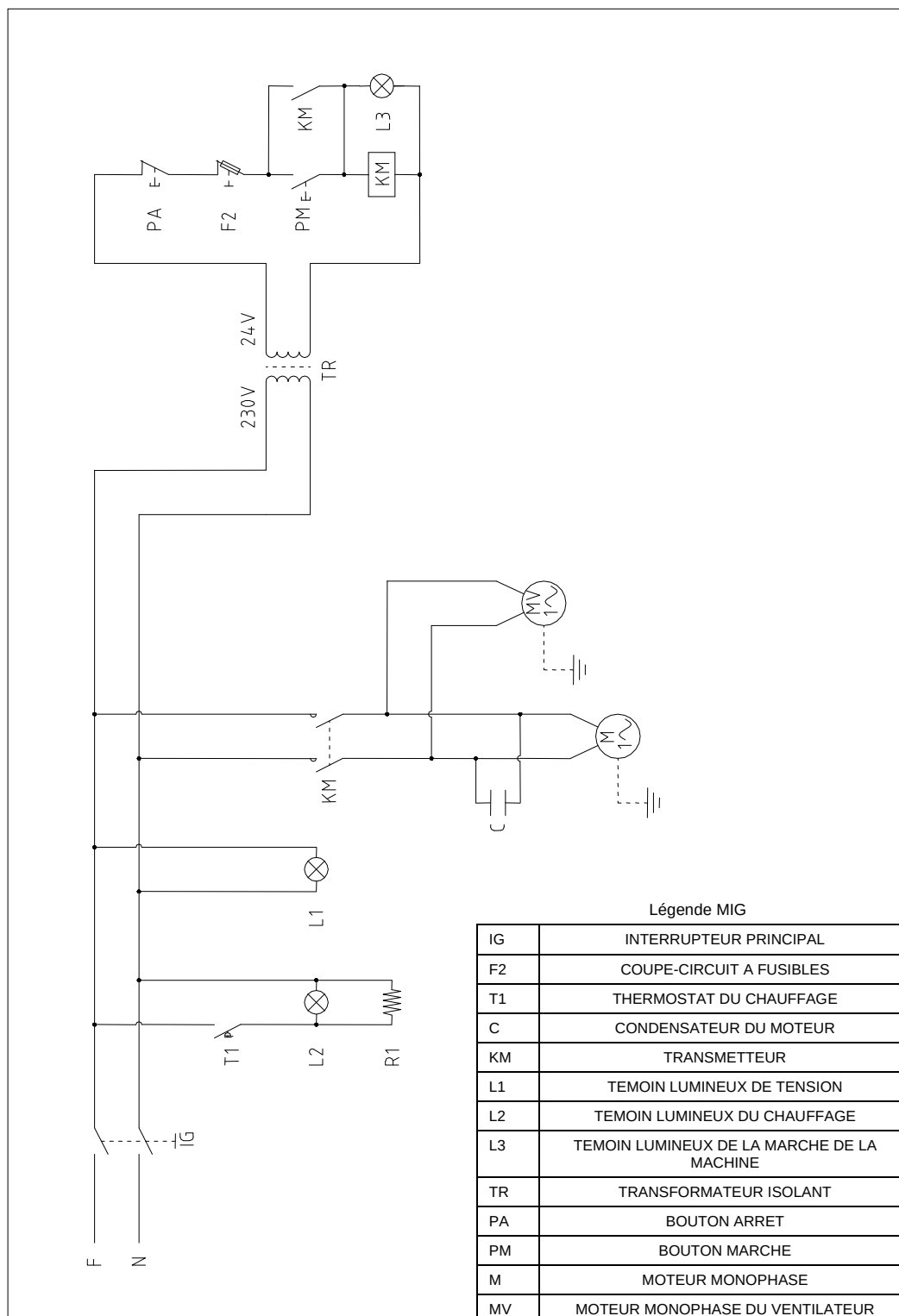


Figure 13



INTRODUCTION RAPIDE

L'étiquette suivante se trouve sur la machine. On y trouve une introduction rapide du fonctionnement de base à mettre en œuvre pour une utilisation correcte de la machine par le personnel opérant.

Instructions d'utilisation



Les couverts insérés dans la machine doivent être humides.
Laver correctement les couverts avant de les placer dans la machine. Ne pas verser d'eau dans la machine, égoutter les couverts pleins d'eau avant de les introduire dans la machine. Ne pas utiliser d'autres produits que l'eau pour rincer les couverts, car cela peut avoir une influence négative sur les propriétés des granulés de polissage à base de maïs.
N'utiliser que des granulés de polissage à base de maïs GM 20.

Utilisation réglementaire



Allumer la machine et appuyer sur le bouton Marche 20 minutes avant de l'utiliser.
Introduire dans la machine des couverts mélangés (fourchettes, cuillères, couteaux avec le manche vers le bas de préférence) toutes les 5/6 secondes. Quand la machine n'a plus besoin d'être utilisée, la laisser allumée pour permettre la régénération des granulés de polissage à base de maïs.

Entretien régulier recommandé



Vérifier que les granulés de polissage à base de maïs ne sont pas humides.
Changer les granulés de polissage à base de maïs tous les 120 jours / 600 heures de travail
Nettoyer régulièrement l'intérieur de la machine.

Changement des granulés de polissage à base de maïs



Éliminer les granulés de polissage à base de maïs à l'aide d'un tuyau placé dans l'ouverture prévue pour insérer les couverts (tuyau d'aspirateur).

Couverts coincés dans la machine



Ouvrir le couvercle de la machine, retirer les trois boutons de fixation et lever la poignée du tunnel.

Figure 1



GARANTIE

Durant la période de garantie, les dommages résultant d'erreurs de production sont éliminés ou réparés et les pièces, voire la totalité, de la machine sont changées.

La garantie ne tient pas compte de :

- dommages résultant d'une utilisation non conforme du produit (casse) ;
- l'usure normale résultant de l'utilisation de la machine ;
- dommages ne jouant pas un rôle essentiel sur la qualité et l'efficacité de l'utilisation de la machine.

La garantie n'est pas applicable dans les cas où des réparations ont été effectuées par une personne non autorisée ou si des pièces détachées non d'origine sont utilisées. La garantie n'est valable que si la date de vente ainsi que le tampon du vendeur et sa signature sont présents sur la carte de garantie.

La garantie est valable dans tous les pays où le produit est en vente par des partenaires contractuels et où aucune loi n'interdit son application.

Si vous ne pouvez trouver l'adresse du centre de service d'autorisations, le vendeur est tenu de vous fournir ce renseignement.

Date d'achat :

Tampon et signature du vendeur :



Gebruiksaanwijzing en onderhoudshandleiding

BESTEKPOLEERMACHINE model Jet en model MIG 110.425 / 110.428



Dit apparaat voldoet aan de basiseisen van de volgende Europese richtlijnen:

- 2006/42/EG van 17 mei 2006 (machinerichtlijn);
- 2006/42/EG van 12 december 2006 (laagspanningsrichtlijn);
- 2004/108/EG van 15 december 2004 (EMC);

INDEX

INDEX	1	<i>Langere tijd buiten gebruik</i>	10
VEILIGHEID	3	Wat te doen als	11
<i>Installatie</i>	3	VERWIJDERING	13
<i>Bestemming</i>	3	<i>Verpakking</i>	13
<i>Algemene veiligheidsregels</i>	3	<i>Apparaat</i>	13
INSTALLATIE	4	<i>Maisgranulaat</i>	<i>Fehler! Textmarke nicht definiert.</i>
<i>Plaatsing van het apparaat</i>	4	TECHNISCHE GEGEVENS -	
Beschrijving van het apparaat	4	BESTEKPOLEERMACHINE MODEL JET	14
<i>Drogen van bestek</i>	5	TECHNISCHE GEGEVENS -	
BEDIENINGSPANEEL	6	BESTEKPOLEERMACHINE MODEL MIG	15
GEBRUIKSAANWIJZING	7	TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET GM 20	
<i>Het apparaat vullen met maisgranulaat</i>	7	MAISGRANULAAT	16
<i>Drogen en poetsen van het bestek</i>	7	ELEKTRISCH SCHEMA MODEL JET	17
<i>Noodstop</i>	8	ELEKTRISCH SCHEMA MODEL MIG	18
REINIGING EN ONDERHOUD	8	MINIHANDLEIDING	19
<i>Onderhoud van het apparaat</i>	9	GARANTIE	20



Deze gebruiksaanwijzing en onderhoudshandleiding maken integraal deel uit van het apparaat en moet zorgvuldig worden bewaard, zodat u hem gedurende de hele gebruikperiode kunt gebruiken.

Geef dit handboek mee met het apparaat als u het verkoopt of aan een andere gebruiker geeft.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voor ieder gebruik van het apparaat - in het bijzonder het hoofdstuk over veiligheid.

Bewaar de handleiding op een droge plaats in de buurt van het apparaat, zodat het altijd onder handbereik is voor het bedienend en onderhoudspersoneel.

Met behulp van onderstaande symbolen kunt u snel de belangrijkste informatie in de handleiding vinden:



Informatie over veiligheid



Werkwijze



Aanbevelingen



VEILIGHEID

Installatie

- Controleer het apparaat op transportschade. Neem contact op met de leverancier indien u beschadigingen vaststelt.
- De installatie en de aansluiting op het lichtnet mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde vaklui. Controleer of het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u werkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.
- Uit veiligheidsoverwegingen is het verboden om veranderingen in het apparaat aan te brengen.
- Zorg ervoor dat u het apparaat niet op de voedingskabel plaatst.

De producent is niet aansprakelijk voor persoonlijke of materiële schade die is ontstaan als gevolg van:

- wijzigingen of handelingen waarvoor geen uitdrukkelijke toestemming is verleend;
- onjuiste installatie of installatie die is uitgevoerd door ongekwalificeerd personeel.

Bestemming

- Het apparaat is ontworpen en gemaakt voor het drogen en poetsen van bestek van roestvrij staal, chroom of zilver, met toepassing van maïsgranulaat. **Het apparaat mag niet gebruikt worden voor het drogen en poetsen van andere materialen.**
- Gebruik voor het drogen en poetsen uitsluitend maïsgranulaat.
- Het apparaat mag alleen worden bediend door hiervoor geschoold personeel.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten, onder passende hygiënisch-sanitaire omstandigheden en bij voldoende licht (300-400 lux).

De producent is niet aansprakelijk voor persoonlijke of materiële schade die is ontstaan als gevolg van:

- gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming of de gebruiksaanwijzing van het apparaat;

- gebruik dat niet in overeenstemming is met de geldende regels en richtlijnen;
- bediening van het apparaat door ongeschoold personeel.

Algemene veiligheidsregels

- Reparaties van het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel. Het is verboden om het apparaat zelfstandig te repareren. Handelingen die worden uitgevoerd door incompetenten kunnen leiden tot beschadigingen en ongevallen.
- Maak bij storingen gebruik van de aanwijzingen uit de handleiding. Indien u in de handleiding geen informatie over de storing, neem dan contact op met de leverancier.
- Gebruik originele reserveonderdelen als u onderdelen vervangt.
- Zorg ervoor dat het apparaat regelmatig wordt schoongemaakt en onderhouden volgens de aanbevelingen uit deze handleiding.
- Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, haal dan het maïsgranulaat uit het apparaat en koppel het los van het lichtnet. Trek bij het uittrekken van de stekker nooit aan de kabel maar altijd aan de stekker.

De producent is niet aansprakelijk voor persoonlijke of materiële schade die is ontstaan als gevolg van:

- het niet of niet tijdig uitvoeren van onderhoudsbeurten;
- slecht uitgevoerd onderhoud;
- het uitvoeren van onderhoud door ongeschoold personeel, niet in overeenstemming met de termijnen die staan aangegeven in deze handleiding of niet in overeenstemming met de geldende regels of richtlijnen.



INSTALLATIE

De gegevens voor de elektrische aansluiting bevinden zich op het typeplaatje op de achterkant van het apparaat.

Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of:

1. de spanning die staat aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met de spanning op de installatieplaats.
2. de meter, zekeringen, elektrische installatie en stopcontacten geschikt zijn voor de hoogst mogelijke belasting.

Het apparaat is uitgerust met een kabel met een lengte van 4 m en een SCHUKO- stekker. De elektrische aansluiting op de installatieplaats van het apparaat moet zijn verbonden met de stekker zonder tussenkomst van tussenschakelaars, transductors, verdeelstekkers en adapters.



OPGELET! De stekker moet ook na plaatsing makkelijk toegankelijk zijn. Een beschadigde kabel mag uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden vervangen.



OPGELET! Sluit het apparaat aan op een installatie die is beveiligd met een aardlekschakelaar en een effectieve aardingsinstallatie. Houdt u zich niet aan deze aanbevelingen, dan erkent de producent geen garantieclaims.

Plaatsing van het apparaat

Verwijder alle onderdelen van de verpakking voordat u het apparaat plaatst.

Voor een juiste plaatsing van het apparaat dient u zich te houden aan de afmetingen die staan vermeld op de technische tekeningen aan het einde van deze handleiding.

Zorg ervoor dat er rondom het apparaat minimaal 10 cm vrije ruimte is om eventuele oververhitting te voorkomen.

Heeft uw apparaat wieltjes, dan moet u na plaatsing de voorste wieltjes blokkeren met de remmen. Heeft uw apparaat geen wieltjes,

maar voetjes, dan moet u deze afstellen om het apparaat waterpas te zetten.



OPGELET! De voedingskabel mag de exploitatie van het apparaat niet verstoren en het bedienend personeel niet in de weg zitten.



OPGELET! Zorg ervoor dat de hoofdschakelaar op 0 staat, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Beschrijving van het apparaat

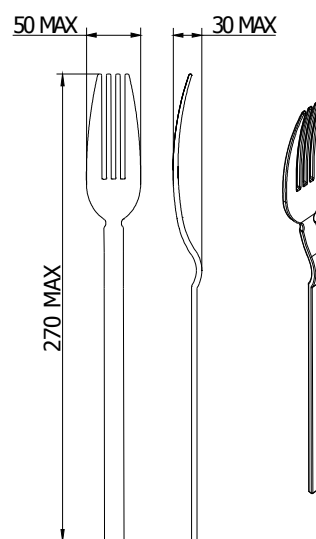
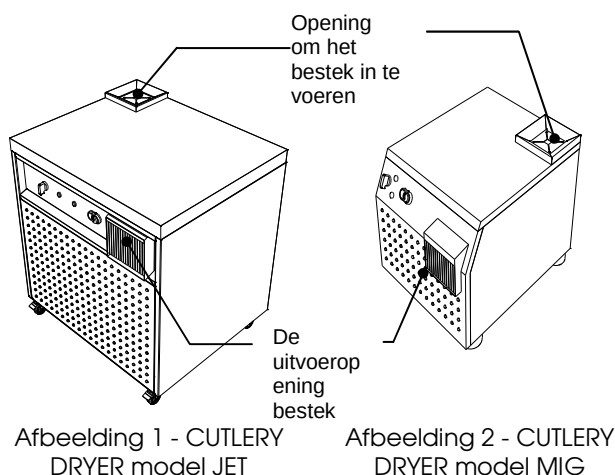
De bestekpoleermachine is een automatisch apparaat dat is ontworpen en gebouwd voor het drogen van bestek van roestvrij staal, chroom en zilver.



BELANGRIJK! Als u bestek wilt drogen dat is gemaakt van andere materialen, moet u eerst een test uitvoeren om de kwaliteit van het resultaat te beoordelen.

Het apparaat is geschikt voor gebruik in keukens en afwasruimten van hotels, restaurants, pizzeria's en andere horecabedrijven.

Het gehele frame van het apparaat is gemaakt van roestvrij staal, waardoor hygiënisch schoonmaken aanzienlijk wordt vergemakkelijkt. In het apparaat bevindt zich een spiraalvormige tunnel met maïsgranulaat, een vastgeplakt verwarmingselement en een vibratiemotor.

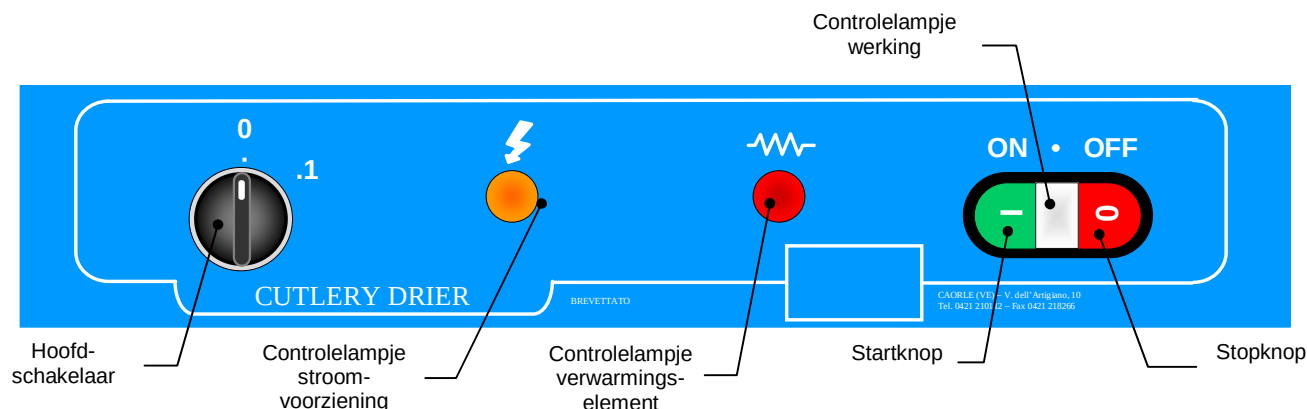


Afbeelding 3 - Maximale afmetingen van het bestek

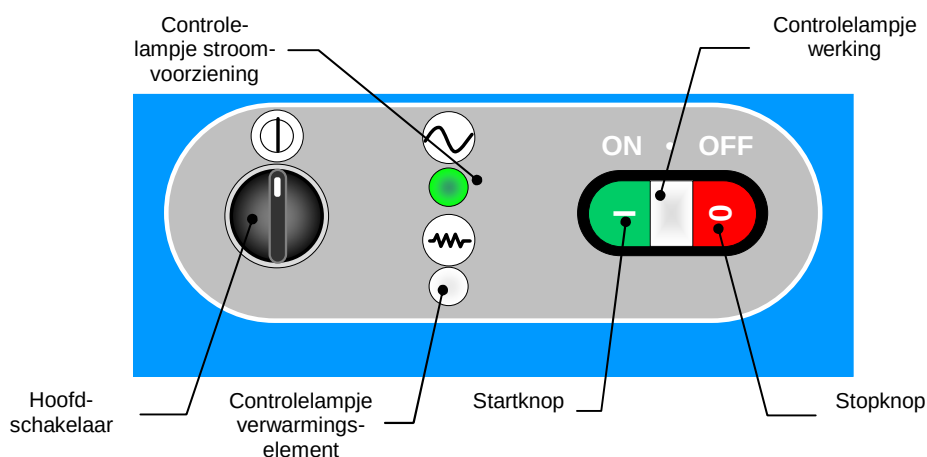
Drogen van bestek

Het bestek mag niet groter mogen zijn dan de afmetingen die staan weergegeven op afbeelding 3 - "Maximale afmetingen van het bestek". Voer het bestek in de invoeropening op de bovenkant van de machine. Vervolgens verplaatst het zich door de spiraalvormige tunnel naar beneden. In de tunnel bevindt zich maïsgranulaat, dat wordt verwarmd door verwarmingselementen die op de onderzijde van de tunnel zijn bevestigd. De verwarmingselementen zorgen voor een temperatuur van 80 °C die nodig is om het bestek absoluut hygiënisch schoon te maken. Door de vibrerende motor in het midden van de spiraal verplaatst het bestek zich door de tunnel omhoog tot de uitvoeropening aan de voorkant van het apparaat. Door de beweging van het bestek en het maïsgranulaat, neemt het granulaat het vocht op en poetst het bestek. In de buurt van de uitvoeropening bevindt zich een opening in gootvorm die hergebruik van het granulaat mogelijk maakt en een ventilator, waardoor het granulaat in het apparaat blijft.

BEDIENINGSPANEEL



Afbeelding 4 - Bedieningspaneel CUTLERY DRYER model JET



Afbeelding 5 - Bedieningspaneel CUTLERY DRYER model MIG

Het bedieningspaneel van het apparaat wordt gevoed door laagspanning (24 V) om de gevaren van hoogspanning te vermijden.

Hoofdschakelaar: Positie **0** geeft aan dat er geen spanning op het apparaat staat, positie **1** betekent dat de stroom is ingeschakeld.

Controlelampje stroomvoorziening: Dit controlelampje geeft aan dat er spanning op het apparaat staat wanneer de hoofdschakelaar in de positie **1** staat.

Controlelampje verwarmingselement: Geeft aan dat het verwarmingselement voor het maïsgranulaat werkt. De voeding van het verwarmingselement wordt geregeld door een thermostaat, die de stroomtoevoer vermindert na het bereiken van 110 °C (model JET) of 95 °C (model MIG).

Startknop: Regelt het inschakelen van de vibratiemotor en daarmee van het droogproces.

Stopknop: Regelt het uitschakelen van de vibratiemotor en daarmee van het droogproces.

Controlelampje werking: Geeft aan dat de vibratiemotor is ingeschakeld.

GEBRUIKSAANWIJZING

Het apparaat vullen met maïsgranulaat

Het maïsgranulaat dat wordt gebruikt voor het drogen en poetsen van het bestek moet in het apparaat worden gedaan voordat u start met het droogproces en het invoeren van het bestek.



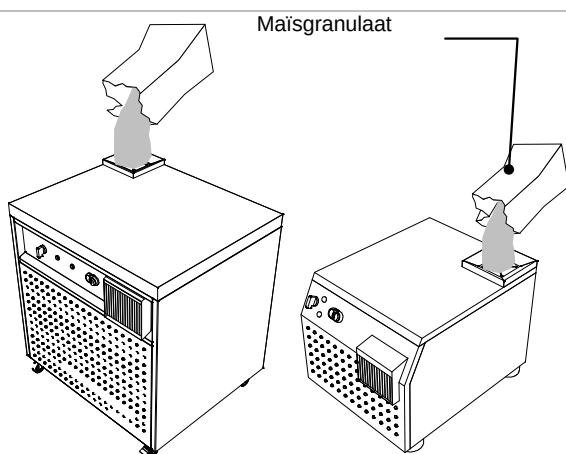
OPGELET! Gebruik alleen het GM20 maïsgranulaat dat wordt geleverd door de producent of maïsgranulaat dat de eigenschappen bezit die staan vermeld in het hoofdstuk met technische gegevens.

De producent is niet aansprakelijk voor toepassing van materialen die niet overeenstemmen met de gegevens.



Om het apparaat te vullen met maïsgranulaat, gaat u als volgt te werk:

1. Zet de hoofdschakelaar in de positie **0**.
2. Druk op de groene Startknop.
3. Strooi het maïsgranulaat dat voldoet aan de kwaliteitseisen uit deze handleiding door de invoeropening van het bestek in het apparaat in een hoeveelheid die staat vermeld in de handleiding.



Afbeelding 6 - Het apparaat vullen met maïsgranulaat

Drogen en poetsen van het bestek

Laat het bestek uitlekken voordat u het in het apparaat invoert. Zo verkrijgt u een beter droogresultaat.



OPGELET! Gebruik uitsluitend water om het gewassen bestek in te weken. Door het gebruik van andere producten kan het maïsgranulaat zijn werkzaamheid verliezen.



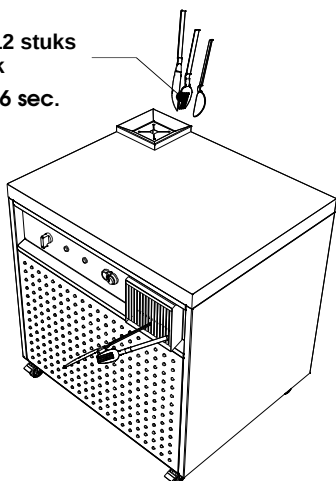
1. Controleer of er zich maïsgranulaat in het apparaat bevindt.
2. Zet de hoofdschakelaar ten minste 20 minuten voorafgaand aan het gebruik op **1** en druk op de groene Startknop om het verwarmingselement en de vibratiemotor in te schakelen. Hierdoor wordt het maïsgranulaat gelijkmatig verwarmd tot de juiste gebruikstemperatuur.
3. Doe de bestekelementen met tussenpozen van 5 a 6 seconden na elkaar in de invoeropening van het apparaat, in een hoeveelheid die voor elk model apart is voorgeschreven (Afbeeldingen 7 en 8).



OPGELET! Het bestek kan steek- en/of snijwonden aan de handen veroorzaken. Houd het bestek daarom altijd vast aan het handvat. Bij bijzonder gevaarlijke bestekelementen, dient u verplicht geschikte handschoenen te dragen (persoonlijke beschermingsmiddelen).



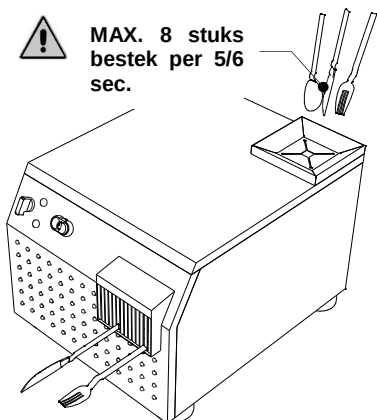
Max. 12 stuks
bestek
per 5/6 sec.



Afbeelding 7 - Invoeren van het bestek in de CUTLERY DRYER model JET



MAX. 8 stuks
bestek per 5/6
sec.



Afbeelding 8 - Invoeren van het bestek in de CUTLERY DRYER model MIG



4. Na voltooiing van de droogcyclus, na verloop van ca. 50 sec, komen de eerste bestekelementen uit de uitvoeropening.
5. Laat het apparaat na het drogen van het bestek gedurende 20 minuten aanstaan om regeneratie van het maïsgranulaat mogelijk te maken. Druk daarna op de rode Stopknop en zet de hoofdschakelaar in de positie 0.

Noodstop

Indien nodig kan het apparaat tijdens het droogproces op elk moment worden gestopt.



Voor het uitvoeren van de noodstop handelt u als volgt:

1. Druk op de rode Stopknop;
2. Zet de hoofdschakelaar in de positie 0.
3. Haal de stekker uit het stopcontact.
4. Verwijder de oorzaak van de noodstop, als dit geen gevaar oplevert voor de operator en geen risico van beschadiging met zich meebrengt. Neem anders contact op met de leverancier.

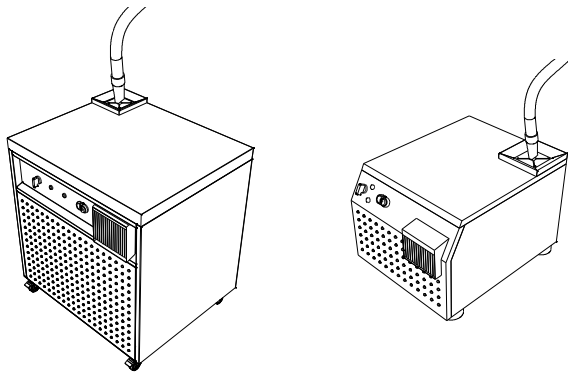
REINIGING EN ONDERHOUD

Maak het apparaat iedere dag grondig schoon voor hygiënisch en onberispelijk schoon bestek.

Gebruik voor het schoonmaken geen giftige middelen, oplos- en schuurmiddelen, zure, irriterende of basische middelen die bij onjuiste verwijdering kunnen reageren met het oppervlak van het apparaat en de gedroogde items kunnen verontreinigen. Gebruik uitsluitend water.

Gebruik geen schurende, scherpe, metalen of andere hulpmiddelen die de oppervlakken van het apparaat kunnen beschadigen. Gebruik plastic schrapers en schone doekjes.

Vervang het maïsgranulaat tenminste om de **120 dagen/600 werkuur** om het vereiste hygiëneniveau in stand te houden. Om het maïsgranulaat uit het apparaat te verwijderen, zet u het apparaat aan en steekt u een stofzuigerslang in de invoeropening. Vervolgens zuigt u al het maïsgranulaat uit het apparaat (afbeelding 9).



Afbeelding 9 - Het opzuigen van het maïsgranulaat uit de tunnel

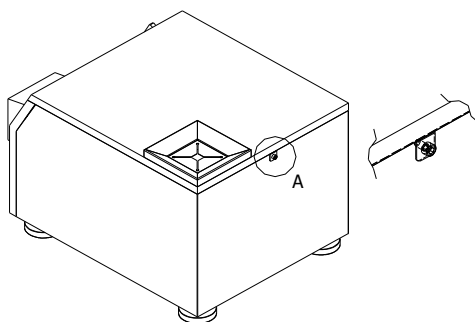
OPGELET! Schakel de voeding van het apparaat uit vóór iedere reinigingsbeurt van de binnenkant, door de hoofdschakelaar op 0 te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen. Maak het apparaat pas schoon als het afgekoeld is.

Neem de aanwijzingen op het aanwijzings-/waarschuwingsschijfje in acht (afbeelding 10).



Afbeelding 10 - Aanwijzingsplaatje

De binnenkant van het apparaat moet elke **5 dagen** worden schoongemaakt. De bovenklep van het apparaat mag pas worden verwijderd nadat de achterste bevestigingsschroef volledig is losgedraaid (afbeelding 11).



Afbeelding 11



OPGELET! Interne onderdelen kunnen heet zijn en brandwonden veroorzaken. Begin daarom minimaal 15 minuten na het uitschakelen van het apparaat pas met schoonmaken.

Verwijder de bovenklep van apparaat en begin met het afnemen van stof en maïsgranulaatresten. Gebruik een stofzuiger met een smal mondstuk om ook de moeilijk bereikbare plekken te reinigen. Maak in geen geval gebruik van perslucht, omdat hierdoor het stof en de maïsgranulaatresten door het apparaat verspreid worden. Plaats na afloop van de schoonmaakhandelingen de bovenklep op het apparaat en draai de bevestigingsschroef vast.

Onderhoud van het apparaat



OPGELET! Schakel de voeding van het apparaat uit vóór alle onderhoudswerkzaamheden van de binnenkant, door de hoofdschakelaar op 0 te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen. Voer het onderhoud aan het apparaat pas uit als het afgekoeld is.

Omdat het onderhoud eenvoudig is, mag het door de gebruiker uitgevoerd worden als voldaan is aan alle bovengenoemde veiligheidsvoorwaarden.

De uit te voeren controlewerkzaamheden hebben betrekking op de veiligheidsmechanismen (noodstop). Zij moeten dagelijks worden gecontroleerd op betrouwbaarheid voordat u het apparaat inschakelt.

Controleer één keer per jaar de algemene staat en efficiëntie van het apparaat; vervang indien nodig versleten onderdelen. Controleer hierbij vooral de veerspanning, de staat van het verwarmingselement en de efficiëntie van de vibratiemotor en de elektrische ventilator.



OPGELET! Laat eventuele vervanging van versleten of beschadigde onderdelen over aan gekwalificeerde vaklui. Neem in dat geval contact op met de klantenservice van de leverancier.



Verbod!: Het is absoluut verboden om enige onderhouds-, afstellings- en/of schoonmaakwerkzaamheden te verrichten als het apparaat is ingeschakeld.

Langere tijd buiten gebruik

Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt (meer dan 6 maanden) moet u de volgende maatregelen nemen:

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet;
- Zuig al het maïsgranulaat uit de tunnel van het apparaat;
- Maak het apparaat van binnen en van buiten zorgvuldig schoon;
- Sla het apparaat zo mogelijk op een droge en goed geventileerde plaats op;
- Bescherm het apparaat met een donkere (zwarte) meerlagige nylon zak.



Wat te doen als ...

De volgende aanwijzingen kunnen nuttig zijn voor het lokaliseren en verhelpen van storingen die kunnen optreden bij uw CUTLERY DRYER.



OPGELET!: *Schakel de voeding van het apparaat uit vóór alle werkzaamheden van de binnenkant, door de hoofdschakelaar op 0 te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen.*

Storing	Model	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan.	JET en MIG	De zekering van de stroomvoorziening staat uit.	Schakel de zekering in.
	JET en MIG	De stekker van het apparaat is niet goed aangesloten.	Steek de stekker goed in het stopcontact.
	JET en MIG	Doorgebrande smeltzekering.	Vervang de smeltzekering.
Het apparaat start niet.	JET	De bovenklep is niet juist geplaatst.	Plaats de bovenklep opnieuw.
Het apparaat is ingeschakeld, maar het verwarmingselement verwarmt niet.	JET en MIG	Beschadiging van het verwarmingselement, de thermostaat of de kabel.	Neem contact op met de leverancier.
Tijdens de werking schakelt de aardlekschakelaar uit.	JET en MIG	Er is kortsluiting opgetreden in het elektrische circuit.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de leverancier.
Na beëindiging van de cyclus is het bestek nog nat.	JET en MIG	Voor het drogen is het bestek niet goed uitgelekt.	Herhaal het droogproces.
	JET en MIG	Het verwarmingselement werkt niet goed.	Neem contact op met de leverancier.
	JET en MIG	Het maïsgranulaat bereikt de juiste droogtemperatuur niet.	Verleng de wachttijd voordat u het bestek invoert.
Het bestek komt niet uit het apparaat.	JET en MIG	Teveel bestek ingevoerd.	Vermindering van het aantal ingevoerde bestekelementen.
	JET en MIG	Het bestek blijft steken in de tunnel.	Open de bovenklep van het apparaat en til de greep van de tunnel op, nadat u de drie zwarte bevestigingsknoppen heeft losgedraaid, verwijder vervolgens het vastzittende bestek.
	JET en MIG	Er kan te weinig maïsgranulaat voorhanden zijn.	Verwijder het granulaat, weeg het en strooi de juiste hoeveelheid in het apparaat.
	JET en MIG	Het maïsgranulaat kan vochtig zijn.	Vervang het granulaat of laat het apparaat aanstaan totdat het maïsgranulaat geregenereerd is.
	JET en MIG	De vibratiemotor werkt niet goed.	Neem contact op met de leverancier.
	JET en MIG	De vibratiemotor is doorgebrand.	Neem contact op met de leverancier.
	JET en MIG	Het bestek blijft steken in de tunnel.	Open de bovenklep van het apparaat en til de greep van de tunnel op, nadat u de drie zwarte bevestigingsknoppen heeft losgedraaid, verwijder vervolgens het vastzittende bestek.
	JET en	De ventilator werkt niet.	Neem contact op met de leverancier.



Storing	Model	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	MIG		
	JET en MIG	Te veel granulaat in het apparaat.	Verwijder het granulaat, weeg het en strooi de juiste hoeveelheid in het apparaat.
	JET en MIG	Het maïsgranulaat kan vochtig zijn.	Vervang het granulaat of laat het apparaat aanstaan totdat het maïsgranulaat geregenereerd is.
Overmatig geluid tijdens de werking.	JET en MIG	Het bestek blijft steken in de tunnel.	Open de bovenklep van het apparaat en til de greep van de tunnel op, nadat u de drie zwarte bevestigingsknoppen heeft losgedraaid, verwijder vervolgens het vastzittende bestek.
	JET en MIG	De bevestigingsplaat en/of de bevestigingssteunen zijn losgeraakt of beschadigd.	Neem contact op met de leverancier.
	JET en MIG	De bevestigingsschroeven van de veren of de tunnel zitten los.	Neem contact op met de leverancier.
	JET en MIG	De vibratiemotor werkt niet goed.	Neem contact op met de leverancier.
	JET en MIG	Barsten in de veren van de ophanging van de tunnel.	Neem contact op met de leverancier.
	JET en MIG	Geen maïsgranulaat in de tunnel.	Vul het maïsgranulaat aan tot de waarde die staat vermeld bij de Technische gegevens aan het einde van de handleiding.
Aan het bestek kleven resten maïsgranulaat.	JET en MIG	Het bestek was niet goed schoongemaakt of nog vochtig.	Maak het bestek opnieuw schoon en herhaal het droogproces.
	JET en MIG	Het maïsgranulaat kan vochtig zijn.	Vervang het granulaat of laat het apparaat aanstaan totdat het maïsgranulaat geregenereerd is.

Tabel 1

Als na controle en het wegnemen van de genoemde oorzaken de storing nog steeds niet is verholpen, neem dan contact op met de leverancier, en beschrijf de aard van de storing. Vermeld het model van het apparaat (mod.), productnummer (type), alsmede het serienummer (SN), die zich bevinden op het typeplaatje met het CE-merk.

Om de toegang tot deze nummers te vergemakkelijken, raden wij u aan ze hieronder op te schrijven:

Model :
Type :
Serienummer :



BELANGRIJK! Eventuele reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door specialistisch personeel. Onveilige reparatie kan de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen. Neem contact op

met de leverancier als het apparaat gerepareerd moet worden.

Gebruik altijd originele reserveonderdelen.



VERWIJDERING

Verpakking

Alle verpakkingselementen (houten kooi, spijkers, metalen klemmen, nylon, etc.) moeten volgens de geldende regels en richtlijnen gescheiden ingezameld worden en vervolgens in de respectievelijke containers van het gemeentedepot worden gedaan of door gespecialiseerde bedrijven worden verwijderd.

Apparaat

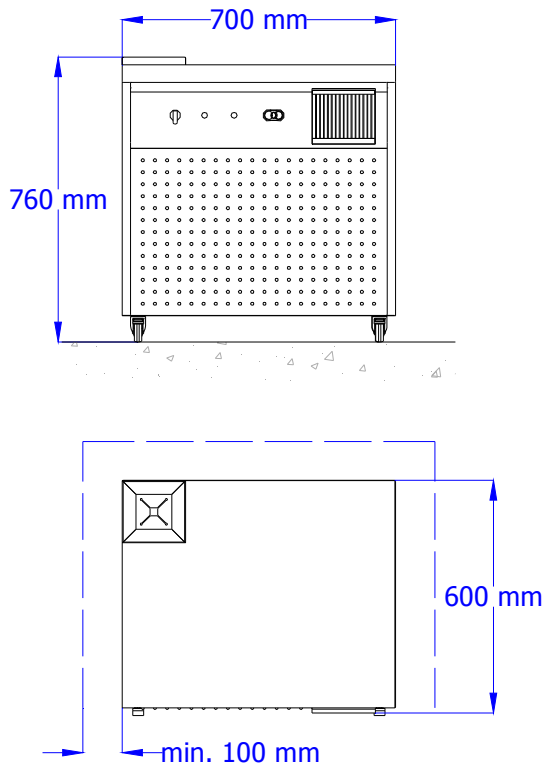
Haal de voedingskabel van het apparaat voordat u het verwijderd. Hiermee voorkomt u dat het apparaat gebruikt kan worden. Verzeker u ervan voordat u het apparaat verwijderd, dat zich in het apparaat geen materialen bevinden die niet samen met het apparaat verwijderd mogen worden en dat het maïsgranulaat uit het apparaat gehaald is.

Het symbool  op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet kan worden afgevoerd met het normale huishoudelijke afval, maar dient te worden aangeleverd aan de verzamelplaats voor recycling van elektrische en elektronische producten. De juiste verwijdering van dit product draagt bij aan vermindering van de schadelijke effecten op het milieu en de gezondheid. Voor meer informatie over recycling van een product, kunt u contact opnemen met het gemeentebestuur, de ontvanger van het afval, de producent en de leverancier.

Maïsgranulaat

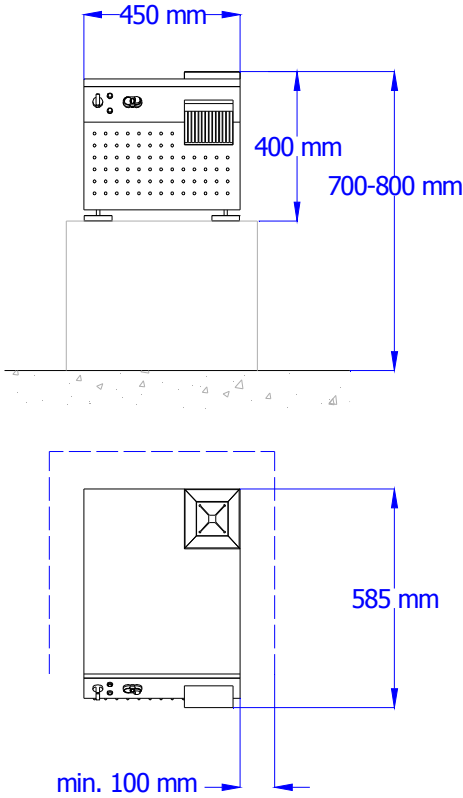
Maïsgranulaat is een volledig natuurlijk materiaal, dat met het gewone huisvuil kan worden afgevoerd in daarvoor bestemde containers.

**TECHNISCHE GEGEVENS - BESTEKPOLEERMACHINE MODEL JET**

Afmetingen	Breedte	700 mm	
	Hoogte	600 mm	
	Diepte	760 mm	
Massa			80 kg
Elektrische aansluiting		Spanning /frequentie	230 V / 50 Hz
		Vermogen	0,90 kW
		Spanning bestuurscircuit	24 V
Isolatiegraad IP			55
Geluidsemissie			<78 dB (A)
Benodigde hoeveelheid maïsgranulaat			7 kg
Werkcapaciteit		12 bestekdelen per cyclus van 50"	
Toelaatbare omgevingsomstandigheden		Toelaatbare bedrijfstemperatuur 10 °C - 45 °C (50 °F - 113 °F) Temperatuurschommelingen in de omgeving Max. 1,1°C / Min (Max. 2°F / Min) Relatieve luchtvochtigheid 75 % of lager	

Tabel 2

**TECHNISCHE GEGEVENS - BESTEKPOLEERMACHINE MODEL MIG**

Afmetingen	Breedte	450 mm	
	Hoogte Diepte	400 mm 590 mm	
Massa			32 kg
Elektrische aansluiting		Spanning /frequentie	230 V / 50 Hz
		Vermogen	0,70 kW
		Spanning bestuurscircuit	24 V
Isolatiegraad IP			55
Geluidsemissie			<78 dB (A)
Benodigde hoeveelheid maïsgranulaat			5 kg
Werkcapaciteit		7/8 bestekdelen per cyclus van 50"	
Toelaatbare omgevingsomstandigheden		Toelaatbare bedrijfstemperatuur 10 °C - 45 °C (50 °F - 113 °F) Temperatuurschommelingen in de omgeving Max. 1,1°C / Min (Max. 2°F / Min) Relatieve luchtvochtigheid 75 % of lager	

Tabel 3

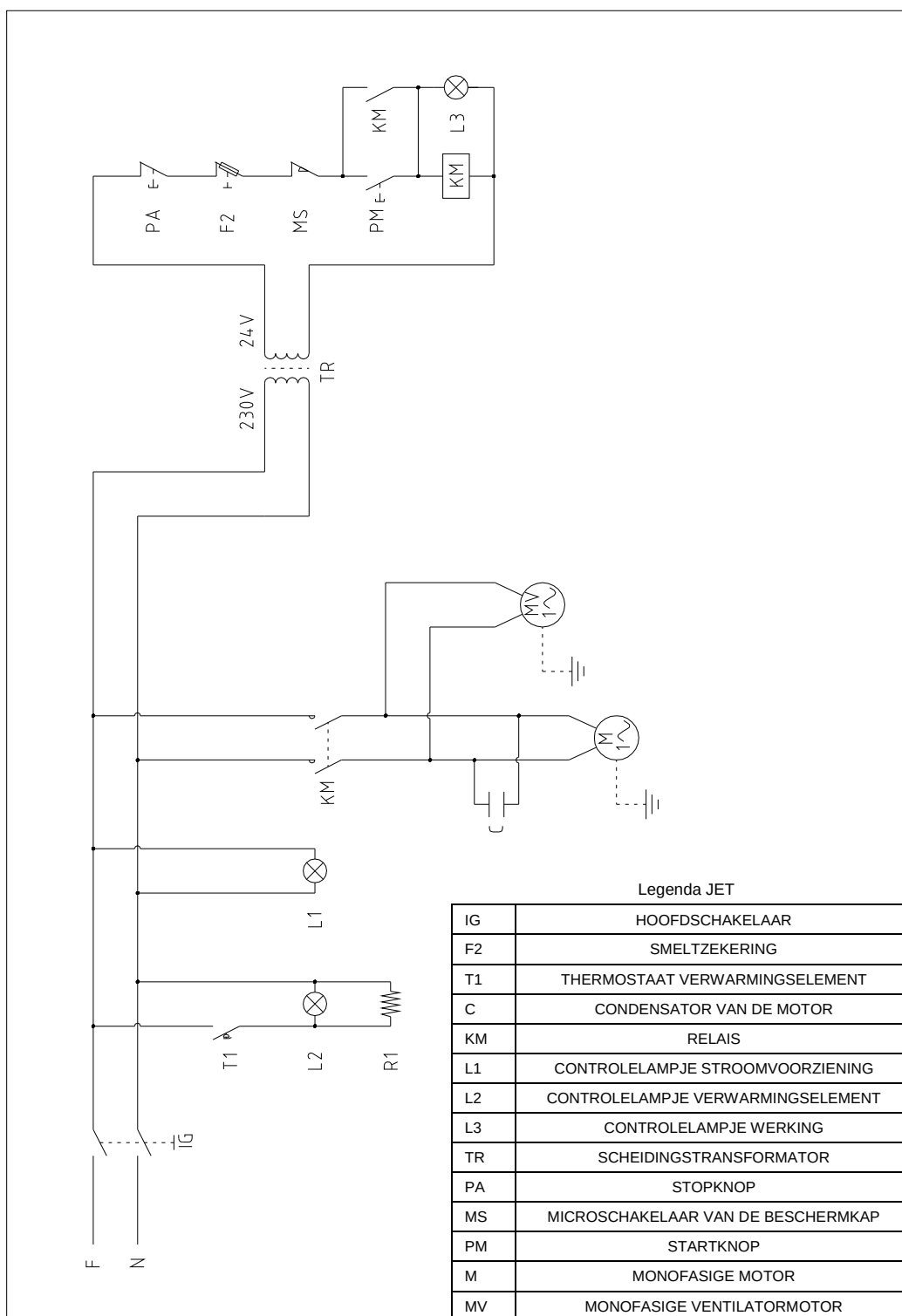
**TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET GM 20 maïsgranulaat****Chemisch-fysische eigenschappen**

(Water) absorptiecapaciteit in gewicht	138%
Gemiddelde soortelijke massa	0,48 g/cm ³
Gietbaarheid (21 dagen bij 38° en 90% relatieve luchtvochtigheid)	13 ml/sec
Mohs-hardheid	4,5
Schuurweerstand	98,6%
Ontvlambaarheid	205°C

Tabel 4



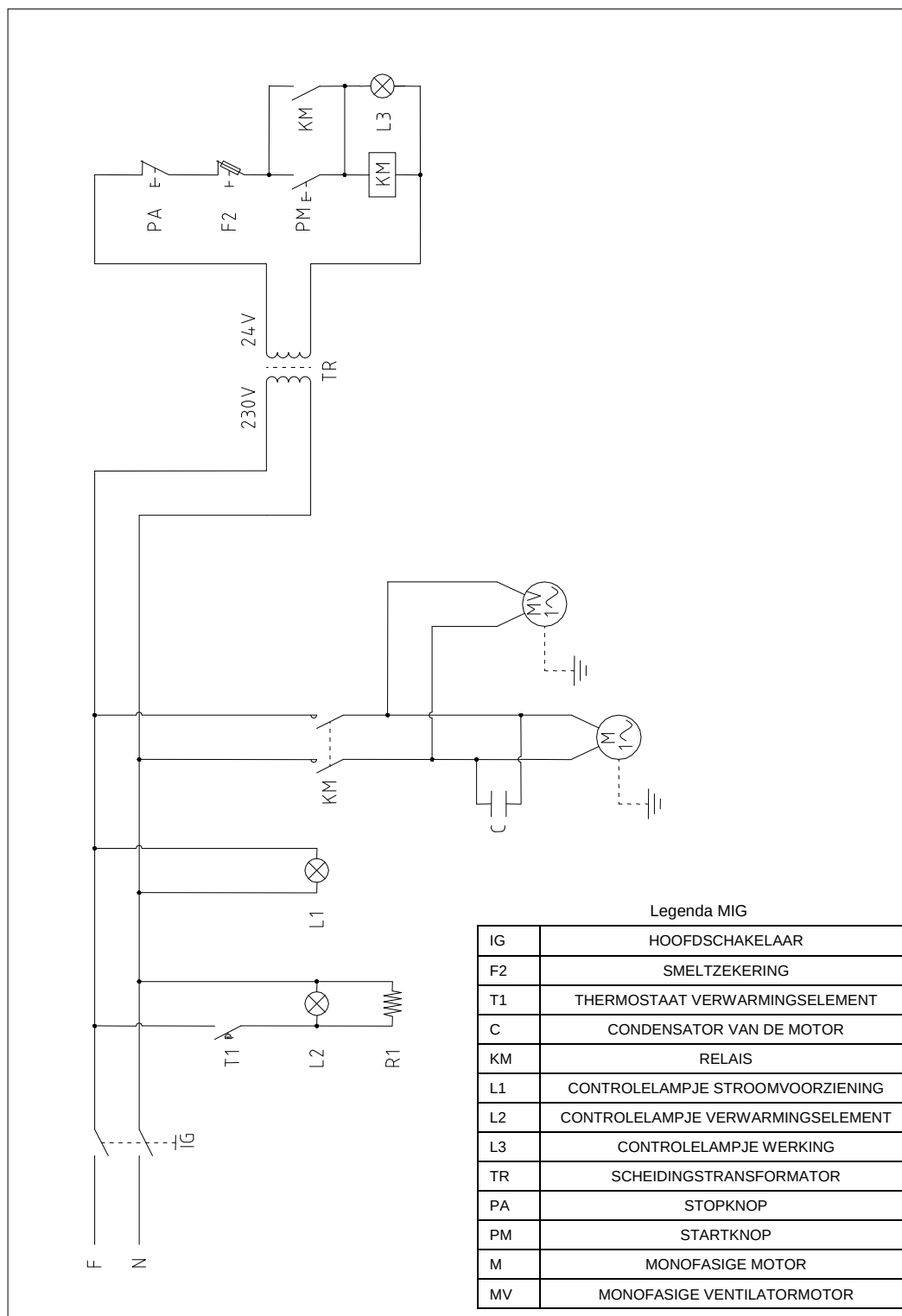
ELEKTRISCH SCHEMA MODEL JET



Afbeelding 12



ELEKTRISCH SCHEMA MODEL MIG



Afbeelding 13



MINIHANDLEIDING

Op het apparaat bevindt zich het hieronder weergegeven etiket waarop een minihandleiding staat afgebeeld met de basishandelingen die de operator moet verrichten voor een juist gebruik van het apparaat.

Gebruiksaanwijzing



Het bestek moet vochtig in het apparaat worden ingevoerd, nadat het eerst gewassen is. Giet geen water in de machine, laat zeer nat bestek uitlekken voordat u het in het apparaat doet. Gebruik uitsluitend water om het gewassen bestek in te weken. Door het gebruik van andere producten kan het maïsgranulaat zijn werkzaamheid verliezen. Gebruik alleen GM 20 maïsgranulaat.

Correct gebruik



Zet het apparaat aan en druk 20 minuten voordat u het gaat gebruiken op de Startknop. Voer met tussenpozen van 5/6 seconden de verschillende bestekelementen (vorken, lepels, messen bij voorkeur met het handvat naar beneden) in het apparaat. Laat het apparaat na afloop van het gebruik aanstaan, zodat het maïsgranulaat kan regenereren.

Aanbevolen onderhoud



Controleer of het maïsgranulaat niet vochtig is. Al het maïsgranulaat moet om de 120 dagen/600 werkuren worden vervangen. Maak de binnenkant van het apparaat regelmatig schoon.

Vervanging van het maïsgranulaat



Het maïsgranulaat moet uit het apparaat worden verwijderd met behulp van een buis die in de invoeropening voor het bestek wordt gestoken (stofzuiger).

Bestek dat klem zit in het apparaat



Open de bovenklep van het apparaat en til de handgreep van de tunnel op nadat u de drie zwarte bevestigingsknoppen heeft verwijderd.

Afbeelding 1



GARANTIE

Tijdens de garantieperiode wordt de schade die is veroorzaakt door productiefouten hersteld, zowel door reparatie, als door vervanging van onderdelen of het gehele apparaat.

Niet onder de garantie vallen:

- schade als gevolg van verkeerd gebruik van het product (scheuren);
- normale slijtage als gevolg van het gebruik;
- gebreken die in verhouding tot de waarde en gebruikswaarde van het apparaat onbeduidend zijn.

De garantie vervalt indien ongeautoriseerde personen een reparatie uitvoeren of indien geen originele reserveonderdelen zijn gebruikt. De garantie geldt alleen wanneer het garantiebewijs door de leverancier is voorzien van de aankoopdatum, bevestigd door een stempel en de handtekening van de leverancier.

De garantie is geldig in alle landen waar het product wordt verkocht door contractpartners en waar geen wetten bestaan die het verlenen van garantie verbieden.

Als u geen adres van een erkend servicecentrum kunt vinden, dan wordt informatie verstrekt door de leverancier.

Aankoopdatum:

Stempel en handtekening van de leverancier:



Instrukcja obsługi i konserwacji

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZTUĆCÓW

model Jet i model MIG

110.425 / 110.428



Urządzenie spełnia wymagania następujących norm europejskich:

- 2006/42/WE z 17. maja 2006 (dyrektywa maszynowa);
- 2006/42/WE z 12. grudnia 2006 (dyrektywa niskonapięciowa);
- 2004/108/WE z 15. grudnia 2004 (dyrektywa EMV).

INDEKS

INDEKS	1	<i>Dłuższe przestoje</i>	10
BEZPIECZEŃSTWO	3	Co należy robić, gdy	11
<i>Instalacja</i>	3	UTYLIZACJA	13
<i>Przeznaczenie</i>	3	<i>Opakowanie</i>	13
<i>Ogólne zasady bezpieczeństwa</i>	3	<i>Urządzenie</i>	13
INSTALACJA	4	<i>Granulat kukurydziany</i>	13
<i>Ustawianie maszyny</i>	4	DANE TECHNICZNE - URZĄDZENIE DO POLEROWANIA	
Opis maszyny	4	SZTUĆCÓW MODEL JET	14
<i>Suszenie sztućców</i>	5	DANE TECHNICZNE - URZĄDZENIE DO POLEROWANIA	
PANEL STEROWANIA	6	SZTUĆCÓW MODEL MIG	15
INSTRUKCJA OBSŁUGI	7	ARKUSZ TECHNICZNY GRANULATU KUKURYDZIANEGO	
<i>Napełnianie urządzenia granulem</i>		GM 20	16
<i>kukurydzianym.</i>	7	SCHEMAT ELEKTRYCZNY MODEL JET	17
<i>Suszenie i polerowanie sztućców</i>	7	SCHEMAT ELEKTRYCZNY MODEL MIG	18
<i>Zatrzymanie awaryjne</i>	8	KRÓTKIE WPROWADZENIE	19
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	8	GWARANCJA	20
<i>Konserwacja urządzenia</i>	9		



Niniejsza instrukcja obsługi i konserwacji stanowi integralną część urządzenia i musi być starannie przechowywana, aby korzystanie z niej było możliwe przez cały okres użytkowania.

W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia innemu użytkownikowi, wraz z urządzeniem należy przekazać niniejszy podręcznik.

Przed każdą realizacją zadań z zastosowaniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi – w szczególności rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Podręcznik należy przechowywać w suchym miejscu w pobliżu urządzenia, aby w każdej sytuacji był on dostępny dla personelu obsługowego i konserwacyjnego.

Dla ułatwienia szybkiego znalezienia najważniejszych informacji w podręczniku stosuje się następujące symbole:



Informacje dotyczące bezpieczeństwa



Sposób postępowania



Zalecenia



BEZPIECZEŃSTWO

Instalacja

- Urządzenie należy skontrolować pod kątem uszkodzeń transportowych. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy skontaktować się z dostawcą.
- Instalację urządzenia oraz jego przyłączenie do zasilania elektrycznego może przeprowadzić wyłącznie specjalistyczny personel. Przed przeprowadzaniem prac przy urządzeniu należy upewnić się, że zostało ono odłączone od instalacji elektrycznej.
- Ze względów bezpieczeństwa zabrania się wprowadzania jakichkolwiek zmian przy urządzeniu.
- Należy zwrócić szczególną uwagę, aby urządzenie nie zostało ustawione na przewodzie zasilającym.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- **zmian lub czynności, które nie zostały wyraźnie dopuszczone;**
- **niewłaściwej instalacji lub instalacji wykonanej przez niewykwalifikowany personel.**

Przeznaczenie

- Urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z myślą o suszeniu i polerowaniu sztućców ze stali szlachetnej, chromowej lub srebra z zastosowaniem granulatu kukurydzianego. **Nie dopuszcza się stosowania urządzenia do suszenia i polerowania innych materiałów.**
- Do realizacji procesu suszenia i polerowania należy stosować wyłącznie granulatu kukurydziany.
- Urządzenie może być obsługiwane i konserwowane tylko przez przeszkolony personel.
- Urządzenie może być używane tylko w przestrzeniach zamkniętych w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych i przy wystarczającym oświetleniu (300-400 lux).

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- **niezgodnego z przeznaczeniem, niewłaściwego lub niezgodnego z zaleceniami stosowania urządzenia;**
- **sposobów użytkowania niezgodnych z obowiązującymi zasadami lub dyrektywami;**
- **obsługi urządzenia przez nieprzeszkolony personel.**

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistyczny personel. Zabrania się przeprowadzania samodzielnych napraw urządzenia. Czynności podejmowane przez niekompetentne osoby mogą stać się przyczyną powstania uszkodzeń i wypadków.
- W przypadku usterek należy skorzystać z porad zawartych w podręczniku. W przypadku, gdy w podręczniku nie ma odpowiednich informacji należy skontaktować się ze sprzedawcą.
- W przypadku wymiany części należy stosować oryginalne części zamienne.
- Czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać regularnie zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszym podręczniku.
- W przypadku dłuższych przestojów należy usunąć z urządzenia granulatu kukurydziany i odłączyć zasilanie elektryczne. Nigdy nie należy ciągnąć za kabel, lecz zawsze za wtyczkę.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- **niewykonanych czynności konserwacyjnych lub niedotrzymania terminów ich realizacji;**
- **źle przeprowadzonej konserwacji;**
- **przeprowadzenia konserwacji przez osoby nieposiadające odpowiedniego przygotowania, niezgodnie z terminami określonymi w niniejszym podręczniku lub niezgodnie z obowiązującymi zasadami lub dyrektywami.**

INSTALACJA

Dane dotyczące przyłącza elektrycznego znajdują się na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia.

Przed podłączeniem wtyczki do gniazda należy się upewnić, że:

1. napięcie określone na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w miejscu instalacji.
2. licznik, bezpieczniki, instalacja zasilająca i gniazdo elektryczne muszą być przystosowane do najwyższego wymaganego obciążenia.

Urządzenie jest wyposażone w kabel o długości **4 m oraz wtyczkę SCHUKO**. Przyłącze zasilania elektrycznego na miejscu instalacji urządzenia musi być połączony z wtyczką bez stosowania wyłączników pośrednich, przetworników, rozgałęźników i adapterów.



UWAGA! Wtyczka musi być swobodnie dostępna również po ustawieniu urządzenia.

Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecać tylko wykwalifikowanemu personelowi.



UWAGA! Urządzenie musi być podłączone do instalacji zabezpieczonej wyłącznikiem różnicowoprądowym oraz skuteczną instalacją uziemiającą. W przypadku nieprzestrzegania tych zaleceń producent nie uwzględni roszczeń gwarancyjnych.

Ustawianie maszyny

Przed ustawieniem urządzenia, należy usunąć wszystkie części opakowania.

W celu poprawnego ustawienia urządzenia należy uwzględnić jego wymiary, które zostały podane w arkuszach technicznych na końcu niniejszego podręcznika.

W celu zapobieżenia ewentualnemu przegrzaniu urządzenia należy wokół niego zapewnić co najmniej 10 centymetrową wolną przestrzeń.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kółka, po ustawieniu przednie kółka należy zablokować za pomocą elementów hamujących; jeśli urządzenie nie posiada kółek, lecz stopki, należy je wyregulować w celu wypoziomowania urządzenia.



UWAGA! Przewód zasilający nie może zakłócać eksploatacji urządzenia i nie może stanowić przeszkody dla obsługi.



UWAGA! Przed włączeniem wtyczki do gniazda należy się upewnić, że wyłącznik główny urządzenia został ustawiony na 0.

Opis maszyny

CUTLERY DRYER jest automatycznym urządzeniem, które zostało zaprojektowane i wykonane z myślą o suszeniu sztućców ze stali szlachetnej, chromowej i srebra.

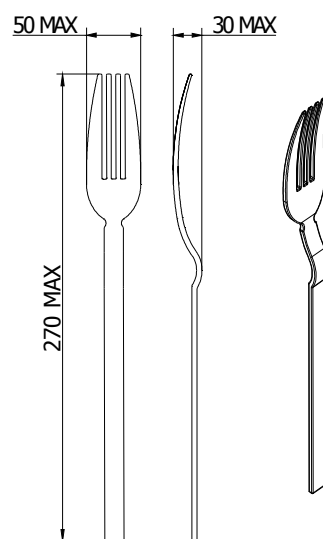
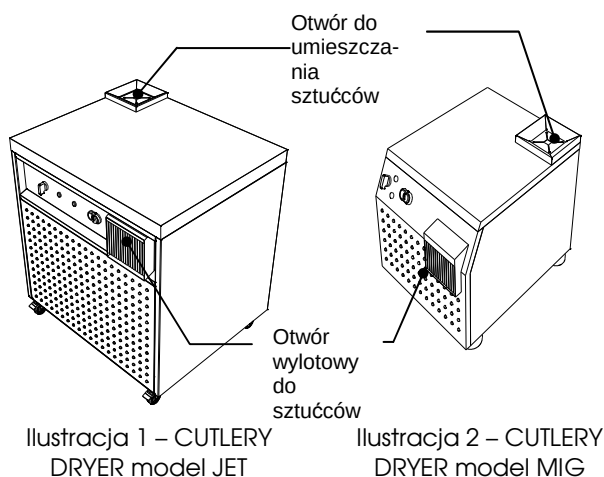


WAŻNE! W celu suszenia sztućców z innych materiałów należy najpierw przeprowadzić próbę, aby ocenić jakość wyniku.

Urządzenie jest przystosowane do użytkowania w kuchniach i zmywalniach hotelowych, restauracyjnych, pizzeriach i innych zakładach gastronomicznych.

Cała rama urządzenia jest zbudowana ze stali szlachetnej, co w znacznym stopniu ułatwia oczyszczanie higieniczne.

We wnętrzu urządzenia znajduje się spiralny tunel z granulatem kukurydzianym, przyklejona grzałka i silnik wibracyjny.



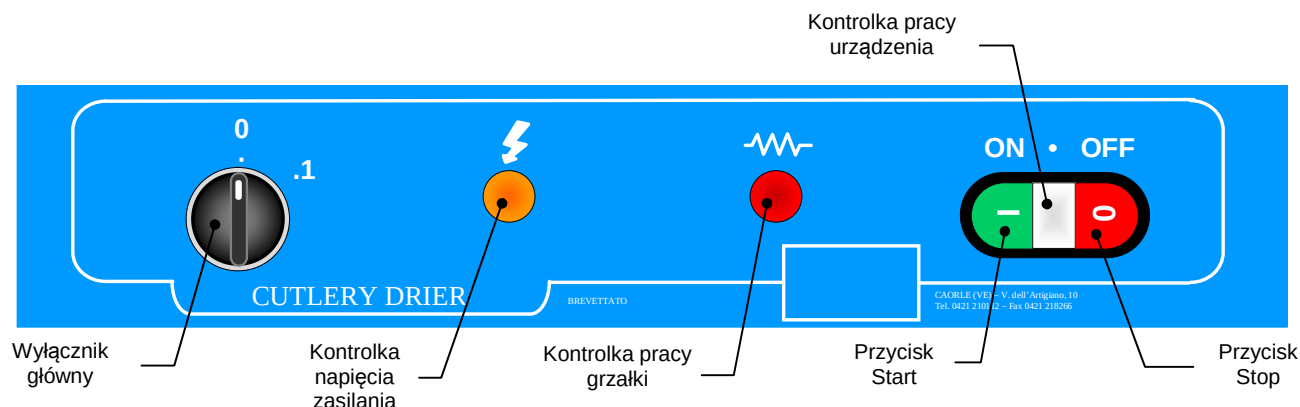
Ilustracja 3 – maksymalne wymiary sztułców

Suszenie sztułców

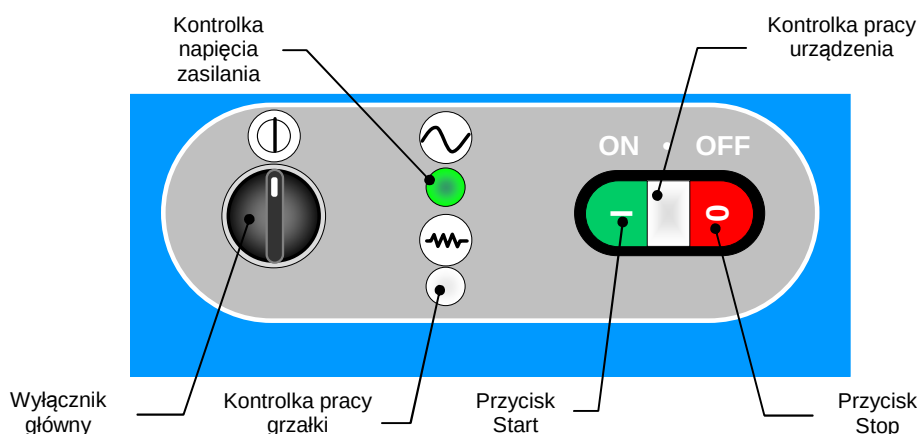
Sztućce, których wymiary nie mogą przekraczać podanych na ilustracji 3 - maksymalne wymiary sztułców, umieszcza się w urządzeniu poprzez otwór w górnej części urządzenia, skąd przemieszczają się one w dół spiralnego tunelu. W tunelu znajduje się granulata kukurydziany, który jest podgrzewany za pomocą grzałki przymocowanej do dna tunelu. Grzałka umożliwia osiągnięcie temperatury 80°C, która jest wymagana do doprowadzenia sztułców do stanu niebudzącego wątpliwości higienicznych. Dzięki silnikowi vibracyjnemu na środku spirali, sztułce przemieszczają się wzdłuż tunelu w górę, aż do wylotu znajdującego się z przodu urządzenia. Dzięki ruchowi sztułców oraz granulatu kukurydzianego, ten ostatni może wchłonąć wilgoć ze sztułców oraz je wypolerować.

W pobliżu otworu wylotowego znajduje się otwór rynnowy umożliwiający ponowne wykorzystywanie granulatu oraz wentylator, dzięki któremu granulata jest utrzymywany we wnętrzu urządzenia.

PANEL STEROWANIA



Ilustracja 4 – panel sterowania CUTLERY DRYER model JET



Ilustracja 5 – panel sterowania CUTLERY DRYER model MIG

W celu uniknięcia zagrożeń ze strony wysokiego napięcia, panel sterowania urządzenia jest zasilany niskim napięciem (24 V).

Wyłącznik główny: Pozycja 0 oznacza, że urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego, pozycja 1 oznacza, że zasilanie jest włączone.

Kontrolka napięcia zasilania: Jeśli kontrolka się świeci, gdy wyłącznik główny znajduje się w pozycji 1, zasilanie urządzenia jest włączone.

Kontrolka pracy grzałki: Wskazuje włączenie grzałki podgrzewającej granulaty kukurydzy. Zasilanie grzałki jest sterowane za pomocą termostatu, który dławí przepływ prądu po osiągnięciu 110°C (model JET) lub 95°C (model MIG).

Przycisk Start: Sterowanie włączaniem silnika wibracyjnego, a co za tym idzie procesem suszenia.

Przycisk Stop: Sterowanie wyłączaniem silnika wibracyjnego, a co za tym idzie procesem suszenia.

Kontrolka pracy urządzenia: Wskazuje pracę silnika wibracyjnego.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Napełnianie urządzenia granulem kukurydzianym.

Granulat kukurydziany, który jest stosowany do suszenia i polerowania sztućców musi być wyspany do urządzenia przed uruchomieniem procesu suszenia i wprowadzania sztućców.



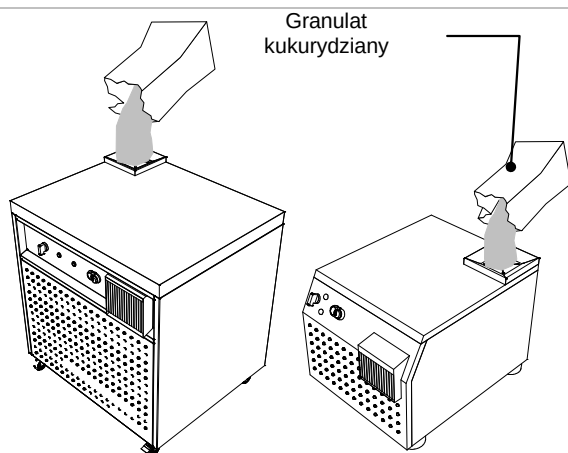
UWAGA! Stosować tylko granulat kukurydziany GM20 dostarczany przez producenta lub inny granulat kukurydziany o takich właściwościach, jakie zostały podane w rozdziale niniejszego podręcznika zawierającym dane techniczne.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za stosowanie materiałów innych niż zgodne z danymi.



W celu wyspania granulatu kukurydzianego do urządzenia należy postępować następująco:

1. Główny wyłącznik urządzenia ustawić w pozycji **0**.
2. Nacisnąć zielony przycisk Start.
3. Przez otwór wlotowy do wkładania sztućców wsypać granulat kukurydziany zgodnie z zaleceniami jakościowymi i ilościowymi podanymi w niniejszym podręczniku.



Ilustracja 6 – napełnianie granulem kukurydzianym

Suszenie i polerowanie sztućców

Przed umieszczeniem sztućców w urządzeniu należy je odsączyć, aby uzyskać lepszy rezultat suszenia.



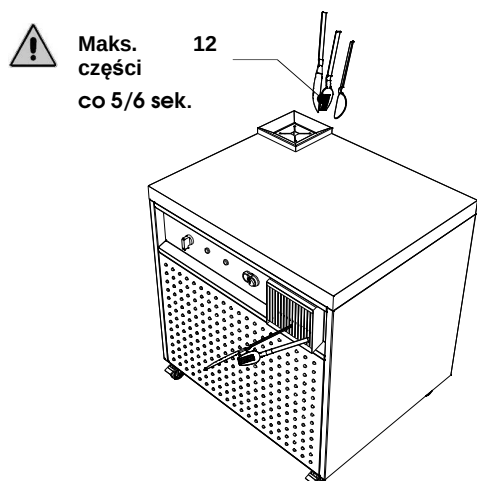
UWAGA! Do namaczania umytych sztućców, poza wodą, nie stosować innych produktów, ponieważ może to mieć negatywny wpływ na właściwości granulatu kukurydzianego.



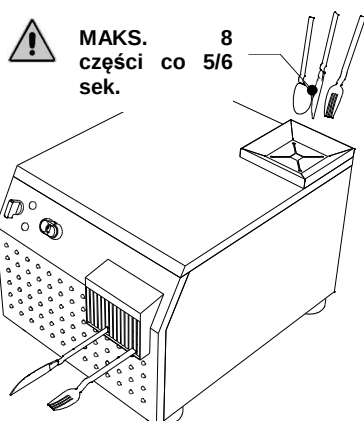
1. Sprawdzić, czy w urządzeniu znajduje się granulat kukurydziany.
2. Co najmniej 20 min przed suszeniem, wyłącznik główny urządzenia ustawić na 1 i nacisnąć zielony przycisk Start, aby załączyć zasilanie grzałki oraz silnika wibracyjnego, a co za tym idzie umożliwić równomierne rozgrzanie granulatu do temperatury użytkowej.
3. W odstępach 5/6 sekundowych, w zależności od ilości elementów przewidzianej dla danego modelu, wprowadzać do urządzenia sztućce poprzez otwór wlotowy (ilustracja 7 i 8).



UWAGA! Sztućce mogą powodować rany klute i/lub cięte na dłoniach. Dlatego sztućce należy zawsze chwytać za rękojeść. W przypadku szczególnie zagrażających rodzajach sztućców, obowiązkowo należy stosować odpowiednie rękawice robocze (indywidualne wyposażenie ochronne).



Ilustracja 7 – wkładanie sztułców do CUTLERY DRYER model JET



Ilustracja 8 – wkładanie sztułców do CUTLERY DRYER model MIG

4. Po zakończeniu cyklu suszenia, po upływie ok. 50 sek., u wylotu urządzenia zaczną się pojawiać pierwsze sztułce.
5. Po zakończeniu suszenia sztułców należy pozostawić urządzenie włączone jeszcze przez 20 minut, aby umożliwić regenerację granulatu kukurydzianego; następnie należy nacisnąć czerwony przycisk Stop i ustawić wyłącznik główny w pozycji 0.

Zatrzymanie awaryjne

W razie potrzeby, w trakcie procesu suszenia urządzenie może w każdej chwili zostać zatrzymane awaryjnie.



W celu zatrzymania awaryjnego należy postępować następująco:

1. nacisnąć czerwony przycisk Stop;
2. Wyłącznik główny ustawić w pozycji 0.
3. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
4. Usunąć przyczynę zatrzymania awaryjnego, jeśli nie zagraża to operatorowi i nie stwarza zagrożenia uszkodzenia urządzenia.

W przeciwnym przypadku skontaktować się ze sprzedawcą.

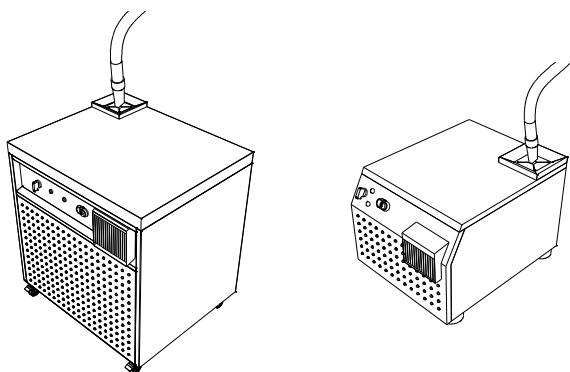
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W celu uzyskania nienagannego stanu sztułców pod względem higienicznym, urządzenie należy codziennie starannie czyścić.

Do czyszczenia nie należy stosować czynników trujących, zawierających cząstki szlifujące, substancje kwaśne, drażniące skórę, produktów zasadowych, które przy niewłaściwym usunięciu mogłyby wchodzić w reakcję z powierzchnią urządzenia i zanieczyszczać suszone elementy. Stosować wyłącznie wodę.

Nie stosować żadnych szorstkich, ostrych, metalowych lub innych narzędzi, które mogłyby zniszczyć powierzchnie urządzenia. Stosować skrobaki z plastiku i czyste ściereki.

Granulat kukurydziany należy wymieniać co najmniej co **120 dni / 600 roboczogodzin**, aby utrzymać odpowiedni poziom higieniczny suszenia. W celu usunięcia granulatu kukurydzianego należy uruchomić urządzenie, przez otwór do wkładania sztułców wprowadzić rurę odkurzacza i odessać z urządzenia całą zawartość granulatu (ilustracja 9).

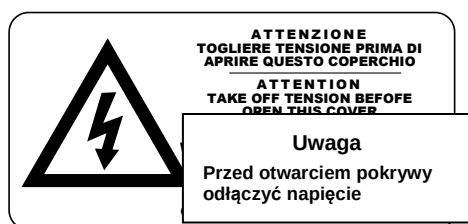


Ilustracja 9 – odsysanie granulatu kukurydzianego z tunelu



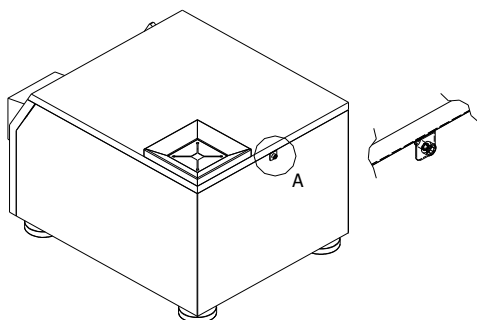
UWAGA! Przed jakimkolwiek czyszczeniem wnętrza urządzenia należy odłączyć jego zasilanie przez ustawienie wyłącznika głównego na 0 i wyciągnięcie wtyczki z gniazdka. Urządzenie może być czyszczone po ostygnięciu.

Przestrzegać wskazówek zawartych na tabliczce informacyjnej / ostrzegawczej (ilustracja 10).



Ilustracja 10 – tabliczka informacyjna

Wnętrze urządzenia należy oczyszczać co **5 dni**. Górna pokrywa urządzenia może zostać zdjęta dopiero po całkowitym wykręceniu tylnej śruby mocującej (ilustracja 11).



Ilustracja 11:



UWAGA! Wewnętrzne elementy mogą być rozgrzane i spowodować poparzenia. Dlatego po wyłączeniu urządzenia czyszczenie można rozpocząć po upływie co najmniej 15 minut.

Zdjąć górną pokrywę urządzenia i rozpocząć czyszczenie od odkurzenia pyłu i resztek granulatu kukurydzianego. W celu osiągnięcia także ciasnych przestrzeni, należy stosować wąską ssawkę odkurzacza. W żadnym wypadku nie stosować sprężonego powietrza, ponieważ spowoduje to rozrzucenie pyłu i resztek granulatu kukurydzianego. Po zakończeniu czynności czyszczenia ponownie założyć górną pokrywę i wkręcić śrubę mocującą.

Konserwacja urządzenia



UWAGA! Przed wykonywaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych we wnętrzu urządzenia należy odłączyć jego zasilanie przez ustawienie wyłącznika głównego na 0 i wyciągnięcie wtyczki z gniazdka. Urządzenie może być konserwowane po ostygnięciu.

Ze względu na swoją prostotę, konserwacja może być przeprowadzana przez użytkownika, jeśli zostaną spełnione wszystkie wyżej wymienione warunki bezpieczeństwa.

Czynności kontrolne, które należy wykonać dotyczą mechanizmów zabezpieczających (wyłącznik awaryjny). Muszą one być codziennie sprawdzane pod kątem niezawodności działania przed uruchomieniem urządzenia.

Raz w roku należy przeprowadzić kontrolę stanu ogólnego i efektywności urządzenia; w razie potrzeby należy wymienić zużyte części. Przede wszystkim należy przy tym sprawdzić, napięcie sprężynowe, nienaganną stan grzałki oraz sprawność silnika wibracyjnego i wentylatora elektrycznego.



UWAGA! Ewentualną wymianę zużytych lub uszkodzonych części należy zlecać wykwalifikowanemu personelowi. W takim przypadku należy się zwrócić do serwisu obsługi klienta partnera kontraktowego.



Zakaz! ***Bezwzględnie zakazuje się wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych, regulacyjnych i/lub czyszczenia przy włączonym urządzeniu.***

Dłuższe przestoje

W przypadku, gdy urządzenie ma być na dłuższy czas wyłączone z eksploatacji (ponad 6 miesięcy) zaleca się co następuje:

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego;
- usunąć z urządzenia cały granulat kukurydziany z tunelu;
- starannie oczyścić urządzenie wewnątrz i na zewnątrz;
- w miarę możliwości ustawić urządzenie w suchym i dobrze wentylowanym miejscu;
- zabezpieczyć urządzenie za pomocą ciemnego (czarnego) worka nylonowego.



Co należy robić, gdy ...

Poniższe wskazówki mogą być przydatne podczas lokalizacji i usuwania usterek, które mogą wystąpić przy urządzeniu CUTLERY DRYER.



UWAGA! *Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności we wnętrzu urządzenia należy odłączyć jego zasilanie przez ustawienie wyłącznika głównego na 0 i wyciągnięcie wtyczki z gniazdka.*

Usterka	Model	Możliwa przyczyna	Usuwanie
Urządzenie nie włącza się	JET i MIG	Przerwa na bezpieczniku zabezpieczającym instalację	Włączyć bezpiecznik
	JET i MIG	Wtyczka urządzenia nie jest prawidłowo podłączona.	Poprawnie podłączyć wtyczkę
	JET i MIG	Przepalony bezpiecznik topikowy.	Wymienić bezpiecznik topikowy.
Urządzenie nie startuje	JET	Żle ułożona góra pokrywa.	Poprawnie ułożyć pokrywę.
Urządzenie jest włączone ale grzałka nie grzeje	JET i MIG	Uszkodzenie grzałki, termostatu lub kabla	Skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
Podczas pracy rozłącza zabezpieczenie różnicowoprądowe	JET i MIG	Doszło do przebicia obwodu elektrycznego do instalacji uziemiającej.	Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem sprzedawcy.
Po zakończeniu cyklu sztućce są wciąż wilgotne.	JET i MIG	Przed suszeniem sztućce nie zostały dobrze odsączone.	Ponownie przeprowadzić proces suszenia.
	JET i MIG	Grzałka nie działa właściwie.	Skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
	JET i MIG	Granulat kukurydziany nie osiągnął właściwej temperatury suszenia.	Wydłużyć okres oczekiwania przed włożeniem sztućców.
Sztućce nie wydostają się z urządzenia	JET i MIG	Podano zbyt dużo sztućców	Zmniejszyć liczbę podawanych sztućców.
	JET i MIG	Sztućce zaklinowały się w tunelu	Otworzyć pokrywę urządzenia i unieść uchwyt tunelu po odkręceniu 3 pokręteł, a następnie wyjąć zaklinowane sztućce.
	JET i MIG	Może być zbyt mało granulatu kukurydzianego.	Wydobyć granulat, zważyć i wsypać do urządzenia odpowiednią ilość.
	JET i MIG	Granulat kukurydziany mógł być wilgotny.	Wymienić granulat lub pozostawić urządzenie włączone do czasu zregenerowania granulatu kukurydzianego.
	JET i MIG	Silnik wibracyjny nie działa właściwie.	Skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
	JET und MIG	Nastąpiło przepalenie silnika wibracyjnego	Skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
	JET i MIG	Sztućce zaklinowały się w tunelu	Otworzyć pokrywę urządzenia i unieść uchwyt tunelu po odkręceniu 3 pokręteł, a następnie wyjąć zaklinowane sztućce.
	JET i MIG	Nie działa wentylator.	Skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
	JET i MIG	Zbyt dużo granulatu w urządzeniu.	Wydobyć granulat, zważyć i wsypać do urządzenia odpowiednią ilość.
	JET i MIG	Granulat kukurydziany mógł być wilgotny.	Wymienić granulat lub pozostawić urządzenie włączone do czasu zregenerowania granulatu kukurydzianego.



Usterka	Model	Możliwa przyczyna	Usuwanie
Nadmierny hałas podczas pracy	JET i MIG	Sztućce zaklinowały się w tunelu	Otworzyć pokrywę urządzenia i unieść uchwyt tunelu po odkręceniu 3 pokręteł, a następnie wyjąć zaklinowane sztućce.
	JET i MIG	Płyta mocująca i/lub pałki mocujące są luźne bądź uszkodzone.	Skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
	JET i MIG	Śruby mocujące sprężyn lub tunelu są poluzowane.	Skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
	JET i MIG	Silnik wibracyjny nie działa właściwie.	Skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
	JET i MIG	Pęknięcie sprężyn zawieszenia tunelu.	Skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
	JET i MIG	Brak granulatu kukurydzianego w tunelu.	Uzupełnić granulatu kukurydziany do ilości określonej w punkcie Dane techniczne na końcu podręcznika.
Do sztućców przyklejają się resztki granulatu kukurydzianego	JET i MIG	Sztućce zostały niewłaściwie umyte lub są jeszcze wilgotne.	Ponownie umyć sztućce i przeprowadzić proces suszenia.
	JET i MIG	Granulat kukurydziany mógł być wilgotny.	Wymienić granulatu lub pozostawić urządzenie włączone do czasu zregenerowania granulatu kukurydzianego.

Tabela 1

Jeśli po sprawdzeniu i usunięciu wymienionych przyczyn nadal występuje usterka należy się skontaktować z serwisem sprzedawcy i opisać rodzaj usterki oraz podać model urządzenia (mod.), numer produktu (typ), jak również numer serii (S.N.), które znajdują się na tabliczce znamionowej ze znakiem CE.

W celu ułatwienia dostępu do wspomnianych numerów zalecamy wpisanie ich poniżej:

Model :
Typ :
Numer seryjny :



WAŻNE! Ewentualne naprawy urządzenia może wykonywać wyłącznie personel specjalistyczny. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika. W razie potrzeby naprawy urządzenia należy zwrócić się do serwisu sprzedawcy.

Zawsze stosować oryginalne części zamienne.



UTYLIZACJA

Opakowanie

Wszystkie elementy opakowania (drewniana klatka, gwoździe, obejmy metalowe, nylon itd.) należy utylizować sortując zgodnie z obowiązującymi zasadami i dyrektywami, a następnie umieszczając w odpowiednich pojemnikach przedsiębiorstwa komunalnego lub zlecając to wyspecjalizowanym firmom.

Urządzenie

Przed utylizacją urządzenia należy odłączyć kabel zasilający, aby uniemożliwić korzystanie z urządzenia. Przed utylizacją należy upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie znajdują się żadne materiały, które nie powinny być usunięte wraz z urządzeniem, i że usunięto cały granulát kukurydziany.

Symbol  znajdujący się na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produkt nie może być utylizowany z normalnymi odpadami domowymi, lecz powinien zostać dostarczony do punktu zbierania elektrycznych i elektronicznych produktów recyklingowych. Prawidłowa utylizacja produktu przyczynia się do ograniczenia szkodliwego oddziaływania na środowisko i zdrowie. Bliższe informacje dotyczące recyklingu danego produktu można uzyskać w zarządzie gminy, u odbiorcy odpadów, producenta i sprzedawcy.

Granulát kukurydziany

Granulát kukurydziany jest materiałem całkowicie naturalnym, który można utylizować wraz z odpadami domowymi umieszczając go w odpowiednich pojemnikach.

**DANE TECHNICZNE - URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZTUĆCÓW MODEL JET**

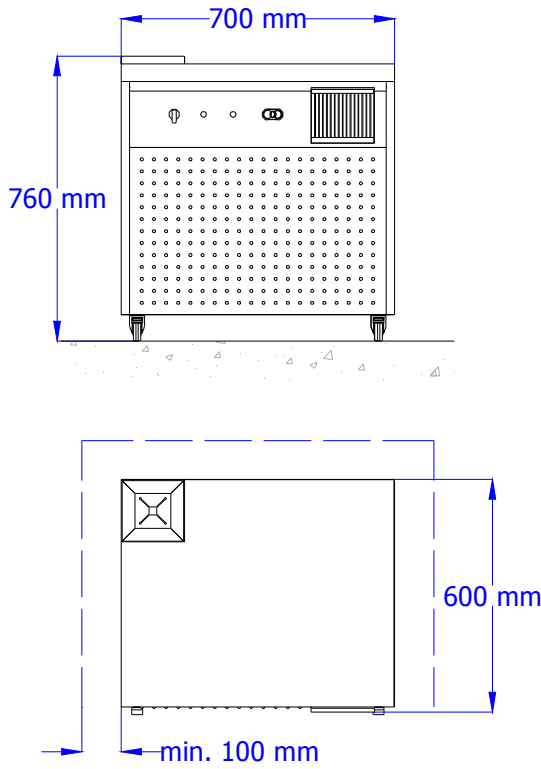
Wymiary	Szerokość	700 mm	
	Wysokość	600 mm	
	Głębokość	760 mm	
Masa			80 kg
Przyłącze elektryczne		Napięcie / częstotliwość	230 V / 50 Hz
		Pobór	0,90 kW
		Napięcie sterowania obwodu	24 V
Stopień ochronny izolacji IP			55
Emisja hałasu			< 78 dB (A)
Wymagana ilość granulatu kukurydzianego			7 kg
Wydajność robocza		12 sztućców na 50" cykl	
Dopuszczalne warunki środowiskowe		Dopuszczalne temperatury pracy 10°C – 45°C (50° F – 113° F)	
		Wahania temperatury otoczenia Maks. 1,1°C / Min (Maks. 2°F / Min)	
		Względna wilgotność powietrza 75% lub mniej	

Tabela 2

**DANE TECHNICZNE - URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZTUĆCÓW MODEL MIG**

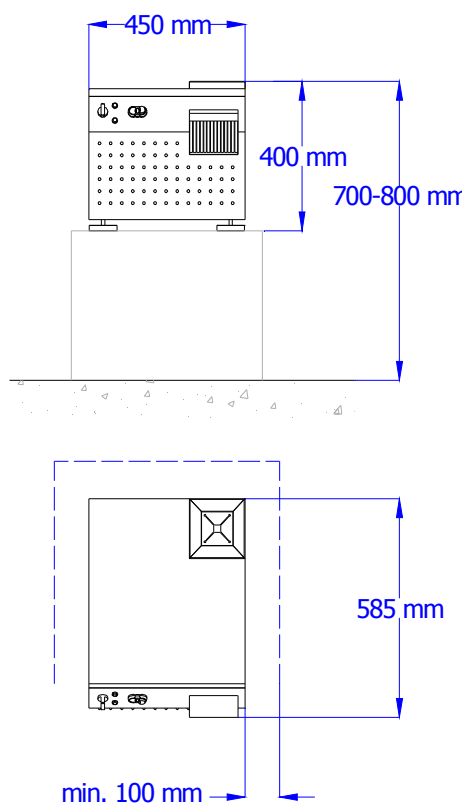
Wymiary	Szerokość	450 mm	
	Wysokość	400 mm	
	Głębokość	590 mm	
Masa			32 kg
Przyłącze elektryczne		Napięcie / częstotliwość	230 V / 50 Hz
		Pobór	0,70 kW
		Napięcie obwodu sterowania	24 V
Stopień ochronny izolacji IP			55
Emisja hałasu			< 78 dB (A)
Wymagana ilość granulatu kukurydzianego			5 kg
Wydajność robocza		7/8 sztućców na 50"-cykl	
Dopuszczalne warunki środowiskowe		Dopuszczalne temperatury pracy 10°C – 45°C (50° F – 113° F)	
		Wahania temperatury otoczenia Maks. 1,1°C / Min (Maks. 2°F / Min)	
		Względna wilgotność powietrza	75% lub mniej

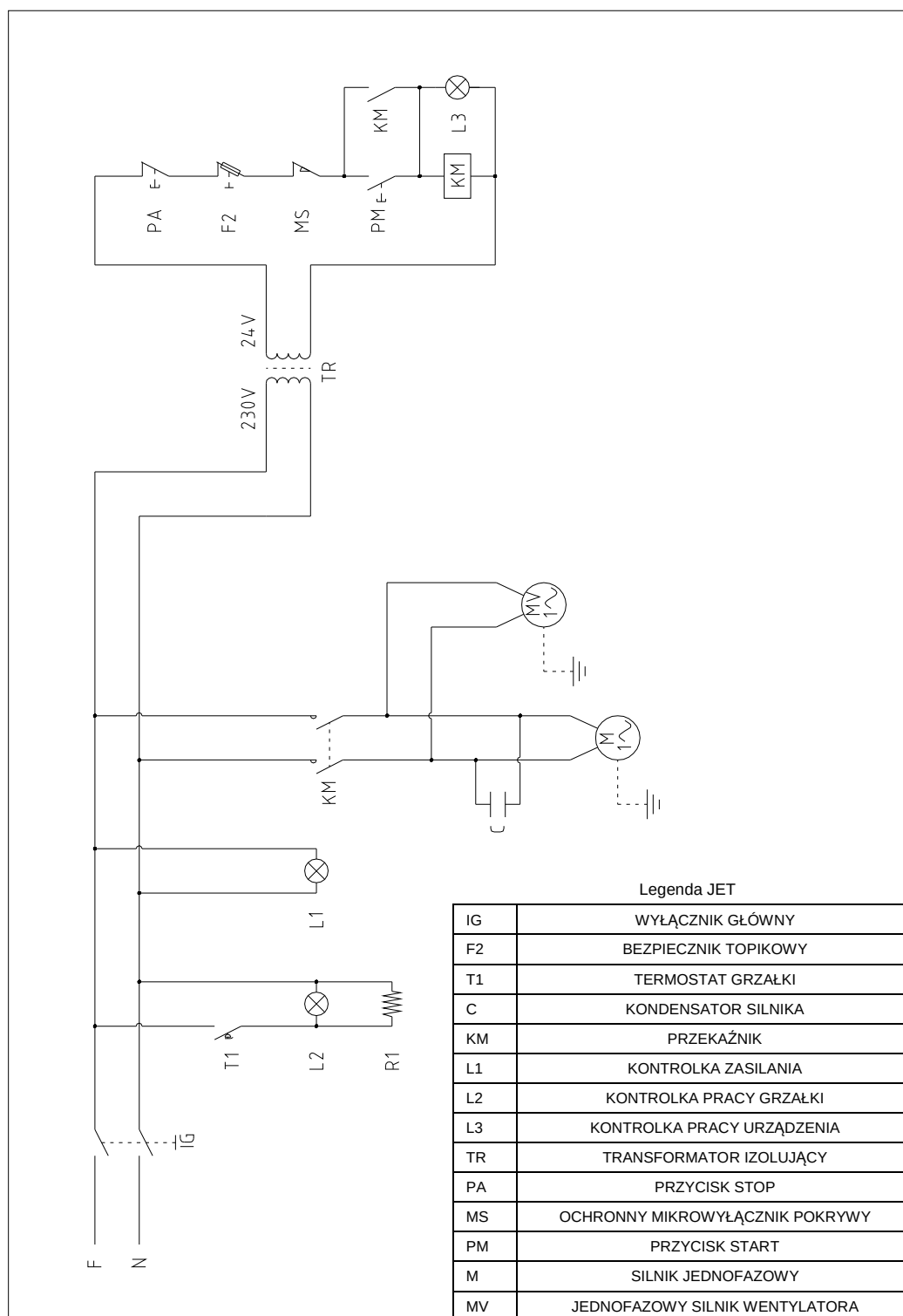
Tabela 3

**ARKUSZ TECHNICZNY GRANULATU KUKURYDZIANEGO GM 20****Właściwości techniczne natury chemiczno-fizycznej**

(woda) Zdolność absorpcji wagowo	138%
Średni ciężar właściwy	0,48 g/cm ³
Sypkość (21 dni przy 38° i 90% wilg. wzgl.)	13 ml/sec
Twardość Mohsa	4,5
Odporność cierna	98,6%
Zdolność zapłonu	205°C

Tabela 4

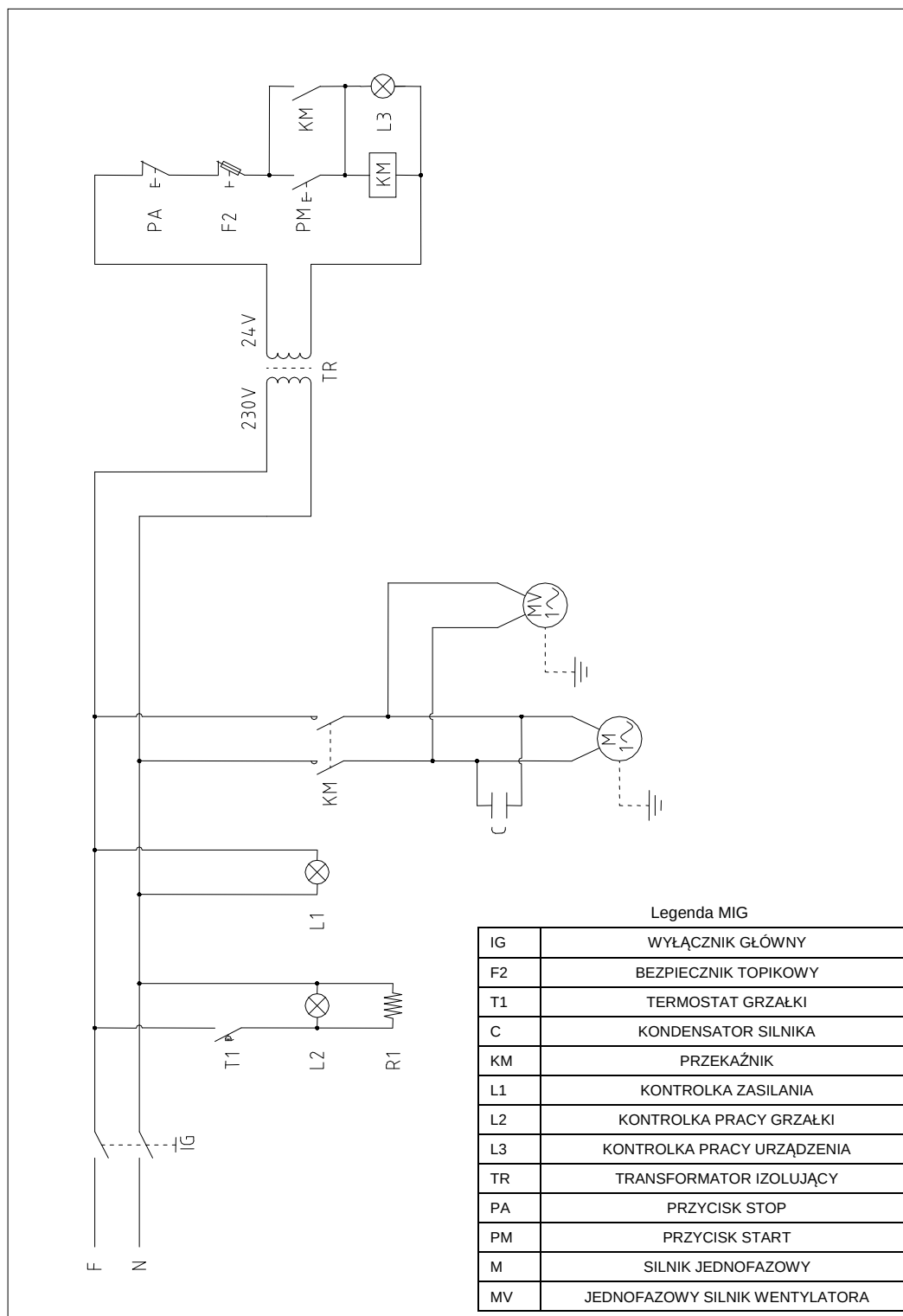
SCHEMAT ELEKTRYCZNY MODEL JET



Ilustracja 12



SCHEMAT ELEKTRYCZNY MODEL MIG



Ilustracja 13



KRÓTKIE WPROWADZENIE

Na urządzeniu znajduje się poniżej pokazana etykieta, na której znajduje się krótkie wprowadzenie dotyczące podstawowych czynności, jakie musi realizować personel obsługowy w celu właściwego użytkowania urządzenia.

Instrukcje użytkowania



Umieszczane w urządzeniu sztućce muszą być wilgotne. Szućce należy umieszczać w urządzeniu po ich odpowiednim umyciu. Nie wlewać wody do urządzenia, bardzo mokre sztućce osączyć przed umieszczeniem w urządzeniu. Do namaczania umytych sztućców, poza wodą, nie stosować innych produktów, ponieważ może to mieć negatywny wpływ na właściwości granulatu kukurydzianego. Stosować tylko granulát kukurydziany GM 20.

Prawidłowe użytkowanie



Włączyć urządzenie i nacisnąć przycisk Start 20 minut przed użytkowaniem. W odstępach 5/6 sekundowych umieszczać w urządzeniu mieszane sztućce (widelce, łyżki, noże najlepiej rękojeścią do dołu). Po zakończeniu użytkowania urządzenia pozostawić je w stanie włączonym, aby nastąpiła regeneracja granulatu kukurydzianego.

Zalecane regularna konserwacja



Sprawdzić, czy granulát kukurydziany nie jest wilgotny. Cały granulát kukurydziany należy wymieniać co 120 dni / 600 roboczogodzin Regularnie czyścić wnętrze urządzenia.

Wymiana granulatu kukurydzianego



Granulát kukurydziany należy usunąć z urządzenia za pomocą rury umieszczonej w otworze do wprowadzania sztućców (odkurzacz).

Szućce zaklinowane w urządzeniu



Otworzyć pokrywę urządzenia i unieść uchwyt tunelu po usunięciu trzech pokręteł mocujących.

Ilustracja 1



GARANTIE

W okresie gwarancyjnym usuwane są uszkodzenia wynikające z błędów produkcyjnych zarówno poprzez naprawę, jak i wymianę części lub całego urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzeń, wynikających z niewłaściwego użytkowania produktu (pęknięcia);
- normalnego, wynikającego z pracy urządzenia zużycia;
- uszkodzeń, które nie odgrywają istotnej roli w odniesieniu do wartości i sprawności użytkowej urządzenia.

Gwarancja ulega unieważnieniu w przypadku dokonywania napraw przez osoby nieposiadające autoryzacji lub stosowania nieoryginalnych części zamiennych. Gwarancja obowiązuje tylko wtedy, gdy na karcie gwarancyjnej znajduje się data sprzedaży potwierdzona pieczęcią i podpisem sprzedawcy.

Gwarancja obowiązuje we wszystkich krajach, w których produkt jest sprzedawany przez partnerów kontraktowych i nie istnieją ustawy zabraniające wystawiania gwarancji.

Jeśli nie można znaleźć adresu autoryzowanego centrum serwisowego, odpowiednich informacji udzieli Państwu sprzedawca.

Data zakupu:

Pieczęć i podpis sprzedawcy: