

# **CombiSteel** catering equipment

## **Vegetable Cutting Machine 7455.0080**

User Manual  
Gebruikershandleiding  
Gebrauchsanweisung  
Le mode d'emploi



# CONTENT

## ENGLISH

1.	Information on safeties .....	4
1.1	General precautions.....	4
1.2	Mechanical safeties .....	4
1.3	Electrical safeties .....	4
2.	Technical features .....	4
2.1	Table of weight and measures .....	4
2.2	Supply conditions and disposal of packings.....	5
3.	Installation .....	5
3.1	Setting the machine.....	5
3.2	Electrical connections .....	5
3.3	Safety measures and training the final user .....	6
4.	Use of the equipment .....	6
4.1	Controls.....	6
4.2	Setting the discs on the machine.....	6
4.3	Setting and cutting the food .....	7
4.4	Release and replacement of the discs .....	7
5.	Cleaning and maintenance operations .....	8
5.1	Generalities and products for cleaning.....	8
5.2	Operations in the case of failures .....	8
5.3	Machine idle for a long time.....	8
6.	Exploded view & spare part list .....	11

## NEDERLANDS

1.	Informatie over beveiliging .....	12
1.1	Algemene voorzorgsmaatregelen .....	12
1.2	Mechanische veiligheidsmaatregelen.....	12
1.3	Elektrische beveiligingen .....	12
2.	Technische kenmerken.....	12
2.1	Table of weight and measures .....	12
2.2	Leveringsvoorwaarden en verwijdering van verpakkingen .....	13
3.	Installatie.....	13
3.1	De machine instellen .....	13
3.2	Elektrische aansluitingen .....	13
3.3	Veiligheidsmaatregelen en training van de eindgebruiker .....	14
4.	Gebruik van de apparatuur .....	14
4.1	Bediening .....	14
4.2	De schijven op de machine plaatsen .....	14
4.3	Het voedsel instellen en snijden .....	15
4.4	Ontgrendelen en vervangen van de schijven.....	15
5.	Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden .....	16
5.1	Algemeenheden en reinigingsproducten.....	16
5.2	Bedieningen bij storingen .....	16
5.3	Machine lang niet in gebruik .....	16
6.	Uiteen gehaald zicht & reserveonderdelenlijst.....	19

## DEUTSCH

1. Sicherheitshinweise .....	20
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	20
1.2 Mechanische Sicherheit .....	20
1.3 Elektrische Sicherheit .....	20
2. Technische Merkmale .....	20
2.1 Gewichtstabelle und Abmessungen .....	20
2.2 Lieferumfang und Entsorgung der Verpackung .....	21
3. Installation .....	21
3.1 Aufstellung des Gerätes .....	21
3.2 Stromanschlüsse .....	21
3.3 Sicherheitsmaßnahmen und Einweisung der Endbenutzer .....	22
4. Benutzung des Gerätes .....	22
4.1 Bedienelemente .....	22
4.2 Einsetzen der Scheiben in die Maschine .....	22
4.3 Zufuhr und Schneiden der Lebensmittel .....	23
4.4 Entriegeln und Ersetzen der Scheiben .....	23
5. Reinigungs- und Wartungsarbeiten .....	24
5.1 Allgemeines und Reinigungsprodukte .....	24
5.2 Maßnahmen im Störfall .....	24
5.3 Stillstand des Gerätes über einen längeren Zeitraum .....	24
6. Explosionsdarstellung & Ersatzteilliste .....	27

## FRANÇAIS

1. Information sur la sécurité .....	28
1.1 Précautions générales .....	28
1.2 Sécurité mécanique .....	28
1.3 Sécurité électrique .....	28
2. Caractéristiques techniques .....	28
2.1 Tableau de poids et mesures .....	28
2.2 Conditions d'approvisionnement et élimination des emballages .....	29
3. Installation .....	29
3.1 Mise en place de la machine .....	29
3.2 Connexions électriques .....	29
3.3 Mesures de sécurité et formation de l'utilisateur final .....	30
4. Utilisation de l'équipement .....	30
4.1 Contrôles .....	30
4.2 Réglage des disques sur la machine .....	30
4.3 Le placement et la coupe de la nourriture .....	31
4.4 Libération et remplacement des disques .....	31
5. Opération de nettoyage et de maintenance .....	32
5.1 Généralités et produits pour le nettoyage .....	32
5.2 Opérations en cas de défaillance .....	32
5.3 Machine inactive pendant une longue période .....	32
6. Vue agrandie et liste des pièces détachées .....	35

## 1. Information on safeties

### 1.1 General precautions

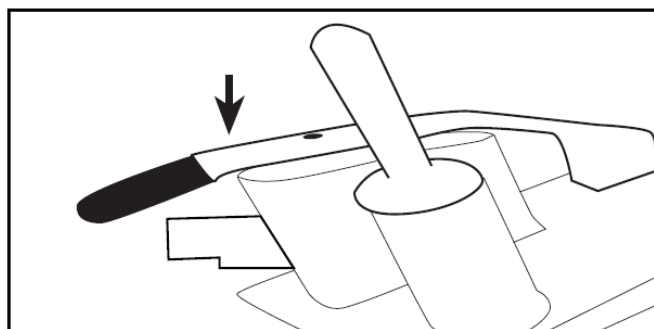
- The vegetable cutting machine must be used by skilled personnel, familiar with the instructions for use and safety contained in this manual.
- In the case of rotation of the personnel, vocational training is necessary.
- Even if the machine comes with several safety systems, avoid setting the hands near the cuttings discs and moving parts.
- Before any cleaning and maintenance operations, check to make sure the machine is disconnected from the main power supply.
- Periodically check cables and electric elements conditions.
- Never use the cutting machine with frozen food.
- Never replace parts of the machine by yourself, but ask the customer service.

### 1.2 Mechanical safeties

The vegetable cutting machines we produce and which is described in this manual meet, as far as safeties are concerned, the prescriptions on the risks of mechanical type issued by GB4706.38-2003.

### 1.3 Electrical safeties

The safeties against electrical risks comply with the regulations cenelec GB4706.38-2003. A security mirco switch is mounted on the machine to stop the machine operation when the cover is opened to gain access to the cutting discs, and another micro switch on the inlet of the material.



SETTING N.2 MICROSWITCHES

A relay requiring requires the voluntary restart (activation) of the machine when the current is lacking has been set on the low voltage control circuit. Thanks to the perfect insulation of all the electric elements and the remarkable resistance of the aluminium treatment, coupled with the material used, our machines can be installed to work inside moist premises.

## 2. Technical features

Technical features of vegetable cutting machine for model VC55 MF.

Their use, cleaning and maintenance is quite safe. Thanks to their design and to the realization of all parts in aluminium and magnesium alloy without edges for easy cleaning operations.

### 2.1 Table of weight and measures

MODEL	DIMENSIONS (MM)	WEIGHT (KG)	POWER (W)	ELECTRICAL CONNECTION	REVS DISC
7455.0080	570Xx230x510	22,5	550	220/1/50	270

## 2.2 Supply conditions and disposal of packagign

The cutting machine is packed in a sturdy cardboard box with internally shaped edges which guarantee the perfect integrity of the machine during transport.

The equipment includes:

- Instructions for use and maintenance
- High ejecting disc and low ejecting disc

All the packing components (carton, foam, straps, and so on) can easily be disposed of as household rubbish.

## 3. Installation

### 3.1 Placing the machine

The machine connection and the placement at work must be done by skilled personnel.

**Warning:** both the system and location where the equipment has to be set must comply with the regulations for the accident prevention and electrical regulations in force.

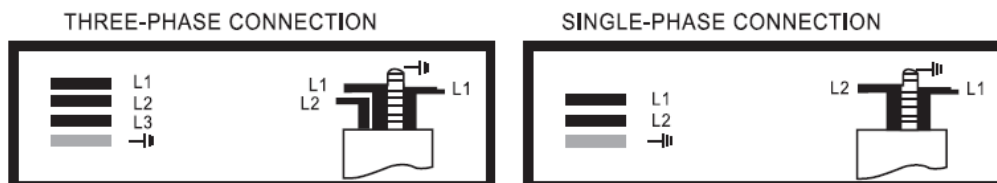
**The manufacturer declines any and all responsibility for direct or indirect damages which may ensue from non-compliance with the above mentioned regulations.**

Place the equipment on a wide, levelled, dry and fixed face, far from heat sources and water sprays.

### 3.2 Electrical connections

The equipment is supplied with an electric cable to be connected to a magneto-thermic main switch which stops the machine when the operator comes in fortuitous contact with the rotating elements. It is imperative that the equipment is well grounded according to the regulations in force.

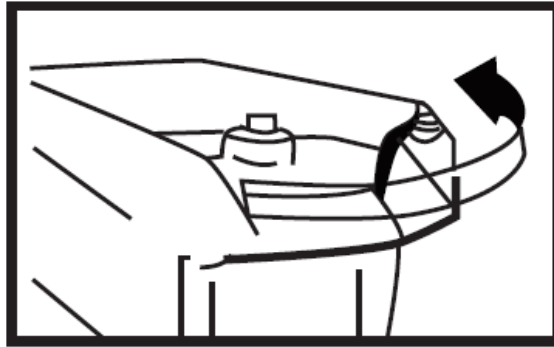
THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT AND INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.  
THE CUTTING MACHINE IS MANUFACTURED INTO SINGLE-PHASE V.220/1/50 HZ.  
WHENEVER THE VOLTAGE DIFFERS FROM THE ABOVE MENTIONED, PLEASE APPLY TO THE MANUFACTURER, OR THE AUTHORIZED DISTRIBUTOR. (SEE FIGURE )



#### WARNING

OPEN THE COVER, ROTATE THE SIDE HANDLE AND REMOVE THE CUTTING DISC (IF ANY) WITH IDLE MACHINE, (OR WITH THE WHITE PLASTIC EJECTOR ONLY), THROUGH THE UPPER (ROUND) OPENING, AND BY PRESSING ONCE THE START GREEN BUTTON FOLLOWED BY STOP RED BUTTON, CHECK TO MAKE SURE THE CENTRAL PIN DIRECTION OF ROTATING IS ANTICLOCKWISE.

SHOULD NOT THE DIRECTION OF ROTATION BE CORRECT, REVERSE TWO OF THE THREE SUPPLY WIRES (INSIDE THE PLUG OR SOCKET).



CHECKING THE DIRECTION OF ROTATION

### 3.3 Safety measures and training the final user

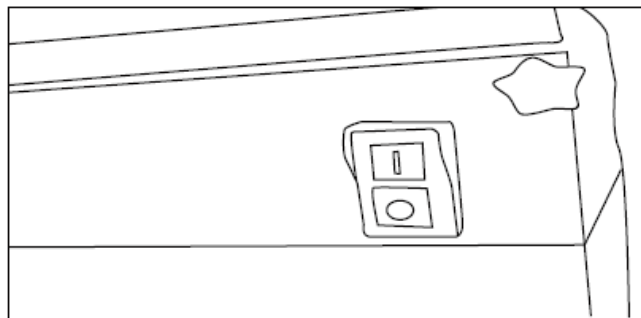
The skilled personnel in charge of the installation and electric connections of the equipment is responsible for the training of the final user, which must also include information on the safety measures to be complied with. This instruction manual comes with each equipment.

## 4. Use of the equipment

### 4.1 Controls

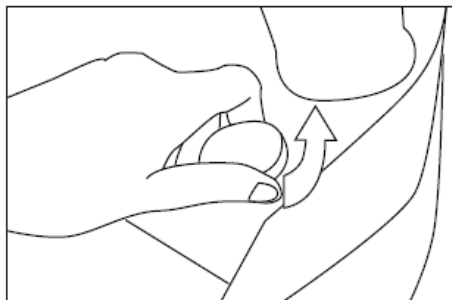
The controls and pilot light are set on the right side of the base when the machine is located in front of the operator.

1. Green button for starting the machine
2. Red button for stopping the machine

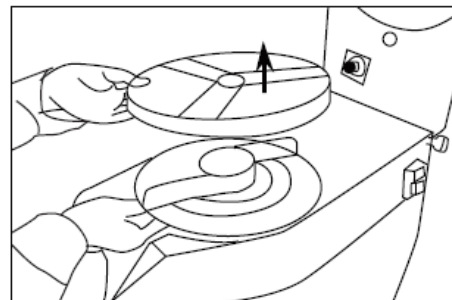


### 4.2 Setting the discs on the machine

Rotate the knob as shown in figure n.1 and open the cover. Set first the plastic ejecting disc (2), then the disc selected for the cutting. Close the cover and reverse the rotation of the handle. Work on the start button to automatically hook the discs in the correct position.



COVER OPENING (1)

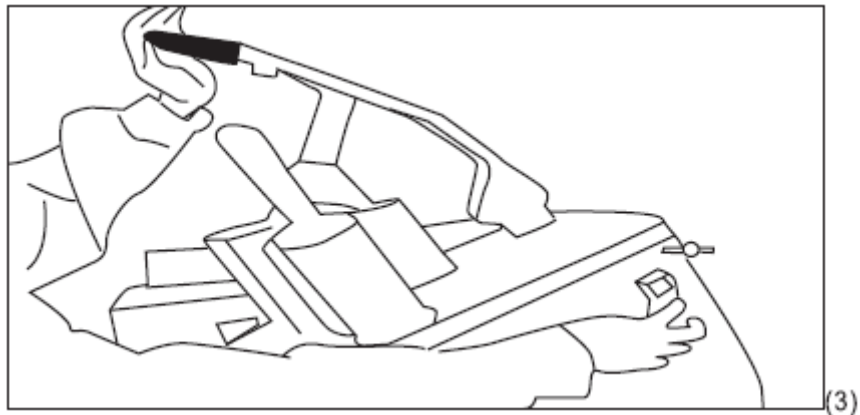


DISC POSITION (2)

**ATTENTION TO DISC BLADES!!**

### 4.3 Setting and cutting the food

Lift the handle and set the food inside the opening as shown in figure n.3, then close the handle. Press the green start button with your right hand and with your left hand, lightly move the handle downwards until food is fully used up.



Lift the handle to introduce other food. The machine starts automatically when the handle is closed. Repeat these operations until the food is fully used up.

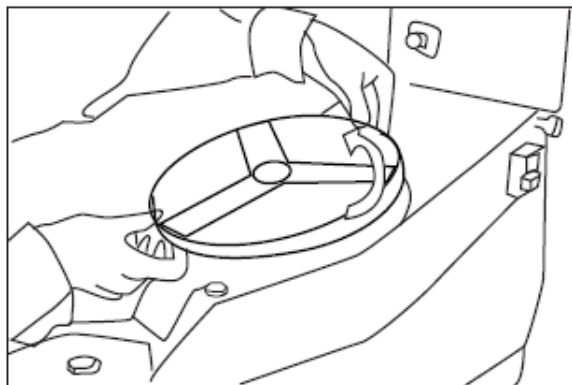
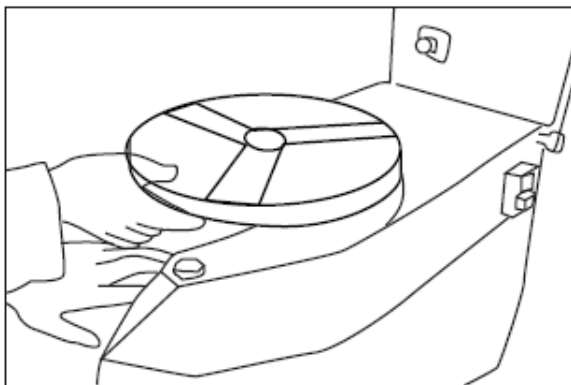
It is possible to use the two openings with a single disc. When two discs are used for cutting sticks and match-like food, the inlet opening set over the grid must use the smaller round openings is used to slit vegetables as carrots, vegetable marrows, and so on.

**Warning: never use your hand, but press the vegetable with the pestle supplied.**

### 4.4 Release and replacement of the discs

Turn the knurled handle and lift the cover (fig.1).

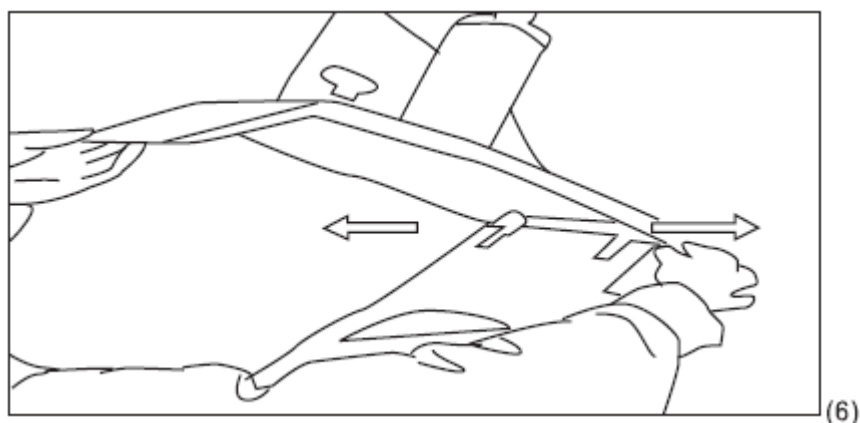
Turn the disc counter clockwise and cover the cutting edge with appropriate materials as rubber, fabric, etc., then lift it by setting your hand under the disc. Simply lift the discs to remove the grid disc for dice cutting, or the disc for stick cutting with the plastic disc (fig 4-5).



## 5. Cleaning and maintenance operations

### 5.1 Generalities and products for cleaning

Before carrying out any cleaning or maintenance operations, check to make sure that the mains switch is off and the supply plug disconnected from the mains. Accurately clean the equipment and the discs every day for a correct operation and life of the equipment. The discs, the grid for cutting dices, and the plastic ejector, can be removed for washing under a warm water jet. Clean the machine, and above all where the discs rest, with a cloth or a sponge wet with warm water, accurately remove all wastes to prevent the discs from changing their position. Open the cover and loosen the 2 pins as shown in fig.6. Remove the cover and wash under a water jet.



Clean the surfaces with water and soap, alcohol, detergents without abrasives or substances based on chlorine or soda (chlorine water, muriatic acid). Never use abrasives, steel wool, or similar products as they may cause damage to the paint, the coat, or the machine body. For cleaning, use non-toxic products and ones that guarantee the best hygiene.

### 5.2 Operations in the case of failures

When the white pilot light on the panel is on, but the machine does not start, check to make sure that the handle and the cover are closed. Similarly, check both safety micro switches. The safety micro switches prevent the machine from starting whenever all securities are not activated.

In the case of failures, disconnect the main wall switch and either warn the maintenance service, or the skilled personnel. Neither start nor tamper with the equipment personally.

### 5.3 Machine idle for a long time

Should the machine be idle for a long time, disconnect the main wall switch and clean the machine and its accessories accurately. Use white Vaseline oil (or similar products) to protect all the machine's elements.

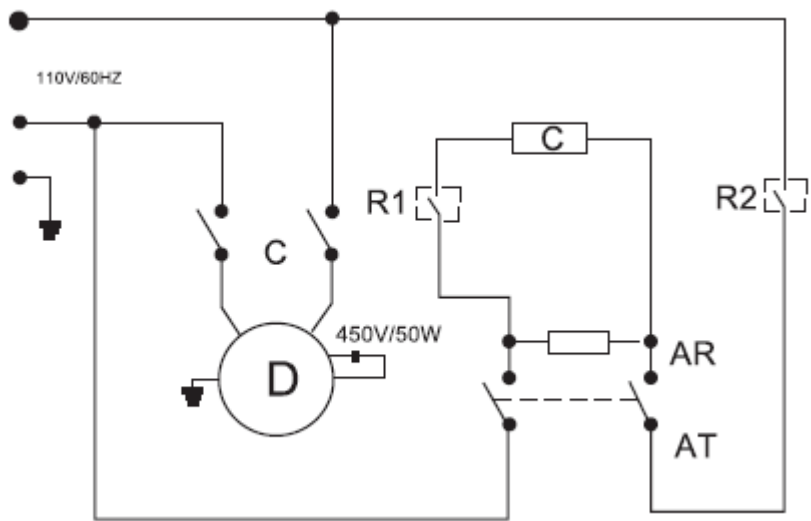
These products, mainly made up of oily and detergent substances, and now available in spray cylinders for easy application, and besides giving a glossy aspect to the aluminium magnetism alloy, they prevent moisture and dirt from getting inside the machine, causing its corrosion.

We advise covering the machine with a nylon (or similar) cloth.

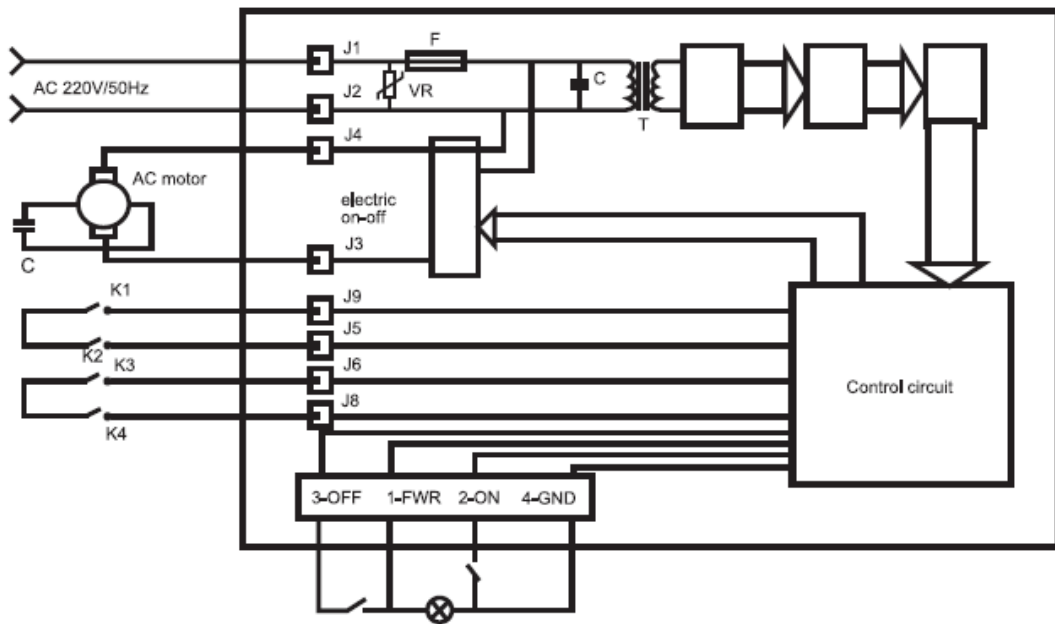


Illustrations

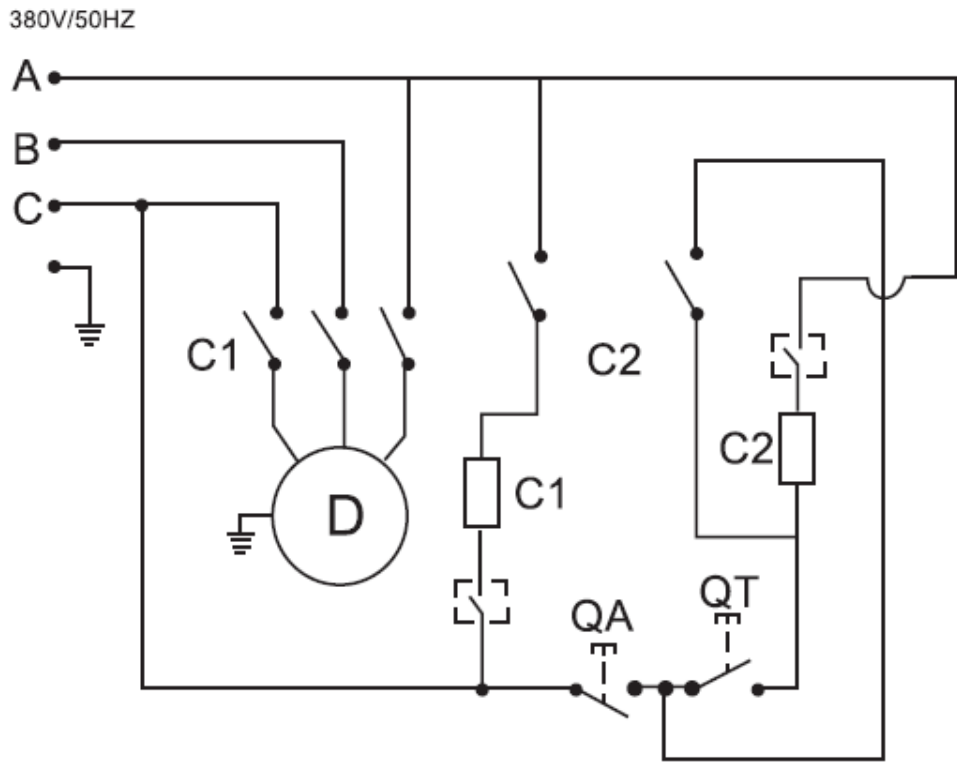
110V



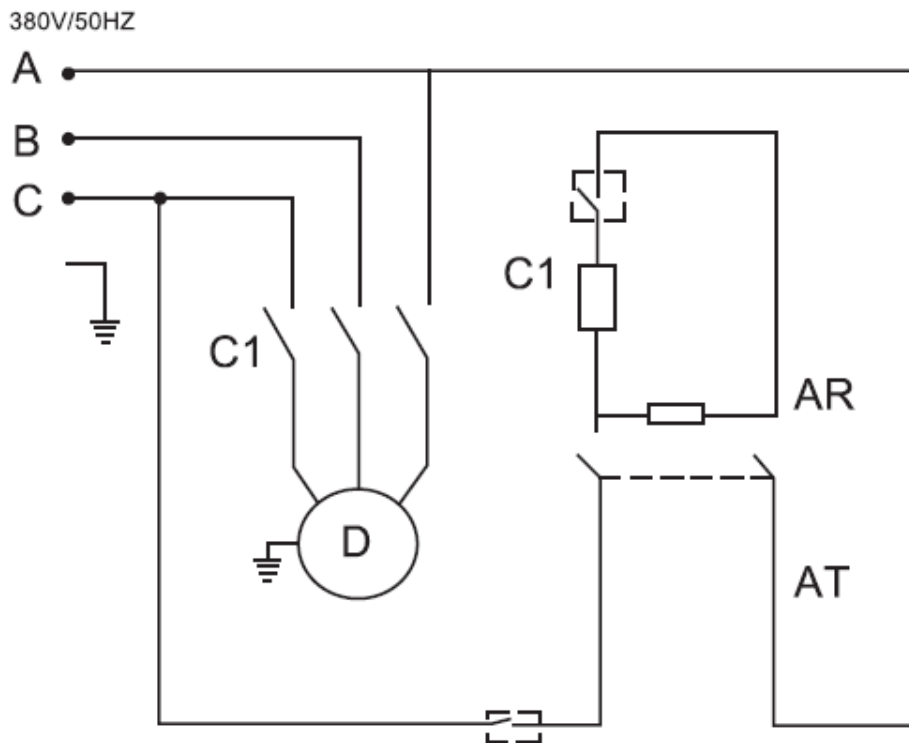
220V



380V

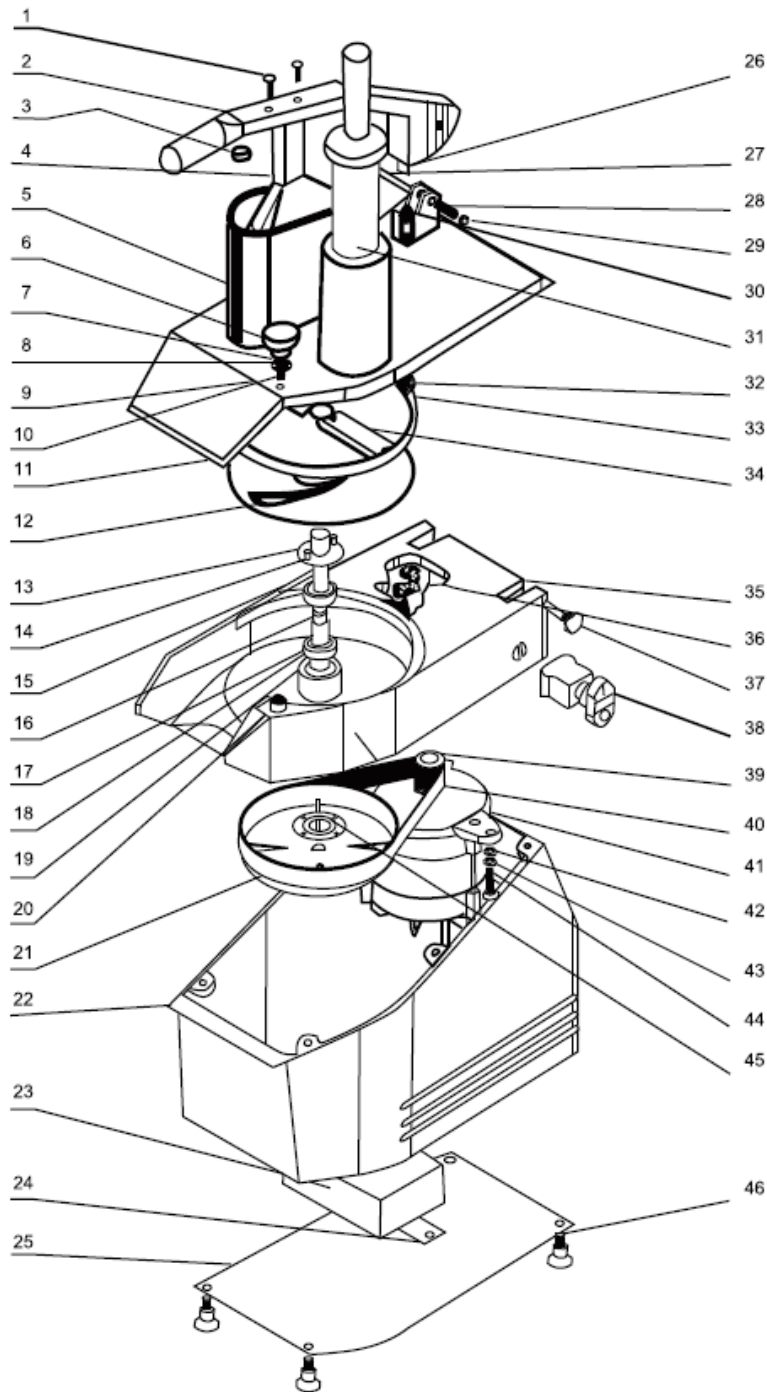


(A)



(B)

## 6. Exploded view & spare part list



No.	Part Name
01	Bolt
02	Handlebar
03	Nylon gasket
04	Pressing piece
05	Input body
06	Anchor knob
07	Spring
08	Gasket
09	Pin
10	Anchor spindle
11	Knife disc
12	Drain disc
13	Anchor board
14	Pin
15	Oil envelope
16	Central spindle
17	Isolated sheath
18	Gear
19	Block circle
20	Anchor sheath
21	Belt wheel
22	Seat of body
23	Electric box
24	Bottom board of electric box
25	Bottom board of body
26	Magnet steel
27	Umbrella bolt
28	Steel sheath
29	Nut
30	Adjusting bolt
31	Plastic pressing stick
32	Seat of magnet
33	Magnet steel
34	Knife
35	Body
36	Microswitch
37	Waved bolt
38	Switch
39	Strapped wheel
40	Belt
41	Motor
42	Gasket
43	Gasket
44	Bolt
45	Gear cover
46	Bolt

## 1. Informatie over beveiliging

### 1.1 Algemene voorzorgsmaatregelen

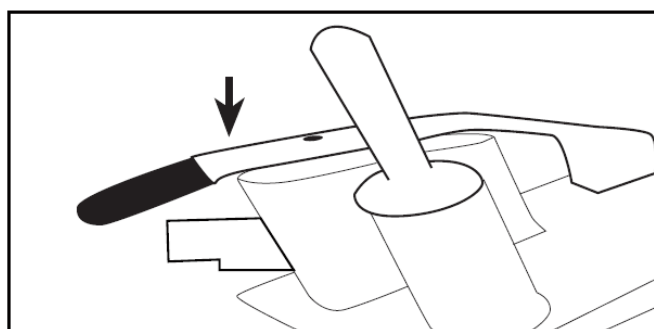
- De groente-snijmachine moet worden gebruikt door vakbekwaam personeel, bekend met de gebruiksaanwijzingen en veiligheidsinstructies die in deze handleiding staan.
- In geval van rotatie van het personeel is beroepsopleiding noodzakelijk.
- Zelfs als de machine meerdere beveiligingssystemen bevat, mag u uw handen niet in de buurt van de stekkers en bewegende onderdelen plaatsen.
- Controleer of de machine uit het stopcontact is verwijderd voordat u onderhouds- en reinigingswerkzaamheden uitvoert.
- Controleer de kabels en de elektrische elementen regelmatig.
- Gebruik de snijmachine nooit met bevroren voedsel.
- Vervang nooit de onderdelen van de machine zelf, maar doe beroep op de hulpdienst.

### 1.2 Mechanische veiligheidsmaatregelen

De groentesnijmachine die we produceren en die in deze handleiding wordt beschreven, voldoet, voor wat betreft veiligheid, aan de voorschriften inzake de risico's van het mechanische type zoals bepaald door GB4706.38-2003.

### 1.3 Elektrische beveiligingen

De beveiliging tegen elektrische risico's voldoet aan de voorschriften cenelec GB4706.38-2003. Een beveiligings-microschakelaar is op de machine gemonteerd om de werking van de machine te stoppen wanneer de kap opengaat om toegang te krijgen tot de snijschijven en een andere microschakelaar op de ingang van het materiaal.



SETTING N.2 MICROSWITCHES

Een relais vereist de vrijwillige herstart (activering) van de machine wanneer de stroom ontbreekt is ingesteld op het laagspanningscircuit. Voor de perfecte isolatie van alle elektrische elementen en de opmerkelijke weerstand van de aluminiumbehandeling, in combinatie met het gebruikte materiaal, kunnen onze machines worden geïnstalleerd om te werken in vochtige ruimtes.

## 2. Technische kenmerken

Technische kenmerken van groente-snijmachine voor model VC55 MF.

Hun gebruik, schoonmaak en onderhoud is vrij veilig. Dankzij hun ontwerp en de realisatie van alle onderdelen in aluminium en magnesiumlegering zonder randen voor eenvoudige reinigingswerkzaamheden.

### 2.1 Table of weight and measures

MODEL	AFMETINGEN (MM)	GEWICHT (KG)	STROOM (W)	ELEKTRISCHE AANSLUITING	REVS DISC
7455.0080	570Xx230x510	22,5	550	220/1/50	270

## 2.2 Leveringsvoorwaarden en verwijdering van verpakkingen

De snijmachine is verpakt in een robuuste kartonnen doos met inwendig gevormde randen die de perfecte integriteit van de machine garanderen tijdens het transport.

De apparatuur omvat:

- Instructies voor gebruik en onderhoud
- Schijf met hoge uitwerp en met lage uitwerp

Alle verpakkingscomponenten (karton, schuim, riemen, enzovoort) kunnen gemakkelijk weggegooid worden als huishoudelijk afval.

## 3. Installatie

### 3.1 De machine instellen

De machineverbinding en de instelling op het werk moeten door vakbekwaam personeel worden uitgevoerd.

**Waarschuwing:** zowel het systeem en de plaats waar de apparatuur moet worden ingesteld, moet in overeenstemming zijn met de voorschriften voor het voorkomen van ongevallen en elektrische voorschriften.

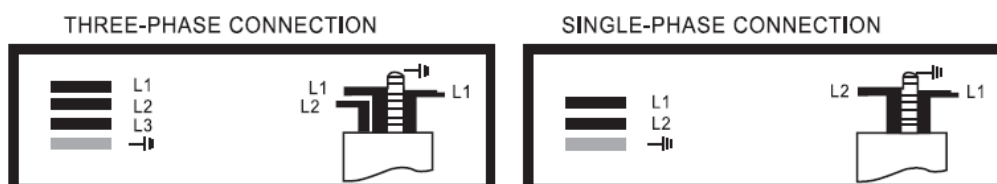
**De fabrikant weigert alle aansprakelijkheid voor directe of indirecte schade die resulteren uit niet-naleving van bovengenoemde voorschriften.**

Zet de apparatuur op een breed, vlak, droog en vast platform, ver van warmtebronnen en watersprays.

### 3.2 Elektrische aansluitingen

De apparatuur wordt geleverd met een elektrische kabel die aangesloten moet worden op een magnetothermische hoofdschakelaar die de machine stopt als de gebruiker in toevallig contact met de roterende elementen komt. Het is absoluut noodzakelijk dat de apparatuur goed geaard is volgens de geldende voorschriften.

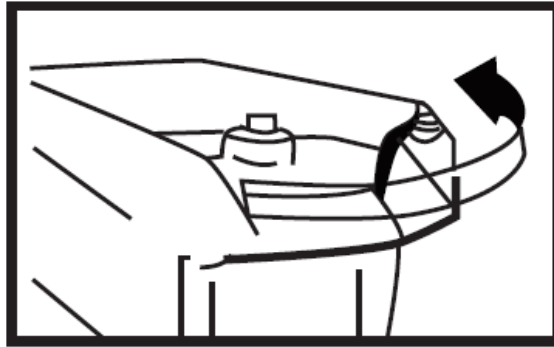
DE FABRIKANT WEIGERT ALLE AANSPRAKELIJKHEID VOOR DIRECTE EN INDIRECTE SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT NIET-NALEIVING VAN DE GELDENDE REGELGEVING. DE SNIJMACHINE IS VERVAARDIGD IN EENFASIGE V.220/1/50 HZ.  
WANNEER DE SPANNING VAN BOVENSTAANDE AFWIJKT, GELIEVE DE FABRIKANT, OF DE GEAUTORISEERDE DISTRIBUTEUR AAN TE SCHRIJVEN. (ZIE FIGUUR)



#### WAARSCHUWING

OPEN HET DEKSEL, DRAAI DE ZIJHANDGREEP OM EN DRAAI DE SCHIJF (INDIEN AANWEZIG) MET EEN STATIONAIRE MACHINE, (OF ALLEEN MET DE WITTE PLASTIC EJECTOR), DOOR DE BOVENSTE (RONDE) OPENING, EN DOOR EENMAAL OP GROENE STARTKNOP TE DUWEN, GEVOLGD DOOR DE RODE STOPKNOP, CONTROLEER OF DE CENTRALE PINRICHTING VAN DE ROTATIE LINKSOM DRAAIT.

MOCHT DE ROTATIERICHTING NIET CORRECT ZIJN, DRAAI DAN TWEE VAN DE DRIE TOEVOERDRADEN OM (BINNEN DE STEKKER OF HET STOPCONTACT).



CHECKING THE DIRECTION OF ROTATION

### 3.3 Veiligheidsmaatregelen en training van de eindgebruiker

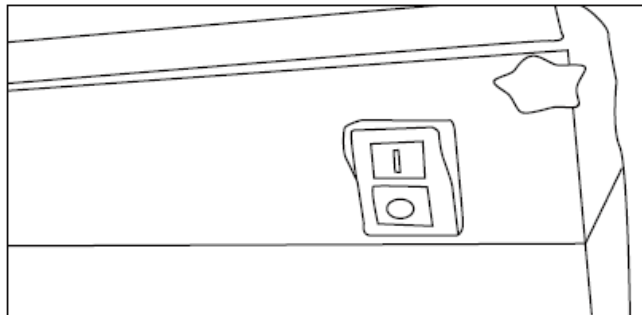
Het vakbekwaam personeel van de installatie en de elektrische aansluitingen van de apparatuur is verantwoordelijk voor de opleiding van de eindgebruiker, die ook informatie moet bevatten over de veiligheidsmaatregelen die nodig zijn om te voldoen. Deze gebruiksaanwijzing wordt geleverd bij elke uitrusting.

## 4. Gebruik van de apparatuur

### 4.1 Bediening

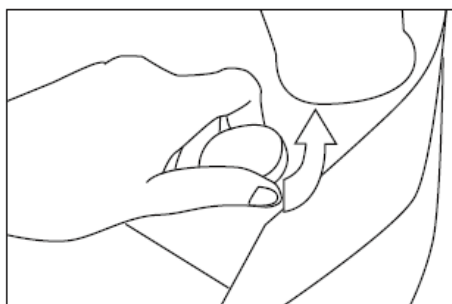
De bedieningselementen en het controlelampje worden aan de rechterkant van de basis gestuurd wanneer de machine zich voor de bediener bevindt.

1. Groene knop voor het starten van de machine
2. Rode knop om de machine te stoppen

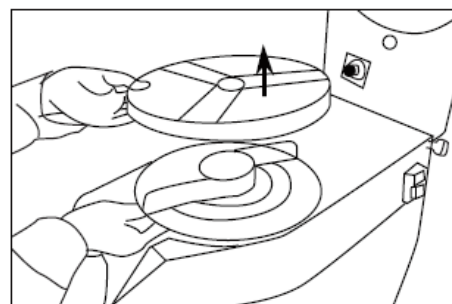


### 4.2 De schijven op de machine plaatsen

Draai de knop zoals weergegeven in figuur nr. 1 en open het deksel. Plaats eerst de plastic uitwerpschijf (2), dan de schijf die is geselecteerd voor het snijden. Sluit de klep en test de draaiing van de handgreep. Druk op de startknop om de schijven automatisch in de juiste positie te koppelen.



COVER OPENING (1)

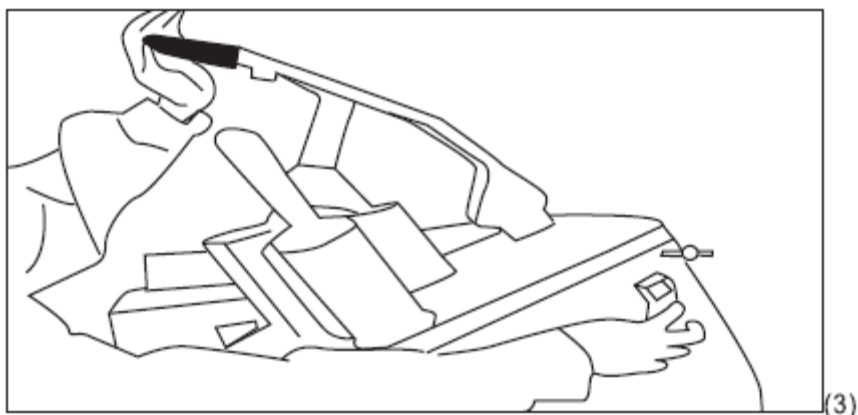


DISC POSITION (2)

**ATTENTION TO DISC BLADES!!**

### 4.3 Het voedsel instellen en snijden

Til de handgreep omhoog en plaats het voedsel in de opening zoals getoond in figuur nr. 3, en sluit de handgreep. Druk de groene startknop in met uw rechterhand en met uw linkerhand, beweeg de handgreep lichtjes naar beneden totdat het eten volledig door de machine is gegaan.



Til de handgreep om ander voedsel in te voeren. De machine start automatisch wanneer de handgreep is gesloten. Herhaal deze bewerkingen tot het eten volledig opgebruikt is.

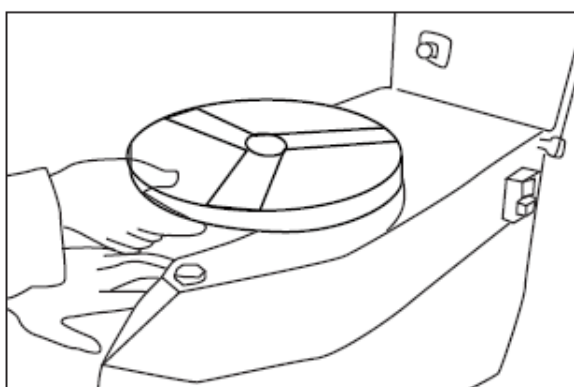
Het is mogelijk om de twee openingen te gebruiken met een enkele schijf. Wanneer er twee schijven worden gebruikt voor het snijden van stokjes en gelijkaardig voedsel, moet de inlaatopening over het rooster worden gebruikt. De kleinere ronde openingen worden gebruikt voor groenten als wortelen, groentemarven en dergelijke te spatten.

**Waarschuwing: gebruik nooit de hand, maar druk op de groente met de meegeleverde stamper.**

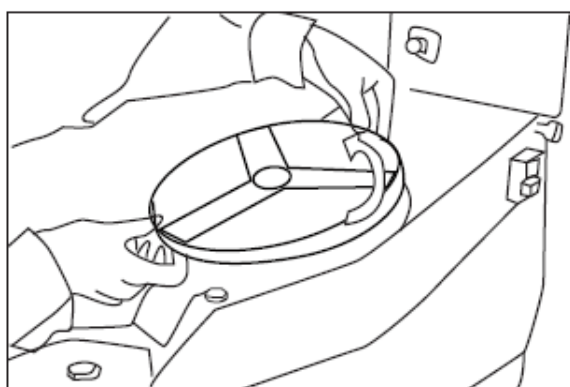
### 4.4 Ontgrendelen en vervangen van de schijven

Draai de geroteerde handgreep omhoog en haal het deksel eraf (afb. 1).

Draai de schijf tegen de klok in en bedek de snijrand met geschikte materialen zoals rubber, stof, enz., en hef deze dan op door uw hand onder de schijf te plaatsen. Haal de schijven gewoon omhoog om de rooster te verwijderen voor het snijden in blokjes of de schijf voor snijden in staafjes met de plastic schijf (fig 4-5).



(4)

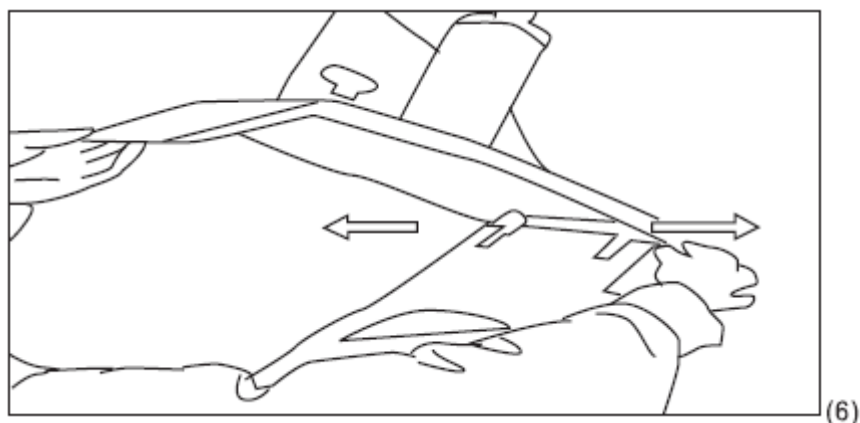


(5)

## 5. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden

### 5.1 Algemeenheden en reinigingsproducten

Controleer voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, of de netspanning uitgeschakeld is en de stekker uit het stopcontact is losgekoppeld. Reinig de apparatuur en de schijven elke dag voor een goede werking en de levensduur van de apparatuur. De schijven, het rooster voor het snijden van blokjes en de plastic ejector kunnen verwijderd worden voor het wassen onder een warme waterstraal. Maak de machine schoon, en vooral waar de schijven rusten, met een doek of een spons, nat met warm water, verwijder alle afvalstoffen op een goede manier om te voorkomen dat de schijven hun positie veranderen. Open het deksel en los de 2 pennen zoals afgebeeld in fig.6. Verwijder het deksel en was onder een waterstraal.



Reinig de oppervlakken met water en zeep, alcohol, schoonmaakmiddelen zonder schuurmiddelen of stoffen op basis van chloor of soda (chloorwater, muriatzuur). Gebruik nooit schuurmiddelen, stalen wol of soortgelijke producten, omdat ze schade kunnen veroorzaken aan de verf, de lak of de machine. Voor het schoonmaken, gebruik niet-giftige producten en degenen die de beste hygiëne garanderen.

### 5.2 Bedieningen bij storingen

Als het witte lampje op het paneel aan staat, maar de machine niet start, controleer dan of de handgreep en de kap gesloten zijn. Op die manier, ook de veiligheidsmicroswitches. De veiligheidsmicroswitches voorkomen dat de machine begint wanneer alle effecten niet geactiveerd zijn.

Bij storingen moet u de hoofdwandschakelaar loskoppelen en de onderhoudsdienst of het vakbekwaam personeel waarschuwen. Begin niet zelf te knoeien met de apparatuur.

### 5.3 Machine lang niet in gebruik

Als de machine langdurig niet gebruik wordt, moet u de hoofdwandschakelaar loskoppelen en de machine en de accessoires nauwkeurig schoonmaken. Gebruik witte Vaseline-olie (of soortgelijke producten) om alle machine elementen te beschermen.

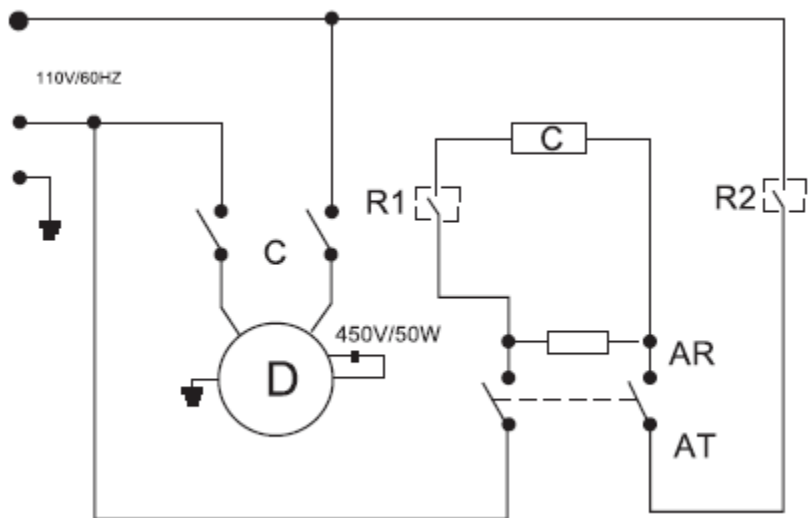
Deze producten, die voornamelijk bestaan uit oliehoudende en wasmiddelen, en nu verkrijgbaar in spuitbussen voor makkelijk aanbrengen, voorkomen dat vocht en vuil in de machine komen en dus de corrosive, maar geven ook een glanzend aspect aan de aluminiummagnesiumlegering.

Wij raden u aan om de machine te bedekken met een nylon (of soortgelijke) doek.

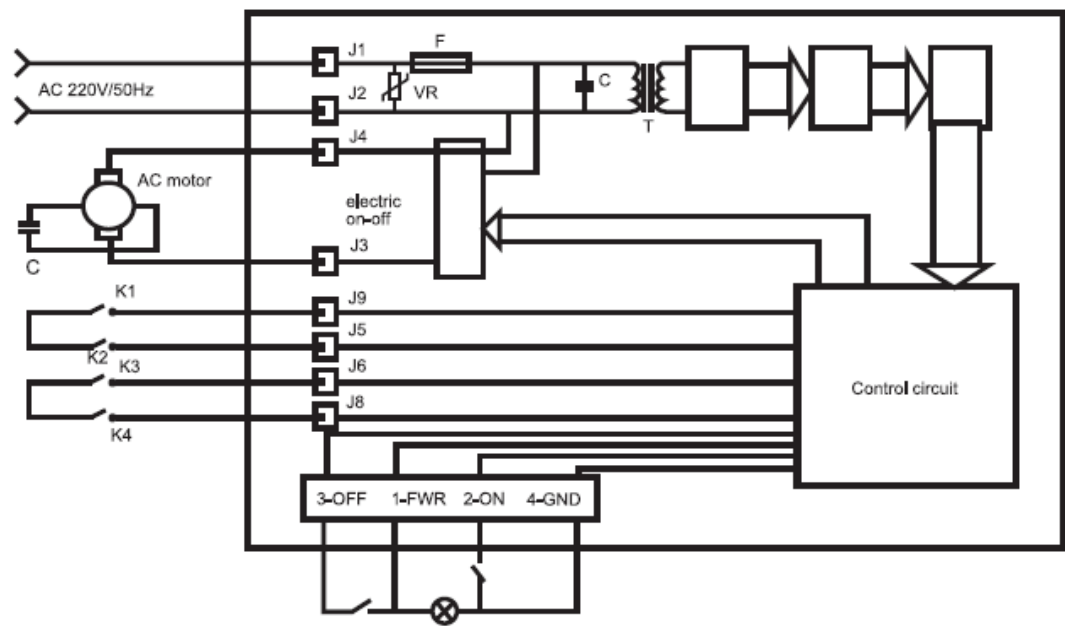


Illustraties

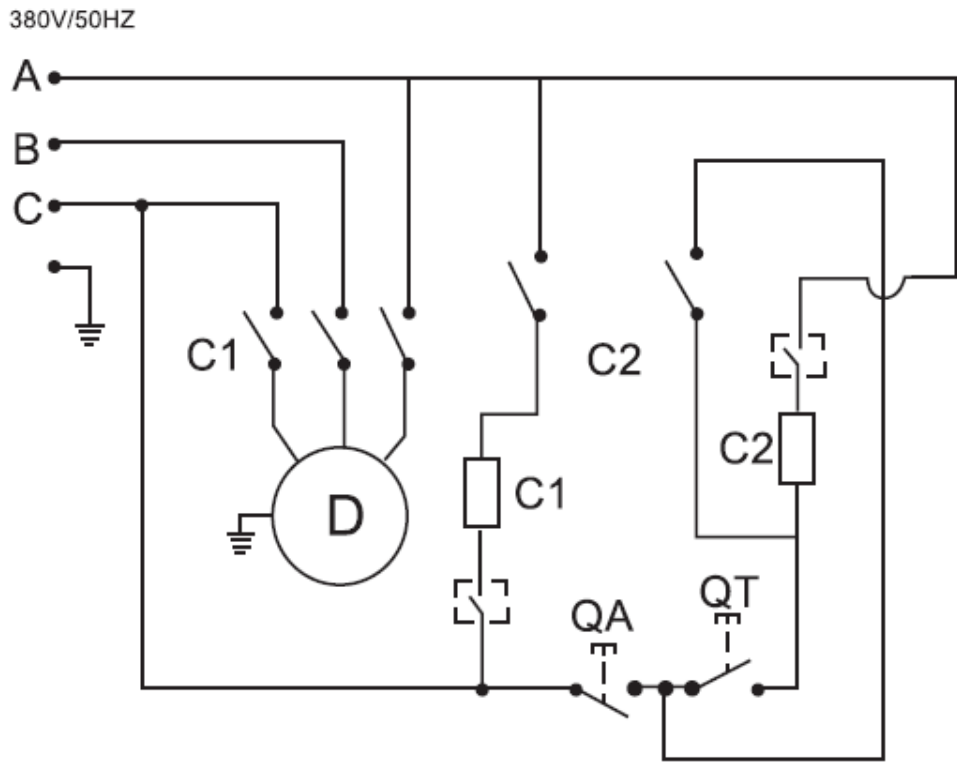
110V



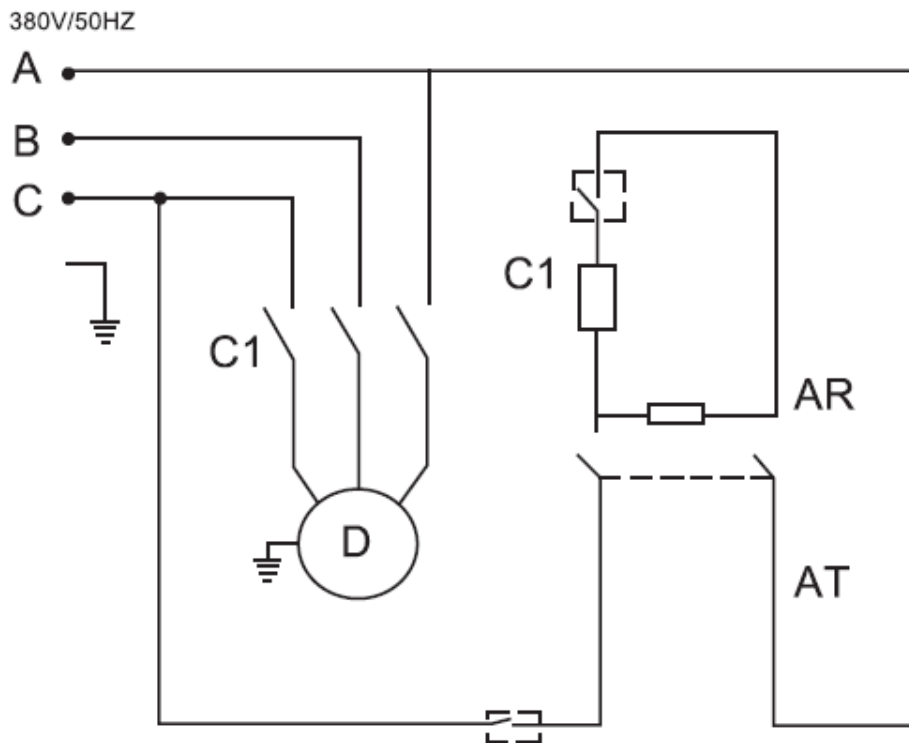
220V



380V

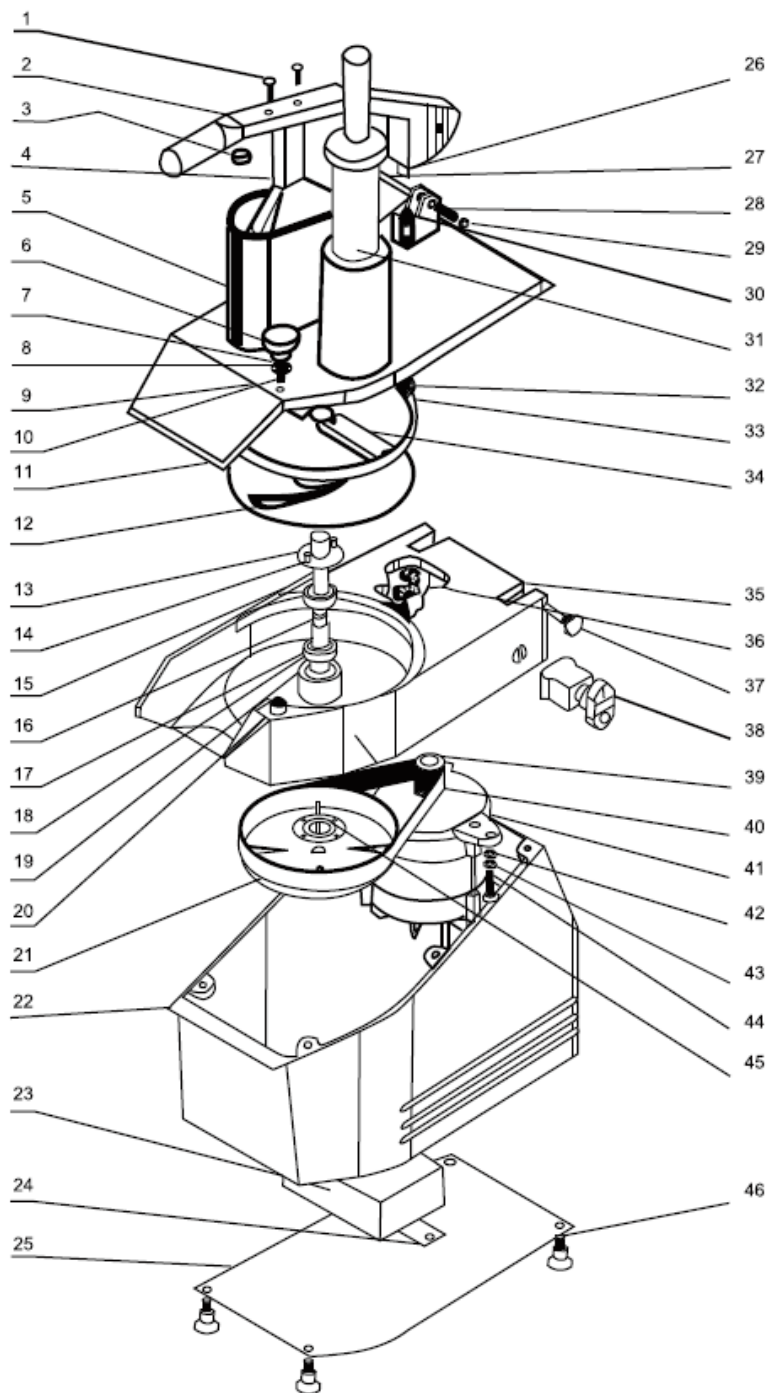


(A)



(B)

## 6. Uiteen gehaald zicht & reserveonderdelenlijst



No.	Part Name
01	Bolt
02	Handlebar
03	Nylon gasket
04	Pressing piece
05	Input body
06	Anchor knob
07	Spring
08	Gasket
09	Pin
10	Anchor spindle
11	Knife disc
12	Drain disc
13	Anchor board
14	Pin
15	Oil envelope
16	Central spindle
17	Isolated sheath
18	Gear
19	Block circle
20	Anchor sheath
21	Belt wheel
22	Seat of body
23	Electric box
24	Bottom board of electric box
25	Bottom board of body
26	Magnet steel
27	Umbrella bolt
28	Steel sheath
29	Nut
30	Adjusting bolt
31	Plastic pressing stick
32	Seat of magnet
33	Magnet steel
34	Knife
35	Body
36	Microswitch
37	Waved bolt
38	Switch
39	Strapped wheel
40	Belt
41	Motor
42	Gasket
43	Gasket
44	Bolt
45	Gear cover
46	Bolt

# 1. Sicherheitshinweise

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Der Gemüseschneider muss von geschultem Personal bedient werden, das mit den Benutzungs- und Sicherheitsinstruktionen in dieser Bedienungsanleitung vertraut ist.
- Im Fall von Personalrochaden ist eine professionelle Einschulung notwendig.
- Auch wenn dieses Gerät über mehrere Sicherheitseinrichtungen verfügt, halten Sie Abstand zu den Messerscheiben und den beweglichen Teilen.
- Bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, überprüfen Sie, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Überprüfen Sie die Kabel und den Zustand der elektrischen Elemente in periodischen Abständen.
- Verwenden Sie diese Schneidemaschine niemals für gefrorene Lebensmittel.
- Ersetzen Sie niemals selbst Teile der Maschine, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 1.2 Mechanische Sicherheit

Der Gemüseschneider, den wir herstellen und der in dieser Bedienungsanleitung dargestellt wird, entspricht, was die Sicherheit betrifft, den Vorschriften über mechanische Risiken, die von CENELEC GB4706.38-2003 herausgegeben worden sind.

## 1.3 Elektrische Sicherheit

Die Sicherheitsmaßnahmen gegen elektrische Risiken entsprechen den Bestimmungen von CENELEC GB4706.38-2003. Ein Sicherheitsmikroschalter ist in der Maschine montiert, um den Betrieb der Maschine zu stoppen, falls die Abdeckung offen ist, um Zugang zu den Messerscheiben zu bekommen und ein weiterer Mikroschalter befindet sich am Einfüllschacht.

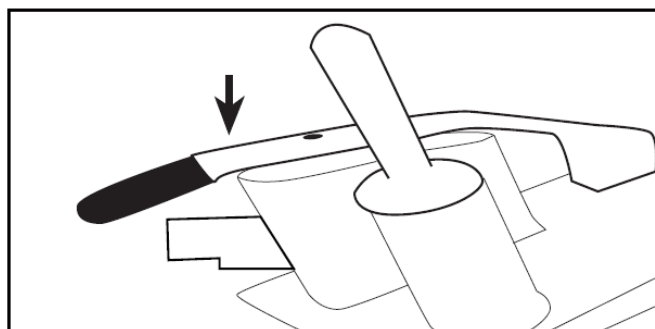


Abbildung N.2 Mikroschalter

Ein Relay erfordert einen Neustart (Aktivierung) des Gerätes, wenn aufgrund eines Stromausfalles das Gerät auf den Niederspannungsstromkreis gewechselt ist. Aufgrund der perfekten Isolierung aller elektrischen Elemente und der bemerkenswerten Widerstandsfähigkeit des behandelten Aluminiums, gemeinsam mit dem verwendeten Material, können unsere Geräte auch in feuchten Räumen betrieben werden.

# 2. Technische Merkmale

Die technischen Merkmale des Gemüseschneiders für das Modell VC55 MF.

Die Benutzung, Reinigung und Wartung ist sehr sicher. Dank ihres Designs und der Herstellung aller Teile in einer Aluminium- und Magnesium-Legierung ohne scharfen Kanten, ist die Reinigung recht einfach.

## 2.1 Gewichtstabelle und Abmessungen

MODELL	ABMESSUNGEN (MM)	GEWICHT (KG)	LEISTUNG (W)	STROMVERSORGUNG	DREHSCHLEIBEN
7455.0080	570Xx230x510	22,5	550	220/1/50	270

## 2.2 Lieferumfang und Entsorgung der Verpackung

Das Schneidegerät ist in einem stabilen Karton mit innen verstärkten Ecken verpackt, was sicherstellt, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt werden kann.

Der Lieferumfang:

- Bedienungs- und Wartungsanleitung
- Obere und untere Auswurfscheiben

Alle Verpackungselemente (Karton, Schaum, Riemen, usw.) können problemlos im Hausmüll entsorgt werden.

## 3. Installation

### 3.1 Aufstellung des Gerätes

Der Anschluss und die Aufstellung des Gerätes müssen durch geschultes Personal erfolgen.

**Achtung:** sowohl das System als auch der Aufstellungsort müssen den Bestimmungen über die Unfallverhütung und elektrischen Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

**Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch die Nichteinhaltung mit den oben erwähnten Vorschriften entstehen.**

Stellen Sie das Gerät auf einer geräumigen, ebenen, trockenen und fixierten Fläche auf, die sich weit weg von Wärmequellen und Spritzwasser befindet.

### 3.2 Stromanschlüsse

Das Gerät verfügt über ein Stromkabel, das mit einem thermomagnetischen Schutzschalter verbunden ist, der das Gerät stoppt, falls der Benutzer ungeschickter Weise in Berührung mit sich drehenden Teilen kommt. Es ist unbedingt notwendig, dass das Gerät gemäß den geltenden Bestimmungen gut geerdet ist.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, DIE DURCH DIE NICHT-EINHALTUNG DER GÜLTIGEN VORSCHRIFTEN ENTSTANDEN SIND.

DER GEMÜSESCNEIDER WURDE MIT EINER EINPHASIGEN LEITUNG (220V/1/50Hz) HERGESTELLT.

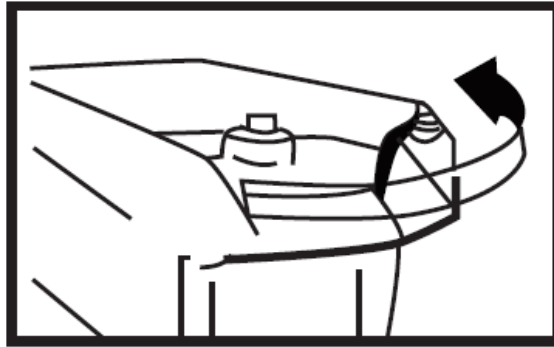
WENN DIE NETZSPANNUNG VON DER OBEN GENANNTEN ABWEICHT, SETZEN SIE SICH BITTE MIT DEM HERSTELLER ODER EINEM AUTHORIZIERTEN HÄNDLER IN VERBINDUNG. (SIEHE ABBILDUNG)



#### ACHTUNG

Öffnen Sie die Abdeckung, drehen Sie den Seitengriff und entnehmen Sie die Messerscheibe (wenn vorhanden) bei Gerätestillstand (oder nur mit dem Plastikabzieher) durch die obere (runde) Öffnung. Prüfen Sie durch einmaliges Drücken des grünen Startschalters gefolgt vom roten Stoppschalter, dass die Drehrichtung der Mittelachse gegen den Uhrzeigersinn verläuft.

Wenn die Drehrichtung nicht korrekt ist, vertauschen Sie zwei der drei Phasen (innerhalb des Steckers oder der Steckdose).



Überprüfung der Drehrichtung

### 3.3 Sicherheitsmaßnahmen und Einweisung der Endbenutzer

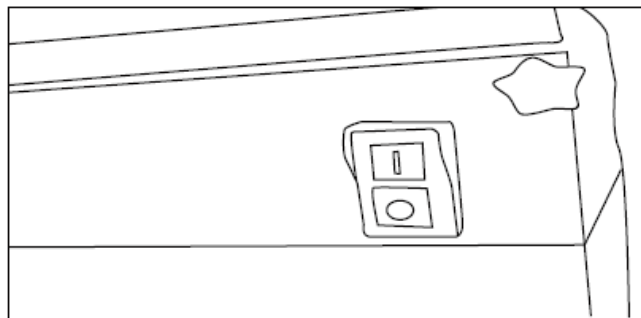
Das geschulte Personal für die Aufstellung und die Stromanschlüsse ist für die Einweisung der Endbenutzer verantwortlich, die auch Informationen über die einzuhaltenden Sicherheitsmaßnahmen umfassen muss. Diese Bedienungsanleitung liegt jedem Gerät bei.

## 4. Benutzung des Gerätes

### 4.1 Bedienelemente

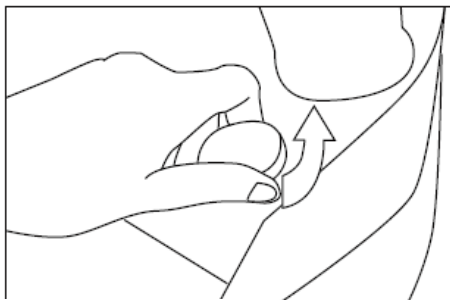
Die Bedienelemente und Kontrolllampen befinden sich auf der rechten Seite des Sockels, wenn sich das Gerät vor dem Benutzer befindet.

3. Der grüne Schalter dient zum Starten des Gerätes
4. Der rote Schalter dient zum Stoppen des Gerätes

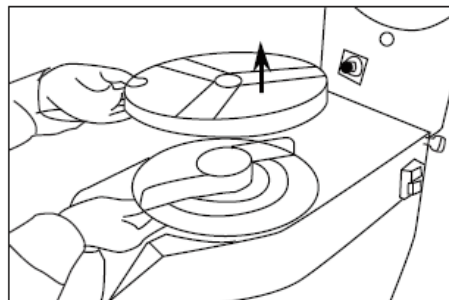


### 4.2 Einsetzen der Scheiben in die Maschine

Drehen Sie den Knopf wie in der Abbildung 1 dargestellt und öffnen die Abdeckung. Legen Sie zuerst die Plastikauswurfscheibe (2) ein und danach die gewählte Messerscheibe. Schließen Sie die Abdeckung und drehen Sie den Knopf in die Ausgangsstellung zurück. Drücken Sie den Start-Knopf, um die Scheiben automatisch in der korrekten Position einrasten zu lassen.



Öffnen der Abdeckung

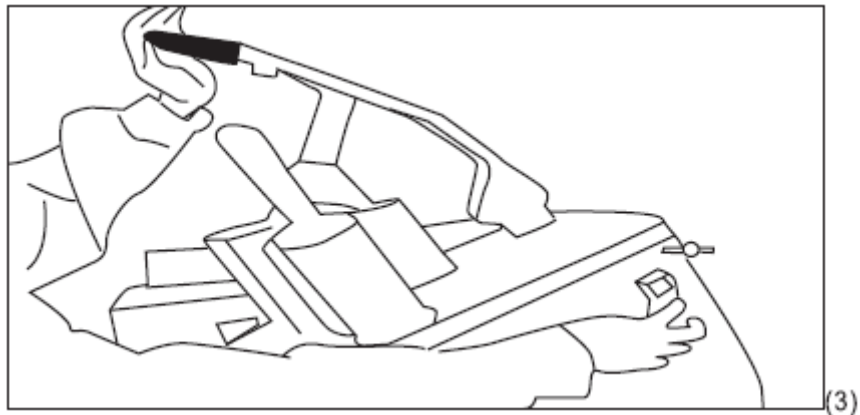


Position der Scheibe

**PASSEN SIE AUF DIE MESSER IN DEN SCHEIBEN AUF!!**

### 4.3 Zufuhr und Schneiden der Lebensmittel

Heben Sie den Hebel an und legen die Lebensmittel in die Öffnung wie in der Abbildung 3 gezeigt und schließen dann den Hebel. Drücken Sie den grünen Start-Knopf mit Ihrer rechten Hand, mit der linken Hand drücken Sie den Hebel vorsichtig nach unten, bis die Lebensmittel vollständig verarbeitet sind.



Heben Sie den Hebel wieder an, um weitere Lebensmittel nachzulegen. Das Gerät startet automatisch, sobald der Hebel geschlossen ist. Wiederholen Sie diesen Vorgang bis die Lebensmittel vollständig verarbeitet worden sind.

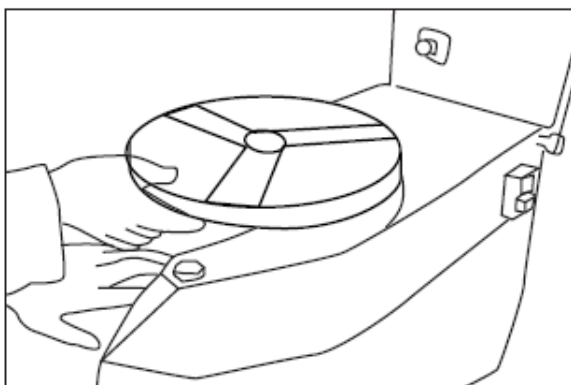
Es ist möglich die beiden Öffnungen mit einer einzigen Scheibe zu verwenden. Falls zwei Scheiben zum Schneiden von Gemüsesticks und ähnlichen Lebensmitteln benutzt werden, muss die Einfüllöffnung oberhalb der Startmarkierung verwendet werden. Die kleinere runde Öffnung wird für das Schneiden von Gemüse wie Karotten, Gartenkürbissen und ähnlichem benutzt.

**Warnung: verwenden Sie niemals die Hand, sondern schieben Sie das Gemüse mit dem mitgelieferten Stößel nach.**

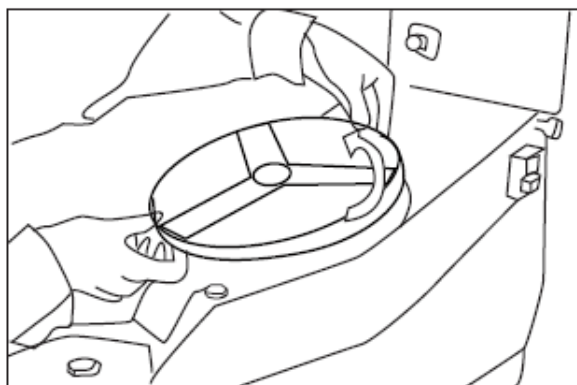
### 4.4 Entriegeln und Ersetzen der Scheiben

Drehen Sie den Rändelgriff und heben Sie die Abdeckung an (Abbildung 1).

Drehen Sie die Scheiben gegen den Uhrzeigersinn und decken Sie die Schneidekanten mit geeigneten Materialien ab, wie Gummi, Stoff, usw. Danach heben Sie die Scheiben an, indem Sie die Hand unter die Scheiben schieben. Heben Sie die Scheiben an, um die Gitterscheibe zum Schneiden in Würfel-Form oder die Scheibe zum Schneiden in Stick-Form mit der Plastikscheibe zu entfernen (Abbildung 4-5).



(4)

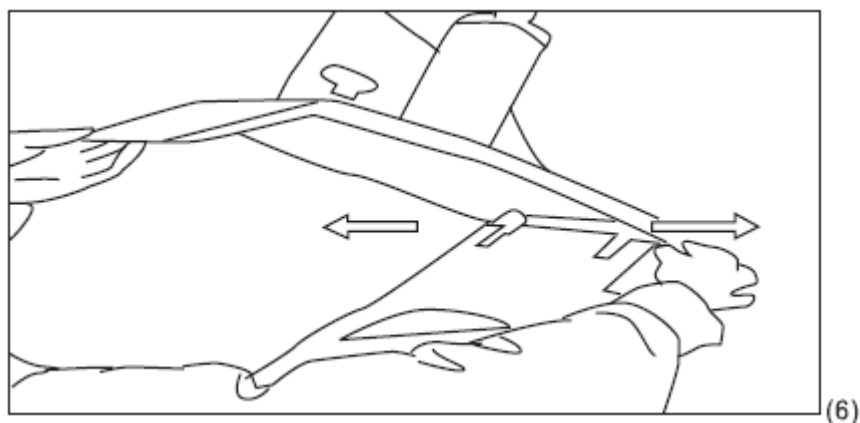


(5)

## 5. Reinigungs- und Wartungsarbeiten

### 5.1 Allgemeines und Reinigungsprodukte

Bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ausführen, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist. Reinigen Sie das Gerät und die Scheiben jeden Tag gründlich, um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten und die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern. Die Scheiben, das Gitter für das Schneiden in Würfel und der Plastikauswurf können zum Waschen unter fließendem Wasser entfernt werden. Reinigen Sie das Gerät, aber vor allem dort, wo sich die Scheiben befinden, mit einem, mit warmem Wasser befeuchteten Tuch oder Schwamm. Entfernen Sie sorgfältig alle Rückstände, um zu verhindern, dass die Scheiben Ihre Position verändern. Öffnen Sie die Abdeckung und lockern Sie die beiden Stifte wie in Abbildung 6 dargestellt. Entfernen Sie die Abdeckung und waschen sie unter fließendem Wasser.



Reinigen Sie die Oberfläche mit Wasser und Seife, Alkohol, Reinigungsmitteln ohne Scheuermittel oder Substanzen auf Chlor- oder Soda-Basis (Chlorwasser, Salzsäure). Benutzen Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder ähnliche Produkte, da diese die Farben, die Beschichtung oder das Maschinengehäuse beschädigen kann. Benutzen Sie für die Reinigung schadstofffreie Produkte, die eine optimale Hygiene garantieren. .

### 5.2 Maßnahmen im Störfall

Falls die weiße Kontrolllampe auf dem Bedienelement leuchtet, aber das Gerät nicht startet, stellen Sie sicher, dass der Hebel und die Abdeckung vollständig geschlossen sind. Erst dann sind beide Sicherheitsmikroschalter aktiv. Die Sicherheitsmikroschalter verhindern den Start des Gerätes, wenn Sie nicht aktiviert sind.

Im Störfall, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und informieren entweder das Wartungsdienst oder geschultes Personal. Starten Sie weder das Gerät noch machen Sie sich am Gerät zu schaffen.

### 5.3 Stillstand des Gerätes über einen längeren Zeitraum

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden, trennen Sie es vom Stromnetz und reinigen das Gerät und sein Zubehör sorgfältig. Benutzen Sie weiße Vaseline (oder ähnliche Produkte), um alle Geräteteile zu schützen.

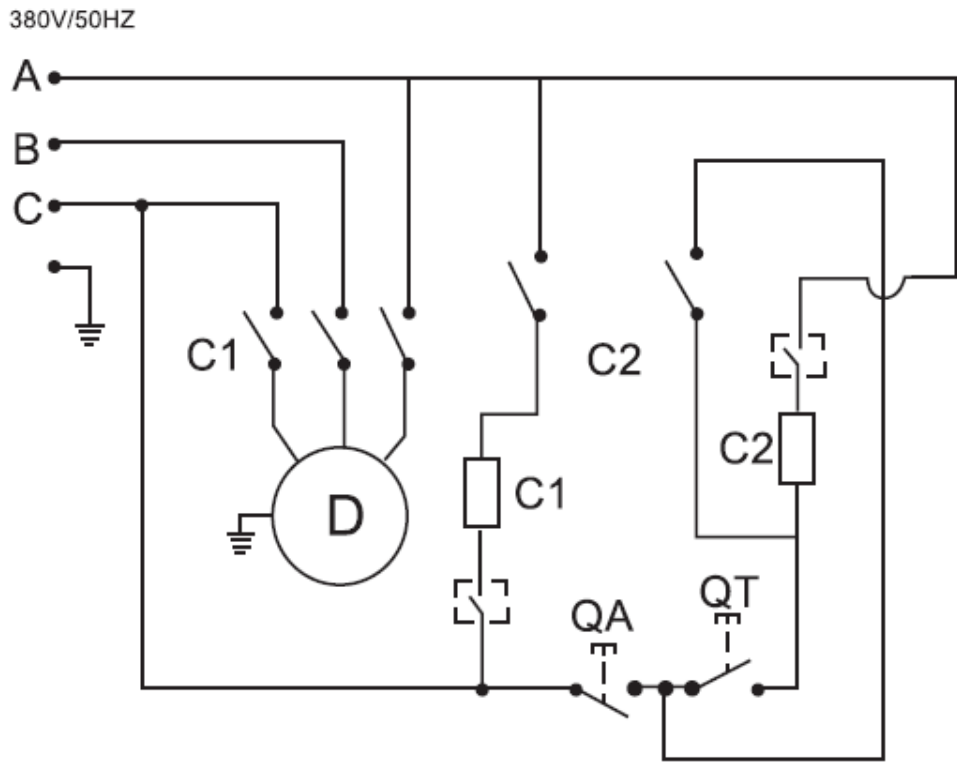
Diese Produkte, hauptsächlich aus öligen und waschaktiven Substanzen sind jetzt auch als Spray für ein einfaches Auftragen verfügbar. Nebenbei geben sie der Aluminium-Magnesium-Legierung ein glanzvolles Aussehen, verhindert, dass sich im Geräteinneren Feuchtigkeit und Schmutz ablagert und somit auch Korrosion entstehen kann.

Wir empfehlen Ihnen die Maschinen mit einem Nylontuch (oder ähnlichem) abzudecken.

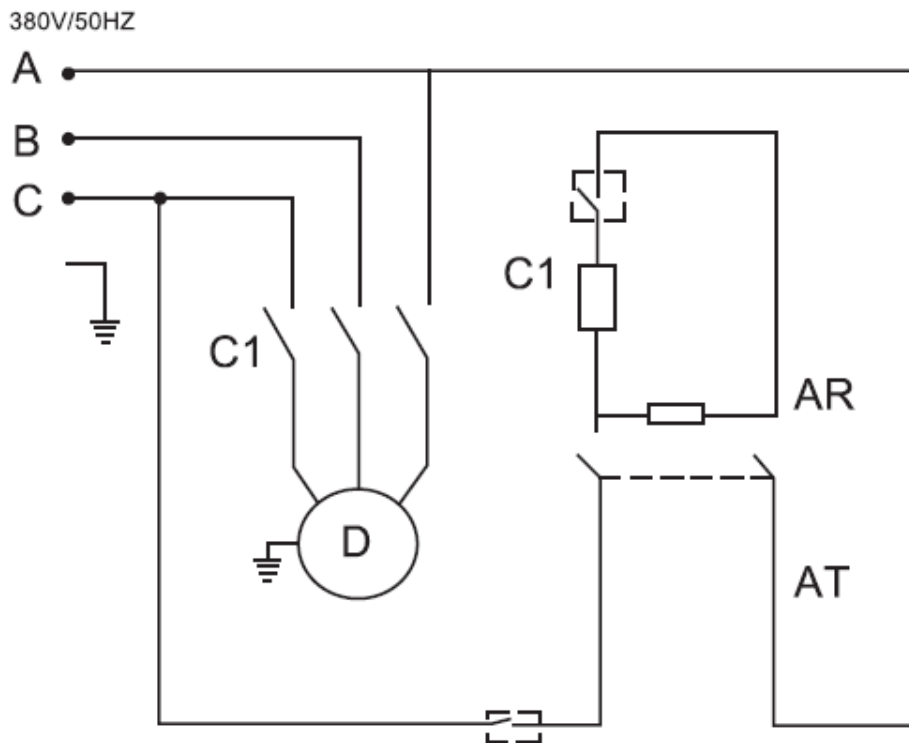




380V

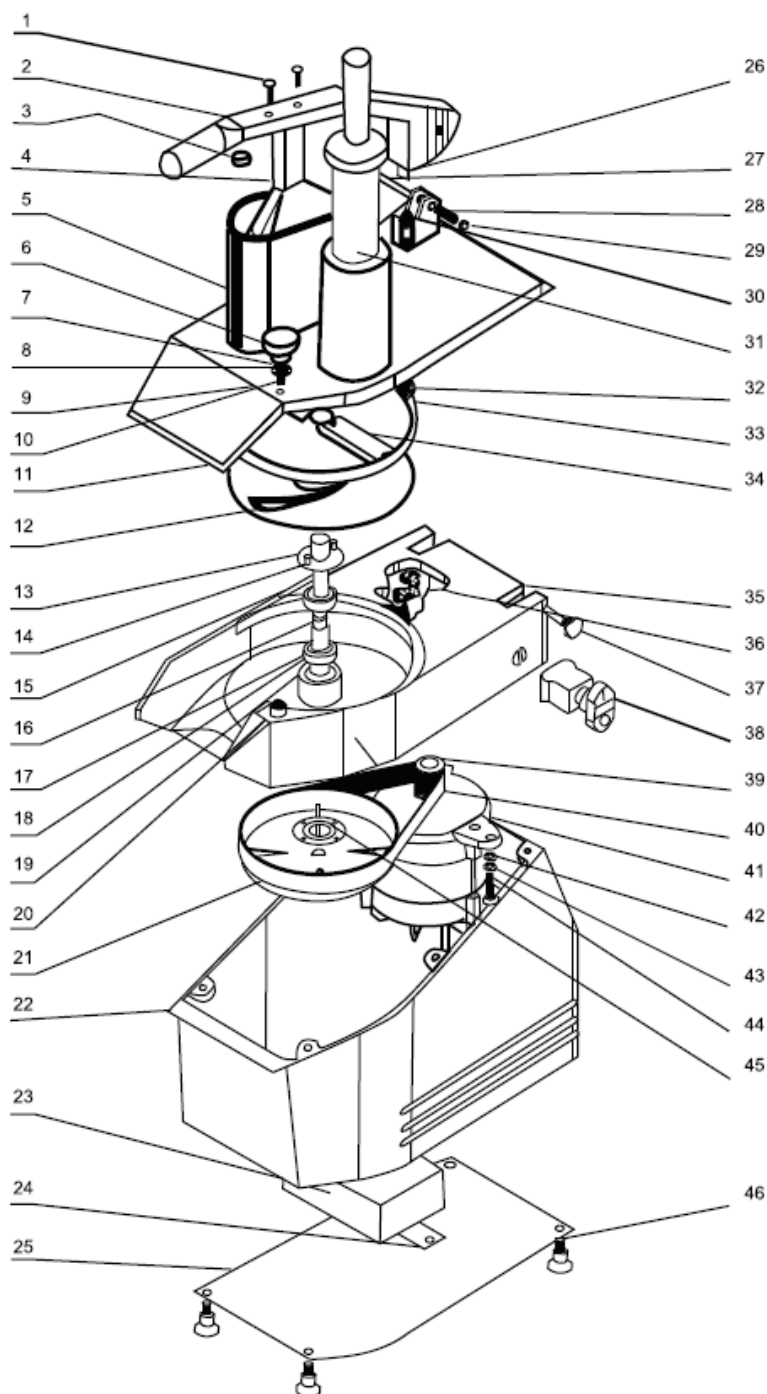


(A)



(B)

## 6. Explosionsdarstellung & Ersatzteilliste



Nr.	Teilebezeichnung
01	Schraube
02	Hebel
03	Nylondichtung
04	Druckstück
05	Einfüllschacht
06	Verankerungsknopf
07	Feder
08	Dichtung
09	Stift
10	Ankerspindel
11	Messerscheibe
12	Ablaufscheibe
13	Mitnehmerplatte
14	Stift
15	Schmierung
16	Mittelachse
17	Isolierte Hülse
18	Getriebe
19	Sprengring
20	Verankerungshülse
21	Riemenrad
22	Gehäuseauflage
23	Elektrobox
24	Grundplatte der Elektrobox
25	Untere Gehäuseplatte
26	Magnetstahl
27	Haltebolzen
28	Stahlhülse
29	Mutter
30	Einstellschraube
31	Plastik-Presseteil
32	Magnetsitz
33	Magnetstahl
34	Messer
35	Gehäuse
36	Mikroschalter
37	Wellenbolzen
38	Schalter
39	Treibrad
40	Treibriemen
41	Motor
42	Dichtung
43	Dichtung
44	Bolzen
45	Getriebeabdeckung
46	Bolzen

## 1. Information sur la sécurité

### 1.1 Précautions générales

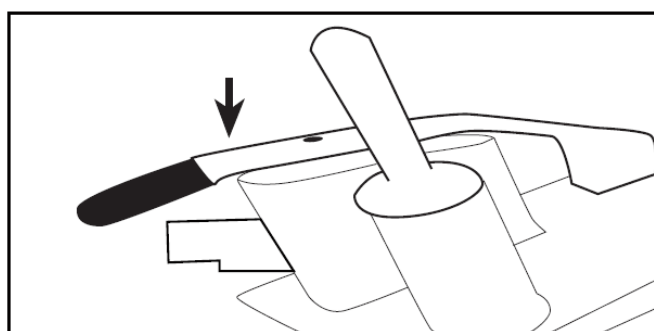
- La machine à découper des légumes doit être opérée par un personnel qualifié, qui est familier avec les instructions d'utilisation et de sécurité contenues dans ce manuel.
- En cas de rotation du personnel, une formation professionnelle est nécessaire.
- Même si la machine est équipée de plusieurs systèmes de sécurité, évitez de mettre les mains à proximité des disques de découpe et des pièces mobiles.
- Avant toute opération de nettoyage et de maintenance, vérifiez que la machine est déconnectée du secteur.
- Une contrôle périodique des conditions de câbles et des éléments électriques est nécessaire.
- Ne jamais utiliser la machine à découper avec des aliments surgelés.
- Ne jamais remplacer les pièces de la machine par vous-même, plus vous inscrivez au service d'assistance.

### 1.2 Sécurité mécanique

La machine à découper les légumes que nous produisons et qui est décrite dans ce manuel rencontre, en ce qui concerne les contraintes, les prescriptions sur les risques de type mécanique délivrés par GB4706.38-2003.

### 1.3 Sécurité électrique

Les protections contre les risques électriques sont conformes aux règlements cenelec GB4706.38-2003. Un miroir de sécurité est monté sur la machine pour arrêter le fonctionnement de la machine lorsque le couvercle est ouvert pour accéder aux disques de coupe et un autre micro rupteur sur l'entrée du matériau.



réglage n2. micro commutateurs

Un relais nécessitant le redémarrage volontaire de la machine lorsque le courant manque est réglé sur le circuit de contrôle de basse tension. Pour l'isolation parfaite de tous les éléments électriques et la résistance remarquable du traitement de l'aluminium, associée au matériau utilisé, nos machines peuvent être installées pour fonctionner dans des locaux humides.

## 2. Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à découper les légumes pour le modèle VC55 MF.

Leur utilisation, leur nettoyage et leur entretien sont assez sûrs. Grâce à leur conception et à la réalisation de toutes les pièces en alliage d'aluminium et de magnésium sans bords pour des opérations de nettoyage faciles.

### 2.1 Tableau de poids et mesures

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	POIDS (KG)	COURANT (W)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	REVS DISC
7455.0080	570Xx230x510	22,5	550	220/1/50	270

## 2.2 Conditions d'approvisionnement et élimination des emballages

La machine à couper est emballée dans une boîte en carton robuste avec bordures internes adaptées qui garantissent la sécurité parfaite de la machine pendant le transport.

L'équipement comprend:

- Des instructions sur l'utilisation et l'entretien
- Disques d'éjection élevé et bas

Tous les composants d'emballage (carton, mousse, sangles, etc.) peuvent être facilement éliminés comme des ordures ménagères.

## 3. Installation

### 3.1 Mise en place de la machine

La connexion de la machine et le réglage au travail doivent être effectués par du personnel qualifié.

**Avertissement:** le système et l'emplacement où l'équipement doit être réglé doivent être conformes à la réglementation relative à la prévention des accidents et à la réglementation électrique.

**Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects pouvant résulter d'un non-respect des dispositions susmentionnées.**

Réglez l'équipement sur un visage large, nivelé, sec et fixe, loin des sources de chaleur et des sprays d'eau.

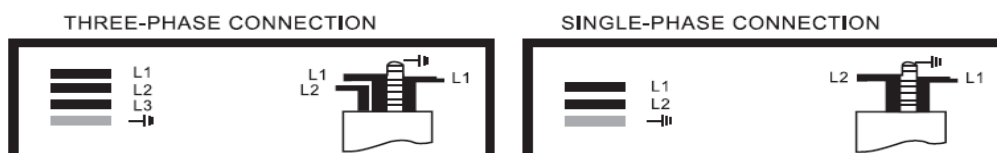
### 3.2 Connexions électriques

L'équipement est fourni avec un câble électrique à connecter à un interrupteur principal magnéto-thermique qui arrête la machine lorsque l'opérateur entre en contact fortuit avec les éléments rotatifs. Il est impératif que l'équipement soit bien ancré conformément à la réglementation en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects pouvant entraîner le non-respect de la réglementation en vigueur.

La machine de découpe est fabriquée en phase simple v.220 / 1/50 HZ.

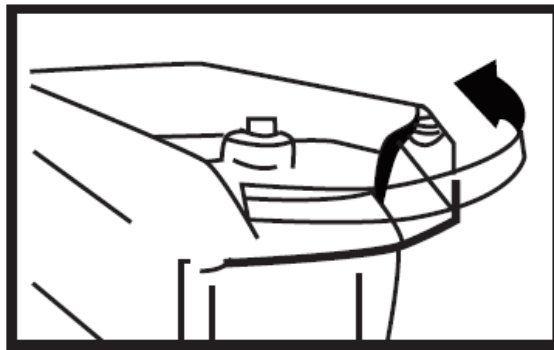
Chaque fois que la tension diffère de celle mentionnée ci-dessus, veuillez demander au fabricant ou au distributeur agréé (voir la figure)



#### ATTENTION

Ouvrez le couvercle, tournez la poignée latérale et retirez le disque de coupe (le cas échéant) avec la machine au ralenti, (ou avec l'éjecteur en plastique blanc uniquement), à travers l'ouverture supérieure (ronde) et en appuyant une fois le bouton vert de démarrage suivi d'une butée bouton rouge. Assurez-vous que la direction de la broche centrale tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Si le sens de rotation n'est pas correct, renverser deux des trois fils d'alimentation (à l'intérieur de la prise).



Vérifier la direction de la rotation

### 3.3 Mesures de sécurité et formation de l'utilisateur final

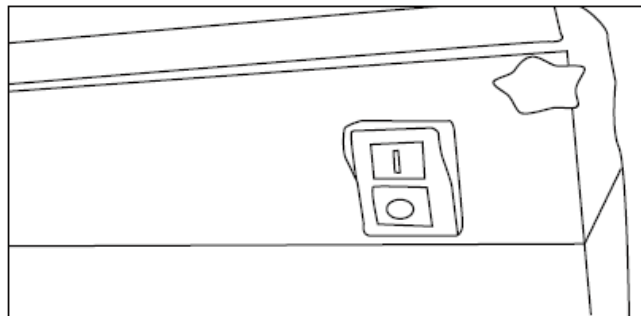
Le personnel compétent en charge de l'installation et des connexions électriques de l'équipement est responsable de la formation de l'utilisateur final, qui doit également être une information sur les mesures de sécurité à respecter. Ce manuel d'instructions est livré avec chaque équipement.

## 4. Utilisation de l'équipement

### 4.1 Contrôles

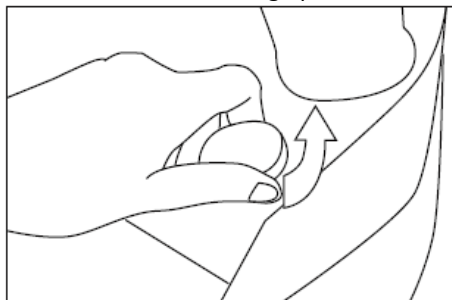
Les commandes et la lumière pilote sont envoyées sur le côté droit de la base lorsque la machine se trouve en face de l'opérateur.

1. Bouton vert pour démarrer la machine
2. Bouton rouge pour arrêter la machine

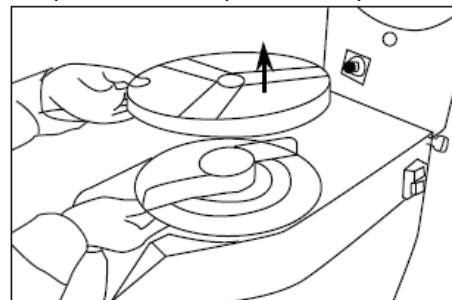


### 4.2 Réglage des disques sur la machine

Tournez le bouton comme indiqué sur la figure n.1 et ouvrez le couvercle. Réglez d'abord le disque d'éjection plastique (2), puis le disque sélectionné pour la découpe. Fermer le couvercle et réserver la rotation de la poignée. Travaillez sur le bouton de démarrage pour accrocher automatiquement les disques dans la position correcte.



Ouverture de couverture (1)

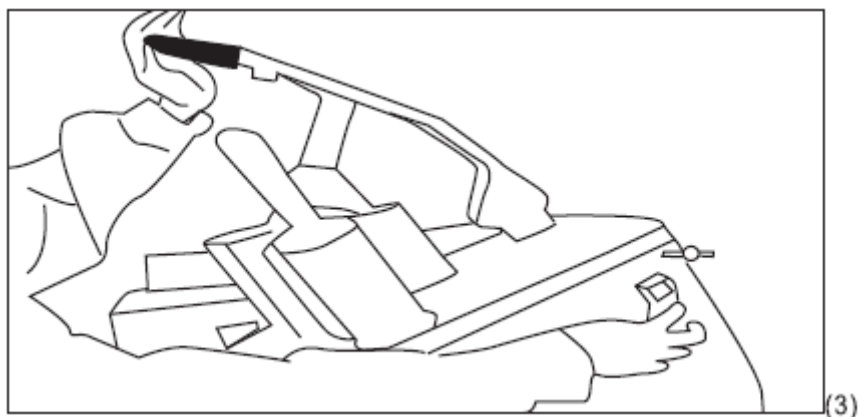


Position du disque (2)

**Attention aux lames des disques !!**

### 4.3 Le placement et la coupe de la nourriture

Soulevez la poignée et placez la nourriture à l'intérieur de l'ouverture comme indiqué sur la figure n.3, puis fermez la poignée. Appuyez sur le bouton de démarrage vert avec votre main droite et avec votre main gauche, déplacez légèrement la poignée vers le bas jusqu'à ce que les aliments soient complètement épuisés.



Soulevez la poignée pour introduire d'autres aliments. La machine démarre automatiquement lorsque la poignée est fermée. Répétez ces opérations jusqu'à ce que la nourriture soit complètement utilisée.

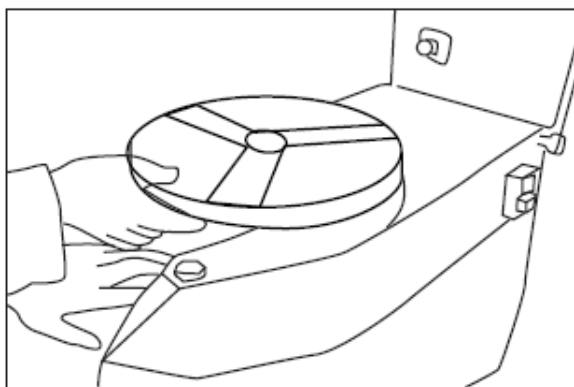
Il est possible d'utiliser les deux ouvertures avec un seul disque. Lorsque deux disques sont utilisés pour couper des bâtons et des aliments similaires, l'ouverture d'entrée sur la grille doit être utilisée, les ouvertures rondes plus petites sont utilisées pour fendre les légumes comme des carottes, des moelles végétales, etc.

**Avertissement: ne jamais utiliser la main, mais appuyez sur le légume avec le pilon fourni.**

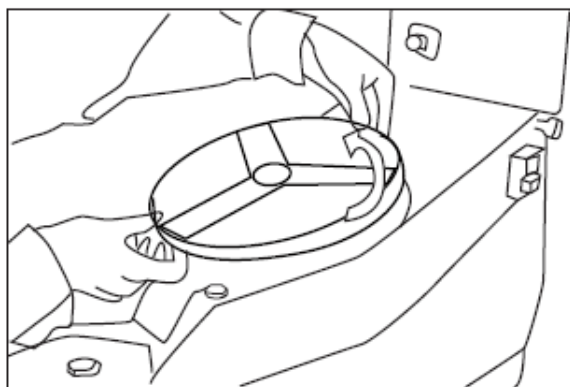
### 4.4 Libération et remplacement des disques

Tournez la poignée moletée et soulevez le couvercle (fig.1).

Tournez le disque dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et recouvrez le tranchant avec des matériaux appropriés en caoutchouc, tissu, etc., puis soulevez-le en mettant votre main sous le disque. Il suffit de soulever les disques pour retirer le disque de grille pour découper des pointes, ou le disque pour le coupe-bâton avec le disque en plastique (fig. 4-5).



(4)

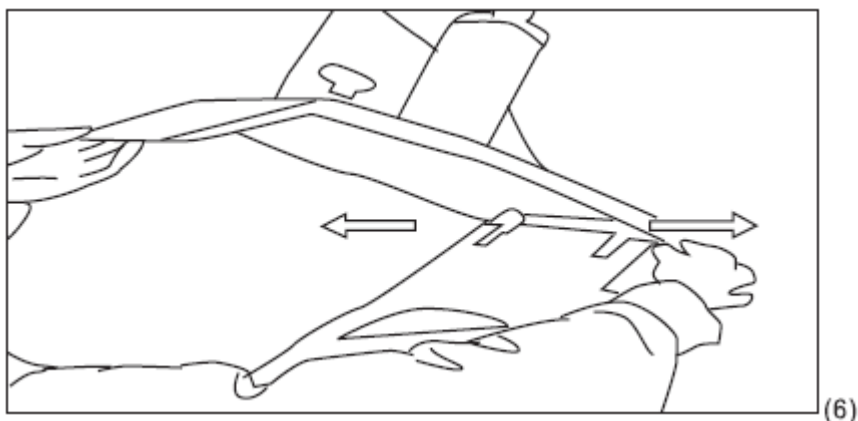


(5)

## 5. Opération de nettoyage et de maintenance

### 5.1 Généralités et produits pour le nettoyage

Avant de procéder à des opérations de nettoyage ou de maintenance, vérifiez que l'interrupteur principal est éteint et que la fiche d'alimentation est déconnectée du secteur. Nettoyez avec précision l'équipement et les disques tous les jours pour un bon fonctionnement et la durée de vie de l'équipement. Les disques, la grille pour découper les dés et l'éjecteur en plastique peuvent être retirés pour le lavage sous un jet d'eau chaude. Nettoyez la machine, et surtout où les disques reposent, avec un chiffon ou une éponge humide avec de l'eau chaude, retirez avec précision tous les déchets pour éviter que les disques ne changent de position. Ouvrez le couvercle et desserrez les 2 broches comme indiqué sur la figure 6. Retirez le couvercle et lavez sous un jet d'eau.



Nettoyez les surfaces avec de l'eau et de la soude, de l'alcool, des détergents sans abrasifs ou des substances à base de chlore ou de soude (eau de chlore, acide muriatique). N'utilisez jamais d'abrasifs, de laine d'acier ou de produits similaires, car ils peuvent entraîner des dommages à la peinture, au manteau ou au corps de la machine. Pour le nettoyage, utilisez des produits non toxiques et ceux qui garantissent la meilleure hygiène.

### 5.2 Opérations en cas de défaillance

Lorsque la lumière blanche sur le panneau est allumée, mais la machine ne démarre pas, assurez-vous que la poignée et le couvercle soient fermés. De cette façon, les deux micro-interrupteurs de sécurité. Les micro-interrupteurs de sécurité empêchent le démarrage de la machine chaque fois que toutes les sécurités ne sont pas activés.

En cas de panne, débranchez le commutateur mural principal et mettez en garde le service de maintenance ou le personnel qualifié. Ne démarrez ni ne modifie le matériel personnellement.

### 5.3 Machine inactive pendant une longue période

Si la machine est à l'arrêt pendant longtemps, débranchez l'interrupteur principal et nettoyez la machine et ses accessoires avec précision. Utilisez de l'huile de vaseline blanche (ou des produits similaires) pour protéger tous les éléments de la machine.

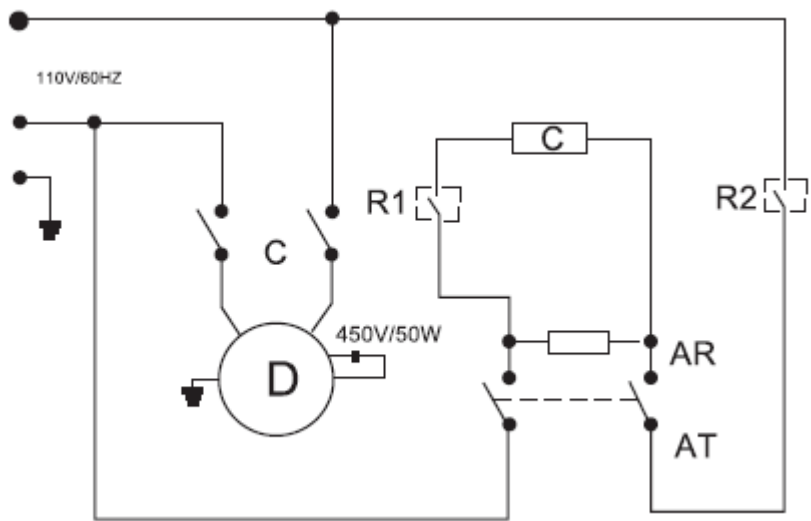
Ces produits, principalement constitués de substances huileuses et détergentes, et maintenant disponibles dans les bouteilles de pulvérisation pour un candidat facile, tout en donnant un aspect brillant à l'alliage de magnésium en aluminium, empêchent l'humidité et la saleté d'entrer dans la machine, donc sa corrosion.

Nous conseillons de couvrir la machine avec un tissu en nylon (ou similaire).

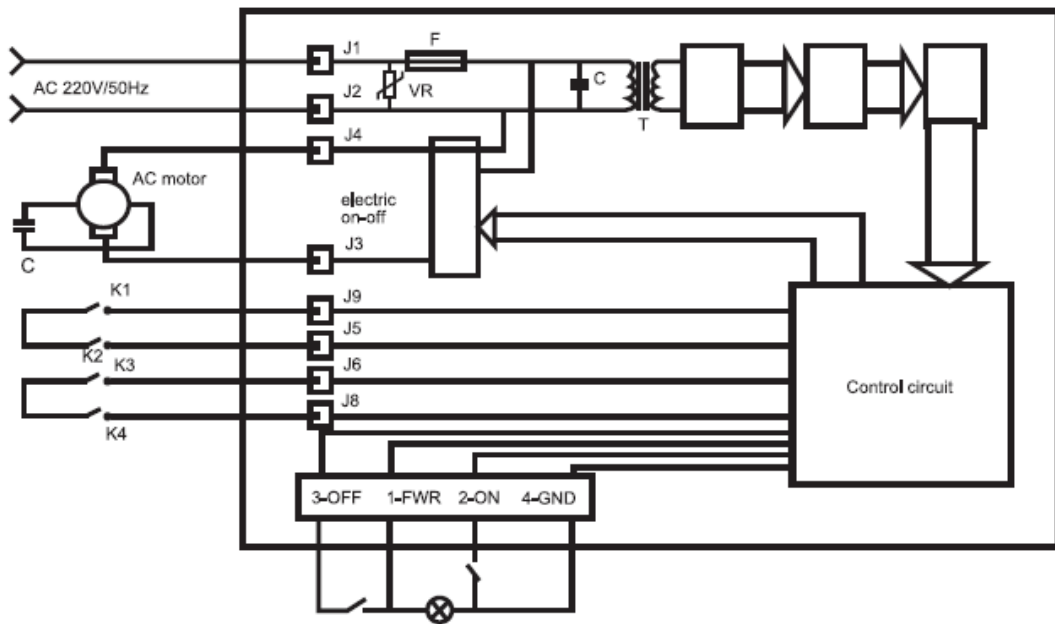


Illustrations

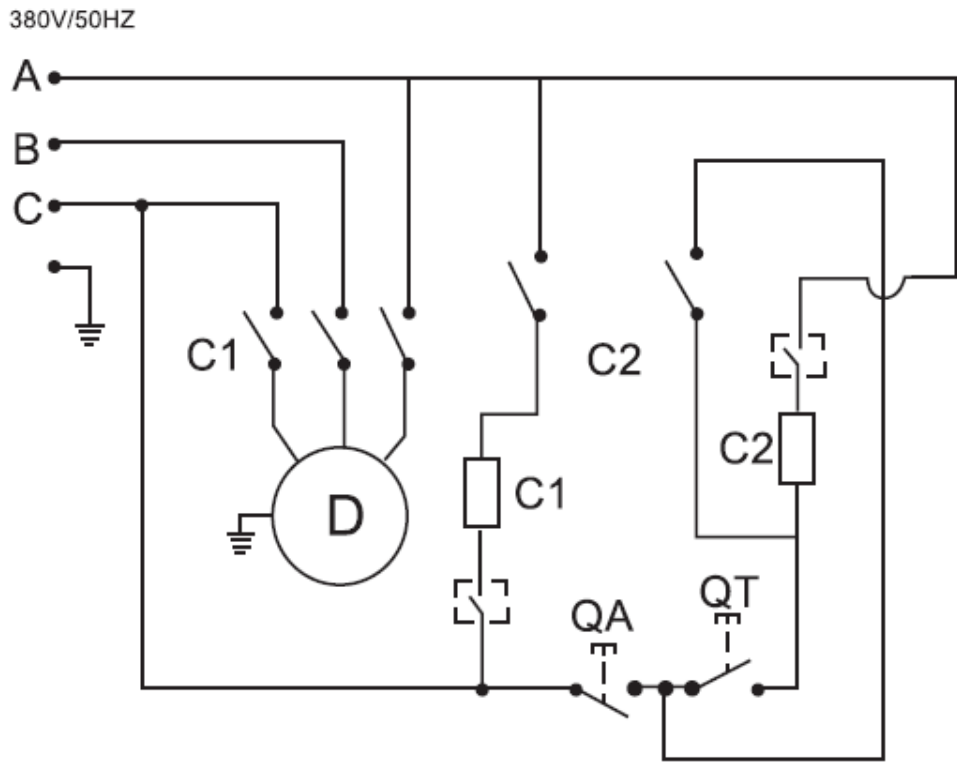
110V



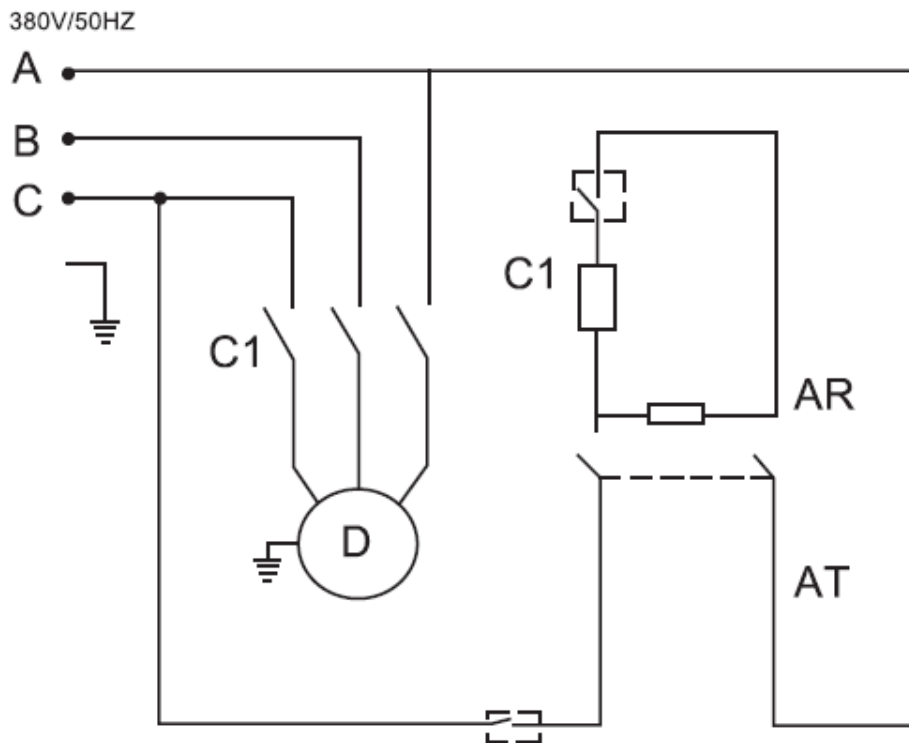
220V



380V

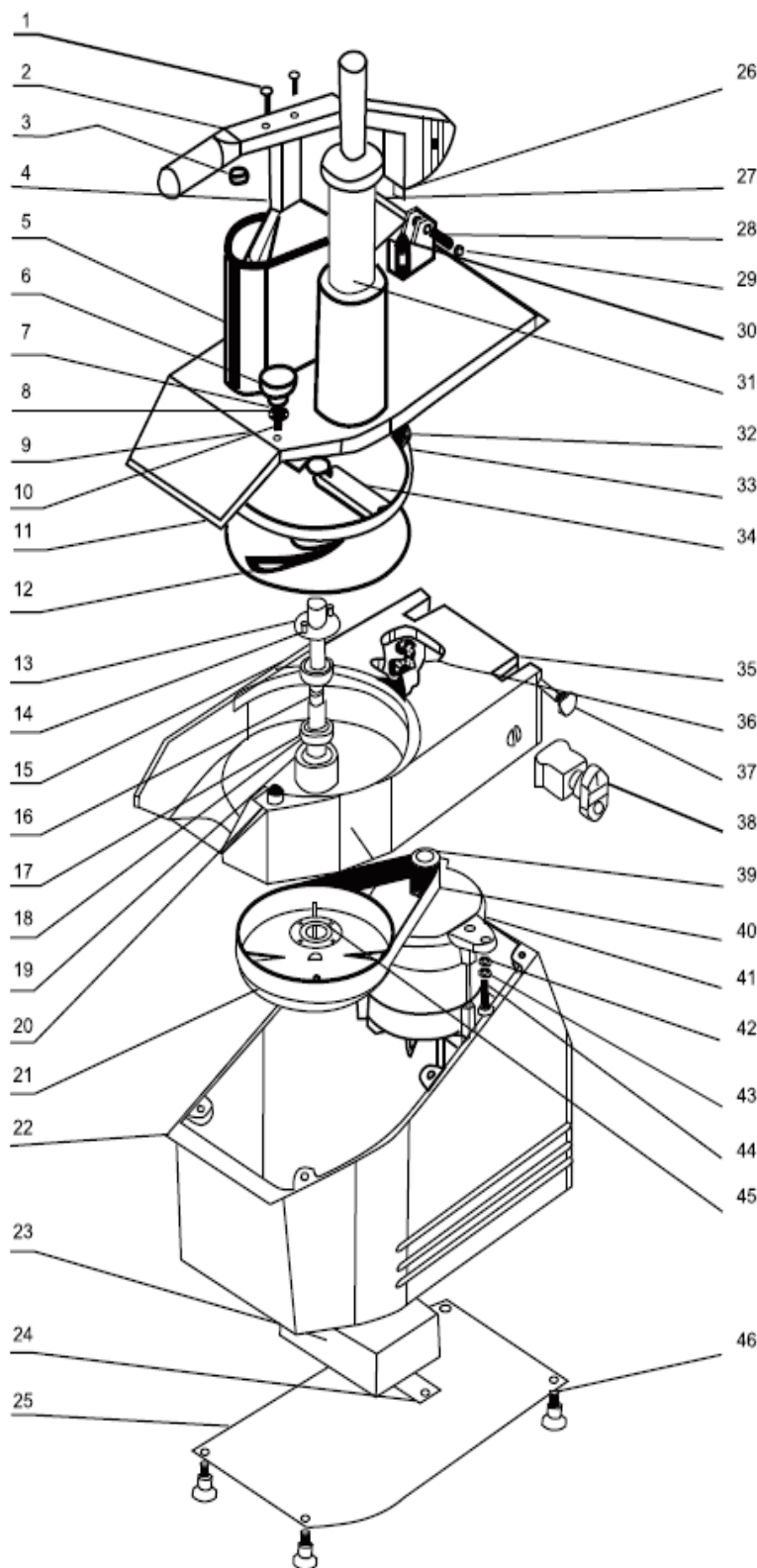


(A)



(B)

## 6. Vue agrandie et liste des pièces détachées



No.	Noms des parties
1	Boulon
2	Guidon
3	Cercueil en nylon
4	Pièce pressante
5	Corps d'entrée
6	Bouton d'ancrage
7	Printemps
8	Cercueil
9	Épingle
10	Broche d'ancrage
11	Disque de couteau
12	Disque de drainage
13	Panneau d'ancrage
14	Épingle
15	Enveloppe de pétrole
16	Fuseau central
17	Gaine isolée
18	Équipement
19	Cercle de bloc
20	Gaine d'ancrage
21	Roue de ceinture
22	Siège du corps
23	Boîte électrique
24	Panneau inférieur de la boîte électrique
25	Panneau inférieur du corps
26	Aimant acier
27	Boulon de parapluie
28	Gaine en acier
29	Écrou
30	Boulon de réglage
31	Bâton de pression en plastique
32	Siège d'aimant
33	Aimant acier
34	Couteau
35	Corps
36	Micro-interrupteur
37	Boulon ondulé
38	Commutateur
39	Roue tressée
40	Ceinture
41	Moteur
42	Joint d'étanchéité
43	Joint d'étanchéité
44	Boulon
45	Couverture de l'engrenage
46	Boulon