



Beachten Sie die numerierten Abbildungen. Die Nummern entsprechen der Numerierung der Paragraphen der Bedienungsanleitung.

DE

06/2019

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

Übersicht

Einleitung	1	Betriebsstörungen	6
Aufstellung	1	Wartung	7
Anwendung und Sicherheit	3	Normkonformität	8
Reinigung, Hygiene, Unterbringung	6		

Einleitung

Das Bedienerhandbuch für den Anwender enthält die notwendigen Informationen zum richtigen und sicheren Arbeiten und soll den Gebrauch der Maschine (nachstehend als „Maschine“ oder „Gerät“ bezeichnet) erleichtern.

Die folgenden Abschnitte sollten keinesfalls als eine unendliche Liste mahrender Worte verstanden werden, sondern eher als eine Reihe Anweisungen zur allseitigen Verbesserung der Leistungen der Maschine und zur Verhinderung zahlreicher körperlicher und von Sachschäden durch einen unangemessenen Einsatz und Gebrauch.

Es ist wichtig, dass alle mit Transport, Aufstellung, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Abbau der Maschine betrauten Personen dieses Handbuch vor den verschiedenen Arbeiten aufmerksam studieren und lesen, um jegliche falsche oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Unversehrtheit der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener zur Verfügung steht und immer am Einsatzort der Maschine zur Verfügung steht, um problemlos und sofort in Zweifelsfällen oder aus sonstigen Gründen eingesehen werden zu können.

Wenn nach dem Lesen des Handbuchs noch Fragen oder Ungewissheiten zum Einsatz der Maschine bleiben, nehmen Sie mit dem Hersteller oder zugelassenen Kundendienst Kontakt auf. Dieser steht Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu gewährleisten.

Es sei daran erinnert, dass die geltenden Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutznormen im Land der Aufstellung jederzeit während der Nutzung der Maschine beachtet werden müssen. Es obliegt folglich dem Benutzer sicherzustellen, dass die Maschine unter den für Personen, Tiere und Sachgüter vorgesehenen optimalen Bedingungen eingesetzt wird.

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

• Der Universal-Gemüseschneider ermöglicht das Schneiden von Scheiben und Streifen, Reiben, Zerkleinern und Würfeln verschiedener Nahrungsmittel (Zubereitung von Rohkost, Gemüse, Obst, Käse, ...).

Mit seinen vielseitigen Schneidscheiben und bedeutenden Mengenleistungen ist der TR 260 der ideale Gemüseschneider für Restaurants, Kantinen und kleine Industriebetriebe.



1.1

- A** Ständer für Schneidscheiben
- B** Druckhebel
- C** Elektrische Steuerung

- D** Deckelverriegelung
- E** Motorgehäuse
- F** Hebegriff des Einfülltrichters
- G** Automatischer Einfülltrichter
- H** Stößel
- I** Kleiner Einfülltrichter
- J** Einfülltrichter mit Hebel
- L** Deckelgelenkstift

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN – GEWICHT (Richtwerte)

• Abmessungen Verpackung (mm): L x B x H (mm): 2.1

- Motorblock TR260: 800 x 520 x 580
- Nettogewicht: 49kg – mit Verpackung: 58kg
- Automatischer Einfülltrichter: 800 x 520 x 580
- Nettogewicht: 15kg – mit Verpackung: 23kg
- Standardeinfülltrichter + Behälter: 560 x 490 x 610
- Nettogewicht: 18kg – mit Verpackung: 22kg
- Einfülltrichter für Kohl: 560 x 490 x 610
- Nettogewicht: 15kg – mit Verpackung: 19kg

• Abmessungen der Verpackung für das Gestell:
750 X 500 X 200

- Abmessungen der Maschine mit automatischem Einfülltrichter
- ohne Gestell: 750 x 490 x 680
- mit Gestell: 750 x 490 x 1345

- Abmessungen der Maschine mit Standardeinfülltrichter
- ohne Gestell: 860 x 535 x 615
- mit Gestell: 860 x 535 x 1280

• Handling – Transport

• Die verpackte Maschine ist zum Transport mit einem Gabelstapler oder einem Hubwagen vorgesehen. Beim Transport der Maschine allein von Hand sind zwei Personen vorzusehen.

2.2 AUFSTELLUNG UND ARBEITSVORBEREITUNG

• Es wird empfohlen, den Gemüseschneider auf seinem funktionelleren fahrbaren Gestell (lieferbare Zusatzausrüstung) zu befestigen, das die Standard-Auffangbehälter großer Abmessungen aufnehmen kann. Anderenfalls auf einen 600 bis maximal 750mm hohen Tisch stellen.



! Die Maschine immer auf einer ebenen, stabilen, Fläche mit ausreichender Tragkraft aufstellen.

- Zur Feststellung oder Waagrechtstellung des Gestells:
 - die Befestigungsschrauben der beiden Füße lösen (10er Rohrschlüssel)
 - den Fuß verstellen und Schraube in der richtigen Position wiederfestziehen
 - Standsicherheit des Geräts prüfen
- Bei Bodenbefestigung des fahrbaren Gestells:
 - Die Befestigungsbohrungen der Füße durchstechen (Schrauben $\text{Æ}5 \times 40$ und Dübel nicht mitgeliefert)

2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



ACHTUNG

Der elektrische Anschluss hat nach den Regeln der Kunst durch eine ausgebildete, zugelassene Kraft zu erfolgen (siehe die im Land der Aufstellung geltenden Normen und Regeln).

Vor dem Einsatz eines Adapters für die Steckdose muss geprüft werden, ob deren elektrischen Daten nicht unterhalb derer der Maschine liegen.

Keine Mehrfachstecker verwenden.

Die Versorgung der Maschine mit Wechselstrom hat die folgenden Bedingungen zu erfüllen:

- maximale Spannungsschwankungen: $\pm 5\%$
- maximale Frequenzschwankungen: $\pm 1\%$ über einen langen Zeitraum, $\pm 2\%$ innerhalb einer kurzen Zeitspanne

VORSICHT: die elektrische Anlage (Konzeption, Ausführung und Wartung) muss den gesetzlichen Bestimmungen und Normen im Land der Aufstellung entsprechen.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.
- Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Größe in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein – siehe Technische Daten der Spalte G, Abbildung 2.3a.

VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den equipotenziellen Schutzkreis) siehe Punkt 6.3.3 der EN 60204-1 (IEC 60204-1) mit der Verwendung von Schutzeinrichtungen zum automatischen Unterbrechen der Stromversorgung bei fehlender Isolation in TN oder TT-Anlagen bzw. eines Kontrollgeräts für die Isolierung oder das Differenzial für eine automatische Unterbrechung in IT-Systemen. Für diesen Schutz sind die Bestimmungen von IEC 60364-4-41, 413.1 IEC anzuwenden.


Beispiel: In einem TT-System ist vor der Stromversorgung ein Fehlerstromschutzschalter mit für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) einzubauen.


VORSICHT: Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften birgt für den Kunden Risiken von Störungen und/oder Unfällen mit der Maschine durch direkten oder indirekten Kontakt.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.
- Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine unter Punkt G der technischen Daten bezeichnete Schmelzsicherung mit der entsprechenden Stromstärke geschützt sein.



Die Erdung über den grün/gelben Draht ist Pflicht.

- Technische Daten des Motors:  **2.3a**
- B** Phasenanzahl (1 Wechselstrom oder 3 Drehstrom)
- C** Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
- D** Frequenz (Hertz)
- E** Nennleistung (Watt)
- F** Nennstromstärke (Ampere)
- G** Stromstärke der Schmelzsicherung der Stromleitung (Ampere)
- H** Stromverbrauch (kWh)

- Je nach Modell wird der Gemüseschneider entweder mit Wechselstrom oder mit Drehstrom versorgt. Das Drehstrommodell besitzt zwei Drehzahlen, 325 und 650 U/min, das Wechselstrommodell nur eine, 325 U/min.
- Für mit Wechselstrom betriebene Gemüseschneider eine genormte zweipolige Wandsteckdose mit Erde, wasserdicht, für 10-16 A, leicht zugänglich vorsehen, sowie einen entsprechenden wasserdichten Stecker für das Stromkabel.
- Für mit Drehstrom betriebene Gemüseschneider eine genormte dreipolige Wandsteckdose mit Erde, wasserdicht, für 10 A, leicht zugänglich vorsehen, sowie einen entsprechenden wasserdichten Stecker für das Stromkabel.
- durch den Einfülltrichter mit den Augen die Drehrichtung der Auswurfscheibe prüfen. Die Auswurfscheibe muß sich gegen den Uhrzeigersinn  drehen.
- Bei falscher Drehrichtung, die 2 Phasenleiter der Steckdose vertauschen.



ACHTUNG

Lagerung der Maschine: - 25°C bis + 50°C

Umgebungstemperatur für den Betrieb: + 4°C bis + 40°C

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Die Maschine ist für einen gewerblichen Einsatz vorgesehen und von einem auf ihren Einsatz, ihre Reinigung und Wartung für einen zuverlässigen, sicheren Betrieb geschulten Personal zu bedienen.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Aufstellland geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).

Beim Bewegen der Maschine immer sicherstellen, dass die Haltepunkte nicht an beweglichen Teilen liegen: Gefahr von Stürzen und Verletzungen an den unteren Gliedmaßen.

Das unbeabsichtigte Schließen des Deckels des Druckhebels birgt eine Quetschgefahr für Finger.



Nie die Hand bei laufender Maschine in den Auswurfbereich halten; Verletzungsgefahr. Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme auszuschalten oder zu verändern: Gefahr bleibender Verletzungen!!!!

Die einwandfreie Funktion der Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellen der Sicherheitsvorrichtungen“).

Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einweg-Kopfbedeckung benutzen, die die Haare komplett bedeckt.

VORSICHT: Jegliche Arbeiten zur Reinigung und Wartung bergen die Gefahr von Schnittverletzungen, keine Gewalt anwenden und die Hände in ausreichendem Abstand von den schneidenden Bereichen halten.

Immer für die Arbeiten passende Schutzausrüstungen benutzen.

Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.



3.1 DIE SICHERHEIT DES BENUTZERS WIRD GEWÄHRLEISTET DURCH:

- Beim automatischen Einfülltrichter:

Die Sicherheitsabschaltung des Motors beim Öffnen des Einfülltrichters. Ein erneuter Start ist ohne Einfülltrichter nicht möglich.

Die Bauart und Vergitterung der Einfüllvorrichtung aus Edelstahl, die ein unbeabsichtigtes Greifen in die Schneidscheibe verhindert.

- Für den Einfülltrichter mit Druckhebel:

- Die Sicherheitsabschaltung des Motors beim Öffnen des Druckhebels.
- Ein erneuter Start des Motors ist beim Fehlen des Druckhebels oder des Einfülltrichters für lange Gemüsesorten oder beim Öffnen des Deckels, wenn das Gerät mit dem Druckhebel oder Einfülltrichter für lange Gemüsesorten benutzt wird, nicht möglich.
- Die Abmessungen des kleinen Einfülltrichters für lange Gemüsesorten sowie des großen Einfülltrichters.
- Die Bauart der Messer und Auswurfscheibe für gefahrlosen Zugriff durch den Auswurfschacht.
- Die Beachtung der Angaben der vorliegenden Bedienungsanleitung durch den Benutzer sowie die Reinigung und Wartung des Geräts.


- A** - AUS-Taste
- B** - EIN-Taste eine Geschwindigkeitsstufe
- C** - EIN-Taste Tipbetrieb
- D** - EIN-Taste zwei Geschwindigkeitsstufen
- E** - Leuchtanzeige Geschwindigkeit

Das Einschalten der Schneidscheibe ist nur möglich, wenn der Trichter abgesenkt ist.

a) Dauerbetrieb:

- Einschalten durch Druck auf **B**: Geschwindigkeit 1
- Einschalten durch Druck auf **D**: Geschwindigkeit 2, angezeigt über die Kontrolllampe **E** beim Modell mit 2 Geschwindigkeitsstufen.

b) Tipbetrieb:

- Einschalten durch Druck auf **C** 

c) Stop:

- Am Arbeitsende immer die Taste **A** drücken.

RESTRISIKEN

Die Maschine birgt folgende Restrisiken:

- Wenn die obere Abdeckung der Maschine unkontrolliert geschlossen wird, kann dies zum Zerquetschen der Finger führen.
- Wird die Hand in den Auswurfbereich der Produkte eingeführt, kann dies dazu führen, dass rotierende Teile die Hand zerquetschen oder einklemmen.

3.2 WAHL DER ARBEITSEINSÄTZE

3.2a

- Schneidscheiben C: gerader Schnitt von 1 bis 16 mm
- Schneidscheiben W: gewellter Schnitt von 2 bis 6 mm für:
 - Gemüse: Kartoffeln, Karotten, Auberginen, Rüben, Stangensellerie, Champignons, Zucchini, Chicorée, Fenchel, Lauch, Paprika, Radieschen, usw.
 - Obst: Bananen, Zitronen, Orangen, Äpfel, Rhabarber, usw.

3.2b

- Reibscheiben J - P - K
- J 302** : fein **J 303** : mittel
- J 304** : grob **J 307** : sehr grob
- Gemüse: Karotten, Strohkartoffeln, Selleriesalat, Rotkohl, Rüben, Rettich, Meerrettich, Rösti.
- Käse: Schweizer Käse, Mozzarella.
- Andere: Walnüsse, Mandeln, Semmelbrösel, Schokolade, usw.
- P: für Parmesan, Semmelbrösel, Mandeln, Rettich, Schokolade
- K: Spezial-Reibscheibe für rohe Kartoffeln (Knödel)

3.2c

- Schnitzscheiben A: Schneiden in 2 bis 4 mm lange Streifen
- A 302**: fein 2 x 2 mm }
A 303: mittel 3 x 3 mm } (Strohkartoffeln, Sellerie, Karotten)
- A 304**: grob 4 x 4 mm für Streichholzkartoffeln

3.2d

- Pommes Frites Scheiben AF: Schneiden von 6 bis 10 mm starken Streifen.

3.2e

- Würfelgatter AM für Mischgemüse und Bratkartoffeln: Würfeln mit quadratischem Querschnitt von 8 bis 25 mm bei gleichzeitiger Verwendung einer Scheibe C
- Würfel: Mischgemüse oder Fruchtsalat, Rohkostsalate, Minestrone, Röst- oder Bratkartoffeln, Suppen
- Mengenleistung als Anhaltswert (kg/St.)
- Diese Mengenleistungen sind von der Organisation des Arbeitsplatzes (Geschwindigkeit beim Wechsel, usw.) und der Art des zu verarbeitenden Schnittgutes abhängig.

TR260 hanbuch Bis zu 900 kg/h

Bäckerin-Kartoffeln	C 305	580
Pommes-Frites	AF 308	700

TR260 Automatische Bis zu 4000 kg/h

3.3 INBETRIEBNAHME DER ARBEITSEINSÄTZE

- Der Gemüeschneider wird mit unbefestigtem Einfüllbehälter und auf die Antriebswelle aufgesteckter Auswurfscheibe geliefert. *Hinweis: Vor Inbetriebnahme eines Arbeitseinsatzes stets sicherstellen, daß Schneidkammer, Antriebswelle, Auswurf- und Schneidscheibe sowie Gatter und Einfüllbehälter einwandfrei sauber sind.*

3.3a

- Wie folgt vorgehen:
 - Den Griff **A** zum Entriegeln des Deckels lösen und letzteren dann mittels des Griffes **B** bis zum oberen Anschlag anheben.

3.3b

- Den Einfüllbehälter aufsetzen. Die Schraube **A** vollständig lösen, die beiden Stifte **B** in die Löcher der Platte einführen, dann den Einfüllbehälter bis zum Anschlag niederdrücken und die Schraube **A** wieder festziehen.
- Die Auswurfscheibe abnehmen.

- 1) Zum Scheibenschneiden, Zerkleinern, Reiben und Schnittzeln

3.3c

- Die Auswurfscheibe solange auf ihrer Nabe drehen, bis die drei Haltestifte der Nabe in die Löcher der Auswurfscheibe rutschen. Überprüfen, ob die Auswurfscheibe richtig aufliegt (siehe § 4 - Reinigung).

- Die gewünschte Arbeitsscheibe aufsetzen (Schneidscheibe C/W, Schnitzscheibe A/AF, Reibscheibe J/P/K). Hierzu durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Absenken der Arbeitsscheibe die Einkerbungen für die Raststifte suchen. Dann in gleicher Richtung bis zum Anschlag weiterdrehen.

3.3d

Hinweis: Eine richtig sitzende Arbeitsscheibe muß auf dem Wellenende aufliegen und darf sich nicht anheben lassen.

- Den Deckel schließen und verriegeln.

3.3a

2) Zum Schneiden von Würfeln

3.3e

- Die Auswurfscheibe einbauen (siehe § 3.3.1).
- Das Gatter in seine Halterung einsetzen, wobei auf seinen einwandfreien Sitz zu achten ist (saubere Auflagelstellen siehe § 4.1).

Hinweis: Die obere Fläche des Gatters muß 4 mm unter der Oberseite des Gerätekörpers liegen.

- Die Schneidscheibe C/W einbauen, dann den Deckel schließen und verriegeln (siehe § 3.3.1).

3.3f

- Falls der Deckel nicht verriegelt, muß der Reihe nach überprüft werden, ob alle Einsätze richtig eingesetzt sind.

3.4 WAHL UND FUNKTION DER EINFÜLLTRICHTER

1) Automatischer Einfülltrichter

- Dieser Einfülltrichter wird vor allem für Gemüse homogener Größe benutzt wie Kartoffeln, Karotten, Sellerie (wenn nötig vorschneiden), Tomaten, usw. Das Einfüllen erfolgt als Losgut in Chargen von circa 5 kg.

3.5e

Mit dem Einfülltrichter wird zerkleinert, gerieben, werden Streifen, Würfel und Pommes Frites geschnitten.

3.4

2) Einfülltrichter mit Druckhebel

3.5d

- Zum Einführen von großem Schnittgut (Volumen von 2,5 l, entspricht einem 1/2 Kohlkopf).
- Das Einfüllen geschieht von Hand, wobei das Schnittgut vom Einfüllbehälter in den Einfülltrichter geschoben wird.
- Einführrichtung des Schnittgutes für:

3.4

A/B Scheibenschneiden

C/B Schnitzeln – Reiben

D Lange Gemüsesorten

3) Kleiner Einfülltrichter mit abnehmbarem Stößel

- Zum Einführen von langem (Karotten, Salatgurken, Zucchini, Lauch, Bananen, usw.) und empfindlichen Schnittgut mittlerer Größe (Tomaten, Kiwis, usw.). Maximale Öffnung 70x60 mm.
- Das Einfüllen geschieht von Hand entweder stückweise oder eine Handvoll nach der anderen.

4) Einfülltrichter für lange Gemüsesorten (Zusatzausrüstung)

- Zum Einführen von langen Gemüsesorten geringen Durchmesser (Karotten, Salatgurken, Zucchini, Lauch, Bananen, usw.) und empfindlichem Schnittgut (Tomaten, Kiwis).
- Der Einfülltrichter weist drei Einfüllöffnungen mit einem Durchmesser von jeweils 50, 60 und 70 mm auf, die eine der Größe des Schnittgutes angepaßte Führung ermöglichen.
- Einfüllen und Einführrichtung des Schnittgutes entsprechen denen des kleinen Einfülltrichters (siehe § 3.4.2).

5) Kohl-Einfülltrichter

3.5c

- Der Sondereinfülltrichter für Kohl ermöglicht das Zerkleinern unter Verwenden einer Scheibe mit Entkernvorrichtung.

3.5 BENUTZUNG DES AUTOMATISCHEN EINFÜLLTRICHTERS

Der automatische Einfülltrichter wird immer mit dem auf der Werkzeughalterwelle aufgesetzten Rührer benutzt.



Die Leistung des Gemüseschneiders wird erhöht, wenn die Füllung fortwährend erfolgt. Der maximale Querschnitt des Gemüses bzw. der Gemüseviertel für den automatischen Einfülltrichter beträgt 100 mm.

3.6 BENUTZUNG DES GROSSEN EINFÜLLTRICHTERS MIT DRUCKHEBEL



- Der Gemüseschneider kann nur bei geschlossenem Deckel gestartet werden.
- Den Stößel im Inneren des kleinen Einfülltrichters lassen, damit das Schnittgut nicht nach oben steigen kann.
- Das Schnittgut in den Einfüllbehälter legen. Maximales Fassungsvermögen von einem 10 Liter-Eimer.
- Die EIN-Taste drücken.
- Mit einer Hand den Druckhebel anheben und nach rechts wegschwenken.
- Sobald der Druckhebel den Trichter verläßt, schaltet der Motor sofort automatisch ab, wodurch ein völlig gefahrloses Einfüllen des Schnittgutes ermöglicht wird.
- Mit der linken Hand das im Einfüllbehälter befindliche Schnittgut zum Inneren des Einfülltrichters schieben, ohne seine Höhe zu überschreiten.
- Den Druckhebel wieder zurückschwenken.

- Wenn der Druckhebel sich über dem Einfülltrichter befindet, schaltet der Gemüseschneider automatisch wieder ein.
- Mit dem Druckhebel die Produkte im Einfülltrichter unter entsprechend dosiertem Druck bis zum unteren Anschlag drücken.
- Den Druckhebel wieder nach oben ziehen und den Arbeitsgang wiederholen.
- Nach Beendigung der Arbeit die AUS-Taste A drücken. Empfehlungen: Den Druck auf den Druckhebel dosieren je nach:
 - zu *verarbeitendem Schnittgut* (bei *weichem Schnittgut*: wenig Druck)
 - *gewählter Arbeitsscheibe* (eine *Reibscheibe* braucht höheren Druck als eine *Schneidscheibe*).

 Niemals harte Gegenstände bei laufendem Gerät in den Einfülltrichter einführen.

 Bei längerem Stillstand ohne Druckhebel im Einfülltrichter das Gerät nicht eingeschaltet lassen.

3.7 BENUTZUNG DES KLEINEN EINFÜLLTRICHTERS UND DES STÖSSELS

- Den Druckhebel bei verriegeltem Deckel in unterer Position lassen.
- Am Knopf **A** ziehen, um den Stößel herauszunehmen.
- Das Schnittgut in den in Greifweite befindlichen Einfüllbehälter legen.
- Die EIN-Taste B drücken.- Mit der linken Hand das Schnittgut entweder stückweise oder eine Handvoll nach der anderen einfüllen und hierbei auf maximale Füllung des Einfülltrichters achten.

- Das Schnittgut mittels des Stößels nach unten drücken.



 Niemals die Hand in den kleinen Einfülltrichter einführen, sondern unbedingt den Stößel benutzen.



Empfehlungen:

- *Langes Schnittgut immer mit der Spitze nach vorn einführen*
- *Zur Vermeidung schräger oder unregelmäßiger Schnitte dünnes Schnittgut mit im Wechsel nach vorn und hinten angeordneten Spitzen einführen.*
- *Gemüseenden vorher abschneiden, um ein Verklemmen zu vermeiden.*



 Niemals harte Gegenstände bei laufendem Gerät in den Einfülltrichter einführen.

3.8 BENUTZUNG DES EINFÜLLTRICHTERS FÜR LANGE GEMÜSESORTEN FÜR GROSSE MENGEN (SONDERAUSSTATTUNG)

- Um den Einfülltrichter für lange Gemüsesorten einzubauen, wie folgt vorgehen:
 - Auf die AUS-Taste drücken A.
 - Den Druckhebel in obere Stellung bringen.
 - Den Halteknopf **A** losschrauben.
 - Den Druckhebel anheben, um ihn aus der Schwenkachse **B** zu heben. 
 - Den Einfülltrichter für lange Gemüsesorten auf die Schwenkachse **B** setzen und ihn bis auf den Boden des Einfülltrichters niederlassen.
 - Den Halteknopf **A** zur Fixierung der zusammengebauten Teile wieder festziehen. 

- Die EIN-Taste B drücken.
- Das jeweilige Schnittgut nacheinander in das seiner Größe entsprechende Füllrohr einführen.
- Mit Stößel oder nachgeschobenem Gemüse nach unten drücken.

Empfehlungen: (siehe § 3.6)

- Falls das Schnittgut sich im Inneren der Füllrohre verklemt:
 - Auf die AUS-Taste drücken A.
 - Den Deckel entriegeln und anheben (siehe § 3.3).
 - Das verklemtte Schnittgut aus dem Füllrohr herausschieben.

Hinweis: Nach dem Einbau des Einfülltrichters für lange Gemüsesorten ist der Gemüseschneider startbereit.

 Niemals harte Gegenstände bei laufendem Gerät in den Einfülltrichter einführen.



ACHTUNG!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

Vor dem Einsatz eines Reinigungsmittels aufmerksam das Beiblatt mit Sicherheitshinweisen lesen und angemessene Schutzausrüstungen benutzen. Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger behandelt werden

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN DES GERÄTES

- Den Deckel öffnen und die Arbeitseinsätze herausnehmen (Scheibe, Gatter, Auswurfscheibe siehe § 3.3), um sie mit heißem Wasser zu spülen.
- Die Schneidkammer des Gerätekörpers und besonders die Auflageflächen des Gatters, den Auswurfschacht und die Innenseite der Einfülltrichter mit einem sauberen, feuchten Schwamm reinigen.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES DES GERÄTES

- 1) Bei einem Einfülltrichter mit Druckknopf den Einfüllbehälter abnehmen (siehe 3.3) und den Druckhebel von seiner Schwenkachse lösen (siehe § 3.7).
- 2) Bei einem automatischen Einfülltrichter den Druckhebel abnehmen und die Arbeitseinsätze herausnehmen.
- 3) In beiden Fällen den Deckel des Gehäusekörpers durch Ziehen des Gelenkstiftes A lösen.

Empfehlungen: Vor der Reinigung eines Gatters die verklemmten Würfel mittels einer Karotte herausstoßen. Keine Metallgegenstände verwenden.



- Die abnehmbaren Teile in heißem Wasser unter Zusatz eines fettlösenden, desinfizierenden und materialverträglichen Reinigungsmittels spülen.

- Mit klarem Wasser abspülen und trocknen lassen.
- Die Schneidkammer mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel reinigen und anschließend abspülen.
- Falls nötig, die Außenteile des Gerätes und sein Gestell mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel reinigen und anschließend mit einem feuchten Schwamm abwischen.

Empfehlungen: Bitte keine scharfen, die Oberfläche aufrauenden oder chlorhaltige, Aluminium angreifende Reinigungsmittel verwenden.

- Kunststoffteile sollten nicht in der Spülmaschine gespült werden.

4.3 UNTERBRINGUNG



- Nach dem Reinigen des Gerätes werden alle Arbeitseinsätze in den für 6 Scheiben oder Gatter vorgesehenen Ständer gestellt. Für ihn gibt es zwei Befestigungsmöglichkeiten:

- Auf dem Regalbrett des fahrbaren Gestells.
- An der Wand mit zwei Befestigungswinkeln (erreichbare Höhe max. 1,80 m).

Betriebsstörungen


5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB:

- das Gerät richtig angeschlossen ist.
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
- der Deckel des Gerätes richtig geschlossen ist.
- der Druckhebel sich im Inneren des Einfülltrichters befindet.
- Falls das Gerät während der Arbeit anhält:
 - Das Thermorelais hat ausgelöst. Sein Wiedereinschalten erfolgt automatisch.
 - Vor erneutem Starten einige Augenblicke warten.
 - Die START-Taste drücken B und die auf den Druckhebel ausgeübte Kraft verringern.

5.2 STÖRGERÄUSCHE


- Das Gerät sofort abschalten
- Den richtigen Sitz von Arbeitsscheibe, Gatter und Auswurfscheibe überprüfen (es ist möglich, das letztere auf dem Gatter schleift).
- Diese Teile herausnehmen, ggf. reinigen, auf Fremdkörper untersuchen und wieder richtig einsetzen.
- Bei anhaltenden Störgeräuschen und bei Abnahme der Leistung des Gerätes überprüfen ob:
 - der Drehstrommotor nicht nur auf zwei Phasen läuft,
 - der Antriebsriemen nicht beschädigt ist oder nachgespannt werden muß (siehe § 6.1).

5.3 VERKLEMMEN DER ARBEITSSCHEIBE

- Den Netzstecker ziehen,
- eine Hand flach auf die Auswurfscheibe legen, um Drehung zu verhindern,
- mit der anderen Hand die Arbeitsscheibe von außen mittels der Sicherheitsgriffe mit einem kleinen Ruck gegen den Uhrzeigersinn  lösen,
- die Scheibe anheben und dabei mehrmals vor- und zurückbewegen.

5.4 SCHNITTQUALITÄT

- Vor jeglichem Eingriff ist das Gerät auszuschalten.
- Bei unbefriedigendem Auswurf überprüfen ob:
 - die Auswurfscheibe richtig sitzt,
 - das Schnittgut im Auffangbehälter nicht den Auswurf verstopft,
 - sich kein Stau des Schnittgutes in der Schneidkammer gebildet hat,
 - sich kein Fremdkörper oder zerbrochenes Schneidelement im Inneren der Schneidkammer befindet.

- Falls die Schnittqualität unbefriedigend ist, folgende Punkte überprüfen:
 - die Drehrichtung (von oben gesehen gegen den Uhrzeigersinn ),
 - Einsatz des geeigneten Arbeitseinsatzes (siehe § 3.2),
 - der einwandfreie Zustand des Arbeitseinsatzes (siehe § 6.2),
 - die Wahl des Einfülltrichters (siehe § 3.4),
 - die Lage des Schnittgutes im Einfülltrichter (siehe § 3.4).



Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

Wartung



ATTENTION !!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden.

6.1 ANTRIEB

- Der Gemüseschneider ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Lager sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Die Spannung und der Verschleißzustand des Antriebsriemens sollten mindestens einmal pro Jahr überprüft werden.

Hierzu wie folgt vorgehen:

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.
- Den Gemüseschneider von seinem Gestell lösen (4 Schrauben - 19-er Schraubenschlüssel) oder seine vier Füße abschrauben (Gemüseschneider ohne Gestell) und auf die Seite legen.
- Die mittlere Schraube entfernen und die Rückwand abnehmen.
- Zum Auswechseln oder Spannen des Antriebsriemens:
 - Die 4 Befestigungsschrauben des Motors (13-er Schraubenschlüssel) lösen (maximal 2 Umdrehungen).
 - Die auf der linken Seite befindliche Spannschraube und ihre Kontermutter (10-er Maulschlüssel) lösen, bis der Antriebsriemen sich auf dem Riemenscheiben frei bewegt.
 - Dem Antriebsriemen durch starken Druck mit der rechten

Hand auf die antreibende Riemenscheibe eine Vorspannung verleihen.

- Gleichzeitig mit der linken Hand (ohne Werkzeug) die Spannschraube anziehen.
- Den Achsabstand zwischen beiden Riemenscheiben messen.
- Die Spannschraube mit vier Schlüsselumdrehungen anziehen, was einer Erhöhung des Achsabstandes um etwa 3 mm entsprechen sollte.
- Die Kontermutter der Spannschraube und die 4 Befestigungsmuttern des Motors wieder festziehen.
- Die Verschleißpartikel des Antriebsriemens im Gehäuse entfernen.
- Den Zustand der elektrischen Anschlüsse überprüfen.
- Die Rückwand, die mittlere Schraube, die vier Füße oder die vier Befestigungsschrauben des Gestells wieder befestigen.
- Regelmäßige Wartungsarbeiten:
 - Die Antriebswelle der Arbeitseinsätze mit etwas Vaseline fetten.

6.2 PFLEGE DER ARBEITSEINSÄTZE

- Schneidscheiben C: Nachschleifen der Messer
 - Befestigungsschrauben entfernen,
 - einen Naßschleifstein verwenden und auf Beibehaltung des Schnittwinkels achten.
- Schnitzelscheiben AF:
 - Die Messer werden wie bei den Schneidscheiben C nachgeschliffen (s.o.)
 - Die Klingensätze sind auswechselbar.

- Würfeltatter AM:

Die Klingen können nicht ausgewechselt werden, da sie eingegossen sind.

- Gegebenenfalls können sie mit einer kleinen Feile behandelt werden, falls sie durch einen Aufprall beschädigt sein sollten.

- Reibscheiben J/P/K:

Die Reiben können nicht nachgeschliffen werden.

- Bei hohem Verschleiß der Reibenöffnungen muß das Schneidelement ausgewechselt werden.

6.3 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 6.3

- • Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen muss vor jedem Einsatz überprüft werden. Der Motor muss nach maximal 2 Sekunden stoppen.
 - Beim Öffnen des Deckels, Maß E maximal 18 mm,
 - beim Anheben des Druckhebels, Höhe F von maximal 60 mm zum Rand des Trichters.

- Falls eine dieser drei Sicherheitsvorrichtungen ausfällt:

- Darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Muß es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu eingestellt werden.

6.4 ELEKTRISCHE BAUTEILE



6.4 siehe Schaltpläne

- Zugang zu den elektrischen Bauteilen:
 - Netzstecker des Geräts ziehen.



Restspannung an den Anschlußklemmen der Kondensatoren.

- Die Kondensatoren können noch unter Spannung stehen. Zur Vermeidung jeglicher Gefahr bei einem Eingriff wird empfohlen, sie durch Verbinden ihrer Anschlußklemmen untereinander mittels eines isolierten Leiters (z.B. Schraubenzieher) zu entladen.
- Farbkennzeichnung der Drähte:
 - Leistungskreis: schwarz (F)
 - Steuerkreis: rot (A)
 - Phasen: L1 /L2 /L3
 - Nulleiter: N
 - Erde: grün/gelb B/C

- Kennzeichnung der Bauteile:

CC : Steuerkarte
Cpu : Leistungskarte
S : Fühler
S1 : Sicherheit Deckel
S2 : Sicherheitsvorrichtung Einfülltrichter
CD : Anfahrkondensator
CP : Dauerkondensator
K1 : Relais
Cb : Bremskondensator
M : Motor

6.5 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.



Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der technischen Daten.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an seinen Erzeugnissen Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers


Kaufdatum:.....

Norm-Konformität

Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42,
- die EU-Richtlinie CEM 2014 / 30
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol "  " auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektronik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

2006/12/EG« Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- Europäische Normen:

EN 60 204-1-2006 Elektrische Einrichtungen an Maschinen.
EN 1678-1998 Gemüseschneider, Integrierter Unfallschutz.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

- das auf der Maschine angebrachte EU-Konformitäts-Zeichen,
- die entsprechende, dem Garantieschein beigegefügte EU-Konformitäts-Erklärung,
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 =74 dBA Schutz-Index gemäß EU-Norm EN 60529-2000:
- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP23

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine für ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden (Pflicht zur Schulung des Personals am Arbeitsplatz).

Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Bestimmungen folgender Normen übereinstimmen:

- Richtlinie 1935/2004/EWG: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände,
- EN-Normen 601-2004: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.
- EN-Normen 1672-2 : Vorschriften zur Hygiene

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.

Die Maschine hat den CNERPAC-Konformitätsnachweis über Nahrungsmittelverträglichkeit sowie die NSF-Konformitätsbescheinigung Standard 8 erhalten.