

## KAP. 8 - VERSCHROTTUNG

### 8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME

Sollte die Maschine außer Betrieb gesetzt werden, sich vergewissern, dass sie von niemanden weiterhin benützt werden kann: **die elektrischen Verbindungen ausstecken und zerschneiden.**

### 8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz



*Im Sinne des Art.13 LD 25. Juli 2005, Nr.151: „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Abfallentsorgung“.*

*Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.*

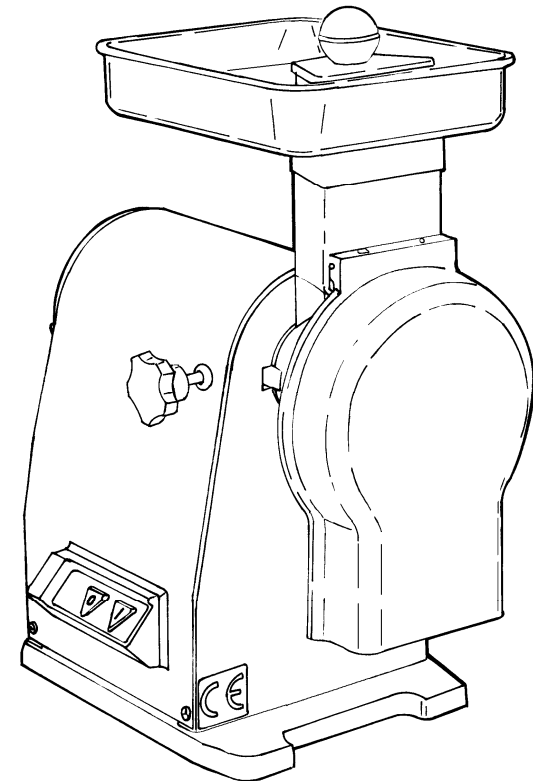
*Dieses Gerät muss, nach Ablauf seines Lebenszyklus, getrennt gesammelt werden, der Hersteller muss sich dazu entsprechend organisieren. Der Benutzer, der beabsichtigt dieses Gerät nicht mehr zu gebrauchen, wird sich also beim Hersteller erkundigen, wie er sein Altgerät entsorgen muss.*

*Eine ordnungsgemäße Trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche Wiederverwertung, Behandlung und Beseitigung des Altgerätes, tragen dazu bei unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen und fördern die Wiederverwendung und/oder Wiederaufbereitung der Abfallmaterialien des Gerätes.*

*Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produktes, seitens des Besitzers, unterliegt einer Verwaltungsstrafe, wie in den geltenden Gesetzesbestimmungen festgelegt.*

**AUTORISIERTE  
KUNDENDIENSTSTELLE**

## GEBRAUCHS-UND WARTUNGS- HANDBUCH



Ed. 10/2013

## Mozzarella-Schneidegerät

## VORWORT

- Dieses Handbuch ist erstellt worden, um dem Kunden jegliche Informationen über das Gerät und die damit verbundenen Normen zu geben und ihn mit den Gebrauchs- und Wartungsanleitungen vertraut zu machen, damit das Gerät korrekt benützt werden kann, um so seine Effizienz aufrechtzuerhalten.
- Dieses Handbuch wird den Personen ausgehändigt, die mit der Benützung und Wartung des Gerätes beauftragt sind.

## INHALTSVERZEICHNIS DER KAPITEL

<b>KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT</b>	Seite 4
1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN	
1.2 - SICHERUNGEN	
1.2.1 - Mechanische Sicherungen	
1.2.2 - Elektrische Sicherungen	
1.3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTES	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Konstruktionseigenschaften	
1.3.3 - Bestandteile des Gerätes	
<b>KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN</b>	Seite 7
2.1 - AUSMASS, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...	
<b>KAP. 3 - ANNAHME DES GERÄTES</b>	Seite 8
3.1 - VERSENDUNG DES GERÄTES	
3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME	
3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG	
<b>KAP. 4 - INSTALLATION</b>	Seite 9
4.1 - STANDORT DES GERÄTES	
4.2 - Elektroanschluss	
4.2.1 - MOZZARELLA-SCHNEIDGERÄT- Einphasenmotor	
4.2.2 - MOZZARELLA-SCHNEIDGERÄT- Drehstrommotor	
4.3 - SCHALTPLÄNE	
4.3.1 - Einphasenschaltplan	
4.3.2 - Drehstromschaltplan	
4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE	
<b>KAP. 5 - BENÜTZUNG DES GERÄTES</b>	Seite 12
5.1 - SCHALTUNG	
5.2 - FÜLLUNG	
5.3 - MONTAGE-ABMONTAGE DER EINSÄTZE	

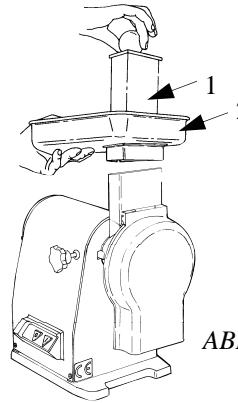


ABB. N°12 - Abnahme Trichter-Stössel

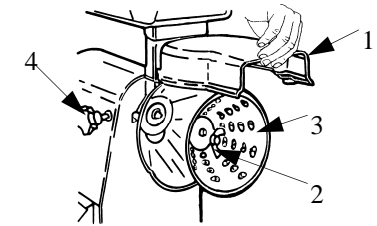
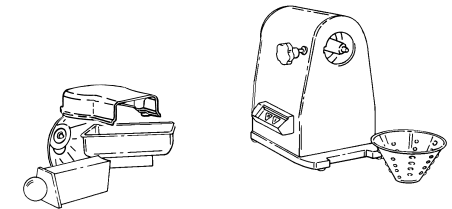


ABB.N°13 - Abnahme Einsatz / Glocke

ABB.N°14 - Abmontiertes Gerät für die Reinigung



## **KAP. 7 - WARTUNG**

### **7.1 - ALLGEMEINES**

Bevor man mit den Wartungsarbeiten beginnt:  
**Stecker ziehen, um das Gerät zu isolieren**

### **7.2 - RIEMEN**

Der Riemen muss nicht reguliert werden. Allgemein wird er nach 3/4 Jahren gewechselt, dazu eine KUNDENDIENSTSTELLE anrufen.

### **7.3 - FÜSSE**

Die Füße könnten sich mit der Zeit abnutzen; sie werden dann gewechselt, um die Stabilität des Gerätes weiterhin garantieren zu können.

### **7.4- SPEISEKABEL**

Regelmäßig das Speisekabel überprüfen und eventuell für die Ersetzung eine KUNDENDIENSTSTELLE anrufen.

### **7.5 - DRUCKKNOPFTAFELETIKETTE**

Weist die Etikette der Druckknopftafel mit der Zeit Kratzer oder Löcher auf, den Kundendienst für die Ersetzung anrufen.

## **KAP. 6 - GEWÖHNLICHE REINIGUNG**

### **6.1 - ALLGEMEINES**

- Die Reinigung muss mindestens einmal und falls notwendig auch mehrmals am Tag durchgeführt werden.
- Alle Teile, die mit dem zu bearbeitenden Produkt direkt oder indirekt in Berührung kommen, müssen sorgfältig gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit Druckstrahl gereinigt werden, zur Reinigung dürfen keine Werkzeuge oder Bürsten, welche die Oberfläche beschädigen könnten, benutzt werden.
- Die einzelnen Teile sind nicht spülmaschinenfest.

Bevor mit jeglicher Reinigungsarbeit begonnen wird, **muss der Stecker gezogen werden, um das Gerät zu isolieren.**

**Achtung auf die restlichen Risiken betreffend der Schnittgefahr.**

### **6.2 - AUSZUFÜHRENDE REINIGUNGSPROZEDUR**

#### **6.2.1 - Reinigung des Trichters und des Stössels (siehe ABB.N°12)**

Der Trichter und der Stössel können leicht abgenommen werden:

- den Stössel (1) hochheben;
- nun kann der Trichter (2) leicht abgenommen werden;
- Die abmontierten Teile können nun mit warmen Wasser und neutralem Reinigungsmittel gereinigt werden.

#### **6.2.2 - Reinigung des Einsatzes und der Glocke (siehe ABB.13)**

Man geht folgenderweise vor:

- Schutzdeckel (1) anheben und die Flügelmutter (2) abschrauben;
- den Einsatz (3) entfernen;
- das Handrad (4) im Gegenuhrzeigersinn drehen;
- die Glocke abnehmen.

Die abmontierten Teile können nun mit warmen Wasser und neutralem Reinigungsmittel gereinigt werden.

#### **6.2.3 - Reinigung des Gerätekörpers (siehe ABB. 14)**

Die Reinigung des Gerätekörpers erfolgt am Arbeitsplatz mit neutralem Mittel und warmen Wasser mit Hilfe eines Tuches. Zum Schluss alle Teile sorgfältig trocknen.

## **KAP. 6 - GEWÖHNLICHE REINIGUNG**

Seite 14

- 6.1 - ALLGEMEINES
- 6.2 - AUSZUFÜHRENDE REINIGUNGSPROZEDUR
  - 6.2.1 - Reinigung des Trichters und des Stössels
  - 6.2.2 - Reinigung des Einsatzes und der Glocke
  - 6.2.3 - Reinigung des Gerätekörpers

## **KAP. 7 - WARTUNG**

Seite 15

- 7.1 - ALLGEMEINES
- 7.2 - RIEMEN
- 7.3 - FÜSSE
- 7.4 - SPEISEKABEL
- 7.5 - ETIKETTE DRUCKKNOPFTAFEL

## **KAP. 8 - VERSCHROTTUNG**

Seite 16

- 8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME
- 8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz

## KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

### 1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHEN

- Das Gerät darf nur von ausgebildetem Personal benützt werden, dem die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsnormen bekannt sind.
- Bei Personalwechsel, muss das neue Personal rechtzeitig ausgebildet werden.
- Bevor man mit den Reinigungs- Wartungsarbeiten beginnt, muß die Stromzufuhr unterbrochen werden.
- Bei Durchführung von Reinigung und Wartung (wenn also die Schutzvorrichtungen abgenommen werden), sollten die restlichen Risiken nicht unterschätzt werden.
- Während der Reinigung oder Wartung, sich auf die durchzuführenden Operationen konzentrieren.
- Regelmäßig das Speisekabel kontrollieren; ein abgenütztes, nicht vollständiges Kabel stellt eine Gefahrenquelle dar.
- Sollte man ein schlechtes Funktionieren des Gerätes vermuten, oder sollte das Gerät wirklich Unregelmäßigkeiten aufweisen, es nicht benützen und nicht selbst versuchen es zu reparieren, sondern eine Kundendienststelle anrufen.
- Das Gerät nicht für Tiefkühlprodukte, Fleisch und Fisch benützen, es ist nur für Nahrungsmittel geeignet
- Finger nicht in den Kanal einführen.

In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:

- ⇒ wenn Eingriffe von nicht autorisiertem Personal erfolgen;
- ⇒ wenn nicht Originalersatzteile eingebaut werden;
- ⇒ wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen nicht **genauestens** befolgt werden;
- ⇒ wenn die Geräte-Oberflächen mit nichtgeeigneten Mitteln gereinigt werden.

### 1.2 - SICHERUNGEN

#### 1.2.1 - Mechanische Sicherungen

Betreffend der mechanischen Sicherungen, entspricht das hier beschriebene Gerät, den **CEE 2006/42**.

Die Sicherungen bestehen aus (siehe 1.3.3):

- Schutzdeckel für Ausgangsöffnung;
- Zuführungshals;
- Stössel.

#### 1.2.2 - Elektrische Sicherungen

Betreffend der elektrischen Sicherungen, entspricht das hier beschriebene Gerät den Anforderungen **CEE 2006/95, 2004/108** und der Normgebung **CEE EN 60335-1, EN 55014**.

Das Mozzarella-Schneidegerät ist ausgestattet mit:

- Mikroschalter, der das Gerät ausschaltet, wenn der Schutzdeckel (siehe *ABB. N° 1*) abgenommen wird und es nur dann wieder einschaltet, wenn diese

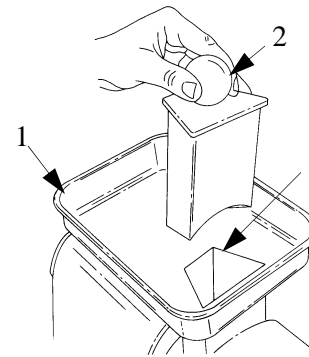


ABB. N°9 - Füllung

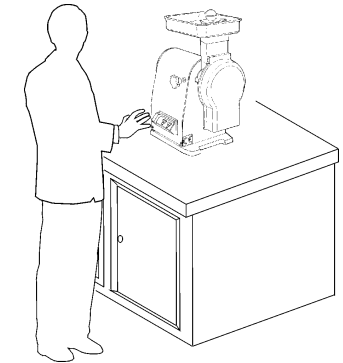


ABB. N°10 - Korr.Stellung

### 5.3 - MONTAGE - ABMONTAGE DER EINSÄTZE (siehe *ABB. n°11*)

**ACHTUNG:** Bei der Montage der Einsätze die hier nachfolgenden Anweisungen genauestens befolgen:

1. Schutzdeckel anheben (1);
2. Flügelmutter (2), die den Einsatz (3) an der Motorwelle festhält, abschrauben;
3. nun einen neuen Einsatz in umgekehrter Reihenfolge festschrauben.

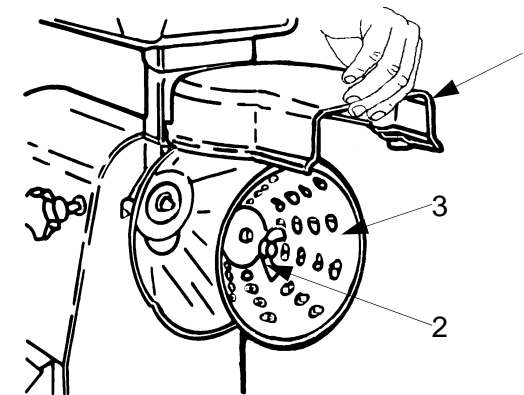


ABB. N°11 - Montage - Abmontage der Einsätze

#### 4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE

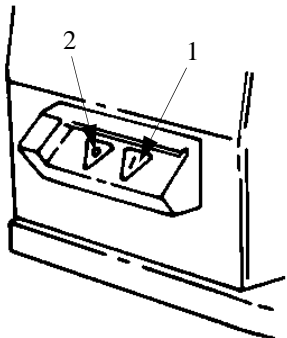
Zur Funktionskontrolle folgenderweise vorgehen:

1. Einschaltdruckknopf "I" und Ausschaltdruckknopf "0" (siehe Abb.8)drücken;
2. Kontrollieren, ob beim Heben des Deckels das Gerät ausschaltet;
3. Kontrollieren, ob der Einsatz im Gegenuhrzeigersinn dreht.

### KAP. 5 - BENÜTZUNG DES GERÄTES

#### 5.1 - SCHALTUNG

Die Schalter sind am Maschinenkörper wie unten dargestellt positioniert



1 -Einschaltdruckknopf "I".

2 -Ausschaltdruckknopf "0".

ABB. N°8 - Position der Schalter

#### 5.2 - FÜLLUNG (siehe Abb. N°8)

**Merke:** Der Trichter wird nur bei ausgeschaltetem Gerät gefüllt

Man geht folgenderweise vor:

1. Das Produkt auf den Trichter legen (1);
2. Druckknopf "I" drücken (siehe 5.1);
3. Während des Betriebs sollte eine korrekte Stellung eingenommen werden, um Unfälle zu vermeiden. Der Körper muss gegenüber der Arbeitsplatte immer senkrecht stehen (siehe ABB.N°10); nie die Hände bei Betrieb in die Öffnung einführen, sondern den Stößel benutzen.

**Man sollte so stehen, dass keine Körperteile direkt mit dem funktionierenden Gerät in Berührung kommen.**

4. den Stößel hochheben (2);
5. das Produkt mit dem Stößel in den Kanal (3) drücken;
6. Bei Beendigung der Arbeit, das Gerät mit Druckknopf "0"auschalten(siehe 5.1).

Schutzvorrichtung in richtiger Position ist.

- Elektromagnet auf dem Schutzdeckel der Ausgangsöffnung;
- Relè im Schaltkreis, durch das das Gerät nach eventuellem Stromausfall wieder einschaltet.

Obwohl auf dem Profi-Mozzarella-Schneidegerät CE die elektrischen und mechanischen Sicherungen entsprechend der Normen vorhanden sind (sei es beim Funktionieren als auch bei Reinigung und Wartung), bestehen noch einige **Restrisiken** die nicht vollständig beseitigt werden können und auf die in diesem Handbuch mit dem Ausdruck "**ACHTUNG**" hingewiesen wird. Diese beziehen sich auf die Schnittgefahr bei der Handhabung der Einsätze (siehe 5.3) und bei Durchführung der Reinigungs- und Wartungsoperationen.

#### 1.3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTES

##### 1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Das Mozzarella-Schneidegerät ist von unserer Firma zum Schneiden von Nahrungsmitteln (Mozzarella, Karotten, Kartoffeln, Pilzen) entworfen und realisiert worden und garantiert Folgendes:

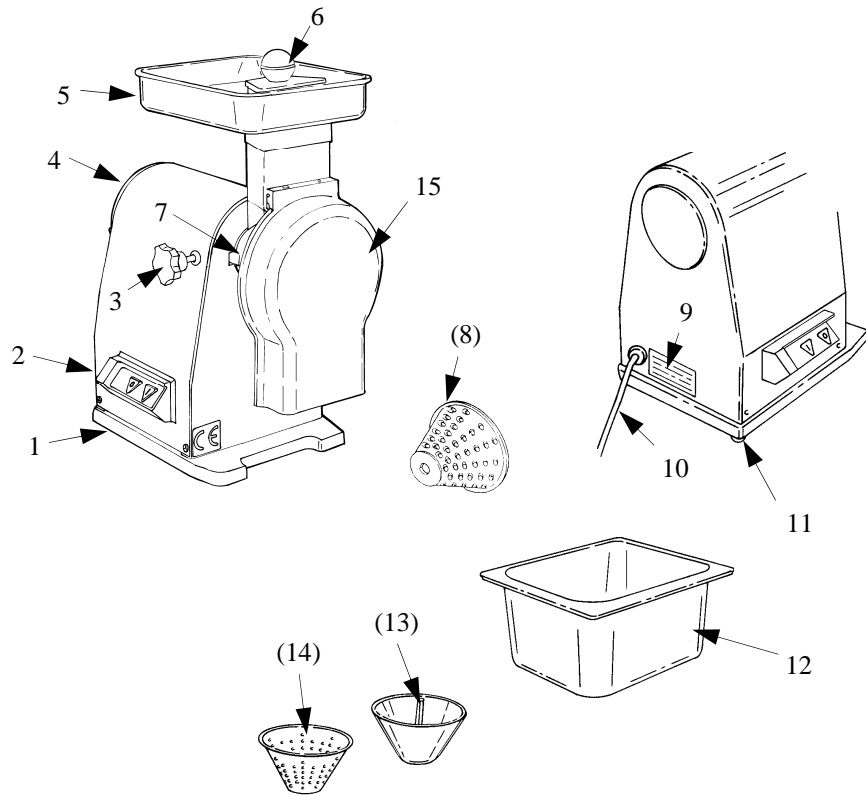
- Äußerste Sicherheit im Gebrauch, in der Reinigung und Wartung;
- Äußerste Hygiene durch minuziöse Auswahl der Materialien, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, durch Beseitigung der Ecken, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, um so die Reinigung und Abmontage zu erleichtern.
- Robustheit und Stabilität der Bestandteile;
- Geräuscharm durch Riemenantrieb;
- Einfache Handhabung.

##### 1.3.2 - Konstruktionseigenschaften

Das Profi-Mozzarella-Schneidegerät CE besteht vollständig aus rostfreiem Stahl AISI 304 und eloxiertem Aluminium. Diese Materialien sind für den Kontakt mit Nahrungsmitteln geeignet (hygienisch) und sind säure- salz- und zunderbeständig. Die Einsätze sind aus Schneidwarenstahl (AISI 420), gehärtet und geschliffen. Der Schutzdeckel für die Ausgangsöffnung ist aus ABS.

### 1.3.3 - Bestandteile des Gerätes

ABB. N°1 - Gesamtansicht des Gerätes



#### LEGENDE:

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1 - Sockel                  | 9 - Techn. Schild - Kennnummer          |
| 2 - Druckknopf              | 10 - Speisekabel                        |
| 3 - Handrad für Glocke      | 11 - Füße                               |
| 4 - Mantel                  | 12 - Sammelbehälter                     |
| 5 - Trichter                | 13* - Scheibe für Pilzen und Kartoffeln |
| 6 - Stößel                  | 14* - Scheibe für Karotten              |
| 7 - Glocke                  | 15 - Schutzdeckel Ausgangsöffnung       |
| 8* - Scheibe für Mozzarella |   |

Die Sonderteile 8\*;13\*;14\* werden nicht serienmäßig geliefert.

### 4.3 - SCHALTPLÄNE

#### 4.3.1 - Einphasen-Schaltplan

Power source sinphase 230V/50Hz

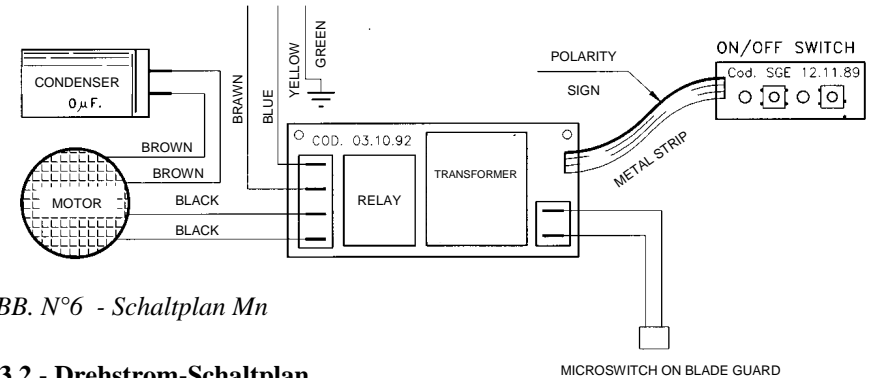
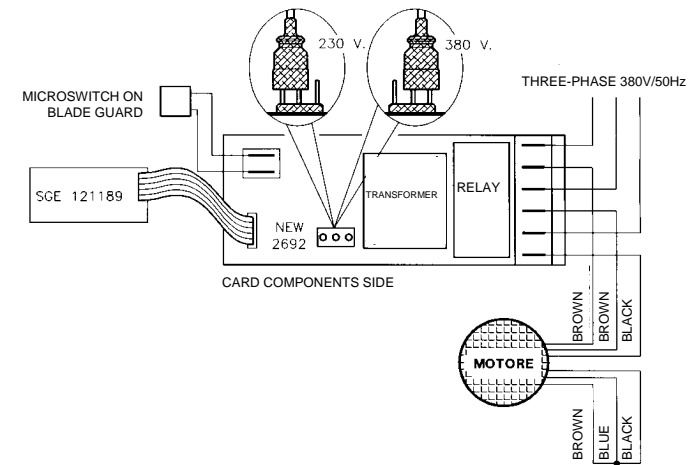


ABB. N°6 - Schaltplan Mn

#### 4.3.2 - Drehstrom-Schaltplan

POWER SOURCE THREE-PHASE 380V/50Hz



THREE-PHASE 230V.

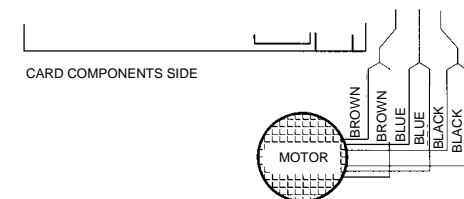


ABB. N°7 - Schaltplan Tf

#### 4.2.2 - MOZZARELLA-SCHNEIDEGERÄT- Drehstrommotor

Dieses Gerät wird mit Speisekabel 5x1,5 mm<sup>2</sup> im Schnitt und Länge  $\cong$  1.5 m. geliefert.

Das Gerät mit CEI-Stecker (rot) ans Drehstromnetz schließen ( 400 Volt 50 Hz), dabei magnetothermischen Differentialschalter zu 10A,  $\Delta I = 0.03A$  dazwischenlegen. Sich vergewissern, dass die Erdung korrekt funktioniert. Bevor das jeweilige Gerät entgültig angeschlossen wird, Druckknopf I drücken und sich vergewissern, dass die Messer richtig drehen (siehe ABB. N.°8) danach gleich mit 0-Druckknopf anhalten.

Der Einsatz muss, von vorne gesehen, im Gegenuhrzeigersinn drehen(siehe Abb.5). Sollte der Einsatz nicht richtig drehen, im Stecker oder in der Steckdose zwei von den drei Drähten umkehren

Der im Mozzarella-Schneidegerät eingebaute Motor funktioniert sei es mit einer Spannung 230V als auch mit einer Spannung 400V. Wenn nicht anders angegeben, sind die Anschlüsse für eine Speisung mit 400V bestimmt; für die Anpassung an ein 230V- Drehstromnetz, sich an den KUNDENDIENST wenden.

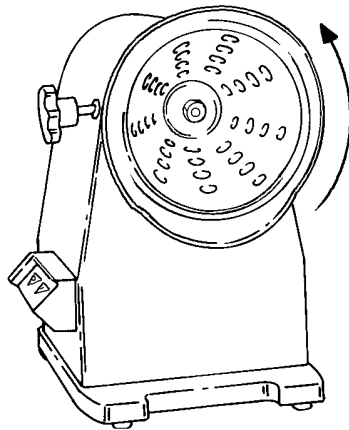
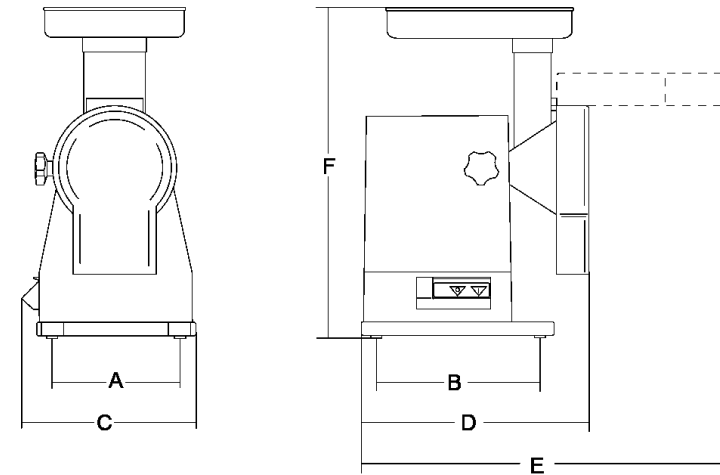


ABB N°5 - Drehrichtung der Einsätze

## CAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

### 2.1 - AUSMASSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB. N°2 - Ausmaßzeichnungen



TAB. N°1 - ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	u.m.	Mozzarella-Schneidegerät
Spannung	Watt/Hp	210/0,30
Betriebsspannung		230-400V/50Hz
Walzendrehzahl	r.p.m.	400
A	mm	150
B	mm	260
C	mm	230
D	mm	370
E	mm	570
F	mm	485
Nettogewicht	Kg	14
Geräusch	dB	$\leq$ 60

**ACHTUNG:** Die elektrischen Eigenschaften des Gerätes sind auf einem Schild angeführt, das hinten am Gerät angebracht ist; Vor Anschluß, siehe Punkt 4.2 Elektrischer Anschluß.

## KAP. 3 - ANNAHME DES GERÄTES

### 3.1 - VERSAND DES GERÄTES (siehe ABB. N°3)

Das Gerät wird in unserem Werk sorgfältig verpackt und versendet; die Packung besteht aus:

- a) äußerer fester Kartonschachtel
- b) dem Gerät;
- c) Trichter;
- d) einer Serie von Einsätzen wie nachgefragt;
- e) Sammelbehälter wenn nachgefragt;
- f) dem vorliegenden Handbuch;
- g) der Konformitätserklärung CE.
- h) Stössel.

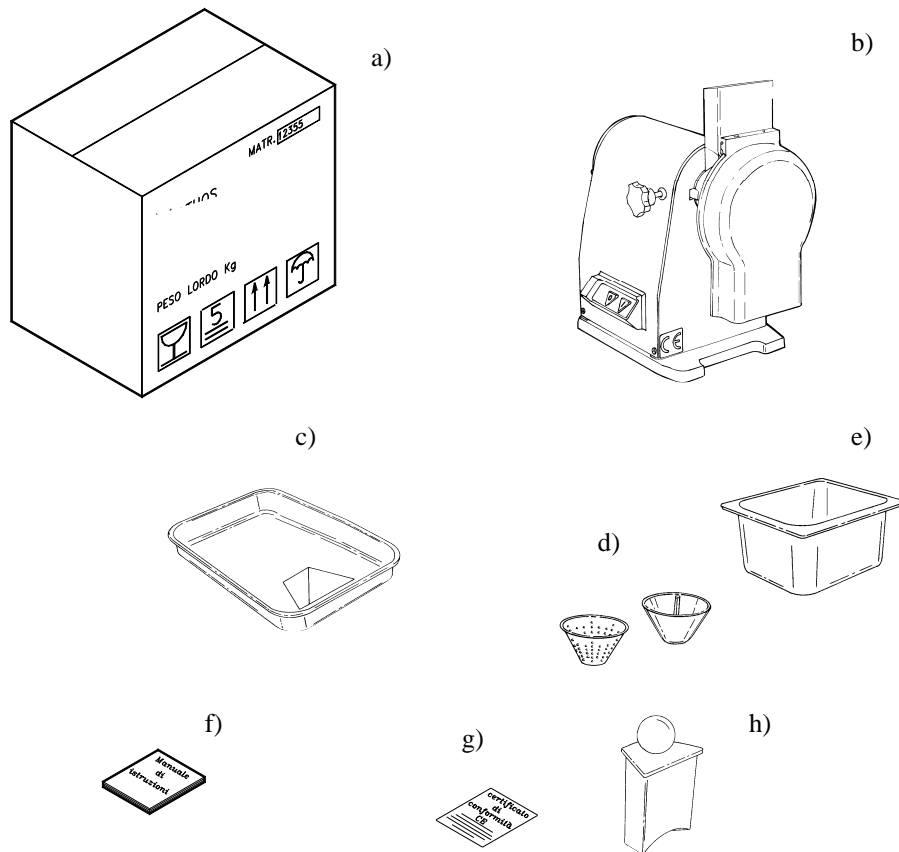


ABB N°3 - Verpackungsbeschreibung

### 3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME

Weist das Paket beim Eintreffen keine sichtbaren äußeren Schäden auf, kann es geöffnet werden und nach Vorhandensein aller Teile kontrolliert werden (siehe ABB. N°3). Sollte das gelieferte Paket Schäden aufweisen, muß der Speditionär darüber informiert werden und innerhalb von drei Tagen nach Lieferungsdatum muß ein Schadenbericht über eventuelle Schäden am Gerät erstattet werden. **Die Packung nicht auf den Kopf stellen!!** Beim Fortbewegen sich vergewissern, dass die Packung an allen vier Seiten festgehalten wird und zum Boden hin parallel gehalten wird

### 3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG

Das Verpackungsmaterial (Karton, evtl. Pallets und Plastikbänder Polyurethanschaumstoff) gehört zum Gemeinmüll und kann daher problemlos beseitigt werden. Sollte das Gerät in Ländern mit besonderen Vorschriften installiert werden, die im jeweiligen Installationsland geltenden Vorschriften berücksichtigen.

## KAP. 4 - INSTALLATION

### 4.1 - STANDORT DER MASCHINE

Bei der Wahl des Standorts müssen die in Tab. 1 angegebenen Abmessungen beachtet werden (je Modell), der Platz muß also für die Aufstellung ausreichen, eben, trocken, glatt, robust und stabil sein. Die Luftfeuchtigkeit sollte max. 75% betragen, die Luft sollte nicht salzhaltig sein und die Raumtemperatur sollte zwischen +5°C e +35°C liegen; Jedenfalls sollte das Gerät an Orten aufgestellt werden, die einwandfreies Funktionieren gewährleisten können.

### 4.2 - ELEKTROANSCHLUSS

#### 4.2.1 - MOZZARELA-SCHNEIDGERÄT - EINPHASENMOTOR

Das Gerät wird mit Speisekabel 3x1,5 mm<sup>2</sup> im Schnitt, Länge 1.5 m und "SHUKO"-Stecker geliefert.

Das Gerät anschließen (230 Volt 50 Hz), dabei magnetothermischen Differentialschalter zu 10A,  $\Delta I = 0.03A$  dazwischenlegen. Sich vergewissern, dass die Erdung korrekt funktioniert. Außerdem kontrollieren, dass die Schilddaten (ABB. N.4) mit denen auf den Lieferscheinen, Begleitpapieren übereinstimmen.

Mod.	_____
Matr.	_____ Watt.
_____ H.p.	_____ A. _____ Hz.
○ _____ ~ Volts.	_____ Kg. ○
Anno	_____

ABB. N°4 - Techn. Schild - Kennnummer