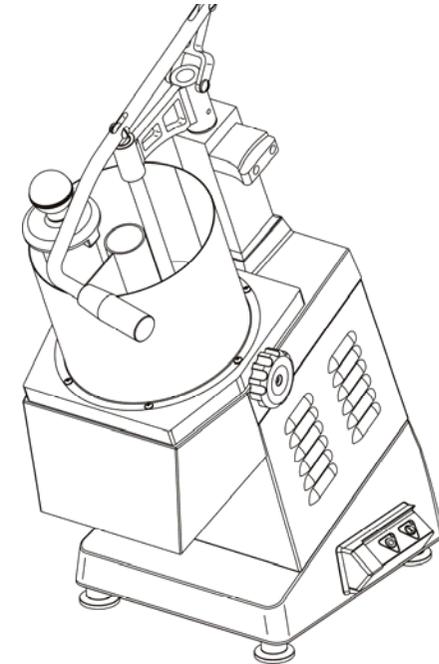


**ZENTRALER SERVICE
AUTORISIERTER HÄNDLER**

**HANDBUCH ZUR ANLEITUNG, FÜR DEN GEBRAUCH
UND DIE WARTUNG**



ed. 08/2018

GEMÜSESCHNEIDER

EINLEITUNG

- Die vorliegende Betriebsanleitung wurde erstellt, um den Kunden mit allen Informationen zur Maschine sowie ihren Standardwerten zu versorgen, ebenso wie mit den Anleitungen zum Gebrauch und für die Wartung, welche es dem Kunden erlauben, das Gerät auf beste Weise zu benutzen und über längere Zeit die Unversehrtheit seiner Effizienz zu erhalten..
- Diese Betriebsanleitung sollte allen Personen ausgehändigt werden, welche mit ihrer Bedienung und Wartung beschäftigt sind.

INHALTSÜBERSICHT DER KAPITEL

KAP.1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE	S. 4
1.1 - ALLGEMEINE VORKEHRUNGEN	
1.2 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE	
1.2.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.2.2 - Baumerkmale (verwendete Materialien)	
1.3 - SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	
1.3.1 - Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen	
1.3.2 - Sicherheitsvorkehrungen bezüglich der Elektrik	
1.4 - ZUBEHÖR + WERKZEUGE	
1.4.1 - Zubehör	
1.4.1.1 - Serienmäßiges Zubehör	
1.4.1.2 - Nicht serienmäßiges Zubehör	
1.4.2 - Werkzeuge	
KAP.2 - TECHNISCHE DATEN	S. 11
2.1 - PLATZBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...	
KAP.3 - ERHALT DER MASCHINE	S. 13
3.1 - VERSAND UND BEFÖRDERUNG DER MASCHINE	
3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG UND IHRES INHALTS BEIM ERHALT	
3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG	
KAP.4 - INSTALLATION	S. 13
4.1 - PLATZIERUNG DER MASCHINE	
4.1.1 - Sammelvorrichtung mit Wanne	
4.1.2 - Fördervorrichtung mit Gleitbahn	
4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	
4.2.1 - Gemüseschneider TM-TG monophasig (230 V. 50 Hz)	
4.2.2 - Gemüseschneider TM-TG dreiphasig (400 V. 50 Hz)	
4.3 - ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE DES GEMÜSESCHNEIDERS	
4.4 - KONTROLLE DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT	
KAP.5 - GEBRAUCH DER MASCHINE	S. 17
5.1 - MONTAGE DER EINLEGESCHEIBEN	

Maschine wieder zusammen.

KAP.8 - ENTSORGUNG

8.1 - AUSSENBETRIEB

Sollten Sie sich aus welchen Motiven auch immer für den Außenbetrieb der Maschine entscheiden, versichern Sie sich, über deren Unverwendbarkeit für jegliche Personen:

⇒ **Trennen und kappen Sie die elektrischen Verbindungen.**

8.2 - SONDERMÜLL DER ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN APPARATUREN



Im Sinne von Art. 13 des gesetzgebenden Dekrets vom 25. Juli 2005, Nr. 151, lautend wie folgt: "Realisierung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG in Bezug zur Reduzierung der Verwendung gefährlicher Substanzen in elektrischen und elektronischen Apparaturen, ebenso wie zur Entsorgung der Abfälle".

Das Symbol des durchgestrichenen Müllcontainers auf der Apparatur oder seiner Verpackung verweist darauf, dass das Produkt nach dem Ende der Zeit seiner Verwendung oder Betriebsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt und entsorgt werden muss.

Die Sammlung der Teile der besagten Apparatur wird am Ende der Zeit seines Gebrauchs vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Nutzer, welcher sich der besagten Apparatur entledigen möchte, muss also den Hersteller kontaktieren und das System, welches dieser für die gesonderte Sammlung der Abfälle einer gebrauchten Apparatur umgesetzt haben will, befolgen.

Die angemessene Sammlung der Teile der Apparatur zielt Schritt für Schritt darauf ab, dass einige von ihnen für Recycling angelegt sind, dass die Behandlung der Teile und deren Entsorgung umweltverträglich ist und dazu beiträgt, keine negative Folgen auf die Umwelt und die Gesundheit zu haben und favorisiert daher die Verwendung und/oder Recycling der Materialien, aus denen die Apparatur besteht.

Die missbräuchliche Entsorgung des Produkts von Seiten des Inhabers trägt rechtliche Sanktionen aus der Verwaltung entsprechend der vorgesehenen, in Kraft stehenden Rechtsnormen als Folge nach sich.

7.3 - VORGEHENSWEISE (Abb.Nr,29)

Trennen Sie die Maschine von den elektrischen Anschlüssen der Stromversorgung.

Nehmen Sie die Abdeckung ab und alle eventuellen Schneideplatten heraus, entfernen Sie ebenfalls die Kelle, den Stößel, das Auffangbecken und/oder die Gleitbahn.

Putzen Sie sorgfältig das Innere der Öffnung, die gesamte Arbeitszone und den Drehpunkt der Plattenhalterung.

Säubern Sie ebenfalls die äußere Oberfläche der Maschine und die Druckpresse. Trocknen Sie alles mit einem Lappen und bauen Sie die

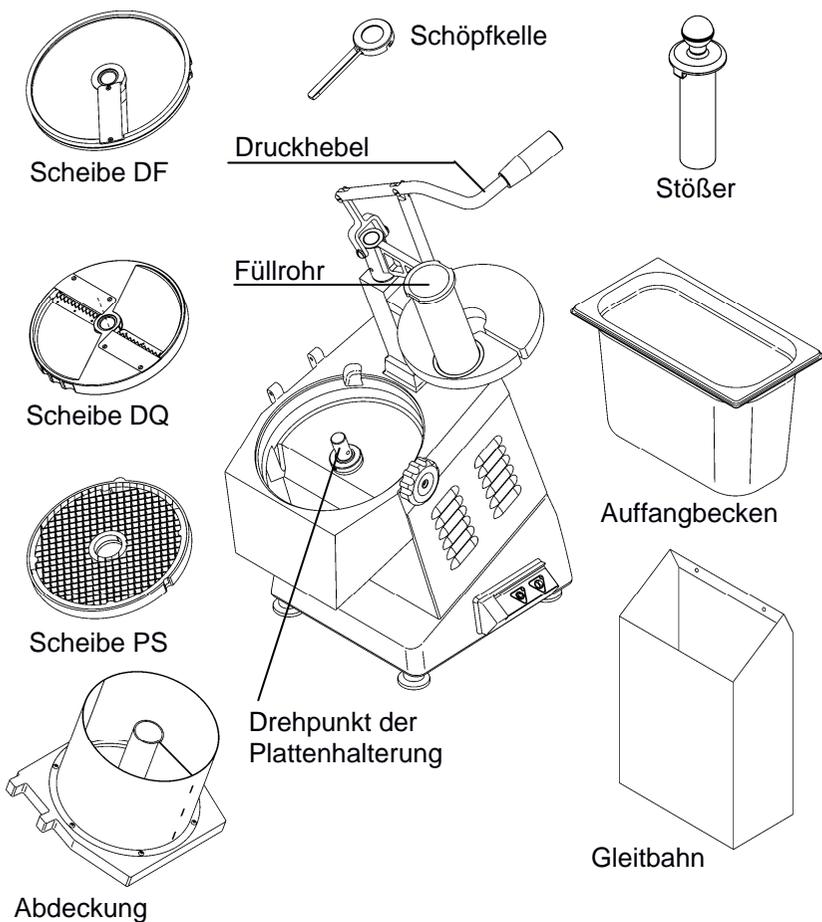


Abb. Nr.29 - Ansicht der auseinander montierten Maschine für die Säuberungsarbeiten

5.2 - BELADEN DES PRODUKTES UND SCHNEIDEVORGANG

KAP.6 - WARTUNG UND PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

S. 19

6.1 - ALLGEMEINES

6.1.1 - Riemen

6.1.2 - Füße

6.1.3 - Etikette der Tastatur

6.1.4 - Stromkabel

6.1.5 - Platten

6.2 - WAS TUN, WENN...

6.2.1 - die Sperrung der Platten Defekte hervorruft

6.2.2 - die Abdeckung sich nicht schließt

6.2.3 - das Produkt nicht gut geschnitten wird

6.2.4 - das geschnittene Produkt schleppend ausgeschieden wird oder schlecht geschnitten wird

6.2.5 - die Maschine blockiert ist

6.2.6 - der Druckhebel und die Abdeckung nicht richtig funktionieren

6.2.7 - die Maschine nicht startet

KAP.7 - SÄUBERN DER MASCHINE

S. 21

7.1 - ALLGEMEINES

7.2 - VERWENDBARE PRODUKTE

7.3 - VORGEHENSWEISE

KAP.8 - ENTSORGUNG

S. 23

8.1 - AUSSENBETRIEB

8.2 - SONDERMÜLL DER ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN APPARATUREN

KAP.1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

1.1 - ALLGEMEINE VORKEHRUNGEN

- Die Kühlvitrine darf nur von ausgebildetem Personal, welches vollkommen die Sicherheitsvorschriften aus dieser Betriebsanleitung kennen muss, verwendet werden.
- Im Fall, dass das Personal gewechselt wird, ist rechtzeitig für deren Belehrung Vorsorge zu treffen:
- Auch wenn für die Maschine Sicherheitsvorrichtungen vorgesehen sind, sollte es unbedingt vermieden werden, sich mit den Händen den sich bewegenden Teilen zu nähern.
- Trennen Sie die Maschine vom elektrischen Stromversorgungsnetz, bevor Sie mit dem Säubern beginnen oder eine Wartung ausführen.
- Schätzen Sie sorgfältig jegliche Restrisiken ein, wenn Eingriffe für die Wartung oder das Säubern des Gemüseschneiders vorgenommen werden (und folglich die Schutzabdeckungen entfernt werden).
- Halten Sie Ihren Verstand bei laufenden Vorgängen während der Wartung oder dem Säubern konzentriert bei der Sache.
- Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand des elektrischen Stromversorgungskabel; ein abgenutztes oder auf bestimmte Weise nicht unversehrtes Kabel stellt eine ernste Gefahr elektrischer Art dar.
- Wenn die Maschine Fehlfunktionen vermuten lässt oder tatsächlich zeigt, wird es empfohlen, diese nicht zu gebrauchen und den zentralen Service anzurufen.
- Benutzen Sie den Gemüseschneider nicht für tiefgekühlte Ware, Fleisch und Fisch sowie Produkte, die keine Lebensmittel darstellen.
- Greifen Sie nicht selbst direkt bei notwendigen Reparaturen ein, sondern wenden Sie sich immer an den dazu befugten zentralen Service.
- Benutzen Sie immer den Druckhebel mit dem Stößler, um die Ware zu zerschneiden.
- Füllen Sie das Innere des Gemüseschneiders niemals übermäßig voll und auch nicht mit Gewalt, um daraus resultierende Probleme zu vermeiden.
- Der Hersteller enthebt sich jeglicher Verantwortung in folgenden Fällen:
 - ⇒ wenn die Maschine von nicht befugtem Personal angetastet wird;
 - ⇒ wenn Bestandteile mit **nicht Originalteile** darstellenden Komponenten und **Einlegeplatten anderen Typs als die Originale unserer eigenen Anlieferer** ausgetauscht werden;
 - ⇒ wenn die Anweisungen der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht **gewissenhaft** befolgt werden;
 - ⇒ wenn die Oberfläche der Maschine mit unpassenden Produkten behandelt wird.

6.2.5 - die Maschine blockiert ist:

Versichern Sie sich, dass die Produkte zum Schneiden nicht tiefgefroren oder zu hart sind und dass die Spannung in der Leitung derjenigen auf der technischen Plakette entspricht (Abb. Nr.19).

6.2.6 - der Druckhebel und die Abdeckung nicht richtig funktionieren:

Kontrollieren Sie, dass diese Bestandteile nicht wegen Schmutz oder anderen Dingen blockiert sind.

6.2.7 - die Maschine nicht startet:

Kontrollieren Sie alle Sicherheitsvorrichtungen dahingehend, ob sie in ihrer Richtung Position sind (Kapitel Sicherheitsvorkehrungen 1.3); dass der Netzstecker für die Stromversorgung richtig angeschlossen ist und alle Schalter in der Maschine stecken.

KAP.7 - SÄUBERN DER MASCHINE

7.1 - ALLGEMEINES

- Das Säubern der Maschine ist ein Verfahren, das Sie mindestens einmal täglich oder, wenn notwendig, mit größerer Häufigkeit ausführen sollten.
- Für das Säubern muss strikt gesorgt werden; dies gilt für alle Teile des Gemüseschneiders, die in direkten oder indirekten Kontakt mit zu schneidenden Lebensmitteln geraten.

Bevor Sie mit irgendwelchen Säuberungsarbeiten beginnen, ist es notwendig:

⇒ dass Sie den Netzstecker vom Stromnetz trennen, damit die Maschine vollständig vom Rest der Anlage isoliert ist.

Achtung vor den Restrisiken, die schneidende und/oder spitze Teile während des Putzens oder dem Austausch der Schneideplatten hinterlassen können.

ACHTUNG!

7.2 - VERWENDBARE PRODUKTE

Die Maschine muss mit normalen, neutralen Reinigungsmitteln und mit Hilfe eines feuchten Lappens gewaschen werden.

Es dürfen keine Hochdruckreiniger oder Wasserstrahlen mit hohem Druck sowie auch keine Werkzeuge, Bürsten oder andere Geräte, welche die Oberfläche der Maschine beschädigen können, verwendet werden.

MERKEN SIE SICH GUT: WASCHEN SIE KEINES DER TEILE JEMALS IN EINEM GESCHIRRSPÜLER!

6.1.3 - Etiketle der Tastatur

Die Etiketle der Tastatur kann mit der Zeit unleserlich werden oder im Material verschleifen. Rufen Sie in diesem Fall den "zentralen Service" für den Austausch derselben aus.

6.1.4 - Stromkabel

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Gebrauchszustand des Kabels und rufen Sie eventuell den "zentralen Service" an, um dieses auszutauschen.

6.1.5 - Platten

Die Klinge kann mit der Zeit abstumpfen und verschleifen.

Für die Schneideplatten DTV, DT 2, 3, 4, 7, 9 und PS 6, 8, 10, 20; muss man neue erwerben.

Für die Schneideplatten DF 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 14 e DQ 4, 6, 8, 10, können die Klingen ersetzt werden.

In diesem Fall rufen Sie den "zentralen Service" an, und bestimmen Sie genau das Kürzel der Platte.

6.2 - WAS TUN, WENN...

6.2.1 - die Sperrung der Platten Defekte hervorruft:

Vergewissern Sie sich über die Sauberkeit der Schneideplatten oder des Drehpunktes am Halter für die Platten.

6.2.2 - die Abdeckung sich nicht schließt:

Vergewissern Sie sich über die Position der Abdeckung, ob sie in ihrem Sitz verankert ist und sie genügend sauber ist.

6.2.3 - das Produkt nicht gut geschnitten wird:

Kontrollieren Sie den Gebrauchszustand der Messer.

6.2.4 - das geschnittene Produkt schleppend ausgeschieden wird oder schlecht geschnitten wird:

Kontrollieren Sie, ob die Einlegescheiben DT DT (gesamte Serie); DF 1, 2, 3, 4; DQ 4 auch mit der Schöpfkelle zusammen montiert worden sind; dass das Auffangbecken nicht zu voll ist und dass die Ausflussöffnung nicht verstopft ist.

1.2 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

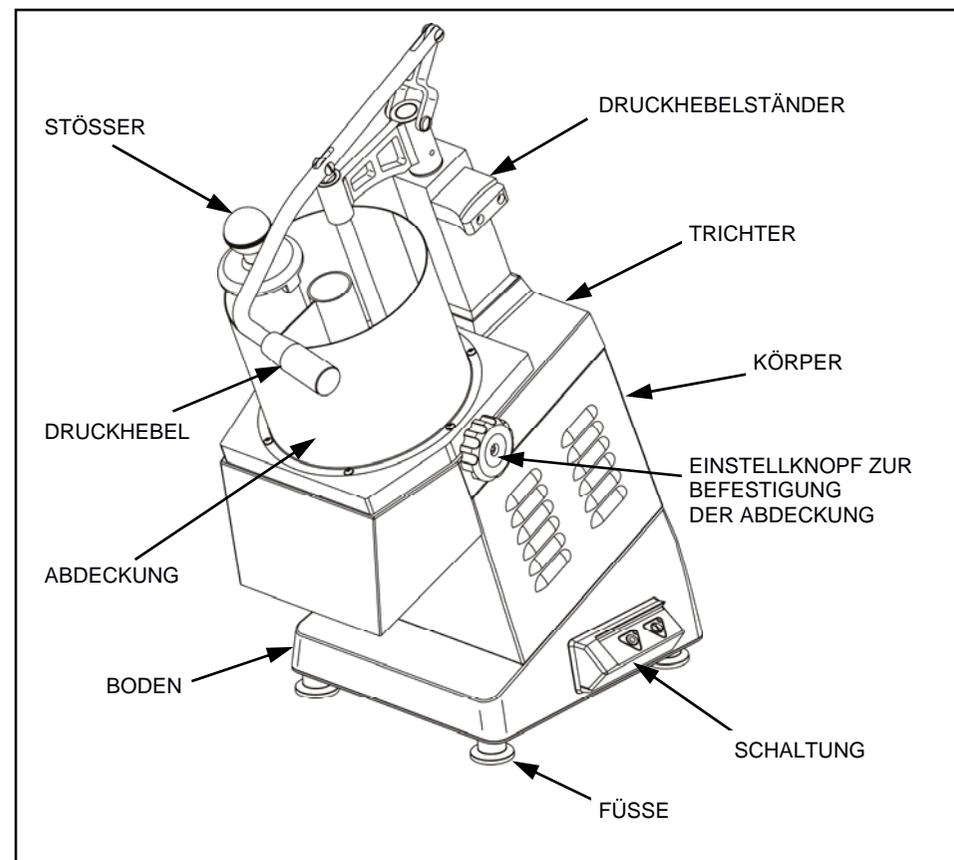


Abb. Nr.1 - Allgemeiner Anblick des Gemüseschneiders mod. "TM-TG"

1.2.1 - Allgemeine Beschreibung

Der Gemüseschneider TM-TG wurde für den genauen Zweck des Schneidens von Gemüse, Früchten und Mozzarella entworfen und garantiert somit:

- maximale Sicherheit im Gebrauch, während des Säuberns und der Wartung;
- maximale Hygiene, welche dank der minutiösen Auswahl der Materialien, die im Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, umgesetzt wurde und dadurch, dass es keine Kanten am Gemüseschneider gibt, so dass nach der Beladung des Gemüseschneiders mit der Ware eine vollkommene Reinigung ermöglicht sowie eine einfache Demontage realisiert wurde;
- Robustheit und Stabilität all seiner Bestandteile;
- minimale Geräuschbelastung dank der Arbeitsübertragung durch Riemen;
- sehr gute Handhabbarkeit.

1.2.2 - Baumerkmale (verwendete Materialien)

Der Gemüseschneider **TM-TG** wurde auf eine Weise erbaut, so dass die Materialien höchst resistent gegen mechanischen Verbrauch, betriebsbedingten Schock und Stoß sowie meist in den Arbeitsmitteln enthaltenen ätzende Stoffe sind.

Insbesondere:

- Der Arbeitstrichter und der Boden sind aus veredeltem Aluminium, während die Abdeckung aus eloxiertem Aluminium ist. Somit ist ein angemessener Kontakt mit den Lebensmitteln (Hygiene) und die Unangreifbarkeit durch Säuren und Salze durch hohen Schutz vor Oxidierung garantieren.
- Der Auffangraum mit der Abdeckung, dem Druckhebel und der Halterung für die Schneideplatten besteht aus Stahl des Typs AISI 304 oder 430.
- Der Stößel, der Druckhebel, das Auffangbecken und der Kasten für die Befehlstasten bestehen aus Plastikmaterial mit hoher Resistenz, wodurch diese Teile geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln sind.
- Es gibt folgende Schneideplatten für die Bearbeitung der Ware:
 - a) Serie DF, DQ und PS haben eine Halterstruktur aus Aluminium und die Messer aus Stahl des Typs AISI 420.

1.3 - SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

1.3.1 - Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen

Der Gemüseschneider TM-TG, der in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wird, beachtet in Hinsicht auf die mechanische, elektrische, hygienische/sanitäre Sicherheit folgende Richtlinien:

MECHANISCHE SICHERHEIT: 2006/42.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT: 2006/95/EG; 2004/108/EG.

HYGIENISCHE SICHERHEIT: Reg. 1935/2004.

** Der Gemüseschneider ist mit den die Regeln für die elektrischen und mechanischen Schutzvorrichtungen beachtenden Maßstäben ausgestattet. Es existieren trotzdem **Restrisiken**, die nicht vollständig auszuschließen sind, auf die innerhalb dieser Betriebsanleitung durch die Kennzeichnung **ACHTUNG** verwiesen wird.

An jenen Stellen werden die Gefahren aus Situationen, in denen die Schneideplatten ausgetauscht und/oder gesäubert werden, näher erläutert.

1.3.2 - Sicherheitsvorkehrungen bezüglich der Elektrik

Am Gemüseschneider TM-TG sind folgende Sensoren vorgesehen:

- A auf dem Druckhebel, damit er die Funktionen der Maschine blockiert, wenn sich der Hebel höher als zur Öffnung der Abdeckung bewegt und gegen den Uhrzeigersinn dreht. Dieser Sensor **springt automatisch an**, wenn die Gefahren wie oben beschrieben vorliegen (*Abb. Nr.2*).

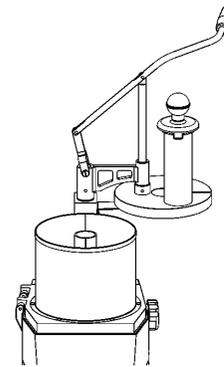


Abb. Nr.26
Ruheposition

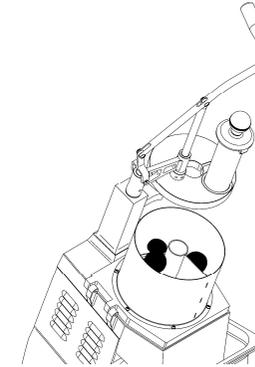


Abb. Nr.27
Durch den Trichter
eingeführtes Produkt

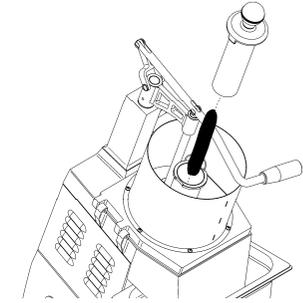


Abb. Nr.28
Durch das Rohr am
Druckhebel eingeführtes
Produkt.

- C Um die Einlegescheiben und also die Arbeit mit anderen Schneideplatten zu verändern, gehen Sie wie in Punkt 5.1 "A" beschrieben vor. Nach diesem Vorgehen verhindert ein Sicherheitssystem das automatische Einschalten; die Maschine startet neu durch Drücken der Taste "I".
- D Wenn man das Auffangbecken benutzt, leeren Sie nach allen 2-3 Zyklen des Schneidens den Behälter. Der Gebrauch der Maschine bei zu vollem Auffangbecken könnte den korrekten Abfluss des geschnittenen Produkts aus der Arbeitszone verhindern, was einen mangelhaften Schnitt, das Sperren der Maschine oder eine eventuelle Beschädigung der Maschine hervorrufen könnte.

KAP.6 - WARTUNG UND PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

6.1- ALLGEMEINES

Bevor Sie mit irgendeinem Verfahren beginnen, ist es notwendig: Dass Sie den Netzstecker vom Stromversorgungsnetz abtrennen, damit die Maschine vom Rest des Anlagesystems isoliert wird.

6.1.1 - Riemen

Der Riemen benötigt keinerlei Regulierungseingriffe. Normalerweise sollte er nach 3-4 Jahren ausgewechselt werden; im Falle einer Beschädigung, rufen Sie den "zentralen Service" an.

6.1.2 - Füße

Die Füße können mit der Zeit verschleifen und ihre elastischen Eigenschaften verlieren, wodurch die Stabilität der Maschine beeinträchtigt wird. Fahren Sie also mit ihrem Auswechseln fort.

Merken Sie sich gut: DIE SCHÖPFKELLE MUSS IM ZUSAMMENHANG MIT DEM GEBRAUCH DER SCHNEIDEPLATTEN MONTIERT WERDEN.

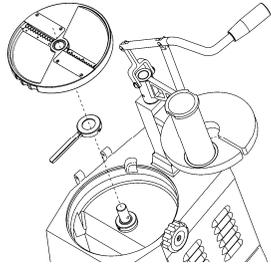


Abb. N°23 - Montage der Ausladeschaufel

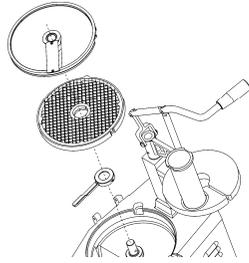


Abb. N°24 - Montage der Scheibenpaare PS- DF

5.2 - BELADEN DES PRODUKTES UND SCHNEIDEVORGANG

ACHTUNG!

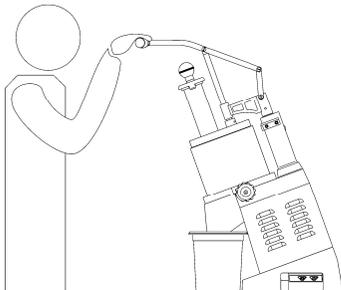


Abb. Nr.25 - Korrekte Position.

Während des Betriebs der Maschine muss man eine korrekte Haltung einnehmen, so dass Vorfälle vermieden werden. Der Körper der Maschine muss immer senkrecht zur Arbeitsebene sein (siehe Abb. Nr.25). **Nehmen Sie keine Haltung ein, die dazu führt, dass Körperteile von ihnen im direkten Kontakt mit der Maschine in Bewegung kommen.**

Merken Sie sich gut: Das zu schneidende Produkt wird in den TM-TG bei abgeschalteten Motor geladen.

Das Vorgehen ist das Folgende:

- A Bringen Sie den Druckhebel in Ruheposition (wie in Abb. Nr.26). Laden Sie das Produkt durch der Abdeckung in die Maschine (wie in Abb. Nr.27). Wenn das zu schneidende Gut kleinere Größe hat (wie etwa Karotten, Zucchini etc.), geben Sie das Material durch das Rohr am Druckhebelständer (wie in Abb. Nr.28). Drehen Sie den Druckhebel in seine Arbeitsposition und schalten Sie die Maschine ein. Helfen Sie dem Arbeitsvorgang durch leichten Druck auf den Druckhebel oder aber auf die Presse, falls Sie das Rohr benutzen, etwas nach.
- B Wenn das eingegebene Produkt fertig bearbeitet ist, ziehen Sie den Hebel zurück und drehen Sie ihn in die Ruheposition; ein Sicherheitssystem verhindert, dass die Maschine weiter arbeitet. Beladen Sie den Gemüseschneider mit neuen Gütern und bringen Sie den Hebel zurück in Arbeitsposition und die Maschine kehrt automatisch in den Betriebszustand zurück.

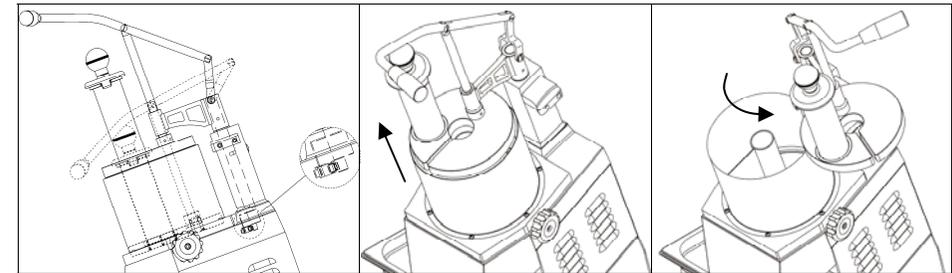


Abb. Nr.2 - Elektrische Sicherheitsvorrichtungen

B am Trichter, damit er die Funktionen der Maschine blockiert, wenn die Abdeckung entfernt worden ist (z.B. um die Schneideplatten zu entfernen) (Abb. Nr.3A), und so dass **der absichtliche Start** der Maschine (durch Drücken der Taste "I") nur dann möglich ist, wenn sich die Abdeckung in geschlossener Position befindet, womit der dafür vorgesehene Einstellknopf entsprechend ausgestellt ist. (Abb. Nr.3).

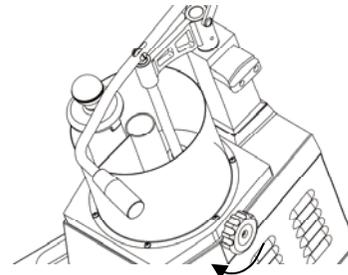


Abb. Nr.3 - Mechanische Sicherheitsvorrichtungen

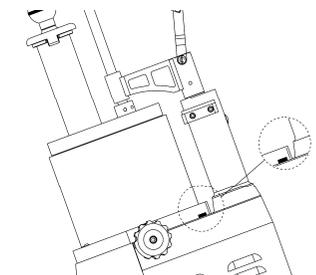


Abb. Nr.3A - Elektrische Sicherheitsvorrichtungen

C am Auffangraum, damit die Funktionen der Maschine blockiert werden, wenn das Auffangbecken oder die Gleitbahn nicht angemessen an der Öffnung für das Ausladen der Produkte liegen und so dass **der absichtliche Start** der Maschine (durch Drücken der Taste "I") nur dann möglich ist, wenn das Auffangbecken oder die Gleitbahn angemessen positioniert sind (Abb. Nr.4).

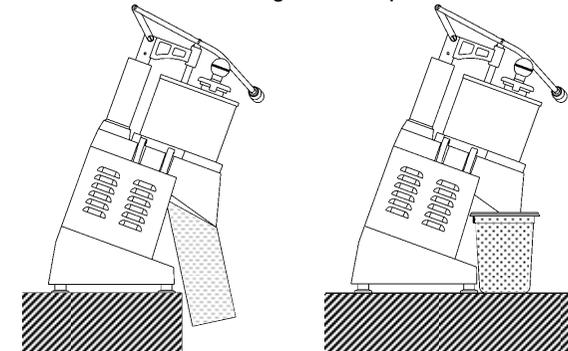


Abb. Nr.4 - Position der Gleitbahn oder des Auffangbeckens in Übereinstimmung mit dem Start des Geräts

Der Gemüseschneider TM-TG ist außerdem mit einer Vorrichtung für Befehle ausgestattet, welche aus folgenden Komponenten besteht:

- D ein isolierter Kasten für Befehle in IP 54, die unter niedriger Spannung versorgt wird und aus zwei Tasten mit Kontakt besteht; für das Einschalten "I" und für das Ausschalten "O" (Fig. n°5).

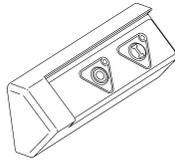


Abb. Nr.5 - Schema Einschalten - Anhalten der Maschine

- E eine Platine unter isolierter Spannung in IP X3, bestehend aus einem Transformator und zwei gleichartigen Relais, welche von der Befehlstafel und von den Sensoren hinter dem Auffangbecken, an der Gleitbahn und auf der Abdeckung bedient wird; dient dem Einschalten und Ausschalten der Maschine.

Der Gemüseschneider TM-TG sieht die Vorrichtung N.V.R. vor, die im Fall wiederkehrender Spannung nach vorherigem Abfallen der Spannung das Einschalten der Maschine durch einzig das Betätigen der Taste für den Start "I" erlaubt.

1.4 - ZUBEHÖR + WERKZEUGE

1.4.1 - Zubehör

Der Gemüseschneider TM-TG ist für viele Arten von Zubehör vorgesehen. Einiges Zubehör wird serienmäßig mitgeliefert, anderes nur auf spezifische Nachfrage des Kunden.

1.4.1.1 - Serienmäßiges Zubehör

Stößel: aus Polyethylen, womit es einfach ist, Produkte geringer Größe zu schneiden, und wird durch den Hohlraum unter dem Druckhebel eingeführt (Abb. Nr.6).



Abb. Nr.6 - Gedrückter Stößel - Gemüse

Auffangbecken: aus Polyethylen, für Lebensmittel, nach der Größennorm "GASTRONORM" von 1/3, h=200; mit magnetischem Sensor ausgestattet (Abb. Nr.7).

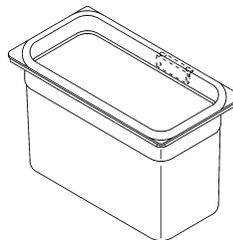


Abb. Nr.7 - Auffangbecken mit magnetischem Sensor

4.4 - KONTROLLE DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT

Überprüfen Sie mehrmals die Funktionstüchtigkeit mit dem folgenden Verfahren:

- Betätigen Sie die Taste für den Lauf "I" und die Taste für das Anhalten "O" und vergewissern Sie sich an den entsprechenden Kontrolllampen, ob die Maschine ein- bzw. ausgeschaltet ist (Abb. Nr.22).
- Kontrollieren Sie, ob der Motor sich abschaltet und sich Schritt für Schritt in die Ruheposition und dann gegen die Abdeckung für den Ladebereich der zu schneidenden Produkte bringen.
- Kontrollieren Sie, ob die Maschine sich ausschaltet, wenn Sie die Abdeckung entfernen und sie sich wieder erneut einschaltet, wenn Sie die Taste START "I" kurz nach dem korrekten Platzieren der Abdeckung drücken.
- Kontrollieren Sie das Funktionieren der Maschine wie im Punkt "c" allerdings in Bezug auf das Auffangbecken oder die Gleitbahn.

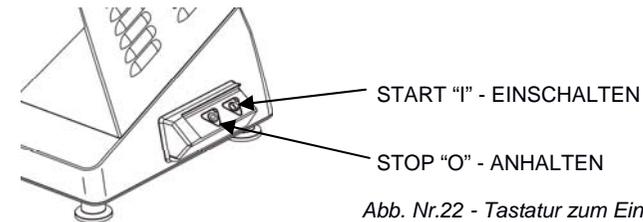


Abb. Nr.22 - Tastatur zum Ein- und Ausschalten.

KAP.5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

ACHTUNG!

5.1 - MONTAGE DER EINLEGESCHEIBEN

- Die Schöpfkelle muss an dem Drehpunkt des Halters der Schneideplatten vor jeder anderen Scheibe montiert werden (wie in Abb. Nr. 23-24). Nach deren Montage, fahren Sie wie folgt fort.
- Wählen Sie eine gewünschte Einlegescheibe zwischen DF 1-2-3-4-5-8-10-14, DTV, DT 2-3-4-7-9 oder DQ 4-6-8-10 aus; nachdem Sie die Abdeckung aus Aluminium entfernt haben, stellen Sie die Kelle auf den Dorn des Scheibenhalters und darauf folgend die gewählte Schneideplatte (Abb.Nr.23). Lassen Sie sie ganz normal drehen bis sie ganz angedockt ist. Verdecken Sie den Gemüseschneider wieder mit seiner Abdeckung und lassen Sie diese manuell gut einrasten.
- (ZUM WÜRFELSCHNEIDEN) (Abb.Nr.24)
Wählen Sie eine gewünschte Einlegescheibe aus PS8-DF8, PS10-DF10, PS14-DF14, PS20-DF14. Stecken Sie die Schöpfkelle ein, dann zuerst die Einlegescheibe PS, mit der Aussparung nach rechts, wenn man von vorne auf die Maschine schaut. Montieren sie nachfolgend die Einlegescheibe DF, indem Sie vorgehen wie beschrieben oben im Punkt "B"(siehe Abb. Nr.24).

4.3 - ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE DES GEMÜSESCHNEIDERS

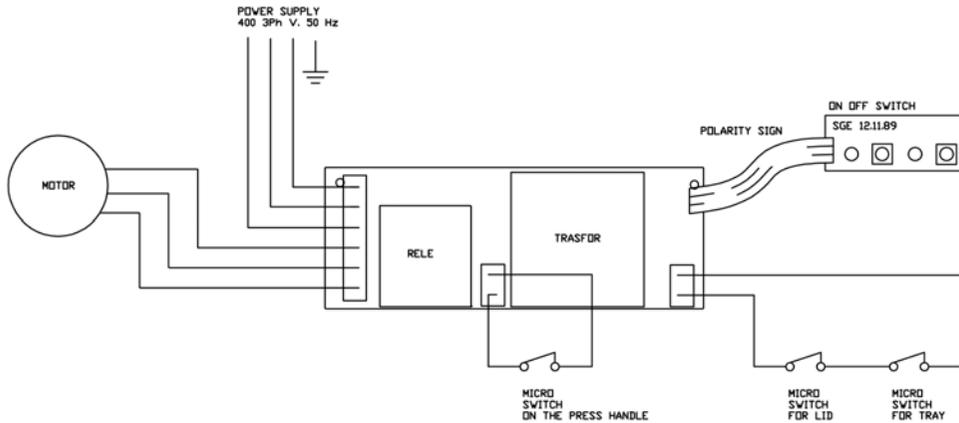


Abb. Nr.21 - Schaltplan der elektrischen Anlage, dreiphasig, 230/400 Volt

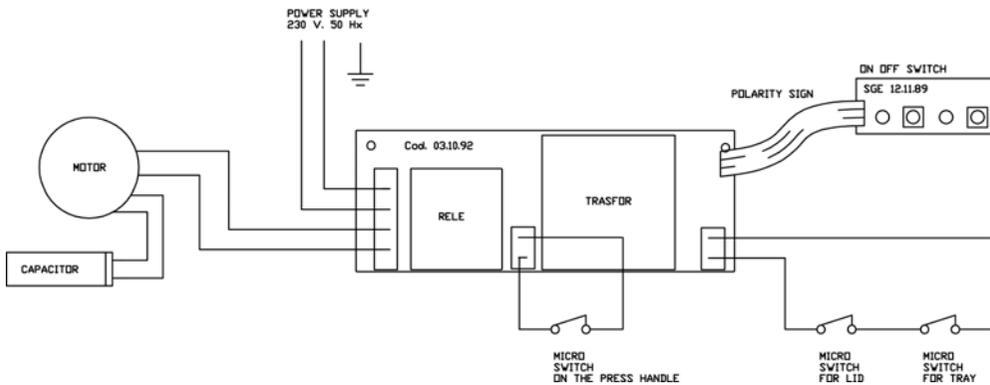


Abb. Nr.21-A - Schaltplan der elektrischen Anlage, einphasig, 230 Volt.

Schöpfkelle: aus Edelstahl AISI 304, am Drehpunkt, der die Schneideplatten trägt, montiert. Einfaches Herausnehmen der geschnittenen Produkte. Nur verwendbar mit den Schneideplatten DTV, DT2 - 3 - 4 - 7 - 9, DF1 - 2 - 3 - 4 (Abb. Nr.9).

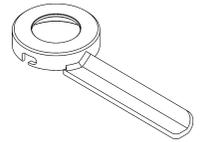


Abb. Nr.8 - Schöpfkelle

1.4.1.2 - Nicht serienmäßiges Zubehör

Gleitbahn: aus Stahl des Typs AISI 304, als Ersatz des Auffangbeckens, vereinfacht das Herabfallen des Produkts ins Innere eines dahinter liegenden Behälters, der sich normalerweise auf dem Arbeitstisch befindet (Abb. Nr.9).

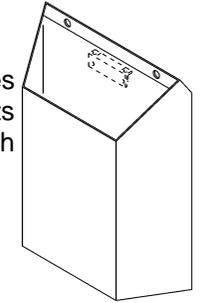


Abb. Nr.9 - Gleitbahn als Kanal für das Produkt

Träger für die Einlegescheiben: aus Stahl mit für Lebensmittel geeigneter Plastik, ist ein Sammelzubehör für die Schneideplatten (Abb.Nr.10).



Abb. Nr.10 - Halterung für Einlegescheiben

1.4.2 - Werkzeuge

Der Gemüseschneider TM-TG kann auf Nachfrage mit verschiedenen Arten von Schneideplatten, die sich für verschiedene Arten von Bearbeitung des Produktes eignen, geliefert werden.

Schneideplatte für Scheiben "DF":

Ihre tragende Struktur besteht aus Aluminium, die Klingen aus AISI 420.

Es sind folgende Schneideplatten verfügbar:

- DF1
- DF2
- DF3
- DF4
- DF5 speziell für Tomaten und Peperoni
- DF8
- DF10
- DF14

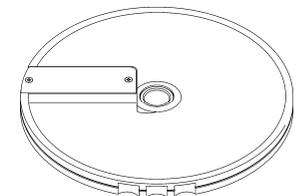


Abb. Nr.11 - Werkzeug des Typs "DF"

- SCHNEIDEPLATTEN ZUM ZERFASERN "DT":

Sie haben eine tragende Struktur aus Aluminium, während der Körper der Einlegescheibe aus AISI 420 ist.

Es sind folgende Schneideplatten verfügbar:

- DTV** zum Raspeln und Zerreiben
- DT2**
- DT3**
- DT4**
- DT7**
- DT9** speziell für Mozzarella

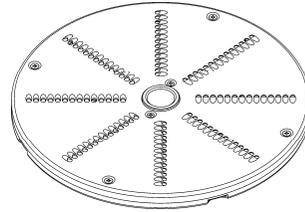


Abb. Nr.12 - Werkzeug des Typs "DT"

- Schneideplatten für Stäbchenform "DQ":

Sie haben eine tragende Struktur aus Aluminium, während der Körper der Einlegescheibe aus AISI 420 ist.

Es sind folgende Schneideplatten verfügbar:

- DQ4**
- DQ6**
- DQ8**
- DQ10**

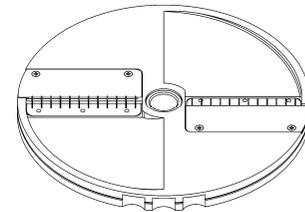


Abb. Nr.13 - Werkzeug des Typs "DQ"

- Schneideplatten für Würfelchen "PS G":

Sie haben eine tragende Struktur aus Aluminium, während der Körper der Einlegescheibe aus AISI 420 ist.

Es sind folgende Schneideplatten verfügbar:

- | | |
|----------------------------|-------------|
| PS8 G gekoppelt mit | DF8 |
| PS10 G | DF10 |
| PS14 G | DF14 |
| PS20 G | DF14 |

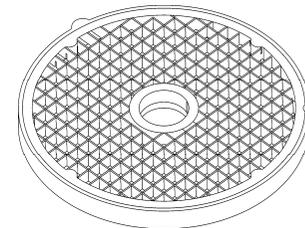


Abb. Nr.14 - Werkzeuge des Typs "PS G"

4.2.2 - Gemüseschneider TM-TG dreiphasig (400 V. 50 Hz)

Der Gemüseschneider TM-TG wird mit einem Stromversorgungskabel mit dem Querschnitt von 5x1 mm² und der Länge 1,5 m geliefert.

Schließen Sie den Gemüseschneider an das dreiphasige Stromversorgungsnetz mit 400 Volt 50 Hz mittels eines Netzsteckers (**rot**) an und schalten Sie einen Schalter mit einem magneto-thermischen Differential von 10 A, $\Delta I = 0.03$ A dazwischen.

Versichern Sie sich an dieser Stelle, dass die Anlage auf dem Boden perfekt funktioniert.

Kontrollieren Sie außerdem, dass die angegebenen Daten auf der technischen Plakette mit der Matrikelnummer (Abb. Nr.19) mit den Daten, die in den Unterlagen der Zustellung angegeben sind, übereinstimmen.

Bevor Sie endgültig die Maschine an die dreiphasige Stromversorgungsleitung anschließen, kontrollieren Sie den Drehsinn der Einlegescheiben (für die Montage siehe Kap. 5.1) mit einem Impuls für den Lauf durch die Taste "I"(on), indem sofort ein Ausschalten durch die Taste für das Anhalten "0"(off) ausgeführt wird.

Der Drehsinn der Klingen muss gegen den Uhrzeigersinn in Hinsicht auf die Einlegescheiben aus den Löchern auf dem Drücker erfolgen (Abb.Nr.20).

Falls der Drehsinn nicht exakt sein sollte, invertieren Sie (im Netzstecker oder in der Steckdose) zwei der drei Drähte für die Stromversorgung (schwarze und graue).

Die dreiphasigen Motoren, die in dem Gemüseschneider montiert wurden, können sowohl mit Spannung von 230 V, dreiphasig, als auch mit Spannung 400 V, dreiphasig, funktionieren.

Wenn es nicht anders bestimmt worden ist, werden die Anschlüsse für die Stromversorgung bei 400 V ausgeführt; für den Anschluss ans Netz bei 230 V, dreiphasig, fragen sie nach einem Eingriff von Seiten des "ZENTRALEN SERVICE".

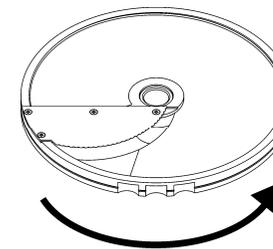


Abb. Nr.20 - Drehsinn der Schneideplatten

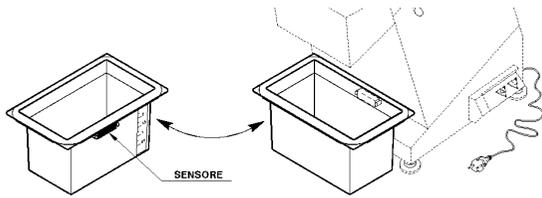


Abb. Nr.17 - Sammelvorrichtung mit Wanne

4.1.2 - Fördervorrichtung mit Gleitbahn

Falls der Gemüseschneider TM-TG mit einer befördernden Gleitbahn ausgestattet ist, so installieren Sie diese unter der Öffnung des herauskommenden, geschnittenen Produkts (Abb. Nr.18).

Merken Sie sich gut! Für eine korrekte Montage:

Führen Sie die Schrauben durch die Löcher der Gleitbahn und schieben sie ganz nach unten durch, bis sie andocken und verriegeln.

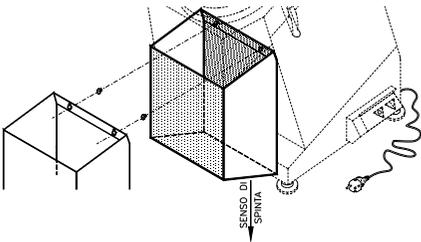


Abb. Nr.18 - Fördervorrichtung "Gleitbahn"

4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

4.2.1 - Gemüseschneider TM-TG monophasig (230 V. 50 Hz)

Der Gemüseschneider wird mit einem Stromversorgungskabel mit dem Querschnitt 3x1 mm², der Länge 1,5 m und dem Netzstecker des Typs "SHUKO" geliefert.

Schließen Sie die Maschine bei 230 Volt 50 Hz an, schalten Sie einen Schalter mit einem magneto-thermischen Differential von 15AΔI = 0,03 A dazwischen.

Versichern Sie sich an dieser Stelle, dass die Anlage auf dem Boden perfekt funktioniert.

Kontrollieren Sie außerdem, dass die angegebenen Daten auf der technischen Plakette mit der Matrikelnummer (Abb. Nr.19) mit den Daten, die in den Unterlagen der Zustellung angegeben sind, übereinstimmen.

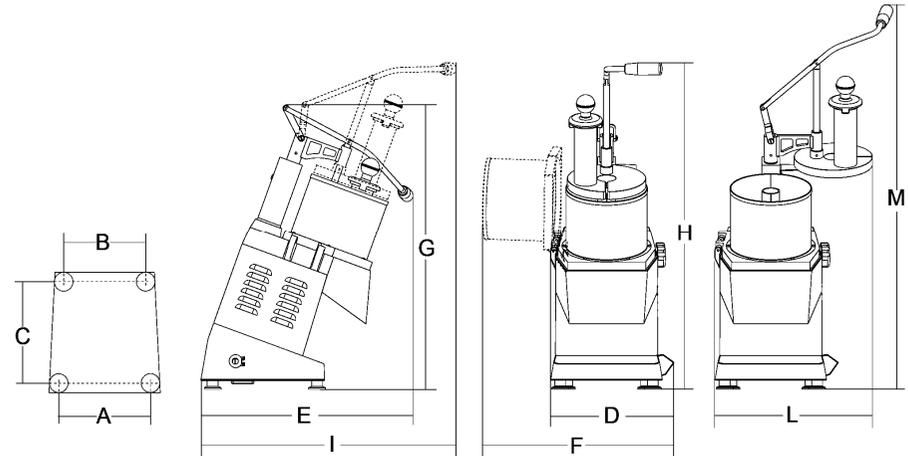
Mod.	_____
Matr.	_____ Watt.
	_____ H.p. _____ A. _____ Hz.
○	_____ ~ Volts. _____ Kg. ○
Anno	_____

Abb. Nr.19 - Technische Plakette - Matrikelnummer

KAP.2 - Technische Daten

2.1 - PLATZBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

Abb. Nr.15 - Größenverhältnisse und maximaler Platzbedarf



	u.m.	TM-TG
Stromversorgung	1ph 3ph	230 V./ 50 Hz 230-400 V./ 50 Hz
Elektrische Spannung	watt / Hp	515 / 0.7
Drehung der Einlegescheiben	r.p.m.	300
A x B x C	mm	225 x 195 x 255
D x E x G	mm	296 x 509 x 676
F x I x H	mm	460 x 612 x 777
L / M		428 / 915
Nettogewicht	kg	20
Grad der Geräuschbelastung	dB	≤70

Die elektrischen Eigenschaften, welche für den Gemüseschneider vorgesehen sind, können auf einer Plakette auf seiner Rückseite eingesehen werden; vor dem Anschließen der elektrischen Verbindungen, lesen Sie den Paragraph 4.2 "Elektrische Anschlüsse".

KAP. 3 - EHALT DER MASCHINE

3.1 - VERSAND UND BEFÖRDERUNG DER MASCHINE (siehe Abb. Nr.16)

Der Gemüseschneider verlässt unsere Lager, nachdem er ordnungsgemäß verpackt worden ist, die Verpackung besteht aus:

- Verpackungsgehäuse aus robustem Karton;
- der Maschine selbst;
- Einlagen für den stabilen Halt der Maschine;
- dem Auffangbecken;
- dem Stößer;
- der Schöpfkelle;
- der vorliegenden Bedienungsanleitung;
- dem Zertifikat für die Übereinstimmung mit Normen der **EG**.

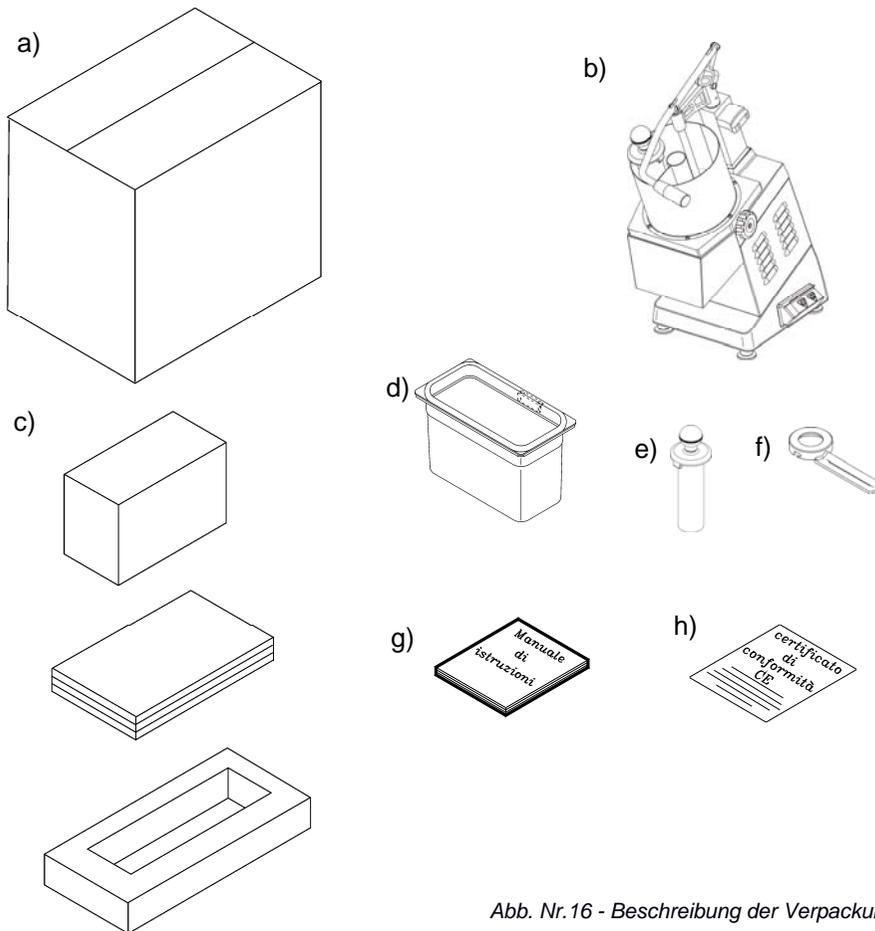


Abb. Nr.16 - Beschreibung der Verpackung

3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG UND IHRES INHALTS BEIM ERHALT

Beim Erhalt des verpackten Guts, welches den Gemüseschneider TM-TG enthält, ist eine akkurate Überprüfung der Verpackung vorzunehmen, um sicherzustellen, dass diese keine schweren Schäden während des Transports erlitten hat.

Wenn die äußere Überprüfung Zeichen von schlechter Behandlung, Stößen oder Fällen, aufweist, so ist es notwendig, dem Botenlieferanten den Schaden zu melden und innerhalb von drei Tagen vom Tag der Zustellung, die in den Unterlagen vermerkt worden ist, muss ein genauer Bericht über die eventuellen Schäden der Maschine vorgelegt werden. **PASSEN SIE AUF, DASS DAS VERPACKTE GERÄT NIE UMKIPPT!** A Versichern Sie sich beim Akt des Transports, dass diese solide auf allen 4 Ecken gehalten und getragen wird (und sie parallel zum Fußweg transportiert wird).

3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Bestandteile der Verpackung (Karton, eventuelle Paletten, Klebeband und Polyurethanschaumstoff) sind Produkte, welche als Abfall leicht in Städten entsorgt werden können; deswegen sollte deren Entsorgung keine Schwierigkeiten bereiten.

Im Fall, dass die Maschine in Ländern mit Sonderbestimmungen installiert wird, entsorgen Sie die Verpackung so, wie es nach in Kraft stehender Norm vorgeschrieben steht.

KAP.4 - INSTALLATION

4.1 - PLATZIERUNG DER MASCHINE

Die Ebene, auf welcher der Gemüseschneider gestellt wird, muss den Werten für dessen Platzbedarf in der Abb.Nr.15 Rechnung tragen und muss folglich ausreichend Platz bieten, gut eingeebnet, flach, trocken, glatt, robust, stabil sein und auf einer Höhe von 80 cm über der Erde liegen. Außerdem muss die Maschine in eine Umgebung mit Luftfeuchtigkeit von max. 75%, die nicht salzhaltig ist und eine Temperatur zwischen +5°C und +35°C aufweist, gestellt werden; in jedem Fall in einer Umgebung, die keine Fehlfunktionen der Maschine herbeiführt.

4.1.1 - Sammelvorrichtung mit Wanne

Falls der Gemüseschneider TM-TG mit einem Auffangbecken ausgestattet ist, so schließen Sie dieses unter der Öffnung an, so dass die gesamte Zone, wo das geschnittene Produkt herauskommt, abgedeckt ist; dabei sollte der magnetische Sensor ins Innere der Maschine gerichtet werden (Abb. Nr.17).