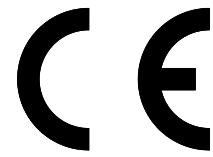


# Bedienungsanleitung Operatin Instruction



**220G**



**250G**



**275G**



**300G**



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung, um sich mit dem Cutter vertraut zu machen und um die höchstmögliche Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz zu erreichen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem Ort auf, an dem Sie leicht erreichbar ist, um nachschlagen zu können.

**TOPERCZER GESMBH - ...fragen Sie die Profis!!!**

A-2324 Schwechat - Rannersdorf  
Reinhartsdorfgasse 21  
Tel. (01) 706 47 47-0; Fax (01) 706 47 47-47  
e-mail-Adresse: [office@toperczer.com](mailto:office@toperczer.com)  
<http://www.toperczer.com>

# INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
<b>1 SICHERHEITSMASSNAHMEN</b>	
1.1 Allgemeine Vorsichtsmassregeln	3
1.2 Mechanische Sicherheiten	3
1.3 Elektrische Sicherheiten	3
<b>2 TECHNISCHE MERKMALE</b>	
2.1 Gewichte-und Masse_Tabelle-Geraueschpegel	4
2.2 Lieferzustand und Beseitigung der Verpackung	4
<b>3 AUFSTELLUNG</b>	
3.1 Aufstellung der Maschine	4
3.2 Elektrischer Anschluss	5
3.3 Sicherheitsmassnahmen und Anwerderausbildung	5
<b>4 ANWENDUNG DES GERAETES</b>	
4.1 Befehle	5
4.2 Positionierung des Schnittguts	5
<b>5 REINIGUNG UND WARTUNG</b>	
5.1 Allgemeines und Produkte fuer die Reinigung zu verwenden	6
5.2 Entfernung des Schnittgut-Gleitwagens	6
5.3 Entfernung des Messerschutzes	6
5.4 Reinigung der Klinge-des Ringes – des Sperre-Schnitt	6
5.5 Auswechselung des kabels	6
<b>6 SCHLEIFEN UND SCHMIEREN</b>	
6.1 Schleifen	7
6.2 Schmierung	7
6.3 Langere Unterbrechung der Maschinenbenutzung	7
<b>7 ANLAGEN</b>	
Bilder	14-15-16-17
Elektrische Schaltplan	17

WIR KÖNNEN DESIGN UND TECHNISCHE ANGABEN OHNE VORHERIGE VERSTÄNDIGUNG ÄNDERN.

# **1) SICHERHEITSMASSNAHMEN**

## **1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSREGELN**

- die Aufschnittmaschine muss von ausgebildetem Personal benutzt werden, das die in den Bedienungsanleitungen enthaltenen Anwendungs- und Sicherheitsvorschriften beherrschen muss.
- bei Personalabwechselung für die Ausbildung sorgen.
- auch wenn die Maschine mit verschiedenen Sicherheitssystemen versehen ist, ist unbedingt zu vermeiden, die Hände der Klinge oder den in Bewegung befindlichen teilen zu nähern.
- vor Beginn der Reinigung oder jeglicher Wartungsarten, ist die Maschine vom elektrischen Versorgungsnetz abzutrennen bei dem Kabel + dem Stecker oder bei dem Hauptschalter I-0 auf dem Speiser
- in zeitabständen die Beschaffenheit der Kabel und der elektrische Teilen ueberprüfen
- die Aufschnittmaschine nicht fuer Tiefgefrorenes oder fuer Fleisch und Fisch mit Knochen oder Produkte, die keine Lebensmittel sind, verwenden
- falls die Klinge nach mehrmaligen Schleifen um mehr als 10 mm verringert ist, wenden Sie sich bitte zur Auswechslung an den technischen Kundendienst
- niemals selbst Reparaturen vornehmen, sondern sich an Fachpersonal wenden.

## **1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN**

Die von uns hergestellten, in diesem handbuch beschriebenen Aufschnittmaschinen entsprechen, was die Sicherheiten bezüglich gefahren mechanischer Natur betrifft, den Ewg-Vorschriften 2006/42/CEE und in Bezug auf die hygienischen Normen den Ewg-Vorschriften 1935/2004/CEE.

Die Sicherheiten wurden erreicht durch:

- Anbringung eines festen Klingenschutzringes
- optionale Auslösevorrichtung für Warenauflageteller (wenn der Schnittstärken-Einstellknopf auf Stärke 0 steht)
- verschiedene Schutzvorrichtungen auf Warenauflageteller

## **1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN**

Die elektrische Aufschnittmaschinen wurden gemaess die Sicherheitsrichtlinie entsprechend den CENELEC – VORSCHRIFTEN 2006/95/CEE EN 60335-2-64 hergestellten

- Fuer die Aufschnittmaschinen serie TOP im Steuerungskreis in Niederspannung ist ein Relais vorgesehen, das das absichtliche Wiedereinschalten (Wiederaufladen) des Geräts bei zufälligem Stromausfall bewirkt.
- Auf dem Motor ist eine Schutzvorrichtung vorgesehen
- Die Maschinen werden hergestellt, um die Behrueung der Haende bei elektrische Teilen zu verhindern

Aufgrund der perfekten Isolierung aller elektrischen Teile und der optimalen Widerstandskraft aller verwendeten Materialien, können die von uns hergestellten Maschinen ohne Bedenken auch in feuchten Umgebungen aufgestellt werden und arbeiten.

**Achtung waschen nicht mit Wasserstrahl nur mit feuchtem Tuch**

**ACHTUNG** in Bezug auf den Punkt 1.7.2 "Hinweise bezüglich Uebriger-Gefahren" der EWG-Vorschriften 2006/42/CEE wird darauf hingewiesen, dass die angewendeten Schutze nicht vollkommen das Schneidrisiko beseitigen, obwohl die Möglichkeit sowie der Schadensumfang verringert wird. Die Schutze und Sicherheiten wurden in strenger Uebereinstimmung mit der Vorschrift realisiert.

## 2) TECHNISCHE MERKMALE

Die Aufschnittmaschinen-serie G wurden mit diesen Merkmalen erschaffen:

- Antrieb bei Reduktionsgetriebe
- Die Schlitten laeuft auf Lagern aus rostfreiem Stahl
- besondere Messer aus gehaehrtetem –und- verchromtem Stahl ( mit patentierten Rillen)
- Vorrichtungsschleifsapparat einzusetzen
- breite Austellflaeche
- Verwendung- Reinigung und-Wartung Sicherheit
- höchste Hygiene, garantiert durch einen Sonderentwurf und Erstellung aller Teile ohne Kanten zur leichten Reinigung, aus inox-Stahl und eloxierter Aluminiumlegierung.

### 2.1 GEWICHTE- UND MASSE-TABELLE

		<b>220G</b>	<b>250G</b>	<b>275G</b>	<b>300G</b>
MAX AUSSEN SCHNITT MASSE	mm.	450x370x355	510x410x365	530x410x410	560x460x450
NETTO GEWICHT	kg.	11,8	13,2	14,3	20
LEISTUNG WATT	Watt.	140	200	200	320
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Volt.-Hz.	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
DREHZAHL DER SCHEIBE	Giri/min.	250	250	250	250
Ø SCHEIBE	Ø mm.	220	250	275	300
NUTZ – SCHNITT	mm.	200x150	215x173	215x185	260x210
GERÄUSCHPEGEL	dB.(A)	< 63	< 63	< 63	< 63

**ACHTUNG** die elektrischen Merkmale jedes Gerätes sind auf dem Motordatenschild angezeigt - vor der Aufstellung siehe **elektrischer Anschluss**. (siehe Ab.1 )

### 2.2 LIEFERUNGSZUSTAND UND BESEITUNG DER VERPACKUNGEN

Alle Aufschnittmaschinen sind in einer starken Kartonschachtel mit geformtem ilnenraum verpackt, um die vollständige Unversehrtheit der Maschine während des Tansportes zu gewährleisten und werden mit:

- EWG-UEbereinstimmungs-erklärungen
- Anwendungs- und Wartungs-Anweisungen geliefert.

DIE VERPACKUNGSELEMENTE (KARTON - SCHAUM - VERPACKUNGSBANDEISEN USW.) SIND MIT DEM STÄDTISCHEN FESTMÜLL VERGLEICHBAR UND KÖNNEN OHNE SCHWIERIGKEIT BESEITIGT WERDEN. FALLS DIE MASCHINE IN LÄNDERN AUFGESTELLT WERDEN SOLLTE, IN DENEN BESONDERE VORSCHRIFTEN BESTEHEN, SIND DIE VERPACKUNGEN ENTSPRECHEND DEN GÜLTIGEN VORSCHRIFTEN ZU BESEITIGEN.

DURCH VERWERDUNG DES WEEE-SYMBOLS WEISEN WIR DARAUF HIN, DASS DIESES PRODUKT NICHT ALS NORMALER HAUSHALTSMUELL BEHANDELT WERDEN DARF. SIE TRAGEN ZUM SCHUTZE DER UMWELT BEI, INDEM SIE DIESES PRODUKT KORREKT ENTSORGEN. GENAUERE INFORMATIONEN ZUM RECYCLING DIESES PRODUKTS ERHALTEN SIE VON IHRER STADTVERWALTUNG, VON IHREM MUELLABFUHRUNTERNEHMEN ODER IM LADEN, IN DEM SIE DAS PRODUKT ERWORBEN HABEN.



## 3) AUFSTELLUNG

### 3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Der Anschluss, die Inbetriebnahme der Geräte muss von befähigtem Personal erfolgen.

**ACHTUNG !** Die Anlage und der Ort, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss den Unfallverhütungs- und elektrischen CEI-Vorschriften entsprechen.

**Die Herstellerfirma lehnt jede Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden ab, wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden sollten.**

Das Gerät auf eine ausreichend breite, gut nivellierte, trockene und stabile Aufstellfläche, möglichst weit von Wärmequellen und Wasserhähnen, in einer Höhe von ca. 80 cm positionieren und neben der Steckdose.

### **3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

Das Gerät ist mit Kabel zum Anschluss an einen Hauptschalter, der mit einem Thermomagnet versehen ist, ausgestattet, der den Bediener vor eventuellen zufälligen Kontakten oder jene, die durch Beschädigungen verursacht wurden, schützt.

Es ist pflicht, einen ordnungsgemässen Erdanschluss gemäss der gültigen Vorschrift herzustellen.

**Die Herstellerfirma lehnt jede Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden ab, falls diese Vorschriften nicht beachtet werden sollten.**

**Alle Aufschnittmaschinen der gravitätsreihe G wurden in der Bestribsweise v.230/1/50 Hz einphasig hergestellt.**

Im fälle der Notwendigkeit des Spannungswechsels bitten wir sie, die Herstellerfirma oder den genehmigten Händler zu rate zu ziehen.

### **3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG**

Das Fachpersonal, welches die Aufstellung und den elektrischen Anschluss durchführt, ist gehalten, den Anwender für den richtigen Betrieb der Maschine sachgemäss auszubilden. Dieser sollte auch über die eventuell einzuhaltenden Sicherheitsmassnahmen in Kenntnis gesetzt werden und ausserdem sind ihm die vorliegenden Bedienungsanleitungen zu überlassen.

## **4) ANWENDUNG DES GERÄTES**

### **4.1 BEFEHLE**

Die Befehlstasten und die Betriebskontrolleuchte sind auf der rechten Seite des Untergestells gruppiert, wenn sich die Maschine vor dem Bediener befindet. (Ab.3-4)

1. start-und stop- Drucktaste
2. weisse Leuchetende
3. Einstellknopf des Schnittstärkenreglers
4. Sperre-segel Knopf- Gleitwagen-Freigabe

### **4.2 POSITIONIERUNG DES SCHNITTGUTS AUF DEM AUFSCHNITTMASCHINENTELLER FÜR DEN SCHNITT**

1. Das Schnittgut muss auf den Teller gelegt werden, wenn der Schnittstärkenregler auf der Position null steht und der Motor ausgeschaltet ist, um zu verhindern, dass die Klinge durch eventuelle Stösse beschädigt wird.
2. Das auf dem Gleitwagen gelegte Schnittgut muss mit dem sSchnittgutandrücker blockiert sein. (Ab.5)
3. Die Hand auf den Schnittgutandrücker legen und mit der Schnittbewegung beginnen.
4. Falls das Schnittgut fast vollkommen geschnitten ist, benutzen Sie die Vorderseite des Andrückers um das Stück gegen die Klinge zu halten. (Ab.6)
5. Nach Beendigung des Schneidens den Motor abschalten und den Schnittstärkenregler auf die Position null stellen. das Schnittgut vom Teller nehmen.

**ACHTUNG:** die Drehrichtungsmesser muss **gegen den Uhrzeigersinn sein.** (Ab.2)

## **5) REINIGUNG UND WARTUNG**

### **5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN**

**Vor jeder Wartung oder Reinigung sich vergewissern, dass der Hauptschalter ausgeschaltet und der Versorgungsstecker vom Versorgungsnetz getrennt ist.**

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes ist zum einwandfreien Betrieb erforderlich und hält die Maschine für lange Zeit betriebsfähig.

Trotz der verschiedenen Sicherheiten ist mit grosser Vorsicht vorzugehen und die Gefahr der Schnittverletzungen bei Handhabung der Klinge zu vermeiden.

Die Maschine kann mit normalen neutralen Reinigungsmitteln, die kein Soda enthalten, oder mit Alkohol gereinigt werden.

Eine Reinigung der abnehmbaren Teile in der Geschirrspülmaschine ist nicht möglich, da die eloxierung Beschädigt werden würde.

### **5.2 ENTFERNUNG DES SCHNITTGUT-GLEITWAGENS (BENUETZUNG DER AUSLÖSERVORRICHTUNG)**

1. Den Einstellknopf des Schnittstärkenreglers auf die Position 0 stellen.
2. Den Gleitwagen auf die, der Klinge entgegengesetzten Seite positionieren, wie in der Abbildung angegeben.(Ab.8)
3. Den Sperre-Segel –Gleitwagenausloeservorrichtung-Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dem voellsigem Wiedereintritt der zwei Sicherheitzapfen (Ab.9)
4. Den Gleitwagen von die Fuehrusngsbahn ziehen heraus (Ab.10)

Der Wagen kann unter einem Wasserstrahl gereinigt werden. Alle Vorgänge in der entgegengesetzten Reihenfolge zum Wiedereinbau des Gleitwagens wiederholen.

### **5.3 ENTFERNUNG DES KLINGENSCHUTZES**

1. Den Drehknopf, der auf , der Klinge entgegengesetzten Seite montiert ist, gegen den Uhrzeigersinn ausschrauben.
2. Den Drehknopf in Richtung Klinge drücken, um den Klingenschutz aus seinem Sitz zu lösen. (Ab.11)
3. Den Klingenschutz von der Aufschnittmaschine abnehmen. (Ab.12)

Der Klingenschutz kann unter einem Wasserstrahl gereinigt werden.

### **5.4 REINIGUNG DER KLINGE – DES SPERRE-SCHNITTES UND DES KLINGENSCHUTZRINGES**

**Die Reinigung der Klinge ist ein Vorgang, der mit grösster Vorsicht zu erfolgen hat, da Schnittverletzungsgefahr besteht.**

Man kann die Reinigung unter Benutzung eines feuchten Tuches und eventuell eines Reinigungsmittels, um die Klinge gut zu entfetten, durchführen. Von Wichtigkeit ist eine gute Spülung (nicht mit Wasserstrahl) sondern immer mit einem feuchten Tuch. Anschliessend gründlich abtrocknen.

**Es ist von grosser Bedeutung, dass die angewendeten Produkte die höchste Hygiene und die absolute Nicht-toxizität garantieren können.**

Es ist notwendig, dass die Klingenschneide und das Ringinnere gründlich gereinigt sind.

1. Ein feuchtes Tuch oder Reinigungspapier in den Raum zwischen der Klinge und dem Ring führen. (Ab.13)
2. Die klinge manuell drehen und den ganzen Ring abreiben. (Ab.14)
3. Wenn noetig die zwei Schrauben spannen ab, um die Sperre-Schnitte ausziehen. (Ab.15)

Zum Wiedereinbau der Maschine alle Vorgaenge in der entgegensezter Rheinfoolge zu wiederholen.

### **5.5 AUSWECHSELUNG DES KABELS**

Um der auswechselung des kabels, wenden sich an einer kundendienststelle.

## **6) SCHLEIFEN UND SCHMIEREN**

### **6.1 SCHLEIFEN**

Das Schleifen ist ein sehr wichtiger Vorgang beim Einsatz der Maschine. Es muss jedesmal durchgeführt werden, wenn der Schnitt sich nicht als Glatt erweist oder, wenn die Klinge dazu neigt, die Schnitte nachzuziehen.

Der zeitabstand dieses Vorganges hängt von der Benutzung und der Art der zu schneidenden Produkte ab.

**Vor dem Beginn des Schleifens ist eine gründliche Reinigung der vollständigen Maschine und ein sorgfältiges Entfetten der Klinge notwendig.**

#### **6.1.1 SCHLEIFEN (mod. 220G-250G-275G) SCHLEIFSTEIN AUFZULEGEN**

1. STECKER AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESSEN.
2. DEN DREHKNOPF DREHEN UND DIE GROSSTE DICKE -15MM AUFSTELLEN. DIE SCHLEIFVORRICHTUNG IM LOCH AUF DEM MASCHINENTELLER ANLEGEN UND DEN KNOFF ANSCHRAUBEN, UM ZU BEFESTIGEN (SEHEN ABBILDUNG)0 (Abb.16)
3. DIE DRUECKTASTE A DRUECKEN UND DEN SCHMIRGEL NAHERN BIS DIE KLINGE UEBERZUSCHREITEN, DANN DIE DRUECKTASTE LASSEN
4. DIE MASCHINE ANSTECKEN.
5. DEN TELLER NAHER BRINGEN UND DRUCKEN UM DEN SCHMIRGEL AN DER KLINGE IM NIEDRIGER TEIL DER SCHLEIFVORRICHTUNG FÜR 5-10 SEKUNDEN ANZUFASEN, UND MIT DER KLINGE ZUDREHEN. (Abb.17)
1. DIE DRÜCKTASTE B DRÜCKEN UND SIE BEIDE SCHMIRGEL FÜR EINIGE SEKUNDEN DREHEN LASSEN ZUR ENTFERNUNG EVENTUELLER GRATE. (Abb.18)
2. DIE DRÜCKTASTE FÜR GRAT LASSEN UND DIE SCHLEIFVORRICHTUNG UND DEN MASCHINENTELLER VOR KLINGE ENTFERNEN DIE MASCHINE AUSSCHALTEN.

#### **6.1.2 SCHLEIFEN (mod. 300G) SCHLEIFSTEIN FEST**

1. STECKER AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESSEN.
2. DEN KNOFF ZUR SEITE DER SCHLEIFVORRICHTUNG LOESEN.(Abb.19)
3. DIE SCHLEIFVORRICHTUNG ANHEBEN UND UM 180° IN DER ART DREHEN, DASS SICH DIE KLINGE ZWISCHEN DEN BEIDEN SCHMIRGELN BEFINDET. (Abb.20-21)
4. DEN KNOFF WIEDERSCHRAUBEN BIS DIE SCHLEIFVORRICHTUNG FEST IST UND FERTIG FUER DIE SCHLEIFUNG
5. DIE DRUCKTASTE "A" FÜR WENIGSTENS 5 - 10 SEKUNDEN ZUR SCHMIRRGELNDURCHFÜHRUNG DRÜCKEN. (Abb.22)
6. DIE DRUCKTASTE "B" FÜR EINIGE SEKUNDEN ZUR ENTFERNUNG EVENTUELLER GRATE DRÜCKEN. (Abb.22)
7. DIEE MASCHINE AUSSCHALTEN UND DIE SCHLEIFVORRICHTUNG WIEDER IN ANFANGSPOSITION BRINGEN.

**ACHTUNG:** der Schmirgel "A" das Schleifen fuehrt aus, der Schmirgel "B" entfernt ausschliesslich die Gratbildung auf der Klingenscheide

Waehrend des Schleifvorgangs muss die Originalzeichnung der Klingenkerbe bleibehalten werden.

**Wenn der Abstand zwischen dem Ring und der Klinge 6 mm ueberschreitet, muss die Klinge ausgewechselt werden.**

### **6.2 SCHMIERUNG**

Es ist wichtig, die beweglichen Teile der Presseware in zeitabständen mit weissem Vaselineöl zu schmieren.

**Niemals Samen- oder Olivenöl benutzen, da dadurch der einwandfreie Betrieb der Aufschnittmaschine beeinträchtigt wird.**

Die teile, wie in der abbildung angegeben, durch die locher der dazu vorgesehenen oler schmieren.

### **6.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG**

Soll die Maschine inaktiv bleiben, muss der Wandhauptschalter ausgeschaltetund eine vollständige Reinigung der Maschine sowie der verschiedenen Zubehöre durchgeführt werden. Es ist ratsam, alle Teile der Maschine mit weissem Vaselineöl zu schützen oder mit gleichwertigen auf dem Markt vorhandenen Produkten. Es ist weiterhin anzuraten, die Maschine mit einem Nylontuch oder anderem Material vor Staub zu schützen.

# INDEX

	Page
<b>1 INFORMATION ON SAFETIES</b>	
1.1 General precautions	9
1.2 Mechanical safeties	9
1.3 Elettrical safeties	9
<b>2 TECHNICAL FEATURES</b>	
2.1 Table of weights and measures - noise	10
2.2 Supply conditions and disposal of packings	10
<b>3 INSTALLATION</b>	
3.1 Setting the machine	10
3.2 Electric connections	11
3.3 Safety measures and training the final user	11
<b>4 USE OF THE EQUIPMENT</b>	
4.1 Controls	11
4.2 Setting the goods on the slicer saddle	11
<b>5 CLEANING AND MAINTENANCE</b>	
5.1 Generalities and products for cleaning	12
5.2 Removing the food – saddle	12
5.3 Removing the blade cover	12
5.4 Cleaning the blade, ring and stop slices	12
5.5 Power cord change	12
<b>6 SHARPENING AND LUBRIFICATION</b>	
6.1 Sharpener	13
6.2 Lubrication	13
6.3 Machine idle for a long time	13
<b>7 ENCLOSURES</b>	
Figure	14-15-16-17
Elettric diagram	17

DESIGN AND TECHNICAL DETAILS CAN BE CHANGED ALSO WITHOUT NOTICE.



# **1) INFORMATION ON SAFETIES**

## **1.1 GENERAL PRECAUTIONS**

- The slicer must be managed 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 blade and moving parts.
- Before the cleaning and maintenance operations, check to make sure the machine is disconnected from the mains.
- Periodically check cable and electric elements conditions.
- Never use the slicer for cutting frozen food, meat and fish with bones, or for non-food products.
- Whenever the blade diameter is reduced of more than 6 mm., apply to the assistance service for replacement.
- Never carry out repairing operations personally, but apply always to skilled personnel.

## **1.2 MECHANICAL SAFETIES**

The slicers we produce and which are described in this manual meet, as far as safeties are concerned, the prescriptions on the risks of mechanical type issued by E.E.C. as : 2006/42/CEE. for the sanitary regulations they comply with the rule 1935/2004/CEE.

All securities are obtained with:

- Fixed ring around the blade
- Releasing device for the removal of the saddle
- Different protections on the saddle

## **1.3 ELECTRICAL SAFETIES**

The safeties against electrical risks comply with the rule 2006/95/CEE and regulations cenelec EN 60335-2-64.

- All our slicers type **G** include a security switch for restarting the machine whenever a fortuitous lack of current occurs .
- The motor includes a thermal overload protection.
- All top slicers have all electric parts protected by hand contact.

Due to the perfect insulation of all the electric elements and the remarkable resistance of all the materials used, our machines can be installed to work inside moist premises.

**ATTENTION: do not use water to clean the slicer, only a humid cloth.**

**WARNING:** In conformity with point 1.7.2. "instructions on further risks" contained in the regulation 2006/42/CEE, these protections and safeties strictly comply with these regulations.  
We point out however that the above mentioned protections, even if they sensibly reduce both the possibility and extent of the damage, do not eliminate fully the risk of cutting.

## **2) TECHNICAL FEATURES**

Technical features of the series of slicers "G":

- Gear motor transmission
- Patented slicer saddle sliding on stainless steel ball bearings
- Steel chromed blade (with patented grooves)
- Device for sharpening
- Wide surface for preparation
- Security in the use, cleaning and maintenance
- Maximum hygiene, with a project and realisation of all parts without edges in stainless steel and aluminium with anodic oxidation.

### **2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES**

		<b>220G</b>	<b>250G</b>	<b>275G</b>	<b>300G</b>
MAX OVERALL DIMENSIONS	mm.	450x370x355	510x410x365	530x410x410	560x460x450
NET WEIGHTS	kg.	11,8	13,2	14,3	20
POWER	Watt.	140	200	200	320
ELECTRIC CONNECTION	Volt.-Hz.	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
BLADE Rpm.	Giri/min.	250	250	250	250
Ø BLADE	Ø mm.	220	250	275	300
USEFUL CUT	mm.	200x150	215x173	215x185	260x210
NOISE	dB.(A)	< 63	< 63	< 63	< 63

**WARNING:** The electrical features of each equipment are printed on the motor data plate. A check of the electric connection is necessary before installing the equipment. Fig.1

### **2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS**

All the slicers are packed in a sturdy cardboard box with internal shaped edges which guarantee the perfect integrity of the machine during transport.  
each equipment include:

- Declaration of conformity E.E.C.
- Instructions for use and maintenance

ALL THE PACKING COMPONENTS (CARTON, FOAM, STRAPS, AND SO ON) CAN EASILY BE DISPOSED OF AS HOUSEHOLD RUBBISH.

WHENEVER THE MACHINE IS INSTALLED IN COUNTRIES HAVING SPECIAL REGULATIONS ON PACKING DISPOSAL, THE FINAL USER MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE USE OF THE WEEE SYMBOL INDICATES THAT THIS PRODUCT MAY NOT BE TREATED AS HOUSEHOLD WASTE. BY ENSURING THIS PRODUCT IS DISPOSED OF CORRECTLY, YOU WILL HELP PROTECT THE ENVIRONMENT. FOR MORE DETAILED INFORMATION ABOUT THE RECYCLING OF THIS PRODUCT, PLEASE CONTACT YOUR LOCAL AUTHORITY, YOUR HOUSEHOLD WASTE DISPOSAL SERVICE PROVIDER OR THE SHOP WHERE YOU PURCHASED THE PRODUCT.



## **3) INSTALLATION**

### **3.1 SETTING THE MACHINE**

The machine connection and the setting at work must be made 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 "CEI" in force.

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

Set the equipment on a wide, levelled, dry and fixed face, far from heat sources and water sprays, and with 80 cm. ground clearance.

### **3.2 ELECTRIC 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 contacts.

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.**

All the slicers of the series "gravity G" are manufactured **single-phase V.230/1/50 Hz**. Whenever the voltage differs from the above mentioned one, please apply to the manufacturer, or the authorized distributor.

### **3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER**

The skilled personnel in charge of the installation and electric connections is responsible of the training of the final user, which must also be informed on the safety measures to comply with.

This instruction manual comes with each equipment.

## **4) USE OF THE EQUIPMENT**

### **4.1 CONTROLS FOR SLICERS**

The controls are set on the right side of the base when the machine is placed in front of the operator. Fig.3-4

1. Start-Stop switch with relais
2. White pilot light
3. Knob for adjusting slice thickness
4. Knob for the releasing device.

### **4.2 SETTING THE FOOD ON THE SLICER SADDLE**

1. Set the food on the saddle when the thickness adjusting knob is set to zero and with motor off to avoid damaging the equipment.
2. Set the food on the saddle and block it with the food-press. Fig.5
3. Set a hand on the food-press and start the cutting.
4. When the food is fully sliced use the front part of the food-press to keep the food against the blade. Fig.6
5. When the cutting is over, put off the motor and stop the slice thickness on zero position, then remove the food from the saddle.

**ATTENTION:** The blade rotation must be **COUNTER CLOCKWISE** Fig.2

## **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 be off and the supply plug disconnected from the mains.**

Accurately clean the equipment every day for a correct operation and life of the equipment.

Despite the several safeties, take great care to avoid cutting risks when using the blade.

Clean the equipment with the usual neutral detergents which must not contain soda or alcohol.

When cleaning removed elements, do not use a dish washer for not damaging anodized parts.

### **5.2 REMOVAL OF THE FOOD SADDLE WITH RELEASING DEVICE).**

1. Set the knob on "0" position for slice thickness adjustment
2. Set the saddle opposite to the blade as shown in figure fig.8
3. Turn the knob of the unblocking device fig.9
4. Loosen the knob fixing the saddle and remove the saddle.fig.10

Clean the saddle with a water jet. Reverse these operations for reassembling the saddle.

### **5.3 REMOVAL OF THE BLADE-COVER**

1. Loosen the knob opposite to the blade
2. Push the knob towards the blade and release the blade cover from its housing. Fig.11
3. Remove the blade-cover from the slicer. Fig.12

Clean the blade-cover with a water jet.

### **5.4 CLEANING THE BLADE AND RING – STOP SLICES**

**Cleaning the blade and ring is a dangerous operation, hence, take great care to prevent any possibility of cutting.**

For their cleaning never use a water jet, but use a damp cloth and detergents, then rinse and dry with a cloth.

For the cleaning, use non-toxic products which guarantee the perfect hygiene.

Clean carefully the blade edge and the inside of the ring.

1. Use a damp cloth to clean the opening between the blade and ring. fig.13
2. Rotate manually the blade and clean using the damp cloth. fig.14
3. If necessary turn off the two screw to take off the stop slices for the cleaning of the part and the bottom of the blade. fig.15

For the machine reassembly, reverse all the above mentioned operations.

### **5.5 POWER CORD CHANGE**

For the power cord change it is necessary to apply to technical assistance.

## **6) SHARPENING AND LUBRICATION**

### **6.1 SHARPENING**

This is a very important operation to carry out every time the cutting is not clean, or when the blade drags the slice.

The use and the type of products that have been sliced determine the periodicity of this operation.

1. Plug the machine
2. Open with the handle the maximum slice size (15 mm.)
3. Lift the sharpener on the carriage in the correct position. fig.16

#### **6.1.1 SHARPENING (FOR MOD 220G-250G-275G WITH SHARPENER AS DEVICE)**

Before sharpening the blade, clean the machine and degrease the blade accurately.

1. Plug the machine
2. Open with the handle the maximum slice size (15mm)
3. Lift the sharpener on the carriage. (Fig.16)
4. Put the sharpener to take the blade between the two grinding wheels.
5. Keep button "A" pressed for 5/10 seconds to sharpen. (Fig.17)
6. Keep button "B" pressed for a few seconds to deburr. (Fig.18)
7. Stop the machine and return the sharpener in its initial position.

#### **6.1.2 SHARPENING WITH MOD 300G (WITH FIXED SHARPENER)**

Before sharpening the blade, clean the machine and degrease the blade accurately.

3. Plug the machine
4. Lift the sharpener and turn it by 180° to take the blade between the two grinding wheels. (Fig.19)
5. Keep button "A" pressed for 5/10 seconds to sharpen.
6. Keep button "B" pressed for a few seconds to deburr.
7. Stop the machine and return the sharpener in its initial position.(Fig.20-21-22)

**WARNING:** use the button "A" to sharpen and the button "B" to deburr the cutting edge of the blade. During the sharpening process keep to the original drawing of the blade level. **Replace the blade when the clearance between the ring and blade exceeds 6mm**

### **6.2 LUBRICATION**

Periodically lubricate the sliding elements with white vaseline oil.

For not damaging the slicer, never use seed oil or olive-oil. lubricate all elements using the oilers as shown in fig.7

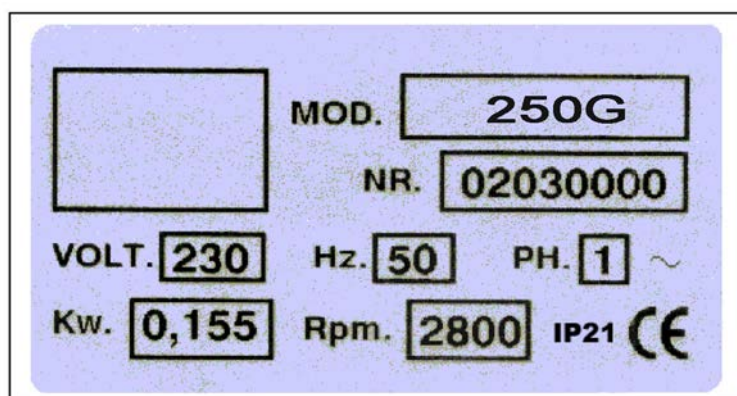
### **6.3 MACHINE IDLE FOR A LONG TIME**

Should the machine be idle for a long time, disconnect the wall main switch and clean the machine and its accessories accurately.

Use white vaseline oil (or similar products) to protect all the machine elements. We advise covering the machine with a nylon (or similar) cloth.

## 7) FIGURE

Fig.1



FAX-SIMILE

Fig.2



Fig.3

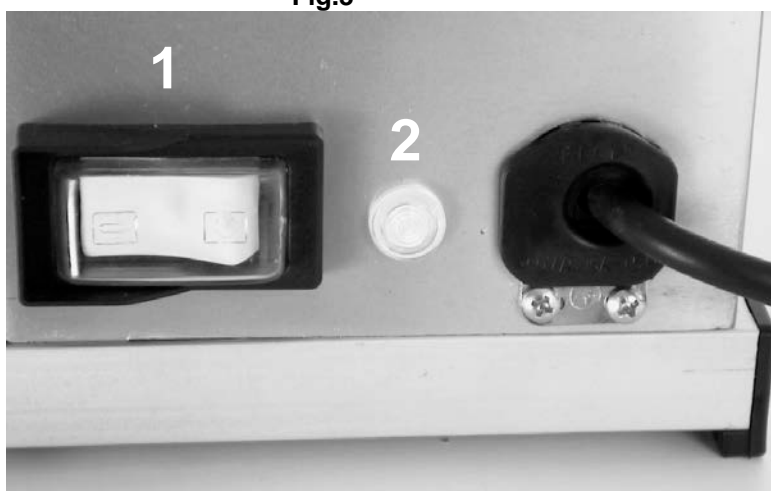


Fig.4



Fig.5

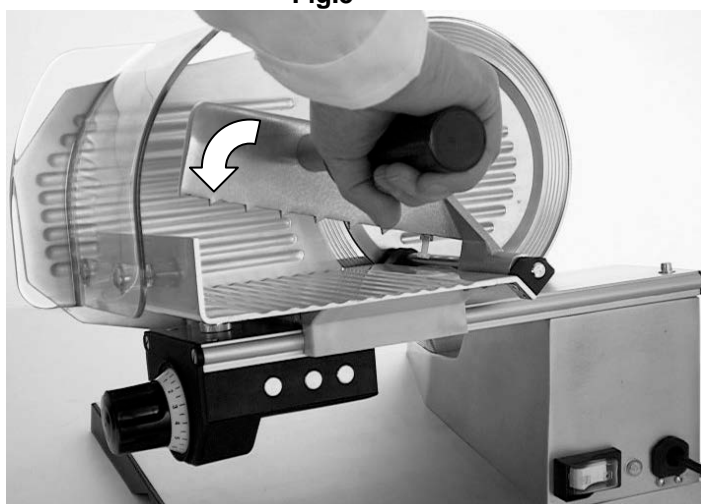


Fig.6



# FIGURE

Fig.7



Fig.8

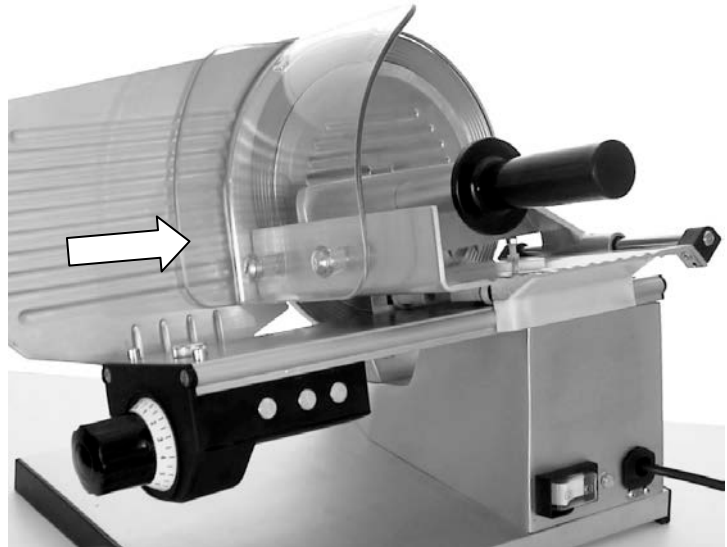


Fig.9

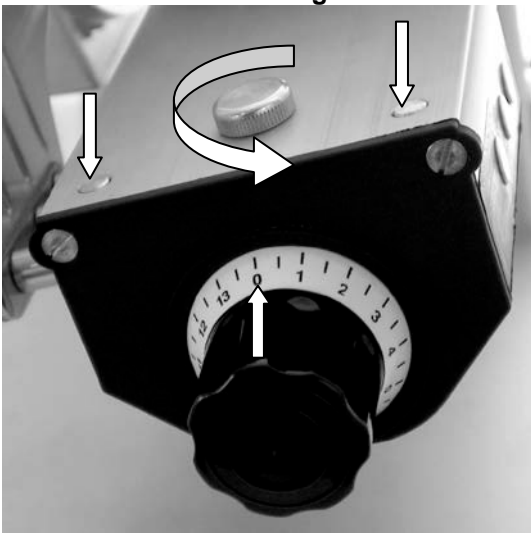


Fig.10

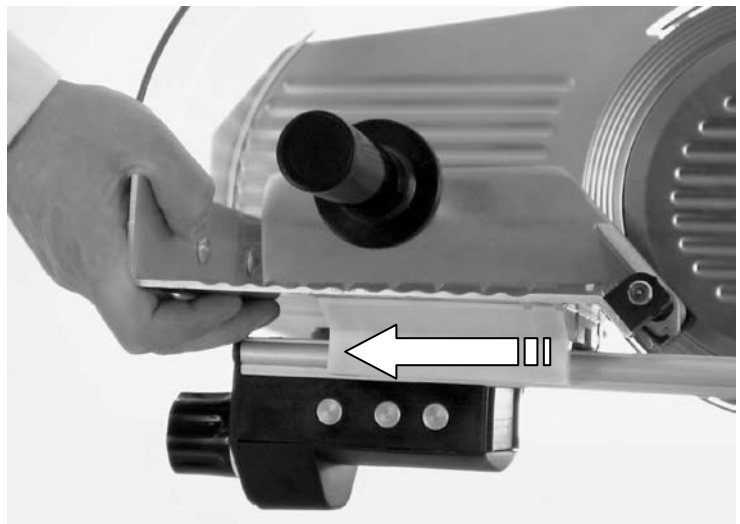


Fig.11

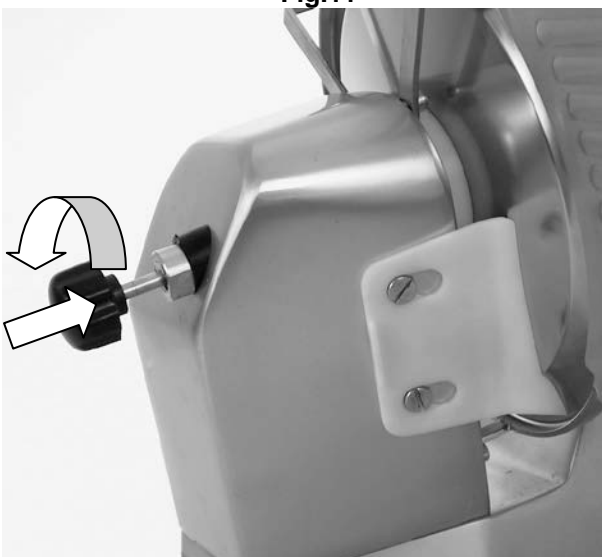
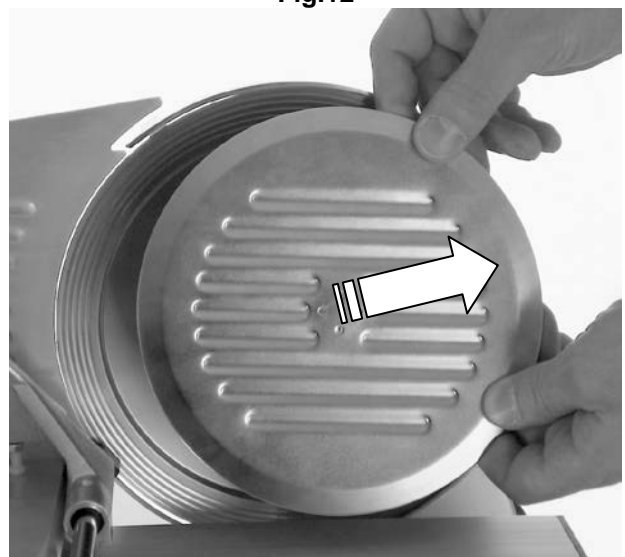


Fig.12



## FIGURE

Fig.13



Fig.14



Fig.15



Fig.16

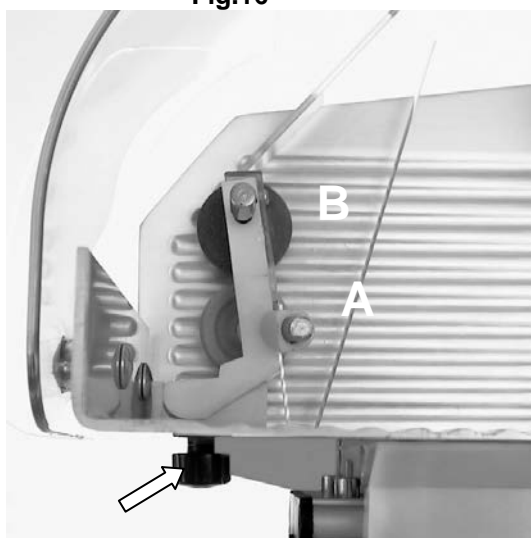
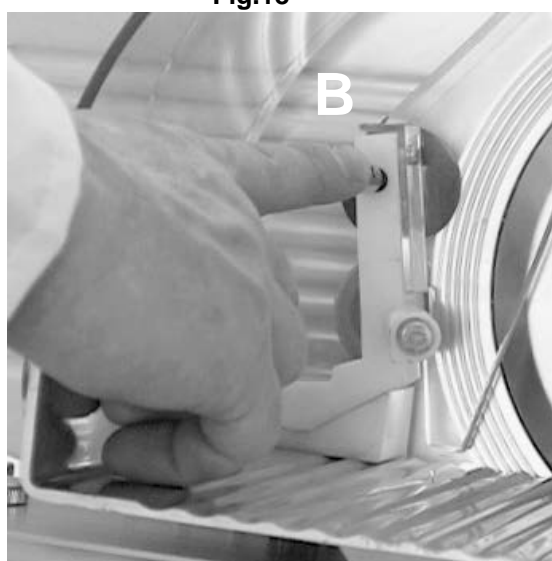


Fig.17



Fig.18





# FIGURE

Fig.19

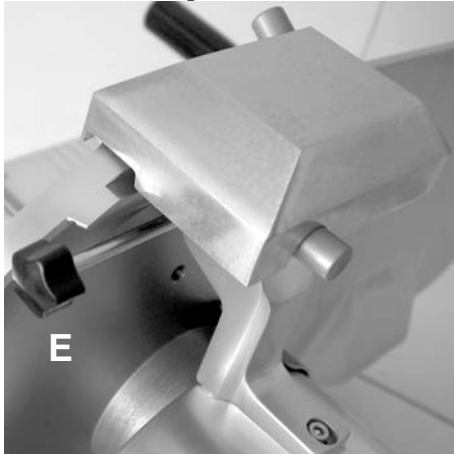


Fig.20

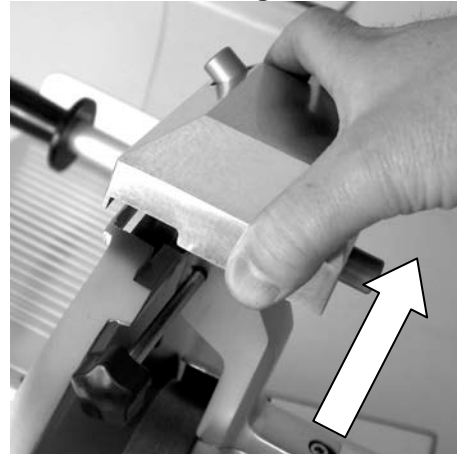


Fig.21

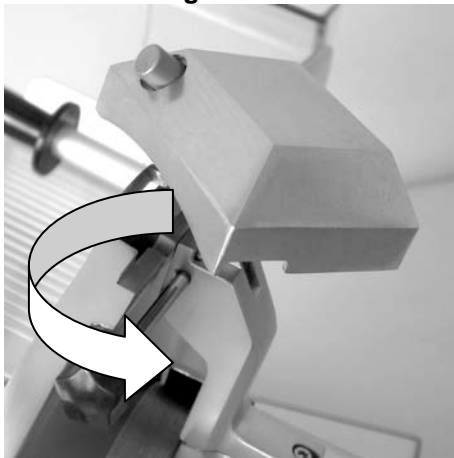
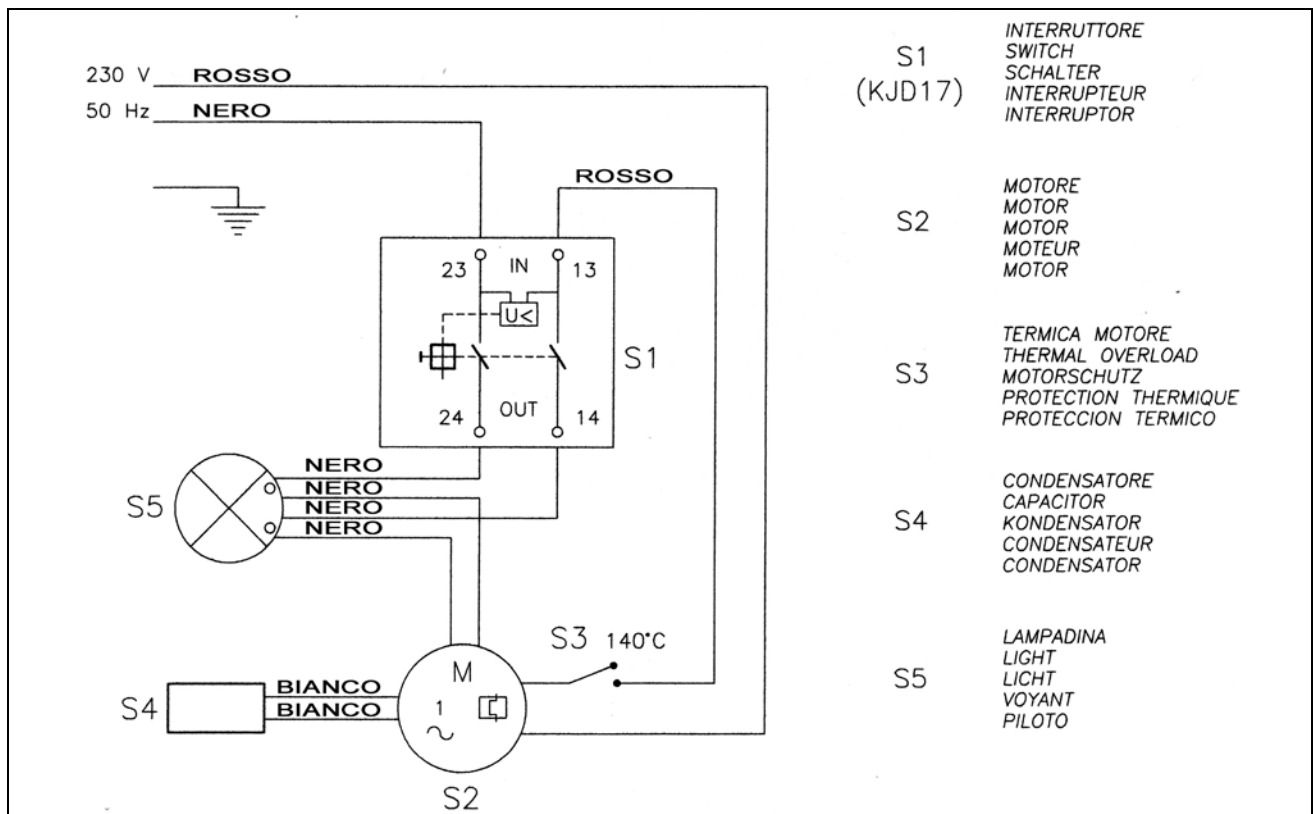
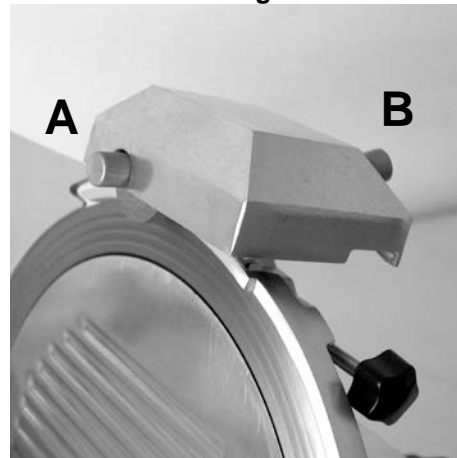


Fig.22



**Note :**

[illegible]



# CE KONFORMITÄTSERKLAERUNG CE CONFORMITY DECLARATION



The undersigned authorized officer of the firm, declares that the SLICERS listed hereunder:  
Der Unterzeichner, gesetzlicher Vertreter der Firma, erklärt, dass die naechstenden beschriebenen AUFSCHNITTMASCHINEN:

220G		250G	
275G		300G	

N°

---

***Lama in acciaio inossidabile.  
Inox stahl klinge.***

***Stainless steel blade.  
Hoja en acero inoxidable.***

Are in compliance with the following directives:  
Mit don Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:

**2006/95/CEE - 2004/108/CEE - 1935/2004/CEE  
2006/42/CEE - 2002/96 CEE RAEE  
2002/95 CEE RoHS - 1907/2006 REACH.**

And with the following standards:  
Und Normen stehen:

**EN 60335-2-14 - EN 60335-2-64 - EN 1974  
CEI EN 55014 - CEI EN 55104 - EN 61000-3-2  
EN 61000-3-3.**

**Toperczer GmbH**  
Reinhartsdorfgasse 21  
A-2324 Schwechat-Rannersdorf  
Tel. +43-1/706 47 47-0 / Fax -47



Ing. Günter Zapletal, Geschäftsführer