

Bedienungsanleitung

Gemüseschneider TOP Modell CHEF 600 / 800 CE



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung, um sich mit dem Gemüseschneider 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 - *Der starke Partner für Sie!*

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

Allgemeine Beschreibung:

Universelle, gewerbliche Gemüseschneidemaschine; Gerät ist speziell für die Herstellung von großen Mengen geeignet; schneidet, reibt, teilt und hackt Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw.; mit Sicherheitsschalter und Abschaltautomatik bei geöffnetem Nachfüllstößel; Nachfüllstößel für großes (max. 160 x 80 mm), dünnes und längliches (max. 55 mm) Schnittgut; durchdachte Konstruktion – leichtes und schnelles Zerlegen ohne Werkzeug – und somit optimale Reinigung und Handhabung möglich; **komplett aus rostfreiem Edelstahl**; eine integrierte Rutsche ermöglicht es, den Salat bzw. das Gemüse direkt nach dem Schneidevorgang in jede Art von Behälter einzufüllen; inkl. 1 Stück Scheibengestell (MKZ007008) und Auswurfscheibe hoch (MKZ007009); Scheibendurchmesser: 205 mm, in 230 V Wechselstrom oder 400 V Drehstrom lieferbar.

CHEF 600

Nennleistung:	100 bis 300 kg/h	Motorleistung:	380 W ² / 400 W ³
Stellfläche:	350 x 250 mm	Spannung:	230 V (MKS013001) ²
Außenmaße:	T 530 x B 260 x H 440 mm		400 V (MKS000000) ³
Drehzahl:	280 U/min		
Eigengewicht:	19 kg		

CHEF 800

Nennleistung:	100 bis 350 kg/h	Motorleistung:	550 W ² / 600 W ³
Stellfläche:	350 x 250 mm	Spannung:	230 V (MKS000000) ²
Außenmaße:	T 530 x B 260 x H 500 mm		400 V (MKS000000) ³
Drehzahl:	310 U/min		
Eigengewicht:	20 kg		

Scheiben:

- ♦ Schneidscheibe mit 3 Messer
E1 AK - 1 mm (MKZ007010); E2 AK - 2 mm (MKZ007011)
- ♦ Schneidscheibe mit 2 Messer
E3 AK - 3 mm (MKZ007030); E4 AK - 4 mm (MKZ007031);
E6 AK - 6 mm (MKZ007028)
- ♦ Schneidscheibe mit 1 Messer [geeignet in Kombination mit Scheibe BG und DG]
E8 - 8 mm (MKZ007018); E10 - 10 mm (MKZ007017);
E14 - 14 mm (MKZ007002)
- ♦ Schneidscheibe mit 1 Messer gebogen für weiches Schnittgut
ES1 - 1 mm (MKZ007006); ES2 - 2 mm (MKZ007007);
E5 - 5 mm (MKZ007023)
- ♦ Schneidscheibe mit 2 Messer geriffelt
E3 o AK - 3 mm (MKZ000000); E4 o AK - 4 mm (MKZ000000);
E6 o AK - 6 mm (MKZ000000); E8 o AK - 8 mm (MKZ000000);
E10 o AK - 10 mm (MKZ000000); E14 o AK - 14 mm (MKZ000000)
- ♦ Streifenschneider H2,5 AK - 2,5x2,5 mm (MKZ007016); H4 AK - 4x4 mm (MKZ007014);
H6 AK - 6x6 mm (MKZ007024); H8 AK - 8x8 mm (MKZ007015);
H10 AK - 10 x 10 mm (MKZ007025)
- ♦ Julienne mit 4 Messer 4PZ 5 AK (MKZ000000)
- ♦ Reibscheibe Z2 AK - 2 mm (MKZ007012); Z3 AK - 3 mm (MKZ007013);
Z4 AK - 4 mm (MKZ007026); Z7 AK - 7 mm (MKZ007022)
- ♦ Reißscheibe V AK (MKZ007027)
- ♦ Chipsgitter in Kombination mit Schneidscheibe E8; E10 und E14
BG6 AK - 6 mm (MKZ007019); BG8 AK - 8 mm (MKZ007020);
BG10 AK - 10 mm (MKZ007033)
- ♦ Würfelgitter **spezielle Ausführung mit schrägestelltem Messer**
in Kombination mit Schneidscheibe E8; E10 und E14
DG8x8 - 8x8 mm (MKZ000000); DG10x10 - 10x10 mm (MKZ007032);
DG12x12 - 12x12 mm (MKZ000000); DG16x16 - 16x16 mm (MKZ000000);
DG20x20 - 20x20 mm (MKZ000000)
- ♦ Scheibengestell für 8 Scheiben geeignet – zusätzlich (MKZ007008)
- ♦ Auswurfscheibe flach für Stäbchen [hoch im Lieferumfang] (MKZ007034)

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
1 SICHERHEITSMASSNAHMEN	
1.1 ALLGEMEINE VORSICHTMASSREGELN	2
1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN	2
1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN	2
2 TECHNISCHE MERKMALE	
2.1 GEWICHTE – UND – MASSE-TABELLE, GERÄUSCHPEGEL	3
2.2 LIEFERZUSTAND UND BESEITIGUNG DER VERPACKUNGEN	3
3 AUFSTELLUNG	
3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE	3
3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	3
3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG	4
4 ANWENDUNG DES GERÄTES	
4.1 BEFEHLE	4
4.2 EINSETZEN DER SCHEIBEN IN DAS GERÄT	4
4.3 WARENEINFÜGUNG UND SCHNITT	5
4.4 AUSLÖSUNGUND AUSWECHSELN DER SCHEIBEN	5
5 REINIGUNG UND WARTUNG	
5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN	5
5.2 VERHALTEN IM STÖRUNGSFALL	6
5.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG	6
6 ZUBEHÖRE AUF ANFRAGE	
6.1 SCHEIBEN SERIE “DG” FÜR WÜRFELSCHNITT	6
6.2 SCHEIBEN SERIE “BG” FÜR STÄBCHENSCHNITT	6
6.3 SCHEIBEN SERIE “E” FÜR SCHEIBENSCHNITT	7
6.4 SCHEIBEN SERIE “H” FÜR STREICHOLZSCHNITT	7
6.5 SCHEIBEN SERIE “Z-V-4PZ5” ZUM AUSFASERN-REIBEN	7
6.6 SCHEIBEN SERIE “GMC” “TMC ZUM KÖRNER-UND-SCHNITTENSCHNEIDEN	7
7 ANLAGEN	
ZEICHNUNGEN	8-9-10
SCHALTPLAN - CHEF 600-800	11
EXPLOSIONSZEICHNUNG- CHEF 600-800	12

DESIGN UND TECHNISCHE MERKALE KÖNNEN WIR OHNE VORHERIGE VERSTÄNDIGUNG ÄNDERUNGEN.

1) SICHERHEITSMASSNAHMEN

1.1 ALLGEMEINE VORSICHTMASSREGELN

- DER GEMÜSESCHNEIDER MUß VON AUSGEBILDETEM PERSONAL BENUTZT WERDEN, DAS DIE IN DEN BEDIENUNGSANLEITUNGEN ENTHALTENEN ANWENDUNGS- UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN BEHERRSCHT.
- BEI PERSONALABWECHSLUNG FÜR DIE AUSBILDUNG SORGEN.
- AUCH WENN DIE MASCHINE MIT VERSCHIDENEN SICHERHEITSSYSTEMEN VERSEHEN IST, IST UNBEDINGT ZU VERMEIDEN, DIE HÄNDE DEN SCHNEIDESCHEIBEN ZU NÄHERN.
- VOR BEGINN DER REINIGUNG IST ES WICHTIG, DIE MASCHINE VOM ELEKTRISCHEN VERSORGNUNGSNETZ ABZUTRENNEN.
- IN ZEITABSTÄNDEN DIE BESCHAFFENHEIT DER KABEL UND DER ELEKTRISCHEN TEILE ÜBERPRÜFEN .
- DIE GERÄTE NICHT MIT TIEFGEFRORENEN PRODUKTEN BENUTZEN.
- NIEMALS SELBST REPARATUREN VORNEHMEN, SONDERN SICH AN FACHPERSONAL WENDEN.

1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN

DIE VON UNS HERGESTELLTEN, IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBENEN GEMÜSESCHNEIDER ENTSPRECHEN, WAS DIE SICHERHEITEN BEZÜGLICH GEFAHREN MECHANISCHER NATUR BETRIFFT, DEN EWG-VORSCHRIFTEN 89/336 - 98/37 - 73/23 - CEN EN 1678 – UND IN BEZUG AUF DIE HYGIENISCHEN NORMEN DEN EWG-VORSCHRIFTEN 89/109.

1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN

DIE SICHERHEITEN GEGEN ELEKTRISCHE GEFAHREN WURDEN ENTSPRECHEND DEN CENELEC EN 335-2-64 - EN 55014 - EN 61000-3-2/3-3 EN 55104. DER MIKROSCHALTER IM GRIFFGELENK UNTERBRICHT DEN MASCHINENBETRIEB, WENN DER ANDRÜCKER AUS DER EINFÜLLÖFFNUNG DER PRODUKTE GEHEN, UND EIN ANDERER MIKROSCHALTER UNTERBRICHT DEN BETRIEB IM FALLE DES ÖFFNENS DES DECKELS, UM DIE SCHNEIDESCHEIBEN ZU NEHMEN.(BILD.1)

IM STEUERUNGSKREIS IN NIEDERSPANNUNG IST EIN RELAIS VORGESEHEN , DAß DAS ABSICHTLICHE WIEDEREINSCHALTEN (WIEDERLAUFEN) DES GERÄTES BEI ZUFÄLLIGEM STROMAUSFALL BEWIRKT. AUF GRUND DER PERFEKTEN ISOLIERUNG ALLER ELEKTRISCHEN TEILE UND DER OPTIMALEN WIDERSTANDKRAFT ALLER VERWENDETEN MATERIALIEN, KÖNNEN DIE VON UNS HERGESTELLTEN MASCHINEN OHNE BEDENKEN AUCH IN FEUCHTEN UMGEBUNGEN AUFGESTELLT WERDEN UND ARBEITEN. SIE SIND IN DER TAT REALISIERT, UM DEN REINIGUNGSBEDINGUNGEN EINES MÄSSIGEN WASSERSSTRAHLS ZU WIDERSTEHEN ENTSPRECHEND DEN CEI- VORSCHRIFTEN 70-1 FÜR DEN SCHUTZGRAD IP23.

ACHTUNG! IN BEZUG AUF DEN PUNKT 1.7.2 “HINWEISE BEZÜGLICH ÜBRIGERGEFAHREN “ DER EWG-VORSCHRIFTEN 89/392 UND 91/368, WIRD DARAUF HINGEWEISEN , Daß DIE ANGEWENDETEN SCHUTZE NICHT VOLLKOMMEN DAS SCHNEIDERISIKO BESEITIGEN, OBWOHL DIE MÖGLICHKEIT SOWIE DER SCHADENSUMGANG VERRINGERT WIRD. DIE SCHUTZE UND SICHERHEITEN WURDEN IN STRENGER ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER VORSCHRIFT REALISIERT..

2) TECHNISCHE MERKMALE

DIE GEMÜSESCHNEIDERSERIE CHEF WURDE MIT DIESEN MERKMALEN ERSCHAFFEN:

- LAUFENDE ARBEITSMÖGLICHKEIT (CHEF 800) ODER WECHSELNDE (CHEF 600).
- SICHERHEIT WÄHREND DER BENUTZUNG, REINIGUNG, WARTUNG..
- HÖCHSTE HYGIENE, GARANTIRT DURCH EINEN SONDERENTWURF UND HERSTELLUNG ALLERTEILE OHNE KANTEN ZUR LEICHTEN REINIGUNG, AUS INOX-STAH, MIT PATENTIERTER ANTIHAFTBESCHICHTUNG FÜR NAHRUNGSMITTELFÜHLUNG GEGEN ROST.
- ALLE SCHEIBEN WURDEN FÜR EINE PERFEKTE SCHNITTPRÄZISION ENTWORFEN UND HERGESTELLT.

2.1 GEWICHTE – UND MASSE- TABELLE

MODELL	MESSUNGEN CM	GEWICHT KG.	LEISTUNG WATT.	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	DREHANZAHL DER SCHEIBE
CHEF 600 CE MN	53x24x44	19	380	230x50x1	Nr.280
CHEF 600 CE TR	53x24x44	19	400	400x50x3	Nr.280
CHEF 800 CE MN	56x24x50	20	550	230x50x1	Nr.310
CHEF 800 CE TR	56x24x50	20	600	400x50x3	Nr.310

GERÄUSCHPEGEL CHEF 600 - 800 N. 67 DB

ACHTUNG!DIE ELEKTRISCHE MERKMALE JEDES GERÄTES SIND AUF DEM MOTORDATENSCHILD ANGEZEIGT. VOR DER AUFSTELLUNG SIEHE ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.
--

2.2 LIEFERUNGSZUSTAND UND BESEITUNG DER VERPACKUNGEN

ALLE GEMÜSESCHIEDER SIND IN EINER STARKEN KARTONSCHACHTEL MIT GEFORMTEN INNENRAUM VERPACKT, UM DIE VOLLSTÄNDIGE UNVERSEHRTHEIT DER MASCHINE WÄHREND DES TRANSPORTES ZU GEWÄHRLEISTEN UND WERDEN MIT:

- EWG-ÜBEREINSTIMMUNGS-ERKLÄRUNG
 - ANWENDUNGS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN
 - GARANTIESCHEIN
 - OBERER-UND UNTERER AUSWERFER-SCHEIBE
- GELIEFERT.

DIE VERPACKUNGSELEMENTE (KARTON-SCHAUM-VERPACKUNGSBANDEISEN USW.) SIND MITDEM 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.

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 WERDE 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 NIVELLIERT, TROCKENE UND STABILE AUFSTELLFLÄCHE , MÖGLICHST WEIT VON WÄRMEQUELLEN UND WASSERHÄHNEN POSITIONIEREN.

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, SCHÜTZ.

ES IST PFLICHT, EINEN ORDNUNGSGEMÄSSEN ERDANSCHLUSS GEMÄß DER GÜLTIGEN VORSCHRIFT (CEI 64-8) HERZUSTELLEN. DIE SCHALTUNG AN DER FESTE ANLAGE SOLL MIT EINEN SECKER MIT SCHUTZGRAD (mind. IP 43) UND EINE ENTSPRECHENDE STROMZUFUHR AUSGEFÜHRT WERDEN.

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, FALLS DIESE VORSCHRIFTEN NICHT BEACHTET WERDEN SOLLTEN.

ALLE GEMÜSESCHNEIDER "CHEF" WURDEN IN ZWEI AUSFÜHRUNGEN HERGESTELLT, IN DER BETRIEBWEISE 400/3/50HZ DREIPHASIG ODER V. 230/1/50 HZ EINPHASIG IM FALLE DER NOTWENDIGKEIT DES SPANNUNGSWECHSELS BITTEN WIR SIE, DIE HERSTELLERFIRMA ODER DEN GENEHMIGTEN HÄNDEL ZU RATE ZU ZIEHEN. (Siehe ABB. 2-3)

ACHTUNG

VOR DEM ENDGÜLTIGEN ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DAS DREIPHASIGE VERSORGNUNGSNETZ IS ES ERFORDERLICH, DIE DREHRICHTUNG DER SCHEIBE ZU KONTROLLIEREN.

UM DIESES AUSZUFÜHREN, DRÜCKEN UND ERHEBEN UM DEN DECKEL ZU ÖFFNEN, UND DIE SCHNEIDESCHEIBE HERAUSZUNEHMEN, FALLS DIESE EINGESETZT IST. MIT LEERER MASCHINE ODER LEDIGLICH MIT DEM WEISSEN PLASTIK-AUSWERFER ÜBER DER OBEREN EINFÜLLÖFFNUNG (RUNDE ÖFFNUNG), ÜBERPRÜFEN, DASS DIE DREHRICHTUNG DES ZENTRALSTIFTES ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN ERFOLGT. DIES GESCHIEHT DURCH EINEN IMPULS AUF DIE DRUCKTASTE START (I), GEFOLGT VON EINEM ANHALT MIT DER TASTE STOP (O). FALLS DIE DREHRICHTUNG NICHT GENAU SEIN SOLLTE, ZWEI DER DREI VERSORGNUNGSDRÄHTE UMKEHREN (IM STECKER ODER IN DER STECKDOSE) (SIEHE ABB.4)

3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG

DAS FACHPERSONAL, WELCHES DIE AUFSTELLUNG UND 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 BEFEHLESTASTEN UND DIE BESTRIBSKONTROLLEUCHE SIND AUF DER RECHTEN SEITE DES UNTERGESTELLS GRUPPIERT, WENN SICH DIE MASCHINE VOR DEM BEDIENER BEFINDET. (SIEHE ABB. 5)

1. START-DRÜCKTASTE - START (I).
2. STOP-DRÜCKTASTE – STOP (O).
3. WEISSE BETRIEBS-KONTROLLEUCHE DER MASCHINE.

4.2 EINSETZEN DER SCHEIBEN IN DAS GERÄT

DEN DECKEL ÖFFNEN. (Siehe Abb. 6A-6B-6C)

IMMER ZUERST DIE KUNSTOFF-AUSWERFERSCHEIBE EINSETZEN UND DANN DIE FÜR DAS SCHNEIDEN GEWÄHLTE SCHEIBE; ODER IM FALLE DES WÜRFELSCHNEIDENS, ZUERST DIE KUNSTOFFS-AUSWERFERSCHEIBE, DANN DIE SCHEIBE MIT DEN KLINGENGITTER ZUM WÜRFELN, MODELL "DG"- "BG" UND ZULETZT EIN MESSER SERIE "PC" o "2PC"

DEN DECKEL SCHLIESSEN.

DURCH DRÜCKEN DER START-DRÜCKTASTE RASTEN DIE SCHEIBEN AUTOMATISCH IN DIE KORREKTE POSITION EIN.

ACHTUNG! SORGFÄLTIG BEHANDELN DIE SCHEIBEN UND DIE MESSER WÄHREND DIE EINFÜLLUNG UND DIE REINIGUNGES BESTEHT GEFAHR, UM SICH ZU SCHNEIDEN!

4.3 WARENEINFÜGUNG UND SCHNITT

HEBEN SIE BITTE DEN HANDGRIFF UND LEGEN DAS SCHNITTGUT IN DIE ÖFFNUNG EIN, DANN DEN HANDGRIFF WIEDER SCHLIESSEN.

MIT DER RECHTEN HAND DIE TASTE SART (I) DRÜCKEN UND MIT DER LINKEN DEN HANDGRIFF VORSICHTIG NACH UNTEN FÜHREN BIS DIE WARENVERARBEITUNG BEENDET IST (Siehe Abb. 8)

ANSCHLIESSEND DEN HANDGRIFF ZUR NEUEN SCHNITTGUTEINFÜGUNG HOCHHEBEN. NACH DEM SCHLIESSEN DES HANDGRIFFS WIRD DIE MASCHINE AUTOMATISCH ANFANGEN. WIEDERHOLEN DIE VERRICHTUNGEN BIS DIE WARENBEENDIGUNG.

DIE BEIDE EINFÜLLÖFFNUNGEN SIND VERWENDBAR.

BEI DER ANWENDUNG DIE GITTER UM STÄBCHEN ERHALTEN UND DAS SCHNEDEMESSER MÜßEN SIE NUR DIE ÖFFNUNG MIT DEM GRIFF BENUTZEN.

DIE KLEINERE RUNDE ÖFFNUNG BENUTZT MAN ZUM VERTIKALEN SCHNEIDEN VON LANGEN GEMÜSE WIE KAROTTEN, ZUCCHINEN, SELLERIE, usw. (Siehe Abb. 9)

ACHTUNG! NIE! GREIFEN SIE NIE MIT DEN HÄNDEN IN DEN EINFÜLLSCHACHT, DRÜCKEN SIE NUR MIT DEM GELIEFERTEM STOPFER DAS GEMÜSE HERUNTER.

4.4 AUSLÖSUNG UND AUSWECHSELN DER SCHEIBEN

ÖFFNEN DEN DECKEL, DIE SCHEIBE ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN DREHEN UND DIE SCHNEIDENDEN TEILE MIT GEEIGNETEM MATERIAL (GUMMI-GEWEBE USW) ABDECKEN, HEBEN HOCH WÄHREND MIT DER ANDEREN HAND HALTEN DIE AUSWERFERSCHEIBE FEST.

DIE SCHEIBEN HERAUSZIEHEN NUR ERHEBEN (Siehe Abb. 10-11)

5) REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN

VOR JEDER WARTUNG ODER REINIGUNG SICH VERGEWISSEN, DASS DER HAUPTSCHALTER AUSGESCHALTET IST.

EINE TÄGLICHE SORGFÄLTIGE REINIGUNG DES GERÄTES UND DER SCHEIBEN IST ZUM EINWANDFREIEN BETRIEB ERFORDERLICH UND HÄLT DIE MASCHINE FÜR LANGE ZEIT BETRIEBSFÄHIG.

DIE SCHEIBEN, DIE WÜRFELGRILL UND DER KUNSTSTOFFAUSWERFER KÖNNEN AUS DER MASCHINE HERAUSGENOMMEN WERDEN UND UNTER EINEM WARMEN WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

DAS GESAMTE MASCHINENINNERE, INSBESONDERE DORT, WO DIE SCHEIBEN AUFLIEGEN, MUSS MIT EINEM IN WARMEN WASSER GUT AUSGEDRÜCKTEN TUCH ODER SCHWAMM GEREINIGT WERDEN, UM ZU VERMEIDEN, DASS DIE TROCKENDEN NAHRUNGSMITTELRÜCKSTÄNDE DIE POSITION DER ZUM SCHNEIDEN ERFORDERLICHEN SCHEIBEN VERÄNDERT.

DER GESAMTE DECKEL KANN AUSGEHÄNDT UND UNTER EINEM WARMEN WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

(Siehe Abb. 12-13-14)

ROSTFREIER STAHL WIRD DESHALB SO GENANNT, DA ER NICHT DER AGGRESSIVEN EINWIRKUNG DES SAUERSTOFFES DER LUFT UNTERLIEGT. ES GIBT JEDOCH SUBSTANZEN, DIE NICHT WIEDERBEHEBBARE SCHÄDEN HERVORRUFEN KÖNNEN (KORROSION DES METALL, FLECKEN usw.) DAS GESAMTE GERÄT WIRD UNTER VERWENDUNG VON INOX-STAHLEN AISI 304 MIT EINER PATENTIERTE BESONDERE BEHANDLUNG IN ÜBERSTIMMUNG MIT DER KONTAKT MIT NAHRUNGSMITTEL, GEGEN KORROSION UND NICHT ANHAFTEN.

ZUM REINIGEN DER OBERFLÄCHEN KÖNNEN WASSER UND SEIFE, ALKOHOL ODER HANDELSÜBLICHE SPÜLMITTEL BENUTZT WERDEN, VORAUSGESETZT, DASS SIE KEINE SCHEUERMITTEL ODER SUBSTANZEN AUF CHLORBASIS (BLEICHLAUGE-SALZSÄURE) ENTHALTEN DÜRFEN. ES MÜSSEN GEEIGNETE PRODUKTE VERWENDET WERDEN.

NIEMALS SCHEUERMITTEL ODER – SCHWÄMME BENUTZEN, DA SIE KRATZER HINTERLASSEN UND DIE AUFGETRAGENE SCHUTTSCHICHT ANGREIFEN KÖNNEN.

ES IST VON GROSSER BEDEUTUNG, DASS DIE ANGEWENDETEN PRODUKTE DIE HÖCHSTE HYGIENE UND DIE ABSOLUTE NICHT – TOXITÄT GARANTIEREN KÖNNEN.

5.2 VERHALTEN IM STÖRUNGSFALL

ES KANN VORKOMMEN , DAS DIE WEISSE KONTROLLEUCHE AUF DER STEUERKONSOLE AUFLEUCHTET UND DIE MASCHINE NICHT ANLÄUFT ; IN DIESEM FALL ÜBERPRÜFEN , DASS DER HANDGRIFF UND DER DECKEL GUT GESCHLOSSEN SIND, DAMIT MAN DIE MIKROSCHALTER BETÄTIGEN KANN. DIE SICHERHEITS-MIKROSCHALTER VERHINDERN, DASS DIE MASCHINE SICH EINSCHALTET , WENN ALLE SICHERHEITEN NICHT AKTIVIERT SIND. WENN DIE STÖRUNG BESTEHEN BLEIBT , SCHALTEN SIE BITTE SOFORT DEN WANDHAUPTSCHALTER AUS UND BENACHRICHTIGEN SIE DIE TECHNISCHEN KUNDENDIENST ODER DAS FACHPERSONAL. VERMIEDEN SIE DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN UND VERSUCHEN SIE NICHT , ES WIEDER IN BETREIB ZU SETZEN.

5.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG

SOLL DAS GERÄT INAKTIV BLEIBEN, MUSS DER WANDHAUPTSCHALTER AUSGESCHALTET UND EINE VOLLSTÄNDIGE REINIGUNG DER GESAMTEN MASCHINE UND DER VERSCHIEDENEN ZUBEHÖRE Vorgenommen werden. ES IST RATSAM , ALLE MASCHINENTEILE MIT VASELINÖL ODER MIT GLEICHWERTIGEN, AUF DEM MARKT VORHANDENEN PRODUKTEN ZU SCHÜTZEN. DIESE PRODUKTE, AUSSER DASS SIE DEM STAHL GLANS VERLEIHEN, VERHINDERN DAS EINDEINGEN VON FEUCHTIGKEIT UND SCHMUTZ, WELCHE AUCH EINE KORROSIONSURSACHE DARSTELLEN. DIESE PRODUKTE, DIE HAUPTSÄCHTLICH AUS ÖLHALTIGEN UND REINIGENDEN SUBSTANZGEMISCHEN BESTEHEN , GIBT ES HEUTE AUCH IN LEICHT UND BEQUEMANZUWENDENDEN SPRÜHDOSEN. ES IST AUSSERDEM RATSAM , DIE MASCHINE MIT EINEM NYLONTUCH ODER ANDEREM MATERIAL VOR STAUB ZU SCHÜTZEN.

6) ZUBEHÖRE AUF ANFRAGE

DIE GEMÜSESCHNEIDER CHEF 600-800 KÖNNEN MIT VERSCHIEDENEN SCHEIBEN FÜR JEGLICHE GEMÜSE – ODER FRÜCHTEARTEN (ÄPFEL, BIRNEN, BANANEN USW.) DIE EINE GEWISSE FESTIGKEIT HABEN , UM VERSCHIEDENEN MAßE DER SCHNITTEN ZU HABEN. MIT BESONDEREN SCHEIBEN KANN MAN SCHOKOLADE UND TROCKENFRÜCHTE ÖRNSCHNEIDEN UND SCHEIBENSCHNEIDEN.

6.1 SCHEIBEN FÜR CHEF 600-800 SERIE “DG” UND MESSER SERIE “P” FÜR WÜRFELSCHNITT

DIE WÜRFEL WERDEN DURCH BENUTZUNG EINES MESSER SERIE “PG” UND MIT EINEM SCHEIBEN MIT DEPPELTEM GITTER SERIE “DG”

DIE MESSER SERIE “PG” EINZELN KLINGE STEHEN IN **5MM - 8MM ZUR VERFÜGUNG**

DIE MESSER SERIE “2PG” ZWEI KLINGE STEHEN IN **5MM - 8MM - 10MM - 15MM ZUR VERFÜGUNG**

DIE SO ERHALTENE SCHNITTE WIRD AUF DIE GITTERSCHIBE GEDRÜCKT UND SOMIT DER WÜRFEL GEFORMT. f

DIE MASSE DES GITTERS BEI ANWENDUNG MIT EIEINEM MESSER DES SELBSTEN HOCHSIND:

MM 8X8x5-10X10x5-12X12x5-16x16x5-20X20x5.

MM 8X8x8-10X10x8-12X12x8-16x16x8-20X20x8

MM 8X8x10-10X10x10-12X12x10-16x16x10-20X20x10

MM 8X8x15-10X10x15-12X12x15-16x16x15-20X20x15

6.2 SCHEIBEN FÜR CHEF 6000-800 SERIE “BG” FÜR STÄBCHENSCHNITT

DIE STÄBCHEN WERDEN DURCH DIE ANWENDUNG EINER KLINGENSCHIBE DER SERIE “PG” ODER “2PG” UND EINER GITTERSCHIBE SERIE “BG” ENTHALTEN.

DIE KLINGENSCHIBEN DER SERIE “PG” STEHEN IN **5MM - 8MM - 10MM - 15MM ZUR VERFÜGUNG.**

DIE SO ERHALTENE SCHNITTE WIRD AUF DEN GITTERSCHEIBE GEPRESST UND SOMIT DAS STÄBCHEN GEFORMT..

DIE MASSE DES GITTERS BEI ANWENDUNG MIT EINEM MESSER DES SELBSTEN HOCH SEIN SIND:

MM 6x5-8x5-10x5

MM 6x8-8x8-10x8

MM 6x10-8x10-10x10

MM 6x15-8x15-10x15

6.3 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE “E” FÜR SCHEIBENSCHNITT

DIE LINIE DER SCHEIBEN DES TYPUS “E” FÜR SCHEIBENSCHNITT (3-2-1KLINGEN) WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN , IN MILLIMETERN ANGEZEIGT HERGESTELLT: **E1-E2-E3-E4-E6-E8-E10-E14.**

DIE LINIE DES TYPUS “E SICHELKLINGE” WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN , IN MILLIMETERN ANGEZEIGT HERGESTELLT : **E1S-E2S-E5S** **SPEZIELL FÜR ZERBRUCHLICHE UND WEICHE PRODUKTE (SALAMI, TOMATEN).**

DIE LINIE DES TYPUS “EO” SCHEIBENSCHNITT IN WELLENFORM WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN , IN MILLIMETERN ANGEZEIGT, HERGESTELLT: **E3o-E4o-E6o-E8o-E10o-E14o.**

6.4 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE “H” FÜR STREICHHOLZ

DIE LINIE DER SCHEIBEN DES TYPUS “H” FÜR STREICHHOLZSCHNITT WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN , IN MILLIMETERN ANGEZEIGT, HERGESTELLT: **H2,5-H4-H6-H8-H10.**

6.5 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE “Z” “4PZ5” ZUM AUSFASERN UND “V” REIBSCHEIBE

DIE LINIE “Z-V” IST EINE SPEZIALSERIE ZUM AUSFASERN VON GEMÜSE UND KÄSE AUSZUFASERN, SIE WIRD IN DEN FOLGENDEN BEZEICHNENDEN GRÖSSEN , IN MILLIMETERN ANGEZEIGT, HERGESTELLT: **Z2-Z3-Z4-Z7,** UND DER SCHEIBE **“4PZ5”** FÜR MÖHREN- UND KÄSE JULIENNE ; SCHEIBE **“V”** ZUM REIBEN VON BROT, PARMESANKÄSE, SCHOKOLADE, MANDELN, USW..

6.6 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE “GMC-TMC” ZUM KÖRNERNSCHNEIDEN UND SCHEIBENSCHNEIDEN

VERWENDBAR MIT EINER SCHEIBE TYPUS GMC ODER TMC

SCHEIBEN ZUM KÖRNERNSCHNEIDEN SERIE **“GMC”**

GMC 0,75- GMC 1 - GMC 1,5 ZUM KÖRNERNSCHNEIDEN GMC 0,75- GMC 1 - GMC 1,5 MANDELN, NÜSSE, HASELNÜSSE, PISTAZIEN UND ALLE TROCKENFRÜCHTE, MILKKSCHOKOLADE, SCHMELZSCHOKOLADE USW..

SCHNEIDESCHEIBEN SERIE **“TMC”**

TMC 0,5- TMC 0,75 - TMC 1 UM SCHNEIDEN VON mm 0,5 – 0,75 – 1 MANDELN, NÜSSE, HASELNÜSSE, PISTAZIEN, ALLE TROCKENFRÜCHTE, MILKKSCHOKOLADE, SCHMELZSCHOKOLADE USW..

7) BILDER

Fig. 1

Fig. 2

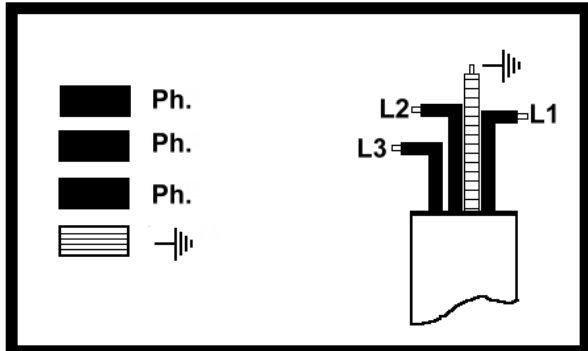


Fig. 3

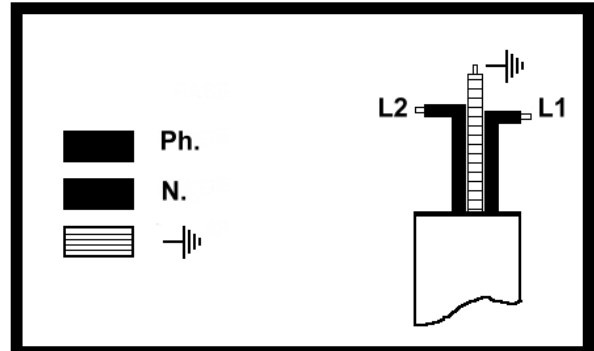
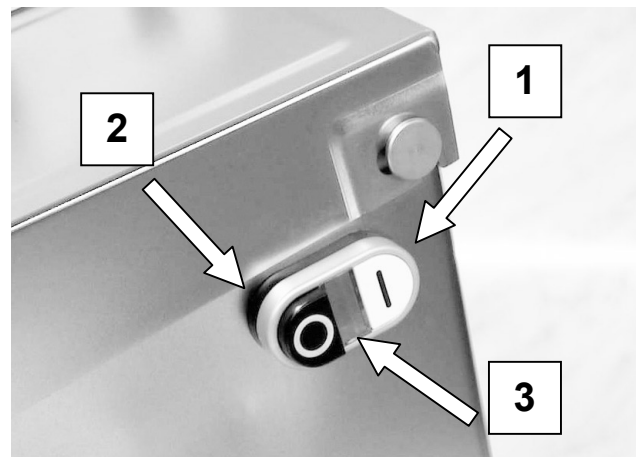


Fig. 4



Fig. 5



7) BILDER

Fig. 6A



Fig. 6B

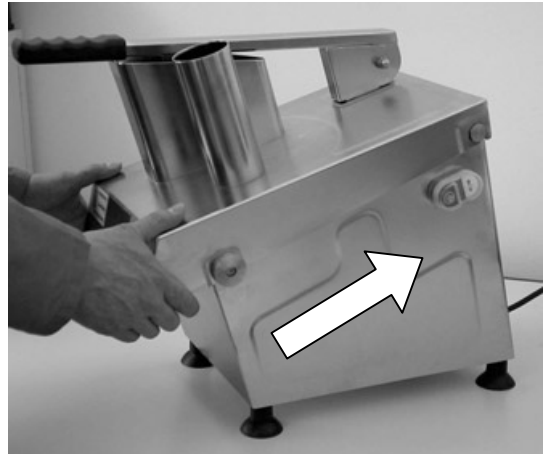


Fig. 6C

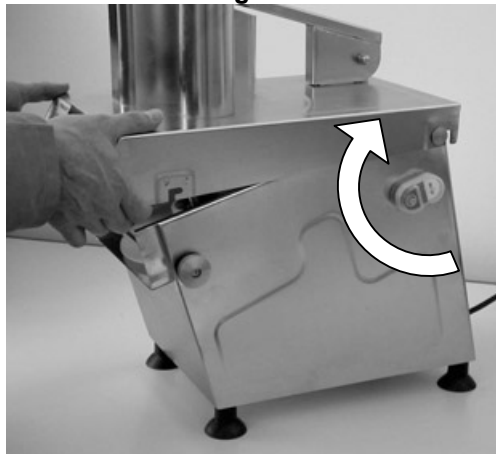


Fig. 8



Fig. 9



7) BILDER

Fig. 10



Fig. 11

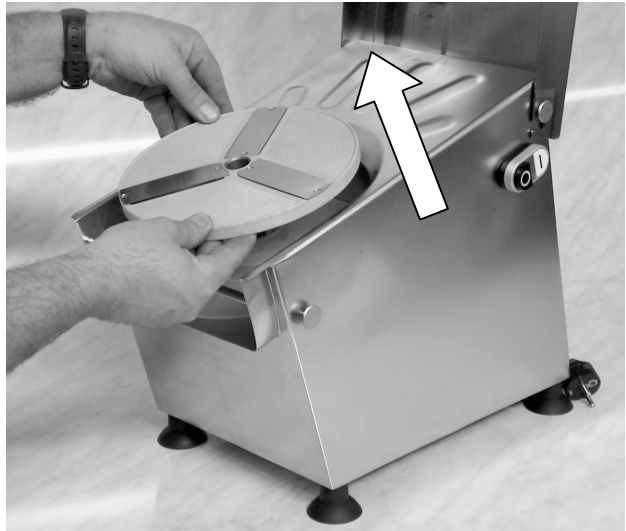


Fig. 12

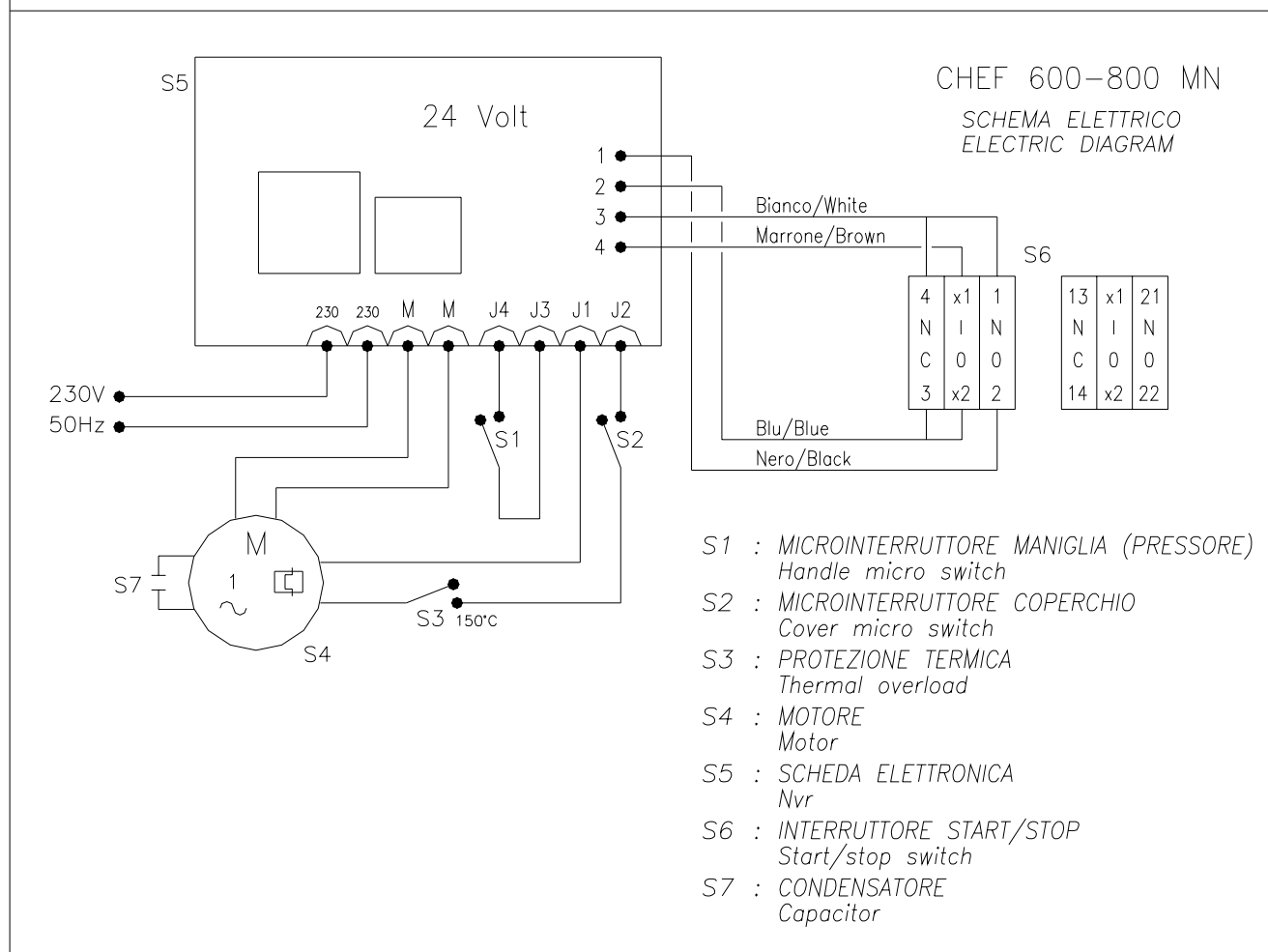
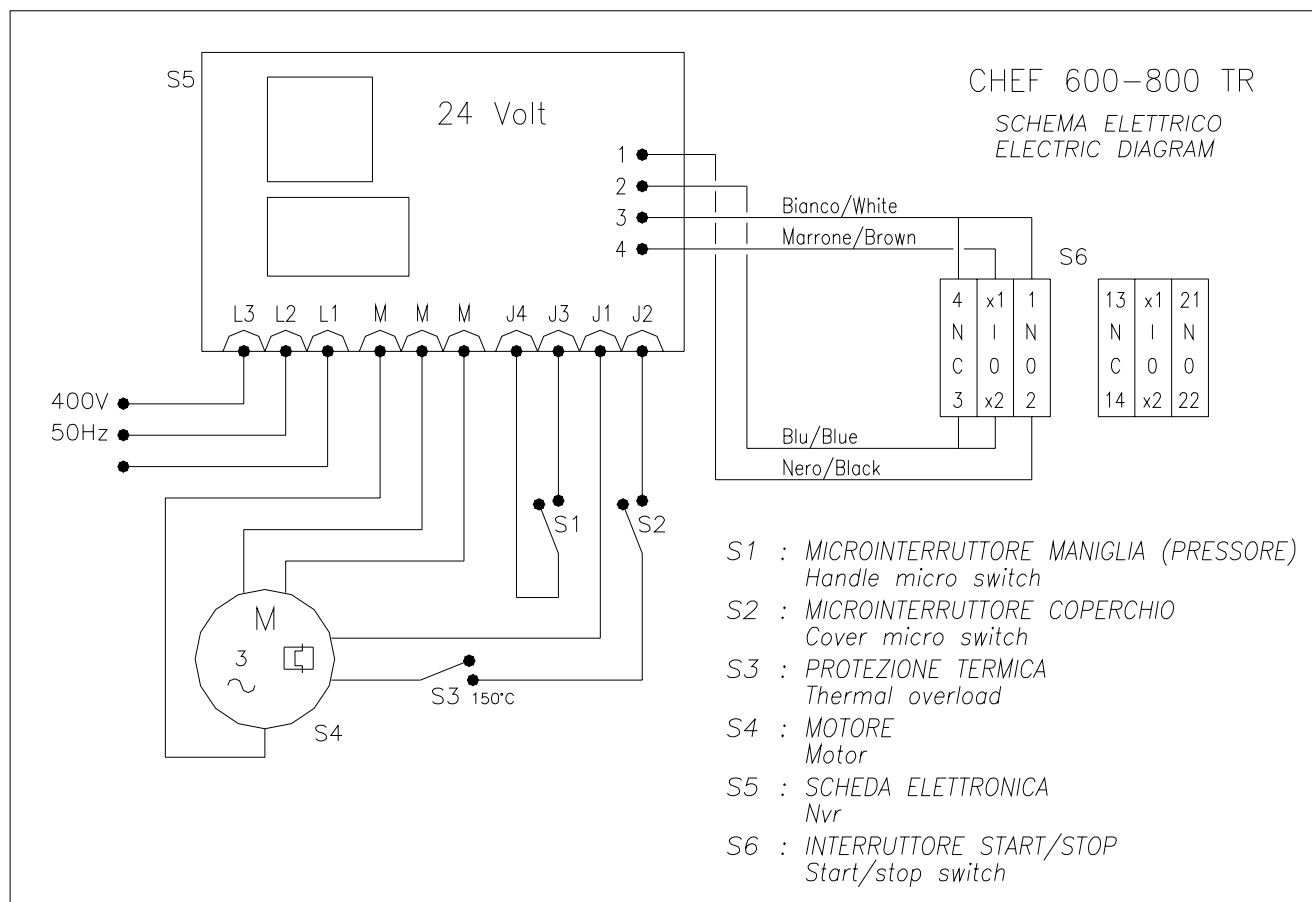


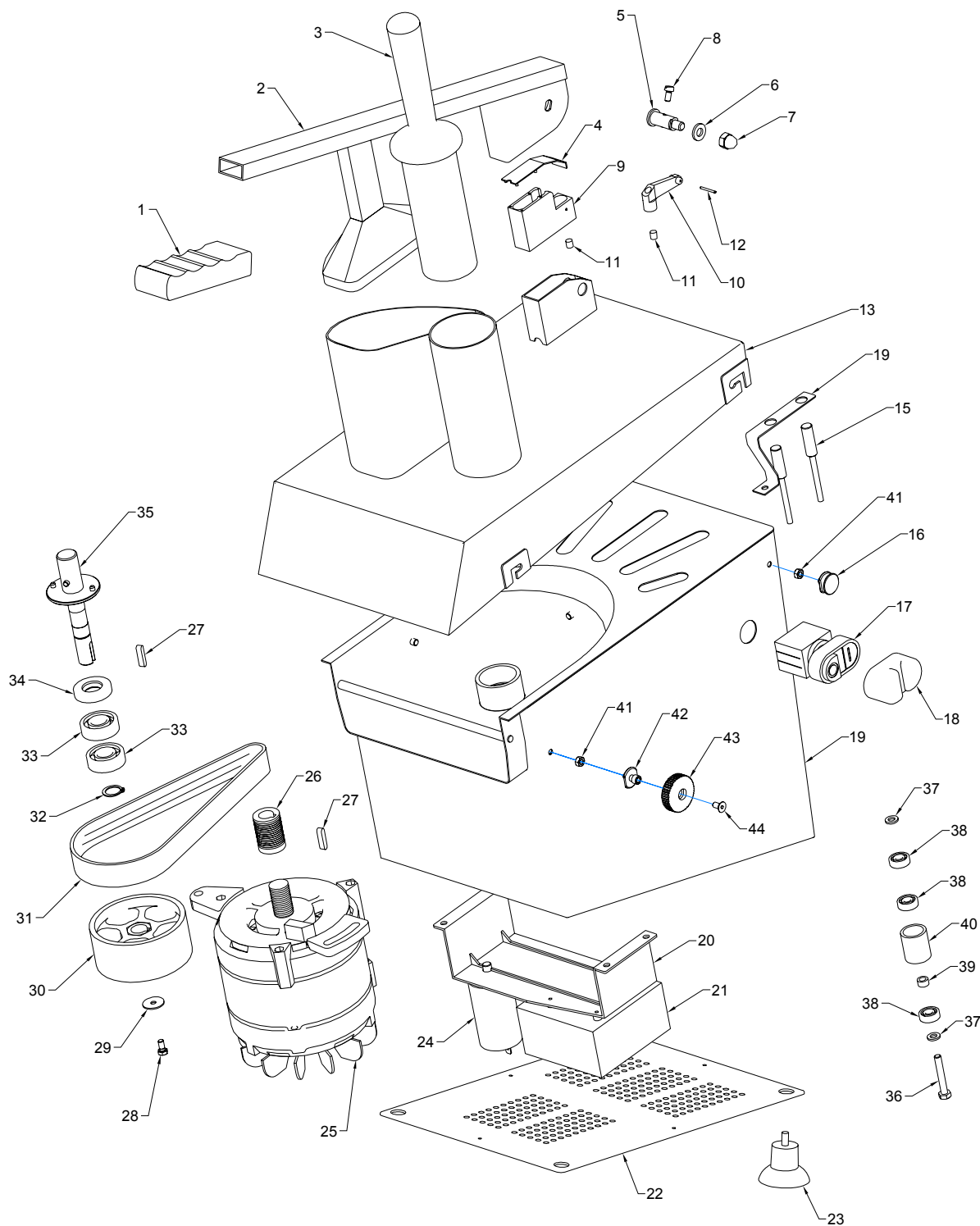
Fig. 13



Fig. 14







						Materiale
						Trattamento
1	Mod. manopola chiusura	06.04.05	PF	BP		
0	Emissione	01.06.04	PF	BP		Finitura
Rev	Descrizione Modifica	Data	Firma	Approv.		
LA DITTA SI RISERVA TUTTI I DIRITTI A TERMINE DI LEGGE.						Denominazione
TOLLERANZE senza indicazioni Foro H 13, albero h 13. 2/14 dimensioni lineari. ± 30' valori angolari						CHEF 600 - COD. 913401-05 CHEF 800 - COD. 913501-05
						DISEGNO N° ESPLOSO
						Scala 1:1

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE – CE CONFORMITY
DECLARATION - DECLARATION DE CONFORMITE CE - CE
KONFORMITAETSRKELAERUNG-DECLARATION DE CONFORMIDAD
CE**



Il sottoscritto legale rappresentante della Ditta dichiara che i tagliaverdura elencati:
 The undersigned authorized officer of the firm, declares that the cutting machines listed hereunder:
 Je süssigné, représentant légal, déclare que les coupes legumes énumérés ci -après:
 Der Unterzeichner, gesetzlicher Vertreter der Firma,erkläert, dass die naechstenden beschriebenen
 Gemuseschneider:
 El suscrito, representante legal de la Sociedad, declara que los cortaverduras indicados a continuacion:

CHEF 600 MN		CHEF 800 MN	
CHEF 600 TR		CHEF 800 TR	

N°

Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:
 Are in compliance with the following directives:
 Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:
 Mit don Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:
 Respetan las prescripciones contenida en las siguientes:

98/37CEE - 73/23CEE - 89/336CEE - 89/109CEE

E alle seguenti norme:
 And with the following standards:
 Et des normes ci-après:
 Und Normen stehen:
 Y en las siguientes normas:

**EN 60335-2-64 - CEN EN 1678 - CEI EN 55014 - CEI EN 55104 - EN
61000-3-2-EN 61000-3-3**



TOPERCZER GMBH

Ing. Zapletal, Managing director