



Toperczer Ges.m.b.H

2320 Schwechat-Rannersdorf

Reinhartsdorfgasse 21

Tel.: +43(0)1/706 47 47 • Fax DW 2498

E-Mail: office@toperczer.com



CT35 CE / CT50 CE

BEDIENUNGSANLEITUNG CUTTER



D

Sehr geehrter Kunde

Die Kutter und ihre ZZubehörteile werden nach der **EWG 2006/42 Maschinenrichtlinie**.

Diese Maschine ist einfach zu reinigen, kräftig, sicher und zuverlässig. Laut der Anforderungen an Sicherheit und Hygiene wurden nur rostfreier Stahl und Eloxaluminium als Werkstoffe eingesetzt, um den typischen Silberglanz der Maschine auf die Dauer beizubehalten.

Die Maschine entspricht nachfolgenden Bestimmungen:

EN 12852 Kutter: Sicherheits- und Hygiene Anforderungen

EN 60204 Elektrische Ausrüstung der Maschinen: Teil 1 Allgemeine Bedingungen

EN 1088 Verriegelungseinrichtungen in Verbindung mit trennenden Schutzeinrichtungen

EN 1672-2 Sicherheits- und Hygiene Anforderungen-Allgemeine Gestaltungsleitsätze Teil 2:Hygiene Anforderungen

EN 60529 Klassifizierung der von gehäusen gebotenen Schutzart (IP code).

89/109/EEC Richtlinie für Materialien und Gegenstände, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen

Richtlinie CE n. 1935/2004 Richtlinie für Materialien und Gegenstände, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen.

EWG 2004/108 Elektromagnetische Kompatibilität - Richtlinien.

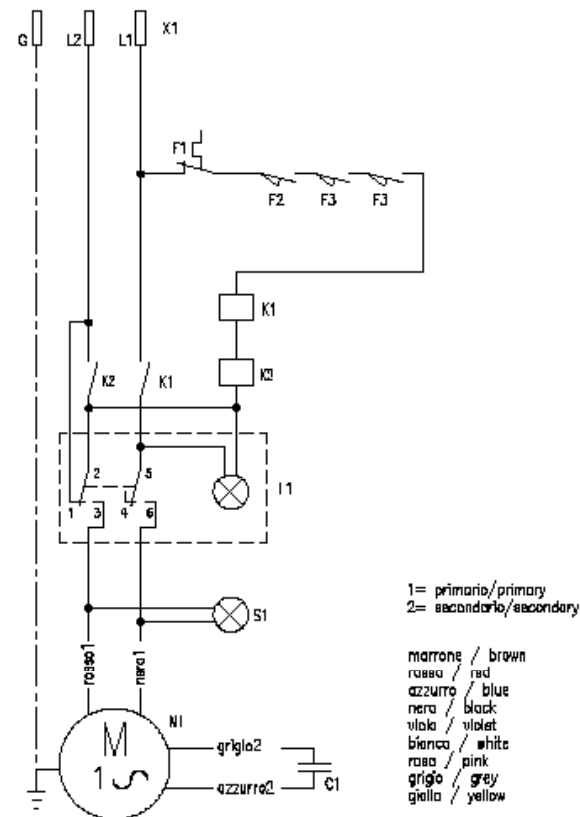
EWG 2006/95 Niederspannungs-richtlinie

EWG 2002/95/CE RoHS-Beschränkung der Verwendung von Schadstoffen)

Die EWG Konformitätserklärung und der Schaltplan werden mit dieser Bedienungsanleitung geliefert. Für eine korrekte Installation und Benutzung wird es empfohlen, sorgfältig auf diese Hinweise zu achten.


In der Hoffnung, daß Sie alle Leistungen ihrer Produkte voll nutzen, verbleiben wir.

mit Freundlichen Grüßen



20-01-05

POS	DESCRIZIONE		POS	DESCRIZIONE	
I1	INTERRUTTORE / SWITCH				
M1	MOTORE / MOTOR 230V/50Hz				
C1	CONDENSATORE / CAPACITOR 25µF				
F1	PROTEZIONE TERMICA / THERMAL PROTECTOR				
F2	MICROINTERRUTTORE RACCOLTORE / PAN MICROSWITCH				
F3	MICROINTERRUTTORE COPERCHIO / COVER MICROSWITCH				
S1	LAMPADINA SPIA / SIGNAL LAMP				
K1	RELE / RELAY				
K2	RELE / RELAY				
N° DISEGNO			DATA		
S 2222			04 - 10 - 01		
TENSIONE: 230V-50Hz			MACCHINA		
			CT35N - CT50N		

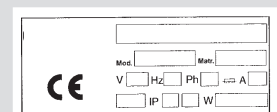
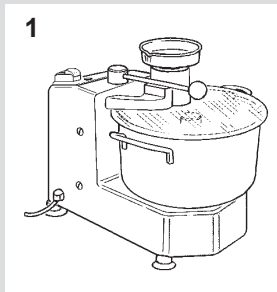

www.toperczer.com

Ci riserviamo la proprietà termini di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi.

	<h2>Spannen und Ersetzung des Treibriemens</h2> <p>1 Um Schäden zu vermeiden kippen Sie den Kutter nicht auf die Seite der Tasten.</p> <p>2 Schrauben Sie die Füßchen aus und nehmen Sie den Schutzboden ab.</p>
	<p>Spannen: Schrauben Sie die Gegenmutter aus und drehen Sie die Schraubenmutter entgegen dem Uhrzeigersinn bis der Riemen gespannt ist.</p> <p>Ersetzung: Schrauben Sie die Gegenmutter aus und drehen Sie die Schraubenmutter im Uhrzeigersinn bis der Riemen aus der Riemenscheibe abgenommen werden kann.</p>
	<p>Legen Sie den neuen Treibriemen auf und passen Sie darauf, daß die Zähne in die entsprechenden Scheibennuten eingesetzt werden. Wiederholen Sie die Spannungsoperation, legen Sie den Schutz wieder auf und schrauben Sie die Füßchen wieder ein.</p>
	<h2>Störung</h2> <p>Wenn die Maschine lange Zeit hindurch nicht gebraucht wird, ist es schwer, das Messer abzunehmen, wenn sie nicht regelmäßig geputzt worden ist.</p> <h2>Lösung</h2> <p>Schmeiren Sie das Messer mit Svitol oder anderem Öl. Greifen Sie beide Handgriffe des Gefäßes und holen Sie das Gefäß und den Messersatz heraus. Nach dieser Operation reinigen Sie die Maschine, laut Anweisungen auf Seite 11.</p>

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung	1
Inhaltsverzeichnis	2
Allgemeine Liefernormen Lieferungsbedingungen Maschinenidentifizierung	3
Mechanische Sicherheitsvorrichtungen Elektrische Sicherheitsvorrichtungen	4
Beschreibung der Bestandteile	5
Technische Eigenschaften	6
Installation Anschluß	7
Betriebsweise und Gebrauch des Kutters	8
Messerschleifen	10
Wartung Reinigung Schmierung Spannen und Ersetzung Treibriemes Störung Lösung	11
Arbeitsablaufdiagramm	13



Allgemeine Liefernormen

Die Maschine wird immer mit ihrer Verpackung geliefert.

Die Verpackung besteht aus Karton, Polyäthylenbeutel und verschäumtem Polyurethan, die ohne besondere Schwierigkeiten beseitigt werden kann.

Der Umwelt zuliebe bitte keine Verpackung in der Natur verlassen.

Verordnung 2002/96/CE zur WEEE : Die Maschine dem Hersteller retoursenden, der fuer deren Beseitigung laut Gesetzvorschriften sorgen wird.

Lieferungsbedingungen

Kontrollieren Sie bei der Lieferung, daß die Verpackung unversehrt ist und der Inhalt der Bestellung oder dem Lieferschein entspricht. Andernfalls informieren Sie unmittelbar den Spediteur.

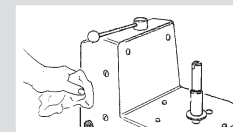
Die Maschine zu zweit hochheben und sie auf eine für ihr Gewicht geeignete Aufstellfläche stellen **Seite 6**.

Bestandteilliste:

- 1 Kutter
- 2 EG Konformitätserklärung
- 3 Bedienungsanleitung
- 4 Schaltplan

Maschinenidentifizierung

In Ihren Mitteilungen mit dem Hersteller bitte unbedingt die Seriennummer auf dem Identifikationsschild der Maschine nennen.



- 5 Mit einem feuchten Tuch, das Untergestell und den Messerhalter waschen.

WICHTIG

Der Zusammenbau der Maschine erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie das Abnehmen.

Ersetzung der Messer

Die Schneiden am Messer müssen immer scharf sein. Ersetzen Sie das abgenutzte Messer wie folgt: beseitigen Sie den Messersatz wie auf **Seite 11** angegeben.

- 1 Setzen Sie den gekenterten Messersatz über einen Tish.

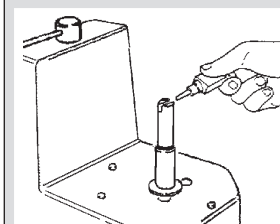
- 2 Drehen Sie die Schrauben aus.

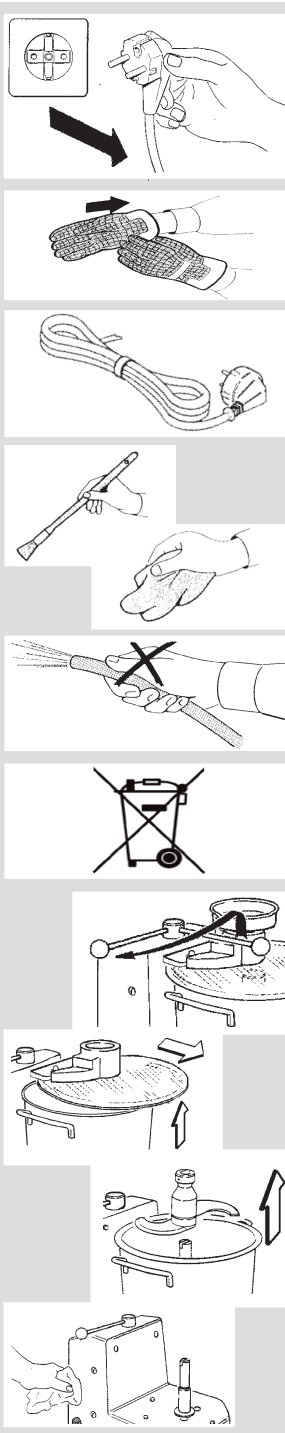
- 3 Nehmen Sie das untere Messer, das Messerdistanzring und das obere Messer aus dem Messerendmaß ab.

- 4 Setzen Sie die neuen Messer in umgekehrten Weise ein, indem Sie die Schrauben in den Löchern des Messerendmasses fest anziehen.

Schmierung

Vergewissern Sie sich daß die Oberfläche des Messerhalters immer von einem Ölschicht (Marke SHELL ONDINA 15 bzw. ESSO MARCOL 82) geschützt bleibt.





Wartung

Vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen. Während jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit Schutzhandschuhe anziehen.

Kontrolle des Anschlußkabels

Die Abnutzung des Anschlußkabels regelmäßig überprüfen.

Ersatzteile

Im Falle von Teileersatz verwenden Sie nur originale Ersatzteile.

Reinigung

Die Maschine mindestens einmal täglich oder häufiger, wenn notwendig, reinigen.

VORSICHT

Keinen Wasserstrahl benutzen Ausserdienststellung und Beseitigung

Das auf der Maschine geklebte Symbol bedeutet, dass diese keineswegs zusammen mit den üblichen Abfällen weggeworfen werden darf.

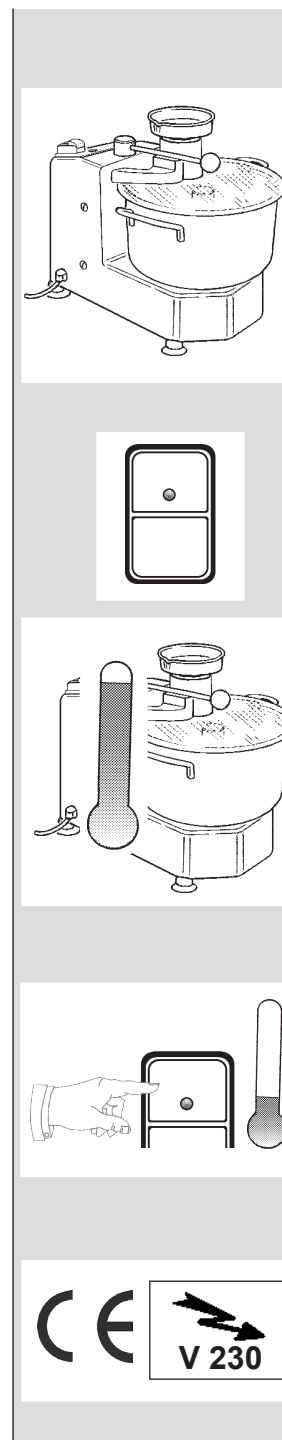
Die Maschine fällt unter die **Verordnung 2002/96/CE zur WEEE**, deshalb kann ihre Entsorgung nur laut dieser Verordnung erfolgen.

Abnehmen der Teile

- 1 Den Abdeckungsblockierungshandgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 2 Die Abdeckung aufheben und abnehmen.
- 3 Messersatz und Gefäß.

WICHTIG

- 4 Die einzelnen zerlegten Teile in ein Gefäß mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel eintauchen und sie mittels eines Ausputzers mit Borsten oder eines Tuchs reinigen. Die Teile mit warmem Wasser spülen und trocknen.



Mechanische

Sicherheitsvorrichtungen

Die Aufschnittmaschine und ihre Zubehörteile werden nach der **EWG 2006/42 Maschinenrichtlinie**.

Die Abdeckung verhindert dem Benutzer eine zufällige Berührung mit dem Messer.

Die Messer können berührt werden nur wenn die Maschine nicht in Betrieb ist und die Abdeckung für die Reinigung und Wartung abmontiert ist.

Elektrische

Sicherheitsvorrichtungen

Die elektrischen Sicherungsvorrichtungen laut der Norm **EN 60204** sind:

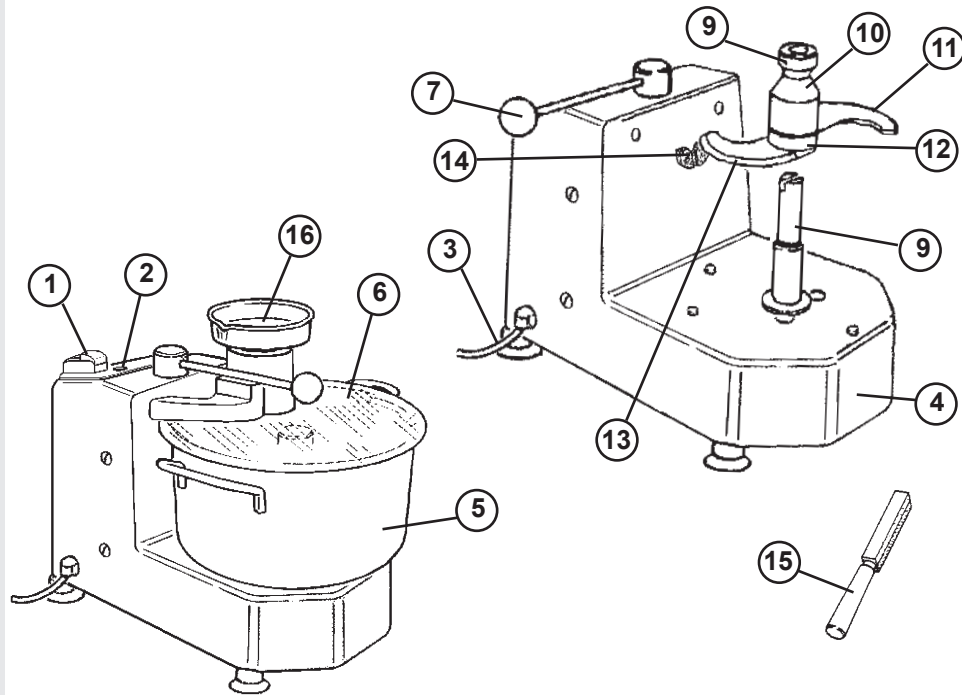
- Druckschalter EIN-AUS
- Steuerstromkreis mit Servosteuerung; bei jeder Messerblockierung soll die Maschine manuell in Betrieb gesetzt werden.
- Vorrichtung, die das Messerdrehen blockiert, wenn der Befestigungshandgriff losgemacht wird bzw das Gefäß abgenommen wird.
- Diese Maschine ist mit Motorsicherheitsvorrichtung versehen. Wenn der Motor infolge eines besonders langen Gebrauches zur Ruhe kommt, etwa 10/20 Minuten warten (die notwendige Zeit um die Motortemperatur zu erniedrigen). Die Arbeit nach folgenden Angaben wiederaufnehmen.

VORSICHT

Wenn die Maschine nicht benutzt wird, Vergewissern Sie sich, daß sie ausgeschaltet ist.

Auf keinen Fall die Etiketten auf der Maschine entfernen; wenn beschädigt müssen sie ersetzt werden.

Beschreibung der Bestandteile



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Druckschalter EIN-AUS | 9 Messerhalter |
| 2 Kontrolleuchte | 10 Messersperre |
| 3 Anschlußkabel | 11 Oberes Messer |
| 4 Untergestell | 12 Messerdistanzring |
| 5 Gefäß | 13 Unteres Messer |
| 6 Abdeckung | 14 Ansatzführung des Gefäßes |
| 7 Abdeckungsbe-
festigungshandgriff | 15 Schleifstein (auf
Bestellung) |
| 8 Messersatz | 16 Dosierstopfen (auf
Bestellung) |

Messerschleifen

Das Schleifen ist erforderlich, wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist. Wie oft ist von der Abnutzung der Messerschneide bzw. von der Benutzung und der Beschaffenheit des Schneidgutes abhängig. Führen Sie diese Operation sehr sorgfältig durch.

VORSICHT

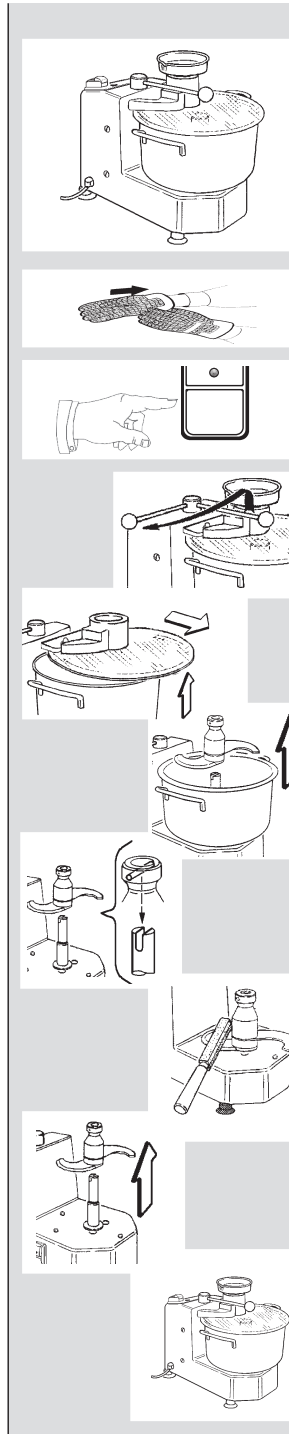
WENN DAS SCHLEIFEN UNBEFRIEDIGEND IST, BEIDE MESSER ERSETZEN (Seite 12).

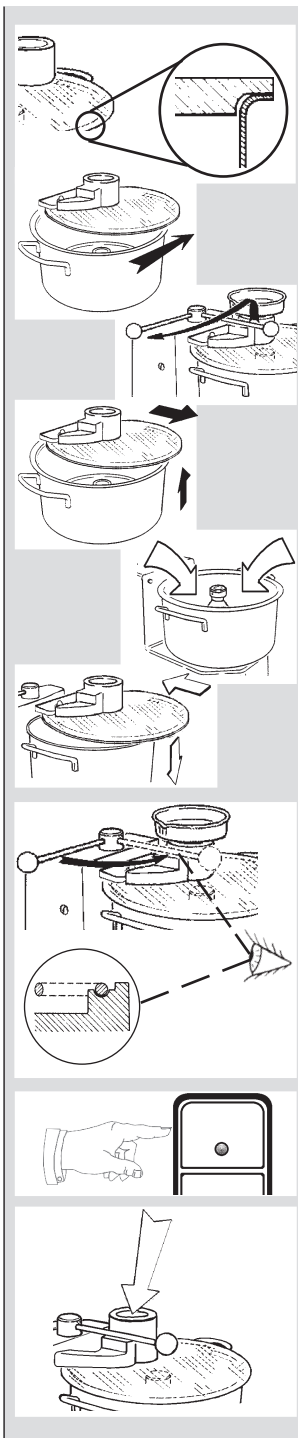
SCHÄRFEN

Schutzhandschuhe benutzen

Vor dem Messerschleifen wird folgendes empfohlen:

- 1 Maschine ausschalten.
- 2 Den Abdeckungsblockierungshandgriff nach links drehen.
- 3 Die Abdeckung aufheben und abnehmen.
- 4 Messersatz sehr vorsichtig herausnehmen.
- 5 Gefäß herausnehmen.
- 6 Messersatz reinigen.
- 7 Messersatz auf seinen Stütz einsetzen.
- 8 Messer mit der grobkörnigen Oberfläche des Steines schärfen und Grat mit dem feinkörnigen Teil des Steines entfernen.
- 9 Nach dem Schleifen, Messersatz herausnehmen.
- 10 Schleifstaub vom Messersatz beseitigen und alle Teile in Gegenrichtung wieder montieren.





Der abgestumpfte Rand des Gefäßes und die Abflachung des Deckelkreises geben eine vollkommene Dichtung. Die ebene Oberfläche des Deckels ermöglicht, eventuelle Produktenüberreste auf dem Deckel zu beseitigen, indem Sie den abgestumpften Seite des Gefäßes abkratzen.

VORSICHT

Es dürfen nicht geschnitten werden:

- Nicht eßbare Produkte
- Waren mit Knochen
- Gefrorene Ware

Einlegung des

Schneidgutes

1 Den Abdeckungsblockierungshandgriff nach links drehen.

2 Die Abdeckung aufheben und abnehmen.

3 Legen Sie das zerhackende Produkt in das Gefäß.

4 Abdeckung auf das Gefäß legen und gegen den Untergestell schieben.

5 Den Handgriff nach rechts drehen, bis er in seinen Sitz schnappt und dadurch die Abdeckung blockiert.

6 Auf den grünen Druckknopf drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen.

Die Öffnung ermöglicht, weitere Produkte mit der Teigmasse auch bei Messerdrehung zu vermengen.

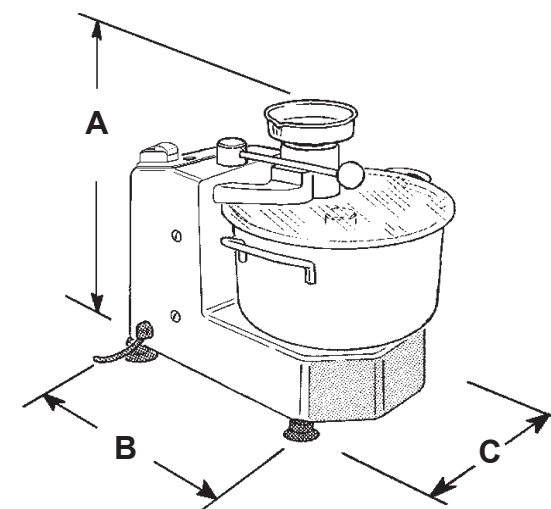
Messerschleifen

Wenn das Schneidgut regelmäßig aufgeschnitten wird, soll das Messer wie im **Seite 10** angegeben geschärft werden.

Technische Eigenschaften

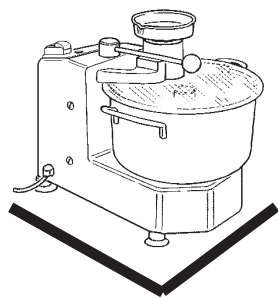
- ① Messer Ø mm
- ② Gewicht Kg
 - a) ohne Verpackung
 - b) mit Verpackung
- ③ Anwendungstemperatur
- ④ Messer Upm
- ⑤ Geräusch dB
- ⑥ Nettovolumen l.
- ⑦ Schutzart

		CT 35	CT 50
①	A	290	360
	B	280	280
	C	190	200
②	a)	12	13
	b)	14	15
③		+5 °C ÷ +40 °C	
④		1300	
⑤		<70	
⑥		2	3
⑦		IP 34	



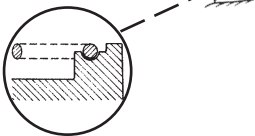
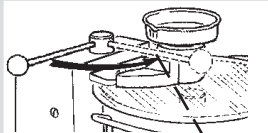
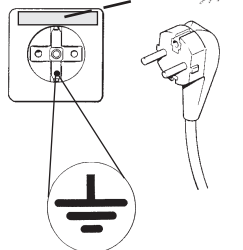
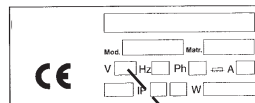
Elektrische Eigenschaften des Motors

W	V	Hz	Collegamenti Connection	N° Fasi Phase N°.	$\frac{n}{min}$	CL	Servizio Service
360	230	50		1~	2900	B	S9
320	120	60			3600		



Installation

Der Kutter muß auf eine stabile, waagerechte und rutschfeste Aufstellfläche gestellt werden, die das Gewicht der Maschine stützen kann (**Seite 6**). Die Höhe der Aufstellfläche soll etwa 800 mm sein. Prüfen Sie, daß keine Hindernisse beim Lauf des Schlittens auftreten und daß die Ware leicht aufladbar ist (**Seite 6**).



Reinigung

Reinigen Sie die Maschine von dem Schutzöl, bevor den Stecker in die Steckdose einzustecken. Achten Sie auf die Hinweise der **Seite 11**.

VORSICHT

Die Aufstellfläche muß immer sauber sein.

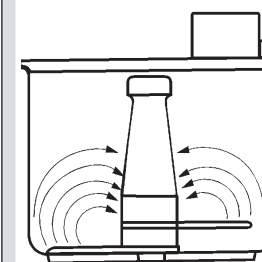
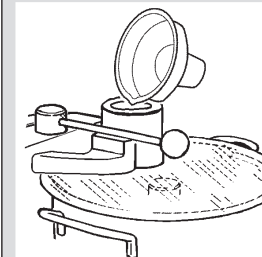
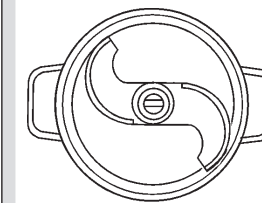
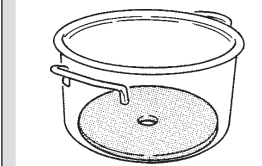
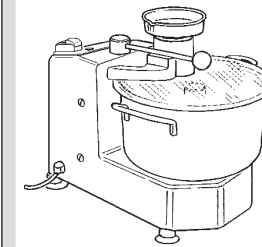
Anschluß

Die Maschine muß in der Nähe einer Steckdose installiert werden. Vor Anschluß der Maschine an das Stromnetz ist zu prüfen, ob die elektrischen Angaben auf dem Typenschild mit dem Hausnetz übereinstimmen. Die Maschine muß geerdet werden.

1 Den Stecker in die Steckdose einstecken.

2 Vergewissern Sie sich das der Abdeckungsbefestigungshandgriff fest zu ist

3 Auf den grünen Druckknopf drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzten (die Kontrollampe wird beleuchtet).



Betriebsweise des Cutters

Die Maschine ist geeignet für die Lebensmittelverarbeitung. Das Gefäß ist mit einem thermischen Boden aus Aluminium versehen, der die Temperatur der Speisen warm oder kühl nach Bedarf bewahrt.

Um ein Produkt zu Gefriertemperatur (wie z.B. das Eis) zu arbeiten, stellen Sie das Gefäß in das Kühlfach bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur, dann setzen Sie es auf den Kutter ein.

Für heiße Temperaturen stellen Sie das Gefäß auf die Herdplatte und dann auf das Kutter.

Die verschiedenen Arbeitsphasen sind durch den durchsichtigen Deckel sichtbar, der mit einer dazubestimmten Öffnung versehen ist.

Die Öffnung ermöglicht, weitere Produkte mit der Teigmasse auch bei Messerdrehung zu vermengen. Die Öffnung kann durch den dazubestimmten Dosierstopfen geschlossen werden.

Die Messer aus Messerschmiedewarenstahl ermöglichen, optimale Ergebnisse sowohl mit wenig Gramm als auch mit vollem Gefäß zu erzielen.

Die besondere asymmetrische Form der Messer ruft einen Wirbel hervor, der eine komplette und gleichartige Bearbeitung des Produktes ermöglicht.

Beim Drehen streift das untere Messer den Boden des Gefäßes für eine optimale Bearbeitung des Produktes