

**MOD : WR-275R-02**

**Production code : 903301C/DIVERSO - TOP 275**

**PROFESSIONELLE SCHNEIDEMASCHINE**

**AUFSTELLUNG – ANWENDUNG – WARTUNG**



**WR-275R-02**

# INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
<b>1 SICHERHEITSMASSNAHMEN</b>	<b>15</b>
1.1 Allgemeine Vorsichtsmassregeln	15
1.2 Mechanische Sicherheiten	15
1.3 Elektrische Sicherheiten	15
<b>2 TECHNISCHE MERKMALE</b>	<b>16</b>
2.1 Gewichte-und Masse_Tabelle-Geraueschpegel	16
2.2 Lieferzustand und Beseitigung der Verpackung	16
<b>3 AUFSTELLUNG</b>	<b>16</b>
3.1 Aufstellung der Maschine	17
3.2 Elektrischer Anschluss	17
3.3 Sicherheitsmassnahmen und Anwerderausbildung	17
<b>4 ANWENDUNG DES GERAETES</b>	
4.1 Befehle	17
4.2 Positionierung des Schnittguts	17
<b>5 REINIGUNG UND WARTUNG</b>	<b>18</b>
5.1 Allgemeines und Produkte fuer die Reinigung zu verwenden	18
5.2 Entfernung des Schnittgut-Gleitwagens	18
5.3 Entfernung des Messerschutzes	18
5.4 Reinigung der Klinge-des Ringes – des Sperre-Schnitt	18
5.5 Auswechselung des kabels	18
<b>6 SCHLEIFEN UND SCHMIEREN</b>	<b>19</b>
6.1 Schleifen	19
6.2 Schmierung	19
6.3 Langere Unterbrechung der Maschinenbenutzung	19
<b>7 ANLAGEN</b>	
Bilder	32-33-34
Elektrische Schaltplan	35

WIR KÖNNEN DESIGN UND TECHNISCHE ANGABEN OHNE VORHERIGE VERSTÄNDIGUNG ÄNDERN.

# **1) SICHERHEITSMASSNAHMEN**

## **1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASREGELN**

- die Aufschnittmaschine muss von ausgebildetem Personal benutzt werden, das die in den Bedienungsanleitungen enthaltenen Anwendungs- und Sicherheitsvorschriften beherrschen muss.
- bei Personalabwechslung 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.
- Die Aufschnittmaschine darf nur fuer gewerbliche Zwecke , wie Restaurantkuechen, Kantinen, Krankenhaueser, und fuer Baeckererien und Metzgereien verwendet werden, jedoch nicht fuer die kontinuierliche industrielle Produktion.

## **1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN**

DIE VON UNS HERGESTELLTEN, IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBENEN AUFSCHNITTMASCHINEN ENTSPRECHEN AUF DIE SICHERHEIT GEGEN DIE GEFAHREN DER MECHANISCHEN NATUR UND DIE EINHALTUNG DER HYGIENIK MIT DEN GELTENDEN RICHTLINIEN UND NORMEN.

## **1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN**

DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBENEN AUFSCHNITTMASHINEN UNSERES AUFBAUS, BEZOGEN SICH AUF DIE SICHERHEIT GEGEN STROMRISIKEN UND DIE ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT MIT DEN GELTENDEN RICHTLINIEN UND VORSCHRIFTEN 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**  
SIGNAL, DASS DIE ANGEGEBENEN SCHUTZMASSNAHMEN NICHT DAS GEFAHR DURCHSETZEN, DAS DIE MÖGLICHKEIT UND DIE ENTLASTUNG DES SCHADENS VOLLSTÄNDIG REDUZIERT. SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WERDEN MIT DER GELTENDEN VERORDNUNG GEMACHT.

## 2) TECHNISCHE MERKMALE

Die Aufschnittmaschinen-serie WR-275R-02 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>WR-275R-02</b>		
MAX AUSSEN SCHNITT MASSE	cm	42,5x53,5x40,5
NETTO GEWICHT	Kg	15
LEISTUNG WATT	Watt	200
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Volt-Hz.	230/1/50
DREHZAHN DER SCHEIBE	Giri/min.	250
Ø SCHEIBE	Ø mm	275
NUTZ – SCHNITT	mm	230x180
GERÄUSCHPEGEL	Db (A)	< 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 gravitätsserie WR-275R-02 wurden in der Betriebsweise v.230/1/50 Hz einphasig hergestellt.**

Im Falle 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.

**Darf nicht in die Haende von Kindern unter acht Jahren gelangen, die nicht von Erwachsenen beaufsichtigt werden**

## **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.

Die Maschine darf nicht mit Wasserstrahlen oder Dampf gewaschen werden.

### **5.2 ENTFERNUNG DES SCHNITTGUT-GLEITWAGENS (BENÜTZUNG 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 –Gleitwagenauslöservorrichtungsknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der vollständige Wiedereintritt der zwei Sicherheitzapfen (Ab.9)
4. Den Gleitwagen von der Führungsbahn 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 Klingenscheide 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 nötig die zwei Schrauben spannen ab, um die Sperre-Schnitte ausziehen. (Ab.15)

Zum Wiedereinbau der Maschine alle Vorgänge in der entgegengesetzten Reihenfolge zu wiederholen.

### **5.5 AUSWECHSELUNG DES KABELS**

Um der Auswechslung des Kabels, wenden sich an einer Kundendienststelle oder einen Fachmann

## **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.**

### **SCHLEIFEN (mod. WR-275R-02) 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 KNOPF 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.

**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 Klingengerbe 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 ausgeschaltet und 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.

7) FIGURE

Fig.1

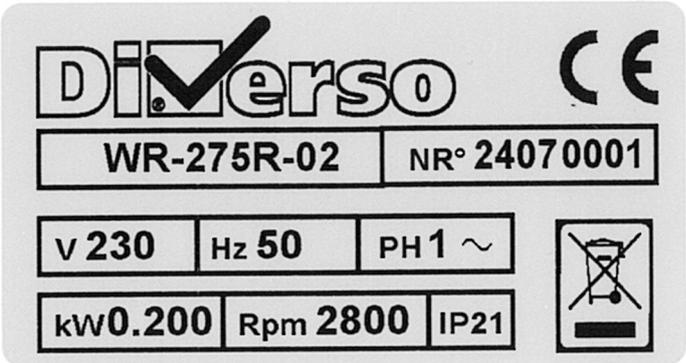


Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6

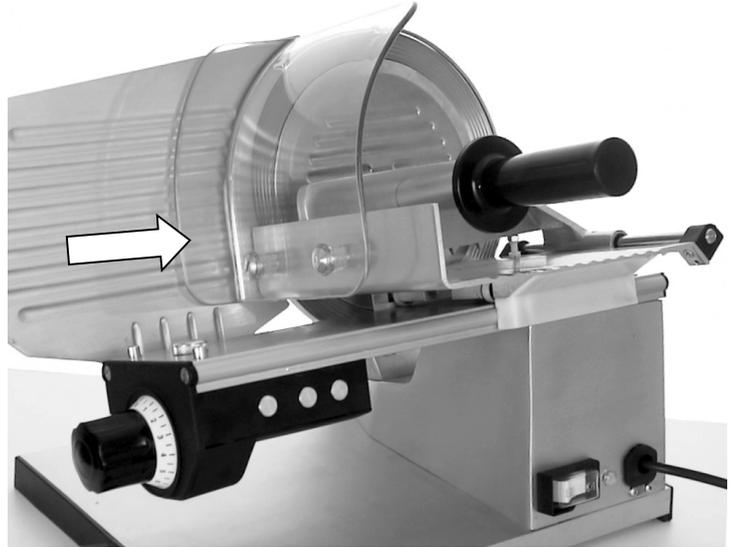


**FIGURE**

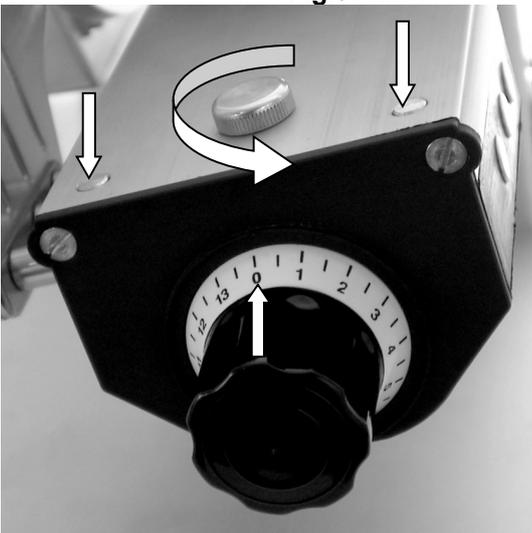
**Fig.7**



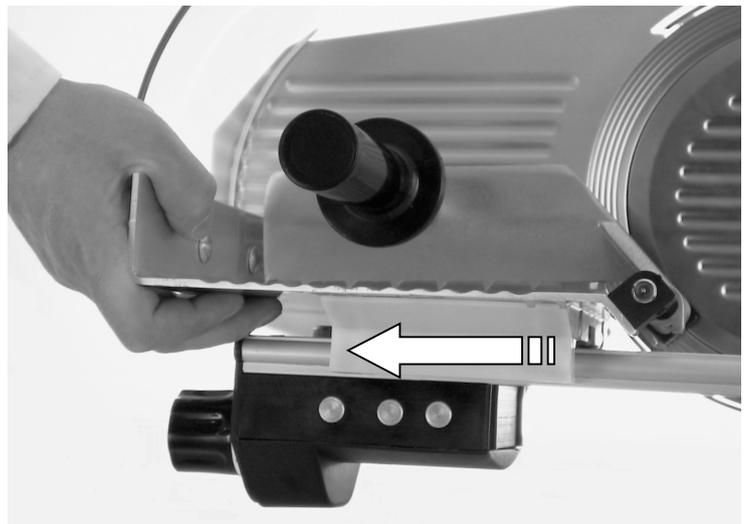
**Fig.8**



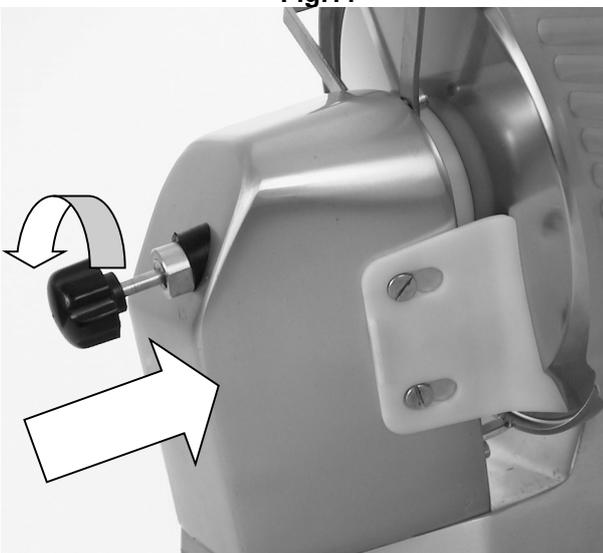
**Fig.9**



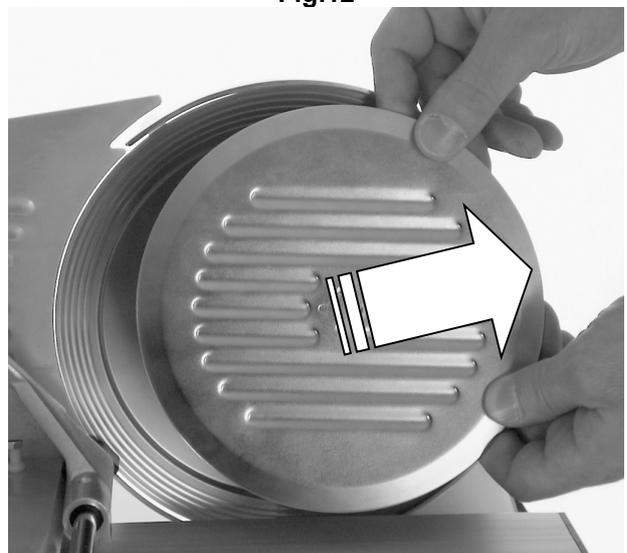
**Fig.10**



**Fig.11**



**Fig.12**



**FIGURE**

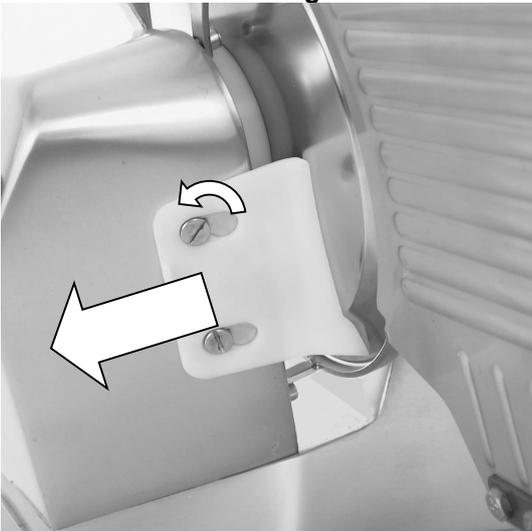
**Fig.13**



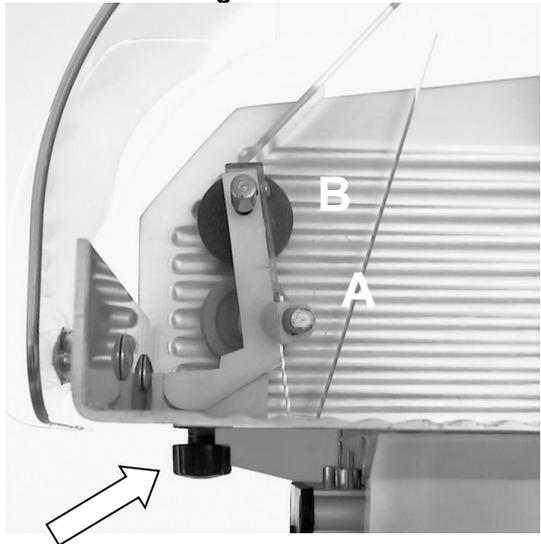
**Fig.14**



**Fig.15**



**Fig.16**



**Fig.17**



**Fig.18**

