

FEUMA Gastromaschinen GmbH



Betriebsanleitung

Originalversion



**Gemüseschneider
TED FEUMA®**

CE 2022

Für künftige Verwendung aufbewahren!

Originalbetriebsanleitung Ausgabe-/Rev.-Datum: 17.04.2023

Hersteller:

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 / 04639 Gößnitz / Deutschland
Tel. +49 34493 21555
Fax +49 34493 21414
info@feuma.de
www.feuma.de

Vorwort

Diese Betriebsanleitung soll über die sachgemäße Bedienung des Gemüseschneiders **TED FEUMA®** informieren.

Vor der Inbetriebnahme muss sich das Bedienpersonal mit allen Baugruppen vertraut machen. Insbesondere ist der Punkt **Sicherheit** zu beachten.

Die Betriebsanleitung und die zugehörigen Unterlagen sind aufzubewahren.

Diese Unterlagen sind ausschließlich für unseren Kundenkreis bestimmt und dürfen deshalb weder vollständig oder teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Wettbewerbszwecken unbefugt verwendet, noch Dritten zugeführt werden.

Wir weisen darauf hin, dass diese Betriebsanleitung nicht Teil einer bestehenden, früheren Vereinbarung oder Zusage oder Teil eines Rechtsverhältnisses ist.

Sämtliche Verpflichtungen ergeben sich aus dem Kaufvertrag, der auch allein die Gewährleistungsregelung enthält. Die vertraglichen Regelungen werden durch die Betriebsanleitung nicht berührt.

Ergänzend zur Betriebsanleitung sind alle allgemeingültigen gesetzlichen und sonstigen verbindlichen Regelungen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz zu beachten und einzuhalten.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	7
2	Identifizierung	10
2.1	Produktmarke und Typbezeichnung	10
2.2	Name und Adresse des Herstellers	10
3	Produktbeschreibung	11
3.1	Allgemeine Funktionen und Anwendungsbereich,	11
3.1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	11
3.1.2	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung (mutmaßlicher Fehlgebrauch)	11
3.2	Aufbau des Gemüseschneiders TED FEUMA®	13
3.3	Technische Daten	15
3.4	Verarbeitungsmenge pro Stunde für ausgewählte Gemüsearten	16
3.5	Umgebungsbedingungen und Grenzen für Betrieb und Lagerung	17
4	Sicherheitsinformationen	18
4.1	Allgemeine Hinweise	18
4.2	Konstruktive Sicherheitsmaßnahmen	20
4.3	Sicherheitsmaßnahmen am Aufstellort	21
4.4	Verbleibende Gefährdungen	22
4.5	Qualifikation des Bedienungspersonals	23
4.6	Verhalten im Notfall	24
5	Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch	25
5.1	Transport und Lagerung	25
5.2	Lieferumfang	25
5.3	Sicheres Entsorgen des Verpackungsmaterials	25
5.4	Aufstellung	25
5.5	Elektroanschluss	25
5.6	Inbetriebnahme der Maschine	26
5.7	Aufbewahrungsort der Anleitung	26
6	Montage des Gemüseschneiders TED FEUMA®	27
6.1	Einleitung	27
6.2	Antriebseinheit des Gemüseschneiders	27
6.3	Zusammenbau der Maschine	28
6.4	Einschalten der Maschine	32
6.5	Ausschalten der Maschine	33
6.6	Wiederanschalten nach plötzlichem Stillstand	33
6.7	Wechseln der Scheiben	34
6.8	Montieren und Demontieren der Würfelschneideeinrichtung (bestehend aus Würfegatter und Messerbalken)	36
7	Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung	41
7.1	Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung	41
7.2	Wartung	41
7.3	Reinigung	41
7.4	Störungen und ihre Beseitigung	43
8	Instandhaltungsdienst und Reparatur durch den Kundendienst	44
9	Außerbetriebnahme der Maschine, Entsorgung	45



10	Anhang	46
10.1	Zubehör und Verwendung	47
10.2	Stromlaufplan	52
10.3	EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006-42-EG	53

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1:	Typenschild Gemüseschneider TED FEUMA®	10
Abb. 2:	Grundlegender Aufbau des Gemüseschneiders TED FEUMA®	13
Abb. 3:	Aufbau Gourmetvorsatzes	14
Abb. 4:	Maßzeichnung (alle Maßangaben in mm)	16
Abb. 5:	Beispiel verstellbare Messerscheibe 0 – 8 mm, 8 mm eingestellt	16
Abb. 6:	Antriebseinheit	27
Abb. 7:	Schale auf die Antriebseinheit aufstecken	28
Abb. 8:	Auswerferscheibe auf die Antriebswelle aufgesetzt	29
Abb. 9:	Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz aufsetzen	29
Abb. 10:	Scheibe mit Bajonett-Verschluss	30
Abb. 11:	Scheibe so aufsetzen, dass Mitnehmerstift in Bajonett-Verschluss eingreifen	30
Abb. 12:	Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz zuklappen	31
Abb. 13:	Geräteschalter und Drehzahlregler	32
Abb. 14:	Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz öffnen	34
Abb. 15:	Auswerferscheibe einsetzen	34
Abb. 16:	Einsetzen der gewünschten Scheibe	35
Abb. 17:	Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz geschlossen	35
Abb. 18:	Der Taste „off“ leuchtet	36
Abb. 19:	Deckel hochgeklappt und Auswerferscheibe montiert	37
Abb. 20:	Würfelgatter eingesetzt	37
Abb. 21:	Messerbalken aufgesetzt	38
Abb. 22:	Gemüseschneidvorsatz geschlossen	39
Abb. 23:	Demontage des Messerbalkens mit Hilfe des Schlüssels	40
Abb. 24:	Hilfsmittel zum Reinigen des Würfelgatters (Größe 14 mm)	42

1 Einleitung

Damit die Sicherheit des Bedieners gewährleistet ist und mögliche Schäden am Gemüseschneider **TED FEUMA®** vermieden werden, ist unbedingt vor Beginn irgendwelcher Arbeiten an und mit der Maschine sicherzustellen, dass diese Betriebsanleitung vollständig gelesen wurde.

Die vorliegende Betriebsanleitung soll dabei helfen, die Maschine besser kennen zu lernen und sie entsprechend den bestimmungsgemäßen Arbeitsmöglichkeiten benutzen zu können.

Diese Betriebsanleitung enthält alle Angaben, die für eine sachgemäße Aufstellung, Bedienung und Wartung der Maschine beachtet werden müssen. Sie enthält außerdem wichtige Hinweise zum ordnungsgemäßen und wirtschaftlichen Gebrauch der Maschine. Die Beachtung dieser Anweisungen trägt dazu bei, Gefahren zu vermeiden, die Kosten aufgrund von Reparaturen und Ausfallzeiten zu reduzieren und die Lebensdauer der Maschine zu verlängern.

In den Kapiteln befindet sich am Textrand ggf. ein Symbol, das auf die Funktion des jeweiligen Textabschnitts verweist und in Hinblick auf die Bedienung oder die Wartung von Bedeutung ist bzw. auf wichtige Beschreibungen oder Anmerkungen hinweist:

GEFAHR



*Alle Absätze in der Betriebsanleitung, die Hinweise auf eine **Gefährdung mit einem hohen Risikograd** enthalten, sind mit nebenstehendem Signalwort gekennzeichnet. Wird die Gefährdung **nicht** vermieden, **sind Tod** oder **schwere Verletzungen** die Folge!*

1. Art und Quelle der Gefahr;
2. Mögliche Gefahren bei Nichtbeachtung;
3. Maßnahmen/Verbote zur Vermeidung.

Die Hinweise sind strikt zu befolgen!

WARNUNG



*Alle Absätze in der Betriebsanleitung, die Hinweise auf eine **Gefährdung mit einem mittleren Risikograd** enthalten, sind mit nebenstehendem Signalwort gekennzeichnet. Wird die Gefährdung **nicht** vermieden, **können Tod** oder **schwere Verletzungen** die Folge sein!*

1. Art und Quelle der Gefahr;
2. Mögliche Gefahren bei Nichtbeachtung;
3. Maßnahmen/Verbote zur Vermeidung.

Die Hinweise sind strikt zu befolgen!

VORSICHT	Alle Absätze in der Betriebsanleitung, die Hinweise auf eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd enthalten, sind mit nebenstehendem Signalwort gekennzeichnet. Wird die Gefährdung nicht vermieden, können geringfügige oder mäßige Verletzungen oder Sachschäden die Folge sein!  1. Art und Quelle der Gefahr; 2. Mögliche Gefahren bei Nichtbeachtung; 3. Maßnahmen/Verbote zur Vermeidung. Die Hinweise sind strikt zu befolgen!
-----------------	---

ACHTUNG	Alle Absätze in der Betriebsanleitung, die Hinweise auf mögliche Sachschäden enthalten, sind mit nebenstehendem Signalwort gekennzeichnet. Wird die Gefährdung nicht vermieden, können die genannten Sachschäden die Folge sein!  1. Art und Quelle der möglichen Sachschäden; 2. Maßnahmen/Verbote zur Vermeidung.
----------------	---

HINWEIS	Absätze mit diesem Symbol geben wichtige Hinweise für eine effektive Arbeit. 
----------------	---

 1. Schritt 1 2. Schritt 2 3. ...	Die Arbeitsschritte, die in logischer Reihenfolge seitlich von diesem Symbol beschrieben werden, unterrichten den Bediener über die ergonomischste Vorgehensweise der Bedienung.
---	---

 1. Schritt 1 2. Schritt 2 3. ...	Dieses Symbol zeigt die für die planmäßige und außerplanmäßige Wartung der Maschine erforderlichen Arbeitsfolgen unter Berücksichtigung der Sicherheitsvorschriften an.
---	--

	Verweis auf vorhandenes Zusatzdokument
--	---



Keinesfalls die Schutzeinrichtungen und Sicherheitsvorrichtungen entfernen.



Bei der Arbeit keine Schals, Krawatten oder Ringe tragen.



Es ist verboten, bei laufenden Maschineteilen Reparatur-, Einstellungs- und Schmierarbeiten oder sonstige Eingriffe vorzunehmen.



*Gegen die Gefahr von mechanischen Verletzungen sind **schnittfeste (metallverstärkte) Sicherheitshandschuhe** zu tragen.*



*Eng anliegende und der auszuführenden Arbeit angemessene **Arbeitskleidung** tragen.*



Warnung vor elektrischem Strom!

2 Identifizierung

2.1 Produktmarke und Typbezeichnung

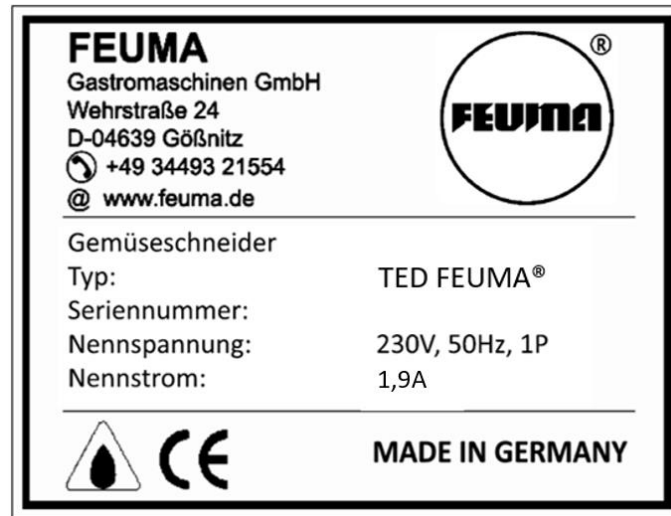


Abb. 1: Typenschild Gemüseschneider TED FEUMA®

2.2 Name und Adresse des Herstellers

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24

04639 Gößnitz / Deutschland

Tel.: +49 34493 21555

Fax: +49 34493 21414

E-Mail: info@feuma.de

Internet: www.feuma.de

3 Produktbeschreibung

3.1 Allgemeine Funktionen und Anwendungsbereich,

3.1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Gemüseschneider **TED FEUMA®** ist für das Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse, Früchten, Wurst, Käse und Nüssen im gewerblichen Küchenbereich zu verwenden. Es handelt sich um ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist. Die Verwendung der Maschine ist auf Personen über 15 Jahre beschränkt.

Folgende Verarbeitungen sind möglich:

- Schneiden, Reiben, Raspeln
- Würfelschneiden, Streifenschneiden

Die Maschine kann unbefestigt auf dem **Arbeitstisch** betrieben werden. Es besteht die Möglichkeit die Maschine auf **ein fahrbares Untergestell** oder auf eine **Wandkonsole** zu stellen.

Das Einsatzgebiet des Gemüseschneiders **TED FEUMA®** ist vorzugsweise der gewerbliche Küchenbereich der Gastronomie oder andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

Soll die Maschine zur Verarbeitung anderer Güter zum Einsatz kommen, ist vorher mit dem Hersteller zu klären, ob die Maschine für diesen Anwendungsfall geeignet ist.

3.1.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung (mutmaßlicher Fehlgebrauch)

Ein Fehlgebrauch (nicht bestimmungsgemäße Verwendung) des Gemüseschneiders **TED FEUMA®** besteht, wenn:

- die Maschine mit anderen Parametern betrieben wird, als unter 3.3 S. 15 angegeben sind,
- die Maschine unter anderen Bedingungen betrieben oder gelagert wird, als unter 3.5 S. 17 angegeben,
- anderes Schnittgut als unter 3.1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung S. 11 verarbeitet werden (z. B. verholztes Schnittgut oder Schnittgut mit Anhaftungen wie z.B. Erde oder Steinen)
- die Maschine mit demontierten oder anderweitig unwirksam gemachten Sicherheitseinrichtungen und Verkleidungen betrieben wird.
- die Maschine nicht vollständig mit den für die jeweilige Arbeitsmöglichkeit vorgesehenen Teilen montiert wird,
- die Maschine ohne Aufsicht betrieben wird,

- die Maschine nicht entsprechend den Vorschriften (siehe 7 S. 41) gewartet wird,
- die Maschine nicht mit physiologisch unbedenklichen Schmierstoffen geschmiert wird.

Ein Fehlgebrauch liegt auch vor, wenn der Betrieb durch Personen **unter 15 Jahre** erfolgt.

Als **nicht** bestimmungsgemäße Verwendung gelten auch die Montage, Inbetriebnahme und Nutzung der Maschine durch unqualifiziertes Personal ohne Studium und Verständnis der Betriebsanleitung.

Bei einer **nicht bestimmungsgemäßen** Verwendung besteht die **Gefahr** von:

- Personenschäden bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen (z. B. Stromschlag),
- Beschädigung der Maschine,
- sonstige Sachschäden.

HINWEIS



Die Zusammenstellung der nicht zugelassenen bzw. verbotenen Einsatzfälle ist weder vollständig noch erschöpfend, sondern nur ein Auszug möglicher vorhersehbarer Fehlanwendungen.

Finden Sie den von Ihnen beabsichtigten Einsatzfall nicht bei den Beschreibungen der bestimmungsgemäßen Verwendung bzw. ist keine Sonderfreigabe möglich, so gilt dieser Einsatzfall automatisch als **unzulässig** bzw. als **verboten**.

3.2 Aufbau des Gemüseschneiders TED FEUMA®

Der Gemüseschneider TED FEUMA® besteht aus folgenden Komponenten:

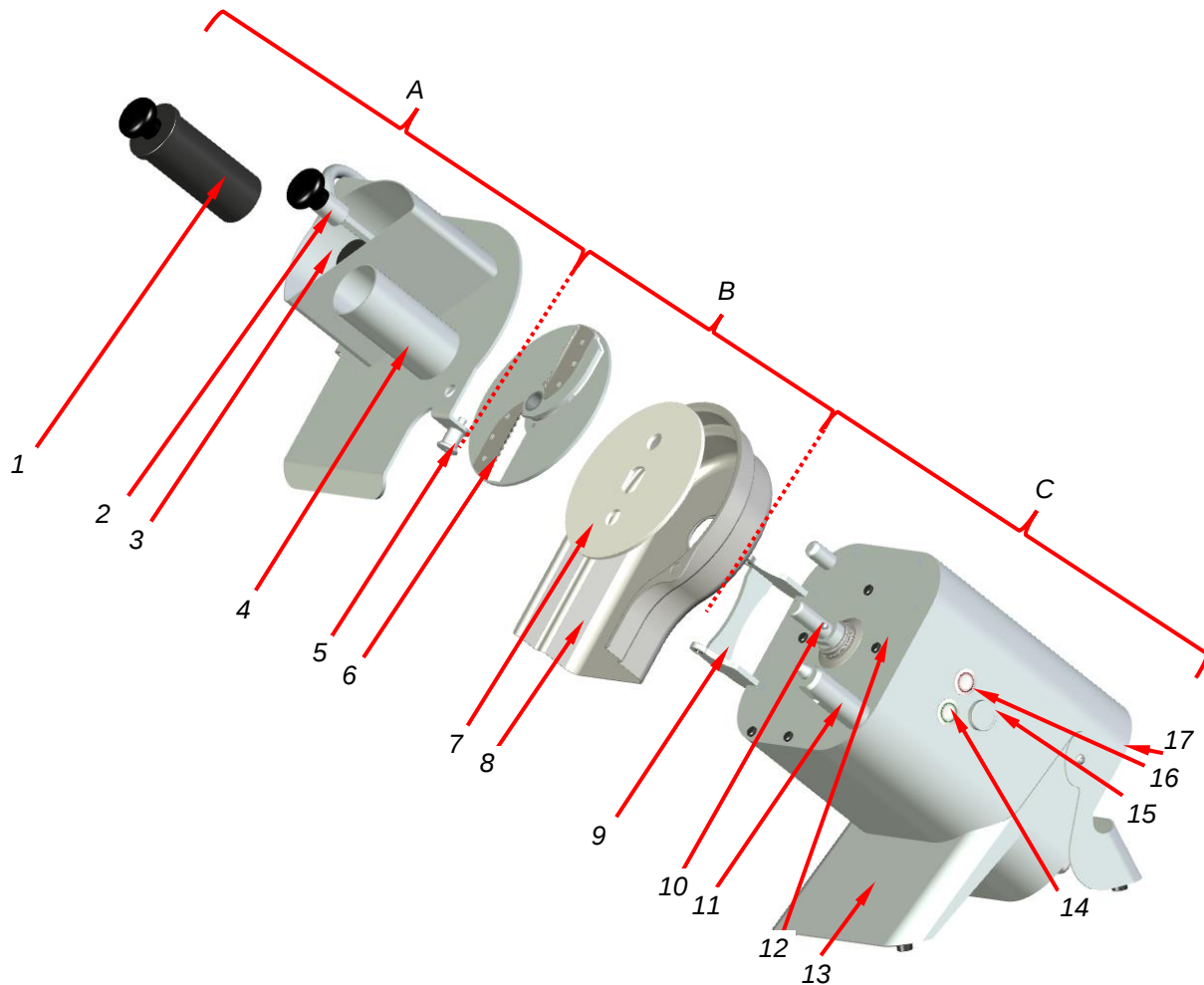


Abb. 2: Grundlegender Aufbau des Gemüseschneiders TED FEUMA®

A	Gemüseschneidvorsatz	B	Schale mit Zubehör	C	Antriebseinheit
1	Stopfer	6	Scheibe (oder Würfelgatter)	9	Scharnier
2	Druckplatte	7	Auswerferscheibe	10	Antriebswelle
3	Druckplattenöffnung	8	Schale	11	Schließbolzen
4	Gurkenrohr			12	Auflagen für Schale
5	Rastbolzen			13	Fuß
				14	Taste „on“
				15	Drehzahlregler
				16	Taste „off“
				17	Hauptschalter

A1 Gourmetvorsatz

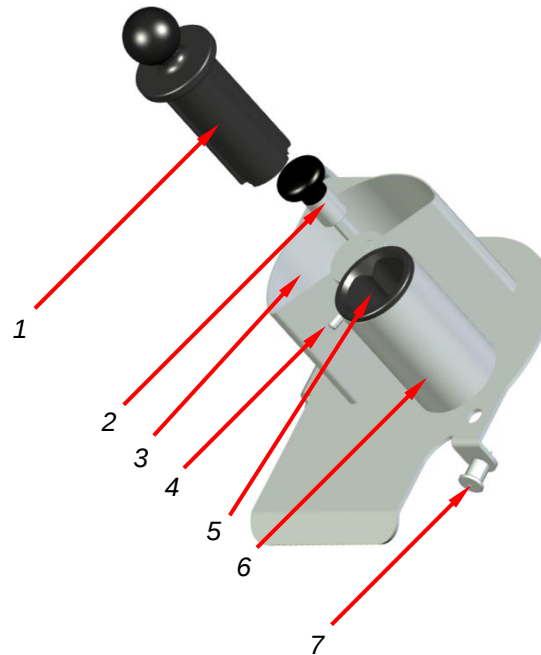


Abb. 3: Aufbau Gourmetvorsatzes

A1 Gourmetvorsatz (Artikelnummer 411111)

1	Stopfer „oval“	5	Einsatz für Stopfer „oval“
2	Druckplatte	6	Ovalrohr
3	Druckplattenöffnung	5	Rastbolzen
4	Sicherungsbolzen zum Lösen des Einsatzes		

Mit dem Gourmetvorsatz können Brunoise/Würfelschnitte und Gaufretts/Waffelschnitte geschnitten werden.

Brunoise/Würfelschnitte	2 x 2 x 2 mm
	3 x 3 x 3 mm
	4 x 4 x 4 mm

Gaufretts/Waffelschnitte	4 mm
	6 mm

Durch das Herausdrehen des Sicherungsbolzens ist das Lösen des Einsatzes möglich. Dadurch kann der Einsatz und auch das Ovalrohr gereinigt werden.

3.3 Technische Daten

Netzanschluss	230-240 V / 50-60 Hz
Absicherung	10 A
Schutzart	IP 65
Leistung	400 W
Motor	hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator.
Motorsteuerung	- Sanftanlauf - Regelbereich stufenlos zwischen 150 bis 750 U/min - elektronisch geregelte Konstanthaltung der Drehzahl (Ist/Sollwert-Vergleich).
Elektrische Ausrüstung	- Thermischer Motorschutz und elektronische Überwachung des Motors. - Sicherheitssteuerung mit Druckplatte-, Gemüseschneidvorsatzüberwachung und Überwachung der Schale (siehe auch Abb. 2 S. 13). - Schutzklasse I gemäß EN 60335-1
Ausführung	Gemüseschneidvorsatz, Gehäuse inklusiv Bodenblech aus Edelstahl rostfrei. Stopfer aus schlagzähem Hart-Polyethylen (PE-HD)
Wellendrehzahl	150 bis 750 U/min
Anschlusskabel	2,5 m lang mit Schutzkontaktstecker, Steckertyp F-CEE 7/4

Bruttogewicht Antriebseinheit 21 kg

Der Schalldruckpegel liegt unter 70 dB(A). Die Messung wurde nach DIN 45635 Teil I durchgeführt.

Schutzart IP 65 bedeutet:

- vollständiger Berührungsschutz, vollständiger Schutz vor Staubeintritt,
- Geschützt vor Strahlwasser (Düse) aus beliebigem Winkel

Maße:

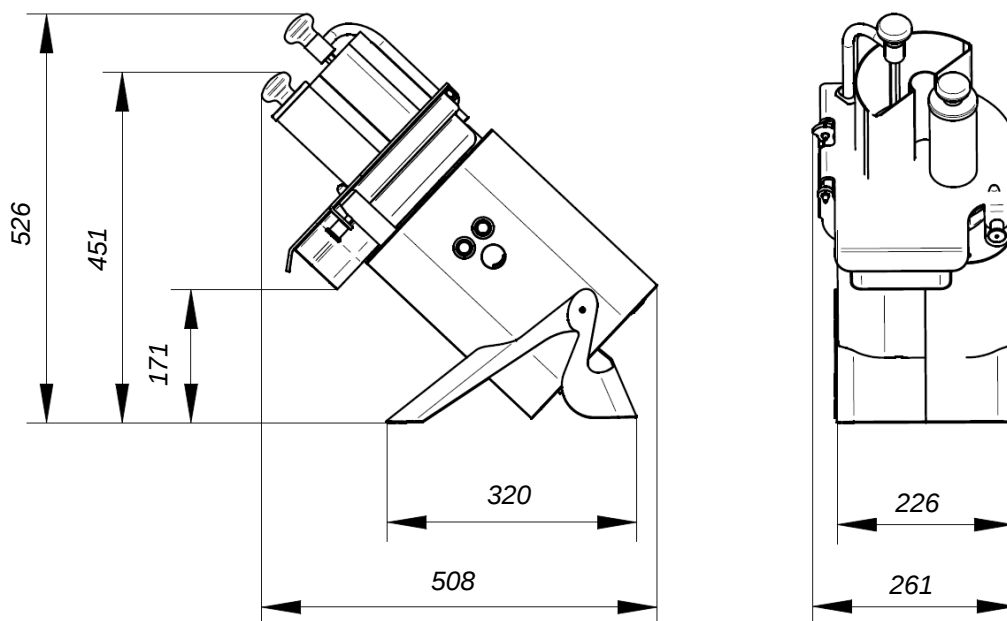


Abb. 4: Maßzeichnung (alle Maßangaben in mm)

Breite: 261 mm Tiefe: 508 mm Höhe: 526 mm

3.4 Verarbeitungsmenge pro Stunde für ausgewählte Gemüsearten

Anwendungsbeispiele	Druckklappe / Rohr	Verarbeitungsmenge pro Stunde bei TED-Geschwindigkeit		
		150 U/min	450 U/min	750 U/min
Kraut	Druckklappe	ca. 110 kg -30%	ca. 150 kg entspricht 100%	ca. 200 kg +30%
Gurken				
Möhren				
Tomaten				
Zucchini				
Zwiebeln				
Gurken	Rohr			
Möhren				
Tomaten				
Zucchini				
Zwiebeln				
		ca. 140 kg -30%	ca. 200 kg entspricht 100%	ca. 260 kg +30%
		ca. 175 kg -30%	ca. 250 kg entspricht 100%	ca. 325 kg +30%

Abb. 5: Beispiel verstellbare Messerscheibe 0 – 8 mm, 8 mm eingestellt

3.5 Umgebungsbedingungen und Grenzen für Betrieb und Lagerung

Umgebungstemperatur bei Lagerung:

- Minimum: +5°C
- Maximum: +55°C

Umgebungstemperatur bei Betrieb:

- Minimum: +5°C
- Maximum: +32°C

zulässige relative Luftfeuchtigkeit:

bis 31° C: < 80% (nicht kondensierend)

32° C – 45° C < 70% (nicht kondensierend)

Die Umgebungsluft bei Betrieb und Lagerung muss frei von Säuren, Basen und anderen aggressiven Stoffen sein.

Die Maschine darf nur im **Innenbereich**, nicht in staub- und schmutzintensiver Umgebung eingesetzt werden.

Unzulässig sind explosionsgefährdete Räume.

4 Sicherheitsinformationen

4.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie nachfolgende Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Belehren Sie das Bedienpersonal und weisen Sie auf die Restgefährdungen hin, die beim Bedienen der Maschine vorhanden sind. Beachten Sie dabei auch die Voraussetzungen, die das Bedienpersonal erfüllen muss (siehe 4.5 Qualifikation des Bedienungspersonals S. 23).
- Der Gemüseschneider **TED FEUMA®** ist betriebssicher nach dem Stand der Technik gebaut. Es können aber von dieser Maschine Gefahren ausgehen, wenn sie unsachgemäß aufgestellt oder angeschlossen wird, wenn das Bedienpersonal nicht über die Handhabung der Maschine belehrt wurde, wenn technische Veränderungen vorgenommen werden oder wenn ihre Verwendung nicht bestimmungsgemäß ist.
- Den allgemeinen Vorschriften des Arbeits- und Gesundheitsschutzes (z. B. Hände, Haare und sonstige Gegenstände von sich bewegenden Teilen fernhalten), sowie den betrieblichen Weisungen ist unbedingt Folge zu leisten.
- Notwendige Reparaturarbeiten an der Maschine dürfen nur von Fachpersonal oder autorisierten Personen durchgeführt werden, die über die Gefahren unterrichtet sind. Einschlägige Vorschriften sind:
 - DGUV Vorschrift 1 Grundsätze der Prävention
 - BGR 111 Arbeiten in Küchenbetrieben
 - Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
 - DGUV Regel 100-500 Kapitel 2.38 Betreiben von Nahrungsmittelmaschinen (Diese Betriebsanleitung ist keine Reparaturanleitung.)
- Falls die Maschine einmal heruntergefallen ist, muss sie von Fachpersonal oder autorisierten Personen überprüft werden.
- Vorhandene Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht verändert oder entfernt werden. Vorsätzliche Veränderungen entbinden den Hersteller von jeder Produkthaftung.
- Überprüfen Sie stets bei Arbeitsbeginn die Sicherheitseinrichtungen und die gesamte Maschine. Die Maschine darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn sie beschädigt ist.
- Die Maschine nicht unbeaufsichtigt lassen, während sie am Netz angeschlossen ist.

- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass es nicht beschädigt wird und keine Stolpergefahr bietet. Das Anschlusskabel muss so verlegt werden, dass es keiner starken Zug- oder Druck-Belastung ausgesetzt ist.
- Das Netzkabel darf nicht über eine scharfe Tischkante herabhängen oder auf der Arbeitsfläche liegen und/oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, um eine versehentliche Beschädigung des Kabels zu vermeiden.
- Der Netzstecker muss immer zugänglich sein.
- Den Netzstecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Vor jeder Reinigung oder Instandsetzung sowie bei Störungen ist der Netzstecker zu ziehen.
- Nehmen Sie Umrüstarbeiten an der Maschine nur im Stillstand vor.
- Bei Schäden durch unsachgemäße Handhabung, nicht bestimmungsgemäßen Einsatz oder Schäden, deren Ursache eindeutig auf Bedienungsfehler zurückzuführen sind, entfällt der Garantieanspruch.
- Für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen, übernimmt die **FEUMA Gastromaschinen GmbH** keine Haftung.
- Mängelansprüche bestehen generell nicht bei Verschleißteilen wie zum Beispiel: Messer der Scheibe, Stopfer.
- Achten Sie darauf, dass die Maschine an einem sicheren Standort steht.
- Greifen Sie während des Arbeitsprozesses niemals in die laufende Maschine.
- Die Messer sind sehr scharf! Benutzen Sie zum Nachschieben des Schneidgutes nur die dafür mitgelieferten Stopfer bzw. die Druckplatte. Das Benutzen von Küchengeräten wie Messer, Löffel und ähnlichen Gegenständen kann zu Verletzungen oder zur Beschädigung des Systems führen.
- Beachten Sie immer beim Zusammensetzen des Gerätes oder auch bei der Reinigung, dass alle Werkzeuge scharfe Schneiden besitzen und Verletzungen verursachen können.
- Reinigen Sie die ganze Maschine niemals mit Hochdruckreinigungsgeräten oder in Spülmaschinen. Die Antriebseinheit darf nie ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht werden!
- Benutzen Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch und wenn notwendig etwas Handspülmittel. Bleichende chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen **nicht** verwendet werden.

WARNUNG



Durch unsachgemäße und nachlässige Reinigung des Gemüseschneiders **TED FEUMA®**, können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen, bis hin zu schweren Erkrankungen.

Die Maschine muss nach jedem Gebrauch **gründlich** gereinigt werden (siehe auch 7.3 Reinigung S. 41!)

- Beim Auftreten erkennbarer Mängel oder Schäden benachrichtigen Sie sofort Ihren Fachhändler oder unseren Werkskundendienst.
- Nur Original-**FEUMA**-Ersatzteile gewährleisten den einwandfreien Einsatz der Maschine.
- Nicht-ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z. B. von Elektromotoren) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.
- Bitte beachten Sie die speziellen Hinweise in den folgenden Kapiteln.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig auf und stellen Sie sicher, dass sie unmittelbar am Einsatzort der Maschine zum Nachschlagen benutzt werden kann.

4.2 Konstruktive Sicherheitsmaßnahmen

Der Gemüseschneider darf nur betrieben werden, wenn alle Komponenten der Maschine ordnungsgemäß montiert sind. Zur Montage des Gemüseschneiders **TED FEUMA®** dürfen nur die Originalteile des Herstellers verwendet werden.

Im Gemüseschneider befinden sich folgende **3 Sicherheitssysteme**:

- **Erstes Sicherheitssystem**: richtiges Einsetzen der Schale (Abb. 2 S. 13)
- **Zweites Sicherheitssystem**: richtiger Einbau des Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatzes und dessen Arretierung durch den Rastbolzen (Abb. 2 S. 13) durch Überwachen des korrekten Einsetzens der Schale (Abb. 2 S. 13)
- Das **dritte Sicherheitssystem** befindet sich am Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz und überwacht die Druckplatte beim Verschließen der Druckplattenöffnung durch Einschwenken der Druckplatte (siehe auch Abb. 2 S. 13).

Nach dem Einschalten läuft die Maschine nur an, wenn

- die Schale montiert,
- der Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz geschlossen ist und
- die Druckplatte in die Druckplattenöffnung geschwenkt wurde (Sicherheits-Steuerung).

Zum sicheren und andauernden Ausschalten der Maschine darf nur der **Hauptschalter** (Abb. 2 S. 13) benutzt werden (siehe dazu Abb. 2 Grundlegender Aufbau des Gemüseschneiders TED FEUMA® S. 13).

Wird die Stromzufuhr unterbrochen, verhindert ein Wiederanlaufschutz das Anlaufen der Maschine.

Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Motorschutzschalter die Maschine aus. Die Maschine muss erst abkühlen, danach muss der **Hauptschalter** neu betätigt werden. Sollten Sie Unregelmäßigkeiten oder einen Defekt feststellen, dann wenden Sie sich an den Hersteller bzw. Händler.

Die konstruktive Ausführung entspricht den hygienischen und arbeitsschutztechnischen Anforderungen.

4.3 Sicherheitsmaßnahmen am Aufstellort

Der Betreiber der Maschine ist verantwortlich für:

- einen sichereren Arbeitsplatz,
- ein rutschfreies Umfeld sowie
- eine der Arbeitstätigkeit angemessene Beleuchtung.

4.4 Verbleibende Gefährdungen

Trotz den in die Maschine integrierten Sicherheitsmaßnahmen bleibt ein gewisses Restrisiko beim Bedienen der Maschine bestehen. Es können Gefahren entstehen. Deshalb beachten Sie besonders unsere Hinweise.

GEFAHR



Es besteht die **Gefahr schwerer Verletzungen** (z. B. Stromschlag), wenn Umbauten und Veränderungen an der Maschine ohne Rücksprache mit dem Hersteller vorgenommen werden, die nicht in dieser Anleitung beschrieben sind.

Jegliche Umbauten und Veränderungen an der Maschine, die über diese Anleitung hinaus gehen, können die Betriebssicherheit und Funktion beeinträchtigen und sind deshalb verboten.

GEFAHR



Es besteht **Lebens-, Verletzungsgefahr** und die Gefahr von Sachschäden bei Missachtung der Betriebsanleitung und aller darin befindlichen Sicherheitshinweise.

Deshalb ist die Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen. Geforderte Sicherheitsbedingungen sind vor der ersten Inbetriebnahme zu erfüllen.

Allgemeine Sicherheitshinweise und auch die in den anderen Kapiteln eingefügten speziellen Sicherheitshinweise sind zu beachten.

GEFAHR



Es besteht die Gefahr von **Personen- und Sachschäden**, wenn das Bedienpersonal unter dem Einfluss von **Alkohol, Drogen oder Medikamenten** steht, die die Fähigkeit zum sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine herabsetzen.

Der Betreiber der Maschine ist für alle Maßnahmen zum sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb verantwortlich.

WARNUNG



Es besteht **Verletzungsgefahr**, wenn bei Schäden und Störungen die Maschine weiter betrieben wird.

Bei Schäden und Störungen ist die Maschine sofort außer Betrieb zu nehmen. Die verantwortlichen Personen sind umgehend zu informieren. Ein Weiterbetrieb der Maschine ist erst nach Behebung der Störung bzw. des Schadens zulässig.



Enganliegende und der auszuführenden Arbeit angemessene **Arbeitskleidung** tragen.



Gegen die Gefahr von mechanischen Verletzungen sind **schnittfeste (metallverstärkte) Sicherheitshandschuhe** zu tragen.

VORSICHT 	Wird die Maschine nicht ordnungsgemäß betrieben, vor allem bei Montage, Demontage und Reinigung, besteht die Gefahr von Verletzungen (z. B. Stromschlag, Schnittverletzungen). Eine Vermeidung ist durch die Beachtung folgender Hinweise möglich: • Das Bedienpersonal muss die Vorschriften des Arbeits- und Gesundheitsschutzes beachten. • Das Bedienpersonal muss eingewiesen sein. • Vor jeder Arbeit zur Reinigung ist die Maschine auszuschalten und vor der Wartung ist zusätzlich der Netzstecker zu ziehen. • Reparaturen dürfen nur von geeignetem Fachpersonal ausgeführt werden (→ Kundendienst).
--	--

4.5 Qualifikation des Bedienungspersonals

Der Betreiber der Maschine muss gewährleisten, dass

- nur qualifiziertes und eingewiesenes Personal über 15 Jahren an der Maschine arbeitet und die Zuständigkeiten für Bedienen, Warten und Reparatur klar festgelegt sind;
- dieses Personal die Betriebsanleitung gelesen und verstanden hat;
- dieses Personal die Betriebsanleitung bei allen entsprechenden Arbeiten stets verfügbar hat und verpflichtet wird, diese konsequent zu beachten.
- Es ist außerdem sicher zu stellen, dass unbefugte Personen weder die Maschine bedienen noch durch ihr Verhalten andere Personen oder Sachen gefährden können.

Sind dem für den Betrieb der Maschine Verantwortlichen die in der Betriebsanleitung gegebenen Anweisungen und Informationen ganz oder teilweise nicht verständlich, ist er verpflichtet, sich durch Rückfrage beim Hersteller oder bei der zuständigen Vertretung die notwendige Klarheit zu verschaffen.

Qualifiziertes Personal sind Personen, die aufgrund ihrer Ausbildung, Erfahrung und Unterweisung sowie ihrer Kenntnisse über einschlägige Bestimmungen, Normen und Unfallverhütungsvorschriften berechtigt sind, Arbeiten an der Maschine auszuführen und dabei mögliche Gefahren erkennen und vermeiden können.

Vor dem Einschalten der Maschine muss das Bedienpersonal sich davon überzeugen, dass die Maschine betriebsbereit ist und keine anderweitigen Gefahrensituationen bestehen.

Es ist jede Arbeitsweise zu unterlassen, die:

- Gefahr für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter verursacht;

- Beeinträchtigungen der Maschine und weiterer Sachwerte des Betreibers mit sich bringt;
- die Sicherheit der Maschine beeinträchtigt.

Das Bedienungspersonal muss die anerkannten Regeln der Arbeitssicherheit kennen und beachten.

Das für den Betrieb und die Wartung der Maschine zuständige Bedienungspersonal muss die den jeweiligen Zuständigkeiten entsprechenden spezifischen beruflichen Voraussetzungen erfüllen.

Das Bedienungspersonal muss geschult sein und über die Aufgaben, die ihm anvertraut sind und für die es verantwortlich ist, Bescheid wissen.

Bedienungspersonal

	<i>Eingewiesenes Personal, das in der Lage ist, einfache Aufgaben auszuführen, d. h.</i> • <i>die Maschine ein- und auszuschalten,</i> • <i>die Maschine mit eingeschalteten Schutzeinrichtungen zu bedienen,</i> • <i>das Befüllen der Maschine vorzunehmen,</i> • <i>einfache Arbeiten wie die Umrüstung auf eine andere Arbeitsaufgabe vorzunehmen,</i> • <i>die in dieser Anleitung beschriebenen Schritte zur Störungsbeseitigung vorzunehmen,</i> • <i>die in dieser Anleitung beschriebenen Schritte zur Wartung und Reinigung vorzunehmen.</i>
---	---

Techniker des Herstellers

	<i>Vom Hersteller zur Verfügung gestellter Fachtechniker, der in besonderen Situationen oder in Fällen, wo dies mit dem Benutzer vereinbart wurde, Arbeiten komplexer Art ausführt.</i>
---	--

4.6 Verhalten im Notfall

Im Notfall ist die Maschine auszuschalten.

5 Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch

5.1 Transport und Lagerung

Die Maschine wird in einer Transportverpackung geliefert. Beim Umgang damit sind die üblichen Vorsichtsmaßnahmen zu treffen (z. B. Beschädigung vermeiden).

5.2 Lieferumfang

Nach der Lieferung muss der Lieferumfang entsprechend Lieferschein auf Vollständigkeit geprüft werden. Stellen Sie Abweichung des Lieferumfangs zum Lieferschein fest, wenden Sie sich bitte an den Versender der Ware.

5.3 Sicheres Entsorgen des Verpackungsmaterials

Nicht weiter verwendetes Verpackungsmaterial ist dem ordnungsgemäßen Recycling zuzuführen.

5.4 Aufstellung

Der sichere und zuverlässige Betrieb der Maschine ist nur bei Einhaltung der im Kapitel 3 Produktbeschreibung ab S. 11 angegebenen Kenngrößen gewährleistet.

Der Betreiber der Maschine ist verantwortlich dafür, dass die dort angegebenen Parameter mit seinen örtlichen Gegebenheiten übereinstimmen.

Stellen Sie den Gemüseschneider **TED FEUMA®** auf eine feste, flache Unterlage (ergonomische Arbeitshöhe) in die Nähe einer Steckdose für den Elektroanschluss.

Siehe auch 4.3 Sicherheitsmaßnahmen am Aufstellort S. 21.

5.5 Elektroanschluss

Der Anschluss erfolgt über einen Schutzkontaktstecker Typ F-CEE 7/4. Achten Sie darauf, dass der Stecker des Original-Netzkabels mit der Wandsteckdose übereinstimmt.

Wenn möglich keine Verlängerungskabel benutzen. Sollte dies jedoch unumgänglich sein, dürfen nur elektrisch geprüfte Verlängerungskabel verwendet werden.

HINWEIS



- Aus Gründen der Sicherheit muss die Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI) geschützt sein.
- Netzkabel nicht einer starken Zug- oder Druck-Belastung aussetzen.

5.6 Inbetriebnahme der Maschine

Vor Inbetriebnahme der **Maschine** sind die allgemeinen Sicherheitshinweise zu beachten. Das Gerät ist außerdem gründlich zu reinigen. Informationen zur Reinigung finden Sie im Abschnitt 7.3 S. 41.

Vor Gebrauch des Gerätes ist der elektrische Anschluss im Betriebsraum durch einen Fachmann hinsichtlich der Einhaltung der allgemeinen Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen zu überprüfen. Eingriffe in den elektrischen Teil der Maschine dürfen nur vom Fachmann vorgenommen werden.

Die am Aufstellort vorhandene Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.

Vor dem Einschalten der Maschine

- die Schale montieren,
- den Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz schließen
- die Druckplatte in die Druckplattenöffnung schwenken.

Sind diese Bedingungen nicht erfüllt, läuft die Maschine nicht an!

Zum Einschalten der Maschine muss zuerst der **Hauptschalter** betätigt werden (siehe dazu Abb. 2 Grundlegender Aufbau des Gemüseschneiders TED FEUMA® S. 13).

5.7 Aufbewahrungsort der Anleitung

Die Betriebsanleitung ist trocken und vor Verschmutzung geschützt, in der Nähe der Maschine aufzubewahren.

6 Montage des Gemüseschneiders TED FEUMA®

6.1 Einleitung

Der Gemüseschneider **TED FEUMA®** dient dem Schneiden, Reiben, Raspeln und Würfeln von Gemüse, Früchte, Wurst, Käse und Nüsse im gewerblichen Küchenbereich. Er besteht aus einer Antriebseinheit auf dem die weiteren Komponenten der Maschine montiert werden.

Die Antriebseinheit besitzt ein Edelstahlgehäuse und einen robusten Antrieb. Eine Schnellverriegelung zum Arretieren der Komponenten gewährleistet die sichere Halterung und ermöglicht das schnelle Umrüsten der Maschine.

6.2 Antriebseinheit des Gemüseschneiders

Durch die ausgereifte Sicherheitstechnik (siehe 4.2 S. 20) wird gewährleistet, dass die Antriebseinheit nur anläuft, wenn alle Komponenten des Gemüseschneiders **TED FEUMA®** (Abb. 2 S. 13) angekuppelt und verriegelt sind.

Bei Überlastung der Antriebseinheit spricht ein Schutzschalter an und verhindert dadurch eine Beschädigung des Antriebsmotors. Die Maschine kann nach 1 - 5 min neu eingeschalten werden.

HINWEIS



Muss die Maschine angehoben werden, darf das nur an der Antriebseinheit geschehen. Beim Anheben am Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz kann die Maschine herunterfallen.

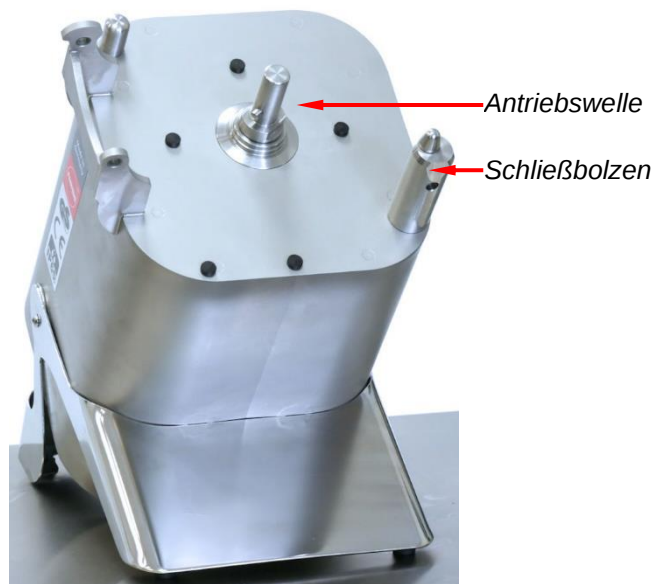


Abb. 6: Antriebseinheit

6.3 Zusammenbau der Maschine

Vor der Inbetriebnahme der Maschine müssen die Komponenten auf die Antriebseinheit montieren werden. Verfahren Sie dazu in folgender Reihenfolge:

123

1. Platzieren Sie die Schale auf der Antriebseinheit. Achten Sie dabei darauf, dass die Antriebswelle sauber in die Antriebseinheit eingreift.



Abb. 7: Schale auf die Antriebseinheit aufstecken

123

2. Auswerferscheibe auf die Antriebswelle aufstecken.



Abb. 8: Auswerferscheibe auf die Antriebswelle aufgesetzt

12a

3. Schieben Sie den Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz auf. Den Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz 90 Grad nach oben geschwenkt in die Lagerstellen am Scharnier einsetzen.

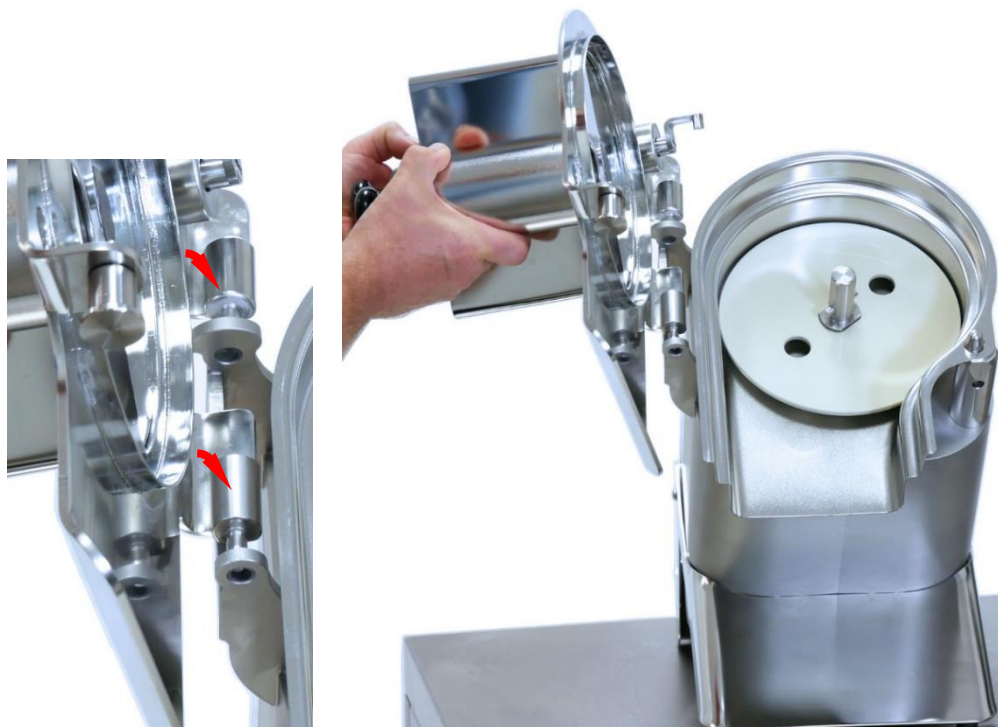


Abb. 9: Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz aufsetzen

123

4. Setzen Sie Scheibe nach Wahl auf die Antriebswelle setzen. Drehen Sie die Scheibe so, dass der Mitnehmerstift (in der Antriebswelle) korrekt in den Bajonett-Verschluss in der Scheibe eingreift (Abb. 11).

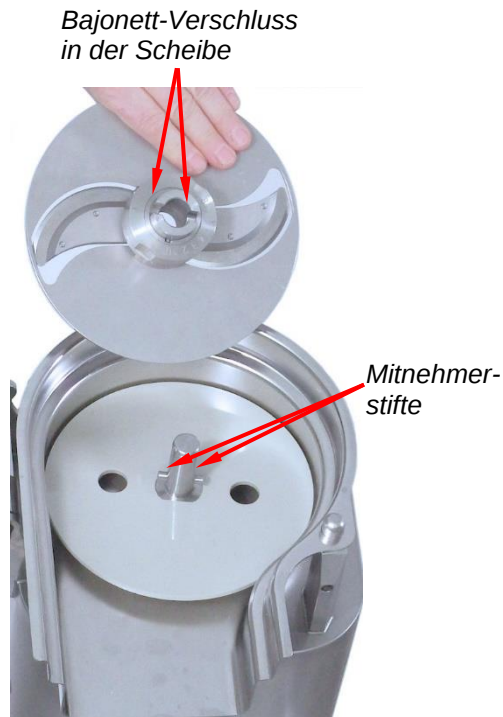


Abb. 10: Scheibe mit Bajonett-Verschluss



Abb. 11: Scheibe so aufsetzen, dass Mitnehmerstift in Bajonett-Verschluss eingreifen

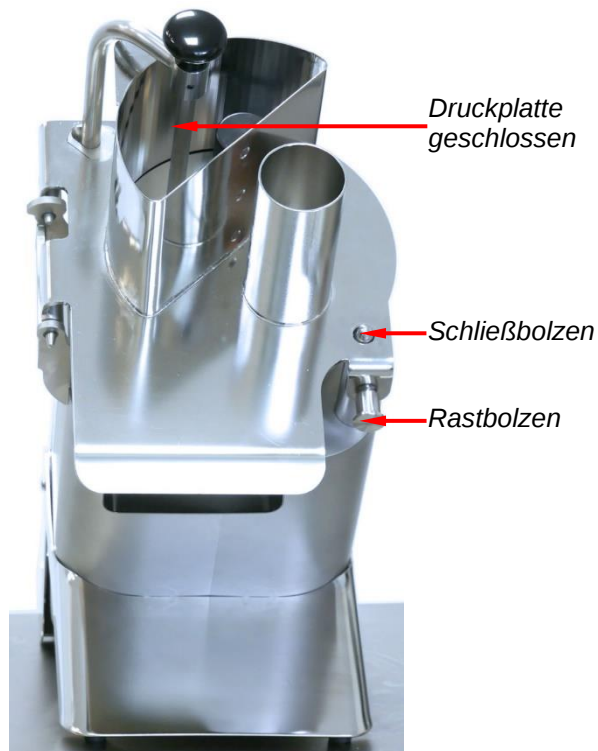


Abb. 12: Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz zuklappen

123

5. Erfassen Sie den Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz am Griff der Druckplatte oder am Rastbolzens (Abb. 12) und klappen ihn zu. **Die Druckplatte muss dabei geschlossen sein, so dass dieser nicht an der Schale anschlägt.**

ACHTUNG



Werden beim Zusammenbau der Maschine oder beim Wechsel der Scheiben andere Scheiben als die im Anhang unter 10.1 Zubehör und Verwendung S. 47 vorgesehenen Scheiben benutzt, besteht die Gefahr der Zerstörung der Maschine.

Andere Scheiben, als die unter 10.1 S. 47 angegebenen Scheiben, dürfen nicht benutzt werden.

123

6. Arretieren Sie mit den Verriegelungshebel den Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz durch:

- Ziehen des Rastbolzen (Abb. 12) am Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz.
- Den Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz schließen. Der Rastbolzen verriegelt dann automatisch.
- Rastbolzen loslassen, wenn der Rastbolzen in den Schließbolzen eingerastet ist. Den Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz bis zum Anschlag schließen.

oder

- Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz schließen, dabei bis zum hörbaren Einrasten des Rastbolzens den Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz andrücken.

6.4 Einschalten der Maschine

Voraussetzung für das Einschalten der Maschine ist, dass alle notwendigen Komponenten ordnungsgemäß montiert sind und der Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz geschlossen und verriegelt ist.

123

1. Stecken Sie den Schutzkontaktstecker/Gerätestecker in die Netzsteckdose.
2. Die Taste „**off**“ (roter Ring) ist beleuchtet. Schalten Sie die Maschine durch Betätigung der unbeleuchteten Taste „**on**“ (siehe Abb. 2 S. 13) ein.
Der rote Ring an der Taste „**off**“ erlischt. Der grüne Ring an der Taste „**on**“ leuchtet.
3. Stellen Sie mit dem Drehzahlregler die gewünschte Schnittgeschwindigkeit ein.
4. Stoßen Sie das vorbereitete Lebensmittel mit der Druckplatte gleichmäßig durch die Druckplattenöffnung. Wenn nötig, die zu verarbeitenden Lebensmittel zuerst zerkleinern, damit die Stücke leicht durch die Druckplattenöffnung gleiten.



Abb. 13: Geräteschalter und Drehzahlregler

Mit dem Drehzahlregler kann die gewünschte Schnittgeschwindigkeit von 150 – 750 U/min stufenlos eingestellt werden. Die Wahl der Drehzahl richtet sich nach der jeweiligen Anwendung.

WARNUNG	Es besteht Verletzungsgefahr durch sehr scharfe Messer! Schieben Sie das Schneidgut niemals mit den Händen nach. Benutzen Sie zum Nachschieben des Schneidgutes nur die dafür mitgelieferten Stopfer. Das Benutzen von Küchengeräten wie Messer, Löffel und ähnlichen Gegenständen kann zu Verletzungen und/oder zur Beschädigung des Systems führen und ist deshalb verboten!
----------------	---



6.5 Ausschalten der Maschine

	Durch Betätigung der unbeleuchteten Taste „off“ wird der Gemüseschneider TED FEUMA® ausgeschaltet. Der grün leuchtende Ring der Taste „on“ erlischt und der rot leuchtende Ring an der Taste „off“ wird sichtbar (siehe Abb. 13 S. 32).
---	--

WARNUNG	Es besteht die Gefahr schwerer Verletzungen, wenn bei angeschalteter Maschine mit der Hand in die Druckplattenöffnung (Abb. 2 S. 13) oder in die Auswurföffnung gegriffen wird. Vor dem Öffnen des Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatzes immer mit dem Geräteschalter die Maschine ausschalten. Bei Störungen ist der Netzstecker zu ziehen.
----------------	--



HINWEIS	Das Ausschalten der Antriebseinheit durch Lösen von Komponenten der Maschine ist nicht zulässig.
----------------	---



6.6 Wiederanschalten nach plötzlichem Stillstand

Falls der Gemüseschneider durch Spannungsschwankung oder durch Auslösen des Motorschutzschalters abschaltet, muss die Maschine zum Fortsetzen der Arbeiten neu eingeschaltet werden.

Der Wiederanlaufschutz verhindert das automatische Anlaufen. Beim Ausschalten durch den Motorschutzschalter ist eine funktionsbedingte Abkühlzeit von 1- 5 Minuten zu berücksichtigen.

HINWEIS	Bei Störungen immer erst die Maschine mit der Taste „off“ (beleuchteter roter Ring wird sichtbar, beleuchteter grüner Ring erlischt) ausschalten, dann den Netzstecker ziehen und anschließend den Fehler beheben.
----------------	--



HINWEIS	Der Gemüseschneider TED FEUMA® darf nicht ohne Aufsicht betrieben werden.
----------------	---



6.7 Wechseln der Scheiben

123

Vorgehensweise beim Einsetzen aller Scheiben

1. Lösen Sie die Verriegelung des Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatzes durch Ziehen des Rastbolzens.
2. Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz nach links hochklappen



Abb. 14: Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz öffnen

123

3. Alte Scheibe entnehmen. Dazu die Scheibe leicht drehen, so dass der Mitnehmerstift nicht mehr in den Bajonettverschluss eingreift und sich die Scheibe nach oben abziehen lässt.
4. Falls noch keine Auswerferscheibe vorhanden ist diese einsetzen.

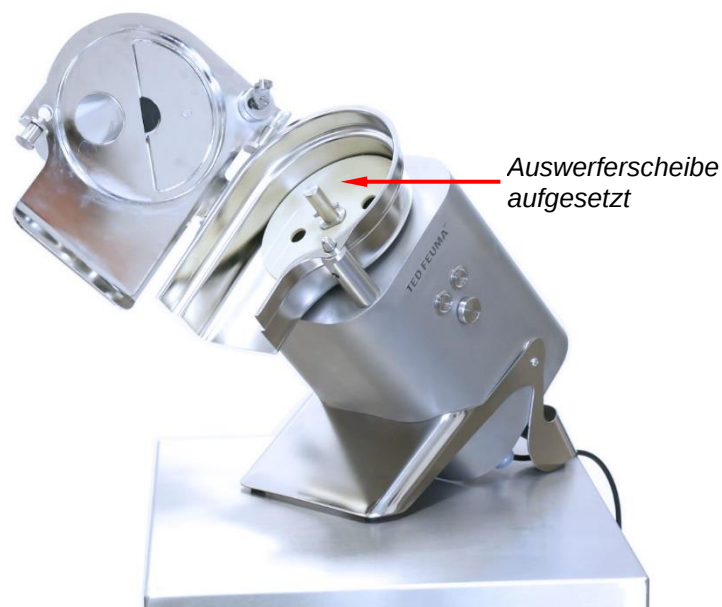


Abb. 15: Auswerferscheibe einsetzen

123

5. Die gewünschte andere Scheibe einsetzen und leicht verdrehen, so dass der Mitnehmerstift (in der Antriebswelle) korrekt in den Bajonett-Verschluss in der Scheibe eingreift (Abb. 11 S. 30).



Abb. 16: Einsetzen der gewünschten Scheibe

123

6. Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz schließen und durch Ziehen des Rastbolzens arretieren.

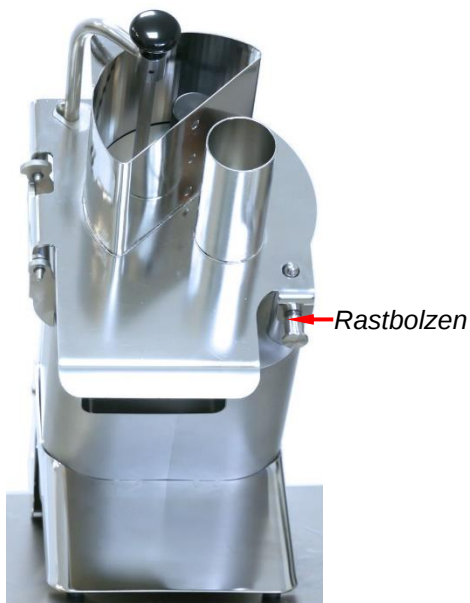


Abb. 17: Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz geschlossen

Eine Information zu den verfügbaren Scheiben entnehmen Sie bitte dem Anhang.

6.8 Montieren und Demontieren der Würfelschneideeinrichtung (bestehend aus Würfelgatter und Messerbalken)

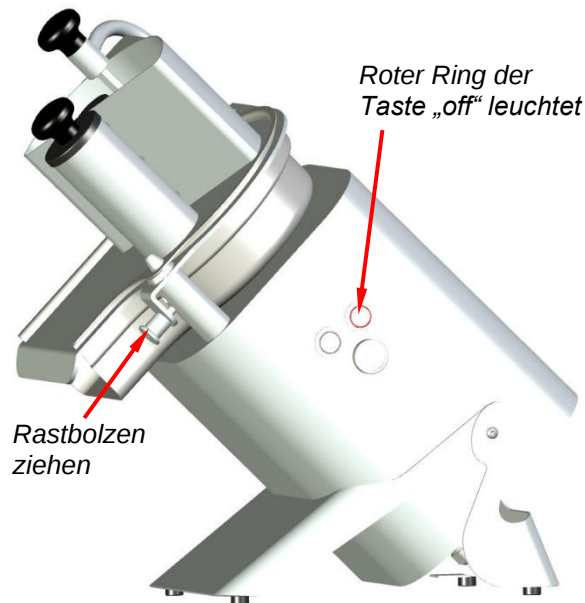


Abb. 18: Der Taste „off“ leuchtet

Vorgehensweise beim Montieren der Würfelschneideeinrichtung (bestehend aus Würfelgatter und Messerbalken)

123

1. Prüfen Sie, ob die Maschine abgeschaltet ist.
Es darf nur der rote Ring der Taste „**off**“ leuchten, nicht der grüne Ring der Taste „**on**“. Leuchtet der grüne Ring der Taste „**on**“, muss die Taste „**off**“ betätigt werden, so dass der grüne Ring der Taste „**on**“ erlischt.
2. Lösen Sie die Verriegelung des Deckels durch Ziehen des Rastbolzens (siehe Abb. 18).

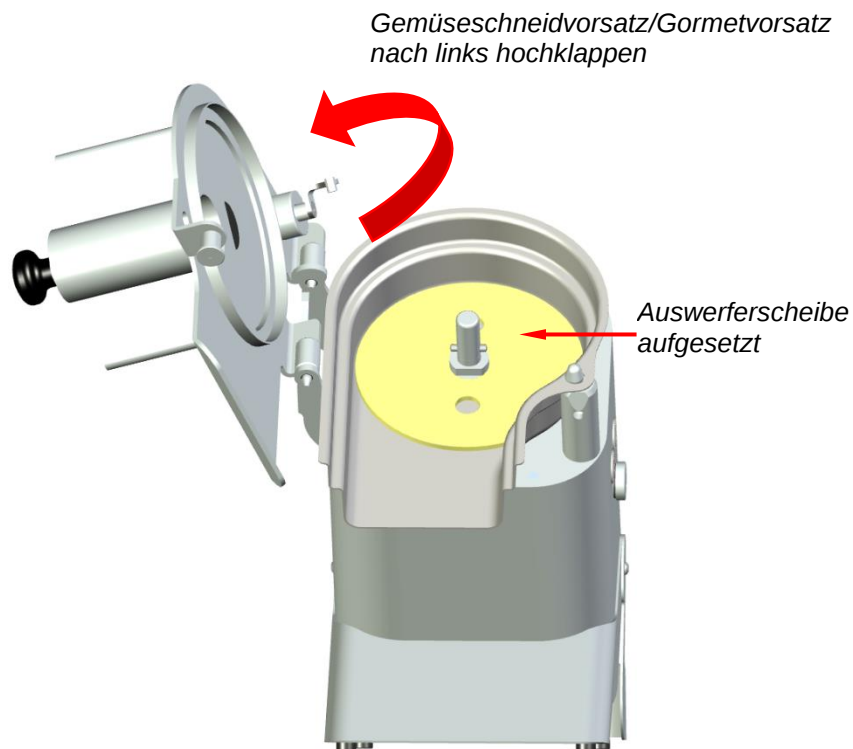


Abb. 19: Deckel hochgeklappt und Auswerferscheibe montiert

123

3. Klappen Sie den Deckel nach links hoch.
4. Stecken Sie die Auswerferscheibe auf die Antriebswelle (in der Schale) auf.

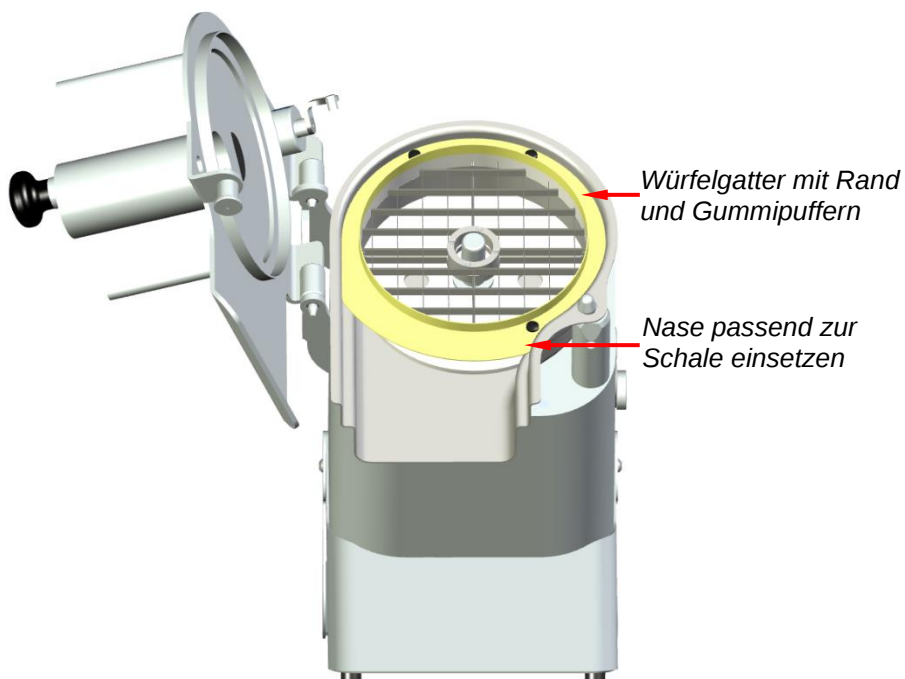


Abb. 20: Würfelgatter eingesetzt

123

5. Setzen Sie das Würfelgatter so auf, dass der Rand und die Gummipuffer am Würfelgatter nach oben zeigen. Setzen Sie das Würfelgatter passend zur Schale ein.

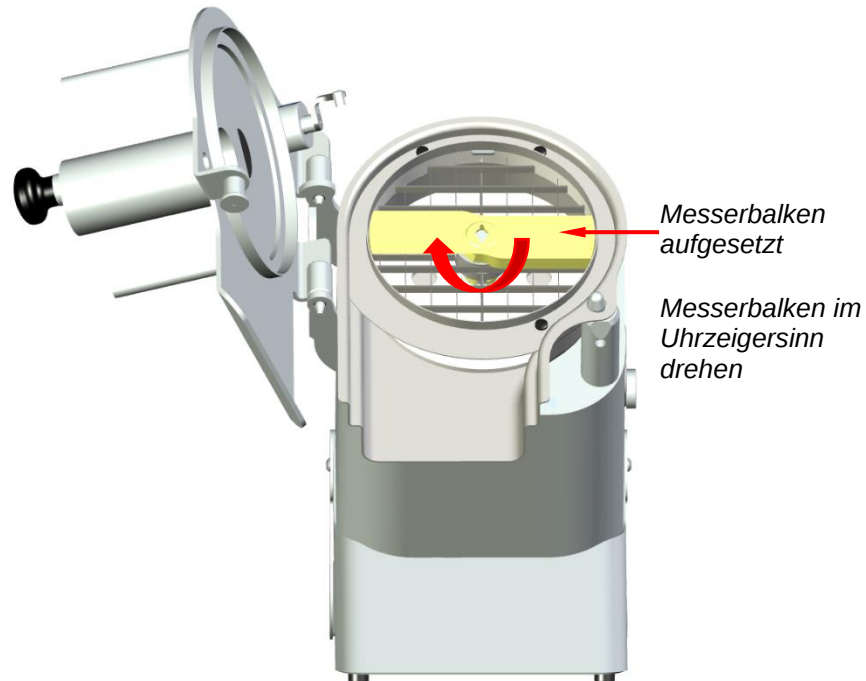


Abb. 21: Messerbalken aufgesetzt

123

6. Stecken Sie den Messerbalken auf die Antriebswelle und drehen es im Uhrzeigersinn bis die Stifte einrasten.

VORSICHT



Beim Aufsetzen und Arretieren des **Messerbalkens** besteht Schnittgefahr. Tragen Sie bei diesen Tätigkeiten **schnittfeste (metallverstärkte) Sicherheitshandschuhe**.

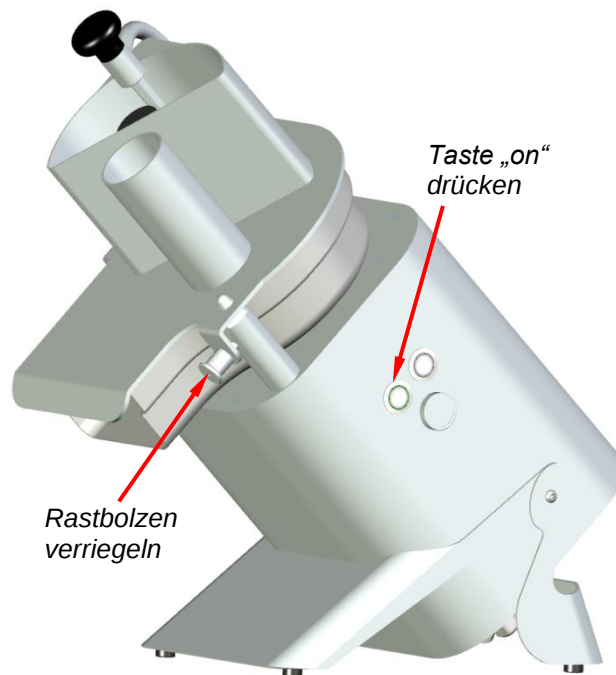


Abb. 22: Gemüseschneidvorsatz geschlossen



7. Schließen Sie den Gemüseschneider- bzw. Gourmetvorsatz und verriegeln Sie diesen mit dem Rastbolzen.
8. Nehmen Sie die Maschine mit der Taste „on“ in Betrieb.

WARNUNG



Es besteht große **Verletzungsgefahr**, wenn Sie den Messerbalken ohne Messergatter aufstecken.

Beachten Sie unbedingt die Schrittfolge „**Vorgehensweise beim Montieren des Messergatter**“ (siehe oben).

Würfelgatter und Messerbalken können entsprechend der folgenden Tabelle kombiniert werden. Die Messerbalken sind mit einer entsprechenden Markierung versehen.

Würfelgatter	Messerbalken
6 x 6 x 6 mm	MB 6
8 x 8 x 8 mm / 10 x 10 x 8 mm	MB 8/10
14 x 14 x 14 mm / 20 x 20 x 14 mm	MB 14/20



Vorgehensweise zur Demontage des Würfelgatters

1. Setzen Sie den mitgelieferten TED-Schlüssel in die Nabe des Messerbalkens.

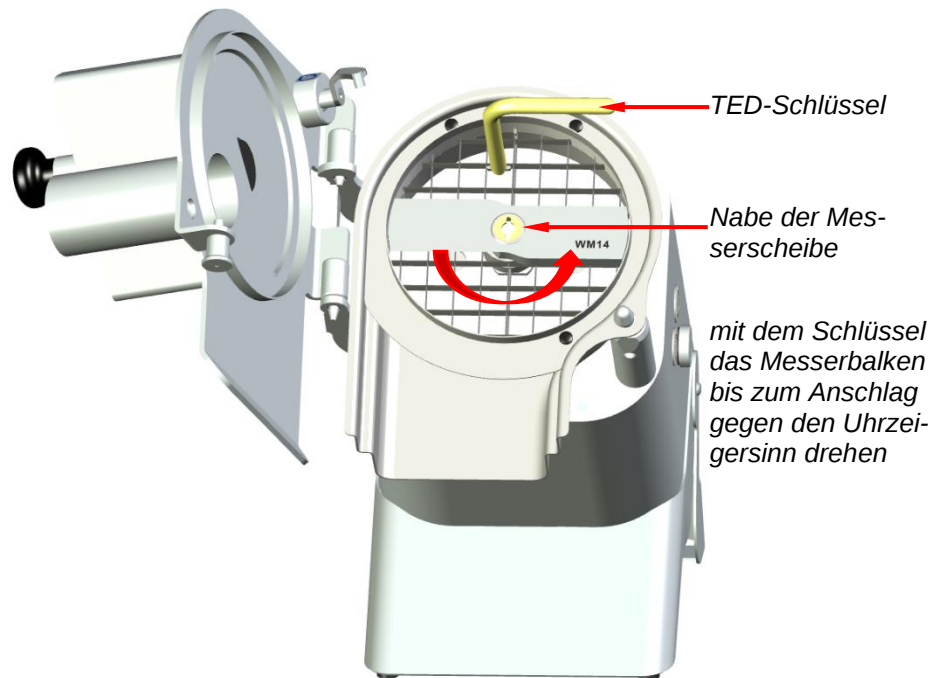


Abb. 23: Demontage des Messerbalkens mit Hilfe des Schlüssels

128

2. Drehen Sie mit dem Schlüssel den Messerbalken bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, bis die Scheibe ausgerastet ist.
3. Heben Sie den Messerbalken mit dem TED-Schlüssel und im Anschluss mit der Hand das Messergatter heraus.

Angaben zur Reinigung der Würfelschneideeinrichtung siehe unter 7.3 ab S. 41.

Eine Information zu den verfügbaren Elementen der Würfelschneideeinrichtung entnehmen Sie bitte dem Anhang.

7 Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung

7.1 Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung

GEFAHR	Werden Reparaturen nicht von autorisierten Servicewerkstätten oder vom Fachmann (siehe 4.5 Qualifikation des Bedienungspersonals ab S. 23) vorgenommen, besteht die Gefahr von Verletzungen (z. B. Stromschlag, Schnittverletzungen, Quetschungen). Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicewerkstätten oder vom Fachmann vorgenommen werden. Vor allen Arbeiten zur Wartung und Störungsbeseitigung ist die Maschine auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.
---------------	--



7.2 Wartung

Der Gemüseschneider **TED FEUMA®** ist leicht zu pflegen und wartungsfrei mit Ausnahme der Sicherheitssteuerung. Das Spezialgetriebe arbeitet verschleißfrei und besitzt eine wartungsfreie Schmierung. Reparaturen an der Antriebseinheit des Gemüseschneiders dürfen nur von autorisierten Vertragswerkstätten oder von Fachkräften vorgenommen werden.

HINWEIS	Die Sicherheitssteuerung des Gemüseschneiders TED FEUMA® muss wöchentlich ohne Scheibe getestet werden.
----------------	---



Die aus Edelstahl gefertigten Bauteile sind korrosionsbeständig, wartungsfrei und pflegeleicht.

7.3 Reinigung

Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz, Auffangschale sowie Auswerferscheibe (Abb. 2 S. 13) müssen nach jedem Einsatz in der Spülmaschine oder mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Handspülmittel gereinigt werden.

ACHTUNG	Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz, Auffangschale und Auswerferscheibe (Abb. 2 S. 13) dürfen auf keinem Fall mit bleichenden chlorhaltigen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Ebenso darf die Reinigung nicht mit scheuernden oder kratzenden Reinigungsmitteln (Sand, Metallschwamm) erfolgen! Wird dieser Hinweis nicht beachtet, führt das zu Schäden am Gemüseschneider TED FEUMA®, für den keine Garantie durch den Hersteller geleistet wird.
----------------	--



HINWEIS



Die Reinigung der Antriebseinheit ist mit einem feuchten Lappen und wenn nötig, mit einem handelsüblichen Handspülmittel durchzuführen.

VORSICHT



Bei der Reinigung **aller Schneidwerkzeuge** besteht Schnittgefahr. Verstellbare Messerscheibe auf Park-Stellung «P» stellen. Es sind bei der Reinigung **schnitt-feste (metallverstärkte) Sicherheitshandschuhe** zu tragen.

Die Reinigung der Schneidwerkzeuge darf **nicht** in einer Geschirrspülmaschine (Vorzeitiges Stumpfwerden der Schneiden) sondern muss im Handspülbecken erfolgen.

- **Schneidscheiben, Messer und Messergatter** sind nach jedem Gebrauch zu reinigen. Die Reinigung erfolgt im Handspülbecken mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Handspülmittel.
- Nach dem Waschen alle Teile gründlich trocknen.
- Zur Reinigung des Messergatter wird der mitgelieferte Reinigungsstopfer oder die Reinigungsbürste S/G benutzt
Stoßen Sie die Restwürfel von der Rückseite des Gatters durch.

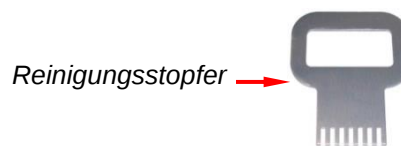


Abb. 24: Hilfsmittel zum Reinigen des Würfelgatters (Größe 14 mm)

- Rückstände in Schneidscheiben mit einer harten Nylonbürste wegbürsten oder wegklopfen. **Nie** einen metallenen Gegenstand verwenden.
- Die Streifenschneidscheiben können auch mit einer Bürste gereinigt werden.
- Nach jeder Reinigung die Maschine wieder komplett montieren.
- Bei der Reinigung des Gourmetvorsatzes wird durch Herausdrehen des Sicherungsbolzens der Einsatz des Gourmetvorsatzes gelöst. Dadurch kann der Einsatz und auch das Ovalrohr gereinigt werden (siehe auch Abb. 3 S. 14)

7.4 Störungen und ihre Beseitigung

HINWEIS



Bei Störung immer **erst Maschine ausschalten** und **Netzstecker** ziehen, dann erst Fehler beseitigen.

Verstopfungen sind immer sofort zu beseitigen, indem die Rückstände vorsichtig bei ausgeschalteter Maschine entfernt werden.

Maschine läuft beim Start nicht an

Symptome	Ursache und /oder Abhilfe
Das Gerät läuft nicht.	- Netzkabel mit einer Wandsteckdose verbinden. - Schale korrekt aufgesetzt - Gemüseschneid- bzw. Gourmetvorsatz richtig schließen. - Druckplatte einschwenken. - Taste „on“ und „off“ betätigen, um die Maschine aus- und wieder einzuschalten (siehe auch Abb. 2 S. 13) - Der Thermoschutzschalter hat durch Überlastung ausgelöst → Warten bis Maschine abgekühlt ist.
Großer Druck auf Stopfer/Druckplatte nötig, schlechte Verarbeitung von Gemüse und Früchten.	- Schneidwerkzeug ist stumpf. ⇒ Reibblech ersetzen. ⇒ Messer austauschen.
Sicherheitssteuerung stoppt den Motor nicht.	- FEUMA Kundendienst kontaktieren
Blockierung/Verstopfung/Unfall	- Maschine ausschalten, zerlegen und reinigen

8 Instandhaltungsdienst und Reparatur durch den Kundendienst

Für die vom Hersteller gefertigten Maschinen wird gemäß den allgemeinen Verkaufsbedingungen GARANTIE geleistet. Sollten während der Garantiezeit Funktionsfehler oder Schäden an Maschinenteilen auftreten, für die nach den Garantiebedingungen Garantie geleistet wird, nimmt der Hersteller nach vorheriger Prüfung die Reparatur oder den Austausch der fehlerhaften Bauteile vor.

Bei Schäden aus unsachgemäßer Aufstellung, Inbetriebnahme oder Bedienung können wir unsere Garantieverpflichtungen nicht erfüllen.

Der Hersteller zeichnet verantwortlich für die Maschine in ihrer Originalkonfiguration.

Sämtliche Eingriffe, die die Struktur und den Betriebszyklus der Maschine verändern, bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung durch den Hersteller.

Reparaturen am Gemüseschneider **TED FEUMA®** dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge des Gebrauchs von anderen als Original-Ersatzteilen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund des unsachgemäßen oder zweckwidrigen Gebrauchs der Maschine sowie aufgrund von Schäden, die durch Eingriffe an der Maschine entstehen, die in der vorliegenden Betriebsanleitung nicht erwähnt werden.

Aus all diesen Gründen sollten unsere Kunden stets mit unserem Kundendienst Rücksprache nehmen.

Adressen von Kundendiensten

Hersteller:

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz/Deutschland

Tel. +49 34493 21555

Fax +49 34493 21414

info@feuma.de

www.feuma.de

9

Außerbetriebnahme der Maschine, Entsorgung

Nach Außerbetriebnahme der Maschine ist sie entsprechend den örtlichen Gegebenheiten dem ordnungsgemäßen **Recycling** zuzuführen (Altgeräte-Entsorgung). Die Maschine darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

10

Anhang

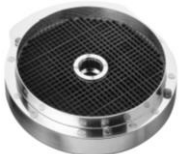
- 10.1 Zubehör und Verwendung
- 10.2 Stromlaufplan Antriebseinheit
- 10.3 EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006-42-EG

10.1 Zubehör und Verwendung

verstellbare Messerscheibe Adjustable Blade Disk		Artikelnummer item. no.
	zum Fein- und Grobschneiden von Kraut, Gurken, Zwiebeln etc. 0 - 8 mm Schnittstärke, Leistung 100 - 200 kg/h for cutting finely and coarsely of cabbage, cucumbers, onions etc. 0 - 8 mm slice thickness, capacity approx. 100 - 200 kg/h	410800
Sichelmesserscheiben fest (nicht verstellbar) Sickle Blade Disks fixed (not adjustable)		
	zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln etc. 3 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h 8 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h 10 mm Schnittstärke, Leistung ca. 220 kg/h for cutting of soft products like tomatoes, boiled potatoes, leeks, onions etc. 3 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h 8 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h 10 mm slice thickness, capacity approx. 220 kg/h	410013 410008 410010
verstellbare Buntschnittscheibe Adjustable Wave Blade Disk		
	mit Wellenschnitt für Gemüse wie Gurke, Zucchini, Sellerie, rote Bete, Möhren etc. 3 - 8 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h - 200 kg/h with wavy blades for vegetables such as cucumber, zucchini, celery, roots beetroot, carrots etc. 3 - 8 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h - 200 kg/h	410380
Buntschnittscheiben fest (nicht verstellbar) Wave Blade Disks fixed (not adjustable)		
	mit Wellenschnitt für Gemüse wie Gurke, Zucchini, Sellerie, rote Bete, Möhren etc. 2 mm Schnittstärke, Leistung ca. 90 kg/h 3 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h 5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h with wavy blades for vegetables such as cucumber, zucchini, celery, roots beetroot, carrots etc. 2 mm slice thickness, capacity approx. 90 kg/h 3 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h 5 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h	410200 410300 410500

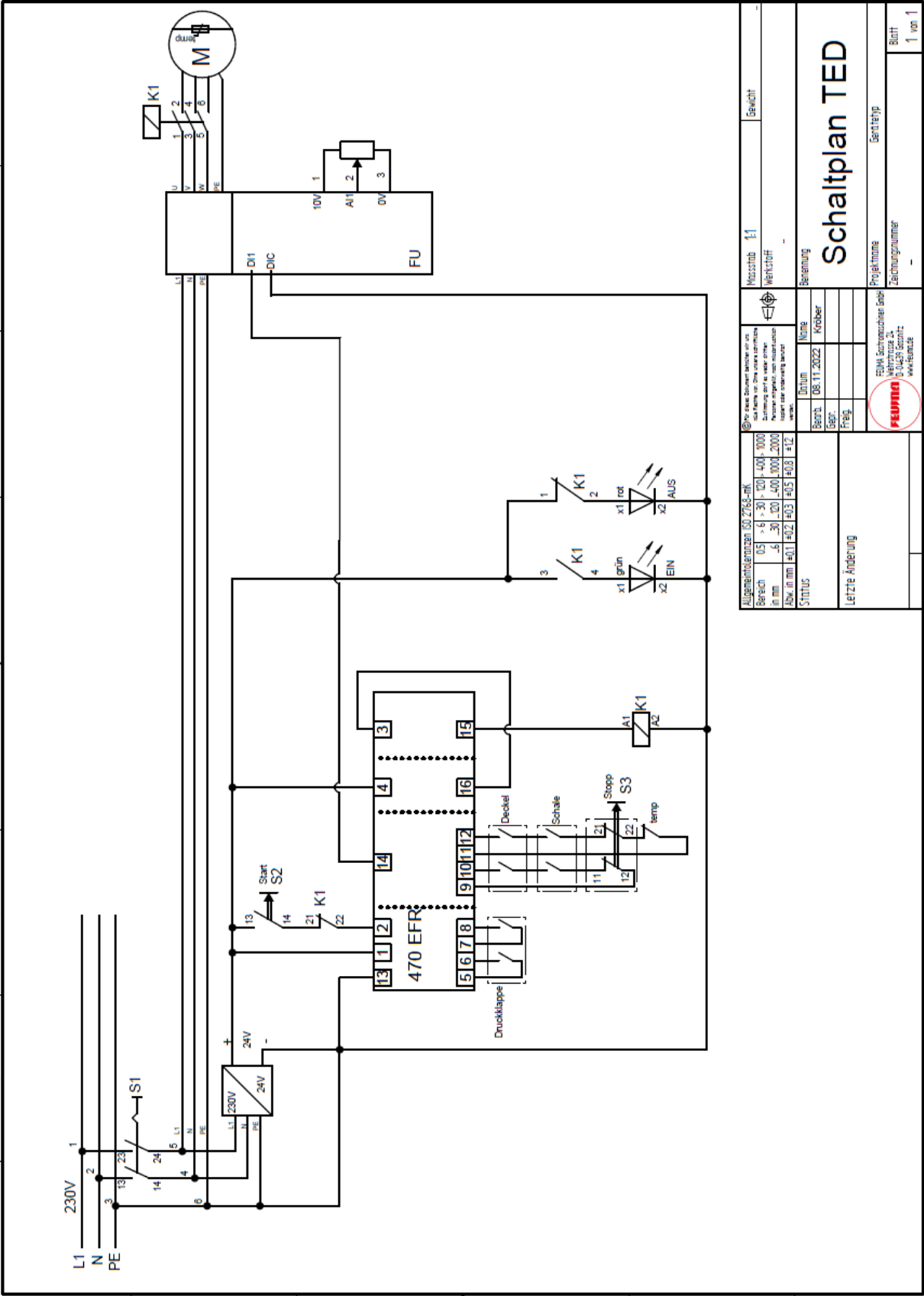
Rohkostscheiben und Käsezeibscheiben Raw Fruit and Vegetable Grating Disks and Cheese Grating Disks		Artikelnummer item. no.
	zum Raffeln von Obst und Gemüse für Rohkostsalate etc. und Käse	
	1,5 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 40 kg/h	410001
	2 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 60 kg/h	410002
	3 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 100 kg/h	410003
for grating fruit and vegetable for preparation of finely chopped raw salads etc. and cheese		
1.5 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 40 kg/h		
2 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 60 kg/h		
3 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 100 kg/h		
Schnitzelscheiben und Käsezeibscheiben Shredding Disks and Cheese Grating Disks		
	zum Schnitzeln von Knollenfrüchten wie Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie etc. und Käse	
	5 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 200 kg/h	410005
	7 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 200 kg/h	410007
	9 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 220 kg/h	410009
for shredding roots like, carrots, kohlrabi, potatoes, celery etc.		
and cheese		
5 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 200 kg/h		
7 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 200 kg/h		
9 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 220 kg/h		
Streifenschneidscheiben Strip Cutting Disks		
	zum Verarbeiten von Knollenfrüchten wie Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie etc.	
	2 x 2 mm Schnittstärke, Leistung ca. 50 kg/h	410022
	3 x 3 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h	410033
	4 x 4 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h	410044
	6 x 6 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	410066
	7 x 8 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	410087
	7 x 10 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	410710
for processing roots, as potatoes, carrots, kohlrabi, celery etc.		
2 x 2 mm slice thickness, capacity approx. 50 kg/h		
3 x 3 mm slice thickness, capacity approx. 75 kg/h		
4 x 4 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h		
6 x 6 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h		
7 x 8 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h		
7 x 10 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h		
Reib- und Parmesanscheibe Grating and Parmesan Disks		
	zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer, Klöße sowie Parmesan	410000
	3 x 3 x 5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	
for grating raw potatoes for making potato pancakes, potato dumplings and parmesan		
3 x 3 x 5 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h		

Würfelscheiben WS		Artikelnummer
Cube Disks WS		item. no.
	zum Schneiden kleiner Würfel aus Knollengemüse, Gurken, Rettich, Kartoffeln etc.	
	2 mm Kantenlänge (2 x 2 x 2), Leistung ca. 25 kg/h	411222
	3 mm Kantenlänge (3 x 3 x 3), Leistung ca. 30 kg/h	411333
	4 mm Kantenlänge (4 x 4 x 4), Leistung ca. 35 kg/h	411444
	for cutting small cubes of roots, cucumbers, radish, onions, potatoes etc.	
	2 mm slice thickness (2 x 2 x 2), capacity approx. 25 kg/h	
	3 mm slice thickness (3 x 3 x 3), capacity approx. 30 kg/h	
	5 mm slice thickness (4 x 4 x 4), capacity approx. 35 kg/h	
Waffelscheiben WAS		
Waffle Disks WAS		
	Waffelschnitt (gekreuzter Wellenschnitt) für Wurzelgemüse, Gurken, Rettich, Kartoffeln etc.	
	4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 30 kg/h	411040
	6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 35 kg/h	411060
	waffle-type cut (crossed wave cutting) for root vegetables, cucumbers, radish, potatoes etc.	
	4.0 mm slice thickness, capacity approx. 30 kg/h	
	6.0 mm slice thickness, capacity approx. 35 kg/h	

Würfelschneideeinrichtungen komplett Dicing Devices complete		Artikelnummer item. no.
	<u>bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken MB 6 mit Schlüssel</u> 6 x 6 x 6 mm, Leistung ca. 150 kg/h	420066
	<u>bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken MB 8/10 mit Schlüssel</u> 8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h	420088
	<u>bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken MB 8/10 mit Schlüssel</u> 10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h	421010
	<u>bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken MB 14/20 mit Schlüssel</u> 14 x 14 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h	421414
	<u>bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken MB 14/20 mit Schlüssel</u> 20 x 20 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h	422020
	<u>consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar MB 6 and with key</u> 6 x 6 x 6 mm, capacity approx. 150 kg/h	
	<u>consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar MB 8/10 and with key</u> 8 x 8 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h	
	<u>consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar MB 8/10 and with key</u> 10 x 10 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h	
	<u>consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar MB 14/20 and with key</u> 14 x 14 x 14 mm, capacity approx. 150 kg/h	
	<u>consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar MB 14/20 and with key</u> 20 x 20 x 14 mm, capacity approx. 150 kg/h	
Würfelgatter für Würfelschneideeinrichtungen Dicing Screen for Dicing Devices		
	<u>Achtung: ohne Stopfer, ohne Messerbalken</u> 6 x 6 x 6 mm, Leistung ca. 150 kg/h	420006
	8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h	420008
	10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h	420010
	14 x 14 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h	420014
	20 x 20 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h	420020
	<u>Attention: without cleaning pestle, without cutting/knife bar</u> 6 x 6 x 6 mm, capacity approx. 150 kg/h	
	8 x 8 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h	
	10 x 10 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h	
	14 x 14 x 14 mm, capacity approx. 150 kg/h	
	20 x 20 x 14 mm, capacity approx. 150 kg/h	

Scheibenständer SST (stehend oder Wandmontage) Disk Rack		Artikelnummer item. no.
	für 6 Scheiben oder für 5 Scheiben und 1 Würfelschneideinrichtung (mit Schraubensatz für Wandmontage) 600 x 164 x 180 mm (B x T x H) unbestückt 600 x 230 x 190 mm (B x T x H) bestückt for 6 disks or for 5 disks and 1 Dicing Device (with screw set for wall mounting) 600 x 164 x 180 mm (W x D x H) unequipped 600 x 230 x 190 mm (W x D x H) equipped	542879
Unterschrank fahrbar Mobile Cabinet mobile		
 Abbildung ähnlich Illustration similar	für Gemüseschneider TED, GVM 210 oder Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e (ohne Antriebseinheit / Zubehör) mit 4 gummibereiteten, feststellbaren Lenkrollen, mit Auszugsplatte (zur Aufnahme eines GN-Behälters GN1/1 H200) 500 x 600 x 650 mm (B x T x H) for cutting machine TED, GVM 210 or universal kitchen machine SUPRA 6e (without drive unit and accessories) with 4 rubber swivel wheels, all lockable in place, with excerpt attachment (for recording one GN vessel GN1/1 H200) 500 x 600 x 650 mm (W x D x H)	542806
Reinigungsbürste S/G für bspw. Scheiben und Würfelgatter Cleaning brush S/G for example disks & dicing devices		
	mit Bürstenkopf 290 x 48 x 20 mm (B x T x H) with Brush head 290 x 48 x 20 mm (W x D x H)	542822

10.2 Stromlaufplan



10.3 EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006-42-EG

CE-Konformitätserklärung gemäß EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Der Hersteller: FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz / Germany

erklärt hiermit, dass die nachstehend beschriebenen Maschinen:

<u>Fabrikat</u>	<u>TYP</u>
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine	HU 1020-2
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine (höhenverstellbar)	HU 1020-2H
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine (Maschinenschrank)	HU 1020-2E
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine (Maschinenschrank ausziehbar)	HU 1020-2A / M
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine	HU 1030-H
* Universal-Küchenmaschine	SUPRA 6e
* Gemüseverarbeitungsmaschine (230V / 400V)	GVM 210
* Gemüseverarbeitungsmaschine (230V)	TED FEUMA®
* Tisch-Fleischwolf	TW-H 82
* Tisch-Fleischwolf	TW-R 70
* Tisch-Separierfleischwolf	T-SWF 82-1
* Tisch-Universalantrieb (für Steaker/Mürber/Streifenschneider)	TFS
* Tisch-Universalantrieb Kombination (für Steaker/Mürber/Streifenschneider & Fleischwolf)	TW 70/TFS
* Apfelschäl-, entkern- und -teilmaschine	ASET M
* Apfelschäl-, entkern- und -scheibenscheidmaschine	ASET SM
*	

mit den Bestimmungen oben genannter EG- Richtlinie übereinstimmen.

Die Steuerung der Maschinen ist so ausgeführt, dass eine ausreichende Störfestigkeit sicherheitsrelevanter Steuersignale gegeben ist.

Gößnitz, 01.10.2022

FEUMA Gastromaschinen GmbH



Dr. Maik Döring
Geschäftsführer

Gemüseschneider TED FEUMA®

Deutsch



 **034493 21555**

 **www.feuma.de**

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Wehrstraße 24

D-04639 Gößnitz / Thüringen

Telefon: +49 34493 21555

Telefax: +49 34493 21414

E-Mail: info@feuma.de

