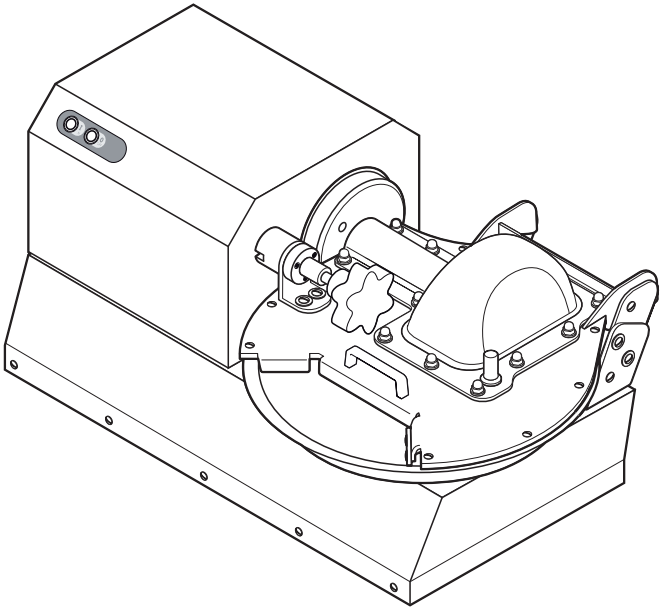
Cutter

Tondo12

Tondo12_210927-Rev002-UM-de



Betriebsanleitung | DE

Originalanleitung

Hersteller:
ADE Germany GmbH | Neuer Höltigbaum 15 | 22143 Hamburg, Germany
Tel.: +49 (0) 40 / 432776-0 | Fax: +49 (0) 40 / 432776-10
E-Mail: info@ade-germany.de

INHALTSVERZEICHNIS

Über diese Anleitung 3
- Allgemeines 3
- Aufbewahrung 3
- Zielgruppe 3
- Zeichenerklärung 4
- Bestimmungsgemäße Verwendung 4
- Lieferumfang 4

Händler 5

Sicherheit 6

Schilder an der Maschine 8

Schulung des Bedienpersonals 9

Teile und Bedienelemente 10

Inbetriebnahme 11
- Hinweise zum Aufstellungsort 11
- Maschine auspacken und aufstellen 11
- Maschine betriebsbereit machen 11
- Abnahmeprüfung vornehmen 12

Betrieb 13
- Allgemeine Hinweise 13
- Lebensmittel verarbeiten 14

Wartung und Pflege 15
- Messer abbauen und Wanne entnehmen 15
- Reinigen 16
- Wartung 18
- Messer schärfen 18

Lagern und Transportieren 19

Technische Daten 20

Typenschild 20

Garantie 20

Konformitätserklärung 21

Entsorgen 21

Anhang 22

ÜBER DIESE ANLEITUNG

ALLGEMEINES

- Diese Betriebsanleitung beschreibt den sicheren Betrieb sowie die Bedienung, Pflege und Reinigung der Maschine.
- Nur die Einhaltung der Betriebsanleitung gilt als bestimmungsgemäße Verwendung.
- Lesen Sie diese Betriebsanleitung daher genau durch, bevor Sie die Maschine anschließen und benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.
- Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert. Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Inhalt dieser Anleitung.
- Der Cutter ist nach der Sicherheitsnorm EN 12855 in der aktuellen Fassung konstruiert, bewertet und trägt das CE-Zeichen als Zeichen der Konformität mit einschlägigen Anforderungen.
- Eine Fertigung anhand der mitgelieferten technischen Unterlagen ist nicht zulässig.

AUFBEWAHRUNG

Die Betriebsanleitung ist Bestandteil der Maschine. Sie muss in unmittelbarer Nähe der Maschine und für jedermann leicht erreichbar aufbewahrt werden.

Beim Wiederverkauf der Maschine muss die Betriebsanleitung mitgeliefert werden.

ZIELGRUPPE

Diese Betriebsanleitung wendet sich an das Personal, das mit dem Aufstellen, der Bedienung und der Pflege und Reinigung der Maschine betraut ist.

- Personal, dass die Maschine bedient, muss vor der ersten Benutzung diese Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben sowie vom Betreiber in die Bedienung der Maschine eingewiesen worden sein. Hierbei muss vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren hingewiesen werden. Der Betreiber muss sich davon überzeugen, dass das Bedienpersonal („Bediener“), die Maschine bestimmungsgemäß und sicher benutzen kann.
- Die Maschine ist grundsätzlich wartungsfrei. Falls wider Erwarten Einstell- und/oder Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchgeführt werden müssen, müssen diese von hierfür ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

ZEICHENERKLÄRUNG

Dieses Symbol bedeutet: „Betriebsanleitung beachten“. Lesen Sie die Betriebsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort GEFAHR warnt vor schweren Verletzungen.

Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort WARNUNG warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.

Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort HINWEIS warnt vor Sachschäden.

Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieser Cutter (= Maschine) dient ausschließlich zum Zerkleinern von Fleisch, Wurst, Fisch und Gemüse.

Die Maschine ist für den Einsatz im gewerblichen gastronomischen Einsatz geeignet und für den Dauereinsatz geeignet.

Jeder anderweitige Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß.

- **Die Maschine darf keinesfalls zum Verarbeiten von tiefgefrorenen Produkten verwendet werden.**
- **Die zu verarbeitenden Lebensmittel müssen frei von Knochen, Gräten und ähnlichen harten Teilen und Verunreinigungen sein.**
- **Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigt werden und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.**

LIEFERUMFANG

- Maschine
- Betriebsanleitung
- Zubehör:
  - Werkzeug für den Messerwechsel inkl. Aufbewahrungsbox
  - Schleifstein zum Schärfen des Messers
  - Kunststoff-Schaber

HÄNDLER

Stempel des Händlers

Sicherheit

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Diese Maschine darf nur von volljährigen Personen bedient werden.
- Der oder die Bedienende muss im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein. Personen, die die deutsche Sprache nicht beherrschen bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von geeignetem Personal über den Inhalt dieser Anleitung zu informieren bzw. an dieser Maschine gemäß der Betriebsanleitung zu schulen.
- Die Maschine darf nur benutzt werden, wenn Sie vor dem Gebrauch in Augenschein genommen wurde und offensichtlich unbeschädigt und vollständig montiert ist.
- Beachten Sie auch immer die Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften im Betrieb des Betreibers.
- Für einige Arbeiten ist Schutzkleidung für das Personal erforderlich. Diese muss geeignet und in der richtigen Größe vorhanden sein.

Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie weder Maschine noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie die Maschine so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Hinweise zum Aufstellungsort".
- Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie die Maschine nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren Spannung dem Typenschild entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie die Maschine nicht:
  - wenn die Maschine selbst oder Teile beschädigt sind,
  - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
  - wenn die Maschine heruntergefallen ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
  - wenn Sie die Maschine nicht benutzen,
  - nach jedem Gebrauch,

- bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
- wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
- bei Gewitter.

  Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.

- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Maschine oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Bediener gefährden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

WARNUNG vor Verletzungsgefahr

- Beim Messerwechsel und bei allen Arbeiten in der Nähe des Messers besteht Verletzungsgefahr. Tragen Sie immer geeignete Schutzhandschuhe bei diesen Arbeiten.
- Vor dem Wechsel des Zubehörs muss die Maschine ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Greifen Sie niemals in den Arbeitsbereich (auch nicht mit Gegenständen), wenn die Maschine eingeschaltet ist und arbeitet.
- Stecken Sie lange Haare während der Arbeit auf, binden Sie sie nach hinten oder verdecken Sie sie unter einer Kappe. Vermeiden Sie lose oder herabhängende Kleidung wie Halstücher, Krawatten etc.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt.
- Durch das Reinigen besteht die Gefahr von Kontakt mit gefährlichen Chemikalien. Bei Hautkontakt besteht u. a. die Gefahr, von allergischen Reaktionen und giftigen Reizungen. Gehen Sie bei Reinigungsarbeiten daher achtsam vor und tragen Sie Schutzkleidung, z. B. Handschuhe, Gummischürze oder Schutzbrille. Die Schutzkleidung muss geeignet sind und dem jeweiligen Träger auch passen.

VORSICHT vor Sachschäden

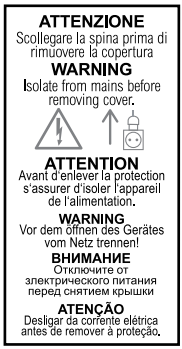
- Stellen Sie die Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Maschine niemals einer hohen Temperatur (Heizung etc.) oder widrigen Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Stellen Sie die Maschine auf eine unempfindliche glatte Arbeitsoberfläche, die gut zu reinigen ist. Beim Verarbeiten von Lebensmitteln sind gelegentliche Spritzer unvermeidbar. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Hinweise zum Aufstellungsort".
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile.
- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Sicherheitseinrichtungen an der Maschine

- Sämtliche Sicherheitseinrichtungen sind fest auf oder an der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen nicht für etwaige Unfälle oder Verletzungen haftbar gemacht werden.
- Die Maschine kann nur eingeschaltet werden, wenn die Wanne korrekt auf der Halterung steckt und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn verriegelt wurde.
- Nur wenn der Wannendeckel heruntergeklappt ist und die Deckel-Verriegelung gegen versehentliches Öffnen betätigt wurde, kann die Maschine eingeschaltet werden.
- Ein Zugriffsschutz in Form eines U-förmigen Profils im Deckel verhindert bei heruntergeklapptem Deckel, dass während des Betriebs versehentlich in den Messerbereich gefasst werden kann.
- Die Maschine ist mit einem Schutzschalter ausgestattet, der bei Spannungsabfall ausgelöst wird. Nach einem Stromausfall muss die Maschine wieder eingeschaltet werden, um mit ihr weiter arbeiten zu können.

Schilder an der Maschine

Hände nicht in die Maschinen-Öffnung einführen. Verletzungsgefahr!



Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Maschine geöffnet wird. Stromschlaggefahr!

USO E MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE IN CONFORMITA' CON LE ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO.

USE AND MAINTENANCE ONLY IN COMPLIANCE WITH OPERATING INSTRUCTIONS.

USAGE ET ENTRETIEN EXCLUSIVEMENT EN CONFORMITÉ AVEC LE MODE D'EMPLOI.

GEBRAUCH UND WARTUNG AUSSCHLIESSLICH NACH BETRIEBS-ANWEISUNG.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ТОЛЬКО В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИАМИ.

O USO E A MANUTENÇÃO DESTA MÁQUINA DEVEM SEGUIR RIGO-ROSAMENTE AS INSTRUÇIÓES FORNECIDAS NO MANUAL TÉCNICO.

Hinweis, das Wartund und Betrieb ausschließlich nach Betriebsanleitung erfolgen darf.

Warnung vor scharfen Messern.
Verletzungsgefahr!

Betriebsanleitung beachten

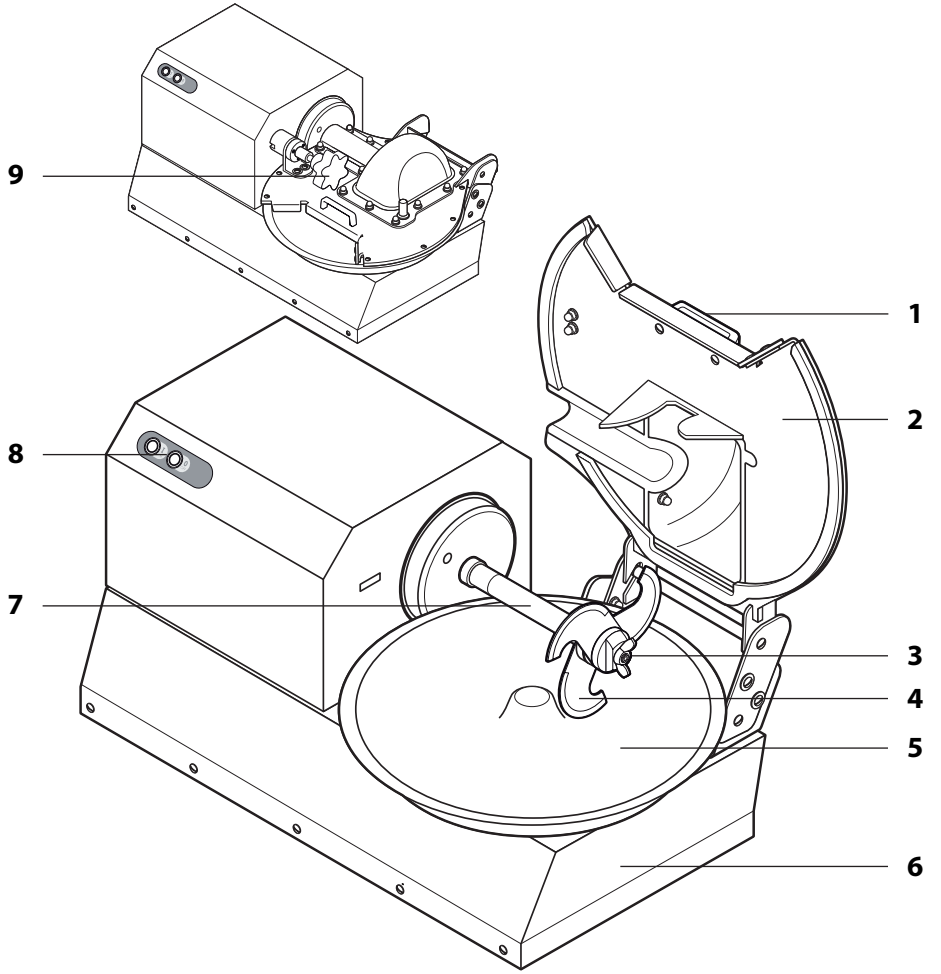
Schulung des Bedienpersonals

Während der Installation der Maschine und vor dem ersten Gebrauch muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch, Pflege und Reinigung ausreichend geschult werden. Hier ist besonders auf die Gefahren hinzuweisen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen können.

Die Schulung muss von einer Person vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der Sicherheitsstandards verfügt.

Für die eigentliche Durchführung der Schulung des Bedienpersonals ist der Betreiber der Maschine verantwortlich.

TEILE UND BEDIENELEMENTE



1 Griff für Deckel
2 Deckel
3 Flügelmutter
4 3-flügeliges Messer
5 Wanne
6 Gehäuse
7 Hülse mit innenliegender Welle
8 Betriebstasten **OFF O** und **ON I**
9 Deckel-Verriegelung

INBETRIEBNAHME

HINWEISE ZUM AUFSTELLUNGSORT

Beachten Sie folgende Punkte bei der Wahl des Aufstellortes:

- Der Fußbodenbelag rund um den Aufstellungsort muss für den Betrieb geeignet sein und die Unfallgefahr durch Ausrutschen bei Nässe oder verrunreinigtem Fußboden verringern.
- Der einwandfreie Betrieb der Maschine wird bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 40 °C garantiert.
- Die Fläche muss eben, glatt, vibrationsfrei und gut zu reinigen sein. Empfohlene Höhe ab Boden: max. 80-90 cm.
- Rund um die Maschine muss ein Freiraum von 30 cm vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen und Reinigen der Maschine zu gewährleisten.
- Der Bereich sollte gut ausgeleuchtet sein. Außerdem muss sich eine gute zugängliche Steckdose in der Nähe befinden.

MASCHINE AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

- Für das Auspacken und Aufstellen ist ein Gabelstapler oder ein ähnlich geeignetes Hilfsmittel erforderlich.
- Bewahren Sie die Umverpackung bitte mindestens bis zum Ablauf der Gewährleistung auf.

1. Kontrollieren Sie, ob die Verpackung unbeschädigt ist.
2. Entfernen Sie die Umreifung, mit der Palette und Verpackung verbunden sind.
3. Entfernen Sie mit einer zweiten Person die Verpackung und danach vorhandene Folien, Zellophan etc.
4. Stellen Sie die Maschine mit Hilfe eines Gabelstaplers o. Ä. auf eine ebene, glatte und vibrationsfreie Fläche. Achten Sie auf einen tragfähigen Untergrund.

MASCHINE BETRIEBSBEREIT MACHEN

GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Ziehen Sie geeignete Schutzhandschuhe an, wenn Sie mit den Händen in der Nähe des Messers hantieren oder das Messer anfassen.

WANNE UND MESSER REINIGEN

Vor der ersten Nutzung muss eine gründliche Reinigung durchgeführt werden.

- Gehen Sie vor, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

MASCHINE AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESSEN

WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt.

1. Kontrollieren Sie vor dem elektrischen Anschluss, ob ...
   - ... die Netzspannung mit den angegebenen Werten auf dem Typenschild übereinstimmt.
   - ... das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist.
2. Stecken Sie den Netzstecker der Maschine direkt in die Steckdose. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

- Die Polung der Maschinen erfolgt nach DIN. Sollte die Drehrichtung bei einer dreiphasigen Maschine nicht richtig sein, müssen zwei der drei Phasen des Steckers vertauscht werden.
- Diese Arbeit darf ausschließlich durch eine Elektrofachkraft vorgenommen werden.

ABNAHMEPRÜFUNG VORNEHMEN

Bevor die Maschine in den normalen Betrieb geht, müssen folgende Punkte geprüft werden:

1. Prüfen Sie, ob alle Sicherheitsvorrichtungen korrekt montiert und funktionsfähig sind.
2. Schließen Sie den Deckel
3. Prüfen Sie, ob die Deckelverriegelung wirklich eingerastet ist.
4. Drücken Sie die Betriebstasten und kontrollieren Sie, ob sich die Maschine ein- und ausschalten lässt.
   - Drücken Sie Taste **ON I**, um die Maschine einzuschalten.
   - Drücken Sie Taste **OFF O**, um die Maschine auszuschalten.

BETRIEB

GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Schalten Sie die Maschine erst ein, wenn die Maschine für den sofortigen Betrieb vorbereitet ist, nicht vorher.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Sicherheit“.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie bei laufender Maschine Zutaten hinzufügen oder bereits verarbeitete Lebensmittel entnehmen. Greifen Sie nicht in den Bereich des Messers!
- Halten Sie die Umgebung der Maschine frei von Abfall, Leckagen etc. Dadurch wird die Stolpergefahr für das Personal verringert.

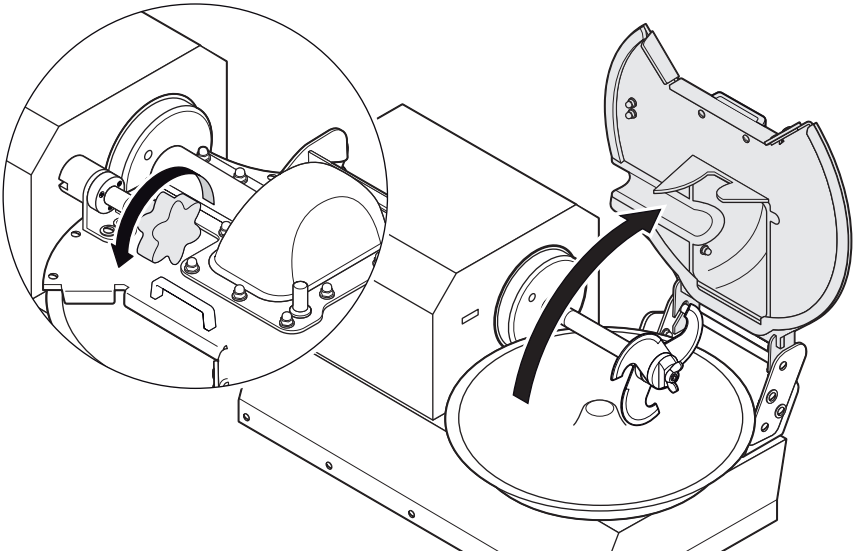
HINWEIS - Gefahr von Sachschaden

- Lassen Sie die Maschine nicht leer laufen.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Die empfohlene Höchsttemperatur für das Zerkleinern von Fleisch oder Fisch beträgt 7 °C.
- Lassen Sie das verarbeitete Lebensmittel nicht länger als 5 Minuten in der Wanne.
- Weitere zu verarbeitenden Lebensmittel, Flüssigkeiten und andere Zutaten können Sie bei laufendem Gerät durch die Deckelöffnung zugeben und entnehmen.
- Zum Grobschneiden lassen Sie das Schneidgut nur kurz durch die Maschine laufen.
- Zum Feinschneiden lassen Sie das Schneidgut länger durch die Maschine laufen.

LEBENSMITTEL VERARBEITEN



1. Entriegeln Sie den Deckel und klappen ihn ganz nach oben.
2. Füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Wanne und verteilen Sie sie gleichmäßig.
3. Klappen Sie den Deckel runter. Achten Sie darauf, das die Verriegelung den Deckel sicher verriegelt hat.

4. Drücken Sie die Taste **ON I**, um die Maschine einzuschalten.

   Die Maschine beginnt zu arbeiten.
5. Kontrollieren Sie über die Deckelöffnung die Konsistenz der verarbeiteten Lebensmittel.

   Beachten Sie:

   - Sie können die Lebensmittel bei laufender Maschine entnehmen und weitere hinzufügen.
   - Falls Sie Eis hinzugeben: Verwenden Sie Eis, das innen hohl ist oder verwenden Sie chrushed Eis.
6. Drücken Sie die Taste **OFF 0**, um die Maschine auszuschalten.
7. Entriegeln Sie den Deckel und klappen ihn ganz nach oben.
8. Entnehmen Sie die restlichen Lebensmittel aus der Wanne. **ACHTUNG: Verletzungsgefahr im Bereich des Messers. Das Messer ist sehr scharf!**
9. Reinigen Sie die Maschine, siehe Kapitel „Reinigen“.

WARTUNG UND PFLEGE

Aus hygienischen Gründen muss die Maschine stets sauber sein.

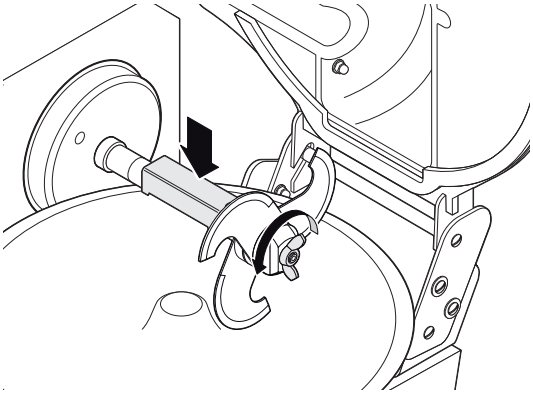
Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstages sowie bei jedem Wechsel der Art des Mischguts gereinigt werden. Hierfür muss das Messer abgebaut werden.

MESSER ABBAUEN UND WANNE ENTNEHMEN

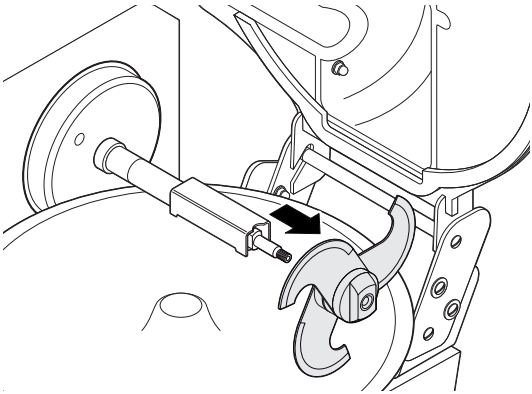
GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Ziehen Sie geeignete Schutzhandschuhe an, wenn Sie mit den Händen in der Nähe des Messers hantieren oder das Messer anfassen.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug, um das Messer sicher und fachgerecht ein- und auszubauen.

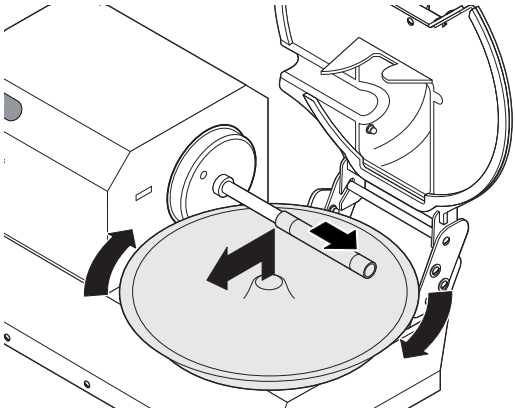
1. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entriegeln Sie den Deckel und klappen Sie ihn auf.



3. Setzen Sie das mitgelieferte Werkzeug von oben auf die Hülse.
4. Halten Sie das Werkzeug mit einer Hand fest.
5. Lösen Sie die Flügelmutter an der Stirnseite, mit der das Messer befestigt ist, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
   Halten Sie dabei mit dem Werkzeug gegen.



6. Ziehen Sie das Messer nach vorne von der Welle ab.
7. Nehmen Sie das Werkzeug nach oben ab.



8. Ziehen Sie die Hülse von der Welle.
9. Drehen Sie Wanne bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie dann ab.

REINIGEN

GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Die Maschine darf ausschließlich von Personen gereinigt werden, die dafür geschult wurden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit dem scharfen Messer hantieren. Verletzungsgefahr! Tragen Sie geeignete Schutzkleidung.

WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Reinigen Sie die Maschine ausschließlich mit Reinigungsmitteln, welche dafür geeignet und zugelassen sind. Dabei dürfen ausschließlich Produkte verwendet werden, die einen PH-Wert von 7-8 haben. Tragen Sie geeignete Schutzkleidung.

HINWEIS - Gefahr von Sachschaden

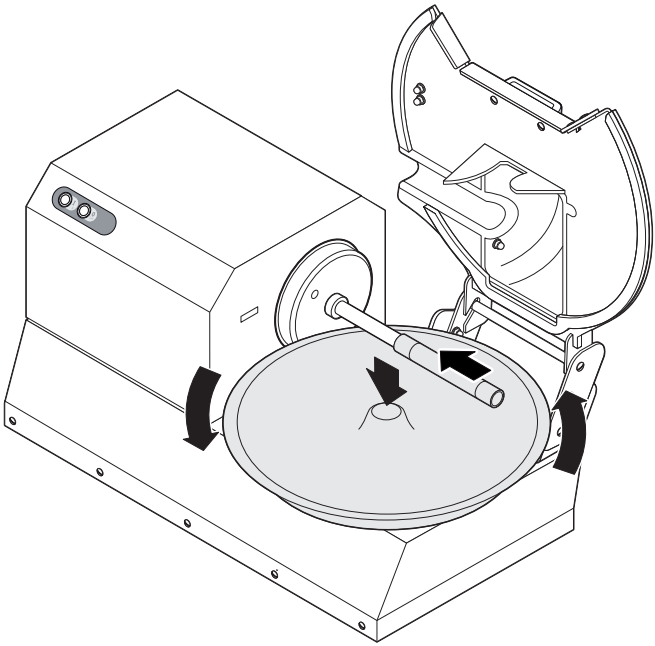
- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

1. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie Hülse, Messer, Wanne und Messer in handwarmen Wasser mit einem geeigneten und zugelassen Reinigungsmittel.
3. Säubern Sie das Gehäuse und den Deckel mit einem feuchten Tuch.
4. Reiben Sie abschließend alle gereinigten Teile und Flächen gründlich trocken.

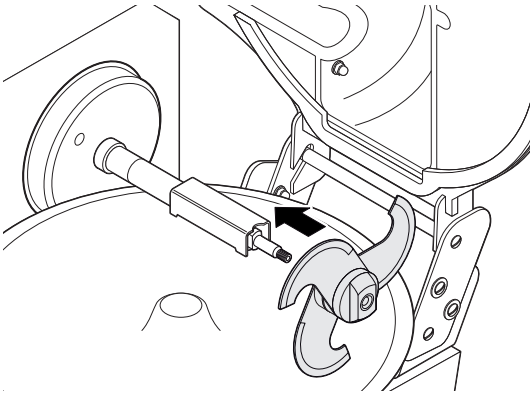
WANNE AUFSETZEN UND MESSER ANBAUEN

GEFAHR - Verletzungsgefahr

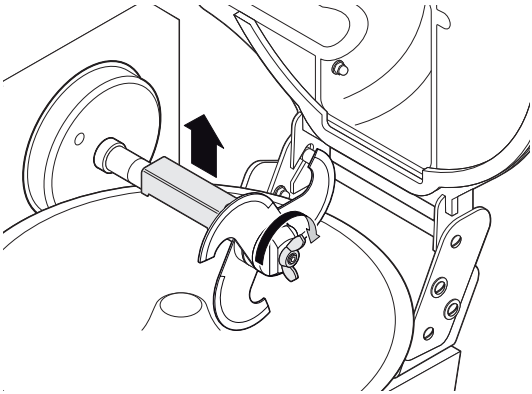
- Ziehen Sie geeignete Schutzhandschuhe an, wenn Sie mit den Händen in der Nähe des Messers hantieren oder das Messer anfassen.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug, um das Messer sicher und fachgerecht ein- und auszubauen.



1. Setzen Sie die Wanne auf die Halterung auf die Maschine und drücken Sie sie nach unten.
2. Drehen Sie die Wanne bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, bis diese spürbar einrastet.
3. Schieben Sie die Hülse auf die Welle.



4. Setzen Sie das mitgelieferte Werkzeug von oben auf die Hülse.
5. Schieben Sie das Messer auf die Welle.



6. Befestigen Sie das Messer mit der Flügelmutter, indem Sie diese bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen. Ziehen Sie die Handschraube handfest an. Halten Sie dabei mit dem Werkzeug gegen.
7. Nehmen Sie das Werkzeug nach oben ab.

8. Prüfen Sie, ob Sie alles korrekt montiert haben.
9. Schließen Sie den Deckel.

WARTUNG

Die Maschine ist wartungsfrei.

Führen Sie vor jedem Gebrauch eine Sichtkontrolle durch. Bei sichtbaren Schäden oder fehlenden Teilen darf die Maschine nicht benutzt werden. Wenden Sie sich an den Kundenservice.

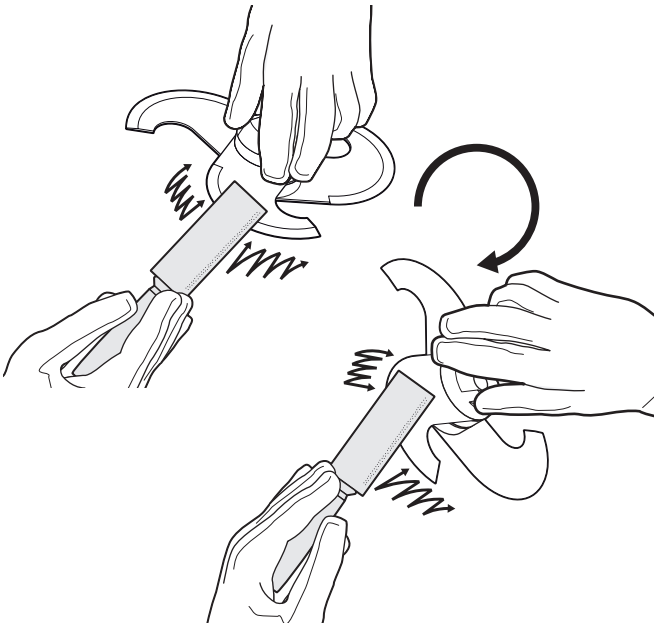
MESSER SCHÄRFEN

Abhängig vom Gebrauch wird im Laufe der Zeit das Messer stumpf und muss geschärft werden. Zum Lieferumfang gehört daher ein Schleifstein.

Das Messer darf ausschließlich von qualifiziertem Personal geschliffen werden. Bei Bedarf können Sie sich hiefür auch an unseren Kundendienst oder einen qualifizierten Schleifbetrieb wenden.

Beachten Sie folgende Punkte beim Schleifen des Messers:

- Das Messer muss zum Schleifen ausgebaut werden, siehe „Messer abbauen und Wanne entnehmen“.
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Führen Sie diese Arbeit nur durch, wenn Sie dafür qualifiziert sind.
- Ein regelmäßiges kurzes Schleifen ist besser als ein umfangreicher Schleifvorgang.
- Das Messer dürfen nur geschliffen werden, wenn es zuvor gereinigt wurde bzw. sauber ist.



- Schleifen Sie das Messer von beiden Seiten.
- Enfernen Sie nach dem Schleifen eventuell auf dem Messer haftende Schleifrückstände mit Hilfe eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs.

LAGERN UND TRANSPORTIEREN

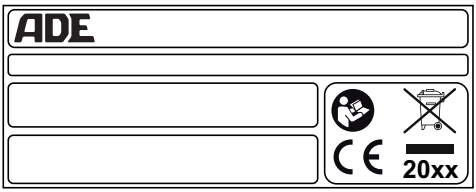
Beachten Sie folgende Punkte, wenn Sie die Maschine einlagern oder transportieren:

- Tragen Sie die Maschine unbedingt mit zwei Personen.
- Reinigen Sie Maschine und Zubehör, bevor Sie Maschine und/oder das Zubehör einlagern.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort. Als Umverpackung können Sie gut die Originalverpackung verwenden.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	**Tondo12-230**	**Tondo12-400**
Abmaße:	902 x 680 x508 mm	902 x 680 x508 mm
Behälterkapazität brutto:	12 l	12 l
Motor-Leistung:	750 W	750 W
Gewicht:	71 kg	71 kg
Stromversorgung:	230 V / 6 A / 50 Hz	400 V / 2,3 A / 50 Hz
Schutzklasse:	IPX5: Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen	

TYPENSCHILD



Typenschild und CE-Kennzeichung befinden sich gut sichtbar auf dem Grundgehäuse.

Das Typenschild mit der CE Kennzeichnung befindet sich neben dem Stromanschluss.

Das Typenschild (Schemadarstellung) enthält folgende Angaben:

- Firmenname und vollständige Anschrift des Herstellers
- Bezeichnung der Maschine
- CE-Kennzeichnung
- Typenbezeichnung
- Baujahr
- IP-Schutz
- Angaben zur Spannungsversorgung
- Angaben zur Betriebdauer

CE Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

GARANTIE

Die Firma ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 1 Jahr vom Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen.

Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht.

Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen ist der Händler zuständig, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Maschine wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Sie entspricht den Bestimmungen der unten aufgeführten EG - Richtlinien:

- Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG
- Lebensmittelkontaktmaterialien 1935/2004/EG

in den jeweils geltenden Fassungen.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an der Maschine eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, September 2021
ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg, Germany

CE

ENTSORGEN

VERPACKUNG ENTSORGEN

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

MASCHINE ENTSORGEN

Entsorgen Sie die Maschine entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.

Geräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Am Ende seiner Lebensdauer ist die Maschine einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

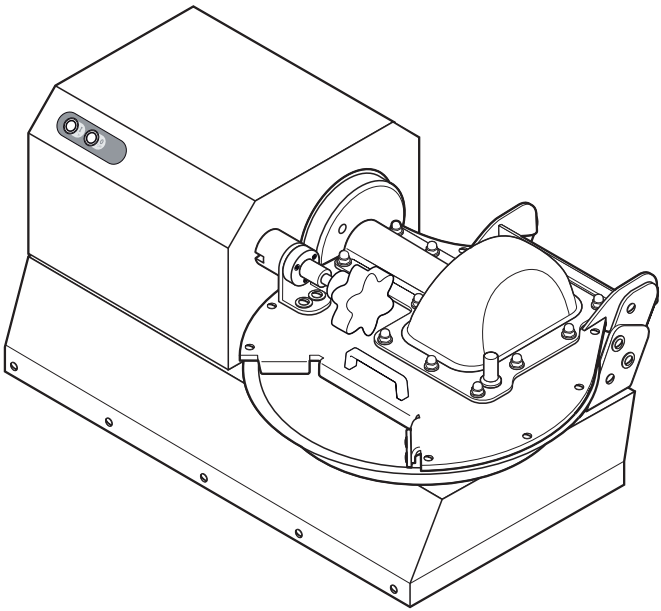
ANHANG

Dieser Anhang enthält:

- 1x Explosionszeichnung mit Ersatzteilliste für Tondo12-230/400

- 1x Blockschaltplan für Tondo12-230

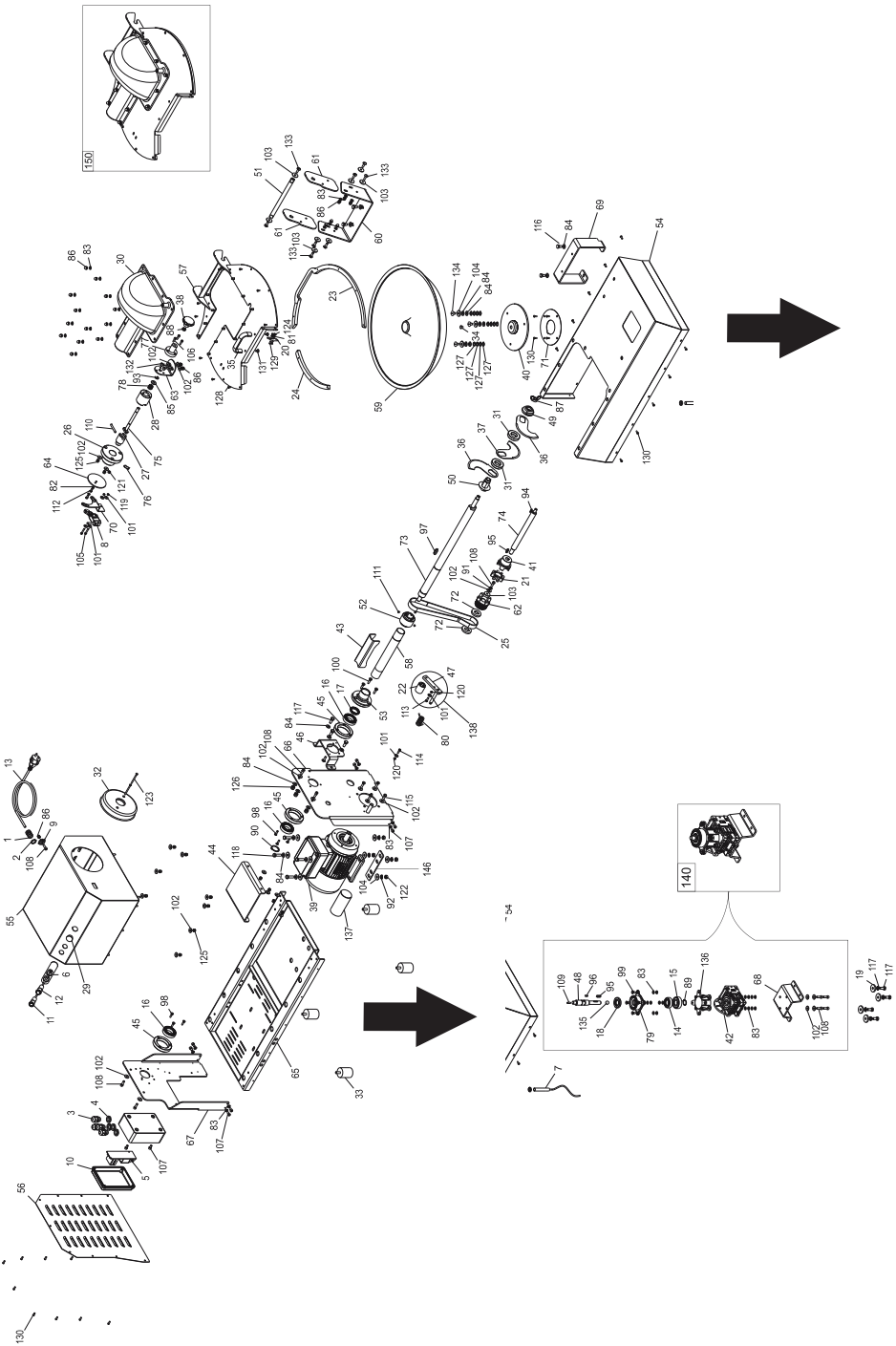
- 1x Blockschaltplan für Tondo12-400



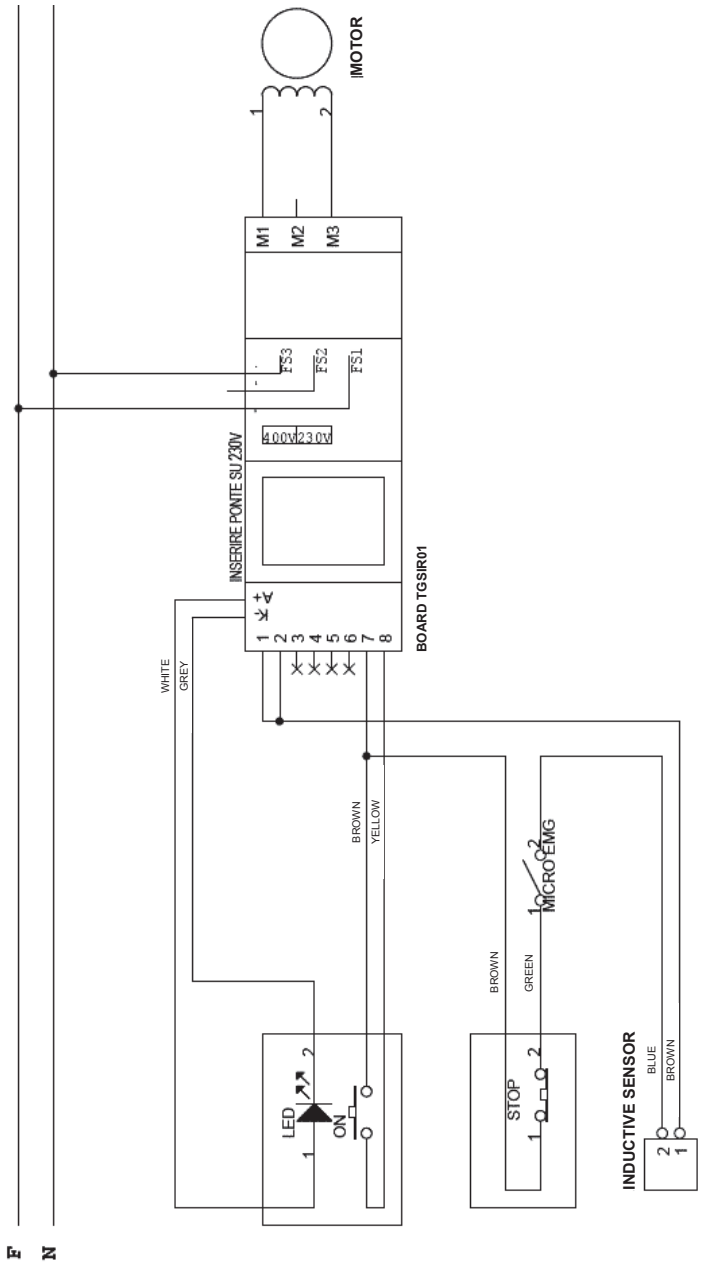
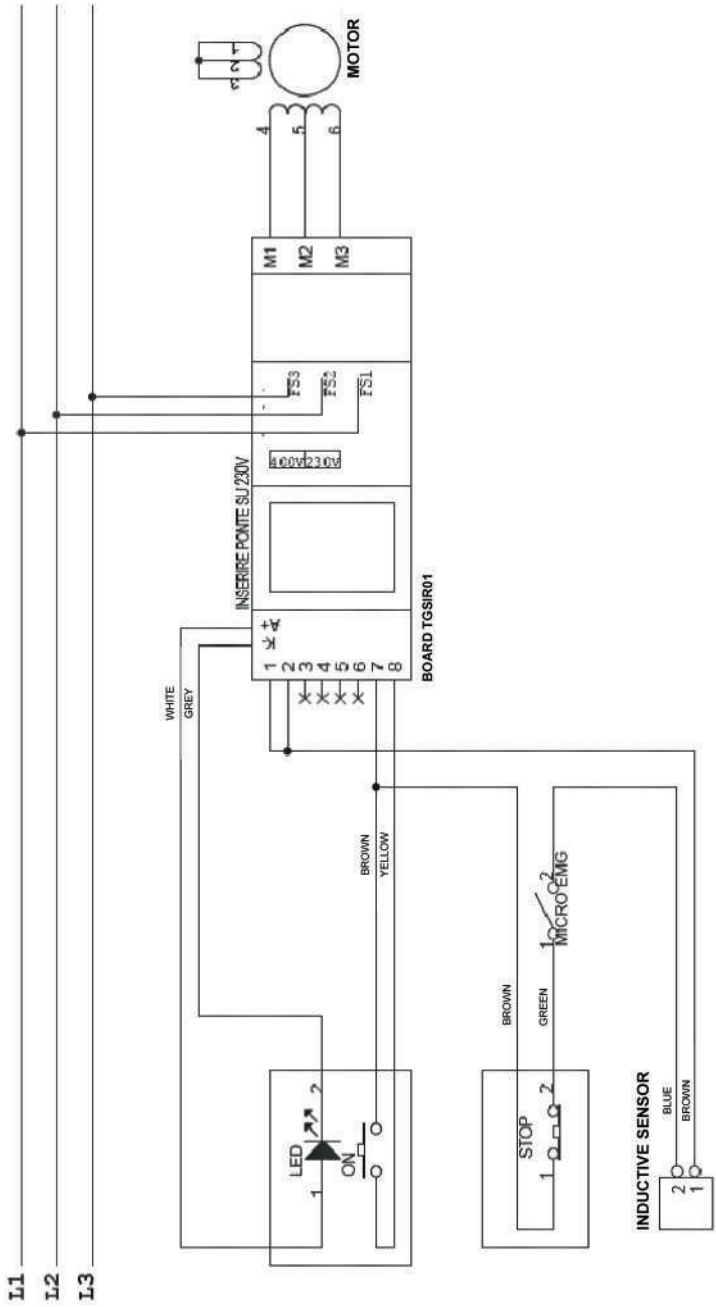
EXPLOSIONSZEICHNUNG

Zeichnung 1: Tondo12-230/400

Pos.	Art. Nr.	Beschreibung
5	H4121-1005	Platine 230 V
5	H4122-1005	Platine 400 V
8	H4121-1008	Mikroschalter
11	H4121-1011	Start-Taster
12	H4121-1012	Stopp-Taster
25	H4121-1025	Antriebsriemen
30	H4121-1030	Messerabdeckung
33	H4121-1033	Gummifuß
35	H4121-1035	Deckelgriff
39	H4121-1039	Motor 230 V
39	H4122-1039	Motor 400 V
59	H4121-1059	Kutterschüssel
65	H4121-1065	Bodenblech
87	H4121-1087	Festellschraube
137	H4121-1137	Kondensator
140	H4121-1140	Getriebe
150	H4121-1150	Deckel
20 … 129	H4121-1160	Deckeldichtung (20, 23, 24, 81, 124, 129)
28 … 132	H4116-1170	Deckelverriegelung (28, 38, 63, 75, 78, 85, 88, 93, 102, 106, 132)
31+49+50	H4121-1031	Messeraufnahme
36+37	H4121-1036	Messersatz


150
140

ZEICHNUNG 2: Blockschaltplan Tondo12-230



ZEICHNUNG 3: Blockschaltplan Tondo12-400