

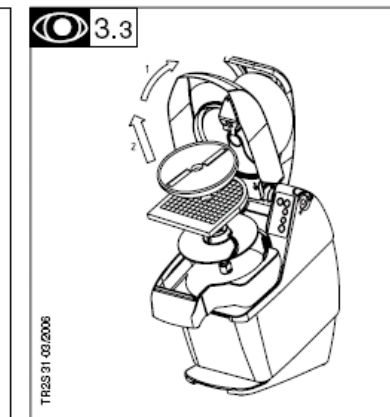
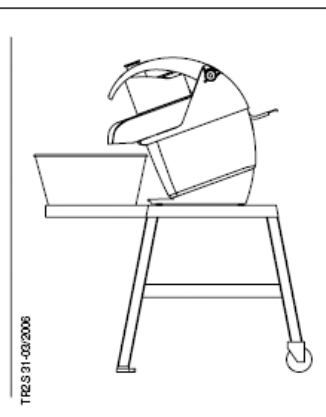
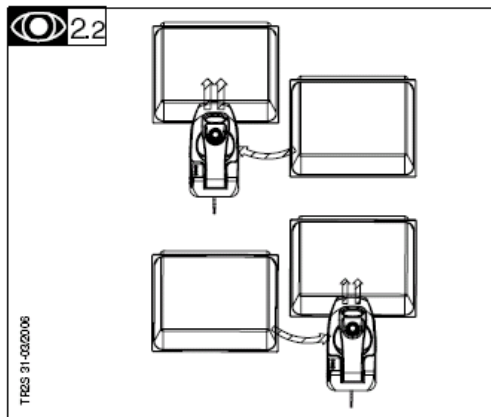
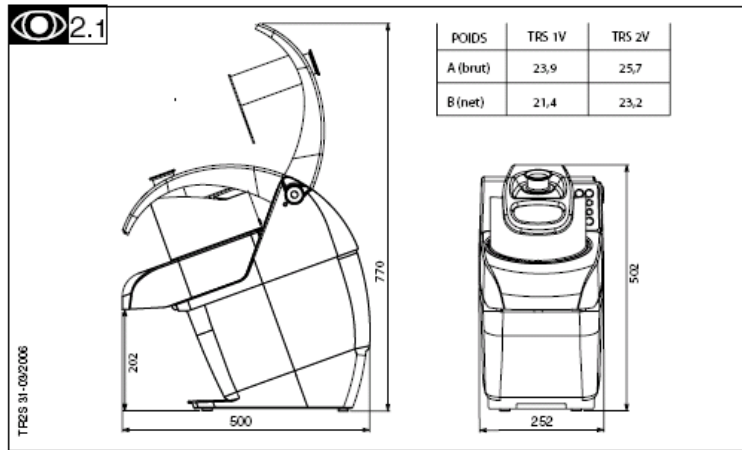
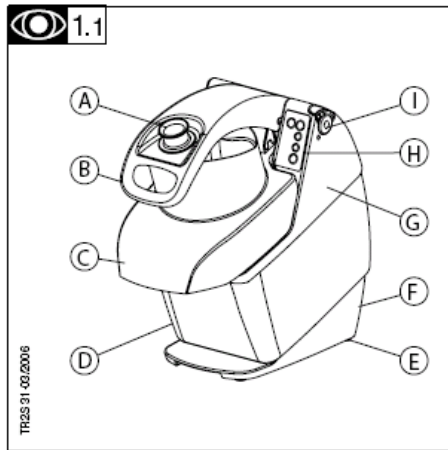
# TRS - ZÖLDSÉGSZELETELŐ



---

## Tartalom

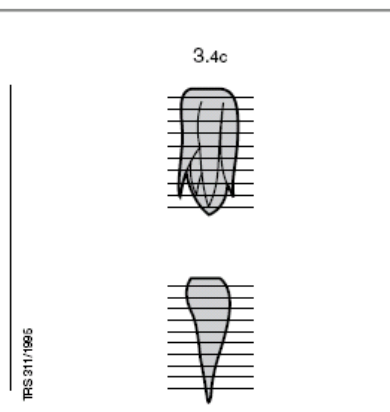
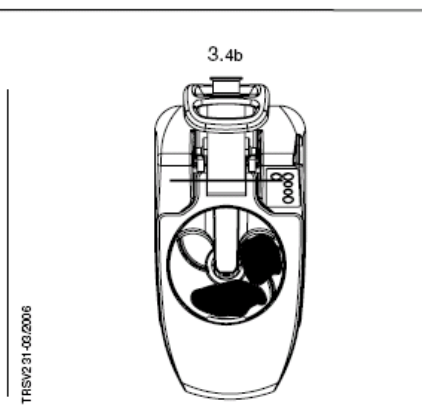
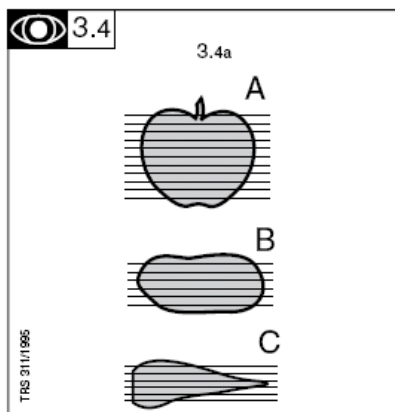
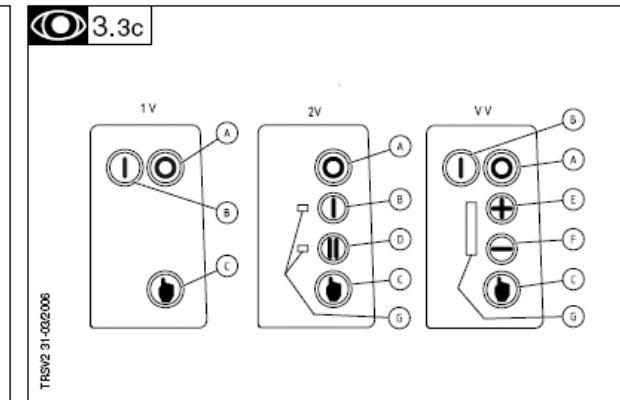
Ábrák – Méretek.....	3
Ábrák – Tárcsák .....	4
Ábrák – Használat .....	5
A készülék ismertetése .....	6
Beüzemelés.....	6
Használati, és biztonsági előírások.....	7
Tisztítás, higiénia és tárolás .....	11
Hiba keresés .....	11
Karbantartás.....	12
Nemzetközi szabvány megfelelés .....	14



**2.3**

A	B(V)	C(Hz)	D(W)	E(A)	F(A)
1	230/240	50	500	3.4	16
1	230/240	50	370	2.5	16
3	230/400	50/60	500	1.4/2.4	10
3	380/400	50/60	500 700	1.5/2	10
1	100/120	50/60	500	7,1	16

TRRSV2 31-10/2006



**3.2a**

**C / CW**

C1 C2 C3 C6 C8 C10 C14

C2W C3W C6W

TMS 25-1/95

**3.2b**

**CC**

C1C C2C C3C C5C

TMS 25-1/95

**3.2c**

**AS**

AS2 AS3 AS4

TMS 27-1/95

**3.2d**

**J / P / K**

J2 J3 J4 J7 J9 P K

TRES 31-03/2006

**3.2e**

**FT**

FT6 FT8 FT10

TRES 31-03/2006

---

**C+FT / CW+FT**

+

C6 / C6W + FT06 C8 + FT08 C10 + FT10

TRES 31-03/2006

**3.2f**

**MT**

MT05 MT08 MT10 MT12 MT20

TRES 31-03/2006

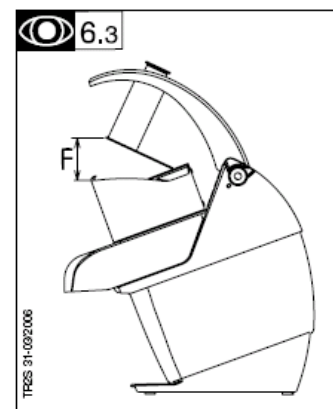
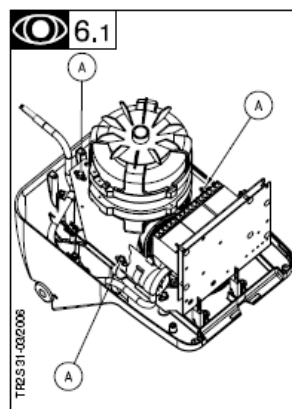
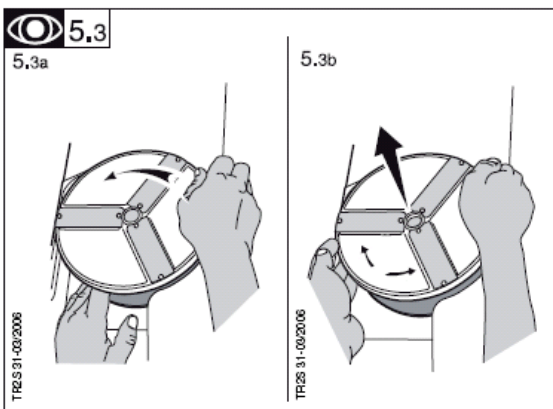
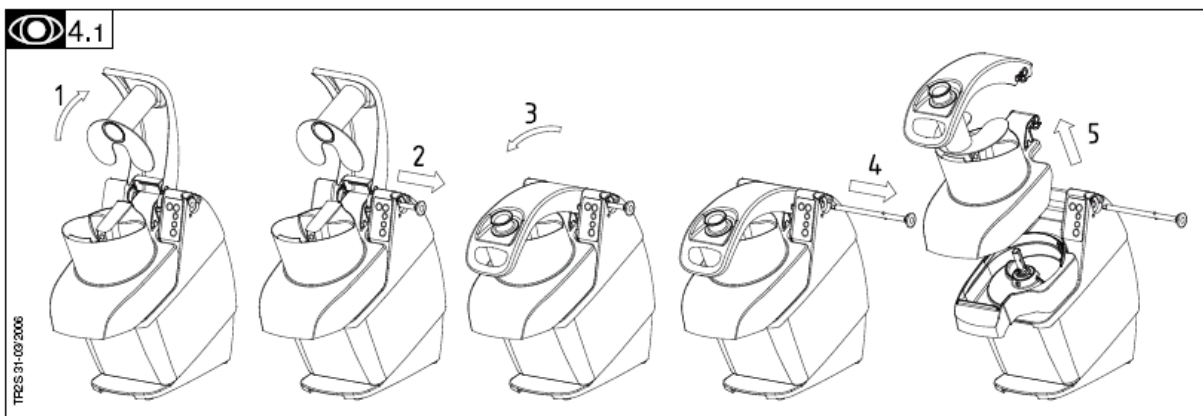
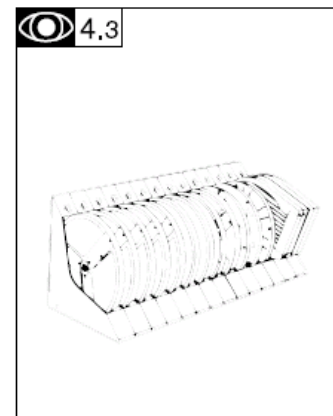
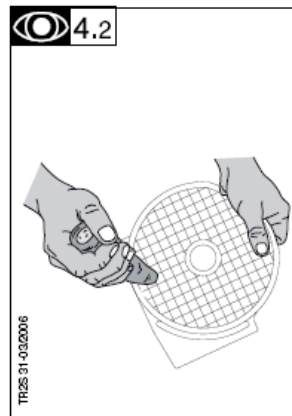
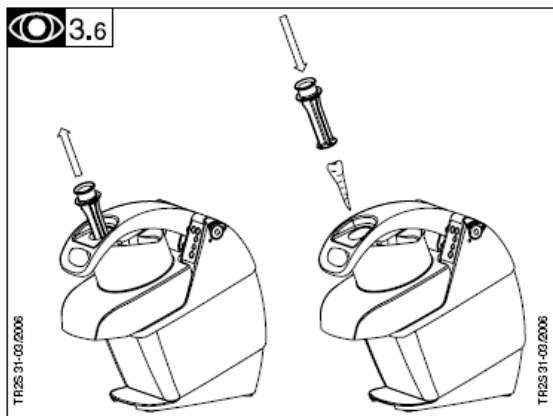
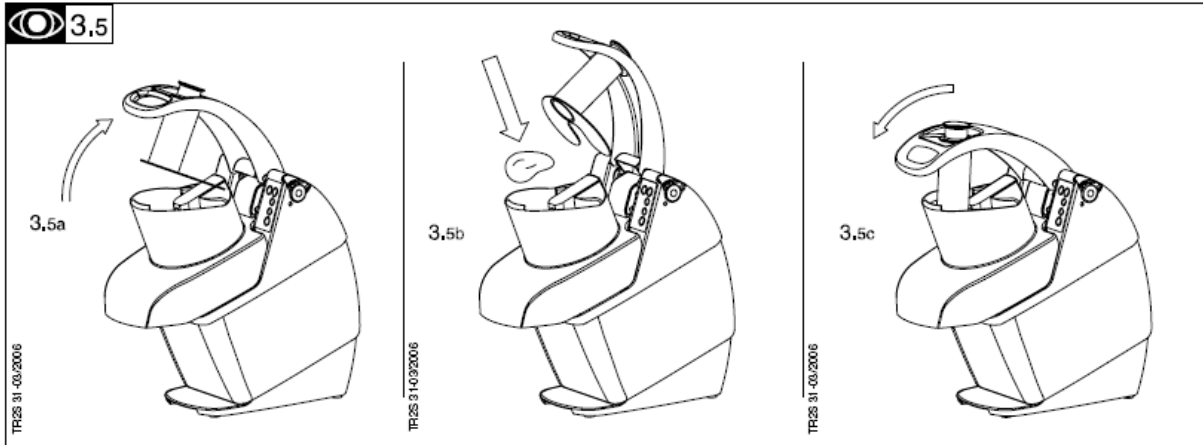
---

**C+MT / CW+MT**

+

C8 + MT08 C10 + MT10 C / CW + MT08 C / CW + MT10 C / CW + MT20

TRES 31-03/2006



## 1 A készülék ismertetése

### 1.1 A készülék felépítése

A multifunkciós zöldség szeletelő géppel lehet szeletelni, aprítani, reszelni, hasábburgonyát készíteni, és kockázni különféle élelmiszereket (nyers, és főtt zöldségek, gyümölcsök, és sajtok előkészítése)

Ezekkel a funkciókkal ez a nagy kapacitású gép ideális megoldás éttermeknek, konyháknak.



- A Tömörúd
- B Töltő kar
- C Garat
- D Burkolat
- E Alap
- F Tartó
- G Készüléktest
- H Vezérlő panel
- I Rögzítő stift

## 2 Beüzemelés

### 2.1 Méretek

- Csomagolási méretek (mm): 580 x 300 x 600

- A zöldségszeletelő méretei, és tömege: 


### 2.2 Elhelyezés

A gép elhelyezhető:

- asztalon - 700-900 mm magasság, a kimeneti nyílás alá tehető tál 200mm magas
- mozgatható (mobil) állványon (opció)
- nagyobb tálak esetén helyezze a gépet az asztal szélére, vagy mobil állványra

### 2.3 Elektromos bekötés

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az adattáblán levő, és a betáp kábel címkéjén levő értékkel.
- A betáp csatlakozó egy FI relével, és a G oszlopban megadott biztosítókkal kell, hogy védve legyen.
- Ne használjon elosztót.
- A megengedett maximális feszültség-ingadozás +/- 5%
- A megengedett maximális frekvencia-ingadozás +/- 1% folyamatosan, rövid időre +/- 2%



- **Motor adatok:**  2.3
  - A Motor kód
  - B Fázis szám (1 vagy 3)
  - C Névleges feszültség
  - D Frekvencia (Hertz)
  - E Névleges teljesítmény (Watt)
  - F Névleges áram (A)
  - G A betáp biztosíték mérete (A)
  - H Névleges fogyasztás (kW/óra)


### 1, Háromfázisú motor:


- A szabványos hálózati aljzat – 4 pólus: 3 fázis + földelés, 20 A-es biztosítékkal – megfelelő, valamint a hálózati kábelhez ennek megfelelő cseppmentes dugvilla.



#### A földelővezetékeknek zöld - sárgának kell lennie!

- Ellenőrizze a motor forgásirányát!
  - kidobótárcsa legyen a gépben
  - vegye ki a tömőrudat 
  - nyomja meg a start gombot
  - nézze meg a kidobó forgásirányát: az óramutató járásával ellenkező irányban kell forognia. 
- Ha rossz irányba forog, cseréljen meg két fázist a dugvillában

A bekötés nagyfeszültségre van állítva:  (400V)

Ha át akarja állítani alacsony feszültségre (230V) , a következő lépéseket kövesse:

- húzza ki a hálózati csatlakozót, és fordítsa "fejre" a készüléket
- csavarja ki a 4 aljlemez rögzítő csavart
- helyezze át a csatlakozót a vezérlő kártyán (400V-ról 230V-ra)
- a motor bekötését módosítsa (Y → Δ)
- ellenőrizze a forgásirányt, és szerelje vissza a burkolatot

### 2, Egyfázisú motor:

Az egyfázisú betápláláshoz a szabványos hálózati aljzat - 3 pólus: fázis, nulla, földelés, 10/16A-es terhelésre - megfelelő.

## 3 Használati, és biztonsági előírások

Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt.

A fedél figyelmetlen zárása az ujjak sérülését okozhatja.

Soha e tegye a kezét az ürítő nyílás elé működés közben!

A biztonsági berendezések kiiktatása tilos!

Használat előtt mindig ellenőrizze, a biztonsági berendezések működését.

Használat, tisztítás, vagy karbantartás során, tartsa távol a kezét a vágóelektől.

Használjon megfelelő védőeszközt.



### 3.1 A felhasználó biztonságát biztosítja:

- A burkolat nélkül nem lehet beindítani a motort.
- A tömőrud kivételekor a motor fékezve megáll.


- A kézikönyv útmutatása alapján való tisztítás, és karbantartás.
- A kiürítő nyíláson keresztül nem lehet benyúlni és sérülést szenvedni a kialakításnak köszönhetően.
- Az adagoló rész mechanikai méretei - kis adagoló nyílás.


### 3.2 Tartozék kiválasztás

- „C” szeletelő tárcsák: 1-14mm-ig  3.2 a

*Megjegyzés: A C14-es tárcsát csak "FT" vagy "MT" ráccsal lehet használni.*

- „CW” szeletelő tárcsák: 2-6mm-ig, hullámos vágóéllel: burgonya, répa, káposzta, gomba, hagyma

- „CC” íves vágóélű tárcsák  3.2 b  
„törékeny” termékekhez 1-5mm-ig: paradicsom, gomba

- „AS” hasábra vágó tárcsák 2-4mm-es hasábokhoz  3.2 c  
„AS 2”: kicsi, 2x2mm  
„AS 3”: közepes, 3x3 mm, szalma burgonyához, zellerhez  
„AS 4”: durva, 4x4 mm, káposztához, zellerhez, burgonyához.

- „J-P-K” : rácsos tárcsák  3.2 d

„J”: J2, J3, J4, J7, J9


Zöldségekhez: zöldség, sárgarépa, zeller, káposzta, retek, torma

Sajtokhoz: parmezán, mozzarella

Gyümölcsökhöz: dió, mandula, zsemlemorzsa, csokoládé

- „P”: parmezán, zsemlemorzsa, mandula, csokoládé

- „K”: nyers burgonya reszelése (knédli)

- „FT” és „MT” rácsok  3.2 e-f

„FT” rácsok: 6-12 mm-es hasábokhoz, ugyanolyan méretű „C/CW” tárcsákkal kombinálva.

„MT” rácsok: 5-20 mm-es kockára vágáshoz, ugyanolyan méretű „C/CW” tárcsákkal kombinálva.

Az MT05-ös rácsot csak a kis adagolóval, és a kivehető tömőrúddal használja.

A készülék teljesítménye (kg/óra) kb.:

Chips - „C2”	250
Burgonya - „C3”	300
Reszelt sárgarépa – „J3”	250
Hasáburgonya – „C10+FT10”	500
Burgonya– „C14+MT20”	600
Kockázott zöldség – „C8+MT8”	450



### 3.3 Beállítás, használat





Ezeknél a műveleteknél a vágási sérülések veszélye nagy, ezért mindig tartsa távol a kezeit a késektől.

A készülék rendelkezik egy, a meghajtó tengelyre szerelt kidobó tárcsával. A kidobó tárcsa eltávolításához nyomja meg a burkolat reteszét felfelé, majd hajtsa fel a burkolatot ütközésig.

*A munka megkezdése előtt, bizonyosodjon meg arról, hogy a vágótér, a tengely, a kidobó, a tárcsa, és a rács tiszták.*

#### 1, Szeletelés, reszelés

- Illessze a helyére a vágó kamrát
- Helyezze be a kilökört
- Helyezze be a kívánt tárcsát (szeletelő, reszelő, stb.)
  - Fordítsa el a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányban , hogy a bajonetre igazodjon, majd fordítsa tovább, amíg túske teljesen bent nincs.
  - Csukja le a burkolatot, és ellenőrizze, hogy bezáródott-e.
  - A tárcsa eltávolításához fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányban , és emelje meg a széle körül kialakított ujjhelyeknél. Amennyiben nem jön ki ld. 5.3-as pontot.

#### 2, Hasábra vágás, kockázás

- Illessze a helyére a vágó kamrát
  - Helyezze be a kilökört
  - Tegye be a választott tárcsát a házba, és ellenőrizze, hogy stabilan illeszkedik.
  - Helyezze be a kívánt tárcsát, és zárja le a burkolatot
- Ajánlás: Különféle keménységű termékek MT ráccsal való aprítása esetén, először mindig a lágyabbal kezdje, majd az egyre keményebbel folytassa, mert a rácsba ragadt keményebb termékeket, a következő keményebb ki fogja nyomni, azonban a puhább nem tudja. Nagyon kemény (pl. répák), ill. nagyon ragadós (sajt) termékek esetén a kisebb garat használata javasolt.

### 3, Működés

Vezérlő panel:

- A - "KI" gomb
- B - 1-es sebesség "BE" gomb
- C - Szakaszos működtetés gombja
- D - 2-es sebesség "BE" gomb
- E-F - Sebességválasztó gomb (változtatható sebességű modell)
- G - Sebesség kijelző

A készülék csak akkor működtethető, ha a garat rögzítve van, és a tömörúd le van eresztve

- a, Folyamatos működés indítása a "B" vagy a "D" gombbal
- b, Szakaszos működtetés indítása a "C" gombbal.
- c, Változtatható sebességű modell esetén az "E" és "F" gombokkal
- d, A munka befejezésekor, leállítás az "A" gombbal

*Megjegyzés: Ha több napig nem használja a készüléket, húzza ki a hálózathoz, hogy az elektromos vezérlő egység ne maradjon feszültség alatt.*

### 3.4 Garat kiválasztás


#### 1, Nagy garat, karos adagolóval 3.4a

A – Szeletelés B – Aprítás C - Reszelés

Nagy méretű termékekhez.

(max. 160x180mm, kb. ¼ káposzta)


Adagolja kézzel a termékeket egyesével, vagy maréknyi mennyiséget, figyelve arra, hogy a kívánt vágásnak megfelelő pozícióba álljanak.

Támassza a „törékeny” termékeket (paradicsom, citrusfélék) az oldalfalhoz  3.4b

#### 2, Kis adagoló eltávolítható tömőrúddal

Hosszú termékek szeletelésére (sárgarépa, zöldség, uborka, póréhagyma, stb.)

Max. átmérő: 52 mm




Mindig a hegyével lefelé helyezze be a termékeket.  3.4c

Egyesével adagolja a termékeket a nyílásba.

#### Megjegyzés:

**A beragadás elkerülésére vágja le a végeit a zöldségeknek.**

### 3.5 Karos adagoló

- Tartsa a tömőrudat az adagolóban, hogy megakadályozza a zöldségek felemelkedését.
- Nyomja meg az „ON” gombot  3.5a
- Egyik kézzel emelje meg a kart
- Amikor nyomófej kijön az adagolóból, a motor megáll, így biztonságosan be lehet tölteni a szeletelnyit.  3.5b
- A kar leengedésekor a készülék motorja automatikusan elindul  3.5c

Szeleteléskor a kart lefele engedve kövesse a zöldséget az adagolóban egyenletesen, majd ha végzett, nyomja meg a vörös „STOP” gombot.

Az alkalmazott nyomás a terméktől, és a vágási módtól függ:

- Puha termék – enyhe nyomás
- Szeletelés - közepes nyomás
- Reszelés - nagy nyomás

A kicsi adagoló használata a tömőrúddal:

- Hagyja a kart alsó pozícióban, és oldja ki a tömőrudat (óramutató járásával ellentétes irányban)
- Nyomja meg az „ON” gombot az indításhoz
- Az egyik kézzel a tömőrudat kivéve, a másikkal adagoljon.
- Nyomja le a terméket a rúddal.
- Ha végzett, nyomja meg a „STOP” gombot.

## 4 Tisztítás, higiénia, és tárolás




**Szétszerelés előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót!**  
**Tisztítás előtt olvassa el a kézikönyvet figyelmesen, és a munkavégzés alatt viseljen megfelelő védőeszközöket.**  
**Ne használjon vízsugarat a tisztításhoz.**

### 4.1 Két munkaciklus között: 4.1

1. Távolítsa el a vágóeszközöket, a kidobót, és a tömőrudat
2. Vegye ki a vágó kamrát
3. Távolítsa el az garat-burkolatot, és a karos adagolót a következők szerint:
  - Az adagoló kart emelje fel ütközésig (csak ebben a pozícióban lehet a rögzítőstiftet mozgatni)
  - Húzza ki a rögzítőstiftet kb. 2 cm-re
  - Engedje le az adagolót
  - Húzza ki a stiftet teljesen
  - Az adagoló kar, és a burkolat eltávolítható
4. Forró vízzel mossa ki, majd öblítse, és szárítsa ki.
5. Tisztítsa meg a vágóegységet is, majd száradás után tegye vissza  
A vágó kamra, a garat, és a karos adagoló részek mosogatógépben is tisztíthatóak.

### 4.2 Használat után:

- ld. a 4.1-es részt
- Tisztítsa meg az eltávolítható részeket tisztító- és fertőtlenítőszeres forró vízzel
- Öblítse le tiszta vízzel, és hagyja megszáradni  
Az MT rácsokba szorult darabkákat egy répával tolja ki. Ne használjon fém eszközt erre a célra!  4.2
- A megfelelő anyagokat (műanyag, rozsdamentes acél) a megfelelő tisztítószerrel tisztítsa.
- Ne használjon súrolószereket, és fehérítő szereket

## 5 Hiba keresés

### 5.1 Ha a készülék nem indul el, ellenőrizze a következőket:

- Hálózati csatlakozó be van dugva
- A konnektorban van áram
- A vágó egység pontosan illeszkedik a helyére
- A fedél rendesen le van zárva
- A karos adagoló rúdja bent van az adagolóban
- Az adagoló megfelelően illeszkedik a helyére
- A záróstift a helyén (bent) van

## 5.2 Furcsa zaj a készülékből:

- Állítsa le a készüléket
- Ellenőrizze a tárcsák, a rács, és vágóegység illeszkedését
- Szerelje szét, tisztítsa meg – ha szükséges - , és rakja össze
- Ha a zaj továbbra is fennáll, és a készülék erőtlen ellenőrizze a hajtószíjat, és feszítsen rajta, ha szükséges (ld. 6.1)
- Ellenőrizze, hogy a háromfázisú motor nem két fázissal üzemel

## 5.3 Beszorult tárcsa 5.3

- Húzza ki a hálózati csatlakozót
- Fogja meg a kidobótárcsát, hogy ne tudjon elfordulni
- A másik kezével fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a beszorult tárcsát
- Oda-, visszazmogatva emelje meg a tárcsát


## 5.4 Munkavégzés közbeni problémák

**Állítsa le a készüléket!**

**Ha a felaprított termék nem ürül megfelelően, ellenőrizze:**

- A kidobó tárcsa megfelelően illeszkedik a helyére
- Az ürítőnyílásban nincsenek beragadt darabok
- A vágó egységbe nem kerül folyamatosan anyag

**Ha a vágási minőség nem megfelelő, ellenőrizze:**

- A forgásirányt (fentről nézve az óramutató járásával ellentétes  )
- A megfelelő sebeség kiválasztását
- A vágóegység elhasználódását (ld. 6.2)
- Az adagoló helyes kiválasztását
- Az adagolóban lévő alapanyagot (ld.3-4)


**Ha a hiba továbbra is fennáll, hívjon szakszervizt.**

# 6 Karbantartás

## 6.1 Mechanika

A készülék minimális karbantartást igényel ( a motor, és a mechanika csapágycsoportjai teljes élettartamra vannak zsírozva)

**Évente egyszer (legalább) ellenőrizze a hajtószíj feszességét, és elhasználódását**

- Húzza ki a hálózati csatlakozót
- Állítsa „fejre” a készüléket  6.1
- Szerelje le az alsó lemezt

**A hajtószíj utánfeszítése:**

- Lazítsa meg (1 fordulat) a motor tartó csavarokat – A. (10mm-es kulcs)
- Egy nagyobb csavarhúzóval – a szíjtárcsa és a motor tartó lemez közé szorítva – feszítse meg a szíjat
- A két szíjtárcsa felőli motor tartó csavart húzza meg
- Ellenőrizze a feszességet, kb 3mm-t engedhet megnyomva a hüvelykujjal

- A 3. motor tartó csavart is húzza meg
- Tisztítsa meg az alsó részt a szíj darabkától
- Ellenőrizze az elektromos csatlakozásokat
- Szerelje vissza az aljlemez

## 6.2 A vágóegység karbantartása

### Szeletelő tárcsák – kések élezése:

- Távolítsa el a rögzítő csavarokat
- Nedvesen csiszolókövel élesítse meg a kést, ügyelve a vágási szögre

**A reszelőket nem lehet élezni, ha elhasználódtak, cserélni kell a tárcsát.**

### Chip grill pengék:

- A pengéket sem cserélni, sem utánfeszíteni nem lehet.
- Szükség esetén, nedves csiszolókövel lehet finoman élezni.

## 6.3 A biztonsági részek beállítása 6.3

**A biztonsági berendezéseket rendszeresen ellenőrizni kell.**

**A motornak meg kell állnia 2 másodpercen belül, ha:**

- A tető megnyitásakor, nyitott tető esetén a motor nem indulhat el.
- A karos adagoló (F) megemelésekor, max 45mm a beömlőnyílás szélétől

**Ha a biztonsági funkciók nem működnek, ne használja a készüléket, és hívja a szakszervízt**

## 6.4 Elektromos részek

A huzakozási rajz szerint

### Jelölések:

Munkaáramú kör: (F) fekete

Vezérlő kör: (A) vörös

Motor:

A – vörös

B – zöld

C – sárga

D – fehér

E – kék

F – fekete

G – narancs

H – lila

J – barna

Fázisok: L1/L2/L3

Nulla: N

Földelés: B/C zöld és sárga

Alkatrészek:

C.C : vezérlő kártya

S2 : a tető biztonsági kapcsoló

S3 : hőmérséklet érzékelő (modellfüggő)

S5 : adagoló biztonsági eszköz  
M : motor  
C.Pu : teljesítmény kártya  
B1 : sorkapocs  
C D : indító kondenzátor  
C P : üzemi kondenzátor  
C F : fékező kondenzátor  
K1 : start relé  
V : sebességszabályozó

## Nemzetközi szabvány megfelelés

A készülék a következő nemzetközi szabványoknak felel meg:

- Machine directive 98/37 CEE
- CEM 2004/108 CEE
- 73/23/CEE
- 2002/95/CEE
- WEEE 2002/96/CEE
- Waste 75/442/CEE
- 94/62/CEE
- EN 60 204-1-1998
- EN 1678-1998 ZÖLDSÉGSZELETELŐ ELŐÍRÁSOK
- CE bizonyítvány
- Akusztikai előírás prEN 454 (<70dBA)
- Védettség EN 60529-1991  
elektromos részek: IP55  
a készülék: IP24
- EN 601-2004
- EN 1672-2