

Bedienungsanleitung

EUROCUT 220 - 250 - 300



Bitte diese Anleitung griffbereit aufbewahren!

1. Allgemeine Informationen	Seite	24
2. Sicherheit	Seite	24
3. Lieferung, Verpackung und Aufbewahrung	Seite	26
4. Technische Daten	Seite	26
5. Installation und Bedienung	Seite	27
6. Reinigung und Bedienung	Seite	29
7. Fehlerbehebung	Seite	30
8. Abfallentsorgung	Seite	30

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Sehr geehrte Kunden,

Bevor Sie dieses Gerät benutzen, bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

VORWORT

Ziel dieses Handbuchs ist es, dem Kunden so viel Informationen wie möglich zur Bedienung und Pflege unseres Allesschneiders zu geben, damit das Gerät immer optimal funktioniert.

Dieses Handbuch sollte der für die Bedienung und regelmäßiger Pflege des Allesschneiders verantwortlichen Person ausgehändigt werden. Das Handbuch sollte immer sorgfältig und in Reichweite zum späteren Nachschlagen aufbewahrt werden.

Die Allesschneider unterliegen permanenten Überarbeitungen und technischen Weiterentwicklungen, daher können sie Details enthalten, die von der Abbildung abweichen.

Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung.

BEDEUTUNG DES HANDBUCHS

Das Handbuch ist vollständiger Bestandteil der Maschine. Es enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Gefahren, die mit diesen Symbolen gekennzeichnet werden.



Die darin enthaltene Information ermöglicht es Ihnen, die Maschine absolut sicher zu bedienen und optimale Schnittergebnisse zu erzielen.

ERKLÄRUNG DES HERSTELLERS.

Wir bestätigen hiermit, dass dieses auf dem Deckblatt abgebildete Gerät in Übereinstimmung mit den Bestimmungen BMPT-AmstblVfg 242/1991 hinsichtlich der europäischen Norm EN 55014 funktentstört ist.

Die Deutsche Bundespost wurde von der Vermarktung dieses Gerätes in Kenntnis gesetzt und hat das Recht, seine Anwendung zu überwachen.

2. SICHERHEIT

NETZSPANNUNG

Vor dem Anschließen an eine Netzsteckdose bitte prüfen, ob die auf dem Geräteschild des Allesschneiders angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Netzstroms übereinstimmt.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Nach dem Auspacken das Gerät so aufstellen, dass sich der Ein-/Ausschalter direkt vor dem Bediener befindet.
- Stellen Sie die gewünschte Scheibendicke mithilfe des Einstellrads ein.
- Legen Sie das Schnittgut auf den Schlitten und drücken Sie es gegen den Schnittguthalter vor dem Messer und achten Sie darauf, dass das Schnittgut fest gegen den beweglichen Resthalter gedrückt wird.
- Durch das Einschalten des Gerätes wird auch das Schneidmesser aktiviert.
- Nach der Verwendung das Einstellrad auf die Position "0" zurückdrehen. Der Resthalter sollte nicht entfernt werden, bis seine Verwendung durch Form und Größe des Schnittgutes nicht mehr möglich ist.

WARNUNG: VORSICHTSMASSNAHMEN



- Bitte lesen Sie alle Anleitungen gründlich durch.
- Zum Schutz vor Stromschlag, das Gerät **niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Die Maschine nicht mit zu viel Wasser reinigen.**
- Bei Nichtbenutzung des Gerätes oder vor dem Reinigen den **Stecker aus der Steckdose ziehen.**
- **Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes vermeiden.**
- **Niemals das zu Schnittgut mit der Hand vorschieben.**
- **Stets den vollständig zusammengebauten Alleschneider benutzen, d.h. mit Tablett und Schnittguthalterm und mit allen Schutzeinrichtungen.**
- **Das Messer ist scharf**, beim Reinigen bitte sehr vorsichtig vorgehen.
- **Niemals ein Gerät mit einem beschädigten Stecker oder Kabel verwenden.**
- Schicken Sie das Gerät zum Hersteller oder zu seinem technischen Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder für sonstige elektrische oder mechanische Einstellungen zurück.
- Die Benutzung von nicht vom Hersteller empfohlenen oder verkauften Zubehöerteilen kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien benutzen.

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE



Der Hersteller lehnt jegliche Haftung im Falle einer unsachgemäßen Benutzung der Maschine ab. Bitte den Alleschneider nicht zum Schneiden von gefrorenen Speisen, Fleisch mit Knochen oder anderen Dingen als Lebensmittel benutzen. Prüfen Sie regelmäßig den Kabelzustand; sollte es beschädigt sein, muss es von einem Fachmann ausgetauscht werden.

- Den Alleschneider nicht zum Reinigen ins Wasser tauchen.
- Der Alleschneider **darf nicht** mit einem Dampfstrahlergerät gereinigt werden.
- Bitte keine Verlängerungskabel benutzen.
- Auf keinen Fall dabei am Kabel ziehen.
- Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Barfuß benutzen.
- Den Alleschneider von Hitzequellen fern halten. Obwohl die Maschine über Sicherheitseinrichtungen verfügt, sollten Sie die Hände vom Messer und den beweglichen Teilen fern halten. Während der Wartung oder den Reinigungsarbeiten (da die Schutzvorrichtungen abgenommen werden), sollte das Restrisiko berücksichtigt werden. Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen, sollten Sie den Stecker ziehen und darauf achten, dass das Einstellrad auf der Position "0" steht. Entfernen Sie den Messerschutz regelmäßig; lösen Sie hierzu die Schraube (in der Mitte des Messerschutzes) und reinigen Sie Messer und Innenteil des Messerschutzes mit Alkohol oder warmem Wasser. **Warnhinweis:** Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung von Personen (einschl. Kindern) mit Behinderungen (körperlich oder geistig) oder Personen ohne Erfahrung gedacht, es sei denn, Sie haben diese Personen unter Aufsicht eines für ihre Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen gestellt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen. Dieser Vorgang muss mit der größtmöglichen Sorgfalt durchgeführt werden, da es sich um ein Schneidwerkzeug handelt. Das Messer muss ausgetauscht werden, wenn es keine Möglichkeit mehr gibt, es zu schärfen oder wenn der Abstand zwischen dem schneidenden Teil des Messers und dem Messerschutz über 6 mm beträgt. Die Maschine und alle ihre Teile sollten mit einem weichen in neutralem Reinigungsmittel getränkten Tuch abgewischt werden. Mit einem weichen Tuch trocken reiben. Sollte sich der Transportschlitten schwer bewegen lassen, heben Sie den Alleschneider an und legen Sie ihn auf die Seite. Reinigen Sie die zylindrischen Gleitstangen sorgfältig und schmieren Sie sie mit etwas Industrieöl.

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie bitte alle Anweisungen sorgfältig, bevor Sie die Maschine benutzen und achten Sie ganz besonders auf die Sicherheitshinweise und Gefahrensymbole. **Ziehen Sie den Netzstecker**, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät zum Reinigen zerlegen. Die Maschine niemals mit abgenommenen Schutzeinrichtungen benutzen.

WARNHINWEISE



Der Hersteller lehnt jegliche Haftung im Falle einer unsachgemäßen Benutzung der Maschine ab.

- Bitte niemals gefrorene Lebensmittel, Fleisch mit Knochen oder andere, nicht geeignete Dinge schneiden.
- Netzkabel: Bitte regelmäßig prüfen und im Falle einer Beschädigung durch ein Originalkabel austauschen.
- Nicht zum Reinigen ins Wasser tauchen.
- Das Netzkabel nicht am Kabel sondern nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Bitte keine Verlängerungskabel benutzen.
- Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Barfuß benutzen.
- Hände von beweglichen Teilen fern halten, auch wenn die Sicherheitseinrichtungen angebracht sind.
- **Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen, sollten Sie den Stecker ziehen und darauf achten, dass das Einstellrad (6) auf der Position "0" steht.**

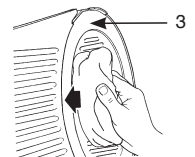
PRÜFEN

Antrieb.

Prüfen Sie die einwandfreie Funktion des Antriebs, nachdem Sie den Alleschneider installiert haben.

Gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Einstellrad (6) auf Position "0".
- Alleschneider einschalten.
- Versuchen Sie, das Messer (3) abzubremsen, indem Sie heftig dagegen drücken; das Messer darf auch nicht bei einem starken Druck anhalten.



Schnittgut-Transportschlitten.

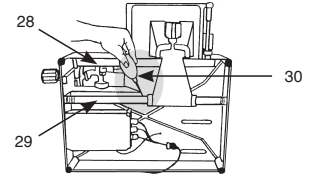
Prüfen Sie, dass der Befestigungsknopf (15) der Schnittguteinheit richtig festgezogen ist.

Schiebefunktionen der Schneidgutauflage.

Stellen Sie sicher, dass sich der Schlitten vollständig und einwandfrei verschieben lässt. Sollten Teile der Verpackung auf der Schlittenstange (28 und 29) hängen bleiben, lässt sich der Schlitten nur schwer verschieben.

Reinigen Sie die viereckige Stange (28) (siehe Abb.) mithilfe eines Tuchs (vermeiden Sie dabei, das Fett von der Stange abzuwischen).

Nach dem Reinigen der runden Schiebestange (29) regelmäßig mit geeignetem Schmieröl (30) einfetten.



Öffnen des beweglichen Resthalters (2).

Das Einstellrad (6) hin- und herbewegen, um seine einwandfreie Funktion zu prüfen.

Schärfeinheit (10).

Prüfen Sie den einwandfrei Sitz der Schärfeinheit (10) in ihrem Einbaort.

3. LIEFERUNG, VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

TRANSPORT - HANDHABUNG – AUFBEWAHRUNG

Die Maschine ist mit eingesteckten Steckern in einem Karton verpackt.

Die Verpackung eignet sich zur Beförderung mit allen Transportmitteln.

Der Karton kann auf maximal 3 bis 4 Kartons gestapelt werden.



- Die Verpackung muss: Trocken gehalten werden.

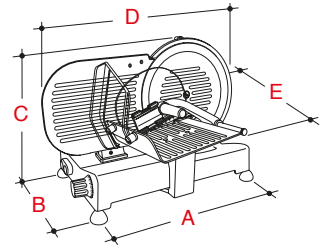
- Von 2 Personen getragen werden.

- Wenn er auf Paletten steht, muss diese mit einem Palettenhubwagen oder einem Gabelstapler befördert werden.

4. TECHNISCHE DATEN - MASSE

ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN

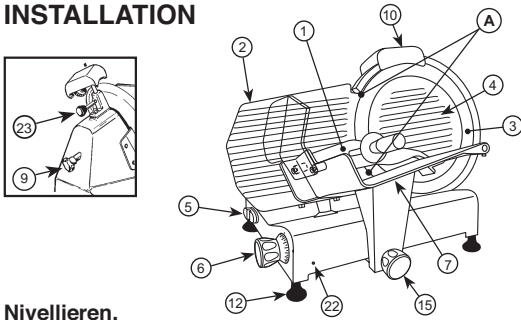
- Gehäuse aus Aluminiumguss
- Messerschutz, Schneidgutauflage und beweglicher Resthalter: Aus oxidiertem Aluminium
- Welle zur Aufnahme des Messers, auf einem doppelten Kugellager montiert
- Professionell belüfteter Motor
- Gehärtetes professionelles Messer
- Fest montierter Messerschutzring



SERIE EUROCUT	Blade diameter	Power	Cutting capacity	Trolley run	Net weight	Packing	A	B	C	D	E
	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm
22 G/A	220	140	210 x 145	235	13	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	320	530	480
22 GL											
22 GS	220	140	210 x 145	235	13	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	355	530	480
25 G/A	250	140	220 x 160	235	14	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	345	530	480
25 GL											
25 GS	250	140	220 x 160	235	14	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	375	530	480
275 A	275	150	195 x 180	223	16,5	49,5x55x45,5 (0,12m³)	400	250	360	520	480
275 S	275	150	195 x 180	223	16,5	49,5x55x45,5 (0,12m³)	400	250	390	520	480
300 E	300	180	200 x 205	235	17,5	51x62x47 (0,15m³)	400	250	385	550	480
300 ES	300	180	200 x 205	235	17,5	51x62x47 (0,15m³)	400	250	430	550	480

5. INSTALLATION UND BEDIENUNG

INSTALLATION



Umgebungsbedingungen:

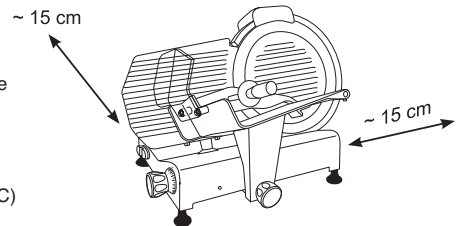
- Mindesttemperatur + 8°C
- Höchsttemperatur + 38°C
- Mindestfeuchtigkeit 30%
- Maximale Feuchtigkeit 80%
- Der Alleschneider muss auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, auf der er sich nicht verschieben kann.
- Das Netzkabel muss so ausgelegt werden, dass niemand drüberstolpern oder darauf ausrutschen kann.

Nivellieren.

Prüfen Sie, ob sich der bewegliche Resthalter (2) mit dem Einstellrad (6) auf Position "0" mit dem Messer in Bereich (A) auf gleicher Höhe befindet. Ist dies nicht der Fall, drehen Sie den entsprechenden Fuß (12) nach oben oder unten.

- 1 - Schnittguthalteam
- 2 - Beweglicher Resthalter
- 3 - Messer
- 4 - Messerschutz
- 5 - Ein-/Aus-Schalten
- 6 - Einstellrad
- 7 - Transportschlitten oder bewegliche Andruckplatte mit Schneidgutauflage
- 9 - Messerschutzsperrknopf
- 10 - Schärfeinheit
- 12 - Füße
- 15 - Befestigungsknopf für Schneidgutauflage
- 22 - Verriegelung Schneidgutauflage / Öffnung beweglicher Resthalter (BLC)
- 23 - Sperrknopf der Schleifeinheit

Erforderlicher Aufstellplatz



ZERLEGEN DER SCHNEIDGUTAUFLEGE MIT BEWEGLICHEM RESTEHALTER (BLC)

- 1° - Einstellrad (6) auf Position "0".
- 2° - Schneidgutauflage (7) zum Bediener hin in Endanschlagposition.
- 3° - Den Sperrknopf (15) vollständig von der Schneidgutauflage (7) lösen.
- 4° - Die Schneidgutauflage zum Bediener hin drücken, bis der Stift unter dem Knopf (15) in das Loch (22) an der Alleschneiderbasis einrastet und die Auflage senkrecht nach oben herausnehmen.

MESSERSCHÄFFER - Sägeblattdurchmesser: 220 - 250

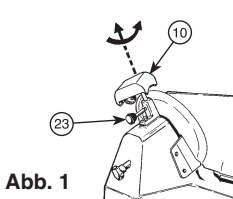


Abb. 1

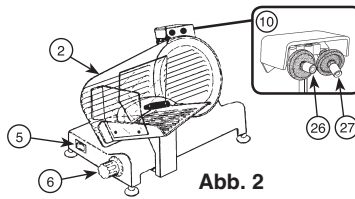


Abb. 2

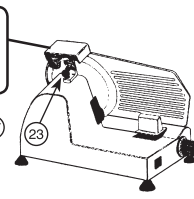


Abb. 3

Anmerkung: Bitte beachten Sie, dass das Messer über eine hohe Leistungsfähigkeit verfügt und daher erst dann geschärft werden muss, wenn die Schneidleistung sichtbar nachlässt.

- Netzstecker ziehen.
- Darauf achten, dass der bewegliche Resthalter (2) geschlossen ist (Einstellrad (6) in Position "0").
- Reinigen Sie den zu schärfenden Teil des Messers.
- Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
- Lösen Sie den Sperrknopf (23) von der Schleifeinheit (10).
- Heben Sie die Schleifeinheit (10) an, drehen Sie sie um 180°, sodass sich beide Räder in Betriebsstellung befinden. Siehe Abb. 1
- Die Schleifeinheit (10) ablassen, bis sie einrastet.
- Die Einheit durch Drehen des Sperrknopfs (23) sichern.
- Einschalten (5).
- Taste (26) drücken und das Messer ca. 1 Minute lang laufen lassen. Sobald das Messer still steht, prüfen, ob sich eine raue Kante gebildet hat.
- Nach der Überprüfung ob sich ein Grat gebildet hat, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Taste (27) vorsichtig ca. 3 Sekunden lang, um den während des Schärfens gebildeten Grat zu entfernen.
- Nach dem Schärfen die Schleifeinheit zurück in die Ausgangsposition bringen und die Messerkante reinigen.
- Nach mehreren Schärfvorgängen, sollten Sie Ablagerungen auf dem Schleifrad mit Alkohol und einer Bürste entfernen.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Allgemeines.

Bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen, sollten Sie unbedingt den Netzstecker ziehen und darauf achten, dass sich das Einstellrad (6) in Position "0" befindet.

- Bitte kein Dampfstrahlergerät verwenden.
 - Keine Bürste verwenden, sonst könnte die Oberfläche der Maschine beschädigt werden.
 - Verwenden Sie ein weiches, mit normalem, neutralem Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch.
- Die Maschine nicht zum Reinigen bewegen. Bitte tragen Sie zum Reinigen von gefährlichen, scharfen Teilen spezielle im Handel erhältliche schnittfeste Handschuhe.

Reinigen der Maschine.

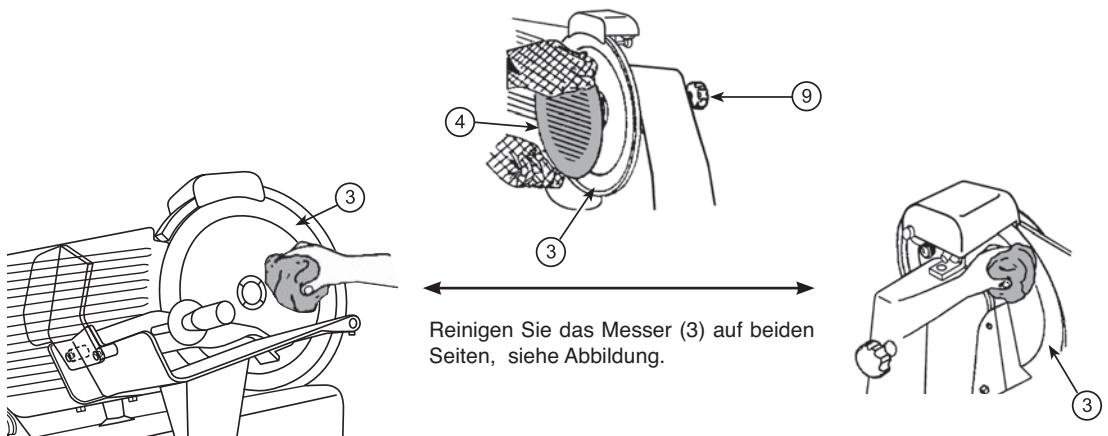
Wie Sie feststellen können, wurde der Alleschneider so entwickelt, dass sämtliche Teile so einfach, schnell und perfekt wie möglich zu reinigen sind, ohne dass sich irgendwo Speisereste festsetzen können.

Die Maschine muss mindestens einmal täglich oder falls erforderlich auch häufiger gereinigt werden (nach jedem Schneidgutwechsel), um sicher zu stellen, dass alle Flächen, die in Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, gründlich sauber sind.

REINIGEN DES MESSERS (3)

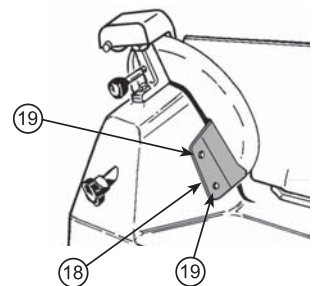
Es ist nicht erforderlich, dass Messer zum Reinigen zu zerlegen, da alle Teile gut erreichbar sind. Das Messer darf nur von Fachleuten ausgetauscht werden.

- Tragen Sie schnittfeste Handschuhe. Zerlegen der Messerabdeckung (4).
- Knopf (9) lösen, aufdrehen und die Messerschutzscheibe (4) entfernen.



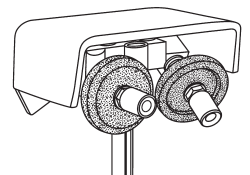
REINIGEN DES SCHEIBENABLENKERS (18)

Schrauben (19) lösen, um den Scheibenablenker (18) zu entfernen.



REINIGEN DER RÄDER

Nach vielen Schleifvorgängen sollten Sie mithilfe einer Metallbürste Ablagerungen auf den Schleifscheiben entfernen.



7. FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

NÜTZLICHE HINWEISE UND DURCHZUFÜHRENDE KONTROLLEN

Antrieb.

Der Antrieb erfolgt über einen verstellbaren Antriebsriemen, dessen Einstellung aber sicher nicht erforderlich ist, da er für jahrelangen Betrieb ausgelegt ist.

- Achten Sie darauf dass er nicht durch Fett oder Öl schmierig wird, sonst rutscht er durch und verliert das Haftvermögen.
- In diesem Fall muss er ausgetauscht werden und zwar so, dass weder Motorzapfen noch Riemenscheibe entfettet werden.

Netzkabel.

Prüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels (es darf keine Stöße aufweisen). Wenn es beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von dessen technischen Kundendienst oder von ähnlich qualifizierten Leuten ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Messer (3).

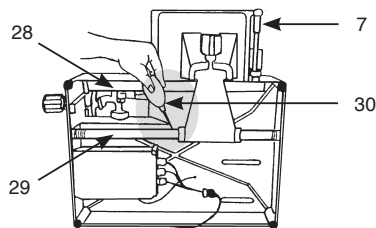
Das Messer muss ausgetauscht werden, wenn es keine Möglichkeit mehr gibt, es zu schärfen oder wenn der Abstand zwischen dem schneidenden Teil des Messers und dem Messerschutz über 6 mm beträgt.

Schleifscheiben der Schleifeinheit (10).

Diese Räder können nach vielen Schleifvorgängen ihre Reibkraft verlieren und müssen ausgetauscht werden.

Schlitten mit Schneidgutablage (7) (Schmierung).

Wenn sich die Transportschlitteneinheit nicht mehr richtig verschieben lässt, sollten die Stangen (28) und (29) (siehe Abbildung) geschmiert werden. Reinigen Sie die Stangensorgfältig und geben Sie ein paar Tropfen Öl mit einem Ölkännchen (30) und lassen Sie den Schlitten vor- und zurückgleiten.



8. ABFALLENTSORGUNG

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ



Wenn das Gerät ausgedient hat, sollte es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

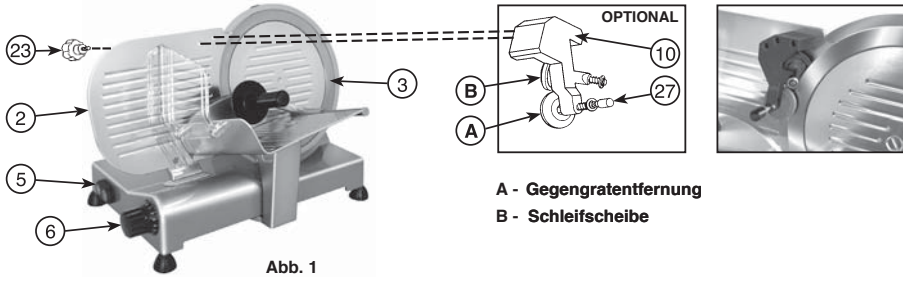
Das Gerät muss zu einer speziellen Sammelstelle zur Entsorgung von Altelektro- und elektrischen Geräten gebracht werden.

Das auf dem Gerät, in der Gebrauchsanweisung oder auf der Verpackung abgebildete Symbol weist darauf hin. Viele Materialien können recycelt werden: Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Materialwiedergewinnung, Wiederverwertung und andere Formen des Materialrecyclings für Altgeräte bedeuten, dass Sie mit dieser Geste einen bedeutenden

Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Bitte fragen Sie bei Ihrer lokalen Behörde nach solchen speziellen Entsorgungsstellen.

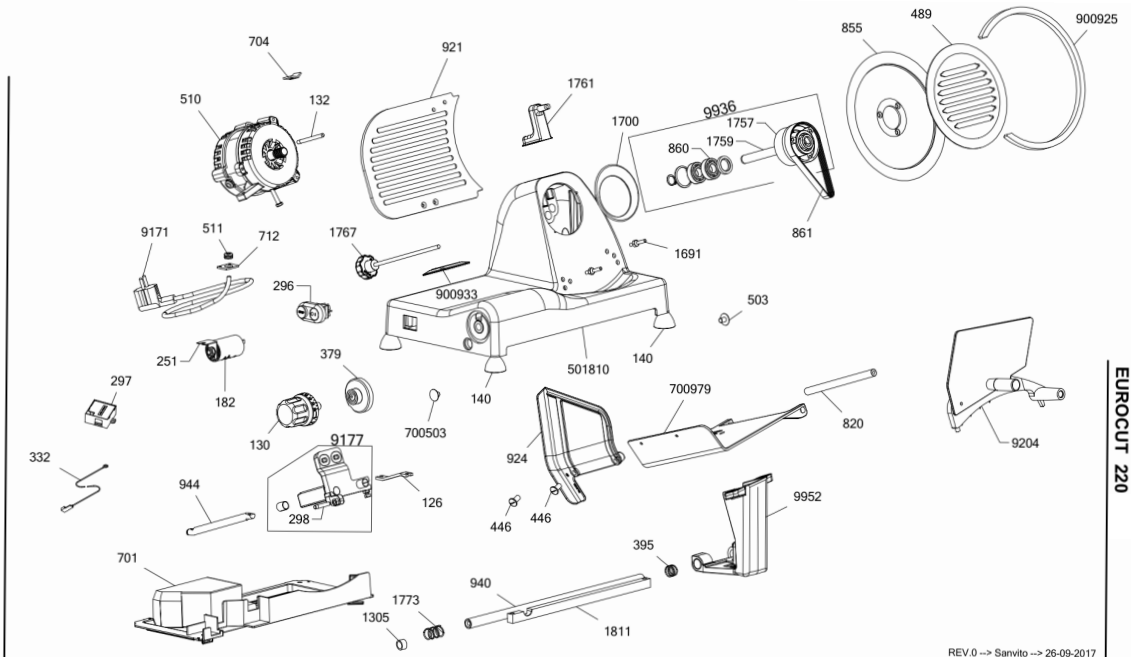
SCHLEIFEN DES MESSERS Für Modelle mit abnehmbarem Schleifstein



N.B. Achtung, das Messer hat eine sehr grosse Widerstandsfähigkeit; aus diesem Grund ist diese Operation notwendig nur wenn die Schnitfähigkeit abnehmen sollte.

- Den Stecker heraus der Steckdose ziehen.
- Den Messer zu schleifen sorgfältig reinigen.
- Strom wieder einschalten.
- Die verstellbare Platte (2) auf den grösste mögliche Abstand vom Messer (3) durch das Drehen des Drehknopfes (6) bringen.
- Die Schleifgruppe (10) auf die verstellbare Platte legen (Sehen Fig. 1) und durch den Griff (23) darauf befestigen.
- Den Motorbetätigungsschalter für das automatische Schleifen einschalten (5). Falls nötig, den Drehknopf mit Gradeinteilung (6) drehen, bis sich den Schleifstein gemeinsam mit dem Messer dreht.
- Das Messer während ungefähr einer Minute schleifen, dann den Druckknopf (27) gegen die Bildung von Grat für ca. zwei-drei Sekunden drücken.
- Inzwischen den Motor abschalten. Nach dem Schleifen die Schleifsteingruppe (10) von der verstellbaren Platte (2) entfernen und diese in ihr ursprüngliches Gehäuse zurücklegen.
- Nach mehreren Schleifvorgängen die Steine von eventuellen Rückständen mit Alkohol und einem Bürstchen befreien.

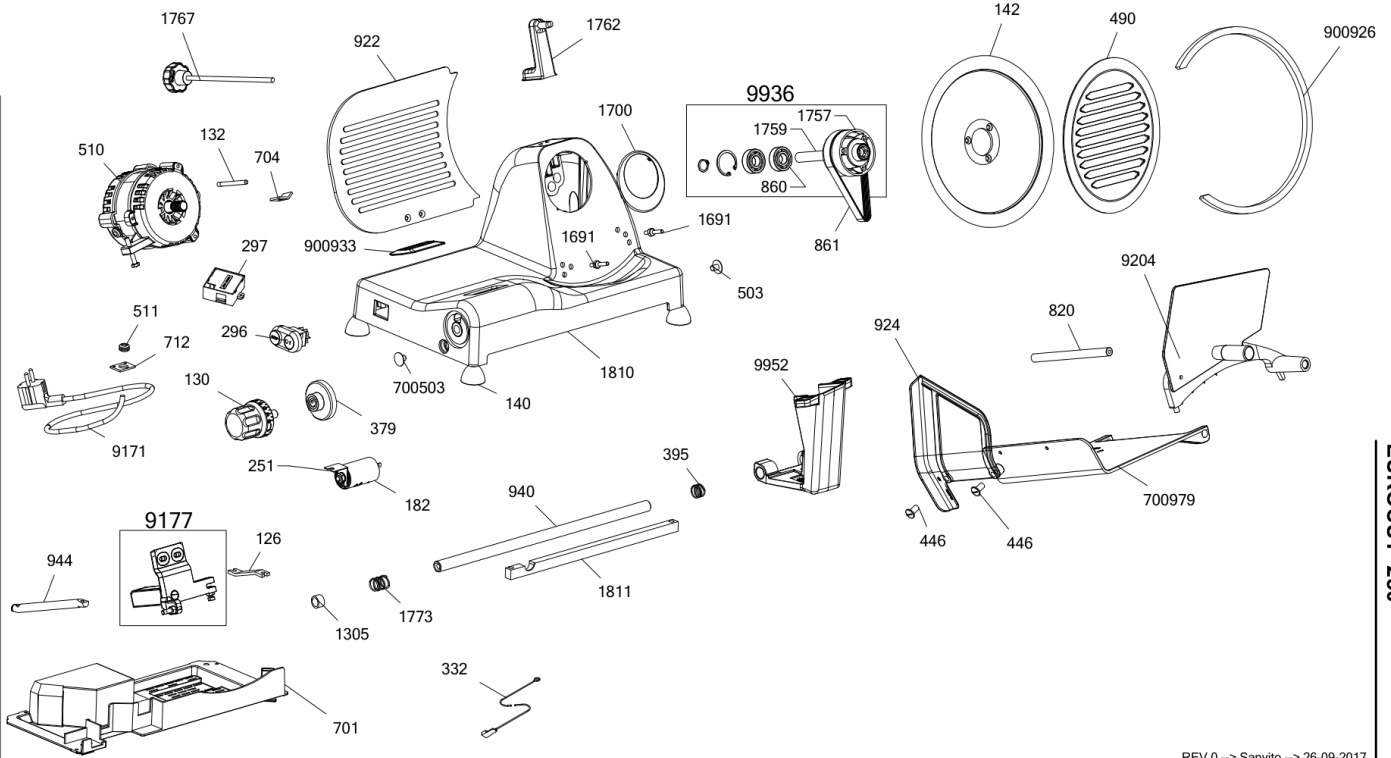
Ersatzteile - Explosionsansichten



REV.0 -> Sanvito -> 26-09-2017

Mod. Cev	9168	9177	9952	9204

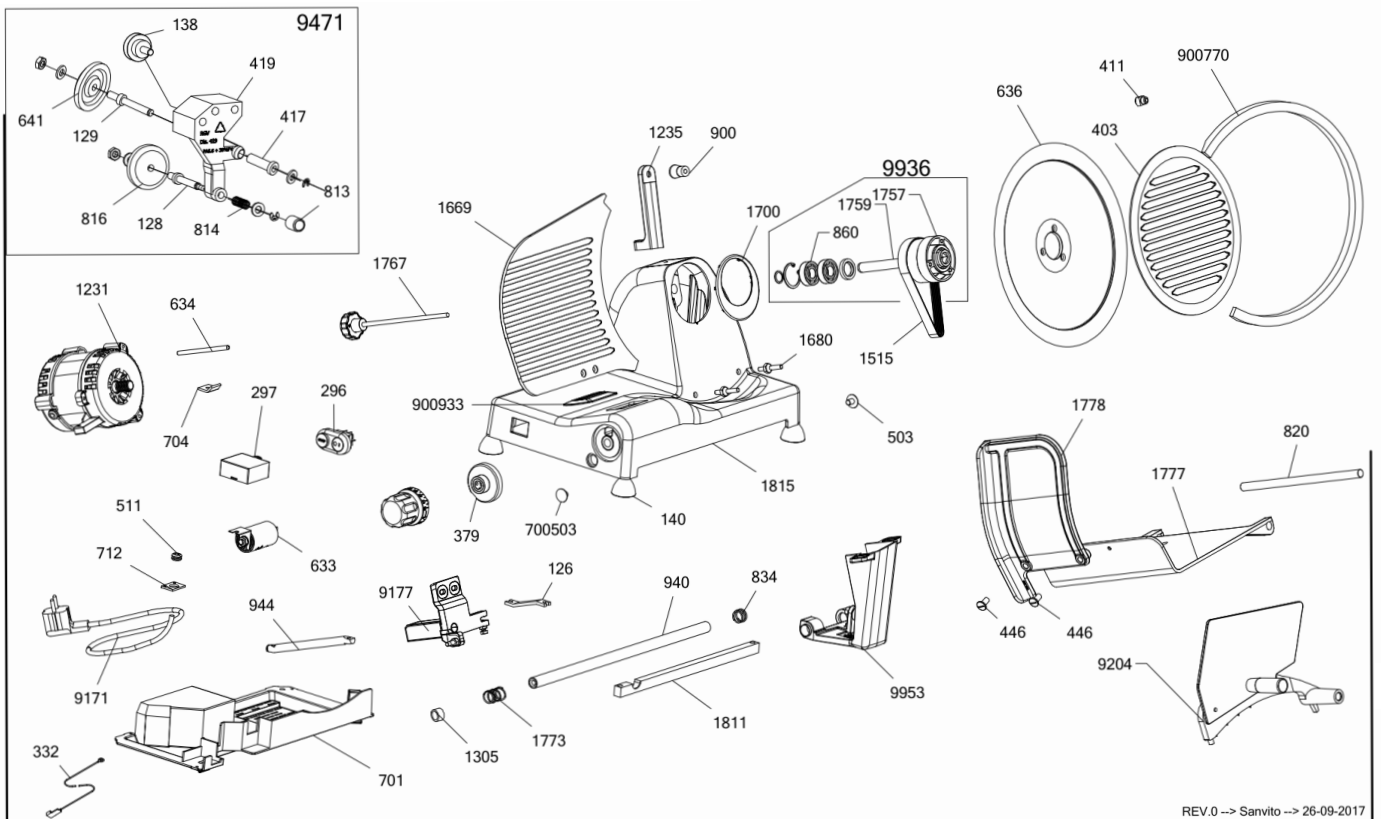
EUROCURT 220



REV.0 --> Sanvito --> 26-09-2017

EURO CUT 250

9204	Mod. CEv	9168	9177	9952	



REV.0 --> Sanvito --> 26-09-2017

EURO CUT Mod. 300

Mod. CEv	9953	9177		9204