N°31609 **P**

03/2011

# Combiné cutter- Coupe-légumes

# Combined food processor-Vegetable preparationmachine

# Kombigerät Cutter Gemüseschneider

Manuel d'utilisation - Notice originale **FR**

User manual - Translation of the original instructions **GB**

Bedienerhandbuch - Übersetzung der Originalanleitung **DE**

Manuale di utilizzo - Traduzione delle avvertenze originali **IT**

Gebruikshandleiding - Vertaling van de originele handleiding **NL**

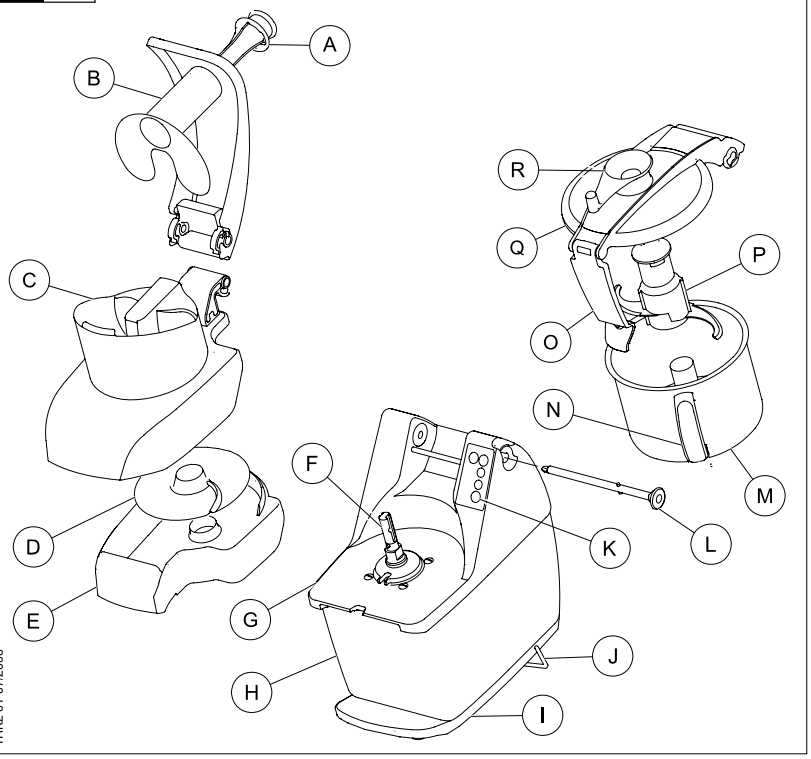
Användningsmanual - Översättning av den originala bruksanvisningen **SE**

Käyttöohjekirja - Alkuperäisen ohjeen käännös **FI**

Manual de utilización - Traducción del manual original **ES**

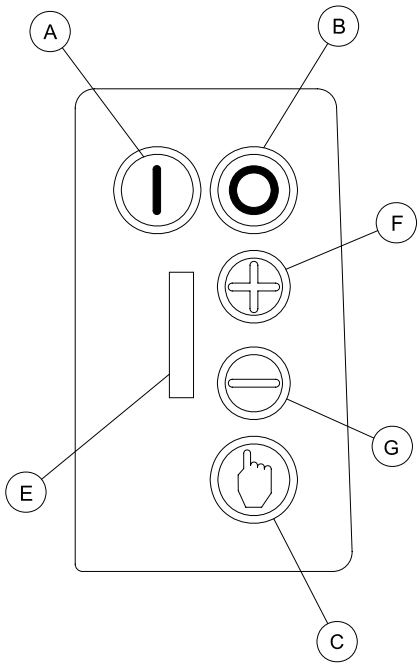
**Εγχειρίδιο χρήσης - Μετάφραση των αρχικών οδηγιών χρήσης** **EL**

1.1



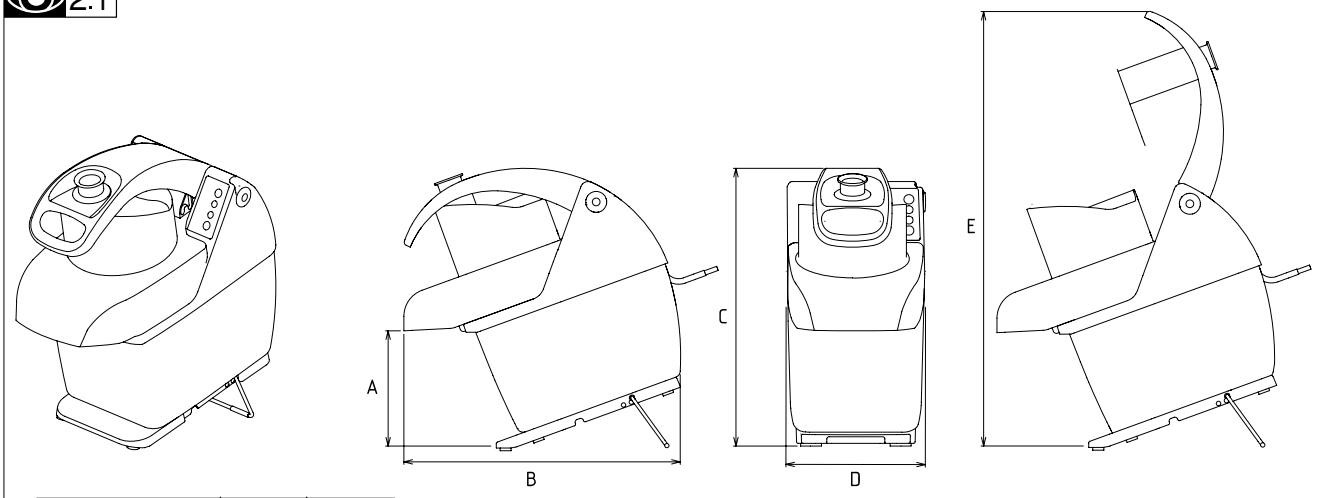

TRK2 01-07/2006

1.2



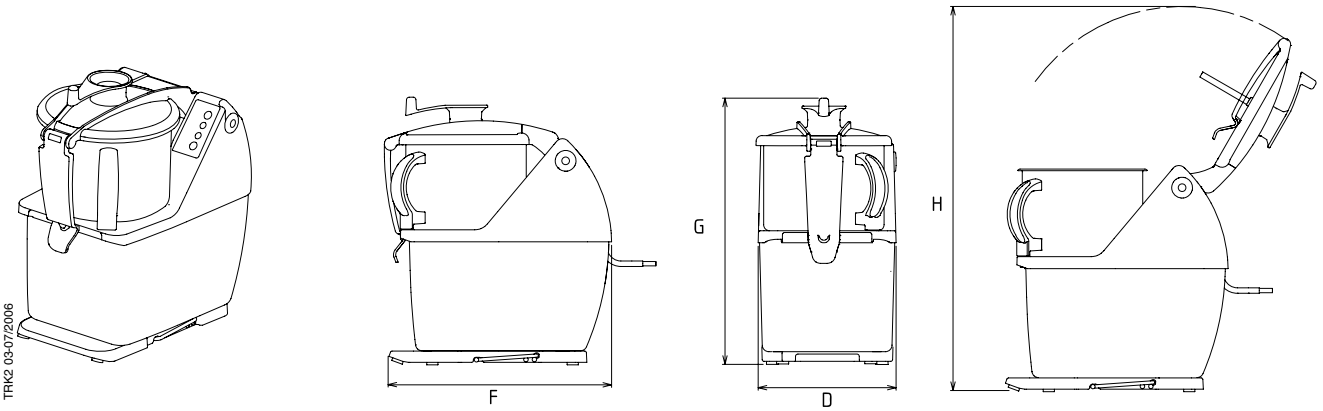

TRK2 02-07/2006

2.1




| | P1 | P2 | P3 |
|---|---|---|---|
| TRK45 | 30.5 | 25 | 23 |
| TRK55 | 30.5 | 25 | 23 |
| TRK70 | 31 | 25 | 23.5 |

| | A | B | C | D | E | F | G | H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TRK45 | 224 | 485 | 505 | 252 | 725 | 410 | 490 | 705 |
| TRK55 | 224 | 485 | 505 | 252 | 725 | 410 | 490 | 705 |
| TRK70 | 224 | 485 | 505 | 252 | 725 | 410 | 530 | 745 |




TRK2 03-07/2006

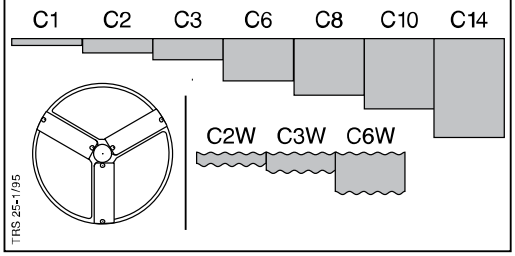
## 2.3a

| A | B (V) | C (HZ) | D(W) | E(A) | F(A) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 230/240 | 50 | 750 | 4.8 | 16 |
| 1 | 200/240 | 50/60 | 1000 | 5 | 16 |
| 1 | 200/240 | 50/60 | 1300 | 6 | 16 |
| 1 | 200/240 | 50/60 | 1500 | 6.9 | 16 |

TRK2 22-07/2006

## 3.2a

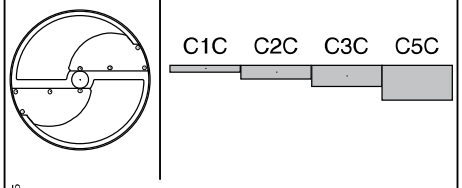
# C / CW




TRS 25-1/95

## 3.2b

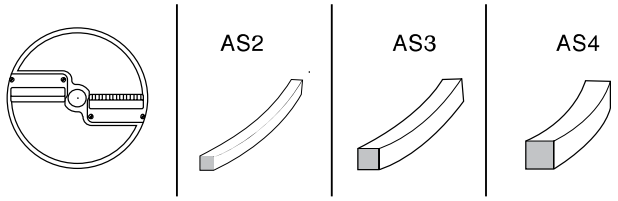
# CC




TRS 26-1/95

## 3.2c

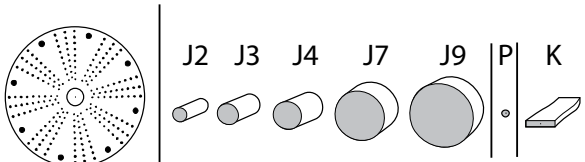
# AS




TRS 27-1/95

## 3.2d

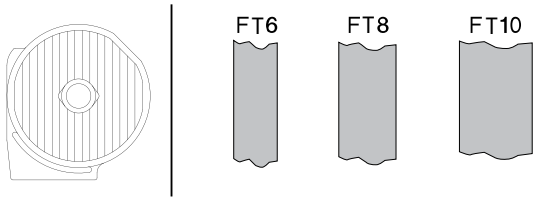
# J / P / K




TR2S 31-03/2006

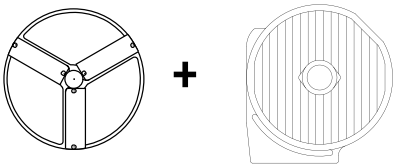
## 3.2e

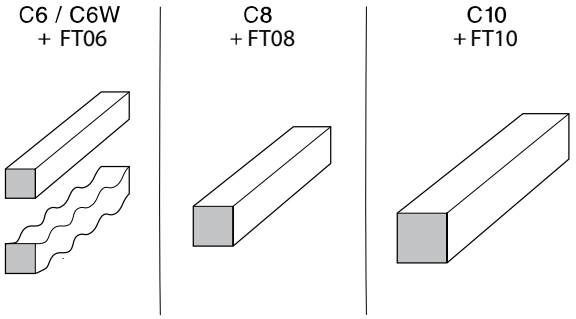
# FT




TRSV2 31-03/2006

# C+FT / CW+FT

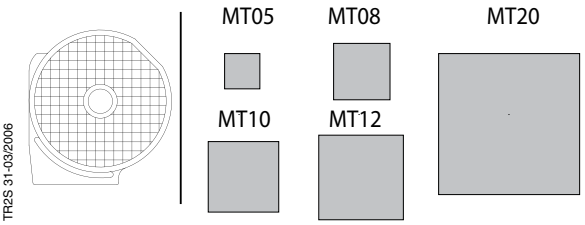





TR2S 31-03/2006

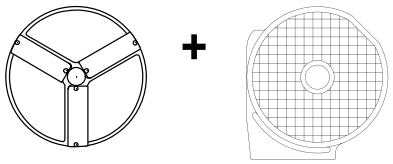
## 3.2f

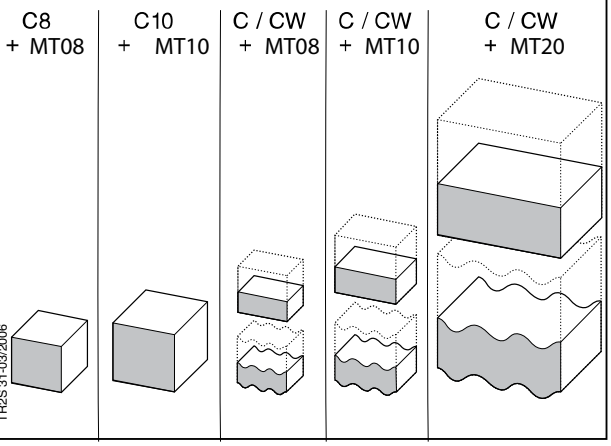
# MT




TR2S 31-03/2006

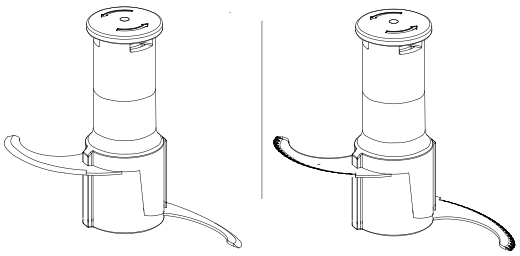
# C+M T/ CW+MT





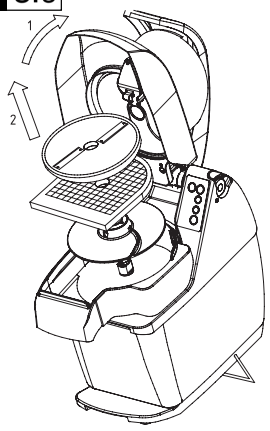

TR2S 31-03/2006

## 3.2g



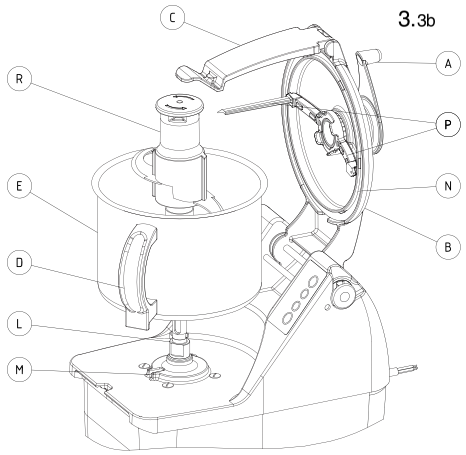
TRK2 19-07/2006

3.3



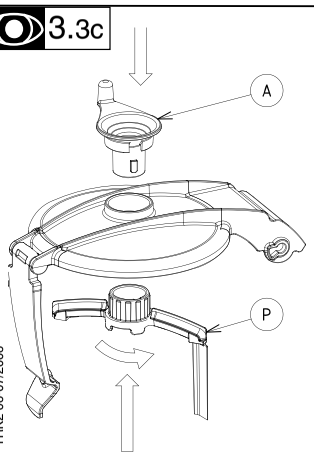

TRK2 04-07/2006

3.3b




TRK2 05-07/2006

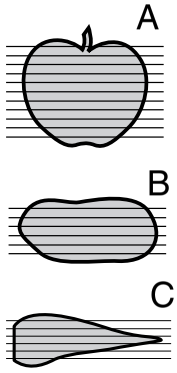
3.3c




TRK2 06-07/2006

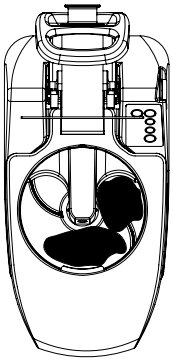
3.4

3.4a



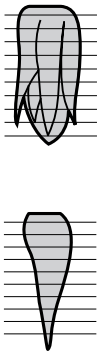

TRK2 07-07/2006

3.4b



TRK2 08-07/2006

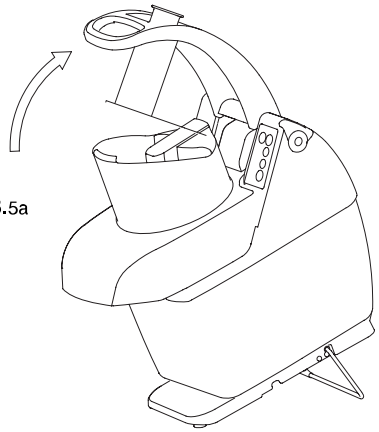
3.4c



TRK2 09-07/2006

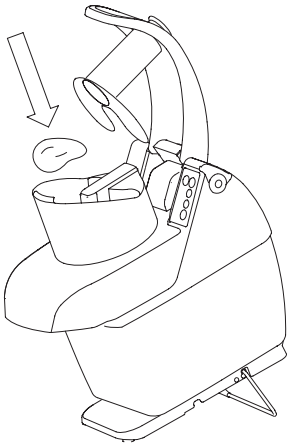
3.5

3.5a



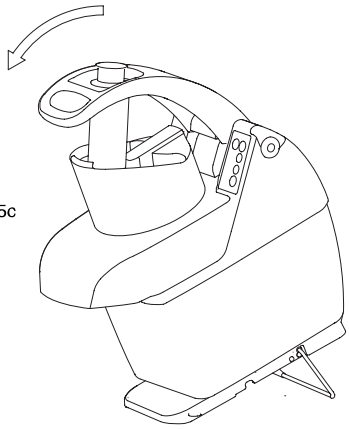
TRK2 10-07/2006

3.5b



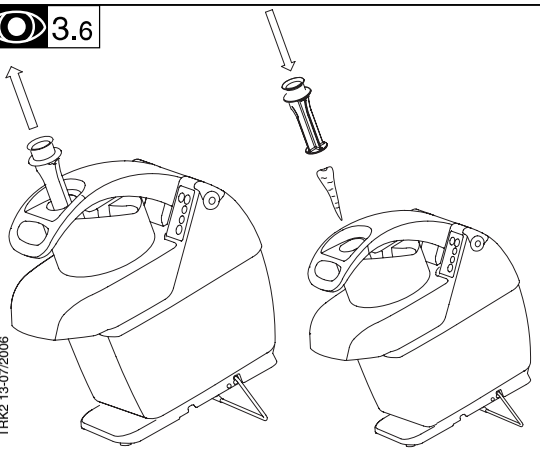
TRK2 11-07/2006

3.5c



TRK2 12-07/2006

3.6

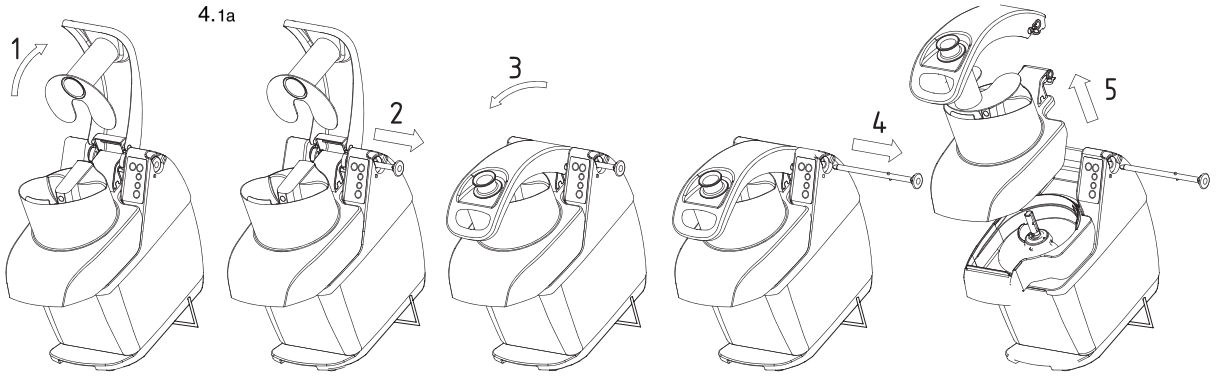


TRK2 13-07/2006

TRK2 14-07/2006

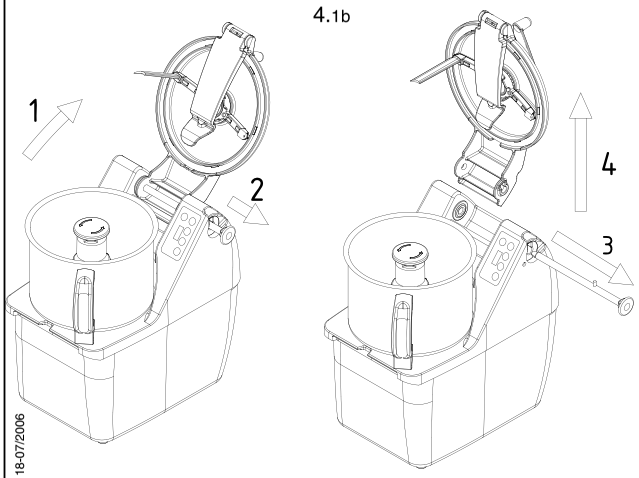
4.1

4.1a



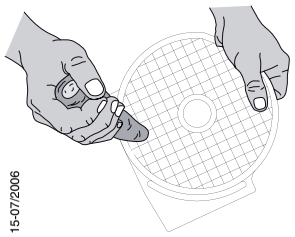

TRK2 17-07/2006

4.1b



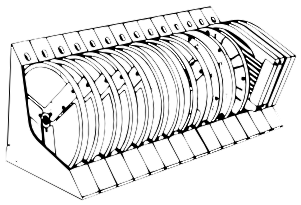

TRK2 18-07/2006

4.2



TRK2 15-07/2006

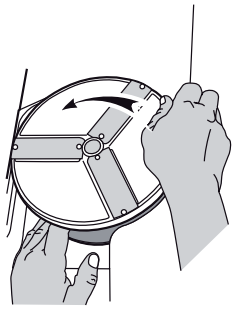
4.3



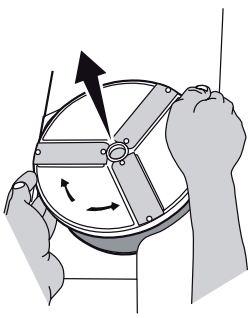
TRK2 16-07/2006

5.3

5.3a

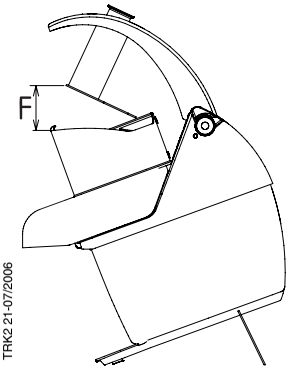


5.3b



TRK2 20-07/2006

6.3




TRK2 21-07/2006

**Siehe die nummerierten Zeichnungen, deren Nummern mit den Abschnitten der Bedienungsanleitung übereinstimmen.**

DE
01/2011

# Übersicht


| | | | |
|---|---|---|---|
| Einleitung | 1 | Betriebsstörungen | 8 |
| Präsentation | 1 | Wartung | 9 |
| Aufstellung | 1 | Normkonformität | 10 |
| Anwendung und Sicherheit | 3 | Teileliste - Explosionszeichnung | A |
| Reinigung, Hygiene und Unterbringung | 7 | Schaltpläne | I |


# Einleitung

Das Bedienerhandbuch für den Anwender enthält die notwendigen Informationen zum richtigen und sicheren Arbeiten und soll den Gebrauch der Maschine (nachstehend als „Maschine" oder „Gerät" bezeichnet) erleichtern.

Die folgenden Abschnitte sollten keinesfalls als eine endlose Liste mahnender Worte verstanden werden, sondern eher als eine Reihe Anweisungen zur allseitigen Verbesserung der Leistungen der Maschine und zur Verhinderung zahlreicher körperlicher und von Sachschäden durch einen unangemessenen Einsatz und Gebrauch.

Es ist wichtig, dass alle mit Transport, Aufstellung, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Abbau der Maschine betrauten Personen dieses Handbuch vor den verschiedenen Arbeiten aufmerksam studieren und lesen, um jegliche Falsch- oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Integrität der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener und am Einsatzort der Maschine zur Verfügung steht, um problemlos und sofort in Zweifelsfällen oder aus sonstigen Gründen eingesehen werden zu können.

Wenn nach dem Lesen des Handbuchs noch Fragen oder Ungewissheiten zum Einsatz der Maschine bleiben, kontaktieren Sie bitte den Hersteller oder zugelassenen Kundendienst, der Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung steht, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu garantieren.

Es sei daran erinnert, dass die geltenden Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutznormen im Land der Aufstellung jederzeit während der Nutzung der Maschine beachtet werden müssen. Es obliegt folglich dem Benutzer sicherzustellen, dass die Maschine unter den für Personen, Tiere und Sachgüter vorgesehenen optimalen Bedingungen eingesetzt wird.

# Präsentation

### 1.1 BESCHREIBUNG

Der kombinierte Gemüseschneider und Cutter ist ein Küchengerät, das die folgenden beiden Funktionen zusammenfasst:

1) Gemüseschneider (Schneiden in Scheiben und Streifen, Reiben), Pommes-Frites und Würfel.

2) Cutter und Mixer zum Zerkleinern von Gewürzen, Emulsionen, Saucen usw. sowie von Fleisch.

Die Funktion Gemüseschneider ist zum Schneiden jeglicher Produkte unter Zuhilfenahme des **Einfülltrichters mit Druckhebel** vorgesehen. Das mit Einfülltrichter mit Druckhebel und Cutter ausgestattete Gerät eignet sich ausgezeichnet für Restaurants und kleine Kantinen.

• **Bedienfeld** 1.2

**A** Taste EIN mit gewählter Geschwindigkeit
**B** Taste AUS
**C** Taste EIN Tippbetrieb mit gewählter Geschwindigkeit
**E** Anzeige der gewählten Geschwindigkeit
**F** Erhöhen der Geschwindigkeit
**G** Verringern der Geschwindigkeit

1.1

**A** Stößel
**B** Druckhebel
**C** Einfülltrichter
**D** Auswurfscheibe
**E** Schneidkammer
**F** Antriebswelle
**G** Gerätekörper
**H** Gehäuse
**I** Neigbarer Sockel
**J** Stützfuß
**K** Bedienfeld
**L** Sperrstift
**M** Kessel
**N** Griff Kessel
**O** Verriegelungsgriff Deckel
**P** Rotor
**Q** Deckel
**R** Griff Schaber

# Aufstellung

**ACHTUNG!**

Lagerung der Maschine: - 25°C bis + 50°C

Umgebungstemperatur für den Betrieb: + 4°C bis + 40°C

Die Maschine ist für einen gewerblichen Einsatz vorgesehen und von einem auf ihren Einsatz, ihre Reinigung und Wartung für einen zuverlässigen, sicheren Betrieb geschulten Personal zu bedienen.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Land der Aufstellung geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).

Beim Bewegen der Maschine immer sicherstellen, dass die Haltepunkte nicht an beweglichen Teilen liegen; Gefahr von Stürzen und Verletzungen an den unteren Gliedmaßen.

Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.

## 2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte)

• siehe Tabelle: 2.1

P1 : Bruttogewicht

P2 : Nettogewicht Gemüseschneider

P3 : Nettogewicht Cutter

## 2.2 AUFSTELLUNG UND ARBEITSVORBEREITUNG

Die Maschine immer auf einer ebenen, stabilen, ausreichend tragfähigen Fläche aufstellen.

• Auf einem Tisch mit einer Höhe von 700 bis maximal 900 mm passt ein Auffangbehälter mit einer Höhe von maximal 200 mm unter den Gemüseschneider.

• Auf praktischem fahrbaren Gestell (Sonderausstattung).

• Bei großen Behältern ist der Gemüseschneider am Tischrand aufzustellen oder ein fahrbares Gestell zu benutzen.

## 2.3 ELEKTROANSCHLUSS

### ACHTUNG!

Der elektrische Anschluss hat nach den Regeln der Kunst durch eine ausgebildete, zugelassene Kraft zu erfolgen (siehe die im Land der Aufstellung geltenden Normen und Regeln).

Vor dem Einsatz eines Adapters für die Steckdose muss geprüft werden, ob deren elektrischen Daten nicht unterhalb derer der Maschine liegen.

Keine Mehrfachstecker verwenden.

Die Versorgung der Maschine mit Wechselstrom hat die folgenden Bedingungen zu erfüllen:

- maximale Spannungsschwankungen: ±5%,
- maximale Frequenzschwankungen: ±1% über einen langen Zeitraum, ± 2% innerhalb einer kurzen Zeitspanne.

**VORSICHT: die elektrische Anlage (Konzeption, Ausführung und Wartung) muss den gesetzlichen Bestimmungen und Normen im Land der Aufstellung entsprechen.**

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.
- Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Leistung in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein – siehe Technische Daten der Spalte G, Abbildung 2.3a.

**VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den äquipotentiellen Schutzkreis) siehe Punkt 6.3.3 der EN 60204-1 (IEC 60204-1) mit der Verwendung von Schutzeinrichtungen zum automatischen Unterbrechen der Stromversorgung bei fehlender Isolation in TN- oder TT-Anlagen bzw. eines Kontrollgeräts für die Isolierung oder das Differential für eine automatische Unterbrechung in IT-Systemen. Für diesen Schutz sind die Bestimmungen von IEC 60364-4-41, 413.1 IEC anzuwenden.**

**Beispiel: In einem TT-System ist vor der Stromversorgung ein Fehlerstromschutzschalter mit ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, eingebaut werden.**

**VORSICHT: Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften birgt für den Kunden Risiken von Störungen und/oder Unfällen mit der Maschine durch direkten oder indirekten Kontakt.**

**• Technische Daten des Motors:** 2.3

**A** Phasenzahl (1 Wechselstrom)

**B** Nennspannungsbereich in Volt

**C** Frequenz (Hertz)

**D** Nennleistung (Watt)

**E** Nennstromstärke (Ampere)

**F** Stromstärke der Schmelzsicherung für Stromleitung (Ampere)

• Das Kombigerät wird mit Wechselstrom versorgt.

**• Hinweis für den Installateur:**

Das elektronische Kombigerät ist mit einem Entstörfilter ausgerüstet, der alle Störungen aus dem Netz in die Erde und nicht über den Geschwindigkeitsregler ableitet. Zu seiner Wirksamkeit muss eine ausreichende Schutzerdung der Anlage gewährleistet sein, da diese Störungen sonst über den Geschwindigkeitsregler geleitet werden und ihn beschädigen.

Die Erdung über einen gelbgrünen Leiter ist Pflicht.

**KEINE ERDUNG=KEIN SCHUTZ=**

**GEFAHR VON STROMSCHLÄGEN = FEHLERANFÄLLIGKEIT**

*Hinweis: Die Erdungswerte werden entsprechend dem Differenzstrom bestimmt (siehe Norm NFC 15100 und PROMOTELEC-Handbuch). Die Nichteinhaltung dieser Bestimmungen kann zum Verfall der Garantie führen.*

Durch Erdungsfehler entstandene Schäden werden nicht von der Garantie gedeckt.

In einigen Fällen kann es je nach Empfindlichkeit der Schutzdifferentiale notwendig sein, Vorrichtungen vom Typ SI (superimmunisiert) einzubauen, um jegliches ungewolltes Auslösen zu vermeiden.

## ACHTUNG!

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Das unbeabsichtigte Schließen des Deckels des Druckhebels birgt eine Quetschgefahr für Finger.

**VORSICHT: Das Gerät vor dem Öffnen des Deckels abschalten**.

Nie die Hand bei laufender Maschine in den Auswurfbereich halten; Verletzungsgefahr. Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme zu überbrücken oder zu verändern: Gefahr bleibender Verletzungen!!!

Die einwandfreie Funktion der Sicherheiten vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellung der Sicherheitsvorrichtungen"). Nie die Hand, Gegenstand in das Gerät einführen. Niemals die Hand, einen Körper hart gefrorenem oder in einem Trichter, Gerät einschalten.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einwegkopfbedeckung benutzen, die die Haare komplett bedeckt.

**VORSICHT: Jegliche Arbeiten zur Reinigung und Wartung bergen die Gefahr von Schnittverletzungen, keine Gewalt anwenden und die Hände in ausreichendem Abstand von den schneidenden Bereichen halten.**

**Immer für die Arbeiten passende Schutzausrüstungen benutzen.**

### 3.1.1 DIE SICHERHEIT DES BENUTZERS WIRD GEWÄHRLEISTET DURCH:

### GEMÜSESCHNEIDER

- die Sicherheitsabschaltung des Motors bei Anheben des Druckhebels, um ein gefahrloses Einfüllen zu ermöglichen,
- die Unmöglichkeit, den Motor bei Fehlen von Trichter / Stößel zu starten,
- die Abmessungen des kleinen Einfülltrichters für lange Gemüsesorten,
- den gefahrlosen Zugriff durch den Auswurfschacht dank der Bauart der Schneidkammer, der Auswurf- und Arbeitsscheiben,
- die Beachtung der Angaben der vorliegenden Bedienungsanleitung sowie die Reinigung und Wartung des Gerätes.

### CUTTER

- das Abschalten des Motors bei Entriegeln des Deckels,
- die Notwendigkeit, den Kessel eingesetzt zu haben, um das Einschalten zu ermöglichen,
- die Notwendigkeit, nach jedem Stop erneut die EIN-Taste zu betätigen („Fehlspannungsschutz"),
- das gebremste Stoppen des Motors vor dem Zugriff zum Rotor,
- den Betrieb per Dauerdruck auf Bedienhebel zur leichteren Steuerung des Arbeitsvorganges,
- die automatische Verriegelung des Rotors während der Rotation über das Bajonettsystem,
- die Abmessungen der Nachfüllöffnung, durch die Nahrungsmittel bei laufendem Gerät hinzugefügt werden können,
- die Bauweise des Kessels (auslaufsicherer Kanal),
- das leichte Abnehmen von Kessel, Deckel, Deckeldichtung, Rotor und Schaber zu ihrer Reinigung.

### 3.1.2 EINSCHALTEN

• Das Einschalten der Schneidscheibe ist möglich, wenn:
- der Trichter verriegelt ist,
- der Druckhebel abgesenkt ist.

• Der Cutter kann eingeschaltet werden, wenn:
- der Kessel eingesetzt ist,
- der Sperrstift richtig eingeführt ist (siehe Abs. 3.3),
- der Deckel richtig verriegelt ist.

**a) Dauerbetrieb:** 1.2

- Die Taste **A** drücken.

Die Geschwindigkeit kann während des Betriebs oder im Stop durch Druck auf die Tasten **F** bzw. **G** erhöht oder verringert werden.

**b) Tippbetrieb:**

Die Taste **C** gedrückt halten. Auf diese Weise kann eine schwierige Arbeit besser kontrolliert werden.

**c) Stop**

Taste B drücken.

*Hinweis: Vermeiden Sie das Anhalten des Cutters durch Entriegeln des Deckels.*

In der Betriebsart Gemüseschneider nie die Geschwindigkeitsstufe 4 überschreiten.

*Hinweis: Bei Stillstand über mehrere Tage, den Netzstecker des Gerätes herausziehen, um den Elektronikregler stromlos zu machen.*

## 3.2 WAHL DER ARBEITSEINSÄTZE 3.2a

### GEMÜSESCHNEIDER

• **Schneidscheiben C:** gerader Schnitt, Stärke 1 bis 14 mm.

*Hinweis: Die Schneidscheibe* **C14** *wird nur mit den* **FT-** *oder* **MT***-Gattern benutzt.*

• **Schneidscheiben CW:** gewellter Schnitt von 2 bis 6 mm für:

- Gemüse: Kartoffeln, Karotten, Auberginen, Rüben, Stangensellerie, Kohl, Champignons, Gurken, Zucchini, Chicorée, Fenchel, Zwiebeln, Lauch, Radieschen, usw.
- Obst: Mandeln, Bananen, Äpfel, usw.

3.2b

• **Sichelförmige Scheiben CC:** Schneiden von empfindlichen oder faserigen Produkten, Stärke 1 bis 5 mm.

- Empfohlen für Tomaten, Zitrusfrüchte, Champignons, Salatschnitzel sowie für alle nebenstehend aufgeführten Produkte.

3.2c

• **Schnitzelscheiben AS:** Schneiden in 2 bis 4 mm lange Streifen

- **AS 2** : fein 2 x 2 mm
- **AS 3** : mittel 3 x 3 mm

} « Strohkartoffeln, Sellerie, Karotten

- **AS 4** : grob 4 x 4 mm für Streichholzkartoffeln

3.2d

• **Reibscheiben J - P - K**

• **J 2** fein **J 3** mittel **J 4** grob **J 7** sehr grob **J 9** sehr grob.

- Gemüse: Karotten, Strohkartoffeln, Selleriesalat, Rotkohl, Rüben, Rettich, Meerrettich, Rösti.
- Käse: Schweizer Käse, Mozzarella.
- Sonstige: Walnüsse, Mandeln, Semmelbrösel, Schokolade, usw.

• **P** : für Parmesan, Semmelbrösel, Mandeln, Rettich, Schokolade.

• **K** : Spezial-Reibscheibe für rohe Kartoffeln (Knödel).

3.2e

• **Pommes-Frites-Gatter FT:** in Verbindung mit der **C/CW**-Scheibe gleicher Schnittstärke 6 bis 12 mm starker Schnitt.

3.2f

• **Würfelgatter MT für Mischgemüse:** Würfel mit quadratischem Querschnitt von 5 bis 20 mm in Verbindung mit einer C/CW-Scheibe für:

- Würfel oder Rauten: Mischgemüse oder Fruchtsalat, Rohkostsalate, Minestrone, Röst- oder Bratkartoffeln, Suppen.

*Hinweis: Einsatz des Gatters MT05 nur mit dem kleinen Einfülltrichter und abnehmbaren Stößel.*

**Mengenleistung, Anhaltswerte Bis zu 650 kg/Std.:**

| | |
|---|---|
| Kartoffeln C 5 | 530 |
| Pommes-Frites C 8 + FT 8 | 560 |

## VERSCHIEDENE AUSRÜSTUNGSGERÄTE 3.2g

### CUTTER

• Der Cutter-Emulgierer ist standardmäßig mit einem Kessel-Deckel-Schaber und einem Rotor mit zwei hochfesten Edelstahlmessern ausgerüstet (serienmäßig mit mikroverzahnten Messer, glatte Messer in Option).

*Hinweis: Weitere Rotoren für verschiedene Arbeiten möglich (siehe Tabelle Abs. 3,8) AUF ANFRAGE.*

• Durch Abbau des Schabers vom zugehörigen Deckel oder unter Verwendung eines zweiten schaberlosen Deckels wird die Benutzung als Cutter-Mixer für folgende Arbeiten möglich:

- Hacken von Fleisch, Gemüse, usw.,
- Mahlen, Bereiten von Pulver,
- Kneten von Teigen.

## 3.3 INBETRIEBNAHME / BETRIEB 3.3

! Alle Arbeiten sind mit der Gefahr von Schnittverletzungen verbunden, nie große Kraft ausüben und die Hände immer in ausreichender Distanz zu den Messern halten.

### GEMÜSESCHNEIDER

• Der Gemüseschneider wird mit auf der Antriebswelle montierter Auswurfscheibe geliefert. Die Deckelverriegelung nach oben drücken und den Deckel bis zum Clipanschlag hochklappen, um die Auswurfscheibe herauszunehmen.

*Vor Beginn der Arbeit stets sicherstellen, dass Schneidkammer, Antriebswelle, Auswurf- und Schneidscheibe sowie Gatter sauber sind. All diese Bauteile müssen vor dem ersten Einsatz unbedingt gewaschen werden.*

**1) Zum Schneiden, Zerkleinern, Reiben und Schnitzeln**

• Die Schneidkammer anbringen.

• Die Auswurfscheibe auf die Abflachung der Antriebswelle aufsetzen.

• Die gewünschte Arbeitsscheibe montieren (Schneidscheibe, Schnitzelscheibe, Reibscheibe).

- Arbeitsscheibe im Uhrzeigersinn ( ↻ ) bis zum Absenken des Bajonettstiftes drehen, dann in gleicher Richtung bis zum Anschlag des Stiftes weiterdrehen.
- Den Deckel schließen und kontrollieren, ob er verriegelt ist.
- Zum Ausbau der Arbeitsscheibe, diese in Gegenrichtung drehen und sie unter Zuhilfenahme der am Rand befindlichen Stiftaufnahmen herausheben. Bei Verklemmen siehe Abs. 5.3.

**2) Zum Schneiden von Pommes-Frites oder Würfeln**

• Die Schneidkammer anbringen.

• Die Auswurfscheibe einbauen (siehe vorstehenden Abs.)

• Das Gatter in seine Halterung einsetzen, wobei auf seinen einwandfreien Sitz zu achten ist (saubere Auflagestellen).

• Dann die gewünschte Arbeitsscheibe einbauen und den Deckel schließen.

*• Empfehlungen: Zum Schneiden von Produkten unterschiedlicher Härte mit dem* **MT***-Gatter mit den weicheren Produkten beginnen, da diese nicht die im Gatter verklemmten Würfel harter Produkte herausstoßen können. Für harte Produkte wie Karotten und Sellerie oder zähe Produkte wie Käse wird der kleine Einfülltrichter empfohlen.*

**CUTTER** 3.3

• Vor dem Arbeitsbeginn immer die Sauberkeit des Rotors **R**, des Kessels **E**, des Deckels **B** und seiner Dichtung **N**, des Schabers **P** und seines Griffs **A** sowie der Antriebswelle **L** kontrollieren.

Alle diese Bauteile müssen vor dem ersten Einsatz unbedingt gewaschen werden.

**• Zum Bestücken des Cutters mit den Ausrüstungsteilen:**

- Den Kessel auf die Mittelachse setzen und hierbei auf die richtige Platzierung des Verriegelungskontakts des Kessels in der Einkerbung achten.
- Den Rotor bis zum Anschlag auf die Antriebswelle stecken. Dann die Nahrungsmittel einfüllen (nie vor dem Einbau des Rotors).
- Den Deckel (mit seiner Dichtung) auf den Kessel klappen und über den Griff verriegeln.

Das Gerät ist betriebsbereit.

**• Anbau des Schabers auf dem Deckel:** 3.3c

- oberhalb des Schabers P in der mittleren Nachfüllöffnung einfügen,
- den Stift des Griffs A in der Auskerbung des Schabers platzieren und bis zum Anschlag herunterdrücken,
- die Nabe des Schabers mit einer Hand festhalten und einen leichten Druck auf beide Teile ausüben, den Griff im Uhrzeigersinn (von oben gesehen) drehen, um sie zu blockieren.

**• Ausbau des Schabers:**

- die Nabe des Schabers mit einer Hand festhalten und einen leichten Druck auf beide Teile ausüben, den Griff gegen den Uhrzeigersinn ( ) (von oben gesehen) drehen, um sie zu lösen.

*Hinweis:*

*Das Mittelloch des Deckels kann durch den dem Gerät beiliegenden Stopfen verschlossen werden, wenn der Schaber nicht verwendet wird.*

• Die Arbeit vor der Wahl von der höheren Geschwindigkeitsstufe erst immer mit kleiner Geschwindigkeit beginnen.

• Die Geschwindigkeit mit Tippbetrieb zum Beginn oder Beenden von Arbeiten benutzen, die besonders überwacht werden oder einen genauen Verarbeitungsgrad erreichen sollen.

• Zum Reinigen der Kesselwände und des Deckels sowie zur homogenen Verarbeitung des Produktes, den Griff bei laufendem Gerät im Uhrzeigersinn ( ) (von oben gesehen) drehen. Um teigartige Produkte vom Schaber zu entfernen, den Griff ruckartig im Uhrzeigersinn ( ) und dann gegen den Uhrzeigersinn ( ) drehen.

*Hinweis:*

*- Flüssigkeiten und andere Zutaten können bei laufendem Gerät durch den Nachfüllschacht des Deckels zugesetzt werden.*

*- Durch die Neigung der Messer wird ein* schnelles und homogenes Vermischen erreicht.

⚠ Niemals die Hand oder harte Gegenstände bei laufendem Gerät in den Kessel einführen

## 3.4 WAHL UND FUNKTION DER EINFÜLLTRICHTER GEMÜSESCHNEIDER

**1) Großer Einfülltrichter mit Druckhebel** 3.4a

**A** Schneiden **B** Schnitzeln **C** Reiben

- Einführen von großem Schnittgut (maximal 160 x 80mm, entspricht einem 1/4 Kohlkopf)

• Das Einfüllen des Schnittgutes von Hand erfolgt entweder stückweise oder eine Handvoll nach der anderen, wobei auf seine richtige Lage geachtet wird, um Schnittfehler zu vermeiden. Empfindliche Sorten (Tomaten, Zitrusfrüchte, usw.) sollten leicht an den Schachtrand gedrückt werden. 3.4b

**2) Kleiner Einfülltrichter mit abnehmbarem Stößel**

• Zum Schneiden von langem Schnittgut (Karotten, Chicorée, Zucchinis, Salatgurken, Lauch, usw.) in Scheiben, maximale Öffnung Ø 52 mm. 3.4c

Zum Scheibenschnitt das Schnittgut immer mit der Spitze nach vorne einführen.

• Das Einfüllen des Schnittgutes von Hand erfolgt entweder stückweise oder eine Handvoll nach der anderen senkrecht in den kleinen Einfülltrichter.

*• Empfehlungen zum Vermeiden von:*

*- schrägem unregelmäßigem Schnitt: dünne Produkte immer mit im Wechsel angeordneter Spitze einführen,*

*- Verstopfungen: Gemüseenden abschneiden.*

## 3.5 BENUTZUNG DES GROSSEN EINFÜLLTRICHTERS UND DES DRUCKHEBELS

**Der Gemüseschneider kann nur arbeiten, wenn der Deckel geschlossen ist.**

- Den Stößel im Druckhebel lassen, um ein Wiederhochsteigen der Produkte zu verhindern.
- EIN-Taste drücken.
- Den Druckhebel anheben. 3.5a
- Sobald der Druckhebel den großen Trichter verlässt, schaltet der Motor sofort ab, wodurch ein völlig gefahrloses Einfüllen des Schnittgutes ermöglicht wird. 3.5b
- Beim Absenken des Druckhebels startet der Gemüseschneider wieder automatisch. 3.5c

**Zum Schneiden von Streifen und Scheiben.**

- Mit dem Druckhebel die Produkte in dem Einfülltrichter unter entsprechend dosiertem Druck bis zum unteren Anschlag herunterdrücken.
- Den Druckhebel wieder nach oben ziehen und mit einem neuen Arbeitsgang beginnen.
- Nach Beendigung der Arbeit die AUS-Taste drücken.

*Hinweis: Den Druck auf den Druckhebel dosieren je nach:*

*- zu verarbeitendem Schnittgut (weiches Schnittgut = wenig Druck),*

*- gewählter Arbeitsscheibe (eine Reibscheibe braucht* höheren *Druck als eine Schneidscheibe).*

## 3.6 BENUTZUNG DES KLEINEN EINFÜLLTRICHTERS UND DES STÖSSELS 3.6

- Den Druckhebel in unterer Position lassen und den Stößel entriegeln.
- Zum Start auf die EIN-Taste drücken.
- Mit einer Hand den Stößel herauszunehmen und mit der anderen die Produkte einfüllen.
- Das Schnittgut mit dem Stößel nach unten drücken, dann mit einem neuen Arbeitsgang beginnen.
- Nach Beendigung der Arbeit die AUS-Taste drücken.

⚠ Niemals die Hand oder einen harten Gegenstand bei laufendem Gerät in den Einfülltrichter einführen.

## 3.7 EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE (DIE MENGENANGABEN DIENEN LEDIGLICH ALS ANHALTSWERTE) CUTTER

! Keine harten Nahrungsmittel (ganze Gemüse, Fleischstücke, usw.) mit dem Schaber verarbeiten. Letzterer kann dabei beschädigt werden.

| | | | Mengenleistung für Fertigprodukte | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Menge | Art des Messers | K45 GR | K55 GR | K70 GR |
| Wurstfleisch | min. | glatt | 100 g | 100 g | 200 g |
| | max. | glatt | 1,5 kg | 2 kg | 2,5 kg |
| Hacksteak / Tartar | min. | glatt | 100 g | 100 g | 200 g |
| | max. | glatt | 1,5 kg | 2 kg | 2,5 kg |
| Zwiebel | min. | glatt | 150 g | 150 g | 150 g |
| | max. | glatt | 1,5 kg | 2 kg | 2,5 kg |
| Petersilie | min. | glatt | 1 Bündel (circa 100 g) | 1 Bündel (circa 100 g) | 1 Bündel (circa 100 g) |
| | max. | glatt | 3 Bündel (circa 300 g) | 4 Bündel (circa 400 g) | 5 Bündel (circa 500 g) |
| Mayonnaise | min. | ohne Bedeutung | 100 g | 150 g | 150 g |
| | max. | ohne Bedeutung | 2 kg | 2,5 kg | 3,5 kg |
| Möhrenemulsion | min. | mikroverzahnt | 600 g | 600 g | 1 kg |
| | max. | mikroverzahnt | 1 kg | 1,5 kg | 2,5 kg |
| Schneckenbutter | min. | glatt | 200 g | 300 g | 300 g |
| | max. | glatt | 1,5 kg | 1,8 kg | 2,5 kg |
| Mürbeteig | min. | mikroverzahnt | 150 g | 160 g | 160 g |
| | max. | mikroverzahnt | 1,3 kg | 1,7 kg | 2,5 kg |
| Teig (Einweichen 60%) | min. | ohne Bedeutung | 160 g | 160 g | 160 g |
| | max. | ohne Bedeutung | 2 kg | 2,4 kg | 3 kg |
| Mandel oder Haselnuss | min. | mikroverzahnt | 100 g | 100 g | 200 g |
| | max. | mikroverzahnt | 1 kg | 1,5 kg | 2 kg |
| Parmesan | min. | glatt | 100 g | 100 g | 200 g |
| | max. | glatt | 750 g | 1 kg | 1,5 kg |

## ACHTUNG!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

Vor dem Einsatz eines Reinigungsmittels aufmerksam das Beiblatt mit Sicherheitshinweisen lesen und angemessene Schutzausrüstungen benutzen.

Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger gereinigt werden.

Rotor, Gatter und Schneidscheiben sorgfältig behandeln. (GEFAHR VON SCHNITTVERLETZUNGEN UND STÖSSEN).

### 4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

**GEMÜSESCHNEIDER** 4.1a

- Die Schneideinsätze (Scheibe, Gatter, Auswurfscheibe) und den Stößel herausnehmen.
- Die Schneidkammer abnehmen.
- Trichterdeckel und Druckhebel in folgender Weise abnehmen:

① Den Druckhebel bis in die geclippte Position anheben.
(Nur in dieser Position kann der Stift geklemmt/gelöst werden.)

② Den Stift lösen, indem er 2 cm herausgezogen wird.

③ Den Druckhebel senken, um das Herausnehmen der B gruppe zu erleichtern.

④ Den Stift komplett herausnehmen.

⑤ Die Baugruppe Trichterdeckel und Druckhebel kann abgenommen werden.

- Die Schneidausrüstung mit heißem Wasser waschen, abspülen und trocknen.
- Den Körper mit einem sauberen, feuchten Schwamm reinigen.
- Schneidkammer, Trichter und Druckhebel können im Geschirrspüler gereinigt werden.

**CUTTER** 4.1b

• Kessel, Deckel, Deckeldichtung, Rotor und Schaber abnehmen (siehe Absatz 3.3).

**• Zum Ausbau des Deckels:**

- den Deckel über den Griff **C** entriegeln,
- den Deckel bis zum hinteren Anschlag öffnen,
- den Sperrstift herausnehmen,
- den Deckel abnehmen.

• Die Kerbe hinten am Deckel ausnutzen, um die Dichtung **N** herauszunehmen.

• Der Wiedereinbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge, dabei auf das Einsetzen des Sperrstifts achten, der Deckel muss vollständig geöffnet sein.

• Den Kessel **E** an seinem Griff **D** senkrecht anheben, der Rotor **R** löst sich von allein. Der Rotor kann auch getrennt herausgenommen werden.

• Diese Geräteteile unter fließendem Wasser oder im Spülbecken unter Zusatz eines fettlösenden (bei fettigen Zutaten) und desinfizierenden Reinigungsmittels reinigen.

• Überprüfen, dass die Geräteteile vollkommen sauber sind.

*Hinweis:*

*- Für Kunststoff (Polykarbonat) und Edelstahl geeignete Reinigungsmittel verwenden.*

*- Keine Scheuermittel für die Reinigung des Sichtdeckels benutzen*

### 4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

**GEMÜSESCHNEIDER**

- Abs. 4.1 beachten.
- Die abnehmbaren Teile mit heißem Wasser unter Zusatz eines fettlösenden, desinfizierenden und materialverträglichen Reinigungsmittels reinigen.
- Mit klarem Wasser abspülen und trocknen lassen.

*Empfehlung: Bei* **MT***-Gattern die verklemmten Würfel mit einer Karotte herausstoßen. Keine mechanischen Hilfsmittel verwenden.*

4.2

- Falls nötig, die Außenteile des Gerätes und sein Gestell mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel reinigen und anschließend mit einem feuchten Schwamm abwischen.

*Hinweis:*

*- Keine scharfen, die Oberflächen verkratzenden oder chlorhaltige Reinigungsmittel verwenden, die Aluminium anlaufen lassen.*

**CUTTER**

• Zum Ausbau und Reinigung von Kessel, Deckel, Schaber und Rotor siehe Absatz 4.1.

• Falls erforderlich, das Äußere des Gerätes und besonders die Antriebswelle des Rotors, die Auflagefläche des Kessels sowie die Aufnahme der Führungsstifte des Kessels mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines fettlösenden und desinfizierenden Reinigungsmittel reinigen und dann abspülen.

*Hinweis:*

*- Materialverträgliche Reinigungsmittel für die Bauteile des Gerätes verwenden.*

*- Die Antriebsachse und das Rotorinnere müssen vollkommen sauber gehalten werden.*

- Der Kessel, der Deckel und der Rotor können in der Spülmaschine gereinigt werden, wenn man die Messer gegen Aufprall schützt.
- Zur Vermeidung von Säureflecken auf den Rotormessern wird empfohlen, diese vor dem Aufbewahren gut abzutrocknen und den Rotor in die Kühlkammer zu legen, um einer Mikrobenbildung vorzubeugen.
- Den Deckel nach dem Reinigen nicht verriegeln. Das Belüften beseitigt Kondenswasser und die Konzentration von Geruchsrückständen.

### 4.3 AUFBEWAHRUNG 4.3

- Nach dem Reinigen die gesamte Schneidausrüstung sorgfältig in den an der Wand befestigten Halter einräumen.

# Betriebsstörungen

### 5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB:

- das Gerät angeschlossen ist,
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
- der Kessel sich in Position befindet (Cutter),
- der Trichter korrekt verriegelt ist, (Gemüseschneider),
- der Druckhebel gesenkt ist (Gemüseschneider),
- der Deckel richtig verriegelt ist (Cutter),
- der Stift richtig eingesteckt ist (siehe Absatz 4.1).
- Falls das Gerät während eines Arbeitsganges abschaltet:
  - Der Wärmefühler des Motors hat ausgelöst. Vor erneutem Start einige Minuten warten.
  - Die Produktmenge und/oder Geschwindigkeit verringern.

### 5.2 STÖRGERÄUSCHE

- Das Gerät abschalten.
- Den richtigen Sitz von Schneidscheibe, Gatter und Auswurfscheibe kontrollieren.
- Ausbauen, ggf. reinigen und wieder richtig einsetzen.
- Bei anhaltenden Störgeräuschen und Leistungsabnahme des Gerätes überprüfen, ob:
  - die Motorphasen richtig angeschlossen sind.
- Kontrollieren:
  - ob Kessel, Rotor und Schaber richtig sitzen,
  - dass sich kein Fremdkörper im Kesselinneren befindet.
- Ausbauen, ggf. reinigen und wieder richtig einsetzen.

Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

### 5.3 VERKLEMMMEN DER ARBEITSSCHEIBE GEMÜSESCHNEIDER

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.
- eine Hand flach auf die Auswurfscheibe legen, um die Drehung zu verhindern.

- Mit der anderen Hand die Arbeitsscheibe unter Zuhilfenahme der Stiftaufnahmen außen fassen und ruckartig gegen den Uhrzeigersinn ( ) drehen.
- Sie unter Hin- und Herbewegen anheben.

### 5.4 ARBEITSQUALITÄT

#### GEMÜSESCHNEIDER

- Vor jeglichem Eingriff ist das Gerät auszuschalten.
- Bei unbefriedigendem Auswurf überprüfen ob:
  - die Auswurfscheibe richtig sitzt,
  - das Schnittgut im Auffangbehälter nicht den Auslass verstopft,
  - sich kein Stau des Schnittgutes in der Schneidkammer gebildet hat.
- Falls die Schnittqualität unbefriedigend ist, folgende Punkte überprüfen:
  - die Drehrichtung (von oben gesehen gegen den Uhrzeigersinn ( ),
  - die richtige Wahl der Geschwindigkeit (modellabhängig),
  - die Wahl des geeigneten Arbeitseinsatzes (siehe Abs. 3.2),
  - den Zustand der Arbeitseinsätze,
  - die Wahl des Einfülltrichters,
  - die Lage des Schnittgutes im Einfülltrichter (siehe Abs. 3-4).

#### CUTTER

- Um ein einwandfreies und rasches Resultat ohne Motorüberhitzung zu erzielen:
  - stets gut geschärfte Messer ohne Aufprallspuren verwenden,
  - einen zweiten Rotor ausschließlich für empfindliches Hackgut verwenden (z. B. Hacken von Petersilie mit glatten Messern, Kneten mit mikroverzahnten Messern),
  - keine zu großen, Überhitzung verursachenden Mengen (Fleisch, Teig) verarbeiten.

*Hinweis:*

*- Die Messer mit Mikrozahnung besitzen die Schnittgüte eines glatten oder gezahnten Messers, was ihr Nachschleifen reduziert.*

*- Falls erforderlich, die Schneide der Messer mit dem der Maschine beiliegenden Abziehstein auf der dem Anschliff gegenüberliegenden Seite nacharbeiten.*

## ACHTUNG!

Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden.

### 6.1 ANTRIEB

• Das Gerät ist sehr wartungsfreundlich (Motor- und Getriebelager sind auf Lebenszeit geschmiert).

• Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr die Dichtung am Ansatz der Antriebswelle mit Speisefett einzufetten.

### 6.2 PFLEGE DER ARBEITSEINSÄTZE

**• Schneidscheiben: Nachschleifen der Messer**

- Die Befestigungsschrauben abnehmen.
- Eine Nassschleifscheibe verwenden und auf Beibehaltung des Schnittwinkels achten.

**• Pommes-Frites-Gatter**

Die angegossenen, lebenslang gespannten Klingen können nicht ausgetauscht werden.

- Die Schneide der Klinge ggf. mit einem weichen Abziehstein abziehen.

**• Würfelgatter**

Die angegossenen, lebenslang gespannten Klingen können nicht ausgetauscht werden.

- Gegebenenfalls können sie mit einer kleinen Feile behandelt werden, falls sie durch einen Aufprall beschädigt sein sollten.

**• Reibscheiben**

Die Reiben können nicht nachgeschliffen werden.

- Bei hohem Verschleiß der Reibenöffnungen muss das Schnittelement ausgewechselt werden.

**• Rotor des Cutters.**

- Auf die richtige Schärfe der Schneiden achten, die Schneidgüte hängt (v.a. bei Fleisch) davon ab.

### 6.3 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 6.3

• Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen muss häufig überprüft werden. Der Motor muss auf den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 in weniger als 2 Sekunden stoppen, über Geschwindigkeitsstufe 4 in weniger als 4 Sekunden.

- Beim Öffnen des Deckels, darf der Motor bei nicht ordnungsgemäß geschlossenem Deckel (geclippter Riegel) nicht starten,
- Beim Anheben des Druckhebels, Maß F maximal 45 mm vom Rand des Trichters.

• Falls eine dieser beiden Sicherheitsvorrichtungen ausfällt:

- darf das Gerät nicht benutzt werden,
- muss es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu eingestellt werden.

### 6.4 ELEKTRISCHE BAUTEILE

**• Zugang zu den elektrischen Bauteilen:**

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen und es auf den Kopf stellen.
- Das Gehäuse abbauen (4 Schrauben – 7-er Schlüssel).

! Restspannung an den Anschlüssen der Kondensatoren.

• Die Kondensatoren können noch unter Spannung stehen.

Zur Vermeidung jeglicher Gefahr bei einem Eingriff wird empfohlen, sie durch Verbinden ihrer Anschlußklemmen untereinander mittels eines isolierten Leiters (z.B. Schraubenzieher) zu entladen.

Siehe Schaltpläne am Ende der Anleitung.

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Motor : **U1 - V1 -W1**
- Phasen : **L** Wechselstrom ; - Nullleiter: **N**
- Erde : Grün/Gelb **B/C**

**• Kennzeichnung der Bauteile:**

**S1** : Sicherheit Deckel
**S2** : Sicherheit Kessel
**S6** : Sicherheit Geschwindigkeit
**S5** : Sicherheit Sperrstift
**M** : Motor
**V** : Frequenzumrichter
**CC** : Steuerkarte
**X** : Stromkabel

### 6.5 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Wir empfehlen Ihnen, sich vorrangig an den Verkäufer des Geräts zu wenden.

! Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der technischen Daten.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, seine Produkte ohne Vorankündigung zu ändern.

Stempel Verkäufer

Kaufdatum: .....

# Normkonformität

**Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:**

- die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42,
- die EU-Richtlinie EMV 2004/108,
- 2006/95/EWG Niederspannungsrichtlinie,
- Richtlinie Geräterecycling.2002/95/EG
- die EU-Richtlinie « WEEE » 2002/96/EG

Das Symbol „ " auf Produkten bedeutet, dass sie nicht wie Haushaltsmüll behandelt werden dürfen. Sie müssen vielmehr an eine Recyclingstätte für Elektro- und Elektronik-Altgeräte verbracht werden. Indem Sie das Produkt auf diese Weise entsorgen, leisten Sie einen Beitrag zur Verringerung der Gefahren für Umwelt und Gesundheit, die durch eine unkontrollierte Deponierung des Produkts hervorgerufen werden können. Zu näheren Informationen zum Recycling dieses Produkts, fragen Sie Ihre Handelsabteilung oder Ihren Fachhändler, den Kundendienst oder das Entsorgungsunternehmen für die jeweiligen Abfälle.

- die EU-Richtlinie 2006/12/EWG « Abfälle »

Die Gestaltung der Maschine soll die Menge und die Schädlichkeit der Abfälle und Verschmutzungsgefahren möglichst reduzieren.

Beachten Sie die Recyclingbedingungen.

- die EU-Richtlinie 94/62/EU „Verpackungen und Verpackungsabfälle“

Die Gestaltung der Verpackung der Maschine soll die Menge und die Schädlichkeit der Abfälle und Verschmutzungsgefahren möglichst reduzieren.

Achten Sie auf die Entsorgung der verschiedenen Verpackungsteile an den geeigneten Recyclingstellen.

**- Europäische Normen:**

EN 60 204-1-2006 Elektrische Einrichtungen an Maschinen,

EN 1678-1998 Integrierte Sicherheitsvorkehrungen, Gemüseschneider,

EN 12852 Verarbeitungsgeräte für Lebensmittel. Sicherheits- und Hygienevorschriften.

**Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:**

- das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitätszeichen,
- die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte EU-Konformitätserklärung,
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

**Geräuschdaten:**

- Der nach den Test-Codes EN ISO 3744 und EN ISO 11201 zu den in der Norm EN 1678:1998 aufgeführten Bedingungen (Einsatz einer feinen Reibscheibe zur Verarbeitung von rohen, nicht geschälten Kartoffeln) gemessene Schalldruckpegel beträgt 73 dBA. Im Leerbetrieb liegt dieser Pegel für den Cutter unter 70 dBA.

**Schutzart gemäß EU-Norm 60529-2000:**

- elektrische Steuerungen IP55
- gesamte Maschine IP34

**Integrierte Sicherheitsvorrichtungen:**

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muss vor der Arbeit an der Maschine für ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden (Pflicht zur Schulung des Personals am Arbeitsplatz).

**Nahrungsmittelhygiene:**

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die den folgenden Bestimmungen und Normen entsprechen:

- EU-Richtlinie 1935/2004: Werkstoffe und Objekte in direktem Kontakt mit Lebensmitteln.
- EN-Norm 601-2004: Druckguss-Aluminiumlegierungen in direktem Kontakt mit Lebensmitteln.

Die Oberflächen der Zonen, die in Kontakt mit den Nahrungsmittel sind, sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Lebensmittelhygiene zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Bedienungsanleitung benutzen.