



**Bitte beachten Sie die numerierten Abbildungen, die sich auf die Nummern der Abschnitte in der Bedienungsanleitung beziehen**

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

DE

09/2021

## Übersicht

Einleitung	1	Betriebsstörungen	6
Aufstellung	1	Wartung	7
Anwendung und Sicherheit	4	Norm-Konformität	8
Reinigung, Unterbringung	5		

## 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 unendliche Liste mahrender 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 falsche oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Unversehrtheit der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener zur Verfügung steht und immer 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, nehmen Sie mit dem Hersteller oder zugelassenen Kundendienst Kontakt auf. Dieser steht Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu gewährleisten.

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.

## Einleitung

### 1.1 BESCHREIBUNG

- Diese Cutter mit einem Fassungsvermögen von 11,5 oder 17,5 Litern sind Geräte für das Kochgewerbe zum Hacken, Mixen, Emulgieren, Zerkleinern, Kneten, u.ä. und gestattet die Verarbeitung aller möglichen Nahrungsmittel (Fleisch, Gemüse, Obst, Gewürze, Teig, Mayonnaise, usw.).
- Für spezielle, nicht zur Nahrungsmittelverarbeitung gehörende Arbeiten, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNS.



- A Gehäusedeckel
- B Abnehmbarer Trichter
- C Abbaubarer Deckelarm

- D Sichtdeckel aus Polycarbonat
- E Edelstahlkessel
- F Verriegelungsgriff Deckel
- G Spannbügel
- H Gerätekörper
- I Bedienfeld
- J Hauptschalter (nur bei 17,5 l-Modell)
- K Edelstahlgehäuse
- L Vibrationsdämpfende Füße

## 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)

- Bruttogewicht mit Verpackung Modell 11,5 l/17,5 l : 73/83 kg
- Nettogewicht Modell 11,5 l/17,5 l : 59/69 kg
- Abmessungen der Verpackung in mm : (L x l x h in mm):

• Modell 11,5 l/17,5 l : 795x515x805

• Zusatzausrüstung Gestell : 750x600x200

- Abmessungen über alles (in mm) : 2.1

### 2.2 AUFSTELLUNG

- Diese Cutter werden auf eine Arbeitsfläche (Tisch, Sockel, usw.) von 400 bis 900 mm Höhe gestellt. Ihre 4 Füße verleihen ihnen vollkommene Standsicherheit.

- Ein für die Aufstellung der verschiedenen Modelle geeignetes fahrbares Gestell ist als Zusatzausrüstung erhältlich. 2.1



## 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:  $\pm 5\%$
- maximale Frequenzschwankungen:  $\pm 1\%$  über einen langen Zeitraum,  $\pm 2\%$  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.
- Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Größe 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 equipotenzialen 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 Differenzial 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 für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) einzubauen.**

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

• Die 11,5 und 17,5 l-Cutter gibt es standardmäßig als Drehstromversion mit einer Spannung und zwei Geschwindigkeiten. Die 11,5 l Modelle gibt es auch als Wechselstromversion mit Geschwindigkeitsregler.

• Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.

• Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine nach der Stromstärke in Spalte H der technischen Daten gewählte Sicherung pro Phase geschützt sein.

• **Technische Daten des Motors:**  **2.3 a**

- A** Motor-Kennzahl
- B** Phasenzahl : (3 Drehstrom)
- C** Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
- D** Frequenz (Hertz)
- E** Motordrehzahl (U/min)
- F** Nennleistung (Watt)
- G** Nennstromstärke (Ampere)
- H** Stromstärke der Sicherung für die Stromleitung (Ampere)
- I** Stromverbrauch als Anhaltswert (kWatt/Stunde)

**a) Einspannungs-Drehstrommotor mit zwei Geschwindigkeiten**

• Eine genormte dreipolige Wandsteckdose mit Erde für 20 A und einen entsprechenden wasserdichten Stecker für das Netzkabel vorsehen.



Die Erdung durch grün-gelben Draht ist Pflicht.

• Die Drehrichtung des Rotors für beide Geschwindigkeiten überprüfen.

- Den Hauptschalter im Uhrzeigersinn  in Stellung **I** drehen (je nach Modell).
- Den Knopf **J** drücken (Impulsbetrieb) (s. Abs. 3.1).
- Durch einen Blick durch den Sichtdeckel die Drehrichtung des Rotors überprüfen (gegen den Uhrzeigersinn siehe  Pfeil auf dem Rotorgriff).

- Bei falscher Drehrichtung 2 Phasenleiter der Steckdose vertauschen.

**b) Einspannungs-Drehstrommotor mit Frequenzregler**

• Der Cutter wird bis zum Frequenzregler mit Wechselstrom versorgt, der den Strom zur Versorgung des Drehstrommotors hochtransformiert.

• Eine leicht zugängliche genormte zweipolige Wandsteckdose mit Erde für 20 A vorsehen.

• Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.

• **Hinweis für den Installateur:**

Der Cutter mit elektronischem Geschwindigkeitsregler ist mit einem in den Regler eingebauten Entstörfilter ausgerüstet, der Störungen aus dem Stromnetz ohne Umweg durch diesen in die Erde ableitet. Zu seiner Wirksamkeit muß der Erdanschluß von guter Qualität sein, da sonst die Störungen durch den Regler geleitet werden und ihn dabei beschädigen können.



Die Erdung durch grün-gelben Draht ist Pflicht.

Kein Erdanschluß = kein Schutz = Pannenanfälligkeit

**Hinweis:**

**Der Betrieb der Maschine ist nur mit den Netzformen TN (Nulung) und TT (direkte Erdung) möglich. Für eine Maschine, die in einem IT-Netzwerk installiert wird (isolierter Neutralleiter), besteht die Lösung im Einbau eines Isoliertrafos und einem lokalen TN bzw. TT-Netz für die Maschine.**



Durch Erdungsfehler entstandene Schäden werden nicht von der Garantie gedeckt.



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



## ACHTUNG

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

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 Aufstelland 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.

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



**ACHTUNG Verbrennungsgefahr.** Beim Betrieb mit heißen Flüssigkeiten kann die Zentrifugalkraft zu Spritzern über den Deckelrand hinaus führen. Der Deckel darf während des Betriebs nicht geöffnet werden!

**Die Maschine stoppen und den endgültigen Halt der Messer vor dem Öffnen des Deckels kontrollieren.**

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



Die einwandfreie Funktion der Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellen der Sicherheitsvorrichtungen“).

Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einweg-Kopfbedeckung 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.**

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

### 3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

- Die Sicherheit des Benutzers wird gewährleistet durch:
  - die Abschaltung des Motors bei Entriegelung des Deckels,
  - die Verriegelung des Kessels und des Deckels zum Starten,
  - die Notwendigkeit, nach dem Abschalten zum Starten erneut die EIN-Taste zu betätigen (Fehlspannungsschutz),
  - das gebremste Stoppen des Motors vor dem Zugriff zum Rotor,
  - den Betrieb per Dauerdruck zur leichteren Steuerung des Arbeitsvorganges,
  - die durch die Neigung der Messer ausgelöste automatische Verriegelung des Rotors,
  - die normierten Abmessungen des Nachfüllschachtes des Deckels, durch den man Produkte während des Betriebs nachfüllen kann,
  - die Bauweise des Kessels (auslaufsicherer Kanal),
  - das leichte Abnehmen von Kessel, Deckel und Rotor zu ihrer Reinigung.

#### - Bedienfeld 3.1

**A, B, E** : Zeitschaltuhr

**C** : AUS-Taste

**D** : EIN-Taste

**F** : Taste hohe Geschwindigkeitsstufe

**G** : Taste niedrige Geschwindigkeitsstufe

**H** : Leuchtanzeige Geschwindigkeit

**I** : Taste hohe Geschwindigkeitsstufe II

**J** : Taste Tipbetrieb

**F-G** : Modell mit Geschwindigkeitsregelung

- Das Einschalten der Cutter ist möglich, wenn:
  - der Kessel richtig auf den 4 Spannbügeln verriegelt ist,
  - der Deckel heruntergeklappt und verriegelt ist,
  - der Hauptschalter sich in Stellung EIN befindet (Modell K 180).

#### a) Dauerbetrieb: I – II

- Wahl von ----- auf **E** durch Dauerdruck auf Taste **A**.

- Einschalten durch Druck auf Taste **D** oder Taste **I**.
- Beim Modell VV ist es möglich, die Geschwindigkeit während des Betriebs oder bei Stillstand durch Druck auf die Knöpfe **F** oder **G** zu erhöhen oder zu reduzieren.
- Stop durch Druck auf Taste **C**.



Eine Arbeit immer erst in niedriger Geschwindigkeit beginnen, und dann nach Änderung der Produkttextur in die höhere Geschwindigkeit umschalten.

#### b) Tipbetrieb: (nur für Modelle mit zwei Geschwindigkeiten)

- Taste **J** drücken.



Für die Version variable Geschwindigkeit die Mindestgeschwindigkeit benutzen.

#### c) Geschwindigkeitsregelung:

- Zeitauswahl über **E** durch Druck auf die Tasten **A** oder **B**.
- Einschalten durch Druck auf die Taste **D**.
- Ausschalten durch Druck auf die Taste **C**.

Anmerkung:

- Zur Änderung der ablaufenden Zeit auf die Taste **C** drücken, dann über **A** oder **B** ändern und den Zyklus durch Druck auf die Taste **D** wieder aufnehmen.
- Die bei Zyklusbeginn gewählte Zeit bleibt gespeichert.
- Um den ablaufenden Zyklus definitiv zu stoppen, drücken Sie 2-mal auf die Taste **C**.

#### d) Stop:

- Taste **C** drücken.

Vorzugsweise die Taste **C** benutzen und den Deckel verriegeln.

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

### RESTRISIKEN

Die Maschine birgt folgende Restrisiken:

- Wenn die obere Abdeckung der Maschine unkontrolliert geschlossen wird, kann dies zum Zerquetschen der Finger führen.

### 3.2 VERSCHIEDENE SCHNEIDAUFsätze

• Zur Grundausstattung der Cutter gehören ein Rotor mit zwei glatten, angewinkelten Messern (**A**) aus besonders hartem Edelstahl für folgende Arbeiten:

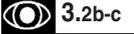
- Hacken von Fleisch, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, usw.
- Zubereitung von Kräuterbutter, Mayonnaise, Püree, usw.
- Kneten aller Teigsorten 

• Ein Rotor mit glatten Messern (**A**), zum Beispiel zum Hacken von Petersilie, ist auf Anfrage erhältlich.

• Ein Rotor mit gezahnten Messern (**B**) zum Zerkleinern von Krebstieren, Fischen, Semmelbröseln, Mandeln, usw. ist auf Anfrage erhältlich (Bitte wenden Sie sich an uns).

Für gewisse Arbeitsvorgänge auf Fleischbasis sind auf Anfrage Laufräder ohne Aussparung erhältlich. (Geschwindigkeit  $\leq$  1500 Umdrehungen/Minute) 

- Geschwindigkeit 1 auf zweifacher Geschwindigkeit
- Geschwindigkeit  $< 5$  auf regelbarer Geschwindigkeit

 **3.2b-c**

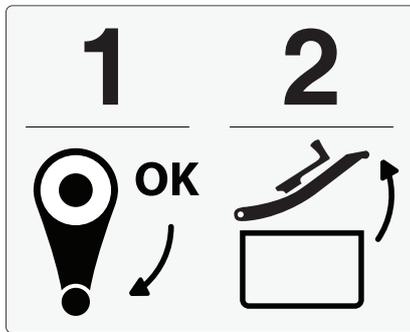
- A** Unteres geneigtes hohles Messer
- B** Oberes geneigtes hohles Messer
- C** Mittleres flaches hohles Messer
- D** Griff
- E** Abstandsstück 15 mm
- F** Abstandsstück 30 mm
- G** Abstandsstück mit Bund

### 3.3 INBETRIEBNAHME DER SCHNEIDEINsätze

• Die Cutter werden fertig montiert mit Kessel und Deckel geliefert, wobei der Rotor sich im Gerät befindet.

Vor jeder Arbeit immer überprüfen, ob Kessel, Deckel, Rotor und Antriebswelle, völlig sauber sind.

• **Zur Entriegelung des Deckels:**  **3.3a**



Den Verriegelungsgriff hochschwenken.

• **Zur Entriegelung des Kessels:**  **3.3c**

1) Den Kessel an seinen beiden Griffen fassen und zum Entriegeln im Uhrzeigersinn  drehen.

2) Ihn senkrecht anheben. Der Rotor entriegelt sich selbsttätig.

• **Zum Lösen des Deckels von seinem Arm:**  **3.3d**

1) Den Trichter bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn  drehen, um die Lage der Paßfeder mit der Aufnahme des Deckels übereinstimmen zu lassen.

2) Den Trichter entfernen und den Arm bis zum Anschlag nach hinten schwenken.  **3.3e**

• **Zum Abbau des Armes samt Cutterdeckel:**  **3.3f**

1) Den Deckel in senkrechte Lage bringen, so daß die Position der beiden Gelenkstifte mit der Form der Lageröffnungen übereinstimmt.

2) Den Arm senkrecht herauslösen.

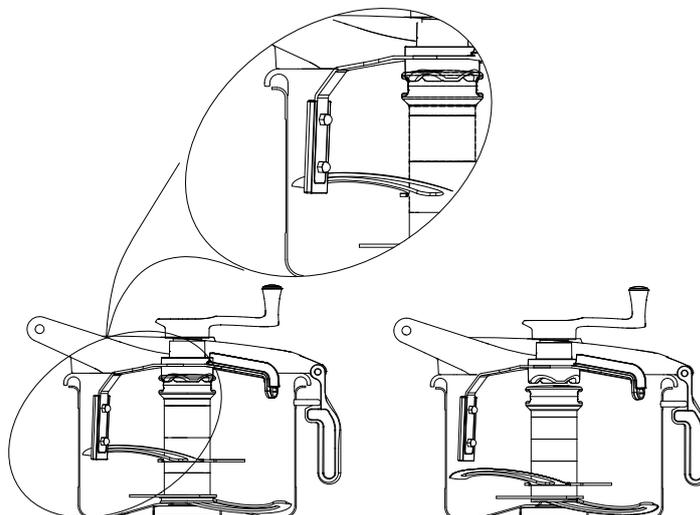
*Hinweis: Der Arm kann bei K180-Modellen nicht abgebaut werden.*

• **Zum Wiedereinbau des Kessels, des Deckels, seines Arms und des Trichters** in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

### 3.4 BEDIENUNG DES GERäTES



**Den Kesselschaber 650059 nur mit dem mikroverzahnten Rotor 650060 K120S verwenden.**



- Die Arbeit vor dem Wechsel in Geschwindigkeit **II** erst immer mit Geschwindigkeit **I** beginnen.
- Zum Beginnen oder Beenden von Arbeiten, die eine gewisse Kontrolle oder einen genauen Verarbeitungsgrad erfordern, Geschwindigkeit **I** mit Dauerdruck benutzen (s. Abs. 3.1b).

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



### • Anbau des Schabers auf dem Deckel: 3.4A-b

- 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 halten, auf den Griff drücken und dann im Uhrzeigersinn drehen.



- Vorsichtshinweis beim Gebrauch des Schabers:
  - Den Schaber entnehmen, wenn große Stücke gefrorenen oder harten Produkts gemixt werden (zuerst die Pulsfunktion benutzen, um sie zu zerkleinern, und den Schaber vor der Endbearbeitung wieder einsetzen).

-Der Mittelkanal des Kessels und der Rotor gewähren Dichtheit gegen das Auslaufen von Flüssigkeiten. Der maximale Flüssigkeitsstand ist auf der Innenwand des Behälters angegeben.

- Durch die Neigung der Messer und die Einstellung ihres Abstands wird ein schnelles und homogenes Vermischen erreicht.



Nach Montieren des Kessels immer den Rotor einsetzen.



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

- Ausbau des Schabers:

- die Nabe des Schabers mit einer Hand festhalten und einen leichten Druck auf beide Teile ausüben, den Griff gegen Uhrzeigersinn

*Hinweis:*

*Wenn der Schaber nicht benutzt wird, wird der Deckel anhand des Verriegelungsverschlusses B (§1.1) gehalten.*

- Schaber nicht ohne Produkt im Kessel benutzen.
- Für eine bessere Homogenisierung empfehlen wir, den oberen Teil des Kessels ein- oder zweimal von Hand abzuschaben, insbesondere zu Beginn sofort nach dem Start des Mixvorgangs.

## 3.5 EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE

Die Mengenangaben dienen lediglich als Anhaltswerte

- Legende: **A** glatte Messer **B** gezahnte Messer

NAHRUNGSMITTEL	ANMERKUNGEN
<b>FLEISCH</b> <i>Grob gehackt</i> - Terrinen - Würste - Würstchen - Hacksteak - Mindest-/ Höchstmenge <i>Fein gehackt</i> - Füllungen - Pasteten - Mindest-/ Höchstmenge	Alle Füllungen und Pasteten Das knochen- und nervenfreie Fleisch in Stücke schneiden. Stufe I im Dauer- oder Tippbetrieb. Kurz hacken (10 bis 30 Sekunden) je nach gewünschtem Feinheitsgrad. 200 g / 5 kg (11,5 l-Kessel) - 500g / 8kg (17,5 l-Kessel) Mit Stufe I zum Grobhacken beginnen, dann Stufe II. Etwas länger hacken (1 bis 4 Minuten) Auf Beibehaltung der Schnittgüte der Messer achten. 200 g / 3 kg (11,5 l-Kessel) - 500g / 5kg (17,5 l-Kessel) Nur Stufe I.
<b>MIXEN VON OBST UND GEMÜSE</b> - Püree - Pasteten - Kompott - Coulis, Sorbets - Mindest-/ Höchstmenge	Für Püree die sehr heißen abgetropfte Gemüse einfüllen und dann Fett zusetzen. Stufe I einstellen, dann heiße Flüssigkeit (Milch, Wasser, Bouillon...) dazugeben. 200 g / 5 kg (11,5 l-Kessel) - 500g / 8kg (17,5 l-Kessel)
<b>HACKEN VON GEMÜSE</b> - Petersilie - Zwiebeln - Höchstmenge	Die Petersilie sollte gut abgetropft sein. Dauerbetrieb Stufe I, dann II zum Feinhacken Glatte, gut geschärft Messer benutzen. Große, saftige Zwiebeln vermeiden. Tippbetrieb, Stufe II. Gefüllter Kessel
<b>MAHLEN, PULVER</b> - Mandeln - Haselnüsse - Semmelbrösel - Krustentiere, Geflügel - Höchstmenge	Mit Stufe I beginnen, dann in Stufe II wechseln, um gewünschte Feinheit zu erzielen Für Mandelcreme mit Kristallzucker, den Zucker bei Stufe II verarbeiten, dann Mandeln oder Haselnüsse hinzufügen. 3 kg (11,5 l-Kessel) } je nach Volumen 5 kg (17,5 l-Kessel) } des Produktes

NAHRUNGSMITTEL	ANMERKUNGEN
<b>KNETEN VON TEIGEN</b> - Mürbeteig - Sandteig - Teig anrühren - Blätterteig - Quiche - Mindest-/ Höchstmenge	Dauerbetrieb, Stufe I. Alle Zutaten in den Kessel geben: Mehl, Salz, Fett und Wasser. Der Teig ist in wenigen Sekunden fertig (10-15 Sekunden). Setzen Sie nur kaltes Wasser zu, um ein Aufwärmen des Teiges zu verhindern. Zum Aufschließen bei maximaler Menge wird das Wasser auf das Mehl gegossen und sofort gerührt. 500 g / 4 kg Mehl (11,5 l-Kessel) 500 g / 6 kg Mehl (17,5 l-Kessel)
<b>VERSCHIEDENES</b> - Mayonnaise	Der Kessel und die Zutaten sollten Raumtemperatur besitzen. Tippbetrieb, Stufe I zum Vermischen von Eiern, Senf, Salz und Pfeffer. In Dauerbetrieb, Stufe I wechseln und schrittweise Öl bis zum Erhalten einer vollständigen Emulsion hinzugeben. Bei kleinen Mengen, zuerst etwas Öl in den Kessel geben und den Senfanteil erhöhen. 3 Eier / 6 Liter Öl (11,5 l-Kessel) 5 Eier / 8 Liter Öl (17,5 l-Kessel)
- Mindest-/ Höchstmenge - Kräuterbutter - Höchstmenge	Dauerbetrieb, Stufe II für Petersilie, Knoblauch und Schalotten. Butter hinzufügen (kalte Butter vermeiden). Dann alles im Dauerbetrieb, Stufe I oder im Tippbetrieb vermischen. 3 kg Mehl (11,5 l-Kessel) } Butter 5 kg Mehl (17,5 l-Kessel) }



## 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 nicht unter einem Wasserstrahl, mit einem Druckreiniger oder durch Eintauchen reinigen.

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

### 4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN DES GERÄTES

- Kessel, Deckel und Rotor entfernen (s. Abs. 3.3).
- Diese Geräteteile unter fließendem Wasser oder im Spülbecken unter Zusatz eines fettlösenden (bei Verarbeitung fettiger Zutaten) und desinfizierenden Reinigungsmittel reinigen.
- Überprüfen, daß die Geräteteile vollkommen sauber sind.
- Eine regelmäßige Sterilisierung des Rotors wird dringend empfohlen.

*Hinweis:*

- *Materialverträgliche Reinigungsmittel für Teile aus Kunststoff (Polykarbonat), Edelstahl und Aluminium verwenden (keine chlorhaltigen Mittel).*

- *Keine Scheuermittel für die Reinigung des Sichtdeckels benutzen*



Vorsicht beim Umgang mit dem Rotor.(Gefahr von SCHNITTVERLETZUNGEN - BESCHÄDIGUNGEN).

### 4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES DES GERÄTES

- Netzstecker ziehen.
- Zur Entfernung und Reinigung von Kessel, Deckel und Rotor s. Abs. 3.3 und 4.1.
- Falls erforderlich, das Äußere des Gerätes und besonders die Antriebswelle des Rotors sowie die Spannbügel 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 Rotor muss für die Reinigung nicht auseinander gebaut werden. Für den Austausch der Messer siehe Abschnitt 6.1.**



- *Kessel und Rotor können in der Spülmaschine gereinigt werden. Hierzu Messer gegen Aufprall schützen.*

- *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.*

- *Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Deckel nicht auf dem Kessel lassen. Das Belüften beseitigt Kondenswasser und die Konzentration von Geruchsrückständen.*

## Betriebsstörungen

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

- das Gerät angeschlossen ist,
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
- der Deckel des Gerätes richtig verriegelt ist (s. Abs. 3.3),
- **Falls der Cutter während der Arbeit plötzlich abschaltet:**
  - Der Wärmefühler des Motors hat ausgelöst. Vor erneutem Start einige Minuten warten.
  - Die Verarbeitungsmenge verringern.
  - Den mechanischen Antrieb des Gerätes prüfen.
- **Bei Modellen mit elektronischem Geschwindigkeitsregler:**
  - Nach Abbau des oberen Gehäusedeckels überprüfen, ob nicht eine Funktionsstörung des Geschwindigkeitsreglers vorliegt.

- Falls die rote Kontrolleuchte aufleuchtet, einen Fachmann zu Rate ziehen.

*Hinweis: Der erste Fehler wird gespeichert. Beim Trennen der Spannungsversorgung des Reglers wird der Fehler gelöscht. Vor seinem Wiedereinschalten nach der Fehlerursache suchen. Erst dann wieder Spannungsversorgung herstellen.*

- Falls die grüne Kontrolleuchte leuchtet, arbeitet der Regler normal.

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen und den Schaltkreis überprüfen (s. Abs. 6.3).



Die Sicherheitshinweise beachten! Gefährliche Spannung! S. Abs. 5.2

### 5.2 STÖRGERÄUSCHE ODER ANORMALER BETRIEB

Das Gerät sofort abschalten

- **Metallisches Geräusch:**
  - Rotor locker oder schleift auf dem Kesselboden.
  - Fremdkörper im Kesselinneren

- **Schrilles Geräusch:**

- Defekter Antriebsriemen (s. Abs. 6.1 zum seinem Wechsel oder Nachspannen).

- **Brummen des Motors:**

- Motor läuft auf zwei Phasen. Anschluß und Schaltkreis überprüfen (s. Schaltplan Abs. 6.3).

• **Fehlspannung am Regler (Modelle mit Geschwindigkeitsregler):**

- Der elektronische Geschwindigkeitsregler kann automatisch die Leistung begrenzen und auf einer niedrigeren Geschwindigkeit arbeiten, als am Potentiometerknopf angezeigt, wenn:
  - . die gewählte Geschwindigkeit zu hoch ist (Durchdrehen und Verschleiß des Antriebsriemens).
  - . die Verarbeitungsmenge zu groß ist.
- Je nach Fall muß also:
  - . die angezeigte Geschwindigkeit gesenkt werden (s. Abs. 3.3).
  - . die Verarbeitungsmenge verringert werden (s. Abs. 3.6).

• **Bei falscher Drehrichtung:**

- Unbedingt Netzstecker des Gerätes ziehen.
- Gehäusedeckel und Gehäuse entfernen.



Vor dem Eingriff in den Geschwindigkeitsregler ca. eine Minute die Entladung der Kondensatoren abwarten. **GEFÄHRLICHE SPANNUNG!**

- Überprüfen, ob die grüne Kontrollleuchte des Reglers erloschen ist und die Verschußplatte aus Plastik abbauen.
- Die Drähte der Klemmen U und V vertauschen. Hierzu unbedingt einen isolierten Schraubenzieher benutzen.
- Die Platte, das Gehäuse und den Deckel wieder anbauen.
- Netzstecker des Gerätes wieder einstecken und Drehrichtung überprüfen.
- Das leise Geräusch des Ventilators bei eingeschalteter Maschine sollte Sie nicht beunruhigen, es handelt sich hierbei um eine normale Betriebseigenschaft.

### 5.3 ARBEITSQUALITÄT

- Um ein einwandfreies und rasches Resultat ohne Motorüberhitzung zu erzielen:
- Stets gut geschärfte Messer ohne Aufprallspuren verwenden oder Messer auswechseln.
- Einen zweiten Rotor ausschließlich für empfindliches Hackgut verwenden (z. B. Hacken von Petersilie).
- Keine zu großen, Überhitzung verursachenden Mengen (Fleisch, Teig) verarbeiten.

**Hinweis:**

- **Die Messer mit Mikroverzahnung 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.**

## Wartung



### ATTENTION !!

**Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.**

**Mit der Wartung, einschließlich des Messerwechsels, darf ausschließlich eine qualifizierte und dazu befähigte Fachkraft beauftragt werden.**

**Für den Austausch der Messer und der Distanzstücke am Rotor wird auf die mit den Ersatzteilen gelieferten Anweisungen verwiesen.**

### 6.1 ANTRIEB

- Die Cutter sind sehr wartungsfreundliche Geräte (Motor- und Getriebelager sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, folgende Arbeiten mindestens einmal pro Jahr durchzuführen:
  - Überprüfen des Zustands und der Spannung des Antriebsriemens.
  - Überprüfen des Zustands der elektrischen Anschlüsse.
- **Zum Spannen des Antriebsriemens:**
  - Netzstecker des Gerätes ziehen.
  - Den Deckel samt Arm entriegeln, um ihn vom Gehäusedeckel zu lösen, und Kessel abnehmen (s. Abs. 3.3)
  - Den Gehäusedeckel abbauen (4 Schrauben) und den Kabelstrang abklemmen (Bei 17,5 l-Modell Hauptschalter durch Lösen der Clipbefestigung abbauen).
  - Edelstahlgehäuse entfernen.
  - Die 4 Befestigungsschrauben **A** der Motorhalterung zwei Umdrehungen lösen (6-er Sechskantstiftschlüssel).
  - Die Spanschraube **B** herausschrauben.
  - Zum Riemenwechsel das Gerät hinlegen und die Bodenplatte (4 Füße + 3 Schrauben) abbauen.
  - Überprüfen, ob die Zähne des Riemens richtig in den Aufnahmen der Riemenscheibe sitzen.

- Den Riemen durch Hereinschrauben von **B** mittels großem Schraubenzieher spannen.
- Die 4 Befestigungsschrauben A der Motorhalterung kräftig festziehen.
- Durch zangenartiges Zusammendrücken zwischen Daumen und Zeigefinger den Antriebsriemen auf richtige Spannung prüfen. Der Abstand zwischen den beiden Riemenstücken sollte nicht über 15 mm liegen.
- Die verschiedenen Bauteile wieder anbauen.

*Hinweis: Eine richtige Riemenspannung ist unverzichtbar. Eine unzureichende oder eine zu hohe Riemenspannung können Antriebsstörungen und sogar eine vorzeitige Zerstörung des Riemens und der Lager verursachen.*

• **Zugang zu den elektrischen Bauteilen:**

- Netzstecker des Gerätes ziehen.
- Gehäusedeckel abbauen (4 Schrauben) und falls nötig den Kabelstrang abklemmen.



Restspannung an den Anschlußklemmen 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.

### 6.2 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheiten vor jedem Einsatz zu überprüfen; der Motor muss sowohl bei Öffnen des Sicherheitskranzes als auch bei Senken der Kesselhalterung innerhalb von 4 Sekunden stoppen.

Die Öffnung des Deckels darf während des Betriebs der Maschine 45 mm (gemessen an der dem Scharnier gegenüberliegenden

Seite) nicht überschreiten.

- beim Freigeben des Kessels.

- Falls eine dieser Sicherheitsvorrichtungen ausfällt:

- darf das Gerät nicht benutzt werden,

- muß sie vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu eingestellt werden.

### 6.3 ELEKTRISCHE BAUTEILE

siehe Schaltplan.  6.3

#### • Farbkennzeichnung der Drähte:

- Leistungskreis : schwarz (F)
- Steuerkreis : rot (A)
- Phasen : L1 - L2 - L3 (Drehstrom)
- Nulleiter : N
- Erde : B/C grün-gelb
- Stromkabel : X

#### • Kennzeichnung der Bauteile (Maschinen mit 2 Geschwindigkeiten und Geschwindigkeitsregulierung):

- S1 : Sicherheit Deckel
- S2 : Sicherheit Kessel
- S3 : Sicherheitsvorrichtung hebel (Modell K180)
- M : Motor
- CC : Steuerkarte
- Cpu : Leistungskarte
- CF : Bremskondensator
- Q1 : Hauptschalter (Modell K180)
- V : Regelantrieb

### 6.4 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes 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, ohne Vorankündigung an seinen Erzeugnissen Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum: .....

## Norm-Konformität

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

- die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42,
- die EU-Richtlinie CEM 2014/30 EU
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.

#### 2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol "  " auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektronik-Artgeräten gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

#### 2006/12/EG« Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Die Recyclingbestimmungen beachten.

#### 94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

#### - Europäische Normen:

EN 12852 - Zubehörgeräte für Maschinen mit zusätzlicher Aufstecknabe - Sicherheits- und Hygienevorschriften.

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

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

- das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen,
- die entsprechende, dem Garantieschein beigelegte CE-Konformitäts-Erklärung,

- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

#### Geräuschdaten:

- Der Schalldruckpegel, gemessen nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70dbA.

#### Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP34

#### Elektromagnetische Verträglichkeit gemäß Normen:

- EN 55014-1: Emission
- EN 55014-2: Funkstörfestigkeit

#### Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden.

#### Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Bestimmungen folgender Normen übereinstimmen:

- EU-Richtlinie 1935/2004: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände
- EN-Normen 601-2004: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.
- EN-Normen 1672-2 : Vorschriften zur Hygiene

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.

Die Maschine hat den CNERPAC-Konformitätsnachweis über Nahrungsmittelverträglichkeit sowie die Konformitätsbescheinigung der Abteilung für Forschung und Verfahrenstechnik zum Gesundheitsschutz erhalten.