



**Siehe die nummerierten Zeichnungen.
Sie entsprechen der Nummerierung der Abschnitte.**

DE

09/2021

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

Übersicht

Einleitung	1	Wartung	4
Aufstellung	1	Normkonformität	5
Anwendung und Sicherheit	2	Stückliste - Explosionszeichnung	A
Reinigung, Hygiene	4	Schaltpläne	M
Betriebsstörungen	4		

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 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 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.

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

- Dieser professionelle Cutter-Emulgierer dient zum Hacken, Mixen und Emulgieren, insbesondere im Krankenhausbereich, in Gaststätten und im Ernährungswesen. Nach Abbau seines Schabers kann er ebenfalls als Cutter-Mixer zum Zerkleinern oder Kneten härterer Nahrungsmittel eingesetzt werden.
- Spezielle Einsatzgebiete außerhalb des Lebensmittelbereichs: AUF ANFRAGE.



1.1

A Abnehmbarer Griff Kessel-Deckel-Schaber mit mittlerer Nachfüllöffnung

- B** Abnehmbarer Sichtdeckel mit mittlerer Nachfüllöffnung
- C** Verriegelungsgriff Deckel
- D** Griff Kessel
- E** Kessel (Fassungsvermögen je nach Modell 4,5, 5,5 oder 7 Liter)
- F** Gehäuse
- G** Rutschfeste Kufen
- H** Körper
- I** Netzkabel
- J** Bedienfeld
- K** Sperrstift

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)



2.1

A Bruttogewicht mit Verpackung (kg)

B Nettogewicht (kg)

C Abmessungen der Verpackung (mm): L x B x H

D Abmessungen des Gerätes: L x B x H (mm)

E Raumbedarf für Öffnen und Ausbau: L1 x B x H1 (mm)

2.2 STANDORT

• Das Gerät wird auf eine Arbeitsfläche (Tisch, Sockel, usw.) von 700 bis 900 mm Höhe gestellt. Seine 4 Kufen verleihen ihm eine vollkommene Standsicherheit.

• Es benötigt keine Befestigung, ein Standortwechsel ist problemlos möglich.

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: $\pm 5\%$,
- 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 Leistung in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein.

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.

- Der Cutter ist in drei Modellen lieferbar:
 - eine Geschwindigkeitsstufe: Wechselstrom - eine Spannung.
 - zwei Geschwindigkeitsstufen: Drehstrom - eine Spannung.
 - mit Geschwindigkeitsregelung: Wechselstrom - eine Spannung.

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

• Die elektrische Einrichtung muss durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine nach der Stromstärke in Spalte F der technischen Daten gewählte Schmelzsicherung pro Phase geschützt sein.

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

- A** Phasenanzahl (1 = Wechselstrom oder 3 = Drehstrom)
- B** Nennspannung in Volt
- C** Frequenz (Hertz)
- D** Nennleistung (Watt)
- E** Nennstromstärke (Ampere)
- F** Stromstärke der Schmelzsicherung für Stromleitung (Ampere)

Wechselstrom, eine Spannung, eine Geschwindigkeitsstufe

- Eine einphasige, zweipolige 16 A-Wandsteckdose vorsehen.

Drehstrom, eine Spannung, zwei Geschwindigkeitsstufen

- 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:
 - Die EIN-Taste betätigen (s. Abs. 3.1).
 - Durch einen Blick durch den Deckel die Drehrichtung des

Rotors gegen den Uhrzeigersinn (⌚) überprüfen (siehe Pfeil auf dem Rotorgriff).

- Bei falscher Drehrichtung 2 Phasenleiter der Steckdose vertauschen.

Wechselstrom, eine Spannung, Geschwindigkeitsregelung

• Der Cutter wird mit Wechselstrom versorgt, der Frequenzumrichter wandelt den Strom um, um den Drehstrommotor zu versorgen.

• Eine leicht zugängliche, genormte zweipolige Wandsteckdose mit Erde für Stromstärke 16 A vorsehen.

• Hinweis für den Installateur:

Der Cutter mit elektronischer Drehzahlregelung ist mit einem eingebauten, vom Umrichter unabhängigen Filter ausgestattet. 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 durch grün-gelben Draht ist Pflicht.

• **Kein Erdanschluss = kein Schutz = Störungsanfälligkeit + GEFAHR für den Benutzer!**

Hinweis: Die Erdungswerte werden entsprechend der verschiedenen Differenzströme bestimmt (s. Norm NFC 15100 und den Leitfaden PROMOTELEC) und müssen durch einen Elektriker überprüft werden.

 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.

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 BETRIEB - SICHERHEIT

• Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:

- 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 Bedienelement zur leichteren Steuerung des Arbeitsvorganges,
- die automatische Verriegelung des Rotors während der Rotation über das Bajonettssystem,
- 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.

• **Bedienfeld**

Modell 1GS



- A** Taste EIN
- B** Taste AUS
- C** Taste EIN Tippbetrieb

Modell 2GS

- A** Taste EIN, niedrige Geschwindigkeit
- B** Taste AUS
- C** Taste EIN Tippbetrieb
- D** Taste EIN, hohe Geschwindigkeit
- E** Anzeige der gewählten Geschwindigkeit

Modell mit Geschwindigkeitsregelung

- 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

• **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:

Auf die Taste **A** oder **D** drücken.

Beim Modell mit Geschwindigkeitsregelung kann die Geschwindigkeit während des Betriebs oder im Stop über die Tasten **F** oder **G** verstellt 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.

3.2 VERSCHIEDENE AUSTRÜSTUNGEN

• Der Cutter-Emulgierer ist standardmäßig mit einem Kessel-Deckel-Schaber und einem Rotor mit zwei hochfesten Edelmessern ausgerüstet (glatte Messer bei den Modellen 1 GS, mikroverzahnte Messer bei den Modellen 2 GS und mit GR).

Hinweis: Weitere Rotoren für verschiedene Arbeiten möglich (siehe Tabelle Abs. 3.5) 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 3.3A

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

• Zum Ausbau des Deckels: 3.3B

- 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.

• Zum Einbau des Schabers auf den Deckel siehe Absatz 3.4.

• Zum Bestücken des Cutters mit den Ausrüstungsteilen: 3.3C

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

Das Gerät ist betriebsbereit.

3.4 BEDIENUNG 3.4

- Anbau des Schabers auf dem Deckel:
 - oberhalb des Schabers **P** in der mittleren Nachfüllöffnung einfügen,
 - den Stift des Griffes **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 () drehen, um sie zu blockieren.

- 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.

• Ausbau des Schabers:

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

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 bei laufendem Gerät in den Kessel einführen

3.5 EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE (DIE MENGENANGABEN DIENEN LEDIGLICH ALS ANHALTSWERTE)



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

	Mge.	Art des Messers	Mengenleistung für Fertigprodukte								
			K45 1Gs	K45 2Gs	K45 Gr	K55 1Gs	K55 2Gs	K55 Gr	K70 1Gs	K70 2Gs	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 kg	1,5 kg		1,3 kg à 1,5 kg		2 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			100 g			100 g		
	max.	ohne Bedeutung	2 kg			2,5 kg			3,5 kg		
Karottenemulsion	min.	mikroverzahnt		600 g		600 g		1 kg			
	max.	mikroverzahnt		1 kg		1,5 kg		2,5 kg			
Kräuterbutter	min.	glatt	200 g			300 g			300 g		
	max.	glatt	1 kg	1,5 kg		1,2 kg	1,8 kg	1,8 kg		2,5 kg	
Mürbeteig	min.	mikroverzahnt	350 g	160 g		350 g	160 g	350 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		

Reinigung, Hygiene



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, Im Wurf oder von Eintauchen.

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

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

- Kessel, Deckel, Deckeldichtung, Rotor und Schaber abnehmen (siehe Absatz 3.3 und 3.4).
- Diese Geräteteile unter fließendem Wasser oder im Spülbecken unter Zusatz eines fettlösenden (bei fettigen Zutaten) und desinfizierenden Reinigungsmittels reinigen.
- Überprüfen, ob alle Teile richtig gereinigt sind.

Hinweis:

- Kunststoff- (Polykarbonat) und edelstahlverträgliche Reinigungsmittel verwenden.
- Keine Scheuermittel für die Reinigung des Sichtdeckels benutzen



Vorsicht beim Umgang mit dem Rotor. (GEFAHR VON SCHNITTVERLETZUNGEN UND STÖSSEN).

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Den Netzstecker ziehen.
- Zur Entfernung und Reinigung von Kessel, Deckel, Schaber und Rotor (siehe Absatz 3.3 und 3.4).
- 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 Reinigungsmittels 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.

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 (siehe Absatz 3.3),
- der Stift richtig eingesteckt ist (siehe Absatz 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.

5.2 STÖRGERÄUSCHE

- Das Gerät ausschalten.
- Überprüfen Sie ob:
 - Kessel, Rotor und Schaber richtig sitzen,
 - sich kein Fremdkörper im Kesselinneren befindet.
- Ausbauen, ggf. reinigen und wieder richtig einsetzen.
- Bei anhaltenden Störgeräuschen und Leistungsabnahme des Gerätes überprüfen ob:
 - der Motor bei Drehstrom nicht nur auf zwei Phasen läuft.



Bei Fortbestehen der Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

5.3 ARBEITSQUALITÄT

- 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 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 Anschluss gegenüberliegenden Seite nacharbeiten.

Wartung

6.1 ANTRIEB

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

- Der Cutter ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Motor- und Getriebelager sind auf Lebenszeit geschmiert).

- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr folgende Punkte zu überprüfen:
 - Einfetten mit Speisefett der am Sitz der Antriebswelle befindlichen Dichtung.
 - Überprüfen des Zustands der elektrischen Anschlüsse.

6.2 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitseinrichtung ist häufig zu überprüfen. Der Motor muss bei Öffnen des Deckels in weniger als 4 Sekunden automatisch abschalten.
- Falls eine dieser beiden Funktionen nicht gegeben ist:
 - darf das Gerät nicht benutzt werden,
 - es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.3 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:

- Leistungskreis : Schwarz
- Steuerkreis : rot
- Motor : **U1 - V1 - W1**
- Phasen : **L** Wechselstrom; **L1 - L2 - L3** Drehstrom
- Nulleiter : **N**
- Erde : Grün/Gelb **B/C**

• Kennzeichnung der Bauteile:

- S1** : Sicherheit Deckel
- S2** : Sicherheit Kessel
- S3** : Motorfühler
- S5** : Sicherheit Sperrstift
- M** : Motor
- V** : Regelantrieb
- CC** : Steuerkarte
- CPU** : Leistungskarte
- CD** : Anfahrkondensator
- CP** : Dauerkondensator
- CF** : Bremskondensator
- K1** : Anfahrrelais
- B1** : Klemmenleiste
- FUR** : Austauschsicherung
- X** : Stromkabel
- H1 ,H2...**: connecting housing

6.4 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 2014 / 30,
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.
- Richtlinie „WEEE“ 2002/96/EG

Das Symbol  auf Produkten bedeutet, dass es nicht wie Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss 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.

- Richtlinie „Abfälle“ 2006/12/EWG

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

Beachten Sie die Recyclingbedingungen.

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

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 12852 - Verarbeitungsgeräte für Lebensmittel. Sicherheits- und Hygienevorschriften.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

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

Geräuschdaten:

- Der Schalldruckpegel wurde nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 gemessen < 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.
- Der Bediener ist zuvor mit der Verwendung der Maschine vertraut zu machen und muss über eventuelle Restrisiken aufgeklärt werden.

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.
- EN-Normen 1672-2 : Vorschriften zur Hygiene

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