

LEBENSMITTELKUTTER

BEDIENUNGSANLEITUNG



Vorwort

- Um dieses Produkt optimal nutzen zu können, stellen wir zusammen mit der Maschine relevante Informationen bereit, einschließlich technischer Daten, Bedienungsanweisungen und Wartungshinweisen.

- Diese Bedienungsanleitung ist von qualifizierten Bedienern aufzubewahren, damit sie mit der Bedienung und Wartung vertraut sind.

Inhaltsverzeichnis

1. Kurze Einführung
 - 1.1 Allgemeine Schutzmaßnahmen
 - 1.2 Sicherheitseinrichtungen des Geräts
 - 1.2.1 Mechanische Sicherheitseinrichtungen
 - 1.2.2 Elektrische Sicherheitseinrichtungen
 - 1.3 Einführung
 - 1.3.1 Allgemeine Einführung
 - 1.3.2 Konstruktionsmerkmale
 - 1.3.3 Komponenten
2. Technische Daten
 - 2.1 Abmessungen, Gewicht und Produkteigenschaften
3. Prüfung
 - 3.1 Transport
 - 3.2 Verpackungsprüfung
 - 3.3 Entsorgung der Verpackung
4. Installation
 - 4.1 Aufstellort
 - 4.2 Elektrischer Anschluss
 - 4.3 Schaltplan
 - 4.4 Funktionsprüfung
5. Bedienung
 - 5.1 Bedienelemente
 - 5.2 Einfüllen der Lebensmittel
 - 5.3 Messer schärfen
6. Tägliche Reinigung
 - 6.1 Allgemeine Hinweise
 - 6.2 Reinigungsschritte
 - 6.2.1 Reinigung von Abdeckung, Messerwelle und Behälter

- 6.2.2 Tägliche Reinigung
- 7. Wartung
 - 7.1 Allgemeine Hinweise
 - 7.2 Riemen
 - 7.3 Füße
 - 7.4 Netzkabel
 - 7.5 Messer
 - 7.6 Typenschild
- 8. Entsorgung des Geräts
 - 8.1 Nicht reparierbar
 - 8.2 Entsorgung
 - 8.3 Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte

Kapitel 1: Einführung

1.1 Allgemeine Schutzmaßnahmen



- Dieser Kutter darf nur von Fachpersonal bedient werden. Vor der Bedienung muss das Fachpersonal mit den Schutzmaßnahmen vertraut sein. Neue Bediener müssen vor der Verwendung geschult werden.
- Kinder, Menschen mit Behinderungen oder eingeschränkter geistiger Leistungsfähigkeit sowie Personen ohne ausreichende Bedienerfahrung dürfen diese Maschine nicht verwenden. Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sie nicht mit der Maschine spielen.
- Vor Reinigung und Wartung die Stromversorgung trennen.
- Werden Schutzvorrichtungen für Reinigung oder Wartung entfernt, müssen die damit verbundenen Risiken sorgfältig bewertet werden.
- Bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist höchste Aufmerksamkeit erforderlich.
- Ein Schutz für das Netzkabel ist erforderlich. Ein beschädigtes Netzkabel kann einen elektrischen Schlag verursachen.
- Bei Störungen oder wenn die Maschine eingestellt oder gewartet werden muss, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Bediener sollten Reparaturen nicht selbst durchführen.
- Die Maschine darf nicht zum Schneiden von Knochen, gefrorenem Fleisch oder Fisch sowie von Nicht-Lebensmitteln verwendet werden.
- Greifen Sie während des Betriebs nicht mit den Händen in die Maschine.
- In den folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:
 1. Die Maschine wird von unqualifiziertem Personal bedient.
 2. Komponenten werden durch Teile ersetzt, die nicht vom Hersteller stammen.
 3. Der Bediener beachtet die Vorschriften nicht.
 4. Die Oberfläche wird mit einem ungeeigneten Mittel gereinigt.

1.2 Sicherheitseinrichtungen des Geräts

1.2.1 Mechanische Sicherheitseinrichtung

Die Abdeckung übernimmt eine wichtige Schutzfunktion. Sie kann nur entfernt werden, wenn der Verriegelungsarm angehoben ist.

1.2.2 Elektrische Sicherheitseinrichtung

- Mikroschalter - Wird der Verriegelungsarm angehoben, stoppt die Maschine. Auch bei nicht korrekt geschlossener Abdeckung stoppt sie.
- Relais - Nach einem Stromausfall muss die Maschine neu gestartet werden.
- Auch bei einem professionellen Kutter mit elektrischen und mechanischen Schutzvorrichtungen (für Betrieb, Wartung und Reinigung) lassen sich die in dieser Anleitung beschriebenen Risiken nicht vollständig vermeiden. Diese können

beim Einfüllen von Lebensmitteln und bei Wartungsarbeiten auftreten (Verletzungsgefahr durch die Messer).

1.3 Einführung

1.3.1 Allgemeine Einführung

Unser Produkt ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln wie Gemüse, Fleisch und Brot bestimmt (Schneiden, Zerkleinern, Mischen und Reiben). Wir gewährleisten:

1. Sicheren Betrieb bei Verwendung, Reinigung und Wartung.
2. Die Materialauswahl erfolgt nach höchsten Hygienestandards. Damit Reinigung und Montage einfach sind, sind alle lebensmittelberührenden Komponenten strömungsgünstig ausgeführt.
3. Die Komponenten sind stabil und robust.
4. Der Riemenantrieb sorgt für einen möglichst niedrigen Geräuschpegel.
5. Hohe Transportierbarkeit.

1.3.2 Konstruktionsmerkmale

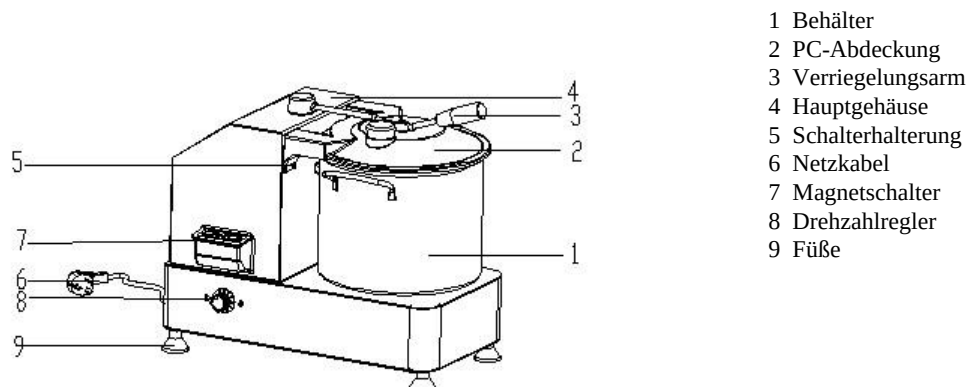
Diese Maschine besteht aus Edelstahl 304. Dadurch entsprechen die lebensmittelberührenden Komponenten den Anforderungen der Hygienestandards und sind gegen Korrosion durch Säure, Salz und Oxidation geschützt.

Die Messer bestehen aus Edelstahl 4Cr13. Ihre Schärfe und Härte gewährleisten die Funktionen Schneiden, Zerkleinern, Mischen und Reiben. Die Messer nach Gebrauch reinigen, mit einem Tuch trocknen und zum Rostschutz etwas Öl auftragen.

Der Lebensmittelbehälter besteht aus Edelstahl, besitzt einen wärmeübertragenden Boden und Griffe, die den Transport erleichtern.

1.3.3 Komponenten (siehe Abb. 1)

Abb. 1 Aufbau des Lebensmittelkutters



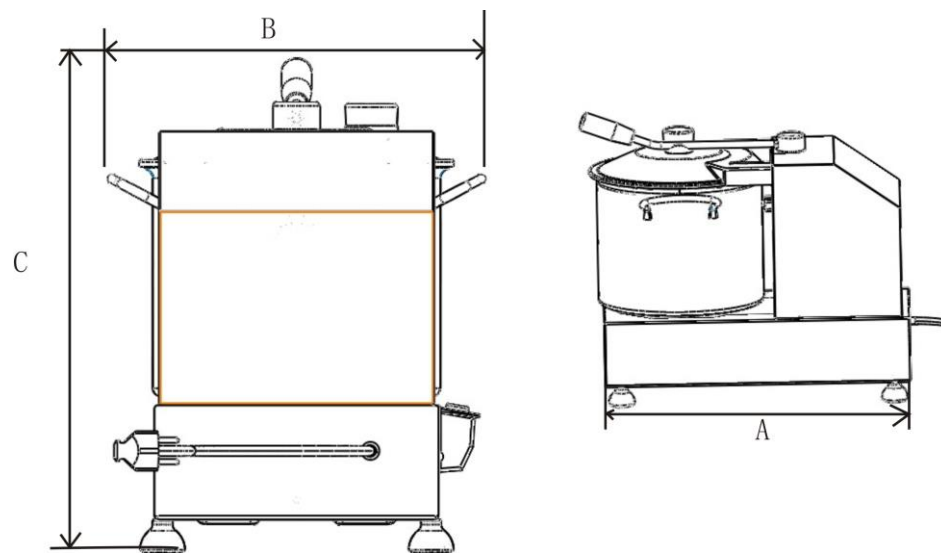
Kapitel 2 Technische Daten

2.1 Abmessungen, Gewicht und Eigenschaften des Produkts

Abmessungen und zugehörige Daten

Modell	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Nutzvolumen (L)	Drehzahl (U/min)	Motorleistung (W)	Spannung (V)	Nettogewicht (kg)
CU-Eco6	523	316.5	394	3.5	980-2470	950	230/110	18.9kg
CU-Eco9	523	316.5	444	4.6	980-2470	950	230/110	20.4kg
CU-Eco12	523	316.5	489	5.6	980-2470	1200	230/110	21.75kg

Abb. 2 Maschinenabmessungen



Kapitel 3 Prüfung

3.1 Transport

Die Verpackung des Lebensmittelkutters enthält:

- 1) Hochwertiger Karton
- 2) Maschine
- 3) Bedienungsanleitung

3.2 Verpackungsprüfung

Ist der Außenkarton unbeschädigt, packen Sie die Maschine aus und prüfen Sie, ob Maschine und Teile ordnungsgemäß positioniert und unbeschädigt sind. Bei eingedrücktem oder beschädigtem Karton wenden Sie sich an den Transporteur, informieren Sie ihn über den Zustand und reichen Sie eine detaillierte Schadensdokumentation ein.

Nicht auf den Kopf stellen! Die Kartons müssen aufrecht zum Boden stehen und beim Transport parallel zum Boden gehalten werden.

3.3 Entsorgung der Verpackung

Verpackungsmaterialien (einschließlich Karton, Polster, Kunststoffbeutel und Kunststoffschaum) müssen

gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.

Kapitel 4 Installation

4.1 Aufstellort

Die Maschine muss auf einem Arbeitstisch geeigneter Größe mit ausreichendem Freiraum aufgestellt werden. Der Tisch muss trocken, stabil und waagrecht sein.

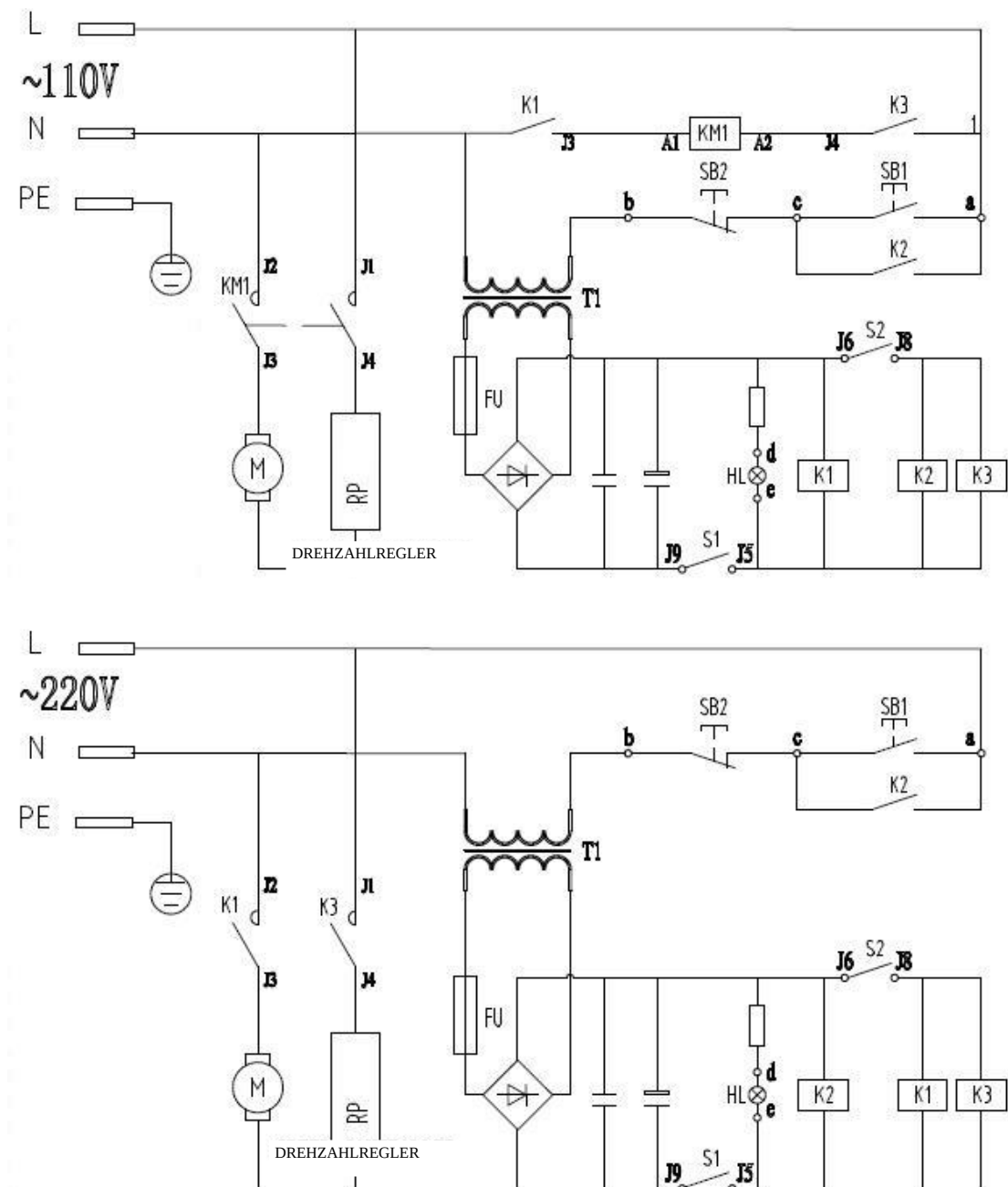
Außerdem muss die Raumtemperatur zwischen +5 °C und +35 °C liegen, damit die Maschine normal arbeitet.

4.2 Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss die Stromversorgung prüfen! Die Maschine muss an eine Stromversorgung gemäß den Angaben auf dem Typenschild angeschlossen werden.

4.3 Schaltplan (siehe Abb. 3)

Abb. 3 Schaltplan



Lfd. Nr.	CODE	BEZEICHNUNG
1	M	Motor
2	SB1/LT1	STARTTASTE "EIN"
3	SB1/SB 2	STOPPTASTE "AUS"
4	SQ1~2	MIKROSCHALTER
5	K1, K3	RELAIS
6	K2	RELAIS
7		DREHZAHLREGLER
8	T1	Spannungswandler
9	S1-2	Positionsschalter

4.4 Funktionsprüfung

Prüfung der normalen Funktionen:

1. Drücken Sie die Taste "EIN" und die Taste "AUS".
2. Entfernen Sie die Abdeckung und prüfen Sie, ob die Maschine stoppt.
3. Prüfen Sie, ob der Drehzahlregler funktioniert. Die Drehzahl wird durch Drehen des Knopfs geregelt.

Kapitel 5 Bedienung

5.1 Bedienelemente (siehe Abb. 4)

Achtung: Der Lebensmittelkutter ist mit einem Drehzahlregler ausgestattet.

Abb. 4 Position der Bedienelemente



5.2 Einfüllen der Lebensmittel

Achtung: Lebensmittel dürfen nur bei stillstehender Maschine eingefüllt werden. Der Drehzahlregler muss auf der Position "LOW" stehen.

Vorgehensweise:

1. Drehen Sie den Verriegelungsarm gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie die Abdeckung.
2. Achten Sie beim Einfüllen der Lebensmittel in den Behälter auf die beiden Messer. Große Lebensmittel müssen vor dem Einfüllen

in kleine Stücke geschnitten werden.



Warnung: Die Lebensmittel im Behälter dürfen nicht mehr als 1/2 des Gesamtvolumens ausmachen. Es wird jedoch nicht empfohlen, weniger als bis zum oberen Messer einzufüllen. Bei zu geringer Füllmenge kann die Maschine während des Betriebs vibrieren.

3. Zur Vermeidung von Unfällen muss der Bediener auf seine Körperhaltung achten. Der Körper soll senkrecht zum Arbeitstisch stehen. Es ist nicht zulässig, auf die Maschine zu drücken oder ihre Bewegung zu behindern. Halten Sie ausreichend Abstand und vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Maschine.

4. Bringen Sie die Abdeckung in die Ausgangsposition und drehen Sie den Verriegelungsarm, bis er einrastet.
5. Drücken Sie die Starttaste.
6. Betreiben Sie die Maschine nicht über längere Zeit mit niedriger Drehzahl.
7. Während des Mischens können bei Bedarf zusätzliche Lebensmittel durch die Öffnung in der Abdeckung eingefüllt werden.
8. Stellen Sie nach Arbeitsende den Drehzahlregler auf "LOW" und drücken Sie anschließend die Taste "AUS", um die Maschine zu stoppen.

Achtung:

1. Die normale Betriebszeit der Maschine darf 3 Minuten nicht überschreiten. Die Schneidzeit bestimmt die Größe der Lebensmittelstücke. Für Lebensmittel, die nicht in der folgenden Tabelle aufgeführt sind, kann die Schneidzeit entsprechend den Anforderungen des Benutzers gewählt werden.

Lebensmittel	Schweinefleisch	Erdnüsse	Bohnen	Paprika	Lauch	Sellerie
Schneidzeit	18 s	30 s	60 s	15 s	40 s	30 s

2. Bei Überhitzung stoppt die Maschine aufgrund der im Motor installierten PTC-Wärmeschutzeinrichtung automatisch. Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie mindestens 10 Minuten und schließen Sie den Stecker anschließend wieder an, um die Maschine neu zu starten.

5.3 Messer schärfen



Warnung: Wenn die Messer nicht scharf genug sind, um Lebensmittel zu schneiden, schärfen Sie sie nach folgendem Verfahren.

1. Drehen Sie den Verriegelungsarm und entfernen Sie die Abdeckung.
2. Entfernen Sie die Befestigungsachse der rotierenden Messer.
3. Schärfen Sie das Messer mit dem Schärfer entlang der Schneide von innen nach außen.

Kapitel 6 Tägliche Reinigung

6.1 Allgemeine Hinweise

- a. Die Maschine muss mindestens einmal täglich gereinigt werden. Bei Bedarf ist sie häufiger zu reinigen.
- b. Alle Teile, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen gereinigt werden.
- c. Zur direkten Reinigung dürfen weder Wasser noch Hochdruck-Wasserstrahlen verwendet werden.

Bürsten oder andere Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten, dürfen nicht verwendet werden.

d. Die Messer nach Gebrauch reinigen, mit einem Tuch trocknen und zum Rostschutz etwas Öl auftragen.

Vor der Reinigung sind folgende Schritte auszuführen:

- a. Stromversorgung trennen.
- b. Den Drehzahlregler auf die Position "LOW" stellen.

6.2 Reinigungsschritte

6.2.1 Abdeckung, Messerwelle und Behälter reinigen



Drehen Sie den Verriegelungsarm und entfernen Sie die Abdeckung. Die Messerbefestigungsachse und der Behälter lassen sich anschließend leicht herausheben. Reinigen Sie die genannten Teile mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.

Achtung: Tragen Sie bei diesen Arbeiten Schutzhandschuhe.

6.2.2 Tägliche Reinigung

Achtung: Stromversorgung trennen.

Reinigen Sie das Maschinengehäuse mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch. Trocknen Sie die Maschine anschließend mit einem trockenen Tuch.

Kapitel 7 Wartung

7.1 Allgemeine Hinweise

Vor jeder Wartungsarbeit sind folgende Schritte auszuführen:

- a. Stromversorgung trennen.
- b. Den Drehzahlregler auf die Position "LOW" stellen.

7.2 Riemen

Der Riemen muss nicht nachgestellt werden. Normalerweise sollte er alle neun Monate ausgetauscht werden.

7.3 Füße

Mit der Zeit können die Füße beschädigt und unelastisch werden. Dies kann die Stabilität der Maschine beeinträchtigen; in diesem Fall müssen sie ausgetauscht werden.

7.4 Netzkabel

Das Netzkabel muss regelmäßig geprüft werden. Ist es beschädigt, muss es ausgetauscht werden.

7.5 Messer

Prüfen Sie, ob die Messerbreite durch Verschleiß weniger als 0,5 mm beträgt. Falls ja, muss das Messer ausgetauscht werden.

7.6 Typenschild

Ist das Typenschild beschädigt, muss es ausgetauscht werden.

Kapitel 8 Entsorgung des Geräts

8.1 Nicht reparierbar

Wenn die Maschine aus irgendeinem Grund entsorgt werden soll, stellen Sie sicher, dass sie nicht mehr verwendet werden kann, und trennen Sie anschließend die Stromversorgung.

8.2 Entsorgung

Wenn die Maschine nicht mehr repariert werden kann, muss sie entsorgt werden. Wenden Sie sich an ein Entsorgungsunternehmen, das die wiederverwertbaren Teile übernimmt.

8.3 Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte

Gemäß 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2002/108/EG dürfen bestimmte gefährliche Stoffe in elektronischen Geräten nicht verwendet werden.

Dieses Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, den Hersteller zu kontaktieren und das vom Hersteller eingeführte System zur getrennten Abfallsammlung zu befolgen.

Die getrennte Sammlung und Wiederverwertung Ihres Altgeräts zum Zeitpunkt der Entsorgung trägt zur Schonung natürlicher Ressourcen bei und stellt sicher, dass das Recycling auf eine Weise erfolgt, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

