

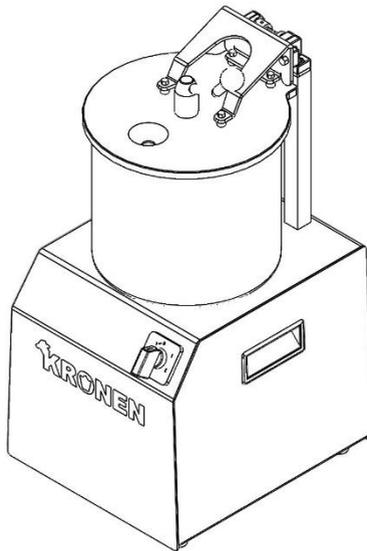


KRONEN

G E O R G K R O N E N

Nako - Cutter

Typ: KC-32; KC-52



Originalbedienungsanleitung

Deutsch



Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-----|---|----|
| 1. | Allgemeines | 4 |
| 2. | Sicherheit | 8 |
| 3. | Technische Daten | 10 |
| 4. | Aufbau und Funktion | 11 |
| 5. | Transport und Verpackung | 16 |
| 6. | Installation und Erstinbetriebnahme | 17 |
| 7. | Bedienung und Betrieb | 18 |
| 8. | Störungen | 23 |
| 9. | Wartung | 25 |
| 10. | Anhänge | 28 |
| 11. | Index | 29 |

1. Allgemeines

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die weiteren beigelegten Dokumenten in Reichweite des Cutters auf. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Cutters die Bedienungsanleitung.

Erklärung in der Dokumentation verwendeter Symbole



Achtung, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener und vom Cutter abzuwenden.



Achtung Verletzungsgefahr, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener abzuwenden.

Haftungsbeschränkungen

Bei unsachgemäßen Gebrauch unterliegt dem Hersteller keinerlei Haftung.

Herstelleranschrift

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Sachmangelhaftung und Beanstandungen

1. Sachmangelansprüche verjähren innerhalb von 12 Monaten nach Übergabe der Ware. Für gebrauchte Gegenstände übernimmt die Verkäuferin keine Haftung für Sachmängel.

2. Nach unserem Ermessen liefern wir neu oder bessern alle Leistungen nach, die sich nachweisbar infolge eines vor dem Gefahrenübergang liegenden Umstandes als Mangel behaftet herausstellen.

3. An, im Austauschverfahren ersetzten Teilen, behalten wir uns Eigentum vor.

4. Es wird insbesondere keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Gründen entstanden sind, jedoch nicht auf unser Verschulden zurück zu führen sind:

Natürliche Abnutzung, normaler Verschleiß, unsachgemäß vorgenommene Eingriffe oder Instandsetzungsarbeiten seitens des Käufers oder Dritten, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte Bedienung, Montage, Inbetriebsetzung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, nicht ordnungsgemäße Wartung, Verwendung ungeeigneter Betriebs- und Reinigungsmittel, chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse, ohne unsere Zustimmung vorgenommene Änderungen am Liefergegenstand.

5. Zur Durchführung der von uns nach billigem Ermessen als notwendig erscheinenden Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung muss der Käufer der Verkäuferin die erforderliche Zeit und Gelegenheit geben.

6. Bei berechtigten Beanstandungen trägt die Verkäuferin die unmittelbaren Kosten der Nachbesserung bzw. der Ersatzlieferung. Bei Lieferorten außerhalb der Bundesrepublik Deutschland sind die insgesamt von uns zu tragenden Kosten begrenzt auf die Höhe des Auftragswertes.

7. In Fällen schuldhafter Mitverursachung der Mängel durch den Käufer, insbesondere aufgrund der Nichtbeachtung der Schadensvermeidungs- und Minderungsspflicht, behält sich die Verkäuferin einen entsprechenden Schadenersatzanspruch vor.

8. Der Käufer hat nach seiner Wahl ein Recht zum Rücktritt vom Vertrag, wenn – unter Berücksichtigung der gesetzlichen Ausnahmefälle – eine uns gesetzte Frist für die Nachbesserung oder Ersatzlieferung wegen eines Sachmangels fruchtlos verstreicht.

9. Die sich aus der Sachmangelhaftung ergebenden Rechte des Käufers sind ohne Zustimmung der Verkäuferin nicht übertragbar.

Garantiebedingungen

1. Die Verkäuferin gewährt dem Endkunden eine Garantie für neu hergestellte Kronen-Geräte, sofern diese in Deutschland verbleiben. Die Garantiefrist beträgt 12 Monate ab Auslieferung des Gerätes an den Endkunden, längstens aber 18 Monate ab Werksauslieferung des Gerätes.

2. Die Kronen Küchengeräte GmbH übernimmt im Rahmen der Garantie die Nachbesserung oder die Ersatzlieferung der fehlerhaften Teile, sofern die Funktionsfähigkeit des Kronen-Gerätes erheblich beeinträchtigt ist. Im Rahmen der Garantie sind weitere Ansprüche ausgeschlossen.

Die Service-Abteilung der Kronen Küchengeräte GmbH wird nach fristgerechter Mitteilung des Garantiefalles entscheiden, wie der Fehler behoben wird und mit dem Kunden die weitere Vorgehensweise, gegebenenfalls unter Einschaltung eines von Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienstes besprechen. Sofern ein Versand des Gerätes zur Reparatur im Rahmen der Garantie erforderlich ist, erfolgt der Versand auf Kosten und auf Gefahr des Kunden.

3. Ein Garantieanspruch ist ausgeschlossen:

- bei normaler Abnutzung und Verschleiß,
- bei Falschinstallation der Geräte,
- bei mutwilliger Beschädigung oder Fehlbedienung,
- Schäden, die auf eine Inspektion oder Reparatur durch eine nicht durch Kronen Küchengeräte GmbH autorisierte Person entstanden sind.

4. Die Kronen Küchengeräte GmbH beschränkt die Garantiebestimmungen für Geräte, die für den Verkauf ins Ausland bestimmt sind. Die Kronen Küchengeräte GmbH gibt in diesen Fällen eine Garantie für die originalen Kronen Ersatzteile. Diese Garantie umfasst die Funktionsfähigkeit der Ersatzteile bei ordnungsgemäßem Einbau. Im Falle eines Funktionsmangels stellt die Kronen Küchengeräte GmbH ein Ersatzteil zur Verfügung. Eventuell anfallende Montage- und Personalkosten werden nicht übernommen.

Die Garantie ist in diesem Fall beschränkt auf 12 Monate ab Gefahrübergang.

5. Voraussetzung der dargestellten Garantieleistungen ist, dass alle vorgeschriebenen Wartungs- und Pflegearbeiten von einem von der Firma Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienst durchgeführt wurden und dass sämtliche Pflege- und Bedienungshinweise der Firma Kronen Küchengeräte GmbH beachtet wurden.

Die Garantie ist ohne schriftliche Zustimmung der Kronen Küchengeräte GmbH nicht übertragbar.

6. Die Kronen Küchengeräte GmbH gewährt für jeden originalen Kronen-Ersatzteil bei ordnungsgemäßigem Einbau eine Funktionsgarantie dieses Teils von 6 Monaten. Im Falle eines Ausfalls stellt die Kronen GmbH ein Originalteil zur Verfügung. Weitergehende Ansprüche, auch Kosten für den Austausch, können nicht übernommen werden. Ausgenommen hiervon sind Teile, die einem überdurchschnittlichen Verschleiß durch den Betreiber unterliegen.

Urheberschutz

Diese Ausgabe und jedes andere Dokument, welches mit dem Cutter geliefert wird, darf nicht teilweise oder vollständig vervielfältigt werden, ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers.

Entsorgung des Gerätes

Der Cutter bzw. dessen Einzelteile müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entsorgt oder recycelt werden.

Der Cutter darf nicht mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden.

2. Sicherheit

Allgemeine Gefahrenquellen



Falsches Benutzen oder mangelnde Kenntnisse der Sicherheitshinweise können beim Bedienen des Cutters Unfälle oder Verletzungen an Händen und Fingern bewirken.

Wir raten Ihnen deshalb, die Sicherheitshinweise zu respektieren und diese einzuhalten.

- Versichern Sie sich, dass keine unbefugten oder nicht eingearbeiteten Personen, den Gemüseschneider starten und daran arbeiten. Erlaubt sind nur unterwiesene Personen ab 14 Jahren. Bei Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten ist diese unter Aufsicht erlaubt.
- Es ist strengstens untersagt die Sicherheitsvorrichtungen an dem Cutter zu ändern oder zu entfernen, da ernsthafte Gefahren für den Bediener auftreten können.
- Seien Sie während dem Bedienen des Cutters stets konzentriert und lassen Sie sich von nichts ablenken.
- Verwenden Sie nur die in der Bedienungsanleitung aufgelisteten Waren.
- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz stets sauber und trocken, um zu verhindern, dass dieser glatt wird.
- Stellen Sie keine Fremdkörper auf den Cutter und verwenden Sie diesen nicht als Abstellplatz.
- Bevor Sie den Cutter reinigen, versichern Sie sich, dass dieser vom Stromnetz getrennt ist.
- Den Cutter sofort abschalten, wenn Sie ein ungewöhnliches Geräusch in diesen hören oder eine Verletzungsgefahr befürchten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Cutter ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist.

Er ist ausschließlich dazu bestimmt um Lebensmittel zu zerkleinern, sowie Saucen und weiche Teige zuzubereiten. Es sind die dafür vorgesehenen Messer zu benutzen.

Zugelassene Lebensmittel sind Gemüse, Fleisch, Fisch und Flüssigkeiten. Die Lebensmittel können roh oder gekocht verarbeitet werden. Sie dürfen aber auf keinen Fall gefroren sein.

Jegliche andersseitige Verwendung ist untersagt.

Ein Fehlgebrauch der Maschine kann entstehen, wenn keine oder falsche Messer eingelegt werden. Ebenfalls kann es zu einem Fehlgebrauch kommen, wenn die Maschine zu voll gefüllt wird.

Der Cutter ist für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und darf nur von Angestellten des Betreibers benutzt werden.

Persönliche Schutzausrüstungen sind zum Gebrauch des Cutters nicht erforderlich. Dies setzt allerdings nicht die vor Ort geltenden Vorschriften außer Kraft.

Es ist strengstens untersagt Umbauten jeglicher Art am Cutter durchzuführen.

Die volle Verantwortung zur bestimmungsgemäßen Verwendung, der Einhaltung der Sicherheitshinweise und zur regelmäßigen Reinigung und Wartung unterliegt dem Betreiber.



Bei einer eintretenden Not-Situation schalten Sie den Cutter durch Drehens des Schalters aus. Der Motor wird dadurch gestoppt.

3. Technische Daten

| | | |
|--------------------------------|--------------|--------------------|
| Gewicht: | KC-32 Nako | 24 kg |
| | KC-52 Nako | 25 kg |
| Abmessungen: (BxHxT) | KC-32 Nako | 260 x 475 x 295 mm |
| | KC-52 Nako | 260 x 515 x 295 mm |
| Füllmenge: | KC-32 Nako | 3L |
| | KC-52 Nako | 5L |
| Anschlusswerte: | Netzspannung | 400 V |
| | Netzfrequenz | 50 Hz |
| | Strom | 2,5/ 3,0 A |

Anforderungen an den Aufstellungsplatz:

- Waagrecht und Flach
- nicht rutschig
- Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm

Leistungsdaten und - grenzen :

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Nennleistung | 800/1000 W |
| Drehzahl | 1500/3000 U/min |
| empfohlene Netzsicherung | 16 A |

Nichtionisierende Strahlung:

Nicht ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z.B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z.B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

4. Aufbau und Funktion

Mit entsprechend montierten Messern verarbeitet der Cutter Lebensmittel zu Saucen, Dressings, Cremes, Farcen, Hackfleisch oder ähnlichem. Diese werden dazu in die Schüssel eingefüllt. Die Schüssel ist durch einen Deckel verschlossen. Angetrieben wird der Cutter von einem Motor.

Lieferumfang

Im Lieferumfang sind enthalten, der Maschinenkorpus, Deckel, die Schüssel und ein Messer. Der Cutter wird geliefert in einer Umverpackung, in der des Weiteren die Bedienungsanleitung enthalten ist.

Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Cutters.

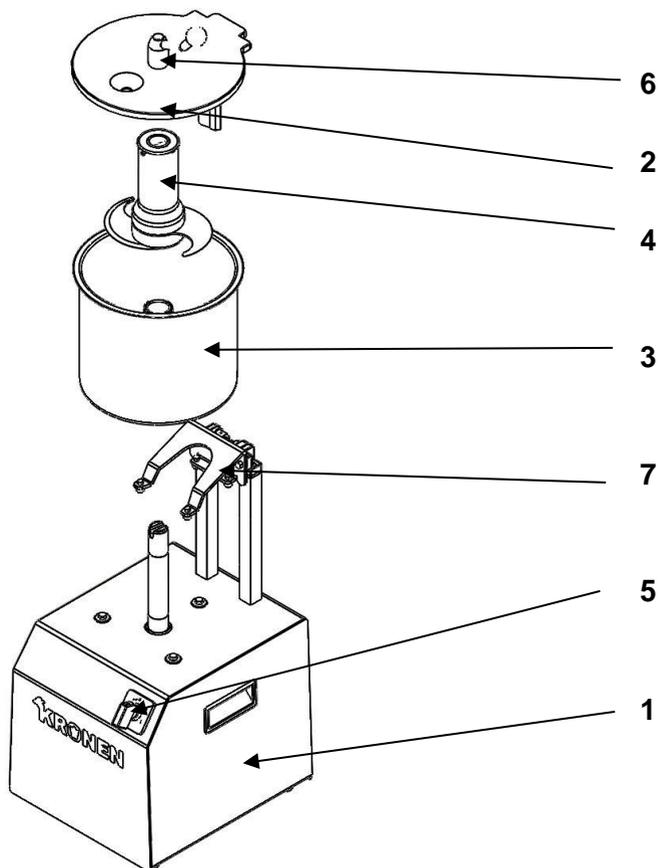
Auf dem Typenschild sind folgende Informationen angebracht:

- Hersteller und Herstelleradresse
- Typenbezeichnung
- Seriennummer
- Baujahr
- Nennleistung
- Netzspannung
- Netzfrequenz

Beschreibung der Baugruppen

- **Maschinenkorpus (1):** Dieser besteht aus Edelstahl und bildet die stabile Basis des Cutters.
- **Deckel (2):** Der abnehmbare Deckel schließt die Schüssel nach außen hin ab. Er schützt somit vor unabsichtlichen Hineingreifen.
- **Schüssel (3):** In der abnehmbaren Schüssel werden die zu verarbeitenden Lebensmittel eingefüllt.
- **Messerwelle (4):** Die Messer der Messerwelle sind für das Zerkleinern oder Vermischen der Lebensmittel zuständig.
- **Drehschalter (5):** Dieser dient zum Ein- und Ausschalten, Geschwindigkeitseinstellung und Impulsschaltung.
- **Abstreifer (6):** Der Cutter besitzt im Deckel einen Abstreifer. Mit diesen lassen sich Reste von der Schüsselwand abstreifen. Dadurch wird für eine gleichmäßigere Durchmischung gesorgt
- **Andrückplatte (7):** Dient zum Andrücken des Deckels auf die Schüssel.

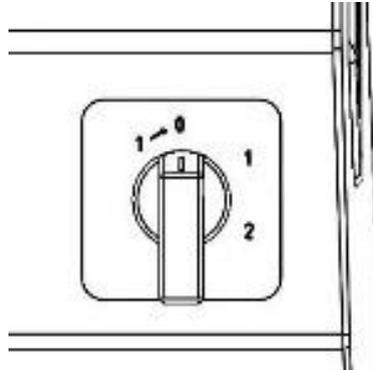
Übersicht der Baugruppen



| | |
|---|-----------------|
| 1 | Maschinenkorpus |
| 2 | Deckel |
| 3 | Schüssel |
| 4 | Messerwelle |
| 5 | Drehschalter |
| 6 | Abstreifer |
| 7 | Andrückplatte |

Drehschalter

Der Cutter besitzt einen Drehschalter **(5)**. Durch das Drehen des Schalters nach links ist die Impulsschaltung eingeschaltet. Drehen Sie den Schalter nach rechts können Sie die Stufe 1 oder Stufe 2 auswählen.



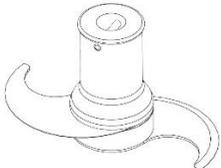
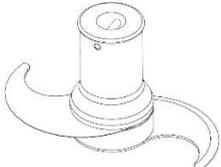
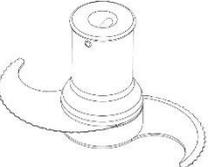
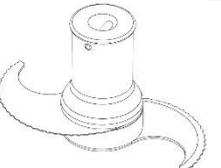
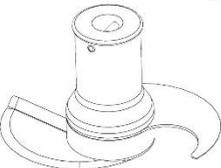
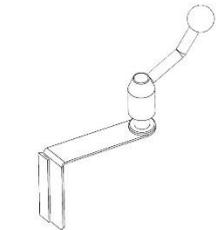
Sicherheitsvorrichtungen

Die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen bestehen aus:

- Starten der Maschine durch Drehschalter **(5)** .
- Magnete im Deckel und der Andrückplatte. Ohne Deckel oder herunter geklappter Andrückplatte kann der Cutter nicht gestartet werden.
- Sicherung, die bei Überlastung den Cutter vor Beschädigungen schützt.
- Thermischer Motorschutz, der bei Überhitzung des Motors, die Maschine abschaltet.

Hinweis: Bei Stromausfall oder wenn eine der Sicherheitseinrichtungen auslöst, startet der Cutter sofort wieder. Schalten Sie den Cutter deshalb vorher aus.

Zubehör

| | | |
|--|--|------------------|
|  | <p>Messer aus Kunststoff mit glatten Klingen</p> | <p>3L 5L</p> |
|  | <p>Messer aus Edelstahl mit glatten Klingen</p> | <p>3L 5L</p> |
|  | <p>Messer aus Kunststoff mit mikroverzahn- ten Klingen</p> | <p>3L 5L</p> |
|  | <p>Messer aus Edelstahl mit mikroverzahn- ten Klingen</p> | <p>3L 5L</p> |
|  | <p>Kräutermesser aus Kunststoff</p> | <p>3L 5L</p> |
|  | <p>Abstreifer</p> | <p>3L 5L</p> |

5. Transport und Verpackung

Transportieren Sie den Cutter nur in seiner Umverpackung.

Transportieren Sie diesen nur aufrecht und sichern Sie diesen während des Transportes.

Wenn mehrere Cutter auf einer Palette transportiert werden, stapeln Sie keine weitere Palette auf dieser.

Kontrollieren sie die Umverpackung (Kartonage) bei Anlieferung auf Beschädigungen.

Falls Transportschäden aufgetreten sind, wenden Sie sich an den entsprechenden Lieferanten.

Öffnen sie die Kartonage durch Auftrennen der Klebebänder mit einem Packmesser (keine spitzen und scharfen Klingen verwenden).

Heben Sie den Cutter aus der Umverpackung und stellen sie diesen auf seine Arbeitsplatte.

Kontrollieren Sie, ob die Lieferung dem Lieferumfang entspricht. Falls die Lieferung nicht vollständig ist, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler.

Transportsicherungen sind keine am Cutter angebracht.



Halten Sie den Cutter nur am Maschinenkorpus, niemals am Deckel oder an der Schüssel.

Entsorgen oder recyceln Sie die Umverpackung des Cutters nach den örtlich geltenden Vorschriften.

Lagern Sie den Cutter bei einer Lagertemperatur von -10 bis +40°C. Die maximal erlaubte Luftfeuchtigkeit ist 90% (ohne Kondenswasserbildung).

6. Installation und Erstinbetriebnahme

Der Cutter wird betriebsbereit geliefert. Die Installation und Erstinbetriebnahme kann vom Bediener selbst ausgeführt werden.

Der Aufstellplatz muss folgenden Anforderungen entsprechen:

- Waagrecht und flach
- Nicht rutschig
- Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm

Nachdem der Cutter an seinem Arbeitsplatz steht, stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Steckdose. Der Netzstecker muss jederzeit vom Bediener einzusehen und leicht erreichbar sein.

Vergleichen Sie vorher die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Hauptstromanschlüssen. Wenn diese nicht übereinstimmen, schließen Sie die Maschine nicht an. Benachrichtigen Sie in diesen Fall Ihren Kundendienst.

Die Steckdose muss den CEE 7/7 Standardanforderungen entsprechen.

Erstinbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät gründlich. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Kapitel "7. Bedienung und Betrieb" im Absatz "Reinigung".

Kontrollieren Sie die folgenden Punkte bei nicht angebrachten Schneidwerkzeugen.

- Kontrollieren Sie, ob der Motor mit seiner Drehbewegung aufhört, wenn Sie die Andrückplatte hochklappen und den Deckel entnehmen.
- Kontrollieren Sie, ob der Cutter nicht eingeschaltet werden kann, wenn der Deckel sich nicht auf der Schüssel befindet oder die Andrückplatte hochgeklappt ist.
- Kontrollieren Sie ob die Drehrichtung stimmt. Das Messer muss entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

Wenn die Maschine nicht korrekt funktioniert, ist die Störung durch eine qualifizierte Fachkraft oder Ihren Kundendienst zu beseitigen.

7. Bedienung und Betrieb

Sicherheitshinweise zur Bedienung



Es ist strengstens verboten, die Hände bei laufenden Cutter in den Einfülltrichter einzuführen. Es besteht akute Verletzungsgefahr.



Die Messer besitzen scharfen Klingen. Geben Sie beim Anfassen der Messer besonders Acht, um Verletzungen zu vermeiden.

Tätigkeiten vor dem Gebrauch

Kontrollieren Sie den Cutter auf Verunreinigungen, vor allem in dem Bereich, der mit Lebensmittel in Berührung kommt. Dazu gehören z.B. die Deckelinnenseite **(2)**, die Schüssel **(3)** und die Messerwelle **(4)**. Falls notwendig entfernen Sie diese. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Absatz "Reinigung".

Einschalten

Zum Einschalten muss der Cutter an die Stromversorgung angeschlossen sein. Der Deckel **(2)** muss aufgesetzt und die Andrückplatte **(7)** heruntergeklappt sein. Mit Drehen des Drehschalters **(5)** wird der Cutter eingeschaltet und gestartet.

*Hinweis: Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels **(2)** darauf, dass der schwarze Magnetschalter auf die Rückwand des Cutters zeigt.*

Ausschalten

Zum Ausschalten des Cutters muss das der Drehschalter auf "AUS" gedreht werden. Durch das Hochklappen der Andrückplatte **(7)** und das Abnehmen des Deckels **(2)** wird der Cutter ebenfalls ausgeschaltet.

Wahl der Geschwindigkeiten

Der Cutter verfügt über zwei Drehgeschwindigkeiten des Messers. Die 1. Geschwindigkeit beträgt 1500 U/min, die 2. Geschwindigkeit beträgt 3000 U/min. Am Drehschalter **(5)** lassen sich diese zwei Geschwindigkeiten auswählen.

Stufe 1: Wählen Sie die Stufe 1, wenn Sie Lebensmittel, z.B. Nüsse und Kräuter zerkleinern wollen.

Stufe 2: Wählen Sie die Stufe 2, wenn Sie Lebensmittel zu einer gleichförmigen Maße, z.B. Farcen, verarbeiten wollen.

Verwendung der Impulsschaltung

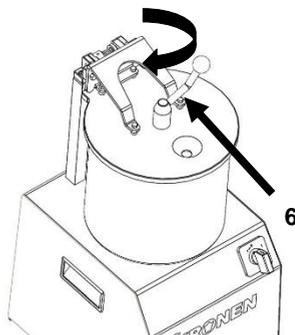
Verwenden Sie die Impulsschaltung, wenn Sie empfindliche Lebensmittel zerkleinern, wie z.B. Kräuter.

Stillsetzen im Notfall

Im Notfall ist der Cutter durch Drehens des Drehschalters auf "AUS" still zu setzen.

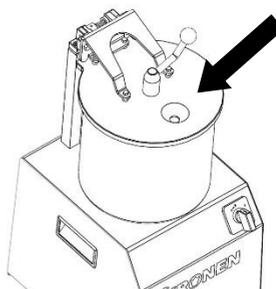
Verwendung des Abstreifers

Drehen Sie den Abstreifer **(6)** während des Arbeitsvorganges im Uhrzeigersinn einmal vollständig herum. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf wieder bis der Arbeitsvorgang abgeschlossen ist.



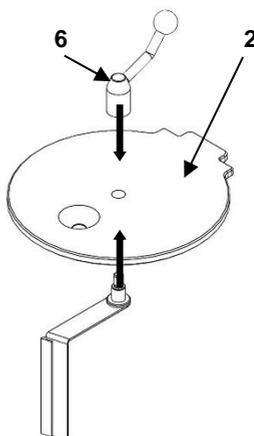
Verwendung des Einfülltrichters

Am Deckel **(2)** befindet sich ein Einfülltrichter. Durch diesen lassen sich während des Arbeitsvorganges Flüssigkeiten, wie z.B. Sahne, einfüllen ohne den Deckel **(2)** abnehmen zu müssen.



Anbau des Abstreifers

An den Deckel **(2)** kann nachträglich ein Abstreifer **(6)** angebaut werden. Der Deckel **(2)** kann unverändert genommen werden. Der Abstreifer **(6)** besteht aus zwei Teilen, einmal den Drehhebel und das Abstreiferunterteil. Das Abstreiferunterteil wird in die mittlere Bohrung des Deckels eingesteckt. Der Drehhebel wird dann auf das Unterteil aufgeschraubt.



Reinigung

Der Cutter muss vor dem ersten Gebrauch gründlich und anschließend mehrmals täglich nach der Arbeit, gereinigt werden.

Benutzen Sie ausschließlich handelsübliche und zulässige Reinigungsmittel für die Küchengeräte.



Der Cutter ist nur gegen Spritzwasser geschützt. Reinigen Sie ihn nicht mit Dampfreiniger, Hochdruck oder ähnliche Methoden.

Zur Reinigung nach dem Gebrauch oder beim Verarbeiten von anderen Schnittgut entfernen Sie die Reste mit einem Schwamm und reinigen Sie den Cutter mit warmen Wasser und Desinfektionsmittel.

Zur gründlichen Reinigung, mindestens einmal pro Tag nach der Arbeit, demonstrieren Sie den Cutter in folgende Einzelteile: Maschinenkorpus **(1)**, Schüssel **(3)**, Deckel **(2)**, Messerwelle **(4)**. Reinigen Sie die Teile mit warmen Wasser und Desinfektionsmittel.

Montieren Sie anschließend den Cutter wieder.

Nach der Reinigung desinfizieren Sie die Messerwelle und spülen diese mit klarem Wasser ab.

Hinweis: Benutzen Sie keine harten Gegenstände zur Reinigung.

8. Störungen

Sicherheitshinweise



Bei Störgeräuschen oder bei abnehmender Leistung schalten Sie den Cutter sofort aus.



Bei Blockierungen des Cutters schalten Sie den Cutter aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Erst anschließend dürfen Sie versuchen verklemmtes Schnittgut zu entfernen und so die Blockierung zu lösen.

Grundsätzlich gilt für alle Störungsbeseitigungen, bei denen der Cutter, oder Komponenten von diesen, demontiert werden müssen, diese dürfen nur vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.

Bei wiederholten Störungen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tabelle zur Fehlerbehebung

| Fehler | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|--|
| Maschine startet nicht. | <ul style="list-style-type: none"> – Stecker ist nicht eingesteckt. – Deckel ist nicht richtig aufgelegt. – Andrückplatte ist nicht herunter geklappt – Sicherheitsschalter des Deckel oder der Andrückplatte ist defekt – Sicherheitsschalter ist defekt – Motor ist defekt | <ul style="list-style-type: none"> – Stecker einstecken – Auflegen des Deckels – Andrückplatte herunter klappen – Diese Fehler dürfen nur von Ihren zuständigen Kundendienst behoben werden. |
| Schneidergebnis oder Mischergebnis nicht zufriedenstellend. | <ul style="list-style-type: none"> – Messer sind stumpf | <ul style="list-style-type: none"> – Dieser Fehler darf nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihren zuständigen Kundendienst behoben werden. |

9. **Wartung**

Sicherheitshinweise



Wartungsarbeiten sind, soweit nicht extra angegeben, niemals vom Bediener sondern nur vom Kundendienst auszuführen.

Wartungsplan

Einmal die Woche sind die Sicherheitsvorrichtungen vom Bediener zu überprüfen.

Hinweise auf verschleißanfällige Bauteile

Motor und Getriebelager sind auf Lebenszeit geschmiert. Bei Versagen der Lager sind diese vom Kundendienst auszutauschen.

Die Klingen der Messer unterliegen einem natürlichen Verschleiß. Wenn diese stumpf sind können diese nachgeschliffen werden. Wenn ein Nachschleifen nicht mehr möglich ist müssen die Klingen ausgetauscht werden.

Wartungsarbeiten an den Messern dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Kundendienst ausgeführt werden.

Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen

Kontrollieren Sie die folgenden Punkte bei nicht angebrachten Schneidwerkzeugen.

- Kontrollieren Sie, ob der Motor mit seiner Drehbewegung aufhört, wenn Sie die Andrückplatte hochklappen und den Deckel entnehmen.
- Kontrollieren Sie, ob der Cutter nicht eingeschaltet werden kann, wenn der Deckel sich nicht auf der Schüssel befindet oder die Andrückplatte hochgeklappt ist.

Wenn die Maschine nicht korrekt funktioniert, ist die Störung durch Ihren Kundendienst zu beseitigen.

Hinweise zu sicherheitsrelevante Bauteile

Sicherheitsrelevante Bauteile dürfen nur von Ihren zuständigen Kundendienst ersetzt werden. Dazu gehören:

- Schalter zur Abfrage des Deckels Art. Nr.: 100831
- Schalter zur Abfrage der Andrückplatte Art. Nr.: 100831

Unterstützung / Kundendienst / Hotline

Der Verkauf und Kundendienst ist:

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Der örtliche Verkauf und Kundendienst ist:

| | |
|--------------------|--|
| Vertriebspartner | |
| Straße | |
| Postleitzahl & Ort | |
| Tel. | |
| Fax. | |
| Service ja / nein | |

Auszufüllen vom Örtlichen Konzessionsnehmer oder vom Repräsentanten.

10. Anhänge

EG-Konformitätserklärung

nach Maschinenrichtlinie **2006/42/EG** und **EMV-Richtlinie 2014/30/EU**.

Die unterlagenbevollmächtigte Person ist: Christian Höltge
KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

Der Hersteller: KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

erklärt hiermit, dass folgendes Produkt:

Produktbezeichnung: KC-32 und KC-52 Nako

Seriennummer: _____

den Bestimmungen der oben gekennzeichneten Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen - entspricht.

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

- **EN 12852** Vertikalkutter und Mixer. Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- **EN 60204-1** Elektrische Ausrüstung von Maschinen Teil 1 : Allgemeine Bedingungen
- **1935/2004** Verordnung für Materialien und Gegenständen, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen

Willstätt, den 02.05.2017

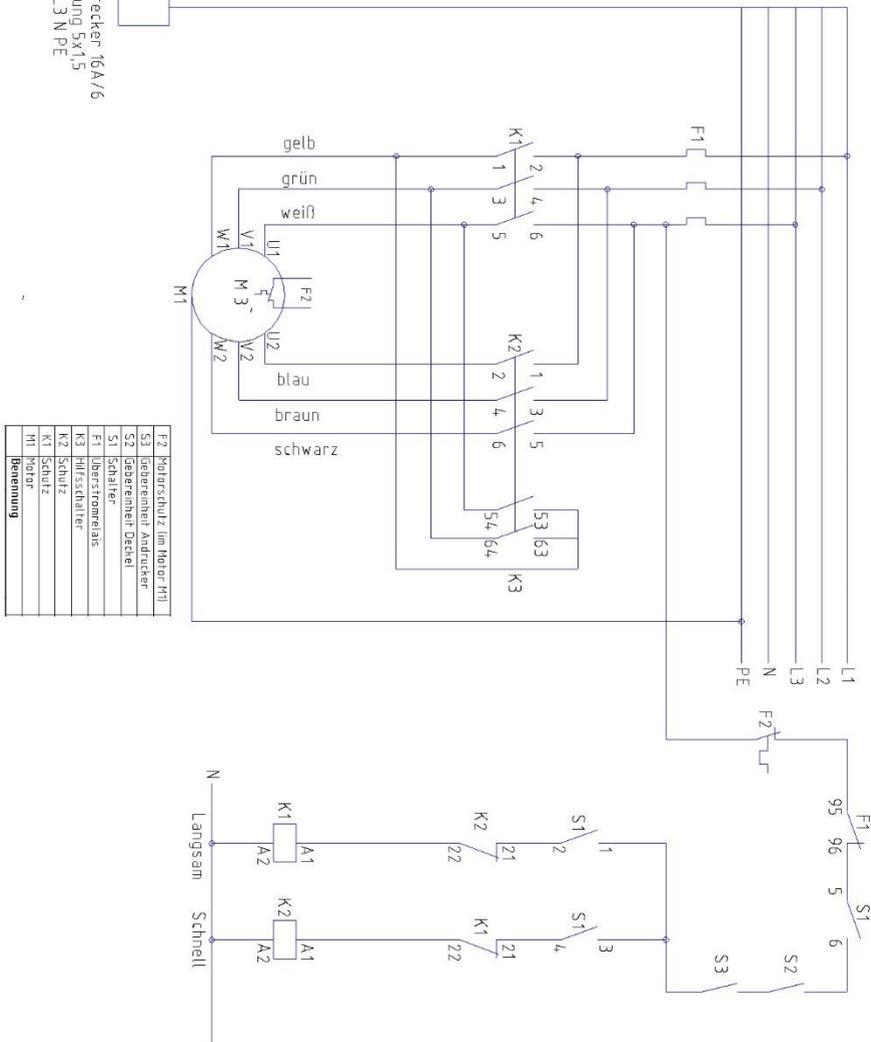
Ort, Datum



Frank Förster
Geschäftsführer

Schaltplan

CEE Stecker 16A/6
Zuleitung 5x1'5
L1 L2 L3 N PE



11. Index

| | |
|--------------------------------|------------|
| Abstreifer | 12, 13, 21 |
| Anschlusswerte | 10 |
| Aufstellungsplatz | 10 |
| Ausschalten..... | 19 |
| Austellplatz | 17 |
| Bedienelemente | 14 |
| Bedienfeld | 12 |
| Drehschalter | 14 |
| Einschalten..... | 18 |
| Entsorgung..... | 7 |
| Fehlerbehebung | 24 |
| Garantiebedingungen | 6 |
| Herstelleranschrift..... | 4 |
| Konformitätserklärung | 28 |
| Kundendienst | 27 |
| Lieferumfang | 11 |
| Messer..... | 12, 20 |
| Reinigung | 22 |
| Sachmangelhaftung..... | 5 |
| Sicherheitsvorrichtungen | 14 |
| Stillsetzen im Notfall | 19 |
| Störungen..... | 23 |
| Transport | 16 |
| Typenschild | 11 |
| Verpackung | 16 |
| Wartungsplan | 25 |