

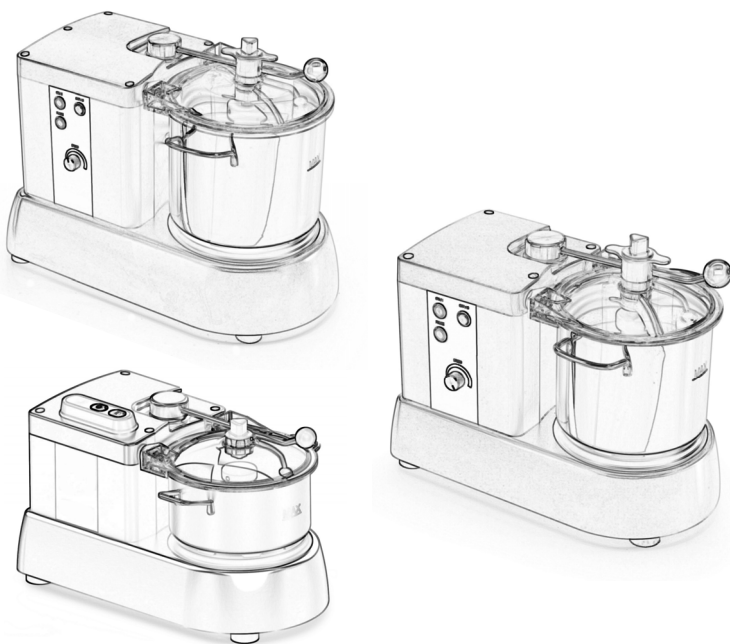


MOD: CSP/6VT-N

Production code : C-Tronic 6 VT

08/2025

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG



Ed. 05/2025 - ver. 005

Deutsch

Cutter

CT4 / CT6 VT / CT9 VT

EINLEITUNG

- *Das vorliegende Handbuch dient dazu, dem Kunden alle Informationen über das Gerät, die entsprechenden Vorschriften und Anweisungen für Gebrauch und Wartung zur Verfügung zu stellen, sodass das Gerät bestmöglich und langfristig störungsfrei eingesetzt werden kann.*
- **Das Handbuch ist an die Verantwortlichen für Nutzung und regelmäßige Wartung des Geräts auszuhändigen.**

KAPITELÜBERSICHT

KAP. 1 - GERÄTEINFORMATION	5
1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN	
1.2 - EINGebaUTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	
1.2.1 - Mechanische Sicherheiten	
1.2.2 - Elektrische Sicherheiten	
1.3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Konstruktionsmerkmale	
1.3.3 - Aufbau des Geräts:	
KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN	8
2.1 - Platzbedarf, Gewicht, Eigenschaften ...	
KAP. 3 - ENTGEGENNAHME DES GERÄTS	9
3.1 - Versand des Geräts	
3.2 - Überprüfung der Verpackung bei Erhalt	
3.3 - Entsorgung der Verpackung	
KAP. 4 - INSTALLATION	11
4.1 - Aufstellung des Geräts	
4.2 - Elektrischer Anschluss	
4.3 - Vorkontrolle	
KAP. 5 - VERWENDUNG DES GERÄTS	11
5.1 - Bedienelemente	
5.2 - Einfüllen des Schneidguts	
5.3 - Schleifen/Schärfen der Messer	
KAP. 6 - REINIGUNG DES GERÄTS	13
6.1 - Allgemeine Hinweise	
6.2 - Reinigung des Deckels, der Halterung der Messer und des Behälters	
KAP. 7 - WARTUNG	13
7.1 - Allgemeine Hinweise	
7.2 - Stromversorgungskabel	
7.3 - Riemen	
7.4 - Füße	
7.5 - Messer	

KAP. 8 - ENTSORGUNG	14
8.1 - Außerbetriebsetzung	
8.2 - Entsorgung	
8.3 - RAEE Vorschriften für elektrische und elektronische Abfälle	
KAP. 9 - SCHALTPLÄNE	15
9.1 - 230V / 50Hz mod. CSP/4-N	
9.2 - 230V / 50Hz mod. CSP6 VT-N - CSP9VT-N	

KAP. 1 - GERÄTEINFORMATION

1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Das Gerät darf nur von geschultem Personal verwendet werden, das über die Kenntnis der Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch verfügt.
- Bei Personalwechsel ist eine Schulung rechtzeitig durchzuführen.
- Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten den Netzstecker abziehen und somit das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Bei der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät (d.h. mit entfernten Schutzabdeckungen) die Restrisiken aufmerksam bewerten.
- Wartungs- oder Reinigungsarbeiten mit voller Konzentration auf die Tätigkeiten durchführen.
- Regelmäßig den Zustand des Stromversorgungskabels überprüfen; ein verschlissenes oder beschädigtes Kabel stellt eine erhebliche elektrische Gefahr dar.
- Bei der Vermutung bzw. dem Vorliegen einer Fehlfunktion wird empfohlen, das Gerät nicht weiter zu nutzen und sich an das „Kundendienstzentrum“ zu wenden, da Reparaturarbeiten nicht eigenhändig ausgeführt werden dürfen.
- Das Gerät nicht für die Verarbeitung tiefgefrorener Produkte, von Fleisch mit Knochen, von Fisch mit Gräten oder von Non-Food-Produkten einsetzen.
- Bei laufendem Gerät auf keinen Fall mit den Fingern in das Nachfüllrohr greifen.
- Der Hersteller ist in folgenden Fällen von jeder Haftung entbunden:
 - ⇒ Eingriffe am Gerät durch nicht zugelassenes Personal;
 - ⇒ Austausch von Bauteilen durch nicht originale Ersatzteile;
 - ⇒ Vernachlässigung und Nichtbeachtung der Anweisungen im vorliegenden Handbuch;
 - ⇒ Behandlung der Oberflächen des Geräts mit nicht geeigneten Produkten.

1.2 - EINGEBAUTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

1.2.1 - Mechanische Sicherheiten

Hinsichtlich der mechanischen Sicherheiten erfüllt das im vorliegenden Handbuch beschriebene Gerät die Anforderungen der Richtlinie **2006/42/EG**.

Die Sicherheiten betreffen den Deckel (*siehe 1.3.3*), der erst nach zur Seite erfolgter Drehung des Behälter-Sperrarms gegen den Uhrzeigersinn abgenommen werden kann.

1.2.2 - Elektrische Sicherheiten

Hinsichtlich der elektrischen Sicherheiten erfüllt das im vorliegenden Handbuch beschriebene Gerät die Anforderungen der Richtlinien **2006/95/EG und 2004/108/EG**.

Das Gerät verfügt somit über:

- kodierte Mikroschalter, die den Stopp des Geräts bewirken, sobald der Deckel (*siehe Abb. 1*) abgenommen wird, und keine Einschaltung zulassen, solange sich dieser Schutz nicht in der geschlossenen Position befindet;
- Relais im Schaltkreis, welches einen vom Bediener auszuführenden Neustart des Geräts nach einem Stromausfall anfordert.

Obwohl die professionellen **CE**-Cutter mit normgerechten elektrischen und mechanischen Sicherheiten ausgestattet sind (für einen wirksamen Schutz sowohl

während des Betriebs als auch bei Reinigung und Wartung), können bestimmte Risiken, d.h. Restrisiken, nicht ausgeschlossen werden, auf die im vorliegenden Handbuch mit folgendem Begriff hingewiesen wird: **ACHTUNG**.

Sie betreffen die Gefahr von Schnittverletzungen bei der Handhabung der Messer während des Einfüllens von Schneidgut und beim Reinigen bzw. Schleifen/Schärfen der Messer.

1.3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Die professionellen CE-Cutter werden in unserer Firma entworfen und hergestellt; sie dienen zum Schneiden, Zerkleinern, Schlagen und Vermengen von Nahrungsmitteln (z.B. Gemüse, Fleisch, Brot usw.) und garantieren Folgendes:

- maximale Sicherheit beim Gebrauch sowie bei Reinigung und Wartung;
- maximale Hygiene dank sorgfältiger Auswahl der Materialien, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, und des Verzichts auf Kanten an den Teilen, die mit dem Schneidgut in Berührung kommen, sodass die Reinigung leicht und lückenlos, auch durch das problemlose Zerlegen in die Einzelteile, ausgeführt werden kann;
- Robustheit und Stabilität aller Bauteile;
- äußerst geräuscharmer Lauf dank des Antriebs mit Riemen;
- optimale Handlichkeit.

1.3.2 - Konstruktionsmerkmale

Die professionellen **CE**-Cutter sind vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.

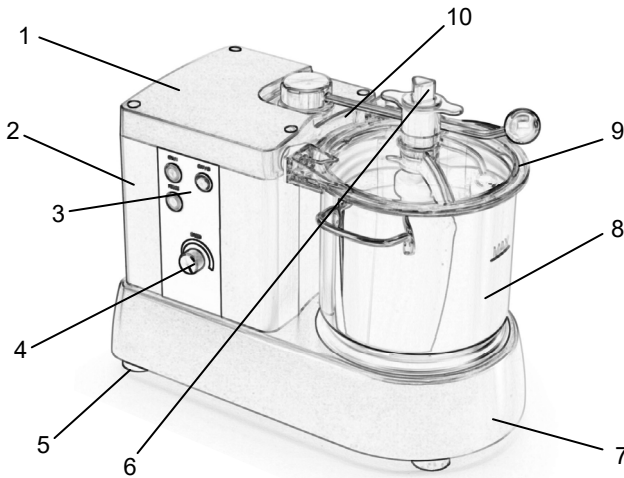
Sie sind für den Kontakt mit Nahrungsmitteln ausgelegt (Hygiene-Garantie), unempfindlich gegenüber Säuren und Salzen und rostfrei.

Die Messer sind aus speziellem Stahl für Messer gefertigt (AISI 420) und geschliffen und gehärtet; sie erlauben das Schneiden, Zerkleinern, Schlagen und Vermengen von Nahrungsmitteln, ohne dass die Werkzeuge jemals ausgetauscht werden müssen.

Der Behälter ist aus Edelstahl 18/10 gefertigt und verfügt über einen Wärme leitenden Boden sowie entsprechende Henkel, um leicht gehandhabt und für Reinigung und Wartung problemlos abgenommen werden zu können.

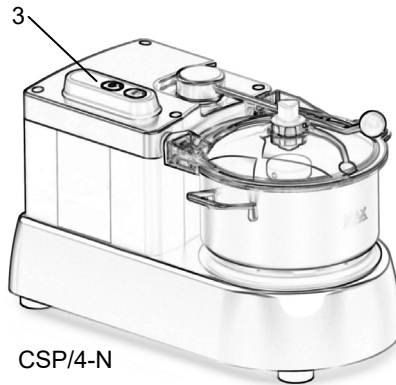
Allerdings bestehen weiterhin einige „**RESTRISIKEN**“, die nicht vollständig beseitigt werden können. In diesem Handbuch wird darauf mit dem Begriff „**ACHTUNG**“ hingewiesen. Dabei handelt es sich um Quetsch- bzw. Stromschlaggefahren, die bei der Eingabe und der Entnahme des Schneidguts sowie bei der Reinigung bzw. einem unsachgemäßen Gebrauch des Geräts auftreten können.

1.3.3 - Aufbau des Geräts



CSP/6VT-N
CSP/9VT-N

Abb.1



CSP/4-N

Deutsch

LEGENDE

1	Deckel	6	Deckelverschluss
2	Gehäuse	7	Basis
3	Bedienelemente	8	Behälter
4	Geschwindigkeitsregler in den Modellen VT	9	Deckel
5	Fuß	10	Behälter-Sperrarm

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - Platzbedarf, Gewicht, Eigenschaften ...

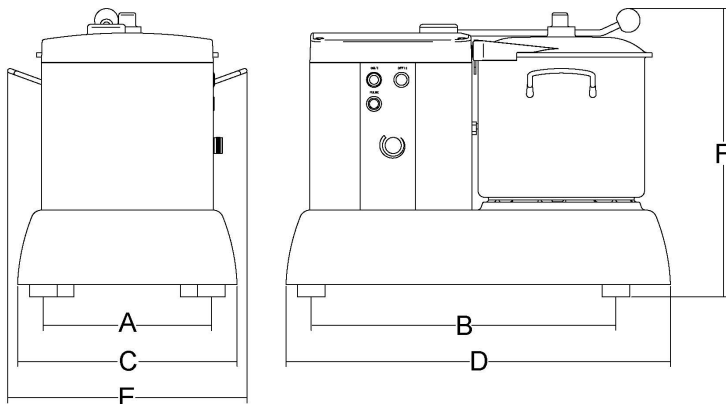


Abb.2

TABELLE NR. 1 – GESAMTABMESSUNGEN UND TECHNISCHE MERKMALE

Modell		CSP/4-N	CSP/6VT-N	CSP/9VT-N
Leistung	Watt/Hp	600 / 0,8	600 / 0,8	1.200 / 1,6
Betriebsspannung		230V/50Hz		
Behälterinhalt	lt	3,3	5,3	9,4
Behälter-Nutzhalt	lt	1,5	3,1	5,4
Drehzahl	rpm	2.500	600 ÷ 2.800	600 ÷ 2.800
A	mm	185	185	244
B	mm	369	369	443
C	mm	251	251	319
D	mm	457	457	560
E	mm	296	304	348
F	mm	300	362	420
Nettogewicht	kg	13,5	14,5	23



ACHTUNG!

Die elektrischen Kenndaten des Geräts sind auf einem Schild an dessen Rückseite aufgeführt.

Vor der Ausführung des elektrischen Anschlusses ist folgender Absatz einzusehen: „4.2 Elektrischer Anschluss“.

KAP. 3 - ENTGEGENNAHME DES GERÄTS

3.1 - Versand des Geräts (siehe Abb. 3)

Das Gerät verlässt unser Lager in einem sorgfältig verpackten Zustand.

Die Verpackung besteht aus und enthält:

- einen robusten Transportkarton mit Polstermaterial (a);
- das Gerät (b);
- den Spatel (c);
- die Steinplatte zum Schleifen/Schärfen der Messer (d);
- die vorliegende Anleitung (e).

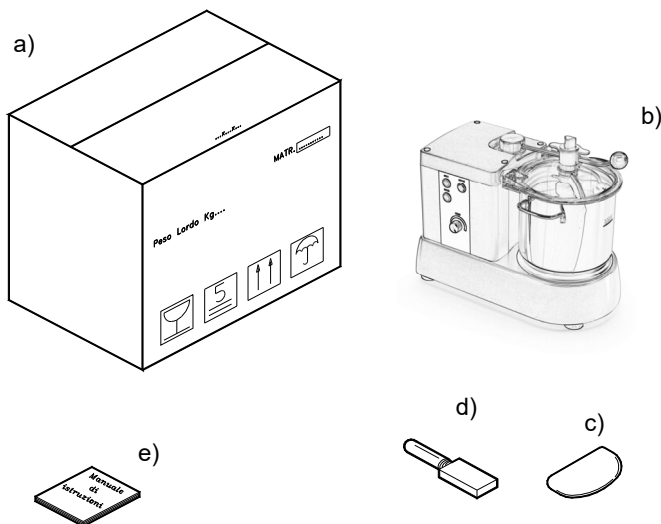


Abb.3

Deutsch

3.2 - Überprüfung der Verpackung bei Erhalt

Beim Eintreffen des Pakets, das das Gerät enthält, die Verpackung sorgfältig auf schwere Beschädigungen untersuchen, die während des Transports eventuell aufgetreten sind.

Ergibt die äußerliche Prüfung Anzeichen von unsachgemäßer Behandlung, Schlägen oder Sturz, ist der Kurier innerhalb von drei Tagen nach dem Auslieferungsdatum, das auf den Papieren verzeichnet ist, zu informieren und ein genauer Bericht über den Schaden, der am Gerät gegebenenfalls entstanden ist, auszustellen.

3.3 - Entsorgung der Verpackung

Die Bestandteile der Verpackung (Karton, Kunststoffband und PU-Schaum) sind mit festem Hausmüll vergleichbar; aus diesem Grund können sie problemlos entsorgt werden.

Wird das Gerät in Ländern installiert, in denen besondere Vorschriften bestehen, das Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - Aufstellung des Geräts

Für die Aufstellung des Geräts ist ein solider und ebener Tisch vorzusehen; hierbei sind die erforderlichen Eigenschaften und die Stellmaße gemäß den Vorgaben in der Tabelle (Abs. 2.1) zu beachten, d.h. ausreichende Größe, einwandfrei ebene, aber nicht rutschige Oberfläche, trocken, robust, stabil und eine Höhe vom Boden von 80 cm.

Die Räume für die Aufstellung des Cutters dürfen eine Feuchtigkeit von höchstens 75% (nicht salinisch) aufweisen, während die Temperatur zwischen +5°C und +35°C liegen sollte, d.h. Räume, die keine Fehlbetriebe oder Störungen des Geräts verursachen.

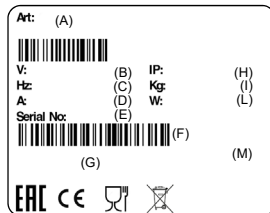
4.2 - Elektrischer Anschluss

Zum Lieferumfang des Geräts zählen ein Stromversorgungskabel mit Querschnitt von 3x1,5 mm² und Länge von 2,5 m sowie ein 16-A-Schukostecker.

Das Gerät an eine Netzsteckdose mit 230 Volt Spannung und 50 Hz anschließen.

Sicherstellen, dass die Erdungsanlage einwandfrei funktionstüchtig ist und beim Anschluss ein Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter mit 0,03 A zwischengeschaltet wird.

Darüber hinaus die Übereinstimmung der Daten auf dem Typenschild/Seriennummer mit den Daten in den übergebenen Dokumenten und Begleitpapieren prüfen sowie den leichten Zugang zum Schalter und zur Steckdose während der Nutzung des Geräts sicherstellen.



LEGENDE

- (A) = Produktcode und Name
- (B) = Stromversorgung
- (C) = Motorfrequenz
- (D) = Amperezahl
- (E) = Seriennummer
- (F) = Strichcode
- (G) = Hersteller
- (H) = Grad der Isolation
- (I) = Gewicht
- (L) = Motorleistung
- (M) = Ursprung

Abb. 4

4.3 - Vorkontrolle

Zuallererst sind die Integrität und die korrekte Positionierung aller Bauteile des Cutters zu überprüfen.

Anschließend ist die Funktionstüchtigkeit aller Bauteile einer aufmerksamen Kontrolle zu unterziehen.

Hierbei folgendermaßen vorgehen:

1. Die Starttaste ON (Bez. 1 - Abb. 5) und die Stopptaste OFF (Bez. 2 - Abb. 5) drücken.
2. Prüfen, ob durch die Drehung des Behälter-Sperrarms (Bez. 10 - Abb. 1) gegen den Uhrzeigersinn das Gerät angehalten wird.
3. Prüfen, ob durch die Drehung des Geschwindigkeitsreglers SPEED (Bez. 4 - Abb. 5 in den Modellen VT) im Uhrzeigersinn die Drehzahl steigt und umgekehrt.
4. Die Taste PULSE (Bez. 3 - Abb. 5 in den Modellen VT) für den Gerätebetrieb mit kurzen Impulsen drücken.

KAP. 5 - VERWENDUNG DES GERÄTS

5.1 - Bedienelemente

Die Bedienelemente sind entlang dem Gehäuse des Cutters angeordnet (Abb. 5).

1. EIN-Taste

Drücken Sie die EIN-Taste, um das Gerät zu starten.

2. AUS-Taste

Drücken Sie die AUS-Taste, um das Gerät zu stoppen.

3. IMPULS-Taste (nur bei den Modellen VT)

Drücken Sie die IMPULS-Taste, um das Gerät in kurzen Stößen zu betreiben.

4. GESCHWINDIGKEITS-Regler (nur bei den Mod. VT)

Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.

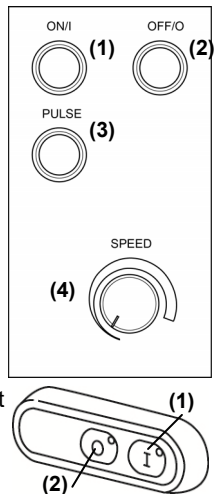


Abb. 5

5.2 - Einfüllen des Schneidguts

ACHTUNG! Das Schneidgut darf nur bei stillstehendem Motor und mit dem Geschwindigkeitsregler auf dem Mindestwert in den Behälter eingefüllt werden.

Hierbei folgendermaßen vorgehen (Abb. 1):

1. Den Arm (Bez. 10) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckel (Bez. 9) abgenommen werden kann.

2. **ACHTUNG!!** Das Schneidgut in den Behälter geben (Bez. 8) und hierbei auf die zwei Messer achten; größere Stücke des Schneidguts sollten zunächst manuell zerkleinert werden, bevor sie in den Behälter gegeben werden.

ACHTUNG!! Den Behälter höchstens bis zur Hälfte füllen.

3. Während des Betriebs sollte das Gerät nicht berührt werden.

4. Den Deckel (Bez. 9) wieder positionieren und den Arm bis zum Erreichen der geschlossenen Position drehen.

5. Den Cutter nicht über längere Zeit mit geringer Geschwindigkeit laufen lassen.

6. Eventuelles zusätzliches Schneidgut kann während der Verarbeitung nach der Abnahme des Verschlusses (Bez. 6) auf dem Deckel (Bez. 9) eingefüllt werden.

7. Am Ende der Verarbeitung den Geschwindigkeitsregler (Bez. 4) auf die niedrigste Drehzahlstufe stellen (nur bei den Mod. VT) und das Gerät ausschalten.

8. Das Gerät ist mit einer Abschaltvorrichtung versehen, die nach 30 Sekunden Betrieb auf der niedrigsten Drehzahlstufe den Stopp des Geräts ausführt. Diese Vorrichtung dient zum Schutz des Geräts, da sie möglichen Überhitzungen des Motors vorbeugt. Wird das Gerät mit niedrigen Drehzahlen betrieben, ist anschließend eine Ruhezeit von mindestens 30 Sekunden zu gewährleisten.

5.3 - Schleifen/Schärfen der Messer

ACHTUNG!!

Das Schleifen/Schärfen der Messer ist stets dann auszuführen, wenn festgestellt wird, dass ihr Schneidvermögen nachlässt.

Hierbei folgendermaßen vorgehen (Abb. 6):

1. Den Hebel (Bez. 1) gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position drehen, in der der Deckel (Bez. 2) abgenommen werden kann.

2. Die Halterung (a) der Messer (Bez. 3) entnehmen.

3. Den zum Lieferumfang des Cutters zählenden Schleifstein nehmen (Bez. (d) - Abb. 3) und die nachfolgenden Schritte sehr vorsichtig ausführen. **ACHTUNG!!!** Den Schleifstein gleichmäßig von innen nach außen an der Schneide der Messer führen, bis

die Schärfe der Klinge optimal wiederhergestellt ist.

KAP. 6 - REINIGUNG DES GERÄTS

ACHTUNG! Vor der Ausführung von Reinigungsarbeiten den Geschwindigkeitsregler auf die niedrigste Drehzahlstufe stellen (Bez. 4 - Abb. 5) und dann den Netzstecker abziehen, um das Gerät komplett von der restlichen Anlage zu trennen.

6.1 - Allgemeine Hinweise

- Die Reinigung des Geräts sollte zumindest einmal pro Tag vorgenommen werden; bei entsprechendem Bedarf auch mehrmals am Tag.
- Das Gerät ist mit neutralen Reinigungsmitteln auf Raumtemperatur und unter Verwendung eines in Wasser getränkten Lappens zu reinigen.
- Die Reinigung des Geräts ist sehr sorgfältig auszuführen und überall dort vorzunehmen, wo Geräteteile mit dem Schneidgut in Berührung kommen.
- Auf keinen Fall Hochdruckreiniger oder Hochleistungs-Wasserstrahlgeräte verwenden.
- Keine Werkzeuge, Pinsel oder Sonstiges verwenden, die die Oberfläche des Geräts beschädigen können.
- Den Cutter nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Auf eventuelle Restflüssigkeiten achten, die in den Innenbereich des Cutters eindringen, dessen Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen und das Risiko von Stromschlägen erhöhen könnten.
- Zum Schluss alle Teile des Cutters sorgfältig trocknen und wieder zusammenbauen.

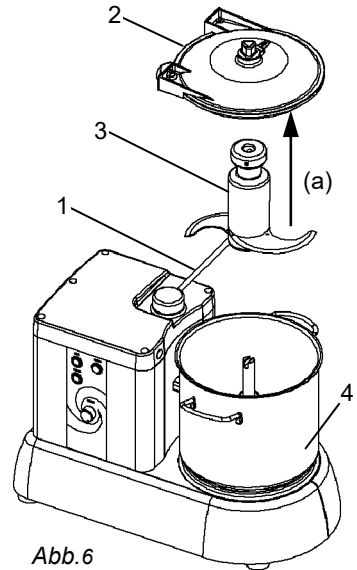


Abb. 6

6.2 - Reinigung des Deckels, der Halterung der Messer und des Behälters

Den Behälter-Sperrarm (Bez. 1 - Abb. 6) drehen, bis der Deckel abgenommen werden kann. An dieser Stelle können die Halterung der Messer (Bez. 3 - Abb. 6) und der Behälter (Bez. 4 - Abb. 6) durch Herausziehen nach oben (Bez. (a) - Abb. 6) problemlos entnommen werden. Nach der Entnahme der Teile können diese mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel gereinigt werden.

ACHTUNG! Diese Arbeitsschritte sind mit Schutzhandschuhen auszuführen.

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - Allgemeine Hinweise

ACHTUNG! Vor der Ausführung von Wartungsarbeiten den Netzstecker abziehen, um das Gerät komplett von der restlichen Anlage zu trennen.

7.2 - Stromversorgungskabel

Den Verschleißzustand des Stromversorgungskabels regelmäßig überprüfen und eventuell das „KUNDENDIENSTZENTRUM“ für den Austausch kontaktieren.

7.3 - Riemen

Der Riemen muss nicht ein- oder nachgestellt werden; in der Regel wird er nach 3 bis 4 Jahren ausgetauscht, wozu das „KUNDENDIENSTZENTRUM“ zu kontaktieren ist.

7.4 - Füße

Die Füße könnten mit der Zeit verschleifen oder ihre Elastizität einbüßen, wodurch die Stabilität des Cutters beeinträchtigt wäre. Bei Bedarf den Austausch der Füße vornehmen und hierzu das „KUNDENDIENSTZENTRUM“ kontaktieren.

7.5 - Messer

Den Zustand der Klingen überprüfen, die nach zahlreichen Schleif- und Schärfeingriffen nicht mehr als 5 mm eingebüßt haben dürfen. Bei Bedarf den Austausch der Messer vornehmen und hierzu das „KUNDENDIENSTZENTRUM“ kontaktieren.

ACHTUNG! Für sämtliche Störungen und/oder Reparaturen des Cutters ist das „KUNDENDIENSTZENTRUM“ zu kontaktieren. Arbeiten, die durch nicht zugelassenes Personal ausgeführt werden, können Fehlbetriebe des Geräts verursachen und führen zum Verfall der Garantie.

KAP. 8 - ENTSORGUNG

8.1 - Außerbetriebsetzung

Wird aus einem beliebigen Grund entschieden, das Gerät außer Betrieb zu setzen, sicherstellen, dass es in jeder Hinsicht und für jedermann unbrauchbar gemacht wird: elektrische Anschlüsse/Verbindungen trennen und durchschneiden.

8.2 - Entsorgung

Nach der Außerbetriebsetzung des Geräts kann es problemlos entsorgt werden. Für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an ein beliebiges, in dieser Hinsicht tätiges Fachunternehmen, und achten Sie aufmerksam auf die unterschiedlichen Werkstoffe der Bauteile.

8.3 - RAEE Vorschriften für elektrische und elektronische Abfälle



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder auf dessen Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende der eigenen Nutzlebensdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Die Getrenntsammlung des vorliegenden Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und geleitet. Der Benutzer, der sich des vorliegenden Geräts entledigen möchte, muss demnach den Hersteller kontaktieren und dem Procedere des Systems folgen, das dieser für die Getrenntsammlung des ausgemusterten Geräts vorgesehen hat.

Die entsprechende Getrenntsammlung des ausgemusterten Geräts für das anschließende Recycling, die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, mögliche Negativauswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und die Wiederverwendung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, zu fördern.

Eine rechtswidrige Entsorgung des Produkts vonseiten des Besitzers führt zur Verhängung verwaltungsstrafrechtlicher Sanktionen, die von den einschlägigen Gesetzen vorgesehen sind.

KAP. 9 - SCHALTPLÄNE

9.1 - 230V / 50Hz mod. CSP/4-N

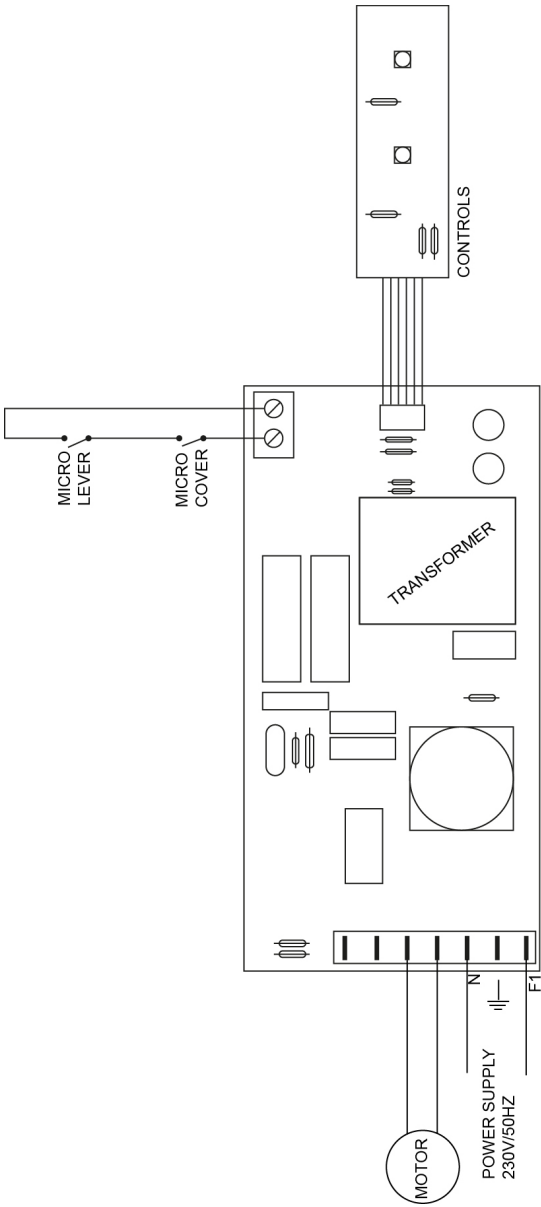
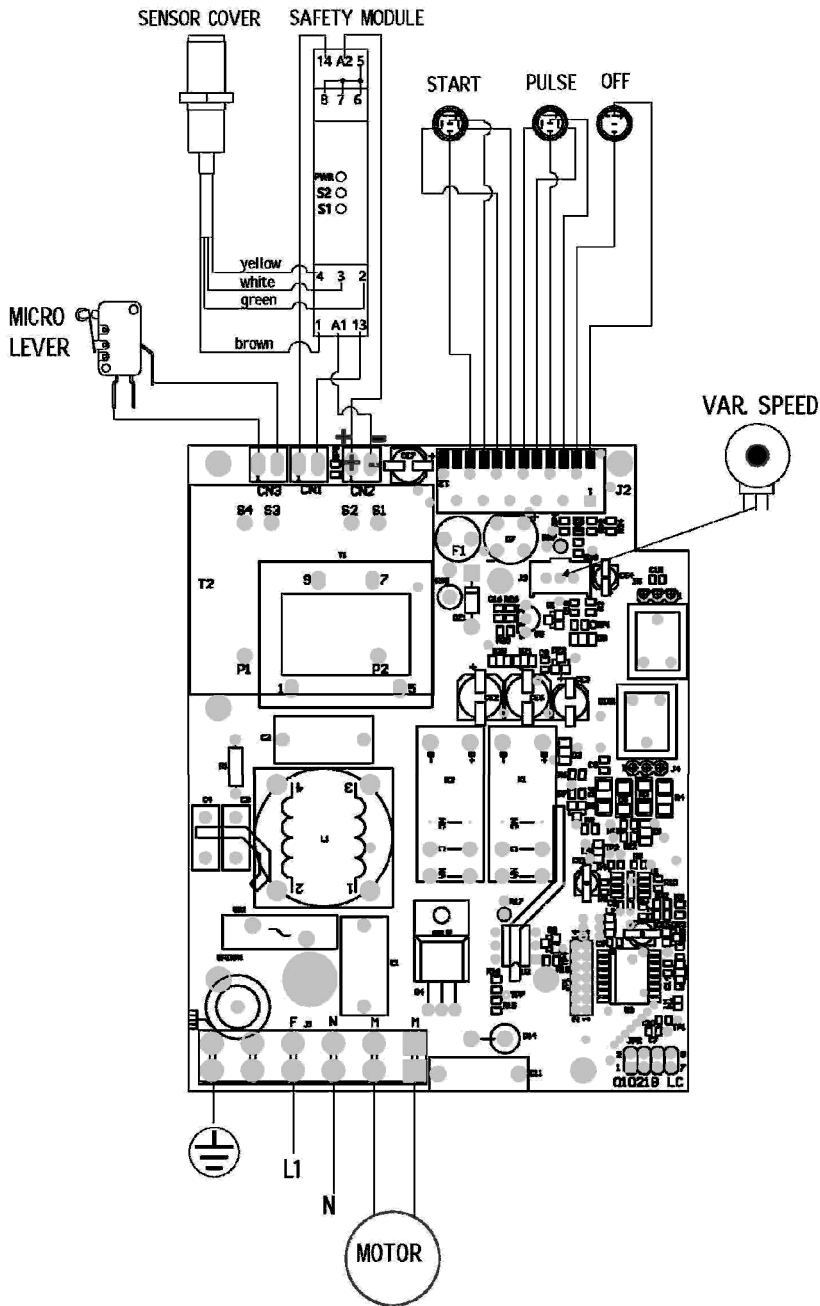


Abb.7

9.2 - 230V / 50Hz mod. CSP/6VT-N - CSP/9VT-N



Deutsch

Abb.8