

## Küchen-Cutter



## Küchen-Cutter Serie Rotomat-V

Rotomat-V-230609-Rev001-UM-de



## 1. INHALTSVERZEICHNIS

|     |                                                      |    |
|-----|------------------------------------------------------|----|
| 1.  | VORWORT .....                                        | 2  |
| 1.1 | Einleitung .....                                     | 2  |
| 1.2 | Gebrauch .....                                       | 2  |
| 2.  | INBETRIEBNAHME .....                                 | 3  |
| 2.1 | Öffnen der Verpackung .....                          | 3  |
| 2.2 | Installation .....                                   | 3  |
| 2.3 | Elektroanschluss .....                               | 4  |
| 2.4 | Betriebskontrolle .....                              | 4  |
| 3.  | SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND BETRIEBSFUNKTIONEN ..... | 4  |
| 3.1 | Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen .....                  | 4  |
| 3.2 | Mechanische und elektrische Sicherungen .....        | 5  |
| 3.3 | Abnahmeprüfung .....                                 | 5  |
| 3.4 | Betriebsfunktionen .....                             | 6  |
| 3.5 | Messer schleifen .....                               | 8  |
| 4.  | REINIGUNG, WARTUNG UND ENTSORGUNG .....              | 8  |
| 4.1 | Reinigung .....                                      | 8  |
| 4.2 | Wartung .....                                        | 9  |
| 4.3 | Entsorgung .....                                     | 9  |
| 5.  | SCHULUNG .....                                       | 9  |
| 6.  | GARANTIE .....                                       | 10 |
| 7.  | TECHNISCHE DATEN .....                               | 10 |
| 8.  | CE-KENNZEICHNUNG UND KONFORMITÄTSERKLÄRUNG .....     | 11 |
| 9.  | BLOCKSCHALTPLAN .....                                | 12 |

## 2. VORWORT



Dieses Symbol bedeutet: „Gebrauchsanweisung beachten“. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und folgen Sie den darin enthaltenen Instruktionen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen auf.

Diese Veröffentlichung enthält alle für die Aufstellung, den Betrieb und die Wartung des Küchen-Cutters notwendigen Informationen.

Zweck der vorliegenden Veröffentlichung, nachstehend auch als „Handbuch“ bezeichnet, ist es, den Benutzer in klarer und leicht verständlicher Form zu informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine zu gewährleisten.

Die Maschine wurde entwickelt und hergestellt, um im gewerblichen Bereich Lebensmittel wie Gemüse, Käse, Nüsse und Brot, aber auch Fleisch, Fisch usw. in kleine Stücke zu zerkleinern. Sie eignet sich auch ideal für die Zubereitung veganer Rezepte wie z.B. Humus. Insbesondere der integrierte Abstreifer sorgt für eine optimale Verarbeitung. Durch die Einfüllöffnung können auch während des Betriebs Flüssigkeiten nachgefüllt werden.

Die Küchen-Cutter unterliegen kontinuierlichen Verbesserungen, was allerdings die in dem vorliegenden Handbuch angeführten Hinweise und Angaben in keinsten Weise beeinträchtigt.

Vor der Inbetriebnahme des Küchen-Cutters muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.

Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschinen ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhaltenen Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

### 2.1 Einleitung

Die Küchen-Cutter der Serie Rotomat-V sind nach geltenden Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jedem der Geräte das Kennschild „CE“, mit dem die Konformität bezüglich der Anforderungen zertifiziert wird.

Die Maschine ist aus einem Sockel gebildet, welcher einen Behälter trägt, in dessen Inneren zwei an einer Spindel festgeschraubte rotierende Messer angeordnet sind.

Je nach Arbeitsdauer der beiden Messer werden die Produkte zerkleinert oder zu Mus verarbeitet.

Die Maschine sind aus Edelstahl (AISI 304) hergestellt. Dieses Material garantiert Hygiene während des Kontakts mit Nahrungsmitteln sowie große Beständigkeit zu sauren Salzen und Oxydation.

Die gehärteten und geschliffenen Messer bestehen aus Messerkorbedelstahl (AISI 420). Dadurch kann man Nahrungsmittel schneiden, zerbröckeln, schlagen und kneten, ohne die Messer tauschen zu müssen. Der Topf besteht aus Edelstahl (Inox18/10) mit thermoverbreitendem Boden. Der Topf ist mit Griffen ausgestattet, die größte Handlichkeit und einfache Wegnahme erlauben.

Die Messer werden durch einen Elektromotor angetrieben. Anlauf und Anhalten wird über Tasten ausgelöst, die an einen Hilfssteuerkreis angeschlossen sind, welcher nach einer möglichen Unterbrechung der Stromzufuhr ein ungewolltes Anlaufen verhindert.

### 2.2 Gebrauch

Die Küchen-Cutter dienen dazu, Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse, Nüsse u. ä. in kleine Stücke zu zerkleinern, schneiden und zu zerbröckeln. Dabei sollten die Schnittgüter bereits in Stücke vorportioniert sein.

Zwei horizontal rotierende Sichelmesser sorgen für einen perfekten Schnitt.

Für den Benutzer ist es ratsam, den Topf nur zum Teil zu füllen, um die bestmöglichen Schnittergebnisse zu erzielen. Die Maximale Füllhöhe ist am Topf gekennzeichnet und darf nicht überschritten werden.

Die Maschinen sind mit belüfteten Motoren mit hohem Wirkungsgrad ausgestattet. **Den Küchen-Cutter jedoch nicht über längere Zeit (>30 Sekunden) mit geringer Geschwindigkeit laufen lassen. Dabei wird der Motor nicht ausreichend belüftet und kann überhitzen.** Nach entsprechender Ruhezeit, die der Abkühlung des Motors dient, kann der Betrieb wieder aufgenommen werden.

Die Maschine darf nur im Originalzustand und mit Originalteilen verwendet werden. Eine Demontage oder Deaktivierung der mechanischen und elektrischen Schutzeinrichtungen ist nicht zulässig. Die Maschine darf nicht mit losen elektrischen Anschlüssen, d. h. mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln betrieben werden. Im Falle einer Beschädigung von Schutzeinrichtungen, Defekten, Betriebsstörungen, Verdacht auf Bruch, nicht korrektem Lauf, ungewöhnlichen Geräuschen o. ä. ist die Maschine unverzüglich außer Betrieb und ADE zum Zweck der Erneuerung bzw. Ersatzlieferung in Kenntnis zu setzen.

### 3. INBETRIEBNAHME

Bei Erhalt des Pakets mit dem Küchen-Cutter stellen Sie sicher, dass dieses keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

Im Fall von Beschädigungen benachrichtigen Sie bitte **unverzüglich** den Händler, über den das Gerät bezogen wurde.

#### 3.1 Öffnen der Verpackung

- Karton öffnen und Maschine entnehmen;
- Den Inhalt der Verpackung kontrollieren und dessen Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein überprüfen. Zum Lieferumfang gehören:
  - Verpackungskarton mit Verpackungsmaterial
  - Maschine
  - Bedienungsanleitung mit CE-Konformitätserklärung
  - Schaber
  - Wetzstein



**Verpackungsmaterial sind Wertstoffe und dürfen keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Möglichkeiten einer sachgerechten Entsorgung.**



**Die örtlichen Vorschriften sind bei der Entsorgung unbedingt einzuhalten. Das Verpackungsmaterial keinesfalls in freier Natur entsorgen!**

#### 3.2 Installation



**Vor dem Anschließen an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass die örtliche Stromversorgung und Stromfrequenz mit den auf dem Typenschild der Maschine deklarierten Angaben übereinstimmt.**



**Bei Nichtübereinstimmung darf die Maschine nicht angeschlossen werden, da es sonst zu Beschädigungen an der Maschine und zu Bränden führen kann!**

Den Küchen-Cutter auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen, die eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichts der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten. Eventuelle Unebenheiten können mit Hilfe

der regulierbaren Standfüße korrigiert werden. Die empfohlene Arbeitshöhe sollte etwa 80cm betragen.

Rund um den Küchen-Cutter muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten. Dieser Freiraum sollte mindestens 300 mm betragen.

Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 75% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 35°C garantiert.

### **3.3 Elektroanschluss**

Vor Ausführung des Anschlusses müssen Sie unbedingt prüfen, ob die Eigenschaften des Stromnetzes mit dem auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Eigenschaften übereinstimmen.

Den Stecker in die Steckdose stecken und überprüfen, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist.

### **3.4 Betriebskontrolle**

Vor dem ersten Einsatz überprüfen Sie den Küchen-Cutter auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit. Drücken Sie hierzu abwechselnd den Startknopf "I" und den Stopp-Knopf "0". Überprüfen Sie dann, ob die Maschine ihren Betrieb einstellt, sobald der Deckel entfernt wird. Prüfen Sie den Impulstaster „PULSE“. Zuletzt kontrollieren Sie die Funktion des Geschwindigkeitsreglers, indem Sie überprüfen, ob bei Drehung des Reglers im Uhrzeigersinn die Umdrehungszahl zunimmt und umgekehrt.

## **4. INBETRIEBNAHME UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

### **4.1 Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen**

Der Küchen-Cutter darf nur von ausgebildetem Personal, das in die Sicherheitsfunktionen des Gerätes unterwiesen wurde, gebraucht werden. Für die Unterweisung ist der Betreiber verantwortlich.

Vor Durchführung der Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten muss der Netzstecker der Maschine aus der Steckdose gezogen werden.

Wenn die Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten des Küchen-Cutters durchgeführt werden und infolgedessen die Schutzvorrichtungen entfernt wurden, muss man unbedingt alle Gefahrenquellen in Betracht ziehen.

Die Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten nur bei höchster Konzentration durchführen.

Den Zustand des Versorgungskabels regelmäßig prüfen; ein abgenutztes bzw. beschädigtes Kabel stellt eine große elektrische Gefahrenquelle dar.

Falls der Küchen-Cutter nicht einwandfrei funktionieren sollte, darf er auf keinen Fall benutzt werden. Keine Reparaturen vornehmen. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Der Küchen-Cutter darf nicht für Tiefkühlprodukte, für Fleisch und Fisch mit Knochen und für Produkte, die nicht zu Lebensmitteln zählen, benutzt werden.

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden, wenn...

... die Maschine von unberechtigten Personen benutzt wird.

... bei Verwendung von anderen als den Originalersatzteilen.

... Anweisungen dieses Handbuchs nicht befolgt werden.

... die Maschine mit nicht geeigneten Produkten behandelt und gereinigt wird.

## **4.2 Mechanische und elektrische Sicherungen**

Installierte mechanische Sicherheitsvorrichtungen sind:

- Die Sicherheit wird durch den Deckel erreicht, der nur mit verschwenktem Schließarm entfernbar ist.

Installierte elektrische Sicherheitsvorrichtungen sind:

- Magnetschalter und mechanischer Mikroschalter, die die Maschine bei
  - o verschwenktem Schließarm,
  - o entferntem Deckel, oder
  - o entnommenem Topf

ausschalten und deren Einschaltung nur dann gestatten, wenn sich diese Schutzvorrichtungen in der geschlossenen Position befinden;

- Relais im Steuerkreislauf: Nach Stromausfall / Stromunterbrechung muss die Maschine erneut in Betrieb gesetzt werden.

Sämtliche Sicherungen sind fest mit der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Das Verschrotten oder eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen für etwaige Unfälle oder Verletzungen keinesfalls haftbar gemacht werden.

## **4.3 Restrisiken**

Obwohl die professionellen Küchen-Cutter mit elektrischen und mechanischen Sicherheiten ausgestattet sind, können bestimmte Risiken, d.h. Restrisiken, nicht ausgeschlossen werden, auf die im vorliegenden Handbuch mit folgendem Begriff Symbol hingewiesen wird:



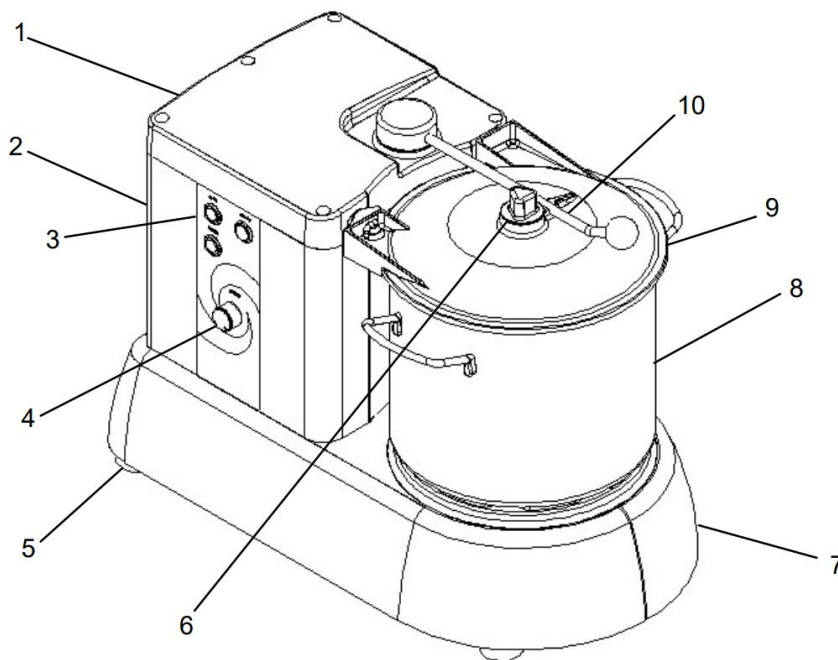
Sie betreffen die Gefahr von Schnittverletzungen bei der Handhabung der Messer während des Einfüllens von Schneidgut und beim Reinigen bzw. Schleifen / Schärfen der Messer.

## **4.4 Abnahmeprüfung**

- Überprüfen Sie, ob sämtliche Sicherheitsvorrichtungen korrekt montiert wurden.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit aller Bedien- und Sicherheitselemente:
- Drücken Sie die Starttaste (ON) und die Stoptaste (OFF).
- Schwenken Sie den Schließarm bei laufender Maschine zur Seite. Die Maschine muss stoppen.
- Prüfen Sie den Geschwindigkeitsregler (SPEED).
- Prüfen Sie die Taste PULSE für den Impuls-Betrieb.

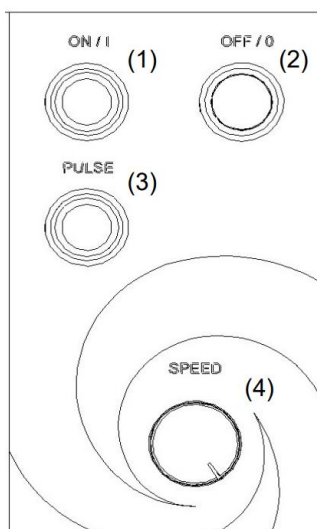
## 5. AUFBAU DES GERÄTES

### 5.1 Übersicht über die Maschine



| Nr. | Bezeichnung            | Nr. | Bezeichnung                          |
|-----|------------------------|-----|--------------------------------------|
| 1   | Gehäusedeckel          | 6   | Verschlussstopfen für Einfüllöffnung |
| 2   | Gehäuse                | 7   | Gehäusebasis                         |
| 3   | Bedienelemente         | 8   | Behälter                             |
| 4   | Geschwindigkeitsregler | 9   | (Behälter-)Deckel                    |
| 5   | Stellfüße              | 10  | Schließarm                           |

### 5.2 Übersicht über die Bedienelemente



| Nr. | Beschriftung | Bezeichnung            |
|-----|--------------|------------------------|
| 1   | ON / I       | Starttaste             |
| 2   | OFF / 0      | Stopptaste             |
| 3   | PULSE        | Impulsbetrieb          |
| 4   | SPEED        | Geschwindigkeitsregler |

### 6.1 Betriebsfunktionen

#### Einschalten

Die Starttaste (ON / I) betätigen, um das Gerät einzuschalten.

#### Ausschalten

Die Stopptaste (OFF / 0) betätigen, um das Gerät auszuschalten.

#### Impulsbetrieb

Die Taste PULSE für den Gerätebetrieb mit kurzen Impulsen drücken.

#### Geschwindigkeitsregler

Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn drehen, um die Drehzahl zu erhöhen.

Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Drehzahl zu senken.

#### Flüssigkeiten zugeben

Um die richtige Konsistenz des zu verarbeitenden Lebensmittels zu erreichen, können auch während des Betriebs Flüssigkeiten durch die Einfüllöffnung (10) zugefügt werden.

### 6.2 Gebrauch der Maschine



**Das Schneidgut nur dann in den Behälter geben, wenn der Motor ausgeschaltet ist!**

- 1) Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler vor Beginn der Arbeit bis zum linken Anschlag.
- 2) Drehen Sie den Schließarm soweit **gegen den Uhrzeigersinn**, bis der Deckel abgenommen werden kann.
- 3) Geben Sie das zu bearbeitende Produkt in den Behälter. Sehr große Stücke sollten manuell zerkleinert werden, bevor sie in den Behälter gegeben werden.



**Achten Sie dabei auf die zwei Messer – Schnittgefahr.**

**Den Behälter höchstens bis zur Markierung füllen.**

**Lassen Sie den Cutter nie leer laufen!**

- 4) Den Deckel wieder auflegen und den Schließarm bis zur Verschlussstellung drehen.
- 5) Nehmen Sie eine Körperhaltung ein, die ein einfaches Arbeiten ermöglicht und Unfälle vermeidet. Der Körper muss senkrecht vor der Arbeitsfläche sein.
- 6) Schalten Sie den Küchen-Cutter durch Drücken der Starttaste ein.



**Den Küchen-Cutter nicht über längere Zeit mit geringer Geschwindigkeit laufen lassen.** Das Gerät ist mit einer Abschaltvorrichtung versehen, die nach 30 Sekunden Betrieb auf niedrigster Drehzahlstufe das Gerät abschalten. Dies dient dem Schutz des Gerätes, da sie einer möglichen Überhitzung des Motors vorbeugt. Wird das Gerät mit niedriger Drehzahl betrieben, ist anschließend eine Ruhezeit von mindestens 30 Sekunden zu gewährleisten.

- 7) Schalten Sie die Maschine nach Beendigung des Bearbeitungsvorgangs durch Betätigung der Stopptaste aus und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück in die Position „0“.



### 6.3 Messer schleifen

Das Schleifen der Messer ist stets dann auszuführen, wenn festgestellt wird, dass ihr Schneidvermögen nachlässt. Zum Schleifen der Messer, gehen Sie wie folgt vor:

- Schließarm soweit drehen gegen, bis der Deckel abgenommen werden kann.
- Messerhalterung entnehmen.
- Den zum Lieferumfang gehörenden Schleifstein gleichmäßig von innen nach außen an der Schneide der Messer entlangführen, bis die Schärfe der Klingen optimal wiederhergestellt ist.

## 7. REINIGUNG, WARTUNG UND ENTSORGUNG

Aus hygienischen Gründen muss der Küchen-Cutter stets sauber sein. Die Maschinen müssen wenigstens einmal am Tag sorgfältig gereinigt werden. Sofern notwendig ist auch eine häufigere Reinigung durchzuführen. Insbesondere die Maschinenteile, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, müssen einer gründlichen Reinigung unterzogen werden.



Vor dem Reinigen die Maschine vom Stromnetz trennen. Dazu den Stecker aus der Steckdose ziehen.



Den Küchen-Cutter sowie Teile davon niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen!

Zur Reinigung der Maschine und des Deckels darf nur ein Tuch verwendet werden, das mit ca. 60°C warmen Wasser und einem nicht schäumenden, umweltfreundlichen Geschirrspülmittel mit einem neutralen pH-Wert von 7-8 befeuchtet ist. Zudem keine Produkte verwenden, welche die Gesundheit des Bedieners bzw. der Kunden schädigen können. Die Gebrauchsanweisungen der Reinigungsmittel unbedingt beachten!

Unter keinen Umständen scheuernde Reinigungsmittel und / oder raue Schwämme verwenden, da dies die eloxierten Oberflächen der Maschine unwiderruflich beschädigen würde.

Auf keinen Fall Hochdruckreiniger oder Hochleistungs-Wasserstrahlgeräte verwenden.

Darauf achten, dass keine Flüssigkeiten in den Innenbereich des Cutters (insbesondere die Messerantriebswelle) eindringen und die dadurch dessen Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen und das Risiko von Stromschlägen erhöhen können.

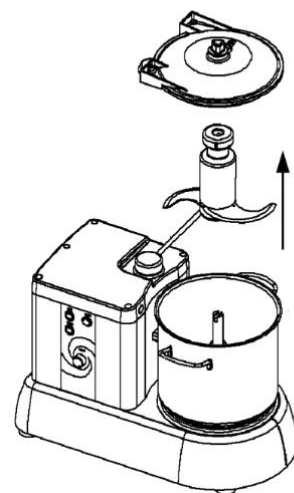
Lassen Sie alle Teile sorgfältig austrocknen. Ansonsten besteht Gefahr zur Bildung von Flugrost.

### 7.1 Reinigung

- 1) Den Stecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen. Das Drücken der Stopptaste an der Maschine darf keinesfalls als ausreichend zu diesem Zweck betrachtet werden.
- 2) Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „0“.
- 3) Den Deckel öffnen, indem der Schließarm zur Seite verschwenkt wird und der Deckel abgenommen werden kann.
- 4) Ziehen Sie Spindel mit den Sichelmessern heraus. Nehmen Sie den Behälter aus seiner Arbeitsposition.



**Zum Ausbau und Reinigen der Messer unbedingt geeignete Schnittschutzhandschuhe tragen.**



- 5) Alle Teile gründlich mit einem umweltfreundlichen Geschirrspülmittel mit neutralem pH-Wert von 7-8 reinigen, mit klarem Wasser abspülen und trocknen lassen.



**Den Küchen-Cutter sowie Teile davon niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen!**

- 6) Zum Wiederaussetzen der Maschine den Topf so einsetzen, dass der kleine Zapfen an der oberen Seite des Topfes in die entsprechende Führung am Maschinengehäuse eingeschoben wird.
- 7) Die Messerspindel einsetzen und dabei den mittleren Zapfen in dem entsprechenden Sitz positionieren.
- 8) Den Schließarm in die Mitte des Deckels verschwenken und den Deckel am Topf blockieren.

## **7.2 Wartung**

Die Maschine ist grundsätzlich wartungsfrei. Bei Bedarf sind Verschleißteile auszutauschen.

Vor Beginn der Wartungsarbeiten muss der Stecker unbedingt aus der Steckdose gezogen werden, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen. Das Drücken der Stopptaste an der Maschine darf keinesfalls als ausreichend zu diesem Zweck betrachtet werden. Stellen Sie zudem den Geschwindigkeitsregler auf die Position „0“.

Der Riemen muss nicht neu eingestellt werden. Je nach Nutzung kann es aber notwendig sein, ihn zu ersetzen. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an den Kundendienst.

Die Stellfüße können mit der Zeit abnutzen und damit ihre Elastizität und Standfestigkeit der Maschine verlieren. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden.

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Stromversorgungskabels. Sollten Abnutzungserscheinungen am Stromversorgungskabel der Maschine auftreten, muss dieses erneuert werden. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an den Kundendienst.

Um eine gute Leistung und perfekte Cutterergebnisse zu erhalten, muss das Messer gut geschliffen sein.

Das Gerät bedarf keiner Schmierung oder Ölung.

## **7.3 Entsorgung**

Soll die Maschine außer Betrieb gesetzt werden, ist sicherzustellen, dass sie niemand mehr benutzen kann: daher die elektrischen Verbindungen abtrennen und zerschneiden. Danach kann die Maschine entsorgt werden. Wenden Sie sich dafür an einen beliebigen Fachbetrieb. Bei der Entsorgung müssen die Werkstoffe der verschiedenen Bestandteile beachtet werden.

# **8. SCHULUNG**

Während der Installation des Küchen-Cutters muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch, Reinigung und Instandhaltung ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren hingewiesen werden müssen.

Die Schulung muss von jener Person vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt.

## 9. GARANTIE

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 1 Jahr nach Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Alle beweglichen Teile wie z.B. Kabel, Messer, Topf etc. sind hiervon ausgenommen. Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen.

Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht.

Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen ist der Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, zuständig.

## 10. TECHNISCHE DATEN

| Modell                 | Rotomat-V3-230                                                                                                                                                                                       | Rotomat-V5-230     | Rotomat-V9-230     |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Schüsselinhalt brutto  | 3 Liter                                                                                                                                                                                              | 5 Liter            | 9 Liter            |
| Passinhalt             | 1,5 Liter                                                                                                                                                                                            | 3,1 Liter          | 5,4 Liter          |
|                        | Es wird empfohlen, den Topf abhängig des zu schneidenden Produkts nur zu etwa einem Drittel zu füllen, um perfekte Schneideergebnisse zu erzielen. Die Töpfe nie über die „Max“-Markierung befüllen. |                    |                    |
| Abmessungen ca.        | 296 x 457 x 300 mm                                                                                                                                                                                   | 296 x 457 x 362 mm | 348 x 560 x 420 mm |
| Arbeitsgeschwindigkeit | 600 – 2.800 U/min                                                                                                                                                                                    |                    |                    |
| Leistung               | 0,6 kW                                                                                                                                                                                               | 0,6 kW             | 1,2 kW             |
| Stromart               | 230V/50Hz                                                                                                                                                                                            | 230V/50Hz          | 230V/50Hz          |
| Eigengewicht ca.       | 13,5 kg                                                                                                                                                                                              | 14,5 kg            | 23,0 kg            |
| Abmess. Verpackung     | 300 x 505 x 370 mm                                                                                                                                                                                   | 300 x 505 x 430 mm | 365 x 600 x 485 mm |
| Bruttogewicht ca.      | 16,0 kg                                                                                                                                                                                              | 17,0 kg            | 26,0 kg            |
| Messer                 | Zwei an einer Spindel befestigten und rotierenden Sichelmesser.                                                                                                                                      |                    |                    |

### Optional:

- Emulsionsmesser
- Gezahnte Messer
- Pesto-Messer

**ADE**



**EG-Konformitätserklärung**

Hersteller: ADE Germany GmbH  
Neuer Höltigbaum 15  
22143 Hamburg

Person, die bevollmächtigt ist,  
die technischen Unterlagen  
zusammenzustellen: ADE Germany GmbH  
Neuer Höltigbaum 15  
22143 Hamburg

Typ/Model: Küchen-Cutter  
Rotomat-V3

Seriennummern:

|                |                     |     |                     |
|----------------|---------------------|-----|---------------------|
| Rotomat-V3-230 | 61922-xxxxxxx-00001 | bis | 61922-xxxxxxx-99999 |
| Rotomat-V5-230 | 62583-xxxxxxx-00001 | bis | 62583-xxxxxxx-99999 |
| Rotomat-V9-230 | 62584-xxxxxxx-00001 | bis | 62584-xxxxxxx-99999 |

Der o.a. Hersteller erklärt in alleiniger Verantwortung, dass die o.a. Maschine den Anforderungen der nachstehenden EG-Richtlinien in der jeweils geltenden Fassung entspricht:

|            |                     |                                     |
|------------|---------------------|-------------------------------------|
| 2006/42/EG | Maschinenrichtlinie | (OJ L 157, 09.06.2006, p. 24 – 86)  |
| 2014/30/EU | EMV-Richtlinie      | (OJ L 96, 29.03.2014, p. 79 – 106)  |
| 2011/65/EU | RoHS-Richtlinie     | (OJ L 174, 01.07.2011, p. 88 – 110) |

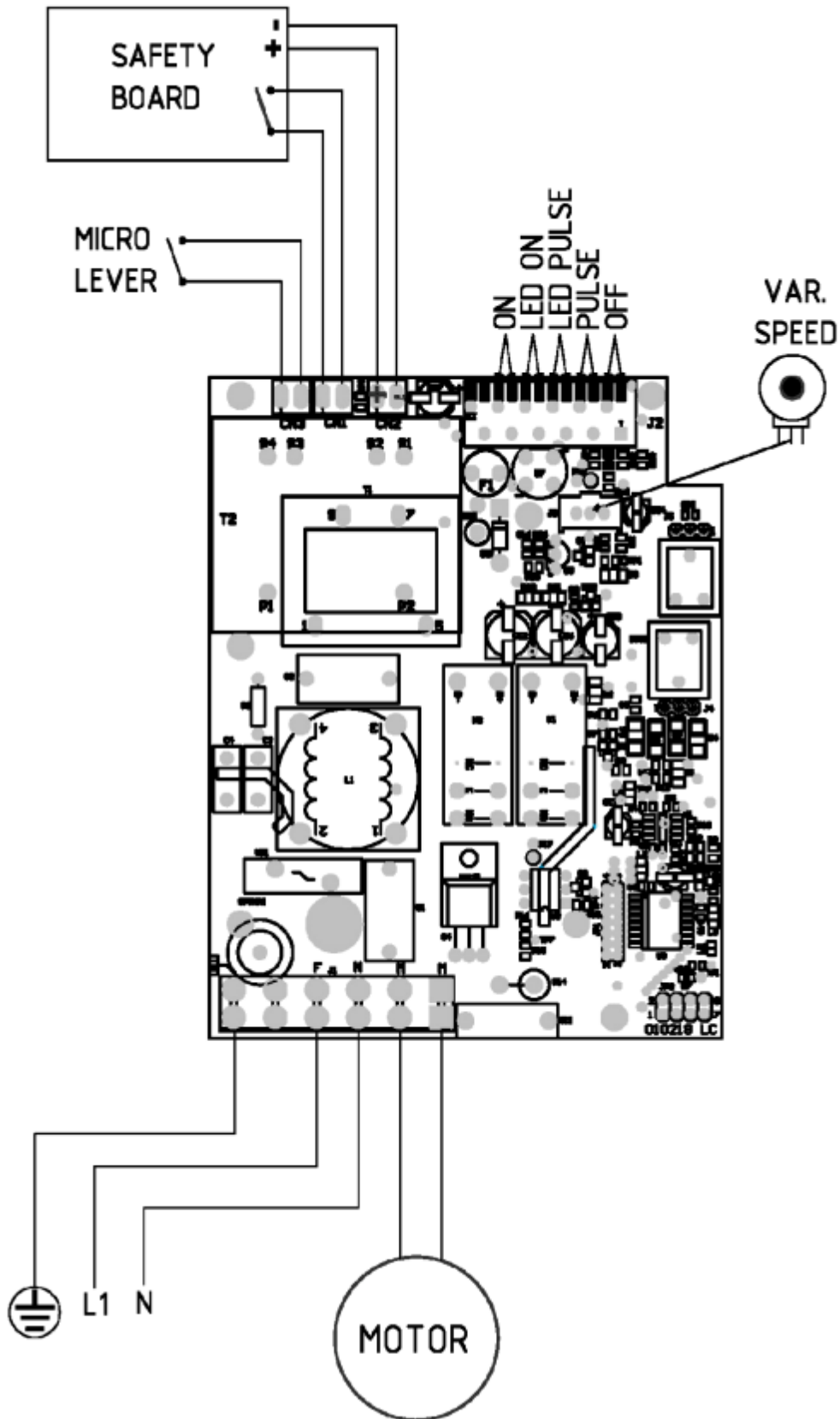
Die Richtlinie 2014/35/EU wird gem. Anhang I Nr. 1.5.1 MRL 2006/42/EG hinsichtlich ihrer Schutzziele eingehalten.

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschine in dem Zustand, in dem sie in Verkehr gebracht wurde. Die Erklärung verliert Ihre Gültigkeit, sobald an der Maschine eine nicht mit dem Hersteller abgestimmte Änderung vorgenommen wird.

**P. Mack**  
\_\_\_\_\_  
**Geschäftsführer**

Hamburg, 02.06.2023  
\_\_\_\_\_  
**Ort, Datum**

## Rotomat-V



### **13. Explosionszeichnungen**

- Noch einzufügen

### **14. Ersatzteillisten**

- Noch einzufügen



Händler:

Hersteller:

ADE Germany GmbH

Neuer Höltingbaum 15

22143 Hamburg

 +49 40 432 776 - 0

 +49 40 432 776 - 10

 [info@ade-germany.de](mailto:info@ade-germany.de)

 [www.ade-germany.de](http://www.ade-germany.de)