Horizontal bowl cutter / Horizontální kutr / Horizontaler Fleischkutter

DFC5 · DFC10 · DFC25

MULTILINGUAL USER MANUAL / MEHRSPRACHIGE BEDIENUNGSANLEITUNG



CS EN ES FR IT DE PL

Dasgastro velkoobchod s.r.o. | Revision 12.11.2026

Horizontální kutr – návod k obsluze

DFC5 • DFC10 • DFC25

Obsah

1. Představení výrobku a varianty
2. Vlastnosti a technické údaje
3. Názvy a funkce částí
4. Instalace a první spuštění
5. Provozní postup
6. Montáž a demontáž
7. Čištění
8. Bezpečnost a údržba
9. Řešení problémů

1. Představení výrobku a varianty

Tento návod se vztahuje k horizontálním kutrům Dasgastro DFC5, DFC10 a DFC25. Stroje slouží k mechanickému zpracování vhodných potravin v profesionálních provozech. Jednotlivé modely mají rozdílnou kapacitu, pohon a ovládání. Před použitím vždy zkontrolujte výrobní štítek a skutečné provedení stroje.

2. Vlastnosti a technické údaje

- Konstrukce z nerezové oceli a díly určené pro kontakt s potravinami.
- Kutr s pracovní nádobou a rychle rotujícími noži; umožňuje sekání a míchání potravin.
- Stolní provedení DFC5 a DFC10; DFC25 je samostatně stojící stroj.
- Přítomnost a funkci ochranných blokací, časovače a regulace ověřte u konkrétního modelu.

Model	Objem	Příkon	Napájení	Nože	Otáčky
DFC5	5 l	550 W	230 V / 50 Hz	2	—
DFC10	10 l	750 W	230 V	3	1 440 rpm
DFC25	25 l	1 500 + 300 W	230 V	4	1 000–2 000 rpm

— = ověřte na stroji

3. Názvy a funkce částí

1. Tlačítko STOP	6. Ochranné víko
2. Tlačítko START	7. Nožky / podstavec
3. Skříň a ovládací panel	8. Napájecí kabel a ochrana motoru
4. Hřídel a nožová sestava	9. Regulace otáček DFC25 (1 000–2 000 ot./min)
5. Pracovní nádoba	

4. Instalace a první spuštění

- Položte stolní model na rovný, pevný a stabilní povrch. DFC25 zajistěte proti pohybu podle konstrukce.
- Zkontrolujte přívodní kabel, zástrčku, kryty a mechanické části; poškozený stroj nepoužívejte.
- Zkontrolujte napětí a frekvenci na výrobním štítku. Připojení musí mít ochranný vodič a požadované elektrické jištění.
- Před prvním použitím vyčistěte všechny části, které přicházejí do kontaktu s potravinami.
- Zkontrolujte správné usazení nádoby, nožů a víka; v prostoru nožů nesmí být nářadí ani cizí předměty.

5. Provozní postup

- Připravte suroviny, odstraňte kosti a tvrdé nečistoty. Nepřekračujte přípustné naplnění nádoby.
- Před spuštěním uzavřete víko a všechny předepsané kryty. Stroj spouštějte pouze příslušným ovládacím prvkem.
- Během chodu nevkládejte ruce, špachtli ani jiný předmět do prostoru nožů.
- DFC25: pokud má daný kus regulaci, nastavte rychlost nožů 1 000–2 000 ot./min. a časovač podle procesu. U DFC5/DFC10 tyto funkce nepředpokládejte.
- Po ukončení práce stiskněte STOP, vyčkejte úplného zastavení a před vyjímáním nádoby nebo čištěním odpojte přístroj od napájení.

6. Montáž a demontáž

- Montáž a demontáž se provádí pouze při vypnutém přístroji, po úplném zastavení a odpojení ze zásuvky.
- Způsob upevnění víka, nádoby a nožů se mezi modely může lišit. Nepoužívejte sílu ani neznámý směr otáčení.
- Nožové sestavy jsou velmi ostré. Při jejich údržbě používejte rukavice odolné proti proříznutí; při pochybnostech kontaktujte servis.
- Před opětovným spuštěním zkontrolujte pevnost uchycení a správnou funkci všech ochranných prvků.

7. Čištění

- Přístroj vypněte, odpojte ze zásuvky a vyčkejte úplného zastavení nožů.
- Odejmutelné části umyjte vhodným prostředkem pro potravinářské provozy. Používejte měkké čisticí pomůcky.
- Nemyjte elektrické části proudem vody ani vysokotlakým čističem; neponořujte tělo stroje do vody.
- V okolí nožů postupujte mimořádně opatrně. Nepoužívejte abrazivní prostředky poškozující povrch.
- Vyčištěné části zcela osušte, správně složte a před použitím proveďte kontrolu.

8. Bezpečnost a údržba

- Stroj smějí obsluhovat pouze zaškolené osoby. Děti a nepovolané osoby musí zůstat mimo dosah.
- Rotující nože mohou způsobit vážná poranění. Nikdy nesundávejte kryty ani nevkládejte ruce dovnitř za provozu.
- Nepoškozujte, neobcházejte ani neblokujte žádné bezpečnostní spínače a zámky.
- Při zablokování, kouři, zápachu, netypickém hluku nebo vibracích okamžitě vypněte a vytáhněte zástrčku.
- Před odstraněním překážky vyčkejte úplného zastavení; nikdy se nepokoušejte uvolňovat nože během chodu.
- Poškozené nože musí vyměnit kvalifikovaná osoba. Ochranné rukavice nenahrazují bezpečné odpojení napájení.
- Zásahy do elektriky a motoru smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- Nepoužívejte kosti, kameny ani kovové předměty. Stroj neprovozujte bez nádoby a ochranných krytů.

CO DĚLAT PŘI ZABLOKOVÁNÍ NOŽŮ

Stiskněte STOP, odpojte zástrčku, počkejte na úplné zastavení. Až poté odstraňte příčinu vhodnou pomůckou, zkontrolujte kryty a teprve pak stroj znovu spusťte.

9. Řešení problémů

Problém	Bezpečný postup
Nelze spustit	Zkontrolujte napájení, víko a případnou ochranu proti přetížení. Nepropojujte bezpečnostní spínače.
Motor se zastaví	Vypněte, odpojte a zkontrolujte přetížení či blokaci. Nechte motor vychladnout.
Hluk nebo vibrace	Okamžitě vypněte a předejte ke kontrole servisnímu technikovi.
Motor běží, nádoba stojí	Odpojte napájení; kontrolu pohonu svěřte servisu.
Poškozený kabel nebo spínač	Nepoužívejte; odborná oprava je nutná.

Výrobce a likvidace

Elektrozařízení likvidujte odděleně podle místních předpisů. Před vyřazením přístroj odpojte od napájení.

Dasgastro velkoobchod s.r.o.

Jugoslávských partyzánů 1088/17, 160 00 Praha 6 – Dejvice, Czech Republic

E-mail: info@das-gastro.cz | Tel.: +420 477 577 324

www.das-gastro.com

Horizontal bowl cutter – user manual

DFC5 • DFC10 • DFC25

Contents

1. Product introduction and models
2. Features and technical data
3. Components and functions
4. Installation and first use
5. Operating procedure
6. Assembly and disassembly
7. Cleaning
8. Safety and maintenance
9. Troubleshooting

1. Product introduction and models

This manual covers the Dasgastro DFC5, DFC10 and DFC25 horizontal bowl cutters. The machines are intended for mechanical processing of suitable foods in professional kitchens and food-production areas. Models differ in capacity, drive systems and controls. Always check the data plate and the actual machine configuration before use.

2. Features and technical data

- Stainless-steel body and components intended for food contact.
- Bowl cutter with high-speed rotating blades for chopping and mixing suitable foods.
- DFC5 and DFC10 are table-top units; DFC25 is a free-standing unit.
- Verify the presence and operation of interlocks, timer and speed controls on the actual machine.

Model	Capacity	Power	Supply	Blades	Speed	
DFC5	5 l	550 W	230 V / 50 Hz	2	—	385 mm
DFC10	10 l	750 W	230 V	3	1 440 rpm	510 × 375 × 380 mm
DFC25	25 l	1 500 + 300 W	230 V	4	1 000–2 000 rpm	700 × 550 × 900 mm

— = check actual unit

3. Components and functions

1. STOP button	6. Protective lid
2. START button	7. Feet / support base
3. Housing and control panel	8. Power cord and motor protection
4. Knife shaft and blade assembly	9. DFC25 speed control (1,000–2,000 rpm)
5. Working bowl	

4. Installation and first use

- Place table-top models on a flat, stable, load-bearing surface; secure DFC25 against movement as required.
- Inspect cable, plug, guards and mechanical parts; never operate a damaged machine.
- Check supply voltage and frequency on the data plate; use a properly earthed outlet and locally required protection.
- Clean every food-contact component before first use.
- Make sure the bowl, blades and lid are fitted correctly; remove tools and foreign objects from the cutting area.

5. Operating procedure

- Prepare food and remove bones and hard foreign objects. Do not exceed the permitted working quantity.
- Close the lid and all guards before starting. Use only the intended controls.
- Never insert hands, a spatula or any object into the blades while the machine is running.
- DFC25: where fitted, set the blade speed (1,000–2,000 rpm) and timer for the process. Do not assume these functions on DFC5 or DFC10.
- Press STOP at the end; wait for complete standstill and disconnect the machine before emptying or cleaning.

6. Assembly and disassembly

- Switch off, wait for a complete stop and unplug before dismantling or assembling.
- Bowl, lid and blade fastenings may differ between models. Do not force parts or guess a locking direction.
- Blades are very sharp. Wear cut-resistant gloves when handling and contact qualified service if in doubt.
- Before restarting, check secure mounting and correct operation of all guards and interlocks.

7. Cleaning

- Switch off, unplug and wait for blades to stop completely.
- Wash removable food-contact parts with a suitable food-safe cleaning agent and soft cleaning tools.
- Never spray electrical parts with water, pressure-wash or immerse the machine body.
- Take particular care around sharp blades; avoid abrasive cleaners that damage surfaces.
- Dry and refit components completely; inspect the assembly before use.

8. Safety and maintenance

- Only trained personnel may use this equipment. Keep children and unauthorised people away.
- Rotating blades can cause severe injuries. Never remove guards or reach into the machine while running.
- Never disable, block or bypass safety switches or lid interlocks.
- Stop and unplug immediately if jammed, smoking, overheating, vibrating or making abnormal noise.
- Wait for a full stop before clearing a jam; never try to release moving blades.
- Damaged blades must be replaced by a qualified person. Protective gloves do not replace electrical isolation.
- Electrical and motor repairs must be performed by qualified service personnel.
- Do not process bones, stones or metal objects. Do not run without the bowl or guards.

IF THE BLADES JAM

Press STOP, unplug and wait until every rotating part stops. Only then remove the obstruction with a suitable tool, check the guards and restart if safe.

9. Troubleshooting

Problem	Safe check
Will not start	Check supply, lid and any overload protection. Never bridge a safety switch.
Motor stops	Switch off and unplug; check for overload or blockage. Allow cooling.
Noise or vibration	Stop immediately and have the unit checked by service personnel.
Motor runs, bowl does not	Unplug; have the drive examined by service.
Damaged lead or switch	Do not use; qualified repair is necessary.

Manufacturer and disposal

Dispose of electrical equipment separately in accordance with local regulations. Disconnect from power before disposal.

Dasgastro velkoobchod s.r.o.

Jugoslávských partyzánů 1088/17, 160 00 Praha 6 – Dejvice, Czech Republic

E-mail: info@das-gastro.cz | Tel.: +420 477 577 324

www.das-gastro.com

Cúter horizontal – manual de usuario

DFC5 • DFC10 • DFC25

Índice

1. Descripción del producto y modelos
2. Características y datos técnicos
3. Componentes y funciones
4. Instalación y primer uso
5. Procedimiento de trabajo
6. Montaje y desmontaje
7. Limpieza
8. Seguridad y mantenimiento
9. Solución de problemas

1. Descripción del producto y modelos

Este manual se aplica a los cúteres horizontales Dasgastro DFC5, DFC10 y DFC25. Están destinados al procesado mecánico de alimentos adecuados en cocinas profesionales y establecimientos alimentarios. Los modelos difieren en capacidad, accionamiento y mandos. Compruebe siempre la placa de características y la configuración real antes del uso.

2. Características y datos técnicos

- Carcasa de acero inoxidable y componentes destinados al contacto con alimentos.
- Cuba con cuchillas de rotación rápida para picar y mezclar alimentos adecuados.
- DFC5 y DFC10 son de sobremesa; DFC25 es un equipo independiente.
- Compruebe los enclavamientos, el temporizador y la regulación de velocidad de cada unidad.

Modelo	Capacidad	Potencia	Alimentación	Cuchillas	Velocidad	
DFC5	5 l	550 W	230 V / 50 Hz	2	—	385 mm
DFC10	10 l	750 W	230 V	3	1 440 rpm	510 × 375 × 380 mm
DFC25	25 l	1 500 + 300 W	230 V	4	1 000–2 000 rpm	700 × 550 × 900 mm

— = verificar en máquina

3. Componentes y funciones

1. Botón STOP	6. Tapa de protección
2. Botón START	7. Patas / base
3. Carcasa y panel de control	8. Cable de alimentación y protección del motor
4. Eje y conjunto de cuchillas	9. Regulación DFC25 (1.000–2.000 rpm)
5. Recipiente de trabajo	

4. Instalación y primer uso

- Coloque los equipos de sobremesa sobre una superficie estable y resistente; inmovilice DFC25 según corresponda.
- Inspeccione cable, enchufe, protecciones y piezas mecánicas. No utilice un equipo dañado.
- Compruebe la tensión y frecuencia de la placa. La instalación debe tener toma de tierra y las protecciones exigidas.
- Limpie las piezas en contacto con alimentos antes del primer uso.
- Compruebe cuba, cuchillas y tapa; retire herramientas y objetos extraños de la zona de corte.

5. Procedimiento de trabajo

- Prepare los ingredientes, retire huesos y objetos duros y no supere la cantidad de trabajo permitida.
- Cierre la tapa y todas las protecciones antes de poner en marcha la máquina.
- Nunca introduzca manos, espátulas ni otros objetos en las cuchillas en movimiento.
- DFC25: si dispone de estas funciones, ajuste la velocidad de 1.000 a 2.000 rpm y el temporizador. No presuponga su existencia en DFC5/DFC10.
- Pulse STOP al finalizar, espere la parada completa y desconecte antes de vaciar o limpiar.

6. Montaje y desmontaje

- Apague, espere a que se detenga totalmente y desenchufe antes de montar o desmontar.
- Los cierres de cuba, tapa y cuchillas pueden variar; no fuerce piezas ni suponga sentidos de giro.
- Las cuchillas son muy afiladas. Use guantes anticorte y consulte al servicio técnico si es necesario.
- Compruebe fijaciones, cubiertas y enclavamientos antes de volver a trabajar.

7. Limpieza

- Apague, desenchufe y espere la parada total de las cuchillas.
- Limpie las piezas extraíbles de contacto alimentario con detergente adecuado y materiales suaves.
- No lave los componentes eléctricos a presión ni sumerja el cuerpo de la máquina.
- Extreme las precauciones alrededor de las cuchillas; no use abrasivos que dañen el acero.
- Seque completamente, vuelva a montar e inspeccione antes de su uso.

8. Seguridad y mantenimiento

- Solo personal formado puede utilizar la máquina; mantenga alejados a niños y personas ajenas.
- Las cuchillas giratorias pueden causar lesiones graves. Nunca retire protecciones ni introduzca las manos durante el funcionamiento.
- No anule, bloquee ni puentee interruptores de seguridad o enclavamientos.
- Ante atasco, humo, sobrecalentamiento, ruidos o vibraciones, detenga y desenchufe inmediatamente.
- Espere la parada completa antes de eliminar un atasco; nunca libere cuchillas en movimiento.
- Las cuchillas dañadas deben ser sustituidas por personal cualificado. Los guantes no sustituyen la desconexión.
- Toda reparación eléctrica o del motor debe realizarla personal técnico cualificado.
- No procese huesos, piedras o metal. No utilice la máquina sin cuba o protecciones.

SI LAS CUCHILLAS SE BLOQUEAN

Pulse STOP, desenchufe y espere la parada completa. Solo entonces elimine la causa con una herramienta apropiada, compruebe las protecciones y reinicie si es seguro.

9. Solución de problemas

Problema	Medida segura
No arranca	Compruebe alimentación, tapa y protección contra sobrecarga. No puentee dispositivos de seguridad.
Se detiene el motor	Apague, desenchufe y compruebe bloqueo o sobrecarga. Deje enfriar.
Ruido o vibración	Detenga inmediatamente y solicite revisión técnica.
Motor gira, cuba no	Desenchufe y solicite revisión del accionamiento.
Cable o interruptor dañado	No usar; requiere reparación profesional.

Fabricante y eliminación

Deseche los equipos eléctricos por separado según las normas locales. Desconecte el aparato antes de su eliminación.

Dasgastro velkoobchod s.r.o.

Jugoslávských partyzánů 1088/17, 160 00 Praha 6 – Dejvice, Czech Republic

E-mail: info@das-gastro.cz | Tel.: +420 477 577 324

www.das-gastro.com

FR

Cutter horizontal – notice d’utilisation

DFC5 • DFC10 • DFC25

Sommaire

1. Présentation et modèles
2. Caractéristiques et données
3. Composants et fonctions
4. Installation et première utilisation
5. Mode opératoire
6. Montage et démontage
7. Nettoyage
8. Sécurité et entretien
9. Dépannage

1. Présentation et modèles

Cette notice concerne les cutters horizontaux Dasgastro DFC5, DFC10 et DFC25. Ces appareils servent à la préparation mécanique de denrées appropriées en cuisine professionnelle et en production alimentaire. Les capacités, entraînements et commandes diffèrent selon le modèle. Vérifiez toujours la plaque signalétique et l’équipement réel.

2. Caractéristiques et données

- Structure en acier inoxydable et pièces destinées au contact alimentaire.
- Cuve et lames rotatives rapides pour hacher et mélanger des aliments adaptés.
- DFC5 et DFC10 sont des appareils de table ; DFC25 est sur pieds.
- Vérifiez les verrouillages, la minuterie et le réglage de vitesse présents sur l’appareil.

Modèle	Volume	Puissance	Alimentation	Lames	Vitesse
DFC5	5 l	550 W	230 V / 50 Hz	2	—
DFC10	10 l	750 W	230 V	3	1 440 rpm
DFC25	25 l	1 500 + 300 W	230 V	4	1 000–2 000 rpm 900 mm

— = vérifier sur appareil

3. Composants et fonctions

1. Bouton STOP	6. Couvercle de protection
2. Bouton START	7. Pieds / socle
3. Carter et panneau de commande	8. Câble électrique et protection moteur
4. Arbre et ensemble de couteaux	9. Réglage DFC25 (1 000–2 000 tr/min)
5. Cuve de travail	

4. Installation et première utilisation

- Installez les modèles de table sur un support stable et résistant ; immobilisez DFC25 selon sa configuration.
- Contrôlez cordon, fiche, protections et pièces mécaniques ; n’utilisez jamais un appareil endommagé.
- Comparez la tension et la fréquence à la plaque ; utilisez une alimentation mise à la terre et protégée conformément aux règles locales.
- Nettoyez les pièces en contact avec les aliments avant la première utilisation.
- Vérifiez la fixation de la cuve, des lames et du couvercle ; retirez tout outil ou objet étranger.

5. Mode opératoire

- Préparez les ingrédients, retirez les os et objets durs. Respectez la charge de travail maximale.
- Fermez le couvercle et toutes les protections avant le démarrage. Utilisez les commandes prévues.
- N’introduisez jamais les mains, une spatule ou un autre objet près des lames en mouvement.
- DFC25 : si disponibles, réglez la vitesse entre 1 000 et 2 000 tr/min et la minuterie. Ne supposez pas ces fonctions sur DFC5/DFC10.
- Appuyez sur STOP, attendez l’arrêt complet puis débranchez avant de vider ou nettoyer.

6. Montage et démontage

- Arrêtez, attendez l’immobilisation totale et débranchez avant tout montage ou démontage.
- Les fixations de cuve, couvercle et lames peuvent varier ; ne forcez jamais les pièces.
- Les lames sont très coupantes. Portez des gants anti-coupure et contactez le service technique si nécessaire.
- Vérifiez les fixations et sécurités avant la remise en service.

7. Nettoyage

- Éteignez, débranchez et attendez l’arrêt total des lames.
- Nettoyez les éléments amovibles avec un produit compatible avec le contact alimentaire et un matériel doux.
- Ne projetez pas d’eau sur les parties électriques ; ni jet haute pression ni immersion du corps.
- Soyez très prudent à proximité des lames ; évitez les abrasifs qui abîment la surface.
- Séchez entièrement, remontez et contrôlez les éléments avant utilisation.

8. Sécurité et entretien

- Seul le personnel formé doit utiliser l’appareil. Tenez les enfants et les tiers à l’écart.
- Les lames tournantes peuvent causer des blessures graves. Ne retirez jamais les protections pendant la marche.
- Ne bloquez, ne désactivez et ne contournez aucun dispositif de sécurité.
- En cas de blocage, fumée, surchauffe, bruit ou vibration anormale, arrêtez et débranchez immédiatement.
- Attendez l’arrêt complet avant d’éliminer un blocage ; ne tentez jamais de libérer les lames en mouvement.
- Le remplacement des lames endommagées est réservé au personnel compétent. Les gants ne remplacent pas la coupure du courant.
- L’électricité et le moteur ne peuvent être réparés que par des techniciens qualifiés.
- Ne traitez pas d’os, de pierres ni de métal. Ne faites pas fonctionner sans cuve ni protections.

EN CAS DE BLOCAGE DES LAMES

Appuyez sur STOP, débranchez et attendez l’arrêt complet. Retirez ensuite l’obstacle avec un outil adapté, contrôlez les protections puis redémarrez uniquement si tout est sûr.

9. Dépannage

Symptôme	Mesure sûre
Ne démarre pas	Vérifiez alimentation, couvercle et protection contre surcharge. Ne neutralisez aucune sécurité.
Le moteur s’arrête	Arrêtez, débranchez ; vérifiez surcharge ou blocage puis laissez refroidir.
Bruit / vibration	Arrêtez immédiatement et faites vérifier par un technicien.
Moteur actif, cuve arrêtée	Débranchez ; faites vérifier l’entraînement.
Cordon ou contacteur endommagé	Ne pas utiliser ; réparation professionnelle indispensable.

Fabricant et élimination

Éliminez les appareils électriques séparément selon les règles locales. Débranchez avant la mise au rebut.

Dasgastro velkoobchod s.r.o.

Jugoslávských partyzánů 1088/17, 160 00 Praha 6 – Dejvice, Czech Republic

E-mail: info@das-gastro.cz | Tel.: +420 477 577 324

www.das-gastro.com

IT

Cutter orizzontale – manuale d’uso

DFC5 • DFC10 • DFC25

Indice

1. Introduzione e modelli
2. Caratteristiche e dati tecnici
3. Componenti e funzioni
4. Installazione e primo utilizzo
5. Procedura di lavoro
6. Montaggio e smontaggio
7. Pulizia
8. Sicurezza e manutenzione
9. Risoluzione dei problemi

1. Introduzione e modelli

Il presente manuale riguarda i cutter orizzontali Dasgastro DFC5, DFC10 e DFC25, destinati alla lavorazione meccanica di alimenti idonei in cucine e laboratori professionali. Capacità, azionamento e comandi variano tra i modelli. Verificare sempre la targhetta e la configurazione effettiva della macchina.

2. Caratteristiche e dati tecnici

- Struttura in acciaio inox e componenti destinati al contatto con gli alimenti.
- Vasca con lame rotanti veloci per tritare e miscelare alimenti idonei.
- DFC5 e DFC10 sono da banco; DFC25 è una macchina indipendente.
- Verificare presenza e funzionamento di interblocchi, timer e regolazione velocità sul modello specifico.

Modello	Capacità	Potenza	Alimentazione	Lame	Velocità	
DFC5	5 l	550 W	230 V / 50 Hz	2	—	
DFC10	10 l	750 W	230 V	3	1 440 rpm	
DFC25	25 l	1 500 + 300 W	230 V	4	1 000–2 000 rpm	700 × 550 × 900 mm

— = verificare sulla macchina

3. Componenti e funzioni

1. Pulsante STOP	6. Coperchio di sicurezza
2. Pulsante START	7. Piedini / supporto
3. Corpo e pannello di comando	8. Cavo elettrico e protezione motore
4. Albero e gruppo coltelli	9. Regolazione DFC25 (1.000–2.000 giri/min)
5. Vasca di lavoro	

4. Installazione e primo utilizzo

- Posizionare i modelli da banco su superficie piana, resistente e stabile; impedire il movimento accidentale del DFC25.
- Controllare cavo, spina, protezioni e componenti meccanici; non usare macchine danneggiate.
- Verificare tensione e frequenza sulla targhetta e usare una presa con terra e protezioni prescritte.
- Pulire le parti a contatto con gli alimenti prima del primo utilizzo.
- Controllare il fissaggio di vasca, lame e coperchio; eliminare utensili o corpi estranei dall’area di taglio.

5. Procedura di lavoro

- Preparare gli ingredienti, eliminare ossa e corpi duri. Non superare il carico consentito.
- Chiudere coperchio e protezioni prima dell’avvio. Usare solo i comandi previsti.
- Non inserire mai mani, spatole o oggetti tra le lame in movimento.
- DFC25: se presenti, regolare la velocità delle lame tra 1.000 e 2.000 giri/min e il timer. Non presumere tali funzioni sui DFC5/DFC10.
- Al termine premere STOP, attendere l’arresto completo e scollegare prima di svuotare o pulire.

6. Montaggio e smontaggio

- Spegnere, attendere il fermo completo e scollegare prima di montare o smontare.
- I sistemi di fissaggio di vasca, coperchio e lame possono variare. Non forzare né indovinare il senso di sblocco.
- Le lame sono molto affilate. Usare guanti antitaglio e richiedere assistenza se necessario.
- Prima del riavvio controllare serraggi e dispositivi di protezione.

7. Pulizia

- Spegnere, scollegare la spina e attendere l’arresto completo delle lame.
- Lavare i componenti rimovibili con detergente idoneo all’uso alimentare e materiali morbidi.
- Non spruzzare acqua sulle parti elettriche, non usare alta pressione e non immergere il corpo macchina.
- Prestare massima attenzione alle lame e non utilizzare abrasivi che danneggiano l’acciaio.
- Asciugare completamente, rimontare e verificare prima dell’utilizzo.

8. Sicurezza e manutenzione

- Solo personale formato può usare la macchina. Tenere lontani bambini ed estranei.
- Le lame in movimento possono causare gravi lesioni. Mai togliere le protezioni o introdurre le mani durante il funzionamento.
- Non disabilitare, bloccare o bypassare dispositivi di sicurezza.
- In caso di blocco, fumo, surriscaldamento, rumore o vibrazioni, spegnere e scollegare immediatamente.
- Prima di rimuovere un blocco attendere l’arresto completo; non liberare mai le lame in movimento.
- Le lame danneggiate vanno sostituite da personale qualificato. I guanti non sostituiscono la disconnessione elettrica.
- Riparazioni elettriche e del motore solo da tecnici qualificati.
- Non lavorare ossa, pietre o metalli. Non usare senza vasca o protezioni.

IN CASO DI BLOCCO DELLE LAME

Premere STOP, scollegare la spina e attendere l’arresto completo. Solo dopo rimuovere l’ostacolo con utensile idoneo, verificare le protezioni e riavviare se sicuro.

9. Risoluzione dei problemi

Problema	Misura sicura
Non si avvia	Verificare alimentazione, coperchio e protezione da sovraccarico; non bypassare le sicurezze.
Il motore si ferma	Spegnere, scollegare, verificare carico o blocco e lasciare raffreddare.
Rumore / vibrazioni	Arrestare immediatamente e richiedere controllo tecnico.
Motore acceso, vasca ferma	Scollegare e richiedere controllo della trasmissione.
Cavo o interruttore guasto	Non usare; necessaria riparazione qualificata.

Produttore e smaltimento

Smaltire le apparecchiature elettriche separatamente secondo le norme locali. Scollegare prima dello smaltimento.

Dasgastro velkoobchod s.r.o.

Jugoslávských partyzánů 1088/17, 160 00 Praha 6 – Dejvice, Czech Republic

E-mail: info@das-gastro.cz | Tel.: +420 477 577 324

www.das-gastro.com

Horizontaler Fleischkutter – Benutzerhandbuch

DFC5 • DFC10 • DFC25

Inhalt

1. Produkt und Modellvarianten
2. Merkmale und technische Daten
3. Bauteile und Funktionen
4. Aufstellung und Inbetriebnahme
5. Bedienung
6. Montage und Demontage
7. Reinigung
8. Sicherheit und Wartung
9. Fehlerbehebung

1. Produkt und Modellvarianten

Diese Anleitung gilt für die horizontalen Kutter Dasgastro DFC5, DFC10 und DFC25. Die Geräte dienen der mechanischen Verarbeitung geeigneter Lebensmittel in gewerblichen Küchen und Produktionsbetrieben. Die Modelle unterscheiden sich hinsichtlich Kapazität, Antrieb und Bedienung. Vor der Benutzung sind Typenschild und tatsächliche Geräteausführung zu prüfen.

2. Merkmale und technische Daten

- Edelstahlgehäuse und für den Lebensmittelkontakt vorgesehene Bauteile.
- Kutterschüssel mit schnell rotierenden Messern zum Zerkleinern und Mischen geeigneter Lebensmittel.
- DFC5 und DFC10 sind Tischgeräte; DFC25 ist ein Standgerät.
- Vorhandensein und Funktion von Verriegelungen, Timer und Drehzahlregelung am konkreten Modell prüfen.

Modell	Volumen	Leistung	Versorgung	Messer	Drehzahl	
DFC5	5 l	550 W	230 V / 50 Hz	2	—	
DFC10	10 l	750 W	230 V	3	1 440 rpm	
DFC25	25 l	1 500 + 300 W	230 V	4	1 000–2 000 rpm	700 × 550 × 900 mm

— = am Gerät prüfen

3. Bauteile und Funktionen

1. STOP-Taste	6. Schutzdeckel
2. START-Taste	7. Standfüße / Sockel
3. Gehäuse und Bedienfeld	8. Netzkabel und Motorschutz
4. Messerwelle und Messersatz	9. Drehzahlregelung DFC25 (1.000–2.000 U/min)
5. Arbeitsschüssel	

4. Aufstellung und Inbetriebnahme

- Tischgeräte auf einer ebenen, tragfähigen und stabilen Fläche aufstellen; DFC25 gegen unbeabsichtigte Bewegung sichern.
- Netzkabel, Stecker, Schutzabdeckungen und mechanische Bauteile prüfen. Beschädigte Geräte nicht betreiben.
- Spannung und Frequenz laut Typenschild prüfen; nur mit wirksamem Schutzleiter und vorgeschriebenem Schutz anschließen.
- Alle lebensmittelberührenden Teile vor der ersten Verwendung reinigen.
- Ordnungsgemäßen Sitz von Schüssel, Messern und Deckel kontrollieren; keine Werkzeuge oder Fremdkörper im Messerbereich belassen.

5. Bedienung

- Zutaten vorbereiten, Knochen und harte Fremdkörper entfernen; zulässige Füllmenge nicht überschreiten.
- Deckel und sämtliche Schutzvorrichtungen vor dem Einschalten schließen. Ausschließlich vorgesehene Bedienelemente verwenden.
- Niemals Hände, Spatel oder andere Gegenstände bei laufendem Gerät in den Messerbereich einführen.
- DFC25: soweit vorhanden, Messerdrehzahl 1.000–2.000 U/min und Timer entsprechend dem Arbeitsgang einstellen. Diese Funktionen bei DFC5/DFC10 nicht voraussetzen.
- Nach Arbeitsende STOP betätigen, völligen Stillstand abwarten und vor Entnahme oder Reinigung den Netzstecker ziehen.

6. Montage und Demontage

- Vor Montage oder Demontage immer ausschalten, vollständigen Stillstand abwarten und den Netzstecker ziehen.
- Befestigung und Entriegelung von Schüssel, Deckel und Messern können sich modellabhängig unterscheiden. Keine Teile mit Gewalt lösen.
- Messer sind sehr scharf. Beim Umgang schnittfeste Handschuhe tragen; im Zweifel Fachservice hinzuziehen.
- Vor dem erneuten Start Befestigungen und alle Verriegelungen auf ordnungsgemäße Funktion prüfen.

7. Reinigung

- Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Stillstand aller Messer abwarten.
- Abnehmbare Lebensmittelkontaktteile mit geeignetem Reinigungsmittel und weichen Hilfsmitteln reinigen.
- Elektrische Bauteile nicht abspritzen; Gerät weder hochdruckreinigen noch in Wasser tauchen.
- Im Messerbereich besonders vorsichtig arbeiten; keine oberflächenbeschädigenden Scheuermittel einsetzen.
- Alle Teile vollständig trocknen, korrekt montieren und vor dem Start kontrollieren.

8. Sicherheit und Wartung

- Nur unterwiesenes Personal darf das Gerät bedienen. Kinder und Unbefugte fernhalten.
- Rotierende Messer können schwerste Verletzungen verursachen. Während des Betriebs keine Schutzteile abnehmen und nicht hineingreifen.
- Sicherheitsschalter und Deckelverriegelungen niemals blockieren oder überbrücken.
- Bei Blockade, Rauch, Überhitzung, abnormalem Geräusch oder Vibration sofort abschalten und Netzstecker ziehen.
- Blockade erst nach vollständigem Stillstand beseitigen; Messer niemals während des Laufs freimachen.
- Beschädigte Messer nur durch qualifizierte Personen ersetzen lassen. Schnittschutzhandschuhe ersetzen nicht das Trennen vom Netz.
- Elektrische Reparaturen und Eingriffe in den Motor gehören ausschließlich in die Hände qualifizierter Fachkräfte.
- Keine Knochen, Steine oder Metallteile verarbeiten. Gerät nicht ohne Schüssel oder Schutzabdeckungen betreiben.

WENN DIE MESSER BLOCKIEREN

STOP betätigen, Netzstecker ziehen und vollständigen Stillstand abwarten. Erst dann die Ursache mit geeignetem Hilfsmittel entfernen, Schutzvorrichtungen kontrollieren und nur bei sicherem Zustand erneut starten.

9. Fehlerbehebung

Problem	Sichere Maßnahme
Gerät startet nicht	Stromversorgung, Deckel und Überlastschutz prüfen. Sicherheitsschalter niemals überbrücken.
Motor stoppt	Abschalten, ausstecken, Überlastung/Blockade prüfen und abkühlen lassen.
Geräusche/Vibration	Sofort stoppen und das Gerät vom Fachservice prüfen lassen.
Motor läuft, Schüssel steht	Ausstecken; Antrieb durch den Kundendienst prüfen lassen.
Kabel/Schalter beschädigt	Nicht betreiben; fachgerechte Reparatur erforderlich.

Hersteller und Entsorgung

Elektroaltgeräte gemäß den örtlichen Vorschriften getrennt entsorgen. Vor der Entsorgung vom Netz trennen.

Dasgastro velkoobchod s.r.o.

Jugoslávských partyzánů 1088/17, 160 00 Praha 6 – Dejvice, Czech Republic

E-mail: info@das-gastro.cz | Tel.: +420 477 577 324

www.das-gastro.com

Kuter poziomy – instrukcja obsługi

DFC5 • DFC10 • DFC25

Spis treści

1. Przeznaczenie i modele
2. Budowa i dane techniczne
3. Elementy i ich funkcje
4. Instalacja i pierwsze uruchomienie
5. Obsługa urządzenia
6. Montaż i demontaż
7. Czyszczenie
8. Bezpieczeństwo i konserwacja
9. Rozwiązywanie problemów

1. Przeznaczenie i modele

Instrukcja dotyczy poziomych kutrów Dasgastro DFC5, DFC10 i DFC25. Urządzenia służą do mechanicznego rozdrabniania i mieszania odpowiednich produktów spożywczych w gastronomii i zakładach produkcyjnych. Poszczególne modele różnią się pojemnością, napędem i sposobem sterowania. Przed użyciem należy sprawdzić tabliczkę znamionową i rzeczywiste wyposażenie.

- Obudowa ze stali nierdzewnej oraz elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością.

- DFC5 i DFC10 są urządzeniami stołowymi, natomiast DFC25 jest wolnostojący.
- Obecność blokad, timera i regulacji obrotów należy sprawdzić w danym egzemplarzu.

Model	Pojemność	Moc	Zasilanie	Noże	Obroty	
DFC5	5 l	550 W	230 V / 50 Hz	2	—	
DFC10	10 l	750 W	230 V	3	1 440 rpm	380 mm
DFC25	25 l	1 500 + 300 W	230 V	4	1 000–2 000 rpm	700 × 550 × 900 mm

— = sprawdź na urządzeniu

3. Elementy i ich funkcje

1. Przycisk STOP	6. Pokrywa ochronna
2. Przycisk START	7. Nóżki / podstawa
3. Obudowa i panel sterowania	8. Przewód zasilający i ochrona silnika
4. Wał i zespół noży	9. Regulacja obrotów DFC25 (1000–2000 obr./min)
5. Misa robocza	

4. Instalacja i pierwsze uruchomienie

- Ustaw modele stołowe na równej i stabilnej powierzchni; zabezpiecz DFC25 przed niezamierzonym ruchem.
- Sprawdź przewód, wtyczkę, osłony i części mechaniczne. Nie używaj uszkodzonego urządzenia.
- Sprawdź napięcie i częstotliwość na tabliczce znamionowej. Gniazdo musi mieć właściwe uziemienie i wymagane zabezpieczenia.
- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie elementy mające kontakt z żywnością.
- Sprawdź prawidłowy montaż misy, noży i pokrywy; usuń narzędzia i ciała obce z obszaru cięcia.

5. Obsługa urządzenia

- Przygotuj surowce, usuń kości i twarde zanieczyszczenia. Nie przekraczaj dopuszczalnego wsadu.
- Przed uruchomieniem zamknij pokrywę oraz wszystkie osłony. Używaj wyłącznie przeznaczonych do tego elementów sterowania.
- Nigdy nie wkładaj rąk, łopatki ani innych przedmiotów między obracające się noże.
- DFC25: jeśli dana wersja ma regulację, ustaw prędkość noży 1000–2000 obr./min i timer. Nie zakładaj występowania tych funkcji w DFC5/DFC10.
- Po zakończeniu naciśnij STOP, poczekaj na całkowite zatrzymanie i odłącz zasilanie przed opróżnianiem lub myciem.

6. Montaż i demontaż

- Montaż i demontaż wykonuj wyłącznie po wyłączeniu, zatrzymaniu i odłączeniu urządzenia od prądu.
- Sposób zamocowania misy, pokrywy i noży może się różnić. Nie odkręcaj elementów na siłę ani nie zgaduj kierunku zwalniania.
- Noże są bardzo ostre. Stosuj rękawice odporne na przecięcie; w razie wątpliwości skontaktuj się z serwisem.
- Przed ponownym uruchomieniem sprawdź mocowania oraz działanie osłon i blokad.

7. Czyszczenie

- Wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyczkę i poczekaj, aż wszystkie noże się zatrzymają.
- Myj odłączalne elementy odpowiednim środkiem do powierzchni mających kontakt z żywnością. Używaj miękkich narzędzi.
- Nie polewaj części elektrycznych wodą, nie używaj myjki wysokociśnieniowej i nie zanurzaj korpusu.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy nożach; unikaj ściernych preparatów niszczących stal.
- Dokładnie osusz, zamontuj i sprawdź wszystkie elementy przed uruchomieniem.

8. Bezpieczeństwo i konserwacja

- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie przeszkolony personel. Nie dopuszczaj dzieci ani osób postronnych.
- Obracające się noże mogą spowodować poważne obrażenia. Podczas pracy nie zdejmuj osłon i nie wkładaj rąk do wnętrza.
- Nie blokuj i nie omijaj zabezpieczeń ani wyłączników pokrywy.
- W przypadku zacięcia, dymu, przegrzania, nietypowego hałasu lub drgań natychmiast zatrzymaj urządzenie i odłącz zasilanie.
- Przeszkodę usuń dopiero po całkowitym zatrzymaniu. Nigdy nie próbuj uwalniać poruszających się noży.
- Uszkodzone noże powinien wymieniać wykwalifikowany personel. Rękawice nie zastępują odłączenia prądu.
- Naprawy instalacji elektrycznej i silnika mogą wykonywać wyłącznie osoby uprawnione.
- Nie rozdrabniaj kości, kamieni ani elementów metalowych. Nie pracuj bez misy i osłon.

JEŚLI NOŻE SIĘ ZABLOKUJĄ

Naciśnij STOP, wyjmij wtyczkę i poczekaj na całkowite zatrzymanie. Dopiero potem usuń przeszkodę właściwym narzędziem, sprawdź osłony i ewentualnie uruchom ponownie.

9. Rozwiązywanie problemów

Objaw	Bezpieczne działanie
Nie uruchamia się	Sprawdź zasilanie, pokrywę i zabezpieczenie przeciążeniowe. Nie mostkuj czujników.
Silnik się zatrzymał	Wyłącz i odłącz; sprawdź przeciążenie lub zacięcie. Poczekaj na ostygnięcie.
Hałas lub drgania	Zatrzymaj natychmiast i zleć kontrolę serwisowi.
Silnik działa, misa stoi	Odłącz i zleć kontrolę napędu serwisowi.
Uszkodzony kabel lub wyłącznik	Nie używaj. Konieczna naprawa przez specjalistę.

Producent i utylizacja

Zużyty sprzęt elektryczny oddawaj do odpowiedniego systemu zbiórki, zgodnie z lokalnymi przepisami. Przed utylizacją odłącz zasilanie.

Dasgastro velkoobchod s.r.o.

Jugoslávských partyzánů 1088/17, 160 00 Praha 6 – Dejvice, Czech Republic

E-mail: info@das-gastro.cz | Tel.: +420 477 577 324

www.das-gastro.com