



Horizontální kutr

Návod k obsluze



Děkujeme, že jste si vybrali a zakoupili náš produkt. Před použitím si pečlivě přečtěte návod k obsluze, abyste dosáhli správné aplikace a uspokojivého účinku.

CS

EN

ES

FR

IT

DE

PL

Obsah

- 1. Představení produktu**
- 2. Vlastnosti struktury produktu**
- 3. Názvy externích součástí a dílů**
- 4. Provozní postupy**
- 5. Instalace a demontáž žlabu, víka podnosu a podávacího tácu**
- 6. Čištění**
- 7. Bezpečnostní opatření a údržba**
- 8. Odstraňování problémů s elektrickým proudem**
- 9. Specifikace**
- 10. Elektrická a obvodová schémata**

1. Představení produktu

Víceúčelový kráječ na mísy (model 10L) je produkt vhodný pro pomocné zpracování čerstvého masa, zeleniny, ovoce a koření. Řezačka zachovává nutriční obsah, zlepšuje texturu a vyznačuje se efektivním designem se zakřivenými čepeli a pomalu se otáčející podávací miskou pro optimální výkon. Všechny komponenty přicházející do styku s potravinami splňují normy ROHS a EU LFGB. Snadno se ovládá, rozebírá a čistí. Ideální pro kuchyně, restaurace, hotely, jídelny a potravinářské podniky.

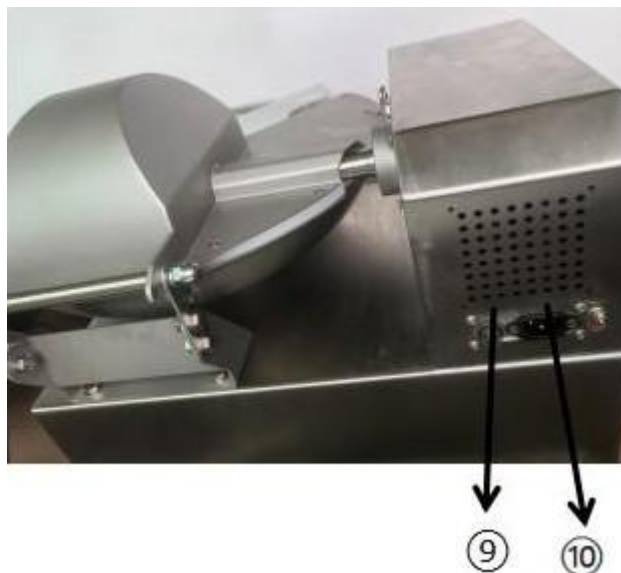
2. Vlastnosti struktury produktu

1. Přesné ocelové čepel zachovávají výživu a zlepšují chuť.
2. Tělo z kartáčované nerezové oceli pro odolnost proti korozi a estetiku.
3. Vysoce kvalitní nerezové čepel a podnos zajišťují hygienu.
4. Rychloupínací podnos pro snadný přístup a čištění.
5. Zakřivené čepel zvyšují efektivitu a šetří práci.
6. Bezpečnostní blokování zastaví provoz při otevření víka.
7. Vodotěsné hodnocení IPX4 pro bezpečné čištění.
8. Nadproudový ochranný spínač chrání motor.
9. Tichý, hladký provoz a uživatelsky přívětivý design.

3. Názvy externích součástí a součástí



- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Tlačítko Stop | 5. Hřídel nože |
| 2. Indikátor napětí | 6. Víko zásobníku |
| 3. Startovací tlačítko | 7. Nohy stroje |
| 4. Skříň stroje | 8. Podávací zásobník |



- | |
|----------------------------|
| 9. Ochrana proti přetížení |
| 10. Napájecí kabel |

4. Provozní postupy

1. Umístěte jednotku na stabilní povrch a ověřte kompatibilitu napájení.
2. Před použitím očistěte části, které přicházejí do styku s potravinami.
3. Ujistěte se, že zásuvka má proudový chránič ($\leq 32A$) a správné uzemnění.
4. Potraviny nesmí přesáhnout šířku a tloušťku 5 cm.
5. Spusťte stroj a ujistěte se, že se nůž a zásobník otáčejí ve směru hodinových ručiček.
6. Úpravou doby zpracování můžete ovládat texturu. Použijte dřevěnou stěrku nebo vyjměte zásobník a zachyťte materiál.

5. Montáž a demontáž víka podnosu a podávacího zásobníku

1. Vyjmutí víka přihrádky: zvedněte jej svisle a vysuňte ze slotu. Chcete-li jej znovu nainstalovat, zarovnejte jej se slotem a plynule jej spusťte na místo.
2. Vyjmutí podávacího zásobníku: otočením ve směru hodinových ručiček jej uvolněte a vyjměte; znovu jej nainstalujte zarovnáním s upevňovacími šrouby a otáčením proti směru hodinových ručiček, dokud nebude zajištěn.

6. Čištění

1. Před čištěním vždy odpojte ze zásuvky. Nenamáčejte.
2. Před prvním použitím očistěte víko přihrádky, čepel a přihrádku.
3. Po každém použití důkladně vyčistěte. Zabraňte kontaktu s nožem.
4. Všechny díly zcela osušte a zajistěte správnou opětovnou montáž.

7. Bezpečnostní opatření a údržba

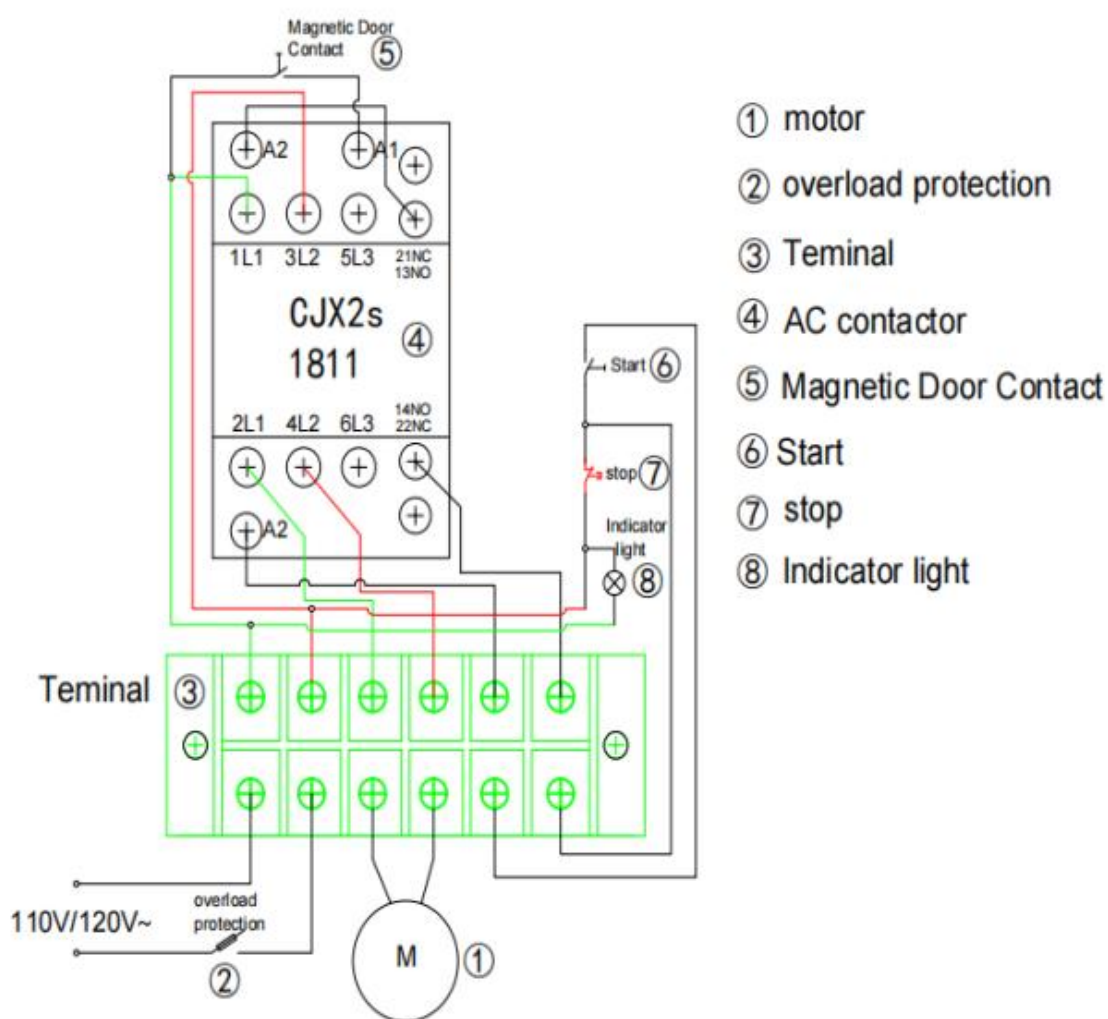
1. Jednotku by měl obsluhovat pouze vyškolený personál.
2. Nepracovávejte předměty s kostmi nebo tvrdými materiály.
3. Před vložením ingrediencí nechte stroj běžet 1–2 minuty, abyste zkontrolovali, zda nedošlo k problémům.
4. Vyměňte poškozené nože za rukavice nebo vyhledejte servis.
5. V případě zaseknutí stroj okamžitě zablokujte; vymazat a restartovat.
6. Během provozu nikdy nevkládejte ruce ani předměty.

8. Odstraňování problémů s elektrickým proudem

Problém	Řešení
Stroj se nespustí	Zkontrolujte/vyměňte pojistku, vypínač, polohový spínač, startovací tlačítko nebo desku plošných spojů.
Indikátor svítí, motor neběží	Zkontrolujte výkon a stav motoru.
Funguje pouze při podržení tlačítka	Vyměňte desku plošných spojů.
Hlasitý hluk během spouštění	Zkontrolujte napětí, motor nebo ložiska; Upravte nebo vyměňte podle potřeby.

Vypíná výkon při spuštění	Zkontrolujte izolaci motoru a desky plošných spojů (>5 MΩ).
Zastaví se během provozu	Ujistěte se, že je víko správně uzavřeno; V případě přehřátí nechte motor vychladnout.
Motor běží, zásobník se neotáčí	Zkontrolujte nebo vyměňte hnací řemen.

9. Elektrická schémata a schémata zapojení



Contents

- 1. Product Introduction**
- 2. Product Structure Features**
- 3. External Components and Part Names**
- 4. Operating Procedures**
- 5. Installation and Removal of the Bowl Cutter Tray Lid and Feeding Tray**
- 6. Cleaning**
- 7. Precautions and Maintenance**
- 8. Electrical Troubleshooting**
- 9. Specifications**
- 10. Electrical and Circuit Diagrams**

1. Product Introduction

The Multi-Purpose Food Bowl Cutter (10L model) is a product suitable for auxiliary processing of fresh meats, vegetables, fruits, and spices. The cutter preserves nutritional content, enhances texture, and features an efficient design with curved blades and a slow-rotating feeding tray for optimal performance. All food-contact components meet ROHS and EU LFGB standards. It is easy to operate, disassemble, and clean. Ideal for kitchens, restaurants, hotels, canteens, and food processing enterprises.

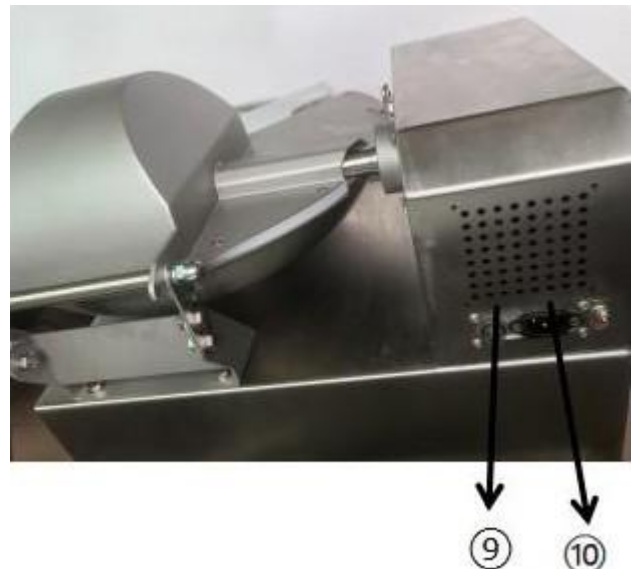
2. Product Structure Features

1. Precision steel blades retain nutrition and improve flavor.
2. Brushed stainless steel body for rust resistance and aesthetics.
3. High-quality stainless steel blades and tray ensure hygiene.
4. Quick-release feeding tray for easy access and cleaning.
5. Curved blades enhance efficiency and save labor.
6. Safety interlock stops operation when the lid is opened.
7. IPX4 waterproof rating for safe cleaning.
8. Overcurrent protection switch safeguards motor.
9. Quiet, smooth operation and user-friendly design.

3. External Components and Part Names



- | | |
|----------------------|-----------------|
| 1. Stop Button | 5. Blade Shaft |
| 2. Voltage Indicator | 6. Tray Lid |
| 3. Start Button | 7. Machine Feet |
| 4. Machine Housing | 8. Feeding Tray |



- | |
|------------------------|
| 9. Overload Protection |
| 10. Power Cord |

4. Operating Procedures

1. Place the unit on a stable surface and confirm power compatibility.
2. Clean food-contact parts before use.
3. Ensure the socket has an RCD ($\leq 32A$) and proper grounding.
4. Food must not exceed 5cm width and thickness.
5. Start the machine and ensure the blade and tray rotate clockwise.
6. Adjust processing time to control texture. Use a wooden spatula or remove the tray to collect material.

5. Installation and Removal of Tray Lid and Feeding Tray

1. To remove the tray lid: lift it vertically and slide it out of the slot. To reinstall, align it with the slot and lower it smoothly into place.
2. To remove the feeding tray: turn clockwise to loosen and lift out; reinstall by aligning with fixing screws and turning counterclockwise until secure.

6. Cleaning

1. Always unplug before cleaning. Do not immerse.
2. Clean the tray lid, blade, and tray before the first use.
3. Clean thoroughly after each use. Avoid blade contact.
4. Dry all parts completely and ensure proper reassembly.

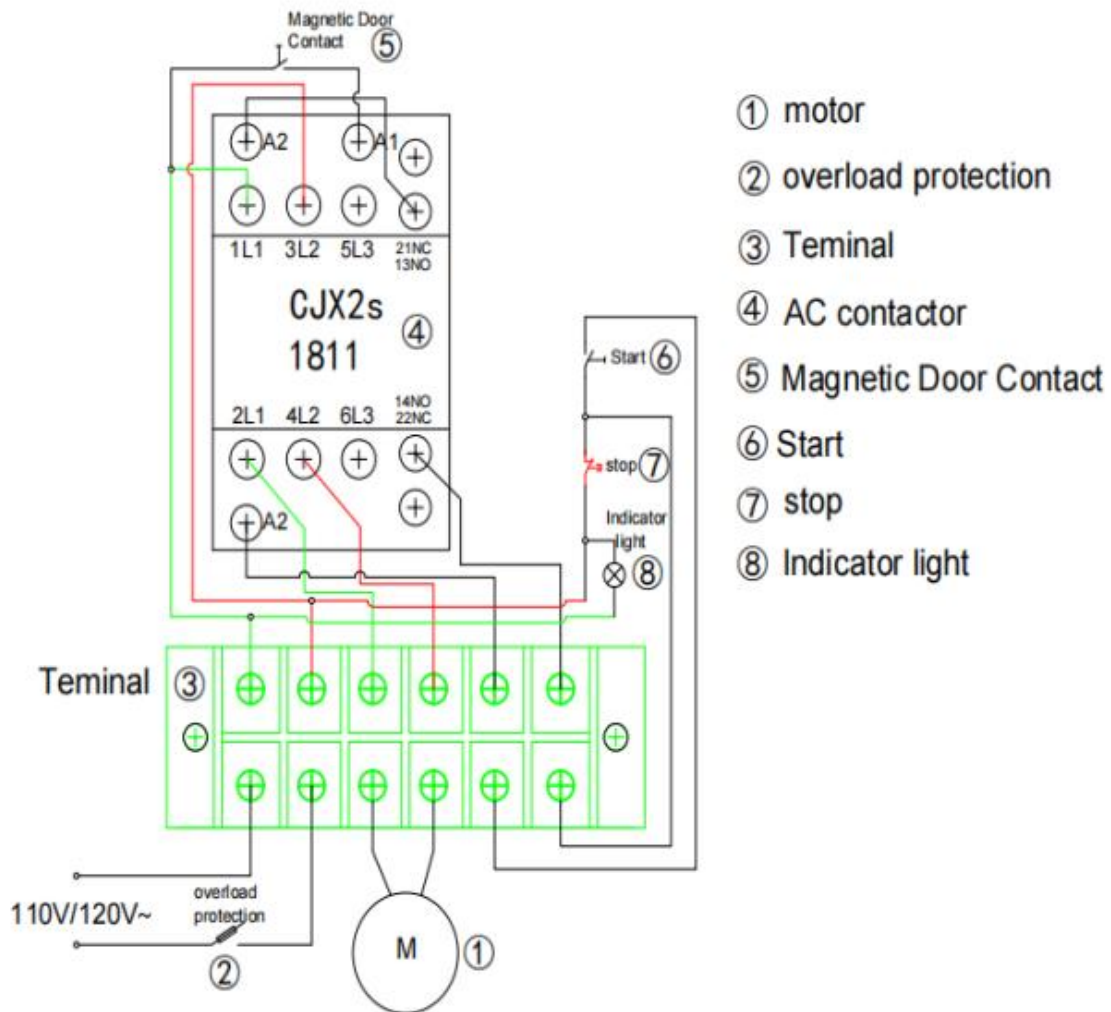
7. Precautions and Maintenance

1. Only trained personnel should operate the unit.
2. Do not process items with bones or hard materials.
3. Let the machine run for 1–2 minutes to check for any issues before loading ingredients.
4. Replace damaged blades with gloves or seek service.
5. Stop machine immediately if jammed; clear and restart.
6. Never insert hands or objects during operation.

8. Electrical Troubleshooting

Problem	Solution
Machine does not start	Check/replace fuse, power switch, position switch, start button, or circuit board.
Indicator on, motor not running	Check motor power and condition.
Works only when button is held	Replace the circuit board.
Loud noise during startup	Check voltage, motor, or bearings; adjust or replace as needed.
Trips power at startup	Check insulation of motor and circuit board ($>5\text{ M}\Omega$).
Stops during operation	Ensure lid is closed properly; let motor cool if overheated.
Motor runs, tray doesn't rotate	Check or replace the drive belt.

9. Electrical and Circuit Diagrams



Contenido

- 1. Introducción del producto**
- 2. Características de la estructura del producto**
- 3. Componentes externos y nombres de piezas**
- 4. Procedimientos operativos**
- 5. Instalación y extracción de la tapa de la bandeja del cortador del tazón y la bandeja de alimentación**
- 6. Limpieza**
- 7. Precauciones y mantenimiento**
- 8. Solución de problemas eléctricos**
- 9. Especificaciones**
- 10. Diagramas eléctricos y de circuitos**

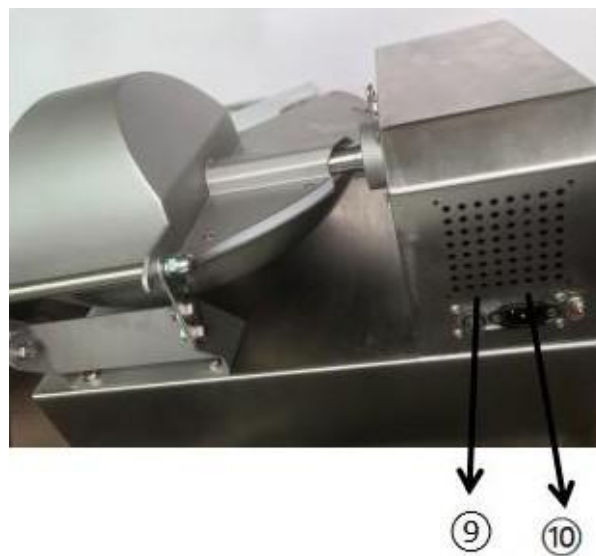
1. Introducción del producto

El cortador de tazones de comida multiusos (modelo 10L) es un producto adecuado para el procesamiento auxiliar de carnes frescas, verduras, frutas y especias. El cortador conserva el contenido nutricional, mejora la textura y presenta un diseño eficiente con cuchillas curvas y una bandeja de alimentación de rotación lenta para un rendimiento óptimo. Todos los componentes en contacto con alimentos cumplen con los estándares ROHS y LFGB de la UE. Es fácil de operar, desmontar y limpiar. Ideal para cocinas, restaurantes, hoteles, comedores y empresas de procesamiento de alimentos.

2. Características de la estructura del producto

1. Las cuchillas de acero de precisión retienen la nutrición y mejoran el sabor.
2. Cuerpo de acero inoxidable cepillado para resistencia a la oxidación y estética.
3. Las cuchillas y la bandeja de acero inoxidable de alta calidad garantizan la higiene.
4. Bandeja de alimentación de liberación rápida para facilitar el acceso y la limpieza.
5. Las cuchillas curvas mejoran la eficiencia y ahorran mano de obra.
6. El enclavamiento de seguridad detiene el funcionamiento cuando se abre la tapa.
7. Clasificación de impermeabilidad IPX4 para una limpieza segura.
8. El interruptor de protección contra sobrecorriente protege el motor.
9. Funcionamiento silencioso y suave y diseño fácil de usar.

3. Componentes externos y nombres de piezas



- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. Botón de parada | 5. Eje de la cuchilla |
| 2. Indicador de voltaje | 6. Tapa de la bandeja |
| 3. Botón de inicio | 7. Pies de la máquina |
| 4. Carcasa de la máquina | |

- | |
|---------------------------------|
| 8. Bandeja de alimentación |
| 9. Protección contra sobrecarga |
| 10. Cable de alimentación |

4. Procedimientos Operativos

1. Coloque la unidad sobre una superficie estable y confirme la compatibilidad de energía.
2. Limpie las piezas en contacto con alimentos antes de usarlas.
3. Asegúrese de que el zócalo tenga un RCD ($\leq 32A$) y una conexión a tierra adecuada.
4. Los alimentos no deben exceder los 5 cm de ancho y grosor.
5. Encienda la máquina y asegúrese de que la cuchilla y la bandeja giren en el sentido de las agujas del reloj.
6. Ajuste el tiempo de procesamiento para controlar la textura. Use una espátula de madera o retire la bandeja para recoger el material.

5. Instalación y extracción de la tapa de la bandeja y la bandeja de alimentación

1. Para quitar la tapa de la bandeja: levántela verticalmente y deslícela fuera de la ranura. Para volver a instalarlo, alinéelo con la ranura y bájelo suavemente en su lugar.
2. Para quitar la bandeja de alimentación: gírela en el sentido de las agujas del reloj para aflojarla y levantarla; vuelva a instalarla alineándola con los tornillos de fijación y girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté segura.

6. Limpieza

1. Desenchufe siempre antes de limpiar. No sumergir.
2. Limpie la tapa de la bandeja, la cuchilla y la bandeja antes del primer uso.
3. Limpie a fondo después de cada uso. Evite el contacto con la cuchilla.
4. Seque todas las piezas por completo y asegúrese de volver a ensamblarlas correctamente.

7. Precauciones y mantenimiento

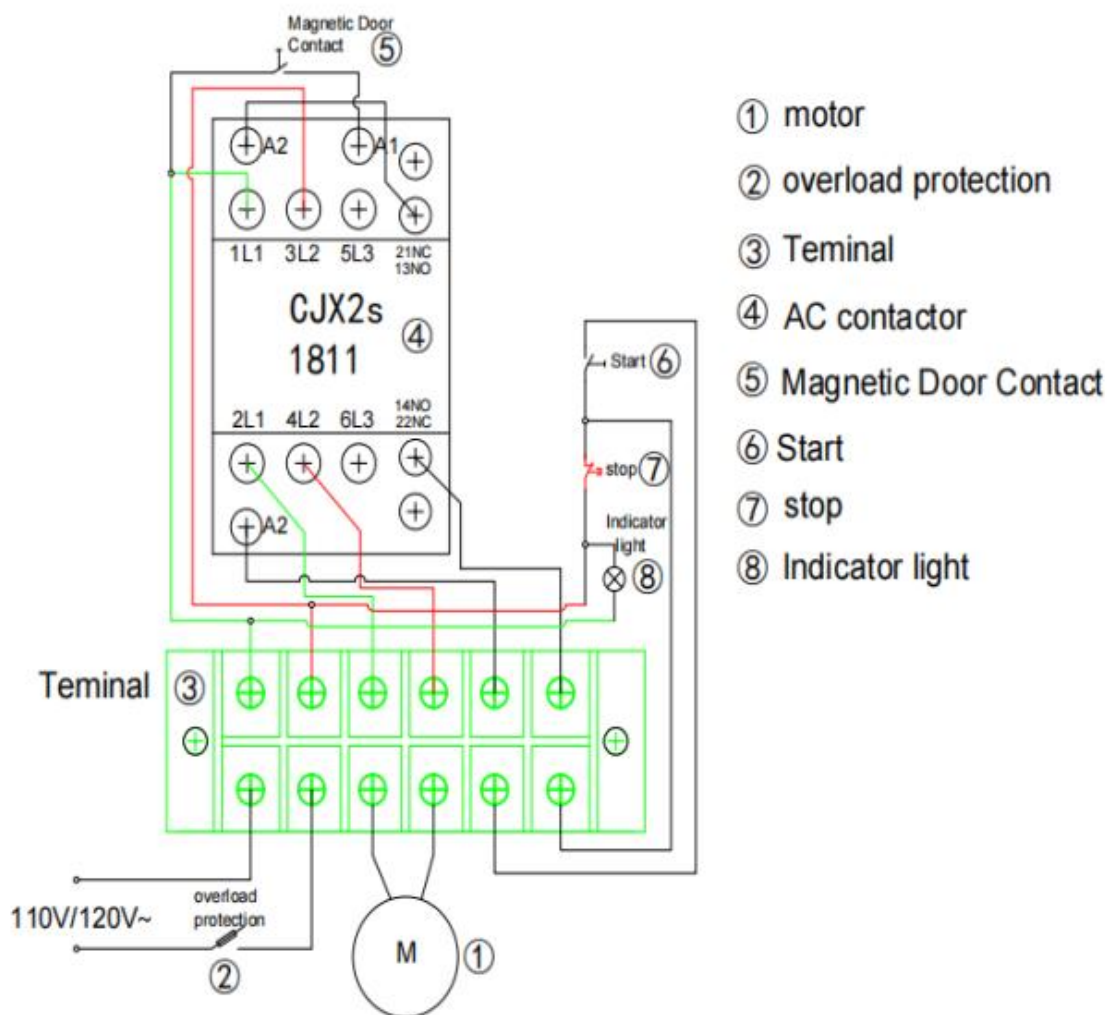
1. Solo el personal capacitado debe operar la unidad.
2. No procese artículos con huesos o materiales duros.
3. Deje que la máquina funcione durante 1 a 2 minutos para verificar si hay problemas antes de cargar los ingredientes.
4. Reemplace las cuchillas dañadas con guantes o busque servicio.
5. Detenga la máquina inmediatamente si está atascada; borrar y reiniciar.
6. Nunca inserte las manos u objetos durante la operación.

8. Solución de problemas eléctricos

Problema	Solución
La máquina no arranca	Revise/reemplace el fusible, el interruptor de encendido, el interruptor de posición, el botón de inicio o la placa de circuito.
Indicador encendido, motor no funciona	Verifique la potencia y el estado del motor.

Solo funciona cuando se mantiene presionado el botón	Reemplace la placa de circuito.
Ruido fuerte durante el arranque	Verifique el voltaje, el motor o los cojinetes; Ajuste o reemplace según sea necesario.
Dispara la energía al arrancar	Compruebe el aislamiento del motor y la placa de circuito (>5 MΩ).
Se detiene durante el funcionamiento	Asegúrese de que la tapa esté cerrada correctamente; Deje que el motor se enfríe si se sobrecalienta.
El motor funciona, la bandeja no gira	Revise o reemplace la correa de transmisión.

9. Diagramas eléctricos y de circuitos



Contenu

- 1. Présentation du produit**
- 2. Caractéristiques de la structure du produit**
- 3. Composants externes et noms des pièces**
- 4. Procédures d'exploitation**
- 5. Installation et retrait du bol, du plateau de coupe, du couvercle et du plateau d'alimentation**
- 6. Nettoyage**
- 7. Précautions et entretien**
- 8. Dépannage électrique**
- 9. Caractéristiques**
- 10. Schémas électriques et de circuits**

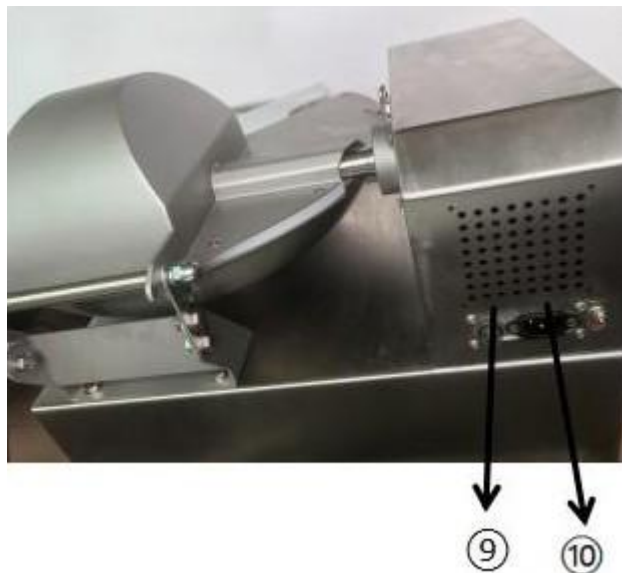
1. Présentation du produit

Le coupe-bol alimentaire polyvalent (modèle 10L) est un produit adapté au traitement auxiliaire des viandes fraîches, des légumes, des fruits et des épices. Le cutter préserve le contenu nutritionnel, améliore la texture et présente une conception efficace avec des lames incurvées et un plateau d'alimentation à rotation lente pour des performances optimales. Tous les composants en contact avec les aliments sont conformes aux normes ROHS et EU LFGB. Il est facile à utiliser, à démonter et à nettoyer. Idéal pour les cuisines, les restaurants, les hôtels, les cantines et les entreprises de transformation alimentaire.

2. Caractéristiques de la structure du produit

1. Les lames en acier de précision conservent la nutrition et améliorent la saveur.
2. Corps en acier inoxydable brossé pour une résistance à la rouille et une esthétique plus esthétique.
3. Les lames et le plateau en acier inoxydable de haute qualité assurent l'hygiène.
4. Plateau d'alimentation à dégagement rapide pour un accès et un nettoyage faciles.
5. Les lames incurvées améliorent l'efficacité et économisent de la main-d'œuvre.
6. Le verrouillage de sécurité arrête le fonctionnement lorsque le couvercle est ouvert.
7. Indice d'étanchéité IPX4 pour un nettoyage en toute sécurité.
8. L'interrupteur de protection contre les surintensités protège le moteur.
9. Fonctionnement silencieux et silencieux et conception conviviale.

3. Composants externes et noms de pièces



1. Bouton d'arrêt
2. Indicateur de tension
3. Bouton Démarrer
4. Boîtier de la machine

5. Arbre de la lame
6. Couvercle du plateau
7. Pieds de machine

8. Plateau d'alimentation
9. Protection contre les surcharges
10. Cordon d'alimentation

4. Procédures d'exploitation

1. Placez l'appareil sur une surface stable et confirmez la compatibilité de l'alimentation.
2. Nettoyez les pièces en contact avec les aliments avant utilisation.
3. Assurez-vous que la prise est équipée d'un RCD ($\leq 32A$) et d'une mise à la terre appropriée.
4. Les aliments ne doivent pas dépasser 5 cm de largeur et d'épaisseur.
5. Démarrez la machine et assurez-vous que la lame et le plateau tournent dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Ajustez le temps de traitement pour contrôler la texture. À l'aide d'une spatule en bois ou retirez le plateau pour recueillir le matériel.

5. Installation et démontage du couvercle du plateau et du plateau d'alimentation

1. Pour retirer le couvercle du plateau : soulevez-le verticalement et faites-le glisser hors de la fente. Pour le réinstaller, alignez-le avec la fente et abaissez-le doucement en place.
2. Pour retirer le plateau d'alimentation : tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le desserrer et le soulever ; réinstallez-le en alignant avec les vis de fixation et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

6. Nettoyage

1. Débranchez toujours avant de nettoyer. Ne pas immerger.
2. Nettoyez le couvercle, la lame et le plateau du plateau avant la première utilisation.
3. Nettoyez soigneusement après chaque utilisation. Évitez le contact avec la lame.
4. Séchez complètement toutes les pièces et assurez-vous d'un bon remontage.

7. Précautions et entretien

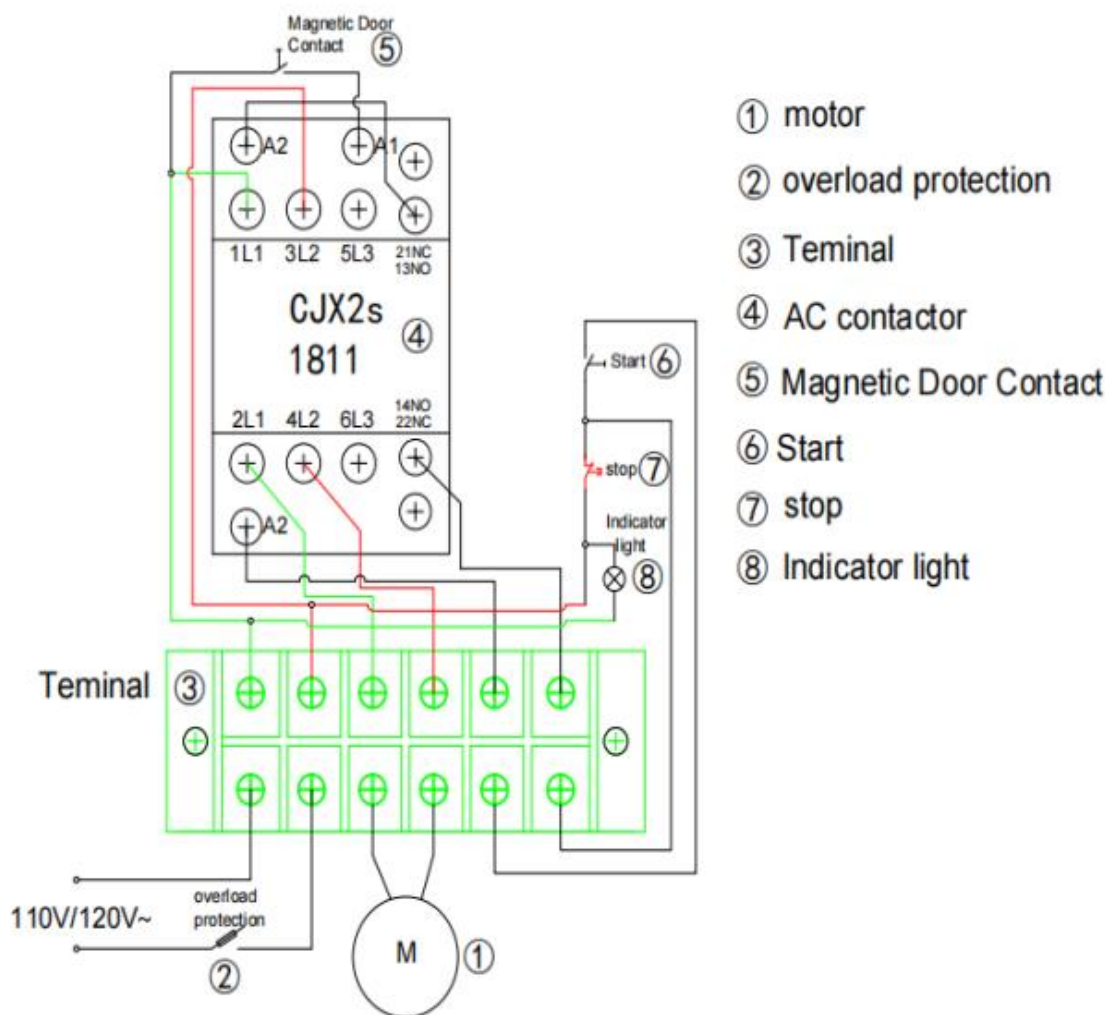
1. Seul du personnel formé doit faire fonctionner l'unité.
2. Ne traitez pas d'articles avec des os ou des matériaux durs.
3. Laissez la machine fonctionner pendant 1 à 2 minutes pour vérifier s'il y a des problèmes avant de charger les ingrédients.
4. Remplacez les lames endommagées par des gants ou faites réparer votre véhicule.
5. Arrêtez immédiatement la machine si elle est coincée ; effacer et redémarrer.
6. N'insérez jamais de mains ou d'objets pendant le fonctionnement.

8. Dépannage électrique

Problème	Solution
La machine ne démarre pas	Vérifiez/remplacez le fusible, l'interrupteur d'alimentation, l'interrupteur de position, le bouton de démarrage ou le circuit imprimé.
Indicateur allumé, moteur qui ne tourne pas	Vérifiez la puissance et l'état du moteur.

Ne fonctionne que lorsque le bouton est maintenu enfoncé	Remplacez le circuit imprimé.
Bruit fort au démarrage	Vérifiez la tension, le moteur ou les roulements ; Ajustez ou remplacez au besoin.
Déclenche l'alimentation au démarrage	Vérifiez l'isolation du moteur et du circuit imprimé (>5 MΩ).
S'arrête en cours de fonctionnement	Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé ; Laissez refroidir le moteur s'il surchauffe.
Le moteur tourne, le plateau ne tourne pas	Vérifiez ou remplacez la courroie d'entraînement.

9. Diagrammes électriques et de circuits



Contenuto

- 1. Introduzione al prodotto**
- 2. Caratteristiche della struttura del prodotto**
- 3. Componenti esterni e nomi delle parti**
- 4. Modalità operative**
- 5. Installazione e rimozione del vassoio del cutter, del coperchio e del vassoio di alimentazione**
- 6. Pulizia**
- 7. Precauzioni e manutenzione**
- 8. Risoluzione dei problemi elettrici**
- 9. Specifiche**
- 10. Schemi elettrici e circuitali**

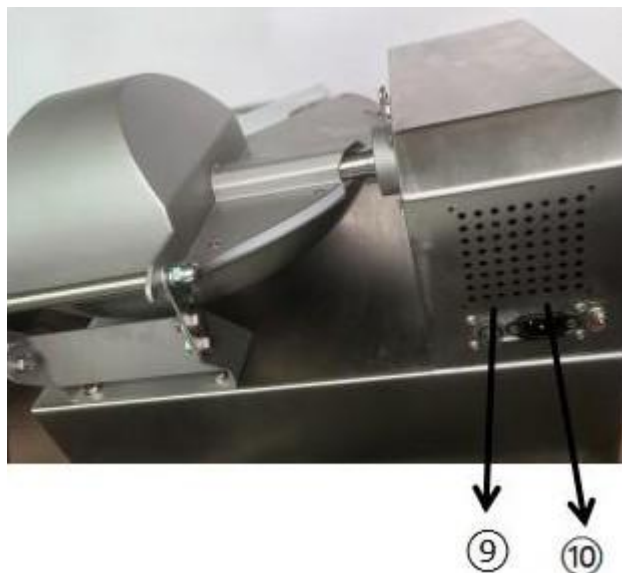
1. Introduzione al prodotto

Il tagliavivande multiuso (modello da 10 litri) è un prodotto adatto per la lavorazione ausiliaria di carni fresche, verdure, frutta e spezie. La taglierina preserva il contenuto nutrizionale, migliora la consistenza e presenta un design efficiente con lame curve e un vassoio di alimentazione a rotazione lenta per prestazioni ottimali. Tutti i componenti a contatto con gli alimenti soddisfano gli standard ROHS e EU LFGB. È facile da usare, smontare e pulire. Ideale per cucine, ristoranti, hotel, mense e aziende di trasformazione alimentare.

2. Caratteristiche della struttura del prodotto

1. Le lame in acciaio di precisione mantengono la nutrizione e migliorano il sapore.
2. Corpo in acciaio inossidabile spazzolato per resistenza alla ruggine ed estetica.
3. Le lame e il vassoio in acciaio inossidabile di alta qualità garantiscono l'igiene.
4. Vassoio di alimentazione a sgancio rapido per un facile accesso e pulizia.
5. Le lame curve migliorano l'efficienza e consentono di risparmiare manodopera.
6. L'interblocco di sicurezza interrompe il funzionamento all'apertura del coperchio.
7. Grado di impermeabilità IPX4 per una pulizia sicura.
8. L'interruttore di protezione da sovracorrente protegge il motore.
9. Funzionamento silenzioso e fluido e design intuitivo.

3. Componenti esterni e nomi di parti



1. Pulsante di arresto
2. Indicatore di tensione
3. Pulsante di avvio
4. Alloggiamento della

5. macchina
6. Albero della lama
7. Coperchio del vassoio
8. Piedini della macchina

9. Vassoio di alimentazione
10. Protezione da sovraccarico

4. Procedure operative

1. Posizionare l'unità su una superficie stabile e verificare la compatibilità dell'alimentazione.
2. Pulire le parti a contatto con gli alimenti prima dell'uso.
3. Assicurarsi che la presa abbia un interruttore differenziale ($\leq 32A$) e una messa a terra adeguata.
4. Il cibo non deve superare i 5 cm di larghezza e spessore.
5. Avviare la macchina e assicurarsi che la lama e il vassoio ruotino in senso orario.
6. Regola il tempo di elaborazione per controllare la trama. Utilizzare una spatola di legno o rimuovere il vassoio per raccogliere il materiale.

5. Installazione e rimozione del coperchio del vassoio e del vassoio di alimentazione

1. Per rimuovere il coperchio del vassoio: sollevarlo verticalmente ed estrarlo dalla fessura. Per reinstallarlo, allinearli con lo slot e abbassarlo dolcemente in posizione.
2. Per rimuovere il vassoio di alimentazione: ruotare in senso orario per allentarlo ed estrarlo; reinstallarlo allineandolo con le viti di fissaggio e ruotandolo in senso antiorario fino a quando non è fissato.

6. Pulitura

1. Scollegare sempre la spina prima della pulizia. Non immergere.
2. Pulire il coperchio del vassoio, la lama e il vassoio prima del primo utilizzo.
3. Pulire accuratamente dopo ogni utilizzo. Evitare il contatto con la lama.
4. Asciugare completamente tutte le parti e assicurarsi di rimontarle correttamente.

7. Precauzioni e manutenzione

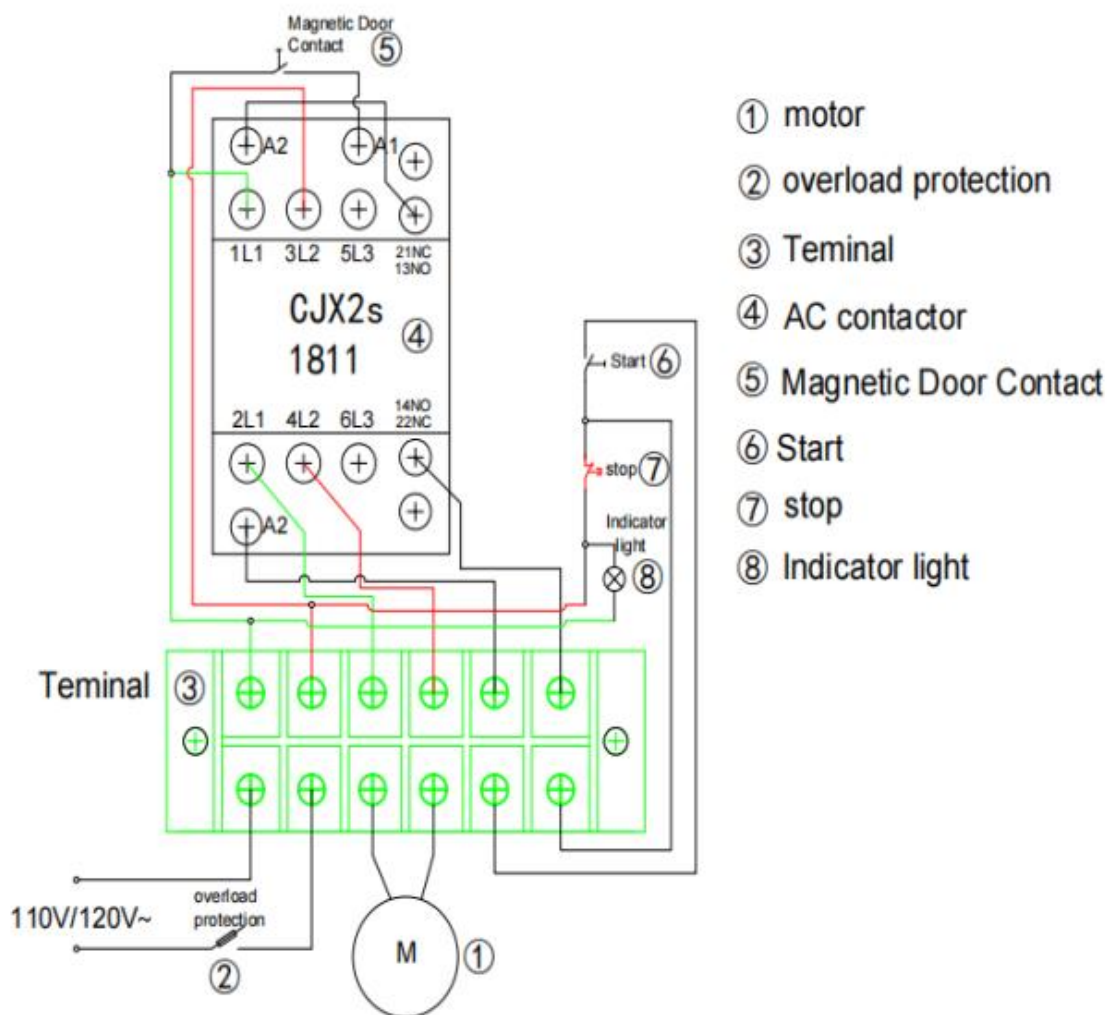
1. L'unità deve essere utilizzata solo da personale addestrato.
2. Non lavorare oggetti con ossa o materiali duri.
3. Lasciare in funzione la macchina per 1-2 minuti per verificare la presenza di eventuali problemi prima di caricare gli ingredienti.
4. Sostituire le lame danneggiate con guanti o richiedere assistenza.
5. Arrestare immediatamente la macchina se inceppata; Cancella e riavvia.
6. Non inserire mai mani o oggetti durante il funzionamento.

8. Risoluzione dei problemi elettrici

Problema	Soluzione
La macchina non si avvia	Controllare/sostituire il fusibile, l'interruttore di alimentazione, l'interruttore di posizione, il pulsante di avvio o il circuito stampato.
Indicatore acceso, motore non in funzione	Controllare la potenza e le condizioni del motore.

Funziona solo quando si tiene premuto il pulsante	Sostituire il circuito stampato.
Forte rumore durante l'avvio	Controllare la tensione, il motore o i cuscinetti; Regolare o sostituire secondo necessità.
Attiva l'alimentazione all'avvio	Controllare l'isolamento del motore e del circuito stampato (>5 MΩ).
Si ferma durante il funzionamento	Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente; Lasciare raffreddare il motore se surriscaldato.
Il motore funziona, il vassoio non gira	Controllare o sostituire la cinghia di trasmissione.

9. Schemi elettrici e circuitali



Inhalt

1. Produkteinführung

2. Merkmale der Produktstruktur

3. Externe Komponenten und Teilennamen

4. Betriebsverfahren

5. Ein- und Ausbau des Deckels des Bowl Cutter Tablettts und des Zuführtablettts

6. Reinigung

7. Vorsichtsmaßnahmen und Wartung

8. Elektrische Fehlerbehebung

9. Spezifikationen

10. Elektro- und Schaltpläne

1. Produkteinführung

Der Mehrzweck-Lebensmittel-Bowl-Cutter (10-Liter-Modell) ist ein Produkt, das für die Hilfsverarbeitung von frischem Fleisch, Gemüse, Obst und Gewürzen geeignet ist. Der Cutter bewahrt den Nährstoffgehalt, verbessert die Textur und verfügt über ein effizientes Design mit gebogenen Klingen und einer langsam rotierenden Fütterschale für optimale Leistung. Alle Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, erfüllen die ROHS- und EU-LFGB-Standards. Es ist einfach zu bedienen, zu demontieren und zu reinigen. Ideal für Küchen, Restaurants, Hotels, Kantinen und lebensmittelverarbeitende Betriebe.

2. Merkmale der Produktstruktur

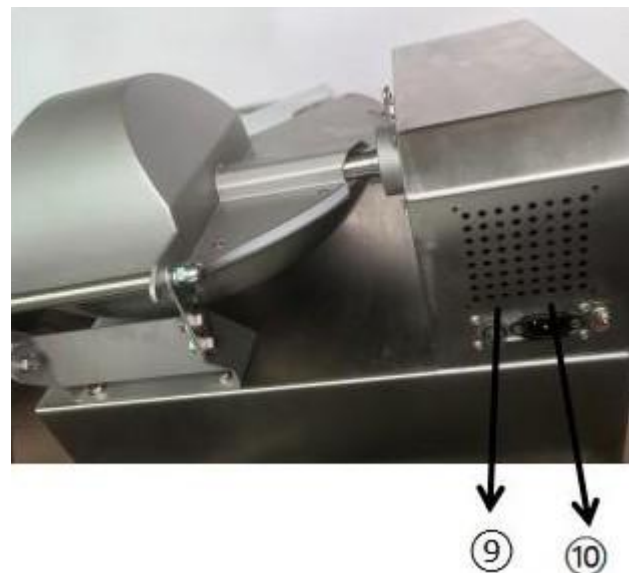
1. Präzisionsstahlklingen bewahren die Nährstoffe und verbessern den Geschmack.
2. Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl für Rostbeständigkeit und Ästhetik.
3. Hochwertige Klingen und Schale aus Edelstahl sorgen für Hygiene.
4. Schnellverschluss-Zuführschale für einfachen Zugriff und einfache Reinigung.
5. Gebogene Klingen steigern die Effizienz und sparen Arbeit.
6. Die Sicherheitsverriegelung stoppt den Betrieb, wenn der Deckel geöffnet wird.
7. IPX4 Wasserdichtigkeit für sichere Reinigung.
8. Überstromschutzschalter schützt den Motor.
9. Leiser, reibungsloser Betrieb und benutzerfreundliches Design.

3. Externe Komponenten und Teilennamen



1. Stopp-Taste
2. Spannungsanzeige
3. Start-Taste

4. Maschinengehäuse
5. Messerwelle
6. Tablettdeckel



7. Maschinenfüße
8. Fütterungsschale
9. Überlastschutz
10. Stromkabel

4. Betriebsabläufe

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche und überprüfen Sie die Stromversorgungskompatibilität.
2. Reinigen Sie Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem Gebrauch.
3. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose über einen FI-Schutzschalter ($\leq 32A$) und eine ordnungsgemäße Erdung verfügt.
4. Die Lebensmittel dürfen eine Breite und Dicke von 5 cm nicht überschreiten.
5. Starten Sie die Maschine und stellen Sie sicher, dass sich die Klinge und das Fach im Uhrzeigersinn drehen.
6. Passen Sie die Verarbeitungszeit an, um die Textur zu steuern. Verwenden Sie einen Holzspatel oder entfernen Sie das Tablett, um Material zu sammeln.

5. Ein- und Ausbau des Tablettdeckels und der Zuführschale

1. So entfernen Sie den Deckel des Fachs: Heben Sie ihn senkrecht an und schieben Sie ihn aus dem Schlitz. Richten Sie es zum Wiedereinbau am Schlitz aus und senken Sie es sanft ab.
2. So entfernen Sie die Zuführschale: Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu lösen und herauszuheben. Setzen Sie sie wieder ein, indem Sie sie mit Befestigungsschrauben ausrichten und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie fest sitzt.

6. Reinigung

1. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker. Nicht untertauchen.
2. Reinigen Sie den Deckel, die Klinge und das Fach vor dem ersten Gebrauch.
3. Nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge.
4. Trocknen Sie alle Teile vollständig und sorgen Sie für einen ordnungsgemäßen Zusammenbau.

7. Vorsichtsmaßnahmen und Wartung

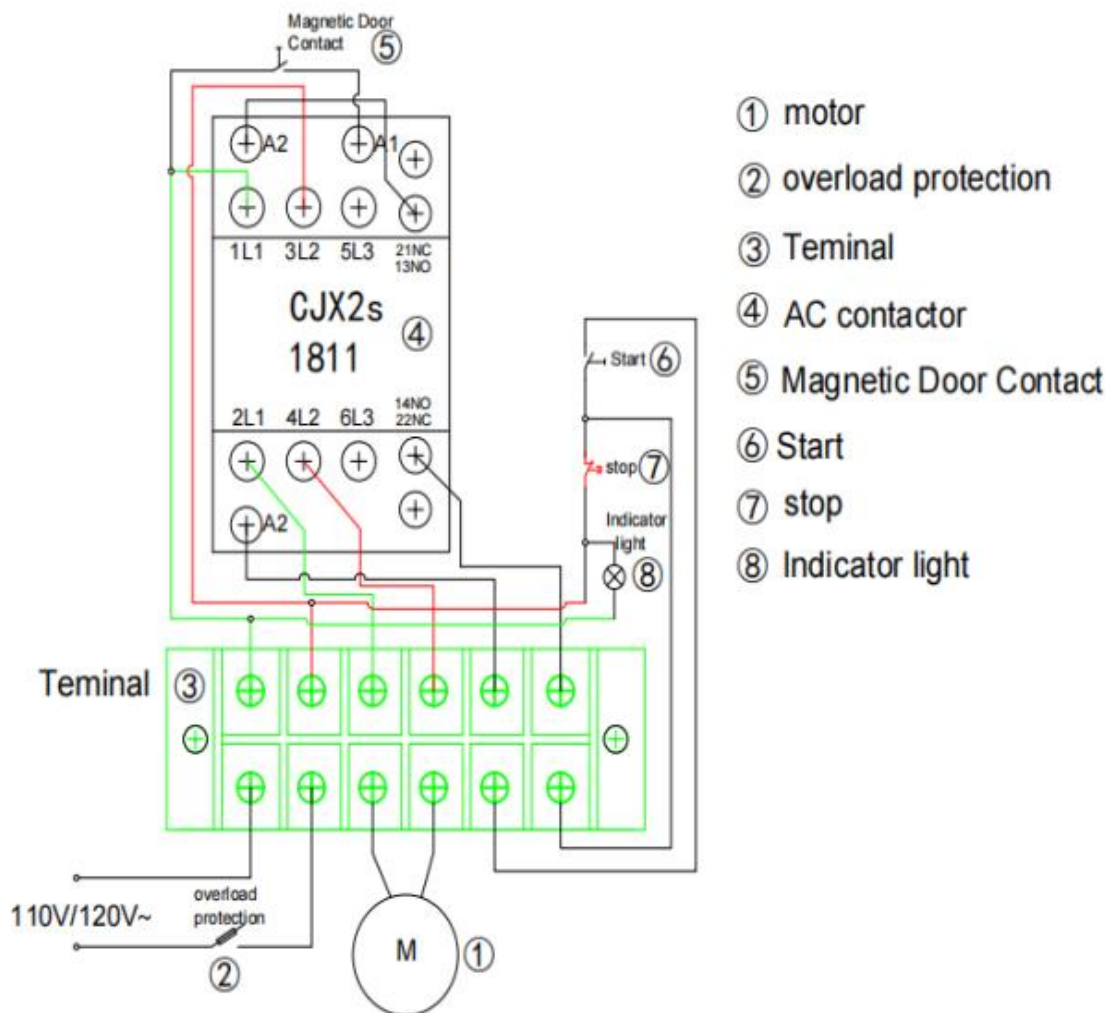
1. Das Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden.
2. Verarbeiten Sie keine Gegenstände mit Knochen oder harten Materialien.
3. Lassen Sie die Maschine 1–2 Minuten laufen, um nach Problemen zu suchen, bevor Sie die Zutaten laden.
4. Ersetzen Sie beschädigte Klingen durch Handschuhe oder suchen Sie einen Service auf.
5. Stoppen Sie die Maschine sofort, wenn sie gestaut ist. Löschen und neu starten.
6. Führen Sie während des Betriebs niemals Hände oder Gegenstände ein.

8. Elektrische Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Maschine startet nicht	Sicherung, Netzschalter, Positionsschalter, Startknopf oder Platine prüfen/austauschen.
Anzeige an, Motor läuft nicht	Überprüfen Sie die Motorleistung und den Zustand.

Funktioniert nur, wenn die Taste gedrückt gehalten wird	Tauschen Sie die Platine aus.
Lautes Geräusch beim Start	Überprüfen Sie Spannung, Motor oder Lager; Nach Bedarf anpassen oder ersetzen.
Löst beim Start Strom aus	Isolierung von Motor und Leiterplatte (>5 MΩ) prüfen.
Stoppt während des Betriebs	Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig geschlossen ist. Lassen Sie den Motor abkühlen, wenn er überhitzt ist.
Motor läuft, Einschub dreht sich nicht	Den Antriebsriemen prüfen oder austauschen.

9. Elektro- und Schaltpläne



Treść

- 1. Wprowadzenie do produktu**
- 2. Cechy struktury produktu**
- 3. Komponenty zewnętrzne i nazwy części**
- 4. Procedury operacyjne**
- 5. Montaż i demontaż pokrywy tacki na miskę do krojenia misek i tacki do napętniania**
- 6. Sprzątanie**
- 7. Środki ostrożności i konserwacja**
- 8. Rozwiązywanie problemów elektrycznych**
- 9. Specyfikacje**
- 10. Schematy elektryczne i obwody**

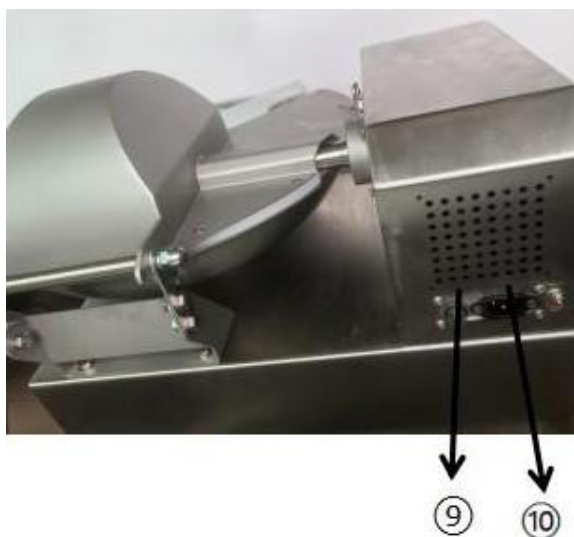
1. Wprowadzenie produktów

Wielofunkcyjny nóż do misek na żywność (model 10L) to produkt odpowiedni do pomocniczej obróbki świeżego mięsa, warzyw, owoców i przypraw. Nóż zachowuje składniki odżywcze, poprawia teksturę i ma wydajną konstrukcję z zakrzywionymi ostrzami i wolno obracającą się tacą do napętniania dla optymalnej wydajności. Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają normy ROHS i UE LFGB. Jest łatwy w obsłudze, demontażu i czyszczeniu. Idealny do kuchni, restauracji, hoteli, stołówek i przedsiębiorstw przetwórstwa spożywczego.

2. Cechy struktury produktu

1. Precyzyjne stalowe ostrza zachowują wartości odżywcze i poprawiają smak.
2. Korpus ze szrotkowanej stali nierdzewnej zapewnia odporność na rdzę i estetykę.
3. Wysokiej jakości ostrza i taca ze stali nierdzewnej zapewniają higienę.
4. Taca do napętniania z szybkozłączką zapewnia łatwy dostęp i czyszczenie.
5. Zakrzywione ostrza zwiększają wydajność i oszczędzają pracę.
6. Blokada bezpieczeństwa zatrzymuje urządzenie po otwarciu pokrywy.
7. Wodoodporność IPX4 zapewnia bezpieczne czyszczenie.
8. Wyłącznik nadprądowy zabezpiecza silnik.
9. Cicha, płynna praca i przyjazna dla użytkownika konstrukcja.

3. Komponenty zewnętrzne i nazwy części



1. Przycisk Stop
2. Wskaźnik napięcia
3. Przycisk Start
4. Obudowa maszyny

5. Wał ostrza
6. Pokrywa tacy
7. Nóżki maszyny
8. Taca do napętniania

9. Zabezpieczenie przed przeciążeniem
10. Przewód zasilający

4. Procedury operacyjne

1. Umieść urządzenie na stabilnej powierzchni i potwierdź kompatybilność zasilania.
2. Przed użyciem wyczyść części mające kontakt z żywnością.
3. Upewnij się, że gniazdo ma wyłącznik różnicowoprądowy ($\leq 32A$) i prawidłowe uziemienie.
4. Żywność nie może przekraczać 5 cm szerokości i grubości.
5. Uruchom maszynę i upewnij się, że ostrze i taca obracają się zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
6. Dostosuj czas przetwarzania, aby kontrolować teksturę. Użyj drewnianej szpatułki lub wyjmij tacę, aby zebrać materiał.

5. Montaż i demontaż pokrywy tacki i tacki do napełniania

1. Aby zdjąć pokrywę tacki: podnieś ją pionowo i wysuń z gniazda. Aby ponownie zainstalować, wyrównaj go z gniazdem i płynnie opuść na miejsce.
2. Aby wyjąć tacę do napełniania: obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby poluzować i wyjąć; zainstaluj ponownie, wyrównując mocujące i obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż będzie bezpieczna.

6. Czyszczenie

1. Zawsze odłączaj wtyczkę przed czyszczeniem. Nie zanurzać w wodzie.
2. Wyczyść pokrywę tacki, ostrze i tacę przed pierwszym użyciem.
3. Dokładnie wyczyść po każdym użyciu. Unikaj kontaktu z ostrzem.
4. Całkowicie wysusz wszystkie części i zapewnij prawidłowy ponowny montaż.

7. Środki ostrożności i konserwacja

1. Urządzenie powinien obsługiwać wyłącznie przeszkolony personel.
2. Nie przetwarzaj przedmiotów z kośćmi lub twardymi materiałami.
3. Pozwól maszynie pracować przez 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy nie ma problemów przed załadowaniem składników.
4. Wymień uszkodzone ostrza w rękawicach lub skontaktuj się z serwisem.
5. Natychmiast zatrzymaj maszynę, jeśli się zacina; Wyczyść i uruchom ponownie.
6. Nigdy nie wkładaj rąk ani przedmiotów podczas pracy.

8. Rozwiązywanie problemów elektrycznych

Problem	Rozwiązanie
Maszyna nie uruchamia się	Sprawdź/wymień bezpiecznik, wyłącznik zasilania, wyłącznik pozycyjny, przycisk start lub płytkę drukowaną.
Wskaźnik włączony, silnik nie pracuje	Sprawdź moc i stan silnika.
Działa tylko wtedy, gdy przycisk jest przytrzymany	Wymień płytkę drukowaną.

Głośny hałas podczas uruchamiania	Sprawdź napięcie, silnik lub łożyska; Dostosuj lub wymień w razie potrzeby.
Wyłącza zasilanie podczas uruchamiania	Sprawdź izolację silnika i płytki drukowanej (>5 MΩ).
Zatrzymuje się podczas pracy	Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta; Pozwól silnikowi ostygnąć, jeśli jest przegrzany.
Silnik pracuje, taca się nie obraca	Sprawdź lub wymień pasek napędowy.

9. Schematy elektryczne i obwody

