

**GMS601**



**120327**

---

**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

<b>1. Sicherheit</b> .....	<b>2</b>
1.1 Symbolerklärung .....	2
1.2 Sicherheitshinweise.....	3
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
<b>2. Allgemeines</b> .....	<b>7</b>
2.1 Haftung und Gewährleistung.....	7
2.2 Urheberschutz .....	7
2.3 Konformitätserklärung .....	7
<b>3. Transport, Verpackung und Lagerung</b> .....	<b>8</b>
3.1 Transportinspektion.....	8
3.2 Verpackung .....	8
3.3 Lagerung .....	8
<b>4. Technische Daten</b> .....	<b>9</b>
4.1 Technische Angaben.....	9
4.2 Baugruppenübersicht .....	10
4.3 Sicherheitsvorrichtungen .....	14
<b>5. Installation und Bedienung</b> .....	<b>16</b>
5.1 Installation .....	16
5.2 Bedienung .....	18
5.2.1 Gerät vorbereiten.....	18
5.2.2 Funktionskontrolle .....	18
5.2.3 Montage und Auswechseln der Schneidscheiben .....	19
5.2.4 Gemüse schneiden.....	20
<b>6. Wartung und nützliche Hinweise</b> .....	<b>22</b>
<b>7. Mögliche Funktionsstörungen</b> .....	<b>23</b>
<b>8. Reinigung</b> .....	<b>24</b>
<b>9. Entsorgung</b> .....	<b>26</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



## Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

**Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.**



**WARNUNG!**

**Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.**



## VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



## HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

## 1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät einschalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styropor-teile außerhalb der Reichweite von Kindern.  
**Erstickungsgefahr!**

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



## **GEFAHR durch elektrischen Strom!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht **Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.



## **WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Die Klingen der Schneidscheiben sind sehr scharf!  
Tragen Sie zum Einsetzen, Auswechseln oder Reinigung der Schneidscheiben immer robuste, weiche Schutzhandschuhe, mit denen ein sicheres Anfassen der Gegenstände möglich ist.
- Das Schneidegut niemals mit der Hand andrücken, nur den vorgesehenen Stößel benutzen!

- Führen Sie niemals Gegenstände, Werkzeuge ins Innere des Gerätes! Greifen Sie niemals mit den Händen ins Innere des Gerätes! Tragen Sie während der Bedienung des Gerätes immer Schutzhandschuhe!
- Das Gerät, die Arbeitsfläche und der Boden um den Gemüseschneider müssen immer frei von Staub, Schnittgutresten, Fremdkörpern und trocken sein, um eine Rutschgefahr durch nassen Boden oder Gemüsereste zu vermeiden.

## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



**VORSICHT!**

**Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.**

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Gemüseschneider** ist nur zum **Schneiden von Gemüse, Obst und Käse** unter Verwendung geeigneter Schneidscheiben bestimmt.

Den **Gemüseschneider** nicht für Tiefkühlprodukte, Fleisch oder Fisch mit Knochen verwenden.

**Im Gemüseschneider nur geeignete Nahrungsmittel verarbeiten!**



**VORSICHT!**

**Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.**

**Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.**

**Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**

## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



**VORSICHT!**

**Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!**

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 2.2 Urheberschutz

Die Gebrauchsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



**HINWEIS!**

**Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.**

### 2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.



## 3. Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



**Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.**

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

## 4. Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung</b>	<b>Gemüseschneider GMS601</b>
Art.-Nr.:	<b>120327</b>
Material:	Aluguss, Edelstahl, Kunststoff
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Einfüllschacht:<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 x B 115 x T 75 mm,</li><li>- 1 x Ø 52 mm</li></ul></li><li>▪ Magnetschalter für Auffangbehälter und Einfüllschute</li><li>▪ <b>EIN-/AUS</b> Schalter</li><li>▪ Kontrollleuchten: Ein-/Aus</li><li>▪ Deckel abnehmbar, spülmaschinengeeignet</li></ul>
Anschlusswert:	0,617 kW / 230 V 50 Hz
Abmessungen:	B 290 x T 530 x H 515 mm
Schutzart:	IPX3
Zubehör (im Lieferumfang enthalten):	1 Auffangbehälter (1/3 GN, 175 mm tief) 1 Stopfer
Gewicht:	18,25 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 Baugruppenübersicht

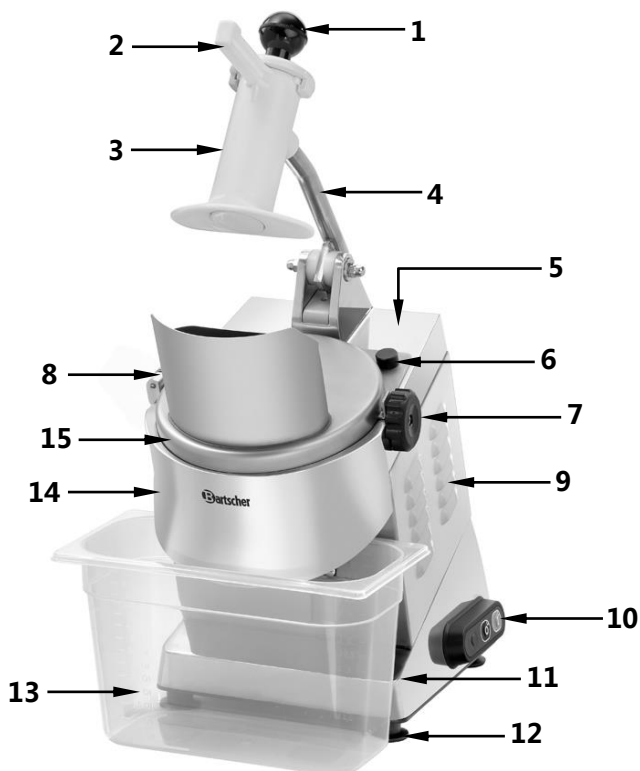











Abb. 1

- |                                  |                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>1</b> Stopfer                 | <b>9</b> Belüftungsöffnungen                    |
| <b>2</b> Presser                 | <b>10</b> EIN-/AUS Schalter mit Kontrollleuchte |
| <b>3</b> Runder Einfüllstutzen   | <b>11</b> Sockel                                |
| <b>4</b> Presshebel              | <b>12</b> Füße                                  |
| <b>5</b> Gehäuse                 | <b>13</b> Auffangbehälter                       |
| <b>6</b> Magnet                  | <b>14</b> Ausgabestutzen                        |
| <b>7</b> Arretierung des Deckels | <b>15</b> Deckel mit ovalem Einfüllstutzen      |
| <b>8</b> Deckelscharnier         |                                                 |

**Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)**

**Schneidscheiben für Scheiben**

	DF1	DF2	DF4	DF5
				
<b>Schnittstärke:</b>	<b>1 mm</b>	<b>2 mm</b>	<b>4 mm</b>	<b>5 mm</b>
<b>Art.-Nr.:</b>	<b>120350</b>	<b>120331</b>	<b>120349</b>	<b>120332</b>

	DF8	DF10	DF14
			
<b>Schnittstärke:</b>	<b>8 mm</b>	<b>10 mm</b>	<b>14 mm</b>
<b>Art.-Nr.:</b>	<b>120348</b>	<b>120351</b>	<b>120352</b>

**Schneidscheiben für Stäbchen / Julienne**

	DQ4	DQ8
		
<b>Schnittstärke:</b>	<b>4 mm</b>	<b>8 mm</b>
<b>Art.-Nr.:</b>	<b>120333</b>	<b>120334</b>

## Schneidscheiben für Würfel

	PS8	PS10	PS14
			
<b>Schnittstärke:</b>	8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm
<b>Art.-Nr.:</b>	120358	120342	120345









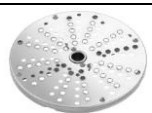

### HINWEIS!

Die Würfel-Schneidscheiben sind nur in Verbindung mit den Scheiben-Schneidscheiben nutzbar.

PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14

## Schneidscheiben für Raspel

	DTV	DT2	DT4
			
<b>Schnittstärke:</b>	1 mm	2 mm	4 mm
<b>Art.-Nr.:</b>	120341	120347	120346

	DT7	DTV8	DT9
			
<b>Schnittstärke:</b>	7 mm	8 mm	9 mm
<b>Art.-Nr.:</b>	120337	120338	120339



### HINWEIS!

#### 3 Schneidscheiben zum Raspeln von Käse

- DTV für Hartkäse, z. B. für Parmesan
- DT7 für Halbhartkäse, z. B. für Gouda
- DT9 für Weichkäse, z. B. für Block-Mozzarella (schnittfest)





### **Einfüllschute GMS600**

- Material: Edelstahl
- Maße: B 245 x T 105 x H 200 mm
- Gewicht: 1,37 kg

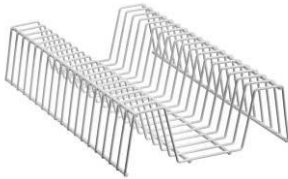
**Art.-Nr. 120344**



### **Auffangbehälter GMS600**

- Material: Kunststoff
- Format: 1/3 GN, 175 mm tief
- Maße: B 322 x T 170 x H 197 mm
- Gewicht: 0,47 kg

**Art.-Nr. 120353**



### **Scheibenständer**

Passend für die Schneidscheiben vom  
Gemüseschneider GMS601  
Aufnahmefähigkeit: 10 - 18 Schneidscheiben  
(abhängig von der Ausführung)

**Art.-Nr. A120255**

## 4.3 Sicherheitsvorrichtungen

Betreffend der mechanischen, elektrischen, hygienisch-sanitären Sicherungen entspricht das in dieser Gebrauchsanleitung beschriebene Gerät den Richtlinien:

**MECHANISCHE SICHERUNGEN: 2006/42.**

**ELEKTRISCHE SICHERUNGEN: 2006/95/CEE; 2004/108/CEE.**

**HYGIENISCHE SICHERUNGEN: Reg. 1935/2004.**

Der **Gemüseschneider GMS601** ist elektronisch und mechanisch normgerecht abgesichert, sei es in Betriebsphase als auch in Reinigungs- und Wartungsphase.

Es bestehen trotzdem **RESTRISIKEN**, die nicht vollkommen beseitigt werden können, auf die in dieser Gebrauchsanleitung mit dem Ausdruck **WARNUNG** hingewiesen wird.

Diese Restrisiken beziehen sich auf die Schnittgefahr bei Handhabung, Wechsel und/oder Reinigung der Scheiben.



**VORSICHT!**

**Entfernen Sie niemals die am Gemüseschneider angebrachten Sicherheits-, Bedienungs- und Warnhinweise, halten Sie diese immer im lesbaren Zustand.**

### Elektrische Sicherheitsvorrichtungen

Der Gemüseschneider GMS601 ist mit folgenden **Sensoren** ausgestattet:

**A** am **Presshebel**,

dieser dient zum Stoppen des Gerätes, wenn der Presshebel über die Deckelöffnung erhoben wird und ermöglicht das automatische Wiederstarten bei Herstellung der Normalbedingungen (Abb. 2).

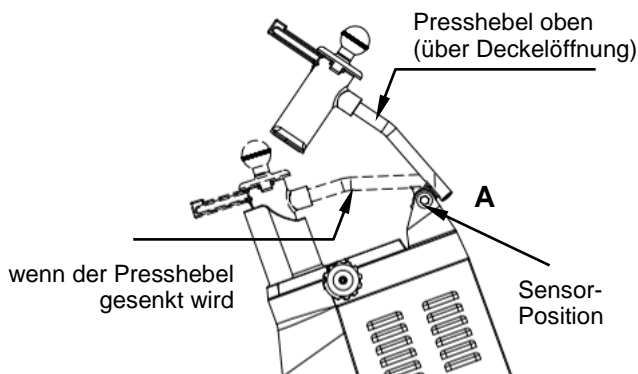


Abb. 2

## **B** Magnetschalter im Deckel

zum Stoppen des Gerätes, wenn der Deckel abgenommen wird (z.B. Schneid-  
scheibenwechsel). Das **Einschalten** (durch Taste „I“) ist nur möglich, wenn der  
Deckel wieder geschlossen und anschließend durch die Arretierung verriegelt ist  
(Abb. 3).

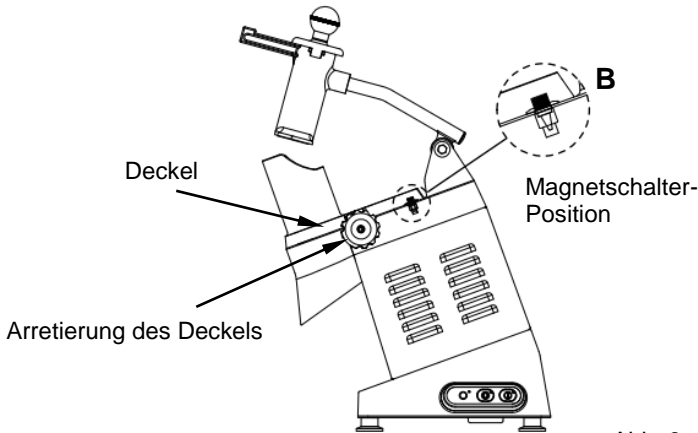


Abb. 3

## **C** Magnetschalter im Gehäuse

zum Stoppen des Gerätes, wenn der Auffangbehälter oder die Einfüllschute nicht  
richtig positioniert sind, das **Einschalten** (durch Taste „I“) ist nur möglich, wenn der  
Auffangbehälter oder die Einfüllschute richtig positioniert sind (Abb. 4).

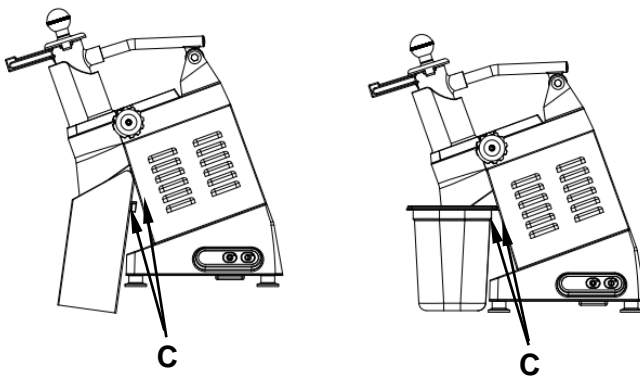


Abb. 4 - Position der Einfüllschute oder des Auffangbehälters zum Einschalten



Der Gemüseschneider ist außerdem mit einer **Schaltung** ausgestattet, bestehend aus:

## **D** Bedienblende

IP 54-isoliert, mit Niederspannungsversorgung, bestehend aus zwei Schalttasten (Abb. 5).

„I“ = **Start**-Taste

„O“ = **Stopp**-Taste



Abb. 5 - Schalttasten  
**Start „I“ und Stopp „O“**

## **E** Leistungsplatine

IPX3-isoliert, bestehend aus einem Transformator und zwei Relais, sie wird durch die Sensoren am Auffangbehälter, Einfüllschute und Deckel gesteuert; dient zum Ein- und Ausschalten.

Der Gemüseschneider ist mit einer Selbsthalteschaltung ausgestattet, wodurch nach einem Stromausfall das Gerät nicht selbstständig wieder anläuft.

## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 Installation



**VORSICHT!**

**Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes dürfen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.**

### Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit einer Erdungsanlage verbunden ist.
- Berücksichtigen Sie bei der Aufstellung des Gemüseschneiders den Platzbedarf des Gerätes sowie des Behälters für das geschnittene Gemüse und der zu verarbeitenden Produkte. Um den Gemüseschneider herum muss ausreichend Bewegungsfreiheit für die Bedienperson und noch Platz für den Durchgang einer weiteren Person sein.
- Der Aufstellort muss gut beleuchtet sein, die Beleuchtung muss den gesamten Arbeitsplatz ausleuchten und darf die Bedienperson nicht blenden.
- Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder blockiert sein, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden und mögliche Personen- oder Sachschäden auszuschließen.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.



**VORSICHT!**

**Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.**

## Anschließen



**GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!**

**Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!**

**Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

## 5.2 Bedienung

### 5.2.1 Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie die das Gerät gründlich vor dem ersten Gebrauch. Beachten Sie die Hinweise im **Abschnitt 8 „Reinigung“**.
- Stellen Sie den mitgelieferten Auffangbehälter unter den Ausgabestutzen, der Magnet muss dabei nach innen gerichtet sein (Abb. 6).
- Sollte der Gemüseschneider mit einer Einfüllschute (nicht im Lieferumfang enthalten) ausgestattet werden, installieren Sie diese unter dem Ausgabestutzen. Für eine korrekte Montage die Schrauben durch die Löcher der Einfüllschute ziehen und die Einfüllschute herunterdrücken, bis sie fest eingehängt ist (Abb. 7). Das Schneidegut wird über die Einfüllschute in einen Behälter unter der Einfüllschute geleitet.



Abb. 6



Abb. 7

### 5.2.2 Funktionskontrolle

Führen Sie vor dem Schneiden von Gemüse mehrmals eine Funktionsprüfung durch:



Abb. 8 - Schalttasten

- a) Zuerst die **Start-Taste „I“**, dann die **Stop-Taste „O“** drücken und überprüfen, ob die jeweiligen Kontrolllampen ein- und ausschalten (Abb. 8).
- b) Durch Aufheben und Herunterdrücken des Pressers überprüfen, ob der Motor ausschaltet und wieder einschaltet.

- c) Überprüfen, ob das Gerät bei Lösen des Deckels ausschaltet und bei Befestigung des Deckels durch Drücken der **Start-Taste „I“** wieder einschaltet.
- d) Überprüfen, ob das Gerät bei korrekt befestigtem Auffangbehälter (bzw. Einfüllschute) und Betätigung der **Start-Taste „I“** einschaltet.
- e) Überprüfen, ob das Gerät bei Abnahme des Auffangbehälters (bzw. Einfüllschute) ausschaltet.

## 5.2.3 Montage und Auswechseln der Schneidscheiben



### **WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

**Die Klingen der Schneidscheiben sind sehr scharf! Tragen Sie zum Einsetzen/Auswechseln der Schneidscheiben immer robuste, weiche Fingerhandschuhe, mit denen ein sicheres Anfassen der Schneidscheiben möglich ist.**

- Wählen Sie für das gewünschte Schneidegut eine entsprechende Schneidscheibe aus und setzen Sie diese in das Gerät für den Schneidevorgang ein. Beachten Sie die Hinweise für die Schneidscheiben im **Abschnitt 4.1 „Technische Angaben“**.
- Heben Sie den Presshebel soweit wie möglich nach oben, lösen Sie die Arretierung am Deckel (im Uhrzeigersinn drehen) und klappen Sie den Deckel mit dem ovalen Einfüllstutzen auf.

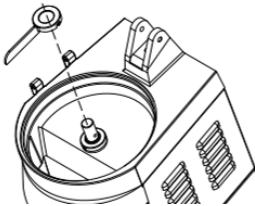


Abb. 9 - Einsatz der Ausladeschaufel

- Setzen Sie die Ausladeschaufel auf die Schneidscheibenwelle (Abb. 9).
- Befestigen Sie dann die gewählte Schneidscheibe auf der Schneidscheibenwelle und drehen Sie die Schneidscheibe solange, bis sie festsitzt.
- Klappen Sie den Deckel wieder zu und verriegeln Sie ihn mit der Arretierung (gegen den Uhrzeigersinn drehen).

- Wählen Sie zum **WÜRFELSCHNEIDEN** das entsprechende Schneidscheibenpaar (**PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14**).

**Hinweis: Beim Gebrauch von zwei Schneidscheiben gleichzeitig darf die Ausladeschaufel nicht eingesetzt werden.**

- Setzen Sie zuerst die Schneidscheibe PS..., mit Einschnitt nach rechts gerichtet ein, montieren Sie dann die Schneidscheibe DF..., dabei die Schneidscheibe solange drehen, bis sie fest sitzt (Abb. 10).

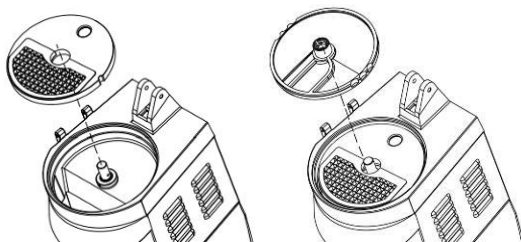


Abb. 10 - Montage der Schneidscheibenpaare PS..-DF..

- Klappen Sie den Deckel wieder zu und verriegeln Sie ihn mit der Arretierung (gegen den Uhrzeigersinn drehen).

## 5.2.4 Gemüse schneiden

- Vor Beginn des Schneidevorganges sicherstellen, dass das Gemüse vom Typ, Qualität und Größe geeignet ist. Gemüse entsprechend vorbereiten (schälen, in geeignete Stücke schneiden, Kerne entfernen, etc.).

**Hinweis: nur feste Tomaten zum Schneiden verwenden!**

- Stellen Sie den Auffangbehälter unter den Ausgabestutzen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.



**WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

**Das Schneidegut niemals mit der Hand andrücken, nur den vorgesehenen Stopfer benutzen!**

- Während des Betriebs sollte eine korrekte Position eingenommen werden, um Unfälle zu vermeiden. Der Körper muss gegenüber der Arbeitsplatte immer senkrecht stehen (Abb. 11). Man sollte so stehen, dass keine Körperteile direkt mit dem eingeschalteten Gerät in Berührung kommen.
- Heben Sie vor dem Schneidevorgang den Presshebel des Stößels für den Einfüllstutzen hoch und halten Sie ihn in dieser Position.



Abb. 11

- Das Gerät wird bei Motorstillstand mit Schneidegut gefüllt. Gehen Sie folgenderweise vor:
  - a) füllen Sie durch die Deckelöffnung das Gerät mit dem gewählten Schneidegut (siehe Abb. 12). Führen Sie kleinere Stücke (Karotten, Zucchini, etc.) durch das Rohr am Presshebel (siehe Abb. 12a) ein. Schalten Sie das Gerät mit der die **Start-Taste „I“** ein und drücken Sie den Presshebel leicht herunter, bei Füllung durch das Rohr benutzen Sie den Stopfer.

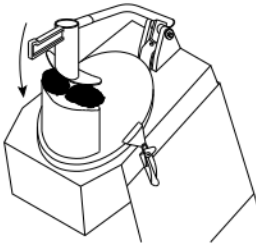


Abb. 12

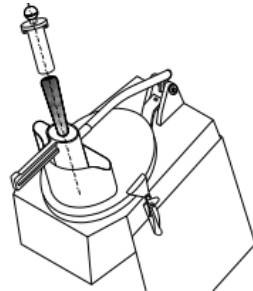


Abb. 12a

**Hinweis:** Senken Sie den Presshebel allmählich und üben Sie dabei einen leichten Druck aus, um ein besseres Schnittergebnis zu erzielen. Nicht zu fest andrücken, da die Geräteteile sonst stark beansprucht werden.

- b) sobald der Presshebel das Laufende erreicht hat, heben Sie ihn an. Das Gerät wird dann durch ein Sicherheitssystem ausgeschaltet. Der Schneidevorgang kann wiederholt werden, bis die gewünschte Menge von Schneidegut geschnitten ist. Wird der Presshebel runtergedrückt, schaltet das Gerät automatisch wieder ein.
- c) Schneidscheibenwechsel wie unter Punkt **5.2.3 „Montage und Auswechseln der Schneidscheiben“** beschrieben vornehmen. Nach diesem Arbeitsgang verhindert ein elektronisches System das automatische Einschalten; zum Einschalten die **Start-Taste „I“** drücken.
- d) die Behälter mit geschnittenem Gemüse nach 2 - 3 Schneidezyklen leeren. Zu volle Behälter können den normalen Entleerungsprozess beeinträchtigen, der Schnitt könnte unregelmäßig ausfallen, das Gerät könnte blockieren, und auch der Motor beschädigt werden.

## 6. Wartung und nützliche Hinweise



**VORSICHT!**

**Wir empfehlen mindestens einmal pro Jahr das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst warten zu lassen. Alle Eingriffe in das Gerät dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.**

Trennen Sie vor den Wartungsarbeiten, Reparaturen und Reinigung das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker aus der Steckdose ziehen!).

### **Riemen**

Der Riemen muss nicht reguliert werden. Generell sollte er nach 3 bis 4 Jahren gewechselt werden, bei einer Beschädigung des Riemens wenden Sie sich an den Kundendienst.

### **Füße**

Die Füße können sich mit der Zeit abnutzen, sie sollten dann gewechselt werden, um die Stabilität des Gerätes weiterhin garantieren zu können.

### **Anschlusskabel**

Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### **Schneidscheiben**

Die Klingen der Schneidscheiben könnten durch längeren Gebrauch unscharf werden. Die Schneidscheiben DTV, DTV8, DT2, DT3, DT4, DT7, DT9 und PS8, PS10, PS14 müssen dann durch neue ersetzt werden.

Bei den Schneidscheiben DF1, DF2, DF4, DF5, DF8, DF10, DF14 und DQ4, DQ8 müssen lediglich die Klingen ersetzt werden.

Kontaktieren Sie in beiden Fällen den Kundendienst und geben Sie die genaue Bezeichnung der Schneidscheiben und die Art.-Nr. an.

## 7. Mögliche Funktionsstörungen

Wenn am Gerät Funktionsstörungen auftreten, prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob sich diese beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

Störung	Behebung
<b>Schneidscheibenblockierung ist defekt</b>	Reinigung der Scheiben und des Scheibenthalterzapfens überprüfen.
<b>Der Deckel sitzt nicht fest</b>	Kontrollieren, ob der Deckel richtig fest sitzt und der Deckelsitz sauber ist.
<b>Das Produkt wird nicht sauber geschnitten</b>	Die Klingenschärfe der Schneidscheiben überprüfen
<b>Das geschnittene Produkt kommt nur mühsam heraus oder wird nicht sauber geschnitten</b>	Kontrollieren Sie: <ul style="list-style-type: none"> <li>- dass mit den Scheiben DT (ganze Serie) und DF1, DF2, DF3, DF4; DQ4 auch die Ausladeschaufel montiert worden ist;</li> <li>- dass der Behälter nicht voll ist</li> <li>- dass der Ausgabestutzen nicht verstopft ist.</li> </ul>
<b>Das Gerät blockiert</b>	Vergewissern Sie sich: <ul style="list-style-type: none"> <li>- dass keine Tiefkühlprodukte verarbeitet werden,</li> <li>- dass das Schneidegut nicht zu hart ist,</li> <li>- dass die elektrische Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.</li> </ul>
<b>Die Magnetschalter am Presshebel und im Deckel funktionieren nicht</b>	Kontrollieren Sie, dass diese Magnetschalter nicht durch Schmutz oder durch etwas anderes blockiert sind.
<b>Das Gerät lässt sich nicht einschalten</b>	Kontrollieren Sie: <ul style="list-style-type: none"> <li>- dass alle <b>Sicherheitsvorrichtungen (Kap. 4.3)</b> korrekt angebracht sind,</li> <li>- dass das Anschlusskabel in die Steckdose eingesteckt ist</li> <li>- dass alle Schalter am Gerät eingeschaltet sind.</li> </ul>

### Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
  - die Art der Funktionsstörung;
  - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen).



## 8. Reinigung



### **WARNUNG!**

**Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen.**

**Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl!**

**Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.**



### **VORSICHT!**

**Verwenden Sie keine Werkzeuge, Bürsten, die die Oberfläche des Gerätes beschädigen können.**

**Keine Scheuer-, Entkalkungs-, Lösungs- oder Verdünnungsmittel verwenden, da Rückstände dieser Mittel gesundheitsschädigend sind und in das verarbeitete Gemüse gelangen können.**

- Die Reinigung muss mindestens einmal und wenn notwendig auch mehrmals am Tag durchgeführt werden.
- Alle Teile, die direkt oder auch indirekt mit dem zu bearbeitendem Produkt in Berührung kommen, müssen sorgfältig gereinigt werden.

### **Gerät reinigen**

- Nehmen Sie den Stößel aus dem runden Einfüllstutzen am Presshebel heraus.
- Heben Sie den Presshebel soweit wie möglich nach oben, lösen Sie die Arretierung am Deckel (im Uhrzeigersinn drehen), klappen Sie den Deckel auf und nehmen Sie ihn zur Reinigung vom Deckelscharnier ab.
- Entnehmen Sie vorsichtig die Schneidscheibe und die Ausladeschaufel.
- Entfernen Sie die Schneidegutreste und reinigen Sie sorgfältig die Arbeitszone der Schneidscheibe, die Schneidscheibenwelle und die Öffnung zum Auswurfstutzen mit einem Schwamm oder fuselfreiem Tuch. Wischen Sie diese Bereiche mit einem sauberen, feuchten Tuch nach.
- Entfernen Sie den Auffangbehälter oder Einfüllschute vom Gerät.
- Das Gehäuse, den Presshebel und den runden Einfüllstutzen am Presshebel mit einem weichen Schwamm oder Tuch reinigen. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel, welches für den Lebensmittelbereich geeignet ist. Wischen Sie mit einem sauberen und leicht angefeuchteten Tuch nach, um alle Reinigungsmittelrückstände vollständig zu entfernen.
- Trocknen Sie alle gereinigten Flächen gründlich ab.

## Zubehör reinigen



### **WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

**Die Klingen der Schneidscheiben sind sehr scharf, seien Sie vorsichtig bei der Reinigung und Handhabung der Schneidscheiben. Tragen Sie Schutzhandschuhe!**

- Tauchen Sie die genutzten Schneidscheiben vorsichtig in warmes Wasser und reinigen Sie diese sorgfältig mit einer Reinigungsbürste. Die Schneidscheiben einzeln reinigen, um Beschädigungen durch Anstoßen oder Reiben zu vermeiden.

**Hinweis: Die Würfelschneidscheiben nur von der Unterseite her reinigen!**

- Reinigen Sie den Deckel mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie den Deckel anschließend gründlich ab, bevor er wieder am Gerät montiert wird.
- Reinigen Sie den Stößel und die Ausladeschaufel mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** grobe Reiniger, welche das Gerät zerkratzen könnten.
- Setzen Sie nach der Reinigung zum Trocknen und Polieren der Oberflächen der gereinigten Einzelteile ein weiches, trockenes Tuch ein.



### **HINWEIS!**

**Sollten sich Teile des Gerätes oder Zubehör verfärbt haben (z. B. nach Schneiden von Möhren oder rote Bete), entfernen Sie diese durch Abreiben mit einem in Zitronensäure getränkten Tuch.**

- Reinigen Sie regelmäßig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche um den Gemüseschneider.

## Gerät aufbewahren

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich wie beschrieben und bewahren es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

## 9. Entsorgung

### Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



**WARNUNG!**

**Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.**



**VORSICHT!**



**Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)