

The logo consists of the word "SCHARFEN" in a bold, white, sans-serif font, centered within a blue rounded rectangular background.

**Original  
Betriebsanleitung für**

**Tischkutter Modell TC 11**

**Hermann Scharfen**  
GmbH & Co. Maschinenfabrik KG

Ruhrstr. 76 a                      D - 58452 Witten  
Telefon 02302 - 282770 Telefax 02302 - 22941

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. ALLGEMEINE HINWEISE</b>	<b>3</b>
1.1. HINWEISE ZUR BETRIEBSANLEITUNG	3
1.2. HINWEISE ZUR GEWÄHRLEISTUNG	3
1.3. HINWEISE ZUR SICHERHEIT	3
1.4. MABBILD UND TECHNISCHE DATEN	4
1.5. GERÄTEÜBERSICHT	4
1.6. ZULÄSSIGER VERWENDUNGSZWECK	5
<b>2. AUFSTELLUNG UND INBETRIEBNAHME</b>	<b>5</b>
2.1. PACKUNGSINHALT ÜBERPRÜFEN (ZUBEHÖR)	5
2.2. AUFSTELLEN	5
2.3. ELEKTRISCHER ANSCHLUB	5
2.4. PRÜFEN DER DREHRICHTUNG	5
<b>3. BEDIENUNG</b>	<b>5</b>
3.1. WICHTIGE HINWEISE VOR DEM EINSCHALTEN DES GERÄTES	5
3.2. SCHALTERFUNKTIONEN	6
3.3. ARBEITSWEISE	6
<b>4. REINIGUNG</b>	<b>6</b>
4.1. REINIGEN	7
<b>5. WARTUNG UND PFLEGE</b>	<b>7</b>
5.1. WARTUNG DES MESSERSATZES	7
5.1.1. DEMONTAGE DES MESSERSATZES	8
5.1.2. MONTAGE DES MESSERSATZES	8
<b>6. HILFE BEI MÖGLICHEN BETRIEBSSTÖRUNGEN</b>	<b>8</b>
<b>7. ENTSORGUNG</b>	<b>9</b>

# 1. Allgemeine Hinweise

## 1.1. Hinweise zur Betriebsanleitung

Bevor Sie diese Maschine aufstellen, in Betrieb nehmen und benutzen, lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise!

Machen Sie sich anhand dieser Betriebsanleitung mit der Benutzung dieses Geräts vertraut.

Die Sicherheitshinweise und Tips finden Sie in dieser Bedienungsanleitung vom Anleitungstext deutlich hervorgehoben und bedeuten im einzelnen:



bedeutet **Achtung**. Hinweise auf mögliche Gefahren und zur Vermeidung von Fehlern.



bedeutet **Hinweise** und **Tips** zu bestimmten Arbeitsschritten

## 1.2. Hinweise zur Gewährleistung

Die Aufstellung und erste Inbetriebnahme des Gerätes muß durch einen zuständigen Scharfen Kundendiensttechniker oder durch einen autorisierten Fachmann erfolgen.

Nur geschultes Personal darf mit dem Gerät arbeiten. Nachschulungen müssen bei Bedarf wiederholt werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme muß sich das Aufsichts- und Bedienpersonal mit der Betriebsanleitung vertraut machen. Nur nach diesen Angaben und der erfolgten Einweisung ist die Inbetriebnahme, Bedienung und Reinigung durchzuführen.

Bei eigenmächtiger Aufstellung, eigenmächtiger elektrischer Installation, fehlerhafter Bedienung, nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, baulichen Veränderungen, Abnahme von Schutzeinrichtungen und bei Verwendung von nicht Scharfen Ersatz- und Zubehörteilen lehnen wir jede Haftung ab.

Der Benutzer handelt in diesen Fällen auf eigene Gefahr. Treten in den genannten Fällen Schäden auf, so sind diese vom Benutzer selbst zu verantworten.

**Verwenden Sie deshalb nur original Scharfen Ersatz- und Zubehörteile!**



**Bei Einsatz von Dampf-, Hochdruckreinigern und Wasserschläuchen lehnen wir jegliche Gewährleistungs- und Haftungsansprüche ab.**

Ebenso bei Mängeln und Schäden, die durch natürlichen Verschleiß oder Abnutzung entstehen.

Die bildliche Darstellung kann wegen länderspezifischer Vorschriften und infolge technischen Fortschritts von dem gelieferten Gerät abweichen. Der Inhalt der Betriebsanleitung ist davon nicht betroffen.

## 1.3. Hinweise zur Sicherheit

Dieses Gerät entspricht vollständig den geltenden Unfallverhütungsvorschriften. Dennoch besteht Verletzungsgefahr bei fehlerhafter oder unaufmerksamer Bedienung oder Pflege. Die Benutzung darf nur im gewerblichen Bereich ohne direkten Publikumsverkehr erfolgen.

Das Bedienungspersonal muß nach dieser Betriebsanleitung in die Bedienung und Pflege des Gerätes durch eine autorisierte Person gewissenhaft eingewiesen werden. Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden Sicherheitshinweise:



**Sorgen Sie dafür, dass unbefugte, nicht geschulte Personen und vor allem Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren ohne Überwachung durch eine geschulte Person das Gerät nicht in Betrieb setzen können.**

**Verwenden Sie zur Reinigung immer metallfadenverstärkte Handschuhe!!!**

**Schutz- und Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht abgenommen, geändert oder umgangen werden, es besteht sonst akute Verletzungsgefahr.**

- Arbeiten Sie immer konzentriert, lassen Sie sich nicht ablenken.
- Keine Fremdkörper in die Einfüllöffnung bringen. Keine Experimente machen.
- Bei laufendem Gerät nicht unter den Deckel greifen.
- Prüfen Sie niemals mit den Fingern die Schärfe des Messersatzes.
- Benutzen Sie niemals die Maschine als Ablage oder Arbeitsfläche.

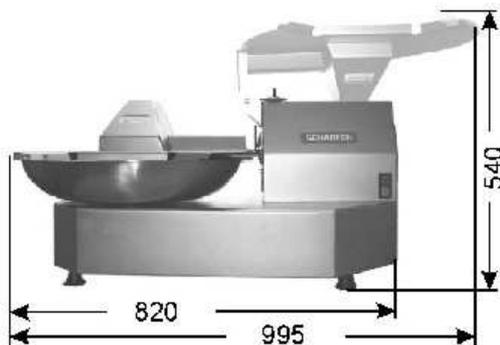
- Sorgen Sie immer für eine saubere, trockene und rutschfeste Standfläche.
- Bei schadhaftem Netzkabel oder Stecker sofort durch einen Elektrofachmann oder SCHARFEN-Kundendienst ein neues Kabel oder Stecker installieren lassen.
- Zur Reinigung unbedingt den Netzstecker ziehen.
- Bei untypischen Geräuschen sofort die Maschine ausschalten.
- Wenn die Störung nicht selbst behoben werden kann, den zuständigen SCHARFEN-Kundendienst benachrichtigen.
- Das Gerät darf nicht in öffentlich zugänglichen Bereichen oder Bereichen mit Publikumsverkehr aufgestellt werden.

#### Sicherheitseinrichtungen:

Schalter mit Deckelsicherung

Zusätzliche Handschutzlappen im Deckel

#### 1.4. Maßbild und technische Daten



Außenmaße

820 x 510 x 415 mm

Aufstellfläche

670 x 370 mm

max. Inhalt Cutterschüssel:

11 Liter, max. Füllmenge 5-6 KG

Geräuschemission

< 70 dB(A) Lärmmessung nach DIN 45635 Teil 1 Anhang D

Temperaturemission:

70 Grad am Aussengehäuse bei 100 % ED

Gewicht

ca. 45 kg

Stromart

Spannung

Leistungsaufnahme

Baujahr

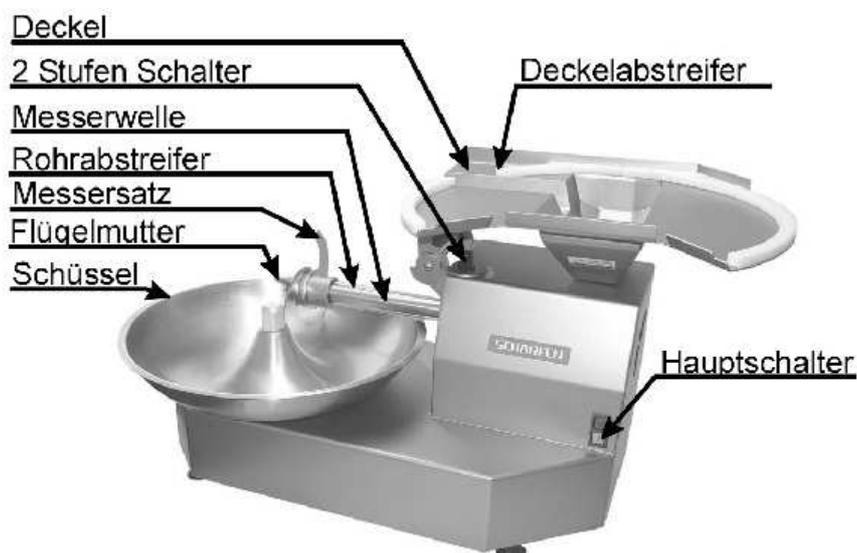


siehe Typenschild

Hersteller: Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG

Ruhrstr. 76a, 58452 Witten, Tel. 02302/28277-0

#### 1.5. Geräteübersicht



## 1.6. Zulässiger Verwendungszweck

Der SCHARFEN Tischkutter TC 11 ist für die Verarbeitung von Nahrungsmittel aller Art zum gleichzeitigen Zerkleinern und Mischen zu verwenden.



**Nicht verarbeitet werden dürfen:**

- **NON FOOD Artikel**
- **Fleisch mit Knochen**
- **Gefrorenes Fleisch**

Das Gerät ist in bestimmungsgemäßer Lage gegen Tropfwasser geschützt.

Hohe Luftfeuchtigkeit und Schwitzwasserbildung kann zu Maschinenschaden führen. Die Maschine ist nicht spritzwassergeschützt.

Das Verarbeiten von Gefahrstoffen oder gesundheitsgefährdenden Stoffen, insbesondere giftigen, ätzenden, leicht- und hochentzündlichen Stoffen, ist nicht bestimmungsgemäß. Der Betrieb der Maschine in explosionsgefährdeter Umgebung ist nicht bestimmungsgemäß.

## 2. Aufstellung und Inbetriebnahme



Zuerst die Betriebsanleitung sorgfältig lesen! Alle Hinweise müssen genau beachtet werden. Beschriebene Arbeitsabläufe unbedingt einhalten. Arbeiten Sie vorsichtig und konzentriert. Betriebsstörungen, Beschädigungen und Verletzungen lassen sich dadurch vermeiden.

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme erfolgt durch einen zuständigen SCHARFEN Kundendiensttechniker oder durch einen autorisierten Fachhändler.

### 2.1. Packungsinhalt überprüfen (Zubehör)

Der gelieferte Karton muß folgenden Inhalt haben:

- SCHARFEN Tischkutter TC 11
- Messersatz 2- oder 3 teilig
- zwei Montageschlüssel für den Messersatz
- diese Betriebsanleitung

### 2.2. Aufstellen

Auspacken und Transport der Maschine immer mit 2 Personen durchführen, da sonst die ergonomischen Belastungsgrenzen überschritten werden.



Stellen Sie den Tischkutter TC 11 auf eine ebene, horizontale, rutsch- und kippsichere Fläche. Die Aufstellfläche muß standfest sein.

Empfohlene Arbeitsflächenhöhe ca. 800 mm. Beachten Sie den angegebenen Platzbedarf.

### 2.3. Elektrischer Anschluß

Vor dem Anschluß muß geprüft werden, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt. Stimmen diese nicht überein, den technischen Kundendienst von SCHARFEN benachrichtigen. **Auf gar keinen Fall anschließen.**

Die Steckdose muß nach VDE vorschriftsmäßig geerdet und geschaltet sein.

Eine schadhafte Steckdose kann zu einem Schaden am Gerät führen oder den Bediener gefährden. Ist es erforderlich, einen Stecker auszuwechseln, muß dies durch eine Elektrofachkraft geschehen.

### 2.4. Prüfen der Drehrichtung

Die richtige Drehrichtung der Cutterschüssel ist von vorne gesehen nach links,  also **entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn.**

Sollte sich wider Erwarten die Schüssel nicht drehen, läuft der Cutter falsch herum.

**In einem solchen Fall muß die Drehrichtung von einer Elektrofachkraft oder vom SCHARFEN-Kundendienst durch Umpolen im Stecker geändert werden.**

## 3. Bedienung

### 3.1. Wichtige Hinweise vor dem Einschalten des Gerätes

Beachten Sie aus Sicherheitsgründen folgende Hinweise:

- Lesen Sie zuerst die Betriebsanleitung sorgfältig durch.
- Achten Sie auf sicheren und stabilen Standort des Gerätes.
- Konzentrieren Sie sich auf Ihre Arbeit.
- **Bei laufendem Gerät niemals unter den Deckel greifen.**

### 3.2. Schalterfunktionen

- Hauptschalter rot/grün      Drucktaster Ein/Aus, Grün = Ein; Rot = Aus
- 2 Stufen-Schalter für 2 Geschwindigkeiten
- Pos.0 - Maschine aus
- Pos.1 - 1. Gang                      bis 2840 Schnitte p. Minute
- Pos.2 - 2. Gang                      bis 5680 Schnitte p. Minute

### 3.3. Arbeitsweise

- Schneidgut in die Cutterschüssel einfüllen.
- Hauptschalter auf "Ein"
- Drehschalter auf 1. oder 2.-Gang schalten.
- **Schalter läßt sich nur betätigen, wenn der Cutterdeckel geschlossen ist**
- **Nach dem Einschalten ist der Deckel blockiert und zwangsverriegelt. Niemals versuchen den Deckel mit Gewalt anzuheben**
- Weiteres Schneidgut zügig zuführen, jedoch nicht hineinpressen. Kein gefrorenes Gut oder Gut mit Knochenresten einfüllen. Sonst besteht Verstopfungs- und Beschädigungsgefahr.
- Wahlweise Gewürze oder ähnliches zufügen.
- Bei Blockieren der Messer sofort am Hauptschalter auf "0" drücken.
- Läßt sich die Blockierung durch einmaliges Betätigen des Schalters nicht beheben, beide Schalter auf Null und unbedingt den Netzstecker ziehen. Die Cutter-Schüssel öffnen und den Cutter reinigen.
- Nach Beendigung des Schneidvorganges beide Schalter auf Null
- Die Cutterschüssel läßt sich bei stehender Maschine leicht in Uhrzeigerrichtung von Hand drehen - dadurch gefahrloses Entleeren und Reinigen möglich.

## 4. Reinigung



Verwenden Sie zur Reinigung immer metallfadenverstärkte Handschuhe!!!

Das Gerät muß vor der ersten Inbetriebnahme und danach je nach Gebrauch jedoch mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden. Immer zuerst den Netzstecker ziehen, damit jede Gefahr ausgeschaltet ist.



Der über die Messerwelle geschobene durchsichtige Rohrabstreifer muß nach jedem Arbeitsgang gereinigt werden. Bei sehr langen Arbeitsgängen oder sehr klebrigem Schneidgut evtl. auch während des Arbeitens. Auf jeden Fall aber immer dann, wenn Schneidgut im Rohrabstreifer sichtbar ist. In den Rohrabstreifer gelangtes Schneidgut kann in die Lagerung dringen und zerstört auf Dauer die Lagerung der Messerwelle und führt zu sehr hohen Temperaturen.

**Bei Nichtbeachten dieser Reinigungsvorschrift erlischt jeglicher Gewährleistungsanspruch.**



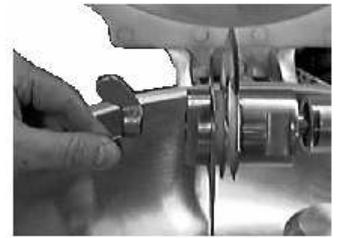
**Gefahr von Schnittverletzungen**

Verwenden Sie zur Reinigung immer metallfadenverstärkte Handschuhe!!!

- Netzstecker herausziehen
- Deckelabstreifer durch Lösen der Rändelmuttern lösen und abnehmen



- Cutterdeckel nach oben klappen
- Flügelmutter des Messersatzes von Hand gegen den Uhrzeigersinn abschrauben (evtl. durch einen leichten Schlag mit einem Gegenstand die Mutter lösen)



**Arbeiten Sie mit metallfadenverstärkten Handschuhen !**

- den Messersatz nach vorne abziehen

- Rohrabstreifer von der Messerwelle abziehen



Einbau in umgekehrter Reihenfolge. Dabei darauf achten, daß der Messersatz in die Messerwelle richtig einrastet.

**Den Rohrabstreifer unbedingt wieder einfetten!!!**

Cutterdeckel und Cutterschüssel dürfen nach den CE-Vorschriften nicht abnehmbar sein. Diese Teile wie unter Punkt 4.1 beschrieben reinigen.

**4.1. Reinigen**

Reinigung	Reinigungsmittel	Verfahren	Geräte	nach dem Reinigen
Maschine	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putztuch	abwischen mit sauberem Putzlappen
Cutterdeckel, Cutterschüssel	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putztuch, Reinigungsbürste	abwischen mit sauberem Putzlappen
abgenommene Einzelteile	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putztuch, Reinigungsbürste	abspülen mit klarem Wasser
Messersatz	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putztuch, Reinigungsbürste	abspülen mit klarem Wasser, Aufnahme einfetten

**Nach dem Reinigen die Teile nicht naß liegen lassen, sondern mit einem Tuch trocknen. Den Messerzapfen und die Messerwelle sowie den Messerhalter zusätzlich mit Speiseöl oder lebensmitteltauglichem Fett leicht einreiben.**



Die Maschine ist nur gegen Tropfwasser geschützt. Daher keine Dampfstrahler, Hochdruckreiniger, Wasserschläuche oder ähnliches verwenden. Ebenso ist das Übergießen mit Wasser strengstens untersagt. **Gefahr** von Kurzschluß oder Maschinenschaden. In solchen Fällen wird jede Gewährleistung ausgeschlossen.

**5. Wartung und Pflege**

Der Motor und das Getriebe sind wartungsfrei. **Sämtliche Reparaturarbeiten, insbesondere der 2-Gang-Schalter, dürfen nur von qualifiziertem und von uns autorisiertem Wartungspersonal durchgeführt werden.** Pflegen Sie Ihren SCHARFEN Cutter wie unter dem Punkt 4 "Reinigen" beschrieben.

**5.1. Wartung des Messersatzes**

Bei abgearbeiteten und stumpfen Messern müssen diese ausgebaut und geschliffen werden. Dazu wie folgt vorgehen.

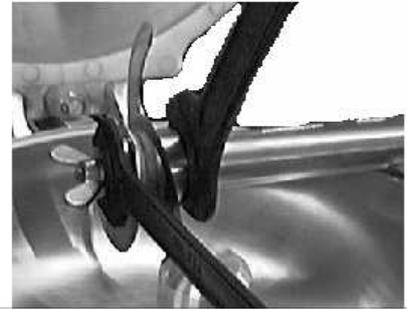
## Achtung!

### Gefahr von Schnittverletzungen

Arbeiten Sie mit metallfadenverstärkten Handschuhen!!!

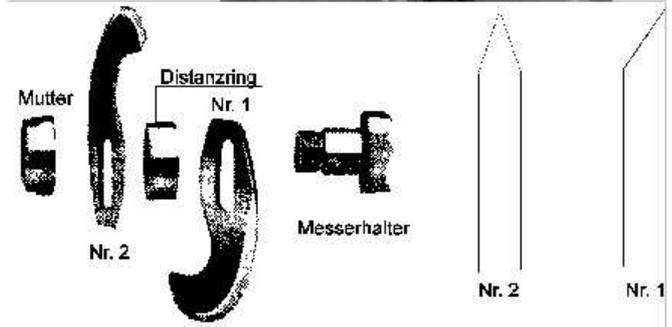
#### 5.1.1. Demontage des Messersatzes

- Flügelmutter leicht lösen
- Mitgelieferte Schlüssel auf den Messerhalter und die Mutter aufsetzen und Mutter gegen den Uhrzeigersinn lösen
- Mutter abschrauben und Messer und Distanzring(e) abnehmen
- Flügelmutter abnehmen
- Messerhalter von der Messerwelle abnehmen



#### 5.1.2. Montage des Messersatzes

- Messer Nr. 1 (einseitig geschliffen) auf den Messerhalter aufschieben
- Distanzring aufschieben
- Beim Zweiermessersatz Messer Nr. 2 (beidseitig geschliffen) aufschieben - beim Dreiermessersatz zweites Messer Nr. 1 aufschieben, zweiten Distanzring und danach Messer Nr. 2 aufschieben
- Mutter auf den Messerhalter aufschrauben und handfest anziehen
- Messersatz auf die Messerwelle aufsetzen und mit Flügelmutter befestigen



#### Messer einstellen



Arbeiten Sie mit metallfadenverstärkten Handschuhen

- Alle Messer so einstellen, daß der Abstand zur Schüssel 1 - 2 mm beträgt
- Abstand durch Drehen der Schüssel und Messerwelle von Hand überall überprüfen
- Mitgelieferte Schlüssel auf den Messerhalter und die Mutter aufsetzen und gut festziehen



Ist der Messerabstand nicht korrekt oder ist der Messersatz nicht gut festgezogen, können beim Arbeiten die Messer die Schüssel berühren. Dies führt zu Beschädigungen von Messern und Schüssel.

## 6. Hilfe bei möglichen Betriebsstörungen



Bei Blockierung der Messer sofort die Maschine abschalten, damit ein Durchbrennen des Motors verhindert wird.

#### Mögliche weitere Fehlerquellen:

Wird das Schneidgut nicht geschnitten oder staut sich vor den Messern, so können nur Fehler beim Messersatz vorliegen.

- Wurde die Flügelmutter der Messerwelle gut angezogen?
- Sind die Messer abgearbeitet und stumpf? Messer neu schleifen lassen oder neue Messer einsetzen.
- Sind die einzelnen Messer in der richtigen Reihenfolge montiert und eingestellt? (siehe 5.1.2)
- Sind die Messer richtig herum montiert? Die Messerschneide muß zum Schüsselrand zeigen, nicht zur Schüsselmitte.
- Bei Ertönen von metallischen Geräuschen Maschine sofort ausschalten. Überprüfen ob die Messer die Schüssel berühren (siehe 5.1.2)

## **7. Entsorgung**

Tischkutter TC 11, die entsorgt werden müssen, können an den Hersteller zurückgegeben werden.

## Konformitätserklärung

Wir, die Hermann Scharfen GmbH & Co, Maschinenfabrik KG  
Ruhrstr.76, 58452 Witten

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt

### **Tischkutter TC 11**

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den nachfolgenden Normen oder den normativen Dokumenten übereinstimmt:

EG-Maschinenrichtlinie MRL 2006/42/EG

DIN-EN 60204-1 Elektrische Maschinen Teil 1: Allgemeine Bestimmungen  
Ausgabe: Juni 2007

DIN-EN ISO 12100-2 Sicherheit von Maschinen - Grundlegende Konzepte  
Allgemeine Gestaltungsleitsätze  
Ausgabe: Januar 2004

DIN-EN ISO 13857 Sicherheit von Maschinen -Sicherheitsabstände,  
um das Erreichen von Gefahrenzonen zu verhindern  
Ausgabe: Juni 2008

DIN-EN 1672-2 Nahrungsmittelmaschinen, Hygieneanforderungen  
Teil 2, Ausgabe: Juli 2009

DIN-EN 12855/A1 Nahrungsmittelmaschinen, Cutter mit umlaufender  
Schüssel, Sicherheits- und Hygieneanforderungen  
Ausgabe: November 2009

Unfallverhütungsvorschrift Fleischereimaschinen, VGB 19

EMV-Richtlinie 2004/108/EG

Bevollmächtigter und Verantwortlicher für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen  
(Adresse wie oben):



Hermann Scharfen, Geschäftsführer

Witten, im November 2009