



Varimixer

Tilbehør • Equipment • Zubehör

Varimixer A/S
2605-Brøndby
Telefon: +45 43 44 22 88
info@varimixer.com
www.varimixer.com



GRØNSAGSSKÆRER VEGETABLE CUTTER GEMÜSESCHNEIDER

Type
Type
Typ

GR10, GR20plus
Til/for/zu BEAR Varimixer
10L + 20L, 30L - 80L
(ikke/not/nicht ERGO)

Artikel Nr. 1130.001/1130.002/1130.003
Article N°. 1130.004/1130.005
Artikel Nr.



 Swiss made

Betjeningsvejledning (Original) **Seite** **1**
med Overensstemmelseserklæring CE 48

Operating instruction **page** **16**
with Declaration of conformity EC 48

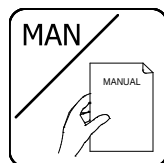
Bedienungsanleitung (Original) **Seite** **31**
mit Komformitäts-Erklärung CE 48



Gennemlæs denne betjeningsvejledning omhyggeligt, før maskinen tages i brug og opbevar vejledningen til senere brug.

Read this instruction manual carefully before using the machine and store it for future use

Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen gut auf.



for/for/ab mach.no.400/Februar 1995

MAN-AGS19-1095-421-A-DK-GB-DE

Varimixer A/S, Juli 2018

Indholdsfortegnelse

1. Sikkerhed	2
2. Anvendelse	3
3. Tilbehørets dele	3
4. Tekniske data	4
5. Idriftsættelse	5
6. Betjening	6
7. Sikkerhedskontrol og motorbeskyttelse	8
8. Rengøring	8
9. Vedligehold	9
10. Fejlfinding	9
11. Reparation	10
12. Bortskaffelse / Genbrug	10
13. Garanti	10
14. CE-Overensstemmelseserklæring	10
15. Udvalg af skiver	11
16. Reservedelsliste	15

Eksempler på snittede råvarer	46
--	-----------

CE-Overensstemmelseserklæring	48
--	-----------

Apparat nummer: Apparatnummeret er præget ind i bagpartens bagside.
De første to tal angiver grønsagsskærerens produktionsår.

Kodning af årgang og type:

- AGS19 Serie-no. 1x001 1x500

Produktionsår:  201x

1. SIKKERHED:

Grønsagsskærer GR10 og GR20plus produceres i overensstemmelse med de gældende internationale standarder. For at undgå personskade eller skade på udstyret, læs venligst disse instruktioner omhyggeligt og opbevar dem til senere brug.



OBS

Snitværktøj til en skæredybde på 8 mm er kun tilladt i lande med påkrævet CE-erklæring.

- Af sikkerhedsmæssige årsager stopper snitteskiven, når forparten åbnes. På trods af dette er det kun tilladt at åbne grønsagsskæreren når røremaskinen er standset.
- Udvis stor forsigtighed med snitværktøjet! Skarpe knive => fare for personskade!
- Hænder, hår og andre genstande skal holdes på afstand af bevægelige dele.
- Hullerne i terningsgitteret skal være ud for det ifyldningshul, der skal benyttes.
- Ved skæring af terninger skal Tabel 1 på side 8 bruges.

**Kniv FM8/10 må aldrig bruges sammen med gitterholder GT6!
Dette kan føre til beskadigelse af maskinen!**

- Udstyret må kun betjenes af personale, som har modtaget behørig instruktion.
- Udstyret må kun benyttes når alle dele er korrekt monteret.
- Udstyret må kun benyttes med leverandørens originale dele.
- Personer (herunder børn), som på grund af deres fysiske, sensoriske eller mentale evner eller deres manglende erfaring eller uvidenhed, ikke er i stand til at bruge enheden sikkert, bør ikke bruge denne enhed uden opsyn eller vejledning af en ansvarlig person.

OBS! Kniven er meget skarp. For at undgå ulykker og skader, SKAL den medfølgende stopper bruges, når frugt og grønsager bearbejdes i grønsagsskæreren. Hænder og andre genstande må IKKE bruges!

- For- og bagpart til GR10 og GR20plus må ikke vaskes i opvaskemaskine. Opvaskemaskinen forringer lejernes levetid betragteligt!
For- og bagpart må kun rengøres under rindende vand, sæbe ødelægger smøremidlerne i lejerne.
- **Grønsagsskæreren må ikke anvendes, hvis den er beskadiget.**
- Hvis grønsagsskæreren har været faldet på gulvet bør den efterses af en servicetekniker.
- Læs røremaskinens betjeningsvejledning.
- Skader på grønsagsskæreren bør kun besigtiges af en servicetekniker (se kapitlet "Reparation").
Ukyndig reparation af grønsagsskæreren kan medføre personskade.



OBS!

Grønsagsskæreren rengøres grundigt efter brug! Ved mangelfuld eller forkert rengøring, risikerer forbrugeren at blive udsat for sundhedsrisiko fra mikroorganismer.

2. ANVENDELSE:

Grønsagsskærer GR10 og GR20plus er kun beregnet til snitning, rivning og rasping af grønsager, frugt, pølse, ost og nødder.

Nogle eksempler: Gulerødder, kartofler, rødbeder, Selleri, agurker, tomater osv.

Frosne fødevarer må ikke bearbejdes i grønsagsskæreren!

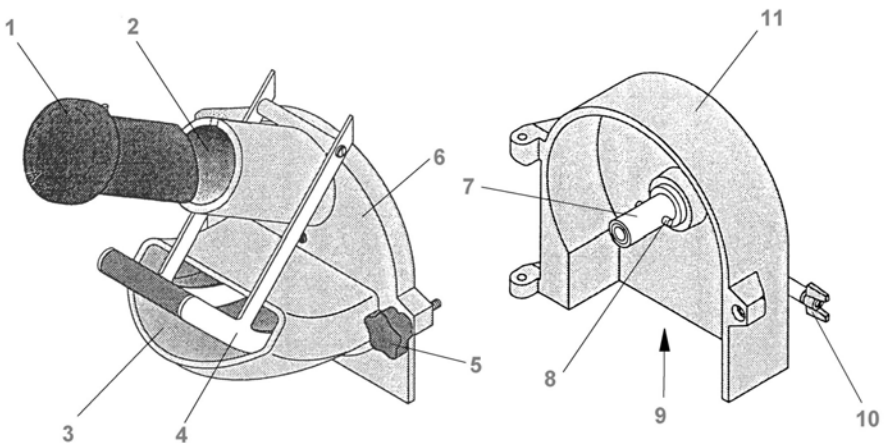
Hvis GR10 og GR20plus grønsagsskæreren misbruges, ændres eller benyttes uhensigtsmæssigt hæfter producenten ikke for eventuelle materielle eller personlige skader.

GR10 og GR20plus må kun benyttes på Varimixer røremaskiner!

GR10 og GR20plus grønsagsskæreren må kun tilkobles røremaskinen via den korrekte kobling:

Varimixer: **RN10** (D45 x 30 mm), **RN20** (D40 x 30 mm, 6kt sw = 17 mm), **GR20plus** (RN20 VL-2, Kodiak 20-Kodiak 30, AR30-AR80, d50 x 55 mm, 4kt = 18 mm)

3. GRØNSAGSSKÆRERENS DELE:



- | | | |
|-------------------------|------------------|-----------------------|
| 1. Stopper | 5. Fingerskrue | 9. Fødevareudkast |
| 2. Lille ifyldningshul | 6. Forpart | 10. Fingerskrue, GR10 |
| 3. Stort ifyldningshul | 7. Drivaksel | 11. Bagpart |
| 4. Fastmonteret stopper | 8. Medbringertap | |

4. TEKNISKE DATA:

Hastighedsområde:

Hjælpetræk RN10 Trinløs regulering indenfor ca. 110 - 420 omdr./min.
(svarer til grønsagsskærerens omdrejningstal)

Hjælpetræk RN20 Trinløs regulering indenfor ca. 98 - 375 omdr./min.
(svarer til grønsagsskærerens omdrejningstal)

Hjælpetræk Kodiak Trinløs regulering indenfor ca. 65 - 353 omdr./min.
(svarer til grønsagsskærerens omdrejningstal)

Hjælpetræk AR30-80 175 omdr./min. (uanset hastighed på røremaskinen)

Mekanisk udstyr: Overvågning af låg

Udførelse: For- og bagpart af frugtsyrebestandig og levnedsmiddelgodkendt støbt aluminium i speciel legering, poleret.

Drivaksel, fastmonteret stopper, fingerskrue, stifter og skruer af rustfri stål.

Stopper og håndtag på fastmonteret stopper af slagfast, hård Polyætylen (PE-HD)

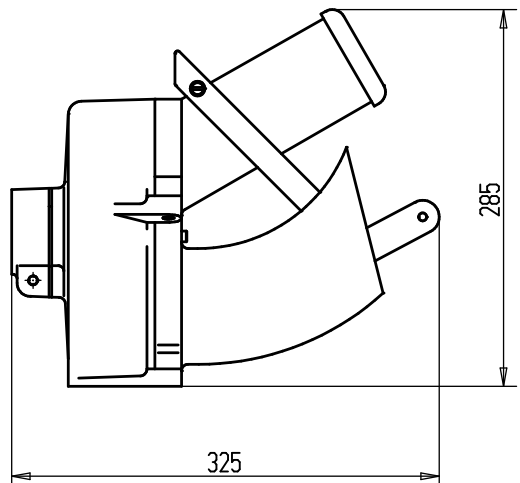
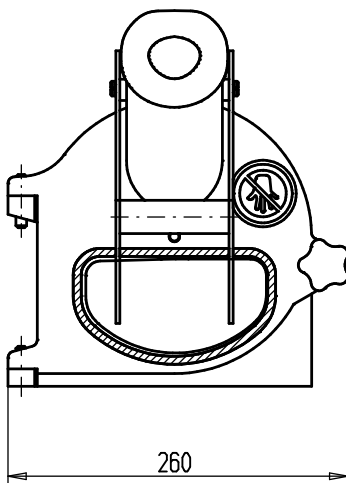
Vægt:

GR10/RN10 ca. 5,7 kg netto

GR20plus/RN20 ca. 5,9 kg netto

GR20plus/AR30-AR80 ca. 6,2 kg netto

Støjemission ≤ 70 dB ved normal brug

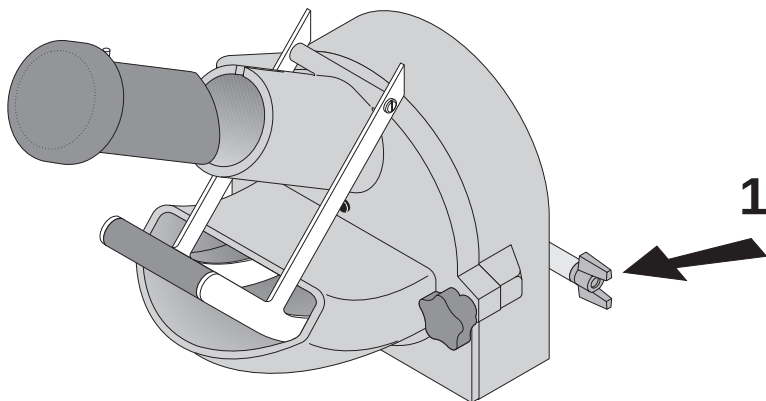


Modell RN10

5. IBRUGTAGNING:

Inden grønsagsskæreren tages i brug skal den **rengøres grundigt**. Følg venligst anvisningerne i kapitlet "**Rengøring**".

Når maskinen er slukket, sættes grønsagsskæreren på plads i maskinens hjælpeetræk og fingerskruen strammes (**se pil 1,)** For at grønsagsskæreren kan komme rigtig på plads, kan det være nødvendigt at dreje grønsagsskæreren lidt frem og tilbage.



Anbring en opsamlingsbeholder i en passende højde under grønsagsskæreren.

**ADVARSEL: Røremaskinens værktøj kører rundt –
Genstande må ikke efterlades i kedlen!**

For betjening af start- og stop funktion på røremaskinen henvises til den betjeningsvejledning, der medfølger røremaskinen.

For at starte røremaskinen trykkes på den grønne knap. Maskinen starter kun hvis:

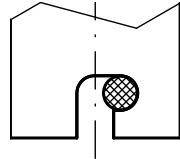
- Kedlen er løftet til øverste position
- Sikkerhedsskærmen er låst / udket

Inden røremaskinen startes kontrolleres det at grønsagsskæreren er helt lukket.

6. **BETJENING:**

- Med røremaskinen korrekt stoppet anbringes grønsagsskæreren i hjælpetrækket - grønsagsskæreren skal være skubbet helt ind i hjælpetrækket og fingerskruen skal strammes.
- Åben forparten ved at dreje fingerskruen mod uret.
- Skæreskiven sættes ind på akslen, men vær sikker på at bajonethullet fanger tappen på akslen, så skæreskiven kommer rigtigt på plads.

Pas på skarpe skær => fare for personskade!



- Herefter lukkes forparten, og fingerskruen strammes til (med uret).
- Røremaskinen startes. Når maskinen kører må grønsagsskæreren ikke åbnes! På 10L, 20L og Kodiak maskiner arbejder grønsagsskæreren bedst ved max. hastighed. Sæt derfor maskinens hastighed på max.
- Grønsagsskæreren fødes med de valgte fødevarer - husk at bruge den løse eller den faste stopper. Det kan være nødvendigt at skære fødevarerne i mindre stykker, således at de lettere glider gennem ifyldningshullet.

For at undgå uheld og beskadigelser, skal den originale løse eller faste stopper altid benyttes.
Brug aldrig hænderne eller andet!



Udskiftning af skære- eller riveskiver

- **Stop røremaskinen!**
- Løsn fingerskruen og sving forparten væk.

Af sikkerhedsgrunde står skæreskiven stille, når forparten åbnes. Alligevel må forparten kun åbnes, når røremaskinen er stoppet!



- Skæreskiven drejes mod uret og løftes af akslen.

Pas på skarpe skær => fare for personskade!

- Ny skæreskive sættes på akslen - vær sikker på at bajonethullet fanger akseltappen
- Forparten lukkes og fingerskruen strammes.
- Røremaskinen startes

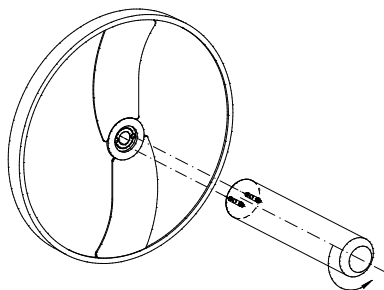
Fortsætter på næste side

Sådan løsnes en blokeret skæreskive:

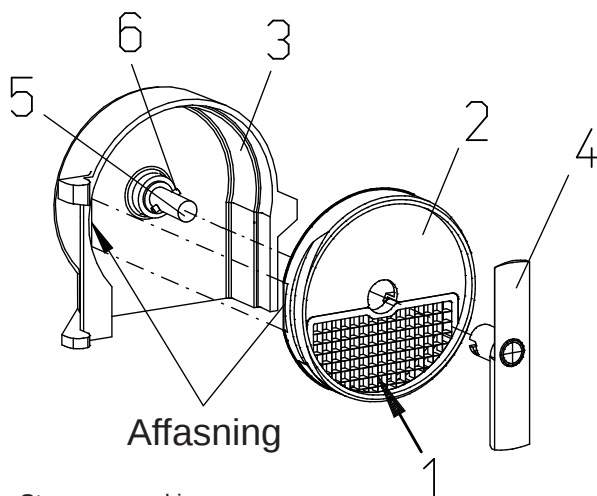
Hvis skæreskiven sidder stramt på akslen, kan den løsnes på følgende måde:

1. **Stop røremaskinen!**
2. Skæreskiven kan udtages ved brug af hjælpeværktøjet som medfølger. Den ene tap på hjælpeværktøjet passes i hullet i skiven, den anden i skivens centerhul og værktøjet drejes lidt mod uret. Ved at trykke lidt ned på værktøjet kan skiven nu løftes af.

Forsigtig: Skarpe skæreskiver! Benyt beskyttelseshandsker!



Brug af Terningsgitter



ADVARSEL!

Kniv må ikke påsættes uden terningsgitteret monteres.

- Stop røremaskinen.
- Åben forparten.
- Terningsgitteret (2) skubbes helt tilbage på akslen, bemærk affasningen på den ene side af skiven (3)
- Kniven (4) sættes på akslen (5) og drejes mod uret til akseltappen (6) er i indgreb.

Pas på skarpe skær => fare for personskade!

Benyt beskyttelseshandsker!

Fortsætter på næste side

ADVARSEL: Terningsgitter og kniv skal kombineres efter Tabel 1 side 8. Delene er forsynet med passende mærke.

- Luk forparten og stram fingerskruen.
- Start røremaskinen.

OBS : Terningsgitteret skal altid monteres, så den passer til det ifyldningshul, der benyttes.

Forklaring: Når der arbejdes via det store ifyldningshul (pos.3, side 3) skal terningsgitteret være synligt gennem dette hul. (Den løse stopper kommes i det lille ifyldningshul).

Tabel 1

Kniv	Gitterholder	Terningsgitter
FM8	GT8	W8, W10
FM6	GT6	W6

Kniv FM8/10 må aldrig bruges sammen med gitterholder GT6! Dette kan medføre beskadigelse af maskinen.

7. SIKKERHEDSKONTROL OG MOTORVÆRN:

Grønsagsskæreren kan kun arbejde når forparten er lukket.

Hvis forparten åbnes mens røremaskinen kører, stopper drivakslen automatisk og skæreskiven og evt. kniv står stille .Når forparten atter lukkes genskabes den mekaniske forbindelse mellem drivaksel og røremaskine igen.

Ved start og stop af grønssagsskæreren SKAL start- og stopknappen på røremaskinen bruges!

Røremaskinen er udstyret med motorværn, som automatisk stopper motoren ved overophedning. Efter ca. 3 minutter kan røremaskinen atter startes.

Der henvises i øvrigt til røremaskinens betjeningsvejledning.

Finder de en **uregelmæssighed eller defekt** bedes de straks kontakte deres forhandler. Hvis grønssagsskæreren **blokeres** oder **drivakslen fortsætter med at dreje når forparten åbnes**, skal grønssagsskæreren repareres! Se endvidere kapitlet **"Reparation"**.

8. RENGØRING:

Grønsagsskæreren rengøres dagligt eller efter brug under rindende vand og med børste. Hjælpetrækket rengøres også grundigt.

Grønsagsskæreren for- og bagpart må kun rengøres under rindende vand. Vask i opvaskemaskinen forringer lejernes levetid betragteligt!

De skærende værktøjer skal rengøres efter brug

Pas på skarpe skær => fare for personskade!

(Justerbare skæreskiver skal være i position **P** når de ikke bruges)

Fortsætter på næste side

Rester fra fødevarer i skære- og snitteskiver samt terningsskærere kan fjernes med en hård nylonbørste. Brug aldrig redskaber af metal til dette! Julienneskiver kan rengøres med en tandbørste.

Til rengøring af terningsgitteret kan en stor gulerod eller kartoffel bruges. Terningsgitteret holdes med den ene hånd og i den anden hånd holdes kartoffelen eller guleroden og bruges til at støde resterne ud af gitteret.

Forsigtig : Skift kartoffel eller gulerod ud når den bliver for kort!

Sidder der stadig rester fast, lægges terningsgitteret i blød i rent vand. Herved opløses resterne og kan nemmere stødes ud af gitteret.

OBS : Til rengøring af aluminium skiver eller gitterholdere bruges et almindeligt opvaskemiddel, som ikke angriber aluminium. Sæbeleverandøren kan være behjælpelig ved valg af sæbe.

Kun dele af rustfrit stål kan rengøres i opvaskemaskine.



OBS!

Grønsagsskæreren rengøres grundigt efter brug! Ved ukyndig og mangelfuld rengøring, kan forbrugere udsættes for risiko på grund af mikroorganismer.

9. VEDLIGEHOOLD:

Grønsagsskærere GR10 og GR20plus er vedligeholdsfri. En gang om ugen bør det kontrolleres, at drivakslen (uden påmonteret skive) står stille, når forparten åbnes, hvis dette ikke er tilfældet skal servicetekniker kontaktes!

10. FEJLFINDING:

Problem	Årsag og/eller løsning
Grønsagsskæreren arbejder ikke.	- Luk forparten korrekt. - Det sikres at grønssagsskæreren er korrekt i indgreb med røremaskinens hjælpetræk.
Røremaskinen kører ikke	- Kedlen løftes til topposition. - Sikkerhedsskærmen lukkes. - Røremaskinen stoppes og startes igen efter 3 minutter.
Der skal presses hårdt med stopperen, frugt og grønsager forarbejdes dårligt	- Skæreværktøjet er sløvt => Udskift riveskiven . => Slib kniven.
Blokering / Tilstopning / Uheld	- Stop straks røremaskinen, afmonter grønssagsskæreren, skil den ad og rengør delene.

11. REPARATION:

Reparationer på de elektriske dele må kun udføres af specialister. Reparation udført af en ukundig kan føre til fare for brugeren!!

Den forhandler, de har købt grønsagsskæreren hos, kan oplyse dem om, hvor grønsagsskæreren kan serviceres.

Grønsagsskæreren kan afleveres hos eller sendes til servicestedet.

Grønsagsskæreren skal være grundigt emballeret, når den sendes.

12. BORTSKAFFELSE/GENBRUG:

Bortskaffelse af restaffald (f.eks. fødevareremballage, frugt- og grøntrester, papir og andet) skal ske i overensstemmelse med lokale bestemmelser.

Grønsagsskæreren enkeltdeler bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser for bortskaffelse af f.eks. metal og elektronik. Grønsagsskæreren må ikke kasseres som almindeligt husholdningsaffald.



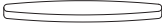
13. GARANTI:

Garanti ifølge normale garantibestemmelser for tilbehør fra BJØRN Varimixer.

14. CE-ERKLÆRING:

Grønsagsskærer GR10 og GR20plus overholder normen EN 12851 og opfylder bestemmelserne i Maskindirektiv 2006/42/EC.

15. UDVALG AF SKIVER OG ANVENDELSESOMRÅDER FOR GR10 OG GR20PLUS

0,5 mm  Snithøjde kan indstilles mellem 0,5 og 8 mm Udvalg af fødevarer 8 mm 	Ost Gulerødder Nødder Ræddike Chokolade Squash		Justerbar Knivskive 0,5 mm Finsnit
	Æble	Julesalat	1 mm Finsnit
	Pære	Kål	
	Champignons	Krydderurt	
	Julesalat	Persille	
	Agurk	Radisse	2 mm Finsnit
	Fennikel	Salami	
	Gulerødder	Kål / Salami	
	Kartofler	Lyon pølse / Skinke	
	Porre	Mozarella	3 mm Grovsnit
	Peperoni	Appelsiner	
	Ræddike	Radisse	
	Selleri	Rødbeder	
	Squash	Bananer	5 mm Grovsnit
	Løg	Cikorie	
		Julesalat	
		Salat (Julesalat, Kinakål osv.)	
	Ananas	Porre	8 mm Grovsnit
	Æble	Appelsin	
	Bananer	Selleri	
	Pære	Stængel og Blad-Salat	
	Chicorée	Squash	
	Gulerødder	Løg	
	Kartofler		

rustfri 1130.107.Inox



Dansk

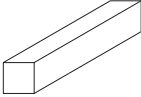
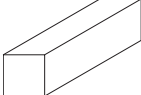
Betjeningsvejledning

GR10 - GR20plus

	Æbler	Julesalat	Snitteskive S1 mm Finsnit	 rustfri 1130.101.Inox Føres ikke!
	Pærer	Kål		
	Champignon	Krydderurter		
	Chicorée	Persille		
	Agurk	Kål / Salami	Snitteskive S2 mm Finsnit	 rustfri 1130.102.Inox Føres ikke!
	Fenikel	Lyon pølse / Skinke		
	Gulerødder	Mozarella		
		Appelsiner		
	Kartofler	Radisser	Snitteskive S3 mm Grovsnit	 rustfri 1130.103.Inox Føres ikke!
	Porre	Rødbeder		
	Peperoni	Bananer		
	Radisse	Chicorée		
	Selleri	Julesalat	Snitteskive S5 mm Grovsnit	 rustfri 1130.105.Inox Føres ikke!
	Squash	Frugt		
	Løg	Kål		
		Kålrabi		
	Ananas	Bananer Appelsin	Snitteskive S8 mm Grovsnit	 rustfri 1130.108.Inox Føres ikke!
	Äpfel	Chicorée		
	Birnen	Selleri		
	Kartofler	Stængel og Bladsalat		
	Gulerødder	Radisse	Julienne skive J2x2 mm Strimmel	 rustfri 1130.111.Inox
	Kartofler	Sylteagurker		
	Selleri			
	Radisser	Ost		
	Squash	Kålrabi	Julienne skive J3x3 mm Tændstikker	 rustfri 1130.110.Inox Føres ikke!
	Løg	Lyonpølse		
		Rødbeder		
		Sylteagurker		
	Agurke	Ost	Julienne- skive J4x4 mm Tændstikker	 rustfri 1130.112.Inox
	Gulerødder	Kålrabi		
	Kartofler	Lyonpølse		
	Selleri	Rødbeder		
	Radisser	Sylteagurker		
	Squash			
	Løg			

Betjeningsvejledning

GR10 - GR20plus

	Kartofler Porrer Rødbeder Selleri Squash Løg	Julienne- skive J6x6 mm Pinde	 rustfri 1130.113.Inox
	Kartofler Kål Porre Selleri Squash	Julienne- skive J8x8 mm Pinde	1130.114  rustfri 1130.115.Inox
	Agurker Kartofler Rødbeder Radsisse Selleri	Bølge- skæreskive WS2 mm	 rustfri 1130.116.Inox
	Æble Aubergine Pære Agurk Gulerødder Kartofler	Rødbeder Sylteagurk Selleri Squash	Bølge- skæreskive WS3 mm  rustfri 1130.117.Inox
	Æbler Aubergine Pære Agurk Gulerødder Kartofler	Rødbeder Sylteagurk Selleri Squash	Bølge- skæreskive WS5 mm  rustfri 1130.118.Inox
	Tørret brød Hård ost som Parmesan Gulerødder Nødder Chokolade Selleri	Riveskive R1,5 mm	 rustfri 1130.121.Inox
	Ost Gulerødder Kartofler Rødbeder Radsisse Selleri	Riveskive R2 mm	 rustfri 1130.122.Inox
	Æble Pære Gulerødder Kartofler Ost Mandler	Mozarella Selleri	Riveskive R3 mm  rustfri 1130.123.Inox

Føres ikke!

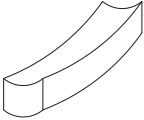
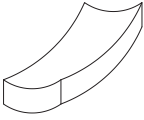
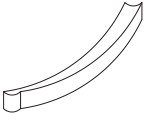
Føres ikke!

Føres ikke!

Dansk

Betjeningsvejledning

GR10 - GR20plus

	Æble Pære Ost Gulerødder Kartoffler	Mandler Mozzarella Selleri	Riveskive R5 mm	 rustfri 1130.124.Inox
	Æble Pære Agurk Ost (Fondue) Gulerødder Rå og kogte Kartoffler (Rösti)	Mozzarella Rødbeder Radisser	Riveskive R9 mm	 rustfri 1130.125.Inox
	Tørret brød Hård ost f.eks. Parmesan Kartoffler Chokolade		Riveskive Parmesan	 rustfri 1130.126.Inox
	Selleri Gulerødder Ræddike Radisser Kartoffler		Strimmel- Riveskive R2x2	 rustfri 1130.131.Inox Føres ikke!
 6x6x6	Æble Aubergine Pære Kartoffler Gulerødder Peperoni	Rødbeder Sylteagurker Selleri Tomater Squash Løg	Terningsgitter (kun FM6) 6x6x6 - W6	Alu 1150.403  Føres ikke!
 8x8x8	Æble Aubergine Pære Agurke Gulerødder Kartoffler	Kålrabi Peperoni Rødbede Selleri Tomater Squash	Terningsgitter (kun FM8/10) 8x8x8 - W8	Alu 1150.400 
 10x10x10	Æble Aubergine Pære Gurken Gulerødder Kartoffler	Kålrabi Peperoni Rødbeder Selleri Tomater Squash	Terningsgitter (kun FM8/10) 10x10x10 - W10	Alu 1150.402 
Kniv til ternings- Gitter W6 / W8 / W10	- FM6 passer til 6x6x6 - W6 - FM8/10 passer til 8x8x8 - W8, 10x10x10 - W10		Dobbeltkniv FM6 1150.413 FM8/10 1150.411	rustfri 

16. RESERVEDELSLISTE

Art.Nr.	Beskrivelse
1130.011	Bagpart GR10 komplet
1130.013	Bagpart GR20plus komplet
1130.026	Fingerskrue GR10
1130.028	Baglejehus GR20plus komplet
1130.031	Forpart komplet
1130.033	Stopper, løs
1130.036	Stopper, fastmonteret
1130.085	Fingerskrue, forpart

Art.Nr.	Beskrivelse
1130.400	Skiveholder, rustfri plade til 6 skiver Kan hænge på væggen/stå på bordet
1130.403	Hjælpeværktøj til skiver
1130.021	Drivaksel

Dansk

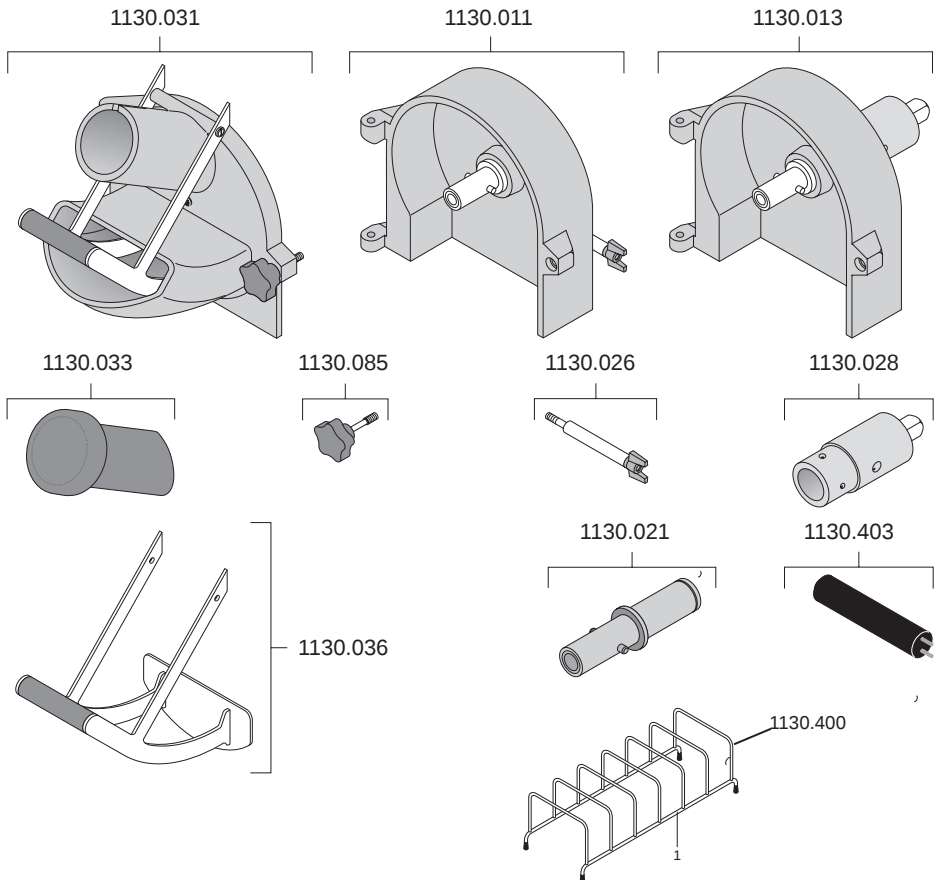


Table of contents

1. Safety tips	17
2. Use	18
3. Machine description	18
4. Technical data	19
5. Putting into operation	20
6. Operating instruction	21
7. Safety features and motor protection	23
8. Cleaning	23
9. Maintenance	24
10. Troubleshooting	24
11. Repairs	25
12. Disposal/Recycling	25
13. Guarantee	25
14. CE-Conformity	25
15. Slicer program	26
16. Spare parts list	30
Cutting styles	46
CE-Declaration of Conformity	48

machine number: Behind the case, near the attachment of the vegetable cutter is the imprinted machine number.
The first two digits indicate the year of manufacture for that machine.
Coding for construction year and type:
- AGS19 Serie-no. 1x001 1x500
built:  201x

1. SAFETY TIPS

Vegetable cutter GR10 and GR20plus, are built in accordance with the relevant international standards. Certain basic safety precautions must be complied in order to prevent any possible injuries or damages. Accordingly, read these instructions carefully and retain them in case you need to refer back to them in the future.



DANGER!

In countries that require CE conformity, GR10 and GR20plus vegetable cutter may only be equipped with cutting tools that have a maximum cutting depth of 8 mm.

- For safety reasons, the cutting disk remains immobile when the lid is open. Nevertheless, the lid may only be opened after switching off the machine!
- Caution when handling the cutting tools! the knife-edge is sharp => Risk of injury!
- Keep your hands, hair and other objects away from the moving parts.
- Always align the dicing grid to the currently used feed chute.
- When cutting cubes, only the combinations of Table 1 on page 8 may be used.

**Never use the FM8/10 winged blade with the GT6 grid-mesh!
This may cause damage to the machine!**

- The vegetable cutter should only be used by **instructed personnel**.
- The vegetable cutter should only be used when all parts have been properly installed. Use only appropriate, original spare parts from Varimixer A/S.
- All persons (including children), who are not in the situation to use the appliance in a proper way, due to their physical, sensoric or mental capability, their inexperience or ignorance, may only use this machine under supervision or instruction by a responsible person in charge.

**The blades are very sharp! To avoid accidents and damage to the appliance, fruit and vegetables should only be pushed from behind with the plunger provided.
Never insert your hand or another object into an opening!**

- Do not clean the vegetable cutter casing in the dishwasher. The dishwasher considerably reduces the service life of the device (bearing)!
Rinse the casing only with running water.
- **The appliance shall not be used when damaged.**
- If the appliance has been dropped or fallen, take it to an authorized service center for inspection.
- Observe the operating manual of the universal machine.
- Repairs should only be made at an authorized service center (see Chapter "Repairs"). Serious dangers could result from repairs which are carried out improperly.



DANGER!

Thoroughly clean the machine after use every time. Incorrect and careless cleaning could put the consumer at considerable risk of micro-organism infection.

2. USE

The Vegetable cutter GR10 and GR20plus should **only** be used for cutting, chopping and grating vegetables, fruits, sausages, cheese and nuts.

For example: carrots, potatoes, beets, celeriac, cucumbers, tomatoes, etc..

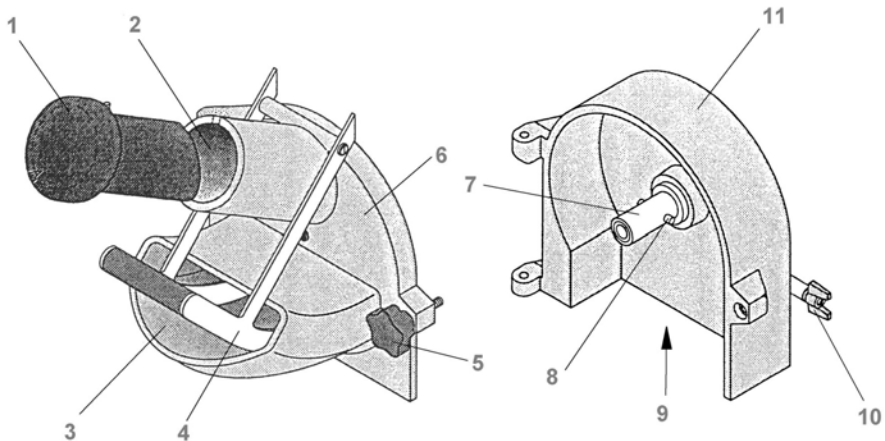
Frozen foods may not be processed with the vegetable cutter!

If the Vegetable cutter GR10 or GR20plus is used for any other purposes or altered, Vari-mixer A/S can not be held responsible for any damages which result. Connect this device only to Varimixer A/S mixing machines!

GR10 and GR20plus vegetable cutter inserts units may only be used in combination with the corresponding insert coupling:

Varimixer: **RN10** (di45 x 30 mm), **RN20** (d40 x 30 mm, hex AF = 17 mm),
 GR20plus (RN20 VL-2, Kodiak20-Kodiak30, AR30-AR80, d50 x 55 mm,
 sq = 18 mm)

3. MACHINE DESCRIPTION



- | | | |
|---------------------|------------------|-----------------------------------|
| 1. Plunger | 5. Locking screw | 9. Slice ejector |
| 2. Cucumber shoot | 6. Lid | 10. Clamping screw only with RN10 |
| 3. Large feed shoot | 7. Drive shaft | 11. Casing |
| 4. Rotary pestle | 8. Driving pin | |

4. TECHNICAL DATA

Speed range:

Connecting gear mechanism RN10

- Control range continuously adjustable between approx. 110 - 420 r.p.m. (corresponds to the speed of the vegetable cutter insert)

Connecting gear mechanism RN20

- Control range continuously adjustable between approx. 98 - 375 r.p.m.(corresponds to the speed of the vegetable cutter insert)

Connecting gear mechanism Kodiak

- Control range continuously adjustable between approx. 65 - 353 r.p.m.(corresponds to the speed of the vegetable cutter insert)

Connecting gear mechanism AR30-80

- 175 r.p.m.

Mechanical equipment:

- Lid monitor

Construction:

- lid and housing are constructed of a special food-approved polished cast aluminium alloy, which is fruit acid resistant.

- Drive shaft, pusher, clamping screw, pins and screws made of rust-resistant stainless steel

- plunger and pusher handle is constructed of impact resistant hard-polyethylene (PE-HD)

Weight:

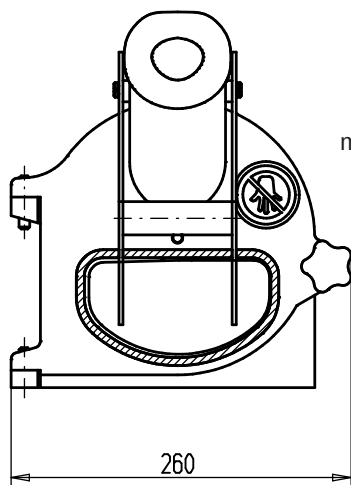
GR10 approx. 5,7 kg net

GR20 approx. 5,9 kg net

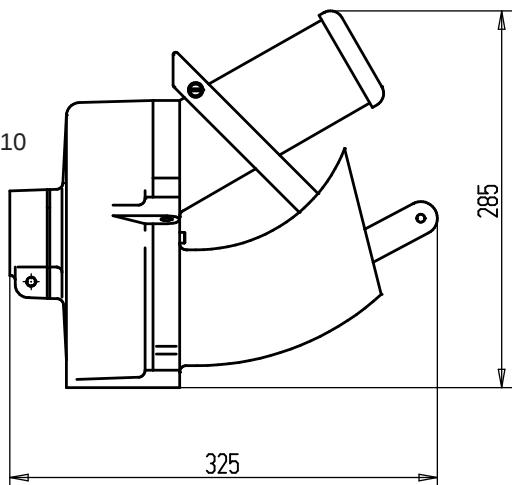
GR20plus approx. 6,2 kg net

Noise emissions

≤70dB A with normal use



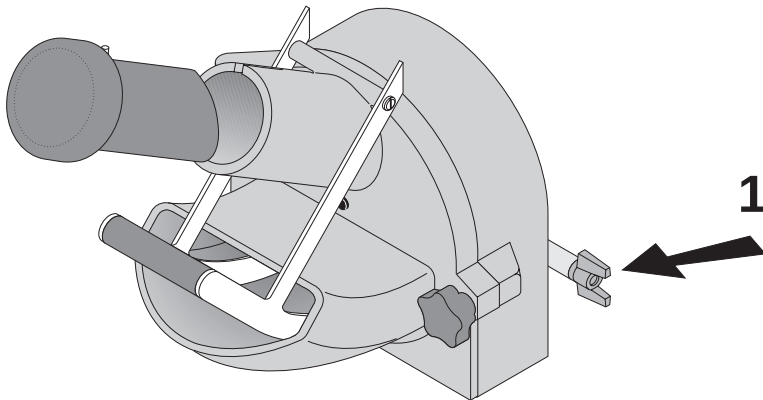
model RN10



5. PUTTING INTO OPERATION

Before using the appliance for the first time it must be thoroughly cleaned. Follow the instructions in Chapter “**Cleaning**”.

When the machine is switched off, insert the vegetable cutter in use position right at the back of the insert coupling of the machine and fasten it with the clamping screw (**see Arrow 1, RN10**). In order to correctly attach the vegetable cutter, it may be necessary to twist the vegetable cutter a little bit from side to side.



Place a receiving bowl at the proper level under the vegetable cutter.

Caution: Mixer tool rotates – do not leave any objects in the bowl!

Instructions for switching the specific universal machine on and off are available in the corresponding operating manual.

To switch on, press the green On switch on the universal machine.

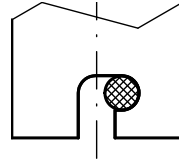
However, the machine only runs after:

- the bowl has been lifted to highest position
- the safety guard has been mounted / closed.

When using the vegetable cutter, always close the lid completely before starting the mixer.

6. OPERATING INSTRUCTION

- After properly switching off the machine, insert the vegetable cutter in use position right at the back into the insert coupling of the machine and fasten with the clamping screw or with the clamping lever (RN20).
- Unscrew the screw lock and twist the lid away to the side.
- Place the disk of your choice on to the drive shaft.
Check if the bayonet hole interlocks with the driver pin in the shaft, to ensure correct installation of the disk.



Caution: the knife-edge is sharp => Risk of injury!

- Close the lid and lock with the screw lock.
- Switch on the universal machine. From now on, the lid may not be opened anymore!
With the RN10+RN20+Kodiak universal machines, the vegetable cutter works best at maximum speed.
- Using the plunger, evenly push the prepared vegetables into the feed shoot.
If necessary, cut first the vegetables into smaller pieces, so that they fit easy into the feed shoot.

To avoid accidents and damages with the appliance, the vegetables and fruit must only be pushed into the feed shoot with the original supplied plunger. Never attempt to push the food into the feed shoot with your hands or another object!

Replace the cutting and grating disks

- **Switch off the universal machine!**
- Unscrew the screw lock and twist the lid away to the side.

For safety reasons, the cutting disk remains immobile if the lid is open. Nevertheless, the lid may only be opened when the machine is switched off!



- Unlock the cutting disk by turning it counterclockwise and lift it off.

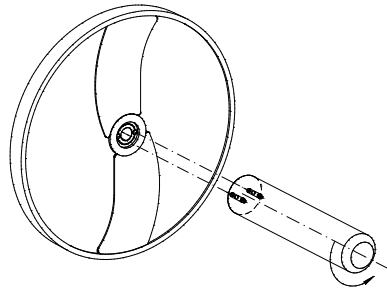
Caution: the knife-edge is sharp => Risk of injury!

- Insert a new cutting disk and lock by turning clockwise.
- Close the lid and lock with the screw lock.
- Switch on the universal machine.

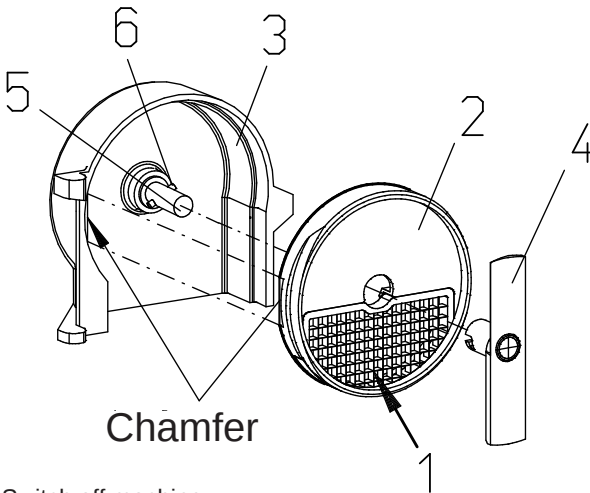
Remove blocked disks from the shaft

If the slicing disk is stuck on the drive shaft, you can remove the disk as follows:

1. **Switch off the machine!**
2. Insert the key (drawing) with one hand on to the drive shaft, with the two pins facing forward, and hold it tightly.
3. Hold the disk with the other hand by its circumference and unlock it by turning it counterclockwise. **Caution: Sharp blade edges! Use protective gloves!**



Cutting cubes



WARNING!

Never attach the winged blade without the grid-mesh.

- Switch off machine.
- Open lid.
- Dicing grid (2) with the smaller end of the chamfer down to fit into the corresponding chamfer in the case (3), as shown in the drawing.
- Place the knife blade (4) on the shaft (5) and twist it counter-clockwise until the pin (6) locks it in place. **Caution: the knife-edge is sharp => Risk of injury!**
Use protective gloves!

Continue on next page

ATTENTION : Grid-mesh and winged blades should only be combined in accordance with Table 1. The individual components are marked appropriately.

- Close the lid and lock with the screw lock.
- Switch on machine.

IMPORTANT : Always align the dicing grid to the currently used feed chute.

In other words: If you are working with the large feed chute, the dicing grid (1) must be visible through the large chute when the lid is closed. (Leave pestle in the small shaft).

Tabele 1

Knife blade	Grid holder	Dicing grid
FM8	GT8	W8, W10
FM6	GT6	W6

Never use the FM8/10 winged blade with the GT6 grid-mesh!

This may cause damage to the machine!

7. SAFETY FEATURES AND MOTOR PROTECTION

The vegetable insert is only functional when the lid is closed properly.

If the lid is opened while the machine is running, the driving axle halts mechanically and the drive comes to a stop. By closing the lid, the mechanical connection between the insert device and the universal machine is restored.

Only the appliance switches on the universal machine may be used to switch the vegetable cutter insert on or off.

The universal machine has a motor protection device, which switches the machine off in the case of overheating. The universal machine can be switched on again after approximately 3 minutes.

Detailed information is available in the corresponding operating manual.

If you detect **irregularities or a defect**, please contact your retailer. If the device blocks or if **the drive shaft turns while the lid is open**, you must have the device repaired! For more details, see chapter „Repairs“.

8. CLEANING

Rinse the machine daily or after each use with warm water, and clean with a brush. Always clean the drive shaft carefully.

**Rinse the vegetable cutter casing with running water only.
The dishwasher considerably reduces the service life of the device (bearing)!**

The cutting tool must be cleaned after every use.

Caution: the knife-edge is sharp => Risk of injury!

(Put the adjustable disc in the park position “P” when not in use)

Continue on next page

Clean the cutting discs and dicing sets by using a stiff nylon brush.
Never use a metal object to clean them.
The strip cutting disc can be cleaned with a toothbrush.

The cutting grids for dicing can be cleaned with a large potato or carrot. Hold the grid attachment with one hand and squeeze through the pulp with the carrot or potato in the other hand.

Caution: When the carrot/ potato is too short a new one must be used.

If problems occur steep the attachments in clean water for a while. In this manner, the remainders will be softened and can easily be pushed out of the grid.

Important: **For cleaning aluminium disc or dicing grids, add a small amount of a dishwashing detergent, which does not attack aluminium, to the water. The supplier of the dishwashing detergent can be of assistance in choosing a suitable product.**
The dishwasher must be used only for cutting discs made out of stainless steel.



DANGER!

Thoroughly clean the machine after use every time. Incorrect and careless cleaning could put the consumer at considerable risk of micro-organism infection.

9. MAINTENANCE

The GR10 and GR20plus vegetable cutter insert does not require maintenance. A weekly check should be performed (without the cutting disk!) to see if the drive shaft runs while the lid is open (otherwise send to the service point)!

10. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The vegetable cutter insert does not run.	- Make sure the lid is properly closed. - The rear part of the casing must fit flushly with the coupling nozzle of the universal machine on the support base.
The universal machine does not run.	- Lift the bowl to highest position - Close safety guard - Switch the universal machine off and on again. (approx. 3 min.)
Too much force needed to push food down with plunger, vegetables and fruits not neatly cut.	- cutting tools are dull. => replace grating sheet. => sharpen knife.
Blocking / clogging / accident	- stop machine immediately, remove the vegetable cutter, disassemble and clean it

11. REPAIRS

Repairs on electrical appliances should only be carried out by professional technicians. Serious dangers to the user could result from improperly carried out repairs.

Obtain the address of your nearest authorized service center from the store where you purchased your appliance.

Bring your appliance to the service center or send it as a postage paid, registered package.

When returning the unit for repairs be sure to package it carefully

12. DISPOSAL/RECYCLING

Disposal of the resulting work waste materials (e.g. food packaging, peelings etc.) must be carried out according to the local regulations.

All individual componets of the unit have to be treated according to the local regulations for recycling (e.g. metal etc.) or for safe disposal (e.g. P.C. board etc.).

This product should not be treated as household waste.



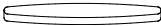
13. GUARANTEE

The terms of the guarantee are in accordance with the sales and delivery regulations of Varimixer.

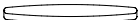
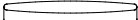
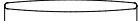
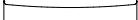
14. CE-CONFORMITY

The GR10 and GR20plus vegetable cutter complies with the EN 12851 standard and meets the requirements of Directive 2006/42/EC in conjunction with the corresponding Varimixer machine.

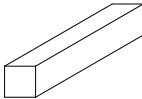
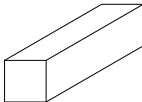
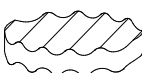
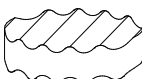
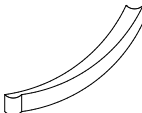
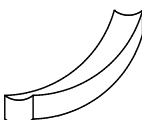
8. DISC SELECTION AND USE FOR THE VEGETABLE CUTTER GR10 AND GR20plus

 0,5 mm  8 mm  8 mm	Cheese Carrots Nuts Radish Chocolate Courgettes		Adjustable slicing disc 0,5 mm Fine cut	Inox 1130.107.Inox  0 - 8 mm
	Apples	Endive salad	1 mm Fine cut	
	Pears	Cabbage		
	Champignons	Herbs		
		Parsley		
	Chicory	Radish	2 mm Fine cut	
	Cucumbers	Salami		
		Cabbage / Salami		
	Fennel	Soft sausages / Ham		
	Carrots	Mozarella		
	Potatoes	Oranges	3 mm Coarse cut	
	Leek	Radish		
	Peppers	Beetroots		
	Radish	Bananas		
	Celery	Chicory		
	Courgettes	Endive salad	5 mm Coarse cut	
Onions	Fruits			
	Cabbage			
Pineapples	Turnip	8 mm Coarse cut		
Apples	Salad (Endive salad,			
Bananas	China cabbage)			
Pears	Leek			
Chicory	Oranges			
Carrots	Celery			
Potatoes	Stiel and Lettuce salad			
	Courgettes			
	Onions			

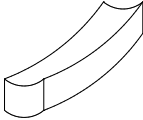
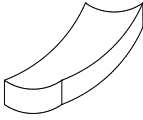
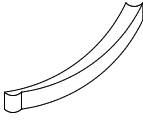
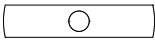
User Manual
GR10 - GR20plus

	Apples	Endive salad	Slicer S1 mm Fine cut	 Not possible
	Pears	Cabbage		
	Champignons	Herbs		
	Chicory	Parsley Radish Salami		
	Cucumbers	Cabbage / Salami	Slicer S2 mm Fine cut	 Not possible 1130.102 Inox 1130.102 inox
	Fennel	Soft sausages / Ham		
	Carrots	Mozarella		
	Potatoes	Oranges Radish Beetroots		
	Leek	Bananas	Slicer S3 mm Coarse cut	 Not possible 1130.103 inox
	Peppers	Chicory		
	Radish	Endive salad		
		Fruits Cabbage Turnip		
	Celery	Bananas	Slicer S5 mm Coarse cut	 Not possible 1130.105 inox
	Courgettes	Turnip		
	Onions	Salad (Endive salad, China cabbage ...)		
	Pineapples	Leek Bananas	Slicer S8 mm Coarse cut	 Not possible 1130.108 inox
	Apples	Celery Chicory		
	Pears	Stiel and Lettuce-Salad		
	Carrots	Courgettes		
	Potatoes	Onions		
		Oranges		
	Cucumbers	Radish	Julienne J2x2 mm Julienne	 Inox 1130.111.Inox
	Carrots	Vinegar-		
	Potatoes	Cucumbres		
	Celery			
	Radish	Cheese	Julienne J3x3 mm Stick	 Not possible 1130.110.Inox
	Courgettes	Turnip		
	Onions	Soft sausages		
		Beetroots Vinegar-Cucumbers		
	Cucumbers	Cheese	Julienne J4x4 mm Stick	 Inox 1130.112.Inox
	Carrots	Turnip		
	Potatoes	Soft sausages		
	Celery	Beetroots		
	Radish	Vinegar-Cucumbers		
	Courgettes			
	Onions			

User Manual
GR10 - GR20plus

	Potatoes Leek Beetroots Celery Courgettes Onions	Julienne J6x6 mm Bâtonnets	 Inox 1130.113.Inox	
	Potatoes Cabbage Leek Celery Courgettes	Julienne J8x8 mm Bâtonnets	 Inox 1130.115.Inox	
	Cucumbres Potatoes Beetroots Radish Celery	Wavy cut WS2 mm Demidov	 Inox 1130.116.Inox Not possible	
	Apples Eggplants Pears Cucumbres Carrots Potatoes	Beetroots Vinegar-Cucumbres Celery Courgettes	Wavy cut WS3 mm Demidov	 Inox 1130.117.Inox Not possible
	Apples Eggplants Pears Cucumbres Carrots Potatoes	Beetroots Vinegar-Cucumbres Celery Courgettes	Wavy cut WS5 mm Demidov	 Inox 1130.118.Inox Not possible
	Dried bread Hard cheese as Parmesan /Sprinz Carrots Nuts Chocolade Celery	Grater R1,5 mm	 Inox 1130.121.Inox	
	Cheese Carrots Potatoes Beetroots Radish Celery	Grater R2 mm	 Inox 1130.122.Inox	
	Apples Pears Carrots Potatoes Cheese Almonds	Mozarella Celery	Grater R3 mm	 Inox 1130.123.Inox

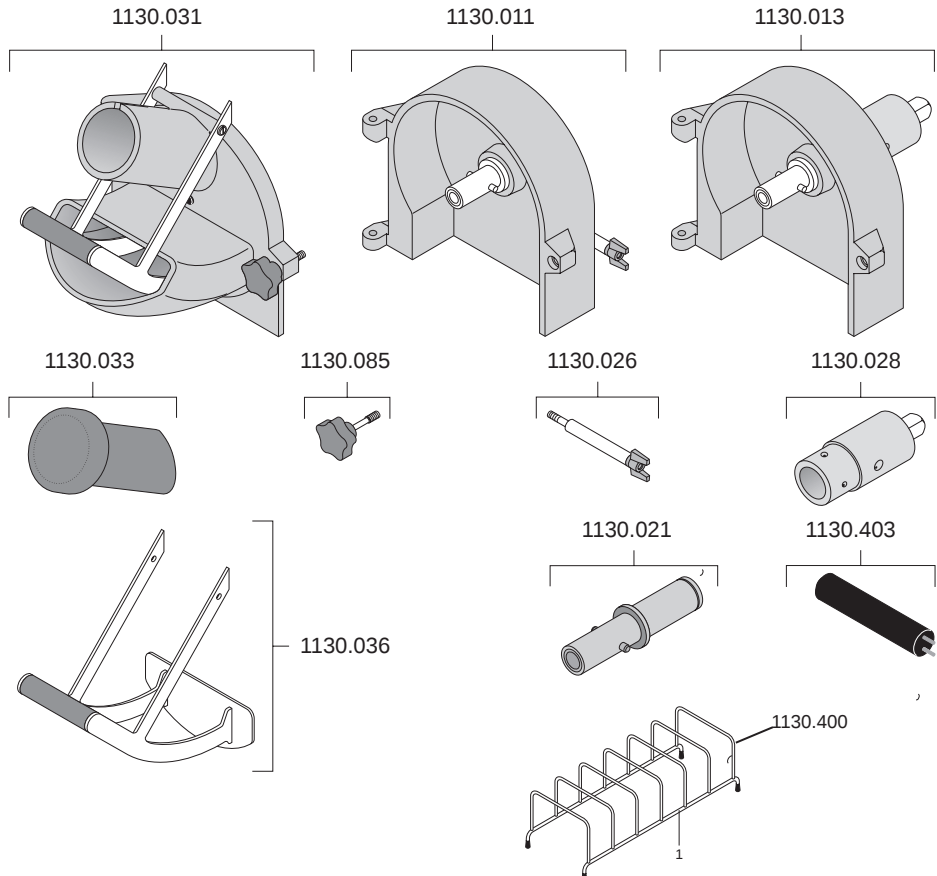
User Manual
GR10 - GR20plus

	Apples Pears Cheese Carrots Potatoes	Almonds Mozarella Celery	Grater R5 mm	 Inox 1130.124.Inox
	Apples Pears Cucumbres Cheese (Fondue) raw or cooked Potatoes (hash browns)	Mozarella Beetroots Radish Carrots Potatoes	Grater R9 mm	 Inox 1130.125.Inox
	Dred bread Cheese hard as Parmesan and Sbrinz Potatoes (dumpling) Chocolade		Grater „Parmesan“	 Inox 1130.126.Inox
	Celery Carrots Radish Radish Potatoes		Julienne Grater R2x2	 Inox 1130.131.Inox Not possible
 6x6x6	Apples Eggplants Pears Potatoes Carrots Peppers	Beetroots Vinegar-Cucumbres Celery Tomatoes Courgettes Onions	Dicing grid (without wing-knife) 6x6x6 - W6	 Not possible
 8x8x8	Apples Eggplants Pears Cucumbres Carrots Potatoes	Turnip Peppers Beetroots Celery Tomatoes Courgettes	Dicing grid (without wing-knife) 8x8x8 - W8	 Alu 1150.400
 10x10x10	Apples Eggplants Pears Cucumbres Carrots Potatoes	Turnip Peppers Beetroots Celery Tomatoes Courgettes	Dicing grid (without wing-knife) 10x10x10 - W10	 Alu 1150.402
Wing-knife to Dicing grid W6 / W8 / W10 W14	- GT6 suitably to 6x6x6 - W6 - GT8/10 suitably to 8x8x8 - W8, 10x10x10 - W10		Double- wing-knife GT6 1150.413 GT8/10 1150.411	 Inox

16. SPARE PARTS LIST

Art.N°	Description
1130.011	GR10 Casing asm.
1130.013	GR20plus Casing asm.
1130.026	GR10 Clamping screw asm.
1130.028	GR20plus Coupling piece asm.
1130.031	Lid asm.
1130.033	Plonger
1130.036	Plonger mounted .
1130.085	Star knob, front part

Art.N°	Description
1130.400	Disc-holder stainless steel for 6 discs, for wall mounting + table-lying/standing
1130.403	Tool for discs
1130.021	Driving shaft



1. Sicherheitshinweise	32
2. Verwendungszweck	33
3. Maschinenübersicht	33
4. Technische Daten	34
5. Inbetriebnahme	35
6. Bedienung	36
7. Sicherheitssteuerung und Motorschutz	38
8. Reinigung	38
9. Wartung	39
10. Störungsbehebung	39
11. Reparatur	40
12. Entsorgung/Recycling	40
13. Garantie	40
14. CE-Konformität	40
15. Scheibenprogramm	41
16. Ersatzteilliste	45
 Schnittarten.....	 46
CE-Konformitätserklärung.....	48

Apparatenummer: Hinten am Gehäuse bei der Ansteckpartie des Gemüseschneiders ist eine Apparatenummer eingeprägt.
Die ersten zwei Stellen bezeichnen das Baujahr der Maschine.

Codierung für Jahrgang und Typ:
- AGS19 Serie-no. 1x001 1x500

Baujahr:  201x

1. SICHERHEITSHINWEISE

Der Ansteck-Gemüseschneider GR10 und GR20Plus, wurde entsprechend den geltenden internationalen Normen gebaut. Um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie deshalb diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.



GEFAHR!

In Ländern mit erforderlicher CE-Konformität ist der Gemüseschneider GR10 und GR20Plus nur mit Schneidwerkzeugen bis Schnitttiefe 8 mm gestattet.

- Aus Sicherheitsgründen bleibt die Schneidscheibe bei geöffnetem Deckel stehen. Trotzdem darf der Deckel nur bei abgeschalteter Maschine geöffnet werden!
- Vorsicht bei Schneidwerkzeugen! Scharfe Messerklingen => Verletzungsgefahr!
- Halten Sie Ihre Hände, Haare und sonstige Gegenstände von sich bewegenden Teilen fern.
- Würfelgitter immer auf den im Moment verwendeten Schacht ausrichten.
- Beim Schneiden von Würfel kann nur nach Tabelle 1 auf Seite 8 kombiniert werden.

**Flügelmesser FM8/10 niemals mit Gitterträger GT6 verwenden!
Dies kann zu Beschädigungen an der Maschine führen!**

- Das Gerät darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
- Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist.
- Das Gerät darf nur mit den von Varimixer A/S angegebenen Originalteilen verwendet werden.
- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Die Messer sind sehr scharf! Um Unfälle und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, dürfen das Gemüse und die Früchte nur mit dem dafür vorgesehenen Stössel nachgeschoben werden. Nie mit der Hand oder einem anderen Gegenstand in eine Öffnung eindringen!

- Das GR10 und GR20Plus Gehäuse nicht in Spülmaschine reinigen. Die Spülmaschine verringert die Lebensdauer des Gerätes (Lager) beträchtlich!
Das Gehäuse nur unter fliessendem Wasser reinigen.
- **Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.**
- Falls das Gerät einmal heruntergefallen ist, lassen Sie es von einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
- Bedienungsanleitung der Universalmaschine beachten.
- Lassen Sie Schäden nur von einer autorisierten Servicestelle beseitigen (siehe Kapitel Reparatur). Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.



GEFAHR!

Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung, können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

2. VERWENDUNGSZWECK

Der Varimixer Ansteck-Gemüseschneider GR10 und GR20Plus ist nur für das Schneiden, Reiben und Raffeln von Gemüse, Früchte, Wurst, Käse und Nüsse zu verwenden.

Zum Beispiel: Karotten, Kartoffeln, Randen, Sellerie, Salat-Gurken, Tomaten usw.

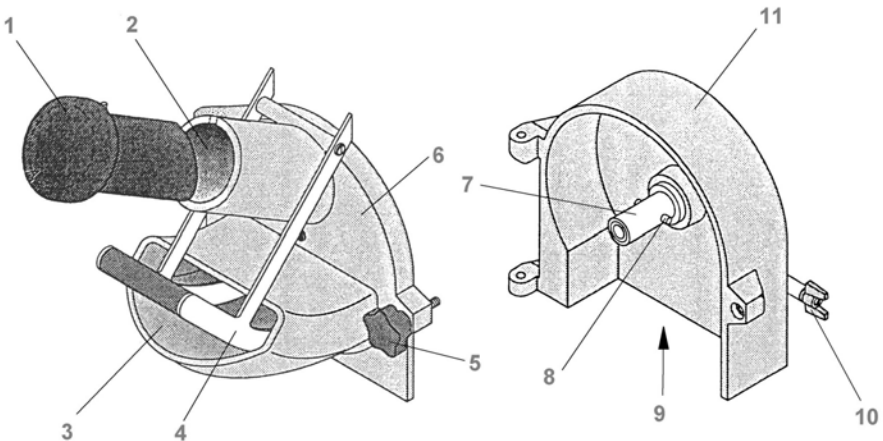
Tiefgefrorene Esswaren dürfen nicht mit dem Gemüseschneider verarbeitet werden!

Wird der Ansteck-Gemüseschneider GR10 und GR20Plus zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäss verwendet, kann von der Varimixer A/S keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. Dieses Gerät nur an Varimixer Rührmaschinen montieren!

Die Ansteck-Gemüseschneider GR10, GR20plus dürfen **nur in Verbindung mit der Varimixer entsprechenden Ansteckkupplung** benutzt werden:

Varimixer: **RN10** (D45 x 30 mm), **RN20** (D40 x 30 mm, 6kt sw = 17 mm),
GR20plus (RN20 VL-2, Kodiak20-Kodiak30, AR30-AR80, d50 x 55 mm, 4kt = 18 mm)

3. MASCHINENÜBERSICHT



4. TECHNISCHE DATEN

Drehzahlbereich:

Anschlussgetriebe RN10 - Regelbereich stufenlos zwischen ca. 110 - 420 U /Min
(Entspricht Drehzahl des Ansteck-Gemüseschneiders AGS19)

Anschlussgetriebe RN20 - Regelbereich stufenlos zwischen ca. 98 -375 U /Min
(Entspricht Drehzahl des Ansteck-Gemüseschneiders AGS19)

Anschlussgetriebe Kodiak - Regelbereich stufenlos zwischen ca. 65 -353 U /Min
(Entspricht Drehzahl des Ansteck-Gemüseschneiders AGS19)

Anschlussgetriebe AR30-80 - 175 U /Min

Mechanische Ausrüstung: - Deckelüberwachung

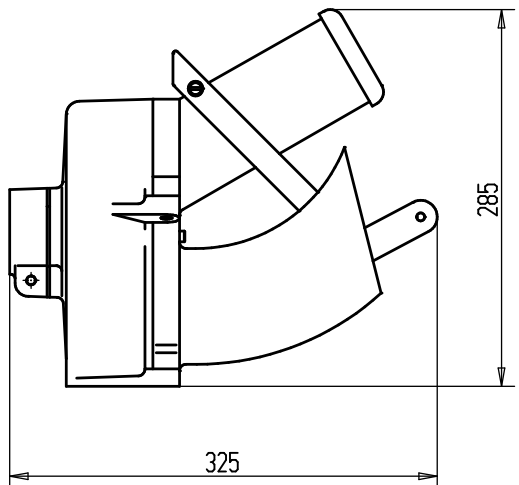
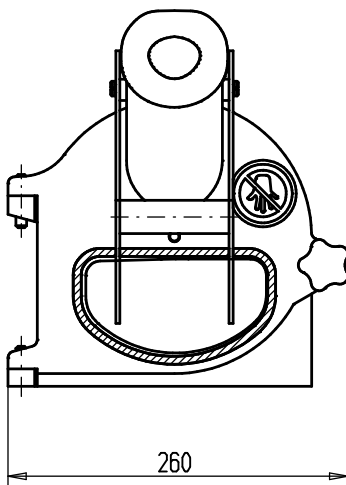
Ausführung:

- Deckel und Gehäuse aus fruchtsäurebeständiger und für Lebensmittel zugelassener Aluguss-Speziallegierung, poliert
- Antriebswelle, Schiebestößel, Klemmschraube, Stifte und Schrauben aus nichtrostendem Edelstahl
- Stößel und Schiebestößelhandgriff aus schlagzähem Hart-Polyethylen (PE-HD)

Gewicht:

GR10/RN10	ca. 5,7 Kg netto
GR20plus/RN20	ca. 5,9 Kg netto
GR20plus/AR30-AR80	ca. 6,2 Kg netto

Emissions-Schallpegel ≤70dB A bei normalem Gebrauch

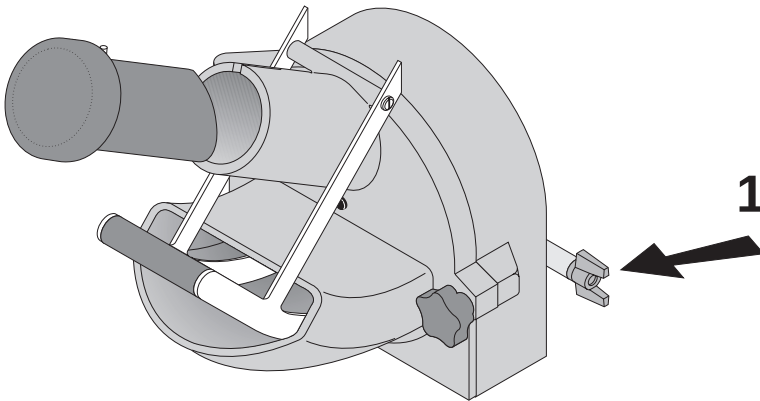


Modell RN10

5. INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme das **Gerät gründlich reinigen**. Befolgen Sie die Richtlinien in Kapitel «Reinigung».

Bei abgestellter Maschine den Gemüseschneider in Gebrauchslage ganz nach hinten an die Ansteckkupplung der Maschine stecken und mit Klemmschraube (**siehe Pfeil 1, RN10**) beziehungsweise mit Klemmhebel (**RN20**) befestigen. Um den Gemüseschneider richtig anzubringen, kann es notwendig sein, den Gemüseschneider ein bisschen hin und her zu drehen.



Einen Auffangbehälter auf der passenden Höhe unter dem Gemüseschneider anordnen.

ACHTUNG: Kesselwerkzeug dreht sich – keine Gegenstände im Kessel liegen lassen!

Das Ein- und Ausschalten der spezifischen Universalmaschine ist der entsprechenden Bedienungsanleitung zu entnehmen.

Zum Einschalten den grünen Ein-Schalter an der Universalmaschine betätigen.

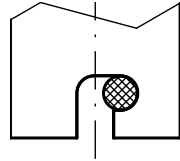
Die Maschine läuft jedoch nur, wenn vorher:

- der Kessel hochgefahren ist
- der Kesselschutz montiert / beziehungsweise geschlossen ist

Beim GR10 und GR20Plus immer vor dem Einschalten den Deckel ganz schliessen!

6. BEDIENUNG

- Bei korrekt ausgeschalteter Maschine den Gemüseschneider in Gebrauchslage ganz nach hinten an die Ansteckkupplung der Maschine stecken und mit Klemmschraube respektiv mit Klemmhebel (RN20) befestigen.
- Schraubverschluss öffnen und Deckel seitlich wegdrehen.
- Scheibe nach Wahl auf die Antriebswelle setzen. Kontrollieren ob das Bajonettloch mit dem Mitnehmerstift auf der Welle greift, so dass die Scheibe richtig angebracht wird.
Vorsicht scharfe Messerklingen => Verletzungsgefahr!
- Deckel zuklappen und mit Schraubverschluss verriegeln.
- Universalmaschine einschalten. Deckel darf jetzt nicht mehr geöffnet werden!
Auf den Universalmaschinen RN10+RN20+Kodiak arbeitet der Gemüseschneider bei Höchstgeschwindigkeit am besten.
- das vorbereitete Gemüse mit dem Stössel gleichmässig durch die Einfüllöffnung stossen. Wenn nötig zuerst zerkleinern, damit die Stücke leicht durch den Einfüllschacht gleiten.



Um Unfälle und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, dürfen das Gemüse und die Früchte nur mit dem dafür vorgesehenen Stössel nachgeschoben werden. Nie mit der Hand oder einem anderen Gegenstand!



Auswechseln der Schneid- und Raffelscheiben

- **Universalmaschine ausschalten!**
- Schraubverschluss öffnen und den Deckel seitwärts wegdrehen.

Aus Sicherheitsgründen bleibt die Schneidscheibe bei geöffnetem Deckel stehen. Trotzdem darf der Deckel nur bei abgeschalteter Maschine geöffnet werden!



- Schneidscheibe im Gegenuhrzeigersinn entriegeln und abheben.

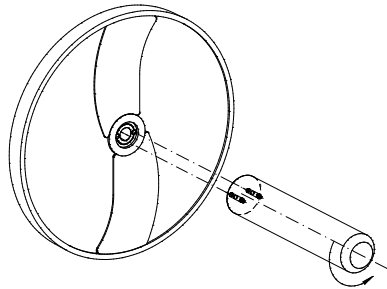
Vorsicht scharfe Messerklingen => Verletzungsgefahr!

- Neue Schneidscheibe aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln.
- Deckel zuklappen und mit Schraubverschluss schliessen.
- Universalmaschine einschalten.

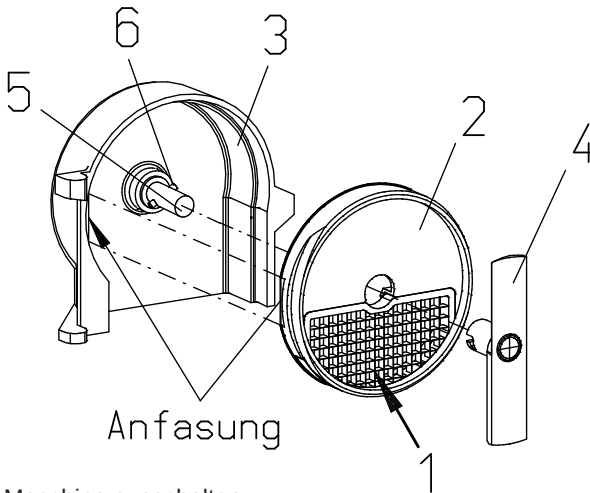
Blockierte Scheiben von Welle lösen

Falls die Scheibenschneidscheibe auf der Antriebswelle klemmt, kann die Scheibe folgendermassen gelöst werden:

1. **Maschine ausschalten!**
2. Schlüssel (Skizze) mit einer Hand mit den 2 Stiften voran auf die Antriebswelle stecken und gut festhalten.
3. Scheibe am Umfang mit der anderen Hand ergreifen und im Gegenuhrzeigersinn losdrehen. **Achtung: Scharfe Schneideklingen! Schutzhandschuhe verwenden!**



Schneiden von Würfeln



WARNUNG!
Flügelmesser nie
ohne Würfelgitter
aufstecken.

- Maschine ausschalten.
- Deckel öffnen.
- Würfelgittereinsatz (2) mit der kleinen Anfasung nach hinten passend zu Anfasung im Gehäuse (3) einsetzen (wie gezeichnet).
- Flügelmesser (4) auf Antriebswelle (5) stecken und im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Stift (6) einrastet. **Vorsicht scharfe Messerklingen => Verletzungsgefahr! Schutzhandschuhe verwenden!**

Fortsetzung auf nächster Seite

ACHTUNG: Würfelgitter und Flügelmesser dürfen nur nach Tabelle 1 kombiniert werden. Die Einzelteile sind mit einer entsprechenden Markierung versehen.

- Deckel zuklappen und mit Verschlusschraube verriegeln.
- Maschine einschalten.

WICHTIG : Würfelgitter immer auf den im Moment verwendeten Schacht ausrichten.

Das heisst: Wenn Sie mit dem grossen Einfüllschacht arbeiten, muss das Würfelgitter (1) durch die grosse Schachtöffnung bei geschlossenem Deckel sichtbar sein. (Stössel in kleinem Schacht belassen).

Tabelle 1

Flügelmesser	Gitterträger	Würfelgitter
FM8	GT8	W8, W10
FM6	GT6	W6

Flügelmesser FM8/10 niemals mit Gitterträger GT6 verwenden!

Dies kann zu Beschädigungen an der Maschine führen!

7. SICHERHEITSSTEUERUNG UND MOTORSCHUTZ

Der Ansteck-Gemüseschneider GR10 und GR20Plus läuft nur, wenn der Deckel korrekt geschlossen ist.

Beim Öffnen des Deckels bei laufender Maschine wird die Antriebsachse mechanisch unterbrochen und der Antrieb kommt zum Stillstand. Nach dem Schliessen des Deckels wird die mechanische Verbindung zwischen dem Ansteckgerät und der Universalmaschine wieder hergestellt.

Zum Ein- und Ausschalten des Ansteck-Gemüseschneiders dürfen nur die Geräteschalter an der Universalmaschine benutzt werden.

Die Universalmaschinen verfügen über einen Motorschutz der die Maschine bei Überhitzung ausschaltet. Nach etwa 3 Minuten kann die Universalmaschine wieder eingeschaltet werden.

Detaillierte Angaben entnehmen Sie bitte der entsprechenden Bedienungsanleitung.

Sollten Sie **Unregelmässigkeiten oder einen Defekt** feststellen, dann wenden Sie sich sofort an den Händler. Wurde das Gerät **blockiert** oder **dreht die Antriebswelle bei geöffnetem Deckel**, dann Gerät reparieren lassen! Näheres siehe Kapitel «Reparatur».

8. REINIGUNG

Die Maschine täglich oder nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser abspülen und mit einer Bürste reinigen. Antriebswelle immer sorgfältig reinigen.

Das GR10 und GR20Plus Gehäuse nur unter fliessendem Wasser reinigen. Die Spülmaschine verringert die Lebensdauer des Gerätes (Lager) beträchtlich!

Die Schneidewerkzeuge sind nach jedem Gebrauch sauber zu reinigen.

Vorsicht scharfe Messer => Verletzungsgefahr!

(Verstellbare Messerscheibe auf Park-Stellung «P» stellen.)

Fortsetzung auf nächster Seite

Rückstände in Schneidscheiben , PF- und Würfleinsätzen mit einer harten Nylonbürste wegbürsten oder wegstutzen. Nie einen metallenen Gegenstand verwenden. Die Streifensneidscheiben können mit einer Zahnbürste gereinigt werden.

Speziell bei den Würfleinsätzen kann zur Reinigung eine grosse Karotte oder Kartoffel verwendet werden. Mit einer Hand den Gittereinsatz festhalten und der anderen mit der Karotte oder Kartoffel die übriggebliebenen Reste herausstapfen.

Vorsicht : Wenn die Karotte/Kartoffel zu kurz wird eine Neue verwenden.

Bei Problemen, die Einsätze einige Zeit in reines Wasser einlegen.

Dadurch werden die verbliebenen Reste aufgeweicht und lassen sich besser aus den Gittereinsätzen herausdrücken.

Wichtig : Zum Reinigen von Aluminium-Scheiben oder Würfel-Einsätzen verwenden Sie ein mit Wasser verdünntes handelsübliches Reinigungsmittel für Essgeschirr, das Aluminium nicht angreift. Der Lieferant des Reinigungsmittels kann bei der Wahl behilflich sein. Die Spülmaschine soll nur für Schneidscheiben aus Edelstahl verwendet werden.



GEFAHR!

Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung, können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

9. WARTUNG

Der Ansteck-Gemüseschneider GR10 und GR20Plus ist wartungsfrei. Wöchentlich soll (ohne Schneidscheibe!) kontrolliert werden, ob die Antriebswelle bei geöffnetem Deckel stillsteht (sonst der Servicestelle senden)!

10. STÖRUNGSBEHEBUNG

SYMPTOM	URSACHE UND / ODER ABHILFE
Der Ansteck-Gemüseschneider läuft nicht.	- Deckel richtig schliessen. - Hinterteil des Gehäuses muss am Kupplungsstutzen der Universalmaschine auf der Anschlagfläche anliegen.
Die Universalmaschine läuft nicht.	- Kessel hochfahren - Kesselschutz schliessen - Universalmaschine Aus-und wieder Einschalten.(ca. 3 min.)
Grosser Druck auf Stössel nötig, schlechte Verarbeitung von Gemüse und Früchten	- Schneidwerkzeug ist stumpf. => Raffelblech ersetzen. => Messer nachschleifen.
Blockierung / Verstopfung / Unfall	- Maschine sofort stoppen, Ansteckgerät entfernen, zerlegen und reinigen

11. REPARATUR

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!

Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die Adresse der nächstgelegenen, Varimixer A/S anerkannten Servicestelle zu erfahren.

Bringen Sie Ihre Maschine zur Servicestelle oder senden Sie es als frankiertes und eingeschriebenes Paket mit der Post.

Bei Rücksendungen das Gerät stossfest gut gepolstert verpacken!

12. ENTSORGUNG/RECYCLING

Das Entsorgen der entstehenden Arbeitsabfälle (z.B. Lebensmittelverpackung, Fruchtschalen, Trester und andere) müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.

Die Einzelteile des Gerätes müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entweder recycelt (z.B. Metalle) oder entsorgt werden (z.B. Elektronik).

Nicht als Hausmüll entsorgen.



13. GARANTIE

Gemäss den allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der BEAR Varimixer oder des Händlers. Wir übernehmen keine Transportschäden.

14. CE-KONFORMITÄT

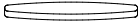
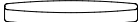
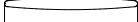
Der Gemüseschneider GR10 und GR20Plus entspricht der Norm EN 12851 und erfüllt zusammen mit der zugehörigen BEAR Varimixer Maschine die Bestimmungen der Richtlinie 2006/42/EC.

15. SCHEIBENAUSWAHL UND VERWENDUNG ZU GEMÜSESCHNEIDER GR10 und GR20 Plus

	0,5 mm Käse Karotten Nüsse Rettich Schokolade Zucchetti		verstellbare Messerscheibe 0,5 mm Feinschnitt	Inox 1130.107.Inox 
	Äpfel Birnen Champignons Chicorée	Endivien Kohlsorten Kraut Petersilie Radieschen Salami	1 mm Feinschnitt	
	Gurken Fenchel Karotten Kartoffeln	Kohlsorten / Salami Lionerwurst / Schinken Mozarella Orangen Radieschen Randen	2 mm Feinschnitt	
	Lauch Peperoni Rettich	Bananen Chicorée Endivien Früchte Kohlsorten Kohlrabi	3 mm Grobschnitt	
	Sellerie Zucchetti Zwiebeln	Bananen Kohlrabi Salate (Endivien, Chinakohl usw.)	5 mm Grobschnitt	
	Ananas Äpfel Bananen Birnen Chicorée Karotten Kartoffeln	Lauch Orangen Sellerie Stiel und Blätter-Salat Zucchetti Zwiebeln	8 mm Grobschnitt	

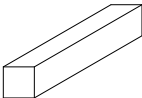
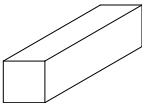
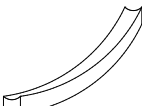
Bedienungsanleitung

GR10 - GR20plus

	Äpfel	Endivien	Scheibenschneidscheibe S1 mm Feinschnitt	 Nicht verkauft 1130.101.Inox
	Birnen	Kohlsorten		
	Champignons	Kraut		
	Chicorée	Petersilie Radieschen Salami		
	Gurken	Kohlsorten / Salami Lionerwurst / Schinken	Scheibenschneidscheibe S2 mm Feinschnitt	 Nicht verkauft 1130.102.Inox
	Fenchel	Mozarella		
	Karotten	Orangen		
		Radieschen Randen		
	Kartoffeln	Bananen	Scheibenschneidscheibe S3 mm Grobschnitt	 Nicht verkauft 1130.103.Inox
	Lauch	Chicorée		
	Peperoni	Endivien		
	Rettich	Früchte Kohlsorten Kohlrabi		
	Sellerie	Bananen	Scheibenschneidscheibe S5 mm Grobschnitt	 Nicht verkauft 1130.105.Inox
	Zucchetti	Kohlrabi		
	Zwiebeln	Salate (Endivien, Chinakohl usw.)		
	Ananas	Bananen Orangen	Scheibenschneidscheibe S8 mm Grobschnitt	 Nicht verkauft 1130.108.Inox
	Äpfel	Chicorée		
	Birnen	Sellerie		
	Karotten	Stiel und Blätter-Salat		
	Gurken	Rettich	Streifenschneidscheibe J2x2 mm Julienne	 Inox 1130.111.Inox
	Karotten	Essiggurken		
	Kartoffeln			
	Sellerie			
	Radieschen	Käse	Streifenschneidscheibe J3x3 mm Alumettes	 Nicht verkauft 1130.110.Inox
	Zucchetti	Kohlrabi		
	Zwiebeln	Lionerwurst		
		Randen (Rote Bete) Essiggurken		
	Gurken	Käse	Streifenschneidscheibe J4x4 mm Alumettes	 Inox 1130.112.Inox
	Karotten	Kohlrabi		
	Kartoffeln	Lionerwurst		
	Sellerie	Randen (Rote Bete) Essiggurken		
	Radieschen			
	Zucchetti			
	Zwiebeln			

Bedienungsanleitung

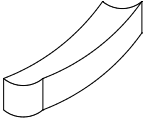
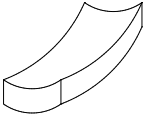
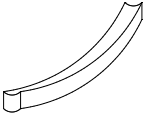
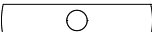
GR10 - GR20plus

	Kartoffeln Lauch Randen (Rote Bete) Sellerie Zucchetti Zwiebeln	Streifen- scheidscheibe J6x6 mm Bâtonnets	 Inox 1130.113.Inox	
	Kartoffeln Kohlsorten Lauch Sellerie Zucchetti	Streifen- scheidscheibe J8x8 mm Bâtonnets	1130.114  Inox 1130.115.Inox	
	Gurken Kartoffeln Randen Rettich Sellerie	Wellen- schnittscheibe WS2 mm Demidov	 1130.116.Inox Nicht verkauft	
	Äpfel Auberginen Birnen Gurken Karotten Kartoffeln	Randen (Rote Bete) Essiggurken Sellerie Zucchetti	Wellen- schnittscheibe WS3 mm Demidov	 1130.117.Inox Nicht verkauft
	Äpfel Auberginen Birnen Gurken Karotten Kartoffeln	Randen (Rote Bete) Essiggurken Sellerie Zucchetti	Wellen- schnittscheibe WS5 mm Demidov	 1130.118.Inox Nicht verkauft
	Brot getrocknet Hartkäse wie Parmesan und Sbrinz Karotten Nüsse Schokolade Sellerie	Reibscheibe R1,5 mm	 Inox 1130.121.Inox	
	Käse Karotten Kartoffeln Randen (Rote Bete) Rettich Sellerie	Raffelscheibe R2 mm	 Inox 1130.122.Inox	
	Äpfel Birnen Karotten Kartoffeln Käse Mandelsplitter	Mozarella Sellerie	Raffelscheibe R3 mm	 Inox 1130.123.Inox

Deutsch

Bedienungsanleitung

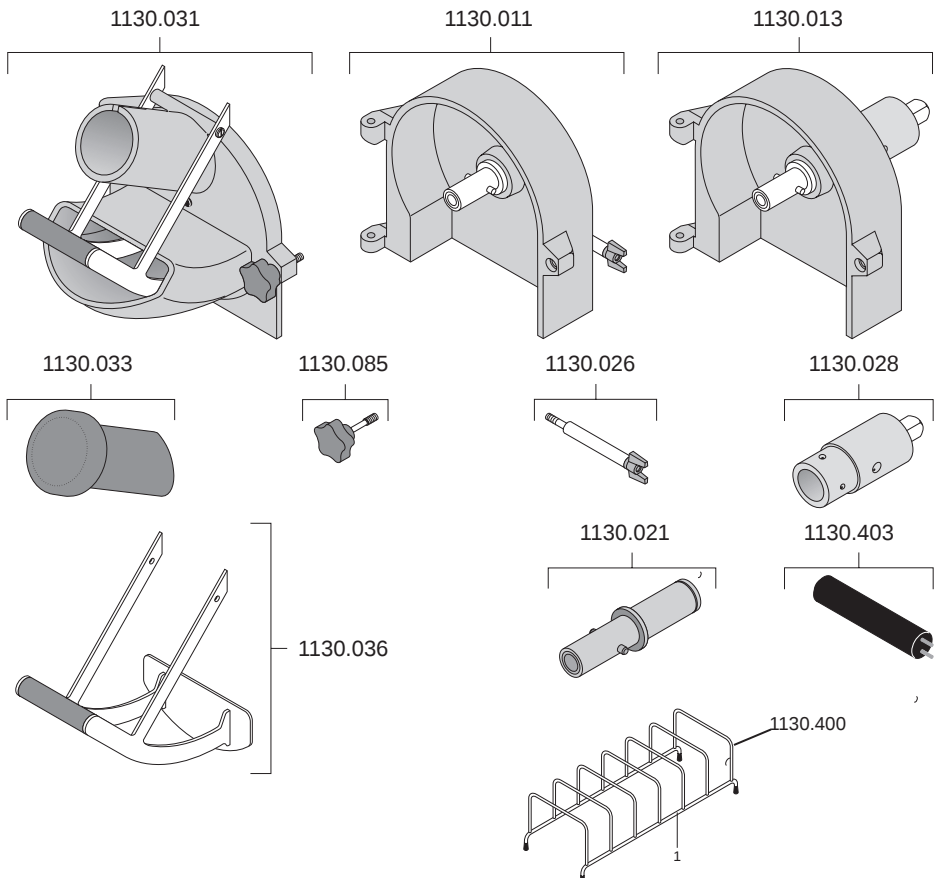
GR10 - GR20plus

	Äpfel Birnen Käse Karotten Kartoffeln	Mandelsplitter Mozzarella Sellerie	Raffelscheibe R5 mm Bircherraffel	 Inox 1130.124.Inox
	Äpfel Birnen Gurken Käse (Fondue) Karotten roh oder gekochte Kartoffeln (Rösti)	Mozzarella Randen Rettich	Raffelscheibe R9 mm Röstiraffel	 Inox 1130.125.Inox
	Brot getrocknet Hartkäse wie Parmesan und Sbrinz Kartoffeln (Knödel) Schokolade		Reibschibe Parmesan	 Inox 1130.126.Inox
	Sellerie Karotten Rettich Radieschen Kartoffeln		Streifen- Raffelscheibe R2x2	 Nicht verkauft 1130.131.Inox
 6x6x6	Äpfel Auberginen Birnen Kartoffeln Karotten Peperoni	Randen (Rote Bete) Essiggurken Sellerie Tomaten Zucchini Zwiebeln	Würfeleinsatz (ohne FM6) 6x6x6 - W6	 Alu 1150.403 Nicht verkauft
 8x8x8	Äpfel Auberginen Birnen Gurken Karotten Kartoffeln	Kohlrabi Peperoni Randen (Rote Bete) Sellerie Tomaten Zucchini	Würfeleinsatz (ohne FM8/10) 8x8x8 - W8	 Alu 1150.400
 10x10x10	Äpfel Auberginen Birnen Gurken Karotten Kartoffeln	Kohlrabi Peperoni Randen (Rote Bete) Sellerie Tomaten Zucchini	Würfeleinsatz (ohne FM8/10) 10x10x10 - W10	 Alu 1150.402
Flügelmesser zu Würfeleinsatz W6 / W8 / W10	- FM6 passend zu 6x6x6 - W6 - FM8/10 passend zu 8x8x8 - W8, 10x10x10 - W10		Doppel- Flügelmesser FM6 1150.413 FM8/10 1150.411	Inox 

16. ERSATZTEILLISTE

Art.Nr.	Bezeichnung
1130.011	Gehäuse GR10 kpl
1130.013	Gehäuse GR20plus0 kpl
1130.026	Klemmschraube kpl GR10
1130.028	Kupplungsstück GR20plus kpl
1130.031	Deckel kpl
1130.033	Stößel
1130.036	Schwenkstößel kpl
1130.085	Sterngriff

Art.Nr.	Bezeichnung
1130.400	Scheibenständer Blech-Inox für 6 Scheiben Wandmontage und Tisch-liegend/ Stehend
1130.403	Hilfwerkzeug für Shheiben
1130.021	Antriebswelle



Snittede råvarer / Sliced raw materials / Schnittarten



Snittede råvarer / Sliced raw materials / Schnittarten





**Konformitäts-Erklärung
Declaration of conformity
Déclaration de conformité
Dichiarazione di conformità**

Wir Rotor Lips AG
 We Glütschbachstrasse 91
 Nous CH-3661 Uetendorf
 Noi Switzerland

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Maschine
 declare under our sole responsibility that the machine
 déclarons sous notre seule responsabilité que la machine
 dichiariamo sotto la nostra responsabilità che la macchina

**Ansteck-Gemüseschneider
Vegetable slicer attachment
Coupe-légumes adaptable
Tagliaverdure addizionale**

Model: AGS19

Typ: RN10/RN20/Lips Junior/MKM

Serie-no. **1 $\underline{x}$ 001** **1 $\underline{x}$ 500**

Baujahr/built/construit/construita:

 **201 $\underline{x}$** ($\underline{x}$ = 1, 2, 3, ...)

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit folgenden Normen oder normativen Dokumenten
 übereinstimmt:

to which this declaration relates is in conformity with the following standards:

à laquelle se réfère cette déclaration est conforme aux normes énumérées ci après:

alla quale questa dichiarazione si riferisce, e in conformità con le norme o documenti seguenti:

SN EN 12851 +A1:2010-09

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien:

Following the provisions Directives:

Conformément aux dispositions des directives:

E conforme le prescrizioni delle direttive :

2006/42/EC

Uetendorf, 03.05.2018

Geschäftsführer
 General Manager
 Directeur Général
 Direttore Generale

H. Mühlematter



Dokumentationsverantwortlich:
 authorised to compile the technical file:
 autorisée à constituer le dossier technique:
 autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:

Rotor Lips AG, CH-3661 Uetendorf, Tel. +41 (0)33 346 70 70