

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gemüseschneider (inkl. Silo-Modelle)

Professionelle Gemüseschneider für den Einsatz in Industrie-/Grossküchen. Ausgelegt auf Durchsätze von 300 kg/h, 400 kg/h und 800 kg/h; einzelne Modelle sind als Tisch- oder Standgerät (mit Untergestell) lieferbar. Schneid- und Reibeinsätze sind wechselbar (Schnittstärken und verschiedene Scheiben und Messer verfügbar).

Geltungsbereich: MRG.300 · MRG.300-AS · MRG.400 · MRG.400-AS · MRG.800



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
5

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

GEMÜSESCHNEIDER (INKL. SILO-MODELLE)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Beim Transport nicht stossen, fallen lassen oder übermässig belasten.
- Beim Auspacken die örtlichen Vorschriften und Entsorgungsregeln beachten; alle teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialzeichen gekennzeichnet; prüfen Sie nach dem Versand, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund platzieren; geeignete Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges, lizenziertes Personal vornehmen lassen.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch autorisierte Fachperson durchführen lassen.
- Vor Anschluss prüfen, ob die anliegende Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden (Erdanschluss gemäss geltenden Sicherheitsregeln und Normen).
- Die Erdung des Geräts mit der Erdungsleitung an der dem Elektroeinbau nächstliegenden Verteiltafel verbinden.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter entsprechend den geltenden Vorschriften durchführen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

GEMÜSESCHNEIDER (INKL. SILO-MODELLE)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Arbeitsbereichen verwenden.
- Berührungen mit rotierenden oder bewegten Teilen während des Betriebs vermeiden.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht deutlich unter- oder über der Nennkapazität beladen.
- Geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden; nicht ohne Schutz versuchen zu arbeiten.
- Bei Brand sofort Gasventile und den elektrischen Schütz ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Während des Betriebs die Hand nicht in den Schneidtank stecken; zum Vorschieben der Lebensmittel den Stopfen (Pestle) verwenden.
- Wenn die Bedien- oder Sicherheitseinrichtungen nicht funktionieren: Gerät nicht verwenden.

02 Bedienung

- Bedienelemente, einfache Ausführung: Taste A = Aus / STOP, Taste B = Ein / START.
- Bedienelemente, Zyklus-Ausführung (zweite Ausführung): Taste A = 1. Zyklus (Turnover), Taste B = Stop, Taste C = 2. Zyklus (Turnover).
- Vor dem Betrieb Tank und Messer mit feuchtem Tuch reinigen und trocken wischen.
- Gewünschten Schneideeinsatz auswählen und auf der Welle montieren.
- Sicherstellen, dass der Deckel geschlossen und die Verriegelung eingerastet ist, bevor das Gerät gestartet wird.
- Gemüse in den Schneidtank einlegen.
- ON/START-Taste drücken.
- Zum Schneiden langer Ware (z. B. Karotte, Gurke): während des Betriebs mit einer Hand den Stopfen abnehmen und das Gemüse mit der anderen Hand einlegen; mit dem Stopfen nachschieben.
- Nach Beendigung der Verarbeitung OFF/STOP drücken.
- Bei Modellen mit zwei Zyklen vor Wahl des 1. oder 2. Zyklus jeweils zuerst die "0"-Taste drücken; beim Wechsel zwischen Zyklus 1 und 2 ebenfalls die "0"-Taste drücken.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

GEMÜSESCHNEIDER (INKL. SILO-MODELLE)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Reinigen Sie die Aussenflächen des Geräts und die Schneidteile mit heissem Wasser und trocknen Sie sie anschliessend.
- Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät ausschalten und vom Strom trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen; der Elektromotor kann dadurch beschädigt werden.

02 Wartung

- Periodische Wartung mindestens einmal alle 15 Tage durchführen; Wartung nur durch qualifizierte Personen.
- Motor und Kugellager sind werkseitig geschmiert; die Maschine benötigt geringe Wartung.
- Abrieb und Spannung des Antriebsriemens mindestens einmal jährlich überprüfen.
- Der Kondensator kann Restspannung führen; empfohlen wird, das Gerät mit leitendem, isoliertem Werkzeug (z. B. Schraubendreher) zu entladen.
- Wartung der Schütz-/Kontaktor-Anlage mit Druckluft je nach Nutzungsintensität durchführen.
- Wartung der Slicermesser: Messer mit wassergebundenen Schleifscheiben nachschleifen, ohne Winkel des Messers zu verändern.
- Wartung der dünnen und dicken Würfelmesser: bei Beschädigung durch Schlag mit einer feinen Raspel richten.
- Wartung der Reibscheiben: Reibscheiben nicht raspeln; bei starker Abnutzung der Löcher die Reibe ersetzen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

GEMÜSESCHNEIDER (INKL. SILO-MODELLE)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht an.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Anschlüsse und Spannung kontrollieren; prüfen, ob der Bediengriff geöffnet ist; prüfen, ob der Deckel offen ist; prüfen, ob die Verriegelung des Deckels geöffnet ist.
Gerät ist laut / ungewöhnliche Geräusche.	Schnittscheiben prüfen; prüfen, ob sich Material im Tank angesammelt hat; bei Schnitt härterer Fremdstoffe Klingen auf Beschädigung prüfen; bei Motorgeräuschen Gerät stoppen und autorisierten Kundendienst rufen.
Gerät hat sich abgeschaltet / stoppte während des Betriebs.	Niedrige Netzspannung prüfen; bei Überlastung Gerät ausschalten, Materialmenge aus der Schüssel reduzieren und abkühlen lassen.
Schneidqualität mangelhaft oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Gerät nicht verwenden; wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Coupe-légumes (y compris modèles avec silo)

Coupe-légumes professionnel destiné aux cuisines industrielles. Débits indiqués : 300 kg/h, 400 kg/h et 800 kg/h ; certaines versions existent en appareil de table ou sur châssis. Disques et lames interchangeables (plusieurs épaisseurs et types disponibles).

Champ d'application: MRG.300 · MRG.300-AS · MRG.400 · MRG.400-AS · MRG.800



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
5

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

COUPE-LÉGUMES (Y COMPRIS MODÈLES AVEC SILO)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé manuellement d'un emplacement à un autre.
- Ne pas heurter, laisser tomber ou maltraiter l'appareil lors du transport.
- Au déballage, respecter les codes et règlements locaux; les éléments en contact avec les denrées alimentaires sont en acier inoxydable; les pièces en plastique sont marquées; vérifier que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plan et solide ; prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par du personnel qualifié et titulaire des licences appropriées.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par un personnel autorisé.
- Vérifier que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique avant raccordement.
- Cet appareil doit être relié à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- Relier la mise à la terre de l'appareil à la prise de terre du tableau électrique la plus proche.
- Le raccordement à la protection par fusible principal et au disjoncteur différentiel doit être réalisé selon la réglementation en vigueur.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

COUPE-LÉGUMES (Y COMPRIS MODÈLES AVEC SILO)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si la cuve est vide.
- Ne pas charger l'appareil en deçà ou au-delà de sa capacité nominale.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau.
- Tous les dommages résultant d'une absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Pendant le fonctionnement, ne pas introduire la main dans la cuve de coupe; utiliser le poussoir (pilon).
- Si une fonction de sécurité ne fonctionne pas : ne pas utiliser l'appareil.

02 Utilisation

- Panneau de commande, version simple : A = Arrêt / STOP, B = Marche / START.
- Panneau de commande, version à cycles : A = 1er cycle (Turnover), B = Stop, C = 2e cycle (Turnover).
- Avant utilisation, nettoyer la cuve et les lames avec un chiffon humide puis sécher.
- Choisir le disque/lame désiré et le monter sur l'arbre.
- Vérifier que le couvercle est fermé et le verrou engagé avant de démarrer.
- Introduire les légumes dans la cuve de coupe.
- Appuyer sur la touche ON/START.
- Pour trancher les légumes longs (carotte, concombre) : pendant le fonctionnement, retirer le pilon d'une main et introduire le légume avec l'autre; presser avec le pilon pour trancher.
- Après l'opération, appuyer sur OFF/STOP.
- Sur les modèles à deux cycles, pour sélectionner le 1er ou 2e cycle, appuyer préalablement sur la touche « 0 »; lors du passage d'un cycle à l'autre, appuyer également sur « 0 ».

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

COUPE-LÉGUMES (Y COMPRIS MODÈLES AVEC SILO)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Nettoyer les surfaces extérieures et les éléments de coupe à l'eau chaude puis sécher.
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil par pulvérisation d'eau directe ; le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- Entretien périodique à effectuer toutes les 15 jours ; l'entretien doit être réalisé par du personnel qualifié.
- Le moteur et les roulements sont lubrifiés en usine ; l'appareil nécessite peu d'entretien.
- Vérifier l'usure et la tension de la courroie de transmission au moins une fois par an.
- Le condensateur peut conserver une tension résiduelle ; il est conseillé de décharger l'appareil avec un conducteur isolé (par ex. un tournevis isolé).
- L'entretien du contacteur doit être effectué au soufflage (air comprimé) selon la fréquence d'utilisation.
- Entretien de la lame trancheuse : meuler la lame avec des meules humides sans modifier l'angle de coupe.
- Entretien des lames cube fines et épaisses : en cas de choc, redresser avec une lime fine.
- Entretien des râpes : les lames des râpes ne peuvent pas être limées ; en cas d'usure importante des trous, remplacer la râpe.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

COUPE-LÉGUMES (Y COMPRIS MODÈLES AVEC SILO)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	Vérifier que l'appareil est branché ; contrôler les connexions électriques et la tension ; vérifier si la poignée de pressage est ouverte ; si le couvercle est ouvert l'appareil ne fonctionne pas ; si la serrure de couvercle est ouverte l'appareil ne fonctionne pas.
L'appareil est bruyant.	Contrôler les disques de coupe ; vérifier si des matières sont accumulées dans la cuve ; si des matériaux durs ont été coupés, les lames peuvent être endommagées, vérifier cela ; si le moteur est bruyant, l'arrêter et appeler le service après-vente autorisé.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter à cause d'une basse tension ; vérifier la tension ; si l'appareil est surchargé, l'éteindre et retirer une partie des aliments de la cuve pour le laisser refroidir.
Coupe de mauvaise qualité ou fonctions de sécurité défectueuses.	Ne pas utiliser l'appareil. Si ces problèmes persistent, contacter le service after-sales autorisé.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Affettatrice/ Tritatutto per verdura (modelli con silo inclusi)

Macchina professionale per tagliare verdure, studiata per cucine industriali. Portate dichiarate: 300 kg/h, 400 kg/h e 800 kg/h; versioni da banco o con basamento. Dischi e lame intercambiabili (diverse misure e tipologie disponibili).

Campo di applicazione: MRG.300 · MRG.300-AS · MRG.400 · MRG.400-AS · MRG.800



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
5

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

AFFETTATRICE/ TRITATUTTO PER VERDURA (MODELLI CON SILO INCLUSI)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un luogo all'altro.
- Non urtare né lasciare cadere l'apparecchio durante il trasporto.
- Durante lo scarico/spacchettamento rispettare le normative locali; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono marcate; verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano stabile e diritto; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e interventi tecnici devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Assicurarsi che la tensione applicata corrisponda a quella riportata sulla targhetta prima del collegamento.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra conformemente alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro elettrico più vicina.
- Il collegamento alla protezione con fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere fatto secondo le norme vigenti.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

AFFETTATRICE/ TRITATUTTO PER VERDURA (MODELLI CON SILO INCLUSI)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con scarsa illuminazione.
- Non toccare organi in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio se la macchina è vuota.
- Non caricare l'apparecchio al di sotto o al di sopra della sua capacità.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione personale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore; non usare acqua.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Durante il funzionamento non mettere la mano nella vasca di taglio; usare il pestello per spingere gli alimenti.
- Se una funzione di sicurezza non funziona: non usare l'apparecchio.

02 Utilizzo

- Pannello comandi, versione semplice: A = Off / STOP, B = On / START.
- Pannello comandi, versione a cicli: A = 1° ciclo (Turnover), B = Stop, C = 2° ciclo (Turnover).
- Prima dell'uso pulire la vasca di taglio e le lame con un panno umido e asciugare.
- Selezionare la lama/disco desiderato e montarlo sull'albero.
- Assicurarsi che il coperchio sia chiuso e la chiusura bloccata prima dell'avvio.
- Inserire le verdure nella vasca di taglio.
- Premere il pulsante ON/START.
- Per affettare verdure lunghe (carota, cetriolo): durante il funzionamento togliere il pestello con una mano e inserire la verdura con l'altra; spingere con il pestello.
- Al termine premere OFF/STOP.
- Sui modelli con due cicli, prima di utilizzare il ciclo 1 o 2 premere preventivamente il tasto "0"; per passare fra ciclo 1 e 2 premere nuovamente il tasto "0".

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

AFFETTATRICE/ TRITATUTTO PER VERDURA (MODELLI CON SILO INCLUSI)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulire le superfici esterne dell'apparecchio e gli organi di taglio con acqua calda e quindi asciugare.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Non utilizzare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando direttamente acqua; il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- Manutenzione periodica una volta ogni 15 giorni; la manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Motore e cuscinetti sono lubrificati; la macchina richiede bassa manutenzione.
- Controllare usura e tensione della cinghia di trasmissione almeno una volta all'anno.
- Il condensatore può avere tensione residua; si suggerisce di scaricare l'apparecchio con un conduttore isolato (es. cacciavite isolato).
- La manutenzione del contattore deve essere effettuata con aria compressa in funzione della frequenza d'uso.
- Manutenzione della lama affettatrice: rettificare la lama con mole acquose senza alterare l'angolo della lama.
- Manutenzione delle lame per cubettatura (sottili e spesse): se danneggiate a seguito d'urto, raddrizzare con una piccola raspa.
- Manutenzione della grattugia: le lame della grattugia non possono essere raschiate; in caso di abrasione grave dei fori sostituire la grattugia.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

AFFETTATRICE/ TRITATUTTO PER VERDURA (MODELLI CON SILO INCLUSI)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	Verificare se l'apparecchio è collegato; controllare le connessioni elettriche e la tensione; se la maniglia di pressione è aperta l'apparecchio non funziona; se il coperchio è aperto il dispositivo non funzionerà; se la chiusura del coperchio è aperta il dispositivo non funzionerà.
L'apparecchio è rumoroso.	Controllare i dischi di taglio; verificare se si è accumulato materiale nella vasca; se vengono tagliati materiali duri le lame possono danneggiarsi, controllarle; se il motore è rumoroso, fermarlo e contattare l'assistenza autorizzata.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione; in tal caso controllare la tensione; se l'apparecchio è sovraccaricato spegnerlo e rimuovere parte del materiale dalla vasca per lasciarlo raffreddare.
Scarsa qualità del taglio o mancato funzionamento delle sicurezze.	Non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Vegetable cutter (including silo models)

Professional vegetable cutters designed for industrial kitchens. Rated capacities: 300 kg/h, 400 kg/h and 800 kg/h; available as benchtop or stand models. Interchangeable discs and blades available (various slice thicknesses and cutting groups).

Scope: MRG.300 · MRG.300-AS · MRG.400 · MRG.400-AS · MRG.800



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
5

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

VEGETABLE CUTTER (INCLUDING SILO MODELS)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from one area to another.
- Do not bump, drop or otherwise shock the appliance during transport.
- When unpacking follow local regulations; parts that contact food are stainless steel and plastic parts are marked by material symbol; check that all parts have been received and are undamaged.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified, licensed personnel.
- Connection to the electrical supply must be performed by an authorized person.
- Make sure the supply voltage equals the voltage shown on the appliance's rating plate before connecting.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Connect the appliance earth to the earth line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual current device must be done in accordance with current regulations.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

VEGETABLE CUTTER (INCLUDING SILO MODELS)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load the appliance below or above its rated capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire occurs, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- Damages resulting from lacking an earth connection are not covered by warranty.
- While the appliance is operating, do not put your hand into the cutting tank; use the pestle to push vegetables.
- If any safety function does not work: do not use the appliance.

02 Operation

- Control panel, simple version: A = Off / STOP, B = On / START.
- Control panel, cycle version: A = 1st cycle (Turnover), B = Stop, C = 2nd cycle (Turnover).
- Before operating, clean the cutting tank and blades with a wet cloth and dry.
- Select the desired blade/disc and place it on the shaft.
- Ensure the lid is closed and the latch locked before starting.
- Put the vegetables into the cutting tank.
- Press the ON/START button.
- To slice long vegetables (carrot, cucumber): while the appliance is operating, remove the pestle with one hand and insert the vegetable with the other; push with the pestle to slice.
- After operation is completed, press OFF/STOP.
- For models with two cycles, to use the 1st or 2nd cycle press the "0" key beforehand; when switching between cycles, press the "0" key before operating.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

VEGETABLE CUTTER (INCLUDING SILO MODELS)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Clean the outer surface of the appliance and cutting equipment with hot water then dry.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; otherwise the electric motor may get damaged.

02 Maintenance

- Periodic maintenance once every 15 days; maintenance must be done by a qualified person.
- Motor and ball bearings are lubricated; the vegetable cutter requires low maintenance.
- Check abrasion and tension of the drive belt at least once a year.
- The capacitor may retain voltage (remaining voltage). It is suggested to discharge the appliance with an insulated conductor (e.g. insulated screwdriver).
- Maintenance of the contactor should be done with compressed air according to frequency of use.
- Maintenance of slicer blade: grind the blade with aqueous grinding wheels without disrupting the blade angle.
- Maintenance of thin and thick cubic blades: if blades are damaged after impact, fix with a small rasp.
- Maintenance of grater: grater blades cannot be rasped; if there is serious abrasion of grater holes, replace the grater.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

VEGETABLE CUTTER (INCLUDING SILO MODELS)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and voltage; if the pressing handle is open the appliance will not operate; if the cover is open the device will not work; if the cover latch is open the device will not work.
The appliance is noisy.	Check the cutting discs; check for material accumulated in the tank; if hard materials were cut the blades may be damaged—check them; if the motor is noisy stop it and call authorized service.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage—check the voltage; if the appliance is overloaded turn it off and remove some material from the bowl to allow it to cool down.
Poor cutting quality or a safety function does not work.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.