



EasyButter Pro – der Butterportionierer *the butter dispenser*

Originalbetriebsanleitung | Deutsch (de-DE)
Original operating instructions | English (en-UK)



Version 1.0 | 01.05.2025 | Vor Gebrauch sorgfältig lesen!
Version 1.0 | 01.05.2025 | Read carefully before use!

Urheberrechtsvermerk

Die Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung von Teilen dieses Werks in irgendeiner Form (durch Druck, Fotokopie, elektronische Medien oder andere Verfahren) ist ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung durch Thomas Dörr GmbH & Co. KG Küchensysteme und Max Dörr GmbH untersagt. Dies gilt auch für die Verwendung von Marken und Warenzeichen, auch wenn sie nicht als solche gekennzeichnet sind.

Wir behalten uns vor, technische Änderungen an den Produkten vorzunehmen, die von den in dieser Nutzungsinformation dargestellten Daten und Abbildungen abweichen können. Für den aktuellen Stand der Dokumentation kontaktieren Sie bitte die Thomas Dörr GmbH & Co. KG Küchensysteme. Die angegebenen Informationen dienen nur der Beschreibung; das gelieferte Produkt kann von den Abbildungen abweichen.

Alle Rechte vorbehalten

© 2025 Thomas Dörr GmbH & Co. KG Küchensysteme

Anschrift Hersteller

Max Dörr GmbH
Robert-Bosch-Straße 2
75050 Gemmingen, Germany

Telefon: +49 (0) 7267 91 22 0

E-Mail: info@max-doerr.de

Web: www.max-doerr.de

Anschrift Vertriebsgesellschaft

Thomas Dörr GmbH & Co. KG Küchensysteme
Robert-Bosch-Straße 2
75050 Gemmingen, Germany

Telefon: +49 (0) 7267 91 22 91

E-Mail: info@t-td.de

Web: www.t-td.de

Geräteinformationen

Seriennummer:

Baujahr:

Standort:

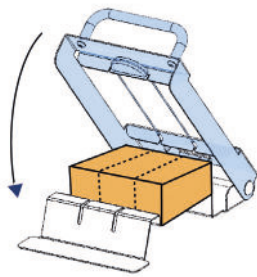
Verantwortlicher:

Quick Start Guide

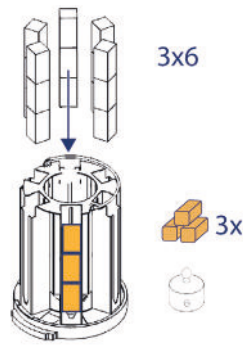
Deutsch (de-DE)

**Streichzarte Butter.
Hygienisch portioniert.
Ohne Einzelverpackung.**

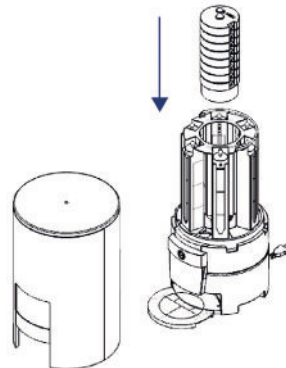
Easy.



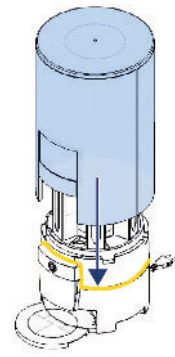
1 Butter teilen



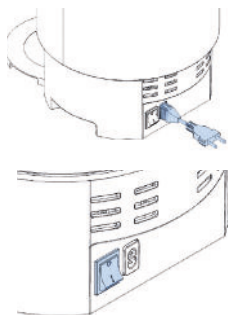
2 Magazin befüllen



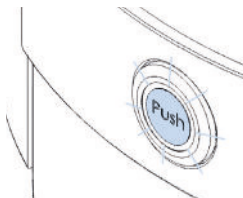
3 Kühleinheit einsetzen



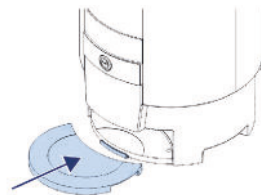
4 Schutzhaube aufsetzen



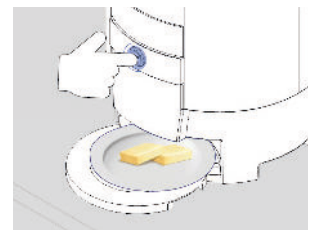
5 Anschließen und einschalten



6 Warten bis Bedientaster leuchtet



7 Tellerunterlage einsetzen



Fertig!

Inhalt

1	Allgemeine Informationen.....	6
1.1	Zweck der Anleitung	6
1.2	Zielgruppen.....	6
1.3	Änderungshistorie	6
1.4	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.4.1	Nicht zulässige Verwendungen	7
1.4.2	Grenzen der Maschine	8
1.5	Sicherheits- und Konformitätsanforderungen	9
1.5.1	Gesetzliche Anforderungen und Richtlinien	9
1.5.2	Angewandte Normen	9
1.5.3	Sonstige Vorschriften und Richtlinien	10
2	Technische Daten.....	11
2.1	Magazin	12
2.2	Typenschild.....	13
3	Sicherheitshinweise	14
3.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	14
3.1.1	Hygienische Reinigung	14
3.2	Schulungen.....	14
3.3	Gefahrenklassen.....	15
3.3.1	Personenschäden	15
3.3.2	Sachschäden	15
3.3.3	Symbole und Kennzeichnungen	15
3.4	Schutzmaßnahmen am Gerät.....	16
3.4.1	Schutzhaube.....	16
3.4.1.1	Restgefahren – Messer	17
3.4.1.2	Restgefahren – Magazin und Messer	18
3.4.2	Gehäuse-Unterteil mit Butterschacht	19
3.4.2.3	Restgefahren – Unterteil mit Butterschacht.....	19
3.4.3	IEC-Anschlussleitung mit Hauptschalter	20
3.4.3.4	Restgefahren – Elektrisch.....	21
3.4.4	Standicherheit beim EasyButter Pro	22
3.4.4.5	Restgefahren Aufstellung.....	22
4	Komponenten und Zubehör	23
4.1	Abdeckung und Bedienelemente	23
4.2	Schneidmechanismus	25
4.3	Funktionsweise	26
4.4	Zubehör	27
4.4.1	Butterteiler	27
4.4.2	Freshbox	28
4.4.3	Optionales Magazin.....	29
5	Verpackung, Transport und Rücksendung	30
5.1	Packliste	30
5.2	Verpackung.....	30
5.2.1	Verpackungsmaße und Gewicht	31
5.2.2	Materialien und Schutzmaßnahmen.....	31
5.2.3	Verpackungssymbole	31
5.3	Auspacken und Kontrolle.....	32

5.3.1	Auspackanleitung	32
5.3.2	Rücksendung	33
5.4	Transport und Handhabung	33
5.4.1	Transportsymbole	33
5.5	Rücksendung im Service- oder Reparaturfall	34
5.5.1	Rücksendeadresse	34
6	Aufstellung des EasyButter Pro	35
6.1	Sicherheitsmaßnahmen bei der Aufstellung	35
6.2	Hygienemaßnahmen bei der Aufstellung	36
6.2.1	Auswahl eines hygienisch geeigneten Aufstellortes	36
6.2.2	Vorbereitung und Reinigung vor Erstinbetriebnahme	36
6.2.3	Personalhygiene während der Nutzung	36
6.3	Aufstellprozess	37
7	Bedienung & Funktionsweise	38
7.1	Allgemeine Hinweise zur Bedienung	38
7.2	Magazin mit Butterstücken vorbereiten	39
7.2.1	Butterstücke mit Butterteiler vorbereiten	39
7.2.2	Magazin zusammenstecken und befestigen	40
7.2.3	Magazin mit Butterstücken beladen	41
7.2.4	Kühleinheit und Schutzhaube aufsetzen	42
7.3	EasyButter Pro anschließen und einschalten	43
7.4	Teller für EasyButter Pro	44
7.5	Arbeitsweise des EasyButter Pro	45
7.5.1	Schneidvorgang	45
7.6	Nach dem Gebrauch	46
8	Reinigung und Wartung	47
8.1	Hygiene-Kontrollmaßnahmen	48
8.2	Bauteile für Handreinigung	49
8.3	Bauteile für Spülmaschine	50
8.4	Tägliche Reinigung (nach jeder Nutzung)	51
8.4.1	Wöchentliche Wartung	52
8.5	Empfehlungen für geeignete Desinfektionsmittel	53
8.5.1	Geeignete Desinfektionsmittel	53
8.5.2	Nicht geeignete Desinfektionsmittel	53
9	Fehlersuche und Störungsbeseitigung	54
9.1	Häufige Probleme und Lösungen	54
9.2	Kundendienst und Ersatzteile	55
10	Entsorgung und Recycling	56
10.1	Entsorgung des Geräts	56
10.1.1	WEEE-Registrierungsnummern	56
10.2	Entsorgung von Verpackungsmaterialien	57
10.2.1	Kennzeichnungen und Recycling-Systeme	57
10.3	Entsorgungsformular (Beilage)	58
11	EG-Konformitätserklärung (Kopie)	59
12	Verzeichnisse	60
12.1	Abbildungen	60
12.2	Tabellen	60

1 Allgemeine Informationen

1.1 Zweck der Anleitung

Diese Betriebsanleitung dient der sicheren und effizienten Nutzung des EasyButter Pro. Sie basiert auf der durchgeführten Risikobeurteilung (RIB) und enthält alle notwendigen Informationen zur Installation, Bedienung, Reinigung, Wartung und Entsorgung. Die Anleitung gewährleistet den bestimmungsgemäßen und sicheren Einsatz des Gerätes.

Wichtiger Hinweis:

- Das Gerät darf nur gemäß den in dieser Anleitung beschriebenen Vorgaben verwendet werden.
- Jede unsachgemäße Nutzung kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen führen.
- Die Anleitung ist jederzeit am Arbeitsplatz bereitzuhalten und allen autorisierten Personen zugänglich zu machen.

1.2 Zielgruppen

Diese Anleitung richtet sich an verschiedene Nutzergruppen, die mit dem Gerät arbeiten oder es warten:

Endkunden (Hotelgast):

- Personen, die das Gerät zur Verarbeitung von Butterblöcken nutzen.

Wartungspersonal:

- Techniker oder Servicemitarbeiter, die für Inspektion, Wartung und Reparaturen zuständig sind.

Sicherheitsbeauftragte:

- Verantwortliche für die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsanforderungen.

1.3 Änderungshistorie

Diese Betriebsanleitung entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Drucklegung. Änderungen an der Maschine oder deren Komponenten können zu Abweichungen gegenüber dieser Dokumentation führen. Die aktuelle Version dieser Betriebsanleitung sowie eventuelle Ergänzungen oder Aktualisierungen finden Sie auf unserer Website: www.t-td.de

Änderungen und Aktualisierungen werden in unserem Änderungsdienst dokumentiert. Eine Übersicht über die vorgenommenen Änderungen finden Sie im Abschnitt Änderungshistorie dieses Handbuchs.

Version: 1v0

Änderung: Publikation

Datum: 05.2025

1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der EasyButter Pro ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert und dient zur portionsweisen Abgabe von Butterstücken definierter Größe zum Verzehr in Hotels, Kantinen und ähnlichen gewerblichen Einrichtungen. Die Bedienung erfolgt durch den Hotel- oder Kantinengast und nicht durch geschultes Fachpersonal, wie es bei industriellen Maschinen erforderlich ist. Die Nutzung muss den geltenden Hygiene-, Sicherheits- und Maschinenrichtlinien entsprechen.

i Beim EasyButter Pro handelt es sich um eine vollständige Maschine im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Artikel 2 g. Zugleich fällt das Gerät unter die Kategorie „Elektrisches Gerät für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke“ gemäß DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1:2024-07) sowie früheren Versionen.

1.4.1 Nicht zulässige Verwendungen

Die nachfolgenden Handlungen sind untersagt, da sie zu Fehlfunktionen, Sicherheitsrisiken oder hygienischen Beeinträchtigungen führen können:

Verwendung anderer Lebensmittel als Butter

- Der EasyButter Pro ist ausschließlich für die Verarbeitung von Butter vorgesehen. Die Nutzung mit anderen Lebensmitteln kann zu Funktionsstörungen und Hygienrisiken führen.

Entfernen, Manipulieren oder Umgehen von Schutzeinrichtungen

- Schutzeinrichtungen dürfen weder entfernt, manipuliert noch umgangen werden. Jegliche Veränderungen an den Sicherheitsvorrichtungen stellen ein erhebliches Risiko dar und sind untersagt.

Falsche Einstellung der Maschine

- Die Maschinenparameter müssen gemäß den vorgegebenen Werkstückanforderungen (Butterstücke) eingestellt werden. Unsachgemäße Einstellungen können zu Fehlfunktionen oder Qualitätsmängeln führen.

Unterlassen von Wartungs- und Inspektionsarbeiten

- Regelmäßige Wartungs- und Inspektionsmaßnahmen gemäß der Betriebsanleitung sind erforderlich, um eine einwandfreie Funktion und Betriebssicherheit zu gewährleisten.

Betrieb mit unzureichender Hygiene

- Die Maschine muss stets unter hygienisch einwandfreien Bedingungen betrieben werden. Eine Vernachlässigung der Reinigungsvorgaben kann zu Verunreinigungen und hygienischen Risiken führen.

Betrieb in explosionsgefährdeten Bereichen (ATEX-Zonen)

- Der EasyButter Pro ist nicht für den Einsatz in explosionsgefährdeten Bereichen ausgelegt und darf nicht in ATEX-Zonen betrieben werden.

1.4.2 Grenzen der Maschine

Räumliche Grenzen

- Maschine mit elektrischem Anschlussstecker und Zubehör

Zeitliche Grenzen

- 10 Jahre für mechanische Komponenten bei Einhaltung der vorgeschriebenen Wartungsintervalle
- 8 Jahre für Elektrik und Elektronik bei regelmäßiger Überprüfung

Umgebungsbedingungen

- Durchschnittliche Umgebungstemperatur für Betrieb +5 °C bis +30°C, nicht kondensierend
- Trockene, geschlossene Räume, Speisesaal Hotel
- Traglast der Aufstellfläche laut Bodenanforderungen gemäß normativen Anforderungen und Vorgaben der Thomas Dörr GmbH & Co. KG Küchensysteme
- Keine direkte Sonneneinstrahlung

1.5 Sicherheits- und Konformitätsanforderungen

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der folgenden EU-Richtlinien und Normen.

1.5.1 Gesetzliche Anforderungen und Richtlinien

Maschinenrichtlinie 2006/42/EG (inklusive der Anforderungen der Niederspannungs-RL 2014/35/EU)

Anforderungen an Maschinen, einschließlich sicherheitsrelevanter Funktionen.

EMV-Richtlinie 2014/30/EU

Regelungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit.

Richtlinie 2011/65/EU (RoHS)

Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten.

ProdSG

Inkl. 9. ProdSV zum Produktsicherheitsgesetz.

1.5.2 Angewandte Normen

DIN EN ISO 12100

Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze zur Risikominderung.

DIN EN ISO 14120

Trennende Schutzeinrichtungen – Allgemeine Anforderungen an Gestaltung und Bau von feststehenden und beweglichen trennenden Schutzeinrichtungen.

DIN EN ISO 13857

Sicherheit von Maschinen – Sicherheitsabstände gegen das Erreichen von Gefährdungsbereichen mit den oberen und unteren Gliedmaßen

DIN EN 60335-1 VDE 0700-1:

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 1: Allgemeine Anforderungen.

DIN EN 60335-2-75:

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 2-75: Besondere Anforderungen für Ausgabegeräte und Warenautomaten für den gewerblichen Gebrauch.

DIN EN 1672-1

Nahrungsmittelmachines – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 1: Sicherheitsanforderungen.

DIN EN 1672-2:2014:

Nahrungsmittelmachines – Teil 2: Hygieneanforderungen.

DIN EN ISO 82079-1

Erstellung von Betriebsanleitungen – Allgemeine Grundsätze.

1.5.3 Sonstige Vorschriften und Richtlinien

DGUV Vorschrift 3

Elektrische Anlagen und Betriebsmittel – Prüf- und Sicherheitsanforderungen.

2 Technische Daten

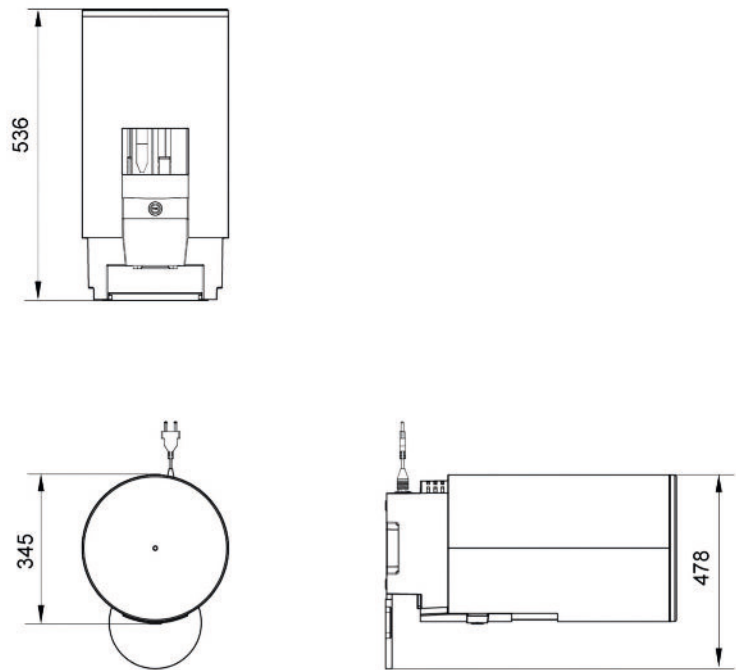


Abb. 1: Technische Daten

Benennung	Parameter
Gewicht	ca. 17 kg ohne Kühlakkus (mit Kühlakkus ca. 20 kg)
Abmaße (HxB)	536x345x478* mm (*mit Tellerunterlage)
Schallpegel	Nicht relevant
Umgebungstemperatur*	+16°C +32°C - IEC 62552 Klimaklasse „N“ (Normal)
Relative Luftfeuchte (LF)	max. 90 %
Aufstellort	trockene, geschlossene Räume, Speisesaal, Hotel
Geodätische Höhe	< 1000 m ü. NN
Spannungsanschluss	120 bis 240 V AC (L,N)
Netzfrequenz	50 Hz / 60 Hz
Vorsicherung	16 A
Leistungsaufnahme	Siehe Daten DC Motor (Herstellerunterlagen)
Schutzart Motor	IP20

Tabelle 1: Technische Daten



HINWEIS UMGEBUNGSTEMPERATUR!

Umgebungsbedingungen / Klimaklasse

Der EasyButter Pro ist gemäß IEC 62552 mit der Klimaklasse „N“ (Normal) gekennzeichnet. Zulässiger Umgebungstemperaturbereich: +16 °C bis +32 °C.

Die Klimaklasse ist nicht mit der Verarbeitungstemperatur der Butter gleichzusetzen. Die Temperatur der Butter kann je nach Einsatz und Produkt variieren.

2.1 Magazin

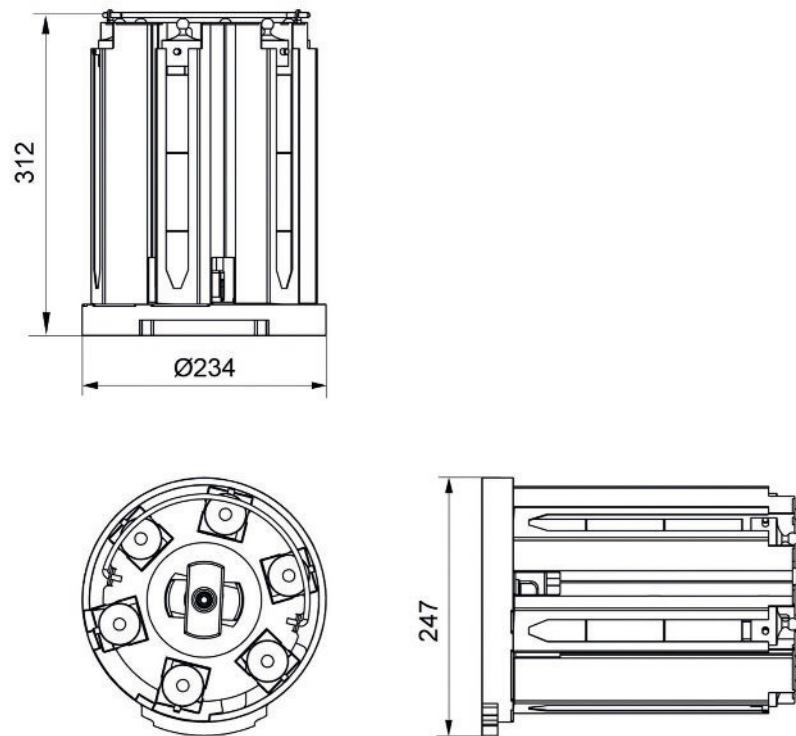


Abb. 2: Magazin

Benennung	Parameter
Abmaße (HxB) mit Arretierung	312x247 mm
Druchmesser	234 mm
Aufnahmefächer Butterstücke	6 Stück

2.2 Typenschild

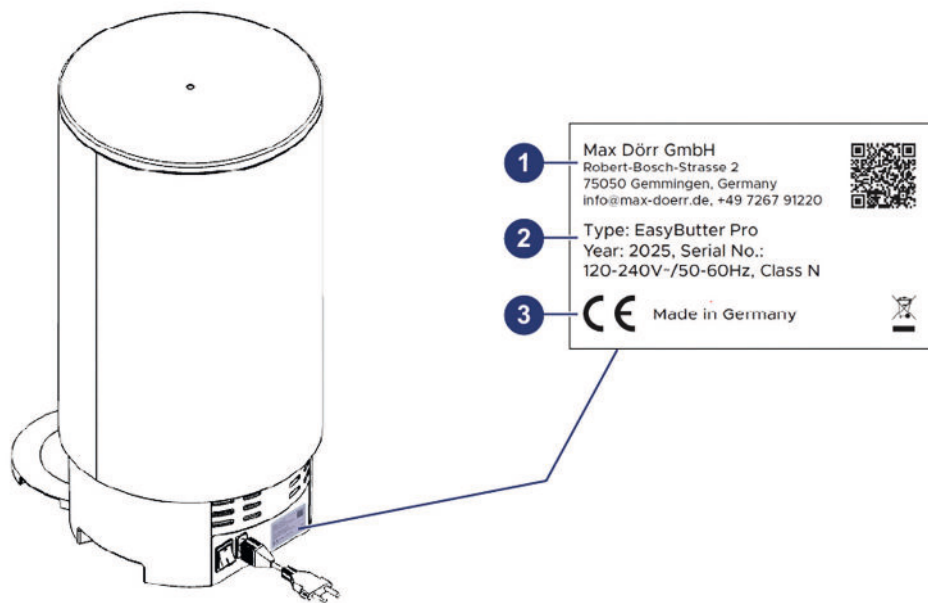


Abb. 3: Typenschild

- 1** Hersteller
- 2** Maschinendaten
- 3** CE-Zeichen

3 Sicherheitshinweise

3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Die folgenden grundsätzlichen Sicherheitshinweise dienen dazu, Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Der Betreiber muss sicherstellen, dass die grundsätzlichen Sicherheitshinweise beachtet und eingehalten werden und sicherstellen, dass Betriebsverantwortliche, sowie Personen, die unter eigener Verantwortung an der Maschine arbeiten, die Betriebsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben. Bei Unklarheiten oder weiterem Informationsbedarf wenden Sie sich bitte an die Thomas Dörr GmbH & Co. KG Küchensysteme.

- Das Gerät darf nur von Laien (Hotelgäste) zur Entnahme der Butter verwendet werden.
- Das Gerät darf nur von angelerntem Personal (Hotelpersonal) gereinigt werden.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Tragen Sie bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten geeignete Schutzhandschuhe.

3.1.1 Hygienische Reinigung

Eine unsachgemäße oder unzureichende Reinigung und Desinfektion des EasyButter Pro kann zu hygienischen Risiken führen, insbesondere im Lebensmittelbereich.



Sicherheitsmaßnahmen zur Risikominimierung:

- Nach jeder Nutzung alle lebensmittelberührenden Teile gemäß den Reinigungs- und Desinfektionsanweisungen gründlich säubern, um Kreuzkontaminationen und Keimbildung zu verhindern.
- Nur zugelassene, lebensmittelechte Reinigungsmittel verwenden.

3.2 Schulungen

Der Betreiber ist verpflichtet, das Personal in den sicheren und bestimmungsgemäßen Umgang mit dem EasyButter Pro einzuweisen.



- Das Personal muss hinsichtlich der sachgerechten Reinigung und Desinfektion des EasyButter Pro geschult werden, um hygienische Standards sicherzustellen und Kontamination zu vermeiden.
- Reparaturarbeiten werden grundsätzlich durch das Servicepersonal der Max Dörr GmbH durchgeführt.

3.3 Gefahrenklassen

3.3.1 Personenschäden

GEFAHR!

Kennzeichnet eine gefährliche Situation, in der Tod oder schwere Körperverletzung eintreten werden, wenn sie nicht vermieden wird.

WARNUNG!

Kennzeichnet eine gefährliche Situation, in der Tod oder schwere Körperverletzung eintreten können, wenn sie nicht vermieden wird.

VORSICHT!

Kennzeichnet eine gefährliche Situation, in der leichte bis mittelschwere Körperverletzungen eintreten können, wenn sie nicht vermieden wird.

3.3.2 Sachschäden

HINWEIS!

Kennzeichnet Maßnahmen zur Vermeidung von Sachschäden.

3.3.3 Symbole und Kennzeichnungen

Warnzeichen



Allgemeines Warnzeichen



Quetschgefahr



Elektrische Spannung



Schnittgefahr

Gebotszeichen



Allgemeines Gebotszeichen



Augenschutz benutzen



Handschutz benutzen

Verbotszeichen



Hineinfassen verboten



Mit Wasser spritzen verboten

3.4 Schutzmaßnahmen am Gerät

3.4.1 Schutzhaube

Der EasyButter Pro ist vollständig eingehaust, um ein Eingreifen in die Gefahrenstellen am Schneidmechanismus (❶) zu verhindern. Die Position der Schutzhaube (❸) wird über zwei Sensoren überwacht. Die Schutzhaube schließt nahtlos an das Gehäuse an und schützt vor unbeabsichtigtem Zugriff. Der EasyButter Pro darf nur mit geschlossener (❷) Schutzhaube betrieben werden.

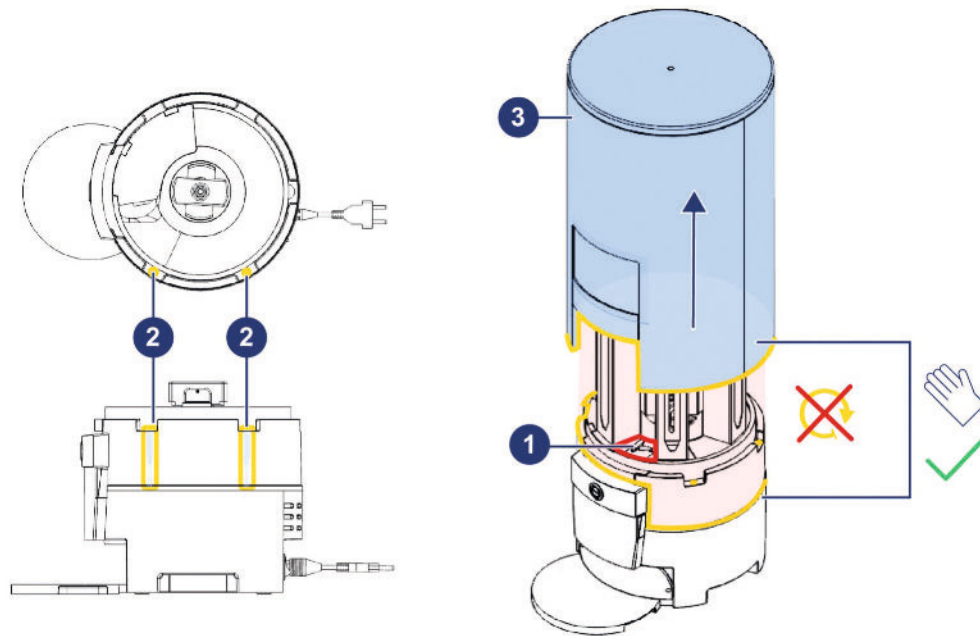


Abb. 4: Schutzhaube

i Wird die Schutzhaube entfernt, stoppt das Gerät automatisch. Der Betrieb des Gerätes ist nur mit korrekt montierter Schutzhaube gestattet.

3.4.1.1 Restgefahren – Messer

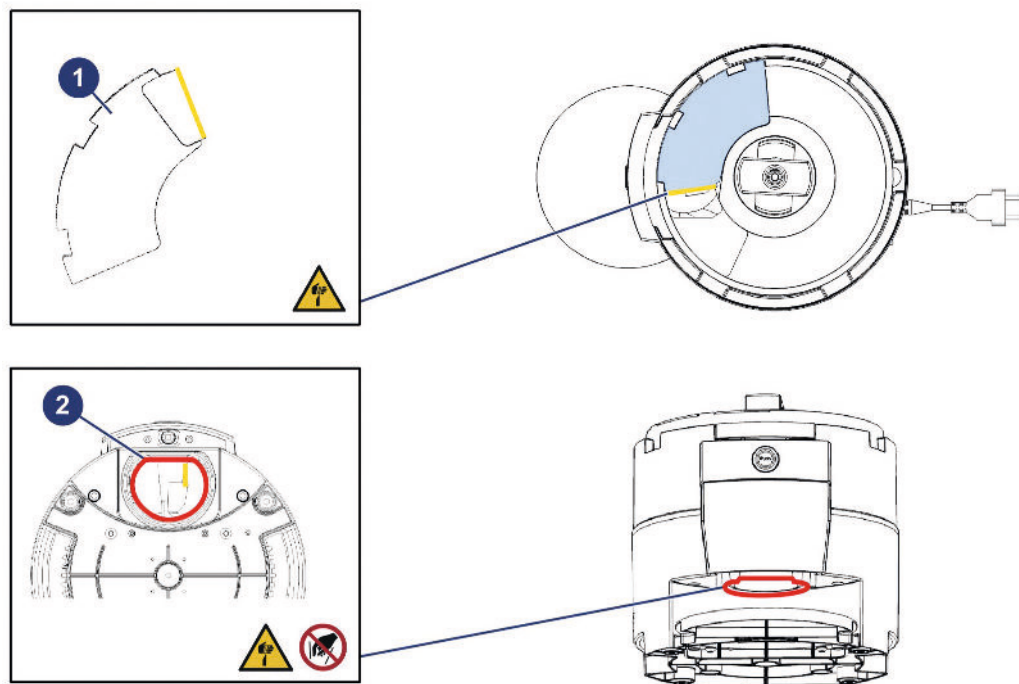


Abb. 5: Restgefahr – Messer

Trotz aller konstruktiven Schutzmaßnahmen besteht bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten eine verbleibende Schnittgefahr am Messer (1) sowie bei mutwilligem Eingriff durch den Butterschacht (2).



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten!

- Tragen Sie schnittfeste Schutzhandschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vorab vom Stromnetz und arbeiten Sie mit erhöhter Vorsicht.



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen bei Eingriff in den Butterschacht!

- Das Einführen von Fingern, Händen oder Gegenständen in den Butterschacht der Butterausgabe ist strengstens untersagt.

3.4.1.2 Restgefahren – Magazin und Messer

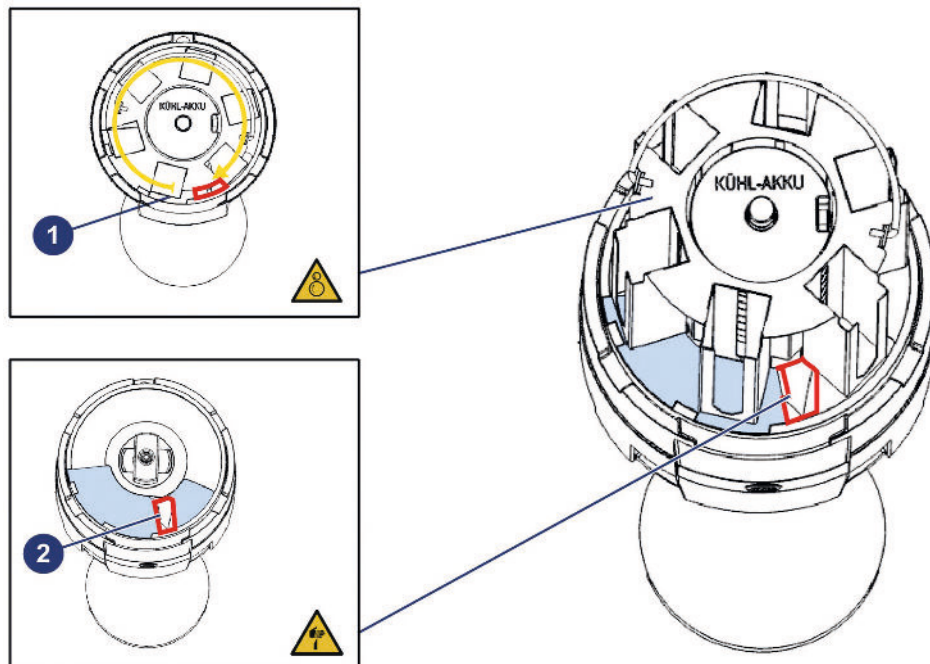


Abb. 6: Restgefahr – Magazin und Butterabstreifer

Auch nach dem Abschalten können durch Trägheit (1) oder gespeicherte Energie unerwartete Bewegungen auftreten. (2) Besonders das Magazin können nachlaufen oder erneut anlaufen und bei Eingriff in die Gefahrenstelle Verletzungen verursachen.



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten!

- Sicherstellen, dass sich alle beweglichen Komponenten vollständig in Ruhelage befinden.
- Trennen Sie das Gerät vorab vom Stromnetz und arbeiten Sie mit erhöhter Vorsicht.
- Niemals in den Bewegungsbereich des Magazins am Messer und Butterabstreifer greifen, solange nicht sichergestellt ist, dass keine gespeicherte Energie mehr vorhanden ist.



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen bei Eingriff in den Schneidebereich!

- Das Einführen von Fingern, Händen oder Gegenständen in den Gefahrenbereich ist untersagt.

3.4.2 Gehäuse-Unterteil mit Butterschacht

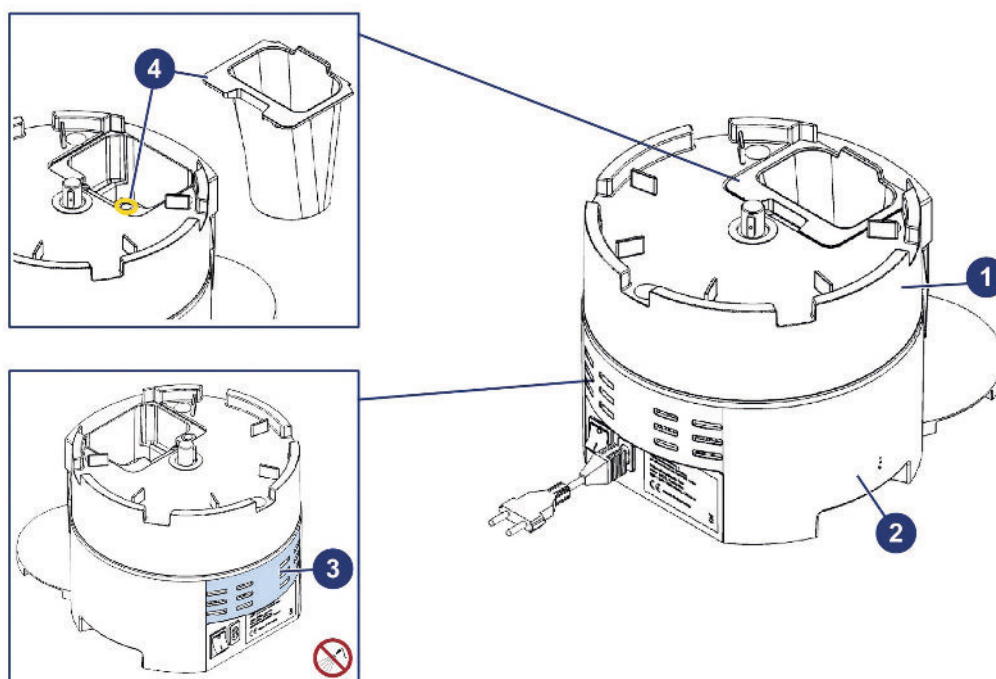


Abb. 7: Gehäuse-Unterteil mit Butterschacht

Das Gehäuse-Unterteil des EasyButter Pro beinhaltet die Antriebseinheit, sowie elektrische und steuerungstechnische Komponenten, entstehende Betriebswärme wird über die Belüftungsschlitze (3) abgeleitet. Es ist vollständig eingehaust, um den Zugang zu beweglichen (1) und elektrischen Bauteilen (2) zu verhindern.

Der Butterschacht (4) wird durch einen Sensor überwacht, wodurch ein Betrieb ohne Butterschacht nicht möglich ist.

3.4.2.3 Restgefahren – Unterteil mit Butterschacht



HINWEIS!

- Nicht mit Wasser besprühen!

3.4.3 IEC-Anschlussleitung mit Hauptschalter

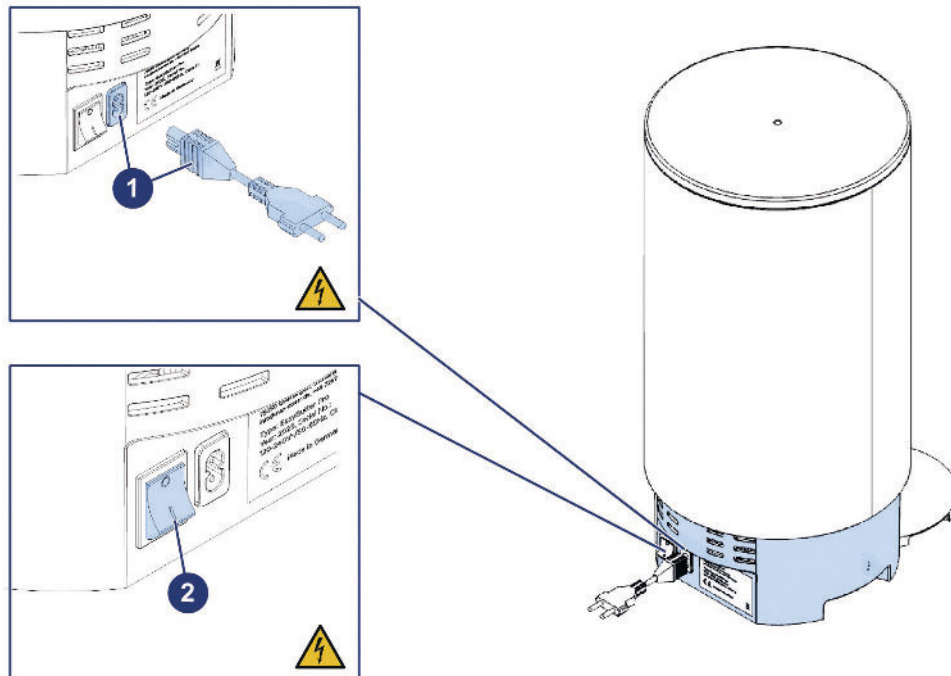


Abb. 8: Hauptschalter

Über den Netzstecker (**1**) auf der Rückseite des Geräts wird der EasyButter Pro mit Spannung versorgt. Der integrierte Hauptschalter (Wippschalter) (**2**) auch auf der Rückseite des Geräts dient zum Ein- und Ausschalten.

3.4.3.4 Restgefahren – Elektrisch

GEFAHR!**Gefahr von Schnittverletzungen bei Eingriff in den Schneidebereich!**

Arbeiten und Körperkontakt mit unter Spannung stehenden elektrischen Komponenten können zu einem Stromschlag führen.

- Vor Wartungs- oder Reparaturarbeiten das Gerät über den Hauptschalter ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Wartungsarbeiten an elektrischen Komponenten nur durch Elektrofachkräfte durchführen lassen.

GEFAHR!

- Das Gerät nur mit trockenen Händen bedienen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Keine Flüssigkeiten oder Reinigungsmittel in die elektrischen Anschlüsse oder das Netzteil eindringen lassen.

VORSICHT!**Restspannungen können bei Wartung oder Reparatur auftreten!**

- Besonders in elektronischen Bauteilen wie dem Netzteil können Kondensatoren für eine gewisse Zeit noch gefährliche Spannungen führen.

HINWEIS!

- Vor dem An- oder Abstecken der Anschlussleitung muss der Hauptschalter (Kippschalter) auf „0“ (Aus) gestellt werden.

3.4.4 Standsicherheit beim EasyButter Pro

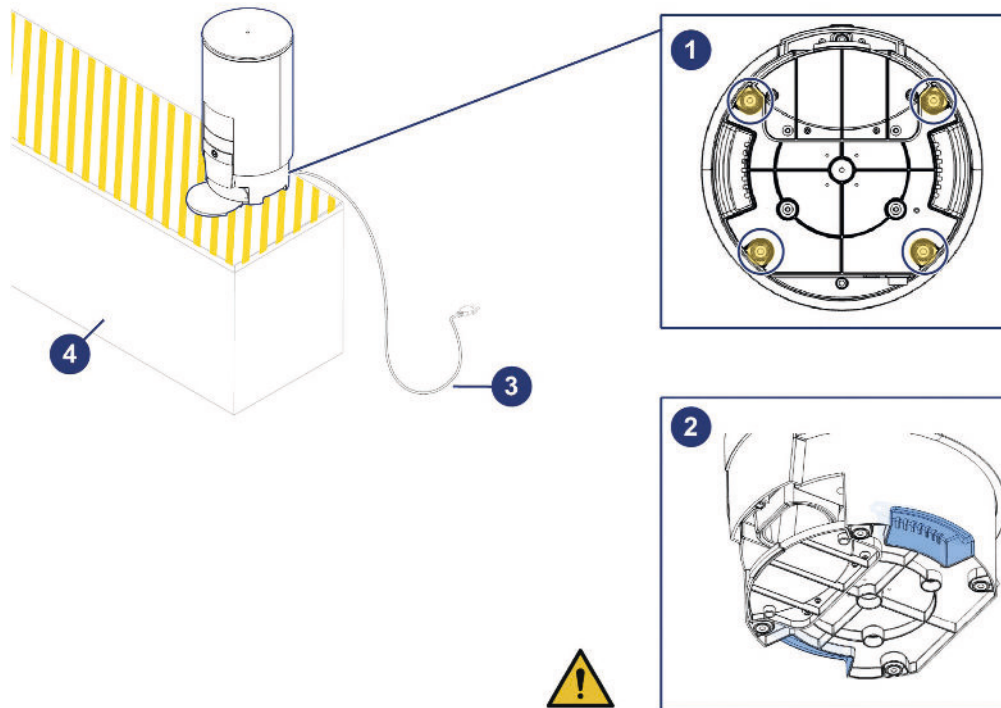


Abb. 9: Standsicherheit beim EasyButter Pro

Der EasyButter Pro ist mit einem rutschhemmenden Unterboden ausgestattet. Vier stabile Gummifüße (1) sorgen für einen sicheren Stand auf glatten Oberflächen. Die Unterseite verfügt über eine ergonomische Griffmulde (2), die ein sicheres Anheben beim Transport oder bei der Umplatzierung ermöglicht.

3.4.4.5 Restgefahren Aufstellung

Der EasyButter Pro wiegt ca. 18 kg, wodurch eine Restgefahr durch Herabfallen oder Umkippen bestehen kann, insbesondere bei unsachgemäßer Aufstellung, unzureichender Stabilität des Untergrunds (4) oder durch Stolpern (3) über das Netzkabel.

VORSICHT!

Gefahr von Verletzung durch unzureichende Stabilität!

- Den EasyButter Pro ausschließlich auf einem ebenen und rutschfesten Untergrund aufstellen.
- Das Untergestell (Tisch, Arbeitsfläche) muss eine ausreichende Tragfähigkeit und Stabilität aufweisen.
- Sicherstellen, dass keine Teile oder Komponenten über den Rand der Arbeitsfläche hinausragen.
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird und nicht unter Zug oder Spannung steht.
- Bei Transport oder Umplatzierung auf sicheres Heben und Tragen achten, um Unfälle zu vermeiden.

4 Komponenten und Zubehör

4.1 Abdeckung und Bedienelemente

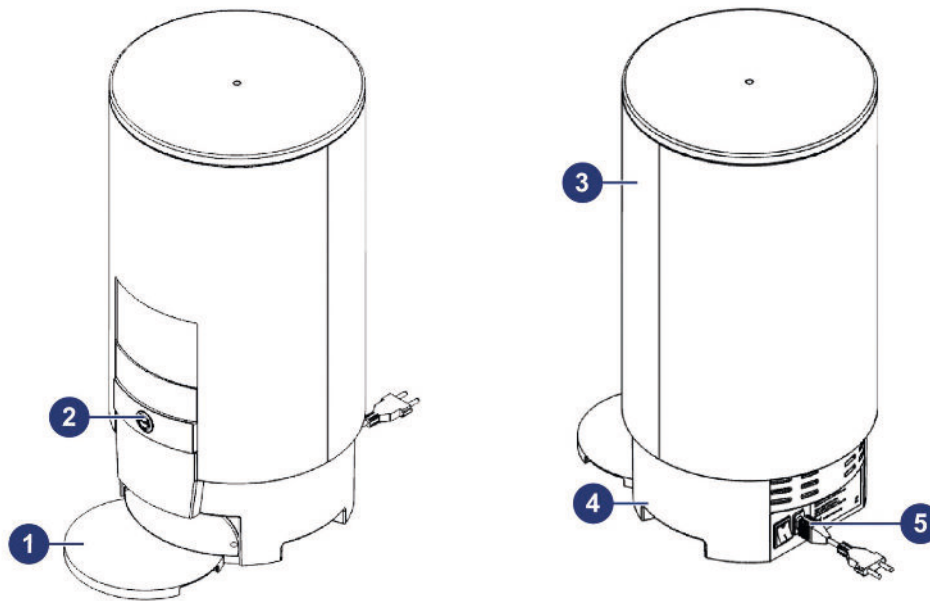


Abb. 10: Abdeckung und Bedienelemente

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1 Tellerunterlage abnehmbar | 4 Unterteil mit Elektronik |
| 2 Bedienfeld mit Drucktaster | 5 Netzstecker mit Ein-/Ausschalter |
| 3 Abdeckhaube für Schneideinheit | |

Der **EasyButter Pro** besteht aus einer robusten, hygienischen Gehäusekonstruktion mit benutzerfreundlichen Bedienelementen. Die nachfolgenden **Ansichten** zeigen die wichtigsten Komponenten des Geräts aus der **Vorder- und Rückseite**.

- 1 **Tellerunterlage**
 - Dient als Ablagefläche für die geschnittenen Butterportionen.
 - Abnehmbar zur einfachen Reinigung.
- 2 **Bedienfeld mit Drucktaster**
 - Startet den Schneid- und Ausgabevorgang auf Knopfdruck.
 - Leuchtet zur Anzeige der Betriebsbereitschaft.
- 3 **Abdeckhaube**
 - Schützt das Gerät und die internen Komponenten.
 - Muss für Reinigung und Wartung entfernt werden.
 - Integriertes Sichtfenster für Einblick in das Magazin.

4 Unterteil

- Beinhaltet die Mechanik und den Antrieb.
- Belüftungsöffnungen für den sicheren Betrieb.

5 Netzstecker mit Ein-/Ausschalter

- Zur Stromversorgung des Geräts.
- Kippschalter für sicheres Ein- und Ausschalten.

i Weiterführende Details zur inneren Konstruktion und Funktionalität des Geräts sind auf der nächsten Seite dargestellt.

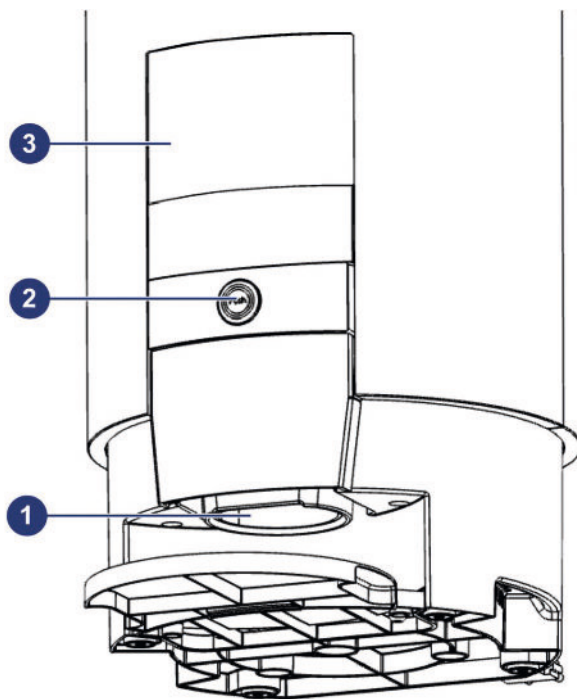


Abb. 11: Bedienfeld

4.2 Schneidmechanismus

Die folgende Explosionszeichnung zeigt die wichtigsten Komponenten des EasyButter Pro sowie deren grundlegende Funktionen.

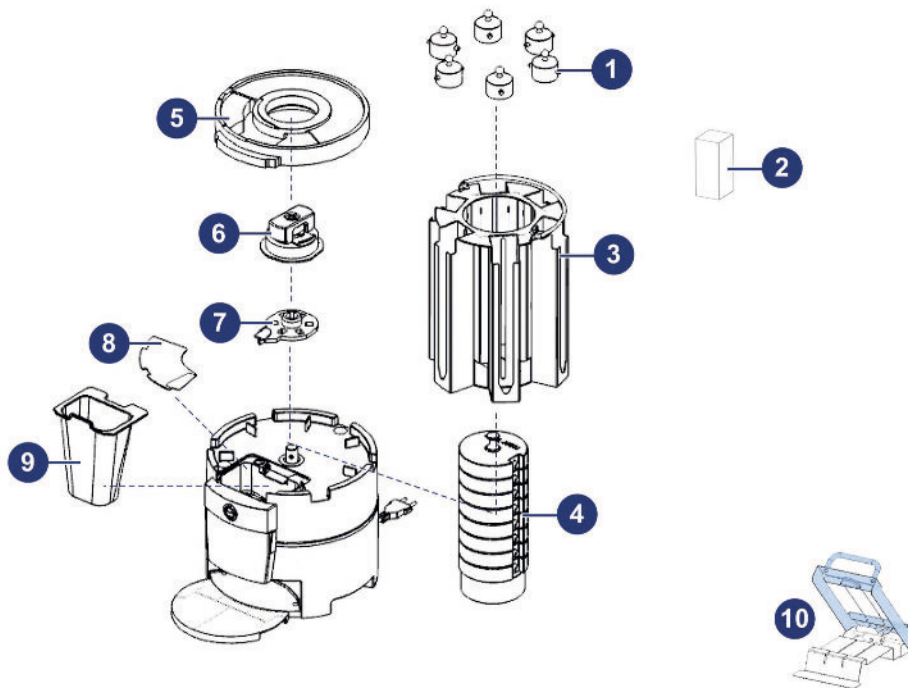


Abb. 12: Schneidmechanismus

- | | |
|-----------------|----------------------------------|
| 1 Buttergewicht | 6 Ratscheneinheit |
| 2 Butterstück | 7 Antriebsscheibe mit Abstreifer |
| 3 Buttermagazin | 8 Messer |
| 4 Kühleinheit | 9 Butterschacht |
| 5 Trägerplatte | 10 Butterteiler |

1 Buttergewicht

- Sorgt für einen konstanten Anpressdruck auf die Butterstücke.
- Gewährleistet ein gleichmäßiges Schneiden.

2 Butterstück

- Standardisierte Größe für eine exakte Portionierung.
- Wird durch den Schneidmechanismus in gleichmäßige Portionen geteilt.

3 Buttermagazin

- Nimmt die Butterstücke auf und führt sie dem Schneidmechanismus zu.
- Muss vollständig bestückt sein, um den Betrieb sicherzustellen.

4 Kühleinheit

- Hält die Butter auf optimaler Verarbeitungstemperatur.
- Verhindert ein vorzeitiges Erweichen oder Schmelzen der Butterstücke.

5 Trägerplatte

- Hält das Buttermagazin und die mechanischen Teile zusammen.
- Ist Teil der trennenden Schutzeinrichtung.

6 Ratscheneinheit

- Der Abstreifer trennt die geschnittenen Butterstücke sauber ab.
- Die Ratscheneinheit stellt den Abstreifer in Grundstellung.

7 Antriebsscheibe mit Abstreifer

- Der Abstreifer streift das geschnittene Butterstück vom Messer ab.
- Das Butterstück fällt beim Abstreifen vom Messer in den Butterschacht.

8 Messer

- Die durch das Buttergewicht beschwerte Butter wird in Drehbewegung des Magazins durch das feststehende Messer gedrückt und abgestreift.

9 Butterschacht

- Führt die geschnittenen Butterstücke zur Tellerunterlage.
- Ermöglicht eine kontrollierte Ausgabe.

10 Butterteiler

- Butterteiler zum Portionieren in das Magazin.
- Ist im Lieferumfang enthalten.

4.3 Funktionsweise

- Die Butterstücke werden in das Buttermagazin (**3**) eingelegt und mit dem Buttergewicht (**1**) fixiert.
- Der Motor mit Ratscheneinheit (**6**) dreht das Magazin, um die Butterstücke in die Schneidposition am Messer (**8**) zu bringen.
- Die Antriebsscheibe mit Abstreifer (**4**) bewegt sich synchron zum Magazin und schiebt die geschnittenen Butterstücke sauber ab.
- Die geschnittenen Butterstücke gelangen über den Butterschacht (**9**) zur Tellerunterlage (siehe vorige Seite).
- Der gesamte Prozess wird durch die Bedientaste (siehe vorige Seite) gestartet.

4.4 Zubehör

4.4.1 Buttermaler

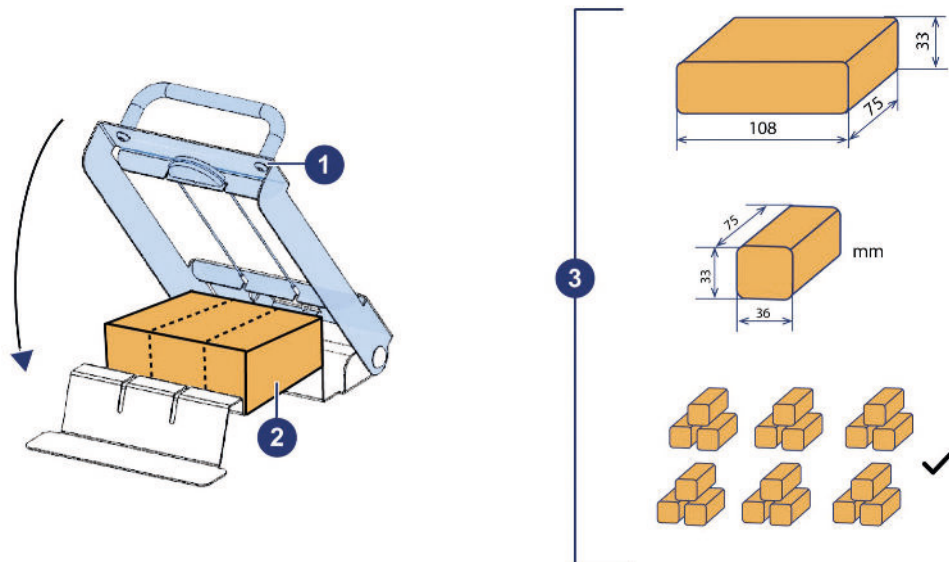


Abb. 13: Buttermaler

Der EasyButter Pro wird serienmäßig mit einem Buttermaler aus Edelstahl (1) geliefert. Dieser dient zur Portionierung (2) von Butterblöcken in drei gleich (3) große Stücke.

- Die maximal zulässigen Maße der Butterblöcke betragen:
108 × 75 × 33 mm (L × B × H)
- Kleinere Maße sind zulässig; größere Blöcke dürfen nicht verwendet werden, da sie den Schneidvorgang behindern oder das Gerät beschädigen können.
- Die geschnittenen Stücke passen exakt in die Magazinaufnahmefächer des EasyButter Pro.

HINWEIS!

- Aufgrund herstellerbedingter Unterschiede bei Butterblöcken ist stets sicherzustellen, dass die Maße des Ausgangsblocks die zulässigen Maximalmaße nicht überschreiten.

Zubehör

1 x Buttermaler aus rostfreiem Edelstahl

4.4.2 Freshbox

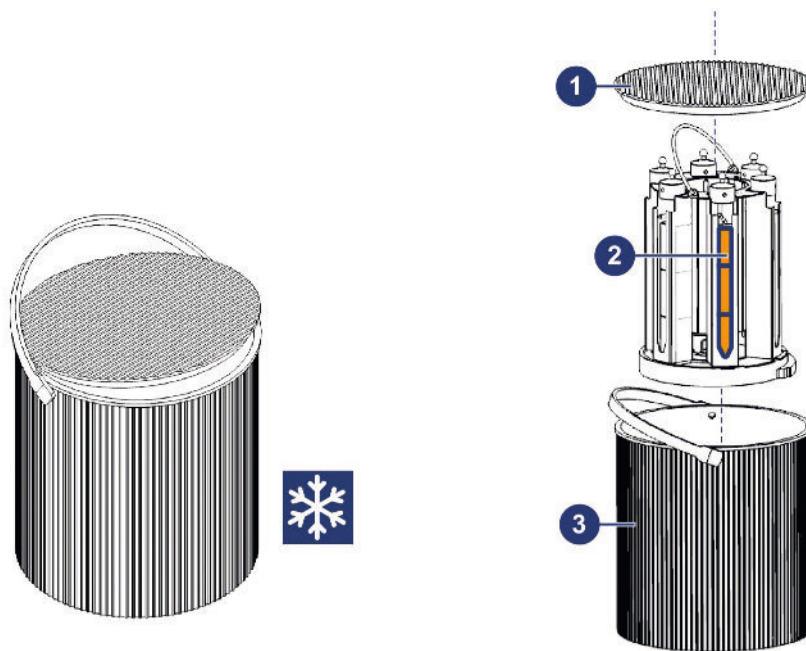


Abb. 14: Freshbox

- 1** Deckel

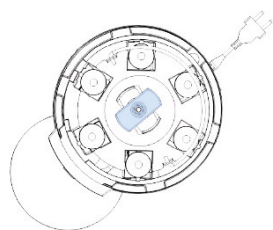
2 Magazin mit Butterstücken
- 3** Fresh-Box

Zusätzlich kann eine oder mehrere hygienische (**1**) Freshboxen aus lebensmittelechtem Kunststoff erworben werden. Die Box ist mit einem Deckel und einem Tragegriff ausgestattet und dient der geschützten Aufbewahrung (**3**) des Magazins – sowohl im leeren als auch im bestückten Zustand.

Das Magazin (**2**) kann in die Freshbox eingelegt und bei Bedarf gekühlt transportiert oder zwischengelagert werden, z. B. mithilfe einer handelsüblichen Kühlbox. Die Aufbewahrung schützt vor Staub, Schmutz und anderen Umwelteinflüssen.

Optionales Zubehör

1 x Freshbox aus lebensmittelechtem Kunststoff

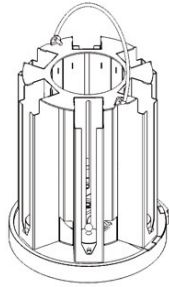


VORSICHT!

Gefahr von Maschinenschaden beim Transport und Lagerung in der Freshbox!

- Für den Transport die Magazineinheit vollständig zusammenstecken und den Knebel zur Sicherung des Magazins spannen.

4.4.3 Optionales Magazin



Ein zusätzliches oder mehrere Magazine kann als Reserve erworben und vorbereitet im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dies reduziert Wartezeiten beim Nachfüllen.

Optionales Zubehör:

1 x Magazin oder mehrere Magazine



Empfehlung:

Für jedes zusätzliche Magazin wird der Einsatz einer separaten Freshbox empfohlen, um Hygiene und Transportfähigkeit sicherzustellen.

5 Verpackung, Transport und Rücksendung

Der EasyButter Pro wird in einer stoßsicheren, recyclebaren Verpackung geliefert. Die Verpackung ist so konzipiert, dass sie sowohl für den Ersttransport als auch für Rücksendungen (z. B. im Servicefall) wiederverwendet werden kann.

5.1 Packliste

Ursache	Anzahl
Karton & Verpackungsfolie	1 Stück
Tellerunterlage	1 Stück
Netzstecker*	1 Stück
Buttergewichte	6 Teile
EasyButter Pro (Basisgerät)	1 Stück
Butteteiler (Edelstahl)	1 Stück
Kühleinheit	1 Stück
Dokumentation	1 Stück



HINWEIS!

Für den Betrieb außerhalb Europas ist ggf. ein landesspezifisches Netzkabel oder ein Adapter erforderlich.

- Der EasyButter Pro verfügt über einen internationalen Geräteeinbaustecker (C13), das mitgelieferte Netzkabel entspricht dem europäischen Standard (Schuko-Stecker, 230 V).

5.2 Verpackung

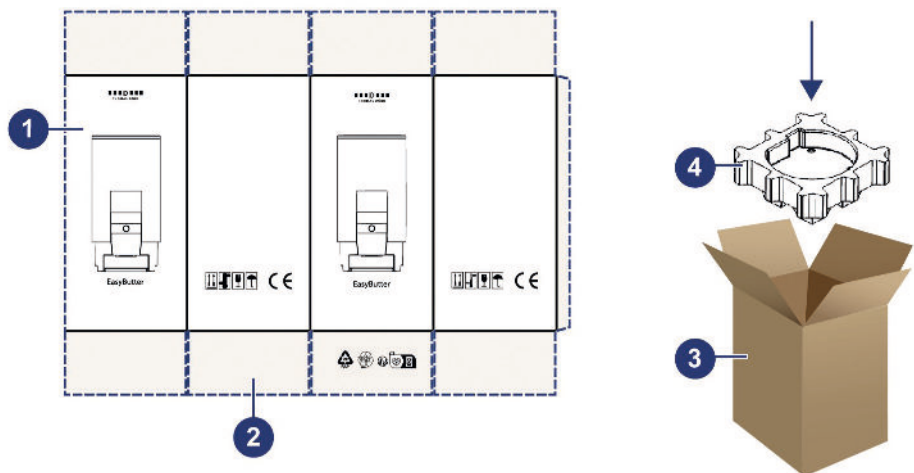


Abb. 15: Verpackung

- 1

Verpackungskarton geöffnet
- 2

Faltstellen
- 3

Verpackungskarton geöffnet
- 4

Faltstellen

5.2.1 Verpackungsmaße und Gewicht

- Abmessungen: 400 x 400 x 800 mm
- Gesamtgewicht (Produkt + Verpackung): ca. 20-28 kg

5.2.2 Materialien und Schutzmaßnahmen



- Kartonverpackung mit EPS-Schaumstoffeinlagen zur Stoßdämpfung.
- Luftpolsterfolie als zusätzlicher Schutz gegen äußere Einwirkungen.
- Die Verpackung enthält stoßabsorbierende Elemente zum Schutz des Geräts während des Transports.



WICHTIGER HINWEIS!

- Die Verpackung vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Verpackungselemente für eine eventuelle Rücksendung oder Wartung aufbewahren.

5.2.3 Verpackungssymbole



PAP 20 (Papier & Karton)

Das Symbol kennzeichnet, dass die Verpackung hauptsächlich aus Papier oder Karton besteht. Das Material ist recyclebar und kann über das Altpapier entsorgt werden.



RECY (Recycling- und Entsorgungssystem)

Das RECY-Logo garantiert, dass die Verpackung den deutschen Recyclingrichtlinien entspricht.



Duales System

Zeigt an, dass Max Dörr GmbH am Dualen System für Verpackungsrecycling teilnimmt.



Wiederverwendung und Rücknahme

Für Servicefälle sollte die Verpackung aufbewahrt und für den Rückversand genutzt werden.

5.3 Auspacken und Kontrolle

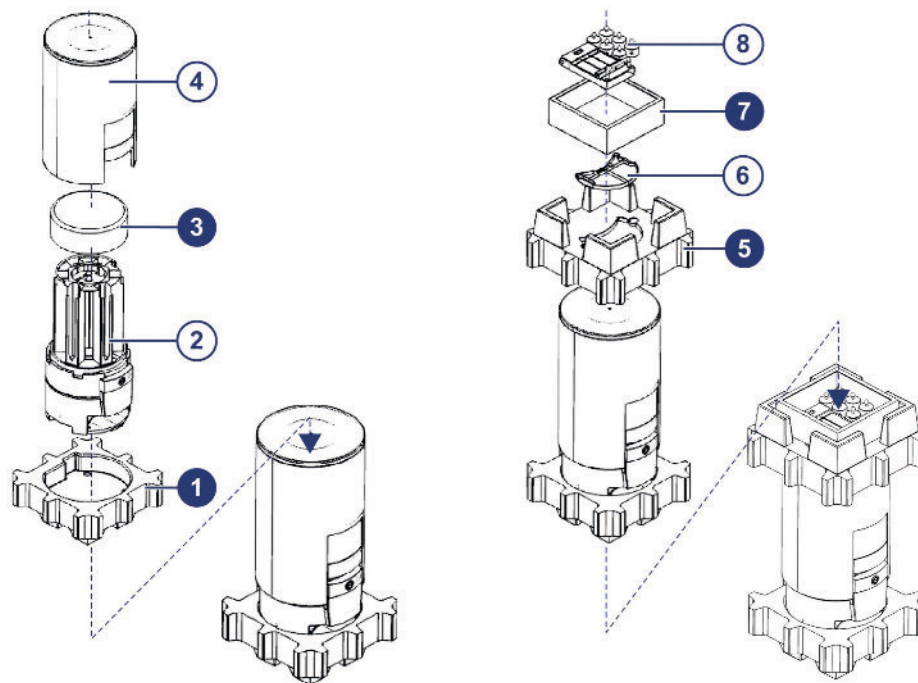


Abb. 16: Auspacken und Kontrolle

5.3.1 Auspackanleitung

Nach Wareneingang sind folgende Schritte durchzuführen:

1. Verpackung vorsichtig öffnen.
2. Karton-Einlage (Pos. 8, 7) mit Inhalt entnehmen.
 - Butterteiler, Netzstecker, Buttergewicht
3. Tellerunterlage (Pos. 6) entnehmen.
4. Oberteil (Karton-Einlage) (Pos. 5) entnehmen.
5. Schutzhaube vom EasyButter Pro (Pos. 4) abnehmen.
6. Mittelsegment (Kartonring) (Pos. 3) entfernen.
7. EasyButter Pro (Pos. 2) entnehmen.
 - Greifen Sie das Gerät sicher an den Griffmulden – nicht an Anbauteilen oder dem Magazin.
8. Stellen Sie den EasyButter Pro auf eine stabile Unterlage.
9. Unterteil (Karton-Einlage) (Pos. 1) entnehmen.
 - Fehlteile oder Beschädigungen umgehend melden.

HINWEIS!

Falls Teile fehlen oder beschädigt sind, sofort den Händler oder Hersteller kontaktieren.

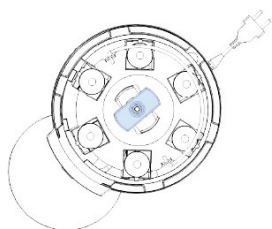
- Gerät und mitgelieferte Teile auf sichtbare Schäden prüfen.

10. Verpackung bitte aufbewahren, insbesondere bei möglicher Rücksendung.

5.3.2 Rücksendung

Für Rücksendungen oder Wiederverpackung ist folgende Reihenfolge zu beachten:

1. Unterteil (Karton-Einlage) – Aufnahme und Fixierung der Gerätebasis.
2. Einsetzen des EasyButter Pro.



VORSICHT!

Gefahr von Maschinenschaden beim Transport und Lagerung in der Freshbox.

- Für den Transport die Magazineinheit vollständig zusammenstecken und den Knebel zur Sicherung des Magazins spannen.

3. Mittelsegment (Kartonring) zur Fixierung des Geräts.
4. Aufsetzen der Schutzhaube (EasyButter Pro).
5. Oberteil (Karton-Einlage) als Abschluss.
6. Einlegen von Zubehörteilen (z. B. Tellerunterlage, Netzstecker, Buttergewicht).
- Verpackung schließen und mit Transportsymbolen kennzeichnen.

5.4 Transport und Handhabung

Der EasyButter Pro kann sowohl per Einzelversand als auch palettenweise transportiert werden.

Für Einzelversand

- Die Verpackung ist für den sicheren Postversand ausgelegt.

Für Palettenversand

- Mehrere Einheiten werden gestapelt und mit Umreifungsbändern gesichert.

5.4.1 Transportsymbole



Aufrecht transportieren

Das Paket darf nur in aufrechter Position transportiert werden.



Temperaturgrenzen

Die Verpackung sollte nur innerhalb der angegebenen Temperaturbereiche gelagert und transportiert werden.



Zerbrechlich

Der EasyButter Pro enthält empfindliche Teile. Vorsicht beim Transport.



Vor Nässe schützen

Die Verpackung ist nicht wasserdicht und muss trocken gelagert werden.

5.5 Rücksendung im Service- oder Reparaturfall

Sollte der EasyButter Pro zur Wartung oder Reparatur zurückgeschickt werden müssen, gibt es zwei Möglichkeiten:

Mit Leihgerät

- Ersatzgerät kommt in Versandverpackung, defektes Gerät wird darin zurückgesendet.

Ohne Leihgerät

- Nutzung der aufbewahrten Originalverpackung.
- Alternativ kann Ersatzverpackung bei Max Dörr GmbH angefordert werden.

HINWEIS!

- Netzstecker entfernen.
- Gerät reinigen.
- Seriennummer angeben.
- Verpackung gemäß Abschnitt 5.3 aufbauen.

5.5.1 Rücksendeadresse

Adresse:

Max Dörr GmbH
Betreff: Rücksendung EasyButter Pro
Robert-Bosch-Straße 2
75050 Gemmingen, Germany

Telefon: +49 (0) 7267 91 22 0
E-Mail: info@max-doerr.de
Web: www.max-doerr.de

6 Aufstellung des EasyButter Pro

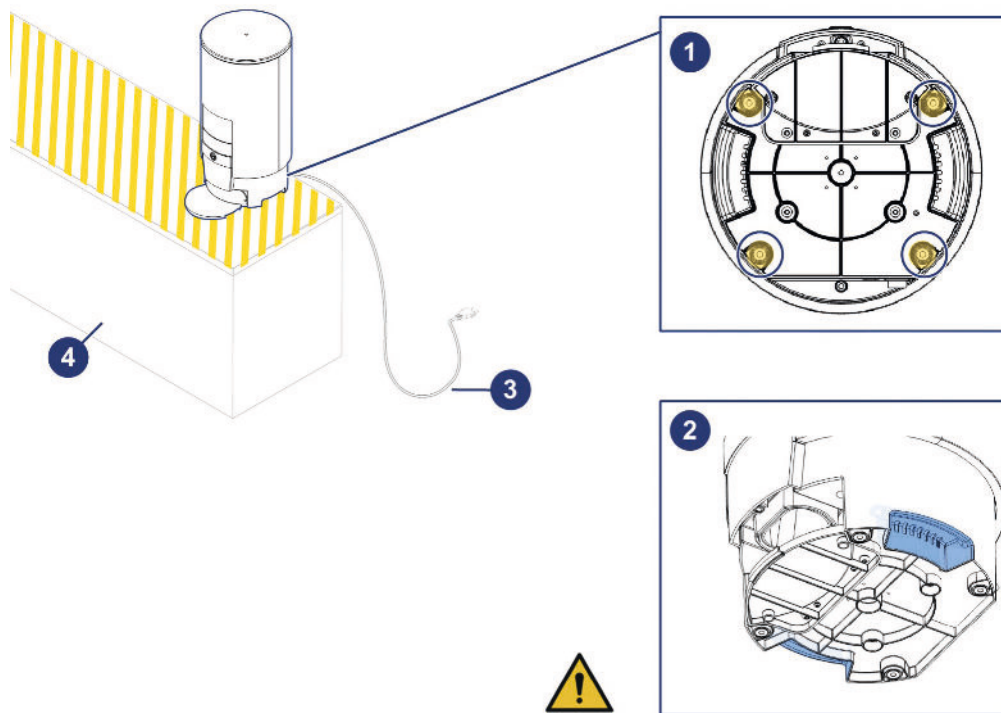


Abb. 17: Aufstellung des EasyButter Pro

Der EasyButter Pro ist mit einem rutschhemmenden Unterboden ausgestattet. Vier stabile Gummifüße sorgen für einen sicheren Stand auf glatten Oberflächen. Die Unterseite verfügt über eine ergonomische Griffmulde, die ein sicheres Anheben beim Transport oder bei der Umplatzierung ermöglicht.

6.1 Sicherheitsmaßnahmen bei der Aufstellung

Anforderungen an den Aufstellort

- Der EasyButter Pro ist für die Innenaufstellung vorgesehen.
- Der Untergrund muss eben, stabil und rutschfest sein.
- Direkte Sonneneinstrahlung vermeiden, um eine Überhitzung zu verhindern.
- Der Standort sollte eine nahegelegene Steckdose (230 V) haben.
- Abstand zu Wasserquellen einhalten, um Feuchtigkeitsschäden zu vermeiden.



VORSICHT!

- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von heißen oder feuchten Bereichen stehen.
- Vor der ersten Nutzung alle lebensmittelberührenden Teile reinigen.
- Der Aufstellungsort muss leicht zugänglich für Reinigung und Wartung sein.
- Sicherstellen, dass keine Kabel Stolperfallen verursachen.

6.2 Hygienemaßnahmen bei der Aufstellung

Die Einhaltung von Hygienemaßnahmen ist essenziell, um die Lebensmittelsicherheit und die gesetzlichen Anforderungen gemäß DIN EN 1672-2 (Hygieneanforderungen für Lebensmittelmaschinen) zu gewährleisten.

6.2.1 Auswahl eines hygienisch geeigneten Aufstellortes

Das Gerät muss in einem staubfreien, hygienischen Bereich getrennt von kontaminationsgefährdeten Zonen aufgestellt werden.

- Keine Nähe zu offenen Lebensmitteln oder Schmutzquellen (z. B. Abfalleimer, Rohware, Kochbereiche).
- Alle Seiten des EasyButter Pro müssen freistehend oder leicht verschiebbar sein, um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen.

6.2.2 Vorbereitung und Reinigung vor Erstinbetriebnahme

Vor der ersten Nutzung alle lebensmittelberührenden Teile gründlich reinigen und desinfizieren.

- Lebensmittelechte Desinfektionsmittel verwenden.
- Keine aggressiven Chemikalien verwenden, um Materialschäden zu vermeiden.

6.2.3 Personalhygiene während der Nutzung

Vor dem Befüllen des Magazins mit Butterstücken müssen Hände gewaschen und desinfiziert werden.

- Falls direkte Berührung der Butterstücke erforderlich ist, müssen lebensmittelechte Handschuhe getragen werden.
- Butterstücke nur mit sauberen, geeigneten Hilfsmitteln einlegen (z. B. Pinzette, Handschuhe).
- Kein Berühren mit bloßen Händen.
- Nach jedem Befüllen des Magazins müssen Handschuhe gewechselt werden!
- Kein Berühren der Schneidfläche mit bloßen Händen!
Grund: Vermeidung von Keimverschleppung.

6.3 Aufstellprozess

1. Verpackung entfernen:

- Den EasyButter Pro vorsichtig aus der Verpackung nehmen.
- Die Transportverpackung für eine mögliche Rücksendung aufbewahren.

2. Gerät aufstellen:

- Auf eine stabile, waagerechte Fläche stellen.
- Sicherstellen, dass ausreichend Platz für die Bedienung vorhanden ist.
- Tellerunterlage an der vorgesehenen Position ausrichten.

3. Netzanschluss vorbereiten:

- Den Netzstecker zuerst in das Gerät einstecken, dann in die Steckdose (siehe technische Daten).
- Mit dem Wippschalter (Position „I“) einschalten.
- Der Start-Taster an der Front leuchtet und zeigt die Betriebsbereitschaft an.

4. Erstprüfung durchführen:

- Kontrollieren, ob sich bewegliche Teile frei drehen lassen.
- Den Schneidmechanismus auf korrekte Funktion überprüfen.
- Die Kühleinheit einsetzen und die Temperatur prüfen.

5. Testlauf durchführen:

- Eine Probeportionierung ohne Butterstücke durchführen, um sicherzustellen, dass die Mechanik ordnungsgemäß funktioniert.

6. Gerät betriebsbereit machen:

- Butterstücke gemäß Bedienungsanleitung einlegen.
- Der EasyButter Pro ist nun einsatzbereit für den Gastbetrieb.

7 Bedienung & Funktionsweise

7.1 Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Der EasyButter Pro ermöglicht eine hygienische und portionsweise Abgabe von Butterstücken. Die Bedienung erfolgt über einen einfachen Startvorgang.

Sicherheitshinweise zur Bedienung

- Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Keine Fremdkörper in das Gerät einführen.
- Während des Betriebs nicht in die Schneidezzone greifen.



Vorbereitung

- Sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt und frei von Resten ist.
- Gerät steht auf festem, hygienischem Untergrund.
- Netzanschluss ist eingesteckt und das Gerät ist betriebsbereit.



Vorbereitung

- Das mit Butterstücken beladene Magazin muss über Nacht im Kühlhaus oder Kühlschrank bei einer Temperatur von 3-5 °C gelagert werden.
- Optional kann ein zweites Magazin vorbereitet werden, um einen unterbrechungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

7.2 Magazin mit Butterstücken vorbereiten

7.2.1 Butterstücke mit Buttermaler vorbereiten

- 1 Schneiden Sie die Butterblöcke so zu, dass sie in den Buttermaler eingelegt werden können. Dabei auf eine saubere Schnittkante achten und unnötige Verformungen des Blocks vermeiden.
- 2 Schneiden Sie die Butterblöcke in die geeignete Größe, um ein Verkanten im Magazin zu vermeiden.

i Das Magazin verfügt über 6 Positionen, in die jeweils 3 Butterstücke eingelegt werden können.

- Bereiten Sie daher insgesamt 18 Butterstücke vor – passend zugeschnitten für den Einlegevorgang.

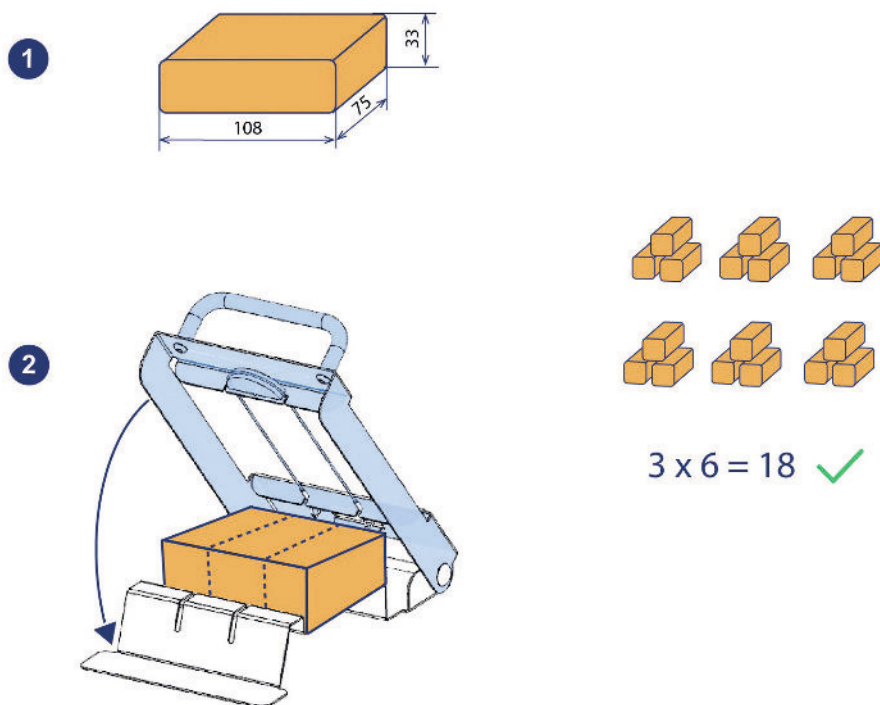


Abb. 18: Butterstücke mit Buttermaler vorbereiten

7.2.2 Magazin zusammenstecken und befestigen

- 3 Magazineinheit vollständig zusammenstecken.
 - Trägerplatte, Messer, Magazin.
 - Insgesamt sechs Magazinächer, die jeweils drei Butterstücke aufnehmen.
- 4 Magazin mit der Trägerplatte verbinden, dazu den Knebel der Ratscheneinheit um 90° im Uhrzeigersinn drehen.
 - Die Magazineinheit ist nun sicher verbunden.
 - Die Magazineinheit kann nun als Einheit transportiert/gekühlt/in Freshbox gepackt werden.

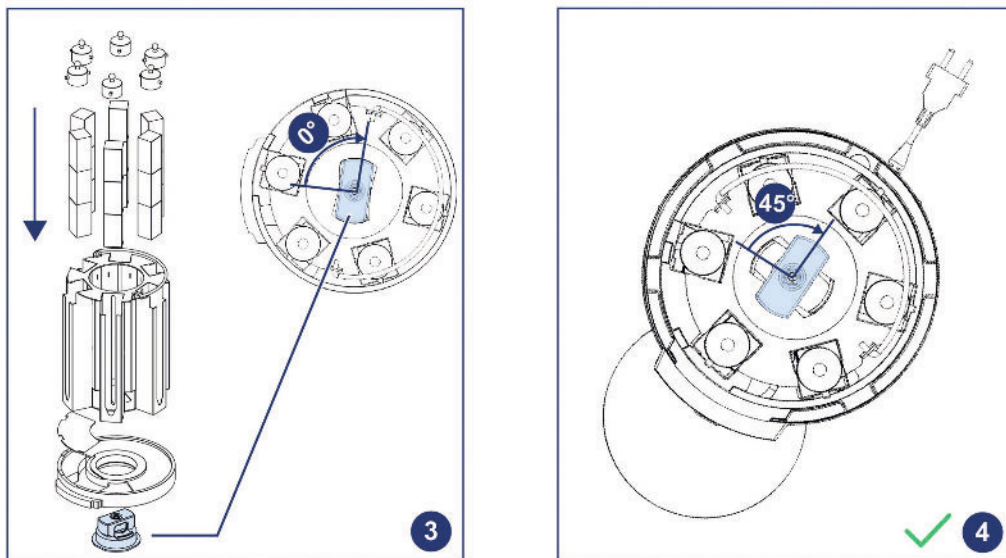


Abb. 19: Magazin mit Butterstücken beladen

7.2.3 Magazin mit Butterstücken beladen

- 5 Die vorbereiteten Butterstücke vorsichtig in die Aufnahmevorrichtung einlegen und ein Verkanten vermeiden.
 - Drei Butterstücke je Aufnahmevorrichtung einsetzen.
 - Insgesamt sechs Magazinfächer, die jeweils drei Butterstücke aufnehmen.
- 6 Die Gewichteinheit auf die Butterstücke auflegen.
 - Die Gewichte sorgen für einen gleichmäßigen Anpressdruck und drücken die Butterstücke gegen das Messer.

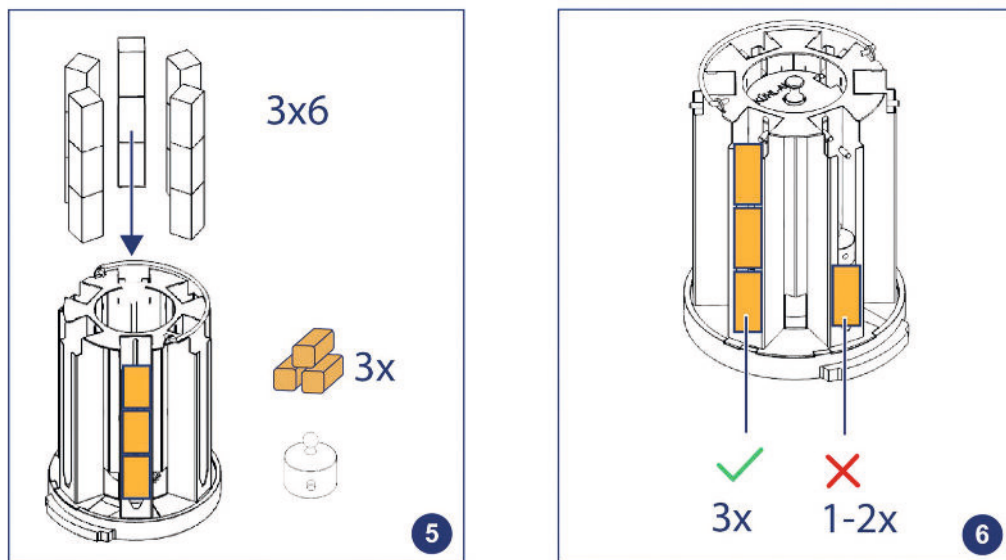


Abb. 20: Magazin mit Butterstücken beladen

HINWEIS!

Es müssen immer alle sechs Magazine vollständig bestückt werden.

Falls ein Magazinfach leer bleibt, kann es zu einer Unterbrechung bei der Butterausgabe kommen.

- In diesem Fall betätigt der Gast das Gerät, aber aufgrund einer Lücke im Magazin erfolgt während des Drehvorgangs keine Butterausgabe.

i Optional kann ein zweites Magazin vorbereitet werden, um einen unterbrechungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

7.2.4 Kühleinheit und Schutzhaube aufsetzen

- 7 Anschließend die Kühleinheit einsetzen.
- 8 Schutzhaube aufsetzen und bündig schließen.

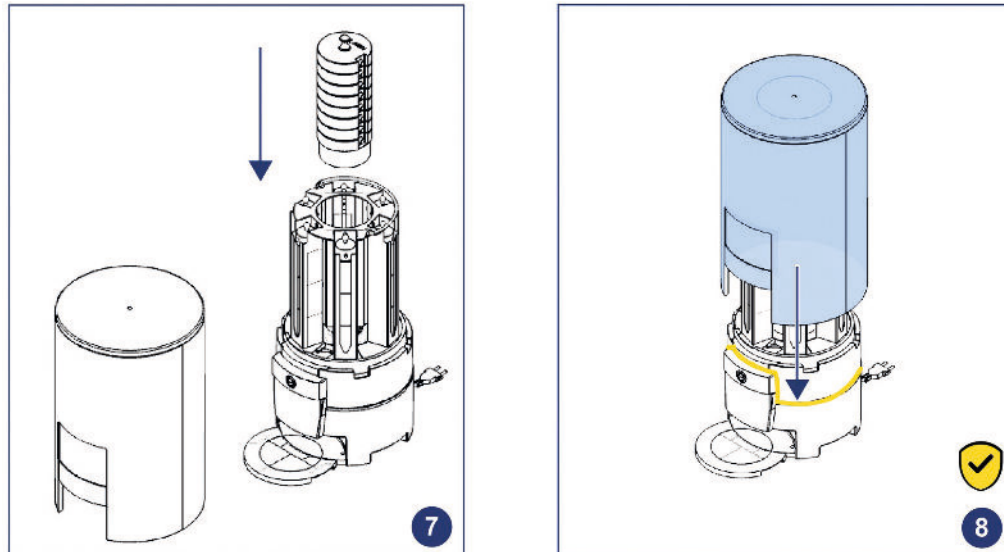


Abb. 21: Kühleinheit und Schutzhaube aufsetzen

- Die Schutzabdeckung muss einrasten, um den Schneidmechanismus zu aktivieren.
- Falls die Abdeckung nicht richtig geschlossen ist, startet das Gerät nicht.



VORSICHT!

- Das mit Butterstücken beladene Magazin muss über Nacht im Kühlhaus oder Kühlschrank bei einer Temperatur von 3-5 °C gelagert werden.

7.3 EasyButter Pro anschließen und einschalten

- 9 Zuerst den Netzstecker in das Gerät einstecken.
 - Danach den Stecker in eine geeignete 230 V-Steckdose einführen.

WARNUNG!

- Gerät nicht mit feuchten Händen anschließen.
- Umgebung sollte trocken und frei von Feuchtigkeit sein.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht geknickt oder beschädigt ist.

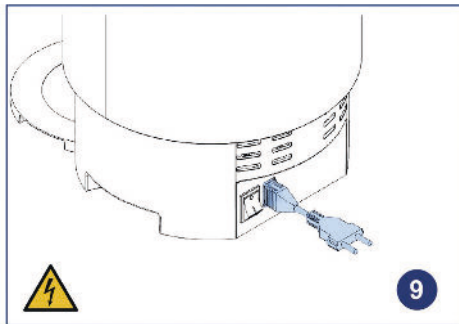
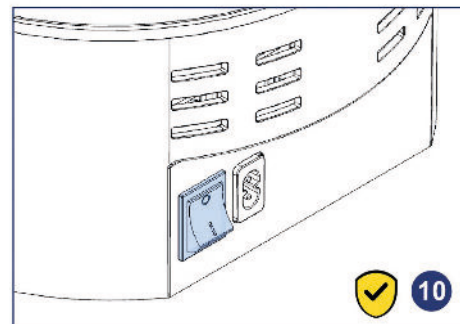


Abb. 22: EasyButter Pro anschließen und einschalten



- 10 Den Wippschalter auf der Rückseite des Geräts in Stellung „I“ (Ein) schalten.
- 11 An der Frontseite des Geräts leuchtet der Bedientaster, sobald das Gerät betriebsbereit ist.

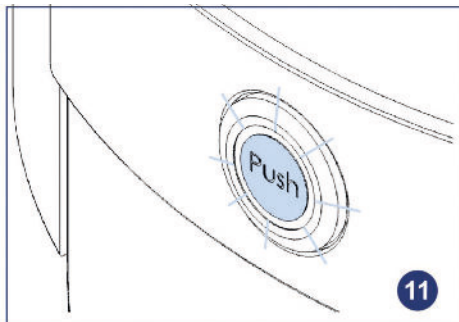
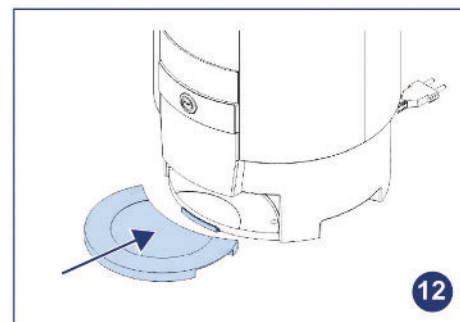


Abb. 23: EasyButter Pro einrichten



- 12 Die Tellerunterlage in die vorgesehene Position einsetzen, um die Butterportionen sicher aufzufangen.

Der EasyButter Pro ist betriebsbereit.

7.4 Teller für EasyButter Pro

Um eine hygienische und komfortable Butterentnahme zu gewährleisten, wird ein geeigneter Teller benötigt. Der Teller dient als Auffangfläche für die geschnittenen Butterstücke.

i Die Tellerunterlage im Gerät hat einen Durchmesser von 90 mm und bietet die notwendige Führung. Die untere Ausgabeöffnung des EasyButter Pro, durch die die Butterstücke auf den Teller gelangen, hat einen Durchmesser von 180 mm. Daher sollte der gewählte Teller ausreichend groß sein, um ein sauberes Auffangen der Butterstücke zu gewährleisten.

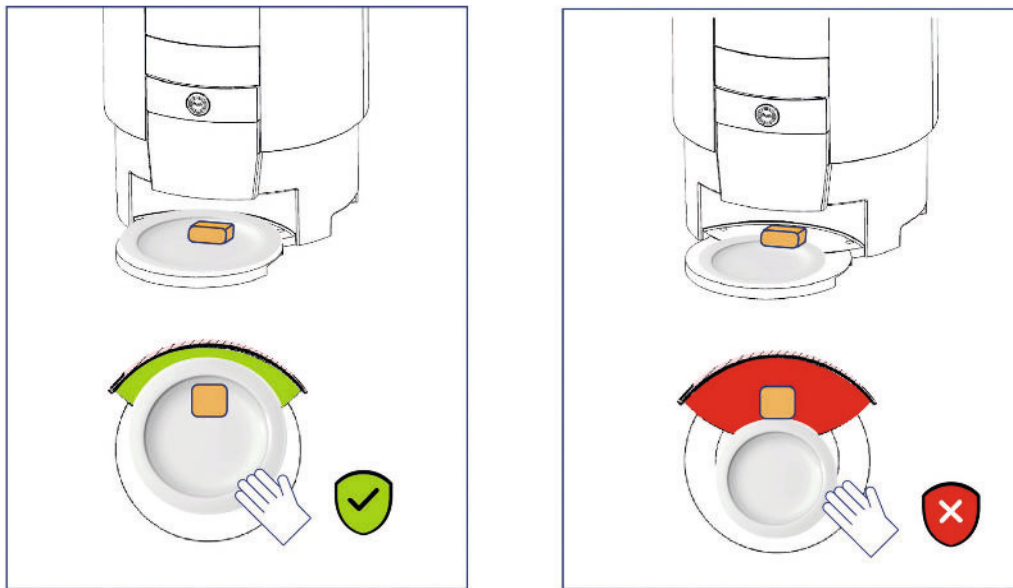


Abb. 24: Teller für EasyButter Pro

- Empfohlener Durchmesser: 19 cm bis 26,5 cm. Dies entspricht den Standardgrößen für Frühstücks- oder Dessertteller in der Gastronomie.
- Minstdurchmesser: 19 cm. Ein kleinerer Teller könnte zu einer unzureichenden Platzierung der Butterstücke führen.
- Maximaler Durchmesser: 26,5 cm. Größere Teller können unter Umständen nicht stabil auf der Tellerunterlage stehen.

7.5 Arbeitsweise des EasyButter Pro

7.5.1 Schneidvorgang

Sobald das Gerät befüllt, eingeschaltet und betriebsbereit auf einem Tisch steht, kann der Gast die Butterportionierung starten:

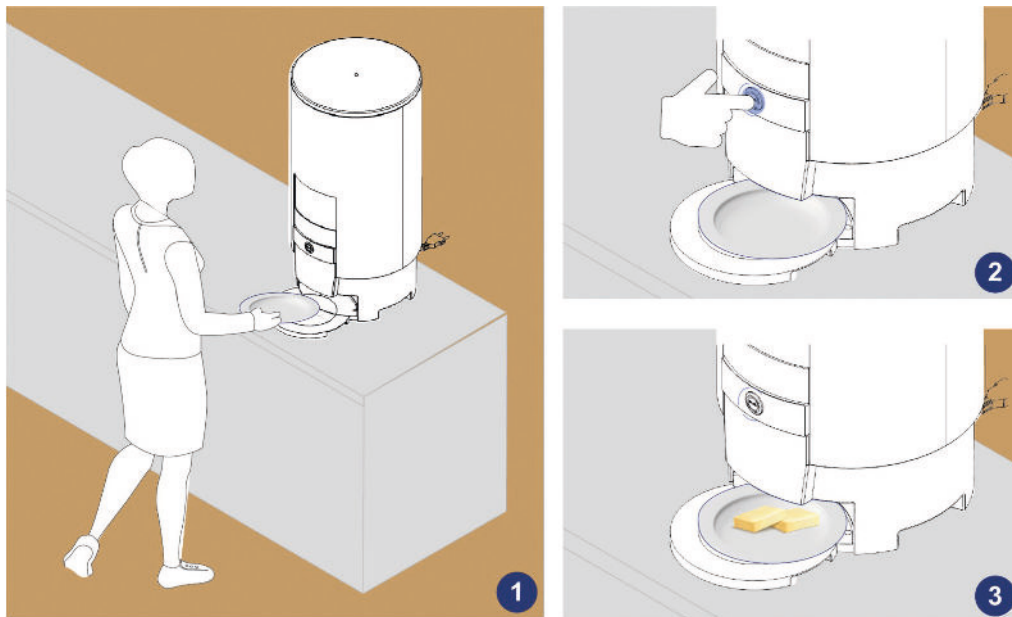


Abb. 25: Schneidvorgang

1 Teller positionieren

- Den vorbereiteten Teller mittig auf der Tellerunterlage platzieren.
- Der Teller muss stabil stehen, damit die Butterstücke sauber darauf landen.

2 Starttaste drücken

- Die beleuchtete „Push“-Taste an der Vorderseite des Geräts betätigen.
- Das Gerät startet automatisch den Schneid- und Ausgabevorgang.

3 Entnahme der geschnittenen Butterportionen.

- Die portionierten Butterstücke fallen direkt auf den Teller.
- Für eine weitere Portion einfach erneut die Starttaste drücken.

i Falls keine Butter ausgegeben wird, prüfen, ob das Magazin korrekt befüllt ist und alle Butterstücke vorhanden sind.

7.6 Nach dem Gebrauch

Allgemeine Reinigung nach Nutzung

- Das Gerät regelmäßig reinigen, um hygienische Standards gemäß EN 1672-2 einzuhalten.
- Lebensmittelkontaktflächen sofort nach jeder Nutzung mit einem geeigneten, lebensmittelechten Reinigungsmittel säubern.
- Die Tellerunterlage herausnehmen und mit warmem Wasser reinigen.

Entleeren des Magazins

- Falls Butterstücke im Magazin übrig sind, diese entfernen und kühl lagern.
- Das Magazin herausnehmen und alle Aufnahmeächer gründlich reinigen.

Ausschalten und Netzstecker ziehen

- Äußere Gehäuseteile mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Sicherstellen, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.

Kontrolle der Bauteile

- Sichtprüfung des Schneidmechanismus auf Rückstände oder Beschädigungen.
- Messer in der Spülmaschine reinigen oder wechseln.

Gerät wieder einsatzbereit machen

- Alle gereinigten Bauteile vollständig trocknen lassen und wieder einsetzen.
- Sicherstellen, dass die Schutzhaube korrekt montiert ist.
- Gerät wieder an das Stromnetz anschließen und für den nächsten Einsatz vorbereiten.

8 Reinigung und Wartung

Der Wartungsplan gewährleistet die Einhaltung der Hygienevorgaben nach EN 1672-2 und sichert die Lebensmittelsicherheit sowie die Betriebseffizienz des EasyButter Pro. Alle Wartungsarbeiten müssen von geschultem Personal durchgeführt werden.

Wichtige Hinweise:



- Das Gerät vor jeder Wartung vom Stromnetz trennen.



- Nach jedem Gebrauch reinigen



- Nur lebensmittelechte Reinigungsmittel verwenden.
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA) tragen: Handschuhe, Schutzbrille.

WARNUNG!

- Missachtung des Wartungsplans kann zu hygienischen Mängeln und zum Erlöschen der Garantie führen.

Dokumentation und Nachweise

- Alle Wartungsarbeiten müssen schriftlich dokumentiert werden.
- Falls Mängel festgestellt werden, ist ein Wartungsprotokoll zu erstellen und der Hersteller zu informieren.
- Die Reinigungsergebnisse sind regelmäßig zu prüfen und mit den Anforderungen der EN 1672-2 abzugleichen.

8.1 Hygiene-Kontrollmaßnahmen

Die Hygieneanforderungen des EasyButter Pro müssen den Grundsätzen der Lebensmittelsicherheit entsprechen, um eine sichere Lebensmittelverarbeitung zu gewährleisten.

Tägliche Reinigung der lebensmittelberührenden Teile:

- Buttermagazin, Buttermagazin, Schneidbereich, Auffangbereich mit lebensmittelechtem Reinigungsmittel säubern.
- Rückstände entfernen, um Keimbildung zu vermeiden.

Regelmäßige Desinfektion der Oberflächen:

- Nur geeignete, lebensmittelechte Desinfektionsmittel verwenden.
- Wöchentliche Desinfektion aller relevanten Komponenten.

Temperaturkontrolle:

- Butter muss stets gut gekühlt bleiben – auf eine konstante Kühltemperatur achten.
- Das vorbereitete Magazin muss über Nacht im Kühlhaus/Kühlschrank bei 3-5°C gelagert werden.

Hygienezertifizierung

- Regelmäßige Überprüfung der Reinigungsmittel und -verfahren. Sicherstellen, dass Hygienevorgaben nach EN 1672-2 eingehalten werden.

Überprüfung und Dokumentation:

- Vor jeder Nutzung: Sichtkontrolle auf Sauberkeit und Beschädigungen.
- Reinigung in einem einfachen Reinigungsprotokoll dokumentieren.

VORSICHT!

- Falls Verschmutzungen oder Ablagerungen festgestellt werden, ist eine zusätzliche Reinigung und Desinfektion erforderlich, bevor das Gerät erneut genutzt wird.

8.2 Bauteile für Handreinigung

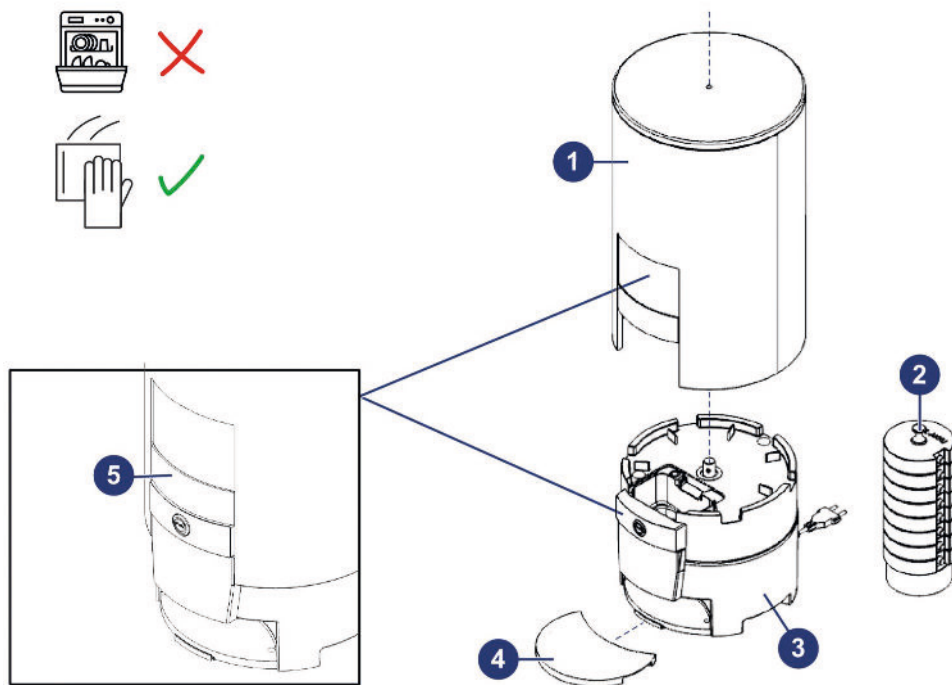


Abb. 26: Bauteile für Handreinigung

- | | |
|--------------|---------------------------|
| 1 Haube | 4 Tellerunterlage |
| 2 Kühlkörper | 5 Frontblende mit Fenster |
| 3 Unterteil | |

Die Bauteile sind nicht spülmaschinengeeignet und müssen manuell gereinigt und gründlich getrocknet werden.

HINWEIS!

- Alle lebensmittelberührenden Teile mit warmem Wasser (max. 50°C) und fettlöslichem Reinigungsmittel reinigen.
- Anschließend mit lebensmittelechtem Desinfektionsmittel desinfizieren und trocknen lassen.
- Kühlkörper nach Reinigung kühl lagern.



HINWEIS!

- Nicht mit Wasser besprühen!

8.3 Bauteile für Spülmaschine

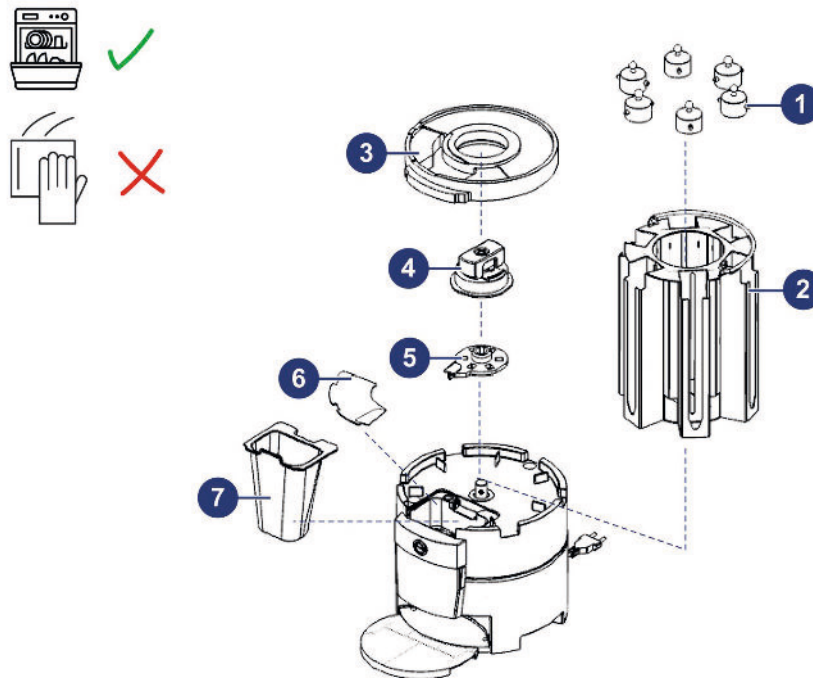
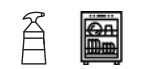


Abb. 27: Bauteile für Spülmaschine

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1 Gewichte | 5 Abstreifer |
| 2 Magazin | 6 Messer |
| 3 Trägerplatte | 7 Butterschacht |
| 4 Ratscheneinheit | |

Diese Bauteile sind spülmaschinengeeignet und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben zu Temperatur und Reinigungsmitteln.

8.4 Tägliche Reinigung (nach jeder Nutzung)

	Qualifikation	Eingewiesenes Bedienpersonal
	Hilfsmittel	Wasser, weiche Bürste, lebensmittelechtes Desinfektionsmittel, weiches Tuch oder Spülmaschine
	Sicherheit	Gerät ist ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt
	Arbeitsschutz	Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen

Handlungsanweisung

1. Gehäuse reinigen – Mit feuchtem, fusselfreiem Tuch und mildem Reiniger abwischen.
2. Bauteile reinigen – Entnehmen, mit warmem Wasser und Reinigungsmittel säubern, trocknen.
3. Innenreinigung – Schneidebereich und Kühlkörper feucht abwischen, Rückstände entfernen.
4. Trocknung und Zusammenbau – Bauteile trocknen lassen und in umgekehrter Reihenfolge einsetzen.
5. Funktionsprüfung – Gerät zusammenbauen, festen Sitz prüfen, Testlauf ohne Butter durchführen.

HINWEIS!

- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine Hochdruckreiniger oder fließendes Wasser für das Gerät verwenden.
- Falls Beschädigungen oder Funktionsstörungen festgestellt werden, Wartung durchführen.

Wartungsprotokoll

Datum:

Durchgeführt von:

Unterschrift:

8.4.1 Wöchentliche Wartung

	Qualifikation	Wartungspersonal oder geschultes Bedienpersonal
	Hilfsmittel	Reinigungs- und Desinfektionsmittel gemäß Herstellerangaben bereithalten
	Sicherheit	Gerät ist ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt
	Arbeitsschutz	Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen

Handlungsanweisung

- 1. Zerlegen und Reinigen – Magazinaufnahme und Schneideeinheit demontieren, gründlich reinigen, trocknen.
- 2. Desinfektion – Mit zugelassenem Desinfektionsmittel reinigen, Einwirkzeit beachten, mit Wasser abwischen.
- 3. Prüfung – Gerät starten, Sicherheitsverriegelung sowie Kabel, Stecker und Anschlüsse kontrollieren.

Wartungsprotokoll

Datum:
Durchgeführt von:
Unterschrift:

8.5 Empfehlungen für geeignete Desinfektionsmittel

Für die Reinigung und Desinfektion des EasyButter Pro sollten ausschließlich lebensmittelechte Desinfektionsmittel verwendet werden. Diese müssen wirksam gegen Bakterien, Schimmel und Hefen sein, dürfen jedoch keine Rückstände hinterlassen und sollten materialschonend sein.

8.5.1 Geeignete Desinfektionsmittel

Mittel	Wirkung
Alkoholbasierte Desinfektionsmittel (Ethanol, Isopropanol, mind. 70 %)	Verdunsten schnell und hinterlassen keine Rückstände. Besonders geeignet für Oberflächen, die nicht feucht gereinigt werden können.
Peressigsäure (PAA, max. 0,2 %)	Wirksam gegen Bakterien und Sporen. Besonders geeignet für Edelstahlflächen.
Natriumhypochlorit (max. 0,1 %)	Stark gegen Viren und Schimmel, aber kann Edelstahl angreifen – daher gründlich abspülen.
Wasserstoffperoxid (max. 3 %)	Gute keimtötende Wirkung, aber nur mit kaltem Wasser verwenden. Desinfektionsmittel mit lebensmittelechter Zulassung verwenden (DIN 13697, DVG-gelistet)! Nach der Desinfektion mit Trinkwasser abspülen, falls nötig!

Tabelle 2: Geeignete Desinfektionsmittel

8.5.2 Nicht geeignete Desinfektionsmittel

Mittel	Wirkung
Aggressive säurehaltige Reiniger (z. B. Salzsäure, Phosphorsäure)	Greifen Metall und Kunststoff an.
Chlorhaltige Mittel in hoher Konzentration	Können Kunststoff verfärben.
Schleifende Reinigungsmittel (z. B. Scheuermilch, Scheuerpulver)	Verursachen Kratzer auf der Oberfläche.

Tabelle 3: Nicht geeignete Desinfektionsmittel

9 Fehlersuche und Störungsbeseitigung

9.1 Häufige Probleme und Lösungen

Problem	Ursache	Lösung
Gerät startet nicht	Netzstecker nicht eingesteckt	Stromverbindung prüfen, Netzstecker korrekt einstecken
	Wippschalter auf „0“ (AUS)	Wippschalter auf „I“ (EIN) stellen
	Keine Stromversorgung an der Steckdose	Andere Steckdose testen, Sicherungen prüfen
	Sicherheitsverriegelung nicht richtig eingerastet	Schutzhaube korrekt aufsetzen und einrasten lassen
Schneideergebnis ungleichmäßig	Klinge stumpf	Klinge austauschen oder nachschärfen Messer nicht in Spülmaschine reinigen
	Butter nicht richtig temperiert (zu weich oder zu hart)	Butter auf empfohlene Lagertemperatur bringen (+3 °C bis +5 °C)
Keine Butterausgabe	Magazin nicht vollständig bestückt	Alle sechs Magazinfächer vollständig mit Butterstücken füllen
	Butterstücke verkantet	Butterstücke korrekt einlegen, sicherstellen, dass sie sich frei bewegen können
	Gewichte nicht eingesetzt	Gewichte einsetzen und freien Lauf prüfen.
Gerät schaltet sich während des Betriebs ab	Überhitzungsschutz aktiviert	Gerät 10 Minuten abkühlen lassen, Ursache untersuchen und beheben, dann erneut starten.
		Lüftungsschlitze prüfen, ggf. reinigen.
Teller verrutscht beim Butterauswurf	Teller nicht bis Anschlag auf der Tellerunterlage platziert	Teller eingeschoben positionieren, geeignete Tellergröße verwenden (Ø 19 cm empfohlen)
Gerät macht ungewohnte Geräusche	Fremdkörper in der Schneideeinheit	Gerät sofort ausschalten, Schutzhaube öffnen, Fremdkörper entfernen
Bedienfeld reagiert nicht	Verbindung zwischen Taster und Steuerung unterbrochen	Stromversorgung trennen, Gerät neu starten, falls Problem bleibt: Kundendienst kontaktieren
	Bedienfeld	Prüfen, ob Schutzfolie noch vorhanden ist
Kondenswasserbildung im Gerät	Gerät zu kalt gelagert, schnelle Erwärmung führt zu Kondensbildung	Gerät vor Betrieb ausreichend temperieren lassen
Fehlermeldung am Gerät	Verschiedene Ursachen möglich	Bedienungsanleitung prüfen oder Kundendienst kontaktieren

Tabelle 4: Häufige Probleme und Lösungen

9.2 Kundendienst und Ersatzteile

Falls das Problem mit den beschriebenen Lösungen nicht behoben werden kann oder eine technische Störung vorliegt, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

- Original-Ersatzteile erhalten Sie direkt über den Hersteller oder autorisierte Servicepartner.
- Die Verpackung des Geräts sollte für den Rückversand aufbewahrt werden (siehe Kapitel 5. Verpackung, Transport und Rücksendung).
- Sollte eine Reparatur erforderlich sein, erfolgt diese entweder durch den Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner.

HINWEIS!

- Für Rücksendungen oder Reparaturen muss vorab eine Serviceanfrage per E-Mail oder Telefon gestellt werden. Formular siehe Beilage zur Dokumentation.

10 Entsorgung und Recycling

Die umweltgerechte Entsorgung des EasyButter Pro erfolgt gemäß den geltenden europäischen und nationalen Vorschriften. Die Wiederverwertung von Materialien trägt zur Ressourcenschonung bei und unterstützt eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft.

10.1 Entsorgung des Geräts

- Der EasyButter Pro unterliegt der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten.
- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.
- Es ist bei einer zertifizierten Sammelstelle für Elektroaltgeräte oder beim Hersteller zur fachgerechten Entsorgung abzugeben.
- Das Gerät enthält wiederverwertbare Komponenten und wertvolle Rohstoffe, die im Recyclingprozess zurückgewonnen werden können.
- Die Rücknahme erfolgt über die Max Dörr GmbH, gemäß den Angaben im beiliegenden Entsorgungsauftrag (siehe Anhang).

10.1.1 WEEE-Registrierungsnummern

Altgeräteentsorgung:

WEEE-Reg.-Nr. DE77311177

Registrierung bei der Zentrale Stelle Verpackungsregister (ZSVR):

DE4159882578218-V

HINWEIS!

Für die Entsorgung ist das vollständig ausgefüllte und unterschriebene Formular „Entsorgungsauftrag“ beizulegen.

- Eine Abholung durch den Hersteller ist gegen eine Aufwandsentschädigung möglich.

10.2 Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Die Verpackung besteht aus recyclebaren Materialien, die entsprechend ihrer Kennzeichnung umweltgerecht zu entsorgen sind:

Material	Entsorgungsart
Karton (PAP 20)	Altpapiertonne
EPS-Schaumstoff	Gelber Sack oder Kunststoffrecycling
Schutzverpackung (Schockabsorber)	Wiederverwendung oder spezielle Sammelstelle

Tabelle 5: Entsorgungsart

10.2.1 Kennzeichnungen und Recycling-Systeme



PAP 20 (Papier & Karton)

Das Symbol kennzeichnet Papier- oder Kartonverpackung, recyclebar über die Altpapiersammlung.



RESY (Recycling- und Entsorgungssystem)

Die Verpackung ist recyclebar und kann über das Rücknahmesystem für gewerbliche Transportverpackungen umweltgerecht entsorgt werden.



Der Grüne Punkt

Zeigt an, dass Max Dörr GmbH am Dualen System für Verpackungsrecycling teilnimmt.



Wiederverwendung und Rücknahme

Für Servicefälle sollte die Verpackung aufbewahrt und für den Rückversand genutzt werden.



Verpackung bei Neuinbetriebnahme aufbewahren und bei Rückversand im Rahmen von Servicefällen wiederverwenden.

10.3 Entsorgungsformular (Beilage)

Ein Entsorgungsauftrag ist dieser Anleitung als PDF beigelegt und enthält:

- Firmen- und Kontaktdatenfelder
- Modell- und Seriennummernfeld
- Auswahlmöglichkeit zur Eigenanlieferung oder Abholung
- Lieferadresse für die Rücksendung

Lieferadresse für die Rücksendung:

Max Dörr GmbH

Betreff: Entsorgung

Robert-Bosch-Straße 2

75050 Gemmingen – Deutschland

ENTSORGUNGSauftrag
THOMAS DÖRR MASCHINEN


THOMAS DÖRR
KÜCHENSYSTEME
the easy way

Firma

Ansprechpartner

Straße, Hausnummer

Land

Telefonnummer

E-Mail-Adresse

Ich bestätige mit meiner Unterschrift, dass ich damit einverstanden bin, mein Gerät:

Bezeichnung/Modell

Seriennummer

unter unten genannten Voraussetzungen entsorgen zu lassen.

Für die Abholung und Bearbeitung wird eine Aufwandsentschädigung in folgender Höhe erhoben:

▪ Besteckpoliermaschine, Gläserpoliermaschine, Butterportionierer	99,00 Euro
▪ Besteckeinwickelmaschine, Bestecksortiermaschine	auf Anfrage

Gerne können Sie das Altgerät persönlich anliefern bzw. eine eigene Spedition beauftragen. In diesem Fall entfällt die Aufwandsentschädigung und die Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Bitte legen Sie dennoch das ausgefüllte und unterschriebene Blatt der Sendung bei.

Lieferadresse für Entsorgung
Max Dörr GmbH
Betreff: Entsorgung
Robert-Bosch-Straße 2
75050 Gemmingen
Deutschland

(Ort, Datum)

(Unterschrift)

Vielen Dank und herzliche Grüße
Ihr Team der Thomas Dörr GmbH & Co. KG Küchensysteme


Thomas Dörr GmbH & Co. KG
Küchensysteme

Robert-Bosch-Straße 2, 75050 Gemmingen, Deutschland
+49 (0) 7267 912291, info@t-d.de, www.t-d.de, HRA Stuttgart 741992, Komplementärin:
Dörr Verwaltungs GmbH, Gemmingen, HRB Stuttgart 108821, Geschäftsführer: Patrik Dörr,
Thomas Dörr, USt-ID: DE322086972, Steuernummer: 65212/23832

Seite 1/1

11 EG-Konformitätserklärung (Kopie)



gemäß Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II 1 A.

Hersteller

Max Dörr GmbH, Robert-Bosch-Straße 2, 75050 Gemmingen, Deutschland
Telefon: +49 (0) 7267 9122 0, E-Mail: info@max-doerr.de, Web: www.max-doerr.de

Produktbezeichnung

Produktname: EasyButter Pro
Typ / Modell: EasyButter Pro - M25
Baujahr: 2025

Erklärung

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der einschlägigen Richtlinien der Europäischen Union entspricht.

Angewandte EU-Richtlinien

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 – Materialien mit Lebensmittelkontakt

Angewandte harmonisierte Normen

- DIN EN ISO 12100 – Sicherheit von Maschinen – Risikobeurteilung und Risikominderung
- DIN EN 60204-1 – Sicherheit der elektrischen Ausrüstung von Maschinen
- DIN EN ISO 13849-1 – Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen
- DIN EN 1672-2 – Hygieneanforderungen für Maschinen in der Lebensmittelverarbeitung
- DIN EN ISO 82079-1 – Erstellung von Betriebsanleitungen
- DIN EN 60335-1 – Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- DIN EN 60335-2-75 – Sicherheit von gewerblichen Ausgabegeräten

Bevollmächtigte Person für die technische Dokumentation

Max Dörr GmbH, Robert-Bosch-Straße 2, 75050 Gemmingen, Deutschland

Ort, Datum

Max Dörr GmbH, Robert-Bosch-Straße 2, 75050 Gemmingen, den 01.03.2025

Unterschrift

Patrik Dörr

(Geschäftsleitung)

12 Verzeichnisse

12.1 Abbildungen

Abb. 1: Technische Daten	11
Abb. 2: Magazin	12
Abb. 3: Typenschild	13
Abb. 4: Schutzhaube	16
Abb. 5: Restgefahr – Messer	17
Abb. 6: Restgefahr – Magazin und Butterabstreifer	18
Abb. 7: Gehäuse – Unterteil mit Butterschacht	19
Abb. 8: Hauptschalter.....	20
Abb. 9: Standsicherheit beim EasyButter Pro.....	22
Abb. 10: Abdeckung und Bedienelemente	23
Abb. 11: Bedienfeld	24
Abb. 12: Schneidmechanismus.....	25
Abb. 13: Butterteiler	27
Abb. 14: Freshbox	28
Abb. 15: Verpackung	30
Abb. 16: Auspacken und Kontrolle	32
Abb. 17: Aufstellung des EasyButter Pro	35
Abb. 18: Butterstücke mit Butterteiler vorbereiten.....	39
Abb. 19: Magazin mit Butterstücken beladen.....	40
Abb. 20: Magazin mit Butterstücken beladen.....	41
Abb. 21: Kühleinheit und Schutzhaube aufsetzen.....	42
Abb. 22: EasyButter Pro anschließen und einschalten	43
Abb. 23: EasyButter Pro einrichten.....	43
Abb. 24: Teller für EasyButter Pro.....	44
Abb. 25: Schneidvorgang	45
Abb. 26: Bauteile für Handreinigung	49
Abb. 27: Bauteile für Spülmaschine	50

12.2 Tabellen

Tabelle 1: Technische Daten.....	11
Tabelle 2: Geeignete Desinfektionsmittel	53
Tabelle 3: Nicht geeignete Desinfektionsmittel	53
Tabelle 4: Häufige Probleme und Lösungen	54
Tabelle 5: Entsorgungsart.....	57

Unsere Produkte

Die passenden Produkte für Ihre Aufgaben? Easy.

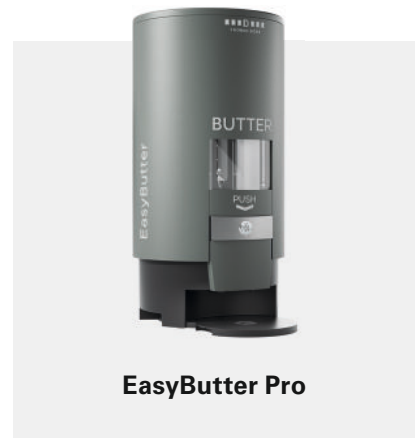
Wir machen Ihrem Team die Arbeit in Küche und Service ein gutes Stück leichter. Sie erzielen perfekte Ergebnisse und sparen nachhaltig Personalaufwand, Zeit, Kosten und Ressourcen.



Besteckpoliermaschinen



Gläserpoliermaschinen



EasyButter Pro



Besteckeinwickelmaschine



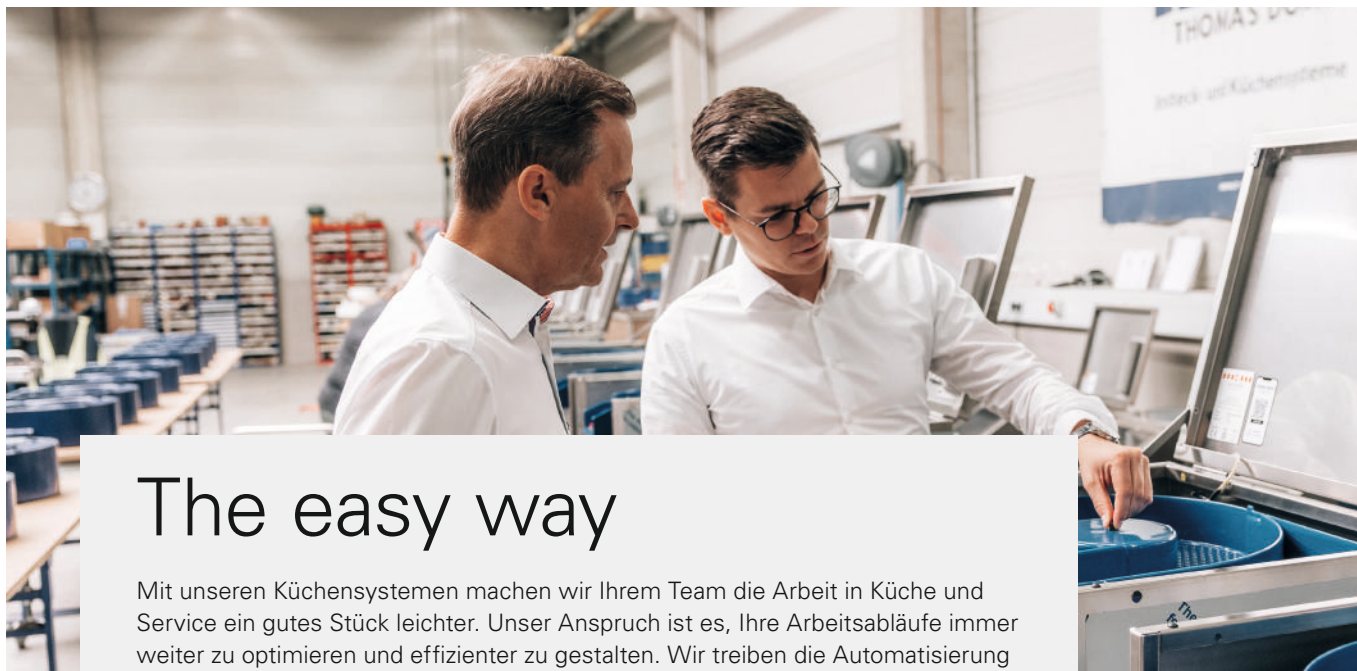
Bestecksortiermaschine



Anrichteband

Ausführliche Informationen und Zubehör unter
www.t-td.de/produkte





The easy way

Mit unseren Küchensystemen machen wir Ihrem Team die Arbeit in Küche und Service ein gutes Stück leichter. Unser Anspruch ist es, Ihre Arbeitsabläufe immer weiter zu optimieren und effizienter zu gestalten. Wir treiben die Automatisierung und Digitalisierung voran, damit Sie perfekte Ergebnisse erzielen und nachhaltig Personalaufwand, Zeit, Kosten und Ressourcen sparen.

Wir sind ein inhabergeführtes Familienunternehmen in der dritten Generation. Seit gut 20 Jahren verbinden wir in unseren Küchensystemen über 50 Jahre Erfahrung aus dem Anlagenbau mit innovativen Ideen für die besonderen Herausforderungen von Großküchen und der Gastronomie.

Was spricht für THOMAS DÖRR Küchensysteme?

Hohe Effizienz

Unsere ausgereiften Lösungen machen sich schnell für Sie bezahlt, denn Sie steigern sofort Ihre Produktivität und senken langfristig die Kosten.

Partnerschaft und Fairness

Wir hören Ihnen ganz genau zu, beraten Sie individuell und machen Ihnen Ihre Kaufentscheidung einfach – mit einer unverbindlichen Probestellung und Finanzierungsmöglichkeiten.

Qualität made in Gemmingen

Unsere Produkte werden an unserem Standort Gemmingen mit höchstem Qualitätsanspruch gefertigt – für zuverlässigen Betrieb und eine lange Lebensdauer.

Nachhaltigkeit

Der schonende Umgang mit Ressourcen und der Umwelt ist bei unseren Systemen bereits eingebaut. Sie sparen z. B. Energie oder Verpackungsmaterial und nutzen nachwachsende Rohstoffe.

Zuverlässiger Service

Mit unserem technischen Service sind wir für Sie da, wenn Sie uns brauchen und sorgen dafür, dass Ihre Maschine ohne großen Aufwand dauerhaft Leistung bringt.

Service und Wartung

THOMAS DÖRR Küchensysteme steht für Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Unser hoher Qualitätsanspruch hat zum Ziel, dass Ihre Maschine ohne großen Aufwand dauerhaft Leistung bringt. Dazu trägt auch unser technischer Service bei, der vom Team unseres Schwesterunternehmens MAX DÖRR organisiert und durchgeführt wird.

Technischer Service? Immer für Sie da.

Ob Reparaturen oder Wartungsarbeiten, wir sorgen schnell und effizient dafür, dass Ihre Maschine läuft und läuft und läuft.



Wartungsvertrag? Lohnt sich.

Mit Abschluss eines Wartungsvertrages stellen Sie sicher, dass Ihre Maschine bedarfs- und fachgerecht gewartet und instandgesetzt wird. Das frühzeitige Erkennen von Verschleißerscheinungen beugt teuren Reparaturen vor und erhöht die Lebensdauer. Der Einsatz von geschultem Fachpersonal reduziert Ausfallzeiten auf ein Minimum. Zudem bieten wir Ihnen Leihgeräte während der Dauer der Wartung oder Reparatur.



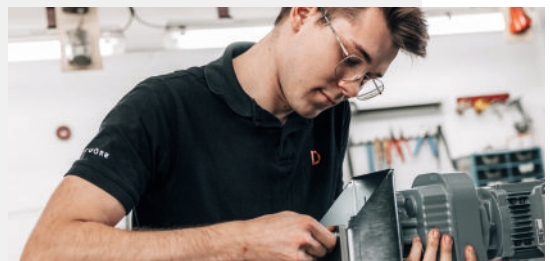
Ersatzteile? Liefern wir.

Wir garantieren Ihnen eine 10-jährige Ersatzteilverfügbarkeit und eine schnelle Verteilung an die notwendigen Servicepartner.



Fremdfabrikate? Machen wir.

Sie arbeiten mit einem Fremdfabrikat, sind aber mit dessen technischem Service nicht zufrieden? Kontaktieren Sie uns! In vielen Fällen kennen wir uns mit den Produkten unserer Marktbegleiter aus und können Ihnen passende Ersatzteile und Services anbieten.



Ob Reparaturen, Wartungsverträge, Ersatzteile oder Services für Fremdfabrikate, unser technischer Service hilft Ihnen weiter.

+49 (0) 7267 91 22 91 | service@t-td.com

Kontakt

Ihre Ansprechpartner

Lucian Stirbu

Vertrieb Deutschland Nord

+49 (0) 172 23 92 470

lucian.stirbu@t-td.com

Udo Denzinger

Vertrieb Deutschland Süd

+49 (0) 173 39 54 892

udo.denzinger@t-td.com

Bryan Schaffer

Head of Sales

Food Service, Catering & Global Markets

+49 (0) 172 23 92 468

bryan.schaffer@t-td.com



Sie haben Fragen?

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail:

+49 (0) 7267 91 22 91

info@t-td.com



THOMAS DÖRR GmbH & Co. KG

Küchensysteme

Robert-Bosch-Straße 2

75050 Gemmingen

+49 (0) 7267 91 22 91

info@t-td.com

www.t-td.com



THOMAS DÖRR

KÜCHENSYSTEME

the easy way

Copyright notice

The reproduction, processing or distribution of parts of this work in any form (by printing, photocopying, electronic media or other methods) is prohibited without the express written consent of Thomas Dörr GmbH & Co. KG Kitchensolutions and Max Dörr GmbH is prohibited. This also applies to the use of brands and trademarks, even if they are not labelled as such.

We reserve the right to make technical changes to the products which may deviate from the data and illustrations shown in this user information. For the current status of the documentation, please contact Thomas Dörr GmbH & Co. KG Kitchensolutions. The information provided is for descriptive purposes only; the product supplied may differ from the illustrations.

All rights reserved

© 2025 Thomas Dörr GmbH & Co. KG Kitchensolutions

Address of manufacturer

Max Dörr GmbH
Robert-Bosch-Strasse 2
75050 Gemmingen, Germany

Phone: +49 (0) 7267 91 22 0

Email: info@max-doerr.de

Web: www.max-doerr.de

Address of distribution company

Thomas Dörr GmbH & Co. KG Kitchensolutions
Robert-Bosch-Strasse 2
75050 Gemmingen, Germany

Phone: +49 (0) 7267 91 22 91

Email: info@t-td.de

Web: www.t-td.de

Device information

Serial number:

Year of manufacture:

Location:

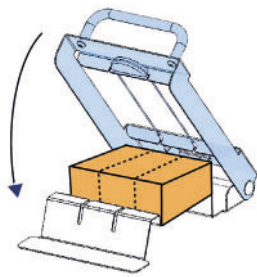
Responsible person:

Quick Start Guide

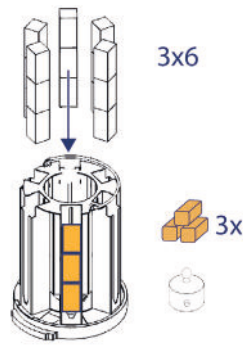
English (en-UK)

**Spreadable butter.
Hygienically portioned.
Without individual packaging.**

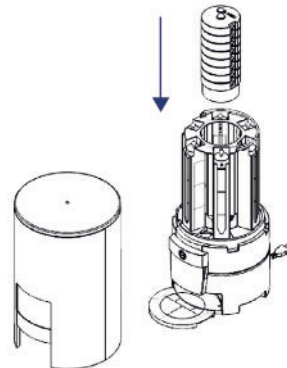
Easy.



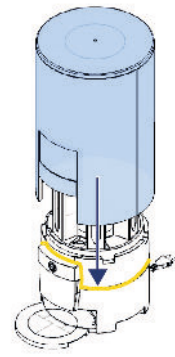
1 Dividing the butter



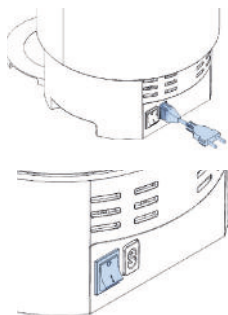
2 Filling the magazine cover



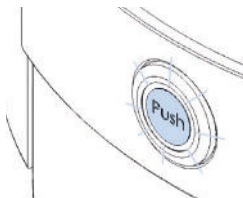
3 Inserting the cooling unit



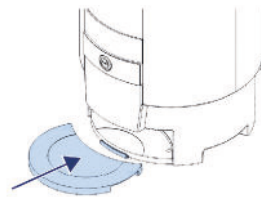
4 Fitting the protective unit



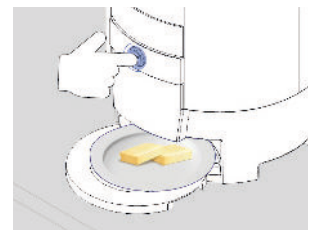
5 Connecting and activating



6 Wait until the operating button lights up



7 Insert the plate support



Done!

Contents

1	General information	70
1.1	Purpose of the instructions	70
1.2	Target groups.....	70
1.3	Change history	70
1.4	Intended use.....	71
1.4.1	Prohibited uses.....	71
1.4.2	Limitations of the machine.....	72
1.5	Safety and conformity requirements.....	73
1.5.1	Legal requirements and directives	73
1.5.2	Applied standards.....	73
1.5.3	Other regulations and directives	74
2	Technical data	75
2.1	Magazine	76
2.2	Type plate	77
3	Safety instructions	78
3.1	General safety instructions.....	78
3.1.1	Hygienic cleaning	78
3.2	Training courses.....	78
3.3	Hazard classes.....	79
3.3.1	Personal injuries	79
3.3.2	Material damage.....	79
3.3.3	Symbols and markings	79
3.4	Protective measures on the device	80
3.4.1	Protective cover.....	80
3.4.1.1	Residual risks – knife	81
3.4.1.2	Residual risks – magazine and knife.....	82
3.4.2	Housing base with butter chute	83
3.4.2.3	Residual risks – base with butter chute	83
3.4.3	IEC connection cable with main switch	84
3.4.3.4	Residual risks – electrical	85
3.4.4	Stability with the EasyButter Pro	86
3.4.4.5	Residual risks installation	86
4	Components and accessories	87
4.1	Cover and controls.....	87
4.2	Cutting mechanism	89
4.3	Functionality	90
4.4	Accessories	91
4.4.1	Butter divider	91
4.4.2	Freshbox	92
4.4.3	Optional magazine	93
5	Packaging, transport and returns.....	94
5.1	Packing list.....	94
5.2	Packaging	94
5.2.1	Packaging dimensions and weight.....	95
5.2.2	Materials and protective measures	95
5.2.3	Packaging symbols.....	95
5.3	Unpacking and inspection	96

5.3.1	Unpacking instructions	96
5.3.2	Returns	97
5.4	Transport and handling	97
5.4.1	Transport symbols	97
5.5	Returns for service or repair	98
5.5.1	Return address	98
6	Installation of the EasyButter Pro	99
6.1	Safety measures during installation	99
6.2	Hygiene measures during installation	100
6.2.1	Selection of a hygienically suitable place of installation	100
6.2.2	Preparation and cleaning before initial commissioning	100
6.2.3	Personal hygiene during use	100
6.3	Installation procedure	101
7	Operation & functionality	102
7.1	General information on operation	102
7.2	Preparing magazine with pieces of butter	103
7.2.1	Preparing pieces of butter with butter divider	103
7.2.2	Assembling and securing the magazine	104
7.2.3	Loading the magazine with pieces of butter	105
7.2.4	Fitting the cooling unit and protective cover	106
7.3	Connecting and activating EasyButter Pro	107
7.4	Plate for EasyButter Pro	108
7.5	How the EasyButter Pro works	109
7.5.1	Cutting procedure	109
7.6	After use	110
8	Cleaning and maintenance	111
8.1	Hygiene control measures	112
8.2	Components for hand cleaning	113
8.3	Components for dishwashers	114
8.4	Daily cleaning (after each use)	115
8.4.1	Weekly maintenance	116
8.5	Recommendations for suitable disinfectants	117
8.5.1	Suitable disinfectants	117
8.5.2	Unsuitable disinfectants	117
9	Troubleshooting and fault rectification	118
9.1	Common problems and solutions	118
9.2	Customer service and spare parts	119
10	Disposal and recycling	120
10.1	Disposal of the device	120
10.1.1	WEEE registration numbers	120
10.2	Disposal of packaging materials	121
10.2.1	Labelling and recycling systems	121
10.3	Disposal form (supplement)	122
11	EC Declaration of Conformity (copy)	123
12	Directories	124
12.1	Figures	124
12.2	Tables	124

1 General information

1.1 Purpose of the instructions

These operating instructions are intended to ensure the safe and efficient use of the EasyButter Pro. They are based on the risk assessment carried out (RIB) and contain all the necessary information on installation, operation, cleaning, maintenance and disposal. The instructions ensure that the device is used safely and as intended.

Important note:

- The device may only be used in accordance with the specifications described in these instructions.
- Any improper use may result in damage to the device or injury.
- The instructions must be kept available at the workplace at all times and made accessible to all authorised persons.

1.2 Target groups

These instructions are aimed at various user groups who work with or maintain the device:

End customers (hotel guests):

- Personen, die das Gerät zur Verarbeitung von Butterblöcken nutzen.

Maintenance personnel:

- Technicians or service staff responsible for inspection, maintenance and repairs.

Safety officers:

- Responsible for compliance with hygiene and safety requirements.

1.3 Change history

These operating instructions correspond to the state of the art at the time of printing. Changes to the machine or its components may result in deviations from this documentation. The current version of these operating instructions and any supplements or updates can be found on our website: www.t-td.de

Changes and updates are documented in our change service. An overview of the changes made can be found in the Change history section of this manual.

Version: 1v0

Change: Publikation

Date: 05.2025

1.4 Intended use

The EasyButter Pro is designed for commercial use and is used for the portioned dispensing of butter pieces of a defined size for consumption in hotels, canteens and similar commercial establishments. They are operated by the hotel or canteen guest and not by trained specialist staff, as is required for industrial machines. Utilisation must comply with the applicable hygiene, safety and machine directives.

- i** The EasyButter Pro is a complete machine within the meaning of the Machinery Directive 2006/42/EC, Article 2 g. At the same time, the device falls under the "Electrical devices for household and similar purposes" category in accordance with DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1:2024-07) and earlier versions.

1.4.1 Prohibited uses

The following actions are prohibited as they may lead to malfunctions, safety risks or hygienic impairments:

Use of foods other than butter

- The EasyButter Pro is designed exclusively for processing butter. Use with other foods can lead to malfunctions and hygiene risks

Removing, manipulating or bypassing safety equipment

- Safety equipment must not be removed, manipulated or bypassed. Any modifications to the safety devices represent a considerable risk and are prohibited.

Incorrect setting of the machine

- The machine parameters must be set in accordance with the specified workpiece requirements (pieces of butter). Incorrect settings can lead to malfunctions or quality defects.

Failure to carry out maintenance and inspection work

- Regular maintenance and inspection measures in accordance with the operating instructions are required to ensure proper function and operational safety.

Operation with inadequate hygiene

- The machine must always be operated under hygienic conditions. Neglecting the cleaning instructions can lead to contamination and hygiene risks

Operation in potentially explosive atmospheres (ATEX zones)

- The EasyButter Pro is not designed for use in potentially explosive atmospheres and must not be operated in ATEX zones

1.4.2 Limitations of the machine

Spatial limitations

- Machine with electrical connector and accessories

Time limitations

- 10 years for mechanical components if the prescribed maintenance intervals are observed
- 8 years for electrics and electronics with regular inspection

Environmental conditions

- Average ambient temperature for operation +5 °C to +30 °C, non-condensing
- Dry, closed rooms, hotel dining room
- Load-bearing capacity of the installation surface according to floor requirements in accordance with standardised requirements and specifications of Thomas Dörr GmbH & Co. KG Kitchensolutions
- No direct sunlight

1.5 Safety and conformity requirements

The device fulfils the requirements of the following EU directives and standards.

1.5.1 Legal requirements and directives

Machinery Directive 2006/42/EC (including the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU))

Requirements for machines, including safety-relevant functions.

EMC Directive 2014/30/EU

Regulations on electromagnetic compatibility.

Directive 2011/65/EU (RoHS)

Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

Product Safety Act (ProdSG)

Includes 9th ProdSV (Product Safety Ordinance) to the Product Safety Act.

1.5.2 Applied standards

DIN EN ISO 12100

Safety of machinery – General principles for risk minimisation.

DIN EN ISO 14120

Guards – General requirements for the design and construction of fixed and movable guards.

DIN EN ISO 13857

Safety of machinery – Safety distances to prevent hazard zones being reached by the upper and lower limbs.

DIN EN 60335-1 VDE 0700-1:

Safety of household and similar electrical devices – Part 1: General requirements.

DIN EN 60335-2-75:

Safety of household and similar electrical devices – Part 2-75: Particular requirements for dispensers and vending machines for commercial use.

DIN EN 1672-1

Food processing machinery – General principles for design – Part 1: Safety requirements.

DIN EN 1672-2:2014:

Food processing machinery – Part 2: Hygiene requirements.

DIN EN ISO 82079-1

Preparation of operating instructions – General principles.

1.5.3 Other regulations and directives

DGUV Regulation 3

Electrical installations and equipment – Testing and safety requirements.

2 Technical data

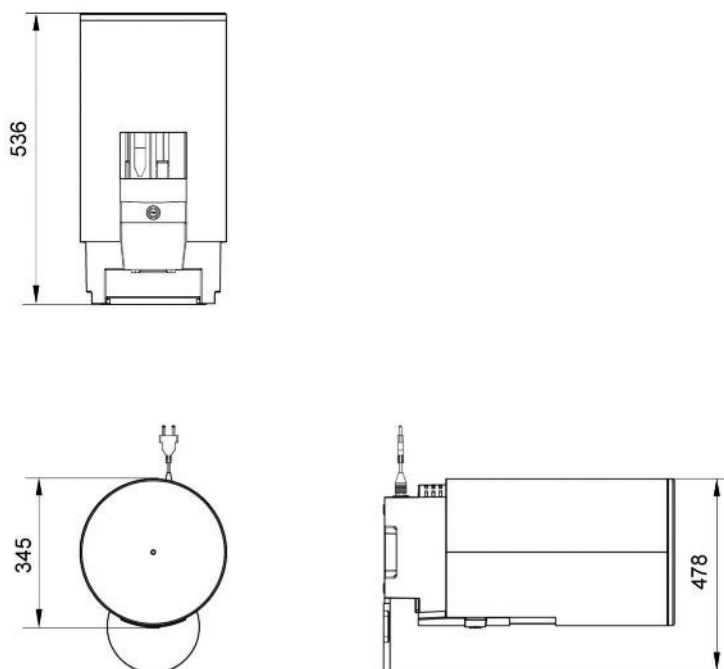


Fig. 1: Technical data

Designation	Parameters
Weight	approx. 17 kg without ice packs (with ice packs approx. 20 kg)
Dimensions (HxW)	536x345x478* mm (*with plate support)
Noise level	Not relevant
Ambient temperature*	+16°C +32°C - IEC 62552 Climate class "N" (Normal)
Relative Humidity (LF)	max. 90%
Place of installation	dry, closed rooms, dining room, hotel
Geodetic height	< 1,000 m NN
Voltage connection	120 to 240 V AC (L,N)
Mains frequency	50 Hz / 60 Hz
Backup fuse	16 A
Power consumption	See DC motor data (manufacturer's documentation)
Motor protection class	IP20

Table 1: Technical Data

NOTE ON AMBIENT TEMPERATURE!

Ambient conditions / Climate class

The EasyButter Pro is labelled with climate class "N" (normal) in accordance with IEC 62552. Permissible ambient temperature range: +16 °C to +32 °C.

The climate class is not the same as the processing temperature of the butter. The temperature of the butter can vary depending on the application and product.

2.1 Magazine

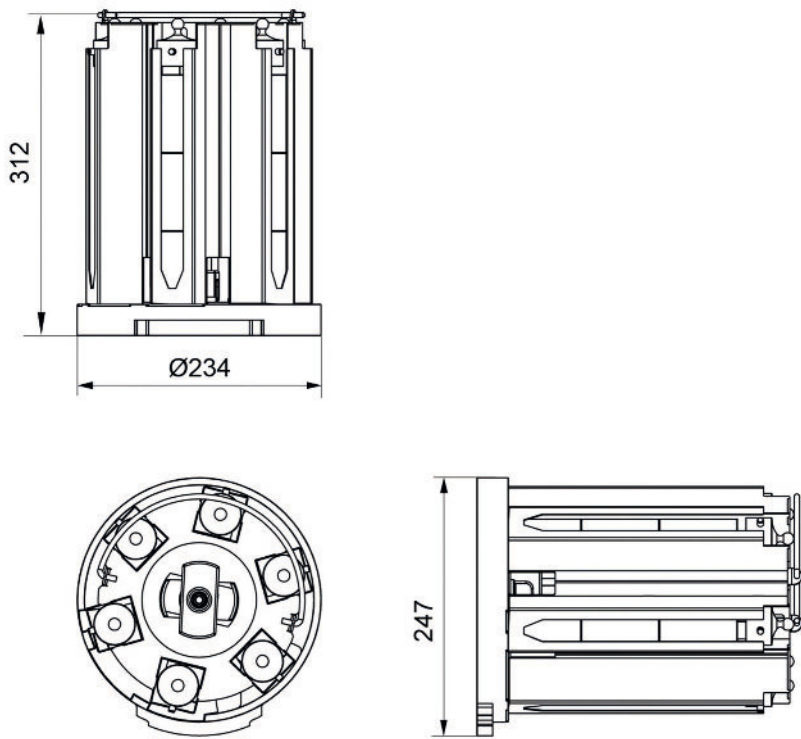


Fig. 2: Magazine

Designation	Parameters
Dimensions (HxW) with lock	312x247 mm
Diameter	234 mm
Butter piece tray	6 pieces

2.2 Type plate

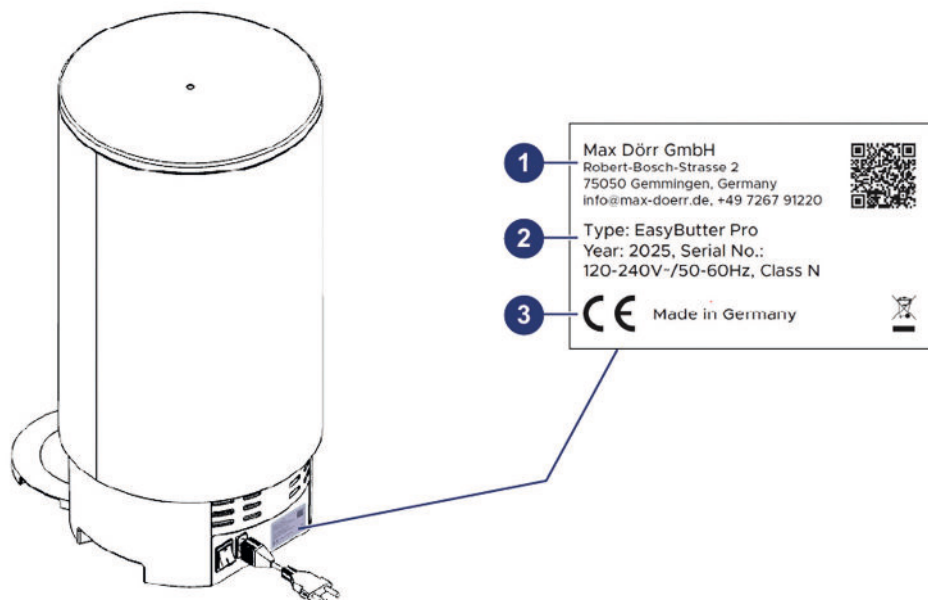


Fig. 3: Type plate

- 1 Manufacturer
- 3 CE mark
- 2 Machine data

3 Safety instructions

3.1 General safety instructions

The following basic safety instructions are intended to prevent personal injury and damage to property. The operator must ensure that the basic safety instructions are observed and complied with and ensure that persons responsible for operation and persons who work on the machine under their own responsibility have read and understood the operating instructions in full. If you have any questions or require further information, please contact Thomas Dörr GmbH & Co. KG Kitchensolutions

- The device may only be used by non-professionals (hotel guests) to remove the butter.
- The device may only be cleaned by trained personnel (hotel staff).
- The device must be disconnected from the power supply before cleaning or maintenance work.
- Wear suitable protective gloves when carrying out cleaning or maintenance work.

3.1.1 Hygienic cleaning

Improper or insufficient cleaning and disinfection of the EasyButter Pro can lead to hygienic risks, especially in the food sector.



Safety measures to minimise risk:

- After each use, thoroughly clean all parts that come into contact with food in accordance with the cleaning and disinfection instructions to prevent cross-contamination and the formation of germs.
- Only use authorised, food-safe cleaning agents.

3.2 Training courses

The operator is obligated to instruct personnel in the safe and proper use of the EasyButter Pro.



- Staff must be trained in the proper cleaning and disinfection of the EasyButter Pro to ensure hygienic standards and avoid contamination.
- Repair work is always carried out by the service personnel of Max Dörr GmbH.

3.3 Hazard classes

3.3.1 Personal injuries

DANGER!

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING!

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION!

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

3.3.2 Material damage

NOTE!

Indicates measures to prevent damage to property.

3.3.3 Symbols and markings

Warning signs



General warning sign



Electrical voltage



Crushing hazard



Cutting hazard

Mandatory signs



General mandatory sign



Use hand protection



Use eye protection

Prohibition sign



Do not reach in



Do not spray with water

3.4 Protective measures on the device

3.4.1 Protective cover

The EasyButter Pro is fully enclosed to prevent access to the danger points on the cutting mechanism (1). The position of the protective cover (3) is monitored by two sensors. The protective cover connects seamlessly to the housing and protects against unintentional access. The EasyButter Pro may only be operated with the protective cover closed (2).

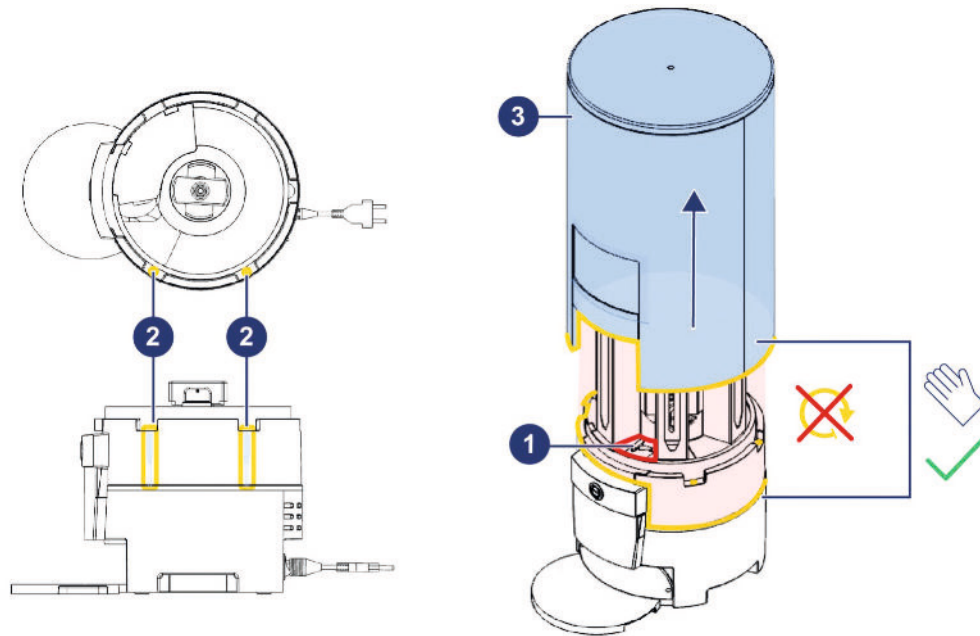


Fig. 4: Protective cover

i If the protective cover is removed, the device stops automatically.
The device may only be operated with the protective cover correctly fitted.

3.4.1.1 Residual risks – knife

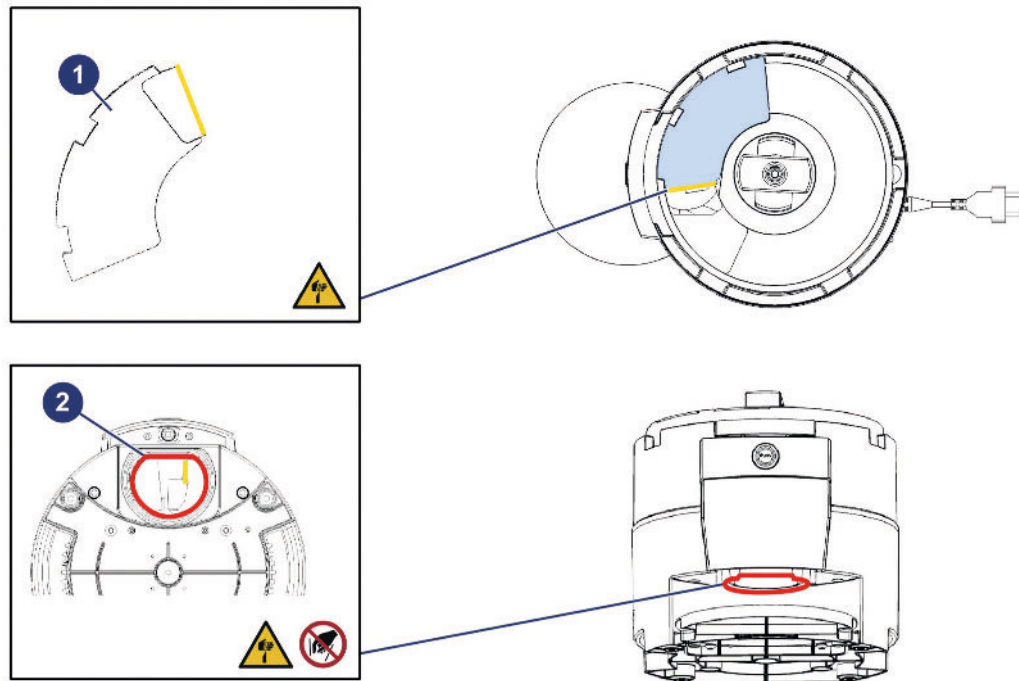


Fig. 5: Residual risk – knife

Despite all the protective design measures, there is still a risk of cuts on the knife (**1**) during cleaning and maintenance work and in the event of wilful interference through the butter chute (**2**).



CAUTION!

Risk of cutting injuries during cleaning or maintenance work!

- Wear cut-resistant protective gloves.
- Disconnect the device from the power supply beforehand and work with increased caution.



CAUTION!

Risk of cuts when reaching into the butter chute!

- It is strictly forbidden to insert fingers, hands or objects into the butter chute of the butter dispenser.

3.4.1.2 Residual risks – magazine and knife

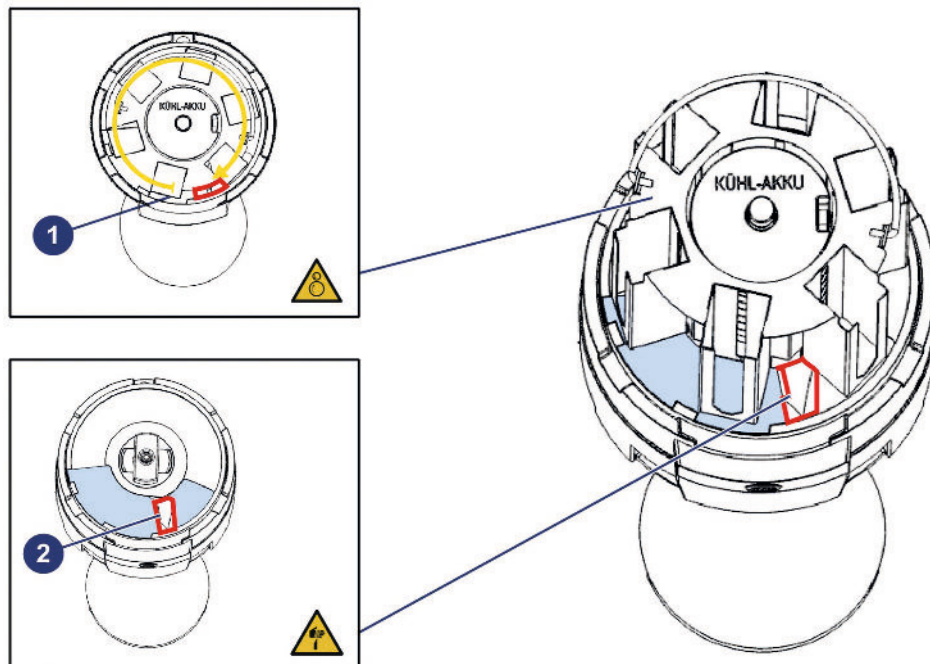


Fig. 6: Residual risk – magazine and butter scraper

Even after switching off, unexpected movements can occur due to inertia (1) or stored energy. (2) The magazine in particular can run on or start up again and cause injuries when reaching into the hazard zone.



CAUTION!

Risk of cutting injuries during cleaning or maintenance work!

- Ensure that all moving components are completely at rest.
- Disconnect the device from the power supply beforehand and work with increased caution.
- Never reach into the movement range of the magazine on the blade and butter scraper until you have ensured that there is no more stored energy.



CAUTION!

Risk of cuts when reaching into the cutting area!

- The insertion of fingers, hands or objects into the hazard zone is prohibited.

3.4.2 Housing base with butter chute

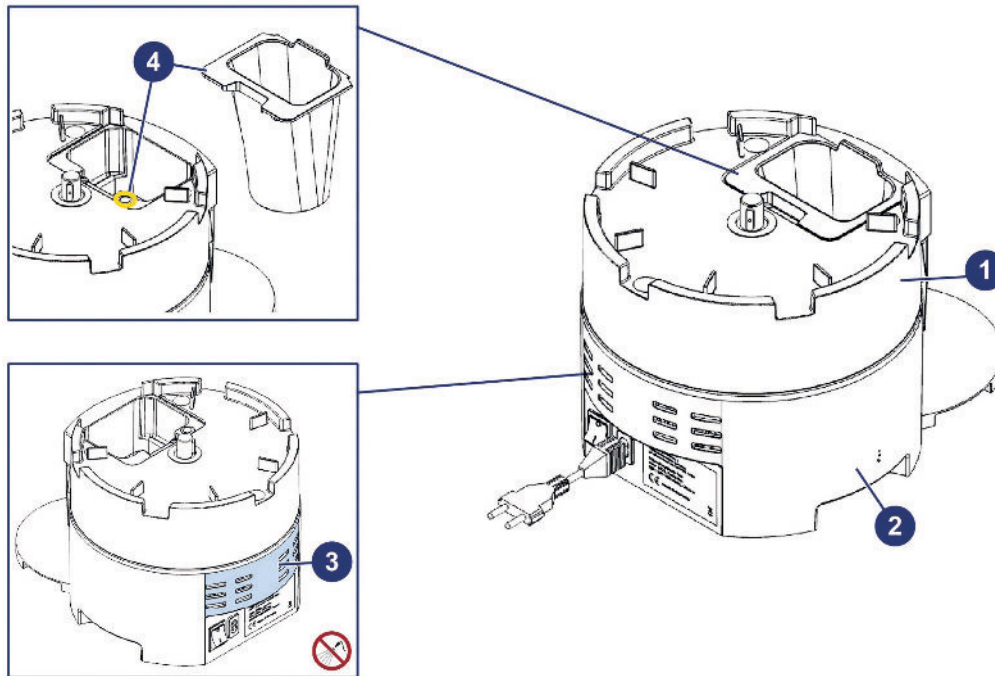


Fig. 7: Housing base with butter chute

The housing base of the EasyButter Pro contains the drive unit as well as electrical and control components, and any heat generated during operation is dissipated via the ventilation slots (3). It is fully enclosed to prevent access to moving (1) and electrical (2) components.

The butter chute (4) is monitored by a sensor, which means that operation without a butter chute is not possible.

3.4.2.3 Residual risks – base with butter chute



NOTE!

- Do not spray with water!

3.4.3 IEC connection cable with main switch

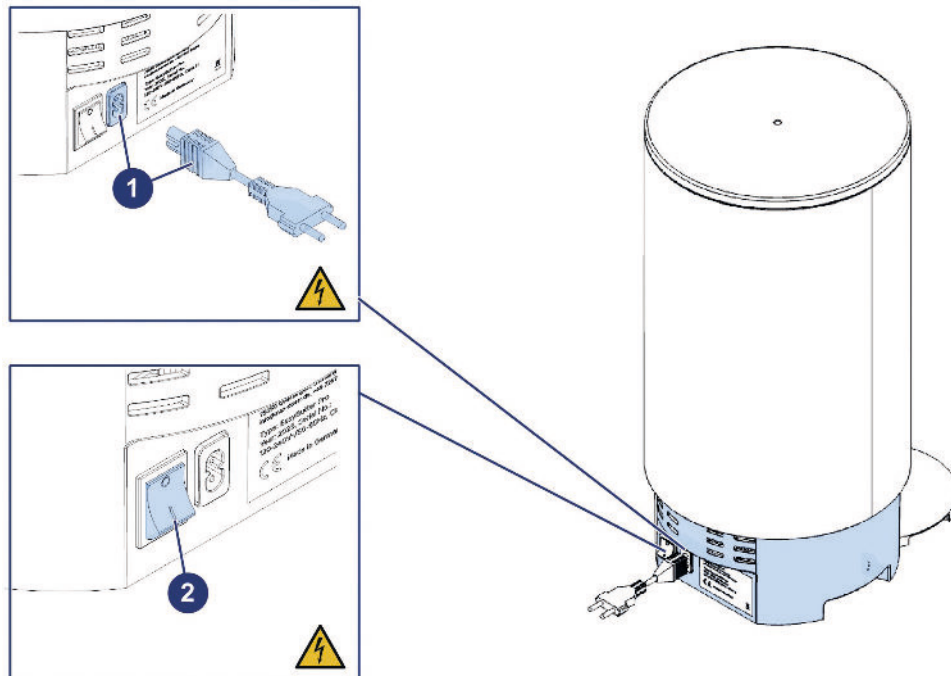


Fig. 8: Main switch

The EasyButter Pro is supplied with power via the mains plug (1) on the back of the device. The integrated main switch (rocker switch) (2) on the back of the device is also used to switch the device on and off.

3.4.3.4 Residual risks – electrical

DANGER!**Risk of cuts when reaching into the cutting area!**

Work and physical contact with energised electrical components can lead to electric shock.

- Before carrying out maintenance or repair work, switch off the device using the main switch and disconnect the mains plug.
- Maintenance work on electrical components may only be carried out by qualified electricians.

DANGER!

- Only operate the device with dry hands to avoid electric shocks.
- Do not allow any liquids or cleaning agents to penetrate the electrical connections or the power supply unit.

CAUTION!**Residual voltages can occur during maintenance or repair!**

- Especially in electronic components such as the power supply unit, capacitors can still carry dangerous voltages for a certain period of time.

NOTE!

- Before connecting or disconnecting the connecting cable, the main switch (toggle switch) must be set to "0" (off).

3.4.4 Stability with the EasyButter Pro

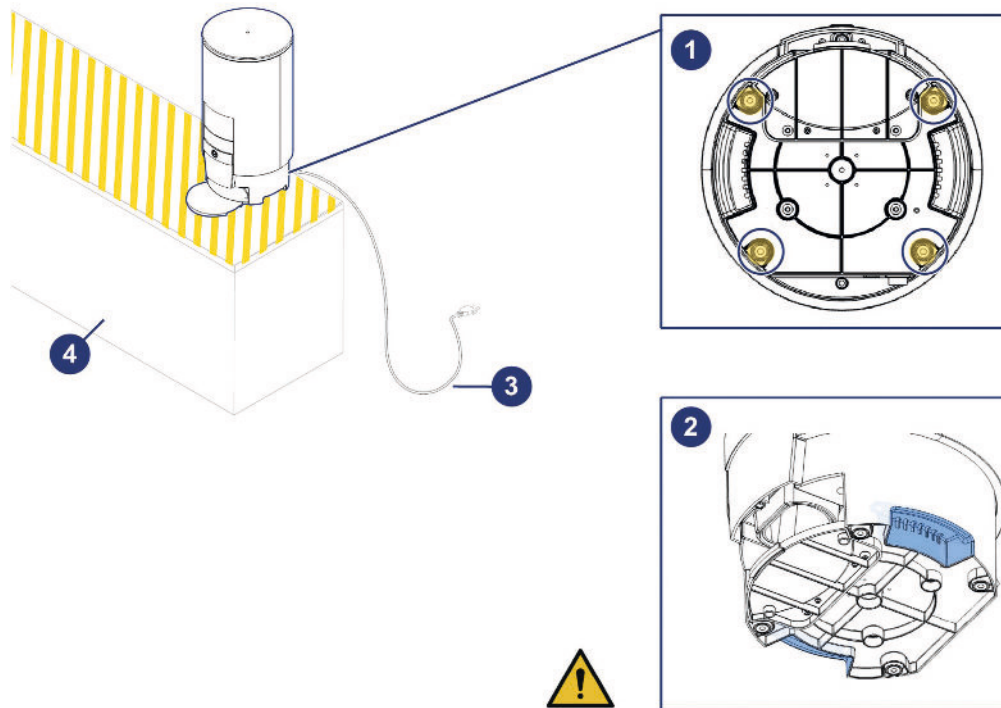


Fig. 9: Stability with the EasyButter Pro

The EasyButter Pro is equipped with a non-slip base.

Four stable rubber feet (1) ensure a secure stand on smooth surfaces. The underside has an ergonomic recessed grip (2) that enables safe lifting during transport or relocation.

3.4.4.5 Residual risks installation

The EasyButter Pro weighs approx. 18 kg, which means that there may be a residual risk of it falling or tipping over, particularly if it is installed incorrectly, if the base is not stable enough (4) or if you trip (3) over the power cable.

CAUTION!

Risk of injury due to insufficient stability!

- Only set up the EasyButter Pro on a level and non-slip surface.
- The base frame (table, work surface) must have sufficient load-bearing capacity and stability.
- Ensure that no parts or components protrude beyond the edge of the work surface.
- Lay the mains cable so that it does not become a tripping hazard and is not under tension or strain.
- Ensure safe lifting and carrying during transport or relocation to avoid accidents.

4 Components and accessories

4.1 Cover and controls

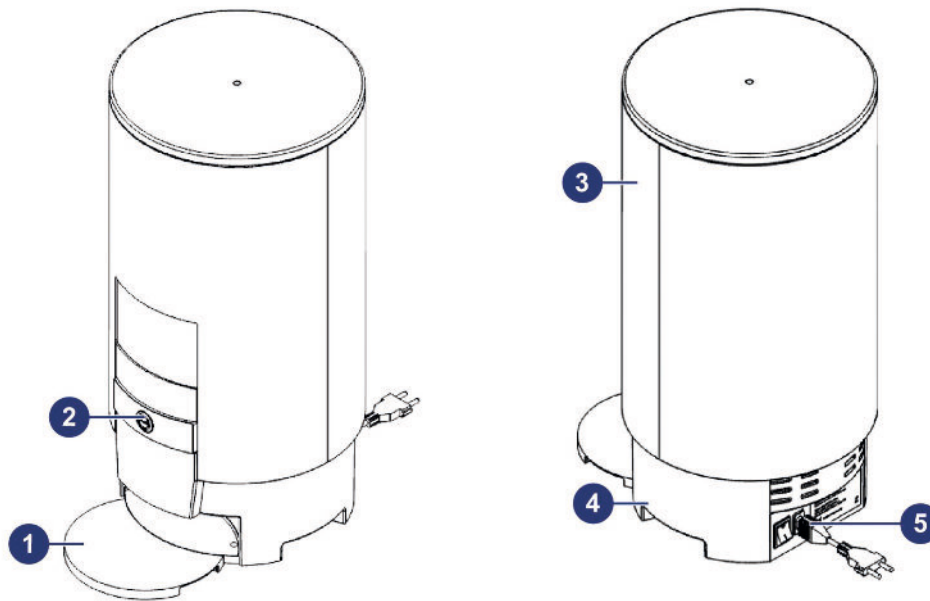


Fig. 10: Cover and controls

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 Removable plate support | 4 Base with electronics |
| 2 Control panel with pushbutton | 5 Mains plug with on/off switch |
| 3 Cover for cutting unit | |

The **EasyButter Pro** consists of a robust, hygienic housing design with user-friendly controls. The following **views** show the most important components of the device from the **front and rear**.

- 1 **Plate support**
 - Serves as a storage surface for the cut portions of butter.
 - Removable for easy cleaning.
- 2 **Control panel with pushbutton**
 - Starts the cutting and dispensing process at the touch of a button.
 - Lights up to indicate operational readiness.
- 3 **Cover**
 - Protects the device and internal components.
 - Must be removed for cleaning and maintenance
 - Integrated viewing window for viewing the magazine.

4 Base

- Includes the mechanics and the drive.
- Ventilation openings for safe operation.

5 Mains plug with on/off switch

- For powering the device
- Toggle switch for safe switching on and off

i Further details on the internal design and functionality of the device are shown on the next page.

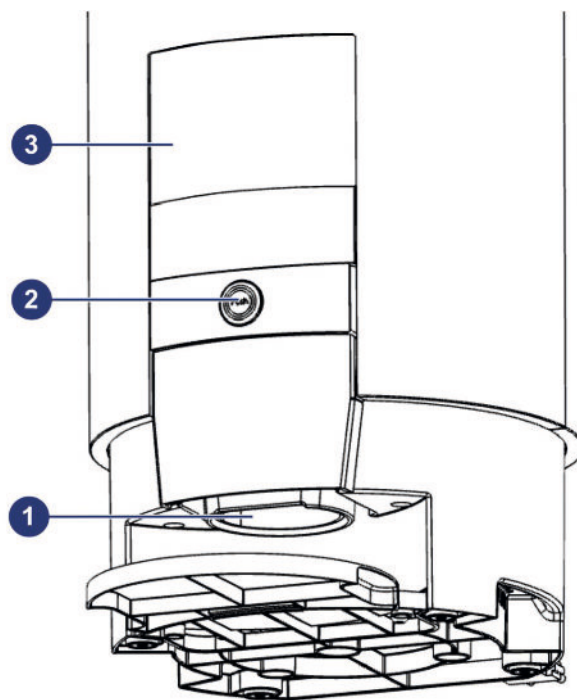


Fig. 11: Control panel

4.2 Cutting mechanism

The following exploded view shows the main components of the EasyButter Pro and their basic functions.

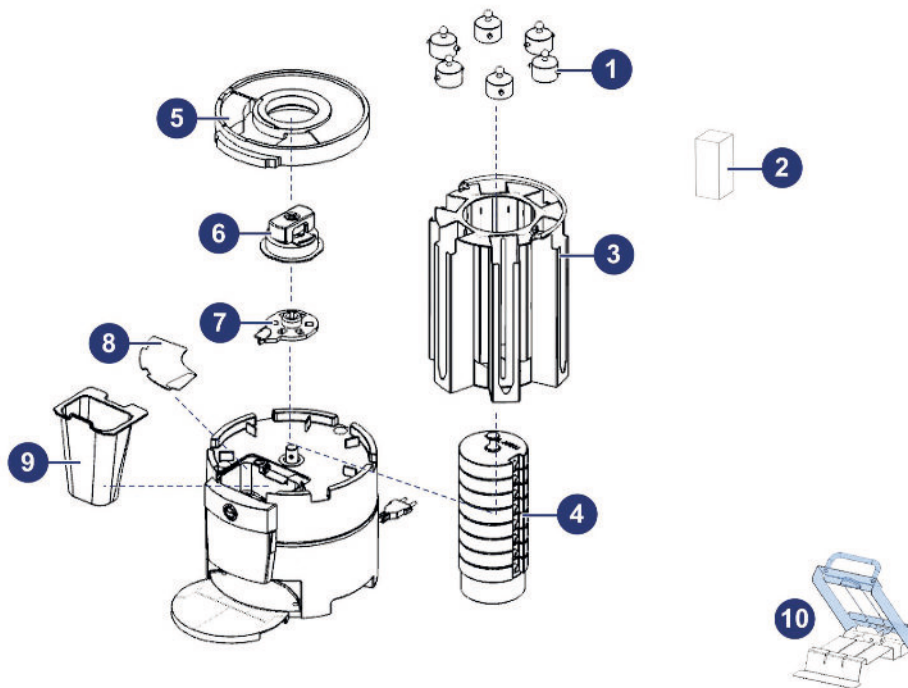


Fig. 12: Cutting mechanism

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| 1 Butter weight | 6 Ratchet unit |
| 2 Piece of butter | 7 Drive disc with scraper |
| 3 Butter magazine | 8 Knife |
| 4 Cooling unit | 9 Butter chute |
| 5 Support plate | 10 Butter divider |

1 Butter weight

- Ensures a constant contact pressure on the pieces of butter.
- Ensures even cutting.

2 Piece of butter

- Standardised size for exact portioning.
- Is divided into even portions by the cutting mechanism.

3 Butter magazine

- Picks up the pieces of butter and feeds them to the cutting mechanism.
- Must be fully equipped to ensure operation.

- 4 Cooling Unit**
 - Keeps the butter at the optimum processing temperature
 - Prevents premature softening or melting of the butter pieces.
- 5 Support plate**
 - Holds the butter magazine and the mechanical parts together.
 - Is part of the guard.
- 6 Ratchet unit**
 - The scraper separates the cut pieces of butter cleanly.
 - The ratchet unit sets the scraper to the home position.
- 7 Drive disc with scraper**
 - The scraper scrapes the cut piece of butter off the blade.
 - The piece of butter falls into the butter chute when it is scraped off the knife.
- 8 Knife**
 - The butter, weighed down by the butter weight, is pressed through the stationary blade and scraped off with the rotating movement of the magazine
- 9 Butter chute**
 - Transfer the cut pieces of butter to the plate support.
 - Enables controlled output.
- 10 Butter divider**
 - Butter divider for portioning into the magazine.
 - Included in the scope of delivery.

4.3 Functionality

- The pieces of butter are placed in the butter magazine (**3**) and fixed in place with the butter weight (**1**).
- The motor with ratchet unit (**6**) rotates the magazine to bring the pieces of butter into the cutting position on the blade (**8**).
- The drive disc with scraper (**4**) moves synchronously with the magazine and pushes the cut pieces of butter off cleanly.
- The cut pieces of butter are passed through the butter chute (**9**) to the plate support (see previous page).
- The entire process is started by pressing the operating button (see previous page).

4.4 Accessories

4.4.1 Butter divider

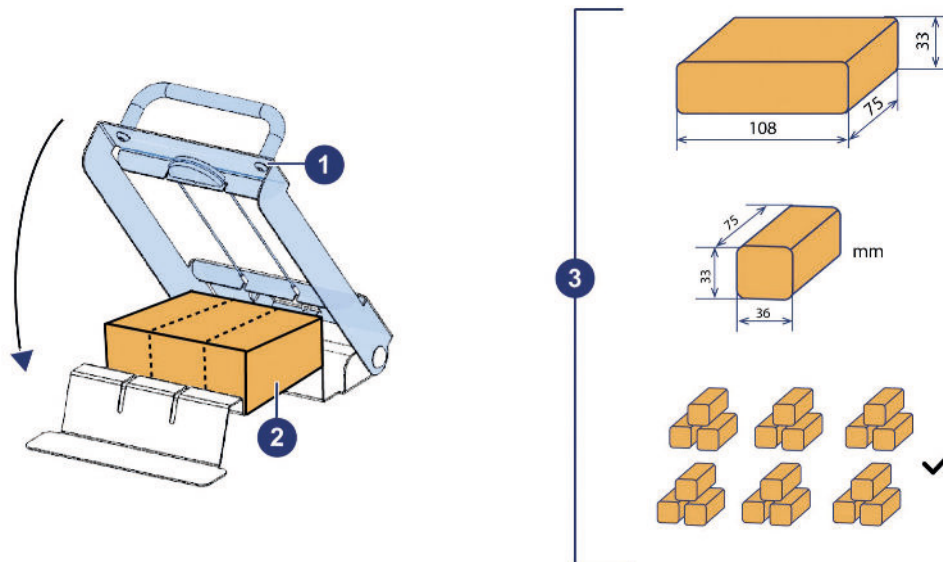


Fig. 13: Butter divider

The EasyButter Pro is supplied with a stainless steel butter divider (1) as standard. This is used to portion (2) blocks of butter into three equal (3) pieces.

- The maximum permissible dimensions of the butter blocks are:
108 × 75 × 33 mm (L × W × H)
- Smaller dimensions are permissible; larger blocks must not be used as they may hinder the cutting process or damage the device.
- The cut pieces fit exactly into the magazine compartments of the EasyButter Pro.

NOTE!

- Due to manufacturer-related differences in butter blocks, it must always be ensured that the dimensions of the output block do not exceed the maximum permissible dimensions.

Accessories

1 x stainless steel butter divider

4.4.2 Freshbox

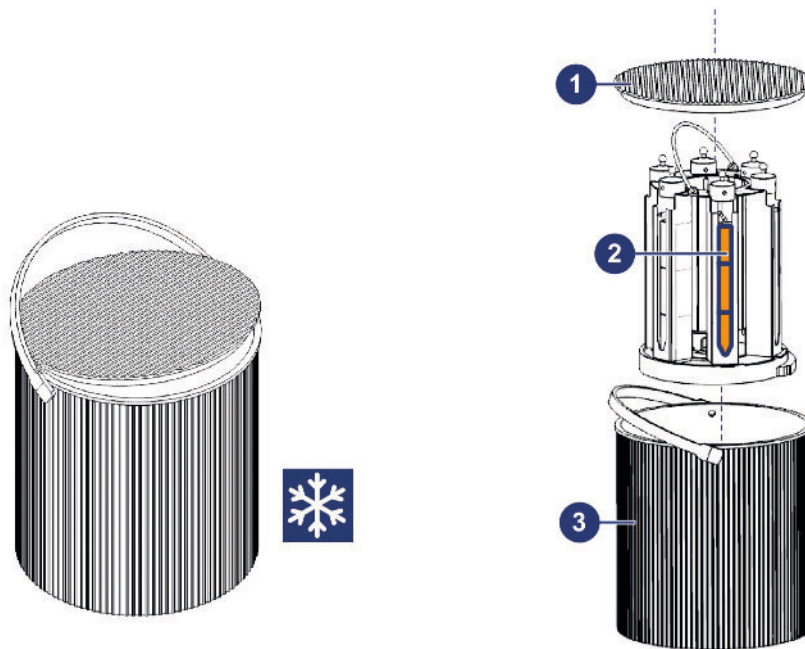


Fig. 14: Freshbox

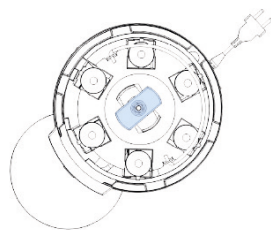
- 1 Lid
- 2 Magazine with pieces of butter
- 3 Freshbox

In addition, one or more hygienic (1) Freshboxes made of food-safe plastic can be purchased. The box is equipped with a lid and a carrying handle and is used for protected storage (3) of the magazine – both when empty and loaded.

The magazine (2) can be placed in the Freshbox and transported or temporarily stored under refrigeration if required, e.g. using a standard cool box. The storage protects against dust, dirt and other environmental influences.

Optional accessories

1 x Freshbox made from food-grade plastic

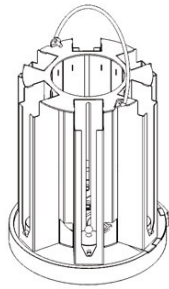


CAUTION!

Risk of machine damage during transport and storage in the Freshbox!

- For transport, fully assemble the magazine unit and tighten the toggle to secure the magazine.

4.4.3 Optional magazine



An additional magazine or several magazines can be purchased as a reserve and kept prepared in the refrigerator. This reduces waiting times when refilling.

Optional accessories:

1 x magazine or multiple magazines

**Recommendation:**

The use of a separate Freshbox is recommended for each additional magazine to ensure hygiene and transportability.

5 Packaging, transport and returns

The EasyButter Pro is supplied in shockproof, recyclable packaging. The packaging is designed so that it can be reused both for initial transport and for return shipments (e.g. for servicing).

5.1 Packing list

Cause	Quantity
Cardboard & packaging film	1 piece
Plate support	1 piece
Mains plug*	1 piece
Butter weights	6 pieces
EasyButter Pro (base unit)	1 piece
Butter divider (stainless steel)	1 piece
Cooling unit	1 piece
Documentation	1 piece



NOTE!

A country-specific mains cable or adapter may be required for operation outside Europe.

- The EasyButter Pro has an international device inlet plug (C13), the mains cable supplied complies with the European standard (earthed plug, 230 V)..

5.2 Packaging

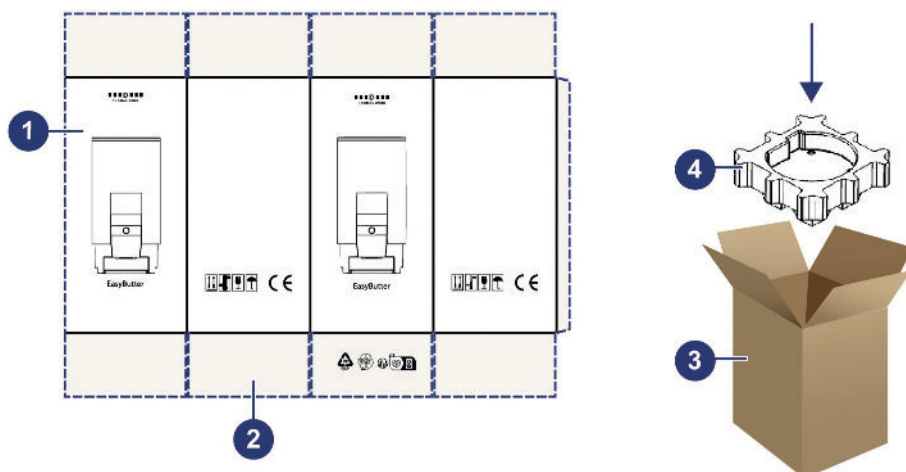


Fig. 15: Packaging

1 Packaging box opened

2 Folding points

3 Packaging box opened

4 Folding points

5.2.1 Packaging dimensions and weight

- Dimensions: 400 x 400 x 800 mm
- Total weight (product + packaging): approx. 20-28 kg

5.2.2 Materials and protective measures



- Cardboard packaging with EPS foam inserts for shock absorption.
- Bubble wrap as additional protection against external influences.
- The packaging contains shock-absorbing elements to protect the device during transport.



IMPORTANT NOTE!

- Protect the packaging from moisture and direct sunlight.
- Keep the packaging elements for possible return or maintenance.

5.2.3 Packaging symbols



PAP 20 (paper & cardboard)

The symbol indicates that the packaging consists mainly of paper or cardboard. The material is recyclable and can be disposed of as waste paper.



RECY (recycling and disposal system)

The RECY logo guarantees that the packaging complies with German recycling guidelines.



Dual system

Indicates that Max Dörr GmbH participates in the Dual System for packaging recycling.



Reuse and return

For service cases, the packaging should be kept and used for the return shipment.

5.3 Unpacking and inspection

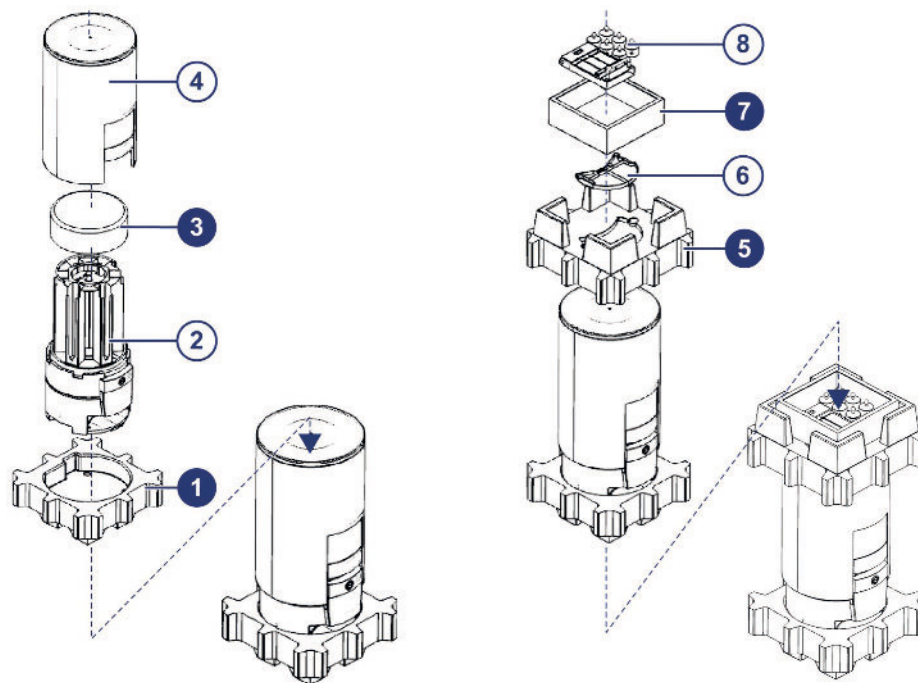


Fig. 16: Unpacking and inspection

5.3.1 Unpacking instructions

The following steps must be carried out after receipt of the goods:

1. Open the packaging carefully.
2. Remove the cardboard insert (items 8, 7) with contents.
 - Butter divider, mains plug, butter weight
3. Remove the plate support (Item 6).
4. Remove the upper part (cardboard insert) (Item 5)
5. Remove the protective cover from the EasyButter Pro (Item 4).
6. Remove the centre segment (cardboard ring) (Item 3)
7. Remove the EasyButter Pro (Item 2).
 - Grip the device securely by the recessed grips – not by the attachments or the magazine.
8. Place the EasyButter Pro on a stable surface.
9. Remove the lower part (cardboard insert) (Item 1).
 - Report missing parts or damage immediately.

NOTE!

If parts are missing or damaged, contact the dealer or manufacturer immediately.

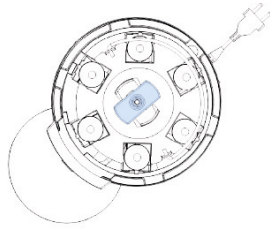
- Check the device and supplied parts for visible damage.

10. Please keep the packaging, especially in case of potential returns.

5.3.2 Returns

The following sequence must be observed for returns or repackaging:

1. Base (cardboard insert) – holding and fixing the device base.
2. Inserting the EasyButter Pro.



CAUTION!

Risk of machine damage during transport and storage in the Freshbox.

- For transport, fully assemble the magazine unit and tighten the toggle to secure the magazine.

3. Centre segment (cardboard ring) for fixing the device.
4. Attaching the protective cover (EasyButter Pro).
5. Upper part (cardboard insert) as a finish.
6. Inserting accessories (e.g. plate support, mains plug, butter weight).
 - Close the packaging and label it with transport symbols.

5.4 Transport and handling

The EasyButter Pro can be transported either individually or on pallets.

For individual shipping

- The packaging is designed for secure postal dispatch.

For pallet shipping

- Several units are stacked and secured with strapping.

5.4.1 Transport symbols



Transport upright

The parcel may only be transported in an upright position



Temperature limits

The packaging should only be stored and transported within the specified temperature ranges.



Fragile

The EasyButter Pro contains sensitive parts. Take care when transporting



Protect from moisture

The packaging is not waterproof and must be stored in a dry place.

5.5 Returns for service or repair

If the EasyButter Pro needs to be returned for maintenance or repair, there are two options:

With rental equipment

- Replacement device comes in shipping packaging, defective device is returned in it.

Without rental equipment

- Use of the original packaging kept.
- Alternatively, replacement packaging can be requested from Max Dörr GmbH.

NOTE!

- Remove the mains plug.
- Clean the device.
- Enter the serial number.
- Assemble packaging in accordance with Section 5.3.

5.5.1 Return address

Address:

Max Dörr GmbH
Subject: Return of EasyButter Pro
Robert-Bosch-Strasse 2
75050 Gemmingen, Germany

Phone: +49 (0) 7267 91 22 0
Email: info@max-doerr.de
Web: www.max-doerr.de

6 Installation of the EasyButter Pro

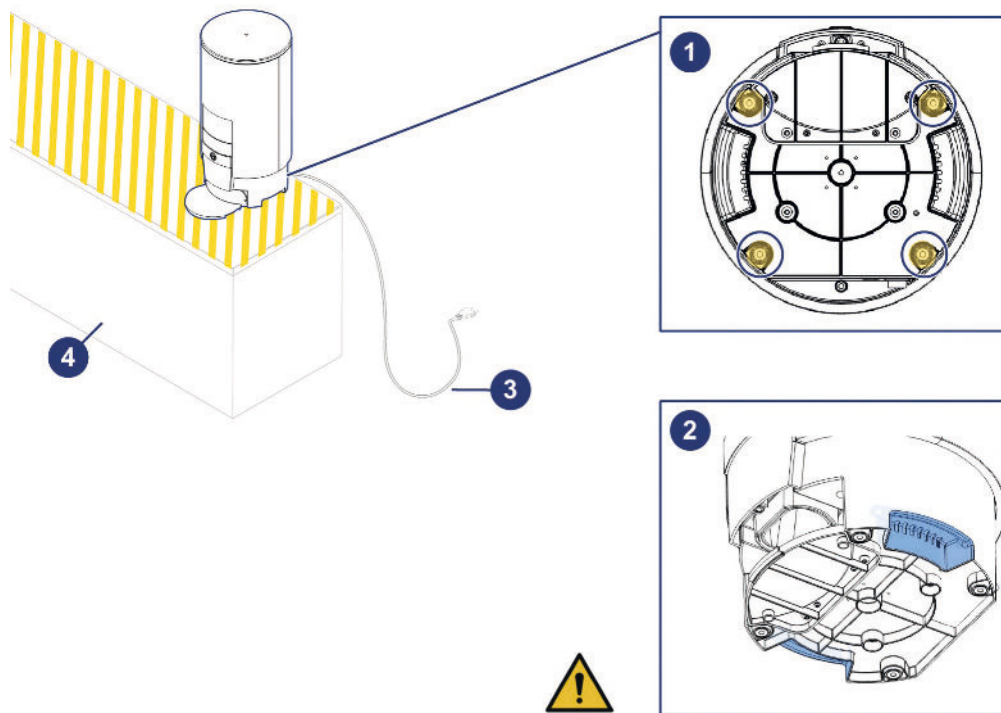


Fig. 17: Installation of the EasyButter Pro

The EasyButter Pro is equipped with a non-slip base. Four stable rubber feet ensure a secure stand on smooth surfaces. The underside has an ergonomic recessed grip that enables safe lifting during transport or relocation.

6.1 Safety measures during installation

Requirements for the place of installation

- The EasyButter Pro is designed for indoor installation.
- The surface must be level, stable and non-slip.
- Avoid direct sunlight to prevent overheating.
- The location should have a nearby power socket (230 V).
- Keep away from water sources to avoid moisture damage.



CAUTION!

- The device should not be placed near hot or damp areas.
- Clean all parts that come into contact with food before first use.
- The place of installation must be easily accessible for cleaning and maintenance.
- Ensure that no cables cause tripping hazards.

6.2 Hygiene measures during installation

Compliance with hygiene measures is essential to ensure food safety and the legal requirements in accordance with DIN EN 1672-2 (hygiene requirements for food processing machines).

6.2.1 Selection of a hygienically suitable place of installation

The device must be installed in a dust-free, hygienic area away from areas at risk of contamination.

- No proximity to open food or sources of dirt (e.g. waste bins, raw materials, cooking areas).
- All sides of the EasyButter Pro must be free-standing or easily movable to enable thorough cleaning..

6.2.2 Preparation and cleaning before initial commissioning

Thoroughly clean and disinfect all parts that come into contact with food before first use.

- Use food-safe disinfectants.
- Do not use aggressive chemicals to avoid material damage.

6.2.3 Personal hygiene during use

Hands must be washed and sanitised before filling the magazine with pieces of butter.

- If direct contact with the pieces of butter is necessary, food-safe gloves must be worn.
- Only insert pieces of butter with clean, suitable tools (e.g. tweezers, gloves).
- Do not touch with bare hands.
- Gloves must be changed every time the magazine is filled!
- Do not touch the cutting surface with bare hands!
Reason: To prevent the spread of germs.

6.3 Installation procedure

1. Removing the packaging:

- Carefully remove the EasyButter Pro from the packaging.
- Keep the transport packaging for potential return.

2. Installing the device:

- Place on a stable, horizontal surface.
- Ensure that there is sufficient space for operation.
- Align the plate support in the intended position.

3. Preparing the mains connection:

- First insert the mains plug into the appliance, then into the socket (see technical data).
- Switch on with the rocker switch (position "I").
- The start button on the front lights up and indicates that the device is ready for operation.

4. Performing the initial test:

- Check that moving parts can rotate freely.
- Check the cutting mechanism for correct function.
- Insert the cooling unit and check the temperature.

5. Performing a test run:

- Carry out a test portioning without pieces of butter to ensure that the mechanism is working properly.

6. Preparing the device for operation:

- Place the pieces of butter according to the operating instructions.
- The EasyButter Pro is now ready for guest use.

7 Operation & functionality

7.1 General information on operation

The EasyButter Pro enables butter pieces to be dispensed hygienically and in portions. It is operated via a simple start-up procedure.

Safety instructions for operation

- Do not operate the device with wet hands.
- Do not insert any foreign objects into the appliance.
- Do not reach into the cutting zone during operation.



Preparation

- Ensure that the device is properly cleaned and free of residues.
- The device stands on a solid, hygienic base.
- The mains connection is plugged in and the device is ready for operation



Preparation

- The magazine loaded with pieces of butter must be stored overnight in a cold store or refrigerator at a temperature of 3 - 5 °C.
- Optionally, a second magazine can be prepared to ensure uninterrupted operation.

7.2 Preparing magazine with pieces of butter

7.2.1 Preparing pieces of butter with butter divider

- 1 Cut the blocks of butter so that they can be placed in the butter divider. Ensure a clean cut edge and avoid unnecessary deformation of the block.
- 2 Cut the butter blocks to the appropriate size to prevent them from jamming in the magazine.

i The magazine has 6 positions, into each of which 3 pieces of butter can be placed.

- Prepare a total of 18 pieces of butter – cut to size for the pickling process.

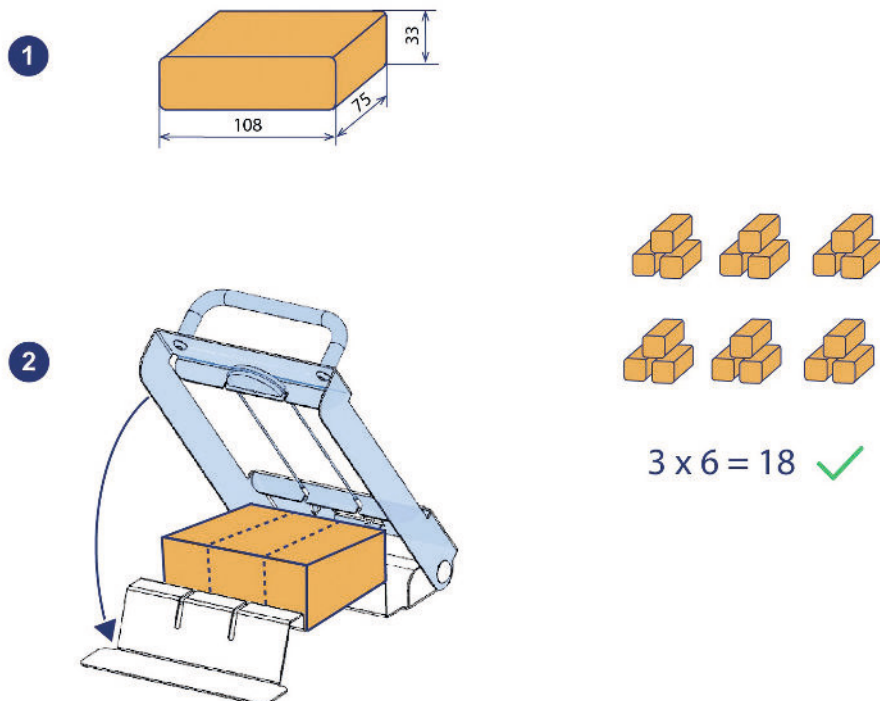


Fig. 18: Preparing pieces of butter with butter divider

7.2.2 Assembling and securing the magazine

- 3 Fully assemble the magazine unit.
 - Support plate, knife, magazine.
 - A total of six magazine compartments, each holding three pieces of butter
- 4 Connect the magazine to the support plate by turning the toggle of the ratchet unit 90° clockwise.
 - The magazine unit is now securely connected.
 - The magazine unit can now be transported / cooled / packed in Freshbox as a unit.

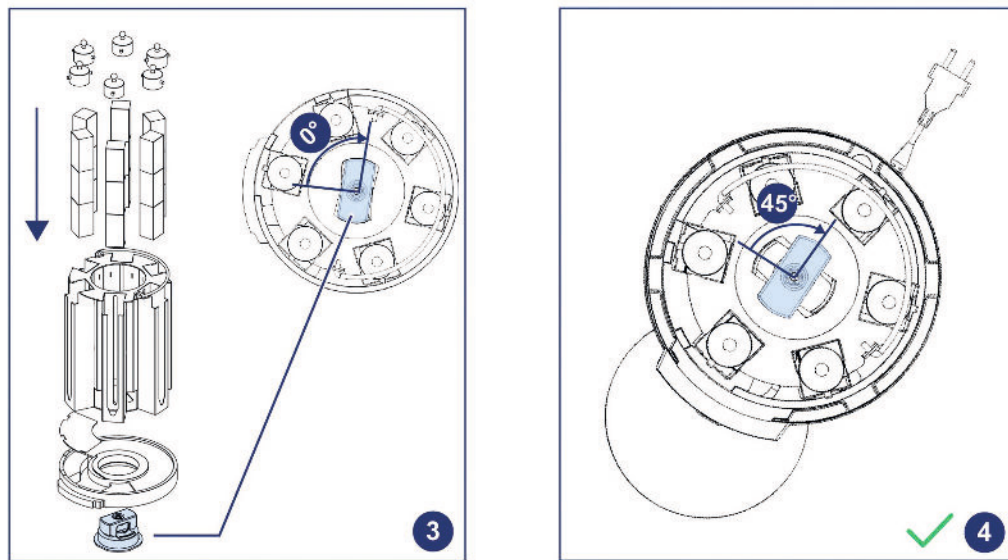


Fig. 19: Loading the magazine with pieces of butter

7.2.3 Loading the magazine with pieces of butter

- 5 Carefully insert the prepared pieces of butter into the holder and avoid jamming.
 - Insert three pieces of butter per holder.
 - A total of six magazine compartments, each holding three pieces of butter.
- 6 Place the weights on the pieces of butter.
 - The weights ensure even pressure and press the pieces of butter against the blade.

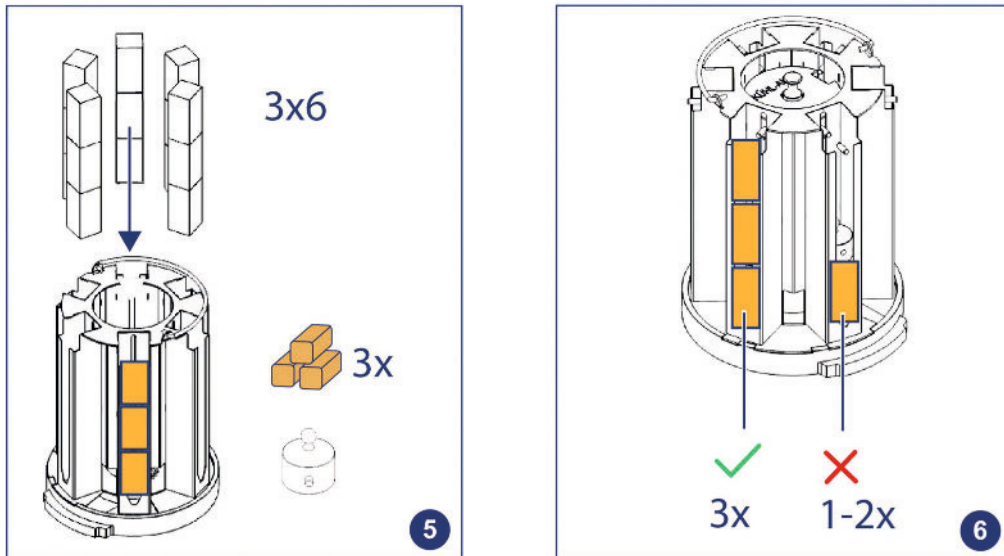


Fig. 20: Loading the magazine with pieces of butter

NOTE!

All six magazines must always be fully loaded.

If a magazine compartment remains empty, butter dispensing may be interrupted.

- In this case, the guest operates the appliance, but no butter is dispensed during the turning process due to a gap in the machine.

i Optionally, a second magazine can be prepared to ensure uninterrupted operation.

7.2.4 Fitting the cooling unit and protective cover

- 7 Then insert the cooling unit. Fit the protective cover
- 8 and close it flush.

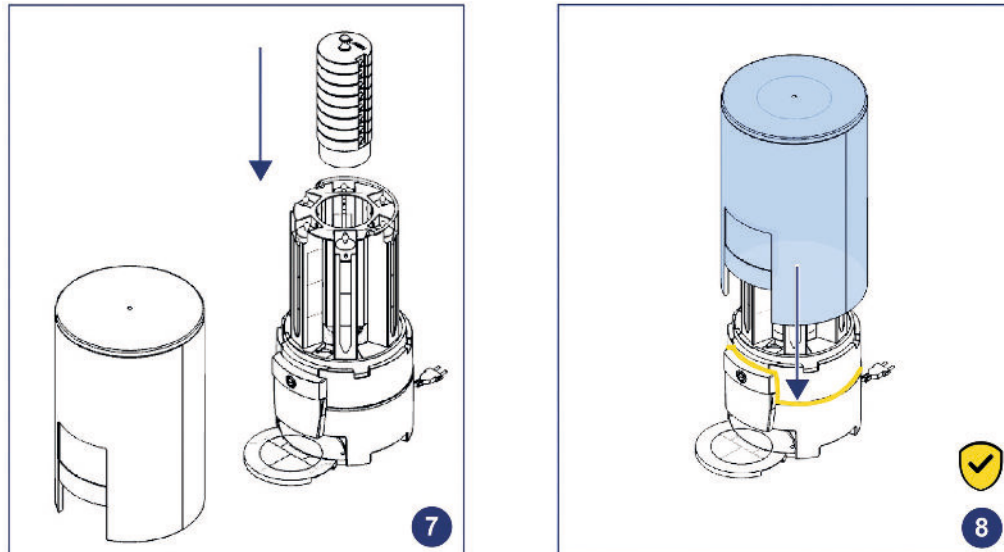


Fig. 21: Fitting the cooling unit and protective cover

- The protective cover must click into place to activate the cutting mechanism.
- If the cover is not closed properly, the appliance will not start..



CAUTION!

- The magazine loaded with pieces of butter must be stored overnight in a cold store or refrigerator at a temperature of 3 - 5 °C.

7.3 Connecting and activating EasyButter Pro

- 9 First insert the mains plug into the appliance.
 - Then insert the plug into a suitable 230 V socket.

WARNING!

- Do not plug in the device with wet hands.
- Ensure the surrounding area is dry and free from moisture.
- Check that the power cord is not twisted, kinked, or damaged.

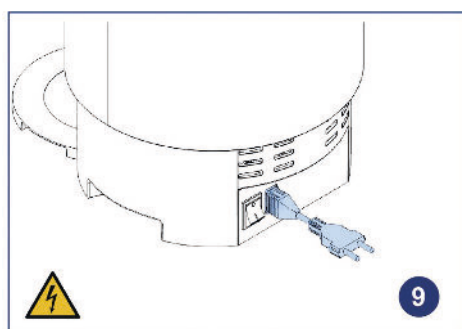
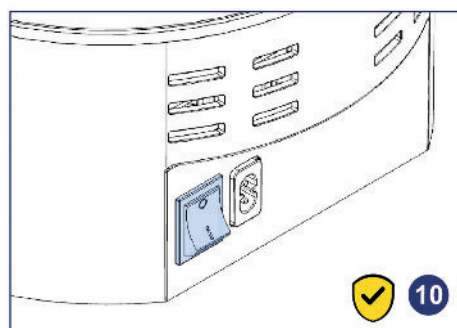


Fig. 22: Connecting and activating EasyButter Pro



- 10 Switch the rocker switch on the back of the appliance to the "I" (On) position.
- 11 The operating button on the front of the device lights up as soon as the appliance is ready for operation.

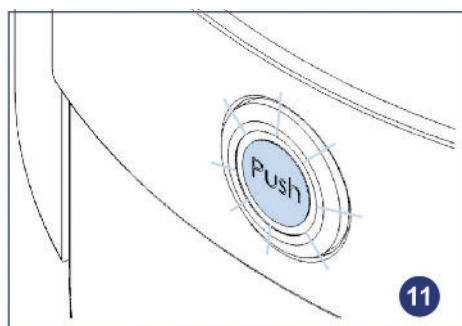
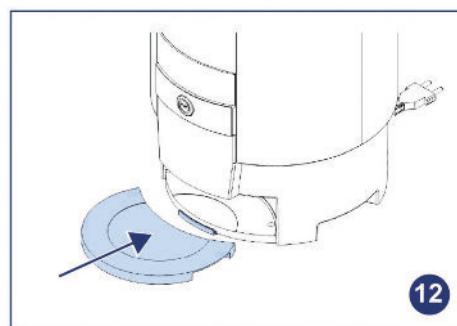


Fig. 23: Setting up the EasyButter Pro



- 12 Place the plate support in the intended position to hold the butter portions securely.

The EasyButter Pro is ready for use.

7.4 Plate for EasyButter Pro

A suitable plate is required to ensure hygienic and convenient butter removal. The plate serves as a collecting surface for the cut pieces of butter.

i The plate support in the appliance has a diameter of 90 mm and provides the necessary guidance. The lower dispensing opening of the EasyButter Pro, through which the pieces of butter reach the plate, has a diameter of 180 mm. The plate you choose should therefore be large enough to ensure that the pieces of butter are collected cleanly.

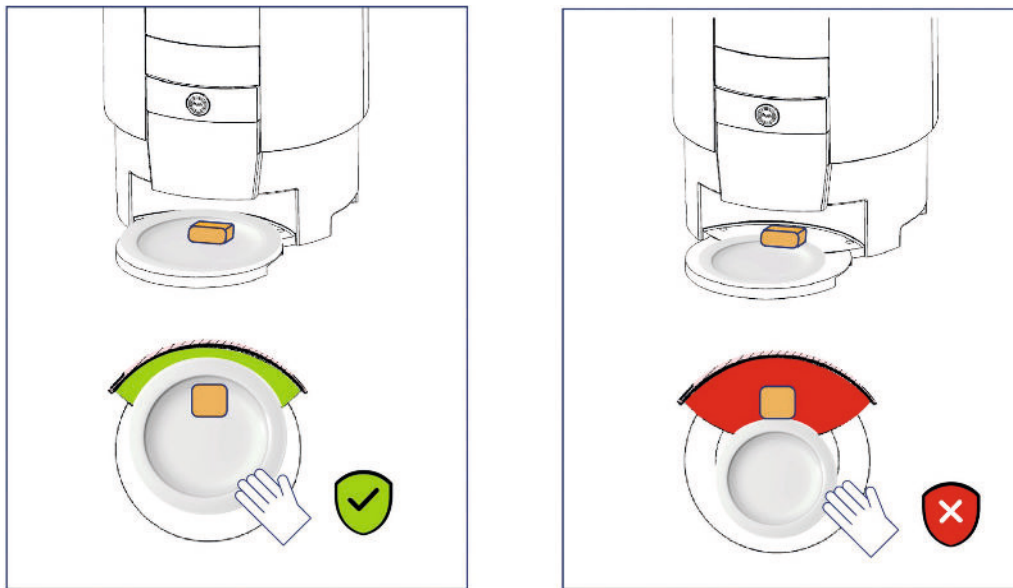


Fig. 24: Plate for the EasyButter Pro

- Recommended diameter: 19 cm to 26.5 cm. This corresponds to the standard sizes for breakfast or dessert plates in the catering trade.
- Minimum diameter: 19 cm. A smaller plate could lead to insufficient placement of the pieces of butter.
- Maximum diameter: 26.5 cm. Larger plates may not be stable on the plate support.

7.5 How the EasyButter Pro works

7.5.1 Cutting procedure

As soon as the device is filled, switched on and ready for use on a table, the guest can start portioning the butter::

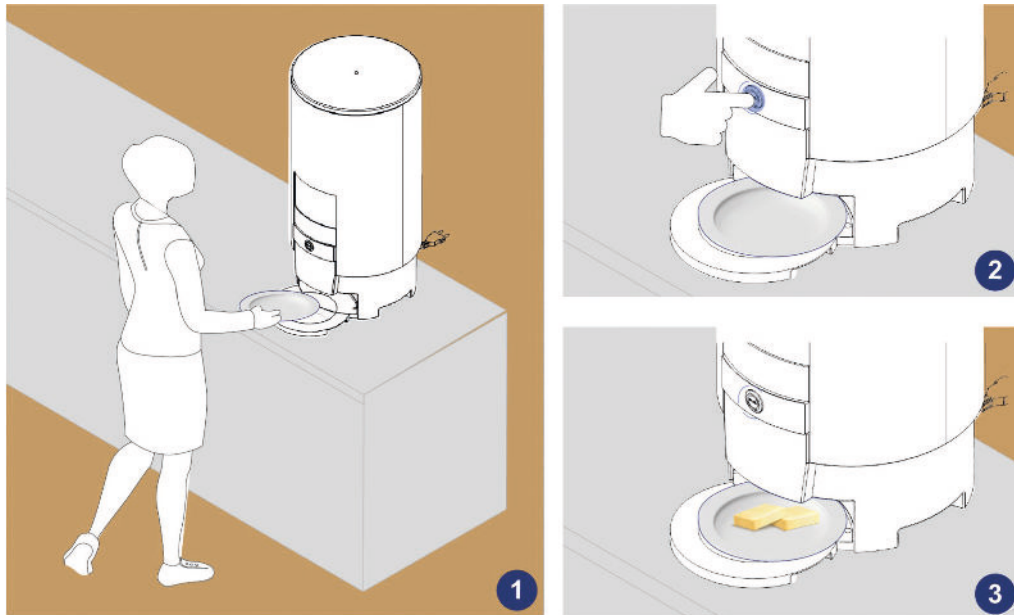


Fig. 25: Cutting procedure

- 1 Positioning the plate**
 - Place the prepared plate in the centre of the plate support.
 - The plate must be stable so that the pieces of butter land cleanly on it.
- 2 Pressing the start button**
 - Press the illuminated “Push” button on the front of the device.
 - The device automatically starts the cutting and dispensing process.
- 3 Removing the cut portions of butter.**
 - The portioned pieces of butter fall directly onto the plate.
 - Simply press the start button again for another portion.

i If no butter is dispensed, check that the magazine is correctly loaded and that all pieces of butter are present.

7.6 After use

General cleaning after use

- Clean the device regularly to comply with hygiene standards in accordance with EN 1672-2.
- Clean food contact surfaces immediately after each use with a suitable, food-safe cleaning agent.
- Remove the plate support and clean with warm water.

Emptying the magazine

- If there are pieces of butter left in the magazine, remove them and store in a cool place.
- Remove the magazine and clean all compartments thoroughly.

Deactivating and pulling out the mains plug

- Clean external housing parts with a soft, damp cloth.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
- Ensure that no liquids enter the device.

Inspecting the components

- Visual inspection of the cutting mechanism for residues or damage.
- Clean or change knives in the dishwasher.

Making the device ready for use again

- Allow all cleaned components to dry completely and reinsert them.
- Ensure that the protective cover is correctly fitted.
- Reconnect the device to the power supply and prepare for the next use.

8 Cleaning and maintenance

The maintenance plan ensures compliance with the hygiene specifications in accordance with EN 1672-2 and ensures food safety and the operating efficiency of the EasyButter Pro. All maintenance work must be carried out by trained personnel.

Important information:



- Disconnect the device from the power supply before carrying out any maintenance.



- Clean after each use



- Only use food-safe cleaning agents.

- Wear personal protective equipment (PPE): gloves, safety goggles.

WARNING!

- Failure to observe the maintenance schedule may result in hygienic defects and invalidate the warranty.

Documentation and proof

- All maintenance work must be documented in writing.
- If defects are detected, a maintenance log must be created and the manufacturer must be informed.
- The cleaning results must be checked regularly and compared with the requirements of EN 1672-2.

8.1 Hygiene control measures

The hygiene requirements of the EasyButter Pro must comply with the principles of food safety in order to ensure safe food processing.

Daily cleaning of parts that come into contact with food:

- Clean the butter magazine, butter divider, cutting area and collection area with a food-safe cleaning agent.
- Remove residues to avoid germ formation.

Regular disinfection of surfaces:

- Only use suitable, food-safe disinfectants.
- Weekly disinfection of all relevant components.

Temperature control:

- Butter must always remain well chilled – ensure a constant cooling temperature.
- The prepared magazine must be stored overnight in the cold store/refrigerator at 3 - 5°C.

Hygiene certification

- Regular review of cleaning agents and procedures. Ensure that hygiene requirements in accordance with EN 1672-2 are met.

Verification and documentation:

- Before each use: visual inspection for cleanliness and damage.
- Cleaning in a simple cleaning log.

CAUTION!

- If soiling or deposits are detected, additional cleaning and disinfection is required before the appliance is used again.

8.2 Components for hand cleaning

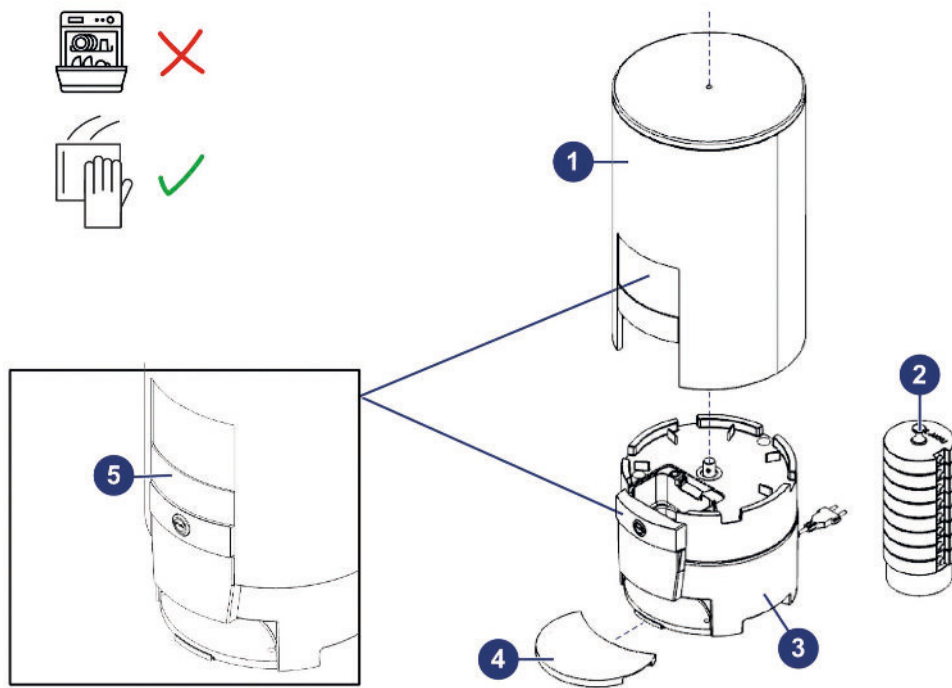


Fig. 26: Components for hand cleaning

- | | |
|-------------|---------------------------|
| 1 Cap | 4 Plate support |
| 2 Heat sink | 5 Front panel with window |
| 3 Base | |

The components are not dishwasher-safe and must be cleaned manually and dried thoroughly.

NOTE!

- Clean all parts that come into contact with food with warm water (max. 50°C) and a grease-soluble cleaning agent.
- Then disinfect with a food-safe disinfectant and leave to dry.
- Store the heat sink in a cool place after cleaning.



NOTE!

- Do not spray with water!

8.3 Components for dishwashers

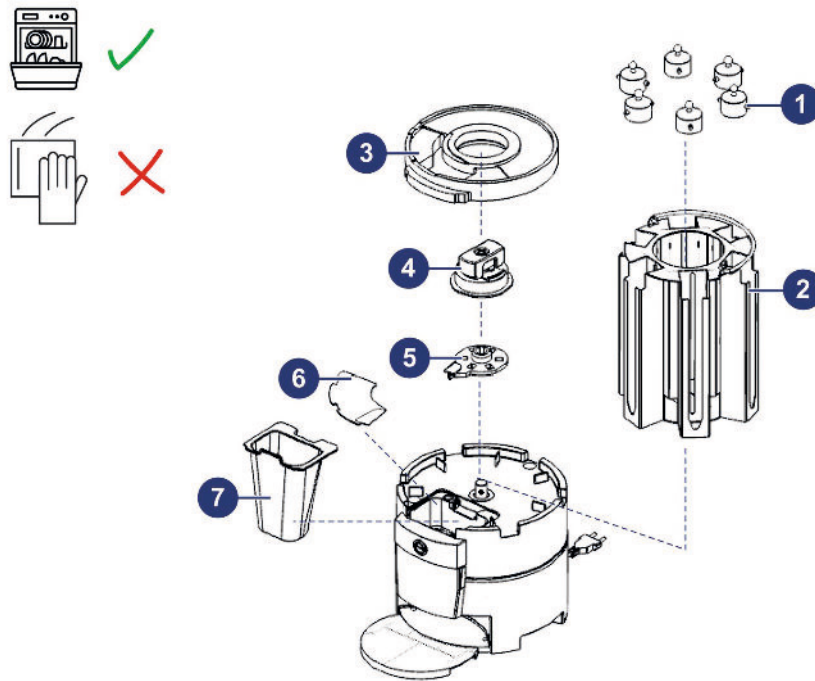


Fig. 27: Components for dishwashers

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1 Weights | 5 Scraper |
| 2 Magazine | 6 Knife |
| 3 Support plate | 7 Butter chute |
| 4 Ratchet unit | |

These components are dishwasher-safe and can be cleaned in the dishwasher. Please observe the manufacturer's instructions regarding temperature and cleaning agents.

8.4 Daily cleaning (after each use)

	Qualification	Instructed operating personnel
	Tools	Water, soft brush, food-safe disinfectant, soft cloth or dishwasher
	Safety	Device is switched off and disconnected from the power supply
	Occupational safety	Wear protective gloves and safety goggles

Instructions for action

1. Clean the housing – Wipe with a damp, lint-free cloth and mild detergent.
2. Clean components – Remove, clean with warm water and detergent, dry.
3. Internal cleaning – Wipe the cutting area and heat sink with a damp cloth and remove any residue.
4. Drying and assembly – Allow components to dry and insert in reverse order.
5. Function test – Assemble the appliance, check that it is firmly seated, carry out a test run without butter.

NOTE!

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
- Do not use high-pressure cleaners or running water on the appliance.
- If damage or malfunctions are detected, carry out maintenance.

Maintenance record

Date:

Performed by:

Signature:

8.4.1 Weekly maintenance

	Qualification	Maintenance personnel or trained operating personnel
	Tools	Keep cleaning agents and disinfectants to hand in accordance with the manufacturer's instructions
	Safety	Device is switched off and disconnected from the power supply
	Occupational safety	Wear protective gloves and safety goggles

Instructions for action

- 1. Dismantling and cleaning – Dismantle the magazine holder and cutting unit, clean thoroughly, dry.
- 2. Disinfection – Clean with an approved disinfectant, observe exposure time, wipe off with water.
- 3. Check – Start the appliance, check the safety interlock and cables, plugs and connections.

Maintenance record

Date:
Performed by:
Signature:

8.5 Recommendations for suitable disinfectants

Only food-grade disinfectants should be used for cleaning and disinfecting the EasyButter Pro. These must be effective against bacteria, mould and yeasts, but must not leave any residues and should be gentle on the material.

8.5.1 Suitable disinfectants

Agent	Effect
Alcohol-based disinfectants (ethanol, isopropanol, min. 70%)	Evaporates quickly and leaves no residue. Particularly suitable for surfaces that cannot be cleaned with a damp cloth.
Peracetic acid (PAA, max. 0.2%)	Effective against bacteria and spores. Particularly suitable for stainless steel surfaces.
Sodium hypochlorite (max. 0.1%)	Strong against viruses and mould, but can be Corrode stainless steel – therefore rinse thoroughly.
Hydrogen peroxide (max. 3%)	Good germicidal effect, but only use with cold water.
	Use disinfectants with food-safe authorisation (DIN 13697, DVG-listed)!
	Rinse with drinking water after disinfection, if necessary!

Table 2: Suitable disinfectants

8.5.2 Unsuitable disinfectants

Agent	Effect
Aggressive acidic cleaners (e.g. hydrochloric acid, phosphoric acid)	Attack metal and plastic.
Agents containing chlorine in high concentrations	Can discolour plastic.
Abrasive cleaning agents (e.g. scouring milk, scouring powder)	Cause scratches on the surface.

Table 3: Unsuitable disinfectants

9 Troubleshooting and fault rectification

9.1 Common problems and solutions

Problem	Cause	Solution
Device does not start	Mains plug not plugged in	Check power connection, insert mains plug correctly
	Rocker switch to "0" (OFF)	Set rocker switch to "1" (ON)
	No power supply at the socket	Test another socket, check fuses
	Safety lock not properly engaged	Fit the protective cover correctly and snap into place
Uneven cutting results	Blunt blade	Replace or sharpen the blade Do not clean knives in the dishwasher
	Butter not at the right temperature (too soft or too hard)	Bring butter to the recommended storage temperature (+3 °C to +5 °C)
No butter dispenser	Magazine not fully loaded	Fill all six magazine compartments completely with pieces of butter
	Butter pieces tilted	Insert butter pieces correctly, ensure that they can move freely.
	Weights not used	Insert weights and check free running
Device switches off during operation	Overheating protection activated	Allow the device to cool down for 10 minutes, investigate and rectify the cause, then restart.
		Check ventilation slots, clean if necessary.
Plate slips when butter is ejected	Plate not placed all the way on the plate support	Position the plate inserted, use a suitable plate size (Ø 19 cm recommended)
Device makes unusual noises	Foreign body in the cutting unit	Switch off the device immediately, open the protective cover, remove foreign objects
Control panel does not respond	Connection between button and control unit interrupted	Disconnect power supply, restart device if problem persists: contact customer service
	Control panel	Check whether protective film is still present
Condensation in the device	Device stored too cold, rapid heating leads to condensation	Allow the device to cool down sufficiently before operation
Error message on the device	Various causes possible	Check operating instructions or contact customer service

Table 4: Common problems and solutions

9.2 Customer service and spare parts

If the problem cannot be solved with the solutions described or if there is a technical fault, please contact our customer service.

- You can obtain original spare parts directly from the manufacturer or authorised service partners.
- The packaging of the device should be kept for the return shipment (see Chapter 5 Packaging, transport and returns).
- If a repair is required, this will be carried out either by customer service or an authorised service partner.

NOTE!

- For returns or repairs, a service request must be made in advance by email or telephone. See the form enclosed with the documentation.

10 Disposal and recycling

The EasyButter Pro is disposed of in an environmentally friendly manner in accordance with the applicable European and national regulations. Recycling materials helps to conserve resources and supports a sustainable circular economy.

10.1 Disposal of the device

- The EasyButter Pro is subject to Directive 2012/19/EU (WEEE) on the disposal of waste electrical and electronic equipment.
- The device must not be disposed of with household waste.
- It must be returned to a certified collection centre for waste electrical and electronic equipment or to the manufacturer for proper disposal.
- The device contains recyclable components and valuable raw materials that can be recovered in the recycling process.
- The waste is taken back by Max Dörr GmbH in accordance with the details in the enclosed disposal order (see annex).

10.1.1 WEEE registration numbers

Disposal of old devices:

WEEE Reg. No. DE77311177

Registration with the Central Agency Packaging Register (ZSVR):

DE4159882578218-V

NOTE!

The completed and signed "Disposal order" form must be enclosed for disposal.

- Collection by the manufacturer is possible for an expense allowance.

10.2 Disposal of packaging materials

The packaging consists of recyclable materials that must be disposed of in an environmentally friendly manner in accordance with their labelling:

Material	Type of disposal
Cardboard (PAP 20)	Waste paper bin
EPS foam	Yellow bag or plastic recycling
Protective packaging (shock absorber)	Reuse or special collection point

Table 5: Type of disposal

10.2.1 Labelling and recycling systems



PAP 20 (paper & cardboard)

The symbol indicates paper or cardboard packaging that can be recycled via the waste paper collection.



REZY (recycling and disposal system)

The packaging is recyclable and can be disposed of in an environmentally friendly manner via the take-back system for commercial transport packaging.



Der Grüne Punkt

Indicates that Max Dörr GmbH participates in the Dual System for packaging recycling.



Reuse and return

For service cases, the packaging should be kept and used for the return shipment.



Keep the packaging when recommissioning and reuse when returning for servicing.

10.3 Disposal form (supplement)

A disposal order is attached to these instructions as a PDF and contains Company

- Company and contact data fields
- Model and serial number field
- Selection option for self-delivery or collection
- Delivery address for the return shipment

Delivery address for returns:

Max Dörr GmbH

Subject: Waste disposal

Robert-Bosch-Strasse 2

75050 Gemmingen – Germany

DISPOSAL ORDER
THOMAS DÖRR MASCHINEN

Company _____

Contact person _____

Street, house number _____

Country _____

Telephone number _____

Email address _____

I confirm with my signature that I agree to have my device:

Designation/model _____

Serial number _____

disposed of under the conditions stated below.

An expense allowance of the following amount will be charged for collection and processing:

▪ Cutlery polisher, glass polisher, butter scoop ▪ Cutlery wrapping machine, cutlery sorting machine	EUR 99.00 on request
---	------------------------------------

You are welcome to deliver the old appliance personally or organise your own forwarding agent. In this case, the expense allowance does not apply and disposal is free of charge for you. However, please enclose the completed and signed form with the consignment.

Delivery address for disposal
Max Dörr GmbH
Subject: Waste disposal
Robert-Bosch-Strasse 2
75050 Gemmingen,
Germany

(Place, date)

(Signature)

Many thanks and best regards
Your team at Thomas Dörr GmbH & Co. KG Kitchensolutions



THOMAS DÖRR
KITCHENSOLUTIONS
the easy way



Thomas Dörr GmbH & Co. KG
Kitchensolutions

Robert-Bosch-Strasse 2, 75050 Gemmingen, Germany
+49 (0) 7267 912291, info@t-d.de, www.t-d.de, HRA Stuttgart 741992, General partner:
Dörr Verwaltungs GmbH, Gemmingen, HRB Stuttgart 108821, Managing Directors: Patrik
Dörr, Thomas Dörr, VAT ID: DE322086972, tax number: 65212/23832

Page 1/1

11 EC Declaration of Conformity (copy)

in accordance with Machinery Directive 2006/42/EC, Annex II 1 A

Manufacturer

Max Dörr GmbH, Robert-Bosch-Strasse 2, 75050 Gemmingen, Germany

Phone: +49 (0) 7267 9122 0, Email: info@max-doerr.de, Web: www.max-doerr.de

Product designation

Product name: EasyButter Pro

Type/model: EasyButter Pro - M25

Year of manufacture: 2025

Explanation

We hereby declare that the product described below complies with the essential health and safety requirements of the relevant directives of the European Union.

Applicable EU directives

- Machinery Directive 2006/42/EC
- EMC Directive 2014/30/EU
- RoHS Directive 2011/65/EU
- Regulation (EC) No. 1935/2004 – Materials in contact with food

Applied harmonised standards

- DIN EN ISO 12100 – Safety of machinery – Risk assessment and risk reduction
- DIN EN 60204-1 – Safety of electrical equipment of machines
- DIN EN ISO 13849-1 – Safety-related parts of control systems
- DIN EN 1672-2 – Hygiene requirements for machinery used in the food processing industry
- DIN EN ISO 82079-1 – Preparation of operating instructions
- DIN EN 60335-1 – Safety of household and similar electrical devices
- DIN EN 60335-2-75 – Safety of commercial dispensing devices

Authorised person for technical documentation

Max Dörr GmbH, Robert-Bosch-Strasse 2, 75050 Gemmingen, Germany

Place, date

Max Dörr GmbH, Robert-Bosch-Strasse 2, 75050 Gemmingen, 01.03.2025

Signature

Patrik Dörr

(Management)

12 Directories

12.1 Figures

Fig. 1: Technical data	75
Fig. 2: Magazine	76
Fig. 3: Type plate	77
Fig. 4: Protective cover.....	80
Fig. 5: Residual risk – knife.....	81
Fig. 6: Residual risk – magazine and butter scraper.....	82
Fig. 7: Housing base with butter chute	83
Fig. 8: Main switch	84
Fig. 9: Stability with the EasyButter Pro	86
Fig. 10: Cover and controls.....	87
Fig. 11: Control panel.....	88
Fig. 12: Cutting mechanism	89
Fig. 13: Butter divider.....	91
Fig. 14: Freshbox.....	92
Fig. 15: Packaging	94
Fig. 16: Unpacking and inspection	96
Fig. 17: Installation of the EasyButter Pro.....	99
Fig. 18: Preparing pieces of butter with butter divider.....	103
Fig. 19: Loading the magazine with pieces of butter	104
Fig. 20: Loading the magazine with pieces of butter	105
Fig. 21: Fitting the cooling unit and protective cover	106
Fig. 22: Connecting and activating EasyButter Pro.....	107
Fig. 23: Setting up the EasyButter Pro.....	107
Fig. 24: Plate for the EasyButter Pro.....	108
Fig. 25: Cutting procedure.....	109
Fig. 26: Components for hand cleaning	113
Fig. 27: Components for dishwashers	114

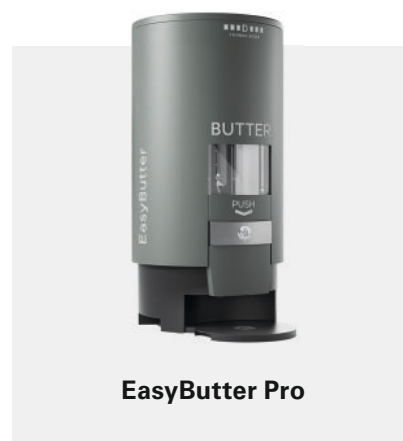
12.2 Tables

Table 1: Technical Data.....	75
Table 2: Suitable disinfectants.....	117
Table 3: Unsuitable disinfectants	117
Table 4: Common problems and solutions.....	118
Table 5: Type of disposal	121

Our products

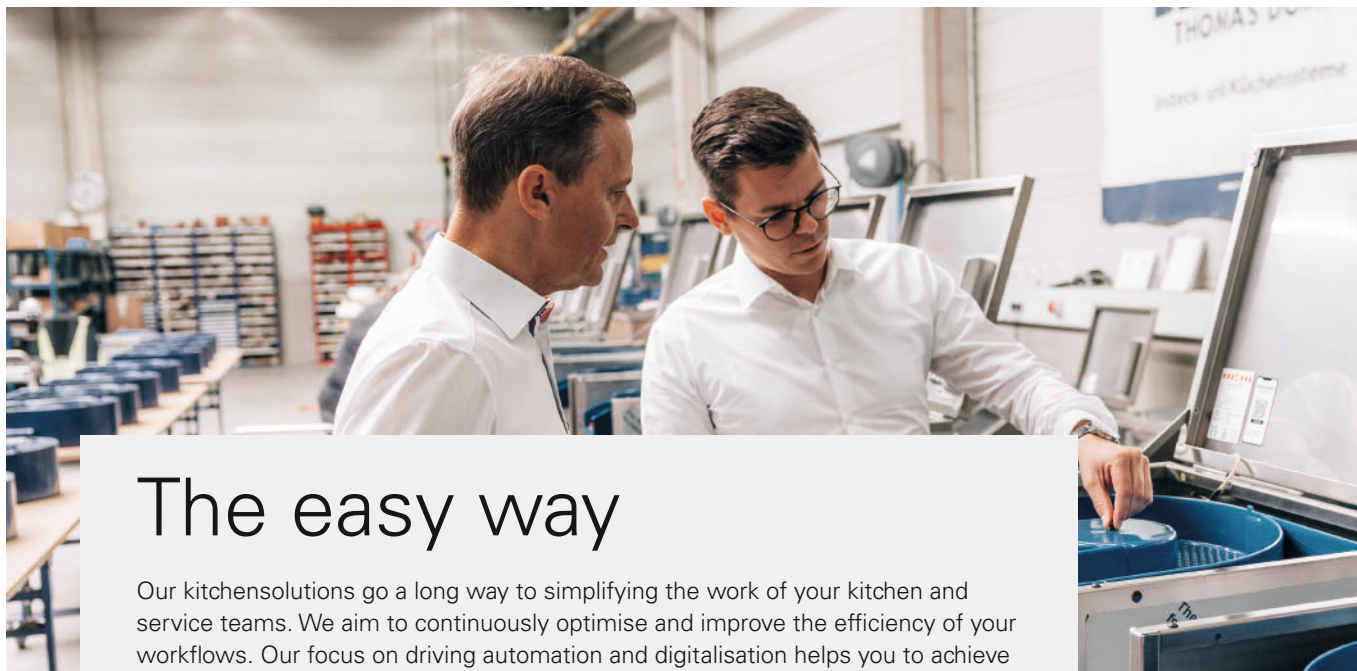
The right products for your tasks? Easy.

We make your team's work in the kitchen and service a lot easier. You achieve perfect results and save on labour, time, costs and resources in the long term.



Detailed information and accessories at
www.t-td.de/en/products





The easy way

Our kitchensolutions go a long way to simplifying the work of your kitchen and service teams. We aim to continuously optimise and improve the efficiency of your workflows. Our focus on driving automation and digitalisation helps you to achieve perfect results, cut down on staff expenditure, as well as saving time, costs and resources in the long term.

We are a family-owned and managed company in the third generation. For more than 20 years, our kitchensolutions have combined over five decades of experience in plant engineering with innovative ideas to solve the special challenges facing commercial kitchens and the catering trade.

Why choose THOMAS DÖRR Kitchensolutions?

High efficiency

Our sophisticated solutions quickly pay for themselves because they give your productivity an immediate boost and reduce your costs in the long term.

Fair partnership

We listen carefully to your needs, offer targeted advice and simplify your purchasing decision – with no-obligation product trials and financing options.

Quality made in Gemmingen

Our products are manufactured at our facility in Gemmingen to exacting standards of quality to ensure their reliability and long service lives.

Sustainability

Our systems are designed to conserve resources and protect the environment. For example, they save energy, reduce packaging material requirements and use renewable raw materials.

Reliable service

Our technical service team is at your service whenever you need them; ensuring your machine is always in good working order.

Service and maintenance

THOMAS DÖRR Kitchensolutions are known for their reliability and durability. The high quality standards we aspire to ensure that your machine performs consistently without any major effort or outlay. Our technical services, which are organised and implemented by our sister company MAX DÖRR, also contribute to the excellent performance of our products.

Technical services? Whenever you need them.

Our repair and maintenance services are fast, efficient and ensure that your machine keeps on running.



Maintenance agreement? Worth it.

By concluding a maintenance agreement, you ensure that your machine is professionally serviced and repaired as needed. Early detection of wear and tear helps to avoid expensive repairs and increases the product's service life. Use of trained specialists reduces downtime to a minimum. We also provide you with loaned machines for the duration of the maintenance or repair.



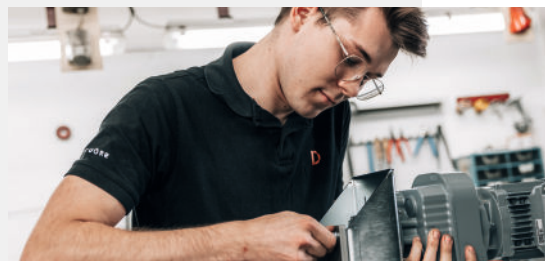
Replacement parts? We deliver.

We guarantee a 10-year availability of replacement parts and fast distribution to the necessary service partners.



Other brands? Sure.

Do you have machines from other manufacturers but aren't satisfied with their technical service? Get in touch with us! We are familiar with many competitor products and can offer you suitable spare parts and services.



Whether you need repairs, maintenance agreements, replacement parts or third-party product services, our technical service team is there to help you.

+49 (0) 7267 91 22 91 | service@t-td.com

Contact

Your contacts

Lucian Stirbu

Sales North Germany

+49 (0) 172 23 92 470

lucian.stirbu@t-td.com

Udo Denzinger

Sales South Germany

+49 (0) 173 39 54 892

udo.denzinger@t-td.com

Bryan Schaffer

Head of Sales

Food Service, Catering & Global Markets

+49 (0) 172 23 92 468

bryan.schaffer@t-td.com



Any questions?

Call us or send us an email:

+49 (0) 7267 91 22 91

info@t-td.com



THOMAS DÖRR GmbH & Co. KG

Kitchensolutions

Robert-Bosch-Strasse 2

75050 Gemmingen

+49 (0) 7267 91 22 91

info@t-td.com

www.t-td.com



THOMAS DÖRR

KITCHENSOLUTIONS

the easy way