

# CUTTER MOD. C1



**AUFSTELLUNGS-, BETRIEBS- UND WARTUNGSHANDBUCH**

## ALLGEMEINES

Diese Veröffentlichung enthält alle für die Aufstellung, den Betrieb und die Wartung der Zerkleinerungsmaschine für Lebensmittel notwendigen Informationen.

Zweck der vorliegenden Veröffentlichung, nachstehend als „Handbuch“ bezeichnet; ist es dem Benutzer, vor allem dem direkten Benutzer, zu erlauben, jede Massnahme zu treffen und alle menschlich und materiell möglichen Mittel für einen sicheren und dauerhaften Betrieb der Maschine vorzusehen.

Die Maschinen wurden entwickelt und hergestellt, um Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse, Nüsse usw. in kleine Stücke zu zerkleinern, und zwar unter Bezugnahme auf die Richtlinien CE 89/392-89/336 und folgende Änderungen CE 91/368 93/44 93/68 für berufliche Anwendung (Produktrichtlinien EN 60335, EN 60335-2-64).

Die Maschinen wurden entwickelt und hergestellt, um Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse, Nüsse usw. in kleine Stücke zu zerkleinern, und zwar unter Bezugnahme auf die Richtlinien CE 89/392-89/336 und folgende Änderungen CE 91/368 93/44 93/68 für berufliche Anwendung (Produktrichtlinien EN 60335, EN 60335-2-64).

- Die Maschine entsprechend den Anweisungen aufstellen, die in dem Kapitel „Inbetriebnahme“ angegeben sind;
- die Schutzverkleidungen nicht abnehmen und auch nicht die mechanischen oder elektrischen Schutzvorrichtungen abschalten;
- die Maschine nicht mit losen elektrischen Anschlüssen, das heisst mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln benutzen;
- im Falle von Defekten, Betriebsstörungen, Verdacht auf Bruch, nicht korrekten Lauf, ungewöhnliche Geräusche usw. die Maschine unverzüglich anhalten;
- vor der Reinigung oder vor Wartungsarbeiten den Netzstecker der Maschine herausziehen;
- bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten stets kratzfeste Schutzhandschuhe tragen;
- bei jedem aussergewöhnlichen Wartungseingriff soll sich an den Hersteller oder an qualifiziertes und von diesem beauftragtes Personal gewandt werden;
- es ist zu vermeiden, die Zerkleinerungsmaschine leer laufen zu lassen;
- Belüfteter Motor.

GARANTIE: 2 Jahren, ausgenommen elektrische Teile

## GARANTIE UND HAFTUNG DES HERSTELLERS

Die Garantie des einwandfreien Betriebes und die volle Leistungsfähigkeit der Maschinen in der Betriebsart, für die sie bestimmt sind, ist an das genaue Einhalten der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen gebunden.

Der Hersteller weist jede direkte und indirekte Haftung aus folgenden Gründen zurück:

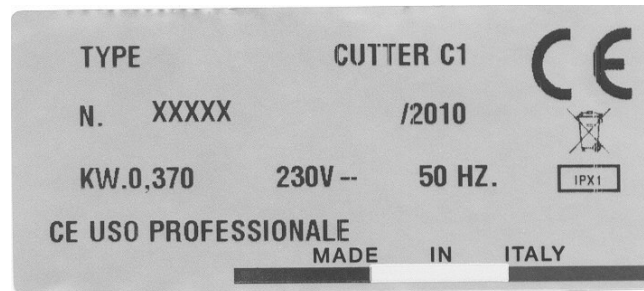
- Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen;
- Verwendung von nicht angeleitetem Personal;
- eine nicht den spezifischen gültigen Richtlinien des jeweiligen Landes entsprechende Benutzung;
- nicht zulässige Änderungen und/oder Reparaturen;
- Verwendung von nicht originalen Zubehör- oder Ersatzteilen;
- aussergewöhnliche Vorfälle.

## EU-ERKENNUNGSSCHILDER

Die Maschinen sind nach den Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft 89/392 und den folgenden Berichtigungen hergestellt. Alle die Maschine bildenden Teile entsprechen den Anforderungen der Richtlinien und die CE-Markierung beweist die Gemässheit.

Das Erkennungsschild mit den Daten des Herstellers, den technischen Daten der Maschine und der CE-Markierung befindet sich am Sockel der Zerkleinerungsmaschine.

Das obengenannte Erkennungsschild darf nicht entfernt werden und muss immer lesbar sein. Im Falle des Verschleisses oder der Beschädigung ist der Benutzer verpflichtet, für dessen Austausch zu sorgen.



## **TECHNISCHE BESCHREIBUNG UND VORAUSSETZUNGEN ZUR BENUTZUNG**

Die Maschine ist aus einem Sockel gebildet, welcher einen Behälter trägt, in dessen Innerem zwei an einer Spindel festgeschraubte rotierende Messer angeordnet sind. Je nach der Arbeitsdauer der beiden Messer werden die Produkte zerkleinert oder zu Mus verarbeitet.

Alle Bestandteile der Maschine sind aus einer polierten und eloxierten Aluminiumlegierung, aus rostfreiem Stahl und aus Kunststoff für Lebensmittel hergestellt. Die Messer werden durch einen Elektromotor angetrieben und die Übertragung des Antriebs erfolgt durch einen Riemen mit Längsriefen.

Anlauf und Anhalten wird über eine Taste ausgelöst, die an einen Hilfssteuerkreis angeschlossen ist, welcher nach einer möglichen Unterbrechung der Stromzufuhr ein ungewolltes Anlaufen verhindert.

## **MECHANISCHE UND ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN**

Die installierten mechanischen Sicherheitsvorrichtungen sind folgende:

- Schutzabdeckung aus durchsichtigem Kunststoffmaterial.

Die installierten elektrischen Sicherheitsvorrichtungen sind folgende:

- Anlauf durch Drucktaste Lauf/Halt, die im Falle einer Unterbrechung der Stromzufuhr das Wiederanlaufen durch den Bedienenden erfordert;
- Mikro-Magnetschalter am durchsichtigen Deckel, der bei geöffnetem Deckel das Einschalten des Motors der Maschine verhindert;
- Mikroschalter unter dem Behälter, der die Maschine nicht anlaufen lässt, bevor nicht der Behälter eingesetzt ist.
- Mikro-Magnetschalter am der Topf , der bei entfernten Topf das Einschalten des Motors der Maschine verhindert.

## **ABMESSUNGEN**

LÄNGE: 38 cm  
BREITE: 30 cm  
HÖHE: 32 cm  
BEHÄLTERKAPAZITÄT: 3 l

## **INBETRIEBNAHME UND PRÜFUNG DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT**

Die Maschine auf eine gerade, glatte und trockene Ebene stellen, die geeignet ist, das Gewicht zu tragen.

Die Maschine in unmittelbarer Nähe einer Steckdose nach EU-Richtlinien aufstellen, die von einer Anlage nach den gültigen Normen abgezweigt ist.

Vor der Ausführung des Anschlusses prüfen, ob die Eigenschaften des Stromnetzes mit den auf dem Datenschild der Maschine angegebenen Eigenschaften übereinstimmen.

## **BESCHREIBUNG VON ANTRIEB UND BENUTZUNG DER MASCHINE**

Die grüne Taste drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen.

Die zu zerkleinernden Lebensmittel durch die entsprechende Öffnung in dem Deckel hineingeben.

Daran denken, dass die verlängerte Betriebsdauer der Zerkleinerungs-maschine die Produkte zu Mus verarbeitet.

Nach beendeter Zerkleinerung den Deckel öffnen, indem der Griff an dem horizontalen Hebel um eine  $\frac{1}{4}$  Drehung nach links gedreht wird, dann letzteren anheben, die Messerspindel herausziehen und den Behälter aus seinem Sitz nehmen.

## **REINIGUNG DER MASCHINE**

Die Maschinen müssen wenigstens einmal am Tage sorgfältig gereinigt werden, bei Notwendigkeit auch häufiger.

Stets kratzfeste Schutzhandschuhe verwenden.

Zur Reinigung der Maschine darf nur ein Tuch verwendet werden, das mit Wasser und einem nicht schäumenden, umweltfreundlichen Geschirrspülmittel mit einem pH-Wert bei einer Temperatur von nicht weniger als  $+30^{\circ}\text{C}$  befeuchtet ist.

## **WIEDERZUSAMMENSETZEN DER MASCHINE**

Den Behälter einsetzen, wobei der kleine Zapfen, der sich an diesem befindet, in die entsprechende Führung eingeschoben wird (44).

Die Messerspindel einsetzen und dabei den mittleren Zapfen in dem entsprechenden Sitz positionieren.

Durch Drehen des Griffes (35) um  $\frac{1}{4}$  Drehung nach rechts den Hebel senken und somit den Deckel am Behälter blockieren.

## **WARTUNG**

Um eine gute Leistung zu erhalten, muss das Messer gut geschliffen sein. Sollten die Messer stumpf werden, müssen sie zum Nachschleifen zu einem Schleifer gebracht werden.

Das Gerät bedarf keiner Schmierung.

Sollte die Maschine nach einer gewissen Zeit ein ungewöhnliches Geräusch verursachen, das auf ein Lockern des Riemens zurückzuführen ist, so muss der Riemenspanner auf der Seite des Motors unter dem Sockel nachgestellt werden.