

Gerät nicht mehr zu gebrauchen, wird sich also beim Hersteller erkundigen, wie er sein Altgerät entsorgen muss.

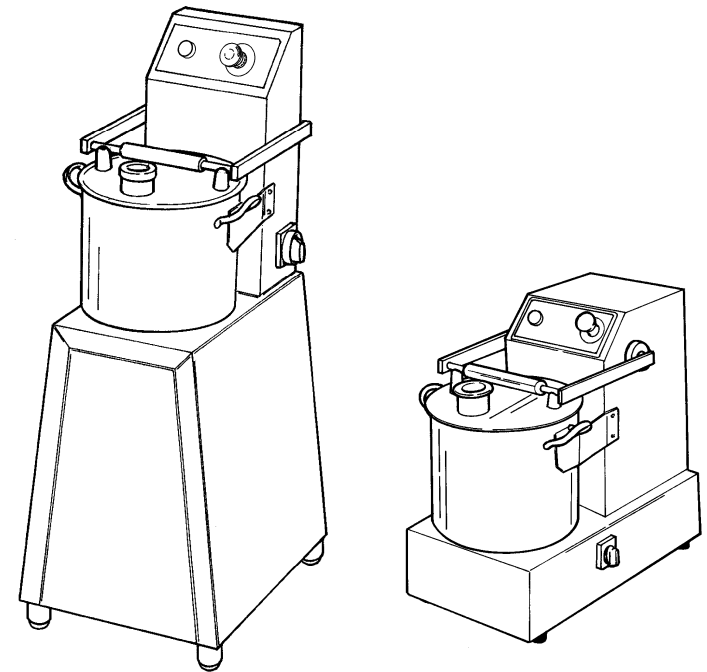
Eine ordnungsgemäße Trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche Wiederverwertung, Behandlung und Beseitigung des Altgerätes, tragen dazu bei unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen und fördern die Wiederverwendung und/oder Wiederaufbereitung der Abfallmaterialien des Gerätes.

Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produktes, seitens des Besitzers, unterliegt einer Verwaltungsstrafe, wie in den geltenden Gesetzesbestimmungen festgelegt.



**AUTORISIERTE  
KUNDENDIENSTSTELLE**

## **GEBRAUCH- UND WARTUNGSANWEISUNG**



Ed. 11/2013

**CUTTER C15 - C15 2V "CE"**

## **6.2.2 - Allgemeine Reinigung**

### **NB.: Der Stecker der Steckdose ausschalten**

Das Maschinenhauptteil kann mit neutralen Waschmitteln und mit nassem in Wasser oft gewaschen werden.

## **KAP. 7 - WARTUNG**

### **7.1 - ALLGEMEINHEIT**

Bevor irgendeiner Wartungstätigkeit der Stecker auf der Steckdose ausschalten, um die Maschine von der Stromanlage zu isolieren.

### **7.2 - RIEMEN**

Der Riemen braucht keine Regulierung. Normalerweise, muß er nach drei oder vier Jahren ausgewechselt werden. In diesem Fall sich mit dem nächsten Kundendienst in Verbindung setzen.

### **7.3 - FÜßCHEN**

Die Füßchen mit der Zeit beschädigt werden und ihre Elastizität verlieren. Daraus ergibt sich, daß die Stabilität der Maschine verringert. Im Notfall die Auswechslung der Füßchen vornehmen.

### **7.4 - SPEISEKABEL**

Der Speisekabel zur Zeit kontrollieren, um sein Abnutzungszustand zu prüfen. Im Notfall, für die Abwechslung des Kabels mit dem nächsten Kundendienstbüro mit dem nächsten Kundendienstbüro in Verbindung setzen.

### **7.5 - MESSER**

Prüfen Sie, daß die Klinge sich, nach mehreren Schleifen, nicht mehr als 5 mm verringert. Für die Ersetzung setzen Sie sich mit dem nächsten Kundendienst in Verbindung.

## **KAP. 8 - ABBAU**

### **8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG**

Im Fall man sich entscheidet, die Maschine außerbetrieb zu setzen, machen sich sicher, daß sie ganz unverwendbar ist. **Alle elektrische Verbindungen ausschalten und schneiden.**

### **8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz**



*Im Sinne des Art.13 LD 25. Juli 2005, Nr.151: „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Abfallentsorgung“.*

*Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.*

*Dieses Gerät muss, nach Ablauf seines Lebenszyklus, getrennt gesammelt werden, der Hersteller muss sich dazu entsprechend organisieren. Der Benutzer, der beabsichtigt dieses*

## KAP. 6 - GROßREINMACHEN

### 6.1 - ALLGEMEINES

- Die Reinigung der Maschine muß mindestens einmal in der Tag gemacht werden. Notfalls die Maschine häufiger reinigen.
- Die Reinigung muß für alle direkt oder indirekt dicht an den Nahrungsmitteln Maschinenteile besonderes genau gemacht werden.
- Die Maschine nur mit Wasser und neutralen Waschmitteln abwischen. **Irgendeine andere Reinigungsmittel sind verboten.** Wasserreinigungsmaschine oder Wasserstrahle, Scheuerwerkzeuge, und Schrubber nicht verwenden.

**ACHTUNG:** bevor irgendeines Reinemachen muß man :

- **den Speisestecker aus der Steckdose nehmen, um die Maschine von der Stromanlage zu isolieren;**
- Bei CUTTER Mod. 2V, der Zweifachgeschwindigkeitswähler auf der Stelle „0“ positionieren (siehe Punkt 3 - ABB. Nr. 7).

### 6.2 - REINIGUNG DER MASCHINE (siehe ABB. Nr. 10)

**NB.: Der Stecker dem Steckdose ausschalten**

#### 6.2.1 - Reinigung des Deckels, des Messerträgers, und der Wanne

**ACHTUNG:** Den Sperreausleger so aufheben (1), daß es möglich ist, den Deckel wegzunehmen (2).

Jetzt den Messerträger (3) und die Wanne (4) nach oben (a) herausziehen.

Dann, diese Teile mit Wasser und neutralen Waschmitteln waschen.

**ACHTUNG: Restliche Gefahren, d.h. scharfe oder spitze Teile beachten.**

**NB.:** Während der Reinigung der Maschine immer Schutzhandschuhe tragen (siehe ABB. Nr. 10).

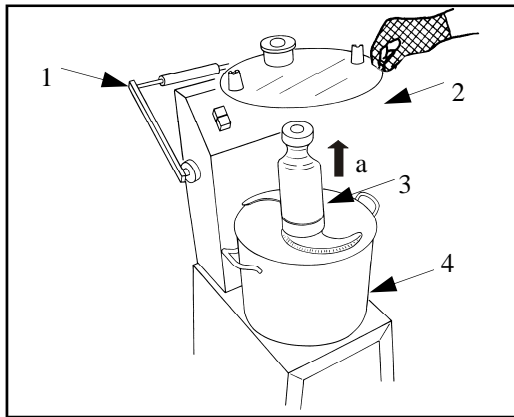


ABB. Nr. 10 -Reinigung der Maschine

## VORWORT

- Dieses Handbuch bietet dem Kunde alle notwendigen Informationen über die Maschine und die damit verbundenen Sicherheitsnormen, sowie die Gebrauch- und Wartungsanweisungen für den optimalen Gebrauch und Leistungsfähigkeit der Maschine.
- Dieses Handbuch ist an diejenigen gerichtet, die mit dem Gebrauch und der Wartung der Maschine beauftragt sind.

## INHALTVERZEICHNIS

<b>KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE</b>	Seite 5
1.1 - VORSICHTMAßNAHMEN	
1.2 - BETRIEBSSICHERHEITEN	
1.2.1 - Mechanische Sicherheiten	
1.2.2 - Elektrische Sicherheiten	
1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Baueigenschaften	
1.3.3 - Bestandteile der Maschine	
<b>KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN</b>	Seite 7
2.1 - RAUMBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...	
<b>KAP. 3 - EMPFANG DER MASCHINE</b>	Seite 9
3.1 - VERSAND DER MASCHINE	
3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE AM EMPFANG	
3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG	
<b>KAP. 4 - INSTALLATION</b>	Seite 10
4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE	
4.2 - EINPHASIGER ANSCHLUß	
4.3 - DREIPHASIGER ANSCHLUß	
4.4 - SCHALTPLAN	
<b>KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE</b>	Seite 12
5.1 - STEUERAPPARAT	
5.2 - BETRIEBSKONTROLLE	
5.3 - VERLADUNG DES PRODUKTS	
5.4 - MESSERSCHLEIFEN	
<b>KAP. 6 - GROßREINMACHEN</b>	Seite 14
6.1 - ALLGEMEINES	
6.2 - REINIGUNG DER MASCHINE	
6.2.1 - Reinigung des Deckels, des Messers, und der Wanne	
6.2.2 - Allgemeine Reinigung	
<b>KAP. 7 - WARTUNG</b>	Seite 15
7.1 - ALLGEMEINES	

- 7.2 - RIEMEN
- 7.3 - FÜßCHEN
- 7.4 - SPEISEKABEL
- 7.5 - MESSER

**KAP. 8 - ABBAU**

- 8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG
- 8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz

Seite 15

- 8. al termine dell'operazione di taglio, fermare la macchina premendo il pulsante di arresto "0" (Punkt.2 - ABB. 7).

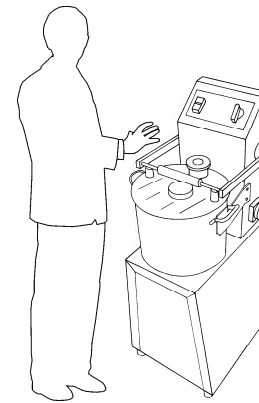


ABB. Nr. 8 - Richtige Stelle des Leibs an der Maschine

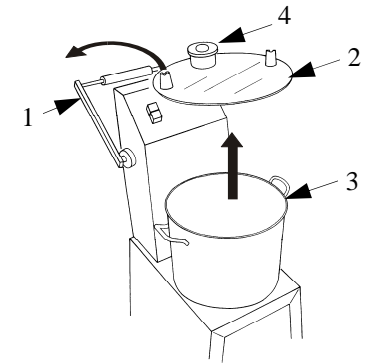


ABB. Nr. 8a - Verladung des Produkts

**5.4 - MESSERSCHLEIFEN** (siehe ABB. Nr. 9)

**ACHTUNG:** Das Schleifen der zwei Messer muß durchgeführt werden, so bald eine Verminderung des Schliffs bemerkt wird. Schreite Sie wie folgt fort:

1. Den Wannensperreausleger so (1) aufheben, daß der Deckel weggenommen werden kann (2);
2. Den Messerträger herausziehen (3);
3. Mit dem Schleifstein (siehe 3.1), damit die Maschine ausgerüstet ist, das Messerschleiff gleichförmig von außen nach innen hin abstreifen, bis das Messerschleiff wiederhergestellt wird.

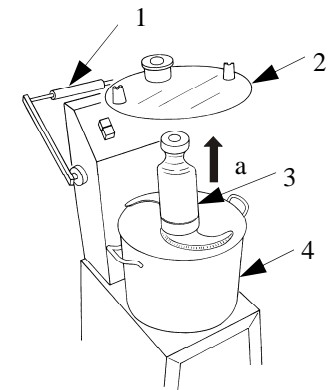
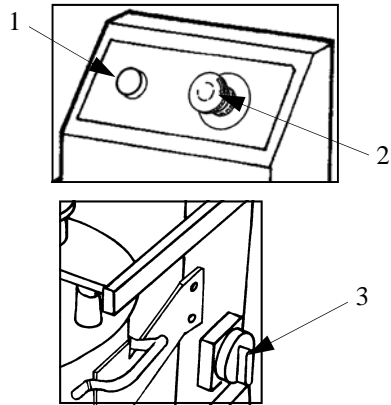


ABB. Nr. 9 - Wegnahme des Messerträgers

## KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

### 5.1 - SETEUEERAPPARAT

Das Steuerapparat findet sich auf der Maschinenkörper und besteht aus:



- 1 Schalter "START".
- 2 Schalter "STOP".
- 3 Trennschalter, um der Stromdurchfluss zu unterbrechen und Zweifachgeschwindigkeitswähler (nur bei CUTTER Mod. 2V).

ABB. Nr. 7 - Steuerapparat

### 5.2 - BETRIEBSPRÜFUNG

Um die richtige Tätigkeit der Maschine zu prüfen, machen Sie der folgenden Prozedur nach:

1. Die Maschine durch den Schaltknopf "START" (Punkt 1) in Betrieb setzen, und dann sie durch den Schaltknopf "STOP" stoppen (Punkt 2);
2. Prüfen Sie ob, die Maschine bei Aufheben des Wannensperreauslegers anhält;
3. Im Fall CUTTER 2V, prüfen Sie die Geschwindigkeitsänderung bei den Positionen 1 oder 2 des Zweifachgeschwindigkeitswählers (Punkt 3).

### 5.3 - VERLADUNG DES PRODUKTS (siehe ABB. Nr. 8a)

**NB.:** Das zu schneidende Produkt ist in die Wanne nur mit stillen Motor zu verladen. Auf die Klinge Acht geben.

Wie folgt handeln:

1. Der Ausleger (1) bis zu der möglichen Wegnahme des Deckels. (1) aufheben (Punkt 2);
2. (**ACHTUNG**) Das Produkt in der Wanne stecken (Punkt 3) und die zwei Messer beachten; im Fall die Produkte sehr groß sind, bevor sie in der Wanne zu stecken, sie mit der Hand zerkleinern.
3. **ACHTUNG !! Beim Ausfüllen, nicht die Mitte der Wanne überschreiten;**
4. Den Deckel wieder auflegen und den Ausleger bis zur Schluss-Stelle drehen;
5. Man muß eine richtige Position haben, um Unfälle zu vermeiden (siehe ABB. Nr. 8): der Leib muß senkrecht auf den Arbeitstisch sein; die Hände müssen die Maschinenbestandteile nicht beanspruchen. **ACHTUNG: Sich auf der Maschine nicht stützen und Stellungen der Leibs halten, die kein direktes Kontakt mit der Maschine bewirken.**
6. Die Maschine durch den Schalter „I“ in Betrieb setzen (Punkt 1 - ABB. Nr. 7);
7. Während der Bearbeitung eventuelle weitere Produktszusätze Durch den Trichter in der Wanne (siehe ABB. 8a - Punkt 4) stecken;

## KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE

### 1.1 - VORSICHTSMABNAHMEN

- Die Maschine soll nur vom geschulten Personal gebraucht werden, das eine vollkommene Erkenntnis der in diesem Handbuch beschriebenen Sichernormen hat.
- Falls es eine Abwechslung des Personals gibt, für die Schulung der neuen Angestellten zeitig sorgen.
- Der Verbindungsstecker der Maschine muß immer vor der Reinigung oder Wartung der Maschine abgetrennt werden.
- Vor der Reinigung oder Wartung der Maschine (wann die Sicherheiten weggenommen werden) eventuelle restliche Gefahren in Betracht ziehen.
- Während der Wartung oder Reinigung der Maschine die Aufmerksamkeit auf die laufende Tätigkeit konzentrieren.
- Der Zustand des Speisekabels muß Zeit zur Zeit kontrolliert werden; die nicht Vollständigkeit des Kabels stellt eine schwere Gefahr dar.
- Im Fall schlechter Arbeitsweise der Maschine ist es empfehlenswert die Maschine nicht zu gebrauchen oder reparieren, sondern sich mit dem nächsten Kundendienstbüro in Verbindung zu setzen.
- Die Maschine ist nur für Nahrungsmittel zu gebrauchen. Kein Produkt mit Beinen, tiefgekühltes Lebensmittel, oder Fisch zerhacken. Es ist empfehlenswert, daß man sich dieser Maschine um kein anderen Anwendungen (d.h. Unnahrungsmittel) bedient.
- Bei der laufenden Maschine die Finger in dem Einfüllrohr nicht stecken.
- Der Bauer ist in den folgenden Fälle von irgendeiner Verantwortung befreit:
  - ⇒ Die Maschine wird vom unberechtigten Personal erbrochen;
  - ⇒ Die Originalteile werden durch Unoriginalen Ersatzteile ersetzt;
  - ⇒ Die Anweisungen dieses Handbuchs werden nicht genau befolgt;
  - ⇒ Die Flächen der Maschine werden mit unpassenden Produkte bearbeitet.

### 1.2 - BETRIEBSSICHERHEITEN

#### 1.2.1 - Mechanische Sicherheiten

Mit Bezug auf die mechanische Sicherheiten, die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte der Vorschriften CEE 2006/42 .

Die Sicherheiten werden durch den Deckel erreicht (siehe 1.3.3), der nur mit gehobenen Wannensperreausleger entfernbar ist.

#### 1.2.2 - Elektrische Sicherheiten

Mit Bezug auf die elektrischen Sicherheiten, die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte den Vorschriften CEE 2006/95, 2004/108.

Die Maschine ist mit dem folgenden ausgestattet:

- Mechanischer Mikromagnet, der die Maschine im Fall Aufheben des Sperreauslegers anhaltet (siehe ABB. Nr. 1). Daher, wenn solcher Schutz nicht in der richtigen Stelle ist, wird die Betriebszündung nicht gestattet;
- Elektromagnet auf dem Ausleger;
- NVR-Vorrichtung, die die freiwillige Wiederinbetriebsetzung der Maschine fordert, im Fall Stromausfall; 24 Volt Steuerung.

Obwohl CUTTER CE Professional mit allen Normenmaßnahmen bezüglich der elektrischen und mechanischen Sicherheiten (sowohl beim Betrieb- als auch bei Wartung- und Reinigungsphasen) ausgerüstet ist, gibt es die Möglichkeit von **EVENTUELLEN**

**RESTLICHEN GEFAHREN** die nicht ganz entfernbar sind. Diese Gefahren sind in diesem Handbuch durch das Auszeichnung **ACHTUNG** gezeichnet.  
Diese betreffen die Schneidengefahr im Fall zufälliger Berührung der Messer während der Produktverladung, während der Reinigung und Messerschleifen.

### 1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

#### 1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

CUTTER CE wurde von unserer Firma geplant und ausgeführt, um Nahrungsmittel wie Gemüse, Fleisch, Brot, u.s.w. zu schneiden, zerbröckeln, schlagen, und kneten. Unsere Maschine garantiert:

- Größte Sicherheit beim Gebrauch, Reinigung und Wartung;
- Größte Hygiene, durch eine minutiöse Auswahl der Materialien, die in Kontakt mit den Nahrungsmitteln sind;
- Einfache Reinigung durch die Abrundung der Teile, die im Kontakt mit den Nahrungsmitteln sind, und schnelle Abmontierung;
- Solidität und Stabilität aller Bestandteile;
- Größte Geräuschlosigkeit durch den Riemenantrieb;
- Sehr gute Handlichkeit.

#### 1.3.2 - Baueigenschaften

CUTTER CE Professional besteht ganz aus AISI 304 Edelstahl. Dieses Material garantiert Hygiene während des Kontakts mit Nahrungsmitteln, und große Beständigkeit zu sauren Salzen und Oxydation.

Die gehärtete und geschliffene Messer bestehen aus Messerkorbsedelstahl (AISI 420). Dadurch kann man Nahrungsmittel schneiden, zerbröckeln, schlagen, und kneten, ohne die Geräte tauschen zu müssen.

Die Wanne besteht aus Inox 18/10 Edelstahl mit thermoverbreitendem Boden. Sie ist mit Griffen ausgestattet, die größte Handlichkeit und einfache Wegname der Wanne erlauben.

## 4.4 - SCHALTPLÄNE

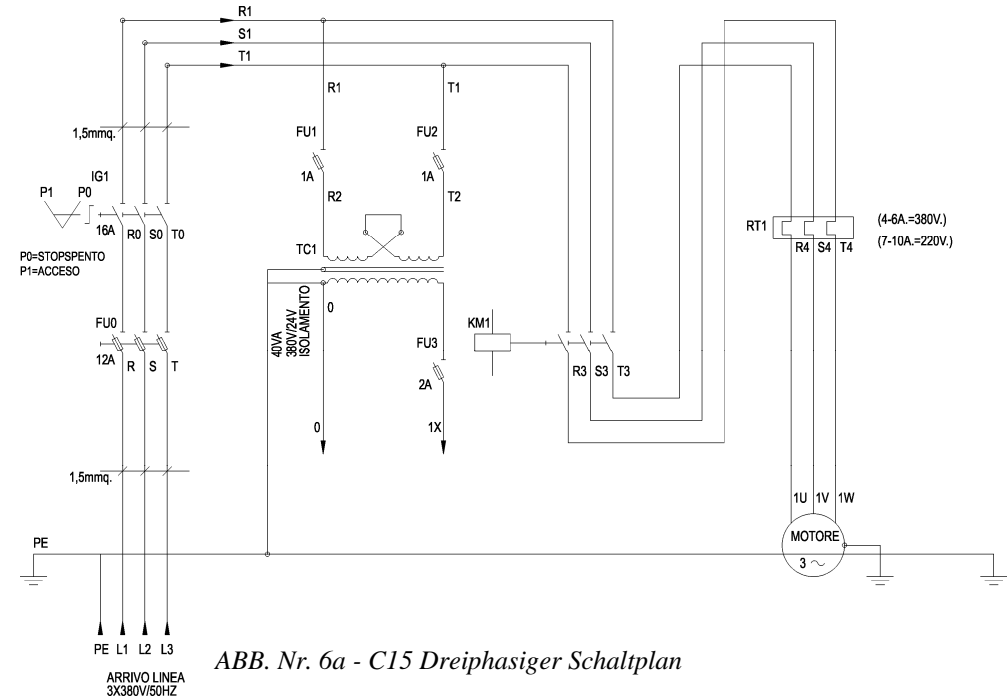


ABB. Nr. 6a - C15 Dreiphasiger Schaltplan

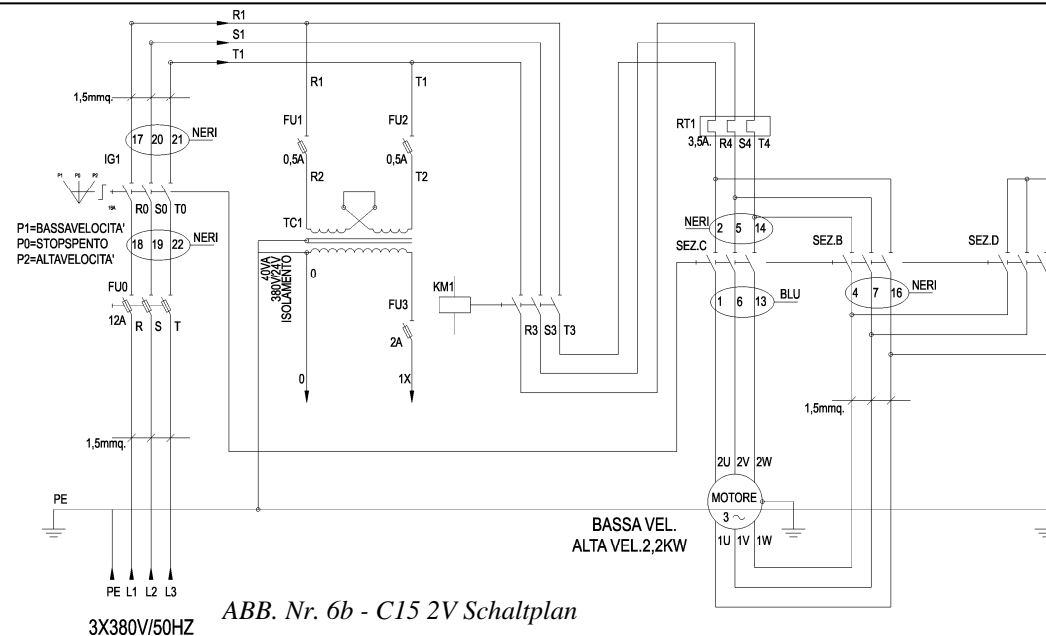


ABB. Nr. 6b - C15 2V Schaltplan

## KAP. 4 - INSTALLATION

### 4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Bevor die Maschine auf einem Bord stellen, muß man die in der *Tafel 1* gegebenen Dimensionen beachten. Das Bord soll eine genügende Breite haben, es muß geebnet, trocken, fest, und stabil.

Weiter, muß die maximale unsalzige Feuchtigkeit des Raums, wo di Maschine gestellt wird, nicht höher als 75% sein; die Temperatur soll binnen +5°C und +35°C sein; immerhin, muß die Maschine in einem Raum gestellt werden, wo ihre Tätigkeit nicht gestört werden kann.

### 4.2 - EINPHASIGER ANSCHLUß

Die Maschine ist mit einem der Leistungsaufnahme angemessenen Speisekabel (Durchmesse 3x1,5 mm<sup>2</sup>), Länge 1,5 m., und mit einem "SUKO" Stecker ausgestattet. Die Maschine 230 Volt 50 Hz schalten, und ein 10A,  $\Delta I = 0.03A$  differential-thermomagnetischer Schalter dazwischenlegen. Dann, machen sich sicher, daß die Erdanlage gut arbeitet. Weiter, kontrollieren Sie, daß die auf dem technischen Schildchen - Registriernummer angegebene Daten (*siehe ABB. Nr.4*) mit den auf den Lieferdokumenten angegebenen Daten übereinstimmen.

Mod.	_____	_____	_____	_____
Matr.	_____	_____	_____	Watt.
_____	H.p.	_____	A.	_____
○	_____	~	Volts.	_____
_____	Anno	_____	_____	Kg. ○

ABB. Nr. 4 - Technisches Schildchen und Registriernummer

### 4.3 - DREIPHASIGER ANSCHLUß

Die Maschine ist mit einem der Leistungsaufnahme angemessenen Speisekabel (Durchmesse 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>), Länge  $\cong$  1,5 m.

Die Maschine 400 Volt 50 Hz durch einen (CEI) Stecker (roten) dreiphasig schalten, und ein 10A,  $\Delta I = 0.03A$  differential-thermomagnetischer Schalter dazwischenlegen. Dann, machen sich sicher, daß die Erdanlage gut arbeitet.

Bevor die Maschine dem dreiphasigen Stromnetz zu schalten, die Drehrichtung der Klingen durch den Schaltknopf "I" prüfen (*siehe ABB. Nr. 7*). Dann die Maschine durch den Schaltknopf "O" anhalten.

Bei Aufsicht der arbeitenden Wanne muß die Drehrichtung der Klingen im Uhrzeigersinn sein (*siehe ABB. Nr. 5*). Im Fall die Drehrichtung nicht richtig sei, in der Steckdose oder in der Steckdose zwei der drei Speisekabel wenden.

Der dreiphasige Motor kann entweder mit dreiphasiger 230 V Spannung, oder 400 V Spannung funktionieren. Die Schaltungen sind geeignet für 400 V Speisung; Für die Umstellung der dreiphasigen 230 V Stromnetz, sich mit dem nächsten Kundendienst in Verbindung setzen.

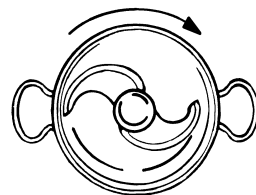


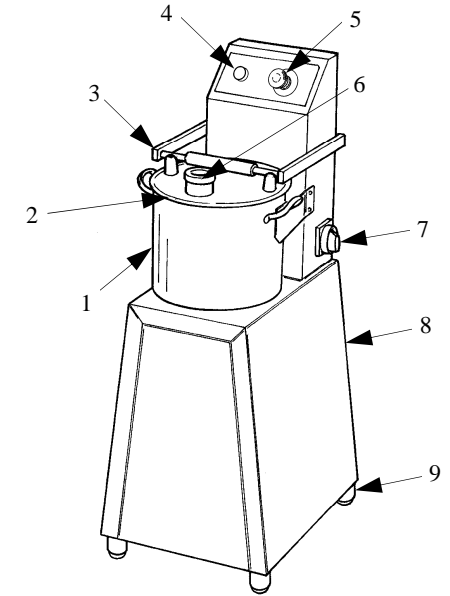
ABB. Nr. 5 - Drehrichtung der Klingen

### 1.3.3 - Bestandteile der Maschine

ABB. Nr. 1 - Allgemeine Ansicht der Maschine

#### ZEICHENERKLÄRUNG:

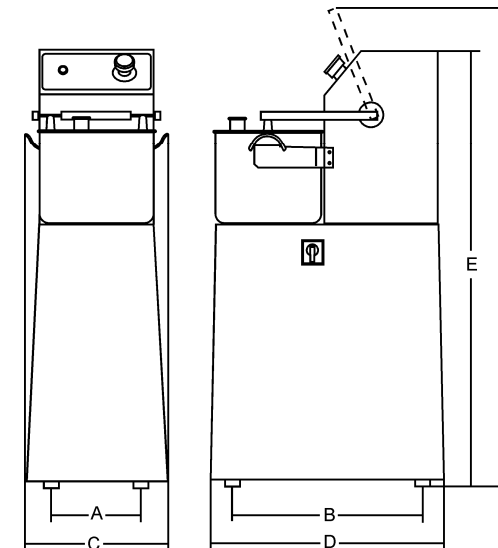
- 1 - Wanne
- 2 - Deckel
- 3 - Wannensperreausleger
- 4 - Schalter "START"
- 5 - Schalter "STOP"
- 6 - Trichter
- 7 - Trennschalter / Geschwindigkeitswähler (für Modell C15 2V)
- 8 - Gehäuse
- 9 - Füßchen



## KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

### 2.1 - RAUMBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB. Nr. 2 - Raumbedarf



Modell	u.m.	C15 da banco	C15 2V da banco	C15	C15 2 V	C15 For meat	C15 For thick mixes
A x B	mm	265x480	265x480	340x400	340x400	340x400	340x400
C x D x E	mm	380x610 x530	380x610 x530	420x445 x1030	420x445 x1030	420x445 x1030	420x445 x1030
Max. Höhe F	mm	700	700	1130	1130	1130	1130
Beken Kapazität	l.	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5
Beken Nützliche Kapazität	l.	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2
Klingendrehzahl - r.p.m.		2800	1400/2800	2800	1400/2800	2800	1200÷1800
Spannung	W Hp	2940 4	1470+2200 2+3	2940 4	1470+2200 2+3	2940 4	5150 7
Speisung		400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F
Nettogewicht	kg	52	52	66	66	66	66
Geräusch	dB	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75

**ACHTUNG:** Die elektrische Eigenschaften dafür die Maschine vorbereitet ist, sind auf dem an der Rückseite der Maschine Schildchen angegeben. Vor dem Anschluß siehe Punkt 4.2 Elektrische Anschluß.

### KAP. 3 - EMPFANG DER MASCHINE

#### 3.1 - VERSAND DER MASCHINE (siehe ABB. Nr. 3)

CUTTER C15 Professional wird von unserer Firma sehr gut verpackt geliefert. Die Verpackung besteht aus:

- Holzlatenverschluss und Pappschachtel mit eventuellen inneren Stopfen;
- der Maschine;
- diesem Handbuch;
- Wender;
- Schleifstein;
- CE-Übereinstimmungszeugnis.

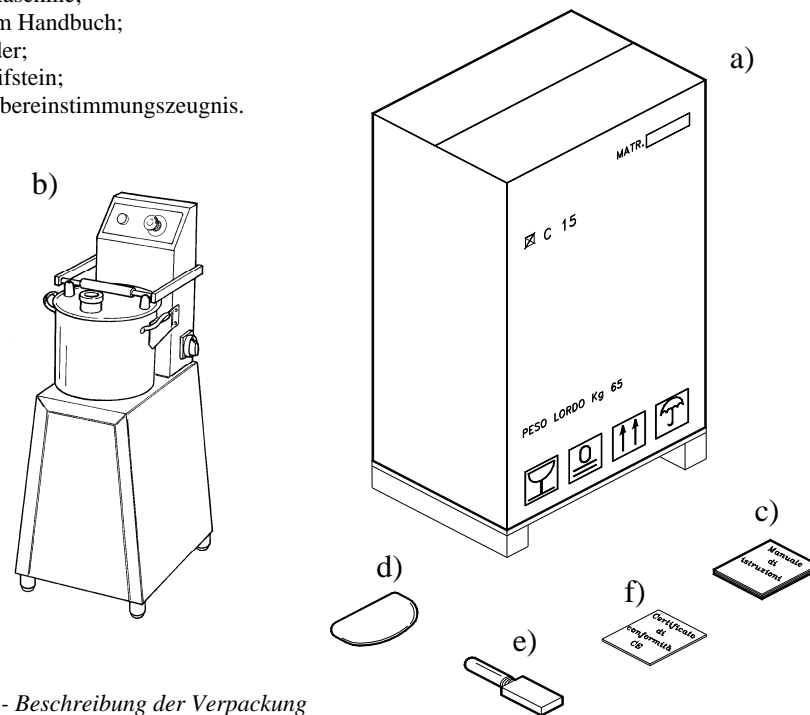


ABB. Nr. 3 - Beschreibung der Verpackung

#### 3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE AM EMPFANG

Am Empfang, wenn es keinen äußeren Schaden geben, machen das Frachtstück auf und kontrollieren die Vollständigkeit des Inhalts (siehe ABB. Nr. 3). Wenn an der Lieferung das Frachtstück Zeichen von Misshandlung, Aufschlag, oder Fall zeigt, muß man das Schaden innerhalb drei Tage von dem auf den Dokumenten angegebenen Lieferungsstermin dem Frachter zutragen und, womöglich, einen genauen Bericht über die von der Maschine erlittenen Schaden verfassen. **Die Frachtstück nicht umstürzen!!** Bei der Beförderung machen sich sicher, daß das Frachtstück an der vier Ecken festgehalten wird (es muß immer gleichlaufend zu dem Boden sein).

#### 3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Packungsteile (Karton, mögliche Paletten, Kunststoffbandstahl und Polystyrol) sind mit fester Abfallstoffe vergleichbar; daher können sie leicht entsorgt werden.

Im Fall die Maschine in Länder installiert wird, wo es besondere Regel über die Abfallstoffe gibt, müssen die Verpackungen Regelmäßig entsorgt werden.