CUTTER C1
GEBRUIKSHANDLEIDING
VOOR INSTALLATIE EN ONDERHOUD



*403.030

INHOUD

ALGEMENE INFORMATIE 3

FABRIKANT GARANTIE EN AANSPRAKELIJKHEID 3

TYPEPLAATJE EN CONFORMITEIT KENMERKEN 3

TECHNISCHE BESCHRIJVING EN INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK 4

MECHANISCHE EN ELEKTRISCHE VEILIGHEIDSINRICHTINGEN 4

AFMETINGEN 4

INSTALLATIE EN WERKING TESTEN 4

BESCHIKBARE BESTURINGSELEMENTEN EN MACHINE GEBRUIK 4

HET SCHOONMAKEN VAN DE CUTTER 5

HET IN ELKAAR ZETTEN VAN DE CUTTER 5

ONDERHOUD 5

ALGEMENE INFORMATIE

Deze brochure bevat alle nodige informatie voor de installatie, het gebruik en het onderhoud van dit voedsel-cutter.
Het doel van dit boekje, hierna de "manual", is om de gebruiker, goede voorlichting en de nodige waarschuwingen over deze machine te geven met tot doel een veilig en duurzaam gebruik.

Deze machines zijn ontworpen en gemaakt voor het snijden van levensmiddelen in kleine stukjes zoals vis, peulvruchten, kaas, noten, en anderen met inachtneming van de voorgeschreven standaarden in de Europese richtlijnen
CE-89/392-89/336 voor professioneel gebruik en de opvolgende amendementen CE91/368 93/44 93/68 CE (nl 60335 nl 60335-2-64 product normen).

Deze cutter kan alleen worden gebruikt door voldoende opgeleid personeel die de inhoud van deze handleiding zorgvuldig hebben gelezen.
De volgende instructies moeten in acht genomen worden:

- Installeer de machine volgens de instructies die zijn uitgelegd in de paragraaf 'Installatie'.
- Verwijderen of wijzig de beveiliging niet, noch sluit mechanische en elektrische bescherming van het apparaat uit;
- Sluit de machine niet aan op niet-permanente, tijdelijke, of niet geïsoleerde elektrische verbindingen;
- Stop de machine onmiddellijk In het geval van defecten, abnormale werking, mogelijke schade, onjuiste beweging, ongebruikelijke lawaai, enz…;
- Voor het reinigen of het onderhoud van de machine koppelt u deze los van de netspanning;
- Draag altijd kras werende beschermende handschoenen bij het reinigen of het onderhoud van de machine;
- Speciaal onderhoud dient uitgevoerd te worden door de fabrikant of een daar voor opgeleid en geautoriseerd bedrijf;
- Gebruik de Cutter niet wanneer die leeg is;
- De motor geventileerd is.

GARANTIE: twee jaar met uitzondering van de elektrische delen.

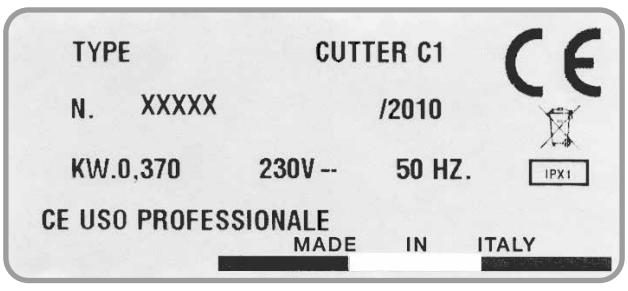
FABRIKANT GARANTIE EN AANSPRAKELIJKHEID

Een correcte werking en een volledig functioneren in overeenstemming met de beoogde gebruik hangt af van het juist uitvoeren van de instructies in deze manual.
De fabrikant afziet van enige aansprakelijkheid, direct of indirect; die voortvloeien uit:

- Niet-naleving van de instructies
- De machine door niet-gekwalificeerd personeel te laten gebruiken
- De machine niet gebruiken volgens de normen die op dat moment van kracht zijn in het land van plaatsing;
- Ongeoorloofde wijzigingen of reparaties;
- Gebruik van niet-originele accessoires en reserve delen;

TYPEPLAATJE EN CONFORMITEIT KENMERKEN

Deze machines zijn vervaardigd in overeenstemming met de normen van de EU 89/392 en latere wijzigingen. Alle onderdelen van deze machine voldoen aan de eisen van die richtlijnen. In overeenstemming met deze verordeningen worden deze onderschreven door de CE-markering op de machine.
Het typeplaatje met de details van de identificatie van de fabrikant, technische gegevens en EU markering zijn geplaatst op behuizing van de cutter.
Dit typeplaatje mag niet worden verwijderd en moet altijd duidelijk leesbaar. In geval van slijtage of schade, moet de gebruiker het vervangen.



TECHNISCHE BESCHRIJVING EN INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

Deze machine is samengesteld met een basis die de cutterkom ondersteunt met twee roterende messen die zijn bevestigd aan een spindel
De producten worde gehakt of gepureerd afhankelijk van de lengte van de tijd die de messen draaien.

Alle onderdelen van deze machine zijn gemaakt van gepolijst en geanodiseerd aluminium, roestvrijstaal en van voedselvriendelijk plastic.

De messen worden aangedreven door een elektromotor, de aandrijving geschied via een in lengterichting gegroefde aandrijfriem.

De Cutter start en stopt door middel van een knop die is verbonden met een startbeveiliger die voorkomt dat de cutter opstart na een stroomonderbreking.

MECHANISCHE EN ELEKTRISCHE VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

De volgende mechanische veiligheidsvoorzieningen zijn toegepast:
– Bescherming van doorzichtig plastic.

De volgende elektrische veiligheidsinrichtingen zijn toegepast:
– Starten met de start/stop knop, die opnieuw moet worden ingedrukt om de machine te starten na een stroomonderbreking;
– Magneetbeveiliging op de transparante deksel voorkomt dat de cutter start als de deksel openstaat;
– Magneetbeveiliging onder de cutterbak die voorkomt dat de cutter wordt start zonder dat de cutterkom geplaatst is.

AFMETINGEN

LENGTE: 38 cm.
BREEDTE: 30 cm.
HOOGTE: 32 cm.
CUTTERKOM CAPACITEIT: 3 liter.

INSTALLATIE EN WERKING TESTEN

Plaats de cutter op een vlak, glad en droog oppervlak sterk genoeg om het gewicht van de cutter te dragen.
Installeer in de nabijheid van een uitgang die voldoet aan de EU regelgeving en afgeleid uit een elektrisch systeem aangebracht in bestaande regelgeving.
Installeer in de buurt van een aansluiting die voldoet aan huidige EU regelgeving voor elektrisch systemen.
Voordat u de aansluitingen voltooit, controleer of de netspanning correspondeert met de gegevens die wordt getoond op het typeplaatje.

BESCHIKBARE BESTURINGSELEMENTEN EN MACHINE GEBRUIK

Druk op de groene knop om de cutter te starten.
Voeg de levensmiddel die gehakt moeten worden door de speciale vulopening op de deksel.
Houdt er rekening mee dat langdurig gebruik de producten puree worden.
Na voltooiing, open de deksel door de knop op de horizontale hendel ¼ slag naar links te draaien,
en trek de hendel omhoog.
Neem het cuttermes uit de cutterbak, verwijder dan de cutterbak van de spindel.

HET SCHOONMAKEN VAN DE CUTTER

De cutter moet zorgvuldig worden gereinigd, ten minste eenmaal per dag of vaker als dit nodig is.
Draag altijd kras werende beschermende handschoenen.
Reinig de machine alleen met een doek gedrenkt in schoon water en niet-schuimend wasmiddel met een pH van 7-8 en van ten minste + 30°C.

HET IN ELKAAR ZETTEN VAN DE CUTTER

Plaats cutterkom zo dat de pin aan de zijkant van de cutterkom in de uitsparing valt. Plaats het cuttermes op de spindel.
Duw de hendel naar beneden en draai de knop op de hendel ¼ slag naar rechts om de deksel vast te zetten op de cutterbak.

ONDERHOUD

Voor goede hak prestaties moeten de cuttermessen scherp zijn. Indien nodig, laat ze slijpen door een gespecialiseerd bedrijf.
Deze cutter heeft geen smering nodig.
Maakt de cutter ongebruikelijke lawaai na een bepaalde periode, dit kan worden veroorzaakt door speling in de aandrijfriem. Draai de riem-spaninrichting aan, deze zit aan de zijkant van de motor onder de behuizing.

CUTTER C1
MANUAL
FOR INSTALLATION AND MAINTENANCE



EMGA

*403.030

INHOUD

GENERAL INFORMATION	*3*
WARRANTY AND MANUFACTURER LIABILITY	*3*
PLATES AND CONFORMITY MARKS	*3*
TECHNICAL DESCRIPTION AND INSTRUCTIONS FOR USE	*4*
MECHANICAL AND ELECTRICAL SAFETY DEVICES	*4*
DIMENSIONS	*4*
INSTALLATION AND FUNCTIONING TESTS	*4*
AVAILABLE CONTROLS AND MACHINE USE	*4*
CLEANING THE CUTTER	*4*
REASSEMBLING THE CUTTER	*4*
MAINTENANCE	*4*

GENERAL INFORMATION

This booklet contains all the necessary information for the installation, use and maintenance of this food-compatible cutter.
The purpose of this booklet, hereafter the "manual", is to give the user, and especially the operator, proper information enabling on the necessary cautions regarding the use of this machine and on all the human and material means that must be implement to make it safe and long-lasting.

These machines have been designed and manufactured to cut in small pieces foodstuffs such as fish, pulses, cheese, nuts, and others in compliance with the CE 89/392-89/336 for professional use and succeeding CE91/368 93/44 93/68 CE amendments (EN 60335 EN 60335-2-64 product norms).

This cutter can only be used by suitably trained personnel previous careful reading of the contents of this manual.
In particular, the following instructions must be respected:

- Install the machine according to the instructions explained in paragraph "Installation".
- Do not remove protections and do not modify nor exclude any of the mechanical and electrical protection devices;
- Do not use the machine with non-permanent electrical connections or with temporary or non-insulated wires;
- In case of defects, anomalous functioning, suspected damage, incorrect movemen, unusual noise, etc., stop the machine immediately;
- Before cleaning or servicing the machine disconnect it from the mains;
- Always wear scratch-proof protection gloves when cleaning or servicing the machine;
- entrust any special maintenance to the manufacturer or to duly trained and authorized personnel;
- Do not run the cutter when empty;
- Ventilated motor.

WARRANTY: two years except for the electrical parts.

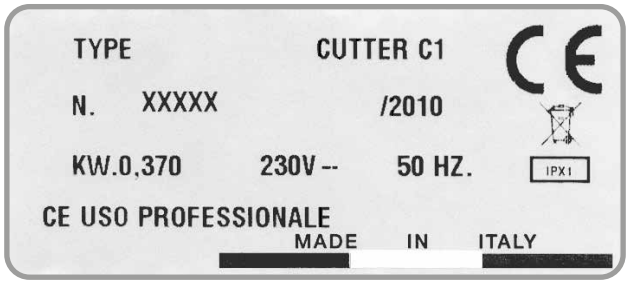
WARRANTY AND MANUFACTURER LIABILITY

Correct functioning and full compliance to the intended service depends on the correct application of the instructions contained in this manual.
The manufacturer waives any liability, either direct or indirect; deriving from:

- Failure to observe the instructions contained herein;
- Entrusting the machine to non-trained personnel
- Failure to use this machine in according to the norms currently in force in the country of installation;
- Unauthorized alterations or repair;
- Use of non original accessories and spare parts;
- Acts of God.

PLATES AND CONFORMITY MARKS

These machines have been manufactured in compliance with the EU 89/392 norms and subsequent amendments.
All the parts making this machine comply to the requirements of the Directive.
Conformity to these regulations is confirmed by the CE marking on the machine.
The plate bearing manufacturer's identification details, technical data, and EU marking is positioned on the base of the cutter.
This plate cannot be removed and must always be clearly readable. In case of wear or damage, the user must replace it.



TECHNICAL DESCRIPTION AND INSTRUCTIONS FOR USE

This machine is composed by a base supporting a vessel containing two rotary blades secured to a spindle. The products are minced or mashed according to the length of time the blades are allowed to rotate.

All the components of this machine are made from polished and anodized aluminium, from stainless steel and from food-compatible plastic material.

The blades are driven by an electric motor, while movement transmission is entrusted to a longitudinally grooved belt.

The cutter is started and stopped by means of a button connected to an auxiliary control circuit preventing accidental startup after an outage.

MECHANICAL AND ELECTRICAL SAFETY DEVICES

The following mechanical safety devices have been applied:
– Protection of transparent plastic material.

The following electrical safety devices have been applied:
– Start up with start/stop button that must be pressed again to restart the machine after an outage;
– Magnetic cutout on the transparent lid preventing machine startup when the lid is open;
– Cutout switch below the vessel preventing machine from starting without positioning the vessel.

DIMENSIONS

LENGTH: 38 cm.
WIDTH: 30 cm.
HEIGHT: 32 cm.
VESSEL CAPACITY: 3 liters.

INSTALLATION AND FUNCTIONING TESTS

Place the machine on a suitably plane, smooth and dry surface sufficiently strong to support the machine weight.
Install near an outlet complying to EU and derived from an electrical system made to current regulations.
Before completing the connections, check that the mains correspond to the data shown on the plate.

AVAILABLE CONTROLS AND MACHINE USE

To start the machine press the green button.
Insert the food to mince through the special opening on the lid.
Take into account that prolonged use will mash the products.
After completion, open the lid by turning the knob on the horizontal bar by ¼ turn to the left, and pull up the bar.
Take the blade holding pin away then remove the vessel from its seat.

CLEANING THE CUTTER

The cutter must be carefully cleaned at least once a day or more often as necessary.
Always wear scratch-proof protection gloves.
To clean the machine use only a cloth soaked in water and non-lathery detergent for dishes with pH at 7-8 and at least at + 30° C.

REASSEMBLING THE CUTTER

Insert the vessel by inserting its small pin in the relevant seat. (ref. 44). Insert the blade holder pin in its seat. Pull down the lever by turning the knob (ref. 35) by ¼ turn to the right to secure the lid to the vessel.

MAINTENANCE

For good mincing performances, the blades must be sharp. If necessary, have them sharpened by a specialized concern.
This machine does not require any further lubrication.
Should the machine make any unusual noise after a certain period of time, this may be due to a loosening of the belt. Screw the belt-tightener on the side of the motor under the base.

CUTTER

MANUEL D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE



Art.no. 403.030

INFORMATIONS GENERALES

Ce petit manuel contient toutes les informations nécessaires à l'installation, l'emploi et la maintenance du Cutter C1 pour aliments et vise à fournir aux utilisateurs, surtout ceux qui devront employer l'appareil directement, la possibilité de prendre toutes les précautions nécessaires et d'aménager tous les moyens possibles pour un emploi durable en toute sécurité.

Cette machine a été conçue et fabriquée pour réduire en petits morceaux des aliments tels que viande, poisson, légumes, fromages, noix, etc. en conformité aux standards CE 89/392-89/336 et ultérieures modifications CE 91/368 93/44 93/68 CE pour emploi Professionnel (normes de produit EN 60335 EN 60335-2-64).

Ce Cutter ne peut être utilisé que par des personnes qui ont été convenablement instruites à son emploi et qui ont lu attentivement le contenu de ce manuel.

En particulier, les indications suivantes doivent être respectées.

- Installer la machine selon les instructions illustrées au paragraphe "Mise en service ".
- Ne pas ôter et ne pas modifier ni exclure les protections mécaniques et électriques ;
- Ne pas utiliser cette machine avec un branchement électrique de type "volant " basé sur des câbles provisoires ou non parfaitement isolés ;
- Arrêter immédiatement l'appareil en cas de défaut, fonctionnement anormal, rupture suspecte, mouvements incorrects, bruits insolites, etc.
- Avant le nettoyage ou toute opération de maintenance, débrancher l'appareil du réseau électrique ;
- Pendant le nettoyage et la maintenance utiliser toujours des gants de protection contre les égratignures ;
- Pour toute intervention de maintenance extraordinaire, contacter le constructeur ou à du personnel qualifié et autorisé ;
- Eviter de faire fonctionner l'appareil à vide ;
- Moteur ventilé.

GARANTIE ET RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

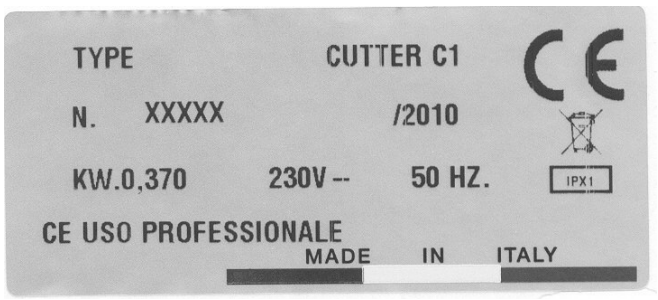
La garantie de bon fonctionnement de cet appareil et sa conformité totale au service auquel il est destiné sont lié à une correcte application des instructions contenues dans ce manuel.
Le constructeur décline toute responsabilité dérivant de :

- L'inobservance des instructions contenues dans ce manuel ;
- L'emploi de l'appareil par des personnes non instruites à cet effet ;
- L'emploi non conformes aux normes spécifiques en vigueur dans le pays où l'appareil est installé ;
- l'emploi d'accessoires ou de pièces de rechange non originales
- d'événements exceptionnels

PLAQUES MARQUES DE CONFORMITE

Les appareils Cutter C1 sont fabriqués conformément à la directive communautaire 89/392 et ultérieures révisions. La conformité à cette Directive est attestée par la marque CE et touche toutes les pièces composant cet appareil.
La plaque identifiant le constructeur et contenant les données techniques de la machine ainsi que le marquage CE est située sur la base du Cutter.

Cette plaque ne doit pas être ôtée et doit toujours être lisible.
Si elle est usée ou endommagée, l'utilisateur est obligé à la remplacer.



DESCRIPTION TECHNIQUE ET CONDITIONS D'EMPLOI

L'appareil est composé d'une base qui supporte un récipient à l'intérieur duquel deux lames tournent autour d'une broche.
Les produits sont réduits en miettes ou en bouillie selon le temps de travail des lames.
Tous les composants de l'appareil sont faits en alliage d'aluminium poli et oxydé par anodisation, en acier inoxydable et en plastique pour aliments.
Les lames sont entraînées par un moteur électrique tandis que le mouvement est transmis par une courroie à rayures longitudinales.

Le démarrage et l'arrêt sont effectués par le biais d'un bouton connecté à un circuit de commande auxiliaire qui prévient le démarrage accidentel après une éventuelle interruption de courant.

DISPOSITIFS DE SURETE MECANIQUES ET ELECTRIQUES

Le dispositif de sûreté mécanique est représenté par une protection en matière plastique transparente.

Les dispositifs électriques de sûreté embarqués sur l'appareil sont les suivants :

- Démarrage avec bouton marche/arrêt requérant une action volontaire de redémarrage de l'appareil en cas d'interruption de courant ;
- minirupteur magnétique sur le couvercle transparent qui ne permet de démarrer la machine quand le couvercle est ouvert.
- minirupteur situé sous le récipient qui ne permet pas de démarrer la machine sans avoir inséré correctement le récipient.

DIMENSIONS

LONGUEUR:	38 cm.
LARGEUR:	30 cm.
HAUTEUR:	32 cm.
POIDS	12 kg
CAPACITE DU RECIPIENT:	3 litres.

MISE EN SERVICE ET ESSAIS DE FONCTIONNEMENT

Poser l'appareil sur un plan bien nivelé, lisse et qui soit capable d'en supporter le POIDS.
L'installation doit être effectuée dans le voisinage d'une prise conforme aux normes CE et dérivée d'un réseau conforme aux normes en vigueur.
Avant de brancher, s'assurer que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique correspondent à celles qui sont indiquées sur la plaque des données de la machine.

DESCRIPTION DES COMMANDES ET EMPLOI DU CUTTER C1

Presser le bouton vert pour mettre en marche l'appareil.
Insérer les aliments à hacher à travers l'ouverture du couvercle.
Tenir compte qu'un emploi prolongé réduira ces aliments en bouillie.
Après avoir complété l'opération, ouvrir le couvercle en tournant d'un quart de tour le pommeau situé sur la barre horizontale, et soulever cette dernière.
Désenfiler l'axe des lames et ôter le récipient de son siège.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Ces appareils devront être soigneusement nettoyés au moins une fois par jour, ou, si nécessaire, plus souvent.
Pendant le nettoyage utiliser toujours des gants de protection contre les égratignures.
N'utiliser qu'un torchon imbibé d'eau et de détergent non mousseux biodégradable pour vaisselle avec pH 7-8 à une température d'au moins 30°C.

REMONTAGE DE L'APPAREIL

Insérer le récipient en positionnant sa goupille dans son siège (réf. 44).
Insérer l'axe porte lames en positionnant la goupille centrale dans son siège.
Abaisser le levier en tournant le pommeau (réf. 35) d'un quart de tour vers la droite pour bloquer le couvercle sur le récipient.

MAINTENANCE

Pour un bon rendement, maintenir les lames toujours bien aiguisées, sinon les faire affûter chez un aiguiseur.
L'appareil n'a pas besoin d'être lubrifié.
Si après une certaine période de service la machine produisait un bruit insolite dû à l'allongement de la courroie, serrer le tendeur situé sous la base à côté du moteur.

CUTTER

AUFSTELLUNGS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG



Art.no. 403.030

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.

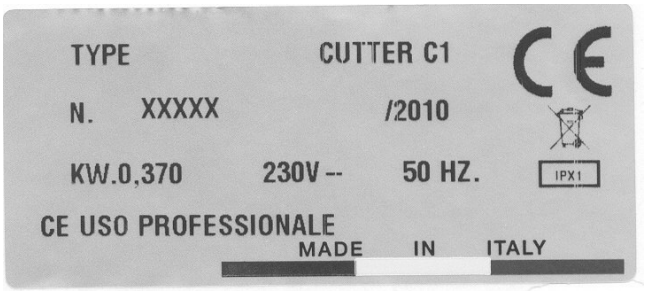
GARANTIE UND HAFTUNG DES HERSTELLERS

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 ¼ 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°C befeuchtetet 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 ¼ 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.