

12/2010

Mod: CSP2/9V

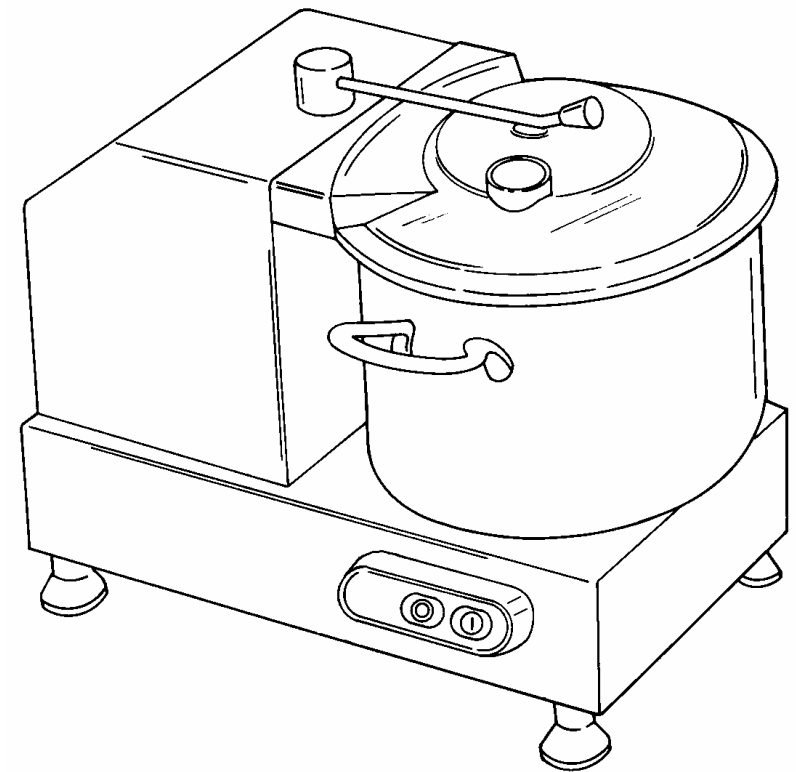
Production code: 40802102EHL



Diamond
catering equipment

ZERKLEINERER CE der Linie: C4
C4 vv
C6
C6 vv
C9 vv

ANLEITUNGSHANDBUCH FÜR DIE BETRIEBUNG UND WARTUNG



EINLEITUNG

- Das vorliegende Handbuch bietet dem Kunden alle Informationen über die Maschine und über die mit ihr verbundenen Normen sowie die Gebrauchs- und Wartungsanleitungen, die den besten Einsatz der Maschine und ihre dauerhafte Leistungsfähigkeit gestatten.
- Dieses Handbuch ist für die Personen gedacht, die die Maschine benutzen und deren regelmäßige Wartung durchführen.

KAPITELVERZEICHNIS

KAP. 1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE S. 4

- 1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN
- 1.2 - AUF DER MASCHINE INSTALLIERTE SICHERHEITS-
VORRICHTUNGEN
- 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 - Aufbau der Maschine

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN S. 6

- 2.1 - AUSSENMASSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN

KAP. 3 - ERHALT DER MASCHINE S. 7

- 3.1 - SENDUNG DER MASCHINE
- 3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ERHALT DER WARE
- 3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG

KAP. 4 - DIE INSTALLATION S. 8

- 4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE
- 4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
- 4.3 - ELEKTRISCHES SCHEMA
- 4.3.1 - Einphasiges elektrisches Schema
- 4.3.2 - Einphasiges elektrisches Schema ZERKLEINERER mit Regler
- 4.4 - BETRIEBSKONTROLLE

KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE S. 9

- 5.1 - SCHALTER
- 5.2 - DAS PRODUKT IN DEN ZERKLEINERER GEBEN
- 5.3 - DIE MESSER SCHLEIFEN

KAP. 6 - ALLGEMEINE REINIGUNG S. 11

- 6.1 - ALLGEMEINES
- 6.2 - VERFAHREN FÜR DIE REINIGUNG DES ZERKLEINERERS
- 6.2.1 - Reinigung des Messers, des Deckels und des Behälters
- 6.2.2 - Allgemeine Reinigung

KAP. 7 - WARTUNG S. 12

- 7.1 - ALLGEMEINES
- 7.2 - RIEMEN
- 7.3 - FÜSSCHEN
- 7.4 - VERSORGUNGSKABEL
- 7.5 - MESSER
- 7.6 - ETIKETT AN DER TASTATUR

KAP. 7 - WARTUNG S. 12

- 8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG
- 8.2 - ENTSORGUNG

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

- ABB.Nr. 1 - Allgemeine Ansicht der Maschine S. 6
- ABB.Nr. 2 - Abbildung der Außenmaße S. 6
- ABB.Nr. 3 - Beschreibung der Verpackung S. 7
- ABB.Nr. 4 - Technisches Schild- Gerätenummer S. 8
- ABB.Nr. 5 - Einphasiges elektrisches Schema S. 9
- ABB.Nr. 6 - Einphasiges elektrisches Schema
ZERKLEINERER mit Regler S. 9
- ABB.Nr. 7 - Position der Schalter S. 10
- ABB.Nr. 8 - Das Produkt in den ZERKLEINERER geben S. 10
- ABB.Nr. 9 - Richtige Stelle des Leibs an der Maschine S. 10
- ABB.Nr.10 - Entfernung der Messerhalterung S. 11

KAP.1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Der ZERKLEINERER darf nur vom ausgebildeten Personal, das die Sicherheitsnormen des vorliegenden Handbuchs bestens kennt, gebraucht werden.
- Falls das Personal abgewechselt werden soll, muß rechtzeitig mit der Ausbildung des neuen Personals begonnen werden.
- Vor Durchführung der Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten muß der Netzstecker der Maschine aus der Steckdose gezogen werden.
- Wenn die Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten des ZERKLEINERERS durchgeführt werden (und infolgedessen die Schutzvorrichtungen entfernt werden), muß man unbedingt alle Gefahrenquellen in Betracht ziehen.
- Die Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten nur bei höchster Konzentration durchführen.
- Den Zustand des Versorgungskabels regelmäßig prüfen; ein abgenutztes bzw. beschädigtes Kabel stellt eine große elektrische Gefahrenquelle dar.
- Falls der ZERKLEINERER nicht einwandfrei funktionieren sollte, darf er auf keinen Fall benutzt werden. Keine Reparaturen vornehmen, sondern sich an einen "Kundenservice" wenden.
- Der ZERKLEINERER sollte nicht für Tiefkühlprodukte, für Fleisch und Fisch mit Knochen und für Produkte, die nicht zu den Lebensmitteln zählen, benutzt werden.
- 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 - AUF DER MASCHINE INSTALLIERTE SICHERHEITS VORRICHTUNGEN

1.2.1 - Mechanische Sicherheiten

Mit Bezug auf die mechanische Sicherheiten, die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte der Vorschriften CEE 89/392 und Mod. CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68 entsprechen.

Die Sicherheiten werden durch den Deckel erreicht (siehe 1.3.3), der nur mit gehobenen Wannensperre auslegbar entferntbar ist.

1.2.2 - Elektrische Sicherheiten

Mit Bezug auf die elektrischen Sicherheiten, die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte den Vorschriften CEE 73/23, 89/336, Mod. CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68 und den Vorschriften CEE EN 60335-1, EN 55014 entsprechen.

Die Maschine ist mit dem folgenden ausgestattet:

- Magnetschalter und mechanischer Mikroschalter, die die Maschine bei Entfernung des Deckels (siehe ABB.Nr.1) ausschalten und deren Einschaltung nur dann gestatten, wenn sich diese Schutzvorrichtung in der geschlossenen Position befindet.
- Relais im Steuerkreislauf: bei zufälligem Stromausfall muß die Maschine wieder in Betrieb gesetzt werden.

Der ZERKLEINERER ist sowohl in der Betriebs- als auch in der Reinigungs- und Wartungsphase mit den normativen Maßnahmen für die elektrischen und mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

Es bestehen allerdings einige Gefahrenquellen, die nicht vollständig beseitigt werden können und im vorliegenden Handbuch in den Abschnitten **ACHTUNG** erwähnt werden.

Sie beziehen sich auf die Verletzungsgefahr, die auf die Handhabung der Messer während der Einführung des Produktes, der Reinigung und Schleifung der Messer zurückzuführen sind.

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:

- höchste Sicherheit bei Gebrauch, Reinigung und Wartung;
- höchste Hygiene dank sorgfältiger Wahl der Materialien, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, und Beseitigung der Kanten im ZERKLEINERER- Teil, der mit dem Produkt in Berührung kommt; dies ermöglicht eine leichte, gründliche Reinigung sowie eine einfache Abmontierung;
- feste, stabile Komponenten;
- maximale Geräuscharmheit dank der Riemenübertragung;
- Leichte Handhabung.

1.3.2 - Baueigenschaften

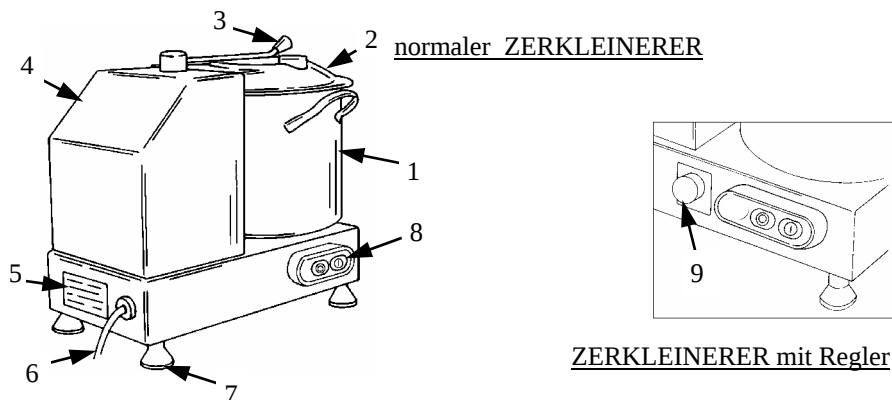
CUTTER CE Professional besteht ganz aus AISI 304 Edelstahl. Dieses Material garantiert Hygiene während des Kontakts mit Nahrungsmitteln, und groß Beständigkeit zu sauren Salzen und Oxydation.

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.

1.3.3 - Aufbau der Maschine

ABB.Nr.1 - Allgemeine Ansicht der Maschine



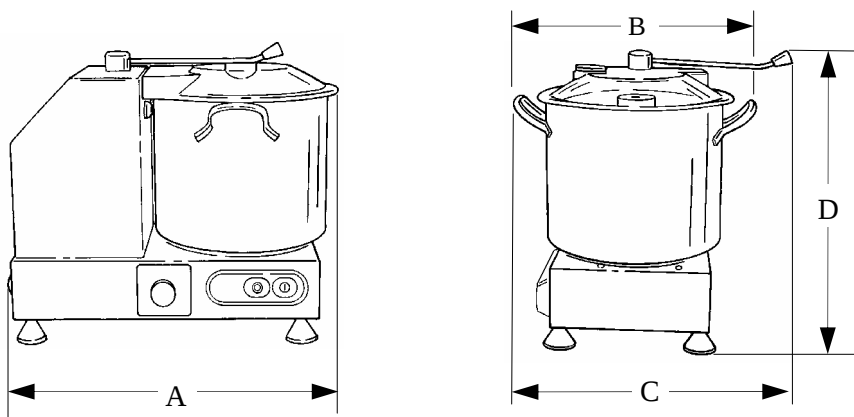
LEGENDE:

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1 - Behälter | 6 - Versorgungskabel |
| 2 - Deckel | 7 - Füßchen |
| 3 - Schließarm | 8 - Druckknopftafel |
| 4 - Gehäuse | 9 - Verstellrad des Reglers |
| 5 - Technisches Schild - Gerätenummer | |

KAP.2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - AUSSENMASSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB.Nr.2 - Abbildung der Außenmaße



TAB.Nr.1 - AUSSENMASSE UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	U.m.	C4	C4 vv	C6	C6 vv	C9 vv
Länge A	mm	380	380	380	380	470
Breite B	mm	320	320	320	320	330
Breite C	mm	370	370	370	370	395
Max Höhe D	mm	270	270	320	320	400
Fassungsvermögen des Behälters	l	3.3	3.3	5.3	5.3	9.4
Nützliche Wannen-Fassungsvermögen	l	1.5	1.5	3.1	3.1	5.4
Umdreh. des Messers	Umdreh./min	2600	1100÷2600	2600	1100÷2600	1100÷2600
Motor	HP/W	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 + 0.5 / 700
Versorgung	mn	230 V / 50 Hz				
Gewicht	Kg	10	10	11	11	25
Geräusch	dB	≤ 75		≤ 75		≤ 75

ACHTUNG: Die elektrischen Eigenschaften der Maschine sind auf dem Schild an der Rückseite der Maschine angegeben; bevor man den Anschluß durchführt, unbedingt Abschnitt 4.2. **elektrischer Anschluß** durchlesen.

KAP. 3 - ERHALT DER MASCHINE

3.1 - SENDUNG DER MASCHINE

Der ZERKLEINERER verläßt unsere Lager in einer stabilen Verpackung. Die Verpackung besteht aus: a) einer Außenschachtel aus stabilem Karton;

b) der Maschine;

c) dem vorliegenden Handbuch;

d) einer kleinen Schaufel;

e) einem Wetzstein;

f) CE-Übereinstimmungszeugnis.

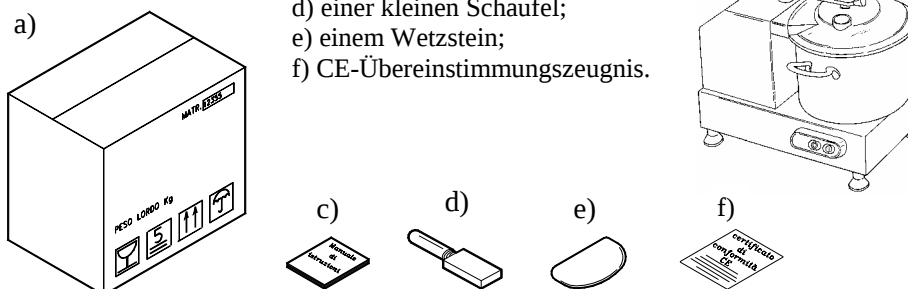


ABB.Nr.3 - Beschreibung der Verpackung

3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ERHALT DER WARE

Das angelieferte Frachtstück kann, falls es keine äußeren Schäden aufweist, geöffnet werden. Man sollte sich dabei vergewissern, daß kein Material fehlt (siehe ABB.Nr.3). Sollte das Frachtstück bei der Übergabe Transportschäden verschiedener Art aufweisen, muß der Frachtführer unbedingt darüber informiert werden. Innerhalb von 3 Tagen nach dem Lieferungsdatum, das den Unterlagen entnommen werden kann, ist ein genauer Bericht über die eventuellen von der Maschine erlittenen Schäden zu verfassen.

3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG

Die Komponenten der Verpackung (Karton, eventuelle Paletten, Kunststoff-Bandeisen und PUR- Schaum) sind Produkte, die problemlos zusammen mit dem festem Müll beseitigt werden können.

Falls die Maschine in einem Land aufgestellt werden sollte, in dem es keine besonderen Normen gibt, müssen die Verpackungen gemäß den geltenden Normen beseitigt werden.

KAP. 4 - DIE INSTALLATION

4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Die Ebene, auf der der ZERKLEINERER aufgestellt wird, muß die in Tab.1 angegebenen Auflageabmessungen (je nach Modell) beachten; sie muß ausreichend breit, gut nivelliert, trocken, glatt, fest, stabil und 80 cm vom Boden entfernt sein.

4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der ZERKLEINERER wird mit einem Versorgungskabel mit einem 3x1 mm²-Querschnitt, einer Länge von 1,5 m und einem "SHUKO"- Stecker geliefert. Den ZERKLEINERER an 230 Volt 50 Hz anschließen, wobei man einen magnetothermischen 10 A, $\Delta I=0.03$ A-Differentialschalter dazwischenlegt. Sich anschließend vergewissern, ob die Erdungsanlage einwandfrei funktioniert. Sich vergewissern, ob die Daten des technischen Schildes- Gerätenummer (ABB.Nr.4) mit den Daten der Lieferungs- und Transportunterlagen übereinstimmen.

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

ABB.Nr.4 - Technisches Schild - Gerätenummer

4.3 - ELEKTRISCHES SCHEMA

4.3.1 - Einphasiges elektrisches Schema

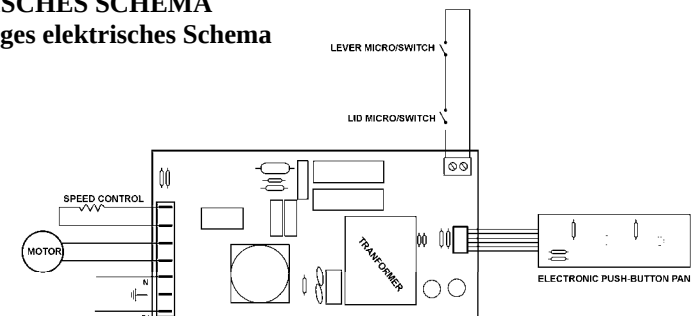


ABB.Nr.5 - Einphasiges elektrisches Schema

4.3.2 - Einphasiges elektrisches Schema ZERKLEINERER mit Regler

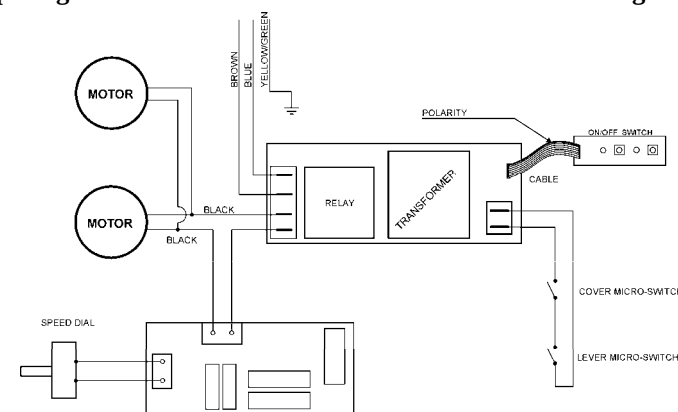


ABB.Nr.6 - Einphasiges elektrisches Schema ZERKLEINERER mit Regler

4.4 - BETRIEBSKONTROLLE

Um zu prüfen, ob die Maschine einwandfrei funktioniert, muß man wie folgt vorgehen:

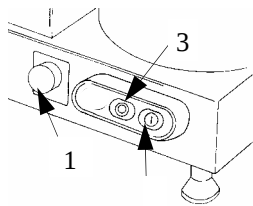
- 1 abwechselnd den grünen STARTKNOPF "I" und den roten STOPKNOPF "O" betätigen;
- 2 prüfen, ob die Maschine ihren Betrieb einstellt, sobald der Deckel entfernt wird;
- 3 ZERKLEINERER mit Regler: prüfen, ob bei Drehung im Uhrzeigersinn die Umdrehungszahl zunimmt und umgekehrt.

KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

5.1 - SCHALTER

Die Schalter sind am Gehäuse des ZERKLEINERERS angeordnet (siehe untenstehende Zeichnung).

N.B.: Nur der ZERKLEINERER vv, d.h. mit Reglervorrichtung, ist mit einem Drehgriff (1) ausgestattet.



- 1 Verstellrad für die Einstellung der Umdrehungszahl.
- 2 STARTKNOPF "I".
- 3 STOPKNOPF "0".

ABB.Nr.7 - Position der Schalter

5.2 - DAS PRODUKT IN DEN ZERKLEINERER GEBEN (siehe ABB.Nr.8)

N.B.: Das Schneidgut nur dann in den Behälter geben, wenn der Motor ausgeschaltet ist; im Falle des ZERKLEINERERS vv muß sich das Verstellrad des Reglers in der Position "0" befinden.

Wie folgt vorgehen:

- 1 den Arm (1) soweit im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Deckel (2) abgenommen werden kann;
- 2 (**ACHTUNG**) das Produkt in den Behälter (3) geben und dabei auf die zwei Messer acht geben. Sehr große Stücke sollten manuell zerkleinert werden, bevor sie in den Behälter gegeben werden.

ACHTUNG !! Flüssige Produkte nur bis auf den maximalen Stand auf dem Topf bezeichnet schütten.

- 3 Man muß eine richtige Position haben, um Unfälle zu vermeiden (siehe ABB.Nr.9): 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.**

- 4 Den Deckel wieder auflegen und den Ausleger bis zur Schluss-Stelle drehen.
- 5 den ZERKLEINERER einschalten, indem man auf den grünen Startknopf (siehe ABB.Nr.7) drückt;
- 6 die Maschine für lange Zeit mit verminderten Geschwindigkeit nicht verwenden;
- 7 während der Bearbeitung eventuelle Produktzugaben durch die Öffnung (4) einführen;
- 8 nach beendetem Schneidevorgang die Maschine durch Betätigung Stopknopfes (siehe ABB.Nr.7) ausschalten. Falls der ZERKLEINERER mit einem Regler ausgestattet sein sollte, das Handrad in die Position "0" bringen und anschließend die Maschine ausschalten.

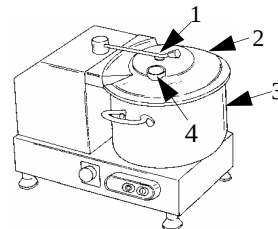


ABB.Nr.8 - Das Produkt in den Zerkleiner geben

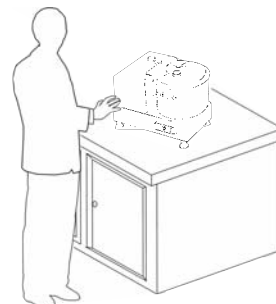


ABB.Nr.9 - Richtige Stelle des Leibs an der Maschine

5.3 - DIE MESSER SCHLEIFEN (siehe ABB.Nr.10)

ACHTUNG: Für die Schleifung der zwei Messer, die durchgeführt werden muß, sobald die Schneidefähigkeit nachläßt, wie folgt vorgehen:

- 1 den Schließarm (1) soweit drehen, bis der Deckel (2) abgenommen werden kann;
- 2 Die Messerhalterung (a - 3) entfernen;
- 3 Schneide gleichmässig von inneren bis aussen mitfahren, damit das Messer wieder geschleift wird.

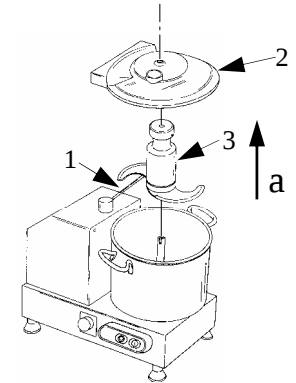


ABB.Nr. 10 - Entfernung der Messerhalterung

KAP. 6 - ALLGEMEINE REINIGUNG

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.

Vor der Durchführung der Reinigung muß man:

- a) den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vollständig vom Rest der Anlage zu isolieren.
- b) ZERKLEINERER vv: das Verstellrad in die Position "0" bringen.

6.2 - VERFAHREN FÜR DIE REINIGUNG DES ZERKLEINERERS

6.2.1 - Reinigung des Messers, des Deckels und des Behälters (ABB.Nr.10)

ACHTUNG: den Schließarm (1) soweit drehen, bis der Deckel (2) abgenommen werden kann.

Die Messerhalterung (3) und der Behälter (4) können somit auf leichte Weise nach oben herausgezogen werden (a).

Anschließend die abmontierten Teile mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel putzen. **N.B.:** schleifen sie bitte mit schutzhandsehue.

6.2.2. - Allgemeine Reinigung

N.B.: den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Das Maschinengehäuse kann mit einem feuchten Tuch, das oft ausgewaschen wird, am Arbeitsplatz gereinigt werden. Nach erfolgter reinigung alle Teile gut abtrocknen.

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINES

Bevor man mit den Wartungsarbeiten beginnt, muß man unbedingt:

- a) den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine völlig vom Rest der Anlage zu isolieren.
- b) ZERKLEINERER vv; das Verstellrad in die Position "0" bringen.

7.2 - RIEMEN

Der Riemen muß nicht neu eingestellt werden, man sollte ihn allerdings nach 3/4 Jahren ersetzen. Dabei muß man sich an den "KUNDENDIENST" wenden.

7.3 - FÜSSCHEN

Die Füßchen können sich mit der Zeit abnutzen, ihre Elastizität verlieren und somit nicht mehr die Stabilität der Maschine garantieren. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden.

7.4 - VERSORGUNGSKABEL

Den Abnutzungszustand des Versorgungskabels regelmäßig prüfen und sich gegebenenfalls an den "KUNDENDIENST" wenden.

7.5 - MESSER

Regelmäßig prüfen, ob der Querschnitt der öfters geschliffenen Messerklinge mindestens 5 mm beträgt. Zwecks Ersetzung den "KUNDENDIENST" benachrichtigen.

7.6 - Etikett an der Tastatur

Das Etikett an der Tastatur könnte mit der Zeit unleserlich oder durchlocht werden. Wenden Sie sich für den Ersatz an die "KUNDENDIENSTSTELLE".

KAP. 8 - ABRÜSTUNG

8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG

Sollte die Maschine aus einem beliebigen Grund außer Betrieb gesetzt werden, ist sicherzustellen, dass sie niemand mehr benutzen kann: daher die elektrischen Verbindungen abtrennen und zerschneiden.

8.2 - ENTSORGUNG

Nach der Außerbetriebsetzung kann die Maschine entsorgt werden. Wenden Sie sich dafür an einen beliebigen Fachbetrieb; bei der Entsorgung die Werkstoffe der verschiedenen Bestandteile beachten (**siehe Kap. 1, Par. 3.2**).