

02/2013

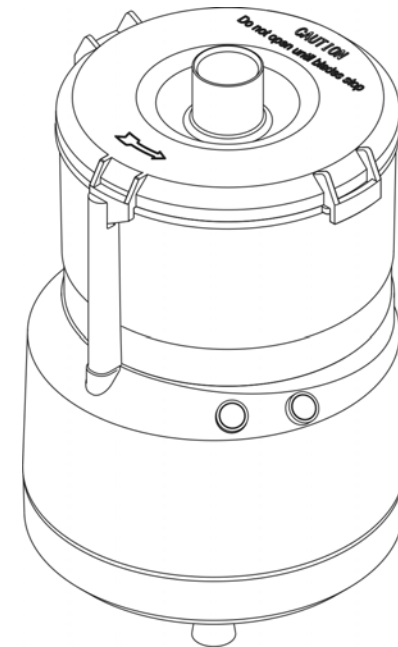
Mod: CSP/3.2E

Production code: 40790002



Diamond
catering equipment

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN



Ed. 02/2013

Cutter Blitz

EINFÜHRUNG

- Vorliegendes Handbuch dient dem Kunden und enthält sämtliche Informationen und Richtlinien bezüglich der Maschine sowie die Gebrauchs- und Wartungsanleitungen für einen optimalen Einsatz und langanhaltende Leistung.
- Dieses Handbuch muss dem Nutzer der Maschine und der für die regelmäßige Wartung verantwortlichen Person ausgehändigt werden.

VERZEICHNIS DER KAPITEL

KAP. 1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE Seite 4

- 1.1 - ALLGEMEINE SICHERHEITSMASSNAHMEN
- 1.2 - AN DER MASCHINE ANGEBRACHTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN
 - 1.2.1 - Mechanische Sicherheitsvorrichtungen
 - 1.2.2 - Elektrische Sicherheitsvorrichtungen
- 1.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG
 - 1.3.1 - Allgemeine Beschreibung
 - 1.3.2 - Bauliche Merkmale
 - 1.3.3 - Zusammensetzung der Maschine

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN Seite 6

- 2.1 - AUSMASSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

KAP. 3 - ERHALT DER MASCHINE Seite 7

- 3.1 - SPEDITION DER MASCHINE
- 3.2 - PRÜFUNG DER VERPACKUNG BEI ERHALT
- 3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

KAP. 4 - INSTALLATION Seite 8

- 4.1 - PLATZIEREN DER MASCHINE
- 4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
- 4.3 - SCHALTPLAN
 - 4.3.1 - Schaltplan einphasig
- 4.4 - KONTROLLE DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT

KAP. 5 - MASCHINENEINSATZ Seite 9

- 5.1 - BEFEHLE
- 5.2 - PRODUKT LADEN
- 5.3 - MESSER SCHLEIFEN

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG Seite 11

- 6.1 - ALLGEMEIN
- 6.2 - ABLAUF DER MASCHINENREINIGUNG
 - 6.2.1 - Reinigung der Abdeckung, des Messers und der Wanne
 - 6.2.2 - Allgemeine Reinigung

KAP. 7 - WARTUNG Seite 11

- 7.1 - ALLGEMEIN

- 7.2 - STANDFÜSSE
- 7.3 - VERSORGUNGSKABEL
- 7.4 - MESSER

KAP. 8 - DEMONTAGE

- 8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME
- 8.2 - RAEE Müll elektrischer und elektronischer Geräte

Seite 12

KAP. 1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

1.1 - ALLGEMEINE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Cutter darf nur von geschultem Personal, das die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften genau kennt, genutzt werden.
- Bei einem Personalwechsel muss rechtzeitig für die entsprechende Schulung gesorgt werden.
- Vor den Reinigungs- und Wartungsarbeiten stets die Maschine vom Stromnetz trennen.
- Bei Wartungs- und Reinigungsarbeiten der Maschine (d.h. wenn die Sicherheitsvorrichtungen entfernt werden) Restrisiken entsprechend einschätzen.
- Während der Wartung oder der Reinigung stets konzentriert vorgehen.
- Regelmäßig den Zustand des Versorgungskabels prüfen; ein abgenutztes bzw. ein nicht makelloses Kabel stellt eine große Gefahr elektrischer Natur dar.
- Wird eine Betriebsstörung vermutet oder gar festgestellt, die Maschine nicht nutzen und auch keine Reparaturen vornehmen; kontaktieren Sie stattdessen den "Kundendienst".
- **Die Maschine nicht für tiefgefrorene Produkte, Fleisch und Fisch mit Knochen bzw. für Produkte, die keine Lebensmittel sind, verwenden.**
- Wenn die Maschine in Betrieb ist die Finger nicht in die Öffnung der Abdeckung stecken.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn:
 - ⇒ nicht autorisiertes Personal auf die Maschine eingreift;
 - ⇒ keine originalen Ersatzteile verwendet werden;
 - ⇒ die im Handbuch aufgeführten Anleitungen nicht **streng** eingehalten werden;
 - ⇒ nicht geeignete Produkte für die Oberflächen der Maschine verwendet werden.

1.2 - AN DER MASCHINE ANGEBRACHTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

1.2.1 - Mechanische Sicherheitsvorrichtungen

Bezüglich der mechanischen Sicherheitsvorrichtungen entspricht die in diesem Handbuch beschriebene Maschine den Richtlinien **CEE 2006/42**.

Die Sicherheitsvorrichtungen werden mit der Abdeckung und der verriegelten Wanne für die Verarbeitung (siehe 1.3.3) erfüllt.

1.2.2 - Elektrische Sicherheitsvorrichtungen

Bezüglich der elektrischen Sicherheitsvorrichtungen entspricht die in diesem Handbuch beschriebene Maschine den Richtlinien **CEE 2006/95 und 2004/108**.

Die Maschine ist wie folgt ausgestattet:

- Endschalter, die dafür sorgen, dass die Maschine abschaltet, sobald die Abdeckung (*siehe ABB.1*) entfernt wird und die verhindern, dass die Maschine startet, wenn diese Abdeckung nicht verschlossen ist;
- Relais im Steuerstromkreis, so startet die Maschine auch bei Stromausfall.

Obwohl der Cutter **CE** mit elektrischen und mechanischen Sicherheitsvorrichtungen (sowohl für die Betriebsphase als auch für Reinigungs- und Wartungsarbeiten) ausgestattet ist, bestehen Restrisiken, die nicht komplett ausgeschlossen werden können. Unter **ACHTUNG** werden diese Risiken in diesem Handbuch aufgeführt.

Es handelt sich dabei um die Gefährdung durch Schneiden, wenn man mit den Messern während das Produkt geladen wird, hantiert bzw. während der Reinigungs- und Schleifvorgänge der Messer.

1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Der professionelle Cutter **CE** wurde von unserem Unternehmen für das Schneiden,

Zerkleinern, Mischen, Emulgieren, Kneten von Lebensmittelprodukten (wie Gemüse, Fleisch, Brot, usw.) entwickelt und gefertigt und garantiert:

- maximale Sicherheit während des Einsatzes, der Reinigung und der Wartung;
- maximalen Hygienestandard dank sorgfältigster Auswahl der Materialien, die mit den Lebensmittel in Berührung kommen und durch die Beseitigung der Ecken an den Cutterteilen, die mit dem Produkt in Berührung kommen. So wird die Reinigung und das Auseinandernehmen erleichtert;
- Widerstandsfähigkeit und Stabilität sämtlicher Einzelteile;
- gute Handhabung.

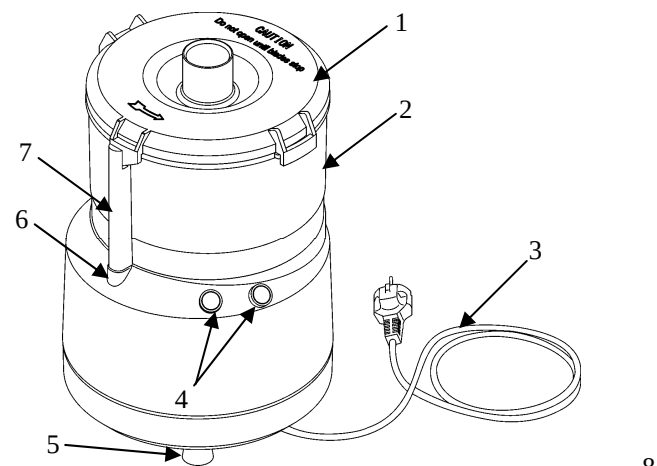
1.3.2 - Bauliche Merkmale

Der professionelle Cutter **CE** besteht ausschließlich aus Plastikmaterial, das für Lebensmittel geeignet ist.

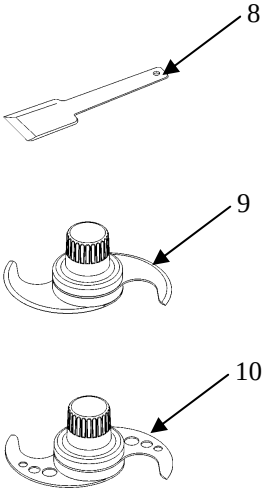
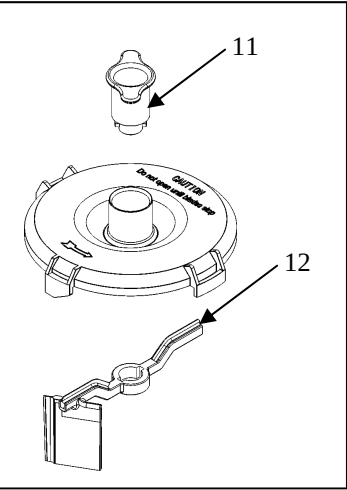
So werden der Kontakt mit den Lebensmitteln (Hygiene), die Unangreifbarkeit durch Säuren und Salze und eine hohe Oxidationsbeständigkeit garantiert.

Die Messer bestehen aus Stahl und werden in einer Messerfabrik (AISI 420) hergestellt. Rektifiziert und erhärtet können sie schneiden, zerkleinern, schlagen, kneten, ohne dass für jeden einzelnen Vorgang ein anderes Zubehörteil verwendet werden muss.

1.3.3 - Zusammensetzung der Maschine
 ABB. Nr.1 - Allgemeine Ansicht der Maschine



Optional

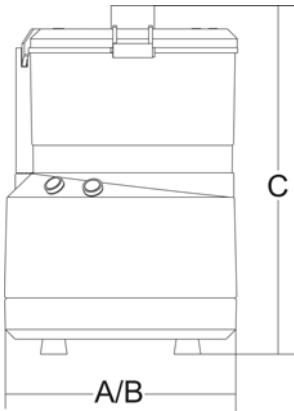


ZEICHENERKLÄRUNG:

- 1 - Abdeckung mit zentralem Foto
2 - Wanne
3 - Versorgungskabel
4 - Schalter ON / OFF
5 - Standfüße
6 - Sitz des Mikroschalters
7 - Stellstab des Mikroschalters
8 - Kleine Schaufel
9 - Messerhalterung Inox
10 - Messerhalterung in ABS
11 - Schaufelgriff Schaber
12 - Schaufel Schaber

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - AUSMASS, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...
 ABB Nr.2 - Zeichnungen der Abmessungen



TAB. Nr.1 - MASSE DER ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE

Modell	U.m.	Blitz
Leistung	Watt/Hp	370/0,5
Versorgung		230V 50/60Hz F+N
Aufnahmefähigkeit Wanne	lt	3,2
Umdrehungen	r.p.m.	2.800
A x B x C	mm	240x240x355
Nettogewicht	kg	8
Lärmpegel	dB	≤ 70

ACHTUNG: Die elektrischen Merkmale dieser Maschine werden auf einem Typenschild, das auf der Rückseite der Maschine angebracht ist, angegeben; vor dem Anschluss ans Stromnetz 4.2. Elektrischer Anschluss einsehen.

KAP. 3 - ERHALT DER MASCHINE

3.1 - SPEDITION DER MASCHINE (siehe ABB. Nr. 3)

Der Cutter verlässt unser Magazin gut verpackt, die Verpackung besteht aus:

- a) ternem Gehäuse aus festem Karton
- b) d Maschine
- c) dem v liegenden Handbuch
- d) Schauf
- e) Messerhalte ng Inox
- f) Messerhalte ng in ABS
- g) Konformitä bescheinigung CE.

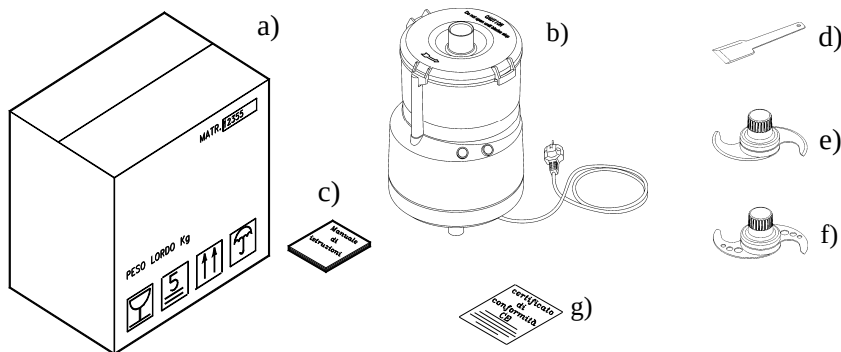


ABB. Nr.3 - Verpackungsbeschreibung

3.2 - PRÜFUNG DER VERPACKUNG BEI ERHALT

Bei Erhalt der Ware und wenn diese keine äußeren Schäden aufweist, die Verpackung öffnen und sicherstellen, dass das gesamte Material (siehe ABB. Nr. 3) vorhanden ist. Sollte die Ware bei Lieferung Unregelmäßigkeiten, Stoßschäden oder Beschädigungen durch Fall aufweisen, muss dies dem Spediteur angezeigt werden und innerhalb 3 Tagen nach Lieferung, Datum siehe Lieferunterlagen, muss ein genauer Bericht über eventuelle Schäden an der Maschinen erstellt werden. **Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen!!** Für den Transport sicherstellen, dass die Ware mittels der 4 wichtigsten Befestigungspunkte befestigt wird (dabei muss die Ware parallel zum Boden positioniert werden)

3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackungsbestandteile (Karton, eventuell Palette, Halterungen aus Plastik und Isolationschaum) sind den Siedlungsabfällen ähnliche Produkte; sie können deshalb problemlos entsorgt werden.

Wird die Maschine in Ländern mit abweichenden Richtlinien eingesetzt, müssen für die Entsorgung der Verpackungen landsüblichen Vorschriften beachtet werden.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - PLATZIEREN DER MASCHINE

Die Ebene, auf der die Maschine platziert werden soll, muss entsprechend der Größe des Gerätes, wie in Tab. 1 angegeben (entsprechend dem Modell), ausreichend Platz haben und eben, trocken, glatt, robust und stabil sein und muss sich ungefähr 80 cm über dem Boden befinden. Die Raumfeuchtigkeit darf nicht mehr als 75% betragen und darf nicht salzhaltig sein, die Temperatur muss zwischen +5°C e +35°C liegen und die Räume dürfen in keinem Fall Funktionsstörungen der Maschine hervorrufen.

4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS EINPHASIG

Die Maschine wird mit einem Versorgungskabel mit einem Querschnitt 3x1mm² geliefert; Länge 1.5 m und "SHUKO"-Stecker.

Die Maschine 230 Volt 50 Hz anschließen und einen Sicherungsautomaten mit 10A, Δ I = 0.03A dazwischen legen. Jetzt sicherstellen, dass die Erdsanlage funktioniert.

Ebenfalls die Übereinstimmung der Daten auf dem Typenschild (ABB.Nr.4) mit den Daten der Liefer- und Begleitdokumenten prüfen.

ABB Nr.4 - Typenschild

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

4.3 - SCHALTPLAN

4.3.1 - Schaltplan einphasig

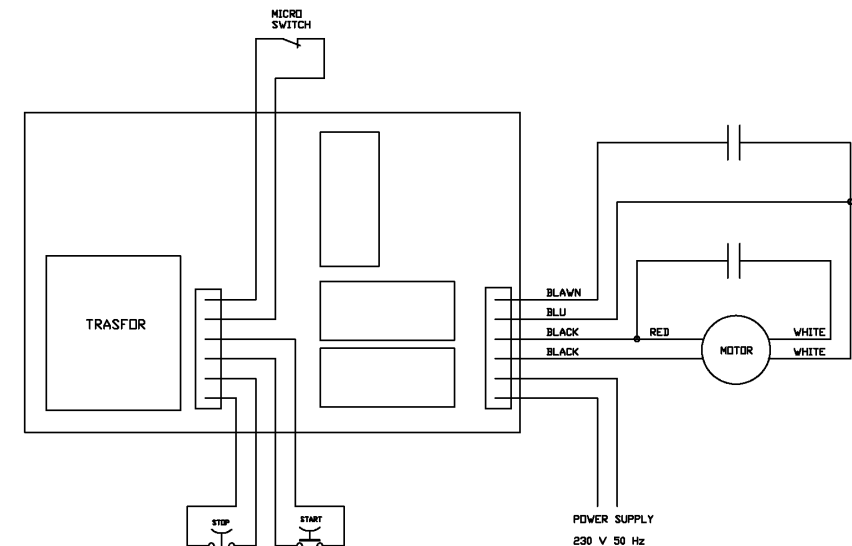


ABB. Nr.5 - Schaltplan

4.4 - KONTROLLE DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT

Den Cutter auf Funktionstüchtigkeit prüfen und dafür folgenden Ablauf beachten:

1. Sicherstellen, dass die Messerhalterung an ihrem Sitz richtig eingefügt ist
2. Die Abdeckung durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn schließen und sicherstellen,

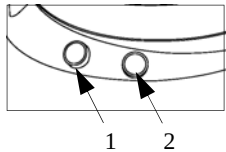
dass die beiden Schließanschlüsse der Abdeckung mit den entsprechenden Haken auf der Wanne übereinstimmen

3. Jetzt die Schalter "ON" und "OFF" betätigen
4. Den Cutter mittels der Taste "ON" anschalten und prüfen, ob die Maschine anhält, wenn man die Abdeckung im Uhrzeigersinn dreht.

KAP. 5 - MASCHINENEINSATZ

5.1 - BEFEHLE

Die Befehle befinden sich auf dem Cutter-Körper, siehe Abbildung unten.



1. Stoppschalter "OFF".
2. Betriebsschalter "ON".

ABB. Nr.6 - Position der Befehle

5.2 - PRODUKT LADEN

ACHTUNG! Nur Lebensmittelprodukte mit einer maximalen Größe von 5 cm³, die weder Knochen noch harte Teile aufweisen, verarbeiten.

Die zu schneidende Ware darf nur bei abgeschaltetem Motor auf die Wanne geladen werden.

Der Ablauf ist wie folgt:

1. die Abdeckung (Rif.1 - ABB. Nr.1) im Uhrzeigersinn drehen und entfernen;
2. Die für die Verarbeitung geeignete Messerhalterung einsetzen
ACHTUNG! Das Produkt in die Wanne Rif.2 - ABB.Nr.1) geben und dabei sehr sorgfältig auf die beiden Messer Inox achtgeben, bei sehr großen Produkten, diese zerkleinern, bevor sie in die Wanne gegeben werden..
3. **ACHTUNG!! Die Wanne nicht mehr als zur Hälfte befüllen;** eine korrekte Position einnehmen, damit Zwischenfälle vermieden werden (siehe ABB. Nr.7): der Körper muss senkrecht zur Arbeitsplatte sein. **In keinem Fall darf man sich an die Maschine lehnen und Positionen, die zum direkten Kontakt mit der Maschine führen, vermeiden;**
4. die Abdeckung wieder aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zur Verschlussposition drehen;
5. den Cutter starten. Dafür den Schalter "ON" aktivieren (Rif.2-ABB. Nr.6);
6. den Cutter bei verminderter Geschwindigkeit **nicht** über längere Zeit einsetzen;
7. der Cutter **nicht** in leerem Zustand aktivieren.
8. der Cutter **nicht** länger als 10 Minuten ununterbrochen einsetzen; alle 10 Minuten muss er für 5 Minuten abgeschaltet werden.
9. während der Verarbeitung über die Öffnung in der Abdeckung (Rif.1 - ABB. Nr.1) eventuell weitere Produkte hinzufügen;
10. am Ende der Verarbeitung den Cutter anhalten. Dafür den Schalter "OFF" aktivieren und warten, dass die Klingen vollständig zum Stillstand kommen, bevor man die Abdeckung öffnet.
11. Bevor man den verarbeiteten Inhalt der Wanne verwendet, vorsichtig die Messerhalterung oben greifen und entfernen.

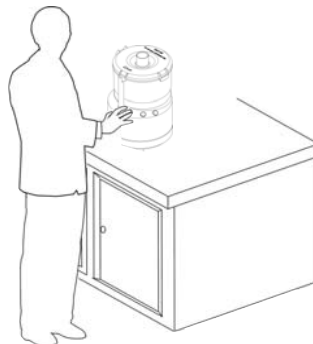


ABB Nr.7 - Korrekte Position

5.3 - MESSER SCHLEIFEN

ACHTUNG: Sobald man feststellt, dass die Schneidequalität abnimmt, die Messer schleifen und dafür wie folgt vorgehen:

1. **Den Netzstecker ziehen** (1)
2. die Abdeckung (4) gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen;
3. die Messerhalterung (3) am oberen Teil greifen und mit großer Sorgfalt herausziehen;
4. den Schleifstein nehmen und gleichmäßig über die Schneidekante der Messer von innen nach außen solange ziehen, bis die Messerschneide wieder scharf ist.

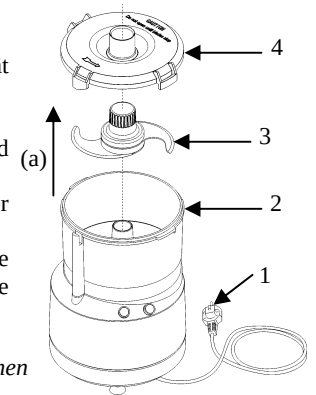


ABB Nr.8 - Messerhalterung abnehmen

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG

6.1 - ALLGEMEIN

- Die Reinigung der Maschine sollte mindestens ein Mal pro Tag durchgeführt werden, wenn nötig auch häufiger.
- Sämtliche Teile des Cutters, die direkt oder indirekt mit dem zu schneidenden Lebensmittel in Berührung kommen, müssen sehr sorgfältig gereinigt werden.
- Der Cutter darf weder mit Hochdruckreinigungsgeräten noch unter Hochdruckwasserstrahl gereinigt werden, ebenso dürfen für die Reinigung keine Werkzeuge, Bürsten bzw. nichts, was die Oberfläche der Maschine beschädigen könnte, verwendet werden.

Vor dem Beginn der Reinigung muss folgendes beachtet werden:

- a) **den Netzstecker ziehen, um die Maschine komplett vom Rest der Anlage zu isolieren.**

6.2 - ABLAUF DER MASCHINENREINIGUNG

6.2.1 - Reinigung der Abdeckung, der Messerhalterung und der Wanne (siehe ABB Nr.8/9)

ACHTUNG: Die Abdeckung (4) im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Jetzt kann die Messerhalterung (3) und die Wanne (2) durch Drehen im Uhrzeigersinn nach oben einfach entnommen werden (a).

ACHTUNG! Die Messer Inox sind nicht für die Spülmaschine geeignet

Nach der Entnahme diese Teile mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel reinigen.

HINWEIS: für diese Vorgänge Schutzhandschuhe benutzen.

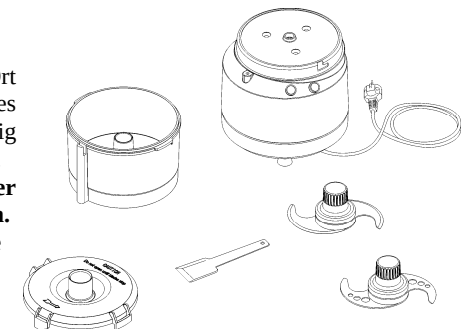
6.2.2 - Allgemeine Reinigung (siehe ABB. Nr9)

HINWEIS: Den Netzstecker ziehen

Die Reinigung des Maschinenkörpers muss vor Ort durchgeführt werden. Dafür ein neutrales Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch, das häufig unter Wasser ausgespült werden sollte, verwenden.

ACHTUNG! Den Maschinenkörper nicht unter Wasserstrahl oder in der Spülmaschine reinigen.

Nach Abschluss der Reinigung alle Maschinenteile sorgfältig abtrocknen.



ABB\$ Nr.9 - Abmontierter Cutter für die Reinigung

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEIN

Vor jedem Wartungseingriff muss folgendes beachtet werden :

- a) **Den Stecker vom Stromnetz trennen, damit die Maschine komplett vom Rest der Anlage isoliert ist.**

7.2 - STANDFÜSSE

Die Standfüße können sich mit der Zeit abnutzen, verlieren so ihre Elastizität und können die Stabilität der Maschine beeinträchtigen. Deshalb sollten sie ausgewechselt werden.

7.3 - VERSORGUNGSKABEL

Regelmäßig das Kabel auf Abnutzung prüfen und gegebenenfalls den "KUNDENDIENST" zum Austausch kontaktieren.

7.4 - MESSER

Wurden die Messer häufig geschliffen, darauf achten, dass die Klingen nicht weniger als 5mm aufweisen. Für ihren Austausch den "KUNDENDIENST" kontaktieren.

KAP. 8 - DEMONTAGE

8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME

Sollte die Maschine aus beliebigen Gründen außer Betrieb gesetzt werden, sicherstellen, dass sie für niemanden einsatzfähig ist: **elektrische Anschlüsse trennen und abnehmen.**

8.2 - RAEE Müll elektrischer und elektronischer Geräte



Gemäß Art. 13 der gesetzvertretenden Rechtsverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Verminderung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten und der Abfallentsorgung.

Das Symbol mit dem durchgestrichenen Müllcontainer auf dem Gerät oder auf der Verpackung weist daraufhin, dass das Produkt als Sondermüll entsorgt werden muss und nicht dem normalen Abfall zugeführt werden kann.

Die Entsorgung dieser Maschine am Ende ihrer Lebenszeit fällt unter die Verantwortung des Herstellers. Der Benutzer, der das Gerät nicht mehr in Benutzung nehmen will, muss sich dementsprechend an den Hersteller wenden, der ihm Anweisungen zu dem von ihm übernommenen Entsorgungssystem geben wird.

Die richtige Entsorgung der Maschine, bei der Teile in den Recyclingprozess eintreten und wiederverwertet können und nicht wiederverwendbare als Sonderabfall umweltschonend behandelt und entsorgt werden, trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden.

Die missbräuchliche Entsorgung des Produkts seitens des Besitzers wird mit von den geltenden Vorschriften vorgeschriebenen verwaltungsbehördlichen Sanktionen bestraft.