



CUTTER C1

GEBRUIKSHANDLEIDING

VOOR INSTALLATIE EN ONDERHOUD



EMGA

*403.030

INHOUD

<i>ALGEMENE INFORMATIE</i>	3
<i>FABRIKANT GARANTIE EN AANSPRAKELIJKHEID</i>	3
<i>TYPEPLAATJE EN CONFORMITEIT KENMERKEN</i>	3
<i>TECHNISCHE BESCHRIJVING EN INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK</i>	4
<i>MECHANISCHE EN ELEKTRISCHE VEILIGHEIDSINRICHTINGEN</i>	4
<i>AFMETINGEN</i>	4
<i>INSTALLATIE EN WERKING TESTEN</i>	4
<i>BESCHIKBARE BESTURINGSELEMENTEN EN MACHINE GEBRUIK</i>	4
<i>HET SCHOONMAKEN VAN DE CUTTER</i>	5
<i>HET IN ELKAAR ZETTEN VAN DE CUTTER</i>	5
<i>ONDERHOUD</i>	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;

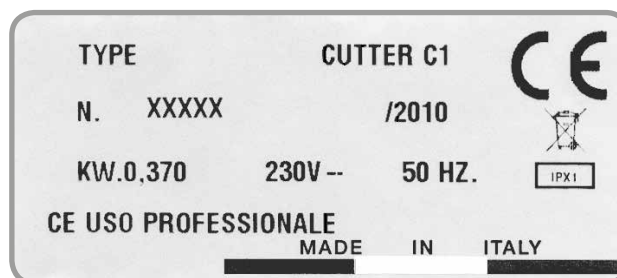
TYPEPLAATJE EN CONFORMITEIT KENMERKEN

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 worden 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 geschiedt via een in lengterichting gegroefde aandrijfriem.

De Cutter start en stopt door middel van een knop die is verbonden met een startbeveiliging 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 $\frac{1}{4}$ 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

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

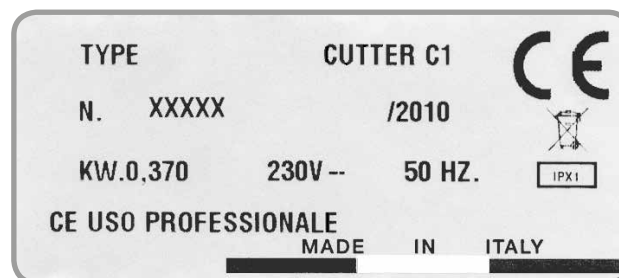
These machines have been manufactured in compliance with the EU 89/392 norms and subsequent amendments.

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 $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{4}$ 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.