

# **mach**<sup>®</sup>

## CUTTER C1

# **GEBRUIKSHANDLEIDING**

### VOOR INSTALLATIE EN ONDERHOUD



Telefoon (0317) 619 108

[www.serviceteam.nl](http://www.serviceteam.nl)

**SERVICE TEAM NEDERLAND**



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

\*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

Telefoon (0317) 619 108

[www.serviceteam.nl](http://www.serviceteam.nl)

**SERVICE TEAM NEDERLAND**



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

## 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;

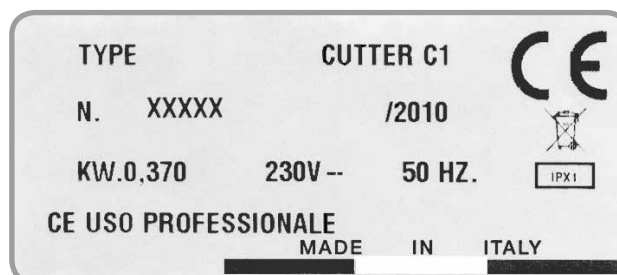
## TYPEPLAATJE EN CONFORMITEIT KENMERKEN

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.



Telefoon (0317) 619 108

[www.serviceteam.nl](http://www.serviceteam.nl)

**SERVICE TEAM NEDERLAND**



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

## **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.

Telefoon (0317) 619 108

[www.serviceteam.nl](http://www.serviceteam.nl)

**SERVICE TEAM NEDERLAND**



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

## **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.

Telefoon (0317) 619 108

[www.serviceteam.nl](http://www.serviceteam.nl)

**SERVICE TEAM NEDERLAND**



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment