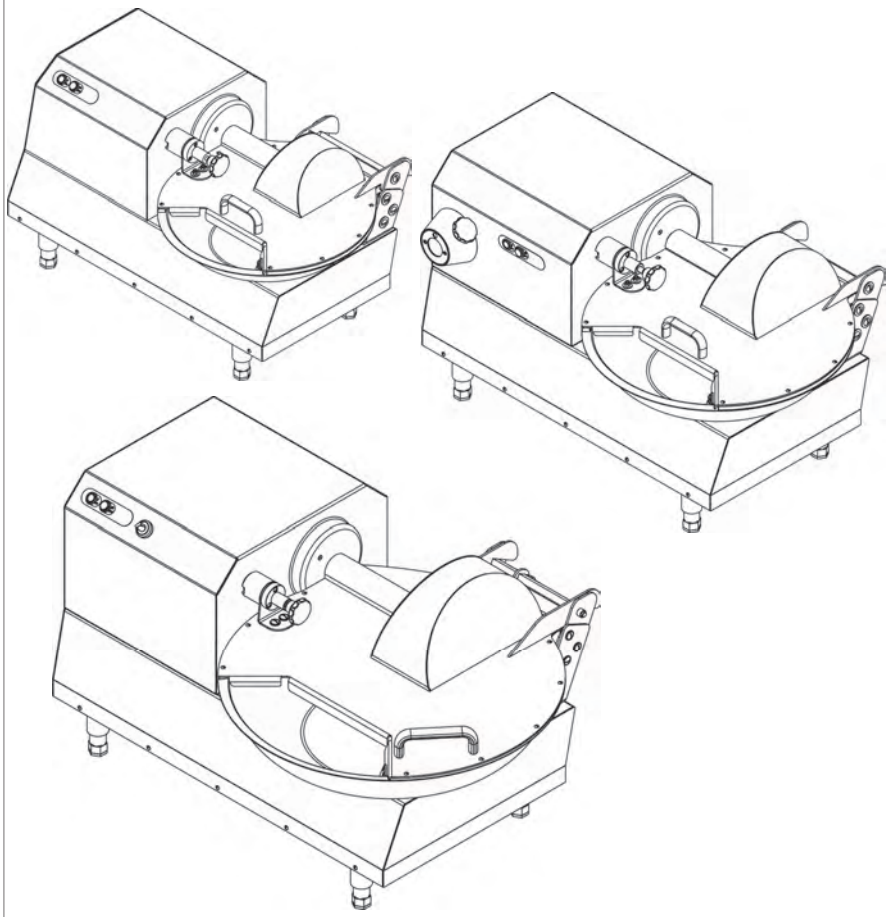
08/2017

Mod: **CUT-H12/N**

Production code: **40794602HL_**

Diamond
catering equipment

HORIZONTALER CUTTER



GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Ed. 12/2016

INHALTSVERZEICHNIS

1. Lieferung und Garantie **5**

1.1 - Vorwort
1.2 - Aufbewahrung und Verwendung der Anleitung
1.3 - Garantie
1.4 - Beschreibung der Maschine
1.5 - Bestimmungsgemäßer Einsatz
1.6 - Zweckentfremdeter Einsatz
1.7 - Maschinenbezogene Daten
1.8 - Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen
1.9 - Hinweis- und Gefahrenschilder
1.10 - Arbeitsplatz
1.11 - Betriebsbedingungen
1.12 - Beleuchtung
1.13 - Vibrationen
1.14 - Unfallschutzvorrichtungen

2. Technische Eigenschaften **10**

2.1 - Hauptbestandteile
2.2 - Technische Daten
2.3 - Abmessung und Gewicht der Maschine
2.4 - Schaltpläne
2.4.1 - Schaltplan einphasiger Wechselstrom
2.4.2 - Schaltplan dreiphasiger Wechselstrom
2.4.3 - Schaltplan Cutter 12 mit einphasigem Wechselstrom und Inverter
2.4.4 - Schaltplan Cutter 12 - 220V mit Inverter delta
2.4.5 - Schaltplan Cutter 20 mit einphasigem Wechselstrom und Inverter
2.4.6 - Schaltplan Cutter 20 - 220V mit Inverter delta
2.5 - Geräuschpegel

3. Abnahmeprüfung, Transport, Lieferung und Installation **18**

3.1 - Abnahmeprüfung
3.2 - Lieferung und Aufstellung der Maschine
3.2.1 - Liste der gelieferten Teile
3.3 - Installation
3.3.1 - Installation
3.3.2 - Entsorgung der Verpackung
3.3.3 - Aufstellung der Maschine
3.4 - Anschluss an Stromversorgung
3.4.1 - Maschinen mit einphasigem Wechselstrom 400 Volt 50 Hz und Maschinen mit dreiphasigem Wechselstrom 230 Volt 50 Hz
3.4.2 - Maschine mit einphasigem Wechselstrom 230 Volt 50 Hz
3.4.3 - Selbstkalibrierung des Inverters (nur bei Cutter 12-20 VV)

4. Steuerung und Anzeigen **22**
4.1 - Auflistung der Steuerung und Anzeigen

5. Inbetriebnahme und Ausschalten **22**
5.1 - Kontrolle des Stromanschlusses
5.2 - Kontrolle der Leistungsfähigkeit der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen
5.3 - Inbetriebnahme der Maschine
5.4 - Ausschalten der Maschine

6. Gebrauch der Maschine **24**
6.1 - Vorschriften
6.2 - Einsatz des Cutters
6.3 - Leeren und Reinigen der Wanne
6.3.1 - Leeren der Wanne
6.3.2 - Reinigen der Wanne
6.3.3 - Montage der Wanne
6.4 - Entfernen und Einstellen der Schnittwerkzeuge

7. Optionales Zubehör **28**
7.1 - Zapfwelle
7.2 - Geschwindigkeitsregler

8. Wartung **28**
8.1 - Vorschriften
8.2 - Vorwort
8.3 - Im Werk durchgeführte Kontrollen
8.4 - Kontrollen bei der Installation
8.5 - Regelmäßige Kontrollen
8.6 - Reinigung der Maschine
8.7 - Schmierung
8.8 - WEEE-Richtlinien für Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten
8.9 - Ersatz durch Ersatzteile

9. Störungen und Abhilfen **31**
9.1. Störungen, Ursachen und Abhilfen

1. Lieferung und Garantie

1.1 - *Vorwort*

Die in der vorliegenden Anleitung verwendete Symbole sollen auf Stellen und Vorgänge aufmerksam machen, die gefährlich für das Personal werden können oder bei denen die Gefahr besteht, dass die Maschine beschädigt wird. Die Maschine darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn der Inhalt dieser Anmerkung nicht vollständig verstanden wurde.

ACHTUNG!

Auf einigen Darstellung der Anleitung ist die Maschine zum besseren Verständnis ohne Abdeckungen und Gehäuse zu sehen. In diesem Zustand darf die Maschine nicht betrieben werden, nur wenn die Schutzvorrichtungen ordnungsgemäß angebracht sind und richtig funktionieren. Das Herstellerunternehmen verbietet die Vervielfältigung der Anleitung oder Teile davon. Der Inhalt der Anleitung darf nur für Zwecke genutzt werden, die vom Unternehmen zugelassen sind. Jeder Verstoß wird gesetzlich verfolgt.

1.2 - *Aufbewahrung und Verwendung der Anleitung*

Zweck dieser Anleitung ist es, dem Personal anhand von Text und Abbildungen grundlegende Vorschriften und Kriterien zum Transport, der Aufstellung, dem Gebrauch und der Wartung der Maschine verständlich zu machen. Daher muss die Anleitung vor dem Gebrauch der Maschine aufmerksam gelesen werden.

Die Anleitung in der Nähe der Maschine an einem Ort aufbewahren, der für eine spätere Konsultation schnell und leicht zugänglich ist. Sollte die Anleitung verloren gehen oder beschädigt werden, muss beim Wiederverkäuferunternehmen oder direkt beim Herstellerunternehmen eine Kopie angefordert werden.

Bei Verkauf der Maschine müssen dem Herstellerunternehmen die Kontaktdaten der neuen Eigentümerfirma mitgeteilt werden. In der Anleitung entspricht dem Stand der Technik bei Verkauf der Maschine und kann daher nicht als unangemessen betrachtet werden, wenn diese aufgrund neuer Erkenntnisse später aktualisiert wurde. Dementsprechend behält sich das Herstellerunternehmen das Recht vor, sowohl die Produktion als auch die jeweiligen Anleitungen aktualisieren zu können, ohne bereit produzierte Maschine und Anleitung ebenfalls zu aktualisieren oder wenn dann nur in Ausnahmefällen.

Bei weiteren Fragen den nächsten Kundendienst oder direkt das Herstellerunternehmen kontaktieren. Das Herstellerunternehmen ist an einer stetigen Verbesserung der eigenen Produkte interessiert.

Daher sind Verbesserungshinweise und -vorschläge für Maschine und/oder Anleitung dem Unternehmen willkommen. Die Maschine wird zu dem zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Garantiebedingungen geliefert. Bei Fragen die jeweilige Lieferfirma kontaktieren.

1.3 - *Garantie*

In keinem Fall ist es den Nutzenden gestattet die Maschine zu verändern. Bei jeder Störung muss sich an das Herstellerunternehmen gewendet werden. Jeder Versuch seitens Nutzender oder nicht autorisiertem Personals Maschinenkomponenten zu entfernen, zu verändern oder allgemein zu manipulieren, hat den Verfall der **Konformitätserklärung**, erstellt gemäß **EWG-Richtlinie 2006/42**, zur Folge sowie der Garantie und enthebt das Herstellerunternehmen von jeder Verantwortung für

Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch solche Eingriffe verursacht werden können.
Das Herstellerunternehmen lehnt jede Verantwortung ebenfalls in folgenden Fällen ab:

- nicht korrekt ausgeführte Installation;
- zweckentfremdeter Gebrauch der Maschine durch nicht entsprechend geschultes Personal;
- Gebrauch, der nicht den gesetzlichen Vorgaben am Einsatzort entspricht;
- bei nicht oder nicht richtig vorgenommener Wartung;
- Einsatz nicht originaler oder nicht dem Modell entsprechender Ersatzteile;
- Nichtbeachten der Anleitung oder Teilen davon.

1.4 - *Beschreibung der Maschine*

Der Cutter ist eine einfache Maschine, jedoch mit großer Arbeitsleistung und Leistungsfähigkeit. Da diese zum Zerkleinern und Mischen von Lebensmitteln eingesetzt werden soll, wurden die Maschinenteile mit Kontakt zum Produkt so ausgewählt, das maximale Hygiene garantiert werden kann. Für eine lange Lebensdauer und maximale Hygiene sind die Schnittwerkzeuge aller Modelle aus Stahl AISI 420.

Ausleeren der Wanne:

- den der Maschine vorgeschalteten Differentialschalter auf 0 stellen,
- den Entriegelungsknauf am Deckel entgegen Uhrzeigersinn drehen,
- den Deckel öffnen,
- den Sperrgriff der Trägernabe der Schnittwerkzeuge drehen,
- die Trägernabe der Schnittwerkzeuge entfernen,
- die Wanne entgegen Uhrzeigersinn drehen,
- die Wanne anheben.

Die Steuerung befindet sich in einer leicht zu erreichenden Position und besteht aus zwei Schaltern mit 24 Volt. Bei der Entwicklung der Maschine wurde besonders darauf geachtet, dass die Maschine leicht zu reinigen ist. Die ist dank folgender technischer Eigenschaften möglich:

- die Schraube kann einfach und ohne Werkzeug entfernt werden,
- alle elektrischen Bauteile wurden mit der Schutzart **IP 56** entwickelt.

Die in dieser Anleitung erklärten Modelle wurden gemäß **EG-Richtlinie 2006/42** sowie ihr folgender Änderungen entwickelt. Bei Unfällen übernimmt die Herstellerfirma keine Verantwortung, wenn an der Maschine Änderungen vorgenommen wurden, diese ohne die entsprechenden Schutzvorrichtungen oder zweckentfremdet eingesetzt wurde.

1.5 - *Bestimmungsgemäßer Einsatz*

Die Maschine wurde für das Hacken, Zerkleinern und Mischen von Gemüse und Fleisch für die Zubereitung von Wurstwaren entwickelt und hergestellt.
Eingesetzt in einem professionellen Ambiente darf die Maschine ausschließlich von Personal aus diesem Bereich bedient werden, das darauf geschult ist und das bei der Installation des Cutter und der Erklärung seiner Betriebsweise und angemessenen Verwendung von Seiten des Händlers anwesend war, sowie vor ihrem Gebrauch die vorliegende Anleitung aufmerksam gelesen hat.
Der Bediener muss zulässige Unfallverhütungskleidung wie vorschriftsmäßige Arbeit-

shandschuhe zur Unfallverhütung aus Kevlar tragen, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zur Handhabung der Klingen geeignet sind. Konsultieren Sie den Arbeitgeber zu den geltenden Sicherheitsvorschriften und anzuwendenden Unfallverhütungsvorrichtungen.

Es wird empfohlen, den Cutter in geschlossenen Räumen aufzustellen, die vor Wettereinflüssen und Temperaturunterschieden geschützt sind.

ACHTUNG!

Das zu bearbeitende Produkt muss vollständig in die Wanne passen und darf für den Cutter 6 nicht mehr als 4 kg sowie für den Cutter 12 nicht mehr als 8,5 kg wiegen.

1.6 - *Zweckentfremdeter Einsatz*

Der Cutter darf ausschließlich für den vom Herstellungsunternehmen vorgesehenen Gebrauch eingesetzt werden:

- Die Maschine **nur** zum Mischen von Fleisch oder Gemüse eingesetzt werden.
- Die Maschine **nicht** in Betrieb nehmen, wenn diese nicht ordnungsgemäß installiert ist und alle Schutzvorrichtung unbeschädigt und richtig angebracht sind, damit ernsthafte Verletzungen vermieden werden können.
- **Nicht** auf die elektrischen Bauteile zugreifen, ohne zuvor die Stromversorgung der Maschine abgeschaltet zu haben. **Hier besteht die Gefahr von Stromschlägen.**
- **Keine** Mengen verarbeitet, die nicht vollständig in die Wanne passen.
- **Keine** Kleidung tragen, die nicht den Vorschriften zur Unfallverhütung entsprechen. Das Arbeitgeberunternehmen bezüglich der geltenden Sicherheitsvorschriften und der notwendigen Schutzausrüstung kontaktieren.
- Die Maschine **nicht** bei Störungen in Betrieb nehmen. Vor dem Gebrauch der Maschine sicherstellen, dass alle die Sicherheit gefährdende Bedingungen entsprechend beseitigt wurden. Im Störungsfall, die Maschine ausschalten und die Wartungsverantwortlichen informieren.
- Nicht autorisiertem Personal darf **nicht** erlaubt werden, auf die Maschine zu zugreifen. Bei Unfällen, die von Strom verursacht wurden, muss die beschädigte Person als erstes vom Leiter losgelöst werden (da diese normalerweise bewusstlos ist). Dies ist gefährlich. In diesem Fall ist die verletzte Person selbst eine Stromleiter. Sie zu berühren bedeutet, selbst Stromschläge zu erleiden. Daher müssen die Kontakte direkt vom Stromversorgungsschalter getrennt werden. Ist dies nicht möglich, muss das Opfer wegbewegt werden. Dafür isolierendes Material (Holz- oder PVC-Stöcke, Stoff, Leder etc.) nutzen.
  Es muss sofort medizinisches Personal benachrichtigt und der/die PatientIn ins Krankenhaus gebracht werden.
- Die Maschine **nicht** in Räumen in Betrieb nehmen, in denen sich Gas in einer Atmosphäre mit hoher Entzündlichkeit befindet.
- **Keine** Eingriffe ohne entsprechende Genehmigung vornehmen.
- Wartungsvorgänge und Anweisungen des technischen Kundendienst **einhalten**.

1.7 - *Maschinenbezogene Daten*

Modell.....
Seriennummer .....
Baujahr.....
Typ .....

Eine genaue Angabe des Modells, der Seriennummer und des Baujahrs erleichtert eine schnelle und entsprechende Bearbeitung durch unseren Kundendienst. Es wird empfohlen das Modell der Maschine und die Seriennummer bei jedem Kontakt mit dem Kundenservice anzugeben. Die Angaben auf dem in der Abb. 1.7.1. gezeigten Schild beachten. Es wird empfohlen, die Daten der entsprechenden Maschine in das Feld einzutragen.

A = Maschinenmodell
B = Versorgungsspannung Volt
C = Motorleistung Watt
D = Frequenz Hz
E = Gewicht der Maschine kg
F = Ampere
G = Baujahr mit Monat
H = Seriennummer
I = Herstellerunternehmen

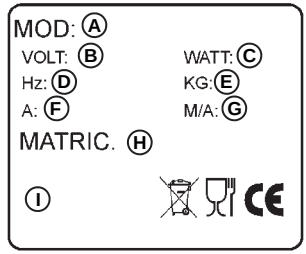


Abb. 1.7.1

ACHTUNG!
Die Angaben auf dem Schild dürfen keinesfalls verändert werden.

1.8 - *Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen*

ACHTUNG!
Vor dem Gebrauch der Maschin muss die richtige Positionierung kontrolliert werden sowie, dass alle Sicherheitsvorrichtungen unbeschädigt sind.
Vor jeder Arbeitsschicht prüfen, dass diese vorhanden und funktionstüchtig sind. Sollte dies nicht der Fall sein, den/die Wartungsverantwortliche(r) benachrichtigen.

1. Schutzabdeckung Werkzeug.
   Soll vor unbeabsichtigten Kontakt der Hände mit dem Werkzeug schützen (Abb. 1.8.1).
2. Mikroschalter (Abb. 1.8.1):
   2a Abdeckung vorhanden,
   2b Wanne vorhanden.

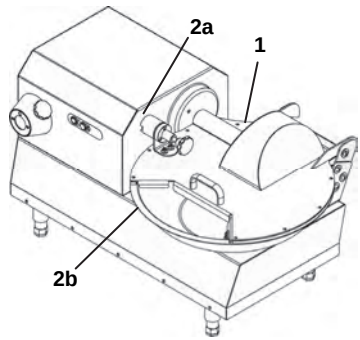


Abb. 1.8.1

ACHTUNG!
Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen in keinem Fall manipuliert werden.

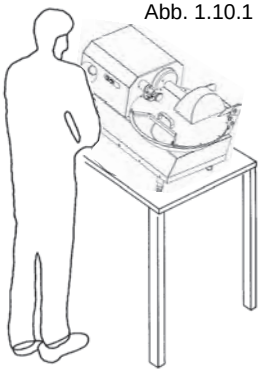
1.9 - *Hinweis- und Gefahrenschilder*

ACHTUNG!
Ist die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen, darf auf die elektrischen Bauteile nicht zugegriffen werden. Hier besteht die Gefahr von Stromschlägen. **Die Hinweise auf den Schildern beachten. Sollte diese nicht beachtet werden, kann dies zu Verletzungen und sogar den Tod führen.**
Darauf achten, dass die Schilder immer vorhanden und lesbar sind. Ist dies nicht der Fall, diese anbringen oder austauschen.



Abb. 1.9.2

Abb. 1.10.1



1.10 - *Arbeitsplatz*
Die richtige Position für die Arbeit mit dem Cutter ist in der Abb. 1.10.1 dargestellt.

1.11 - *Betriebsbedingungen*
Die Maschine ist für den Betrieb unter folgenden Bedingungen vorgesehen:
- Mindestraumtemperatur: -5 °C;
- Maximale Raumtemperatur: +40 °C;
- Relative Luftfeuchtigkeit: 50% bei 40 °C.

1.12 - *Beleuchtung*
Am Aufstellungsort des Cutters muss ausreichend natürliches Licht und eine künstliche Beleuchtung vorhanden, die den Vorschriften des Lands entsprechen, in der die Maschine aufgestellt ist. In jeden Fall muss die Beleuchtung den Vorgaben des Lands entsprechen, für das die Maschine bestimmt ist, und diese darf keine gefährliche Reflexe erzeugen. Die Beleuchtung muss so sein, dass die Bedienfelder sowie die Start- und Stopptaste deutlich zu erkennen sind.

1.13 - *Vibrationen*
Die von der Maschine erzeugten Vibrationen sind unbedeutend.

1.14 - *Unfallschutzvorrichtungen*
Es werden keine speziellen Werkzeuge benötigt.
Der Bediener muss zulässige Unfallverhütungskleidung wie vorschriftsmäßige Arbeitshandschuhe zur Unfallverhütung aus Kevlar tragen, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Konsultieren Sie den Arbeitgeber zu den geltenden Sicherheitsvorschriften und anzuwendenden Unfallverhütungsvorrichtungen.

2 Technische Eigenschaften

2.1 - *Hauptbestandteile*

Um die Angaben in der Anleitung besser verständlich zu machen, sind in der Abb. 2.1.1 die wichtigsten Bauteile der Maschine aufgeführt.

1. Elektromotor;
2. Entriegelungsknauf Deckel;
3. Wanne;
4. Schnittwerkzeuge;
5. Deckel;
6. Steuerung;
7. Untersetzungsgetriebe Wanne; (mit Motor wenn mit Inverter);
8. Untersetzungsgetriebe Zapfwelle (optional für Cutter 12).

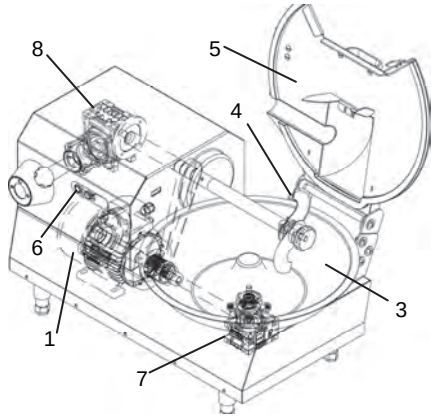
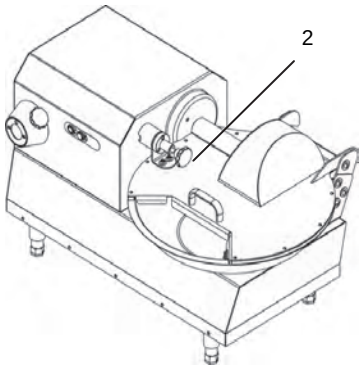


Abb. 2.1.1



2.2 - *Technische Daten*

CUTTER	Motor Schnittwerkzeuge	Ampere	Motor Wanne	Ampere	Versorgung Cutter	Wanne	Fassungsvermögen
	Watt/Hp	A	Watt/Hp	A	Volt/Hz	mm	Lt/Kg
6	370/0,5	1,8	/	/	230/50	Ø430 h.71	6/4,5
	370/0,5	1	/	/	380/50	Ø430 h.71	6/4,5
12	750/1	3,5	90/0,12	0,88	230/50	Ø505 h.91,5	12/9
	750/1	2	90/0,12	0,88	380/50	Ø505 h.91,5	12/9
20	2200/3	4,6	90/0,12	0,88	380/50	Ø605 h.106,5	20/15

2.3 - *Abmessung und Gewicht der Maschine*

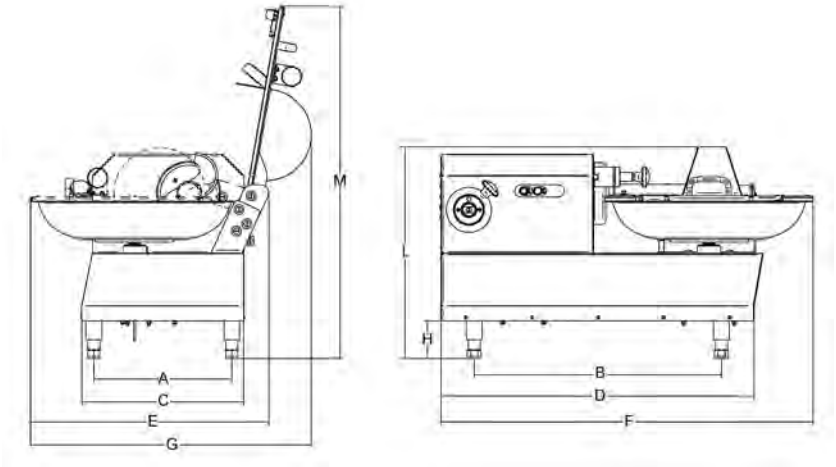


Abb. 2.3.1

CUTTER	AxB	CxD	ExF	G	H	L	M	Gewicht
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
6	297x540	356x714	516x832	582	92	472	760	60
12	335x600	393x758	587x902	680	92	508	850	75
20	390x650	450x820	700x1013	822	92	572	1010	92

2.4 - *Schaltpläne*

2.4.1 - Schaltplan einphasiger Wechselstrom

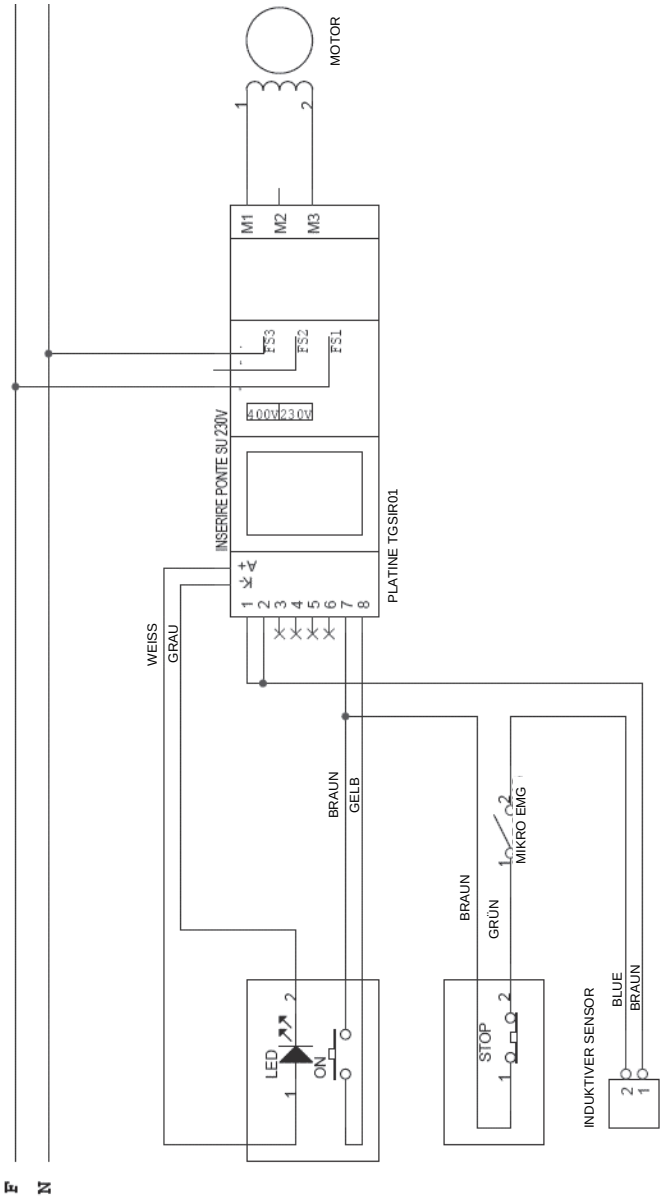


Abb. 2.4.1

2.4.2 - Schaltplan dreiphasiger Wechselstrom

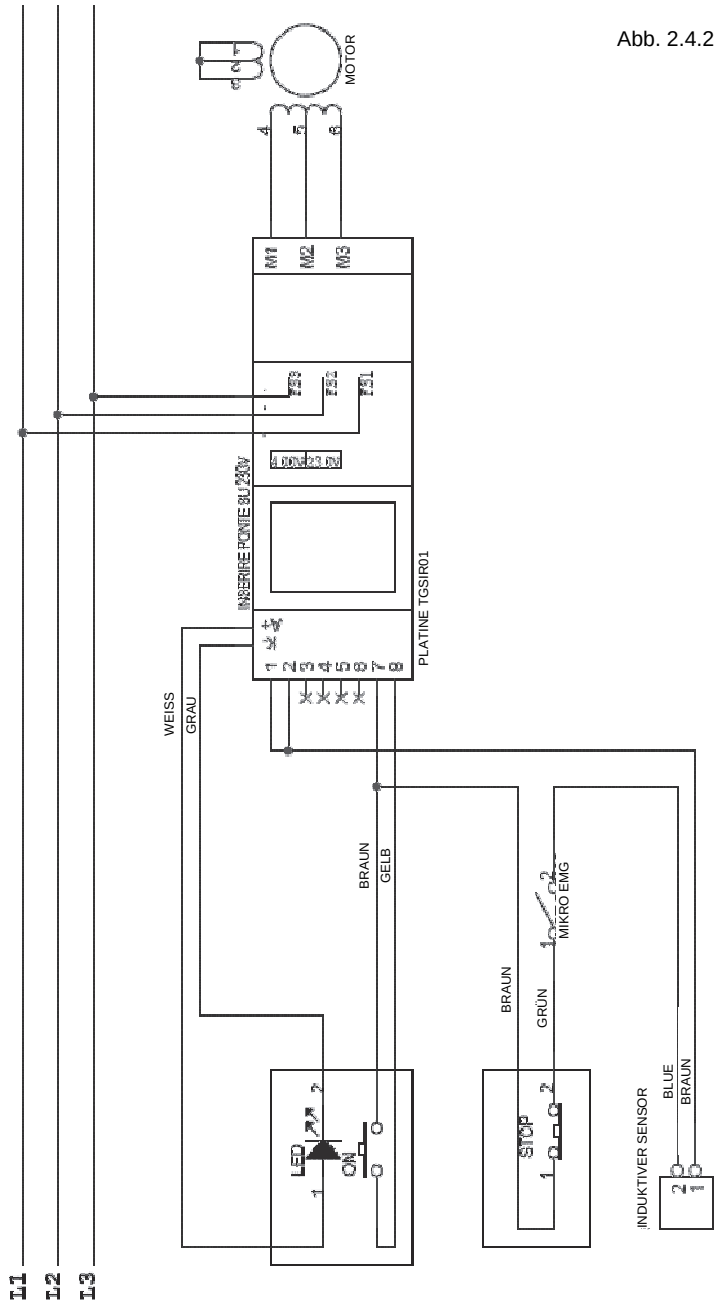
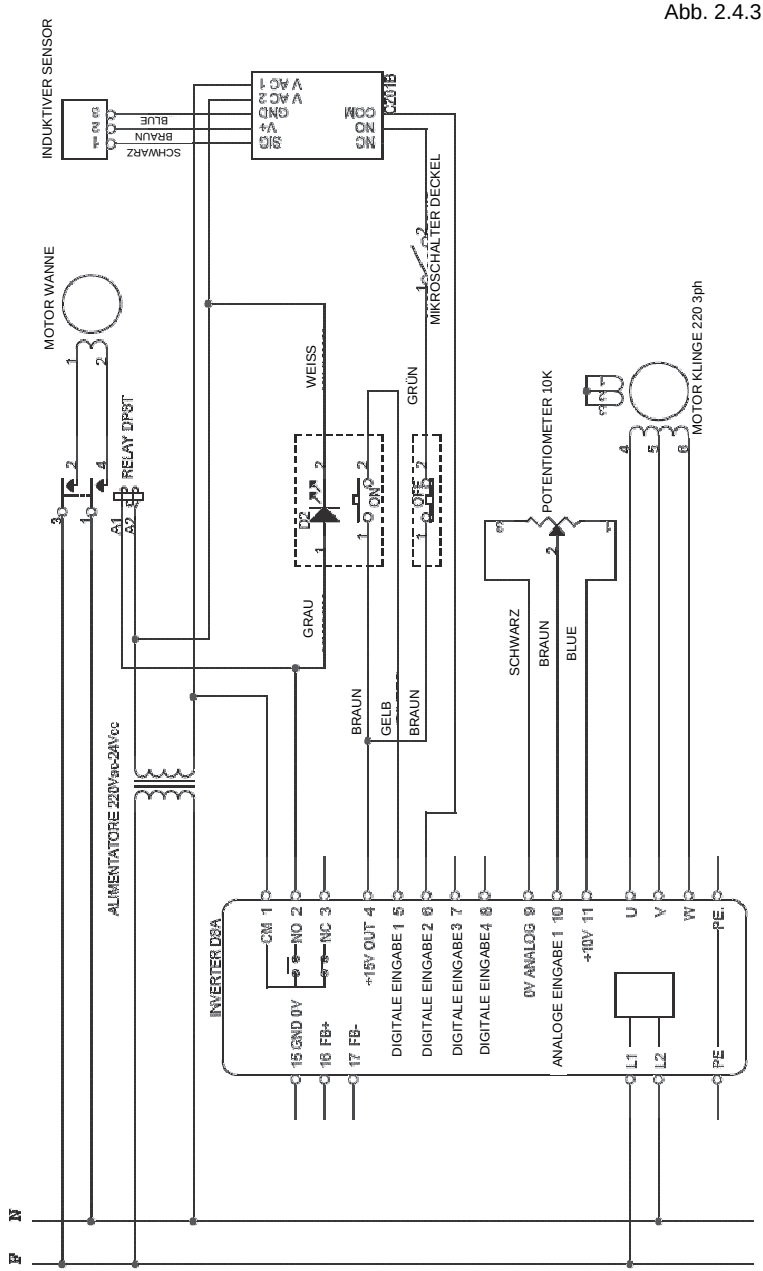


Abb. 2.4.2

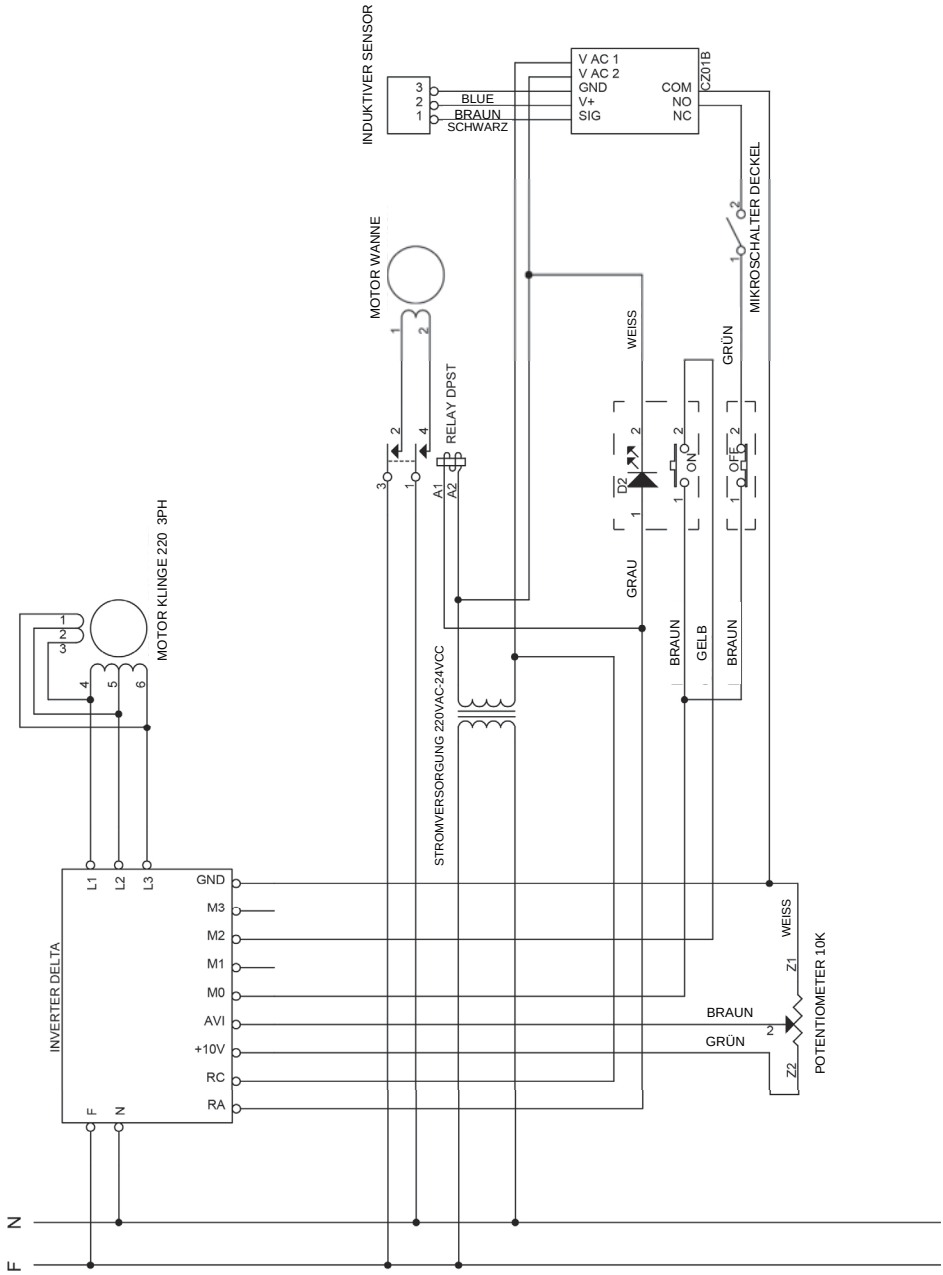
2.4.3 - Schaltplan Cutter 12 mit einphasigem Wechselstrom und Inverter

Abb. 2.4.3



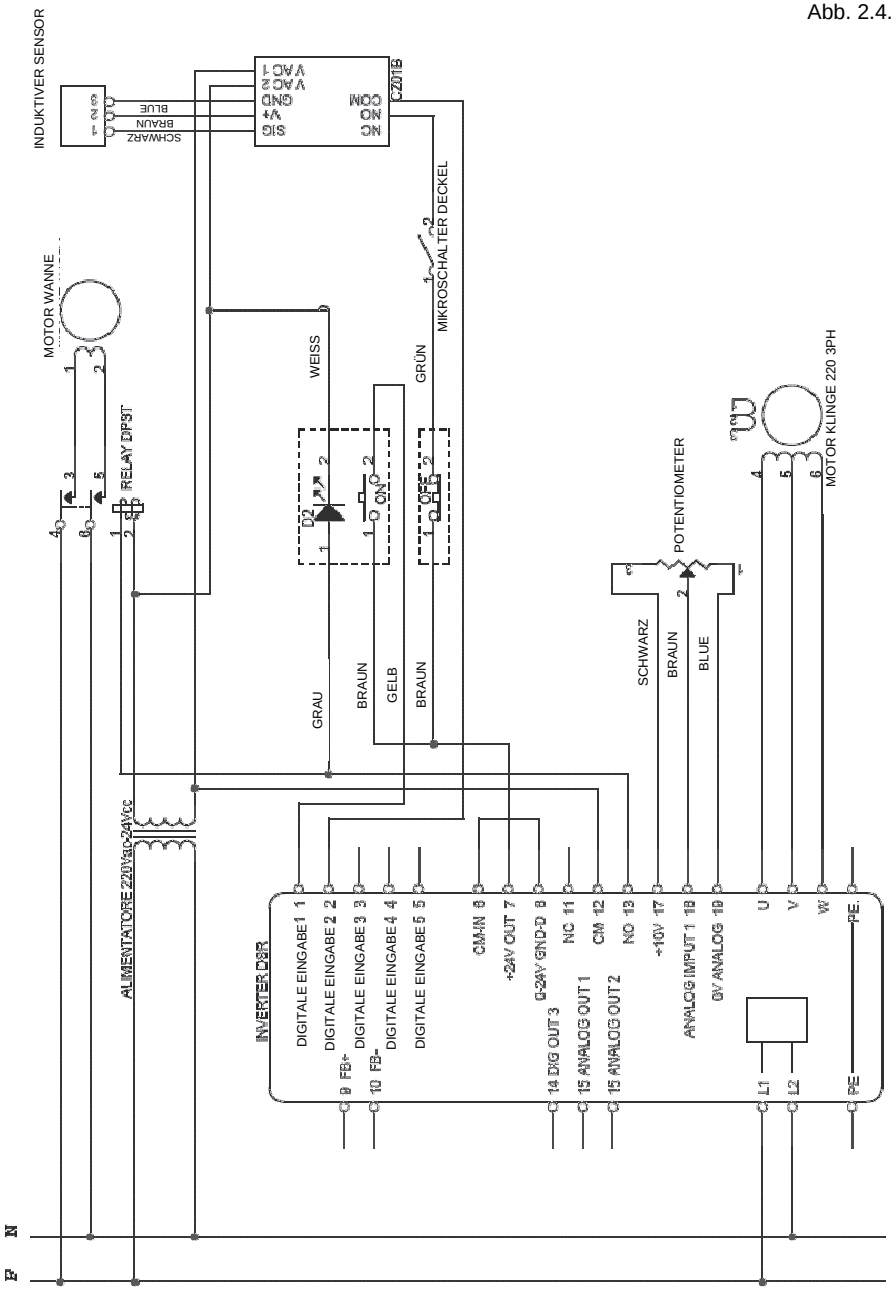
2.4.4 - Schaltplan Cutter 12 - 220V mit Inverter delta

Abb. 2.4.4



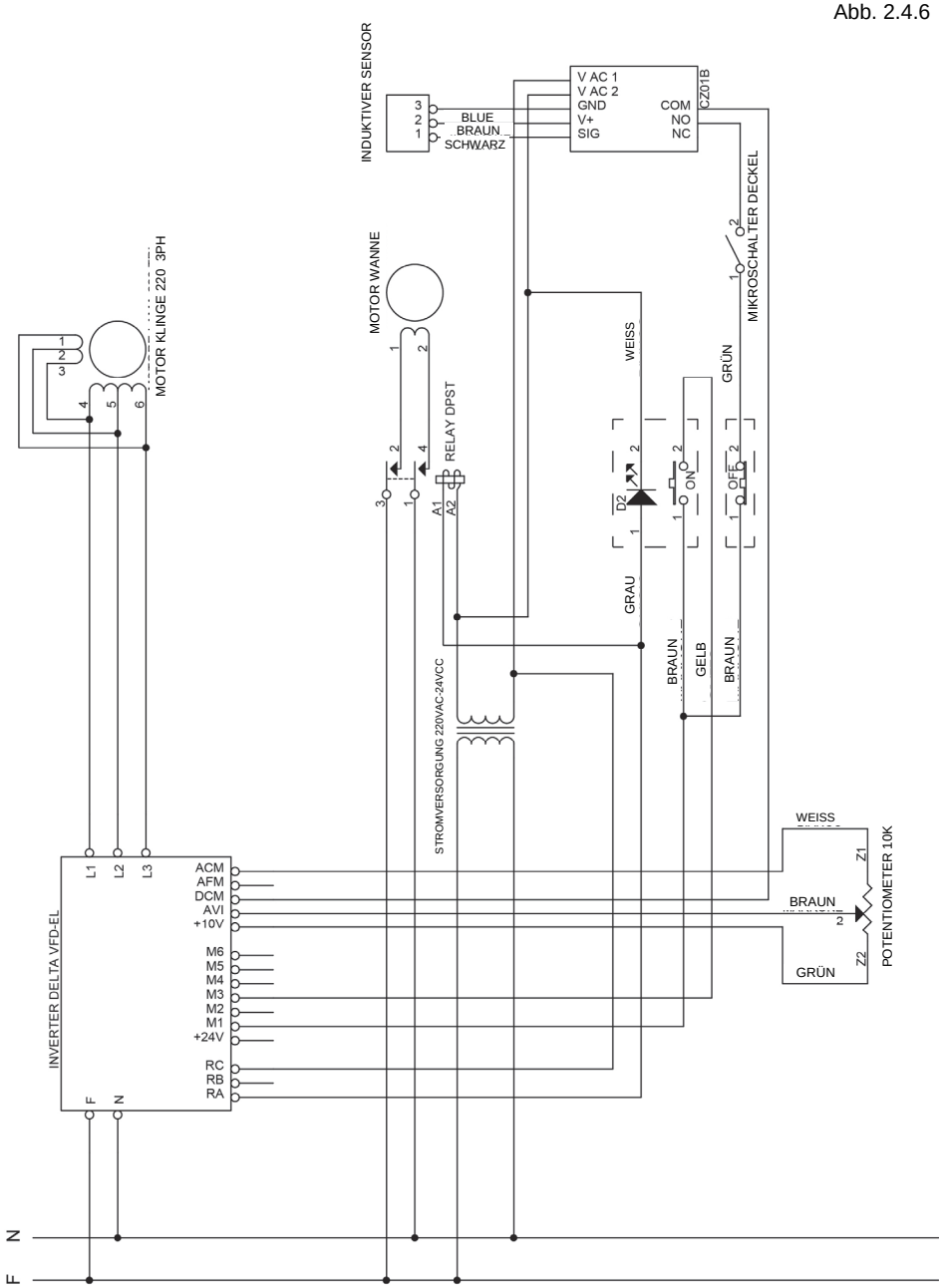
2.4.5 - Schaltplan Cutter 20 mit einphasigem Wechselstrom und Inverter

Abb. 2.4.5



2.4.6 - Schaltplan Cutter 20 - 220V mit Inverter delta

Abb. 2.4.6



2.5 - *Geräuschpegel*
Den Pegel der von der Maschine erzeugten Geräusche hat ergeben, dass dieser unter 70 dBA liegt.

3. Abnahmeprüfung, Transport, Lieferung und Installation

3.1 - *Abnahmeprüfung*
Die jeweilig Maschine wurde einer Abnahmeprüfung im Werk unterzogen, um die ordnungsgemäße Funktionsweise und richtige Einstellung zu prüfen. Während dieser Prüfung werden Tests mit Rohmaterial vorgenommen, wie es beim tatsächlichen Gebrauch verwendet wird.

3.2 - *Lieferung und Aufstellung der Maschine*
Alle gelieferten Teile wurden vor der Übergabe an das Transportunternehmen genau kontrolliert. Mit Ausnahme besonderer Absprachen mit Kundenunternehmen oder bei entgeltpflichtigen Transporten wird die Maschine auf einer Holzpalette verpackt und durch ein Karton geschützt und umreift.
Die Abmessungen der Verpackung sind in Abb. 3.2.1 aufgeführt.
Bei Erhalt der Maschine diese auf Schäden der Verpackung kontrollieren.
Bei Schäden an der Verpackung den Lieferschein nur unter Vorbehalt unterzeichnen und mit einem Vermerk wie folgt versehen: „Annahme unter Vorbehalt" und die Begründung.
Sollte nach Öffnen der Verpackung Bauteile der Maschine wirklich beschädigt sein, muss dies dem Transportunternehmen innerhalb von drei Tagen nach Datum auf dem Lieferschein mitgeteilt werden.

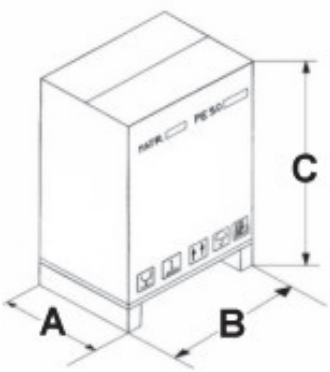


Abb. 3.2.1

Modell	Verpackung (mm) (AxBxC)	Bruttogewicht (kg)
CUTTER 6	675 x 1200 x H760	70
CUTTER 12	675 x 1200 x H760	85
CUTTER 20	675 x 1200 x H760	127

3.2.1 - Liste der gelieferten Teile
Folgende Teile sind in der Verpackung der Maschine enthalten:
- 1 Gebrauchs- und Wartungsanleitung (vorliegend).

3.3 - *Installation*

ACHTUNG!

Der Bereich, in dem die Maschine installiert werden soll, muss eben und fest sein sowie der Untergrund einen sicheren Halt bieten.

Bei der Aufstellung der Maschine muss außerdem darauf geachtet werden, dass um sie herum ausreichend Platz gelassen wird, wobei die Aufstellungsabmessungen der Abb. 2.3.1 berücksichtigt werden. Hierdurch ist Manövrierfähigkeit bei der Arbeit und der Zugriff für Wartungseingriffe gegeben.

Um die Maschine muss eine ausreichende Beleuchtung zur Verfügung stehen, um dem Personal genaue Sicht beim Gebrauch der Mischmaschine zu gewährleisten.

3.3.1 - Installation

Die Verpackung muss mit einem Gabelstapler oder ähnlichen Geräten entfernt werden, da die Maschine auf einer Palette und durch ein Karton geschützt geliefert wird.

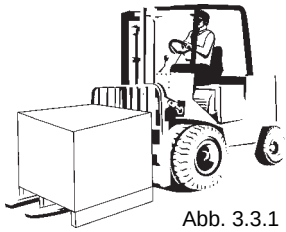


Abb. 3.3.1

- Die beiden Umreifungen entfernen, welche das Karton an der Palette befestigen.
- Den Karton entfernen.
- Das um die Maschine gewickelte Zellophan entfernen und alle anderen Verpackungsmaterialien aus dem Inneren entfernen.

3.3.2 - Entsorgung der Verpackung

Verpackungsbestandteile, wie Karton, Nylon und Holz, können über den Hausmüll entsorgt werden, somit auch die Verpackung der Maschine.

Sollte die Maschine in Länder geliefert werden, in denen besondere Vorschriften gelten, muss die Verpackung dementsprechend entsorgt werden.

3.3.3 - Aufstellung der Maschine

Die Maschine mit einem Gabelstapler von geeigneter Tragfähigkeit anheben.

Die Stabilität und die Position der Last auf der Gabel kontrollieren, besonders für besonders lange, unebene, rutschige oder geneigte Fahrtwegen. Während der Fahrt muss die Last so niedrig wie möglich gehalten werden, damit maximale Stabilität und beste Sicht garantiert werden können. Die Gabeln des Gabelstaplers öffnen, um die Last so weit wie möglich zu stabilisieren.

Um die Mischmaschine manuell bewegen zu können, werden mindestens zwei Personen benötigt.

3.4 - *Anschluss an Stromversorgung*

ACHTUNG!

Kontrollieren, dass die Stromversorgung vor Ort, der entspricht, die auf dem Kenndatenschild der Maschine angegeben ist. Jeder Eingriff darf ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden, das vom/von der entsprechenden Verantwortlichen dazu autorisiert wurde. An eine Stromversorgung mit leistungsstarker Erdung anschließen.

3.4.1 - Maschinen mit einphasigem Wechselstrom 400 Volt 50 Hz und Maschinen mit dreiphasigem Wechselstrom 230 Volt 50 Hz

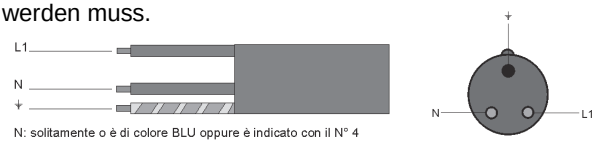
Bei dieser Ausstattung verfügt die Maschine über ein Stromkabel mit einem Querschnitt von 4 x 1,5 mm.

Dieses ist mit einem dreiphasigen Strecken drei Pole + Erdung versehen. Das Kabel an die Versorgung mit dreiphasigem Wechselstrom anschließen, wobei ein Fehlerstrom-schutzschalter von 16 Ampere dazwischen geschaltet werden muss.



3.4.2 - Maschine mit einphasigem Wechselstrom 230 Volt -50 Hz

Bei dieser Ausstattung verfügt die Maschine über ein Stromkabel mit einem Quer-schnitt von 3 x 1,5 mm. Dieses ist mit einem einphasigen Strecken mit drei Polen versehen. Das Kabel an die Versorgung mit einphasigem Wechselstrom 220 Volt 50 Hz anschließen, wobei ein Fehlerstromschutzschalter von 16 Ampere dazwischen geschaltet werden muss.



N: solitamente o è di colore BLU oppure è indicato con il N° 4

Bei einer anderen Spannung als der genannten, die Herstellerfirma konsultieren. In diesem Fall wird die Maschine ohne Versorgungsstecker geliefert.

Wird ein Verlängerungskabel benötigt, muss eines mit demselben Querschnitt wie das von der Herstellerfirma installierte verwendet werden.

Um den ordnungsgemäßen Anschluss zu kontrollieren, siehe Abschnitt 5.1.

3.4.3 - Selbstkalibrierung des Inverters (nur bei Cutter 12-20 VV)

Nach der Montage werden unsere Cutter entsprechend der in unserem Werk vorhandenen Leitungsspannung programmiert. Dennoch ist es schwierig, nach dem Verkauf des Cutters die gleichen Werte dort, wo der Cutter installiert wird, beizubehalten. Um dies zu vermeiden, wird empfohlen, bei den Cuttern 12-20 mit Inverter, eine Selbstkalibrierung des Inverters durchzuführen.

N.B. Für eine einwandfreie Funktion ist die Verwendung eines Verlängerungskabels oder einer Mehrfachsteckerleiste nicht zu empfehlen. Der Cutter soll direkt an die Steckdose angeschlossen werden.

Selbstkalibrierung des Inverters:

Öffnen Sie die Rückseite des Gehäuses.
Bevor die Selbstkalibrierung durchgeführt wird, das Gerät vom Netz nehmen und warten, bis das Display des Inverters erlischt. Danach weitere 30 Sekunden warten und das Gerät wieder einstecken (Reset des Inverters).

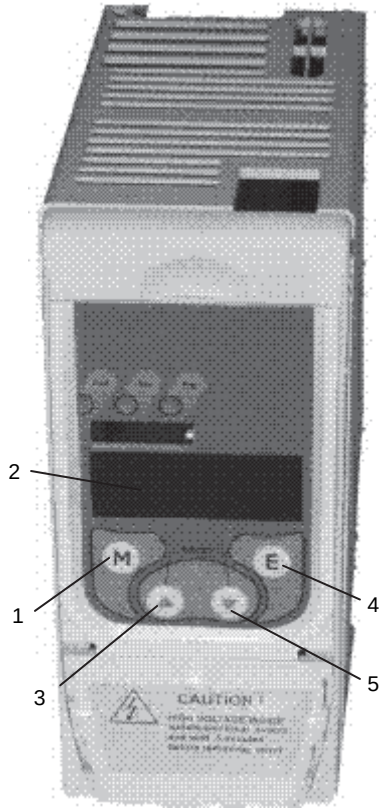
Selbstkalibrierung (Ref. Abb. 3.4.3):

- Drücken Sie M (Ref.1), bis auf dem Display (Ref.2) der Parameter “S” nicht mehr erscheint
- Drücken Sie den Pfeil nach oben (Ref.3) bis zum Parameter “S 900”
- Drücken Sie die Taste E (Ref.4)
- Drücken Sie den Pfeil nach oben (Ref.3), auf dem Display (Ref.2) erscheint “do”
- Drücken Sie E (Ref.4), auf dem Display (Ref.2) erscheint “done”, das Gerät beginnt für einige Sekunden zu laufen (der Deckel MUSS geschlossen sein!!!) und warten Sie das Ende der Kalibrierung ab.

Speichern der Daten:

- Drücken Sie M (Ref.1), bis der Parameter “S” nicht mehr auf dem Display (Ref.2) erscheint
- Drücken Sie den Pfeil nach oben (Ref.3) bis zum Parameter “S901” Drücken Sie die Taste E (Ref.4).
- Drücken Sie den Pfeil nach oben (Ref.3), auf dem Display (Ref.2) erscheint “do”
- Drücken Sie E (Ref.4), auf dem Display (Ref.2) erscheint “Done”, der Inverter hat die Änderungen im Programm gespeichert.

Fig. 3.4.3



4 Steuerung und Anzeigen

4.1 - *Auflistung der Steuerung und Anzeigen*

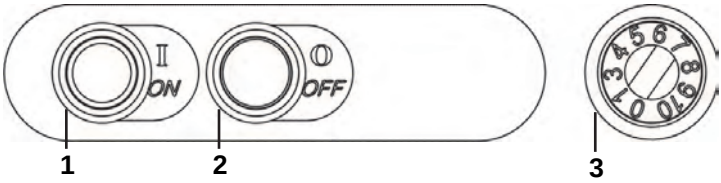


Abb. 4.1.1

1 - Starttaste (Dauerbetrieb)
- Zum Einschalten der Maschine drücken.

2 - Stopptaste
- Zum Ausschalten der Maschine drücken.

3 - Potentiometer (optional für Cutter 12 - 20)
Im Uhrzeigersinn drehen, um die Drehzahl des Schnittwerkzeuge zu erhöhen oder entgegen Uhrzeigersinn, um diese zu senken.

5 Inbetriebnahme und Ausschalten

5.1 - *Kontrolle des Stromanschlusses*
Den der Maschine vorgeschalteten Differentialschalter auf die Position I stellen.
Die Starttaste (1 Abb. 4.1.1) drücken und die Rotationsrichtung der Werkzeuge kontrollieren (in Ausführung 380 dreiphasig).

Die Schnittwerkzeuge müssen sich im Uhrzeigersinn drehen.
Sollten diese sich in die entgegengesetzte Richtung drehen, die Maschine von der Stromversorgung nehmen und an das nächste Wiederverkäuferunternehmen wenden.

Wichtig:
Maschine, die an einer einphasigen Wechselstromversorgung angeschlossen sind und für diese Versorgung entwickelt wurden, wird die Rotationsrichtung vom Herstellerunternehmen bestimmt.

5.2 - *Kontrolle der Leistungsfähigkeit der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen*

1 - Schutzabdeckung Werkzeug (Abb. 5.2.1)
Es wird eine Sichtkontrolle durchgeführt und geprüft, ob der Schutzabdeckung des Werkzeugs vorhanden und unbeschädigt ist.

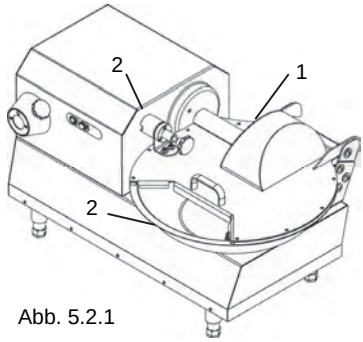


Abb. 5.2.1

2 - Mikroschalter (Abb. 5.2.1)
2a - Bei eingeschalteter Maschine den Entriegelungsknauf des Deckels entgegen Uhrzeigersinn drehen. Die Maschine muss daraufhin stoppen.
2b - Die Wanne entfernen und dann versuchen den Cutter zu starten. Die Maschine darf sich nicht einschalten.
Sollte dem nicht so sein, an ein autorisiertes Wiederverkaufsunternehmen oder direkt an die Herstellerfirma wenden.

ACHTUNG! Sollten die Schutzgehäuse fehlen oder beschädigt sein oder die zuvor aufgeführten Sicherheitsvorrichtungen nicht funktionieren, muss die Maschine ausgeschaltet und sich an den Kundendienst gewandt werden, um die Maschine zu reparieren.

5.3 - *Inbetriebnahme der Maschine*
Den Differentialschalter der Versorgung der Maschine von der Position 0 auf die Position 1 bringen. Die Starttaste 1 (Abb. 4.1.1) drücken, wodurch die Schnittwerkzeuge beginnen sich zu drehen.

5.4 - *Ausschalten der Maschine*
Um die Maschine zu stoppen, die Taste 2 (Ausschalten des Elektromotors) drücken. Danach den der Maschine vorgeschalteten Differentialschalter auf die Position 0 stellen, wodurch der Cutter von der Stromversorgung getrennt wird.

6 Gebrauch der Maschine

6.1 - *Vorschriften*
ACHTUNG!
Ausschließlich dazu autorisiertes Personal darf an der Maschine arbeiten.
Vor dem Gebrauch muss das Personal sicherstellen, dass sich alle Schutzabdeckungen angebracht und alle Sicherheitsvorrichtungen vorhanden und einsatzfähig sind. Sollte dem nicht so sein, muss die Maschine ausgeschaltet und an den/die Wartungsverantwortliche gewandt werden.
Sicherstellen, dass ein geeignete Beleuchtung gegeben ist, um dem Personal eine ordnungsgemäße Sicht zu garantieren. Die verschiedenen Handgriffe unter Aufsicht von Fachpersonal im Leerlauf vornehmen, damit das Gefühl für ein sicheres Arbeit an der Maschine entwickelt wird.

6.2 - *Einsatz des Cutters*
Das zu verarbeitende Produkt muss von geringer Größe sein.
Vorgehensweise:

1. Den Deckel öffnen
2. Die Wanne bis zu 1/3 ihrer Kapazität mit dem Produkt füllen
3. Den Deckel schließen und mit dem Knopf „1“, Abb. 6.3.1, verriegeln
4. Startknopf drücken
5. Nach und nach von dem Produkt über die Zuführöffnung „2“, Abb. 6.3.1, dazugeben.

Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht wurde, das Gerät abschalten, den Deckel öffnen und die Wanne entleeren.

6.3 - *Leeren und Reinigen der Wanne*
6.3.1 - Leeren der Wanne
Maschine ausschalten, den Differentialschalter auf 0 stellen
und das Stromkabel aus der Steckdose ziehen.

- Entriegelungsknauf des Deckels entgegen Uhrzeigersinn drehen 1 Abb. 6.3.1.
- Deckel anheben 2 Abb. 6.3.2.
- Sperrgriff der Trägernabe der Schnittwerkzeuge lösen 3 Abb. 6.3.2.
- Trägernabe der Schnittwerkzeuge von der Welle ziehen 4 Abb. 6.3.2.
- Wanne entgegen Uhrzeigersinn drehen 5 Abb. 6.3.3, damit diese aus ihrem Sitz genommen werden kann.
- Wanne heben und herausziehen.
- Zerkleinerte Produkt aus der Wanne nehmen und diese so leeren.

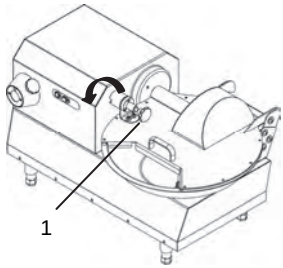


Abb. 6.3.1

6.3.2 - Reinigen der Wanne

Die Wanne reinigen, wenn die Maschine ausgeschaltet ist, der Differentialschalter sich in Position 0 befindet und das Stromkabel aus der Steckdose gezogen ist.

- Entriegelungsknauf des Deckels entgegen Uhrzeigersinn drehen 1 Abb. 6.3.1.
- Deckel anheben 2 Abb. 6.3.2 und aus seinem Sitz nehmen.
- Nach erfolgter Ausführung des Arbeitsgangs gemäß Beschreibung in Abs. 6.4 das Rohr, Bez. 6 - Abb. 6.3.3, herausziehen.
- Wanne entgegen Uhrzeigersinn drehen 5 Abb. 6.3.7, damit diese aus ihrem Sitz genommen werden kann.
- Wanne heben und herausziehen.
- Nun ergibt sich eine glatte Oberfläche, die leicht zu reinigen ist Abb. 6.3.5.
  Die Maschine gründliche reinigen und, wenn notwendig, desinfizieren.
- Mit einem feuchten Schwamm mit neutralem, schadstoffarmen Fettlöser (pH-Wert 7) alle Rückstände der Bearbeitung von Maschine und Schaber entfernen.
  Es darf kein Benzin, keine Lösungsmittel oder andere Flüssigkeiten als Reinigungsmittel verwendet werden, die brennbar sind, sondern ausschließlich handelsübliche, ungiftigen und nicht brennbare Lösungsmittel.
  Die Schutzmaßnahmen bei der Reinigung müssen dem eingesetzten Produkt entsprechen. Die Anleitungen der verwendeten Produkte befolgen.

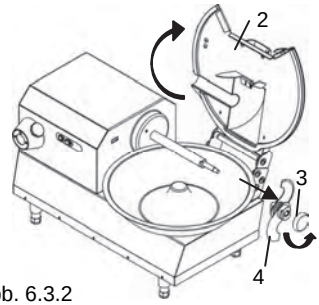


Abb. 6.3.2

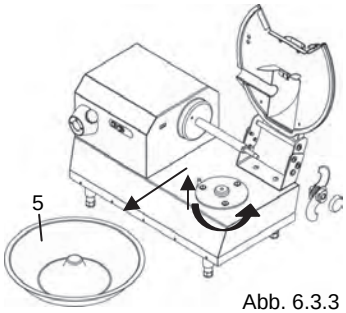


Abb. 6.3.3

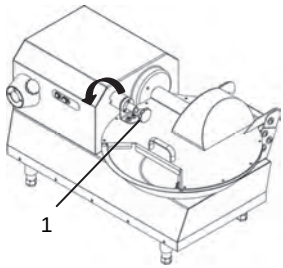


Abb. 6.3.4

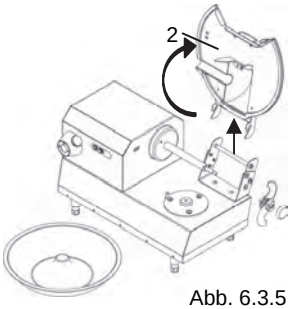


Abb. 6.3.5

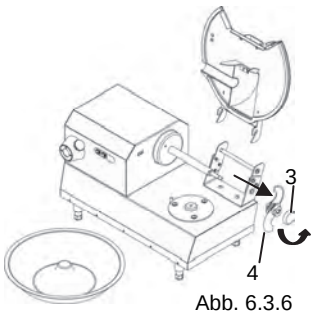


Abb. 6.3.6

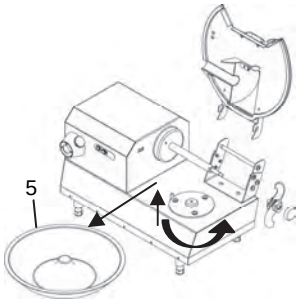


Abb. 6.3.7

6.3.3 - *Montage der Wanne*

Um die Wanne anzubringen, muss in umgekehrter Reihenfolge als im vorangegangenen Abschnitt beschrieben vorgegangen werden. Dabei darauf achten, dass die Wanne in der richtige Position angebracht wird.

- Wanne auf den Drehteller setzen 5 Abb. 6.3.8

- Wanne im Uhrzeigersinn so drehen, dass diese in ihrem Sitz einhackt

- Trägernabe der Schnittwerkzeuge auf die Welle setzen 4 Abb. 6.3.9

- Die Flügelmutter zur Sperrung der Messer-Trägernabe „3“, Abb. 6.3.9, gemäß Beschreibung in Abschnitt 6.4 einschrauben.

- Deckel absenken 2 Abb. 6.3.9

- Entriegelungsknauf des Deckels im Uhrzeigersinn drehen 1 Abb. 6.3.10.

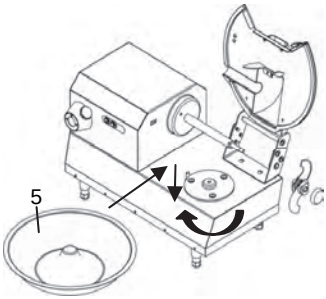


Abb. 6.3.8

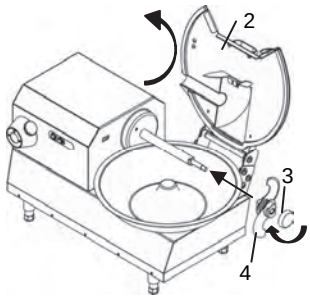


Abb. 6.3.9

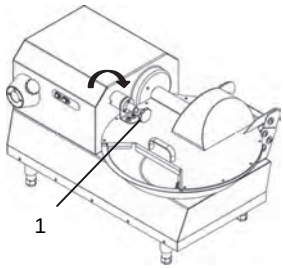


Abb. 6.3.10

6.4 - *Entfernen und Einstellen der Schnittwerkzeuge*

Um die Nabe der Schnittwerkzeuge zu entfernen, nachdem vorschriftsmäßige Arbeitshandschuhe zur Unfallverhütung aus Kevlar angezogen wurden, wie folgt vorgehen:

- Maschine ausschalten, den Differentialschalter auf 0 stellen und das Stromkabel aus der Steckdose ziehen
- Den Deckel entsperren und anheben, wie beschrieben im Abschnitt 6.3.1
- Den mitgelieferten Schlüssel, Abb. 6.4.1.A, so auf das Rohr positionieren, dass es fest an den Fräsungen der Messer-Trägernabe, Abb. 6.4.1.B, einsitzt.
- Während der Schlüssel mit der linken Hand festgehalten wird, die Flügelmutter, Bez. 2 - Abb. 6.4.1, ausschrauben.
- Trägernabe der Schnittwerkzeuge abziehen 3 Abb. 6.4.1
- Mithilfe von Schlüsseln, wie in der Abbildung gezeigt, den Gewindering lösen 4 Abb. 6.4.2
- Die Schnittwerkzeuge so einstellen, dass dies nah am Boden der Wanne sind sowie entsprechend dem Material regulieren, das in den Cutter eingeführt werden soll.
- Die Nabe festziehen und diesen in den Sitz auf der Welle positionieren.
- Nabe über den Drehschalter blockieren 2 Abb. 6.4.1.
- Die Welle manuelle drehen, um zu kontrollieren, dass die Schnittwerkzeuge nicht den Boden der Wanne berühren. Sollte dem so sein, die Einstellung wiederholen.

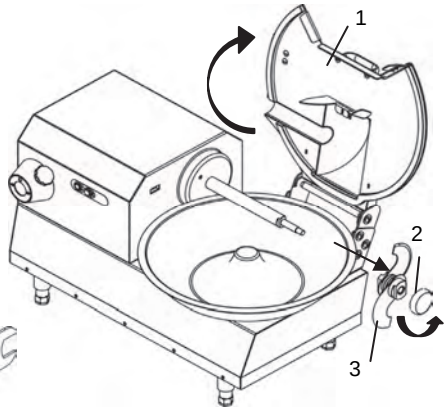


Abb. 6.4.1

Abb. 6.4.2

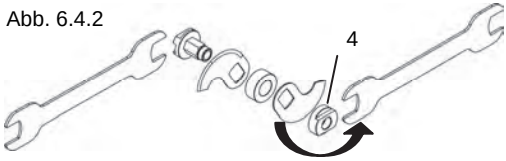
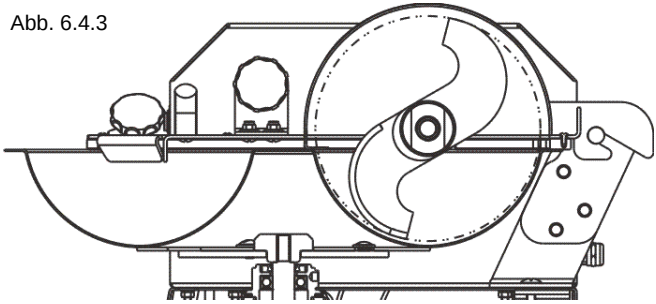


Abb. 6.4.3



7 Optionales Zubehör

7.1 - *Zapfwelle*

Bei der Bestellung des Cutters 12 kann das Installieren einer Zapfwelle angefordert werden, um den optionalen Fleischwolf nutzen zu können.
Diese Zapfwelle dreht sich entgegen Uhrzeigersinn bei ca. 190 UpM.

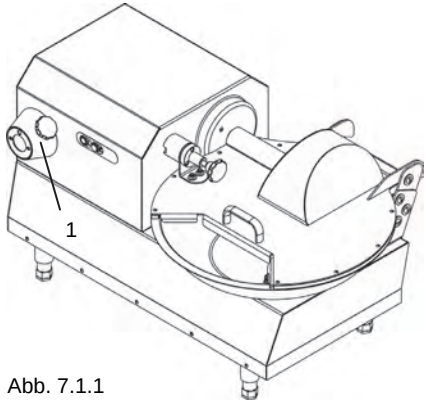


Abb. 7.1.1

7.2 - *Geschwindigkeitsregler*

Verfügbar nur bei Cutter Mod. 12-20.
Bei der Bestellung des Cutters die Ausführung mit Inverter auswählen, bei dem die Standardumdrehungszahl der Schnittwerkzeuge verändert werden kann, indem der entsprechende Drehschalter, genannt Potentiometer, betätigt wird (3 Abb. 4.1.1).

8 Wartung

8.1 - *Vorschriften*

ACHTUNG! Bei Wartungseingriffen und Reinigungsarbeiten an der Mischmaschine muss diese ausgeschaltet und das Stromkabel aus der Steckdose gezogen sein. Der Bereich, in dem die Wartungsarbeiten erfolgen muss immer sauber, trocken und gut beleuchtet sein. Nicht autorisiertem Personal darf **nicht** erlaubt werden, auf die Maschine zu zugreifen.
Das Personal, das zur Verwendung der Maschine bestimmt ist, muss ein Bediener aus diesem Bereich sein, der angemessen geschult ist und bei der Installation des Cutter und der Erklärung seiner Betriebsweise und angemessenen Verwendung von Seiten des Händlers anwesend war, sowie vor ihrem Gebrauch die vorliegende Anleitung aufmerksam gelesen hat.
Den Körper, Gliedmaßen oder Finger **nicht** in Öffnungen stecken, die gebogen, nicht kontrollierbar und ohne entsprechende Abdeckungen bzw. Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe aus Kevlar, Brille etc.…). Es darf kein Benzin, keine Lösungsmittel oder andere Flüssigkeiten als Reinigungsmittel verwendet werden, die brennbar sind, sondern ausschließlich handelsübliche, ungiftigen und nicht brennbare Lösungsmittel.
Beim Reinigen der Maschine **keine** Druckluft verwenden. Ist dies unbedingt notwendig, Schutzbrille mit seitlichen Abdeckungen tragen und den Druck auf maximal 2 atm stellen (1,9 bar). Bei Kontrolle und Wartung **keine** offene Flamme als Beleuchtung benutzen.

8.2 - *Vorwort*

Ein genaue Wartung und ein ordnungsgemäßer Gebrauch sind unabdingbar, dafür dass die Leistungsfähigkeit und ein sicheren Einsatz der Mischmaschine garantiert werden können. Damit eine gleichbleibend gute und ordnungsgemäße Funktionsweise der Maschine bedingt ist und die Garantie nicht verfällt, dürfen Bauteile der Maschine ausschließlich durch Originalersatzteile ersetzt werden.

8.3 - *Im Werk durchgeführte Kontrollen*

Die gekaufte Maschine wurde verschiedenen Prüfungen unterzogen, wodurch eine ordnungsgemäße Inbetriebnahme und entsprechenden Einstellung erfolgte.
Die vom Herstellerunternehmen durchgeführte Kontrollen sind folgende:

Vor der Inbetriebnahme:
- Kontrolle der Betriebsspannung der Maschine, die der vom Käuferunternehmen geforderte entsprechen muss.
- Kontrollieren, dass alle Hinweis- und Gefahrenschilder sowie das Schild mit den technischen Daten und der Seriennummer vorhanden sind.
- Kontrolle des Anzugs der Schrauben und Muttern.
- Kontrolle, dass die Maschine den gelten Vorschriften entspricht sowie dem, was in der Anleitung aufgeführt ist.

Bei eingeschalteter Maschine:
- Kontrolle der Leistungsfähigkeit der Schutzabdeckungen und Sicherheitsvorrichtungen. Diese muss stoppen, wenn das Gitter geöffnet wird.
- Allgemeine Funktionskontrolle.
- Kontrollen werden wiederholt, um die Einstellung der Maschine je nach Bearbeitungsart prüfen zu können, die durchgeführt werden soll.

8.4 - *Kontrollen bei der Installation*

Um sicherstellen zu können, dass die Maschine während des Transports oder bei der Installation nicht beschädigt wurden, müssen die nachfolgend aufgeführten Kontrollen genau durchgeführt werden:

Vor der Inbetriebnahme:
- Kontrollieren, dass die Versorgungsspannung, der entspricht, die auf dem Kenndatenschild der Maschine angegeben ist.
- Kontrollieren, dass alle Hinweis- und Gefahrenschilder vorhanden und unbeschädigt sind.
- Das Versorgungskabel auf Schäden prüfen.
- Sicherheitsvorrichtungen, wie Magnetsensoren, auf Störungen und Schäden kontrollieren.

Kontrollen bei eingeschalteter Maschine:
- Schutzabdeckungen und Sicherheitsvorrichtungen auf Leistungsfähigkeit prüfen. Beim Transport können diese beschädigt oder verstellt worden sein.
- Einige Tests mit Material durchführen, das von gleicher Größe ist, wie das später zu bearbeitende Produkt.

8.5 - *Regelmäßige Kontrollen*

Um die Eigenschaften und Zuverlässigkeit der Maschine auch im Verlauf der Zeit auf gleichem Niveau zu halten, müssen zusätzlich zu dem bereits Aufgeführten kontinuierlich Kontrollen durchgeführt werden, wobei die nachfolgen aufgeführten Fristen eingehalten werden müssen.

Vor Beginn jeder Arbeitsschicht:
- Täglich die Sicherheitsvorrichtungen auf ihre Funktionstüchtigkeit prüfen.
- Das Versorgungskabel auf Schäden prüfen.

ACHTUNG!

Sollte sich die Maschine nicht ausschalten, wenn der Deckel gehoben wird, oder andere Störungen vorliegen, muss der Kundendienst benachrichtigt werden.

Nach jeder Schicht:
- Eine gründliche Reinigung durchführen und alle Rückstände der Verarbeitung entfernen.
- Schnittwerkzeuge und Wanne dafür herausnehmen, reinigen und wieder anbringen.

8.6 - ***Reinigung der Maschine***

Nach jeder Schicht muss die Maschine gründlich gereinigt und, wenn notwendig, desinfiziert werden (Kap. 6.3.2).

- Maschine ausschalten, den der Mischmaschine vorgeschaltete Differentialschalter auf die Position 0 stellen und das Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Mit einem feuchten Schwamm mit neutralem, schadstoffarmen Fettlöser alle Rückstände der Bearbeitung aus der Maschine entfernen.

Es darf kein Benzin, keine Lösungsmittel oder andere Flüssigkeiten als Reinigungsmittel verwendet werden, die brennbar sind, sondern ausschließlich handelsübliche, ungiftigen und nicht brennbare Lösungsmittel.
Die Schutzmaßnahmen bei der Reinigung müssen dem eingesetzten Produkt entsprechen. Die Anleitungen der verwendeten Produkte befolgen.

ACHTUNG!

Der Cutter wurde zur Verarbeitung von Fleisch und Gemüse entwickelt und gefertigt, daher dürfen keine giftige Reinigungsmittel, sondern nur Neutralreiniger eingesetzt werden, welche für die hygienische Sauberkeit von Bauteilen zur Verarbeitung von Lebensmitteln geeignet sind.

8.7 - ***Schmierung***

Im Untersetzungsgetriebe befindet sich eine langlebige Schmierung, die nicht ersetzt werden muss.

8.8 - ***WEEE-Richtlinien für Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten***



Gemäß Art. 13 des (italienischen) Gesetzesvertretenden Dekrets vom 25. Juli 2005 Nr. 151 zur „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Senkung von gefährlichen Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie zur deren Entsorgung".

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit getrennt von anderem Müll entsorgt werden kann.

Die getrennte Müllentsorgung des Geräts nach Ablauf der Lebenszeit wird vom Herstellerunternehmen organisiert. Nutzerunternehmen, die das Gerät entsorgen wollen, müssen demnach das Herstellerunternehmen kontaktieren und das von diesem entwickelte System einhalten, damit eine getrennte Müllentsorgung des Geräts erfolgen kann.

Eine ordnungsgemäße Mülltrennung ermöglicht es, das Gerät der Wiederverwertung und einer umweltfreundlichen Entsorgung zu zuführen und somit negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden. Außerdem ist hierdurch die erneute Nutzung der Materialien gegeben, aus den das Gerät besteht.

Eine illegale Entsorgung der Geräts durch das Halterunternehmen führt zu Verwaltungsstrafen entsprechend der geltenden Gesetzgebung.

8.9 - ***Ersatz durch Ersatzteile***

- Sollte Ersatzteile benötigt werden, das Wiederverkäuferunternehmen kontaktieren. Es werden vom Herstellerunternehmen nur Originalersatzteile verwendet. Es soll daran erinnert werden, dass der Einbau von Fachpersonal vorgenommen werden muss.

9 Störungen und Abhilfen

9.1 - ***Störungen, Ursachen und Abhilfen***

Problem	Ursache	Abhilfe
Maschine nimmt nicht Betrieb auf.	Differentialschalter ist in Position 0.	Trennschalter auf die Position 1 bringen.
	Der Stecker des Cutters ist nicht direkt mit der Steckdose verbunden, sondern es wurde ein Verlängerungskabel und/ oder eine Mehrfachsteckerleiste verwendet	Entfernen Sie das Verlängerungskabel und/oder die Mehrfachsteckerleiste und schließen Si eden Cutter direkt an die Steckdose an
	Deckel ist nicht blockiert.	Deckel senken und den Drehknauf entgegen Uhrzeigersinn drehen.
	Wanne ist nicht angebracht.	Wanne ordnungsgemäß auf Drehteller stellen und befestigen.
	Störung am Mikroschalter für Wanne des Cutters oder Deckel vorhanden.	Technischen Kundendienst benachrichtigen.
	Die Selbstkalibrierung des Inverters wurde nicht durchgeführt (nur bei Cutter 12 -20 VV)	Führen Sie die Selbstkalibrierung durch (siehe 3.4.3)
	Elektromotor oder Steuerplatine sind defekt.	Technischen Kundendienst benachrichtigen.
	Über Schalter werden Werkzeuge nicht eingeschaltet.	Technischen Kundendienst benachrichtigen.