

12/2010

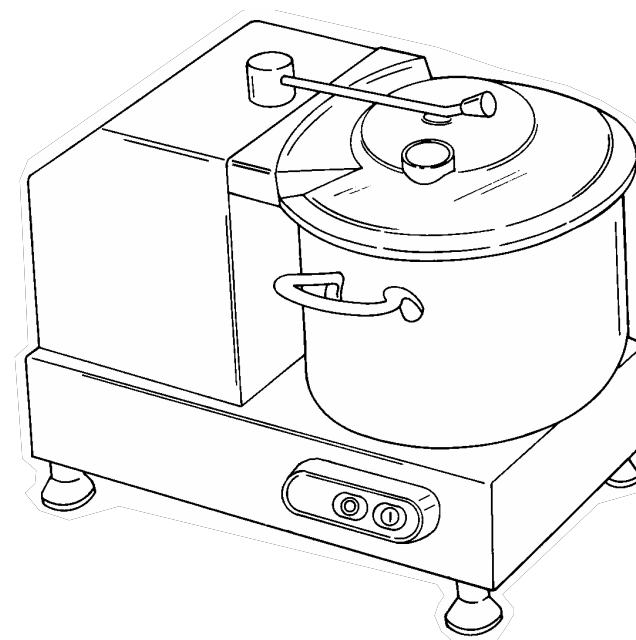
Mod: CSP2/9V

Production code: 40802102EHL



Diamond
catering equipment

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



**mod. C4 - C4 vv
C6 - C6 vv
C9 vv**

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	pag. 4
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI	
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA	
1.2.1 - sicurezze meccaniche	
1.2.2 - sicurezze elettriche	
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	
1.3.1 - descrizione generale	
1.3.2 - caratteristiche costruttive	
1.3.3 - composizione della macchina	
CAP. 2 - DATI TECNICI	pag. 6
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...	
CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA	pag. 7
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA	
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO	
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO	
CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE	pag. 8
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	
4.3 - SCHEMA ELETTRICO	
4.3.1 - schema elettrico monofase	
4.3.2 - schema elettrico monofase con variatore	
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	
CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA	pag. 9
5.1 - COMANDI	
5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO	

5.3 - AFFILATURA DEI COLTELLI

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA	pag. 11
6.1 - GENERALITA'	
6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA	
6.2.1 - pulizia del coperchio, del coltello e della vasca	
6.2.2 - pulizia generale	
CAP. 7 - MANUTENZIONE	pag. 12
7.1 - GENERALITA'	
7.2 - CINGHIA	
7.3 - PIEDINI	
7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE	
7.5 - COLTELLI	
7.6 - ETICHETTA PULSANTIERA	
CAP. 8 - SMANTELLAMENTO	pag. 12
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO	
8.2 - SMALTIMENTO	

INDICE DELLE FIGURE

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina	pag. 6
FIG. n°2 - Disegni d'ingombro	pag. 6
FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo	pag. 7
FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola	pag. 8
FIG. n°5 - Schema elettrico Mn	pag. 9
FIG. n°6 - Schema elettrico Mn con variatore	pag. 9
FIG. n°7 - Posizione dei comandi	pag. 10
FIG. n°8 - Caricamento del prodotto	pag. 10
FIG. n°9 - Posizione corretta	pag. 10
FIG. n°10 - Rimozione del porta coltelli	pag. 11

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- La macchina deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si deve procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia della macchina (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- Non impiegare la macchina per prodotti surgelati, carni e pesci con ossa e comunque prodotti non alimentari.
- Non infilare le dita nel canotto con la macchina in funzione.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:
 - ⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
 - ⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;
 - ⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
 - ⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 - sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 89/392** e mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68**.

Le sicurezze sono ottenute con (vedi 1.3.3) il coperchio, asportabile solo con il braccio blocca vasca alzato.

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 73/23, 89/336**, mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** ed alle normative **CEE EN 60335-1, EN 55014**.

La macchina è così prevista di:

- micro meccanici che provocano l'arresto della macchina in caso di rimozione del coperchio (vedi FIG. n°1), non consentendo l'accensione se tale riparo non

è nella posizione di chiusura;

- relè nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio volontario della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente.

Nonostante i CUTTER **CE** professionali siano dotati delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei rischi residui non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di **ATTENZIONE**.

Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalla manipolazione dei coltelli durante il caricamento del prodotto e durante la pulizia e l'affilatura dei coltelli.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

CUTTER **CE** professionali sono stati progettati e realizzati dalla nostra ditta, con il preciso scopo di tagliare, sminuzzare, montare, impastare prodotti alimentari (tipo verdure, carni, pane, ecc.) e garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti del CUTTER che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonché facilità di smontaggio;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione a cinghie;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

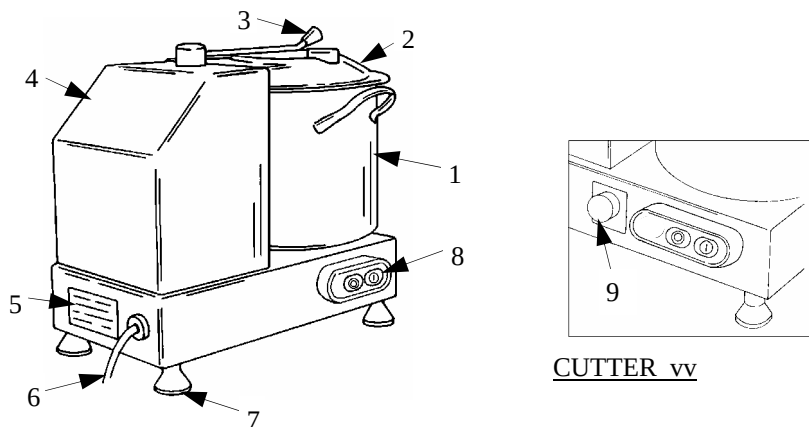
I CUTTER **CE** professionali sono costruiti interamente in acciaio inox AISI 304. Esso garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.

I coltelli sono in acciaio da coltelleria (AISI 420) rettificati e temperati, essi permettono di tagliare, sminuzzare, montare, impastare, senza dover mai cambiare utensili.

Vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore, dotata di manici per un'ottima maneggevolezza e facilità di asportazione.

1.3.3 - composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



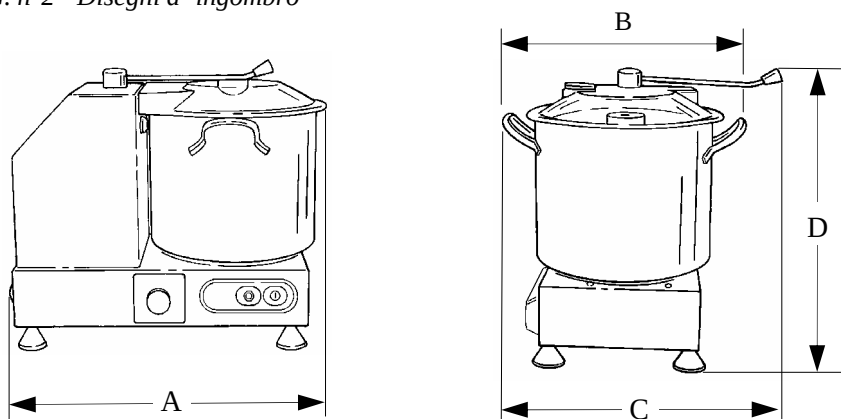
LEGENDA:

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 - Vasca | 6 - Cavo di alimentazione |
| 2 - Coperchio | 7 - Piedini |
| 3 - Braccio blocca vasca | 8 - Pulsantiera |
| 4 - Corpo | 9 - Manopola variatore (per mod.vv) |
| 5 - Targhetta tecnica - matricola | |

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d'ingombro



TAB. n°1 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	U.m.	C4	C4 vv	C6	C6 vv	C9 vv
Lunghezza A	mm	380	380	380	380	470
Larghezza B	mm	320	320	320	320	330
Larghezza C	mm	370	370	370	370	395
Altezza max. D	mm	270	270	320	320	400
Capienza vasca	l	3.3	3.3	5.3	5.3	9.4
Capienza utile vasca	l	1.5	1.5	3.1	3.1	5.4
Giri lama	g/1'	2600	1100÷2600	2600	1100÷2600	1100÷2600
Motore	HP/W	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 + 0.5 / 700
Alimentazione	Mn	230 V / 50 Hz				
Peso netto	Kg	10	10	11	11	25
Grado di rumorosità	dB	≤ 75		≤ 75		≤ 75

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (vedi FIG. n°3)

Il CUTTER parte dai nostri magazzini accuratamente imballato, l'imballo è costituito da:

- scatola esterna in robusto cartone;
- la macchina;
- il presente manuale;
- paletta;
- pietra per affilare;
- certificato di conformità CE.

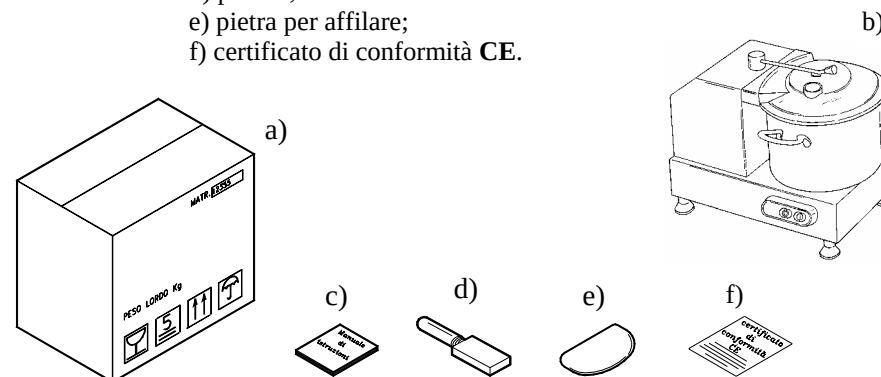


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (vedi FIG. n°3). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretana) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.

Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situata la macchina deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla Tab. 1 (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile e deve essere ad una altezza da terra di 80 cm.

Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE

La macchina è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1mm²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".

Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, $\Delta I = 0.03A$. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.

Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (FIG.n°4) corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

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

FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola

4.3 - SCHEMA ELETTRICO (FIG. n°5 - 6)

4.3.1 - schema elettrico monofase C4/C4VV-C6/C6VV

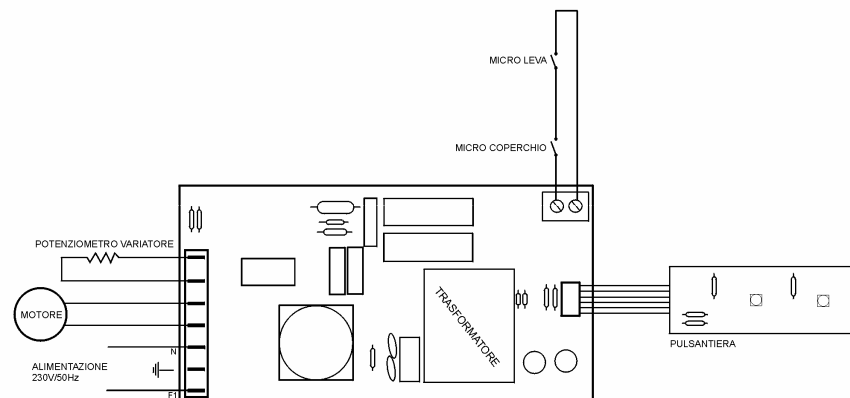


FIG. n°5 - Schema elettrico Mn C4/VV-C6/VV

4.3.2 - schema elettrico monofase C9VV

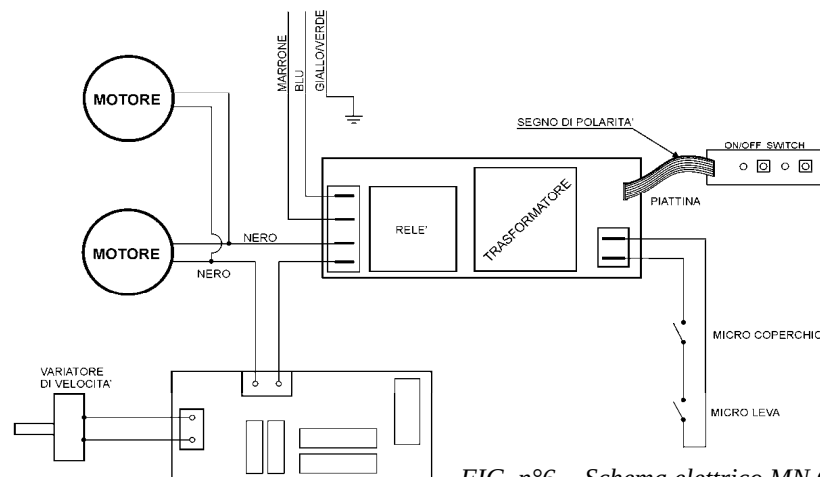


FIG. n°6 - Schema elettrico MN C9VV

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il controllo del corretto funzionamento della macchina bisogna seguire la seguente procedura:

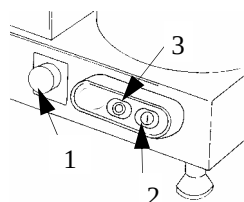
- 1 azionare il pulsante di marcia "I" ed il pulsante di arresto "O";
- 2 controllare se ruotando il braccio in senso antiorario la macchina cessa di funzionare;
- 3 nel caso il CUTTER sia del tipo vv, controllare se, ruotando la manopola (rif. 1 FIG. n°7) in senso orario, aumenta il numero di giri e viceversa;

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul corpo del CUTTER come si vede da figura sotto.

NB: La manopola (1) è presente solamente se il CUTTER è del tipo vv cioè con dispositivo variatore.



- 1 - Manopola graduata, per la regolazione del numero di giri.
- 2 - Pulsante di marcia "I".
- 3 - Pulsante di arresto "0".

FIG. n°7 - Posizione comandi

5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO (vedi FIG. n°8)

NB.: La merce da tagliare va caricata sulla vasca solamente a motore fermo e se si tratta di CUTTER vv con la manopola del variatore a "0".

La procedura è la seguente:

- 1 ruotare in senso antiorario il braccio (rif.1 FIG.n°8) fino alla possibile rimozione del coperchio (rif.2 FIG.n°8);
- 2 (**ATTENZIONE**) mettere il prodotto dentro la vasca (rif.3 FIG.n°8) prestando attenzione ai due coltelli, in caso di prodotti molto grossi sminuzzarli manualmente, prima di inserirli nella vasca.

ATTENZIONE!! Inserire prodotti liquidi fino all'altezza massima indicata nella vasca di lavorazione;

- 3 assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti (vedi FIG.n°9): il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro. **In ogni caso non appoggiarsi sulla macchina ed evitare di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la macchina;**
- 4 riposizionare il coperchio e girare il braccio fino alla posizione di chiusura;
- 5 avviare il CUTTER premendo il pulsante di marcia "I" (rif.2 FIG.n°7);
- 6 non utilizzare il CUTTER per lunghi periodi di tempo a velocità ridotta;
- 7 introdurre dal canotto (rif.4 FIG.n°8) eventuali aggiunte di prodotto durante la lavorazione;
- 8 al termine dell'operazione di taglio, fermare la macchina premendo il pulsante di arresto (rif.3 FIG.n°7). In caso il CUTTER sia del tipo vv portare a zero la manopola (rif.1 FIG.n°7) e poi arrestare la macchina.

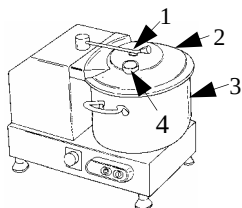


FIG. n°8 - Caricamento del prodotto

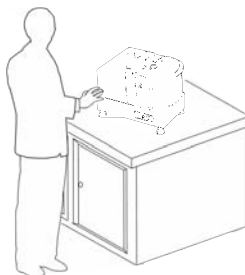


FIG.n°9 - Posizione corretta

5.3 - AFFILATURA DEI COLTELLI

ATTENZIONE: Per l'affilatura dei due coltelli, da fare non appena si avvertirà una diminuzione di taglio, seguire le seguenti istruzioni:

- 1 ruotare il braccio di chiusura (1) dell'angolo necessario per poter togliere il coperchio (2);
- 2 togliere (a) il porta coltelli (3);
- 3 prendere la pietra per affilare (vedi 3.1), in dotazione con il CUTTER, e passarla uniformemente sul tagliente dei coltelli dall'interno verso l'esterno fino a ripristinare il filo della lama.

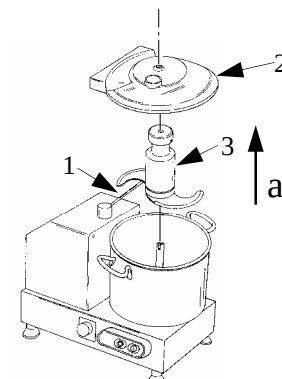


FIG. n°10 - Rimozione del porta coltelli

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti del CUTTER che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da tagliare.
- Il CUTTER non deve essere pulito con idropulitrici, getti d'acqua a forte pressione, non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

- a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;
- b) portare a "0" la manopola graduata se il CUTTER è del tipo vv.

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 - pulizia del coperchio, del porta coltelli e della vasca

ATTENZIONE: Ruotare il braccio di chiusura (1) di quel tanto che basta per poter levare il coperchio (2).

A questo punto si può facilmente sfilare il porta coltelli (3) e la vasca (4) tirandoli verso l'alto (a).

Una volta rimossi, pulire queste parti con acqua e detersivo neutro.

NB.: effettuare queste operazione con dei guanti protettivi.

6.2.2 - pulizia generale

NB.: Scollegare la presa di alimentazione

Il lavaggio del corpo della macchina, sul posto di lavoro, può essere eseguito con detersivo neutro e un panno umido risciacquato frequentemente con acqua.

Al termine asciugare accuratamente tutte le parti.

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:

- a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.
- b) Se il CUTTER è del tipo vv, portare a "0" la manopola graduata che regola il variatore.

7.2 - CINGHIA

La cinghia non abbisogna di nessuna regolazione. Generalmente dopo 3/4 anni deve essere sostituita, in tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

7.3 - PIEDINI

I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione.

7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.5 - COLTELLI

Verificare che la lama, dopo le tante affilature, non si riduca più di 5 mm. Per la sostituzione chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

7.6 - ETICHETTA PULSANTIERA

L'etichetta della pulsantiera con il tempo si potrebbe segnare e/o forare. In tal caso chiamare il "CENTRO ASSISTENZA" per la sostituzione.

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina , assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona : **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - SMALTIMENTO

Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento della macchina, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti (**vedere cap. 1 par. 3.2**).