

12/2017

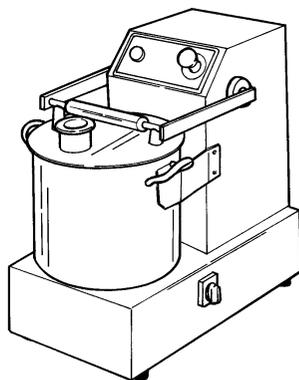
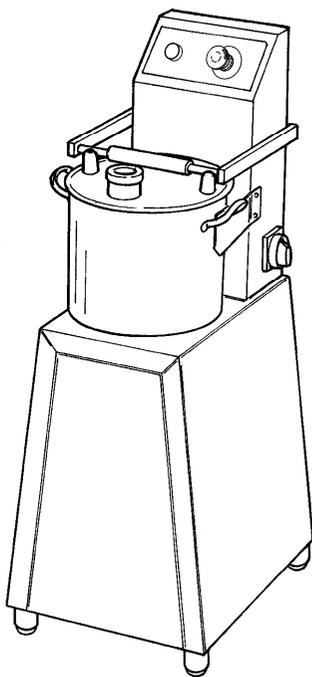
Mod: **CSP2/15B**

Production code: 40802363F (C15 Da Banco)



Diamond
catering equipment

**MANUAL DE INSTRUCCIONES,
PARA EL USO Y MANTENIMIENTO**



Ed. 11/2013

CUTTER C15 "CE" PROFESIONAL

PREMISA

- *El presente manual ha sido redactado para dar al **cliente** todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas de la misma y además las instrucciones para el uso y el mantenimiento que permiten de usar en el mejor modo la máquina, manteniendo la total eficiencia en el tiempo.*
- *Este manual se debe entregar a la persona que usará la máquina y que se ocupará de su mantenimiento periódico.*
- *Si Ud. vive fuera de la CE, la máquina que recibió podría tener características técnicas, eléctricas, estéticas y de seguridad diferentes de las máquinas descritas en este manual.*

INDICE DE LOS CAPÍTULOS

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA pág. 5

- 1.1 - PRECAUCIONES GENERALES
- 1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA
 - 1.2.1 - seguridades mecánicas
 - 1.2.2 - seguridades eléctricas
- 1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
 - 1.3.1 - descripción general
 - 1.3.2 - características constructivas
 - 1.3.3 - composición de la máquina

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS pág. 7

- 2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA pág. 9

- 3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA
- 3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN
- 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

CAP. 4 - INSTALACIÓN pág. 10

- 4.1 - COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA
- 4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFASICO
- 4.3 - CONEXIÓN ELÉCTRICA TRIFASICO
- 4.4 - ESQUEMA ALÁMBRICO

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA pág. 12

- 5.1 - MANDOS
- 5.2 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO
- 5.3 - CARGA DEL PRODUCTO
- 5.4 - AFILADO DE LOS CUCHILLOS

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA pág. 14

- 6.1 - GENERALIDADES
- 6.2 - PASOS A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA
 - 6.2.1 - limpieza de la tapa, del cuchillo y de la tina

6.2.2 - limpieza general

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

pág. 15

7.1 - GENERALIDADES

7.2 - CORREA

7.3 - PATITAS

7.4 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

7.5 - CUCHILLOS

CAP. 8 - DEMOLICIÓN

pág. 15

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- La máquina debe ser usada solamente por personal adiestrado, y debe conocer perfectamente las normas de seguridad que contiene el presente manual.
- Si se dá el caso de proceder a un intercambio de personal, proveer con tempo a la formación de los mismos.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación de limpieza y mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se interviene para el mantenimiento o la limpieza de la máquina (y para esto se quitan las protecciones), evaluar atentamente los riesgos que se corren.
- Durante el mantenimiento y la limpieza concentrarse sobre lo que se está haciendo.
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación un cable desgastado o maltratado, representa un grave peligro de naturaleza eléctrica.
- Si la máquina presenta un mal funcionamiento, se aconseja de no usarla, y de no intervenir directamente a la reparación de la misma; es mejor contactar el “Centro de Asistencia”.
- No usar la máquina para productos congelados, carnes, pescados con huesos, verduras o para productos no alimenticios.
- No introducir los dedos en el bote cuando la máquina está funcionando

El constructor no se hace responsable en los siguientes casos:

- ⇒ si la máquina viene manipulada por personal no autorizado;
- ⇒ si se cambian componentes y se usan otros **no originales**;
- ⇒ si no se siguen **atentamente** las instrucciones presentes en el presente manual;
- ⇒ si las superficies de la máquina vienen tratadas con productos no adaptos.

1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA

1.2.1 - seguridades mecánicas

Respecto a las seguridades de tipo mecánica, la máquina descrita en este manual respeta las directivas **CEE 2006/42**.

Las seguridades se obtienen con: (ver 1.3.3): la tapa, se pude sacar solamente cuando el brazo que bloquea la tina está levantado.

1.2.2 - seguridades eléctricas

Respecto a las seguridades eléctricas, la máquina descrita en este manual respeta las directivas **CEE 2006/95 y 2004/108**.

La máquina está prevista de:

- micro mecánico que produce la detención de la máquina cuando se saca el brazo (ver *FIG. n°1*), y no permite el encendido si dicho reparo no está en la posición de cerrado;
- relè en el circuito de mando, si se corta la corriente es necesario encender nuevamente la máquina, mandos 24 Volt..

A pesar que las **CUTTER CE** profesionales están dotadas de medidas conformes con las normas de protecciones eléctricas y mecánicas (sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y mantenimiento) existen igualmente **ALGUNOS RIESGOS** no eliminados totalmente, llamados en este manual en forma de **ATENCIÓN**.

Los mismos se refieren al peligro de cortes, debido a la manipulación de cuchillos cuando se efectúa la carga del produco y durante la limpieza y la afiladura de los cuchillos.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - descripción general

Las CUTTER CE profesionales han sido proyectadas y realizadas por nuestra empresa, con la única intención de cortar productos alimenticios (como verduras, carnes, pan, etc.) y garantizan:

- máxima seguridad durante el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una meticulosa selección de los materiales que tienen contacto con los alimentos, y con la eliminación de las puntas en las partes del CUTTER que tienen contacto con el producto, para poder obtener una limpieza fácil y total; y para facilitar el desmontaje;
- solidez y estabilidad de todos los componentes;
- silenciosa gracias a la transmisión de correas;
- fácil manipulación.

1.3.2 - características constructivas

Las CUTTER CE profesionales han sido construidas completamente de Acero AISI 304 el mismo garantiza en el momento del contacto con los alimentos (higiene), y que no se peguen los ácidos y sales y, además una elevada resistencia oxidante. Los cuchillos son de acero para cuchillería (AISI 420) rectificadas y templadas, los mismos sirven para cortar, desmenuzar, empastar, sin tener que cambiar los utensillos.

Tina de acero inox 18/10 con fondo termodifusor, dotado de manijas para manejarla y trasportarla con facilidad.

1.3.3 - composición de la máquina

FIG. n°1 - Vista general de la máquina

LEYENDA:

1 - Tina

2 - Tapa

3 - Brazo bloqueo tina

4 - Botón "START"

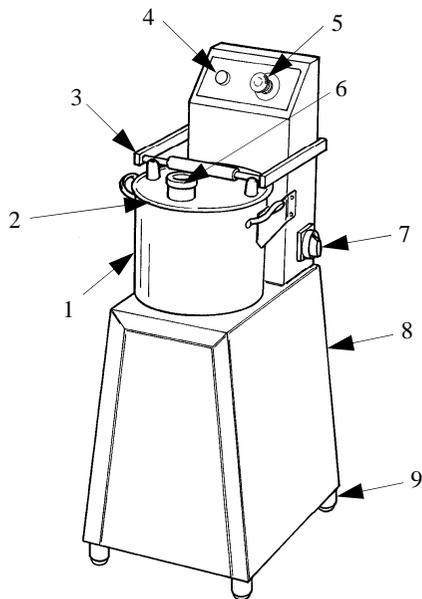
5 - Botón de seguridad "STOP"

6 - Embudo

7 - Seccionador /
Selector de velocidad C15 2V

8 - Cuerpo

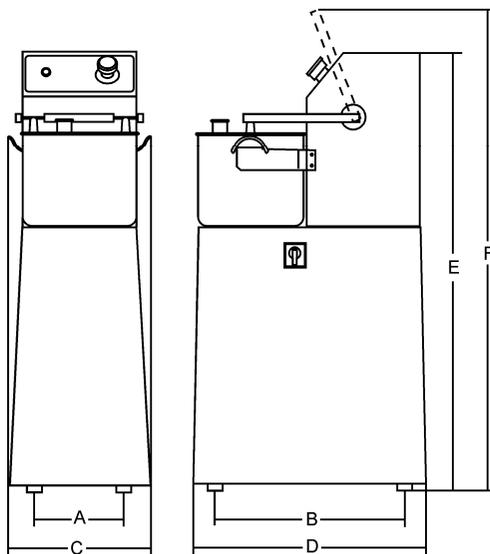
9 - Patitas



CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS...

FIG. n° 2 - Dibujo de las dimensiones



CUAD. n°1 - MEDIDAS DE LAS DIMENSIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	u.m.	C15 da banco	C15 2V da banco	C15	C15 2 V	C15 macelleria	C15 pasticceria
A x B	mm	265x480	265x480	340x400	340x400	340x400	340x400
C x D x E	mm	380x610 x530	380x610 x530	420x445 x1030	420x445 x1030	420x445 x1030	420x445 x1030
F	mm	700	700	1130	1130	1130	1130
Capacidad fina	l.	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5
Capacidad útil fina	l.	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2
Giros cuchilla		2800	1400/2800	2800	1400/2800	2800	1200±1800
Potencia	W Hp	2940 4	1470+2200 2+3	2940 4	1470+2200 2+3	2940 4	5150 7
Alimentación		400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F
Peso neto	kg	52	52	66	66	66	66
Intensidad acústica	dB	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75

ATENCIÓN: Las características eléctricas para las cuales ha sido predispuesta la máquina, están indicadas en una placa ubicada en la parte de atrás de la máquina antes de efectuar la conexión ver **4.2 conexión eléctrica**.

CAP. 3 - RICEPCIÓN DE LA MAQUINA

3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA (ver FIG. n°3)

La CUTTER sale de nuestros depósitos muy bien embalada, el embalaje está constituido por: a)

- b) la máquina;
- c) il presente manuale;
- d) espátula;
- e) piedra para afilar;
- f) certificado di conformidad CE.

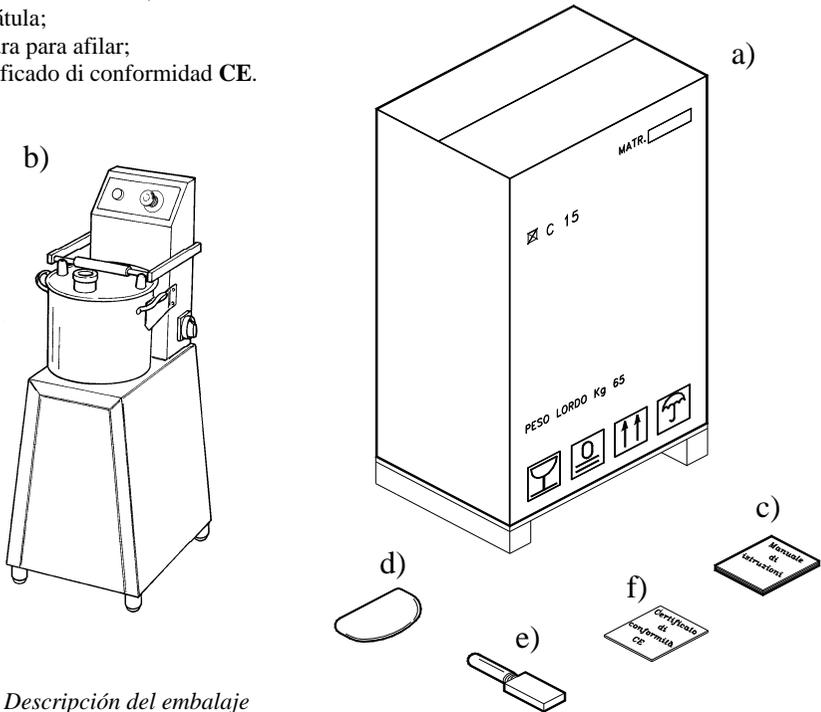


FIG. n°3 - Descripción del embalaje

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN

Cuando se recibe el bulto, si el mismo no presenta daños externos, proceder con la abertura controlando que dentro estén presente todas las partes (ver FIG. n°3). Si en cambio en el momento que se recibe el bulto, el mismo presenta señas de maltrato, golpes o caídas, es necesario comunicar al transportista el daño, y dentro de 3 días después de la entrega, que está indicada en los documentos, enviar un detallado informe sobre los daños sufridos por la máquina. **No volcar el embalaje!!** Cuando se transporta asegurarse de levantarlo sosteniéndolo de los 4 puntos fundamentales (manteniéndolo paralelo al piso).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, eventuales plataformas, cintas de plástico y espuma poluriética) son productos asimilables con los desperdicios sólidos urbanos; por lo tanto pueden ser eliminados sin crear problemas.

Si la máquina viene instalada en países donde existen normas particulares, eliminar el embalaje respetando las normas vigentes impuestas.

CAP. 4 - INSTALACIÓN

4.1 - COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

Es necesario tener en cuenta las dimensiones del espacio que ocupa la máquina que se indican en el Cuadro 1 (según el modelo), el espacio debe ser lo suficientemente amplio, bien nivelado, seco, liso, sólido, estable y a una altura de 80 cm. del piso.

Además la máquina debe ser ubicada en un lugar donde la humedad máx. sea del 75% no salina y una temperatura entre los +5°C y +35°C, o sea en ambientes que no provoque mal funcionamiento de la misma.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA

La máquina está dotada de un cable de alimentación con secciones 3 x 1 mm²; largo 1,5 m. y un enchufe "SHUKO"

Conectar la máquina a 230 Volt 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Asegurarse a este punto que la instalación a tierra funcione perfectamente.

Controlar además que los datos que contiene la placa técnica-matrícula (FIG. n°4) correspondan a los datos que contienen los documentos de entrega y de acompañamiento.

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

FIG. n°4 - Placa técnica-matrícula

4.3 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE

La máquina está dotada de un cable de alimentación con sección 5 x 1,5 mm² e largo \cong 1,5 m.

Conectar la máquina a la red de alimentación trifásica 400V / 50Hz. Usando un enchufe CEI, interponiendo un interruptor diferencial- magnetotérmico de 10 A, $\Delta I = 0.03 A$.

Asegurarse a este punto que la instalación a tierra funcione correctamente.

Antes de conectar definitivamente la máquina a la línea de alimentación trifásica, controlar el sentido de rotación de los cuchillos presionando el botón de arranque START (ver FIG. n°7) deteniéndolo enseguida pulsando el botón STOP.

El sentido de rotación de los cuchillos debe ser horario; si el sentido de rotación no es exacto, invertir en el enchufe o en el toma corriente, dos de los tres cables de alimentación.

El motor trifásico, puede funcionar con tensión de 230V trifásica o 400V. trifásica Si no está especificado, las conexiones se efectúan para 400V; para adaptarla a la red de 230V trifásica, pedir la intervención del "CENTRO DE ASISTENCIA".

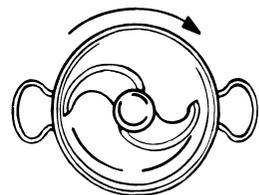
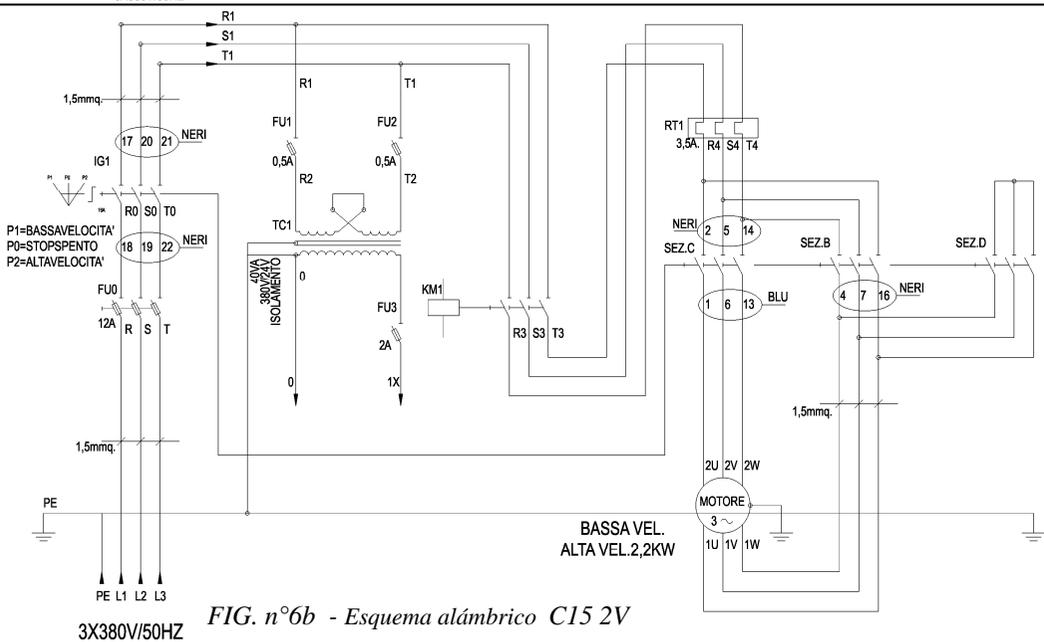
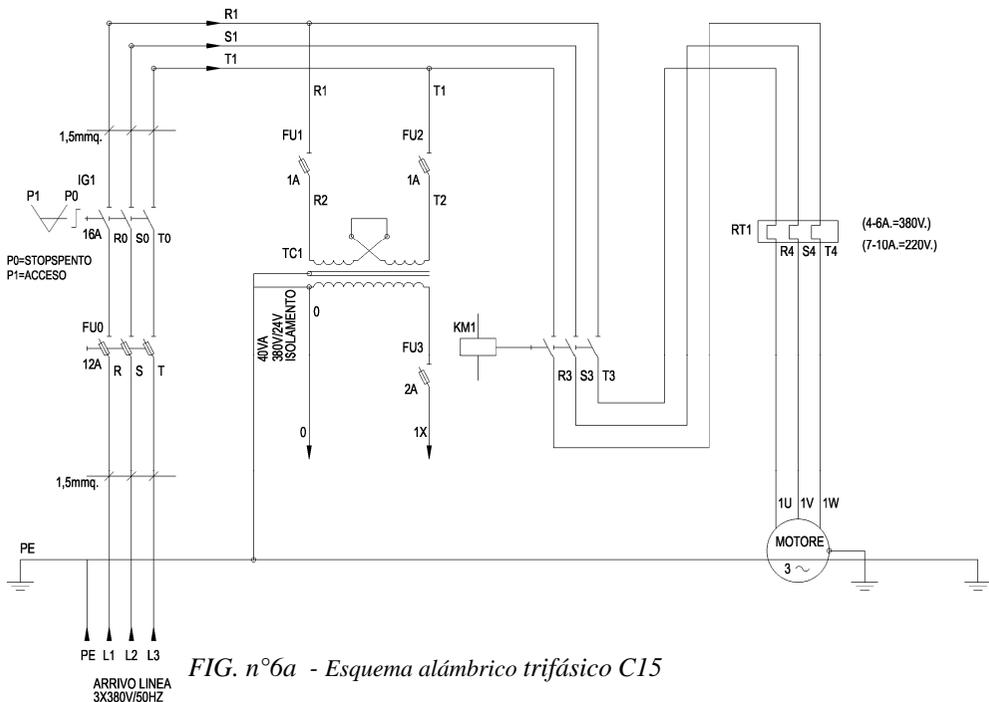


FIG. n°5 - Rotación de los cuchillos

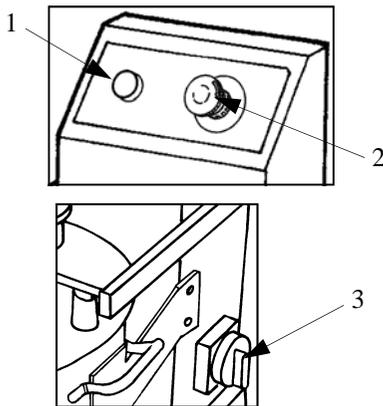
4.4 - ESQUEMA ALÁMBRICO



CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS

Los mandos están ubicados en el cuerpo del CUTTER como se vé en la figura a continuación.



1. Botón de arranque "START".
2. Botón de seguridad "STOP".
3. Selector 2 velocidad
(mod. CUTTER 2V).

FIG. n°7 - Posición mandos

5.2 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO (ver FIG. n.7)

Para controlar si el funcionamiento de la máquina es perfecto, es necesario seguir los siguientes pasos:

- 1) accionar el botón de arranque "START" y el botón de detención "STOP";
- 2) accionar el botón de arranque "START" y controlar si girando el brazo la máquina deja de funcionar;
3. En el caso del CUTTER 2V, controlar la variación de la velocidad respecto a las posiciones 1 o 2 del selector 2 de velocidad.

5.3 - CARGA DEL PRODUCTO (ver FIG. n°8a)

Nota: La mercadería que se debe cortar se carga en la tina solamente cuando el motor está detenido. ATENCIÓN a los dos cuchillos.

Los pasos a seguir son los siguientes:

- 1) Levantar el brazo (ref.1) hasta que se abra la tapa (ref.2);
- 2) (**ATENCIÓN**) introducir el producto adentro de la tina (ref.3) prestando atención a los dos cuchillos, si el producto es muy grueso desmenuzarlo manualmente, antes de introducirlo en la tina.

ATENCIÓN!! Introducir productos hasta 1/2 tina;

- 3) Cuando se maneja la máquina asumir una posición correcta para evitar accidentes (ver FIG.n°8): el cuerpo debe estar en posición perpendicular al tablero de trabajo. **No apoyarse nunca sobre la máquina y evitar posiciones que puedan provocar contacto directo con la máquina**
- 4) ubicar nuevamente la tapa en su lugar y descender el brazo hasta cerrarlo;
- 5) encender el CUTTER presionando el botón de arranque "START" (ref.1 FIG.n°7);
- 6) introducir por el tubo (ref.4 FIG.n°8a) si es necesario para la elaboración mayor cantidad de producto;

6. Cuando se termina de cortar, detener la máquina, presionando el botón de detención "STOP" (ref.2 - Fig. n°7).

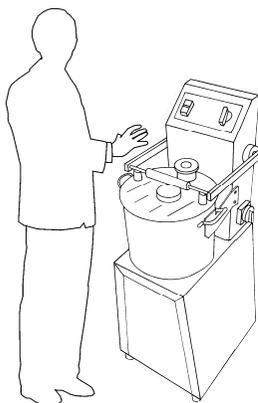


FIG. n°8 - Posición correcta

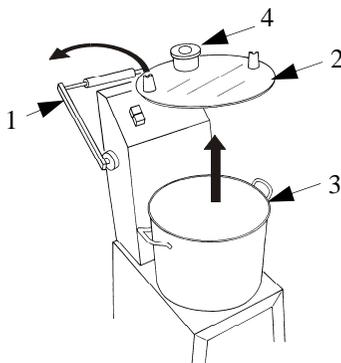


FIG. n°8a - Carga del producto

5.4 - AFILADO DE LOS CUCHILLOS

ATENCIÓN: Para afilar los dos cuchillos, cuando se advierte que no cortan bien, seguir las siguientes instrucciones:

- 1) Girar el brazo de cierre (1) del ángulo necesario para poder sacar la tapa (2);
- 2) sacar (a) el porta cuchillos (3);
- 3) tomar la piedra para afilar (ver 3.1), en dotación con el CUTTER, y pasarla uniformemente sobre el filo de los cuchillos de la parte interna hacia la parte externa hasta reestablecer el filo cortante de la hoja.

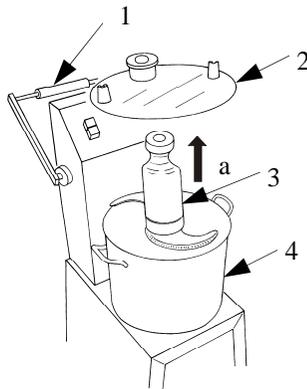


FIG. n°9 - Extracción porta cuchillos

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - GENERALIDADES

- La limpieza de la máquina es una operación que se debe realizar por lo menos una vez al día o, si es necesario, con mayor frecuencia.
- La limpieza debe ser muy escrupulosa en todas las partes del CUTTER que toman contacto directo o indirecto con los alimentos a elaborar.
- La CUTTER no se debe limpiar con hidropulidora o con chorros de agua, no se deben usar utensilios, como cepillos u otros que puedan dañar la superficie de la máquina.
Antes de efectuar cualquier tipo de limpieza es necesario:
 - a) **desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar la máquina completamente del resto de la instalación.**
 - b) llevar a "0" el selector de 2 velocidad si la CUTTER es lo modelo 2V.

6.2 - PASOS A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Nota: Desconectar el enchufe del toma corriente

6.2.1 - limpieza de la tapa, del porta cuchillos y de la tina (ver FIG. n°10)

ATENCIÓN: levantar el brazo de cierre (1) solamente lo necesario para poder sacar la tapa (2). A este punto se puede sacar fácilmente el porta cuchillos (3) y la tina (4) tirándolos hacia arriba (a).

Una vez que se sacaron limpiar estas partes con agua y detergente neutro.

ATENCIÓN! Riesgos residuos que se refieren al peligro de corte.

Nota: para efectuar estas operaciones usar guantes protectivos. (ver FIG. n°10).

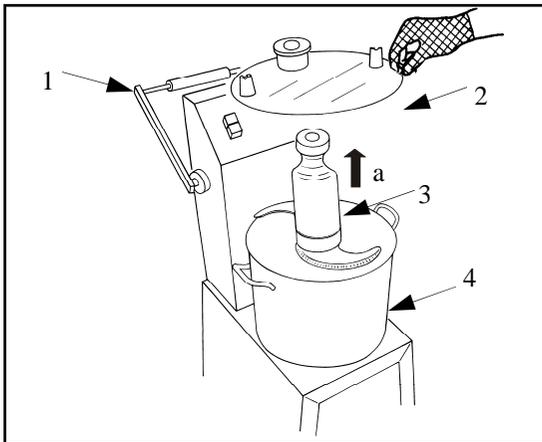


FIG.n°10 - Limpieza de la máquina

6.2.2 - limpieza general

Nota: Desconectar el enchufe del toma corriente

El lavaje del cuerpo de la máquina, en el lugar de trabajo, puede ser efectuado usando detergentes neutros y un paño húmedo que se debe enjuagar frecuentemente con agua. Cuando se termina secar muy bien todas las partes.

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es necesario.

Desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.

7.2 - CORREA

La orrea no necesita ninguna regulación. Generalmente después de 3/4 años si se debe cambiar llamar al “CENTRO DE ASISTENCIA”.

7.3 - PATITAS

Las patitas con el tiempo pueden arruinarse y perder las características de elasticidad disminuyendo la estabilidad de la máquina. Por lo tanto si es necesario cambiarlas.

7.4 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y si es necesario llamar el “CENTRO DE ASISTENCIA” para la sustitución.

7.5 - CUCHILLOS

Controlar que la hoja de los cuchillos, después de tantas afiladuras, no pierda más de 5 mm. de espesor. Para la sustitución llamar “EL CENTRO DE ASISTENCIA”.

CAP. 8 - DEMOLICIÓN

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si por cualquier motivo se decide de no usar más la máquina, asegurarse que nadie la pueda utilizar: **desconectar y cortar todas las conexiones eléctricas.**

8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



Según el art.13 del Decreto legislativo 25 julio de 2005, n.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y la gestión de sus residuos".

El símbolo del contenedor de basura tachado presente en el aparato o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil, debe ser gestionado de modo diferenciado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato al final de su vida útil está organizada y gestionada por el productor.

El usuario que desee deshacerse del aparato debe entonces contactar al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para la recogida diferenciada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para reactivar sucesivamente el aparato en desuso, para

el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el ambiente y para la salud y favorece la reutilización o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del poseedor, comporta la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

**CENTRO DE ASISTENCIA
REVENDEDOR AUTORIZADO**