

12/2010

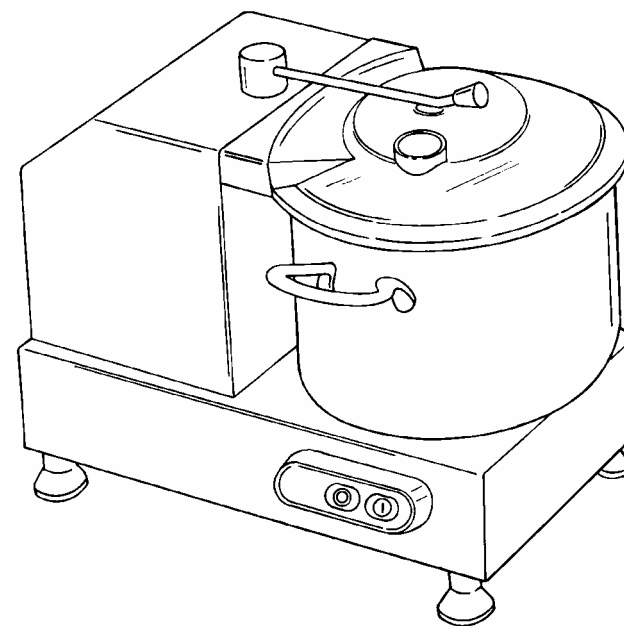
Mod: CSP2/9V

Production code: 40802102EHL



Diamond
catering equipment

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



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

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. 4

- 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. 6

- 2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA pág. 7

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

CAP. 4 - INSTALACIÓN pág. 8

- 4.1 - COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA
- 4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA
- 4.3 - ESQUEMA ALÁMBRICO
 - 4.3.1 - esquema de la instalación eléctrica monofásica
 - 4.3.2 - esquema de la instalación eléctrica trifásica
- 4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA pág. 9

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

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA pág. 11

- 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. 12

- 7.1 - GENERALIDADES
- 7.2 - CORREA
- 7.3 - PATITAS
- 7.4 - CABLE DE ALIMENTACIÓN
- 7.5 - CUCHILLOS
- 7.6 - ETIQUETA PANEL DE MANDO

CAP. 8 - DEMOLICIÓN pág. 12

- 8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
- 8.2 - DEMOLICIÓN

ÍNDICE DE LAS FIGURAS

FIG. nº1	- Vista general de la máquina	pág. 6
FIG. nº2	- Dibujos de las dimensiones	pág. 6
FIG. nº3	- Descripción del embalaje	pág. 7
FIG. nº4	- Placa técnica - matrícula	pág. 8
FIG. nº5	- Esquema alámbrico Mn	pág. 9
FIG. nº6	- Esquema alámbrico Mn con variador	pág. 9
FIG. nº7	- Posición de los mandos	pág.10
FIG. nº8	- Carga del producto	pág.10
FIG. nº9	- Posición correcta	pág.10
FIG. nº10	- Extracción del porta cuchillos	pág.11

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 da el caso de proceder a un intercambio de personal, proveer con tiempo 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 89/392, y mod. CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68 .

Las seguridades se obtienen con: (ver 1.3.3): la tapa, se puede 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 73/23, 89/336, mod CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68 y las normas CEE EN 60335-, EN 55014.

La máquina está prevista de:

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

nuevamente la máquina.

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 producto 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:

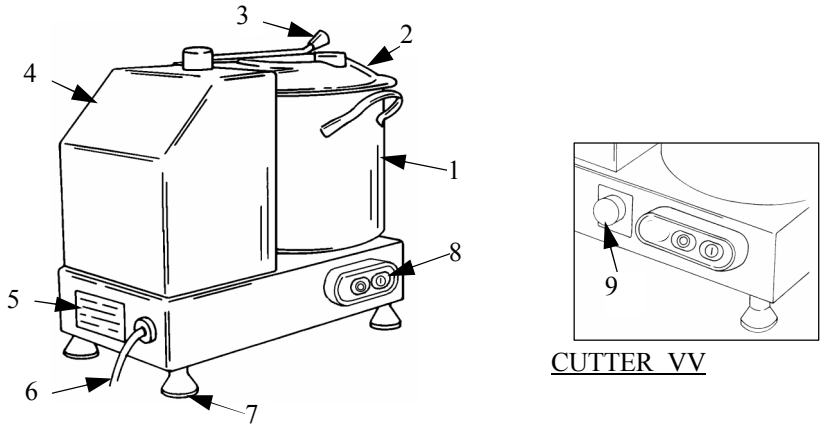
- máxima seguridad durante el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una meticulosa selección de los materiales que tienen contacto con los alimentos, y con la eliminación de las puntas en las partes del CUTTER que tienen contacto con el producto, para poder obtener una limpieza 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) rectificados y templados, los mismos sirven para cortar, desmenuzar, empastar, sin tener que cambiar los utensilios.

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

1.3.3 - composición de la máquina
FIG. n°1 - Vista general de la máquina



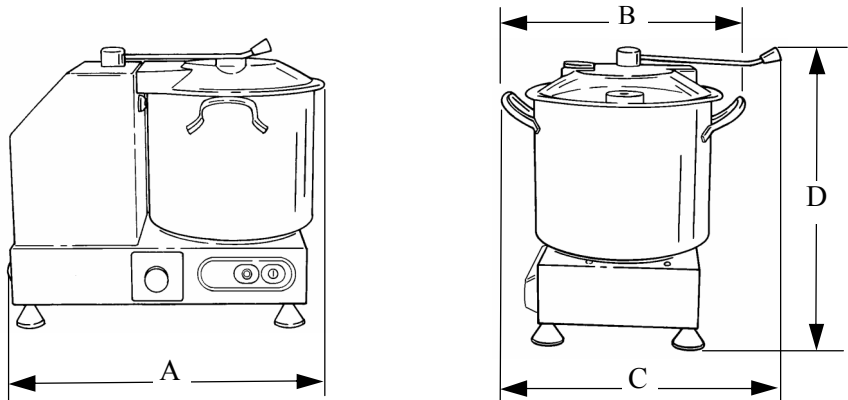
LEYENDA:

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1 - Tina | 6 - Cable de alimentacoón |
| 2 - Tapa | 7 - Patitas |
| 3 - Brazo bloqueo tina | 8 - Panel de mando |
| 4 - Cuerpo | 9 - Botón variador (para mod.vv) |
| 5 - Placa técnica - matrícula | |

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

Modelo	U.m.	C4	C4 vv	C6	C6 vv	C9 vv
Largo A	mm	380	380	380	380	470
Largo B	mm	320	320	320	320	330
Largo C	mm	370	370	370	370	395
Altura máx. D	mm	270	270	320	320	400
Capacidad tina	l	3.3	3.3	5.3	5.3	9.4
Capacidad útil tina	l	1.5	1.5	3.1	3.1	5.4
Giros cuchilla	g/l'	2600	1100÷2600	2600	1100÷2600	1100÷2600
Motor	Hp/W	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 + 0.5 / 700
Alimentación	Mn	230 V / 50 Hz				
Peso neto	Kg	10	10	11	11	25
Intensidad acústica	dB	≤ 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) caja externa de cartón sólido;

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

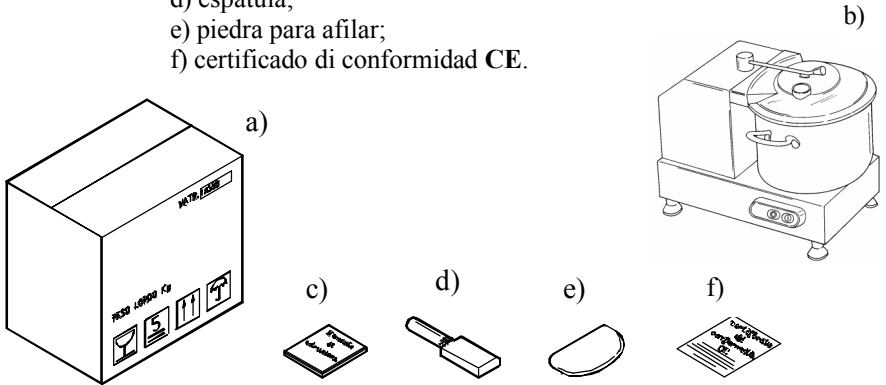


FIG. n°3 - Descripción del embalaje

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 trasporta 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 polurietánica) 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 I (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 provoquen 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.

FIG. n°4 - Placa técnica-matrícula

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

4.3 - ESQUEMA ALÁMBRICO (FIG. n°5 - 6)

4.3.1 - esquema alámbrico monofásico C4/C4VV-C6/C6VV

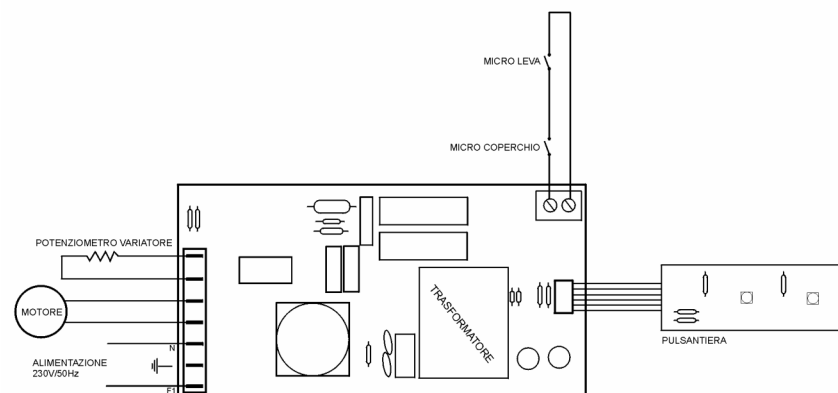


FIG. n°5 - Esquema alámbrico Mn C4/VV-C6/VV

4.3.2 - esquema alámbrico monofásico C9VV

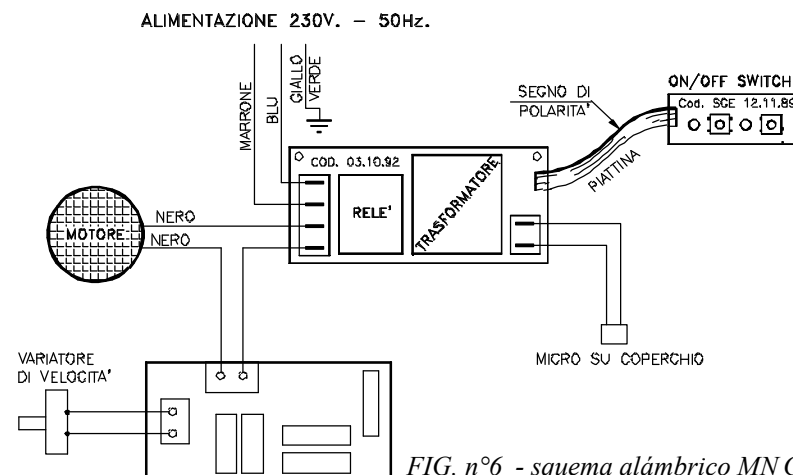


FIG. n°6 - schema alámbrico MN C9VV

4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

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

- 1) accionar el botón de arranque "I" (ON) y el botón de detención "O" (OFF);
- 2) controlar si girando el brazo en sentido antihorario la máquina deja de funcionar;
- 3) en el caso que el CUTTER sea del tipo VV, controlar si, girando el botón (ref. 1 FIG. n°7) en sentido horario, aumenta el número de giros y viceversa;

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.

Nota: El botón (1) está presente solamente si el CUTTER es de tipo VV o sea con dispositivo variador,

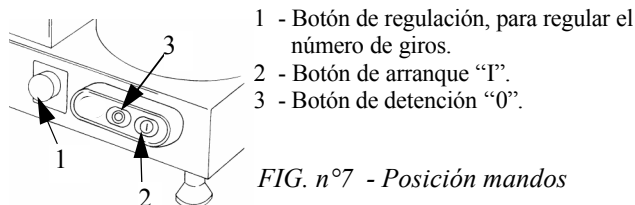


FIG. n°7 - Posición mandos

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

Nota: La mercadería que se debe cortar se carga en la tina solamente cuando el motor está detenido o cuando se trata de un CUTTER vv con el botón regulador en la posición "0".

Los pasos a seguir son los siguientes:

- 1) Girar en sentido horario del brazo (ref.1 FIG.n°8) hasta que se abra la tapa (ref.2 FIG.n°8);
- 2) (**ATENCIÓN**) introducir el producto adentro de la tina (ref.3 FIG.n°8) prestando atención a los dos cuchillos, si el producto es muy grueso desmenuzarlo manualmente, antes de introducirlo en la tina.

ATENCIÓN!! Introducir productos líquidos hasta el nivel máximo indicado en la tina de elaboración;

- 3) Cuando se maneja la máquina asumir una posición correcta para evitar accidentes (ver FIG.n°9): 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 girar el brazo hasta cerrarla;
- 5) encender el CUTTER presionando el botón de arranque "I" (ref.2 FIG.n°7);
- 6) no utilizar el CUTTER con una velocidad reducida por mucho tiempo;
- 7) introducir por el tubo (ref.4 FIG.n°8) si es necesario para la elaboración mayor cantidad de producto;
- 8) Cuando se termina de cortar, detener la máquina, presionando el botón de detención, (ref.3 FIG.n°7). Si el CUTTER es de tipo vv llevar a cero el botón (ref.1 FIG.n°7) y después detener la máquina.

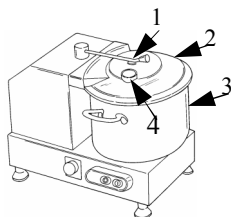


FIG. n°8 - Carga del producto

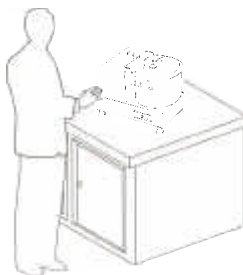


FIG.n°9 - Posición correcta

5.3 - 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), que viene dada 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

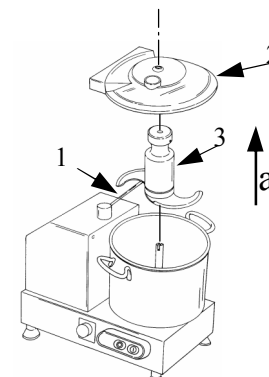


FIG. n°10 - Extracción porta cuchillos

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 botón de regulación si la CUTTER es de tipo vv.

6.2 - PASOS A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

6.2.1 - limpieza de la tapa, del porta cuchillos y de la tina

ATENCIÓN: Girar 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.

Nota: para efectuar estas operaciones usar guantes protectivos.

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

- a) desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.
- b) Poner en “0” el botón que regula la vela.

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.

7.3 - 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”.

7.8 - ETIQUETA PLACA DE MANDO

La etiqueta de la placa de mando con el tiempo se puede rayar o agujerear. En tal caso llamar el “CENTRO ASISTENCIA” para cambiarla.

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 - DEMOLICIÓN

Una vez que ha sido puesta fuera de servicio, la máquina puede ser eliminada tranquilamente. Para una correcta demolición de la máquina, dirigirse a una Empresa adapta a dicho servicio respetando atentamente los materiales utilizados para los varios componentes (**ver cáp.1 párr.3.2**).