

02/2013

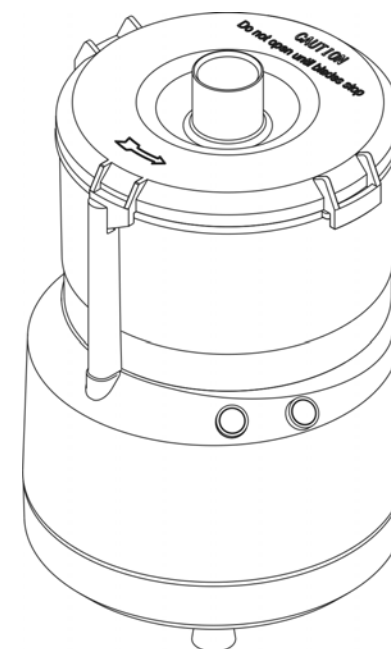
Mod: CSP/3.2E

Production code: 40790002



Diamond
catering equipment

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



Ed. 02/2013

Cutter Blitz

INTRODUCCIÓN

- *Este manual ha sido redactado para proporcionar al **cliente** toda la información sobre la máquina y las normas relacionadas con la misma, así como las instrucciones de uso y de mantenimiento que permiten usar de mejor manera el medio, manteniendo intacta su eficacia en el tiempo.*
- *Este manual debe ser entregado a las personas encargadas de la máquina y su mantenimiento periódico.*

ÍNDICE DE CAPÍTULOS

CAP. 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA pág. 4

- 1.1 - PRECAUCIONES GENERALES
- 1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA
 - 1.2.1 - seguridad mecánica
 - 1.2.2 - seguridad eléctrica
- 1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
 - 1.3.1 - descripción general
 - 1.3.2 - características de construcción
 - 1.3.3 - composición de la máquina

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS pág. 6

- 2.1 - TAMAÑO, PESO, CARACTERÍSTICAS...

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA pág. 7

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

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN pág. 8

- 4.1 - COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA
- 4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA
- 4.3 - DIAGRAMA ELÉCTRICO
 - 4.3.1 - diagrama eléctrico monofásico
- 4.4 - CONTROL DE FUNCIONAMIENTO

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA pág. 9

- 5.1 - CONTROLES
- 5.2 - CARGA DEL PRODUCTO
- 5.3 - AFILADO DE LAS CUCHILLAS

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA pág. 11

- 6.1 - GENERALIDADES
- 6.2 - PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA
 - 6.2.1 - la limpieza de la tapa, la cuchilla y el depósito
 - 6.2.2 - limpieza general

CAP. 7 - MANTENIMIENTO pág. 11

- 7.1 - GENERALIDADES
- 7.2 - PIES
- 7.3 - CABLE DE ALIMENTACIÓN
- 7.4 - CONTROLES

CAP. 8 - DESMONTAJE pág. 12

- 8.1 - PUESTA EN FUERA DE SERVICIO
- 8.2 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

CAP. 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- El cortador debe ser usado sólo por personal capacitado que debe conocer perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En el caso de que se deba llevar a cabo un cambio de personal, proporcione el tiempo necesario para la formación.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el cable de alimentación de la máquina de la red eléctrica.
- Cuando se interviene para el mantenimiento o la limpieza de la máquina (y luego se eliminan las protecciones), hay que tener en cuenta los riesgos residuales.
- Durante el mantenimiento o la limpieza, mantenga su mente concentrada en las operaciones en curso.
- Compruebe regularmente el estado del cable de alimentación; un cable pelado o no íntegro representa un grave peligro de naturaleza eléctrica.
- Si la máquina nos hiciese suponer o demostrarse tener un mal funcionamiento se recomienda no usarla y no tomar medidas para su reparación directamente; sino contactar con el "Centro de Asistencia".
- **No use la máquina para productos congelados, carnes y pescados con hueso y con productos no alimentarios.**
- No ponga sus dedos en el agujero de la tapa mientras la máquina está funcionando.
- El fabricante no es consecuente de cualquier responsabilidad en los siguientes casos:
 - ⇒ la máquina es manipulada por personal no autorizado;
 - ⇒ se sustituyan componentes con otros no originales;
 - ⇒ no se sigan **atentamente** las instrucciones del manual;
 - ⇒ las superficies de la máquina son tratadas con productos no adecuados.

1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS SOBRE LA MÁQUINA

1.2.1 - seguridad mecánica

En lo que respecta a la seguridad de naturaleza mecánica, la máquina descrita en este manual cumple con las directivas **CEE 2006/42**.

Los dispositivos de seguridad se obtienen con (véase 1.3.3) la tapa y el depósito de procesamiento interbloqueada.

1.2.2 - seguridad eléctrica

En lo que respecta a la seguridad de naturaleza eléctrica, la máquina descrita en este manual cumple con las directivas **CEE 2006/95 y 2004/108**.

La máquina se proporciona con:

- micro magnético que provoca la parada de la máquina en caso de retirada de la tapa (véase *FIG. n°1*), no permitiendo el encendido si esto no está en la posición de cierre;
- relé en el circuito de control, que requiere la operación de reinicio voluntario de la máquina en caso de falta accidental de corriente.

Aunque el cortador **CE** profesional esté equipado con las medidas normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas (tanto durante el funcionamiento como durante la limpieza y mantenimiento), existen todavía riesgos residuales que no se pueden eliminar totalmente, llamados en este manual bajo la forma de **ATENCIÓN**.

Se relacionan con el peligro de corte resultante de la manipulación de las cuchillas durante la carga del producto y durante la limpieza y afilado de las cuchillas.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - descripción general

El cortador **CE** profesional ha sido diseñado y realizado por nuestra empresa, con la finalidad de moler, desmenuzar, mezclar, combinar, amasar productos alimentarios (tipo verduras, carnes, pan, etc) y garantizar:

- máxima seguridad en el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que entran en contacto con los alimentos, y con la eliminación de los bordes en las piezas que entran en contacto con el producto, con el fin de obtener una fácil y total limpieza, así como de la facilidad de desmontaje;
- robustez y estabilidad de todos los componentes;
- gran manipulación.

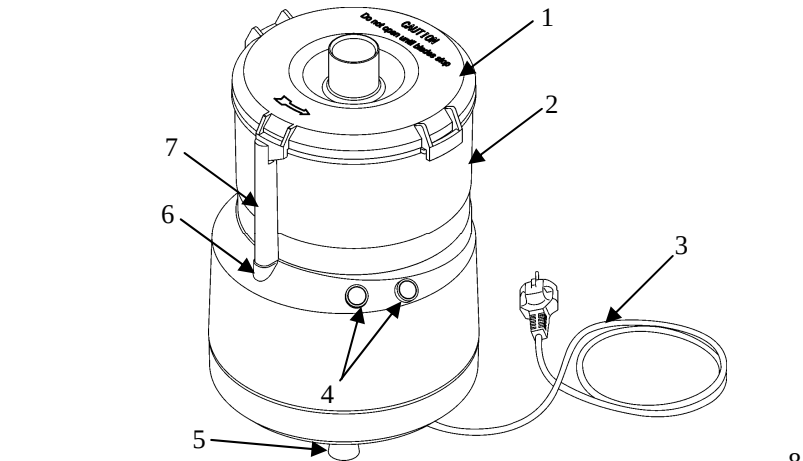
1.3.2 - características de construcción

El cortador **CE** profesional está construido totalmente en material plástico alimentario.

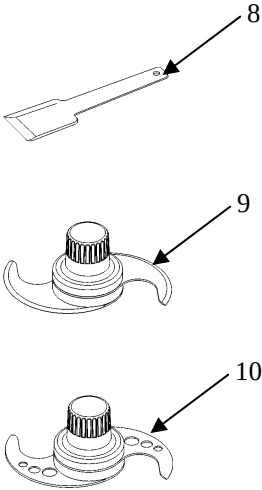
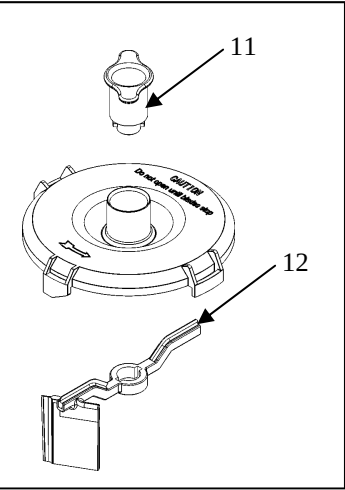
Esto garantiza el contacto con los alimentos (higienicidad) y la invulnerabilidad de ácidos y sales además de una elevada resistencia a la oxidación.

Las cuchillas son de acero recubierto (AISI 420) templado y rectificado, lo que permite cortar, desmenuzar, batir, amasar, sin tener que cambiar de herramienta.

1.3.3 - composición de la máquina
FIG. nº1 - Visión general de la máquina



Opcional



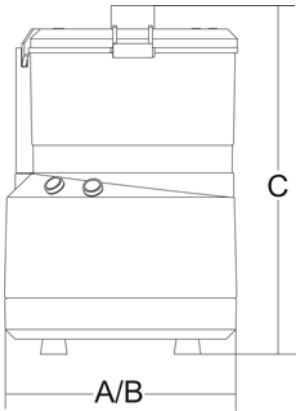
LEYENDA:

- 1 - Tapa con foto central
- 2 - Depósito
- 3 - Cable de alimentación
- 4 - Interruptores ON / OFF
- 5 - Pies
- 6 - Sede microinterruptor
- 7 - Varilla de control del microinterruptor
- 8 - Cuchilla
- 9 - Portacuchillas inox
- 10 - Portacuchillas en ABS
- 11 - Mando pala raspadora
- 12 - Pala raspadora

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - TAMAÑO, PESO, CARACTERÍSTICAS...

FIG. nº2 - Dibujos de tamaño



TAB. nº1 - TABLA DE TAMAÑOS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	U.m.	Blitz
Potencia	Watt/Hp	370/0,5
Alimentación		230V 50/60Hz F+N
Capacidad del depósito	lt	3,2
Revoluciones	r.p.m.	2.800
A x B x C	mm	240x240x355
Peso neto	kg	8
Nivel de ruido	dB	≤ 70

ATENCIÓN: Las características eléctricas para las cuales está dispuesta la máquina, están indicadas en la placa de identificación que se encuentra en la parte trasera de la máquina; antes de realizar la conexión ver **4.2 conexión eléctrica**.

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - TRANSPORTE DE LA MÁQUINA (véase FIG. n°3)

El cortador sale de nuestros almacenes cuidadosamente embalado, el paquete se compone de:

- a) caja externa en cartón robusto;
- b) la máquina;
- c) este manual;
- d) cuchilla
- e) portacuchillas inox
- f) portacuchillas en ABS
- g) certificado de conformidad CE.

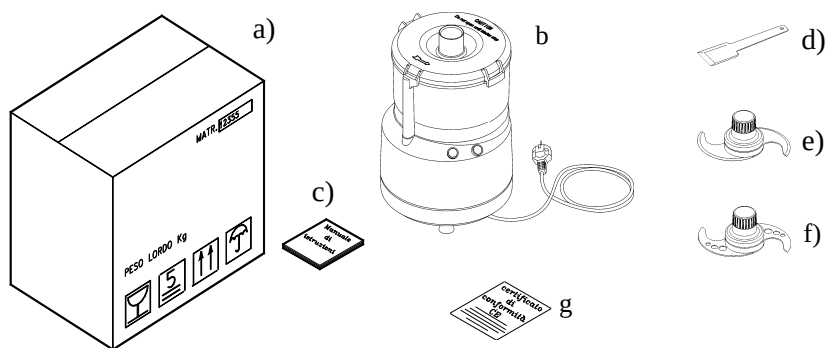


FIG. n°3 - Descripción del embalaje

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN

Al recibir el paquete, si este no presenta daños externos, proceda con la apertura comprobando que en el interior se encuentre todo el material (ver FIG. n°3). Si por el contrario, en el momento de la entrega del paquete este presenta signos de maltrato, impactos o caídas, es necesario indicar a la compañía el daño, y en los 3 días siguientes desde la fecha de entrega, indicada en los documentos, elabore un informe detallado de los daños sufridos por la máquina. **¡¡No vuelque el embalaje!!** En el momento del transporte asegúrese de que sea levantado por los 4 puntos básicos (manteniéndolo paralelo al suelo).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, pallet, correas en plástico y espuma de poliuretano) son productos clasificados como residuos sólidos urbanos; por lo que pueden ser fácilmente eliminados.

En el caso de que la máquina sea instalada en países en los que existen normas especiales, eliminar el embalaje según las normas y leyes vigentes.

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN

4.1 - COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

El suelo sobre el que se encuentra la máquina debe tener en cuenta el tamaño del soporte mostrado en la Tab.1 (en función del modelo), y luego tener una amplitud suficiente, debe estar bien nivelado, seco, liso, robusto, estable y debe estar a una altura desde el suelo de unos 80 cm.

Además la máquina debe estar colocada en un entorno con humedad máx. del 75% no salida y una temperatura comprendida entre +5°C y +35°C; no obstante en lugares que no comporten malfuncionamiento de la misma.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA

La máquina se suministra con un cable de alimentación con una sección 3x1mm²; 1,5 m de longitud y un enchufe "SHUKO".

Conecte la máquina 230 Volt 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial - magnetotérmico de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Llegados a este punto, asegúrese de que la instalación de tierra esté funcionando correctamente.

Compruebe además que los datos mostrados en la placa de identificación técnica-número de serie (FIG.n°4) se correspondan con los datos mostrados en los documentos de entrega y de acompañamiento.

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

FIG. n°4 - Placa de identificación técnica

4.3 - DIAGRAMA ELÉCTRICO

4.3.1 - diagrama eléctrico monofásico

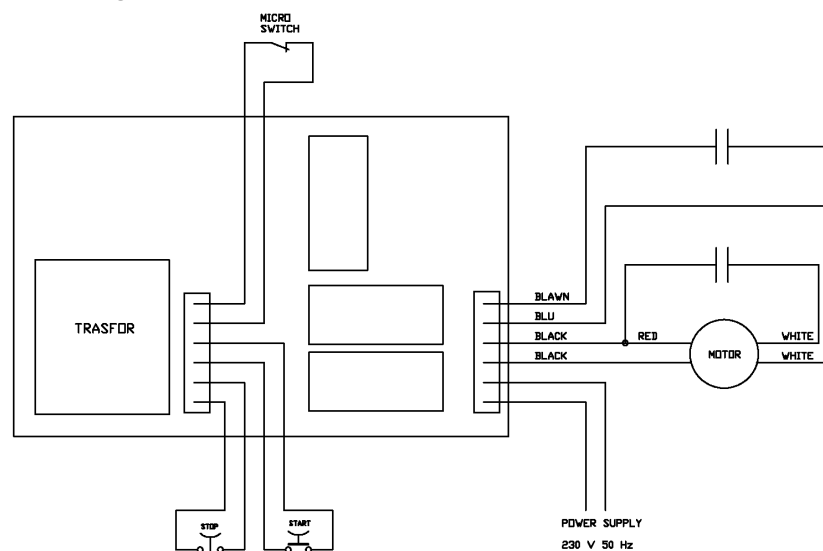


FIG. n°5 - Esquema eléctrico

4.4 - CONTROL DE FUNCIONAMIENTO

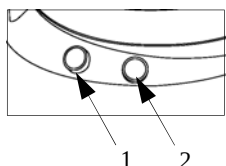
Compruebe el funcionamiento del cortador con el siguiente procedimiento:

1. Compruebe que el portacuchillas esté correctamente insertado en el lugar correcto
2. Cierre la tapa, girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y comprobando que las dos conexiones de cierre de la tapa se correspondan con los oportunos ganchos del depósito
3. En este punto, accione el botón de arranque "ON" y el botón de parada "OFF";
4. Encienda el cortador presionando el botón "ON" y compruebe si girando la tapa en sentido de las agujas del reloj, la máquina para de funcionar.

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - CONTROLES

Los controles están colocados sobre el cortador como se representa en la siguiente figura.



1. Botón de parada "OFF".

FIG. n°6 - Posición de los controles

5.2 - CARGA DEL PRODUCTO

¡ATENCIÓN! Trabaje sólo con productos alimentarios, con tamaño no superior a 5 cm; no deben tener huesos ni partes duras.

Los productos a cortar se deben cargar sobre el depósito solamente con el motor parado.

El procedimiento es el siguiente:

1. girar en sentido de las agujas del reloj la tapa (ref.1 - FIG.n°1) y quitarla de la máquina;
2. Inserte el tipo de portacuchillas adecuado para el trabajo que se quiera realizar
¡ATENCIÓN! poner el producto dentro del depósito (ref.2 - FIG.n°1) prestando mucha atención a las dos cuchillas inox, en caso de productos muy gordos, desmenuzarlos manualmente, antes de insertarlos en el depósito.
¡ATENCIÓN!! No llene el depósito más de 1/2;
3. coloque en una posición correcta para evitar accidente (véase FIG.n°7): el cuerpo debe estar perpendicular al suelo. **En cualquier caso, no se apoye en la máquina y evite posiciones que impliquen el contacto directo con la máquina.**
4. volver a colocar la tapa y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de cierre;
5. inicie el cortador presionando el botón de marcha "ON" (ref.2 - FIG.n°6).
6. **no** use el cortador durante largos períodos de tiempo a velocidad reducida;
7. **no** use el cortador vacío.
8. **no** use el cortador durante más de 10 minutos consecutivos; cada 10 minutos hay que dejarlo apagado durante 5 minutos.
9. introducir en el agujero de la tapa (ref.1 - FIG.n°1) cualquier adición de producto durante el procesamiento;
10. al finalizar el procesamiento, pare el cortador presionando el botón de parada "OFF" (ref.1 - FIG.n°6) y espere a que las hojas estén completamente paradas antes de abrir la tapa.
11. Antes de usar el preparado del depósito, quite con cuidado el portacuchillas aferrándolo por la parte superior.

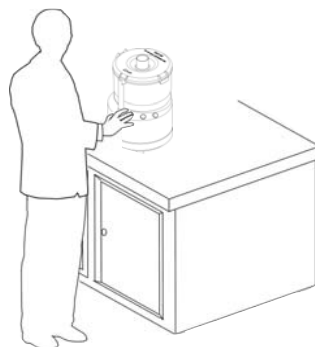


FIG. n°7 - Posición correcta

5.3 - AFILADO DE LAS CUCHILLAS

ATENCIÓN: Para afilar las dos cuchillas, a hacer tan pronto como se advierta una disminución en el corte, siga las siguientes instrucciones:

1. **Desconecte el enchufe de la toma de corriente (1)**
2. gire la tapa (4) en sentido contrario a las agujas del reloj y quítela.
3. extraiga el portacuchillas en acero (3) con extremo cuidado aferrándolo por la parte superior;
4. tome la piedra de afilar y pásela uniformemente sobre el filo de las cuchillas desde el interior hacia el exterior hasta restaurar el filo de la hoja.

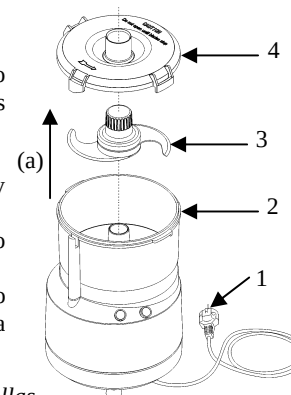


FIG. n°8 - Retirada del portacuchillas

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - GENERALIDADES

- La limpieza de la máquina es una operación a realizar al menos una vez al día o, si fuese necesario, con mayor frecuencia.
- La limpieza debe ser escrupulosamente cuidada por todas las piezas del cortador que están en contacto directo o indirecto con el alimento a cortar.
- El cortador no debe ser limpiado con agua a alta presión, chorros de agua, no se deben usar herramientas, cepillos y cualquier otra cosa que pueda dañar superficialmente la máquina.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

a) desconecte el enchufe de la toma de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto del sistema.

6.2 - PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

6.2.1 - limpieza de la tapa, del portacuchillas y del depósito (véase FIG.n°8/9)

ATENCIÓN: Gire la tapa (4) en sentido de las agujas del reloj y quítela.

En este punto, se puede fácilmente sacar el portacuchillas (3) y el depósito (2) girando en sentido de las agujas del reloj, tirando de ellos hacia arriba (a).

¡ATENCIÓN! No lave las cuchillas inox en lavavajillas

Una vez eliminados, limpie dichas piezas con agua y detergente neutro.

NOTA: realizar estas operaciones con guantes protectores.

6.2.2 - limpieza general (véase FIG.n°9)

NOTA: Desconecte el enchufe de la toma de corriente

El lavado del cuerpo de la máquina se realiza en el lugar de trabajo, utilizando un detergente neutro y con un paño húmedo enjuagado frecuentemente con agua.

¡ATENCIÓN! No lave el cuerpo de la máquina con chorros de agua o en lavavajillas.

Al finalizar seque cuidadosamente todas las partes.

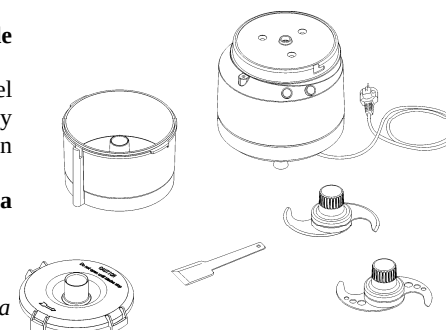


FIG. n°9 - Cortador desmontado para la limpieza

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento es necesario:

- a) **desconecte el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto del sistema.**

7.2 - PIES

Los pies con el tiempo podrían deteriorarse y perder las características de elasticidad, disminuyendo la estabilidad de la máquina. Proceder a su sustitución.

7.3 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Compruebe periódicamente el estado de desgaste del cable y si es necesario, llame al "CENTRO DE ASISTENCIA" para su sustitución.

7.4 - CUCHILLAS

Compruebe que la hoja, después de los muchos afilados, no se reduce más de 5 mm. Para la sustitución llame al "CENTRO DE ASISTENCIA".

CAP. 8 - DESMONTAJE

8.1 - PUESTA EN FUERA DE SERVICIO

Si por cualquier motivo se decide poner fuera de servicio la máquina, asegúrese de que no se pueda usar por cualquier persona: **arrancar y cortar las conexiones eléctricas.**



8.2 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

De acuerdo con el art.13 del Decreto legislativo del 25 de julio de 2005, n.151 "Aplicación 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 así como la eliminación de los residuos".

El símbolo del contenedor tachado mostrado en el aparato o en su embalaje indica que el producto, al final de su vida útil debe ser recogido por separado de otros residuos.

La recogida selectiva de este equipo al final de su vida es organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que quiera deshacerse de este equipo deberá contactar con el fabricante y seguir el sistema que ha adoptado para permitir la recogida selectiva del equipo al final de su vida.

La adecuada recogida selectiva para el posterior inicio del desmantelamiento del equipo para el reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece la reutilización y/o reciclaje de los materiales de los que está hecho el equipo.

La eliminación abusiva del producto por parte del poseedor consiste en la aplicación de sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.