

08/2017

Mod: CUT-H12VV

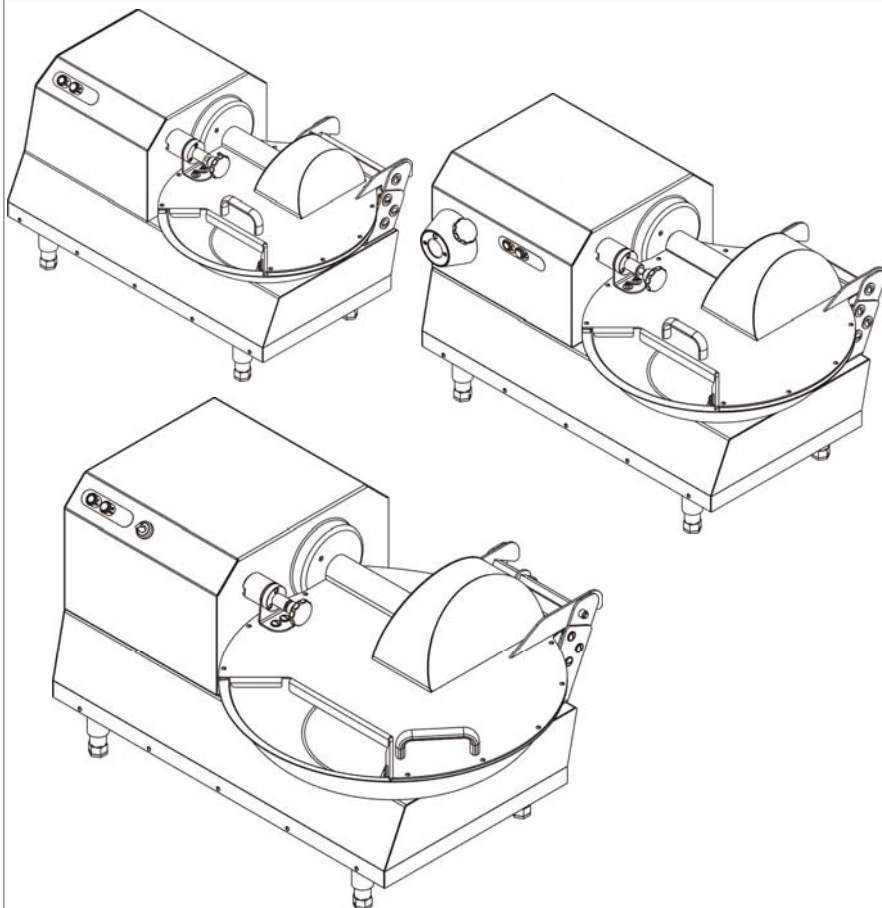
Production code: 40794852



Diamond
catering equipment

CÚTER 6
CÚTER 12
CÚTER 20

CÚTER HORIZONTAL



MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

ÍNDICE

1. Entrega y garantía	5
1.1 - Premisa	
1.2 - Conservación y empleo de este manual	
1.3 - Garantía	
1.4 - Descripción de la máquina	
1.5 - Uso previsto	
1.6 - Usos no previstos	
1.7 - Datos anagráficos	
1.8 - Protecciones y dispositivos de seguridad	
1.9 - Placas de advertencia y de peligro	
1.10 - Posición de trabajo	
1.11 - Condiciones ambientales	
1.12 - Iluminación	
1.13 - Vibraciones	
1.14 - Protecciones para la prevención de accidentes	
2. Características Técnicas	10
2.1 - Partes principales	
2.2 - Datos técnicos	
2.3 - Dimensiones y peso de la máquina	
2.4 - Esquemas eléctricos	
2.4.1 - Esquema eléctrico monofásico	
2.4.2 - Esquema eléctrico trifásico	
2.4.3 - Esquema eléctrico cutter 12 monofásico con inversor	
2.4.4 - Esquema eléctrico cutter 12 - 220V con inversor delta	
2.4.5 - Esquema eléctrico cutter 20 monofásico con inversor	
2.4.6 - Esquema eléctrico cutter 20 - 220V con inversor delta	
2.5 - Nivel de ruido emitido	
3. Prueba, transporte, entrega e instalación	18
3.1 - Prueba	
3.2 - Entrega y desplazamiento de la máquina	
3.2.1 - Lista material en dotación	
3.3 - Instalación	
3.3.1 - Instalación	
3.3.2 - Eliminación de embalajes	
3.3.3 - Desplazamiento de la máquina	
3.4 - Conexión a la instalación eléctrica	
3.4.1 - Máquina trifásica de 400 volt 50 Hz y máquina trifásica de 230 volt 50 Hz	
3.4.2 - Máquina monofásica de 230 volt 50 Hz	
3.4.3 - Autoajuste del inversor (sólo para cutter 12-20 VV)	
4. Mandos e indicadores	22
4.1 - Lista de mandos e indicadores	

5. Puesta en marcha y parada	22
5.1 - Comprobación de la correcta conexión eléctrica	
5.2 - Comprobación de la presencia y eficiencia de las protecciones y de las seguridades	
5.3 - Puesta en marcha de la máquina	
5.4 - Parada de la máquina	
6. Uso de la máquina	24
6.1 - Prescripciones	
6.2 - Modalidad de uso del cúter	
6.3 - Vaciado y limpieza del depósito	
6.3.1 - Vaciado del depósito	
6.3.2 - Limpieza del depósito	
6.3.3 - Montaje del depósito	
6.4 - Desmontaje y ajuste de las cuchillas	
7. Elementos opcionales	28
7.1 - Toma de fuerza	
7.2 - Variador de velocidad	
8. Mantenimiento	28
8.1 - Prescripciones	
8.2 - Premisa	
8.3 - Controles realizados en nuestros establecimientos	
8.4 - Controles y comprobaciones a realizar en la instalación	
8.5 - Controles periódicos	
8.6 - Limpieza de la máquina	
8.7 - Lubricación	
8.8 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	
8.9 - Sustitución de los recambios	
9. Inconvenientes y remedios	31
9.1 - Inconvenientes, causas y remedios	

1. Entrega y garantía

1.1 - Premisa

La simbología utilizada en este manual pretender llamar la atención del lector en los puntos y operaciones peligrosas para la integridad personal de los operadores o que presentan riesgos de daños a la propia máquina. No operar con la máquina si no se está seguro de haber comprendido correctamente todo lo indicado en dichas notas.

¡ATENCIÓN!

Algunas ilustraciones contenidas en este manual, por razones de claridad, representan a la máquina o a partes de ellas con paneles y cárteres quitados. No utilizar la máquina en dichas condiciones, sino sólo si está provista de todas las protecciones correctamente montadas y funcionando perfectamente. El fabricante prohíbe la reproducción, incluso parcial, de este manual, y su contenido no puede usarse para finalidades no consentidas por el mismo. Toda violación será perseguida de conformidad con la ley.

1.2 - Conservación y uso de este manual

La finalidad de este manual es que los usuarios de la máquina, mediante pruebas y figuras aclaratorias, conozcan las prescripciones y los criterios esenciales relativos al transporte, el desplazamiento, uso y mantenimiento de la propia máquina. Por lo tanto, antes de utilizar la máquina hay que leer atentamente este manual.

Conservarlo con cuidado cerca de la máquina, en un lugar al que se pueda acceder rápida y fácilmente para cualquier futura consulta. Si el manual se extraviara o deteriorara, solicitar una copia al proveedor o directamente al fabricante.

En el caso de cesión de la máquina, indicar al fabricante los datos y la dirección del nuevo propietario. El manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina y no puede ser considerado inadecuado si, después de nuevas experiencias, ha sufrido otras actualizaciones. A este respecto, el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y los manuales relativos sin la obligación de actualizar producciones ni manuales anteriores, salvo en casos excepcionales.

En caso de duda, consulte con el centro de asistencia más cercano o directamente con el fabricante. El fabricante se compromete a la continua mejora de su producto.

Por dicha razón, la empresa fabricante está encantada de recibir señalizaciones o propuestas encaminadas a la mejora de la máquina y/o del manual. La máquina se ha entregado al usuario en las condiciones de garantía válidas en el momento de la compra. Para cualquier aclaración contacte con su proveedor.

1.3 - Garantía

El usuario no está autorizado, bajo ningún concepto, a la manipulación de la máquina. En el momento que se encuentre alguna anomalía, contacte con el fabricante. Cualquier intento de desmontaje, modificación o, en general, manipulación de algún componente, sea el que sea, de la máquina por parte del usuario o de personal no autorizado, comportará la anulación de la **Declaración de Conformidad** redactada de conformidad con la **Directiva CEE 2006/42**, invalidará la garantía y eximirá a la empresa fabricante de toda responsabilidad referente a los posibles daños a personas o a cosas derivados de la manipulación.

Además, el fabricante se considera eximido de eventuales responsabilidades en los siguientes casos:

- instalación incorrecta;
- uso impropio de la máquina por parte de personal no instruido adecuadamente;
- uso contrario a las normativas vigentes en el país de uso;
- ausencia de mantenimiento o mantenimiento incorrecto;
- uso de recambios no originales y no específicos para el modelo;
- incumplimiento total o parcial de las instrucciones.

1.4 - Descripción de la máquina

El cúter que posee es una máquina simple y con un gran rendimiento y potencia. Dado que debe usarse para desmenuzar y mezclar productos alimenticios, los componentes que puedan contactar con el producto han sido elegidos con mucho cuidado para garantizar la máxima higiene. Las cuchillas están fabricadas, en todos los modelos, en acero inoxidable AISI 420 para garantizar mayor duración y la máxima higiene.

Operaciones para el vaciado del depósito:

- colocar en "0" el interruptor diferencial aguas arriba de la máquina,
- girar en sentido antihorario el pomo de desbloqueo presente en la tapadera,
- abrir la tapadera,
- girar el pomo de bloqueo del cubo portacuchillas,
- quitar el cubo portacuchillas,
- girar en sentido antihorario el depósito,
- levantar el depósito

Los mandos se colocan en una posición fácilmente accesible constituidos por dos botones de 24 voltios. Durante el diseño de la máquina se ha prestado una atención especial a la facilidad con la que se efectúan las operaciones de limpieza, en especial, gracias a las siguientes realizaciones técnicas:

- extracción fácil de la hélice sin el uso de herramientas,
- todas las partes eléctricas se han realizado según un grado de protección mínimo IP 56.

Los modelos representados en este manual se han construido de conformidad con la **Directiva CE 2006/42** y posteriores modificaciones. En el caso de incidente, no se podrá imputar responsabilidad alguna al fabricante si la máquina ha sido modificada, manipulada, privada de las protecciones de seguridad o utilizada para usos no previstos por el fabricante.

1.5 - Uso previsto

La máquina ha sido diseñada y realizada para triturar, desmenuzar y mezclar carne para embutidos y verduras.

Debe utilizarse en ambientes profesionales y el personal destinado al uso de la máquina debe ser un operador que haya leído atentamente este manual antes del uso. Se aconseja instalar el cúter en ambientes cerrados protegidos de la intemperie y de fuertes abrasiones térmicas.

Se debe usar en ambientes profesionales. El personal destinado al uso de la máquina debe ser un operador del sector adecuadamente instruido que ha asistido a la instalación del cúter y a la explicación de su funcionamiento y uso idóneo por parte

del revendedor; además debe haber leído atentamente el presente manual antes de usarlo.

El operador debe usar equipamientos aprobados para la prevención de accidentes como guantes de trabajo en conformidad con la norma para la prevención de accidentes de kevlar adecuados al contacto con alimentos para la manipulación de las cuchillas. Consultar al empleador en relación a las prescripciones de seguridad vigentes y a los dispositivos para la prevención de accidentes que se deben adoptar. Se recomienda instalar el cúter en ambientes cerrados, protegidos de la intemperie y de fuertes oscilaciones térmicas.

¡ATENCIÓN!

Las dimensiones del producto a elaborar deben ser unas dimensiones tales que permitan que el producto se contenga completamente en el depósito y no superar nunca el peso de 4 Kg para el cúter 6 y 8,5 kg para el cúter 12.

1.6 - Usos no previstos

El cúter debe utilizarse sólo para las finalidades previstas por el fabricante, en especial:

- **No** utilizar la máquina para mezclar productos alimenticios diferentes de la carne o verduras.
- **No** utilizar la máquina si no se ha instalado correctamente con todas las protecciones íntegras y correctamente montadas para evitar el riesgo de lesiones personales graves.
- **No** acceder a los compartimentos eléctricos sin haber desconectado antes la máquina de la alimentación eléctrica: **se corre el riesgo de electrocución.**
- **No** elaborar productos de una calidad superior a todo aquello que puede contenerse en su totalidad en el depósito.
- **No** llevar una indumentaria que no esté conforme con las normas de prevención de accidentes. Consultar con el empleador sobre las prescripciones de seguridad vigentes y los dispositivos de prevención de accidentes a adoptar.
- **No** arrancar la máquina si ésta está averiada. Antes de usar la máquina cerciorarse de que se haya eliminado adecuadamente cualquier condición peligrosa para la seguridad. Ante la presencia de irregularidades, parar la máquina y avisar a los responsables de mantenimiento.
- **No** permitir que personal no autorizado intervenga en la máquina. El tratamiento de urgencia en el caso de incidente causado por la corriente eléctrica prevé, en primera instancia, sacar al accidentado del conductor (dado que, generalmente, ha perdido el sentido). Esta operación es peligrosa. En este caso, el accidentado es un conductor de corriente: tocarle significa quedar electrocutado. Se aconseja desconectar los contactos directamente de la válvula de alimentación, o si esto no fuera posible, aislar al accidentado usando materiales aislantes (bastones de madera o de PVC, tela, cuero, etc...). Es mejor llamar enseguida al médico e ingresar al paciente en un centro hospitalario.
- **No** utilizar la máquina en ambientes donde en la atmósfera exista una probabilidad alta de combustión debida a la presencia de gases.
- **No** realizar ninguna intervención sin una autorización previa.
- **Respetar** los procedimientos dados para el mantenimiento y la asistencia técnica.

1.7 - Datos anagráficos

Una descripción exacta del "Modelo", del "Número de matrícula" y del "Año de fabricación" dará respuestas rápidas y eficaces por parte de nuestro servicio de asistencia. Se recomienda indicar el modelo de la máquina y el número de matrícula cada vez que se contacta con dicho servicio de asistencia. Tomar los datos de la placa representada en la Fig. 1.7.1. Como promemoria, sugerimos escribir los datos de su máquina en el recuadro.

modelo.....
N.º de matrícula.....
Año de fabricación.....
Tipo

A = modelo de la máquina
B = tensión de alimentación volt
C = potencia motor Watt
D = frecuencia Hz
E = peso de la máquina kg
F = amperio
G = mes y año de producción
H = número de matrícula
I = empresa constructora

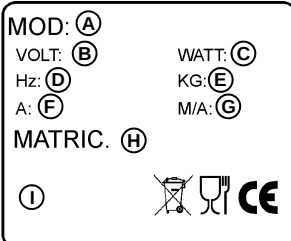


Fig. 1.7.1

¡ATENCIÓN!

No alterar bajo ningún concepto los datos indicados en la placa.

1.8 - Protecciones y dispositivos de seguridad

¡ATENCIÓN!

Antes de proceder con el uso de la máquina cerciorarse de que la máquina se haya colocado correctamente y de la integridad de los dispositivos de seguridad.

Verificar, al comienzo de cada turno de trabajo, su presencia y eficiencia. En caso contrario, advertir al responsable de mantenimiento.

1. Tapadera de protección utensilio.

Tiene la función de impedir el contacto accidental de las manos con el utensilio.
(Fig. 1.8.1)

2. Microinterruptores (Fig. 1.8.1):

- 2a presencia tapadera,
- 2b presencia depósito.

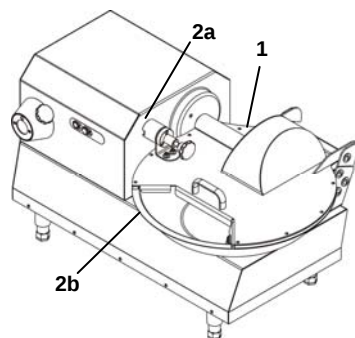


Fig. 1.8.1

ATTENZIONE!

Non manomettere in nessun caso i dispositivi di sicurezza.

1.9 - Placas de advertencia y de peligro

¡ATENCIÓN!

No intervenir en los componentes eléctricos con la máquina conectada a la red eléctrica. Se corre el riesgo de electrocución. **Respetar las advertencias indicadas por las placas. Su incumplimiento puede causar daños personales e incluso provocar la muerte.**

Cerciorarse de que las placas estén siempre en su sitio y sean legibles. En caso contrario, colocarlas o sustituirlas.

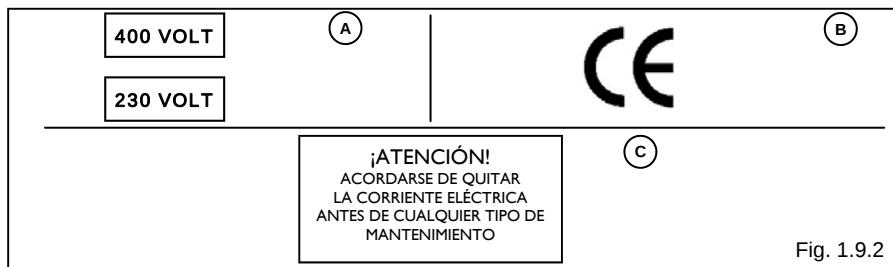


Fig. 1.9.2

1.10 - Posición de trabajo

La posición correcta que el operador debe ocupar para optimizar el trabajo con el cúter se indica en la Fig. 1.10.1.

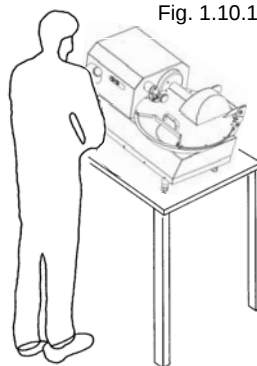


Fig. 1.10.1

1.11 - Condiciones ambientales

La máquina se ha diseñado para funcionar en las siguientes condiciones ambientales:

- temperatura mínima ambiente: -5 °C;
- temperatura máxima ambiente: +40 °C;
- humedad relativa: 50% a 40 °C.

1.12 - Iluminación

El lugar de instalación del cúter debe tener luz natural suficiente e iluminación artificial de conformidad con las normas vigentes en el país de uso de la máquina. En cualquier caso, la iluminación debe estar conforme con las normas vigentes en el país de destino de la máquina y no deberá crear reflejos peligrosos. La iluminación deberá permitir una lectura clara de los paneles de mando e individuar claramente los botones de puesta en marcha y de parada.

1.13 - Vibraciones

Las vibraciones que transmite la máquina no son significativas.

1.14 - Protecciones para la prevención de accidentes

El operador debe usar equipamientos aprobados para la prevención de accidentes como guantes de trabajo en conformidad con la norma para la prevención de accidentes de kevlar adecuados al contacto con alimentos. Consultar al empleador en relación a las prescripciones de seguridad vigentes y a los dispositivos para la prevención de accidentes que se deben adoptar

2. Características técnicas

2.1 - Partes principales

Para facilitar la comprensión del manual se indican y representan a continuación en la Fig. 2.1.1 los componentes principales de la máquina.

1. Motor eléctrico;
2. Pomo desbloqueo tapadera
3. Tina;
4. Utensilio (cuchillas);
5. Tapadera;
6. Mandos;
7. Reductor depósito
(con motor si va con inversor);
8. Reductor toma de fuerza
(opcional para el cúter 12).

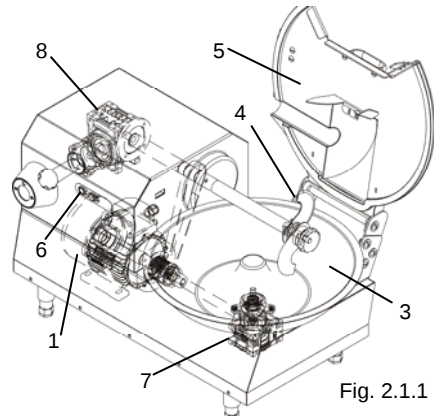
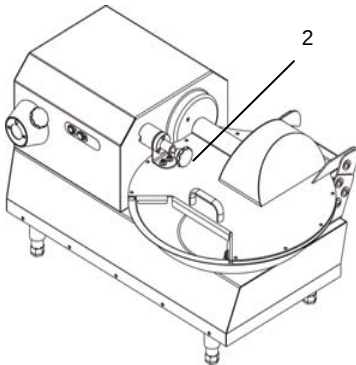


Fig. 2.1.1

2.2 - Datos técnicos

CÚTER	Motor Cuchillas	Amperio	Motor depósito	Amperio	Alimentación cúter	Tina	Capacidad
	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 - Dimensiones y peso de la máquina

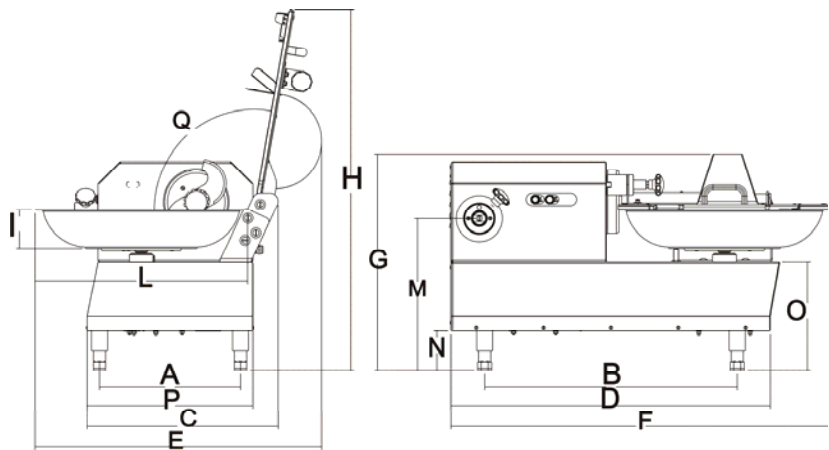


Fig. 2.3.1

CUTTER	AxB	CxD	ExF	G	H	L	M	Peso
	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

2.4.1 - Esquema eléctrico monofásico

2.4.2 - Esquema eléctrico trifásico

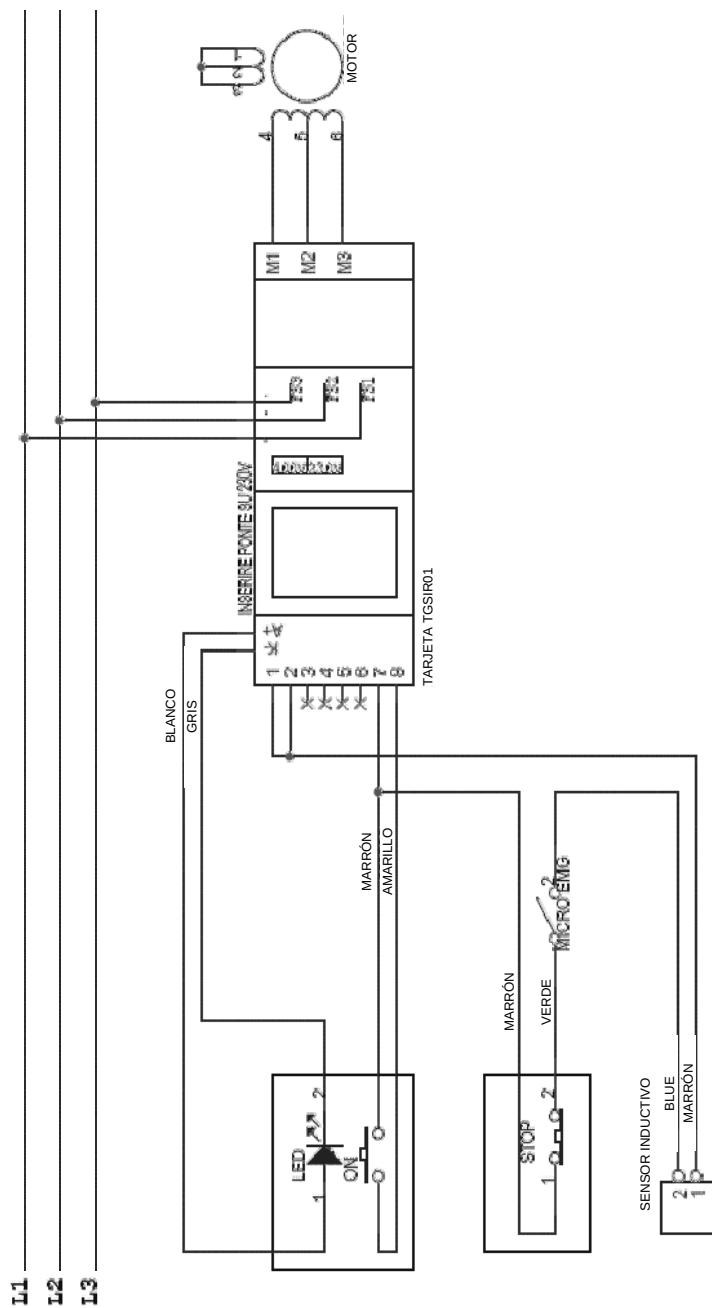
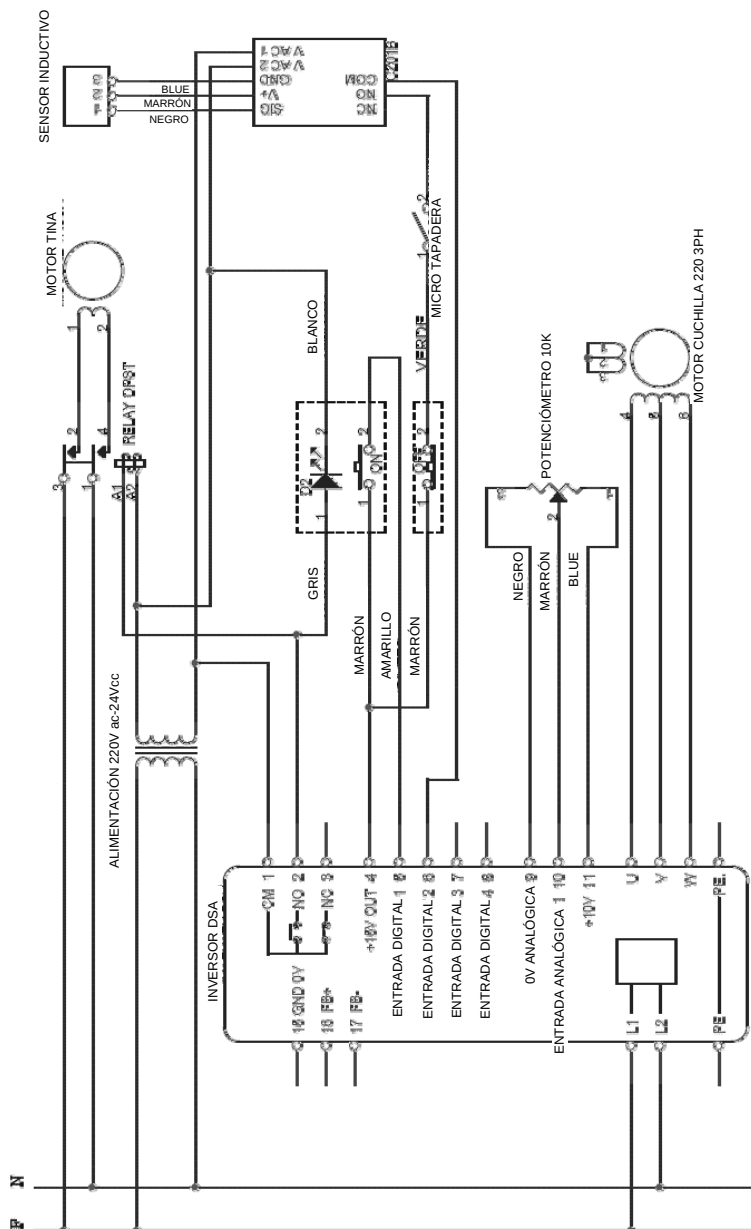


Fig. 2.4.2

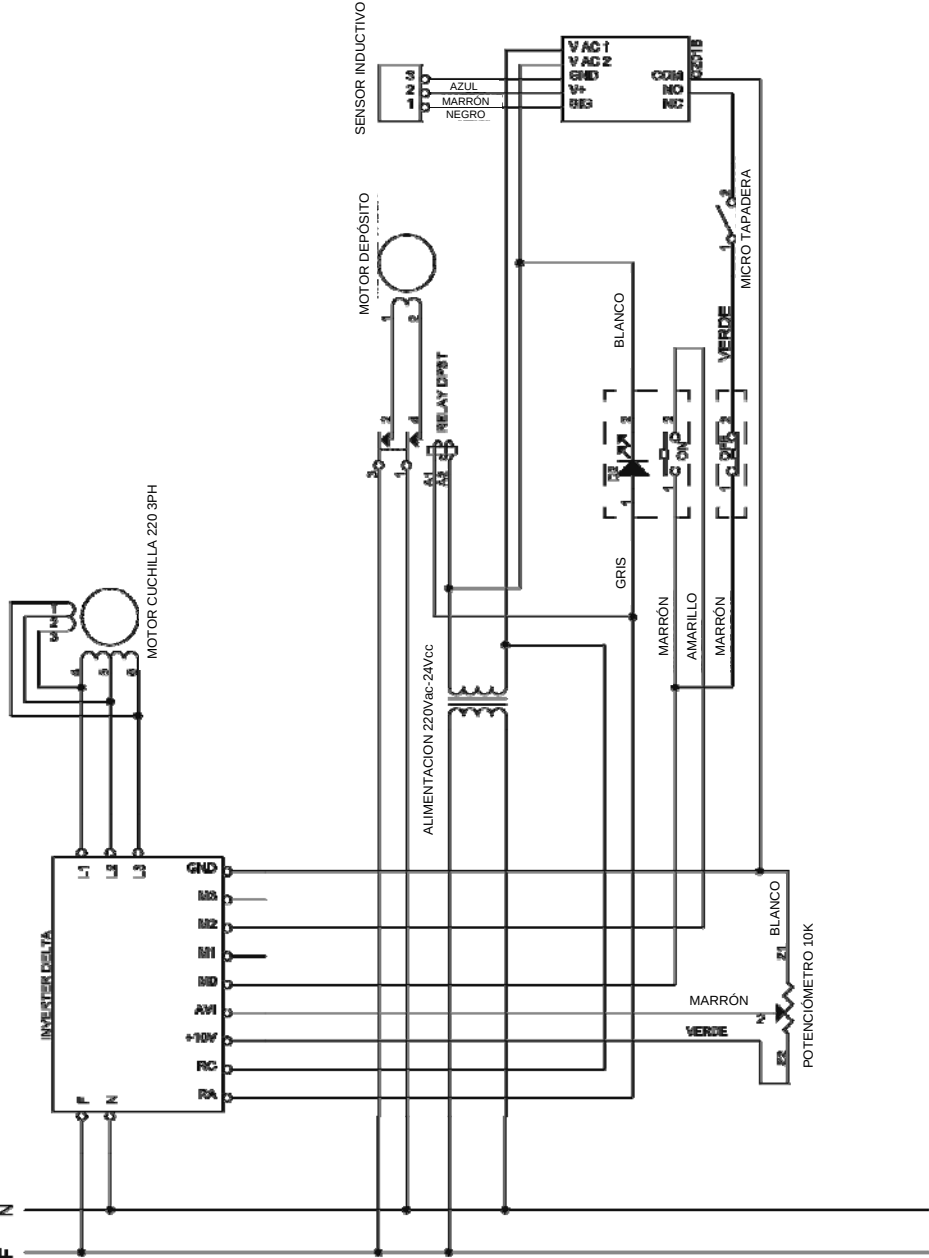
2.4.3 - Esquema eléctrico cúter 12 monofásico con inversor

Fig. 2.4.3



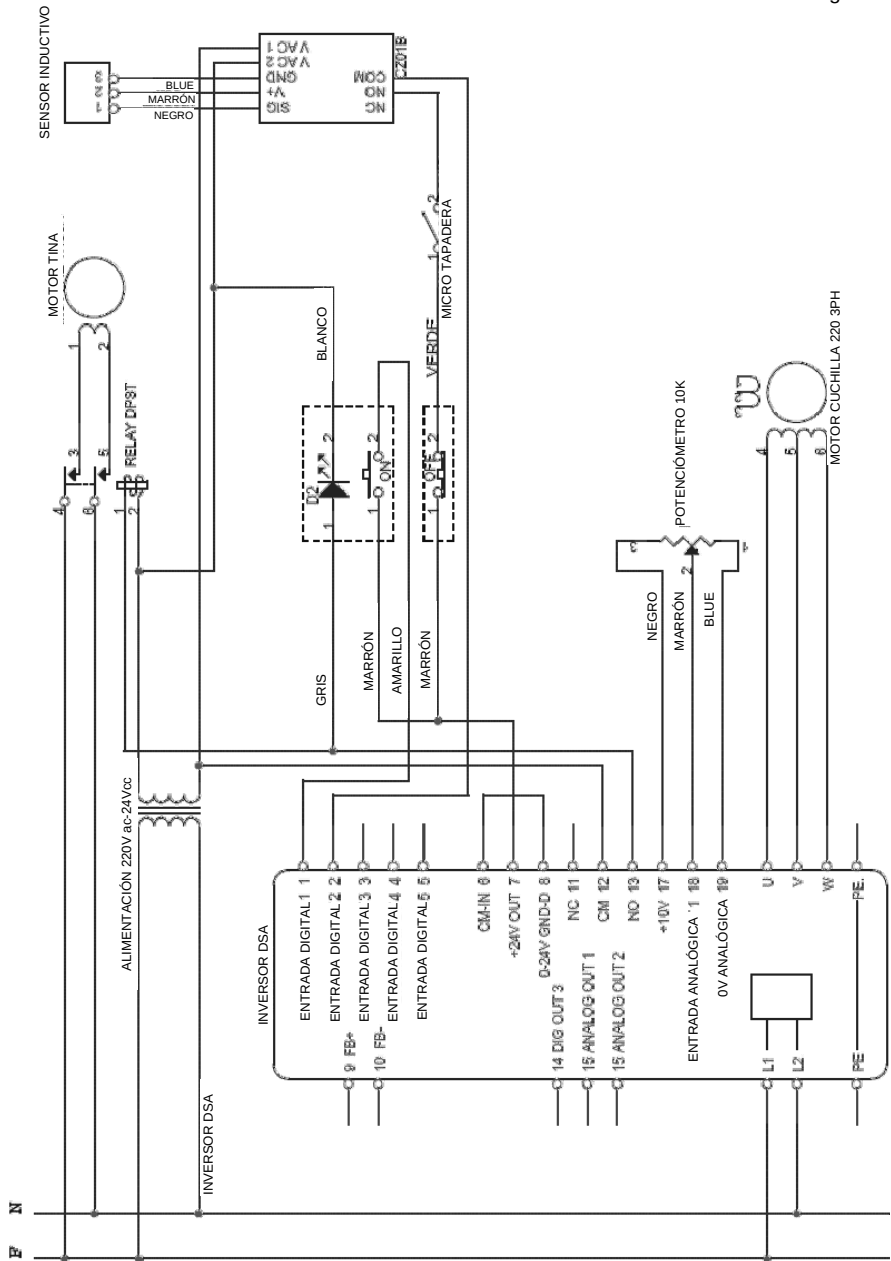
2.4.4 - Esquema eléctrico cúter 12 - 220V con inversor delta

Fig. 2.4.4



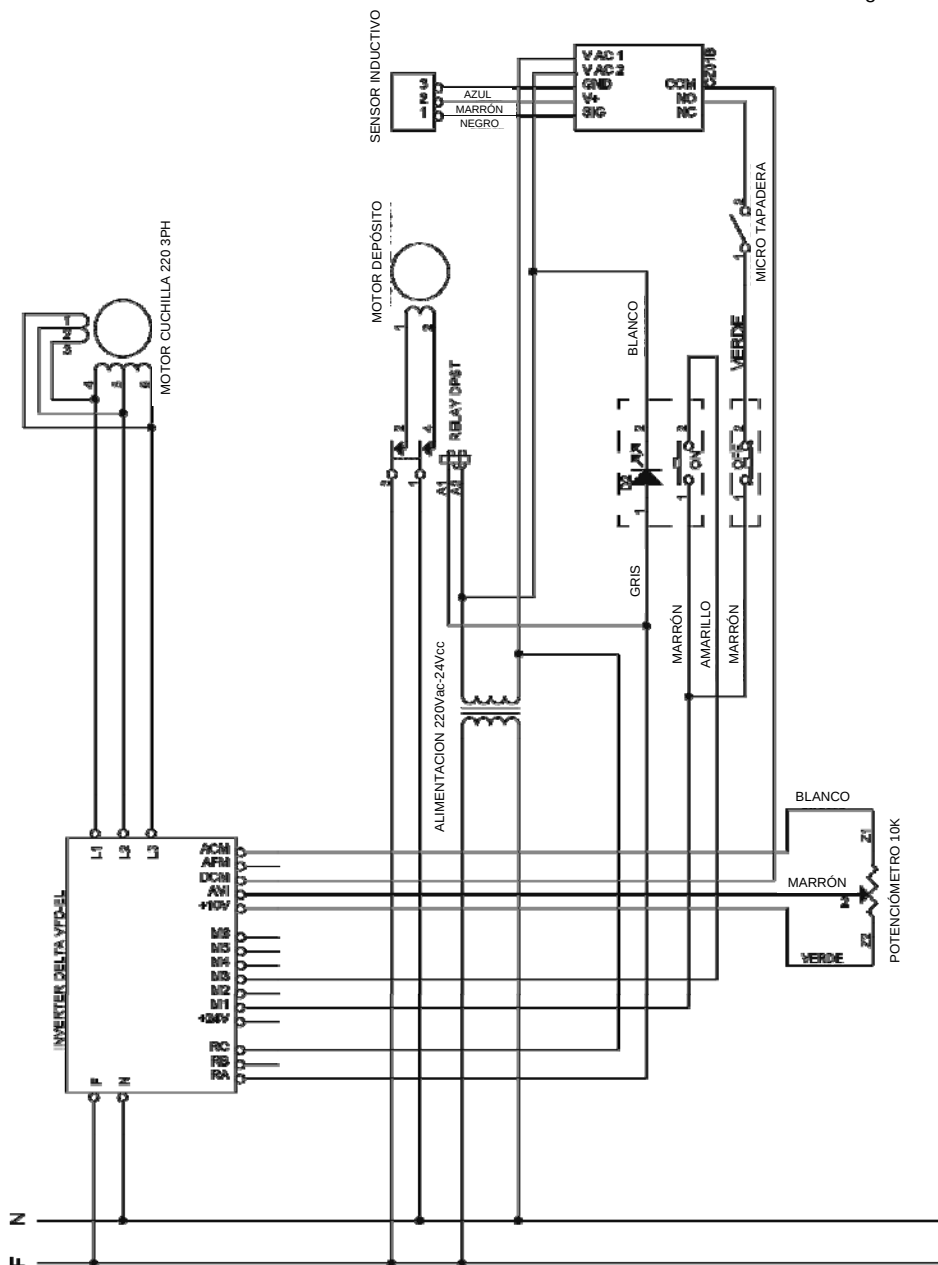
2.4.5 - Esquema eléctrico cúter 20 monofásico con inversor

Fig. 2.4.5



2.4.6 - Esquema eléctrico cúter 20 - 220V con inversor delta

Fig. 2.4.6



2.5 - Nivel de ruido emitido

Las mediciones del ruido emitido por la máquina indican que el nivel equivalente de ruido es inferior a los 70 dBA.

3. Prueba, transporte, entrega e instalación

3.1 - Prueba

La máquina que ha adquirido ha sido probada en nuestras sedes para comprobar el buen funcionamiento y el ajuste correcto. Durante dicha prueba se efectúan pruebas en material idéntico a aquel trabajado por el usuario.

3.2 - Entrega y desplazamiento de la máquina

Todo el material enviado ha sido controlado minuciosamente antes de la entrega al agente consignatario. Salvo acuerdos diferentes con el cliente o transportes especialmente costosos, la máquina es embalada en una bancada de madera, protegida por un cartón y precintada.

Las dimensiones del embalaje se indican en la Fig. 3.2.1.

En el momento de la recepción de la máquina, comprobar la integridad del embalaje.

Si hubiera daños en el embalaje, firmar al transportista el documento de transporte con la anotación tipo: "Acepto con reservas..." y el motivo.

Una vez abierto el embalaje, en presencia de componentes de la máquina dañados realmente, denunciar el problema ante el agente consignatario en un plazo de tres días desde la fecha indicada en los documentos.

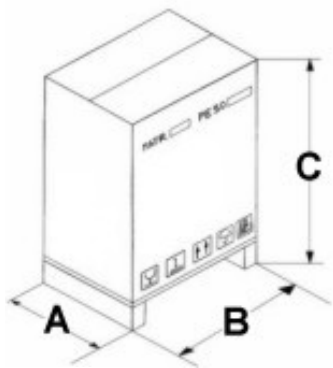


Fig. 3.2.1

Modelo	Embalaje (mm) (AxBxC)	Peso bruto (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 - Lista material en dotación

En el embalaje de la máquina se introduce el siguiente material:

- 1 manual de uso y mantenimiento (este fascículo).

3.3 - Instalación

¡ATENCIÓN!

La zona donde se pretende instalar la máquina debe ser suficientemente horizontal y el plano de apoyo debe garantizar que se sostenga con seguridad.

Además, hay que colocar la máquina manteniendo un amplio espacio alrededor de la misma teniendo en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en la Fig. 2.3.1. Esto permite una mayor capacidad de maniobra en las fases de trabajo y garantiza el acceso a las posteriores intervenciones de mantenimiento.

Disponer alrededor de la máquina una iluminación adecuada para garantizar la correcta visibilidad para el operador encargado del uso del mezclador.

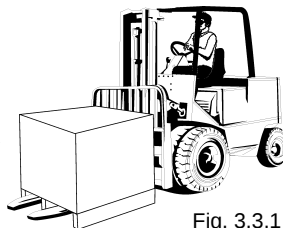


Fig. 3.3.1

3.3.1 - Instalación

El movimiento del embalaje debe ser realizado con un carro elevador u otras máquinas similares ya que la máquina se entrega en bancadas y está protegida por un cartón.

- Quitar los dos flejes que mantienen fijada la caja de cartón a la bancada.
- Quitar el cartón
- Quitar el celofán que rodea la máquina y cualquier otro embalaje presente en el interior.

3.3.2 - Eliminación de embalajes

Los componentes del embalaje como cartón, nailon, madera, son productos parecidos a los desechos sólidos urbanos, por esta razón pueden eliminarse libremente.

En el caso de que la máquina se entregue en países en los que existan normas especiales, eliminar los embalajes de conformidad con todo aquello dispuesto por las normas en vigor.

3.3.3 - Desplazamiento de la máquina

Levantar la máquina con un carro elevador que tenga la capacidad adecuada:

Controlar la estabilidad y la colocación de la carga en las horquillas, en especial cuando se trate de recorridos largos y accidentales, resbaladizos o inclinados. Durante los desplazamientos mantener la carga lo más bajo posible para garantizar una estabilidad y visibilidad mayores. Extender las horquillas del carro para estabilizar lo máximo posible la toma.

Para desplazar manualmente el mezclador las maniobras han de ser realizadas, al menos, por dos operadores.

3.4 - Conexión a instalación eléctrica

¡ATENCIÓN!

Comprobar que la corriente eléctrica de alimentación se corresponda con el valor indicado en la placa de identificación de la máquina. Todas las intervenciones deben ser realizadas únicamente por personal especializado y expresamente autorizado por el responsable encargado. Efectuar la conexión a una red que tenga una toma de tierra eficiente.

3.4.1 - Máquina trifásica de 400 volt -50Hz y máquina trifásica de 230 volt -50 Hz

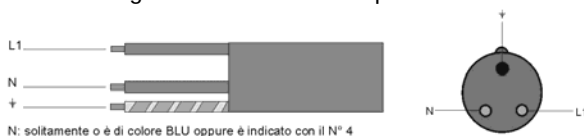
En estas disposiciones la máquina se entrega con un cable de alimentación de sección 4 x 1,5 mm.

Este se conecta a un enchufe trifásico de tres polos + tierra. Enganchar el cable a la red de alimentación trifásica interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 16 amperios.



3.4.2 - Máquina monofásica de 230 volt -50 Hz

En esta disposición la máquina se entrega con un cable de alimentación de sección 3 x 1,5 mm. Este se conecta a un enchufe monofásico de tres polos. Enganchar el cable a la red de alimentación monofásica de 220 Volt-50 Hz interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 16 amperios.



En disposiciones con voltajes diferentes de aquellos citados, consultar con el fabricante, ya que en estos casos se entrega sin enchufe de alimentación.

En el caso en que tenga que alargar el cable de alimentación, utilizar un cable de la misma sección que aquel instalado por el fabricante.

Para la comprobación de una conexión eléctrica correcta, véase el apa. 5.1.

3.4.3 - Autoajuste del inversor (sólo para cutter 12-20 VV)

Una vez montados nuestros cutter se programan según la tensión de línea presente en nuestra empresa.

Sin embargo la tensión de línea mantiene difícilmente el mismo valor en todos los laboratorios

en donde el cutter, una vez vendido, se instala.

Para remediar este inconveniente, en caso de cutter 12-20 dotados de inversor, se recomienda realizar siempre un procedimiento de autoajuste del inversor mismo.

Nota: Para un correcto funcionamiento del cutter no se recomienda el uso de alargadores o zapatas. El enchufe del cutter se debe conectar directamente a la toma de línea.

Procedimiento de autoajuste del inversor:

Abrir el cárter trasero

Antes de realizar el autoajuste desconectar la máquina de la línea eléctrica, esperar que la pantalla del inversor se apague, esperar otros 30 seg y luego volver a conectar la máquina a la toma eléctrica (reset del inversor).

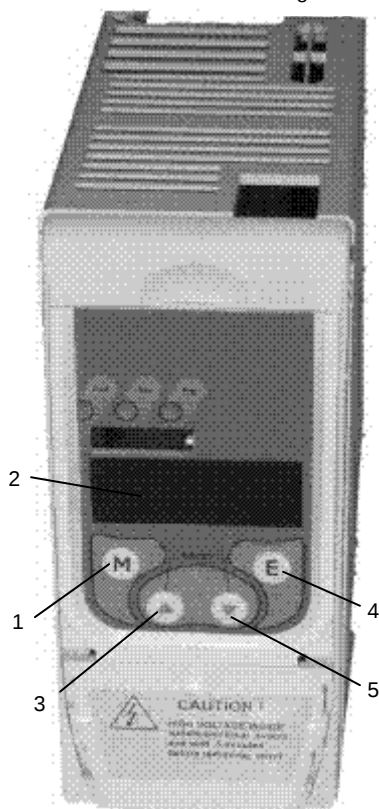
Fig. 3.4.3

Autoajuste (ref. fig. 3.4.3.):

- presionar M (ref.1) hasta que en la pantalla (ref.2) no se visualiza el parámetro "S";
- presionar la flecha alta (ref.3) hasta el parámetro "S 900";
- presionar la tecla E (ref.4);
- presionar la flecha alta (ref.3), en la pantalla (ref.2) se visualizará el mensaje "do";
- presionar E (ref.4), en la pantalla (ref.2) se visualizará el mensaje "done" la máquina se pondrá en marcha por algunos segundos (¡la tapa DEBE estar cerrada!) esperar el final del ajuste.

Guardado de los datos:

- presionar M (ref.1) hasta que en la pantalla (ref.2) no se visualiza el parámetro "S";
- presionar la flecha alta (ref.3) hasta el parámetro "S 901";
- presionar la tecla E (ref.4);
- presionar la flecha alta (ref.3), en la pantalla (ref.2) se visualizará el mensaje "do";
- presionar E (ref.4), en la pantalla (ref.2) se visualizará el mensaje "do" el inversor ha guardado los cambios en el programa.



4. Mandos e indicadores

4.1 - Lista de mandos e indicadores

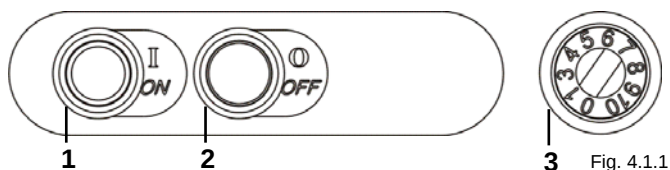


Fig. 4.1.1

1 - Botón de marcha (continuo)

- Apretar para poner en marcha la máquina.

2 - Botón de parada

- Apretar para parar la máquina.

3 - Potenciómetro (opcional para cúter 12 - 20)

Girar en sentido horario para aumentar el número de las revoluciones de las cuchillas o en sentido antihorario para disminuirlo.

5. Puesta en marcha y parada

5.1 - Comprobación de la correcta conexión eléctrica

Colocar, el interruptor diferencial instalado aguas arriba de la máquina, en la posición “1”.

Apretar el botón de marcha (“1” Fig. 4.1.1), comprobando el sentido de rotación de los utensilios (en la versión 380 trifásica).

El sentido de rotación de las cuchillas debe ser horario.

Si el sentido de rotación es contrario, desconectar la máquina de la corriente eléctrica y dirigirse al proveedor de zona.

Nota:

En las máquinas conectadas a una línea monofásica, y realizadas para una alimentación de esta naturaleza, el sentido de rotación correcto es definido directamente por el fabricante.

5.2 - Comprobación de la presencia y eficiencia de las protecciones y de las seguridades

1 - Tapadera de protección utensilio (Fig. 5.2.1)

La comprobación de efectúa realizando un control visual de la presencia y de la integridad de la tapadera de protección del utensilio.

2 - Microinterruptores (Fig. 5.2.1)

2a - Con la máquina en funcionamiento girar el pomo de bloqueo de la tapadera en sentido antihorario: la máquina se debe parar.

2b - Quitar el depósito e intentar poner en marcha el cúter: la máquina no debe funcionar.

Si no fuera así, dirigirse al proveedor autorizado o directamente al fabricante.

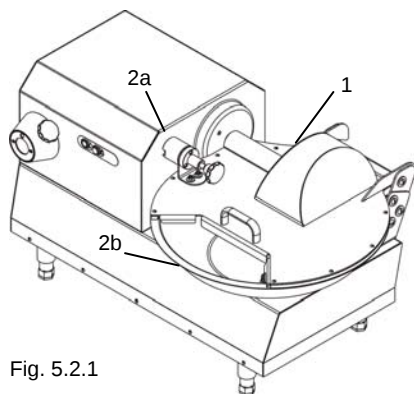


Fig. 5.2.1

¡ATENCIÓN! En el caso de ausencia, de falta de integridad o de un ajuste incorrecto de los cárteres, o en el caso de un funcionamiento incorrecto de las seguridades anteriormente indicadas, apagar la máquina y contactar con el servicio de asistencia para el restablecimiento de la máquina.

5.3 - Puesta en marcha de la máquina

Pasar el interruptor diferencial de la máquina de la posición “0” a la posición “1”. Apretar el botón “1” (Fig. 4.1.1) de marcha activando, de esta manera, la rotación del utensilio.

5.4 - Parada de la máquina

Para realizar la parada, actuar apretando el botón "2" (parada del motor eléctrico). Posteriormente, colocar el interruptor diferencial instalado aguas arriba de la máquina en la posición "0" desconectando, de esta manera, el cúter.

6. Uso de la máquina

6.1 - Prescripciones

¡ATENCIÓN!

En la máquina sólo puede intervenir el personal autorizado.

Antes de empezar a usarla, el operador debe asegurarse de que todas las protecciones estén en su sitio, y que los dispositivos de seguridad funcionen de manera eficiente y estén colocados. En caso contrario, apagar la máquina y dirigirse al encargado del mantenimiento.

Asegurarse de que haya una iluminación idónea para que el operador tenga una visibilidad correcta. Efectuar varias maniobras en vacío asistido por personal autorizado especializado para adquirir la sensibilidad necesaria para operar con seguridad.

6.2 - Modalidad de uso del cúter

El producto con el que se debe trabajar debe ser de pequeño tamaño.

Procedimiento:

1. abra la tapa
2. cargue el producto en el depósito, 1/3 de la capacidad del tanque
3. cierre la tapa y bloqueeólo con el pomo "1" Fig. 6.3.1
4. pulse start
5. añada el producto restante gradualmente por la boca de carga del tanque "2"

Fig. 6.3.1.

Una vez alcanzada la consistencia deseada, apague la máquina, abra la tapa y vacíe el tanque.

6.3 - Vaciado y limpieza del depósito

6.3.1 - Vaciado del depósito

Apagar la máquina, poner el interruptor diferencial en posición "0"

y quitar el enchufe de la alimentación eléctrica.

- Girar el pomo de desbloqueo de la tapadera en sentido antihorario "1" Fig. 6.3.1.
- Levantar la tapadera "2" Fig. 6.3.2.
- Desatornillar el pomo de bloqueo del cubo portacuchillas "3" Fig. 6.3.2.
- Quitar el cubo portacuchillas "4" Fig. 6.3.2 del eje.
- Girar en sentido antihorario el depósito "5" Fig. 6.3.3 para que desenganche de la sede.
- Levantar y quitar el depósito.
- Proceder con el vaciado del depósito extrayendo el producto triturado.

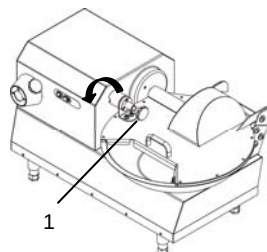


Fig. 6.3.1

6.3.2 - Limpieza del depósito

Con la máquina apagada, el interruptor diferencial en la posición "0" y el enchufe de la alimentación eléctrica quitado, proceder a la limpieza del depósito.

- Girar el pomo de desbloqueo de la tapadera en sentido antihorario "1" Fig. 6.3.1.
- Levantar la tapadera "2" Fig. 6.3.2 y quitarlo de la sede.
- Después de ejecutar el procedimiento descrito en el punto 6.4 extraer el tubo Ref. 6 Fig. 6.3.3.
- Girar en sentido antihorario el depósito "5" Fig. 6.3.7 para que desenganche de la sede.
- Levantar y quitar el depósito.
- Ahora hay una superficie lisa y fácil de limpiar.

Fig. 6.3.5.

Proceder a una limpieza a fondo de la máquina y, si es necesario, a su desinfección.

Con una esponja mojada en agua y con desengrasantes neutros adecuados (pH 7) y no tóxicos, eliminar de la máquina y de las paletas cualquier resto de elaboración.

No utilizar gasolina, disolventes ni otros líquidos inflamables como detergentes; recurrir, en cambio, a disolventes comerciales autorizados no tóxicos y no inflamables.

Adecuar las protecciones a utilizar en la limpieza y desinfección según el producto usado. Seguir las instrucciones de los productos utilizados.

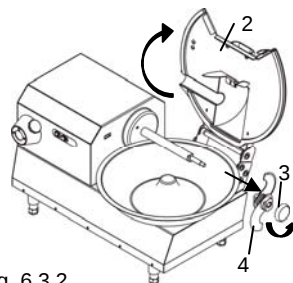


Fig. 6.3.2

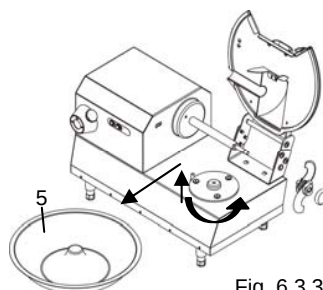


Fig. 6.3.3

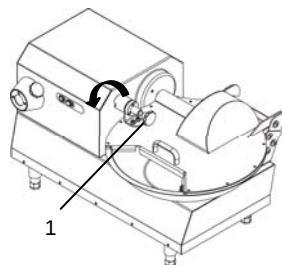


Fig. 6.3.4

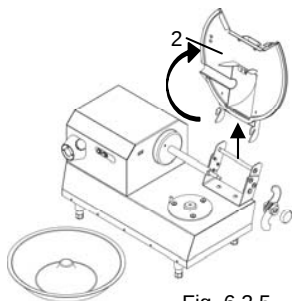


Fig. 6.3.5

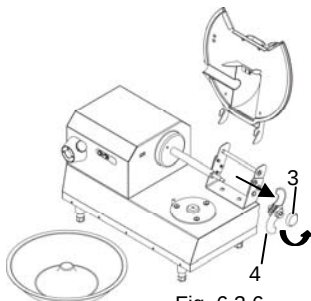


Fig. 6.3.6

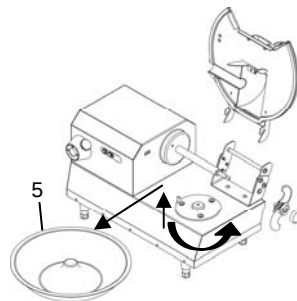


Fig. 6.3.7

6.3.3 - Montaje del depósito

Para el montaje del depósito proceder de manera inversa a aquella descrita en el apartado anterior, prestando atención a volver a colocar el depósito en la posición correcta.

- Colocar el depósito "5" Fig. 6.3.8 en el plato de arrastre
- Girar en sentido horario el depósito de manera que se bloquee en la sede
- Introducir el cubo portacuchillas "4" Fig. 6.3.9 en el eje
- Enroscar la tuerca mariposa de bloqueo del cubo portacuchillas "3" Fig. 6.3.9 como se describe en el punto 6.4.
- Bajar la tapadera "2" Fig. 6.3.9.
- Girar el pomo de desbloqueo de la tapadera en sentido horario "1" Fig. 6.3.10.

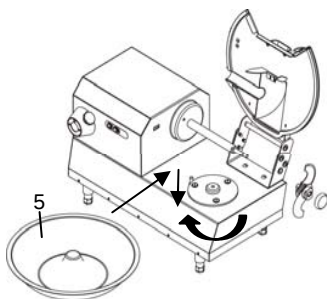


Fig. 6.3.8

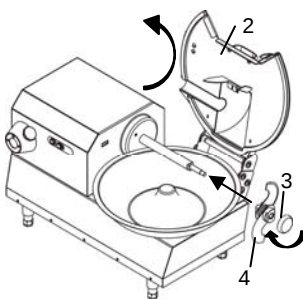


Fig. 6.3.9

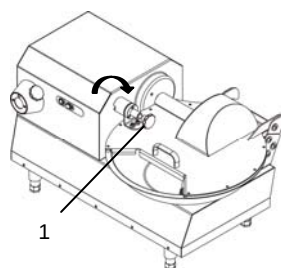


Fig. 6.3.10

6.4 - Desmontaje y ajuste de las cuchillas

Para el desmontaje del cubo de las cuchillas después de haber usado guantes de trabajo en conformidad con la norma para la prevención de accidentes de kevlar proceder de la siguiente manera:

- Apagar la máquina, poner en la posición "0" el interruptor diferencial y quitar el enchufe de la alimentación eléctrica.
- Desbloquear la tapadera y levantarla como se indica en el apa. 6.3.1
- Apoyar la llave en dotación Fig. 6.4.1.A sobre el tubo de manera que quede unida a los fresados del cubo portacuchillas Fig. 6.4.1.B.
- Manteniendo bloqueada la llave con la mano izquierda, desenroscar la tuerca mariposa Ref. 2 Fig. 6.4.1.
- Quitar el cubo portacuchillas "3" Fig. 6.4.1
- Con la ayuda de las llaves, como se muestra en la figura, desatornillar la abrazadera "4" Fig. 6.4.2.
- Ajustar las cuchillas para que estén más o menos a ras del fondo del depósito según el material que se pretende introducir en el cúter.
- Proceder con el apriete del cubo y la colocación del mismo a la altura del eje.
- Bloquear el cubo con el pomo "2" Fig. 6.4.1.
- Hacer girar con la mano el eje para comprobar que las cuchillas no toquen el fondo del depósito. En caso contrario repetir el ajuste.

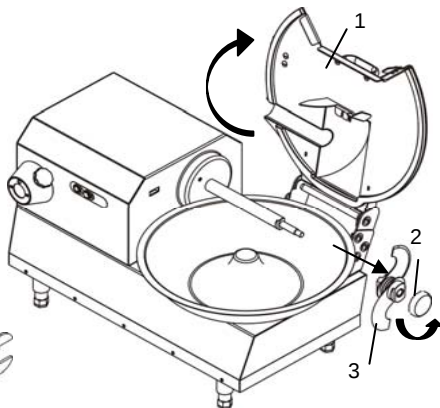
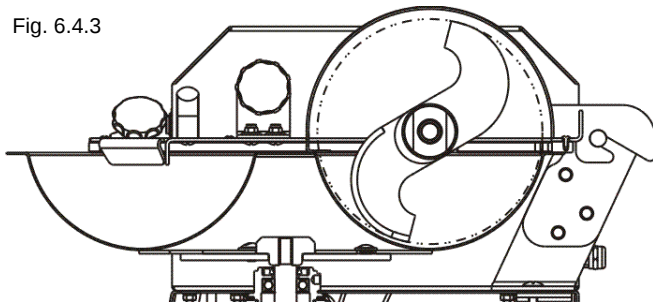


Fig. 6.4.1

Fig. 6.4.2



Fig. 6.4.3



7. Elementos opcionales

7.1 - Toma de fuerza

Durante el pedido del cúter 12 es posible hacer que se prepare una toma de fuerza para que se pueda enganchar el accesorio triturador de carne.

Dicha toma gira en sentido horario a unas 190 RPM.

7.2 - Variador de velocidad

Disponible sólo para el cúter mod. 12-20.

Durante el pedido del cúter elegir la versión con inversor que permite el aumento o la disminución de las revoluciones estándar de las cuchillas, actuando sobre el pomo adecuado llamado "potenciómetro" (ref.3 fig.4.1.1).

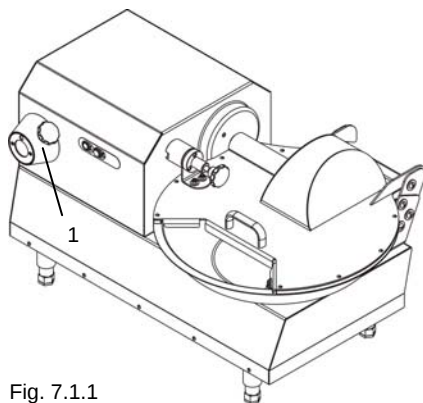


Fig. 7.1.1

8. Mantenimiento

8.1 - Prescripciones

¡ATENCIÓN! Toda intervención de mantenimiento y de limpieza del mezclador debe ser realizada únicamente con la máquina parada y con el enchufe desconectado de la red eléctrica. La zona donde se realizan las intervenciones debe mantenerse siempre limpia, seca y bien iluminada. **No** permitir que personal no autorizado intervenga en la máquina. El personal destinado al uso de la máquina debe ser un operador del sector adecuadamente instruido que ha asistido a la instalación del cúter y a la explicación de su funcionamiento y uso idóneo por parte del revendedor; además debe haber leído atentamente el presente manual antes de usarlo.

No permitir que personal no autorizado intervenga en la máquina. **No** introducir el cuerpo, las extremidades ni los dedos en aperturas articuladas, filos cortantes no controlados y sin las protecciones o resguardos adecuados (guantes adecuados de kevlar, gafas, etc...). **No** utilizar gasolina, disolventes ni otros líquidos inflamables como detergentes: recurrir, en cambio, a disolventes comerciales autorizados no tóxicos y no inflamables.

No usar el aire comprimido para la limpieza de la máquina. En caso de que sea realmente necesario, protegerse con gafas que tengan protecciones laterales y limitar la presión a un máximo de 2 atm. (1,9 bar). **No** usar llamas libres como iluminación cuando se procede a realizar operaciones de comprobación y de mantenimiento.

8.2 - Premisa

Un buen mantenimiento y un uso correcto son requisitos indispensables para garantizar el rendimiento y la seguridad del mezclador. Para garantizar un funcionamiento regular y constante de la máquina y, además, evitar la invalidación de la garantía, cualquier eventual sustitución de componentes debe ser efectuada exclusivamente con recambios originales.

8.3 - Controles realizados en nuestros establecimientos

La máquina que ha comprado ha pasado, en la sede del fabricante, diferentes pruebas, efectuando, de esta manera, la puesta en funcionamiento correcta y los registros debidos.

De manera especial, los controles efectuados por el fabricante son:

Antes de la puesta en marcha:

- Control de la tensión de funcionamiento de la máquina: debe corresponderse con aquello solicitado por el comprador.
- Control de la presencia de todas las placas de advertencia, de peligro y la placa que indica los datos técnicos y el número de matrícula.
- Control del apriete de toda la tornillería.
- Control conformidad de la máquina con las normas vigentes y con todo aquello indicado en este manual.

Con la máquina en funcionamiento:

- Control de la eficiencia de las protecciones y de las seguridades; al abrir la rejilla, la máquina debe pararse.
- Control general de funcionamiento.
- Ejecución de repetidas pruebas con el fin de comprobar la correcta puesta a punto de la máquina en función del tipo de trabajo que se deberá realizar.

8.4 - Controles y comprobaciones a realizar en la instalación

Para asegurarse de que la máquina no haya sufrido ningún daño durante el transporte o durante la instalación, efectuar con cuidado los controles indicados a continuación:

Antes de la puesta en funcionamiento:

- Comprobar que la tensión de alimentación se corresponda con el valor indicado en la placa de la máquina.
- Comprobar la presencia y la integridad de las placas de advertencia y de peligro.
- Comprobar la integridad del cable de alimentación.
- Comprobar la integridad de los dispositivos de seguridad como los sensores magnéticos.

Controles con la máquina funcionando:

- Control de la eficiencia de las protecciones y de los dispositivos de seguridad. El transporte podría haberlos dañado o desajustado.
- Realizar algunas pruebas con piezas de las mismas dimensiones que el material a elaborar.

8.5 - Controles periódicos

Para mantener elevadas con el tiempo las características y la fiabilidad de su máquina, además de todo aquello descrito, hay que realizar controles y verificaciones constantes siguiendo las periodicidades indicadas a continuación.

Antes de empezar cada turno de trabajo:

- Controlar el funcionamiento de los dispositivos de seguridad diariamente.
- Comprobar la integridad del cable de alimentación.

¡ATENCIÓN!

Si la máquina no se para en el momento de la apertura de la tapadera u otras averías, solicitar la intervención de la asistencia.

Al terminar cada turno de trabajo:

- Efectuar una limpieza a fondo eliminando cualquier resto de elaboración.
- Sacar, limpiar y volver a colocar las cuchillas y el depósito.

8.6 - Limpieza de la máquina

Al finalizar cada turno de trabajo hay que proceder a una limpieza a fondo de la máquina y, si es necesario, a su desinfección. (Cap. 6.3.2)

- Parar la máquina, llevar el interruptor diferencial instalado aguas arriba del mezclador a la posición "0" y quitar el enchufe de la alimentación eléctrica.
- Con una esponja mojada en agua y con desengrasantes neutros adecuados y no tóxicos, eliminar de la máquina cualquier resto de elaboración.

No utilizar gasolina, disolventes ni otros líquidos inflamables como detergentes; recurrir, en cambio, a disolventes comerciales autorizados no tóxicos y no inflamables.

Adecuar las protecciones a utilizar en la limpieza y desinfección según el producto usado. Seguir las instrucciones de los productos utilizados.

¡ATENCIÓN!

El cúter se ha fabricado y realizado para la elaboración de la carne y la verdura, por lo tanto, es obligatorio el uso de detergentes no tóxicos, neutros e idóneos para la higiene de componentes destinados a la elaboración de productos alimenticios.

8.7 - Lubricación

En el reductor de transmisión hay grasa de larga duración que nunca será sustituida.

8.8 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



De conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo 25 de julio de 2005, n.º 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 a la eliminación de los desechos".

El símbolo del cubo de basura tachado colocado en el aparato o en su envoltorio, indica que el producto, al final de su vida, debe recogerse separadamente de los otros desechos.

La recogida selectiva de este aparato, llegado al final de su vida, es organizada y gestionada por el fabricante. Por lo tanto, el usuario que quiera deshacerse de este aparato deberá contactar con el fabricante y seguir el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato una vez llegado al final de su vida.

La adecuada recogida selectiva para el envío posterior del aparato en desuso al reciclaje, tratamiento y eliminación de una manera ambientalmente compatible, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece el reciclaje y/o reutilización de los materiales de los que se compone el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del propietario, comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

8.9 - Sustitución de los recambios

- En el caso de necesitar piezas de recambio, contacte con su distribuidor. No usar piezas de recambio que no sean originales. Recordamos que el montaje debe ser realizado por personal especializado.

9. Inconvenientes y remedios

9.1 - Inconvenientes, causas y remedios

Problemas	Causas	Remedios
La máquina no arranca.	El interruptor diferencial está en posición "0".	Llevar el interruptor a la posición "1".
	El enchufe del cutter no está conectado directamente a la toma de línea pero han sido usados alargadores y/o zapatillas	Quitar los alargadores y/o zapatillas y conectar el enchufe del cutter directamente a la toma de línea
	La tapadera no está bloqueada	Bajar la tapadera y girar el pomo en sentido antihorario
	No hay depósito	Montar el depósito enganchándolo correctamente sobre su arrastre.
	El microinterruptor de presencia de depósito del cutter o de presencia de la tapadera. no funciona.	Contactar con la asistencia técnica.
	No se ha realizado el procedimiento de autoajuste del inversor (sólo para cutter 12-20 VV)	Realizar el procedimiento de autoajuste (véase pár. 3.4.3)
	El motor eléctrico o la tarjeta eléctrica están defectuosos.	Contactar con la asistencia técnica.
	Los botones no accionan los utensilios.	Contactar con la asistencia técnica.

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO