

CUTTER MOD. C1



MANUALE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

INFORMAZIONI GENERALI

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'uso e la manutenzione della macchina cutter per uso alimentare .

Scopo della presente pubblicazione, di seguito definita "manuale", è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo della macchina.

Le macchine sono state progettate e realizzate per ridurre in piccoli pezzi le derrate alimentari come carne, pesce, legumi, formaggio, noci, ecc. con riferimento alle norme CE 89/392-89/336 e successive modifiche CE91/368 93/44 93/68 CE uso

Professionale (norme di prodotto EN 60335 EN 60335-2-64)

Il Cutter deve essere utilizzato solo da personale adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questo manuale. Rispettare in particolare le seguenti indicazioni:

- Installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo "Messa in servizio".
- non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche
- non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo 'volante', per mezzo di cavi provvisori o non isolati;
- arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti, ecc.;
- prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica;
- utilizzare sempre guanti protettivi antigraffio per le operazioni di pulizia e manutenzione;
- per ogni intervento di straordinaria manutenzione, rivolgersi al costruttore o a personale qualificato ed autorizzato;
- evitare di far funzionare a vuoto il cutter;
- il tempo massimo di funzionamento continuo del cutter deve essere limitato a 15 minuti primi per evitare un surriscaldamento del motore. Dopo un periodo di riposo si potrà riprendere il funzionamento.

GARANZIA : 1 anno escluso le parti elettriche.

GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine al servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

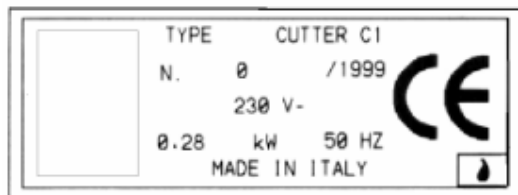
- inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;
- uso di personale non addestrato;
- uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di installazione;
- modifiche e/o riparazioni non autorizzate;
- utilizzo di accessori e di ricambi non originali
- eventi eccezionali

TARGHE MARCATURE DI CONFORMITÀ

Le macchine sono prodotte in conformità alla Direttiva Comunitaria 89/392 e successivi emendamenti. Tutte le parti che compongono la macchina sono adeguate alle richieste della Direttiva e la marcatura CE ne testimonia la conformità.

La targa con gli estremi identificati del costruttore i dati tecnici macchina e la marcatura CE è posta sul basamento del cutter.

La targa suddetta non deve essere rimossa e deve risultare sempre leggibile. In caso di usura o di danneggiamento l'utilizzatore ha l'obbligo di provvedere alla sua sostituzione.



DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE

La macchina è costituita da un basamento che supporta una pentola all'interno della quale sono contenute due lame rotanti avvitate su un mandrino.

I prodotti vengono sminuzzati o ridotti in poltiglia a secondo del tempo di lavoro delle due lame.

Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega di alluminio lucidata e ossidata anodicamente, in acciaio inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare.

Le lame sono azionate da un motore elettrico e la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia a rigature longitudinali.

Avviamento ed arresto si effettuano con pulsante collegato a circuito ausiliario di comando che impedisce avviamenti accidentali della macchina dopo una possibile interruzione dell'energia elettrica.

SICUREZZE MECCANICHE ED ELETTRICHE

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:

- protezione in materiale plastico trasparente

Le sicurezze elettriche adottate sono le seguenti:

- avviamento con pulsante marcia/arresto che richiede l'operazione volontaria di riavviamento della macchina in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica;
- microinterruttore magnetico sul coperchio trasparente che non permette la messa in moto della macchina con coperchio aperto
- microinterruttore posto sotto la pentola che non permette l'avvio della macchina senza prima aver inserito la pentola

DIMENSIONI D'INGOMBRO

LUNGHEZZA: 38 cm.

LARGHEZZA: 30 cm.

ALTEZZA: 32 cm.

CAPACITA' PENTOLA : 3 litri.

MESSA IN SERVIZIO E PROVE DI FUNZIONALITÀ

Posizionare la macchina su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sopportarne il peso.

Installare la macchina nelle immediate vicinanze di una presa a norme CE derivata da un impianto conforme alle norme vigenti.

Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.

DESCRIZIONE COMANDI E USO DELLA MACCHINA

Premere il pulsante verde per mettere in funzione la macchina;
Introdurre i cibi da sminuzzare attraverso l'apposita apertura posta sul coperchio,
tenendo presente che l'utilizzo prolungato del cutter ridurrà in poltiglia i prodotti .

Ad operazione di taglio completata aprire il coperchio ruotando per ¼ di giro a sinistra il pomolo situato sull'asta orizzontale, poi sollevare quest'ultima.
Sfilare il perno porta coltelli e togliere la pentola dalla sua sede.

PULIZIA DELLA MACCHINA

Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza.

Utilizzare sempre guanti di protezione antigraffio.

Per la pulizia della macchina usare esclusivamente un panno inumidito in acqua e detersivo non schiumoso biodegradabile per stoviglie con pH 7-8, ad una temperatura non inferiore ai + 30° C.

RIMONTAGGIO DELLA MACCHINA

Inserire la pentola posizionando il piccolo perno che si trova su questa nell'apposita guida (rif. 44).

Inserire il perno porta coltelli posizionando la spina centrale nell'apposita sede.

Abbassare la leva girando il pomolo (rif. 35) per ¼ di giro verso destra bloccando così il coperchio alla pentola .

MANUTENZIONE

Per ottenere una buona resa, il coltello deve essere ben affilato. Nel caso le lame non taglino più, portare il coltello da un arrotino per l'affilatura.

L'apparecchio non necessita di lubrificazione.

Qualora dopo un certo tempo la macchina presentasse un rumore insolito dovuto all'assestamento della cinghia, avvitare il tendicinghia posto a lato del motore, sotto il basamento.