CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:
a) **Scollegare la spina dalla presa di corrente per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.**

7.2 - PIEDINI
I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione.

7.3 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.4 - COLTELLI
Verificare che la lama, dopo le tante affilature, non si riduca più di 5 mm. Per la sostituzione chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

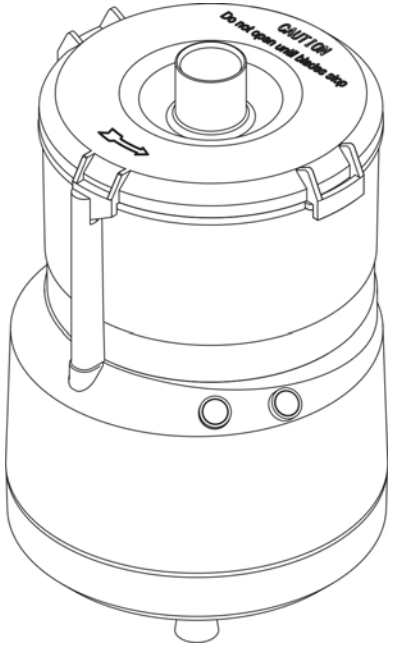
CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona : **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



Ed. 02/2013

Cutter Blitz

PREMESSA

- *Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.*
- *Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.*

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 4
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
1.2.1 - sicurezze meccaniche
1.2.2 - sicurezze elettriche
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
1.3.1 - descrizione generale
1.3.2 - caratteristiche costruttive
1.3.3 - composizione della macchina

CAP. 2 - DATI TECNICI pag. 6
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 7
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO

CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE pag. 8
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO
4.3 - SCHEMA ELETTRICO
4.3.1 - schema elettrico monofase
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 9
5.1 - COMANDI
5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO
5.3 - AFFILATURA DEI COLTELLI

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 11
6.1 - GENERALITA'
6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA
6.2.1 - pulizia del coperchio, del coltello e della vasca
6.2.2 - pulizia generale

5.3 - AFFILATURA DEI COLTELLI

ATTENZIONE: Per l'affilatura dei due coltelli, da fare non appena si avvertirà una diminuzione di taglio, seguire le seguenti istruzioni:

1 **Scollegare la spina dalla presa di corrente** (1)
2 ruotare il coperchio (4) in senso antiorario e toglierlo;
3 estrarre il porta coltelli in acciaio (3) con estrema cautela afferrandolo dalla parte superiore;
4 prendere la pietra per affilare e passarla uniformemente sul tagliente dei coltelli dall'interno verso l'esterno fino a ripristinare il filo della lama.

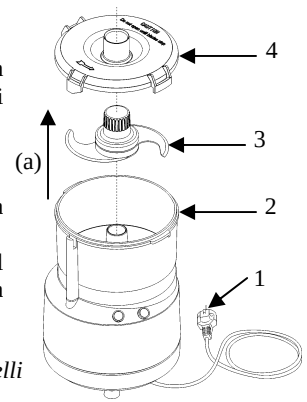


FIG. n°8 - Rimozione del porta coltelli

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti del cutter che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da tagliare.
- Il cutter non deve essere pulito con idropulitrici, getti d'acqua a forte pressione, non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

a) scollegare la spina dalla presa di corrente per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 - pulizia del coperchio, del porta coltelli e della vasca *(vedi FIG.n°8/9*)

ATTENZIONE: Ruotare il coperchio (4) in senso orario e toglierlo.

A questo punto si può facilmente sfilare il porta coltelli (3) e la vasca (2) ruotandola in senso orario, tirandoli verso l'alto (a).

ATTENZIONE! Non lavare i coltelli inox in lavastoviglie

Una volta rimossi, pulire queste parti con acqua e detersivo neutro.

NB.: effettuare queste operazione con dei guanti protettivi.

6.2.2 - pulizia generale *(vedi FIG.n°9*)

NB.: Scollegare la spina dalla presa di corrente

Il lavaggio del corpo della macchina, va eseguito sul posto di lavoro, utilizzando detersivo neutro e un panno umido risciacquato frequentemente con acqua.

ATTENZIONE! Non lavare il corpo macchina con getti d'acqua o in lavastoviglie.

Al termine asciugare accuratamente tutte le parti.

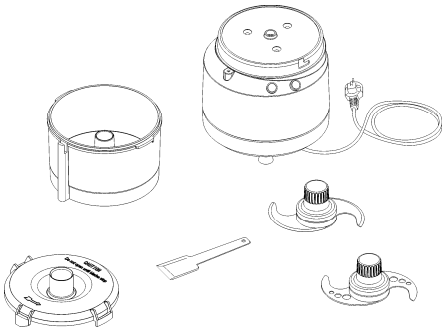


FIG. n°9 - Cutter smontato per la pulizia

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

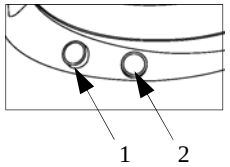
Verificare il funzionamento del cutter con la seguente procedura:

1. Controllare che il porta coltelli sia correttamente inserito sull'apposita sede
2. Chiudere il coperchio, ruotandolo in senso antiorario e controllando che i due attacchi di chiusura del coperchio corrispondano ai relativi agganci posti sulla vasca
3. A questo punto azionare il pulsante di marcia "ON" ed il pulsante di arresto "OFF"
4. Accendere il cutter premendo il tasto "ON" e controllare se ruotando il coperchio in senso orario, la macchina cessa di funzionare.

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul corpo del cutter come rappresentato nella figura sottostante.



1. Pulsante di arresto "OFF".
2. Pulsante di marcia "ON".

FIG. n°6 - Posizione comandi

5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

ATTENZIONE! Lavorare solo prodotti alimentari, con grandezza non superiore a 5 cm^3, devono essere privi di ossa e non presentare parti dure.

La merce da tagliare va caricata sulla vasca solamente a motore fermo.

La procedura è la seguente:

1 ruotare in senso orario il coperchio (*rif.1 - FIG.n°1*) e rimuoverlo dalla macchina;

2 Inserire il tipo di porta coltelli adatto alla lavorazione che si intende effettuare ***ATTENZIONE***! mettere il prodotto dentro la vasca (*rif.2 - FIG.n°1)* prestando molta attenzione ai due coltelli inox, in caso di prodotti molto grossi sminuzzarli manualmente, prima di inserirli nella vasca.

ATTENZIONE!! **Non riempire la vasca per più di 1/2**;

3. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti (*vedi FIG.n°7*): il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro. **In ogni caso non appoggiarsi sulla macchina ed evitare di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la macchina;**
4. riposizionare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino alla posizione di chiusura;
5. avviare il cutter premendo il pulsante di marcia "ON" (*rif.2 - FIG.n°6*);
6. **non** utilizzare il cutter per lunghi periodi di tempo a velocità ridotta;
7. **non** far funzionare il cutter a vuoto.
8. **non** utilizzare il cutter per oltre 10 minuti consecutivi; ogni 10 minuti lasciarlo spento per 5 minuti.
9. introdurre dal canotto (*rif.1 - FIG.n°1*) eventuali aggiunte di prodotto durante la lavorazione;
10. al termine della lavorazione, fermare il cutter premendo il pulsante di arresto "OFF" (*rif.1 - FIG.n°6*) ed attendere che le lame siano completamente ferme prima di aprire il coperchio.
11. Prima di utilizzare il preparato contenuto nella vasca, togliere con cautela il porta coltelli afferrandolo dalla parte superiore.



FIG.n°7 - Posizione corretta

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 11
7.1 - GENERALITA'
7.2 - PIEDINI
7.3 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
7.4 - COLTELLI

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 12
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- Il cutter deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si deve procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia della macchina (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- **Non impiegare la macchina per prodotti surgelati, carni e pesci con ossa e comunque prodotti non alimentari.**
- Non infilare le dita nel foro del coperchio con la macchina in funzione.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;

⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;

⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;

⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 - sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 2006/42.**
Le sicurezze sono ottenute con (vedi 1.3.3) il coperchio e la vasca di lavorazione interbloccata.

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 2006/95 e 2004/108.**
La macchina è così prevista di:

- micro meccanici che provocano l'arresto della macchina in caso di rimozione del coperchio (*vedi FIG.n°1*), non consentendo l'accensione se tale riparo non è nella posizione di chiusura;
- relè nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio volontario della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente.

Nonostante il cutter **CE** professionali sia dotato delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei rischi residui non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di ***ATTENZIONE***.
Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalla manipolazione dei coltelli durante il

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situata la macchina deve tenere conto delle dimensione di appoggio indicate sulla *Tab.1* (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile e deve essere ad una altezza da terra di circa 80 cm.
Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE

La macchina è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1mm²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".
Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, Δ I = 0.03A. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*FIG.n°4)* corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

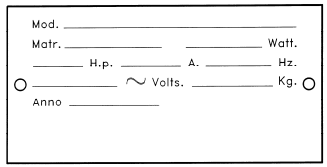


FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola

4.3 - SCHEMA ELETTRICO

4.3.1 - schema elettrico monofase

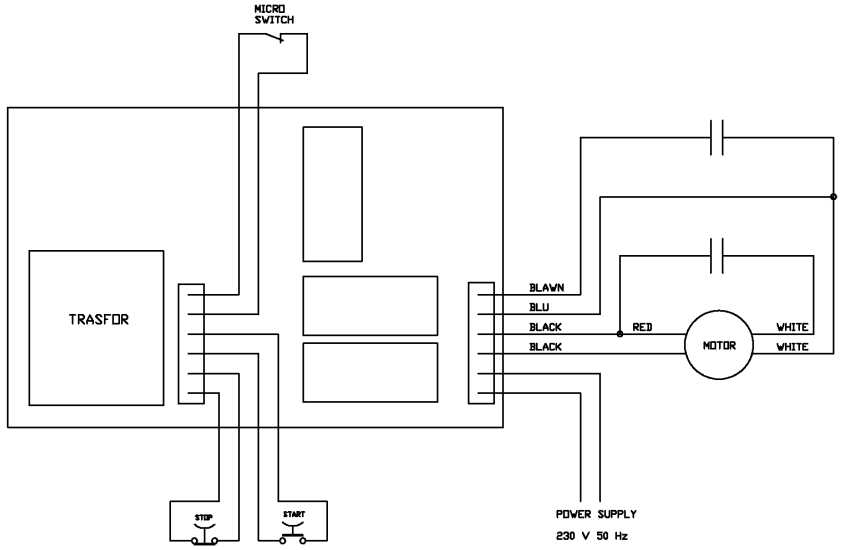


FIG. n°5 - Schema elettrico

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (*vedi FIG. n°3*)
Il cutter parte dai nostri magazzini accuratamente imballato, l'imballo è costituito da:

a) scatola esterna in robusto cartone
b) la macchina
c) il presente manuale
d) paletta
e) porta coltelli inox
f) porta coltelli in ABS
g) certificato di conformità **CE**.

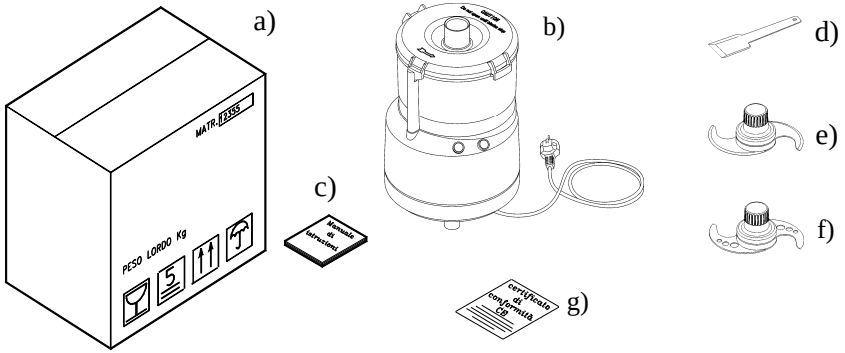


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO
Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (*vedi FIG. n°3*). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO
I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretanica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.
Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

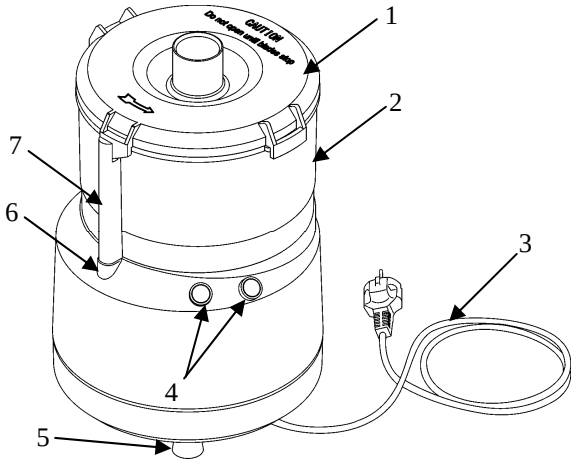
caricamento del prodotto e durante la pulizia e l'affilatura dei coltelli.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
1.3.1 - descrizione generale
Il cutter **CE** professionale è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta, con il preciso scopo di tritare, sminuzzare, mescolare, emulsionare, impastare prodotti alimentari (tipo verdure, carni, pane, ecc.) e garantire:

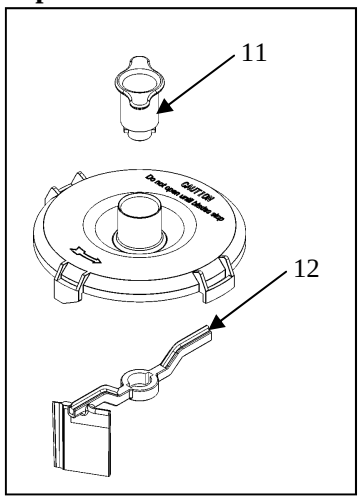
- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
  massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti del cutter che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- grande maneggevolezza.

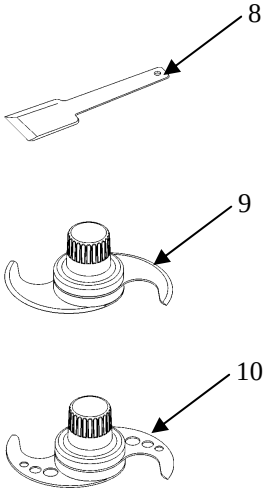
1.3.2 - caratteristiche costruttive
Il cutter **CE** professionale è costruito interamente in materiale plastico alimentare.
Esso garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.
I coltelli sono in acciaio da coltelleria (AISI 420) rettificati e temperati, essi permettono di tagliare, sminuzzare, montare, impastare, senza dover mai cambiare utensili.

1.3.3 - composizione della macchina
FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



Opzionale



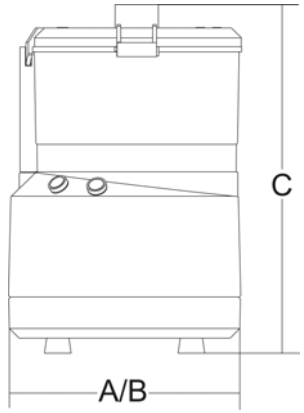


LEGENDA:

1 - Coperchio con foto centrale
2 - Vasca
3 - Cavo di alimentazione
4 - Interruttori ON / OFF
5 - Piedini
6 - Sede microinterruttore
7 - Asta di comando del microinterruttore
8 - Paletta
9 - Porta coltelli inox
10 - Porta coltelli in ABS
11 - Maniglia pala raschiatrice
12 - Pala raschiatrice

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...
FIG. n°2 - Disegni d' ingombro



TAB. n°1 **- MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE**

Modello	*U.m.*	**Blitz**
Potenza	*Watt/Hp*	370/0,5
Alimentazione		230V 50/60Hz F+N
Capacità vasca	*lt*	3,2
Giri	*r.p.m.*	2.800
A x B x C	*mm*	240x240x355
Peso netto	*kg*	8
Grado di rumorosità	*dB*	≤ 70

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.