CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - Messa fuori servizio
Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso l'apparecchio, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - Smaltimento
Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi ad una qualsiasi azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti.

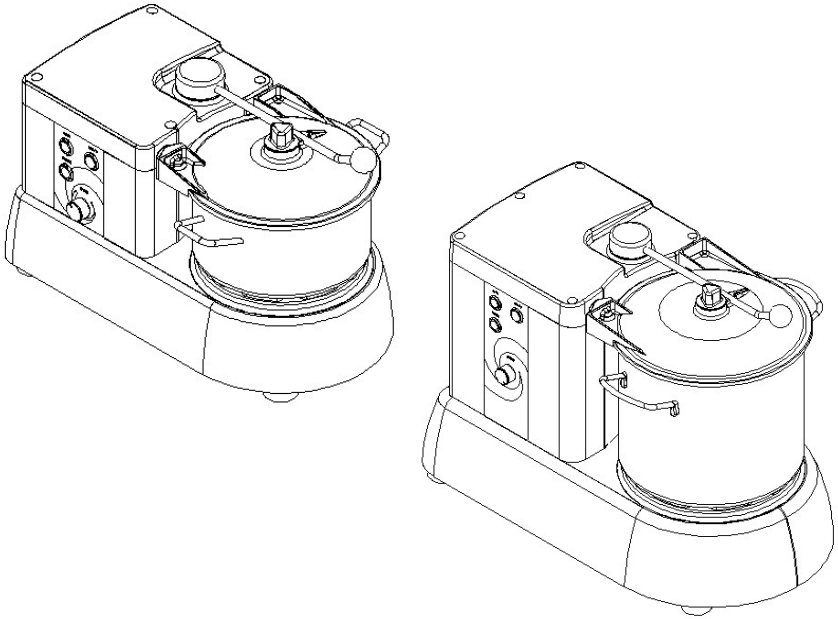
8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche



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.

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



Ed. 01/2018

Cutter
CT 4 - 6 - 9 VT
CT 9 Plus

cutter, compromettendone il funzionamento e aumentando eventuali rischi di elettrocuzione.
- Al termine asciugare accuratamente tutte le parti del cutter e rimontarle.

6.2 - Pulizia del coperchio, del porta coltelli e della vasca
Ruotare il braccio di chiusura (*rif.1 - Fig.8*), affinché si possa rimuovere il coperchio.
A questo punto si può facilmente togliere il polta coltelli (*rif.3 - Fig.8*) e la vasca (*rif.4 - Fig.8*) tirandoli verso l'alto (*rif.(a) - Fig.8*).
Una volta rimosse le parti pulirle con acqua e detersivo neutro.
ATTENZIONE! **Eseguire queste operazioni con dei guanti protettivi.**

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - Generalità
ATTENZIONE! **Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente l'apparecchio dal resto dell'impianto.**

7.2 - Cavo di alimentazione
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.3 - Cinghia
La cinghia non abbisogna di nessuna regolazione, generalmente dopo 3/4 anni deve essere sostituita, in tal caso contattare il "CENTRO DI ASSISTENZA"

7.4 - Piedini
I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi o perdere le loro caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità del cutter. Procedere alla loro sostituzione e contattare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

7.5 - Coltelli
Verificare le condizioni della lama, dopo le tante affilature non deve ridursi più di 5 mm. Per la sostituzione contattare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

ATTENZIONE! Per tutte le anomalie e/o riparazioni del cutter rivolgersi al "CENTRO DI ASSISTENZA", ogni tipo di operazione fatta da un personale non autorizzato può comportare al funzionamento non corretto della macchina e nell'invalidazione della garanzia.

7) Al termine delle lavorazione, portare la manopola regolazione velocità (*rif. 4 - Fig.1*) al numero di giri più basso e successivamente arrestare la macchina
8) La macchina è provvista di un dispositivo che la spegne dopo 30 secondi di utilizzato alla minima velocità. Il dispositivo serve per preservare la macchina e impedire il surriscaldamento del motore. Nel caso si utilizzi la macchina a bassi regimi, garantire un tempo di riposo di almeno 30 secondi.

5.3 - Affilatura dei coltelli

ATTENZIONE!!
L'affilatura dei coltelli va eseguita appena si avverte una diminuzione del taglio.

La procedura è la seguente *(Fig.8)*:
1) Ruotare le leva (*rif.1*) in senso antiorario, nella posizione dove è possibile rimuovere il coperchio (*rif.2*)
2) togliere (*a*) il porta coltelli (*rif.3*)
3) prendere la pietra per affilare, in dotazione (*rif. (d) - Fig.3*) con il cutter, e prestando molta ***ATTENZIONE!!!*** Passarla uniformemente sul tagliente dei coltelli dall'interno verso l'esterno fino a ripristinare il filo della lama.

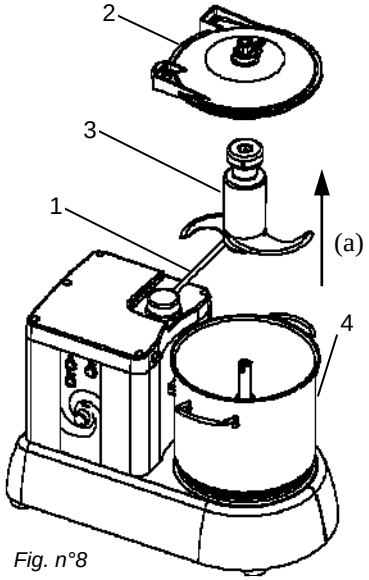


Fig. n°8

CAP. 6 - PULIZIA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE! **Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario portare al minimo il numero di giri della manopola di regolazione velocità** *(rif.4 - Fig.7)* **e scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.**

6.1 - Generalità
- La pulizia della macchina è un'operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La macchina deve essere lavata con detersivi neutri a temperatura ambiente, con l'aiuto di un panno imbevuto.
- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire scrupolosamente su tutte le parti che vengono a contatto con il prodotto.
- Non devono essere usate idropulitrici o getti d'acqua a pressione.
- Non devono essere usati utensili, spazzoloni, e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.
- Non introdurre il cutter nella lavastoviglie.
- Prestare attenzione a eventuali liquidi residui che possono infiltrarsi all'interno del

PREMESSA

- *Il presente manuale è stato redatto per fornire al Cliente tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa applicate, 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 DELLE PARTI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA 5
1.1 - Precauzioni generali
1.2 - Sicurezze installate sull'apparecchio
1.2.1 - sicurezze meccaniche
1.2.2 - sicurezze elettriche
1.3 - Descrizione dell'apparecchio
1.3.1 - descrizione generale
1.3.2 - caratteristiche costruttive
1.3.3 - composizione della macchina

CAP. 2 - DATI TECNICI 8
2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche...

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA 9
3.1 - Spedizione dell'apparecchio
3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento
3.3 - Smaltimento dell'imballo

CAP. 4 - INSTALLAZIONE 10
4.1 - Collocamento dell'apparecchio
4.2 - Allacciamento elettrico
4.3 - Schemi elettrici
4.4 - Controllo preliminare

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA 13
5.1 - Comandi
5.2 - Caricamento del prodotto
5.3 - Affilatura dei coltelli

CAP. 6 - PULIZIA DELL'APPARECCHIO 14
6.1 - Generalità
6.2 - Pulizia del coperchio, del porta coltelli e della vasca

CAP. 7 - MANUTENZIONE 15
7.1 - Generalità
7.2 - Cavo di alimentazione
7.3 - Cinghia

7.4 - Piedini
7.5 - Coltelli

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO 16
8.1 - Messa fuori servizio
8.2 - Smaltimento
8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

4.4 - Controllo preliminare

Prima di ogni operazione verificare l'integrità e il corretto posizionamento di tutti i componenti del cutter.
Successivamente controllare il corretto funzionamento di tutti i suoi componenti.
La procedura è la seguente:

1. Azionare il pulsante di avvio ON (*rif. 1 - Fig.7*) e il pulsante di arresto OFF (*rif. 2 - Fig.7*)
2. Controllare se ruotando il braccio blocca vasca (*rif. 10 - Fig.1*) in senso antiorario la macchina cessa di funzionare
3. Controllare se ruotando la manopola SPEED (*rif. 4 - Fig.7*) in senso orario, aumenta il numero di giri e viceversa
4. Azionare il pulsante PULSE (*rif. 3 - Fig.7*), a brevi impulsi.

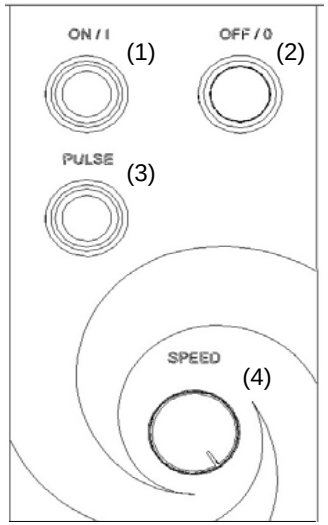


Fig. n°7

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - Comandi

I comandi sono disposti lungo il corpo del cutter (*rif.2 - Fig.1*).
Troviamo il pulsante ON (*1*), il pulsante OFF (*2*), il pulsante PULSE (*3*) e la manopola per la regolazione della velocità SPEED (*4*) (*Fig.7*).
Azionare il pulsante ON per avviare la macchina, premere OFF per arrestarla, girare la manopola in senso orario per aumentare il numero di giri e in senso antiorario per diminuirli.
Azionare il comando PULSE per far funzionare la macchina a brevi impulsi.

5.2 - Caricamento del prodotto

ATTENZIONE! La merce va caricata sulla vasca solamente a motore fermo e con la manopola regolazione velocità al minimo.
La procedura è la seguente:

1) Ruotare in senso antiorario il braccio (*rif.10 - Fig.1*) fino alla possibile rimozione del coperchio (*rif.9 - Fig.1*)
2) ***ATTENZIONE!!*** Mettere il prodotto dentro la vasca (*rif.8 - Fig.1*), prestando attenzione ai due coltelli, in caso di prodotti molto grossi sminuzzarli manualmente, prima di inserirli nella vasca
   ATTENZIONE!! **Non riempire la vasca per più di 1/2**
3) Evitare il contatto diretto con la macchina mentre è in uso;
4) Riposizionare il coperchio (*rif. 9 - Fig.1*) e girare il braccio fino alla posizione di chiusura
5) **Non utilizzare il cutter per lunghi periodi a velocità ridotta**
6) Introdurre eventuali aggiunte di prodotto durante la lavorazione rimuovendo il tappo (*rif.6 - Fig.*1) posto sul coperchio (*rif.9 - Fig.1*)

- **CT 9 Plus**

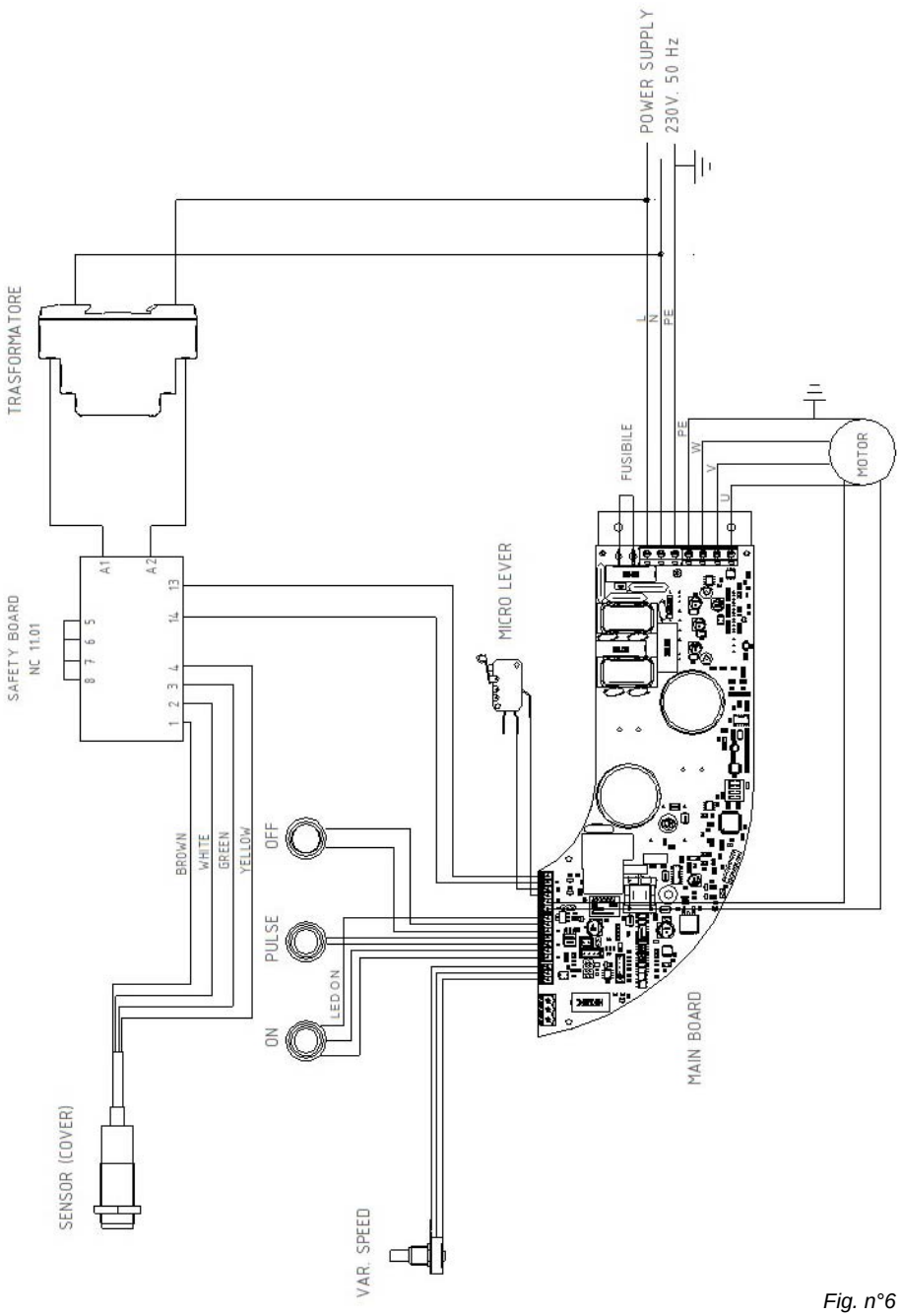


Fig. n°6

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- La macchina deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di 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 canotto 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, asportabile solo con il braccio blocca vasca ruotato, in senso antiorario, lateralmente al coperchio.

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 codificato che provocano l'arresto della macchina in caso di rimozione del coperchio (vedi FIG. n°1), e 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 i cutter **CE** professionali siano dotati 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 caricamento del prodotto e durante la pulizia e l'affilatura dei coltelli.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

I cutter **CE** professionali sono stati progettati e realizzati dalla nostra ditta, con il preciso scopo di tagliare, sminuzzare, montare, 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 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;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione a cinghie;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

I cutter **CE** professionali sono costruiti interamente in acciaio inox AISI 304.
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.
Vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore, dotata di manici per un ottima maneggevolezza e facilità di asportazione in fase di pulizia e manutenzione.
Esistono tuttavia dei "**RISCHI RESIDUI"** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sottoforma di "***ATTENZIONE***", essi riguardano il pericolo di contusione o elettrocuzione durante le operazioni di carico e scarico del prodotto, di pulizia della macchina o un utilizzo improprio del prodotto.

4.3 - Schemi elettrici

- **CT 4 VT**
- **CT 6 VT**
- **CT 9 VT**

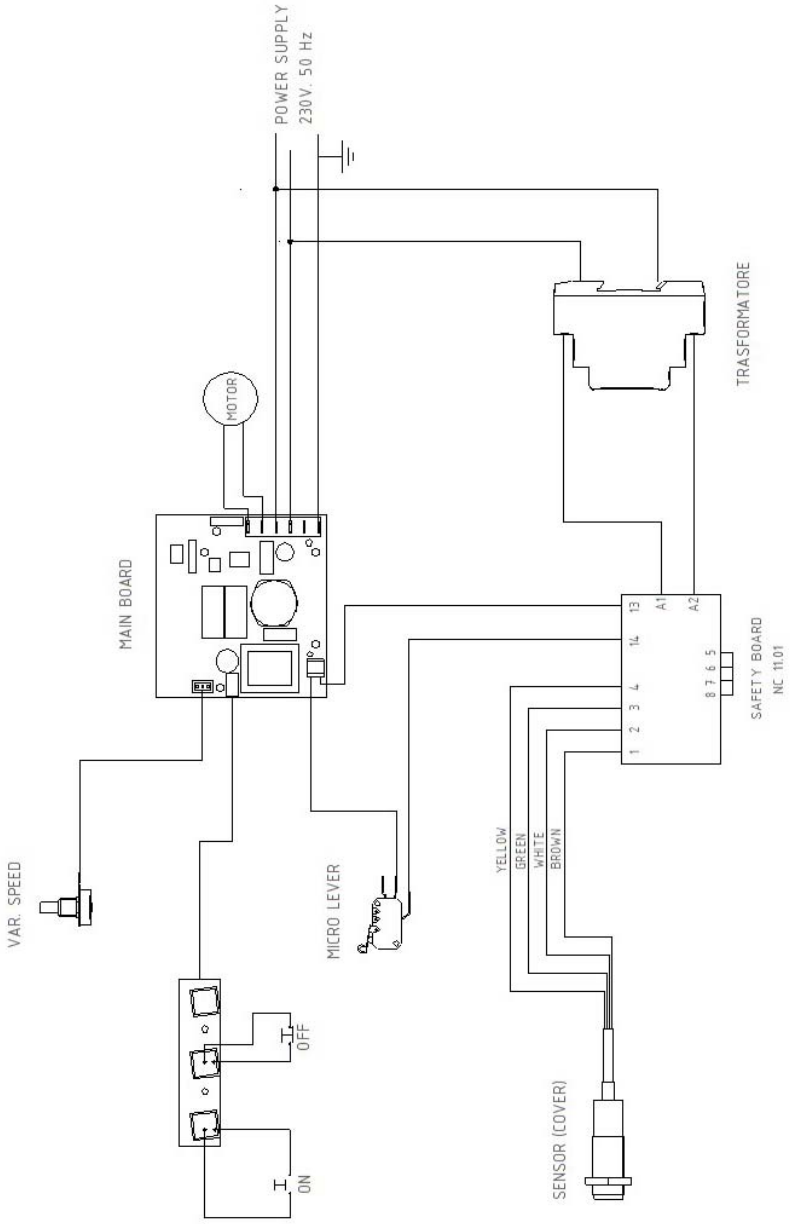


Fig. n°5

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballaggio (cartone, reggia 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 prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - INSTALLAZIONE

4.1 - Collocamento dell'apparecchio

Posizionare l'apparecchio in un piano solido tenendo conto delle misure d'appoggio indicate nella tabella (*par. 2.1*), deve avere un'ampiezza sufficiente con una superficie liscia non sdrucciolevole, asciutto, robusto, stabile e deve essere posta ad un'altezza da terra di 80 cm.

Inoltre il cutter deve essere posto in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa tra i +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - Allacciamento elettrico

L'apparecchio è fornito di un cavo di alimentazione con sezione da 3x1.5 mm², lunghezza 2.5 m e una spina Schuko 16A.

Collegare la macchina alla tensione di 230 Volt 50 Hz.

Verificare che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante e che nel collegamento sia interposto un differenziale magnetotermico 0,03A.

Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica - matricola corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento, e che l'interruttore e la presa siano facilmente accessibili durante l'uso dell'apparecchio.

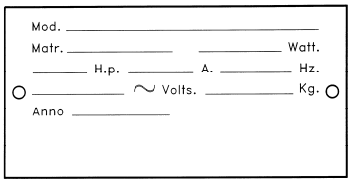


Fig. n°4

1.3.3 - Composizione della macchina:

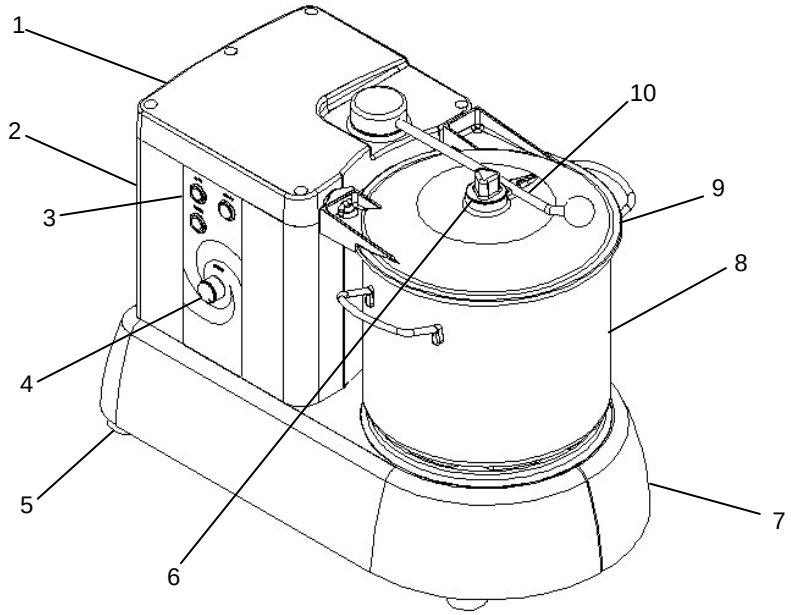


Fig. n°1

LEGENDA			
1	*Coperchio*	*6*	*Tappo coperchio*
2	*Corpo*	*7*	*Base*
3	*Comandi*	*8*	*Vasca*
4	*Manopola regolazione velocità*	*9*	*Coperchio*
5	*Piedino*	*10*	*Braccio blocca vasca*

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche …

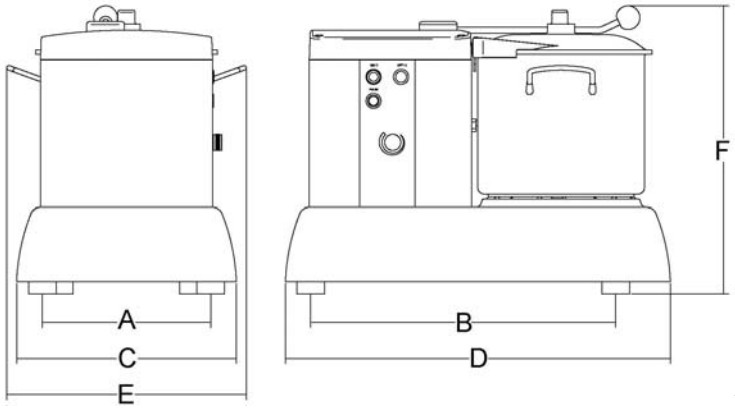


Fig. n°2

Modello	**CT 4 VT**	**CT 6 VT**	**CT 9 VT**	**CT 9 Plus**
Potenza	watt 350 hp 0,5	watt 350 hp 0,5	watt 350 + 350 hp 0,5 + 0,5	watt 1100 hp 1,5
Capacità vasca	lt 3,3	lt 5,3	lt 9,4	lt 9,4
Capacità utile vasca	lt 1,5	lt 3,1	lt 5,4	lt 5,4
Giri	rpm 600 ÷ 2800	rpm 600 ÷ 2.800	rpm 600 ÷ 2.800	rpm 600 ÷ 3500
A	mm 185	mm 185	mm 244	mm 244
B	mm 369	mm 369	mm 443	mm 443
C	mm 251	mm 251	mm 319	mm 319
D	mm 457	mm 457	mm 560	mm 560
E	mm 296	mm 304	mm 348	mm 348
F	mm 300	mm 362	mm 420	mm 420
Peso netto	kg 13,5	kg 14,5	kg 23	kg 30

ATTENZIONE

Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina sono indicate in una targhetta applicata sul retro della stessa.
Prima di eseguire l'allacciamento elettrico leggere il par. **"4.2 Allacciamento elettrico".**

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Spedizione dell'apparecchio (*vedi Fig.n°3*)
Le macchine partono dai nostri magazzini dopo essere state accuratamente imballate.
L'imballo è costituito da:
- scatola esterna in robusto cartone più tamponamenti interni (*a*);
- la macchina (*b*);
- la spatola (*c*);
- piastra affilatura lame (*d*);
- il presente manuale (*e*).

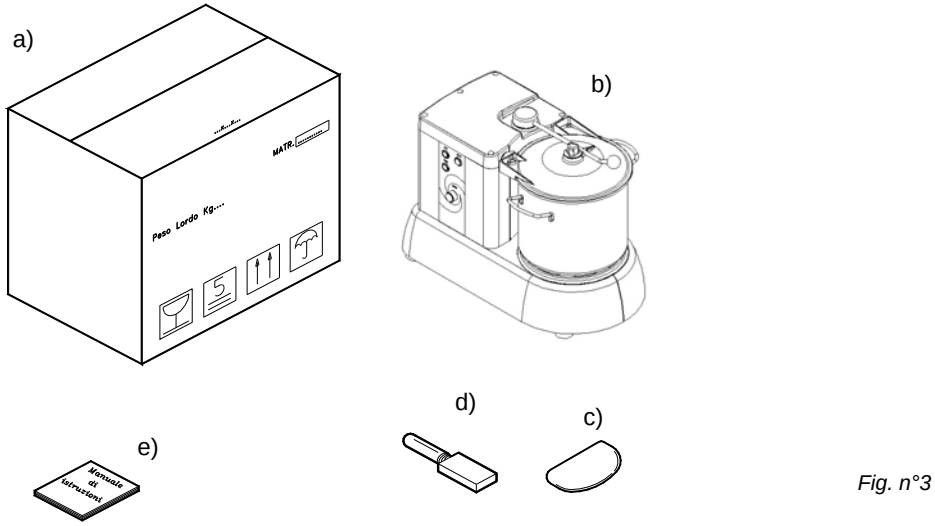


Fig. n°3

3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento
Al ricevimento del collo contenente la macchina, eseguire un accurato esame dell'imballaggio per controllare che non abbia subito gravi danni durante il trasporto.
Se all'esame esterno l'imballo presenta segni di maltrattamenti, urti o cadute, è necessario far presente al corriere il danno entro tre giorni dalla data di consegna indicata sui documenti e stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dall'apparecchio.