

separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

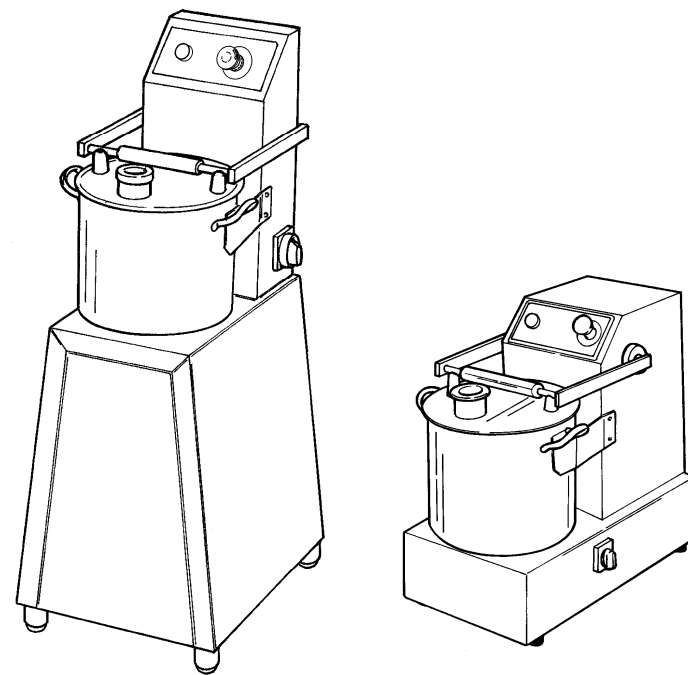
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui 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. 11/2013

**CUTTER C15 "CE" PROFESSIONALI**

### 6.2.2 - pulizia generale

#### NB.:Scollegare la presa di alimentazione

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

Al termine asciugare accuratamente tutte le parti.

## CAP. 7 - MANUTENZIONE

### 7.1 - GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:

**scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.**

### 7.2 - CINGHIA

La cinghia non abbisogna di nessuna regolazione. Generalmente dopo 3/4 anni deve essere sostituita, in tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

### 7.3 - PIEDINI

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

### 7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

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

### 7.5 - 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*

## 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 della macchina che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da tagliare.
- La macchina non deve essere pulita con idropulitrici o getti d'acqua, bensì con acqua e detersivi neutri. 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 di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;**
- b) portare a "0" il selettore a due velocità (rif.3 - Fig. n°7), se il CUTTER è del modello 2V.

### 6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

**NB.:** Scollegare la presa di alimentazione

#### 6.2.1 - pulizia del coperchio, del porta coltelli e della vasca (vedi FIG. n°10)

**ATTENZIONE:** Alzare il braccio di chiusura (1) di quel tanto da poter togliere il coperchio (2).

A questo punto si può facilmente sfilare il porta coltelli (3) e la vasca (4) tirandoli verso l'alto (a).

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

**ATTENZIONE ai rischi residui derivati dalle parti taglienti e/o acuminate.**

**NB.:** effettuare queste operazione con dei guanti protettivi (vedi FIG. n°10).

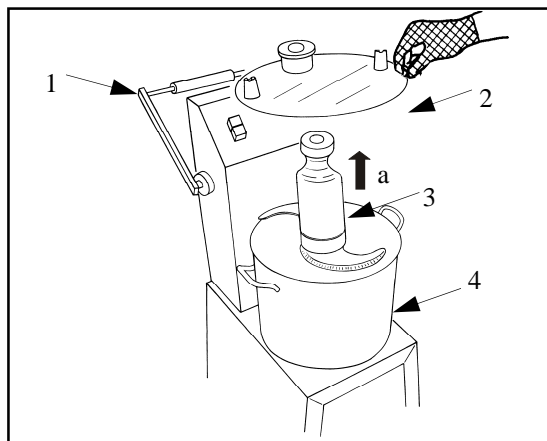


FIG.n°10 - Pulizia della macchina

## 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

<b>CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA</b>	pag. 5
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	
<b>CAP. 2 - DATI TECNICI</b>	pag. 7
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...	
<b>CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA</b>	pag. 9
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA	
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO	
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO	
<b>CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE</b>	pag. 10
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE	
4.3 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE	
4.4 - SCHEMA ELETTRICO	
<b>CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA</b>	pag. 12
5.1 - COMANDI	
5.2 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	
5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO	
5.4 - AFFILATURA DEI COLTELLI	
<b>CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA</b>	pag. 14
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	

## CAP. 7 - MANUTENZIONE

- 7.1 - GENERALITA'
- 7.2 - CINGHIA
- 7.3 - PIEDINI
- 7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
- 7.5 - COLTELLI

pag. 15

## CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

- 8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
- 8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

pag. 15

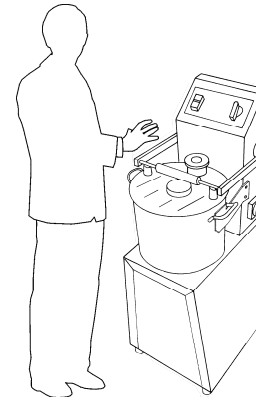


FIG. n°8 - Posizione corretta

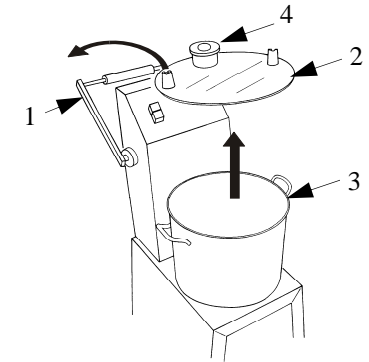


FIG. n°8a - Caricamento del prodotto

### 5.4 - AFFILATURA DEI COLTELLI (vedi FIG.n°9)

**ATTENZIONE:** Per l'affilatura dei due coltelli, da fare non appena si avvertirà una diminuzione di taglio, la procedura è la seguente:

1. ruotare il braccio di chiusura (1) dell'angolo necessario per poter togliere il coperchio (2);
2. togliere il porta coltelli (3);
3. prendere la pietra per affilare (vedi 3.1), in dotazione con la macchina, e passarla uniformemente sul tagliente dei coltelli dall'interno verso l'esterno fino a ripristinare il filo della lama.

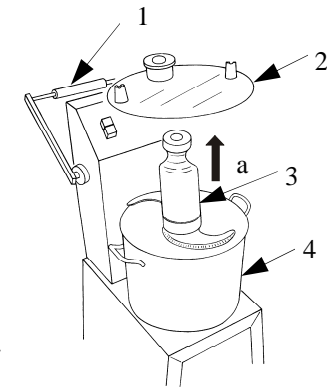
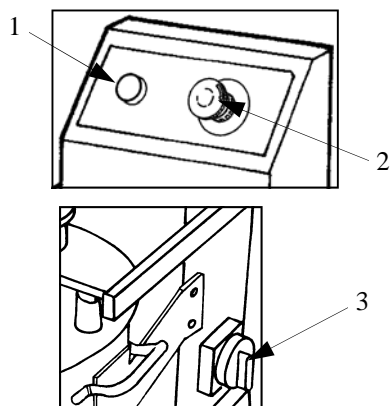


FIG. n°9 - Rimozione del porta coltelli

## CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

### 5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul corpo della macchina come evidenziati nelle figure sotto riportate.



1. Pulsante di marcia "START".
2. Pulsante di sicurezza "STOP".
3. Sezionatore, per interrompere il passaggio di tensione e selettore 2 velocità (nel caso si tratti di CUTTER 2V).

FIG. n°7 - Posizione comandi

### 5.2 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO (vedi FIG. n.7)

Per il controllo del corretto funzionamento della macchina attenersi alla seguente procedura :

1. azionare il pulsante di marcia "START" (rif. 1) ed il pulsante di arresto "STOP" (rif. 2);
2. azionare il pulsante di marcia "START" (rif. 1) e controllare se alzando il braccio di chiusura vasca la macchina si spegne;
3. nel caso del CUTTER 2V, verificare la variazione di velocità in rapporto alle posizioni 1 o 2 del selettore 2 velocità (rif. 3) .

### 5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO (vedi FIG. n°8a)

**NB.:** La merce da tagliare va caricata sulla vasca solamente a motore fermo, facendo attenzione alle lame

La procedura è la seguente:

1. alzare il braccio (rif. 1) fino alla possibile rimozione del coperchio (rif. 2);
2. (**ATTENZIONE**) mettere il prodotto dentro la vasca (rif. 3) prestando attenzione ai due coltelli; in caso di prodotti molto grossi sminuzzarli manualmente prima di inserirli nella vasca.
3. **ATTENZIONE !! Non riempire la vasca per più di 1/2;**
4. riposizionare il coperchio e girare il braccio fino alla posizione di chiusura;
5. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti (vedi FIG. 8): il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro; le mani non devono forzare i componenti della macchina o ostacolare i movimenti della stessa.

**In ogni caso non appoggiarsi alla macchina ed evitare di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la macchina.**

6. avviare la macchina premendo il pulsante di marcia "START" (rif.1 - Fig. n°7);
7. introdurre dall'imbuto (FIG.8a - rif. 4) eventuali aggiunte di prodotto durante la lavorazione;
8. al termine dell'operazione di taglio, fermare la macchina premendo il pulsante di sicurezza "STOP" (rif.2 - Fig. n°7).

## CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

### 1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- La macchina deve essere usata 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 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 alzato.

#### 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, 2004/108.

La macchina è così prevista di:

- micro meccanico che provoca l'arresto della macchina in caso di sollevamento del braccio di chiusura (vedi FIG. n°1), non consentendo l'accensione se tale riparo non è nella posizione di chiusura;
- elettromagnete sul braccio;
- dispositivo NVR, che richiede l'operazione di riavvio volontario della macchina in caso di mancanza di corrente; comandi a 24 Volt.

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

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 del CUTTER che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonché 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.

## 4.4 - SCHEMI ELETTRICI

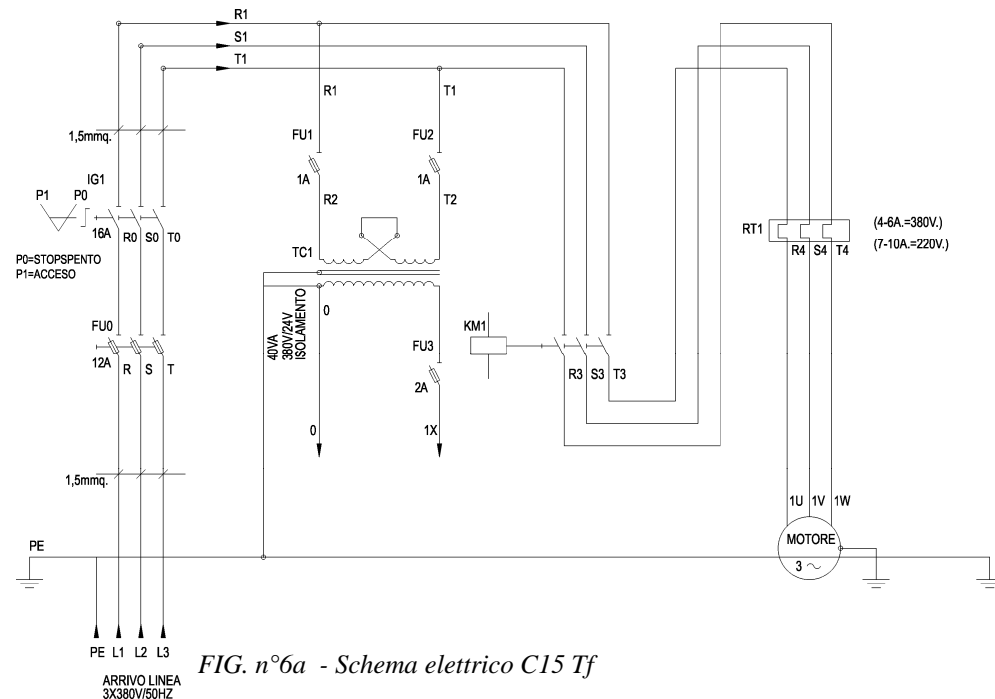


FIG. n°6a - Schema elettrico C15 Tf

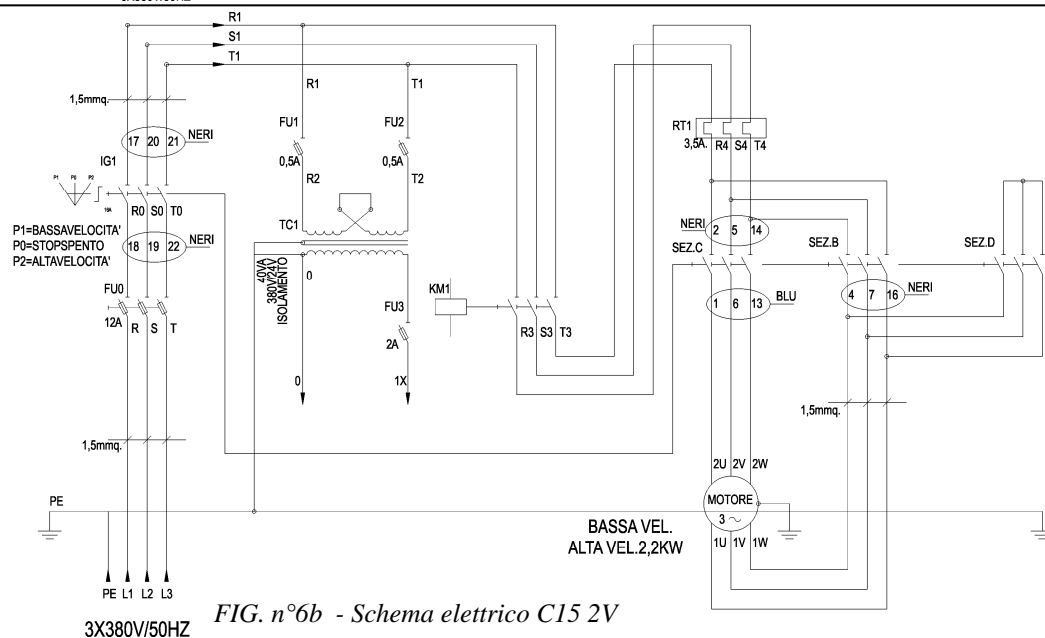


FIG. n°6b - Schema elettrico C15 2V

## CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

### 4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situata la macchina deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla *Tab. 1* (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile.

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 3x1,5 mm<sup>2</sup>; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".

Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A,  $\Delta I = 0.03A$ . 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.

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

FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola

### 4.3 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE

La macchina è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>; lunghezza  $\cong$  1.5 m.

Collegare la macchina alla rete di alimentazione trifase 400V/50 Hz per mezzo di una spina CEI (rossa), interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10 A,  $\Delta I = 0.03 A$ .

Accertarsi a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante. Prima di collegare definitivamente la macchina alla linea di alimentazione trifase, controllare il senso di rotazione delle lame con un impulso del pulsante di marcia "T" (vedi *FIG. n.°7*) subito seguito da una fermata eseguita con il pulsante di arresto "O".

Il senso di rotazione delle lame deve essere orario guardando dall'alto la vasca in lavorazione (vedi FIG. 5). Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire nella spina o nella presa, due dei tre fili di alimentazione.

I motori trifase possono funzionare sia con tensione 230 V. trifase sia con tensione 400 V. Se non altrimenti specificato, i collegamenti sono eseguiti per l'alimentazione 400 V., per l'adattamento alla rete 230 V. trifase, richiedere l'intervento del "CENTRO DI ASSISTENZA".

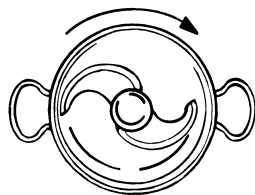


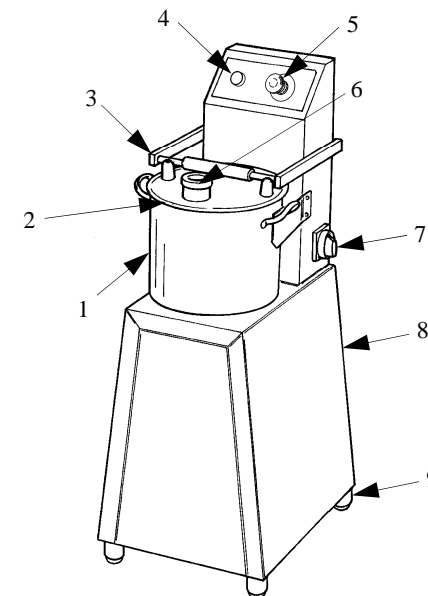
FIG. n°5 - Senso di rotazione delle lame

### 1.3.3 - composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina

#### LEGENDA:

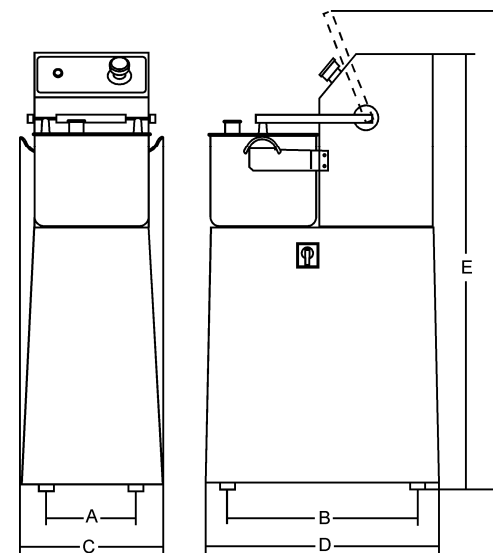
- 1 - Vasca
- 2 - Coperchio
- 3 - Braccio blocca vasca
- 4 - Pulsante "START"
- 5 - Pulsante di sicurezza "STOP"
- 6 - Imbuto
- 7 - Sezionatore /  
Selettore velocità C15 2V
- 8 - Carcassa
- 9 - Piedini



## CAP. 2 - DATI TECNICI

### 2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d'ingombro



Modello	u.m.	C15 da banco	C15 2V da banco	C15	C15 2 V	C15 macelleria	C15 pasticceria
A x B	mm	265x480	265x480	340x400	340x400	340x400	340x400
C x D x E	mm	380x610 x530	380x610 x530	420x445 x1030	420x445 x1030	420x445 x1030	420x445 x1030
F	mm	700	700	1130	1130	1130	1130
Capienza vasca	l.	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5
Capienza utile vasca	l.	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2
Giri lame - r.p.m.		2800	1400/2800	2800	1400/2800	2800	1200±1800
Potenza	W Hp	2940 4	1470+2200 2+3	2940 4	1470+2200 2+3	2940 4	5150 7
Alimentazione		400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F
Peso netto	kg	52	52	66	66	66	66
Grado di rumorosità	dB	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75	≤ 75

**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**.

### CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

#### 3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (vedi FIG. n°3)

La macchina parte dai nostri magazzini accuratamente imballata; l'imballo è costituito da:

- a) bancale il legno e scatola esterna in robusto cartone;
- b) la macchina;
- c) il presente manuale;
- d) paletta;
- e) pietra per affilare;
- f) certificato di conformità CE.

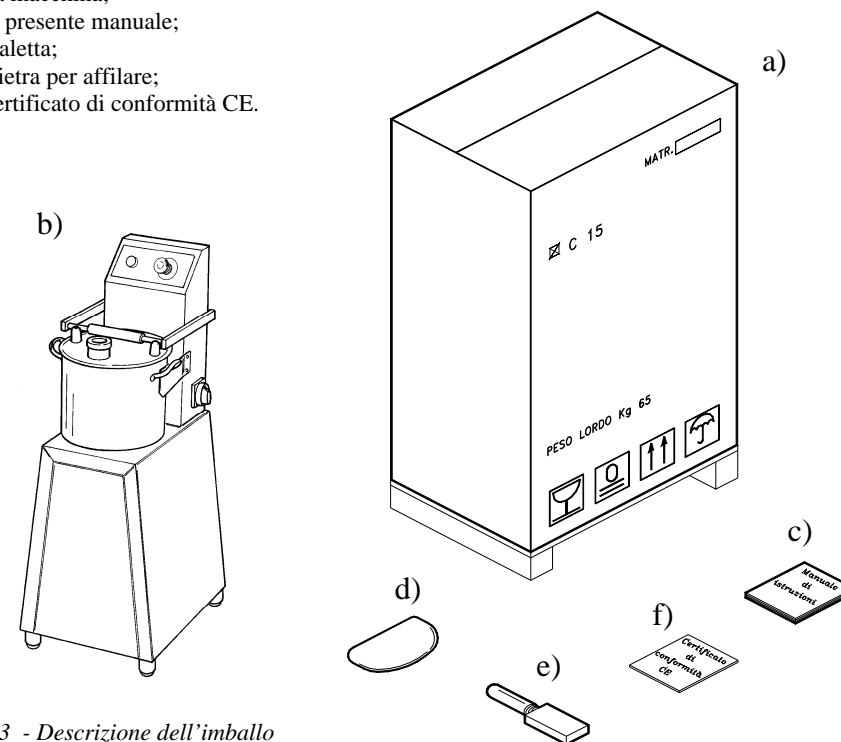


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

#### 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 poliuretana) 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.