

66257.7 - ESPANHOL

Data de Correção: 15/10/2019

- ALÉM DESTES EQUIPAMENTOS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
- DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

MANUAL DE INSTRUCCIONES



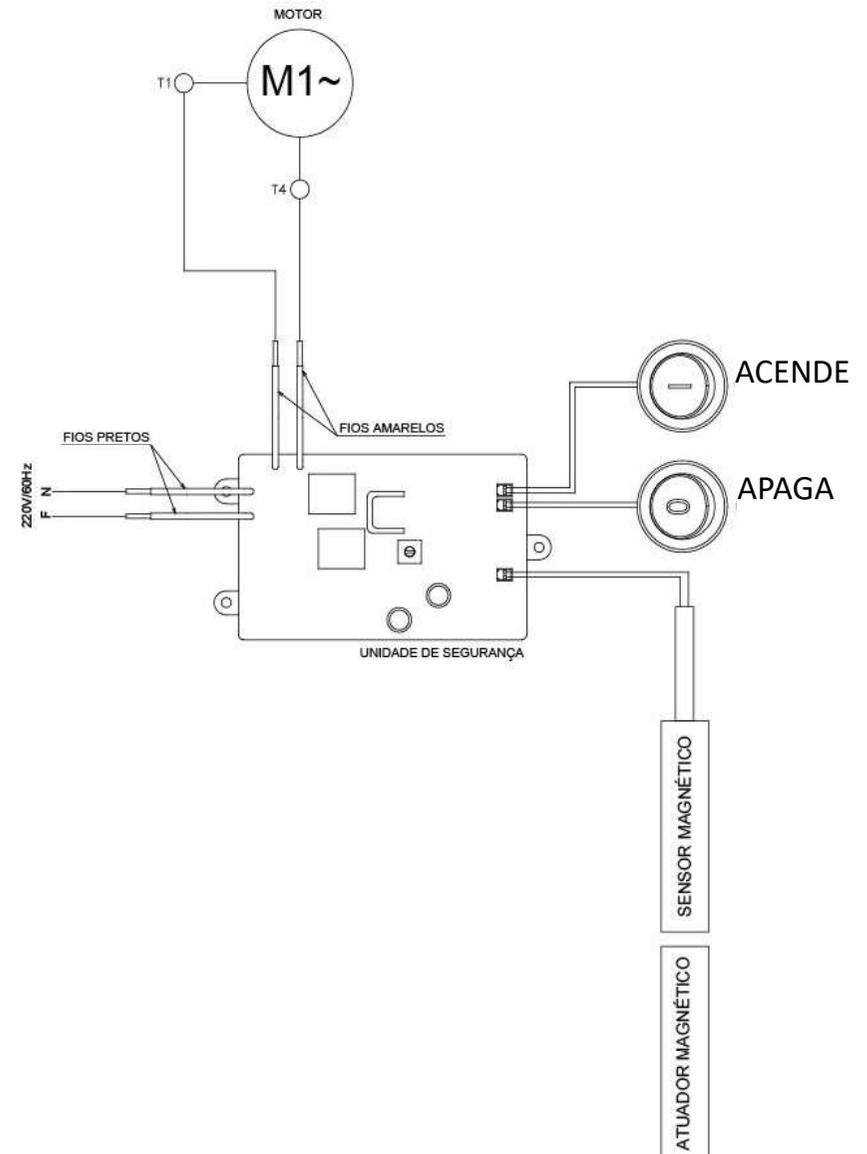
CUTTER, INOXIDABLE, 4 LITROS

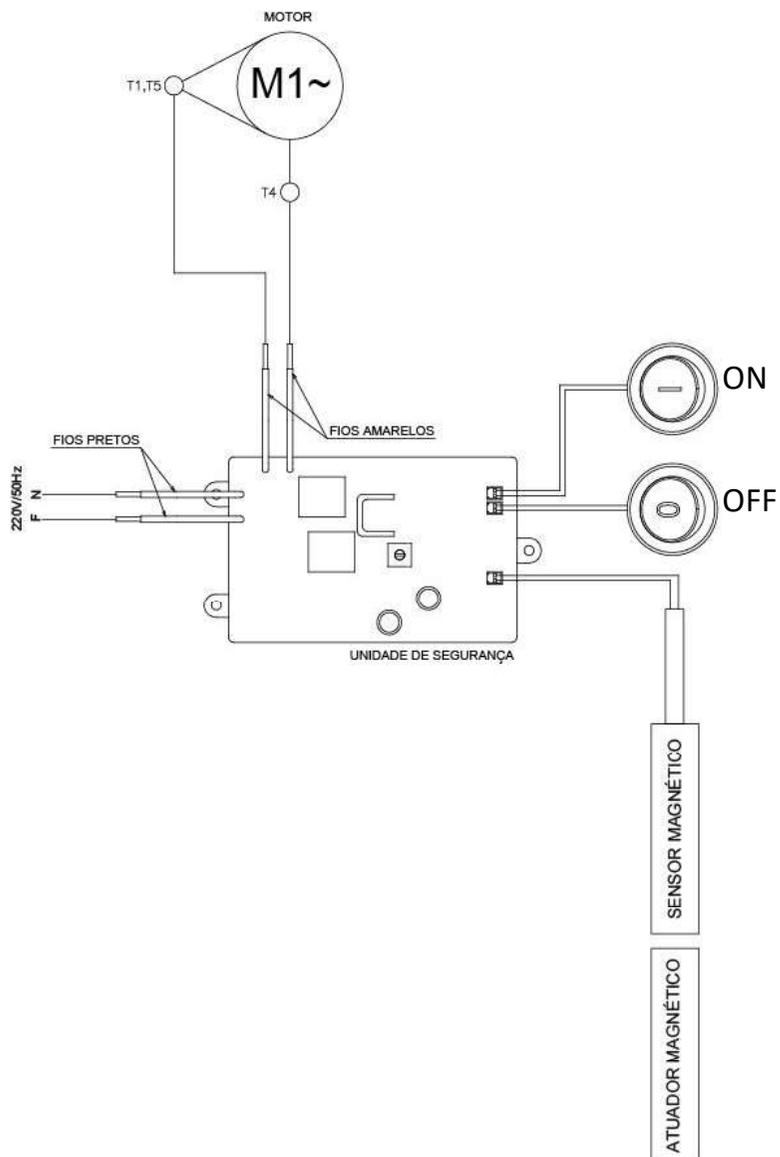
MODELO/MODEL

CR-4L

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 1 Introdução | 3 |
| 1.1 Segurança | 3 |
| 1.2 Principais Componentes..... | 5 |
| 1.3 Características Técnicas | 6 |
| 2 Instalação y Pre Operación | 7 |
| 2.1 Instalação | 7 |
| 2.2 Pre Operación | 7 |
| 3 Operação..... | 7 |
| 3.1 Accionamiento..... | 7 |
| 3.2 Procedimiento para la Operación..... | 7 |
| 3.3 Sistema de seguridad | 9 |
| 3.4 Limpieza e Higienización | 9 |
| 3.5 Cuidados con los aceros inoxidables | 10 |
| 4 Análisis y Resolución de Problemas | 14 |
| 4.1 Problemas, Causas y Soluciones..... | 14 |
| 5 Mantenimiento..... | 16 |
| 6 Diagrama Eléctrico..... | 17 |





1. Introdução

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente perigoso se usado incorretamente.

As instruções abaixo devem ser observadas antes do uso do equipamento e este manual deve ser guardado em local de fácil acesso para futuras consultas.

1.1.1 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados y/o em superfície húmida ou molhada, não remoje em água ou qualquer outro líquido y, não utilize chorro de água diretamente sobre o equipamento.

1.1.2 A utilização dos equipamentos sempre deve estar supervisionada, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo de crianças.

1.1.3 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, ao fazer remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção y qualquer outro tipo de serviço.

1.1.4 Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou o enchufe danificado. Asegure-se que o cabo não esteja apoiado no bordo ou rincão da mesa ou bancada, ni mesmo deve tocar superfícies quentes.

1.1.5 Quando o equipamento sofrer uma queda, y estiver danificado qualquer parte, não faça prender o equipamento sem antes levá-lo a um Serviço Técnico especializado para revisão, reparo ou ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocorrer lesões no usuário.

1.1.7 Mantenha as mãos ou qualquer utensílio afastados das partes em movimento do equipamento enquanto estiver em funcionamento para evitar lesões no usuário ou no equipamento.

1.1.8 Nunca use roupas com mangas longas, principalmente até a mão, durante a operação.

1.1.9 Certifique-se que a tensão do equipamento y da rede elétrica sejam as mesmas, y que o equipamento esteja devidamente aterrado à instalação.

1.1.10 Para sua segurança, a temperatura dos produtos processados, não deve ser superior a 40°C.

1.1.11 Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales.
Es utilizado por ejemplo, en restaurantes, universidades, hospitales, catering y similares.

Su uso no es recomendado cuando:

- El proceso o tiempo de producción sea de forma continua en escala industrial;
- El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

IMPORTANTE

Para mayor seguridad del usuario, éste equipamiento cuenta con un sistema de seguridad que, impide el accionamiento involuntario del mismo después de una posible falta de energía eléctrica.

IMPORTANTE

Asegúrese que el cable de alimentación esté en perfecta condición de uso. Si no está, haga la sustitución inmediata del cable dañado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad.
Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional calificado y deberá cumplir con las normas de seguridad de su país.

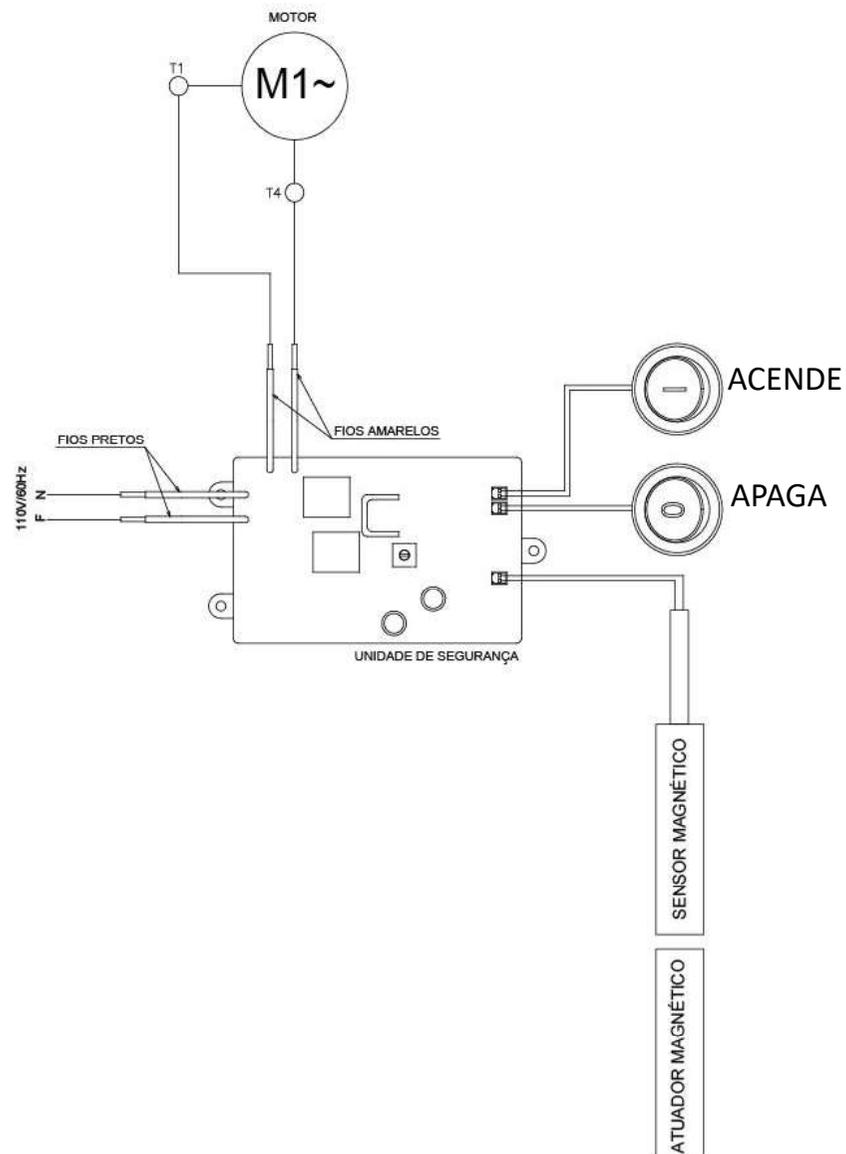
IMPORTANTE

Este equipamiento no se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento de uso, a menos que recibido instrucciones referentes a la utilización del equipamiento o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad.

IMPORTANTE

Mantenga el equipamiento fuera del alcance de los niños.

7. Diagrama Eléctrico



6. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado un conjunto de procedimientos destinados a mantener el equipo en perfectas condiciones de funcionamiento y uso, resultando en el aumento de la vida útil y seguridad del mismo.

Operaciones de mantenimiento abajo deben ser ejecutadas por personas calificadas:

*Cables - Compruebe si todos los cables y conectores (bornes) están bien en cuanto a la empuñadura y corrosión.

*Contactos – llave Prende/desliga y sus cables de conexiones eléctricas.

Elementos para revisar y ejecutar mensualmente:

- Verifique la instalación eléctrica;
- Medir el voltaje de la toma de corriente;
- Medir la corriente de operación y comparar con la corriente nominal;
- Controlar la estanqueidad de todos los terminales eléctricos de la unidad, para evitar fallos en los contactos;
- Controlar posible descentrado del eje del motor.

2. Ítems para revisar y ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar los hilos y cables eléctricos en cuantos a señales de sobrecalentamiento, aislado deficiente o avería mecánica.

1.3 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan el equipamiento son construidos con materiales seleccionados para cada función.

PICTURE 01



- 01 - Tapa de Protección
- 02 - Olla
- 03 - Cierre Frontal
- 04 - Llave Prende
- 05 - Llave Desliga
- 06 - Cuchilla
- 07 - Gabinete
- 08 - Pie
- 09 - Cierre posterior
- 10 - Cable con enchufe
- 11 - Sensor de la Tapa



1.2 Características Técnicas

CUADRO 01

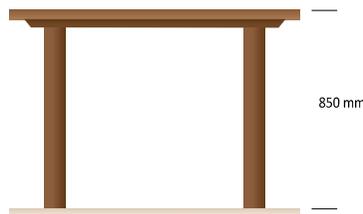
| CARACTERÍSTICAS | UNIDAD | CR-4L |
|---------------------------|--------|------------|
| Capacidad Máxima del Vaso | L | 4 |
| Tensión | V | 127 ou 220 |
| Frecuencia | Hz | 60 |
| Potencia del Motor | W | 800 |
| Altura | mm | 460 |
| Ancho | mm | 270 |
| Profundidad | mm | 290 |
| Peso Neto | kg | 17,5 |
| Peso Bruto | kg | 20,5 |

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Su equipamiento debe ser posicionado sobre una superficie plana, seca, firme y nivelada con altura preferencialmente de 850 mm.



2.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 volts (60Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central destina-se ao aterramento. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE

Esté seguro que, la tensión de la red eléctrica donde el equipamiento será instalado, es compatible con la tensión indicada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

CUADRO 03

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUCIONES |
|--|---|---|
| - El equipamiento no prende. | - Problema en el circuito eléctrico interno o externo del Equipamiento. -La tapa no está posicionada correctamente -Falta de energía eléctrica. | -Llame el servicio Técnico; -Posicionar nuevamente la tapa y prenderla con los cerrojos. -Verifique se hay suministro de energía eléctrica. |
| - Olor a quemado o haciendo humo. | - Problema en el circuito eléctrico interno o exterior del equipamiento o en el motor. | -Llame el servicio Técnico; |
| - El equipamiento prende, mas cuando el alimento es colocado el eje del motor o disco de rallar no gira o gira em baja rotación. | -Fallo en el capacitor del motor o en el motor. | -Llame el servicio Técnico; |
| - Cable eléctrico damnificado. | - Fallo en transporte del producto. | -Llame el servicio Técnico; |
| - Ruido raro. | - Rodamientos con desgaste. | -Llame el servicio Técnico; |

Verifique a tensão da(s) correia(s), corrente(s) e substitua o conjunto. Caso alguma correia, corrente e engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) e corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem (ns).

Verifique as proteções e os dispositivos para que sempre funcionem adequadamente.

4.4 Operação

4.4.1 Peligros

Al tocar en el equipamiento, cualquier servicio de mantenimiento es peligroso, por eso:

DESLIGUE EL EQUIPAMIENTO FÍSICAMENTE DE LA TOMA DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE

Retire el enchufe de la toma de corriente en cualquier situación de emergencia.

4.7 Avisos

Cualquier tipo de mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por personas calificadas.

Dicho profesional debe asegurar de que el equipamiento quedará trabajando en condiciones totales de seguridad.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones.

Este equipo ha sido diseñado para requerir un mantenimiento mínimo. Sin embargo, Puede haber algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural por el uso.

Si hay un problema con su equipo, compruebe la tabla siguiente, donde se recomiendan algunas posibles soluciones.

2.2 Pre Operación

Antes de utilizar el equipamiento, lavar con agua y jabón neutro las partes sueltas del equipamiento que entrarán en contacto con el alimento, (leer ítem 3.4 Limpieza).

Verifique si el equipamiento está firme en la mesa o bancada de trabajo, si no está, ajuste la altura de los pies con la ayuda de una llave de boca fija.

3. Operación

3.1 Accionamiento

Para prender el equipamiento proceda como sigue:

- 1 - Conecte el enchufe en la toma de corriente eléctrica;
- 2 - Verifique se la olla está posicionada correctamente, así como la tapa posicionada y cerrada con los cerrojos;
- 3 - Presione el Botón PRENDE para que la máquina permanezca prendida.
- 4 - Para Desligar, presione la en Botón DESLIGA

3.2 Procedimiento para la Operación

El procedimiento de operación de este equipamiento es sencillo, basta seguir la secuencia que sigue:

- 1 - Coloque el producto a ser procesado en el interior de la olla;
- 2 - Verifique el ítem 3.2.1 para estimar el tiempo de operación necesario para el producto deseado;
- 3 - Posicione correctamente la olla sobre la base inferior del equipamiento. Coloque la tapa en su posición exacta, notar que la olla tiene una posición que va de encuentro al cerrojo posterior. Por seguridad, la máquina no funciona uno o ambos (olla y tapa) estén fuera de su lugar;
- 4 - Trabaja primeramente el cerrojo frontal y después el cerrojo posterior ;
- 5 - Haga todo el proceso descrito en el ítem 3.1.
- 6 - Espere el tiempo de proceso de los alimentos según nuestra sugerencia (ítem 3.2.1 CUADRO 02);
- 7 - Desligue la máquina en el Botón DESLIGA;
- 8 - Abra la tapa;
- 9 - Retire la cuchilla con cuidado, pues son muy afiladas;
- 10 - Retire la olla tirándola con cuidado hacia arriba;
- 11 - Retire los alimentos procesados.

CUIDADO

Antes de iniciar la operación tenga cuidado para que utensilios como: cubiertos, ganchos u otros objetos no queden olvidados dentro de la olla.

3.2.1 Tempo aproximado de preparo

CUADRO 02

| DIVERSOS | Tiempo aproximado | Cantidad [min - max] |
|----------------------------|-------------------|----------------------|
| Salsa de tomates | 20 - 40 segundos | 300 - 1600 g |
| Mayonesa | hasta 3 minutos | 200 - 1500 g |
| Puré de Papas | hasta 2 minutos | 300 - 1500 g |
| Harina de Pan | 20 - 40 segundos | 100 - 400 g |
| ** Crema de Malí | hasta 4 minutos | 300 - 1000 g |
| CARNES | | |
| Carne | 10 - 20 segundos | 200 - 1500 g |
| Carne para Ensaladas | 10 - 20 segundos | 200 - 1500 g |
| Almóndigas | 10 - 20 segundos | 200 - 1500 g |
| Kibes | 10 - 20 segundos | 200 - 1500 g |
| ADEREZOS | | |
| Cebolla | 5 - 20 segundos | 200 - 1600 g |
| Ajo | 5 - 20 segundos | 60 - 1600 g |
| Perejil | 5 - 20 segundos | 60 - 1000 g |
| FRUTAS Y MERMELADAS | | |
| Ensalada de Frutas | 10 - 20 segundos | 200 - 1600 g |
| Mermelada de Manzanas | 10 - 40 segundos | 800 - 1600 g |
| Mermelada de Peras | 10 - 40 segundos | 800 - 1600 g |
| Mermelada de Durazno | 10 - 40 segundos | 800 - 1600 g |
| PATÉ | | |
| Higado | hasta 1 minuto | 200 - 1500 g |
| Salmón | hasta 1 minuto | 200 - 1500 g |
| Anchova | hasta 1 minuto | 200 - 1500 g |
| Langosta | hasta 1 minuto | 200 - 1500 g |

** La preparación de recetas como la crema o mantequilla de maní, hummus o de consistencia similar, genera un calor excesivo en la olla de acero inoxidable del cutter, por lo que es necesario esperar a que la olla se enfríe antes de hacer otra receta, del contrario se pueden producir daños irreparables.

4.2 Cuidados y Observaciones antes de Prender el Equipamiento

IMPORTANTE
Antes de prender el equipamiento, leer primeramente todo este Manual. Asegúrese que todas las informaciones e instrucciones de uso y operación del equipamiento fueron comprendidas.

4.2.1 Peligro

El cable o hilo eléctrico cuyo aislado este damnificado, puede producir huída de corriente eléctrica y provocar choques eléctricos. Antes de usar el equipamiento, verifique las condiciones.

4.2.2 Avisos

Asegúrese que todas las informaciones e instrucciones de uso y operación del equipamiento fueron comprendidas.

Cada función o procedimiento de operación y mantenimiento debe estar totalmente claro.

El accionamiento de un mando manual (botón, teclas, llave eléctrica, palanca, empujador etc.) debe ser hecho siempre que se tenga la seguridad, de que se trata del mando correcto.

4.3 Después de terminar el trabajo del día

4.3.1 Cuidados

Limpie el equipamiento siempre después del uso. Para eso, desligarlo de la toma de la corriente eléctrica.

Después que todo el equipamiento esté limpio, recordar colocar nuevamente todos las partes sueltas em su debido lugar, antes de prenderlo otra vez.

4.1 Prácticas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales con presencia de tensión elevada. Éstos cuando tocados por el usuario, pueden ocasionar graves choques eléctricos o hasta mismo ocasionar la MUERTE del usuario.

Nunca tocar cualquier parte o mando como: botones, teclas, llaves eléctricas, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No cumplir esta recomendación y alerta puede ocasionar graves choques eléctricos o hasta mismo la MUERTE del usuario.

4.1.2 Alertas

El usuario debe tener muy claro la ubicación del Botón Prende/Desliga, para que pueda utilizarla a cualquier momento bajo cualquier necesidad inmediata, sin perder tiempo en buscarla. Antes de cualquier tipo de mantenimiento o limpieza, desligue el equipamiento de la toma de corriente eléctrica (retire el enchufe de la toma).

Haga uso el equipamiento en local donde haya espacio físico suficiente para el manejo del equipamiento con seguridad, evitando así caídas peligrosas.

Agua o grasa pueden dejar el piso resbaloso y peligroso. Para evitar accidentes, mantenga el piso seco y limpio.

Se hubiera la necesidad de realizar el trabajo por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dadas a cada etapa de la operación. La etapa siguiente no debe ser iniciada antes que una señal de OK sea dada y correspondida.

4.1.3 Avisos

Al faltar el suministro de corriente eléctrica, desligue inmediatamente el equipamiento en el Botón Prende/Desliga.

-Use solamente aceite lubricantes y grasas para el equipamiento recomendadas o equivalentes.

-Evite choques mecánicos, una vez que podrán causar fallos o mal funcionamiento el equipamiento.

-Evite que agua, residuos o polvo entren en los componentes mecánicos o eléctricos del equipamiento.

-Nunca altere las características originales del equipamiento.

-No ensuciar, rasgar o retirar cualquier etiqueta de seguridad o identificación. Si alguna no esté legible o extraviada, solicite otra etiqueta al importador.

3.3 Sistema de seguridad

Éste equipamiento posee un sistema de seguridad que impide el equipamiento de reiniciar automáticamente cuando la energía es restablecida después de una parada temporaria de la energía eléctrica.

También cuenta con seguridad en la tapa, el cual deslizará el equipamiento siempre que la tapa es retirada o está mal posicionada.

IMPORTANTE
NO ABRIR LA TAPA CON EL EQUIPAMIENTO PRENDIDO.
Si hiciera eso, se hace necesario colocar nuevamente la tapa en su correcto lugar sobre la olla, cerrarla con los cerrojos y presionar el botón Desliga/Reset y posteriormente el botón Prende/Pulsar.

IMPORTANTE
Al haber falta de corriente eléctrica o si la tapa estuviera abierta la tapa sin antes haber desligado el equipamiento, hay que repetir la operación del ítem 3.1 para Prenderla otra vez.

IMPORTANTE
Este equipamiento posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del usuario. La operación del equipamiento debe ser según el ítem "Operación 3." de éste manual. Otros procedimientos para operar el equipamiento son inseguros, en dicha condición el equipamiento no debe ser utilizado.

IMPORTANTE
Retire el enchufe de la de la toma antes de iniciar el proceso de limpieza.

El equipamiento debe ser totalmente higienizado:

-Antes de ser usado por primera vez;

-Después del uso a diario;

-Siempre que no fuera utilizado por un período alargado e inactividad;

Algunas partes pueden ser removidas y llevadas al fregadero para limpieza:

-Tapa de protección de la olla:

Lavar con agua bajo el grifo, usar esponja lado suave y jabón neutro. Para evitar rayadoras no utilice ningún producto abrasivo como esponjas del lado grueso y abrasivo o esponjas de acero o rascadores.

-Cuchilla:

Para limpieza de la cuchilla, primero sacarla de dentro de la olla tirándola hacia arriba. Limpiar con agua bajo el grifo, esponja del lado suave y jabón neutro. Tenga cuidado con las partes cortantes y afiladas de la cuchilla. Puede enjuagarla al final con agua caliente. Dejar secar.

-Olla:

Después de haber retirado la cuchilla con cuidado, retire la olla tirándola hacia arriba. Lavar con agua bajo el grifo, esponja del lado suave y jabón neutro. Secar muy bien.

-Otras partes no extraíbles, como: gabinete y soporte de la olla, se recomienda la limpieza apenas con un paño poco húmedo. Secar bien.

IMPORTANTE

No utilice chorro de agua directamente sobre el equipamiento.

3.5 Cuidados con los aceros inoxidable

Los aceros inoxidable pueden presentar puntos de “herrumbre”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada. Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon.

A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de manchas o corrosiones.

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones de esterilizar como: hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS pues no puede permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable.

Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidable:

Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, jugos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

4. Nociones de Seguridad – Genéricas

IMPORTANTE

Si algún ítem de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no se aplicara a su equipamiento, pedimos no considerarlas.

Dichas nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente los usuarios de los equipamientos y aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

El equipamiento solamente debe ser entregado al usuario en buenas condiciones de uso, siendo que este debe ser orientado cuanto al uso y la seguridad del mismo por el Importador. Pedimos LEER ATENTAMENTE TODO ÉSTE MANUAL.

IMPORTANTE

Cualquier alteración en los sistemas de protecciones y de seguridad instalados en el equipamiento resultará en severos riesgos a la integridad física de las personas en las diversas fases de operación, limpieza, mantenimiento y transporte.