

HANCCOP  
www.hanccop.pe  
E-mail: info@hanccop.pe  
Fone: 51 952365328

70105.1 - ESPAÑOL

Data de Revisão: 06/07/2021

- ADEMÁS DE ESA MAQUINA, FABRICAMOS UNA LÍNEA COMPLETA DE EQUIPAMINETOS. CONSULTE SU DISTRIBUIDOR.  
- DEBIDO A LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES PRESENTADAS EN ESTE MANUAL  
PUEDEN SUFRIR CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.

# MANUAL DE INSTRUCCIONES



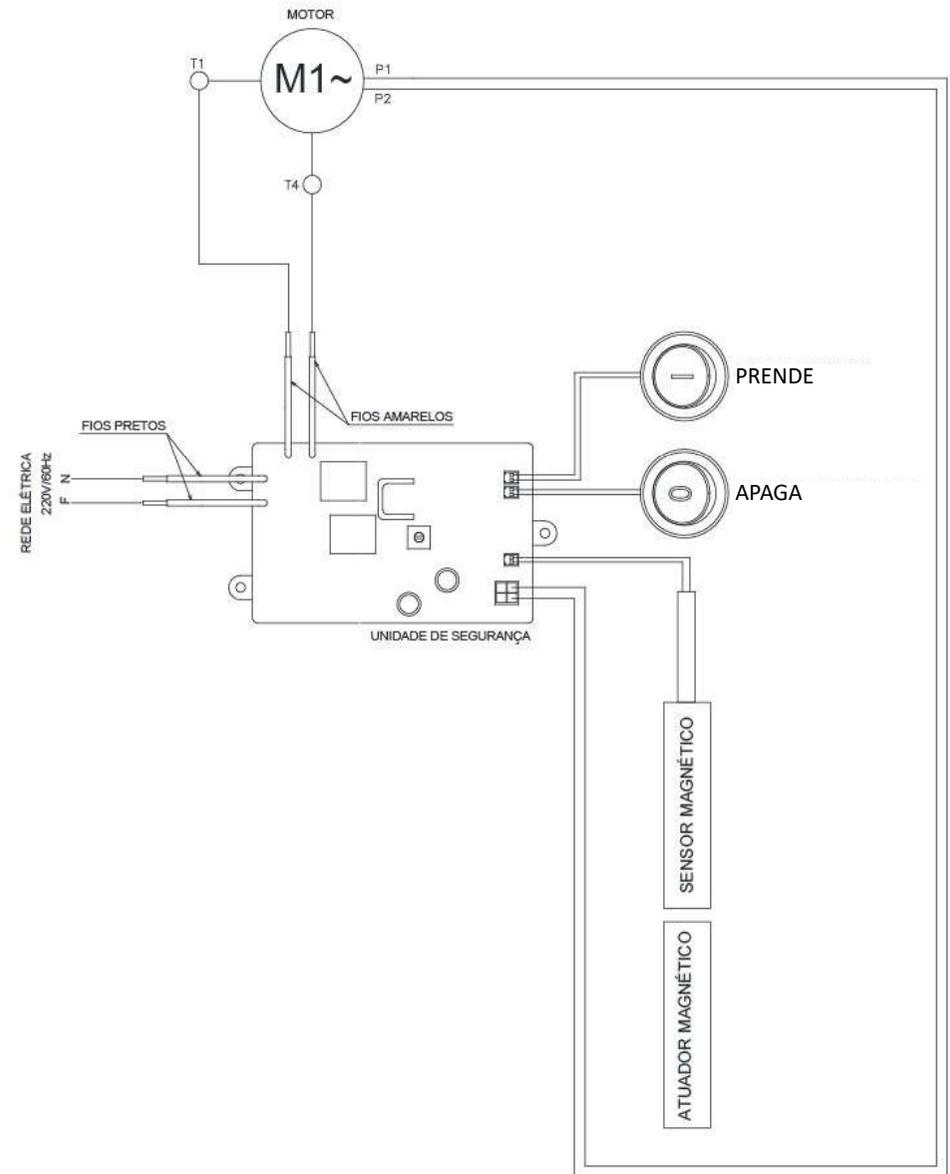
CUTTER, INOXIDABLE, 8 LITROS

MODELO

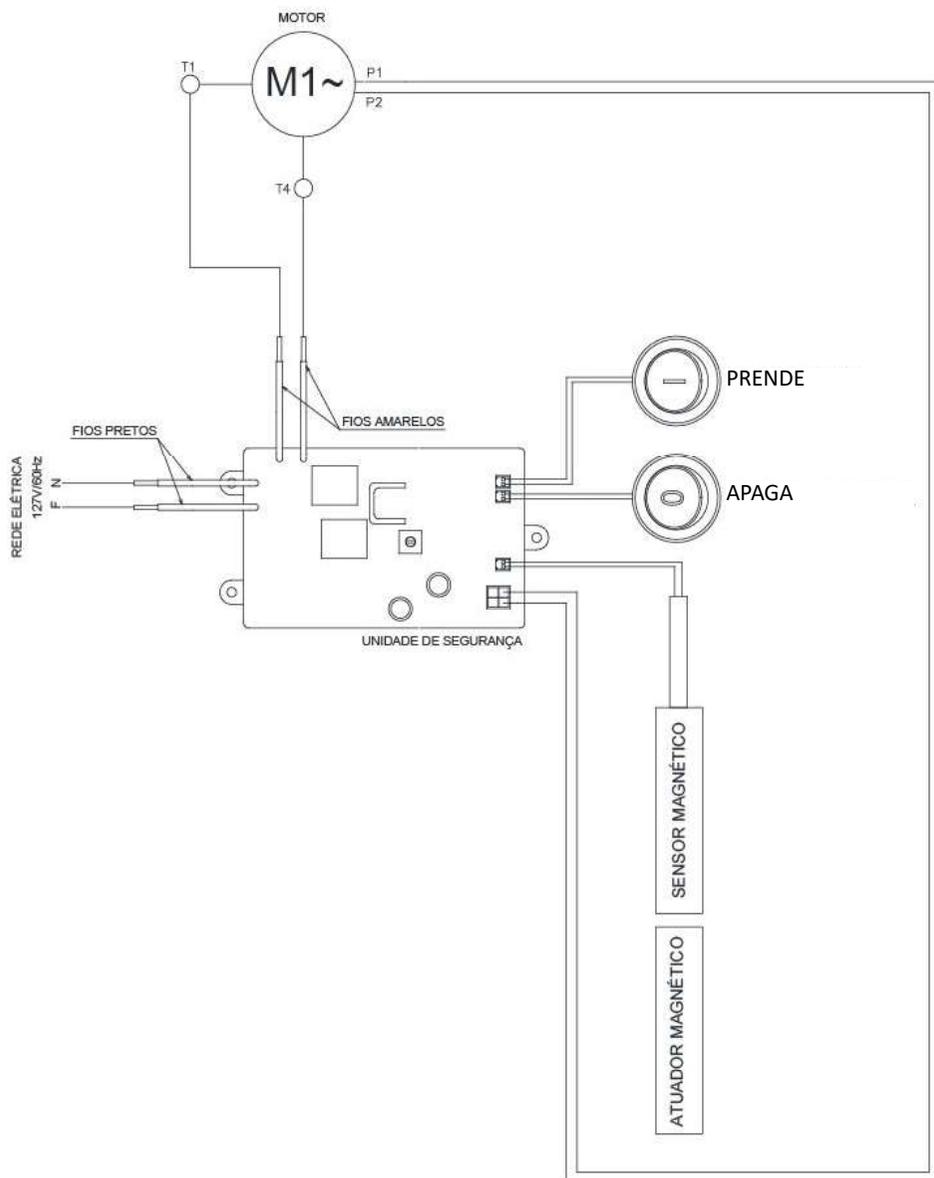
# CUT8H

# SUMÁRIO

1. Introdução .....	3
1.1 Seguridad .....	3
1.2 Principales Componentes.....	6
1.3 Características Técnicas.....	7
2. Instalación y Pre-Operación .....	7
2.1 Instalación .....	7
2.2 Pre-Operación.....	8
3. Operación.....	9
3.1 Accionamiento.....	9
3.2 Procedimiento para Operación .....	9
3.3 Sistema de seguridad.....	12
3.4 Limpieza e higienización .....	12
3.5 Cuidados con los aceros inoxidables .....	14
4. Nociones de Seguridad – Genéricas .....	15
4.1 Prácticas Básicas de Operación .....	15
4.2 Cuidados e Observaciones Antes de Encender el Equipamiento .....	16
4.3 Inspecciones de Rutina .....	17
4.4 Operación .....	17
4.5 Después de Terminar el Trabajo .....	17
4.6 Manutenção .....	18
4.7 Avisos .....	18
5. Análisis y Resolución de Problemas .....	19
5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....	19
6. Normas Observadas.....	21
7. Manutenção .....	21
8. Diagrama Eléctrico.....	23



## 7. Diagrama Eléctrico



## 1. Introducción

### 1.1 Seguridad

Este equipamiento es potencialmente peligroso si usado incorrectamente.

Las instrucciones abajo deben ser observadas antes del uso del equipamiento y éste manual debe ser guardado en local de fácil acceso para futuras consultas.

1.1.1 Para evitar riesgo de choque eléctrico y daños al equipamiento, nunca utilice el mismo con: ropas o pies mojados y/o en superficie húmeda o mojada, no remoje en agua o cualquier otro líquido y, no utilice chorro de agua directamente sobre el equipamiento.

1.1.2 La utilización de los equipos siempre debe estar supervisada, principalmente cuando estuviera siendo utilizado próximo de niños.

1.1.3 Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no estuviera en uso, antes de limpiarlo, al hacer remoción de accesorios, introducción de accesorios, mantenimiento y cualquier otro tipo de servicio.

1.1.4 No utilice el equipamiento caso esté con el cable o el enchufe dañado. Asegúrese que el cable no esté apoyado en el borde o rincón de la mesa o bancada, ni mismo debe tocar superficies calientes.

1.1.5 Cuando el equipamiento sufra una caída, y estuviera dañado cualquier parte, no haga prender el equipo sin antes llevarlo a un Servicio Técnico especializado para revisión, reparo o ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.6 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocurrir lesiones en el usuario.

1.1.7 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento del equipo en cuanto esté en funcionamiento para evitar lesiones en el usuario o en el equipamiento.

1.1.8 Nunca use ropas con mangas largas, principalmente hasta la muñeca, durante la operación.

1.1.9 Certifique que la tensión del equipamiento y de la red eléctrica sean las mismas, y que el equipamiento esté debidamente prendido a la instalación a tierra.

1.1.10 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados, no debe 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.**

## **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.

**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.

**IMPORTANTE**  
En caso de emergencia retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente eléctrica.

**IMPORTANTE**  
Nunca aplicar choros de agua directamente por sobre el equipo.

**1.2 Características Técnicas**

**CUADRO 01**

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	CUT8H
Capacidad Máxima del Vaso	L	8
Tensión	V	110 o 220
Frecuencia	Hz	60
Potencia del Motor	W	1000
Altura	mm	530
Ancho	mm	310
Profundidad	mm	310
Peso Neto	kg	14,6
Peso Bruto	kg	16

**IMPORTANTE**  
Ese producto tiene una sola tensión, así que debe verificar la tensión del equipamiento antes de prenderlo.

### 1.3 Principales Componentes

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

**FIGURA 01**



- 01 - Tapa de Protección
- 02 - Olla
- 03 - Cierre Frontal
- 04 - Llave Prende
- 05 - Llave Desliga
- 06 - Cuchilla
- 07 - Gabinete
- 08 - Pata
- 09 - Sensor de la Tapa

#### 4.5.1 Peligros

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

**DESLIGUE EL EQUIPAMIENTO FISICAMENTE 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.**

#### 4.6 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.

## 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

Verifique el motor y las partes que giran de equipo, cuando haya ruidos anormales.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad, de manera que estén siempre trabajando adecuadamente.

#### 4.4 Después de terminar el trabajo del día

##### 4.4.1 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.

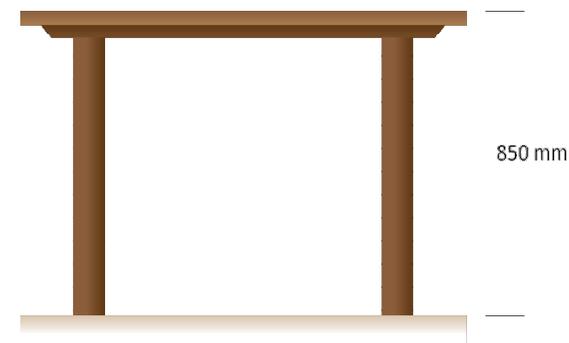
#### 4.5 Mantenimiento

## 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 Instalación Eléctrica

Este equipo ha sido desarrollado en 110 o 220 voltios (60Hz). Al recibirlo, verifique la tensión informada en la etiqueta pegada al cable eléctrico.

El plug contiene 3 pinos, siendo el central destinado para la función tierra. Es obligatorio que los 3 pinos estén debidamente enchufados, antes del accionamiento del equipo.

**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.**

### 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 Procedimientos 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 - Aguarde 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.**

#### 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.**

#### 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.

##### 4.1.2 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.

### IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones de esterilizar como: hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, 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:

Espojas 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 inoxidables:

Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos 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.

### 3.2.1 Tiempo aproximado de preparo:

#### CUADRO 02

DIVERSOS	Tiempo aproximado	Cantidad [min - max]
Salsa de tomates	25 - 100 segundos	300 - 3000 g
Mayonesa	até 13 segundos	350 - 3800 g
Puré de Papas	15 - 60 segundos	500 - 3000 g
Harina de pan	50 - 70 segundos	100 - 500 g
** Crema de Malí	Até 4 minutos	600 - 2000 g
<b>CARNES</b>		
Carne	10 - 20 segundos	400 - 2500 g
Carne para Ensaladas	10 - 20 segundos	400 - 2500 g
Albóndigas	10 - 20 segundos	400 - 2500 g
Kibes	10 - 20 segundos	400 - 2500 g
<b>ADEREZOS</b>		
Cebolla	10 - 20 segundos	500 - 3000 g
Ajo	20 - 30 segundos	150 - 3200 g
Salsa	5 - 20 segundos	150 - 500 g
<b>FRUTAS Y MERMELADAS</b>		
Salada de Frutas	15 - 30 segundos	300 - 2500 g
Mermelada de Manzanas	100 - 140 segundos	400 - 2500 g
Mermelada de Peras	100 - 140 segundos	400 - 2500 g
Mermelada de Durazno	100 - 140 segundos	400 - 2500 g
<b>PATÉ</b>		
Hígado	Até 1 minuto	400 - 2500 g
Salmón	Até 1 minuto	400 - 2500 g
Anchova	Até 1 minuto	400 - 2500 g
Langosta	Até 1 minuto	400 - 2500 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.

### 3.3 Sistema de seguridad

Este 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 desligará 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.