



*SOLUCIONES DE PESAJE Y  
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*



# **MANUAL DE USUARIO CUTTER VERTICAL**

## **MARCA BBG MODELO: CUT-9V / CUT-12V**

Por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su equipo

# Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

## RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!
2. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.
3. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.
4. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.
5. Úselo sobre una superficie plana y dura.

## GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.
- NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.
- Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.
- Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.
- No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.
- Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.
- Evitar el contacto directo con el agua.

- No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.
- Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

## **INTRODUCCIÓN**

- Para hacer un uso completo de este producto, proporcionamos los detalles relativos con la máquina, incluyendo las especificaciones, las instrucciones de funcionamiento y la guía para el mantenimiento.
- Este manual de instrucciones debe ser conservado por operadores cualificados para que se familiaricen con el funcionamiento y el mantenimiento.

### **1. Introducción**

#### **1.1 Protección general**

- El cutter de vegetales debe ser operado por profesionales, antes de operar la maquina los operadores deben estar familiarizados con las medidas de protección, si el operador es un novato, debe ser entrenado de la manera correcta antes de.
- Los niños, personas discapacitadas y aquellos que carecen de experiencia en el funcionamiento de la maquina, porfavor asegurarse que los niños no jueguen con la máquina.
- Desconecte el cable de alimentación a corriente antes de limpiar o hacer mantenimiento de la maquina.
- Si se retiran las medidas de protección debido a la limpieza y mantenimiento, los riesgos deberan evaluarse cuidadosamente.
- La atención debe estar muy enfocada para cuando vaya a limpiarse o hacer mantenimiento del equipo.
- Es necesario un dispositivo o accesorio de protección para el cable de alimentación. Un cable de alimentación dañado puede provocar una descarga eléctrica.
- Pongase en contacto con el servicio tecnico si aparecen fallas o si la máquina necesita ajustarse o hacerle un mantenimiento. No se sugiere que los operadores lo reparen.
- La máquina no debe utilizarse para cortar hueso, carne, pescado o congelados ni sustancias no alimenticias.
- Cuando la máquina esté funcionando, no ponga las manos dentro de ella.

**Si ocurren algunas de las siguientes situaciones o ejemplos la empresa no se hará responsable**

1. La maquina no es operada por profesionales
2. Algunos componentes son reemplazados por otras partes que no son suministradas por nuestra empresa.
3. El operario no sigue las reglas
4. La máquin no se limpia de la manera correcta ni con elementos adecuados

## **1.2 Mecanismo de seguridad del equipo**

### **1.2.1 Dispositivo de seguridad de la mecanización**

La cubierta superior juega un papel fundamental en la protección. La cubierta puede retirarse a menos que la manija de bloqueo este levantada.

### **1.2.2 Mecanismo de seguridad de electrificación**

Dispositivo micromecánico: El bloqueo del brazo esta activado, la máquina no funcionara. Y si la tapa no esta bien cerrada, tampoco funcionara.

- **Relé:** Si se corta la corriente, se debera reiniciar la máquina

- Incluso la máquina para cortar vegetales profesional integrada con dispositivos de protección electricosy mecánicos (Para el trabajo, mantenimiento y la limpieza), no son libres de sufrir riesgos (Que estan indicados en este manual), puede ocurrir durante la conexión a corriente y el mantenimiento (Las manos pueden sufrir un accidente ocasionado por las cuchillas)

## **1.3 Introducción**

### **1.3.1. Introducción general**

Nuestro equipo esta enfocado en el procesamiento de alimentos como verduras, pan, etc. (Cortar, romper, mezclar) Tenga total seguridad de que:

1. El equipo será completamente seguro durante el trabajo, limpieza y mantenimiento.
2. La elección del material con el que se construyo el equipo se realizo de acuerdo con los mas altos estandares sanitarios, para garantizar una limpieza y un motaje sencillos, los componentes que entran en contacto con los alimentos son elaborados con acero inoxidable y cuenta con diseño aerodinamico.
3. Los componentes son estables y firmes
4. La conducción por correa puede hacer que el ruido sea reducido
5. Alta portabilidad

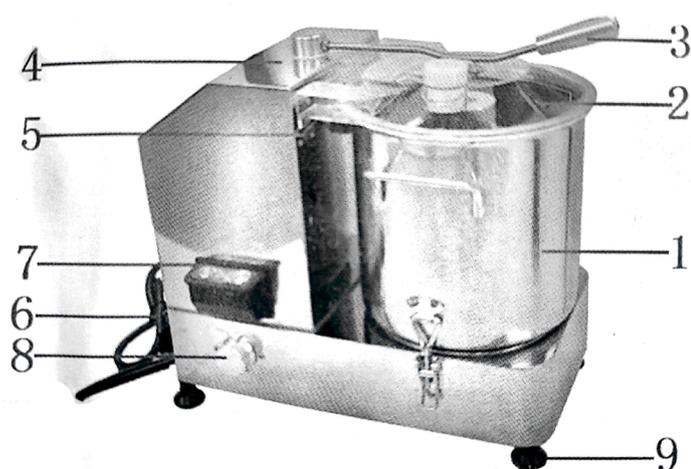
### 1.3.2 Características de la estructura del equipo

Esta máquina está elaborada en acero inoxidable 304. Puede tener total tranquilidad que los componentes incorporados en el equipo y que tienen contacto con el alimento cuentan con las condiciones óptimas de las normas sanitarias y evitan que los componentes se erosionen por el ácido, la sal y la oxidación. Las cuchillas están elaboradas en acero inoxidable 304, la precisión y dureza de las cuchillas aseguran las funciones de cortar, romper, mezclar. Las cuchillas deben ser limpiadas con un paño húmedo y seco y dejarlas secar después de su uso, poner un poco de aceite o vaselina para proteger las cuchillas para evitar que se oxiden.

El contenedor para alimentos está elaborado en acero inoxidable, con un fondo capaz de transferir el calor y con manijas que lo hacen portátil.

### 1.3.3 Componentes (ver la siguiente imagen)

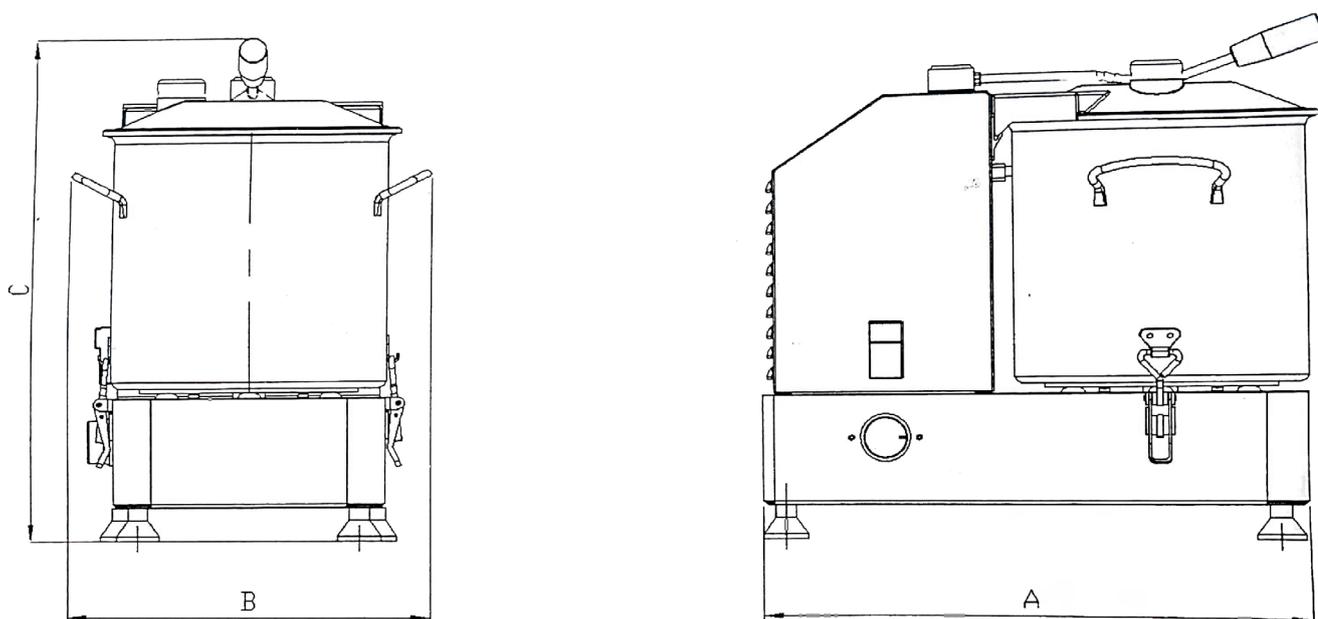
#### 1. Estructura del cutter para alimentos



1. Contenedor
2. Cubierta del contenedor
3. Bloqueo de brazo
4. Cuerpo principal
5. Soporte para cambiar el contenedor
6. Cable de alimentación
7. Interruptor de solenoide
8. Perilla para regulador de velocidad
9. Pies (soportes)

Modelo	Largo(cm)	Ancho(cm)	Alto(cm)	Volumen eficaz (L)	Velocidad de giro (RPM)	Potencia motor (w)	Voltaje (V)	Peso neto (KG)
CUT-6V	52.3	40	54	3.5	980-2470	1800	110/230	18.9kg
CUT-9V	52.3	40	54	4.6	980-2470	1800	110/230	20.4kg
CUT-12V	52.3	40	54	5.6	980-2470	2000	110/230	21.75kg

## DIMENSIONES DE LA MAQUINA



### 3. Inspección:

#### 3.1 Transporte

El empaque del cutter contiene:

- 1) Caja de cartón de buena calidad
- 2) Producto
- 3) Manual de usuario

#### 3.2 Inspección de paquetes

-Si las cajas de cartón exteriores se encuentran en optimas condiciones, desempaquéte las y verifique si la máquina y las piezas están bien ubicadas.

-Si se encuentran las cajas impactadas o dañadas, comuníquese con el transportista e infórmele el estado y envíe evidencias, registros detallados de los daños.

- ¡No colocar boca abajo! Asegúrese de que las cajas estén siempre en posición vertical en el suelo y manténgala en paralelo al suelo mientras se mueve

#### 3.3 Desmantelamiento del empaque

La unidad de empaque incluye (Carton, almohadillas, bolsas de plastico, espumas de icopor), esto debe desecharse en los lugares requeridos.

## 4. INSTALACIÓN

### 4.1 Lugar de instalación:

La máquina debe estar ubicada sobre una mesa de trabajo con un tamaño adecuado, la mesa debe estar seca, estable y horizontal.

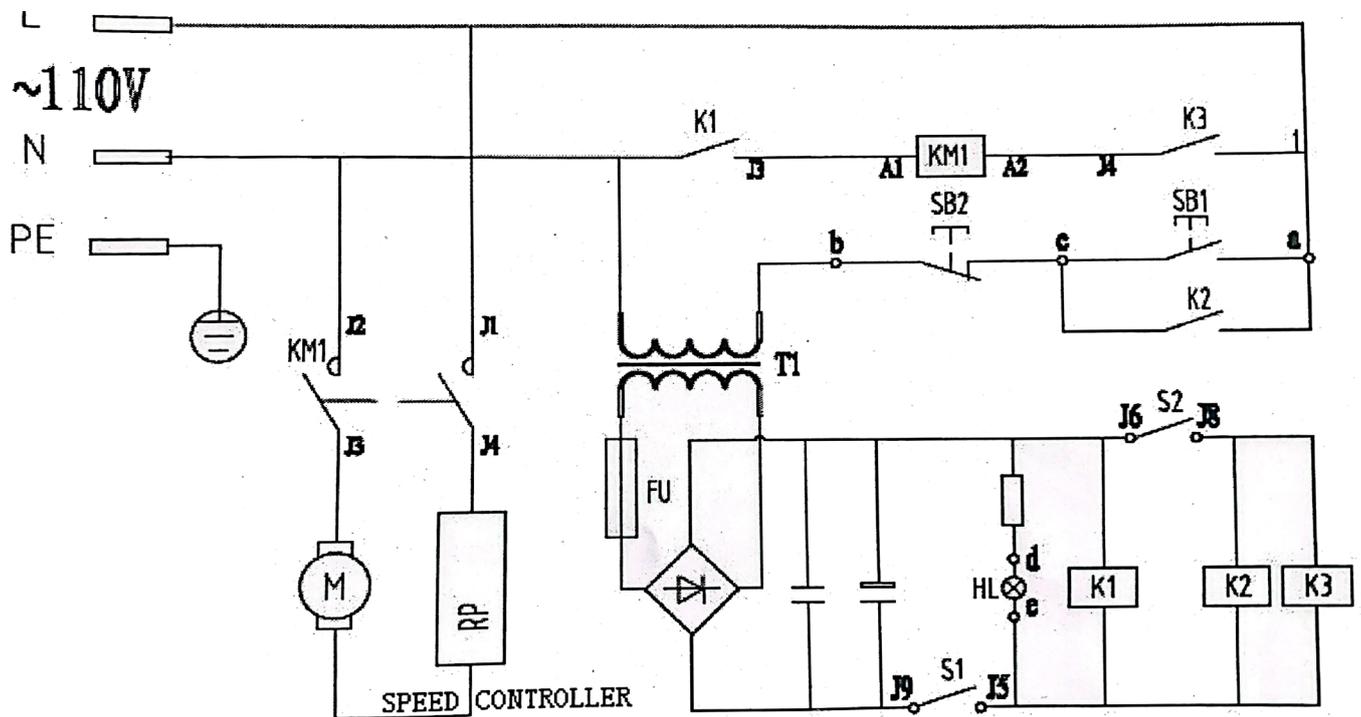
Además de esto, la temperatura de la habitación debe estar controlada entre +5 °C y +35 °C, lo que asegura que la máquina funcione normalmente.

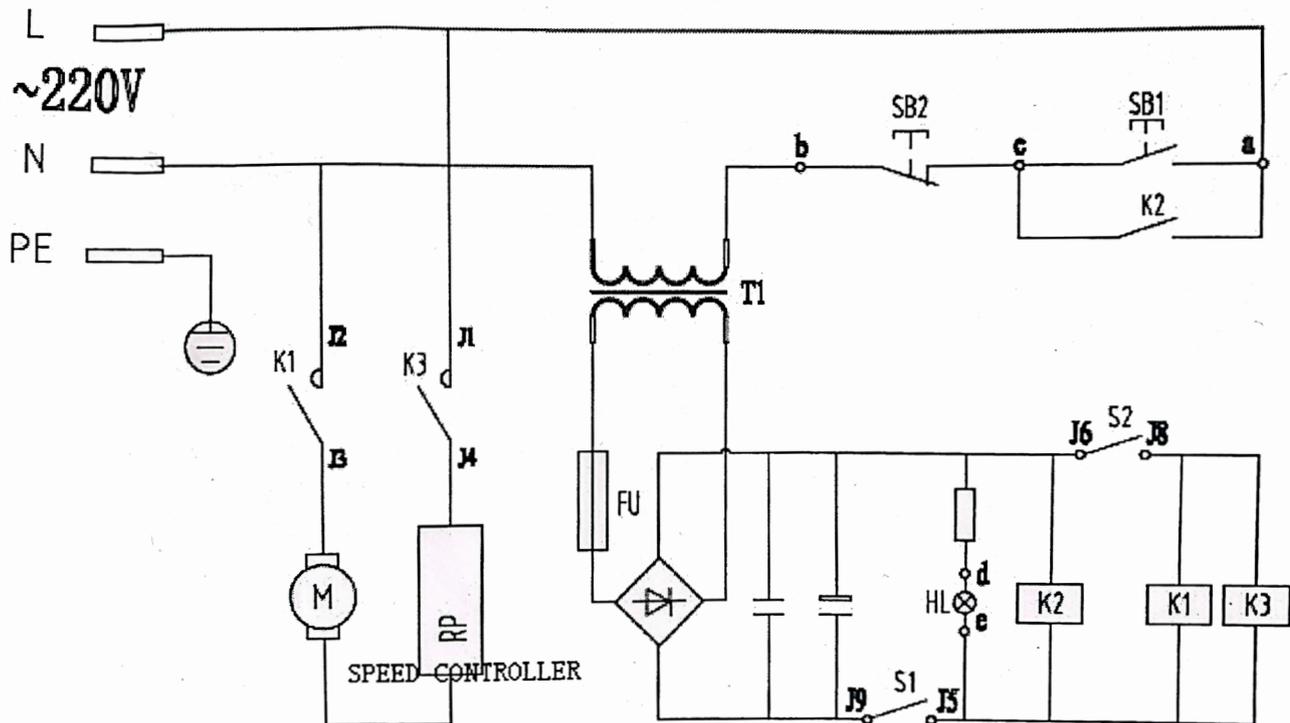
### 4.2 Conexión del circuito

¡Antes de conectar la maquina, compruebe su voltaje! La máquina debe conectarse con la misma corriente que es suministrada por su placa de identificación.

### 4.3 Diagrama de circuito (Ver imagen #3)

(Imagen #3)





S.N.	Código	Nombre
1	Metro	Motor
2	SB1/LT1	Boton de inicio "Encendido"
3	SB1/ SB2	Boton de parado "Apagado"
4	SQ1-2	Micro interruptor
5	K1, K3	RELÉ
6	K2	RELÉ
7		Controlador de velocidad
8	T1	Transformador potencial
9	S1-2	Interruptor de posición

#### 4.4 Inspección de funcionamiento

##### Inspección de funciones normales:

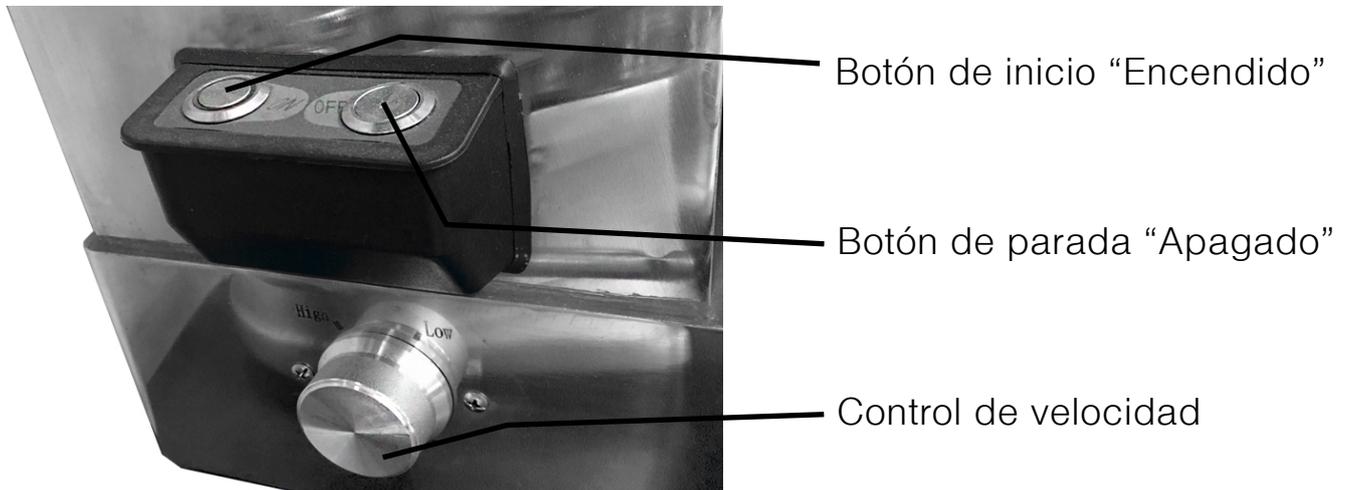
1. Presione el botón "ON" y el botón "OFF"
2. Cuando se retira la cubierta, compruebe si la máquina deja de funcionar
3. Compruebe que funcione la perilla para controlar la velocidad. La velocidad de rotación se controla girando el mando.

## 5. Operación

### 5.1 Controlador (ver imagen #4)

Atención: La perilla para controlar la velocidad está equipada esta equipada en el cutter.

Imagen #4 / Posición del interruptor controlador



### 5.2 Introducción de los alimentos

Atención: Los alimentos deben suministrarse solo cuando la máquina esta apagada. La perilla para controlar la velocidad debe estar en la posición "BAJA".

#### Pasos / Procedimientos:

1. Gire el brazo de carga en sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la cubierta.
2. Preste atención a las dos cuchillas mientras introduce alimentos dentro del recipiente. La comida debe ser cortada / rebanada en pequeños bloques antes de introducirlos a la máquina, esto si los alimentos son muy grandes.

Advertencia: No se permite que los alimentos dentro del recipiente sea más de la mitad del volumen total. Pero no se sugiere que los alimentos este mas baja de la cuchilla superior. Si los alimentos son muy pocos, la máquina puede vibrar mientras este funcionando.

3. En caso de accidentes, el operador debe estar consciente de su posición y colocación al operar la máquina. El cuerpo del operador debe estar en posición vertical con la mesa de trabajo. No está permitido apoyarse en la máquina o obstruir su funcionamiento.

No se acerque a la máquina y evite tocarla directamente durante su funcionamiento.

4. Coloque la cubierta en la posición inicial, luego gire el brazo de bloqueo hasta que detenga el funcionamiento de la máquina.

5. Pulse el botón de inicio

6. No está permitido mantener una velocidad baja durante mucho tiempo

7. Mientras se están mezclando los alimentos en la máquina, los alimentos adicionales pueden introducirse a través del orificio en la tapa, solo si es necesario.

8. Cuando finalice el trabajo, gire la perilla de control de velocidad a la posición “Baja”, luego presione el botón “OFF” para detener la máquina.

### **Atención:**

1. El tiempo de trabajo normal de la máquina no puede durar más de 3 minutos. El tiempo de corte lo decide el tamaño de los alimentos. El tiempo de corte para los alimentos que no se incluyan en la siguiente tabla puede ser de acuerdo a las solicitudes de los usuarios.

Alimentos	Mani	Frijoles	Pimientos	Cebolla larga	Apio
Tiempo de corte	30s	60s	15s	40s	30s

Cuando la máquina se sobrecaliente, la máquina se detendrá automáticamente debido a sus mecanismos de seguridad contra el calor PTC instalado en el motor. Luego retire el enchufe y espere no menos de 10 minutos, luego vuelva a conectar el enchufe para reiniciar la máquina.

## **5.3 Afilado**

**Advertencia:** Afile las cuchillas mediante los siguientes procedimientos si las cuchillas no están suficiente afiladas para cortar los alimentos.

1. Gire el brazo de carga para remover la cubierta;
2. Aleje el eje de fijación de las cuchillas giratorias
3. Utilice el afilador para afilar la cuchilla de dentro a fuera a lo largo del filo de la cuchilla

## **6. Limpieza diaria**

### **6.1 Introducción general**

**A.** La máquina debe limpiarse al menos una vez al día. Si es necesario, se debe limpiar más veces

**B.** La parte que toca el alimento directa o indirectamente debe limpiarse

**C.** No se debe usar agua o agua a chorro a alta presión para limpiar directamente.

No se pueden utilizar cepillos u otras herramientas que puedan dañar la superficie de la máquina.

**D.** Las cuchillas deben estar siempre limpias y usar un paño humedo para limpiarlas despues de su uso, adicional debe poner un poco de aceite para proteger las cuchillas y evitar que se oxiden.

Los siguientes procedimientos deben realizarse antes de su limpieza:

A. Detener el suministro de energia

B. Girar la perilla de velocidad a la posición de “BAJA”

## **6.2 Pasos de limpieza**

### **6.2.1 Limpiar la tapa, el eje de las cuchillas giratorias y el contenedor.**

Gire el brazo protector, retire la cubierta y el eje de fijación de la cuchilla y el contenedor, estos pueden ser levantados fácilmente. Luego use agua y detergente neutralizado para limpiar las partes anteriormente mencionadas.

Atención: Se deben usar guantes de seguridad para protegerse durante la operación.

### **6.2.2 Limpieza diaria**

**Atención: Debe detener desconectar el suministro de energia.**

Limpie el cuerpo de la máquina con un detergente neutralizado y un paño humedo. Utilice un paño seco para secar la máquina despues de limpiarla.

## **7. Mantenimiento**

### **7.1 Introducción general**

Se deben realizar los siguientes procedimientos antes de cualquier tipo de mantenimiento:

A. Cortar la fuente de alimentación

B. Gire la perilla para controlar la velocidad a la posición “BAJA”

### **7.2 Cinturón**

No es necesario ajustar el cinturón. Normalmente el cinturón debe cambiarse cada nueve meses.

### **7.3 Pies**

A medida que pasa el tiempo, los pies de la máquina estaran dañados e inflexibles. Esto puede influir en la estabilidad de la máquina, debe cambiarse.

### **7.4 Cable de alimentación**

El cable de alimentación debe revisarse periodicamente. Si esta dañado, cambielo.

### **7.5 Cuchillas**

Compruebe si el ancho de las cuchillas es inferior a 0,5mm debido a la fricción. Si es asi, porfavor cambielo

## 7.6 Etiqueta

Cuando la etiqueta esté dañada, cambiela

## 8. Deshecho del equipo

### 8.1 No se puede reparar

cuando se vaya a desechar la máquina por cualquier motivo, asegúrese de que ya no se puede utilizar, y luego corte la corriente.

### 8.2 Vertimiento:

Cuando la máquina ya no pueda repararse, deberá desecharse. las piezas pueden ser otorgadas a entidades de reciclaje.

### 8.3 Deshecho de elementos electricos y electrónicos

De acuerdo con 2002/95/EC, 2002/96/EC y 2002/108/EC, no se permite el uso de ciertas sustancias peligrosas en equipos electrónicos.

Este simbolo, (Cubo de basura tachado), en el producto en si o en su caja.

El producto no debe desecharse con el resto de residuos de la máquina. Es responsabilidad del usuario ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema de tratamiento de residuos que el fabricante ha adoptado para recogida selectiva de residuos.

La recolección y el reciclaje por separado de su equipo de desecho en el momento de eliminación ayudará a conservar los recursos naturales y garantizará que se recicle de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.



## GARANTIA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante **DOCE (12) MESES**. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

**BBG SE COMPROMETE:** A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta
- Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electronicas.
- Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- Las averías producidas por roedores o insectos.
- Los daños producidos por desaseo.
- Manipulación indebida por personal no calificado.
- En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

**LA ADULTERACIÓN DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN O DE LOS DATOS DE LA TARJETA DE GARANTIA O LA ADULTERACIÓN DE LOS SELLOS ANULAN LA GARANTIA.**