

El idioma de referencia del presente manual es el francés.

Índice

Presentación	1	Anomalías de funcionamiento	6
Instalación	1	Mantenimiento	7
Utilización, seguridad	3	Conformidad con la reglamentación	8
Limpieza, higiene, colocación	5		

Introducción

El Manual de utilización proporciona al usuario información útil para trabajar correctamente y con toda seguridad, y está destinado a facilitar la utilización de la máquina (denominada en adelante "máquina" o "aparato").

Lo que viene a continuación no debe considerarse como una larga lista de advertencias e obligaciones, sino más bien como una serie de instrucciones destinadas a mejorar, en todos los planos, los resultados de la máquina, y sobretodo a evitar una sucesión de daños corporales o materiales provocados por una utilización y gestión inadecuadas.

Resulta primordial que todas las personas encargadas del transporte, la instalación, puesta en servicio, utilización, mantenimiento, reparación y desmontaje de la máquina, consulten y lean detenidamente este manual antes de proceder a las distintas operaciones, y ello con el fin de prevenir toda manipulación errónea e inapropiada, susceptible de perjudicar la integridad de la máquina o la seguridad de las personas.

Es igualmente importante que el Manual esté siempre a disposición del operador y se conserve cuidadosamente en el lugar de explotación de la máquina, para poder ser consultado fácil e inmediatamente en caso de duda o cada vez que se necesite, sea cual sea la necesidad.

Si tras la lectura de este Manual, todavía persistieran dudas o incertidumbres sobre la utilización de la máquina, no dude en contactar con el Fabricante o el Servicio Postventa autorizado, que quedarán a su disposición para garantizar un servicio rápido y cuidado, con el fin de asegurar un mejor funcionamiento y una eficacia óptima de la máquina.

Le recordamos que las normas en cuanto a la seguridad, higiene y protección del medioambiente en vigor en el país de instalación deberán ser siempre aplicadas durante las fases de utilización de la máquina. Por consiguiente, es incumbencia del usuario asegurarse de que la máquina es accionada y utilizada únicamente en las condiciones de seguridad óptimas previstas para las personas, animales y bienes.

Presentación

1.1 DESCRIPCIÓN

• Esta cortadora de hortaliza universal permite rebanar, trocear, cortar en juliana, rallar, cortar en dados diferentes productos alimenticios (preparación de hortalizas, verduras, frutas, quesos...).

Con sus accesorios de corte variados, que permiten alcanzar altos rendimientos, es la cortadora de hortaliza profesional adecuada para colectividades y pequeñas industrias.



1.1

- A Elemento para guardar accesorios
- B Palanca pisón
- C Mandos eléctricos

- D Bloqueo de la tapa
- E Caja de protección del motor
- F Empuñadura para levantar la tolva
- G Tolva automática
- H Majador
- I Tolva pequeña
- J Tolva de palanca
- L Pasador de articulación de la tapa

Instalación



¡ATENCIÓN!

Almacenamiento de la máquina: de -25°C a +50°C.

Temperatura ambiente de funcionamiento: de +4°C a +40°C.

Esta máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por un personal formado en la utilización y en su limpieza y mantenimiento, en términos de fiabilidad y seguridad.

Utilizar la máquina en un local suficientemente iluminado (Ver la normativa técnica aplicable en el país de utilización. En Europa, consultar la norma EN 12464-1)

Cuando se manipule la máquina, comprobar siempre que los puntos de presión no son las partes móviles; riesgo de caída y de heridas en los miembros inferiores.

La máquina no ha sido concebida para funcionar en una atmósfera explosiva.

2.1 DIMENSIONES EXTERIORES – PESOS (a título indicativo)

- Dimensiones de embalaje L x l x h (mm):  2.1
- Bloque motor TR260: 800 x 520 x 580
- Peso neto: 49 Kg – Peso con embalaje: 58 kg
- Tolva automática: 800 x 520 x 580
- Peso neto: 15 Kg – Peso con embalaje: 23 Kg
- Tolva estándar + bandeja: 560 x 490 x 610
- Peso neto: 18 Kg – Peso con embalaje: 22 Kg
- Tolva para coles: 560 x 490 x 610
- Peso neto: 15 Kg – Peso con embalaje: 19 Kg

Dimensiones embalaje mesa: 750 x 500 x 200

- Dimensiones de la máquina con tolva automática
- sin mesa: 750 x 490 x 680
- con mesa: 750 x 490 x 1345
- Dimensiones de la máquina con tolva estándar
- sin mesa: 860 x 535 x 615
- con mesa: 860 x 535 x 1280
- Mantenimiento – Transporte
- La máquina embalada está prevista para ser levantada con una carretilla elevadora o de un transporta-palés. En caso de mantenimiento manual de la máquina sola, prevea dos personas.

2.2 UBICACIÓN Y ORGANIZACIÓN

• Se aconseja fijar la cortadora de hortaliza sobre la mesa móvil (disponible como opción), por ser más funcional y admitir bandejas de recepción estándar de grandes dimensiones. En caso de no disponer de la mesa móvil, la cortadora de hortaliza deberá colocarse sobre una mesa de una altura comprendida entre 600 y 750 mm como máximo.



! Siempre colocar la máquina sobre un soporte plano, estable y resistente.

- Para asegurar y nivelar la mesa:
- desenrosque el tornillo de fijación de los 2 patines (llave de tubo de 10),
- ajuste el patín y bloquéelo en esta posición,
- compruebe la correcta estabilidad de la máquina
- Si es necesario empotrar la mesa móvil:
- Taladre los agujeros de los 2 patines (tornillo $\text{Æ} 5 \times 40$ y tacos no incluidos en el suministro).

2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA



¡ATENCIÓN!

La conexión eléctrica debe hacerse respetando las reglas del saber hacer, por una persona cualificada y habilitada (ver normas y regulaciones en vigor en el país de instalación).

El uso eventual de un adaptador de la toma de corriente exige comprobar que las características eléctricas de ésta no sean inferiores a las de la máquina.

No utilizar un ladrón.

La alimentación de la máquina en corriente alterna debe cumplir las siguientes condiciones EN60204-1;

- Variaciones máx. de tensión: $\pm 10\%$
- Variaciones máx. de frecuencia: $\pm 1\%$ de manera continua, $\pm 2\%$ en periodos cortos.

ATENCIÓN: la instalación eléctrica debe cumplir (concepción, realización y mantenimiento) con las disposiciones legislativas y normativas del país de utilización.

- Comprobar que la tensión de la red eléctrica concuerde con el valor indicado en la placa de características.
- La alimentación eléctrica de la máquina debe estar protegida contra las sobrecorrientes (cortocircuitos y sobrecargas) mediante el uso de un interruptor de acuerdo con la norma IEC60947-2, correctamente dimensionado de acuerdo al lugar de instalación y las características de la máquina. – ver características indicadas en la columna G de la figura 2.3a.

ATENCIÓN: Para la protección contra el contacto indirecto (según el tipo de alimentación prevista y la conexión de las masas al circuito equipotencial de protección) hacer referencia al punto 6.3.3 de la EN 60204-1 (IEC 60204-1) con el uso de dispositivos de protección para el corte automático de la alimentación en caso de defecto del aislamiento en esquema TN o TT, o para el sistema IT, el uso de un controlador permanente de aislamiento o de diferenciales para el corte automático. Con esta protección, se deben aplicar las prescripciones de la IEC 60364-4-41, 413.1.

Por ejemplo, en un sistema TN o TT, se debe instalar en el origen de la alimentación un disyuntor diferencial con punto de corte (por ejemplo 30 mA) adaptado a la instalación de puesta a tierra del lugar en el que está prevista la instalación de la máquina.

ATENCIÓN: No respetar estas consignas expone al cliente al riesgo de fallo de la máquina y/o de accidentes debidos a contactos directos o indirectos.

- Compruebe la concordancia entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características y la etiqueta del cable de alimentación.



! Es obligatoria la puesta a tierra a través de un conductor de color verde/amarillo.

- Características del motor :  2.3a
- B Número de fases (1 monofásico, 3 trifásico)
- C Tensión nominal en voltios (valor, rango o conmutación)
- D Frecuencia (hertzios)
- E Potencia nominal (vatios)
- F Intensidad nominal (amperios)
- G Calibre del fusible de protección de la línea eléctrica (amperios)
- H Consumo eléctrico (kilovatios/hora)

- la cortadora de hortaliza se alimenta con corriente monofásica o trifásica, según el modelo. El modelo trifásico es de dos velocidades: 325 y 650 r.p.m.

El modelo monofásico dispone de una sola velocidad: 325 r.p.m.

- Proporcionar un enchufe de pared estandarizado accesible con 2 polos + tierra, con una capacidad nominal de 10/16A de acuerdo con la norma IEC60309, y un enchufe impermeable correspondiente que se instalará en el cable de alimentación

- Preparar un enchufe de pared accesible normalizado de 3 polos + Tierra, calibre 20 A conforme a la IEC60309, y un enchufe impermeable correspondiente para montar en el cable de alimentación.

- controlar visualmente el giro del eyector a través del conducto. El eyector tiene que girar en el sentido antihorario.

- Si estuviera invertido el sentido de giro , permutar 2 cables de fase en la toma de corriente.

3.1 LA SEGURIDAD DEL USUARIO QUEDA GARANTIZADA MEDIANTE:



¡ATENCIÓN!

Almacenamiento de la máquina: de -25°C a +50°C.

Temperatura ambiente de funcionamiento: de +4°C a +40°C.

Limpia correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

Esta máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por un personal formado en la utilización y en su limpieza y mantenimiento, en términos de fiabilidad y seguridad.

Utilizar la máquina en un local suficientemente iluminado (Ver la normativa técnica aplicable en el país de utilización. En Europa, consultar la norma EN 12464-1)

Cuando se manipule la máquina, comprobar siempre que los puntos de presión no son las partes móviles; riesgo de caída y de heridas en los miembros inferiores.

El cierre descontrolado de la tapa o del pisón presenta un riesgo de aplastamiento de los dedos.

No introducir nunca la mano en la zona de expulsión mientras la máquina se encuentra en funcionamiento; riesgo de heridas. Está formalmente prohibido neutralizar o modificar los sistemas de seguridad: ¡Riesgo de heridas irreversibles!

Comprobar el correcto funcionamiento de estos dispositivos de seguridad antes de cada utilización (ver párrafo “ajuste de los dispositivos de seguridad”).

No introducir nunca la mano, un cuerpo duro o congelado en el aparato.

Por razones de higiene y seguridad, utilizar siempre una cofia, resistente, lavable o de usar y tirar, y que rodee completamente el pelo.

ATENCIÓN: Toda manipulación de uso, limpieza o mantenimiento presenta riesgos de cortes, no forzar nunca, y mantener las manos a una distancia razonable de las cuchillas. Utilizar siempre equipos de protección adaptados durante estas manipulaciones.



La máquina no ha sido concebida para funcionar en una atmósfera explosiva

- Con tolva automática:

La detención frenada del motor al abrir la tolva y la imposibilidad de poner el aparato en marcha en ausencia de la misma.

La conformación y obstaculización del cargador de acero inoxidable que impiden el acceso involuntario al disco de corte.

- Con tolva de palanca:

- La detención frenada del motor al abrir la palanca.

- La imposibilidad de poner el motor en marcha en ausencia de la palanca-pisón o de la tolva para verduras largas o con la tapa abierta cuando el aparato está equipado con la palanca-pisón o la tolva para verduras largas.

- Las dimensiones de la tolva pequeña para verduras largas y de la tolva grande.

- La ausencia de riesgo por el acceso al conducto de evacuación, debido a la concepción del eyector y de los discos.

- El conocimiento y cumplimiento por parte del usuario de las presentes instrucciones de uso, limpieza y mantenimiento del aparato.

A - Botón parada

B - Botón marcha 1 velocidad

C - Botón marcha por impulsos

D - Botón marcha 2 velocidades

E - Indicadores luminosos de velocidad

La puesta en marcha del cortador es posible si la tolva se encuentra bajada.

a) Marcha continua:

- puesta en marcha pulsando **B** : velocidad 1

- puesta en marcha pulsando **D** : velocidad 2, señalada por el indicador luminoso **E** en el modelo de 2 velocidades.

b) Marcha por impulsos:

- puesta en marcha pulsando **C**



c) Parada:

- utilizar obligatoriamente el botón **A** al final del trabajo.

RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta los siguientes riesgos residuales:

- La tapa superior de la máquina puede causar el aplastamiento de los dedos si se cierra de manera incontrolada.

- Introducir la mano en la zona de expulsión de los productos puede provocar el aplastamiento o el atascamiento de la mano entre las piezas en rotación.

3.2 SELECCION DE LOS EQUIPOS DE CORTE

3.2a

- **Discos para cortar C** : corte recto de 1 a 16 mm.
- **Discos para cortar W** : corte ondulado de 2 a 6 mm para :
 - hortalizas : patatas, zanahorias, berenjenas, remolachas, apio, champiñones, calabacines, endibias, hinojo, puerros, pimientos, rábanos ...
 - frutas : plátanos, limones, naranjas, manzanas, ruibarbo ...

3.2b

Discos para rallar J-P-K :

J 302 : fino **J 303** : medio

J 304 : grueso **J 307** : muy grueso

- Hortalizas : zanahorias, patatas «paja», apio rábano en ensalada, lombarda, remolachas, rábano negro, rábano picante, rösti.
 - Quesos : gruyere, mozzarella.
 - Otros : nueces, almendras, pan rallado, chocolate...
- P** : queso parmesano, pan rallado, almendras, rábanos negros, chocolate.

K : rallado especial de patatas crudas (Knödeln)

3.2c

Discos para hacer palitos A : corte en palitos de 2 a 4 mm.

A 302 : fino 2 x 2 mm

A 303 : medio 3 x 3 mm } (patatas «paja», apio, zanahorias)

A 304 : grueso 4 x 4 mm patatas fritas finas

3.2d

- **Discos para hacer palitos AF** : corte en palitos de 6 a 10 mm.

3.2e

- **Rejillas para macedonia/patatas salteadas AM** : corte de sección cuadrada de 8 a 25 mm de grueso en combinación con un disco **C**.

- Dados : macedonias de verduras o de frutas, menestras, minestrone, patatas salteadas o doradas, sopas.

• Rendimientos indicativos (kg/h) :

- Estos rendimientos son en función de la organización del puesto de trabajo (cadencia de cambios,...) y de la naturaleza de los productos a transformar.

TR260 manual hasta 900 kg/h

Gratén de patatas	C 305	580
Patatas fritas	AF 308	700

TR260 Automático 4000 kg/h

3.3 PUESTA EN SERVICIO DE LOS EQUIPOS

• La cortadora de hortaliza se entrega con la bandeja de alimentación sin sujetar y el eyector montado en su cubo de accionamiento.

Nota : Antes de hacer uso de los equipos, comprobar siempre que estén limpios la cámara de corte, el husillo de accionamiento, el eyector, el disco o la rejilla, y la bandeja de alimentación.

- Proceder de la siguiente forma :  3.3a
- Girar el asa **A** para desbloquear la tapa, y levantar ésta con el asa **B** hasta el tope alto.
- Colocar la bandeja de alimentación ;  3.3b aflojar a fondo el tornillo **A**, introducir los 2 dedos **B** en los orificios de la chapa, empujar la bandeja hasta que tope, y apretar el tornillo **A**.
- Quitar el eyector.

1) Para cortar, rebanar, rallar, hacer palitos 3.3c

- Montar el eyector girándolo sobre su cubo de forma que los 3 dedos del cubo coincidan con los orificios del eyector. Comprobar que el eyector se asiente adecuadamente (véase 4 - limpieza).

• Instalar el disco seleccionado (de cortar **C/CW**, de hacer palitos **A/AF**, de rallar **J/P/K**), girándolo en el sentido horario  para encontrar la entrada de la bayoneta hasta que baje el disco. Continuar en el mismo sentido hasta topar.  3.3d

Nota : Un disco correctamente colocado enrasa con el extremo del husillo y no puede levantarse.

• Cerrar la tapa y bloquearla. 3.3a

2) Para trocear en dados 3.3e

- Montar el eyector (véase § 3.3.1).
- Colocar en su alojamiento la rejilla, comprobando que no cojee (asientos limpios, véase 4.1).

Nota : La cara superior de la rejilla debe estar 4 mm más baja que la parte superior del cuerpo.

• Instalar el disco de corte **C/W** ,  3.3f y cerrar la tapa y bloquearla (véase § 3.3.1).

- Si no se bloquea la tapa , comprobar uno por uno que estén correctamente colocados los equipos.

3.4 SELECCION Y FUNCIONES DE LAS TOLVAS

1) Tolva automática

- Esta tolva se utiliza sobre todo para las hortalizas de formas parecidas tales como patatas, zanahorias, apio (pre-cortados si necesario) tomates etc. La carga se efectúa a granel por cantidad aproximada de 5kg.  3.5e

Los trabajos efectuados con esta tolva son : los laminados, los rallados, los palitos, las macedonias y las patatas fritas

2) Tolva articulada 3.5d 3.4

- Paso de productos de gran dimensión (volumen 2,5 l, lo que corresponde a 1/2 col).
- La carga se efectúa a mano, deslizando los productos desde la bandeja de alimentación hacia la tolva.
- Sentido de presentación de los productos para :

A/B Corte en rodajas

C/B Corte en palitos-Rallado  3.4

D Hortalizas largas

3) Tolva pequeña con mazo amovible

- Paso de productos largos (zanahorias, pepinos, calabacines, puerros, plátanos...) así como productos frágiles de tamaño mediano (tomates, kiwis...). Abertura de 70x60 mm como máximo.
- La carga se efectúa a mano introduciendo los productos uno por uno o a puñados.

4) La tolva para hortalizas largas (opcional)

- Paso de hortalizas largas de sección pequeña (zanahorias, pepinos, calabacines, puerros, plátanos...) así como productos frágiles (tomates, kiwis...).
- La tolva cuenta con 3 entradas de diámetros 50, 60 y 70 mm, lo que permite sujetar bien los productos según su tamaño.
- La carga y el sentido de presentación de los productos son idénticos a los de la tolva pequeña (véase § 3.4.2).

5) La tolva para coles 3.5c

- La tolva especial para las coles permite los laminados utilizando el disco que lleva un dispositivo para quitar los tallos

3.5 UTILIZACION DE LA TOLVA AUTOMATICA

La tolva automática siempre se utiliza con el agitador atornillado sobre el árbol porta herramientas



El rendimiento de la cortadora de hortaliza aumenta cuando la alimentación está en modo continuo. La tolva automática admite una sección máxima de 60mm para las hortalizas enteras o en trozos.

3.6 UTILIZACION DE LA TOLVA GRANDE Y DEL PISON ARTICULADO



- La cortadora de hortaliza sólo puede funcionar si está cerrada la tapa.
- Dejar el mazo dentro del pisón articulado, evitándose así que se suban los productos.
- Poner los productos en la bandeja de alimentación.
Capacidad máxima : la de un cubo de 10 litros.
- Pulsar el botón marcha B.
- Levantar con una mano el pisón articulado y correrlo hacia la derecha.
- Nada más salir el pisón fuera de la tolva, el motor se para inmediatamente, lo que permite cargar los productos con toda seguridad.
- Con la mano izquierda, empujar los productos contenidos en la bandeja de alimentación hacia el interior de la tolva sin rebasar el nivel superior de la misma.

- Hacer volver el pisón.
- Cuando el pisón se encuentra encima de la tolva, la cortadora de hortaliza vuelve a arrancar automáticamente.
- Por medio del pisón articulado, acompañar los productos en la tolva hasta el tope bajo.
- Subir el pisón y empezar un nuevo ciclo.
- Al final del trabajo, pulsar el botón **A PARADA**.

Consejos : Dosificar el esfuerzo de acompañamiento que necesite el pisón, en función :
- del producto a trabajar (producto blando = esfuerzo pequeño)
- del equipo de corte seleccionado (un rallador requiere un mayor esfuerzo que un disco para cortar).



No introducir nunca un cuerpo duro en la tolva, estando en marcha el aparato.



No dejar la máquina bajo tensión por una parada pro-longada estando el pisón articulado fuera de la tolva.

3.7 UTILIZACION DE LA TOLVA PEQUEÑA Y DEL MAZO

- Dejar el pisón articulado en posición baja, estando bloqueada la tapa.
- Tirar del botón **A** para quitar el mazo
- Poner los productos en la bandeja de alimentación, al alcance de la mano.
- Pulsar el botón MARCHA B, se enciende el piloto verde.
- Con la mano izquierda, introducir los productos uno por uno o a puñados, cuidándose de llenar al máximo la luz de la tolva.



No introducir nunca un cuerpo duro en la tolva, estando en marcha el aparato.

- Empujar los productos por medio del mazo



No introducir nunca la mano en la tolva pequeña, hacer uso imperativamente del mazo.

Consejos :

- *Presentar siempre los productos largos por su punta*
- *Para evitar un corte inclinado e irregular, disponer los productos finos punta contra cabeza*
- Cortar las puntas de las verduras para evitar los atascos.

3.8 UTILIZACION DE LA TOLVA PARA HORTALIZAS LARGAS CON GRAN CAUDAL (OPCIONAL)

- Para instalar la tolva para hortalizas largas, proceder como sigue :
 - Pulsar el botón PARADA **A**.
 - Poner el pisón articulado en posición alta.
 - Aflojar el botón de bloqueo **A**.
 - Levantar el pisón articulado para desacoplarlo del eje de pivoteo **B**.
- Montar la tolva para verduras largas en el eje de pivoteo **B** y bajarla al fondo de la tolva.
- Apretar el botón **A** para bloquear el conjunto



- Introducir los productos uno por uno en el tubo que corresponda a su tamaño.
- Empujar con el mazo o con la hortaliza siguiente

Consejos : (véase § 3.6)

- Si unos productos se quedan atascados dentro de los tubos :
 - Pulsar el botón PARADA **A**.
 - Desbloquear y levantar la tapa (véase § 3.3).
 - Empujar los productos desde el interior hacia el exterior del tubo.

Nota : Estando colocada la tolva para hortalizas largas, la cortadora de hortaliza ya puede arrancar.

- Pulsar el botón MARCHA **B**, se enciende el piloto verde.



No introducir nunca un cuerpo duro en la tolva, estando en marcha el aparato.

Limpieza, Higiene, Colocacion



¡ATENCIÓN!

Antes de desmontarlo, desenchufar el aparato.

Antes de utilizar cualquier producto de limpieza, leer atentamente los manuales de utilización y de seguridad que acompañan al producto y utilizar los equipos de protección avanzados.

No lavar la máquina con un limpiador de alta presión

4.1 ENTRE DOS UTILIZACIONES

- Abrir la tapa y retirar los equipos de corte (disco, rejilla, eyector véase § 3.3) para limpiarlos con agua caliente.

- Limpiar la cámara de corte del cuerpo con una esponja limpia y húmeda, insistiendo en los asientos de la rejilla, el conducto de evacuación y el interior de las tolvas.

4.2 AL FINALIZAR LA JORNADA

1) Con respecto a la tolva pisón, quitar la bandeja de alimentación (véase § 3.3) y desacoplar el pisón articulado de su eje de pivoteo (véase § 3.7).

2) Con respecto a la tolva automática, quitar el mazo del pisón articulado y retirar los equipos de corte.

3) En todos los casos, desacoplar la tapa del cuerpo tirando del vástago **A** y desbloquear la tapa y levantarla.  **4.2c**

Consejos : Antes de limpiar una rejilla, empujar los cubitos inmovilizados con ayuda de una zanahoria. No utilizar nunca instrumentos metálicos.

- Limpiar en fregadero o lavavajillas los elementos móviles con agua caliente con detergente-desengrasador-desinfectante que sean compatibles con los materiales.
- Enjuagar con agua clara y dejar que se sequen.
- Limpiar cuidadosamente la cámara de corte con una esponja húmeda y un producto detergente-desinfectante, y enjuagar.
- Si fuera necesario, limpiar el exterior de la máquina y su estructura con una esponja húmeda y un detergente suave, y enjuagar con una esponja húmeda.

Consejos : No hacer uso de detergentes abrasivos, que rayan las superficies, ni aquellos a base de cloro, que empañan el aluminio.
- No limpiar las piezas de plástico en el lavavajillas.

4.3 COLOCACION 4.3

• Realizada la limpieza, guardar cuidadosamente cada equipo de corte en la espetera, la cual puede recibir 6 discos o rejillas. Esta puede fijarse :

- Ya sea en el estante de la estructura móvil,

- O en la pared por medio de dos escuadras (altura MAXIMA de acceso 1,80 m).

Anomalías de funcionamiento

5.1 EL APARATO NO ARRANCA, COMPROBAR QUE :

- La máquina esté conectada.
- La alimentación eléctrica a la toma de corriente sea correcta.
- La tapa esté cerrada.
- El pisón articulado esté en la tolva.

- Si la máquina se para en el curso del trabajo :
- El relé térmico se ha disparado. Se vuelve a accionar automáticamente.
- Esperar un rato antes de volver a arrancar.
- Pulsar el botón **MARCHA B** y reducir el esfuerzo necesario en el pisón.

5.2 RUIDO ANORMAL

- Parar el aparato enseguida.
- Comprobar que estén bien colocados el disco, la rejilla y el eyector (pudiendo éste último rozar sobre la rejilla).
- Desmontar, limpiar si hiciera falta, comprobar que no haya un cuerpo extraño y volver a colocar correctamente.

- Si permanece el ruido y si le falta potencia a la máquina, comprobar que :
- el motor trifásico no esté en 2 fases.
- la correa no esté desgastada o sin tensar (véase § 6.1).

5.3 ATASCAMIENTO DE UN DISCO

- Desconectar el aparato,
- ponga una mano plana sobre el eyector y bloquee la rotación,
- con la otra mano, coja el disco por el exterior utilizando los

- alojamientos para los dedos en sentido antihorario  con un golpe seco,
- levántelo efectuando un movimiento giratorio de vaivén.

5.4 CALIDAD DE TRABAJO

- Antes de cualquier intervención, parar la máquina.
- Si los productos se evacúan mal, comprobar que :
- el eyector esté correctamente montado,
- los productos en la bandeja de recepción no obstruyan la salida,
- no haya atasco de productos en la cámara de corte.
- no haya cuerpo extraño, o rotura de un elemento de corte, dentro de la cámara de corte.

- Si es insuficiente la calidad de corte, comprobar :
- el sentido de giro (antihorario , visto desde arriba),
- la correcta selección del equipo de corte (véase § 3.2),
- el estado de los equipos de corte (véase § 6.2),
- la selección de la tolva (véase § 3.4),
- la presentación de los productos en la tolva (véase § 3.4).



Si persiste el incidente, consultar el servicio de mantenimiento de su vendedor.



¡ATENCIÓN!

Antes de desmontarlo, desenchufar el aparato.

El mantenimiento sólo puede hacerlo una persona cualificada, formada y habilitada

6.1 MECANISMO

- La cortadora de hortaliza sólo requiere un mantenimiento mínimo (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).
- Se recomienda que, por lo menos una vez al año, se compruebe la tensión y el estado de desgaste de la correa.

Para ello, proceder como sigue :

- Desconectar la máquina.
- Desacoplar la cortadora de hortaliza de su mesa (4 tornillos, llave de 19) o destornillar las 4 patas (cortadora de hortaliza sin mesa) y tumbiar la máquina en su costado.
- Aflojar el tornillo central y quitar el fondo.
- **Para cambiar o tensar la correa :**
 - Aflojar (2 vueltas como máximo) los 4 tornillos de fijación del motor (llave de 13).
 - Aflojar el tornillo tensor situado en el lado izquierdo y su con-tratuerca (llave plana de 10) hasta que la correa quede libre en las poleas.

- Empujar fuertemente con la mano derecha la polea motriz para dar una tensión inicial a la correa.
- De forma simultánea y con la mano izquierda (sin herramienta), apretar el tornillo tensor.
- Medir la distancia entre los ejes de las 2 poleas.
- Apretar el tornillo tensor 4 vueltas de llave, lo que corresponde a un incremento de unos 3 mm de dicha distancia.
- Bloquear la contratuerca del tornillo tensor y los 4 tornillos de fijación del motor.
- Quitar las partículas de correa que estén dentro de la caja.
- Comprobar el estado de las conexiones eléctricas.
- Volver a montar el fondo, el tornillo central y las 4 patas o los 4 tornillos de fijación de la estructura.
- **Periódicamente :**
 - Lubrificar con vaselina el husillo de accionamiento de los equipos de corte.

6.2 CONSERVACION DE LOS EQUIPOS DE CORTE

- **Discos para cortar C : afilado de las cuchillas**
 - Desmontar los tornillos de sujeción,
 - Utilizar una muela de agua, procurando mantener el bisel de corte.
- **Discos para hacer palitos AF :**
 - Las cuchillas se afilan como las de los discos para cortar C (véase más arriba).
 - Los bloques de hojas son intercambiables.

- **Rejillas AM :**

No se cambian las hojas ya que son sobremoldeadas.

- Si fuera necesario, rectificar con una pequeña lima las hojas que estuvieran deterioradas después de un choque.

- **Ralladores J/P/K :**

Los ralladores no se vuelven a afilar.

- En el caso de un desgaste importante de las alveolas del rallador, cambiar la copela.

6.3 REGLAJE DE LOS SEGUROS

- Debe comprobarse con frecuencia el buen funcionamiento de los seguros. El motor debe pararse :
 - Al abrirse la tapa, cota E 15 mm,
 - al levantarse el pisón articulado, cota F a 60 mm como máximo del borde de la tolva.

- Si falla una de las dos funciones de seguridad :

- No utilizar la máquina.
- Mandarla a revisar por el servicio técnico.

6.4 COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Acceso a los componentes eléctricos:
 - desconecte la máquina



Tensión residual en los bornes de los condensadores

- Los condensadores pueden quedar cargados eléctricamente. Para evitar cualquier riesgo, al efectuar una intervención se recomienda descargarlos uniendo sus bornes con ayuda de un conductor aislado (por ejemplo un destornillador).

6.5 DIRECCIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Le recomendamos que se dirija prioritariamente al vendedor del aparato.



Para cualquier solicitud de información o pedido de piezas de recambio, especifique el tipo de máquina, el número de serie y las características eléctricas.

El fabricante se reserva el derecho de modificar y mejorar sus productos sin previo aviso.

Sello del vendedor

Fecha de compra:

Conformidad con la reglamentación

La máquina está concebida y realizada de conformidad con :

- la directiva máquina 2006/42 CEE,
- la directiva CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/UE Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas.

2002/96/CEE "WEEE"

El símbolo "  " en el producto indica que este producto no debe considerarse un residuo doméstico. Por lo tanto, debe transportarse a un lugar de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que el producto se elimine correctamente, contribuirá a la prevención de los efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de las personas que podrían ocurrir con la evacuación incontrolada de este producto. Para más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el servicio comercial o el distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de tratamiento de residuos correspondiente.

2006/12/CEE "Residuos"

La máquina ha sido concebida de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Procure respetar las condiciones de reciclaje.

94/62/CE "Embalaje y residuos de embalaje"

El embalaje de la máquina ha sido concebido de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Elimine las diferentes partes del embalaje en los puntos de reciclaje adecuados.

- Las normas europeas :

- EN 60 204-2006 equipamientos eléctricos de las máquinas,
- EN 1678-1998 cortadoras de hortalizas, seguridad integrada.

Dicha conformidad queda certificada por :

- la marca de conformidad CE, fijada en la máquina,
- la declaración de conformidad CE correspondiente asociada con el bono de garantía,
- el presente manual de instrucciones que debe comunicarse al operador.

Características acústicas :

- El nivel de presión acústica medido según el código de ensayo EN ISO 3743.1-EN ISO 3744=74 dBA.

Indices de protección según la norma EN 60529-2000:

- mandos eléctricos IP55
- máquina global IP23

Seguridad integrada :

- La máquina está diseñada y fabricada de conformidad con los reglamentos y normas correspondientes, más arriba indicadas.
- El operador tiene que ser previamente formado para el uso de la máquina, e informado de los eventuales riesgos residuales (obligación de formación del personal para el puesto de trabajo).

Higiene alimentaria :

La máquina está construida con materiales conformes con la reglamentación y las normas siguientes :

- Directiva 1935/2004/CEE: materiales y objetos en contacto con productos alimenticios.
- Norma EN 601-2004: aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con productos alimenticios.
- Norma EN 1672-2-2005 : Prescripciones relativas a higiene.

Las superficies de la zona alimentaria son lisas y de fácil limpieza. Utilizar detergentes homologados para la higiene alimentaria, respetando su modo de empleo.

La máquina ha recibido el aviso de conformidad CNERPAC higiene alimentaria, así como la conformidad NSF Standard 8.