

Índice

Introducción	1	Anomalías de funcionamiento	4
Instalación	1	Mantenimiento	4
Utilización, seguridad	2	Conformidad con la reglamentación	6
Limpieza, higiene	3		

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 sobre todo 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.

Introducción

1.1 DESCRIPCIÓN

El cortapan de seguridad, destinado a los restaurantes y colectividades, permite cortar en rebanadas regulares y de distinto grosor los panes largos de sección máxima 174 x 110 mm (barrita, pan gordo, pan de molde, pan de centeno, ...)



1.1

- A Canaleta de alimentación con barrotes
- B Separador de pan
- C Cajón / Chasis de acero inoxidable 18/8
- D Botones MARCHA/PARO

- E 4 patines amortiguadores
- F Recipiente para pan rallado
- G Rejilla basculante de protección que impide el acceso a la cuchilla.
- I Pantalla de protección (en posición levantada)
- J Cubierta superior
- K Palanca de ajuste del espesor de las rebanadas.

Instalación

2.1 DIMENSIONES - PESO (datos orientativos)

- Dimensiones del embalaje (mm):
- Máquina: 530 x 460 x 600
- Mesa: 690 x 445 x 647

- Dimensiones de la máquina con o sin mesa: 2.1
- Peso de la máquina: 31 Kg.
- Peso de la máquina embalada: 37 Kg.

2.2 COLOCACIÓN Y ORGANIZACIÓN

- La cortadora de pan se suministra con su canaleta de alimentación sin montar.
- La máquina (embalada o no) está prevista para ser levantada con una carretilla elevadora. Si tiene que manipular la máquina sola sin ayuda de otras máquinas, prevea dos personas.

Para colocarla proceda del modo siguiente: 2.2a

- Retire los 4 tornillos de fijación de la canaleta situados en la cubierta.
- Tire de la palanca de ajuste del espesor de las rebanadas hasta situarla en posición alta (véase apartado 3.2.2).
- Monte la canaleta sobre la cubierta superior y fíjela con los 4 tornillos bien ajustados.
- **Por motivos de seguridad durante la utilización, la parte superior de la rejilla de protección del conducto debe estar como mínimo a 1,50 m del suelo, y como máximo a 1,60 m.** 2.2b

- La cortadora de pan puede instalarse:
- *Encima de un soporte* (mesa, mueble, mostrador,...) no resonante con una altura mínima de 650 mm para recibir las rebanadas en una cesta o un recipiente móvil. 2.2b
- *Sobre la mesa móvil funcional* equipada con un recipiente gastronorma GN1/1 (530 x 325 x 200 mm) que permite recuperar las rebanadas de pan. 2.2b
- Para instalar la cortadora de pan en la mesa, proceda del modo siguiente: 2.2c
- Coloque y centre el aparato en la mesa.
- Haga coincidir los dos agujeros de fijación del chasis con los de la mesa y fije el conjunto (2 tornillos HM5x45).



¡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. –referirse a las características indicadas a continuación.

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.

La máquina se alimenta por corriente monofásica mediante enchufe sobremoldeado, 2 polos + tierra.

- 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.



Puesta a tierra obligatoria

- Caractéristiques moteur :

motor aliment.	Potencia (V)nominal (W)	Frecuencia (Hz)	Intensidad (A)	Consumo eléct. (Kw/h)	Calibre fusible (A)
115	370	60	6,3	0,6	8
220/240	370	50	2,5	0,6	3
220	370	60	2,6	0,6	3

Utilización, seguridad



¡ATENCIÓN!

Almacenamiento de la máquina: de -25°C a $+50^{\circ}\text{C}$.

Temperatura ambiente de funcionamiento: de $+4^{\circ}\text{C}$ a $+40^{\circ}\text{C}$.

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

Limpiar correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

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 utilización, limpieza o mantenimiento conlleva un riesgo de corte, no forzar nunca los elementos, y mantener las manos a una distancia razonable de las partes cortantes.

Utilizar siempre equipos de protección adaptados durante estas manipulaciones.



3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD

- La seguridad del usuario queda garantizada por:
- Comprobar que los sistemas de seguridad funcionan correctamente antes de cada utilización. Los sistemas de seguridad son prioritarios frente a la orden de funcionamiento.
- La longitud de la canaleta de alimentación con barrotos superior a 550 mm; la altura de su parte superior (obligatoriamente a 1,50 m del suelo) que impide el acceso de la mano a la cuchilla y facilita la visión de la cámara de corte.
- La parada instantánea del motor en cuanto se abre la pantalla protectora (10mm <parada <20mm + frenado de las cuchillas)
- Un dispositivo que impide el arranque después de un corte de corriente.
- Una rejilla de protección articulada que oculta la cuchilla durante la limpieza.
- El frenado de la cuchilla (0<parada<1 segundo) con cada

parada (botón "0" o apertura de la tapa)

- El cumplimiento de las consignas contenidas en las presentes instrucciones de servicio, limpieza y mantenimiento de la máquina.

a) Puesta en marcha:

La puesta en marcha normal de la cortadora de pan se obtiene cuando la cubierta está en posición baja.

- Pulse el botón MARCHA "1".

b) Paro.

- Pulse el botón PARO "0".
- Forma de cortar de la alimentación: DESENFUFAR la toma de corriente.



Toda utilización distinta a la que se describe en este manual será considerada anormal por parte del fabricante.

3.2 AJUSTES PREVIOS A LA UTILIZACION

1) Abertura de la canaleta 3.2a

Ajústela con ayuda del separador, según la sección de los panes, para que desciendan libremente.

- Para los panes grandes, utilice la apertura máxima de la canaleta sin separador.  3.2a

• Para los panes más pequeños (baguettes, panes moldeados) coloque el separador entre 2 barrotos de la canaleta, con la empuñadura del separador a la derecha, y alimente desde cada lado del separador. (5 posiciones posibles).  3.2b

2) Espesor de las rebanadas 3.2c

- Afloje (1/4 de vuelta) el botón imperdible interior **B**.
- Tire de la palanca o presiónela para que se deslice hasta alcanzar el espesor deseado, sabiendo que las marcas 1 a 6 corresponden a espesores de 8 a 60 mm.
- Bloquee firmemente el botón **B**.



Saque siempre el pan ante de cambiar el espesor de las rebanadas, ya que una rebanada cortada de forma incompleta puede impedir la subida del tope de ajuste

3.3 UTILIZACIÓN

- La cortadora de pan sólo puede funcionar con la cubierta de protección en posición baja. Proceda del modo siguiente:

- Coloque un recipiente o una panera frente a la cubierta de protección o saque el recipiente gastronorma de la mesa.

- Pulse el botón MARCHA.

- Introduzca los panes uno tras otro en la canaleta de alimentación previamente ajustada (véase apartado 3.2).

- Las rebanadas salen regularmente, mientras el pan rallado y las migas se recuperan en el recipiente móvil  3.3

• **Consejos:** Es posible interrumpir el corte dejando un pan metido en la canaleta, y a continuación volver a poner en marcha la máquina, a condición de no modificar el espesor de las rebanadas.

- En caso de taponamiento o interrupción del corte, no intente introducir la mano en la canaleta o en la salida de las rebanadas. Pulse el botón PARO y manipule el dispositivo de ajuste del espesor de corte; generalmente esto basta para desenganchar la cuchilla.



No intente nunca introducir la mano o un cuerpo duro en la canaleta estando el aparato en marcha.

• Rendimiento (con alimentación continua):

- 7.000 rebanadas por hora, o sea 115 rebanadas por minuto (en caso de pasar 1 pan de 400 g por la canaleta).
- 14.000 rebanadas por hora, o sea 230 rebanadas por minuto (en caso de pasar 2 panes de 400 g o baguettes por la canaleta).

Limpieza, Higiene



¡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.

La cortadora de pan necesita una limpieza mínima. Se **desaconseja terminantemente** lavar el interior de la cortadora de pan con ayuda de una esponja húmeda.



La limpieza a chorro o limpiador a presión puede dañar el aparato.

4.1 DESPUÉS DE CADA UTILIZACIÓN

- Levante la cubierta de protección y vacíe el recipiente de pan rallado.  4.1

- Retire las migas de la cámara de corte con la ayuda de una escobilla o un pincel acodado.
- Vuelva a colocar el recipiente en su sitio y baje la cubierta.

4.2 PERIÓDICAMENTE (como mínimo una vez al mes)



Antes de cualquier intervención desconecte el aparato.

- Lave y desinfecte el recipiente de pan rallado y déjelo secar fuera de la cortadora de pan.
- Limpie el exterior de la máquina con un detergente desinfectante.
- Limpieza de la cámara de corte



Atención: esta limpieza requiere que se desbloquee la rejilla de protección. Después de realizar esta operación no introduzca la mano en el aparato sin ver la cuchilla.

- Baje la palanca de ajuste del espesor de corte a la posición 6 (véase apartado 3.2.2).
- Vuelva a levantar la cubierta para soltar la varilla de la cubierta.
- Limpie la cámara de corte y la parte superior de la cuchilla con ayuda de una escobilla o un aspirador pequeño.



Atención: existe el riesgo de cortarse con la cuchilla.

Nota: No olvide volver a montar la varilla en la cubierta, de lo contrario la máquina no podría volver a ponerse en marcha. (véase apartado 6.2)

Anomalías de funcionamiento

5.1 EL APARATO NO ARRANCA, COMPRUEBE QUE:

- La máquina esté bien conectada.
- La alimentación eléctrica de la toma de corriente es correcta.
- La cubierta esté en posición baja y su varilla correctamente fijada.
- La canaleta se haya instalado correctamente.
- La cuchilla no esté bloqueada por un pedazo de pan muy duro

(incidente raro).

- Si la cuchilla está bloqueada por un pedazo de pan:
 - Pulse inmediatamente el botón PARO y **desconecte el aparato.**
 - Levante la cubierta para comprobar.
 - Mueva el dispositivo de ajuste del espesor de corte; generalmente esto basta para desenganchar la cuchilla.

5.2 CALIDAD DEL TRABAJO

- Antes de realizar cualquier intervención desconecte la máquina.
- **Corte defectuoso:**
 - En bisel (pan mal guiado): disminuya la abertura de la canaleta de alimentación desplazando el separador (véase apartado 3.2.1).
 - Pan desgarrado (pan blando o muy tierno): aumente el espesor de corte (véase apartado 3.2.2.).
 - compruebe el filo de la cuchilla, límpiela si presenta depósitos o almidón (véase apartado 4.2), vuelva a afilarla o sustitúyala (véase apartado 6.2).
- revise las condiciones de almacenamiento del pan.

- **Pan bloqueado en la canaleta:**
 - Ajuste el separador de forma que el pan descienda libremente y verticalmente en la canaleta.
- **Incorrecta evacuación de las rebanadas:**
 - Recipiente de recepción lleno.
 - Rebanadas bloqueadas en la cámara de corte (véase limpieza apartado 4.1)
 - Parrilla inclinada en posición alta.
 - Falta de potencia (véase apartado 6.1) para tensar la correa.



Si el incidente persiste, consulte con el servicio de mantenimiento de su distribuidor.

Mantenimiento



¡ATENCIÓN!

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

6.1 MECANISMO

- Esta cortadora de pan exige un mínimo de mantenimiento (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).
 - Se aconseja comprobar el estado de desgaste de la correa, como mínimo una vez al año.
- Para ello, proceda del modo siguiente:
- Desconecte el aparato de la toma.  **6.1**
 - Coloque el aparato descansando sobre su lado izquierdo.
 - Retire la placa del fondo desenroscando los 4 pies.
 - Afloje los 4 tornillos de fijación **A** del motor (llave hexagonal de 10).
 - Tense moderadamente la correa con ayuda de un destornillador grande o de un mango de madera.
 - Vuelva a bloquear los tornillos **A**.

Ajuste de los sistemas de seguridad:

- Tapa -> corte al abrir 10mm <parada <20mm
- Presencia del conducto: si falta = funcionamiento imposible
- Tiempo de frenado 0<parada<1 segundo

- Limpie el polvo del compartimento del motor y compruebe el estado de las conexiones eléctricas.
- Vuelva a montar el fondo.
- Acceso a los componentes eléctricos:
 - Desconecte la máquina.
 - Desmonte la placa posterior (4 tornillos).



Tensión residual en los bornes de los condensadores.

- Los condensadores pueden permanecer cargados eléctricamente. Para evitar cualquier riesgo, al efectuar una intervención se aconseja descargarlos uniéndolos con la ayuda de un conductor aislado (por ejemplo un destornillador).

6.2 DESMONTAJE DE LA CUCHILLA



Antes de cualquier intervención desconecte el aparato.

- Con el fin de evitar heridas, proceder como se indica a continuación :
- Bloquear la cuchilla en su posición introduciendo un mango de madera A entre el conducto alimentador y el borde redondeado de la cuchilla.



6.2a

Nota : No hacer uso de objeto metálico, lo que podría dañar el filo de la cuchilla.

- Desenroscar en el sentido antihorario  por medio de una llave de vaso de 22 mm.



Manejar la cuchilla con cuidado para evitar cortes.

- Si el filo de la cuchilla se encuentra ligeramente embotado, es posible restablecerlo pasando una piedra de afilar sobre la cara llana de la cuchilla.

- Sustituir la cuchilla si su filo estuviera muy embotado.

Montaje :  **6.2b**

- Posicionar la cuchilla, estando su bisel de afilado hacia abajo.
- Bloquear la cuchilla introduciendo un mango de madera A entre el conducto alimentador y el borde recto de la cuchilla.
- Enroscar en el sentido horario  por medio de la llave, y bloquear progresivamente.

6.3 AJUSTE DEL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD DE LA CUBIERTA

- Debe comprobarse con frecuencia el buen funcionamiento del dispositivo de seguridad. El motor debe detenerse al abrir la cubierta (apertura de aproximadamente 10 mm.).
- Frenado de la cuchilla: 0<parada<1 segundo.
- Si falla esta función :
- No utilizar la máquina.
- Mandarla al servicio técnico para ajustarla.

6.3 COMPONENTES ELECTRICOS



- Comprobar periódicamente el estado del cordón y de los componentes eléctricos.

6.5 DIRECCION PARA EL MANTENIMIENTO

Le aconsejamos se dirija en prioridad a su proveedor.



Para cualquier solicitud de información o pedido de repuestos, se ruega precisar el tipo de la 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 proveedor

Fecha de la compra :

Conformidad con la reglamentación

La máquina está diseñada y fabricada 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/CEE “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 14655-10/2005 : Corte barras, higiene y seguridad.
- Norma EN 1672-2 : Prescripciones relativas a higiene.

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 < 70 dBA.

Indices de protección según la norma EN 60529-2000:

- Mandos eléctricos IP55
- Máquina global IP34

Seguridad intrada :

- 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 normativa siguiente :

- Directiva 1935/2004/CEE: materiales y objetos en contacto con productos alimenticios.
- Normas EN 601-2004: aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con productos alimenticios.

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.