

El idioma de referencia del presente manual es el francés.

## Índice

Presentación	1	Incidentes de funcionamiento	5
Instalación	1	Mantenimiento	6
Utilización, seguridad	3	Conformidad con la reglamentación	7
Limpieza, higiene, conservación	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 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.

## Presentación

### 1.1 DESCRIPCIÓN

La cortadora de verduras con alimentación automática es un aparato de uso profesional para una preparación de gran capacidad, destinada en particular al corte de verduras como zanahoria rallada, apio rallado, corte de patatas en rodajas (gratinados, patatas panaderas, patatas fritas) Corte para cortar rejillas macedonia Corte cortar.

La tolva automática no permite tratar verduras y hortalizas largas. Este aparato está destinado a un uso profesional. Por razones de fiabilidad y seguridad, deberá ser utilizado por personal formado en su manejo, limpieza y conservación.

Este aparato no ha sido diseñado para funcionar en atmósfera explosiva.

A Tolva automática



B Caja

C Patín

D Base

E Muleta

F Cuerpo

G Panel de mandos

H Pasador de bloqueo

## Installation



### ¡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 - PESO (DATOS ORIENTATIVOS)

- Dimensiones del embalaje (sola maquina): L : 600; I : 300; h : 550
- Dimensiones del embalaje mm : L : 680; I : 500; h : 870
- Dimensiones del embalaje pòrtico mm : L : 785; I : 605; h : 1200

• Dimensiones de la unidad: 2.1

• Aparato Peso : 2.1

• Peso del pòrtico : 2.1

### 2.2 UBICACIÓN Y ORGANIZACIÓN 2.2

- Sobre un soporte móvil funcional que permite una mayor ergonomía (entrega opcional para los modelos de 1 velocidad).
- altura de trabajo optimizada
- recepción de los productos tratados en una bandeja gastronorma GN1/1 (altura máxima 230 mm, no provista)

- recogida del jugo en una bandeja gastronorma GN1/1 (no provista)
- Sobre una mesa de una altura máxima de entre 600 y 800 mm, a la cortadora de verduras se le puede colocar una bandeja de recepción estándar de una altura máxima de 200 mm. de hauteur maxi 200 mm.



### ¡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;

- Variaciones máx. de tensión:  $\pm 5\%$

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

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

- Compruebe que la tensión de la red eléctrica coincide con el valor indicado en la placa de características.

- La alimentación eléctrica de la máquina debe estar protegida contra las superintensidades (cortocircuitos y sobrecargas), utilizando fusibles o relés térmicos correctamente dimensionados con respecto al lugar de instalación y a las características de la máquina.

**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 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.**

Comprobar que la tensión de la red eléctrica concuerde con el valor indicado en la placa de características.

• La instalación deberá protegerse mediante un disyuntor diferencial y un fusible del calibre indicado en la columna F de las características.



• Características del motor:

**A** Número de fases (1 monofásico ó 3 trifásico)

**B** Tensión nominal en voltios (valor, rango o conmutación)

**C** Frecuencia (hertzios)

**D** Potencia nominal (vatios)

**E** Intensidad nominal (amperios)

**F** Calibre del fusible de protección de la línea eléctrica (amperios)

#### 1) Motor trifásico bitensión.

- Prever una toma de corriente mural normalizada de 3 fases + tierra, de calibre 20A, y el correspondiente enchufe estanco para montar sobre el cable de alimentación.



**Conexión a tierra obligatoria, mediante cable verde/amarillo.**

• Comprobar el sentido de la rotación con la ayuda del eyector montado en la máquina.

- Retirar el pisón tras haberlo desbloqueado (sentido contrario a las agujas del reloj ).

- Pulsar el botón marcha.

- Controlar visualmente la rotación del eyector a través del tubo del pisón. El eyector debe girar en el sentido contrario a las agujas del reloj .

• Si el sentido de giro estuviera invertido, intercambiar los 2 cables de fase de la toma de corriente.

- El tipo de conexión corresponde a la tensión máxima (ej.: 400 V). Para conectar a una tensión inferior (ej. 230V), proceder como se sigue:

- Desenchufar el aparato y darle la vuelta.

- Desmontar los 4 tornillos de fijación de la caja.

- Cambiar el cable de la platina integrada desplazando el terminal del borne de conexión en el que se indica la tensión superior (400V) al borne en el que se indica la tensión inferior (230V).

- Modificar la conexión de los cables del motor (ver esquema eléctrico).

- Colocar la caja de nuevo, comprobar el sentido de rotación.

#### 2) Motor monofásico.

Hay que prever una toma de corriente mural normalizada 2 polos + tierra, calibre 10/16A.

• Advertencia del instalador:

Esta cortadora de verduras con variación de velocidad electrónica está equipada con un filtro incorporado sin pasar por el variador. Para ser eficaz, la toma de tierra de la instalación debe ser de buena calidad, si no las perturbaciones pueden pasar por el variador y dañarlo.



**Conexión a tierra obligatoria, mediante cable verde/amarillo.**

• **Sin toma de tierra = ninguna protección = riesgo de avería + PELIGRO para el usuario!**

Nota: Los valores de tierra se definen en función de la corriente diferencial residual y deben ser comprobados por un electricista



**La garantía no cubre los desperfectos provocados por la falta de toma de tierra.**



**En ciertos casos, según la sensibilidad de los diferenciales de protección, quizás sea necesario instalar dispositivos de tipo SI (Súper Inmunidad) para evitar que se active accidentalmente.**



## ¡ATENCIÓN!

Limpiar correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

### Acompañe siempre manualmente la apertura y el cierre de la tolva.

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 una tolva con el aparato en marcha.

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 LA SEGURIDAD DEL USUARIO QUEDA

#### GARANTIZADA POR:

- La parada frenada del motor al abrir la palanca de prensa, para poder cargar sin riesgos.
- La imposibilidad de arrancar el motor en ausencia de la tolva/prensa.
- La distancia entre el elemento de corte y el borde de la tolva.
- La ausencia de riesgo mediante el acceso del conducto de

evacuación unido a la concepción de la cámara de corte, el eyector y los discos.

- El respeto de las instrucciones del presente manual en cuanto al uso, la limpieza y el mantenimiento del aparato.

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

### 3.2 ELECCIÓN DE LOS EQUIPOS DE TRABAJO (TOLVAS + DISCOS)

#### 3.2.1 CON LA TOLVA AUTOMÁTICA 3.5a

##### • Discos para cortar CS: 3.2a

Corte liso de 1 a 10 mm: Patatas, remolacha, cebolla.

- **Discos para cortar CWS:** corte ondulado de 2 a 6 mm para: Patatas, remolacha.

• **Discos para filetear ASX:** corte en palitos de 2 a 5 mm.



- **AS 3** : mediano, para patatas "paja"
- **AS 4** : grueso, para patatas "cerilla"

• **Discos para rallar J, utilización con tolva automática: J3, J4, J7**  3.2d

Verdura: zanahoria, remolacha, rábano, patata.



Las dimensiones de corte pueden ser ligeramente inferiores a las obtenidas con una tolva con palanca.

##### • Disco para cortar + rejilla patatas fritas 3.2e

en combinación de un cortador y una rejilla para patatas fritas.

##### • Disco para cortar + rejilla ensaladilla 3.2f

en combinación de un cortador y una rejilla para ensaladilla en cubos: zanahoria, patata 8-10

- **Discos para cortar CW** : corte ondulado de 2 a 6 mm para: Patatas, remolacha.

• **Discos para filetear AS** : corte en palitos de 2 a 5 mm.



- **AS 3** : mediano, para patatas "paja"
- **AS 4** : grueso, para patatas "cerilla"

• **Discos para rallar J2, J3, J4, J7, J9**  3.2d

• **Discos para rallar K:** Rallado especial patata cruda (Knödeln).

• **Disco para cortar + rejilla patatas fritas**  3.2e

en combinación de un cortador y una rejilla para patatas fritas.

• **Disco para cortar + rejilla ensaladilla**  3.2f

en combinación de un cortador y una rejilla para ensaladilla en cubos: zanahoria, patata.

Se deben evitar las velocidades elevadas (2V y VV) con verduras frágiles.

**¡** Los cortes de patatas fritas y ensaladillas deben realizarse a velocidades reducidas.

Rendimientos indicativos (Kg/h):	vitesse 2
Patatas chips con C 2	2100
Manzanas C 3	2100
Zanahoria rallada J 3	800
Patatas fritas C 10 + FT 10	1800
Patatas salteadas C 14 + MT 20	1800
Ensaladilla C 8 + MT 8	1800

#### 3.2.2 CON LA TOLVA PEQUEÑA CON MAJADOR MÓVIL

##### • Discos para cortar C:

Corte liso de 1 a 10 mm: Patatas, remolacha, cebolla.

### 3.3 PUESTA EN MARCHA / UTILIZACIÓN 3.3



Todas estas manipulaciones presentan riesgos de corte, no forzar nunca el aparato y mantenga las manos a una distancia razonable de las cuchillas.

• La cortadora de verduras se suministra con el eyector montado en el árbol de arrastre. Presionar hacia arriba el dispositivo de bloqueo de la tapa y levantarla hasta el tope para retirar el eyector.

Antes de empezar a trabajar, siempre comprobar el estado de limpieza de la cámara de corte, del árbol de arrastre, eyector, disco y rejilla.

#### 1) Para cortar, laminar, rallar y filetear

- Montar la cámara de corte.
- Montar el eyector en el plato del árbol de arrastre.
- Instalar la bandeja elegida (cortadora, fileteadora o ralladora).
- Girar el disco en el sentido de las agujas del reloj para encontrar la entrada de la bayoneta, después continuar en el mismo sentido hasta el tope del pasador.

- Cerrar la tapa y comprobar que está bloqueada.  3.3a

- Para retirar el disco, girarlo en sentido contrario y levantarlo. Si está atascado, ver apartado 5.3.

#### 2) Para cortar en patatas fritas o en cubos:

- Montar la cámara de corte.
- Montar el eyector (ver apartado superior).
- Colocar la rejilla seleccionada en su lugar comprobando que encaje bien (limpieza de los apoyos).
- Instalar después el disco seleccionado y cerrar la tapa.

• Consejos: Para cortar con una rejilla **MT** productos de diferente dureza, empezar cortando los productos tiernos, ya que éstos no pueden empujar los cubos de productos duros atascados en la rejilla. Para los productos duros de tipo zanahoria, apio, o muy adherentes, tipo queso, se aconseja utilizar la tolva pequeña.

#### 3) Puesta en marcha

- Panel de mandos:  3.3c

**A** Botón parada.

**B** Botón marcha 1 velocidad

**C** Botón marcha por impulsos

**D** Botón marcha 2 velocidades

**E – F** Botón de selección de velocidad. Modelo con variación de velocidad.

**G** Pantalla de velocidades.

La puesta en marcha del cortador es posible si:

- la tolva está bloqueada

- la prensa está bajada

a) Marcha continua:

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

- puesta en marcha pulsando **D**: velocidad 2 (según modelo)

b) Marcha por impulsos:

- puesta en marcha pulsando **C**: 

c) Variación de velocidad:

- Selección de la velocidad en **G** pulsando los botones **E** y **F**.

Nota:

En el caso que la parada se prolongue durante varios días, desenchufe el aparato para no dejar el variador electrónico bajo tensión.

d) Parada:

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

### 3.4 ELECCIÓN Y FUNCIONES DE LAS TOLVAS Y DE LAS VELOCIDADES DE CORTE

#### 1) Tolva automática E 3.5

Diseñada para:

- rallar (discos J3, J4, J7),
- laminar productos "redondos", como la patata,
- laminar distintas verduras y hortalizas como apio, col, zanahoria o patata.
- cortar patatas fritas y ensaladillas.  3.6

Una tolva para verduras largas está disponible en complemento.

• Para cortar en rodajas productos largos (zanahorias, endibias, pepinos, puerros...) abertura máxima Ø 70 mm.

Para cortar en rodajas presentar los productos largos siempre por las puntas.

• La carga manual se efectúa introduciendo verticalmente los productos en un tubo de uno en uno.

• Consejos:

- Para evitar un corte inclinado e irregular: disponga los productos finos de forma capiculada.



- Para evitar atascos, corte las extremidades de las verduras.

### 3.5 UTILIZACIÓN TOLVA AUTOMÁTICA

#### 1) Tolva automática

La tolva automática está diseñada para ser alimentada con un recipiente que contenga unos 5 Kg de verduras, y un máximo de 10 Kg, de forma que se pueda vaciar de una sola vez.

El agitador central garantiza una descarga permanente de las verduras, de forma que lleguen hasta el disco de corte.

Regular la velocidad (2V y VV) y poner en marcha el aparato antes de cargar la verdura.

Para evitar atascos, utilice siempre verdura húmeda y preferentemente pelada.



No introducir nunca las manos ni ningún instrumento rígido para empujar las verduras hacia abajo.

• En caso de atasco, detener el aparato, levantar la tolva y descargar manualmente las verduras.

Consejo: El flujo de verduras en la tolva automática mejora con la



humedad de las verduras; en caso de utilizar verduras envasadas al vacío, lave las verduras y escúrralas de forma que recobren la humedad necesaria.

**No cortar productos congelados, ya que existe un riesgo de atascamiento o de deterioro del aparato.**

**No introducir verduras de una longitud superior a 150 mm o de diámetro superior a 80 mm.**

### 3.6 UTILIZACIÓN DE LA TOLVA PARA VERDURAS LARGAS

- Pulsar la tecla MARCHA para poner en marcha el aparato, seleccionar el tubo que se adapte mejor (3 diámetros disponibles).

- Retirar el majador con una mano y cargar los productos con la otra.

- Empujar los productos con ayuda del majador y empezar un nuevo ciclo.

- Al final del trabajo, pulsar el botón PARADA.



**NB:** Regular el esfuerzo de acompañamiento necesario del majador en función:

- del producto que se trabaja (producto tierno = esfuerzo leve),

- del equipo de corte elegido (un rallador exige más esfuerzo que un disco cortante).



Nunca introduzca la mano o un objeto duro en una tolva con el aparato en marcha.

### 3.7 UTILIZACIÓN DE LA TOLVA PEQUEÑA Y DEL PISÓN 3.7

- Dejar bajada la palanca-prensa y desbloquear el pisón.
- Pulsar el botón MARCHA para arrancar.
- Retirar el pisón con una mano y cargar los productos con la otra.
- Empujar los productos con ayuda del pisón y empezar un nuevo ciclo.
- Al final del trabajo, pulsar el botón PARADA.



**Nunca introduzca la mano o un objeto duro en una tolva con el aparato en marcha.**

### 3.8 UTILIZACIÓN DE LA TOLVA GRANDE Y DE LA PALANCA-PRENSA 3.8

**La cortadora de verduras sólo puede funcionar si la tapa está cerrada.**

- Guardar el pisón en el interior de la palanca prensa para evitar la subida de los productos.
- Pulsar el botón MARCHA.
- Levantar la palanca prensa  3.8a
- En cuanto se extrae la prensa de la tolva, el motor se para inmediatamente, lo que permite cargar los productos con total seguridad.  3.8b
- Al bajar la palanca, la cortadora de verduras arranca de nuevo automáticamente.  3.8c

**Para laminar, cortar en rodajas.**

- Con ayuda de la palanca-prensa, acompañar los productos en la tolva hasta el tope bajo, regulando el esfuerzo con la palanca-prensa.
- Elevar de nuevo la palanca-prensa y empezar un nuevo ciclo.
- Al final del trabajo, pulsar el botón PARADA.

**Nota:** Regular el esfuerzo de acompañamiento necesario a la palanca-prensa en función:

- del producto que se trabaja (producto tierno = esfuerzo ligero),
- del equipo de corte elegido (un rallador exige más esfuerzo que un disco cortante).

**No es necesario apoyar de forma exagerada, esto pudiera sobrecalentar la máquina.**

## Limpeza, higiene, conservación



### ¡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 limpie nunca la máquina con un limpiador de alta presión, chorro de agua, ni sumergiéndola en agua, Manipular las rejillas y cuchillas con cuidado. (Riesgo de CORTES – SHOCKS).

### 4.1 ENTRE DOS UTILIZACIONES DIFERENTES 4.1

- Retirar los equipos de corte (disco, rejilla, eyector).
  - Retirar la cámara de corte.
  - Retirar la tolva siguiendo las instrucciones siguientes:
    - 1 Levantar la tolva.
    - 2 Desbloquear el pasador tirando unos 2 cm.
    - 3 Bajar la tolva para facilitar la retirada del conjunto.
    - 4 Sacar completamente el pasador.
  - Retirar el agitador, la tolva.
  - Lavar los equipos con agua caliente, enjuagar y secar.
  - Limpiar el cuerpo con ayuda de una esponja limpia y humedecida.
- NB:**  
La cámara de corte, la tolva, el agitador, el eyector y los discos se pueden lavar en el lavavajillas.

### 4.2 DESPUÉS DE UTILIZAR EL APARATO

- Consultar el apartado 4.1.
- Limpiar los elementos móviles con agua caliente con detergente-desengrasante-desinfectante compatibles con los materiales.
- Aclarar con agua limpia y dejar secar.

**Consejo:** Para las rejillas **MT**, empujar los cubos prisioneros con ayuda de una zanahoria. No utilizar instrumentos metálicos.



- Limpiar el exterior de la cortadora de verduras con ayuda de una esponja húmeda y de un detergente suave, después aclarar con una esponja limpia.

**Nota:**

- No utilizar detergentes abrasivos, que rayan las superficies, o a base de cloro, que deslustran el aluminio.



**Consulte la ficha de limpieza del aparato, que debe guardarse cerca del mismo.**

### 4.3 CONSERVACIÓN 4.3

- Tras la limpieza, guardar con cuidado cada equipo de corte en la casilla prevista fijada a la pared.

# Incidentes de funcionamiento

## 5.1 EL APARATO NO ARRANCA, COMPRUEBE QUE:

- La máquina esté conectada.
- La toma eléctrica esté en tensión.
- La tolva esté bloqueada correctamente.
- El pasador esté bloqueado.

## 5.2 RUIDO ANORMAL:

- Detenga el aparato.
- Compruebe la correcta colocación de los discos, rejilla, eyector y cámara de corte.
- Desmonte, límpielos si es necesario y vuelva a colocarlos.
- Si el ruido persiste y al aparato le falta potencia, compruebe que:
  - El motor trifásico no gira en 2 fases.
  - La correa no está muy gastada (véase 6.1).

## 5.3 ATASCAMIENTO DE UN DISCO:

- Desenchufe el aparato.
- Ponga la palma de la mano sobre el eyector y bloquéelo en rotación.  5.3a
- Levantarlo haciendo un movimiento de vaivén.  5.3b

## 5.4 CALIDAD DE TRABAJO

- Antes de cualquier intervención, detener la máquina.
- Si la evacuación de los productos se hace mal, compruebe que:
  - El eyector está bien montado.
  - Los productos en el recipiente de recepción no obstruyen la salida.
  - No se han acumulado productos en la cámara de corte.
  - Si la calidad de corte es insuficiente, compruebe:
    - El sentido de la rotación (contrario a las agujas del reloj  visto desde arriba).
    - La elección correcta de la velocidad (según modelo).
    - La elección correcta del equipo de corte (ver apartado 3.2).
    - El estado de los equipos de corte.
    - La elección de la tolva.
    - La presentación de los productos en la tolva (ver apartado 3-4)

 Si el incidente persiste, consulte el servicio de mantenimiento de su proveedor.

# Mantenimiento



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



Desenchufar siempre la máquina antes de cualquier intervención.

## 6.1 MECANISMO

- La cortadora de verduras sólo requiere un mantenimiento mínimo (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).
- Se recomienda comprobar la tensión y el estado de desgaste de la correa al menos una vez al año.  6.1

Para ello, proceder como sigue:

- Dar la vuelta al aparato.
- Desmontar los 4 tornillos de fijación de la caja.
- **Para volver a tensar la correa**
  - Desenroscar (1 vuelta) los 3 tornillos de fijación A del soporte motor (llave de vaso de 10).
  - Hacer palanca con un destornillador entre la polea y la placa soporte motor.

## 6.2 MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE CORTE

- **Discos para cortar: afilado de cuchillas**
  - Desmontar los tornillos de fijación.
  - Utilizar una muela de agua procurando mantener el ángulo de corte.
- **Rejillas-patatas fritas.**

Las hojas no se cambian, pues están sobremoldeadas con una tensión de por vida.

  - Retocar el cable de la lámina si fuera necesario con una piedra blanda.

## 6.3 AJUSTE DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Debe comprobarse con frecuencia el buen funcionamiento de los dispositivos de seguridad. El motor debe pararse en menos de 2 segundos:
  - Cuando se abra la tolva (dispositivo de bloqueo fijado),

- Bloquear los 2 tornillos situados en la parte anterior del soporte motor.
- Comprobar la tensión de la correa presionándola entre el soporte motor y la polea grande, con el pulgar, para obtener una flecha de aproximadamente 3 mm.
- Bloquear el tornillo A situado en la parte posterior del soporte motor.
- Retirar las partículas de correa del interior de la caja.
- Comprobar el estado de las conexiones eléctricas.
- Montar de nuevo la caja.
- **Acceso a los componentes eléctricos:**
  - Desenchufar la máquina.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

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

- **Rejillas macedonias.**

Las hojas no se cambian, pues están sobremoldeadas con una tensión de por vida.

- Retocar si es necesario con una lima pequeña si las hojas están dañadas tras un golpe.
- **Ralladores.**

Los ralladores no se afilan.

  - En caso de desgaste importante de las celdillas del rallador, cambie la copela.



- Si falla alguna de las dos funciones de seguridad:
  - No utilizar el aparato.
  - Llevarlo al servicio de mantenimiento de su distribuidor para que haga un ajuste.

## 6.5 DIRECCIÓN DEL SERVICIO MANTENIMIENTO

Le recomendamos que se dirija preferentemente al vendedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o pedido de piezas sueltas, precisar 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 ha sido diseñada y fabricada de acuerdo con:

- La directiva sobre máquinas 2006/42 CEE.
- La directiva CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/UE Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas.
- La directiva " WEEE " 2002/96/CEE

El símbolo "  " sobre el producto indica que ese producto no debe considerarse un desecho doméstico. Al contrario, debe ser transportado a un lugar de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse que el producto se elimina correctamente, usted contribuye a la prevención de los perjuicios al medioambiente y a la salud de las personas que podría acarrear una eliminación incontrolada de este producto. Para más información sobre el reciclaje de este producto, por favor contacte el servicio comercial o el proveedor del producto, el servicio postventa o el servicio de tratamiento de residuos concernido.

- La directiva " Residuos "2006/12/CEE

La máquina está diseñada de manera que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y de los riesgos de contaminación.

Por favor, respete las condiciones de reciclaje.

- La directiva " Envases y sus residuos "94/62/CEE

El envase de la máquina está diseñado de manera que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y de los riesgos de contaminación.

Por favor, elimine las distintas partes del envase en los puntos de reciclaje apropiados.

- **Las normas europeas:**

EN 60 204-1-2006 Equipamientos eléctricos de las máquinas.

EN 1678-1998 cortadora de verduras, seguridad integrada.

**Esta conformidad queda certificada por:**

- La marca de conformidad CE, fijada a la máquina,
- La declaración de conformidad CE correspondiente, junto con la tarjeta 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 3744 y EN ISO 11201 es de 73 dBA en las condiciones especificadas en la norma EN 1678: 1998 (utilización de un rallador fino para el tratamiento de patatas crudas y sin pelar). En vacío este nivel es de < 70 dBA.

### Índices de protección según norma EN 60529-2000:

- Mandos eléctricos IP55
- Máquina global IP23

### Seguridad integrada:

- El diseño y la fabricación de la máquina cumplen con los correspondientes reglamentos y normas indicados más arriba.
- El usuario debe formarse previamente en la utilización de la máquina y debe ser informado de los eventuales riesgos residuales.

### Higiene alimenticia:

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

- 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.
- Norma EN 1672-2-2005 : Prescripciones relativas a higiene.

Las superficies de la zona alimenticia son lisas y fáciles de limpiar. Utilizar detergentes homologados para la higiene alimenticia, respetando su modo de empleo.

### Vibración

El nivel máximo de vibración medido en funcionamiento a nivel de la empuñadura es de: 2,5 m/s<sup>2</sup>.