

Introducción.....	81	C.2 Uso de la cortadora	89
A.1 Información general	82	C.2.1. Operaciones para el uso.....	89
A.1.1 Advertencias de seguridad.....	82	C.2.2. Mantenimiento y cuidado de la cortadora.....	89
A.1.2 Indicaciones adicionales	82	C.2.3. Operaciones de afilado.....	89
A.1.3 Introducción	82	C.2.4. Afilado de la cuchilla.....	90
A.1.4 Uso previsto y limitaciones.....	82	5	
A.1.5 Pruebas	82	C.8 Normas de seguridad generales	90
A.1.6 Definiciones	82	C.8.1 Introducción.....	90
A.1.7 Datos de identificación de la máquina y del fabricante.....	83	C.8.2 Protecciones instaladas en la máquina.....	90
A.1.8 Identificación del equipo.....	83	C.8.2.1 Dispositivos de seguridad mecánicos.....	90
A.1.9 Derechos de autor.....	83	C.8.2.2 Dispositivos de seguridad eléctricos.....	90
A.1.10 Responsabilidad.....	83	C.8.3 Señales de seguridad que se deben aplicar en la máquina o cerca de ella.....	90
A.1.11 Equipos de protección individual.....	84	C.8.4 Final de la vida de la máquina	90
A.1.12 Conservación del manual.....	84	C.8.5 Advertencias de uso y mantenimiento.....	90
A.1.13 Destinatarios del manual	84	C.8.6 Uso incorrecto razonablemente previsible	91
A.2 Datos técnicos	85	C.8.7 Riesgos residuales.....	91
A.2.1 Descripción general.....	85	D.1 Limpieza y mantenimiento de la máquina.....	92
A.2.2 Informaciones principales.....	85	D.1.1 Generalidad.....	92
A.2.3 Rendimiento, consumo y diagramas eléctricos	85	D.1.2 Extracción de los componentes.....	92
A.2.3.1 Características	85	D.1.3 Limpieza.....	93
A.2.3.2 Diagramas eléctricos.....	86	D.1.1 Mantenimiento ordinario	93
B.1 Transporte, traslado y almacenaje.....	87	D.1.1.1 Precauciones para el mantenimiento	93
B.1.1 Introducción.....	87	D.1.1.2 Reemplazo de la cuchilla	93
B.1.2 Transporte: instrucciones de transporte	87	D.1.1.4 Precauciones para largos periodos sin utilizar el aparato.....	94
B.1.3 Traslado.....	87	D.1.2 Mantenimiento extraordinario.....	94
B.1.4 Procedimientos para las operaciones de traslado.....	87	D.1.2.3. Identificación rápida de fallos	94
B.1.5 Traslación.....	87	D.1.3 Intervalos de mantenimiento	95
B.1.6 Colocación de la carga.....	87	D.1.3.1 Periodicidad de mantenimiento	95
B.1.7 Almacenaje	87	D.1.3.2 Preparacion	95
B.2 Instalación y montaje.....	88	D.1.4 Desmontaje.....	95
B.2.2 Límites de espacio de la máquina	88	D.1.5 Puesta fuera de servicio.....	96
B.2.3 Colocación.....	88	D.2 Desguace de la máquina.....	96
B.2.3.1 Apertura del embalaje.....	88	D.2.1 Almacenaje de residuos.....	96
B.2.3.2. Instalación.....	88	D.2.2 Procedimiento para el desmantelamiento preliminar del equipo	96
B.2.4 Eliminación del embalaje	88	D.3 Documentos suministrados	96
B.2.5 Conexión eléctrica.....	88		
C.1 Funcionamiento	89		
C.1.1.1 Mandos.....	89		
C.1.1.2 Dispositivos de seguridad mecánicos.....	89		
C.1.1.3 Ensayo	89		

Introducción



El manual de instrucciones para la instalación, el uso y el mantenimiento (a continuación, llamado Manual) proporciona información útil para que el operador trabaje correctamente y en seguridad en la máquina (a continuación, llamada "máquina" o "equipo").

Estas instrucciones no se han considerar como una larga lista de advertencias sino como una serie de instrucciones para mejorar, en todos los sentidos, las prestaciones de la máquina y evitar un uso incorrecto con daños a personas, animales u objetos. Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar la máquina, consulte y lea atentamente este manual; sólo así es posible evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que pueden perjudicar la integridad de la máquina o pueden ser peligrosas para la incolumidad de las personas. Se recomienda informar al usuario sobre las normas de seguridad periódicamente. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en la máquina sobre su uso y mantenimiento.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento del equipo, ponerse en contacto con el fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina.

Se recuerda que, durante el uso de la máquina, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que la máquina se accione y se utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales u objetos.

El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente manual.

A.1 Información general

A.1.1 Advertencias de seguridad

Para garantizar el uso seguro del equipo y comprender correctamente el manual, es necesario conocer los términos y las convenciones tipográficas que se utilizan en la documentación. Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:

 **ADVERTENCIA**
Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.

 **ADVERTENCIA**
Peligro de electrocución - tensión peligrosa.

En el texto, los símbolos van acompañados por advertencias de seguridad, breves frases que detallan ulteriormente el tipo de peligro. Las advertencias garantizan la seguridad de los operadores.

A.1.2 Indicaciones adicionales

Los riesgos que se derivan del uso incorrecto del equipo se indican con:

 **ATENCIÓN**
Peligro de dañar el equipo o el producto elaborado.

El texto que sigue a este símbolo:

 **NOTA**
Aclaraciones y explicaciones

suministra recomendaciones que se deben tener en cuenta durante la vida del producto.

Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada de la máquina suministrada.

En los esquemas de instalación de la máquina, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros.

A.1.3 Introducción

Los apartados siguientes contienen información sobre el uso previsto y la prueba de ensayo de la máquina, los símbolos utilizados (que caracterizan y permiten reconocer el tipo de advertencia), las definiciones terminológicas empleadas en el manual y otra información útil para el usuario del equipo.

A.1.4 Uso previsto y limitaciones

Estas cortadoras han sido fabricadas para rebanar embutidos cocidos y crudos, carne caliente o fría, pan, quesos, fruta sin hueso y verdura. Pueden cortar hasta un espesor de 15 mm.

No son idóneas para cortar productos congelados, embutidos y carnes con hueso, o frutas que tengan hueso. Si intenta cortar estos productos u otros similares, se puede averiar seriamente la máquina e invalidar la garantía.

Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto. El equipo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o conocimiento, salvo que sean vigiladas e instruidas acerca del uso por alguien responsable de su seguridad.

 **ATENCIÓN**
El equipo no debe instalarse a la intemperie ni en ambientes expuestos a los fenómenos atmosféricos (lluvia, sol directo, etc.).

A.1.5 Pruebas

Nuestros equipos han sido diseñados, optimizados y probados en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y rendimientos elevados. Se envían al comprador listos para usar. Los resultados de las pruebas visuales, eléctricas y funcionales se garantizan y certifican en anexos específicos.

A.1.6 Definiciones

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador

persona encargada de instalar, regular, usar, efectuar el mantenimiento, limpiar, reparar y transportar la máquina.

Fabricante

Electrolux Professional S.p.A. o cualquier otro centro de asistencia autorizado por ésta.

Persona encargada del uso ordinario de la máquina

operador que ha sido preparado, formado e informado sobre las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos existentes durante el funcionamiento ordinario de la máquina.

Técnico especializado o asistencia técnica

operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normativas de seguridad, puede valorar las intervenciones que se deben efectuar en la máquina y reconocer y evitar posibles riesgos. Ha de tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.

Peligro

fuente de posibles lesiones o daños para la salud.

Situación peligrosa

cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.

Riesgo

Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.

Protecciones

medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.

Protección

elemento de una máquina utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.

Dispositivo de seguridad

dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.

Cliente

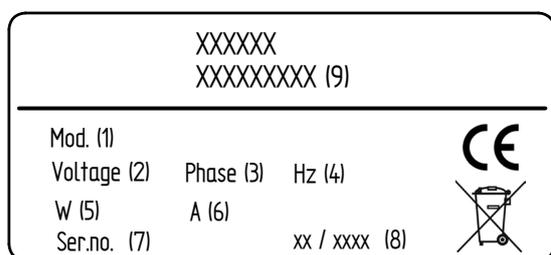
la persona que ha adquirido la máquina y/o que la gestiona y utiliza (por ejemplo, empresa, empresario o sociedad).

Electrocución

descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

A.1.7 Datos de identificación de la máquina y del fabricante

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características presente en la máquina:



(1) Modelo de cortadora

(2) Voltaje

(3) Monofásica / Trifásica

(4) Frecuencia

(5) Potencia

(6) Amperaje

(7) Número de serie

(8) Año de producción

(9) Nombre comercial y dirección del productor

Antes de instalar el equipo hay que verificar si los valores de conexión eléctrica coinciden con los que indica la placa de características.

ADVERTENCIA



No quitar, manipular ni dejar ilegible la marca de la máquina.



NOTA

Citar los datos contenidos en la marca de la máquina cuando se contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).



NOTA

La marca se debe destruir durante el desguace de la máquina.

A.1.8 Identificación del equipo

Este manual describe diferentes modelos de frigoríficos y congeladores. Para conocer los datos específicos de un modelo, se ha de consultar el apartado "A.2 Datos técnicos".

A.1.9 Derechos de autor

Este manual es para que lo consulte el operador y sólo se puede entregar a terceros con la autorización de Electrolux Professional S.p.A.

A.1.10 Responsabilidad

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- ▶ incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- ▶ reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones con recambios no incluidos en el correspondiente catálogo (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales perjudica el funcionamiento de la máquina y anula la garantía);
- ▶ intervenciones efectuadas por personal técnico no especializado;
- ▶ modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- ▶ mantenimiento insuficiente;
- ▶ uso indebido de la máquina;
- ▶ casos excepcionales no previstos;
- ▶ uso de la máquina por parte de personal no informado ni preparado;
- ▶ incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección individual adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente. Electrolux Professional SPA declina toda responsabilidad por los posibles errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión.

Todas las integraciones del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original ya que forman parte integrante de éste.

A.1.11 Equipos de protección individual

En la tabla siguiente se resumen los Equipos de Protección Individual (EPI) que deben utilizarse a lo largo del ciclo de vida de la máquina.

Fase	Ropa de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Protectores auriculares 	Máscara 	Casco 
Transporte							
Traslado							
Desembalaje							
Montaje							
Uso ordinario							
Regulaciones							
Limpieza ordinaria			●				
Limpieza extraordinaria			●				
Mantenimiento							
Desmontaje							
Desguace							

Leyenda: ● EPI previsto; ○ EPI a disposición o que se ha de utilizar cuando sea necesario; ■ DPI no previsto.

(*) Durante el **Uso ordinario**, los guantes sirven para proteger las manos al extraer la bandeja lisa fría del equipo.

Nota: Durante la limpieza se deben utilizar guantes de protección contra el contacto con las aletas de refrigeración (láminas metálicas).

Se recuerda que la no utilización de los equipos de protección individual por parte de los operadores, los técnicos especializados y cualquier operador encargado del manejo del equipo puede comportar la exposición a sustancias químicas y daños a la salud.

A.1.12 Conservación del manual

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida de la máquina, es decir, hasta que se desguace.

En caso de cesión, venta, alquiler, préstamo o renting de la máquina, hay que entregar siempre este manual.

A.1.13 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

- ▶ al transportista y a los encargados del transporte;
- ▶ al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- ▶ al empresario y al responsable del lugar de trabajo;
- ▶ a los operadores encargados del uso ordinario de la máquina;
- ▶ a los técnicos especializados - asistencia técnica (véase el manual de servicio).

A.2 Datos técnicos

A.2.1 Descripción general

LOS MODELOS LISTADOS EN LA PÁGINA 1 están hechos para:

- ▶ Cortar continuamente embutidos de todo tipo, jamón sin hueso, carne y queso.
- ▶ Garantizar seguridad en uso, limpieza y mantenimiento.
- ▶ Asegurar máxima higiene gracias al diseño preciso de las piezas en contacto con los alimentos y con el uso de materiales inoxidables.
- ▶ Obtener precisión en el corte.
- ▶ Ser utilizados a temperaturas entre 5°C y 40°C.

A.2.2 Informaciones principales

- ▶ Piezas externas de la máquina de aleación de aluminio y magnesio, adecuadas para el contacto con productos alimenticios según lo prescrito por la Directiva Europea 1935/2004/CE, pulidas y tratadas con oxidación anódica.
- ▶ Detalles y piezas pequeñas en acero inoxidable para eliminar los riesgos de oxidación.
- ▶ Cuchilla operada por un motor de correa de poliuretano de alta calidad.

- ▶ El ruido y la vibración no se consideran significativos para estas máquinas.
- ▶ Afilador de cuchillas incorporado diseñado para simplificar afiladura y limpieza.
- ▶ Protecciones mecánicas según la normativa vigente.
- ▶ Piezas eléctricas protegidas según la normativa vigente.
- ▶ El nivel de emisión sonora en los puestos de trabajo no es superior a 70 dB (A).
- ▶ El valor total de las vibraciones a las que está sujeto el brazo del usuario no es superior a 2,5m/s².

A.2.3 Rendimiento, consumo y diagramas eléctricos

¡ATENCIÓN! LAS CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS DE LA MÁQUINA SE INDICAN EN LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN COLOCADA EN EL LADO IZQUIERDO DE LA MÁQUINA.

ANTES DE CONECTAR A LA RED, ASEGÚRESE DE QUE EL VOLTAJE DE LA RED CORRESPONDE A LO DE LA ETIQUETA DE LA MÁQUINA.

ANTES DE CONECTAR LA MÁQUINA A LA RED, ASEGÚRESE DE QUE SE TENGA UNA PROTECCIÓN DE SOBRECARGA ELECTRÓNICA.

A.2.3.1 Características

MODELO	600524 601130 601111 601145 601116 601144 601350 EUROPA GLOBUS	600521 601131 601112 601351 EUROPA	601134 601137 601146 MAX	601132 601113 EUROPA	601135 MAX	601133	MAX
DIAMETRO CUCHILLA	250	300	300	350	350	370	370

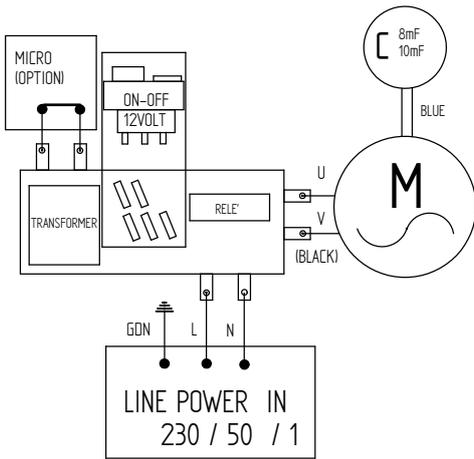
CAPACIDAD DE CORTE (mm)

PRODUCTO REDONDO	180	225	225	240	245	250	260
PRODUCTO CUADRADO	170X170	190X190	185X185	240X240	210X210	250X250	220X220
PRODUCTO RECTANGULAR	220X170	250X190	255X165	280X200	300X185	280X200	295X210
ESPELOR DE CORTE	0-15	0-15	0-15	0-15	0-15	0-15	0-15

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

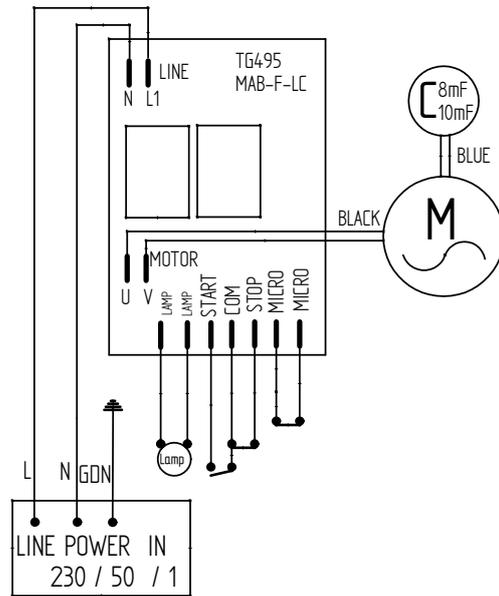
VOLTAJE	MONOFASICA 230V	MONOFASICA 230V	MONOFASICA 230V TRIFASICA 380V	MONOFASICA 230V TRIFASICA 380V	MONOFASICA 230V TRIFASICA 380V	MONOFASICA 230V TRIFASICA 380V	MONOFASICA 230V TRIFASICA 380V
POTENCIA MOTOR	0,20KW	0,25KW	0,37KW	0,37KW	0,37KW	0,37KW	0,37KW
ABSORCION	0,85 A	1,2 A	2,8 A 1,1 A	1,4 A 1 A	2,8 A 1,1 A	1,4 A 1 A	2,8 A 1,1 A
PESO (KG)	20	30	36	38	40	42	40
EQUIPAMIENTO ESTANDAR	CEPILLO, LUBRICADOR	CEPILLO, LUBRICADOR	CEPILLO, LUBRICADOR	CEPILLO, LUBRICADOR	CEPILLO, LUBRICADOR	CEPILLO, LUBRICADOR	CEPILLO, LUBRICADOR
DIMENSIONES DEL PAQUETE (mm)	660X660 H650	660X660 H650	850X660 H660				

A.2.3.2 Diagramas eléctricos

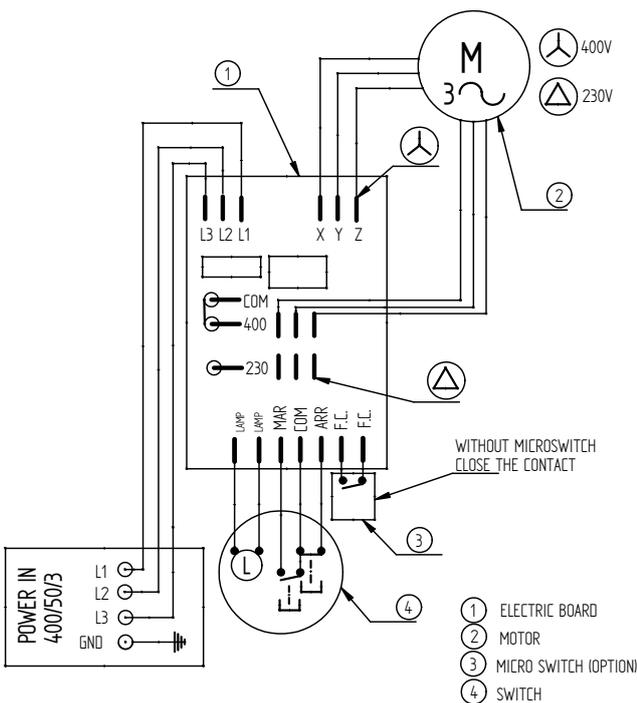


**600524, 600521, 601131, 601112, 601351,
601130, 601111, 601145, 601116, 601144, 601350,
EUROPA250, EUROPA 300, GLOBUS 250, GLOBUS 300**

**601134, 601146, MAX 300 (monofasica),
MAX 350 (monofasica), MAX 370 (monofasica),
601113, EUROPA 350 (monofasica),
EUROPA 370 (monofasica)**



**601135, 601132, 601133, MAX 300 (trifasica),
MAX 350 (trifasica), MAX 370 (trifasica), 601113,
EUROPA 350 (trifasica), EUROPA 370 (trifasica)**



- ① ELECTRIC BOARD
- ② MOTOR
- ③ MICRO SWITCH (OPTION)
- ④ SWITCH

B.1 Transporte, traslado y almacenaje

B.1.1 Introducción

El transporte (es decir, la transferencia de la máquina de un lugar a otro) y el movimiento (o sea la transferencia dentro del lugar de trabajo) deben realizarse mediante el uso de medios con capacidad de carga adecuada.

B.1.2 Transporte: instrucciones de transporte



ADVERTENCIA
Durante las operaciones de carga y descarga se prohíbe pararse debajo de cargas suspendidas. Se prohíbe el acceso a la zona de trabajo a toda persona no autorizada.
El peso del equipo no es suficiente para mantenerlo estable.

NOTA

La carga se puede desplazar en las siguientes condiciones:



- ▶ al frenar;
- ▶ al acelerar;
- ▶ en curva;
- ▶ en caso de recorridos en mal estado.

B.1.3 Traslado

Preparar un área adecuada con suelo plano para efectuar las operaciones de descarga y almacenaje.

B.1.4 Procedimientos para las operaciones de traslado

Antes de iniciar las maniobras de elevación:

- ▶ comprobar que todos los operadores se encuentren en una posición segura e impedir el acceso de cualquier persona a la zona de traslado;
- ▶ comprobar que la carga sea estable;
- ▶ controlar que no haya material que pueda caer durante la elevación; maniobrar la máquina verticalmente para evitar golpes;
- ▶ mover la máquina manteniéndola a la mínima altura del suelo.



ADVERTENCIA

Está prohibido elevar la máquina sujetándola por componentes móviles o débiles, como: protecciones de plástico (Fig.1 Pos.K), carro porta- fiambre (Fig.1 Pos.B) prensa-fiambre y empuñadura (Fig.1 Pos C, P), botones on/off que sobresalen de la máquina (Fig.2, Pos.I, D).

B.1.5 Traslación

El encargado de la operación debe:

- ▶ poseer una visión general del recorrido que se debe efectuar;
- ▶ interrumpir la maniobra en caso de situaciones de peligro.



ADVERTENCIA

No empujar ni arrastrar el equipo durante el transporte, ya que podría volcarse.

B.1.6 Colocación de la carga

Antes de colocar la carga, asegurarse de que el paso esté libre y que el suelo sea plano y pueda soportar su peso. Quitar la plataforma de madera, descargar el equipo por un lado y depositarlo en el suelo.

B.1.7 Almacenaje

La máquina y/o sus componentes se deben almacenar en un ambiente no agresivo, protegido de la humedad, sin vibraciones y a una temperatura ambiente comprendida entre -10 y 50 °C. Almacenar la máquina en un lugar cuyo suelo sea plano para evitar deformaciones de la máquina o daños a los pies de apoyo.



ADVERTENCIA

La colocación, el montaje y el desmontaje del equipo deben ser efectuados por un técnico especializado.



ATENCIÓN

No modificar las piezas suministradas con el equipo. Sustituir las piezas perdidas o averiadas con recambios originales.

B.2 Instalación y montaje

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir estas instrucciones con atención.

ADVERTENCIA

Las operaciones que se describen a continuación deben ser realizadas por un técnico especializado de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes, teniendo en cuenta el equipo utilizado y los procedimientos de operación.



Antes de desplazar el equipo, comprobar que la capacidad de elevación del medio usado sea adecuada al peso del mismo equipo.

B.2.2 Límites de espacio de la máquina

Alrededor de la máquina debe haber espacio suficiente para poder efectuar intervenciones, operaciones de mantenimiento, etc. Esta distancia tiene que ser mayor en caso de uso y/o paso de otros equipos o medios y si se requieren vías de evacuación en el puesto de trabajo. Respetar las distancias de separación con las máquinas presentes en el local, que se indican en el apartado "B.2.3.2. Instalación" (una distancia de separación insuficiente puede ocasionar problemas relacionados con la formación de condensación en las paredes de los equipos) y tener en cuenta el espacio que se necesita para abrir la puerta.

B.2.3 Colocación

Al recibir la caja que contiene la cortadora, controlar que ésta está intacta y no ha sido dañada durante transporte.

B.2.3.1 Apertura del embalaje

- 1 - Corte y quite los flejes de plástico;
- 2 - Quite las grapas metálicas;
- 3 - Levante la caja en forma vertical, tome el manual de uso y mantenimiento y la declaración de conformidad CE;
- 4 - Retire la cortadora de la caja levantándola hacia arriba.

¡ATENCIÓN! DURANTE ESTA OPERACIÓN ES NECESARIO QUE EL PERSONAL SIGA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE LA SECCIÓN B.1.3

- 5 - Retire la bolsa de polietileno.
- 6 - Levante la máquina entre dos personas, tomándola desde los pies de apoyo;
- 7 - Controle el contenido del embalaje y controle que corresponda con cuanto indicado en los documentos;

ADVERTENCIA: EL EMBALAJE SE PUEDE ELIMINAR JUNTO CON LOS RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS: ATENGASE A LAS DISPOSICIONES DE LEY DEL PAÍS DE INSTALACION. NO ABANDONE LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE EN EL MEDIO AMBIENTE.

B.2.3.2. Instalación

Coloque la cortadora sobre una superficie lisa, plana y estable. Una posible irregularidad del plano de apoyo se puede compensar con los pies de apoyo regulables.

Si el motor está dirigido hacia una pared, deje en proximidad de la ventilación del mismo un espacio de 200 mm, como mínimo. Alrededor de la cortadora, deje un espacio idóneo para un correcto uso, limpieza y mantenimiento.

Se recomienda disponer de un espacio libre alrededor de la máquina de 300 mm como mínimo. La cortadora funciona regularmente en locales con una humedad relativa inferior al 80% y cerca de fuentes de calor inferiores a 30°C.

B.2.4 Eliminación del embalaje

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo.

Todos los materiales utilizados para el embalaje son ecocompatibles. Todos los materiales se pueden conservar sin peligro, reciclar o quemar en una planta incineradora. Las partes plásticas reciclables están marcadas de la siguiente manera:

	polietileno:	película externa del embalaje, bolsa de instrucciones
	polipropileno:	flejes

Los componentes de madera y cartón se han de eliminar según las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

B.2.5 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido en prevención de riesgos por el servicio de asistencia técnica o por un técnico con cualificación similar.



Conecte el enchufe a la alimentación, asegurándose de que la instalación esté equipada con un dispositivo de protección contra las sobrecargas eléctricas. Para una mayor seguridad, instale en la caja de alimentación en la pared un fusible de amperaje 50% más alto que el consumo (amperios) marcado en la placa de características (vea el párrafo A.1.7)

La cuchilla tiene que girar hacia la izquierda, mirando desde el lado del cubrecuchilla.

Si en las cortadoras trifásicas el sentido de rotación de la cuchilla no fuera exacto, invierta dos de los tres hilos del enchufe de alimentación.

La conexión a la red eléctrica debe realizarse según las regulaciones vigentes en el país de uso.



ADVERTENCIA

Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado.

C.1 Funcionamiento

Use la cortadora de la manera para la cual ha sido proyectada. Nunca use las manos para empujar el producto hacia la cuchilla. La plancha porta-embutido está inclinada y permite al producto deslizarse hacia la cuchilla, por su mismo peso. Mantenga las manos lejos de la cuchilla y use la empuñadura para hacer correr tranquilamente hacia adelante y hacia atrás la plancha porta-embutido.

C.1.1.1 Mandos

Las cortadoras por Gravedad se accionan eléctricamente por medio de dos botones: "I" (puesta en marcha) y "O" (parada). También tienen un indicador luminoso blanco que indica que la cuchilla está en movimiento.

La máquina tiene un interruptor de seguridad en el cubrecuchilla, que está conectado a un dispositivo de falta de tensión (NVR). Cada vez que se corta la corriente, accione el botón "I" (marcha) para poner la máquina en funcionamiento.

C.1.1.2 Dispositivos de seguridad mecánicos

- ▶ La cuchilla está completamente cubierta por una protección fija, excepto la parte que corta.
- ▶ El plato porta-fiambres se puede quitar solo si la parte superior del plano del regulador de espesor cubre la cuchilla y la manivela graduada es en la posición entre 15 y 0.
- ▶ La plancha reguladora de espesor se puede abrir (por medio del regulador graduado de corte) sólo si la plancha porta-embutido está fijada en su posición normal de uso.
- ▶ La cuchilla se puede quitar usando sólo el extractor de cuchilla, suministrado junto con la máquina.
- ▶ Todas las protecciones son fijas; la extracción o modificación de las mismas, hacen que la máquina sea un instrumento peligroso, por consiguiente, el fabricante no es responsable de posibles accidentes.

C.1.1.3 Ensayo

- ▶ Controle que todos los componentes de la cortadora estén montados correctamente.
- ▶ Controle que el volante que fija el cubrecuchilla esté bloqueado.
- ▶ Controle el encendido y apagado de la máquina, accionando el botón de puesta en marcha.
- ▶ Controle que el carro porta-embutido y el brazo prensa-embutido corran perfectamente.
- ▶ Controle el funcionamiento del afilador.
- ▶ Controle la apertura de la plancha reguladora de espesor.

C.2 Uso de la cortadora

C.2.1. Operaciones para el uso

¡ATENCIÓN! CON EL MOTOR APAGADO Y ANTES DE CARGAR EL PRODUCTO SIEMPRE ASEGÚRESE DE QUE EL FILO DE LA CUCHILLA ESTÉ CUBIERTO Y PROTEGIDO DEL PLAN DEL REGULADOR DE ESPESOR.

¡ATENCIÓN! TODAS LAS OPERACIONES DE CORTE DEBEN EMPUÑANDO LAS MANIVELAS Y LAS MANILLAS.

¡ATENCIÓN! POR LO TANTO, SE PROHIBE MANTENER EL PRODUCTO EN EL CARRO CON MANOS.

- 1) Sitúe la manivela graduada "A" en el espacio entre "15" (quince) y "0" (cero) girándola en sentido horario hasta el final de la carrera con cierre completo, o sea con el filo de la cuchilla completamente cubierto y protegido por el medidor de espesor.
- 2) Aleje la plancha porta-embutido "B" lo más lejos posible de la cuchilla "K".
- 3) Levante el brazo prensa-embutido "C" con la empuñadura "P". Apoye el producto sobre la plancha porta-embutido, baje el brazo prensa-embutido encima o detrás del producto.
- 4) Seleccione el espesor deseado con el regulador graduado de corte "A".
- 5) Pulse el botón "I" (puesta en marcha).

¡ATENCIÓN! SIEMPRE COMPROBAR QUE LA LUZ DE LA BOMBILLA EN EL BOTÓN SE ENCIENDA REGULARMENTE CUANDO SE ENCIENDA LA MÁQUINA.

6) Empuje el carro porta-embutido con la empuñadura "P" para cortar el producto.

7) Una vez que haya finalizado de usarla, apague la máquina con el botón "O" (parada) y coloque el regulador graduado de corte en el espacio entre "15" (quince) y "0" (cero) girándolo en sentido horario hasta el final de la carrera con cierre completo, o sea con el filo de la cuchilla completamente cubierto y protegido por el medidor de espesor.

C.2.2. Mantenimiento y cuidado de la cortadora

Mantenga la cortadora limpia por problemas de higiene. Desmonte y limpie la máquina al final de la jornada de trabajo y cada vez que cambie de tipo de producto a cortar (por ej. desde carne fresca a cocida) como indicado en la secuencia de la fig. 2.

C.2.3. Operaciones de afilado

¡ATENCIÓN! El afilado es una operación que tiene que ser efectuada por personal experto. nunca limpie la cuchilla cuando esté en movimiento. el afilador no podrá afilar más la cuchilla cuando ésta tenga el diámetro consumido 6 mm.

Para que la cortadora funcione perfectamente, es muy importante mantener la cuchilla afilada. Es mejor afilarla un poco diariamente, que mucho una vez por semana.

¡ATENCIÓN! SE DEBE AFILAR LA CUCHILLA SÓLO DESPUÉS DE HABERLA LIMPIADA SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DE LA SECCIÓN D.1.3

LA CUCHILLA YA NO SE DEBE AFILAR CUANDO LA DISTANCIA ENTRE SU FILO Y EL BORDE INTERNO DEL ANILLO PARA CUCHILLA LLEGUE A LOS 6MM. MÁS ALLÁ DE ESTE VALOR, ES OBLIGATORIO REMPLAZAR LA CUCHILLA INMEDIATAMENTE, ATENDIENDO Estrictamente a las disposiciones de la sección D.1.1.2

Aflar una cuchilla sucia implica un mal afilado y un ensuciamiento del afilador y de las muelas, lo que conduce a una gran caída de rendimiento de la misma.

Después de afilar, cada grano de arena de las muelas debe ser removido de la cuchilla y de la máquina con un trapo empapado en alcohol o agua y jabón.

¡ATENCIÓN! Antes del afilado, asegúrese que la manivela graduada esté situada en el espacio entre "15"(quince) y "0" (cero), es decir con cierre completo en sentido horario y con el filo de la cuchilla completamente cubierto y protegido por el medidor de espesor.

C.2.4. Afilado de la cuchilla (Fig. 4)

1) Desengrase la parte interior y exterior de la cuchilla con un paño humedecido con alcohol.

2) Gire media vuelta el botón fig. 4.1. Levante el afilador, gírelo 180° y bájelo fig. 4.2. Bloquee el afilador, enroscando media vuelta el botón.

3) Ponga en marcha la máquina, pulse el botón hasta que la muela presione ligeramente la cuchilla. Dicha operación se concluirá cuando se forme una leve rebaba en el filo delantero de la cuchilla; controle después de apagar la máquina Fig. 4.3.

4) Ponga en marcha la máquina pulsando el botón Fig.4.4, hasta que la muela de rebabado toque la cuchilla por un tiempo máximo de 2 segundos. Apague la máquina y cerciórese de haber desbarbado la cuchilla.

5) Coloque de nuevo el afilador en su posición, girando el botón Fig. 4.1.

6) Limpie la cuchilla y todas sus piezas sucias con un paño humedecido con alcohol.

C.8 Normas de seguridad generales

C.8.1 Introducción

Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos que garantizan la seguridad de los operadores y de la máquina. Por ello, se prohíbe quitar o manipular dichos dispositivos.

El fabricante declina toda responsabilidad si no se utilizan o se manipulan los dispositivos de seguridad.

C.8.2 Protecciones instaladas en la máquina

C.8.2.1 Dispositivos de seguridad mecánicos

En lo que respecta a la seguridad contra riesgos mecánicos, la cortadora cumple con la Norma Europea EN1974: 1998 + A1 "Cortadoras - Características de seguridad e higiene" y entonces cumple con la Directiva de Máquinas 2006/42 / CE. Las protecciones más importantes son:

- Anillo de cuchilla INAMOVIBLE para proteger toda el área no utilizada durante el corte.
- Plato porta-fiambres que se remueve para limpiar solo si la manivela graduada está en cierre completo en sentido horario y con el filo de la cuchilla completamente cubierto y protegido por el medidor de espesor. Estas condiciones permanecen mecánicamente bloqueadas por la extracción del plato.

- Cubrecuchilla extraíble para limpiar
- Protector de la mano en material plástico transparente fijado al plato porta-fiambres. Protector del pulgar en aluminio incorporado en el carro.
- Brazo prensa fiambres con empuñadura colocada al menos a 150 mm de la cuchilla.
- Extractor de lama en material plástico para la extracción segura.

¡ATENCIÓN! Todas las protecciones son inamovibles. Su eliminación o su manipulación hace que la máquina sea un instrumento peligroso del que el fabricante ya no es responsable.

C.8.2.2 Dispositivos de seguridad eléctricos

El sistema eléctrico de la máquina cumple con la normativa EN 60204 -1 .

La cortadora está provista de un relé en el circuito de comando que activa el reinicio voluntario de la máquina en caso de producirse un corte de corriente (restablecimiento voluntario).

C.8.3 Señales de seguridad que se deben aplicar en la máquina o cerca de ella

Peligro	Significado
	Peligro de electrocución (expuesto en los componentes eléctricos con indicación de la tensión)

ADVERTENCIA
Se prohíbe desmontar, manipular o impedir la legibilidad de las etiquetas y las señales de seguridad, peligro y obligación aplicadas en la máquina.

C.8.4 Final de la vida de la máquina

Al finalizar la vida útil del equipo, se recomienda desmontar los cables de alimentación eléctrica para dejarlo inoperativo.

C.8.5 Advertencias de uso y mantenimiento

Los riesgos asociados a la máquina son principalmente mecánicos, térmicos y eléctricos.

Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:

- ▶ directamente, proyectando soluciones adecuadas,
- ▶ indirectamente, aplicando cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.

En el display del panel de mandos se indican las situaciones anómalas.

De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas adecuadas.

Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento. Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos bien visibles.

Para garantizar la eficacia de la máquina y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico de la manera descrita en este manual.

En particular, se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; sustituirlos si están dañados.

ADVERTENCIA

Las operaciones de mantenimiento extraordinario de la máquina deben ser efectuadas únicamente por técnicos especializados que dispongan de equipos de protección individual (calzado de seguridad, guantes, gafas, mono de trabajo, etc.) y de equipos, herramientas y medios auxiliares adecuados.



Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.

Antes de efectuar cualquier intervención en la máquina, consultar el manual ya que contiene las instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre la seguridad.



C.8.6 Uso incorrecto razonablemente previsible

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento de la máquina no se admiten otros tipos de trabajos o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo.

Se consideran usos incorrectos razonablemente previsible:

- ▶ no efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina;
- ▶ aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- ▶ manipular los resguardos o los dispositivos de seguridad;

- ▶ no utilizar los equipos de protección individual por parte de los operadores, técnicos especializados y encargados del mantenimiento;
- ▶ no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras inadecuadas);
- ▶ depositar, cerca de la máquina, materiales combustibles, inflamables o no compatibles o no pertinentes con el trabajo que se está realizando;
- ▶ instalar la máquina de modo incorrecto;
- ▶ introducir en la máquina objetos no compatibles con la refrigeración, la congelación o la conservación o que pueden dañar la máquina o las personas, o contaminar el medioambiente;
- ▶ subirse a la máquina;
- ▶ incumplir lo indicado en el uso previsto de la máquina;
- ▶ otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.

ADVERTENCIA

¡Los comportamientos arriba descritos están prohibidos!



C.8.7 Riesgos residuales

En la máquina existen riesgos que no se han eliminado por completo al efectuar el proyecto o mediante la instalación de protecciones.

De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los equipos de protección individual que debe utilizar.

Durante las fases de instalación de la máquina, se han previsto espacios suficientes para limitar estos riesgos.

Para preservar estas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

- ▶ Libres de obstáculos (como escaleras, herramientas, contenedores, cajas, etc.);
- ▶ limpias y secas;
- ▶ bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales de la máquina: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, prohibidos.

Riesgo residual	Descripción de situación de peligro
AREA DE CORTE DE LA CUCHILLA NO PROTEGIDA POR EL ANILLO CUBRECUCHILLA	DURANTE EL USO DE LA CORTADORA, ES OBLIGATORIO CUMPLIR CON LAS INSTRUCCIONES DE LA SECCIÓN C.2 DEL MANUAL
ANILLO CUBRECUCHILLA	NO OBSTANTE SU PRESENCIA EN EL AREA DEL AFILADOR, EXISTEN RIESGOS RESIDUALES DE CORTE, AUNQUE SU EVENTUALIDAD Y ENTIDAD SON DRÁSTICAMENTE REDUCIDAS
PRENSA-FIAMBRES CON CLAVITOS	LOS CLAVITOS DEL BRAZO PRENSA-FIAMBRES PUEDEN CAUSAR DAÑOS O LESIONES SI SE CHOCAN CON LAS MANOS

D.1 Limpieza y mantenimiento de la máquina

ADVERTENCIA

Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento hay que interrumpir el suministro de energía eléctrica y desenchufar el equipo con delicadeza.



Durante el mantenimiento, el cable y el enchufe se deben colocar en un punto donde el operador encargado del mantenimiento pueda verlos en todo momento.



No tocar el equipo con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.

ADVERTENCIA

Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.



Utilizar equipos de protección individual adecuados (guantes de protección).

¡ATENCIÓN! antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, es importante:

- ▶ desenchufar la cortadora de la red de alimentación eléctrica
- ▶ cerrar el plano del regulador de espesor girando la manivela graduada "A" y situándola en el espacio entre "15" (quince) y "0" (cero), es decir con cierre completo en sentido horario y con el filo de la cuchilla completamente cubierto y protegido por el medidor de espesor.

D.1.1 Generalidad

Para mantener la higiene, la cortadora debe ser mantenida limpia. Es necesario desmontar y limpiar la máquina al final de cada día de trabajo y cada vez cuando cambia el tipo de producto a cortar (ej. de carne fresca a carne cocinada), véase la fig. 2. Se recomienda que el operador de la máquina haya recibido la formación adecuada para utilizar la cortadora según lo prescrito en este manual.

Utilice únicamente agua y detergente / desinfectante neutro (PH 7-8) para desengrasar y desinfectar, agua limpia y un paño suave y seco para secar.

No utilice los productos antes mencionados a temperaturas superiores a 45 ° C.

No utilizar productos basados en hipoclorito de sodio o limpiador abrasivo ya que dañarían las superficies anodizadas de la máquina.

D.1.2 Extracción de los componentes

EXTRACCIÓN DEL PLATO PORTA-FIAMBRES CON INTERLOCK (Fig. 2 e Fig. 2/A)

- 1) Aísle la máquina de la fuente de corriente, desconectando el enchufe del tomacorriente, o apagando el interruptor automático colocado cerca de la toma de alimentación. Nunca se confíe apretando sólo el botón rojo "O" en la cortadora.
- 2) Cerrar el plano del regulador de espesor girando la manivela graduada "A" y situándola en el espacio entre "15" (quince) y "0" (cero), es decir con cierre completo en sentido horario y con el filo de la cuchilla completamente cubierto y protegido por el medidor de espesor. (Fig. 2/A)
- 3) Desenrosque totalmente el volante "Q" en cualquier posición.
- 4) Con un movimiento relativamente brusco, tire de la plancha porta-embutido hacia el apoyo "R", de manera que el mecanismo de bloqueo se conecte. Extraiga hacia arriba el grupo plancha porta-embutido de su guía. La plancha reguladora de espesor quedará bloqueada en el "0".
- 5) Desenrosque completamente el volante de sujeción "F", tome el cubrecuchilla "L" y extraígalo completamente de la máquina.
- 6) Siempre verifique que en estas condiciones, el plano del regulador de espesor permanezca bloqueado.

EXTRACCIÓN DEL CUBRECUCHILLA (Fig.2)

- 1) Sujete el pomo del protector de la cuchilla y luego desenrosque completamente la manivela (F)
- 2) Al presionar la manivela ejercer una ligera presión sobre el interior del protector de la cuchilla (L) para moverlo desde su asiento.
- 3) Retire la protección de la cuchilla sujetando el pomo o el borde superior del disco.

Se recomienda que el operador de la máquina haya recibido la formación adecuada para utilizar la cortadora según lo prescrito en este manual.

Utilice únicamente agua y detergente / desinfectante neutro (PH 7-8) para desengrasar y desinfectar, agua limpia y un paño suave y seco para secar.

No utilice los productos antes mencionados a temperaturas superiores a 45 ° C.

EXTRACCIÓN DEL AFILADOR (Fig.2)

¡ATENCIÓN! con el afilador retirado, preste mucha atención a los sectores afilados de la cuchilla que pueden causar cortes o daños al usuario.

- ▶ Desenrosque el pomo con 3 vueltas (H).
- ▶ Sujete el pomo (V) y luego levante el afilador hacia arriba extraéndolo de la cortadora.

D.1.3 Limpieza

LIMPIEZA DE LA CUCHILLA

¡ATENCIÓN! Mantenga la mente concentrada en el trabajo que está realizando ya que existe el riesgo de corte.

Antes de limpiar la cuchilla desenchufe la cortadora de la red de alimentación eléctrica.

- ▶ Cierre el plano del regulador de espesor girando la manivela graduada "A" y situándola en el espacio entre "15" (quince) y "0" (cero), es decir con cierre completo en sentido horario y con el filo de la cuchilla completamente cubierto y protegido por el medidor de espesor. (Fig. 2/A)
- ▶ Antes de empezar remueve el cubrecuchilla y el plato porta-fiambres
- ▶ Presione la superficie frontal de la cuchilla con un paño húmedo y muévelo lentamente desde el centro de la cuchilla hacia afuera, mientras gira la cuchilla con la mano.
- ▶ Repita la operación en la parte posterior de la cuchilla.
- ▶ Con el mismo método, seque con un paño suave y seco.

LIMPIEZA ANILLO CUBRECUCHILLA

¡ATENCIÓN! Mantenga la mente concentrada en el trabajo que está realizando ya que existe el riesgo de corte.

Antes de limpiar la cuchilla desenchufe la cortadora de la red de alimentación eléctrica.

- ▶ Cierre el plano del regulador de espesor girando la manivela graduada "A" y situándola en el espacio entre "15" (quince) y "0" (cero), es decir con cierre completo en sentido horario y con el filo de la cuchilla completamente cubierto y protegido por el medidor de espesor. (Fig. 2/A)
- ▶ Antes de empezar remueve el cubrecuchilla y el plato porta-fiambres
- ▶ Sosteniendo el paño ligeramente contra el anillo, gire manualmente el paño para limpiar todo el anillo.

LIMPIEZA DE LOS COMPONENTES REMOVIDOS

Todas las piezas retiradas con las operaciones descritas en la sección D.1.2, con la excepción del afilador, se deben limpiar con detergentes o desinfectantes neutros. Cuando termina la limpieza, todos los artículos deben secarse con un paño seco. Para volver a montarlas, sigue las instrucciones de la sección D.1.2 en secuencia inversa.

- El afilador solo debe limpiarse con un cepillo seco.

También use solo un cepillo y disolvente para limpiar las dos piedras.

LIMPIEZA DE LA BASE DE LA CORTADORA

- ▶ Retire los residuos gruesos del producto a mano o con un paño húmedo.
- ▶ Limpie bien con un paño húmedo y / o cepillo / rociador y use detergente neutro
- ▶ Desinfectar con un paño y / o cepillo / rociador usando los productos mencionados en la sección D1.1 aprobados por los Órganos de Supervisión Ministeriales.
- ▶ Enjuague con un paño y / o cepillo y usando agua limpia.

¡ATENCIÓN! no lave con un chorro de agua directo en las partes superiores y en las partes inferiores alojadas dentro de la base.

D.1.1 Mantenimiento ordinario



ADVERTENCIA

Antes de limpiar el equipo, desconectar la alimentación.

D.1.1.1 Precauciones para el mantenimiento

El mantenimiento ordinario puede estar a cargo de personal no especializado que de todos modos debe seguir atentamente las siguientes instrucciones. **El fabricante declinará toda responsabilidad respecto de las operaciones que se efectúen en el equipo sin aplicar estas instrucciones.**

- ▶ La limpieza de la máquina y de las piezas retiradas como descrito en la sección D.1 es una operación que debe efectuarse al menos una vez al día o con mayor frecuencia si es necesario.
- ▶ Afilador la cuchilla cuando es necesario.
- ▶ Cada dos meses, y cada vez el carro se mueva con dificultad, lubrique los puntos marcados en la Fig.3 solo con aceite de vaselina (MARCOL 82 ESSO o ACEITE BLANCO 105 BERGOIL) de forma moderada pero frecuente.



ADVERTENCIA

No limpiar la máquina con chorros de agua.

ATENCIÓN

No utilizar estropajos o materiales similares para limpiar las superficies de acero inoxidable. No utilizar detergentes a base de cloro o disolventes (tricloroetileno, etc.) ni polvos abrasivos.



- ▶ Verifique frecuentemente la integridad del cable de alimentación y reemplazarlo si muestra signos de desgaste. El cable de alimentación solo puede ser reemplazado por un técnico especializado o por asistencia técnica.
- ▶ Las piedras del afilador se deben reemplazar por un técnico especializado o por asistencia técnica cuando sean demasiado desgastadas o sucias.

D.1.1.2 Reemplazo de la cuchilla

¡ATENCIÓN! LA CUCHILLA YA NO SE DEBE AFILAR CUANDO LA DISTANCIA ENTRE SU FILO Y EL BORDE INTERNO DEL ANILLO PARACUCHILLA LLEGUE A LOS 6MM. MÁS ALLÁ DE ESTE VALOR, ES OBLIGATORIO REEMPLAZAR LA CUCHILLA INMEDIATAMENTE.

¡ATENCIÓN! Mantenga la mente concentrada en el trabajo que está realizando ya que existe el riesgo de corte. Antes de limpiar la cuchilla desenchufe la cortadora de la red de alimentación eléctrica.

¡ATENCIÓN! Esta operación solo puede ser llevada a cabo por un técnico especializado o por asistencia técnica según lo prescrito en el punto D.1.1.3.

- ▶ Cierre el plano del regulador de espesor girando la manivela graduada "A" y situándola en el espacio entre "15" (quince) y "0" (cero), es decir con cierre completo en sentido horario y

con el filo de la cuchilla completamente cubierto y protegido por el medidor de espesor. (Fig. 2/A)

- ▶ Antes de empezar remueve el cubrecuchilla y el plato porta-fiambres
- ▶ Coloque el extractor de la cuchilla "J" y fíjelo sobre los agujeros roscados, por medio de los dos volantes "W".(Fig.2) Con un destornillador, desenrosque los 4 tornillos de la cuchilla y, tomando los dos volantes, quite todo..

¡ATENCIÓN! Mantenga la mente concentrada en el trabajo que está realizando ya que existe el riesgo de corte. Aunque el extractor de cuchilla está sobre de ésta, existen riesgos residuales de corte, aunque su eventualidad y entidad son drásticamente reducidas.

- ▶ Para volver a montar la cuchilla, sigue las instrucciones de la sección D.1.1.2 en secuencia inversa.

D.1.1.3 Precauciones para largos periodos sin utilizar el aparato

Si el equipo no va a ser utilizado durante un largo periodo de tiempo, adoptar las siguientes precauciones:

- ▶ vigile el estado del cable de alimentación
- ▶ vigile el estado de los botones on/off
- ▶ lubrique las partes marcadas en la sección D.1.1.1 antes de utilizar la máquina
- ▶ afile la cuchilla según las instrucciones de la sección C.2.3-C.2.4

ADVERTENCIA

 Los trabajos en los equipos eléctricos deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado o por el Servicio de Asistencia Técnica.

ADVERTENCIA

 Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina sólo pueden ser realizadas por un técnico especializado o por el Servicio de Asistencia Técnica y se deberán utilizar equipos de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.

Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.

 **Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.**

Al terminar las operaciones de mantenimiento, es necesario comprobar que la máquina pueda trabajar de modo seguro y que los dispositivos de protección y seguridad funcionen correctamente.

D.1.2 Mantenimiento extraordinario

ADVERTENCIA

 **PARA EFECTUAR LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO DEBERÁN UTILIZARSE GANTES Y MÁSCARA DE PROTECCIÓN.**

NOTA

 El mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

D.1.2.3. Identificación rápida de fallos

En algunos casos el usuario puede reparar los fallos de manera simple y rápida. A continuación proporcionamos una lista de problemas y soluciones:

A. La cortadora no se enciende:

- ▶ Falta tensión en la máquina
- ▶ Falta tensión en la red de alimentación
- ▶ Circuito eléctrico defectuoso

B. En funcionamiento, la cuchilla se ralentiza o se detiene:

- ▶ Se están cortando productos no permitidos (congelados o con hueso)
- ▶ Cuchilla poco afilada
- ▶ Máquina preparada para una tensión de 380-400V trifásica, pero conectada a una alimentación 220-240V trifásica

C. La máquina se vuelve muy ruidosa:

- ▶ Desgaste de la transmisión o del motor
- ▶ Desgaste de los cojinetes del soporte cuchilla

D. Dificultad en el desenganche del plato porta-fiambres:

- ▶ La manivela graduada no está en cierre completo
- ▶ El usuario no trae suficientemente el carro a si mismo
- ▶ Desgaste de los elementos del sistema cinemático

D.1.3 Intervalos de mantenimiento

Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo bien definidos. Para limitar al mínimo las interrupciones de servicio, periódicamente se aconseja efectuar un mantenimiento escrupuloso de la máquina.

Además, se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con la asistencia técnica.

D.1.3.1 Periodicidad de mantenimiento

Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de control indicada en la tabla siguiente:

Mantenimiento, controles y limpieza	Periodicidad
Limpieza ordinaria Limpieza general de la máquina y de la zona circundante.	diaria
Protecciones mecánicas Control del estado de conservación, controlar que no haya partes deformadas, aflojadas ni desmontadas.	mensual
Control Control de la parte mecánica, comprobar que no haya roturas ni deformaciones. Control del apriete de los tornillos, comprobar los mensajes, los adhesivos y los símbolos sean legibles y estén en buen estado y restablecerlos si es necesario.	anual
Estructura de la máquina Apriete de los pernos (tornillos, sistemas de fijación, etc.) principales de la máquina.	anual
Señal de seguridad Control de la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.	anual
Cuchilla Controle que la distancia entre su filo y el borde interno del anillo paracuchilla llegue a los 6mm. más allá de este valor, es obligatorio replazar la cuchilla inmediatamente (vease sección d.1.1.2)	semanalmente
Muelas del afilador Controle el consumo y la abrasividad, remplace si el desgaste es excesivo	mensual
Lubricación lubrique las partes resaltadas en la fig.3 con suministro de aceite	mensual
Cable de conexión eléctrica y enchufe Control del estado del cable de conexión (sustituirlo si es necesario) y del enchufe.	anual
Inspección general de la máquina Control de todos los componentes, los equipos eléctricos, la corrosión, los tubos, etc.	década*

(*) La máquina ha sido construida y diseñada para que dure diez años. Transcurrido dicho tiempo desde la puesta en servicio, se deberá realizar una inspección general de la máquina. A continuación, se indican algunos ejemplos de controles que se deben llevar a cabo:

- ▶ Control de las piezas o componentes eléctricos oxidados; sustituirlos si es necesario y restablecer las condiciones originales;

- ▶ control estructural y, en especial, de las uniones soldadas;
- ▶ control de los pernos y/o los tornillos y de su apriete. Sustituirlos si es necesario;
- ▶ inspección de la instalación eléctrica y el sistema electrónico;
- ▶ inspección y control del funcionamiento de los dispositivos de seguridad;
- ▶ inspección de las condiciones generales de las protecciones y los resguardos.

ADVERTENCIA

Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina sólo pueden ser realizadas por un técnico especializado o por el Servicio de Asistencia Técnica y se deberán utilizar equipos de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.



ADVERTENCIA

Los trabajos en los equipos eléctricos deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado o por el Servicio de Asistencia Técnica.



D.1.3.2 Preparación

Durante la instalación de la máquina es indispensable preparar a un operador mayor de edad para el uso, limpieza, cuidado y afilado de la cuchilla, explicándole perfectamente los peligros que puede correr usando la máquina de manera incorrecta. La preparación será efectuada por el instalador, el cual está habilitado y conoce las normativas comunitarias sobre las máquinas.

D.1.4 Desmontaje

En aquellos casos en los que sea necesario desmontar el equipo y volverlo a montar, es muy importante ensamblar nuevamente los componentes en el orden correcto (si es necesario, marcarlos durante las operaciones de desmontaje). Antes de desmontar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse. Antes de iniciar las operaciones de desmontaje:

- ▶ extraer todas las piezas presentes en la máquina;
- ▶ desconectar la alimentación eléctrica;
- ▶ delimitar la zona de trabajo;
- ▶ colocar un letrero en el cuadro eléctrico general que prohíba efectuar maniobras con la máquina en mantenimiento;
- ▶ iniciar las operaciones de desmontaje.

ADVERTENCIA

Todas las operaciones de desmontaje deben ser efectuadas con la máquina parada, fría y desconectada.



Los trabajos en los equipos eléctricos deben ser efectuados en ausencia de tensión, exclusivamente por un electricista cualificado.

ADVERTENCIA

Para realizar estas operaciones es obligatorio utilizar EPI adecuados.



Durante las operaciones de desmontaje y mantenimiento, mantener los componentes a una altura mínima del suelo.

D.1.5 Puesta fuera de servicio

En aquellos casos en los que no sea posible realizar la reparación, poner la máquina fuera de servicio, colocar un letrero de avería y contactar con el Servicio de Asistencia Técnica del fabricante.

D.2 Desguace de la máquina

ADVERTENCIA

Las operaciones de desmontaje deben ser realizadas por personal cualificado.



ADVERTENCIA

Los trabajos en los equipos eléctricos deben ser efectuados en ausencia de tensión, exclusivamente por un electricista cualificado.



D.2.1 Almacenaje de residuos

Al final de su vida útil, el equipo se debe desechar correctamente. Asegúrese de desmontar las puertas antes de desechar el equipo.

Los residuos especiales se pueden almacenar provisoriamente en vista de su eliminación mediante tratamiento y/o almacenaje definitivo.

Deben cumplirse las leyes sobre protección del medio ambiente vigentes en el país del usuario.

D.2.2 Procedimiento para el desmantelamiento preliminar del equipo

Antes de eliminar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse durante el desguace.

Proceder a la eliminación separada de los componentes de la máquina teniendo en cuenta la naturaleza de los distintos materiales (por ejemplo: metal, aceite, grasa, plástico, goma, etc.). El desguace debe llevarse a cabo de conformidad con la legislación vigente en cada país.

El equipo se deberá depositar en un punto de recogida y eliminación.

Desmontar los equipos agrupando los componentes según su naturaleza química. El aceite lubricante y el fluido refrigerante pueden recuperarse y reutilizarse. Los componentes de la nevera son residuos especiales asimilables a los urbanos.



La presencia de este símbolo en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

Para reciclar este producto, es necesario ponerse en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.

ADVERTENCIA

Hacer el equipo inutilizable quitando el cable de alimentación para su eliminación.



NOTA

Destruir la marca "CE", el manual y el resto de documentos inherentes a la máquina durante su desguace.



D.3 Documentos suministrados

- ▶ Esquema eléctrico
- ▶ Esquema de instalación
- ▶ Declaración de conformidad CE