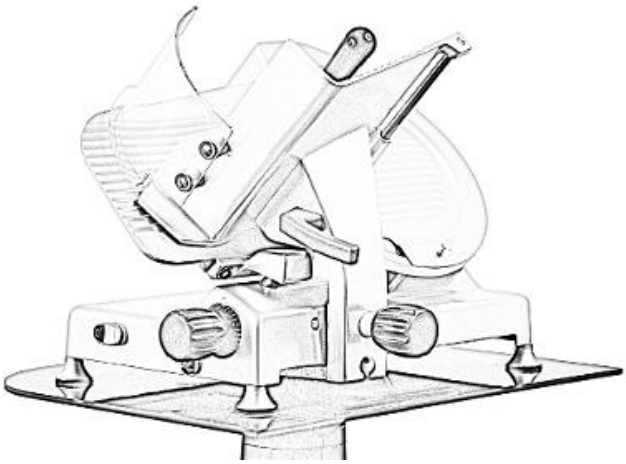
Cortadoras



300G/CL – 330G/CL – 350G/CL GRAVEDAD

Instrucciones por l'uso de mantenimento

21048 SOLBIATE ARNO (VA)
Via Colombera, 27
Tel. 0331.219.723
Fax 0331.216.197
E-mail: noaw@noaw.it
http://www.noaw.it - www.noawsrl.com

Edición Noviembre 2017

Agradeciendo la confianza brindada al comprar un producto de nuestra fabricación, recomendamos que antes de poner en funcionamiento la cortadora de embutidos se lea atentamente el presente manual.
Las máquinas descritas en este manual están fabricadas de acuerdo con las directivas 2006/42/CE – 2014/35/UE – 2014/30/UE – 2004/108/CE - Reg. 1935/2004 – 2011/65/UE y con la norma europea EN 1974: Cortadoras de embutidos – Especificaciones de higiene y seguridad.
De todas formas, nos ponemos a completa disposición para aclarar toda duda que surgiera durante la utilización de las máquinas, para suministrar ulteriores informaciones y tomar en consideración propuestas que ayuden a mejorar el presente manual y que corresponda cada vez más a las exigencias para las que ha sido preparado.

INDICE DEL CONTENIDO

Page

1. INTRODUCCION 2
- 1.1 OBJETIVO DEL MANUAL 2
- 1.2 CONSERVACION DEL MANUAL 2
- 1.3 DESTINO DE USO DE LAS MAQUINAS 2

2. GENERALIDADES 2
- 2.1 LIMITE DE EMPLEO DE LA MAQUINA, MEDIDAS DE SEGURIDAD 2
- 2.2 GARANTIA Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE 4
- 2.3 OBLIGACIONES DEL UTILIZADOR 4
- 2.4 MARCA – PLACAS 4

3. DATOS TÉCNICOS 5
- 3.1 FICHA TECNICA 5
- 3.2 ELEMENTOS SUMINISTRADOS Y ACCESORIOS 6
- 3.3 PRODUCTOS QUE SE PUEDEN CORTAR 6
- 3.4 PRODUCTOS QUE NO SE PUEDEN CORTAR 6

4. DESCRIPCION 6
- 4.1 APERTURA DEL EMBALAJE 6
- 4.2 Componentes principales 8
- 4.3 DESCRIPCION GENERAL 9

5. INSTALACION 10
- 5.1. INSTALACION DE LA MAQUINA 10
- 5.2. DESCRIPCION DE LOS MANDOS 10
- 5.3 CONEXION ELECTRICA 11
- 5.4 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO Y DEL SENTIDO DE ROTACION DE LA CUCHILLA (sólo para los modelos con motor trifásico) 11

6. USO DE LA CORTADORA 12
- 6.1 CARGA DEL PRODUCTO SOBRE EL PLATO Y CORTE 12
- 6.2 LIMPIEZA DE LA CORTADORA 13

7. MANTENIMIENTO Y REPARACION 17
- 7.1 GENERALIDADES 17
- 7.2 AFILADURA DE LA CUCHILLA 17
- 7.3 LUBRICACION DE LAS GUIAS DE DESLIZAMIENTO DEL CARRO CON BRAZO DE SOPORTE DEL PLATO TRANSPORTADOR (semanalmente) 19
- 7.4 LUBRICACION DE LA VARILLA Y DESLIZAMIENTO TRANSVERSAL DEL PLATO Y DEL PRENSADOR DE ALIMENTOS. 19
- (semanalmente) 19

8. BUSQUEDA Y ELIMINACION DE FALLAS 20

9. DIAGRAMA DE CIRCUITO 21

10. DESGUACE DE LA CORTADORA DE EMBUTIDOS 23

11. Resumen peligros y atencion en el utilizo de la cortadora 23

El presente manual se compone de 24 páginas numeradas progresivamente.
El contenido está subdividido en párrafos, también ellos numerados progresivamente; en caso de dudas y ante la necesidad de cualquier tipo de aclaración, póngase en contacto con el fabricante o con el servicio de asistencia técnica autorizado citando el número del apartado en cuestión.

1. INTRODUCCION

1.1 OBJETIVO DEL MANUAL

La presente publicación contiene todas las informaciones necesarias para el uso y el mantenimento de las cortadoras de fiambres para uso alimentario, con cuchilla circular, modelos Ø300, Ø330 e Ø350 mm.
El objetivo del presente manual es permitir que el usuario, sobre todo el utilizador directo, tome todas las precauciones y predisponga todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso seguro y duradero de las cortadoras.

1.2 CONSERVACION DEL MANUAL

Este manual tiene que entregarse a la persona encargada del uso y del mantenimiento de las máquinas, quien lo conservará en un lugar protegido y libre de humedad, siempre disponible para que se lo consulte. Es aconsejable guardar una copia en un archivo.
En el caso de intercambio de información con el fabricante, o con el personal de asistencia autorizado, es necesario mencionar los datos contenidos en la placa y el número de matrícula de la máquina.
El manual tiene que conservarse durante toda la vida de la máquina y, en caso de necesidad, (por ej., si el mismo se hubiera arruinado comprometiendo inclusive parcialmente la consulta) el usuario tendrá que adquirir una nueva copia que pedirá exclusivamente al fabricante.
En caso de cesión de la máquina es aconsejable que el usuario comunique al fabricante la dirección del nuevo propietario.
NOTA: Los términos Anterior, Posterior, Derecha e Izquierda utilizados en este manual se refieren a la máquina vista del lado del operador en las normales condiciones de empleo.

1.3 DESTINO DE USO DE LAS MAQUINAS

El destino de uso y las configuraciones previstas de las máquinas son únicamente los admitidos por el fabricante; no hay que tratar de utilizar las máquinas en contraposición a las indicaciones suministradas. El destino de uso indicado es válido sólo para máquinas en plena eficiencia de estructura, de mecánica y de conexión.
Las máquinas están destinadas sólo a cortar productos alimentarios del tipo y dentro de las dimensiones indicados en el presente manual.
El fabricante no se responsabiliza por las consecuencias que deriven del uso inadecuado o por parte de personal sin preparación, por las modificaciones y/o reparaciones efectuadas por cuenta propia o por personal sin autorización, por la utilización de piezas de repuesto que no sean originales o específicas para el modelo de la máquina.
En caso de duda sobre el contenido del manual o para aclaraciones, hay que ponerse inmediatamente in contacto con el fabricante o con un servicio de asistencia técnica autorizado mencionando el número del párrafo del tema que interesa.

2. GENERALIDADES

2.1 LIMITE DE EMPLEO DE LA MAQUINA, MEDIDAS DE SEGURIDAD

La máquina ha sido concebida y fabricada para cortar en lonchas productos alimentarios, con un servicio continuo, del tipo y dentro de las dimensiones indicados en los párrafos 3.2, 3.4 y 3.5 3.2, 3.3 y 3.4.

2.1.1 CONDICIONES AMBIENTALES DE EMPLEO DE LA MAQUINA

La máquina no puede emplearse en lugares al aire libre y/o expuesta a los agentes atmosféricos y en ambientes con vapor, humo o polvo corrosivo y/o abrasivo, con riesgo de incendio o explosión o donde esté prescrito el empleo de componentes antideflagrantes.

- Temperatura de -5°C a +40°C
- Humedad máx. 95%



2.1.2 MEDIDAS GENERALES DE SEGURIDAD

La cortadora de embutidos tiene que ser usada sólo por personal adecuadamente preparado para utilizarla y que haya leído con atención el contenido completo de la presente publicación.
Las únicas personas admitidas en calidad de operadores tienen que tener más de 18 años, estar en perfectas condiciones psico-físicas, con probada aptitud y capacidad y provistas de los conocimientos necesarios para accionar y realizar el normal mantenimiento de simples componentes mecánicos y eléctricos.
Para obtener un mejor uso de la máquina, hay que respetar las siguientes indicaciones:

- **Instalar la máquina en conformidad a las instrucciones contenidas en el párrafo "Instalación";**
- Instalar la máquina en un lugar fuera del alcance del personal ajeno a las operaciones correspondientes al empleo de la misma y sobre todo de los menores;
- Utilizar la máquina con gran concentración, sin distraerse durante el uso;
- Evitar el uso por parte del personal que no haya leído y comprendido a fondo el contenido del presente manual;
- No usar vestimentas amplias o con las mangas abiertas;
- No permitir a nadie que se acerque a la máquina mientras se está cortando el producto;
- No quitar, cubrir o modificar las placas colocadas en la máquina y, en el caso que las mismas se hubieran arruinado, reemplazarlas inmediatamente;
- **No quitar las protecciones transparentes y no modificar o anular las protecciones mecánicas y eléctricas;**
- **Cortar únicamente los productos permitidos**; no hacer pruebas de corte con productos de tipo prohibido;
- Mantener siempre limpia y seca la zona de apoyo del producto cortado, la zona de trabajo alrededor de la máquina y la zona del suelo donde se encuentra el operador;
- No utilizar la máquina como superficie de apoyo y no apoyar sobre la misma ningún objeto ajeno a las normales operaciones de corte;
- **No usar la cortadora de fiambres cuando, a causa del normal desgaste, la distancia entre el filo de la cuchilla y el anillo de tope de la cuchilla haya excedido los 6 mm. (**véase el párrafo 7.2);
- **No emplear la máquina con conexiones eléctricas móviles, con cables provisorios o sin aislar**;
- Controlar periódicamente el estado del cable de alimentación y del pisacable en el cuerpo de la máquina, reemplazarlos inmediatamente cuando sea necesario dirigiéndose para la operación a personal calificado;
- Detener inmediatamente la máquina en caso de defecto, de funcionamiento anormal, sospecha de rotura, movimientos incorrectos, ruidos insólitos;
- **Antes de realizar la limpieza o de efectuar operaciones de mantenimiento, desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica**;
- Utilizar guantes de protección para las operaciones de limpieza y de mantenimiento;

- Poner y sacar el producto a cortar en lonchas sobre el plato corredizo sólo con el carro completamente retrocedido y con el pomo para regular el espesor posicionado en “0”;
- Para el movimiento del plato transportador durante las operaciones de corte usar exclusivamente la manija colocada en el brazo o la empuñadura del prensador de alimentos;
- No se admite el uso de accesorios para el corte que no haya suministrado el fabricante junto con la máquina;
- **Para cada operación de mantenimiento extraordinario (reemplazo de muelas, cuchilla, etc.) hay que dirigirse al fabricante o al personal calificado y autorizado**.

2.2 GARANTIA Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

La garantía de funcionamiento correcto y de plena correspondencia de las máquinas con el servicio para el cual se las ha concebido está vinculada a la aplicación correcta de las instrucciones contenidas en el presente manual.

El fabricante declina toda responsabilidad directa e indirecta que derive de:

- **Incumplimiento de las instrucciones contenidas en el manual;**
- **Utilización de la máquina por parte de personal sin la adecuada preparación;**
- **Uso no conforme a las normas específicas en vigor en el país en el que se instala la máquina;**
- **Modificaciones y/o reparaciones no autorizadas realizadas en la máquina;**
- **Empleo de accesorios y repuestos no originales;**
- **Situaciones excepcionales**.

La cesión de la máquina hace caducar automáticamente la responsabilidad del fabricante en lo que respecta a la máquina objeto de la garantía, salvo en lo que se refiere a respetar la directiva 1999/34/CE (responsabilidad del producto por eventuales defectos de fabricación).

2.3 OBLIGACIONES DEL UTILIZADOR

Para tener derecho a la garantía reconocida por el fabricante, el utilizador tiene que respetar escrupulosamente las prescripciones indicadas en el presente manual, en especial:

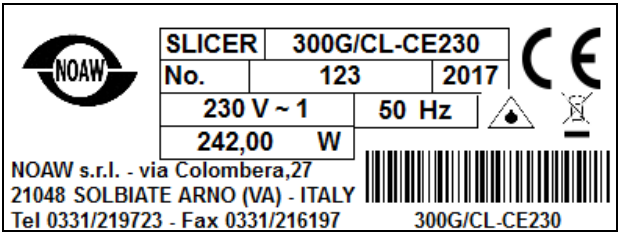
- operar siempre dentro de los límites de empleo de la máquina.
- realizar siempre un constante y cuidadoso mantenimiento.
- confiar el uso de la máquina a personal con capacidades y aptitudes adecuadas.

2.4 MARCA – PLACAS

En la máquina está posicionada la siguiente placa:

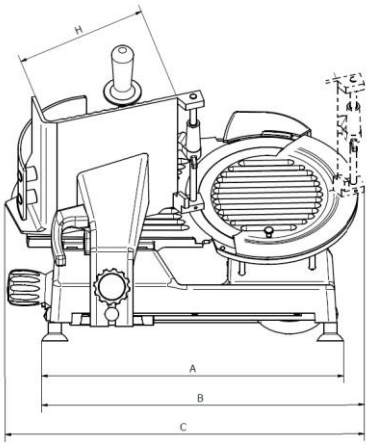
- placa de identificación del fabricante, máquina, datos técnicos y marca CE, posicionada en la base.

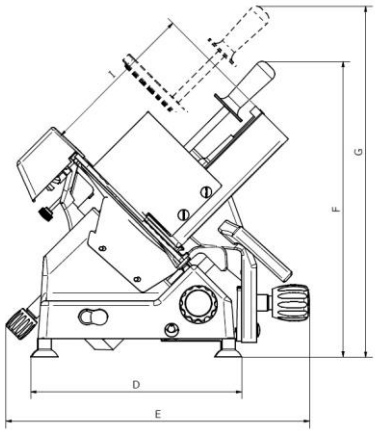
En las solicitudes de asistencia técnica o para los ordenes de piezas de recambio, se refieren siempre a la placa de datos y el número de serie de la máquina.



3. DATOS TÉCNICOS

3.1 FICHA TECNICA





		TAMAÑO		
	Mod.	**300G/CL**	**330G/CL**	**350G/CL**
A	mm	600	600	600
B	mm	600	610	620
C	mm	700	700	700
D	mm	400	400	400
E	mm	580	580	580
F	mm	520	520	520
G	mm	600	600	600
H	mm	305	305	305
I	mm	325	325	325

		DATOS TÉCNICOS		
Mod.		**300G/CL**	**330G/CL**	**350G/CL**
Lama	mm	300	330	350
Giros lama/1′	giri/min	280	280	280
Recorrido carro	mm	360	360	360
Capacidad corte Ø	mm	220	230	240
Capacidad corte □	mm	305x220	305x230	305x240
Regulator corte	mm	14	14	14
Peso neto	Kg	29	33	36
Motor monofase	kW	0.242	0.242	0.37
Motor trifase	kW	0.27	0.27	0.37

3.2 ELEMENTOS SUMINISTRADOS Y ACCESORIOS

Si no se expresa específicamente, la máquina se suministra con los siguientes elementos y accesorios:
- manual de instrucciones para el uso y el mantenimiento
- declaración CE de conformidad.

3.3 PRODUCTOS QUE SE PUEDEN CORTAR

Los productos que se pueden cortar en lonchas son los siguientes:
- todo tipo de fiambre (cocido, crudo y ahumado)
- carne sin hueso (cocida o cruda a no menos de +3°C de temperatura)
- pan y queso (obviamente los tipos aptos para cortarse en lonchas, como Gruyère, Fontina, etc.).

3.4 PRODUCTOS QUE NO SE PUEDEN CORTAR

Los productos que no se pueden cortar en lonchas porque pueden provocar daños a cosas o personas son los siguientes:
- productos alimentarios helados
- productos alimentarios congelados
- productos alimentarios con huesos (carne y pescado)
- verduras
- todo producto que no sea de uso alimentario.



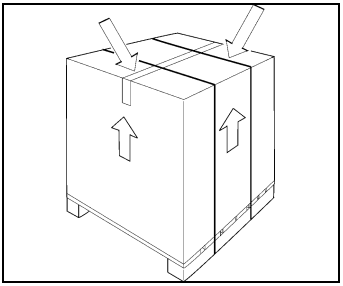
ADVERTENCIA: No hacer pruebas de corte con productos prohibidos.
Cualquier uso para el uso impropio de la máquina libera al fabricante de toda responsabilidad por accidentes a personas o situaciones e invalidar la garantía proporcionada.

4. DESCRIPCION

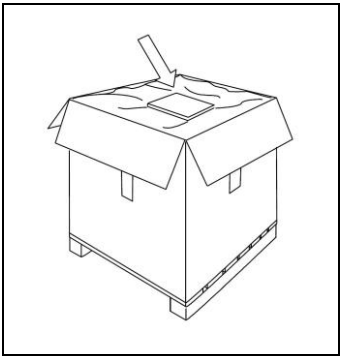
4.1 APERTURA DEL EMBALAJE

Comprobar que el embalaje esté intacto en el momento de recibirlo; en caso contrario hay que informar inmediatamente al transportador o al agente de la zona.
Para quitar la máquina del embalaje hay que proceder como sigue:

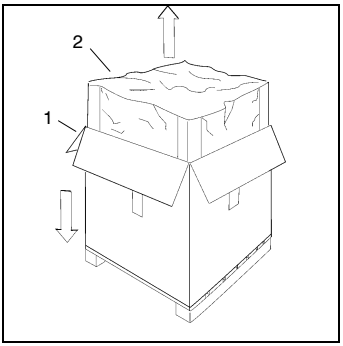
1. Cortar y quitar los zunchos de plástico;
2. Quitar las grapas metálicas de la tapa superior;



3. Abrir la caja y coger la copia del manual de uso y mantenimiento colocada sobre la protección de poliuretano;
4. Continuar con las operaciones siguiendo las indicaciones contenidas en el manual;

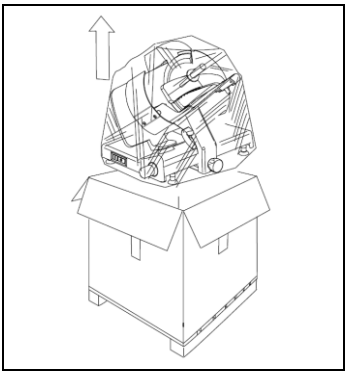


5. Empujar hacia abajo la caja de cartón superior (1) mediante las aletas para facilitar la operación siguiente que consiste en quitar la protección de poliuretano y los ángulos de refuerzo (2);
6. Quitar la mencionada protección y los ángulos de refuerzo;



7. Levantar y extraer la máquina todavía envuelta en una hoja de polietileno transparente;

ATENCION: Levantar la máquina entre dos personas teniendo en cuenta que la parte de la cuchilla es la más pesada.

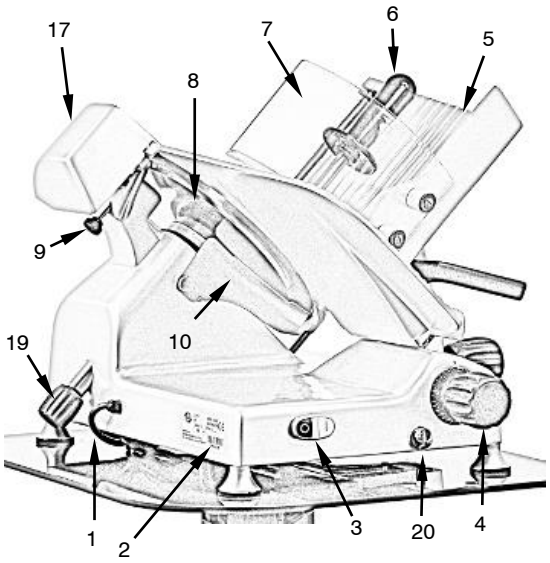


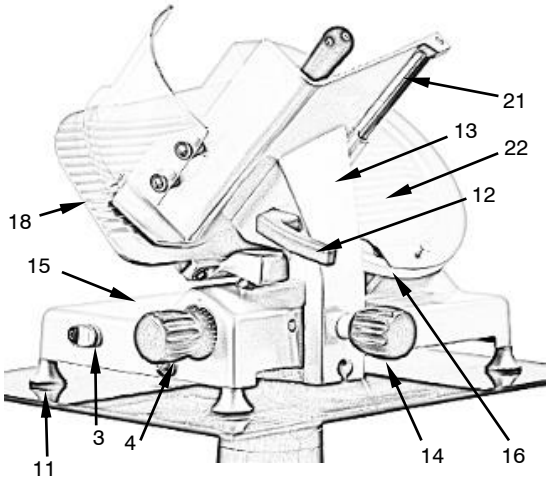
8. Una vez terminada la operación, hay que controlar el contenido del embalaje y comprobar que coincida con lo que se indica en la etiqueta exterior.

ADVERTENCIA: Los componentes del embalaje (zunchos de plástico, cartones, espuma de poliuretano) corresponden a la categoría de residuos sólidos urbanos y, por lo tanto, se pueden eliminar si ninguna dificultad.
De todas formas es aconsejable eliminar dichos productos separadamente (recogida diferenciada) en conformidad a las normas en vigor para el correcto reciclado de los mismos.
¡NO HAY QUE ABANDONAR LOS PRODUCTOS DE EMBALAJE EN EL MEDIO AMBIENTE!

4.2 Componentes principales

Gravedad





1. CABLE DE ALIMENTACION
2. PLACA DE IDENTIFICACION, DATOS TECNICOS Y MARCA CE
3. BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO
4. POMO REGULACION ESPESOR LONCHA
5. PLATO TRANSPORTADOR
6. MANIJA DEL PRENSADOR DE ALIMENTOS
7. PROTECCION DE SEGURIDAD
8. CUCHILLA
9. MANOPLA AFILADOR
10. TOPE DE LAS LONCHAS
11. PATA
12. MANIJA PARA EMPUJAR EL PLATO
13. SOPORTE PLATO
14. POMO BLOQUEO PLATO
15. BASE
16. ANILLO DE TOPE DE LA CUCHILLA
17. CUBRE AFILADOR
18. PLANCHA CALIBRADORA DEL ESPESOR
19. TENSOR CUBRECUCHILLA
20. ACEITERA LUBRICACION GUIAS
21. ASTA
22. CUBRECUCHILLA

4.3 DESCRIPCION GENERAL

La cortadora de fiambres ha sido proyectada y fabricada en conformidad a la directiva CEE 2006/42. La máquina ofrece al utilizador:

- la máxima seguridad durante el uso, las operaciones de limpieza y de mantenimiento corriente.
- la máxima higiene gracias a la utilización de materiales inoxidables o, de todas formas, protegidos adecuadamente contra la oxidación, además de un cuidadoso estudio de proyecto de las piezas que pueden ponerse en contacto con los alimentos.
- la máxima precisión de corte y capacidad de servicio, junto a la solidez y fiabilidad de la estructura.
- la posibilidad de poder trabajar en modo continuado.

La máquina consta fundamentalmente de una base de apoyo que sostiene una cuchilla circular montada en posición inclinada accionada por un motor eléctrico, con la función de cortar en lonchas productos alimentarios, y de un carro que se desliza sobre guías colocadas debajo de la mencionada base y que a su vez sostiene un plato transportador, paralelamente al filo de la cuchilla.

El plato transportador posee además un dispositivo autobloqueante para mantener fijo el producto a cortar en la posición deseada durante las operaciones de corte (prensador de alimentos).

El espesor de la loncha se regula mediante una plancha calibradora/reguladora colocada delante de la cuchilla; dicha plancha, sobre la que se apoya el producto a cortar, se puede desplazar en forma transversal respecto a la cuchilla en función del espesor deseado de la loncha.

Todos los componentes de la máquina están fabricados en una aleación ligera de aluminio y magnesio Peraluman 3, lustrada y oxidada anódicamente, en acero inoxidable y en material plástico para uso alimentario en conformidad a las normas de higiene y sanitarias en vigor, de manera de obtener una máquina de estructura sólida, fiable, fácil de limpiar e inalterable a través del tiempo.

La cuchilla está accionada por un motor autoventilado colocado debajo de la base; la transmisión del movimiento se produce mediante una correa con estrías horizontales que garantiza un funcionamiento silencioso.

La marcha y detención se realizan a través de dos pulsadores colocados frente al operador y de fácil identificación por posición y color; un testigo luminoso indica que la máquina está funcionando. Dicho sistema de mando impide que se produzcan puestas en marcha de la máquina accidentales después de una eventual interrupción del circuito eléctrico de alimentación; eso significa que la cortadora de fiambres puede volverse a poner en marcha sólo intencionadamente.

La máquina consta de un afilador fabricado teniendo en consideración la máxima simplicidad en el uso y la seguridad. El plato transportador, las protecciones transparentes, el afilador y el cubrecuchilla se pueden quitar para limpiarlos.

4.3.1 SEGURIDAD

Las seguridades mecánicas adoptadas son las siguientes:

- Anillo/aro de seguridad fijo alrededor de la cuchilla (tope cuchilla);
- Plato transportador que puede quitarse sólo mediante el pomo de regulación de la plancha calibradora del espesor en la posición “cero” y con el carro posicionado al final de la carrera del lado del operador. Una vez quitado el brazo completo del plato transportador, la plancha calibradora del espesor queda bloqueada en la mencionada posición;
- Protección del plato, cuando está presente.

Las seguridades eléctricas adoptadas son las siguientes:

- Puesta en marcha con pulsadores de marcha y detención con un circuito de mandos de baja tensión que requiere además la operación voluntaria de nueva puesta en funcionamiento de la máquina en caso de interrupción de la alimentación eléctrica.

4.3.2 RIESGOS RESIDUALES

ATENCION: El anillo/aro de seguridad alrededor de la cuchilla está fabricado en conformidad a la norma europea EN 1974-1998 pero, en la zona de afiladura, la mencionada protección no elimina totalmente el riesgo de corte.

NO utilice la máquina si no está en condiciones psicológicas y físicas perfectas y no permita que nadie se acerque durante su uso; operar con gran atención; No se distraiga!

Cortar sólo los productos permitidos; NO tientas ninguna prueba de corte productos prohibidos.

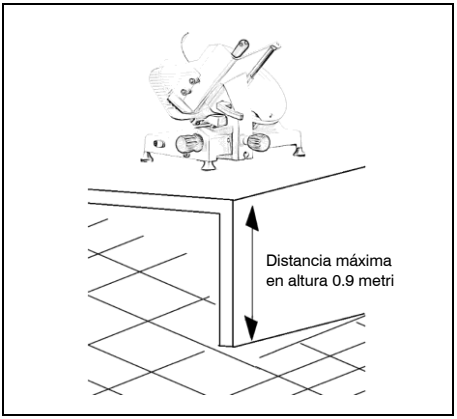
Durante la limpieza, LUBRICACIÓN, afilar la cuchilla, utilice siempre guantes de protección y resistente al corte a la rotura.

5. INSTALACION

5.1. INSTALACION DE LA MAQUINA

Instalar la máquina sobre un plano bien nivelado, liso, seco y adecuado para sostener el peso de la máquina más el producto que hay que cortar en lonchas; tomar como referencia el párrafo 3.1.

ADVERTENCIA: Comprobar que en dicho plano no haya obstáculos que impidan la carrera del plato y la carga del producto.

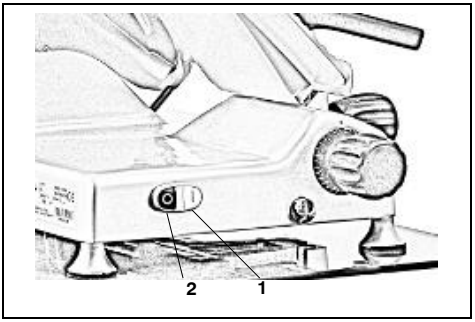


5.2. DESCRIPCION DE LOS MANDOS

5.2.1 PULSADORES DE PUESTA EN MARCHA Y DETENCION

- Pulsar el pulsador I (1) para poner en funcionamiento la cuchilla;
- Pulsar el pulsador 0 (2) para detener el movimiento de la cuchilla.

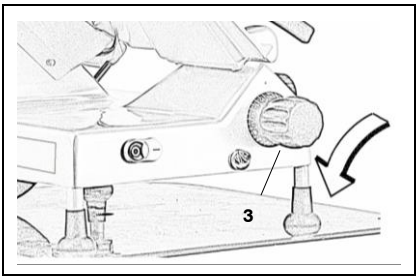
La luz en el interior del interruptor indica el funcionamiento correcto de la máquina.



5.2.2 POMO DE REGULACION DEL ESPESOR DE LA LONCHA

El espesor de la loncha se regula girando el pomo (3) graduado hacia la izquierda..

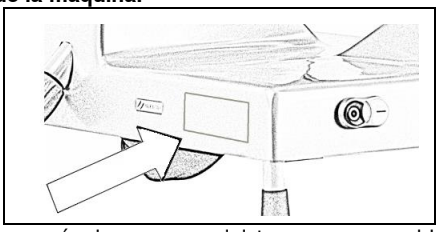
Campo de regulación : véase el párrafo 3.1.



5.3 CONEXION ELECTRICA

La máquina se tiene que instalar en las proximidades de una toma que respete las normas CEE, que forme parte de una instalación eléctrica en conformidad a las normas en vigor y que conste de:
- protección magnética y térmica.
- interruptor automático diferencial.
- puesta a tierra.

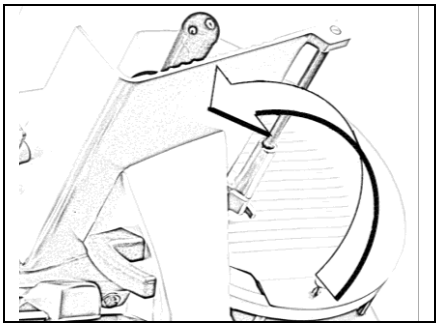
Antes de realizar la conexión es necesario constatar que las características de la red de alimentación eléctrica coincidan con las indicadas en la placa de las características de la máquina.



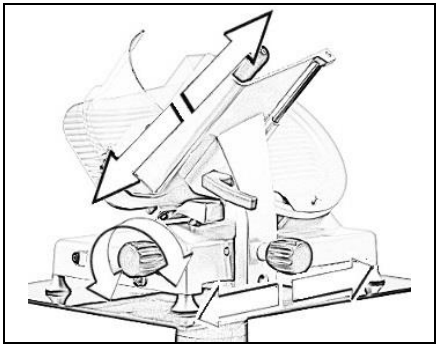
Las máquinas se suministran con un cable eléctrico de 2 metros aprox. de largo, adecuado para el sistema de alimentación toma-clavija para permitir en las condiciones previstas (mantenimiento, fin de turno, etc.) que se desconecten con facilidad de la red eléctrica. Se hace necesaria la presencia del cable de alimentación si las máquinas no pueden instalarse en las proximidades inmediatas de una toma y si en la zona de instalación se prevé el pasaje de personas.
Si, por especiales exigencias de instalación, el cable de alimentación no fuera suficientemente largo, habrá que solicitar la intervención de personal calificado y habilitado; no se tienen que realizar conexiones eléctricas de tipo provisorio.

5.4 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO Y DEL SENTIDO DE ROTACION DE LA CUCHILLA (sólo para los modelos con motor trifásico)

1. Poner en marcha la máquina;
2. Comprobar que se encienda la lámpara testigo de funcionamiento;
3. Controlar que la cuchilla gire en el sentido indicado por la flecha (hacia la izquierda mirando la máquina del lado del cubrecuchilla);
4. Si la cuchilla gira en sentido contrario (hacia la derecha) detener inmediatamente la máquina y **solicitar la intervención del personal calificado para invertir los cables de alimentación de la clavija**.



5. Controlar que se deslicen el plato transportador y el prensador de alimentos.
6. Controlar el funcionamiento y la regulación de la plancha calibradora del espesor.



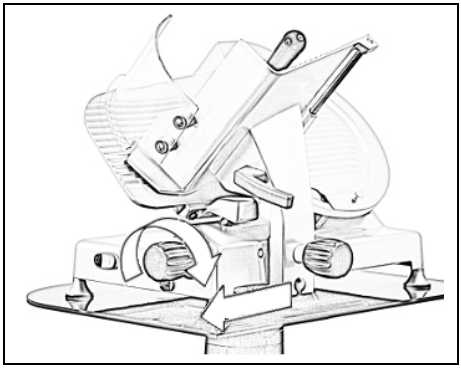
6. USO DE LA CORTADORA

6.1 CARGA DEL PRODUCTO SOBRE EL PLATO Y CORTE

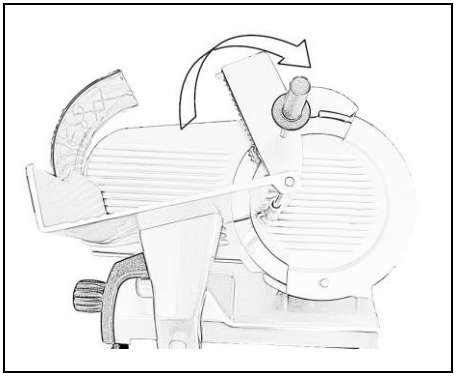
Antes del primer uso de la máquina, realice una limpieza a fondo, como se describe en el párrafo 6.2.

Es obligatorio cargar los productos solo cuando la cortadora esta apagada, tambien para evitar golpes que podrian dañar la cucilla.

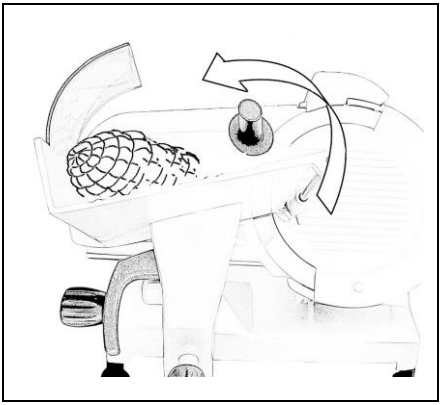
1. Controlar que el pomo de regulación del espesor de las lonjas esté posicionado en “0”;
2. Hacer retroceder completamente el carro (hacia el operador) hasta la posición de carga.



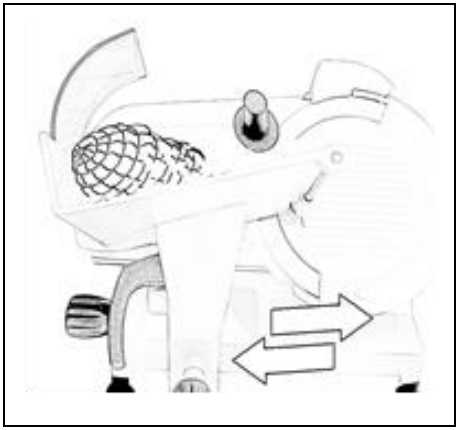
3. Levantar el prensador de alimentos y colocarlo en posición de descanso;



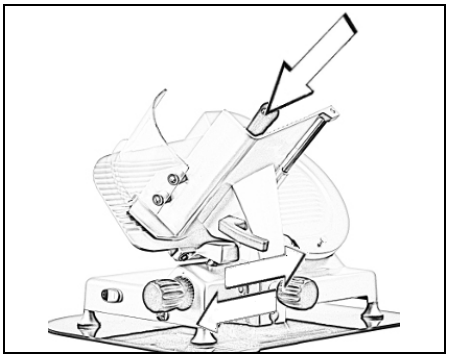
4. Apoyar el producto a cortar en lonjas sobre el plato adosado a la pared del lado del operador. El producto empujará contra la plancha reguladora del espesor con su propio peso.
Bloquear con el prensador de alimentos ejerciendo una ligera presión.



5. Regular el espesor de la loncha.
Accionar la cuchilla pulsando el pulsador I. Empuñar la manija fijada al brazo portaplato y comenzar el movimiento alternativo de corte;



6. Cuando el peso del producto y las dimensiones no permitan que se siga realizando el corte deseado sólo por efectos de la gravedad, hay que utilizar la empuñadura del prensador de alimentos;



7. Al terminar las operaciones de corte, volver a llevar a “0” el pomo de regulación del espesor y hacer retroceder el carro. Detener el movimiento de la cuchilla pulsando el pulsador 0.

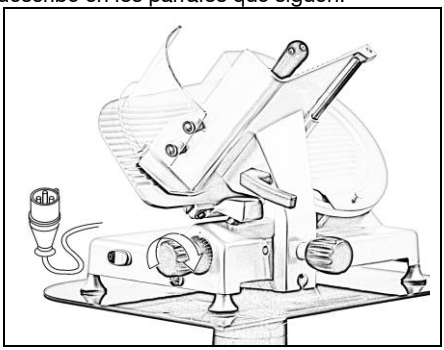
6.2 LIMPIEZA DE LA CORTADORA

6.2.1 GENERALIDADES

Las máquinas tienen que limpiarse cuidadosamente por lo menos una vez por día o con más frecuencia si es necesario.
Después de un período más o menos largo de inactividad tienen que limpiarse también antes del uso.

6.2.2 DESMONTAJE DE LA MAQUINA PARA LA LIMPIEZA

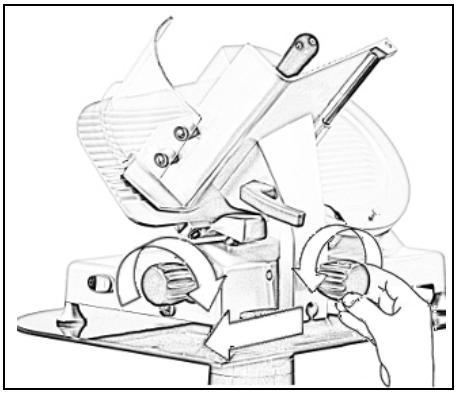
1. Desconectar la clavija de la red de alimentación eléctrica;
2. Llevar a “0” el pomo de regulación de la plancha calibradora del espesor;
3. Quitar los diferentes componentes como se describe en los párrafos que siguen.



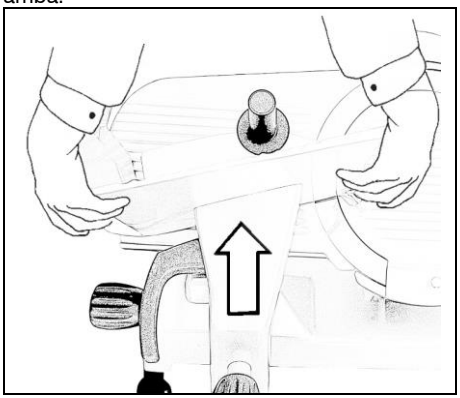
Desmontaje del plato transportador

1. Con el pomo de regulación de la plancha calibradora del espesor en la posición “0”, hacer retroceder el soporte portaplato completamente hasta el fin de la carrera hacia el operador;
2. Girar completamente el pomo de bloqueo hacia la izquierda, manteniendo el soporte al fin de la carrera hasta notar que se acciona el dispositivo de bloqueo de la plancha calibradora del espesor.

ADVERTENCIA: Para ejecutar correctamente la operación puede ser necesario usar al mismo tiempo también el pomo de regulación del espesor llevándolo 1-2 mm. más allá de la posición “0”.

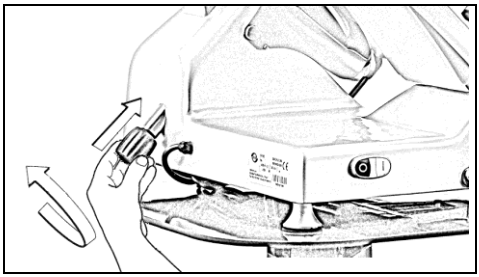


3. Extraer el grupo completo tirando hacia arriba.

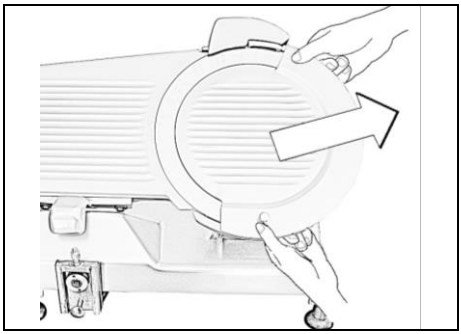


Desmontaje del cubrecuchilla

1. Destornillar completamente (sentido de rotación hacia la izquierda) el pomo del tensor bloqueo cubrecuchilla;

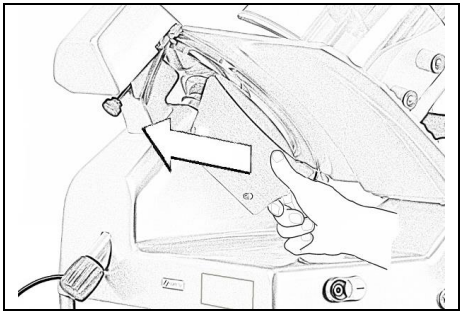


2. Si el cubrecuchilla está bloqueado, ejercer una presión sobre el pomo del tensor para sacarlo. Extraer el tensor y quitar el cubrecuchilla utilizando el correspondiente pomo.



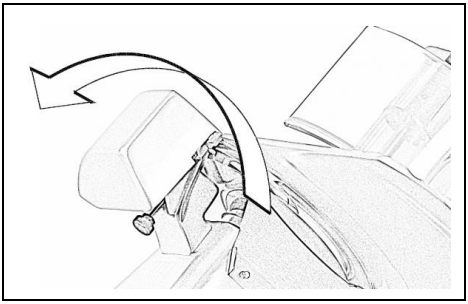
Desmontaje del tope de las lonchas

1. Remover el protector de la loncha moviendo en la dirección indicada en la figura;

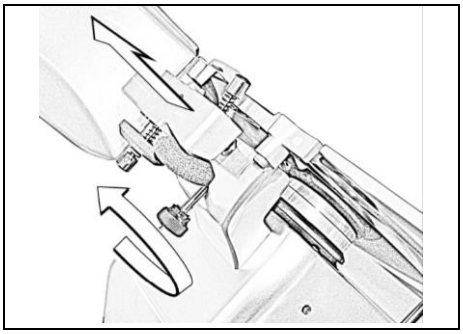


Desmontaje del afilador

1. Levantar el cubre aflidaor;



2. Aflojar sin sacarlo, el pomo lateral de bloqueo del afilador;
3. Quitar el grupo afilador tirando hacia arriba.



6.2.3 LIMPIEZA DEL CUERPO DE LA MAQUINA Y DE LAS PARTES RETIRADAS

PRODUCTOS A UTILIZAR

Utilizar exclusivamente agua caliente y detergente biodegradable para vajillas con PH 7-8 a una temperatura superior a 30°C, empleando un paño suave y esponjoso, además de un cepillito de nailon semirrígido para las zonas del plato y del prensador de alimentos con púas.

ATENCION: Para las operaciones de limpieza de las superficies con puntas de los platos, del prensador de alimentos y de la cuchilla se aconseja usar guantes de protección.

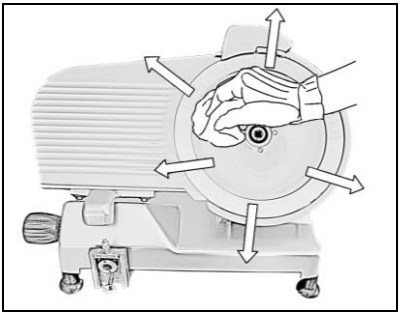
Enjuague el detergente con un paño suave humedecido con agua limpia

Esta prohibido utilizar productos abrasivos, acidos, cepillos que podrian dañar la cortadora. No limpiar la máquina con chorros de agua, vapor o métodos semejantes. No poner las piezas en el lavavajillas.

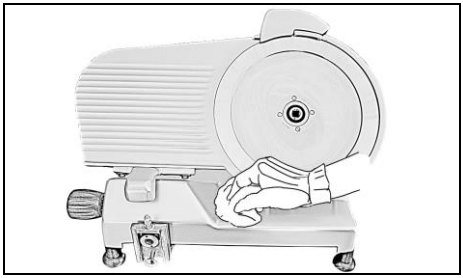
Limpieza de la cuchilla

ATENCION: Utilizar guantes de protección y realizar la operación con sumo cuidado, sin distraerse. ¡PELIGRO DE CORTARSE!

1. Oprimir con un paño húmedo la superficie de la cuchilla y desplazarlo lentamente del centro hacia el exterior, como muestra la figura, sobre el lado cubrecuchilla y sobre el lado opuesto;
2. Secar, del mismo modo, utilizando un paño seco.



Limpieza del cuerpo de la máquina
Limpiar el cuerpo de la máquina con un paño húmedo o con una esponja enjuagando frecuentemente con agua caliente. Secar con cuidado.

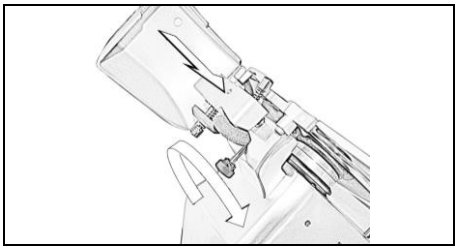


Limpieza del afilador
Limpiar el cuerpo con un paño húmedo y las muelas con un cepillito de nailon semirrígido.

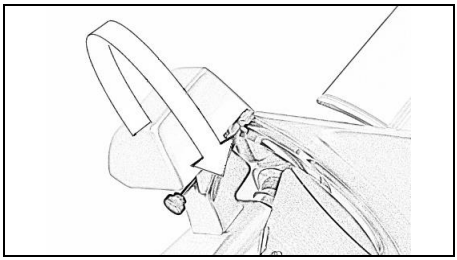
LIMPIEZA DE LOS COMPONENTES CONTENIDOS EN LA BASE
Los componentes contenidos en la base no requieren limpiezas especiales; es suficiente eliminar cada tanto los residuos de polvo que pueden acumularse en las zonas de fin de carrera del carro y de la regulación de la plancha del espesor.

6.2.4 INSTRUCCIONES PARA VOLVER A MONTAR LA CORTADORA DE EMBUTIDOS

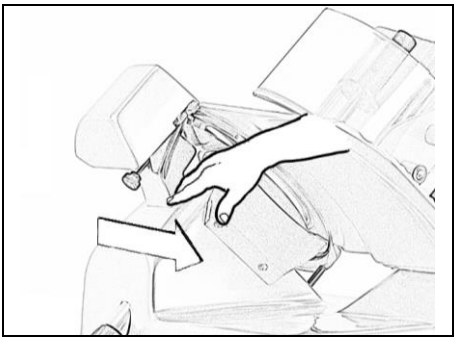
Montaje del afilador
1. Asegurarse que el pomo de bloqueo esté aflojado (unas 10 vueltas);
2. Volver a montar el grupo afilador, como indica la figura, hasta acomodarlo en la posición correcta;
3. Bloquear el grupo atornillando completamente el pomo;



4. Cerrar el cubre afilador.

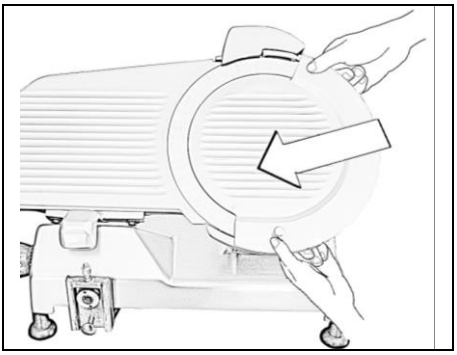


Montaje del tope de las lonchas
1. Con cuidado, cambiar la posición del deflector en su posición original, como se muestra en la figura.

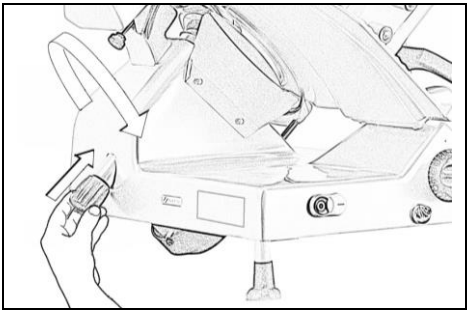


Montaje del cubrecuchilla

1. Volver a montar el cubrecuchilla como indica la figura, asegurándose que el acoplamiento de sección cuadrada se acomode correctamente en su sede;

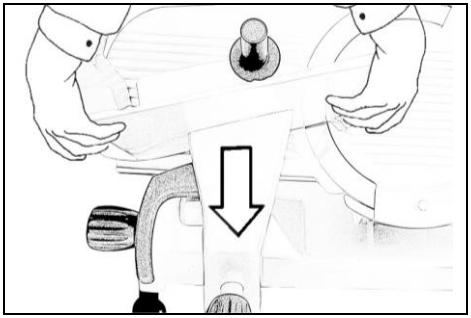


2. Introducir el tensor/tiradora de bloqueo y atornillar completamente.

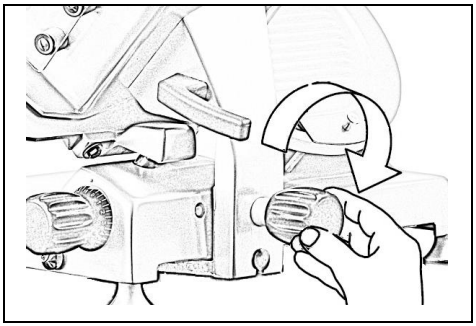


Montaje del plato transportador

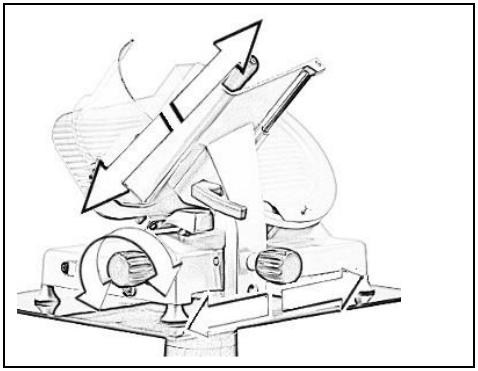
1. Introducir el grupo completo sobre el carro como indica la figura;



2. Ajustar a fondo el pomo de bloqueo;



3. Controlar que el carro se deslice libremente;
4. Controlar que funcione correctamente el regulador del espesor de la loncha.



7. MANTENIMIENTO Y REPARACION

7.1 GENERALIDADES

Las operaciones de mantenimiento permitidas al operador son las siguientes:
- Afiladura de la cuchilla, periódicamente.

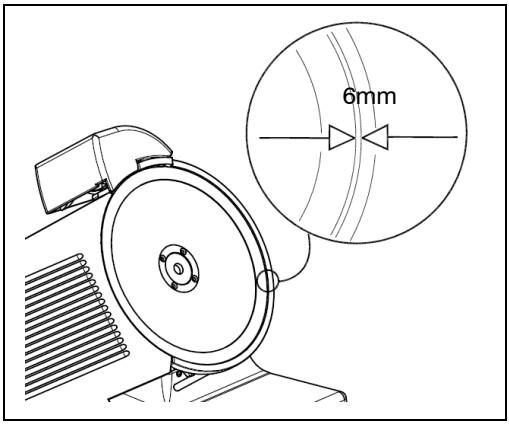
Frecuencia y duración de la afiladura dependen obviamente del uso del aparato (tiempos de trabajo y tipo de producto a cortar).
- Lubricación de las guías de deslizamiento del carro, semanalmente.
- Lubricación varilla/s de deslizamiento del plato y del prensador de alimentos, semanalmente.
- Control del estado del cable de alimentación eléctrica y del pisacable en la base de la máquina, periódicamente.

Las operaciones de mantenimiento reservadas exclusivamente al personal autorizado por el fabricante son las siguientes:
- Reemplazo de la cuchilla.
- Reemplazo de las muelas del afilador.
- Reemplazo de la correa del motor.
- Reemplazo de los componentes de la instalación eléctrica colocados debajo de la base.
- Reparación de las partes estructurales, reparación y/o reemplazo de los componentes posicionados debajo de la base.

7.2 AFILADURA DE LA CUCHILLA

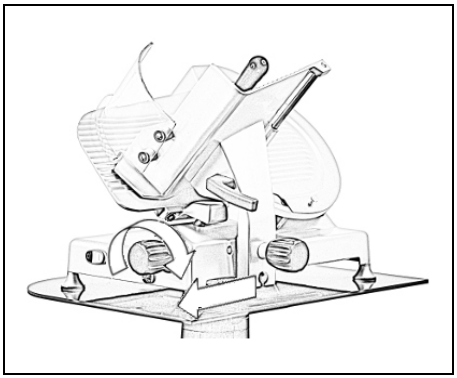
NOTA: La operación de afiladura se tendrá que realizar después de haber limpiado cuidadosamente la máquina como indican los párrafos anteriores.

ATENCION: La afiladura de la cuchilla se puede realizar hasta que la distancia entre el filo de la cuchilla y el borde interior de la protección no excede los 6 mm., lo que corresponde a una disminución de 10 mm. aprox. de la dimensión original del diámetro. Más allá de dicho valor es OBLIGATORIO REEMPLAZAR LA CUCHILLA confiando dicha operación EXCLUSIVAMENTE al personal autorizado por el fabricante.

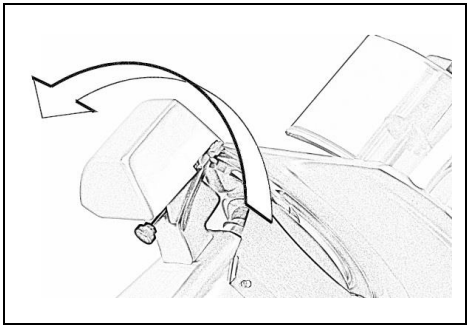


7.2.3 REALIZACION DE LA AFILADURA

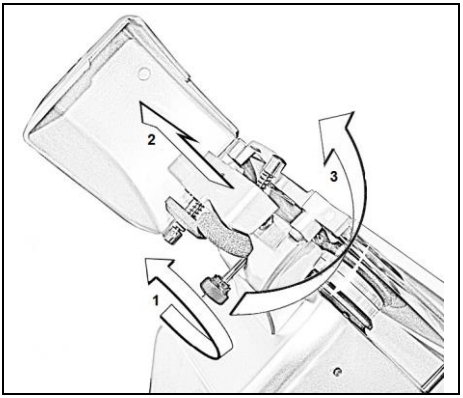
NOTA: Antes de realizar la operación de afiladura hay que comprobar que las muelas se hayan limpiado.
1. Posicionar en “0” el pomo para la regulación del espesor de las lonchas;
2. Retroceder completamente el plato transportador.



3. Levantar el cubre aflidaor (para los modelos Ø300 / 330/350 mm).



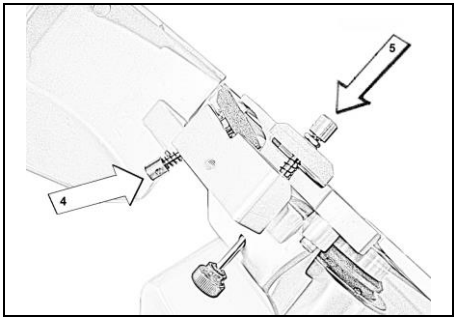
4. Destornillar el pomo de bloqueo del grupo afilador (1);
5. Levantar el afilador como indica la figura (2) y hacerlo girar 180° (3);
6. Apoyarlo y volver a atornillar completamente el pomo de bloqueo;
7. Hacer funcionar la cuchilla pulsando el pulsador I;



ATENCION: Realizar la operación con sumo cuidado y sin distraerse.
¡PELIGRO DE CORTARSE!

8. Proceder a la afiladura de la cuchilla pulsando y manteniendo pulsado de 10 a 15 segundos el pulsador de la muela de afiladura (4);
9. Mantenga pulsado durante 2-3 segundos el botón de la piedra de afilar (5);
10. Parar la máquina;

Nota: No insistir demasiado (más de 2-3 segundos) con el proceso de acentar para evitar una represalia perjudicial sobre el borde de la fresa.



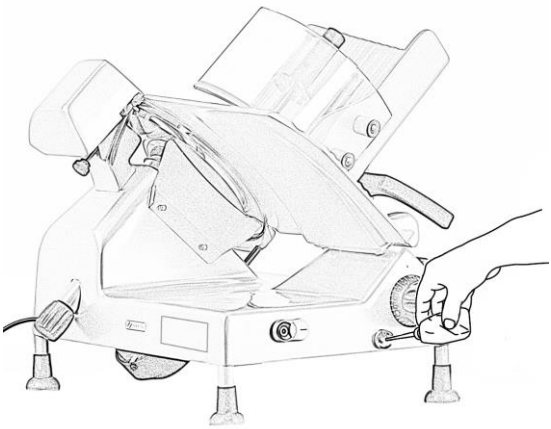
11. Devolver el cuerpo afilador en la posición de reposo y cerrar el cubre afilador.

7.3 LUBRICACION DE LAS GUIAS DE DESLIZAMIENTO DEL CARRO CON BRAZO DE SOPORTE DEL PLATO TRANSPORTADOR (semanalmente)

ADVERTENCIA: Utilizar exclusivamente el aceite incoloro de vaselina.
¡NO EMPLEAR ACEITES VEGETALES!

1. Mueva el carro lo más cerca posible al operador;
2. Introducir la aceitera en el correspondiente orificio;
3. Apretar la aceitera de manera que penetre en el alojamiento una pequeña cantidad de aceite;
4. Retirar la aceitera y hacer deslizar el carro 3 ó 4 veces.

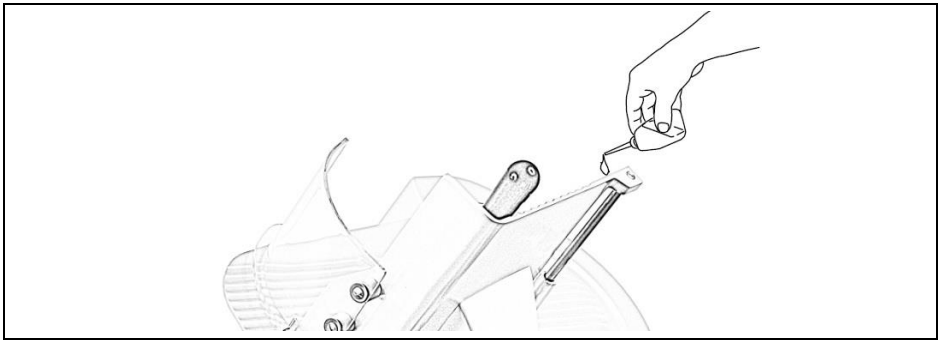
NB: No todas las máquinas están equipadas con un tornillo engrasador Si es así, levante la máquina y lubricar la barra del tablero directamente.



7.4 LUBRICACION DE LA VARILLA Y DESLIZAMIENTO TRANSVERSAL DEL PLATO Y DEL PRENSADOR DE ALIMENTOS.
(semanalmente)

ADVERTENCIA: Utilizar exclusivamente el aceite incoloro de vaselina.
¡NO EMPLEAR ACEITES VEGETALES!

1. Poner una pequeña cantidad de aceite sobre la varilla y hacer deslizar el grupo 3 ó 4 veces;
2. Limpiar lo necesario retirando el lubricante que sobra.

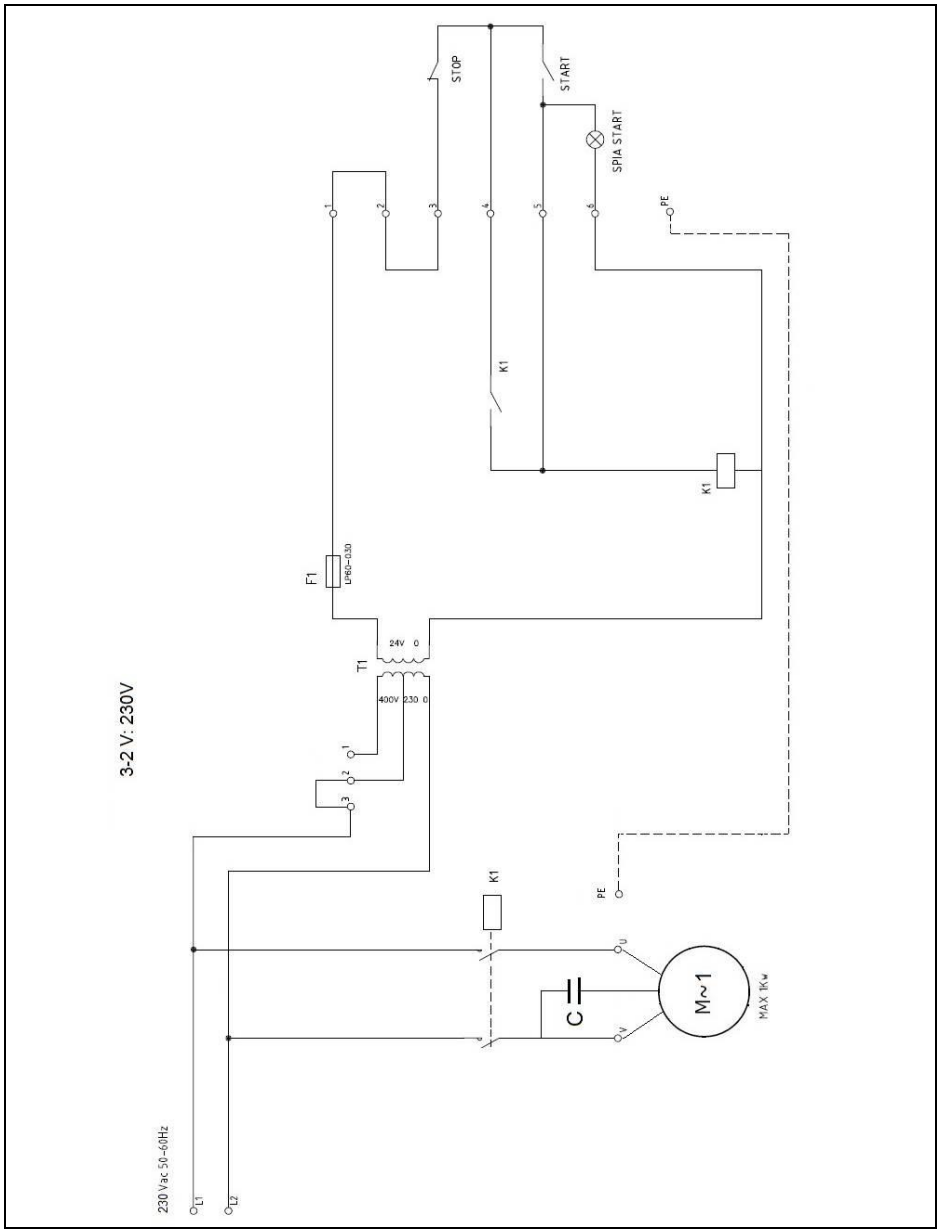


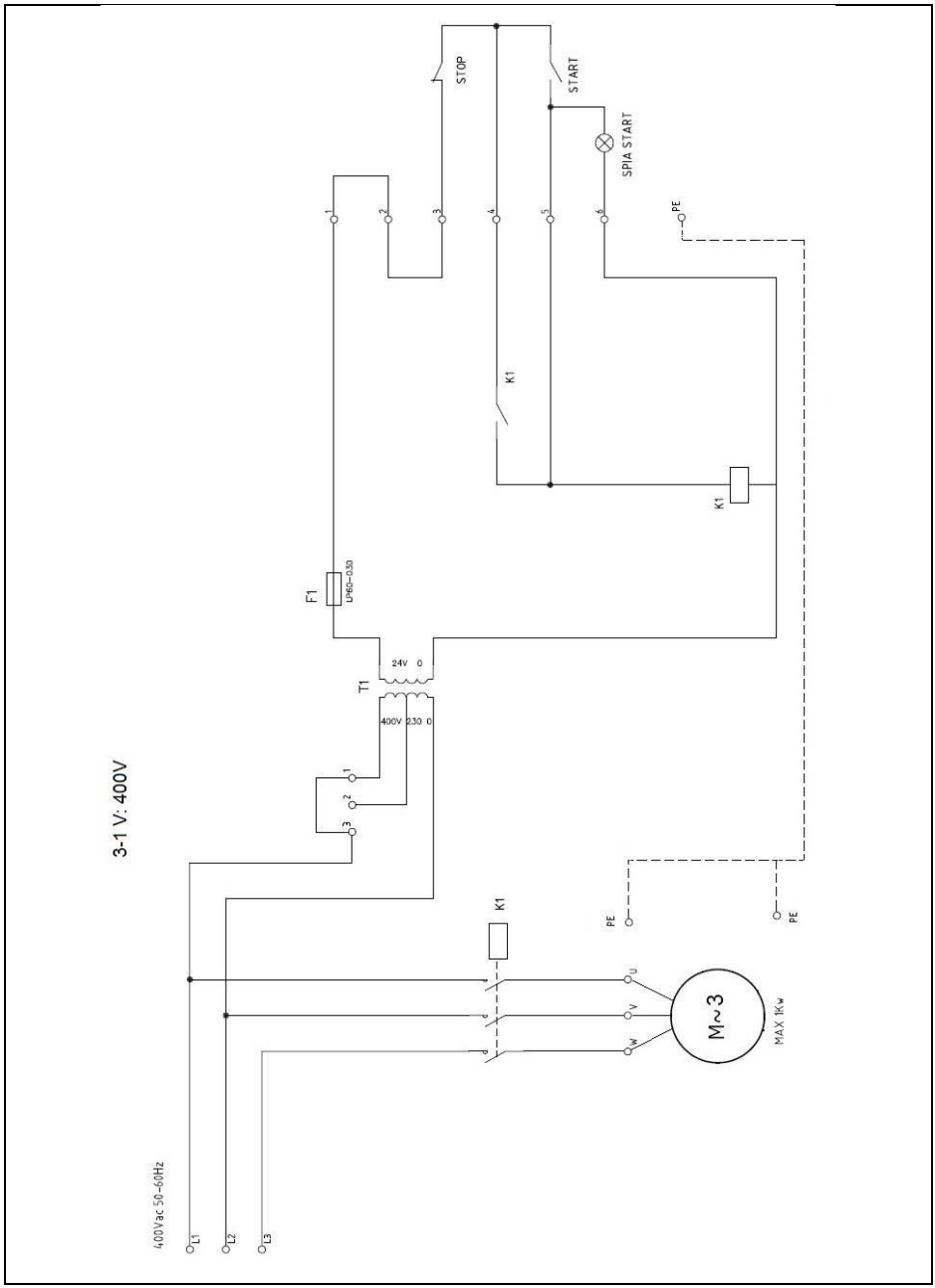
8. BUSQUEDA Y ELIMINACION DE FALLAS

ADVERTENCIA: En este capítulo se indican los inconvenientes más comunes que se presentan durante el uso de la cortadora de embutidos y las operaciones necesarias para eliminar las posibles causas.
Cuando el inconveniente se mantiene, no hay que insistir en la búsqueda sino dirigirse inmediatamente al personal calificado y autorizado por el fabricante.

INCONVENIENTE	PROBABLE CAUSA	SOLUCION
Pulsando el pulsador de encendido la máquina no se pone en marcha.	Falta de alimentación.	Controlar que la clavija esté correctamente conectada a la toma.
Pulsando el pulsador de puesta en marcha la máquina se pone en funcionamiento pero no se enciende el testigo luminoso.	Testigo defectuoso.	No utilizar la máquina con el testigo luminoso apagado. Ponerse en contacto con el servicio de asistencia.
La máquina se pone en marcha pero el motor se recalienta y produce mal olor.	Motor defectuoso.	No utilizar la máquina. Ponerse en contacto con el servicio de asistencia.
La máquina vibra.	Transmisión defectuosa.	Ponerse en contacto con el servicio de asistencia.
Excesiva resistencia al corte del producto.	La cuchilla no está afilada.	Afilar la cuchilla.
La cuchilla sometida a esfuerzo baja la velocidad o se detiene.	Correa floja.	Ponerse en contacto con el servicio de asistencia.
La afiladura no es correcta.	Muelas excesivamente sucias.	Limpiar las muelas.
	Muelas desgastadas.	Reemplazar las muelas. Ponerse en contacto con el servicio de asistencia.
El producto cortado se presenta con barbas e irregular.	Cuchilla sin afilar	Afilar la cuchilla.
	Cuchilla excesivamente desgastada.	Reemplazar las muelas.Ponerse en contacto con el servicio de asistencia.
Pulsando el pulsador de detención la máquina no se detiene.	Circuito de mando defectuoso.	Detener inmediatamente la máquina desconectando la clavija de la red y ponerse inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica.

9. DIAGRAMA DE CIRCUITO




3-1 V: 400V
400Vac 50-60Hz
L1
L2
L3
STOP
START
SPIA START
PE
K1
F1
LP60-030
T1
24V 0
400V 230 0
M~3
MAX 1Kw
U
V
W

10. DESGUACE DE LA CORTADORA DE EMBUTIDOS

Las máquinas están compuestas por:
- estructura de aleación aluminio y magnesio.
- piezas varias de acero inox.
- piezas eléctricas y cables eléctricos.
- motor eléctrico.
- materiales plásticos, etc.

Si el desmontaje y el desguace se confian a terceros hay que dirigirse exclusivamente a empresas autorizadas para la eliminación de dichos materiales.
Si el desguace se realiza por cuenta propia hay que separar los materiales por tipo y después dirigirse a empresas autorizadas para la eliminación.
En todos los casos, respetar siempre las normas en vigor en el país donde se opera con la máquina.
ATENCION: En todos los casos hay que dirigirse al fabricante o al personal calificado y autorizado por el mismo para desmontar la cuchilla circular y para eliminar la hoja con filo de manera que se pueda hacer esta operación sin peligro.
NO ABANDONAR LAS PIEZAS PROCEDENTES DEL DESGUACE EN ZONAS EN LAS QUE NO ESTE PROHIBIDO ACCEDER (CON BARRERAS Y CARTELES) PORQUE ESO REPRESENTA UN GRAVE PELIGRO PARA LAS PERSONAS, ESPECIALMENTE PARA LOS MENORES, Y PARA LOS ANIMALES; TODA LA RESPONSABILIDAD RECAE SOBRE EL PROPIETARIO.

11. Resumen peligros y atencion en el utilizo de la cortadora

ATENCION: El anillo/aro de seguridad alrededor de la cuchilla está fabricado en conformidad a la norma europea EN 1974-1998 pero, en la zona de afiladura, la mencionada protección no elimina totalmente el riesgo de corte.

NO utilice la máquina si no está en condiciones psicológicas y físicas perfectas y no permita que nadie se acerque durante su uso; operar con gran atención; No se distraiga!

Cortar sólo los productos permitidos; NO tientas ninguna prueba de corte productos prohibidos.

Durante la limpieza, LUBRICACIÓN, afilar la cuchilla, utilice siempre guantes de protección y resistente al corte a la rotura.

No quitar las protecciones transparentes y no modificar o anular las protecciones mecánicas y eléctricas.

Nelle richieste di assistenza tecnica o nelle ordinazioni di parti di ricambio, fare sempre riferimento ai dati di targa ed al numero di matricola della macchina.

Para cada operación de mantenimiento extraordinario (reemplazo de muelas, cuchilla, etc.) hay que dirigirse al fabricante o al personal calificado y autorizado.

ADVERTENCIA: No hacer pruebas de corte con productos prohibidos.

Cualquier uso para el uso impropio de la máquina libera al fabricante de toda responsabilidad por accidentes a personas o situaciones e invalidar la garantía proporcionada

Antes de realizar la conexión es necesario constatar que las características de la red de alimentación eléctrica coincidan con las indicadas en la placa de las características de la máquina.

No emplear la máquina con conexiones eléctricas móviles, con cables provisorios o sin aislar.

Es obligatorio cargar los productos solo cuando la cortadora esta apagada, tambien para evitar golpes que podrian dañar la cucilla.

Antes de realizar la limpieza o de efectuar operaciones de mantenimiento, desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica.

Esta prohibido utilizar productos abrasivos, acidos, cepillos que podrian dañar la cortadora. No limpiar la máquina con chorros de agua, vapor o métodos semejantes. No poner las piezas en el lavavajillas.

La afiladura de la cuchilla se puede realizar hasta que la distancia entre el filo de la cuchilla y el borde interior de la protección no excede los 6 mm., lo que corresponde a una disminución de 10 mm. aprox. de la dimensión original del diámetro. Más allá de dicho valor es OBLIGATORIO REEMPLAZAR LA CUCHILLA confiando dicha operación EXCLUSIVAMENTE al personal autorizado por el fabricante.

ADVERTENCIA: Utilizar exclusivamente el aceite incoloro de vaselina.
¡NO EMPLEAR ACEITES VEGETALES!