

04/2013

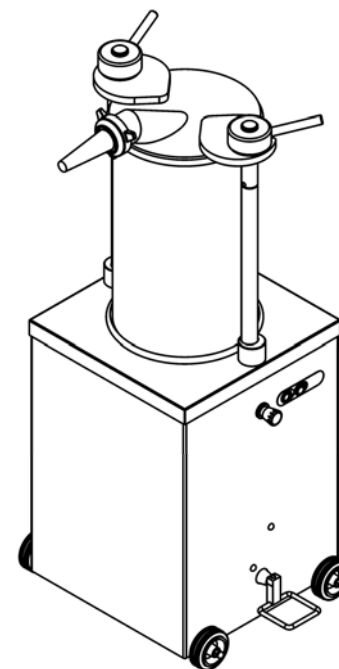
Mod: BSH-35C

Production code: 40153502



Diamond
catering equipment

EMBUTIDORAS HIDRÁULICAS VERTICALES



MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

1. Entrega y garantía	5
1.1 Premisa.	
1.2 Conservación y uso del presente Manual	
1.3 Garantía	
1.4 Descripción de la máquina	
1.5 Uso previsto	
1.6 Usos no permitidos	
1.6.1 Prescripciones de seguridad	
1.6.2 Condiciones ambientales	
1.6.3 Iluminación	
1.7 Señas personales	
1.7.1 Placas de advertencias y peligro	
1.8 Protecciones y dispositivos de seguridad	
1.9 Lugar de trabajo	
1.10 Vibraciones	
2. Características técnicas	10
2.1 Partes principales	
2.2 Características técnicas	
2.3 Dimensiones y peso de la máquina	
2.4 Nivel de ruido emitido	
2.5 Esquemas eléctricos	
2.6 Esquema hidráulico	
3. Prueba, transporte, entrega e instalación	13
3.1 Prueba	
3.2 Entrega y movilización de la máquina	
3.3 Instalación	
3.3.1 Eliminación del embalaje	
3.3.2 Movilización de la máquina	
3.4 Conexión a la instalación eléctrica	
3.4.1 Máquina trifásica	
3.4.1 Máquina monofase	
4. Mandos	15
4.1 Lista de mandos	
5. Puesta en marcha y detención	16
5.1 Verifica de la correcta conexión eléctrica	
5.2 Verifica presencia y eficiencia de las protecciones y seguridades	
5.3 Verifica funcionamiento del pedal de mando	
5.4 Puesta en marcha	
5.5 Detención	

6. Uso de la máquina	17
6.1 Prescripciones	
6.2 Uso de la máquina	
7. Mantenimiento	18
7.1 Prescripciones	
7.1.1 Controles periódicos	
7.2 Lubricación	
7.3 Limpieza de la máquina	
7.4 RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	
8. Inconvenientes y soluciones	20
8.1 Inconvenientes, causas y soluciones	

1 Entrega y garantía

1.1 - Premisa

ATENCIÓN!

La simbología utilizada en el presente manual, tiene como finalidad llamar la atención del lector sobre todo en los puntos y operaciones peligrosas para la incolumidad personal de los operadores o que presenten riesgos de daños para la máquina.

No usar la máquina sino se está seguro de haber comprendido correctamente lo que se evidencia en dichas notas.

ATENCION!

Algunos dibujos en el presente manual, para ser más claros, representan la máquina o partes de la misma con paneles o cártes removidos.

No utilizar la máquina en esas condiciones, solamente se debe usar si está provista de todas las protecciones correctamente montadas y que funciones perfectamente.

El constructor prohíbe la reproducción, unque parcial, del presente manual y el contenido del mismo no puede ser utilizado para finalidades no autorizadas por el constructor.

Cualquier tipo de violación será penada en base a las normas de ley.

1.2 - Conservación y uso del presente manual

La finalidad del presente manual es de hacer conocer a los usuarios de la máquina a través de textos y figuras de aclaración, la prescripción y los criterios esenciales relativos al transporte, a la movilización, al uso y a la manutención de la máquina.

Antes de usar la máquina leer por lo tanto atentamente este manual.

Conservarlo con cuidado cerca de la máquina, en un lugar donde se pueda alcanzar fácilmente para consultas futuras.

Si el manual se pierde o se arruina, pedir una copia a vuestro revendedor o directamente al fabricante.

En el caso de cesión de la máquina señalar al constructor los datos del nuevo propietario.

El manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina y no puede ser considerado inadecuado si, a continuación de nuevas experiencias ha sido sucesivamente actualizado.

Con tal propósito el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y, los relativos manuales sin la obligación de actualizar producciones y manuales anteriores, excepto en casos excepcionales.

En casos de dudas consultar el centro de asistencia mas cercano o directamente a la empresa constructora.

El constructor se esfuerza para mejorar continuamente el propio producto.

Por dicho motivo la empresa constructora es feliz de recibir indicaciones o propuestas que puedan mejorar la máquina y/o el manual.

La máquina ha sido entregada al usuario con las condiciones de garantía válidas al momento de la compra.

Para eventuales aclaraciones, contactar vuestro abastecedor.

1.3 - Garantía

Por ningún motivo el usuario está autorizado a adulterar la máquina. Cuando se detecta una anomalía contactar la empresa constructora.

En el caso de tentativa de desmontaje, de modificaciones o en general de adulteración de cualquier componente de la máquina por parte del utilizador o por una persona no autorizada comportará la caducidad de la Declaración de Conformidad redactada según las Directivas CEE 2006/42, anulará la garantía y la Empresa Constructora no se hará cargo de daños que derivan de dichas adulteraciones.

El fabricante no se hace cargo además de eventuales responsabilidades en los siguientes casos:

- Instalación no correcta ;
- uso impropio de la máquina por parte de personal no adiestrado adecuadamente;
- uso contrario a las normas vigentes en el país donde se usa;
- manutención impropia o falta de manutención;
- utilización de repuestos no originales y no específicos para el modelo;
- falta de observación total o parcial de las instrucciones;

1.4 - Descripción de la máquina

Vuestra embutidora es una máquina simple, compacta y con una alta potencia productiva.

La estructura está realizada de acero AISI 304.

El cilindro es de acero inox, con bordes redondeados, sin dirección obligatoria de montaje.

El émbolo es de acero inox para productos alimentarios.

Mantiene una perfecta estanqueidad gracias a una junta colocada en la tapa y otra en el émbolo.

La tapa es de acero inox y está provista de una empuñadura que permite una rápida apertura o cerrado de la misma sin la necesidad de usar herramientas. El pedal es mecánico y la válvula de máxima presión en el circuito hidráulico hacen que la máquina cumpla con las normas contra los accidentes de trabajo.

Además está provista de:

- avance del émbolo regulable por medio de un grifo;
- tres medidas diferentes de embudos de polietileno, fácilmente intercambiables;
- regreso del émbolo siempre a máxima velocidad;
- ruedas para facilitar el desplazamiento. **(Opcionales para la IS 15)**

Los modelos representados en el presente manual han sido construidos en conformidad con la Directiva CEE 2006/42 y modificaciones sucesivas.

En caso de accidente, el constructor no se hace responsable si la máquina ha sido modificada, adulterada, o si se han quitado las protecciones de seguridad, o si ha sido utilizada para usos no previstos por el constructor.

1.5 - Uso previsto

La máquina ha sido proyectada y realizada para embutir masas de carnes o de productos parecidos. Se debe usar en ambientes profesionales y el personal destinado para el uso de la máquina debe ser un operador del sector el cual debe leer y comprender perfectamente este manual. Usar la máquina exclusivamente apoyada sobre un pavimento plano y limpio.

1.6 - Usos no permitidos

La máquina debe ser usada exclusivamente para las finalidades previstas por el constructor; in particular modo:

- no usar la máquina si no ha sido correctamente instalada con todas las protecciones integrales y montada correctamente para evitar el riesgo de graves lesiones personales.
- No tocar los componentes eléctricos sin antes haber desconectado la máquina de la línea de alimentación eléctrica: peligro de electrocución.

1.6.1 - Prescripciones de seguridad

- No efectuar ninguna operación sin previa autorización.
- Respetar los procedimientos para efectuar el mantenimiento y la asistencia técnica.
- No ponerse prendas que no están conformes con las normas contra los accidentes de trabajo.

Consultar al empresario acerca de las prescripciones de seguridad vigentes y de los dispositivos relativos a la prevención de accidentes que se deben adoptar.

- No encender la máquina si la misma presenta avería.

Antes de usar la máquina, asegurarse de haber eliminado las condiciones peligrosas con respecto a la seguridad. Si se presenta cualquier irregularidad, apagar la máquina e informar al encargado del mantenimiento.

- No permitir que personal no autorizado opere sobre la máquina.

En el caso de accidente causado por la corriente eléctrica, el tratamiento urgente prevalece en primer lugar de alejar el accidentado del conductor eléctrico (puesto que generalmente ha perdido el sentido). Esta operación es peligrosa.

El accidentado en este caso es un conductor de corriente eléctrica, tocarlo significa quedar electrocutado.

Por lo tanto es conveniente desconectar directamente el contador de la válvula de alimentación de la línea, o, si esto no es posible, alejar el accidentado usando materiales aislantes (bastones de madera o de pvc, tela, cuero, etc...).

Es conveniente llamar al médico y hacer hospitalizar al paciente.

1.6.2 - Condiciones ambientales

La máquina ha sido proyectada para funcionar en las siguientes condiciones ambientales:

- altitud no superior a 1000 m
- temperatura mín. ambiente: -5 °C
- temperatura máx. ambiente: +40 °C
- humedad relativa: 50%

1.6.3 - Iluminación

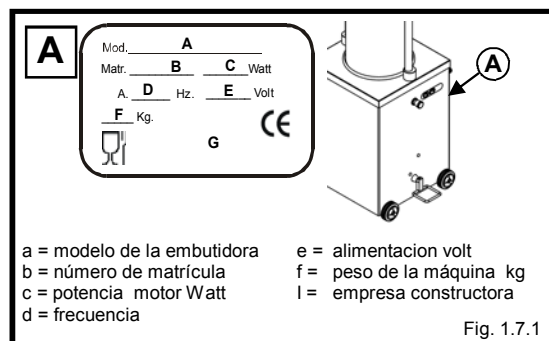
El lugar donde la máquina será instalada debe tener suficiente luz natural y una iluminación artificial conforme a las normas vigentes del país donde se instalará la embutidora. La iluminación debe ser uniforme y garantizar una buena visión que abarque toda la embutidora sin crear reflejos peligrosos.

La iluminación, debe permitir una clara lectura de los paneles de mando e individuar claramente los botones de emergencia.

1.7 - Señas personales

Una exacta descripción del "Modelo", del "Número de matrícula" y del "Año de construcción" de la máquina facilitará respuestas rápidas y eficientes de parte de nuestro servicio de asistencia. Se aconseja de indicar el modelo de la máquina y el número de matrícula cada vez que se contacte el servicio de asistencia. Tomar los datos de la placa como se ve en la fig. 1.7.1. Como promemoria aconsejamos de completar con los datos de vuestra máquina el siguiente cuadro.

Embutidora modelo.....
N° de matrícula.....
Año de construcción.....
Tipo.....



ATENCIÓN!

No alterar por ninguna razón los datos descriptos en la placa.

1.7.1 - Placas de advertencias y peligro (fig. 1.7.2)

ATENCIÓN!

Con la máquina conectada a la red eléctrica no intervenir sobre los componentes eléctricos: Riesgo de electrocución.

Respetar las advertencias de las placas. Si no se observan las mismas existe el peligro de crear lesiones personales.

Asegurarse que las placas estén posicionadas en sus lugares y que se puedan leer. De lo contrario colocarlas o sustituirlas.

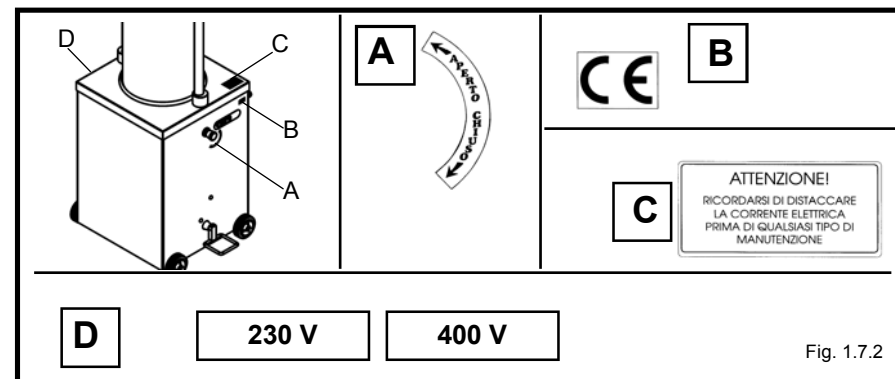


Fig. 1.7.2

1.8 - Protecciones y dispositivos de seguridad

ATENCIÓN

Antes de usar la máquina asegurarse del correcto posicionamiento y de la integridad de los dispositivos de seguridad.

Controlar cuando se inicia un turno de trabajo el rendimiento de la misma. En caso contrario advertir al responsable de la manutención

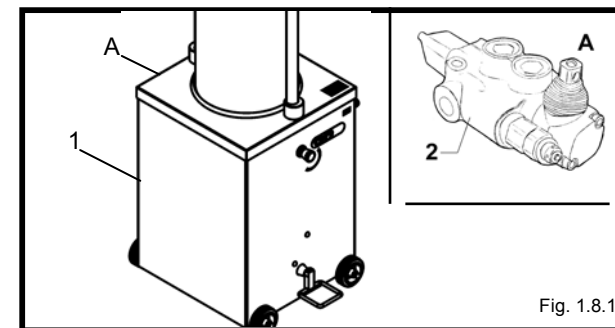


Fig. 1.8.1

1. Cárter de protección en los componentes eléctricos e hidráulicos.

La parte inferior de la máquina se cierra con un cárter, evitando el acceso involuntario a los componentes eléctricos e hidráulicos.

2. Válvula de seguridad.

En el interior de la máquina hay una válvula de máxima presión que limita la potencia de empuje del pistón, fig. 1.8.1.

ATENCIÓN!

No forzar nunca los dispositivos de seguridad.

1.9 - Lugar de trabajo

La correcta ubicación que el operador debe ocupar para efectuar un optimo trabajo con la máquina se puede observar en la siguiente fig. 1.9.1.

10 - Vibraciones

Las vibraciones que la máquina transmite al banco de trabajo no son significativas.

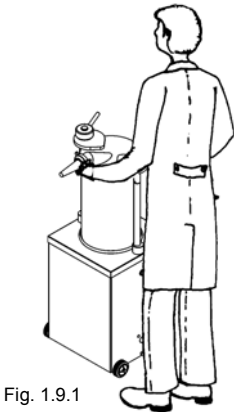


Fig. 1.9.1

2 Características técnicas

2.1 - Partes principales

Para facilitar la comprensión del manual a continuación se enumeran y representan en fig. 2.1.1 los componentes principales de la máquina.

- 1. Pedal de mando
- 2. Boca de salida del producto
- 3. Panel de mandos
- 4. Grifo de regulacirón de la velocidad trabajo.
- 5. Cilindro porta-mezcla
- 6. Estructura fuerte de acero
- 7. Tapa
- 8. Tuercas de bloqueo de la tapa
- 9. Cable de alimentación

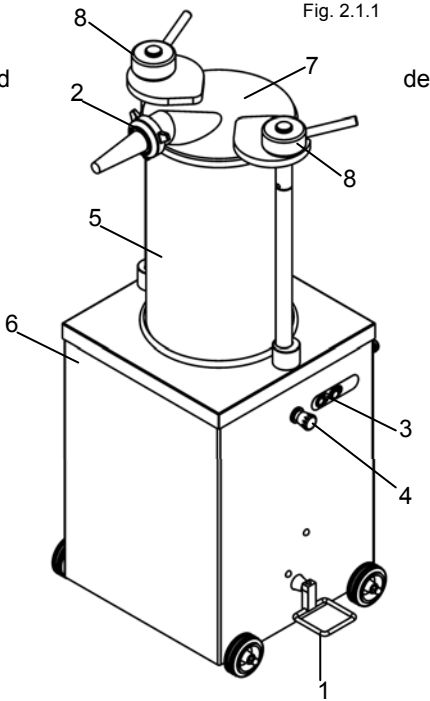


Fig. 2.1.1

2.2 - Características técnicas

MODELO		IS 15 V	IS 24 V	IS 35 V	IS 50 V
Motor	Hp	0,75	0,75	0,75	0,75
Alimentación	V	230-400-50 Hz	230-400-50 Hz	230-400-50 Hz	230-400-50 Hz
Capacidad cilindro	Lt	15	24	35	55
Longitud cilindro	mm	495	460	460	520
Diámetro cilindro	mm	200	260	320	380
Carrerria pistón	mm	430	380	380	440
Vel. Vaciado min.	Min	2' 11"	2' 02"	7' 46"	6'
Vel. Vaciado max.	Sec	59"	51"	51"	75"
Vel. Regreso pistón	Sec	35"	32"	33"	32"
Embudos en dotación	Mm Ø	10-18-25	10-18-25	10-18-25	10-18-25

2.3 - Dimensiones y peso de la máquina

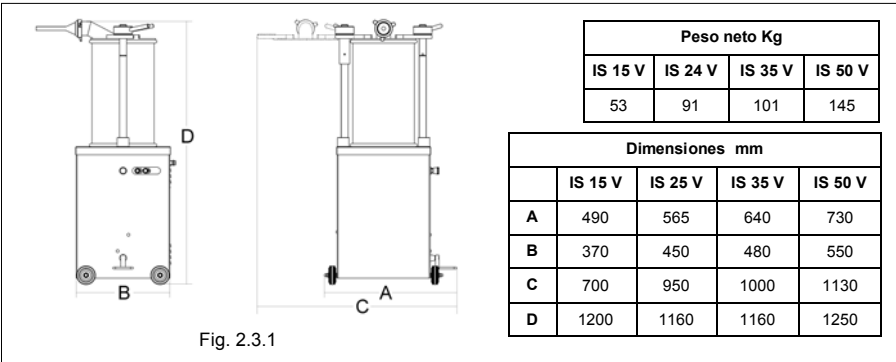


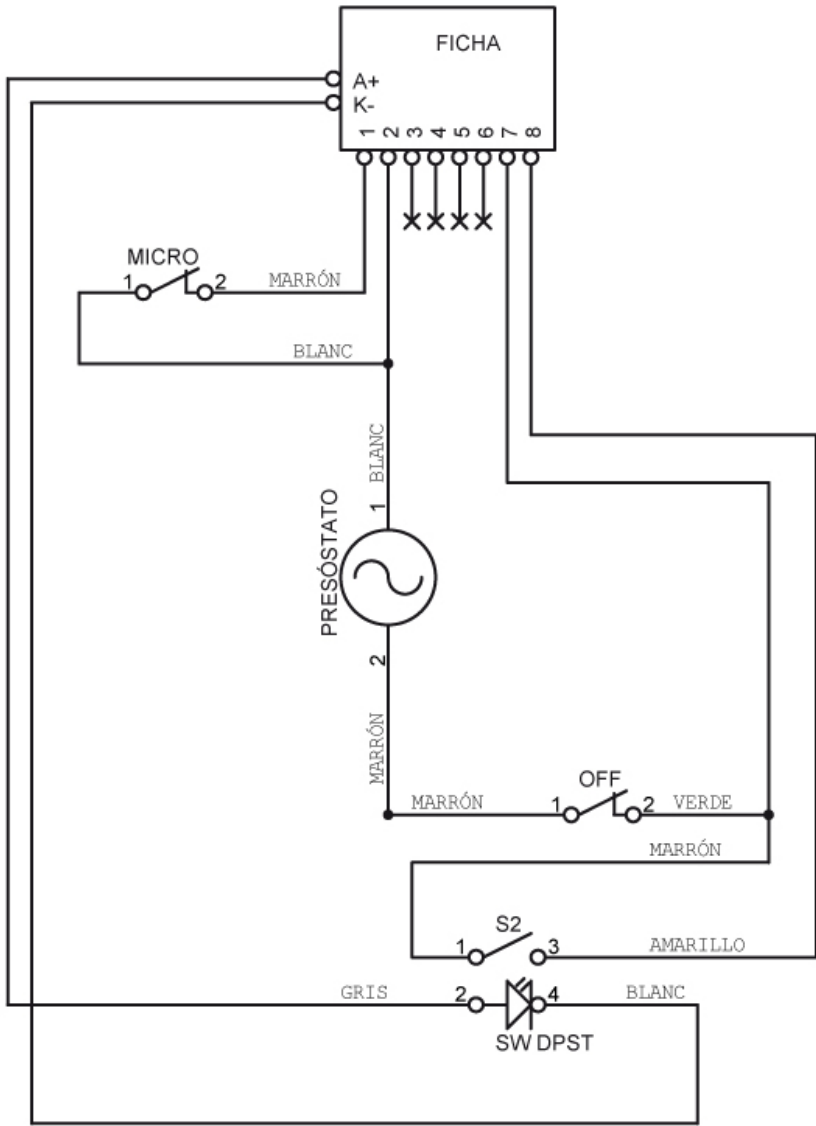
Fig. 2.3.1

2.4 - Nivel del ruido emitido

La marcación del ruido emitido por la máquina indican que el nivel equivalente de rumorosidad es inferior a 70 dBA.
A pedido, el constructor puede suministrar una copia de la prueba de rumorosidad

2.5 - Diagramas eléctricos

Fig. 2.5.1



2.6 - Esquema hidráulico

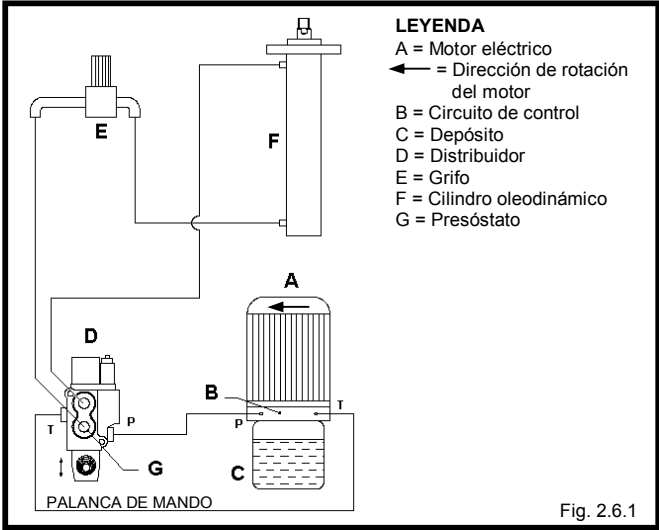


Fig. 2.6.1

3 Prueba, transporte, entrega e instalación

3.1 - Prueba

Vuestra máquina ha sido probada en nuestros establecimientos para controlar el buen funcionamiento y una correcta regulación.

3.2 - Entrega y movilización de la máquina

Todo el material enviado ha sido controlado cuidadosamente antes de ser entregado al expedidor.

Excepto acuerdos distintos con el cliente o transporte particularmente costoso, la máquina viene embalada con cartón y nylon.

Las dimensiones del embalaje se describen en la siguiente fig. 3.2.1.

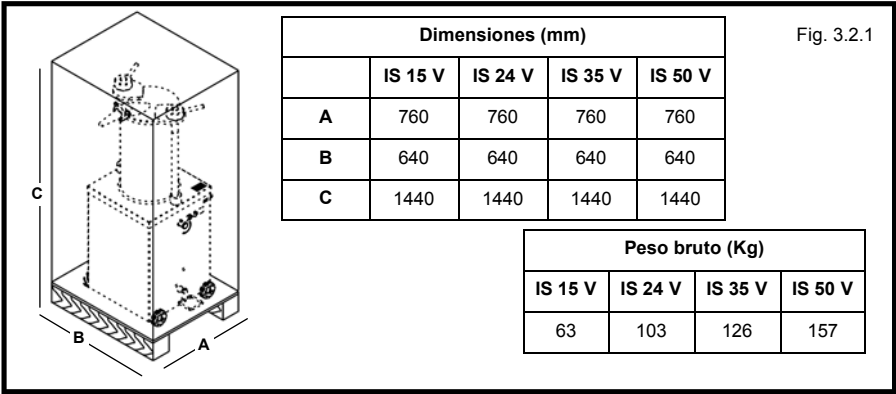


Fig. 3.2.1

Cuando se recibe la máquina controlar la integridad del embalaje. Si el embalaje presenta daños, firmar al transportador el recibo escribiendo una nota que diga: "Acepto, con la condición..." y el motivo. Cuando se abre el embalaje, y se encuentran componentes de la máquina realmente dañados hacer la denuncia al agente de transporte dentro de los tres días de la fecha que indican los documentos.

3.3 - Instalación

ATENCIÓN!

La zona donde se piensa instalar la máquina debe ser llana y fuerte. Además es necesario ubicar la máquina en un lugar donde tenga amplio espacio alrededor de la misma. Esto permite de mejorar las maniobras en las fases de trabajo y garantizar el acceso en los intervenciones sucesivas de mantenimiento. Disponer alrededor de la máquina una iluminación idónea para garantizar al operador la correcta visibilidad cuando usa la máquina.

3.3.1 - Eliminación de los embalajes

Los componentes del embalaje son el cartón, nylon, madera, son productos asimilables con la basura sólida urbana. Pueden ser eliminados por lo tanto libremente. El nylon es un material contaminante que si se quema produce humos tóxicos.

No quemar y no distribuirlos en el ambiente eliminarlos respetando las leyes vigentes.

En el caso de que la máquina sea entregada en países donde existan normas particulares, eliminar los embalajes respetando las normas vigentes

3.3.2 - Movilización de la máquina

ATENCIÓN!

Levantar la máquina con una carretilla elevadora de idónea resistencia en base al peso de la máquina.

Controlar la estabilidad y la posición de la carga sobre las horquillas, particularmente durante los trayectos inclinados, o resbaladizos. Durante los desplazamientos mantener la carga lo mas bajo posible para garantizar una mayor estabilidad y una mayor visibilidad. Abrir las horquillas de la carretilla para estabilizar el agarre.

3.4 - Conexión a la instalación eléctrica

- Al cable de alimentación eléctrica, conectar un enchufe de 16 Amperios, no suministrado por el constructor.

ATENCIÓN!

Controlar que la línea eléctrica de alimentación corresponda al valor que figura en la placa de identificación de la máquina. Cada intervención debe ser efectuada solamente por personal especializado y expresamente autorizado por el jefe.

Nota: Efectuar la conexión a una red donde esté previsto un toma de tierra que sure sono esprime in millimetri ed il peso in kg

3.4.1 - Máquina trifásica de 400 Volt-50 Hz y máquina trifásica de 230 Volt - 50 Hz

En estas instalaciones, la máquina viene suministrada con un cable de alimentación de sección 4 x 1,5 con una longitud aproximada de 1,5 metros. Conectar el cable a la red de alimentación trifásica interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 16 Amperio.

3.4.2 - Máquina monofásica de 230 Volt-50 Hz

En estas instalaciones, la máquina viene suministrada con un cable de alimentación de sección 3x1,5 con una longitud aproximada de 1,5 metros. Conectar el cable a la red de alimentación monofase de 230 Volt - 50 Hz interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 16 Amperio. En instalaciones con voltaje diferente de los indicados, consultar al constructor. Si se necesita alargar el cable de alimentación, utilizar un cable con la misma sección del que ha usado en constructor. Para verificar la correcta instalación eléctrica, ver par. 5.1.

4 Mandos

4.1 - Lista de mandos

1 - Panel de mandos de detención/arranque

Permite de encender y apagar el aparato.

- Botón de apagado detiene el avance del émbolo cuando está en movimiento. Está señalado con un indicador luminoso verde que indica la presencia de tensión en la red.
- Botón de encendido: permite el avance del émbolo cuando está seleccionado el indicador luminoso es de color anaranjado.

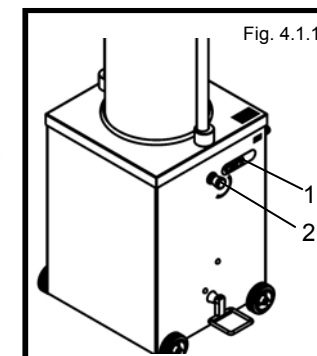


Fig. 4.1.1

Nota:

El avance del émbolo lo acciona el pedal mecánico. El botón de encendido indica solamente que la máquina está preparada para empezar a trabajar.

2 - Grifo de regulación de la velocidad

El grifo acciona una válvula colocada en el circuito hidráulico. Girándolo en sentido horario disminuye la velocidad de empuje del émbolo girándolo en la dirección contraria aumenta la velocidad.

3 - Pedal de mando (fig. 4.1.2)

El pedal es mecánico.

Presionando hacia abajo, después de haber pulsado el botón de encendido, se determina el avance del émbolo hacia el embudo de salida.

Al contrario, empujando el pedal hacia arriba, se bloquea determinando el recorrido de regreso del émbolo.

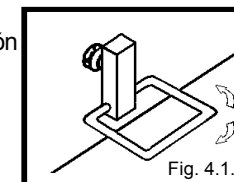
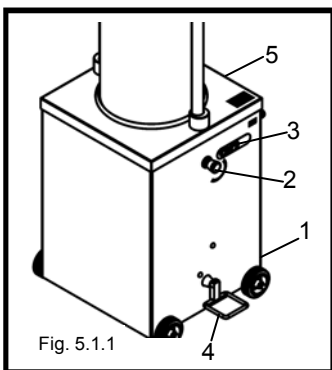


Fig. 4.1.2

5 Puesta en marcha y detención

5.1 - Verificación de la correcta conexión eléctrica.



ATENCIÓN!

Verificar que la línea de alimentación eléctrica corresponda al valor especificado en la placa de identificación de la máquina y que esté provista de una toma de tierra eficaz.

Montar el enchufe (no suministrado) de 16 A en el cable de alimentación "1" de la máquina (fig. 5.1.1) y conectarlo a un toma de corriente con interruptor diferencial con capacidad de corriente idónea.

En la versión trifásica, es necesario controlar el correcto sentido de rotación del motor, procediendo de la siguiente manera:

1. Quitar el cárter posterior "5" fig. 5.1.1.
2. Colocar el interruptor diferencial en la pos. "I", pulsar el botón de encendido "3" de fig. 5.1.1 luego pulsar el pedal; al mismo tiempo controlar que el motor gire en la dirección que indica la flecha que está colocada en el motor eléctrico.
3. Si esto no sucede, detener enseguida la máquina con el interruptor diferencial o con el botón de detención. Invertir dos o tres cables de fase en el enchufe y repetir la operación descrita más arriba.
4. Una vez comprobada que la dirección de rotación del motor es justa , montar nuevamente el cárter.

ATENCIÓN!

Si el motor gira en dirección opuesta a la de la flecha colocada en el motor eléctrico, se crean daños serios en el circuito de control hidráulico.

Nota

En las máquinas conectadas a un sistema de alimentación, la dirección correcta de rotación del motor la establece directamente

5.2 - Verificación presencia y rendimiento de las protecciones y de las seguridades

1. **Cárter de protección componentes eléctricos**
Verificación visiva que estén fijados en la posición correcta.
2. **Abrazaderas de bloqueo de la tapa**
Verificar visivamente, antes de cada turno de trabajo de la máquina, que estén cerradas correctamente.

5.3 - Verificación funcionamiento del pedal de mando

Con la máquina conectada a la red y después de haber pulsado el botón de encendido (fig. 5.1.1) pisar el pedal y controlar el movimiento del émbolo en el cilindro. Poner el pedal en la posición central y asegurarse que el pistón se detenga.

Nota Cuando el botón de encendido está desactivado, si se pisa el pedal el émbolo no se debe mover.

5.4 - Puesta en marcha de la máquina

Posicionar en "I" el interruptor diferencial puesto arriba de la máquina.

- Pulsar el botón de arranque "3" (fig. 5.1.1).
- Pulsar el pedal "4".

5.5 - Detención

- Pulsar el botón de parada "3".
- Posicionar en "0" el interruptor diferencial.

6 Uso de la máquina

6.1 - Prescripciones

ATENCIÓN!

Solamente el personal autorizado puede intervenir sobre la máquina.

Antes de iniciar el uso, el operador se debe asegurar que todas las protecciones estén en sus lugares y que los dispositivos de seguridad estén presentes y funcionen. En caso contrario apagar la máquina y dirigirse al jefe encargado de la mantención. Efectuar marchas en vacío con la asistencia de personal especializado para adquirir la sensibilidad necesaria para después operar en toda seguridad.

6.2 - Uso de la máquina

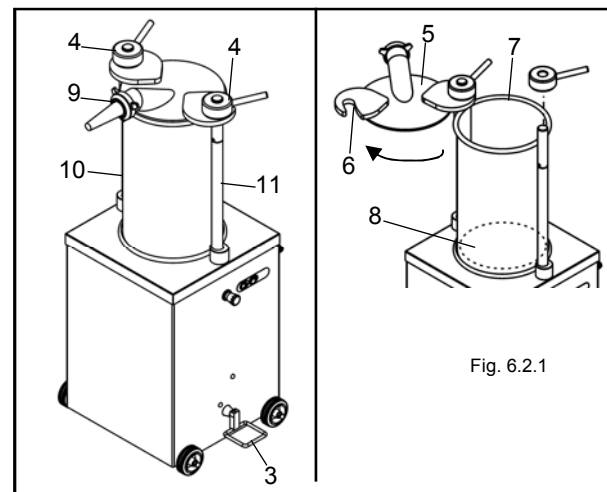


Fig. 6.2.1

- Después de haber conectado la máquina a la línea eléctrica, pulsar el botón de arranque "1" fig. 6.2.1 .
- Levantar el pedal y esperar que el émbolo llegue hasta el microinterruptor de tope.
- Aflojar algunas vueltas las tuercas de bloqueo "4" del la tapa. Levantar la tapa y girarla lateralmente como se indica en la fig. 6.2.1.
- Llenar el cilindro "7" con la masa puesto que el émbolo "8" se encuentra en posición baja.
- Poner nuevamente en su lugar la tapa y bloquearlo con las tuercas de bloqueo. Controlar que las juntas de estanqueidad no se hayan corrido.
- Después de haber elegido y montado el embudo de salida en el anillo "9", fig. 6.2.1 pulsar el botón de arranque "1".
- Pulsar el pedal y el émbolo empezará a trabajar empujando la masa hacia el embudo de salida. La velocidad del recorrido la determina el grifo "2".
- Girándolo en sentido orario disminuye la velocidad de empuje, mientras que giándolo en sentido antihorario la velocidad aumenta.
- Cuando se ha acabado la masa untrroducida en el cilindro, levantar el pedal (fig. 6.2.1) para llevar el émbolo a la posición inicial.

7 Manutención

7.1 - Prescripciones

ATENCIÓN!

Cada vez que se efectúe la manutención o la limpieza de la embutidora, se debe apagar y desconectarla de la red de alimentación eléctrica.

La zona donde se realiza la manutención debe ser mantenida siempre limpia y seca.

No permitir que personal no autorizado use la máquina.

Todas las sustituciones de los componentes se deben efectuar con repuestos originales, incluida la sustitución de los utensilios debe ser efectuada con repuestos originales, dirigirse a las oficinas autorizadas o directamente al constructor

Asegurarse que todas las partes del circuito hidráulico estén cerradas correctamente.

Antes de desmontar conexiones o tuberías, asegurarse que no haya fluidos en presión, el aceite, si sale con presión puede causar graves lesiones.

Si accidentalmente se verifican lesiones o se ingieren fluidos que salen de las tuberías etc. llamar inmediatamente un médico.

Recordarse particularmente que: el fluido que se pierde de un agujero muy pequeño puede ser casi invisible pero tiene la fuerza suficiente de penetrar en los poros de la piel. Para buscar las pérdidas usar un cartoncino o un pedazo de madera.

No hacerlo nunca con las manos!!!

Si el fluido toma contacto con la piel dirigirse inmediatamente a un médico. Efectivamente en los casos donde no se tratan rápidamente se pueden verificar serias infecciones o dermatosis.

ATENCIÓN!

Cada vez que se cambian partes gastadas o dañadas, usar siempre repuestos originales, para no cambiar las características técnicas. De lo contrario se puede perjudicar el funcionamiento de la embutidora.

7.1.1 - Controles periódicos

Cada seis meses controlar el nivel del aceite hidráulico del depósito.

cuando falta aceite el émbolo no llega a cumplir el recorrido hasta arriba, por lo tanto es necesario efectuar el rellenado de aceite el cual debe tener las mismas características del aceite indicado en la siguiente tabla.

Casa productora	Sigla
AGIP	OSO 46
ESSO	NUTO H 46
FINA	HYDRAN 46

Nota

Para efectuar el correcto nivel del aceite poner en posición de reposo el émbolo

7.2 - Lubrificación

La máquina no necesita ser lubricada.

7.3 - Limpieza de la máquina

ATENCIÓN!

Desconectar la máquina de la red eléctrica antes de limpiarla.

No limpiar la máquina con chorros de agua.

Usar exclusivamente detergentes no tóxicos, que sean destinados exclusivamente para la limpieza de componentes par uso alimentario.

Quitar la tapa desenroscando las tuercas de bloqueo "4" fig. 6.2.1. y limpiar la máquina sacando los restos de masa.

Sacar el cilindro levantándolo perpendicularmente a los dos pernos "10" y "11" fig. 6.2.1.

Limpiar el cilindro con agua y detergentes no tóxicos, limpiar el émbolo y las partes externas de la máquina, y luego secar todos los componentes.

Montar todo nuevamente y luego ajustar con la palanca "4" la tapa "5" en el cilindro "7" (fig. 6.2.1).

Si es necesario desmontar el émbolo "8" (fig. 6.2.1) efectuar los siguientes pasos:

- Llevar el émbolo hasta el tope inferior levantando el pedal (para impedir que se gire);
- Desenroscar el émbolo sin usar ninguna llave y limpiarlo en profundidad.
- Montar nuevamente las partes desmontadas anteriormente siguiendo los pasos en sentido inverso a cuanto descripto para el montaje.

7.4 RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

Según el art.13 del Decreto legislativo 25 julio de 2005 ,n.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE,2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y la gestión de sus residuos"



El símbolo del contenedor de basura tachado presente en el aparato o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil, debe ser gestionado de modo diferenciado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato al final de su vida útil está organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse del aparato debe entonces contactar al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para la recogida diferenciada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para reactivar sucesivamente el aparato en desuso, para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el ambiente y para la salud y favorece la reutilización o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del poseedor, comporta la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

8 Inconvenientes y soluciones

8.1 - Inconvenientes causas y soluciones

Inconvenientes	Causas	Soluciones
La máquina no arranca	Enchufe mal introducido en el toma de corriente Motor eléctrico averiado Microinterruptor pedales defectuosos Presóstato averiado	Introducir correctamente el enchufe en el toma de corriente. Dirigirse a la asistencia técnica. Dirigirse a la asistencia técnica. Dirigirse a la asistencia técnica.
El empuje del émbolo no es lineal	Presencia de aire en el circuito hidráulico o bien falta aceite	Dirigirse a la asistencia técnica.
Pérdida de aceite	Las juntas del cilindro oleodinámico están gastadas Un tubo del circuito hidráulico no ha sido ajustado correctamente	Dirigirse a la asistencia técnica. Dirigirse a la asistencia técnica.

VENDEDOR AUTORIZADO