

09/2016

Mod: 300/BSV

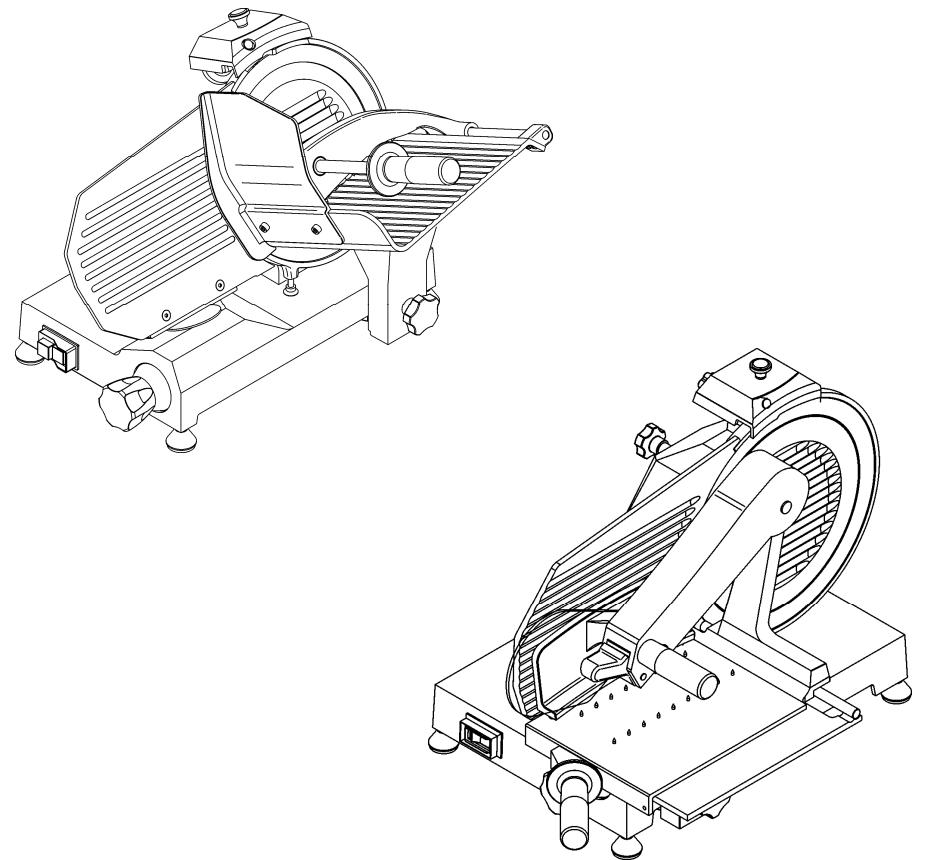
Production code: 15303B2B02WHL



Diamond
catering equipment

Cortadoras CE profesionales:

MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO



PREMISA

- El presente manual ha sido redactado para suministrar al Cliente todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas que se refieren a la misma, suministra además las instrucciones de uso y de mantenimiento que permiten usar la máquina de la mejor manera posible, manteniendo íntegra la eficiencia en el tiempo.
- El presente manual se entrega a las personas propuestas para el uso de la máquina y para el mantenimiento periódico.

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULOS

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

pág. 4

- 1.1 - PRECAUCIONES GENERALES
- 1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE LA MÁQUINA
- 1.2.1 - seguridades mecánicas
- 1.2.2 - seguridades eléctricas
- 1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
- 1.3.1 - descripción general
- 1.3.2 - características constructivas
- 1.3.3 - composición de la máquina

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

pág. 8

- 2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

pág. 12

- 3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA
- 3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN
- 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN

pág. 13

- 4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA
- 4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA
- 4.2.1 - cortadora con motor monofásico
- 4.2.2 - cortadora con motor trifásico
- 4.3 - ESQUEMAS ALÁMBRICOS
- 4.3.1 - esquema de la instalación eléctrica monofásica - Botonera S
- 4.3.2 - esquema de la instalación eléctrica trifásica - Botonera S
- 4.3.3 - esquema de la instalación eléctrica monofásica - Interruptor profesional
- 4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

pág. 17

- 5.1 - MANDOS
- 5.2 - CARGA Y CORTE DEL PRODUCTO
- 5.2 - CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO
- 5.3 - AFILADURA DE LA CUCHILLA

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

pág. 20

- 6.1 - GENERALIDAD
- 6.2 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- 6.2.1 - limpieza del plato porta mercadería
- 6.2.2 - limpieza de la cuchilla, del paracuchilla y del anillo
- 6.2.3 - limpieza del afilador
- 6.2.4 - limpieza del paratajada

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

pág. 22

- 7.1 - GENERALIDAD
- 7.2 - CORREA
- 7.3 - PATAS
- 7.4 - CABLE DE ALIMENTACIÓN
- 7.5 - CUCHILLA
- 7.6 - RUEDAS AFILADORAS
- 7.7 - LUBRIFICACIÓN GUÍAS DE DESLIZAMIENTO
- 7.8 - ETIQUETA BOTONERA

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

pág. 23

- 8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
- 8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- La cortadora tiene que ser usada solo por personal formado que debe conocer perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En el caso que se deba proceder a un intercambio del personal, proveer con tiempo a la formación.
- Aunque si sobre la máquina se han instalado dispositivos de seguridad en los puntos peligrosos, evitar el acercamiento de las manos a la cuchilla y a las partes en movimiento.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el tomacorriente de la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se interviene para el mantenimiento o la limpieza de la cortadora (y por lo tanto se quitan las protecciones), evaluar atentamente los riesgos residuos.
- Durante el mantenimiento o la limpieza mantener la mente concentrada en las operaciones que se están desarrollando.
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o incompleto representa un grave peligro de naturaleza eléctrica.
- Si la cortadora hiciera suponer o demostrara un mal funcionamiento se aconseja no usarla, no intervenir directamente en las reparaciones, sino contactar el “Centro de Asistencia”, visible en la parte posterior del presente manual.
- No emplear la cortadora para productos congelados, carnes y pescados con hueso, verduras y mucho menos productos que no sean alimenticios.
- No cortar nunca el producto, ya casi terminado, sin el auxilio del brazo sujetador de mercadería.
- No asumir posiciones tales de llevar partes del cuerpo en contacto directo con la cuchilla.
- El fabricante no se responsabiliza en los casos que:
 - ⇒ sea manipulada la máquina por parte de personal no autorizado;
 - ⇒ sean sustituidos componentes con otros no originales;
 - ⇒ no sean observadas atentamente las instrucciones del presente manual;
 - ⇒ las superficies de la máquina sean tratadas con productos inadapto.

1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA

1.2.1 - seguridades mecánicas

Haciendo referencia a las seguridades de naturaleza mecánica, la cortadora descrita en este manual responde a las siguientes directivas **CEE 2006/42**.

Las seguridades se obtienen por medio de (véase 1.3.3):

- paracuchilla;
- anillo;
- capota;
- sujetador de mercadería;
- manopla con sujetador de mercadería con abrazadera y distanciador;
- paramano en el plato;
- carro extraíble solo con la vela en la posición “0”, al final del recorrido y hacia el lado del operador.

1.2.2 - seguridades eléctricas

Haciendo referencia a las seguridades de naturaleza eléctrica, la cortadora en este manual

responde a las directivas **CEE 2006/95** y **2004/108**.

La cortadora está por lo tanto provista de:

- Relé en el circuito de mando, que necesita la operación de puesta en marcha de la máquina en caso de falta accidental de la corriente.

A pesar de que las cortadoras CE profesionales están dotadas de las medidas normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas (sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y mantenimiento), existen asimismo **RIESGOS RESÍDUOS** que no se pueden eliminar totalmente, llamados en este manual bajo la voz **ATENCIÓN**. Los mismos se refieren al peligro de corte, contusión y otros provocados por la cuchilla o por otros componentes de la máquina.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - descripción general

Las cortadoras CE profesionales han sido proyectadas y realizadas por nuestra empresa con la específica finalidad de cortar productos alimenticios (tipo embutidos y carnes) y garantizar:

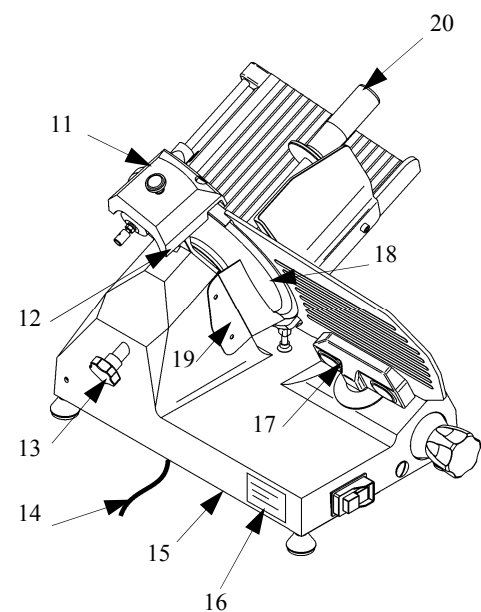
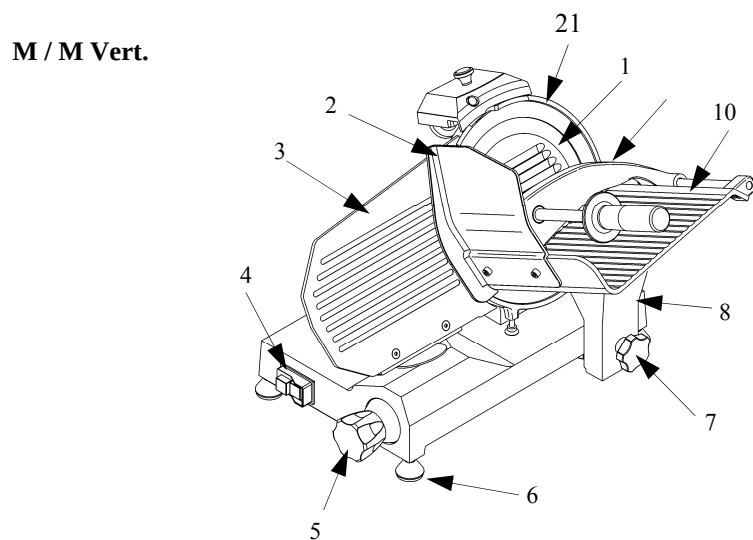
- máxima seguridad en el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que vienen en contacto con los alimentos, y con la eliminación de las aristas en las partes de la cortadora que están en contacto con el producto, en modo de obtener una fácil y total limpieza como también facilidad en el desmontaje.
- máxima precisión de corte gracias al mecanismo de excéntricas;
- robustez y estabilidad de todos los componentes;
- máxima silenciosidad gracias a la transmisión de correas;
- gran maniobrabilidad.

1.3.2 - características constructivas

Las cortadoras CE profesionales están construidas de aleación de aluminio (Peraluman Mg5) anodizada. La misma garantiza el contacto con los alimentos (higiene) y la inadherencia de ácidos y sales como también una elevada resistencia a la oxidación. La cuchilla es de acero 100 Cr6 (cromata), la misma está rectificadora y templada asegurando un corte preciso y neto del producto aún después de la afiladura; los otros componentes presentes son de ABS, LEXAN, PLEXIGLAS y acero AISI 430 o 304.

1.3.3 - Composición de la máquina

M / M Vert.

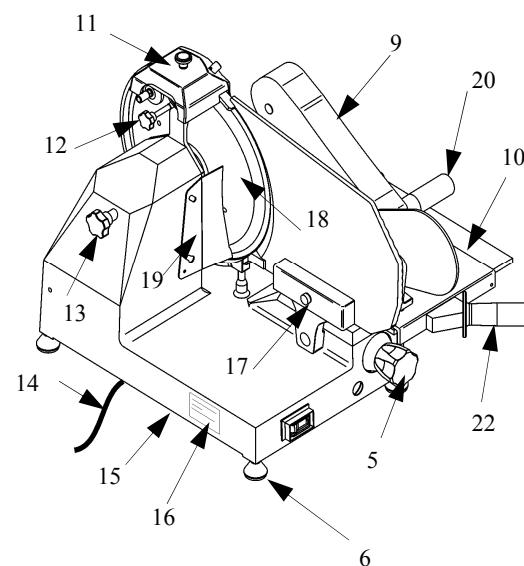
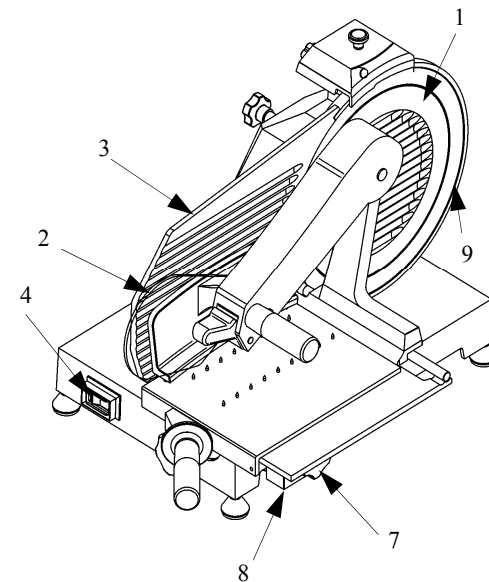


LEYENDA:

1. Paracuchilla
2. Paramano
3. Vela
4. Botonera
5. Empuñadura bloqueo plato
6. Patas
7. Empuñadura bloqueo plato
8. Vástago
9. Brazo sujetador de mercader
10. Plato portamercadería
11. Afilador (capota)
12. Empuñadura bloqueo afilador
13. Tirante paracuchilla
14. Cable de alimentación
15. Base
16. Placa técnica - matrícula
17. Soporte vela
18. Cuchilla
19. Paratajada
20. Empuñadura sujetadora de mercadería
21. Anillo

FIG. n°1a - Vista general de la cortadora M / M

M Vert. BS



LEYENDA:

1. Paracuchilla
2. Paramano
3. Vela
4. Botonera
5. Empuñadura bloqueo plato
6. Patas
7. Empuñadura bloqueo plato
8. Vástago
9. Brazo sujetador de mercader
10. Plato portamercadería
11. Afilador (capota)
12. Empuñadura bloqueo afilador
13. Tirante paracuchilla
14. Cable de alimentación
15. Base
16. Placa técnica - matrícula
17. Soporte vela
18. Cuchilla
19. Paratajada
20. Empuñadura sujetadora de mercadería
21. Anillo
22. Empuñadura plato

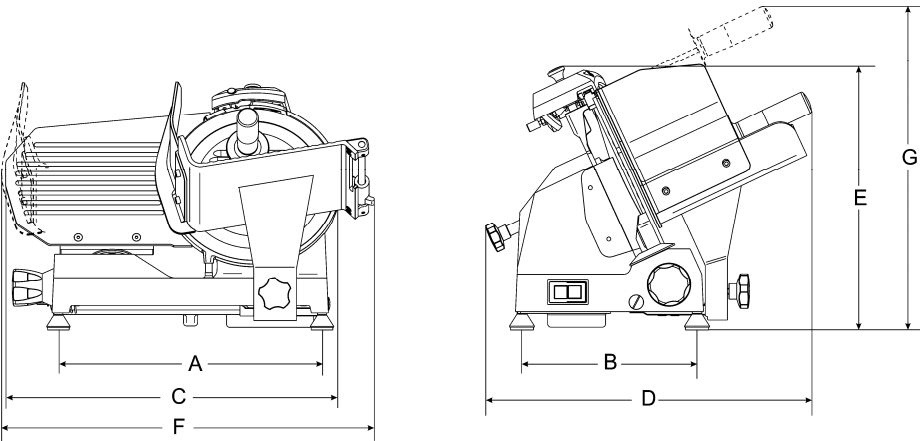
FIG. n°1b - Vista general de la cortadora M Vert. BS

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

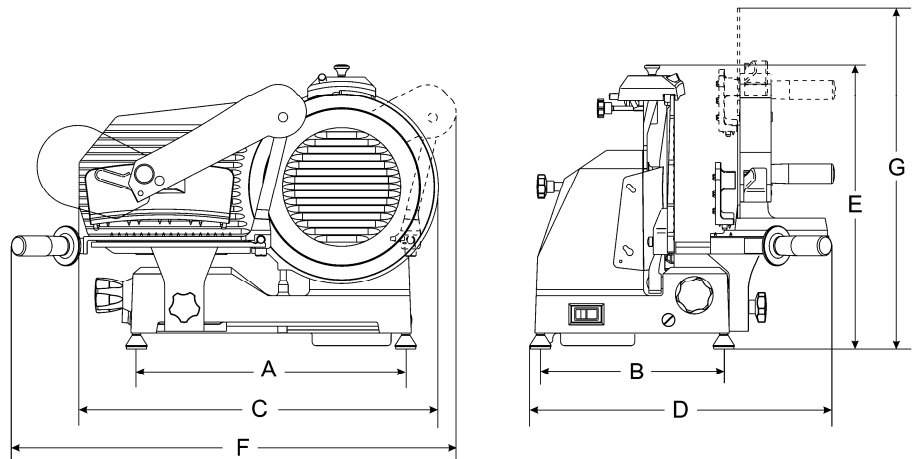
2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

FIG. nº2 - Dibujos del espacio ocupado

M / M Vert.

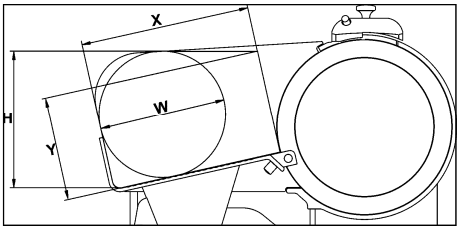


M Vert. BS



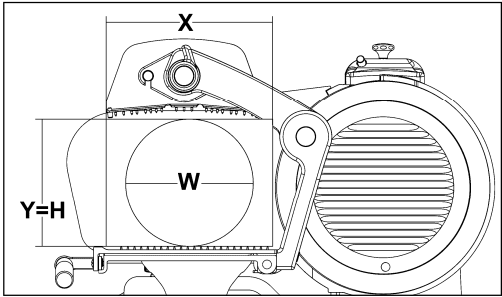
TAB. nº1 - MEDIDAS DEL ESPACIO OCUPADO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

MODELO	U.m.	M 220 C 220 AI C	M 250 C	M 275 C	M 300
Ø Cuchilla	mm	220	250	275	300
Motore	W Hp	147 0,20	147 0,20	147 0,20	210 0,29
Alimentación	Mn Tf	230V / 50Hz			230V / 50Hz 230-400V / 50Hz
Espesor de corte	mm	13	13	13	13
Recorrido carro	mm	245	245	245	285
Dimensiones plato		230x230	230x230	230x230	250x275
A x B	mm	395x245	395x245	395x245	435x295
C x D x E	mm	480x560x370	500x560x370	535x560x370	600x610x420
F x D x G	mm	570x560x475	570x560x475	570x560x475	640x610x510
X Y	mm	210 135	215 145	215 165	250 185
H W	mm	170 160	180 170	200 190	225 210
Peso neto	Kg	15	16	17	20,5
Grado de intensidad acústica	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60



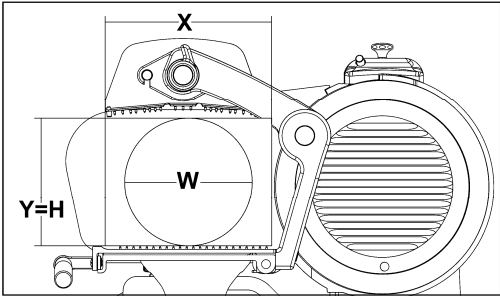
TAB. n°2 - MEDIDAS DEL ESPACIO OCUPADO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

MODELO	U.m.	M Vert. 220 C	M Vert. 250 C	M Vert. 275 C
Ø Cuchilla	mm	220	250	275
Motore	W Hp	147 0,20	147 0,20	147 0,20
Alimentación	Mn	230V / 50Hz		
Espesor de corte	mm	13	13	13
Recorrido carro	mm	225	230	220
Dimensiones plato	mm	230x235	230x235	230x235
A x B	mm	400x260	400x260	400x260
C x D x E	mm	500x535x400	510x535x410	530x535x420
F x D x G	mm	570x535x405	570x535x410	570x535x425
X Y	mm	205 150	205 170	225 205
H W	mm	150 150	170 170	205 205
Peso neto	Kg	16,5	17,5	18,5
Grado de intensidad acústica	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60



TAB. n°3 - MEDIDAS DEL ESPACIO OCUPADO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

MODELO	U.m.	M Vert. 250 C BS	M Vert. 275 C BS	M Vert. 275 BS	M Vert. 300 BS
Ø Cuchilla	mm	250	275	275	300
Motore	W Hp	147 0,20	147 0,20	210 0,29	210 0,29
Alimentación	Mn Tf	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz 230-400V / 50Hz
Espesor de corte	mm	13	13	13	13
Recorrido carro	mm	215	225	220	265
Dimensiones plato	mm	275x270	260x275	285x260	260x275
A x B	mm	400x260	400x260	440x300	440x300
C x D x E	mm	510x480x415	530x480x420	580x500x455	585x540x460
F x D x G	mm	700x480x600	700x480x770	740x500x630	740x540x770
X Y	mm	270 190	270 200	255 205	255 215
H W	mm	190 190	200 200	205 205	215 215
Peso neto	Kg	21,5	22,5	26	27
Grado de intensidad acústica	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60



ATENCIÓN: Las características eléctricas para las cuales está predisuelta la máquina, están indicadas en una placa aplicada en la parte posterior de la máquina; antes de realizar la conexión ver 4.2 conexión eléctrica.

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA (véase FIG. nº3)

La cortadora sale de nuestros depósitos cuidadosamente embalada, el embalaje está constituido por:

- a) caja externa de cartón robusto;
- b) la máquina;
- c) piezas intercaladas para tener bien estable la máquina;
- d) el presente manual;
- e) ampolla de aceite;
- f) certificado de conformidad CE.

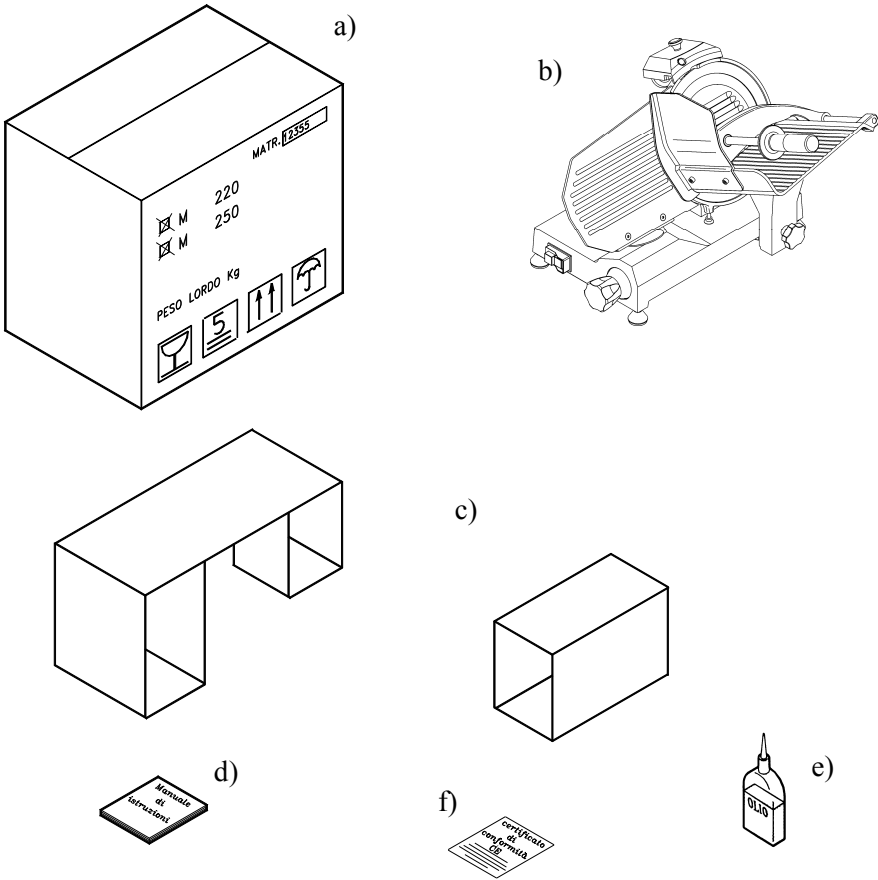


FIG. nº3 - Descripción del embalaje

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN

En el momento que se recibe el bulto, si el mismo no presenta daños externos, proceder a la abertura controlando que dentro se encuentre todo el material (véase FIG. nº3). Si por el contrario en el momento de la entrega el bulto presenta señales de maltratos, golpes o caídas, es necesario hacer notar al transportista el daño, y dentro de 3 días de la fecha de entrega, indicada en los documentos, hacer un informe preciso de los eventuales daños sufridos en la máquina. ¡¡No volcar el embalaje!! En el momento del transporte asegurarse que el bulto sea cogido con firmeza de los 4 ángulos (manteniéndolo paralelo al piso).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, eventuales pallet, flejes de plástico y espuma poliuretánica) son productos asimilables con los desperdicios sólidos urbanos; por este motivo pueden ser eliminados sin dificultad. En el caso que la máquina sea instalada en países donde existen normas particulares, eliminar los embalajes según lo prescripto por las normas en vigor.

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN

4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA

El plano sobre el cual se instalará la cortadora debe tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en la Tab. 1-2 (en base al modelo), y por tanto tener una amplitud suficiente, tiene que estar bien nivelado, seco, liso, rígido, estable y estar a una altura del piso de 80 cm. Además la máquina tiene que estar colocada en un ambiente con una humedad máx. 75% no salina y a una temperatura comprendida entre +5°C y +35°C; tampoco debe estar colocada en ambientes que ocasionen interrupciones funcionales de la misma.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

4.2.1 - cortadoras con motor monofásico

La cortadora está provista de un cable de alimentación con sección 3x1 mm²; longitud 1.5 m y un enchufe “SHUKO”. Conectar la cortadora 230 Volt 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial - magnetotérmico de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Asegurarse en este momento que la instalación de tierra funcione perfectamente. Controlar además que los datos señalados en la placa técnica matrícula (FIG. nº4) correspondan a los datos señalados en los documentos de entrega y de acompañamiento.

Mod.	_____	_____	_____
Matr.	_____	_____	Watt.
_____	H.p.	_____	A. _____
_____	_____	Volts.	_____
_____	_____	_____	Kg.
Anno	_____	_____	_____

FIG. nº4 - Placa técnica - matrícula

4.2.2 - cortadoras con motor trifásico

La cortadora se suministra con un cable de alimentación con sección 5 x 1 mm²; longitud $\cong$ 1.5 m. Conectar la cortadora a la red de alimentación 400 V. - 50 Hz por medio del enchufe CEI (rojo), interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10 A, $\Delta I = 0.03 A$.

Asegurarse entonces que la instalación a tierra funcione perfectamente. Antes de conectar definitivamente la máquina a la línea de alimentación trifásica, controlar el sentido de rotación de la cuchilla con un impulso de marcha “I” (ON) (véase capítulo 5.1, FIG. n.º8) siguiendo enseguida con una parada realizada con el botón de detención “0” OFF.

El sentido de rotación de la cuchilla debe ser antihorario mirando la cortadora desde el lado del paracuchilla (véase FIG. n.º5).

En el caso que el sentido de rotación no sea exacto, invertir en el enchufe o en el tomacorriente, dos de los tres hilos de fase (negros y grises).

Los motores trifásicos en las cortadoras CE profesionales, pueden funcionar ya sea con tensión 230 V. trifásica que con tensión 400 V. Si no se especifica, las conexiones se realizan para la alimentación 400 V., para la adaptación a la red 230 V. trifásica, en cambio, solicitar la intervención del “CENTRO DE ASISTENCIA”.

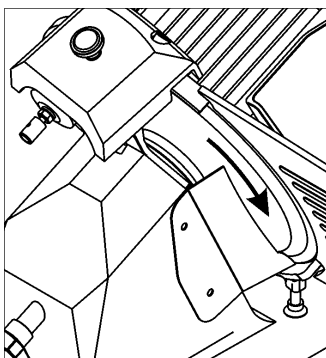
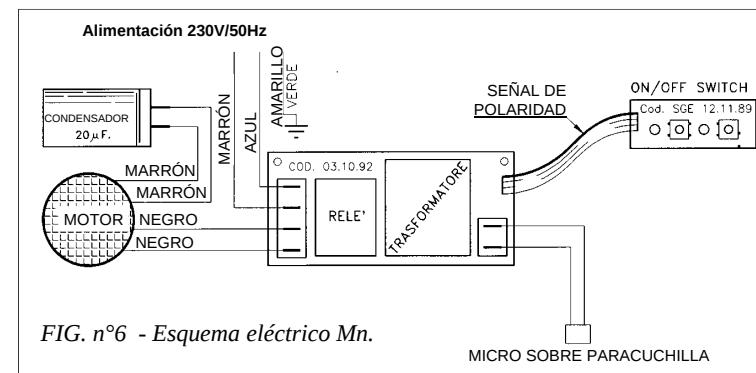


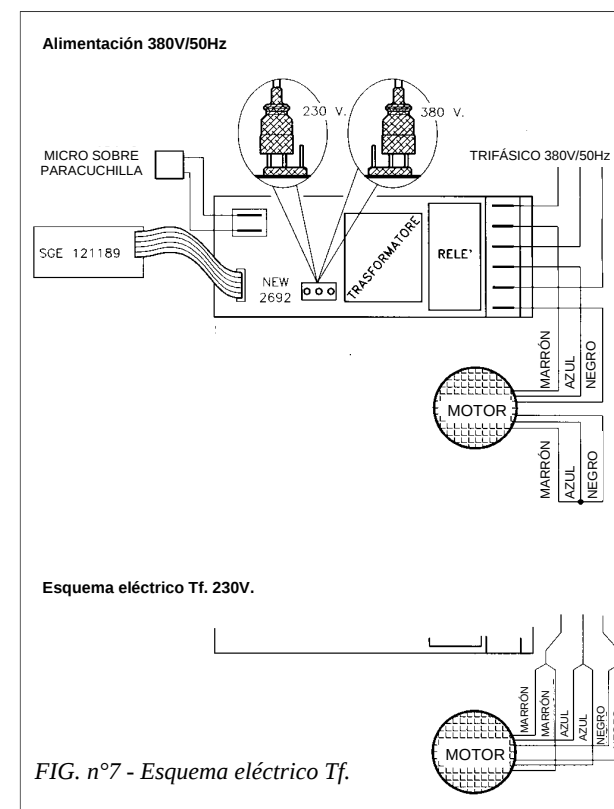
FIG. n.º5 - Sentido de rotación de la cuchilla

4.3 - ESQUEMAS ALÁMBRICOS

4.3.1 - esquema de instalación eléctrica monofásica - Botonera S



4.3.2 - esquema de instalación eléctrica trifásica - Botonera S



4.3.3 - esquema de instalación eléctrica monofásica - Interruptor profesional

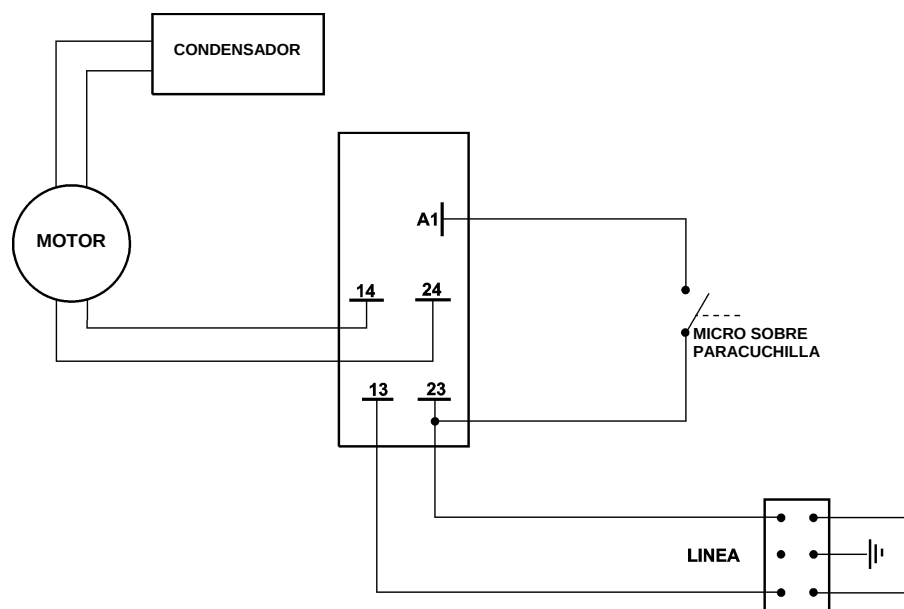


FIG. n°8 - Esquema eléctrico Mn. - Interruptor profesional

4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

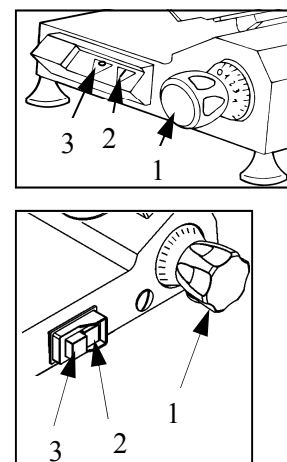
Antes de proceder a la prueba asegurarse que el plato se encuentre bien bloqueado, después probar el funcionamiento con el siguiente procedimiento:

1. Accionar el interruptor en la posición de marcha "I" y en la posición de detención "0";
2. Controlar el deslizamiento del plato porta mercadería y del brazo sujetador de mercadería;
3. Controlar el funcionamiento y la regulación de la vela por medio de la empuñadura graduada;
4. Controlar el funcionamiento del afilador (véase párrafo 5.3, FIG. n° 12a-b-c);
5. Controlar que el plato portamercadería se pueda desmontar solo con la empuñadura graduada en la posición "0" y que después del desmontaje, la empuñadura quede en esta posición;
6. Controlar si desatornillando el tirante paracuchilla la maquina deja de funcionar.

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS

Los mandos están ubicados en la parte izquierda de la base como se ve en la siguiente figura.



1. Empuñadura graduada, para la regulación del grosor del corte.
2. Botón de puesta en marcha "I"(ON).
3. Botón de detención "0"(OFF).

FIG. n°9 - Posición mandos

5.2 - CARGA Y CORTE DEL PRODUCTO

ATENCIÓN: La mercadería que se debe cortar se carga sobre el plato solamente con la empuñadura graduada en posición "0" y con el motor parado, prestando atención a la cuchilla y a las puntas agudas punzantes.

El procedimiento que se debe seguir es el siguiente:

1. una vez cargada la mercadería sobre el plato, en manera que apoye sobre la vela, bloquearla con el correspondiente brazo con dientes;
2. regular por medio de la empuñadura graduada el espesor de corte deseado;
3. asumir la posición correcta en modo de evitar accidentes: apoyar la mano derecha sobre la empuñadura sujetadora de mercadería y, sucesivamente, la mano izquierda al lado del paratajada (sin entrar en contacto con la cuchilla); el cuerpo debe estar perpendicular al plano de trabajo (ver figura 10a). **ATENCIÓN:** No asumir posiciones tales que puedan ocasionar un contacto directo de las partes del cuerpo con la cuchilla (ej. figura 10b);
4. accionar por tanto el interruptor en la posición "I" de marcha;
5. empujar el carro (plato porta mercadería + brazo sujetador de mercadería + vástago) haciéndolo avanzar delicadamente hacia la cuchilla, sin ejercer presión sobre la mercadería con el brazo sujetador de mercadería, ya que este último presiona contra la vela con su propio peso (véase fig. n°11);
6. evitar hacer funcionar al vacío la cortadora;
7. cuando se han terminado las operaciones de corte, parar la máquina colocando el interruptor en la posición "0" (OFF) de detención y llevar a "0" la empuñadura graduada;
8. realizar la afiladura de la cuchilla apenas el producto cortado presenta superficies deshilachas o ásperas y por lo tanto el esfuerzo de corte aumenta (véase 5.3).

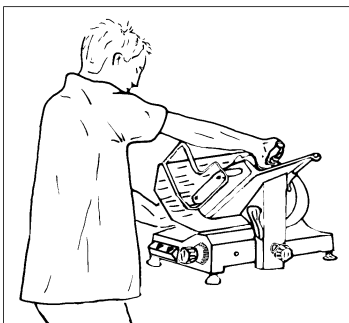


FIG. n°10a - Posición correcta



FIG. n°10b - Posición incorrecta

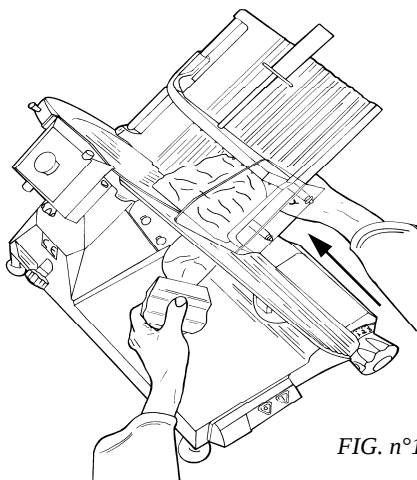


FIG. n°11 - Corte del producto

5.3 - AFILADURA DE LA CUCHILLA (véase FIG. n°12 a-b-c)

ATENCIÓN: Antes de realizar la afiladura de la cuchilla, prestar atención a los **RIESGOS RESIDUOS** (cap. 1.2.2) que se refieren al peligro de corte que deriva de la falta de observación de las instrucciones señaladas a continuación.

Para la afiladura de la cuchilla, que se debe hacer periódicamente apenas se advertirá una disminución del corte, es necesario atenerse a las siguientes instrucciones:

1. Desconectar el enchufe del tomacorriente limpiar cuidadosamente la cuchilla con alcohol desnaturalizado para desengrasarla;
2. Aflojar el botón esférico (1), levantar (a) el aparejo afilador (2) hasta el bloqueo y hacerlo girar de 180° (b) (véase FIG. 12a). Dejarlo ir hasta el final del recorrido (c) de manera que la cuchilla se coloque entre las dos ruedas de esmeril. Bloquear el botón esférico;
3. Poner en marcha la máquina, presionando el botón de marcha "I" (ON);
4. Presionar el botoncillo (3) (véase FIG. n°12b), dejar girar la cuchilla en contacto con la ruedas por aproximadamente 30/40 seg. de modo que se forme sobre el filo de la cuchilla una leve rebaba;
5. Presionar por 3/4 seg. contemporáneamente los botones (3 y 4), y soltarlos en el mismo momento (véase FIG. n°12c);
6. Después de haber realizado la operación de afiladura es aconsejable limpiar las ruedas (véase 6.2.3);
7. Cuando se ha finalizado la operación de afiladura, colocar el afilador en la posición original, realizando el procedimiento inverso.

NOTA: No prolongar la operación de rebaba más de 3/4 seg. para evitar la dañosa retorsión del filo de la cuchilla.

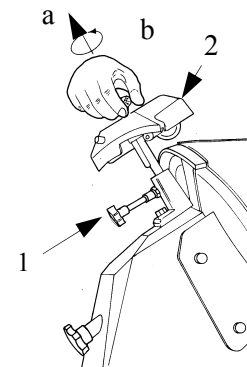


FIG. n°12a

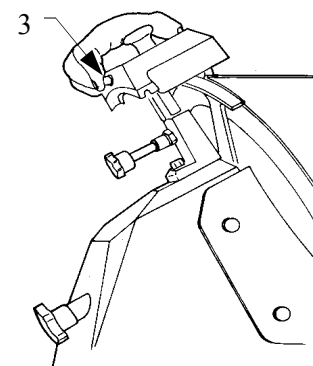


FIG. n°12b

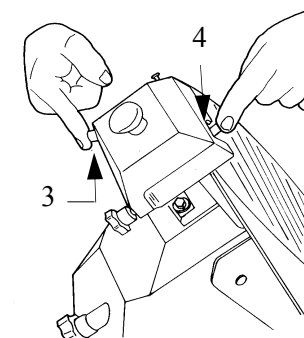


FIG. n°12c

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - GENERALIDADES

- La limpieza de la máquina es una operación que se debe realizar por lo menos una vez al día o, si es necesario, con mayor frecuencia.
- La limpieza tiene que ser muy cuidadosa y escrupulosa para todas las partes de la cortadora que están en contacto directo o indirecto con el alimento que se debe cortar.
- La cortadora no tiene que limpiarse con hidrolimpiadoras o chorros de agua, sino con agua y detergentes neutros. Está prohibido cualquier otro producto detergente. No deben usarse utensillos, cepillos o cualquier otra cosa que pueda dañar superficialmente la máquina.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

- 1) Desconectar el enchufe de alimentación de la red eléctrica para aislar completamente la máquina del resto de la instalación;
- 2) Llevar a "0" la empuñadura graduada que regula la vela.

ATENCIÓN: prestar atención a los riesgos residuos derivados de las partes cortantes y/o puntiagudas.

6.2 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

6.2.1 - limpieza del plato portamercadería (véase FIG. n°13)

El carro (plato + brazo + vástago) es fácilmente extraíble:

- con la empuñadura graduada "0" (1);
- con el carro (2) hasta el final del recorrido (a) desde el lado de los mandos;
- desenroscar la empuñadura que bloquea el plato (3) y tirar el carro hacia arriba (b);
- una vez extraído el carro, se puede limpiar intensamente el plato porta mercadería con agua tibia y detergente neutro (PH 7).

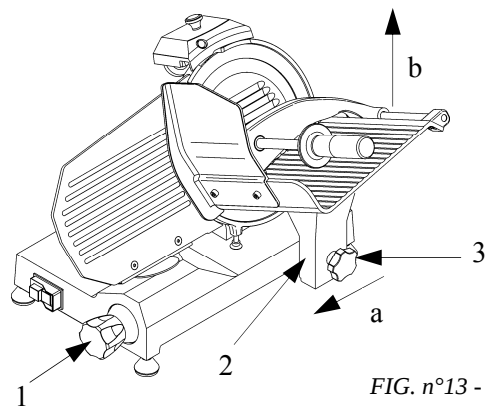


FIG. n°13 - Desenganche del carro

6.2.2 - limpieza de la cuchilla, del paracuchilla y del anillo

Desenroscar la empuñadura del tirante paracuchilla (1) (ver FIG. n°14) de manera que permita la extracción de paracuchilla (2).

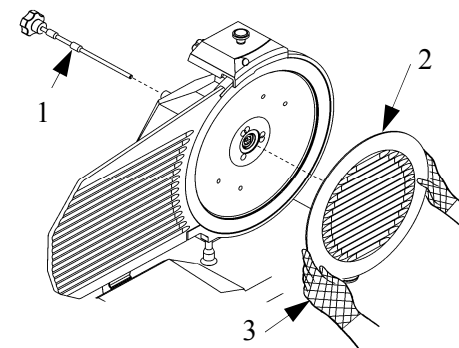


FIG. n°14 - Desenganche del paracuchilla

ATENCIÓN: la limpieza de la cuchilla se debe realizar llevando puestos un par de guantes metálicos (3) y utilizando un estropajo húmedo. Para la limpieza de la superficie opuesta a la cuchilla y el anillo, es necesario extraer la cuchilla (véase FIG. n°15) de la cortadora. Los procedimientos que se deben seguir para la extracción de la cuchilla son los siguientes:

- 1) desenganchar el paracuchilla (véase FIG. n°14);
- 2) quitar el aparejo afilador (a) y abrir, por medio de la empuñadura graduada, la vela lo suficiente para hacer adherir bien la plantilla (b) a la cuchilla;
- 3) destornillar los tres o cuatro tornillos (f), según los modelos, que fijan la cuchilla;
- 4) Apoyar la plantilla de plexiglas sobre la cuchilla, en modo que la hendidura presente en la plantilla se acople con el anillo (c);
- 5) hacer coincidir el eje de los dos agujeros (d) presentes en la cuchilla con los dos botones esféricos (e) presentes en la plantilla haciendo girar simplemente la cuchilla hasta la posición deseada;
- 6) enroscar los dos botones esféricos (e) sin apretar excesivamente.

NOTA: El paracuchilla se debe limpiar con agua tibia y detergente neutro.

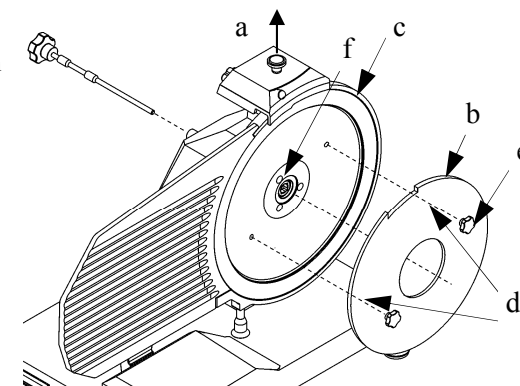


FIG. n°15 - Ubicación de la plantilla para la extracción de la cuchilla

6.2.3 - limpieza del afilador

Frotar las ruedas con un cepillo siempre en posición de seguridad, es decir con las ruedas dirigidas hacia la parte opuesta de la cuchilla.

6.2.4 - limpieza del paratajada

Para quitar el paratajada (véase FIG. n°16) basta simplemente destornillar los dos tornillos (a) que lo tienen bloqueado.

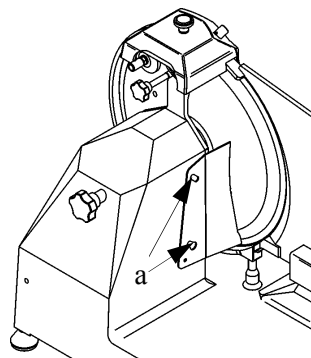


FIG. n° 16 - Vista del paratajada

Limpiar entonces el paratajada con agua y detergente neutro.

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento es necesario:

- a) desconectar el enchufe de alimentación de la red eléctrica para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.
- b) llevar a "0" la empuñadura graduada que regula la vela.

7.2 - CORREA

La correa no necesita de ninguna regulación. Generalmente después de 3/4 años debe ser sustituida, en dicho caso llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA".

7.3 - PATAS

Las patas con el pasar del tiempo podrían deteriorarse y perder las características de elasticidad, disminuyendo la estabilidad de la máquina. Proceder por tanto a su sustitución llamando al "CENTRO DE ASISTENCIA".

7.4 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y eventualmente llamar al "CENTRO DE ASISTENCIA" para la sustitución.

7.5 - CUCHILLA

Verificar que el diámetro de la cuchilla, después de muchas afiladuras, no se reduzca más de 10 mm. con respecto del diámetro original. Para dicha sustitución llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA".

7.6 - RUEDAS

Verificar que las ruedas de esmeril sigan teniendo su capacidad abrasiva durante la afiladura. En caso contrario es necesario sustituirlas para no dañar la cuchilla, por lo tanto llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA".

7.7 - LUBRIFICACIÓN GUÍAS DE DESLIZAMIENTO

Colocar, de vez en cuando, algunas gotas de aceite (de la ampolla que viene suministrada) a la barra redonda sobre la cual se desliza hacia adelante y hacia atrás el carro, por medio del agujero (OIL) ubicado al lado de la empuñadura graduada.

7.8 - ETIQUETA BOTONERA

La etiqueta de la botonera con el tiempo se podría rayar y/o perforar. En dicho caso llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA" para la sustitución.

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si por algún motivo se decide poner fuera de uso la máquina, asegurarse que sea inutilizable para cualquier persona: desconectar y cortar las conexiones eléctricas.

8.2 - DESMANTELAMIENTO

Una vez puesta fuera de servicio, la máquina puede ser tranquilamente eliminada. Para una correcta eliminación de la cortadora, dirigirse a cualquier Empresa encargada de dicho servicio observando atentamente los materiales utilizados para los distintos componentes (véase cap. 1 par. 3.2).



8.2 - 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.