

07/2013

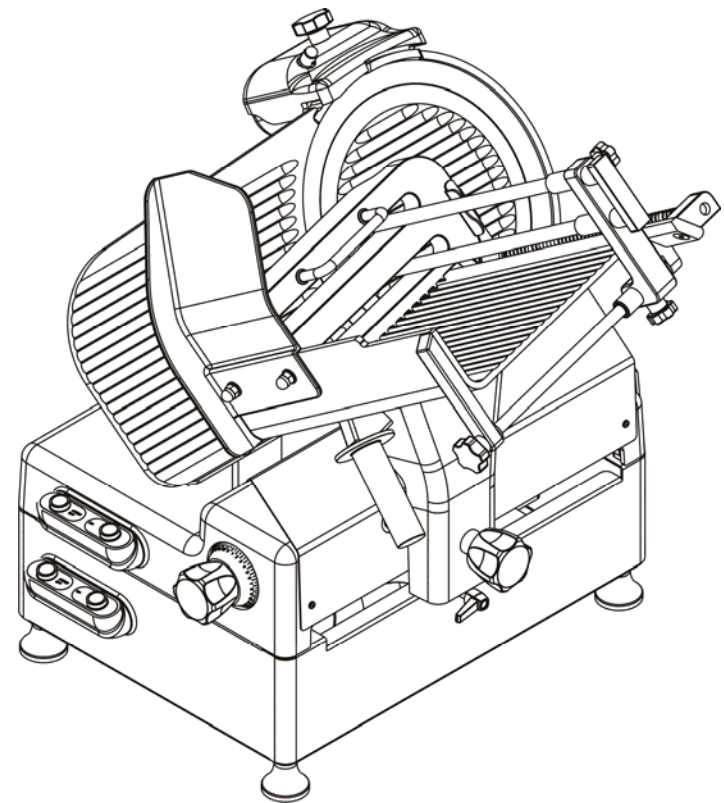
Mod: 350/AVV

Production code: PALLADIO 350 CE AUTOMECC VV



Diamond
catering equipment

Cortadoras CE Profesionales



Ed. 01/2012

Manual De Instrucciones, Para Uso Y Mantenimiento

PREMISA

- El presente manual ha sido redactado para suministrar al **Ciente** 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 de usar la máquina de la mejor manera posible, manteniendo íntegra la eficiencia en el tiempo.
- Conservar el presente manual hasta el momento del desmantelamiento de la máquina.
- El presente manual se entrega a las personas propuestas para el uso de la máquina y para el mantenimiento periódico.

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULO

CAP. 1 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA pag. 4

- 1.1 - EMBALAJE
- 1.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN

CAP. 2 - INSTALACIÓN pag. 6

- 2.1 - DESEMBALAJE
- 2.2 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA
- 2.3 - CONEXIÓN ELÉCTRICA
 - 2.3.1 - Cortadora con motor monofásico
 - 2.3.2 - Cortadora con motor trifásico 400 V.
 - 2.3.3 - Cortadora con motor trifásico 230 V.
 - 2.3.4 - Sentido de rotación de la cuchilla
- 2.4 - ESQUEMA ELECTRICOC
 - 2.4.1 - Esquema eléctrico monofásico
 - 2.4.2 - Esquema eléctrico monofásico VV
 - 2.4.3 - Esquema eléctrico trifásico
 - 2.4.4 - Esquema eléctrico trifásico VV
- 2.5 - MANDOS
- 2.6 - CONTROLES PRELIMINARES

CAP. 3 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA pag. 11

- 3.1 - PRECAUCIONES GENERALES

CAP. 4 - CONOCER LA CORTADORA pag. 13

- 4.1 - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS
- 4.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA
 - 4.2.1 - Seguridad mecánicas
 - 4.2.2 - Seguridad eléctricas
- 4.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
- 4.4 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA pag. 18

- 5.1 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO
 - 5.1.1 - Utilización de los mandos
- 5.2 - CARGA Y CORTE DEL PRODUCTO
- 5.3 - AFILADURA DE LA CUCHILLA

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA pag. 22

- 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 paratajada
 - 6.2.4 - Limpieza del afilador
- 6.3 - LUBRIFICACIÓN GUÍAS DE DESLIZAMIENTO

CAP. 7 - MANTENIMIENTO pag. 26

- 7.1 - GENERALIDAD
- 7.2 - CORREA
- 7.3 - PATAS
- 7.4 - CABLE DE ALIMENTACIÓN
- 7.5 - CUCHILLA
- 7.6 - MUELA AFILADORA
- 7.7 - LUBRIFICACIÓN GUÍAS DE DESLIZAMIENTO

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO pág. 28

- 8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
- 8.2 - RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

CAP. 1 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.1 - EMBALAJE

El embalaje que se utiliza para expedir la cortadora está compuesto por (Fig. n° 1): caja de cartón, pallet de madera y nylon protector. Los mismos se deben eliminar separadamente según las normas vigentes del País donde será instalada.

	Dimensiones AxBxC	Peso bruto (Kg)
300	870x840x750	70
330	870x840x750	71
350	870x840x750	72

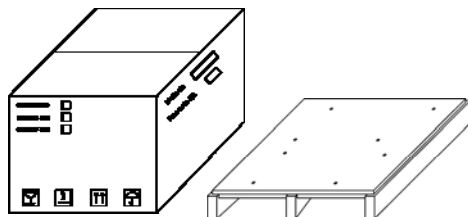


Fig. n°1



¡ATENCIÓN!

Sobreponer al máximo dos cajas del mismo tipo (Fig. n°3).

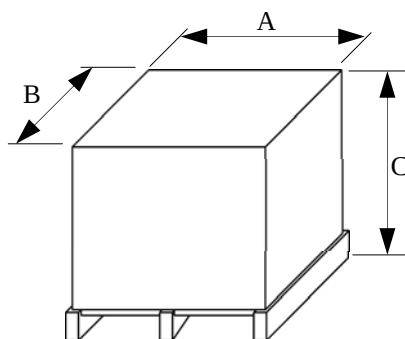


Fig. n°2

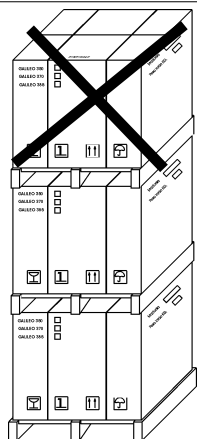


Fig. n°3



No dejar los bultos embalados expuestos a la humedad y a la lluvia (Fig. n°4).

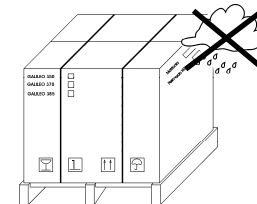


Fig. n°4



Bulto pesado. No levantarlo manualmente, utilizar por lo menos la fuerza de tres personas (Fig. n°5).

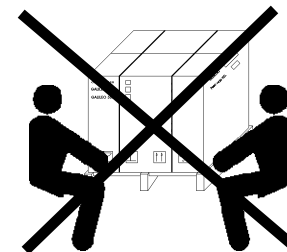


Fig. n°5



Mover los bultos utilizando carretillas con horquillas para levantarlos (Fig. n°6).

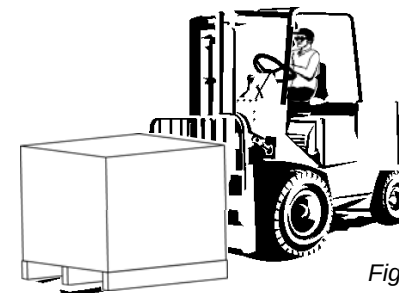


Fig. n°6



Si como el baricentro no está en la mitad del bulto, es aconsejable, usar cuerdas u otros sistemas semejantes para moverlo cuando está suspendido (Fig. n°7).

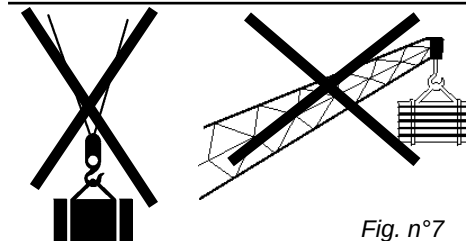


Fig. n°7

1.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN

En el momento de la recepción del bulto, si el mismo no presenta daños externos, proceder con su apertura controlando que dentro se encuentre todo el material. Si por el contrario en el momento de la entrega (Fig. n°8), el bulto presenta señales de maltratos, golpes o caídas, es necesario mencionar el daño al fletero, y dentro de los 3 días de la fecha de entrega, indicada en los do-

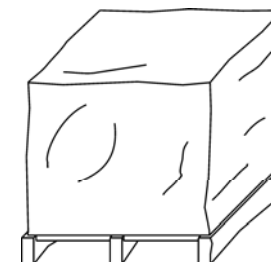


Fig. n°8

cumentos, realizar un detalle de los eventuales daños sufridos por la máquina. **¡¡No volcar el embalaje!!** En el momento del transporte asegurarse que sea aferrado fuertemente por los 4 puntos fundamentales (manteniéndolo paralelo al piso).

CAP. 2 - INSTALACIÓN

!ATENCIÓN!

Todas las operaciones deben ser efectuadas por personal técnico especializado (Fig. n°9).



Fig. n°9

2.1 - DESEMBALAJE

Quitar las cintas del embalaje (Fig. n°10) y levantar el cartón (h). El embalaje se presenta como sigue: (Fig. n°11)

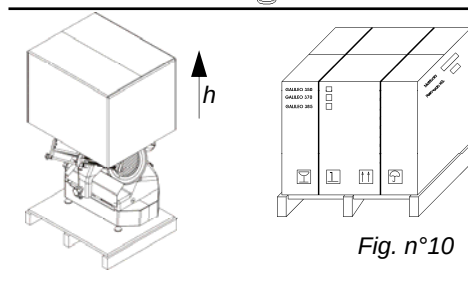


Fig. n°10

- a) la máquina sobre pallet (part. a);
- b) patas (part. b);
- c) manual de instrucciones (part. c);
- d) certificado de conformidad CE (part. d);
- e) Extractor de cuchilla (part. e).

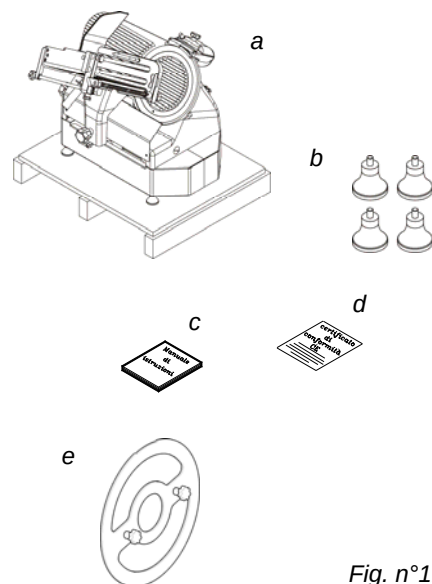


Fig. n°11

2.2 - UBICACIÓN

Colocar el pallet, con la cortadora, sobre una superficie llana, extraer (a) el afilador de la cortadora (Fig. n°12).

Luego apoyar la máquina sobre un lado (Fig. n°13) y desenroscar con la llave suministrada, las 4 tuercas que sujetan la cortadora. Sacar las 4 arandelas. Y desenroscar los 4 tirantes que la sujetan al pallet de madera. Sacar el pallet y enroscar las 4 patas suministradas. Para terminar introducir el afilador en su sede. Posicionar la cortadora en el lugar predispuesto. El plano sobre el cual se instalará la cortadora debe tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en la Tab. 1 (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., y por lo menos tener 20 cm de espacio entre las paredes, objetos, estanterías, etc. (Fig. n°14) respetando el espacio necesario para su utilización y protección.

Además la máquina tiene que estar colocada en un ambiente con una humedad máx. del 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.

Asegurarse que la empuñadura graduada, esté en la posición "0".

Verificar que la alineación de la cuchilla –plano calibrador sea de un espesor que permita de hacer pasar un dedo (Fig. n°16) de la cuchilla al plano calibrador de espesor (nunca al contrario).

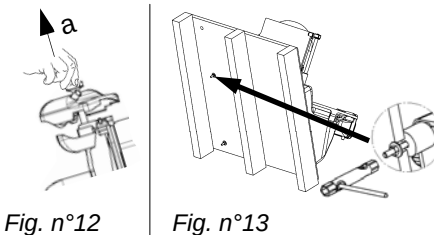


Fig. n°12

Fig. n°13

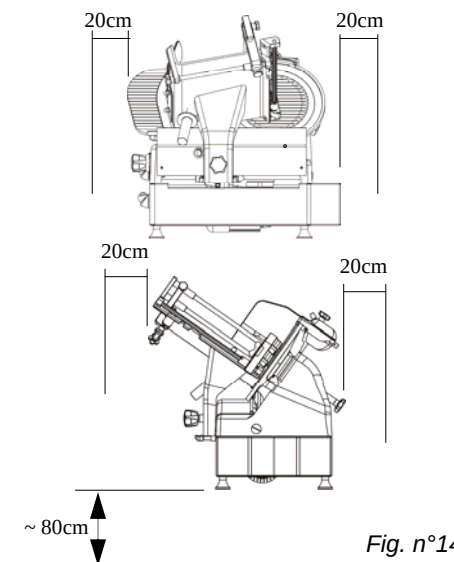


Fig. n°14

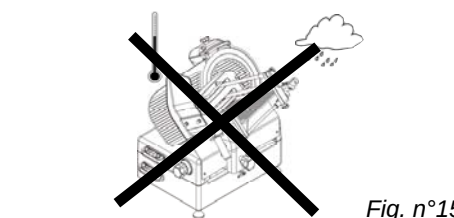


Fig. n°15

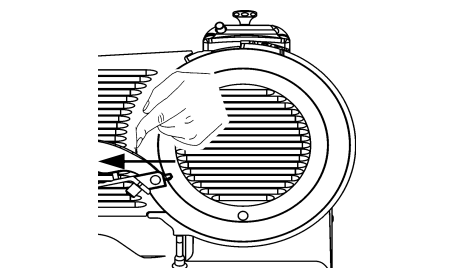


Fig. n°16

2.3 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

Contolar además que los datos indicados en la placa técnica matrícula (Fig. n° 17), correspondan con los datos indicados en los documentos de entrega y de acompañamiento, de lo contrario contactar al fabricante pidiendo aclaraciones. Asegurarse que la instalación respete las normas y que el cable y la instalación a tierra funcione perfectamente.

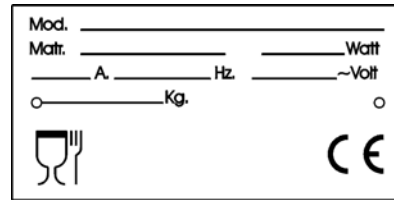


Fig. n°17

2.3.1 - 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, $\Delta I = 0.03$ A.

2.3.2 - Cortadora con motore trifásico 400 V.

La cortadora está provista de un cable de alimentación con sección 5x1mm², longitud ≈ 1.5 m y un enchufe CEI rojo 15A 3F + T. Conectar la cortadora a la red de alimentación trifásica 400V. - 50Hz, interponiendo un interruptor diferencial - magnetotérmico de 10 A, $\Delta I = 0.03$ A.

2.3.3 - Cortadora con motore trifásico 230 V.

La cortadora está provista de un cable de alimentación con sección 5x1mm²; longitud ≈ 1.5 m y un enchufe CEI azul 15A 3F + T. Conectar la cortadora a la red de alimentación trifásica 230 V. - 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial - magnetotérmico de 10A, $\Delta I = 0.03$ A. Controlar que la dirección de rotación de la cuchilla sea en sentido inverso a las agujas del reloj observando la cortadora del lado del paracuchilla. En caso contrario proceder como se indica en el párr. 2.3.4.

2.3.4 - Sentido de rotación de la cuchilla

Controlar el sentido de rotación de la cuchilla pulsando una vez el botón de marcha "I" (ON), y enseguida pulsar el botón de parada "0" OFF. El sentido de rotación de la cuchilla debe ser en sentido inverso a las agujas del

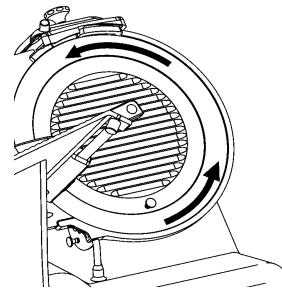


Fig. n°18

reloj mirando la cortadora desde el lado del paracuchilla (Fig. n°18). En el caso que el sentido de rotación no sea exacto invertir (Fig. n°19) en el enchufe, dos de los tres cables de fase (negro, gris o marrón).

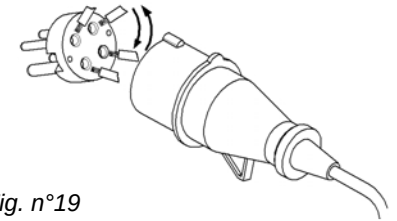


Fig. n°19

2.4 - ESQUEMA ELECTRICO

2.4.1 - Esquema eléctrico monofásico

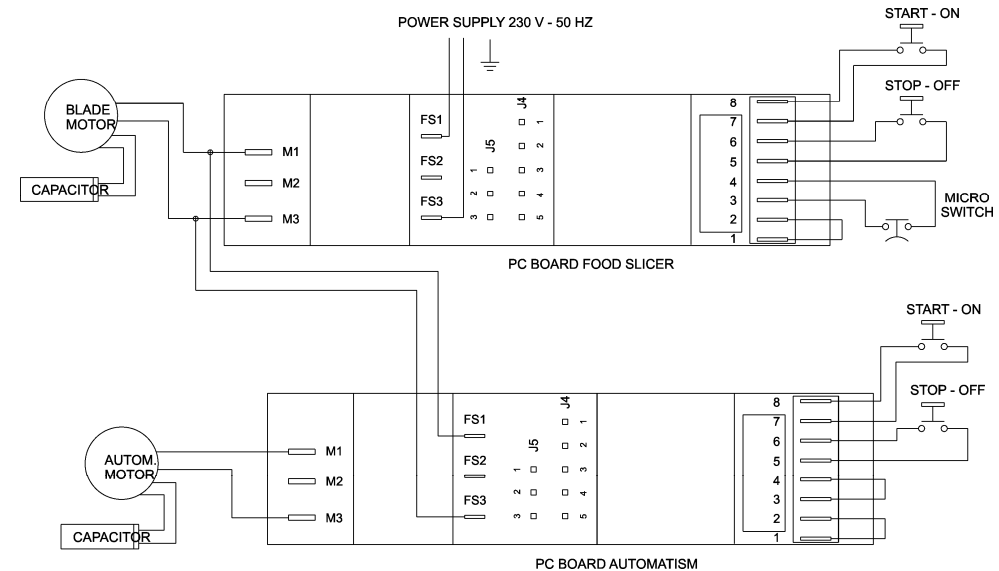


Fig. n°20

2.4.2 - Esquema eléctrico monofásicoVV

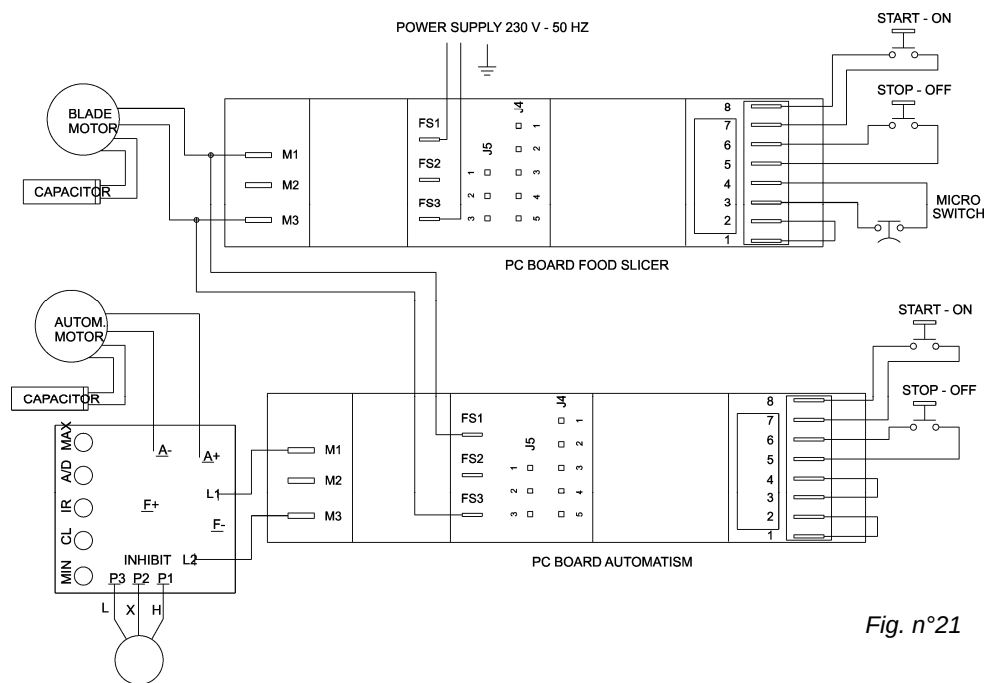


Fig. nº21

2.4.3 - Esquema eléctrico trifásico

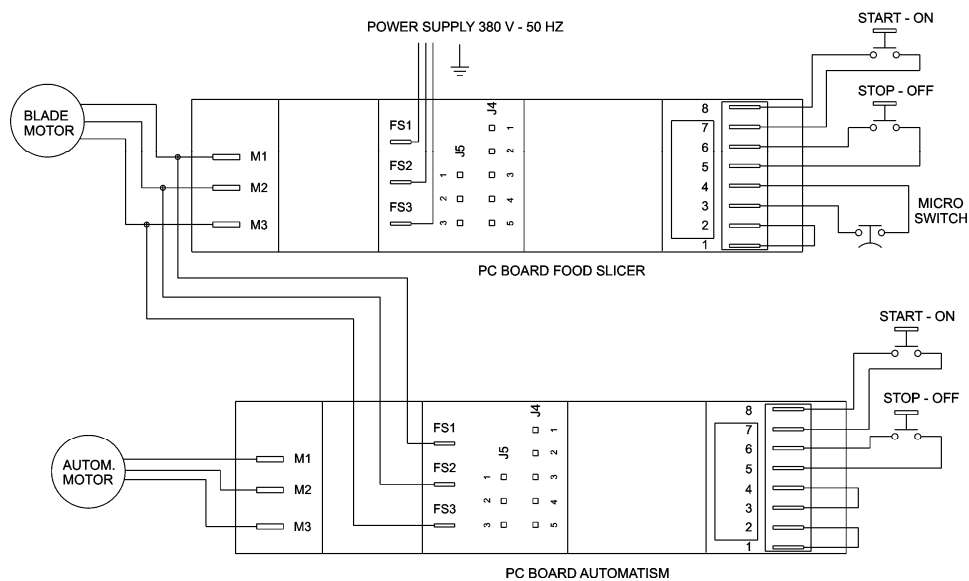


Fig. nº22

2.4.4 - Esquema eléctrico trifásicoVV

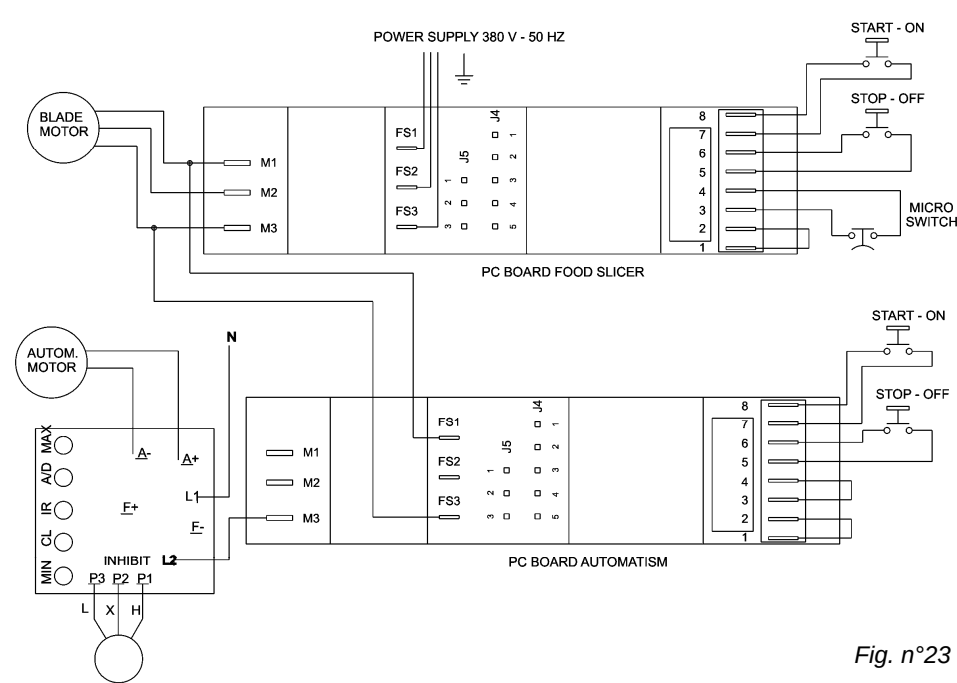


Fig. nº23

2.5 - MANDOS

Mandos cortadora automática normal y VV

1. Botón de marcha "I" cuchilla.
2. Botón de parada "0" cuchilla.
3. Botón de marcha "I" plato.
4. Botón de parada "0" plato.

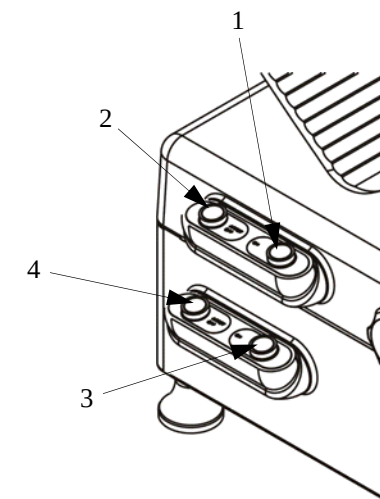


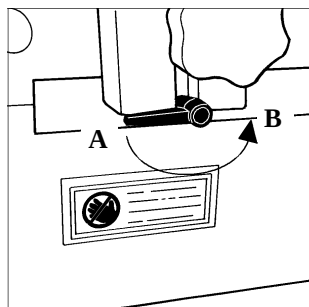
Fig. nº24

2.6 - CONTROLES PRELIMINARES (ver FIG.nº24)

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

Funcionamiento manual

- desbloquear el carro con la empuñadura en la posición A (FIG. nº 25):



Empuñadura para bloquear / desbloquear el carro

- A - Carro desbloqueado
- B - Carro bloqueado

Fig. nº25

- verificar el desplazamiento del carro.
- accionar el botón de marcha ON (rif.1) y el botón de parada OFF (ref.2);
- controlar si desenroscando el tirante paracuchilla (Fig. nº33) la máquina deja de funcionar;
- controlar si con la máquina encendida, desconectando el enchufe y después conectándolo nuevamente, la máquina no arranca automáticamente.

Funcionamiento automático

- Bloquear el carro con la empuñadura en la posición B (FIG. nº 25)
- accionar el botón de marcha cuchilla ON (rif.1) y el botón de parada OFF (ref.2);
- accionar el botón de marcha carro ON (rif.4) y el botón de parada OFF (ref.3);
- controlar si desenroscando el tirante paracuchilla (Fig. nº33) la máquina deja de funcionar;
- controlar si con la máquina encendida, desconectando el enchufe y después conectándolo nuevamente, la máquina no arranca automáticamente.

CAP. 3 - INFORMACIONES DE LA MÁQUINA

3.1 - PRECAUCIONES GENERALES

Si bien se dan por descontadas las precauciones generales son fundamentales para la instalación, el uso, el mantenimiento y eventuales inconvenientes con soluciones respectivas.

- La cortadora ha sido proyectada para cortar embutidos y carnes no congelados y sin hueso (Fig. nº26). Si se la utiliza para cortar verduras, se considerará uso inapropiado y por lo tanto peligroso.

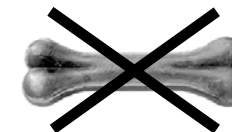


Fig. nº26

- El constructor no se responsabiliza en los siguientes casos:



!ATENCIÓN!

- ⇒ venga manipulada la máquina por personal no autorizado;
- ⇒ vengán sustituidos componentes con otros no originales;
- ⇒ no se cumplan atentamente las instrucciones presentes en el manual;
- ⇒ las superficies de la máquina sean tratadas con productos inadapto



Fig. nº27

- Conservar cuidadosamente el presente manual para informaciones futuras (Fig. nº27).
- La cortadora debe ser usada sólo 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 de personal, organizar con tiempo la formación de los mismos.

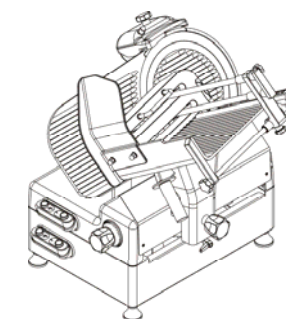


Fig. nº28

- No permitir que la cortadora sea utilizada por niños o por personas incapaces, o por personas que no saben usarla.(Fig. nº28).



!ATENCIÓN!

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el enchufe 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 extraen las protecciones), evaluar atentamente los riesgos residuos.
- Durante el mantenimiento o la limpieza, mantener la mente concentrada en las operaciones que se están desarrollando en curso.
- Para limpiar la cortadora no usar productos corrosivos o inflamables (Fig. n°29); **usar solamente el producto suministrado.**
- Para limpiarla seguir con atención las instrucciones del capítulo "Limpieza ordinaria".
- No lavar la cortadora en el lavavajillas (Fig. n°30) o con chorros de agua, no sumergirla en agua o en otros líquidos.
- No dejar la cortadora expuesta a agentes dañosos: sol, lluvia, rocío, humedad, hielo (Fig. n°31).
- No tirar de la cortadora o del cable de alimentación (Fig. n°32), para desconectar el enchufe.
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o no íntegro representa un grave peligro de naturaleza eléctrica.
- Si no se usa la máquina por un período de tiempo, antes de volver a usarla tacerla controlar por el "Centro de asistencia"

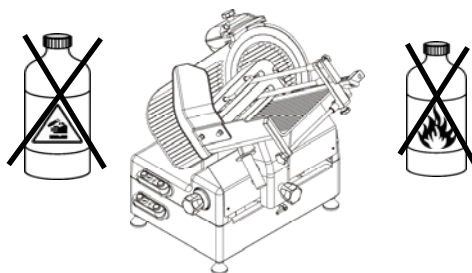


Fig. n°29

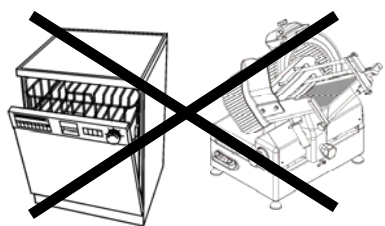


Fig. n°30

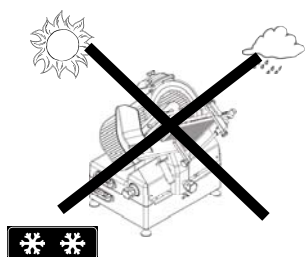


Fig. n°31

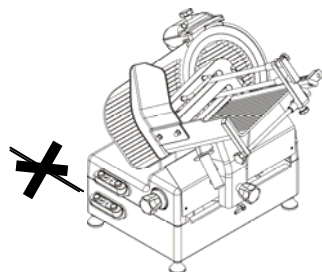


Fig. n°32

- Si la cortadora demostrara o presentara un mal funcionamiento se aconseja de no usarla, y de no intervenir directamente para arreglarla es mejor llamar el "Centro de Asistencia" visible en la parte trasera del presente manual..
- No dejar la cortadora enchufada inutilmente. Desconectar el enchufe cuando no se usa más la máquina
- Aunque si sobre la máquina existen dispositivos de seguridad en los puntos peligrosos, evitar acercarse con las manos a la cuchilla y a las partes en movimiento.
- **Nunca cortar el producto, casi terminado, sin la ayuda del brazo sujetador de producto.**
- **No asumir posiciones tales que lleven partes del cuerpo al contacto directo con la cuchilla.**

CAP. 4 - CONOCER LA CORTADORA

4.1 - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

La cortadora está construida en aleación de aluminio (Peraluman Mg 5) anodizado. La misma garantiza el contacto con los alimentos (higienicidad) y la inatacabilidad de ácidos y sales como también una elevada resistencia a la oxidación. La cuchilla es de acero 100 Cr6 (cromada), la misma está rectificada y templada asegurando un corte preciso y neto del producto también después de su afilado; los otros componentes presentes son en:

- ABS:
- Material plástico antichoque (paramano);
- Acero AISI 430 o 304.
- Orilla en acero inox como la estructura interna.

LEYENDA:

1	Empuñadura capota	14	Empuñadura guardalado regulable
2	Capota afilador	15	Anillo protección cuchilla
3	Paramano	16	Cuchilla
4	Plano calibrador de espesor	17	Paracuchilla
5	Pata	18	Sujetador de producto
6	Empuñadura graduada	19	Empuñadura del sujetador de producto
7	Empuñadura vástago	20	Base
8	Vástago	21	Empuñadura tirante para cuchilla
9	Empuñadura automatismo	22	Manto
10	Plato porta producto	23	Paratajada
11	Plato porta producto	24	Tapa vela
12	Orilla	25	Botonera automatismo
13	Guardalado regulable	26	Botonera

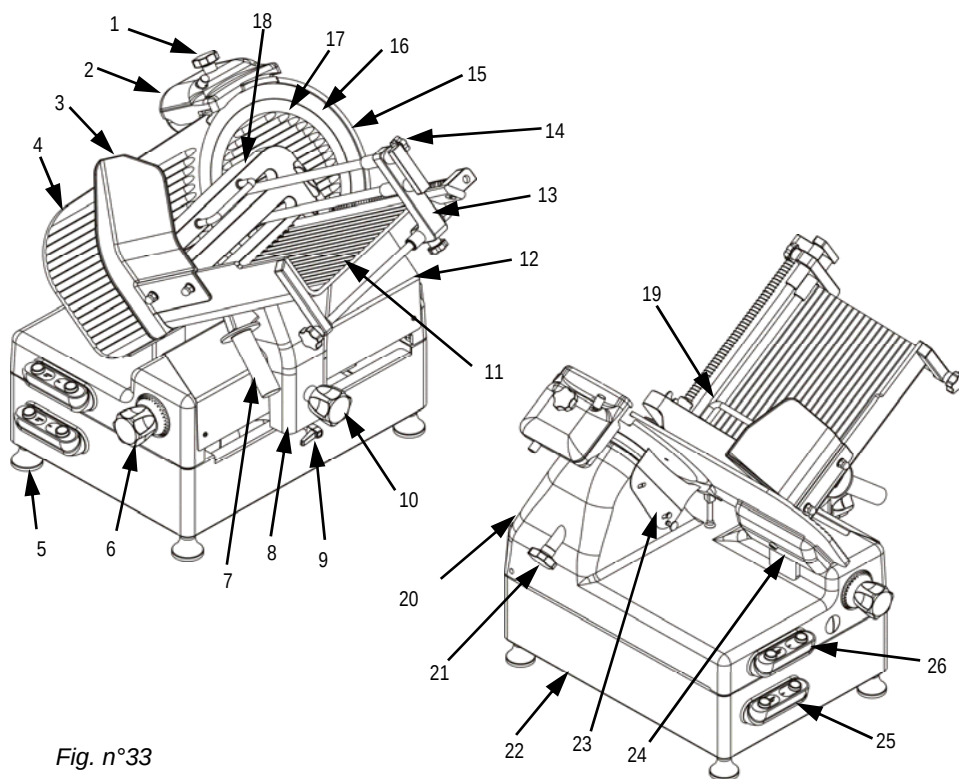


Fig. n°33

4.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE LA MÁQUINA

4.2.1 - Seguridad mecánicas

Por lo que se refiere a las seguridades de naturaleza mecánica, la cortadora descrita en este manual responde:

- a las directivas máquina **CEE 2006/42**.

Las seguridades se obtienen por medio de:

(Fig. n°34)

- Plano calibrador de espesor (rif. n°1);
- Anillo protección cuchilla (rif. n°2);
- Capota afilador (rif. n°3);
- Brazo sujetador de producto (rif. n°4);
- Paramano (rif. n°5);
- Carro extraíble solamente si la vela está en posición "0", al final de la trayectoria y hacia el lado del operador.

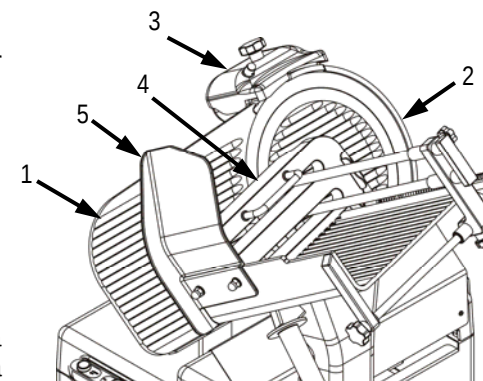


Fig. n°34

4.2.2 - Seguridad eléctrica

Por lo que se refiere a las seguridades de naturaleza eléctrica, la cortadora descrita en este manual responde:

- a las directivas baja tensión **CEE 2006/95**;
- a la directiva sobre la compatibilidad electromagnética **2004/108**.

La cortadora está provista de:

- Microinterruptor en el cubre cuchilla que provoca la parada de la máquina en caso de remoción del tirante para cuchilla, y no permite el arranque si dicha protección no se encuentra en la posición de cierre. (Fig. n°35)

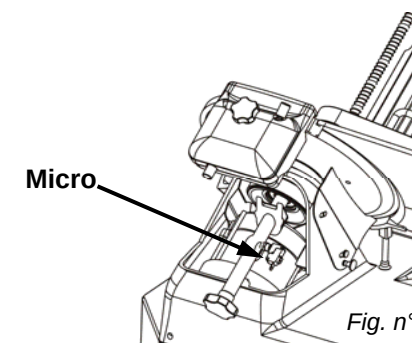
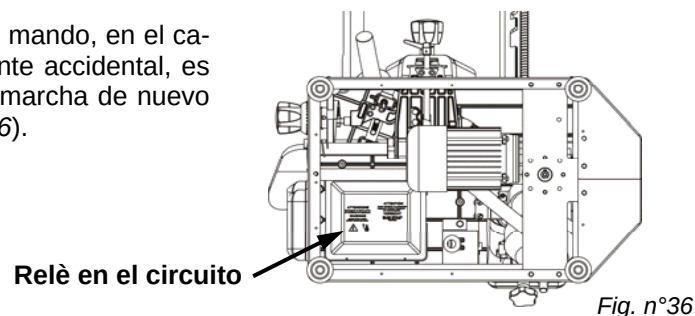


Fig. n°35

- relé en el circuito de mando, en el caso de falta de corriente accidental, es necesario poner en marcha de nuevo la máquina (Fig. n°36).



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 **ATENCIÓN**. Los mismos se refieren al peligro de corte, contusión y otros provocados por la cuchilla y por otros componentes de la máquina.

4.3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

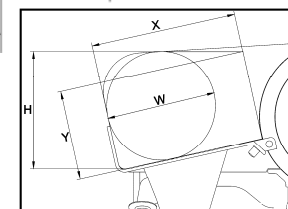
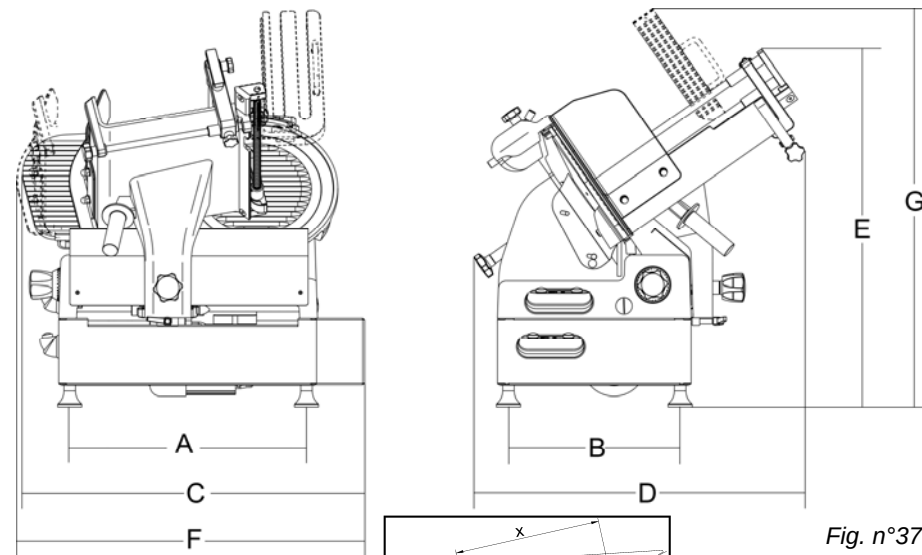
Las cortadoras **CE** profesionales han sido proyectadas y realizadas por nuestra empresa con la precisa finalidad de cortar productos alimenticios (tipo embutidos y carnes) y garantizar:

- 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 excéntrico;
- robustez y estabilidad de todos los componentes;
- máxima silenciosidad gracias a la transmisión de correas;
- gran maniobrabilidad.

4.4 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS

ATENCIÓN:

Las características eléctricas para las cuales está predispuesta la máquina, están indicadas en una placa aplicada en la parte posterior de la máquina.



TAB. n°1 - MEDIDAS DEL ESPACIO OCUPADO Y CARACTERÍSTICAS

Modelo	U.m.	300	330	350
Diámetro cuchilla	mm	300	330	350
Distancia entre ejes patas AxB	mm	465 x 340	465 x 340	465 x 340
Dimensiones CxDxE	mm	667 x 660 x 670	684 x 660 x 670	685 x 660 x 670
Dimensiones máx FxDxG	mm	685 x 660 x 750	700 x 660 x 750	700 x 660 x 750
Dimensiones plato	mm	365 x 270	365 x 270	365 x 270
Recorrido carro	mm	310	310	310
Capacidad de corte X Y H W	mm	240/270 190 240 220	240/270 210 260 240	240/270 225 275 250
Espesor de corte	mm	23	23	23
Motor	Watt Hp	275 + 180 0,37 + 0,24	275 + 180 0,37 + 0,24	275 + 180 0,37 + 0,24
Peso neto	Kg	55	56	57
Alimentación		230-400 V. / 50 Hz		
Grado de intensidad acústica	dB	19 ≤ 60		

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Antes de la 1ª utilización seguir las siguientes instrucciones:

- controlar que se haya realizado la instalación correctamente como se indica en el **capítulo 2**;
- controlar que el plato esté bien bloqueado con la empuñadura de bloqueo (Fig. n°39 ref.1);
- verificar que el plato se desplace a lo largo de toda la trayectoria sin dificultad en el plano de trabajo (Fig. n°40 ref.a);
- verificar el desplazamiento horizontal y el bloqueo del guardalado;
- verificar el desplazamiento vertical y el bloqueo de los ejes.

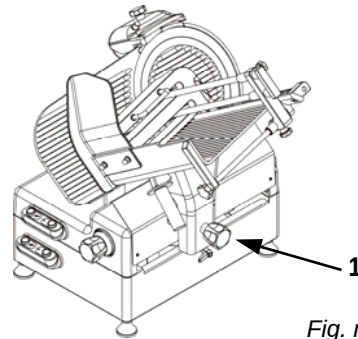


Fig. n°39

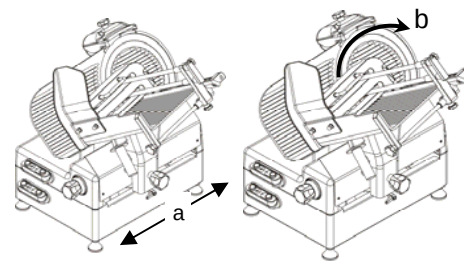


Fig. n°40

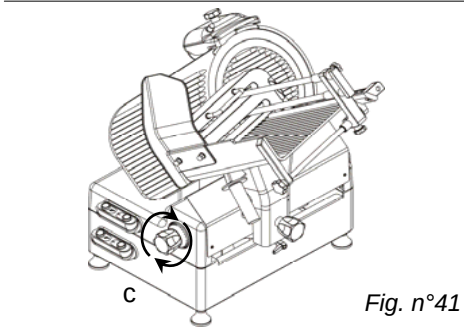


Fig. n°41

- verificar que la vela se abra haciendo girar la empuñadura graduada en sentido horario y en sentido inverso de las agujas del reloj. (Fig. n°41 ref.c);

- verificar que el afilador esté bien fijado a la máquina y que sea fácil de extraer (Fig. n°42 ref.d).



Fig. n°42

5.2 - CARGA Y CORTE DEL PRODUCTO

ATENCIÓN: El producto que se debe cortar se carga sobre el plato solamente cuando la empuñadura graduada está en posición "0" y el motor está apagado, prestando atención a la cuchilla y a las puntas agudas punzantes.

El procedimiento que se debe seguir es el siguiente:

1. regular el guardalado dejando el espacio necesario para el producto;
2. correr el brazo sujetador hacia la derecha para dejar el espacio necesario al producto.
3. posicionar el producto;
4. acercar el guardalado regulable al producto y bloquearlo por medio de la empuñadura (esto hará que el producto no se mueva cuando viene cortado);
5. apoyar el brazo sujetador al producto (el brazo siendo pesado, facilitare la caída del producto hacia la cuchilla).
6. si el producto es demasiado pequeño se pueden cortar + productos contemporáneamente.
7. si es necesario solicitar al revendedor más guardalados.
8. regular por medio de la empuñadura graduada el espesor de corte deseado

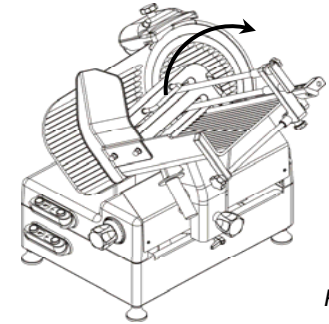


Fig. n°43

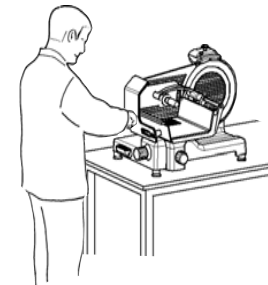


Fig. n°44

FUNCIONAMIENTO MANUAL

9. La empuñadura de desbloqueo carro debe ser en la posición A (cap. 2.6 FIG. n° 25);
10. asumir una correcta posición en modo de evitar accidentes: apoyar la mano derecha sobre la empuñadura sujetadora de producto 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 (Fig. n°44).

ATENCIÓN: No asumir posiciones



Fig. n°45

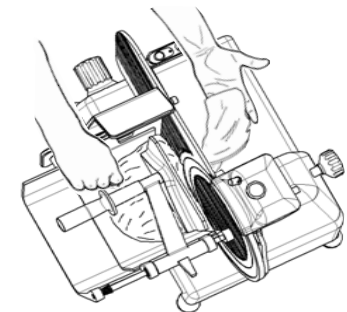


Fig. n°46

tales que puedan ocasionar un contacto directo de las partes del cuerpo con la cuchilla (ej. Fig. n°45);

11. accionar por tanto el botón de marcha "ON";
12. empujar el carro (plato porta producto + brazo sujetador de producto + vástago) haciéndolo avanzar delicadamente hacia la cuchilla, sin ejercer ninguna presión sobre el producto con el brazo sujetador de producto. El producto entra en la cuchilla y la tajada guiada por el paratajada se corta y cae sobre el plato (Fig. n°46);
13. evitar de hacer funcionar al vacío la cortadora;
14. cuando se ha terminado la operación de corte, parar la máquina colocando el interruptor en la posición "0" (OFF) de parada y llevar a "0" la empuñadura graduada;
15. realizar la afiladura de la cuchilla apenas el producto cortado presenta superficies deshilachas o ásperas y por lo tanto el esfuerzo de corte aumenta (capítulo 5.3).

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

9. La empuñadura de desbloqueo carro debe ser en la posición B (cap. 2.6 FIG. n° 25);
10. asumir la posición correcta en modo de evitar accidentes: pulsar el botón de marcha "ON" de la cuchilla y el carro (posibilidad de regular la velocidad de el carro en la version VV), colocar la mano izquierda al lado del paratajada para coger el producto cortado (**sin entrar en contacto con la cuchilla**); el cuerpo debe estar perpendicular al plano de trabajo (Fig. n°44).

ATENCIÓN: No asumir posiciones tales que puedan ocasionar un contacto directo de las partes del cuerpo con la cuchilla (ej. Fig. n°45);

11. evitar de hacer funcionar al vacío la cortadora;
12. cuando se ha terminado la operación de corte, parar la máquina colocando el interruptor en la posición "OFF" de parada y llevar a "0" la empuñadura graduada;
13. realizar la afiladura de la cuchilla apenas el producto cortado presenta superficies deshilachas o ásperas y por lo tanto el esfuerzo de corte aumenta (capítulo 5.3).

5.3 - AFILADURA DE LA CUCHILLA

¡ATENCIÓN: Antes de realizar la afiladura de la cuchilla, prestar atención a los **RIESGOS RESIDUOS** (capítulo 4.2.2) 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 precisas instrucciones.

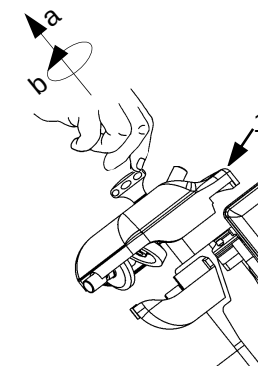


Fig. n°47

1. desconectar el enchufe del tomacorriente, limpiar cuidadosamente la cuchilla con alcohol desnaturalizado para desengrasarla.
2. levantar (a) la capota del afilador (1) y girarla de 180° (ref.b - Fig. n°47);
3. soltarla para que el capuchón (c) se encaje en la clavija (ref.d - Fig. n°48);
4. verificar que la cuchilla esté entre los dos muelles;
5. introducir el enchufe y poner en marcha la máquina, pulsando el botón de marcha "ON";
6. pulsar el botoncito (ref.2 - Fig.n°49), y dejar girar la cuchilla, en contacto con la rueda por unos 30/40 segundos en modo que se forme sobre el filo de corte una leve rebaba.

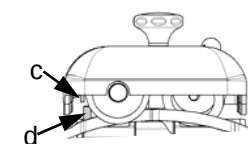


Fig. n°48

7. Presionar por 3/4 seg. contemporáneamente los botones (3 y 4) soltándolos en el mismo instante (Fig. n°50);
8. Después de haber efectuado la operación de afiladura es aconsejable limpiar los muelles y la cuchilla (capítulo 6.2.3);
9. Cuando se ha terminado la operación de afiladura, colocar en su lugar original el aparato afilador, realizando el mismo procedimiento pero al contrario.

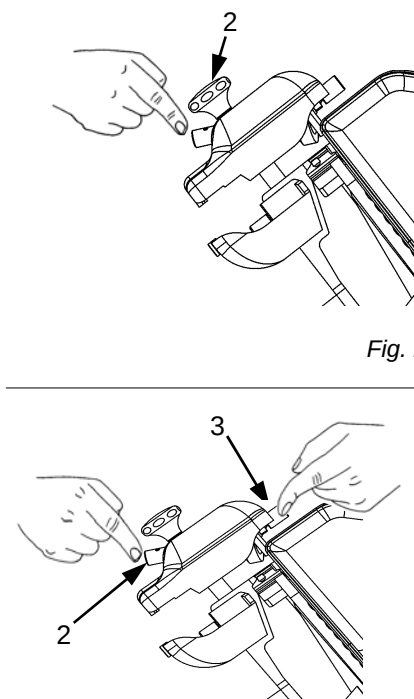


Fig. n°49

Fig. n°50

NOTA: No prolongar la operación de rebaba más 3/4 segundos para evitar una dañosa torción del filo de la cuchilla.

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - GENERALIDAD

- 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.
- No limpiar la cortadora con hidrolimpiadoras o chorros de agua, sino con agua y detergentes neutros (pH 7). **Está prohibido cualquier otro producto detergente.** No deben usarse herramientas, 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 donde apoya el producto

Ver Fig. n°51

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

- con la empuñadura graduada "0" (1);
- con el carro (2) hasta el tope de la trayectoria (a) del lado de los mandos; desenroscar parcialmente la empuñadura de bloqueo del plato (3), tirar el carro hacia el operador, desenroscar completamente la empuñadura que bloquea el plato y luego levantar el carro (4) hacia arriba (b);
- Una vez quitado el carro, se puede limpiar cuidadosamente el plato con agua tibia y detergente neutro (PH 7).

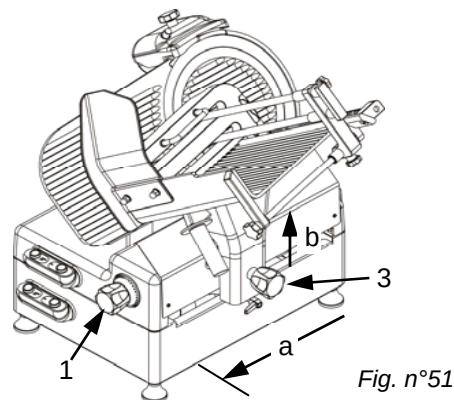


Fig. n°52

6.2.2 - limpieza de la cuchilla, del paracuchilla y del anillo (ver FIG.n°53-54-55)

ATENCIÓN usar un par de guantes metálicos cuando se limpia la cuchilla (1) (Fig. n°53) y utilizar un paño húmedo.

Desenroscar la empuñadura del tirante paracuchilla (1) y extraer el paracuchilla (2) usando el botoncito de la empuñadura (Fig. n°53). Ahora se puede limpiar la cuchilla Fig. n°54.

Para limpiar la superficie que está opuesta a la cuchilla y al anillo, es necesario extraer la cuchilla de la siguiente manera:

desenganchar el paracuchilla (Fig. n°53);

- 1) quitar el aparejo afilador (Fig. n°55 ref.a) y abrir la vela, a través de la empuñadura graduada, lo suficiente como para hacer adherir bien el patrón (Fig. n°55 ref.b) encima de la cuchilla;
- 2) desenroscar los tres o cuatro tornillos (Fig. n°55 ref.f), según los modelos, que fijan la cuchilla;
- 3) apoyar el patrón (b) encima de la cuchilla, en modo que la hendidura presente sobre el patrón se acople con el anillo (Fig. n°53 ref.c);
- 4) hacer coincidir el eje de los tres orificios (Fig. n°55 ref.d) presentes sobre la cuchilla con los dos pómulos (Fig. n°55 ref.e) presentes sobre el patrón haciendo girar simplemente la cuchilla hasta la posición deseada.
- 5) enroscar los tres pómulos (e) sin apretar excesivamente

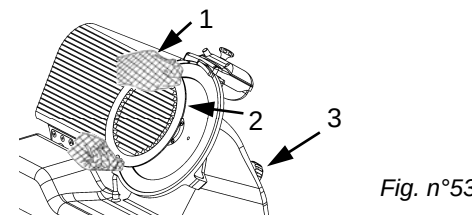


Fig. n°53

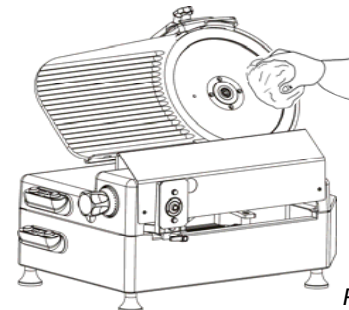


Fig. n°54

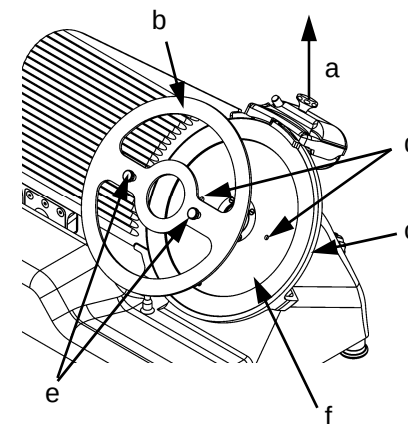


Fig. n°55

NOTA: El paracuchilla se debe limpiar con agua tibia y con el detergente neutro en dotación o con detergente neutro (pH 7).

6.2.3 - Limpieza del paratajada

(Fig. n°56)

Para quitar el paratajada basta simplemente empuñar la empuñadura (1) y tirar hacia arriba para desengancharla de los dos pernos (2), luego extraer el paratajada. A este punto limpiarlo con agua tibia, y con el detergente suministrado o con detergente neutro (pH 7).

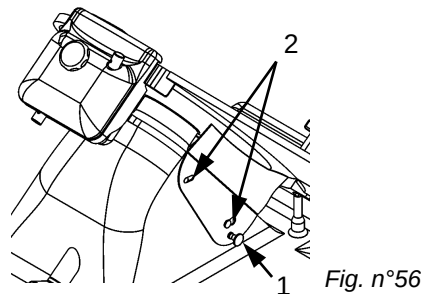


Fig. n°56

6.2.4 - Limpieza del afilador

Para limpiar el afilador es necesario respetar las siguientes instrucciones , Fig. n°57-58:

1. levantar (a) la capota hasta el tope;
2. Aflojar la empuñadura (1);
3. levantar (b) el recipiente (2) y extraerlo haciendo que la empuñadura (1) supere las hendiduras más anchas del recipiente (2);
4. Raspar los muelles con un cepillito, en cambio los otros componentes limpiarlos con agua tibia, con el detergente suministrado o con detergente neutro (pH 7).

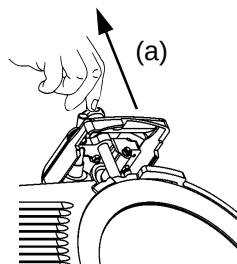


Fig. n°57

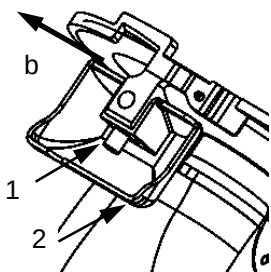


Fig. n°58

6.3 - LUBRIFICACIÓN GUÍAS DE DESLIZAMIENTO

Las guías de deslizamiento del carro (1-2) deben ser lubricadas periódicamente con el aceite suministrado (a).

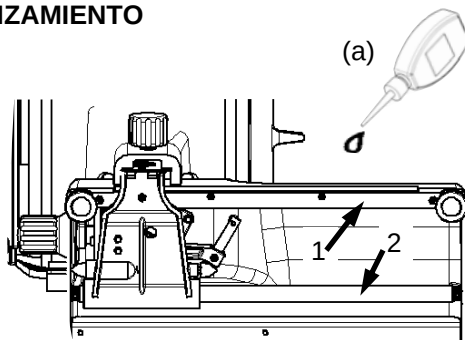


Fig. n°59

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDAD

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 9 meses aproximadamente 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 - AFILAFDORA

Verificar que las afiladoras 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.

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 - 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.

**CENTRO DI ASISTENCIA
REVENDEDOR AUTORIZADO**