

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Rebanadora italiana

KRETZ
UN MUNDO DE SOLUCIONES

contacto@kretz.com.mx

INFORMACIÓN Y SEGURIDAD GENERAL.....	2
Introducción	2
Instrucciones de seguridad.....	2
Símbolos de seguridad.....	3
Garantía y responsabilidad del fabricante.....	3
Instrucciones de desempaque, manejo e instalación.....	4
Uso apropiado.....	4
Instalación del equipo.....	5
Conexión eléctrica.....	5
Dispositivos de seguridad mecánica y eléctrica.....	5
Riesgos residuales.....	6
Emisiones acústicas.....	6
Rebanadora de alimentos por gravedad.....	6
Descripción general del equipo.....	6
Características Técnicas.....	6
Principales componentes.....	7
Instrucciones de funcionamiento.....	8
Botones de prendido y apagado	8
Prueba de funcionamiento y dirección de rotación de la hoja de corte.....	8
Uso del equipo.....	9
Mantenimiento.....	9
Afilamiento de la hoja de corte.....	9
Limpieza del equipo.....	10
Quitar el carro de alimentación.....	11
Lubricación de las guías de deslizamiento	11
Solución de problemas.....	13

INFORMACIÓN Y SEGURIDAD GENERAL

INTRODUCCIÓN

Este manual de operación ha sido preparado por el fabricante para asistir al usuario con la información correcta necesaria para operar y servir el equipo asegurando un uso apropiado y eficiencia a largo plazo.

Antes de utilizar el equipo, es necesario leer y comprender toda la información en este manual.

Se recomienda leer las previsiones de seguridad cuidadosamente y observarlas estrictamente.

Mantenga este manual en un lugar conocido y accesible para cualquiera que vaya a estar utilizando el aparato.

El fabricante se reserva el derecho a modificar la información en el manual sin previo aviso, siempre y cuando estos cambios no afecten la seguridad.

El equipo fue diseñado y construido para rebanar alimentos de acuerdo a las actuales regulaciones de CE. (Conformité Européene).

2006/42/CE –Requerimientos de Seguridad y Salud.

2006/95/CE- Bajo Voltaje.

2004/108/CE- Compatibilidad Electromagnética.

PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DEL EQUIPO

Una placa de identificación, con información del fabricante, del equipo y la marca de la CE está enchapada a la base del equipo.

Figura 1. Placa de identificación.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

El equipo fue diseñado y construido con la intención de prevenir cualquier posible daño o herida cuando se esté usando de acuerdo a las instrucciones de este manual.

Una cuidadosa selección de materiales y soluciones técnicas avanzadas aseguran la higiene en los alimentos y alta eficiencia del equipo.

Se le recomienda al usuario leer cuidadosamente el manual. Antes de utilizar el equipo asegúrese que todas las instrucciones fueron completamente comprendidas, especialmente las concernientes a seguridad.

El manejo del equipo debe ajustarse a las instrucciones de seguridad en el paquete, en el equipo y aquellas contenidas en este manual.

Durante el transporte, manejo e instalación del equipo, no lo golpee ni lo deje caer para prevenir daños a sus componentes.

El personal autorizado para ajustar las conexiones de energía deben previamente asegurarse que las principales especificaciones se ajusten con las de la placa de identificación, que el principal esté

equipado con un interruptor de circuito y que los componentes estén conforme a las leyes y regulaciones actuales.

No altere o quite en ningún caso los dispositivos de seguridad instalados en el equipo.

El fabricante rechaza cualquier responsabilidad por lesiones causadas por el uso inapropiado del equipo o por fallas al observar las previsiones de seguridad en este manual. También en caso de alteraciones hechas a la máquina no debidamente autorizadas por el fabricante.

Cualquier servicio y operación de mantenimiento que requiera de habilidades técnicas debe ser llevado a cabo solamente por personal autorizado.

Siempre desconecte de la red eléctrica antes de dar servicio de limpieza o desconecte el enchufe del socket. Asegúrese que el área está apropiadamente enfriada.

Limpie el equipo completamente luego de cada uso para prevenir la contaminación de alimentos y mantenga estándares higiénicos apropiados.

No utilice jets de agua de alta presión para limpiar el equipo, para prevenir el daño de componentes eléctricos.

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD



- Instrucciones importantes de operación y mantenimiento.



- ¡Precaución! Choque eléctrico.



- ¡Advertencia! Información importante de seguridad.



- ¡Precaución! Guantes de seguridad requeridos.

RESPONSABILIDAD Y GARANTÍA DEL FABRICANTE

El período de garantía es de 12 (doce) meses para uso profesional y 24 (veinticuatro) para uso doméstico.

Todos los componentes eléctricos, electrónicos y mecánicos sujetos a utilizarse no están cubiertos bajo esta garantía.

La garantía de componentes mecánicos está limitada al reemplazo de partes de repuesto y no aplica para cargas laborales.

Los fabricantes no asumen ninguna responsabilidad, ya sea directa o indirecta, para fallas del producto causadas por:

- Fracaso en cumplir las instrucciones contenidas en este manual;
- Uso del equipo por cualquiera que no haya leído y comprendido completamente el contenido de este manual;
- Uso del equipo sin cumplir los requerimientos de las regulaciones locales en el país donde el equipo esté instalado;
- Instalación y/o reparaciones hechas por personal no autorizado y no calificado.
- Manipulación o alteraciones al aparato hecha sin la debida autorización del fabricante;
- Uso de partes y accesorios no originales;
- Daño por carga;
- Actos de Dios... (i)

Las partes defectuosas deberá ser regresadas al fabricante para su reparación. Los gastos de transporte corren a cargo del cliente.

La siguiente información se requiere cuando ordene partes de reemplazo: No. De serie, año de construcción, modelo y nombre de la parte.

INSTRUCCIONES PARA DESEMPACAR, MANEJO E INSTALACIÓN

Al recibir el aparato, asegúrese que el empaquetado no esté dañado. Cualquier reclamo de daño ocurrido durante la transportación debe ser realizado con el transportador.

La instalación debe ser llevada a cabo por personal habilitado y autorizado, el cual debe previamente asegurarse que las partes eléctricas cumplen con las regulaciones reales del país donde la máquina está siendo instalada.

El personal autorizado para llevar a cabo las conexiones de energía debe previamente asegurar la correcta conexión a tierra de la parte principal y verificar que ambos, frecuencia y voltaje, se conecten con aquellos establecidos en la placa de identificación.



¡IMPORTANTE! Los componentes del empaquetado (cartulina, polietileno, poliuretano expandido) deben de ser considerados como desperdicio de menaje y se debe de disponer de ellos conforme a las regulaciones del país donde la máquina está siendo instalada.

USO APROPIADO

Ambas, la rebanadora vertical y la de gravedad, están diseñadas para rebanar alimentos para uso doméstico o profesional:

- Cualquier tipo de cortes fríos (crudo, cocinado, ahumado)
- Carne deshuesada, cruda o cocida, a temperaturas más altas de +3° C;
- Quesos (cualquier queso rebanable), utilizando una navaja con abrigo especial de Teflón.



¡IMPORTANTE! Cualquier otro uso que el indicado por el fabricante debe ser considerado uso inapropiado.

INSTALACIÓN DEL APARATO.

La máquina debe ser posicionada en un nivel, de superficie sólida, que pueda soportar su peso. Asegure que no habrá obstáculos en el camino de las partes en movimiento de la rebanadora. Las condiciones de ambiente recomendadas para la operación de la máquina son: cuarto a temperatura entre -5°C y +40°C max, con humedad relativa 90 %.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Instale el aparato junto a la toma eléctrica CE, derivando de un sistema eléctrico que cumpla completamente con las regulaciones actuales.



¡PRECAUCIÓN! Antes de conectar el aparato asegúrese de que las características eléctricas del sistema cumplen con las especificaciones en la placa de identificación y están funcionando apropiadamente.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD MECÁNICOS Y ELÉCTRICOS

La máquina viene con los siguientes dispositivos mecánicos y eléctricos, en cumplimiento con las regulaciones actuales:

-anillo de guarda navaja arreglado para proteger la porción de la navaja que no está en uso al rebanar.

-Guardia de plástico claro y de aluminio en el carro de alimentación para prevenir contacto accidental con la navaja.

-Sistema de botón prendido/apagado para prevenir un involuntario reinicio de la máquina cuando ocurra una falla de energía. Cualquier reinicio de la máquina requiere una operación manual.

-Dispositivo de aseguramiento del carro para prevenir heridas por contacto con la navaja que puedan ocurrir durante las operaciones de mantenimiento (característica standard en todos los modelos excepto el AF220-250-275GR y el AF250VS/VM).

RIESGOS RESIDUALES

Tenga el máximo cuidado al operar la máquina y durante las operaciones de mantenimiento y limpieza. Todavía puede existir riesgo residual si no pone la máxima atención.

No use la máquina si usted no está en perfectas condiciones físicas y psicológicas.

No permita que nadie permanezca en el área de trabajo cuando la máquina esté operando o se esté llevando a cabo mantenimiento y limpieza.

Siempre utilice guantes protectores para prevenir heridas de navaja durante las operaciones de mantenimiento de la navaja.

Solamente utilice el aparato con alimentos rebanables. No intente rebanar cualquier cosa que no esté mencionada en la lista de alimentos rebanables.

EMISIONES ACÚSTICAS

El nivel promedio de las emisiones acústicas de la máquina, medidas en cada paso del ciclo de la máquina, es inferior a 70 dB(A).

REBANADORAS DE ALIMENTOS POR GRAVEDAD

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

La rebanadora está hecha de aleación de aluminio (Peraluman Mg3) que se somete a un ciclo de final de proceso de reforzamiento de metal para garantizar altos estándares higiénicos y proteger la máquina de ácidos, sales y oxidación. La navaja está hecha de acero cromado 100Cr6, endurecido para asegurar rebanadas exactas. Otros componentes de la rebanadora están hechos de Nylon, Lexan y acero inoxidable de nivel alimenticio AISI 303.

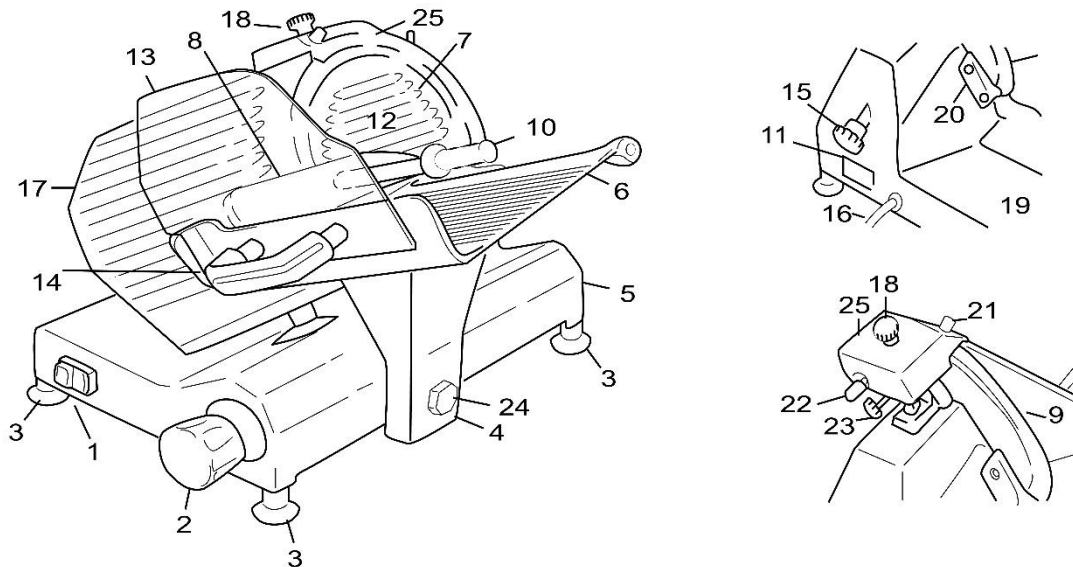
La máquina consiste de un marco base, que soporta la navaja circular en una posición inclinada, energizada por medio de una rueda dentada o una correa con motor eléctrico, y un carro, deslizándose en barras guía y apoyando al carro de alimentación.

El espesor de la rebanada puede ser regulado ajustando la placa de calibración de espesor, contra la cual se apoya el producto a rebanar, hasta el espesor deseado de la rebanada por medio de un sintonizador. El producto es alimentado a la máquina por su propio peso (gravedad).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Motor KW				Peso	
AF300GR	0,270	300 MM	0-16 MM	250x210 mm	26,5 Kg	710x560x545 mm
AF330GR	0,270	350 MM	0-16 MM	235x225mm	28,0 Kg	710x650x545 mm
AF350GR	0,370	350 MM	0-16 MM	300x260mm	42,0 Kg	860x570x600 mm
AF350INGR	0,370	350 MM	0-16 MM	300x260mm	45,0 Kg	860x570x600 mm

Características técnicas de las rebanadoras de alimento por gravedad.



PRINCIPALES COMPONENTES

1. Botón del switch PRENDIDO/APAGADO.
2. Marcador del espesor de la rebanada
3. Pie de nivelaje
4. Tallo.
5. Marco base.
6. Carro de alimentación
7. Placa de guardar navaja.
8. Recipiente de comida.
9. Navaja.
10. Recipiente manual de producto.
11. Placa de identificación.
12. Separador.
13. Guardia manual.
14. Carro de alimentación manual.
15. Barra de atado de guarda navaja.
16. Cable de alimentación de energía.
17. Placa de calibre de espesor.
18. Perilla de la cubierta de afilador.
19. Bandeja recibidora.
20. Repelente de rebanadas.
21. Botón de afilado.
22. Botón de empujar rebabas.
23. Perilla de sujeción de afilador.
24. Perilla de sujeción del carro.
25. Cubierta de afilador.

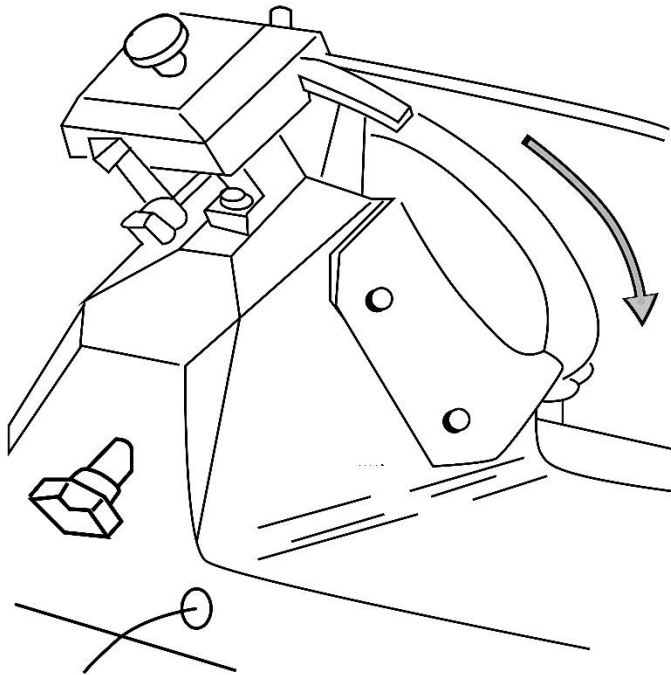
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

BOTONES DE INICIO Y APAGADO

1. Presione el switch del botón blanco (1) para prender la rebanadora;
2. La luz de prendido se enciende para indicar que la máquina está funcionando apropiadamente;
3. Presione el switch del botón negro (1) para apagar la rebanadora;
4. Rote la perilla (2) a contrarreloj para ajustar el espesor de la rebanada.

TEST DE FUNCIONAMIENTO Y DIRECCIÓN DE ROTACIÓN DE LA NAVAJA

1. Encienda la máquina y cheque si está encendida la luz de encendido;
2. Asegúrese que las navajas rotan en la dirección indicada por la flecha.



¡IMPORTANTE! En caso de motores de tres fases, si la navaja rota en la dirección opuesta, detenga la máquina inmediatamente y contáctese con el servicio técnico para la inversión de cables.

USO DEL APARATO

1. De vuelta a la perilla del espesor (2) a "0";
2. Deslice el carro de alimentación (6) hacia el operador, suba y balancee el brazo portador de alimento hacia arriba sosteniendo la manija (10);
3. Coloque el alimento en el carro hacia la placa de cálculo de espesor (17). Sostenga el alimento firmemente en su sitio por medio del portador de alimento(8);
4. Gire la perilla selectora (2) para ajustar el espesor de las rebanadas;
5. Presione el botón de ON (1) para comenzar a rebanar;
6. Deslice el carro de alimento hacia atrás y adelante sosteniendo la perilla (14) para rebanar el producto.
7. Una vez que finalice el rebanado, coloque la perilla selectora en "0", deslice el carro alimentador hacia atrás y presione el botón negro de OFF para apagar la rebanadora.

MANTENIMIENTO

Operaciones de mantenimiento que el operador deberá llevar al cabo de vez en cuando:

AFILAR LA NAVAJA

No hay un programa estándar para afilar la navaja. Usted necesita afilarla siempre que se dé cuenta que la calidad del corte no sea exacta, dependiendo de las horas de servicio y la clase de alimentos que haya estado cortando.



¡IMPORTANTE! la navaja debe ser reemplazada cuando el diámetro sea de más de 12mm más pequeño que el diámetro original.



¡PRECAUCIÓN! Siempre desconecte la máquina de la fuente de energía antes de cualquier procedimiento de servicio y coloque la perilla selectora de espesor en "0".

Instrucciones de afilado:

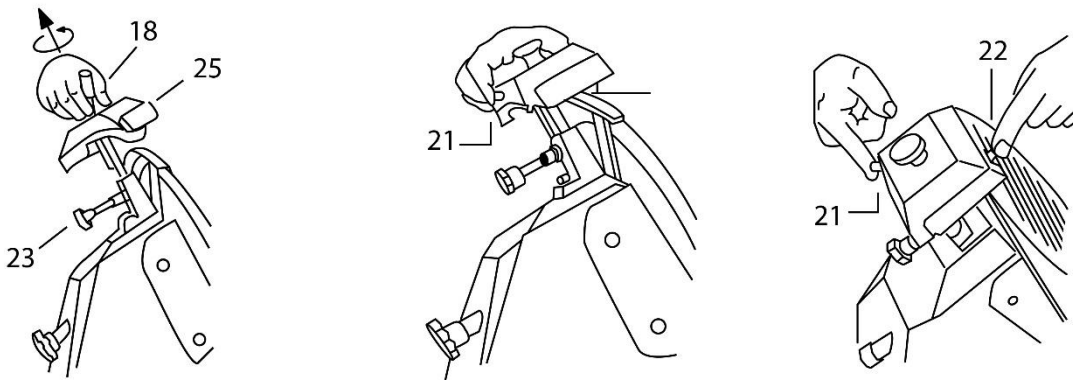
1. Desconecte el cable de energía eléctrica;
2. Limpie la navaja como se indica en la siguiente sección antes de afilar. La navaja debe ser limpiada y desengrasada mediante el uso de detergentes apropiados.
3. Afloje la perilla de cerradura (23), levante y rote la cubierta afiladora (25) a 180° sosteniendo la perilla cubierta (18). Ajuste las piedras de afilar a la navaja. Vuelva a cerrar la perilla (23);
4. Conecte el cable de alimentación a la energía;
5. Presione el botón ON (1) para encender la navaja y mantenga el botón de afilación presionado (21) por 30/40 segundos. Luego libere el botón y presione el botón OFF

negro (1) para detener la navaja. Ahora inspeccione si se ha formado una ligera rebaba en la orilla de la navaja;

6. Presione el botón blanco ON (1) otra vez para iniciar la navaja y remover la rebaba. Para hacer esto, presione al mismo tiempo los botones de afilado y quita-rebaba (21) (22) por 10 segundos aproximadamente. Ahora presione el botón negro OFF (1) para detener la navaja.



¡IMPORTANTE! Quitar la rebaba no debe durar más de 10 segundos para prevenir la deformación de el filo de la navaja.



7. Luego de afilar la navaja, ponga la unidad de afilado de vuelta a su posición original.
8. Cuando el afilado esté terminado recomendamos limpiar las piedras de afilar. También limpie la rebanadora totalmente para quitar el polvo de las piedras.

LIMPIEZA DEL APARATO



¡PRECAUCIÓN! Siempre desconecte la máquina de la fuente de poder antes de proceder a limpiarla.

1. Gire la perilla selectora de espesor (2) a "0",
2. Quite los tornillos de la barra de vínculo al guarda-navaja (15) y quite el guarda-navaja (7);
3. Limpie la superficie delantera y trasera de la navaja usando un trapo húmedo o esponja.



¡PRECAUCIÓN! Siempre use guantes protectores cuando limpie la navaja y tenga cuidado de no tocar el filo de la navaja.

4. Limpie el guarda-navaja usando detergentes para comida, luego enjuague y seque completamente antes de reensamblarla.
5. Limpie la superficie externa de la máquina usando una franela húmeda.
6. Limpie el espacio de trabajo perfectamente.



¡IMPORTANTE! No utilice ningún detergente duro o abrasivo cuando limpie el aparato. Utilice solamente detergente de nivel alimentos.



¡PRECAUCIÓN! No intente limpiar usando limpiadores de alta presión o de vapor.

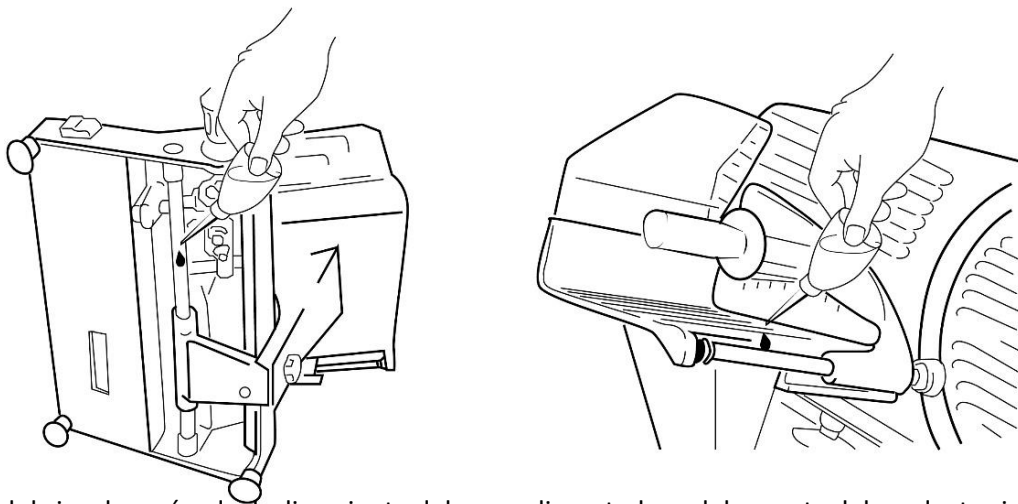
PARA QUITAR EL CARRO ALIMENTADOR

Quite el carro alimentador (6) cuando dé limpieza o servicio a la máquina.

1. Desconecte el enchufe del alimentador principal;
2. Ponga la perilla selectora de espesor (2) en "0";
3. Deslice el carro (6) totalmente hacia atrás hacia el operador sosteniendo la manija (14);
4. Desatornille y quite la perilla de cerrado del carro (24);
5. Levante el carro (6) arriba y quítelo de el perno del ancla;
6. Una vez quitado el carro (6) limpie o dele servicio a la máquina.

Para reensamblar el carro (6), coloque de regreso el perno del ancla y apriete la perilla de seguridad del carro hasta asegurarla (24).

LUBRICACIÓN DE LAS GUÍAS DE DESLIZAMIENTO



Hay que lubricar las guías de deslizamiento del carro alimentador y del soporte del producto siempre que el deslizamiento se ponga duro, debido a horas de servicio de la rebanadora y al nivel de humedad del cuarto.

Para lubricar, ponga algunas gotas de aceite de vaselina sobre la barra de tajadas del soporte de producto y la barra del carro alimentador (fig. 4)




¡ADVERTENCIA! Siempre desconecte la máquina de la fuente de energía antes del procedimiento de limpieza o de servicio y establezca la perilla selectora de espesor en “0”.

Las siguientes operaciones de mantenimiento deben ser confiadas exclusivamente a un centro de servicio autorizado:

- Reemplazar la navaja;
- Reemplazar las piedras de afilado;
- Reemplazar el cinturón del manejo de motor;
- Reemplazar componentes eléctricos;
- Reemplazar partes estructurales de la máquina.

INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO DE FIN SERVICIO



El símbolo  en el aparato o en sus paquetes indica que el aparato debe ser recolectado de manera separada de otro tipo de desperdicios al final de su vida de servicio y debe ser entregado al punto de recolección de basura selectiva para el reciclamiento de equipo eléctrico y electrónico. O puede ser regresado al comerciante donde se hizo la compra cuando se vaya a adquirir un nuevo aparato equivalente. El usuario es responsable de llevar el aparato, al final de su vida de servicio, a un punto de recolección de basura selectiva. La falla en llevar esto a cabo resultará en multas administrativas proporcionadas por las regulaciones actuales de disposición de desperdicios. El sistema de recolección de desperdicios selectivos reciclará o desmantelará el aparato para reducir cualquier impacto sobre la salud pública y el medio ambiente, fomentando el reciclamiento de sus componentes.

Para más información sobre sistemas de disposición de desperdicios disponibles, por favor contacte a su servicio de recolección selectiva local o al comerciante donde fue adquirido el producto. El fabricante y/o el importador cumplirá totalmente con las obligaciones de reciclamiento, tratamiento y disposiciones respetuosas del ambiente individualmente y también dará parte a los sistemas de disposición de desperdicios selectivos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La siguiente guía le ayudará en la solución de los problemas más comunes que pueden ocurrir cuando sea utilizado el aparato.

Síntoma	Causa	Solución
La rebanadora no enciende	a) Falla de energía	a/1) conecte la rebanadora a/2) llame a servicio
La máquina no enciende y se escucha un continuo zumbido (solo en motores de tres fases)	a) El motor de tres fases está funcionando en dos fases. b) Falla en el circuito eléctrico.	Detenga la máquina y haga que personal calificado verifique los cables de alimentación de energía y los circuitos ascendentes.
Las navajas rotan en la dirección equivocada (solamente en los motores de tres fases)	Los cables están invertidos	Que personal calificado invierta los cables.
La máquina enciende pero la luz de prendido no enciende.	Luz de poder falla.	Llame a servicio.
La luz de encendido prende pero la máquina no.	a) Falla del tablero de control	Llame a servicio para reemplazar el tablero de control.
La máquina vibra cuando está funcionando. El motor se sobrecalienta y huele.	Falla de motor	Llame a servicio para reemplazar el motor

La velocidad de la navaja se hace más lenta cuando está funcionando o se detiene	<ul style="list-style-type: none"> a) Falla la unidad de transmisión b) Se juntaron la grasa y el aceite ya que la unidad de transmisión pierde agarre 	<ul style="list-style-type: none"> a) Llame a servicio para reemplazar la unidad de transmisión b) Llame a servicio para limpiar la banda y los ejes de transmisión
Las rebanadas no son exactas Las rebanadas tienen forma irregular	<ul style="list-style-type: none"> a) Navaja desafilada o botada b) Navaja desgastada 	<ul style="list-style-type: none"> a) Afile la navaja b) Llame a servicio para reemplazar la navaja
La máquina hace rebanadas malhechas (¿¿??)	Navaja desafilada	Afile la navaja
El afilado no es exacto	<ul style="list-style-type: none"> a) Las piedras de afilar están obstruidas con grasa b) Las piedras de afilar están desgastadas 	<ul style="list-style-type: none"> a) Limpie bien las piedras de afilar b) Llame a servicio para reemplazar las piedras de afilar
El carro no se desliza apropiadamente	Las barras de deslizamiento debajo del carro están sucias o engomadas	Limpie y/o lubrique las guías debajo del carro
Presiona el botón de OFF y la máquina no se apaga	Falla en el circuito eléctrico	Detenga la máquina desconectándola de la corriente. Llame a servicio.