

Bonne[®]
by Concassé.



MANUAL DE OPERACIÓN

Rebanadoras de Carnes Frías



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Tabla de contenidos

3	Introducción
3	Avisos
4	Parámetros técnicos
5	Operación
6	Lubricación
8	Cómo obtener garantía
9	Póliza de garantía

Este manual de operación, servicio y mantenimiento contiene información relevante sobre la correcta instalación, uso y cuidado de la Rebanadora de Carnes Frías y sus elementos, modelos:

- EREB300B



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Introducción:

Nuestra rebanadora de carnes frías EREB300B es un equipo desarrollado con notables características que permiten operar el equipo con mucha más facilidad y seguridad. Específicamente diseñada para trabajar con alimentos, puede cortar jamón, queso, embutidos, carne fresca, vegetales, entre otros, lo cual la hace ideal para el uso en restaurantes, hoteles, supermercados, procesamiento de alimentos, etc.

La máquina debe utilizarse en un entorno con una humedad relativa no superior al 85%.

Avisos:

1. El suministro de corriente debe cumplir con los requerimientos eléctricos indicados en la etiqueta de clasificación, de lo contrario, se podría dañar el equipo o causar accidentes incluyendo incendios.
2. Mientras se utiliza, la máquina debe estar conectada a tierra, ya que se corre el peligro de recibir una descarga eléctrica si no esta conectada a una conexión a tierra confiable.
3. En caso de emergencia, apague y desconecte el equipo.
4. Mantenga las manos y cualquier otra parte del cuerpo fuera del área de trabajo cuando la máquina esté en funcionamiento, de lo contrario, podría ocasionar lesiones y/o heridas.
5. En caso de que la máquina presente alguna falla, acuda con su distribuidor o la persona que le vendió este equipo.
6. No nos hacemos responsables por lesiones o heridas, o fallas del equipo si la máquina fue modificada por el usuario o terceros.
7. El cable de electricidad es un cable suave especial, el cual, en caso de sufrir daños, debe ser reemplazado inmediatamente en uno de los centros de servicio autorizados.
8. Esta máquina no cuenta con una estructura a prueba de agua, por lo que no debe ser lavada directamente con agua, puesto que podría ocasionar descargas eléctricas y dañar los elementos eléctricos del equipo.
9. Cuando no esté en uso, apague y desconecte el equipo.
10. Asegúrese de apagar y desconectar el equipo antes de limpiarlo.
11. Detenga la máquina en caso de que se encuentre funcionando de manera irregular.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

12. Al operar la máquina, procure no usar prendas sueltas y recoger el cabello largo bajo un gorro.
13. Revise con frecuencia la cubierta de la cuchilla, el carro, la cuchilla y otras partes que puedan aflojarse o dañarse.
14. No cortar carne congelada con temperaturas menores a los -6°C.
15. No pierda este manual de usuario, en caso de extravío o daño, favor de comunicarse con nosotros.
16. En caso de no encontrar respuesta a cualquier otro problema que presente en este manual, favor de contactarse con nosotros.
17. No permita que niños o personal sin entrenamiento operen esta máquina sin supervisión de personal calificado.

Etiquetas de seguridad en la máquina:



Debe estar conectada a tierra confiable para evitar lesiones debido a fugas eléctricas.



Mantener las manos fuera del área de trabajo cuando la máquina este en funcionamiento.



Tener cuidado al limpiar y cambiar la cuchilla, mantener las manos alejadas de la orilla de la cuchilla en todo momento.

Parámetros técnicos:

Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia (W)	Velocidad motor (r/min)	Velocidad cuchilla (r/min)	Diámetro cuchilla (mm)	Espesor de corte (mm)	Ancho de corte (mm)	Peso (kg)	Dimensiones (mm)
100 - 120	60	250	1400	310	300	0.2-15	220	25.5	510 x 440 x 432



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Operación:

Prepare un lugar adecuado para la rebanadora de carnes frías:

Coloque la rebanadora en una superficie estable y plana, asegurándose de que haya un espacio adecuado operar, dar mantenimiento y ventilar la máquina.

Requerimientos eléctricos de la rebanadora de carnes frías:

Condiciones eléctricas: AC, monofásica, 60 Hz. La rebanadora está equipada con un enchufe estándar triangular con cable de tierra, el enchufe de corriente debe ser del estándar triangular.

Desempacado:

Antes de la instalación, revise todos los artículos equipados con la máquina. En caso de que falte algo, contacte a la persona que le vendió este equipo.

Gráfico de estructura:

IMPORTANTE: Para asegurar que la máquina sea operada de manera exitosa, lea cuidadosamente este capítulo y hágase familiar con todas las partes de la máquina y sus ubicaciones.

1. Afilador de cuchilla
2. Círculo protector
3. Empujador de corte
4. Carro
5. Soporte deslizante
6. Regulador de ancho de corte
7. Interruptor Arranque / Paro
8. Plancha
9. Cuchilla



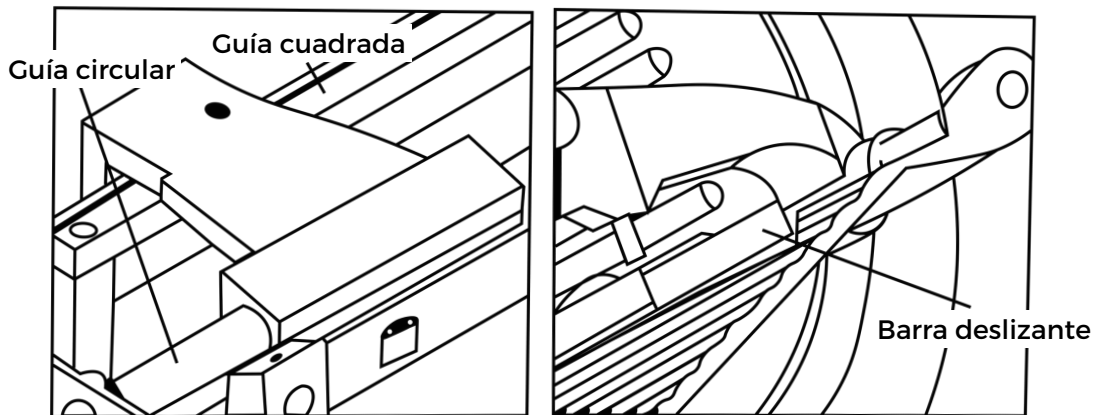


Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

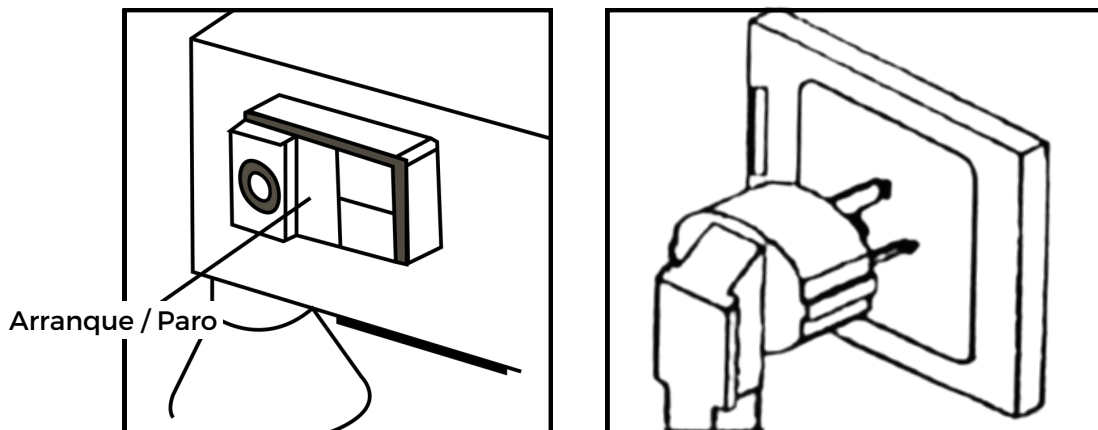
Lubricación

De vuelta a la máquina y aplique aceite lubricante en la superficie de la guía cuadrada y la guía circular. La máquina debe ser lubricada cada 7 días de la manera indicada previamente.

Aplique aceite para alimentos en el soporte deslizante



NOTA: Apague y desconecte el equipo antes de aplicar el aceite.



Conexión del cable eléctrico

El interruptor Arranque / Paro se encuentra en el lado izquierdo de la máquina, cuando el interruptor se encuentra en "0", el equipo está apagado. Inserte el enchufe en el toma corriente, la corriente nominal debe ser superior a 10A. Cuando use un enchufe de dos fases, debe conectar el equipo a una conexión a tierra confiable.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Conexión del cable eléctrico:

El interruptor Arranque / Paro se encuentra en el lado izquierdo de la máquina, cuando el interruptor se encuentra en "0", el equipo está apagado. Inserte el enchufe en el toma corriente, la corriente nominal debe ser superior a 10A. Cuando use un enchufe de dos fases, debe conectar el equipo a una conexión a tierra confiable.

Prueba de funcionamiento sin carga:

Antes de probar la máquina, revise cuidadosamente la firmeza y si hay daños en la cubierta de la cuchilla, el carro, la cuchilla y otras piezas, y aplique aceite en la superficie de la guía cuadrada y la guía circular.

Presione el botón de encendido para verificar si la cuchilla funciona o no, y para detectar cualquier anomalía. En caso de que no suceda nada fuera de lo normal, puede empezar a usar la máquina después de 3 minutos de realizar la prueba sin carga.

Rectificado de cuchillas:

La hoja redonda de la cortadora de carne está hecha de acero para herramientas resistente al desgaste de alta calidad, el borde de la cuchilla ha sido afilado por el fabricante antes de la venta.

La hoja redonda puede volverse desafiada después de su uso y puede elegir la piedra de molienda que lleva con el equipo para volver a moler, de manera repetida y oportuna. Antes de afilar la hoja, debe limpiar el derrame de aceite para evitar manchas en la rueda. Si la rueda está manchada por el aceite, puede usar un cepillo y agua alcalina para limpiar la piedra de molienda.

Cuando el afilador no funciona, la piedra de afilar debe mantenerse alejada de la hoja, cuando funciona, debe acercarse a la hoja.

El método para cambiar la posición:

Sostenga la cubierta de la rueda a la altura adecuada, gire 180° y luego presione la perilla de bloqueo.

Atención: La altura del sacapuntas está limitada por un perno, y el alargamiento del espárrago se puede ajustar.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

El afilador está equipado con dos muelas abrasivas, una es para afilar la rueda, la otra es para la reparación del borde.

Presione el botón al afilar la hoja, gire la hoja y presione el extremo del eje de rectificado con las manos, haciendo que la piedra de afilar toque la hoja, y la rueda accionada por las cuchillas giratorias, entonces la hoja se puede afilar

Al afilar la hoja, debe presionar el extremo del eje de molienda con las manos con el fin de reparar la rebaba del borde, por favor, no moler excesivamente.

Atencion:

- **Presione ligeramente el eje de molienda, mejor para producir poca chispa.**
- **Ajuste la posición de la piedra de afilar para que la piedra de afilar se ubique en la parte delantera de la hoja, pero no pueda tocar el borde de la hoja.**

Efecto de afilado:

Afloje el eje de la piedra y presione el botón para hacer la piedra fuera de la hoja, presione el botón para detener la hoja y observe el efecto de afilado

Si el borde de la hoja parece una rebaba afilada, demuestra que la hoja está lo suficientemente afilada y que el afilado está terminado. De lo contrario, puede repetir el proceso hasta que se sienta satisfecho. **Atención: Por favor, no use el dedo para probar si la hoja está afilada o no, en caso de que el dedo se lastime.**

Limpie el acero y la ceniza de piedra abrasiva en la máquina:

Cuando limpie la cuchilla, puede quitar la cubierta protectora.

Atención: Por favor, no use agua para enjuagar, tampoco puede usar un limpiador que sea perjudicial para la salud humana.

Después de una molienda repetida, el diámetro de la hoja será más pequeño. Cuando la distancia entre la placa de bloqueo y el borde de la hoja sea de más de 5 mm, afloje el tornillo en la parte posterior de la placa de bloqueo, mueva la placa de bloqueo hacia la hoja y mantenga su distancia en 2 mm, luego apriete el tornillo. **Atención: La hoja debe cambiarse cuando su diámetro se reduzca en 12 mm.**



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Ajuste del grosor de las rebanas:

El grosor de rebanado es la distancia entre la hoja y la placa de bloqueo. En sentido contrario a las agujas del reloj, la barra del manillar se vuelve gruesa, en el sentido de las agujas del reloj, el manillar, corte fino.

Al ajustar el grosor de la rebanada a gruesa, recuerde eliminar el espacio de transmisión. La solución primero agranda el espesor de rebanado y luego disminuye al espesor deseado. Al ajustar el grosor de la rebanada a delgada, no es necesario eliminar el espacio de transmisión, ajuste directamente al grosor deseado.

Derretir carne:

Si la carne congelada es demasiado dura, es fácil que aparezcan fragmentos cuando se cortan rodajas finas; cuando se corta en rodajas gruesas, la resistencia puede ser demasiado grande y es probable que provoque la parada del motor, o incluso quemar el motor, por lo que la carne debe derretirse (poner la carne congelada en la incubadora, el proceso que hace que la temperatura de la carne tanto en el interior como en el exterior aumente lentamente se llama fusión de la carne).

Espesor de la carne inferior a 1,5 mm, la temperatura adecuada de la carne tanto en el interior como en el exterior es -4°C (poner la carne congelada en el refrigerador que ha sido cortada durante ocho horas). Presione la carne con una uña, la superficie de la carne puede aparecer.

El grosor de la rebanada es superior a 1,5 mm, la temperatura de la carne debe ser superior a -4°C . Y a medida que aumenta el grosor, la temperatura de la carne también debe aumentarse en consecuencia.

Cambia la hoja

Retire la cubierta de la cuchilla.

- Retire el soporte de la cuchilla.
- Desenrosque la varilla de la parte posterior de la máquina.
- Aleja la cubierta de la cuchilla.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Retire el sacapuntas:

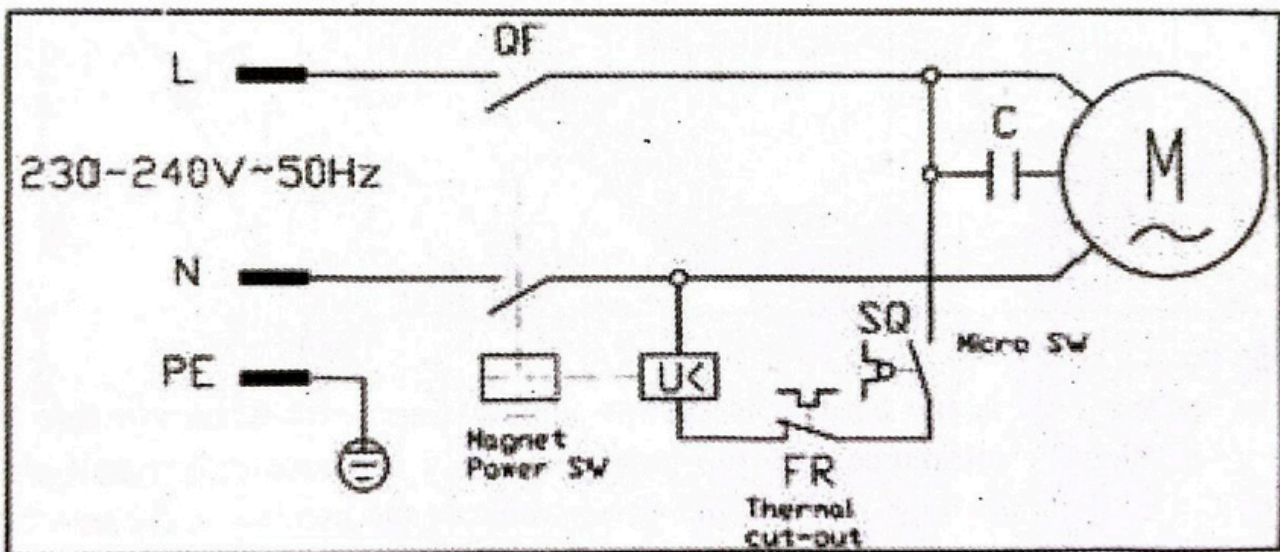
Quita la cuchilla.

Desenrosque los tres tornillos, retire la hoja de manera unimal.

Al instalar la cuchilla; limpie la superficie de colocación y la cuchilla, apriete gradualmente los tres tornillos para fijarlos

Atención: Al reemplazar la cuchilla, la máquina debe apagarse y cortarse la energía. Cuando reemplace la cuchilla, use guantes protectores y cuide el borde afilado cuando retire o instale la cuchilla.

Diagrama de circuito:



Cómo obtener su garantía

1. Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.
2. Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.
3. Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.
4. En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: contacto@basculasmetrology.com.mx o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico **81 1761 7984**.
5. En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotice este tipo de servicio.
6. En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su equipo a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta.

Nota: Los fletes corren por cuenta del usuario.

Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L. Tel: **81 1761 7984**.

La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: _____

Dirección del Distribuidor: _____

Fecha de Compra: _____

Modelo: _____

Serie: _____

Sello del distribuidor

Póliza de garantía Equipos Bonne

Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipos presente durante un periodo de 1 AÑO, (3 meses en componentes electrónicos) a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado; el equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

Limitaciones de la Garantía

Esta garantía es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.
- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.
- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA. Nota: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado.
- d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.
- e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesadas con este equipo .

Bonne[®]
by Concassé[®]

Encuentra más detalles técnicos en:
www.bonne.mx