

Bonne[®]
by Concassé.



MANUAL DE OPERACIÓN

Cortadora de pollo



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	Precauciones
3	Desempacado
4	Listado de partes
4	Instalación
5	Operación
5	Limpieza
6	Mantenimiento
7	Diagrama eléctrico
8	Cómo obtener su garantía
9	Póliza de garantía

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

- ESPB20AI110
- ESPB20AI220



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

Precauciones

Usted es dueño ahora de una cortadora de pollo CA-8 elaborada con los más altos controles de calidad y los mejores materiales del mercado, esto es garantía de un excelente desempeño durante una larga vida.

Para asegurar el perfecto funcionamiento del equipo usted debe considerar las instrucciones contenidas en el presente documento.

Importante: Toda la persona que tendrá contacto con este equipo deberá leer con atención el presente documento. El presente equipo fue creado para cortar productos alimenticios, existe peligro si no se usa con el debido conocimiento y precaución.



Nota: Conecte este equipo a una conexión que cuente con protección térmica. Sujetacables tipo "Y". Si el cordón de alimentación se daña, debe ser remplazado por personal autorizado para evitar riesgos. No permita que personal sin capacitación, o menores de edad utilice el presente equipo.

Nunca de servicio, limpieza o mantenimiento al equipo cuando esté conectado a la energía eléctrica.

Para afilar la cuchilla es necesario hacerlo mientras el equipo este en operación, extreme sus precauciones manteniendo las manos alejadas de la cuchilla.

El componente más peligroso de este equipo es la cuchilla, por lo que se debe extremar las precauciones al limpiar o dar servicio. Utilice guantes anticorte resistentes al dar servicio o limpieza a la cuchilla. **Apague el equipo cuando no esté en uso.**



Desempacado

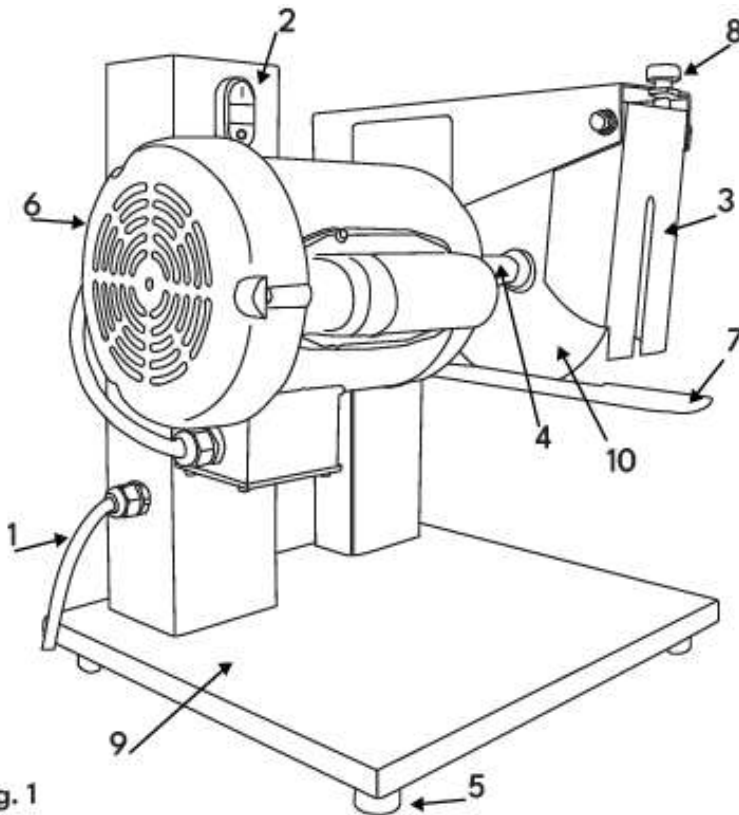
- Abra la caja y saque la cortadora de pollo levantándola por el motor y de la base. No levante la cortadora por la cuchilla (Área cubiertapor el protector de plástico de cuchilla) ni por la cubiera móvil o protctor de cuchilla, ya que puede causar un accidente. Asegúrese de que la cortadora le fue surtida con sus cuatro regatones de hule.



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

- b. Levante el equipo y con precaución retire el protector plástico de la cuchilla.
- c. Coloque la cortadora en una superficie plana, nivelada y limpia.

Listado de partes



1. Cable de corriente
2. Botón ON- OFF
3. Protector de cuchilla
4. Soporte de cuchilla
5. Regatones de hule
6. Motor
7. Guia de cuchilla
8. Perilla
9. Base
10. Cuchilla

Fig. 1

Tenga cuidado especial cuando opere la cortadora, ya que la cuchilla se encuentra afilada desde fábrica y sin protección. Puede causar accidentes (utilice guantes anti- corte).

Instalación

Antes de conectar a la energía eléctrica el equipo, siga los siguientes pasos de preparación y ensamble (no realice estos pasos sin la cortadora se encuentra conectada a la energía eléctrica).

- a. Ensamble los regatones a la base.
- b. Coloque el equipo de una superficie despejada, plana y nivelada.



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

Nota: Para que la cortadora proporcione buen rendimiento, revise que el requerimiento de voltaje del equipo, que normalmente es de 115~ (+/-10%) 50/60 Hz, coincida con el voltaje del lugar donde lo coloque (en ocasiones, el voltaje del motor puede cambiarse a 220 volts, si tiene dudas pregunte a un electricista calificado o contacte al distribuidor.

- c. Conecte la cortadora a la corriente eléctrica, la alimentación debe estar lo suficientemente cerca para poder desconectar fácilmente cuando necesite limpieza o servicio.



No permita que personal no calificado manipule la maquina.

Operación

Importante: La primera vez que utilice la cortadora, límpiela y corte un par de rebanadas de producto de desperdicio (utilice por ejemplo una papa o una zanahoria) para asegurarse que la cuchilla este limpia al cortar el producto.

1. Encienda el aparato oprimiendo el botón de arranque.
2. Sostenga el productot a cortar con ambas manos y deslice el producto contra la cuchilla usando la guía de cuchilla como soporte.
3. Después de cortar, ponga el producto sobre una mesa y repita la operación.

Nota: Este modelo cuenta con un micro-switch que no permite que el equipo opere si la cubierta para cuchilla no está en su lugar (levantada).

Limpieza

Nota: Se recomienda limpiar la cortadora diariamente, usando jabón y un trapo humedecido o un cepitillo de cerdas suaves para el enguaje use un trapo húmedo. Nunca lave la cortadora a chorro de agua ni use limpiadores con cloro, así como ácidos (ácido cítrico, clorhídrico e hipocloritos), ya que estos pueden dañar la capa protectora de acero inoxidable y generar oxidación).

1. Levante la cubierta de la cuchilla por la perilla para poder limpiar la parte interna de la cubierta (use guantes anticorte).



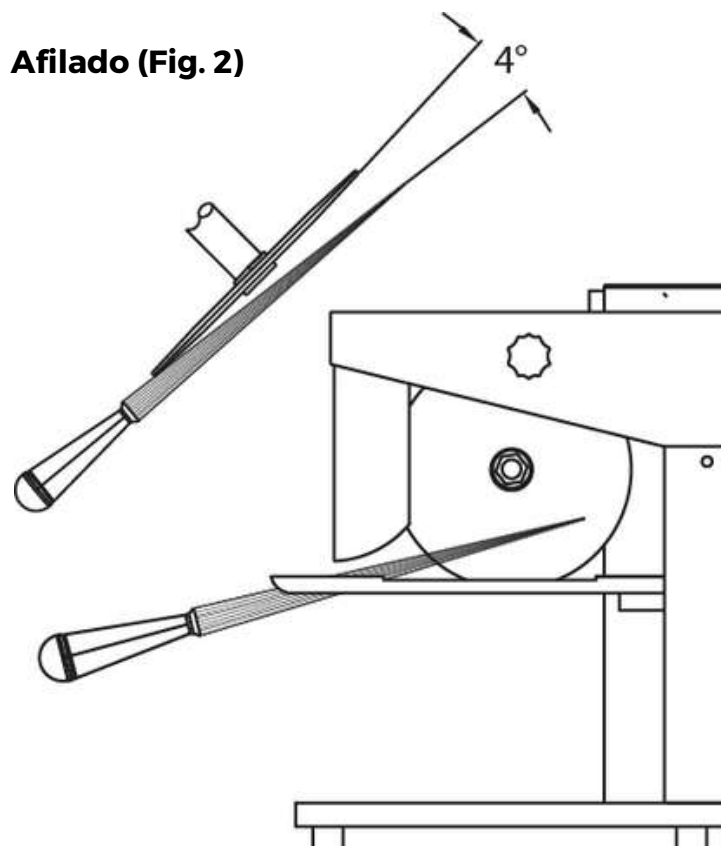
Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

2. Limpie la cuchilla, la guía de cuchilla, la cubierta para cuchilla y el protector de cuchilla, utilizando un trapo húmedo y jabón, enjuague con un trapo húmedo.
3. Limpie el resto de los componentes usando el mismo procedimiento.

Mantenimiento

Afilado de la cuchilla

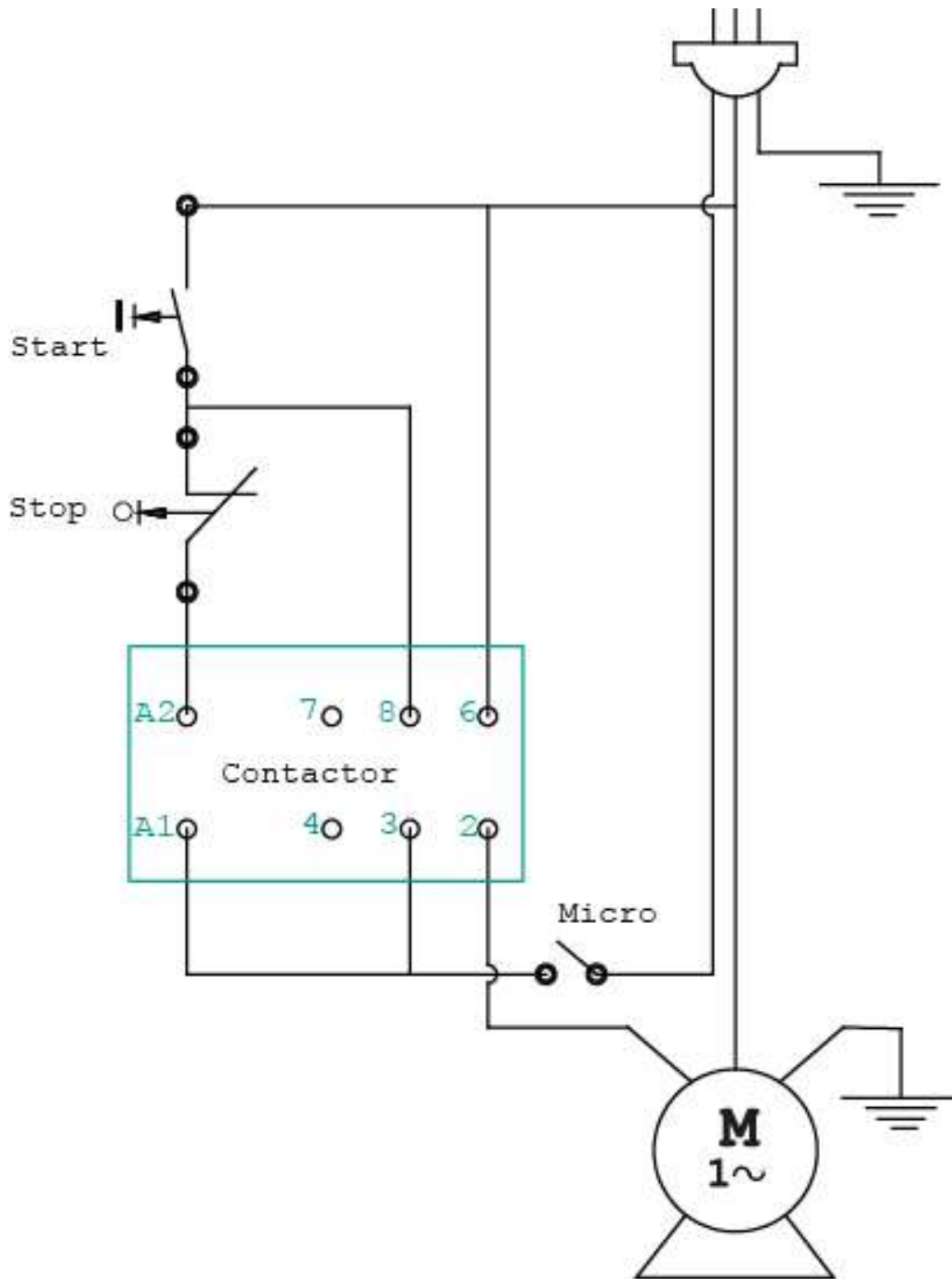
1. Limpie la cuchilla con vinagre.
2. Encienda la cortadora.
3. Use la chaira larga (30 cm/12") para nor acercar sus extremidades.
4. Sostenga la chaira sobre la guía y deslicela hacia la cuchilla pasandola bajo el protector.
5. Haga contacto entre la cuchilla y la chaira por un periodo entre 10 y 15 segundos con un ángulo de contacto entre 4 y 5 grados.
6. Repita los pasos 3 y 4 en el otro lado 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.

Diagrama eléctrico



LINEA DE TIERRA (CABLE VERDE)

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 8351 4631.
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 8351 4631.

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

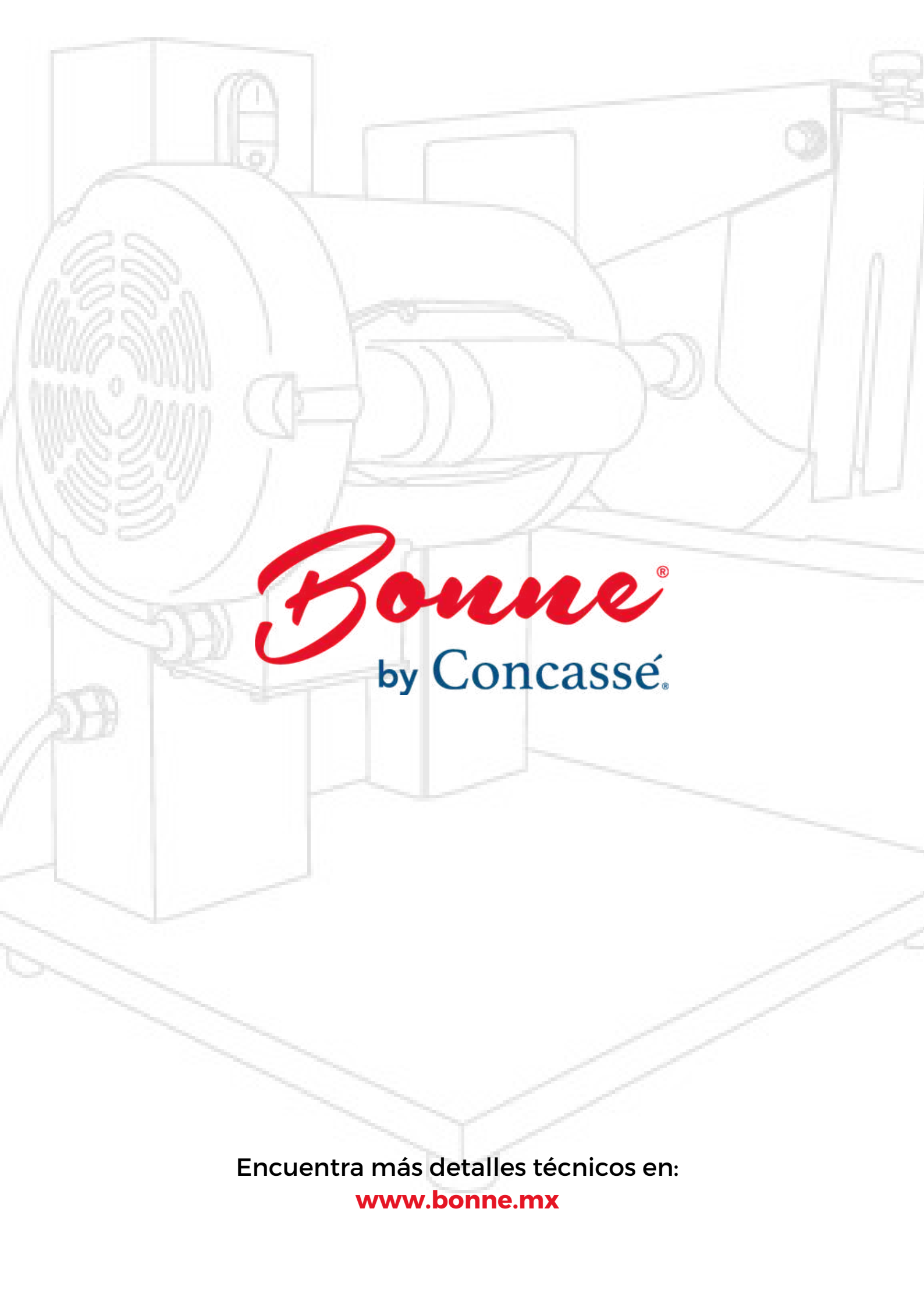
Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipos presente durante un periodo de 1 AÑO, a partir de la fecha de compra original.

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