

SYSTEMEL®

cuando la calidad **pesa**



Manual de Instalación Guía del Usuario

CF 330

ES

Edición en Español

INDICE

| | |
|---------------------------------------|----|
| Introducción | 2 |
| Características técnicas generales | 3 |
| Desembalando su Cortadora de Fiambres | 3 |
| 1. Descripción de partes | 4 |
| Antes de empezar | 5 |
| 1. Precauciones iniciales | 5 |
| 2. Conexión a la red de alimentación | 5 |
| 3. Información de seguridad eléctrica | 6 |
| Funciones de la Cortadora de fiambres | 6 |
| 1. Encender y apagar | 6 |
| 2. Corte del fiambre | 6 |
| 3. Regulación de espesor | 7 |
| Mantenimiento | 8 |
| 1. Limpieza | 8 |
| 2. Afilado de la cuchilla | 9 |
| Solución de Problemas | 10 |
| Garantía | 11 |

Introducción

¡Felicitaciones por haber adquirido una Cortadora de Fiambres SYSTEL!
Nuestros productos son el resultado de una larga experiencia en Sistemas de Pesaje Electrónico, a bajo costo y con las prestaciones y confiabilidad que Ud. requiere.

Para ello hemos usado materiales de primera calidad, que sumado a las soluciones técnicas implementadas le aseguran una larga vida útil, aún soportando un trato riguroso en ambientes de trabajo hostiles. No obstante, como cualquier instrumento de precisión, debe ser adecuadamente tratado y cuidado.

Es nuestro deseo que este producto, construido íntegramente por SYSTEL S.A., se convierta en una valiosa herramienta para su trabajo.

Algunos de nuestros productos



Balanza PPI
con Mástil
CROMA



Balanza con impresor
térmico incorporado
CUORA



Balanza colgante
FLAHER PLUS



Impresor térmico
QOO

Características Técnicas Generales

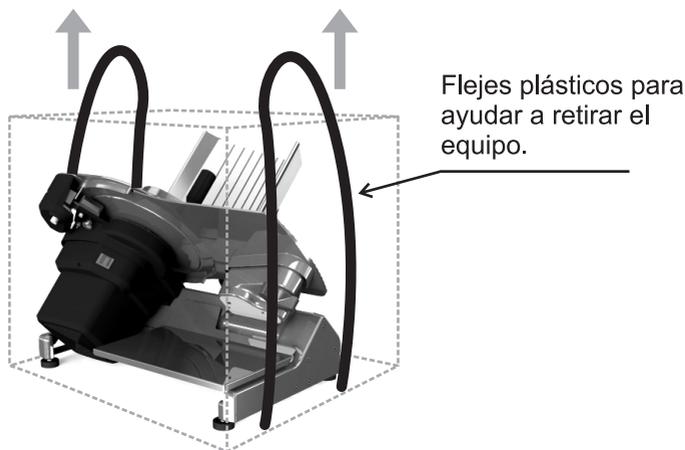
CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- Modelo: CF 330

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Diámetro de la cuchilla 330mm
- Capacidades de corte de 0 a 15mm
- Regulación de espesor de corte de alta precisión.
- Bandeja de acero inox. de 195 x 303 mm desmontable.
- Tecla de encendido luminosa.
- Patas antivibratorias.
- Gabinete de motor de ABS inyectado.
- Motor 0,4 CV
- 300 RPM cuchilla de corte
- Dimensiones generales: 620 x 415 x 485 mm
- Dimensiones de embalaje: 575 x 700 x 550mm
- Peso neto: 28,5 kg / con embalaje: 32,3kg
- Voltaje de alimentación: 220VCA / 50 Hz
- Protección recuperable: 4A / 240V
- Rango de alimentación: 187 a 242V
- Rango de tº de operación: +10°C a +40°C

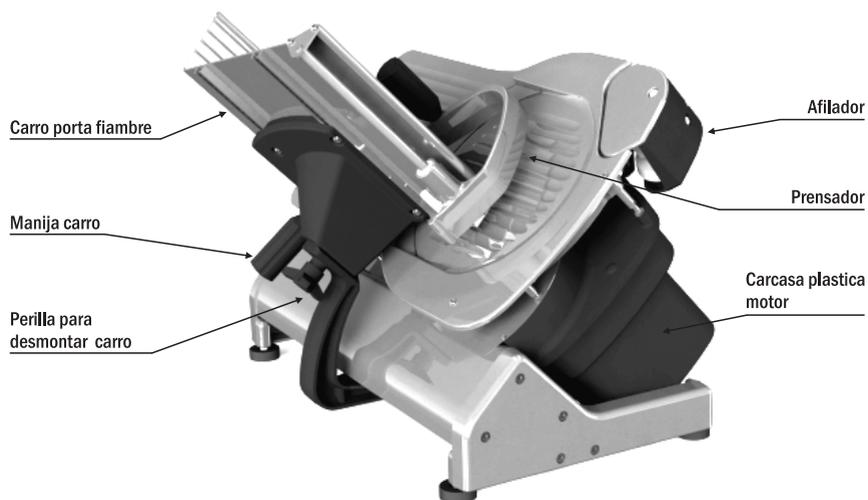
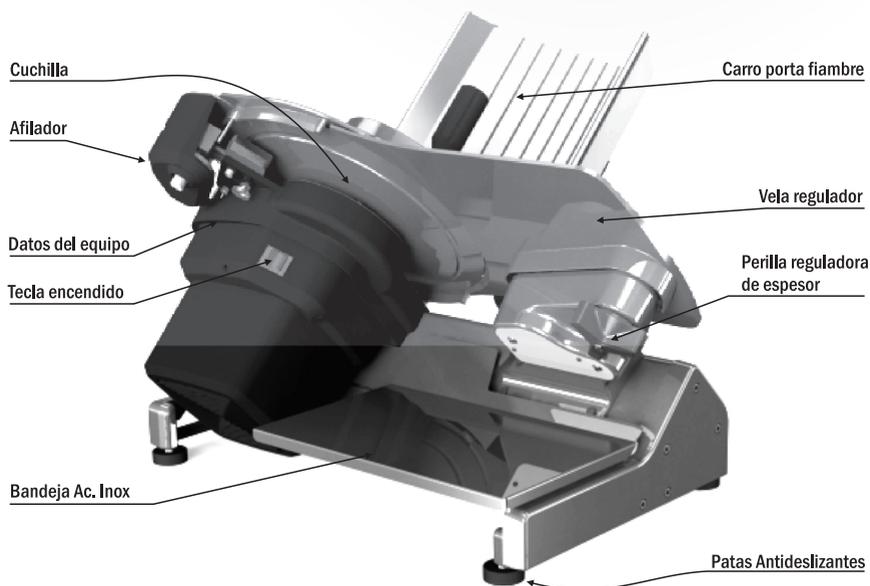
Desembalando su Cortadora



1. Retire la protección superior de cartón y la documentación.
2. Retire los esquineros de cartón.
3. Levante suavemente el equipo hasta sacarlo de la caja con los Flejes plásticos dispuestos a cada lado.
4. Corte el fleje plástico y coloque a la cortadora sobre una superficie plana y estable.
5. Retire el film que recubre la bandeja.
6. Retire el film que fija al prensador.

Desembalando su Cortadora

1. Descripción de partes



Antes de empezar

1. Precauciones iniciales



Para evitar shock eléctrico o algún daño personal, leer cuidadosamente la “información de seguridad” y las recomendaciones generales de operación antes de usar el equipo.

- Leer atentamente este manual antes de poner en funcionamiento su equipo.
- Retire la película plástica que recubre la bandeja de acero inoxidable.
- Ubique su equipo sobre una superficie plana, horizontal y firme.
- Ante cualquier duda sobre la instalación o el funcionamiento de su equipo, consulte con el Agente Técnico Autorizado Systel (ver listado ATAS).

2. Conexión a la red de alimentación

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

| | |
|--|--------------------------|
| Tensión de Alimentación: | 220VAC ~ / 50 Hz |
| Rango de Alimentación: | -15% a +10% (187 a 242V) |
| Potencia máxima: | 440 W |
| Protección recuperable (PTC Polyswitch): | 4A - 240V |

3. Información de Seguridad Eléctrica

- Equipo de aislación simple por conexión a tierra (Clase I).
- Este equipo cumple con el ensayo IEC 60335-1:2001+A1 / IEC 60335-2-14:2002
- No corte ni reemplace la ficha provista con el equipo por otra distinta. No use adaptadores de dos contactos que anulen la descarga a tierra.
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, éste debe ser reemplazado por Systel, por un Agente técnico autorizado por Systel o similar personal calificado a fin de evitar un riesgo de shock eléctrico.

Funciones de la Cortadora

1. Encender y apagar



Asegúrese de haber conectado el equipo a la red pública de alimentación con descarga a tierra, antes de comenzar a trabajar. Este requisito es indispensable para la validez de la GARANTIA. No vierta líquidos en el interior del gabinete.

- ▶ Luego de conectar el equipo a la red de alimentación, solo necesitará presionar la tecla ubicada sobre la carcasa plástica.
- ▶ Cuando desee apagarla, presione la misma tecla
- ▶ La tecla dispone de luz para verificar el estado: Encendido (con luz) / Apagado (sin luz).



2. Corte del fiambre

1. Coloque el fiambre sobre el carro y sujételo con el brazo prensador (asegurese que las púas estén clavadas en el mismo para que lo fijen correctamente).
2. Regule el espesor según el tipo de fiambre a cortar.
3. Asegúrese que el fiambre no esté en contacto con la cuchilla.
4. Encienda el equipo con la tecla y espere que la cuchilla entre en régimen (de 2 a 3 seg.).
5. Mueva el carro hacia la cuchilla y verifique la salida de la feta de fiambre. Asegurese que la feta se ha desprendido antes de regresar con el carro.
6. Repita esta acción hasta obtener la cantidad de fetas deseadas.

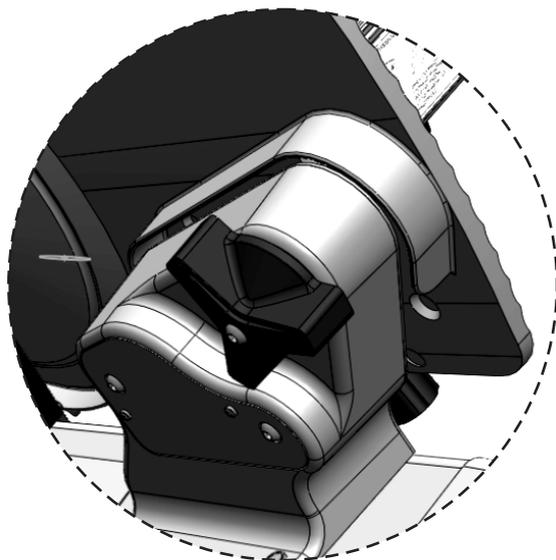


PARA MOVER EL CARRO UTILICE LA MANIJA DEL MISMO (ver pag 4). Para evitar tener un grave accidente, **NUNCA** mueva el carro sujetando el fiambre con su mano.

3. Regulación de espesor

Para regular el espesor de corte utilice la perilla giratoria (ver figura A).

Girando en sentido horario aumentará el espesor de corte y en sentido antihorario reducirá el espesor, hasta el tope de recorrido (aprox 15mm).



Gracias a la alta sensibilidad de movimiento de la perilla Ud obtendrá un corte preciso y confiable, el mecanismo de regulación evita que el espesor varíe en las sucesivas operaciones.



Para obtener espesores finos deberá mantener bien afilada la cuchilla y reducir la velocidad con la cual desplaza el carro porta fiambre al momento del corte..

Mantenimiento

1. Limpieza:

Para evitar contaminación de los alimentos es necesario mantener el equipo en correctas condiciones de higiene.



Antes de comenzar, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y ajuste el regulador de espesor a “Cero” para evitar tener contacto con la zona de corte.

PRECAUCIÓN: al retirar la protección de la cuchilla, existe riesgo de corte por el filo de la misma! Al realizar la limpieza utilice guantes apropiados, para evitar cortarse con la cuchilla (por ej. guante de kevlar con malla de acero).

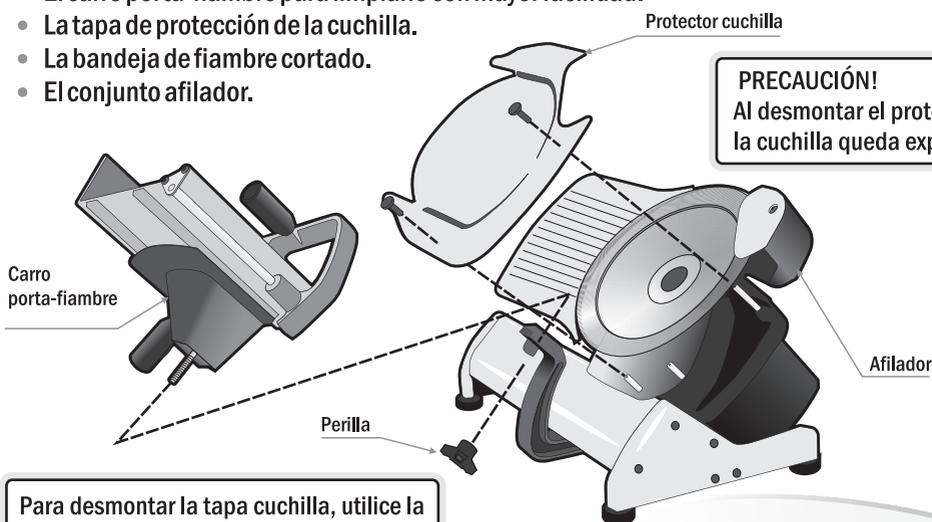
No sumerja el carro en agua para evitar problemas de deslizamiento del prensador.

1º Limpieza general: utilice un trapo húmedo con detergente neutro para eliminar la grasitud, sin el agregado de polvos abrasivos, o sustancias químicas que puedan dañar el gabinete o las superficies metálicas. Limpiar cuchilla con esponja, agua y jabón o alcohol, sin utilizar elementos abrasivos, virulana o cuchillos.

2º Desinfección: Posterior a la limpieza, se deberá desinfectar todas las superficies en contacto con el alimento, utilizando Hipoclorito de Sodio (lavandina) diluido en agua (una taza en 5 litros de agua) dejar actuar 5 minutos y luego enjuagar bien.

Para optimizar la limpieza, puede desmontar las siguientes partes:

- El carro porta-fiambre para limpiarlo con mayor facilidad.
- La tapa de protección de la cuchilla.
- La bandeja de fiambre cortado.
- El conjunto afilador.



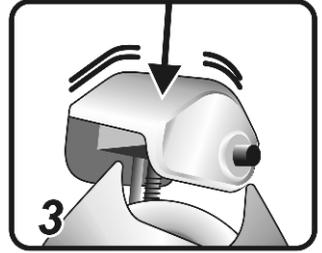
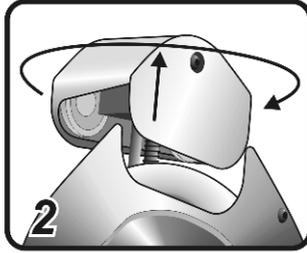
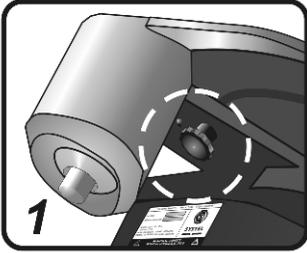
Para desmontar la tapa cuchilla, utilice la llave allen provista con el equipo.

2. Afilado de la cuchilla:

Si el uso es eventual es necesario afilar la cuchilla aprox. cada 15 días

Si el uso es intensivo deberá afilarla cada 4kg de alimento procesado.

Mantener la cuchilla afilada asegurará una feta constante y del espesor deseado.

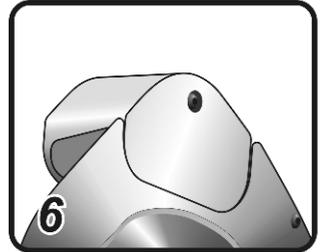
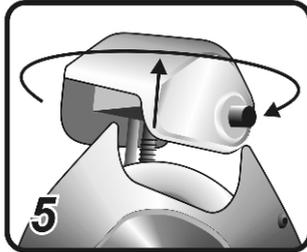
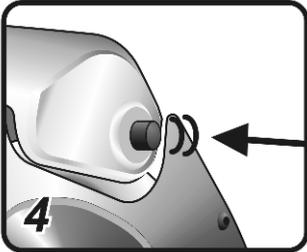


Proceso de afilado:

1. Girar la perilla para desbloquear el afilador.

2. Retirar el afilador, girarlo 180° y colocarlo nuevamente.

3. Encender el equipo y acercar el afilador hasta la cuchilla, presionando durante unos 10 a 15 segundos.



4. Sin levantar el afilador, presione el pulsador de la piedra de rebabado hasta que haga contacto con la cuchilla durante 3 a 4 segundos para asentar el filo.

5. Apagar el equipo y retirar el afilador, girarlo 180° y colocarlo nuevamente.

6. Verificar que quede perfectamente bloqueado con la perilla en su ubicación inicial.

7. Limpiar cuidadosamente el equipo después del afilado.



PRECAUCIÓN: al retirar el afilador (paso 2), existe riesgo de corte al quedar la cuchilla expuesta. Al realizar el afilado utilice guantes apropiados, para evitar un accidente con la cuchilla (por ej. guante de kevlar con malla de acero).

3. Lubricación:

Este equipo, a diferencia de otros, no requiere lubricación constante, como lo solicitan otros fabricantes. En caso de no haber utilizado el equipo durante mucho tiempo (+6 meses), puede aplicar aceite liviano mineral (SAE 10W) sobre el eje principal (por donde se desplaza el carro porta fiambre) y en el eje del prensador. La utilización de aceites de baja calidad (Por ejemplo: aceite económico de máquina de coser) puede generar problemas a corto plazo porque se evaporan con facilidad, utilice aceite mineral automotor o de máquinas de coser profesionales.

Si detecta algún inconveniente con el desplazamiento del carro u otra parte móvil del equipo, comuníquese con el ATAS mas cercano a su domicilio (Ver listado ATAS adjunto al manual).



IMPORTANTE:

Nunca utilizar ACEITE VEGETAL (Maiz, Girasol, mezcla, soja u otro de cocina) para lubricar las partes móviles del equipo, ya que ello generará graves inconvenientes en los mecanismos.

Recuerde que la garantía NO CUBRE problemas de deslizamiento por una lubricación incorrecta.

Solución de problemas

1. Si su Cortadora no enciende, verifique:

- Si ha accionado la tecla de encendido.
- Si está conectada a la red de alimentación.

2. Si el fiambre se mueve de su posición:

- Verifique que el prensador se encuentra apoyado aproximadamente en la mitad del largo total del fiambre.
- Presione el prensador sobre el fiambre y cerciórese que las puntas han penetrado en el fiambre.
- Reduzca la velocidad al desplazar el carro portafiambre.
- Afile la cuchilla.

3. La feta no es constante:

- Afile la cuchilla.
- Aumente el espesor en fiambres con poca consistencia o que tienden a desarmarse.
- Reduzca la velocidad al desplazar el carro porta fiambre.

4. Si se activó la protección del motor al bloquearse la cuchilla:

- Apague el equipo con la tecla principal y espere como mínimo 1 minuto para intentar volver a encenderlo.
- El tiempo de recuperación de la protección depende de la temperatura general y de la temperatura del equipo.



Afilar periódicamente la cuchilla utilizando el afilador incorporado, esto evitará problemas de calidad de la feta y además reducirá el esfuerzo manual y el consumo eléctrico.

Garantía

Condiciones de validez de la garantía:

SYSTEL S.A. garantiza el normal funcionamiento de este artefacto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material, por el término de Doce (12) meses a partir de la fecha de fabricación, o por el término de Doce (12) meses a partir de la fecha de la compra y entrega presentando la factura emitida por el comercio con el correspondiente número de serie del equipo incluido en la misma (condición excluyente); y se compromete a reparar o cambiar sin cargo alguno cualquier pieza o componente que falle en condiciones normales de uso dentro del período mencionado.

Las especificaciones técnicas y condiciones de instalación y uso se describen en el manual de uso que acompaña al artefacto, la que forma parte de esta garantía. Como parte de las recomendaciones de uso, se resalta las condiciones de afilado de la cuchilla del equipo, ya que el deficiente afilado del mismo puede resultar perjudicial para el buen funcionamiento.

Las piezas o componentes reemplazados serán propiedad de Systel S.A.-

Toda intervención de nuestro Agente Técnico Autorizado Systel (ATAS), realizada a pedido del comprador dentro del plazo de la garantía, que no fuera originada por fallas o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo con la tarifa vigente.

Quedan exceptuados de esta garantía los daños ocasionados por golpes, la rotura de partes y accesorios, rayaduras, caídas, suciedad, etc., así como también la instalación incorrecta o ilegal, o por anomalías en la alimentación eléctrica (sobretensiones, descargas o interrupciones) que generen problemas en el motor eléctrico, ajenas o no al propietario del equipo, desgaste producido por maltrato, mantenimiento indebido, operación o uso indebido o impropio del producto, todo ello en condiciones distintas a las establecidas en el "Manual de Instalación y Guía de Usuario". Además, están EXCEPTUADOS DE ESTA GARANTÍA:

- Los productos alterados donde sea verificable que: los números de serie o las etiquetas hayan sido quitados, alterados o borrados; las etiquetas de seguridad estén rotas o exista evidencia que demuestre intentos de violentarlas; el gabinete o las piezas no son pertenecientes al modelo comprado.
- Toda intervención o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por la empresa, anulará el derecho a esta garantía. Esta garantía perderá su validez si los datos consignados en el presente certificado o en la factura de compra presentan enmiendas o raspaduras.
- El servicio de afilado de cuchilla y limpieza general del equipo.

La empresa se compromete a tener por reparado el producto en un plazo que no excederá los 30 días contados a partir de la fecha de solicitud de la reparación, salvo caso fortuito o de fuerza mayor.

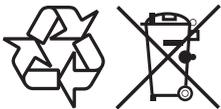
En ningún caso, el garante asume responsabilidades por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiere sufrir el adquirente, usuarios y/o terceros en relación al producto, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado. Systel S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o el uso indebido del equipo. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual expresamente no autorizamos a ninguna persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de Systel S.A., ninguna responsabilidad respecto a este producto.

Para poder hacer uso efectivo de esta garantía el usuario debiera concurrir al ATAS mas cercano o de su eleccion (ver listado adjunto) o enviarla a fabrica. En ambos casos deberá presentarse con los siguientes items:

- 1) Equipo defectuoso;
- 2) una copia de su factura o recibo fiscal;
- 3) una descripción escrita detallando el problema;
- 4) su dirección y número de teléfono.

SYSTEL®

www.system.com.ar



Management
System
ISO 9001:2008

www.tuv.com
ID 9105051551

Prohibida la copia o reproducción parcial o total del presente manual.

Este manual cod. 33930 rev. 05 contiene información actualizada a la fecha Junio 2017. Para información sobre cambios introducidos en este equipo después de esta fecha, contactar al Agente Técnico Autorizado más cercano (ver listado ATAS).