

**ANTES DE ENERGIZAR ESTE APARATO FAVOR DE
LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.**

**MANUAL DE OPERACIÓN, SERVICIO
Y MANTENIMIENTO PARA CORTADORA DE POLLO**

CP-20



MR

501131-F

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DE LA CORTADORA DE POLLO CP-20

CONTENIDO.

	PÁGINA
INTRODUCCION	2
DESEMPACADO	3
INSTALACIÓN	4
OPERACIÓN	4
LIMPIEZA	5
MANTENIMIENTO	5
DIAGRAMA ELECTRICO	7
LISTADO DE PARTES	8

INTRODUCCIÓN

¡FELICIDADES! USTED A ADQUIRIDO UNA CORTADORA DE POLLO **JR** LA CUAL ESTA FABRICADA CON LOS MEJORES MATERIALES Y MANO DE OBRA, LO QUE LE ASEGURARA UNA LARGA VIDA Y UN EXCELENTE SERVICIO.

PARA GARANTIZAR EL ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO DE SU EQUIPO, SE DEBERÁN DE TOMAR EN CUENTA LAS PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES INCLUIDAS EN ESTE MANUAL.



“ES DE VITAL IMPORTANCIA QUE UD. O CUALQUIER OTRA PERSONA QUE SE RELACIONE CON EL EQUIPO, LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL.”

PRECAUCIONES:

- ESTE EQUIPO ESTA DISEÑADO PARA CORTAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Y ES POR NATURALEZA PELIGROSO SI NO SE UTILIZA CON CONOCIMIENTO Y PRECAUCIÓN.

NOTA: ESTE EQUIPO DEBE SER CONECTADO A UNA CONEXIÓN CON PROTECTOR TERMICO SUJETACABLES TIPO Y. SI EL CORDÓN DE ALIMENTACION ES DAÑADO, ESTE DEBE SER REMPLAZADO POR UN TALLER AUTORIZADO O POR PERSONAL CALIFICADO PARA EVITAR RIESGOS.

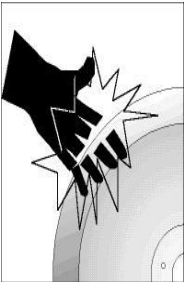
RECUERDE QUE SU EQUIPO DEBE DE ESTAR ATERRIZADO PARA EVITAR ALGUN ACCIDENTE.



- ***Esta unidad no se puede usar por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción previamente. Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.***



- **NUNCA DE SERVICIO, LIMPIEZA O MANTENIMIENTO A ESTA UNIDAD MIENTRAS ESTE CONECTADA A LA ENERGIA ELECTRICA.**



- **PARA AFILAR LA CUCHILLA ES NECESARIO HACERLO MIENTRAS EL EQUIPO ESTE EN OPERACIÓN, EXTREME PRECAUCIONES MANTENIENDO SUS MANOS ALEJADAS DE LA CUCHILLA.**

- **EL COMPONENTE MAS PELIGROSO DE ESTE EQUIPO ES LA CUCHILLA, POR LO QUE DEBE EXTREMAR PRECAUCIONES AL LIMPIAR O DAR SERVICIO. USE GUANTES ANTICORTE RESISTENTES AL CORTE AL DAR SERVICIO O LIMPIEZA.**



- **APAGUE EL EQUIPO CUANDO NO ESTE EN USO.**

I. DESEMPACADO.

1. ABRA LA CAJA Y SAQUE LA CORTADORA DE POLLO LEVANTÁNDOLA POR EL MOTOR (3) Y DE LA BASE (21). NO LEVANTE LA CORTADORA POR LA CUCHILLA (8) (ÁREA CUBIERTA POR EL PROTECTOR DE PLASTICO DE CUCHILLA) NI POR LA CUBIERTA MOVIL O PROTECTOR DE CUCHILLA, YA QUE SE PUEDE CORTAR, ASEGÚRESE QUE LA CORTADORA LE FÚE SURTIDA CON SUS CUATRO REGATONES DE HULE (9).
2. LEVANTE LA MÁQUINA Y CON CUIDADO quite el protector plástico de la cuchilla (8).
3. COLOQUE LA CORTADORA DE POLLO EN UNA SUPERFICIE PLANA, NIVELADA Y LIMPIA.

NOTA: PARA NÚMEROS DE REFERENCIA CONSULTE LA FIG. 3

¡PRECAUCION!

TENGA ESPECIAL CUIDADO AL OPERAR LA CORTADORA DE POLLO, YA QUE LA CUCHILLA ESTA AFILADA DE FABRICA Y SIN PROTECCIÓN (USE GUANTES ANTICORTE) Y PUEDE OCASIONAR ACCIDENTES.

II. INSTALACIÓN.

ANTES DE CONECTAR A LA ENERGIA ELECTRICA, SIGA ESTOS PASOS DE ENSAMBLE Y PREPARACIÓN. (NUNCA EJECUTE ESTOS PASOS SI LA CORTADORA DE POLLO ESTA CONECTADA A LA ENERGIA ELECTRICA).

1. ENSAMBLE LOS REGATONES (9) A LA BASE (21).
2. COLOQUE LA CORTADORA DE POLLO EN UNA SUPERFICIE LIMPIA, PLANA Y NIVELADA.

NOTA: PARA QUE EL EQUIPO DE UN BUEN RENDIMIENTO, REVISE QUE EL REQUERIMIENTO DE VOLTAJE DE LA UNIDAD, NORMALMENTE 115V~ (+/- 10%) 50/60 Hz, COINCIDA CON EL VOLTAJE DE SU LUGAR DE TRABAJO (EN ALGUNOS CASOS, EL VOLTAJE DEL MOTOR PUEDE CAMBIARSE A 220 VOLTS, SI TIENE DUDAS PREGUNTE A UN ELECTRICISTA CALIFICADO O CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR JR).

4.- CONECTE LA CORTADORA DE POLLO A LA ENERGIA ELECTRICA, LA ALIMENTACION DEBE ESTAR LO SUFICIENTEMENTE CERCA PARA PODER DESCONECTAR FACILMENTE CUANDO SE NECESITA LIMPIEZA O SERVICIO.

¡PRECAUCION!

NUNCA OPERE LA CORTADORA DE POLLO SIN ENTRENAMIENTO APROPIADO, PUEDEN SUCEDER ACCIDENTES

III. OPERACIÓN (VER FIGURA N°1).

NO UTILIZAR EL EQUIPO SI NO ESTA DEBIDAMENTE ATERRIZADO.

IMPORTANTE: LA PRIMERA VEZ QUE USE EL EQUIPO, LIMPIELO Y CORTE UN PAR DE REBANADAS DE PRODUCTO DE DESPERDICIO (PUEDE USAR ZANAHORIAS O PAPAS) PARA ASEGURARSE QUE LA CUCHILLA ESTE LIMPIA AL CORTAR EL PRODUCTO.

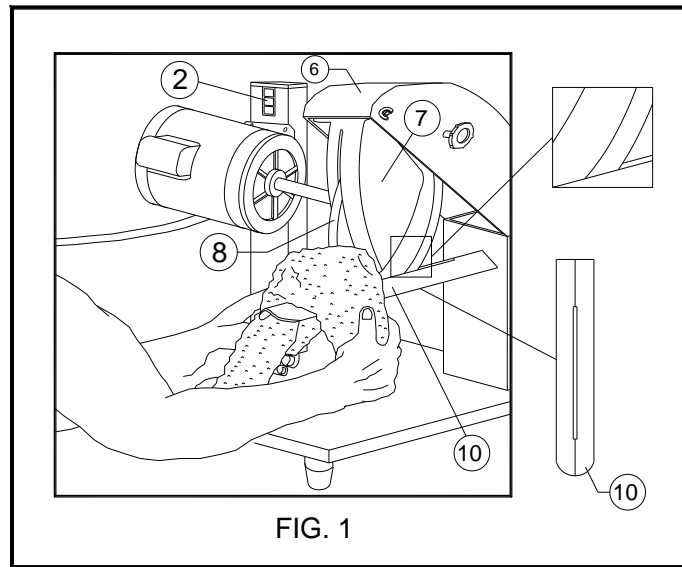


FIG. 1

OPERACIÓN NORMAL DE LA CORTADORA DE POLLO:

1. ENCIENDA OPRIMIENDO EL BOTÓN VERDE DE ARRANQUE (2).
2. SOSTENGA EL PRODUCTO A CORTAR CON AMBAS MANOS Y DESLICE EL PRODUCTO CONTRA LA CUCHILLA (8) USANDO LA GUÍA DE CUCHILLA (10) COMO SOPORTE.
3. DESPUÉS DE CORTAR, PONGA EL PRODUCTO SOBRE UNA MESA Y REPITA LA OPERACIÓN.
NOTA: ESTE MODELO CUENTA CON UN MICRO-SWITCH (20) QUE NO PERMITE QUE EL EQUIPO OPERE SI LA CUBIERTA PARA CUCHILLA (6) NO ESTA EN SU LUGAR (LEVANTADA).

IV. LIMPIEZA.

¡PRECAUCION!

SIEMPRE DESCONECTE EL EQUIPO DE LA ENERGIA ELECTRICA ANTES DE DAR SERVICIO O LIMPIEZA.

NOTA: SE RECOMIENDA LIMPIAR EL EQUIPO A DIARIO, UTILIZANDO JABON Y UN TRAPO HUMEDO O CON UN CEPILLO DE CERDAS SUAVES. PARA ENJUAGAR USE UN TRAPO HUMEDO. **NUNCA LAVE EL EQUIPO A CHORRO DE AGUA NI UTILICE LIMPIADORES CON CLORO, ASI COMO ACIDOS (COMO POR EJEMPLO EL ACIDO CITRICO, ACIDO CLORHIDRICO E HIPOCLORITOS) YA QUE PUEDEN AFECTAR LA CAPA PROTECTORA DEL ACERO INOXIDABLE Y GENERAR OXIDACION.**

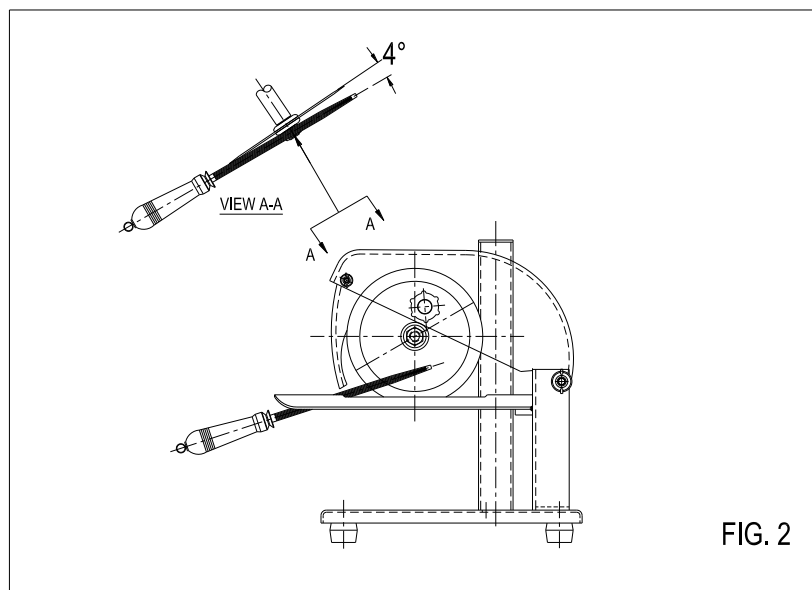
1. LEVANTE LA CUBIERTA DE LA CUCHILLA (6) POR LA PERILLA (11) PARA PODER LIMPIAR LA PARTE INTERNA DE LA CUBIERTA. (USE GUANTES ANTICORTE).
2. LIMPIE LA CUCHILLA (8), LA GUÍA DE CUCHILLA (10), LA CUBIERTA PARA CUCHILLA (6) Y EL PROTECTOR DE CUCHILLA (7), UTILIZANDO UN TRAPO HUMEDO Y JABÓN, ENJUAGUE CON UN TRAPO HÚMEDO.
3. LIMPIE EL RESTO DE LOS COMPONENTES USANDO EL MISMO PROCEDIMIENTO.

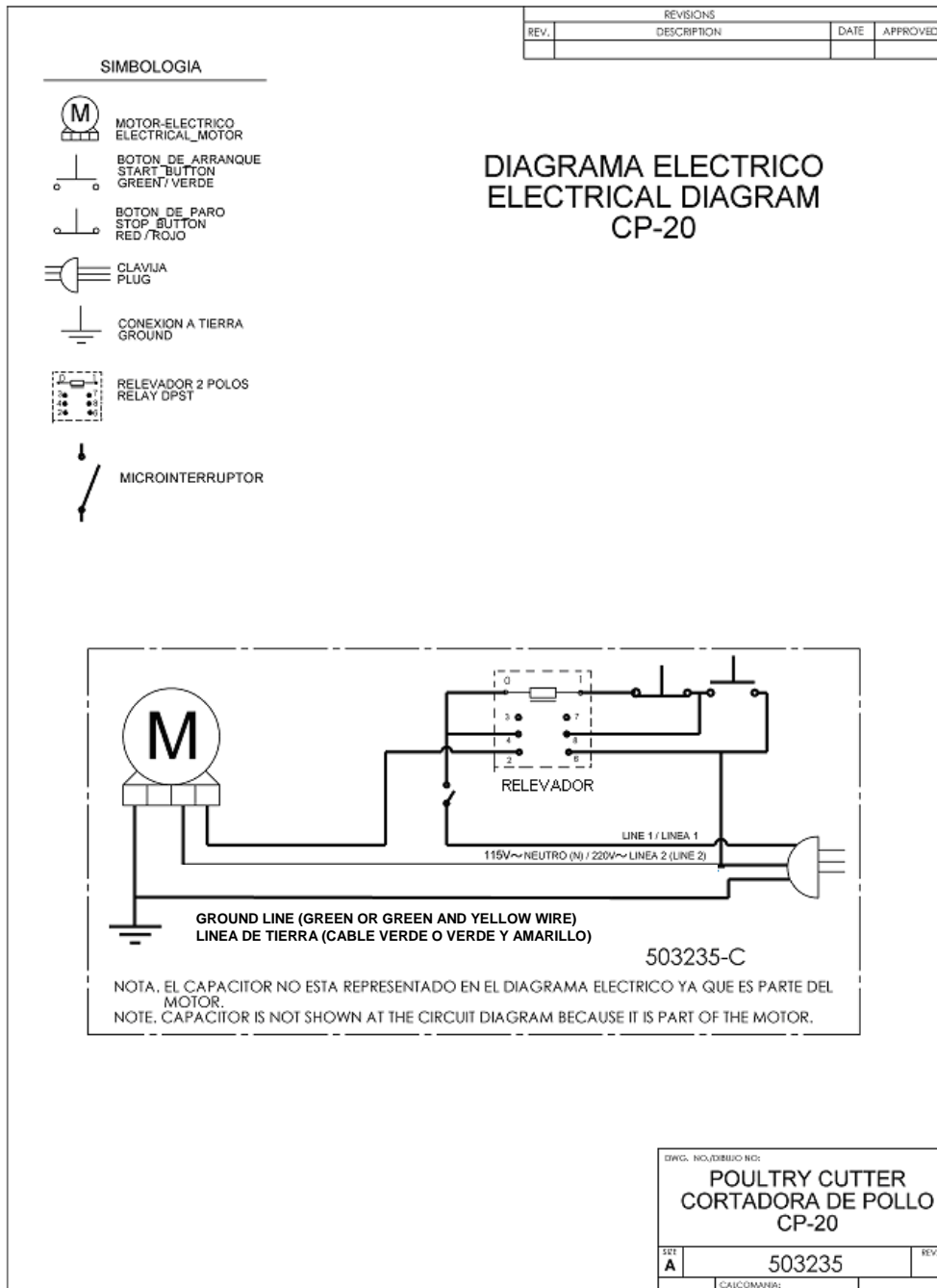
V. MANTENIMIENTO.

AFILADO DE LA CUCHILLA (VER FIGURA N°2)

1. LIMPIE LA CUCHILLA CON VINAGRE.
2. PRENDA EL EQUIPO.
3. UTILICE UNA CHAIRA LO SUFICIENTEMENTE LARGA, APROXIMADAMENTE 30 cm (12") PARA NO ACERCAR DEMASIADO LAS MANOS A LA CUCHILLA.
4. SOSTENGA LA CHAIRA SOBRE LA GUÍA DE CUCHILLA (10) Y DESLÍCELA HACIA LA CUCHILLA (8) PASÁNDOLA BAJO EL PROTECTOR.
5. HAGA CONTACTO ENTRE LA CUCHILLA (8) Y LA CHAIRA POR UN PERIODO ENTRE 10 Y 15 SEGUNDOS CON UN ÁNGULO DE CONTACTO ENTRE 4 Y 5 GRADOS (VEA FIG. 2).
6. REPITA LOS PASOS 3 Y 4 PERO EN EL OTRO LADO DE LA CUCHILLA.
7. PRUEBA EL FILO DE LA CUCHILLA CORTANDO PRODUCTO. SI ESTA BIEN (CORTE FACIL Y RÁPIDO), PROCEDA A TRABAJAR CON LA MÁQUINA, SI NO, REPITA LOS PASOS 3, 4 y 5 CUANTAS VECES SEA NECESARIO.

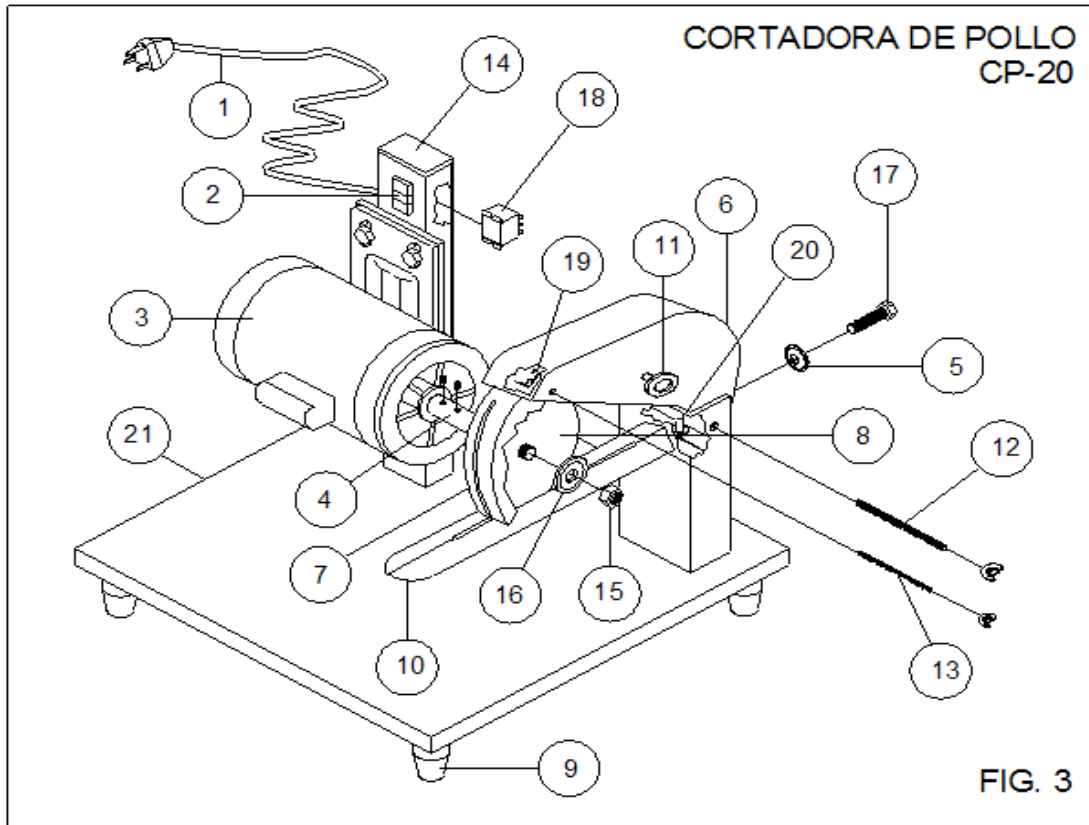
NOTA: EL AFILADO DE LA CUCHILLA ES UN PROCEDIMIENTO ÉMPIRICO Y DEPENDERÁ DE LA HABILIDAD Y EXPERIENCIA DEL OPERADOR





- EN EL DIAGRAMA ELECTRICO,
GROUND LINE (GREEN OR GREEN AND YELLOW WIRE)
LINEA DE TIERRA (CABLE VERDE O VERDE Y AMARILLO)

VI. LISTADO DE PARTES.



ITEM	DESCRIPTION	QTY.
1	CABLE TOMACORRIENTE	1
2	BOTÓN DE PARO Y ARRANQUE	1
3	MOTOR DE 1/2HP MONOFÁSICO	1
4	FLECHA PARA CUCHILLA C/OPRESORES	1
5	ARANDELA PARA GUÍA DE CUCHILLAS	1
6	CUBIERTA PARA CUCHILLA	1
7	PROTECTOR DE CUCHILLA	1
8	CUCHILLA	1
9	REGATONES DE HULE	4
10	GUÍA DE CUCHILLA	1
11	PERILLA PARA CUBIERTA	1
12	PERNO 5 1/2"x3/8" Y TUERCAS MARIPOSA	1
13	PERNO 4 1/2"x1/4" Y TUERCAS MARIPOSAS	1
14	TAPA DE SISTEMA ELÉCTRICO	1
15	TUERCAS PARA FLECHAS DE CUCHILLAS	1
16	ARANDELAS PARA FLECHA DE CUCHILLAS	2
17	TORNILLO CABEZA HEXAGONAL 5/16"x 3/4" A.I.	1
18	RELEY MAGNÉTICO	1
19	RESORTE DE CUBIERTA	1
20	MICRO-SWITCH	1
21	BASE	1

GRACIAS POR DARSE EL TIEMPO DE LEER ESTE MANUAL.

Si tiene dudas, preguntas o sugerencias,
favor de ponerse en contacto con su distribuidor **JR.**