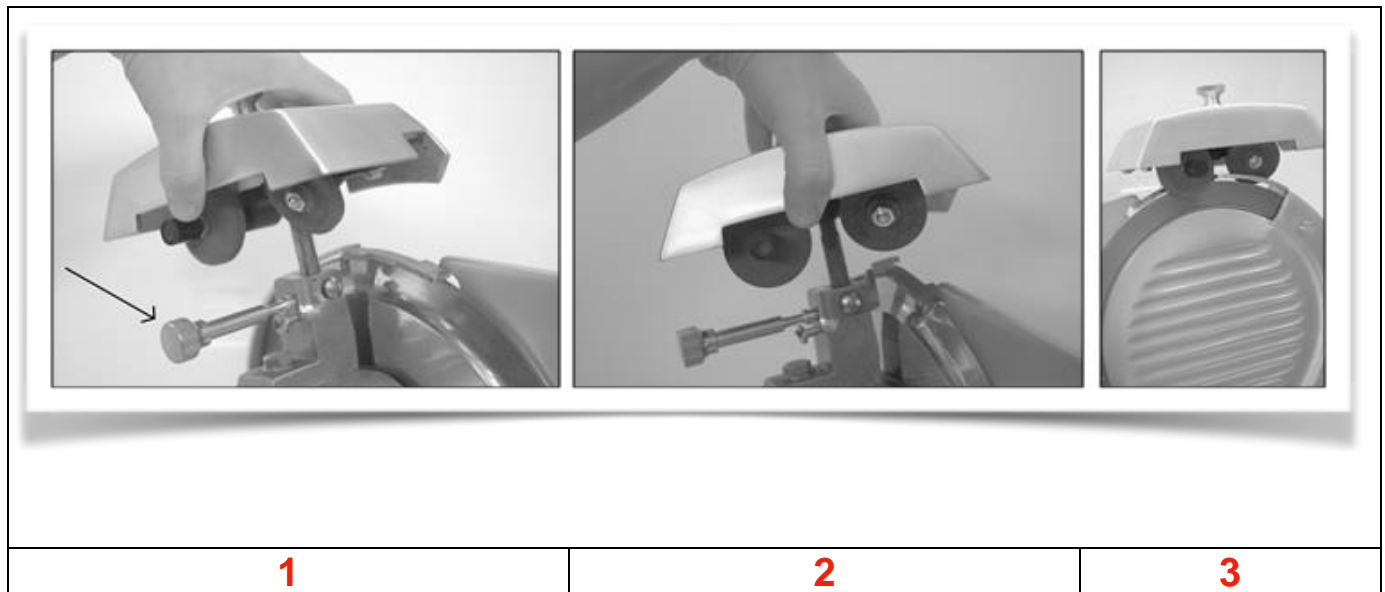




CORTADORA DE FIAMBRES GC: CÓMO AFILAR LA CUCHILLA

El afilado de la cuchilla de una cortadora es una operación importante de mantenimiento que ayuda a preservar la máquina en buenas condiciones y garantizar siempre un corte limpio y perfecto.

- Nunca quites la hoja durante el afilado.
- Únicamente se utiliza el afilador provisto por Sammic con la cortadora. Sólo utilice el equipo original para un afilado adecuado.



¿Cuándo afilar la cuchilla?

- Cuando note una disminución en la calidad de corte o aumente el desperdicio del producto, debe afilar la cuchilla.

¿Cómo afilar la cuchilla?

- Después de una limpieza precisa de la cortadora, puede afilar la cuchilla.
- Asegúrese de que la cortadora esté apagada, desenchúfela y gire el regulador de gruesos a cero.
- Afloje la perilla de liberación de afilador (1), levante la cubierta del afilador (2) sin quitarla y gire 180 °.
- Baje el afilador con la cuchilla entre las dos piedras (3) y apriete la perilla de liberación para asegurar el afilador.

Ponga en marcha la cortadora, presione el botón de piedra de afilar (marrón oscuro) durante 6-8 segundos, repita el proceso hasta 2-3 veces, si es necesario; luego presione el botón de piedra de trinchar (marrón claro) durante 1-2 segundos.

Terminado el proceso, apague la cortadora y desconéctela.

- Afloje la perilla de liberación de afilador (1), levante la cubierta del afilador (2) sin quitarla y gire 180 °.
- Baje el afilador con la cuchilla entre las dos piedras (3) y apriete la perilla de liberación para asegurar el afilador.

Después de afilar, retire y limpie el afilador con un detergente suave, agua tibia y un cepillo.

Quite el polvo generado tras pulir de la cuchilla con un paño.

NOTA

Reemplace la cuchilla desgastada cuando el diámetro de la cuchilla se reduzca o cuando, girando la perilla de índice a cero, el borde de la cuchilla ya no esté protegido por la mesa de corte. En caso de reemplazo, comuníquese con un Centro de servicio.