Hosteleria10.com

GSS-250/275/300

Cortadoras de fiambre
Slicers
Aufschnitt-schneidemaschine
Trancheurs
Tagliatrice di rifreddi
Cortadoras de fiambres

INSTRUCCIONES ES
USERS MANUAL EN
GEBRAUCHSANWEISUNG DE
MODE D'EMPLOI FR
INSTRUZIONI PER L'USO IT
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT



PREMISAS GENERALES

ADVERTENCIAS

Este producto distribuido por SAMMIC S.L., ha sido diseñado con arreglo a las normativas vigentes concernientes a la seguridad y resulta seguro para las personas que siguen las instrucciones de utilización y limpieza ordinaria del presente manual.

El usuario no tiene que quitar por ninguna razón las protecciones que requieren una herramienta para su extracción.

Algunas operaciones de mantenimiento requieren una deliberada extracción de algunas protecciones de seguridad del aparato y hay que ser efectuadas solamente por técnicos especializados y autorizados por el constructor.

SAMMIC S.L., declina toda responsabilidad por las intervenciones efectuadas en la cortadora que no hayan sido previamente concordadas con la empresa constructora.

El conocimiento y el respeto total, desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en este manual, constituyen las premisas para la ejecución, en condiciones de riesgo mínimo, la instalación, la puesta en marcha, la conducción y el mantenimiento de la máquina.

CÓMO UTILIZAR Y CONSERVAR EL MANUAL DE INSTRUCCIONES

El manual de instrucciones indica la utilización del aparato prevista en el proyecto, sus características técnicas y proporciona instrucciones para el desplazamiento, la limpieza, el ajuste, la utilización, la información del personal, a quien dirigirse en caso de intervenciones de mantenimiento, proporciona indicaciones sobre los riesgos o advertencias concernientes a las operaciones que hay que ejecutar con atención particular.

Estas máquinas están destinadas al uso domestico o profesional y por lo tanto el manual de instrucciones no podrá reemplazar una adecuada experiencia del usuario.

El presente manual es parte integrante de la máquina y tiene que ser CONSERVADO PARA FUTURAS REFERENCIAS hasta el desmantelamiento final de la máquina.

El manual de instrucciones tiene que estar siempre al alcance para la consultación y conservado en lugar protegido y seco.

En caso de pérdida o daño, el usuario podrá solicitarle un nuevo manual al fabricante indicando la referencia de la serie, el tipo y el año de construcción puestos en la placa de identificación de la máquina.

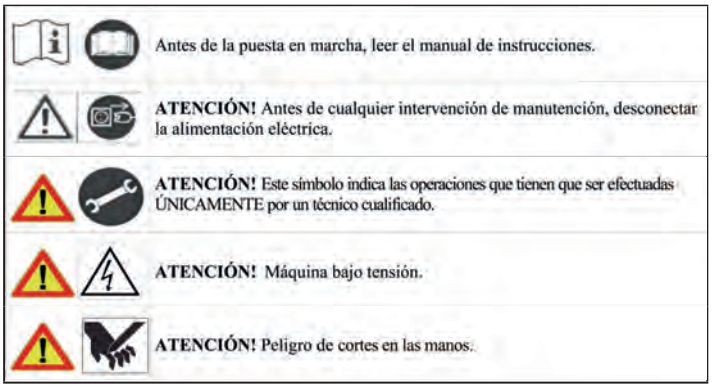
El productor se reserva el derecho de actualizar la fabricación y el manual sin la obligación de actualizar la fabricación y los manuales precedentes.

El constructor queda exonerado de toda responsabilidad en caso de:

- Uso impropio del producto.
- Uso no conforme a lo expresamente especificado en la presente documentación.
- Faltas graves en el mantenimiento previsto y recomendado.
- Modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- Uso de recambios no originales o no específicos para el modelo.
- La inobservancia total o parcial de las instrucciones.
- Eventos excepcionales.

SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD

Tab. 01



NORMAS DE SEGURIDAD

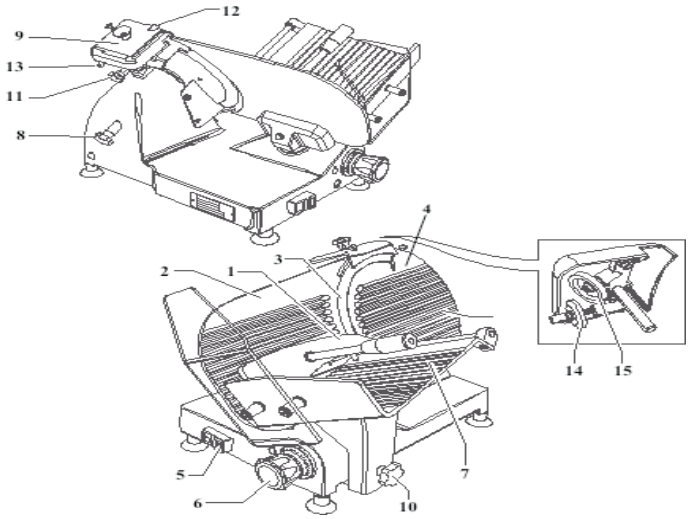
- **¡Atención!** Leer atentamente el manual de instrucciones y respetar los procedimientos y las advertencias indicadas.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento, tienen que ser efectuadas respetando los procedimientos indicados en el presente manual de instrucciones.
- Evitar absolutamente de tocar la cuchilla cuando la máquina está en marcha.
- No utilizar la máquina para cortar productos congelados, carnes con hueso y/o productos no alimentarios.
- No permiten que la cortadora sea utilizada por los niños o por incapaces, o por personas no capacitadas para el uso correcto.
- El conocimiento y la observancia absoluta de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en este manual, constituyen las premisas para la ejecución, en condiciones de riesgo mínimo, de la instalación, puesta en marcha, mantenimiento de la máquina.
- Antes de efectuar intervenciones de mantenimiento o de limpieza, desconectar siempre el CABLE DE ALIMENTACIÓN y llevar en posicion “0” el pomo graduador que regula la cuchilla.
- Verificar, antes del uso, que la tensión de red se corresponda a aquella indicada en la placa CE y que la instalación a la que está conectada la cortadora, sea idónea para soportar el alcance de la misma.
- Controlar periodicamente el estado de desgaste del cable y eventualmente llamar el “CENTRO DE ASISTENCIA” para la sostitución del mismo.
- No dejar el aparato sin custodia. Prestar atención que no se encuentre al alcance de los niños.
- Para cualquier daño en las partes eléctricas o para intervenciones en la cuchilla, llamar inmediatamente el Centro de asistencia autorizado.
- Mantener la maxima limpieza de la zona de trabajo y de los utensilios de trabajo.
- No utilizar nunca chorros de agua para limpiar la cortadora.
- Utilizar productos idoneos para la limpieza.
- En cuanto a los procedimientos de aplicación relativos a las normas generales de higiene indicadas por la directiva EN 29000, las empresas que actuan en el sector de la transformación de los alimentos, están obligadas a identificar, aplicar y mantener actualizadas los oportunos procedimientos de seguridad, haciendo uso de los principios en los que se basa el sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Después de haber verificado la observancia de las normas y de los procedimientos arriba citados, la máquina se puede poner en marcha.
- La cortadora eléctrica no es adecuada para la instalación exterior, ha de ser colocada en lugares secos, con temperaturas que no bajan nunca por debajo de +5°C, no se puede instalar en lugares donde se utilizan chorros de agua para la limpieza.

- Para asegurar el funcionamiento normal, el aparato ha de ser instalado en lugares cuyas temperaturas ambiente sean comprendidas entre una temperatura minima de +5°C y una temperatura máxima de +32°C y que la humedad no supere el 70%.
- Para asegurar un funcionamiento regular, mantener siempre la cortadora en condiciones perfectas de limpieza.
- ***SAMMIC S.L. declina toda responsabilidad por daños causados a personas o a cosas como consecuencia de la: Instalación incorrecta, Alimentación eléctrica no apropiada, Limpieza y mantenimiento inadecuado, modificaciones no autorizadas ; utilización impropia de la cortadora, Utilización de recambios no originales.***
- Verificar además la observancia de ulteriores normas nacionales o locales.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Identificación de las piezas principales

Fig. 01



1. Brazo empujador fiambres
2. Placa móvil o vela
3. Cuchilla
4. Defensa cuchilla
5. Interruptor de puesta en marcha
6. Regulador de espesor de loncha
7. Plato porta-alimentos corredizo
8. Pomo de bloqueo de la defensa cuchilla
9. Grupo afilador
10. Pomo fijación plato
11. Pomo de bloqueo grupo afilador
12. Mando muela afiladora
13. Pomo de presión en la muela contrarebaba
14. Muela contrarebaba
15. Muela afiladora

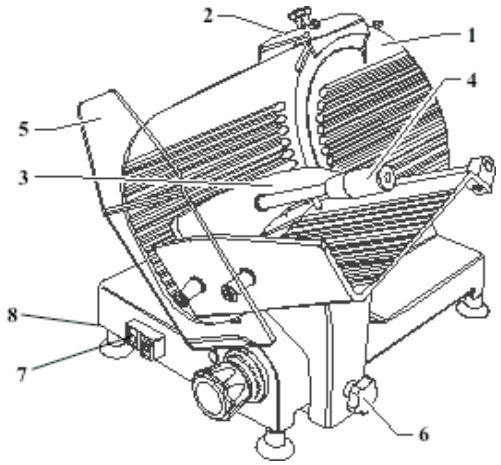
Descripción de la máquina

Nuestras cortadoras profesionales y domésticas, han sido diseñadas y realizadas para cortar en lonchas los productos alimentarios (embutidos y carnes) y asegurar:

- Máxima seguridad en cuanto al uso, limpieza y mantenimiento.
- Máxima higiene, lograda gracias a una minuciosa selección de los materiales que entran en contacto con los alimentos, y a la eliminación de los cantos de las partes de la cortadora que entran en contacto con el producto, para obtener de esta manera una limpieza fácil y total y un desmontaje fácil.
- Máxima precisión de corte gracias al mecanismo de levas.
- Robustez y estabilidad de todos los componentes.
- Máxima silenciosidad gracias a la transmisión por correas.
- Gran manejabilidad.

Dispositivos de seguridad

Fig. 02



1. Defensa cuchilla
2. Tapa
3. Empujador
4. Manija empujador
5. Protección para las manos
6. Dispositivo de bloqueo del carro: Pomo
7. Interruptor de puesta en marcha de baja tensión 24V
8. Centralita anti-blackout

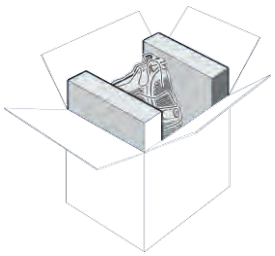
DESEMBALAJE Y PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA

La cortadora se suministra completamente montada y puesta en posición vertical en la caja de embalaje.

Evitar absolutamente de:

- Arrastrar la caja.
- Provocar golpes o empujones.
- Sobreponer otras cajas encima de la caja del embalaje.
- Exponer la caja de embalaje o la cortadora a la lluvia, hielo o a la intemperie.

Fig. 03



A la recepción del aparato, abrir el embalaje procediendo de la siguiente manera:
- Abrir la tapa de la caja (Fig. 03), extraer la cortadora de la caja en poliestireno, separar el saco de polietileno y asegurarse de que el contenido se corresponda con el albarán. En caso de que se observen daños o deformidades provocadas durante el transporte, reclamar inmediatamente frente al transportista y avisar el revendedor autorizado o la empresa constructora.

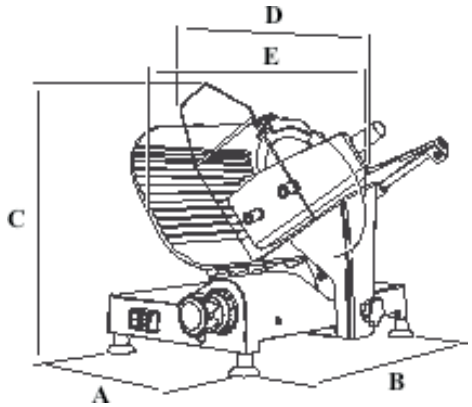
Comprobar especialmente que:
- No haya abolladuras, señales de golpes o deformaciones.
- No haya zonas bañadas o señales que puedan llevar a suponer que el embalaje fue expuesto a la intemperie.
- No haya señales de acciones malintencionadas.

¡Atención! Eliminar el material del embalaje en los contenedores apropiados, después de separar los diversos componentes.

Identificación del producto

La cortadora lleva una placa CE de identificación del producto.

Fig. 05



Tab. 02

MODELO	GSS-250	GSS-275	GSS-300
Diámetro cuchilla	250 mm.	275 mm.	300 mm.
Dimensiones AxBxC	390x510x380 mm.	440x540x380 mm.	650X480X450 mm.
Distancia entre ejes DxE	250x400 mm.	255x405 mm.	300x450 mm.
Recorrido carro	235 mm.	235 mm.	280 mm.
Capacidad de corte	160x210 mm.	160x245 mm.	210X240 mm.
Espesor de corte	0÷15 mm.	0÷15 mm.	0÷15 mm.
Potencia motor	160 WATT	180 WATT	230 WATT
Peso neto	15,5 Kg.	16,5 Kg.	21,5 Kg.
Alimentación	230Volt / 50Hz	230Volt / 50Hz	230Volt / 50Hz

Antes de proceder a la prueba asegurarse de que el carro esté bien bloqueado, y después comprobar el funcionamiento con el siguiente procedimiento:
- Pulsar el botón de marcha “ON” y el botón de parada “OFF”.
- Controlar que, con la máquina en movimiento, desenchufandola y después reconectandola, la máquina no se ponga en marcha automáticamente.

PUESTA EN MARCHA

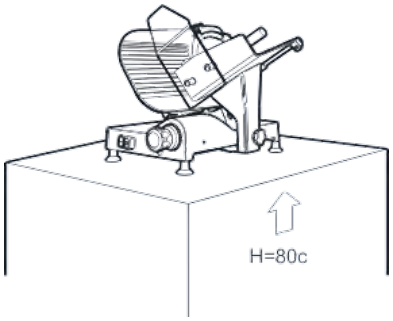


¡ATENCIÓN! Antes de la puesta en marcha, leer detenidamente el manual de instrucciones y asegurarse de haber comprendido bien el contenido del mismo.

Instalación

Después de haber efectuado correctamente las operaciones de desembalaje, la cortadora está lista para el uso.
Colocarla sobre una superficie plana a una altura de aproximadamente 80cm. dejando un espacio adecuado alrededor de la máquina para el uso y para las eventuales intervenciones de limpieza y mantenimiento (fig. 06).

Fig. 06



Conexión eléctrica



Asegurarse de que la instalación sea conforme y de que el cable y la toma de tierra funcionen perfectamente.

La máquina ha de ser conectada a una tensión de 230Volt / 50Hz.

Se recomienda además:
- Comprobar que la linea de alimentación sea en grado de soportar la carga de la máquina.
- Conectar a un enchufe con toma de tierra que respete las normas vigentes.
- Comprobar en este sentido que el cable de tierra de la instalación sea eficaz y que respete las normativas nacionales y europeas sobre la seguridad eléctrica.

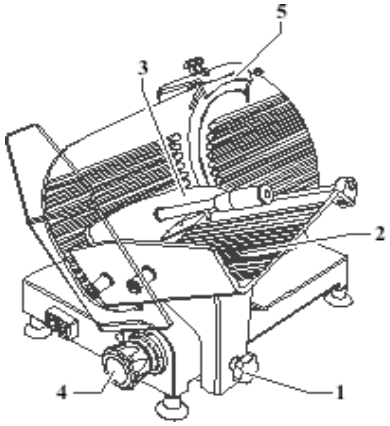
La cortadora está dotada de un cable de alimentación con sección 3x1mm2; longitud aprox. 1.5m y un enchufe “SHUKO”. Conectar la cortadora a 230 V. - 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10A, ΔI= 0.03A.

El interruptor de puesta en marcha (5) está dotado de circuito de seguridad con relé incluido.

Prueba preliminar

Para el primer uso seguir las siguientes instrucciones.

Fig. 07



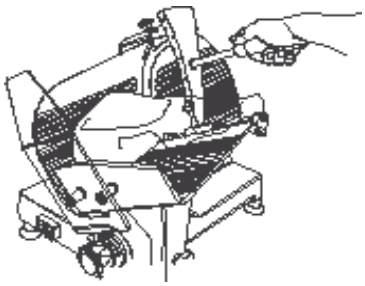
• Comprobar que la instalación haya sido efectuada correctamente.
• Comprobar que el carro sea bien fijado con el pomo de bloqueo (1)
• Comprobar el deslizamiento sin impedimentos del carro en el banco de trabajo en todo el recorrido (2).
• Comprobar que el brazo empujador se levante y se baje facilmente de modo que no haya impedimentos en todo su movimiento. (3).
• Comprobar la apertura de la vela haciendo girar el regulador de espesor de loncha en sentido horario y antihorario (4).
• Comprobar que el grupo afilador sea bien fijado en la máquina y que su extracción sea fácil y sin impedimentos (5).

Utilización

¡ATENCIÓN! Colocar el producto sobre el carro después de haber llevado el regulador de espesor de loncha en la posición “0” y con el motor apagado, prestando atención a la cuchilla y a las puntas afiladas del empujador.

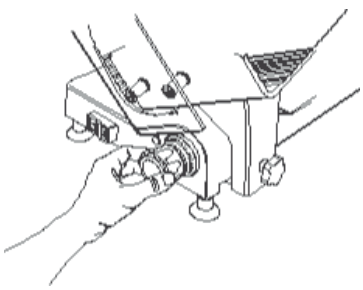
Para una correcta utilización, seguir el siguiente procedimiento:

Fig. 08



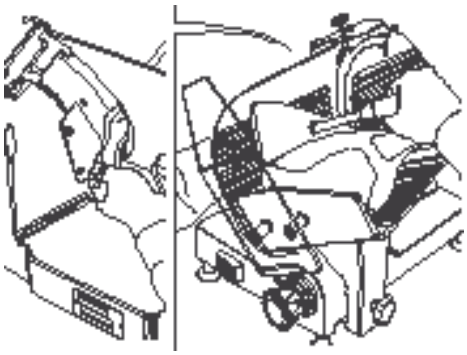
1. Levantar el empujador, colocar la mercancía en el carro acercándola a la vela y bloquearla con el brazo dentado. (Fig. 08).

Fig. 09



2. Regular mediante el regulador de espesor de loncha el espesor de corte deseado (Fig. 09).

Fig. 10

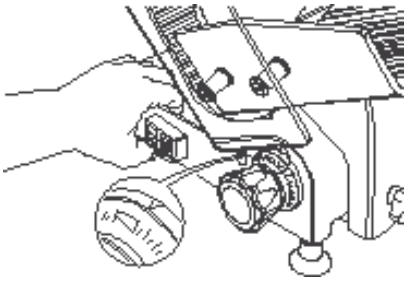


3. Asumir una posición correcta para evitar los accidentes; apoyar la mano derecha en la manija del empujador y luego, la mano izquierda cerca del deflector de loncha para recoger el producto cortado (Fig. 10) (**sin entrar en contacto con la cuchilla**); el cuerpo ha de estar perpendicular al plano de trabajo.

ATENCIÓN: Prestar mucha atención a estas operaciones para evitar el contacto directo de las diversas partes del cuerpo con la cuchilla.

4. Apretar el botón de marcha “I” blanco.
5. Empujar el carro (plato porta-alimentos + brazo empujador + manija) haciendolo avanzar suavemente hacia la cuchilla, sin ejercer demasiada presión sobre el producto con el brazo empujador. El producto entrará facilmente en la cuchilla y la loncha direccionada hacia el deflector de loncha se despegará y caerá sobre la superficie recolectora.
6. Evitar hacer funcionar en vacío la cortadora.

Fig. 11



7. Acabadas las operaciones de corte, apagar la máquina poniendo el interruptor en la posición “O”
-Negro- de parada y llevar a “0” el regulador de espesor de loncha (Fig. 11).

8. Efectuar el afilado de la cuchilla cuando el producto cortado presente una superficie rugosa y por lo tanto el esfuerzo de corte aumenta.

MANTENIMIENTO

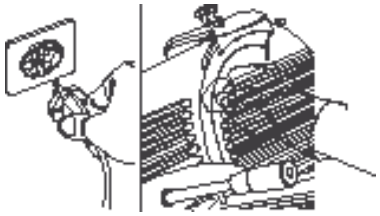
• Para garantizar el correcto funcionamiento de la cortadora en el tiempo, es necesario efectuar periodicámente algunas operaciones, indispensables para respetar las normas sanitarias vigentes.
• Para asegurar el normal funcionamiento, el aparato ha de ser instalado en lugares cuya temperatura ambiente sea comprendida entre una temperatura mínima de +5°C y una temperatura máxima de +32°C y la humedad no debe superar el 70%. La cortadora no puede ser instalada en locales donde se utilizan chorros de agua para la limpieza (ej. grandes cocinas, ecc.).
• No utilizar chorros de agua directamente sobre la cortadora.

Afilado de la cuchilla

ATENCIÓN: Antes de efectuar el afilado de la cuchilla, prestar atención a los RIESGOS en cuanto al peligro de corte que deriva de la inobservancia de las instrucciones abajo indicadas.

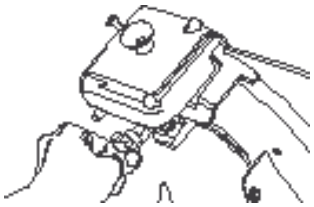
Para el afilado de la cuchilla, que ha de efectuarse periódicamente, en cuanto se note una dificultad al cortar, es preciso respetar las siguientes instrucciones:

Fig. 12



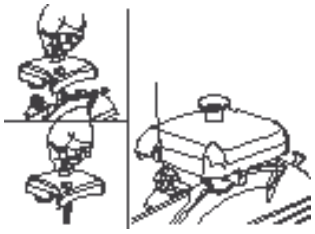
1. Desconectar la cortadora de la red y limpiar detenidamente la cuchilla con alcohol desnaturado para desengrasarla. (Fig. 12).

Fig. 13



2. Aflojar el pomo para librar el grupo afilador (Fig. 13).

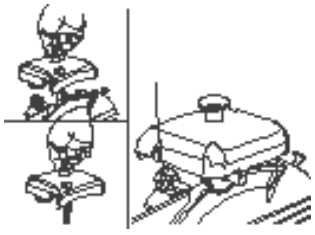
Fig. 14



3. Levantar el grupo afilador y hacerlo girar 180° (Fig. 14).

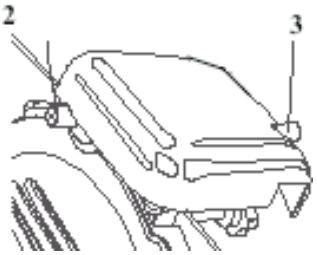
4. Introducir el grupo en su lugar y fijarlo con el pomo.

Fig. 15



5. Conectar la máquina a la red y ponerla en marcha, apretando el botón de marcha “I” -Blanco- (Fig. 15).

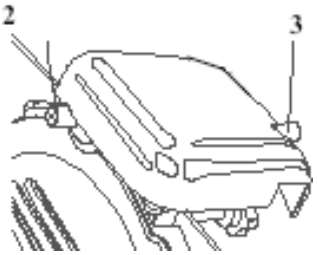
Fig. 16



6. Apretar el botón (Fig. 16), dejar girar la cuchilla a contacto con la muela durante aprox. 30/40 segundos de manera que se forme sobre el filo de la cuchilla una ligera rebaba.

¡ATENCIÓN!
Para mantener la cuchilla en condiciones óptimas de afiladura y para mantener las condiciones correctas de seguridad, se debe sustituir la cuchilla cuando su diámetro resulte reducido con aprox. 5/7 mm.

Fig. 17



7. Apretar contemporaneamente durante 3-4 segundos los botones (2 y 3) y dejar de apretarlos al mismo tiempo (Fig. 17).

8. Después de haber efectuado la operación de afilado se tienen que limpiar las muelas y la cuchilla.
9. Acabado el afilado, reponer en su posición de origen el aparato haciendo el procedimiento inverso.

N.B.: No prolungar la operación de quita rebaba más de 3/4 sec. para evitar la formaciòn de rebaba en la parte opuesta de la cuchilla.

Operaciones de limpieza

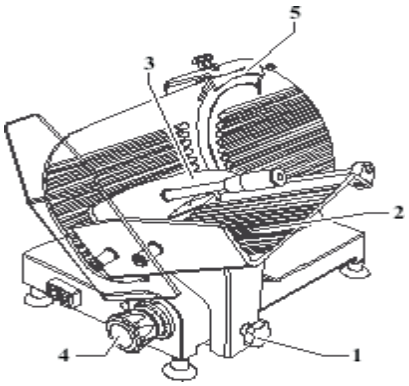
- La limpieza de la máquina es una operación que ha de efectuarse al menos una vez al día, o si es necesario, más frecuentemente.
- La limpieza se debe efectuar escrupulosamente sobre todas las piezas de la cortadora que entran en contacto con el alimento a cortar.
- La cortadora no se debe limpiar con hidrolimpiadoras o chorros de agua, más bien con productos adecuados y/o con detergentes neutros (pH 7). **Está prohibido cualquier otro producto detergente**. No se deben utilizar utensilios, cepillos y otros productos que pueden dañar la superficie.

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza es necesario:
1. Desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.
2. Llevar a “0” el pomo que regula la vela.

ATENCIÓN a los riesgos que derivan de las partes cortantes y/o afiladas.

Limpieza del plato porta-alimentos

Fig. 18



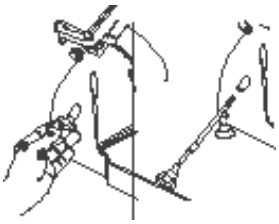
El carro (plato + brazo + mástil) es facilmente extraible:
• llevar el regulador de espesor de loncha (4) en la posición “0”.
• llevar el carro (2) al final del recorrido por el lado de los comandos, desenroscar parcialmente el pomo bloqueo plato (1), tirar el carro hacia el operador; deseroscar completamente el pomo bloqueo plato, levantar el carro (2).
• Sacado el carro, se puede limpiar detenidamete el plato-porta alimentos con agua tibia, con el detergente en dotación o un detergente neutro.

Limpieza de la cuchilla



¡ATENCIÓN! La limpieza de la cuchilla ha de ser efectuada llevando un par de guantes metálicos y utilizando un paño húmedo.

Fig. 19

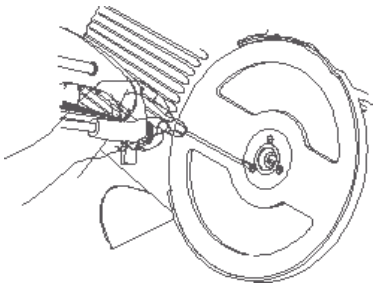


Desatornillar el pomo de fijación y tirar la defensa cuchilla.

Ahora es posible limpiar la cuchilla.

Para la limpieza de la superficie opuesta a la cuchilla y del anillo, es necesario extraer la cuchilla de la siguiente manera:

Fig. 20

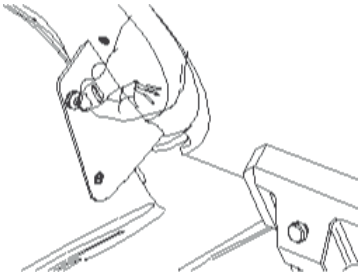


Extraer la defensa cuchilla (Fig. 20), cogiéndola con la ayuda de los dos pomos previstos.

Acabadas las operaciones, volver a armar la cuchilla procediendo en sentido contrario fijándola con los tres tornillos, extrayendo el extractor y volviend a armar la defensa teniendo cuidado de colocarla correctamente.

Limpieza del deflector de lonchas

Fig. 21

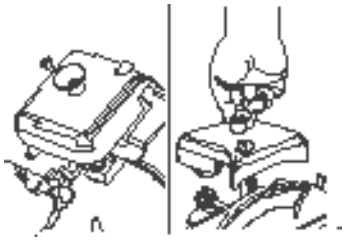


Para la limpieza del deflector de lonchas proceder de la siguiente manera:
• Atornillar los dos pomos sin apretar excesivamente (Fig. 21).
• Limpiar el deflector de lonchas con agua tibia o con un detergente adecuado.

Para el armado, colocar el deflector de lonchas en correspondencia con el agujero del perno. Colocar el pomo de fijación y atornillarlo completamente.

Limpieza del grupo afilador

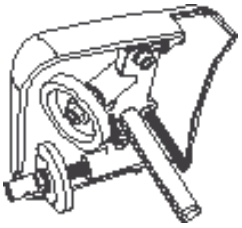
Fig. 22



1. Aflojar el pomo para librar el grupo afilador (Fig. 22).

2. Levantar y extraer completamente el grupo afilador.

Fig. 23



3. Volcarlo de modo que sean accesibles las dos muelas (Fig. 23).

Lubricación de las guías

Periodicamente, para asegurar un perfecto deslizamiento del plato corredizo, es necesario lubricar las guías de deslizamiento.

Fig. 24

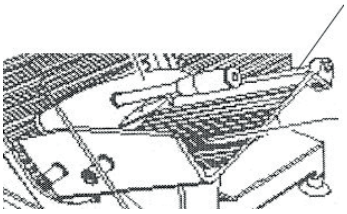
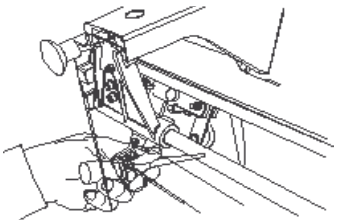


Fig. 25



Proceder a la limpieza de las guías y poner algunas gotas de aceite de vaselina (Fig. 24 - 25). Después de la aplicación del aceite, hacer deslizar el carro para distribuir el aceite uniformemente sobre todas las guías.

Problemas y soluciones

Tab. 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La cuchilla no corta.	Cuchilla no afilada.	Afilar la cuchilla utilizando el dispositivo afilador correspondiente.
El plato corredizo presenta roces.	Guías móviles sucias.	Proceder a la limpieza de las guías y lubricarlas con el aceite en dotación.
No funciona el dispositivo afilador.	No ha sido colocado correctamente. Las muelas de esmeril están sucias.	Consultar el apartado **MANTENIMIENTO** para el posicionamiento correcto. Limpiar las muelas utilizando un cepillo metálico. Si se efectuaron varias afiladuras, sustituir las muelas.