



## **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**

ISTRUZIONI 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 doméstico 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

	Antes de la puesta en marcha, leer el manual de instrucciones.
	<b>ATENCIÓN!</b> Antes de cualquier intervención de mantenimiento, desconectar la alimentación eléctrica.
	<b>ATENCIÓN!</b> Este símbolo indica las operaciones que tienen que ser efectuadas ÚNICAMENTE por un técnico cualificado.
	<b>ATENCIÓN!</b> Máquina bajo tensión.
	<b>ATENCIÓN!</b> Peligro de cortes en las manos.

## NORMAS DE SEGURIDAD

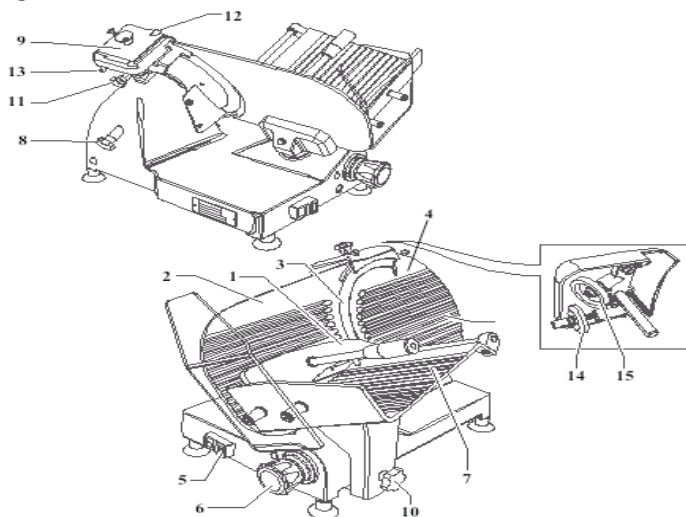
- **¡Atención!** Leer atentamente el manual de instrucciones y respetar los procedimientos y las advertencias indicadas.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento, tienen que ser efectuadas respetando los procedimientos indicados en el presente manual de instrucciones.
- Evitar absolutamente de 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 posición "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 periódicamente el estado de desgaste del cable y eventualmente llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA" para la sustitución 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 máxima limpieza de la zona de trabajo y de los utensilios de trabajo.
- No utilizar nunca chorros de agua para limpiar la cortadora.
- Utilizar productos idóneos 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 actúan 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 mínima 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:

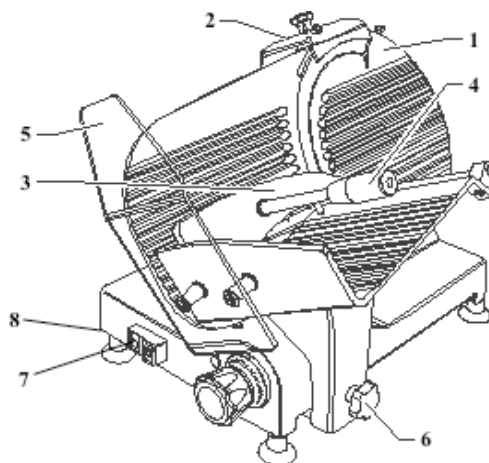
- Máxima seguridad en cuanto al uso, limpieza y mantenimiento.
- Máxima higiene, lograda gracias a una minuciosa selección de los materiales que entran en contacto con los alimentos, y a la eliminación de los cantos

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

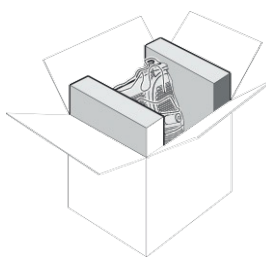
## DESEMBALAJE Y PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA

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:

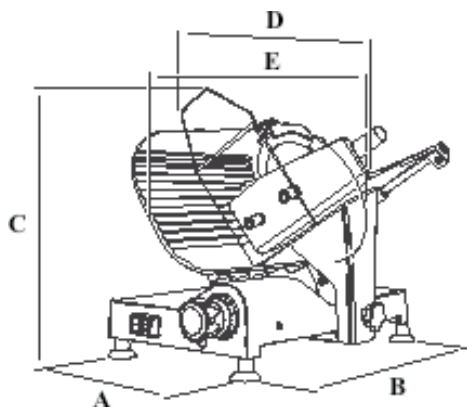
- No haya abolladuras, señales de golpes o deformaciones.
- No haya zonas bañadas o señales que puedan llevar a suponer que el embalaje fue expuesto a la intemperie.
- No haya señales de acciones malintencionadas.

**¡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 Dx E	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**



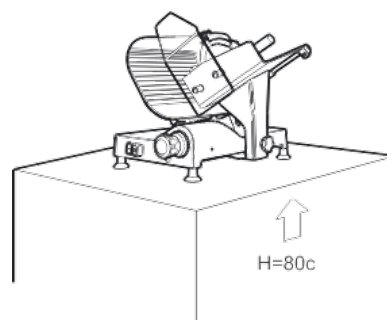
**¡ATENCIÓN!** Antes de la puesta en marcha, leer detenidamente el manual de instrucciones y asegurarse de haber comprendido bien el contenido del mismo.

**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 línea 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 3x1mm<sup>2</sup>; 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.

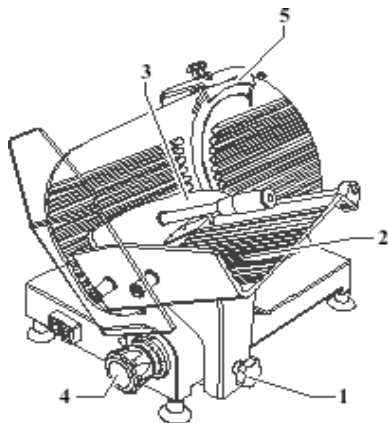
El interruptor de puesta en marcha (5) está dotado de circuito de seguridad con relé incluido.

## Prueba preliminar



Para el primer uso seguir las siguientes instrucciones.

Fig. 07



- Comprobar 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).

- 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 fácilmente de modo que no haya impedimentos en todo su movimiento. (3).

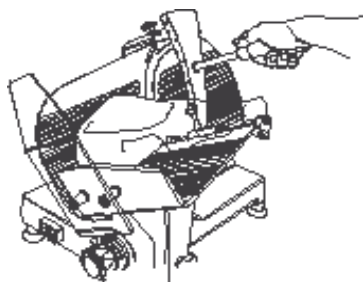
## Utilización



**¡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.

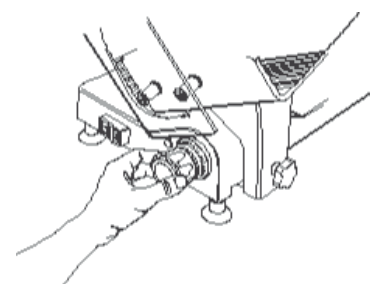
Para una correcta utilización, seguir el siguiente procedimiento:

Fig. 08



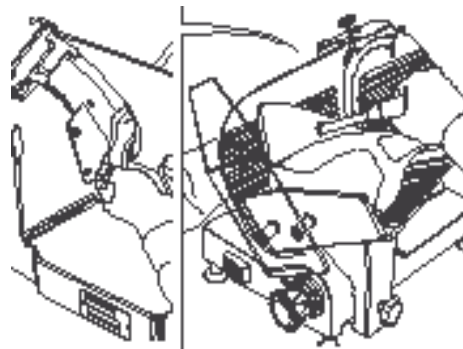
1. Levantar el empujador, colocar la mercancía en el carro acercándola a la vela y bloquearla con el brazo dentado. (Fig. 08).

Fig. 09



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

Fig. 10

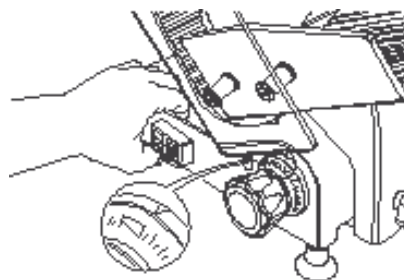


3. Asumir una posición correcta para evitar los accidentes; apoyar la mano derecha en la manija del empujador y luego, la mano izquierda cerca del deflector de loncha para recoger el producto cortado (Fig. 10) (**sin entrar en contacto con la cuchilla**); el cuerpo ha de estar perpendicular al plano 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) haciéndolo avanzar suavemente hacia la cuchilla, sin ejercer demasiada presión sobre el producto con el brazo empujador. El producto entrará fácilmente 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

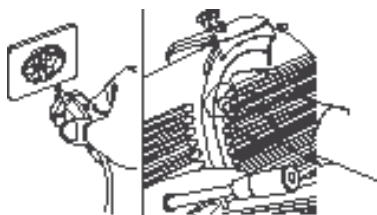
- Para garantizar el correcto funcionamiento de la cortadora en el tiempo, es necesario efectuar periódicamente algunas operaciones, indispensables para respetar las normas sanitarias vigentes.
- Para asegurar el normal funcionamiento, el aparato ha de ser instalado en lugares cuya temperatura ambiente 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



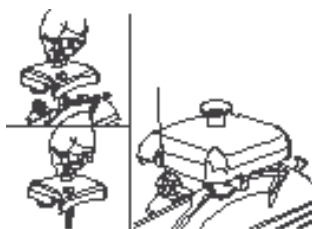
1. Desconectar la cortadora de la red y limpiar detenidamente la cuchilla con alcohol desnaturalado para desengrasarla. (Fig. 12).

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).

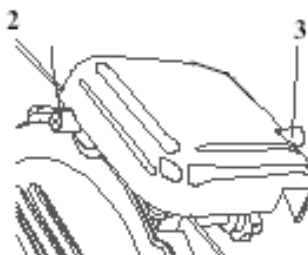
4. Introducir el grupo en su lugar y fijarlo con el pomo.

Fig. 15



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

Fig. 16

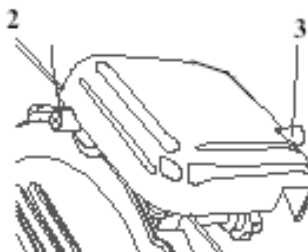


6. Apretar el botón (Fig. 16), dejar girar la cuchilla a contacto con la muela durante aprox. 30/40 segundos de manera que se forme sobre el filo de la cuchilla una ligera rebaba.

### ¡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 prolongar la operación de quita rebaba más de 3/4 sec. para evitar la formación 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.

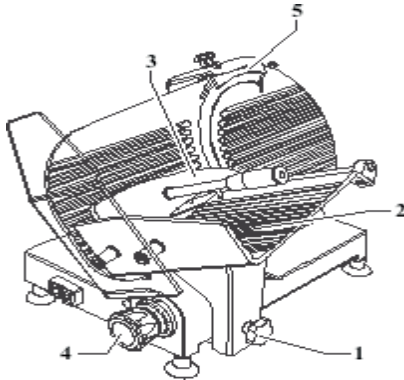
Antes de efectuar cualquier operación de limpieza es necesario:

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 fácilmente extraíble:

- 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; desenroscar completamente el pomo bloqueo plato, levantar el carro (2).

- Sacado el carro, se puede limpiar detenidamente 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

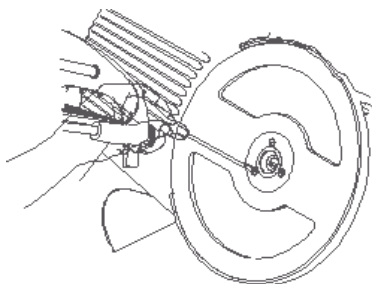


Desatornillar el pomo de fijación y tirar la defensa cuchilla.

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

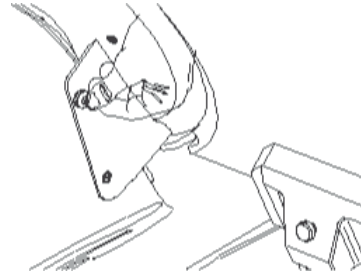


Extraer la defensa cuchilla (Fig. 20), cogiéndola con la ayuda de los dos pomos previstos.

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**

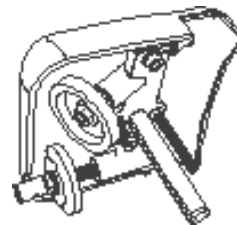
Fig. 22



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 corridizo, es necesario lubricar las guías de deslizamiento.

Fig. 24

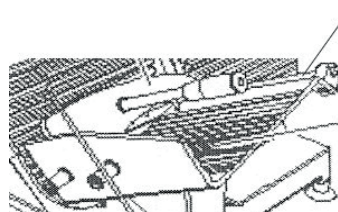
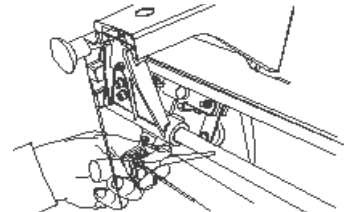


Fig. 25



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.	Afilarse 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 <b>MANTENIMIENTO</b> para el posicionamiento correcto. Limpiar las muelas utilizando un cepillo metálico. Si se efectuaron varias afiladuras, sustituir las muelas.



## GENERAL INTRODUCTION

### WARNINGS

This product, distributed by SAMMIC S.L., was designed and manufactured in conformity with the legal safety norms in force and proves to be safe for those who follow the use and routine cleaning instructions indicated in this manual.

**The user shall not, under any circumstances, remove the protections that require a tool in order to be removed.**

**Some maintenance operations require a deliberate nonobservance of some safety protections of the machine and have to be carried out only by specialized technicians authorized by the manufacturer.**

SAMMIC S.L., disclaims all responsibility for any intervention carried out on the slicer, that has not been previously agreed upon by the manufacturer.

The overall technical understanding and observance of the safety rules and the danger warnings contained in this manual represent the essential requirement for the carrying out of the machine's installation, startup, use and maintenance with minimum risks.

### HOW TO USE AND PRESERVE THE USER MANUAL

The user manual presents the use of the machine, as planned by the project design, its technical characteristics, provides instructions regarding the movement, the cleaning, the adjustment, the use, information about the staff, addresses maintenance interventions, provides information about the risks and warnings and the operations that are to be carried out attentively.

These machines are designed for domestic and professional use, that is why the instruction manual cannot replace an appropriate experience of the user. This manual has to be considered an integral part of the machine and **SHOULD BE KEPT FOR FUTURE REFERENCES** until the final dismantling of the machine.

The instruction manual should always be available for reference and should be stored in a safe and dry place.

In case of loss or damage, the user can request a new manual from the manufacturer, indicating the serial number, type and year of manufacture, placed on the data plate attached to the machine.






The manufacturer reserves the right to update the production and the manual without having to update the previous production and manuals.

The manufacturer relieves itself from any responsibility in case of:

- Improper use of the product.
- Inconsistent use with the specific instructions of this document.
- Serious deficiencies as far as the planned and recommended maintenance are concerned.
- Unauthorized modifications or interventions.
- Use of spare parts that are non-original or specific for the model.
- Total or partial inobservance of the instructions.
- Exceptional events.

## SAFETY SIGNS

Tab. 01

	Carefully read the instruction manual before using the machine.
	<b>ATTENTION!</b> Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine.
	<b>ATTENTION!</b> This symbol indicates the fact that the operations have to be carried out <b>ONLY</b> by a qualified technician.
	<b>ATTENTION!</b> Machine under voltage.
	<b>ATTENTION!</b> Danger of hand cutting.

## SAFETY RULES

- **Attention!** Carefully read the instruction manual and observe the indicated procedures and warnings.
- The maintenance and installation operations have to be carried out by observing the procedures indicated in this instruction manual.
- Avoid touching the blade when the machine is working.
- Do not use the machine for slicing frozen food, boned meat and/or non food products.
- The slicer is not designed to be used by children, unqualified persons or people that have not been trained for a correct use.
- The understanding and the observance of the safety rules and of the danger warnings contained in this manual represent the essential requirement for the carrying out of the machine's installation, startup, use and maintenance with minimum risks.
- Before carrying out any maintenance or cleaning operations, always **UNPLUG** the machine and make sure that the graduated knob that regulates the blade is in "0" position.
- Before using the machine, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the EC data plate and that the system at which the food slicer will be connected is appropriate for supporting its load.
- Make sure you periodically check the wear state of the cable and, if necessary, call the ASSISTANCE CENTER for its replacement.
- Never leave the machine unguarded. Make sure you keep it out of reach of children.
- For any electrical fault or for blade interventions, immediately call the authorized Assistance Center.
- Maintain the working area and the working tools perfectly clean.
- Never wash the slicer under flowing water.
- Use proper products for cleaning.
- With reference to the application procedures concerning the general hygiene norms indicated by the Directive EN 29000, the companies working in the field of foodstuff transformation are required to identify, apply and maintain updated the appropriate safety procedures, making use of the principles on which the system HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) is based. After having checked the compliance of the previously indicated norms and procedures, the machine can be started up.
- The electrical slicer is not designed for being installed outdoors, it must be placed in dry rooms, with temperatures that never drop below +5°C; it cannot be installed in rooms where the cleaning is done under flowing water.
- In order to guarantee the normal operation, the machine has to be installed in rooms in which the environmental temperature is between a

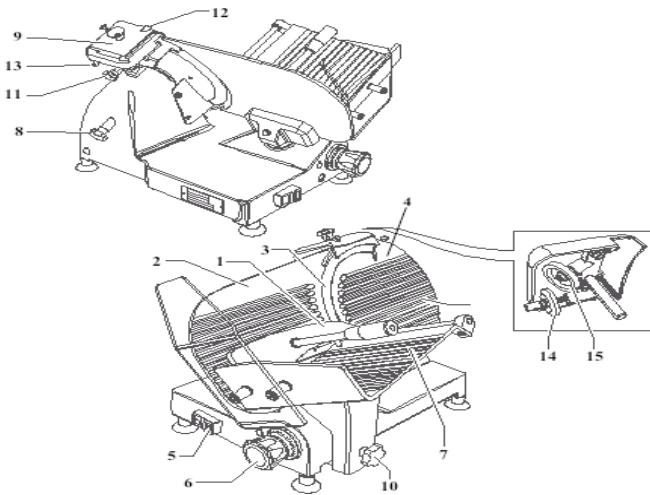
minimum of +5°C and a maximum of +32°C and where the humidity does not exceed 70%.

- In order to guarantee a correct functioning of the slicer, always keep it perfectly clean.
- **SAMMIC S.L. declines all responsibility for damages caused to persons or objects, as a result of: incorrect installation, inappropriate electrical supply, inappropriate cleaning and maintenance, unauthorized modifications; improper use of the slicer, use of non- original spare parts.**
- One should also check the compliance with further possible national or local norms.

## PRODUCT CHARACTERISTICS

### Identification of the main parts

Fig. 01



1. Food holder arm
2. Movable bulkhead
3. Blade
4. Knife guard
5. On/Off switch
6. Graduated knob
7. Sliding carriage (food tray)
8. Knife guard blockage knob
9. Sharpener group
10. Food tray fixing knob
11. Sharpener group blockage knob
12. Blade sharpening wheel knob
13. Counterburr wheel pressure knob
14. Counterburr wheel
15. Sharpening wheel

### Machine description

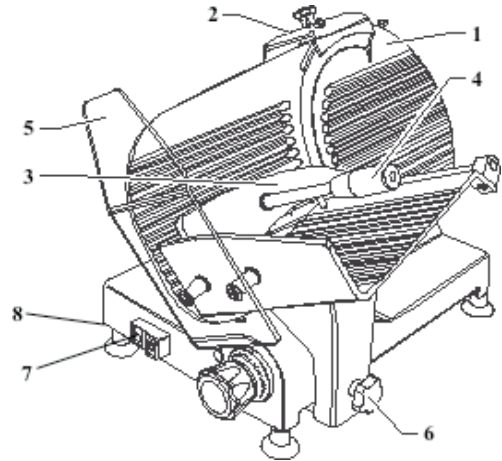
Our professional and domestic slicers have been designed and manufactured with the precise purpose of slicing foodstuff (cold cuts and meat) and to guarantee:

- Maximum safety in the use, cleaning and maintenance.
- Maximum hygiene, thanks to a minute selection of the materials that come in contact with the foodstuff and to the elimination of the edges in the parts of the slicer that come into contact with the product, so as to easily perform cleaning, as well as disassembly.

- Maximum cutting precision thanks to the cam mechanism.
- Strength and stability of all the components.
- Maximum noiselessness thanks to the belt transmission.
- Great manageability.

### Safety devices

Fig. 02



1. Knife guard
2. Top
3. Food holder
4. Food holder knob
5. Hand guard
6. Carriage blockage device (Knob)
7. On switch low voltage 24V
8. Anti-blackout junction box

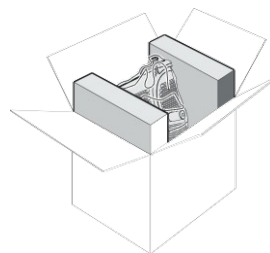
## MACHINE UNPACKING AND PREPARATION

The slicer is completely assembled on supply and placed in vertical position in the packaging box.

Always avoid:

- Dragging the box.
- Crashing or shaking it.
- Laying other packages on the packaging box.
- Exposing the packaging box or the slicer itself to rain, freezing cold or to any other bad weather.

Fig. 03



Upon reception of the machine, open the packaging as follows:

- Open the box cover (Fig. 03), extract the slicer from the polystyrene packaging, separate the polyethylene bag and make sure that the content corresponds to the consignment note. In case you notice damages or deformations that occurred during transport, immediately make a complaint to the transporter and inform the authorized dealer of the manufacturer.

Particularly make sure that:

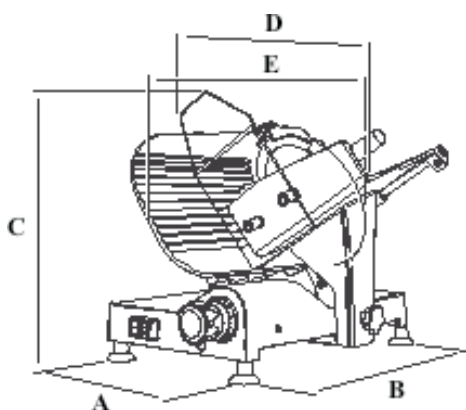
- There are no dents, signs of crashes or deformations.
- There are no wet areas or signs that could make you suppose that the packaging has been exposed to bad weather.
- There are no signs of tampering.

**Attention!** Make sure you dispose of the packaging material using the appropriate containers, by making a previous sorting of the different components.

### Product identification

There is an EC data plate attached to the slicer, for the identification of the product.

Fig. 05



Tab. 02

MODEL	GSS-250	GSS-275	GSS-300
Blade diameter	250 mm.	275 mm.	300 mm.
A x B x C dimensions	390x510x380 mm.	440x540x380 mm.	650X480X450 mm.
D x E wheel base	250x400 mm.	255x405 mm.	300x450 mm.
Carriage travel	235 mm.	235 mm.	280 mm.
Cutting capacity	160x210 mm.	160x245 mm.	210X240 mm.
Cutting width	0÷15 mm.	0÷15 mm.	0÷15 mm.
Motor power	160 WATT	180 WATT	230 WATT
Net weight	15,5 Kg.	16,5 Kg.	21,5 Kg.
Supply	230Volt / 50Hz	230Volt / 50Hz	230Volt / 50Hz

Before carrying out the test, make sure that the carriage is blocked, after which perform the operation test with the following procedure:

- Switch the start button "ON" and the shutdown button "OFF".
- Make sure that with the machine started, it does not automatically restart when unplugging and then plugging it in again.

## STARTUP

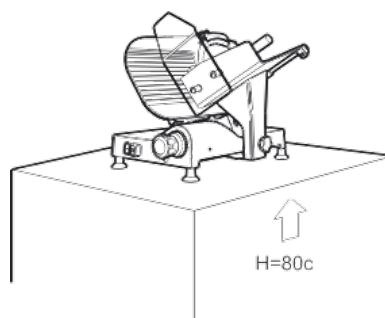


**ATTENTION!** Before starting up, read the instruction manual carefully and make sure that you have understood well its content.

### Installation

After having correctly carried out the unpacking operations, the slicer is ready to be used. Place it at a height of approximately 80 cm, freeing an appropriate space around the machine itself, that can consent the use and the cleaning and maintenance operations (fig. 06).

Fig. 06



### Power connection



Make sure that the system is in accordance with applicable law and that the cable and the grounding are perfectly functional.

The machine has to be connected at a voltage of 230Volt / 50Hz.

It is also advisable to:

- Make sure that the power cable is able to support the machine load.
- Connect it to a ground socket that complies with the applicable law.
- Check that the system ground cable is efficient and that it complies with the national and European laws regarding electrical safety.

The slicer is supplied with a mains cable with a section of 3x1mm<sup>2</sup>; approximate length 1.5 m and a "SHUKO" plug. Connect the slicer 230 V - 50 Hz, interposing a differential magneto-thermal switch of 10A, ΔI= 0.03A.

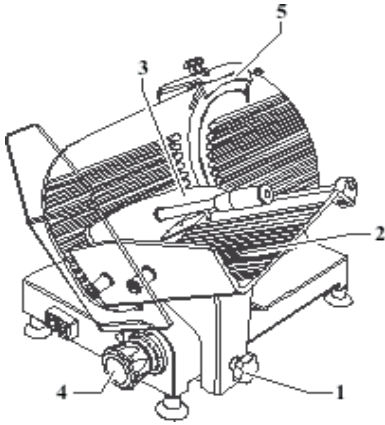
The ignition switch (5) is supplied with a safety circuit with built-in power relay.

### Preliminary check



For the first use, follow the instructions below.

Fig. 07



- Make sure that the installing has been carried out correctly.
- Make sure that the tray is well-fixed with the blockage knob (1)
- Check the sliding capacity of the tray and make sure that there are no obstacles in the working area on its entire travel (2).
- Make sure that the food grip arm lifts and lowers easily, so that it does not encounter obstacles during its movement (3).

- Check the opening of the bulkhead by turning the knob clockwise and counterclockwise (4).
- Make sure that the sharpener group is well fixed on the machine and that it can be easily extracted, without any obstacles (5).

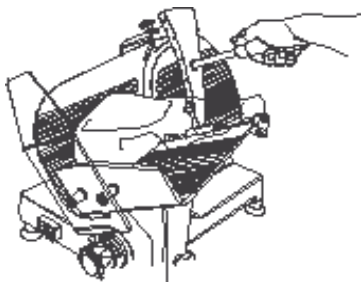
### Use



**ATTENTION!** Load the product on the tray after having put the graduated knob to "0" position and with the engine turned off, being careful at the blade and at the sharp points of the food grip.

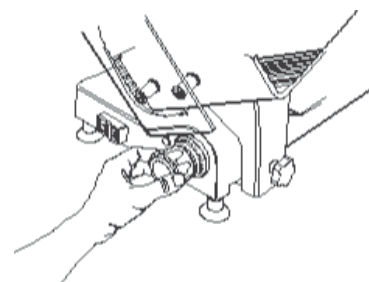
For the correct use, follow the procedure below:

Fig. 08



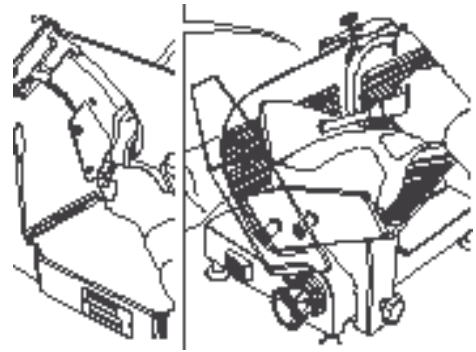
1. Lift the food grip, load the food on the tray, bringing it near the carriage and blocking it with the appropriate arm supplied with teeth (Fig. 08).

Fig. 09



2. Regulate the desired cut width with the graduated knob (Fig. 09).

Fig. 10

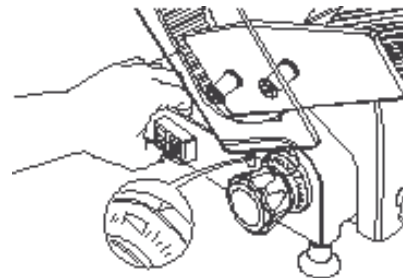


3. Take a correct position so as to avoid incidents: lean the right hand on the food grip knob and, at the same time, the left hand near the slice deflector to take the product that has been cut (Fig. 10) (**without touching the blade**); the body must be perpendicular on the working area.

**ATTENTION:** Be very careful while performing these operations, so as to avoid direct contact of parts of your body with the blade.

4. Press the white start button "I".
5. Push the carriage (food tray + food grip arm + leg) making it advance slowly towards the blade, without applying too much pressure on the food with the food grip arm. The food will slowly enter the blade and the slice guided to the appropriate slice deflector will detach itself and fall on the collector surface.
6. Avoid keeping the slicer idling.

Fig. 11



7. At the completion of the cutting operations, stop the machine by putting the switch in "0" stop position – black – and putting the graduated knob in "0" position (Fig. 11).

8. Sharpen the blade as soon as the product that has been cut presents a rough surface and therefore causing an increased cutting effort.

### MAINTENANCE

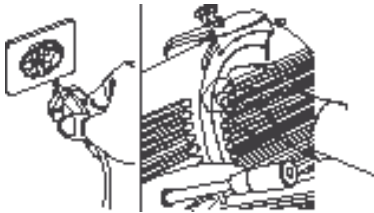
- In order to guarantee the correct functioning of the slicer in time, it is necessary to periodically carry out some operations, some of which are essential for complying with the sanitary laws in force.
- In order to guarantee the normal functioning, the machine has to be installed in rooms in which the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C and in which the humidity does not exceed 70%; the slicer cannot be installed in rooms where the cleaning is done by jet of water (e.g. big kitchens, etc).
- Never wash the slicer under flowing water.

## Blade sharpening

**ATTENTION:** Before sharpening the blade, beware of the RISKS of cutting oneself as a result of the inobservance of the instructions mentioned below.

For the sharpening of the blade, that has to be made periodically as soon as the cutting capacity diminishes, one must follow the instructions below:

Fig. 12



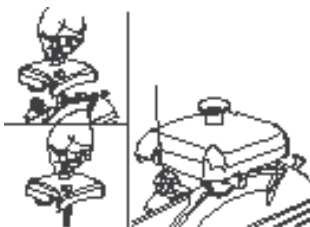
1. Remove the plug from the current socket and accurately clean the blade with denaturated alcohol, so as to degrease it (Fig. 12).

Fig. 13



2. Unscrew the grip handle to release the sharpener group. (Fig. 13).

Fig. 14



3. Lift the sharpener group and turn it around by 180° (Fig.14).

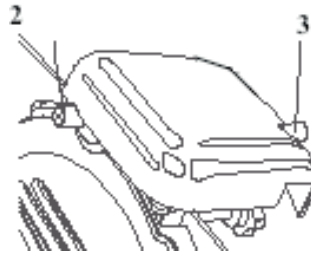
4. Insert the tool back into its place and secure it through the small wheel.

Fig. 15



5. Reinsert the plug and restart the machine, by pressing the start button "I" -White- (Fig. 15).

Fig. 16

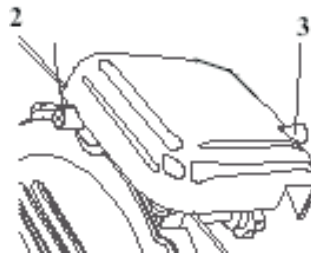


6. Press the button (Fig. 16), let the blade turn in contact with the wheel for about 30/40 seconds, so that a slight burr forms on the edge of the blade.

### ATTENTION!

In order to keep the blade in optimum sharpening condition and maintain the correct safety conditions, it is necessary to replace the blade when its diameter or the blade itself is reduced by approximately 5/7 mm.

Fig. 17



7. Press for about 3-4 seconds the buttons (2 and 3) and release them at the same time (Fig. 17).

8. After having carried out the sharpening operation, it is advisable to clean the wheels and the blade.

9. Once you have finished with the sharpening, reassemble the machine to its initial position in reverse order.

**N.B.: Do not protract the deburring operation longer than 3/4 sec., to avoid the burr formation on the opposite side of the blade.**

## Cleaning operations

- The cleaning of the machine has to be carried out at least once a day or, if necessary, more frequently.
- The cleaning must be scrupulously made on all the parts of the slicer that come in direct or indirect contact with the food to be sliced.
- The slicer must not be cleaned with pressure washers or water flow, but rather with appropriate products and/or neutral detergents (pH 7). **It is forbidden to use any other cleaning product.** It is not advisable to use tools, brushes and any other things that can damage the surface.

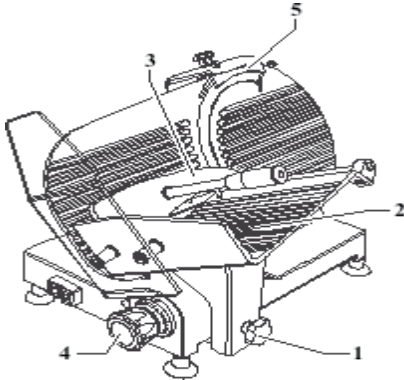
Before carrying out any cleaning operation, it is necessary to:

1. remove the plug to completely isolate the machine from the rest of the system.
2. put to "0" position the graduated knob that regulates the bulkhead.

**BEWARE of the risks resulting from the sharp and/or pointed parts.**

### Cleaning of the carriage

Fig. 18



The carriage (food tray + arm + leg) can be easily removed:

- put the graduated knob (4) to "0" position.
- take the carriage (2) to the end of traverse from the controls' side, partially unscrew the food tray blockage knob (1), pull with a certain force the carriage towards the operator; completely unscrew the food tray blockage knob, lift the carriage (2) up (Fig. 18).

- Once the food tray removed, one can accurately clean the carriage with warm water and the supplied detergent or neutral washing powder (pH 7).

### Cleaning of the blade



**ATTENTION!** The cleaning of the blade must be carried out wearing metal gloves and using a moist cloth.

Fig. 19

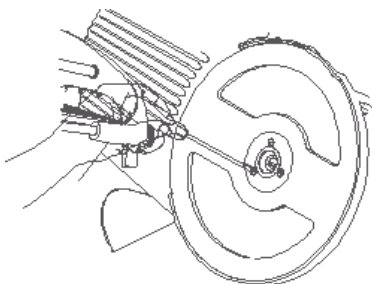


Unscrew the fixing grip handle and remove the blade guard and make a slight pressure to the front. Disengages the blade guard.

Now it is possible to clean the blade.

For the cleaning of the surface across the blade and of the ring, it is necessary to extract the blade as follows:

Fig. 20

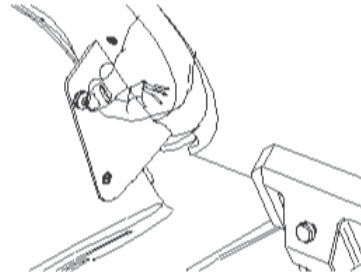


Tighten the two knobs without squeezing them too tight (Fig. 20).

Once you have finished, reassemble the blade in reverse order, fixing it with the three screws right to the end, pulling out the extractor and reassembling the knife guard, making sure you position it correctly.

### Cleaning of the slice deflector

Fig. 21



In order to clean the slice deflector, follow the instructions below:

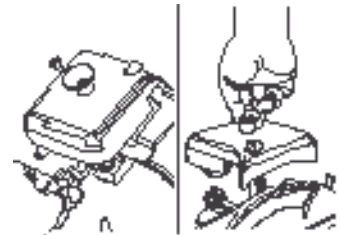
- Unscrew the fixing knob and extract the slice deflector (Fig. 21).
- Clean the slice deflector with warm water and with an appropriate detergent.

For the assembly, position the slice deflector on the pin hole. Position the fixing knob and tighten it right to the end.

### Cleaning of the sharpener group

In order to clean the sharpener group, follow the instructions below.

Fig. 22



1. Unscrew the grip handle to release the sharpener group (Fig. 22).

2. Lift and completely extract the sharpener group.

Fig. 23



3. Turn it upside down, so that the two wheels become accessible (Fig. 23).

### Lubrication of the guides

It is necessary to lubricate the sliding guides periodically, in order to guarantee a perfect sliding of the sliding carriage.

Fig. 24

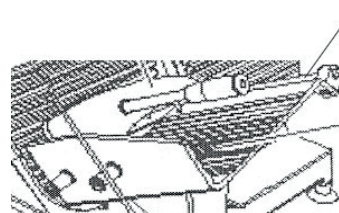
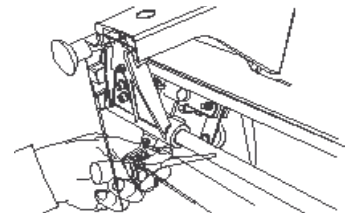


Fig. 25



Clean the guides and put some drops of mineral oil on them (Fig. 24 - 25). After having put the oil, let the carriage slide in order to spread it evenly on the guides.

**Troubleshooting**

Tab. 03

PROBLEMS	CAUSE	REMEDY
The blade does not cut.	The blade is not sharpened.	Sharpen the blade using the appropriate sharpening device.
The carriage presents some frictions.	Dirty sliding guides.	Clean the guides and lubricate them with the supplied oil.
The sharpening device does not work.	It has not been correctly positioned. The emery wheels are dirty.	Consult chapter <b>MAINTENANCE</b> for the correct positioning Clean the wheels using a metal brush. If they have been sharpened several times, replace the wheels.

## ALLGEMEINE EINLEITUNG

### WARNUNGEN

Dieses Produkt, das von SAMMIC S.L. vertrieben wird, wurde in Übereinstimmung mit den geltenden gesetzlichen Sicherheitsnormen entwickelt und hergestellt und erweist sich als sicher für diejenigen, die die in dieser Gebrauchsanweisung angegebenen Hinweise für den Gebrauch und die regelmäßige Reinigung befolgen.

**Der Nutzer darf auf keinen Fall die Schutzvorrichtungen entfernen, für die ein Werkzeug erforderlich ist, um sie zu entfernen.**

**Einige Wartungsarbeiten erfordern eine bewusste Nichtbeachtung einiger Sicherheitsvorrichtungen der Maschine und dürfen nur von spezialisierten, vom Hersteller autorisierten Technikern durchgeführt werden.**

SAMMIC S.L. lehnt jede Verantwortung für Eingriffe an der Aufschnitt-Schneidemaschine ab, die nicht vorher mit dem Hersteller abgesprochen wurden.

Das technische Gesamtverständnis und die Beachtung der in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Sicherheitsvorschriften und Gefahrenhinweise stellen die wesentliche Voraussetzung für die risikominimale Durchführung der Installation, Inbetriebnahme, Benutzung und Wartung der Maschine dar.

### VERWENDUNG UND AUFBEWAHRUNG DER GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Gebrauchsanweisung beschreibt die Verwendung der Maschine, wie sie in der Projektplanung vorgesehen ist, ihre technischen Eigenschaften, enthält Anweisungen für die Bewegung, die Reinigung, die Einstellung, die Verwendung, Informationen über das Personal, geht auf die Wartungsarbeiten ein, informiert über die Risiken und Warnungen und die sorgfältig auszuführenden Arbeiten.

Diese Maschinen sind für den häuslichen und professionellen Gebrauch konzipiert, daher kann die Gebrauchsanweisung eine entsprechende Erfahrung des Nutzers nicht ersetzen.

Diese Gebrauchsanweisung ist als integraler Bestandteil der Maschine zu betrachten und SOLLTE bis zur endgültigen Demontage der Maschine ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHRT WERDEN.

Die Gebrauchsanweisung sollte immer zur Hand sein und an einem sicheren und trockenen Ort aufbewahrt werden.

Bei Verlust oder Beschädigung kann der Benutzer beim Hersteller eine neue Gebrauchsanweisung anfordern, wobei er die Seriennummer, den Typ und das Herstellungsjahr auf dem an der Maschine angebrachten Typenschild angeben muss.






Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und die Gebrauchsanweisung zu aktualisieren, ohne die vorherige Produktion und Gebrauchsanweisungen aktualisieren zu müssen.

Der Hersteller entbindet sich von jeglicher Verantwortung im Falle von:

- Einer unsachgemäßen Verwendung des Produkts.
- Eine nicht übereinstimmende Verwendung mit den spezifischen Anweisungen, die in diesem Dokument aufgeführt sind.
- Schwerwiegende Mängel in Bezug auf die geplante und empfohlene Wartung.
- Unbefugte Änderungen oder Eingriffe.
- Die Verwendung von Ersatzteilen, die nicht original oder spezifisch für das Modell geeignet sind.
- Die vollständige oder teilweise Nichtbeachtung der Anweisungen.
- Außergewöhnliche Ereignisse.

## SICHERHEITSHINWEISE

Tab. 01

	Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine benutzen.
	<b>ACHTUNG!</b> Ziehen Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten den Netzstecker.
	<b>ACHTUNG!</b> Dieses Symbol weist darauf hin, dass die Arbeiten NUR von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden dürfen.
	<b>ACHTUNG!</b> Maschine steht unter Spannung.
	<b>ACHTUNG!</b> Gefahr von Schnitten an der Hand.

## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- **Achtung!** Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und beachten Sie die angegebenen Verfahren und Warnhinweise.
- Die Wartungs- und Installationsarbeiten müssen unter Beachtung der in dieser Gebrauchsanweisung angegebenen Verfahren durchgeführt werden.
- Vermeiden Sie es, das Messer zu berühren, wenn die Maschine in Betrieb ist.
- Verwenden Sie die Maschine nicht zum Schneiden von Gefriergut, nicht entbeimtem Fleisch und/oder Produkten, die keine Lebensmittel sind.
- Die Aufschnitt-Schneidemaschine ist nicht für die Verwendung durch Kinder, unqualifizierte Personen oder Personen, die nicht für die korrekte Verwendung geschult wurden, bestimmt.
- Das Verständnis und die Beachtung der in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Sicherheitsvorschriften und Gefahrenhinweise stellen die wesentliche Voraussetzung für die risikominimale Durchführung der Installation, Inbetriebnahme, Benutzung und Wartung der Maschine dar.
- Bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen, müssen Sie die Maschine immer von der Stromversorgung TRENNEN und sich vergewissern, dass sich der Einstellknopf des Messers in der Position „0“ befindet.
- Überprüfen Sie vor der Benutzung der Maschine, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt und ob die Anlage, an die die Aufschnitt-Schneidemaschine angeschlossen wird, für ihre Belastung geeignet ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Verschleißzustand des Kabels und wenden Sie sich gegebenenfalls an das ASSISTENZZENTRUM, um es auszutauschen.
- Lassen Sie die Maschine niemals unbewacht. Achten Sie darauf, dass sie außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Bei einer elektrischen Störung oder einem Eingriff an dem Messer wenden Sie sich bitte sofort an das autorisierte Assistenzzentrum.
- Halten Sie den Arbeitsbereich und die Arbeitsgeräte perfekt sauber.
- Waschen Sie die Aufschnitt-Schneidemaschine niemals unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie für die Reinigung geeignete Produkte.
- In Bezug auf die Verfahren zur Anwendung der allgemeinen Hygienenormen, die in der Richtlinie EN 29000 aufgeführt sind, sind die Unternehmen, die im Bereich der Lebensmittelverarbeitung tätig sind, verpflichtet, geeignete Sicherheitsverfahren zu ermitteln, anzuwenden und auf dem neuesten Stand zu halten, wobei sie die Grundsätze anwenden, auf denen das HACCP-System (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) beruht. Nachdem die Einhaltung der zuvor angegebenen Normen und Verfahren überprüft wurde, kann die Maschine in Betrieb genommen werden.
- Die elektrische Aufschnitt-Schneidemaschine ist nicht für die Aufstellung im Freien vorgesehen, sie muss in trockenen Räumen mit Temperaturen über



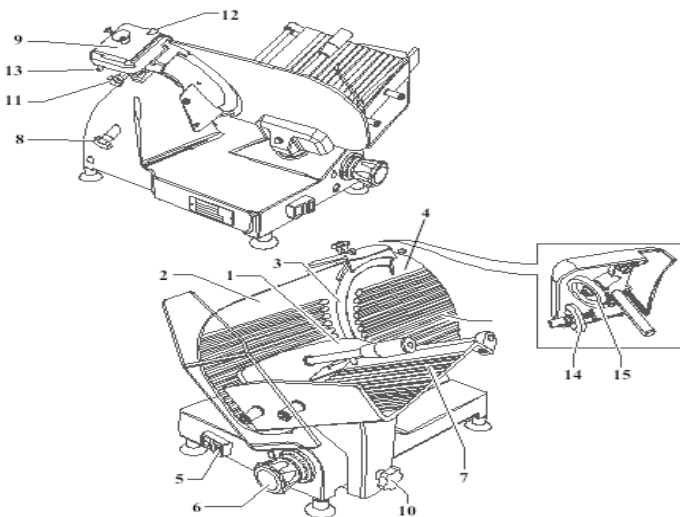
+5 °C aufgestellt werden; sie kann nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen eine Reinigung unter fließendem Wasser erfolgt.

- Um den normalen Betrieb zu gewährleisten, muss die Maschine in Räumen installiert werden, in denen die Umgebungstemperatur zwischen mindestens +5 °C und maximal +32 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit die 70 % nicht überschreitet.
- Um ein einwandfreies Funktionieren der Aufschnitt-Schneidemaschine zu gewährleisten, halten Sie sie stets perfekt sauber.
- **SAMMIC S.L. lehnt jede Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: unsachgemäße Installation, unsachgemäße Stromversorgung, unsachgemäße Reinigung und Wartung, nicht genehmigte Änderungen, unsachgemäße Verwendung der Aufschnitt-Schneidemaschine, Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.**
- Es wird empfohlen auch die Einhaltung weiterer möglicher nationaler oder regionaler Normen überprüfen.

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

### Identifizierung der Hauptbestandteile

Abb. 01



1. Schlittenhandgriff
2. Beweglicher Schneidgutanschlag
3. Messer
4. Messerabdeckung
5. Ein-/Ausschalter
6. Schnittstärkeneinstellung
7. Schlitten (Träger für das Schneidgut)
8. Befestigungsschraube für die Messerabdeckung
9. Schleifeinheit
10. Sperre des Trägers für das Schneidgut
11. Befestigungsschraube der Schleifeinheit
12. Knopf für die Messerschleifscheibe
13. Knopf des senkrechten Rads
14. Senkrecht Rad
15. Schleifscheibe

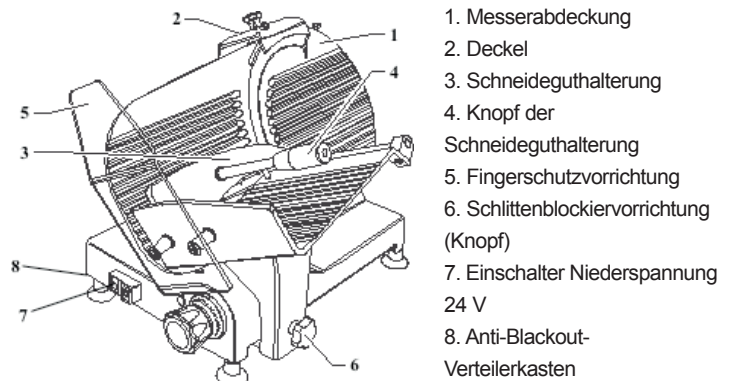
### Beschreibung der Maschine

Unsere professionellen Haushaltsschneidemaschinen wurden speziell für das Schneiden von Lebensmitteln (Aufschnitt und Fleisch) entwickelt und hergestellt, um Folgendes zu garantieren:

- Eine maximale Sicherheit bei der Verwendung, Reinigung und Wartung.
- Eine maximale Hygiene dank einer sorgfältigen Auswahl der Materialien, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, und der Beseitigung der Kanten an den Stellen der Schneidemaschine, die mit dem Produkt in Berührung kommen, um eine einfache Reinigung und Demontage zu ermöglichen.
- Eine höchste Schnittpräzision dank des Nockenmechanismus.
- Die Festigkeit und Stabilität aller Komponenten.
- Eine maximale Geräuschlosigkeit dank der Riemenübertragung.
- Eine große Handlichkeit.

### Sicherheitsvorrichtungen

Abb. 02



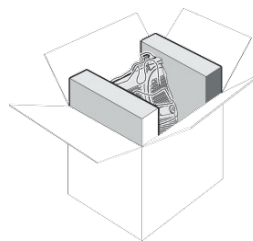
## DAS AUSPACKEN UND VORBEREITEN DER MASCHINE

Die Aufschnitt-Schneidemaschine wird bei der Lieferung komplett montiert und in vertikaler Position in den Verpackungskarton gelegt.

Vermeiden Sie immer:

- Den Verpackungskarton zu schleifen.
- Den Verpackungskarton fallen zu lassen oder zu schütteln.
- Andere Kisten auf den Verpackungskarton zu legen.
- Den Verpackungskarton oder die Aufschnitt-Schneidemaschine selbst dürfen nicht Regen, eisiger Kälte oder anderen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.

Abb. 03



Öffnen Sie den Verpackungskarton bei Erhalt der Maschine wie folgt:

- Öffnen Sie den Deckel des Verpackungskartons (Abb. 03), nehmen Sie die Aufschnitt-Schneidemaschine aus der Styroporverpackung, trennen Sie den Polyethylenbeutel ab und vergewissern Sie sich, dass der Inhalt dem Frachtbrief entspricht. Sollten Sie Schäden oder Verformungen feststellen, die während des Transports entstanden sind, reklamieren Sie diese sofort beim Transporteur und informieren Sie den Vertragshändler des Herstellers.

Stellen Sie insbesondere sicher dass:

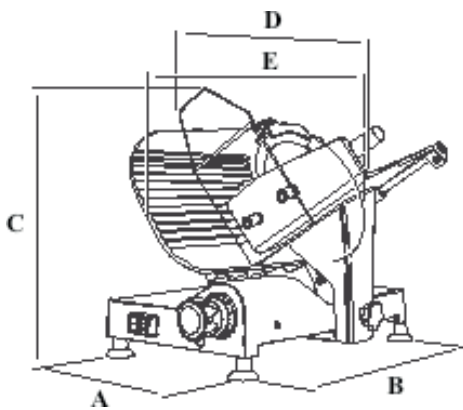
- Keine Beulen, Anzeichen von Stößen oder Verformungen vorhanden sind.
- Keine feuchten Stellen oder Anzeichen vorhanden sind, die vermuten lassen könnten, dass der Verpackungskarton schlechtem Wetter ausgesetzt war.
- Keine Anzeichen von Manipulationen vorhanden sind.

**Achtung!** Achten Sie darauf, dass Sie das Verpackungsmaterial in den entsprechenden Behältern entsorgen, indem Sie die verschiedenen Bestandteile vorher sortieren.

#### Identifizierung des Produkts

An der Aufschnitt-Schneidemaschine ist ein EG-Datenschild angebracht, das der Identifizierung des Produkts dient.

Abb. 05



Tab. 02

MODELL	GSS-250	GSS-275	GSS-300
Durchmesser des Messers	250 mm.	275 mm.	300 mm.
Abmessungen AxBxC	390x510x380 mm.	440x540x380 mm.	650x480x450 mm.
Radstand DxExE	250x400 mm.	255x405 mm.	300x450 mm.
Gleitbreite des Schlittens	235 mm.	235 mm.	280 mm.
Schneidleistung	160x210 mm.	160x245 mm.	210x240 mm.
Schnittbreite	0÷15 mm.	0÷15 mm.	0÷15 mm.
Leistung des Motors	160 WATT	180 WATT	230 WATT
Nettogewicht	15,5 Kg.	16,5 Kg.	21,5 Kg.
Versorgung	230Volt / 50Hz	230Volt / 50Hz	230Volt / 50Hz

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung des Tests, dass der Schlitten blockiert ist, und führen Sie dann den Betriebstest nach dem folgenden Verfahren durch:

- Schalten Sie den Startknopf auf „ON“ und den Ausschaltknopf auf „OFF“.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nach dem Einschalten nicht automatisch neu startet, wenn Sie es aus- und wieder einstecken.

## INBETRIEBNAHME

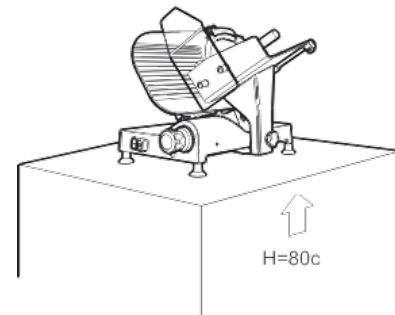


**ACHTUNG!** Lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie deren Inhalt verstanden haben.

#### Installation

Nach dem korrekten Auspacken ist die Aufschnitt-Schneidemaschine einsatzbereit. Stellen Sie die Maschine in einer Höhe von ca. 80 cm auf und lassen Sie einen angemessenen Freiraum um das Gerät herum, der die Benutzung sowie die Reinigungs- und Wartungsarbeiten zulässt (Abb. 06).

Abb. 06



#### Stromanschluss



Vergewissern Sie sich, dass das System den geltenden Gesetzen entspricht und dass das Kabel und die Erdung einwandfrei funktionieren.

Die Maschine muss an eine Spannung von 230 Volt / 50 Hz angeschlossen werden.

Es ist auch ratsam:

- Sich zu vergewissern, dass das Stromkabel für die Belastung der Maschine geeignet ist.
- Die Maschine an eine Erdungsbuchse angeschlossen ist, die den geltenden Gesetzen entspricht.
- Zu überprüfen, ob das Erdungskabel des Systems leistungsfähig ist und den nationalen und europäischen Vorschriften zur elektrischen Sicherheit entspricht.

Die Aufschnitt-Schneidemaschine wird mit einem Netzkabel mit einem Querschnitt von 3x1mm<sup>2</sup>; ungefähre Länge 1,5 m und einem „SHUKO“-Stecker geliefert. Schließen Sie die Aufschnitt-Schneidemaschine 230 V - 50 Hz an und schalten Sie einen magnetothermischen Differenzialschalter von 10 A, ΔI= 0,03 A dazwischen.

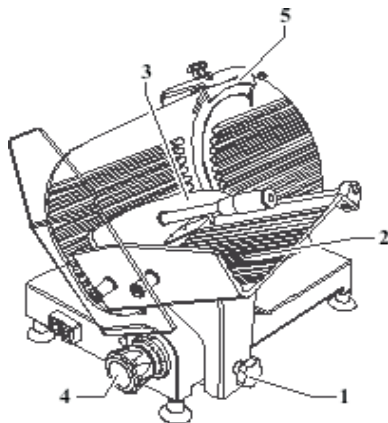
Das Zündschloss (5) ist mit einer Sicherheitsschaltung mit eingebautem Leistungsrelais ausgestattet.

## Vorabprüfung



Para el primer uso seguir las siguientes instrucciones.

Abb. 07



- Vergewissern Sie sich, dass die Installation korrekt durchgeführt wurde.
- Vergewissern Sie sich, dass der Träger für das Schneidegut mit der Befestigungsschraube (1) fixiert ist.
- Überprüfen Sie die Gleitfähigkeit des Schlittens und vergewissern Sie sich, dass sich auf seinem gesamten Weg keine Hindernisse im Arbeitsbereich befinden (2).
- Achten Sie darauf, dass sich die Schneidguthalterung leicht

heben und senken lässt, so dass sie bei Bewegung nicht auf Hindernisse stößt (3).

- Prüfen Sie die Öffnung des Schneidegutanschlags durch Drehen des Knopfes im und gegen den Uhrzeigersinn (4).
- Vergewissern Sie sich, dass die Schleifeinheit gut an der Maschine befestigt ist und dass sie leicht und ohne Hindernisse herausgezogen werden kann (5).

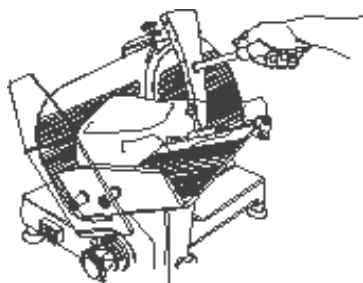
## Verwendung



**ACHTUNG!** Legen Sie das Schneidegut auf den Schlitten, nachdem Sie den Knopf mit der Schnittstärkeneinstellung auf „0“ gestellt und den Motor ausgeschaltet haben, und achten Sie dabei auf das Messer und die scharfen Stellen der Schneidguthalterung,

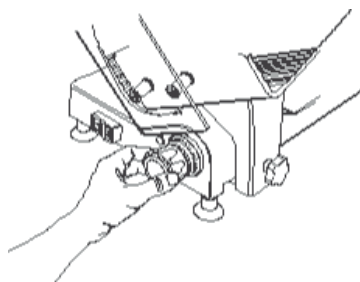
Für eine korrekte Verwendung gehen Sie bitte wie folgt vor:

Abb. 08



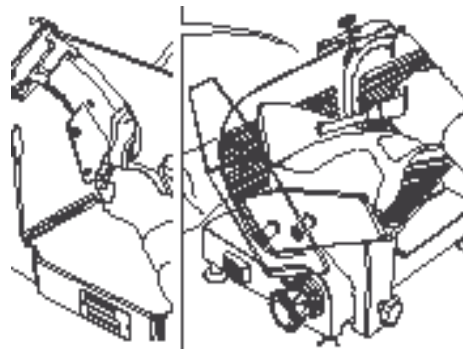
1. Heben Sie die Schneidguthalterung an, legen Sie das Schneidegut auf den Träger, bringen Sie ihn in die Nähe des Schlittens und blockieren Sie ihn mit dem entsprechenden Griff, der mit Zähnen versehen ist (Abb. 08).

Abb. 09



2. Stellen Sie die gewünschte Schnittbreite mit dem Knopf zur Schnittstärkeneinstellung ein (Abb. 09).

Abb. 10

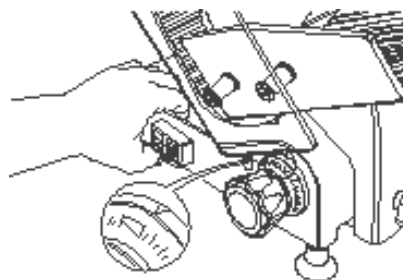


3. Nehmen Sie eine korrekte Position ein, um Unfälle zu vermeiden: stützen Sie sich mit der rechten Hand auf die Schneidguthalterung und gleichzeitig mit der linken Hand in der Nähe des Scheibenabweisers ab, um das geschnittene Schneidegut zu entnehmen (Abb. 10) (**ohne das Messer zu berühren**); der Körper muss senkrecht zur Arbeitsfläche sein.

**ACHTUNG:** Seien Sie bei der Durchführung dieser Arbeiten sehr vorsichtig, um einen direkten Kontakt von Körperteilen mit dem Messer zu vermeiden.

4. Drücken Sie den weißen Startknopf „I“.
5. Schieben Sie den Schlitten (Träger für das Schneidegut + Schneidguthalterung + Bein) langsam in Richtung Messer, ohne mit der Schneidguthalterung zu viel Druck auf das Schneidegut auszuüben. Das Schneidegut wird langsam in das Messer eingeführt und die Scheibe, die zum entsprechenden Scheibenabweiser geführt wird, löst sich ab und fällt auf die Auffangfläche.
6. Lassen Sie die Aufschnitt-Schneidemaschine nicht im Leerlauf laufen.

Abb. 11



7. Halten Sie die Maschine nach Beendigung der Schneidearbeiten an, indem Sie den Schalter in die Position „0“ (schwarz) und die Schnittstärkeneinstellung in die Position „0“ bringen (Abb. 11).

8. Schleifen Sie das Messer, sobald das Schneidegut eine raue Oberfläche aufweist und somit einen erhöhten Schneidaufwand verursacht.

## WARTUNG

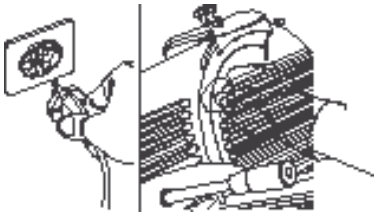
- Um das ordnungsgemäße Funktionieren der Aufschnitt-Schneidemaschine zu gewährleisten, müssen in regelmäßigen Abständen einige Arbeiten durchgeführt werden, von denen einige für die Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften unerlässlich sind.
- Um den normalen Betrieb zu gewährleisten, muss die Maschine in Räumen installiert werden, in denen die Umgebungstemperatur zwischen mindestens +5 °C und maximal +32 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit die 70 % nicht überschreitet; die Aufschnitt-Schneidemaschine kann nicht in Räumen installiert werden, in denen eine Reinigung mit einem Wasserstrahl erfolgt (z. B. Großküchen, usw.).
- Waschen Sie die Aufschnitt-Schneidemaschine niemals unter fließendem Wasser.

### Schleifen des Messers

**ACHTUNG:** Bevor Sie das Messer schleifen, beachten Sie das **RISIKO**, sich zu schneiden, wenn Sie die nachstehenden Anweisungen nicht befolgen.

Für das Schleifen des Messers, das in regelmäßigen Abständen erfolgen muss, sobald die Schnittleistung nachlässt, müssen Sie die nachstehenden Anweisungen befolgen:

Abb. 12



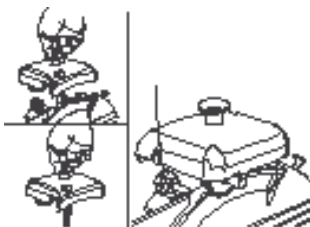
1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Messer sorgfältig mit denaturiertem Alkohol, um es zu entfetten (Abb. 12).

Abb. 13



2. Schrauben Sie den Griff ab, um die Schleifeinheit zu lösen. (Abb. 13).

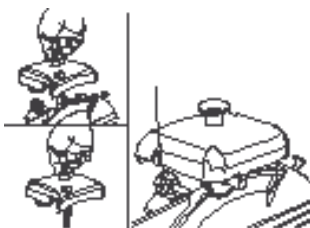
Abb. 14



3. Heben Sie die Schleifeinheit an und drehen Sie sie um 180° (Abb.14)..

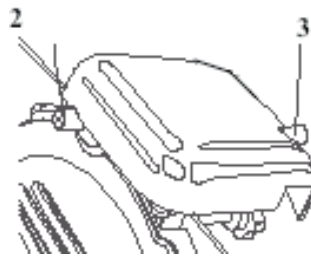
4. Setzen Sie sie wieder ein und sichern Sie sie mit dem kleinen Rad.

Abb. 15



5. Stecken Sie den Stecker wieder ein und starten Sie die Maschine neu, indem Sie den Startknopf „I“ (weiß) drücken (Abb. 15).

Abb. 16

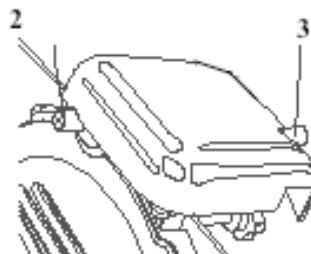


6. Apretar el botón (Fig. 16), dejar girar la cuchilla a contacto con la muela durante aprox. 30/40 segundos de manera que se forme sobre el filo de la cuchilla una ligera rebaba.

#### ¡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.

Abb. 17



7. Betätigen Sie die Knöpfe (2 und 3) ca. 3-4 Sekunden lang und lassen Sie sie gleichzeitig los (Abb. 17).

8. Nach dem Schleifen ist es ratsam, die Räder und das Messer zu reinigen.  
9. Wenn Sie mit dem Schleifen fertig sind, bauen Sie die Maschine in umgekehrter Reihenfolge wieder in ihre Ausgangsposition ein.

**ANMERKUNG:** Ziehen Sie den Entgratvorgang nicht länger als 3/4 Sekunde hinaus, um Gratbildung auf der gegenüberliegenden Seite des Messers zu vermeiden.

### Reinigungsarbeiten

- Die Reinigung der Maschine muss mindestens einmal täglich oder, falls erforderlich, häufiger durchgeführt werden.
- Alle Teile der Aufschnitt-Schneidemaschine, die direkt oder indirekt mit dem Schneidgut in Berührung kommen, müssen sorgfältig gereinigt werden.
- Die Aufschnitt-Schneidemaschine darf nicht mit Hochdruckreinigern oder einem Wasserstrahl gereinigt werden, sondern nur mit geeigneten Produkten und/oder neutralen Reinigungsmitteln (pH 7). **Es ist untersagt, andere Reinigungsmittel zu verwenden.** Es ist nicht ratsam, Hilfsmittel, Bürsten oder andere Gegenstände zu verwenden, die die Oberfläche beschädigen können.

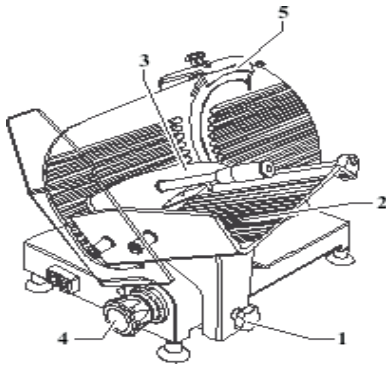
Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten ist es notwendig:

1. Den Stecker zu entfernen, um die Maschine vollständig vom restlichen System zu trennen.
2. Die Schnittstärkeneinstellung zur Regulierung des Schneidgutanschlags auf „0“ setzen.

**VORSICHT** vor den Gefahren, die von den scharfen und/oder spitzen Teilen ausgehen.

## Reinigung des Schlittens

Abb. 18



Der Schlitten (Träger für das Schneidegut + Schneideguthalterung + Bein) kann leicht abgenommen werden:

- Stellen Sie die Schnittstärkeneinstellung (4) in die Position „0“.
- Den Schlitten (2) von der Seite der Knöpfe aus bis zum Ende der Führungen bringen, den Knopf für die Blockiervorrichtung des

Trägers (1) teilweise abschrauben, den Schlitten mit einer gewissen Kraft in Richtung des Bedieners ziehen; den Knopf für die Blockiervorrichtung des Trägers vollständig abschrauben, den Schlitten (2) anheben (Abb. 18).

- Sobald der Träger für das Schneidegut entfernt ist, kann man den Schlitten mit warmem Wasser und dem mitgelieferten Reinigungsmittel oder neutralem Waschmittel (pH 7) gründlich reinigen.

## Reinigung des Messers



**ACHTUNG!** Die Reinigung des Messers muss mit Metallhandschuhen und einem feuchten Tuch durchgeführt werden.

Abb. 19

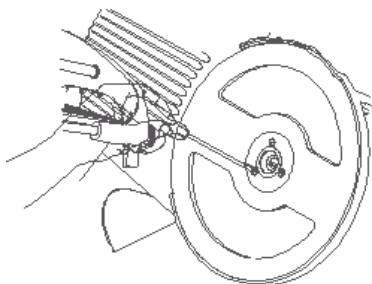


Schrauben Sie die Schneidguthalterung ab und entfernen Sie die Messerabdeckung, indem Sie einen leichten Druck nach vorne ausüben, um die Messerabdeckung zu lösen.

Jetzt kann das Messer gereinigt werden.

Um die Oberfläche des Messers und des Rings zu reinigen, muss das Messerwie folgt herausgezogen werden::

Abb. 20

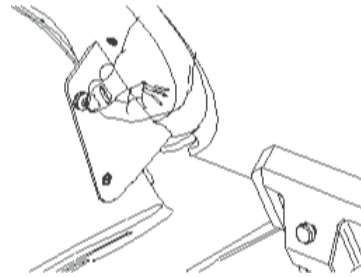


Ziehen Sie die beiden Knöpfe an, ohne sie zu fest zu drücken (Abb. 20).

Danach bauen Sie das Messer in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen, indem Sie es mit den drei Schrauben bis zum Ende befestigen, den Auszieher herausziehen und die Messerabdeckung wieder montieren, wobei Sie auf die richtige Positionierung achten.

## Reinigung des Scheibenabweisers

Abb. 21



Um den Scheibenabweiser zu reinigen, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

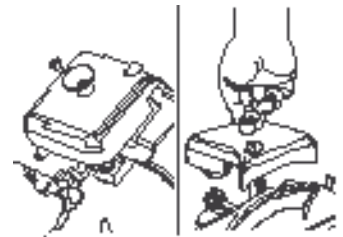
- Schrauben Sie den Befestigungsknopf ab und ziehen Sie den Scheibenabweiser heraus (Abb. 21).

- Reinigen Sie den Scheibenabweiser mit warmem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.

Für die Montage positionieren Sie den Scheibenabweiser auf dem Stiftloch. Setzen Sie den Befestigungsknopf an und ziehen Sie ihn bis zum Ende fest.

## Reinigung der Schleifeinheit

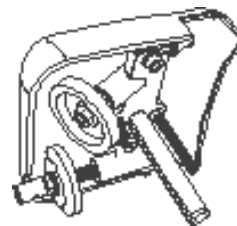
Abb. 22



1. Schrauben Sie den Schneidguthalterung ab, um die Schleifeinheit zu lösen (Abb. 22).

2. Heben Sie die Schleifeinheit an und ziehen Sie sie vollständig heraus.

Abb. 23



3. Drehen Sie sie auf den Kopf, so dass die beiden Räder zugänglich werden (Abb. 23).

## Schmierung der Führungen

Es ist notwendig, die Gleitführungen regelmäßig zu schmieren, um ein einwandfreies Gleiten des Schlittens zu gewährleisten.

Abb. 24

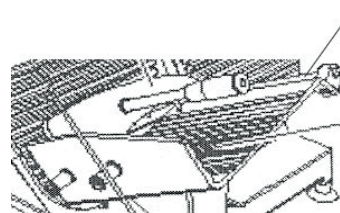
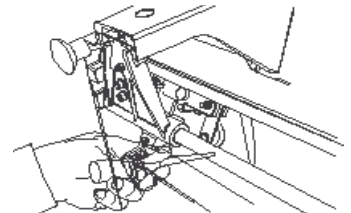


Abb. 25



Reinigen Sie die Führungen und geben Sie einige Tropfen Mineralöl auf sie (Abb. 24 - 25). Nachdem Sie das Öl eingefüllt haben, lassen Sie den Schlitten gleiten, um es gleichmäßig auf den Führungen zu verteilen.

## Fehlersuche

Tab. 03

PROBLEME	URSACHE	BEHEBUNG
Das Messer schneidet nicht.	Das Messer ist nicht scharf.	Schleifen Sie das Messer mit einem geeigneten Schleifgerät.
Der Schlitten weist einige Reibungspunkte auf.	Verschmutzte Gleitführungen.	Reinigen Sie die Führungen und schmieren Sie sie mit dem mitgelieferten Öl.
Das Schließgerät funktioniert nicht.	Es wurde nicht richtig positioniert. Die Schleifscheiben sind schmutzig.	Für die richtige Positionierung siehe Kapitel <b>WARTUNG</b> . Reinigen Sie die Räder mit einer Metallbürste. Wenn sie mehrmals geschliffen wurden, sollten Sie die Räder ersetzen.

## INTRODUCTION GÉNÉRALE

### AVERTISSEMENTS

Ce produit est distribué par la société SAMMIC S.L. et il a été projeté et construit en respectant complètement les normatives en vigueur en ce qui concerne la sécurité. Il peut être employé en pleine sécurité par les personnes qui suivent les instructions pour l'emploi et nettoyage ordinaire présentés dans ce manuel.

**Vous ne devez en aucun cas enlever les protections qui sont nécessaires pour qu'un outil soit retiré.**

**Pour certaines opérations d'entretien il est nécessaire à désactiver délibérément certaines protections de sécurité de l'appareil, donc elles doivent être effectuées seulement par des techniciens spécialisés et autorisés par le fabricant.**

La société SAMMIC S.L. décline sa responsabilité pour toute intervention effectuée sur le trancheur, sans que ce soit agréé d'abord par la société fabricante.

La connaissance et le respect absolu, du point de vue technique des consignes de sécurité et des avertissements de danger contenus dans ce manuel, sont la prémisse pour effectuer, en conditions de risque minimal, l'installation, la mise-en-marche, la gestion et l'entretien de l'appareil.

### COMMENT EMPLOYER ET CONSERVER LE MANUEL D'INSTRUCTIONS

Le mode d'emploi sert à indiquer l'emploi de l'appareil prévu par les hypothèses du projet, ses caractéristiques techniques et à fournir les instructions pour le transport, nettoyage, réglage, emploi, information du personnel, adresser les interventions d'entretien, fournir des indications sur les risques restants ou bien donner des consignes pour les opérations à faire avec attention particulière. Ces appareils sont destinés à un usage domestique ou professionnel, donc le mode d'emploi ne pourra jamais substituer une expérience adéquate de l'utilisateur.

Le présent manuel peut être considéré une partie de l'appareil et il doit être **GARDÉ POUR DES INFORMATIONS FUTURES** jusqu'au démantèlement final de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être toujours disponible pour la consultation et conservé dans un endroit protégé et sec.

Dans le cas de perte ou endommagement, l'utilisateur pourra demander au fabricant un nouveau manuel en indiquant les données suivantes : série, type et année de fabrication, trouvées sur l'étiquette d'identification appliquée sur l'appareil.






Le fabricant réserve le droit d'actualiser la production et le manuel sans être obligé à actualiser la production et les manuels précédents.

Le constructeur est dépourvu de toute responsabilités dans le cas où :

- Le produit est utilisé de façon incorrecte.
- L'emploi n'est pas conforme avec ce qui est spécifié expressément dans la présente documentation.
- Il y a de graves carences dans l'entretien prévu et conseillé.
- Il y a des modifications ou des interventions non autorisées.
- Des pièces d'échange non originales ou non spécifiques pour le modèle sont utilisées.
- Les instructions ne sont pas respectées totalement ou partiellement.
- Situations exceptionnelles.

## EXPLICATIONS DES SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Tab. 01

	Avant la mise-en-fonction, lire le mode d'emploi.
	<b>ATTENTION!</b> Avant tout entretien, débranchez la fiche de l'alimentation à courant.
	<b>ATTENTION!</b> Ce symbole indique les opérations que doivent être faites SEULEMENT par un technicien qualifié.
	<b>ATTENTION!</b> La machine est sous tension.
	<b>ATTENTION!</b> Danger de coupure.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Attention !** Lire attentivement le mode d'emploi et respecter les procédures et les avertissements indiqués.
- Les opérations d'installation et d'entretien doivent être faites en respectant les procédures indiquées en ce manuel d'instructions.
- Éviter absolument de toucher la lame quand l'appareil est en fonction.
- N'utiliser pas l'appareil pour trancher des produits surgelés, de la viande avec os et / ou des produits non alimentaires.
- Ne permettez pas que le trancheur soit utilisé par des enfants ou bien des personnes qui ne sont pas formées à l'utiliser correctement.
- La connaissance et le respect absolu, du point de vue technique des consignes de sécurité et des avertissements de danger contenus dans ce manuel, sont la prémisse pour effectuer, en conditions de risque minimal, l'installation, la mise-en-marche et l'entretien de l'appareil.
- Avant les interventions d'entretien ou de nettoyage, débranchez **TOUJOURS LA FICHE DE L'ALIMENTATION À COURANT** et mettez en position "0" le bouton de réglage de la lame.
- Vérifiez, avant l'usage, que la tension du réseau corresponde à celle signalée sur la fiche CE et que le secteur d'alimentation, auquel le trancheur sera connecté, soit compatible à supporter la portée.
- Vérifiez périodiquement l'état du cordon d'alimentation et éventuellement appelez le «CENTRE D'ASSISTANCE» pour le remplacer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Faites attention qu'il ne soit pas à la portée des enfants.
- Pour toute défaillance aux parties électriques ou pour intervention à la lame, appelez tout de suite le Centre d'assistance autorisé.
- Conservez une propreté maximale dans la zone de travail et avec les outils de travail.
- N'utilisez jamais des jets d'eau pour nettoyer le trancheur.
- Pour le nettoyage utilisez des produits appropriés.
- En ce qui concerne les procédures d'application des normes générales d'hygiène indiquées par la directive EN 29000, les sociétés qui travaillent dans le secteur de transformation des aliments, doivent identifier, appliquer et maintenir actualisées les procédures de sécurité en cause, en profitant des principes sur lesquels le système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) est fondé. Après avoir vérifié la conformité des normes et des procédures indiquées précédemment, l'appareil pourra être mis en fonction.
- Le trancheur électrique n'est pas approprié à être installé à l'extérieur, il doit être placé dans des espaces secs, où les températures n'arrivent pas à moins de +5°C, il ne peut pas aussi être installé dans des espaces où des jets d'eau sont employés pour le nettoyage.
- Pour garantir le fonctionnement normal, l'appareil doit être installé dans

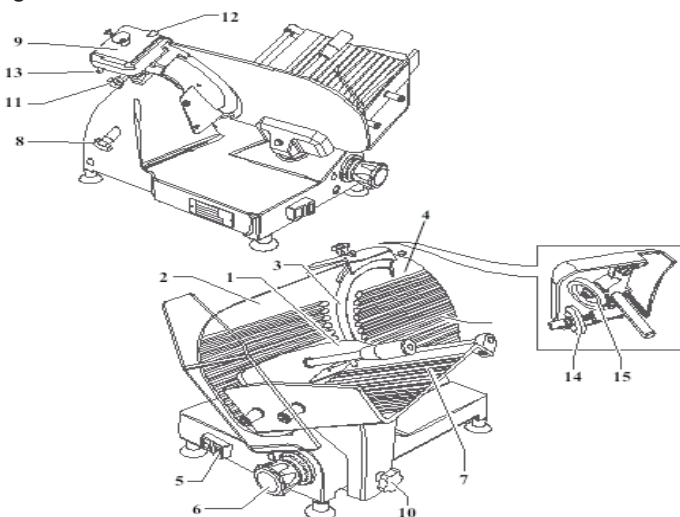
des endroits où la température environnementale soit entre une température minimale de +5°C et une température maximale de +32°C, et l'humidité inférieure à 70%.

- Pour garantir un fonctionnement normal, maintenez toujours le trancheur parfaitement nettoyé.
- **La société SAMMIC S.L. décline toute responsabilité pour les dégâts causés à personnes ou choses par conséquence de : Installation incorrecte, Alimentation électrique inappropriée, Nettoyage et entretien inadéquats, modifications non autorisées ; usage impropre du trancheur, Utilisation de pièces non originales**
- En outre, vérifiez la conformité aux éventuelles normes nationales et locales.

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

### Identification des parties principales

Fig. 01



1. Poignée poussoir
2. Paroi d'épaisseur de coupe ou voile
3. Lame
4. Disque protège-lame
5. Interrupteur de mise sous tension
6. Bouton de réglage
7. Plate-forme mobile
8. Pommeau de blocage pour le disque qui couvre la lame
9. Outil aiguiser
10. Pommeau fixation plate-forme
11. Pommeau de blocage pour l'outil aiguiser
12. Pommeau meule émeri
13. Pommeau de pression sur la meule contre bavure
14. Meule contre bavure
15. Meule affûteuse

### Description de l'appareil

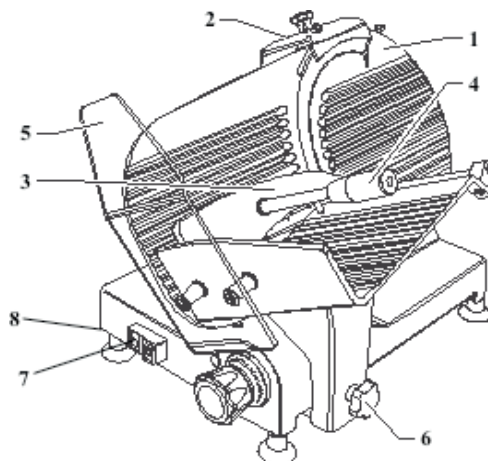
Nos trancheurs professionnels et domestiques ont été projetés et réalisés avec le but précis de trancher des produits alimentaires (tel que les salamis et les viandes) et de garantir :

- La sécurité maximale en ce qui concerne l'usage, le nettoyage et l'entretien.
- L'hygiène maximale, obtenue grâce à la sélection minutieuse des matériaux qui entrent en contact avec le produit, de manière qu'on obtienne un nettoyage total et facile et plus de facilité en ce qui concerne le démontage.

- Précision maximale de coupe grâce au mécanisme à cames.
- Robustesse et stabilité de toutes les parties.
- Silence maximale grâce à la transmission par courroie.
- Grande manœuvrabilité.

### Dispositifs de sécurité

Fig. 02



1. Disque protège-lame
2. Capot
3. Poussoir
4. Poignée poussoir
5. Protège-mains
6. Dispositif de blocage du chariot (BKL ; Vis spéciale) (BKL L ; Poignée)
7. Bouton marche / arrêt à basse tension 24V
8. Central coupure d'électricité

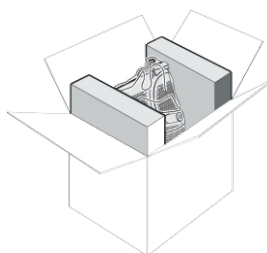
## DÉBALLAGE ET PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Le trancheur est fourni complètement monté et se trouve en position verticale dans la boîte d'emballage.

Évitez à tout prix de :

- Travailler la boîte.
- Provoquer des chocs ou des fortes secousses.
- Superposer d'autres colis sur la boîte d'emballage.
- Exposer la boîte d'emballage ou bien le trancheur même à la pluie, au gèle ou tout de même à n'importe quelle intempéries.

Fig. 03



Au moment de la réception de l'appareil, ouvrez la boîte, puis continuez comme il suit :  
- Ouvrez le couvercle de la boîte (Fig. 03), extrayez le trancheur de l'emballage en polystyrène, séparez le sachet en polyéthylène et certifiez-vous que le contenu correspond au bon d'expédition.

Dans le cas où des dégâts ou des difformités apparus pendant le transport sont constatés, faites immédiatement une réclamation au transporteur et avertissez le revendeur autorisé ou la société fabricante.

Vérifiez en particulier que :

- Il n'y ait pas de bosses, de signes provenant des chocs ou des déformations.



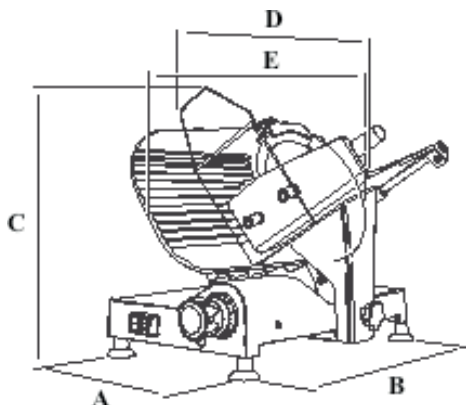
- Il n'y ait pas de zones humides ou des signes qui puissent porter à la supposition que l'appareil ait été exposé aux intempéries.
- Il n'y ait pas de signes d'endommagements.

**Attention !** Disposez le matériel d'emballage dans les récipients en vue du recyclage, après la séparation préalable des diverses parties.

#### Identification du produit

Une plaque CE d'identification du produit est appliqué sur le trancheur.

Fig. 05



Tab. 02

MODÈLE	GSS-250	GSS-275	GSS-300
Diamètre de la lame	250 mm.	275 mm.	300 mm.
Dimensions AxBxC	390x510x380 mm.	440x540x380 mm.	650x480x450 mm.
Entraxe petits pieds Dx E	250x400 mm.	255x405 mm.	300x450 mm.
Course chariot	235 mm.	235 mm.	280 mm.
Capacité de coupe	160x210 mm.	160x245 mm.	210x240 mm.
Épaisseur de coupe	0÷15 mm.	0÷15 mm.	0÷15 mm.
Puissance moteur	160 WATT	180 WATT	230 WATT
Poids net	15,5 Kg.	16,5 Kg.	21,5 Kg.
Alimentation	230Volt / 50Hz	230Volt / 50Hz	230Volt / 50Hz

Avant de faire la preuve, assurez-vous que la plate-forme est bien bloquée, puis essayez le fonctionnement suivant la procédure :

- Appuyez sur le bouton de marche "ON" et puis sur le bouton d'arrêt "OFF".
- Quand l'appareil est en fonction, débranchez le cordon de la prise de courant, puis branchez-le et vérifiez que l'appareil ne recommence pas à fonctionner automatiquement.

## MISE EN FONCTION

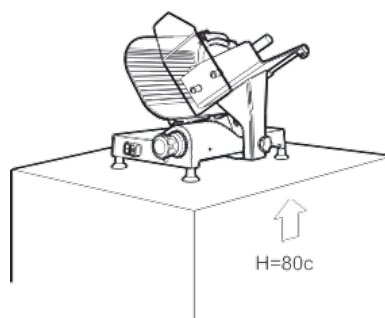


**ATTENTION !** Avant de mettre en fonction le produit, lisez attentivement le mode d'emploi et rassurez-vous d'avoir bien compris ce qu'il y est présenté.

#### Installation

Après avoir fait correctement les opérations de déballage, le trancheur est prêt à être utilisé. Positionnez-le sur un plan à l' hauteur d'environ 80 cm. en prévoyant un espace adéquat autour de l'appareil même, pour permettre l'usage et aussi les interventions de nettoyage et entretien.

Fig. 06



#### Connexion électrique



Certifiez-vous que l'installation est conforme aux normes légales et que le cordon et la prise de terre sont parfaitement fonctionnels.

L'appareil doit être connecté à une tension de 230Volt / 50Hz.

En plus, il est conseillé de :

- Vérifier que la ligne d'alimentation soit capable de supporter la portée de l'appareil.
- Le connecter à une prise de terre qui respecte les normes en vigueur.
- Vérifier à ce but que le lien de terre soit efficace et qu'il corresponde aux normatives nationales et européennes en ce qui concerne la sécurité électrique.

Le trancheur est muni d'un câble d'alimentation à section 3x1mm<sup>2</sup> ; longueur d'environ 1.5m et

fiche "SHUKO". Liez le trancheur à 230 V. - 50 Hz, interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10A, ΔI= 0.03A.

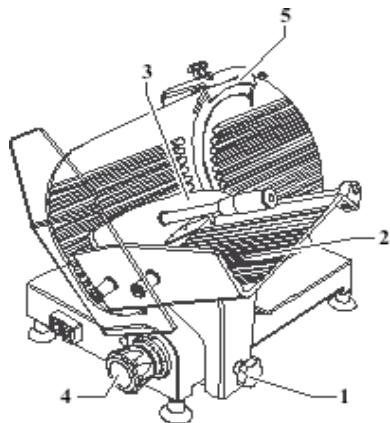
L'interrupteur d'arrêt/marche (5) est prévu d'un circuit de sécurité à relais incorporé.

### Vérification préliminaire



Pour le premier usage, respectez les instructions suivantes.

Fig. 07



- Vérifiez que l'installation ait été effectuée correctement.
- Vérifiez que la plate-forme soit bien fixée avec la poignée de blocage (1).
- Vérifiez le glissement de la plate-forme et qu'il n'y ait pas d'obstacles sur le banc de travail pendant toute sa course (2).
- Vérifiez que le bras poussoir se lève et se baisse aisément, de façon qu'il n'y ait pas d'obstacles pendant tout son mouvement (3).

- Vérifiez l'ouverture de la voile en tournant le bouton de réglage en sens horaire et antihoraire (4).
- Comprobar que el grupo afilador sea bien fijado en la máquina y que su extracción sea fácil y sin impedimentos (5).

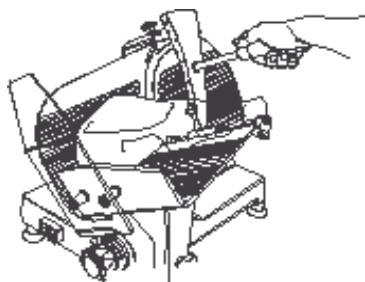
### Utilisation



**ATTENTION !** Mettez le produit sur la plate-forme après avoir mis le bouton de réglage en position "0" et, le moteur fermé, faites attention à la lame et aux petits points acuminés.

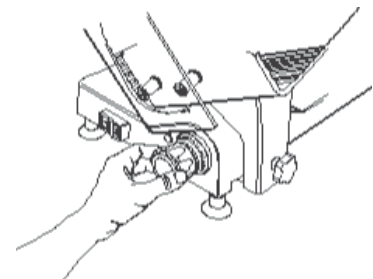
Pour une utilisation correcte, suivez la procédure suivante :

Fig. 08



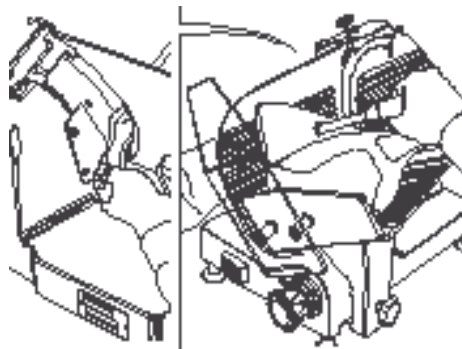
1. Levez le bras poussoir, mettez le produit sur la plate-forme en l'approchant au levier, bloquez-le avec le bras muni par des petits dents. (Fig. 08).

Fig. 09



2. Réglez à l'aide du bouton de réglage l'épaisseur de la coupe voulue (Fig. 09).

Fig. 10

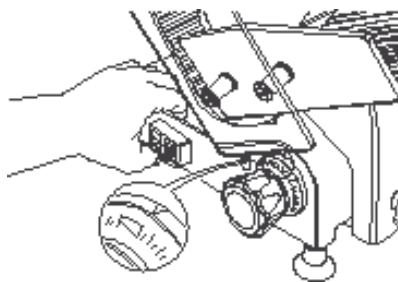


3. Prenez une position correcte de façon que les accidents soient évités : appuyez la main droite sur le poussoir et après, la main gauche à côté de la pare-tranches pour prendre le produit tranché (Fig. 10) (**sans entrer en contact avec la lame**) ; le corps doit être perpendiculaire sur le plan de travail.

**ATTENTION !** Soyez très attentifs à ces opérations pour éviter le contact direct des parties du corps avec la lame

4. Mettez puis en marche en appuyant sur le bouton "I" blanc.
5. Poussez le chariot (plateau + poignée poussoir + bras) en le faisant avancer doucement vers la lame, sans appliquer de la pression excessive sur le produit à trancher, avec le bras poussoir. Le produit sera coupé sans difficulté par la lame et la tranche guidée vers la para-tranche approprié. Ainsi la tranche se détachera et tombera sur le plan ramasseur.
6. Éviter de faire fonctionner le trancheur à vide.

Fig. 11



7. Après avoir fini l'opération de tranchage, arrêtez l'appareil en mettant l'interrupteur dans la position "O" -Noir-d'arrêt et mettez à "0" le bouton de réglage (Fig. 11).

8. Faites affiler la lame dès que vous observez que le produit coupé a une superficie rugueuse et donc l'effort fait pour trancher et plus grand.

### ENTRETIEN

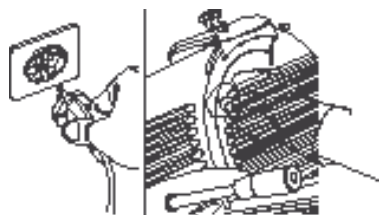
- Pour garantir le fonctionnement correct du trancheur au cours du temps, il est nécessaire de faire périodiquement quelques opérations, quelques unes indispensables pour respecter les normes sanitaires en vigueur.
- Pour garantir l'utilisation normale, l'appareil doit être installé dans des espaces où la température de l'environnement soit entre min +1°C et max +32°C et l'humidité max +32°C, le trancheur ne peut pas être installé dans des locaux où des jets d'eau sont utilisés pour faire le nettoyage (par ex. les grandes cuisines etc.).
- Ne pas jeter de l'eau directement sur le trancheur.

## Affûtage de la lame

**ATTENTION : Avant de faire l'affûtage de la lame, faites attention aux RISQUES RESTANTS en ce qui concerne le danger de coupure qui dérive du fait que les instructions ci-dessous ne sont pas respectés.**

Pour affûter la lame, chose qui doit être faite périodiquement dès qu'on observe une diminution de la coupe, il faut respecter les instructions suivantes :

Fig. 12



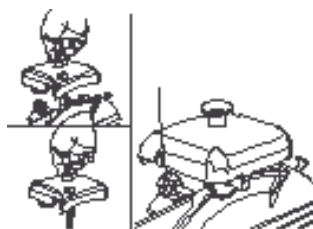
1. Détachez la fiche d'alimentation de la prise de courant et nettoyez parfaitement la lame avec de l'alcool dénaturé pour la dégraisser. (Fig. 12).

Fig. 13



2. Dévisser le petit volant pour libérer le mécanisme d'affûtage. (Fig. 13).

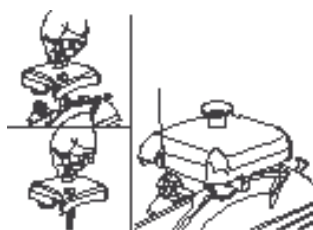
Fig. 14



3. Haussez l'outil à affûter et tournez-le à 180°. (Fig. 14).

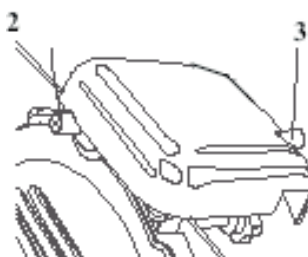
4. Introduisez de nouveau l'outil à sa place et fixez-le à travers le petit volant.

Fig. 15



5. Branchez la fiche et faites fonctionner l'appareil, en appuyant sur le bouton de marche "I" -Blanc- (Fig. 15).

Fig. 16

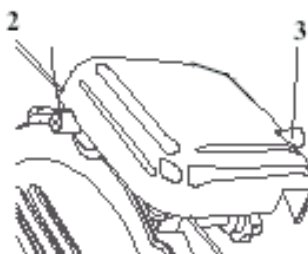


6. Appuyez sur le petit bouton (Fig. 16), laissez tourner la lame en contact avec la meule pour environ 30/40 secondes de manière que sur le fil de la lame se forme une petite bavure.

### ATTENTION !

Pour avoir la lame dans les meilleures conditions d'affûtage et pour maintenir les conditions adéquates de sécurité, il faut remplacer la lame quand son diamètre est réduit de 5/7 mm.

Fig. 17



7. Appuyer en même temps pendant 3-4 secondes les petits boutons (2 e 3) et laissez-les justement après (Fig. 17).

8. Après avoir fait l'opération d'affûtage, il est conseillé de nettoyer les meules et la lame.

9. Après avoir fini l'opération d'affûtage, remettez l'appareil affûté dans sa position originale, faisant la procédure inverse.

**N.B. : Ne pas prolonger l'opération d'ébavurer après les 3/4 sec. pour éviter la rétorsion nuisible du fil de la lame.**

## Operations de nettoyage

- Le nettoyage de l'appareil est une opération qui doit être faite au moins une fois par jour ou, si nécessaire, plus fréquemment.
- Le nettoyage doit être fait soigneusement sur toutes les parties du trancheur qui entrent en contact direct ou indirect avec l'aliment à trancher.
- Le trancheur ne doit pas être nettoyé avec des laveuses à pression ou des jets d'eau, mais avec des produits adéquats et/ou avec des détergents neutres (pH 7). **Tout autre produit détergent est interdit.** Il ne faut pas employer des outils, des brosses et tout ce qui puisse endommager la surface.

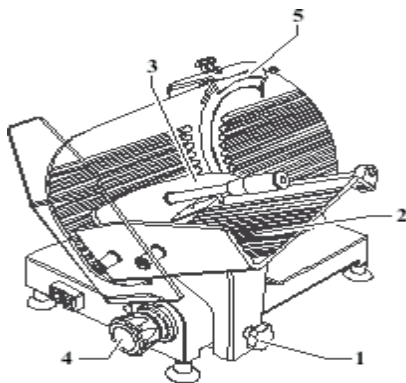
Avant de faire toute opération de nettoyage, il est nécessaire de :

1. Débrancher le câble d'alimentation de la prise, afin d'isoler complètement la machine du reste de l'installation.
2. Mettre à "0" le bouton qui règle la paroi d'épaisseur de coupe.

**ATTENTION aux risques résiduels dérivants des éléments coupants et / ou acuminés.**

### Nettoyage de la plate-forme

Fig. 18



Le chariot d'approvisionnement (plateau + poignée poussoir + bras) est facilement démontable :

- mettez le bouton de réglage (4) en position "0".
- Placez le chariot (2) en début de course, dévisser partiellement la poignée qui bloque la plate-forme (1), tirez vers vous le chariot avec une certaine force ; dévisser complètement la poignée qui bloque la plate-forme puis élevez le chariot (2).

• Après avoir ainsi détaché le

chariot, il est possible de nettoyer à fond la plate-forme avec de l'eau tiède, du détergent détergent ou un détergent neutre.

### Nettoyage de la lame



**ATTENTION !** Le nettoyage de la lame doit être fait portant des gantelets en fer et à l'aide d'un chiffon mouillé.

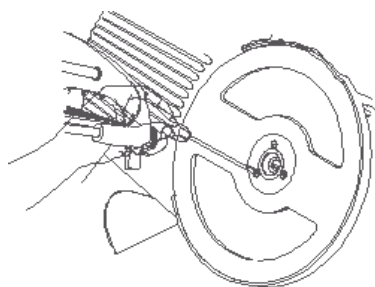
Fig. 19



À ce point la lame peut être nettoyée.

Pour le nettoyage de la surface opposée à la lame et de l'anneau, il est nécessaire de retirer la lame de la manière suivante :

Fig. 20

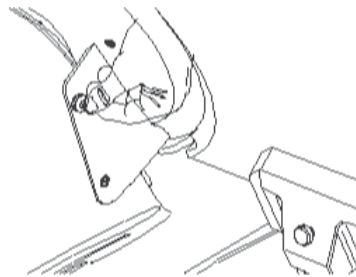


Dévisser les trois vis et en prenant les trois pommeaux prévus sur l'extracteur, extrairez la lame. Continuez puis avec le nettoyage. (Fig. 20).

Après avoir fini, remontez la lame, en faisant les opérations au contraire, en la fixant avec les trois vis serrés au maximum, en extrayant l'extracteur et en remontant le protège-lame, faisant attention, pour le mettre en position correcte.

### Nettoyage des pare-tranches

Fig. 21



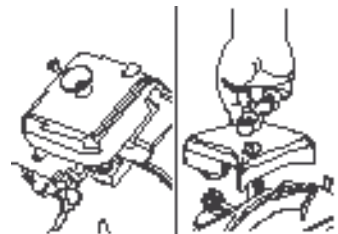
Pour nettoyer les pare tranches procédez ainsi :

- Dévisser le pommeau de fixation et enlevez le pare tranche (Fig. 21).
- Nettoyez-le avec de l'eau chaude et le détergent adéquat.

Pour le montage, placez-le en corrélation avec le trou du pivot. Placez le pommeau de fixation et vissez-le à fond.

### Nettoyage de l'outil à affiler

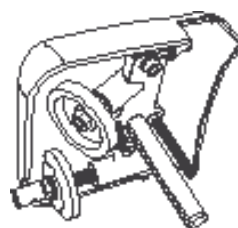
Fig. 22



1. Dévissez le petit volant pour libérer l'outil à affiler (Fig. 22).

2. Soulevez et retirez complètement l'ensemble d'affûtage.

Fig. 23



3. Renversez l'appareil de manière que les deux meules soient accessibles (Fig. 23).

### Lubrification des glissières

Périodiquement, pour garantir un glissement parfait de la plate-forme, il est nécessaire de lubrifier les glissières.

Fig. 24

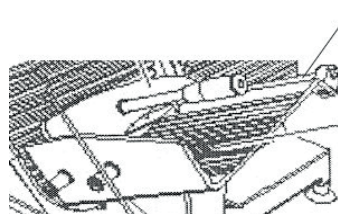
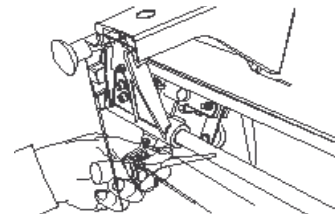


Fig. 25



Commencez le nettoyage des glissières et mettez quelques gouttes d'huile de vaseline (Fig. 24 - 25). Après l'application de l'huile, faites glisser le chariot pour le distribuer uniformément sur la surface des glissières.

## Problèmes et résolutions

Tab. 03

PROBLÈMES	CAUSES	REMÈDES
La lame ne coupe pas.	La lame n'est pas affûtée.	Affiler la lame employant le dispositif approprié à l'affûtage.
Le chariot présente de la friction	Les glissières sont sales.	Nettoyez les glissières et lubrifiez-les avec l'huile fournie.
Le dispositif d'affûtage ne fonctionne pas.	Il n'a pas été placé correctement. Les meules émeris sont sales.	Consulter le chapitre <b>ENTRETIEN</b> pour le placement correct. Nettoyer les meules employant une brosse métallique. Si beaucoup d'affûtages ont été effectués, remplacer les meules.

## PREMESSE GENERALI

### AVVERTENZE

Questo prodotto distribuito da SAMMIC S.L., è stato progettato e costruito nel pieno rispetto delle normative vigenti concernenti la sicurezza e risulta essere sicuro per le persone che seguono le istruzioni di utilizzo e pulizia ordinaria riportate in questo manuale.

**L'utente non deve per alcun motivo rimuovere le protezioni che richiedano un utensile per essere asportate.**

**Alcune operazioni di manutenzione richiedono un deliberato aggiramento di alcune protezioni di sicurezza dell'apparecchio, e sono da effettuarsi ad opera solamente di tecnici specializzati ed autorizzati dal costruttore.**

SAMMIC S.L., declina ogni responsabilità per ogni intervento effettuato sull'affettatrice, non concordato preventivamente dalla ditta costruttrice.

La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, la messa in esercizio, la conduzione e la manutenzione della macchina.

### COME UTILIZZARE E CONSERVARE IL MANUALE DI ISTRUZIONI

Il manuale di istruzioni serve per indicare l'utilizzo dell'apparecchio previsto dalle ipotesi di progetto, le sue caratteristiche tecniche e per fornire istruzioni per lo spostamento, pulizia, regolazione, uso, informazione del personale, indirizzare gli interventi di manutenzione, fornire indicazioni sui rischi o comunque dare avvertenze per operazioni da eseguire con particolare attenzione.

Queste macchine sono destinate ad uso domestico o professionale per cui il manuale di istruzione non può mai sostituire una adeguata esperienza dell'utilizzatore.

Il presente manuale è da considerare parte della macchina e deve essere CONSERVATO PER FUTURI RIFERIMENTI fino allo smantellamento finale della macchina.

Il manuale di istruzioni deve essere sempre disponibile per la consultazione e conservato in luogo protetto e asciutto.

In caso di smarrimento o danneggiamento l'utente può richiedere un nuovo manuale al fabbricante indicando il riferimento della serie, tipo e anno di costruzione posti sulla targhetta di identificazione fissata alla macchina.











Il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione e il manuale senza l'obbligo di aggiornarne la produzione ed i manuali precedenti.

Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità in caso di:

- Uso improprio del prodotto.
- Uso non conforme a quanto espressamente specificato nella presente documentazione.
- Gravi carenze nella manutenzione prevista e consigliata.
- Modifiche o interventi non autorizzati.
- Utilizzo di ricambi non originali o specifici per il modello.
- Inosservanza totale o parziale delle istruzioni.
- Eventi eccezionali.

## SIMBOLOGIA DI SICUREZZA

Tab. 01

		Prima della messa in funzione, leggere il manuale di istruzioni.
		<b>ATTENZIONE!</b> Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, togliere l'alimentazione elettrica.
		<b>ATTENZIONE!</b> Questo simbolo indica le operazioni che devono essere eseguite SOLO da un tecnico qualificato.
		<b>ATTENZIONE!</b> Macchina in tensione.
		<b>ATTENZIONE!</b> Pericolo di tagli alle mani.

## NORME PER LA SICUREZZA

- **Attenzione!** Leggere attentamente il libretto di istruzioni e rispettare le procedure e le avvertenze indicate.
- Le operazioni di installazione e manutenzione, devono essere eseguite rispettando le procedure indicate in questo libretto di istruzioni.
- Evitare assolutamente di toccare la lama quando la macchina è in funzione.
- Non utilizzare la macchina per affettare prodotti surgelati, carni con osso e/o prodotti non alimentari.
- Non permettere che l'affettatrice possa essere usata da bambini o incapaci, e comunque da persone non addestrate all'utilizzo corretto.
- La conoscenza ed il rispetto assoluto delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, messa in esercizio, manutenzione della macchina.
- Prima di interventi di manutenzione o di pulizia, staccare sempre il CAVO DI ALIMENTAZIONE e portare in posizione "0" la manopola graduata che regola la lama.
- Verificare, prima dell'utilizzo, che la tensione di rete corrisponda a quella segnalata sulla targhetta CE e che l'impianto a cui collegare la affettatrice, sia idoneo a sopportarne la portata.
- Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito. Fate attenzione che non sia alla portata dei bambini.
- Per ogni guasto alle parti elettriche o per interventi sulla lama, chiamate immediatamente il Centro di assistenza autorizzato.
- Mantene la massima pulizia alla zona di lavoro e agli utensili di lavoro.
- Non utilizzare mai getti d'acqua per pulire l'affettatrice.
- Utilizzate per la pulizia prodotti idonei.
- In riferimento alle procedure di applicazione relative alle norme generali di igiene indicata dalla direttiva EN 29000, le imprese che operano nel settore di trasformazione degli alimenti, sono tenuti ad individuare, applicare e mantenere aggiornata le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Dopo aver verificato l'ottemperanza delle norme e delle procedure indicate precedentemente, la macchina può essere messa in funzione.
- L'affettatrice elettrica non è idonea per essere installata all'esterno, deve essere collocata in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto +5°C, non può essere installata in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia.
- L'affettatrice elettrica non è idonea per essere installata all'esterno, deve essere collocata in locali asciutti, con temperature che non scendano mai

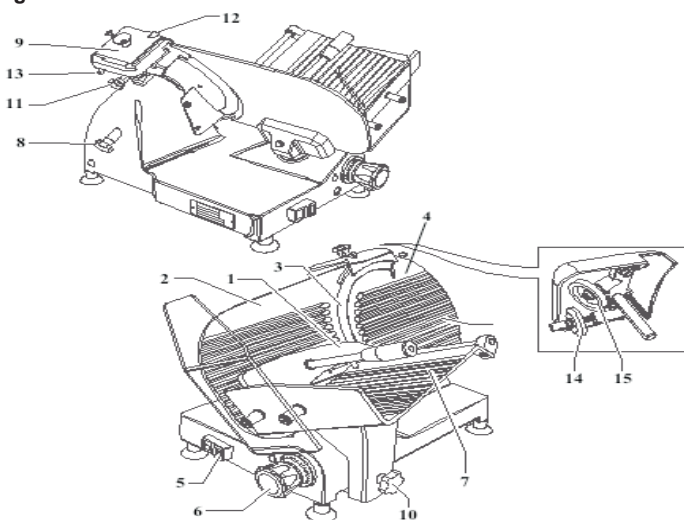
sotto +5°C, non può essere installata in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia.

- Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +5°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità non superi il 70%.
- Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre l'affettatrice in perfette condizioni di pulizia.
- **SAMMIC S.L. declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose in conseguenza a: Installazione non corretta, Alimentazione elettrica non appropriata, Pulizia e manutenzione non adeguate, modifiche non autorizzate; Uso improprio della affettatrice, Utilizzo di ricambi non originali.**
- Verificare inoltre l'adempimento ad ulteriori eventuali norme nazionali o locali.

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

### Identificazione delle parti principali

Fig. 01



1. Braccio blocca merce
2. Paratia mobile o vela
3. Lama
4. Disco coprilama
5. Interruttore accensione
6. Manopola graduata
7. Piatto portamerce scorrevole
8. Pomolo di blocco per disco coprilama
9. Gruppo affilatore
10. Pomolo fissaggio piatto
11. Pomolo di blocco gruppo affilatoio
12. Pomolo mola affilatura lama
13. Pomolo di pressione sulla mola controbava
14. Mola controbava
15. Mola affilatrice

### Descrizione della macchina

Le nostre affettatrici professionali e domestiche, sono state progettate e realizzate con il preciso scopo di affettare prodotti alimentari (tipo salumi e carni) e garantire:

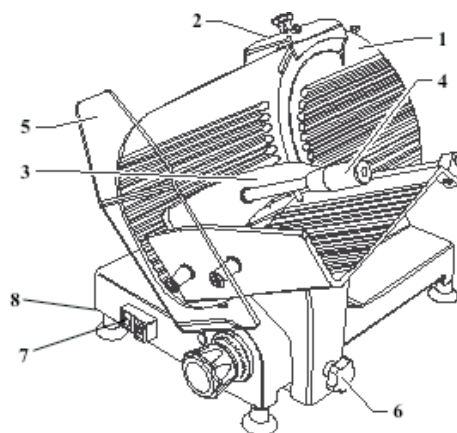
- Massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione.
- Massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali

che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti dell'affettatrice che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonché facilità di smontaggio.

- Massima precisione di taglio grazie al meccanismo a camme.
- Robustezza e stabilità di tutti i componenti.
- Massima silenziosità grazie alla trasmissione a cinghie.
- Grande maneggevolezza.

### Dispositivi di sicurezza

Fig. 02



1. Disco coprilama
2. Cappottina
3. Pressamerce
4. Manopola pressamerce
5. Paramano
6. Dispositivo di bloccaggio del carrello (Vite speciale)
7. Interruttore accensione a bassa tensione 24V
8. Centralina anti-blackout

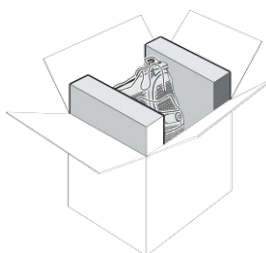
## DISIMBALLAGGIO E PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

L'affettatrice è fornita completamente montata e posta in posizione verticale nella scatola di imballaggio.

Evitare assolutamente di:

- Trascinare la scatola.
- Provocare urti o scossoni.
- Sovrapporre altri colli alla scatola d'imballo.
- Esporre la scatola di imballo o l'affettatrice stessa alla pioggia, al gelo o in ogni modo a qualsiasi intemperie.

Fig. 03



Alla ricezione dell'apparecchio, aprire l'imballo procedendo in questo modo:

- Aprire il coperchio della scatola (Fig. 03), estrarre l'affettatrice dall'imballo in polistirolo, separare il sacco in polietilene ed accertarsi che il contenuto corrisponda alla bolla di consegna. Nel caso vengano rilevati danni o difformità avvenute durante il trasporto, fare immediatamente reclamo al trasportatore ed avvertire il rivenditore autorizzato o la ditta costruttrice.

In particolare verificare che:

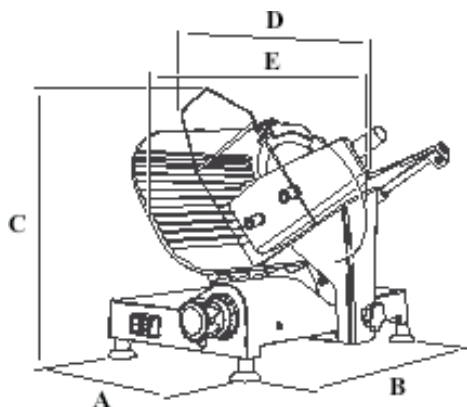
- Non si presentino ammaccature, segno di urti o deformazioni.
- Non si presentino zone bagnate o segni che possano portare a supporre che l'imballaggio sia stato esposto alle intemperie.
- Non si presentino segni di manomissioni.

**Attenzione!** Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori, previa separazione dei diversi componenti.

#### Identificazione del prodotto

Sull'affettatrice è apposta una targa CE di identificazione del prodotto.

Fig. 05



Tab. 02

MODELLO	GSS-250	GSS-275	GSS-300
Diametro della lama	250 mm.	275 mm.	300 mm.
Dimensioni AxBxC	390x510x380 mm.	440x540x380 mm.	650x480x450 mm.
Distanza tra gli assi Dx E	250x400 mm.	255x405 mm.	300x450 mm.
Corsa del carrello	235 mm.	235 mm.	280 mm.
Capacità di taglio	160x210 mm.	160x245 mm.	210x240 mm.
Spessore di taglio	0÷15 mm.	0÷15 mm.	0÷15 mm.
Potenza del motore	160 WATT	180 WATT	230 WATT
Peso netto	15,5 Kg.	16,5 Kg.	21,5 Kg.
Alimentazione	230Volt / 50Hz	230Volt / 50Hz	230Volt / 50Hz

Prima di procedere al collaudo assicurarsi che il piatto portamerce sia ben bloccato, dopodichè provare il funzionamento con la seguente procedura:

- Azionare il pulsante di marcia "ON" ed il pulsante di arresto "OFF".
- Controllare se con macchina in moto, rimuovendo la spina e poi riinserendola, la macchina non riparta automaticamente.

## MESSA IN FUNZIONE



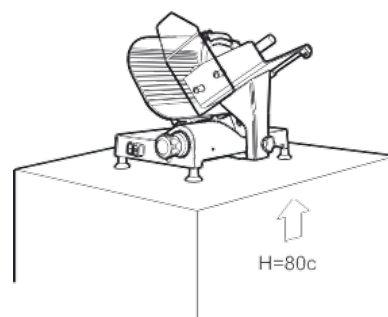
**ATTENZIONE!** Prima di procedere all'avviamento, leggere attentamente il libretto di istruzioni ed accertare di avere ben compreso quanto in esso contenuto.

#### Installazione

Dopo aver correttamente eseguito le operazioni di disimballaggio, l'affettatrice è pronta per l'utilizzo

Posizionarla su un piano ad un'altezza di circa 80cm. prevedendo un adeguato spazio intorno alla macchina stessa che possa consentirne l'uso e gli interventi di pulizia e manutenzione (fig. 06).

Fig. 06



#### Collegamento elettrico



Accertarsi che l'impianto sia a norma di legge e che il cavo e la messa a terra siano perfettamente funzionanti.

La macchina deve essere collegata ad una tensione di 230Volt / 50Hz.

Si consiglia inoltre di:

- Verificare che la linea di alimentazione, sia in grado di sopportare il carico della macchina.
- Collegare ad una presa di terra che ottemperi alle vigenti norme.
- Verificare in tal senso che il cavo di terra dell'impianto sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee sulla sicurezza elettrica.

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1mm<sup>2</sup>; lunghezza circa 1.5m e una spina "SHUKO". Collegare l'affettatrice 230 V. - 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10A, ΔI= 0.03A

L'interruttore di accensione (5) è provvisto di circuito di sicurezza con relè incorporato.

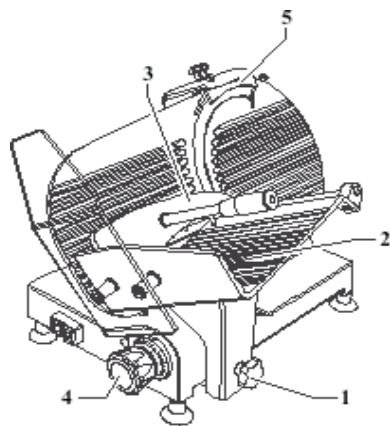


## Verifica preliminare



Per il 1° utilizzo attenersi alle seguenti istruzioni.

Fig. 07



- Verificare che il gruppo di affilatura sia ben fissato alla macchina e che la sua estrazione sia facile e priva di impedimenti (5).

- Controllare che l'installazione sia stata effettuata correttamente.
- Verificare la scorrevolezza del piatto e che sia privo da impedimenti nel banco di lavoro in tutta la sua corsa (2).
- Verificare che il braccio pressamerce si alzi e si abbassi facilmente in modo che non abbia impedimenti in tutto il suo movimento (3)
- Verificare l'apertura della vela facendo ruotare la manopola numerata in senso orario ed antiorario (4).

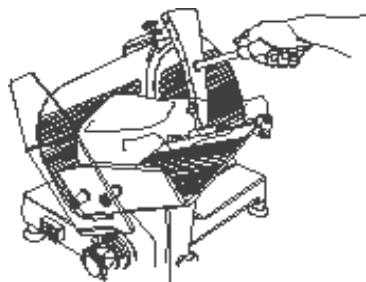
## Utilizzo



**ATTENZIONE!** Caricare il prodotto sul piatto dopo aver portato la manopola graduata in posizione "0" ed a motore fermo, facendo attenzione alla lama ed alle puntine acuminate del pressamerce.

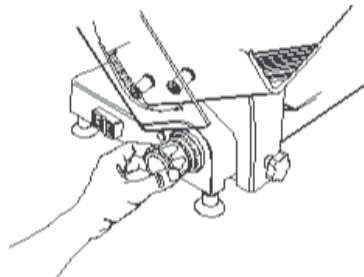
Per il corretto utilizzo, seguire la seguente procedura:

Fig. 08



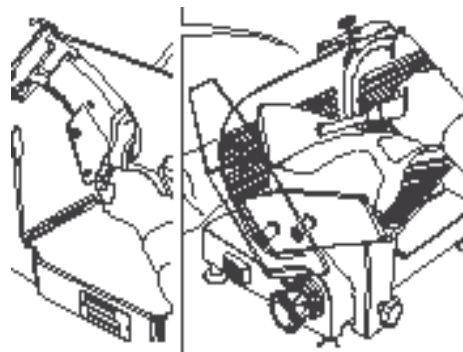
1. Sollevare il pressamerce, caricare la merce sul piatto, avvicinandola alla vela e bloccarla con l'apposito braccio munito di dentini (Fig. 08).

Fig. 09



2. Regolare tramite la manopola graduata lo spessore di taglio voluto (Fig. 09).

Fig. 10

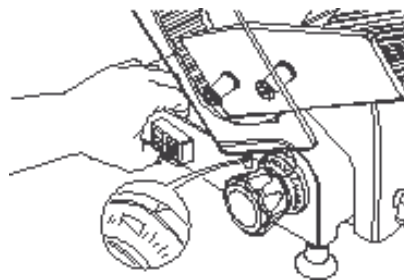


3. Assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti; appoggiare la mano destra sulla manopola pressamerce e, successivamente, la mano sinistra accanto al parafette per prendere il prodotto tagliato (Fig. 10) (**senza entrare in contatto con la lama**); il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro.

**ATTENZIONE:** Fare molta attenzione a queste operazioni in modo da evitare il contatto diretto delle proprie parti del corpo con la lama.

4. Premere quindi il pulsante di marcia "I" bianco.
5. spingere il carrello (piatto portamerce + braccio pressamerce + gambo) facendolo avanzare dolcemente verso la lama, senza applicare eccessiva pressione sulla merce con il braccio pressamerce. La merce entrerà facilmente nella lama, e la fetta guidata all'apposito parafetta si staccherà e cadrà sul piano raccoglitore.
6. Evitare di fare funzionare a vuoto l'affettatrice.

Fig. 11



7. Al termine delle operazioni di taglio, fermare la macchina mettendo l'interruttore nella posizione "O" -Nero- di arresto e portare a "0" la manopola graduata (Fig. 11).

8. Eseguire l'affilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie ruvida e quindi lo sforzo di taglio aumenta.

## MANUTENZIONE

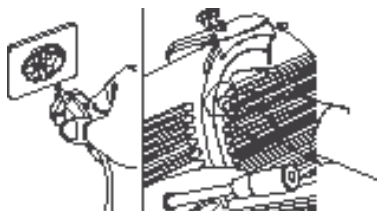
- Per garantire il corretto funzionamento della affettatrice nel tempo, è necessario eseguire con periodicità delle operazioni, alcune delle quali indispensabili per ottemperare alle norme sanitarie vigenti.
- Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +5°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità non superi il 70%, l'affettatrice non può essere installata in locali dove vengono utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine, ecc.).
- Non utilizzare getti d'acqua direttamente sulla affettatrice.

## Affilatura della lama

**ATTENZIONE:** Prima di eseguire l'affilatura della lama, fare attenzione ai **RISCHI** riguardanti il pericolo di taglio derivante dalla non osservanza delle istruzioni sotto riportate.

Per l'affilatura della lama, da fare periodicamente non appena si avvertirà una diminuzione di taglio, occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

Fig. 12



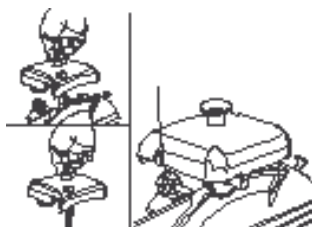
1. Provvedere a disinserire la spina dalla presa e pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla (Fig. 12).

Fig. 13



2. Svitare il volantino per liberare il gruppo affilatoio (Fig. 13).

Fig. 14



3. Sollevare il gruppo affilatoio e farlo ruotare di 180° (Fig. 14).

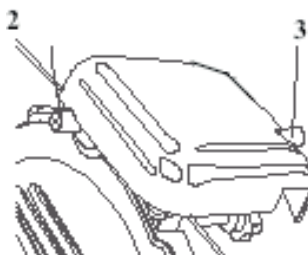
4. Infilare nuovamente il gruppo nella sede e fissarlo attraverso il volantino.

Fig. 15



5. Inserire la spina ed avviare la macchina, premendo il pulsante di marcia "I" -Bianco- (Fig. 15).

Fig. 16

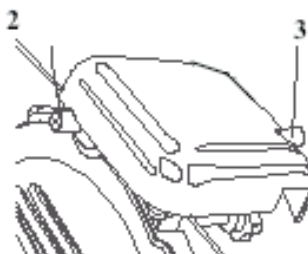


6. Premere il pulsantino (Fig. 16), lasciare ruotare la lama a contatto con la mola per circa 30/40 secondi in modo che si formi sul filo della lama una leggera bava.

### ATTENZIONE!

Per avere la lama in condizioni ottimali di affilatura e per mantenere le corrette condizioni di sicurezza, è opportuno procedere alla sostituzione della lama quando il diametro della lama stessa risulti ridotto di circa 5/7 mm.

Fig. 17



7. Premere contemporaneamente per 3-4 secondi i pulsanti (2 e 3) e rilasciarli nello stesso istante (Fig. 17).

8. Dopo avere effettuato l'operazione di affilatura è buona norma pulire le mole e la lama.

9. Ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione di origine l'apparecchio facendo il procedimento inverso.

**N.B.: Non protrarre l'operazione di sbavatura oltre i 3/4 sec. per evitare la formazione della bava sulla parte opposta della lama.**

### Operazioni di pulizia

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggiore frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente effettuata su tutte le parti dell'affettatrice che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da tagliare.
- L'affettatrice non deve essere pulita con idropulitrici o getti d'acqua, bensì con prodotti adatti e/o con detergenti neutri (pH 7). **E' vietato ogni altro prodotto detergente.** Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quant'altro può danneggiare la superficie.

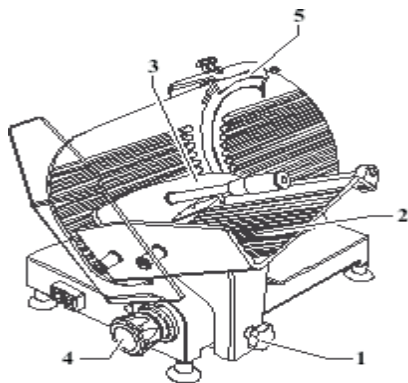
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

1. Scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.
2. Portare a "0" la manopola graduata che regola la vela.

**ATTENZIONE ai rischi derivanti dalle parti taglienti e/o acuminate.**

### Pulizia del piatto portamerce

Fig. 18



Il carrello (piastra + braccio + asta) è facilmente removibile:

- Posizionare il regolatore dello spessore delle fette (4) su "0".
- Spostare il carrello (2) fino alla fine del percorso dal lato dei comandi, svitare parzialmente la manopola di bloccaggio della piastra (1), tirare il carrello verso l'operatore; svitare completamente la manopola di bloccaggio della piastra, sollevare il carrello (2).

- Una volta rimosso il carrello, è possibile pulire attentamente la piastra-porta alimenti con acqua tiepida, con il detergente fornito o con un detergente neutro.

### Pulizia della lama



**ATTENZIONE!** La pulizia della lama deve essere effettuata indossando un paio di guanti metallici ed utilizzando un panno umido.

Fig. 19

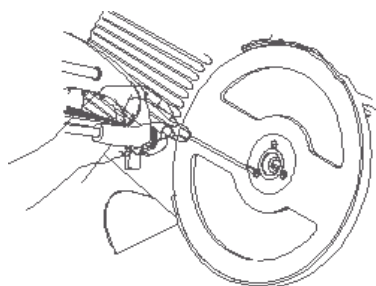


Svitare il volantino di fissaggio tirante copilama, una volta svitato, effettuare una leggera pressione verso la parte anteriore.

A questo punto è possibile pulire la lama.

Per la pulizia della superficie opposta alla lama e dell'anello, bisogna estrarre la lama nel seguente modo:

Fig. 20



Svitare le tre viti ed estrarre la lama con estrema cautela. Procedere quindi alla pulizia della stessa (Fig. 20).

Ad operazioni ultimate, rimontare la lama procedendo in senso contrario fissandola con le tre viti fino in fondo e rimontando il copilama avendo cura di posizionarlo in modo corretto.

### Pulizia del parafette

Fig. 21



Per la pulizia del parafette procedere in questo modo:

- Svitare il pomolo di fissaggio ed asportare il parafette (Fig. 21).
- Pulire il parafette con acqua tiepida o con un detergente adatto.

Per il montaggio, posizionare il parafette in corrispondenza del foro del perno. Posizionare il pomolo di fissaggio ed avvitarlo a fondo.

### Pulizia del gruppo affilatoio

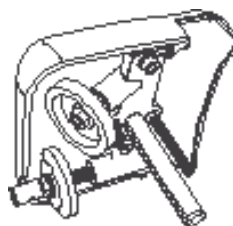
Fig. 22



1. Svitare il volantino per liberare il gruppo affilatoio (Fig. 22).

2. Sollevare ed estrarre completamente il gruppo affilatoio.

Fig. 23



3. Capovolgerlo in modo che siano accessibili le due mole (Fig. 23).

### Lubrificazione delle guide

Periodicamente, per garantire un perfetto scorrimento del piatto scorrevole, è necessario lubrificare le guide di scorrimento.

Fig. 24

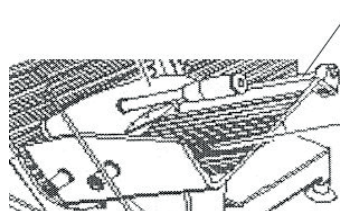
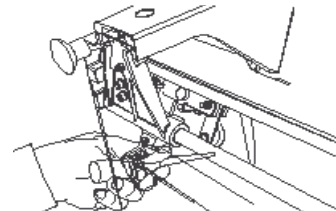


Fig. 25



Procedere alla pulizia delle guide e mettere qualche goccia di olio di vaselina (Fig. 24 - 25). Dopo l'applicazione dell'olio, far scorrere il carrello per distribuirlo uniformemente sulle intere guide.

**Problemi e risoluzioni**

Tab. 03

PROBLEMI	CAUSE	RIMEDI
La lama non taglia.	Lama non affilata.	Affilare la lama utilizzando l'apposito dispositivo di affilatura.
Il piatto di scorrimento presenta attriti.	Guide di scorrimento sporche.	Procedere alla pulizia delle guide e lubrificarle con l'olio fornito in dotazione.
Non funziona il dispositivo di affilatura.	Non è stato posizionato correttamente. Le mole smeriglio sono sporche.	Fare riferimento al capitolo <b>MANUTENZIONE</b> per il corretto posizionamento. Pulire le mole utilizzando uno spazzolino metallico. Se sono state effettuate parecchie affilature, sostituire le mole.

## INTRODUÇÃO GERAL

### ADVERTÊNCIAS

Este produto, distribuído pela SAMMIC S.L., foi concebido e fabricado em conformidade com as normas de segurança vigentes, e demonstrou ser seguro quando utilizado de acordo com as instruções de utilização e limpeza de rotina apresentadas neste manual.

**O utilizador não deve, em nenhuma circunstância, remover as proteções que requerem uma ferramenta para a sua desmontagem.**

**Algumas operações de manutenção requerem a remoção deliberada de algumas proteções de segurança do equipamento, tendo de ser realizadas apenas por técnicos especializados autorizados pelo fabricante.**

A SAMMIC S.L. declina toda e qualquer responsabilidade por qualquer intervenção realizada na cortadora de fiambre que não tenha sido previamente autorizada pelo fabricante.

Os conhecimentos técnicos gerais e o respeito pelas regras de segurança e advertências de perigo contidas neste manual constituem os requisitos essenciais para realizar a instalação, arranque, utilização e manutenção do equipamento com riscos mínimos.

### COMO UTILIZAR E CONSERVAR O MANUAL DO UTILIZADOR

O Manual do Utilizador apresenta a utilização do equipamento, conforme prevista no respetivo projeto, as suas características técnicas, proporciona instruções relativas à deslocação, limpeza, ajuste e utilização, informações acerca do pessoal, aborda intervenções de manutenção e apresenta informações sobre os riscos e advertências, bem como informações sobre as operações que devem ser realizadas de forma cuidadosa.

Estes equipamentos foram concebidos para utilização doméstica e profissional, pelo que o manual de instruções não pode substituir a adequada experiência do utilizador.

Este manual tem de ser considerado parte integrante do equipamento e **DEVE SER CONSERVADO PARA CONSULTA FUTURA** até ao desmantelamento final do equipamento.

O manual de instruções deve estar sempre disponível para consulta, devendo ser guardado num local seguro e seco.

Em caso de perda ou dano, o utilizador pode solicitar um novo manual junto do fabricante, indicando o número de série, tipo e ano de fabrico do equipamento indicados na placa de características apenas ao equipamento.











O fabricante reserva-se o direito de atualizar o fabrico e o manual sem que tenha de atualizar o fabrico e manuais anteriores.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade em caso de:

- Utilização inadequada do produto;
- Utilização inconsistente com as instruções específicas contidas neste documento;
- Faltas graves no que respeita à manutenção programada e recomendada;
- Modificações ou intervenções não autorizadas;
- Utilização de componentes sobressalentes não originais ou não específicos para o modelo;
- Inobservância total ou parcial das instruções;
- Eventos excecionais.

## SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD

Tab. 01

		Ler atentamente o manual de instruções antes de utilizar o equipamento.
		<b>ATENÇÃO!</b> Antes de realizar qualquer operação de manutenção, desligar o equipamento da rede elétrica.
		<b>ATENÇÃO!</b> Este símbolo indica as operações que têm de ser realizadas APENAS por um técnico qualificado.
		<b>ATENÇÃO!</b> Equipamento sob tensão.
		<b>ATENÇÃO!</b> Perigo de cortes nas mãos.

## REGRAS DE SEGURANÇA

- **Atenção!** Leia atentamente o manual de instruções e respeite os procedimentos e advertências indicados.
- As operações de manutenção e instalação têm de ser realizadas seguindo os procedimentos indicados neste manual de instruções.
- Evite tocar na lâmina com o equipamento em funcionamento.
- Não utilize o equipamento para fatiar alimentos congelados, carnes com osso e/ou produtos não alimentares.
- A cortadora de fiambre não foi concebida para ser utilizada por crianças, pessoas não qualificadas ou pessoas que não tenham recebido formação sobre a correta utilização.
- O conhecimento e respeito pelas regras de segurança e advertências de perigo contidas neste manual constituem os requisitos essenciais para realizar a instalação, arranque, utilização e manutenção do equipamento com riscos mínimos.
- Antes de proceder a quaisquer operações de manutenção ou limpeza, **DESLIGUE** sempre o equipamento da rede elétrica e certifique-se de que o botão rotativo graduado, que regula a lâmina, está na posição "0".
- Antes de utilizar o equipamento, verifique se a tensão da rede de alimentação corresponde à tensão indicada na placa CE, e se o circuito ao qual a cortadora de fiambre será ligada é apropriado para suportar a respetiva carga.
- Certifique-se de que verifica periodicamente o estado de desgaste do cabo e, se necessário, contacte o CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA para que o mesmo seja substituído.
- Nunca deixe o equipamento sem vigilância. Certifique-se de que mantém fora do alcance de crianças.
- Para qualquer intervenção devido a avaria elétrica ou para substituição da lâmina, contacte o Centro de Assistência Técnica autorizado.
- Mantenha a área e ferramentas de trabalho perfeitamente limpas.
- Nunca lave a cortadora de fiambre sob água corrente.
- Utilize produtos apropriados para a limpeza.
- No que respeita aos procedimentos de aplicação relacionados com as normas de higiene geral indicadas pela norma EN 29000, as empresas que operam no ramo da transformação de produtos alimentares estão obrigadas a identificar, aplicar e manter procedimentos de segurança atualizados e apropriados, utilizando os princípios nos quais se baseia o sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Após verificação do cumprimento das normas e procedimentos acima referidos, o equipamento pode ser ligado.
- A cortadora de fiambre elétrica não foi concebida para instalação no exterior, tendo de ser colocada em salas secas e com temperaturas que

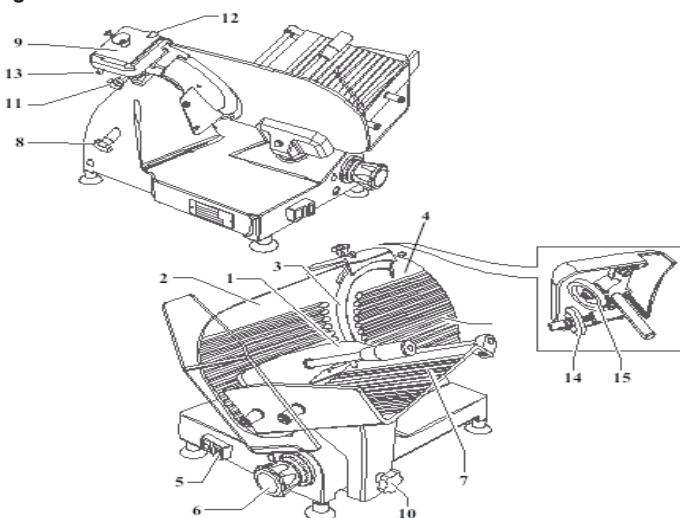
nunca desçam abaixo dos +5 °C; não pode ser instalada em salas nas quais a limpeza seja realizada com água corrente.

- De modo a garantir o normal funcionamento, o equipamento tem de ser instalado em salas nas quais a temperatura ambiente se situe entre um mínimo de +5 °C e um máximo de +32 °C, e nas quais a humidade não exceda os 70%.
- De modo a garantir o correto funcionamento da cortadora de fiambre, mantenha-a sempre perfeitamente limpa.
- **A SAMMIC S.L. declina toda e qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou objetos em resultado de: instalação incorreta, alimentação elétrica inapropriada, limpeza e manutenção inapropriadas, modificações não autorizadas, utilização inapropriada da cortadora de fiambre, utilização de componentes sobressalentes não originais.**
- O utilizador deve também verificar o cumprimento de possíveis normas nacionais ou locais adicionais.

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### Identificação dos principais componentes

Fig. 01



1. Braço fixador de alimentos
2. Placa móvel
3. Lâmina
4. Proteção da lâmina
5. Interruptor Ligar/Desligar
6. Botão rotativo graduado
7. Prato porta-alimentos correção (tabuleiro de alimentos)
8. Botão rotativo de bloqueio da lâmina
9. Grupo afiador
10. Botão rotativo de fixação do tabuleiro de alimentos
11. Botão rotativo de bloqueio do grupo afiador
12. Botão rotativo da mó afiadora
13. Botão de pressão da mó anti-rebarba
14. Mó anti-rebarba
15. Mó afiadora

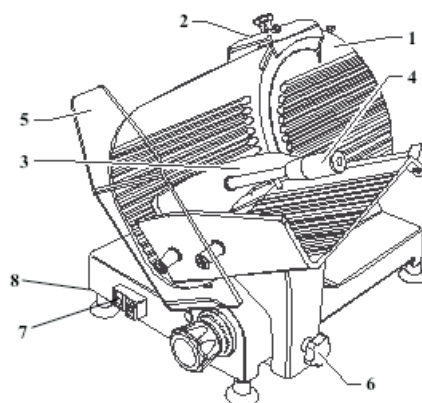
### Descrição do equipamento

As nossas cortadoras de fiambre profissionais e domésticas foram concebidas e fabricadas com o objetivo específico de fatiar produtos alimentares (enchidos e carnes), e para garantir:

- Máxima segurança na utilização, limpeza e manutenção;
- Máxima higiene, graças a uma seleção minuciosa dos materiais que entram em contacto com os produtos alimentares, e à eliminação de arestas nas partes da cortadora de fiambre que entram em contacto com o produto, por forma a permitir a fácil limpeza e desmontagem;
- Máxima precisão de corte, graças ao mecanismo de came;
- Resistência e estabilidade de todos os componentes;
- Máxima ausência de ruídos, graças à transmissão por correia;
- Grande maneabilidade.

### Dispositivos de segurança

Fig. 02



1. Proteção da lâmina
2. Tampa
3. Suporte de alimentos
4. Punho do suporte de alimentos
5. Proteção para as mãos
6. Dispositivo de bloqueio do carro (botão rotativo)
7. Interruptor de alimentação de baixa tensão, 24 V
8. Caixa de derivação anti-blackout

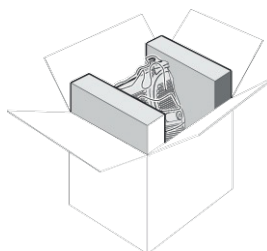
## DESEMBALAGEM E PREPARAÇÃO DO EQUIPAMENTO

A cortadora de fiambre é fornecida completamente montada e colocada na posição vertical na caixa de embalagem.

Evite sempre:

- Arrastar a caixa;
- Provocar golpes na caixa ou abanar a mesma;
- Colocar outras embalagens sobre a caixa de embalagem;
- Expôr a caixa de embalagem ou a própria cortadora de fiambre a chuva, geada ou a quaisquer outras condições atmosféricas adversas.

Fig. 03



Aquando da receção do equipamento, abra a embalagem procedendo da seguinte forma:

- Abra a tampa da caixa (Fig. 03), retire a cortadora de fiambre da embalagem de poliestireno, separe o saco de polietileno e certifique-se de que o conteúdo corresponde à guia de remessa. Caso observe danos ou deformações que tenham ocorrido durante o transporte, apresente imediatamente uma reclamação junto da transportadora e informe o revendedor autorizado do fabricante.

Em particular, certifique-se de que:

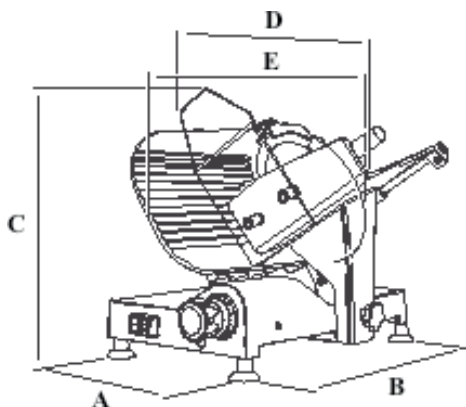
- Não existem amolgadelas, sinais de queda ou deformações;
- Não existem áreas molhadas ou sinais que indiquem que a embalagem esteve exposta a condições atmosféricas adversas;
- Não existem sinais de violação da embalagem.

**Atenção!** Certifique-se de que elimina o material de embalagem utilizando os contentores apropriados, separando previamente os diferentes componentes.

#### Identificação do produto

A cortadora de fiambre dispõe de uma placa CE de identificação do produto.

Fig. 05



Tab. 02

MODELO	GSS-250	GSS-275	GSS-300
Diâmetro da lâmina	250 mm	275 mm	300 mm
Dimensões A x B x C	390 x 510 x 380 mm	440 x 540 x 380 mm	650 x 480 x 450 mm
Distância entre eixos D x E	250 x 400 mm	255 x 405 mm	300 x 450 mm
Percurso do carro	235 mm	235 mm	280 mm
Capacidade de corte	160 x 210 mm	160 x 245 mm	210 x 240 mm
Espessura de corte	0÷15 mm	0÷15 mm	0÷15 mm
Potência do motor	160 Watts	180 Watts	230 Watts
Peso líquido	15,5 Kg	16,5 Kg	21,5 Kg
Alimentação elétrica	230 Volts/50 Hz	230 Volts/50 Hz	230 Volts/50 Hz

Antes de proceder ao teste do equipamento, certifique-se de que o carro está bloqueado. Em seguida, realize o teste de funcionamento procedendo da seguinte forma:

- Coloque o botão de alimentação na posição "I" (Ligado) e, em seguida, coloque-o na posição "0" (Desligado).
- Com o equipamento ligado, certifique-se de que este não liga automaticamente após tê-lo desligado da tomada e ligado novamente.

## ARRANQUE

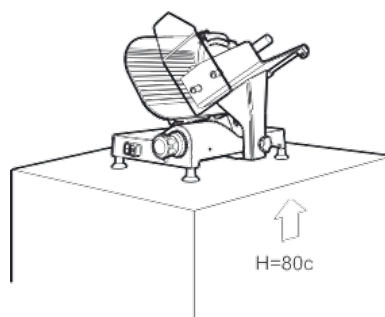


**ATENÇÃO!** Antes do arranque, leia atentamente o manual de instruções e certifique-se de que compreendeu bem o seu conteúdo.

#### Instalação

Depois de corretamente realizadas as operações de desembalagem, a cortadora de fiambre está pronta para ser utilizada. Coloque-a a uma altura aproximada de 80 cm em relação ao solo, deixando um espaço livre apropriado à volta do equipamento que permita as operações de limpeza e manutenção (Fig. 06).

Fig. 06



#### Ligação da alimentação



Certifique-se de que a instalação elétrica cumpre a legislação aplicável, e de que o cabo de alimentação e a ligação à terra estão perfeitamente funcionais.

O equipamento tem de ser ligado a uma rede de alimentação de 230 V/50 Hz.

Recomenda-se igualmente que:

- Se certifique de que o cabo de alimentação consegue suportar a carga imposta pelo equipamento;
- Ligue o equipamento a uma tomada equipada com circuito de terra e que cumpra a legislação aplicável;
- Verifique se o circuito de ligação à terra é eficiente e cumpre os regulamentos nacionais e europeus relativos a segurança elétrica.

A cortadora de fiambre é fornecida com um cabo de alimentação com 3 x 1 mm<sup>2</sup> de secção, um comprimento aproximado de 1,5 m e equipado com uma ficha do tipo "Schuko". Ligue a cortadora de fiambre a um circuito de alimentação de 230 V/50 Hz equipado com um disjuntor magneto-térmico diferencial de 10 A, ΔI = 0,03 A.

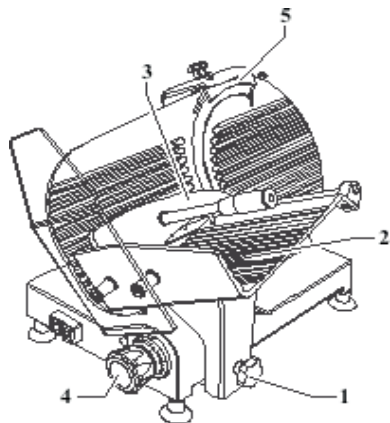
O interruptor de alimentação (5) dispõe de um circuito de segurança com relé integrado.

## Verificação preliminar



Para utilização pela primeira vez, siga as instruções apresentadas abaixo.

Fig. 07



- Certifique-se de que a instalação foi corretamente realizada.
- Certifique-se de que o tabuleiro está bem preso com o botão de bloqueio (1).
- Verifique a capacidade de deslocamento do tabuleiro, e certifique-se de que não existem obstáculos na área de trabalho ao longo de todo o percurso do mesmo (2).
- Certifique-se de que o braço fixador de alimentos levanta e

baixa facilmente, e não encontra obstáculos no seu movimento (3).

- Verifique a abertura da placa, rodando o botão rotativo para a direita e para a esquerda (4).
- Certifique-se de que o grupo afiador está bem preso no equipamento, e que pode ser facilmente removido, sem quaisquer obstáculos (5).

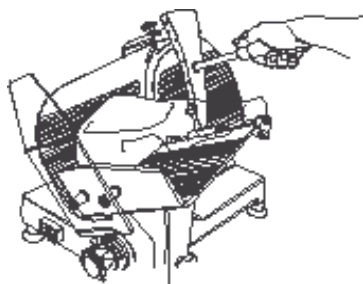
## Utilização



**ATENÇÃO!** Carregue o produto no tabuleiro depois de ter colocado o botão rotativo graduado na posição "0" e com o motor desligado, tendo cuidado com a lâmina e os pontos afiados do fixador de alimentos.

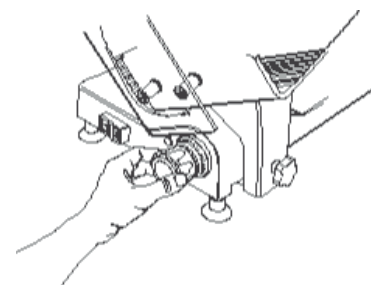
Para uma correta utilização, siga o procedimento apresentado abaixo:

Fig. 08



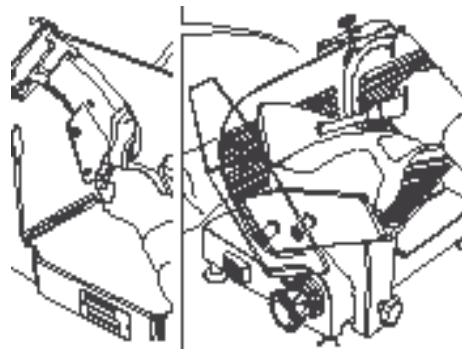
1. Levante o fixador de alimentos, carregue o alimento no tabuleiro, aproximando-o do carro e bloqueando-o com o braço apropriado equipado com dentes (Fig. 08); com el brazo dentado. (Fig. 08).

Fig. 09



2. Regule a espessura de corte pretendida utilizando o botão rotativo graduado (Fig. 09);

Fig. 10

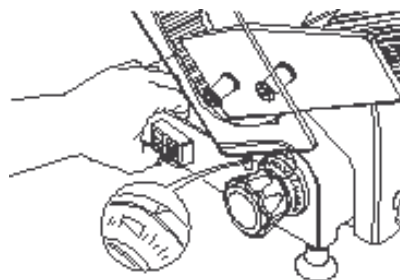


3. Assuma uma posição correta, de modo a evitar acidentes: apoie a mão direita sobre o braço fixador de alimentos e, ao mesmo tempo, a mão esquerda próximo de defletor de fatias, para remover o produto uma vez cortado (Fig. 10) (**sem tocar na lâmina**); o corpo tem de estar perpendicular à área de trabalho;

**ATENÇÃO:** Preste muita atenção ao realizar estas operações, de modo a evitar contacto direto de partes do seu corpo com a lâmina.

4. Pressione o botão de ligação "I" branco;
5. Empurre o carro (tabuleiro de alimentos + braço fixador de alimentos + punho), fazendo-o avançar lentamente no sentido da lâmina, sem aplicar demasiada pressão sobre o alimento com o braço fixador de alimentos. A lâmina entra lentamente no alimento, e a fatia, orientada para o defletor de fatias apropriado, separa-se por si e cai na superfície do coletor;
6. Evite manter a cortadora de fiambre a funcionar em vazio.

Fig. 11



7. Após a conclusão das operações de corte, desligue o equipamento pressionando o botão preto "0" e colocando o botão rotativo graduado na posição "0" (Fig. 11).

8. Afie a lâmina quando o produto cortado apresentar uma superfície rugosa, o que resulta num aumento do esforço de corte.

## MANUTENÇÃO

- De modo a garantir o funcionamento correto da cortadora de fiambre ao longo do tempo, é necessário realizar periodicamente algumas operações, algumas das quais são essenciais para o cumprimento das leis sanitárias vigentes.
- De modo a garantir o normal funcionamento, o equipamento tem de ser instalado em salas nas quais a temperatura ambiente se situe entre um mínimo de +5 °C e um máximo de +32 °C, e nas quais a humidade não exceda os 70%; a cortadora de fiambre não pode ser instalada em salas nas quais a limpeza seja realizada empregando jato de água (por exemplo, cozinhas de grandes dimensões, etc.).
- Nunca lave a cortadora de fiambre sob água corrente.

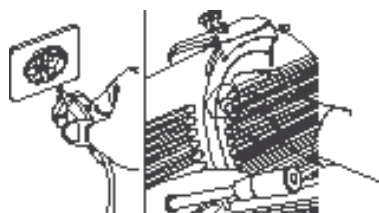


## Afiar a lâmina

**ATENÇÃO:** Antes de afiar a lâmina, tenha em atenção o **RISCO** de se cortar caso não observe as instruções indicadas abaixo.

Para afiar a lâmina, o que tem de ser feito periodicamente logo que a capacidade de corte diminua, têm de ser seguidas as instruções apresentadas abaixo:

Fig. 12



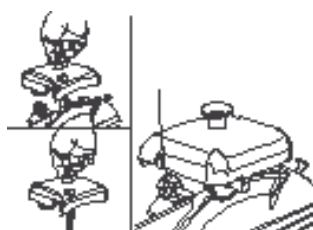
1. Desligue a ficha da tomada de alimentação e limpe cuidadosamente a lâmina com álcool desnaturalado, de modo a remover a gordura presente (Fig. 12);

Fig. 13



2. Desenrosque o punho de fixação para libertar o grupo afiador (Fig. 13);

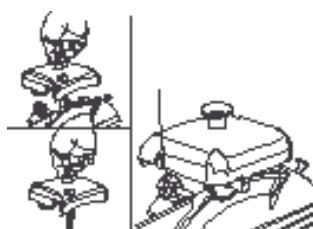
Fig. 14



3. Levante o grupo afiador e rode-o 180° (Fig.14);

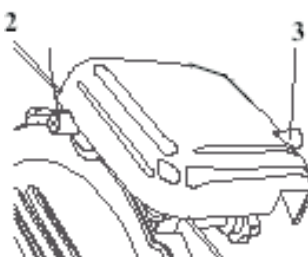
4. Insira o grupo no seu lugar e aperte-o utilizando a roda pequena;

Fig. 15



5. Volte a ligar a ficha à tomada de alimentação e ligue novamente o equipamento, pressionando o botão branco "I" (Fig. 15);

Fig. 16

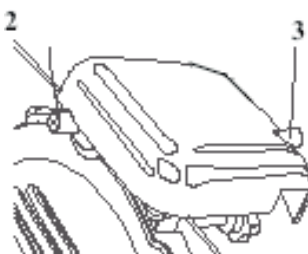


6. Pressione o botão (Fig. 16) e mantenha a lâmina em contacto com a mó durante cerca de 30-40 segundos, de modo a formar-se uma ligeira rebarba no gume da lâmina;

### ATENÇÃO!

De modo a manter a lâmina perfeitamente afiada e manter as corretas condições de segurança, é necessário substituir a lâmina quando o diâmetro da mesma ficar cerca de 5-7 mm menor.

Fig. 17



7. Pressione durante 3-4 segundos os botões (2 e 3) e solte-os em simultâneo (Fig. 17);

8. Depois de realizar a operação de afiamento, é recomendável limpar os mós e a lâmina;

9. Depois de concluir o afiamento, volte a colocar o equipamento no estado inicial, seguindo os passos referidos no sentido inverso..

**N.B.: Não prolongue a operação de eliminação de rebarbas por mais de 3-4 segundos, de modo a evitar a formação de rebarba no lado oposto da lâmina.**

### Operações de limpeza

- A limpeza do equipamento tem de ser realizada, pelo menos, uma vez por dia, ou, se necessário, mais frequentemente.
- A limpeza deverá ser realizada minuciosamente em todos os componentes da cortadora de fiambre que entram em contacto direto ou indireto com os alimentos a serem fatiados.
- A cortadora de fiambre não pode ser limpa com lavadoras de alta pressão nem com água corrente, devendo ser limpa com produtos apropriados e/ou detergentes neutros (pH 7). **É proibido utilizar qualquer outro produto de limpeza.** Não se recomenda a utilização de ferramentas, escovas e quaisquer outros artigos que possam danificar a superfície.

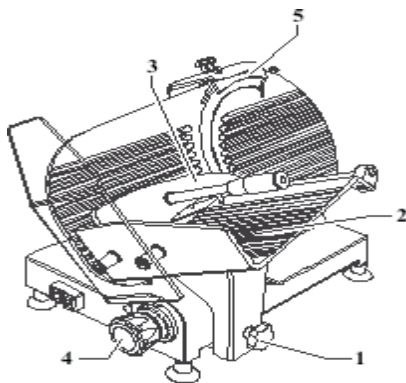
Antes de realizar qualquer operação de limpeza, é necessário:

1. Desligar a ficha da tomada de alimentação, de modo a isolar completamente o equipamento da rede de alimentação;
2. Colocar na posição "0" o botão rotativo graduado que regula a placa.

**TENHA EM ATENÇÃO os riscos resultantes de componentes afiados e/ou pontiagudos.**

### Limpeza do carro

Fig. 18



O carro (tabuleiro de alimentos + braço + punho) pode ser facilmente removido:

- Coloque o botão graduado (4) na posição "0";
- Empurre o carro (2) para a extremidade do percurso, do lado dos controlos, desenrosque parcialmente o botão rotativo de bloqueio do tabuleiro de alimentos (1) e puxe com alguma força o carro para si; desenrosque

completamente o botão rotativo de bloqueio do tabuleiro de alimentos e levante o carro (2) (Fig. 18);

- Uma vez removido o tabuleiro de alimentos, é possível limpar minuciosamente o carro com água morna e o detergente ou pó de limpeza neutro (pH 7) fornecido.

### Limpeza da lâmina



**ATENÇÃO!** A limpeza da lâmina tem de ser realizada utilizando luvas de malha de aço e um pano húmido.

Fig. 19

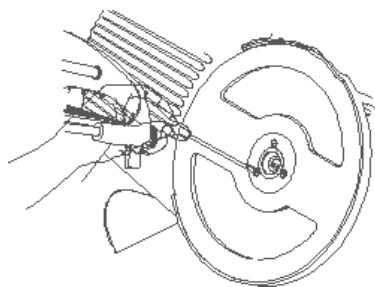


Desenrosque o punho de fixação e remova a proteção da lâmina, exercendo uma ligeira pressão na parte frontal. Desencaixe a proteção da lâmina.

Agora é possível limpar a lâmina.

Para limpar a superfície oposta à lâmina e ao anel, é necessário remover a lâmina, procedendo da seguinte forma:

Fig. 20

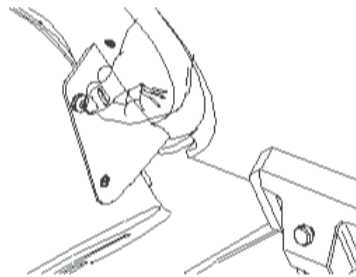


Aperte os dois parafusos sem os enroscar com demasiada força (Fig. 20)

Depois de ter terminado, volte a montar a lâmina pela ordem inversa, fixando-a com os três parafusos até ao fim, puxando o extrator e voltando a montar a proteção da lâmina, certificando-se de que a posiciona corretamente.

### Limpeza do defletor de fatias

Fig. 21



De modo a limpar o defletor de fatias, siga as instruções abaixo:

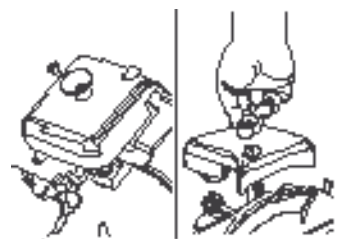
- Desenrosque o botão rotativo de fixação e remova o defletor de fatias (Fig. 21);
- Limpe o defletor de fatias com água morna e um detergente apropriado.

Para a montagem, posicione o defletor de fatias alinhado com o orifício do perno. Posicione o botão rotativo de fixação e aperte-o até ao fim.

### Limpar o grupo afiador

De modo a limpar o grupo afiador, siga as instruções abaixo:

Fig. 22



1. Desenrosque o punho de fixação para libertar o grupo afiador (Fig. 22);

2. Levante e remova completamente o grupo afiador;

Fig. 23



3. Vire-o ao contrário, de modo a que as duas mós fiquem acessíveis (Fig. 23).

### Lubricación de las guías

É necessário lubrificar periodicamente as guias de deslizamento, de modo a garantir o perfeito deslizamento do carro.

Fig. 24

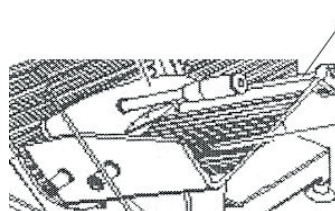
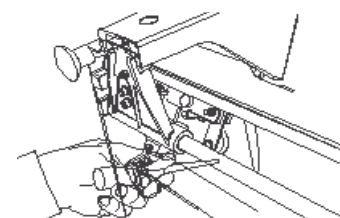


Fig. 25



Limpe as guias e aplique algumas gotas de óleo mineral nas mesmas (Fig. 24-25). Depois de aplicar o óleo, deslize o carro sobre as guias, de modo a espalhar o óleo de forma uniforme.

## Resolução de problemas

Tab. 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÃO
A lâmina não corta.	A lâmina não está afiada.	Afie a lâmina utilizando o dispositivo de afiamento apropriado.
O carro apresenta alguma fricção.	Guias de deslizamento sujas.	Limpe as guias e lubrifique-as com o óleo fornecido.
O dispositivo de afiamento não funciona.	Não foi corretamente posicionado. As mós estão sujas.	Consulte o capítulo <b>MANUTENÇÃO</b> para obter informações sobre o posicionamento correto. Limpe as mós utilizando uma escova de aço. Caso as mós tenham sido utilizadas várias vezes, substitua-as.



**UNE-EN ISO 9001**

## استكشاف المشكلات وإصلاحها

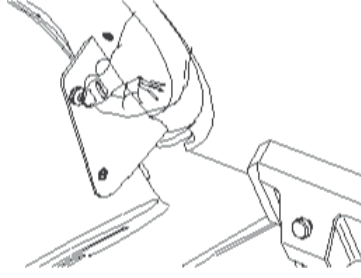
## الجدول 03

المشكلات	السبب	العلاج
الشفرة لا تقطع.	الشفرة غير مشحونة.	شحن الشفرة باستخدام جهاز الشحن المناسب.
تحدث العربة بعض الاحتكاكات.	الموجهات المزلقة متسخة.	قم بتنظيف الموجهات وتشحيمها بالزيت المرفق.
جهاز الشحن لا يعمل.	لم يتم وضعه بشكل صحيح. عجلات الصنفرة متسخة.	راجع فصل الصيانة لمعرفة الوضع الصحيح قم بتنظيف العجلات باستخدام فرشاة معدنية. إذا كانت قد تم شحنها عدة مرات، فاستبدل العجلات.

## تنظيف حارف الشريحة

الشكل 21

- لتنظيف حارف الشريحة، اتبع التعليمات التالية:
- قم بفك مقبض التثبيت واستخرج حارف الشريحة (الشكل 21).
  - قم بتنظيف حارف الشريحة بالماء الدافئ ومنظف مناسب.



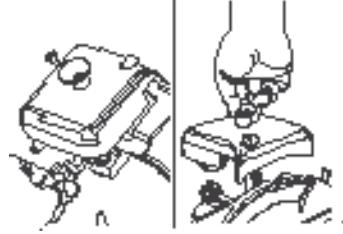
للتجميع، ضع حارف الشريحة على فتحة المسامير. ضع مقبض التثبيت وأحكم ربطه حتى النهاية.

## تنظيف مجموعة أداة الشحذ

لتنظيف مجموعة أداة الشحذ، اتبع التعليمات الموضحة أدناه.

الشكل 22

1. قم بفك مقبض القابض لتحرير مجموعة أداة الشحذ (الشكل 22).



2. ارفع واستخرج مجموعة أداة الشحذ بالكامل.

الشكل 23

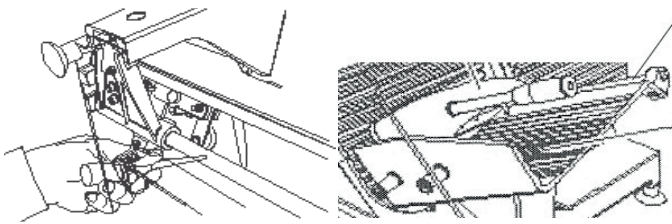
3. اقلبها رأسًا على عقب، بحيث يمكن الوصول إلى العجلتين (الشكل 23).



## تشحيم الموجهات

من الضروري تشحيم الموجهات المنزلة بشكل دوري لضمان الانزلاق المثالي للعربة المنزلة.

الشكل 25



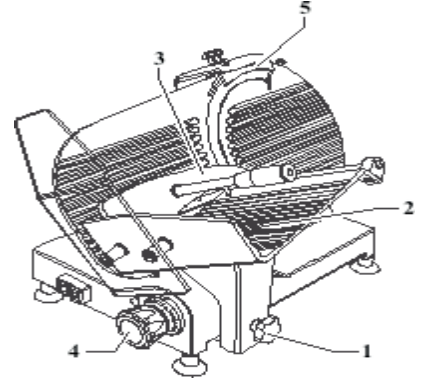
قم بتنظيف الموجهات ووضع عليها بعض قطرات الزيت المعدني (شكل 24 - 25). بعد وضع الزيت، اترك العربة تنزلق لتوزيعه بالتساوي على الموجهات.

الشكل 24

## تنظيف العربة

الشكل 18

- يمكن إزالة العربة (صينية الطعام + الذراع + الساق) بسهولة:
- ضع المقبض المتدرج (4) على الوضع "0".
  - حرك العربة (2) إلى نهاية المسار المستعرض من جانب أدوات التحكم، وقم بفك مقبض حجز صينية الطعام جزئيًا (1)، واسحب العربة ببعض القوة نحو المشغل؛ قم بفك مقبض حجز صينية الطعام تمامًا، ثم ارفع العربة (2) لأعلى (الشكل 18).



- بمجرد إزالة صينية الطعام، يمكن تنظيف العربة بدقة باستخدام الماء الدافئ والمنظف المرفق أو مسحوق غسل محاييد (الرقم الهيدروجيني 7).

## تنظيف الشفرة

تنبيه! يجب أن يتم تنظيف الشفرة باستخدام قفازات معدنية وباستخدام قطعة قماش مبللة.



الشكل 19

- قم بفك مقبض التثبيت وإزالة وافي الشفرة واضغط قليلاً على المقدمة. افصل وافي الشفرة.

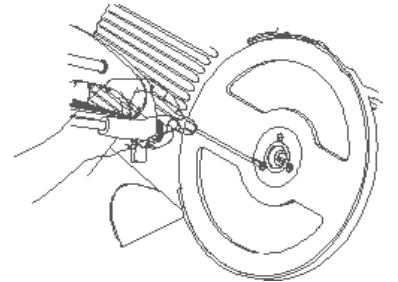


الآن أصبح من الممكن تنظيف الشفرة.

لتنظيف السطح عبر الشفرة والحلقة، من الضروري استخراج الشفرة كما يلي:

الشكل 20

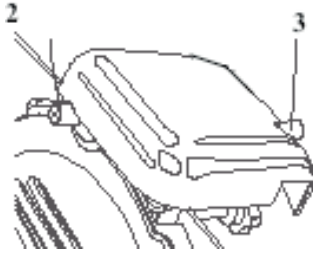
- أحكم ربط المقبضين دون الضغط عليهما بشدة (الشكل 20).



بمجرد الانتهاء، أعد تجميع الشفرة بترتيب عكسي، ثم ثبتها بالمسامير المولبة الثلاثة حتى النهاية، ثم اسحب المستخرج وأعد تجميع وافي السكين، وتأكد من وضعه بشكل صحيح.

الشكل 16

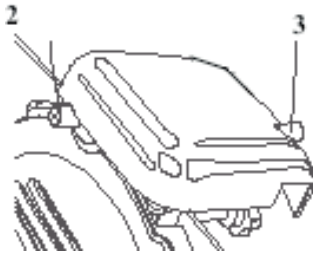
6. اضغط على الزر (الشكل 16)، واترك الشفرة تدور بتلامس مع العجلة لمدة 40/30 ثانية تقريبًا، بحيث يتشكل نتوء طفيف على حافة الشفرة.


**تنبيه!**

من أجل الحفاظ على الشفرة في حالة الشد المثالية والحفاظ على ظروف السلامة الصحيحة، من الضروري استبدال الشفرة عندما يقل قطرها أو الشفرة نفسها بمقدار 7/5 مم تقريبًا.

الشكل 17

7. اضغط لمدة 3-4 ثوانٍ على الزرين (2 و 3) ثم حرّهما في نفس الوقت (الشكل 17).



8. بعد إجراء عملية الشد، يُنصح بتنظيف العجلات والشفرة.  
9. بمجرد الانتهاء من عملية الشد، أعد تجميع الآلة في موضعها الأولي بترتيب عكسي.  
ملاحظة: لا تطيل عملية إزالة خشونة الحواف لفترة أطول من 4/3 ثانية، لتجنب تكوين نتوءات على الجانب المقابل من الشفرة.

**عمليات التنظيف**

- يجب إجراء تنظيف الآلة مرة واحدة على الأقل يوميًا، أو بمعدل تكرار أكثر إذا استدعت الضرورة ذلك.
- يجب أن يتم التنظيف بدقة لجميع أجزاء قطاعة الشرائح التي تتلامس بشكل مباشر أو غير مباشر مع الطعام المراد تقطيعه.
- يجب عدم تنظيف قطاعة الشرائح باستخدام غسالات الضغط أو تدفق المياه، بل باستخدام المنتجات المناسبة و/أو المنظفات المحايدة (الرقم الهيدروجيني 7). ممنوع استخدام أي منتج تنظيف آخر. لا ينصح باستخدام الأدوات، والفرش وأي أشياء أخرى يمكن أن تلحق الضرر بالسطح.

قبل القيام بأي عملية تنظيف، من الضروري:

1. إزالة القابض لعزل الآلة تمامًا عن بقية النظام.
2. وضع المقبض المتدرج الذي يضبط الفاصل على الوضع "0".

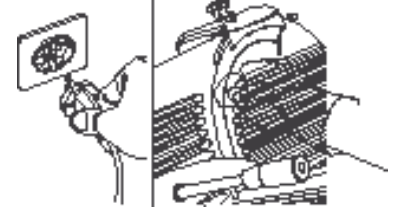
احذر من المخاطر الناتجة عن الأجزاء الحادة و/أو المدببة.

**شدّ الشفرة**

تنبيه: قبل شدّ الشفرة، احذر من مخاطر جرح نفسك نتيجة عدم مراعاة التعليمات المذكورة أدناه. لشدّ الشفرة، والذي يجب أن يتم بشكل دوري بمجرد أن تقل قدرة القطع، يجب اتباع التعليمات التالية:

الشكل 12

1. قم بإزالة القابض من مقبض التيار وقم بتنظيف الشفرة بدقة باستخدام الكحول المحول، وذلك لإزالة الشحوم منها (الشكل 12).



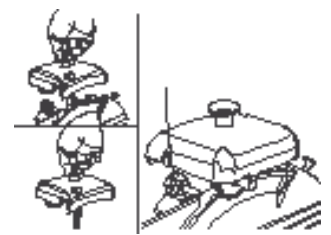
الشكل 13

2. قم بفتح مقبض القابض لتحرير مجموعة أداة الشدّ (الشكل 13).



الشكل 14

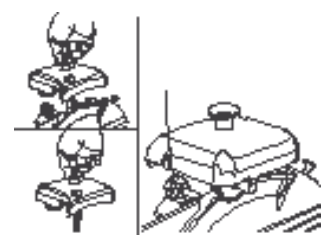
3. ارفع مجموعة أداة الشدّ وأدّرها بمقدار 180 درجة (الشكل 14).



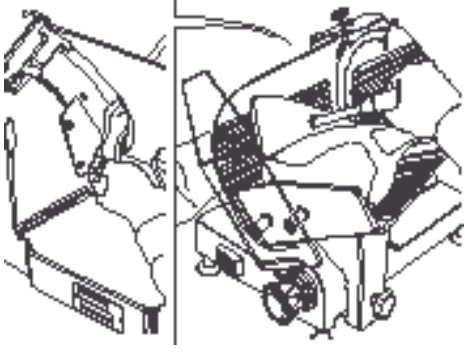
4. أدخل الأداة مرة أخرى في مكانها وثبتها من خلال العجلة الصغيرة.

الشكل 15

5. أعد إدخال القابض وأعد تشغيل الآلة بالضغط على زر البدء "I" -الأبيض- (الشكل 15).



الشكل 10



3. اتخذ الوضع الصحيح لتجنب الحوادث: ضع يدك اليمنى على مقبض قابض الطعام، وفي الوقت نفسه، ضع يدك اليسرى بالقرب من حارف الشريحة لالتقاط المنتج الذي تم تقطيعه (الشكل 10) (دون لمس الشفرة)؛ يجب أن يكون الجسم عموديًا على منطقة العمل.

تنبيه: كن حذرًا جدًا أثناء إجراء هذه العمليات، وذلك لتجنب التلامس المباشر لأجزاء من جسمك بالشفرة.

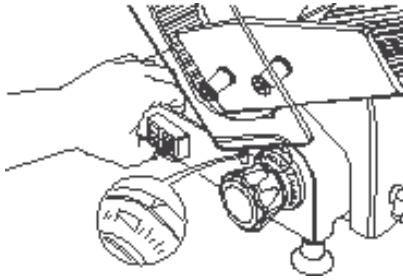
4. اضغط على زر البداية الأبيض "1".

5. ادفع العربة (صينية الطعام + ذراع قابض الطعام + الساق) بما يجعلها تتقدم ببطء نحو الشفرة، دون الضغط كثيرًا على الطعام باستخدام ذراع قابض الطعام. سوف يدخل الطعام ببطء إلى الشفرة وسوف تنفصل الشريحة الموجهة إلى حارف الشريحة المناسب وتسقط على سطح المجمع.

6. تجنب إبقاء قطعة الشرائح في وضع الخمول.

الشكل 11

7. عند الانتهاء من عمليات القطع، قم بإيقاف الآلة عن طريق وضع المفتاح في وضع التوقف "0" - باللون الأسود - ووضع المقبض المتدرج في الوضع "0" (الشكل 11).



8. اشحذ الشفرة بمجرد أن يظهر على المنتج الذي تم قطعه سطحًا خشنًا، مما يتسبب في زيادة جهد القطع.

### الصيانة

- من أجل ضمان التشغيل الصحيح لقطعة الشرائح في الوقت المناسب، من الضروري إجراء بعض العمليات بشكل دوري، وبعضها ضروري للامتثال للقوانين الصحية المعمول بها.
- من أجل ضمان التشغيل الطبيعي، يجب تركيب الآلة في غرف تتراوح درجة الحرارة البيئية فيها بين +5 درجة مئوية كحد أدنى و+32 درجة مئوية كحد أقصى وحيث لا تتجاوز نسبة الرطوبة 70%؛ لا يمكن تركيب قطعة الشرائح في الغرف التي يتم فيها التنظيف عن طريق نفاث الماء (مثل المطابخ الكبيرة، إلخ).
- لا تغسل قطعة الشرائح أبدًا تحت الماء المتدفق.

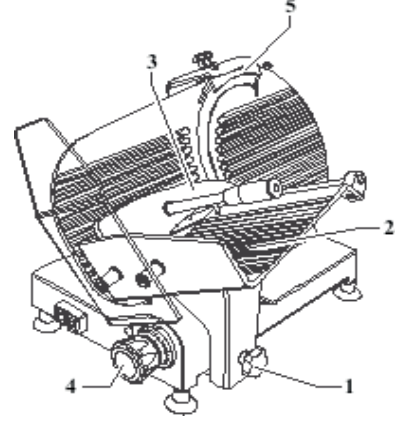
### الفحص الأولي

لأول استخدام، اتبع التعليمات أدناه.



الشكل 07

- تأكد من أن التركيب قد تم بشكل صحيح.
- تأكد من أن الصينية مثبتة جيدًا بمقبض الحجز (1)
- تحقق من القدرة الانزلاقية للصينية وتأكد من عدم وجود عوائق في منطقة العمل أثناء مسافة حركتها الكاملة (2).
- تأكد من أن ذراع قابض الطعام يرتفع وينخفض بسهولة، حتى لا يواجه عوائق أثناء حركته (3).



- افحص فتحة الفاصل عن طريق إدارة المقبض في اتجاه عقارب الساعة وعكس اتجاه عقارب الساعة (4).
- تأكد من تثبيت مجموعة أداة الشحذ بشكل جيد على الآلة وسهولة استخراجها دون أي عوائق (5).

### الاستخدام

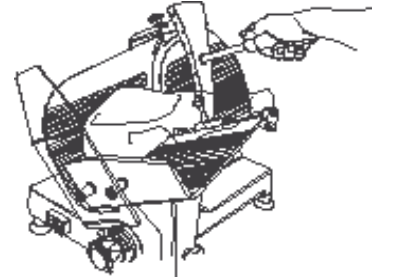
تنبيه! قم بتحميل المنتج على الصينية بعد وضع المقبض المتدرج على الوضع "0" والمحرك قيد إيقاف التشغيل، مع توخي الحذر عند الشفرة والنقاط الحادة في قابض الطعام.



للاستخدام الصحيح، اتبع الإجراء أدناه:

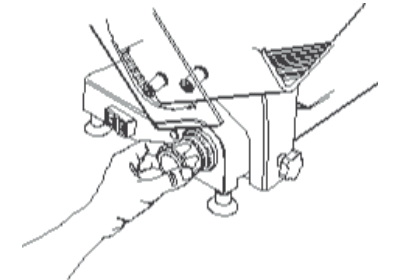
الشكل 08

1. ارفع قابض الطعام، ثم قم بتحميل الطعام على الصينية، وقم بتقريبه من العربة وحجزه بالذراع المناسب المزود بأسنان (الشكل 08).



الشكل 09

2. قم بضبط عرض القطع المطلوب باستخدام المقبض المتدرج (الشكل 09).





## البدء

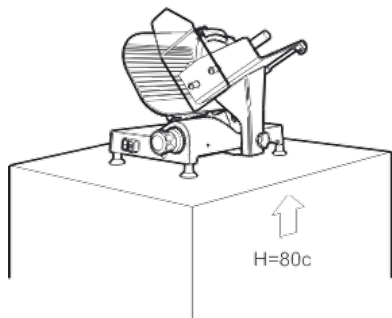
تنبيه! قبل البدء، اقرأ دليل التعليمات بعناية وتأكد من فهم محتواه جيدًا.



## التركيب

بعد إجراء عمليات فتح التغليف بشكل صحيح، تصبح قِطَاعَة الشرائح جاهزة للاستخدام. ضعها على ارتفاع حوالي 80 سم، مع توفير مساحة مناسبة حول الآلة نفسها، والتي يمكن أن تسمح بالاستخدام وعمليات التنظيف والصيانة (الشكل 06).

## الشكل 06



## توصيل الطاقة

تأكد من أن النظام يتوافق مع القانون المعمول به وأن الكبل والتأريض يعملان بشكل مثالي.



يجب توصيل الآلة بجهد 230 فولت / 50 هرتز.

ومن المستحسن أيضًا:

- تأكد من أن كبل الطاقة قادر على دعم حمل الآلة.
- قم بتوصيله بمقبس أرضي يتوافق مع القانون المعمول به.
- تأكد من كفاءة الكبل الأرضي للنظام وأنه يتوافق مع القوانين الوطنية والأوروبية المتعلقة بالسلامة الكهربائية.

يتم تزويد قِطَاعَة الشرائح بكبل رئيسي بمقطع 1x3م؛ الطول التقريبي 1.5 متر ومقبس "SHUKO".  
قم بتوصيل قِطَاعَة الشرائح بتيار 230 فولت - 50 هرتز، مع إدخال مفتاح بحماية مغناطيسية حرارية ونفاضية قدرها 10A،  $\Delta I = 0.03A$ .

يتم تزويد مفتاح التشغيل (5) بدائرة أمان مزودة بمرحل طاقة مدمج.

تأكد بشكل خاص مما يلي:

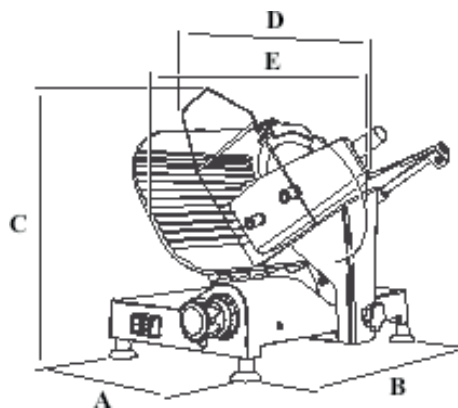
- لا يوجد أي انبعاجات، أو آثار صدمات أو تشوهات.
- لا توجد مناطق رطبة أو علامات قد تجعلك تفترض أن العبوة تعرضت لطقس سيء.
- عدم وجود أي علامات للعبث والتلاعب.

تنبيه! تأكد من التخلص من مواد التغليف باستخدام الحاويات المناسبة، وذلك عن طريق إجراء فرز مسبق للمكونات المختلفة.

## تعريف المنتج

توجد لوحة بيانات متوافقة مع الاتحاد الأوروبي مثبتة في قِطَاعَة الشرائح وذلك لتعريف المنتج.

## الشكل 05



## الجدول 02

الموديل	GSS-300	GSS-275	GSS-250
قطر الشفرة	.300mm	.275mm	.250mm
أبعاد C x B x A	450X480X650 مم.	380x540x440 مم.	380x510x390 مم.
قاعدة العجلات E x D	450x300 مم.	405x255 مم.	400x250 مم.
مسافة حركة العربة	280 مم.	235 مم.	235 مم.
قدرة التقطيع	240X210 مم.	245X160 مم.	210X160 مم.
عرض التقطيع	15÷0 مم.	15÷0 مم.	15÷0 مم.
طاقة المحرك	230 واط	180 واط	160 واط
الوزن الصافي	21.5 كجم.	16.5 كجم.	15.5 كجم.
مصدر الطاقة	230 فولت / 50 هرتز	230 فولت / 50 هرتز	230 فولت / 50 هرتز

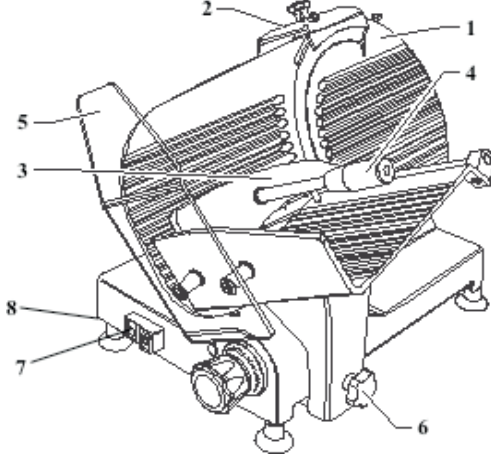
قبل إجراء الاختبار، تأكد من أن العربة محجوزة، ثم قم بإجراء اختبار التشغيل باتباع الإجراء التالي:

- قم بتبديل زر البدء إلى "ON" و زر إيقاف التشغيل إلى "OFF".
- تأكد من أنه عند بدء تشغيل الآلة، فإنه لا يتم إعادة تشغيلها تلقائيًا عند فصلها ثم توصيلها مرة أخرى.

- أقصى قدر من دقة القطع وذلك بفضل آلية الكامرة.
- قوة وثبات جميع المكونات.
- الحد الأقصى من الصمت بفضل نقل الحركة بالسير.
- السهولة الكبيرة في التعامل والإدارة.

#### أجهزة الأمان

#### الشكل 02



1. وافي السكين
2. الرأس
3. حامل الطعام
4. مقبض حامل الطعام
5. وافي اليد
6. جهاز حيز العربة (مقبض)
7. مفتاح التشغيل الفولتية المنخفضة 24 فولت
8. صندوق توصيل مضاد للانقطاع

#### فتح تغليف الآلة وإعدادها

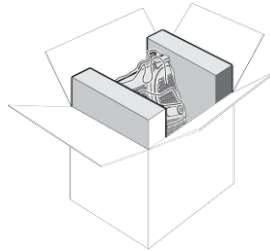
تكون قِطَاعَة الشرائح مجمعة بالكامل عند التوريد وموضوعة في وضع رأسي في صندوق التغليف.

تجنب دائماً:

- سحب الصندوق.
- تعريضه للصدمات أو الاهتزاز.
- وضع عبوات أخرى على صندوق التغليف.
- تعريض صندوق التغليف أو قِطَاعَة الشرائح نفسها للمطر، أو البرد القارس أو لأي طقس سيء آخر.

#### الشكل 03

عند استلام الآلة، افتح العبوة كما يلي:  
- افتح غطاء الصندوق (الشكل 03)، واستخرج قِطَاعَة الشرائح من عبوة البوليسترين، وافصل كيس البولي إيثيلين وتأكد من أن المحتوى يتوافق مع سند الشحن. في حالة ملاحظة حدوث أضرار أو تشوهات أثناء النقل، قم بتقديم شكوى على الفور إلى شركة النقل وإبلاغ الوكيل المعتمد للشركة المصنعة.



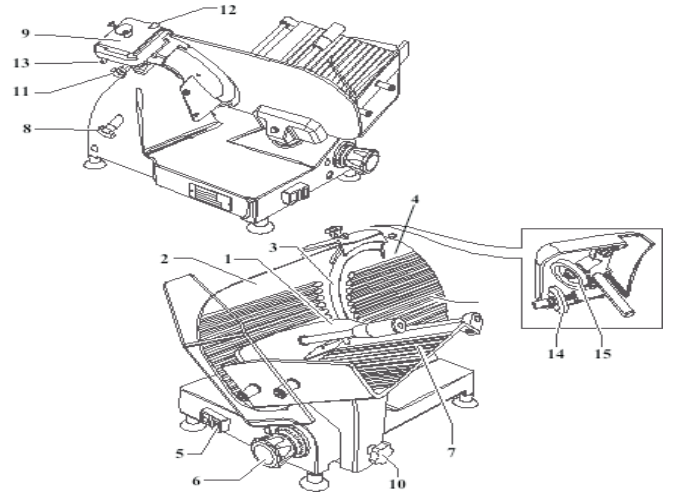
- من أجل ضمان الأداء الصحيح لقِطَاعَة الشرائح، حافظ عليها دائماً نظيفة تماماً.
- ترفض شركة SAMMIC S.L. تحمل أية مسؤولية عن الأضرار، التي تلحق بالأشخاص أو الأشياء، نتيجة لما يلي: التركيب غير الصحيح، والإمداد الكهربائي غير المناسب، والتنظيف والصيانة غير المناسبة، والتعديلات غير المصرح بها؛ الاستخدام الخاطئ لقِطَاعَة الشرائح، واستخدام قطع غيار غير أصلية.

- ينبغي للمرء أيضاً التحقق من الامتثال للمعايير الوطنية أو المحلية الإضافية المحتملة.

#### خصائص المنتج

#### تحديد الأجزاء الرئيسية

#### الشكل 01



1. ذراع حامل الطعام
2. فاصل متحرك
3. الشفرة
4. وافي السكين
5. مفتاح تشغيل/إيقاف
6. مقبض متدرج
7. عربة منزقة (صينية الطعام)
8. مقبض حيز وافي السكين
9. مجموعة أداة الشحذ
10. مقبض تثبيت صينية الطعام
11. مقبض حيز مجموعة أداة الشحذ
12. مقبض عجلة شحذ الشفرة
13. مقبض ضغط العجلة المضادة للنتوء
14. العجلة المضادة للنتوء
15. عجلة الشحذ

#### وصف الآلة

لقد تم تصميم وتصنيع قِطَاعَة الشرائح الاحترافية والمزلية الخاصة بنا لغرض محدد وهو تقطيع شرائح المواد الغذائية (اللحم الباردة واللحوم) ولضمان:  
• أقصى قدر من الأمان في الاستخدام، والتنظيف والصيانة.  
• الحد الأقصى من النظافة الصحية، وذلك بفضل الاختيار الدقيق للمواد التي تتلامس مع المواد الغذائية وإزالة الحواف في أجزاء قِطَاعَة الشرائح التي تتلامس مع المنتج، وذلك لسهولة إجراء التنظيف، فضلاً عن التفكيك.

## رموز السلامة

## الجدول 01

اقرأ دليل التعليمات بعناية قبل استخدام الآلة.	
تنبيه! قبل إجراء أي عملية صيانة، افصل قابس الآلة.	
تنبيه! يشير هذا الرمز إلى حقيقة أن العمليات يجب أن تتم بواسطة فني مؤهل فقط.	
تنبيه! الآلة تحت الفولتية.	
تنبيه! خطر جرح اليد.	

## قواعد السلامة

- **تنبيه!** اقرأ دليل التعليمات بعناية ولاحظ الإجراءات والتحذيرات المشار إليها.
- يجب تنفيذ عمليات الصيانة والتركيب بمراعاة الإجراءات الموضحة في دليل التعليمات هذا.
- تجنب لمس الشفرة أثناء عمل الآلة.
- لا تستخدم الآلة لتقطيع شرائح الأطعمة المجمدة، واللحوم المشتملة على عظام و/أو المنتجات غير الغذائية.
- قطاعة الشرائح غير مصممة للاستخدام بواسطة الأطفال، أو الأشخاص غير المؤهلين أو الأشخاص الذين لم يتم تدريبهم على الاستخدام الصحيح.
- يمثل فهم ومراعاة قواعد السلامة وتحذيرات المخاطر الواردة في هذا الدليل المتطلبات الأساسية لتنفيذ تركيب الآلة، وبدء تشغيلها، واستخدامها وصيانتها بأقل قدر من المخاطر.
- قبل إجراء أية عمليات صيانة أو تنظيف، افصل الآلة دائماً عن الكهرباء وتأكد من أن المقبض المتردج الذي ينظم الشفرة في الوضع "0".
- قبل استخدام الآلة، تأكد من أن الفولتية الكهربائية تتوافق مع الفولتية المشار إليها على لوحة بيانات التوافق مع الاتحاد الأوروبي وأن النظام الذي سيتم توصيل قطاعة الشرائح به مناسب لدعم حملها.
- تأكد من فحص حالة تآكل الكبل بشكل دوري، وإذا لزم الأمر، اتصل بمركز المساعدة لاستبداله.
- لا تترك الآلة بدون مراقبة أبداً. تأكد من إبقائها بعيداً عن متناول الأطفال.
- في حالة حدوث أي عطل كهربائي أو فيما يتعلق بتدخلات خاصة بالشفرة، اتصل على الفور بمركز المساعدة المعتمد.
- حافظ على منطقة العمل وأدوات العمل نظيفة تماماً.
- لا تغسل قطاعة الشرائح أبداً تحت الماء المتدفق.
- استخدام منتجات التنظيف المناسبة.
- بالإشارة إلى إجراءات التطبيق المتعلقة بمعايير النظافة العامة المشار إليها في التوجيه EN 29000، يتعين على الشركات العاملة في مجال تحويل المواد الغذائية تحديد إجراءات السلامة المناسبة، وتطبيقها والحفاظ على تحديثها، مع الاستفادة من المبادئ التي يقوم على أساسها نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP). بعد التحقق من الالتزام بالمعايير والإجراءات المشار إليها سابقاً، يمكن بدء تشغيل الآلة.
- إن قطاعة الشرائح الكهربائية غير مصممة للتركيب في الخارج، بل يجب وضعها في غرف جافة، بدرجات حرارة لا تتخفض أبداً عن +5 درجة مئوية؛ ولا يمكن تركيبها في الغرف التي يتم فيها التنظيف تحت الماء المتدفق.
- من أجل ضمان التشغيل الطبيعي، يجب تركيب الآلة في غرف تتراوح درجة الحرارة البيئية فيها بين +5 درجة مئوية كحد أدنى و+32 درجة مئوية كحد أقصى وحيث لا تتجاوز نسبة الرطوبة 70%.

## مقدمة عامة

## التحذيرات

تم تصميم وتصنيع هذا المنتج، الذي توزعه شركة SAMMIC S.L، وفقاً لمعايير السلامة القانونية المعمول بها وثبت أنه آمن لأولئك الذين يتبعون تعليمات الاستخدام والتنظيف الروتيني الموضحة في هذا الدليل.

لا يجوز للمستخدم، تحت أي ظرف من الظروف، إزالة وسائل الحماية التي تتطلب أداة لإزالتها. تتطلب بعض عمليات الصيانة عدم التزام متعمد ببعض وسائل حماية السلامة في الآلة ويجب ألا يتم إجراؤها إلا بواسطة فنيين متخصصين معتمدين من الشركة المصنعة فقط.

تنتصل شركة SAMMIC S.L من كل المسؤولية عن أي تدخل يتم إجراؤه على قطاعة الشرائح، والذي لم يتم الموافقة عليه مسبقاً بواسطة الشركة المصنعة.

إن الفهم الفني الشامل ومراعاة قواعد السلامة وتحذيرات المخاطر الواردة في هذا الدليل تمثل المتطلبات الأساسية لتنفيذ تركيب الآلة، وبدء تشغيلها، واستخدامها وصيانتها بأقل قدر من المخاطر.

## كيفية استخدام وحفظ دليل المستخدم

يعرض دليل المستخدم استخدام الآلة، كما هو مخطط في تصميم المشروع، وخصائصها الفنية، ويقدم تعليمات بشأن الحركة، والتنظيف، والضبط، والاستخدام، ومعلومات عن الأفراد، ويتناول تدخلات الصيانة، كما يقدم معلومات حول المخاطر والتحذيرات والعمليات التي يجب تنفيذها بعناية.

تم تصميم هذه الأدوات للاستخدام المنزلي والمهني، ولهذا السبب لا يمكن لدليل التعليمات أن يحل محل الخبرة المناسبة للمستخدم.

يجب اعتبار هذا الدليل جزءاً لا يتجزأ من الآلة و"يجب الاحتفاظ به كمرجع في المستقبل" وإلى أن يتم التفكيك النهائي للآلة.

يجب أن يكون دليل التعليمات متاحاً دائماً كمرجع ويجب تخزينه في مكان آمن وجاف.

في حالة فقدان أو التلف، يمكن للمستخدم طلب دليل جديد من الشركة المصنعة، مشيراً إلى الرقم المسلسل، ونوع وسنة الصنع، وهي موجودة على لوحة البيانات الملصقة بالآلة.

تحفظ الشركة المصنعة بالحق في تحديث الإنتاج والدليل دون الحاجة إلى تحديث الإنتاج والأدلة السابقة.

تعفي الشركة المصنعة نفسها من أي مسؤولية في حالة:

- الاستخدام غير السليم للمنتج.
- الاستخدام غير المتسق مع التعليمات المحددة في هذا المستند.
- أوجه قصور خطيرة فيما يتعلق بالصيانة المخططة والموصى بها.
- التعديلات أو التدخلات غير المصرح بها.
- استخدام قطع غيار غير أصلية أو ليست خاصة بالموديل.
- عدم الالتزام التام أو الجزئي بالتعليمات.
- الأحداث الاستثنائية.



**GSS-250/275/300**

دليل المستخدم العربية

قطاعات شرائح

