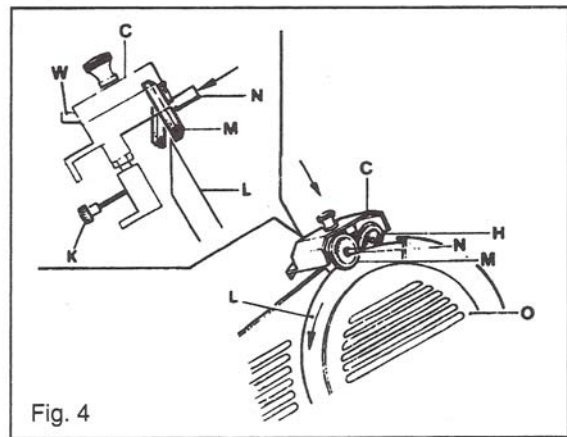
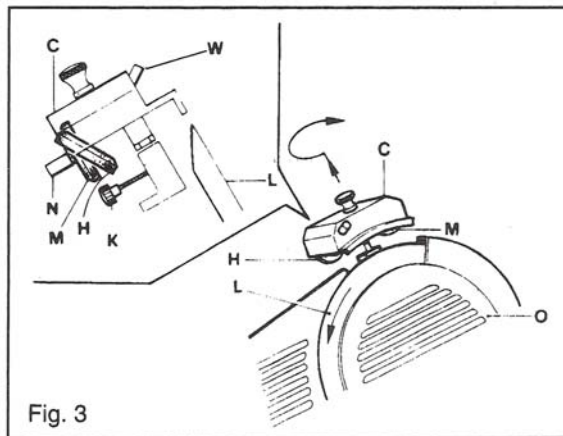
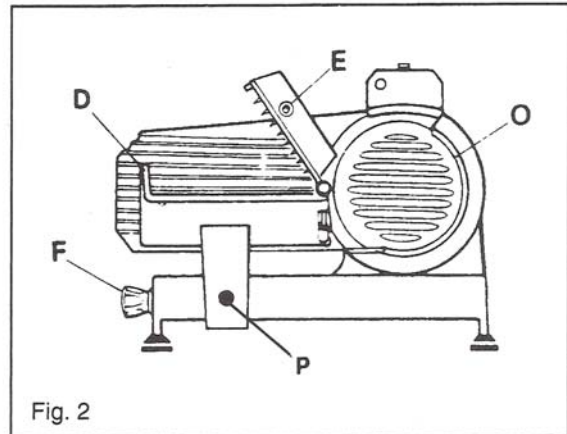
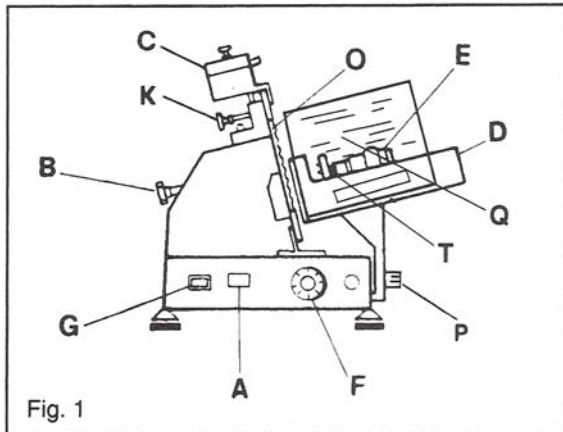


Cortadoras de fiambre
Electric slicers
Aufschnitt-schneidemaschine
Trancheurs
Tagliatrice di rifreddi
Cortadoras de fiambres

GL / CCE





INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LAS CORTADORAS DE FIAMBRES

1. FUNCIONAMIENTO Y PUESTA EN MARCHA

- a) Comprobar que la tensión de red se corresponda con la indicada en la tarjeta de identificación de la máquina (A) y comprobar que la instalación eléctrica tenga toma de tierra.
- b) Colocar la mercancía sobre el plato (D), fijándola con el brazo apurador (E).
- c) Girar el pomo graduador numerado (F), hasta obtener el espesor de corte deseado.
- d) Accionar el interruptor (G) para hacer girar la cuchilla (L), el giro de la cuchilla siempre será en sentido antihorario, mover a mano el plato porta mercancías (D).

Usar siempre el brazo apurador (E) para cortar, no usar nunca la mano para sujetar la mercancía durante la operación de corte, empujar el carro con la maneta (T).

2. AFILADO CUCHILLA

- a) Desconectar la máquina de la corriente a través del interruptor (G).
- b) Limpiar y desengrasar perfectamente la cuchilla (L) con alcohol.
- c) Elevar el grupo afilador (C) aflojando el pomo (K), girar el grupo afilador en sentido horario a 180° (Fig. 3). Fijar el grupo afilador apretando el pomo (K).
- d) Accionar el interruptor (G), y girando la cuchilla (L) presionaremos sobre el pulsador (w) accionando de esta forma la piedra de afilar (H) (Fig. 4).
- e) Quitaremos la rebaba con la segunda piedra (M), presionando sobre el pulsador (N) (Fig. 4).
Importante: Esta operación se realizará únicamente durante 2 o 3 segundos con la cuchilla (L) en marcha.
- f) Desconectar la máquina por el interruptor (G), y colocar el grupo afilador en su posición anterior.

3. MANTENIMIENTO

- Limpiar cuidadosamente la máquina después de cada jornada de trabajo **(con la máquina desconectada)**.
- **Usar alcohol, no usar bajo ningún concepto materiales corrosivos ni abrasivos.**
- Asegúrense antes de comenzar la limpieza de la máquina que la manivela numerada (F) esté posiciónada en el zero.
- Lubricar todas las partes de deslizamiento con aceite no vegetal.

4. CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- **No cortar ni manipular la placa de seguridad (Q).**
- **No cortar materiales que no sean del género alimenticio.**
- **Es importante para el fin de buen funcionamiento de la máquina, controlar periódicamente el estado de conservación de la cuchilla, de la piedra de afilar y la correa de transmisión.**
- **No se tienen que usar de modo continuo por más de 20 minutos. Se tiene que dejar enfriar el motor por 20 minutos entre los empleos.**
- **Para cualquier problema que pueda surgir, diríjese al Distribuidor autorizado y no manipular la máquina.**
- **El fabricante declina cualquier responsabilidad si no se siguen atentamente las normas descritas.**

DESCRIPCION

A) Tarjeta identificación	E) Apurador	K) Pomo afilador	O) Tapacuchilla
B) Pomo	F) Pomo graduador	L) Cuchilla	P) Perno inamovible
C) Afilador	G) Interruptor	M) Piedra afilar	W) Pulsador
D) Plato porta mercancía	H) Piedra rebaba	N) Pulsador	Q) Placa
			T) Maneta

DIRECTIONS AS TO HOW TO USE A GRAVITY SLICER

1. INSTRUCTIONS

- a) Make sure that the voltage shown on the nameplate (A) affixed to the machine is the same as that of your electricity supply and always earth the tap.
- b) Lay the goods on the platform (D) fixing them by the food pusher (E).
- c) Turn the regulator knob (F) till you get the desired thickness.
- d) Switch on (G=switch) in order to make the blade (L) run and make sure about its anti-clockwise rotation and operate manually the platform (D). **Always use the food pusher (E) when you cut, never use the hands to hold the goods during the cut operation, grasp the apposite handle (T) for the thrust of the trolley.**

2. SHARPENING THE KNIFE

- a) Disconnect the appliance by switch (G).
- b) Clean perfectly the blade (L) using alcohol.
- c) Pull on the sharpener group (C), loosening (K) knob; turn it clockwise to 180° (Fig.3). Fix the sharpener tightening the knob (K).
- d) Switch on (G) starting the blade (L) turns; at the same time push on botton (W) and the sharpening stone (H) will start working (Fig.4).
- e) Remove the burr by deburring stone (M) pressing button (N) (Fig.4).
Important: said operation must be made for 2 or 3 seconds only and with the blade (L) running.
- f) Switch off (G=switch) and let down the sharpener body (C) to its original storage position.

3. CLEANING

- Clean up carefully the machine after each use (**with the machine standing still**).
- **Don't use hard or abrasive products but alcohol.**
- To clean the blade (L) remove the blade cover (O) by unscrewing knob (B) (Fig.2).
- Verify if the numbered knob (f) is positioned on zero before starting with the cleaning operation of the machine.
- Lubricate all the sliding parts with non-vegetable oil.

4. WARNING

- **Absolutely do not remove or tamper the security bulkhead (Q).**
- **Do not slice up material which isn't foodstuff.**
- **If you want your machine to work properly check periodically that the blade, the sharpening stones and the drive belt are in good conditions.**
- **Motor run time should not exceed 20 minutes. Operator should allow the motor to cool for 20 minutes between use.**
- **For any problem please apply to the authorized Dealer and never tamper with the machine.**
- **The Firm declines all responsibility in case of non-compliance with the given instructions.**

LIST	A) Nameplate	E) Food pusher	K) Sharpener knob	O) Blade cover
	B) Knob	F) Regulator knob	L) Blade	P) Immovable bolt
	C) Sharpening body	G) Switch	M) Deburring stone	W) Button
	D) Platform	H) Sharpening stone	K) Pressing button	Q) Security bulkhead
				T) Handle

SCHWERKRAFTSCHNEIDERNGEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. GEBRAUCH DER MASCHINE

- Versichern Sie sich, daß Die Neztspannung der, auf dem Maschinenschild (A) aufgegebenen Neztspannung, entspricht und legen Sie immer die Steckdose an Erde.
- Legen Sie die Ware auf der Maschinenschitte (D) und machen Sie diese mit dem dafür vorgesehenen Arm (E) fest.
- Drehen Sie den numeriert Drehknopf (F) bis wann Sie die gewünschte Schnittstärke haben.
- Schalten Sie ein (G=Schalter) um die Klinge (L) drehen zu lassen, vergewissern Sie sich immer der Linksdrehung und handbetätigen Sie die Maschinenschlitte (D). **Benutzen Sie immer den Pressenarm (E) zum schneiden, benutzen Sie nicht die Hände um die Ware, Während der Handlung, zu haten, den eigens dazu bestimmten Griff (T) fuer den Schub des Wagens ergreifen.**

2. SCHLEIFEN

- Schalten Sie den elektrischer Strom, durch den Schalter (G), ab.
- Reinigen Sie perfekt die Klinge (L) mit Alkohol.
- Ziehen Sie die Schleifsteingruppe (C) hoch, bei deu Lockerung des Knopfs (K); drehen Sie sie zu 180° (Bild 3). Machen Sie die Schleifsteingruppe (C) fest, bei dem Druck des Knopfs (K).
- Schalten Sie ein (G=Schalter) bei der Einschaltung der Klinge (L); gleichzeitig drücken Sie den Knopf (W), wird der Schleifstein (H) in Tätigkeit treten (Bild 4).
- Entfernen Sie den Abgraten mit der Schmirgelschreibe (M), beim Druck des Knopfs (N) (Bild 4).
Aufmerksamkeit: Diese Handlung ist für 2 oder 3 sekunden mit der Klinge (L) in Bewegung durchzuführen.
- Schalten Sie ab (G=Schalter) und stellen Sie die Schleifsteingruppe (C) in den Ruhestellung.

3. REINIGUNG

- Die Maschine nach jedem Gebrauch sorgfaeltig (mit stillstehender Maschine) putzen.
- Benutzen Sie Keine harten und abschleifenden Produkte, sondern Alkohol.
- Um die Klinge (L) zu reinigen, nehmen Sie den Klingenschutz (O) ab, beim lösschrauben des knopfs (B) (Bild 2).
- Sich absichern das der numerierte Drehknopf (f) auf Null gestellt ist, bevor man mit der Reinigung der Maschine anfaengt.
- Schmieren Sie alle Gleitteile mit kein Pflanzenöl.

4. VORSICHT

- **In jedem Fall die Sicherheitsschottwand (Q) nicht entfernen oder aufbrechen.**
- **Mit der Aufschnittmaschine absolut nur Esswahren aufschneiden.**
- **Zu eimen guten Arbeitsweise der Maschine, kontrollieren Sie periodisch den Erhaltungszustand der Klinge, der Schleifsteine und des Treibriemens.**
- **Der motor sollte nicht länger als 20 minuten laufen. Den motor zwischen den betriebszeiten 20 minuten lang abkühlen lassen.**
- **Bei jedem Problem werden Sie sich an den berechtigten Verkäufer und erbrechen sie nicht die Maschine.**
- **Bei der nicht Beachtung dieser Vorschrift, lehnt die Firma jede Verantwortung ab.**

LISTE A) Maschinenschild	E) Schneidguthalter	K) Knopf der	O) Klingenschutz
B) Knopf	F) Der numeriert	Schleifsteingruppe	P) Unabsetzbarer bolzen
C) Schleifsteingruppe	drehknopf	L) Klinge	W) Knopf
D) Maschinenschlitte	G) Schalter	M) Schmirgelschreibe	Q) Sicherheitsschottwand
	H) Schleifstein	N) Knopf	T) Griff

INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI DE LA TRANCHEUSE A GRAVITE

1. MODE D'EMPLOI

- Assurez-vous le voltage de votre machine correspond bien au voltage indiqué sur la plaque (A) de l'appareil et mettez toujours une prise de terre.
- Poser la marchandise sur le plateau (D) en la fixant par le bras destiné à cet usage (E).
- Tourner la poignée numérotée (F) jusqu'à obtenir l'épaisseur désirée.
- Actionner l'interrupteur (G) ainsi que la lame (L) tourne en s'assurant que le sens de rotation soit toujours inverse aux aiguilles d'une montre et faire travailler manuellement le plateau (D). **Pour couper se servir toujours du bras (E), ne jamais employer les mains pour tenir la marchandise pendant l'opération de coupe, empoigner l'approprié poignée (T) pour la poussée du chariot.**

2. AIGUISAGE

- Débrancher le courant par l'interrupteur (G).
- Nettoyer parfaitement la lame (L) avec de l'alcool.
- Soulever le groupe affiloir (C), desserrant la poignée (K); le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à 180° (Fig.3). Fixer l'affûteur (C) en serrant la poignée (K).
- Actionner l'interrupteur (G) en faisant travailler la lame (L); au même temps presser sur le bouton (W) et la meule affûteuse (H) entrera en fonction (Fig.4).
- Enlever la bavure par la meule ébarbeuse (M) en actionnant le bouton (N) (Fig.4).
Important: cette opération doit être effectuée seulement pour 2 ou 3 seconds avec la lame (L) en mouvement.
- Eteindre l'interrupteur (G), remettre le groupe affiloir (C) en position de repos.

3. NETTOYAGE

- Nettoyer soigneusement la machine après chaque usage (**a machine immobile**).
- **Se servir toujours de l'alcool, ne jamais employer des matériels durs ou abrasifs.**
- Pour nettoyer la lame (L) enlever le couvre-lame (O) en dévissant la poignée (P) (Fig.2).
- Vérifier, d'abord qu'on commence avec le nettoyage de la machine, que le bouton, numéroté (f) soit positionné sur le zéro.
- Lubrifier toutes les parties de glissement avec huile pas végétale.

4. CONSEILS PRATIQUES

- **Absolument ne pas enlever ou altérer le fronteau de sécurité (Q).**
- **Ne pas couper en tranches material que ne soit de genre alimenter.**
- **Pour un bon fonctionnement de la machine il est très important de vérifier périodiquement l'état de conservation de la lame, des meules du groupe affiloir, de la courroie de transmission.**
- **Ne faites pas fonctionner le moteur pendant plus de 20 minutes; laissez-la refroidir 20 minutes entre chaque usage.**
- **Pour toute sorte de problème s'adresser au Revendeur autorisé et ne jamais abimer la machine.**
- **En cas de non-observance du mode d'emploi la Maison decline toute responsabilité.**

LISTE	A) Plaque	E) Bras	K) Poignée affûteur	O) Couvre-lame
	B) Poignée	F) Poignée numérotée	L) Lame	P) Boulon inamovible
	C) Groupe affiloir	G) Interrupteur	M) Meule ébarbeuse	W) Bouton
	D) Plateau	H) Meule affuteuse	N) Bouton	Q) Fronteau de sécurité
				T) Poignee

ISTRUZIONI PER L'USO DELL'AFFETTATRICE A GRAVITA'

1. USO DELLA MACCHINA

- a) Assicurarsi che la tensione della rete sia corrispondente a quella indicata sulla targhetta (A) della macchina e collegare sempre la presa a terra.
- b) Appoggiare la merce sul piatto (D) fissandola con l'apposito braccio (E).
- c) Girare la manopola numerata (F) fino ad ottenere lo spessore voluto.
- d) Azionare l'interruttore (G) per far girare la lama (L) ed accertarsi che il senso di rotazione sia sempre antiorario e manovrare a mano il piatto porta merci (D). **Usare sempre il pressatore (E) per il taglio, non usare mai le mani per tenere la merce durante l'operazione, impugnare l'apposita maniglia (T) per la spinta del carrello.**

2. AFFILATURA

- a) Disinserire la corrente attraverso l'interruttore (G).
- b) Pulire perfettamente la lama (L) con alcool.
- c) Sollevare il gruppo affilatoio (C), allentando il pomello (K); ruotare lo stesso in senso orario a 180° (Fig. 3). Fissare l'affilatoio stringendo il pomello (K).
- d) Azionare l'interruttore (G), mettendo in moto la lama (L) e contemporaneamente premere il pulsante (W) ed entrerà in funzione la mola affilatrice (H) (Fig. 4).
- e) Togliere la sbavatura con la mola sbavatrice (M) premendo il pulsante (N) (Fig.4).
Importante: detta operazione va eseguita per soli 2 o 3 secondi con la lama (L) in movimento.
- f) Spegnere l'interruttore (G), rimettere il gruppo affilatoio (C) in posizione di riposo.

3. PULIZIA

Togliere la spina dalla presa di corrente.

Pulire accuratamente la macchina dopo ogni uso **(a macchina ferma)**.

Usare alcool, non materiali duri o abrasivi.

Accertarsi prima di iniziare la pulizia della macchina che la manopola numerata (f) sia posizionata sullo zero.

Per pulire la lama (L) togliere il coprilama (O) servendosi di apposita chiave per svitare il dado (B).

Per pulire il gruppo piatto porta merci (D) munirsi di apposita chiave per svitare il dado (P).

Lubrificare tutte le parti di scorrimento con olio di vaselina.

4. AVVERTENZE

- **Assolutamente non togliere o manomettere la paratia di sicurezza (Q).**
- **Non affettare materiale che non sia di genere alimentare.**
- **E' importante ai fini del buon funzionamento della macchina controllare periodicamente lo stato di conservazione della lama, delle mole affilatoio, della cinghia di trasmissione.**
- **Il motore non deve funzionare per più di 20 minuti consecutivi. Tra un impiego e l'altro, l'operatore deve lasciare raffreddare il motore per almeno 20 minuti.**
- **Per ogni problema rivolgersi al Rivenditore autorizzato e non manomettere la macchina.**
- **La Ditta declina ogni responsabilità se non saranno osservate le norme sopra descritte.**

LEGENDA

A) Targhetta	E) Braccio pressatore	K) Pomello affilatoio	O) Coprilama
B) Dado	F) Manopola numerata	L) Lama	P) Dado
C) Affilatoio	G) Interruttore	M) Mola sbavatrice	W) Pulsante
D) Piatto porta merci	H) Mola affilatrice	N) Pulsante	Q) Paratia
			T) Maniglia

INSTRUÇÕES PARA O USO DA FATIADORA DE GRAVIDADE

1. USO DA MÁQUINA

- Assegure-se de que a tensão da rede de alimentação corresponde à indicada na placa (A) da máquina e ligue sempre a tomada à terra.
- Apoie a mercadoria no prato (D), fixando-a com o braço (E) apropriado.
- Gire o manípulo numerado (F) até obter a espessura desejada.
- Accione o interruptor (G) para fazer girar a lâmina (L), certifique-se de que a rotação ocorre sempre em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e manobre manualmente o prato porta-mercadorias (D).
Utilize sempre o braço prensador (E) para o corte, não use nunca as mãos para reter a mercadoria durante a operação, agarre a maçaneta (T) apropriada para puxar o carrinho.

2. AFIADURA

- Desligue a corrente através do interruptor (G).
- Limpe perfeitamente a lâmina (L) com álcool.
- Levante o grupo do afiador (C), desapertando o castão (K); gire o mesmo no sentido dos ponteiros do relógio a 180° (Fig. 3). Fixe o afiador apertando o castão (K).
- Accione o interruptor (G), pondo a lâmina (L) a funcionar e, simultaneamente, pressione o botão (W) para arrancar a mó afiadora (H) (Fig. 4).
- Tire a rebarba com a mó rebarbadora (M), pressionando o botão (N) (Fig. 4).
Importante: esta operação deve ser executada por apenas 2 ou 3 segundos, com a lâmina (L) em movimento.
- Desligue o interruptor (G) e volte a colocar o grupo do afiador (C) em posição de repouso.

3. LIMPEZA

Desligue a ficha da tomada de corrente.

Limpe cuidadosamente a máquina após cada uso **(com a máquina parada)**.

Utilize álcool e não materiais duros ou abrasivos.

Antes de proceder à limpeza da máquina, assegure-se de que o manípulo numerado (f) está posicionado em zero.

Para limpar a lâmina (L), retire a cobertura (O) da lâmina, utilizando a chave apropriada para desatarraxar a porca (B).

Para limpar o grupo do prato porta-mercadorias (D), sirva-se da chave apropriada para desatarraxar a porca (P).

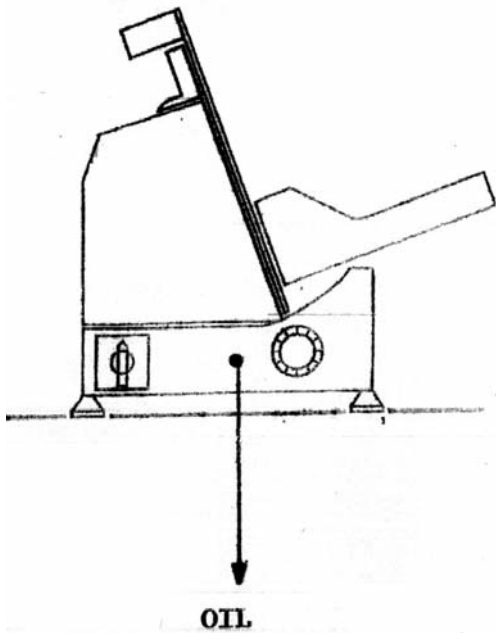
Lubrifique todas as partes de deslizamento com óleo de vaselina.

4. ADVERTÊNCIAS

- **Absolutamente não retire ou manipule a parede de segurança (Q).**
- **Não fatie material que não seja de tipo alimentar.**
- **Para o bom funcionamento da máquina, é fundamental controlar periodicamente o estado de conservação da lâmina, das mós do afiador e da correia de transmissão.**
- **O motor não deve funcionar por mais de 20 minutos consecutivos. Entre um uso e o outro, deixe arrefecer o motor pelo menos por 20 minutos.**
- **Para qualquer problema, dirija-se ao Revendedor autorizado e não manipule a máquina.**
- **A nossa firma declina toda e qualquer responsabilidade caso não sejam respeitadas as normas acima descritas.**

LEGENDA

A) Placa	E) Braço prensador	K) Castão do afiador	O) Cobertura da lâmina
B) Porca	F) Manípulo numerado	L) Lâmina	P) Porca
C) Afiador	G) Interruptor	M) Mó rebarbadora	W) Botão
D) Prato porta-mercadorias	H) Mó afiadora	N) Botão	Q) Parede
			T) Maçaneta



¡Atención!

La cortadora se debe colocar sobre un banco de trabajo con superficie perfectamente plana.

Se recomienda lubricar periódicamente la barra de deslizamiento, mediante el correspondiente engrasador en dotación, quitando el tornillo (tal como aparece en la figura) con carro bloqueado hasta el tope hacia la empuñadura graduada. **Utilizar únicamente aceite de vaselina.**

Important!

The slicer must be positioned horizontally on the working bench.

It is recommended to periodically oil the slide rod: Block the slicer table close to the thickness adjustment knob, open the screw (see fig.) and using the enclosed bottle, and **only fine machine oil.**

Achtung!

Die Aufschnittmaschine muss auf eine ebenen Arbeitstisch aufgestellt werden.

Es empfiehlt sich mit dem eigens dazu bestimmten öl die Gleitenstange periodisch zu schmieren: man muss den Wagen der Aufschnittmaschine neben dem Knopf der Stärkeregelung blockieren und später die Schraube entfernen (siehe bild). **Bitte, nur Vaselineöl benutzen.**

Attention!

La machine à trancher doit être placée sur un établi de travail présentant une surface parfaitement plane.

On conseille de procéder, à intervalle réguliers, à la lubrification, à l'aide de la burette fournie comme accessoire la barre de coulissement en retirant la vis (comme dans la figure), le chariot étant bloqué en fin de course vers le bouton gradué. **n'utiliser que de l'huile de vaseline.**

Attenzione!

L'affettatrice deve essere posizionata su un banco di lavoro con superficie perfettamente piana.

Si raccomanda provvedere periodicamente a lubrificare con l'apposito oliatore in dotazione la barra di scorrimento togliendo la vite (come da figura) con carrello bloccato a fine corsa verso la manopola graduata. **Utilizzare solo olio di vaselina.**

Índice de protección según la norma UNE-EN 60529: Mandos IP-67 y el resto de máquina IP-43
 Protection level in accordance with standard UNE-EN 60529: Controls IP-67 and rest of machine IP-43
 Schutzklasse gemäß der Norm UNE-EN 60529: Bedienelemente IP-67 übrige Teile des Geräts IP-43
 Índice de protección según la norma UNE-EN 60529: Comandos IP-67 et autres parties de la machine IP-43
 Grado di protezione conforme alla norma UNE-EN 60529: comandi IP-67 e il resto della macchina IP-43
 Índice de proteção segundo a norma UNE-EN 60529: Comandos IP-67 e as restantes da máquina IP-43

DECLARACION DE CONFORMIDAD / DECLARATION OF CONFORMITY

El que suscribe / The undersigned:

SAMMIC, S. L., Basarte, 1, 20720 AZKOITIA (Spain)

Declara bajo su responsabilidad que el producto comercializado

Hereby declares under sole responsibility that the SAMMIC commercialised product

Modelos / Models:

CORTADORAS DE FIAMBRES GL-300/350 - CCE-350

SLICERS GL-300/350 - CCE-350

Objeto de esta declaración, cumple las Directivas Europeas:

Is in compliance with the following European Directives:

89/392 CEE – 89/336 CEE

Y sucesivas modificaciones, y las normas:

And their amendments, and the norms:

EN-60204 , EN-55014 , EN-61000-3-2 , EN-61000-3-3, EN-60529/1991 IP23C

Esta declaración se expide para dar cumplimiento a la Directiva Europea sobre Máquinas 89/392 CEE.

This declaration is issued to comply with the European Directive concerning Machines 89/392 CEE.

Expedido en Azpeitia / Issued in Azpeitia



Xabier Goenaga

Director Comercial



UNE-EN ISO 9001