

Cortadora-ralladora
Vegetable preparation attachment
Schneid-reibmaschine
Coupe-légumes-râpeur
Tagliatrice-grattugia
Cortadora-raladora

CR-142 / 143



Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento del accesorio de máquinas combinadas de cortadora- ralladora CR-142. La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina.

Este aparato está diseñado y fabricado de acuerdo con las siguientes normas:

Directivas y normas europeas

Directiva de máquina 98/37 EEC. Directiva de máquinas.

Estándares europeos:

En 1672-2. Maquinaria para el proceso de alimentos. Conceptos básicos. Parte 2: requisitos de higiene.

prEN 12851. Maquinaria para el procesado de alimentos, accesorios para máquinas que tengan la toma de fuerza auxiliar. Requisitos de seguridad e higiene.

Higiene

Directiva 89/109/CEE. Directiva sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Directiva 90/128/CEE. Directiva sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

prEN 601-1995. Aluminio y aleaciones de aluminio. Productos de moldeo, composición química de piezas moldeadas destinadas a estar en contacto con alimentos.

INSTALACION

Para obtener las mejores prestaciones y una buena conservación de la máquina, siga las instrucciones contenidas en este manual.

Instalación del CR-142 / 143 en las máquinas combinadas de SAMMIC.

La CR-142 / 143 es un accesorio para las máquinas combinadas de Samic. Para colocar el accesorio en las máquinas se debe de realizar los siguientes pasos (FIG 1):

Asegurarse de que la máquina combinada está **apagada**.

Desenroscar la maneta (A) para abrir el toma de accesorios (B) (Fig.1).

Colocar el accesorio CR-142 / 143 en la toma de accesorios, introduciendo el eje del CR-142 / 143(C) dentro del eje del toma de accesorios(D).

Girar el accesorio CR-142 / 143 hasta que este se introduzca en el pasador(E) del toma de accesorios.

Cerrar la toma de accesorios (B) roscando la maneta (A).

Colocación de los elementos de corte

Para la correcta colocación de los accesorios

de corte en el CR-142 / 143 se ha de realizar la siguiente secuencia (FIG 1 y FIG 2):

Asegurarse de que la máquina combinada está **apagada**.

Utilizando la llave (F) desenroscar la tuerca de seguridad (G) (haciendo girar la llave en sentido antihorario).

Abrir la tapa del CR-142 / 143 (H).

Colocar el disco expulsor (I) (FIG 2).

En caso necesario colocar la rejilla en su posición (J).

Colocar el disco de corte(K).

Cerrar la tapa del CR-142 / 143(H) roscando la tuerca de seguridad (G) con la llave (F).

Funcionamiento del CR-142 / 143

Tirar del asa (L) e introducir el producto a cortar o rallar por la boca (M) y bajar el asa (L) presionando.

Nota: La altura de corte máxima del disco a utilizar debe de ser de 8.

Retirada de los accesorios de corte

Para la retirada de los accesorios de corte del CR-142 / 143, realizar los siguientes pasos:

Asegurarse de que la máquina combinada está **apagada**.

Retirar el disco de corte, girando el disco de corte en sentido antihorario y tirando hacia fuera de la máquina (sujetar el disco desde el exterior del disco, no sujetar cerca de la cuchilla)

Retirar la rejilla (si la tiene) y el disco expulsor.

Almacén de equipos

Para una correcto y cómodo almacenaje de discos y rejillas, Samic oferta en su tarifa soportes porta-discos que se pueden acoplar y constituir un bloque para colocar sobre una mesa, estantería o colgar. En estos soportes los equipos están protegidos contra golpes.

El empleo de soporte porta-disco o su propio embalaje de cartón elimina riesgo de corte.

Funcionamiento de discos y rejillas

Discos FC-1 y FC-2 para cortar patatas "chips".

Discos FC-3 y FC-6 para obtener rodajas de 3 ó 6 mm de patatas, zanahorias, remolachas, coles, pepinos, calabacines, cebo-

llas, rábanos, etc.

Discos FCC-2, FCC-3 y FCC-5 con cuchilla curva, para cortar en rodajas productos blandos: tomate, naranja, limón, plátano, manzana, etc.

Discos FR ralladores tipo, desde 2 á 7 mm, para deshilar verduras y rallar queso, pan, nueces, almendras, etc.

Discos FCE-2 y FCE-4 para cortar patatas del tipo "paja" y "cerilla", tiras de zanahorias, apio, remolacha, etc., discos

Discos FR-1 y FR-8 para rallar el pan, queso, chocolate, etc.

Combinando los discos cortadores FC-6, FC-8 y FC-10 con las rejillas FF-6, FF-8 y FF-10 se obtienen patatas del tipo "fritas". Combinando discos desde FC-3 á FC-8 con las rejillas FM-8, FM-10 y FM-20 se obtienen patatas para tortilla, cubos de hortalizas, para macedonia, ensalada rusa, etc.

MANTENIMIENTO

OBSERVACIONES IMPORTANTES

No introducir **NUNCA** la mano ni cualquier utensilio por las bocas de salida o entrada de la cortadora, a fin de evitar accidentes o el deterioro de las cuchillas.

Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación de las cortadora- ralladora CR-142 / 143 es obligatorio desconectar la máquina combinada de la red.

Las cuchillas y rejillas están afiladas. Se deben manejar con precaución durante su limpieza.

LIMPIEZA

Antes de cualquier operación de limpieza hay que desconectar la máquina de la red. Todos los elementos de la cortadora- ralladora que están en contacto con los alimentos se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Después aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico (90 °).

El exterior de la máquina **NO SE DEBE** limpiar con un chorro directo de agua. Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual.

This manual describes the installation, operation and maintenance of the CR-142 / 143 combined cutter-grater machines. The model reference number and specifications are stated on the specifications plate fixed to the machine.

This apparatus has been designed and manufactured in accordance with the following standards:

European directives and standards

Machine Directive 98/37 EEC. Machine Directive.

European standards:

EN 1672-2. Food processing machinery. Basic concepts. Part 2: Hygiene requirements.

prEN 12851. Food processing machinery, catering attachments for machines having an auxiliary drive hub. Safety and hygiene requirements.

Health:

Directive 89/109/CEE. Directive concerning materials and objects for use in contact with foodstuffs.

Directive 90/128/CEE. Directive concerning plastic materials and objects for use in contact with foodstuffs.

prEN 601-1995. Aluminium and aluminium alloys. Castings, chemical composition of castings for use in contact with foodstuffs.

INSTALLATION

Follow the instructions in this manual to obtain the best performance and keep the machine in good condition.

Fitting the CR-142 / 143 to SAMMIC combined machines.

The CR-142 / 143 is an accessory for Sammic combined machines. To fit the accessory to the machines, proceed as follows (FIG. 1):

Ensure that the combined machine is **switched off**.

Unscrew the knob (A) to open the accessory port (B) (Fig.1).

Place the CR-142 / 143 accessory in the accessory port, inserting the shaft of the CR-142 / 143(C) into the accessory port shaft (D).

Turn the CR-142 / 143 accessory until it locks with the accessory port pin (E).

Lock the accessory port (B) by screwing in the knob (A).

Fitting cutting parts to the CR-142 / 143

Fit the cutting accessories to the CR-142 /

143 by taking the following steps in order (FIG. 1 and FIG. 2):

Ensure that the combined machine is **switched off**.

Use the key (F) to unscrew the safety screw (G) (turning the key anti-clockwise).

Open the lid of the CR-142 / 143 (H).

Fit the ejector disc (I) (FIG 2).

Where necessary, fit the dicing grid in position (J).

Fit the cutting disc (K).

Close the lid of the CR-142 / 143 (H), screwing down the safety screw (G) with the key (F).

Operating the CR-142 / 143

Pull up the handle (L) put the product to be cutted or grated inside (M) and then press it with the handle (L)

Note: The maximum cutting height of the disc used must be 8.

Removing cutting accessories

To remove the cutting accessories from the CR-142 / 143, proceed as follows:

Ensure that the combined machine is **switched off**.

Remove the cutting disc by rotating it anti-clockwise while pulling away from the machine (hold the outer part of the disc, not the blade)

Remove the dicing grid (if fitted) and the ejector disc.

Storing equipment

For correct and easy storage of discs and dicing grids, the Sammic stock list includes racks that can be joined together to make a unit that can be hung or placed on a table or shelf. These supports protect the equipment against any blows.

Using the racks or the disc packaging avoids risk of cutting.

Using discs and dicing grids

Discs FC-1 and FC-2 for cutting chips.

Discs FC-3 and FC-6 for obtaining 3 or 6 mm slices of potato, carrot, beetroot, cauliflower, cucumber, courgette, onion, radish, etc.

Discs FCC-2, FCC-3 and FCC-5 with a curved blade, for slicing soft products: toma-

to, orange, lemon, banana, apple, etc.

Discs FR grater-type, from 2 to 7 mm, for peeling vegetables and grating cheese, bread, walnuts, almonds, etc.

Discs FCE-2 and FCE-4 for cutting straw and matchstick potatoes, strips of carrot, celery, beetroot, etc., Julienne discs.

Discs FR-1 and FR-8 for grating bread, cheese, chocolate, etc.

By combining the FC-6, FC-8 and FC-10 cutting discs with the FF-6, FF-8 and FF-10 dicing grids we can obtain french fries.

By combining discs FC-3 to FC-8 with the FM-8, FM-10 and FM-20 dicing grids we can obtain potato for omelettes, diced vegetables for macedoine and Russian salad, etc.

MAINTENANCE

IMPORTANT POINTS

NEVER insert your hand or any utensil into the cutter inlets or outlets. In this way, you will avoid accidents and damage to the blades.

Disconnect the combined machine from the mains power supply before cleaning, checking or repairing the CR-142 / 143 cutter-grater.

The blades and dicing grids are sharp. Handle them with care when cleaning.

CLEANING

Disconnect the combined machine from the mains power supply before cleaning.

All parts of the cutter-grater that are in contact with foodstuffs must be cleaned with hot water and a foodstuff-approved detergent immediately after use. Then rinse with abundant hot water and disinfect with a soft cloth soaked in ethyl alcohol (90 °).

The outside of the machine **MUST NOT** be cleaned using a direct water jet. Use a damp cloth and any standard detergent.

Dieses Handbuch beschreibt die Installation, die Betriebsweise und die Wartung der kombinierten Reib- und Schneidemaschinen CR-142 / 143.

Die Modell-Nr. und die Merkmale der Maschine sind auf dem Typenschild der Maschine angegeben.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit den nachstehend aufgeführten Normen entworfen und hergestellt worden.

Europäische Richtlinien und Normen.

Maschinenrichtlinie 98/37 EEC.
Maschinenrichtlinie.

Europäische Normen:

EN 1672-2. Maschinen zur Nahrungsmittelverarbeitung; Allgemeine Gestaltungsleitsätze; Teil 2: Hygieneanforderungen.

prEN 12851. Maschinen zur Nahrungsmittelverarbeitung, Grossküchen-Vorsatzgeräte. Sicherheits- und Hygieneanforderungen.

Richtlinie 89/109/EWG. Richtlinie über Materialien und Gegenstände die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Richtlinie 90/128/CEE. Richtlinie über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

prEN 601-1995. Aluminium und Aluminiumlegierungen. Formprodukte, chemische Zusammensetzung von Formteilen die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

INSTALLATION

Zur Erzielung der maximalen Leistungsfähigkeit und Lebensdauer der Maschine lesen Sie bitte ausführlich die Hinweise dieses Handbuches.

Anbringen des CR-142 / 143 an den SAMMIC-Kombimaschinen.

Der CR-142 / 143 ist ein Vorsatzgerät für die Kombimaschinen von Samic. Zum Anbringen des Vorsatzgerätes an den Maschinen sind folgende Schritte zu befolgen (Abb. 1):

Stellen Sie sicher, dass die Kombimaschine **ausgeschaltet** ist.

Drehen Sie den Knopf (A) um die Vorsatzaufnahme zu öffnen (B) (Abb.1).

Stecken Sie den Vorsatz CR-142 / 143 in die Vorsatzaufnahme, indem sie die Achse des CR-142 / 143(C) in die Vorsatzaufnahme (D) einführen.

Drehen Sie den Vorsatz CR-142 / 143 bis er in den Stift (E) der Aufnahme einrastet.

Schliessen Sie die Aufnahme (B) durch Drehen des Knopfes (A).

Anbringen der Schneidelemente

Für ein korrektes Anbringen der

Schneidelemente am CR-142 / 143 sollten folgende Schritte befolgt werden (Abb. 1 und Abb. 2):

Stellen Sie sicher, dass die Kombimaschine **ausgeschaltet** ist.

Schrauben Sie mit Hilfe des Schlüssels (F) die Sicherheitsmutter (G) heraus (Schlüssel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen).

Öffnen Sie den Deckel des CR-142 / 143 (H). Ausstosserscheibe einlegen (I) (Abb. 2).

Falls erforderlich, das Gitter in seiner Stellung anbringen (J).

Schneidscheibe einstecken (K).

Schliessen Sie nun wieder den Deckel des CR-142 / 143 (H) indem Sie die Sicherheitsmutter (G) mit dem Schlüssel (F) einschrauben.

Betriebsweise des CR-142 / 143

Stopfer (L) herausnehmen und das Gemüse in das Beschickungsrohr (M) einfüllen. Gemüse mit dem Stopfer nachdrücken.

Hinweis: Die maximale Schneidhöhe der zu verwendenden Scheibe beträgt 8 mm.

Abnehmen der Schneidelemente

Um die Schneidelemente vom CR-142 / 143 zu entfernen sind folgende Schritte zu befolgen:

Stellen Sie zuerst sicher, dass die Kombimaschine **ausgeschaltet** ist.

Nehmen Sie die Schneidscheibe heraus. Drehen Sie hierzu die Scheibe entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie aus der Maschine heraus (Scheibe von aussen festhalten, nicht dicht am Messer anfassen).

Entfernen Sie nun das Gitter (falls vorhanden) sowie die Ausstosserscheibe.

Zubehörlager

Für ein fachgerechtes und bequemes Aufbewahren von Schneiben und Gittern bietet die Firma Samic in ihrem Katalog Scheibenhalter an, die miteinander zu einem Block verkoppelt und so auf einen Tisch oder ein Regal gestellt oder auch aufgehängt werden können. In diesen Halterungen sind die Teile gegen Stösse geschützt.

Durch Verwenden des Scheibenhalters oder auch der Originalverpackung verringern Sie die Verletzungsgefahr.

Bestimmung der Scheiben und Gitter

Scheiben FC-1 und FC-2 zum Schneiden von Kartoffelchips.

Scheiben FC-3 und FC-6 für 3 bis 6 mm

dicke Scheiben von Kartoffeln, Mohrrüben, rote Bete, Kohl, Gurken, Zucchini, Zwiebeln, Radieschen usw.

Scheiben FCC-2, FCC-3 und FCC-5 mit gebogenem Messer zum Schneiden von weichen Produkten: Tomate, Orange, Zitrone, Banane, Apfel usw.

Reibscheiben FR von 2 bis 7 mm, zum Zerschnitteln von Gemüse und zum Reiben von Käse, Brot, Nüssen, Mandeln usw.

Scheiben FCE-2 und FCE-4 zum Schneiden von Stroh- und Streichholzkartoffeln, Streifen von Mohrrüben, Sellerie, rote Bete usw..

Scheiben FR-1 und FR-8 zum Reiben von Brot, Käse, Schokolade usw.

Durch Kombinieren der Schneidscheiben FC-6, FC-8 y FC-10 mit den Gittern FF-6, FF-8 und FF-10 erhält man Kartoffeln vom Typ Pommes Frites.

Durch Kombinieren der Schneidscheiben FC-3 bis FC-8 mit den Gittern FM-8, FM-10 und FM-20 erhält man Kartoffel-, Gemüse- und Obstwürfel für Omelettes, Salate usw.

NSTANDHALTUNG

WICHTIGE HINWEISE

-Stecken Sie **NIEMALS** die Hand oder irgendeinen Gegenstand in die Eingabe- und Austrittsöffnungen der Schneidemaschine. Sie verhindern so mögliche Unfälle oder eine Beschädigung der Messer.

Vor jeder Reinigung, Revision oder Reparatur der Schneide- und Reibmaschine CR-142 / 143 muss unbedingt der Netzstecker gezogen werden.

- Die Messer und Gitter sind scharf und müssen beim Reinigen mit grösster Vorsicht manipuliert werden.

REINIGUNG

Vor jeder Reinigung muss unbedingt der Netzstecker gezogen werden.

Sämtliche Teile der Schneide- und Reibmaschine, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, müssen sofort nach Gebrauch mit heissem Wasser und einem Spülmittel gereinigt werden, das für den Kontakt mit Nahrungsmitteln zugelassen ist. Anschließend mit reichlich heissem Wasser spülen und mit einem in Äthylalkohol (90°) getränkten weichen Lappen desinfizieren.

Das Äußere der Maschine **DARF NICHT** unter fließendem Wasser gereinigt werden. Benutzen Sie hierzu ein feuchtes Tuch und ein normales Putzmittel.

La présente notice décrit l'installation, le fonctionnement et l'entretien de l'accessoire coupe-légumes pour machines combinées CR-142 / 143. La référence et les caractéristiques du modèle sont indiquées sur la plaque signalétique apposée sur la machine.

Cet appareil est conçu et fabriqué en conformité aux normes suivantes :

Directives et normes européennes :

Directive machines 98/37/CEE. Directive machines.

Normes européennes :

En 1672-2. Machines pour le traitement des aliments. Notions fondamentales. Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène.

prEN 12851. Machines pour le traitement des aliments. Accessoires pour machines ayant une prise de mouvement auxiliaire. Prescriptions relatives à l'hygiène et à la sécurité.

Directive 89/109/CEE. Directive concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Directive 90/128/CEE. Directive concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

prEN 601-1995. Aluminium et alliages d'aluminium. Produits de moulage, composition chimique des pièces moulées destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

INSTALLATION

Afin d'obtenir les meilleures performances et assurer une bonne conservation de la machine, veuillez suivre les instructions contenues dans cette notice.

Installation de l'accessoire coupe-légumes CR-142 / 143 sur les machines combinées SAMMIC

L'équipement CR-142 / 143 est un accessoire destiné aux machines combinées Sammic. Pour le montage de cet accessoire sur les machines, procéder comme suit (FIG 1) :

S'assurer que la machine combinée est **éteinte**.

Dévisser la manette (A) pour ouvrir la prise d'accessoires (B) (Fig.1).

Monter l'accessoire CR-142 / 143 sur la prise d'accessoires, en introduisant l'axe du CR-142 / 143(C) dans l'arbre d'entraînement de la prise d'accessoires (D).

Faire pivoter l'accessoire CR-142 / 143 pour le faire rentrer dans le téton (E) de la prise d'accessoires.

Refermer la prise d'accessoires (B) en revisant la manette (A).

Montage des éléments de coupe

Pour le bon montage des éléments de coupe dans l'accessoire CR-142 / 143, procéder comme suit (FIG 1 et FIG 2) :

S'assurer que la machine combinée est **éteinte**.

En utilisant la clé (F), dévisser l'écrou de sûreté (G) (en tournant la clé dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).

Ouvrir le couvercle du CR-142 / 143 (H).

Monter l'éjecteur (I) (FIG 2).

Si nécessaire, monter une grille dans son logement (J).

Monter le disque de coupe (K).

Refermer le couvercle du CR-142 / 143(H) en revisant l'écrou de sûreté (G) à l'aide de la clé (F).

Fonctionnement du CR-142 / 143

Lever la poignée (L) et introduire le produit à couper ou à râper dans la bouche (M) puis descendre la poignée (L) en pressant

Nota : La hauteur de coupe maximale du disque à utiliser doit être de 8 mm.

Démontage des éléments de coupe

Pour le démontage des éléments de coupe du CR-142 / 143, procéder comme suit :

S'assurer que la machine combinée est **éteinte**.

Enlever le disque de coupe, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en tirant vers l'extérieur pour le désolidariser de la machine (tenir le disque par le bord, ne jamais le tenir à proximité de la lame).

Enlever la grille (s'il y en a une) et l'éjecteur.

Bloc de rangement des équipements

Pour un rangement correct et pratique des disques et des grilles, Sammic propose dans son catalogue des casiers porte-disques pouvant être assemblés pour constituer un bloc à poser sur une table ou une étagère ou bien à suspendre. Dans ces rangements, les équipements sont protégés contre les chocs.

L'utilisation du casier porte-disque ou de l'emballage en carton élimine les risques de coupe.

Utilisation des disques et des grilles

Disques FC-1 et FC-2 pour pommes chips. Disques FC-3 et FC-6 pour la coupe en tranches de 3 ou 6 mm de pommes de terre, carottes, betteraves, choux, concombres, courgettes, oignons, radis, etc.

Disques FCC-2, FCC-3 et FCC-5 à lame ondulée, pour la coupe en tranches de produits tendres : tomates, oranges, citrons, bananes, pommes, etc.

Disques râpeurs FR, de 2 à 7 mm, pour effilage des légumes et pour râper fromage, pain, noix, amandes, etc.

Disques FCE-2 et FCE-4 pour la coupe des pommes allumettes et pailles, bâtonnets de carottes, céleri, betterave, etc.

Disques FR-1 et FR-8 pour râper pain, fromage, chocolat, etc.

Disques trancheurs FC-6, FC-8 et FC-10 en combinaison avec les grilles FF-6, FF-8 et FF-10 pour pommes de terre frites.

Disques FC-3 à FC-8 en combinaison avec les grilles FM-8, FM-10 et FM-20 pour pommes de terre rissolées, cubes de légumes pour macédoine, salade russe, etc.

ENTRETIEN

OBSERVATIONS IMPORTANTES

Ne **JAMAIS** tenter d'introduire la main ou un ustensile dans les goulottes d'évacuation ou d'alimentation du coupe-légume, afin d'éviter tout risque d'accident ou l'endommagement des lames.

Avant toute intervention de nettoyage, révision ou réparation du coupe-légumes CR-142 / 143, il est impératif de débrancher la machine combinée du secteur.

Les lames et les grilles sont affûtées. Elles doivent être manipulées avec précaution lors de leur nettoyage.

NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, il faut débrancher la machine du secteur.

Tous les éléments du coupe-légume entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent être lavés immédiatement après leur utilisation, à l'eau chaude additionnée d'un détergent agréé pour usages alimentaires. Rincer ensuite abondamment à l'eau chaude puis désinfecter à l'aide d'une éponge imprégnée d'alcool éthylique (90°).

L'extérieur de la machine **NE DOIT PAS** être nettoyé au jet sous pression. Utiliser pour son nettoyage une éponge humide et un produit détergent courant.

Questo manuale descrive l'installazione, il funzionamento e la manutenzione dell'accessorio di macchine combinate quali l'affettatrice-grattugia CR-142 / 143. Il riferimento del modello e le relative caratteristiche vengono indicati sulla piastrina delle caratteristiche posta sulla macchina.

Quest' apparecchiatura è stata disegnata e fabbricata in conformità con le seguenti norme:

Direttive e norme europee

Direttiva sulla macchina 98/37 EEC. Direttiva sulle macchine.

Standard europei:

In 1672-2. Macchinario per l'elaborazione dei cibi. Concetti basilari. Parte 2: requisiti d'igiene.

prEN 12851. Macchinario per l'elaborazione dei cibi, accessori per macchine che sono dotati della presa di forza ausiliare. Requisiti di sicurezza ed igiene.

Direttiva 89/109/CEE. Direttiva sui materiali ed oggetti destinati al contatto con i cibi.

Direttiva 90/128/CEE. Direttiva sui materiali e oggetti di plastica destinati al contatto con prodotti alimentari.

prEN 601-1995. Alluminio e leghe di alluminio. Prodotti di stampaggio, composizione chimica di pezzi stampati destinati al contatto con i cibi.

INSTALLAZIONE

Per ottenere le migliori prestazioni e una buona conservazione della macchina, seguire le istruzioni contenute in questo manuale.

Installazione del CR-142 / 143 nelle macchine combinate della SAMMIC.

Il CR-142 / 143 è un accessorio per le macchine combinate della Samic. Per collocare l'accessorio nelle macchine si devono seguire le operazioni qui di seguito indicate (FIG 1):

Assicurarsi che la macchina combinata sia **spenta**.

Svitare la manetta (A) per aprire la presa degli accessori (B) (Fig.1).

Collocare l'accessorio CR-142 / 143 nella presa di accessori, introducendo l'asse del CR-142 / 143 (C) dentro l'asse della presa degli accessori (D).

Girare l'accessorio CR-142 / 143 fino a che lo stesso si introduca nello spinotto (E) della presa degli accessori.

Chiudere la presa degli accessori (B) avvitando la manetta (A).

Disposizione degli elementi di taglio nel CR-142 / 143

Per la corretta disposizione degli accessori di taglio nel CR-142 / 143 si deve seguire la sequenza qui di seguito indicata (FIG 1 e FIG 2):

Assicurarsi che la macchina combinata sia **spenta**.

Utilizzando la chiave (F) svitare il dado di sicurezza autobloccante (G) (facendo girare la chiave in senso antiorario).

Aprire il coperchio del CR-142 / 143 (H).

Collocare il disco espulsore (I) (FIG 2).

In caso di necessità collocare la griglia nella sua posizione (J).

Collocare il disco di taglio (K).

Chiudere il coperchio del CR-142 / 143(H) avvitando il dado di sicurezza (G) con la chiave (F).

Funzionamento del CR-142 / 143

Ritirare il mazzuolo (L) e introdurre gli ortaggi attraverso il tubo di alimentazione (M). Spingere gli ortaggi con il mazzuolo.

Nota: L'altezza di taglio massima del disco da utilizzare deve essere di 8.

Prelievo degli accessori di taglio

Per togliere gli accessori di taglio del CR-142 / 143, realizzare le seguenti operazioni:

Assicurarsi che la macchina combinata sia **spenta**.

Ritirare il disco di taglio, girando lo stesso in senso antiorario e tirando verso l'esterno della macchina (sostenere il disco dall'esterno dello stesso, non sostenere vicino alla lama)

Ritirare la griglia (se esistente) e il disco espulsore.

Deposito dei pezzi

Per un corretto e comodo immagazzinamento dei dischi e delle griglie, la Samic offre nelle sue tariffe dei supporti porta-dischi, che si possono accoppiare e costituire un blocco da disporre su un tavolo, una scaffalatura o da appendere. In questi supporti i pezzi rimangono protetti contro gli urti.

L'impiego dei supporti porta-disco o il loro stesso imballo di cartone elimina il rischio di tagli.

Funzionamento dei dischi e delle griglie

Dischi FC-1 e FC-2 per tagliare patate "chips".

Dischi FC-3 e FC-6 per ottenere fette da 3 o 6 mm di patate, carote, barbabietole, cavoletti, cetrioli, zucchini, cipolle, ravanelli, etc.

Dischi FCC-2, FCC-3 e FCC-5 con lama curva, per tagliare a fette prodotti molli: pomodori, arance, limoni, banane, mele, etc.

Dischi FR grattugie tipo da 2 a 7 mm, per sfilacciare verdure e grattare formaggio, pane, noci, mandorle, etc.

Dischi FCE-2 e FCE-4 per tagliare patate del tipo "paglia" e "cerino", listelli di carote, sedano, barbabietole, etc.

Dischi FR-1 e FR-8 per grattare il pane, il formaggio, la cioccolata, etc.

Combinando i dischi di taglio FC-6, FC-8 e FC-10 con le griglie FF-6, FF-8 e FF-10 si ottengono patate del tipo "fritte".

Combinando dischi dall' FC-3 all' FC-8 con le griglie FM-8, FM-10 e FM-20 si ottengono patate per frittate, dadini di ortaggi, per macedonia, insalate russe, etc.

MANUTENZIONE

OSSERVAZIONI IMPORTANTI

Non introdurre **MAI** né la mano, né nessun altro utensile nelle bocche d'uscita o d'entrata dell' affettatrice, al fine di evitare incidenti, oppure il deterioramento delle lame. Prima di qualsiasi intervento per la pulizia, revisione o riparazione dell' affettatrice-grattugia CR-142 / 143 è obbligatorio disinserire la macchina combinata dalla rete.

Le lame e le griglie sono affilate. Si devono maneggiare con precauzione durante la loro pulizia.

PULIZIA

Prima di qualsiasi operazione di pulizia, bisogna disinserire la macchina dalla rete.

Tutti gli elementi dell' affettatrice-grattugia che sono in contatto con i cibi si devono pulire, subito dopo il loro utilizzo, con acqua calda e un detergente ammesso nel settore alimentazione. In seguito si devono sciacquare con abbondante acqua calda e disinfettare con un panno morbido impregnato in alcool etilico (90 °).

L'esterno della macchina **NON SI DEVE** pulire con un getto diretto d'acqua. Impiegare per la relativa pulizia un panno umido e qualsiasi detergente abituale.

Este manual descreve a instalação, funcionamento e manutenção do acessório de máquinas combinadas de cortar- ralar CR-142 / 143. A referência do modelo e as respectivas características vêm indicadas na placa de identificação colocada na máquina. Este aparelho está desenhado e fabricado de acordo com as seguintes normas:

Directivas e normas europeias

Directiva de máquina 98/37 EEC. Directiva de máquinas.

Standards europeus:

Em 1672-2. Maquinaria para o processamento de alimentos. Conceitos básicos. Parte 2: requisitos de higiene.

prEN 12851. Maquinaria para o processamento de alimentos, acessórios para máquinas que tenham a tomada de força auxiliar. Requisitos de segurança e higiene. Higiene

Directiva 89/109/CEE. Directiva sobre materiais e objectos destinados a entrar em contacto com alimentos.

Directiva 90/128/CEE. Directiva sobre materiais e objectos plásticos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.

prEN 601-1995. Alumínio e ligas de alumínio. Produtos de moldagem, composição química de peças moldadas destinadas a estar em contacto com alimentos.

INSTALAÇÃO

Para obter as melhores prestações e manter a máquina em bom estado de conservação, siga as instruções contidas neste manual.

Instalação do CR-142 / 143 nas máquinas combinadas de SAMMIC.

O CR-142 / 143 é um acessório para as máquinas combinadas de Sammic. Para colocar o acessório nas máquinas deve seguir os seguintes passos (FIG 1):

Assegurar-se de que a máquina combinada está **apagada**.

Desenroscar a manilha (A) para abrir a tomada de acessórios (B) (Fig.1).

Colocar o acessório CR-142 / 143 na tomada de acessórios, introduzindo o eixo do CR-142 / 143(C) dentro do eixo da tomada de acessórios(D).

Girar o acessório CR-142 / 143 até que este se introduza na cavilha (E) da tomada de acessórios.

Fechar a tomada de acessórios (B) enroscando a manilha (A).

Colocação dos elementos de corte

Para a devida colocação dos acessórios de

corte no CR-142 / 143, deve-se realizar a seguinte sequência (FIG 1 e FIG 2):

Assegurar-se de que a máquina combinada está **apagada**.

Utilizando a chave (F) desenroscar a porca de segurança (G) (fazendo girar a chave no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio).

Abrir a tampa do CR-142 / 143 (H).

Colocar o disco expulsor (I) (FIG 2).

Caso seja necessário, colocar a grelha na sua posição (J).

Colocar o disco de corte(K).

Fechar a tampa do CR-142 / 143(H) enroscando a porca de segurança (G) com a chave (F).

Funcionamento do CR-142 / 143

Puxar a asa (L) e introduzir o produto a cortar ou ralar pela boca (M) e baixar a asa (L) pressionando

Nota: A altura máxima de corte do disco a utilizar deve ser 8.

Retirar os acessórios de corte

Para retirar os acessórios de corte do CR-142 / 143, realizar os seguintes passos:

Assegurar-se de que a máquina combinada está **apagada**.

Retirar o disco de corte, girando o disco no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxando-o para o exterior da máquina (agarrar o disco desde o exterior; nunca segurar perto da lâmina)

Retirar a grelha (se a tiver) e o disco expulsor.

Armazenamento de equipamentos

Para um armazenamento adequado e prático dos discos e das grelhas, Sammic disponibiliza, na sua tarifa, suportes porta-discos que se podem unir e formar um bloco para colocar sobre uma mesa, uma estante ou para pendurar. Nestes suportes os equipamentos estão protegidos contra golpes.

A utilização do suporte porta-disco ou a própria embalagem de cartão eliminam qualquer risco de corte.

Funcionamento de discos e grelhas

Discos FC-1 e FC-2 para cortar batatas "chips".

Discos FC-3 e FC-6 para obter rodelas de 3 ou 6 mm de batatas, cenouras, beterrabas, couves, pepinos, courgettes, cebolas, raba-

netes, etc.

Discos FCC-2, FCC-3 e FCC-5 com lâmina curva para cortar em rodelas alimentos tenros: tomate, laranja, limão, banana, maçã, etc.

Discos FR raladores tipo, de 2 a 7 mm, para desfilar verduras e ralar queijo, pão, nozes, amêndoas, etc.

Discos FCE-2 e FCE-4 para cortar patatas do tipo "palha" e "palitos", tiras de cenouras, aipo, beterraba, etc.

Discos FR-1 e FR-8 para ralar pão, queijo, chocolate, etc.

Combinando os discos de cortar FC-6, FC-8 e FC-10 com as grelhas FF-6, FF-8 e FF-10 obtêm-se batatas do tipo "fritas".

Combinando discos desde FC-3 a FC-8 com as grelhas FM-8, FM-10 e FM-20 obtêm-se batatas para tortilla, cubos de hortaliças, cubos para saladas de fruta, salada russa, etc.

MANUTENÇÃO

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

NUNCA introduzir a mão ou qualquer utensílio pelas bocas de saída ou de entrada da máquina de cortar, a fim de evitar acidentes e/ou o deterioro das lâminas.

Antes de intervir para realizar qualquer operação de limpeza, revisão ou reparação das máquinas de cortar- ralar CR-142 / 143, é obrigatório desligar a máquina combinada da rede eléctrica.

As lâminas e grelhas estão afiadas. Manuseá-las com extrema precaução durante a limpeza.

LIMPEZA

Antes de iniciar qualquer operação de limpeza é imprescindível desligar a máquina da corrente eléctrica.

Todos os elementos da máquina de cortar-ralar que estão em contacto com os alimentos devem ser limpos imediatamente após a sua utilização, com água quente e um detergente de cozinha. Depois passar por abundante água quente e desinfectar com um pano suave impregnado de álcool etílico (90 °).

O exterior da máquina **NÃO DEVE** ser limpo directamente com água. Utilizar um pano húmido e um detergente habitual na sua limpeza.

CR-142 / 143

Fig. 1 / Zchnng.1

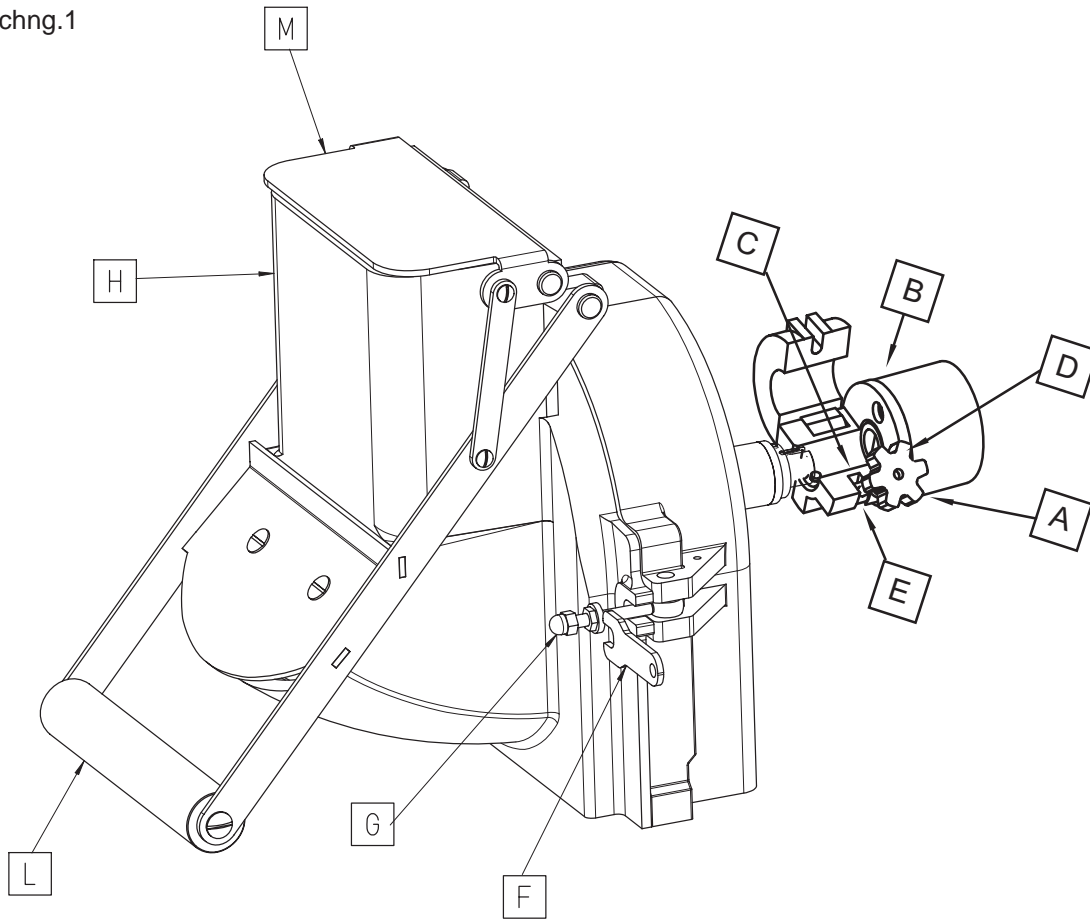


Fig. 2 / Zchnng. 2

