

Cortadoras de hortalizas  
Vegetable preparation machine  
Gemüseschneidemaschine  
Coupe-légumes  
Tagliatrice di ortaggi  
Cortadora de hortaliças

**CA-300 / CA-400**



## MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de las Cortadoras de Hortalizas CA-300 y CA-400. La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina. Esta cortadora está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas Europeas 98/37/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE.

## INSTALACION

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

## EMPLAZAMIENTO

Se recomienda colocar la CA-300 sobre una superficie estable -que no actúe como caja de resonancia- a una altura comprendida entre 700 y 900 mm, en cambio el CA-400 debe de estar a una altura alrededor de 600 mm. Colocar el recipiente de recuperación por debajo de la boca de salida de los alimentos. La máquina no está sujeta y es fácilmente desplazable.

## CONEXION ELECTRICA

### CARACTERÍSTICAS DEL MOTOR

La cortadora monofásica se suministra para tensión de 230 V. La cortadora trifásica se suministra para tensión de 230 o 400 V, conectado a 400 V.

Antes de conectar la cortadora a la red, comprobar si el motor está preparado para el mismo voltaje que el de la red. En caso de que no fuera así, realizar el cambio de voltaje.

Para el cambio de voltaje de 400 V a 230 V:

- Conectar el bloque de conexiones del motor según la tensión indicada 400V/230V.

- Desconectar el cable azul N de la regleta de conexiones y anular el cable azul de la manguera de alimentación.

- Conectar el puente suministrado con el cableado, según el diagrama.

**IMPORTANTE:** Al cerrar la máquina, el cable de alimentación debe quedar bloqueado entre los espárragos de fijación y la carrocería.

### CARACTERÍSTICAS DEL CABLE

Las Cortadoras CA-300 y CA-400 se suministran con un cable eléctrico de 1,5 m de largo, con recubrimiento termo plástico.

**ES OBLIGATORIA LA CONEXION CON TIERRA.** El hilo de toma-tierra de la máquina está señalizado.

**Cortadora trifásica:** Para el CA-300 preparar una toma de corriente mural 3P+N+T de 20A y una clavija estanca para conectarla al cable de la cortadora. En el caso del CA-400 realizar lo mismo pero para una corriente mural de 3P+N+T de 30A.

**Cortadora monofásica:** Para el CA-300 preparar una toma de corriente mural 2P+T de 20 A y su clavija correspondiente. En el caso del CA-400 realizar lo mismo pero para una corriente mural de 2P+T de 30A.

### CAMBIO SENTIDO GIRO MOTOR

Cuando el sentido de giro de la cortadora es incorrecto el disco no corta. Para invertir el giro, cambiar la posición de dos hilos eléctricos entre sí en la alimentación.

## PUESTA EN MARCHA

### ALMACÉN DE EQUIPOS

Los discos y rejillas se almacenan en soportes porta-discos que se pueden acoplar y

constituir un bloque para colgar.

En este soporte los equipos están protegidos contra los golpes y es muy práctico.

El empleo del soporte porta-discos elimina riesgos de cortes.

Las rejillas del CA-400 se suministran en su propio embalaje.

### COLOCACIÓN DE LOS EQUIPAMIENTOS.

- Abrir la tapa articulada (K) quitando el cierre (I).

- Colocar el expulsor (C) sobre el eje de arrastre.

- En caso necesario, instalar una rejilla (B) en la cavidad de la tapa.

- Colocar un disco (A) en el eje de arrastre.

- Bajar la tapa articulada (K) y cerrarla (I).

### FUNCIONAMIENTO CON TOLVA NORMAL DEL CA-300(L).

La tolva normal se utiliza para cortar las hortalizas en sentido longitudinal.

### FUNCIONAMIENTO CON TOLVA NORMAL DEL CA-400(L).

- Levantar el pisador (N) y girarlo en sentido antihorario para liberar la zona de introducción de alimentos de la tolva normal (L). El pisador se puede apoyar sobre el soporte pisador (O).

- Introducir las hortalizas hasta arriba.

- Empujar con el pisador(N) sobre el alimento.

### FUNCIONAMIENTO CON TOLVA CILÍNDRICA (CA-300 Y CA-400) (M).

Esta tolva de Ø55mm se utiliza para el corte en rodajas, como las zanahorias, endivias, pepinos, etc.

Utilizar el mazo redondo introduciéndolo en la tolva cilíndrica. Para sacarlo, desbloquearlo girándolo en el sentido de las agu-

jas del reloj para el CA-400 y en el contrario para el CA-300 .

**IMPORTANTE:** Cuando no se utiliza la boca cilíndrica, dejar el mazo dentro de la tolva.

#### 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, cebollas, rábanos, etc.

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

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

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

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

#### Para el CA-300

- 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-10 con las rejillas FM-8, FM-10 y FM-20 se obtienen patatas para tortilla, cubos de hortalizas, para macedonia, ensalada rusa, etc.

#### Para el CA-400

- Combinando el disco cortador FC-10 con la rejilla FFC 10 se obtienen patatas del tipo "fritas".

- Combinando discos desde FC-3 á FC-10 con la rejilla FMC 10 se obtienen patatas para tortilla, cubos de hortalizas, para macedonia, ensalada rusa, etc.

#### MANTENIMIENTO

##### OBSERVACIONES IMPORTANTES

- Antes de la extracción de los discos es obligatorio parar la máquina pulsando el interruptor de parada "O" (F).

- 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.

- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio sólo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por SAMMIC.

- Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación de las Cortadoras CA-300 y CA-400, es obligatorio desconectar la máquina de la red.

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

- Nivel de ruido de la máquina, en marcha, colocada a 1,6 m de altura y 1 m de distancia, inferior a 70 dB(A). Ruido de fondo:32 dB(A).

##### LIMPIEZA

- Todos los elementos de la cortadora 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.

- Vigilar periódicamente que las rejillas de ventilación traseras no se obstruyan.

#### TENSAR LAS LAMINAS (CA-300)

Las rejillas para "fritas" están provistas de un dispositivo para tensar las láminas. Para ello, apretar los tornillos tensores con un destornillador.

#### AFILAR CUCHILLAS Y LAMINAS

Las cuchillas de los discos se desmontan fácilmente para poder afilarse, cuidando que se conserve el ángulo de corte. Para su afilado emplear siempre piedras dulces.

Las mismas indicaciones sirven para el afilado de las láminas de las rejillas.

#### INSTRUCCIONES PARA LA UTILIZACION DEL CABEZAL DE TUBOS (CA-400)

- Girar el cabezal universal quitando el cierre.

- Empujar el cabezal hacia delante para desmontar el cabezal universal.

- Poner el cabezal de tubos introduciendo primero la bisagra trasera.

- Girar el cabezal de tubos y cerrarla.

## MODELS

This manual describes the installation, operation and maintenance of the CA-300 and CA-400 Veg. Prep. Machines.

The model reference and its specifications are shown on the identification plate located in the machine.

These Veg. Prep. machines have been designed and manufactured in accordance with the following European directives: 98/37/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC.

## INSTALLATION

For a suitable working operation and long service life of the machine, follow the instructions contained in this manual.

## POSITIONING

It's advisable to locate CA-300 on a stable surface, not behaving as a resonance box, at height ranging between 700-900 mm. By contrast, the CA-400 model must be at a height of about 600mm. The expelling mouth should be located above the food recovery bag. These machines have no permanent fixing and can thus be easily moved.

## ELECTRIC INSTALLATION

### MOTOR SPECIFICATIONS

Single-phase for 230V.

Three-phase for 230 or 400V, factory-wired for 400V.

Before the machine is connected to the mains, check if motor is prepared for the same voltage as the mains. Otherwise, perform the voltage change.

To change voltage from 400V to 230V, proceed as follows:

-Connect the motor connection block according to the indicated 400/230 V voltage.

-Detach blue wire "N" from the connection strip and cancel the blue wire of the power supply cable.

-Install the jumper supplied with the wiring equipment, according to the wiring diagram.

**WARNING:** When the machine is closed, the power supply cable must be blocked between the fixing studs and the jacket.

### CABLE SPECIFICATIONS

The CA-300 and CA-400 Veg. Prep. Machines are supplied with one thermo-plastic-sheathed cable 1.5m in length.

THEY MUST BE EARTHED. The grounding wire of the machine is identified.

Three-phase machine: For the CA-300 model, prepare one 20A, 3P+N+T wall socket and connect a sealed plug to the Veg. Prep. machine cable. As for the CA-400 model, do the same, except that a 30A, 3P+N+T wall socket must be used.

Single-phase machine: For the CA-300 model, prepare one 20A, 2P+T wall socket and the corresponding plug. As for the CA-400 model, do the same, but use a 30A, 2P+T wall socket.

### TO CHANGE THE DIRECTION OF ROTATION

If the Veg. Prep. Machine's direction of rotation is wrong, the disc will not cut. In order to reverse the direction of rotation, interchange two of three phase wires in the electrical installation.

## STARTING

### FITTINGS RACK

Discs and grids are kept in separate boxes, which can be coupled, making a single hanging block.

In this rack, the fittings are protected against shocks and it's very practical.

The use of the rack leaves out any risk of accidents.

Grids for CA-400 are supplied in their own packing.

### INSTALLATION OF FITTINGS

- Open the hinged cover (K) , by releasing the lock (I).

- Install the ejecting disc (C) on the driving shaft.

- If necessary, insert a grid (B) in the inlet recess.

- Install a disc (A) on the driving shaft.

- Lower the hinged cover (K) and lock it (I).

### OPERATION OF CA-300 WITH NORMAL BIN (L)

The normal bin is used for cutting vegetables lengthwise.

### OPERATION OF CA-400 WITH NORMAL BIN (L)

- Lift the push lever (N) and turn it counterclockwise in order to clear the food inlet to the normal bin (L). The push lever may rest on its support (O).

- Fill up with vegetables.

- Press the vegetables with the push lever (N).

### OPERATION OF CA-300 AND CA-400 WITH DRUM MOUTH (M)

This mouth, 55mm in diameter, is used for slicing carrots, endives, small cucumbers, etc.

To use the drum pusher, insert it into the drum mouth. To remove the drum pusher, unblock it by turning it clockwise on a CA-400 machine or counterclockwise on the CA-300 model.

**WARNING:** When the drum mouth is not used, leave the pusher inserted.

#### USES OF DISCS AND GRIDS

- Slicing discs FC-1 & FC-2 for potato "chips".
- Slicing discs FC-3 and FC-6 for making 3 or 6mm thick slices of potato, carrot, beetroot, cabbage, cucumber, marrow, onion, radish, etc.
- Curved slicing discs FCC-2, FCC-3 & FCC-5 for slicing tomatoes, oranges, lemons, bananas, apples, etc.
- Shredding discs FR, from 2 to 7 mm, for grating cheese, vegetables, bread, nuts, almonds, etc.
- Julienne discs FCE-2 & FCE-4 for strips or batons of potato, carrot, celery, beetroot, etc.
- Grating discs FR-1 & FR-8 for grating chocolate, hard cheese, bread, etc.

#### For CA-300:

- Chipping grids FF-6, FF-8 & FF-10 combined with FC-6, FC-8 & FC-10 slicing discs for French fries.
- Dicing grids FM-8, FM-10 & FM-20 for use with FC-3 to FC-10 slicing discs for dicing potatoes, vegetables, fruits to prepare exquisite Russian or fruit salads, etc.

#### For CA-400:

- Chipping grid FFC10 combined with FC-10 slicing disc to produce French fries.
- Dicing grid FMC10 for use with FC-3 to FC-10 slicing discs for dicing potatoes, vegetables, fruits to prepare exquisite Russian or fruit salads, etc.

#### MAINTENANCE

#### IMPORTANT REMARKS

- Before removing the discs, stop the machine by pressing the stop push-button (F or G) to "O".
- NEVER put your hand or any tool in the food processor inlet and outlet, in order to

avoid any injury or damage to the blades.

- In the event the power supply cable should get damaged and have to be replaced, the repair may only be done by a SAMMIC approved assistance service.
- Before cleaning, overhauling or repairing the CA-300 or CA-400 Veg. Prep. Machine, it is necessary to unplug it from the mains.
- Discs and grids are sharp-edged and must be handled with care when cleaning them.
- The level of noise emission for a machine working loaded, measured at a height of 1.6 metre and a distance of 1 metre, is less than 70 dB(A). Background noise: 32 dB(A).

#### CLEANING

- All the elements that are in contact with food, should be cleaned immediately after use with hot water and a food compatible detergent. Clear copiously with hot water and disinfect with a soft cloth impregnated with 90° ethyl alcohol.
- The outside of the machine MUST NOT BE washed under a direct water jet; instead you can use a wet cloth and any ordinary detergent.
- Inspect periodically the back ventilation grill, in case it would be clogged.

#### TIGHTENING THE GRID BLADES (CA-300)

Grids intended for "chips" are fitted with a blade-tensing device. For re-tensing the blades, just tighten the tensing screws by means of a screwdriver.

#### SHARPENING OF KNIVES AND BLADES

Disc knives are easily disassembled and sharpened, taking care to keep the cutting angle. For sharpening, it's advisable to use soft grinding stones.

The same instructions apply to the sharpening of grid blades.

#### DIRECTIONS FOR USE OF DUAL-TUBE HEAD (CA-400)

- Rotate the universal head after removing the lock.
- Push the head forwards to disassemble the universal head.
- Install the dual-tube head, introducing the back hinge first.
- Rotate the dual-tube head and lock it.

## MODELLE

Dieses Handbuch beschreibt die Installation, die Betriebsweise und die Wartung der Gemüseschneidemaschinen Modell CA-300 und CA-400.

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

Diese Schneidemaschine ist in Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien 98/37/EWG, 93/68/EWG, 73/23/EWG entworfen und hergestellt worden.

## INSTALLATION

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

## AUFSTELLUNGSPLATZ

Es empfiehlt sich, die CA-300 etwa 700 bis 900 mm hoch auf eine stabile Oberfläche zu stellen, die nicht als Resonanzkasten wirkt. Die CA-400 soll möglichst in einer Höhe von 600 mm aufgestellt werden. Der Auffangbehälter der Nahrungsmittel muss unter der Austrittsöffnung zu stehen kommen. Die Maschine wird nicht befestigt und kann deshalb leicht verschoben werden.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

### MERKMALE DES MOTORS

Die Einphasen-Schneidemaschine wird für 230 V Spannung geliefert.

Die Dreiphasen-Schneidemaschine wird für 230V oder 400 V geliefert, angeschlossen an 4000 V.

Bevor Sie die Maschine an das Netz anschließen prüfen Sie bitte, ob der Motor für die gleiche Spannung wie die Netzspannung vorgesehen ist. Andernfalls muss die Spannung umgestellt werden.

Zum Spannungswechsel von 400V auf 230 V:

- Anschlussblock des Motors je nach der angegebenen Spannung 400V/230V anschließen.

Das blaue Kabel N von der Anschlussleiste entfernen und das blaue Kabel im Zuleitungsschlauch annullieren.

- Die mitgelieferte Brücke entsprechend dem Diagramm mit der Verkabelung verbinden.

**WICHTIG:** Beim Schließen der Maschine muss das Zuleitungskabel zwischen den Klemmbolzen und dem Gehäuse eingeklemmt werden.

### KABELEIGENSCHAFTEN

Die Schneidemaschinen CA-300 und CA-400 sind mit einem 1,5 m langen thermoplastisch beschichteten Kabel bestückt.

ES MUSS ERDSCHLUSS HERGESTELLT WERDEN. Der Erdungsdraht der Maschine ist gekennzeichnet.

-Dreiphasen-Schneidemaschine: Für die CA-300 ist eine Wandsteckdose 3P+T mit 20A und ein wasserdichter Stecker zum Anschließen an das Kabel der Schneidemaschine erforderlich. Das gleiche gilt für die CA-400 jedoch für einen Wandanschluss 3P+N+T mit 30A.

-Einphasen-Schneidemaschinen. Für die CA-300 ist eine Wandsteckdose 2P+T mit 20A und der entsprechende Stecker erforderlich. Das gleiche gilt für die CA-400 jedoch für einen Wandanschluss 2P+T mit 30 A..

### WECHSEL DER MOTORDREHRICHTUNG

Wenn die Schneidemaschine in der falschen Richtung dreht, schneidet die Scheibe nicht. Zum Wechseln der Drehrichtung müssen zwei elektrische Drähte in der Zuleitung untereinander vertauscht werden.

## INBETRIEBNAHME

### LAGER FÜR ZUBEHÖR

Die Scheiben und Gitter werden in getrennten Kästen verwahrt, die miteinander verkoppelt und als Block aufgehängt werden können.

Diese Vorrichtung ist äußerst praktisch und die Scheiben und Gitter sind gegen Stöße geschützt.

Der Gebrauch der Lagerkästen vermeidet Verletzungsgefahren.

Die Gitter der CA-400 werden in ihrer eigenen Verpackung ausgeliefert.

### ANBRINGEN DER SCHNEIDAUSRÜSTUNGEN

- Den Verschlusses (I) lösen und den gelenkigen Deckel (K) öffnen

- Auswerferscheibe (C) auf die Mitnehmerachse stecken

- Falls erforderlich, ein Gitter (B) in die Deckelmulde legen

- Eine Scheibe (A) auf die Mitnehmerachse setzen

- Gelenkigen Deckel (K) herablassen und befestigen (I).

### ARBEITEN MIT DEM NORMALEN EINFÜLLTRICHTER DER CA-300 (L).

Der normale Einfülltrichter kommt beim Schneiden von Gemüse in Längsrichtung zur Anwendung.

### ARBEITEN MIT DEM NORMALEN EINFÜLLTRICHTER DER CA-400 (L).

- Drücker (N) anheben und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Öffnung zur Eingabe der Nahrungsmittel in den normalen Trichter (L) freizumachen. Der Drücker kann auf der hierzu vorgesehenen Ablage (O) ruhen.

- Gemüse bis oben einfüllen.

- Mit dem Drücker (N) auf das Schneidgut drücken.

## ARBEITEN MIT DEM ZYLINDERFÖRMIGEN EINFÜLLTRICHTER

Dieser Einfülltrichter hat einen Durchmesser von 55 mm und kommt zum Einsatz, wenn man z.B. Mohrrüben, Salatgurken usw. in Scheiben schneiden möchte.

Verwenden Sie den runden Stopfer als Hilfe beim zylindrischen Trichter. Zum Herausnehmen des Stopfers drehen Sie diesen bitte bei der CA-400 im Uhrzeigersinn und bei der CA-300 entgegen dem Uhrzeigersinn.

**WICHTIG:** Solange Sie den zylindrischen Trichter nicht benutzen, lassen Sie den Stopfer bitte im Trichter stecken.

## FUNKTION DER SCHEIBEN UND GITTER

-Scheiben FC-1 und FC-2 für Kartoffelchips  
-Scheiben FC-3 und FC-6 für 3 oder 6 mm dicke Kartoffelscheiben für Soufflee-Kartoffeln, Mohrrüben, Rote Bete, Kohl, Gurken, Zucchini, Zwiebeln, Radieschen usw.

- Scheiben mit gekurvten Messern FCC-2, FCC-3 und FCC-5 speziell für weiche Produkte, zum Schneiden von Tomaten, Orangen, Zitronen, Bananen, Äpfeln usw. in Scheiben.

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

- Für "Strohkartoffeln" und "Streichholzkartoffeln" und dünne Streifen von Mohrrüben, Sellerieknolle, Rote Bete usw. verwenden Sie bitte die Scheiben FCE-2 und FCE-4.

- Mit den Scheiben FR-1 y FR-8 werden Brot, Käse, Schokolade usw. zu Pulver zerrieben.

## Gültig für die CA-300

- Durch Kombinieren der Schneidscheiben FC-6, FC-8 und FC-10 mit den Gittern FF-6, FF-8 und FF-10 erhält man Kartoffelstäbchen für "Pommes frites".

- Durch Kombinieren der Schneidscheiben

FC-3 bis FC-10 mit den Gittern FM-8, FM-10 und FM-20 erhält man Kartoffelwürfel für Omelette, Gemüse- und Obstwürfel für Salate usw.

## Gültig für die CA-400

- Durch Kombinieren der Schneidscheibe FC-10 mit dem Gitter FFC 10 erhält man Kartoffelstäbchen für "Pommes frites".

- Durch Kombinieren der Schneidscheiben FC-3 bis FC-10 mit dem Gitter FMC 10 erhält man Kartoffelwürfel für Omelette, Gemüse- und Obstwürfel für Salate usw.

## WARTUNG

### WICHTIGE HINWEISE

- Vor dem Herausnehmen der Schneidscheiben muss die Maschine unbedingt mit dem Stoppschalter "O" (F) ausgeschaltet werden.

-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.

- Wenn das Zuleitungskabel schadhaft ist und erneuert werden muss, so darf der Austausch nur von einem von SAMMIC anerkannten Technischen Service vorgenommen werden.

- Vor jeder Reinigung, Revision oder Reparatur der Schneidemaschinen CA-300 und CA-400 muss unbedingt der Netzstecker gezogen werden.

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

- Der Geräuschpegel der laufenden Maschine gemessen in 1,6 m Höhe und 1 m Abstand liegt unterhalb von 70 dB(A). Grundgeräusch: 32 db(A).

## REINIGUNG

-Sämtliche Elemente der Schneidemaschine, die mit den

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 ein feuchtes Tuch und ein normales Putzmittel.

- Prüfen Sie regelmäßig nach, ob die hinteren Entlüftungsgitter nicht verstopft sind.

## NACHSPANNEN DER LAMELLEN (CA-300)

Die Lamellen für "Pommes frites" können nachgespannt werden indem man mit einem Schraubenzieher die hierzu vorgesehenen Spansschrauben nachzieht.

## SCHLEIFEN VON MESSERN UND LAMELLEN

Die Messer der Schneidscheiben lassen sich leicht abnehmen und problemlos nachschleifen, wenn man darauf achtet, den Schnittwinkel beizubehalten. Verwenden Sie zum Schleifen immer nur milde Wetzsteine.

Das gleiche gilt für das Nachschleifen der Gitterlamellen.

## HINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG DES ROHRAUFSATZES (CA-400)

- Verschluss lösen und den Universalkopf drehen.

- Zum abmontieren Universalkopf nach vorne drücken.

- Rohraufsatz einstecken, und zwar zuerst die hintere Schaniere.

- Rohraufsatz drehen und befestigen.



## MODÈLES

La présente notice décrit l'installation, le fonctionnement et l'entretien des Coupe-Légumes CA-300 et CA-400.

La référence et les caractéristiques du modèle sont indiquées sur la plaque signalétique fixée sur la machine. Ce coupe-légumes est conçu et fabriqué conformément aux directives Européennes 98/37/CEE, 93/68/CEE et 73/23/CEE.

## INSTALLATION

Pour obtenir les performances optimales et assurer une bonne conservation de la machine, veuillez suivre les instructions contenues dans cette notice.

## EMPLACEMENT

Il est recommandé de poser la machine sur une surface de travail stable et ne formant pas caisse de résonance, d'une hauteur comprise entre 700 et 900 mm pour le modèle CA-300 et d'une hauteur d'environ 600 mm pour le CA-400. La goulotte d'évacuation doit être située au-dessus du bac de récupération des aliments. L'appareil n'a pas besoin d'être fixé et il est facilement déplaçable.

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

### CARACTÉRISTIQUES DU MOTEUR

Le coupe-légumes monophasé est fourni pour une tension de 230 V. Le coupe-légume triphasé est bi-tension 230/400 V. Il est fourni avec le branchement effectué en 400 V.

Avant de brancher le coupe-légumes, vérifiez que la tension d'alimentation du moteur correspond bien à celle de votre installation électrique. Dans le cas contraire, procédez au changement de tension.

Pour changer la tension de 400 à 230 V :

- Brancher la plaque à bornes du moteur, suivant la tension indiquée 400/230 V.

- Débrancher le câble bleu N de la barrette de connexion et annuler le câble bleu du cordon flexible d'alimentation.

- Monter le cavalier de pontage fourni avec le câblage, comme indiqué sur le diagramme.

**IMPORTANT :** Lorsqu'on referme la machine, le cordon d'alimentation doit rester bloqué entre les goujons de fixation et la carrosserie.

### CARACTÉRISTIQUES DU CORDON

Les Coupe-Légumes CA-300 et CA-400 sont livrés équipés d'un cordon électrique à gainage thermoplastique de 1,5 m de longueur.

LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE. Le fil de terre de la machine est convenablement repéré.

Coupe-légumes triphasé : Pour la machine CA-300, prévoir une prise de courant murale 3P+N+T de 20 A et une fiche étanche à raccorder au cordon d'alimentation de la machine. Pour la machine CA-400, même chose mais prévoir une prise de courant murale 3P+N+T de 30A.

Coupe-légumes monophasé : Pour la machine CA-300, prévoir une prise de courant murale 2P+T de 20 A et sa fiche correspondante. Dans le cas du CA-400, même chose mais prévoir une prise de courant murale 2P+T de 30A.

### CHANGEMENT DU SENS DE ROTATION DU MOTEUR

Lorsque le moteur du coupe-légumes ne tourne pas dans le bon sens, le disque ne coupe pas. Dans ce cas, il faut inverser le sens de rotation en permutant deux des fils de phase de l'alimentation.

## MISE EN MARCHÉ

### BLOC DE RANGEMENT DES ACCESSOIRES

Les disques et les grilles doivent être rangés dans les casiers porte-disques qui peuvent être assemblés et constituer un bloc à fixer au mur.

Ce bloc de rangement est très pratique et protège les accessoires contre les chocs.

L'utilisation du bloc de rangement élimine les risques de coupure.

Les grilles du CA-400 sont fournies dans leur propre emballage.

### MONTAGE DES ÉQUIPEMENTS

- Déverrouiller (I) et ouvrir le couvercle articulé (K).

- Monter l'éjecteur (C) sur l'arbre d'entraînement.

- Si nécessaire, placer une grille (B) dans le logement du couvercle.

- Monter un disque (A) sur l'arbre d'entraînement.

- Rabattre le couvercle articulé (K) et le verrouiller (I).

### FONCTIONNEMENT AVEC TRÉMIE NORMALE CA-300 (L)

La trémie normale est utilisée pour couper les légumes dans le sens de la longueur.

### FONCTIONNEMENT AVEC TRÉMIE NORMALE CA-400 (L)

- Relever le levier-poussoir (N) et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour dégager l'ouverture d'introduction des aliments de la trémie normale (L). Le levier-poussoir peut être appuyé sur le support du levier-poussoir (O).

- Charger les légumes jusqu'en haut de la trémie.

- Pousser les aliments à l'aide du levier-



poussoir (N).

#### FONCTIONNEMENT AVEC TRÉMIE CYLINDRIQUE (CA-300 ET CA-400) (M).

Cette trémie de Ø55mm est utilisée pour couper en tranches les carottes, endives, concombres, etc.

Pousser les aliments à l'aide du pilon en l'introduisant dans la trémie cylindrique. Pour le sortir, le débloquent en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le modèle CA-400 et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le CA-300.

**IMPORTANT:** Lorsque la goulotte cylindrique n'est pas utilisée, laisser le pilon à l'intérieur de la trémie.

#### UTILISATION DES DISQUES ET DES GRILLES

- Disques FC-1 et FC-2 pour chips.
- Disques FC-3 et FC-6 pour couper en tranches de 3 ou 6 mm des aliments tels que : pommes de terre, carottes, betteraves, choux, concombres, courgettes, oignons, radis, etc.
- Disques à lame ondulée FCC-2, FCC-3 et FCC-5 pour couper en tranches des produits tendres : tomates, oranges, citrons, bananes, pommes, etc.
- Disques à râper type FR, de 2 à 7 mm, pour effiler les légumes et râper fromage, pain, noix, amandes, etc.
- Disques FCE-2 et FCE-4 pour pommes "allumettes" ou "pailles", bâtonnets de carottes, céleri, betterave, etc.
- Disques FR-1 et FR-8 pour râper pain, fromage, chocolat, etc.

#### Pour le CA-300

- 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-10 en combinaison avec les grilles FM-8, FM-10 et FM-20 pour

pommes de terre rissolées, cubes de légumes pour macédoines, salade russe, etc.

#### Pour le CA-400

- Disque trancheur FC-10 en combinaison avec la grille FFC 10 pour pommes de terre frites.
- Disques FC-3 à FC-10 en combinaison avec la grille FMC 10 pour pommes de terre rissolées, cubes de légumes pour macédoines, salade russe, etc.

#### ENTRETIEN

#### OBSERVATIONS IMPORTANTES

- Avant d'enlever les disques, arrêter impérativement la machine en appuyant sur l'interrupteur d'arrêt "O" (F).
- Ne JAMAIS introduire la main ni aucun ustensile dans les goulottes d'évacuation ou d'alimentation du coupe-légume afin d'éviter tout accident ou endommagement des couteaux.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé et qu'il a besoin d'être changé, son remplacement doit être impérativement effectué par un service technique agréé par SAMMIC.
- Avant toute intervention pour le nettoyage, la révision ou la réparation des Coupe-légumes CA-300 et CA-400, il est impératif de débrancher la machine de son alimentation électrique.
- Les couteaux et les grilles sont affûtés. Ils doivent être manipulés avec précaution lors de leur nettoyage.
- Le niveau de bruit émis par la machine en marche, mesuré à 1,6 m de hauteur et 1 m de distance, est inférieur à 70 dB(A). Bruit de fond : 32 dB(A).

#### NETTOYAGE

- Tous les éléments du coupe-légumes qui sont en contact avec les aliments doivent

être lavés immédiatement après utilisation, à l'eau chaude additionnée d'un détergent agréé pour usages alimentaires. Les rincer ensuite abondamment à l'eau chaude et les désinfecter avec un chiffon doux imprégné d'alcool éthylique (90 °).

- La carrosserie de la machine NE DOIT PAS être nettoyée au jet sous pression. Utiliser pour son nettoyage un chiffon humide imprégné d'un détergent courant.
- Contrôler fréquemment que les grilles de ventilation arrière ne sont pas obstruées.

#### TENSION DES LAMES DES GRILLES (CA-300)

Les grilles pour "frites" sont équipées d'un dispositif de tension des lames. Pour retendre les lames, serrer les vis de tension à l'aide d'un tournevis.

#### AFFÛTAGE DES LAMES ET DES COUTEAUX

Les couteaux des disques peuvent être facilement démontés pour leur réaffûtage. Utiliser toujours des meules douces pour leur affûtage, en veillant à maintenir l'angle de coupe.

Ces indications sont également valables pour le réaffûtage des grilles.

#### UTILISATION DU BLOC-TRÉMIE A TUBES (CA-400)

- Tourner le bloc universel pour le déverrouiller.
- Pousser le bloc vers l'avant pour démonter le bloc universel.
- Mettre en place le bloc-trémie à tubes en introduisant d'abord la charnière arrière.
- Tourner le bloc-trémie à tubes et le verrouiller.

## MODELLI

Questo manuale descrive l'installazione, il funzionamento e la manutenzione delle Tagliatrici di Ortaggi CA-300 e CA-400.

Il riferimento del modello e delle sue caratteristiche viene indicato sulla targa delle caratteristiche posta sulla macchina. Queste tagliatrici sono state disegnate e fabbricate d'accordo con le direttive Europee 98/37/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE.

## INSTALLAZIONE

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

## UBICAZIONE

Si raccomanda di situare la CA-300 su una superficie stabile - che non agisca come cassa di risonanza - ad un'altezza compresa fra 700 e 900 mm., mentre per la CA-400 l'altezza dovrà essere di circa 600 mm. La bocca di evacuazione deve essere situata al di sopra della borsa di recupero dei cibi. La macchina non è fissata in nessun punto e si può spostare facilmente.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

### CARATTERISTICHE DEL MOTORE

La tagliatrice monofase si fornisce per una tensione di 230 V. La tagliatrice trifase si fornisce per una tensione di 230 o 400 V, collegata a 400 V.

Prima di collegare la tagliatrice alla rete, verificare se il motore è preparato per lo stesso voltaggio di quello della rete. In caso contrario, eseguire il cambio di voltaggio.

Per il cambio di voltaggio da 400 V a 230 V:

- Collegare il blocco di connessioni del motore, in base alla tensione indicata di 400V/230V.

- Disinserire il cavo azzurro N e il morsetto di collegamento e annullare il cavo azzurro della manichetta di alimentazione.

- Collegare il ponte fornito con il cablaggio, in base al diagramma.

**IMPORTANTE:** Al chiudere la macchina il cavo di alimentazione deve rimanere bloccato fra i tiranti di fissaggio e la carrozzeria.

### CARATTERISTICHE DEL CAVO

Le Tagliatrici CA-300 e CA-400 si forniscono con un cavo elettrico di 1,5 m. di lunghezza, con rivestimento termoplastico.

È **OBBLIGATORIA** LA MESSA A MASSA. Il filo di presa di terra della macchina è segnalato.

Tagliatrice trifase: Per la CA-300 preparare una presa di corrente a muro 3P+N+T da 20A e una spina stagna per collegarla al cavo della tagliatrice. Nel caso della CA-400 eseguire la medesima operazione, ma per una corrente a muro di 3P+N+T di 30 A.

Tagliatrice monofase: Per la C-300 preparare una presa di corrente a muro di 2P+T di 20 A e la sua spina corrispondente. Nel caso della CA-400 eseguire la stessa operazione, ma per una corrente a muro di 2P+T di 30A

### CAMBIO DI SENSO GIRO MOTORE

Quando il senso di giro della tagliatrice non è corretto, il disco non taglia. Per invertire il giro, cambiare la posizione dei fili elettrici fra di essi nell'alimentazione.

## MESSA IN FUNZIONAMENTO

### MAGAZZINO DEGLI IMPIANTI

I dischi e le griglie si immagazzinano in scatole separate che si possono accoppiare e costituire un blocco da appendere.

In questo magazzino gli impianti vengono protetti contro i colpi ed è molto pratico.

L'impiego del magazzino elimina rischi di tagli.

Le griglie della C-400 si forniscono nel loro stesso imballo.

### DISPOSIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

- Aprire il coperchio articolato (K) togliendo la chiusura (I).

- Disporre l'espulsore (C) sull'asse di trascinamento.

- In caso di necessità, installare una griglia (B) nella cavità del coperchio.

- Disporre un disco (A) nell'asse di trascinamento.

- Abbassare il coperchio articolato (K) e chiuderlo (I).

### FUNZIONAMENTO CON TRAMOGGIA NORMALE DELLA CA-300 (L).

La tramoggia normale si utilizza per tagliare gli ortaggi in senso longitudinale.

### FUNZIONAMENTO CON TRAMOGGIA NORMALE DELLA CA-400 (L)

- Sollevare il pigiatore (N) e girarlo nel senso antiorario per liberare la zona di introduzione di cibi della tramoggia normale (L). Il pigiatore si può appoggiare sul supporto pigiatore (O).

- Introdurre gli ortaggi fino in alto.

- Spingere con il pigiatore (N) sui cibi.

#### **FUNZIONAMENTO CON TRAMOGGIA CILINDRICA (CA-300 E CA-400) (M)**

Questa tramoggia di Ø 55 mm si utilizza per il taglio a fette, come le carote, indivie, cetrioli, ecc.

Utilizzare il mazzuolo rotondo inserendolo nella tramoggia cilindrica. Per estrarlo, sbloccarlo girandolo nel senso orario per la CA-400 e nel senso antiorario per la CA-300.

**IMPORTANTE:** Quando non si utilizza la bocca cilindrica, lasciare il mazzuolo dentro la tramoggia.

#### **FUNZIONAMENTO DEI DISCHI E DELLE GRIGLIE.**

- Dischi FC-1 e FC-2 per tagliare patate "chip".
- Dischi FC-3 e FC-6 per ottenere fette di 3 o 6 mm di patate, carote, barbabietole, cavoli, cetrioli, zucchine, cipolle, ravanelli, ecc.
- Dischi a lama curva FCC-2, FCC-3 e FCC-5 per tagliare a fette pomodori, arance, limoni, banane, mele, ecc. (speciale per prodotti molli).
- Dischi grattatori tipo FR, da 2 a 7 mm, per togliere il filo a verdure e grattare formaggio, pane, noci, mandorle, ecc.
- Per tagliare patate tipo "paglia" e "cerino" schegge di carote, sedano, barbabietole, ecc. dischi FCE-2 e FCE-4.
- Dischi FR-1 e FR-8 per grattare pane, formaggio, cioccolato, ecc.

#### **Per la CA-300**

- Combinando i dischi tagliatori 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 da FC-3 a FC-10 con le griglie FM-8, FM-10 e FM-20 si ottengono patate per frittate, dadi di ortaggi, per macedonia, insalata russa, ecc.

#### **Per la CA-400**

- Combinando il disco tagliatore FC-10 con la griglia FFC 10 si ottengono patate del tipo "fritte".
- Combinando dischi dall' FC-3 all' FC-10 con la griglia FMC 10 si ottengono patate per frittate, dadi di ortaggi, per macedonia, insalata russa, ecc.

#### **MANUTENZIONE**

#### **OSSERVAZIONI IMPORTANTI**

- Prima dell'estrazione dei dischi è obbligatorio fermare la macchina, premendo l'interruttore di arresto "0". (F)
- Non introdurre MAI né la mano, né nessun utensile per le bocche di uscita o entrata della tagliatrice, allo scopo di evitare incidenti o il deterioramento delle lame.
- Se il cavo di alimentazione si deteriora e si rende necessario installarne uno nuovo, questo ricambio lo potrà effettuare soltanto un servizio tecnico riconosciuto dalla SAMMIC.
- Prima di qualsiasi intervento per la pulizia, revisione o riparazione delle Tagliatrici CA-300 e CA-400, è obbligatorio disinserire la macchina dalla rete.
- Le lame e le griglie sono affilate. Si devono maneggiare con precauzione al realizzare la loro pulizia
- Livello di rumore della macchina in funzionamento, situata a 1,6 m di altezza e 1 m di distanza, inferiore a 70 dB(A). Rumore di fondo: 32 dB(A).

#### **PULIZIA**

- Tutti gli elementi della tagliatrice che sono in contatto con i cibi si devono pulire immediatamente dopo il loro utilizzo, con acqua calda ed un detersivo accettato nel campo dell'alimentazione. Dopo, sciacquare con abbondante acqua calda e disinfettare con un panno morbido impregnato di

alcol etilico (90°).

- L'esterno della macchina NON SI DEVE pulire con un getto diretto di acqua. Per la sua pulizia utilizzare un panno umido e qualsiasi detersivo abituale.

- Accertarsi periodicamente che le griglie di ventilazione posteriori non si ostruiscano.

#### **TENDERE LE LAMINE (CA-300)**

Le griglie per le "fritte" sono provviste di un dispositivo per tendere le lamine. A questo riguardo, basta soltanto stringere le viti di tensione, con l'aiuto di un cacciavite.

#### **AFFILARE LE LAME E LE LAMINE**

Le lame dei dischi sono facilmente smontabili e si affilano senza nessun problema, prestando attenzione a far conservare l'angolo di taglio. Per la loro affilatura impiegare sempre pietre morbide.

Le stesse indicazioni valgono per l'affilatura delle lamine delle griglie.

#### **ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DELLA TESTA DEI TUBI (CA-400)**

- Girare la testa universale togliendo la chiusura.
- Spingere la testa in avanti per smontare la testa universale.
- Porre la testa dei tubi inserendo prima di tutto la cerniera posteriore.
- Girare la testa dei tubi e chiuderla.

## MODELOS

Este manual descreve a instalação, funcionamento e manutenção das Cortadoras de Verdura CA-300 e CA-400. A referência do modelo e as suas características estão indicadas na placa de identificação colocada na máquina. Esta cortadora está desenhada e fabricada de acordo com as Directivas Europeias 98/37/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE.

## INSTALAÇÃO

Para obter as melhores prestações e uma boa conservação da máquina, siga rigorosamente as instruções contidas neste manual.

## LOCAL DE INSTALAÇÃO DA MÁQUINA

Recomenda-se colocar a CA-300 sobre uma superfície estável -que não actue como caixa de ressonância- a uma altura compreendida entre 700 e 900 mm. No entanto o modelo CA-400 deve estar a uma altura de aproximadamente 600 mm. Colocar o recipiente de recuperação por baixo da boca de saída dos alimentos. A máquina não está fixa e é facilmente deslocável.

## LIGAÇÃO ELÉCTRICA

### CARACTERÍSTICAS DO MOTOR

A cortadora monofásica está prevista para funcionar com uma tensão de 230 V. A cortadora trifásica está prevista para uma tensão de 230V ou 400V, ligada a 400V.

Antes de ligar a cortadora à rede eléctrica, verificar se o motor está preparado para a mesma voltagem que a da rede. Caso contrário, proceder à mudança da voltagem.

Para mudar de 400V a 230V:

- Ligar a placa de conexões do motor

segundo a tensão indicada 400V/230V.

- Desligar o fio azul N da régua de terminais e anular o fio azul da mangueira de alimentação.

- Ligar a ponte fornecida com a cablagem conforme o diagrama.

**IMPORTANTE:** Ao fechar a máquina, o cabo de alimentação deve ficar bloqueado entre os pernos de fixação e a carroçaria.

### CARACTERÍSTICAS DO CABO

As Cortadoras CA-300 e CA-400 dispõem de um cabo eléctrico de 1,5 m de comprimento, com revestimento termoplástico.

É OBRIGATÓRIA A LIGAÇÃO A TERRA. O fio de tomada de terra da máquina está assinalado.

**Cortadora trifásica:** Para o modelo CA-300, preparar uma tomada de corrente mural 3P+N+T de 20A e uma ficha estanque a ligar ao cabo da cortadora. Realizar o mesmo no modelo CA-400 mas para uma corrente mural de 3P+N+T de 30A.

**Cortadora monofásica:** Para o modelo CA-300, preparar uma tomada de corrente mural 2P+T de 20 A e a ficha correspondente. Realizar o mesmo no modelo CA-400 mas para uma corrente mural de 2P+T de 30A.

### MUDANÇA SENTIDO ROTAÇÃO MOTOR

Quando o sentido de rotação da cortadora é incorrecto, o disco não corta. Para inverter o sentido de rotação, intercambiar a posição de dois fios eléctricos na alimentação.

## COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

### PORTA-ACESSÓRIOS

Os discos e grelhas armazenam-se em suportes com compartimentos independentes que se podem unir e formar um

bloco para pendurar.

Neste suporte, que resulta extremamente prático, os acessórios estão protegidos contra golpes.

A utilização deste suporte porta-acessórios elimina ainda riscos de corte.

As grelhas do modelo CA-400 são fornecidas na sua própria embalagem.

### COLOCAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS.

- Abrir a tampa articulada (K) retirando o fecho (I).

- Colocar o ejector (C) sobre o de eixo de transmissão.

- Se for necessário, instalar uma grelha (B) na cavidade da tampa.

- Colocar um disco (A) no eixo de transmissão.

- Descer a tampa articulada (K) e fechá-la (I).

### FUNCIONAMENTO COM TREMONHA NORMAL DO MODELO

#### CA-300(L).

A tremonha normal utiliza-se para cortar as verduras em sentido longitudinal.

Funcionamento com tremonha normal do modelo CA-400(L).

- Levantar o compressor (N) e girá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para libertar a zona de introdução de alimentos da tremonha normal (L). O compressor pode ser apoiado sobre o suporte compressor (O).

- Introduzir as verduras até acima.

- Pressionar o alimento com o compressor(N).

### FUNCIONAMENTO COM TREMONHA CILÍNDRICA (CA-300 E CA-400) (M).

Esta tremonha de Ø55mm é utilizada para

cortar às rodelas alimentos como cenouras, endívias, pepinos, etc.

Utilizar o pilão redondo introduzindo-o na tremonha cilíndrica. Para o retirar, é necessário desbloqueá-lo girando no sentido dos ponteiros do relógio para o modelo CA-400 e em sentido contrário para o modelo CA-300.

**IMPORTANTE:** Quando a boca cilíndrica não é utilizada, deixar o pilão dentro da tremonha.

#### 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, rabanetes, etc.

- Discos com lâmina curva, para produtos brandos, FCC-2, FCC-3 e FCC-5 para cortar rodelas de tomate, laranja, limão, banana, maçã, etc.

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

- Para cortar batatas de tipo "palha" e "fósforo", tiras de cenouras, aipo, beterraba, etc.: discos FCE-2 e FCE-4.

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

#### Para a CA-300

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

- Combinando discos desde FC-3 a FC-10 com as grelhas FM-8, FM-10 e FM-20 obtêm-se batatas para tortilha, cubos de verduras ou de frutas para salada russa, salada de fruta, etc.

#### Para a CA-400

- Combinando o disco cortador FC-10 com a grelha FFC 10 obtêm-se batatas do tipo "

chips".

- Combinando discos desde FC-3 a FC-10 com a grelha FMC 10 obtêm-se batatas para tortilha, cubos de verduras ou de frutas para salada russa, salada de fruta, etc.

#### MANUTENÇÃO

#### OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Antes de extrair os discos é obrigatório parar a máquina premindo o interruptor de paragem "O" (F).

- NUNCA introduzir a mão nem nenhum utensílio pelos orifícios de saída ou de entrada da cortadora, a fim de evitar acidentes ou o deterioro das lâminas.

- Se o cabo de alimentação estiver deteriorado, a sua substituição só deverá ser levada a cabo por um serviço técnico reconhecido por SAMMIC.

- Antes de realizar qualquer intervenção de limpeza, revisão ou reparação das Cortadoras CA-300 e CA-400, é obrigatório desligar a máquina da rede eléctrica.

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

- Nível de ruído da máquina, em funcionamento, colocada a 1,6 m de altura e 1 m de distância, inferior a 70 dB(A). Ruído de fundo: 32 dB(A).

#### LIMPEZA

- Todos os elementos da cortadora que estão em contacto com os alimentos devem ser limpos imediatamente depois da sua utilização, com água quente e um detergente admitido em alimentação. Depois enxaguar com água quente em abundância e desinfectar com um pano suave embebido em álcool etílico (90 °).

- O exterior da máquina NÃO DEVE SER limpo com jactos de água. Utilizar um pano húmido e um detergente habitual na sua

limpeza.

- Certificar-se periodicamente de que as grelhas de ventilação traseiras não estão obstruídas.

#### TENSIONAR AS LÂMINAS (CA-300)

As grelhas para batatas "chips" dispõem de um dispositivo para tensionar as lâminas. Para o efeito, apertar os parafusos tensores com uma chave de fendas.

#### AFIAR LÂMINAS

As lâminas dos discos desmontam-se facilmente para poderem ser afiadas, mantendo o ângulo de corte. Deve-se utilizar sempre pedras doces.

As mesmas indicações são válidas para a afiação das lâminas das grelhas.

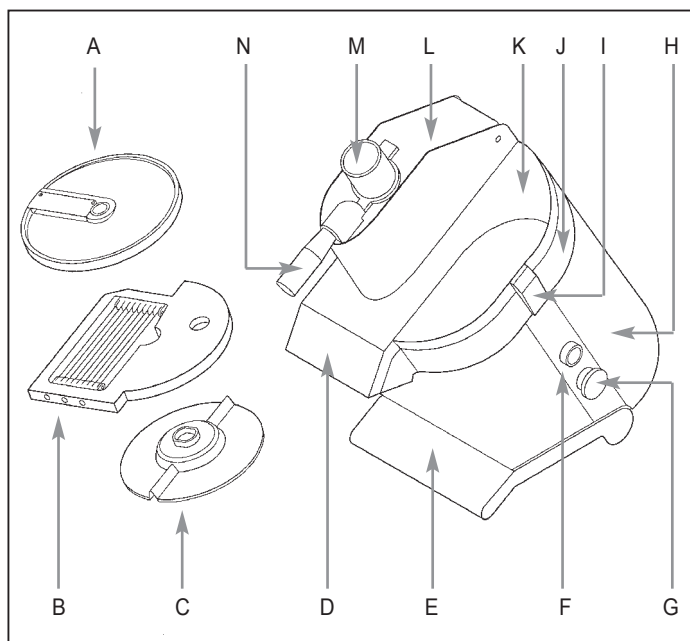
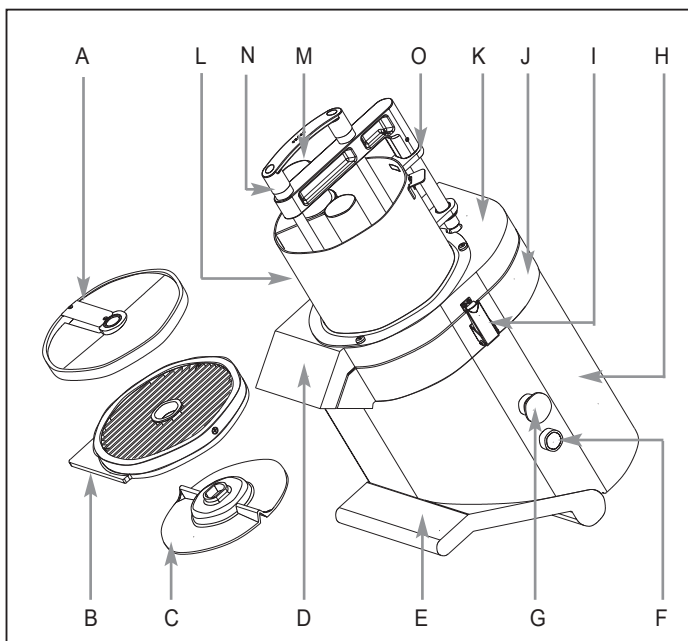
#### INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO CABEÇAL DE TUBOS (CA-400)

- Girar o cabeçal universal retirando o fecho.

- Empurrar o cabeçal para a frente para desmontar o cabeçal universal.

- Colocar o cabeçal de tubos introduzindo primeiramente a dobradiça traseira.

- Girar o cabeçal de tubos e fechar.

**CA-300**

**CA-400**

**DESCRIPCION TECNICA**

- A - Disco.
- B - Rejilla.
- C - Expulsor.
- D - Boca de evacuación.
- E - Base.
- F - Pulsador de "marcha".
- G - Pulsador de "parada".
- H - Cuerpo.
- I - Cierre de la tapa.
- J - Tapa inferior.
- K - Tapa articulada y desmontable.
- L - Tolva normal.
- M - Tolva cilíndrica y mazo redondo.
- N - Pisador.
- O - Soporte pisador.

**TECHNICAL DESCRIPTION**

- A - Disc.
- B - Grid.
- C - Ejecting disc.
- D - Outlet.
- E - Base.
- F - "Start" push-button.
- G - "Stop" push-button.
- H - Body.
- I - Cover lock.
- J - Lower cover.
- K - Removable hinged cover.
- L - Normal bin.
- M - Drum mouth and drum pusher.
- N - Push lever.
- O - Push lever support.

**TECHNISCHE BESCHREIBUNG**

- A - Scheibe.
- B - Gitter
- C - Auswerfer
- D - Auslauföffnung
- E - Grundplatte
- F - Schalter "EIN"
- G - Schalter "AUS"
- H - Körper
- I - Deckelverschluss
- J - Unterer Deckel
- K - Abnehmbarer, gelenkiger Deckel
- L - Normaler Trichter
- M - Zylindrischer Trichter und runder Stopfer
- N - Drücker
- O - Drückerablage

**DESCRIPTION TECHNIQUE**

- A - Disque.
- B - Grille.
- C - Ejecteur.
- D - Goulotte d'évacuation.
- E - Socle.
- F - Bouton poussoir de MARCHE.
- G - Bouton poussoir d'ARRÊT.
- H - Corps.
- I - Verrouillage du couvercle.
- J - Couvercle inférieur.
- K - Couvercle articulé et démontable.
- L - Trémie normale.
- M - Trémie cylindrique et pilon.
- N - Levier-poussoir.
- O - Support levier-poussoir.

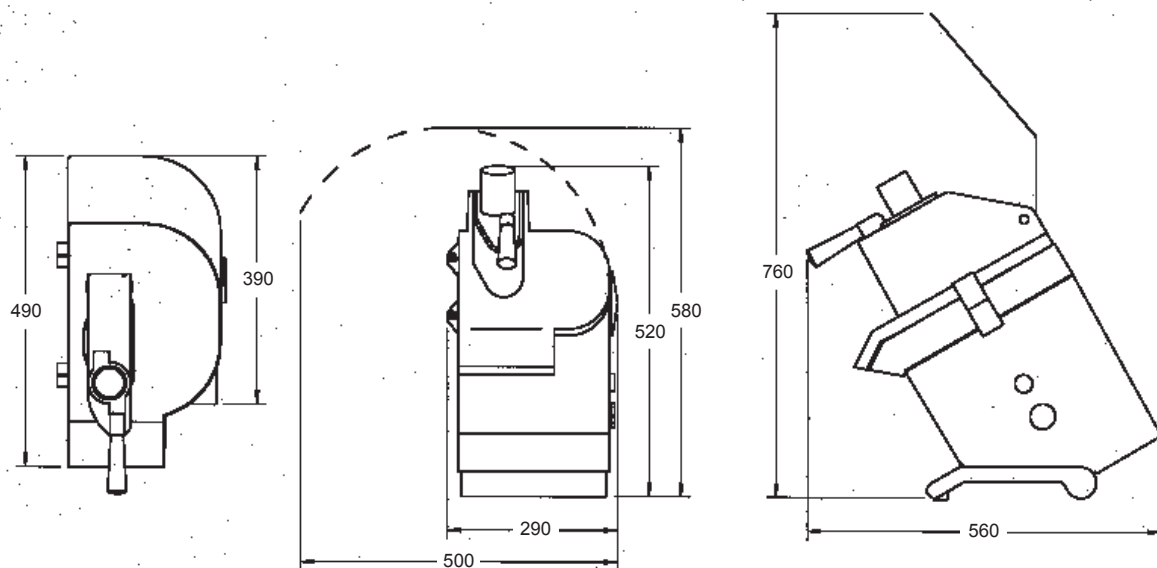
**DESCRIÇÃO TÉCNICA**

- A - Disco.
- B - Grelha.
- C - Ejector.
- D - Orifício de evacuação.
- E - Base.
- F - Botão de "funcionamento".
- G - Botão de "paragem".
- H - Corpo.
- I - Fecho da tampa.
- J - Tampa inferior.
- K - Tampa articulada e desmontável.
- L - Tremonha normal.
- M - Tremonha cilíndrica e pilão.
- N - Compressor.
- O - Suporte compressor.

**DESCRIZIONE TECNICA**

- A - Disco.
- B - Griglia.
- C - Espulsore.
- D - Bocca di evacuazione.
- E - Base.
- F - Pulsante di "marcia".
- G - Pulsante di "arresto".
- H - Corpo.
- I - Chiusura del coperchio
- J - Coperchio inferiore.
- K - Coperchio articolato e smontabile.
- L - Tramoggia normale
- M - Tramoggia cilindrica e mazzuolo rotondo.
- N - Pigiatore
- O - Supporto pigiatore.

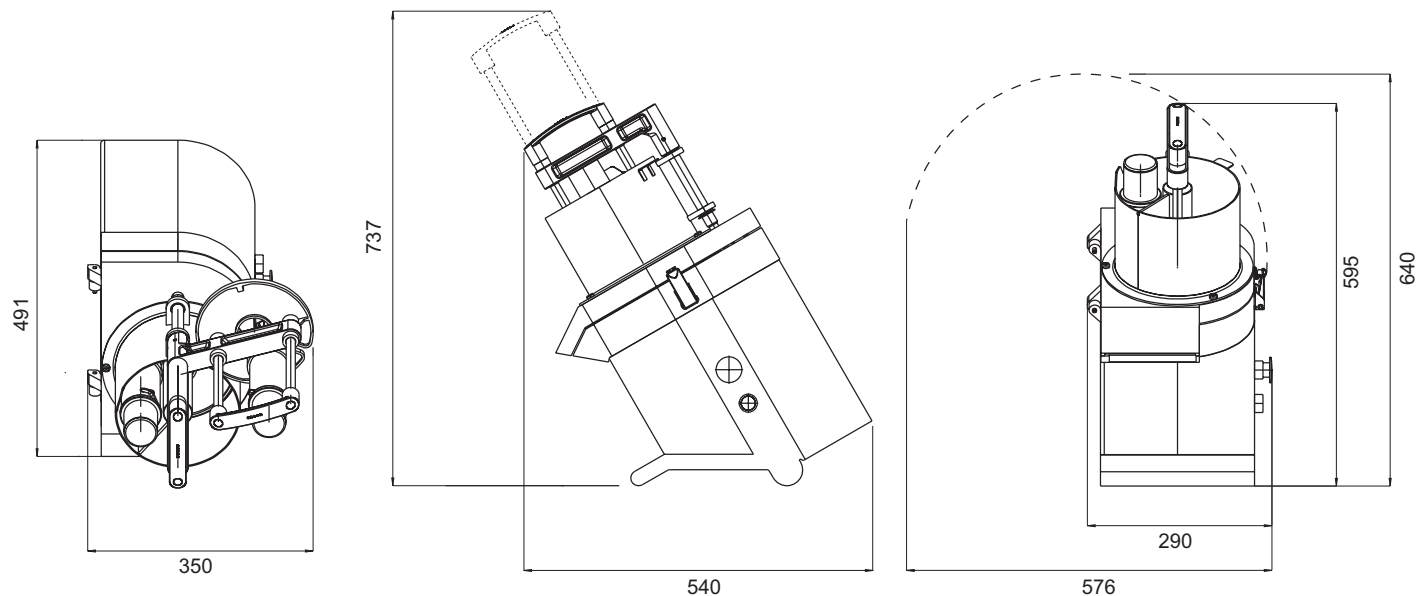
CA-300



CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	CA-300
PRODUCCIÓN / HORA	OUTPUT PER HOUR	PRODUKTION / STUNDE	150/300 Kg
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	ELEKTROANSCHLUß	230V / 50Hz / 1~ 230-400V / 50Hz / 3~
POTENCIA ELÉCTRICA	ELECTRICAL LOADING	LEISTUNG	370 W
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	EXTERNAL DIMENSIONS (MM)	AUSSERABMESSUNGEN (MM)	
- Ancho	- Width	- Breite	290
- Fondo	- Depth	- Tiefe	560
- Alto	- Height	- Höhe	520
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	26 kg

CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	CA-300
PRODUCTION PAR HEURE	PRODUZIONE / ORA	PRODUÇÃO / HORA	150/300 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	230V / 50Hz / 1~ 230-400V / 50Hz / 3~
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	POTENZA ELETTRICA	POTÊNCIA ELÉCTRICA	370 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (MM)	DIMENSIONI ESTERNE (MM)	DIMENSES EXTERIORES (MM)	
- Largeur	- Larghezza	- Largura	290
- Profondeur	- Fondo	- Fundo	560
- Hauteur	- Altezza	- Altura	520
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LIQUIDO	26 kg





CARACTERÍSTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	CA-400
PRODUCCIÓN / HORA	OUTPUT PER HOUR	PRODUKTION / STUNDE	200/400 Kg
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	ELEKTROANSCHLUß	230V / 50Hz / 1~ 230-400V / 50Hz / 3~
POTENCIA ELÉCTRICA	ELECTRICAL LOADING	LEISTUNG	550 W
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	EXTERNAL DIMENSIONS (MM)	AUSSERABMESSUNGEN (MM)	
- Ancho	- Width	- Breite	290
- Fondo	- Depth	- Tiefe	540
- Alto	- Height	- Höhe	595
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	31 kg

CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	CA-400
PRODUCTION PAR HEURE	PRODUZIONE / ORA	PRODUÇÃO / HORA	200/400 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	230V / 50Hz / 1~ 230-400V / 50Hz / 3~
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	POTENZA ELETTRICA	POTÊNCIA ELÉCTRICA	550 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (MM)	DIMENSIONI ESTERNE (MM)	DIMENSES EXTERIORES (MM)	
- Largeur	- Larghezza	- Largura	290
- Profondeur	- Fondo	- Fundo	540
- Hauteur	- Altezza	- Altura	595
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	31 kg

 **sammic**



**UNE-EN ISO 9001**