



CK-241
CA-21
K-41

Cortadora de hortalizas - cutter
Vegetable preparation machine - cutter
Gemüseschneider - Cutter
Cortadora de hortalizas - cutter
Tagliaverdure - cutter
Cortadora de hortalizas - cutter
Krajarka do warzyw

INSTRUCCIONES **ES**
USERS MANUAL **EN**
GEBRAUCHSANWEISUNG **DE**
MODE D'EMPLOI **FR**
ISTRUZIONI PER L'USO **IT**
MANUAL DE INSTRUÇÕES **PT**
INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL**



FIG 1

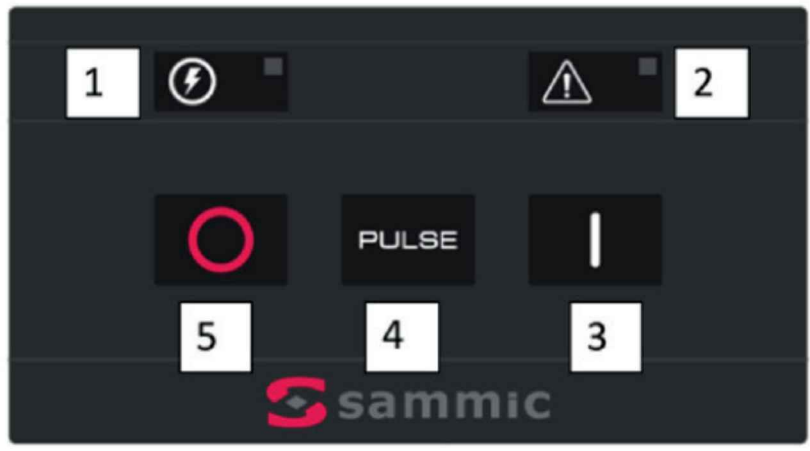


FIG 2

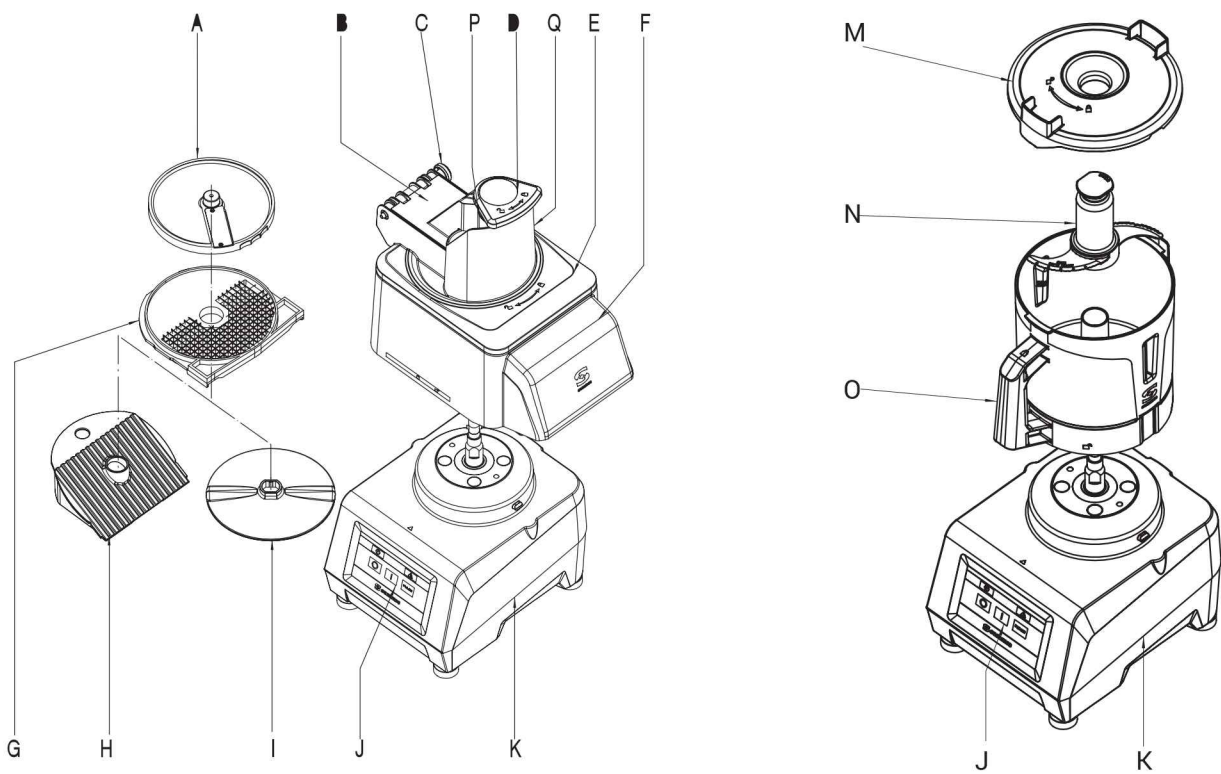


FIG 3

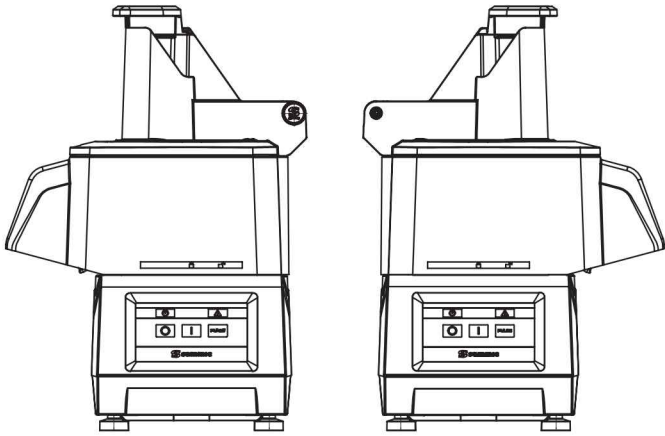


FIG 4

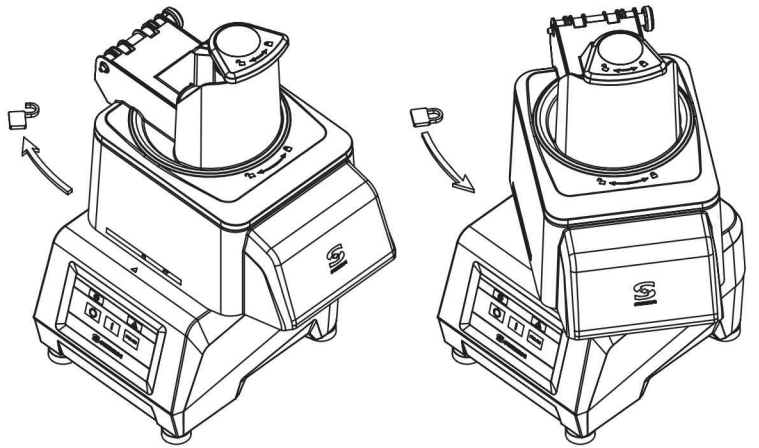


FIG 5

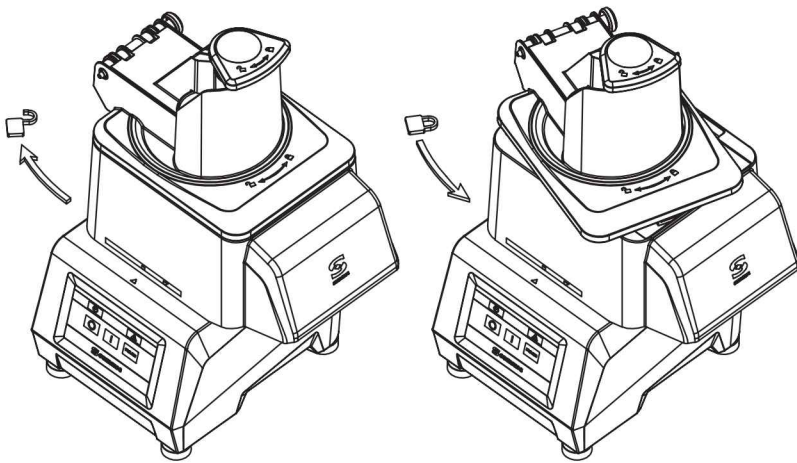


FIG 6

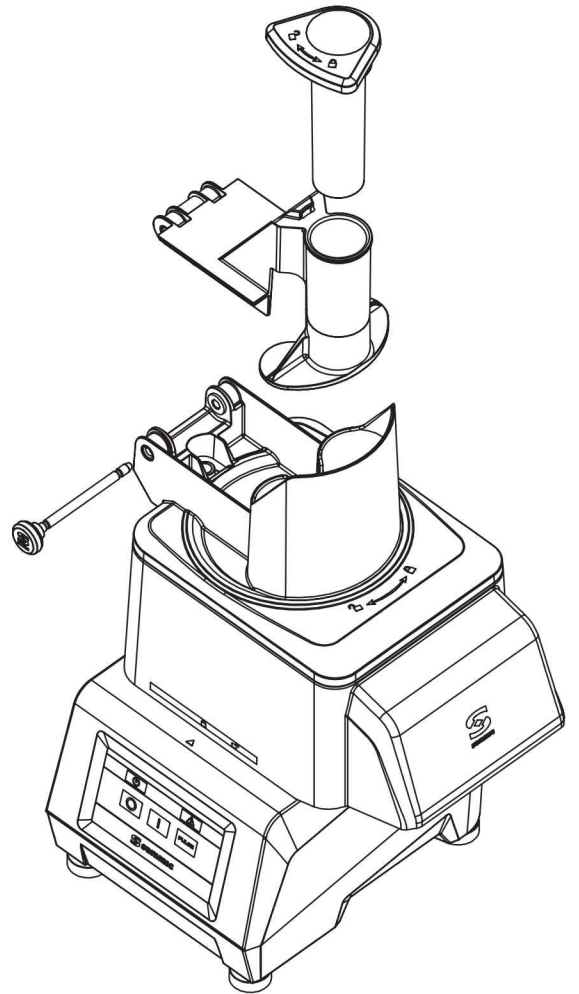


FIG 7

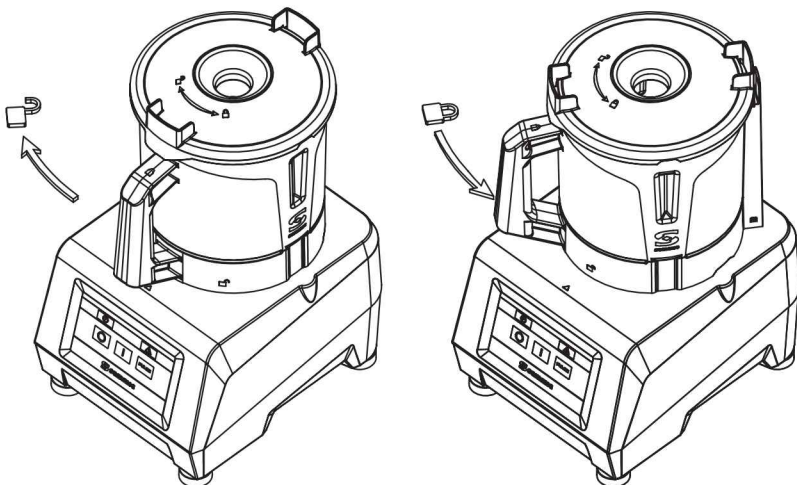


FIG 1

- 1 – Ligação à rede.
- 2 – Estado/Segurança.
- 3 – Iniciar.
- 4 – PULSE
- 5 – Paragem.

FIG 2 - Descrição técnica

- A - Disco.
- B - Pisador.
- C - Passador desmontável.
- D - Maço.
- E - Tapa.
- F - Tapa inferior.
- G - Grelha.
- H - Rampa.
- I - Expulsor.
- J - Teclado.
- K - Bloco motor.
- M - Tapa de panela.
- N - Lâmina.
- O - Panela.

Operação	Quantidade máxima do cutter	Lâmina recomendada	Notas
Carne crua (geral)	1-1,5 kg	Lisa	
Carne cozinhada ou paio York	2-2,5 kg	Lisa	Recomendação: Pulse
Patês	1-1,5 kg	Lisa ou microdentada	
Peixe	1,5-2 kg	Lisa	
Massas e pastas	1-1,5 kg	Lisa ou microdentada	
Pão ralado	0,5-1 kg	Microdentada	
Purés, molhos, sopas	2 litros	Microdentada	
Maionese	3 litros	Todos	
Açúcar em pó	1-1,5 kg	Lisa	
Picar cebola, alho, salsa	1 kg	Lisa ou microdentada	Recomendação: Pulse



Instruções originais

Este manual descreve a instalação, o funcionamento e a manutenção da CK-241, CA-21, K-41.

Cada máquina inclui as seguintes indicações:

- Nome e morada do fabricante: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- Modelo da máquina e número de série.
- Marcas de homologação.
- Na folha de garantia e na declaração de conformidade são indicados também o número de série e toda a informação sobre a normativa vigente sob a qual este aparelho foi fabricado.

NOTA: Os modelos de 120 V foram homologados sob a norma de segurança UL-763 e a norma de higiene e materiais ANSI NSF-8.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Para reduzir a possibilidade de acidentes (curto-circuitos, ferimentos ou incêndios, etc.), obter as melhores prestações e uma boa conservação da máquina, é necessário ler e seguir atentamente estas instruções. Conserve as instruções e peça a todos os utilizadores da máquina que as leiam antes da sua utilização. Conserve também a folha de garantia, a declaração de conformidade.
- Os discos (A), grelhas (G) e o conjunto de lâminas (N) têm lâminas muito afiadas, por isso é necessário manipulá-los com cuidado, quer durante a remoção da embalagem, quer durante a utilização e limpeza dos mesmos e da máquina. Recomenda-se a utilização de luvas resistentes ao corte.
- Esta máquina é de uso vigiado. Nunca deixar a máquina em funcionamento sem que alguém esteja responsável por ela.
- Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, limpar a zona de contacto com alimentos utilizando água com detergente (morna), enxaguar e deixá-la secar.
- No final de cada operação e antes de qualquer intervenção para a troca de ferramentas ou cabeçais, limpeza, revisão ou reparação da máquina, é obrigatório desligar a máquina da rede.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são diminuídas, ou que têm falta de experiência ou conhecimentos, exceto sob supervisão, ou após receberem instruções sobre a utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças necessitam de supervisão para garantir que não brincam com a máquina.
- Os modelos referidos no manual foram concebidos para utilização na hotelaria, restauração, catering e comercial, mas nunca para fabrico industrial contínuo.
- O fabricante não será responsabilizado nos casos em que a máquina tenha sido utilizada incorretamente ou por quaisquer outras utilizações que não as mencionadas acima. Tais como a utilização sanitário, utilização química, utilização em atmosferas explosivas, entre outros.

LOCAL DE INSTALAÇÃO

Recomenda-se colocar a máquina sobre uma superfície estável, que não atue como caixa de ressonância, a uma altura que seja cómoda e não produza fadiga. Colocar o recipiente de recuperação por baixo da boca de saída dos alimentos. A máquina não está fixa e pode deslocar-se facilmente.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

ATENÇÃO! A LIGAÇÃO À TERRA É OBRIGATÓRIA. PERIGO DE ELETROCUSSÃO.

Verificar se as características elétricas do equipamento coincidem com as da rede.

O equipamento é fornecido para tensão de 230 V 50 Hz monofásica, 220 V 60 Hz monofásica ou 120 V 50-60 Hz monofásica.

Preparar uma tomada de corrente mural, com interruptor geral de seccionamento e proteção diferencial e magnetotérmica de 2P (de 13A a 20A), com a respetiva ficha. Coloque um interruptor geral ou a ficha de forma visível e acessível para desligar a máquina. Este equipamento poder ser ligado a uma instalação elétrica com uma impedância não superior a 0,38 Ω . Em caso de duvida consulte o fornecedor da rede elétrica.

UTILIZAÇÃO

- Não deixar que a comodidade ou a familiaridade com o produto (por força de utilizá-lo repetidamente) substitua a estrita observância das normas de segurança, mantenha-se alerta, tenha atenção ao que faz e use o sentido comum ao operar o equipamento.
- Não utilizar o equipamento enquanto estiver cansado ou sob a influência de drogas, álcool ou medicamentos. Se utilizar a ferramenta de forma não segura ou incorreta, pode sofrer danos corporais ou materiais.
- NUNCA abrir a tampa antes de o motor parar por completo.
- NUNCA suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança.
- NUNCA introduzir a mão na boca de saída ou nas tremonhas de introdução de alimentos.
- Introduza apenas alimentos (nunca objetos) nas tremonhas.
- NUNCA usar objetos externos para guiar os ingredientes nas tremonhas de entrada ou de bocas de saída.
- Não se deve sobrecarregar a máquina.
- Não exercer pressão excessiva com os pisadores, pode deteriorar o produto e forçar o motor de forma excessiva.
- Recomenda-se realizar períodos de funcionamento de 30 minutos com descansos de 15 minutos.

LIMPEZA

- É necessário limpar a máquina no final de cada dia ou de cada vez que se mude de produto ou de acessório.
- Todos os elementos que estão em contacto com os alimentos devem ser limpos imediatamente depois da sua utilização, com água quente e um detergente admitido para produtos em contacto com alimentos. Depois, enxaguar abundantemente com água quente e desinfetar com um pano suave impregnado em álcool etílico (90°).
- NÃO DEVEM ser utilizados detergentes abrasivos (água-forte, lixívia concentrada, etc.) nem esfregões ou raspadeiras que contenham aço comum. Podem causar a degradação ou a oxidação da máquina.
- Se as partes removíveis do CK e CA forem colocadas numa máquina de lavar louça para serem limpas, utilize detergentes que não as danifiquem.
- NÃO DEVE limpar o exterior da máquina com jato direto de água. Utilizar um pano húmido e o detergente habitual.

MANUTENÇÃO

- Antes de cada utilização, inspecione o funcionamento dos dispositivos de segurança da máquina. Caso detete qualquer anomalia, contactar o serviço técnico reconhecido pela SAMMIC.
- Inspeção semanalmente o estado do retentor do eixo de arraste para preservar a estanqueidade desta zona. Sempre que o eixo de arraste seja solto para a manutenção, recomenda-se a colocação de um retentor novo.
- Se o cabo de alimentação se deteriorar, é necessário instalar um novo antes de voltar a utilizar a máquina. Essa substituição só poderá ser realizada por um serviço técnico reconhecido pela SAMMIC.
- Se o bloco motor (K) se deteriorar é necessário substituir as peças afetadas antes de voltar a utilizar a máquina. Essa substituição só poderá ser realizada por um serviço técnico reconhecido pela SAMMIC.
- O nível de ruído da máquina, segundo a norma EN ISO 11201:1995, em funcionamento e colocada a 1,6 m de altura e 1 m de distância é inferior a 70 dB(A). Ruído de fundo: 32dB(A).

FUNÇÕES DO CONTROLO ELETRÓNICO E SEU FUNCIONAMENTO

LUZ DA MÁQUINA EM TENSÃO (1):

Ao ligar a cortadora à rede, esta luz (1) vai-se acender, o que indica que a cortadora está ligada à alimentação.

LUZ DO ESTADO/SEGURANÇA (2):

Esta luz (2) dá-nos a informação sobre o estado da máquina.

Modo de cortadora:

- Com o motor parado, a tampa (E) fechada e o pisador (B) para baixo está desligado.
- Com o motor a funcionar, a tampa (E) fechada e o pisador (B) para baixo está ligado.
- Com a tampa (E) fechada e o pisador (B) para cima pisca.
- Com a tampa (E) aberta a piscar

Modo cutter:

- Com o motor parado, a panela (O) e a tampa da panela (M) fechada está desligada.
- Com o motor a funcionar, a panela (O) e a tampa da panela (M) fechada está ligada.

BOTÃO DE FUNCIONAMENTO

Modo de cortadora:

- Com a tampa (E) fechada e o pisador (B) para abaixo, se pressionarmos esta tecla ligamos o motor.
- Com o motor parado, a tampa (E) fechada e o pisador (B) para cima, se pressionarmos esta tecla, a luz de "segurança" (2) pisca. Ao descer o pisador (B), o motor arranca.
- Com o motor em funcionamento, subindo o pisador (B) o motor para. Descendo o pisador (B) o motor volta a arrancar automaticamente. Se no intervalo de 30 segundos o pisador (B) não tiver sido descido, é necessário voltar a premir o botão de "Funcionamento" (3) para que a máquina arranque.
- Com o motor em funcionamento, abrindo a tampa (E) o motor para. Ao fechar a tampa (E) o motor volta a arrancar automaticamente. Se no intervalo de 30 segundos a tampa (E) não se tenha fechado, é necessário voltar a premir o botão de "Funcionamento" (3) para que a máquina arranque.
- Deixando a máquina em funcionamento com o pisador (B) para baixo, após 30 minutos a máquina para automaticamente.

Modo cutter:

- Se a panela (O) estiver na sua posição e a tampa da panela (M) fechada, se premirmos este botão a máquina arranca.

PULSE (4)

O motor é colocado em funcionamento enquanto esta tecla estiver premida e para ao soltá-la.

PARADA (5)

Premir esta tecla para o motor.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO FUNCIONAMENTO GERAL

Modo de funcionamento "Cortadora de Hortaliças" (CK-241, CA-21).

O acessório "Cortadora de Hortaliças" (F) pode ser colocado em duas direções diferentes (FIG 3) para que a saída dos produtos seja numa direção ou noutra.

Com a máquina desligada da rede:

- Coloque o acessório "Cortador de Hortaliças" no bloco motor e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, como mostrado nos desenhos (FIG. 4)
- A tampa (E) deve ser posicionada como mostrado nos desenhos, rodando-a no sentido anti-horário (FIG. 5).
- Colocar o pisador (B) fixo com o passador (C), como é indicado nos desenhos (FIG 6).

Colocação dos discos (A) e das grelhas (G) (FIG 2)

- Remover o conjunto tampa (E) - pisador (B) rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio (FIG. 4).
- Colocar o expulsor (I) no seu respetivo alojamento do eixo de arraste da rampa de expulsão (H).
- A grelha (G) é inserida na cavidade da tampa inferior (F) quando o processo assim o exija.
- Colocar um disco (A) no eixo de arraste. Os discos que funcionam com grelhas precisam de ser fixados.
- Voltar a colocar o conjunto tampa (E) - pisador (B) rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Funcionamento com a tremonha normal (Q) e pisador (B). CK-241 e CA-21

- É necessário que o maço (D) esteja alojado e bloqueado no respetivo orifício. Isto faz-se rodando no sentido contrário aos ponteiros do relógio.
- Colocar a cortadora em funcionamento.
- Levante o pisador (B). O motor para.
- Introduzir os produtos na tremonha normal (Q).
- Começando a baixar o pisador (B) o motor arranca e começa o processo de corte. Empurrar o produto descendo suavemente o pisador (B). Repetir a operação sucessivamente.
- Premir "Paragem" (14) ao terminar a produção.

Funcionamento com tremonha cilíndrica (P). CK-241, CA-21.

Esta tremonha de Ø47 mm é utilizada para cortar produtos cilíndricos e alargados como cenouras, endívias, pepinos, etc.

- Colocar a cortadora em funcionamento.
- Desbloquear o maço (D) rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.
- Introduzir os produtos pelo orifício e empurrá-los suavemente com o

- “Maço” (D). Repetir a operação sucessivamente.
- Premir “Paragem” (14) ao terminar a produção.

IMPORTANTE: Quando não utilizar a tremonha cilíndrica, deixe o maço (D) dentro da tremonha.

Modo de funcionamento “Cutter”. (CK-241, K-41 e KE-41):

Com a máquina desligada da rede:

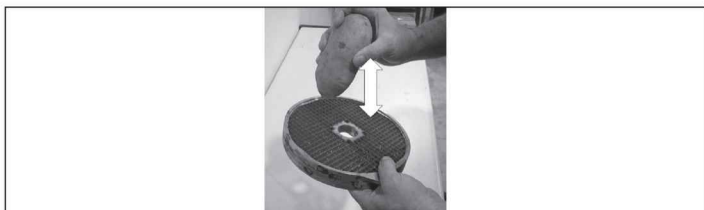
- Coloque o acessório “Cutter” no bloco motor e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de acordo com o desenho. Para que a máquina funcione, a asa tem que se colocar logo acima do teclado. (Fig. 7)
- Colocar o “Conjunto de lâminas” (N) e fechar a tampa (M) rodando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio até que fique encaixada e bloqueada. A tampa (M) vem com um orifício para a incorporação de produto enquanto a máquina está a funcionar
- O motor começa a funcionar ao premir a tecla de funcionamento (3) e continua a funcionar até que se volte a premir a tecla de paragem (5) ou a tecla PULSE (4) Também arranca e funciona enquanto se mantiver pressionada a tecla PREMIR (4).

LIMPEZA

Limpeza do acessório “Cortadora de Hortaliças” CK-241 E CA-21:

- Desbloqueie a tampa (E) girando-a no sentido dos ponteiros do relógio, como indicado no desenho, e retire-a.
- Retire o disco (A) rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio e puxando-o para cima cuidadosamente. Remova a grelha (G) e o expulsor (I) ou a rampa de expulsão (H).
- É possível desmontar o pisador (B) e a tampa articulada (F) para facilitar a sua limpeza.

ATENÇÃO: Para poder retirar os productos colocados nas grelhas (G) é suficiente bater-lhes com uma batata alargada ou com uma cenoura inteira no sentido do corte. Desta forma, a grelha (G) não é danificada. Tenha cuidado com a borda da grelha (G). Nunca utilize objetos duros para bater na grelha (G).



Limpeza do acessório “Cutter” (CK-241 e K-41):

- Se a sujidade estiver seca, aderente à panela e às lâminas, pôr água quente e detergente na panela e fazer a máquina funcionar para que os resíduos amoleçam.
- Para evitar salpicos, depois de processar o produto e tirar a panela (O) com a lâmina dentro (N).

Limpeza do bloco motor CK:

O exterior da máquina NÃO DEVE ser limpo com jato direto de água. Utilizar um pano húmido e o detergente habitual. NÃO DEVEM ser utilizados detergentes abrasivos (água-forte, lixívia concentrada, etc.), nem esfregões ou raspadeiras que contenham aço comum, pois podem causar a deterioração e oxidação da máquina.

Acessório “Cortadora de Hortaliças”: Funcionamento de discos (A) e grelhas (G).

Discos (A):

- Discos (A) FCS-1 y FCS-2 para cortar batatas “chips” ou rodela finas de 1 e 2 mm.
 - Discos (A) de FCS-3 a FCS-12 para obter rodela de 3 a 12 mm de batatas, cenouras, beterrabas, couves, pepinos, abóboras, cebolas, rábanos, etc.
 - Discos (A) raladores tipo SHS, de 2 a 7 mm, para desfiar verduras e ralar queijo, pão, nozes, amêndoas, etc.
- Para cortar batatas do tipo “palha” e “fósforo”, tiras de cenouras, aipo, beterraba, etc., discos (A) FCES
- Discos (A) SHSF e SHSG para ralar pão, queijo, chocolate, etc.
 - Discos (A) e grelhas (G). Combinações possíveis:
 - Os discos(A) FCS-8, FCS-10 e FCS-12 combinados com as grelhas(G), FFS- 8 e FFS-10 obtêm-se batatas do tipo “fritas”.
 - Os discos (A) FCS-8, FCS-10 e FCS-12 combinados com as grelhas (G) FMS-8, FMS- 10 e FMS-12 obtêm-se dados e/ou cubos de 8 a 12 mm de batatas para tortilhas, de hortaliças e frutas para macedónia, salada russa, etc.

Expulsor (I) e rampa (H).

- Expulsor: Para extrair o produto cortado a alta velocidade e, desta forma, manter uma grande produção.
- Rampa: O produto está a cair pouco a pouco devido à gravidade. Para danificar menos o produto cortado.

Acessório “Cutter”

Por meio do acessório “Cutter”, pode-se:

- PICAR: Salsa, alho, cebola, queijo, fiambre, carne cozinhada, etc...
- MOLHOS: Tomate, maionese, tártaro, alioli, verde, gaspacho, etc...
- PURÉS: Legumes, verduras, compotas, etc... MASSAS: Gambas, mexilhões, ostras, carne, enchidos, etc...
- SOPAS / CREMES: Marisco, alho, verduras, legumes, carne, etc...
- MANTEIGAS DE SABORES: Alho, salsa, ervas finas, anchovas, etc... Em pastelaria:
- PICAR: Amêndoas, avelãs, chocolate, passas, frutas para salada de frutas, etc... PREPARAR: Açúcar glass, pasta de amêndoas, bater natas; mousse de chocolate, baunilha, café, morangos e frutas em geral, etc...

AFIAMENTO DE LÂMINAS

ATENÇÃO: Os discos (A), grelhas (G) e o conjunto de lâminas (N) têm lâminas muito afiadas, por isso é necessário manipulá-los com cuidado.

As lâminas dos discos (A) e do Conjunto de Lâminas (N) desmontam-se facilmente para poderem ser afiadas. Para o seu afiamento utilizar sempre pedra macias, conservando o ângulo de corte da lâmina.

ELIMINAÇÃO

Embalagem

Para eliminar a embalagem, siga as normas de proteção ambiental em vigência no seu país.

Máquina

Esta máquina está sujeita às disposições da Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre os resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos RAEE/WEEE (Diretiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos). A máquina tem o símbolo WEEE:

- Não elimine esta máquina juntamente com o lixo doméstico normal.
- Deixe a máquina num centro de resíduos autorizado ou elimine-a através das organizações municipais de recolha de resíduos. Observe as normas vigentes.

Obterá informações sobre a eliminação e a situação do centro de reciclagem mais próximo, por exemplo, no serviço de recolha de lixo do seu município.

INCIDENTES DE FUNCIONAMENTO

Se a tampa (E) estiver fechada e o pisador (B) para baixo, pressionar funcionamento não liga a cortadora:

- A cortadora está ligada e a luz "Máquina em tensão" (1) está desligada. Não chega energia à placa ou a placa está estragada.
- Se a luz "Segurança" (2) piscar lentamente com o pisador (B) para baixo, há algum problema com o micro de segurança do pisador (B).
- Se a luz "Segurança" (2) piscar depressa, há algum problema na ligação "tampa" na placa eletrónica.
- Se a luz "Máquina em tensão" (1) e "Seguranças" (2) piscarem aleatoriamente, a proteção térmica do motor atuou. Espere até que se rearme e verifique o que possa ter acontecido (demasiada carga de trabalho, peças coladas, problemas com o relé de arranque ou os condensadores...).

Para verificar se o teclado funciona corretamente, sem nenhum acessório ligado, ao premir qualquer tecla a luz da máquina em tensão apaga-se indicando que detetou a tecla.

A cortadora estava em funcionamento e parou sem que fosse premida qualquer tecla. Se a máquina estiver em funcionamento sem atuar sobre no pisador (B), a máquina para automaticamente após 30 minutos.

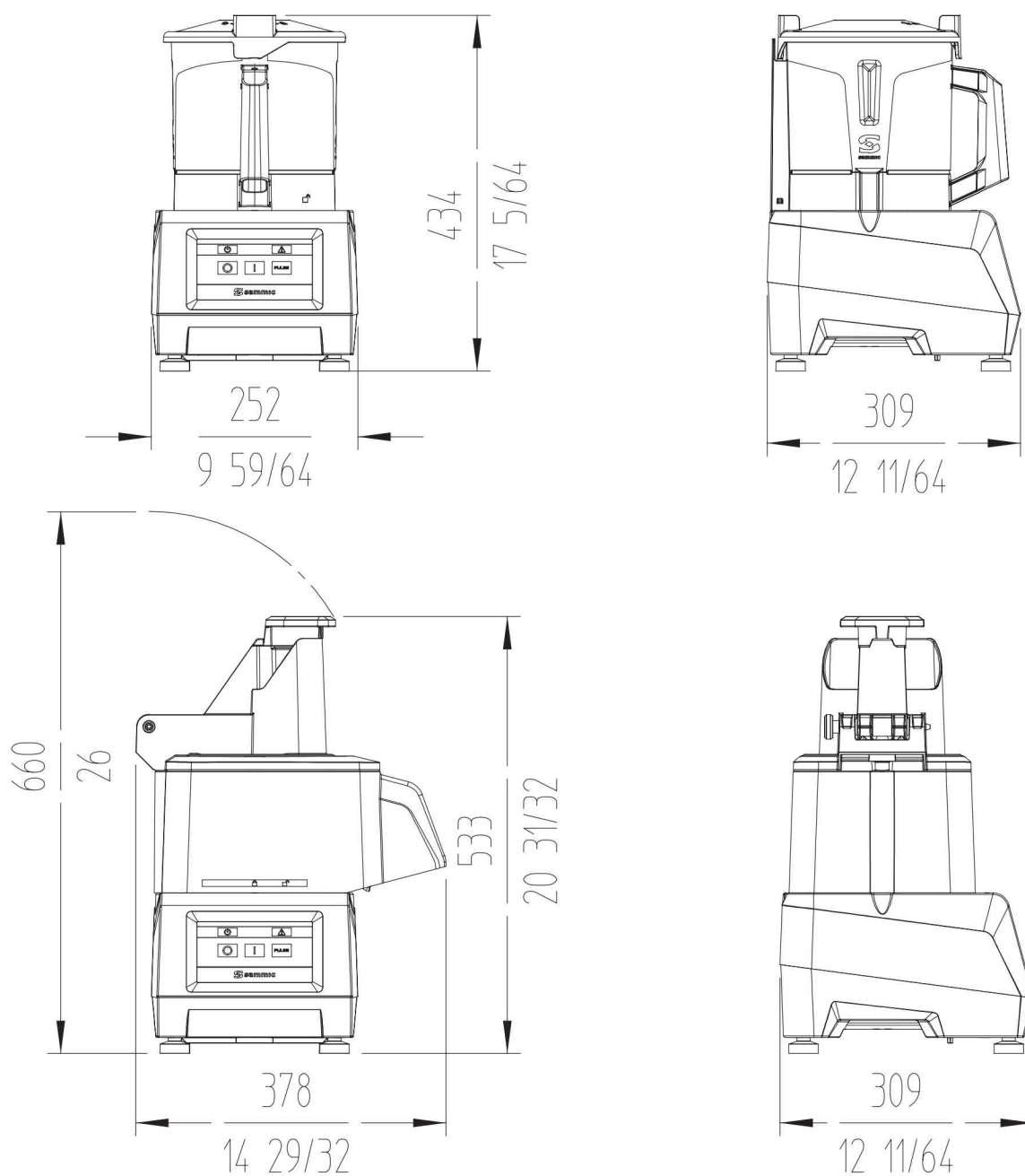
Nota: A placa eletrónica tem as seguintes luzes e indicadores:

- **Power:** Acende-se se existir tensão na placa
- **SEG:** Acende-se se todas as seguranças estiverem fechadas.
- **RL1, RL, RL3:** Acende-se quando o relé correspondente encerra o seu contacto.
- **Interruptor SW1:** A posição OFF cortadora 1 velocidade. A posição ON cortadora 2 velocidade.
- **Fus1-Var1:** A placa tem um fusível e um varistor de proteção.

Ao baixar o pisador, o motor não arranca:

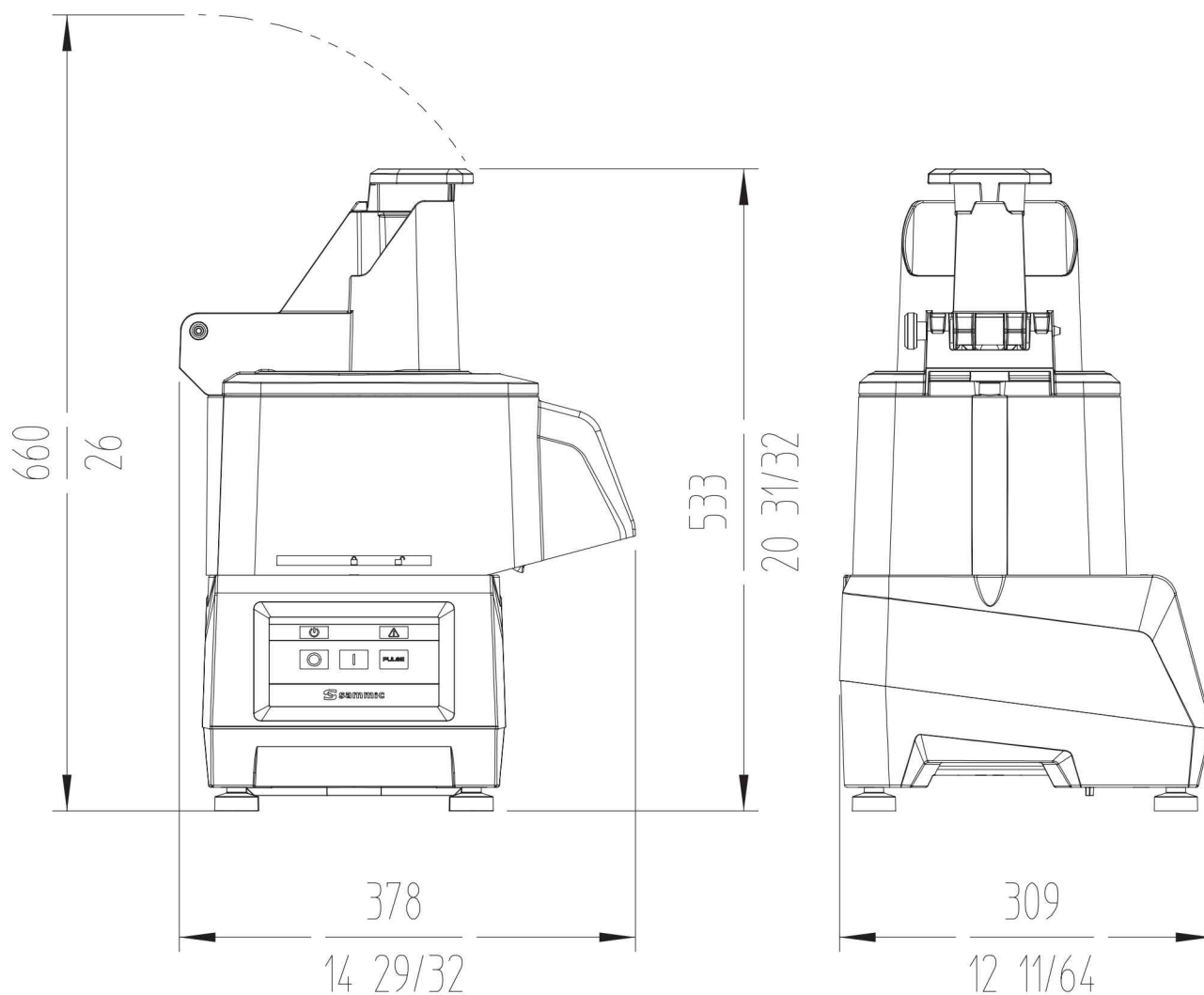
- Deixando o pisador (B) aberto mais de 30 segundos, é necessário voltar a premir "Funcionamento" (3) para reativar a cortadora.
- Pode suceder que a tremonha esteja demasiado cheia e o pisador não ative o micro. Esvaziar parte da tremonha e tentar novamente.
- Se o ruído da cortadora for excessivo ou o disco roça em alguma parte, é provável que os rolamentos do eixo principal tenham-se deteriorado.
- Se a máquina vibrar excessivamente, verifique o estado do disco (A) ou da lâmina (N). Talvez algum pedaço de comida esteja aderente desequilibrando os mesmos.

CK-241



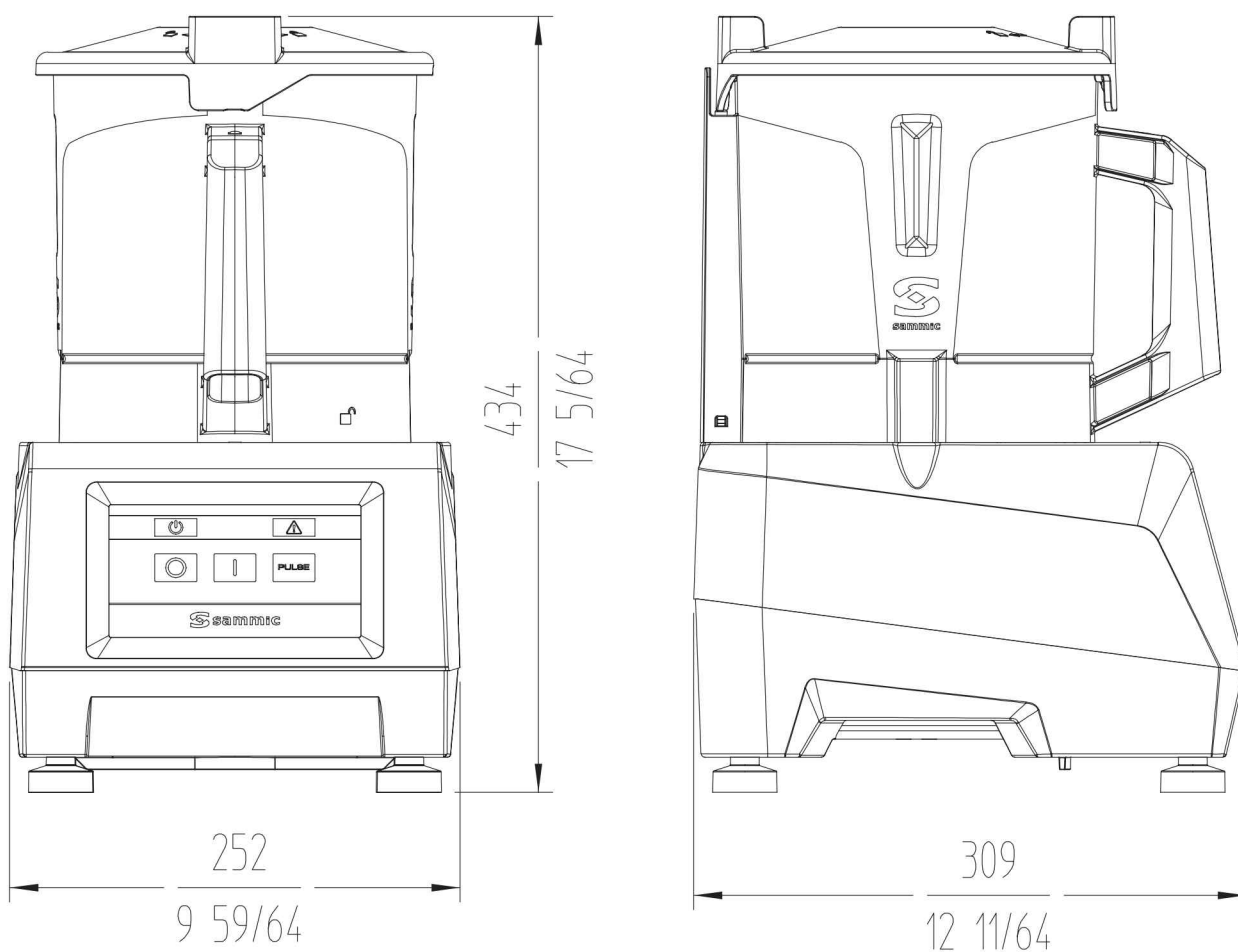
CARACTERÍSTICAS	CK-241		
Produção/hora	50-350 kg. - 110-772 lbs.		
Alimentação elétrica	230 V / 50 Hz / 1~	220 V / 60 Hz / 1~	120 V / 60 Hz / 1~
Potência elétrica	800 W - 1 cv	800 W - 1 cv	1100 W - 1,5 cv
Velocidade (rpm)	1500	1500	1800
Dimensões externas			
-Largura	378 mm. / 14 29/32 "		
-Traseira	309 mm. / 12 11/64 "		
-Altura	533 mm. / 20 31/32 "		
Peso líquido	14,2 kg / 31,3 lbs.		

CA-21



CARACTERÍSTICAS	CK-21		
Produção/hora	50-350 kg. - 110-772 lbs.		
Alimentação elétrica	230 V / 50 Hz / 1~	220 V / 60 Hz / 1~	120 V / 60 Hz / 1~
Potência elétrica	800 W - 1 cv	800 W - 1 cv	1100 W - 1,5 cv
Velocidade (rpm)	1500	1500	1800
Dimensões externas			
-Largura	378 mm. / 14 29/32 "		
-Traseira	309 mm. / 12 11/64 "		
-Altura	533 mm. / 20 31/32 "		
Peso líquido	15,3 kg / 33,73 lbs.		

K-41



CARACTERÍSTICAS	K-41		
Alimentação elétrica	230 V / 50 Hz / 1~	220 V / 60 Hz / 1~	120 V / 60 Hz / 1~
Potência elétrica	800 W - 1 cv	800 W - 1 cv	1100 W - 1,5 cv
Velocidade (rpm)	1500	1500	1800
Capacidade da cuba	4,4 l. / 4,65 qt		
Dimensões da cuba mm	ø 193 x161 h		
Dimensões externas			
-Largura	252 mm. / 9 59/64 "		
-Traseira	309 mm. / 12 11/64 "		
-Altura	434 mm. / 17 5/64 "		
Peso líquido	14,2 kg / 31,3 lbs.		