

¡Mantenga este manual de instrucciones a mano con el producto!

1. Información general	página	45
2. Seguridad	página	45
3. Entrega, embalaje y almacenamiento	página	47
4. Datos técnicos	página	47
5. Instalación y operación	página	48
6. Limpieza y operación	página	50
7. Solucionar problemas	página	51
8. Eliminación de residuos	página	51
9. Servicio / recambios	página	51

1. INFORMACIÓN GENERAL

Estimados clientes,

antes de utilizar este aparato, lea por favor este manual de instrucciones de uso.

Agradecemos su confianza.

PRESENTACIÓN

El objetivo de este manual es proporcionar al cliente la mayor cantidad de información posible acerca de nuestra máquina de cortar alimentos y las instrucciones para su uso y el mantenimiento para mantenerlo funcionando eficientemente. Este manual debe ser entregado al responsable del uso y del mantenimiento periódico de la máquina de cortar. El manual debe ser mantenido en buen estado y almacenado en un lugar fácilmente accesible para su referencia rápida. Las máquinas de cortar están sometidas a revisión y pueden, por lo tanto, tener detalles que difieren de los mostrados; esto no tiene ningún efecto sobre la información de este manual.

IMPORTANCIA DEL MANUAL

El manual es parte esencial de la máquina. Incluye información importante con respecto a la seguridad y los riesgos, indicados con esos símbolos:



La información incluida le permitirá utilizar la máquina en condiciones perfectas de seguridad y obtener un resultado de uso con la máxima satisfacción.

DECLARACION DEL PROVEEDOR

Con la presente se confirma que el equipo mencionado en la tapa de estas instrucciones de uso cumple con la Directiva BMPT 242/1991 relativa a la regulación Europea EN 55014 con respecto a la no interferencia.

Deutsche Bundespost ha sido informada del marketing de este equipo y tiene derecho de controlar su aplicación.

2. SEGURIDAD

VOLTAJE DE SUMINISTRO DE RED

Antes de conectar, verifique que el voltaje de red corresponda al voltaje indicado en la máquina de cortar alimentos (placa de características).

INSTRUCCIONES DE USO

- Una vez desenchufado, colóquelo de forma que el interruptor de encendido/apagado esté frente al operario.
- Regule el espesor de la tajada deseada girando la perilla graduada.
- Coloque el alimento a ser cortado en el carro deslizante empujando contra el brazo de sujeción de alimentos frente a la cuchilla, asegurándose de que el alimento esté apoyado contra la mampara móvil.
- Encienda, activando así la cuchilla.
- Después del uso, gire la perilla graduada de regreso a la posición "0".
El sujetador de alimento no debe ser retirado a menos que la forma y el tamaño del alimento no permitan su uso.

WARNING: PRECAUTIONS TO BE TAKEN

- Read well all instructions.
- To protect against any risk of electrical shock **do not put the appliance in water or in any other liquid.**
Do not clean the machine using a lot of water.
- **Unplug** when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- **Avoid contacting moving parts.**
- **Never push food by hand.**
- **Always use completely assembled slicers** with food tray and food holder arm **and with all the protections.**
- **Blade is sharp**, handle carefully when cleaning.
- **Do not use any appliance** with a damaged cable or plug.
- Return appliance to the nearest authorized service facility for examination and all possible and necessary electrical or mechanical adjustments.
- The use of spare-parts not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.

WARNINGS AND SAFETY RULES

The maker declines all responsibility in the case of improper use of the machine. Do not use the food slicer for frozen food, boned meat or anything other than foodstuffs. Periodically check the state of the cable; should it be damaged, it must be replaced by qualified staff.

- Do not submerge the food slicer in water when cleaning.
- The slicer **has not to be** washed by jet of water.
- Do not use extension cables.
- Do not unplug by pulling the cable.
- Do not use the machine with wet hands or bare feet.
- Put the slicer distant from sources of heat.

Even though the machine is equipped with safety devices, keep your hands away from the blade and moving parts.

During maintenance or cleaning operations (therefore, having removed the protections), the remaining risks should be carefully considered. Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob is in "0" position. Remove the knife guard periodically, unscrewing the screw (in the centre of the knife guard), then clean both the blade and the inside of the knife guard with alcohol or warm water.

Warning This device is not foreseen to be used by people (children included) with reduced physical, sensory or mental capacities or by people without experience or knowledge, unless they have been adequately trained to do so in a safe manner. It is better to watch over children to be sure they do not play with the device. This operation must be carried out with the utmost care as it concerns a cutting device. The blade has to be replaced when it is no more possible to sharpen it or when the distance between the cutting part of the blade and the blade protector is more than 6 mm. The machine and all its parts should be cleaned with soft cloths moistened with standard neutral detergents.

Use soft cloths for drying. When the sliding carriage moves with difficulty, lift the food slicer and place it on its side. Carefully clean the cylindrical sliding bar and lubricate it with industrial oil.

WARNINGS AND RULES

Read carefully all the instructions before using the machine, taking particular care of the paragraphs with the safety and danger symbols.

Remove the plug before the maintenance and disassembly operations for the cleaning of the protections.

Do not use the machine with the protections removed.

WARNINGS FOR USE

The manufacturer declines all responsibility in the case of improper use of the machine:

- Do not slice frozen food, meat with the bone, no alimentary products and pulses.
- Electric cable: check it periodically, in case of damage replace it with a new one.
- Do not immerse the slicer in water for cleaning.
- Do not remove the plug gripping the electric cable.
- Do not use extension cables.
- Do not use the device with wet hands or bare feet.
- Do not put the hands near the parts in movement even if there are safety devices.

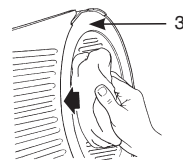
Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob (6) is in "0" position.

CONTROL

Transmission.

Immediately after installation check that the appliance is operating correctly as follows:

- Graduated knob (6) in "0" position.
- Switch on the slicer.
- Using a cloth push on the blade (3), to brake it; the blade must not stop even if there is a big pressure.



Carro de grupo de bandeja de alimentos.

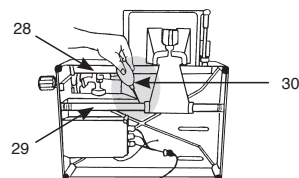
Verifique que la perilla que fija (15) el grupo de bandeja de alimentos esté bien cerrada.

Capacidad de deslizamiento del carro del grupo de bandeja de alimentos.

Verifique que el carro se deslice en toda su capacidad.

Podría suceder que algunos pedazos del empaque se queden en la barra de deslizamiento (28 y 29) e impidan el deslizamiento perfecto.

Limpie el cuadrado vacío (28) indicado en la imagen con una tela (evitando desengrasar la barra). Lubrique con aceite apropiado (30) periódicamente después de haber limpiado la barra redonda de deslizamiento (29).



Abrir la mampara móvil (2).

Gire la perilla graduada (6) en toda su capacidad para verificar que trabaja perfectamente.

Grupo de afilar (10).

Verifique que el grupo de afilar (10) este perfectamente insertado en su asiento.

3. ENTREGA, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

TRANSPORTE – MANIPULACIÓN - ALMACENAMIENTO

La máquina está empacada en una caja de cartón con los enchufes insertados.

El envase es apropiado para viajar con cualquier medio de transporte.

Se pueden colocar un cartón sobre otro con un máximo de 3/4 cartones.

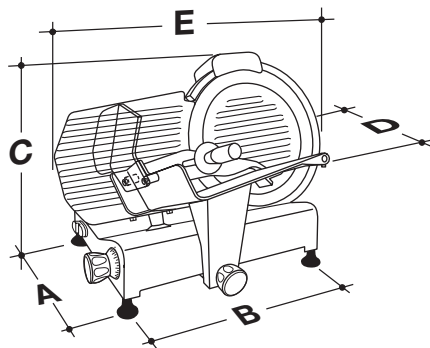


- El empaque deberá: ser mantenido seco.
- Ser manipulado por 2 personas.
- Cuando está en paletas, sólo se debe manipular con transpallets o alzadores eléctricos.

4. DATOS TÉCNICOS - DIMENSIONES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNES

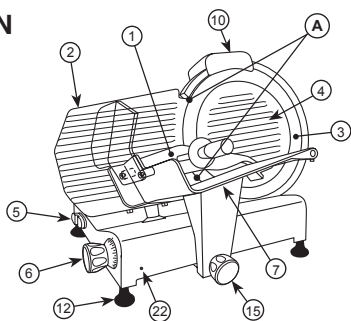
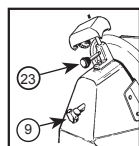
- Estructura en aluminio moldeado
- Protector de cuchilla, bandeja de alimentos y mampara móvil: en aluminio oxidado
- Eje que sostiene la cuchilla montado en doble rodamiento de bolas
- Motor profesional ventilado
- Cuchilla templada profesionalmente
- Anillo de protección de cuchilla fijo



MODELO	CGSP- E														
	20	22	22	25	195	220	250	275	300 €	220	250	300	300sg	350	
DIMENSIONES mm	A	250	250	263	263	233	263	263	263	263	260	260	315	380	380
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	415	400	400	455	535	535
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
Diámetro de cuchilla	mm	200	220	220	250	195	220	250	275	300	220	250	300	300	350
Potencia de motor	Watt	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Capacidad de corte aprox.	mm	170-130	160-150	230-160	230-180	200-130	230-165	230-185	230-190	245-215	210-155	210-175	245-220	290-210	290-255
Carrera de carro	mm	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Peso	kg	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36

5. INSTALACION Y OPERACIÓN

INSTALACION



Condizioni ambientali:

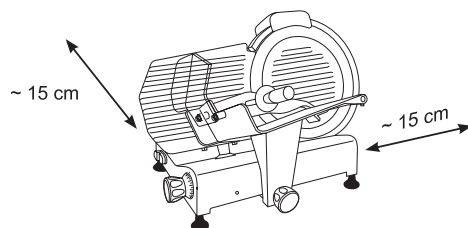
- Temperatura mínima + 8 °C
- Temperatura máxima + 38 °C
- Humedad mínima 30%
- Humedad máxima 80%
- La máquina de cortar tiene que ser colocada sobre una base firme para evitar que se mueva.
- El cable debe ser conectado para evitar tropezar o deslizarse.

Nivelación.

Verifique que la mampara móvil (2) con la perilla graduada (6) en posición "0" esté alineada con la cuchilla en la zona (A). Si no está alineado destornille o atornille la pata correcta (12).

- 1 - Brazo sujetador de alimento
- 2 - Mampara móvil
- 3 - Cuchilla
- 4 - Protector de cuchilla
- 5 - Interruptor encender / apagar
- 6 - Perilla graduada
- 7 - Carro deslizante o bandeja deslizante de alimentos
- 9 - Perilla de bloqueo de protector de cuchilla
- 10 - Grupo de afilamiento
- 12 - Patas
- 15 - Perilla de fijación de bandeja de alimentos
- 22 - Orificio de bloqueo de bandeja de alimento/mampara móvil (BLC)
- 23 - Perilla de bloqueo de grupo de afilar

Espacio necesario para el uso



DESMONTAR LA BANDEJA DE ALIMENTOS CON SISTEMA DE BLOQUEO DE MAMPARA MOVIBLE (BLC).

- 1° - Perilla graduada (6) en posición "0".
- 2° - Bandeja de alimentos (7) hacia el operario al final de la posición de recorrido.
- 3° - Suelte completamente la perilla que cierra (15) de la bandeja de alimentos (7).
- 4° - Empuje la bandeja de alimentos hacia el operario hasta que el pin bajo la perilla (15) entre al orificio (22) en la base de la máquina de cortar para permitir el desmontaje de la bandeja, levantándola verticalmente.

AFILADO DE CUCHILLA - diámetro de cuchilla: 220 - 250

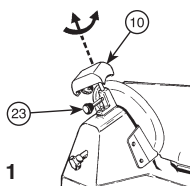


Fig. 1

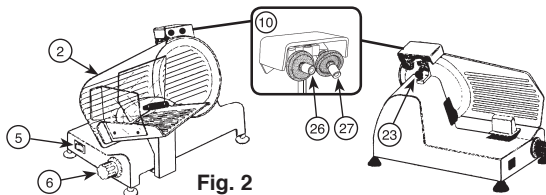


Fig. 2

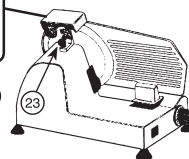


Fig. 3

N.B.: Obsérvese que la cuchilla es sumamente resistente, por lo tanto necesita ser afilada sólo cuando disminuye la capacidad de corte.

- Desenchufar.
- Verifique que la mampara móvil (2) esté cerrada (perilla graduada (6) en la posición "0").
- Limpie con cuidado la parte de la cuchilla que necesita ser afilada.
- Reconecte el enchufe.
- Suelte completamente la perilla (23) del grupo de afilado (10).
- Levante el grupo de afilado, girándolo 180° para que ambas ruedas estén en posición de trabajo. Véase fig. 1-2.
- Baje el grupo de afilado hasta que engatille.
- Asegure el grupo girando la perilla de cierre (23).
- Encienda.
- Pulse el botón (26) y permita que la cuchilla gire aproximadamente 1 minuto. Cuando la cuchilla esté quieta, verifique si se ha formado cualquier rebaba en el borde.
- Después de haber verificado la presencia de rebaba, encienda el interruptor y pulse suavemente el botón (27) por aproximadamente 3 segundos para quitar la rebaba producida durante el afilado.
- Después de afilar, mueva el grupo de afilado hacia atrás a su posición original y limpie la orilla de la cuchilla.
- Después de varias operaciones de afilado, elimine cualquier residuo de la rueda de afilado con alcohol y un cepillo.

AFILADO DE CUCHILLA - diámetro de cuchilla: 300

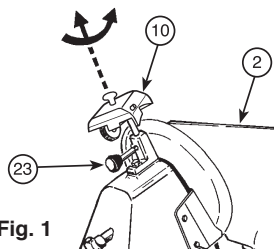


Fig. 1

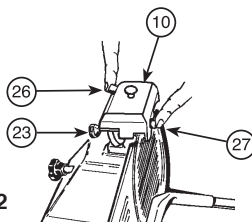


Fig. 2

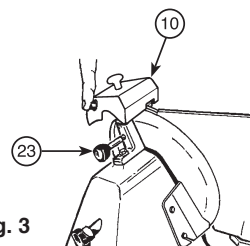


Fig. 3

N.B.: Obsérvese que la cuchilla es sumamente resistente, por lo tanto necesita ser afilada sólo cuando disminuye la capacidad de corte.

- Desenchufar.
- Verifique que la mampara móvil (2) esté cerrada (perilla graduada (6) en la posición "0").
- Limpie con cuidado la parte de la cuchilla que necesita ser afilada.
- Reconecte el enchufe.
- Suelte completamente la perilla (23) del grupo de afilado (10).
- Levante el grupo de afilado, girándolo 180° para que ambas ruedas estén en posición de trabajo. Véase fig. 1-2.
- Baje el grupo de afilado hasta que engatille.
- Asegure el grupo girando la perilla de cierre (23).
- Encienda.
- Pulse el botón (26) y permita que la cuchilla gire aproximadamente 1 minuto. Cuando la cuchilla esté quieta, verifique si se ha formado cualquier rebaba en el borde.
- Después de haber verificado la presencia de rebaba, encienda el interruptor y pulse suavemente el botón (27) por aproximadamente 3 segundos para quitar la rebaba producida durante el afilado.
- Después de afilar, mueva el grupo de afilado hacia atrás a su posición original y limpie la orilla de la cuchilla.
- Después de varias operaciones de afilado, elimine cualquier residuo de la rueda de afilado con alcohol y un cepillo.

AFILADURA DE LA CUCHILLA por los modelos con afilador amovible

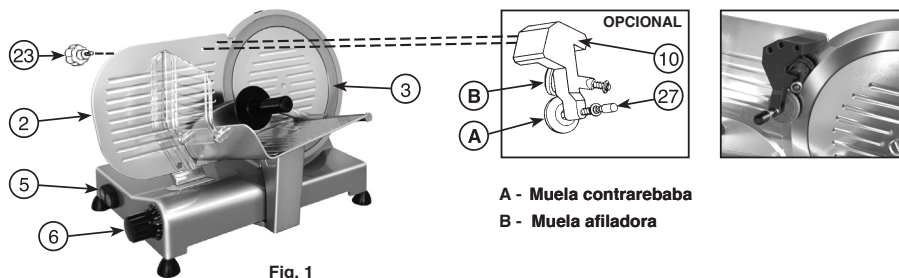


Fig. 1

Atención: la cuchilla es de tipo a alta resistencia por lo tanto esta operación debe ser efectuada en el caso disminuya la capacidad de corte de la cuchilla.

- Sacar l'enchufe de la corriente.
- Limpiar con cuidado la parte de cuchilla que se debe afilar.
- Enchufar la corriente.
- Posicionar el tabique móvil (2) a la máxima distancia de la cuchilla (3) rotando la empuñadura graduada (6).
- Aplicar el grupo afilador (10) sobre el tabique móvil (2) como se indica en la Figure 1, bloqueándolo sobre el mismo mediante el botón (23).
- Accionar el interruptor de marcha motor (5) en modo que se active el afilado automático; si fuese necesario girar la empuñadura graduada (6) hasta que la muela afiladora gire junto con la cuchilla.
- Dejar afilar la cuchilla automáticamente por aprox. un minuto, luego proceder pulsando el botón de presión de la muela contrarebaba (27) por cerca dos-tres segundos; al mismo tiempo que se suelta el botón, apagar el motor.
- Una vez efectuada la afiladura, sacar el afilador (10) del tabique móvil (2) e introducir el mismo en la sede de origen.
- Después de muchas afiladuras, limpiar las muelas de posibles residuos con alcohol utilizando un cepillito.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

En general.

Antes de hacer la operación limpieza, retire el conector del enchufe de corriente eléctrica y asegúrese de que la perilla graduada (6) esté en la posición "0".

- No utilice chorros de agua.
- No utilice cepillos que puedan deteriorar la superficie de la máquina.
- Utilice una tela suave humedecida con un detergente neutral normal (véase por ejemplo el tipo incluido en la caja de accesorios).
- No mueva la máquina para limpiarla. Hay disponibles y se recomienda el uso de guantes anti-corte apropiados para trabajar donde hay peligro de corte.

Limpieza de máquina.

Como se puede advertir, la máquina de cortar ha sido diseñada tomando en máxima consideración la facilidad, la rapidez y la posibilidad perfecta de limpiar todas sus piezas sin ningún lugar en el que los restos cortados de alimento puedan estancarse.

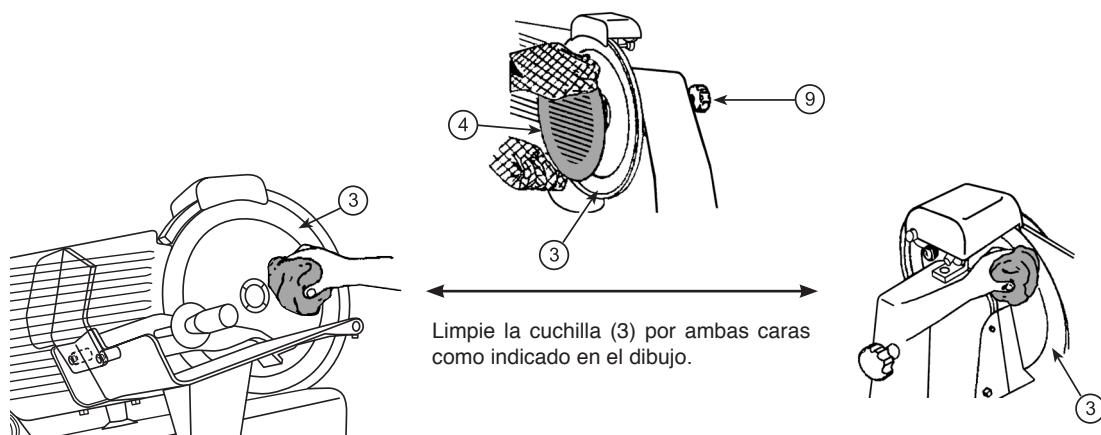
Se debe efectuar la limpieza de la máquina por lo menos una vez al día o con más frecuencia si necesario (por cada cambio de tipo de producto), asegurándose de que todas las superficies que están en contacto con alimento se limpien escrupulosamente.

LIMPIEZA DE LA CUCHILLA (3)

No es necesario desmontar la cuchilla para limpiarla porque todas sus piezas están accesibles. El reemplazo debe ser efectuado por personal especializado.

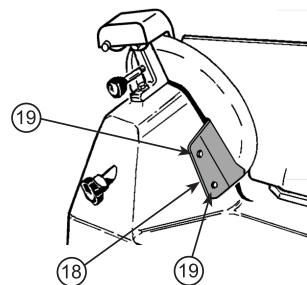
- Utilice guantes resistentes al corte. Desmontaje del protector de la cuchilla (4).
- Afloje la perilla (9) desenróscuela y retire el disco del protector de cuchilla (4).

IMPORTANTE! Un microinterruptor interrumpe el suministro eléctrico siempre que se extraiga el botón (9).



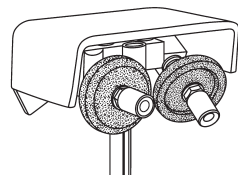
LIMPIEZA DEL DEFECTOR DE TAJADAS (18)

Afloje los tornillos (19) para retirar el defector de tajadas (18).



LIMPIEZA DE LAS RUEDAS.

Después de muchas operaciones de afilado limpie las ruedas esmeriladas de residuos de afilado producidas por el cepillo metálico en el juego.



7. SOLUCIONAR PROBLEMAS

INFORMACION UTIL Y CONTROLES

Transmisión.

La transmisión se efectúa a través de un tipo de correa multigrip, la regulación no es necesaria porque la adherencia es perfecta durante muchos años.

- No la manche con grasa ni aceite porque se volverá resbaladiza y perderá la adherencia.
- En este caso debe ser reemplazada cuidando de desengrasar el pin motriz y la polea.

Cable eléctrico.

Verifique periódicamente su condición (no debe haber ninguna coyuntura). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de atención al cliente post-venta o por personas de calificación semejante para evitar cualquier riesgo.

Cuchilla (3).

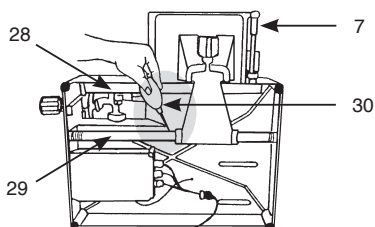
La cuchilla debe ser reemplazada si ya no es posible afilarla o si la distancia entre la parte cortante de la cuchilla y el protector de cuchilla tiene más de 6 mm.

Ruedas esmeriladas del grupo de afilado (10).

Estas ruedas, después de muchas operaciones de afilado, pierden su acción abrasiva y deben ser reemplazadas.

Barra deslizante del carro del grupo de la bandeja de alimentos (7) (lubricación).

Si el deslizamiento del carro del grupo de bandeja de alimentos presenta algunas fricciones, es necesario proceder con la lubricación de las barras (28) y (29) véase la imagen, limpiarlas con cuidado y luego echar algunas gotas de aceite con el engrasador apropiado (30) del tipo del juego y dejar que el carro se deslice.



8. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Cuándo este producto alcanza el fin de su vida, no puede ser desechado junto con el desecho doméstico ordinario.

Debe ser llevado a un punto especial de recolección para la eliminación de bienes eléctricos y electrónicos.

Hay un símbolo explicativo en el artículo, en el manual de instrucciones, o en el empaque.

Algunos materiales pueden ser recuperados: Lea por favor las instrucciones con cuidado.

La recuperación de material, la reutilización, u otras formas de reciclaje de aparatos viejos significa que usted puede jugar un papel importante en la protección ambiental.



Consulte por favor a su administración local donde están situadas sus instalaciones de desechos reciclables.

9. SERVICIO / RECAMBIOS

Tenha este Manual de instruções disponível para fornecer com o produto!

1. Informações gerais	página	52
2. Segurança	página	52
3. Entrega, embalagem e armazenamento	página	54
4. Dados técnicos	página	54
5. Instalação e operação	página	55
6. Limpeza e operação	página	57
7. Resolução de problemas	página	58
8. Eliminação dos resíduos	página	58
9. Assistência / Peças sobresselentes	página	58

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Excelentíssimos clientes,

leia este manual de instruções cuidadosamente antes de utilizar este aparelho.

Agradecemos a sua confiança nos nossos produtos.

APRESENTAÇÃO

O objectivo deste manual é fornecer ao cliente o máximo de informações possíveis acerca do nosso Fiambreira de alimentos e com as instruções acerca da sua utilização e manutenção para o manter a funcionar eficientemente.

Este manual deve ser fornecido ao responsável pela utilização e manutenção periódica do Fiambreira.

O manual deve ser mantido em boas condições e armazenado num local facilmente acessível para uma rápida consulta.

Os raladores encontram-se sujeitos a revisões posteriores pelo que podem apresentar detalhes diferentes dos aqui apresentados; esta possibilidade não afecta as informações presentes neste manual.

IMPORTÂNCIA DO MANUAL

O manual é uma parte integrante do aparelho. Inclui informações importantes acerca da segurança e perigos, indicadas pelos símbolos:



As informações incluídas irão permitir-lhe utilizar o aparelho em condições de perfeita segurança e ter um resultado de máxima satisfação com a sua utilização.

DECLARAÇÃO DO FORNECEDOR

Confirmamos aqui que o equipamento mencionado na capa deste manual de instruções cumpre os termos da directiva BMPT 242/1991 relativa à regulamentação Europeia EN 55014 acerca de anti-perturbações.

Informamos a associação Deutsche Bundespost acerca da comercialização e marketing deste equipamento e tem o direito de controlar a sua aplicação.

2. SEGURANÇA

TENSÃO DA CORRENTE

Antes de ligar o aparelho à rede de alimentação, certifique-se de que esta corresponde à voltagem indicada no Fiambreira (placa de dados).

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Depois de desembrulhar o aparelho, coloque-o de maneira a que o interruptor de activação/desactivação (on/off) fique situado em frente ao operador.

- Regule a espessura desejada da fatia rodando o botão graduado.
- Coloque o alimento a fatiar no carro deslizante, empurrando o braço de suporte do alimento virado para a lâmina, certifique-se de que o alimento está apoiado de encontro à antepara amovível.
- Ligue o aparelho, activando a lâmina.
- Rode o botão graduado para a posição "0" depois de utilizar.

Não remova a pega do alimento excepto caso a forma e tamanho do alimento não permita a sua utilização.

AVISO: PRECAUÇÕES A SEREM TOMADAS



- Leia todas as instruções cuidadosamente.
- Não coloque o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido para proteger contra qualquer potencial risco de choque eléctrico. Não limpe o aparelho com água abundante.
- Retire a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho, antes de instalar ou remover peças e antes da limpeza.
- Evite entrar em contacto com as peças móveis.
- Nunca empurre os alimentos com as mãos.
- Use sempre raladores completamente montados com o tabuleiro de alimentos e braço do suporte de alimentos e com todas as protecções instaladas.
- A lâmina está afiada, manuseie-a com cuidado ao limpar.
- Não utilize nenhum aparelho com um cabo ou ficha danificados.
- Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para fins de inspecção e realização de todos os ajustes eléctricos ou mecânicos possíveis e necessários.
- O uso de peças sobresselentes não recomendadas ou vendidas pelo fabricante pode provocar a ocorrência de incêndios, choques eléctricos ou lesões.
- Não utilize no exterior.

AVISOS E REGRAS DE SEGURANÇA



O fabricante recusa qualquer responsabilidade numa situação de utilização indevida do aparelho. Não utilize o Fiambreira de alimentos com alimentos congelados, carne com ossos ou qualquer outro produto não alimentar. Inspeccione periodicamente o estado do cabo; deve ser substituído por técnicos qualificados se estiver danificado.

- Quando limpar, não submerja o Fiambreira de alimentos em água.
- O Fiambreira **não deve** ser lavado com um jacto de água.
- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo para retirar a ficha da tomada.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas ou pés descalços.
- Instale o Fiambreira longe de fontes de calor.

Embora o aparelho esteja equipado com dispositivos de segurança, mantenha as suas mãos afastadas da lâmina e peças móveis. Os restantes riscos devem ser tidos devidamente em consideração durante as operações de manutenção ou limpeza (ou seja, depois de ter removido as protecções). Retire a ficha da tomada e certifique-se de que o botão graduado se encontra na posição "0" antes de efectuar qualquer operação de manutenção. Periodicamente, remova a protecção da faca, desapertando o parafuso (situado no centro da protecção da faca), e limpe depois a lâmina e o interior da protecção da faca com álcool ou água quente.

Aviso Não está previsto o uso deste aparelho por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, excepto caso tenham tido a possibilidade de beneficiar, através de um intermediário responsável pela sua segurança, de vigilância ou instruções preliminares relativas ao uso do dispositivo.

É melhor vigiar as crianças para assegurar que elas não brincam com o aparelho. Esta operação deve ser executada com o máximo cuidado visto que diz respeito a um dispositivo de corte. Deve substituir a lâmina quando já não for possível afiá-la novamente ou quando a distância entre a parte de corte da lâmina e o protector da lâmina for superior a 6 mm. O aparelho e todas as suas partes devem ser limpas com panos suaves humedecidos com detergentes neutros padrão. Use panos suaves para secar. Levante o Fiambreira de alimentos e coloque-o de lado quando o carro deslizante se mover com dificuldade. Limpe cuidadosamente a barra deslizante cilíndrica e lubrifique-a com óleo industrial.

AVISOS E REGRAS



Antes de utilizar o aparelho deve ler cuidadosamente todas as instruções, em particular os parágrafos com os símbolos de segurança e perigo.

Retire a ficha da tomada antes de efectuar as operações de manutenção e desmontagem para limpar as protecções.

Não use a máquina com as protecções removidas.

AVISOS ACERCA DA UTILIZAÇÃO



O fabricante recusa qualquer responsabilidade numa situação de utilização indevida da máquina:

- Não fatie alimentos congelados, carne com osso, produtos não alimentares e pulsos.
- Cabo eléctrico: Inspeccione-o periodicamente, e se estiver danificado deve substituí-lo por um cabo original.
- Não submerja o Fiambreira em água para fins de limpeza.
- Não remova a ficha instalada no cabo eléctrico.
- Não utilize extensões.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas ou pés descalços.
- Não coloque as mãos perto das peças em movimento mesmo que os dispositivos de segurança estejam instalados.

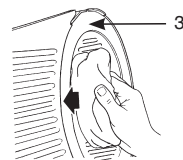
Retire a ficha da tomada e certifique-se de que o botão graduado (6) se encontra na posição "0" antes de efectuar qualquer operação de manutenção.

CONTROLO

Transmissão.

Depois de instalar o Fiambreira, certifique-se de que a transmissão está a trabalhar devidamente da seguinte maneira:

- Botão graduado (6) na posição "0".
- Ligue o Fiambreira.
- Coloque um pano sobre a lâmina (3), para a travar; a lâmina não deve parar mesmo que seja aplicada uma enorme pressão.



Carro do grupo do tabuleiro de alimentos.

Certifique-se de que o botão de fixação (15) do grupo do tabuleiro de alimentos está devidamente fechado.

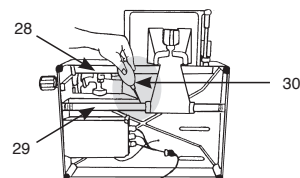
Capacidade deslizante do carro do grupo do tabuleiro de alimentos.

Certifique-se de que o carro desliza em toda a sua capacidade.

Pode acontecer que algum bocado da embalagem permaneça na barra deslizante (28 e 29) e tornam a acção de deslizamento imperfeita.

Limpe o quadrado nu (28) indicado na imagem por um pano (com cuidado para não remover a massa lubrificante da barra).

Periodicamente, limpe a barra redonda deslizante (29) e lubrifique-a com o óleo apropriado (30).



Abertura da antepara amovível (2).

Rode o botão graduado (6) completamente para assegurar um funcionamento perfeito.

Grupo afiador (10).

Certifique-se de que o grupo afiador (10) se encontra devidamente introduzido no seu assento.

3. ENTREGA, EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

TRANSPORTE – MANUSEAMENTO – ARMAZENAMENTO

O aparelho é embalado numa caixa de cartão com as fichas introduzidas.

A embalagem é apropriada para fins de envio por todos os meios de transporte. As caixas de cartão podem ser empilhadas umas sobre as outras até um máximo de ¼ caixas.

A embalagem deve ser:

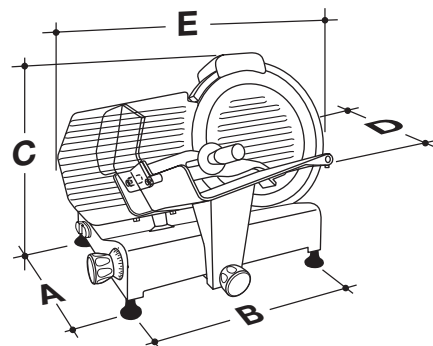


- Mantida seca.
- Manuseada por 2 pessoas.
- Quando em paletes, manusear apenas com transportadores de paletes ou empilhadoras eléctricas.

4. DADOS TÉCNICOS - DIMENSÕES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNS

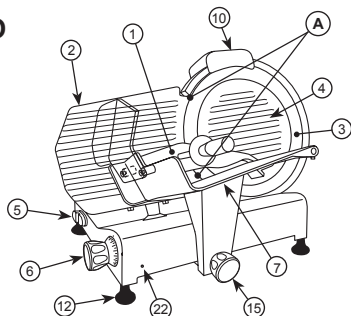
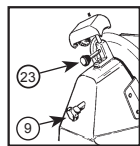
- Estrutura em alumínio forjado
- Protecção da faca, tabuleiro de alimentos e antepara amovível: em alumínio oxidizado
- Haste que mantém a lâmina montada sobre um rolamento esférico duplo
- Motor ventilado profissional
- Lâmina temperada profissional
- Anel de protecção da lâmina fixa



MODELO	CGSP- E														
	20	22	22	25	195	220	250	275	300 E	220	250	300	300sg	350	
DIMENSÕES mm	A	250	250	263	263	233	263	263	263	263	260	260	315	380	380
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	415	400	400	455	535	535
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
Diâmetro da lâmina	mm	200	220	220	250	195	220	250	275	300	220	250	300	300	350
Potência do motor	Watt	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Capacidade de corte cerca de	mm	170*130	160*150	230*160	230*180	200*130	230*165	230*185	230*190	245*215	210*155	210*175	245*220	290*210	290*255
Impulso do carro	mm	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Peso	kg	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36

5. INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

INSTALAÇÃO



Condições ambientais:

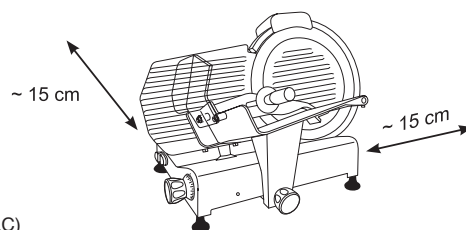
- Temperatura mínima + 8 °C
- Temperatura máxima + 38 °C
- Humidade mínima 30%
- Humidade máxima 80%
- O Fiambreira tem de ser instalado sobre um apoio estável para evitar que se mova.
- O cabo deve ser ligado para evitar quedas ou deslizamento.

Nivelamento.

Certifique-se de que a antepara amovível (2), com o botão graduado (6) na posição "0", está alinhada com a lâmina na zona (A). Se não estiver alinhada, aperte ou desaperte o pé certo dos pés (12) para corrigir.

- 1 - Braço do suporte dos alimentos
- 2 - Anterapa amovível
- 3 - Lâmina
- 4 - Protecção da faca
- 5 - Interruptor de activação / desactivação
- 6 - Botão graduado
- 7 - Carro deslizante ou tabuleiro de alimentos deslizante
- 9 - Botão de bloqueio da protecção da faca
- 10 - Grupo afiador
- 12 - Pés
- 15 - Botão de fixação do tabuleiro de alimentos
- 22 - Orifício de bloqueio do tabuleiro de alimentos / antepara amovível (BLC)
- 23 - Botão de bloqueio do grupo afiador

Espaço necessário para utilização



DESMONTAR O TABULEIRO DE ALIMENTOS COM O SISTEMA DE BLOQUEIO DA ANTEPARA AMOVÍVEL (BLC)

- 1) - Botão graduado (6) na posição "0".
- 2) - Tabuleiro de alimentos (7) em direcção ao operador no final da posição transversal.
- 3) - Desaperte completamente o botão de bloqueio (15) do tabuleiro de alimentos (7).
- 4) - Empurre o tabuleiro de alimentos em direcção ao operador até o pino debaixo do botão (15) entrar dentro do orifício (22) na base do Fiambreira para permitir desmontar o tabuleiro, levantando-o verticalmente.

AFIAR A LÂMINA - Diâmetro da lâmina: 220 - 250

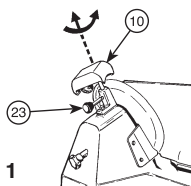


Fig. 1

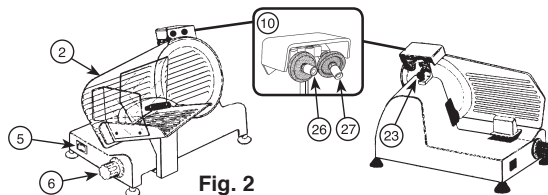


Fig. 2

Fig. 3

Nota: Deve ser salientado que a lâmina é altamente resistente, pelo que só tem de ser afiada apenas quando a capacidade de corte diminuir.

- Retire a ficha da tomada.
- Certifique-se de que a antepara amovível (2) está fechada (botão graduado (6) na posição "0").
- Limpe cuidadosamente a parte da lâmina que precisa de ser afiada.
- Volte a introduzir a ficha na tomada.
- Desaperte o botão de bloqueio (23) do grupo afiador (10).
- Eleve o grupo afiador, rodando-o 180° de maneira a que ambas as rodas fiquem na posição de trabalho Ver Fig. 1.
- Baixe o grupo afiador até ficar bloqueado (10).
- Fixe o grupo rodando o botão de bloqueio (23).
- Ligue o aparelho (5).
- Prima o botão (26) e deixe a lâmina rodar durante cerca de 1 minuto. Inspeccione a lâmina quando parar, para verificar se ocorreu a formação de alguma rebarba no gume.
- Depois de ter determinado a presença da rebarba, ligue o aparelho e prima suavemente o botão (27) durante cerca de 3 segundos para remover a rebarba produzida ao afiar a lâmina.
- Depois de afiar a lâmina, movimente o grupo afiador até à sua posição original e limpe a extremidade da lâmina.
- Use álcool e uma escova para remover quaisquer resíduos presentes na roda de afiar depois de efectuar várias operações de afiar.

AFIAR A LÂMINA - Diâmetro da lâmina: 300

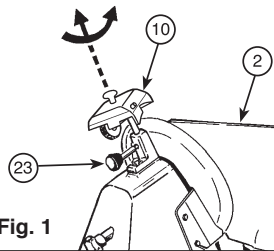


Fig. 1

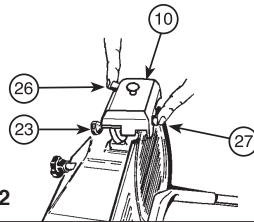


Fig. 2

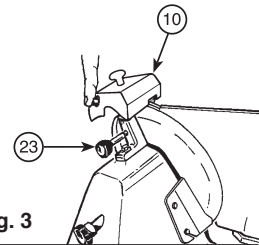


Fig. 3

Nota: Deve ser salientado que a lâmina é altamente resistente, pelo que só tem de ser afiada apenas quando a capacidade de corte diminuir.

- Retire a ficha da tomada.
- Certifique-se de que a antepara amovível (2) está fechada (botão graduado (6) na posição "0").
- Limpe cuidadosamente a parte da lâmina que precisa de ser afiada.
- Volte a introduzir a ficha na tomada.
- Desaperte o botão de bloqueio (23) do grupo afiador (10).
- Eleve o grupo afiador, rodando-o 180° de maneira a que ambas as rodas fiquem na posição de trabalho Ver Fig. 1.
- Baixe o grupo afiador até ficar bloqueado (10).
- Fixe o grupo rodando o botão de bloqueio (23).
- Ligue o aparelho (5).
- Prima o botão (26) e deixe a lâmina rodar durante cerca de 1 minuto. Inspeccione a lâmina quando parar, para verificar se ocorreu a formação de alguma rebarba no gume.
- Depois de ter determinado a presença da rebarba, ligue o aparelho e prima suavemente o botão (27) durante cerca de 3 segundos para remover a rebarba produzida ao afiar a lâmina.
- Depois de afiar a lâmina, movimente o grupo afiador até à sua posição original e limpe a extremidade da lâmina.
- Use álcool e uma escova para remover quaisquer resíduos presentes na roda de afiar depois de efectuar várias operações de afiar.

AFIAÇÃO DA LÂMINA para modelos com afiador removível

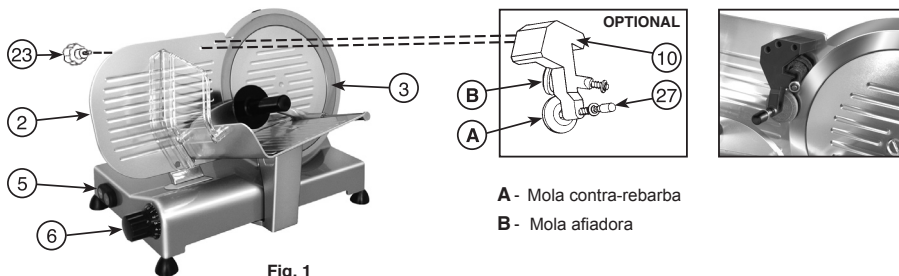


Fig. 1

N.B.: é necessário notar que a lâmina é muito resistente, portanto deve ser afiada apenas quando a capacidade de corte diminuir.

- Tirar o plugue da tomada eléctrica.
- Limpar cuidadosamente a parte de lâmina que será afiada.
- Recolocar o plugue na tomada eléctrica.
- Posicionar o anteparo móvel (2) à máxima distância da lâmina (3) girando o botão graduado (6)
- Colocar o conjunto afiador (10) no anteparo móvel (2) como indicado na Fig. 1 bloqueando-o com o parafuso (23).
- Premir o interruptor de accionamento do motor (5) para activar o afiamento automático; se for necessário, girar o botão graduado (6) até que a mola afiadora gire junto com a lâmina.
- Deixar a lâmina afiar automaticamente por cerca um minuto, então proceder premindo o botão de pressão da mola contra-rebarba (27) por cerca dois-três segundos; contemporaneamente deixar o botão e desligar o motor.
- Efectuada a afiação, tirar o afiador (10) do aparador móvel (2) e torne a inserir o mesmo no local original.
- Depois de algumas afiações, limpar a mola afiadora de eventuais resíduos com álcool servindo-se de uma escovinha.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Geral.

Retire a ficha da tomada e certifique-se de que o botão graduado (6) está na posição “0” antes de efectuar a operação de limpeza.

- Não use jactos de água.
- Não use escovas que possam deteriorar a superfície do aparelho.
- Use um pano suave humedecido com um detergente neutro normal (consultar por exemplo o tipo incluído na caixa de acessórios).
- Não mova o aparelho para o limpar. Encontram-se disponíveis luvas anti-corte e recomendamos a sua utilização visto que existe um perigo de corte.

Limpeza do aparelho.

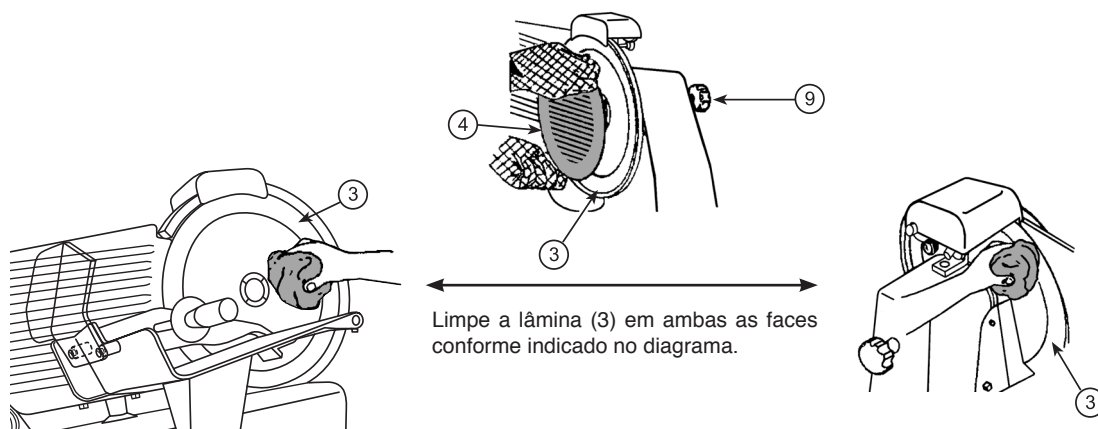
Como pode observar, o Fiambreira foi concebido com o máximo de cuidado para assegurar uma limpeza fácil, rápida e perfeita de todas as peças sem haver nenhum ponto onde restos de alimentos fatiados possam estagnar. O aparelho deve ser limpo pelo menos uma vez por dia ou mais frequentemente se necessário (a cada mudança do tipo de produto), certificando-se do máximo grau de limpeza de todas as superfícies em contacto com os alimentos.

LIMPEZA DA LÂMINA (3)

Não é necessário desmontar a lâmina para a limpar, visto que todas as suas peças podem ser alcançadas. A lâmina deve ser substituída por técnicos especializados.

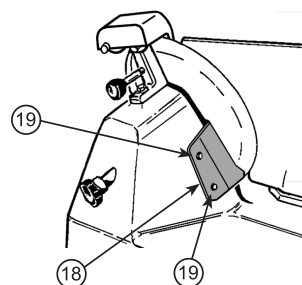
- Use luvas resistentes a cortes. Desmontagem da cobertura da lâmina (4).
- Desaperte o botão (9), desenrosque-o e remova o disco da cobertura da lâmina (4).

IMPORTANTE! Um micro-interruptor interrompe a alimentação se o botão (9) for removido.



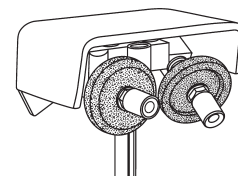
LIMPEZA DO DEFLECTOR DE FATIAS (18)

Desaperte os parafusos (19) para remover o deflector de fatias (18).



LIMPEZA DAS RODAS Limpeza das rodas.

Use a escova metálica fornecida no kit para limpar quaisquer resíduos de afiar existentes nas rodas de esmeril após muitas operações de afiar.



7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

INFORMAÇÕES ÚTEIS E CONTROLOS

Transmissão.

A transmissão é efectuada por um tipo de correia com múltipla aderência, pelo que não é necessário efectuar a regulação porque a aderência é perfeita durante muitos anos.

- Preste atenção para não sujar a transmissão com gordura ou óleo porque ela irá ficar escorregadia e perder a sua aderência.
- Neste caso, deve ser substituir a transmissão com cuidado para remover a massa lubrificante do pino do motor e da roldana.

Cabo eléctrico.

Inspeccione o cabo periodicamente para determinar a sua condição (não deve haver qualquer dobra).

Qualquer cabo danificado deve ser substituído pelo fabricante, o serviço de apoio aos clientes ou por técnicos com uma qualificação semelhante para evitar qualquer situação de perigo.

Lâmina (3).

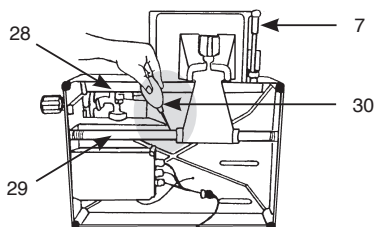
Deve substituir a lâmina quando já não for possível afiá-la novamente ou quando a distância entre a parte de corte da lâmina e o protector da lâmina for superior a 6 mm.

Rodas de esmeril do grupo afiador (10).

Estas rodas perdem a sua acção abrasiva e devem ser substituídas após muitas operações de afiar.

Barra deslizante do carro do grupo do tabuleiro de alimentos (7) (lubrificação).

Quando observar fricção no deslizamento do carro do grupo do tabuleiro de alimentos, é necessário lubrificar as barras (28) e (29) (ver a figura), limpá-las cuidadosamente e colocar em seguida algumas gotas do óleo lubrificante apropriado (30) do tipo fornecido no kit e deixar o carro deslizar.



8. ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

CONSELHO DE PROTECÇÃO AMBIENTAL



Este aparelho não pode ser descartado juntamente com os resíduos domésticos comuns no final da sua vida útil. Deve ser deixado num ponto de recolha especial para a eliminação de mercadorias eléctricas e electrónicas. Existe um símbolo explicativo no artigo, no manual de instruções ou na embalagem.

Alguns materiais podem ser recuperados:

Leia as instruções cuidadosamente.

A recuperação de materiais, reutilização ou outras formas de reciclagem para aparelhos antigos significa que pode desempenhar um papel importante na protecção ambiental.

Contacte as autoridades locais para obter indicação da localização do centro de reciclagem de resíduos.

9. ASSISTÊNCIA / PEÇAS SOBRESSELENTES