

Cortadoras de fiambre
Slicers
Aufschnitt-schneidemaschine
Trancheurs
Tagliatrice di rifreddi
Cortadoras de fiambres

GAE 300-350



INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA

PRECAUCIONES GENERALES

- La cortadora de fiambre sólo será utilizada por personal cualificado que conozca perfectamente las normas de seguridad de este manual.
- Si fuera necesario proceder a una rotación de personal, se dejará tiempo suficiente para la preparación.
- Aunque la máquina está provista de dispositivos de seguridad instalados en puntos peligrosos, evite acercar las manos a la cuchilla y a las partes móviles.
- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desenchufe la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Al intervenir para el mantenimiento o la limpieza de la cortadora de fiambre (y por tanto, al quitar las protecciones), asegúrese de que no quedan residuos.
- Durante el mantenimiento o la limpieza, mantenga la mente concentrada en el trabajo que está realizando.
- Para limpiar la cortadora de fiambre, no utilice sustancias corrosivas ni inflamables. Utilice productos desinfectantes neutros, específicos para equipos alimentarios.
- Para la limpieza, siga atentamente las instrucciones del capítulo "Limpieza ordinaria".
- No lave la cortadora de fiambre con chorros de agua a alta presión ni la sumerja en agua ni otros líquidos.
- Vigile regularmente el estado del cable de alimentación: un cable desgastado o deteriorado representa un grave peligro eléctrico.
- Bajo ningún concepto tire del cable de la cortadora de fiambre ni de la propia cortadora para desconectar el enchufe de alimentación.
- No utilice la cortadora de fiambre cuando el diámetro externo de la cuchilla disminuya unos 10 mm por los repetidos afilados.
- Si la cortadora de fiambre mostrara indicios de un mal funcionamiento, se recomienda no utilizarla ni intervenir directamente para repararla, y ponerse en contacto con el "Servicio postventa".
- No utilice la cortadora de fiambre con productos congelados, carnes y pescados con hueso y, en general, con productos no alimentarios.
- No deje la cortadora de fiambre expuesta a agentes atmosféricos dañinos, como el sol, la lluvia, el rocío, el hielo y la humedad.
- Cuando no utilice la cortadora de fiambre, desenchúfela de la red eléctrica.
- Si la máquina lleva mucho tiempo sin ser utilizada, diríjase al servicio postventa para que su inspección antes de volver a utilizarla.

Atención: no corte jamás productos cerca del final sin ayuda del brazo prensa-fiambres ni adopte posiciones que le hagan entrar en contacto directo con la cuchilla.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD MECÁNICOS

En lo que respecta a los dispositivos de seguridad de tipo mecánico, la cortadora de fiambre objeto de este manual cumple con la Directiva sobre máquinas 2006/42/CE y con la norma EN 1974 (cortadoras de fiambre, características de seguridad e higiene). La seguridad se consigue con:

- un cubrecuchillas
- un anillo cubrecuchillas fijo e inamovible adherido a la cuchilla
- una capota
- un brazo prensa-fiambres no completamente abatible
- una manivela del brazo prensa-fiambres
- un protector de la mano sobre el plato
- un carro que solo puede extraerse con el plano del regulador de espesor en posición "0", al final del recorrido y hacia el lado del operario.



Nota: de conformidad con el apartado 1.7.2 "Advertencias sobre riesgos de residuos" del anexo 1 de la Directiva sobre máquinas 2006/42/CE, debe señalarse que el anillo cubrecuchillas de la zona de afilado no evita del todo el riesgo de corte. El anillo se ha realizado de conformidad con la norma europea EN 1974 con el fin de reducir la gravedad del riesgo.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ELÉCTRICOS

La máquina incluye dispositivos de seguridad contra los riesgos eléctricos, de conformidad con:

- las normas **EN 60335-1**
- las normas **EN 60335-2-64**
- la directiva de baja tensión **2006/95/CE**
- la directiva sobre compatibilidad electromagnética **2004/108/CE**

Así, la cortadora de fiambre está provista de:

- un relé en el circuito de comando que activa el reinicio voluntario de la máquina en caso de producirse un corte de corriente;

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

DESCRIPCIÓN GENERAL

La gama de cortadoras de fiambre profesionales automáticas CE ha sido concebida y fabricada por nuestra empresa con el objetivo específico de garantizar:

- la máxima seguridad en el uso, la limpieza y el mantenimiento;
- la máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que entran en contacto con los alimentos y con la eliminación de ángulos en la parte de la cortadora de fiambre que entra en contacto con el producto, de forma que se consigue una limpieza fácil y completa, y se permite un desmontaje sencillo.
- la máxima precisión de corte gracias al mecanismo de levas;
- máxima capacidad de corte de 0 a 14 mm;

- robustez y estabilidad de todos los componentes;
- máximo silencio gracias a la transmisión de correas;
- reducción de las emisiones sonoras (menos de 70 dB);
- gran manejabilidad.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Las cortadoras de fiambre profesionales de esta gama están fabricadas en una aleación de aluminio que garantiza el contacto con los alimentos (higiene) y la no adherencia de los ácidos y sales, además de una gran resistencia a la oxidación.

La cuchilla, realizada en acero templado, asegura un corte limpio y preciso del producto. La mayoría de los componentes son de:

- ABS
- Lexan
- Acero AISI 430 o 304

RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA INSPECCIÓN DEL EMBALAJE EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN

Al recibir el paquete, deberá proceder a abrirlo, siempre que no presente daños externos, comprobando que dentro está todo el material. Si por el contrario observa que, en el momento de la entrega, el paquete presenta señales de maltrato, robos o caídas, deberá comunicárselo al mensajero y, en el plazo de 3 días desde la fecha de entrega indicada en los documentos, presentar un informe preciso sobre los posibles daños sufridos por la máquina.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, posible palé de madera, nailon protector y protecciones antirrobo) deberán desecharse por separado según las normas vigentes en el país de instalación.

INSTALACIÓN COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

A la hora de elegir una superficie sobre la que se instalará la cortadora de fiambre, deberá tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en las tablas técnicas (en función del modelo) y por tanto, presentar una amplitud suficiente, estar bien nivelado, seco, liso, robusto, estable y estar a una altura del suelo de 80 cm.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

CORTADORA DE FIAMBRE CON MOTOR MONOFÁSICO

La cortadora de fiambre está provista de un cable de alimentación con sección 3 x 1 mm² y 1,5 metros de longitud, además de un enchufe "SHUKO", y debe conectarse a una toma según las normas CEE. Conecte la cortadora de fiambre a una red de 230 voltios y 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10A, IDn = 0,03 A.

Asegúrese de que en este punto la instalación de tierra funcione perfectamente. Vigile además que el tipo de corriente indicada en la placa identificativa (Figura 5) está conforme con la tensión (voltios) y frecuencia (Hz) de la línea de alimentación.

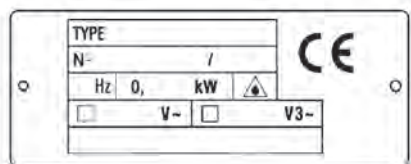


Figura 5 - Tarjeta técnica - matrícula

CORTADORA DE FIAMBRE CON MOTOR TRIFÁSICO

La cortadora de fiambre está provista de un cable de alimentación con una sección de 4 x 1 mm² y 1,5 metros de longitud.

Conecte la cortadora de fiambre a la red de alimentación trifásico 400 V y 50 Hz, mediante un enchufe CEI (rojo), interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10A, IDn = 0,03 A.

Asegúrese de que en este punto la instalación de tierra funcione perfectamente. Vigile además que el tipo de corriente indicada en la placa identificativa (véase Figura 5) está conforme con la tensión (voltios) y frecuencia (Hz) de la línea de alimentación.

Antes de conectar definitivamente la máquina a la línea de alimentación trifásica, vigile el sentido de rotación de la cuchilla con una pulsación rápida del botón (4) verde (véase Fig. 8) seguida de una parada efectuada con el botón (6/a) rojo.

El sentido de rotación de la cuchilla debe ser antihorario, mirando la cortadora de fiambre desde el lado del cubrecuchillas.

En el caso de que el sentido de rotación no sea el debido, invierta en el enchufe o en la toma dos de los tres hilos de alimentación.

Los motores trifásicos de las cortadoras de fiambre profesionales CE pueden funcionar con una tensión de 230 V trifásica o con una tensión de 400 V.

Si no se especifica lo contrario, las conexiones se efectúan en una alimentación de 400 V; para la adaptación a una red 230 V trifásica, es necesaria la intervención del SERVICIO POSTVENTA.

COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO GENERAL

Antes de proceder a la prueba, asegúrese de que el plato esté bien bloqueado, después de lo cual podrá comprobar el funcionamiento de la siguiente manera:

- accione el botón de encendido (4) (Figura 8) verde y el botón de parada (6/a) rojo.
- compruebe que el plato porta-fiambres y del brazo prensa-fiambres se mueven sin problemas.
- compruebe el funcionamiento y la regulación

de la vela mediante la manivela numerada;

- compruebe el funcionamiento del afilador;
- compruebe que el plato porta-fiambres pueda desmontarse solo con la manivela graduada en posición "0" y que después del desmontaje, la manivela permanezca en esta posición;
- compruebe si desenroscando el tirante del cubrecuchillas, la máquina deja de funcionar.

USO DE LA MÁQUINA

FUNCIONAMIENTO

FUNCIONAMIENTO MANUAL

- Desbloquee el carro girando el selector (8) hasta la posición manual (A).
- Pulse el botón Iniciar cuchilla (4) y compruebe el desplazamiento manual del carro. Cuando la máquina deje de funcionar, pulse el botón Detener cuchilla (6/a) para apagarla.

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO COMPLETO

En primer lugar gire, con la máquina apagada, el selector de bloqueo del carro (8) hasta la posición Automático (B).

- Pulse el botón (A) automático del selector cuentalonchas (2).
- Se encenderá el display (7/a) para permitirle programar con los botones (7/b - da dx: unidades, decenas, centenas) el número de lonchas que deberá realizar la cortadora de fiambre.
- Pulse los botones Iniciar cuchilla (4) e Iniciar carro (5).
- Durante el funcionamiento automático de la cortadora de fiambre, se mostrará en el display (3) en tiempo real el número de lonchas que el automatismo ha realizado y el carro se detendrá en cuanto llegue a la cantidad indicada.
- En ese momento, pulse el botón Detener cuchilla (6/a) para que ésta se pare.
- Para cambiar la longitud del recorrido del carro, pulse los botones +/- (1) optimizando así el tiempo de corte.

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO

En primer lugar gire, con la máquina apagada, el selector de bloqueo del carro (8) hasta la posición Automático (B).

- Pulse el botón (M) manual del selector cuentalonchas (2).
- Pulse los botones Iniciar cuchilla (4) e Iniciar carro (5). En ese momento, la cortadora de fiambre seguirá cortando hasta que pulse el botón Detener carro (6/b), que detendrá del todo el recorrido.
- Con el botón Detener cuchilla (6/a), pare del todo el funcionamiento de la cortadora de fiambre.
- Para cambiar la longitud del recorrido del carro, pulse los botones +/- (1) optimizando así el tiempo de corte.

CARGA Y CORTE DE PRODUCTOS

PLATO NORMAL

Nota: los productos a cortar se cargan en el plato (véase Figura 9) solo cuando la manivela graduada esté en posición 0 y el motor, parado. El procedimiento es el siguiente:

- Levante de la posición de reposo el brazo prensa-fiambres (18).
- Cargue el producto en el plato, de forma que quede apoyado sobre la vela.
- Bloquee desde arriba el producto con el brazo correspondiente provisto de dientes (18).
- Con la manivela graduada, ajuste el espesor de corte deseado.
- Ponga en marcha la cortadora de fiambre tomando como referencia los distintos tipos de corte descritos en "Funcionamiento".
- El producto entrará fácilmente en la cuchilla y la loncha guiada por el paralonchas correspondiente caerá sobre el plato recogedor.
- Procure no poner en marcha la cortadora de fiambre en vacío.
- El tiempo de funcionamiento continuado de la cortadora de fiambre se limitará siempre al sobrecalentamiento del motor.
- Afile la cuchilla en cuanto vea que el producto cortado presenta una superficie irregular o áspera o cuando aumente el esfuerzo de corte.
- Una vez concluida la operación de corte, sitúe en "0" la manivela graduada y detenga la máquina con el botón Detener cuchilla (6/a).

AFILADO DE LA CUCHILLA

(Figura 12, Figura 13, Figura 14)

Para afilar la cuchilla (lo cual deberá hacerse periódicamente en cuanto se advierta una disminución de la eficacia del corte), debe seguir estas instrucciones:

- pulse el botón de parada (OFF), para asegurarse de que la máquina esté apagada;
- afloje el pomo (1), levante (a) el aparato afilador (2) y gírelo 180° (b) (Figura 12). Deje que se mueva hasta el final del recorrido (c) de forma que la cuchilla se sitúe entre las dos muelas. Bloquee el pomo;
- encienda la máquina, pulsando el botón ON;
- apriete el pulsador (3) (Figura 13), deje girar la cuchilla en contacto con la muela entre 30/40 segundos, de forma que se forme sobre el filo de la cuchilla una ligera rebaba;
- apriete durante 3 ó 4 segundos los dos pulsadores a la vez (3 y 4) y después suéltelos al mismo tiempo (Figura 13);
- una vez terminada la operación de afilado, apague la máquina y coloque en su posición de origen el aparato afilador, efectuando el procedimiento en sentido inverso (Figura 14).
- después de haber efectuado la operación de afilado, es conveniente limpiar la muela;

Nota: Para evitar la distorsión del filo de la cuchilla, no prolongue la operación de rebabado más de 3 ó 4 segundos.



Consulte «Dispositivos de seguridad mecánicos»

LIMPIEZA ORDINARIA

Antes de comenzar el capítulo, deseamos hacer la siguiente precisión: la gama de cortadoras de fiambre profesionales de gravedad automáticas CE está dotada de las medidas normativas sobre protecciones eléctricas y mecánicas, tanto en la fase de funcionamiento como en la de limpieza y mantenimiento. No obstante, existen **RIESGOS RESIDUALES** (directiva sobre máquinas 2006/42/CE) no completamente eliminables y a los que se alude en este manual con los cuadros **ATENCIÓN:** Tienen que ver con el peligro de corte derivado de la manipulación de la cuchilla durante la operación de corte y mantenimiento.

OBSERVACIONES GENERALES

- Antes de utilizar por primera vez la máquina, limpiar la zona de contacto con alimentos con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.
 - La limpieza de la máquina es una operación que debe efectuarse al menos una vez al día o con mayor frecuencia si es necesario.
 - Se efectuará una escrupulosa limpieza de todas las partes de la cortadora de fiambre que entren en contacto directo o indirecto con el alimento a cortar.
 - La cortadora de fiambre no debe lavarse con hidrolimpiadoras ni con chorros de agua a fuerte presión. Tampoco se utilizarán utensilios, escobas ni cualquier otro objeto que pueda dañar la superficie de la máquina.
- Antes de proceder a cualquier tarea de limpieza es necesario:

- desconectar el enchufe de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación;
- situar en "0" la manivela graduada que regula la vela;
- extraer el carro.

PROCEDIMIENTO PARA LIMPIAR LA CORTADORA DE FIAMBRE

¡ATENCIÓN!: para la limpieza, utilice sólo detergentes neutros con agua (pH7).

LIMPIEZA DEL PLATO PORTA-FIAMBRES

El grupo (plato + brazo + pie) es fácilmente extraíble:

- sitúe la manivela graduada (1) en "0";
- desenrosque la manivela (3);
- enganche el plato haciendo que el grupo se desplace hasta el final del recorrido en el sentido de la flecha (A);
- levante el grupo siguiendo el sentido de la flecha (B);
- Separando el grupo de esta manera, se puede limpiar fácilmente.

LIMPIEZA DE LA CUCHILLA, DEL BRECUCHELLAS Y DEL ANILLO

Desenrosque la manivela del tirante del cubrecuchillas (1) (Figura 16) para permitir la extracción del cubrecuchillas (2)

Pase un paño húmedo en el espacio entre la cuchilla y el anillo del cubrecuchillas (Figura

17). Gírelo una vez junto con la cuchilla.

ATENCIÓN: para la limpieza de la cuchilla, debe ponerse guantes metálicos y utilizar un paño húmedo.

***Nota: opcional y sólo si cuenta con una máscara para la extracción segura de la cuchilla**

Para limpiar la superficie opuesta a la cuchilla y al anillo, es necesario extraer la cuchilla (véase Fig.18) de la cortadora de fiambre. El procedimiento para la extracción de la cuchilla es el siguiente:

- desenganche el cubrecuchillas (Figura 16)
- quite el aparato afilador (a) y con la manivela graduada, abra la vela lo suficiente como para adherir bien la máscara (b) sobre la cuchilla
- apoye la máscara de plexiglás sobre la cuchilla, de forma que la hendidura de la máscara se acople en el anillo (c);
- haga coincidir el eje de los dos orificios (d) de la cuchilla con los dos pernos (e) de la máscara. Para ello basta girar la cuchilla hasta la posición deseada;
- enrosque los dos pomos (e) sin apretar en exceso;
- afloje los cuatro tornillos (f) que fijan la cuchilla;

LIMPIEZA DEL AFILADOR

Para limpiar la carcasa del afilador, se utilizará un paño; mientras que para la limpieza de las muelas, se utilizará un cepillo seco.

LIMPIEZA DEL PARALONCHAS

(Figura 19)

Para extraer el paralonchas basta con aflojar los dos tornillos (a) que lo mantienen bloqueado. Después, límpielo con agua y con detergente neutro.

OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

MANTENIMIENTO

OBSERVACIONES GENERALES

Antes de proceder a cualquier tarea de mantenimiento, es necesario:

- Desconectar el enchufe de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación;
- Situar en "0" la manivela graduada que regula la vela.

MANTENIMIENTO

CORREA

La correa no necesita ningún ajuste. En general, debe ser sustituida después de 3 ó 4 años; en

ese caso, llame al "SERVICIO POSTVENTA".

PATAS

Con el tiempo las patas pueden deteriorarse y perder sus características de elasticidad, disminuyendo la estabilidad de la máquina. En este caso, proceda a su sustitución.

CABLE DE ALIMENTACIÓN

Compruebe periódicamente el estado de desgaste del cable y si es necesario llame al "SERVICIO POSTVENTA" para su sustitución.

CUCHILLA

Compruebe que después de una serie de afilados, el diámetro de la cuchilla no se reduzca más de 10 mm respecto del original. Para su sustitución llame al "SERVICIO POSTVENTA".

MUELAS

Compruebe que las muelas conserven su capacidad abrasiva durante el afilado. En caso contrario será necesario sustituirlas para no dañar la cuchilla. Acuda para ello al "SERVICIO POSTVENTA".

LUBRICACIÓN DE LAS GUÍAS DE DESPLAZAMIENTO

La guía de desplazamiento del carro debe lubricarse periódicamente con el aceite que se entrega con el producto. Para esta operación, vierta algunas gotas de aceite en el orificio correspondiente colocado en el lateral de la manivela graduada indicado con la placa OIL. De forma esporádica, levante la máquina (Figura 20) y lubrique los puntos indicados por las flechas 1 y 2.

DESGÜACE Y ELIMINACIÓN



INFORMACIÓN PARA EL USUARIO.
De conformidad con el artículo 13 del D. Lgs. (decreto legislativo italiano) del 25 de julio de 2005 n.

º 151 «Aplicación de las directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de los residuos».

El símbolo del contenedor tachado que aparece en la cortadora de fiambre indica que el producto no debe mezclarse con otros residuos al final de su vida útil.

Por tanto, el usuario deberá, cuando la cortadora de fiambre llegue al final de su vida útil, llevarla a centros adecuados de recogida separada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien entregársela al distribuidor al comprar una nueva cortadora de fiambre equivalente, en razón de uno a uno.

La adecuada separación de la cortadora de fiambre para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosa con el medioambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos

en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen la cortadora de fiambre.

Una eliminación indebida del producto por parte del usuario entraña la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES BÚSQUEDA DE AVERÍAS

A continuación se indican los problemas más comunes que pueden presentarse durante el

uso de la cortadora de fiambre, junto a las causas más probables y las acciones para eliminarlas. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.

Panel de comandos: el display 3 (Figura 8) muestra el siguiente mensaje:

· Contacto micro de emergencia abierto.



· Error de lectura del micro magnético carro hacia adelante.



· Error de lectura del micro magnético carro hacia atrás.



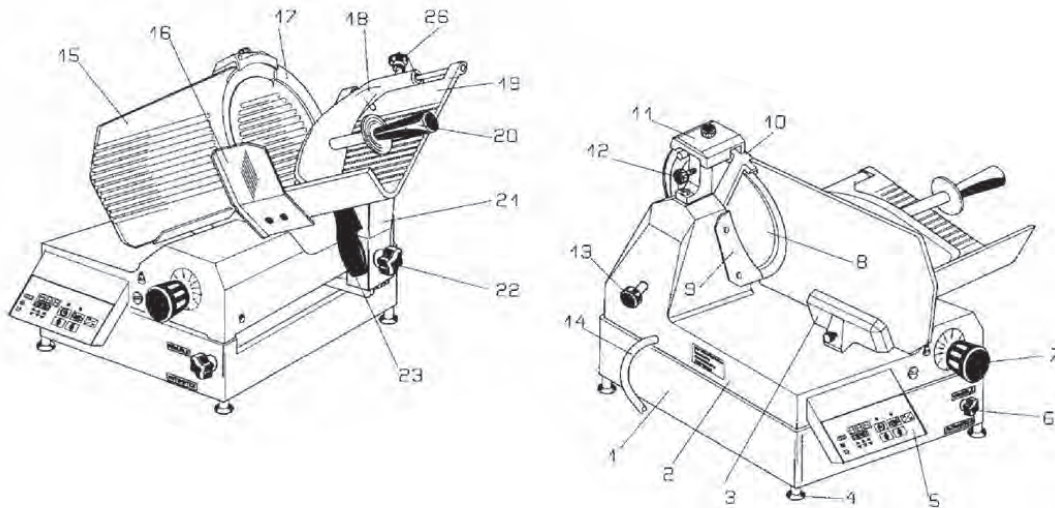
Para los errores descritos en la parte superior, consultar con el servicio técnico.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Pulsando el botón verde el motor no se enciende.	Falta tensión en la máquina.	Compruebe que el enchufe de la máquina esté correctamente insertado.
	Falta tensión en la red de alimentación.	Compruebe si llega tensión a la toma de la instalación eléctrica.
	Circuito eléctrico defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.
En funcionamiento, la cuchilla se ralentiza o se detiene.	Se están cortando productos no permitidos (congelados o con hueso).	Descongele o deshuese el producto antes de cortarlo.
	Máquina preparada para una tensión de 400 V. trifásica, pero conectada a una alimentación 230 V. trifásica.	Desconecte el enchufe de la red de alimentación y póngase en contacto con el servicio postventa autorizado.
El motor se inicia, la máquina se vuelve muy ruidosa, el motor se sobrecalienta o se perciben olores desagradables.	Desgaste de la transmisión o del motor.	Desconecte el enchufe de la red de alimentación y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.
El producto muestra excesiva resistencia al corte.	Cuchilla poco afilada.	Afile la cuchilla.
Lonchas con bordes irregulares.	Cuchilla poco afilada.	Afile la cuchilla.
	Cuchilla desgastada.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado para sustituir la cuchilla.
Insuficiente afilado de la cuchilla.	Suciedad en la muela.	Limpie la muela.
	Desgaste de la muela.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado para sustituir la muela.
	La cuchilla presenta un desgaste superior al permitido por las normas (-10 mm del diámetro original).	Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado para sustituir la cuchilla.
Dificultad de movimiento del plato porta-fiambres o del plato deslizante adicional.	Lubricación insuficiente de las guías de desplazamiento.	Lubrique las guías.
	Ruedas, cojinetes y casquillos autolubricantes estropeados.	Póngase en contacto con el servicio postventa autorizado para su sustitución.
Problemas para desacoplar el plato porta-fiambres en el fondo del recorrido del lado del operario con la manivela de regulación de la placa del regulador de espesor en posición cero (o desacoplamiento fuera de dicha posición).	Desgaste de los elementos del sistema cinemático.	Póngase en contacto con el servicio postventa autorizado.
El brazo prensa-fiambres no se bloquea.	Desgaste de los elementos del sistema cinemático.	Póngase en contacto con el servicio postventa autorizado.

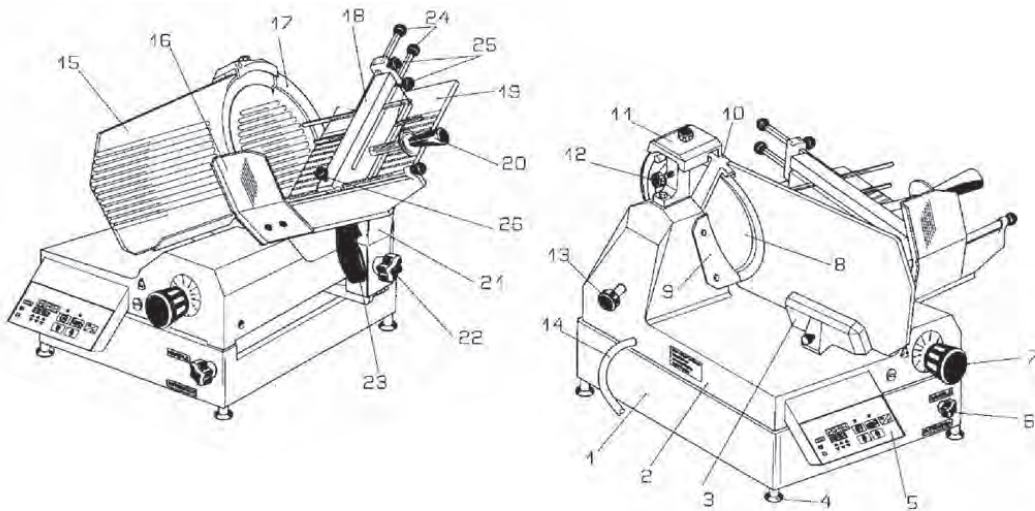
COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA / APPLIANCE SET-UP / AUFBAU DER MASCHINE

COMPOSITION DE LA MACHINE / COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA / COMPOSIÇÃO DA MÁQUINA

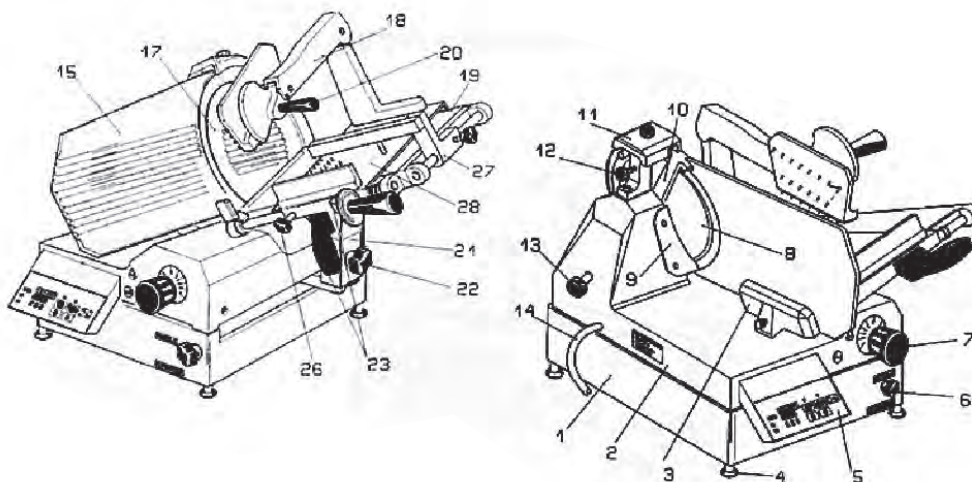
FIG. 1 / ABB. 1 Vista general de la cortadora GAE / General view of the GAE / Slicer Allgemeine Ansicht der Schneidemaschine GAE
 Vue générale du trancheur GAE / Vista generale dell'affettatrice GAE / Vista geral da máquina de cortar GAE



- Piatto normale
- Standard plate
- Normale Auflage
- Plateau normal
- Piatto normale
- Prato normal



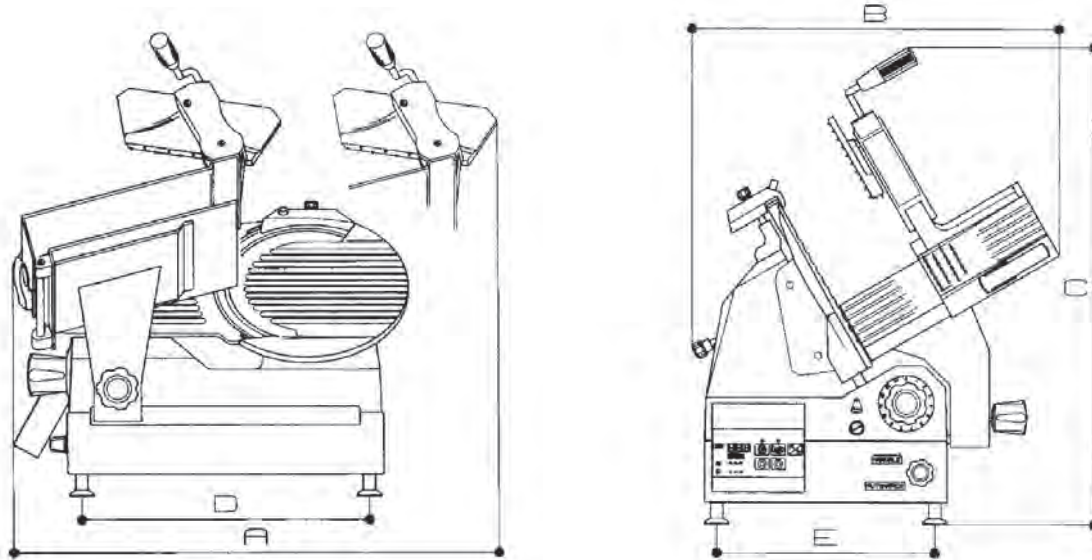
- Plato con varillas regulables
- Plate with adjustable rods
- Auflage mit regulierbaren Stäben
- Plateau avec tiges réglables
- Piatto con aste regolabili
- Prato com varetas reguláveis



- Plato con brazo especial
- Plate with special arm
- Auflage mit Spezialarm
- Plateau avec bras spécifique
- Piatto con braccio speciale
- Prato com braço especial

COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA / APPLIANCE SET-UP / AUFBAU DER MASCHINE
COMPOSITION DE LA MACHINE / COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA / COMPOSIÇÃO DA MÁQUINA

1 Base del automatismo	1 PLC base	1 Sockel für Automatikbetrieb
2 Base de la cortadora de fiambre	2 Meat slicer base	2 Sockel der Wurstschneidemaschine
3 Soporte del plano del regulador de espesor (vela)	3 Thickness regulator plate support (gauge plate)	3 Stütze der Fläche des Schneidgutstärkereglers (Kurbel)
4 Pata	4 Leg	4 Fuß
5 Cuadro de mandos	5 Control panel	5 Bedienfeld für Steuerungen
6 Selector manual/automático	6 Manual/automatic switch	6 Wahlschalter manuell/automatisch
7 Manivela graduada	7 Graduated handle	7 Stufenweise verstellbare Kurbel
8 Cuchilla	8 Blade	8 Klinge
9 Paralonchas	9 Slice deflector	9 Schneidguthalter
10 Anillo cubrecuchillas fijo inamovible	10 Fixed, immovable blade cover ring	10 Fixer und nicht entfernbarer Klängenabdeckungsring
11 Afilador	11 Blade sharpener	11 Schleifgerät
12 Manivela de bloqueo del afilador	12 Blade sharpening locking handle	12 Verriegelungskurbel des Schleifgeräts
13 Tirante del cubrecuchillas	13 Blade cover button	13 Klängenabdeckungsriemen
14 Cable de alimentación	14 Power cable	14 Stromversorgungskabel
15 Plano del regulador de espesor (vela)	15 Thickness regulator plate (gauge plate)	15 Fläche des Schnittgutstärkereglers (Kurbel)
16 Protector de la mano	16 Hand guard	16 Handschutz
17 Cubrecuchillas	17 Blade cover	17 Klängenabdeckung
18 Brazo prensa-fiambres	18 Meat press arm	18 Schneidgutandruckarm
19 Plato porta-fiambres	19 Meat press plate	19 Schneidguthalteplatte
20 Manivela del brazo prensa-fiambres	20 Meat press arm handle	20 Kurbel des Schneidgutandruckarms
21 Pie	21 Foot	21 Fuß
22 Manivela de bloqueo del plato	22 Plate locking handle	22 Verriegelungskurbel der Platte
23 Empuñadura	23 Handle	23 Griff
24 Varillas de regulación	24 Regulating rods	24 Regulierungsstäbchen
25 Pomos de bloqueo de las varillas	25 Rod locking knobs	25 Verriegelungsknöpfe der Stäbe
26 Pomo de bloqueo del brazo	26 Arm locking knob	26 Verriegelungsknopf des Andruckarms
27 Borde regulable	27 Adjustable edge	27 Regulierbarer Rand
28 Plato deslizante	28 Sliding plate	28 Gleitplatte
1 Base de l'automatisme	1 Basamento automatismo	1 Base do automatismo
2 Base du trancheur à viande	2 Basamento affettatrice	2 Base da máquina de cortar de fiambre
3 Supporto del plan du sélecteur d'épaisseur (voile)	3 Supporto piano spessore (vela)	3 Suporte do plano do regulador de espessura (vela)
4 Piètement	4 Piedino	4 Perna
5 Tableau de commandes	5 Pulsantiera comandi	5 Quadro de comandos
6 Sélecteur manuel/automatique	6 Selettore manuale/automatico	6 Selector manual/automático
7 Manivelle graduée	7 Manopola graduata	7 Manivela graduada
8 Couteau	8 Lama	8 Lâmina
9 Racleur	9 Parafetta	9 Dispositivo para parar fatias
10 Anneau couvre-couteau fixe et inamovible	10 Anello paralama fisso inamovibile	10 Anel para cobrir lâminas fixo inamovível
11 Aiguiseur	11 Affilatoio	11 Afiador
12 Manivelle de verrouillage de l'aiguiseur	12 Manopola blocca affilatoio	12 Manivela de bloqueio do afiador
13 Tirant du couvre-couteaux	13 Tirante paralama	13 Cabo do instrumento para cobrir lâminas
14 Câble d'alimentation	14 Cavo alimentazione	14 Cabo de alimentação
15 Plan du sélecteur d'épaisseur (voile)	15 Piano spessore (vela)	15 Plano do regulador de espessura (vela)
16 Protection de la main	16 Paramano	16 Protector da mão
17 Couvre-couteau	17 Paralama	17 Instrumento para cobrir lâminas
18 Bras de compression viandes	18 Braccio pressamerce	18 Braço prensa-fiambres
19 Plateau porte-viandes	19 Piatto portamerce	19 Prato porta-fiambres
20 Manivelle du bras pousse-talon	20 Manopola pressamerce	20 Manivela do braço prensa-fiambres
21 Pied	21 Gambo	21 Pé
22 Manivelle de verrouillage du plateau	22 Manopola bloccapiatto	22 Manivela de bloqueio do prato
23 Poignée	23 Impugnatura	23 Cabo
24 Tirants de réglage	24 Aste regolazione	24 Varetas de regulação
25 Vis de verrouillage des tirants	25 Pomoli bloccaggio aste	25 Botões de bloqueio das varetas
26 Vis de verrouillage du bras	26 Pomolo blocca braccio	26 Botão de bloqueio do braço
27 Butée réglable	27 Spondina regolabile	27 Bordo regulável
28 Plateau coulissant	28 Piatto scorrevole	28 Prato deslizante

TAMAÑO, PESO, CARACTERÍSTICAS / SIZE, WEIGHT, FEATURES / GRÖSSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN
DIMENSIONS, POIDS, CARACTÉRISTIQUES / INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE / TAMANHO, PESO, CARACTERÍSTICAS
FIG. 2 / ABB. 2 Diseños de tamaño / Size designs / Maßskizzen / Plans de dimensions / Disegni d'ingombro / Desenhos de tamanho


MODELO DE MÁQUINA	MODEL	MASCHINENMODELL		GAE-300	GAE-300
Longitud	Length	Länge	*A	690	690
Anchura	Width	Breite	B	540	540
Altura	Height	Höhe	C	600	620
Distancia entre las patas	Distance between legs	Distanz zwischen den Füßen	D	520	520
			E	370	370
Recorrido del carro	Carriage range	Durchlauf des Schlittens	mm	310	310
Peso	Weight	Gewicht	kg	50	57
Giros de la cuchilla por minuto	Blade turns per minute	Drehzahl des Messers pro Minute	rpm	270	270
Motor monofásico	Single-phase motor	Einphasenmotor	HP	0,35	0,38
Motor trifásico	Three-phase motor	Dreiphasenmotor	HP	-	-
Espesor del corte	Slice thickness	Scheibendicke	mm	0-14	0-14
Capacidad de corte redondo	Slicing capacity	Schnittdicke Rundschneidekapazität	mm	215	240
Capacidad de corte HxL	Slicing capacity HxL	Schneidekapazität H x L	mm	190x250	205x250

MODÈLE DE MACHINE	MODELLO MACCHINA	MODELO DA MÁQUINA		GAE-300	GAE-300
Longueur	Lunghezza	Comprimento	*A	690	690
Largeur	Larghezza	Largura	B	540	540
Hauteur	Altezza	Altura	C	600	620
Piètement	Interasse piedini	Distância entre as pernas	D	520	520
			E	370	370
Course du chariot	Corsa carrello	Percurso do carro	mm	310	310
Poids	Peso	Peso	kg	50	57
Tours de lame par minute	Giri lama minuto	Volts da lâmina por minuto	rpm	270	270
Moteur monophasé	Motore monofase	Motor monofásico	HP	0,35	0,38
Moteur triphasé	Motore trifase	Motor trifásico	HP	-	-
Épaisseur de coupe	Spessore taglio	Espessura do corte	mm	0-14	0-14
Capacité de coupe ronde	Capacità di taglio tondo	Capacidade de corte redondo	mm	215	240
Capacité de coupe Hex.l	Capacità di taglio HxL	Capacidade de corte HxL	mm	190x250	205x250

(Dimensiones en mm / Measurements in mm / Maße in mm / Dimensões en mm / Dimensioni in mm / Dimensões em mm)

ATENCIÓN: Las características eléctricas más adecuadas para la máquina se indican en una tarjeta adherida en la parte trasera. Antes de realizar la conexión eléctrica, consulte el apartado "Conexión eléctrica".

CAUTION: The most suitable electrical specifications for the appliance are shown on a label attached to the rear. Before performing the electrical connection, please see section "Electrical connection".

ACHTUNG: Die für die Maschine geeigneten elektrischen Eigenschaften sind in einer Plakette an deren Hinterseite angegeben. Lesen Sie bitte die Hinweise des Abschnitts "Elektrischer Anschluss" gut durch, bevor Sie den Stromanschluss ausführen.

ATTENTION: Les caractéristiques électriques les plus appropriées pour la machine sont indiquées sur une plaque signalétique fixée sur la partie arrière. Avant de brancher l'électricité, consultez le paragraphe "Connexion électrique".

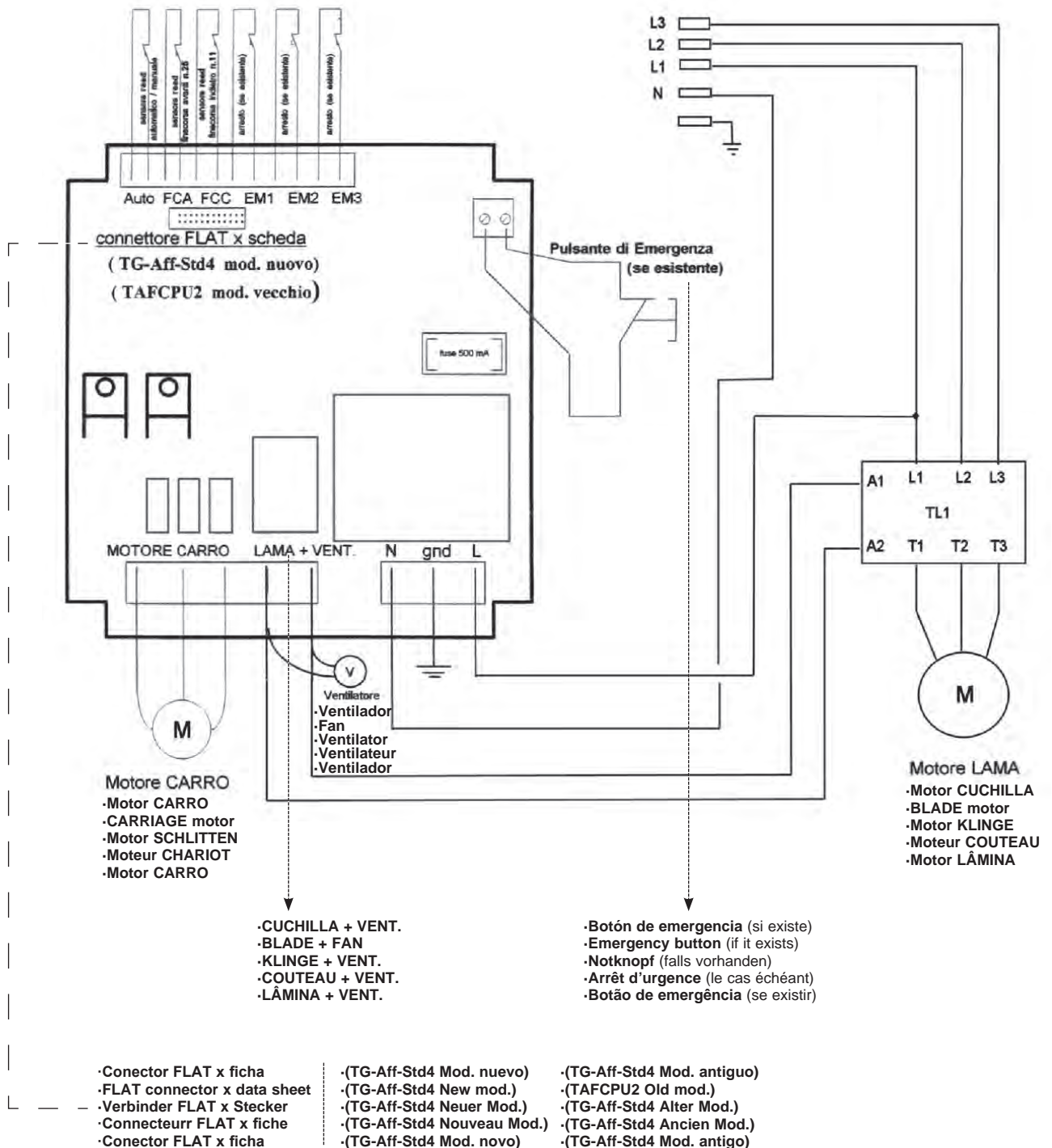
ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro; prima di eseguire l'allacciamento vedere 4.2 allacciamento elettrico.

ATENÇÃO: As características eléctricas mais adequadas para a máquina estão indicadas num cartão preso à parte traseira. Antes de realizar a ligação eléctrica, consulte o apartado "Ligação eléctrica".

ESQUEMAS ELÉCTRICOS DE LA INSTALACIÓN TRIFÁSICA / ELECTRICAL DIAGRAMS FOR THE THREE-PHASE INSTALLATION
 ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE DER DREIPHASENINSTALLATION / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES DE L'INSTALLATION TRIPHASÉE
 SCHEMA ELETTRICO DELL'IMPIANTO TRIFASE / ESQUEMAS ELÉCTRICOS DA INSTALAÇÃO TRIFÁSICA

FIG. 6 / ABB. 6 Esquema eléctrico trifásico de 400V con enchufe 3P+T / 400V three-phase electrical diagram with 3P+T plug
 Dreiphasenschaltplan mit 400 V mit Stecker 3P+T / Schéma électrique triphasé de 400V avec fiche 3P+T Schema elettrico trifase 400V con spina 3P+T / Esquema eléctrico trifásico de 400V com ficha 3P+T

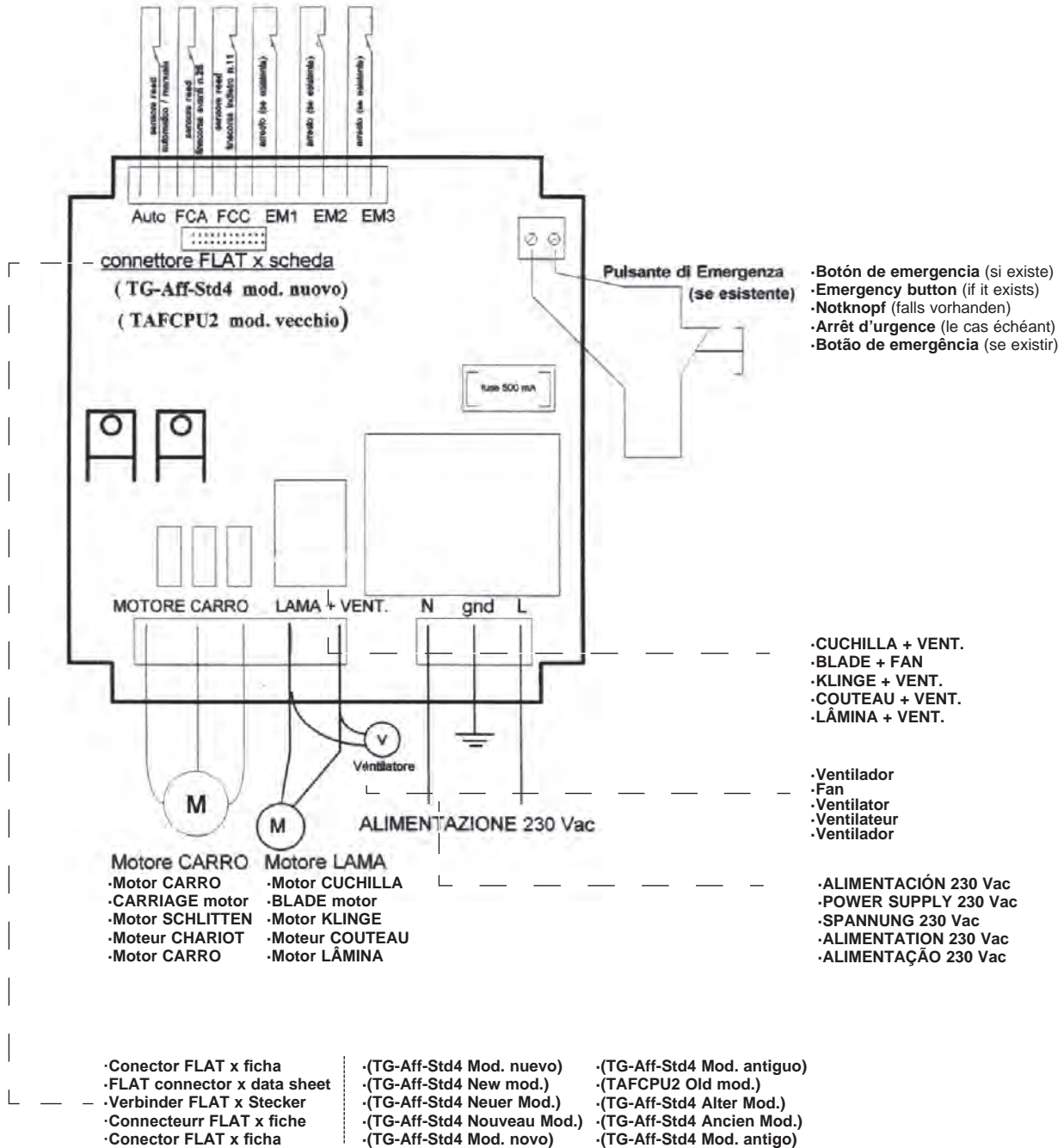
FICHA TG AFF SMP2 / TG AFF SMP2 DATA SHEET / FLACHSTECKER TG AFF SMP2
 FICHE TG AFF SMP2 / SCHEDA TG AFF SMP2 / FICHA TG AFF SMP2



ESQUEMAS ELÉCTRICOS DE LA INSTALACIÓN MONOFÁSICA / ELECTRICAL DIAGRAMS FOR THE SINGLE-PHASE INSTALLATION
 ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE DER EINPHASENINSTALLATION / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES DE L'INSTALLATION MONOPHASÉE
 SCHEMA ELETTRICO DELL'IMPIANTO MONOFASE / ESQUEMAS ELÉCTRICOS DA INSTALAÇÃO MONOFÁSICA

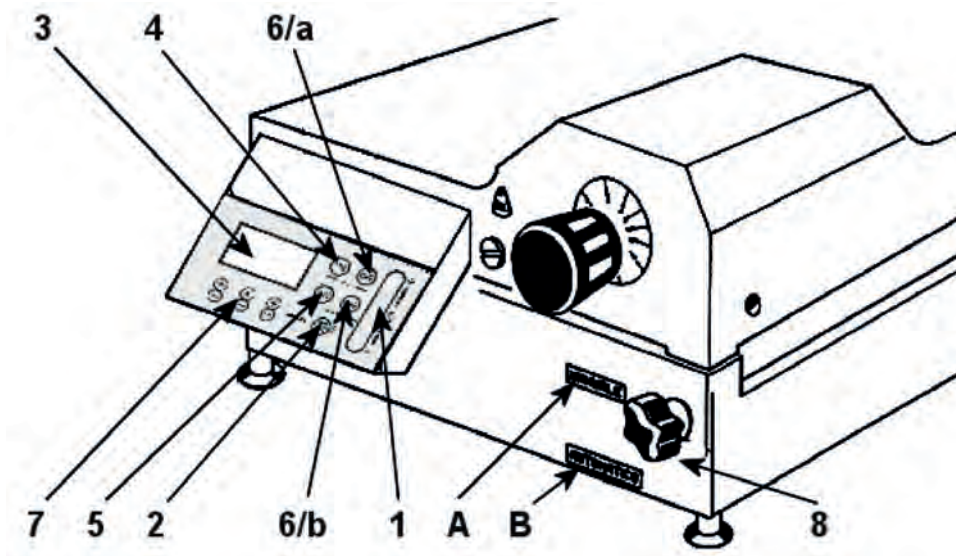
FIG. 7 / ABB. 7 Esquema eléctrico monofásico de 230V con enchufe SCHUKO / 230V single-phase electrical diagram with SCHUKO plug
 Einphasenschaltplan mit 230 V mit Schukostecker / Schéma électrique monphasé de 230V avec fiche SCHUKO
 Schema elettrico monofase 230V con spina SCHUKO / Esquema eléctrico monofásico de 230V com ficha SCHUKO

FICHA TG AFF SMP2 / TG AFF SMP2 DATA SHEET / FLACHSTECKER TG AFF SMP2
 FICHE TG AFF SMP2 / SCHEDA TG AFF SMP2 / FICHA TG AFF SMP2



USO DE LA MÁQUINA / USING THE APPLIANCE / GEBRAUCH DER MASCHINE
 UTILISATION DE LA MACHINE / USO DELLA MACCHINA / USO DA MÁQUINA

FIG. 8 / ABB. 8 Posición de los comandos / Position of controls / Position der Steuerelemente / Position des commandes / Posizione dei comandi / Posição dos comandos



- 1 Selector del recorrido del carro
- 2 Selector cuentalonchas manual/automático
- 3 Display cuentalonchas
- 4 Iniciar cuchilla (verde)
- 5 Iniciar carro
- 6/a Detener cuchilla (rojo)
- 6/b Detener carro
- 7 Teclas de configuración nº de lonchas
- 8 Selector: A manual
B automático

- 1 Carriage range switch
- 2 Manual/automatic slice counter switch
- 3 Slice counter display
- 4 Start blade (green)
- 5 Start carriage
- 6/a Stop blade (red)
- 6/b Stop carriage
- 7 Number of slices programming buttons
- 8 Switch: A manual
B automatic

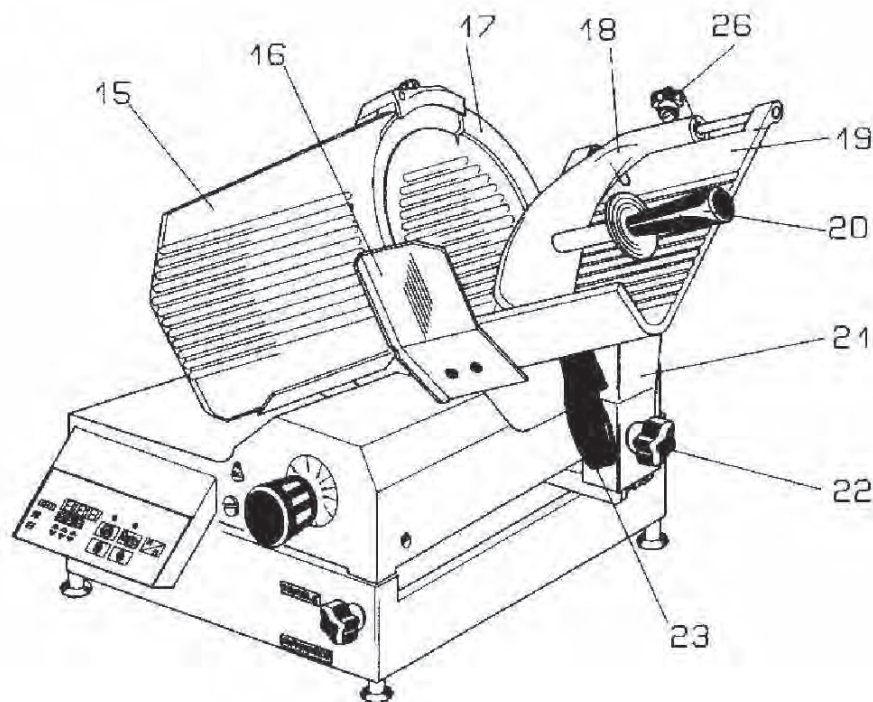
- 1 Wahlschalter für den Durchlauf des Schlittens
- 2 Scheibenzählschalter manuell/automatisch
- 3 Display Scheibenzähler
- 4 Klinge starten (grün)
- 5 Schlitten starten
- 6/a Klinge anhalten (rot)
- 6/b Schlitten stoppen
- 7 Programmierungsknöpfe für Scheibenzahl
- 8 Wahlschalter: A manuell
B automatisch

- 1 Sélecteur de la course du chariot
- 2 Sélecteur compte-tranches manuel/automatique
- 3 Écran compte-tranches
- 4 Lancer le couteau (vert)
- 5 Lancer le chariot
- 6/a Stopper le couteau (rouge)
- 6/b Stopper le chariot
- 7 Touches de programmation du nombre de tranches
- 8 Sélecteur: A manuel
B automatique

- 1 Selettore corsa carrello
- 2 Selettore contafette manuale/autom.
- 3 Display contafette
- 4 Marcia lama (verde)
- 5 Marcia carrello
- 6/a Stop lama (rosso)
- 6/b Stop carrello
- 7 Tasti impostazione nr. fette
- 8 Selettore: A manuale
B automatico

- 1 Selector do percurso do carro
- 2 Selector para contagem de fatias manual/automático
- 3 Mostrador para contagem de fatias
- 4 Iniciar lâmina (verde)
- 5 Iniciar carro
- 6/a Parar lâmina (vermelho)
- 6/b Parar carro
- 7 Botões de programação n.º de fatias
- 8 Selector: A manual
B automático

FIG. 9 / ABB. 9 Vista general de la cortadora con plato normal / General view of the standard plate slicer / Allgemeine Ansicht der Schneidemaschine mit normaler Schneidgutauflage / Vue générale du trancheur avec plateau normal / Vista generale dell'affettatrice con piatto normale / Vista geral da máquina de cortar com prato normal



15	Plano del regulador de espesor (vela)	15	Thickness regulator plate (gauge plate)	15	Fläche des Schnittgutstärkereglers (Kurbel)
16	Protector de la mano	16	Hand guard	16	Handschutz
17	Cubrecuchillas	17	Blade cover	17	Klingenabdeckung
18	Brazo prensa-fiambres	18	Meat press arm	18	Schneidgutandruckarm
19	Plato porta-fiambres	19	Meat press plate	19	Schneidguthalteplatte
20	Manivela del brazo prensa-fiambres	20	Meat press arm handle	20	Kurbel des Schneidgutandruckarms
21	Pie	21	Foot	21	Fuß
22	Manivela de bloqueo del plato	22	Plate locking handle	22	Verriegelungskurbel der Platte
23	Empuñadura de carro	23	Carriage handle	23	Schlittengriff
26	Pomo de bloqueo del brazo	26	Arm locking knob	26	Verriegelungsknopf des Andruckarms

15	Plan du sélecteur d'épaisseur (plaque de butée)	15	Piano spessimetro (vela)	15	Plano do regulador de espessura (vela)
16	Protection de la main	16	Paramano	16	Protector da mão
17	Couvre-couteaux	17	Paralama	17	Instrumento para cobrir lâminas
18	Bras pousse-talon	18	Braccio pressamerce	18	Braço prensa-fiambres
19	Plateau porte-viandes	19	Piatto portamerce	19	Prato porta-fiambres
20	Manivelle du bras pousse-talon	20	Manopola pressamerce	20	Manivela do braço prensa-fiambres
21	Pied	21	Gambo	21	Pé
22	Manivelle de verrouillage du plateau	22	Manopola bloccapiatto	22	Manivela de bloqueio do prato
23	Poignée du chariot	23	Impugnatura carrello	23	Cabo do carro
26	Vis de verrouillage du bras	26	Pomolo bloccabraccio	26	Botão de bloqueio do braço

USO DE LA MÁQUINA / USING THE APPLIANCE / GEBRAUCH DER MASCHINE
 UTILISATION DE LA MACHINE / USO DELLA MACCHINA / USO DA MÁQUINA

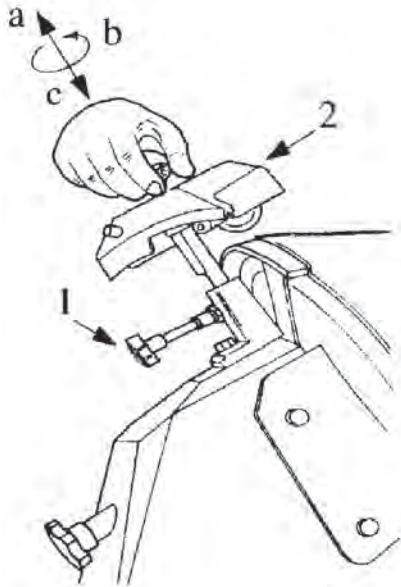


FIG. 12 / ABB. 12 · Afilado de la cuchilla. Operación preliminar
 · Blade sharpening. Preliminary procedure
 · Schleifen der Klinge. Vorbereitende Tätigkeiten
 · Aiguisage du couteau. Opération préliminaire
 · Affilatura lama operazione preliminare
 · Afiamento da lâmina. Operação preliminar

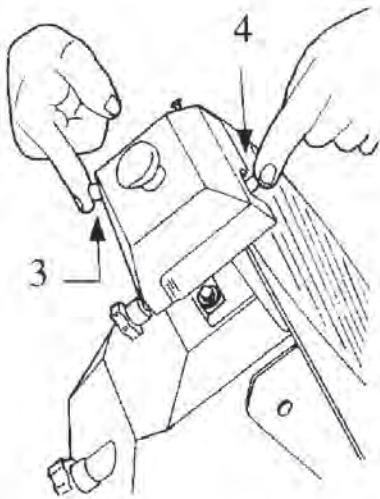


FIG. 13 / ABB. 13 · Operación de afilado
 · Sharpening procedure
 · Schleifvorgang Opération d'aiguisage
 · Operazione di affilatura
 · Operação de afiamento

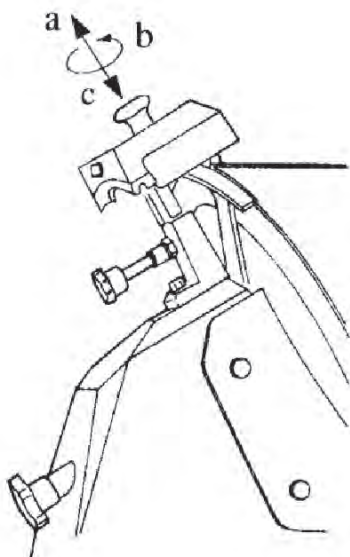


FIG. 14 / ABB. 14 · Colocación del grupo de afilado de la cortadora en posición de reposo
 · Placing the meat slicer sharpener in the standby position
 · Einstellung des Schleifaggregats der Schneidemaschine in Ruheposition
 · Positionnement du groupe d'aiguisage du trancheur en position de repos
 · Ripristino gruppo affilatura in posizione di riposo
 · Colocação do grupo de afiamento da máquina de cortar em posição de repouso

LIMPIEZA DEL PLATO PORTA-FIAMBRES / CLEANING THE MEAT HOLDER PLATE / REINIGUNG DER SCHNITTGUTHALTEPLATTE
NETTOYAGE DU PLATEAU PORTE-VIANDES / PULIZIA DEL PIATTO PORTA MERCE / LIMPEZA DO PRATO PORTA-FIAMBRES

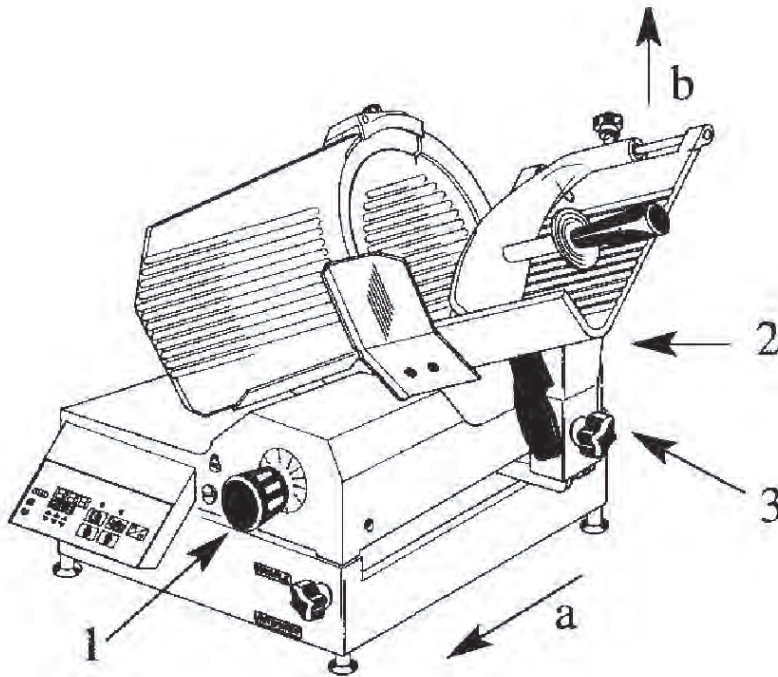
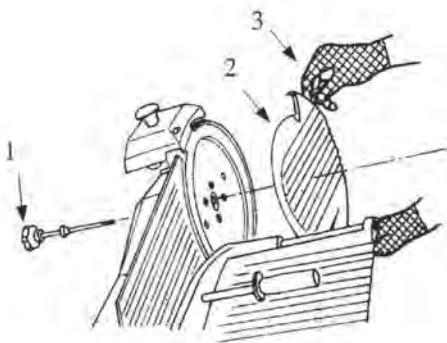


FIG. 15 / ABB. 15

- Vista carro
- View of carriage
- Ansicht Schlitten
- Vue chariot
- Vista carrello
- Vista carrinho

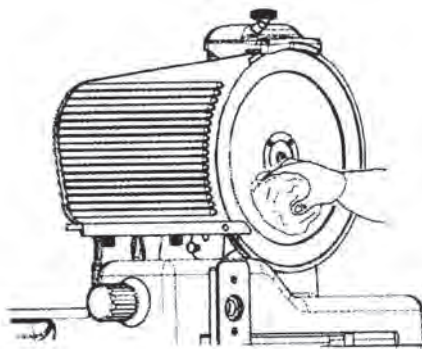
LIMPIEZA DE LA CUCHILLA, DEL CUBRECUCHILLAS Y DEL ANILLO / CLEANING THE BLADE, BLADE COVER AND RING REINIGUNG
DES MESSERS, DER KLINGENABDECKUNG UND DES RINGS / NETTOYAGE DU COUPEAU, DU COUVRE-COUEAUX ET DE L'ANNEAU PULIZIA
DELLA LAMA, DEL PARALAMA E DELL'ANELLO / LIMPEZA DA LÂMINA, DO INSTRUMENTO PARA COBRIR LÂMINAS E DO ANEL

FIG. 16 / ABB. 16



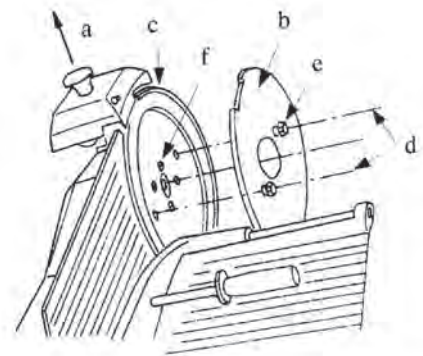
- Desacoplamiento del cubrecuchillas
- Disconnecting the blade cover
- Abnahme der Klingenabdeckung
- Désaccouplement du couvre-couteaux
- Sganciamento del paralama
- Desacoplamento do instrumento para cobrir lâminas

FIG. 17 / ABB. 17



- Limpieza de la cuchilla con un paño
- Cleaning the blade using a cloth
- Reinigung der Klinge mit einem Tuch
- Nettoyage du couteau avec un chiffon
- Pulizia della lama con panno
- Limpeza da lâmina com um pano

FIG. 18 / ABB. 18



- Colocación de la máscara para la extracción de la cuchilla
- Fitting the guard to remove the blade
- Einsetzung der Maske für die Abnahme der Klinge
- Placement du masque pour extraire le couteau
- Posizionamento della maschera per estrazione lama
- Colocação da máscara para a extracção da lâmina

LIMPIEZA DEL PARALONCHAS / CLEANING THE SLICE DEFLECTOR / REINIGUNG DES SCHEIBENHALTERS
NETTOYAGE DU RACLEUR / PULIZIA DEL PARAFETTA / LIMPEZA DO DISPOSITIVO PARA PARAR FATIAS

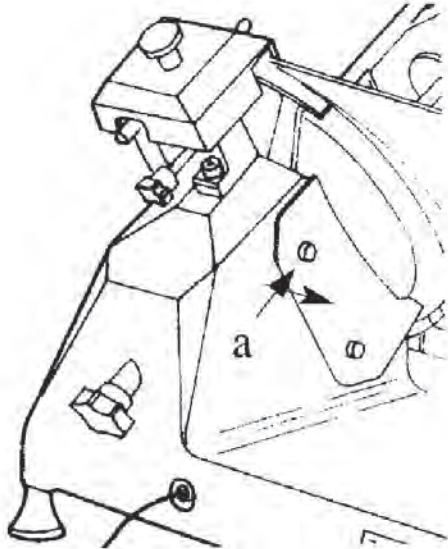


FIG. 19 / ABB. 19

- Vista del paralonchas
- View of the slice deflector
- Ansicht des Wurstscheibenhalters
- Vue du racleur
- Vista del parafetta
- Vista do Dispositivo para parar fatias

LUBRICACIÓN DE LAS GUÍAS DE DESPLAZAMIENTO / LUBRICATING THE GUIDE RAILS / SCHMIERUNG DER VERSTELLSCHIENEN
LUBRIFICATION DES GUIDES DE DÉPLACEMENT / LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO / LUBRIFICAÇÃO DAS GUIAS DE DESLOCAÇÃO

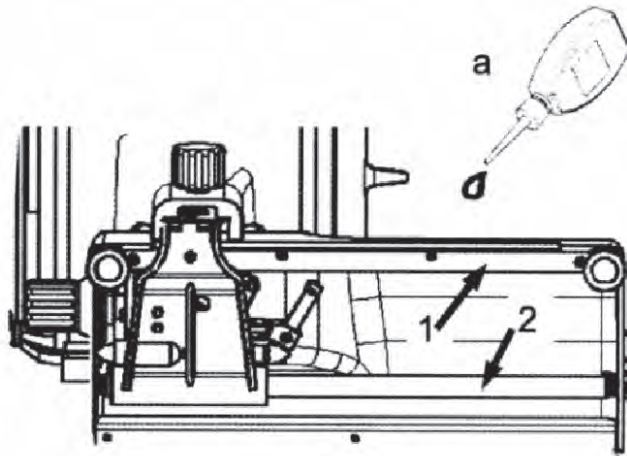


FIG. 20 / ABB. 20

- Puntos de lubricación
- Lubrication points
- Schmierpunkte
- Points de lubrification
- Punti di lubrificazione
- Pontos de lubrificação

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



UNE-EN ISO 9001