



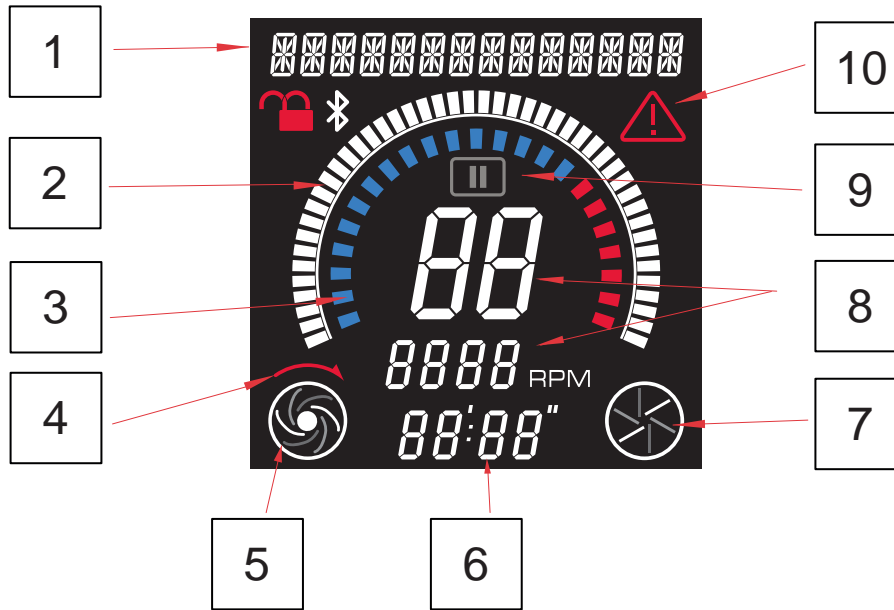
CK-35V/38V
CK-45V/48V
CA-3V/CA-4V
KE-5V/KE-8V

Cortadora de hortalizas - cutter

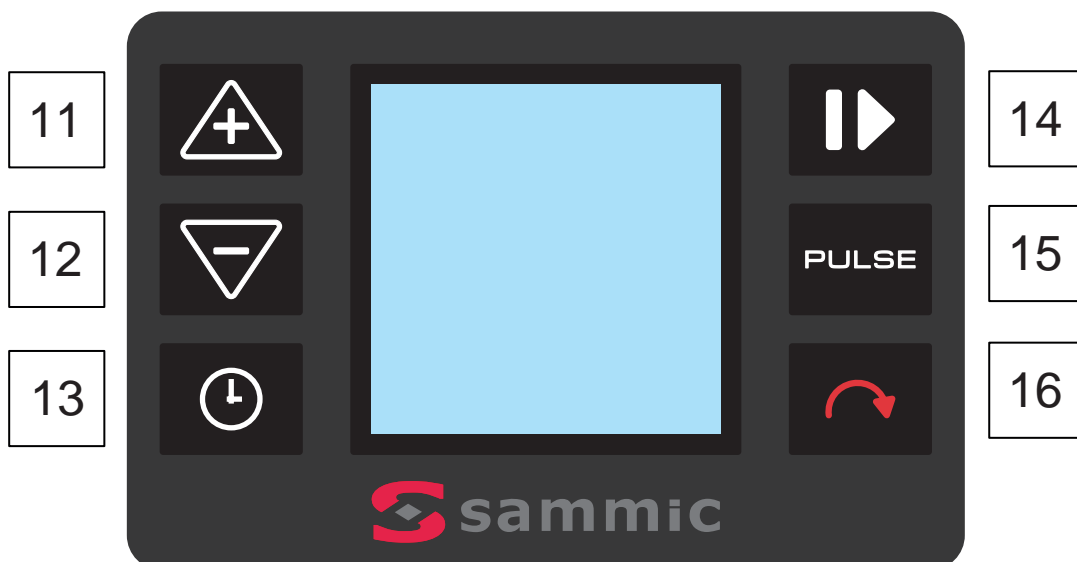
INSTRUCCIONES **ES**



(FIG 1)

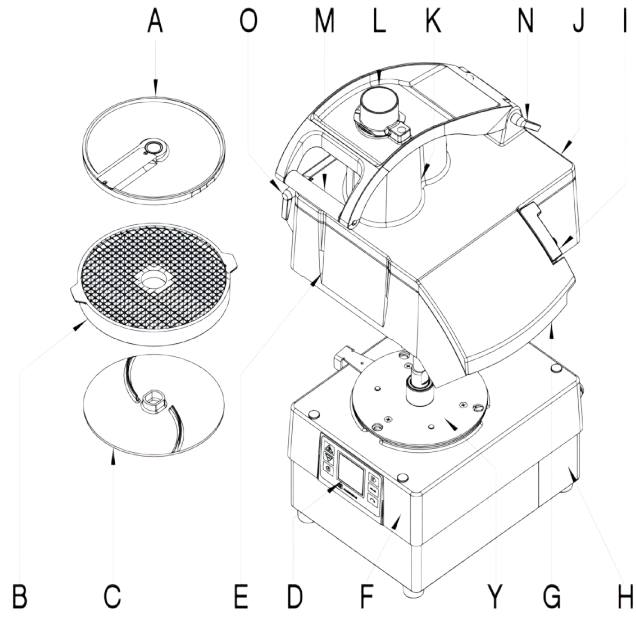


(FIG 2)

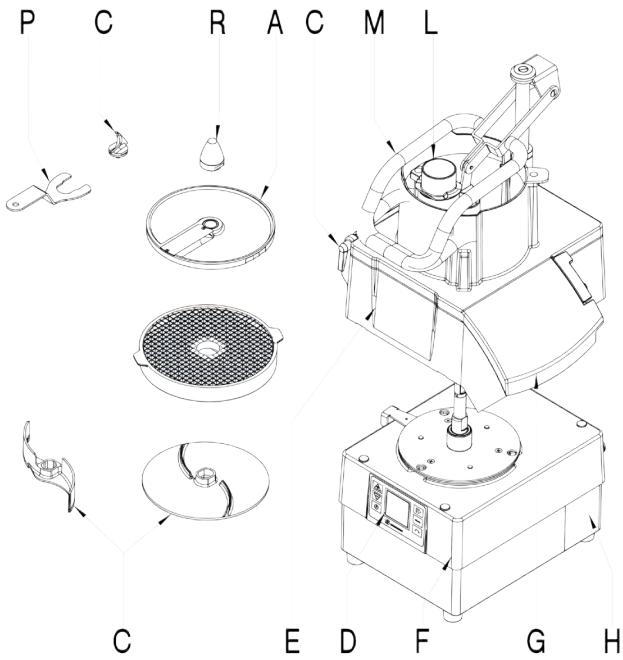




(FIG 3) CK-35V/CK-38V/CA-3V



(FIG 4) CK-45V/CK-48V/CA-4V



(FIG 5) CK-35V/CK-45V/KE-5V/CK-38V/CK-48V/KE-8V

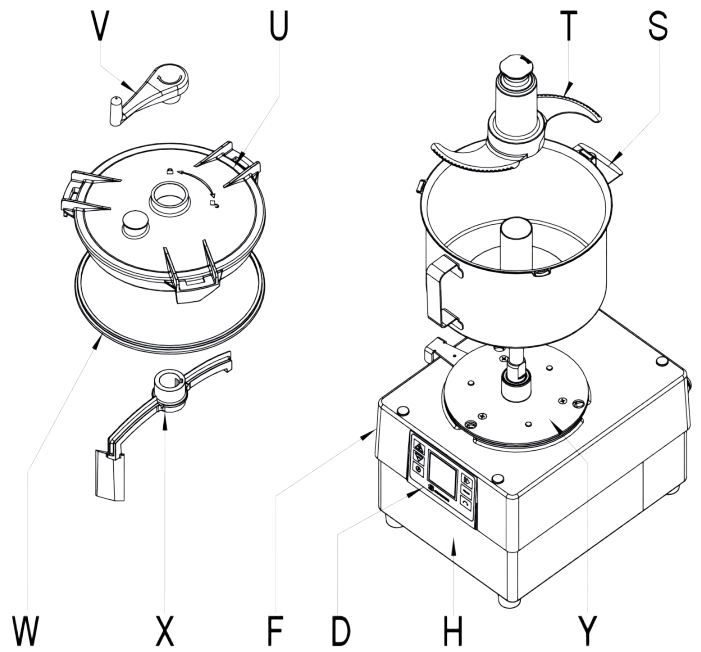


FIG 1

- 1 - Texto informativo
- 2 - Representación tiempo. Solo modo cutter.
- 3 - Representación SensoForce motor.
- 4 - Giro inverso activado. Solo modo cutter.
- 5 - Detección cabezal cutter y giro eje. Solo modo cutter.
- 6 - Tiempo. Solo modo cutter.
- 7 - Detección cabezal cortadora y giro eje. Solo modo cortadora.
- 8 - Nivel de velocidad y RPM asociado.
- 9 - Pausa.
- 10 - Indicador avisos y errores.

FIG 2

	Función	Ajuste inicial
11	Modo cutter. Activación temporizador	Visualización pantalla
12+13	Visualización parámetros en tiempo real.	
14	Motor ON / Motor OFF	-----
15	Modo cutter. Motor ON mientras se pulsa.	Selección idioma
16	Modo cutter. Activación giro inverso motor. Modo cortadora. Pulsando 3 sg acceso a función SensoForce.	Visualización contadores

FIG 3 - Descripción técnica

- A - Disco.
- B - Rejilla.
- C - Expulsor.
- D - Teclado.
- E - Tapa.
- F - Tapa inferior.
- G - Boca de evacuación.
- H - Base.
- I - Cierre de la tapa.
- J - Tapa articulada y desmontable.
- K - Tolva normal.
- L - Tolva cilíndrica y mazo redondo.
- M - Pisador.
- N - Pasador desmontable.
- O - Pasador desmontable.
- Y - Bayoneta.
- Z - Bayoneta cerrada.
- AA - Bayoneta abierta.

FIG 4 - Descripción técnica

- A - Disco.
- B - Rejilla.
- C - Expulsor.
- D - Teclado.
- E - Tapa.
- F - Tapa inferior.
- G - Boca de evacuación.
- H - Base.
- I - Cierre de la tapa.
- J - Tapa articulada y desmontable.
- K - Tolva normal.
- L - Tolva cilíndrica y mazo redondo.
- M - Pisador.
- O - Pasador desmontable.
- P - Llave broca y protector disco.
- Q - Broca.
- R - Protector disco.

FIG 5 - Descripción técnica

- D - Teclado.
- F - Tapa inferior.
- H - Base.
- S - Olla.
- T - Cuchilla.
- U - Tapa olla.
- V - Manivela revolver.
- W - Junta tapa olla.
- X - Revolver.
- Y - Bayoneta.
- Z - Bayoneta cerrada.
- AA - Bayoneta abierta.



Cada máquina lleva las siguientes indicaciones:

- Nombre y dirección del fabricante: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- El número de serie se indica en la hoja de garantía y en la declaración de conformidad.

MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de la CK-35/38V y CK- 45/48V, CA-3V/4V y KE-5V/8V. La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina. Esta cortadora está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas Europeas:

- Directiva de máquinas 2006/42/CE.
- Directiva de baja tensión 2014/35/CE.
- Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/CE.
- Reglamento (CE) n° 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Norma de aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con alimentos EN601-2005.
- Norma de higiene y materiales alimentarios: ANSI-NSF 8.
- Norma Cortadoras de Hortalizas: UNE-EN 1678.
- Norma Procesadores de alimentos y mezcla- doras: UNE-EN12852.
- Índice de protección según la norma UNE-EN 60529: Mandos IP-55 y el resto de máquina IP- 23.
- Los modelos de 120V/60Hz/1~ cumplen con las normas UL-763 y CSAC22.2.

OBSERVACIONES IMPORTANTES

- Para reducir la posibilidad de accidentes (cortocircuitos, heridas o incendios, etc.), obtener las mejores prestaciones y una buena conservación de la máquina, es necesario leer y seguir atentamente estas instrucciones. Conserve las instrucciones y haga que todos los usuarios de la maquina las lean antes de su utilización.
- Los discos (A), rejillas (B), y el conjunto cuchillas (T) están provistos de cuchillas muy afiladas, por tanto, hay que manipularlas cuidadosamente tanto durante el desembalaje, como durante el uso y limpieza de las mismas y de la maquina. Se recomienda utilizar guantes resistentes.
- Esta máquina es de uso vigilado. No dejar nunca la máquina en marcha sin que alguien esté a su cargo.
- Antes de utilizar la máquina por primera vez, limpiar la zona de contacto con alimentos con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.
- Al término de cada operación y antes de cualquier intervención para cambio de herramientas o cabezales, limpieza, revisión o reparación de la máquina, es obligatorio desconectar la máquina de la red.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos 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.

- Los modelos citados en el manual han sido diseñados para el uso en hostelería, restauración catering y comercial, pero nunca para una fabricación industrial continuada.

-El fabricante no se responsabilizará en aquellos casos en el que el uso haya sido incorrecto o distinta al citado anteriormente. Tales como, el uso sanitario, uso químico, uso en atmosferas explosivas...

EMPLAZAMIENTO

Se recomienda colocar la máquina sobre una superficie estable que no actúe como caja de resonancia, a una altura que sea cómoda y no produzca fatiga. Colocar el recipiente de recuperación por debajo de la boca de salida de los alimentos. La máquina no está sujeta y es fácilmente desplazable.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

¡ATENCIÓN! ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN A TIERRA. PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN.

Comprobar que las características eléctricas del equipo coinciden con el de la red.

El equipo se suministra para tensión de 230V 50-60 Hz monofásica o 120V50-60Hz monofásica.

Preparar una toma de corriente mural, con interruptor general de seccionamiento, y protección diferencial y magneto-térmica de 2P (de 13A a 20A) con su clavija correspondiente. Colocar un interruptor general o la clavija de forma accesible para la desconexión de la máquina.

El variador está provisto de un filtro que conduce las perturbaciones existentes a tierra. Por este motivo puede ocurrir que el diferencial de la instalación actúe de forma intempestiva. Se recomienda utilizar un diferencial propio para la máquina o uno del tipo "súper inmunizado". Además, la máquina está provista de un tornillo externo para la conexión a un sistema equipotencial de tierra.

UTILIZACIÓN

- No dejar que la comodidad o la familiaridad con el producto (a base de utilizarlo repetidamente) sustituya la estricta observancia de las normas de seguridad, manténgase alerta, ponga atención a lo que hace y use el sentido común al operar el equipo.
- No utilizar el equipo mientras esté cansado o bajo la influencia de las drogas, alcohol o medicamentos. Si utiliza la herramienta de forma no segura o incorrecta, puede sufrir daños corporales o materiales.
- NUNCA abrir la tapa antes de que el motor se haya parado por completo.
- NUNCA suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.
- NUNCA introducir la mano en la boca de salida o en las tolvas de introducción de alimentos.
- Sólo introduzca alimentos (nunca objetos) en las tolvas.
- NUNCA usar objetos externos para guiar los ingredientes en las tolvas de entrada o de bocas de salida.
- No se debe sobrecargar la máquina.
- No ejercer excesiva presión con los pisadores, puede deteriorar el producto y forzar el motor en exceso.
- Se recomienda hacer periodos de marcha de 30 minutos con descansos de 10 minutos.

LIMPIEZA

- Es necesario desmontar y limpiar la máquina al término de cada día o cada vez que se cambie de producto o de accesorio.
- Todos los elementos que están en contacto con los alimentos se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Después, aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico (90 °).
- **NO SE DEBEN** utilizar detergentes abrasivos (agua-fuerte, lejía concentrada etc...) ni estropajos o rasquetas que contengan acero común. Pueden causar la oxidación de la máquina.
- Se aconseja que los elementos desmontables de la CK y CA no sean introducidos en un lavavajillas para su limpieza. Los detergentes pueden producir deterioro del aspecto superficial.
- **NO SE DEBE** limpiar el exterior de la máquina con un chorro directo de agua. Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual.

MANTENIMIENTO

- Verificar periódicamente el funcionamiento de las seguridades de la máquina. En caso de detectar alguna anomalía llamar al servicio técnico reconocido por SAMMIC.
- Verificar periódicamente el estado del retén del eje de arrastre para preservar la estanqueidad de esta zona. Cada vez que se suelte el eje de arrastre para el mantenimiento se recomienda colocar un retén nuevo.
- Si el cable de alimentación se deteriora es preciso instalar uno nuevo antes de volver a utilizar la máquina. Dicho recambio sólo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por SAMMIC.
- El nivel de ruido de la máquina, en marcha y colocada a 1,6m de altura y a 1 m de distancia, es inferior a 70dB(A). Ruido de fondo:32dB(A).

FUNCIONES DEL CONTROL ELECTRÓNICO Y SU FUNCIONAMIENTO

MARCHA/PARADA (14):

Pone en marcha el motor si todas las seguridades lo permiten. Una segunda pulsación para el motor.

PULSE (15):

Solo en modo Cutter. El motor se pone en marcha mientras está pulsado esta tecla y se para al soltarlo.
En los 3 primeros segundos al pulsarlo se accede al menú de selección de idiomas.

FECHA INVERSA (16):

En modo cortadora pulsándolo durante 3 segundos accedemos a la función SENSO FORCE. En él es posible ajustar el nivel donde tendremos la señal acústica indicadora de que hemos llegado al nivel de fuerza con el pisador. En modo Cutter pulsando la tecla cambiamos el sentido de giro del motor. Se puede hacer con el motor en marcha o parado.
En los 3 primeros segundos al pulsarlo se accede a los contadores que registran el nivel de trabajo de la máquina.

SUBIR (11)

Cada pulsación incrementa el valor seleccionado en el visor. En los 3 primeros

segundos al pulsarlo aparece la versión del programa de la placa de potencia.

BAJAR (12)

Cada pulsación disminuye el valor seleccionado en el visor. En los 3 primeros segundos aparece la versión del programa de la placa de mandos.

TEMPORIZADOR (13)

Solo en modo cutter. Pulsando activamos la función de cuenta atrás. Tras seleccionar el tiempo, una segunda pulsación confirma el valor.

FUNCIONAMIENTO

Al conectar la máquina el "Visor" (1) visualiza dos rayas centrales (espera). Si montamos el accesorio "Cortadora de Hortalizas" el visor visualiza el icono N°7 (representado un disco de corte) y si montamos el accesorio "Cutter" el visor visualiza el icono N°5 (representado el rotor). Nos indica que la placa de control ha identificado cada accesorio. También se visualiza la velocidad en nivel y RPM asociado.

Se pueden seleccionar de 1 a 10 velocidades distintas en el modo de funcionamiento "Cutter" y de 1 a 5 velocidades en el modo de funcionamiento "Cortadora de Hortalizas".

- Control de Tiempo: Solo es posible en modo de funcionamiento "Cutter". Es posible programar el tiempo para la cuenta atrás y la parada automática del equipo.

- Si se pulsa marcha y alguna de las seguridades no esta en posición, en la pantalla aparecerá el texto indicativo asociado.

PUESTA EN MARCHA FUNCIONAMIENTO GENERAL

Modo de funcionamiento "Cortadora de Hortalizas" (CK-35V/38V, CA-3V/8V).

Con la máquina desconectada de red:

- Con el mecanismo de bayoneta (Y) abierto (AA), colocar el accesorio "Cortadora Hortalizas" sobre el bloque motor de forma que los tres tetones del accesorio se introduzcan dentro de los agujeros del mecanismo de fijación rápida. Cerrar (Z) el mecanismo de bayoneta (Y) para bloquear el accesorio sobre el bloque motor.

- En la CK-35V/38V, CK-45V/48V es necesario colocar la tapa articulada (J) según se indica en los dibujos, fijándolos con el pasador(O).

- En la CK-35V/38V es necesario colocar el pisador (M) según se indica en los dibujos fijándolos con el pasador (N).

- En la CK-35V/38V, CK-45V/48V si se quiere utilizar el cabezal de tubos es necesario colocarlo según se indica en los dibujos, fijándolos con el pasador (O).

Colocación de discos (A) y rejillas (B).

- Desbloquear el cierre (I), y abrir la tapa articulada (J).

- Colocar el expulsor (C) en su alojamiento del eje de arrastre.

- La rejilla (B) se inserta en la cavidad de la tapa inferior (D) cuando el proceso lo requiera.

- Colocar un disco (A) en el eje de arrastre. Para ello introducir el disco (A) en el eje de arrastre y girarlo en sentido horario hasta que quede encajado en el eje de arrastre.

- En la CK-45V/48V y CA-4V roscar en el eje de arrastre la broca (Q) o el revolvedor (R) según el producto a cortar.

- Bajar la tapa articulada (J) y bloquear el cierre(I).



Conectar la máquina, y el visor visualizará el icono N°7 (representado un disco de corte) y la velocidad en nivel y RPM asociado. Es posible modificar la velocidad con el motor en marcha o parado.

Con la tapa articulada (J) cerrada y el pisador (M) abajo, si pulsamos "Marcha" (7) el motor arranca. El icono N°7 empieza a girar indicando el movimiento del motor.

Con el motor parado, la tapa articulada (J) cerrada y el pisador (M) arriba, si pulsamos "Marcha"(7), aparece el icono "Pause" y el texto indicativo de que es necesario bajar el pisador. Al bajar el pisador (M) el motor arranca.

Con el motor en marcha si subimos el pisador (M) el motor se para. Al bajar el pisador (M) el motor vuelve a arrancar automáticamente. Si en 30s no se ha bajado el pisador (M) es necesario volver a pulsar el pulsador de "Marcha" (7) para poder arrancar la máquina.

Con el motor en marcha si se abre la tapa articulada (J), el motor se para. Al cerrar la tapa articulada (J) es necesario volver a pulsar el pulsador de "Marcha" (7) para poder arrancar la máquina.

Si se deja la máquina en marcha con el pisador (M) abajo, a los 30 minutos la máquina se para automáticamente.

Si se pulsa marcha y alguna de las seguridades no esta en posición, en la pantalla aparecerá el texto indicativo asociado.

Función FORCE CONTROL:

- Cuando el motor está en marcha mediante el aro 3 de la pantalla se representa el nivel de fuerza que esta haciendo el motor. Cuando el nivel se acerca a las posiciones rojas indica que el motor va forzado. Este nivel varía según las características del producto que se está procesando y la intensidad que se pisa el pisador.

- Es posible programar una señal acústica para que el usuario sepa que se ha llegado a un nivel de fuerza determinado. Esto es útil para hacer siempre la misma fuerza y conseguir una calidad de corte homogénea.

- Al bajar el pisador hacer fuerza hasta oír la señal acústica que indica que hemos alcanzado el nivel de fuerza deseado. No superar este nivel de fuerza para tener el mismo corte durante todo el proceso.

- Para determinar la señal acústica mantener pulsado durante 3s la tecla de giro inverso C. Así se accede al menú donde se programa el nivel a la cual el control nos dará la señal acústica indicativa. Pulsar de nuevo la misma tecla D para salir del menú.

Funcionamiento con la tolva normal (J) y pisador (M). CK-35V/38V y CA-3V.

- Es necesario que el mazo (L) esté alojado y bloqueado en su orificio. Esto se hace girándolo en el sentido antihorario.

- Poner en marcha la cortadora.

- Levantar el pisador (M). El motor separa.

- Introducir los productos en la tolva normal(J).

- Al empezar a bajar el pisador (M) el motor arranca y empieza el proceso de corte. Empujar el producto bajando suavemente el pisador (M). Repetir la operación una y otra vez.

- Pulsar "Parada" (A) al terminar la producción.

Funcionamiento con la tolva normal (K) de entrada y pisador (M). CK-45V/48V y CA-4V.

- Es necesario que el mazo (L) esté alojado y bloqueado en su orificio. Esto se hace girándolo en el sentido antihorario.

- Poner en marcha la cortadora.

- Levantar el pisador (M) y girarlo en sentido antihorario para liberar la zona de introducción de alimentos de la tolva normal (K). El pisador (M) se puede dejar apoyado sobre el soporte pisador (M). El motor se para.

- Introducir los productos en la tolva normal (K).

- Al girar el pisador (M) en sentido horario el motor arranca y empieza el

proceso de corte. Empujar el producto bajando suavemente el pisador (M). Repetir la operación una y otra vez.

- Pulsar "Parada" (4) al terminar la producción.

Funcionamiento con tolva cilíndrica (L). CK- 35V/38V, CK-45V/48V, CA-3V/4V.

Esta tolva de Ø55mm se utiliza para el corte de productos cilíndricos y alargados, como las zanahorias, endivias, pepinos, etc.

- Poner en marcha la cortadora.

- Desbloquear el mazo (L) girándolo en el sentido horario.

- Introducir los productos por el orificio y empujarlos suavemente con el "Mazo"(L). Repetir la operación una y otra vez.

- Pulsar "Parada" (A) al terminar la producción.

IMPORTANTE: Cuando no se utiliza la tolva cilíndrica, dejar el mazo (L) dentro de la tolva.

Funcionamiento de la CK-35V/38V, CK- 45V/48V y CA-3V/4V con cabezal de tubos.

- Es necesario que el cabezal de tubos esté montado y bloqueado.

- Poner en marcha la cortadora.

- Ir introduciendo los productos por los agujeros superiores del cabezal de tubos. A los 30 minutos la cortadora automáticamente se para. Si se quiere seguir trabajando volver a pulsar macha.

- Pulsar "Parada" (4) al terminar la producción.

Modo de funcionamiento "Cutter". (CK-35V/38V, CK- 45V/48V y KE-5V/8V):

Con la maquina desconectada de red:

Con el mecanismo de bayoneta (Y) abierto (AA), colocar el accesorio "Cutter" sobre el bloque motor de forma que los tres tetones del accesorio se introduzcan dentro de los agujeros del mecanismo de fijación rápida. Para que la máquina funcione el asa tiene que colocarse justo encima del teclado. Cerrar (Z) el mecanismo de bayoneta (Y) para bloquear el accesorio sobre el bloque motor.

Colocar el "Conjunto de cuchillas" (T) y cerrar la tapa (U) girándola en sentido antihorario hasta que quede encajada y bloqueada. La tapa (U) va provista de un orificio para la incorporación de producto mientras la máquina está funcionando y de un conjunto rascador que girándolo revuelve el contenido de la olla (S) para que el procesado sea más homogéneo.

Al conectar la máquina, la pantalla visualiza el icono N°5 (representado el rotor) junto con el nivel de velocidad y la RPM asociada. Es posible modificar la velocidad del motor en marcha o parado.

El motor se pone en marcha al pulsar la tecla de marcha A, y está en marcha hasta volver a pulsar la misma tecla o la tecla PULSE B. También arranca y está en marcha mientras se mantenga pulsada la tecla de PULSE B. Con el motor en marcha el icono gira.

Es posible cambiar el sentido de giro del motor pulsando la tecla C, tanto con el motor en marcha como parado. En la pantalla aparece el icono asociado y el nivel de velocidad se representa con el signo "-" indicando inverso. Con el motor en marcha el icono gira en sentido inverso.

Cada vez que se coloca el caldero (cada elaboración nueva) y el motor se pone en marcha aparece un contador que cuenta el tiempo que dura dicha elaboración. Este tiempo se resetea únicamente al retirar el caldero.

Si al colocar el caldero se pulsa la tecla RELOJ "D" se puede programar el tiempo de cuenta atrás. Se acepta pulsando de nuevo la misma tecla o poniendo en marcha el motor empezando así la cuenta atrás. El temporizador tiene el aro indicativo (2) asociado para tener una referencia visual de cuánto falta para el fin del proceso. Cuando el tiempo llega a cero el motor se para y se escucha un pitido indicativo.

Función FORCE CONTROL:

Cuando el motor esta en marcha mediante el aro 3 de la pantalla se representa el nivel de fuerza que esta haciendo el motor. Cuando se el nivel se acerca a las posiciones rojas indica que el motor va forzado. Este nivel varia según las características del producto que se esta procesando.

LIMPIEZA

Limpieza de accesorio "Cortadora Hortalizas" CK-35V/38V, CK-45V/48V y CA-3V/4V:

- Desbloquear el cierre (I) y abrir la tapa articulada(J).
- En la CK-45V/48V y CA-4V, sujetando el disco (A) con la mano sin tocar las cuchillas, utilizar la llave (P) suministrada junto con la máquina para desmontar la broca (Q) o el revolvedor (R), desenroscándolo en sentido antihorario.
- Retirar el disco (A) girándolo en sentido horario y tirando de él hacia arriba cuidadosamente. Retirar la rejilla (B) y el expulsor (C).
- En la CK-35V/38V y CA-3V es posible desmontar el pisador (M) y la tapa articulada (J) para facilitar su limpieza. Para ello hay que desmontar los pasadores (N y O).

ATENCIÓN: Para poder retirar los productos encajados en las rejillas (B) basta con golpearlas con una patata alargada o una zanahoria entera en el sentido de corte. De esta forma no se daña la rejilla (B). Tener precaución con el filo de la rejilla (B). Nunca utilizar objetos duros para golpear la rejilla(B).



También existe en el catalogo de Sammic un limpiador de rejillas para las rejillas FMC-8D y FMC-10D.

Los discos ralladores SH están diseñados de tal forma que la chapa se puede separar del armazón para su limpieza.

Limpieza de accesorio "Cutter" (CK-35V/38V, CK- 45V/48V y KE-5V/8V):

- Si la suciedad esta seca, adherida a la olla y a las cuchillas, poner agua caliente y detergente en la olla y hacer funcionar a la máquina para que los residuos se ablanden.
- Para evitar salpicaduras, una vez procesado el producto, quitar la tapa (U), colocar la seguridad de la bayoneta (Y) en posición abierta (AA) y quitar la olla (S) con la cuchilla dentro(T).
- Es posible desmontar el revolvedor (V+X) de la tapa (U). Para ello, manteniendo fijo el revolvedor (X), apretar y girar la manivela revolvedor (V). Una vez realizadas estas operaciones se puede separar el revolvedor y la manivela revolvedor. Para montar de nuevo el revolvedor, introducir de nuevo el revolvedor (X) en la tapa (U) y la manivela revolvedor (V) en el revolvedor (X). Empujar el revolvedor (X) y la manivela revolvedor (V) contra la tapa y girar la manivela revolvedor (X) hasta llegar al tope. Una vez ejecutadas estas acciones separar el revolvedor (X) y la manivela revolvedor (V).

Limpieza del bloque motor CK:

El exterior de la máquina NO SE DEBE limpiar con un chorro directo de agua. Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual. NO SE DEBEN utilizar detergentes abrasivos (agua fuerte, lejía

concentrada etc...) ni estropajos o rasquetas que contengan acero común, pueden causar la oxidación de la máquina.

Accesorio "Cortadora Hortalizas": Funcionamiento de discos (A) y rejillas (B).

- Discos (A):
 - Discos (A) FC-1+ y FC-2+ para cortar patatas "chips" o rodajas finas de 1 y 2mm.
 - Discos (A) de FC-3D a FC-25+ para obtener rodajas de 3 a 25mm de patatas, zanahorias, remolachas, coles, pepinos, calabacines, cebollas, rábanos, etc.
 - Discos (A) con cuchilla curva, para productos blandos, FCC-2+, FCC-3+ y FCC-5+ para cortar en rodajas toma1te, naranja, limón, plátano, manzana, etc.
 - Discos (A) ralladores tipo SH, desde 2 a 7mm, para deshilar verduras y rallar queso, pan, nueces, almendras, etc.
- Para cortar patatas del tipo "paja" y "cerilla", tiras de zanahorias, apio, remolacha, etc., discos (A) FCE-2+ , FCE-4+ y FCE-8+
- Discos (A) SH-1 y SH-8 para rallar el pan, queso, chocolate, etc.
 - Discos (A) y rejillas (B). Combinaciones posibles:
 - Los discos(A) FC-6D, FC-8D, FC-10D combinadas con las rejillas(B), FFC-8+ y FFC-10+ se obtienen patatas del tipo "fritas".
 - Los discos (A) FC-3D, FC-6D, FC-8D, FC-10D y FC-14D combinados con las rejillas (B) FMC-8D, FMC- 10D y FMC-14D, se obtienen dados y/o cubos de 3 a 14 mm de patatas para tortillas, de hortalizas y frutas para macedonia, ensalada rusa, etc.
 - Los discos (A) FC-20+ y FC-25+ combinados con las rejillas (B) FMC-20+ y FMC-25+ se obtienen dados y/o cubos de 20x20 y 25x25.
 - Existe en el catalogo de Sammic un limpiador de rejillas para las rejillas FMC-8D y FMC-10D.

Broca (Q) y Revolvedor (R). CK-45V/48V y CA-4V.

- Broca (Q): Es utilizada exclusivamente para trabajos en col o similares. Gracias a ella es posible cortar piezas enteras.
- Eje revolvedor(R): Hay que utilizarlo con todos los productos menos la col y similares.

Expulsor alto y normal (C).

- Expulsor alto: Para corte de productos voluminosos como la col, la coliflor, el apio y para el rallado de productos como queso, zanahorias...
- Expulsor normal: Resto de cortes.

Accesorio "Cutter".

Mediante el accesorio "Cutter" se puede:

- PICAR: Perejil, ajo, cebolla, queso, jamón cocido, carne cocinada, etc...
- SALSAS: Tomate, mayonesa, tártara, alioli, verde, gazpacho, etc...
- PURES: Legumbres, verduras, compotas, etc... PASTAS: Gambas, mejillones, ostras, carne, embutidos, etc...
- SOPAS / CREMAS: Marisco, ajo, verduras, legumbres, carne, etc...
- MANTEQUILLAS DE SABORES: Ajo, perejil, finas hierbas, anchoas, etc...
- En repostería:
- PICAR: Almendras, avellanas, chocolate, pasas, frutas para macedonia, etc...
- PREPARAR: Azúcar glass, pasta de almendras, batir nata; crema de chocolate, vainilla, café, fresas y frutas en general, etc...

AFILADO DE CUCHILLAS

ATENCIÓN: Los discos (A), rejillas (B) y el conjunto cuchillas (T) están provistos de cuchillas muy afiladas, por tanto hay que manipularlas cuidadosamente.

Las cuchillas de los discos (A) y del Conjunto Cuchillas (T) se desmontan fácilmente para poder afilarse. Para su afilado emplear siempre piedras blandas conservando el ángulo de corte de la cuchilla.

INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

Estando la máquina preparada para su funcionamiento al pulsar "Marcha" (A) la máquina no arranca y en el display aparece el mensaje indicativo de la acción a realizar. Puede que el sensor asociado no se detecte.

- Verificar que todos los componentes están en posición.
- Si tras verificar el punto anterior el error persiste, hay algún problema en alguna de las seguridades. Llamar a un servicio técnico autorizado por Sammic,S.L.
- No se enciende la pantalla: El cable plano que une la placa de potencia y la de control se a soltado o dañado o la placa electrónica de control está estropeada.
- Para verificar que el teclado funciona correctamente con algún accesorio montado, pulsar las teclas y verificar que la placa emite un pitido y el display reacciona. Si no es así cambiar el teclado.
- La máquina estaba en marcha y se ha parado sin pulsar ninguna tecla. Si estando la máquina en marcha sin actuar sobre ningún dispositivo se para automáticamente a los 30 minutos.

En modo Cortadora de Hortalizas al bajar el pisador (M) el motor no arranca:

- Si se deja el pisador (M) abierto más de 30 sg es necesario volver a pulsar "Marcha" (7) para rearmar la cortadora.
- En la CK-35V/38V/45V/48V y CA-3V/4V puede que la tolva esté demasiado llena y el pisador (M) no actúe sobre el micro. Vaciar parte de la tolva he intentarlo de nuevo.
- Si el ruido de la CK es excesivo, el disco (A) o el Conjunto Cuchillas (C) roza en alguna parte. Es probable que los rodamientos del eje principal se haya deteriorado.

El equipo cuenta con protecciones propias que actúan para protegerse y no dañar partes importantes del mismo. Estas protecciones se representan con el triángulo rojo (1) y el aro (2) encendidos junto con el texto indicativo. Que aparezcan esas protecciones no indica que el equipo esté dañado, sino que ha detectado un estado que ha sido programado para que se proteja. Para resetear la protección pulsar de nuevo marcha (A). Si el aviso persiste y no permite funcionar correctamente al equipo, contactar con el servicio autorizado por SAMMIC. Los avisos que se dan son registrados para poder ser consultados.

Además de la función FORCE CONTROL que nos permite controlar el estado del motor, es posible visualizar algunos parámetros de la máquina mientras esta funcionando. Si mantenemos pulsados a la vez las teclas de subir y bajar, en la parte superior de la pantalla aparecen 4 números que de izquierda a derecha nos indican: Intensidad del motor, potencia del motor, temperatura del modulo de IGBTs y la temperatura en el interior de la máquina.

Intensidad motor: Decimas de Amperio.

Potencia motor: W

Temperature IGBT: °C

Temperatura interior: °C

Si alguna de las alarmas persiste o se sobrepasan los valores indicados en el manual, verificar y valorar si el trabajo que se está realizando es proporcionado e intentar adecuarlo en fuerza y periodo de reposo para tener los parámetros dentro de márgenes y no hacer saltar las protecciones. Si se

estima que es una anomalía de la máquina contactar con el servicio técnico autorizado por Sammic.

AJUSTES INICIALES

Conectar la máquina y en los primeros tres segundos si pulsamos:

PULSE (B): Es posible seleccionar el idioma para los mensajes que da la máquina. Seleccionar el idioma mediante las teclas subir (D) o bajar (E) y pulsar marcha (A) o desconectar la máquina para salir.

FLECHA INVERSA (C): Accedemos a los contadores que van registrando el nivel de uso de la máquina. Pulsando subir (D) y bajar (E) vamos viendo:
0 HPOW: Horas conectado a alimentación.

1 HCUT: Horas motor en marcha modo Cutter.

2 HCOR: Horas motor en marcha modo Cortadora Hortalizas.

3 NARR: Número de arranques del motor.

4 NMTERM: Número de maniobras térmicos del motor.

5 NMCIER: Número de maniobras de cierre de bayoneta.

6 NMTAPA: Número de maniobras de la tapa cortadora de hortalizas.

7 NMPCA: Número de maniobras del pisador de la cortadora de hortalizas y la tapa del Cutter.

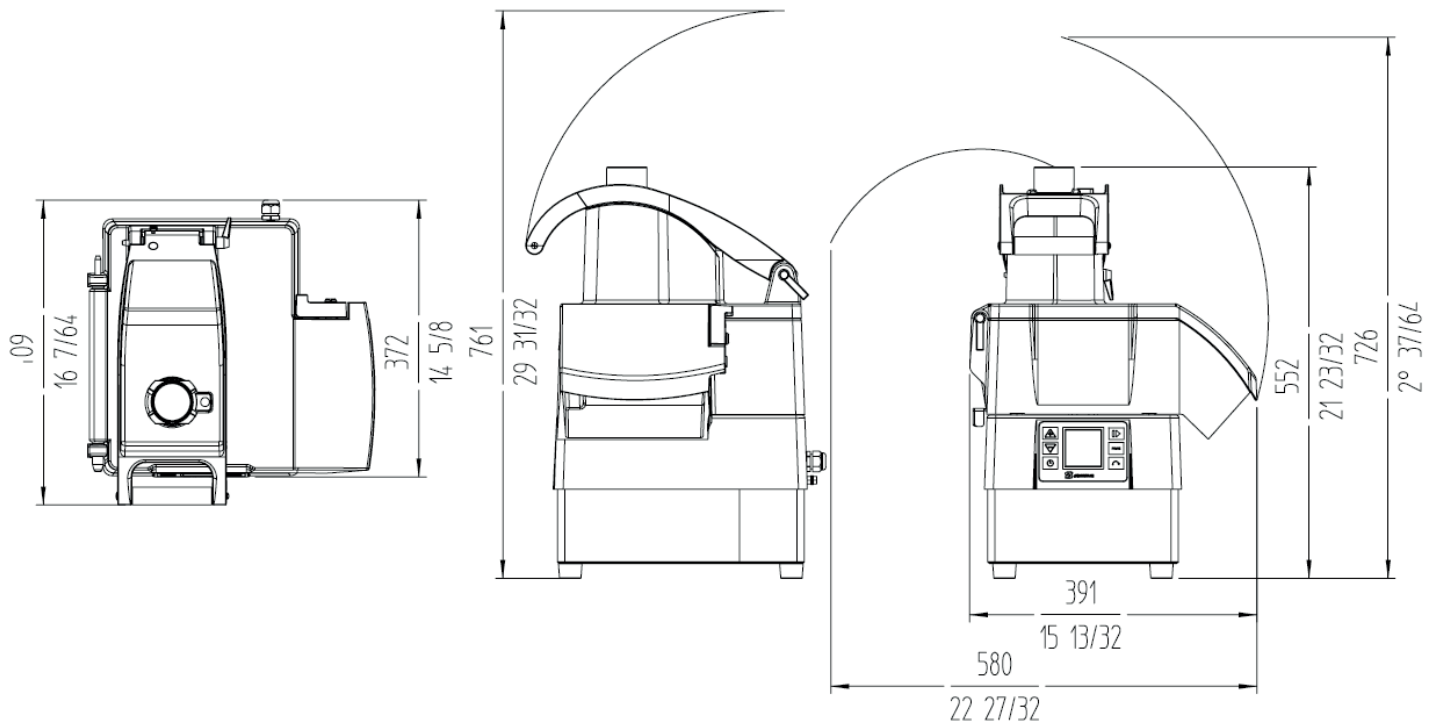
Para resetear los contadores mantener pulsado el pulsador de Marcha/Parada durante 3 segundos.

TEMPORIZADOR (F): Enciende todos los iconos de la pantalla.

BAJAR (E): Aparece la versión de la placa.

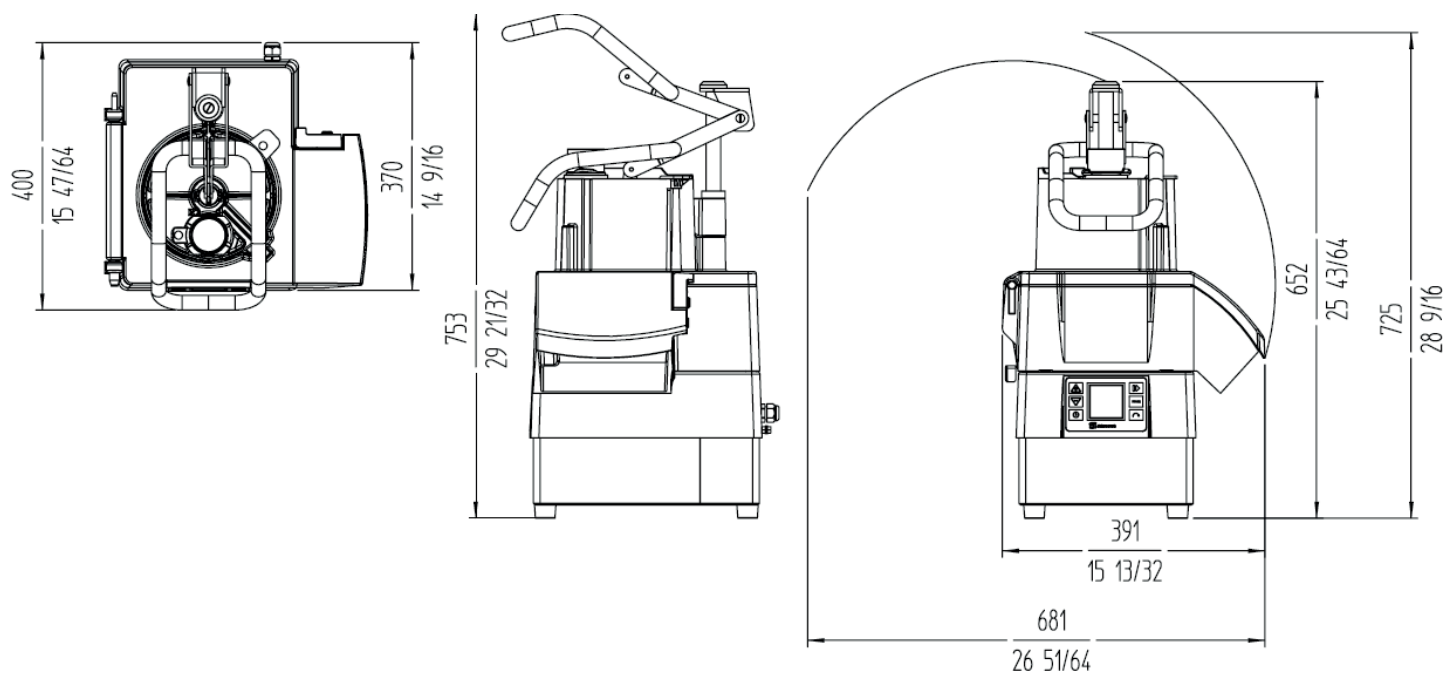
SUBIR (D): Aparece la versión del programa.

CK-35V / CK-38V / CA-3V



CARACTERÍSTICAS	CK-35V / CK-38V / CA-3V
Producción / hora	200 / 375 kg. - 441 / 826.7 lbs.
Alimentación eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~ 120V / 50-60 Hz / 1~
Potencia eléctrica	1500 W - 2 HP
Velocidad Variable (rPm)	300 / 3000
Dimensiones externas	
-Ancho	389 mm. / 15 5/16"
-Fondo	409 mm. / 16 1/8"
-Alto	565 mm. / 22 3/8"
Peso neto	20 kg. / 55.11 lbs.

CK-45V / CK-48V / CA-4V



CARACTERÍSTICAS	CK-45V / CK-48V / CA-4V
Producción / hora	200 / 375 kg. - 441 / 826.7 lbs.
Alimentación eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~ 120V / 50-60 Hz / 1~
Potencia eléctrica	1500 W - 2 HP
Velocidad Variable (rPm)	300 / 3000
Dimensiones externas	
-Ancho	389 mm. / 15 5/16"
-Fondo	400 mm. / 15 3/4"
-Alto	667 mm. / 26 3/8"
Peso neto	20 kg. / 44 lbs.