

GADNIC

CORTADORA DE FIAMBRE ELÉCTRICA

ELECTRIC MEAT SLICER · FATIADORA
ELÉCTRICA DE CARNES



CORTFIA01

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO · READ CAREFULLY BEFORE USE · LEIA
ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR

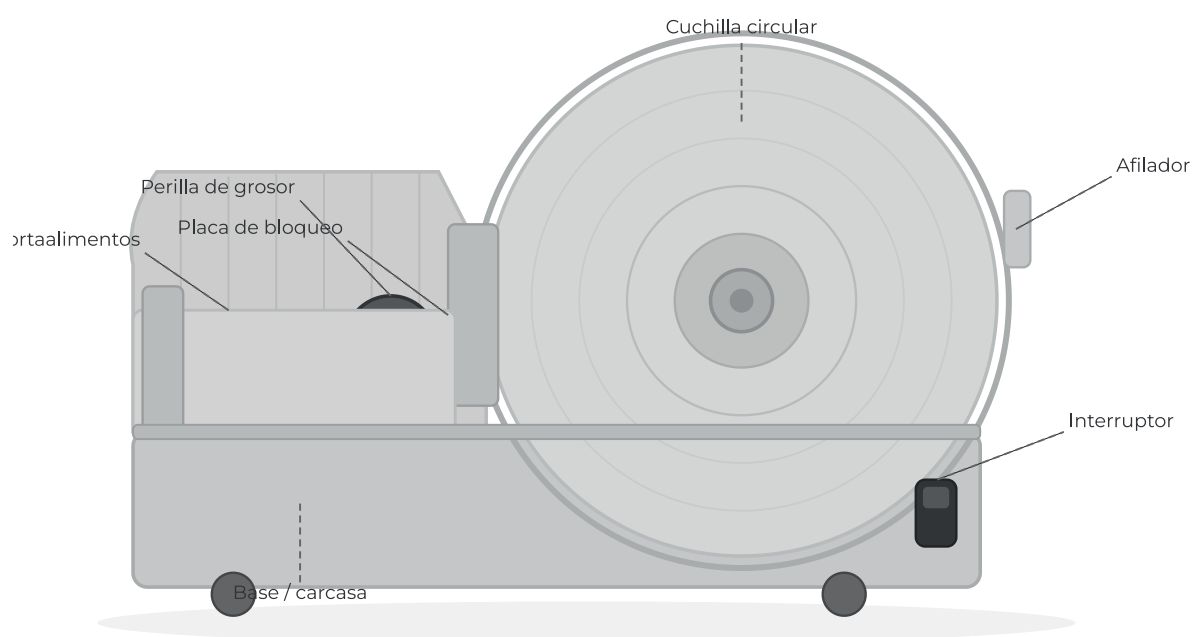
ÍNDICE • CONTENTS • ÍNDICE

ESPAÑOL	03
ENGLISH	07
PORTUGUÊS	11

ESPAÑOL

MANUAL DE USUARIO

CORTADORA DE FIAMBRE ELÉCTRICA



LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO. RESERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.
CONSERVE EL MANUAL EN UN LUGAR ACCESIBLE PARA TODOS LOS USUARIOS DEL EQUIPO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VELOCIDAD DEL MOTOR	1400 r/min
DIÁMETRO DE CUCHILLA	220 mm · 250 mm · 275 mm · 300 mm (según variante)
GROSOR DE CORTE	0,2–12 mm (cuchillas Ø220/250) · 0,2–15 mm (cuchillas Ø275/300)
ANCHO DE CORTE	160 mm (Ø220) · 180 mm (Ø250) · 220 mm (Ø275/300)
HUMEDAD MÁXIMA	≤ 85% HR
TEMPERATURA MÍNIMA DEL ALIMENTO	-6 °C (no cortar congelados más duros)

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

1. UBICACIÓN DEL EQUIPO

Coloque la cortadora sobre una superficie firme, nivelada y con suficiente espacio para operar, mantener y ventilar el equipo. Utilice un tomacorriente con toma a tierra estándar de **mínimo 10 A**.

2. VERIFICACIÓN ANTES DEL PRIMER USO

Antes de encender, verifique que:

- El protector de cuchilla, el carro y la cuchilla estén correctamente ajustados.
- Se haya aplicado aceite lubricante en el rail cuadrado y circular (cada 7 días).
- Se haya aplicado aceite alimentario en el rail deslizante.
- El interruptor esté en posición "0" antes de enchufar.

3. PRUEBA EN VACÍO

Encienda el equipo y déjelo funcionar sin carga durante **3 minutos**. Verifique que la cuchilla gire sin ruidos ni vibraciones anormales. Si detecta anomalías, apague y corte la alimentación inmediatamente.

4. AJUSTE DEL GROSOR DE CORTE

El grosor de corte es la distancia entre la cuchilla y la placa de bloqueo. Para ajustarlo:

- **Giro antihorario** de la perilla → corte más grueso.
- **Giro horario** de la perilla → corte más fino.
- Al aumentar el grosor, supere primero el valor deseado y luego reduzca hasta el punto exacto para eliminar la holgura de transmisión.

5. TEMPERATURA DEL ALIMENTO

No corte carne con temperatura inferior a **-6 °C**. Para cortes finos (menos de 1,5 mm), la carne debe estar a **-4 °C** en toda su masa: colóquela en la heladera apagada durante 8 horas. Para cortes más gruesos (más de 1,5 mm), la temperatura debe ser superior a -4 °C y aumentar proporcionalmente al grosor de la lonja.

6. USO DEL AFILADOR

El afilador tiene dos muelas: una de afilado y una de repaso de filo. Para afilar, limpie los derrames de aceite antes de usar y sostenga el eje de la muela con suave presión para que produzca apenas una chispa; no afile en exceso. Para cambiar la posición del afilador, eleve la cubierta a la altura correcta, gírela **180°** y presione el perno de bloqueo.

- Cuando no esté en uso, mantenga la muela alejada de la cuchilla.
- Cuando el diámetro se reduzca más de **12 mm** del original, reemplace la cuchilla.
- Si la distancia entre la placa de bloqueo y el filo supera **5 mm**, ajuste la placa a 2 mm del filo y fije el tornillo.

MANTENIMIENTO Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7. CAMBIO DE CUCHILLA

- Apague y desconecte el equipo. Use guantes de protección.
- Retire el protector de cuchilla y aleje el carro. Desenrosque la varilla trasera.
- Desmonte el afilador. Afloje los **3 tornillos** de fijación y retire la cuchilla de forma pareja.
- Para instalar, limpie la superficie de apoyo y la nueva cuchilla; apriete los 3 tornillos de forma gradual y uniforme.

8. LIMPIEZA

Apague y desconecte el equipo antes de limpiar. **No use agua a presión ni limpiadores nocivos.** Retire la cubierta protectora para limpiar la cuchilla. Limpie el polvo de la muela afiladora tras cada uso. No sumerja el equipo en agua.

9. DESMONTAJE DEL CARRO PARA LIMPIEZA (SI APLICA)

Gire la perilla de ajuste en sentido horario hasta la escala **"0"**. Gire la ruedecilla en sentido antihorario hasta aflojarla. Con la mano izquierda sostenga el equipo; con la derecha tome la manija y deslice el soporte hacia la izquierda hasta encajar en la **ranura de autobloqueo**. Levante el conjunto del carro para retirarlo y proceder a la limpieza. Para reinstalar, invierta el proceso.

10. LUBRICACIÓN PERIÓDICA

- Cada **7 días**: invierta el equipo y aplique aceite lubricante en los railes cuadrado y circular.
- Periódicamente: aplique aceite alimentario en el soporte deslizante.
- Siempre apague y desconecte antes de lubricar.

11. CORREA DE TRANSMISIÓN

Retire la tapa inferior para acceder a la correa. En equipos nuevos, ajuste la tensión cada **2-3 meses**; en equipos usados, cuando sea necesario. Para tensionar: afloje la tuerca inferior y regule la posición del motor mediante la tuerca de ajuste.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL EQUIPO NO ARRANCA	Verifique que el cable esté correctamente conectado y el tomacorriente tenga corriente.
NO CORTA O EL CORTE ES IRREGULAR	La cuchilla está desafilada (afilador según paso 6) o la carne está demasiado dura (ver paso 5).
FILO NO SE RECUPERA AL AFILAR	Verifique la altura y ángulo del afilador; ajuste el perno de la muela si está suelto.
CUCHILLA GIRA LENTO	Retire la tapa inferior y regule la tensión de la correa (nuevas: cada 2-3 meses; usadas: según necesidad).

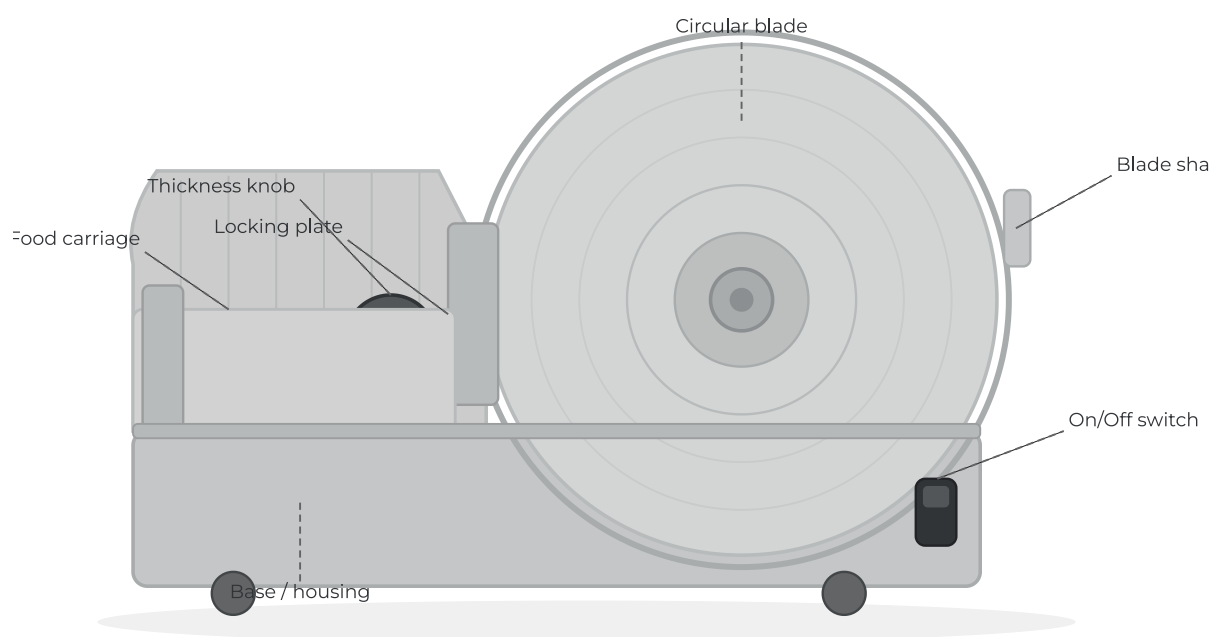
AVISOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Nunca introduzca las manos ni ninguna parte del cuerpo en el área de trabajo mientras el equipo esté en marcha.
 - El equipo debe estar conectado a tierra. Un enchufe sin tierra representa riesgo de electrocución.
 - Apague y desconecte ante cualquier anomalía, durante la limpieza y al finalizar el uso.
 - No use el equipo en ambientes con humedad relativa superior al 85%.
 - No corte carne con temperatura inferior a -6 °C ni carne con hueso.
 - Ropa suelta o cabello largo deben cubrirse antes de operar el equipo.
 - Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal calificado.
 - Este equipo no debe ser operado por personas con discapacidades, niños ni personas sin experiencia, salvo bajo supervisión de personal capacitado.
-

ENGLISH

OPERATION MANUAL

ELECTRIC MEAT SLICER



READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE. KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.
KEEP THIS MANUAL ACCESSIBLE TO ALL USERS OF THE EQUIPMENT.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MOTOR SPEED	1400 rpm
BLADE DIAMETER	220 mm · 250 mm · 275 mm · 300 mm (depending on variant)
SLICE THICKNESS	0.2–12 mm (Ø220/250 blades) · 0.2–15 mm (Ø275/300 blades)
CUTTING WIDTH	160 mm (Ø220) · 180 mm (Ø250) · 220 mm (Ø275/300)
MAXIMUM HUMIDITY	≤ 85% RH
MINIMUM FOOD TEMPERATURE	-6 °C (never slice harder frozen products)

INSTALLATION AND START-UP

1. EQUIPMENT PLACEMENT

Place the slicer on a firm, level surface with sufficient space to operate, maintain and ventilate the equipment. Use a standard grounded socket rated at a **minimum of 10 A**.

2. PRE-USE CHECK

Before switching on, verify that:

- The blade guard, carriage and blade are properly fitted.
- Lubricating oil has been applied to the square and circular rails (every 7 days).
- Food-grade oil has been applied to the sliding rail.
- The switch is in position "0" before plugging in.

3. NO-LOAD TEST RUN

Switch the unit on and let it run without load for **3 minutes**. Verify that the blade rotates without abnormal noise or vibration. If any anomaly is detected, switch off and disconnect from the power supply immediately.

4. ADJUSTING SLICE THICKNESS

Slice thickness is the distance between the blade and the locking plate. To adjust:

- **Counterclockwise rotation** of the knob → thicker slices.
- **Clockwise rotation** of the knob → thinner slices.
- When increasing thickness, first exceed the desired value then reduce back to the exact point to eliminate transmission play.

5. FOOD TEMPERATURE

Never slice meat colder than **-6 °C**. For thin slices (under 1.5 mm), the meat must be at **-4 °C** throughout: place frozen product in an unpowered refrigerator for 8 hours. For thicker slices (over 1.5 mm), temperature should be above -4 °C and should increase proportionally with slice thickness.

6. USING THE SHARPENER

The sharpener has two grinding wheels: one for sharpening and one for honing. To sharpen, clean off any oil spills first and hold the wheel axle with light pressure until just a spark appears — do not over-sharpen. To change the sharpener position, raise the cover to the correct height, rotate it **180°** and press the locking bolt.

- When not in use, keep the grinding wheel away from the blade.
- When the diameter is reduced by more than **12 mm** from the original, replace the blade.
- If the distance between the locking plate and the cutting edge exceeds **5 mm**, adjust the plate to 2 mm from the edge and tighten the screw.

ELECTRIC MEAT SLICER · ENGLISH

MAINTENANCE AND TROUBLESHOOTING

7. BLADE REPLACEMENT

- Switch off and unplug the unit. Use protective gloves.
- Remove the blade guard and move the carriage away. Unscrew the rear rod.
- Remove the sharpener. Loosen the **3 fixing screws** and remove the blade evenly.
- To install, clean the mounting surface and new blade; tighten the 3 screws gradually and evenly.

8. CLEANING

Switch off and unplug before cleaning. **Do not use pressurised water or harmful cleaning agents.** Remove the protective cover to clean the blade. Wipe the sharpening wheel after each use. Do not immerse the unit in water.

9. CARRIAGE REMOVAL FOR CLEANING (IF APPLICABLE)

Turn the adjustment knob clockwise to position "**0**". Turn the small wheel counterclockwise to loosen it. With the left hand hold the unit; with the right hand grip the handle and slide the support leftward until it engages the **auto-lock slot**. Lift the carriage assembly out for cleaning. Reinstall in reverse order.

10. PERIODIC LUBRICATION

- Every **7 days**: invert the unit and apply lubricating oil to the square and circular rails.
- Periodically: apply food-grade oil to the sliding support.
- Always switch off and unplug before lubricating.

11. DRIVE BELT

Remove the bottom cover to access the belt. On new units, adjust tension every **2–3 months**; on used units, as needed. To tension: loosen the bottom nut and adjust motor position using the adjustment nut.

TROUBLESHOOTING

UNIT DOES NOT START	Check that the power cable is correctly connected and the socket has power.
----------------------------	---

DOES NOT CUT OR CUTS UNEVENLY	Blade is dull (sharpen per step 6) or the food is too hard (see step 5).
--------------------------------------	--

EDGE DOES NOT RECOVER AFTER SHARPENING	Check sharpener height and angle; tighten the wheel bolt if loose.
---	--

BLADE ROTATES SLOWLY	Remove bottom cover and adjust belt tension (new units: every 2–3 months; used units: as needed).
-----------------------------	---

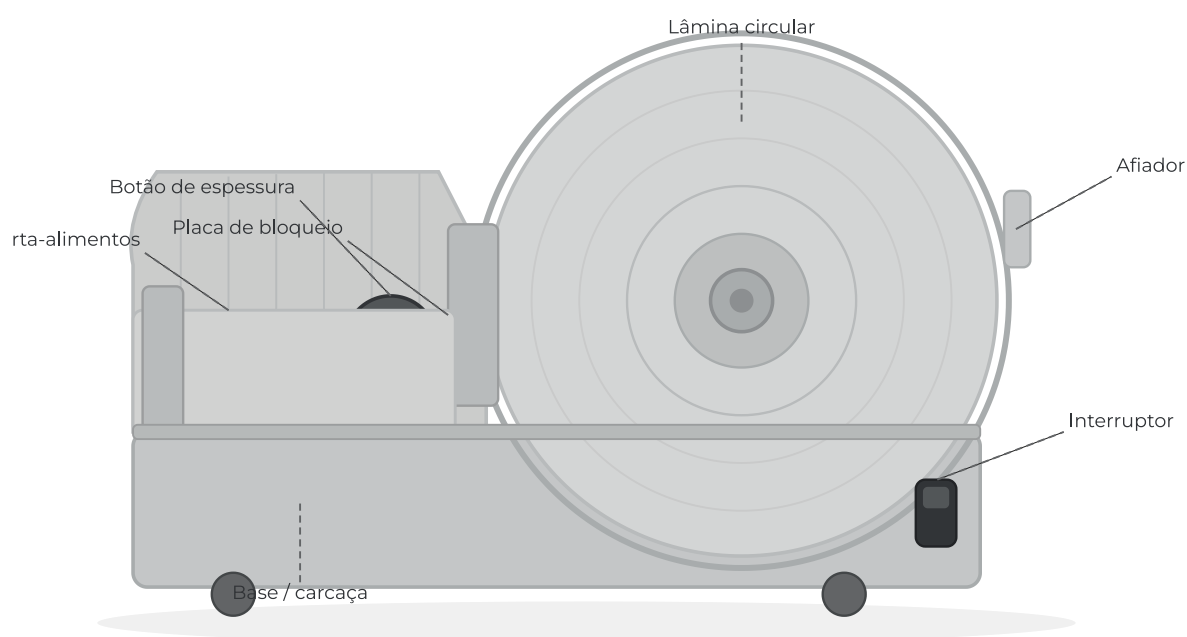
IMPORTANT SAFETY NOTICES

- Never put hands or any body part into the working area while the unit is running.
 - The unit must be earthed. An ungrounded plug presents an electrocution risk.
 - Switch off and unplug on any anomaly, during cleaning and at the end of use.
 - Do not use in environments with relative humidity above 85%.
 - Do not slice meat below -6 °C or meat with bones.
 - Loose clothing or long hair must be secured before operating the equipment.
 - Repairs must be carried out exclusively by qualified personnel.
 - This unit must not be operated by persons with disabilities, children or inexperienced users, except under the supervision of qualified personnel.
-

PORTUGUÊS

MANUAL DO UTILIZADOR

FATIADORA ELÉCTRICA DE CARNES



LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR. GUARDE O MANUAL PARA CONSULTAS FUTURAS.
CONSERVE O MANUAL NUM LOCAL ACESSÍVEL A TODOS OS UTILIZADORES DO EQUIPAMENTO.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

VELOCIDADE DO MOTOR	1400 r/min
DIÂMETRO DA LÂMINA	220 mm · 250 mm · 275 mm · 300 mm (conforme variante)
ESPESSURA DE CORTE	0,2–12 mm (lâminas Ø220/250) · 0,2–15 mm (lâminas Ø275/300)
LARGURA DE CORTE	160 mm (Ø220) · 180 mm (Ø250) · 220 mm (Ø275/300)
HUMIDADE MÁXIMA	≤ 85% HR
TEMPERATURA MÍNIMA DO ALIMENTO	-6 °C (nunca fatiar congelados mais duros)

INSTALAÇÃO E COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

1. COLOCAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Coloque a fatiadora sobre uma superfície firme, nivelada e com espaço suficiente para operar, manter e ventilar o equipamento. Utilize uma tomada com ligação à terra de **mínimo 10 A**.

2. VERIFICAÇÃO ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de ligar, verifique que:

- O protector da lâmina, o carro e a lâmina estejam correctamente ajustados.
- Tenha sido aplicado óleo lubrificante no carril quadrado e circular (a cada 7 dias).
- Tenha sido aplicado óleo alimentar no carril deslizante.
- O interruptor esteja na posição "**0**" antes de ligar à tomada.

3. TESTE EM VAZIO

Ligue o equipamento e deixe-o funcionar sem carga durante **3 minutos**. Verifique se a lâmina gira sem ruídos nem vibrações anormais. Se detectar anomalias, desligue e corte a alimentação imediatamente.

4. AJUSTE DA ESPESSURA DE CORTE

A espessura de corte é a distância entre a lâmina e a placa de bloqueio. Para ajustar:

- **Rotação no sentido anti-horário** do botão → corte mais espesso.
- **Rotação no sentido horário** do botão → corte mais fino.
- Ao aumentar a espessura, supere primeiro o valor pretendido e reduza até ao ponto exacto para eliminar a folga de transmissão.

5. TEMPERATURA DO ALIMENTO

Nunca fatie carne com temperatura inferior a **-6 °C**. Para fatias finas (menos de 1,5 mm), a carne deve estar a **-4 °C** em toda a sua massa: coloque-a no frigorífico desligado durante 8 horas. Para fatias mais grossas (mais de 1,5 mm), a temperatura deve ser superior a -4 °C e aumentar proporcionalmente com a espessura da fatia.

6. UTILIZAÇÃO DO AFIADOR

O afiador tem duas mós: uma de afiar e uma de afiar fino. Para afiar, limpe os derrames de óleo antes de utilizar e segure o eixo da mó com pressão suave até produzir apenas uma faísca; não afie em excesso. Para mudar a posição do afiador, eleve a tampa à altura correcta, rode-a **180°** e pressione o perno de bloqueio.

- Quando não estiver em uso, mantenha a mó afastada da lâmina.
- Quando o diâmetro se reduzir mais de **12 mm** do original, substitua a lâmina.
- Se a distância entre a placa de bloqueio e o fio superar **5 mm**, ajuste a placa a 2 mm do fio e fixe o parafuso.

MANUTENÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7. SUBSTITUIÇÃO DA LÂMINA

- Desligue e retire o cabo da tomada. Use luvas de protecção.
- Retire o protector da lâmina e afaste o carro. Desaparafuse a vareta traseira.
- Desmonte o afiador. Afrouxe os **3 parafusos** de fixação e retire a lâmina de forma uniforme.
- Para instalar, limpe a superfície de apoio e a nova lâmina; aperte os 3 parafusos de forma gradual e uniforme.

8. LIMPEZA

Desligue e retire o cabo da tomada antes de limpar. **Não utilize água pressurizada nem produtos de limpeza nocivos.** Retire a tampa protectora para limpar a lâmina. Limpe o pó da mó afiadora após cada uso. Não mergulhe o equipamento em água.

9. REMOÇÃO DO CARRO PARA LIMPEZA (SE APLICÁVEL)

Rode o botão de ajuste no sentido horário até à posição "**0**". Rode a rodinha no sentido anti-horário até a soltar. Com a mão esquerda segure o equipamento; com a direita agarre a pega e deslize o suporte para a esquerda até encaixar na **ranhura de autobloqueio**. Levante o conjunto do carro para retirar e proceder à limpeza. Para reinstalar, inverta o processo.

10. LUBRIFICAÇÃO PERIÓDICA

- A cada **7 dias**: inverta o equipamento e aplique óleo lubrificante nos carris quadrado e circular.
- Periodicamente: aplique óleo alimentar no suporte deslizante.
- Desligue e retire sempre o cabo da tomada antes de lubrificar.

11. CORREIA DE TRANSMISSÃO

Retire a tampa inferior para aceder à correia. Em equipamentos novos, ajuste a tensão a cada **2-3 meses**; em equipamentos usados, quando necessário. Para tensionar: afrouxe a porca inferior e regule a posição do motor através da porca de ajuste.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O EQUIPAMENTO NÃO ARRANCA Verifique se o cabo está correctamente ligado e se a tomada tem corrente.

NÃO CORTA OU O CORTE É IRREGULAR

A lâmina está sem fio (afiar conforme passo 6) ou o alimento está demasiado duro (ver passo 5).

O FIO NÃO RECUPERA APÓS AFIAR

Verifique a altura e ângulo do afiador; aperte o perno da mó se estiver solto.

LÂMINA GIRA DEVAGAR

Retire a tampa inferior e regule a tensão da correia (novos: a cada 2-3 meses; usados: conforme necessário).

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Nunca introduza as mãos nem qualquer parte do corpo na área de trabalho enquanto o equipamento estiver em funcionamento.
 - O equipamento deve estar ligado à terra. Uma ficha sem terra representa risco de electrocussão.
 - Desligue e retire o cabo da tomada em caso de anomalia, durante a limpeza e ao terminar o uso.
 - Não utilize o equipamento em ambientes com humidade relativa superior a 85%.
 - Não fatie carne com temperatura inferior a -6 °C nem carne com osso.
 - Roupa solta ou cabelo comprido devem ser protegidos antes de operar o equipamento.
 - As reparações devem ser realizadas exclusivamente por pessoal qualificado.
 - Este equipamento não deve ser operado por pessoas com deficiência, crianças nem pessoas sem experiência, excepto sob supervisão de pessoal capacitado.
-

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico
escaneando el QR o escribinos por
nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

