

Cutter / Emulsionadoras
Cutter / Emulsifiers
Kutter / Emulgator-mixer
Cutter-mélangeur / Mixer emulsionnerur
Cutter / Omogenizzatore-frullatore
Cutter / Emulsionadoras

SK-3 / SK-5 / SK-8
SKE-3 / SKE-5 / SKE-8



INDICACIONES PARA EL MERCADO CE

Cada máquina SK/SKE lleva los siguientes indicadores:

Nombre y dirección del fabricante: SAMMIC S.L. Basarte, 1 Azkoitia Gipuzkoa (SPAIN).

Marca "CE"

Se indica el modelo de las máquinas SK/SKE en el apartado siguiente.

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 las máquinas SK/SKE.

La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina.

Estas máquinas están diseñadas y fabricadas de acuerdo con las siguientes normas:

- Normativa para modelos 230V / 50-60Hz / 1~ :
 - Directiva de maquinas: 98/37/CE.
 - Directiva de baja tensión: 2006/95/CE.
 - Directiva E.M.C: 2004/108/CE.
 - Normas de seguridad de máquinas UNE-EN-60335-1, UNE-EN 60335-2-64 y UNE-EN 12852.
 - Normas de emisión de interferencias UNE-EN 55014, UNE-EN-61000-3-2 y UNE-EN-61000-3-3.
 - Normas de inmunidad a interferencias UNE-EN 55014-2.
- Normativa para versiones 120V / 50-60Hz / 1~ :
 - Norma de seguridad ANSI / UL 763.
 - Norma de higiene y materiales ANSI / NSF 8.

INDICES DE PROTECCIÓN

Mandos: IP-55.

Máquina en general: IP-34.

INSTALACIÓN

Para obtener las mejores prestaciones y una buena conservación estas máquinas, siga cuidadosamente las instrucciones contenidas en este manual.

EMPLAZAMIENTO

Elegir un lugar adecuado, de acuerdo con las necesidades del usuario. Se recomienda colocar la máquina sobre una superficie lisa y estable. Esta máquina no necesita estar fijada y es fácilmente desplazable, desconectando el cable de la red. Para ello la máquina debe ser situada de forma que la clavija sea en todo momento totalmente accesible.

INSTALACIÓN ELECTRICA

Estas máquinas son monofásicas y se suministran para una tensión de 230V 50-60 Hz ó 120V 50-60 Hz .

Antes de conectar la máquina a la red, comprobar que la tensión de la red y la que se indica en la placa de características de la máquina coinciden.

CARACTERÍSTICAS DEL CABLE

Se suministra con un cable eléctrico de 2 m de largo y con recubrimiento termoplástico resistente al aceite y sustancias similares. Preparar una toma de corriente mural 2P de 15-20A y su clavija correspondiente (si no la lleva).

ES OBLIGATORIA LA CONEXION CON TIERRA. El hilo de tierra de la máquina está señalizado.

PUESTA EN MARCHA (Pag.13)

Antes de utilizar por primera vez la máquina, limpiar la zona de contacto con alimentos con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.

Montaje

Se recomienda realizar estos pasos con el cutter SK desconectado de la red eléctrica.

- Colocar el recipiente (G) sobre el bloque motor (J).
- Colocar el bloque de cuchillas (H) en el eje motor (L) y presionar hasta que haga tope con la base.

ATENCIÓN: Las cuchillas (K) son muy afiladas y es necesario que sean manipuladas cuidadosamente.

- Cerrar la tapa (F) y fijarla con un movimiento de giro en sentido antihorario del brazo (F).

Mandos

Se pone en marcha o se para por medio de los siguientes pulsadores situados en el panel frontal.

INTERRUPTOR GENERAL (Z)

MARCHA / PARO (B)

PULSADOR RÁFAGAS (C)

VARIADOR DE VELOCIDAD (D)

Seguridad

Existe un dispositivo de seguridad que impide el funcionamiento del cutter SK cuando:

El recipiente ha sido retirado o no está correctamente instalado.

No se haya colocado y/o cerrado la tapa (F). Por tanto la máquina solo puede funcionar con el recipiente (G) colocado, la tapa cerrada (F).

Modo de operar

Una vez colocado el caldero:

1. Colocar el bloque de cuchillas adecuado (H).
2. Verter el producto en el recipiente. Se aconseja que la cantidad a:
En el caso de alimentos sólidos, el nivel óptimo es ligeramente por encima de la cuchilla (K) superior. En el caso de líquidos, no superar la ranura que hay en el centro del recipiente. Es muy importante colocar el bloque cuchillas (H) con el recipiente vacío.
3. Cerrar la tapa (F), asegurándose de que encaja perfectamente.
4. Conectar la máquina a la red.
5. Se recomienda elegir la velocidad de corte de la cuchilla antes de poner la máquina en marcha mediante el variador de velocidad (D). Con ello conseguiremos el acabado deseado del producto final. Este Variador de Velocidad (D) tiene la posición de máximo, donde el motor da la máxima velocidad, a partir de este punto girándolo en sentido horario vamos reduciendo la velocidad.
6. Accionar el interruptor general (Z) para alimentar la máquina eléctricamente.
7. Accionando el interruptor de Marcha / Paro (B) la máquina funciona en continuo hasta que se vuelva a accionar y se detenga. Se recomienda este modo de funcionamiento para procesos que requieran una duración larga-media. Accionando el pulsador de Ráfagas (C) la máquina funciona mientras se mantenga pulsado, cuando se suelte el Pulsador de Ráfagas (C), la máquina se detiene automáticamente. Se recomienda este modo de funcionamiento para procesados de poca duración o conseguir unos acabados o calidad muy concretos.
8. Durante el procesado también se puede variar la velocidad de corte de la cuchilla mediante el variador de velocidad (D). Este Variador de Velocidad (D) tiene la posición de máximo, donde el motor da la máxima velocidad, a partir de este punto girándolo en sentido horario vamos reduciendo la velocidad.
9. Una vez finalizada la operación, desconectar la máquina de la red, quitar el bloque de cuchillas (H) con cuidado para evitar lesiones.
10. La tapa (F) va provista de un orificio (I) para la incorporación de producto mientras la máquina esta funcionando.

DOTACION DE SERIE

SK: Bloque de cuchillas lisas.

SKE: Bloque de cuchillas microdentadas.

Para más información mirar páginas de características y dibujos que están en las últimas páginas.

CUCHILLAS OPCIONALES PARA SK

Bloque de cuchillas (H) Microdentadas.
Bloque cuchillas perforadas.

Para más información mirar páginas de características y dibujos que están en las últimas páginas.

REVOLVEDOR - SKE

Para instalar el revolvedor sujetar la maneta (M) con una mano y el mezclador (X) con la otra, presionar y girar hasta que el pasador (P) este dentro de la ranura (R).

Accionando la Maneta del revolvedor cuando la máquina está en funcionamiento se consigue un acabado más homogéneo y se reduce el tiempo de trabajo.

Su estudiada forma consigue una mezcla optima y a su vez desprender el producto de los laterales del recipiente.

Para más información mirar páginas de características y dibujos que están en las últimas páginas.

APLICACIONES

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...

Infinidad de platos para la cocina profesional.

Con esta máquina se pueden preparar, desde la crema más líquida, hasta el puré más espeso debido a la amplísima gama de velocidades de que dispone.

MANTENIMIENTO

Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación, es obligatorio desconectar la máquina de la red.

Sustitución del bloque de cuchillas (H).

ATENCIÓN: Las cuchillas (K) son muy afiladas y es necesario que sean manipuladas cuidadosamente.

1. Asegurarse de que la máquina está apagada y el cable de conexión ha sido desconectado de la red.
2. Extraer el bloque cuchillas (H), teniendo mucho cuidado de no tocar las cuchillas (K) con la mano, ya que están muy afiladas.
3. Reemplazarlo por el bloque de cuchillas (H) deseado, asegurándose de que encaja perfectamente en el eje-motor. En el caso de que la cuchilla (K-1) inferior roce el fondo del recipiente, habrá que regular la altura de la cuchilla (K-1), ajustando el tornillo de la parte superior (L) del bloque de cuchillas (H).

Para asegurar mejores resultados, las cuchillas (K) deben estar siempre afiladas.

Tensado y cambio de la correa

Verificar periódicamente (al menos una vez al año) el estado de la correa. Para ello es necesario abrir la tapa inferior del bloque motor (J).

En caso de que la correa este dañada sustituirla por una nueva. Para ello:

- Aflojar los cuatro tornillos del soporte motor para poder soltar la correa.
- Sustituir la correa por una nueva.
- Tensar la correa desplazando el soporte motor (la tensión no debe ser excesiva) y volver a atornillar los 4 tornillos del soporte motor.

Si la correa no esta tensa aflojar los 4 tornillos del soporte motor y tensar la correa de la forma explicada en el punto anterior.

Otras observaciones

En caso de deterioro del cable de alimentación, su sustitución deberá ser realizada en un servicio técnico autorizado por Sammic S.L.

Si se detecta cualquier anomalía contactar cuanto antes con un servicio técnico autorizado por Sammic S.L.

LIMPIEZA

Es necesario desmontar y limpiar la máquina al término de cada día o cada vez que se cambie de producto.

1. Desconectar la máquina la red.
2. Quitar la tapa (F), bloque cuchillas (H) y el caldero (G).

ATENCIÓN: Las cuchillas (K) son muy afiladas y es necesario que sean manipuladas cuidadosamente.

3. Limpiar toda la superficie y las piezas que se han quitado con una esponja húmeda y jabonosa. Todos los elementos que están

en contacto con los alimentos se deben limpiar inmediatamente después de cada uso, empleando un detergente admitido en alimentación. No utilizar productos abrasivos ni detergentes secos.

Después, aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico a 90°.

El exterior del aparato no se debe limpiar con un chorro directo de agua. Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual.

INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

La máquina no se pone en marcha
Comprobar que:

- La máquina esta enchufada y hay la tensión correcta en la red.
- Que esta la tapa (F) bajada.

La máquina se detiene mientras esta trabajando:

Puede ocurrir que:

- El motor se haya calentado y haya saltado la protección térmica. Desconectar la máquina y esperar unos minutos antes de ponerlo en marcha.
- Si esta sobrecargado reducir la cantidad de producto antes de ponerlo en marcha.

No procesa correctamente los alimentos:

- Cuidadosamente verificar el buen estado de las cuchillas (K).
- Puede ocurrir que la correa esta destensada.

Si la máquina realiza ruido metálico, comprobar que la cuchilla (K-1) inferior no roce el fondo del recipiente (G). Si es así mediante el regulador de altura (L) colocarlo correctamente.

OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

- Nivel de ruido de la máquina en marcha, colocada a 1,6 m de altura y 1 m de distancia, inferior a 70 dB (A). Ruido de fondo: 32 db (A).
- Este equipo es para utilización en comercios, profesiones o industrias y no está diseñado para su venta al publico en general.
- 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.

CE MARKING INDICATIONS

Each machine is identified by the following data: Manufacturer's name and address: SAMMIC S.L. c/ Atxubiaga 14 Azpeitia Gipuzkoa (SPAIN).

"CE" mark

The next section specifies the model of machine concerned.

The serial number appears in the warranty certificate and in the Declaration of Conformity.

MODELS

This instruction manual provides instructions for installing, operating and maintaining the machine.

For the model reference and characteristics, see the nameplate affixed to the machine.

Our machine is designed and produced according to the following standards:

Regulations for models 230V / 50-60Hz / 1~ :

- Machine directive: 98/37/CE.
- Low voltage directive: 2006/95/CE.
- E.M.C. directive: 2004/108/CE.
- Machine safety standards: UNE-EN-60335-1, UNE-EN 60335-2-64 and UNE-EN 12852.
- Interference emissions standards: UNE-EN 55014, UNE-EN-61000-3-2 and UNE-EN-61000-3-3.
- Immunity to interference standards: UNE-EN 55014-2.

Regulations for models 120V / 50-60Hz / 1~ :

- Safety standards: ANSI / UL 763.
- Hygiene and materials standards: ANSI / NSF 8.

PROTECTION RATING

Controls: IP-55.

Machine as a whole: IP-34.

INSTALLATION

For best performance and long life of the machine, carefully follow the instructions contained in this manual.

LOCATION

Choose an appropriate location according to your needs. We recommend placing the machine on a flat and stable surface. It is not necessary to fasten the machine, which is easily transportable, after unplugging it from the mains. Accordingly, the machine must be installed in such a way that the plug is easily accessible at all times.

ELECTRICS

This machine is single-phase and supplied pre-wired to operate on 230V 50-60Hz or 120V 50-60 Hz current.

Before plugging your machine into a mains outlet, check the mains voltage is the same as that stated on the rating plate of the appliance.

POWER CORD CHARACTERISTICS

The machine comes complete with a 2m long thermoplastic sheathed power cord resistant to oil and the like.

Prepare a 2P, 15-20A wall receptacle and its mating plug (if this does not exist).

EARTHING IS OBLIGATORY. The earth wire of the appliance is identified.

START- UP (Pag.13)

Before using the machine for the first time, clean the area in contact with food with (lukewarm) soapy water, rinse and leave to dry.

Assembly

It is recommended to carry out this procedure with the machine off and unplugged.

- Place the bowl (G) on the motor unit (J).
- Put the blade unit (H) onto the spindle (L) and press it down until it butts against the base.

WARNING: The blades (K) are very sharp and need to be handled carefully.

- Close the lid (F) and block it by turning the arm (F) anti-clockwise.

Controls

Operating the machine is done through the push-buttons on the front panel, namely:

ON/OFF SWITCH (Z)

START / STOP BUTTON (B)

JOG PUSHBUTTON (C)

SPEED SELECTOR (D)

Safety features

A safety device prevents the machine from working, when:

- the bowl has been removed or is incorrectly placed;
- the lid (F) is off and/or has not been closed;

Accordingly, the machine can operate only if the bowl (G) is correctly in place, the lid (F) closed.

Directions for use

After installing the bowl:

1. Set the appropriate blade unit (H).
2. Put the product into the bowl.

Recommended quantity:

For solid food, the optimum level is slightly above the upper blade (K). For liquids, the level must not exceed the mark in the middle of the bowl. It is very

important to set the blade unit (H) when the bowl is empty.

3. Close the lid (F), verifying it fits in perfectly.
4. Plug the machine into the mains outlet.
5. It is recommended to select the blade cutting speed with the speed selector (D) before starting the SK-3 cutter. This way, you will obtain the desired quality (consistency) of the processed product. This speed selector (D) is at the maximum position, with the motor providing maximum speed; from this position, turn the control clockwise to reduce the blade speed.
6. Press the ON/OFF switch (Z) to power up the machine.
7. Press the Start/Stop button (B); the machine will operate continuously, until you press the button again and stop the cutter. This is the recommended mode of operation for medium to long duration processes.

If you press the Jog Pushbutton (C), the machine will operate while you keep the button depressed and it will stop automatically when you release the Jog Pushbutton (C). We recommend you use this mode of operation for short-duration processes or to obtain a specific quality or consistency of the finished product.
8. During the food processing also, you can change the blade cutting speed by means of the speed selector (D). This speed selector (D) is at the maximum position, with the motor providing maximum speed; from this position, turn the control clockwise to reduce the blade speed.
9. Once the process done, unplug your machine, remove the blade unit (H) carefully to avoid injury.
10. The lid (F) has a feed tube (I) that permits introducing more product when the machine is working.

STANDARD EQUIPMENT

SKE: Serrated blade set.

SK: Flat blade set.

For more information consult the characteristics sheets and drawings that are in the last pages.

OPTIONAL BLADES FOR SK

Serrated blade set.

Perforated blade set.

For more information consult the characteristics sheets and drawings that are in the last pages.

STIRRER - SKE

In order to mount the stirrer, hold the handle (M) with one of your hands and the sti-

rrer (X) with the other; press and turn until the pin (P) fits into the groove (R).

By revolving the handle of the stirrer while the cutter is operating, you can achieve more homogeneity of the finished product and reduce the process time.

Due to the carefully studied shape of the stirrer, it is possible to obtain optimum mixtures and the product detaches from the wall of the bowl.

For more information consult the characteristics sheets and drawings that are in the last pages.

USES

CHOPS: Parsley, garlic, onion, cheese, boiled ham, cooked meat, etc.

PREPARES: Tomato, mayonnaise, tartare, oil and garlic, green sauces, gazpacho etc.

PUREES: Pulses, vegetables, fruits, etc.

MIXES: Prawn, mussel, oyster, meat, sausage pastes, etc.

MAKES: Seafood, garlic, vegetables, pulses, meat soups / creams, etc.

PROCESSES BUTTER MIXTURES: Garlic, parsley, herbs, anchovy, etc.

For cakes and sweets:

CHOPS: Almonds, hazelnuts, chocolate, raisins, cocktail fruits, etc.

PREPARES: Icing sugar, almond paste, whipped cream, chocolate, vanilla, coffee, strawberry and other fruit cream, etc.

Countless dishes for professional cuisine.

With your machine, you will prepare from extra liquid creams to the thickest purée, owing to the very wide range of speeds available.

MAINTENANCE

Before cleaning, servicing or repairing the appliance, it is necessary to unplug it from the mains.

Changing the blade unit (H)

WARNING: The blades (K) are very sharp and need to be handled carefully.

1. Make sure the machine is off and unplugged.
2. Remove the blade unit (H), taking care not to touch the blades (K) with your hands, since they are very sharp.
3. Introduce the desired blade unit (H) and verify that it fits perfectly onto the spindle. If the lower blade (K1) rubs against the bottom of the bowl, adjust the height of blade (K1) by means of the screw at the top of the blade unit (H).

For optimum results, the blades (K) must always be sharp-edged.

Stretching and changing the belt

Check the belt condition periodically (at least once a year). For this purpose, open the lower cover of the motor unit (J).

If the belt is damaged, change it. To do so:

- Back off the four screws from the motor mounting, so as to be able to remove the belt.

- Replace the worn belt by a new one.

- Stretch the belt by moving the motor mounting (the belt tension must not be excessive) and retighten the four screws of the motor mounting.

If the belt is loose, undo the four screws from the motor mounting and stretch the belt as explained in the previous paragraph.

Sundry remarks

In the event the power cord should get damaged and have to be replaced, it must be replaced by an authorised SAMMIC repairer.

If you detect any anomaly, contact a SAMMIC approved assistance service without delay.

CLEANING

Your machine must be cleaned each time there is a change of products and/or at the end of the workday.

1. Unplug the machine.
2. Remove the lid (F), blade unit (H) and bowl (G).

WARNING: The blades (K) are very sharp and need to be handled carefully.

3. Clean the entire surface and the disassembled parts with a soapy wet sponge. All the elements in contact with food must be cleaned immediately after each use, with a detergent suitable for use in the food industry. Do not use abrasive products nor dry detergents.

Rinse with plenty of hot water and disinfect with a soft cloth impregnated in 90° ethyl alcohol.

Do not wash the outside of the appliance under a direct water jet. Use a damp cloth and a usual detergent.

TROUBLESHOOTING

The machine does not start.

Check that:

- the machine is plugged and the mains is live, with the correct voltage;
- the lid (F) has been lowered and the lever (E) actuated.

The machine stops while working.

This may be due to:

- motor overheating and actuation of the thermal protection. Switch the cutter SK off and wait for a few minutes before restarting it;
- overload; in this event reduce the quantity of product before restarting the appliance.

Food is not processed correctly.

- Carefully inspect the blades (K) to see if they are in good working order.
- Check to see if the belt has slackened.

If the appliance produces metallic tinkling, check whether the lower blade (K1) rubs against the bottom of the bowl (G). If yes, adjust this blade with the height regulating screw (L).

OTHER IMPORTANT INFORMATION

- The emission noise level measured on a machine in operation is less than 70 dB(A) at a distance of 1m and a height of 1.6m. Background noise: 32 db (A).
- This equipment is for use in shops, professions or industries and is not designed for sale to the general public.
- This machine is not designed to be used by individuals (including children) with reduced physical, sensorial or mental facilities, or who lack the relevant experience or knowledge, unless they are supervised by or have received instruction on how to use the apparatus from a person responsible for their safety.

HINWEISE ZUR CE- MARKIERUNG

Jede Maschine ist mit folgenden Angaben versehen:

Name und Anschrift des Herstellers: SAMMIC S.L.
c/ Atxubiaga 14 Azpeitia Gipuzkoa (SPAIN).

Marka "CE"

Das Modell der Maschine wird im nächsten Abschnitt angegeben.
Die Serien-Nr. erscheint auf dem Garantieschein und in der Konformitätserklärung.

MODELLE

Dieses Handbuch enthält die Beschreibung für die Aufstellung, für den Betrieb und die Wartung der Küchenmaschine SK.

Die Referenz des Modells und seine Merkmale sind auf dem Typenschild des Gerätes angegeben.

Die Maschine ist unter Beachtung folgender Normen konstruiert und hergestellt worden:

· Richtlinien für die Modelle 230V / 50-60Hz / 1~ :

- Maschinenrichtlinie: 98/37/CE.
- Niederspannungsrichtlinie: 2006/95/CE.
- EMV-Richtlinie: 2004/108/CE.
- Sicherheitsnormen für elektrische Geräte UNE-EN-60335-1, UNE-EN 60335-2-64 und UNE-EN 12852.
- Sicherheitsnormen gegen Störaussendung UNE-EN55014, UNE-EN -61000-3-2 und UNE-EN -61000-3-3.
- Störfestigkeitsnormen UNE-EN 55014-2.
- Richtlinien für die Modelle 120V / 50-60Hz / 1~:
- Sicherheitsnormen ANSI / UL 763.
- Normen für Hygiene- und Materialanforderungen ANSI / NSF 8.

SCHUTZARTEN

Schaltknöpfe: IP-55.

Maschine allgemein: IP-34.

AUFSTELLUNG

Zur Erzielung der besten Leistungen sowie für den langzeitigen Erhalt der Maschine befolgen Sie bitte genau die Hinweise in diesem Handbuch.

STANDORT

Wählen Sie einen Platz aus, der den Erfordernissen des Benutzers gerecht wird. Es empfiehlt sich, die Maschine auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufzustellen. Das Gerät braucht nicht befestigt zu werden und kann nach Herausziehen des Kabels aus dem Stecker leicht an einen anderen Platz gebracht werden. Stellen Sie das Gerät deshalb so auf, dass der Stecker jederzeit leicht zugänglich ist.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Maschine ist für Einphasenspannung 230V 50-60 Hz oder 120V 50-60 Hz ausgelegt.

Bevor Sie das Gerät an die Netzleitung anschliessen prüfen Sie bitte nach, ob der Netzstrom mit der auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Stromart übereinstimmt.

EIGENSCHAFTEN DES KABELS

Die Maschine ist mit einem 2 m langen Kabel mit thermoplastischer Beschichtung bestückt, das beständig gegen Öl und ähnliche Stoffe ist.

Erforderlich ist ein Wandstecker 2P mit 15-20A und der dazugehörige Stecker (wenn nicht mitgeliefert).

DER ERDANSCHLUSS IST UNBEDINGT ERFORDERLICH. Der Erdungsdraht der Maschine ist entsprechend gekennzeichnet.

INBETRIEBSETZUNG (Pag.13)

Vor der Erstinbetriebnahme der Maschine den Bereich, der in Kontakt mit Lebensmitteln kommt, mit Seifenlauge (lauwarm) reinigen, abspülen und trocknen lassen.

Montage

Stellen Sie sicher, dass die Maschine von der Netzleitung getrennt ist und befolgen Sie bitte folgende Schritte.

- Stellen Sie den Behälter (G) auf den Motorblock (J).
- Stecken Sie nun den Messerblock (H) auf die Motorwelle (L) und drücken Sie ihn bis zum Anschlag herunter.

ACHTUNG: Die Schneidmesser (K) sind sehr scharf. Bitte gehen Sie sehr vorsichtig damit um.

- Schliessen Sie den Deckel (F) und befestigen Sie diesen mit einer Bewegung des Arms (F) im gegenUhrzeigersinn.

Schaltknöpfe

Auf der frontalen Schalttafel der Maschine sind folgende Schaltknöpfe und Drucktasten vorgesehen.

HAUPTSCHALTER (Z)
LAUF / STOPP (B)
DRUCKTASTE FÜR PULSFUNKTION (C)
GESCHWINDIGKEITSREGLER (D)

Sicherheit

Eine Sicherheitsvorrichtung verhindert den Betrieb des Gerätes wenn:
der Behälter abgenommen oder falsch eingesetzt worden ist,
der Deckel (F) nicht aufgesetzt und/oder nicht geschlossen ist.

Demnach kann die Maschine nur arbeiten, wenn der Behälter (G) eingesetzt, der Deckel (F) geschlossen.

Betriebsweise

Nachdem der Behälter aufgesetzt ist:

1. Stecken Sie bitte den geeigneten Messerblock (H) auf die Motorwelle und
2. Schütten Sie das Produkt in den Behälter. Hinsichtlich der Menge beachten Sie bitte folgendes:

Im Fall von festen Speisen ist die optimale Einfüllhöhe ein wenig über dem oberen Messer (K). Bei flüssigen Speisen darf die Rille in der Mitte des Behälters nicht überschritten werden. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass der Messerblock (H) nur bei leerem Behälter auf die Motorwelle gesteckt werden darf.

3. Schliessen Sie den Deckel (F) und achten Sie darauf, dass er richtig einrastet.
4. Schliessen Sie die Maschine an das Stromnetz an.
5. Bevor Sie die Maschine einschalten stellen Sie bitte mit dem Geschwindigkeitsregler (D) die Drehgeschwindigkeit des Messers ein, die für das gewünschte Endprodukt in Frage kommt. Der Geschwindigkeitsregler (D) geht von der Maximalstellung aus, bei welcher der Motor bei höchster Geschwindigkeit dreht. Durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn verringern Sie die Geschwindigkeit.
6. Durch Betätigen des Hauptschalters (Z) setzen Sie die Maschine unter Strom.
7. Der Schalter für Lauf / Stopp (B) der Maschine dient zum Ein- und Ausschalten zum jeweils gewünschten Zeitpunkt. Diese Betriebsweise ist zu empfehlen für Vorgänge längerer oder mittlerer Dauer. Bei Betätigen der Drucktaste mit Pulsfunktion (C) arbeitet die Maschine nur, solange man diese Taste gedrückt hält und bleibt nach Loslassen der Taste automatisch stehen. Diese Betriebsweise eignet sich besonders gut für kurzfristige Vorgänge oder wenn man eine ganz bestimmte Qualität oder ein konkretes Endergebnis verfolgt.
8. Die Drehgeschwindigkeit der Messer kann mit dem Geschwindigkeitsregler (D) auch während der Arbeit reguliert werden. Der Geschwindigkeitsregler (D) geht von der Maximalstellung aus, bei welcher der Motor bei höchster Geschwindigkeit dreht. Durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn verringern Sie die Geschwindigkeit.
9. Nach abgeschlossenem Vorgang ziehen Sie bitte das Kabel der Maschine aus dem Stromstecker und nehmen Sie vorsichtig den Messerblock heraus, um sich nicht zu verletzen.
10. Die Öffnung (I) im Deckel (F) dient zum Einfüllen von Hackgut während die Maschine arbeitet.

SERIENAUSSTATTUNG

SKE: Block mit sägeartig gezahnten Messern.

SK: Block mit glatten Messern.

Weitere Informationen finden Sie auf den Seiten mit den technischen Daten und Zeichnungen am Ende dieser Veröffentlichung.

OPTIONALES ZUBEHÖR FÜR SK

Block mit sägeartig gezahnten Messern.
Block mit gelochten Messern.

Weitere Informationen finden Sie auf den Seiten mit den technischen Daten und Zeichnungen am Ende dieser Veröffentlichung.

RÜHRER- SKE

Zum Anbringen des Rührers halten Sie bitte mit einer Hand den Hebel (M) und mit der anderen den Rührer (X) und drücken und drehen Sie den Hebel nach unten bis der Bolzen (P) in der Rille (R) sitzt.

Wenn Sie während der Arbeit der Maschine den Rührerhebel betätigen, fällt das Endprodukt gleichmässiger aus und Sie verkürzen die Bearbeitungszeit.

Die ausgeklügelte Form des Rührers verhilft zu einer optimalen Mischung, denn gleichzeitig wird das Produkt von der Behälterwand gelöst.

Weitere Informationen finden Sie auf den Seiten mit den technischen Daten und Zeichnungen am Ende dieser Veröffentlichung.

ANWENDUNGSBEISPIELE

HACKEN : Petersilie, Knoblauch, Zwiebel, Käse, Kochschinken, gekochtes Fleisch usw...
SOSSEN: Tomate, Mayonnaise, Tartar, Alioli, Grüne Sosse, Gazpacho, usw...
PÜREES: Hülsenfrüchte, Gemüse, Kompott usw...
PASTETEN: Krevetten, Miesmuscheln, Austern, Fleisch, Aufschnitt usw...
SUPPEN / CREMES: Meeresfrüchte, Knoblauch, Gemüse, Hülsenfrüchte, Fleisch, usw...
BUTTERMISCHUNGEN: Knoblauch, Petersilie, feine Kräuter, Anchovis, usw...

Bäckerei:

HACKEN: Mandeln, Haselnüsse, Schokolade, Rosinen, Früchte für Obstsalat usw...
ZUBEREITEN: Puderzucker, Mandelpaste, Schlagsahne; Creme aus Schokolade, Vanille, Kaffee, Erdbeeren und anderen Früchten usw...

Unzählige Zubereitungen für das Kochgewerbe.

Aufgrund des umfangreichen verfügbaren Drehzahlbereiches kann man mit der Maschine von der feinsten flüssigen Creme bis zum dicksten Püree zubereiten.

WARTUNG

Vor jedem Eingriff zwecks Reinigung, Überholung oder Reparatur der Maschine muss UNBEDINGT die Verbindung mit dem Stromnetz unterbrochen werden.

Austauschen des Messerblocks (H)

ACHTUNG: Die Schneidmesser (K) sind sehr scharf. Bitte gehen Sie sehr vorsichtig damit um.

1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet und das Kabel aus dem Netzstecker gezogen ist.
2. Ziehen Sie nun den Messerblock (H) heraus, ohne dabei die Messer direkt mit der Hand zu berühren, damit Sie sich nicht verletzen.
3. Setzen Sie nun den gewünschten Messerblock ein und stellen Sie sicher, dass er einwandfrei in die Motorwelle einrastet. Sollte das untere Messer (K-1) den Behälterboden berühren, so muss das Messer (K-1) in der Höhe verstellt werden. Hierzu dient die im oberen Teil des Messerblocks (H) vorgesehene Regulierschraube (L).
Zur Erzielung besserer Ergebnisse müssen die Messer (K) stets gut geschliffen sein.

Spannen und Austauschen des Treibriemens

Der Zustand des Treibriemens muss regelmässig (mindestens einmal im Jahr) geprüft werden. Hierzu ist es erforderlich, den Deckel des Motorblocks (J) zu öffnen.

Wenn der Riemen beschädigt ist, muss er ausgetauscht werden. Hierzu:

- Lockern Sie bitte die vier Schrauben des Motorträgers, um den Riemen abnehmen zu können.
- Legen Sie einen neuen Riemen ein.
- Spannen Sie den Riemen, indem Sie den Motorträger verschieben (nicht übermässig spannen), und ziehen Sie dann die vier Schrauben des Motorträgers wieder fest.

Immer wenn der Treibriemen unzureichend gespannt ist, lockern Sie bitte die 4 Schrauben des Motorträgers und spannen Sie den Riemen wie weiter oben beschrieben.

Andere Hinweise

Wenn das Zuleitungskabel beschädigt ist, so muss es bei einer von SAMMIC, S.L. zugelassenen Technischen Dienststelle ausgetauscht werden.

Bei Feststellen von Unregelmässigkeiten wenden Sie sich bitte so rasch wie möglich an eine von SAMMIC, S.L. zugelassene Technische Dienststelle.

REINIGUNG

Nach Feierabend sowie jedesmal, wenn man ein anderes Produkt bearbeiten will, muss die Maschine zerlegt und gereinigt werden.

1. Ziehen Sie das Kabel aus der Netzsteckdose.
2. Nehmen Sie den Deckel (F), den Messerblock (H) und den Behälter (G) ab.
ACHTUNG: Die Schneidmesser (K) sind sehr scharf. Bitte gehen Sie sehr vorsichtig damit um.
3. Reinigen Sie die gesamte Oberfläche des Gerätes sowie die abgenommenen Teile mit einem mit Seifenwasser befeuchteten Schwamm. Alle Teile, die mit den Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, müssen sofort nach jedem Gebrauch der Maschine mit einem für Lebensmittel zugelassenen Putzmittel gereinigt werden. Bitte keine schleissenden Produkte noch trockene Putzmittel verwenden.

Abschliessend mit reichlich warmem Wasser nachspülen und die Teile mit einem weichen, in 90°-igem Äthylalkohol getränkten Tuch desinfizieren.

Das Gerät darf von aussen niemals mit einem direkten Wasserstrahl gereinigt werden. Verwenden Sie bitte nur ein feuchtes Tuch und ein beliebiges übliches Putzmittel.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Die Maschine läuft nicht an

Prüfen Sie bitte nach, ob

- die Maschine an die Netzleitung angeschlossen ist und ob das Netz die richtige Spannung liefert.
- der Deckel (F) aufliegt und der Hebel (E) geschlossen worden ist.

Die Maschine bleibt während der Arbeit stehen.

Mögliche Ursachen:

- Der Motor hat sich aufgeheizt und die Wärmeschutzvorrichtung ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ein paar Minuten lang abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.
- Der Behälter ist überladen. Verringern Sie die Einfüllmenge bevor Sie das Gerät erneut einschalten.

Die Nahrungsmittel werden nicht wunschgemäss bearbeitet:

- Prüfen Sie sorgfältig die Messer (K) auf einwandfreien Zustand.
- Prüfen Sie nach, ob eventuell der Treibriemen zu wenig gespannt ist.

Wenn die Maschine ein metallisches Geräusch abgibt stellen Sie bitte sicher, dass das untere Messer (K-1) nicht auf dem Behälterboden (G) reibt. Ist dies der Fall, so muss das Messer mit Hilfe des Höhenreglers (L) auf die richtige Höhe gebracht werden.

ANDERE WICHTIGE BEMERKUNGEN

- Der Geräuschpegel gemessen in 1 m Abstand von der laufenden Maschine in 1,6 m Höhe, beträgt weniger als 70 dB (A). Grundgeräusch: 32 db (A).
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Handel, Gewerbe und Industrie ausgerichtet und wurde nicht für den Verkauf im allgemeinen Einzelhandel konzipiert.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschl. Kindern) benutzt werden, die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten behindert sind oder nicht über die erforderliche Erfahrung und Kenntnis verfügen, es sei denn sie sind von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen oder dabei überwacht worden.

INDICATIONS POUR LE MARQUAGE CE

Chaque machine porte les marques suivantes: Le nom et l'adresse du fabricant : SAMMIC S.L. c/ Atxubiaga 14 - Azpeitia - Gipuzkoa (ESPAGNE).

Marquage "CE"

Le modèle de machine, qui est indiqué au paragraphe suivant.

Le numéro de série de la machine, qui est indiqué sur le bon de garantie et sur la déclaration de conformité.

MODÈLES

La présente notice décrit l'installation, le fonctionnement et l'entretien de la machine. La référence et les caractéristiques du modèle sont indiquées sur la plaque signalétique apposée sur la machine.

La machine est conçue et fabriquée en conformité aux normes suivantes:

- Réglementations pour les modèles 230V / 50-60Hz / 1~ :
 - Directive sur les machines : 98/37/CE.
 - Directive sur la basse tension : 2006/95/CE.
 - Directive E.M.C : 2004/108/CE.
 - Normes de sécurité des machines UNE-EN-60335-1, UNE-EN 60335-2-64 et UNE-EN 12852.
 - Normes d'émission d'interférences UNE-EN 55014, UNE-EN-61000-3-2 et UNE-EN-61000-3-3.
 - Norme d'immunité aux interférences UNE-EN 55014-2.
- Réglementations pour les versions 120V / 50-60Hz / 1~ :
 - Normes de sécurité ANSI / UL 763.
 - Normes d'hygiène et de matériaux ANSI / NSF 8.

INDICES DE PROTECTION

Commandes: IP-55.

Machine en général: IP-34.

INSTALLATION

Afin d'obtenir les meilleures performances et conserver votre machine en bon état de marche, veuillez respecter les consignes données dans la présente notice.

EMPLACEMENT

Choisir un emplacement adapté, suivant les besoins de l'utilisateur. Il est recommandé de poser la machine sur une surface lisse et stable. La machine n'a pas besoin d'être fixé. Il est facilement déplaçable, en débranchant juste la prise. Il convient donc de l'installer à un endroit où la prise est facilement accessible.

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

La machine est alimentée en monophasé et il est fourni pour une tension de 230V 50-60 Hz ou 120V 50-60 Hz.

Avant de brancher la machine sur le secteur, vérifier la concordance entre la tension du réseau d'alimentation et celle indiquée sur la plaque signalétique de la machine.

CARACTÉRISTIQUES DU CORDON

La machine est équipée d'un cordon électrique de 2 mètres de longueur, sous gaine thermostatique résistant à l'huile et aux produits similaires. Préparer une prise de courant murale 2P, calibre 15-20 A, ainsi que sa fiche correspondante (s'il y a lieu).

LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE.

Le fil de terre de la machine est repéré.

MISE EN MARCHÉ (Pag.13)

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, nettoyez la zone de contact avec les aliments avec de l'eau savonneuse (tiède), rincez et laissez-la sécher.

Montage

Il est recommandé de débrancher la machine pour son montage.

- Monter la cuve (G) sur le bloc moteur (J).
- Monter le bloc à couteaux (H) sur l'arbre d'entraînement (L) et pousser vers le bas pour l'amener en butée sur la base.

ATTENTION : Les lames (K) sont très affûtées; il est donc indispensable de les manipuler avec précaution.

- Fermer le couvercle (F) et le verrouiller en tournant le levier (E) dans le sens horaire.

Commandes

La machine est mise en marche et arrêtée par pression sur les boutons poussoirs disposés sur le tableau de commande en face avant.

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL (Z)
MARCHÉ / ARRÊT (B)
BOUTON POUSSOIR PULSE (C)
VARIATEUR DE VITESSE (D)

Sécurité

Il existe un dispositif de sécurité interdisant le fonctionnement de la machine lorsque:

- La cuve a été enlevée ou n'est pas correctement en place.
- Le couvercle (F) n'a pas été monté et/ou fermé.
- Le levier de verrouillage (E) du couvercle supérieur n'a pas été actionné.

Par conséquent, la machine ne peut fonctionner que si la cuve (G) est en place, le couvercle supérieur (F) est fermé et le levier de verrouillage (E) a été actionné.

Mode opératoire

Une fois que la cuve est montée :

1. Monter le bloc à couteaux qui convient (H).
2. Introduire le produit à travailler dans la cuve. Il est recommandé de respecter les quantités suivantes :
Pour les aliments solides, le niveau optimal est légèrement au-dessus du couteau (K) supérieur. Pour les liquides, ne pas dépasser le repère du milieu de la cuve. Il est très important d'installer le bloc à couteaux (H) lorsque la cuve est vide.
3. Fermer le couvercle (F) et vérifier qu'il est parfaitement emboîté.
4. Tourner le levier de verrouillage (E) dans le sens horaire. Vérifier que la cuve est correctement bloquée.
5. Brancher la machine.
6. Il est recommandé de régler le variateur de vitesse (D) à la valeur désirée, avant de mettre la machine-3 en marche. Ceci permet d'obtenir la finition désirée du produit à travailler. Le moteur fonctionne à sa vitesse maximale lorsque le Variateur de Vitesse (D) est à la position MAXI. Il faut tourner le bouton du variateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la vitesse.
7. Basculer l'interrupteur général (Z) pour mettre la machine sous tension.
8. Pour le fonctionnement de la machine en marche continue, actionner l'interrupteur de Marche / Arrêt (B) pour le mettre en marche. Actionner de nouveau l'interrupteur pour l'arrêter. Ce mode opératoire est préconisé pour les travaux de longue-moyenne durée.
Pour le fonctionnement de la machine par impulsion, il faut appuyer sur le bouton poussoir Pulse (C) : la machine fonctionne tant que la pression est maintenue sur le bouton (C) et il s'arrête automatiquement au relâchement du bouton (C). Ce mode opératoire est préconisé pour des travaux de courte durée ou pour obtenir des finitions ou des qualités de travail très précises.
9. La vitesse de coupe du couteau peut être modifiée en cours de travail, à l'aide du variateur de vitesse (D). Le moteur fonctionne à sa vitesse maximale lorsque le Variateur de Vitesse (D) est à la position MAXI. Il faut tourner le bouton du variateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la vitesse.
10. Lorsque le travail est terminé, débrancher la machine, enlever le bloc à couteaux (H) en faisant attention de ne pas se couper.
11. Le couvercle (F) est pourvu d'un orifice (I) permettant d'introduire des produits en cours de fonctionnement de la machine.

EQUIPEMENT DE SÉRIE

Bloc à couteaux (H) dentés type scie.

Pour plus d'informations à ce sujet, consultez la page de caractéristiques et de schémas dans les dernières pages.

ACCESSOIRES EN OPTION

Bloc à couteaux (H) à lame lisse.
Palette mélangeuse (uniquement pour SK-5/8).

Pour plus d'informations à ce sujet, consultez la page de caractéristiques et de schémas dans les dernières pages.

PALETTE MÉLANGEUSE

Pour installer la palette, tenir la manette (M) avec une main et la palette (X) avec l'autre, appuyer et tourner pour faire rentrer la goupille (P) dans la rainure (R).

L'actionnement de la palette mélangeuse par la manette, pendant que la machine est en marche, permet d'obtenir une finition plus homogène et de réduire le temps de travail.

La forme étudiée de la palette assure un mélange optimal et détache parfaitement le produit des bords de la cuve.

Pour plus d'informations à ce sujet, consultez la page de caractéristiques et de schémas dans les dernières pages.

APPLICATIONS

HACHER : Persil, ail, oignon, fromage, jambon cuit, viande cuite, etc.

SAUCES: Tomate, mayonnaise, tartare, aioli, verte, gaspacho, etc...

PURÉES: Légumes secs et frais, compotes, etc.

MOUSSES : Crevettes, moules, huîtres, viande, charcuterie, etc.

SOUPES / CRÈMES : Crustacés, ail, légumes verts, légumes secs, viande, etc.

BEURRES TRAVAILLÉS : Ail, persil, fines herbes, anchois, etc.

En pâtisserie :

HACHER : Amandes, noisettes, chocolat, raisins secs, fruits pour macédoine, etc.

PRÉPARER: Sucre glace, pâte d'amandes, crème montée, crème au chocolat, à la vanille, au café, aux fraises et aux fruits en général, etc.

Toutes sortes de plats en cuisine professionnelle.

La machine peut fonctionner dans une gamme très étendue de vitesses, ce qui lui permet d'effectuer de la crème la plus liquide à la purée la plus épaisse.

ENTRETIEN

Avant toute intervention pour le nettoyage, l'entretien ou la réparation du cutter, il est impératif de le débrancher de la prise de courant.

Remplacement du bloc à couteaux (H)

ATTENTION : Les lames (K) sont très affûtées ; il est donc indispensable de les manipuler avec précaution.

1. S'assurer que la machine est éteint et que le cordon a été débranché de la prise de courant.
2. Enlever le bloc à couteaux (H), en veillant à ne pas toucher les couteaux (K) avec la main car ils sont très coupants.
3. Monter le bloc à couteaux (H) désiré et vérifier qu'il est parfaitement emboîté dans l'arbre d'entraînement. Si le couteau inférieur (K-1) frotte au fond de la cuve, il faut régler la hauteur du couteau (K-1) en serrant à l'aide d'un tournevis la vis située sur le dessus (L) du bloc à couteaux (H).

Pour obtenir des performances optimales, les couteaux (K) doivent toujours être bien affûtés.

Tension et changement de la courroie

Vérifier régulièrement (au moins une fois par an) l'état de la courroie. Pour ceci, ouvrir le capot inférieur du bloc moteur (J). Si la courroie est endommagée, il faut la remplacer. Le mode opératoire est le suivant:

- Desserrer les quatre vis fixant le support moteur afin de pouvoir déposer la courroie. Remplacer la courroie par une neuve.
- Tendre la courroie en déplaçant le support moteur (la tension ne doit pas être excessive) et resserrer les 4 vis du support moteur.

Si la tension de la courroie n'est pas correcte, desserrer les 4 vis fixant le support moteur et tendre la courroie, comme expliqué ci-dessus.

Autres remarques

Si le cordon d'alimentation est endommagé, son remplacement doit être obligatoirement effectué par un service technique agréé par Sammic,S.L.

En cas d'anomalie, nous vous conseillons de contacter immédiatement un service technique agréé par Sammic,S.L.

NETTOYAGE

La machine doit être démonté et nettoyé à la fin de chaque journée ou à chaque changement de produit.

1. Débrancher la machine de la prise de courant.
2. Enlever le couvercle (F), le bloc à couteaux (H) et la cuve (G).
ATTENTION : Les lames (K) sont très affûtées; il est donc indispensable de les manipuler avec précaution.
3. Nettoyer toute la surface et les pièces qui ont été enlevées avec une éponge savonneuse humide. Tous les éléments qui sont

en contact avec les aliments doivent être lavés immédiatement après chaque utilisation, avec un détergent agréé pour l'hygiène alimentaire. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de poudres à récurer.

Puis rincer abondamment à l'eau chaude et désinfecter avec un chiffon doux imprégné d'alcool éthylique à 90°.

La carrosserie de l'appareil ne doit pas être lavée directement au jet. Pour son nettoyage, utiliser un chiffon humide et un produit détergent du commerce.

INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

La machine ne démarre pas

Vérifier si:

- La machine est bien branché et l'alimentation secteur est correcte.
- Le couvercle (F) est fermé et le levier de verrouillage (E) actionné.

La machine s'arrête en cours de travail :

Causes possibles :

- Echauffement anormal du moteur ayant provoqué le déclenchement de la protection thermique. Débrancher la machine et attendre quelques minutes avant de le remettre en marche.
- Charge excessive : diminuer la quantité de produit avant de remettre le cutter en marche.

Mauvaise qualité du travail:

- En faisant très attention, vérifier le bon état des couteaux (K).
- Contrôler la tension de la courroie.

Si la machine fait un bruit métallique, vérifier que le couteau (K-1) inférieur ne frotte pas au fond de la cuve (G). Dans ce cas, régler le couteau correctement en agissant sur la vis de réglage de la hauteur (L).

AUTRES REMARQUES IMPORTANTES

- Le niveau de bruit de la machine en marche, mesuré à 1,6 m de hauteur et 1 m de distance, est inférieur à 70 dB (A). Bruit de fond: 32 db (A).
- Cet équipement est destiné aux commerces, professions ou industries et il n'a pas été conçu pour être vendu au public en general.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

INDICAZIONI SULLA MARCATURA CE

Ogni machine SK-SKE è dotato dei seguenti indicatori:

Nome e indirizzo del fabbricante: SAMMIC S.L. c/ Atxubiaga 14 Azpeitia Gipuzkoa (SPAIN).

Marca "CE"

È indicato il modelli delle machine SK-SKE nel capitolo che segue.

Il numero di serie è indicato sul foglio di garanzia e sulla dichiarazione di conformità.

MODELLI

Questo manuale descrive l'installazione, il funzionamento e la manutenzione delle machine SK-SKE.

Il riferimento del modello e le relative caratteristiche sono riportati sulla targa d'identificazione collocata sulle machine SK-SKE.

Le machine SK-SKE sono state disegnate e fabbricate in conformità con le seguenti norme:

- Normative per modelli da 230 V/50-60 Hz/1~ :
 - Direttiva macchine: 98/37/CE.
 - Direttiva bassa tensione: 2006/95/CE.
 - Direttiva EMC: 2004/108/CE.
 - Norme di sicurezza macchine UNE-EN-60335-1, UNE-EN 60335-2-64 e UNE-EN 12852.
 - Norme di sicurezza macchine UNE-EN55014, UNE-EN -61000-3-2 e UNE-EN -61000-3-3.
 - Norme di immunità alle interferenze UNE-EN 55014-2.
- Normative per versioni da 120 V/50-60 Hz/1~ :
 - Norme di sicurezza ANSI/UL 763.
 - Norme d'igiene e materiali ANSI/NSF 8.

INDICI DI PROTEZIONE

Comandi: IP-55.

Macchina in generale: IP-34.

INSTALLAZIONE

Per ottenere le migliori prestazioni ed una buona conservazione delle machine SK-SKE, seguire accuratamente le istruzioni contenute in questo manuale.

UBICAZIONE

Scegliere un luogo adeguato, d'accordo con le necessità dell'utente. Si raccomanda di collocare le machine SK-SKE su una superficie liscia e stabile. Le machine SK-SKE non ha bisogno di essere affilato e si può spostare facilmente, disinserendo il cavo dalla rete elettrica. Allo scopo, la macchina deve essere situata in modo che la spina sia totalmente accessibile ed in ogni momento.

INSTALLAZIONE ELETTRICA

Le machine SK-SKE è monofase e si fornisce per una tensione di 230V 50-60 Hz o 120V 50-60 Hz.

Prima di collegare le machine SK-SKE alla rete, verificare se la tensione della rete e quella che è indicata sulla targa delle caratteristiche della macchina coincidono.

CARATERISTICHE DEL CAVO

Le machine SK-SKE si fornisce con un cavo elettrico di 2 m di lunghezza e con rivestimento termoplastico resistente all'olio ed alle sostanze simili.

Preparare una presa di corrente murale 2P di 15-20A e la sua spina corrispondente (se non è presente).

È OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA. Il filo di terra della macchina è segnalato.

MESSA IN FUNZIONAMENTO (Pag.13)

Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, pulire la zona di contatto con gli alimenti con acqua saponosa (tiepida), sciacquare e farla asciugare.

Montaggio

Si raccomanda di eseguire queste operazioni con le machine SK-SKE disinserito dalla rete elettrica.

- Collocare il recipiente (G) sul blocco motore (J).
- Collocare il blocco di lame (H) sull'asse motore (L) e spingere fino a che tocca con la base.

ATTENZIONE: Le lame (K) sono molto affilate ed è necessario manipolarle con attenzione.

- Chiudere il coperchio (F) e fissarlo con un movimento di giro nel senso antiorario del braccio (E).

Comandi

Le machine SK-SKE si mette in funzionamento o si ferma per mezzo dei seguenti pulsanti situati sul pannello frontale.

INTERRUTTORE GENERALE (Z)
MARCIA / ARRESTO (B)
PULSANTE RAFFICHE (C)
INVERTITORE DI VELOCITÀ (D)

Sicurezza

Esiste un dispositivo di sicurezza che impedisce il funzionamento delle machine SK-SKE quando:

- Il recipiente è stato ritirato o non è stato installato correttamente.
 - No si è posto e/o chiuso il coperchio (F).
- Di conseguenza le machine SK-SKE può funzionare soltanto con il recipiente (G) inserito, il coperchio chiuso (F).

Modo di operare

Una volta collocato la caldaia.

1. Collocare il blocco di lame adeguato (H).
2. Versare il prodotto nel recipiente. Si consiglia che la quantità:
Nel caso di cibi solidi il livello ottimo è leggermente al di sopra della lama (K) superiore. Nel caso di liquidi, non superare la scanalatura che si trova al centro del recipiente. È molto importante collocare il blocco delle lame (H) con il recipiente vuoto.
3. Chiudere il coperchio (F), assicurandosi di farlo combaciare perfettamente.
4. Collegare le machine SK-SKE alla rete.
5. Si raccomanda di scegliere la velocità di taglio della lama prima di mettere il cutter SK in funzionamento, mediante l'invertitore di velocità (D). Con ciò conseguiremo la finitura desiderata del prodotto finale. Quest'Invertitore di Velocità (D) ha la posizione di massimo, in cui il motore dà la massima velocità, a partir da questo punto, girandolo in senso orario, andremo riducendo la velocità.
6. Azionare l'interruttore generale (Z) per alimentare il cutter SK elettricamente.
7. Azionando l'interruttore di Marcia / Arresto (B) il cutter SK funziona in continuo fino a che si torna ad azionare e si fermi. Si raccomanda questo modo di funzionamento per processi che richiedono una durata lunga-media.
Azionando il pulsante di Raffiche (C) il cutter SK funziona fino a che si tiene schiacciato, quando si libera il Pulsante di Raffiche (C), lo SK si ferma automaticamente. Si raccomanda questo modo di funzionamento per processi di poca durata o per conseguire delle finiture o qualità molto concrete.
8. Durante il processo si può anche variare la velocità di taglio della lama mediante l'invertitore di velocità (D). Tale Invertitore di Velocità (D) ha la posizione di massimo, in cui il motore della massima velocità, a partir da questo punto, girandolo in senso orario andremo riducendo la velocità.
9. Una volta finita l'operazione, disinserire il cutter SK dalla rete e togliere il blocco di lame (H) con attenzione per evitare lesioni.
10. Il coperchio (F) è provvisto di un orificio (I) per incorporare prodotti mentre il cutter SK sta funzionando.

DOTAZIONE DI SERIE

SKE: Blocco di lame microdentate.

SK: Blocco di lame lisce.

Per maggiori informazioni consultare le specifiche tecniche e i disegni delle ultime pagine.

LAME OPZIONALI PER SK

Blocco di lame microdentate.

Blocco di lame forate.

Per maggiori informazioni consultare le specifiche tecniche e i disegni delle ultime pagine.

RIMESTATORE SKE

Per installare il rimestatore sostenere la manetta (M) con una mano e il mescolatore (X) con l'altra, premere e girare fino a che lo spinotto (P) sia dentro la scanalatura (R).

Azionando la Manetta del rimestatore quando le macchine SKE è in funzionamento si ottiene una finitura più omogenea e si riduce il tempo di lavoro.

La sua studiata forma fornisce una mescola ottima ed allo stesso tempo fa staccare il prodotto dai laterali del recipiente.

Per maggiori informazioni consultare le specifiche tecniche e i disegni delle ultime pagine.

APPLICAZIONI

TRITARE: Prezzemolo, aglio, cipolla, formaggio, prosciutto cotto, carne cucinata, ecc...

SALSA: Pomodori, maionese, tartara, "alio-li", (salsa con aglio pesto ed olio) verde, "gazpacho" (specie di panzanella), ecc...

PURÈ: Legumi, verdure, composte, ecc...

PASTE: Gamberi, cozze, ostriche, carne, salumi, ecc...

ZUPPE / CREME: Frutti di mare, aglio, verdure, legumi, carne, ecc...

BURRO AI SAPORI: Aglio, prezzemolo, erbe aromatiche, acciughe, ecc...

Per i dolci:

SMINUZZARE: Mandorle, nocciole, cioccolato, frutta passita, frutta per macedonia, ecc...

PREPARARE: Zucchero glassa, pasta di mandorle, battere la panna; crema di cioccolato, vainiglia, caffè, fragole e frutta in generale, ecc...

Infinità di piatti per la cucina professionale.

Con le macchine SK-SKE si possono preparare, dalle creme più liquide, fino al purè più spesso, grazie all'amplessima gamma di velocità di cui dispone.

MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento per la pulizia, revisione o riparazione, è obbligatorio disinserire la macchina dalla rete.

Sostituzione del blocco di lame (H)

ATTENZIONE: Le lame (K) sono molto affilate ed è necessario manipolarle con attenzione.

1. Assicurarsi che le macchine SK-SKE sia spento ed il cavo di collegamento sia stato disinserito dalla rete.
2. Estrarre il blocco lame (H), prestando molta attenzione a non toccare le lame (K) con la mano, poiché sono molto affilate.

3. Sostituirlo con il blocco di lame (H) desiderato, assicurandosi che incassi perfettamente sull'asse-motore. Nel caso in cui la lama (K-1) inferiore urti con il fondo del recipiente, bisognerà regolare l'altezza della lama (K-1), regolando la vite della parte superiore (L) del blocco di lame (H). Per assicurarsi migliori risultati, le lame (K) devono essere sempre affilate.

Tensionamento e cambio di cinghia

Verificare periodicamente (per lo meno una volta l'anno) lo stato della cinghia. Allo scopo è necessario aprire il coperchio inferiore del blocco motore (J).

Nel caso in cui la cinghia fosse danneggiata, sostituirla con una nuova. A tal fine:

- Allentare le quattro viti del supporto motore per poter togliere la cinghia.
- Sostituire la cinghia con una nuova.
- Tensionare la cinghia spostando il supporto motore (la tensione non deve essere eccessiva) e avvitare di nuovo le quattro viti del supporto motore.

Se la cinghia non è tesa, allentare le 4 viti del supporto motore e tensionare la cinghia nel modo spiegato nel punto precedente.

Altre osservazioni

Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse deteriorato, la relativa sostituzione dovrà essere effettuata presso un servizio tecnico autorizzato dalla Sammic,S.L.

Se si riscontra qualsiasi anomalia, si prega di prendere contatto prima possibile un servizio tecnico autorizzato dalla Sammic,S.L.

PULIZIA

È necessario smontare e pulire le macchine SK-SKE ogni fine giornata o ogni volta che si cambia prodotto.

1. Disinserire le macchine SK-SKE dalla rete.
2. Togliere il coperchio (F), blocco lame (H) e pentola (G).

ATTENZIONE: Le lame (K) sono molto affilate ed è necessario manipolarle con attenzione.

3. Pulire tutta la superficie ed i pezzi che si sono tolti con una spugna umida e insaponata. Tutti gli elementi che sono in contatto con i cibi si devono pulire subito dopo ogni uso, impiegando un detergente accettato nell'alimentazione. Non utilizzare né prodotti abrasivi, né detersivi in polvere.

Dopo, sciacquare con abbondante acqua calda e disinfettare con un panno morbido, impregnato in alcol etilico a 90°.

L'esterno dell'apparecchiatura non si deve pulire con un getto d'acqua diretto. Per detta pulizia usare un panno umido e qualsiasi detergente abituale.

INCONVENIENTI DI FUNZIONAMENTO

Le macchine SK-SKE non si avvia

Verificare che:

- Le macchine SK-SKE sia inserito e vi sia la tensione corretta nella rete.
- Che il coperchio sia abbassato (F) e la leva (E) azionata.

Le macchine SK-SKE si ferma mentre sta lavorando:

Può succedere che:

- Il motore si sia riscaldato a causa della protezione termica. Disinserire le macchine SK-SKE ed attendere dei minuti prima di metterlo in marcia.
- Se è sovraccarico, ridurre la quantità di prodotto prima di metterlo in funzionamento.

Non processa correttamente i cibi:

- Accuratamente verificare le buone condizioni delle lame (K).
- Può succedere che la cinghia sia allentata.

Se la macchina emette un rumore metallico, verificare che la lama (K-1) inferiore non urti con il fondo del recipiente (G). Se è così, mediante il regolatore dell'altezza (L) collocarlo correttamente.

ALTRE OSSERVAZIONI IMPORTANTI

- Livello di rumore della macchina in marcia, collocata a 1,6 m. d'altezza e 1 m. di distanza, inferiore a 70 dB (A). Rumore di fondo: 32 db (A).

L'utilizzo di questo strumento è limitato a negozi, attività o settori industriali. Non è stato progettato per la vendita al pubblico in generale.

Quest'apparecchiatura non è destinata per essere usata da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o siano prive di esperienza o conoscenza, tranne il caso in cui sia intervenuta la supervisione o siano state impartite le istruzioni relative all'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della sua sicurezza.

INDICAÇÕES PARA A MARCAÇÃO CE

Cada máquina dispõe dos seguintes indicadores:

Nome e endereço do fabricante: SAMMIC S.L., C/ Atxubiaga 14, Azpeitia, Gipuzkoa (SPAIN).

Marcação "CE"

O modelo de máquina vem indicado no ponto seguinte.

O número de série está indicado na folha de garantia e na declaração de conformidade.

MODELOS

Este manual descreve a instalação, o funcionamento e a manutenção da máquina.

A referência do modelo e as respectivas características figuram na placa de identificação colocada na máquina.

A máquina está desenhada e fabricada de acordo com as seguintes normas:

· Normas para modelos de 230 V / 50-60 Hz / 1~:

- Directiva de máquinas: 98/37/CE.

- Directiva de baixa tensão: 2006/95/CE.

- Directiva E.M.C.: 2004/108/CE.

- Normas de segurança de máquinas UNE-EN-60335-1, UNE-EN 60335-2-64 e UNE-EN 12852.

- Normas de emissão de interferências UNE-EN 55014, UNE-EN-61000-3-2 e UNE-EN-61000-3-3.

- Normas de imunidade a interferências UNE-EN 55014-2.

· Normas para as versões de 120 V / 50-60 Hz / 1~:

- Normas de segurança ANSI / UL 763.

- Normas de higiene e materiais ANSI / NSF 8.

ÍNDICES DE PROTECÇÃO

Comandos: IP-55.

Máquina em geral: IP-34.

INSTALAÇÃO

Para obter as melhores prestações e manter a máquina em bom estado de conservação, siga cuidadosamente as instruções contidas neste manual.

LOCAL DE INSTALAÇÃO

Escolher um lugar adequado, de acordo com as necessidades do utilizador. Recomenda-se colocar a máquina sobre uma superfície plana e estável. A máquina não necessita de estar fixa e é facilmente transportável, desligando o cabo da rede eléctrica. Por isso a máquina deve estar situada de forma que a ficha esteja totalmente acessível em todo momento.

INSTALAÇÃO ELÉCTRICA

A máquina é monofásica e está prevista para uma tensão de 230V 50-60 Hz ou 120V 50-60 Hz .

Antes de ligar a máquina à rede, verificar se a tensão da rede e a que se indica na placa de características da máquina coincidem.

CARACTERÍSTICAS DO CABO

A máquina é fornecida com um cabo eléctrico de 2 m de comprimento e com revestimento termoplástico resistente ao óleo e outras substâncias similares.

Preparar uma tomada de corrente mural 2P de 15-20A e a ficha correspondente (se não a tiver).

É OBRIGATÓRIA A LIGAÇÃO A TERRA. O fio de terra da máquina está assinalado.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO (Pag.13)

Antes de utilizar a sua máquina pela primeira vez, limpar a zona de contacto com alimentos utilizando água com detergente (morna), enxaguar e deixá-la secar.

Montagem

Recomenda-se realizar estes passos com a máquina desligada da rede eléctrica.

· Colocar o recipiente (G) sobre o bloco do motor (J).

· Colocar o bloco de lâminas (H) no eixo do motor (L) e pressionar até encaixar completamente na base.

ATENÇÃO: As lâminas (K) são muito afiadas e têm de ser manipuladas com cuidado.

· Fechar a tampa (F) e fixá-la rodando a alavanca de fixação (E) em direcção anti-horária.

Comandos

A máquina funciona ou pára mediante os seguintes botões situados no painel frontal.

INTERRUPTOR GERAL (Z)
MARCHA / PARAGEM (B)
BOTÃO RAJADAS (C)
VARIADOR DE VELOCIDADE (D)

Segurança

Existe um dispositivo de segurança que impede o funcionamento da máquina quando:

· O recipiente foi retirado ou não está correctamente instalado.

· Não se colocou e/ou fechou a tampa (F).

Em suma, a máquina só pode funcionar com o recipiente (G) colocado, a tampa fechada (F)

Modo de operar

Após a colocação do recipiente:

1. Colocar o bloco de lâminas adequado (H).
2. Verter o produto no recipiente. Aconselhamos as seguintes quantidades: No caso dos alimentos sólidos, o nível óptimo situa-se ligeiramente acima da lâmina (K) superior. No caso dos líquidos, não exceder a ranhura que existe no centro do recipiente. É muito importante colocar o bloco de lâminas (H) com o recipiente vazio.
3. Fechar a tampa (F) assegurando-se de que encaixa perfeitamente.
4. Ligar a máquina à rede eléctrica.
5. É recomendável seleccionar a velocidade de corte da lâmina mediante o variador de velocidade (D) antes de colocar a máquina em funcionamento. Desse modo obteremos um produto final com o acabamento desejado. Com o Variador de Velocidade (D) colocado na posição de máximo, o motor atinge a máxima velocidade. A partir dessa posição, e rodando em direcção horária, vai-se reduzindo a velocidade.
6. Accionar o interruptor geral (Z) para alimentar a máquina electricamente.
7. Accionando o interruptor de Marcha / Paragem (B) a máquina funciona em contínuo até que se volte a accionar e páre. Recomenda-se este modo de funcionamento para processar alimentos que requeiram uma duração longa-média. Accionando o Botão RAJADAS (C), a máquina funciona enquanto o botão estiver premido; soltando o Botão RAJADAS (C), a SK pára automaticamente. Recomenda-se este modo de funcionamento para processar alimentos que exijam uma curta duração ou para conseguir uns acabamentos específicos ou uma qualidade determinada.
8. Durante o processamento também se pode variar a velocidade de corte da lâmina através do Variador de Velocidade (D). Com o Variador de Velocidade (D) colocado na posição de máximo, o motor atinge a máxima velocidade. A partir dessa posição, e rodando em direcção horária, vai-se reduzindo a velocidade.
9. Finalizada a operação, desligar a máquina da rede eléctrica e retirar o bloco de lâminas (H) com o máximo de cuidado para evitar lesões.
10. A tampa (F) dispõe de um orifício (I) para a introdução do produto enquanto a máquina estiver a funcionar.

EQUIPAMENTO DE SÉRIE

SKE: Bloco de lâminas microdentadas.

SK: Bloco de lâminas lisas.

Para mais informações, consultar a página de características e os desenhos que se encontram nas últimas páginas.

LÂMINAS OPCIONAIS PARA SK

Bloco de lâminas microdentadas.

SKE: Bloco de lâminas perfuradas.

Para mais informações, consultar a página de características e os desenhos que se encontram nas últimas páginas.

AGITADOR - SKE

Para instalar o agitador, segurar o manípulo (M) com uma mão e o misturador (X) com a outra, pressionar e girar até que o passador (P) esteja dentro da ranhura (R).

Accionar o Manípulo do agitador quando a máquina está em funcionamento permite obter um acabamento mais homogêneo e reduzir o tempo de trabalho.

A sua forma perfeitamente estudada proporciona uma mistura ótima e, ao mesmo tempo, o desprendimento do produto dos laterais do recipiente.

Para mais informações, consultar a página de características e os desenhos que se encontram nas últimas páginas.

APLICAÇÕES

PICAR: salsa, alho, cebola, queijo, fiambre, carne cozinhada, etc...

MOLHOS: tomate, maionese, tártaro, alioli, verde, gaspacho, etc...

PURÉS: legumes, verduras, compotas, etc...

PASTAS: gambas, mexilhões, ostras, carne, embutidos, etc...

SOPAS / CREMES: marisco, alho, verduras, legumes, carne, etc...

MANTEIGAS DE SABORES: alho, salsa, ervas aromáticas, anchovas, etc...

Em pastelaria:

PICAR: Amêndoas, avelãs, chocolate, passas, frutas para macedónia, etc...

PREPARAR: Açúcar em pó, pasta de amêndoas, bater natas; creme de chocolate, baunilha, café, morangos e frutas em geral, etc...

Uma infinidade de pratos para a cozinha profissional.

Com a máquina é possível preparar desde o creme mais líquido ao puré mais espesso graças à amplíssima gama de velocidades de que dispõe.

MANUTENÇÃO

Antes de intervir para realizar qualquer operação de limpeza, revisão ou reparação da máquina é obrigatório desligá-la da rede eléctrica.

Substituição do bloco de lâminas (H)

ATENÇÃO: As lâminas (K) são muito afiadas e têm de ser manipuladas com cuidado.

1. Assegurar-se de que a máquina está apagada e que o cabo de ligação foi desligado da rede eléctrica.
2. Extrair o bloco de lâminas (H) com o cuidado de não tocar as lâminas (K) já que estão extremamente afiadas.
3. Substituí-lo pelo bloco de lâminas (H) desejado, assegurando-se de que encaixa perfeitamente no eixo-motor. No caso de a lâmina (K-1) inferior roçar o fundo do recipiente, regular a altura da lâmina (K-1) ajustando o parafuso da parte superior (L) do bloco de lâminas (H).

Para garantir melhores resultados, as lâminas (K) devem estar sempre afiadas.

Tensionamento e substituição da correia

Verificar periodicamente (no mínimo uma vez por ano) o estado da correia. Para o efeito é necessário abrir a tampa inferior do bloco do motor (J).

No caso de a correia estar danificada, proceder à sua substituição do seguinte modo:

- Afrouxar os quatro parafusos do suporte-motor para poder soltar a correia.
- Substituir a correia por outra nova.
- Tensionar a correia deslocando o suporte-motor (a tensão não deve ser excessiva) e voltar a aparafusar os 4 parafusos do suporte-motor.

Se a correia não estiver tensionada, afrouxar os 4 parafusos do suporte-motor e tensionar a correia tal como se explica no ponto anterior.

Outras observações

Em caso de deterioro do cabo de alimentação, a sua substituição deverá ser levada a cabo por um serviço técnico autorizado por Sammic, S.L.

Se detectar alguma anomalia, contactar imediatamente um serviço técnico autorizado por Sammic, S.L.

LIMPEZA

É necessário desmontar e limpar a máquina no fim de cada jornada ou sempre que se mude de produto.

1. Desligar a máquina da rede eléctrica.
2. Retirar a tampa (F), o bloco de lâminas (H) e o recipiente (G).

ATENÇÃO: As lâminas (K) são muito afiadas e têm de ser manipuladas com cuidado.

3. Limpar toda a superfície e as peças retiradas com uma esponja húmida e com detergente. Todos os elementos que estão em contacto com os alimentos devem ser limpos imediatamente após o seu uso, aplicando um detergente admitido em alimentação. Não utilizar produtos abrasivos nem detergentes secos.

Depois passar por água quente em abundância e desinfectar com um pano suave impregnado de álcool etílico (90 °).

O exterior da máquina não deve ser limpo em água corrente. Para proceder à sua limpeza, utilizar um pano húmido e um detergente habitual.

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

A máquina não arranca

Verificar se:

- A máquina está ligada à corrente e a tensão na rede é a correcta.
- A tampa (F) está descida e a alavanca (E) accionada.

A máquina pára durante o funcionamento:

Verificar se:

- O motor aqueceu devido à protecção térmica. Desligar a máquina e aguardar alguns minutos antes de a colocar em funcionamento.
- Está sobrecarregada. Nesse caso, reduzir a quantidade de produto antes de a voltar a pôr em funcionamento.

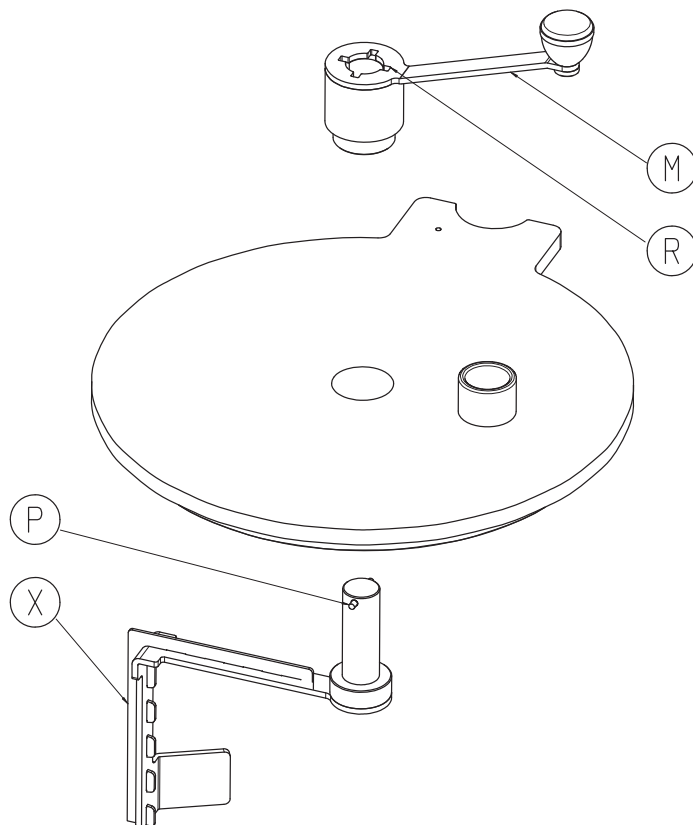
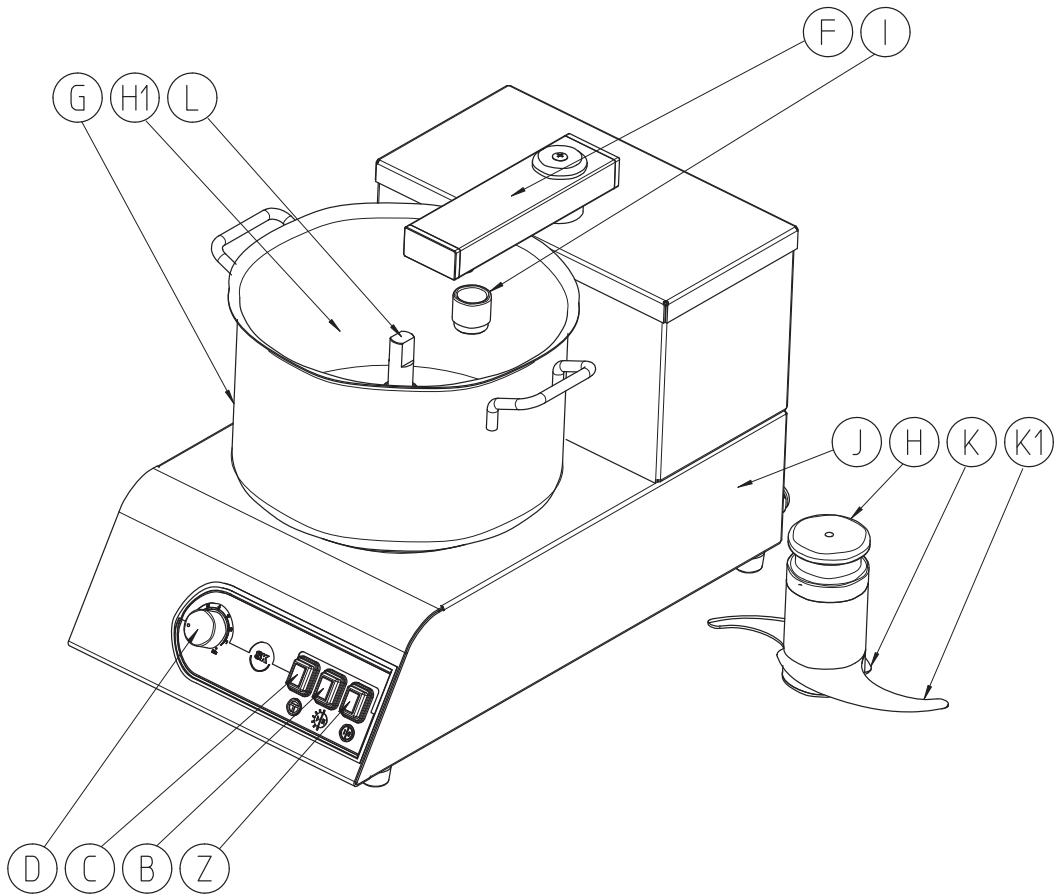
Não processa correctamente os alimentos:

- Com cuidado, verificar o estado das lâminas (K).
- Verificar o estado de tensionamento da correia.

Se a máquina emitir um ruído metálico, verificar se a lâmina (K-1) inferior roça o fundo do recipiente (G). Nesse caso, proceder ao seu reajuste mediante o regulador de altura (L).

OUTRAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Nível de ruído da máquina em funcionamento, colocada a 1,6 m de altura e a 1 m de distância, inferior a 70 dB (A). Ruído de fundo: 32 db (A).
- Este equipamento destina-se a utilização em lojas, actividades profissionais ou indústrias e não foi concebido para venda ao público em geral.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam vigiadas ou ensinadas por alguém responsável pela sua segurança.



CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	SK-3 / SKE-3	SK-5 / SKE-5	SK-8 / SKE-8
CAPACIDAD CUBA	BOWL CAPACITY	FASSUNGSVERMÖGEN	3	5	8
N° REVOLUCIONES MOTOR	MOTOR SPEED RPM	MOTOR U/MIN.	450 / 3.000	450 / 3.000	450 / 3.000
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	ELEKTROANSCHLUß	230 V / 50 - 60 Hz 120 V / 50 - 60 Hz	230 V / 50 - 60 Hz 120 V / 50 - 60 Hz	230 V / 50 - 60 Hz 120 V / 50 - 60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	ELECTRICAL LOADING	ELECKTRISCHE LEISTUNG	300 / 500 W	700 / 1.000 W	700 / 1.000 W
DIMENSIONES EXTERIORES (mm)(inch)	EXTERNAL DIMENSIONS (mm)(inch)	ABMESSUNGEN (mm)(inch)			
- Ancho	- Width	- Breite	240 / 9.44"	280 / 11"	280 / 11"
- Fondo	- Depth	- Tiefe	370 / 14.56"	500 / 19.68"	500 / 19.68"
- Alto	- Height	- Höhe	305 / 12"	350 / 13.77"	380 / 13.77"
PESO NETO (Kg)(Lb)	NET WEIGHT (Kg)(Lb)	NETTOGEWICHT (Kg)(Lb)	11 Kg / 24.25 lb	22 Kg / 48.5 lb	23 Kg / 50.7 lb

CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERISTICAS	SK-3 / SKE-3	SK-5 / SKE-5	SK-8 / SKE-8
CAPACITÉ DU BOL	CAPACITÀ VASCA	CAPACIDADE DA CUBA	3	5	8
VITESSE MOTEUR TR/MIN	GIRI MOTORE	N° ROTACÕES MOTOR	450 / 3.000	450 / 3.000	450 / 3.000
ALIMENTATION ELECTRIQUE	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	230 V / 50 - 60 Hz 120 V / 50 - 60 Hz	230 V / 50 - 60 Hz 120 V / 50 - 60 Hz	230 V / 50 - 60 Hz 120 V / 50 - 60 Hz
PUISSANCE ELECTRIQUE	POTENZA ELETTRICA	POTÊNCIA ELÉCTRICA	300 / 500 W	700 / 1.000 W	700 / 1.000 W
DIMENSIONS (mm)(inch)	DIMENSIONI ESTERNE (mm)(inch)	DIMENSÕES EXTERIORES (mm)(inch)			
- Largeur	- Larghezza	- Largura	240 / 9.44"	280 / 11"	280 / 11"
- Profondeur	- Fondo	- Profundidade	370 / 14.56"	500 / 19.68"	500 / 19.68"
- Hauteur	- Altezza	- Altura	305 / 12"	350 / 13.77"	380 / 13.77"
POIDS NET (Kg)(Lb)	PESO NETTO (Kg)(Lb)	Peso LÍQUIDO (Kg)(Lb)	11 Kg / 24.25 lb	22 Kg / 48.5 lb	23 Kg / 50.7 lb

**EQUIPAMIENTO DE SERIE / SERIAL EQUIPMENT / SERIENAUSSTATTUNG
EQUIPEMENT DE SERIE / DOTAZIONE DI SERIE / EQUIPAMENTO DE SERIE**

MODELO	CUCHILLAS LISAS	CUCHILLAS MICRODENTADAS	REVOLVEDOR
MODEL	FLAT BLADES	SERRATED BLADES	STIRRER
MODELL	GLATTEN MESSERN	GEZÄHNTEN MESSERN	ABSCHABERSATZ
MODÈLE	COUTEAUX LISSES	COUTEAUX CRANTÉS	RACLEUR
MODELLO	LAMA LISCIÉ	LAME DENTATE	RASCHIETTO
MODELO	LAMINAS LISAS	LÂMINAS MICRODENTADAS	RASCADOR
SK-3	2052666		
SK-5/8	2052669		
SKE-3		2052630	2051938
SKE-5		2052640	2052078
SKE-8		2052648	2502058

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL / OPTIONAL EQUIPMENT / ZUSATZAUSSTATTUNG
EQUIPEMENT OPTIONNELLE / ATTREZZATURE OPZIONALI / EQUIPAMENTO OPCIONAL**

MODELO	CUCHILLAS LISAS	CUCHILLAS MICRODENTADAS	CUCHILLAS PERFORADAS
MODEL	FLAT BLADES	SERRATED BLADES	PERFORATED BLADE
MODELL	GLATTEN MESSERN	GEZÄHNTEN MESSERN	SCHNEIDMESSERSATZ GELOCHT
MODÈLE	COUTEAUX LISSES	COUTEAUX CRANTÉS	LAMES PERFORÉES
MODELLO	LAMA LISCIÉ	LAME DENTATE	LAME FORATE
MODELO	LAMINAS LISAS	LÂMINAS MICRODENTADAS	LÂMINAS PERFURADAS
SK-3	2052666	2052617	2052668
SK-5/8	2052669	2052771	2052785
SKE-3	2052664	2052630	2052659
SKE-5	2052661	2052640	2052663
SKE-8	2052665	2052648	2052667



UNE-EN ISO 9001