

Picadora-cutter

Cutter

ALEMAN

Cutter-mélangeur

ITALIANO

Picadora-cutter

**K-5/K-8 / L-3**



## INSTALACIÓN

Para obtener las mejores prestaciones y una buena conservación de la máquina, 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. La máquina no necesita estar fijada a nada y es fácilmente desplazable, desenchufando el cable.

### INSTALACIÓN ELÉCTRICA

· L-3: La máquina es monofásica y se suministran para una tensión de 230V 50-60 Hz.

· K-5/8: - Las máquinas monofásicas se suministran para una tensión de 220V.

- Las máquinas trifásicas se suministran a una tensión de 220/380V, conectadas a 380V.

Antes de conectar la Cutter a la red, comprobar si el motor está preparado para el mismo voltaje que el de la red. En caso contrario, realizar el cambio de voltaje.

Para los modelos trifásicos, verificar que las cuchillas giran en sentido inverso a las agujas del reloj.

En caso contrario, invertir dos fases en el enchufe.

### DOTACION DE SERIE

-Bloque de cuchillas lisas para uso general. Permite realizar la mayoría de los trabajos, como picar perejil, ajo, cebolla, queso mozarella, salsa de tomate, etc.

-Paleta de madera para remover el producto del recipiente.

-Piedra para el afilado de las cuchillas.

### ACCESORIOS OPCIONALES

-Bloque de cuchillas dentadas, especiales para rallar pan, queso, chocolate, frutos secos y confitados, hielo, etc.

-Bloque de cuchillas perforadas, especiales para levantar claras, hacer mayonesas, salsas y pastas en general.

### MONTAJE

-Colocar la cuba sobre el bloque motor, haciendo coincidir las clavijas que sobresalen de la base del bloque motor con las ranuras que tiene la cuba. Para su completa fijación hay que hacer girar la cuba en sentido inverso al movimiento de las agujas del reloj.

-Colocar el bloque de cuchillas en el eje motor y presionar hacia abajo hasta que haga tope con la base.

-Colocar la tapa siguiendo las clavijas metálicas que hay en la parte superior de la cuba. Asegurarse de que el imán de la tapa coincide con la columna del bloque motor, en donde está situado un sensor de seguridad.

## PUESTA EN MARCHA

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

· **START:** para poner en marcha.

· **STOP:** para parar.

· **MAN :** opción manual para funcionar la máquina intermitentemente.

· L-3: · +/-: para aumentar / disminuir la velocidad de trabajo.

· El display muestra la velocidad a la que se está trabajando en ese momento.

Existe un dispositivo de seguridad que impide el funcionamiento de la máquina cuando la cuba ha sido retirada, no está correctamente instalada o no se haya colocado la tapa superior.

1. Colocar el bloque de cuchillas adecuado.

2. Verter el producto en el recipiente. Se aconseja que la cantidad por operación no sea excesiva. En el caso de alimentos sólidos, el nivel óptimo es ligeramente por encima de la cuchilla superior. En el caso de líquidos, no superar la ranura que hay en el centro del recipiente.

**IMPORTANTE:** El bloque de cuchillas hay que montarlo siempre con el recipiente vacío, antes de verter el producto.

3. Colocar la tapa, asegurándose de que encaja perfectamente.

4. Apretar el pulsador START y después de unos segundos de trabajo parar la máquina por medio del pulsador STOP para comprobar el resultado obtenido. Si es necesario más tiempo para finalizar la operación se puede utilizar el pulsador MAN, que hace funcionar la máquina sólo mientras se mantiene apretado. Al soltar el pulsador MAN, la máquina se para automáticamente.

L-3: - Puede variar la velocidad de trabajo de la máquina pulsando los botones "+" y "-" cuando la máquina esté en marcha. La máquina empieza siempre a velocidad "4", siendo el rango donde varía la velocidad del 1 al 9.

5. Una vez finalizada la operación, desenchufar la máquina de la red, quitar la cuchilla con mucho cuidado y girar el recipiente en sentido contrario de las agujas del reloj para poder sacarlo del eje.

### MANTENIMIENTO

-Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación, ES OBLI-

GATORIO desconectar la máquina de la red. -Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio sólo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por SAMMIC.

-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).

### SUSTITUCIÓN DEL BLOQUE-CUCHILLAS

Las cuchillas están muy afiladas, por lo que habrá que tener mucha precaución durante su manipulación.

1. Asegurarse de que la máquina está apagada y el cable ha sido desenchufado de la red.

2. Extraer el bloque, teniendo mucho cuidado de no tocar las cuchillas con la mano, ya que éstas están muy afiladas.

3. Reempazarlo por el bloque de cuchillas deseado, asegurándose de que encaja perfectamente en el eje-motor. En el caso de que la cuchilla inferior roce el fondo del recipiente, habrá que regular la altura de la cuchilla, ajustando con un destornillador el tornillo de la parte superior del bloque porta cuchillas.

Para asegurar mejores resultados, las cuchillas deben estar siempre afiladas. Cada máquina va provista de un piedra de afilar.

### LIMPIEZA

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

1. Desenchufar la máquina de la red principal.

2. Quitar todas las piezas móviles.

3. Limpiar toda la superficie y las piezas móviles que se hayan quitado con una esponja caliente 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.

CARACTERÍSTICAS	K-5	K-8
ALIMENTACIÓN		
- Monofásica	220V/50Hz/1~	
- Trifásica	220-280V/50Hz/3~	220-280V/50Hz/3~
POTENCIA	1.100 W	1.100 W
1 VELOCIDAD (r.p.m.)	1.400 (II-III)	1.400
2 VELOCIDADES (r.p.m.)	1.400/2.800 (III)	1.400/2.800
CAPACIDAD DEL RECIPIENTE	5 l.	8 l.
DIMENSIONES		
- Ancho	260 mm	260 mm
- Fondo	290 mm	290 mm
- Alto	480 mm	540 mm
PESO NETO	22 Kg	24 Kg

CARACTERÍSTICAS	L-3
ALIMENTACIÓN	230V / 50-60Hz / 1~
POTENCIA	550 W
VELOCIDAD VARIABLE (min/max r.p.m.)	900 / 1.900
CAPACIDAD DEL RECIPIENTE	
DIMENSIONES	3 l.
- Ancho	260 mm
- Fondo	330 mm
- Alto	300 mm
PESO NETO	10 Kg

## INSTALLATION

Carefully follow the instructions in this manual in order to achieve optimum performance and keep the machine in good condition.

### LOCATION

Choose an appropriate location in accordance with user needs. The machine should be placed on a smooth, stable surface. The machine does not need to be anchored to anything and can be relocated easily, after unplugging the electric lead.

### ELECTRICAL INSTALLATION

- L-3: The machine is single-phase and is supplied for a voltage of 230V 50-60 Hz.
- K-5/8: - Single-phase machines are supplied for a voltage of 220V.
- Three-phase machines are supplied for a voltage of 220/380V, connected at 380V.

Before connecting the Cutter to the mains, check that the motor is set for the same voltage as the mains. If not, change the voltage.

With three-phase models, check that the blades turn anti-clockwise.

If not, invert two phases at the plug.

### STANDARD EQUIPMENT

-Smooth general-purpose blade unit. Suitable for most tasks, such as chopping parsley, garlic, mozzarella cheese, making tomato sauce, etc.

-Wooden spatula for stirring the product in the recipient.

-Whetstone for sharpening the blades.

### OPTIONAL ACCESSORIES

-Serrated blade unit, especially for grating bread, cheese, chocolate, dry and crystallised fruit, ice, etc.

-Perforated blade unit, especially for whisking egg whites, making mayonnaise, sauces and pastas in general.

### ASSEMBLY

-Place the reservoir on top of the motor unit, lining up the pins with the slots in the reservoir. To secure the reservoir fully, twist it in an anti-clockwise direction.

-Fit the blade unit onto the motor shaft and press fully downwards until it touches the base.

-Fit the lid, following the metal pins on top of the reservoir. Ensure that the lid magnet coincides with the motor unit column with its fitted safety sensor.

## START-UP

The machine can started and stopped using the buttons located on the front panel.

- **START:** to start.
- **STOP:** to stop.
- **MAN:** manual option for inter mittent machine operation.
- **L-3:** · +/-: to increase/decrease the working speed.
- The display shows the current operating speed.

There is a safety device that prevents the machine from operating when the reservoir has been taken off, has not been fitted correctly or when the lid has not been fitted.

1. Place the required blade unit.
2. Pour the product into the recipient. The amount used should not be excessive. With solid foodstuffs, the optimum level is slightly above the upper blade. Liquid foodstuffs should not pass the slot in the middle of the recipient.

**IMPORTANT:** the blade unit must always be fitted with the recipient empty, before pouring in the product.

3. Replace the lid, ensuring that it fits perfectly.
4. Press the START button and, after a few seconds in operation, press the STOP button to stop the machine and check the results achieved. If more time is needed to complete the operation, use the MAN button and the machine will only operate while this button is pressed. When the MAN button is released, the machine stops automatically.

**L-3:** - Machine operating speed can be controlled by pressing the "+" and "-" buttons when the machine is operating. The machine always starts at speed "4" on a scale with speeds ranging from 1 to 9.

5. Once the operation has finished, unplug the machine from the mains, very carefully remove the blade and twist the recipient in a clockwise direction to remove it from the shaft.

SPECIFICATIONS	K-5	K-8
ELECTRICAL SUPPLY		
- Single phase	220V/50Hz/1~	
- Three phase	220-280V/50Hz/3~	220-280V/50Hz/3~
LOADING	1.100 W	1.100 W
1 SPEED (r.p.m.)	1.400 (II-III)	1.400
2 SPEEDS (r.p.m.)	1.400/2.800 (III)	1.400/2.800
BOWL CAPACITY	5 l.	8 l.
DIMENSIONS		
- Width	260 mm	260 mm
- Depth	290 mm	290 mm
- Height	480 mm	540 mm
NET WEIGHT	22 Kg	24 Kg

## MAINTENANCE

-Before any cleaning, checking or repair operation, the machine MUST be disconnected from the mains.

-If the power lead is worn and needs to be replaced, this may only be done by a technical service approved by SAMMIC.

-Noise level of the machine in operation, at a height of 1.6 metres and 1 metre away, less than 70 dB (A). Background noise: 32 db (A).

### REPLACING THE BLADE UNIT

The blades are very sharp; therefore special care must be taken when handling them.

1. Ensure that the machine has been switched off and disconnected from the mains.
2. Extract the unit, being very careful not to touch the blades, as they are very sharp.
3. Replace it with the required blade unit, ensuring that it fits perfectly onto the shaft-motor. If the lower blade rubs against the bottom of the recipient, adjust the height of the blade, using a screwdriver on the screw on top of the blade holder unit. To ensure the best results, the blades must always be sharp. All machines are supplied with whetstones.

### CLEANING

The machine must be disassembled and cleaned at the end of every day or every time the product is changed.

1. Disconnect the machine from the mains.
2. Remove all moveable components.
3. Clean the whole surface and all moveable parts that have been removed, using a hot, soapy sponge. All parts in contact with foodstuffs must be cleaned immediately after each use, using a detergent approved for use with foodstuffs. Do not use abrasive products or dry detergents. Then rinse with abundant hot water and disinfect using a soft cloth moistened with 90° ethyl alcohol.

The outside of the apparatus MUST NOT be cleaned with a direct jet of water. Use a damp cloth and any normal detergent.

SPECIFICATIONS	L-3
ELECTRICAL SUPPLY	230V / 50-60Hz / 1~
LOADING	550 W
ADJUSTABLE SPEED (r.p.m.)	900 / 1.900
BOWL CAPACITY	3 l.
DIMENSIONS	
- Width	260 mm
- Depth	330 mm
- Height	300 mm
NET WEIGHT	10 Kg

## AUFSTELLUNG

Um die bestmögliche Leistung und eine lange Lebensdauer der Maschine sicherzustellen befolgen Sie bitte genau die Hinweise dieser Betriebsanleitung.

## STANDORT

Wählen Sie den für Ihre Erfordernisse geeigneten Standort aus und stellen Sie die Maschine auf eine stabile und ebene Oberfläche. Das Gerät braucht nicht befestigt zu werden und kann nach Herausziehen des Kabels aus dem Stecker leicht an einen anderen Ort befördert werden.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

·L-3: Die Maschine ist für Einphasenspannung 230V 50-60Hz ausgelegt.

·K-5/8: -Die Einphasengeräte werden für eine Spannung von 220V geliefert.  
-Die Maschinen für Dreiphasenwechselstrom sind für 220 und 380 V ausgelegt und sind für den Anschluss an 380V vorgesehen.

Bevor Sie das Gerät an das Netz anschliessen prüfen Sie bitte, ob die Netzspannung mit dem auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Wert übereinstimmt. Andernfalls muss auf die andere Spannung umgeschaltet werden.

Bei den Dreiphasen-Modellen muss zuerst geprüft werden, ob die Messer entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Sonst müssen im Stecker zwei Phasen umgetauscht werden.

## SERIENAUSSTATTUNG

-Block mit glatten Messern für allgemeine Verwendung wie z.B. zum Zerkleinern von Petersilie, Knoblauch, Mozzarella-Käse, Tomatensoße usw.

-Holzspatel, mit dem Sie das Produkt aus dem Gefäss schaben können.

-Schleifstein zum Nachschleifen der Messer.

## OPTIONALES ZUBEHÖR

-Block mit Sägemessern, besonders geeignet zum Reiben von Brot, Käse, Schokolade, Nüssen und Trockenobst, Eis usw.

-Block mit gelochten Messern, besonders geeignet zum Zubereiten von Eischnee, Mayonnaise, Sossen und Massen im allgemeinen.

## MONTAGE

-Stellen Sie die Schüssel so auf den Motorblock, dass die Stifte am Motorblock mit den Aussparungen an der Schüssel übereinstimmen. Um die Schüssel fest einzurasten drehen Sie diese bitte entgegen dem Uhrzeigersinn.

-Stecken Sie nun den Messerblock auf die Motorwelle und drücken Sie fest nach unten, bis er aufschlägt.

-Setzen Sie danach den Deckel auf unter Beachtung der oben auf dem Behälter vorhandenen Stifte. Der Magnet am Deckel muss mit der Säule des Motorblocks

zusammentreffen, die einen Sicherheitssensor enthält.

## INBETRIEBNAHME

An den Drucktasten vorne am Gerät können Sie die Maschine ein- und ausschalten, und zwar

·**START**: zum Einschalten.

·**STOP**: zum Ausschalten.

·**MAN** : Für intermittierenden Betrieb der Maschine.

·**L-3**: · +/-: Zum Erhöhen /Verringern der Betriebsgeschwindigkeit.

· Die jeweilige Betriebsgeschwindigkeit ist auf der Anzeige zu sehen.

Dank einer Sicherheitsvorrichtung kann die Maschine nicht in Betrieb gesetzt werden, wenn die Schüssel entfernt, wenn die Schüssel nicht vorschriftsmässig eingesetzt oder wenn der Deckel nicht aufgelegt worden ist.

1. Setzen Sie den Block mit den gewünschten Messern ein.

2. Schütten Sie das zu zerkleinernde Gut in die Schüssel. Die Eingabemenge pro Behandlungsvorgang sollte nicht zu gross sein. Bei festen Nahrungsmitteln ist der optimale Stand etwas über dem obersten Messer. Bei Flüssigkeiten sollte man die Rille in der Schüsselmitte nicht überschreiten.

**WICHTIG:** Der Block mit den Messern muss immer bei leerem Behälter, d.h. vor dem Einschütten des Produktes, eingesetzt werden.

3. Deckel auflegen und auf festen Sitz prüfen.

4. Drücken Sie nun auf die START-Taste und nach ein paar Sekunden halten Sie die Maschine mit der STOP-Taste wieder an, um das Ergebnis nachzuprüfen. Wenn noch ein wenig länger gehackt werden muss, so können Sie hierzu die Taste MAN benutzen. Die Maschine läuft dann nur, solange Sie diese Taste gedrückt halten und bleibt nach Loslassen der Taste automatisch stehen.

**L-3**: - Durch Betätigen der Tasten "+" und "-" können Sie bei laufender Maschine die Betriebsgeschwindigkeit verändern. Die Maschine läuft immer bei Geschwindigkeit "4" an. Der Einstellbereich geht von 1 bis 9. 5. Nach dem Zerkleinern ziehen Sie bitte den Stecker aus der Wand, nehmen Sie vorsichtig das Messer heraus und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie aus der Welle ziehen zu können.

## WARTUNG

- Vor jedem Eingriff zwecks Reinigung, Überholung oder Reparatur der Maschine muss UNBEDINGT die Verbindung mit dem

Stromnetz unterbrochen werden.

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

-Der Geräuschpegel der laufenden Maschine, gemessen in 1,6 m Höhe und 1 m Abstand, liegt unterhalb von 70 dB (A). Grundgeräusch: 32 dB (A).

## AUSTAUSCHEN DER MESSER

Die Messer sind sehr scharf. Bei der Handhabung ist deshalb grösste Vorsicht geboten.

1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet und das Kabel aus dem Netzstecker gezogen ist.

2. Ziehen Sie nun den Messerblock von der Motorwelle. Tun Sie dies, ohne die Messer mit der Hand zu berühren, damit Sie sich nicht verletzen.

3. Setzen Sie den neuen Messerblock ein und stellen Sie sicher, dass er einwandfrei in die Motorwelle einrastet. Sollte das untere Messer den Schüsselboden berühren, so muss es in seiner Höhe verstellt werden. Hierzu dient eine im oberen Teil des Messerhalters vorgesehene Schraube, die Sie mit einem Schraubenzieher verstellen können.

Die besten Ergebnisse erzielt man nur mit gut geschliffenen Messern. Jedes Gerät ist deshalb mit einem Schleifstein ausgestattet.

## REINIGUNG

Nach Feierabend sowie jedesmal, wenn man ein anderes Produkt bearbeiten will, muss das Gerät zerlegt und gereinigt werden. Hierzu

1. Stecker aus der Netzsteckdose ziehen.

2. Alle beweglichen Teile entfernen.

3. Die gesamte Oberfläche sowie die abmontierten beweglichen Teile mit Schwamm und warmer Seifenlauge reinigen. Alle Teile, die mit den Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, müssen sofort nach jedem Gebrauch der Maschine mit einem für Lebensmittel zugelassenen Putzmittel gereinigt werden. Bitte keine schleissenden Produkte noch trockene Putzmittel verwenden.

Zum Abschluss mit reichlich warmem Wasser spülen und die Teile mit einem weichen, in 90°-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 übliches Putzmittel.

EIGENSCHAFTEN	K-5	K-8
BESCHICKUNG	220V/50Hz/1~ 220-280V/50Hz/3~	220-280V/50Hz/3~
LEISTUNG	1.100 W 1.400 (II-III)	1.100 W 1.400
	1.400/2.800 (III)	1.400/2.800
	5 l.	8 l.
ABMESSUGEN		
- Breite	260 mm	260 mm
- Tiefe	290 mm	290 mm
- Höhe	480 mm	540 mm
NETTOGEWICHT	22 Kg	24 Kg

EIGENSCHAFTEN	L-3
BESCHICKUNG	230V / 50-60Hz /1~
LEISTUNG	550 W 900 / 1.900
	3 l.
ABMESSUGEN	
- Breite	260 mm
- Tiefe	330 mm
- Höhe	300 mm
NETTOGEWICHT	10 Kg

## INSTALLAZIONE

Per ottenere le migliori prestazioni e una buona conservazione della macchina, bisogna seguire attentamente le istruzioni contenute in questo manuale.

## UBICAZIONE

Scegliere un luogo adeguato, d'accordo con le necessità dell'utente. Si raccomanda di collocare la macchina su una superficie liscia e stabile. La macchina non ha bisogno di essere fissata in nessun posto e si può spostare facilmente, staccando il cavo.

## IMPIANTO ELETTRICO

· L-3: La macchina è monofase e si fornisce per una tensione di 230V 50-60 Hz.

· K-5/8: - Le macchine monofase si forniscono per una tensione di 220V.

- Le macchine trifase si forniscono per una tensione di 220/380V, collegate a 380V.

Prima di collegare la Cutter alla rete, verificare se il motore è preparato per lo stesso voltaggio di quello della rete. In caso contrario, effettuare il cambio del voltaggio.

Per i modelli trifase, accertarsi che le lame girino in senso antiorario. In caso contrario, invertire due fasi nella spina.

## DOTAZIONE DI SERIE

-Blocco di lame lisce per uso generale. Permette di realizzare la maggioranza dei lavori, come tritare prezzemolo, cipolla, aglio, mozzarella, salsa di pomodoro, ecc.

-Paletta di legno per la rimozione del prodotto dal recipiente.

-Pietra per l'affilatura delle lame.

## ACCESSORI IN OPZIONE

-Blocco di lame dentate, speciali per grattare pane, formaggio, cioccolato, frutta secca e candita, ghiaccio, ecc..

-Blocco di lame perforate, speciali per sbattere albumi, fare maionese, salse e paste in generale.

## MONTAGGIO

-Collocare la vaschetta sul blocco motore, facendo coincidere le spine che sporgono dalla base del blocco motore con le scanalature che vi sono sulla vaschetta. Per il suo completo fissaggio, bisogna far girare la vaschetta in senso antiorario.

-Collocare il blocco di lame sull'albero del motore e spingere verso il basso fino a che tocchi la base.

-Collocare il coperchio seguendo le spine metalliche che si trovano nella parte superiore della vaschetta. Assicurarsi che la calamita del coperchio coincida con la colonna del blocco motore, in cui è situato un sensore di sicurezza.

## MESSA IN MARCIA

La macchina si mette in marcia o si ferma per mezzo dei pulsanti situati sul pannello frontale.

•**START**: per la messa in marcia.

•**STOP**: per l'arresto.

•**MAN** : opzione manuale per far funzionare la macchina in modo intermittente.

•**L-3**: • +/-: per aumentare / diminuire la velocità di lavoro.

• Il display mostra la velocità con cui si sta lavorando in ogni momento.

Esiste un dispositivo di sicurezza che impedisce il funzionamento della macchina se si toglie la vaschetta, se non viene installata correttamente o se non si è messo il coperchio superiore.

1. Collocare il blocco di lame adeguato.

2. Versare il prodotto nel recipiente. Si consiglia di non mettere una quantità eccessiva per operazione. Nel caso di cibi solidi, il livello ottimo è leggermente al di sopra della lama superiore. Nel caso di liquidi, non superare la scanalatura che si trova nel centro del recipiente.

**IMPORTANTE:** Il blocco di lame bisogna montarlo sempre con il recipiente vuoto prima di versare il prodotto.

3. Collocare il coperchio, assicurandosi che rimanga incassato perfettamente.

4. Premere il pulsante START e dopo qualche secondo di lavoro, fermare la macchina per mezzo del pulsante STOP per verificare il risultato ottenuto. Se si ha bisogno di più tempo per portare a termine l'operazione, si può usare il pulsante MAN, che fa funzionare la macchina soltanto mentre si tiene premuto. Al rilasciare il pulsante MAN, la macchina si ferma automaticamente.

L-3: - Si può variare la velocità della macchina premendo i bottoni "+" e "-" quando la macchina è in funzionamento. La macchina comincia sempre con la velocità "4", mentre i punti in cui variano la velocità sono da 1 a 9.

5. Una volta portata a termine l'operazione, disinserire la macchina dalla rete, togliere la lama con molta attenzione e girare il recipiente nel senso orario, per poterlo estrarre dall'asse.

## MANUTENZIONE

-Prima di qualsiasi intervento per la pulizia,

revisione o riparazione, È OBBLIGATORIO disinserire la macchina dalla rete.

-Se il cavo di alimentazione si deteriora e si rende necessario installarne uno nuovo, tale ricambio potrà essere effettuato soltanto da un servizio riconosciuto dalla SAMMIC.

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

## SOSTITUZIONE DEL BLOCCO - LAME

Le lame sono molto affilate, per cui si dovrà avere molta precauzione al momento della loro manipolazione.

1. Assicurarsi che la macchina sia spenta e che il cavo sia stato disinserito dalla rete.

2. Estrarre il blocco, prestando molta attenzione a non toccare le lame con la mano, dato che le stesse sono molto affilate.

3. Sostituirlo con il blocco di lame desiderato, assicurandosi che rimanga incassato perfettamente con l'albero motore. Nel caso in cui la lama inferiore urti con il fondo del recipiente, bisognerà regolare l'altezza della lama, regolando con un cacciavite la vite della parte superiore del blocco porta lame.

Per assicurare migliori risultati, le lame devono essere sempre affilate. Ogni macchina è dotata di una pietra per l'affilatura.

## PULIZIA

Occorre smontare e pulire la macchina alla fine di ogni giornata di lavoro, oppure ogni volta che si cambia il prodotto.

1. Disinserire la macchina dalla rete principale.

2. Togliere tutti i pezzi mobili.

3. Pulire tutta la superficie ed i pezzi mobili che si sono tolti con una spugna calda e insaponata. Tutti gli elementi che sono stati in contatto con i cibi si devono pulire tempestivamente dopo ogni uso, impiegando un detersivo permesso nel campo dell'alimentazione. Non utilizzare né prodotti abrasivi, né detersivi a secco.

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

Le parti esterne dell'apparecchiatura NON SI DEVONO pulire con un getto diretto di acqua. Per la loro pulizia utilizzare un panno umido e qualsiasi detersivo abituale.

CARATTERISTICHE	K-5	K-8
ALIMENTAZIONE	220V/50Hz/1~ 220-280V/50Hz/3~	220-280V/50Hz/3~
POTENZA	1.100 W 1.400 (II-III)	1.100 W 1.400
	1.400/2.800 (III)	1.400/2.800
	5 l.	8 l.
DIMENSIONI		
- Larghezza	260 mm	260 mm
- Profondità	290 mm	290 mm
- Altezza	480 mm	540 mm
PESSO NETTO	22 Kg	24 Kg

CARATTERISTICHE	L-3
ALIMENTAZIONE	230V / 50-60Hz / 1~
POTENZA	550 W 900 / 1.900
	3 l.
DIMENSIONI	
- Larghezza	260 mm
- Profondità	330 mm
- Altezza	300 mm
PESSO NETTO	10 Kg

## INSTALAÇÃO

Para obter as melhores prestações e uma boa conservação da máquina, siga cuidadosamente as instruções contidas neste manual.

### LOCALIZAÇÃO

Escolher um local adequado, de acordo com as necessidades do utilizador. Recomenda-se colocar a máquina sobre uma superfície lisa e estável. A máquina não exige fixação e pode ser facilmente deslocada, desligando o cabo eléctrico.

### INSTALAÇÃO ELÉCTRICA

· L-3: A máquina é monofásica e é fornecida para uma tensão de 230V 50-60 Hz.

· K-5/8: - As máquinas monofásicas são fornecidas para uma tensão de 220V.

- As máquinas trifásicas são fornecidas para uma tensão de 220/380V, conectadas a 380V.

Antes de ligar a Cutter à rede, comprovar se o motor está preparado para a mesma voltagem que a da rede. Caso contrário, proceder à alteração da voltagem.

Para os modelos trifásicos, verificar se as lâminas giram em sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.

Caso contrário, inverter duas fases na tomada.

### EQUIPAMENTO DE SÉRIE

-Bloco de lâminas lisas para uso geral. Permite realizar a maioria dos trabalhos, tal como picar salsa, alho, cebola, queijo mozarella, molho de tomate, etc.

-Pá de madeira para remover o produto do recipiente.

-Pedra para afiar as lâminas.

### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

-Bloco de lâminas dentadas, especiais para ralar pão, queijo, chocolate, frutos secos, gelo, etc.

-Bloco de lâminas perfuradas, especiais para bater claras, fazer maionese, molhos e massas em geral.

### MONTAGEM

-Colocar a cuba sobre o bloco do motor, fazendo coincidir as cavilhas que sobressaem da base do bloco do motor com as ranhuras da cuba. Para obter uma fixação completa, rodar a cuba no sentido inverso dos ponteiros do relógio.

-Colocar o bloco de lâminas no eixo do motor e pressionar para baixo até fazer tope com a base.

-Colocar a tampa seguindo as cavilhas metálicas que existe na parte superior da cuba. Assegurar que o íman da tampa coincide com a coluna do bloco do motor, onde está situado um sensor de segurança.

## ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

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

· **START**: para colocar em funcionamento.

· **STOP**: para parar.

· **MAN** : opção manual para que a máquina funcione intermitentemente.

· **L-3** : +/ - para aumentar / diminuir a velocidade de trabalho.

· O display mostra a velocidade de trabalho nesse momento.

Existe um dispositivo de segurança que impede o funcionamento da máquina quando a cuba foi retirada, está mal instalada ou quando a tampa superior não foi colocada.

1. Colocar o bloco de lâminas adequado.

2. Verter o produto no recipiente. Convém que a quantidade por operação não seja excessiva. No caso de alimentos sólidos, o nível óptimo situa-se ligeiramente acima da lâmina superior. No caso dos líquidos, não exceder a ranhura localizada no centro do recipiente.

**IMPORTANTE:** O bloco de lâminas deve ser montado sempre com o recipiente vazio, antes de verter o produto.

3. Colocar a tampa assegurando que encaixa perfeitamente.

4. Premir o botão START e, após alguns segundos de trabalho, parar a máquina no botão STOP para poder comprovar o resultado obtido. Se for necessário mais tempo para finalizar a operação, pode-se utilizar o botão MAN que faz a máquina funcionar apenas enquanto é mantido pressionado. Ao soltar o botão MAN, a máquina pára automaticamente.

**L-3** : - A velocidade de trabalho da máquina pode variar premindo os botões "+" e "-" quando a máquina está em funcionamento. A máquina começa sempre na velocidade "4", situando-se a gama de velocidades entre o 1 e o 9.

5. Terminada a operação, desligar a máquina da rede, retirar a lâmina com extremo cuidado e rodar o recipiente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o retirar do eixo.

### MANUTENÇÃO

-Antes de proceder a qualquer intervenção

CARACTERÍSTICAS	K-5	K-8
ALIMENTAÇÃO		
- Monofásica	220V/50Hz/1~	
- Trifásica	220-280V/50Hz/3~	220-280V/50Hz/3~
POTÊNCIA	1.100 W	1.100 W
1 VELOCIDADE (r.p.m.)	1.400 (II-III)	1.400
2 VELOCIDADES (r.p.m.)	1.400/2.800 (III)	1.400/2.800
CAPACIDADE DO RECIPIENTE	5 l.	8 l.
DIMENSÕES		
- Largura	260 mm	260 mm
- Profundidade	290 mm	290 mm
- Altura	480 mm	540 mm
PESO LÍQUIDO	22 Kg	24 Kg

de limpeza, revisão ou reparação, É OBRIGATÓRIO desligar a máquina da rede.

-Se o cabo de alimentação estiver deteriorado e for necessário substituí-lo, essa operação deve ser levada a cabo apenas por um serviço técnico autorizado por SAMMIC.

-Nível de ruído da máquina em funcionamento, colocada a 1,6 m de altura e 1 m de distância, inferior a 70 dB (A). Ruído de fundo: 32 db (A).

### SUBSTITUIÇÃO DO BLOCO-LÂMINAS

Ter muito cuidado quando manusear as lâminas porque estão extremamente afiadas.

1.- Assegurar que a máquina está apagada e que o cabo foi desligado da rede.

2.- Extrair o bloco com extremo cuidado de modo a não tocar as lâminas que estão muito afiadas.

3.- Substituí-lo pelo bloco de lâminas desejado, comprovando que encaixa perfeitamente no eixo-motor. No caso da lâmina inferior tocar o fundo do recipiente, regular a altura da lâmina, ajustando com uma chave de fendas o parafuso da parte superior do bloco porta-lâminas.

Para garantir melhores resultados, as lâminas devem estar sempre afiadas. Cada máquina está equipada com uma pedra de afiar.

### LIMPEZA

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

1. Desligar a máquina da rede principal.

2. Retirar todas as peças móveis.

3. Limpar toda a superfície e as peças móveis extraídas com uma esponja quente e detergente. Todos os elementos que entram em contacto com os alimentos devem ser imediatamente limpos após cada uso, empregando um detergente de uso alimentar. Não utilizar produtos abrasivos nem detergentes secos.

Depois, enxaguar com abundante água quente e desinfectar com um pano suave embebido em álcool etílico a 90°.

O exterior do aparelho NÃO DEVE ser limpo com jacto directo de água. Utilizar um pano húmido e um detergente habitual.

CARACTERÍSTICAS	L-3
ALIMENTAÇÃO	230V / 50-60Hz / 1~
POTÊNCIA	550 W
VELOCIDADE VARIÁVEL (min/max r.p.m.)	900 / 1.900
CAPACIDADE DO RECIPIENTE	3 l.
DIMENSÕES	
- Largura	260 mm
- Profundidade	330 mm
- Altura	300 mm
PESO LÍQUIDO	10 Kg





**UNE-EN ISO 9001**