



Vorbereitung Cutter

Artikel-Nr. 471007 (CT3)

Handbuch



CT3 – CT5 – CT8

Manuale d'installazione uso e manutenzione cutter

Installation, operating and service instructions cutter

Manuel d'installation, utilisation et entretien cutter

Handbuch zur Installation, Bedienung und Wartung Cutter



INFORMAZIONI GENERALI

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'uso e la manutenzione della macchina cutter per uso alimentare.

Scopo della presente pubblicazione, di seguito definita "manuale", è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo della macchina.

Le macchine sono state progettate e realizzate per ridurre in piccoli pezzi le derrate alimentari come carne, pesce, legumi, formaggio, noci, ecc.

Il Cutter deve essere utilizzato solo da personale adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questo manuale.

Rispettare in particolare le seguenti indicazioni:

1. installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo "Messa in servizio";
2. non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche;
3. non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo 'volante', per mezzo di cavi provvisori o non isolati;
4. arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti, ecc.;
5. prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica;
6. utilizzare sempre guanti protettivi antigraffio per le operazioni di pulizia e manutenzione;
7. per ogni intervento di straordinaria manutenzione, rivolgersi al costruttore o a personale qualificato ed autorizzato;
8. evitare di far funzionare a vuoto il cutter;
9. motore ventilato.

GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine al servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

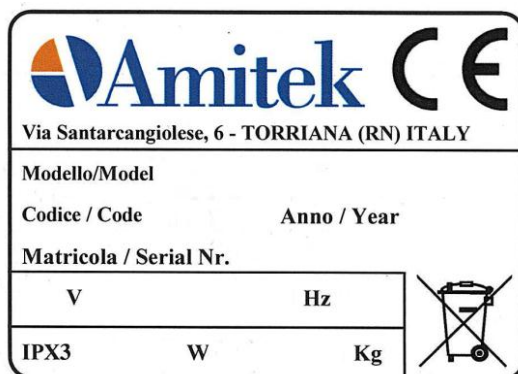
1. inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;
2. uso di personale non addestrato;
3. uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di installazione;
4. modifiche e/o riparazioni non autorizzate;
5. utilizzo di accessori e di ricambi non originali;
6. eventi eccezionali.

TARGHE MARCATURE DI CONFORMITÀ

Tutte le parti che compongono la macchina sono adeguate alle richieste della Direttiva e la marcatura CE ne testimonia la conformità.

La targa con gli estremi identificati del costruttore i dati tecnici macchina e la marcatura CE è posta sul basamento del cutter. La targa suddetta non deve essere rimossa e deve risultare sempre leggibile.

In caso di usura o di danneggiamento l'utilizzatore ha l'obbligo di provvedere alla sua sostituzione.



DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE

La macchina è costituita da un basamento che supporta una pentola all'interno della quale sono contenute due lame rotanti avvitate su un mandrino.

I prodotti vengono sminuzzati o ridotti in poltiglia a secondo del tempo di lavoro delle due lame.

Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega di alluminio lucidata e ossidata anodicamente, in acciaio inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare.

Le lame sono azionate da un motore elettrico e la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia a rigature longitudinali.

Avviamento ed arresto si effettuano con pulsante collegato a circuito ausiliario di comando che impedisce avviamenti accidentali della macchina dopo una possibile interruzione dell'energia elettrica.

SICUREZZE MECCANICHE ED ELETTRICHE

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:

1. protezione in materiale plastico trasparente.

Le sicurezze elettriche adottate sono le seguenti:

1. avviamento con pulsante marcia/arresto che richiede l'operazione volontaria di riavviamento della macchina in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica;
2. microinterruttore magnetico sul coperchio trasparente che non permette la messa in moto della macchina con coperchio aperto;
3. microinterruttore posto sotto la pentola che non permette l'avvio della macchina senza prima aver inserito la pentola.

MESSA IN SERVIZIO E PROVE DI FUNZIONALITÀ

Posizionare la macchina su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sopportarne il peso.

Installare la macchina nelle immediate vicinanze di una presa a norme CE derivata da un impianto conforme alle norme vigenti. Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.

DESCRIZIONE COMANDI E USO DELLA MACCHINA

1. Premere il pulsante "1" per mettere in funzione la macchina;
2. introdurre i cibi da sminuzzare attraverso l'apposita apertura posta sul coperchio;
3. tenendo presente che l'utilizzo prolungato del cutter ridurrà in poltiglia i prodotti;
4. ad operazione di taglio completata premere il tasto "0" ed aprire il coperchio ruotando per ¼ di giro a sinistra il pomolo situato sull'asta orizzontale, poi sollevare quest'ultima;
5. sfilare il perno porta coltelli e togliere la pentola dalla sua sede.
6. Il pulsante "2" aziona la macchina solo quando è premuto (solo modelli CT5 e CT8).

PULIZIA DELLA MACCHINA

Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza.

Utilizzare sempre guanti di protezione antigraffio.

Per la pulizia della macchina usare esclusivamente un panno inumidito in acqua e detersivo non schiumoso biodegradabile per stoviglie con pH 7-8, ad una temperatura non inferiore ai + 30° C.

RIMONTAGGIO DELLA MACCHINA

1. Inserire la pentola posizionando il piccolo perno che si trova su questa nell'apposita guida (rif. 44);
2. inserire il perno porta coltelli posizionando la spina centrale nell'apposita sede;
3. abbassare la leva girando il pomolo (rif. 35) per ¼ di giro verso destra bloccando così il coperchio alla pentola.

MANUTENZIONE

Per ottenere una buona resa, il coltello deve essere ben affilato. Nel caso le lame non taglino più, portare il coltello da un arrotino per l'affilatura.

L'apparecchio non necessita di lubrificazione.

Qualora dopo un certo tempo la macchina presentasse un rumore insolito dovuto all'assestamento della cinghia, avvitare il tendi-cinghia posto a lato del motore, sotto il basamento.

GENERAL INFORMATION

This booklet contains all the necessary information for the installation, use and maintenance of this food-compatible cutter.

The purpose of this booklet, hereafter the “manual”, is to give the user, and especially the operator, proper information enabling on the necessary cautions regarding the use of this machine and on all the human and material means that must be implement to make it safe and long-lasting.

These machines have been designed and manufactured to cut in small pieces foodstuffs such as fish, pulses, cheese, nuts, and others.

This cutter can only be used by suitably trained personnel previous careful reading of the contents of this manual.

In particular, the following instructions must be respected:

1. install the machine according to the instructions explained in paragraph “Installation”;
2. do not remove protections and do not modify nor exclude any of the mechanical and electrical protection devices;
3. do not use the machine with non-permanent electrical connections or with temporary or non-insulated wires;
4. in case of defects, anomalous functioning, suspected damage, incorrect movemen, unusual noise, etc., stop the machine immediately;
5. before cleaning or servicing the machine disconnect it from the mains;
6. always wear scratch-proof protection gloves when cleaning or servicing the machine;
7. entrust any special maintenance to the manufacturer or to duly trained and authorized personnel;
8. do not run the cutter when empty;
9. ventilated motor.

WARRANTY AND MANUFACTURER LIABILITY

Correct functioning and full compliance to the intended service depends on the correct application of the instructions contained in this manual.

The manufacturer waives any liability, either direct or indirect; deriving from:

1. failure to observe the instructions contained herein;
2. entrusting the machine to non-trained personnel;
3. failure to use this machine in according to the norms currently in force in the country of installation;
4. unauthorized alterations or repair;
5. use of non original accessories and spare parts;
6. acts of God.

PLATES AND CONFORMITY MARKS

All the parts making this machine comply to the requirements of the Directive. Conformity to these regulations is confirmed by the CE marking on the machine.

The plate bearing manufacturer’s identification details, technical data, and UE marking is positioned on the base of the cutter. This plate cannot be removed and must always be clearly readable.

In case of wear or damage, the user must replace it.

		
Via Santarcangiolese, 6 - TORRIANA (RN) ITALY		
Modello/Model		
Codice / Code	Anno / Year	
Matricola / Serial Nr.		
V	Hz	
IPX3	W	
	Kg	

TECHNICAL DESCRIPTION AND INSTRUCTIONS FOR USE

This machine is composed by a base supporting a vessel containing two rotary blades secured to a spindle. The products are minced or mashed according to the length of time the blades are allowed to rotate. All the components of this machine are made from polished and anodized aluminium, from stainless steel and from food-compatible plastic material. The blades are driven by an electric motor, while movement transmission is entrusted to a longitudinally grooved belt. The cutter is started and stopped by means of a button connected to an auxiliary control circuit preventing accidental startup after an outage.

MECHANICAL AND ELECTRICAL SAFETY DEVICES

The following mechanical safety devices have been applied:

1. protection of transparent plastic material.

The following electrical safety devices have been applied:

1. start up with start/stop button that must be pressed again to restart the machine after an outage;
2. magnetic cutout on the transparent lid preventing machine startup when the lid is open;
3. cutout switch below the vessel preventing machine from starting without positioning the vessel.

INSTALLATION AND FUNCTIONING TESTS

Place the machine on a suitably plane, smooth and dry surface sufficiently strong to support the machine weight.

Install near an outlet complying to EU and derived from an electrical system made to current regulations. Before completing the connections, check that the mains correspond to the data shown on the plate.

AVAILABLE CONTROLS AND MACHINE USE

1. To start the machine press the button "1";
2. insert the food to mince through the special opening on the lid;
3. take into account that prolonged use will mash the products;
4. after completion press the button "0", open the lid by turning the knob on the horizontal bar by $\frac{1}{4}$ turn to the left, and pull up the bar;
5. take the blade holding pin away then remove the vessel from its seat.
6. The button "2" starting the machine only when it is pressed (only models CT5 and CT8).

CLEANING THE CUTTER

The cutter must be carefully cleaned at least once a day or more often as necessary.

Always wear scratch-proof protection gloves.

To clean the machine use only a cloth soaked in water and non-lathery detergent for dishes with pH at 7-8 and at least at + 30° C.

REASSEMBLING THE CUTTER

1. Insert the vessel by inserting its small pin in the relevant seat. (ref. 44);
2. insert the blade holder pin in its seat;
3. pull down the lever by turning the knob (ref. 35) by $\frac{1}{4}$ turn to the right to secure the lid to the vessel.

MAINTENANCE

For good mincing performances, the blades must be sharp. If necessary, have them sharpened by a specialized concern.

This machine does not require any further lubrication.

Should the machine make any unusual noise after a certain period of time, this may be due to a loosening of the belt. Screw the belt-tightener on the side of the motor under the base.

F

INFORMATIONS GENERALES

Ce petit manuel contient toutes les informations nécessaires à l'installation, l'emploi et la maintenance du cutter pour aliments et vise à fournir aux utilisateurs, surtout ceux qui devront employer l'appareil directement, la possibilité de prendre toutes les précautions nécessaires et d'aménager tous les moyens possibles pour un emploi durable en toute sécurité.

Cette machine a été conçue et fabriquée pour réduire en petits morceaux des aliments tels que viande, poisson, légumes, fromages, noix, etc.

Ce Cutter ne peut être utilisé que par des personnes qui ont été convenablement instruites à son emploi et qui ont lu attentivement le contenu de ce manuel.

En particulier, les indications suivantes doivent être respectées :

1. installer la machine selon les instructions illustrées au paragraphe "Mise en service";
2. ne pas ôter et ne pas modifier ni exclure les protections mécaniques et électriques;
3. ne pas utiliser cette machine avec un branchement électrique de type "volant" basé sur des câbles provisoires ou non parfaitement isolés;
4. arrêter immédiatement l'appareil en cas de défaut, fonctionnement anormal, rupture suspecte, mouvements incorrects, bruits insolites, etc;
5. avant le nettoyage ou toute opération de maintenance, débrancher l'appareil du réseau électrique;
6. pendant le nettoyage et la maintenance utiliser toujours des gants de protection contre les égratignures;
7. pour toute intervention de maintenance extraordinaire, contacter le constructeur ou à du personnel qualifié et autorisé;
8. éviter de faire fonctionner l'appareil à vide;
9. moteur ventilé.

GARANTIE ET RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

La garantie de bon fonctionnement de cet appareil et sa conformité totale au service auquel il est destiné sont liés à une correcte application des instructions contenues dans ce manuel.

Le constructeur décline toute responsabilité dérivant de :

1. l'inobservance des instructions contenues dans ce manuel;
2. l'emploi de l'appareil par des personnes non instruites à cet effet;
3. l'emploi non conformes aux normes spécifiques en vigueur dans le pays où l'appareil est installé;
4. changements et / ou de réparations pas autorisée;
5. l'emploi d'accessoires ou de pièces de rechange non originales;
6. d'événements exceptionnels.

PLAQUES MARQUES DE CONFORMITE

La conformité à cette Directive est attestée par la marque CE et touche toutes les pièces composant cet appareil.

La plaque identifiant le constructeur et contenant les données techniques de la machine ainsi que le marquage CE est située sur la base du cutter. Cette plaque ne doit pas être ôtée et doit toujours être lisible.

Si elle est usée ou endommagée, l'utilisateur est obligé à la remplacer.

 Amitek 		
Via Santarcangiolese, 6 - TORRIANA (RN) ITALY		
Modello/Model		
Codice / Code	Anno / Year	
Matricola / Serial Nr.		
V	Hz	
IPX3	W Kg	

DESCRIPTION TECHNIQUE ET CONDITIONS D'EMPLOI

L'appareil est composé d'une base qui supporte un récipient à l'intérieur duquel deux lames tournent autour d'une broche.

Les produits sont réduits en miettes ou en bouillie selon le temps de travail des lames.

Tous les composants de l'appareil sont faits en alliage d'aluminium poli et oxydé par anodisation, en acier inoxydable et en plastique pour aliments.

Les lames sont entraînées par un moteur électrique tandis que le mouvement est transmis par une courroie à rayures longitudinales.

Le démarrage et l'arrêt sont effectués par le biais d'un bouton connecté à un circuit de commande auxiliaire qui prévient le démarrage accidentel après une éventuelle interruption de courant.

DISPOSITIFS DE SURETE MECANQUES ET ELECTRIQUES

Les dispositifs de sûreté mécanique embarqués sur l'appareil sont les suivants:

1. une protection en matière plastique transparent.

Les dispositifs électriques de sûreté embarqués sur l'appareil sont les suivants:

1. démarrage avec bouton marche/arrêt requérant une action volontaire de redémarrage de l'appareil en cas d'interruption de courant;
2. minirupteur magnétique sur le couvercle transparent qui ne permet de démarrer la machine quand le couvercle est ouvert;
3. minirupteur situé sous le récipient qui ne permet pas de démarrer la machine sans avoir inséré correctement le récipient.

MISE EN SERVICE ET ESSAIS DE FONCTIONNEMENT

Poser l'appareil sur un plan bien nivelé, lisse et qui soit capable d'en supporter le POIDS.

L'installation doit être effectuée dans le voisinage d'une prise conforme aux normes CE et dérivée d'un réseau conforme aux normes en vigueur.

Avant de brancher, s'assurer que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique correspondent à celles qui sont indiquées sur la plaque des données de la machine.

DESCRIPTION DES COMMANDES ET EMPLOI DU CUTTER

1. Presser le bouton "1" pour mettre en marche l'appareil;
2. insérer les aliments à hacher à travers l'ouverture du couvercle;
3. tenir compte qu'un emploi prolongé réduira ces aliments en bouillie;
4. après avoir complété l'opération presser le bouton "0", ouvrir le couvercle en tournant d'un quart de tour le pommeau situé sur la barre horizontale, et soulever cette dernière;
5. désenfiler l'axe des lames et ôter le récipient de son siège.
6. Le bouton "2" met en marche l'appareil que quand il est pressé (seuls les modèles CT5 et CT8).

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Ces appareils devront être soigneusement nettoyés au moins une fois par jour, ou, si nécessaire, plus souvent.

Pendant le nettoyage utiliser toujours des gants de protection contre les égratignures.

N'utiliser qu'un torchon imbibé d'eau et de détergent non mousseux biodégradable pour vaisselle avec pH 7-8 à une température d'au moins 30°C.

REMONTAGE DE L'APPAREIL

1. Insérer le récipient en positionnant sa goupille dans son siège (réf. 44);
2. insérer l'axe porte lames en positionnant la goupille centrale dans son siège;
3. abaisser le levier en tournant le pommeau (réf. 35) d'un quart de tour vers la droite pour bloquer le couvercle sur le récipient.

MAINTENANCE

Pour un bon rendement, maintenir les lames toujours bien aiguisées, sinon les faire affûter chez un aiguiser. L'appareil n'a pas besoin d'être lubrifié.

Si après une certaine période de service la machine produisait un bruit insolite dû à l'allongement de la courroie, serrer le tendeur situé sous la base à côté du moteur.

ALLGEMEINES

Diese Veröffentlichung enthält alle für die Aufstellung, den Betrieb und die Wartung der Zerkleinerungsmaschine für Lebensmittel notwendigen Informationen.

Zweck der vorliegenden Veröffentlichung, nachstehend als „Handbuch“ bezeichnet; ist es dem Benutzer, vor allem dem direkten Benutzer, zu erlauben, jede Massnahme zu treffen und alle menschlich und materiell möglichen Mittel für einen sicheren und dauerhaften Betrieb der Maschine vorzusehen.

Die Maschinen wurden entwickelt und hergestellt, um Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse, Nüsse usw. in kleine Stücke.

Der Cutter sollte nur durch entsprechendes ausgebildetes Personal verwendet werden, dass sorgfältig den Inhalt dieses Handbuchs gelesen hat.

Achten Sie besonders auf die folgenden Anweisungen:

1. die Maschine entsprechend den Anweisungen aufstellen, die in dem Kapitel „Inbetriebnahme“ angegeben sind;
2. die Schutzverkleidungen nicht abnehmen und auch nicht die mechanischen oder elektrischen Schutzvorrichtungen abschalten;
3. die Maschine nicht mit losen elektrischen Anschlüssen, das heisst mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln benutzen;
4. im Falle von Defekten, Betriebsstörungen, Verdacht auf Bruch, nicht korrekten Lauf, ungewöhnliche Geräusche usw. die Maschine unverzüglich anhalten;
5. vor der Reinigung oder vor Wartungsarbeiten den Netzstecker der Maschine herausziehen;
6. bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten stets kratzfeste Schutzhandschuhe tragen;
7. bei jedem aussergewöhnlichen Wartungseingriff soll sich an den Hersteller oder an qualifiziertes und von diesem beauftragtes Personal gewandt werden;
8. es ist zu vermeiden, die Zerkleinerungsmaschine leer laufen zu lassen;
9. belüfteter Motor.

GARANTIE UND HAFTUNG DES HERSTELLERS

Die Garantie des einwandfreien Betriebes und die volle Leistungsfähigkeit der Maschinen in der Betriebsart, für die sie bestimmt sind, ist an das genaue Einhalten der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen gebunden.

Der Hersteller weist jede direkte und indirekte Haftung aus folgenden Gründen zurück:

1. nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen;
2. verwendung von nicht angeleitetem Personal;
3. eine nicht den spezifischen gültigen Richtlinien des jeweiligen Landes entsprechende Benutzung;
4. nicht zulässige Änderungen und/oder Reparaturen;
5. verwendung von nicht originalen Zubehör- oder Ersatzteilen;
6. aussergewöhnliche Vorfälle.

EU-ERKENNUNGSSCHILDER

Alle die Maschine bildenden Teile entsprechen den Anforderungen der Richtlinien und die CE-Markierung beweist die Gemässheit.

Das Erkennungsschild mit den Daten des Herstellers, den technischen Daten der Maschine und der CE-Markierung befindet sich am Sockel der Zerkleinerungsmaschine. Das obengenannte Erkennungsschild darf nicht entfernt werden und muss immer lesbar sein. Im Falle des Verschleisses oder der Beschädigung ist der Benutzer verpflichtet, für dessen Austausch zu sorgen.

 		
Via Santarcangiolese, 6 - TORRIANA (RN) ITALY		
Modello/Model		
Codice / Code	Anno / Year	
Matricola / Serial Nr.		
V	Hz	
IPX3	W	
	Kg	

TECHNISCHE BESCHREIBUNG UND VORAUSSETZUNGEN ZUR BENUTZUNG

Die Maschine ist aus einem Sockel gebildet, welcher einen Behälter trägt, in dessen Innerem zwei an einer Spindel festgeschraubte rotierende Messer angeordnet sind. Je nach der Arbeitsdauer der beiden Messer werden die Produkte zerkleinert oder zu Mus verarbeitet. Alle Bestandteile der Maschine sind aus einer polierten und eloxierten Aluminiumlegierung, aus rostfreiem Stahl und aus Kunststoff für Lebensmittel hergestellt. Die Messer werden durch einen Elektromotor angetrieben und die Übertragung des Antriebs erfolgt durch einen Riemen mit Längsriefen. Anlauf und Anhalten wird über eine Taste ausgelöst, die an einen Hilfssteuerkreis angeschlossen ist, welcher nach einer möglichen Unterbrechung der Stromzufuhr ein ungewolltes Anlaufen verhindert.

MECHANISCHE UND ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die installierten mechanischen Sicherheitsvorrichtungen sind folgende:

1. Schutzabdeckung aus durchsichtigem Kunststoffmaterial.

Die installierten elektrischen Sicherheitsvorrichtungen sind folgende:

1. Anlauf durch Drucktaste Lauf/Halt, die im Falle einer Unterbrechung der Stromzufuhr das Wiederanlaufen durch den Bedienenden erfordert;
2. Mikro-Magnetschalter am durchsichtigen Deckel, der bei geöffnetem Deckel das Einschalten des Motors der Maschine verhindert;
3. Mikroschalter unter dem Behälter, der die Maschine nicht anlaufen lässt, bevor nicht der Behälter eingesetzt ist.

INBETRIEBNAHME UND PRÜFUNG DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT

Die Maschine auf eine gerade, glatte und trockene Ebene stellen, die geeignet ist, das Gewicht zu tragen. Die Maschine in unmittelbarer Nähe einer Steckdose nach EU-Richtlinien aufstellen, die von einer Anlage nach den gültigen Normen abzweigt. Vor der Ausführung des Anschlusses prüfen, ob die Eigenschaften des Stromnetzes mit den auf dem Datenschild der Maschine angegebenen Eigenschaften übereinstimmen.

BESCHREIBUNG VON ANTRIEB UND BENUTZUNG DER MASCHINE

1. Die Taste drücken "1", um die Maschine in Betrieb zu setzen;
2. Die zu zerkleinernden Lebensmittel durch die entsprechende Öffnung in dem Deckel hineingeben;
3. Daran denken, dass die verlängerte Betriebsdauer der Zerkleinerungs-maschine die Produkte zu Mus verarbeitet;
4. Nach beendeter Zerkleinerung den Deckel öffnen, die Taste drücken "1", indem der Griff an dem horizontalen Hebel um eine $\frac{1}{4}$ Drehung nach links gedreht wird, dann letzteren anheben;
5. die Messerspindel herausziehen und den Behälter aus seinem Sitz nehmen.
6. Die Taste "2" um die Maschine in Betrieb zu setzen nur wenn es gedrückt wird (nur Modelle CT5-8).

REINIGUNG DER MASCHINE

Die Maschinen müssen wenigstens einmal am Tage sorgfältig gereinigt werden, bei Notwendigkeit auch häufiger. Stets kratz feste Schutzhandschuhe verwenden. Zur Reinigung der Maschine darf nur ein Tuch verwendet werden, das mit Wasser und einem nicht schäumenden, umweltfreundlichen Geschirrspülmittel mit einem pH-Wert bei einer Temperatur von nicht weniger als +30°C befeuchtet ist.

WIEDERZUSAMMENSETZEN DER MASCHINE

1. Den Behälter einsetzen, wobei der kleine Zapfen, der sich an diesem befindet, in die entsprechende Führung eingeschoben wird (44);
2. die Messerspindel einsetzen und dabei den mittleren Zapfen in dem entsprechenden Sitz positionieren;
3. durch Drehen des Griffes (35) um $\frac{1}{4}$ Drehung nach rechts den Hebel senken und somit den Deckel am Behälter blockieren.

WARTUNG

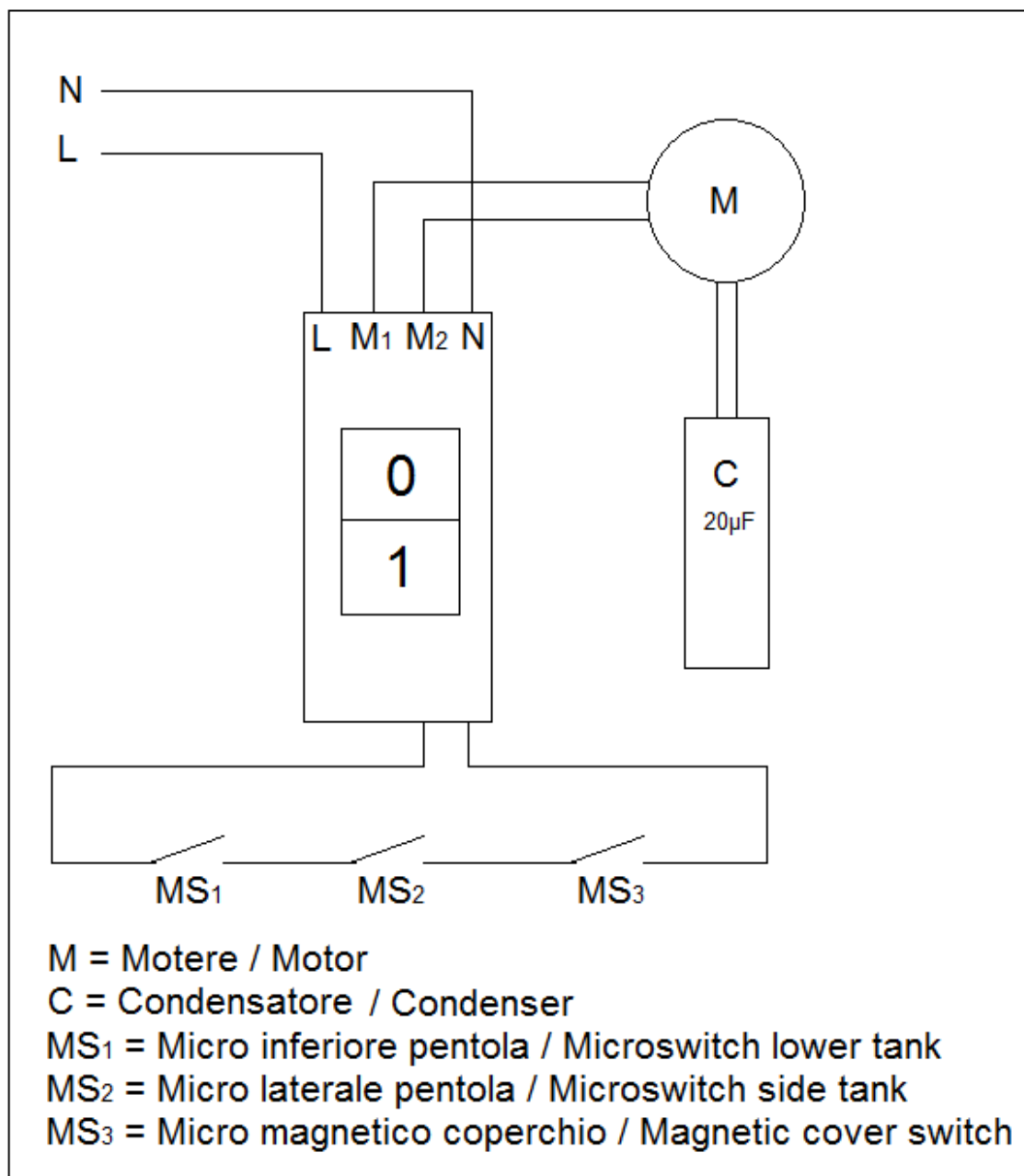
Um eine gute Leistung zu erhalten, muss das Messer gut geschliffen sein. Sollten die Messer stumpf werden, müssen sie zum Nachschleifen zu einem Schleifer gebracht werden. Das Gerät bedarf keiner Schmierung. Sollte die Maschine nach einer gewissen Zeit ein ungewöhnliches Geräusch verursachen, das auf ein Lockern des Riemens zurückzuführen ist, so muss der Riemenspanner auf der Seite des Motors unter dem Sockel nachgestellt werden.

ALLEGATI – ANNEXES – PIECES JOINTES – ANLAGEN

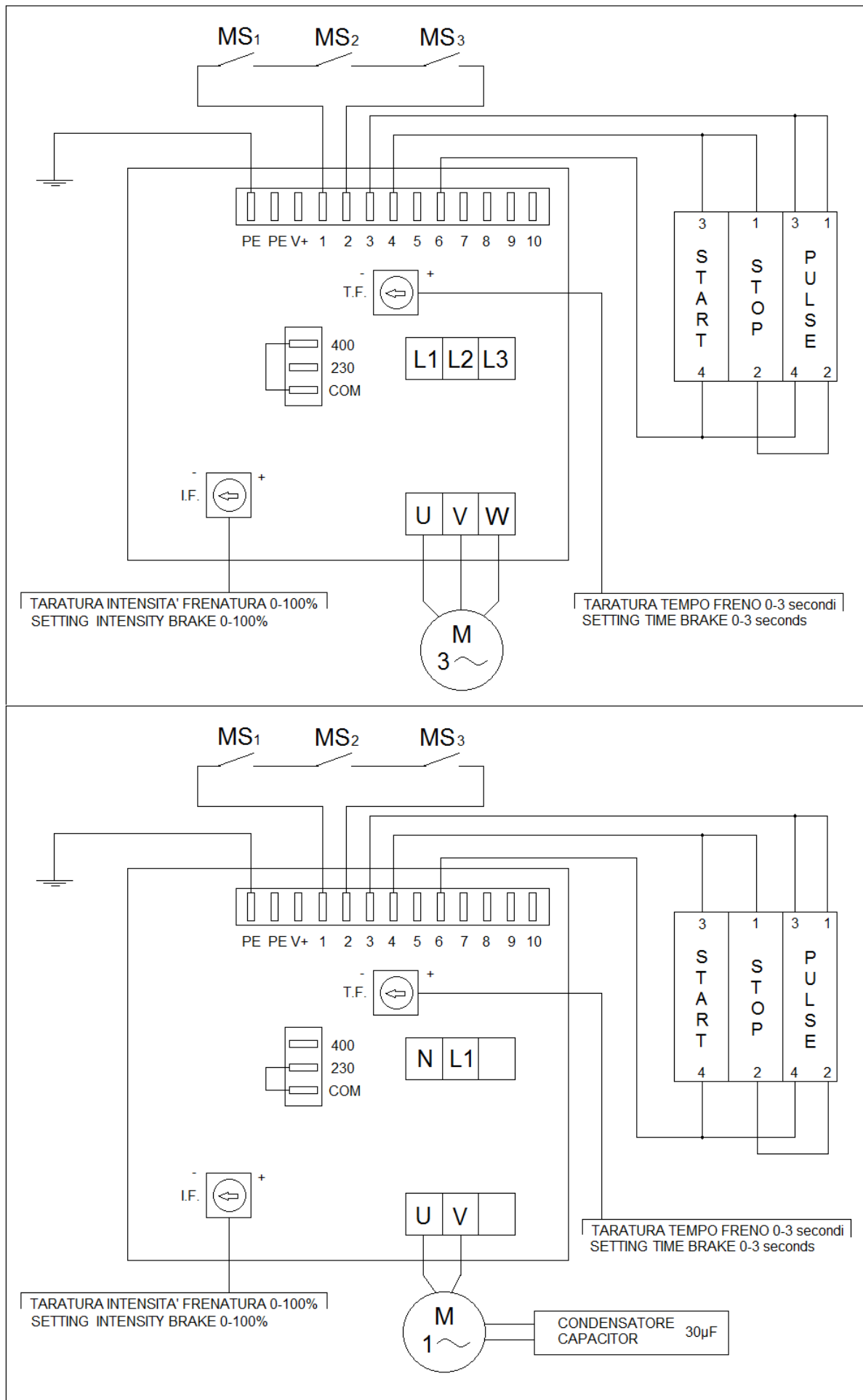
DATI TECNICI - THECNICAL DATA - INFORMATIONS TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

		CT3	CT5	CT8
Alimentazione	Power supply	230/1N/50	230/1N/50 o 400/3/50	230/1N/50 o 400/3/50
Potenza W	Power W	370	750	750
Dimensioni mm	Dimension mm	400x320x320h	560x320x440h	560x320x440h
Capacità vasca Lt	Bowl capacity Lt	3	5	8
Capacità max liquido Lt	Max liquid capacity Lt	1,7	2,6	2,6
RPM	RPM	1400	1400	1400

SCHEMI ELETTRICI - ELECTRICAL DIAGRAM - SCHÉMA ÉLECTRIQUE – SCHALTPLAN
CT3



CT5 - CT8



ESPLOSI - EXPLODED DRAWINGS - ÉCLATÉE - EXPLOSIONZEICHNUNGEN

