

MANUALE DELLE ISTRUZIONI PER L'USO OPERATING MANUAL

CUTTER 4-6-9 Lt.



GARANZIA:

- 1- La garanzia ha lo scopo di assicurare l'acquirente contro qualunque difetto di fabbricazione. La durata è di un anno a partire dalla data di acquisto documentabile. Durante questo periodo la garanzia è totale, comprensiva di pezzi e manodopera. La garanzia è presso il laboratorio del rivenditore, sono quindi escluse le spese di trasporto che sono a carico del cliente. Le parti eventualmente sostituite diventano di proprietà esclusiva del rivenditore.
- 2- La garanzia non copre le riparazioni necessarie in seguito a:
a- rotture causate da urti e cadute;
b- allacciamenti a tensioni o voltaggi elettrici più elevati rispetto a quella indicata;
c- usura normale dell'apparecchio;
d- le parti danneggiate per incuria o manomissione.
- 3- Nel quadro di questa garanzia il rivenditore non potrà essere ritenuto responsabile per danni materiali o per incidenti a persone, conseguenti ad un'installazione non conforme alle norme di sicurezza in vigore ed in particolare per:
a- presa di corrente difettosa, assenza di presa a terra, ecc.
b- non idoneità del prodotto per l'uso al quale intende destinarlo l'acquirente.

GUARANTEE:

- 1- This product is guaranteed against manufacturing defects for a period of one year from the date of purchase - parts and labour free of charge. As the purchaser and the retailer agreed on this guarantee, this product is carriage forward. The retailer has the exclusive rights of ownership for any replaced part.
- 2- This guarantee does not cover repairs undertaken for:
a- breakage due to crashing or falling of the product;
b- connections to a higher current or voltage than it is indicated;
c- normal wear and tear of the product;
d- damage of parts due to negligence and/or misuse of the product.
- 3- Within the guarantee period, the retailer is not responsible for material damages or accidents due to any installation not in accordance with the safety standards of the country where the product is used, and in particular to:
a- damaged plugs, lack of earth connection, etc;
b- misuse of the appliance by the purchaser.

PREMESSA

Il presente manuale è stato redatto per fornire al cliente tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.

Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

- 1.1 PRECAUZIONI GENERALI
- 1.2 SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
 - 1.2.1 sicurezze meccaniche
 - 1.2.2 sicurezze elettriche
- 1.3 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
 - 1.3.1 descrizione generale
 - 1.3.2 caratteristiche costruttive
 - 1.3.3 composizione della macchina

CAP. 2 DATI TECNICI

- 2.1 INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

CAP. 3 RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

- 3.1 SPEDIZIONE DELLA MACCHINA
- 3.2 CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO
- 3.3 SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

CAP. 4 L' INSTALLAZIONE

- 4.1 COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
- 4.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO
- 4.3 SCHEMA ELETTRICO
 - 4.3.1 schema elettrico monofase
 - 4.3.2 schema elettrico monofase con variatore
- 4.4 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 USO DELLA MACCHINA

- 5.1 COMANDI
- 5.2 CARICAMENTO DEL PRODOTTO
- 5.3 AFFILATURA DEI COLTELLI

CAP. 6 PULIZIA ORDINARIA

- 6.1 GENERALITA'
- 6.2 PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA
 - 6.2.1 pulizia del coperchio, del coltello e della vasca
 - 6.2.2 pulizia generale

CAP. 7 MANUTENZIONE

- 7.1 GENERALITA'
- 7.2 CINGHIA
- 7.3 PIEDINI
- 7.4 CAVO DI ALIMENTAZIONE
- 7.5 COLTELLI
- 7.6 ETICHETTA PULSANTIERA

CAP. 8 SMANTELLAMENTO

- 8.1 MESSA FUORI SERVIZIO
- 8.2 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

INTRODUCTION

This manual is meant to provide customers with any information on the machine and its specifications and the necessary operating and maintenance instructions in order to guarantee the best possible use of the machine and preserve its efficiency in time.

This manual is to be handed over to qualified personnel well informed about the use of the machine and its periodical maintenance.

TABLE OF CONTENTS

CHAP. 1 INFORMATION ON THE MACHINE

- 1.1 GENERAL PRECAUTIONS
- 1.2 SAFETY DEVICE INSTALLED ON THE MACHINE
 - 1.2.1 mechanical safeties
 - 1.2.2 electrical safeties
- 1.3 MACHINE DESCRIPTION
 - 1.3.1 general description
 - 1.3.2 construction features
 - 1.3.3 CUTTER components

CHAP. 2 TECHNICAL DATA

- 2.1 OVERALL DIMENSIONS, WEIGHT, CHARACTERISTICS

CHAP. 3 MACHINE RECEIPT

- 3.1 MACHINE SHIPMENT
- 3.2 PACKAGE CHECK UPON RECEIPT
- 3.3 PACKAGING DISPOSAL

CHAP. 4 INSTALLATION

- 4.1 SETTING UP OF THE MACHINE
- 4.2 ELECTRIC CONNECTION
- 4.3 ELECTRIC DIAGRAMS
 - 4.3.1 Single-phase electric diagram.
 - 4.3.2 Single-phase electric diagram.
- 4.4 OPERATION CHECKS

CHAP. 5 OPERATING OF THE CUTTER

- 5.1 CONTROLS
- 5.2 LOADING OF THE PRODUCT
- 5.3 SHARPENING OF ROTATING BLADES

CHAP. 6 ORDINARY CLEANING

- 6.1 GENERAL FEATURES
- 6.2 CLEANING PROCEDURE OF THE MACHINE
 - 6.2.1 cleaning of lid, rotating blade holder and basin
 - 6.2.2 ordinary cleaning

CHAP. 7 MAINTENANCE

- 7.1 GENERAL FEATURES
- 7.2 BELT
- 7.3 FEET
- 7.4 POWER SUPPLY CORD
- 7.5 BLADES
- 7.6 KEYBOARD LABEL

CHAP. 8 DISPOSAL OF THE MACHINE

- 8.1 PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE
- 8.2 WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment

CAP. 1 INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- La macchina deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia della macchina (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- Non impiegare la macchina per prodotti surgelati, carni e pesci con ossa e comunque prodotti non alimentari.
- Non infilare le dita nel canotto con la macchina in funzione.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:
 - => venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
 - => vengano sostituiti componenti con altri non originali;
 - => non vengano seguite attentamente le istruzioni presenti nel manuale;
 - => le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive CEE 2006/42. Le sicurezze sono ottenute con (vedi 1.3.3) il coperchio, asportabile solo con il braccio blocca vasca alzato.

1.2.2 sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive CEE 2006/95 e 2004/108. La macchina è così prevista di:

- micro meccanici che provocano l'arresto della macchina in caso di rimozione del coperchio (vedi FIG.1), non consentendo l'accensione se tale riparo non è nella posizione di chiusura;
- relè nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio volontario della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente.

Nonostante i CUTTER CE professionali siano dotati delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei rischi residui non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di ATTENZIONE. Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalla manipolazione dei coltelli durante il caricamento del prodotto e durante la pulizia e l'affilatura dei coltelli.

CHAP. 1 INFORMATION ON THE MACHINE

1.1 GENERAL PRECAUTIONS

- The CUTTER should be operated only by qualified people who should be informed about the safety measures described in this manual.
- In case of personnel turn-over, training is to be provided in advance.
- Before starting cleaning and maintenance, disconnect the machine's plug from the power supply socket.
- Assess the residual risks carefully when protection devices are removed to carry out cleaning and maintenance.
- Cleaning and maintenance require great concentration.
- A regular control of the electric supply cords is absolutely necessary; a worn-out or damaged cord can expose users to serious electric shock hazard.
- If the machine shows malfunctions, it is recommended not to use it and to abstain from trying to repair it; please call the "SERVICE CENTRE".
- Do not use the machine for products with bones, frozen foods, fishes or any product other than food.
- Do not introduce fingers in the opening or inside the machine when it is functioning.
- The manufacturer is not liable in the following cases:
 - => if the machine has been tampered by non-authorized personnel;
 - => if some parts have been substituted by non original spare parts;
 - => if the instructions contained in this manual are not followed accurately;
 - => if the machine surface is not cleaned with the right product.

1.2 SAFETY DEVICES INSTALLED ON THE MACHINE

1.2.1 mechanical safeties

The mechanical safety devices installed on the machine, described in this manual, comply with EC 2006/42. The safety protections are (see 1.3.3) the cover, which can be removed only when the tank locking arm is up.

1.2.2 electrical safeties

The electrical safety devices installed on the machine, described in this manual, comply with EC 2006/95 and 2004/108. The machine is equipped with:

- micromechanic which stop the machine when the closing arm is lifted (see FIG.1), and does not permit to start the machine if the cover is not closed;
- relay which in case the power supply is missing; it is necessary to restart the machine.

Even though the professional CUTTER CE are provided with electrical and mechanical protections (when the machine is working and for maintenance and cleaning operations), there are still RESIDUAL RISKS that cannot be eliminated completely, these risks are mentioned in this manual under WARNING. These risks are cutting dangers caused by the knives during the loading of the product, or during the maintenance operations.

1.3 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 descrizione generale

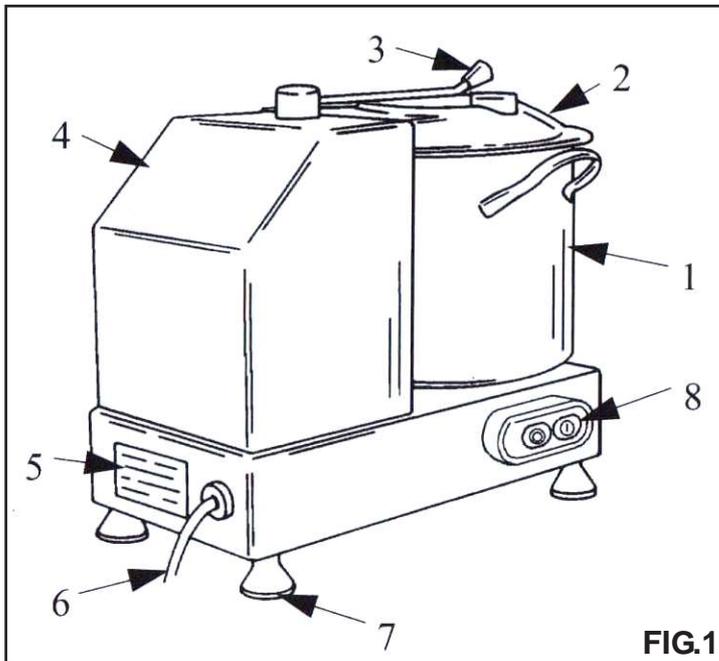
CUTTER CE professionali sono stati progettati e realizzati dalla nostra ditta, con il preciso scopo di tagliare, sminuzzare, montare, impastare prodotti alimentari (tipo verdure, carni, pane, ecc.) e garantire: massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione; massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti del CUTTER che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonché facilità di smontaggio; robustezza e stabilità di tutti i componenti; massima silenziosità grazie alla trasmissione a cinghie; grande maneggevolezza.

1.3.2 caratteristiche costruttive

I CUTTER CE professionali sono costruiti interamente in acciaio inox AISI 304. Esso garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione. I coltelli sono in acciaio da coltelleria (AISI 420) rettificati e temperati, essi permettono di tagliare, sminuzzare, montare, impastare, senza dover mai cambiare utensili. Vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore, dotata di manici per un'ottima maneggevolezza e facilità di asportazione.

1.3.3 composizione della macchina

FIG.1 Veduta generale della macchina



Legenda:

- 1- Vasca
- 2- Coperchio
- 3- Braccio blocca vasca
- 4- Corpo
- 5- Targhetta tecnica - matricola
- 6- Cavo di alimentazione
- 7- Piedini
- 8- Pulsantiera
- 9- Manopola variatore (per mod.VV)

1.3 MACHINE DESCRIPTION

1.3.1 general description

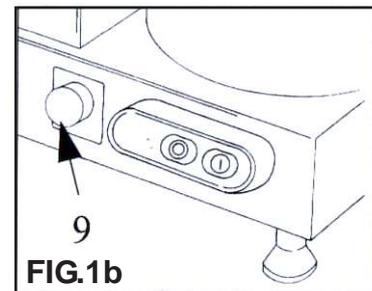
Our firm has designed and manufactured the professional CUTTER CE to cut, crumble, whip, knead foodstuffs as vegetables, meat, bread, etc and guarantee: the highest degree of safety in functioning, cleaning and maintenance; the highest hygienic standards due to an accurate choice of materials and a smooth design of the CUTTER components which come into contact with foodstuffs in order to obtain easy and total cleaning and easy disassembly; solidity and stability of all components; the lowest noise level thanks to belt drive; great handiness.

1.3.2 construction features

CUTTER models belonging to the above mentioned line are made of AISI 304 stainless steel. This guarantees high hygienic standards of those parts which come into contact with foodstuffs and offers resistance to acids, salts and oxidation processes. The blades are made of AISI 420 stainless steel used for cutlery; they are grinded and hardened and can cut, mince, whip and knead without changing tools. The basin is made of stainless steel 18/10 and is provided with heat spreading bottom and handles guaranteeing great handiness and easy removal.

1.3.3 CUTTER components

FIG.1 General view of the CUTTER



Legend:

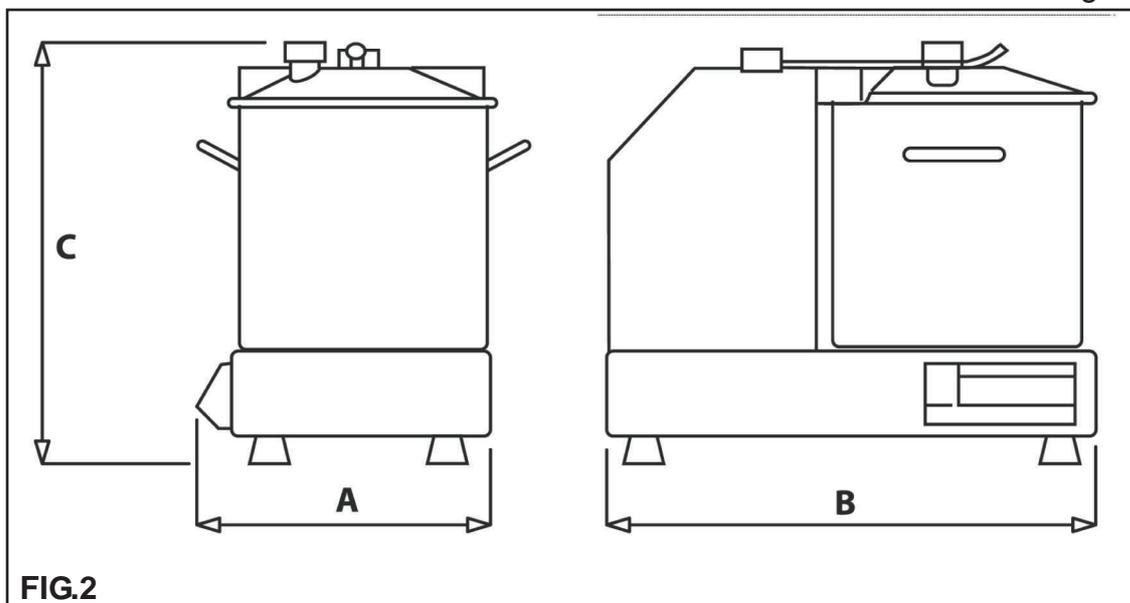
- 1-Basin
- 2- Lid
- 3- Closing arm
- 4- Body
- 5- Information plate - serial number
- 6- Power supply cord
- 7- Feet
- 8- Push-button panel
- 9- Speed dial knob (VV. model only)

2.1 INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE

FIG.2 Disegni d'ingombro

2.1 OVERALL DIMENSIONS, WEIGHT, CHARACTERISTICS ...

FIG.2 Overall dimensions drawings



TAB.1 MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni AxBxC (mm.)	160x365x255	160x365x320	225x455x380	AxBxC Measures (mm.)
Alimentazione	230V 50Hz - 230/400V 50Hz			Power supply
Potenza mono/trifase	0,35 Kw / 0,5Hp			Mono/three phase power
Giri motore (giro/min)	1500/2800			Engine revolutions (rpm)
Volume vasca (Lt.)	3,3	5,3	9,4	Tank capacity (Lt.)
Peso netto (Kg.)	10	11	23	Net weight (Kg.)
Dimensioni imballo (mm.)	450x330x310	450x330x400	720x350x500	Packing dimensions (mm.)

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP. 3 RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 SPEDIZIONE DELLA MACCHINA

Il CUTTER parte dai nostri magazzini accuratamente imballato, l'imballo è costituito da:

- scatola esterna in robusto cartone;
- la macchina
- il presente manuale
- paletta
- pietra per affilare
- certificato di conformità CE.

WARNING: Electrical features of the CUTTER are shown in the information plate placed on the back side of the machine; before connecting the CUTTER to the electric system see **4.2. Electric connections**.

CHAP. 3 MACHINE RECEIPT

3.1 MACHINE SHIPMENT

The CUTTER is accurately packed and then shipped from our warehouses; the package includes:

- a strong cardboard box;
- the machine;
- this manual;
- whetstone;
- scraper;
- EC conformity declaration.

3.2 CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale. Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina.

Non capovolgere l'imballo!! All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretanic) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà. Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP.4 L'INSTALLAZIONE

4.1 COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situata la macchina deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla Tab.1 (in base al modello), e quindi avere una ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile e deve essere ad una altezza da terra di 80 cm. Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE

La macchina è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1mm²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO". Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10A, $\Delta I = 0.03A$. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante. Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (Fig.3) corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

3.2 PACKAGE CHECK UP ON RECEIPT

If no external damage is evident on the package upon its arrival, open it and check that all the components are inside (see FIG.3). If the package has suffered rough handling, bumps or crashes, the carrier must be informed about any damage; moreover a detailed report on the extent of the damage caused to the machine must be filled within three days from the delivery date shown in the shipping documents.

Do not overturn the package!! When the package is transported, make sure the box is lifted by the 4 corners (parallel to the ground).

3.3 PACKAGING DISPOSAL

The components of the packaging (cardboard, pallet, plastic straps and polyurethane) are urban solid waste; therefore they can be easily disposed. If the machine has to be installed in countries where specific regulations are in force, packaging must be disposed in compliance with them.

CHAP. 4 INSTALLATION

4.1 SETTING UP OF THE MACHINE

The machine must be installed on a working table suitable for its overall dimensions shown in Tab. I (in accordance with the model), therefore it must be adequately large, well levelled, dry, smooth, resistant, stable. Moreover the machine must be installed in a room with max. 75% not saline humidity at a temperature between +5 °C and +35 °C; that is to say in a place that does not provoke the machine failure.

4.2 ELECTRICAL CONNECTIONS

The appliance is equipped with a power supply cord which section 3x1.5mm²; length 1.5m with a "SUKO" plug. Connect the appliance to 230 Volt 50 Hz, by interposing a differential magnetothermic switch of 10A, $\Delta I = 0.03A$. Check that the earthing is fully operational. Moreover check that the features on the rating plate - serial number (Fig.3) correspond to the features shown in the consignment and delivery note.

	
Mod.	Hp
Nr.	kW
1N PE AC	A
Kg.	kA

FIG.3

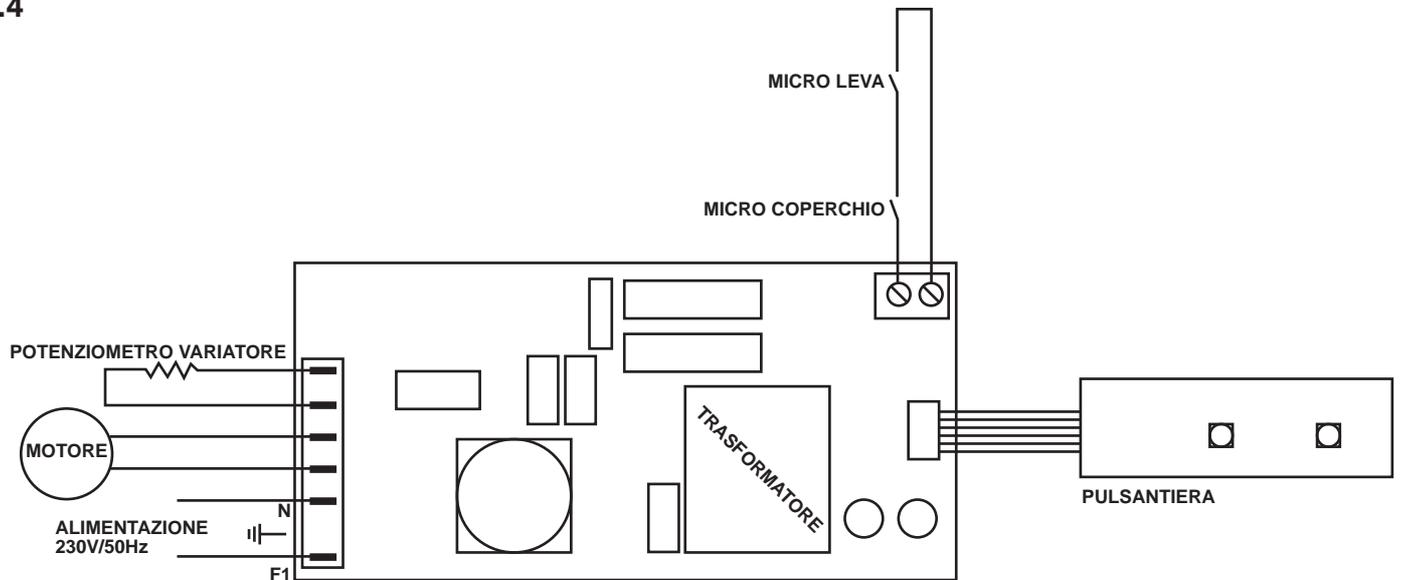
4.3 ELECTRIC DIAGRAMS

4.3.1 schema elettrico monofase FL4VV/FL6VV

4.3 ELECTRIC DIAGRAMS

4.3.1 Single-phase electric diagram FL4VV/FL6VV

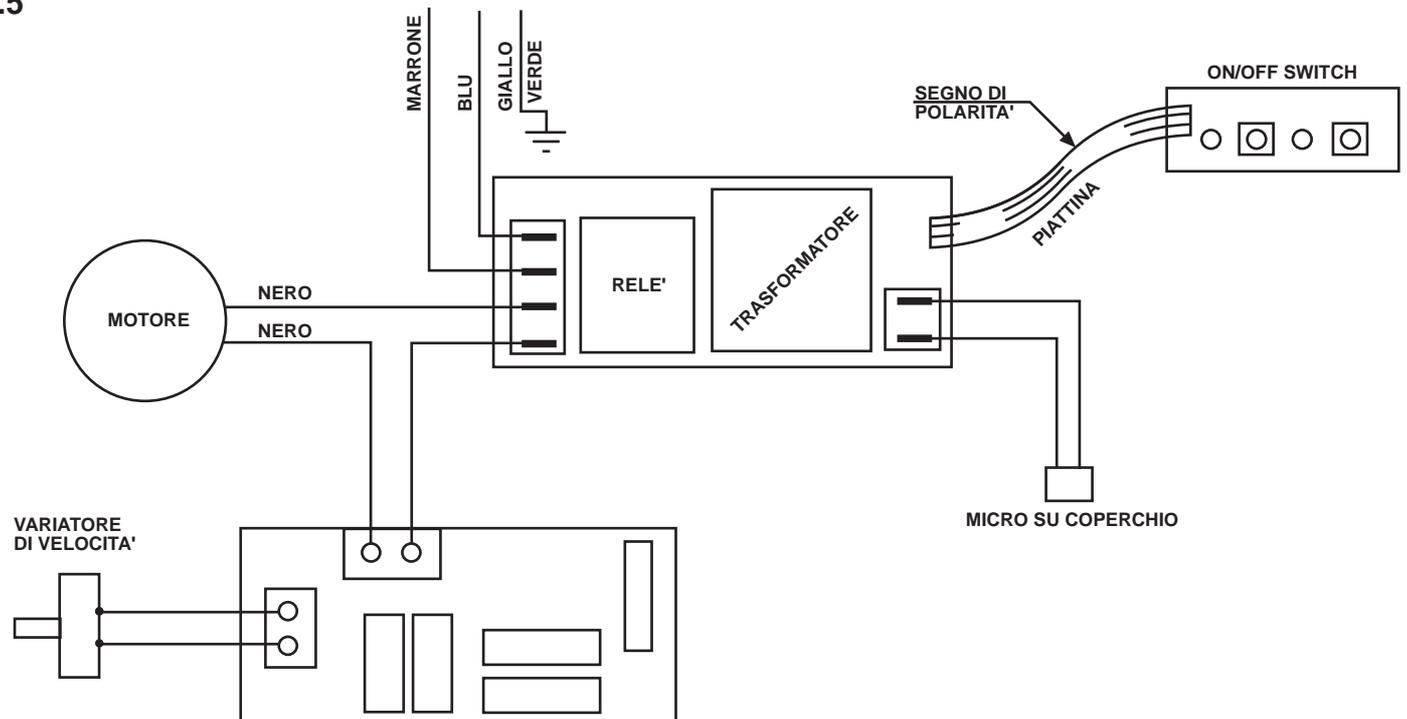
FIG.4



4.3.2 schema elettrico monofase FL9VV

4.3.1 Single-phase electric diagram FL9VV

FIG.5



4.4 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il controllo del corretto funzionamento della macchina bisogna seguire la seguente procedura:

- 1- azionare il pulsante di marcia "I" ed il pulsante di arresto "O";
- 2- controllare se ruotando il braccio in senso antiorario la macchina cessa di funzionare;
- 3- nel caso il CUTTER sia del tipo vv, controllare se, ruotando la manopola (rif. FIG.6) in senso orario, aumenta il numero di giri e viceversa;

4.4 OPERATION CHECKS

Check the proper functioning of the machine according as follows:

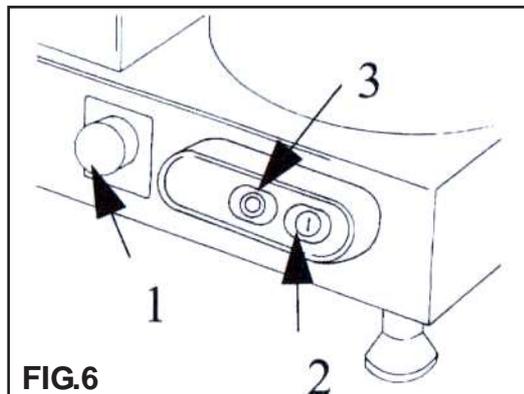
- 1- press the start button "I" and the stop button "O";
- 2- check whether the machine stops after the lid has been removed;
- 3- in case of a CUTTER equipped with a speed dial knob, check whether the number of rotations increases by adjusting the knob clockwise.

CAP. 5 USO DELLA MACCHINA

5.1 COMANDI

I comandi sono disposti sul corpo del CUTTER come si vede da figura sotto.

NB: La manopola (I) è presente solamente se il CUTTER è del tipo VV cioè con dispositivo variatore.



5.2 CARICAMENTO DEL PRODOTTO (FIG.7)

NB: La merce da tagliare va caricata sulla vasca solamente a motore fermo e se si tratta di CUTTER vv con la manopola del variatore a "0". La procedura è la seguente:

- 1- ruotare in senso antiorario il braccio (rif.1 FIG.7) fino alla possibile rimozione del coperchio (rif.2 FIG.7);
- 2- **ATTENZIONE:** mettere il prodotto dentro la vasca (rif.3 FIG.7) prestando attenzione ai due coltelli, in caso di prodotti molto grossi sminuzzarli manualmente, prima di inserirli nella vasca.
ATTENZIONE!! Non riempire la vasca per più di 1/2;
- 3- assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti: il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro. In ogni caso non appoggiarsi sulla macchina ed evitare di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la macchina;
- 4- riposizionare il coperchio e girare il braccio fino alla posizione di chiusura;
- 5- avviare il CUTTER premendo il pulsante di marcia "I" (rif.2 FIG.6);
- 6- non utilizzare il CUTTER per lunghi periodi di tempo a velocità ridotta;
- 7- introdurre dal canotto (rif.4 FIG.7) eventuali aggiunte di prodotto durante la lavorazione;
- 8- al termine dell'operazione di taglio, fermare la macchina premendo il pulsante di arresto (rif.3 FIG.6). In caso il CUTTER sia del tipo vv portare a zero la manopola (rif.1 FIG.6) e poi arrestare la macchina.

5.3 AFFILATURA DEI COLTELLI (FIG.8)

ATTENZIONE: Per l'affilatura dei due coltelli, da fare non appena si avvertirà una diminuzione di taglio, seguire le seguenti istruzioni:

- 1- ruotare il braccio di chiusura (1) dell'angolo necessario per poter togliere il coperchio (2);
- 2- togliere (a) il porta coltelli (3);
- 3- prendere la pietra per affilare (vedi 3.1), in dotazione con il CUTTER, e passarla uniformemente sul tagliente dei coltelli dall'interno verso l'esterno fino a ripristinare il filo della lama.

CHAP. 5 USE OF THE MACHINE

5.1 CONTROLS

Controls are placed on the CUTTER body as shown in the picture below.

NOTE: The speed dial knob (I) is installed only in the vv model.

5.2 LOADING OF THE PRODUCT (FIG.7)

NOTE: Products to be cut must be loaded onto the basin when the motor is switched off and in case of a CUTTER vv after the speed dial knob has been set to the "0" position.

The procedure is as follows:

- 1- rotate the arm (ref.1 FIG.7) anticlockwise in order to remove the lid (ref.2 FIG.7);
- 2- **WARNING:** load the product into the basin (ref.3 FIG.7) and be careful of the two blades; if the product is in large pieces, break them into smaller pieces by hand before putting them onto the basin.
WARNING!! Do not fill more than 1/2 of the tank;
- 3- to avoid accidents, place yourself correctly the body must be perpendicular to the working table; the hands must not force on the machine or stop its movement. Never lean on the machine and avoid any direct contact with it.
- 4- re-position the lid and rotate the arm to closed position;
- 5- start the machine by pushing the start button "I" (ref.2 FIG.6);
- 6- don't use the machine at low speed for long time;
- 7- load additional quantities of product through the upper hole (ref.4 FIG.7) during cutting, if necessary;
- 8- once the product has been cut, stop the machine by pushing the red stop button (ref.3 FIG.6). If the CUTTER is provided with a speed dial knob, adjust it to the "0" position (ref.3 FIG.6) and then stop the machine.

5.3 SHARPENING OF ROTATING BLADES (FIG.8)

WARNING: Follow the the instructions below to sharpen the two blades if they do not cut properly:

- 1- rotate the closing ann (1) so as to remove the lid (2);
- 2- remove the rotating blade holder (3);
- 3- use the sharpening stone supplied with the machine and sharp knife on the cutting edge, from internal towards external till reviving the blade edge.

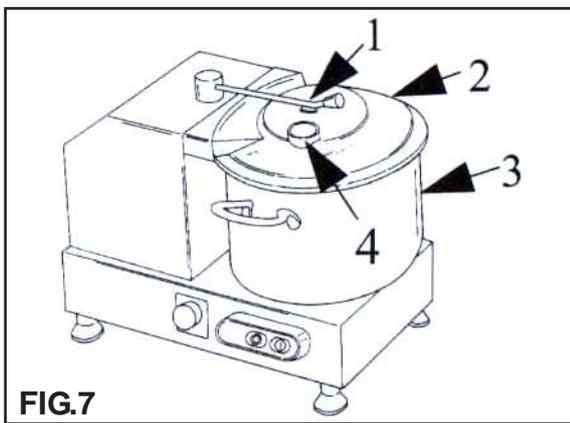


FIG.7

CAP. 6 PULIZIA ORDINARIA

6.1 GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti del CUTTER che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da tagliare.
- Il CUTTER non deve essere pulito con idropultrici, getti d'acqua a forte pressione, non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

- a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;
- b) portare a "0" la manopola graduata se il CUTTER è del tipo VV.

6.2 PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 pulizia del coperchio, del porta coltelli e della vasca

ATTENZIONE: Ruotare il braccio di chiusura (1) di quel tanto che basta per poter levare il coperchio (2). A questo punto si può facilmente sfilare il porta coltelli (3) e la vasca (4) tirandoli verso l'alto (a). Una volta rimossi, pulire queste parti con acqua e detersivo neutro.

NB: effettuare queste operazione con dei guanti protettivi.

6.2.2 pulizia generale

NB: Scollegare la presa di alimentazione

Il lavaggio del corpo della macchina, sul posto di lavoro, può essere eseguito con detersivo neutro e un panno umido risciaquato frequentemente con acqua. Al termine asciugare accuratamente tutte le parti.

CAP. 7 MANUTENZIONE

7.1 GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:

- a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.
- b) Se il CUTTER è del tipo vv, portare a "0" la manopola graduata che regola il variatore.

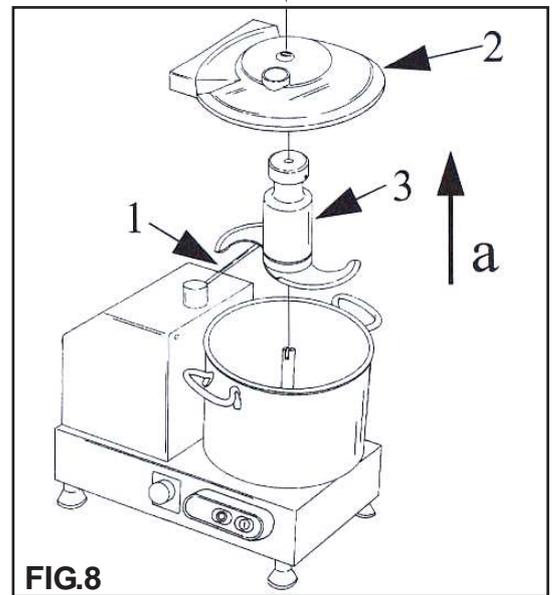


FIG.8

CHAP. 6 ORDINARY CLEANING

6.1 GENERAL FEATURES

- The CUTTER cleaning must be carried out at least once a day or more frequently, if necessary.
- Cleaning must be extremely accurate for those parts of the CUTTER which come into direct or indirect contact with foodstuffs.
- The CUTTER must not be cleaned with water-cleaners and high pressure jets of water. Tools, brushes and other devices likely to damage the CUTTER's surface must not be used.

Before carrying out any cleaning operation it is necessary:

- a) to disconnect the power supply plug from the socket to isolate the CUTTER from the rest of the electric circuit completely;
- b) to set the dial knob to the "0" position in case of a vv model.

6.2 CLEANING PROCEDURE OF THE MACHINE

6.2.1 cleaning if lid, rotating blade holder and basin

WARNING: Rotate the closing ann (1) and lift the lid (2). Now the blade holder (3) and the basin (4) can be easily removed by pulling them upwards (a). Once they have been removed, clean them with water and neutral detergent.

NOTE: proceed with this operation wearing protection gloves.

6.2.2 ordinary cleaning

NOTE: Disconnect the power supply plug

Cleaning of the machine body on the work table can be carried out with neutral detergent and a damp cloth frequently rinsed in water. When cleaning has been completed, dry the components accurately.

CHAP. 7 MAINTENANCE

7.1 GENERAL FEATURES

Before starting any maintenance activity it is necessary:

- a) to disconnect the power supply plug from the socket to isolate the CUTTER from the electric circuit completely.
- b) if the CUTTER is a vv model, to set the speed dial knob to the "0" position.

7.2 CINGHIA

La cinghia non abbisogna di nessuna regolazione. Generalmente dopo 3/4 anni deve essere sostituita, in tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

7.3 PIEDINI

I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione.

7.4 CAVO DI ALIMENTAZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.5 COLTELLI

Verificare che la lama, dopo le tante affilature, non si riduca più di 5 mm. Per la sostituzione chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

7.6 ETICHETTA PULSANTIERA

L'etichetta della pulsanti era con il tempo si potrebbe segnare e/o forare. In tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

CAP. 8 SMANTELLAMENTO

8.1 MESSA FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: staccare e tagliare le connessioni elettriche.

8.2 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché al/o smaltimento dei rifiuti". Il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

7.2 BELT

The belt does not need to be adjusted. Generally it must be replaced after 3/4 years; in this case, please call the "SERVICE CENTRE".

7.3 FEET

Feet might deteriorate and lose elasticity; consequently the stability of the machine might be reduced. In this case they must be replaced.

7.4 POWER SUPPLY CORD

Periodically check whether the power supply cord is worn-out and, if this is the case, please call the "SERVICE CENTRE" to have it replaced.

7.5 BLADES

Check that blades have not lose more than 5 mm of thickness after sharpening. Call the "SERVICE CENTRE" to have them replaced.

7.6 KEYBOARD LABEL

The label of the keyboard could be marked and/or holed. In this case, please call the "SERVICE CENTRE" to have it replaced.

CHAP. 8 DISPOSAL OF THE MACHINE

8.1 PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

If for some reason, you decide to put the machine out of service, make sure nobody can use it: disconnect it from the mains and eliminate the electrical connections.

8.2 WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment

Directive 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/10S/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, and waste electrical and electronic equipment. This symbol, crossed out wheelee bin, on the product or on its packaging indicates that this product must not be disposed ofwith your other household waste. Separate waste collection ofthis appliance is organised and managed by the manufacturer. It is the user 's responsibility to contact the manufacturer and follow the waste treatment system the manufacturer has adoptedfor separate waste collection. The separate collection and recycling ofyour waste equipment at the time ofdisposal will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

