

GOURMET 3
GOURMET 5

MANUALE D'USO
MANUEL D'USAGE

CUTTER
CUTTER

DELCOUPE

DELCOUPE
3, rue Henri
69100 VILLEURBANNE - FRANCE
Tel. 04.72.82.02.22 Fax 04.72.82.03.33
e-mail delcoupe@free.fr



Gentile Cliente

Il Cutter **DELCOUPE** é stato progettato secondo le **Direttive Macchine 89/392** e successive modificazioni,

Caratteristiche fondamentali sono la facilità di pulizia, la robustezza della costruzione, la sicurezza e l'affidabilità di funzionamento.

I materiali utilizzati, alluminio anodizzato e acciaio inox, sono stati scelti nel rispetto delle normative igienico sanitarie, per rendere la macchina inalterabile nel tempo.

Le normative che regolamentano la costruzione sono:

CEN/TC 153/WG4 N185E gennaio 1995 Cutter: Specifiche di igiene e sicurezza

EN 60204 Impianto elettrico delle macchine: Parte 1 Regole generali

pr EN 1088 Sistemi di interblocco associati a dispositivi di protezione

EN 1672-2 Specifiche di igiene e sicurezza-Concetti di base-Parte 2 Specifiche di igiene

EN 60529 Gradi di protezione degli involucri. Classificazione

89/109/CEE Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

89/336/CEE Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica (EMC)

73/23/CEE Direttiva bassa tensione

La Dichiarazione CE di Conformità, lo schema elettrico sono allegati al presente Manuale che, per una corretta installazione e utilizzo della macchina, consigliamo di leggere attentamente.

La **DELCOUPE** si augura che possiate apprezzare le prestazioni dei propri prodotti.

Cordialmente

DELCOUPE



Cher Client,

Le Cutter **DELCOUPE** avec ses accessoires ont été fabriqués selon les **CEE 89/392 Directives des machines** et modifications suivantes. Ils répondent aux qualités requises par la législation à la date de construction.

Ses caractéristiques principaux sont la facilité de nettoyage, la solidité de la construction et la sécurité de fonctionnement.

Les matériaux utilisés, aluminium anodisé et acier inoxydable, ont été choisis en respectant les spécifications pour l'hygiène pour garder la machine inaltérable dans le temps.

Les normes qui règlent la construction sont les suivantes:

CEN/TC 153/WG4 N185E janvier 1995 Cutter: Spécifications pour la sécurité et l'hygiène

EN 60204 Equipement électrique des machines: Partie 1 - Règles générales

pr EN 1088 Dispositifs de verrouillage associés à des protecteurs

EN 1672-2 Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène - Notions fondamentales - Partie 2: Prescriptions relatives à l'hygiène

EN 60529 Classification of degrees of protection provided by enclosures.

CEE 89/109 Directives pour les matériaux et les objets destinés à venir en contact avec les produits alimentaires

CEE 89/336 Directives sur la Compatibilité Électromagnétique

CEE 73/23 Directives sur la tension basse

La déclaration CEE de Conformité et le schéma des connexions sont joints à ce manuel, que nous vous conseillons de lire soigneusement pour une correcte installation et utilisation de la machine.

La **DELCOUPE** Vous souhaite la possibilité d'apprécier les performances de ses produits.

Cordialement

DELCOUPE

INDICE**TABLE DES MATERIES**

Introduzione

Description

1

Indice

Table des matieres

2

Note generali alla consegna
 Condizioni di fornitura
 Identificazione della macchina

Notes générales à la livraison
 Conditions de livraison
 Identification de la machine

3

Sicurezze meccaniche
 Sicurezze elettriche

Sécurités mécaniques
 Sécurités électriques

4

Definizione componenti

Définition des composants

5

Caratteristiche tecniche

Caractéristiques techniques

6

Installazione
 Allacciamento elettrico

Installation
 Connexion électrique

7

Funzionamento e uso
 del cutter

Fonctionnement et utilisation
 du cutter

9

Affilatura lama

Affûtage de couteau

10

Manutenzione
 Pulizia
 Lubrificazione
 Registrazione e sostituzione
 della cinghia di trasmissione
 Anomalia
 Soluzione

Entretien
 Nettoyage
 Graissage
 Réglage et remplacement de
 la courroie de transmission
 Anomalie
 Solution

11

Diagramma cicli di funzionamento

Digramme du cycle d'opération

14

Note generali alla consegna

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata.

I componenti dell' imballo (cartone, sacchi di polietilene, poliuretano espanso), sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani, lo smaltimento avviene senza difficoltà.

Non disperdere nell'ambiente

Condizioni di fornitura

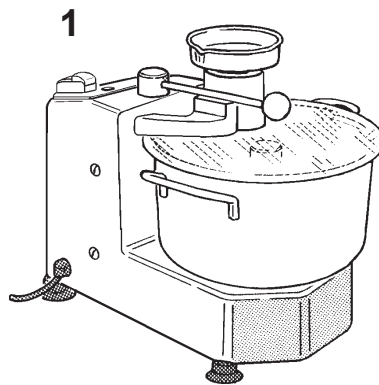
Alla consegna controllare che l'imballo sia integro e che la fornitura corrisponda all' ordine e al documento d'accompagnamento; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere. Tolto il cutter dall' imballo, in due persone (Il peso maggiore della macchina è dalla parte del motore), collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso (**pag. 6**).

Elenco componenti:

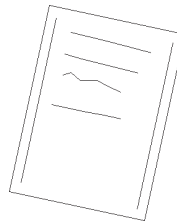
- 1 Cutter
- 2 Dichiarazione **CE** di conformità
- 3 Manuale d'uso
- 4 Schema elettrico

Identificazione della macchina

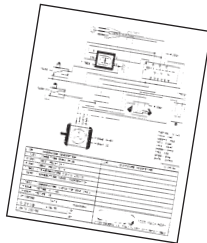
Per qualsiasi informazione, rivolgersi al costruttore **DELCOUPE**, citando sempre il numero di matricola riportato sulla targhetta di identificazione.



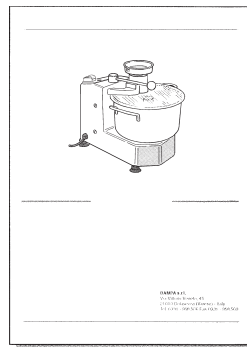
2



4



3



CE	Mod. <input type="text"/>		Matr. <input type="text"/>	
	V <input type="text"/>	Hz <input type="text"/>	Ph <input type="text"/>	A <input type="text"/>
	<input type="text"/>	IP <input type="text"/>	<input type="text"/>	W <input type="text"/>

Notes générales à la livraison

La machine est toujours livrée dans un emballage approprié. Les composants de l'emballage (carton, sacs de polyéthylène, polyuréthane expansé), peuvent être assimilés aux ordures et éliminés facilement.

Ne pas disperser dans l'environnement.

Conditions de livraison

A la livraison, vérifiez si l'emballage est intact et la fourniture correspond à la commande ou au bordereau de livraison; en cas contraire, veuillez informer tout de suite l'expéditeur.

La machine doit être enlevée de l'emballage par deux opérateurs et placé sur un plan qui puisse soutenir son poids **page 6**.

Liste des composants:

- 1 Machine
- 2 Déclaration **CE** de conformité
- 3 Manuel d'usage
- 4 Schéma des connexions

Identification de la machine

Pour toute information, adressez-vous au fabricant **DELCOUPE** et indiquez toujours le numéro de matricule indiqué sur les plaques d'identification.

Sicurezze meccaniche

Le macchine sono state co-struite nel rispetto della **Direttiva Macchine 89/392** e successive modificazioni.

Il coperchio di protezione, impedisce l'accesso involontario alla zona di lavoro.

Le lame sono accessibili, solo a macchina ferma e con il coperchio di protezione smontato, per gli interventi di pulizia e manutenzione

Sicurezze elettriche

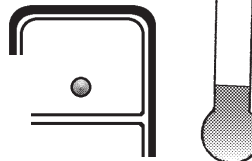
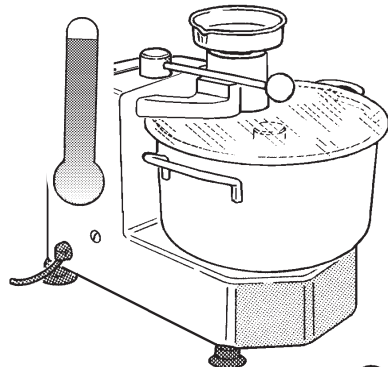
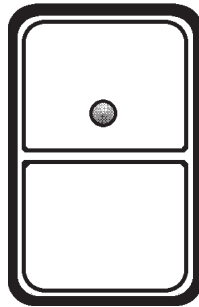
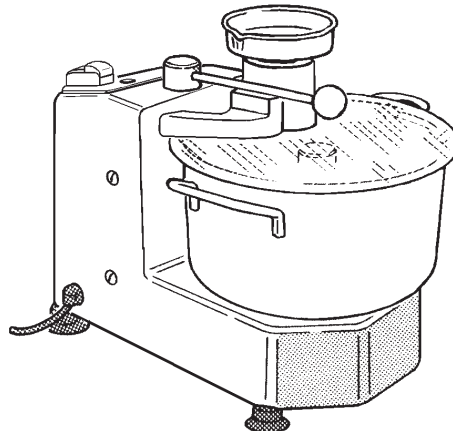
Le sicurezze elettriche, realizzate in conformità alla norma **EN 60204**, sono:

- Pulsantiera di avviamento e arresto
- Circuito di comando provvisto di un servocomando elettrico; per qualsiasi arresto della macchina, è richiesta l'operazione manuale di avviamento.
- Dispositivo che arresta la rotazione delle lame se viene ruotata l'impugnatura di blocco oppure se viene rimosso il raccoglitore.
- Questa macchina è dotata di dispositivo di protezione termica al motore. Se durante un uso particolarmente intenso il motore si arresta attendere 10-20 minuti (il tempo necessario per ridurre la temperatura del nucleo del motore) prima di riavviare la macchina.

ATTENZIONE

Quando la macchina non è utilizzata, assicurarsi che sia spenta

Non manomettere le etichette collocate sulla macchina, in caso di danneggiamento sostituirle.



Sécurités mécaniques

Les machines ont été projetées selon la **Directive Machine 89/392** et modifications suivantes.

Le couvercle de protection empêche le contact accidentel avec les couteaux.

Le contact avec les couteaux est possible seulement si la machine est arrêtée et le couvercle de protection est démonté pour les opérations de nettoyage et d'entretien.

Sécurités électriques

Les sécurités électriques projetées selon la norme **EN 60204**, sont les suivantes:

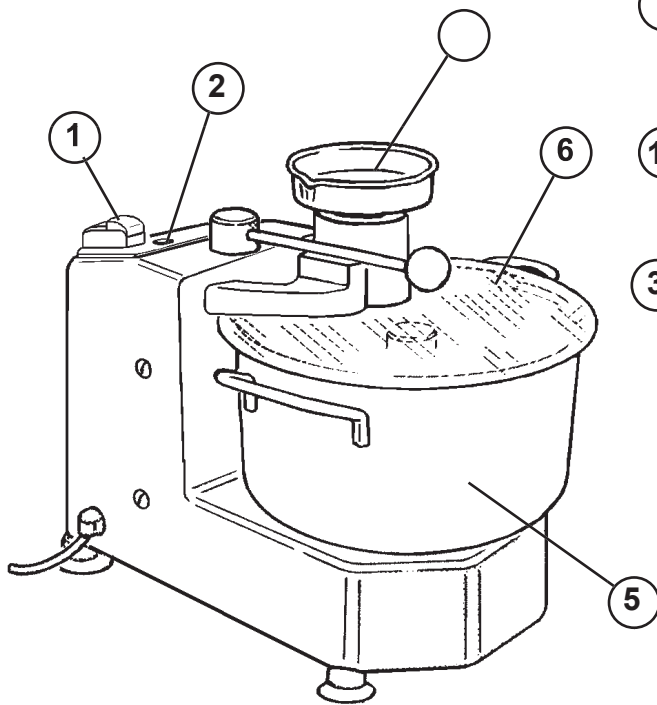
- Touches de démarrage et arrêt
- Circuit de commande avec servocommande électrique; si la machine s'arrête, l'opération de démarrage doit être manuelle.
- Dispositif pour arrêter la rotation du couteau si la poignée de blocage est tournée ou si la marmite vient enlevée
- Le moteur de cette machine est doté de protection thermique. Dans le cas de blocage au moteur causé par une utilisation prolongée de la machine, on doit attendre 10/20 minutes (le temps nécessaire pour diminuer la température du moteur). Reprendre le travail selon les instructions suivantes.

ATTENTION

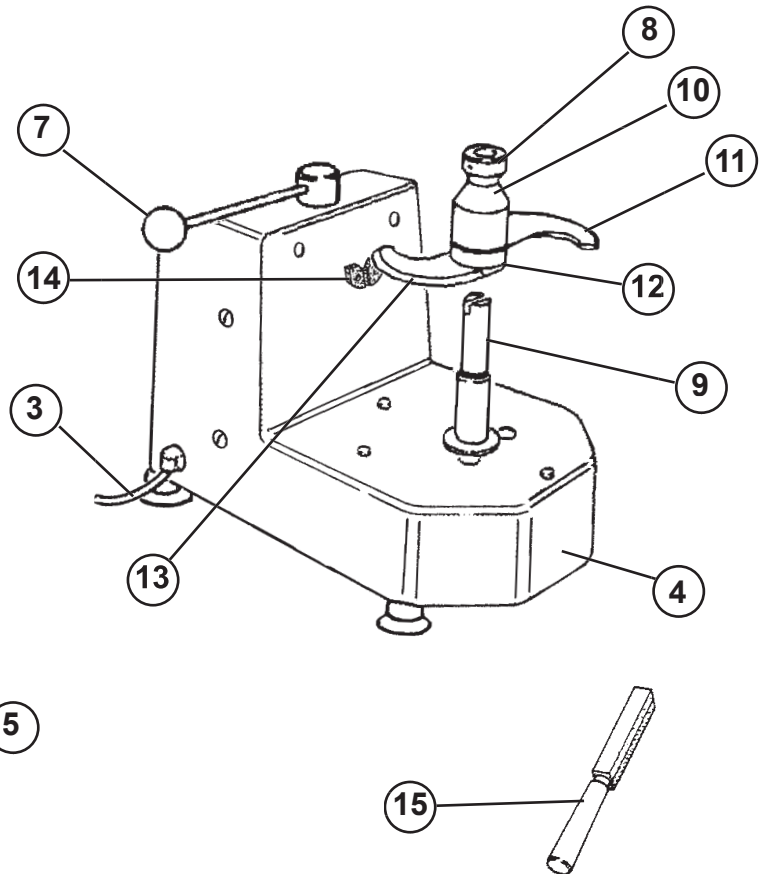
Quand on n'emploie pas la machine: assurez-vous qu'elle soit arrêtée

Ne modifiez pas les étiquettes placées sur la machine; en cas de détérioration remplacez-les.

Definizione componenti



Définition des composants



- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Pulsantiera comandi | 9 Supporto lame |
| 2 Spia luminosa | 10 Blocchetto lame |
| 3 Cavo di alimentazione | 11 Lama superiore |
| 4 Basamento | 12 Distanziale lame |
| 5 Raccogliatore | 13 Lama inferiore |
| 6 Coperchio di protezione | 14 Guida riferimento raccogliatore |
| 7 Impugnatura blocco | 15 Pietra affilante (a richiesta) |
| 8 Gruppo lame | 16 Tappo dosatore (a richiesta) |

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Touches démarrage/arrêt | 9 Support des lames |
| 2 Témoin | 10 Bloc des lames |
| 3 Câble d'alimentation | 11 Lame supérieur |
| 4 Embase | 12 Entretoise des lames |
| 5 Marmitte | 13 Lame inférieur |
| 6 Couvercle de protection | 14 Guide de référence de la marmitte |
| 7 Poignée de blocage | 15 Meule affûteuse (optional) |
| 8 Groupe de coupe | 16 Bouchon doseur (optional) |

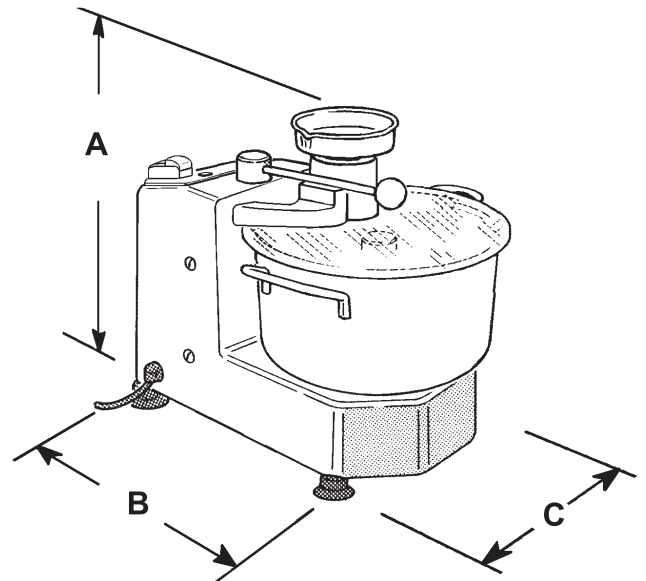
Caratteristiche tecniche

- ① Dimensioni mm.
- ② Peso Kg
 - a) senza imballo
 - b) con imballo
- ③ Temperatura di utilizzo
- ④ Giri al minuto lama
- ⑤ Rumorosità dB
- ⑥ Volume nominale lt.
- ⑦ Grado di protezione IP

		GOURMET 3	GOURMET 5
①	A	290	360
	B	255	255
	C	180	180
②	a)	11	12
	b)	13	14
③		+5°C	±40°C
④		1300	
⑤		<70	
⑥		2	3
⑦		34	

Caractéristiques techniques

- ① Dimensions en mm.
- ② Poids Kg
 - a) sans emballage
 - b) avec emballage
- ③ Température d'utilisation
- ④ Coupe rev/min
- ⑤ Bruit dB
- ⑥ Nominal volume lt.
- ⑦ Degré de protection IP



Caratteristiche elettriche motore

Nominale Nennwert	W Max.	V	Hz	Collegamenti Verbindungen	N°. Fasi Phasenzahl	Cos j	A	n/min	CL	Servizio Dients	Capacità Capacités		
											A	VL m F	
200	360	230	50	⊥	1~	0,8	0,9	2900	B	S9	3	250	25
240	420	120	60			0,9	3	3600			12	250	50

Caractéristiques électriques moteur

Installazione

Il cutter deve essere collocata su una superficie piana, orizzontale, antiscivolo e stabile, adatta a sostenere il peso della macchina (**pag. 6**).

L' altezza consigliata del piano di lavoro e' di circa 800 mm. Occorre verificare che non ci siano impedimenti e che sia facile caricare la merce (**pag. 6**).

Pulizia preliminare

La macchina deve essere pulita dall'olio di protezione prima di collegarla alla presa di corrente.

Seguire le indicazioni riportate nella **pag. 11**.

ATTENZIONE

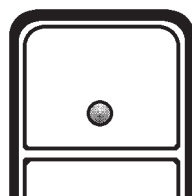
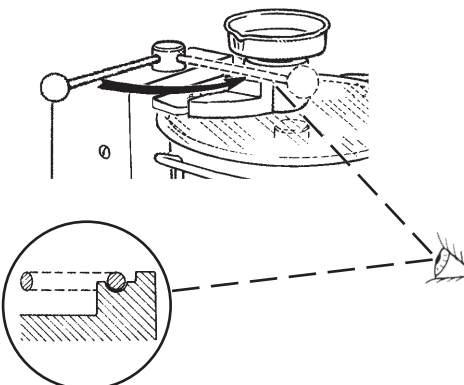
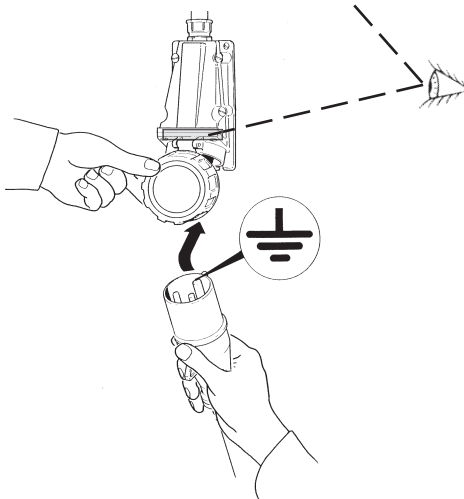
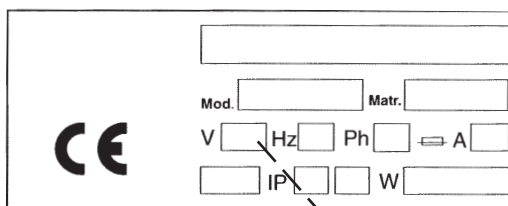
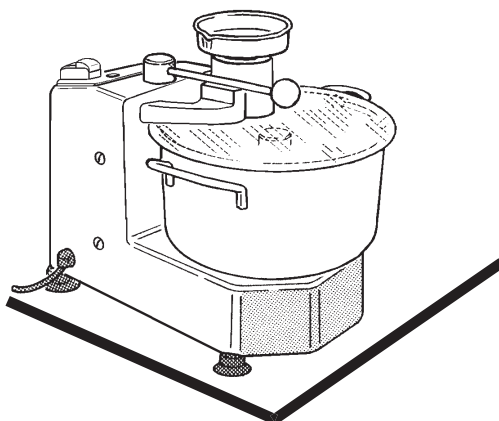
Il piano di lavoro deve essere sempre pulito

Allacciamento elettrico

La macchina deve essere installata vicino ad una presa di corrente.

Controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa e che la presa sia corredata di messa a terra.

- 1 Collegare la macchina alla presa di corrente
- 2 Controllare che il coperchio di protezione sia bloccato
- 3 Premendo il pulsante verde la macchina si avvia (spia luminosa accesa)



Installation

La machine doit être placée sur un plan horizontal, antidérapant et solide, qui puisse soutenir son poids (**pag. 6**).

L' hauteur conseillée pour le plan de travail est: 800 mm environ.

Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstacles et que le chargement du produit soit facile (**pag. 6**).

Nettoyage préliminaire

Avant son branchement, il faut nettoyer l'huile de protection de la machine. Procédez selon la description indiquée dans la **pag 11**.

ATTENTION

Le plan de travail doit être toujours nettoyé

Connexion électrique

La machine doit être installée près d'une prise de courant. Vérifiez si la tension de la ligne correspond aux données indiqués sur la plaque et si elle est douée de mise à la terre.

- 1 Branchez la machine à la prise de courant
- 2 Assurez-vous que le couvercle de protection soit bien serrée
- 3 En poussant le bouton vert la machine marche (lamp témoin allumé)

Funzionamento e uso del Cutter

La macchina è adatta per la lavorazione di prodotti alimentari. Con la macchina viene fornito un ricettario contenente tutte le informazioni utili per la preparazione dei diversi alimenti.

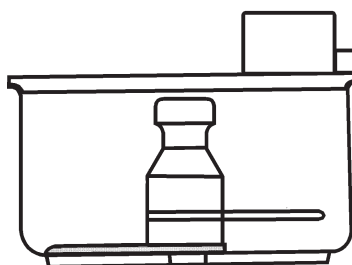
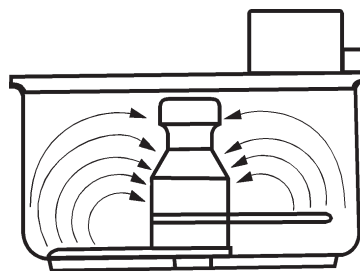
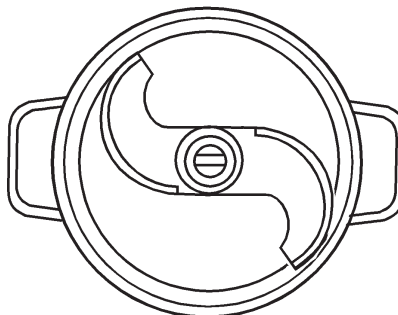
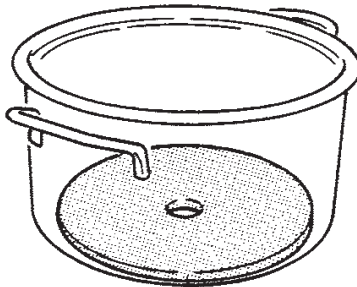
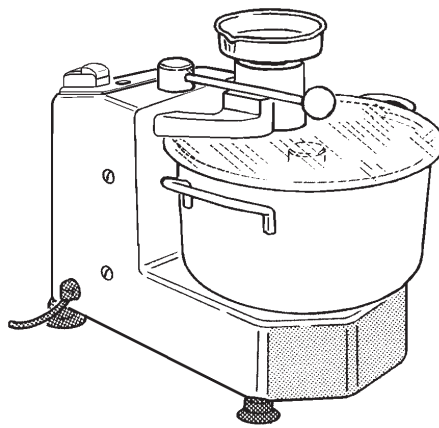
Il raccoglitore è dotato di un fondo termico in alluminio per mantenere alla giusta temperatura gli alimenti durante la lavorazione.

Se occorre lavorare un prodotto che richiede una temperatura fredda (esempio il ghiaccio) si pone il raccoglitore nel freezer fino al raggiungimento della temperatura voluta, poi il raccoglitore viene rimontato sulla base del cutter.

Nel caso in cui la temperatura richiesta è calda si colloca il raccoglitore su una piastra elettrica e poi sulla base del cutter. Tutte le fasi di lavorazione sono visibili dal coperchio di protezione (trasparente) dotato di una apposita apertura che permette di aggiungere altri alimenti durante la lavorazione.

L'apertura può essere chiusa dall'apposito tappo dosatore.

Le lame sono costruite in acciaio da coltelleria, hanno una incidenza di taglio tale da consentire risultati ottimali sia lavorando pochi grammi di prodotto sia operando alla massima capacità del raccoglitore. La particolare forma asimmetrica delle lame produce dall'interno del raccoglitore un vortice, che permette una lavorazione completa e omogenea del prodotto. La lama inferiore sfiora il fondo del raccoglitore garantendo una completa lavorazione del prodotto



Fonctionnement et usage du cutter

La machine peut couper des produits alimentaires.

Avec la machine il est fourni un livre de recettes dans le quel sont incluses toutes les informations utiles pour la préparation de différents aliments. La marmite a un fond thermique en aluminium pour conserver à une adéquate température les aliments pendant la coupe.

Si il est nécessaire couper un produit qui demande une température froide (par exemple la glace), faut mettre la marmite dans le freezer jusqu'à obtenir la température désirée, en suit il faut remettre la marmite sur le fond du cutter.

Si la température demandée est chaude, il faut mettre la marmite sur une plaque électrique et en suite sur le fond du cutter.

Toutes les phases de la coupe sont visibles du couvercle de protection (transparent) qui est doté d'une spéciale ouverture qui permet d'ajouter d'autres aliments pendant la coupe.

L'ouverture peut être fermée par le bouchon doseur.

Les couteaux sont en acier de coutellerie, ils ont une incidence de coupe qui donne des résultats optimaux soit quand elle coupe peu de gramme de produit soit quand elle coupe à la maxima capacité du récipient.

La particulière forme asymétrique des couteaux produit à l'intérieur du récipient un tourbillon qui permet une coupe complète et homogène du produit.

La coupe inférieure frôle le fond du récipient et ceci assure une complète coupe du produit.

Il bordo smussato del raccoglitore e il ribasso perimetrale del coperchio garantiscono una perfetta tenuta.

La superficie interna del coperchio è piana per consentire, raschiando sul bordo smussato del raccoglitore, di far scivolare all'interno eventuali residui rimasti appiccicati al coperchio.

ATTENZIONE

Non si possono lavorare:

- prodotti non commestibili
- prodotti con ossa
- merce surgelata o congelata

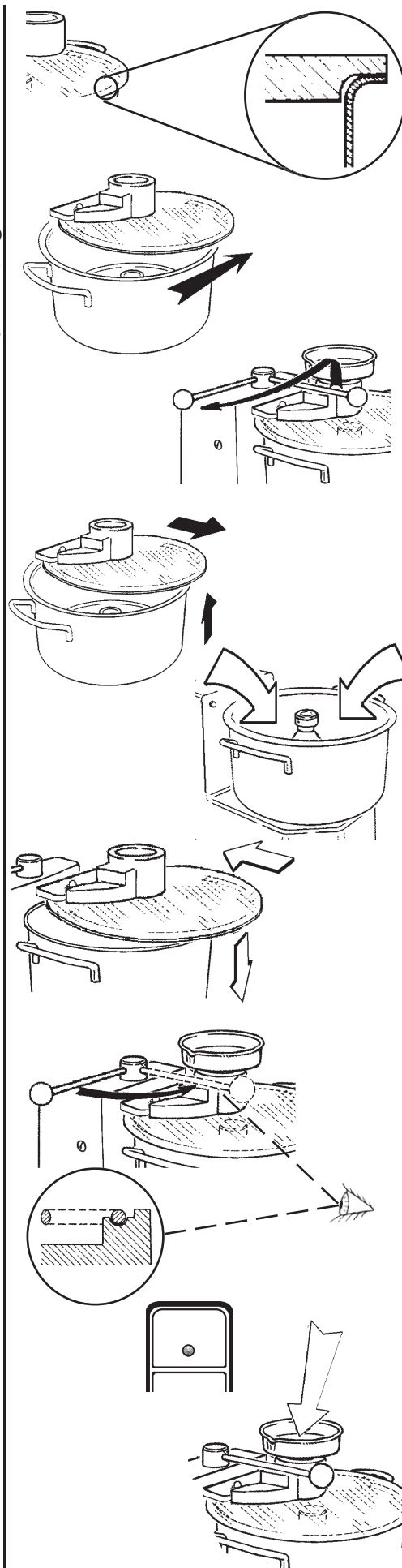
Caricamento prodotto da lavorare

- 1 Ruotare l'impugnatura di blocco
- 2 Sfilare e sollevare il coperchio di protezione
- 3 Collocare il prodotto nel raccoglitore
- 4 Collocare il coperchio di protezione sul raccoglitore e spingerlo contro il
- 5 Girare verso destra l'impugnatura finché scatta nella propria sede e blocca il coperchio di protezione.
- 6 Premere il pulsante verde per avviare la macchina

Dall'apposita apertura sul coperchio di protezione è possibile aggiungere altri pezzi di prodotto da lavorare durante la rotazione delle lame.

Affilatura

Quando il prodotto non viene lavorato regolarmente, eseguire l'operazione di affilatura seguendo le modalità indicate nella **pag. 10**



Le bordi arrondi della marmitta e l'abbassamento della parte perimetrale del coperchio assicurano una perfetta tenuta.

La superficie interna del coperchio è piana per permettere, se si gratta sul bordo arrotondato del recipiente, di far scivolare all'interno eventuali residui rimasti attaccati al coperchio.

ATTENZIONE

On ne peut pas couper:

- produits pas comestibles
- produits avec des os
- produits congelés

Placement du produit à couper

- 1 Tournez la poignée de blocage.
- 2 Enlevez et soulevez le couvercle de protection.
- 3 Mettez le produit dans la marmite.
- 4 Mettez le couvercle de protection sur la marmite et poussez-le contre l'embase.
- 5 Tournez à droite la poignée jusqu'à ce qu'elle joue dans son siège et bloque le couvercle de protection.
- 6 Appuyez sur le bouton vert pour mettre en fonction la machine.

De la spéciale ouverture sur le couvercle de protection il est possible d'ajouter d'autres quantités de produit à couper pendant la rotation des couteaux.

Affûtage

Si le produit n'est pas coupé régulièrement, effectuez l'opération d'affûtage selon les indications à la **pag. 10**.

Affilatura lama

Qualora il risultato del taglio non è soddisfacente si rende necessaria l'operazione di affilatura delle lame. Gli intervalli di tempo che intercorrono tra una operazione e la successiva, dipendono dall'uso della macchina e dal tipo di merce tagliata. Questa operazione deve essere eseguita con estrema attenzione.

ATTENZIONE

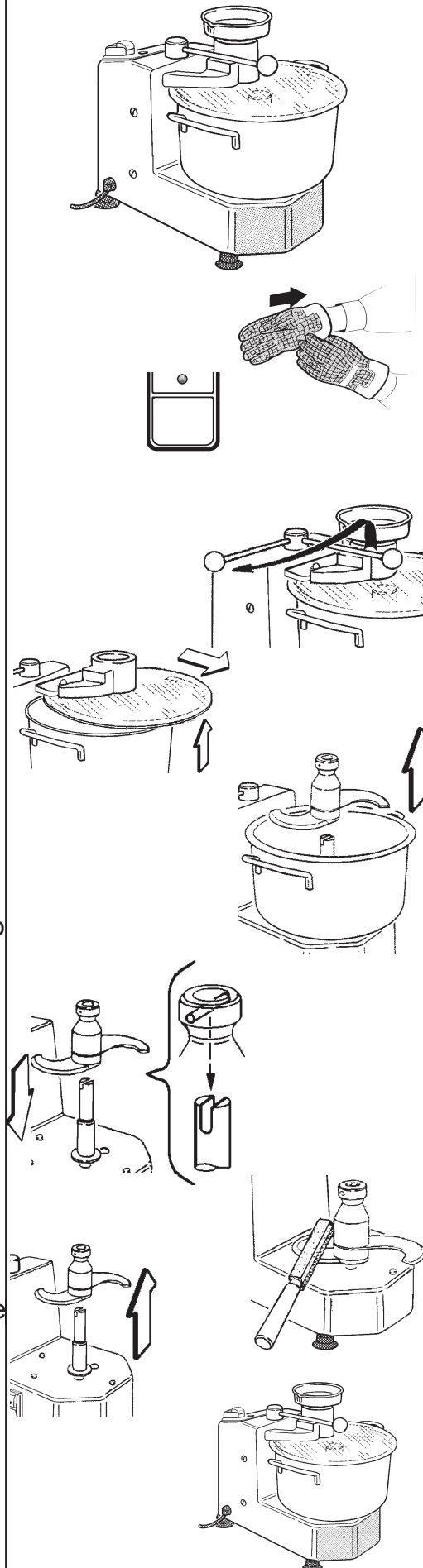
SE L' AFFILATURA NON E' SODDISFACENTE, SOSTITUIRE ENTRAMBE LE LAME (pag. 12).

OPERAZIONE DI AFFILATURA

Munirsi di guanti protettivi

Per una corretta affilatura delle lame procedere secondo le indicazioni seguenti:

- 1 Assicurarsi che la macchina sia spenta
- 2 Ruotare l'impugnatura di blocco del coperchio di protezione
- 3 Sfilare e sollevare il coperchio di protezione
- 4 Sfilare il gruppo lame facendo attenzione alla parte tagliente
- 5 Sfilare il raccoglitore
- 6 Eseguire la pulizia delle lame liberandole dai residui di prodotti
- 7 Reinserire il gruppo lame nel supporto lame
- 8 Eseguire l'affilatura utilizzando la superficie a grana grossa e togliere le bave con la parte a grana fine della pietra.
- 9 Terminata l'operazione di affilatura, sfilare il gruppo lame
- 10 Pulire le lame dai residui della polvere di affilatura, rimontare il tutto seguendo le operazioni in senso inverso.



Affûtage du couteau

Si le résultat du coupe n'est pas satisfaisant il faut affûter les couteaux. l'intervalle entre les operations d'affûtage dépend de l'usage du machine et du type de produit tranché. Cette opération doit être effectuée avec beaucoup d'attention.

ATTENTION

SI L'AFFÛTAGE N'EST PAS SATISFAISANT LES DUEX COUTEAUX DOIVENT ÊTRE REMPLACES (pag. 12).

OPERATION D'AFFÛTAGE

Equipez-vous de gants de protection

Pour affûter le couteau suivez les indications suivantes:

- 1 Assurez-vous que la machine soit arrêté
- 2 Tournez le poignée de blocage du couvercle de protection
- 3 Enlevez et soulevez le couvercle de protection
- 4 Enlevez le groupe de coupe faisant attention à la partie tranchante
- 5 Enlevez la marmitte
- 6 Nettoyez les couteaux du reste du produit
- 7 Insérez de nouveaux le groupe de coupe sur le support des couteaux
- 8 Affûtez les couteaux utilisant la surface à gros grain de la pierre et enlevez la bavette par la partie à grain fin.
- 9 Terminée l'operation d'affûtage, enlevez le groupe de coupe
- 10 Nettoyez les couteaux de la poussière d'affûtage et puis remontez le tout selon les opérations dans le sens inverse.

Manutenzione

Prima di eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione è necessario scollegare la macchina dalla fonte di energia.

Consigliamo l'uso di guanti protettivi durante le operazioni di manutenzione e pulizia.

Controllo cavo di alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione

Ricambi

In caso di sostituzione di pezzi richiedere esclusivamente ricambi originali.

Pulizia

La pulizia della macchina va eseguita almeno una volta al giorno, se necessario con maggior frequenza.

Per la pulizia di tutte le parti accessibili utilizzare un panno inumidito con acqua e detersivo per stoviglie (non aggressivo), eventualmente utilizzare uno scovolino di setole.

ATTENZIONE

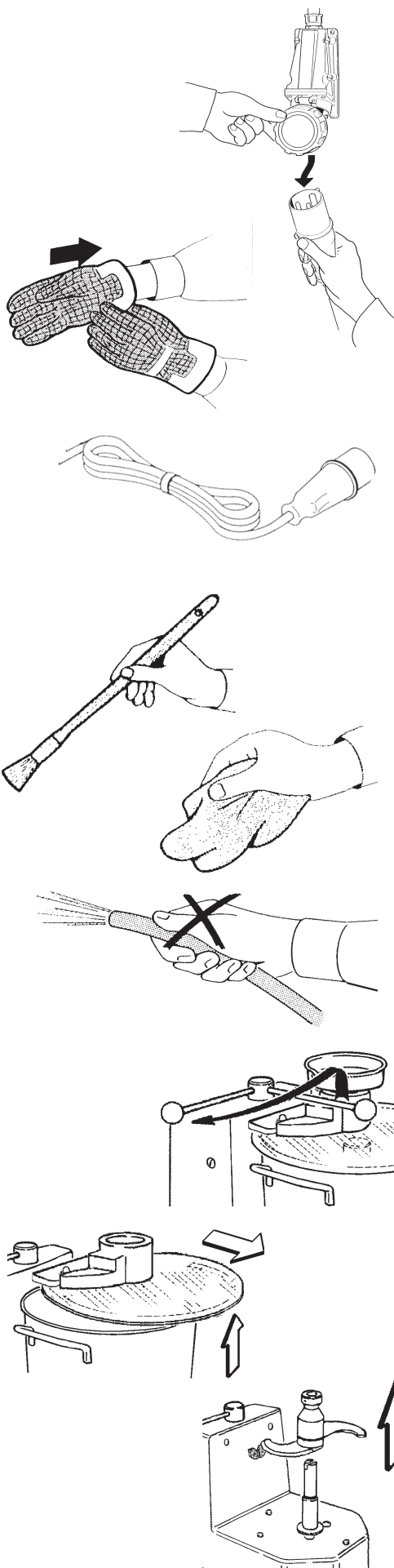
Non utilizzare getti d'acqua

Rimozione componenti

1 Ruotare l'impugnatura di blocco del coperchio di protezione.

2 Sfilare e sollevare il coperchio di protezione

3 Sfilare il gruppo lame e il raccoglitore



Entretien

Toute opération de nettoyage et d'entretien doit être faite avec la machine isolée de la source d'énergie.

Toute opération de nettoyage et d'entretien doit être faite avec les gants de protection.

Contrôle du câble d'alimentation

Contrôlez périodiquement l'usure du câble.

Remplacements

En cas de remplacement de pièces, demandez exclusivement des pièces de rechange originales.

Nettoyage

Le nettoyage de la machine doit être fait au moins une fois par jour, ou si nécessaire plus souvent.

Pour le nettoyage du corps de la machine employez un torchon trempé d'eau, de détergent pour vaisselles (évités les détergents agressifs) et un petit écouvillon avec des soies.

ATTENTION

Ne lavez pas avec un jet d'eau

Déplacement des composants

1 Tournez la poignée de blocage du couvercle de protection

2 Enlevez et soulevez le couvercle de protection

3 Enlevez le groupe de coupe et la marmite

IMPORTANTE

4 Pulire singolarmente tutte le parti smontate in acqua tiepida e detersivo per stoviglie (non aggressivo), utilizzando uno scovolino o un panno.

5 Utilizzando un panno umido, pulire il basamento e il supporto lame

IMPORTANTE

Ultimate le operazioni di pulizia, procedere all'operazione di montaggio seguendo le indicazioni descritte in ordine inverso.

Sostituzione lame

Dopo un uso prolungato la capacità di taglio delle lame diminuisce, rimuovere il gruppo lame come indicato a **pag 11**

1 Posare il gruppo su un piano in posizione capovolta

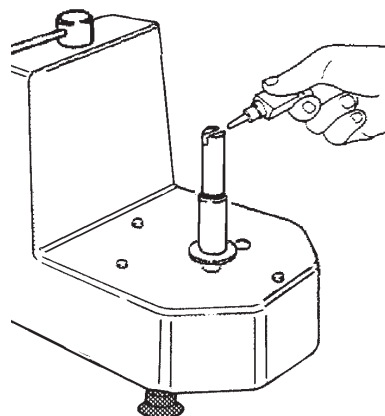
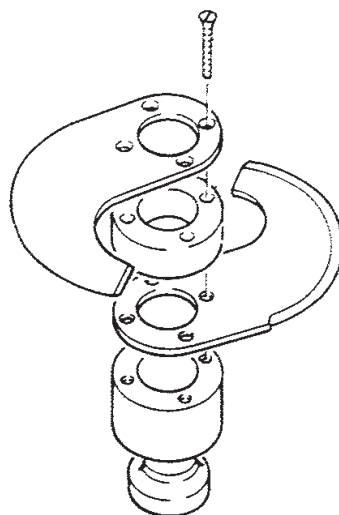
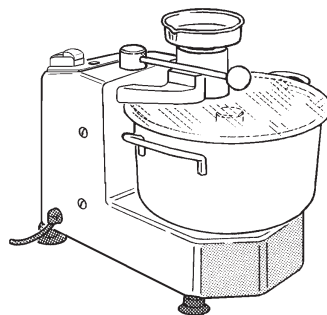
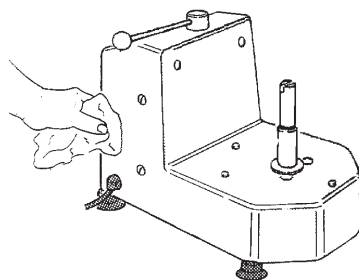
2 Allentare le viti

3 Togliere la lama inferiore il distanziale e la lama superiore dal blocchetto lame

4 Montare le lame nuove seguendo le operazioni descritte in senso inverso, avvitando le viti nei fori filettati del blocchetto

Lubrificazione

Verificare che la superficie del supporto lame sia sempre protetto da un velo di olio. Dopo ogni operazione di pulizia effettuare l'operazione di lubrificazione utilizzando olio tipo SHELL ONDINA 15 oppure ESSO MARCOL 82.

**IMPORTANT**

4 Plongez chaque pièce dans de l'eau chaude et ajoutez un dé-tersif pour vaisselle (évités les détergents agressifs): nettoyez-les par un petit écouvillon ou un torchon.

5 Avant l'emploi de la machine, nettoyez l'embase et le support des lames

IMPORTANT

Après le nettoyage montez les pièces dans l'ordre inverse aux indications données.

Remplacement des couteaux

Après un usage prolongé, la capacité tranchante des couteaux diminue. Donc enlevez le groupe de coupe selon les indications à la **pag. 11**

1 Posez le groupe sur un plan en position retournée.

2 Desserrez les vis.

3 Enlevez la coupe inférieure, l'entretoise et la coupe supérieure du petit bloc des couteaux.

4 Montez les nouveaux couteaux selon les opérations décrites dans le sens inverse et vissez les vis dans les trous filetés du petit bloc.

Graissage

Verifiez que la surface du support des couteaux soit toujours protégée par un peu d'huile.

Après toute operation de nettoyage faites celle de graissage et utilisez l'huile SHELL ONDINA 15 or ESSO MARCOL 82.

Registrazione e sostituzione della cinghia di trasmissione

1 Appoggiare sul lato opposto ai pulsanti il Cutter

2 Svitare i piedini e rimuovere il fondo di protezione

Registrazione: Allentare il controdado e ruotare il dado in senso orario fino a quando la cinghia risulterà tesa

Sostituzione: Allentare il controdado e ruotare il dado in senso orario fino a quando si potrà sfilare la cinghia dalla puleggia

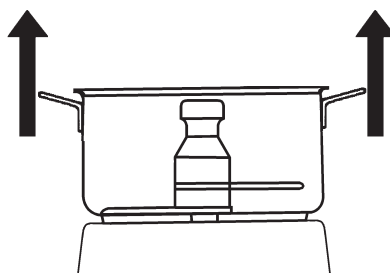
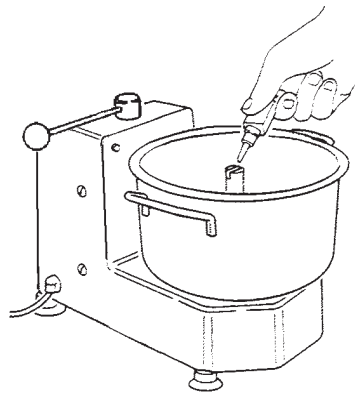
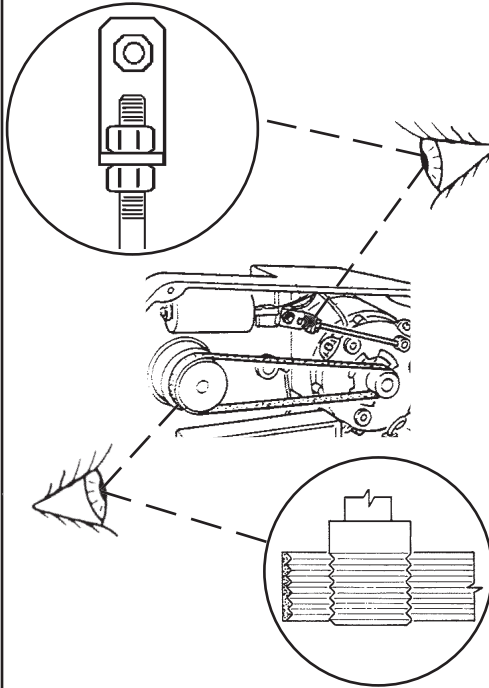
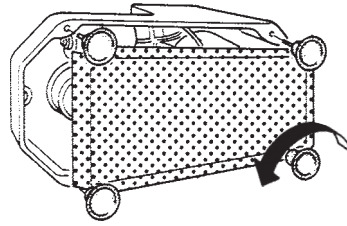
Montare la nuova cinghia di trasmissione facendo attenzione che tutta la dentatura sia perfettamente inserita nelle rispettive cave della puleggia.
Eseguire l'operazione di registrazione, rimontare la protezione e i piedini.

Anomalia

L'estrazione del gruppo lame é difficoltosa a causa di incrostazioni sul supporto dovuto a lunga inattività della macchina, senza aver effettuato la pulizia.

Soluzione

Applicare SVITOL sul gruppo lame.
Impugnando entrambi i manici, sfilare il raccoglitore con il gruppo lame.
Terminata l'operazione, pulire la macchina seguendo la descrizione di **pag. 11**.



Réglage et remplacement de la courroie de transmission

1 Appuyez le Cutter sur le côté opposé aux boutons.

Dévissez les petits pieds
2 et enlevez le fond de protection.

Réglage: Dévissez le contreécrou et tournez l'écrou en sens horaire jusqu'à quand la courroie est tendue.

Remplacement: Dévissez le contreécrou et tournez l'écrou en sens horaire jusqu'à quand on peut enlever la courroie de la poulie.

Montez la nouvelle courroie faisant attention que toute la denture soit parfaitement intégrée dans les câbles de la poulie. Faites l'opération de réglage, montez de nouveau la protection et les petits pieds.

Anomalie

L'extraction du groupe de coupe est difficile parce que il peut y être des incrustations sur le support qui sont dûes à une longue inactivité de la machine et par manque de nettoyage.

Solution

Appliquez SVITOL sur le groupe de coupe.
Saisant tous les deux manches, enlevez le récipient avec le groupe de coupe.
Terminée l'opération, nettoyez la machine selon la description à la **pag. 11**.