

Cutter / Emulsionadoras

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



INSTRUCCIONES

INDICACIONES PARA EL MERCADO CE

Cada máquina SK/SKE lleva los siguientes indicadores:

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

Marca "CE"

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

El número de serie se indica en la hoja de garantía y en la declaración de conformidad.

MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de las máquinas SK/SKE.

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

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

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

INDICES DE PROTECCIÓN

Mandos: IP-55.

Máquina en general: IP-34.

INSTALACIÓN

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

EMPLAZAMIENTO

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

INSTALACIÓN ELECTRICA

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL CABLE

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

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

PUESTA EN MARCHA (Pag.13)

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

Montaje

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

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

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

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

Mandos

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

INTERRUPTOR GENERAL (Z)

MARCHA / PARO (B)

PULSADOR RÁFAGAS (C)

VARIADOR DE VELOCIDAD (D)

Seguridad

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

El recipiente ha sido retirado o no está correctamente instalado.

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

Modo de operar

Una vez colocado el caldero:

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

DOTACION DE SERIE

SK: Bloque de cuchillas lisas.

SKE: Bloque de cuchillas microdentadas.

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

CUCHILLAS OPCIONALES PARA SK

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

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

REVOLVEDOR - SKE

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

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

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

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

APLICACIONES

PICAR: Perejil, ajo, cebolla, queso, jamón cocido, carne cocinada, etc...

SALSAS: Tomate, mayonesa, tártara, alioli, verde, gazpacho, etc...

PURES: Legumbres, verduras, compotas, etc...

PASTAS: Gambas, mejillones, ostras, carne, embutidos, etc...

SOPAS / CREMAS: Marisco, ajo, verduras, legumbres, carne, etc...

MANTEQUILLAS DE SABORES: Ajo, perejil, finas hierbas, anchoas, etc...

En repostería:

PICAR: Almendras, avellanas, chocolate, pasas, frutas para macedonia, etc...

PREPARAR: Azúcar glass, pasta de almendras, batir nata; crema de chocolate, vainilla, café, fresas y frutas en general, etc...

Infinidad de platos para la cocina profesional.

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

MANTENIMIENTO

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

Sustitución del bloque de cuchillas (H).

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

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

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

Tensado y cambio de la correa

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

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

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

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

Otras observaciones

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

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

LIMPIEZA

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

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

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

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

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

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

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

INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

La máquina no se pone en marcha
Comprobar que:

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

La máquina se detiene mientras esta trabajando:

Puede ocurrir que:

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

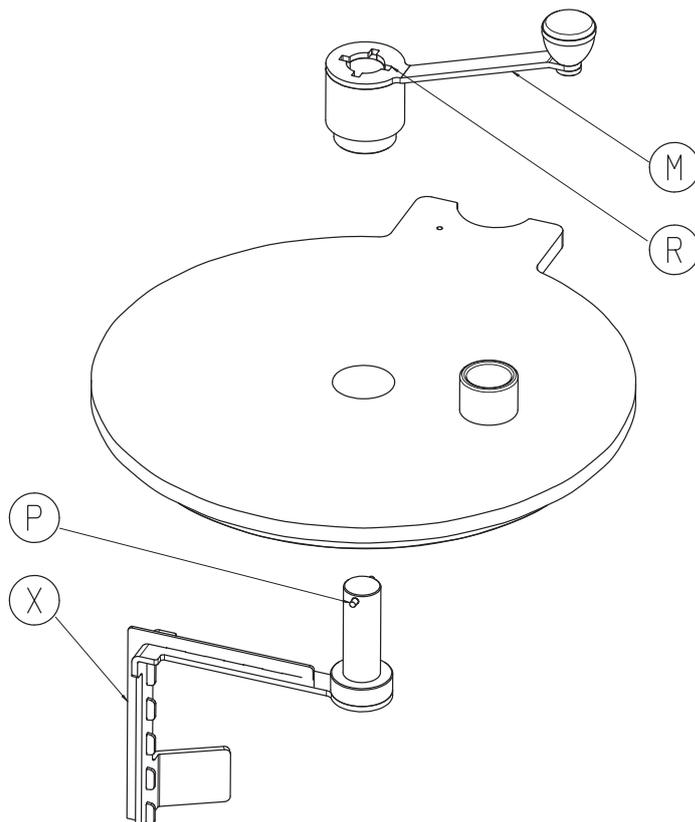
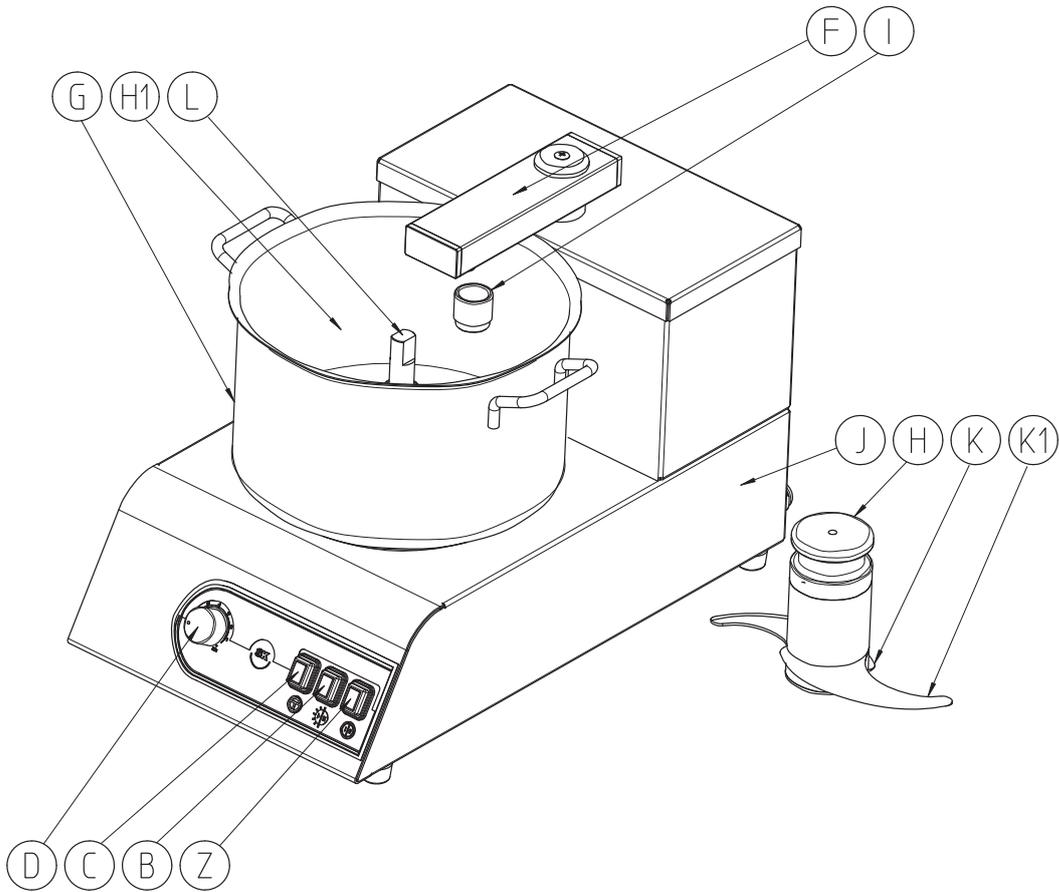
No procesa correctamente los alimentos:

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

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

OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

- Nivel de ruido de la máquina en marcha, colocada a 1,6 m de altura y 1 m de distancia, inferior a 70 dB (A). Ruido de fondo: 32 db (A).
- Este equipo es para utilización en comercios, profesiones o industrias y no está diseñado para su venta al publico en general.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.



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

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

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

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

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