

Cortadoras de fiambre

Slicers

Aufschnitt-schneidemaschine

Trancheurs

Tagliatrice di rifreddi

Cortadoras de fiambres

GAE 300-350



INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA

PRECAUCIONES GENERALES

- La cortadora de fiambre sólo será utilizada por personal cualificado que conozca perfectamente las normas de seguridad de este manual.
- Si fuera necesario proceder a una rotación de personal, se dejará tiempo suficiente para la preparación.
- Aunque la máquina está provista de dispositivos de seguridad instalados en puntos peligrosos, evite acercar las manos a la cuchilla y a las partes móviles.
- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desenchufe la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Al intervenir para el mantenimiento o la limpieza de la cortadora de fiambre (y por tanto, al quitar las protecciones), asegúrese de que no quedan residuos.
- Durante el mantenimiento o la limpieza, mantenga la mente concentrada en el trabajo que está realizando.
- Para limpiar la cortadora de fiambre, no utilice sustancias corrosivas ni inflamables. Utilice productos desinfectantes neutros, específicos para equipos alimentarios.
- Para la limpieza, siga atentamente las instrucciones del capítulo "Limpieza ordinaria".
- No lave la cortadora de fiambre con chorros de agua a alta presión ni la sumerja en agua ni otros líquidos.
- Vigile regularmente el estado del cable de alimentación: un cable desgastado o deteriorado representa un grave peligro eléctrico.
- Bajo ningún concepto tire del cable de la cortadora de fiambre ni de la propia cortadora para desconectar el enchufe de alimentación.
- No utilice la cortadora de fiambre cuando el diámetro externo de la cuchilla disminuya unos 10 mm por los repetidos afilados.
- Si la cortadora de fiambre mostrara indicios de un mal funcionamiento, se recomienda no utilizarla ni intervenir directamente para repararla, y ponerse en contacto con el "Servicio postventa".
- No utilice la cortadora de fiambre con productos congelados, carnes y pescados con hueso y, en general, con productos no alimentarios.
- No deje la cortadora de fiambre expuesta a agentes atmosféricos dañinos, como el sol, la lluvia, el rocío, el hielo y la humedad.
- Cuando no utilice la cortadora de fiambre, desenchúfela de la red eléctrica.
- Si la máquina lleva mucho tiempo sin ser utilizada, diríjase al servicio postventa para que su inspección antes de volver a utilizarla.

ATENCIÓN: no corte jamás productos cerca del final sin ayuda del brazo prensa-fiambres ni adopte posiciones que le hagan entrar en contacto directo con la cuchilla.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD MECÁNICOS

En lo que respecta a los dispositivos de seguridad de tipo mecánico, la cortadora de fiambre objeto de este manual cumple con la Directiva sobre máquinas 2006/42/CE y con la norma EN 1974 (cortadoras de fiambre, características de seguridad e higiene). La seguridad se consigue con:

- un cubrecuchillas
- un anillo cubrecuchillas fijo e inamovible adherido a la cuchilla
- una capota
- un brazo prensa-fiambres no completamente abatible
- una manivela del brazo prensa-fiambres
- un protector de la mano sobre el plato
- un carro que solo puede extraerse con el plano del regulador de espesor en posición "0", al final del recorrido y hacia el lado del operario.



Nota: de conformidad con el apartado 1.7.2 "Advertencias sobre riesgos de residuos" del anexo 1 de la Directiva sobre máquinas 2006/42/CE, debe señalarse que el anillo cubrecuchillas de la zona de afilado no evita del todo el riesgo de corte. El anillo se ha realizado de conformidad con la norma europea EN 1974 con el fin de reducir la gravedad del riesgo.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ELÉCTRICOS

La máquina incluye dispositivos de seguridad contra los riesgos eléctricos, de conformidad con:

- las normas **EN 60335-1**
- las normas **EN 60335-2-64**
- la directiva de baja tensión **2006/95/CE**
- la directiva sobre compatibilidad electromagnética **2004/108/CE**

Así, la cortadora de fiambre está provista de:

- un relé en el circuito de comando que activa el reinicio voluntario de la máquina en caso de producirse un corte de corriente;

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

DESCRIPCIÓN GENERAL

La gama de cortadoras de fiambre profesionales automáticas CE ha sido concebida y fabricada por nuestra empresa con el objetivo específico de garantizar:

- la máxima seguridad en el uso, la limpieza y el mantenimiento;
- la máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que entran en contacto con los alimentos y con la eliminación de ángulos en la parte de la cortadora de fiambre que entra en contacto con el producto, de forma que se consigue una limpieza fácil y completa, y se permite un desmontaje sencillo.
- la máxima precisión de corte gracias al mecanismo de levas;
- máxima capacidad de corte de 0 a 14 mm;

- robustez y estabilidad de todos los componentes;
- máximo silencio gracias a la transmisión de correas;
- reducción de las emisiones sonoras (menos de 70 dB);
- gran manejabilidad.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Las cortadoras de fiambre profesionales de esta gama están fabricadas en una aleación de aluminio que garantiza el contacto con los alimentos (higiene) y la no adherencia de los ácidos y sales, además de una gran resistencia a la oxidación.

La cuchilla, realizada en acero templado, asegura un corte limpio y preciso del producto. La mayoría de los componentes son de:

- ABS
- Lexan
- Acero AISI 430 o 304

RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA INSPECCIÓN DEL EMBALAJE EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN

Al recibir el paquete, deberá proceder a abrirlo, siempre que no presente daños externos, comprobando que dentro está todo el material. Si por el contrario observa que, en el momento de la entrega, el paquete presenta señales de maltrato, robos o caídas, deberá comunicárselo al mensajero y, en el plazo de 3 días desde la fecha de entrega indicada en los documentos, presentar un informe preciso sobre los posibles daños sufridos por la máquina.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, posible palé de madera, nylon protector y protecciones antirrobo) deberán desecharse por separado según las normas vigentes en el país de instalación.

INSTALACIÓN

COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

A la hora de elegir una superficie sobre la que se instalará la cortadora de fiambre, deberá tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en las tablas técnicas (en función del modelo) y por tanto, presentar una amplitud suficiente, estar bien nivelado, seco, liso, robusto, estable y estar a una altura del suelo de 80 cm.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

CORTADORA DE FIAMBRE CON MOTOR MONOFÁSICO

La cortadora de fiambre está provista de un cable de alimentación con sección 3 x 1 mm² y 1,5 metros de longitud, además de un enchufe "SHUKO", y debe conectarse a una toma según las normas CEE. Conecte la cortadora de fiambre a una red de 230 voltios y

50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10A, IDn = 0,03 A.

Asegúrese de que en este punto la instalación de tierra funcione perfectamente. Vigile además que el tipo de corriente indicada en la placa identificativa (Figura 5) está conforme con la tensión (voltios) y frecuencia (Hz) de la línea de alimentación.

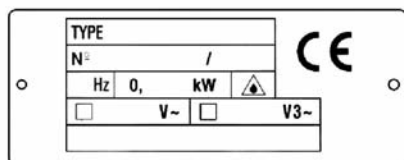


Figura 5 - Tarjeta técnica - matrícula

CORTADORA DE FIAMBRE CON MOTOR TRIFÁSICO

La cortadora de fiambre está provista de un cable de alimentación con una sección de 4 x 1 mm² y 1,5 metros de longitud.

Conecte la cortadora de fiambre a la red de alimentación trifásico 400 V y 50 Hz, mediante un enchufe CEI (rojo), interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10A, IDn = 0,03 A.

Asegúrese de que en este punto la instalación de tierra funcione perfectamente. Vigile además que el tipo de corriente indicada en la placa identificativa (véase Figura 5) está conforme con la tensión (voltios) y frecuencia (Hz) de la línea de alimentación.

Antes de conectar definitivamente la máquina a la línea de alimentación trifásica, vigile el sentido de rotación de la cuchilla con una pulsación rápida del botón (4) verde (véase Fig. 8) seguida de una parada efectuada con el botón (6/a) rojo.

El sentido de rotación de la cuchilla debe ser antihorario, mirando la cortadora de fiambre desde el lado del cubrecuchillas.

En el caso de que el sentido de rotación no sea el debido, invierta en el enchufe o en la toma dos de los tres hilos de alimentación.

Los motores trifásicos de las cortadoras de fiambre profesionales CE pueden funcionar con una tensión de 230 V trifásica o con una tensión de 400 V.

Si no se especifica lo contrario, las conexiones se efectúan en una alimentación de 400 V; para la adaptación a una red 230 V trifásica, es necesaria la intervención del SERVICIO POSTVENTA.

COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO GENERAL

Antes de proceder a la prueba, asegúrese de que el plato esté bien bloqueado, después de lo cual podrá comprobar el funcionamiento de la siguiente manera:

- accione el botón de encendido (4) (Figura 8) verde y el botón de parada (6/a) rojo.
- compruebe que el plato porta-fiambres y del brazo prensa-fiambres se mueven sin problemas.

- compruebe el funcionamiento y la regulación de la vela mediante la manivela numerada;
- compruebe el funcionamiento del afilador;
- compruebe que el plato porta-fiambres pueda desmontarse solo con la manivela graduada en posición "0" y que después del desmontaje, la manivela permanezca en esta posición;
- compruebe si desenroscando el tirante del cubrecuchillas, la máquina deja de funcionar.

USO DE LA MÁQUINA

FUNCIONAMIENTO

FUNCIONAMIENTO MANUAL

- Desbloquee el carro girando el selector (8) hasta la posición manual (A).
- Pulse el botón Iniciar cuchilla (4) y compruebe el desplazamiento manual del carro. Cuando la máquina deje de funcionar, pulse el botón Detener cuchilla (6/a) para apagarla.

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO COMPLETO

En primer lugar gire, con la máquina apagada, el selector de bloqueo del carro (8) hasta la posición Automático (B).

- Pulse el botón (A) automático del selector cuentalonchas (2).
- Se encenderá el display (7/a) para permitirle programar con los botones (7/b - da dx: unidades, decenas, centenas) el número de lonchas que deberá realizar la cortadora de fiambre.
- Pulse los botones Iniciar cuchilla (4) e Iniciar carro (5).
- Durante el funcionamiento automático de la cortadora de fiambre, se mostrará en el display (3) en tiempo real el número de lonchas que el automatismo ha realizado y el carro se detendrá en cuanto llegue a la cantidad indicada.
- En ese momento, pulse el botón Detener cuchilla (6/a) para que ésta se pare.
- Para cambiar la longitud del recorrido del carro, pulse los botones +/- (1) optimizando así el tiempo de corte.

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO

En primer lugar gire, con la máquina apagada, el selector de bloqueo del carro (8) hasta la posición Automático (B).

- Pulse el botón (M) manual del selector cuentalonchas (2).
- Pulse los botones Iniciar cuchilla (4) e Iniciar carro (5). En ese momento, la cortadora de fiambre seguirá cortando hasta que pulse el botón Detener carro (6/b), que detendrá del todo el recorrido.
- Con el botón Detener cuchilla (6/a), pare del todo el funcionamiento de la cortadora de fiambre.
- Para cambiar la longitud del recorrido del carro, pulse los botones +/- (1) optimizando así el tiempo de corte.

CARGA Y CORTE DE PRODUCTOS

PLATO NORMAL

Nota: los productos a cortar se cargan en el plato (véase Figura 9) solo cuando la manivela graduada esté en posición 0 y el motor, parado. El procedimiento es el siguiente:

- Levante de la posición de reposo el brazo prensa-fiambres (18).
- Cargue el producto en el plato, de forma que quede apoyado sobre la vela.
- Bloquee desde arriba el producto con el brazo correspondiente provisto de dientes (18).
- Con la manivela graduada, ajuste el espesor de corte deseado.
- Ponga en marcha la cortadora de fiambre tomando como referencia los distintos tipos de corte descritos en "Funcionamiento".
- El producto entrará fácilmente en la cuchilla y la loncha guiada por el paralonchas correspondiente caerá sobre el plato recogedor.
- Procure no poner en marcha la cortadora de fiambre en vacío.
- El tiempo de funcionamiento continuado de la cortadora de fiambre se limitará siempre al sobrecalentamiento del motor.
- Afile la cuchilla en cuanto vea que el producto cortado presenta una superficie irregular o áspera o cuando aumente el esfuerzo de corte.
- Una vez concluida la operación de corte, sitúe en "0" la manivela graduada y detenga la máquina con el botón Detener cuchilla (6/a).

AFILADO DE LA CUCHILLA

(Figura 12, Figura 13, Figura 14)

Para afilar la cuchilla (lo cual deberá hacerse periódicamente en cuanto se advierta una disminución de la eficacia del corte), debe seguir estas instrucciones:

- pulse el botón de parada (OFF), para asegurarse de que la máquina esté apagada;
- afloje el pomo (1), levante (a) el aparato afilador (2) y gírelo 180° (b) (Figura 12). Deje que se mueva hasta el final del recorrido (c) de forma que la cuchilla se sitúe entre las dos muelas. Bloquee el pomo;
- encienda la máquina, pulsando el botón ON;
- apriete el pulsador (3) (Figura 13), deje girar la cuchilla en contacto con la muela entre 30/40 segundos, de forma que se forme sobre el filo de la cuchilla una ligera rebaba;
- apriete durante 3 ó 4 segundos los dos pulsadores a la vez (3 y 4) y después suéltelos al mismo tiempo (Figura 13);
- una vez terminada la operación de afilado, apague la máquina y coloque en su posición de origen el aparato afilador, efectuando el procedimiento en sentido inverso (Figura 14).
- después de haber efectuado la operación de afilado, es conveniente limpiar la muela;

Nota: Para evitar la distorsión del filo de la cuchilla, no prolongue la operación de rebabado más de 3 ó 4 segundos.



Consulte «Dispositivos de seguridad mecánicos»

LIMPIEZA ORDINARIA

Antes de comenzar el capítulo, deseamos hacer la siguiente precisión: la gama de cortadoras de fiambre profesionales de gravedad automáticas CE está dotada de las medidas normativas sobre protecciones eléctricas y mecánicas, tanto en la fase de funcionamiento como en la de limpieza y mantenimiento. No obstante, existen **RIESGOS RESIDUALES** (directiva sobre máquinas 2006/42/CE) no completamente eliminables y a los que se alude en este manual con los cuadros **ATENCIÓN**: Tienen que ver con el peligro de corte derivado de la manipulación de la cuchilla durante la operación de corte y mantenimiento.

OBSERVACIONES GENERALES

- Antes de utilizar por primera vez la máquina, limpiar la zona de contacto con alimentos con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.
 - La limpieza de la máquina es una operación que debe efectuarse al menos una vez al día o con mayor frecuencia si es necesario.
 - Se efectuará una escrupulosa limpieza de todas las partes de la cortadora de fiambre que entren en contacto directo o indirecto con el alimento a cortar.
 - La cortadora de fiambre no debe lavarse con hidrolimpiadoras ni con chorros de agua a fuerte presión. Tampoco se utilizarán utensilios, escobas ni cualquier otro objeto que pueda dañar la superficie de la máquina.
- Antes de proceder a cualquier tarea de limpieza es necesario:
- desconectar el enchufe de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación;
 - situar en "0" la manivela graduada que regula la vela;
 - extraer el carro.

PROCEDIMIENTO PARA LIMPIAR LA CORTADORA DE FIAMBRE

¡ATENCIÓN!: para la limpieza, utilice sólo detergentes neutros con agua (pH7).

LIMPIEZA DEL PLATO PORTA-FIAMBRES

El grupo (plato + brazo + pie) es fácilmente extraíble:

- sitúe la manivela graduada (1) en "0";
- desenrosque la manivela (3);
- enganche el plato haciendo que el grupo se desplace hasta el final del recorrido en el sentido de la flecha (A);
- levante el grupo siguiendo el sentido de la flecha (B);
- Separando el grupo de esta manera, se puede limpiar fácilmente.

LIMPIEZA DE LA CUCHILLA, DEL CUBRECUCHILLAS Y DEL ANILLO

Desenrosque la manivela del tirante del cubrecuchillas (1) (Figura 16) para permitir la extracción del cubrecuchillas (2)
Pase un paño húmedo en el espacio entre la cuchilla y el anillo del cubrecuchillas (Figura 17). Gírelo una vez junto con la cuchilla.

ATENCIÓN: para la limpieza de la cuchilla, debe ponerse guantes metálicos y utilizar un paño húmedo.

***Nota: opcional y sólo si cuenta con una máscara para la extracción segura de la cuchilla**

Para limpiar la superficie opuesta a la cuchilla y al anillo, es necesario extraer la cuchilla (véase Fig.18) de la cortadora de fiambre. El procedimiento para la extracción de la cuchilla es el siguiente:

- desenganche el cubrecuchillas (Figura 16)
- quite el aparato afilador (a) y con la manivela graduada, abra la vela lo suficiente como para adherir bien la máscara (b) sobre la cuchilla
- apoye la máscara de plexiglás sobre la cuchilla, de forma que la hendidura de la máscara se acople en el anillo (c);
- haga coincidir el eje de los dos orificios (d) de la cuchilla con los dos pernos (e) de la máscara. Para ello basta girar la cuchilla hasta la posición deseada;
- enrosque los dos pomos (e) sin apretar en exceso;
- afloje los cuatro tornillos (f) que fijan la cuchilla;

LIMPIEZA DEL AFILADOR

Para limpiar la carcasa del afilador, se utilizará un paño; mientras que para la limpieza de las muelas, se utilizará un cepillo seco.

LIMPIEZA DEL PARALONCHAS

(Figura 19)

Para extraer el paralonchas basta con aflojar los dos tornillos (a) que lo mantienen bloqueado. Después, límpiolo con agua y con detergente neutro.

OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

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.

MANTENIMIENTO

OBSERVACIONES GENERALES

Antes de proceder a cualquier tarea de mantenimiento, es necesario:

- Desconectar el enchufe de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación;
- Situar en "0" la manivela graduada que regula la vela.

MANTENIMIENTO

CORREA

La correa no necesita ningún ajuste. En general, debe ser sustituida después de 3 ó 4 años; en ese caso, llame al "SERVICIO POSTVENTA".

PATAS

Con el tiempo las patas pueden deteriorarse y perder sus características de elasticidad, disminuyendo la estabilidad de la máquina. En este caso, proceda a su sustitución.

CABLE DE ALIMENTACIÓN

Compruebe periódicamente el estado de desgaste del cable y si es necesario llame al "SERVICIO POSTVENTA" para su sustitución.

CUCHILLA

Compruebe que después de una serie de afilados, el diámetro de la cuchilla no se reduzca más de 10 mm respecto del original. Para su sustitución llame al "SERVICIO POSTVENTA".

MUELAS

Compruebe que las muelas conserven su capacidad abrasiva durante el afilado. En caso contrario será necesario sustituir las para no dañar la cuchilla. Acuda para ello al "SERVICIO POSTVENTA".

LUBRICACIÓN DE LAS GUÍAS DE DESPLAZAMIENTO

La guía de desplazamiento del carro debe lubricarse periódicamente con el aceite que se entrega con el producto. Para esta operación, vierta algunas gotas de aceite en el orificio correspondiente colocado en el lateral de la manivela graduada indicado con la placa OIL. De forma esporádica, levante la máquina (Figura 20) y lubrique los puntos indicados por las flechas 1 y 2.

DESGUACE Y ELIMINACIÓN



INFORMACIÓN PARA EL USUARIO.

De conformidad con el artículo 13 del D. Lgs. (decreto legislativo italiano) del 25 de julio de 2005 n. °

151 «Aplicación de las directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de los residuos».

El símbolo del contenedor tachado que aparece en la cortadora de fiambre indica que el producto no debe mezclarse con otros residuos al final de su vida útil.

Por tanto, el usuario deberá, cuando la cortadora de fiambre llegue al final de su vida útil, llevarla a centros adecuados de recogida separada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien entregársela al distribuidor al comprar una nueva cortadora de fiambre equivalente, en razón de uno a uno.

La adecuada separación de la cortadora de fiambre para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosa con el medioambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece

el reciclaje de los materiales que componen la cortadora de fiambre.

Una eliminación indebida del producto por parte del usuario entraña la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES BÚSQUEDA DE AVERÍAS

A continuación se indican los problemas más comunes que pueden presentarse durante el uso de la cortadora de fiambre, junto a las causas más probables y las acciones para eliminarlas. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.

Panel de comandos: el display 3 (Figura 8) muestra el siguiente mensaje:

ERR 1: Cuando se pulsa el botón de emergencia "si lo hubiera".

ERR 2: Protección del carro delantero si supera el tiempo de seguridad.

ERR 3: Protección del carro trasero si supera el tiempo de seguridad.

ERR 4: Se produce cuando ponemos en marcha el aparato y el carro está en estado de trabajo manual.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Pulsando el botón verde el motor no se enciende.	Falta tensión en la máquina.	Compruebe que el enchufe de la máquina esté correctamente insertado.
	Falta tensión en la red de alimentación.	Compruebe si llega tensión a la toma de la instalación eléctrica.
	Circuito eléctrico defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.
En funcionamiento, la cuchilla se ralentiza o se detiene.	Se están cortando productos no permitidos (congelados o con hueso).	Descongele o deshuese el producto antes de cortarlo.
	Máquina preparada para una tensión de 400 V. trifásica, pero conectada a una alimentación 230 V. trifásica.	Desconecte el enchufe de la red de alimentación y póngase en contacto con el servicio postventa autorizado.
El motor se inicia, la máquina se vuelve muy ruidosa, el motor se sobrecalienta o se perciben olores desagradables.	Desgaste de la transmisión o del motor.	Desconecte el enchufe de la red de alimentación y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.
El producto muestra excesiva resistencia al corte.	Cuchilla poco afilada.	Afile la cuchilla.
Lonchas con bordes irregulares.	Cuchilla poco afilada.	Afile la cuchilla.
	Cuchilla desgastada.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado para sustituir la cuchilla.
Insuficiente afilado de la cuchilla.	Suciedad en la muela.	Limpie la muela.
	Desgaste de la muela.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado para sustituir la muela.
	La cuchilla presenta un desgaste superior al permitido por las normas (-10 mm del diámetro original).	Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado para sustituir la cuchilla.
Dificultad de movimiento del plato porta-fiambres o del plato deslizante adicional.	Lubricación insuficiente de las guías de desplazamiento.	Lubrique las guías.
	Ruedas, cojinetes y casquillos autolubrificantes estropeados.	Póngase en contacto con el servicio postventa autorizado para su sustitución.
Problemas para desacoplar el plato porta-fiambres en el fondo del recorrido del lado del operario con la manivela de regulación de la placa del regulador de espesor en posición cero (o desacoplamiento fuera de dicha posición).	Desgaste de los elementos del sistema cinemático.	Póngase en contacto con el servicio postventa autorizado.
El brazo prensa-fiambres no se bloquea.	Desgaste de los elementos del sistema cinemático.	Póngase en contacto con el servicio postventa autorizado.

INFORMATION ABOUT THE APPLIANCE

GENERAL PRECAUTIONS

- The meat slicer must only be used by qualified staff who are familiar with the safety rules in this manual.
- If a staff rota system is necessary, leave enough time for preparation.
- Although the appliance has safety devices fitted at the dangerous spots, avoid putting your hands near the blade and moving parts.
- Before performing any cleaning or maintenance work, unplug the appliance from the mains.
- When performing maintenance or cleaning work in the meat slicer (the protection covers need to be removed to do so), carefully check for waste residue.
- During maintenance or cleaning, concentrate on the task at hand.
- Do not use corrosive or flammable substances to clean the meat slicer. Use neutral disinfectants that are specially designed for food equipment.
- Closely follow the instructions in chapter "Ordinary cleaning".
- Do not clean the meat slicer using high-pressure water jets and do not immerse it in water or other liquids.
- Regularly check the power cable: a worn or damaged cable represents a serious electrical hazard.
- Never pull on the meat slicer cable or the slicer itself to unplug it.
- Do not use the meat slicer if the blade's outer diameter has reduced by 10 mm due to repeated sharpening.
- If the meat slicer shows signs of malfunctioning, you are advised against using or repairing it and to contact the "Support Centre".
- Do not use the meat slicer on frozen products, meat and fish containing bones and, in general, any non-food products.
- Do not leave the meat slicer exposed to harmful atmospheric agents such as sun, rain, dew, ice and humidity.
- Unplug the meat slicer from the mains while it is not being used.
- If the slicer has not been used for a long time, take it to a support centre to be checked before you use it again.


CAUTION: never slice products near the end without using the meat press plate or adopt positions that put you in direct contact with the blade.


SAFETY DEVICES FITTED IN THE APPLIANCE

MECHANICAL SAFETY DEVICES

As far as mechanical safety devices are concerned, the meat slicer described in this manual complies with Machinery Directive 2006/42/EC and with regulation EN 1974 (meat slicers, health and safety features).

Safety is achieved with:

- a blade cover
-  ·a fixed, immovable blade cover ring attached to the blade
- a hood
- a meat press arm, not fully folding
- a handle for the meat press arm
- a hand guard on the plate
- a carriage that can only be removed with the thickness regulator plane in the "0" position, at the end of the range and on the operator's side.

 **N. B.:** in accordance with section 1.7.2 "Residual risk warnings" in attachment 1 of Machinery Directive 2006/42/EC, the blade cover ring in the blade sharpening area does not completely prevent the risk of cutting yourself. To reduce the severity of the risk, the ring has been made in fulfilment of European regulation EN 1974.

ELECTRICAL SAFETY DEVICES

The appliance is fitted with electrical safety devices, in accordance with:

- EN 60335-1 regulations
- EN 60335-2-64 regulations
- low voltage directive 2006/95/EC
- electromagnetic compatibility directive 2004/108/EC

The meat slicer includes:

- a relay in the control circuit that activates the intentional restart if there is a power cut;

APPLIANCE DESCRIPTION

GENERAL DESCRIPTION

Our company has designed and manufactured the range of EC professional automatic meat slicers with the following guarantees in mind: maximum safety during use, cleaning and maintenance;

- maximum hygiene, achieved by carefully selecting the materials that touch the food and eliminating angles in the part of the meat slicer that comes into contact with the product, allowing the appliance to be fully cleaned and dismantled easily.
- maximum slicing precision due to the cam system;
- maximum slicing capacity from 0 to 14 mm;
- robust, stable components;
- complete silence due to the drive belt;
- low noise emission (less than 70 dB);
- user-friendliness.

MANUFACTURING FEATURES

The professional meat slicers in this range are made from an aluminium alloy that guarantees contact with the food (hygiene), avoids acids and salts from sticking to it, and prevents rusting. The blade, made from tempered steel, ensures a clean and precise cut. Most of the components are:

- ABS
- Lexan
- AISI 430 or 304 steel

APPLIANCE DELIVERY

INSPECTING THE PACKAGING UPON DELIVERY

Upon delivery, open the package, provided that there are no external damages, to check that no part is missing. If you notice signs of manhandling, theft or the package has been dropped, notify the courier and submit a detailed report about the appliance's damages within 3 days following delivery.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

The packaging elements (cardboard, wooden pallet (if any), protective nylon cover and anti-theft devices) must be disposed of separately in accordance with legislation in force in the country in question.

INSTALLATION

APPLIANCE INSTALLATION

When choosing a surface on which to install the meat slicer, bear in mind the measurements specified in the technical table (depending on the model). The surface must be level, dry, smooth, sturdy, stable and raised 80 cm above the floor.

ELECTRICAL CONNECTION

MEAT SLICER WITH SINGLE-PHASE MOTOR
The meat slicer comes with a 3x1 mm² and 1.5 m-long power cable, and a "SHUKO" plug. It must be connected to a socket in accordance with EEC regulations. Connect the meat slicer to a 230 volt and 50 Hz mains, inserting a 10A, IDn = 0.03 A circuit breaker.

At this stage make sure that the earthing is working properly.

Also check that the current type specified on the nameplate (Figure 5) is in keeping with the power supply voltage (volts) and frequency (Hz).

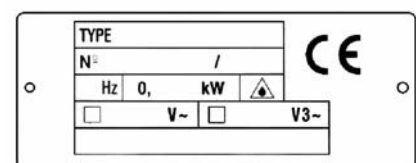


Figure 5 - Technical card - nameplate

MEAT SLICER WITH THREE-PHASE MOTOR

The meat slicer is fitted with a 4x1 mm² and 1.5 m-long power cable. Connect the meat slicer to the 400 V and 50 Hz mains, using a CEI plug (red), inserting a 10A, IDn = 0.03 A circuit breaker. At this stage make sure that the earthing is working properly.

Also check that the current type specified on the nameplate (Figure 5) is in keeping with the power supply voltage (volts) and frequency (Hz).

Before you make the final connection to the three-phase power supply, check the blade rotation direction by quickly pressing the green button (4) (see Fig. 8) and then stop it by

pressing the red button (6/a). **The blade should rotate anticlockwise looking at the meat slicer from the blade cover side. If this is not the case, reverse two of the three wires in the plug or in the socket.**

Three-phase motors in EC professional meat slicers can operate at a 230 V three-phase voltage or at a 400 V voltage.

Unless specified otherwise, the electrical connections are at 400 V. To adapt to a 230 V three-phase mains, you must seek assistance from the SUPPORT CENTRE.

CHECKING GENERAL OPERATION

Before starting the test, check that the plate is properly locked. You can then check that the appliance is working as follows:

- activate the green start button (4) (Figure 8) and the red stop button (6/a).
- check that the meat holder plate and meat press arm move smoothly.
- check that the gauge plate works and is adjusted properly using the graduated handle;
- check that the blade sharpener works properly;
- check that the meat holder plate can be dismantled alone by putting the graduated handle in the "0" position and that after it has been dismantled the handle remains in this position;
- check whether the appliance stops when the blade cover button is unscrewed.

USING THE APPLIANCE OPERATION

MANUAL OPERATION

- Unlock the carriage by setting the switch (8) to the manual position (A).
- Press Start blade (4) and check that the carriage slides manually. When the appliance stops operating, press Stop blade (6/a) to switch it off.

COMPLETE AUTOMATIC OPERATION

With the appliance switched off, firstly turn the carriage locking switch (8) into the automatic position (B).

- Press the slice counter switch (2) automatic button (A).
- The display (7/a) will light up to allow you to program the number of slices that you want to cut, using the buttons (7/b - da dx: units, tens, hundreds).
- Press Start blade (4) and Start carriage (5).
- During automatic operation, the number of slices that the PLC has programmed will be shown on the display (3) and the carriage will stop as soon as this number is reached.
- At this point, press Stop blade (6/a).
- To change the length of the carriage range, press +/- (1) to optimise the slicing time.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION

With the appliance switched off, firstly turn the carriage locking switch (8) into the automatic position (B).

- Press the slice counter switch (2) manual button (A).
- Press Start blade (4) and Start carriage (5). The meat slicer will continue to slice until you press Stop carriage (6/b), which will stop the range completely.
- By pressing Stop blade (6/a), stop the meat slicer completely.
- To change the length of the carriage range, press +/- (1) to optimise the slicing time.

FEEDING AND SLICING PRODUCTS

STANDARD PLATE

N.B.: the products to be sliced are only fed onto the plate (see Figure 9) when the graduated handle is in the 0 position and the motor is stopped.

The procedure is as follows:

- Lift the meat press arm from the standby position (18).
- Feed the product onto the plate so that it rests on the gauge plate.
- Lock the product from above using the serrated arm (18).
- Use the graduated handle to adjust the slice thickness.
- Start the meat slicer, based on the different slice types described in "Operation".
- The product will slide easily under the blade and the slice, guided by the slice holder, will fall on the collection tray.
- Avoid starting the meat slicer while it is empty.
- The meat slicer operating time will always be limited to the overheating of the motor.
- Sharpen the blade as soon as you notice that the slices have an uneven or rough edge or when the shear increases.
- Once the slicing procedure is complete, set the graduated handle to the "0" position and stop the appliance by pressing Stop blade (6/a).

BLADE SHARPENING

(Figure 12, Figure 13, Figure 14)

To sharpen the blade (which must be done regularly, as soon as you notice a reduction in slicing efficiency), proceed as follows:

- press OFF to ensure that the appliance is switched off;
- loosen the knob (1), lift (a) the sharpener (2) and turn it 180° (b) (Figure 12). Allow it to move to the end of the range (c) so that the blade sits between both teeth. Lock the knob;
- switch the appliance on by pressing ON;
- tighten the button (3) (Figure 13) and allow the blade to turn in contact with the tooth for 30/40 seconds so that a slight burr forms along the blade edge;
- tighten both buttons at the same time for 3 to 4 seconds (3 and 4) and then release them at the same time (Figure 13);
- once the sharpening procedure is complete, switch the appliance off and return the sharpener to its original position, performing the procedure in reverse order (Figure 14).
- After the sharpening procedure, the tooth should be cleaned;

N.B.: To avoid distorting the blade edge, do not prolong the burring process for more than 3 or 4 seconds.



See «Mechanical safety devices»

ORDINARY CLEANING

Firstly, the following clarification needs to be made: the range of EC automatic gravity feed professional meat slicers are fitted with electrical and mechanical safety measures during the operation and cleaning and maintenance stages. However, there are **RESIDUAL RISKS** (Machinery Directive 2006/42/EC) that cannot be fully eliminated and to which this manual refers through the **CAUTION** boxes: They are related to the danger of cutting yourself while handling the blade during the slicing and maintenance procedures.

GENERAL COMMENTS

Before using the machine for the first time, clean the area in contact with food with (lukewarm) soapy water, rinse and leave to dry. The appliance should be cleaned at least once a day or more often if necessary.

- All of the meat slicer parts that come into direct or indirect contact with the food must be cleaned thoroughly.
- The meat slicer must not be cleaned using high-pressure washers or high-pressure jets of water. You must not use utensils, brushes or any other object that could damage the slicer surface either.

Before cleaning, you must:

- unplug from the mains to completely isolate the slicer from the system;
- put the graduated handle that regulates the gauge plate in the "0" position;
- remove the carriage.

MEAT SLICER CLEANING PROCEDURE

CAUTION: only use neutral detergents with water (pH7) to clean the slicer.

CLEANING THE MEAT HOLDER PLATE

The assembly (plate + arm + foot) can be removed easily:

- set the graduated handle (1) to "0";
- unscrew the handle (3);
- connect the plate and slide the assembly to the end of the range in the direction of the arrow (A);
- lift the assembly in the direction of the arrow (B);
- By separating the assembly in this way you can clean it easily.

CLEANING THE BLADE, BLADE COVER AND RING

Unscrew the blade cover button handle (1) (Figure 16) to remove the blade cover (2) Insert a damp cloth between the blade and the blade cover ring (Figure 17). Turn it once together with the blade

CAUTION: to clean the blade, wear metal gloves and use a damp cloth.

***N.B.: optional and only if you there is a guard to safely remove the blade.**

To clean the surface opposite the blade and ring, you need to remove the blade (see Fig.18) from the meat slicer. The procedure is as follows:

- unscrew the blade cover (Figure 16)
- remove the sharpener (a) and use the graduated handle to open the gauge plate far enough to fit the guard (b) on the blade
- rest the Plexiglas guard on the blade so that the guard groove slots into the ring (c);
- line up the centre of both holes in the blade (d) with both guard bolts (e). To do so, turn the blade to the desired position;
- screw in both knobs (e) without tightening excessively;
- loosen the four screws (f) holding the blade in place;

CLEANING THE SHARPENER

Use a cloth to clean the sharpener cover and a dry brush to clean the teeth.

CLEANING THE SLICE DEFLECTOR

(Figure 19)

To remove the slice deflector, loosen the four screws (a) holding it in place. Clean it using water and a neutral detergent.

IMPORTANT ADDITIONAL INFORMATION

This machine is not designed for use by children or persons with physical, sensory or mental disabilities, or by inexperienced or unskilled persons, unless they have been supervised or trained in using these machines by a person responsible for their safety.

MAINTENANCE

GENERAL COMMENTS

Before any maintenance task, you must:

- unplug from the mains to completely isolate the slicer from the system;
- put the graduated handle that regulates the gauge plate in the "0" position;

MAINTENANCE

DRIVE BELT

The drive belt requires no adjustment. In general it should be replaced after 3 to 4 years. To do so, call the "SUPPORT CENTRE".

LEGS

Over time the legs may wear down and lose their elasticity, causing the appliance to become unstable. Replace them in this case.

POWER CABLE

Regularly check the condition of the cable and

if necessary call the "SUPPORT CENTRE" to replace it.

BLADE

After the blade has been sharpened several times, check that its diameter has not reduced by more than 10 mm compared to the original diameter. To replace it call the "SUPPORT CENTRE".

TEETH

Check that the teeth remain abrasive during sharpening. If not, they need to be replaced to avoid damaging the blade. To do so, contact the "SUPPORT CENTRE".

LUBRICATING THE GUIDE RAILS

The carriage guide rail needs to be lubricated regularly using the oil supplied with the appliance. Pour a few drops of oil into the hole on the side of the graduated handle bearing the OIL nameplate. Occasionally, lift the appliance (Figure 20) and lubricate the points identified by arrows 1 and 2.

DRAINING AND DISPOSAL



INFORMATION FOR THE USER.

In accordance with article 13 of Italian legislative decree, 25 July 2005, number 151 «Application of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, relating to limiting the use of hazardous substances in electrical and electronic appliances, and waste disposal».

The crossed out container symbol on the meat slicer shows that the appliance must not be mixed with other waste at the end of its service life.

When the meat slicer reaches the end of its service life, the user must take it to a suitable electronic and electrotechnical waste sorting centre, or hand it over to the distributor when he/she buys a similar new meat slicer, on a one-for-one basis.

Properly separating the meat slicer for environmentally-friendly recycling, treatment and disposal helps to avoid possible harm to the environment and health and allows the meat slicer parts to be recycled.

Improper disposal results in fines for the user in accordance with legislation in force.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

TROUBLESHOOTING

The most common problems that arise while using the meat slicer are listed below, along with the most likely causes and solutions. If the problem persists, contact the authorised support service.

Control panel: display 3 (Figure 8) shows the following message:

ERR 1: When the emergency button (if it exists) is pressed.

ERR 2: Protection of front carriage if safety time is exceeded.

ERR 3: Protection of rear carriage if safety time is exceeded.

ERR 4: Occurs when the appliance is switched on and the carriage is in manual mode.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The motor does not start when the green button is pressed.	No power supply in appliance.	Check that the appliance is properly plugged in.
	No mains power supply.	Check whether power is supplied to the mains socket.
	Faulty electrical circuit.	Contact the authorised support service.
During operation, the blade slows down or stops.	Unsuitable products are being sliced (frozen or containing bones).	Defrost or debone the product before you cut it.
	Appliance designed for three-phase 400 V power supply but connected to three-phase 230 V supply.	Unplug the appliance and contact the authorised support service.
The motor starts, the machine starts making noise, the motor overheats or there is an unpleasant smell.	Wear of drive system or motor.	Unplug the appliance and contact the authorised support service.
The product does not slice easily.	Blunt blade.	Sharpen the blade.
The slices have uneven edges.	Blunt blade.	Sharpen the blade.
	Worn blade.	Contact the authorised support service to replace the blade.
Blade does not sharpen properly.	Dirt in tooth.	Clean the tooth.
	Worn tooth.	Contact the authorised support service to replace the tooth.
	Blade wear exceeds legal limit (-10 mm of original diameter).	Contact the authorised support service to replace the blade.
Meat holder plate or additional sliding plate does not move smoothly.	Guide rails not lubricated properly.	Lubricate guide rails.
	Self-lubricating wheels, bearings and bushings broken.	Contact the authorised support service to replace them.
Problems disconnecting the meat holder plate at the end of the range on the operator's side with the thickness regulator plate adjustment handle in the zero position (or disconnection outside this position).	Wear of cinematic system components.	Contact the authorised support service.
The meat press arm does not lock.	Wear of cinematic system components.	Contact the authorised support service.

INFORMATION ÜBER DIE MASCHINE

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Die Wurstschneidemaschine darf nur von qualifiziertem Personal, das mit den in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsnormen bestens vertraut ist, bedient werden.
- Falls eine Personalrotation erforderlich sein sollte, planen Sie genügend Zeit für eine entsprechende Ausbildung ein.
- Obwohl die Maschine über Sicherheitsvorrichtungen verfügt, die an den gefährlichen Stellen installiert sind, sollten Sie es auf jeden Fall vermeiden, mit den Händen in die Nähe des Messers und der beweglichen Teile zu kommen.
- Trennen Sie die Maschine vor der Ausführung jeder Art von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz.
- Achten Sie bei der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten an der Wurstschneidemaschine (und insbesondere beim Entfernen der Schutzvorrichtungen) besonders sorgfältig auf Reste und Rückstände.
- Konzentrieren Sie sich bei der Wartung und Reinigung ganz auf die von Ihnen durchgeführte Arbeit.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Wurstschneidemaschine keine ätzenden oder entzündlichen Substanzen. Benutzen Sie neutrale Desinfektionsmittel, die speziell für Nahrungsmittelgeräte geeignet sind.
- Befolgen Sie bei der Reinigung sorgfältig die Anweisungen "gewöhnliche Reinigung".
- Reinigen Sie die Wurstschneidemaschine nicht mit Wasserstrahlen unter hohem Druck und tauchen Sie diese nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Stromversorgungskabels: Ein abgenutztes oder verschlissenes Kabel stellt ein schweres Stromrisiko dar.
- Ziehen Sie unter keinen Umständen am Kabel der Wurstschneidemaschine oder an der Wurstschneidemaschine selbst, um den Netzstecker zu ziehen.
- Benutzen Sie die Wurstschneidemaschine nicht, wenn sich der äußere Durchmesser aufgrund wiederholten Schleifens um ca. 10 mm verringert haben sollte.
- Falls die Wurstschneidemaschine Anzeichen einer Funktionsstörung zeigen sollte, empfehlen wir, diese nicht zu verwenden und auch nicht selbst zu reparieren, sondern sich umgehend an unseren Kundendienst zu wenden.
- Benutzen Sie die Wurstschneidemaschine nicht mit Tiefkühlprodukten, Fleisch und Fisch mit Knochen sowie mit Nichtnahrungsmittelprodukten im Allgemeinen.
- Setzen Sie die Wurstschneidemaschine keinen schädlichen klimatischen Einflüssen wie Sonne, Regen, Reif, Frost und Feuchtigkeit aus.
- Wenn Sie die Wurstschneidemaschine nicht benutzen, trennen Sie diese vom Stromnetz.
- Sollte die Maschine längere Zeit nicht verwendet worden sein, bringen Sie diese zu

einem unserer Kundenzentren, um diese vor der Wiederbenutzung überprüfen zu lassen.


ACHTUNG: Schneiden Sie niemals Endstücke der Produkte ohne die Hilfe des Schneidgutandruckarms und nehmen Sie keine Positionen ein, durch die Sie in direkten Kontakt mit dem Messer geraten könnten.


AN DER MASCHINE ANGEBRACHTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

MECHANISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Was die mechanischen Sicherheitsvorrichtungen betrifft, so erfüllt die in diesem Handbuch beschriebene Wurstschneidemaschine die Maschinenrichtlinie 2006/42/EG sowie die Norm EN 1974 (Wurstschneidemaschinen, Sicherheits- und Hygieneigenschaften).

Für eine bestmögliche Sicherheit sorgen:

- eine Messerabdeckung
-  ·ein fixer und unabsetzbarer Messerabdeckungsring, der direkt mit dem Messer verbunden ist
- eine Abdeckung
- ein nicht komplett abnehmbarer Schneidgutandruckarm
- eine Kurbel des Andruckarms
- eine Handschutzvorrichtung über der Platte
- ein Schlitten, der nur dann abnehmbar ist, wenn der Stärkeregel auf der Position "0" steht, und zwar nach Ende des Durchlaufs und in Richtung Bediener.

 **Hinweis:** In Übereinstimmung mit dem Abschnitt 1.7.2 „Hinweise betreffend Gefahren durch Rückstände“ des Anhangs 1 der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG muss darauf hingewiesen werden, dass durch den Messerabdeckungsring im Messerschleifbereich das Schnittrisiko nicht vollkommen vermieden wird. Da der Ring in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 1974 hergestellt wurde, wird die Schwere des Risikos weiter reduziert.

ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Maschine verfügt auch über Vorrichtungen gegen elektrische Gefahren, und zwar in Übereinstimmung mit:

- den Normen **EN 60335-1**
- den Normen **EN 60335-2-64**
- der Niederspannungsrichtlinie **2006/95/EG**
- der Richtlinie über die elektromagnetische Kompatibilität **2004/108/EG**

Daher verfügt die Wurstschneidemaschine über:

- ein Relais im Steuerkreislauf, das den freiwilligen Neustart der Maschine nach einem Kurzschluss aktiviert;

BESCHREIBUNG DER MASCHINE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Palette der gewerblichen und professionellen automatischen Wurstschneidemaschinen mit CE-Kennzeichnung wurde von unserem Unternehmen

mit dem spezifischen Ziel entwickelt und hergestellt, um folgende Eigenschaften zu garantieren:

- maximale Sicherheit bei Gebrauch, Reinigung und Wartung;
- maximale Hygiene, erzielt durch größte Sorgfalt bei der Auswahl von Materialien, die mit den Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, sowie durch die Beseitigung von Ecken in jenem Teil der Wurstschneidemaschine, die mit dem Produkt in Kontakt kommt, sodass eine einfache und vollständige Reinigung erzielt und ein bequemes Demontieren ermöglicht wird.
- größtmögliche Schneidepräzision durch den Hebelmechanismus;
- größte Schneidekapazität zwischen 0 und 14 mm;
- Robustheit und Stabilität aller Komponenten;
- größtmögliche Geräuscharmheit durch Riemenübertragung;
- Senkung der Schallemissionen (weniger als 70 dB);
- großer Bedienkomfort.

KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

Die Profi-Wurstschneidemaschinen dieser Produktpalette werden mit einer Aluminiumlegierung hergestellt, welche den Kontakt mit den Lebensmitteln (Hygiene) garantiert und neben einer großen Oxidationsbeständigkeit dafür sorgt, dass keine Säuren oder Salze haften bleiben.

Das aus gehärtetem Stahl hergestellte Messer gewährleistet einen sauberen und präzisen Schnitt des Produkts. Die Mehrzahl der Komponenten besteht aus:

- ABS
- Lexan-Kunststoff
- Stahl AISI 430 oder 304.

ABNAHME DER MASCHINE ÜBERPRÜFUNG DER VERPACKUNG BEI ENTGEGENNAHME

Bei der Entgegennahme des Pakets müssen Sie dieses öffnen (sofern keine äußerlich sichtbaren Schäden vorhanden sind) und überprüfen Sie, ob sich darin das gesamte Material befindet. Wenn Sie dagegen feststellen, dass bei der Übergabe das Paket Anzeichen von unsachgemäßer Behandlung, Diebstahl oder Brüchen aufweist, teilen Sie dies dem Boten mit und legen Sie innerhalb der Frist von 3 Tagen ab dem in den Lieferdokumenten angegebenen Datum einen detailgenauen Bericht über die Schäden, die die Maschine etwaig erlitten hat, vor.

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackungskomponenten (Karton, (möglicherweise) Holzpaletten, Nylon-Schutz und Diebstahlschutzvorrichtungen) müssen in Übereinstimmung mit den Vorschriften, die im Installationsland gelten, getrennt entsorgt werden.

INSTALLATION

AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Bei der Wahl der Oberfläche, auf der die Wurstschneidemaschine installiert werden soll,

muss man (je nach Modell) die in den technischen Tabellen angegebenen Hilfs- und Unterstützungsmaße berücksichtigen und daher einplanen, dass genügend Platz zur Verfügung steht und sicherstellen, dass dieser eben, trocken, glatt und stabil ist und sich auf einer Höhe von 80 cm über dem Boden befindet.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

WURSTSCHNEIDEMASCHINE MIT EINPHASENMOTOR

Die Wurstschneidemaschine verfügt über ein Stromversorgungskabel mit einem Querschnitt von 3x 1 mm² und 1,5 Metern Länge sowie über einen Schukostecker und muss an eine Steckdose, die den CEE-Normen entspricht, angeschlossen werden. Schließen Sie die Wurstschneidemaschine an ein 230 V/50 Hz-Stromnetz an und schalten Sie einen magnetthermischen Differentialschalter zu 10A, IDn = 0,03 A zwischen.

Vergewissern Sie sich, dass, an diesem Punkt angelangt, die Erdungsinstallation einwandfrei funktioniert. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Stromart (Abbildung 5) mit der Spannung (Volt) und der Frequenz (Hz) der Stromversorgungsleitung übereinstimmt.

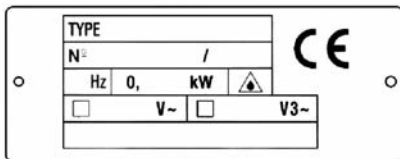


Abbildung 5 - technisches Datenblatt - Zulassung

WURSTSCHNEIDEMASCHINE MIT DREIPHASENMOTOR

Die Wurstschneidemaschine verfügt über ein Stromversorgungskabel mit einem Querschnitt von 4 x 1 mm und 1,5 Metern Länge.

Schließen Sie die Wurstschneidemaschine mittels eines Steckers CEI (rot) an das Dreiphasenstromnetz 400 V und 50 Hz an und schalten Sie einen magnetthermischen Differentialschalter 10 A, IDn = 0,03 A zwischen. Vergewissern Sie sich, dass, an diesem Punkt angelangt, die Erdungsinstallation einwandfrei funktioniert. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Stromart (siehe Abb. 5) mit der Spannung (Volt) und der Frequenz (Hz) der Stromversorgungsleitung übereinstimmt.

Bevor Sie die Maschine endgültig an die Dreiphasenstromversorgungsleitung anschließen, überprüfen Sie die Rotationsrichtung des Messers durch schnelles Drücken des grünen Knopfes (4) (siehe Abb. 8). Drücken Sie anschließend den roten Stopp-Knopf (6/a).

Die Klinge muss - von der Seite der Klingensabdeckung aus gesehen - gegen den Uhrzeigersinn rotieren.

Falls die Rotationsrichtung nicht korrekt sein sollte, vertauschen Sie im Stecker bzw. in der Steckdose zwei der drei Stromversorgungsdrähte.

Die Dreiphasenmotoren der gewerblichen Wurstschneidemaschinen mit CE-Kennzeichnung können mit einer Dreiphasenspannung von 230 V bzw. mit einer Spannung von 400 V betrieben werden.

Falls nicht anders angegeben, werden die Anschlüsse mit einer Netzspannung von 400 V durchgeführt; für eine Adaptierung an ein Dreiphasennetz mit 230 V ist die Intervention unseres KUNDENDIENSTES erforderlich.

ÜBERPRÜFUNG DER ALLGEMEINEN FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT

Bevor Sie den Test vornehmen, stellen Sie sicher, dass der Teller gut verriegelt ist. Danach können Sie die Funktionstüchtigkeit auf folgende Weise überprüfen:

- Betätigen Sie den grünen Einschaltknopf (4, Abbildung 8) und den roten Stoppknopf (6/a).
- Überprüfen Sie die Leichtgängigkeit der Schnittguthalteplatte und des Schnittgutandruckarms.
- Überprüfen Sie die Funktionstüchtigkeit und die Regulierungsfähigkeit der Kurbel, indem Sie die verschiedenen, nummerierten Kurbeinstellungen vornehmen;
- Überprüfen Sie die Betriebstüchtigkeit des Messerschleifers;
- Stellen Sie sicher, dass die Schnittguthalteplatte nur bei Kurbelposition "0" ausgebaut werden kann und dass nach dem Ausbau die Kurbel in dieser Position bleibt;
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine beim Abschrauben des Klingensabdeckungsriemens nicht mehr betätigt werden kann.

GEBRAUCH DER MASCHINE

BETRIEB

MANUELLER BETRIEB

- Entriegeln Sie den Schlitten, indem Sie den Wahlschalter (8) auf die Position "Manuell" (A) drehen.
- Drücken Sie den Knopf "Klinge starten (4)" und überprüfen Sie die manuelle Verschiebbarkeit des Schlittens. Wenn die Maschine außer Betrieb genommen werden soll, drücken Sie den Knopf "Klinge anhalten" (6/a), um diese auszuschalten.

VOLLSTÄNDIGER AUTOMATISCHER BETRIEB

- Stellen Sie zunächst bei ausgeschalteter Maschine den Verriegelungsschalter des Schlittens (8) auf die Position "Automatisch (B)".
- Drücken Sie den Knopf (A) "Automatisch" des Scheibenzählschalters (2).
- Das Display (7/a) wird eingeschaltet, um mit den Knöpfen (7/b - da dx: Einheiten, Zehner-einheiten, Hundert-einheiten) die Programmierung der Anzahl der Scheiben, die von der Wurstschneidemaschine geschnitten werden sollen, zu ermöglichen.
- Drücken Sie die Knöpfe "Klinge starten (4)" und "Schlitten starten (5)".
- Während des automatischen Betriebs der Wurstschneidemaschine wird auf dem Display (3) in Echtzeit die Zahl der Schnittgutscheiben angezeigt, die automatisch durchgeführt

wurden; der Schlitten wird angehalten, sobald die angegebene Menge erreicht wurde.

- Drücken Sie, wenn dieser Moment erreicht ist, den Knopf "Klinge anhalten" (6/a), damit diese angehalten wird.
- Um die Länge des Schlittenlaufs zu verändern, drücken Sie die Knöpfe +/- (1) und optimieren Sie damit die Schneidezeit.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB

- Stellen Sie zunächst bei ausgeschalteter Maschine den Verriegelungsschalter des Schlittens (8) auf die Position "Automatisch (B)".
- Drücken Sie den Knopf (M) "Manuell" des Scheibenzählschalters (2).
- Drücken Sie die Knöpfe "Klinge starten (4)" und "Schlitten starten (5)". Von diesem Zeitpunkt an wird die Wurstschneidemaschine weiter schneiden, bis Sie den Knopf "Schlitten anhalten"(6/b)drücken, wodurch der Durchlauf des Schlittens vollständig gestoppt wird.
- Mithilfe des Knopfes "Klinge anhalten" (6/a) stoppen Sie den Betrieb der Wurstschneidemaschine vollständig.
- Um die Länge des Schlittenlaufs zu verändern, drücken Sie die Knöpfe +/- (1) und optimieren Sie damit die Schneidezeit.

AUFLADEN UND SCHNEIDEN DER PRODUKTE

NORMALE LADEPLATTE

Hinweis: Das Schnittgut darf nur auf die Schneidgutaufgabe (siehe Abbildung 9) geladen werden, wenn sich der stufenweise verstellbare Hebel auf der Position 0 befindet und der Motor ausgeschaltet ist.

Es ist folgendermaßen vorzugehen:

- Heben Sie den Schnittgutandruckarm (18) aus der Ruheposition.
- Laden Sie das Produkt auf der Auflage, sodass dieses gut auf der Verankerung ruht.
- Klemmen Sie das Schnittgut mithilfe des entsprechenden, mit Zähnen ausgestatteten Andruckarms (18) von oben gut fest.
- Stellen Sie mit der stufenweise verstellbaren Kurbel die gewünschte Schnittstärke ein.
- Nehmen Sie die Wurstschneidemaschine in Betrieb und berücksichtigen Sie dabei die verschiedenen Schneidearten, die im Kapitel "Betrieb" beschrieben werden.
- Das Schnittgut gelangt so leicht zum Messer und die abgeschnittenen Scheiben fallen - geführt durch den entsprechenden Scheibenhalter - auf die Schneidgutaufgabe.
- Achten Sie darauf, die Wurstschneidemaschine nie ohne entsprechendes Schneidgut in Betrieb zu nehmen.
- Die Länge des möglichen kontinuierlichen Betriebs der Schneidemaschine hängt immer vom Überhitzungsgrad des Motors ab.
- Schleifen Sie das Messer, sobald Sie bemerken, dass das Schneidgut eine unregelmäßige oder raue Oberfläche aufweist, oder wenn Sie beim Schneiden einen größeren Kraftaufwand benötigen.
- Sobald Sie den Schneidevorgang beendet haben, stellen Sie die stufenweise verstellbare

Kurbel auf "0" und stoppen Sie die Maschine mit dem Knopf "Klinge anhalten" (6/a).

SCHLEIFEN DER KLINGE

(Abbildung 12, Abbildung 13, Abbildung 14)
Zum Schleifen der Klinge (was in regelmäßigen Abständen bzw. sobald eine Reduzierung der Schneideeffizienz festgestellt wird, durchgeführt werden sollte) folgen Sie bitte folgenden Anweisungen:

- Drücken Sie den Stoppknopf (OFF), um sicherzustellen, dass die Maschine abgeschaltet ist;
- Lockern Sie den Knopf (1), heben Sie (a) den Messerschleifer an (2) und drehen Sie ihn um 180° (b) (Abb. 12) Lassen Sie ihn sich bis zum Ende des Durchlaufs (c) bewegen, sodass die Klinge sich zwischen den zwei Zähnen befindet. Verriegeln Sie nun den Knopf;
- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Knopf ON drücken;
- Drücken Sie den Knopf (3) (Abb. 13), lassen Sie die Klinge sich in Kontakt zum Schleifzahn ca. 30 bis 40 Sekunden drehen, sodass sich um die Schneide der Klinge ein leichter Austrieb bildet;
- Halten Sie beide Knöpfe (3 und 4) 3 bis 4 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie sie anschließend gleichzeitig los (Abb. 13);
- Schalten Sie, sobald sie den Schleifvorgang beendet haben, die Maschine ab und stellen Sie den Messerschleifer in seine Ausgangsposition zurück, indem Sie den Vorgang in umgekehrter Weise ausführen (Abb. 14)
- Nach Beendigung des Schleifvorgangs empfiehlt es sich, den Schleifzahn zu reinigen;

Hinweis: Um eine Verkrümmung der Schneide des Messers zu vermeiden, sollten Sie den Entgratungsvorgang nicht mehr als 3 oder 4 Sekunden lang durchführen.

 Siehe "mechanische Sicherheitsvorrichtungen"

GEWÖHNLICHE REINIGUNG

Vorab möchten wir folgendes präzisieren: Alle Produkte der gesamten Palette der schweren automatischen Profi-Wurstschneidemaschinen mit CE-Kennzeichnung verfügen über alle gesetzlich vorgeschriebenen elektrischen und mechanischen Schutzvorrichtungen sowohl für die Betriebs- als auch für die Reinigungs- und Wartungsphase. Dennoch bestehen **RESTRIKEN** (Maschinenrichtlinie 2006/42/EG), die nicht vollkommen beseitigbar sind und auf die in diesem Handbuch mit dem Symbol **ACHTUNG** hingewiesen wird: Diese Risiken stehen mit der Schnittgefahr bei der Handhabung des Messers während des Schneide- und Wartungsvorgangs in Zusammenhang.

ALLGEMEINE FESTSTELLUNGEN

Vor der Erstinbetriebnahme der Maschine den Bereich, der in Kontakt mit Lebensmitteln kommt, mit Seifenlauge (lauwarm) reinigen, abspülen und trocknen lassen.

Die Reinigung der Maschine ist ein Vorgang, der mindestens einmal am Tag bzw. gegebenenfalls auch öfter durchgeführt werden muss.

· Es muss eine sorgfältige Reinigung aller Teile der Wurstschneidemaschine durchgeführt werden, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den zu schneidenden Lebensmitteln kommen.

· Die Wurstschneidemaschine darf weder mit Hochdruckreinigungsmitteln noch mit Wasserstrahlen unter großem Druck gereinigt werden. Ebenso wenig dürfen Werkzeuge und Hilfsmittel, wie Besen oder andere Objekte verwendet werden, welche die Oberfläche der Maschine zerstören können.

Bevor Sie mit jeder Art von Reinigungstätigkeit beginnen, ist es erforderlich:

- den Netzstecker zu ziehen, um die Maschine vollständig vom Rest der Installation zu trennen;
- die stufenweise verstellbare Kurbel, welche die Schnittgutstärke regelt, auf "0" zu stellen;
- den Schlitten abzunehmen.

VERFAHREN FÜR DIE REINIGUNG DER WURSTSCHNEIDEMASCHINE

ACHTUNG: Benutzen Sie für die Reinigung ausschließlich neutrale Reinigungsmittel mit Wasser (pH7).

REINIGUNG DER SCHNITTGUTHALTEPLATTE

Der gesamte Geräteblock (Platte + Arm + Fuß) ist ganz leicht abnehmbar:

- Stellen Sie die stufenweise verstellbare Kurbel auf "0";
- Schrauben Sie die Kurbel (3) ab;
- Haken Sie die Platte ein, sodass sich der gesamte Geräteblock in Pfeilrichtung (A) bis zum Ende des Durchlaufs bewegt;
- Heben Sie den Geräteblock an, indem Sie der Pfeilrichtung folgen (B);
- Indem man die Geräteeinheiten auf diese Weise voneinander trennt, kann man sie leicht reinigen.

REINIGUNG DES MESSERS, DER KLINGENABDECKUNG UND DES RINGS

Schrauben Sie die Kurbel des Klingenabdeckungsriemens (1) (Abbildung 16) ab, um die Abnahme der Klingenabdeckung (2) zu ermöglichen. Führen Sie ein feuchtes Tuch durch den Zwischenraum zwischen Klinge und Klingenabdeckungsring (Abbildung 17). Drehen Sie diesen einmal gemeinsam mit der Klinge.

ACHTUNG: Benutzen Sie bei der Reinigung der Klinge unbedingt Metallhandschuhe und ein feuchtes Tuch.

***HINWEIS: optional bzw. nur dann, wenn eine Maske für eine sichere Abnahme der Klinge zur Verfügung steht.**

Um jenen Bereich zu reinigen, welcher der Klinge und dem Ring gegenüberliegt, ist es erforderlich, die Klinge (siehe Abb. 18) der Wurstschneidemaschine abzunehmen. Bei der Abnahme der Klinge ist folgendermaßen vorzugehen:

- Nehmen Sie die Klingenabdeckung ab (Abbildung 16).
- Nehmen Sie das Schleifgerät (a) ab, und öffnen Sie den Schnittgutstärkereglern mit der stufenweise

verstellbaren Kurbel ausreichend weit, um die Maske (b) auf die Klinge legen zu können.

- Legen Sie die Plexiglasmaske so auf die Klinge auf, dass der Spalt der Maske auf den Ring (c) passt;
- Achten Sie darauf, dass die Achse der beiden Klingenöffnungen mit den beiden Zapfen (e) der Maske übereinstimmen. Dafür genügt es, die Klinge bis auf die gewünschte Position zu drehen;
- Verschrauben Sie die beiden Knöpfe (e), ohne übermäßiges Drehmoment;
- Lockern Sie die vier Schrauben (f), durch welche die Klinge fixiert wird;

REINIGUNG DES MESSERSCHLEIFERS

Zur Reinigung des Messerschleifergehäuses wird ein Tuch benutzt; zur Reinigung der Schleifzähne verwendet man hingegen eine trockene Bürste.

REINIGUNG DES SCHEIBENHALTERS

(Abbildung 19)

Um den Wurstscheibenhalter zu reinigen, genügt es, die beiden Schrauben (a), die diesen blockiert halten, zu lockern. Reinigen Sie anschließend mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln.

ANDERE WICHTIGE BEMERKUNGEN

Diese Anlage ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen bestimmt, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten beeinträchtigt sind oder die nicht über die nötige Erfahrung oder das Wissen verfügen, mit Ausnahme solche r Personen, die entsprechend durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person bei der Verwendung der Anlage beaufsichtigt oder über deren Bedienung unterrichtet wurden.

WARTUNG

ALLGEMEINE FESTSTELLUNGEN

Bevor Sie mit jeder Art von Reinigungstätigkeit beginnen, ist es erforderlich:

- den Netzstecker zu ziehen, um die Maschine vollständig vom Rest der Installation zu trennen;
- die stufenweise verstellbare Kurbel, welche die Schnittgutstärke regelt, auf "0" zu stellen.

WARTUNG

RIEMEN

Beim Riemen sind keine Anpassungen erforderlich. Im Allgemeinen muss dieser nach 3 oder 4 Jahren ersetzt werden; setzen Sie sich in diesem Fall mit unserem "KUNDENDIENST" in Verbindung.

FÜSSE

Mit der Zeit können die Füße verschlissen werden und ihre elastischen Eigenschaften verlieren, wodurch die Stabilität der Maschine verringert wird. Falls dies der Fall ist, ersetzen Sie diese.

STROMVERSORUNGSKABEL

Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Verschleißzustand des Kabels und setzen Sie sich gegebenenfalls mit unserem KUNDENDIENST für dessen Auswechslung in Verbindung.

KLINGE

Vergewissern Sie sich nach einer Reihe von Schleiftätigkeiten, dass sich der Klingendurchmesser nicht mehr als 10 mm im Vergleich zum Original verringert. Setzen Sie sich für deren Austausch mit unserem KUNDENDIENST in Verbindung.

SCHLEIFZÄHNE

Überprüfen Sie, ob die Schleifzähne ihre Schleiffähigkeit während des Schleifvorgangs beibehalten. Falls dies nicht der Fall ist, müssen diese ersetzt werden, um eine Beschädigung der Klinge zu vermeiden. Setzen Sie sich dafür mit unserem KUNDENDIENST in Verbindung.

SCHMIERUNG DER VERSTELLSCHIENEN

Die Verstellchiene des Schlittens muss in regelmäßigen Abständen mit dem im Lieferumfang des Produkts enthaltenen Öl geschmiert werden. Gießen Sie dazu einige Tropfen des Öls in die entsprechende Öffnung auf der Seite der stufenweise verstellbaren Kurbel mit der Kennzeichnung "OIL". Heben Sie ab und zu die Maschine an (Abbildung 20) und schmieren Sie die mit den Pfeilen 1 und 2 angegebenen Punkte.

VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



INFORMATION FÜR DEN BENUTZER
Gemäß Artikel 13 des D. Lgs. (italienisches Gesetzesdekret) vom 25. Juli 2005, Nr. 151 "Anwendung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Reduzierung der Verwendung gefährlicher Substanzen bei elektrischen oder elektronischen Geräten, bzw. über die Abfallentsorgung".

Das Symbol des durchgestrichenen Abfallcontainers, das auf der Wurstschneidemaschine erscheint, verweist darauf, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit anderen Abfällen gemischt werden darf.

Daher muss der Benutzer, sobald die Wurstschneidemaschine ans Ende ihrer Lebenszeit gelangt ist, in geeignete Sammel- und Trennzentren für elektrische und elektronische Abfälle gebracht bzw. dem Verkäufer beim Kauf einer neuen, gleichwertigen Wurstschneidemaschine im Gegenzug übergeben werden.

Eine ordnungsgemäße Trennung der Wurstschneidemaschine für ihr späteres Recycling bzw. für deren umweltfreundliche Behandlung und Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf unsere Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und

begünstigt die Wiederverwertung von Materialien, aus denen die Wurstschneidemaschine besteht. Eine unsachgemäße Entsorgung des Produkts durch den Benutzer zieht die Anwendung der Strafmaßnahmen nach sich, die von den geltenden Gesetzen vorgeschrieben sind.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

FEHLERSUCHE

Im Folgenden werden die häufigsten Probleme dargestellt, die während des Gebrauchs der Wurstschneidemaschinen auftreten können, und die wahrscheinlichsten Lösungen bzw. Aktionen zu deren Beseitigung aufgezeigt. Wenn das Problem weiter besteht, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst.

Steuertafel: Auf dem Display 3 (Abbildung 8) erscheinen folgende Anzeigen:

ERR 1: Bei Betätigung des Notknopfs (falls vorhanden).

ERR 2: Schutz des vorderen Schlittens bei Überschreitung der Sicherheitszeit.

ERR 3: Schutz des hinteren Schlittens bei Überschreitung der Sicherheitszeit.

ERR 4: Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn sich bei Inbetriebnahme des Geräts der Schlitten im Modus "manuelle Arbeit" befindet.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Bei Drücken des grünen Knopfes startet der Motor nicht.	Fehlende Spannung in der Maschine.	Überprüfen Sie, ob der Stecker der Maschine ordnungsgemäß in die Steckdose eingeführt wurde.
	Fehlende Spannung im Stromversorgungsnetz.	Überprüfen Sie, ob Spannung zum Anschluss der elektrischen Installation Spannung gelangt.
	Fehlerhafter Stromkreis.	Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Klinge rotiert mitten im Betrieb langsamer oder kommt ganz zum Stillstand.	Es werden nicht erlaubte Produkte geschnitten (Tiefkühlware bzw. Produkte mit Knochen).	Tauen Sie das Produkt vor dem Schneiden auf bzw. entfernen Sie die Knochen.
	Maschine für eine Dreiphasenspannung von 400 V ausgerichtet, aber an eine Dreiphasenspannung von 230 V angeschlossen.	Ziehen Sie den Netzschalter und wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Der Motor startet, die Maschine wird sehr laut, der Motor überhitzt oder es werden unangenehme Gerüche festgestellt.	Verschleiß der Transmission oder des Motors.	Ziehen Sie den Netzschalter und wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Das Produkt zeigt einen übermäßigen Schneidewiderstand.	Stumpfes Messer.	Schleifen sie das Messer.
Scheiben mit unregelmäßigen Rändern.	Stumpfes Messer	Schleifen sie das Messer.
	Verschlissenes Messer	Wenden Sie sich für den Austausch des Messers an den autorisierten Kundendienst.
Messer nicht genügend geschliffen.	Schleifzahn verschmutzt.	Reinigen Sie den Schleifzahn.
	Verschleiß des Schleifzahns.	Wenden Sie sich für den Austausch des Schleifzahns an den autorisierten Kundendienst.
	Das Messer weist einen Verschleißgrad auf, der über den gesetzlich erlaubten Werten liegt (- 10 mm des ursprünglichen Durchmessers).	Wenden Sie sich für den Austausch des Messers an den autorisierten Kundendienst.
Unregelmäßige Gängigkeit der Schnittguthalteplatte oder der zusätzlichen Gleitplatte.	Verstellschienen nicht genügend geschmiert.	Schmieren Sie die Schienen.
	Selbstschmierende Räder, Lager und Buchsen kaputt.	Wenden Sie sich für den Austausch an den autorisierten Kundendienst.
Probleme bei der Abkopplung der Schneidguthalteplatte am Ende des Durchlaufs auf der Bedienseite mit der Regulierungskurbel der Schnittgutstärkeregelungsplatte auf Position 0 (oder Auskopplung außerhalb dieser Position).	Verschleiß der Elemente des kinematischen Systems.	Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Schnittgutandruckarm riegelt nicht ab.	Verschleiß der Elemente des kinematischen Systems.	Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

INFORMATIONS SUR LA MACHINE

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- Le trancheur à viande ne sera utilisé que par un personnel qualifié connaissant parfaitement les normes de sécurité de ce manuel.
- En cas de rotation de personnel, une période d'adaptation suffisante pour la préparation doit être fournie.
- Bien que la machine comporte des dispositifs de sécurité installés sur ses parties dangereuses, il est conseillé d'éviter d'approcher vos mains du couteau et des parties mobiles.
- Avant toute action de nettoyage ou de maintenance, débranchez la machine du réseau d'alimentation électrique.
- Lors de l'intervention pour la maintenance ou le nettoyage du trancheur à viande (et donc en ôtant les protections), faites bien attention aux restes de résidus.
- Lors de la maintenance ou du nettoyage, gardez votre esprit concentré sur la tâche que vous êtes en train d'effectuer.
- Pour nettoyer le trancheur à viande, n'utilisez aucune substance corrosive ou inflammable. Utilisez des produits désinfectants neutres, spécialement étudiés pour les équipements alimentaires.
- Pour le nettoyage, suivez attentivement les instructions du chapitre «Nettoyage courant».
- Ne lavez pas le trancheur à viande par jet haute pression et ne le plongez pas dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Surveillez régulièrement l'état du câble d'alimentation: un câble abîmé ou détérioré représente un grave danger électrique.
- Ne tirez jamais sous aucun prétexte sur le câble du trancheur à viande ni sur le trancheur lui-même pour débrancher la prise d'alimentation.
- N'utilisez pas le trancheur à viande si le diamètre extérieur du couteau est désormais inférieur à 10 mm suite aux affûtages successifs.
- Si le trancheur à viande présente des signes de mauvais fonctionnement, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser et ne pas intervenir directement pour le réparer, et de vous mettre en contact avec le « Centre d'Assistance ».
- N'utilisez pas le trancheur à viande avec des produits congelés, des viandes et poissons à os ou arêtes et, en règle générale, avec des produits non alimentaires.
- Ne laissez pas le trancheur à viande exposé aux agents atmosphériques nuisibles, tels que le soleil, la pluie, la rosée, le gel ou l'humidité.
- Débranchez le trancheur à viande du réseau électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Si la machine reste inutilisée sur une longue période, confiez-la à un centre d'assistance pour inspection avant de la ré-utiliser.


ATTENTION: ne coupez jamais des produits presque finis sans l'aide du bras pousse-talon et ne vous mettez jamais dans des positions de contact direct avec le couteau.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MÉCANIQUES

En matière de dispositifs de sécurité de type mécanique, le trancheur à viande présenté dans ce manuel remplit les conditions de la Directive sur les machines 2006/42/CE et celles de la norme EN 1974 (trancheurs à viande, caractéristiques de sécurité et hygiène).

La sécurité s'obtient par:

- Un couvre-couteaux
-  ·Un collier couvre-couteaux fixe et inamovible scellé au couteau
- Un capot
- Un bras pousse-talon non entièrement rabattable
- Une manivelle pour le bras pousse-talon
- Une protection de la main au-dessus du plat
- Un chariot qui ne peut s'extraire qu'avec le plan du sélecteur d'épaisseur en position « 0 », en fin de parcours et dans le sens de l'opérateur.



Remarque: Conformément au paragraphe 1.7.2 « Avertissements sur les risques de résidus » de l'annexe 1 de la Directive sur les machines 2006/42/CE, il convient de signaler que l'anneau couvre-couteau de la zone à aiguiser n'évite pas entièrement le risque de coupure. Afin de réduire encore la gravité du risque, l'anneau a été fabriqué conformément à la norme européenne EN 1974.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUES

La machine comporte des dispositifs de sécurité contre les risques électriques, conformément à :

- Les normes **EN 60335-1**
- Les normes **EN 60335-2-64**
- La Directive sur les installations électriques basse tension **2006/95/CEE**
- La Directive sur la compatibilité électromagnétique **2004/108/CEE**

Par conséquent, le trancheur à viande est muni de:

- Un relais sur le circuit de commandes, qui active la réinitialisation souhaitée de la machine en cas de coupure de courant;

DESCRIPTION DE LA MACHINE

DESCRIPTION GÉNÉRALE

La gamme de trancheurs à viande professionnels automatiques CE a été conçue et fabriquée par notre entreprise dans le but bien précis de garantir :

- La plus haute sécurité lors de son utilisation, nettoyage et entretien ;
- La plus haute hygiène, grâce à une minutieuse sélection des matériaux entrant en contact avec les aliments et à l'élimination des angles sur la partie du trancheur à viande qui entre en contact avec le produit, afin d'obtenir un nettoyage plus simple et plus complet, et permettant un démontage facile.
- La plus grande précision de coupe grâce au mécanisme de leviers ;
- Une plus grande capacité de coupe de 0 à 14 mm ;
- La robustesse et la stabilité de tous les composants ;

- Un silence amélioré grâce à la transmission par courroies ;
- La réduction des émissions sonores (moins de 70 dB) ;
- Une plus grande maniabilité.

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

Les trancheurs à viande professionnels de cette gamme sont fabriqués en alliage d'aluminium garantissant l'hygiène du contact avec les aliments et la non-adhérence des acides et des sels, ils sont également très résistants à la corrosion.

Le couteau, en acier trempé, assure une coupe nette et précise du produit. La plupart des composants sont en :

- ABS
- Lexan
- Acier AISI 430 ou 304

RÉCEPTION DE LA MACHINE CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

À la réception de votre colis, vous devrez procéder à son ouverture s'il ne présente pas de signes extérieurs d'endommagement, puis vérifier qu'il contient tout le matériel. Si, au moment de la livraison, vous deviez constater que le colis présente des signes d'endommagement, vols ou chutes, vous devrez en faire part au porteur et, dans un délai de 3 jours à partir de la date de réception indiquée sur les documents, présenter un compte-rendu détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine.

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage (carton, éventuelle palette de bois, plastique protecteur et protections antivol) devront être jetés séparément, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

INSTALLATION

EMPLACEMENT DE LA MACHINE

Pour choisir la surface sur laquelle vous installerez votre trancheur à viande, vous devrez tenir compte des dimensions de piètement indiquées sur les tableaux techniques (en fonction de votre modèle) et par conséquent, choisir une surface suffisamment ample, correctement mise à niveau, sèche, lisse, solide, stable et garder une hauteur par rapport au sol de 80 cm.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

TRANCHEUR À VIANDE À MOTEUR MONOPHASÉ

Le trancheur à viande est muni d'un câble d'alimentation de section 3x1 mm² et 1,5 m de longueur, ainsi que d'une prise « SCHUKO », il doit être connecté à une prise conforme aux normes CEE. Branchez le trancheur à viande

sur un réseau de 230 volts et 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10A, IDn = 0,03 A.

À ce niveau, vérifiez que l'installation de mise à la terre fonctionne parfaitement. Vérifiez également que le type de courant indiqué sur la plaque signalétique (Figure 5) correspond à la tension (volts) et la fréquence (Hz) de la ligne d'alimentation.

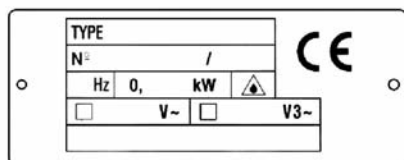


Figure 5 - Plaque signalétique – N° identification

TRANCHEUR À VIANDE À MOTEUR TRIPHASÉ

Le trancheur à viande est muni d'un câble d'alimentation de section 4 x 1mm² et 1,5 m de longueur.

Branchez le trancheur à viande sur un réseau d'alimentation triphasé de 400 volts et 50 Hz, par le biais de la prise CEI (rouge), en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10A, I(n = 0,03 A.

À ce niveau, vérifiez que l'installation de mise à la terre fonctionne parfaitement. Vérifiez également que le type de courant indiqué sur la plaque signalétique (Figure 5) correspond à la tension (volts) et la fréquence (Hz) de la ligne d'alimentation.

Avant de finaliser la connexion de la machine à la ligne d'alimentation triphasée, vérifiez le sens de rotation du couteau en appuyant brièvement sur le bouton (4) vert (voir Fig. 8), puis arrêter en appuyant sur le bouton (6/a) rouge.

Le sens de rotation du couteau doit être antihoraire, en vous plaçant face au côté couvre-couteaux du trancheur à viandes.

Si le sens de rotation n'est pas le bon, vous devrez inverser sur la prise ou la fiche deux des trois fils d'alimentation.

Les moteurs triphasés des trancheurs à viande professionnels CE peuvent fonctionner avec une tension de 230 V triphasée ou bien avec une tension de 400 V.

Sauf mention contraire, les connexions sont effectuées sur une alimentation de 400 V ; pour l'adaptation à un réseau 230 V triphasé, il est nécessaire de demander l'intervention du CENTRE D'ASSISTANCE.

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Avant de procéder à l'essai, vérifiez que le plateau est bien bloqué, puis vous pourrez contrôler le bon fonctionnement de la manière suivante:

- Allumez le bouton de mise en marche (4) (Figure 8) vert et le bouton d'arrêt (6/a) rouge.
- Vérifiez la fluidité du plateau porte-viandes et celle du bras pousse-talon.

- Vérifiez le fonctionnement et le réglage de la plaque de butée avec la manivelle numérotée ;
- Vérifiez le fonctionnement de l'aiguiseur ;
- Vérifiez que le plateau porte-viandes ne peut se démonter qu'avec la manivelle graduée sur la position « 0 » et qu'après le démontage, la manivelle reste bien dans cette position ;
- Vérifiez qu'en dévissant le tirant du couvre-couteaux, la machine se met bien en arrêt.

UTILISATION DE LA MACHINE

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT MANUEL

- Débloquez le chariot en tournant le sélecteur (8) jusqu'à la position manuelle (A).
- Appuyez sur la touche Lancer le couteau (4) et vérifiez le déplacement manuel du chariot. Lorsque la machine arrête le fonctionnement, appuyez sur la touche Stopper le couteau (6/a) pour l'éteindre.

FONCTIONNEMENT ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

Machine arrêtée, tournez tout d'abord le sélecteur de verrouillage du chariot (8) jusqu'à la position Automatique (B).

- Appuyez sur la touche (A) automatique du sélecteur compte-tranches (2).
- L'écran (7/a) s'allume pour vous permettre de programmer grâce aux touches (7/b – à partir de la droite : unités, dizaines, centaines) le nombre de tranches que le trancheur à viandes devra effectuer.
- Appuyez sur les touches Lancer le couteau (4) et Lancer le chariot (5).
- Lors du fonctionnement automatique du trancheur à viandes, l'écran (3) montrera en temps réel le nombre de tranches que le mode automatique a réalisées et le chariot s'arrêtera lorsqu'il parviendra à la quantité indiquée.
- À ce moment, appuyez sur la touche Stopper le couteau (6/a) pour l'arrêter.
- Pour modifier la longueur de la course du chariot, appuyez sur les touches +/- (1) pour optimiser le temps de coupe.

FONCTIONNEMENT SEMIAUTOMATIQUE

Machine arrêtée, tournez tout d'abord le sélecteur de verrouillage du chariot (8) jusqu'à la position Automatique (B).

- Appuyez sur la touche (M) du mode manuel du sélecteur compte-tranches (2).
- Appuyez sur les touches Lancer le couteau (4) et Lancer le chariot (5). À ce moment-là, le trancheur à viandes continuera à couper jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche Stopper le chariot (6/b), qui arrêtera complètement la course.
- Arrêtez entièrement le fonctionnement du trancheur à viandes avec la touche Stopper le couteau (6/a).
- Pour modifier la longueur de la course du chariot, appuyez sur les touches +/- (1) pour optimiser le temps de coupe.

POSE ET COUPE DES PRODUITS

PLATEAU NORMAL

Remarque: Les produits qui doivent être tranchés se posent sur le plateau (voir la figure 9) uniquement si la manivelle graduée est sur la position 0 et à moteur arrêté.

La procédure est la suivante :

- Relevez le bras pousse-talon (18) de sa position de repos.
- Placez le produit sur le plateau, pour qu'il appuie sur la plaque de butée.
- Bloquez depuis le haut le produit avec le bras correspondant muni de dents (18).
- Ajustez l'épaisseur de coupe désirée avec la manivelle graduée.
- Mettez en marche le trancheur à viandes en vous référant aux différents types de coupe décrits au chapitre "Fonctionnement".
- Le produit entrera aisément dans le couteau et la tranche guidée par le racleur correspondant tombera sur le plateau d'accueil.
- Évitez de mettre en marche le trancheur à viandes à vide.
- Vous limiterez toujours le temps de fonctionnement en continu du trancheur en fonction de la surchauffe du moteur.
- Aiguiser le couteau dès que vous apercevez que le produit coupé présente une surface irrégulière ou des aspérités ou bien si vous devez augmenter votre effort de coupe.
- Lorsque vous avez terminé votre coupe, placez la manivelle graduée sur « 0 » et arrêtez la machine avec la touche Stopper le couteau (6/a).

AIGUISAGE DU COUPEAU

(Figura 12, Figura 13, Figura 14)

Pour aiguiser le couteau (opération qui doit s'effectuer régulièrement dès que vous observez une diminution de l'efficacité de coupe), vous devez suivre ces instructions :

- Appuyez sur la touche d'arrêt (OFF), pour vous assurer que la machine est bien arrêtée ;
- Relâchez la poignée (1), relevez (a) l'outil aiguiseur (2) et tournez-le à 180° (b) (Figura 12). Laissez-le se déplacer jusqu'en fin de course (c) pour que le couteau se positionne entre les deux meules. Bloquez la poignée ;
- Allumez la machine en appuyant sur la touche ON ;
- Appuyez sur le bouton (3) (Figura 13), laissez tourner le couteau en contact avec la meule entre 30 et 40 secondes, jusqu'à ce que le fil du couteau présente une légère ébavure ;
- Appuyez pendant 3 ou 4 secondes sur les deux boutons en même temps (3 et 4) puis relâchez-les en même temps (Figura 13) ;
- Une fois l'aiguisage terminé, éteignez la machine et remettez dans sa position initiale l'outil d'aiguisage, en reprenant la procédure dans le sens inverse (Figura 14).
- Après avoir effectué l'aiguisage, il est recommandé de nettoyer la meule ;

Remarque: Pour éviter la distorsion du fil du couteau, ne prolongez pas l'opération d'affûtage plus de 3 ou 4 secondes.



Consultez le chapitre «Dispositifs de sécurité mécaniques»

NETTOYAGE ORDINAIRE

Avant de commencer ce chapitre, nous souhaitons apporter les précisions suivantes : la gamme de trancheurs à viandes professionnels à gravité automatiques CE respecte toutes les mesures des normes sur les protections électriques et mécaniques, tant pour ce qui concerne le fonctionnement que le nettoyage ou l'entretien et la maintenance. Cependant, il existe des **RISQUES RÉSIDUELS** (Directive sur les machines 2006/42/CE) que l'on ne peut entièrement éliminer et dont il est fait mention dans ce manuel dans les encadrés **ATTENTION**: ils concernent le danger de coupe généré par la manipulation du couteau pendant le travail de coupe et d'entretien.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, nettoyez la zone de contact avec les aliments avec de l'eau savonneuse (tiède), rincez et laissez-la sécher.

Le nettoyage de la machine est une opération qui doit être effectuée au moins une fois par jour, voire plus souvent si nécessaire.

·Vous effectuerez un nettoyage méticuleux de toutes les parties du trancheur à viandes qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments à trancher.

·Le trancheur à viandes ne doit pas être lavé avec des nettoyeurs haute pression ni par jets d'eau à forte pression. Vous n'utiliserez pas non plus d'ustensiles, balais ni aucun autre objet qui pourrait endommager la surface de la machine.

Avant tout nettoyage, il faut :

·Déconnecter la prise du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation ;

·Placer sur « 0 » la manivelle graduée qui règle la plaque de butée ;

·Extraire le chariot.

PROCÉDURE POUR NETTOYER LE TRANCHEUR À VIANDES

ATTENTION: N'utilisez que des détergents neutres avec de l'eau (pH7) pour le nettoyage.

NETTOYAGE DU PLATEAU PORTE-VIANDES

Le groupe (plateau+bras+pied) s'enlève facilement :

·Placez la manivelle graduée (1) sur « 0 » ;

·Dévissez la manivelle (3) ;

·Accrochez le plateau pour faire en sorte que le plateau se déplace jusqu'en fin de course dans le sens de la flèche (A) ;

·Soulevez le groupe en suivant le sens de la flèche (B) ;

·De cette manière, le groupe se sépare et il est facile à nettoyer.

NETTOYAGE DU COUTEAU, DU COUVRE-COUTEAUX ET DE L'ANNEAU

Dévissez la manivelle du tirant du couvre-couteaux (1) (Figure 16) pour permettre l'extraction du couvre-couteaux (2).

Passiez un chiffon humide dans l'espace entre le couteau et l'anneau du couvre-couteaux (Figure 17). Faites-le tourner une fois le long du couteau.

ATTENTION : Pour nettoyer le couteau, vous devez porter des gants métalliques et utiliser un chiffon humide.

***Remarque : en option et seulement en cas de masque pour l'extraction en sécurité du couteau.**

Pour nettoyer la surface opposée du couteau et de l'anneau, il est nécessaire de sortir le couteau (voir Fig. 18) du trancheur à viandes. La procédure pour extraire le couteau est la suivante :

Détachez le couvre-couteaux (Figure 16)

Ôtez l'outil d'aiguisage (a) et avec la manivelle graduée, ouvrez suffisamment la plaque de butée pour que le masque (b) adhère bien sur le couteau

Appuyez le masque de plexiglas sur le couteau, pour que la fente du masque épouse l'anneau (c) ; Faites coïncider l'axe des deux orifices (d) du couteau avec les deux tenons (e) du masque.

Pour ce faire, il suffit de tourner le couteau jusqu'à la position désirée ;

Vissez les deux poignées (e) sans trop serrer ;

Relâchez les quatre vis (f) qui tiennent le couteau ;

NETTOYAGE DE L'OUTIL AIGUISEUR

Utilisez un chiffon pour nettoyer le châssis de l'outil d'aiguisage ; par contre vous utiliserez une brosse sèche pour le nettoyage des meules.

NETTOYAGE DU RACLEUR

(Figure 19)

Pour ôter le racleur il suffit de relâcher les deux vis (a) qui le maintiennent bloqué. Puis, nettoyez-le avec de l'eau et un détergent neutre.

AUTRES OBSERVATIONS IMPORTANTES

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, sauf si elles ont reçu une formation ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Avant tout entretien ou tâche de maintenance, il faut :

·Déconnecter la prise du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation ;

·Placer sur « 0 » la manivelle graduée qui règle la plaque de butée ;

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

COURROIE

La courroie ne nécessite aucun réglage. En règle générale, elle doit être changée au bout de 3 ou 4 ans ; dans ce cas, veuillez appeler le « CENTRE D'ASSISTANCE ».

PIÈTEMENT

Avec le temps, les pieds peuvent s'user et perdre de leurs qualités de souplesse, diminuant de ce fait la stabilité de la machine. Dans ce cas, remplacez-les.

CÂBLE D'ALIMENTATION

Vérifiez périodiquement l'état d'usure du câble et si nécessaire, contactez le « CENTRE D'ASSISTANCE » pour son remplacement.

COUTEAU

Contrôlez qu'après une série d'aiguisages, le diamètre du couteau ne descend pas en dessous de 10 mm par rapport à son état d'origine. Pour son remplacement, veuillez contacter le « CENTRE D'ASSISTANCE ».

MEULES

Vérifiez que les meules conservent leur pouvoir abrasif durant l'aiguisage. Si ce n'est pas le cas, il faudra les remplacer pour ne pas endommager le couteau. Pour cela, contactez le « CENTRE D'ASSISTANCE ».

LUBRIFICATION DES GUIDES DE DÉPLACEMENT

Le guide de déplacement du chariot doit être lubrifié périodiquement avec l'huile fournie avec la machine. Pour cette opération, versez quelques gouttes d'huile dans l'orifice correspondant situé sur le côté de la manivelle graduée, et signalé par une plaque OIL. Soulevez peu à peu la machine (Figure 20) et lubrifiez les points indiqués par les flèches 1 et 2.

ÉLIMINATION DU PRODUIT



INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR
Conformément à l'article 13 du Décret législatif italien Du 25 juillet 2005 N° 151 « Application des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de matières dangereuses dans les appareils électriques et électroniques et relatives à l'élimination des déchets ».

Le symbole de conteneur barré qui apparaît sur le trancheur à viandes indique que le produit ne doit pas être mélangé avec les autres déchets résiduels en fin de vie.

Par conséquent, l'utilisateur devra, lorsque le trancheur à viandes arrivera en fin de vie utile, le porter auprès de centres appropriés de tri sélectif des résidus électroniques et électrotechniques, ou bien le ramener auprès du distributeur s'il achète un nouveau trancheur à viandes équivalent, à raison de un pour un. L'élimination appropriée du trancheur à viandes pour ses recyclage, traitement et élimination définitive dans le respect de l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent le trancheur à viandes.

Une élimination impropre du produit de la part de l'utilisateur implique l'application des sanctions administratives prévues à cet effet par les législations en vigueur.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

RECHERCHE DE PANNES

Nous vous indiquons à suivre les problèmes les plus fréquents qui peuvent se présenter durant l'utilisation du trancheur à viandes, accompagnés des causes les plus probables et les actions pour les résoudre. Si le défaut

persiste, contacter le service d'assistance agréé.

Panneau de commandes : L'écran 3 (Figure 8) affiche le message suivant:

ERR 1: En appuyant sur la touche d'urgence « le cas échant ».

ERR 2: Protection du chariot avant si le temps de sécurité est dépassé.

ERR 3: Protection du chariot arrière si le temps de sécurité est dépassé.

ERR 4: Ce message apparaît si vous mettez en marche l'appareil et que le chariot est en mode de travail manuel.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
En appuyant sur la touche verte le moteur ne s'allume pas.	La machine n'est pas sous tension.	Vérifiez que la prise de la machine est correctement branchée.
	Le réseau d'alimentation manque de tension.	Contrôlez l'arrivée de tension à la prise de l'installation électrique.
	Circuit électrique défectueux.	Contactez le service d'assistance agréé.
Lors du fonctionnement, le couteau ralentit ou s'arrête.	Vous coupez des produits non autorisés (congelés ou avec os)	Décongelez ou désossez le produit avant de le trancher.
	La machine est préparée pour une tension de 400 V triphasée, mais connectée à une alimentation 230 V triphasée.	Déconnectez la prise du réseau d'alimentation et prenez contact avec le service d'assistance agréé.
Le moteur se lance, la machine devient très bruyante ou vous percevez des odeurs désagréables.	Usure de la transmission ou du moteur.	Déconnectez la prise du réseau d'alimentation et prenez contact avec le centre d'assistance agréé.
Le produit est trop résistant à la coupe.	Le couteau est peu aiguisé.	Aiguissez le couteau.
Les bords des tranches sont irréguliers.	Couteau peu aiguisé.	Aiguissez le couteau.
	Le couteau est usé.	Contactez le service d'assistance agréé pour remplacer le couteau.
Aiguisage insuffisant du couteau.	La meule est sale.	Nettoyez la meule.
	La meule est usée.	Contactez le service d'assistance agréé pour remplacer la meule.
	Le couteau présente une usure plus importante que celle permise par les normes (-10 mm du diamètre original).	Contactez le centre d'assistance agréé pour remplacer le couteau
Fluidité irrégulière du plateau porte-viandes ou du plateau coulissant supplémentaire.	Lubrification insuffisante des guides de déplacement.	Lubrifiez les guides.
	Roues, coussinets et bagues autolubrifiants abîmés.	Contactez le centre d'assistance agréé pour les remplacer.
Problèmes pour désaccoupler le plateau porte-viandes en fond de course du côté opérateur avec la manivelle de réglage de la plaque du régulateur d'épaisseur sur la position zéro (ou désaccouplage hors de cette position).	Usure des éléments du système cinématique.	Contactez le service d'assistance agréé.
Le bras de compression ne se verrouille pas.	Usure des éléments du système cinématique.	Contactez le centre d'assistance agréé.

INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

PRECAUZIONI GENERALI

- L'affettatrice deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento del personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.
- 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 dell'affettatrice (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.
- Per la pulizia dell'affettatrice non utilizzare sostanze corrosive o infiammabili. Utilizzare prodotti disinfettanti neutri specifici per attrezzature alimentari.
- Per la pulizia seguire attentamente le istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia ordinaria".
- Non lavare l'affettatrice con getti d'acqua ad alta pressione e non immergerla in acqua o altri liquidi.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Non tirare in alcun modo il cavo dell'affettatrice o l'affettatrice stessa per staccare la spina dall'alimentazione!
- Non utilizzare l'affettatrice quando, a seguito di ripetute affilature, la lama abbia subito una diminuzione del diametro esterno di 10 mm.
- Se l'affettatrice dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla, di non intervenire direttamente per le riparazioni, e di contattare il "Centro di Assistenza".
- Non impiegare l'affettatrice per prodotti surgelati, carni e pesci con osso e comunque prodotti non alimentari.
- Non lasciare l'affettatrice esposta ad agenti atmosferici dannosi: sole, pioggia, spruzzi, ghiaccio, umidità.
- Se l'affettatrice non viene utilizzata, staccare la spina dall'alimentazione.
- Se la macchina rimane inutilizzata per lunghi periodi, prima di riutilizzarla farla controllare da un "Centro Assistenza".


ATTENZIONE! Non tagliare mai il prodotto, in prossimità della fine, senza l'ausilio del braccio pressamerce e non assumere posizioni tali da portare le parti del corpo a contatto diretto con la lama.

SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

SICUREZZE MECCANICHE

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde alla Direttiva Macchine 2006/42/CE e alla norma EN 1974 (Affettatrici, caratteristiche di sicurezza e igiene).

Le sicurezze sono ottenute con:

- paralama
-  ·anello paralama fisso inamovibile attorno alla lama
- cappottina
- pressamerce non ribaltabile completamente
- manopola pressamerce
- paramano su piatto
- carrello asportabile solo con il piano spessimetro in posizione "0", a fondo corsa e verso il lato operatore.



N.B: In conformità al paragrafo 1.7.2 "Avvertenze in merito ai rischi residui" dell'allegato 1 della Direttiva Macchine 2006/42/CE, si segnala che l'anello paralama, nella zona di affilatura, non elimina totalmente il rischio di taglio. Pur riducendo l'entità del rischio, l'anello è realizzato in conformità alla Norma Europea EN 1974.

SICUREZZE ELETTRICHE

Le sicurezze contro i rischi di natura elettrica sono state apportate in conformità:

- alle norme **EN 60335-1**
- alle norme **EN 60335-2-64**
- alla direttiva bassa tensione **2006/95/CE**
- alla direttiva sulla compatibilità elettromagnetica **2004/108/CE**

L'affettatrice è così prevista di:

- relais nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio volontario della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente;

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

DESCRIZIONE GENERALE

La linea delle affettatrici professionali automatiche CE, è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta, con il preciso scopo di 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 nella parte dell'affettatrice che viene a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonché facilità di smontaggio;
- massima precisione di taglio grazie al meccanismo a camme;
- massima capacità di taglio da 0 a 14 mm;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione di cinghie;
- riduzione delle emissioni sonore al di sotto di 70dB;
- grande maneggevolezza.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Le affettatrici professionali della linea sopra elencata sono costruite in una lega di alluminio che garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.

La lama, realizzata in acciaio temperato, assicura un taglio preciso e netto del prodotto.

La maggior parte degli altri componenti sono in:

- ABS
- Lexan
- Acciaio AISI 430 o 304

RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

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 il collo 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.

SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuale pallet in legno, nylon protettivo e ripari antiurto), devono essere smaltiti separatamente secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.

INSTALLAZIONE

COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va installata l'affettatrice deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulle tabelle tecniche (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di 80 cm.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

AFFETTATRICE CON MOTORE MONOFASE

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x 1 mm²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO" e deve essere collegata ad una presa a norme CEE. Collegare l'affettatrice 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, IDn = 0.03A. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante. Controllare inoltre che il tipo di corrente riportata sulla targhetta di identificazione (Figura 5) sia conforme alla tensione (Volt) e frequenza (Hz) della linea di alimentazione.

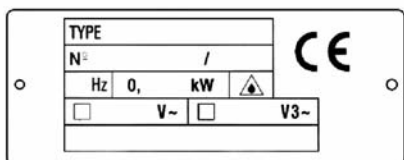


Figura 5 - Targhetta tecnica - matricola

AFFETTATRICE CON MOTORE TRIFASE

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 4 x 1 mm²; lunghezza 1.5 m.

Collegare l'affettatrice alla rete di alimentazione trifase 400 V - 50 Hz per mezzo di una spina CEI (rossa), interponendo un interruttore differenziale -magnetotermico da 10A, IDn = 0.03A.

Accertarsi a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante. Controllare inoltre che il tipo di corrente riportata sulla targhetta di identificazione (vedi Figura 5) sia conforme alla tensione (Volt) e frequenza (Hz) della linea di alimentazione.

Prima di collegare definitivamente la macchina alla linea di alimentazione trifase, controllare il senso di rotazione della lama con un impulso del pulsante (4) verde (vedi Fig. 8) subito seguito da una fermata eseguita con il pulsante(6/a) rosso.

Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando l'affettatrice dal lato del paralama.

Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire nella spina o nella presa due dei tre fili di alimentazione.

I motori trifase sulle affettatrici professionali CE, possono funzionare sia con tensione 230 V trifase sia con tensione 400 V.

Se non altrimenti specificato, i collegamenti sono eseguiti per l'alimentazione 400 V, per l'adattamento alla rete 230 V trifase, richiede l'intervento del "CENTRO ASSISTENZA".

CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO GENERALE

Prima di procedere al collaudo assicurarsi che il piatto sia ben bloccato, dopodichè provare il funzionamento con la seguente procedura:

- azionare il pulsante di marcia (4) (Figura 8) verde ed il pulsante arresto (6/a) rosso;
- controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del braccio pressamerce;
- controllare il funzionamento e la regolazione della vela tramite la manopola numerata;
- controllare il funzionamento dell'affilatoio;
- controllare che il piatto portamerce si possa smontare solo con la manopola graduata in posizione "0" e che dopo lo smontaggio, la manopola rimanga in questa posizione;
- controllare se svitando il tirante paralama la macchina cessa di funzionare.

USO DELLA MACCHINA

FUNZIONAMENTO

FUNZIONAMENTO MANUALE

- Sbloccare il carrello ruotando il selettore (8) nella posizione manuale (A).
- Azionare il tasto start lama (4) e verificare lo scorrimento manuale del carrello. Al termine del funzionamento della macchina azionare il tasto stop lama (6/a) per spegnerla.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO COMPLETO

Prima di tutto ruotare, a macchina spenta, il selettore bloccaggio carrello (8) nella posizione automatico (B).

- Premere il tasto (A) automatico del selettore contafette (2).
- Si accenderà il display (7/a) che consentirà di impostare con i tasti (7/b - da dx: unità, decina, centinaia) il numero delle fette che l'affettatrice dovrà effettuare.
- Premere il tasto start lama (4) e start carrello (5).
- Durante il funzionamento automatico dell'affettatrice, sul display (3) verranno conteggiate in tempo reale il numero delle fette che l'automatismo ha compiuto e il carrello si fermerà non appena raggiunta la quantità impostata.
- A questo punto premere il tasto stop lama (6/a) e la lama si fermerà.
- Per variare la lunghezza della corsa carrello azionare i tasti +/- (1) ottimizzando così i tempi di taglio.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO

Prima di tutto ruotare, a macchina spenta, il selettore bloccaggio carrello (8) in posizione automatico (B).

- Premere il tasto (M) manuale del selettore contafette (2)
- Premere il tasto start lama (4) e start carrello (5). A questo punto l'affettatrice continuerà ad affettare fino a quando non azionerete il tasto stop carrello (6/b) arrestandone completamente la corsa.
- Con il tasto stop lama (6/a) fermare completamente il funzionamento dell'affettatrice.
- Per variare la lunghezza della corsa carrello azionare i tasti +/- (1) ottimizzando così i tempi di taglio.

CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO

PIATTO NORMALE

N.B.: La merce da tagliare va caricata sul piatto (vedi Figura 9) solamente con la manopola graduata in posizione 0 ed a motore fermo.

La procedura da seguire è la seguente:

- Alzare in posizione di riposo il pressamerce (18).
- Caricare la merce sul piatto in modo che appoggi sulla vela.
- Bloccare da sopra la merce con l'apposito braccio munito di dentini (18).

·Regolare tramite la manopola graduata lo spessore di taglio voluto.

·Mettere in funzione l'affettatrice riferendosi alle diverse tipologie di taglio descritte nel capitolo "Funzionamento".

·La merce entrerà facilmente nella lama e la fetta guidata dall'apposito parafetta cadrà sul piano raccogliitore.

·Evitare di far funzionare a vuoto l'affettatrice.

·Il tempo di funzionamento continuo dell'affettatrice deve essere sempre limitato al surriscaldamento del motore.

·Eseguire la riaffilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie sfilacciata o ruvida e quando lo sforzo di taglio aumenta.

·Al termine delle operazioni di taglio portare a "0" la manopola graduata e fermare la macchina con il tasto stop lama (6/a).

AFFILATURA DELLA LAMA

(Figura 12, Figura 13, Figura 14)

Per l'affilatura della lama, da fare periodicamente non appena si avvertirà una diminuzione di taglio, occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

- assicurarsi che la macchina sia spenta premendo il pulsante di arresto (OFF);
- allentare il pomolo (1), sollevare (a) l'apparecchio affilatore (2) e farlo ruotare di 180° (b) (Figura 12). Lasciarlo quindi andare fino a fine corsa (c) in modo che la lama stia tra le due mole. Bloccare il pomolo;
- avviare la macchina, premendo il pulsante ON;
- premere il pulsantino (3) (Figura 13), lasciare ruotare la lama in contatto con la mola per circa 30/40 sec. in modo che si formi sul filo della lama una leggera bava;
- premere per 3/4 secondi contemporaneamente i pulsanti (3 e 4), e lasciarli poi andare nello stesso istante (Figura 13);
- ad operazione di affilatura ultimata, spegnere la macchina e rimettere nella sua posizione di origine l'apparecchio affilatore, eseguendo il procedimento in senso inverso (Figura 14).
- dopo aver effettuato l'operazione di affilatura è buona norma pulire le mole;

N.B.: Non protrarre l'operazione di sbavatura oltre i 3/4 sec. per evitare la dannosa ritorsione del filo della lama.



Vedi Sicurezza Meccaniche.

PULIZIA ORDINARIA

Prima di iniziare il capitolo è bene fare una precisazione: la linea delle affettatrici professionali gravità automatiche CE è dotata 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 (Direttiva Macchine 2006/42/CE) non totalmente eliminabili, richiamati in questo

manuale sotto la forma di **ATTENZIONE!**. Essi riguardano il pericolo di taglio derivato dalla manipolazione della lama durante le operazioni di pulizia e manutenzione.

GENERALITÀ

Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, pulire la zona di contatto con gli alimenti con acqua saponosa (tiepida), sciacquare e farla asciugare.

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 dell'affettatrice che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da tagliare.

·L'affettatrice non deve essere pulita con idropultrici, getti d'acqua a forte pressione, non devono essere usati utensili, spazzolini e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

·Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

·scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;

·portare a "0" la manopola graduata che regola la vela;

·asportare il carrello.

PROCEDURA DA SEGUIRE PER PULIRE L'AFFETTATRICE

ATTENZIONE!: per la pulizia utilizzare solo detergente neutro (pH7) con acqua.

PULIZIA DEL PIATTO PORTA MERCE

Il gruppo (piatto + braccio + gambo) facilmente asportabile:

·mettere la manopola graduata (1) a "0";

·svitare la manopola (3);

·agganciare il piatto facendo scorrere il gruppo fino a fine corsa nel senso della freccia (A);

·alzare il gruppo verso l'alto seguendo il senso della freccia (B);

·il gruppo così asportato, si può accuratamente pulire.

PULIZIA DELLA LAMA, DEL PARALAMA E DELL'ANELLO

Svitare la manopola del tirante paralama (1) (Figura 16) così da permettere l'estrazione del paralama (2)

Far passare un panno inumidito nello spazio tra la lama e l'anello paralama (Figura 17), farlo ruotare di un giro insieme alla lama.

ATTENZIONE: La pulizia della lama va fatta, indossando un paio di guanti metallici (3) e utilizzando un panno umido.

***N.B: facoltativo e solo se in possesso della maschera di estrazione lama in sicurezza.**

Per la pulizia della superficie opposta della lama e dell'anello, bisogna estrarre la lama

(vedi Fig.18) dell'affettatrice. Il procedimento da seguire per l'estrazione della lama è il seguente:

·sganciare il paralama (Figura 16)

·togliere l'apparecchio affilatore (a) e aprire, tramite la manopola graduata, la vela di quel poco che basta per far aderire bene la maschera (b) sulla lama;

·appoggiare la maschera in plexiglas sulla lama, in modo che lo spacco presente sulla maschera vada ad accoppiarsi con l'anello (c);

·far coincidere l'asse dei due fori (d) presenti sulla lama con i due perni (e) presente sulla maschera facendo girare semplicemente la lama fino alla posizione voluta;

·avvitare i due pomoli (e) senza però stringere eccessivamente;

·svitare le quattro viti (f), che fissano la lama;

PULIZIA DELL'AFFILATOIO

La pulizia del corpo affilatoio deve essere eseguita utilizzando un panno, mentre per la pulizia delle mole, utilizzare uno spazzolino asciutto.

PULIZIA DEL PARAFETTA

(Figura 19)

Per togliere il parafetta basta semplicemente svitare le due viti (a) che lo tengono bloccato. A questo punto pulire il parafetta con acqua e detersivo neutro.

ALTRE OSSERVAZIONI IMPORTANTI

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone dalle facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza o conoscenze, tranne nel caso in cui abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

MANUTENZIONE

GENERALITÀ

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:

·Scollegare la spina di alimentazione della rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

·Portare a "0" la manopola graduata che regola la vela

MANUTENZIONE

CINGHIA

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

PIEDINI

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

CAVO DI ALIMENTAZIONE

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

LAMA

Verificare che il diametro della lama, dopo le tante affilature, non si riduca più di 10 mm. rispetto al diametro originale. Per la sostituzione chiamare "IL CENTRO ASSISTENZA".

MOLE

Verificare che le mole continuino ad avere la loro capacità abrasiva durante l'affilatura. In caso contrario bisogna sostituirle per non danneggiare la lama, perciò chiamare "IL CENTRO ASSISTENZA"

LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO

La guida di scorrimento del carrello va lubrificata periodicamente utilizzando l'olio fornito in dotazione. Per eseguire tale operazione, mettere qualche goccia d'olio nell'apposito foro posizionato a fianco della manopola graduata e indicato con la targhetta OIL. Saltuariamente, sollevare la macchina (Figura 20) e lubrificare i punti indicati dalle frecce 1 e 2.

DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 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 allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'affettatrice indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'affettatrice giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova affettatrice di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'affettatrice dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'affettatrice.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

INCONVENIENTI E RIMEDI RICERCA GUASTI

Sono di seguito indicati gli inconvenienti più comuni che si possono verificare durante l'utilizzo dell'affettatrice, le cause che probabilmente li hanno generati e le operazioni per eliminarli. Se

l'inconveniente dovesse persistere interpellare il servizio assistenza autorizzato.

Pannello comandi - display 3 (Figura 8) appare la dicitura:

ERR 1: Quando il pulsante a fungo di emergenza è pigiato "se esistente".

ERR 2: Protezione carro avanti se supera il tempo di sicurezza.

ERR 3: Protezione carro indietro se supera il tempo di sicurezza.

ERR 4: Interviene quando azioniamo la marcia e il carro è in condizione di lavoro manuale.

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Premendo il pulsante verde il motore non si avvia.	Mancanza di tensione alla macchina.	Controllare che la spina della macchina sia correttamente inserita.
	Mancanza di tensione alla rete di alimentazione.	Controllare che arrivi tensione alla presa dell'impianto elettrico.
	Circuito elettrico difettoso.	Interpellare il servizio assistenza autorizzato.
La lama sottosforzo rallenta o si arresta.	Taglio di prodotti non consentiti (surgelati o con osso).	Scongelare il prodotto o disossare il prodotto da tagliare.
	Macchina predisposta per tensione 400 V. trifase, ma collegata ad una alimentazione 230 V. trifase.	Scollegare la spina dalla rete di alimentazione ed interpellare il servizio assistenza autorizzato.
Il motore si avvia, la macchina risulta notevolmente rumorosa o il motore surriscalda o si avvertono cattivi odori.	Trasmissione o motore usurato.	Scollegare la spina dalla rete di alimentazione ed interpellare il servizio assistenza autorizzato.
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto.	Lama poco tagliente.	Affilare la lama.
Fette sfilacciate.	Lama poco tagliente.	Affilare la lama.
	Lama sbeccata.	Interpellare il servizio assistenza autorizzato per la sostituzione della lama.
Insufficiente affilatura della lama.	Mole sporche.	Pulire le mole.
	Mole consumate.	Interpellare il servizio assistenza autorizzato per la sostituzione delle mole.
	Lama consumata oltre il consentito dalle norme (-10 mm dal diametro originato).	Interpellare il servizio assistenza autorizzato per la sostituzione della lama.
Scorrevolezza irregolare del piatto portamerce o del piatto scorrevole supplementare.	Insufficiente lubrificazione sulle guide di scorrimento.	Lubrificare.
	Rotelle, cuscinetti e bussole autolubrificanti rovinati.	Interpellare il servizio assistenza autorizzato per la loro sostituzione.
Difficoltà di sganciamento del piatto portamerce a fondo corsa dal lato operatore con la manopola di regolazione della piastra spessimetro in posizione zero, o sganciamento al di fuori di detta posizione.	Usura elementi del cinematismo.	Interpellare il servizio assistenza autorizzato.
Mancato bloccaggio del braccio pressamerce stringisalumi.	Usura elementi del cinematismo.	Interpellare il servizio assistenza autorizzato.

INFORMAÇÃO SOBRE A MÁQUINA

PRECAUÇÕES GERAIS

- A máquina de cortar fiambre só será utilizada por pessoal qualificado que conhecer perfeitamente as normas de segurança deste manual.
- Se for necessário proceder a uma rotatividade de pessoal, sobrará tempo suficiente para a preparação.
- Apesar de a máquina estar equipada com dispositivos de segurança instalados em pontos perigosos, evite aproximar as mãos da lâmina e das partes móveis.
- Antes de realizar qualquer tarefa de limpeza ou manutenção, desligue a máquina da corrente eléctrica.
- Ao intervir para a manutenção ou limpeza da máquina de cortar fiambre (e portanto, ao retirar as protecções), dê especial atenção aos restos de resíduos.
- Durante a manutenção ou limpeza, mantenha a mente concentrada no trabalho que está a realizar.
- Para limpar a máquina de cortar fiambre, não utilize substâncias corrosivas nem inflamáveis. Utilize produtos desinfectantes neutros, específicos para equipamentos alimentares.
- Para a limpeza, siga atentamente as instruções do capítulo "Limpeza normal".
- Não lave a máquina de cortar fiambre com jactos de água a alta pressão nem a submerja em água nem noutros líquidos.
- Vigie regularmente o estado do cabo de alimentação: um cabo desgastado ou deteriorado representa um grave perigo eléctrico.
- Em circunstância alguma, puxe o cabo da máquina de cortar fiambre nem a própria máquina de cortar para desligar a ficha da tomada de alimentação.
- Não utilize a máquina de cortar fiambre quando o diâmetro externo da lâmina diminuir uns 10 mm pelos repetidos afiamentos.
- Se a máquina de cortar fiambre der indícios de um mau funcionamento, recomenda-se a não utilização da mesma nem uma intervenção directa para a reparar, e contactar o "Centro de Assistência".
- Não utilize máquina de cortar fiambre com produtos congelados, carnes e peixes com ossos/espinhas e, em geral, com produtos não alimentares.
- Não deixe a máquina de cortar fiambre exposta a agentes atmosféricos prejudiciais, como o sol, a chuva, o orvalho, o gelo e a humidade.
- Quando não utilizar a máquina de cortar fiambre, desligue-a da rede eléctrica.
- Se a máquina estiver muito tempo sem ser utilizada, leve-la a um centro de assistência para a inspeccionarem antes de voltar a utilizá-la.

ATENÇÃO: nunca corte produtos próximo do final sem a ajuda do braço prensa-fiambres nem adopte posições que o façam entrar em contacto directo com a lâmina.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA INSTALADOS NA MÁQUINA

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA MECÂNICOS

No que diz respeito aos dispositivos de segurança do tipo mecânico, a máquina de cortar fiambre objecto deste manual cumpre com a Directiva sobre máquinas 2006/42/CE e com a norma EN 1974 (máquinas de cortar fiambre, características de segurança e higiene).

A segurança consegue-se com:

- um instrumento para cobrir lâminas
- um anel para cobrir lâminas fixo e inamovível preso à lâmina
- uma capota
- um braço prensa-fiambres não completamente rebatível
- uma manivela do braço prensa-fiambres
- um protector para a mão sobre o prato
- um carro que só se pode extrair com o plano do regulador de espessura em posição "0", no final do percurso e para o lado do operário.



Nota: em conformidade com a secção 1.7.2 "Avisos sobre riscos de resíduos" do anexo 1 da Directiva sobre máquinas 2006/42/CE, deve-se assinalar que o anel para cobrir lâminas da zona de afiamento não evita de todo o risco de corte. Ainda reduzindo a gravidade do risco, o anel foi fabricado em conformidade com a norma europeia EN 1974.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA ELÉCTRICOS

A máquina inclui dispositivos de segurança contra os riscos eléctricos, em conformidade com:

- as normas **EN 60335-1**
- as normas **EN 60335-2-64**
- a directiva de baixa tensão **2006/95/CE**
- a directiva sobre compatibilidade electromagnética **2004/108/CE**

Assim, a máquina de cortar fiambre está equipada com:

- um relé no circuito de comando que activa o reinício voluntário da máquina em caso de se produzir um corte de corrente;

DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

DESCRIÇÃO GERAL

A gama de máquinas de cortar fiambre profissionais automáticas CE foi concebida e fabricada pela nossa empresa com o objectivo específico de garantir:

- a máxima segurança no uso, na limpeza e na manutenção;
- a máxima higiene, obtida graças a uma minuciosa selecção dos materiais que entram em contacto com os alimentos e com a eliminação de ângulos na parte da máquina de cortar fiambre que entra em contacto com o produto, de forma a conseguir uma limpeza fácil e completa, e permite-se uma desmontagem simples.
- a máxima precisão de corte graças ao mecanismo de cames;
- máxima capacidade de corte de 0 a 14 mm;

- robustez e estabilidade de todos os componentes;
- máximo silêncio graças à transmissão de correias;
- redução das emissões sonoras (menos de 70 dB);
- grande manuseabilidade.

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

A lâmina, fabricada em aço temperado, assegura um corte limpo e preciso do produto. A maioria dos componentes são de:

- ABS
- Lexan
- Aço AISI 430 ou 304.

RECEPÇÃO DA MÁQUINA

INSPECÇÃO DA EMBALAGEM NO MOMENTO DA RECEPÇÃO

Ao receber o pacote, deverá abri-lo, sempre que não apresentar danos externos, confirmando que todo o material está lá dentro. Se, pelo contrário observar que, no momento da entrega, o pacote apresenta sinais de maus tratos, roubos ou quedas, deverá comunicá-lo à transportadora e, no prazo de 3 dias desde a data de entrega indicada nos documentos, apresentar um relatório sobre os possíveis danos sofridos pela máquina.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

Os componentes a embalagem (cartão, possível palete de madeira, nylon protector e protecções anti-roubo) deverão ser eliminados em separado segundo as normas vigentes no país de instalação.

INSTALAÇÃO

COLOCAÇÃO DA MÁQUINA

Na hora de escolher uma superfície onde instalará a máquina de cortar fiambre, deverá ter em conta as dimensões de apoio indicadas nas tabelas técnicas (em função do modelo) e, portanto, apresentar uma amplitude suficiente, estar bem nivelada, seca, lisa, robusta, estável e estar a uma altura do solo de 80 cm.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

MÁQUINA DE CORTAR FIAMBRE COM MOTOR MONOFÁSICO

A máquina de cortar fiambre está equipada com um cabo de alimentação com secção 3x 1 mm² e 1,5 metros de comprimento, além de uma ficha "SHUKO", e deve ser ligada a uma tomada segundo as normas CEE. Ligue a máquina de cortar fiambre a uma rede de 230 volts e 50 Hz, interpondo um interruptor diferencial magnetotérmico de 10A, IDn = 0,03 A. Assegure-se de, que neste ponto, a instalação de terra funciona perfeitamente. Confirme

também que o tipo de corrente indicada na placa identificativa (Figura 5) está conforme com a tensão (volts) e frequência (Hz) da linha de alimentação.

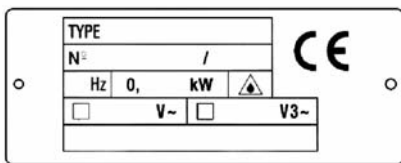


Figura 5 – Cartão técnico - matrícula

MÁQUINA DE CORTAR FIAMBRE COM MOTOR TRIFÁSICO

A máquina de cortar fiambre está equipada com um cabo de alimentação com uma secção de 4 x 1 mm² e 1,5 metros de comprimento. Ligue a máquina de cortar fiambre à uma rede de alimentação trifásica de 400 V e 50 Hz, por meio de uma ficha CEI (vermelha), interpondo um interruptor diferencial magnetotérmico de 10A, IDn = 0,03 A.

Assegure-se de, que neste ponto, a instalação de terra funciona perfeitamente. Confirme também que o tipo de corrente indicada na placa identificativa (consultar Figura 5 – Cartão técnico - matrícula)

está conforme com a tensão (volts) e frequência (Hz) da linha de alimentação.

Antes de ligar definitivamente a máquina à linha de alimentação trifásica, vigie o sentido de rotação da lâmina com uma pulsação rápida do botão (4) verde (consultar Fig. 8) seguida de uma paragem efectuada com o botão (6/a) vermelho.

O sentido de rotação da lâmina deve ser no sentido contrário aos ponteiros do relógio, estando a máquina de cortar fiambre virada para o lado do instrumento para cobrir lâminas.

No caso de o sentido de rotação não ser o devido, inverta na ficha ou na tomada dois dos três fios de alimentação.

Os motores trifásicos das máquinas de cortar fiambre profissionais CE podem funcionar com uma tensão de 230 V trifásica ou com uma tensão de 400 V.

Se não estiver especificado o contrário, as ligações efectuem-se numa alimentação de 400 V; para a adaptação a uma rede de 230 V trifásica, é necessária a intervenção do CENTRO DE ASSISTÊNCIA.

VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO GERAL

Antes de proceder à verificação, assegure-se de que o prato está bem bloqueado, depois disso poderá verificar o funcionamento da seguinte maneira:

- accione o botão para ligar (4) (Figura 8) verde e o botão de paragem (6/a) vermelho.
- verifique a fluidez do prato porta-fiambres e do braço prensa-fiambres.
- verifique o funcionamento e a regulação da vela por meio da manivela numerada;

- verifique o funcionamento do afiador;
- verifique que o prato porta-fiambres se pode desmontar só com a manivela graduada na posição "0" e que depois da desmontagem, a manivela permanece nesta posição;
- verifique, se desenroscando o cabo do instrumento para cobrir lâminas, a máquina deixa de funcionar.

USO DA MÁQUINA

FUNCIONAMENTO

FUNCIONAMENTO MANUAL

- Desbloqueie o carro rodando o selector (8) até à posição manual (A).
- Prima o botão Iniciar lâmina (4) e verifique a deslocação manual do carro. Quando a máquina deixar de funcionar, prima o botão Parar lâmina (6/a) para a desligar.

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO COMPLETO

Em primeiro lugar rode, com a máquina desligada, o selector de bloqueio do carro (8) até à posição Automático (B).

- Prime o botão (A) automático do selector de contagem de fatias (2).
- O mostrador (7/a) acender-se-á para lhe permitir programar com os botões (7/b - da dx: unidades, dezenas, centenas) o número de fatias que a máquina de cortar fiambre.
- Prima os botões Iniciar lâmina (4) e Iniciar carro (5).
- Durante o funcionamento automático da máquina de cortar fiambre, aparecerá no mostrador (3) em tempo real o número de fatias que o automatismo realizou e o carro parará quando chegar à quantidade indicada.
- Nesse momento, prima o botão Parar lâmina (6/a) para que esta pare.
- Para mudar o comprimento do percurso do carro, prima os botões +/- (1) otimizando, desta forma, o tempo de corte.

FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO

Em primeiro lugar rode, com a máquina desligada, o selector de bloqueio do carro (8) até à posição Automático (B).

- Prime o botão (M) manual do selector de contagem de fatias (2).
- Prima os botões Iniciar lâmina (4) e Iniciar carro (5). Nesse momento, a máquina de cortar fiambre continuará a cortar até premir o botão Parar carro (6/b), que parará de todo o percurso.
- Com o botão Parar lâmina (6/a), pare completamente o funcionamento da máquina de cortar fiambre.
- Para mudar o comprimento do percurso do carro, prima os botões +/- (1) otimizando, desta forma, o tempo de corte.

CARGA E CORTE DE PRODUTOS

PRATO NORMAL

Nota: os produtos a cortar são carregados no prato (consultar Figura 9) só quando a manivela

graduada estiver na posição 0 e o motor estiver parado.

O procedimento é o seguinte:

- Levante o braço prensa-fiambres (18) da posição de repouso.
- Carregue o produto no prato, de forma a ficar apoiado sobre a vela.
- Bloqueie o produto desde cima com o braço correspondente provido de dentes (18).
- Com a manivela graduada, ajuste a espessura de corte desejada.
- Ligue a máquina de cortar fiambre tomando como referência os diferentes tipos de corte descritos no capítulo "Funcionamento".
- O produto entrará facilmente na lâmina e a fatia será orientada pelo dispositivo para parar fatias cairá sobre o prato de recolha.
- Tente não ligar a máquina de cortar fiambre vazia.
- O tempo de funcionamento contínuo da máquina de cortar fiambre estará sempre limitado ao sobreaquecimento do motor.
- Afie a lâmina quanto vir que o produto cortado apresenta uma superfície irregular ou áspera ou quando o esforço de corte aumentar.
- Uma vez concluída a operação de corte, situe a manivela graduada na posição "0" e pare a máquina com o botão Parar lâmina (6/a).

AFIAMENTO DA LÂMINA

(Figura 12, Figura 13, Figura 14)

Para afiar a lâmina (o que deverá ser feito periodicamente quanto se verificar uma diminuição da eficácia do corte), deverá seguir estas instruções:

- prima o botão de paragem (OFF), para se assegurar de que a máquina está desligada;
- solte o botão (1), levante (a) o aparelho afiador (2) e rode-o 180° (b) (Figura 12). Deixe que se mova até ao final do percurso (c) de forma que a lâmina se situe entre as duas mandíbulas. Bloqueie o botão;
- ligue a máquina, premindo o botão ON;
- carregue no botão (3) (Figura 13), deixe a lâmina rodar em contacto com a mandíbula entre 30/40 segundos, de forma a formar-se uma ligeira rebarba sobre o fio da lâmina;
- carregue durante 3 - 4 segundos os dois botões, um de cada vez, (3 e 4) e depois solte-os ao mesmo tempo (Figura 13);
- uma vez terminada a operação de afiamento, desligue a máquina e coloque o aparelho afiador na sua posição de origem, efectuando o procedimento em sentido inverso (Figura 14).
- depois de ter efectuado a operação de afiamento, convém limpar a mandíbula (consultar a secção 6.2.3);

Nota: Para evitar a distorção do fio da lâmina, não prolongue a operação de rebarbado mais de 3 ou 4 segundos.



Consulte «Dispositivos de segurança mecânicos»

LIMPEZA NORMAL

Antes de começar o capítulo, gostaríamos de fazer a seguinte precisão: a gama de máquinas de cortar fiambre profissionais de gravidade automática CE está dotada das medidas normativas sobre protecção eléctrica e mecânicas, tanto na fase de funcionamento como na de limpeza e manutenção. Não obstante, existem **RISCOS RESIDUAIS** (directiva sobre máquinas 2006/42/CE) não completamente elimináveis e, aqueles aos quais este manual alude com os quadros. **ATENÇÃO:** Têm que ver com o perigo de corte derivado da manipulação da lâmina durante a operação de corte e manutenção.

OBSERVAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar a sua máquina pela primeira vez, limpar a zona de contacto com alimentos utilizando água com detergente (morna), enxaguar e deixá-la secar.

A limpeza da máquina é uma operação que se deve efectuar pelo menos uma vez por dia ou com maior frequência, se for necessário.

·Efectuar-se-á uma limpeza escrupulosa de todas as partes da máquina de cortar fiambre que entrem em contacto directo ou indirecto com o alimento a cortar.

·A máquina de cortar fiambre não deve ser lavada com hidrolimpadoras nem com jactos de água com forte pressão. Também não serão utilizados utensílios, escovas nem qualquer outro objecto que possa danificar a superfície da máquina.

Antes de proceder a qualquer tarefa de limpeza, é necessário:

- desligar a ficha da rede para isolar completamente a máquina do resto da instalação;
- colocar a manivela graduada que regula a vela na posição "0";
- extrair o carro.

PROCEDIMENTO PARA LIMPAR A MÁQUINA DE CORTAR FIAMBRE

ATENÇÃO: para a limpeza, utilize apenas detergentes neutros com água (pH7).

LIMPEZA DO PRATO PORTA-FIAMBRES

- O grupo (prato + braço + pé) facilmente extraível:
- coloque a manivela graduada (1) em "0";
 - desenrosque a manivela (3);
 - encaixe o prato fazendo com que o grupo se desloque até ao final do percurso no sentido da seta (A);
 - levante o grupo seguindo o sentido da seta (B);
 - Separando o grupo desta maneira, pode-se limpar facilmente.

LIMPEZA DA LÂMINA, DO INSTRUMENTO PARA COBRIR LÂMINAS E DO ANEL

Desenrosque a manivela do cabo do instrumento para cobrir lâminas (1) (Figura 16) para permitir a extracção do instrumento para cobrir lâminas (2)

Passar um pano húmido no espaço entre a lâmina e o anel do instrumento para cobrir lâminas (Figura 17). Rode-o uma vez juntamente com a lâmina.

ATENÇÃO: para a limpeza da lâmina, deverá usar luvas metálicas (3) e utilizar um pano húmido.

***Nota: opcional e só se usar uma máscara para a extracção segura da lâmina.**

Para limpar a superfície oposta à lâmina e o anel, é necessário extrair a lâmina (consultar Fig.18) da máquina de cortar fiambre. O procedimento para a extracção da lâmina é o seguinte:

- solte o instrumento para cobrir lâminas (Figura 16)
- retire o aparelho afiador (a) e, com a manivela graduada, abra a vela o suficiente para fixar bem a máscara (b) sobre a lâmina
- apoie a máscara de Plexiglas sobre a lâmina, de forma que a incisão da máscara se fixe no anel (c); faça coincidir o eixo dos dois orifícios (d) da lâmina com os dois Pernos (e) da máscara. Para isso, basta rodar a lâmina até à posição desejada;
- enrosque os dois botões (e) sem os apertar em excesso; solte os quatro parafusos (f) que fixam a lâmina;

LIMPEZA DO AFIADOR

Para limpar a carcaça do afiador, deverá utilizar um pano; enquanto para a limpeza das mandíbulas, utilizará uma escova seca.

LIMPEZA DO DISPOSITIVO PARA PARAR FATIAS

(Figura 19)

Para extrair o dispositivo para parar fatias, basta soltar os dois parafusos (a) que o mantêm bloqueado. Depois, limpe-o com água e com detergente neutro.

OUTRAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Este aparelho não está destinado para ser utilizado por crianças ou pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou precisam de experiência ou conhecimento, ou em caso de terem sido supervisionados ou recebido instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

MANUTENÇÃO

OBSERVAÇÕES GERAIS

Antes de proceder a qualquer tarefa de manutenção, é necessário:

- Desligar a ficha da rede para isolar completamente a máquina do resto da instalação;
- Colocar a manivela graduada que regula a vela na posição "0".

MANUTENÇÃO

CORREIA

A correia não necessita de nenhum ajuste. Em geral, deverá ser substituída depois de 3 ou 4 anos; nesse caso, ligue para o "CENTRO DE ASSISTÊNCIA".

PERNAS

Com o tempo, as pernas podem deteriorar-se e perder as suas características de elasticidade, diminuindo a estabilidade da máquina. Neste caso, proceda à sua substituição.

CABO DE ALIMENTAÇÃO

Verifique periodicamente o estado de desgaste do cabo e, se for necessário, ligue para o "CENTRO DE ASSISTÊNCIA" para a sua substituição.

LÂMINA

Verifique se depois de uma série de afiamentos, o diâmetro da lâmina não se reduz mais de 10 mm em relação ao original. Para a sua substituição, ligue para o "CENTRO DE ASSISTÊNCIA".

MANDÍBULAS


Verifique que as mandíbulas conservam a sua capacidade abrasiva durante o afiamento. Caso contrário, será necessário substituí-las para não danificar a lâmina. Ligue para o "CENTRO DE ASSISTÊNCIA".

LUBRIFICAÇÃO DAS GUIAS DE DESLOCAÇÃO

A guia de deslocação do carro deve ser lubrificada periodicamente com o óleo que se entrega com o produto. Para esta operação, verta algumas gotas de óleo no orifício correspondente colocado no lado da manivela graduada indicado com a placa OIL. Esporadicamente, levante a máquina (Figura 20) e lubrifique os pontos indicados pelas setas 1 e 2.

DESMANTELAMENTO E ELIMINAÇÃO

INFORMAÇÃO PARA O UTILIZADOR

 Em conformidade com o artigo 13 do D. L. (decreto legislativo italiano) de 25 de Julho de 2005 n.º 151 «Aplicação das directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, assim como à eliminação dos resíduos».

O símbolo do contentor com uma cruz que aparece na máquina de cortar fiambre indica que não se deve misturar o produto com outros resíduos no final da sua vida útil.

Portanto, o utilizador deverá, quando a máquina de cortar fiambre chegar ao final da sua vida útil, leve-a a centros adequados de recolha separada de resíduos electrónicos e electrotécnicos, ou entregue-a ao distribuidor quando comprar uma

máquina de cortar fiambre nova equivalente, numa proporção de um para um.

A separação adequada da máquina de cortar fiambre para a sua posterior reciclagem, tratamento e eliminação respeitadora do meio ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e para a saúde, e favorece a reciclagem dos materiais que compõem a máquina de cortar fiambre.

Uma eliminação indevida do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES PESQUISA DE AVARIAS

De seguida, indicamos os problemas mais comuns que podem ocorrer durante o uso da máquina de cortar fiambre, juntamente com as causas mais prováveis e as acções para as eliminar. Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência autorizado.

Painel de comandos: o mostrador 3 (Figura 8) apresenta a seguinte mensagem:

ERR 1: Quando se prime o botão de emergência, “se existir”.

ERR 2: Protecção do carro dianteiro se superar o tempo de segurança.

ERR 3: Protecção do carro traseiro se superar o tempo de segurança.

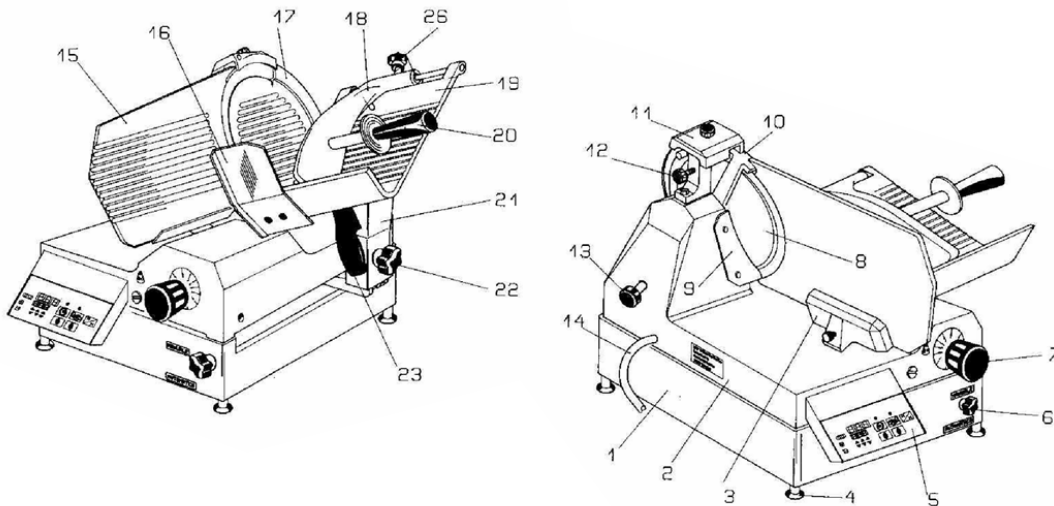
ERR 4: Ocorre quando ligamos o aparelho e o carro está em estado de trabalho manual.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Ao premir o botão verde, o motor não liga.	Falta tensão na máquina.	Verifique que a ficha da máquina está correctamente inserida.
	Falta tensão na rede de alimentação.	Verifique se chega tensão à tomada da instalação eléctrica.
	Circuito eléctrico defeituoso.	Contacte o serviço de assistência autorizado.
Em funcionamento, a lâmina abranda ou pára.	Estão a ser cortados produtos não permitidos (congelados ou com osso).	Descongele ou desosse o produto antes de o cortar.
	Máquina preparada para uma tensão de 400 V. trifásica, mas ligada a uma alimentação 230 V. trifásica.	Desligue a ficha da rede de alimentação e contacte o serviço de assistência autorizado.
O motor arranca, a máquina fica muito barulhenta, o motor sobreaquece ou sente-se odores desagradáveis.	Desgaste da transmissão ou do motor.	Desligue a ficha da rede de alimentação e contacte o serviço de assistência autorizado.
O produto mostra resistência excessiva ao corte.	Lâmina pouco afiada.	Afie a lâmina.
Fatias com bordas irregulares.	Lâmina pouco afiada	Afie a lâmina.
	Lâmina gasta.	Contacte o serviço de assistência autorizado para substituir a lâmina.
Afiamento insuficiente da lâmina.	Sujidade na mandíbula.	Limpe a mandíbula.
	Desgaste da mandíbula.	Contacte o serviço de assistência autorizado para substituir a mandíbula.
	A lâmina apresenta um desgaste superior ao permitido pelas normas (-10 mm do diâmetro original).	Contacte o serviço de assistência autorizado para substituir a lâmina.
Fluidez irregular do prato porta-fiambres ou do prato deslizante adicional.	Lubrificação insuficiente das guias de deslocação.	Lubrifique as guias.
	Rodas, mancais e casquilhos autolubrificantes estragados.	Contacte o serviço de assistência autorizado a sua substituição.
Problemas para desprender o prato porta-fiambres no fundo do percurso do lado do operário com a manivela de regulação da placa do regulador de espessura na posição zero (ou desacoplamento fora da referida posição).	Desgaste dos elementos do sistema cinemático.	Contacte o serviço de assistência autorizado.
O braço prensa-fiambres não fica bloqueado.	Desgaste dos elementos do sistema cinemático.	Contacte o serviço de assistência autorizado.

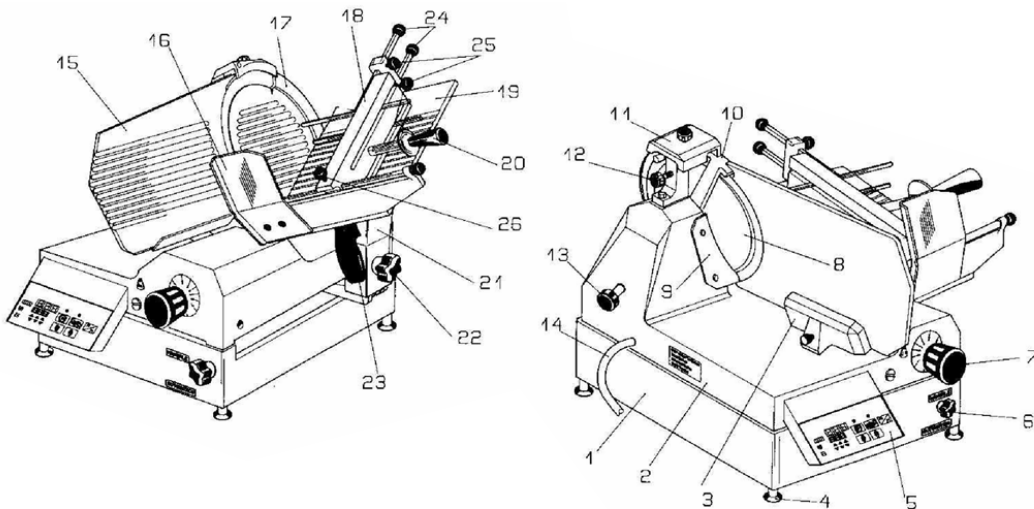
COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA / APPLIANCE SET-UP / AUFBAU DER MASCHINE

COMPOSITION DE LA MACHINE / COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA / COMPOSIÇÃO DA MÁQUINA

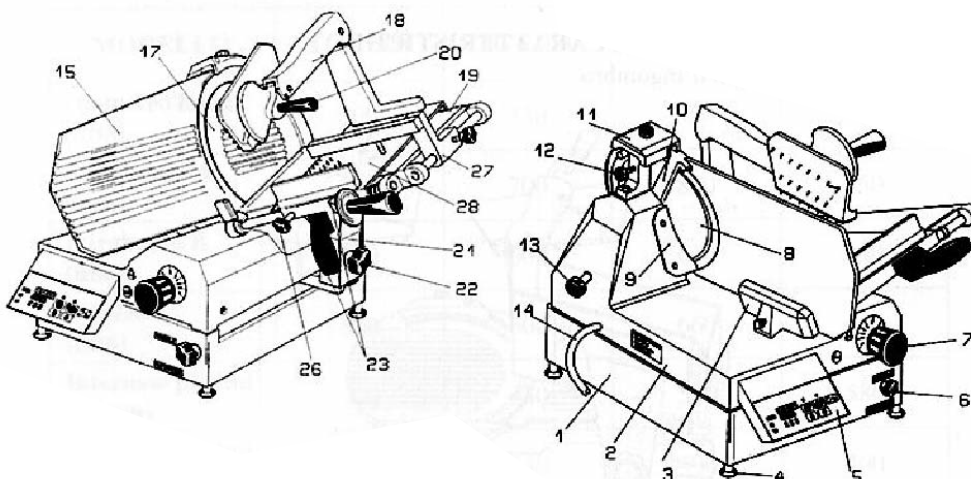
FIG. 1 / ABB. 1 Vista general de la cortadora GAE / General view of the GAE / Slicer Allgemeine Ansicht der Schneidemaschine GAE
 Vue générale du trancheur GAE / Vista generale dell'affettatrice GAE / Vista geral da máquina de cortar GAE



- PIATTO NORMALE
- STANDARD PLATE
- NORMALE AUFLAGE
- PLATEAU NORMAL
- PIATTO NORMALE
- PRATO NORMAL



- PLATO CON VARILLAS REGULABLES
- PLATE WITH ADJUSTABLE RODS
- AUFLAGE MIT REGULIERBAREN STÄBEN
- PLATEAU AVEC TIGES RÉGLABLES
- PIATTO CON ASTE REGOLABILI
- PRATO COM VARETAS REGULÁVEIS



- PLATO CON BRAZO ESPECIAL
- PLATE WITH SPECIAL ARM
- AUFLAGE MIT SPEZIALARM
- PLATEAU AVEC BRAS SPÉCIFIQUE
- PIATTO CON BRACCIO SPECIALE
- PRATO COM BRAÇO ESPECIAL

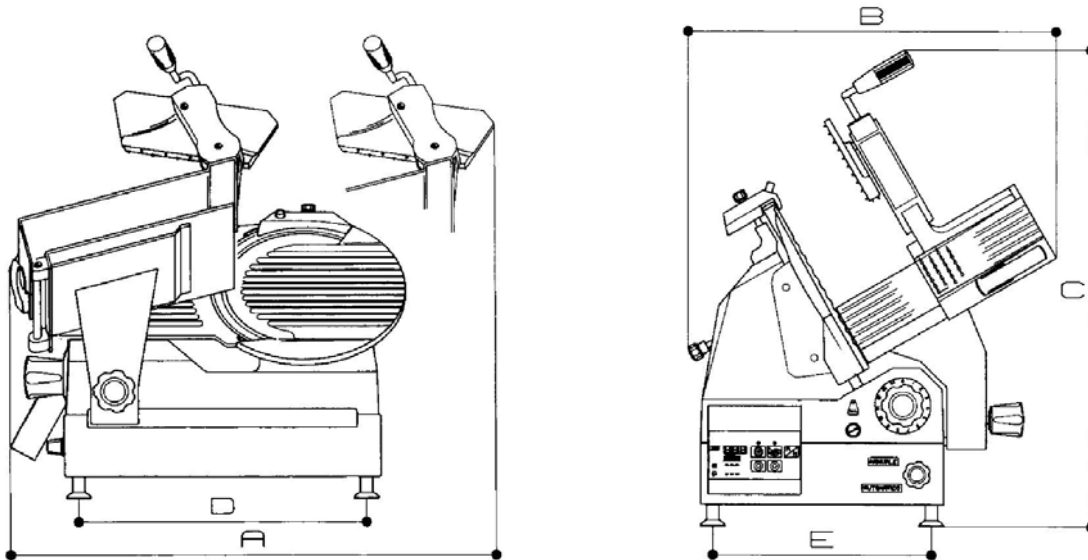
COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA / APPLIANCE SET-UP / AUFBAU DER MASCHINE
COMPOSITION DE LA MACHINE / COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA / COMPOSIÇÃO DA MÁQUINA

1 Base del automatismo	1 PLC base	1 Sockel für Automatikbetrieb
2 Base de la cortadora de fiambre	2 Meat slicer base	2 Sockel der Wurstschneidemaschine
3 Soporte del plano del regulador de espesor (vela)	3 Thickness regulator plate support (gauge plate)	3 Stütze der Fläche des Schneidgutstärkereglers (Kurbel)
4 Pata	4 Leg	4 Fuß
5 Cuadro de mandos	5 Control panel	5 Bedienfeld für Steuerungen
6 Selector manual/automático	6 Manual/automatic switch	6 Wahlschalter manuell/automatisch
7 Manivela graduada	7 Graduated handle	7 Stufenweise verstellbare Kurbel
8 Cuchilla	8 Blade	8 Klinge
9 Paralonchas	9 Slice deflector	9 Schneidguthalter
10 Anillo cubrecuchillas fijo inamovible	10 Fixed, immovable blade cover ring	10 Fixer und nicht entfernbarer Klängenabdeckungsring
11 Afilador	11 Blade sharpener	11 Schleifgerät
12 Manivela de bloqueo del afilador	12 Blade sharpening locking handle	12 Verriegelungskurbel des Schleifgeräts
13 Tirante del cubrecuchillas	13 Blade cover button	13 Klängenabdeckungsriemen
14 Cable de alimentación	14 Power cable	14 Stromversorgungskabel
15 Plano del regulador de espesor (vela)	15 Thickness regulator plate (gauge plate)	15 Fläche des Schnittgutstärkereglers (Kurbel)
16 Protector de la mano	16 Hand guard	16 Handschutz
17 Cubrecuchillas	17 Blade cover	17 Klängenabdeckung
18 Brazo prensa-fiambres	18 Meat press arm	18 Schneidgutandruckarm
19 Plato porta-fiambres	19 Meat press plate	19 Schneidguthalteplatte
20 Manivela del brazo prensa-fiambres	20 Meat press arm handle	20 Kurbel des Schneidgutandruckarms
21 Pie	21 Foot	21 Fuß
22 Manivela de bloqueo del plato	22 Plate locking handle	22 Verriegelungskurbel der Platte
23 Empuñadura	23 Handle	23 Griff
24 Varillas de regulación	24 Regulating rods	24 Regulierungsstäbchen
25 Pomos de bloqueo de las varillas	25 Rod locking knobs	25 Verriegelungsknöpfe der Stäbe
26 Pomo de bloqueo del brazo	26 Arm locking knob	26 Verriegelungsknopf des Andruckarms
27 Borde regulable	27 Adjustable edge	27 Regulierbarer Rand
28 Plato deslizante	28 Sliding plate	28 Gleitplatte
1 Base de l'automatisme	1 Basamento automatismo	1 Base do automatismo
2 Base du trancheur à viande	2 Basamento affettatrice	2 Base da máquina de cortar de fiambre
3 Supporto del plan du sélecteur d'épaisseur (voile)	3 Supporto piano spessore (vela)	3 Suporte do plano do regulador de espessura (vela)
4 Piètement	4 Piedino	4 Perna
5 Tableau de commandes	5 Pulsantiera comandi	5 Quadro de comandos
6 Sélecteur manuel/automatique	6 Selettore manuale/automatico	6 Selector manual/automático
7 Manivelle graduée	7 Manopola graduata	7 Manivela graduada
8 Couteau	8 Lama	8 Lâmina
9 Racleur	9 Parafetta	9 Dispositivo para parar fatias
10 Anneau couvre-couteau fixe et inamovible	10 Anello paralama fisso inamovibile	10 Anel para cobrir lâminas fixo inamovível
11 Aiguiseur	11 Affilatoio	11 Afiador
12 Manivelle de verrouillage de l'aiguiseur	12 Manopola blocca affilatoio	12 Manivela de bloqueio do afiador
13 Tirant du couvre-couteaux	13 Tirante paralama	13 Cabo do instrumento para cobrir lâminas
14 Câble d'alimentation	14 Cavo alimentazione	14 Cabo de alimentação
15 Plan du sélecteur d'épaisseur (voile)	15 Piano spessore (vela)	15 Plano do regulador de espessura (vela)
16 Protection de la main	16 Paramano	16 Protector da mão
17 Couver-couteau	17 Paralama	17 Instrumento para cobrir lâminas
18 Bras de compression viandes	18 Braccio pressamerce	18 Braço prensa-fiambres
19 Plateau porte-viandes	19 Piatto portamerce	19 Prato porta-fiambres
20 Manivelle du bras pousse-talon	20 Manopola pressamerce	20 Manivela do braço prensa-fiambres
21 Pied	21 Gambo	21 Pé
22 Manivelle de verrouillage du plateau	22 Manopola bloccapiatto	22 Manivela de bloqueio do prato
23 Poignée	23 Impugnatura	23 Cabo
24 Tirants de réglage	24 Aste regolazione	24 Varetas de regulação
25 Vis de verrouillage des tirants	25 Pomoli bloccaggio aste	25 Botões de bloqueio das varetas
26 Vis de verrouillage du bras	26 Pomolo blocca braccio	26 Botão de bloqueio do braço
27 Butée réglable	27 Spondina regolabile	27 Bordo regulável
28 Plateau coulissant	28 Piatto scorrevole	28 Prato deslizante

TAMAÑO, PESO, CARACTERÍSTICAS / SIZE, WEIGHT, FEATURES / GRÖSSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN

DIMENSIONS, POIDS, CARACTÉRISTIQUES / INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE / TAMANHO, PESO, CARACTERÍSTICAS

FIG. 2 / ABB. 2 Diseños de tamaño / Size designs / Maßskizzen / Plans de dimensions / Disegni d'ingombro / Desenhos de tamanho



MODELO DE MÁQUINA	MODEL	MASCHINENMODELL		GAE-300	GAE-350
LONGITUD	LENGTH	LÄNGE	*A	690	690
ANCHURA	WIDTH	BREITE	B	540	540
ALTURA	HEIGHT	HÖHE	C	600	620
DISTANCIA ENTRE LAS PATAS	DISTANCE BETWEEN LEGS	DISTANZ ZWISCHEN DEN FÜßEN	D	520	520
			E	370	370
RECORRIDO DEL CARRO	CARRIAGE RANGE	DURCHLAUF DES SCHLITTENS	MM	310	310
PESO	WEIGHT	GEWICHT	KG	50	57
GIROS DE LA CUCHILLA POR MINUTO	BLADE TURNS PER MINUTE	DREHZAHL DES MESSERS PRO MINUTE	RPM	270	270
MOTOR MONOFÁSICO	SINGLE-PHASE MOTOR	EINPHASENMOTOR	HP	0,35	0,38
MOTOR TRIFÁSICO	THREE-PHASE MOTOR	DREIPHASENMOTOR	HP	-	-
ESPESOR DEL CORTE	SLICE THICKNESS	SCHNITTDICKE	MM	0-14	0-14
CAPACIDAD DE CORTE REDONDO	SLICING CAPACITY	RUNDSCHNEIDEKAPAZITÄT	MM	215	240
CAPACIDAD DE CORTE HxL	SLICING CAPACITY HxL	SCHNEIDEKAPAZITÄT H X L	MM	190x250	205x250

MODÈLE DE MACHINE	MODELLO MACCHINA	MODELO DA MÁQUINA		GAE-300	GAE-350
LONGUEUR	LUNGHEZZA	COMPRIMENTO	*A	690	690
LARGEUR	LARGHEZZA	LARGURA	B	540	540
HAUTEUR	ALTEZZA	ALTURA	C	600	620
PIÈTEMENT	INTERASSE PIEDINI	DISTÂNCIA ENTRE AS PERNAS	D	520	520
			E	370	370
COURSE DU CHARIOT	CORSA CARRELLO	PERCURSO DO CARRO	MM	310	310
POIDS	PESO	PESO	KG	50	57
TOURS DE LAME PAR MINUTE	GIRI LAMA MINUTO	VOLTAS DA LÂMINA POR MINUTO	RPM	270	270
MOTEUR MONOPHASE	MOTORE MONOFASE	MOTOR MONOFÁSICO	HP	0,35	0,38
MOTEUR TRIPHASE	MOTORE TRIFASE	MOTOR TRIFÁSICO	HP	-	-
ÉPAISSEUR DE COUPE	SPESSORE TAGLIO	ESPESSURA DO CORTE	MM	0-14	0-14
CAPACITÉ DE COUPE RONDE	CAPACITÀ DI TAGLIO TONDO	CAPACIDADE DE CORTE REDONDO	MM	215	240
CAPACITÉ DE COUPE HEX.L	CAPACITÀ DI TAGLIO HxL	CAPACIDADE DE CORTE HxL	MM	190x250	205x250

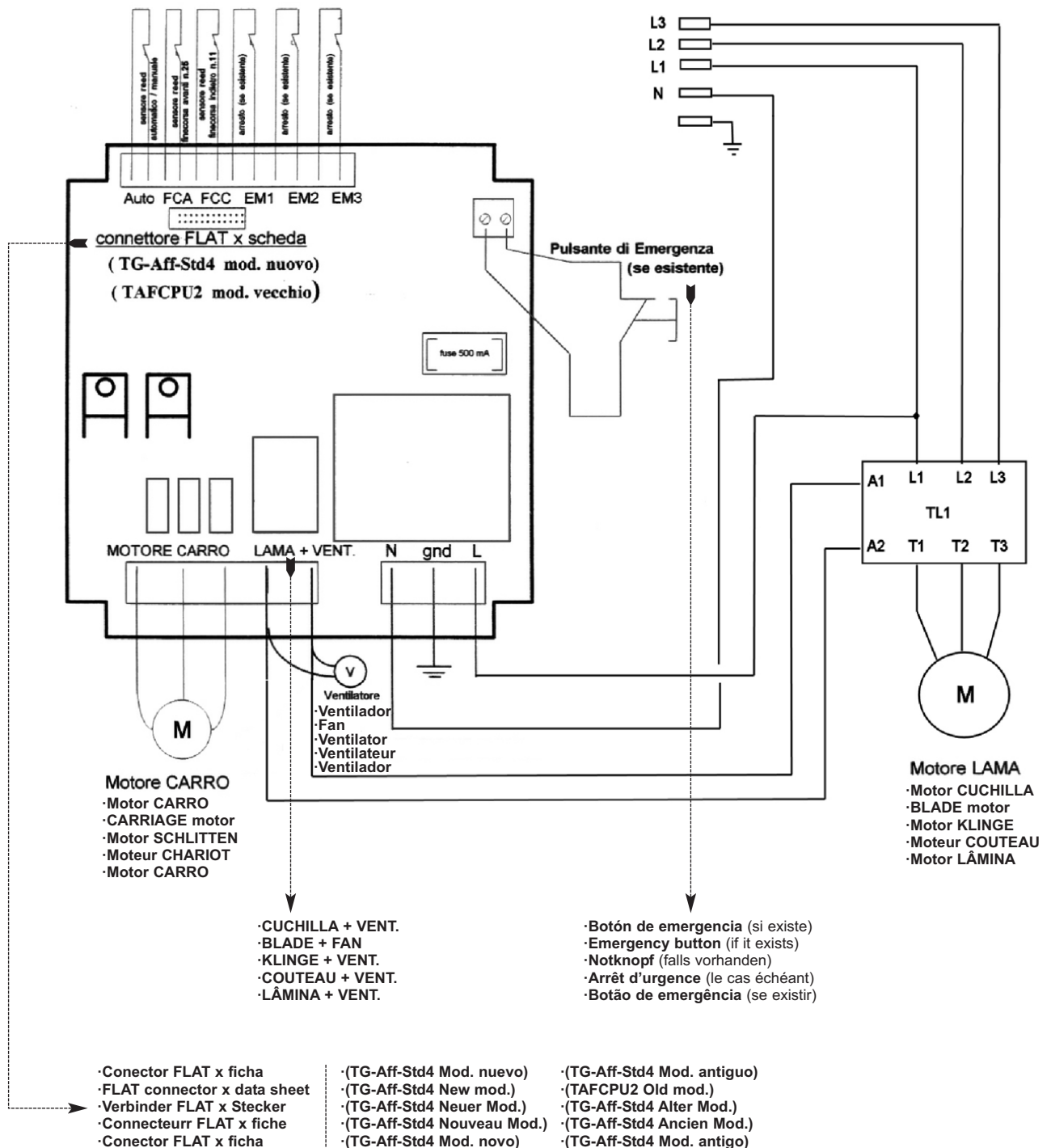
(DIMENSIONES EN MM / MEASUREMENTS IN MM / MASE IN MM / DIMENSIONS EN MM / DIMENSIONI IN MM / DIMENSÕES EM MM)

- ATENCIÓN:** Las características eléctricas más adecuadas para la máquina se indican en una tarjeta adherida en la parte trasera. Antes de realizar la conexión eléctrica, consulte el apartado "Conexión eléctrica".
- CAUTION:** The most suitable electrical specifications for the appliance are shown on a label attached to the rear. Before performing the electrical connection, please see section "Electrical connection".
- ACHTUNG:** Die für die Maschine geeignetsten elektrischen Eigenschaften sind in einer Plakette an deren Hinterseite angegeben. Lesen Sie bitte die Hinweise des Abschnitts "Elektrischer Anschluss" gut durch, bevor Sie den Stromanschluss ausführen.
- ATTENTION:** Les caractéristiques électriques les plus appropriées pour la machine sont indiquées sur une plaque signalétique fixée sur la partie arrière. Avant de brancher l'électricité, consultez le paragraphe "Connexion électrique".
- ATTENZIONE:** Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro; prima di eseguire l'allacciamento vedere 4.2 allacciamento elettrico.
- ATENÇÃO:** As características eléctricas mais adequadas para a máquina estão indicadas num cartão preso à parte traseira. Antes de realizar a ligação eléctrica, consulte o apartado "Ligação eléctrica".

ESQUEMAS ELÉCTRICOS DE LA INSTALACIÓN TRIFÁSICA / ELECTRICAL DIAGRAMS FOR THE THREE-PHASE INSTALLATION
 ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE DER DREIPHASENINSTALLATION / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES DE L'INSTALLATION TRIPHASÉE
 SCHEMA ELETTRICO DELL'IMPIANTO TRIFASE / ESQUEMAS ELÉCTRICOS DA INSTALAÇÃO TRIFÁSICA

FIG. 6 / ABB. 6 Esquema eléctrico trifásico de 400V con enchufe 3P+T / 400V three-phase electrical diagram with 3P+T plug
 Dreiphasenschaltplan mit 400 V mit Stecker 3P+T / Schéma électrique triphasé de 400V avec fiche 3P+T
 Schema elettrico trifase 400V con spina 3P+T / Esquema eléctrico trifásico de 400V com ficha 3P+T

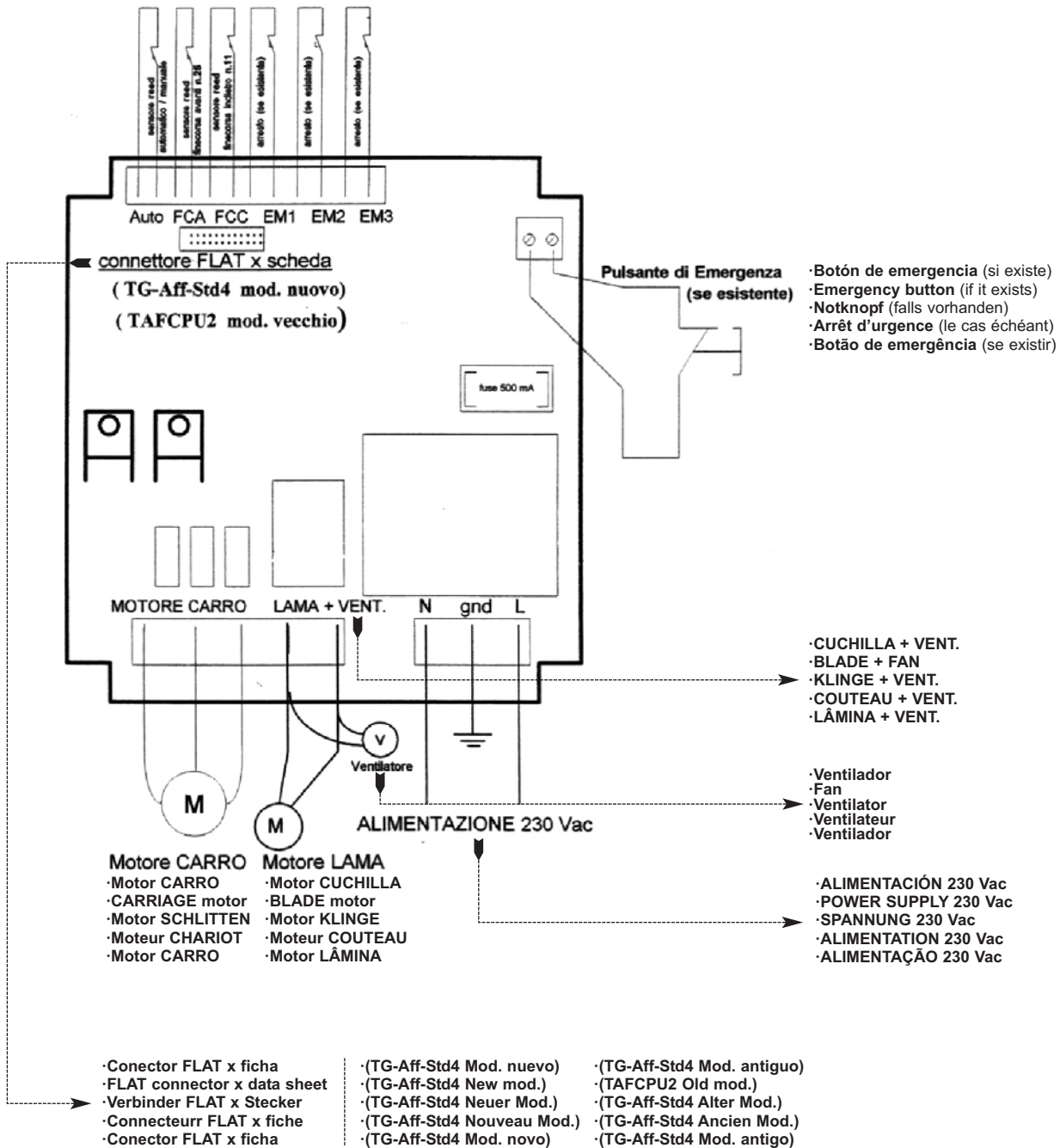
FICHA TG AFF SMP2 / TG AFF SMP2 DATA SHEET / FLACHSTECKER TG AFF SMP2
 FICHE TG AFF SMP2 / SCHEDA TG AFF SMP2 / FICHA TG AFF SMP2



ESQUEMAS ELÉCTRICOS DE LA INSTALACIÓN MONOFÁSICA / ELECTRICAL DIAGRAMS FOR THE SINGLE-PHASE INSTALLATION
 ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE DER EINPHASENINSTALLATION / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES DE L'INSTALLATION MONOPHASÉE
 SCHEMA ELETTRICO DELL'IMPIANTO MONOFASE / ESQUEMAS ELÉCTRICOS DA INSTALAÇÃO MONOFÁSICA

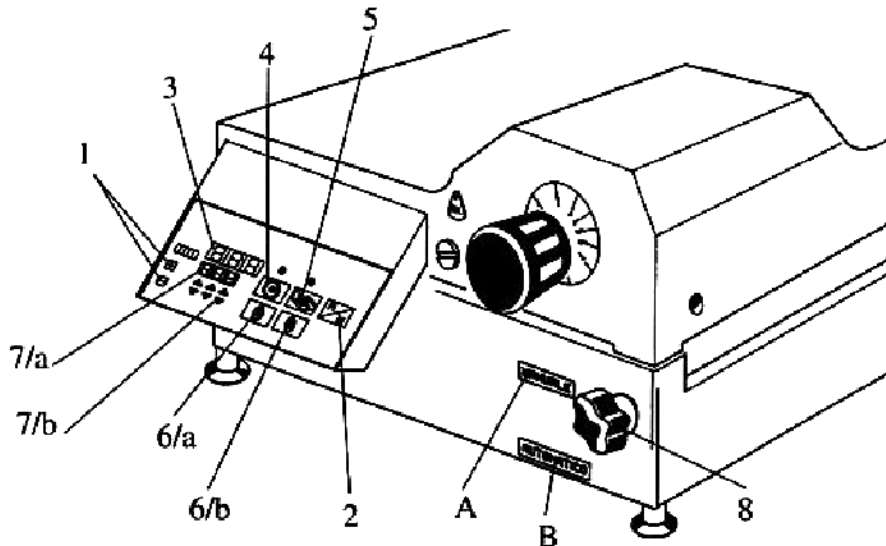
FIG. 7 / ABB. 7 Esquema eléctrico monofásico de 230V con enchufe SCHUKO / 230V single-phase electrical diagram with SCHUKO plug
 Einphasenschaltplan mit 230 V mit Schukostecker / Schéma électrique monophasé de 230V avec fiche SCHUKO
 Schema elettrico monofase 230V con spina SCHUKO / Esquema eléctrico monofásico de 230V com ficha SCHUKO

**FICHA TG AFF SMP2 / TG AFF SMP2 DATA SHEET / FLACHSTECKER TG AFF SMP2
 FICHE TG AFF SMP2 / SCHEDA TG AFF SMP2 / FICHA TG AFF SMP2**



USO DE LA MÁQUINA / USING THE APPLIANCE / GEBRAUCH DER MASCHINE
 UTILISATION DE LA MACHINE / USO DELLA MACCHINA / USO DA MÁQUINA

FIG. 8 / ABB. 8 Posición de los comandos / Position of controls / Position der Steuerelemente
 Position des commandes / Posizione dei comandi / Posição dos comandos



- 1 Selector del recorrido del carro
- 2 Selector cuentalonchas manual/automático
- 3 Display cuentalonchas
- 4 Iniciar cuchilla (verde)
- 5 Iniciar carro
- 6/a Detener cuchilla (rojo)
- 6/b Detener carro
- 7/a Display programación lonchas
- 7/b Botón programación n.º lonchas
- 8 Selector: A manual
B automático

- 1 Carriage range switch
- 2 Manual/automatic slice counter switch
- 3 Slice counter display
- 4 Start blade (green)
- 5 Start carriage
- 6/a Stop blade (red)
- 6/b Stop carriage
- 7/a Slice programming display
- 7/b Number of slices programming button
- 8 Switch: A manual
B automatic

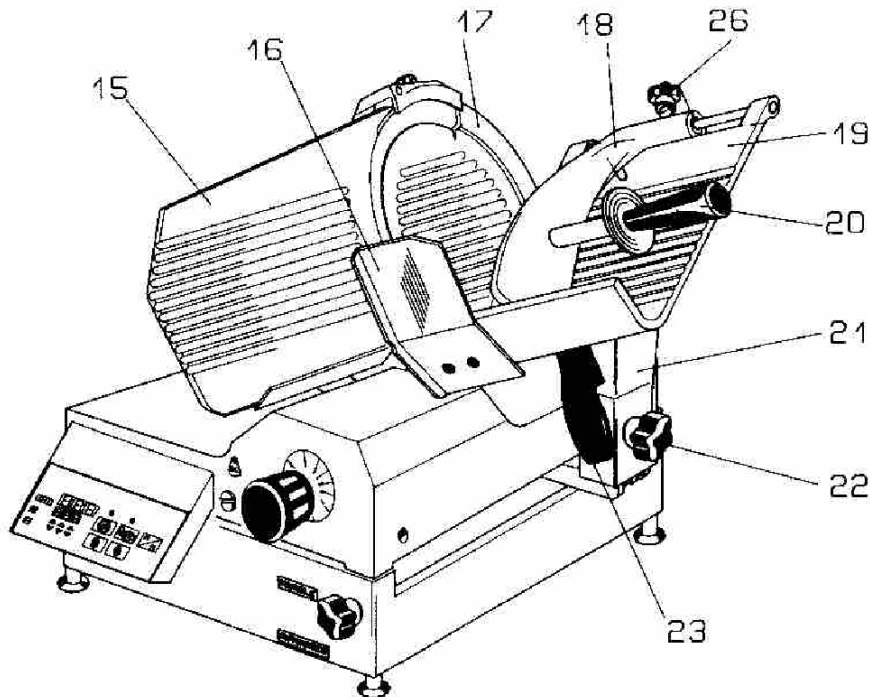
- 1 Wahlschalter für den Durchlauf des Schlittens
- 2 Scheibenzählschalter manuell/automatisch
- 3 Display Scheibenzähler
- 4 Klinge starten (grün)
- 5 Schlitten starten
- 6/a Klinge anhalten (rot)
- 6/b Schlitten stoppen
- 7/a Display Scheibenprogrammierung
- 7/b Programmierungsknopf für Scheibenzahl
- 8 Wahlschalter: A manuell
B automatisch

- 1 Sélecteur de la course du chariot
- 2 Sélecteur compte-tranches manuel/automatique
- 3 Écran compte-tranches
- 4 Lancer le couteau (vert)
- 5 Lancer le chariot
- 6/a Stopper le couteau (rouge)
- 6/b Stopper le chariot
- 7/a Écran programmation tranches
- 7/b Bouton de programmation du nombre de tranches
- 8 Sélecteur: A manuel
B automatique

- 1 Selettore corsa carrello
- 2 Selettore contafette manuale/autom.
- 3 Display contafette
- 4 Marcia lama (verde)
- 5 Marcia carrello
- 6/a Stop lama (rosso)
- 6/b Stop carrello
- 7/a Display impostazione fette
- 7/b Tasti impostazione nr. fette
- 8 Selettore: A manuale
B automatico

- 1 Selector do percurso do carro
- 2 Selector para contagem de fatias manual/automático
- 3 Mostrador para contagem de fatias
- 4 Iniciar lâmina (verde)
- 5 Iniciar carro
- 6/a Parar lâmina (vermelho)
- 6/b Parar carro
- 7/a Mostrador para programação de fatias
- 7/b Botão de programação n.º de fatias
- 8 Selector: A manual
B automático

FIG. 9 / ABB. 9 Vista general de la cortadora con plato normal / General view of the standard plate slicer / Allgemeine Ansicht der Schneidemaschine mit normaler Schneidgutauflage / Vue générale du trancheur avec plateau normal / Vista generale dell'affettatrice con piatto normale / Vista geral da máquina de cortar com prato normal



- | | | |
|--|--|--|
| 15 Plano del regulador de espesor (vela) | 15 Thickness regulator plate (gauge plate) | 15 Fläche des Schnittgutstärkereglers (Kurbel) |
| 16 Protector de la mano | 16 Hand guard | 16 Handschutz |
| 17 Cubrecuchillas | 17 Blade cover | 17 Klingenabdeckung |
| 18 Brazo prensa-fiambres | 18 Meat press arm | 18 Schneidgutandruckarm |
| 19 Plato porta-fiambres | 19 Meat press plate | 19 Schneidguthalteplatte |
| 20 Manivela del brazo prensa-fiambres | 20 Meat press arm handle | 20 Kurbel des Schneidgutandruckarms |
| 21 Pie | 21 Foot | 21 Fuß |
| 22 Manivela de bloqueo del plato | 22 Plate locking handle | 22 Verriegelungskurbel der Platte |
| 23 Empuñadura de carro | 23 Carriage handle | 23 Schlittengriff |
| 26 Pomo de bloqueo del brazo | 26 Arm locking knob | 26 Verriegelungsknopf des Andruckarms |

- | | | |
|--|-----------------------------|---|
| 15 Plan du sélecteur d'épaisseur (plaque de butée) | 15 Piano spessimetro (vela) | 15 Plano do regulador de espessura (vela) |
| 16 Protection de la main | 16 Paramano | 16 Protector da mão |
| 17 Couvre-couteaux | 17 Paralama | 17 Instrumento para cobrir lâminas |
| 18 Bras pousse-talon | 18 Braccio pressamerce | 18 Braço prensa-fiambres |
| 19 Plateau porte-viandes | 19 Piatto portamerce | 19 Prato porta-fiambres |
| 20 Manivelle du bras pousse-talon | 20 Manopola pressamerce | 20 Manivela do braço prensa-fiambres |
| 21 Pied | 21 Gambo | 21 Pé |
| 22 Manivelle de verrouillage du plateau | 22 Manopola bloccapiatto | 22 Manivela de bloqueio do prato |
| 23 Poignée du chariot | 23 Impugnatura carrello | 23 Cabo do carro |
| 26 Vis de verrouillage du bras | 26 Pomolo bloccabraccio | 26 Botão de bloqueio do braço |

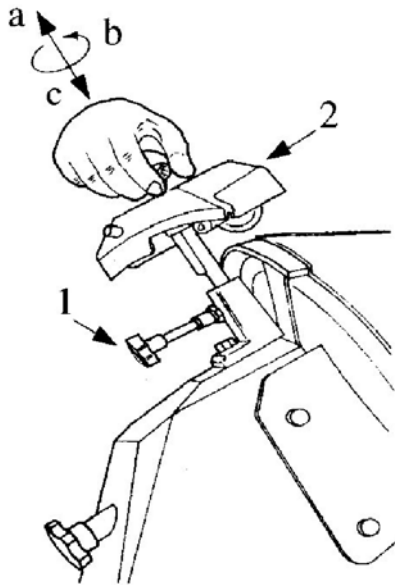


FIG. 12 / ABB. 12 · Afilado de la cuchilla. Operación preliminar
 · Blade sharpening. Preliminary procedure
 · Schleifen der Klinge. Vorbereitende Tätigkeiten
 · Aiguillage du couteau. Opération préliminaire
 · Affilatura lama operazione preliminare
 · Afiamento da lâmina. Operação preliminar

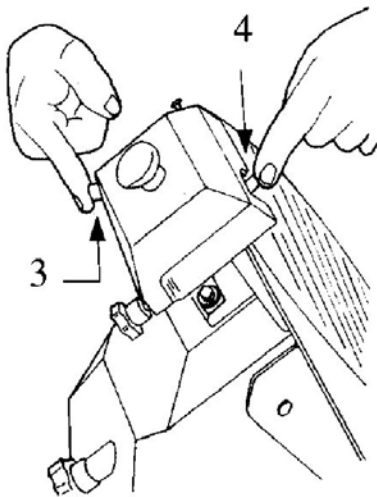


FIG. 13 / ABB. 13 · Operación de afilado
 · Sharpening procedure
 · Schleifvorgang
 · Opération d'aiguillage
 · Operazione di affilatura
 · Operação de afiamento

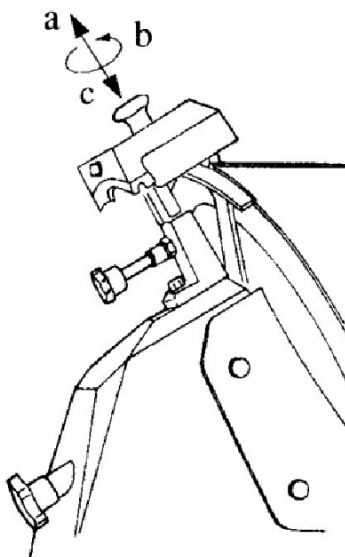


FIG. 14 / ABB. 14 · Colocación del grupo de afilado de la cortadora en posición de reposo
 · Placing the meat slicer sharpener in the standby position
 · Einstellung des Schleifaggregats der Schneidemaschine in Ruheposition
 · Positionnement du groupe d'aiguillage du trancheur en position de repos
 · Ripristino gruppo affilatura in posizione di riposo
 · Colocação do grupo de afiamento da máquina de cortar em posição de repouso

LIMPIEZA DEL PLATO PORTA-FIAMBRES / CLEANING THE MEAT HOLDER PLATE / REINIGUNG DER SCHNITTGUTHALTEPLATTE
 NETTOYAGE DU PLATEAU PORTE-VIANDES / PULIZIA DEL PIATTO PORTA MERCE / LIMPEZA DO PRATO PORTA-FIAMBRES

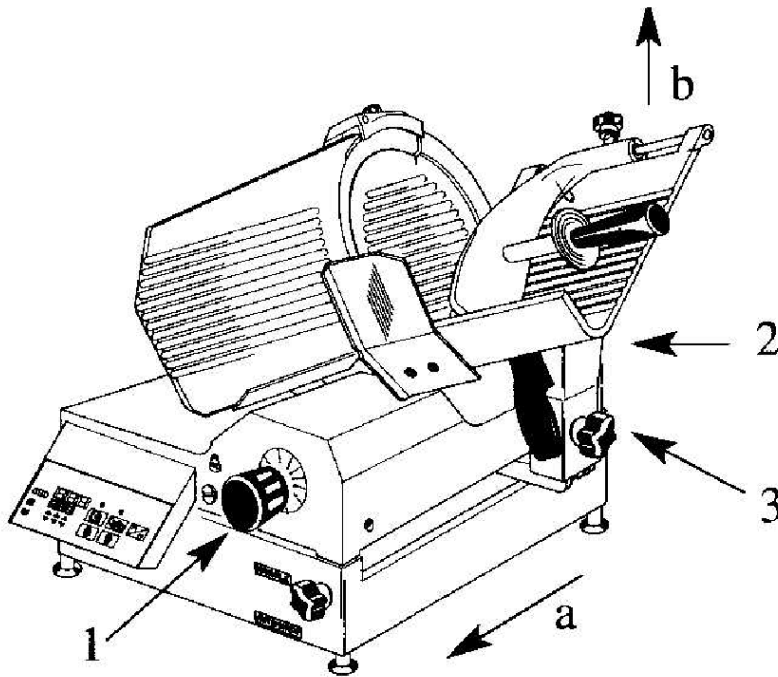


FIG. 15 / ABB. 15

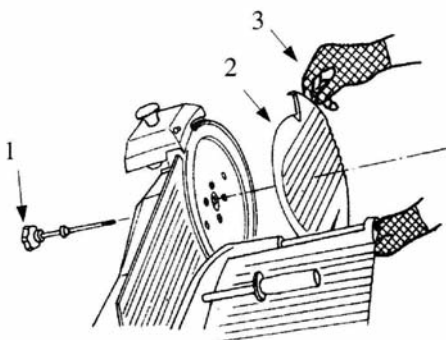
- Vista carro
- View of carriage
- Ansicht Schlitten
- Vue chariot
- Vista carrello
- Vista carrinho

LIMPIEZA DE LA CUCHILLA, DEL CUBRECUCHILLAS Y DEL ANILLO / CLEANING THE BLADE, BLADE COVER AND RING

REINIGUNG DES MESSERS, DER KLINGENABDECKUNG UND DES RINGS / NETTOYAGE DU COUPEAU, DU COUVRE-COUTEAUX ET DE L'ANNEAU

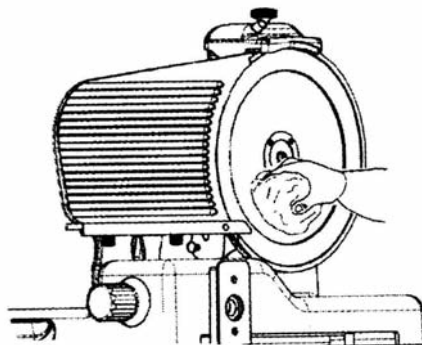
PULIZIA DELLA LAMA, DEL PARALAMA E DELL'ANELLO / LIMPEZA DA LÂMINA, DO INSTRUMENTO PARA COBRIR LÂMINAS E DO ANEL

FIG. 16 / ABB. 16



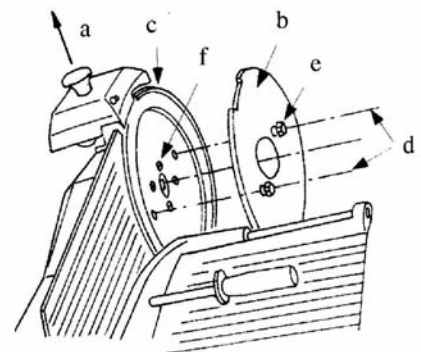
- Desacoplamiento del cubrecuchillas
- Disconnecting the blade cover
- Abnahme der Klingenabdeckung
- Désaccouplement du couvre-couteaux
- Sganciamento del paralama
- Desacoplamento do instrumento para cobrir lâminas

FIG. 17 / ABB. 17



- Limpieza de la cuchilla con un paño
- Cleaning the blade using a cloth
- Reinigung der Klinge mit einem Tuch
- Nettoyage du couteau avec un chiffon
- Pulizia della lama con panno
- Limpeza da lâmina com um pano

FIG. 18 / ABB. 18



- Colocación de la máscara para la extracción de la cuchilla
- Fitting the guard to remove the blade
- Einsetzung der Maske für die Abnahme der Klinge
- Placement du masque pour extraire le couteau
- Posizionamento della maschera per estrazione lama
- Colocação da máscara para a extracção da lâmina

LIMPIEZA DEL PARALONCHAS / CLEANING THE SLICE DEFLECTOR / REINIGUNG DES SCHEIBENHALTERS
 NETTOYAGE DU RACLEUR / PULIZIA DEL PARAFETTA / LIMPEZA DO DISPOSITIVO PARA PARAR FATIAS

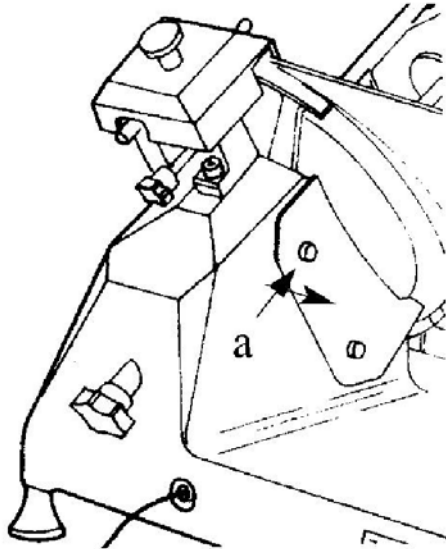


FIG. 19 / ABB. 19

- Vista del paralonchas
- View of the slice deflector
- Ansicht des Wurstscheibenhalters
- Vue du racleur
- Vista del parafetta
- Vista do Dispositivo para parar fatias

LUBRICACIÓN DE LAS GUÍAS DE DESPLAZAMIENTO / LUBRICATING THE GUIDE RAILS / SCHMIERUNG DER VERSTELLSCHIENEN
 LUBRIFICATION DES GUIDES DE DÉPLACEMENT / LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO / LUBRIFICAÇÃO DAS GUIAS DE DESLOCAÇÃO

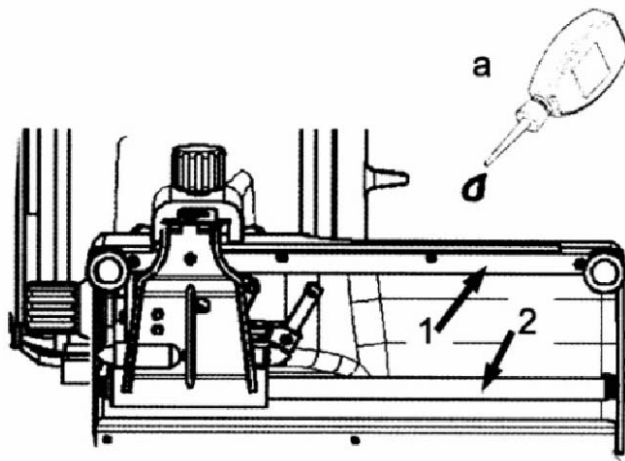


FIG. 20 / ABB. 20

- Puntos de lubricación
- Lubrication points
- Schmierpunkte
- Points de lubrification
- Punti di lubrificazione
- Pontos de lubrificação

Índice de protección según la norma UNE-EN 60529: Mandos IP-67 y el resto de máquina IP-43
 Protection level in accordance with standard UNE-EN 60529: Controls IP-67 and rest of machine IP-43
 Schutzklasse gemäß der Norm UNE-EN 60529: Bedienelemente IP-67, übrige Teile des Geräts IP-43
 Indice de protection selon la norme UNE-EN 60529 : Commandes IP-67 et autres parties de la machine IP-43
 Grado di protezione conforme alla norma UNE-EN 60529: comandi IP-67 e il resto della macchina IP-43
 Índice de proteção segundo a norma UNE-EN 60529: Comandos IP-67 e as restantes da máquina IP-43



UNE-EN ISO 9001