

MANUALE DI ISTRUZIONI ALL'INSTALLAZIONE, ALLA MESSA IN FUNZIONE, ALL'USO, ALLA
PULIZIA E ALLA MANUTENZIONE

HANDBOOK FOR INSTALLATION, PREPARATION, USE, CLEANING AND MAINTENANCE

MANUEL POUR L'INSTALLATION, LA MISE EN FONCTIONNEMENT, L'UTILISATION, LE
NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

MANUAL PARA LA INSTALACIÓN, PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, USO, LIMPIEZA Y
MANTENIMIENTO

MANUAL PARA A INSTALAÇÃO, FUNCIONAMENTO, USO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

HANDBUCH FÜR DIE INSTALLATION, INBETRIEBNAHME, GEBRAUCH, REINIGUNG UND
WARTUNG DER MASCHINE

AFFETTATRICI A GRAVITÀ TRASMISSIONE A CINGHIA

BELT DRIVE GRAVITY SLICERS

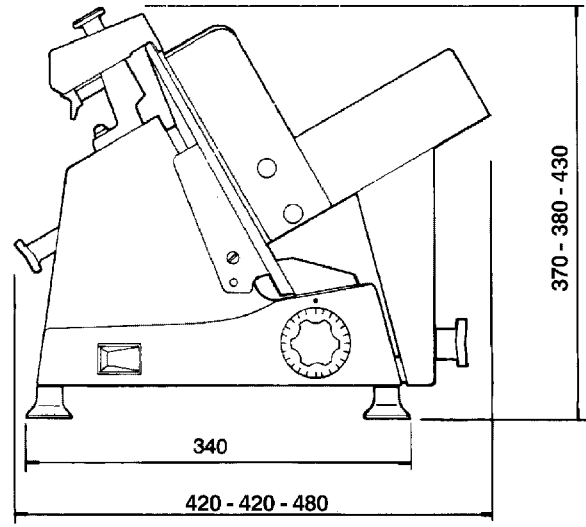
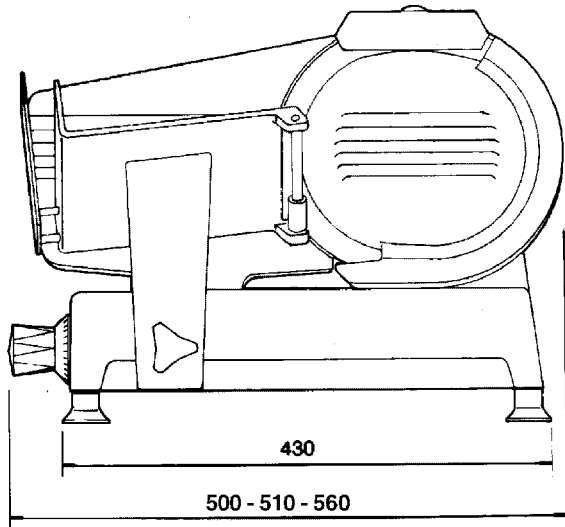
TRANCHEUR A GRAVITÉ TRANSMISSION PAR COURROIE

CORTADORA POR GRAVEDAD DE TRANSMISIÓN POR CORREA

CORTADORA POR GRAVIDADE DE TRANSMISSÃO POR CORREIA

AUFSCHNITTMASCHINE FALLMODELL MIT RIEMENANTRIEB

IT	ITALIANO	Pag. 04
UK	ENGLISH	Pag. 08
F	FRANÇAIS	Pag. 12
E	ESPAÑOL	Pag. 16
P	PORTUGUÊS	Pag. 20
D	DEUTSCH	Pag. 24



Ø 220 - 250 - 300

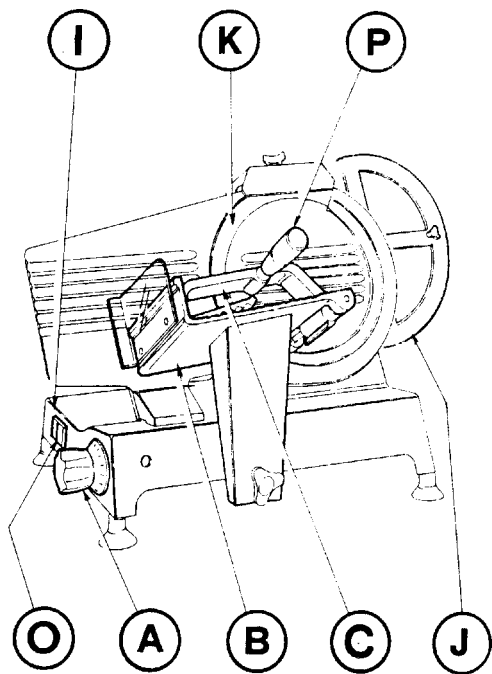


Fig. 1

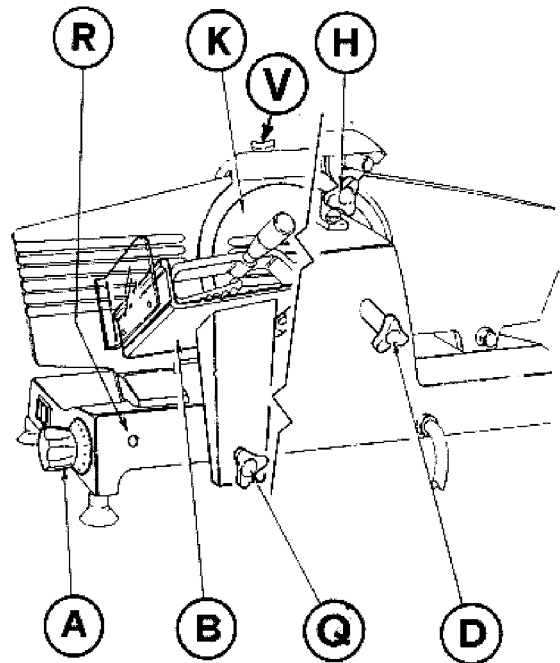
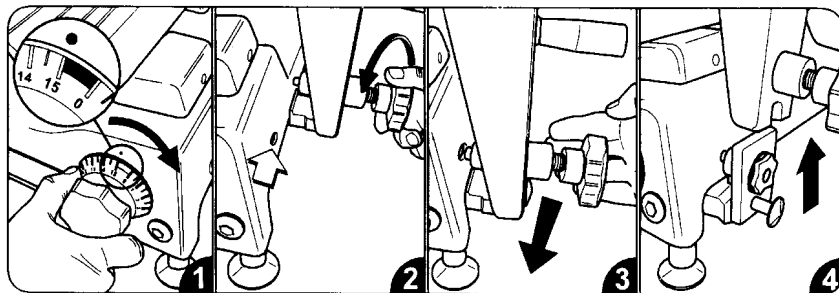
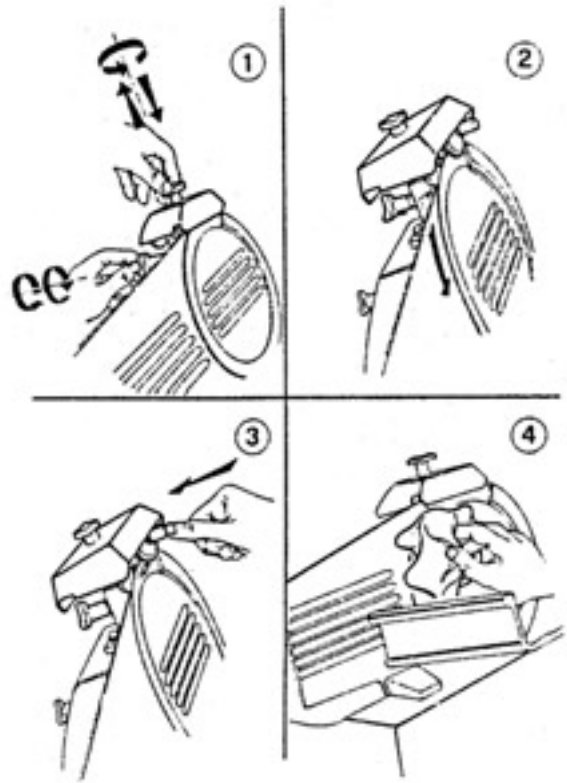
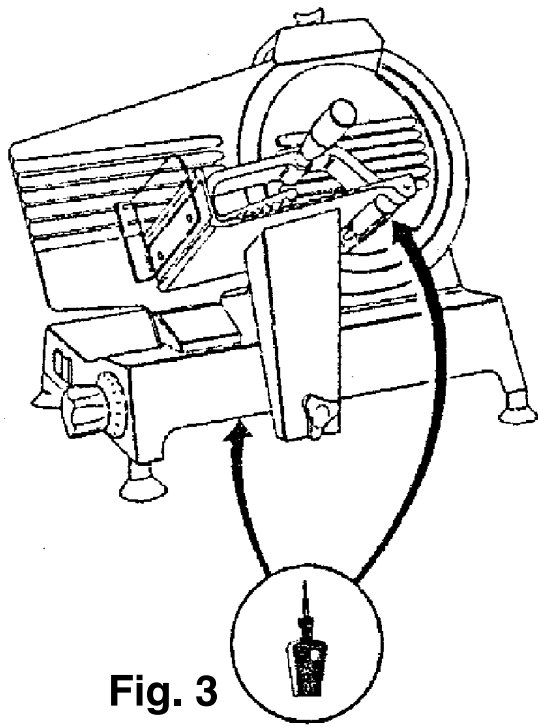


Fig. 2





ITALIANO

1	PREMESSA	4
1.1	Introduzione	4
1.2	Utilizzo	4
2	MESSA IN FUNZIONE	4
2.1	Apertura dell'imballo.....	4
2.2	Installazione	4
2.3	Collegamento elettrico.....	5
2.4	Funzionamento	5
3	COMANDI E SICUREZZE	5
3.1	Comandi.....	5
3.2	Sicurezze meccaniche	5
3.3	Collaudo.....	5
4	USO DELL'AFFETTATRICE	5
4.1	Operazioni per l'uso	5
5	MANUTENZIONE E CURA	5
5.1	Pulizia	5
5.2	Lubrificazione.....	6
6	OPERAZIONI DI AFFILATURA	6
6.1	Affilatura della lama	6
7	PULIZIA E MANUTENZIONE	6
8	ADDESTRAMENTO	7
9	CARATTERISTICHE	7
10	SCHEMI ELETTRICI.....	7

1 PREMESSA

-Questo manuale è redatto in conformità della Direttiva Macchine 89/392 89/109 - 91/368 93/44 - 89/336 92/31 - 73/23 93/68.

Il costruttore vuol far conoscere al cliente in modo chiaro e sintetico le istruzioni d'uso e di manutenzione nonché le sicurezze di cui è dotata la macchina al fine di mantenere la massima funzionalità nel tempo.

-Le affettatrici sono soggette a possibili aggiornamenti, questa possibilità non pregiudica le spiegazioni contenute nel manuale.

-Prima di mettere in funzione l'affettatrice, si raccomanda di leggere attentamente questo manuale.

-Qualora questo manuale si fosse danneggiato o venisse smarrito richiedere immediatamente copia al costruttore.

-Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza della macchina e delle protezioni di sicurezza. Prima di iniziare il lavoro, leggere e seguire attentamente le avvertenze qui contenute.

1.1 Introduzione

Le affettatrici a Gravità sono state concepite per essere conformi ai requisiti di sicurezza della comunità Europea pertanto ogni affettatrice è provvista di una targhetta con marchio "CE" che certifica la conformità a tali requisiti.

1.2 Utilizzo

Queste affettatrici sono costruite per affettare salumi cotti e crudi, carne calda o fredda, pane e formaggio, frutta senza nocciolo e verdura. Possono tagliare fino ad uno spessore di 15 mm.

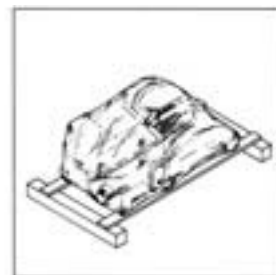
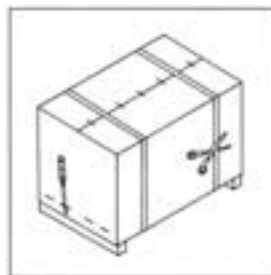
Non sono idonee a tagliare prodotti congelati, salumi e carni con osso o frutta contenente nocciolo. Tentando di affettare questi prodotti o altri simili si può seriamente danneggiare la macchina e invalidare la garanzia.

2 MESSA IN FUNZIONE

Al ricevimento della scatola contenente l'affettatrice controllare che questa sia integra e non abbia subito danni durante il trasporto.

2.1 Apertura dell'imballo

- 1- Tagliare e rimuovere le reggette plastiche;
 - 2 - Rimuovere i punti metallici;
 - 3 - Sollevare la scatola in senso verticale, recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione e i quattro piedini di appoggio;
 - 4 - Con la chiave a brugola in dotazione svitare le viti che tengono fissa la macchina al pallet;
 - 5 - Togliere il sacco di polietilene ed avvitare i quattro piedini di appoggio;
 - 6 - Sollevare la macchina in due persone tenendo i piedini come punti di presa;
 - 7 - Controllare il contenuto dell'imballo e controllare che corrisponda a quanto indicato nei documenti;
- AVVERTENZA: L'IMBALLO È ASSIMILABILE AI RIFIUTI SOLIDI URBANI: NON DISPERDERE I COMPONENTI. ATTENERSI ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE ESISTENTI IN LOCO.



2.2 Installazione

Piazzare l'affettatrice su di una superficie liscia, piana e stabile. Si può compensare un'eventuale irregolarità del piano di appoggio con i piedini regolabili. Fare attenzione e lasciare in prossimità dell'aerazione del motore uno spazio di almeno 200 mm se questo è rivolto verso una parete.

Attorno all'affettatrice, lasciare uno spazio adeguato ad un uso corretto della macchina, sia per l'utilizzo che per la pulizia e la manutenzione.

E' raccomandabile disporre di uno spazio libero attorno alla macchina di almeno 300 mm. L'affettatrice funziona

regolarmente in ambiente con umidità relativa inferiore al 80% e vicino a fonti di calore inferiori a 30°C.

2.3 Collegamento elettrico

Collegare la spina all'alimentazione assicurandosi che l'impianto sia provvisto di protezione da sovraccarico elettrico. Per maggiore sicurezza, inserire nella scatola di alimentazione un fusibile da 0.5 Amp.

Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando dal lato del coprilama.

Se nelle affettatrici trifase il senso di rotazione non fosse esatto, invertire due dei tre fili della spina di alimentazione.

2.4 Funzionamento

Usare l'affettatrice nei modi per cui è stata progettata. Mai usare le mani per spingere il prodotto verso la lama. Il piatto portamerce è inclinato e permette al prodotto con il suo stesso peso, di scivolare verso la lama. Mantenere le mani lontano dalla lama e usare l'apposita impugnatura per far scorrere tranquillamente avanti e indietro il piatto portamerce.

3 COMANDI E SICUREZZE

3.1 Comandi

Le affettatrici sono azionate elettricamente mediante due pulsanti, I (marcia) e O (arresto) e sono provviste di un indicatore luminoso di colore bianco che segnala la lama in movimento.

La macchina è provvista di dispositivo di mancata tensione (NVR).

Ad ogni interruzione di tensione, si dovrà azionare il pulsante I (marcia) per la messa in funzione.

3.2 Sicurezze meccaniche

-La lama è totalmente coperta con una protezione inamovibile, eccetto la parte interessata al taglio.

-Il piatto portamerce si può levare solamente se il piano spessimetro copre la lama e la manopola graduata è nella posizione "0" (zero).

-Il piano spessimetro si può aprire (mediante la manopola graduata) solamente se il piatto portamerce è fissato nella sua normale posizione di utilizzo.

-La lama si può levare usando solamente l'attrezzo levalama in dotazione.

-Tutte le protezioni sono inamovibili, lo smantellamento o la loro manomissione fanno della macchina uno strumento pericoloso di cui il costruttore non è responsabile degli eventuali incidenti.

3.3 Collaudo

-Controllare che tutti i componenti l'affettatrice siano montati correttamente.

-Controllare che il volantino che fissa il coprilama sia bloccato.

-Azionare il pulsante di marcia e controllare l'accensione e lo spegnimento.

-Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del pressamerce.

-Controllare il funzionamento dell'affilatoio.

-Controllare l'apertura del piano spessimetro.

4 USO DELL'AFFETTATRICE

4.1 Operazioni per l'uso (Fig.1)

1) Posizionare la manopola graduata "A" sullo "0" (zero).

2) Allontanare il piatto portamerce "B" il più lontano possibile dalla lama "K".

3) Alzare il pressamerce "C" mediante l'apposita impugnatura "P". Appoggiare il prodotto sul piano portamerce, abbassare il pressamerce sopra o dietro il prodotto.

4) Selezionare lo spessore voluto mediante la manopola "A".

5) Premere il pulsante "I" (marcia).

6) Spingere il piano portamerce mediante l'impugnatura "P" per affettare il prodotto.

7) Finito l'uso, spegnere la macchina con il pulsante "O" (arresto) e posizionare sullo "0" la manopola graduata.

5 MANUTENZIONE E CURA DELL'AFFETTATRICE

Nell'interesse dell'igiene, l'affettatrice deve essere mantenuta pulita. È necessario smontare e pulire la macchina alla fine della giornata lavorativa e ogni qualvolta si cambia tipologia di prodotto da affettare (es. da carne fresca a carne cotta) nella sequenza come da fig. 2.

5.1a Pulizia

(Fig. 2 e Fig. 5)

PIATTO PORTAMERCE PROVVISORIO DI INTERBLOCCO

- 1) Isolare la macchina dalla fonte di corrente togliendo la spina dalla presa, oppure spegnere l'interruttore automatico posto in prossimità della presa di alimentazione.
Mai fidarsi di premere solamente il pulsante "O" sull'affettatrice.
- 2) Posizionare la manopola graduata "A" oltre lo "0" (zero) a fondo scala.
- 3) Svitare totalmente il volantino "Q" in una qualsiasi posizione.
- 4) Con movimento relativamente brusco, tirare il piano portamerce verso il riscontro "R" in modo che il meccanismo di bloccaggio si innesti. Sfilare con movimento verticale il gruppo piatto portamerce "B" dalla sua guida. Il piano spessore rimarrà bloccato sullo "0".
- 5) Svitare completamente il volantino di fissaggio "D", prendere il coprilama "K" e levarlo completamente dalla macchina.
- 6) Svitare il pomolo "H" per tre giri.
- 7) Sollevare l'affilatoio con l'impugnatura "V", e sfilarlo dalla sua sede.
- 8) Posizionare il levalama "J" e fissarlo sui fori filettati mediante i due volantini. Con un cacciavite svitare le 4 viti della lama, dopodiché facendo presa sui due volantini rimuovere il tutto.
- 9) Lavare la lama con acqua tiepida e detersivo liquido, risciacquare in acqua fredda, asciugare e igienizzare con alcool.
Il basamento e le altre parti della macchina vanno lavate sempre con acqua tiepida e detersivo liquido strofinando con un panno non abrasivo; risciacquare poi, con acqua fredda, asciugare e igienizzare con alcool.
Non usare per nessuna ragione soluzioni a base di ipoclorito di sodio ne detergente abrasivo in quanto danneggerebbero le superfici anodizzate della macchina
- 10) Il rimontaggio della macchina va fatto eseguendo inversamente le operazioni fatte per lo smontaggio.
Attenzione: il levalama è una protezione molto importante, va smontato solamente quando la lama è fissata nella sua normale posizione con le quattro viti.

5.2 Lubrificazione

(Fig. 3)

Per mantenere scorrevoli i movimenti del pressamerce e del carrello, l'affettatrice deve essere regolarmente lubrificata nei punti segnati in fig.3; usare solamente olio di vaselina (MARCOL 82 ESSO oppure WHITE OIL 105 BERGOIL) moderatamente ma con frequenza.

6 OPERAZIONI DI AFFILATURA

ATTENZIONE: l'affilatura è un'operazione che va eseguita da personale esperto.

Non provare mai a pulire la lama quando questa è in movimento.

L'affilatoio non è più in grado di affilare la lama quando questa è consumata di 10 mm sul diametro

È molto importante per il buon funzionamento dell'affettatrice mantenere la lama affilata. È meglio affilarla un poco giornalmente che molto una volta alla settimana.

Affilare solo a lama pulita.

L'affilatura su una lama sporca comporta una cattiva affilatura ed un insudiciamento dell'affilatoio e delle mole.

Dopo l'affilatura con lo spazzolino in dotazione levare dalle mole le eventuali tracce di sporco. Inoltre dovrà essere levato ogni granello di sabbia dalla lama e dalla macchina con uno straccio imbevuto di alcool.

Prima di eseguire questa operazione assicurarsi che la manopola graduata sia sullo "0" e che sia staccata la spina dall'alimentazione.

Affilatura della lama

(Fig. 4)

- 1) Sgrassare la lama con uno straccio umido imbevuto di alcool, sia nella parte interna sia nella parte esterna.
- 2) Svitare il pomello per mezzo giro fig. 4.1 Alzare l'affilatoio, ruotarlo di 180° ed abbassarlo fig. 4.2. Bloccare l'affilatoio ruotando per mezzo giro il pomello.
- 3) Avviare la macchina, in modo che la mola affili la lama. Questa operazione sarà ultimata qualora si sarà formata una lieve bava sul filo anteriore della lama, controllata previo lo spegnimento della macchina (Fig. 4.2).
- 4) Avviare la macchina. Premere l'apposito pomello sino a provocare l'accostamento della mola sbavatrice sulla lama per un tempo massimo di 2 secondi. Spegnere la macchina ed assicurarsi dell'avvenuta sbavatura (Fig. 4.3).
- 5) Riportare l'affilatoio nella posizione di partenza percorrendo a ritroso tutte le operazioni di cui al punto 1, di seguito pulire la lama e tutte le parti sporche da polvere di affilatura con un panno imbevuto di alcool (Fig.4-4).

7 PULIZIA E MANUTENZIONE

-La pulizia della macchina deve essere eseguita solamente da una persona completamente istruita.

-Togliere la spina dell'alimentazione. Mai spegnere la macchina con il solo interruttore "O" (stop).

-Lo spostamento della macchina deve essere fatto in due persone utilizzando i 4 piedini come punto di presa per il trasporto.

-La sostituzione della lama deve essere fatta qualora la distanza tra la protezione paralama e lama è massimo 6 mm.

-Rimuovere la lama solamente con l'attrezzo levalama

-Attenzione al filo della lama, e' molto tagliente

-È severamente proibito pulire l'affettatrice con prodotti nocivi che possono causare disturbi alla salute sia dell'operatore che del cliente.

Usare prodotti con un fattore PH 7-8.

-La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere fatta solamente da personale esperto.

8 ADDESTRAMENTO

Durante l'installazione della macchina è indispensabile addestrare un operatore maggiorenne al regolare uso – pulizia – cura – affilatura della lama, con particolare riguardo ai pericoli che si possono incorrere per un uso

scorretto. L'addestramento sarà eseguito dall'installatore il quale è regolarmente abilitato ed è a conoscenza della normativa comunitaria sulle macchine.

9 CARATTERISTICHE

DIAMETRO LAMA	220 mm	250 mm	300 mm
---------------	--------	--------	--------

CAPACITA' DI TAGLIO

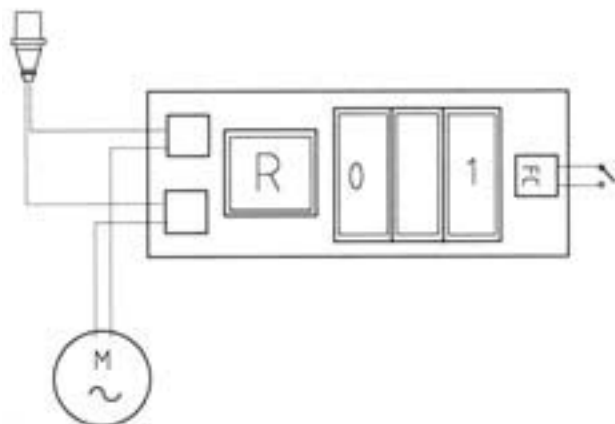
PRODOTTO ROTONDO mm	160	170	190
PRODOTTO QUADRATO mm	160x160	170x170	190x190
PRODOTTO RETTANGOLARE mm	230x135	220x145	210x190
SPESSORE DI TAGLIO mm	0 - 15	0 - 15	0 - 15

CARATTERISTICHE TECNICHE

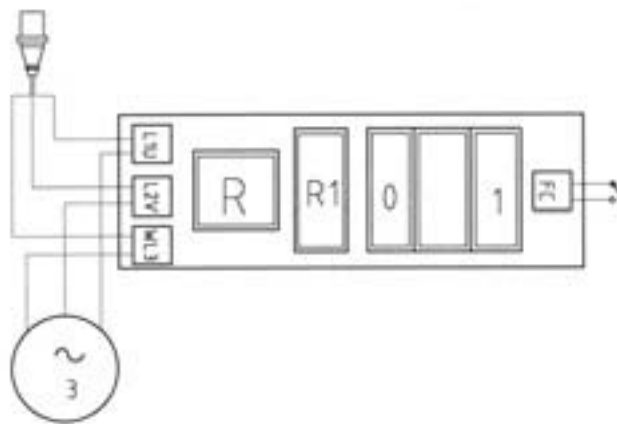
VOLTAGGIO	Monofase V230/50	Monofase V230/50	Monofase V230/50 Trifase V230 - 400/50
POTENZA MOTORE	kW 0.150	kW 0.150	kW 0.150
ASSORBIMENTO	1.6A	1.6A	1.6A

PESO Kg.	21	22	25
EQUIPAGGIAMENTO STANDARD	spazzolino, oliatore, levalama		
DIMENSIONI IMBALLO	500x600 H450	500x600 H450	640x600 H490

10 SCHEMI ELETTRICI



V230 MONOFASE



V400 TRIFASE



ENGLISH

1 FOREWORD	8
1.1 Introduction	8
1.2 Use	8
2 PREPARATION AND OPERATION	8
2.1 Opening the packaging	8
2.2 Installation	8
2.3 Wiring	9
2.4 Operation	9
3 CONTROLS AND SAFETY DEVICES	9
3.1 Controls	9
3.2 Mechanical safety devices	9
3.3 Testing	9
4 USING THE SLICER	9
4.1 Operating procedure	9
5 MAINTENANCE AND CARE OF THE SLICER	9
5.1 Cleaning	9
5.2 Lubricating	10
6 SHARPENING OPERATIONS	10
6.1 Sharpening blade	10
7 CLEANING AND MAINTENANCE	10
8 TRAINING	10
9 TECHNICAL FEATURES	11
10 DIAGRAMS	11

1 FOREWORD

-This manual has been compiled in conformity with the Machine Directive 89/392 89/109 91/368 93/44 - 89/336 92/31 - 73/23 93/68.

With it, the manufacturer intends to furnish the customer with clear and concise instructions for the use and maintenance of the machine, as well as information regarding the safety devices with which it is fitted in order assure maximum efficiency throughout its service life.

-The slicers may be updated; this eventuality shall not prejudice the explanations contained in the manual.

-Before starting up the slicer, you are advised to read this manual carefully.

-Should this manual be damaged or lost, apply for a copy from the manufacturer without delay.

-Many accidents are the result of insufficient familiarity with the machine and its safety devices. Before starting work, read the instructions herein carefully and follow them to the letter.

1.1 Introduction

The Gravity slicers have been designed to comply with the provisions of the European community safety regulations. Consequently, each slicer is fitted with a plate featuring the "CE" mark attesting to the product's conformity with said provisions.

1.2 Use

These slicers have been manufactured to slice cooked and raw charcuterie, warm and cold meats, bread and cheese, stoneless fruit and vegetables. They can slice thicknesses up to 15mm.

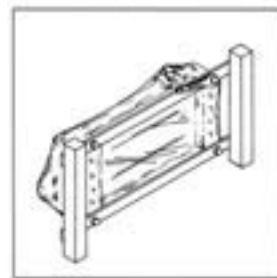
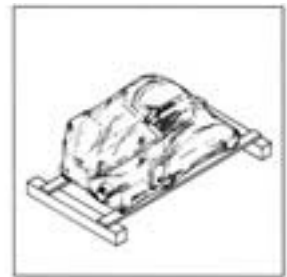
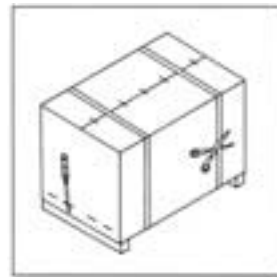
They are not suitable for cutting frozen goods, charcuterie and meat on the bone or fruit with stones. Any attempt to slice said products or similar foods may result in serious damage to the machine and shall cause the warranty to become void.

2 PREPARATION AND OPERATION

On receiving the box containing the slicer, make sure that it is intact and has not been damaged during transit.

2.1 Opening the packaging

- 1- Cut and remove the plastic straps;
 - 2 - Remove the metal staples;
 - 3 - Lift the box off vertically, locate the user guide, maintenance manual and the four feet;
 - 4 - Using a 6mm spanner, unscrew the bolts securing the machine to the pallet;
 - 5 - Remove the polyethylene bag and screw on the four feet;
 - 6 - Lift the machine: two people are required to handle the machine, using the feet as handholds;
 - 7 - Check the contents of the packaging, making sure they correspond to the specifications on the documents;
- WARNING: THE PACKAGING CAN BE DISPOSED OF AS MUNICIPAL SOLID WASTE: COMPLY WITH THE LAW DISPOSITIONS IN FORCE IN THE PLACE OF INSTALLATION. DO NOT LITTER: DISPOSE OF THE PARTS MAKING UP THE PACKAGING APPROPRIATELY**



2.2 Installation

Place the slicer on a smooth, flat and stable surface. Any unevenness of the surface on which the machine is rested can be compensated using the adjustable feet. In the event the motor ventilation area faces a wall, make sure that a space of at least 200mm is left between it and the wall.

Leave enough room around the slicer so that it can be properly operated, cleaned and serviced.

It is advisable to leave a space of at least 300mm free around the machine.

The slicer works properly in places with a relative humidity level of less than 80% and near sources of heat of no more than 30°C.

2.3 Wiring

Plug the machine into the outlet, making sure that the system features an electrical overload cutout. To improve safety further, insert a 0.5 Amp fuse in the power supply box.

The blade should rotate anticlockwise seen from the blade guard side.

Should the direction of rotation of the three-phase slicers be incorrect, invert two of the three wires in the plug.

2.4 Operation

Use the slicer as it was designed to be used. Never push the product towards the blade by hand. The product carriage is tilted so as to enable the product to slide towards the blade under its own weight. Keep hands well away from the blade and use the relevant handle to move the product carriage safely back and forth.

3 CONTROLS AND SAFETY DEVICES

3.1 Controls

The Gravity slicers are switched on and off electrically by means of two buttons, I (start) and O (stop). Both feature a white lamp which indicates when the blade is rotating.

The machine features a safety switch in the blade guard connected with a no voltage relay.

Every time the supply voltage is cut off, the button "I" (start) must be pressed to start the machine up again.

3.2 Mechanical safety devices

- With the exception of the actual cutting section, the blade is totally protected by an irremovable guard which cannot be removed.

-The product carriage can only be removed if the slice assembly covers the blade and the graduated knob is set to "0" (zero).

-The slice assembly can only be opened (using the graduated knob) if the product carriage is secured in its normal operating position.

-The blade can only be removed using the blade-removal tool supplied.

-None of the safety devices can be removed; dismantling or tampering with them would make the machine unsafe, and result in the manufacturer no longer being responsible for any accidents.

3.3 Testing

- Make sure all the slicer components are assembled properly.

- Check the handwheel securing the blade guard is locked in place.

- Press the start button and check the machine can be switched on and off.

- Check the sliding of the product carriage and product press.

- Check the sharpening device works properly.

- Check the opening of the slice assembly.

4 USING THE SLICER

4.1 Operating procedure (Fig.1)

1) Set the graduated knob "A" to "0" (zero).

2) Move the product carriage "B" as far away from blade "K" as possible.

3) Lift the product press "C" using the relevant handle. Set the product down on the product carriage, lower the product press onto or behind the product.

4) Select the desired thickness by means of knob "A".

5) Press the button "I" (start).

6) Push the product carriage to slice the product by means of handle "P".

7) Once you have finished using the machine, switch it off by pressing the "O" (stop) button and set the graduated knob to "0".

5 MAINTENANCE AND CARE OF THE SLICER

For the sake of hygiene, the slicer must be kept clean. The machine must be disassembled and cleaned at the end of each working day, and whenever the type of product being sliced is changed (e.g. change from raw meats to cooked meats) following the sequence illustrated in fig. 2.

5.1a Cleaning

(Fig. 2) (Fig. 5)

- 1) Isolate the machine from the power supply by unplugging it, or switching off the automatic switch located near the outlet. Never settle for simply pressing the slicer's "O" button.
 - 2) Set the graduated knob "A" to "0" (Fig. 5).
 - 3) Unscrew handwheel "Q" completely in any position.
 - 4) With a relatively firm jerk, pull the product carriage towards the stop "R" so that the locking mechanism engages. Slide the product carriage unit vertically from its guide. The slice assembly remains locked in the "0" position.
 - 5) Unscrew the fastening handwheel "D" completely, hold the blade guard "K" and remove it from the machine completely.
 - 6) Unscrew knob "H" by three turns.
 - 7) Lift the sharpening device using handle "V" and slide it from its seat.
 - 8) Position the blade-removal tool "J" in place and fasten it onto the threaded holes by means of the two handwheels. Use a screwdriver to unscrew the 4 blade screws, after which use the two handwheels to remove the assembly.
 - 9) Clean the blade with warm water and liquid detergent, rinse in cold water, dry and use alcohol to disinfect. The base and other parts of the machine must always be washed with lukewarm water and liquid detergent, and rubbed with a non-abrasive cloth; rinse in cold water, dry and use alcohol to disinfect. Under no circumstances use sodium-hypochlorite-based solutions or abrasive detergents as they would damage the machine's anodized surfaces.
 - 10) The machine is fitted back together by following the disassembly procedure in reverse order.
- Warning: the blade guard represents a very important safety device and must only be removed when the blade is fastened in its regular position by means of the four screws.

5.2 Lubricating

(Fig. 3)

In order to keep the product press and carriage sliding movements fluid, the slicer must be lubricated regularly in the points highlighted in fig. 3; use Vaseline oil only (MARCOL 82 ESSO or WHITE OIL 105 BERGOIL), apply sparingly but frequently.

6 SHARPENING OPERATIONS

WARNING: the sharpening operation must be performed by skilled personnel. Never attempt to clean the blade whilst it is moving. The sharpening device can no longer sharpen the blade once its diameter is worn down by 10mm. If the slicer is to work properly, the blade must be kept sharp. It is better to sharpen it a little daily than a lot once a week.

Only sharpen the blade when it is clean. Sharpening a dirty blade results in poor sharpening and soils the sharpening device and wheels. After sharpening, use the brush supplied to remove any traces of dirt from the wheels. In addition, every single grain of sand must be removed from the blade and machine using a cloth dampened with alcohol. Before performing this operation, make sure the graduated knob is set to "0" and that the machine is not plugged in.

Sharpening blade

(Fig. 4)

- 1) Remove the grease from the blade both inside and out using a cloth dampened with alcohol.
- 2) Unscrew the knob half a turn fig. 4.1 Lift the sharpening device, rotate it 180° and lower it again fig. 4.2. Secure the sharpening device in place by tightening the knob half a turn.
- 3) Start the machine up so that the grinding wheel sharpens the blade. This operation is complete when a slight burr forms on the front edge of the blade: this is checked by switching off the machine (Fig. 4.2).
- 4) Start the machine up. Pull the knob until the deburring wheel approaches the blade for a maximum of 2 seconds. Switch off the machine and make sure the burr has been removed (Fig. 4.3).
- 5) Return the sharpening device to its initial position by following the procedure in point 2 in reverse order. Next, clean the blade and all the parts covered with the dust produced by the sharpening using a cloth dampened with alcohol (Fig. 4.4).

7 CLEANING AND MAINTENANCE

- The machine must be cleaned by fully trained personnel only.
 - Unplug the machine. Never stop the machine using the (stop) button only.
 - Two people are required to handle the machine, using the 4 feet as handholds.
 - The blade must be replaced when the distance between the blade guard and the actual blade is no more than 6mm.
 - Only remove the blade using the proper blade-removal tool.
 - Be careful with the blade edge as it is very sharp.
 - The power supply cable must be replaced by skilled personnel only.
 - The cleaning of the slicer with harmful products liable to affect the health of either operators or customers is strictly prohibited.
- Use products with a degree of acidity (pH 7-8).

8 TRAINING

During the machine's installation, it is absolutely essential that an operator of age be trained in the regular use-cleaning-care-sharpening of the blade, especially regarding the hazards which are likely to be encountered if the machine is used incorrectly. The training will be given by the suitably authorized installer who is familiar with the European community machine standards.

9 TECHNICAL FEATURES

BLADE DIAMETER	220 mm	250 mm	300 mm
----------------	--------	--------	--------

ABILITY OF CUT

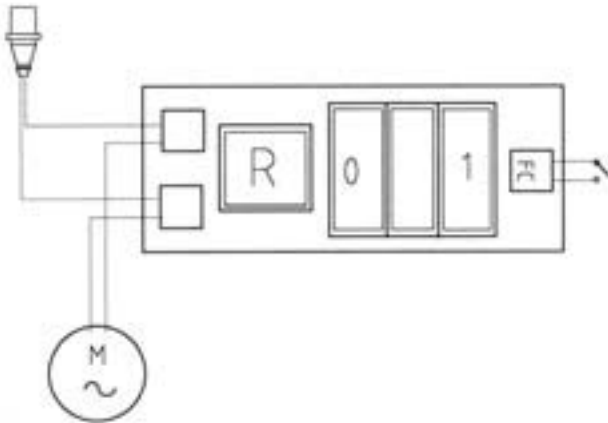
ROUND PRODUCT mm	160	170	190
SQUARE PRODUCT mm	160x160	170x170	190x190
RECTANGULAR PRODUCT mm	230x135	220x145	210x190
CUTTING THICKNESS mm	0 - 15	0 - 15	0 - 15

TECHNICAL CHARACTERISTICS

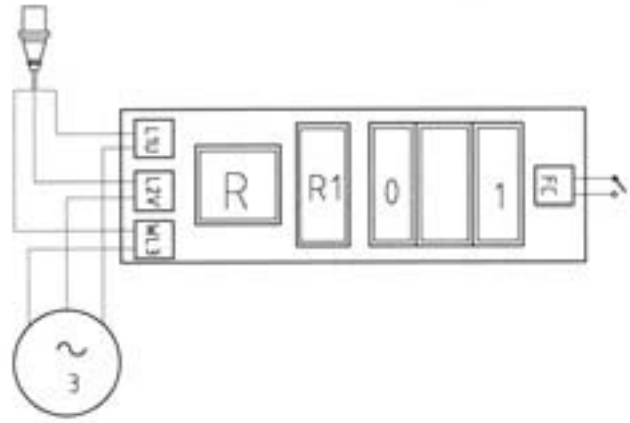
VOLTAGE	Single-phase V230/50	Single-phase V230/50	Single-phase V230/50 Three-phase V230 - 400/50
MOTOR POWER	kW 0.150	kW 0.150	kW 0.150
ABSORPTION	1.6A	1.6A	1.6A

WEIGHT Kg.	21	22	25
STANDARD EQUIP.	brush, oilcan, blade removal tool		
PACK DIMENSIONS	500x600 H450	500x600 H450	640x600 H490

10 DIAGRAMS



V230 SINGLE-PHASE



V400 THREE-PHASE



FRANÇAIS

1 AVANT-PROPOS.....	12
1.1 Introduction	12
1.2 Utilisation	12
2 MISE EN FONCTIONNEMENT.....	12
2.1 Ouverture de l’emballage.....	12
2.2 Installation	12
2.3 Branchement électrique	13
2.4 Fonctionnement	13
3 COMMANDES ET DISPOSITIFS DE SECURITE	13
3.1 Commandes	13
3.2 Dispositifs de securite mecaniques	13
3.3 Essai.....	13
4 UTILISATION DE LA TRANCHEUSE	13
4.1 Operations pour l'utilisation.....	13
5 ENTRETIEN ET SOIN DE LA TRANCHEUSE	13
5.1 Nettoyage.....	13
5.2 Graissage	14
6 OPERATIONS D’AFFUTAGE	14
6.1 Affutage de la lame.....	14
7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
8 FORMATION DU PERSONNEL.....	14
9 CARACTERISTIQUES	15
10 SCHEMI ELETTRICI.....	15

1 AVANT-PROPOS

- Ce manuel est rédigé conformément aux Directives Machines 89/392 89/109 91/368 93/44 - 89/336 92/31 - 73/23 93/68.

Le constructeur veut donner les instructions pour l'utilisation et l'entretien de façon claire et synthétique au client. Il veut également l'informer sur les dispositifs de sécurité prévus sur la machine afin de garantir le maximum de fonctionnalité dans le temps.

- Les trancheuses sont sujettes à des modifications possibles, cette possibilité ne nuit en rien aux indications contenues dans ce manuel.

- Lire attentivement ce manuel avant de faire fonctionner la trancheuse.

- En cas de détérioration ou de perte de ce manuel, en demander immédiatement une copie au constructeur.

- De nombreux accidents sont provoqués par une connaissance insuffisante de la machine et des dispositifs de sécurité. Lire et suivre attentivement les conseils qui sont contenus dans ce manuel avant de commencer à travailler.

1.1 Introduction

Les trancheuses à gravité ont été conçues pour satisfaire aux normes de sécurité de la Communauté européenne. Chaque trancheuse dispose donc d'une plaque reportant le label "CE" qui certifie qu'elle est conforme à ces normes.

1.2 Utilisation

Ces trancheuses sont construites pour couper en tranches de la charcuterie cuite ou crue, de la viande chaude ou froide, du pain, du fromage, des fruits sans noyau et des légumes. Elles peuvent couper jusqu'à une épaisseur de 15 mm.

Elles ne sont pas prévues pour couper des produits congelés, de la charcuterie avec os ou des fruits contenant un noyau. On risque d'abîmer sérieusement la machine et de perdre le droit à la garantie en essayant de couper ces produits ou d'autres du même genre.

2 MISE EN FONCTIONNEMENT

A la réception de la marchandise, contrôler si le carton contenant la trancheuse est intègre et n'a subi aucun dommage durant le transport.

2.1 Ouverture de l'emballage

1- Couper et enlever les feuillards en plastique;

2 - Enlever les agrafes métalliques;

3 - Soulever le carton dans le sens vertical, récupérer la copie du manuel contenant les modalités pour l'utilisation et l'entretien et les quatre pieds d'appui;

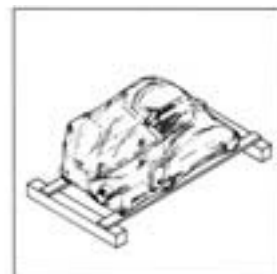
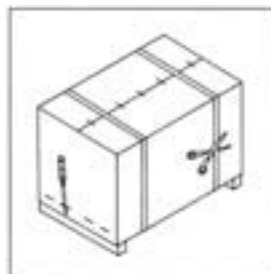
4 - Dévisser les boulons qui fixent la machine au support à l'aide d'une clé fixe de 13;

5 - Enlever le sac en polyéthylène et visser les quatre pieds d'appui;

6 - Prévoir deux personnes pour soulever la machine en tenant les pieds comme point de prise;

7 - Contrôler le contenu de l'emballage et s'il correspond à ce qui est indiqué dans le bordereau de livraison;

ATTENTION: L'EMBALLAGE EST ASSIMILABLE AUX ORDURES MENAGERES: SE CONFORMER AUX DISPOSITIONS DE LOI EN VIGUEUR EN LA MATIERE. NE PAS JETER LES COMPOSANTS DE L'EMBALLAGE N'IMPORTE OU.



2.2 Installation

Placer la trancheuse sur une superficie lisse, plate et stable. Compenser l'irrégularité éventuelle du plan d'appui avec les pieds réglables. Veiller à laisser un espace d'au moins 200 mm à proximité de l'aération du moteur si celui-ci est tourné vers le mur.

Laisser un espace approprié tout autour de la trancheuse pour permettre l'utilisation, le nettoyage et l'entretien corrects de cette dernière.

Il est recommandé de disposer d'un espace libre d'au moins 300 mm autour de la machine. La trancheuse fonctionne parfaitement dans un local ayant une humidité relative inférieure à 80% et une température inférieure à 30°C.

2.3 Branchement électrique

Brancher la fiche au réseau d'alimentation en contrôlant si l'installation est munie d'une protection contre les surcharges électriques. Pour plus de sûreté, placer un fusible de 0.5 Amp dans la boîte d'alimentation.

La lame doit tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre en regardant du côté du protège-lame.

Si le sens de rotation n'est pas correct dans les trancheuses triphasées, inverser deux des trois fils de la fiche d'alimentation.

2.4 Fonctionnement

Utiliser la trancheuse de la façon dont elle a été conçue. Ne jamais se servir des mains pour pousser le produit vers la lame. Le plateau porte-aliments est incliné et permet au produit de glisser vers la lame grâce à son propre poids. Garder les mains loin de la lame et utiliser la poignée prévue à cet effet pour faire coulisser le plateau porte-aliments en avant ou en arrière.

3 COMMANDES ET DISPOSITIFS DE SECURITE

3.1 Commandes

Les trancheuses à gravité sont actionnées électriquement à l'aide de deux boutons, I (marche) et O (arrêt) et sont munies d'un indicateur lumineux blanc qui signale la lame en mouvement.

La machine est équipée d'un dispositif d'absence de tension (NVR).

Actionner le bouton I (marche) pour la mise en fonctionnement à chaque coupure de courant.

3.2 Dispositifs de securite mecaniques

- La lame est entièrement recouverte d'une protection fixe, sauf la partie concernant la coupe.

- On ne peut enlever le plateau porte-aliments que si le calibre d'épaisseur recouvre la lame et si le bouton gradué est sur '0' (zéro).

- On ne peut ouvrir le calibre d'épaisseur (à l'aide du bouton gradué) que si le plateau porte-aliments est fixé dans sa position normale d'utilisation.

- On ne peut enlever la lame qu'à l'aide de l'outil prévu à cet effet fourni de série.

- Toutes les protections sont fixes. Le fait de les enlever ou de les altérer rend la machine extrêmement dangereuse et le constructeur décline toute responsabilité pour les accidents éventuels.

3.3 Essai

Contrôler si tous les composants de la trancheuse sont montés correctement.

Contrôler si le volant qui fixe le protège-lame est bloqué.

Actionner le bouton de marche et contrôler si la machine se met en marche et s'arrête correctement.

Contrôler si le plateau porte-aliments et le presse-aliments glissent correctement.

Contrôler si l'aiguiseur fonctionne bien.

Contrôler l'ouverture du calibre d'épaisseur.

4 UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

4.1 Operations pour l'utilisation (Fig. 1)

1) Mettre le bouton gradué "A" sur "0" (zéro).

2) Eloigner le plateau porte-aliments "B" le plus possible de la lame "K".

3) Lever le presse-aliments "C" à l'aide de la poignée "P" prévue à cet effet.

Poser le produit sur le plateau porte-aliments, placer le presse-aliments sur ou derrière le produit.

4) Sélectionner l'épaisseur voulue à l'aide du bouton "A".

5) Appuyer sur le bouton "I" (marche).

6) Pousser le plateau porte-aliments à l'aide de la poignée "P" pour trancher le produit.

7) Eteindre ensuite la machine à l'aide du bouton "O" (arrêt) et mettre le bouton gradué sur "0".

5 ENTRETIEN ET SOIN DE LA TRANCHEUSE

La trancheuse doit toujours être propre pour des raisons évidentes d'hygiène. Démontez et nettoyez la machine en fin de journée et chaque fois que l'on change de type de produit à trancher (ex. de la viande fraîche à la viande cuite) selon la séquence indiquée sur la fig. 2.

5.1a Nettoyage

(Fig. 2) (Fig. 5)

1) Débrancher la machine ou agir sur l'interrupteur automatique qui se trouve à proximité de la prise d'alimentation pour isoler la trancheuse de la source de courant.

Ne jamais se fier d'appuyer uniquement sur le bouton rouge "O" de la trancheuse.

2) Mettre le bouton gradué "A" sur "0" (Fig. 5).

3) Mettre le volant « Q » dans une position quelconque en le dévissant complètement.

4) Avec un mouvement relativement brusque, tirer le plateau porte-aliments vers le repère « R » afin que le mécanisme de blocage s'enclenche. Avec un mouvement vertical, enlever le plateau porte-aliments de son guide. Le calibre d'épaisseur restera bloqué sur « 0 ».

5) Dévisser entièrement le volant de fixation "D", prendre le protège-lame "K" et l'enlever complètement de la machine.

6) Dévisser le bouton "H" de trois tours.

7) Soulever l'aiguiseur avec la poignée "V" et l'enlever de son logement.

8) Placer l'outil pour enlever la lame "J" et le fixer sur les trous filetés à l'aide des deux volants. Dévisser les 4 vis de la lame avec un tournevis et enlever le tout en faisant prise sur les deux volants.

9) Laver la lame avec de l'eau tiède et du détergent liquide, la rincer à l'eau froide, l'essuyer et la frotter avec un chiffon imbibé d'alcool.

Toujours laver la base et les autres parties avec de l'eau tiède et du détergent liquide en frottant avec une éponge non abrasive; rincer ensuite à l'eau froide, essuyer et frotter avec un chiffon imbibé d'alcool.

Ne jamais utiliser de solutions à base d'hypochlorite de soude ou de détergent abrasif car cela abîmerait les surfaces anodisées de la machine.

10) Remonter la machine en procédant de la même façon mais en sens inverse.

Attention: le protège-lame est une protection très importante, il ne faut le démonter que quand la lame est fixée dans sa position normale avec les quatre vis.

5.2 Graissage

(Fig. 3)

Pour que le presse-aliments et le chariot coulissent bien, graisser régulièrement la trancheuse aux points indiqués sur la fig. 3; n'utiliser que de l'huile de vaseline (MARCOL 82 ESSO ou WHITE OIL 105 BERGOIL) fréquemment mais de façon modérée.

6 OPERATIONS D'AFFUTAGE

La lame doit toujours être bien affûtée pour que la trancheuse fonctionne correctement. Il vaut mieux l'affûter un peu chaque jour que trop une seule fois par semaine.

La fig. 4 montre la séquence correcte d'affûtage. N'effectuer cette opération que quand la lame est propre.

Une lame sale ne peut pas être affûtée correctement et salit l'aiguiseur et les meules.

Quand l'affûtage est terminé, éliminer les résidus éventuels des meules à l'aide de la brosse fournie avec la machine. Enlever également les grains de sable de la lame et de la machine avec un chiffon imbibé d'alcool.

Avant d'effectuer cette opération, contrôler si le bouton gradué est sur "0" et si la trancheuse est débranchée.

Affutage de la lame

(Fig. 4)

1) Dégraisser la lame avec un chiffon humide imbibé d'alcool, aussi bien du côté interne que du côté externe.

2) Tourner le bouton d'un demi-tour fig. 4.1. Lever l'aiguiseur, le tourner de 180° et le baisser fig. 4.2. Bloquer l'aiguiseur en tournant le bouton d'un demi-tour.

3) Mettre la machine en marche afin que la meule affûte la lame. Cette opération sera terminée quand il se sera formé une légère bavure sur le fil avant de la lame qu'il faut contrôler après avoir éteint la machine (fig. 4.2).

4) Mettre la machine en marche. Tirer sur le bouton prévu à cet effet jusqu'à ce que la meule ébarbeuse se rapproche de la lame pendant un temps maximum de 2 secondes. Eteindre la machine et contrôler si l'ébarbage a été effectué correctement (fig. 4.3).

5) Remettre l'aiguiseur dans sa position de départ en refaisant les mêmes opérations dans le sens inverse. Nettoyer la lame et toutes les parties recouvertes de poussière d'affûtage avec un chiffon imbibé d'alcool (fig. 4.4).

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le nettoyage de la machine ne doit être effectué que par une personne expérimentée.

- Débrancher la machine. Ne jamais se contenter d'éteindre la trancheuse uniquement avec l'interrupteur "O" (arrêt).

- Prévoir deux personnes pour déplacer la machine et utiliser les 4 pieds comme point de prise pour le transport.

- Remplacer la lame si la distance entre le protège-lame et la lame est au maximum de 6 mm.

- N'enlever la lame qu'à l'aide de l'outil prévu à cet effet

- Attention au fil de la lame car il est très coupant

- Il est strictement interdit de nettoyer la trancheuse avec des produits nocifs pouvant nuire à la santé de l'opérateur ou du client.

Utiliser des produits avec un taux d'acidité (PH 7-8).

- Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel expérimenté.

8 FORMATION DU PERSONNEL

Durant l'installation de la machine, il est indispensable de former un opérateur majeur pour qu'il puisse effectuer toutes les opérations concernant la machine (utilisation, nettoyage, entretien, affûtage de la lame) en l'informant sur les dangers qu'il court en cas d'usage impropre. Ces instructions seront données par l'installateur qui y est autorisé et connaît les normes communautaires relatives à la machine.

9 CARACTERISTIQUES

DIAMETRE LAME	220 mm	250 mm	300 mm
---------------	--------	--------	--------

CAPACITE DE COUPE

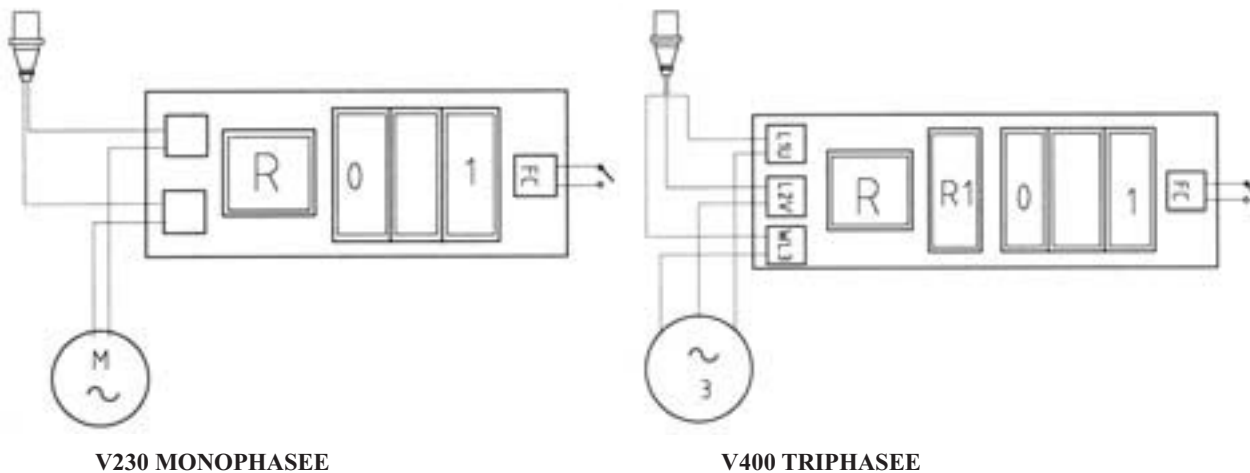
PRODUIT ROND mm	160	170	190
PRODUIT CARRE mm	160x160	170x170	190x190
PRODUIT RECTANGULAIRE mm	230x135	220x145	210x190
EPAISSEUR DE COUPE mm	0 - 15	0 - 15	0 - 15

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

VOLTAGE	monophasée V230/50	monophasée V230/50	monophasée V230/50 triphasee V230 - 400/50
PUISSANCE DU MOTEUR	kW 0.150	kW 0.150	kW 0.150
ABSORPTION	1.6A	1.6A	1.6A

POIDS Kg.	21	22	25
EQUIPEMENT STANDARD	brosse, graisseur, outil pour enlever la lame		
DIMENSIONS DE PAQUET	500x600 H450	500x600 H450	640x600 H490

10 SCHEMAS ELECTRIQUES



1 PREMISA..... 16
 1.1 Introducción..... 16
 1.2 Uso..... 16
 2 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO..... 16
 2.1 Apertura del embalaje..... 16
 2.2 Instalación..... 16
 2.3 Conexión eléctrica 17
 2.4 Funcionamiento 17
 3 MANDOS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD 17
 3.1 Mandos 17
 3.2 Dispositivos de seguridad mecánicos 17
 3.3 Ensayo 17
 4 USO DE LA CORTADORA 17
 4.1 Operaciones para el uso 17
 5 MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA CORTADORA..... 17
 5.1 Limpieza 17
 5.2 Lubricación 18
 6 OPERACIONES DE AFILADO..... 18
 6.1 Afilado de la cuchilla..... 18
 7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 18
 8 PREPARACION 19
 9 CARACTERÍSTICAS..... 19
 10 ESQUEMAS ELÉCTRICOS..... 19

1 PREMISA

- Este manual ha sido redactado de acuerdo con la Directiva de Máquinas 89/392 89/109 91/368 93/44 - 89/336 92/31 - 73/23 93/68.

El fabricante desea hacer conocer al cliente, de manera clara y sintética, las instrucciones de uso y mantenimiento y los dispositivos de seguridad con los cuales está equipada la máquina, para garantizar un funcionamiento correcto por mucho tiempo.

- Las cortadoras pueden ser modernizadas; dicha posibilidad no compromete las explicaciones que contiene este manual.

- Antes de poner en marcha la cortadora, se recomienda leer atentamente el presente manual.

- Si este manual se arruinara o se perdiera, pida inmediatamente una copia al fabricante.

- Muchos accidentes son causados por un conocimiento insuficiente de la máquina y de las protecciones de seguridad. Antes de empezar a trabajar, lea atentamente las advertencias aquí indicadas.

1.1 Introducción

Las cortadoras por Gravedad han sido fabricadas de acuerdo con los requisitos de seguridad de la comunidad europea; por tal motivo, todas las cortadoras tienen una placa con la marca "CE", que certifica la conformidad a dichos requisitos.

1.2 Uso

Estas cortadoras han sido fabricadas para rebanar embutidos cocidos y crudos, carne caliente o fría, pan, quesos, fruta sin hueso y verdura. Pueden cortar hasta un espesor de 15 mm.

No son idóneas para cortar productos congelados, embutidos y carnes con hueso, o frutas que tengan hueso. Si intenta cortar estos productos u otros similares, se puede averiar seriamente la máquina e invalidar la garantía.

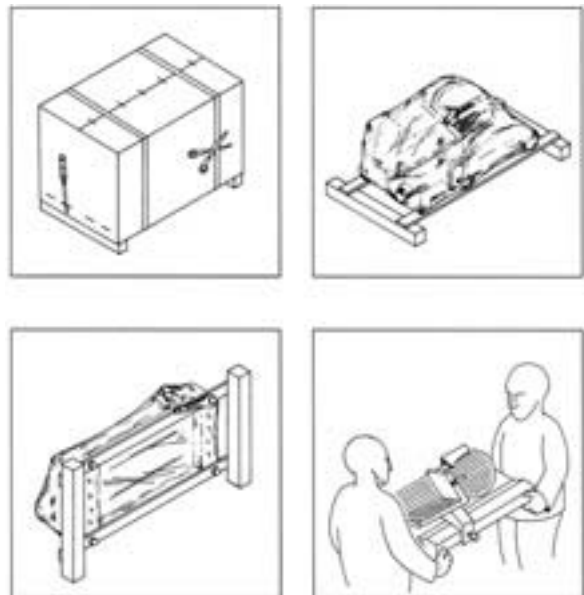
2 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Cuando reciba la caja que contiene la cortadora, controle que esté íntegra y no haya sufrido daños durante el transporte.

2.1 Apertura del embalaje

- 1- Corte y quite los flejes de plástico;
- 2 - Quite las grapas metálicas;
- 3 - Levante la caja en forma vertical, tome el manual de uso y mantenimiento y los cuatro pies de apoyo;
- 4 - Con una llave de 6, desenrosque los pernos que fijan la máquina a la paleta;
- 5 - Quite la bolsita de nylon y enrosque los cuatro pies de apoyo;
- 6 - Levante la máquina entre dos personas, tomándola desde los pies de apoyo;
- 7 - Controle el contenido del embalaje y controle que corresponda con cuanto indicado en los documentos;

ADVERTENCIA: EL EMBALAJE SE PUEDE ELIMINAR JUNTO CON LOS RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS: ATENGASE A LAS DISPOSICIONES DE LEY DEL PAIS DE INSTALACION. NO ABANDONE LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE EN EL MEDIO AMBIENTE



2.2 Instalación

Coloque la cortadora sobre una superficie lisa, plana y estable. Una posible irregularidad del plano de apoyo se puede compensar con los pies de apoyo regulables. Si el motor está dirigido hacia una pared, deje en proximidad de la ventilación del mismo un espacio de 200 mm, como mínimo.

Alrededor de la cortadora, deje un espacio idóneo para un correcto uso, limpieza y mantenimiento.

Se recomienda disponer de un espacio libre alrededor de la máquina de 300 mm como mínimo. La cortadora funciona regularmente en locales con una humedad relativa inferior al 80% y cerca de fuentes de calor inferiores a 30°C.

2.3 Conexión eléctrica

Conecte el enchufe a la alimentación, asegurándose de que la instalación esté equipada con un dispositivo de protección contra las sobrecargas eléctricas. Para una mayor seguridad, instale en la caja de alimentación un fusible de 0,5 Amp.

La cuchilla tiene que girar hacia la izquierda, mirando desde el lado del cubrecuchilla.

Si en las cortadoras trifásicas el sentido de rotación de la cuchilla no fuera exacto, invierta dos de los tres hilos del enchufe de alimentación.

2.4 Funcionamiento

Use la cortadora de la manera para la cual ha sido proyectada. Nunca use las manos para empujar el producto hacia la cuchilla. La plancha porta-embutido está inclinada y permite al producto deslizarse hacia la cuchilla, por su mismo peso. Mantenga las manos lejos de la cuchilla y use la empuñadura para hacer correr tranquilamente hacia adelante y hacia atrás la plancha porta-embutido.

3 MANDOS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

3.1 Mandos

Las cortadoras por Gravedad se accionan eléctricamente por medio de dos botones: "I" (puesta en marcha) y "O" (parada). También tienen un indicador luminoso blanco que indica que la cuchilla está en movimiento.

La máquina tiene un interruptor de seguridad en el cubrecuchilla, que está conectado a un dispositivo de falta de tensión (NVR).

Cada vez que se corta la corriente, accione el botón "I" (marcha) para poner la máquina en funcionamiento.

3.2 Dispositivos de seguridad mecánicos

- La cuchilla está completamente cubierta por una protección fija, excepto la parte que corta.
- La plancha porta-embutido se puede quitar sólo si la plancha reguladora de espesor cubre la cuchilla y el regulador graduado de corte se encuentra en la posición "0" (cero).
- La plancha reguladora de espesor se puede abrir (por medio del regulador graduado de corte) sólo si la plancha porta-embutido está fijada en su posición normal de uso.
- La cuchilla se puede quitar usando sólo el extractor de cuchilla, suministrado junto con la máquina.
- Todas las protecciones son fijas; la extracción o modificación de las mismas, hacen que la máquina sea un instrumento peligroso, por consiguiente, el fabricante no es responsable de posibles accidentes.

3.3 Ensayo

- Controle que todos los componentes de la cortadora estén montados correctamente.
- Controle que el volante que fija el cubrecuchilla esté bloqueado.
- Controle el encendido y apagado de la máquina, accionando el botón de puesta en marcha.
- Controle que el carro porta-embutido y el brazo prensa-embutido corran perfectamente.
- Controle el funcionamiento del afilador.
- Controle la apertura de la plancha reguladora de espesor.

4 USO DE LA CORTADORA

4.1 Operaciones para el uso (Fig.1)

- 1) Coloque el regulador graduado de corte "A" en "0" (cero).
- 2) Aleje la plancha porta-embutido "B" lo más lejos posible de la cuchilla "K".
- 3) Levante el brazo prensa-embutido "C" con la empuñadura "P".
Apoye el producto sobre la plancha porta-embutido, baje el brazo prensa-embutido encima o detrás del producto.
- 4) Seleccione el espesor deseado con el regulador graduado de corte "A".
- 5) Pulse el botón "I" (puesta en marcha).
- 6) Empuje el carro porta-embutido con la empuñadura "P" para cortar el producto.
- 7) Una vez que haya finalizado de usarla, apague la máquina con el botón "O" (parada) y coloque el regulador graduado de corte en "0".

5 MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA CORTADORA

Mantenga la cortadora limpia por problemas de higiene. Desmonte y limpie la máquina al final de la jornada de trabajo y cada vez que cambie de tipo de producto a cortar (por ej. desde carne fresca a cocida) como indicado en la secuencia de la fig. 2.

5.1a Limpieza

(Fig. 2) (Fig. 5)

1) Aísle la máquina de la fuente de corriente, desconectando el enchufe del tomacorriente, o apagando el interruptor automático colocado cerca de la toma de alimentación.

Nunca se confíe apretando sólo el botón rojo "O" en la cortadora.

2) Coloque el regulador graduado de corte "A" en "0" (Fig. 5).

3) Desenrosque totalmente el volante "Q" en cualquier posición.

4) Con un movimiento relativamente brusco, tire de la plancha porta-embutido hacia el apoyo "R", de manera que el mecanismo de bloqueo se conecte. Extraiga hacia arriba el grupo plancha porta-embutido de su guía. La plancha reguladora de espesor quedará bloqueada en el "0".

5) Desenrosque completamente el volante de sujeción "D", tome el cubrecuchilla "K" y extráigalo completamente de la máquina.

6) Desenrosque tres vueltas el botón "H".

7) Levante el afilador con la empuñadura "V" y extráigalo de su alojamiento.

8) Coloque el extractor de la cuchilla "J" y fíjelo sobre los agujeros roscados, por medio de los dos volantes. Con un destornillador, desenrosque los 4 tornillos de la cuchilla y, tomando los dos volantes, quite todo.

9) Lave la cuchilla con agua tibia y detergente líquido, enjuague con agua fría, seque y desinfecte con alcohol. La base y las demás piezas de la máquina se lavan con agua tibia y detergente líquido, estregando con un paño suave; luego, enjuague con agua fría, seque y desinfecte con alcohol.

Nunca use soluciones a base de hipoclorito de sodio, ni detergente abrasivo, ya que arruinarían las superficies anodizadas de la máquina.

10) Instale de nuevo las piezas de la máquina, siguiendo las operaciones de desmontaje en el orden inverso.

Atención: el cubrecuchilla es una protección muy importante: desmóntelo sólo cuando la cuchilla está fijada en su posición normal con los cuatro tornillos.

5.2 Lubricación

(Fig. 3)

Para que el brazo prensa-embutido y el carro se deslicen correctamente, lubrique regularmente los puntos indicados en la fig. 3; use sólo aceite de vaselina (MARCOL 82 ESSO, o WHITE OIL 105 BERGOL) moderadamente pero a menudo.

6 OPERACIONES DE AFILADO

ATENCIÓN: EL AFILADO ES UNA OPERACIÓN QUE TIENE QUE SER EFECTUADA POR PERSONAL EXPERTO. NUNCA LIMPIE LA CUCHILLA CUANDO ESTÉ EN MOVIMIENTO. EL AFILADOR NO PODRÁ AFILAR MÁS LA CUCHILLA CUANDO ÉSTA TENGA EL DIÁMETRO CONSUMIDO 10 MM.

Para que la cortadora funcione perfectamente, es muy importante mantener la cuchilla afilada. Es mejor afilarla un poco diariamente, que mucho una vez por semana.

La fig. 4 muestra la secuencia correcta de afilado. Afile sólo la cuchilla cuando esté limpia.

Afilador una cuchilla sucia, implica afilar incorrectamente y ensuciar el afilador y las muelas.

Tras el afilado, limpie las muelas con el cepillo suministrado junto con la máquina. Además, limpie los granos de arena de la cuchilla y de la máquina con un paño humedecido con alcohol.

Antes de efectuar esta operación, asegúrese de que el regulador graduado de corte esté en "0" y que el enchufe esté desconectado de la alimentación.

Afilado de la cuchilla

(Fig. 4)

1) Desengrase la parte interior y exterior de la cuchilla con un paño humedecido con alcohol.

2) Gire media vuelta el botón (Fig. 4-1) Levante el afilador, gírelo 180° y bájelo (Fig. 4-2). Bloquee el afilador, enroscando media vuelta el botón.

3) Ponga en marcha la máquina, de manera que la muela afile la cuchilla. Dicha operación se concluirá cuando se forme una leve rebaba en el filo delantero de la cuchilla; controle después de apagar la máquina (Fig. 4-2).

4) Ponga en marcha la máquina. Tire del botón correspondiente hasta que la muela de rebabado toque la cuchilla por un tiempo máximo de 2 segundos. Apague la máquina y cerciórese de haber desbarbado la cuchilla (Fig. 4-3).

5) Coloque de nuevo el afilador en su posición, realizando todas las operaciones del punto 1 en el orden inverso; luego, limpie la cuchilla y todas sus piezas sucias con un paño humedecido con alcohol (Fig. 4-4).

7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La limpieza de la máquina tiene que ser efectuada por una persona preparada.

- Quite el enchufe de la alimentación. Nunca apague la máquina sólo con el interruptor rojo (parada).

- Desplace la máquina de a dos personas, tomándola desde los 4 pies de apoyo.

- Sustituya la cuchilla cuando la distancia entre ésta y el cubrecuchilla sea de 6 mm como máximo.

- Extraiga la cuchilla sólo con el extractor de cuchilla

- Tenga cuidado con el filo de la cuchilla, es muy cortante

- Está terminantemente prohibido limpiar la cortadora con productos nocivos que puedan perjudicar la salud del operador y del cliente.

Use productos con un porcentaje de acidez pH 7-8.

- La sustitución del cable de alimentación tiene que ser efectuada sólo por personal experto.

8 PREPARACION

Durante la instalación de la máquina es indispensable preparar a un operador mayor de edad para el uso, limpieza, cuidado y afilado de la cuchilla, explicándole perfectamente los peligros que puede correr usando la

máquina de manera incorrecta. La preparación será efectuada por el instalador, el cual está habilitado y conoce las normativas comunitarias sobre las máquinas.

9 CARACTERÍSTICAS

DIÁMETRO CUCHILLA	220 mm	250 mm	300 mm
-------------------	--------	--------	--------

CAPACIDAD DE CORTE

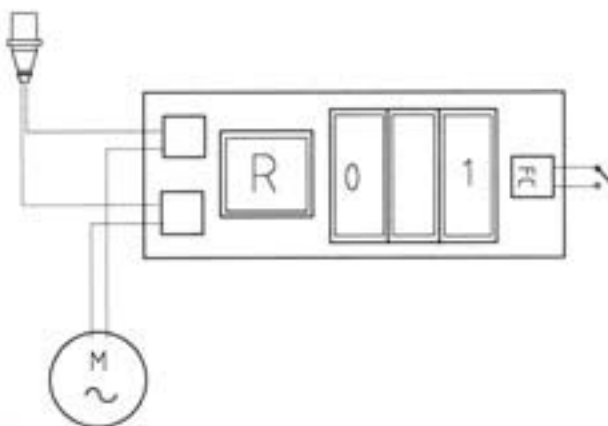
PRODUCTO REDONDO mm	160	170	190
PRODUCTO CUADRADO mm	160x160	170x170	190x190
PRODUCTO RECTANGULARmm	230x135	220x145	210x190
ESPESOR DE CORTE mm	0 - 15	0 - 15	0 - 15

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

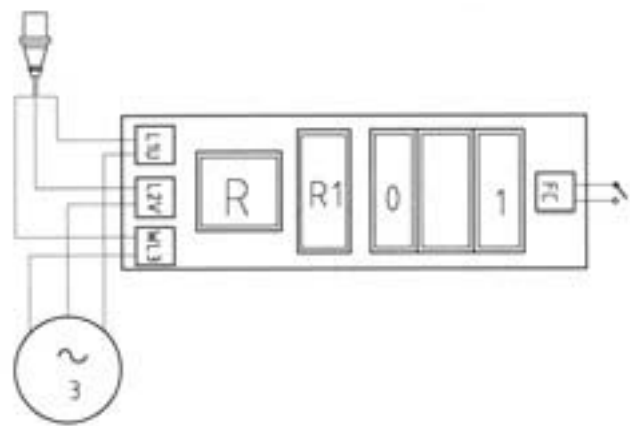
VOLTAJE	Single-phase V230/50	Single-phase V230/50	Single-phase V230/50 Three-phase V230 - 400/50
POTENCIA MOTOR	kW 0.150	kW 0.150	kW 0.150
ABSORCIÓN	1.6A	1.6A	1.6A

PESO Kg.	21	22	25
EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR	cepillo, lubricador, extractor de la cuchilla		
DIMENSIONES DEL PAQUETE	500x600 H450	500x600 H450	640x600 H490

10 ESQUEMAS ELÉCTRICOS



V230 MONOFÁSICO



TRIFÁSICO
V400



PORTUGUÊS

1	PREMISSA	20
1.1	Introdução	20
1.2	Utilização	20
2	COMO LIGAR O APARELHO	20
2.1	Abertura da embalagem	20
2.2	Instalação	20
2.3	Ligação eléctrica	21
2.4	Funcionamento	21
3	COMANDOS E SEGURANÇAS	21
3.1	Comandos	21
3.2	Seguranças mecânicas	21
3.3	Teste	21
4	USO DA CORTADORA DE CARNES FRIAS	21
4.1	Operações para o uso	21
5	MANUTENÇÃO E CUIDADOS COM A CORTADORA DE CARNES FRIAS	21
5.1	Limpeza	21
5.2	Lubrificação	22
6	OPERAÇÕES DE AFIAÇÃO	22
6.1	Afiação da lâmina	22
7	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	22
8	TREINAMENTO	23
9	CARACTERÍSTICAS	23
10	ESQUEMAS ELÉCTRICOS	23

1 PREMISSA

- Este manual foi redigido em conformidade com a Directriz de Máquinas 89/392 89/109 91/368 93/44 - 89/336 92/31 - 73/23 93/68.

O fabricante deseja comunicar ao cliente de modo claro e sintético as instruções de uso e de manutenção e também as seguranças existentes na máquina, a fim de manter a máxima funcionalidade com o passar do tempo.

- As cortadoras de carnes frias são sujeitas a possíveis actualizações que não prejudicarão as explicações presentes no manual.

- Antes de pôr a funcionar a cortadora de carnes frias, recomendamos ler com atenção este manual.

- Se este manual for avariado ou perdido, solicitar imediatamente uma cópia ao fabricante.

- Muitos acidentes são causados pelo conhecimento insuficiente da máquina e das protecções de segurança. Antes de iniciar o trabalho, ler e seguir com atenção as advertências aqui contidas.

1.1 Introdução

As cortadoras de carnes frias por Gravidade foram criadas para estarem em conformidade com os requisitos de segurança da Comunidade Europeia, portanto, cada cortadora de carnes frias é dotada de uma plaqueta com a marca "CE" que certifica a conformidade com tais requisitos.

1.2 Utilização

Estas cortadoras de carnes frias foram fabricadas para fatiar enchidos cozidos e crus, carne quente ou fria, pão ou queijo, fruta sem caroço e verdura. Podem cortar até a uma espessura de 15 mm.

Não são apropriadas para cortar produtos congelados, enchidos e carnes com osso ou fruta com caroço. Se tentar fatiar estes produtos ou outros semelhantes, pode-se avariar seriamente a máquina e invalidar a garantia.

2 COMO LIGAR O APARELHO

Ao receber a caixa com a cortadora de carnes frias, controlar que esta esteja íntegra e que não tenha sofrido danos durante o transporte.

2.1 Abertura da embalagem

1- Cortar e remover as fitas plásticas;

2 - retirar os grampos;

3 - levantar a caixa no sentido vertical, retirar o exemplar do manual de uso e manutenção e os quatro pés de apoio;

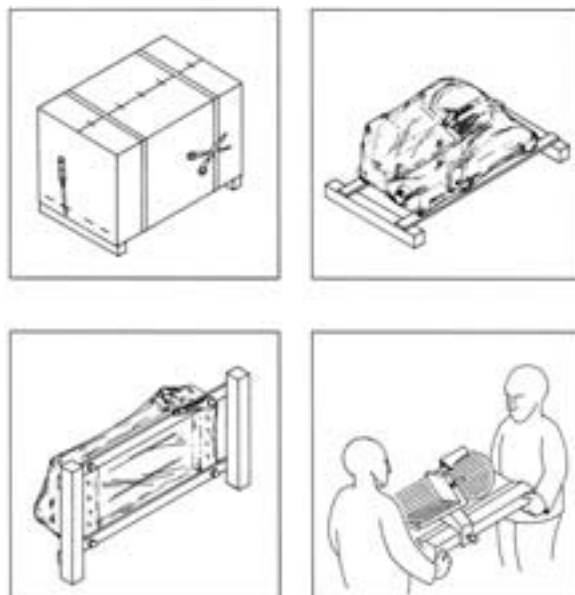
4 - com uma chave de 6 soltar os parafusos que mantêm fixa a máquina no palete;

5 - retirar o saquinho de polietileno e aparafusar os quatro pés de apoio;

6 - levantar a máquina em duas pessoas segurando-a pelos pés;

7 - controlar o conteúdo da embalagem e que corresponda ao quanto indicado nos documentos;

ADVERTÊNCIA: A EMBALAGEM PODE SER CONSIDERADA RESÍDUO SÓLIDO URBANO. SEGUIR AS DISPOSIÇÕES DE LEI EXISTENTES IN LOCO. NÃO ABANDONAR OS COMPONENTES DA EMBALAGEM NO AMBIENTE.



2.2 Instalação

Posicionar a cortadora de carnes frias numa superfície lisa, plana e estável. Pode-se compensar uma eventual irregularidade da superfície de apoio com os pés reguláveis. Prestar atenção e deixar próximo à ventilação do motor um espaço de pelo menos 200 mm se este estiver girado para uma parede.

Ao redor da cortadora de carnes frias, deixar um espaço adequado para um uso correcto da máquina,

tanto para a utilização como para a limpeza e manutenção.

Recomenda-se deixar um espaço livre ao redor da máquina de pelo menos 300 mm. A cortadora de carnes frias funciona regularmente em ambiente com humidade relativa inferior a 80% e próximo a fontes de calor inferiores a 30°C.

2.3 Ligação eléctrica

Ligar a ficha na alimentação e certificar-se de que o sistema seja dotado de protecção contra sobrecargas eléctricas. Para maior segurança, colocar na caixa de alimentação um fusível de 0.5 Amp.

O sentido de rotação da lâmina deve ser anti-horário, olhando pelo lado do protector da lâmina.

Se nas cortadoras de carnes frias trifásica o sentido de rotação não estiver correcto, inverter dois dos três fios da ficha de alimentação.

2.4 Funcionamento

Usar a cortadora de carnes frias segundo as funções para as quais foi projectada. Nunca usar as mãos para empurrar o produto em direcção à lâmina. A mesa de apoio do produto é inclinada e permite que o produto, com o seu próprio peso, deslize em direcção da lâmina. Manter as mãos distantes da lâmina e usar o respectivo punho para fazer deslizar tranquilamente para frente e para trás a mesa de apoio.

3 COMANDOS E SEGURANÇAS

3.1 Comandos

As cortadoras de carnes frias por Gravidade são accionadas electricamente mediante dois botões, I (marcha) e O (paragem) e são dotadas de um indicador luminoso de cor branca que sinaliza a lâmina em movimento.

A máquina é dotada de interruptor de segurança no protector da lâmina ligado com o dispositivo de falta de tensão (NVR).

A cada interrupção de tensão, dever-se-á accionar o botão I (marcha) para ligar.

3.2 Seguranças mecánicas

- A lâmina é totalmente coberta por uma guarda inamovível, salvo a parte que efectua o corte.
- A mesa de apoio pode ser retirada somente se a placa reguladora cobre a lâmina e se o botão graduado estiver na posição '0'(zero).
- A placa reguladora pode ser aberta (mediante o botão graduado) somente se a mesa de apoio estiver fixada na sua posição normal de utilização.
- A lâmina pode ser retirada usando somente a ferramenta de retirar a lâmina entregue com o aparelho.
- Todas as guardas são inamovíveis, a desmontagem ou a sua modificação tornam a máquina um aparelho perigoso pelo qual o fabricante não é responsável em caso de eventuais acidentes.

3.3 Teste

- Controlar que todos os componentes da cortadora de carnes frias estejam montados correctamente.
- Controlar que o volante que fixa o protector da lâmina esteja bloqueado.
- Accionar o botão de marcha e controlar que se ligue e desligue./
- Controlar o deslizamento da mesa de apoio e da placa empurradora.
- Controlar o funcionamento do afiador.
- Controlar a abertura da placa reguladora.

4 USO DA CORTADORA DE CARNES FRIAS

4.1 Operações para o uso (Fig.1)

- 1) Colocar o botão graduado "A" em "0" (zero).
- 2) Colocar a mesa de apoio "B" o mais distante possível da lâmina "K".
- 3) Levantar a placa empurradora "C" mediante o respectivo punho "P".
Apoiar o produto na mesa de apoio, abaixar a placa empurradora sobre ou atrás do produto.
- 4) Seleccionar a espessura desejada mediante o botão "A".
- 5) Carregar no botão "I" (marcha).
- 6) Empurrar a mesa de apoio mediante o punho "P" para fatiar o produto.
- 7) Ao terminar de usar, desligar a máquina com o botão "O" (paragem) e posicionar em "0" o botão graduado.

5 MANUTENÇÃO E CUIDADOS COM A CORTADORA DE CARNES FRIAS

Para manter a higiene, a cortadora de carnes frias deve ser mantida limpa. É necessário desmontar e limpar a máquina no final do dia de trabalho e todas as vezes que se trocar o tipo de produto a ser fatiado (ex. de carne fresca para carne cozida) na sequência segundo a fig. 2.

fix

5.1a Limpeza

(Fig. 2) (Fig. 5)

1) Isolar a máquina de fontes de corrente, retirando a ficha da tomada de corrente ou desligar o interruptor automático que se encontra próximo à tomada de alimentação.

Nunca confiar em carregar somente no botão vermelho "O" na cortadora de carnes frias.

2) Colocar o botão graduado "A" em "0" (Fig. 5).

3) Soltar totalmente o volante "Q" numa posição qualquer.

4) Com um movimento relativamente brusco, puxar a mesa de apoio em direção ao apoio "R" de modo que o mecanismo de bloqueio se angate. Retirar com um movimento vertical o grupo de mesa de apoio da sua guia. A placa reguladora ficará bloqueada em "0".

5) Soltar completamente o volante de fixação "D", pegar o protector da lâmina e retirá-lo completamente da máquina.

6) Soltar o botão "H" por três giros.

7) Levantar o afiador com o punho "V" e retirá-lo da sua sede.

8) Posicionar o dispositivo para retirar a lâmina "J" e fixá-lo nos furos roscados mediante os dois volantes. Com uma chave de parafuso soltar os 4 parafusos da lâmina, em seguida, segurando nos dois volantes, retirar tudo.

9) Lavar a lâmina com água morna e detergente líquido, enxaguar com água fria e higienizar com álcool. A base e as outras partes da máquina devem ser lavadas sempre com água morna e detergente líquido, passando um pano não abrasivo; enxaguar com água fria, secar e higienizar com álcool.

Nunca usar, por razão alguma, soluções à base de hipoclorito de sódio, nem detergente abrasivo, pois podem danificar as superfícies anodizadas da máquina.

10) A remontagem da máquina deve ser feita seguindo na ordem inversa as operações feitas para a desmontagem.

Atenção: o dispositivo para retirar a lâmina é uma protecção muito importante, deve ser desmontado quando a lâmina estiver fixada na sua posição normal com os quatro parafusos.

5.2 Lubrificação

(Fig. 3)

Para manter deslizantes os movimentos da placa empurradora e do carro, a cortadora de carnes frias deve ser regularmente lubrificada nos pontos indicados na fig.3; usar somente óleo de vaselina (MARCOL 82 ESSO ou WHITE OIL 105 BERGOIL) moderadamente, mas com frequência.

6 OPERAÇÕES DE AFIAÇÃO

ATENÇÃO: A AFIAÇÃO É UMA OPERAÇÃO QUE DEVE SER FEITA POR PESSOAL ESPECIALIZADO. NUNCA TENTAR LIMPAR A LÂMINA QUANDO ESTA ESTIVER EM MOVIMENTO. O AFIADOR NÃO É CAPAZ DE AFIAR A LÂMINA QUANDO ESTA TIVER O SEU DIÂMETRO CONSUMIDO DE 10 MM.

É muito importante, para o bom funcionamento da cortadora de carnes frias, manter a lâmina afiada. É melhor afiá-la um pouco diariamente que muito uma vez por semana.

A fig. 4 mostra a sequência correcta de afiação. Afiar somente se a lâmina estiver limpa.

A afiação de uma lâmina suja causa uma afiação irregular e suja o afiador e os rebolos.

Após a afiação, com a escova entregue com o aparelho, retirar dos rebolos as sujidades. Para além disso, deverá ser retirado todo grão de areia da lâmina e da máquina com um pano embebido de álcool.

Antes de fazer esta operação, certificar-se de que o botão graduado esteja em "0" e que a ficha esteja desligada da alimentação.

Afiação da lâmina D 220 250 (Fig. 4)

1) Desengordurar a lâmina com um pano húmido embebido de álcool, tanto a parte interna como a parte externa.

2) Girar o botão de meio giro (fig. 4.1). Levantar o afiador, girá-lo 180° e abaixá-lo (fig. 4.2). Bloquear o afiador aparafusando meio giro o botão.

3) Ligar a máquina de modo que o rebolo afie a lâmina. Esta operação deve ser terminada quando se formar uma leve rebarba no fio anterior da lâmina, que deve ser controlada após ter desligado a máquina (fig. 4.2).

4) Ligar a máquina. Puxar o respectivo botão até provocar a aproximação do rebolo de rebarbar da lâmina por um tempo máximo de 2 segundos. Desligar a máquina e certificar-se de que a rebarbação foi efectuada (fig. 4.3).

5) Recolocar o afiador na posição de partida, seguindo ao contrário todas as operações citadas no item 1; em seguida limpar a lâmina e todas as partes sujas de pó de afiação com um pano embebido de álcool (fig. 4.4).

7 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- A limpeza da máquina deve ser efectuada somente por uma pessoa completamente instruída.

- Retirar a ficha da alimentação. Nunca desligar a máquina somente com o interruptor (paragem).

- O deslocamento da máquina deve ser feito por duas pessoas, segurando pelos 4 pés para o transporte.

- Remover a lâmina somente com o dispositivo de retirar a lâmina.

- Atenção com o fio da lâmina, é muito cortante.

- A substituição do cabo de alimentação deve ser feita somente por pessoa especializada.

- A substituição da lâmina deve ser feita se a distância entre a guarda pára-lâmina e a lâmina for de no máximo 6 mm.

- É severamente proibido limpar a cortadora de carnes frias com produtos nocivos, que possam causar problemas à saúde tanto do operador como do cliente.

Usar produtos com uma taxa de acidez (PH 7-8).

Usare prodotti con un fattore PH 7-8.

-La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere fatta solamente da personale esperto.

8 TREINAMENTO

Durante a instalação da máquina, é indispensável treinar um operador maior de idade para o uso – limpeza – cuidados – afiação regulares da lâmina, com especial atenção para com os perigos que podem dar-

se pelo uso incorrecto. O treinamento será feito pelo instalador, que é regularmente habilitado e tem conhecimento da normativa comunitária sobre as máquinas.

9 CARACTERÍSTICAS

DIÂMETRO DA LÂMINA	220 mm	250 mm	300 mm
--------------------	--------	--------	--------

CAPACIDADE DE CORTE

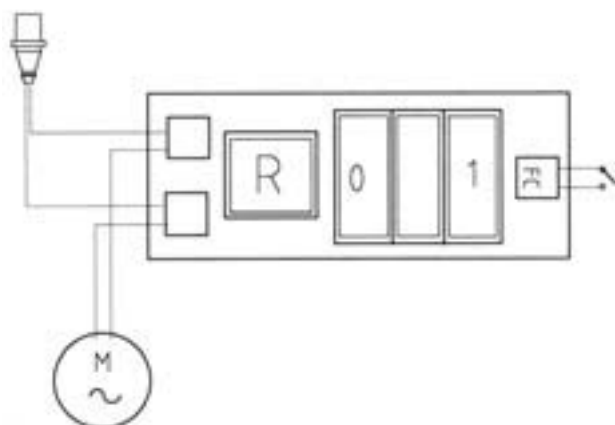
PRODUTO REDONDO mm	160	170	190
PRODUTO QUADRADO mm	160x160	170x170	190x190
PRODUTO RECTANGULAR mm	230x135	220x145	210x190
ESPESSURA DE CORTE mm	0 - 15	0 - 15	0 - 15

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

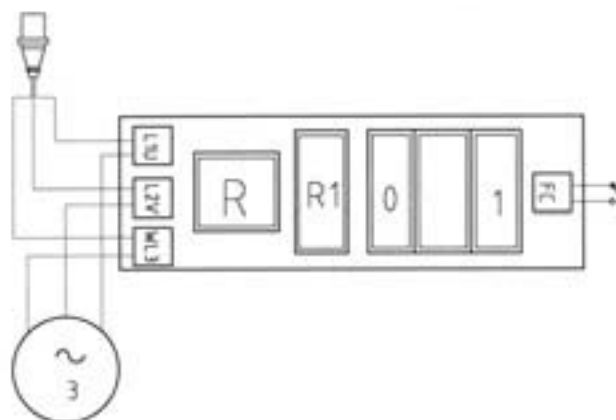
VOLTAGEM	monofasica V230/50	monofasica V230/50	monofasica V230/50 trifasica V230 - 400/50
POTÊNCIA DO MOTOR	kW 0.150	kW 0.150	kW 0.150
ABSORÇÃO	1.6A	1.6A	1.6A

PESO Kg.	21	22	25
EQUIPAMENTO STANDARD	escova, lubrificador, dispositivo de retirar la lâmina		
DIMENSÕES DO BLOCO	500x600 H450	500x600 H450	640x600 H490

10 ESQUEMAS ELÉTRICOS



V230 MONOFÁSICO



V400 TRIFÁSICO



DEUTSCH

1 VORWORT.....	24
1.1 Einleitung.....	24
1.2 Gebrauch.....	24
2 INBETRIEBNAHME.....	24
2.1 Öffnen der verpackung.....	24
2.2 Installation.....	25
2.3 Elektroanschluss.....	25
2.4 Funktionsweise.....	25
3 BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERUNGEN ...	25
3.1 Betriebsfunktionen.....	25
3.2 Mechanische sicherungen.....	25
3.3 Abnahmeprüfung.....	25
4 GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE.....	25
4.1 Verfahren zum gebrauch.....	25
5 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG DER MASCHINE.....	25
5.1 Reinigung.....	26
5.2 Schmierung.....	26
6 VERFAHREN ZUM SCHNEIDBLATTSCHÄRFEN.....	26
6.1 Schleifen des schneidblatts.....	27
7 REINIGUNG UND WARTUNG.....	27
8 SCHULUNG.....	27
9 EIGENSCHAFTEN.....	28
10 SCHALTPLÄNE.....	28

1 VORWORT

- Dieses Handbuch wurde den Angaben der Maschinenrichtlinien 89/392 89/109 91/368 93/44 - 89/336 92/31 - 73/23 93/68 gemäß verfasst.

Damit will der Hersteller den Kunden über die grundlegenden Funktionsprinzipien, Wartungsanforderungen und Sicherheitsvorrichtungen der Maschine in klarer und leicht verständlicher Form informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine gewährleisten zu können.

- Die Aufschnittmaschinen unterliegen kontinuierlichen Aktualisierungen, was allerdings die in vorliegendem Handbuch angeführten Hinweise und Angaben in keinsten Weise beeinträchtigt.

- Vor der Inbetriebnahme der Aufschnittmaschine sollte das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.

- Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.

- Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschine ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhalteten Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

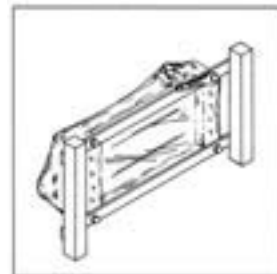
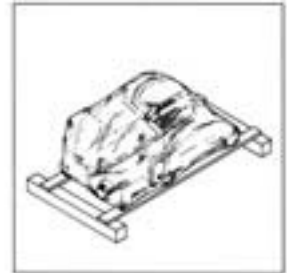
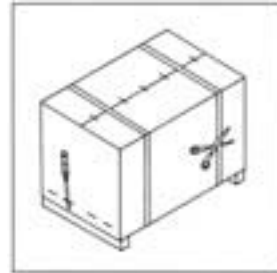
1.1 Einleitung

Die Aufschnittmaschinen Fallmodell Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jeder unserer Aufschnittmaschinen das Kennschild "CE", mit dem die Konformität bezüglich oben genannter Anforderungen zertifiziert wird.

1.2 Gebrauch

Diese Aufschnittmaschinen dienen zum Aufschneiden von gekochten und rohen Wurstwaren, warmem oder kaltem Fleisch, Brot und Käse, kernfreiem Obst und Gemüse. Die Schneiddicke erreicht bis zu 15 mm.

Die Aufschnittmaschinen dürfen keinesfalls zum Aufschneiden von tiefgefrorenen Produkten, Fleisch- oder Wurstwaren mit Knochen oder Kernobst verwendet werden. Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigen



2 INBETRIEBNAHME

Bei Erhalt des die Aufschnittmaschine beinhaltenden Pakets sollten Sie sicherstellen, dass dieses keine, eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

2.1 Öffnen der verpackung

- 1 – Die Plastikbänder aufschneiden und entfernen;
- 2 – Die Metallklammern entfernen;
- 3 – Das Paket gerade anheben und die Gebrauchsanleitung und die vier Standfüße herausnehmen;
- 4 – Mit einem Schraubenschlüssel Nr. 6 die Bolzen, mit denen die Maschine auf der Palette befestigt ist, lösen;
- 5 – Die Polyäthylenhülle entfernen und die vier Standfüße anschrauben;
- 6 – Mit der Hilfe einer zweiten Person die Maschine an den vier Standfüßen anheben;
- 7 – Den Inhalt der Verpackung kontrollieren und dessen Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein überprüfen;

HINWEIS: DAS VERPACKUNGSMATERIAL KANN DEM STADTMÜLL ZUGEFÜHRT WERDEN: DIE DIESBEZÜGLICHEN, VOR ORT GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND NORMEN BEFOLGEN. DAS VERPACKUNGSMATERIAL KEINESFALLS IN FREIER NATUR WEGWERFEN

2.2 Installation

Die Aufschnittmaschine auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen. Eventuelle Unebenheiten können mit Hilfe der regulierbaren Standfüße korrigiert werden. Achten Sie beim Aufstellen der Maschine darauf, dass im Bereich der Motorbelüftung mindestens 200 mm Freiraum vorhanden ist.

Rund um die Aufschnittmaschine muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten derselben zu gewährleisten.

Dieser Freiraum sollte mindestens 300 mm betragen. Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80%, sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 30°C garantiert..

2.3 Elektroanschluss

Stecker. Den Stecker in die Steckdose stecken und überprüfen, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist. Mehr Sicherheit wird Ihnen garantiert, indem Sie eine Schmelzsicherung (0,5 A) in der Verteilerbüchse montieren.

Die Drehrichtung des Schneidblatts muss gegen den Uhrzeigersinn laufen, wenn Sie die Maschine von der Seite des Schneidblattschutzes aus betrachten.

Sollte diese Drehrichtung bei den dreiphasigen Aufschnittmaschinen nicht gegeben sein, müssen zwei der drei Drähte des Steckers vertauscht werden.

2.4 Funktionsweise

Die Aufschnittmaschine ausschließlich zu dem Zweck benutzen, zu dem sie hergestellt wurde. Das Schneidgut während des Aufschneidens keinesfalls mit den Händen halten. Der Schneidgutschlitten ist leicht gekippt, wodurch das Schneidgut automatisch aufgrund seines Gewichts gegen das Schneidblatt rutscht. Die Hände stets von dem Schneidblatt fernhalten und ausschließlich den dafür vorgesehenen Griff benutzen, um den Schlitten nach vor und zurück zu bewegen.

3 BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERUNGEN

3.1 Betriebsfunktionen

Die Aufschnittmaschinen Fallmodell werden elektrisch mittels zweier Tasten betrieben: eine grüne Betriebstaste I und eine rote Stopptaste O. ferner verfügt die Maschine über eine weiße Kontrolllampe zur Anzeige "Schneidblatt in Betrieb".

Die Aufschnittmaschine wurde innerhalb des Schneidblattschutzes mit einem Schutzschalter ausgestattet, der bei Spannungsabfall ausgelöst wird (NVR).

Nach jeder Unterbrechung des Maschinenbetriebs aufgrund eines Spannungsabfalls, muss die Betriebstaste I gedrückt werden, um sie neu zu starten.

3.2 Mechanische sicherungen

- Das Schneidblatt wird vollkommen von einer fix befestigten Abdeckung geschützt, mit Ausnahme jenes Bereichs, der vom Schneidvorgang betroffen ist.

- Der Schneidgutschlitten kann nur dann entfernt werden, wenn der Schneiddicke-Regler das Schneidblatt abdeckt und der Drehgriff mit Gradeinteilung auf "0" (Null).

- Der Schneiddicke-Regler kann nur dann geöffnet werden (mit Hilfe des Drehgriffs), wenn sich der Schlitten in seiner normalen Betriebsposition befindet.

- Das Schneidblatt kann ausschließlich unter Zuhilfenahme des mitgelieferten "Schneidblatentferners" abgenommen werden.

- Sämtliche Sicherungen sind fest auf der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Das Verschrotten oder eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen für etwaige Unfälle oder Verletzungen keinesfalls haftbar gemacht werden

3.3 Abnahmeprüfung

- Überprüfen, ob sämtliche Komponenten der Aufschnittmaschine korrekt montiert wurden.

- Überprüfen, ob das Kurbelrad zur Befestigung des Schneidblattschutzes blockiert ist.

- Die Betriebstaste betätigen und kontrollieren, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschaltet.

- Die Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und des Andrückers überprüfen.

- Den Betrieb des Schneidblattschärfers kontrollieren.

- Das Öffnen des Schneiddicke-Regler überprüfen.

4 GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE

4.1 Verfahren zum gebrauch (Abb.1)

1)Den Drehgriff "A" mit Gradeinteilung auf "0" (Null) stellen.

2)Den Schneidgutschlitten "B" so weit wie möglich von dem Schneidblatt "K" wegschieben.

3)Den Andrücker "C" mit Hilfe des dafür vorgesehenen Griffs "P" anheben.

Das Produkt auf den Schlitten legen und den Andrücker auf oder hinter das Schneidgut absenken.

4)Die gewünschte Schneiddicke mit Hilfe des Drehgriffs "A" einstellen.

5)Die Betriebstaste "I" drücken.

6)Durch Festhalten des Griffs "P" den Schneidgutschlitten nach vor und zurück bewegen, um das Schneidgut aufzuschneiden.

7)Nach dem Gebrauch die Maschine anhand der Stopptaste "O" abschalten und den Drehgriff mit Gradeinteilung wieder auf "0" stellen.

5 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG DER MASCHINE

Aus hygienischen Gründen muss die Aufschnittmaschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstags, sowie bei jedem Wechsel der Art des Schneidguts (z.B. von Frischfleisch auf gebratenes Fleisch) abmontiert und gereinigt werden, wobei den Angaben auf Abbildung 2 zu folgen ist.

5.1a Reinigung

(Abb. 2) (Abb. 5)

1) Den Stecker aus der Steckdose ziehen, bzw. den Automatikschalter in der Nähe der Steckdose ausschalten, um die Maschine vom Stromnetz abzuschließen.

Das Drücken der roten Stopptaste "O" auf der Maschine darf keinesfalls als ausreichend zu diesem Zweck betrachtet werden.

2) Den Drehgriff "A" auf "0" (Null) stellen (Abb. 5).

3) Das Kurbelrad "Q" vollkommen aufschrauben, egal in welcher Position es sich befindet.

4) Mit einer ziemlich entschlossenen Bewegung nun den Schneidgutschlitten zum Anschlag "R" ziehen, so dass der Sperrmechanismus ausgelöst wird. Den Schneidgutschlitten nun vertikal nach oben aus seinen Leitschienen heben. Der Schneiddicke-Regler bleibt auf der Position "0" blockiert.

5) Das Kurbelrad "D" vollkommen aufschrauben, den Schneidblattschutz "K" ergreifen und von der Maschine abnehmen.

6) Den Kugelgriff "H" um drei Umdrehungen aufschrauben.

7) Den Schneidblattschärfer am Griff "V" anheben und aus seinem Sitz ziehen.

8) Den "Schneidblattnferner" "J" positionieren und mit Hilfe der beiden Kurbelräder an den Gewindeöffnungen anschrauben. Mit Hilfe eines Schraubenziehers die vier Schrauben des Schneidblatts aufschrauben und anschließend das gesamte Schneidblatt mit Hilfe der beiden Kurbelräder entfernen.

9) Das Schneidblatt mit lauwarmem Wasser und etwas flüssigem Reinigungsmittel säubern, mit kaltem Wasser abspülen, trocknen lassen und mit etwas Alkohol desinfizieren.

Das Maschinenbett und die anderen Maschinenkomponenten müssen stets mit lauwarmem Wasser, etwas flüssigem Reinigungsmittel und einem nicht scheuerndem Lappen gesäubert werden; auch in diesem Fall mit kaltem Wasser abspülen, trocknen lassen und mit etwas Alkohol desinfizieren.

Unter keinen Umständen scheuernde oder auf unterchlorigsaurem Natron basierende Reinigungsmittel verwenden, da dies die eloxierten Oberflächen der Maschine unwiderruflich beschädigen würde.

10) Die neuerliche Montage der Maschine ist in genau umgekehrter Reihenfolge wie eben beschrieben vorzunehmen.

ACHTUNG: Der Schneidblattschutz ist eine besonders wichtige Schutzvorrichtung und darf nur dann abmontiert werden, sobald das Schneidblatt mittels der vier Schrauben in ihrer normalen Position befestigt ist.

5.2 Schmierung

(Abb. 3)

Um eine stets einwandfreie Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und Andrückers zu gewährleisten, muss die Aufschnittmaschine in regelmäßigen Abständen an den in Abb. 3 gekennzeichneten Stellen geschmiert werden; verwenden Sie dazu ausschließlich Vaselineöl (MARCOL 82 ESSO oder WHITE OIL 105 BERGOIL); eine derartige Schmierung sollte des öfteren, aber in geringen Mengen erfolgen.

6 VERFAHREN ZUM SCHNEIDBLATTSCHÄRFEN

ACHTUNG: DAS SCHLEIFEN DES SCHNEIDBLATTS DARF AUSSCHLIESSLICH VON DAZU BEFUGTEM UND AUSGEBILDETEM PERSONAL VORGENOMMEN WERDEN. DAS SCHNEIDBLATT UNTER KEINEN UMSTÄNDEN WÄHREND DES MASCHINENBETRIEBS (D.H. BEI LAUFENDEM SCHNEIDBLATT) REINIGEN. NACH EINEM VERSCHLEISS DES SCHNEIDBLATTS VON MEHR ALS 10 MM HINSICHTLICH IHRES DURCHMESSERS, WIRD DIE FUNKTIONSWEISE DER SCHLEIFVORRICHTUNG UNTERBROCHEN.

Um den störungsfreien Betrieb der Aufschnittmaschine zu gewährleisten, muss deren Schneidblatt stets gut geschliffen sein. Dabei ist zu berücksichtigen, dass ein tägliches, kurzes Schleifen des Schneidblatts einem umfangreichen Schleifvorgang einmal pro Woche unbedingt vorzuziehen ist.

In Abb. 4 ist der korrekte Schleifvorgang dargestellt. Nur das gereinigte Schneidblatt schleifen.

Das Schleifen eines mit Schneidgutrückständen behafteten Schneidblatts erfüllt kaum den gewünschten

Zweck und beschädigt auf Dauer sowohl die Schleifvorrichtung, als auch deren Schleifscheiben. Nach dem Schleifen sind eventuelle Schmutzablagerungen mit Hilfe der mitgelieferten Bürste von den Schleifscheiben zu entfernen. Ferner müssen eventuell auf dem Schneidblatt oder der Maschine haftende Sandkörner mit Hilfe eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs entfernt werden. Bevor Sie mit einer derartigen Arbeit beginnen, sollten Sie unbedingt sicherstellen, dass der Drehknopf mit Gradeinteilung auf "0" steht und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

6.1 Schleifen des schneidblatts (Abb. 4)

- 1) Das Schneidblatt anhand eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs vorne und hinten von Fettrückständen befreien.
- 2) Den Drehgriff um eine halbe Umdrehung drehen (siehe Abb. 4.1). Die Schleifvorrichtung anheben, um 180° drehen, wieder senken (siehe Abb. 4.2) und durch nochmaliges Drehen des Drehgriffes die Schleifvorrichtung wieder blockieren.
- 3) Die Maschine starten und die Taste so lange drücken, bis von den Schleifscheiben ein leichter Druck auf das Schneidblatt ausgeübt wird. Dieses Verfahren kann als beendet betrachtet werden, sobald auf der vorderen Kante des Schneidblatts ein kleiner Grat sichtbar wird; dies kann nach Abschalten der Maschine (Abb. 4.3) überprüft werden.
- 4) Die Maschine wieder starten und den Drehgriff in Abb. 4.4 so lange drücken, bis die Schleifscheibe maximal 2 Sekunden lang auf dem Schneidblatt aufliegt. Die Maschine abschalten und das erfolgte Abgraten kontrollieren.
- 5) Die Schleifvorrichtung durch Drehen des Drehgriffs in Abb. 4.1 wieder auf ihre Ausgangsposition zurückstellen. Das Schneidblatt, sowie sämtliche vom Schleifvorgang betroffenen Teile von etwaigen Schmutz- und Staubablagerungen säubern. Verwenden Sie dazu ein mit etwas Alkohol getränktes Tuch.

7 REINIGUNG UND WARTUNG

- Das Säubern der Aufschnittmaschine ist ausschließlich den dazu ausgebildeten Personen vorbehalten.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Abschalten der Maschine anhand der roten Stopptaste darf in diesem Fall unter keinen Umständen als ausreichend betrachtet werden, um die Maschine von der Stromversorgung abzuschalten.
- Das Umstellen der Maschine muss von zwei Personen ausgeführt werden, wobei die vier Standfüße als Anhaltspunkte dienen.
- Der Schneidblattwechsel hat zu erfolgen, sobald der Abstand zwischen Schneidblattschutz und Schneidblatt maximal 6 mm beträgt.
- Das Schneidblatt nur mit dem dazu vorgesehenen "Schneidblattentferner" abmontieren.
- Achten Sie dabei auf die besonders scharfe Schneidblattkante.
- Es ist strengstens verboten, die Aufschnittmaschine mit Produkten zu reinigen, welche die Gesundheit des Bediener bzw. der Kunden schädigen könnten. Ausschließlich Produkte mit einem Säuregrad von (PH 7-8) verwenden.
- Das Auswechseln des Stromkabels darf ausschließlich von dazu befugten und ausgebildeten Personen vorgenommen werden.

8 SCHULUNG

Während der Installation der Aufschnittmaschine, muss der großjährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch-Reinigung-Instandhaltung-Schärfen des Schneidblatts ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehende Gefahren berücksichtigt werden müssen. Die Schulung hat von jener Person, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt, vorgenommen zu werden.

9 EIGENSCHAFTEN

SCHNEIDBLATTDURCHMESSER	220 mm	250 mm	300 mm
-------------------------	--------	--------	--------

SCHNITTLISTUNG

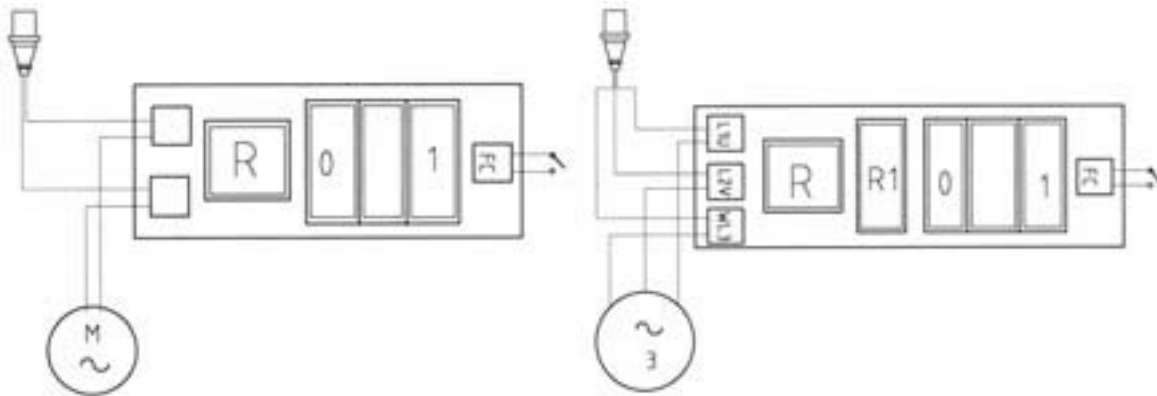
UNDES SCHNEIDGUT mm	160	170	190
QUADRATISCHES SCHNEIDGUT mm	160x160	170x170	190x190
RECHTECKIGES SCHNEIDGUT mm	230x135	220x145	210x190
SCHNEIDDICKE mm	0 - 15	0 - 15	0 - 15

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

SPANNUNG	Single-phase V230/50	Single-phase V230/50	Single-phase V230/50 Three-phase V230 - 400/50
MOTORLEISTUNG	kW 0.150	kW 0.150	kW 0.150
STROMAUFNAHME	1.6A	1.6A	1.6A

GEWICHT Kg.	21	22	25
STANDARDAUSRÜSTUNG	bürste, oler, schneidlattentferner		
SATZMAßE	500x600 H450	500x600 H450	640x600 H490

10 SCHALTPLÄNE



V230 EINPHASIG

V400 DREIPHASIG