

Bedienungsanleitung Manuel d'instructions

Maestroline



A 2580



A 2780



A 3080



A 3380



H 3380

INHALTSANGABE

	Seite
1. PRÄMISSE	2
1.1 Zweck des Handbuchs	2
1.2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHES	2
1.3 GEBRAUCHSBESTIMMUNG DER MASCHINE	2
2. ALLGEMEINES	2
2.1 Anwendungsbereich der Maschine, Sicherheitsnormen	2
2.2 GARANTIE UND VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS	4
2.3 PFLICHTEN DES BENUTZERS	4
2.4 MARKIERUNGEN - SCHILDER	4
3. TECHNISCHE KENNZEICHEN	5
3.1 TECHNISCHE DETAILS	5
3.2 AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖRTEILE	6
3.3 ZUM AUFSCHNEIDEN GEEIGNETE PRODUKTE	6
3.4 ZUM AUFSCHNEIDEN NICHT GEEIGNETE PRODUKTE	6
4. BESCHREIBUNG	6
4.1 ÖFFNEN DER VERPACKUNG	6
4.2 HAUPTBESTANDTEILE	8
4.3 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG	9
5. INBETRIEBNAHME	10
5.1. INBETRIEBNAHME DER MASCHINE	10
5.2. BESCHREIBUNG DER BEDIENUNG	10
5.3 NETZANSCHLUß	11
5.4 FUNKTIONS - UND DREHRICHTUNGSKONTROLLE DES SCHNEIDBLATTES (nur bei Modellen mit Dreiphasenmotor)	11
6. GEBRAUCH DER AUFSCHNEIDEMASCHINE	12
6.1 AUFLEGEN DER WARE UND SCHNITT SCHWER	12
6.2 REINIGEN DER MASCHINE	13
6.3 SPEEDY-CLEAN-SYSTEM	17
7. WARTUNG UND REPARATUR	18
7.1 ALLGEMEINES.....	18
7.2 SCHLEIFEN DER KLINGE	18
7.3 SCHMIERUNG DER GLEITBAHNEN DES FAHRGESTELLS MIT ARM UND TELLERTRÄGER (wöchentlich).....	20
7.4 SCHMIERUNG QUERLAUFSTAB/STÄBE TELLER UND WARENPRESSE (wöchentlich).....	20
8. BEDIENUNG HALBAUTOMAT H 3380	21
8.1 VERWENDUNG MODUS MANUELL	22
8.2 VERWENDUNG MODUS AUTOMATISCH	22
9. SUCHE UND BESEITIGUNG VON SCHÄDEN	23
10. ABBAU DER AUFSCHNEIDEMASCHINE	24
11. Zusammenfassung der Restrisiken und die Aufmerksamkeit der Verwendung der Maschine	24

1. PRÄMISSE

1.1 Zweck des Handbuchs

Diese Veröffentlichung enthält alle für den Gebrauch und die Wartung der Lebensmittel-Aufschnittsmaschinen mit Rundblatt, Mod Ø250, Ø275, Ø300, Ø330 mm erforderlichen Informationen. Zweck des vorliegenden Handbuchs ist es, dem Kunden, vor allem dem direkten Benutzer zu gestatten, alle Vorkehrungen zu treffen und alle menschlichen und materiellen Hilfen zu bieten, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch der Maschine zu ermöglichen.

1.2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHES

Dieses Handbuch muß der Person ausgehändigt werden, die für den Gebrauch und die Wartung der Maschinen zuständig ist, und die es an einem geschützten und trockenen Ort aufbewahrt, wo es jederzeit eingesehen werden kann. Es wird geraten, eventuell eine Kopie im Archiv bereitzuhalten.

Im Falle eines Informationsaustausches mit dem Hersteller oder mit von diesem autorisiertem Service-Personal ist auf die Daten des Schildes oder die Kennnummer der Maschine Bezug zu nehmen.

Das Handbuch muß für die gesamte Lebensdauer der Maschine aufbewahrt werden, und im Bedarfsfall (z.B. bei Beschädigung, die auch ein teilweises Zurateziehen verhindert, etc.) wird der Benutzer gebeten, ein neues Exemplar ausschließlich vom Hersteller anzufordern.

Im Falle des Verkaufes der Maschinen bitten wir den Benutzer, uns die Adresse des neuen Eigentümers mitzuteilen.

ANMERKUNG: Die in diesem Handbuch gebrauchten Begriffe vorn, hinten, rechts oder links beziehen sich auf die unter normalen Arbeitsbedingungen vonseiten des Benutzers gesehene Maschine.

1.3 GEBRAUCHSBESTIMMUNG DER MASCHINE

Die Gebrauchsbestimmung und die vorgesehene Beschaffenheit der Maschinen sind die einzigen vom Hersteller gestatteten; die Maschinen nur den gelieferten Angaben gemäß benutzen. Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur bei einwandfreier Funktion von Struktur, Mechanik und Anlage der Maschinen.

Die Maschinen sind nur für das Schneiden von Nahrungsmitteln vorgesehen, die dem Typ und den im vorliegenden Handbuch angegebenen Ausmaßen entsprechen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung bei unsachgemäßem Gebrauch durch nicht ausgebildetes Personal, bei selbst oder durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Änderungen und/oder Reparaturen, Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Maschinenmodell geeigneten Ersatzteilen ab.

Im Falle von Zweifeln bezüglich des Inhalts des Handbuchs oder für Klärungen direkt den Hersteller oder einen autorisierten technischen Kundendienst kontaktieren und die Paragraphennummer des Argumentes angeben, das Sie interessiert.

2. ALLGEMEINES

2.1 Anwendungsbereich der Maschine, Sicherheitsnormen

Die Maschine ist entworfen und gebaut, um Lebensmittel von in den Paragraphen 3.2, 3.3 und 3.4 angegebenen Art und Ausmaßen bei fortlaufendem Dienst aufzuschneiden.

2.1.1 RAUMBEDINGUNGEN FÜR DIE BENUTZUNG DER MASCHINE

Die Maschine kann nicht auf die Elemente und in Umgebungen mit Rauch, Rauch oder korrosiven Staub und / oder abrasive, mit dem Risiko eines Brandes oder einer Explosion und in jedem Fall in offenen Stellen und / oder ausgesetzt eingesetzt werden, wo es die Verwendung von explosionsgeschützten Komponenten vorgeschrieben ist.

- Temperatur zwischen -5°C bis +40°C
- Feuchtigkeit max. 95%



2.1.2 ALLGEMEINE SICHERHEITSNORMEN

Die Aufschneidemaschine darf nur von eigens dazu angewiesenem Personal benutzt werden, das aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Schrift gelesen hat.

Als Bedienungspersonal können nur Personen über 18 Jahren im Vollbesitz ihrer körperlichen und seelischen Kräfte, von erwiesener Fähigkeit und mit den für die Handhabung und die normale Wartung der einfachen mechanischen und elektrischen Teile notwendigen Kenntnissen eingesetzt werden.

Für einen besseren Gebrauch sollen folgende Angaben berücksichtigt werden:

- **Die Maschine den im Paragraphen "Inbetriebnahme" aufgeführten Anweisungen entsprechend aufstellen;**
- Die Maschine an einem Platz aufstellen, zu dem Unbefugte und vor allem Minderjährige keinen Zugang haben;
- Die Maschine mit großer Konzentration bedienen, sich nicht ablenken lassen;
- Keine weiten Kleidungsstücke mit weiten Ärmeln tragen;
- Niemandem gestatten, sich während des Schneidvorganges zu nähern;
- Die Beschilderung auf dem Maschinenkörper nicht entfernen, überdecken oder verändern, und im Falle einer Beschädigung umgehend ersetzen;
- **Die durchsichtigen Schutzteile nicht entfernen und die mechanischen und elektrischen Schutzvorrichtungen nicht verändern;**
- **Ausschließlich die zugelassenen Produkte aufschneiden;** keinen Schneideversuch mit verbotenen Produkttypen machen;
- Die Ablagezone des Aufschnitt-Produktes, die gesamte Arbeitszone um die Maschine und den Arbeitsboden immer sauber und trocken halten;
- Sich nicht auf die Maschine stützen und keinen für den Schneidvorgang fremden Gegenstand darauf ablegen;
- **Die Aufschneidemaschine nicht benutzen, wenn durch normale Abnutzung der Abstand zwischen der Klingenschnede und dem Klingenschutzring 6mm übersteigt (siehe Paragr. 7.2);**
- **Die Maschine nicht mit provisorischen oder nicht isolierten "fliegenden" elektrischen Verbindungskabeln benutzen;**
- Periodisch den Zustand des Stromkabels und der Kabelpresse auf dem Maschinenkörper kontrollieren; diese wenn notwendig sofort ersetzen, indem man sich dafür an qualifiziertes Personal wendet;
- Die Maschine im Schadensfall, bei anomaler Funktion, bei Bruchverdacht, nicht korrekten Bewegungen, ungewöhnlichen Geräuschen sofort anhalten;
- **Vor der Reinigung oder vor Wartungseingriffen den Netzstecker herausziehen;**
- Für die Reinigungs- und Wartungsvorgänge Schutzhandschuhe benutzen;
- Die Aufschnittware nur bei vollständig zurückgefahrenem Gleitteller und bei Dickeregelungsknopf auf Position '0' auflegen oder herunternehmen;
- Für die Bewegung des Warentellers während des Schneidvorgangs ausschließlich den am Arm angebrachten Arbeitsgriff oder den der Warenpresse benutzen;
- Es ist nicht zulässig, für das Aufschneiden andere als die vom Hersteller für die Ausstattung der Maschine vorgesehenen Zubehörteile zu benutzen;
- **Für jeden außergewöhnlichen Wartungseingriff (Ersatz von Schleifscheiben, Klinge etc.) sich direkt an den Hersteller oder an qualifiziertes und autorisiertes Personal wenden.**

2.2 GARANTIE UND VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS

Die Garantie für einwandfreie und voll den Anforderungen entsprechende Funktion der Maschinen hängt von einer korrekten Anwendung der in diesem Handbuch beschriebenen Anweisungen ab.

Der Hersteller lehnt jede direkte und indirekte Verantwortung ab, die auf

- Nichtbeachten der im Handbuch enthaltenen Anweisungen,
- Gebrauch durch nicht eingewiesenes Personal,
- nicht den im jeweiligen Gebrauchsland herrschenden Normen entsprechenden Gebrauch,
- nicht autorisierte Änderungen und/oder Reparaturen an der Maschine,
- Benutzung von nicht originalen Zubehör- oder Ersatzteilen,
- außergewöhnliche Ereignisse zurückzuführen sind.

Die Übereignung der Maschine beendet automatisch die Verantwortung des Herstellers für die betreffende Maschine mit Ausnahme der von den EWG-Direktiven 1999/34/CE vorgesehenen Fälle (Verantwortlichkeit für das Produkt im Falle eventueller Konstruktionsfehler).

2.3 PFLICHTEN DES BENUTZERS

Um die vom Hersteller gebotene Garantie nutzen zu können, muß der Benutzer genau die in diesem Handbuch aufgeführten Vorschriften beachten, insbesondere:

- immer innerhalb des Gebrauchsbereiches der Maschine arbeiten;
- immer eine regelmäßige und sorgfältige Wartung durchführen;
- den Gebrauch der Maschine nur fähigem und geeignetem Personal überlassen.

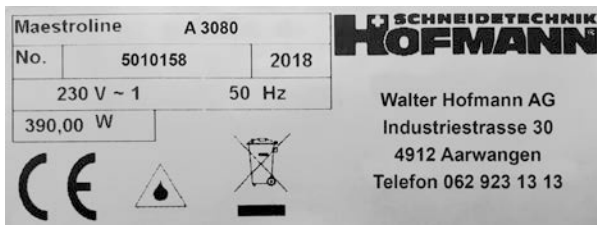
2.4 MARKIERUNGEN - SCHILDER

Auf der Maschine sind die folgenden Schilder angebracht:

- Kennzeichen des Herstellers, der Maschine, technische Daten und EG-Markierung; auf dem Gehäuse.

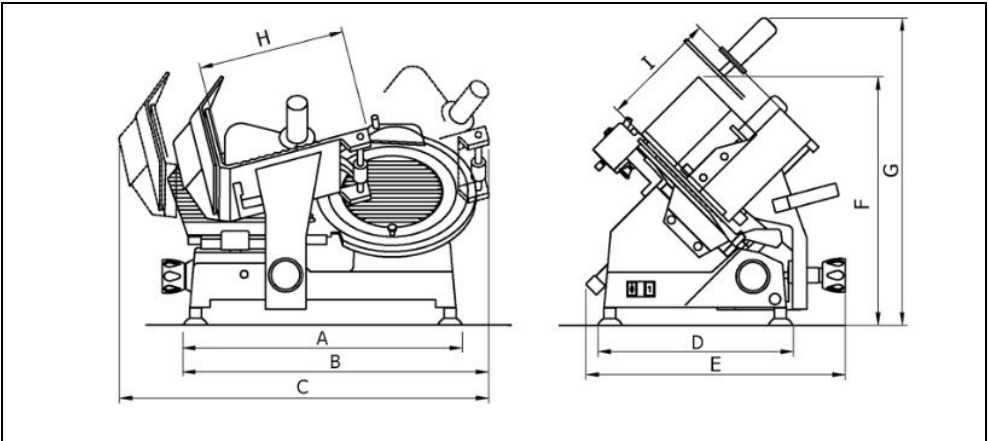


In Ersuchen um technische Unterstützung oder der Bestellung Ersatzteile, beziehen sich immer auf dem Typenschild und die Seriennummer der Maschine.



3. TECHNISCHE KENNZEICHEN

3.1 TECHNISCHE DETAILS



Mod.	DETAILS					
	A 2580	A 2780	A 3080	A 3380	H 3380	
A	mm	450	450	520	570	570
B	mm	560	560	585	610	900
C	mm	630	630	680	700	1020
D	mm	290	290	360	365	365
E	mm	475	475	560	580	705
F	mm	440	455	520	520	680
G	mm	490	490	550	600	840
H	mm	230	230	250	305	305
I	mm	230	230	290	325	355

Mod.	TECHNISCHE DATEN					
	A 2580	A 2780	A 3080	A 3380	H 3380	
Messer	mm	250	275	300	330	330
Messer Drehung/1'	giri/min	310	310	280	280	300
Schlitten Lauf	mm	270	270	290	360	350
Schneidefähigkeit Ø	mm	175	190	205	230	230
Schneidefähigkeit □	mm	175x220	170x240	175x270	305x230	305x230
Schnittstärkerregler	mm	12	12	14	14	14
Nettogewicht	Kg	19	20	29	33	48
Motor einphasig	kW	0.18	0.18	0.242	0.242	0.39
Motor dreiphasig	kW	0.27	0.27	0.27	0.27	0.42

3.2 AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖRTEILE

Wenn nicht anders verlangt, ist die Maschine mit folgenden Dokumenten und Zubehörteilen ausgestattet:

- Handbuch mit Wartungs- und Bedienungsanweisungen;
- Übereinstimmungserklärung mit den EG-Normen.

3.3 ZUM AUFSCHNEIDEN GEEIGNETE PRODUKTE

Die zum Aufschneiden geeigneten Produkte sind die folgenden:

- alle Arten von Wurst (gekocht, roh, geräuchert)
- Fleisch ohne Knochen (gekocht oder roh bei einer Temperatur nicht unter +3°C);
- Brot und Schnittkäse (wie Emmental, Gouda etc.).

3.4 ZUM AUFSCHNEIDEN NICHT GEEIGNETE PRODUKTE

Die zum Aufschneiden ungeeigneten Produkte, die Sach- und Personenschaden verursachen können, sind folgende:

- gefrorene Lebensmittel;
- tiefgefrorene Lebensmittel;
- Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch);
- Gemüse;
- alle anderen nicht zu Ernährungszwecken vorgesehenen Produkte.



ACHTUNG: Bitte scheren nicht Tests mit Produkten der verbotenen Art. Jegliche Verwendung für einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine entbindet den Hersteller von jeder Verantwortung für Unfälle von Personen oder Situationen und die Garantie außer Kraft zur Verfügung gestellt.

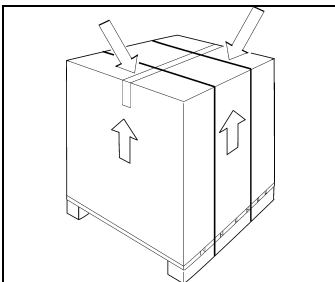
4. BESCHREIBUNG

4.1 ÖFFNEN DER VERPACKUNG

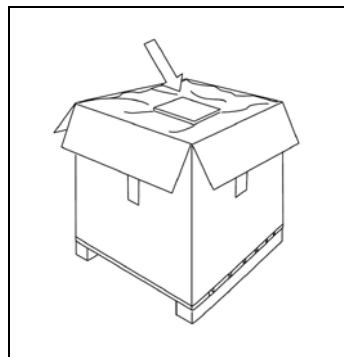
Kontrollieren, daß die Verpackung bei der Lieferung unversehrt ist; andernfalls sofort den Spediteur oder den Vertreter der Zone benachrichtigen.

Um die Maschine aus der Verpackung zu lösen, folgendermaßen vorgehen:

1. Die Plastik-Umreifungsbänder aufschneiden und lösen;
2. Die Metallklammern des oberen Deckels entfernen;



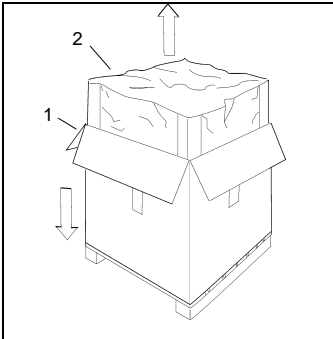
3. Den Karton öffnen und die Kopie des Handbuches für Gebrauch und Wartung entnehmen, das sich oberhalb des Polyurethan-Schutzes befindet;
4. Mit dem weiteren Auspacken dem Handbuch gemäß vorgehen;



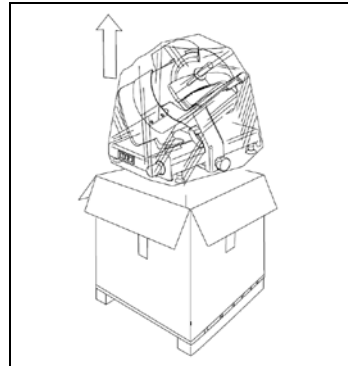
5. Die äußere Kartonhülle (1) durch Druck auf die Klappen nach unten schieben, um so das Entfernen des Polyurethan-

Schutzes und der Verstärkungsecken zu erleichtern (2);

6. Oben genannten Schutz und die Verstärkungsecken entfernen;



ACHTUNG: Die Maschine zu zweit hochheben und dabei darauf achten, daß das Gewicht aufseiten des Schneidblattes größer ist.



7. Die noch in durchsichtiges Polyethylen gehüllte Maschine hoch- und herausheben;

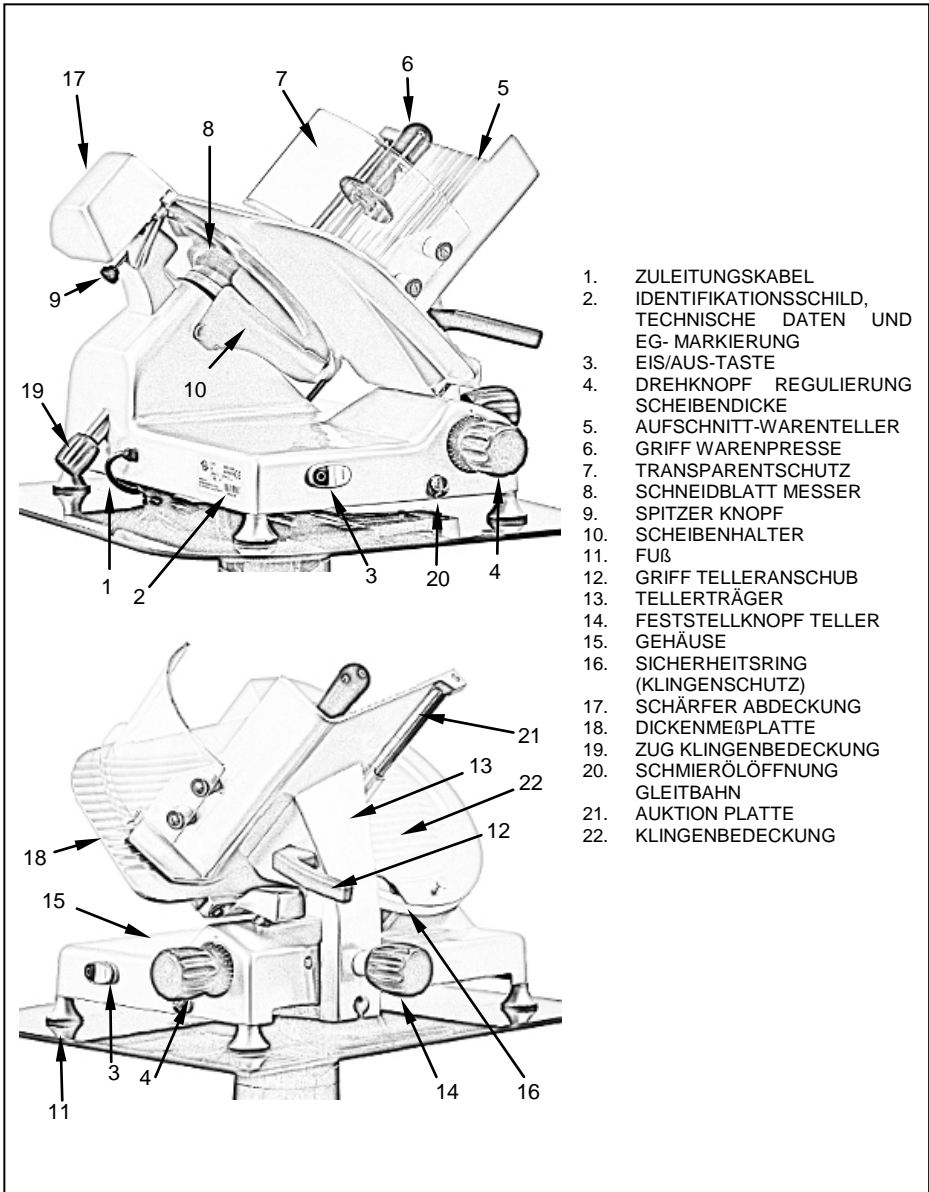
8. Zum Schluß den Inhalt der Verpackung kontrollieren und nachsehen, ob dieser den Angaben auf dem äußeren Etikett entspricht.

HINWEIS: Die Verpackungsmaterialien (Plastik-Umreifungsbänder, Karton, Polyurethanschaum) sind mit dem festen städtischen Müll assimilierbar und können also ohne Schwierigkeiten beseitigt werden.

**Es wird jedoch geraten, die Produkte getrennt (in differenzierten Sammlungen) nach den herrschenden Normen zu einer entsprechenden Wiederaufbereitung zu entsorgen.
DIE VERPACKUNGSMATERIALIEN NICHT IN DER UMWELT VERSTREUEN!**

4.2 HAUPTBESTANDTEILE

SCHWERAUFSCHEIDEMASCHINE



1. ZULEITUNGSKABEL
2. IDENTIFIKATIONSSCHILD, TECHNISCHE DATEN UND EG- MARKIERUNG
3. EIS/AUS-TASTE
4. DREHKNOFF REGULIERUNG SCHEIBENDICKE
5. AUFSCHNITT-WARENTELLER
6. GRIF WARENPRESSE
7. TRANSPARENTSCHUTZ
8. SCHNEIDBLATT MESSER
9. SPITZER KNOFF
10. SCHEIBENHALTER
11. FUß
12. GRIFF TELLERANSCHUB
13. TELLERTRÄGER
14. FESTSTELLKNOFF TELLER
15. GEHÄUSE
16. SICHERHEITSRING (KLINGENSCHUTZ)
17. SCHÄRFER ABDECKUNG
18. DICKENMEßPLATTE
19. ZUG KLINGENBEDECKUNG
20. SCHMIERÖLÖFFNUNG
21. AUCTION PLATTE
22. KLINGENBEDECKUNG

4.3 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Aufschneidemaschine ist in Übereinstimmung mit der EWG-Direktive 2006/42. Die Maschine bietet dem Benutzer;

- höchste Sicherheit beim Gebrauch, bei der Säuberung und der normalen Wartung;
- höchste Hygiene durch die Verwendung von nicht oxydierbaren oder entsprechend gegen Oxydierung geschützten Materialien, zusammen mit einer sorgfältigen Verarbeitung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können;
- höchste Schneidpräzision und -fähigkeit, vereint mit Robustheit und Zuverlässigkeit der Struktur;
- die Möglichkeit, fortlaufend zu arbeiten.

Die Maschine besteht im wesentlichen aus einem Gehäuse, das eine senkrecht oder schräg montierte, elektrisch betriebene Rundklinge trägt, mit der Funktion, Lebensmittel aufzuschneiden, und einem auf Gleitbahnen beweglichen Fahrgestell, das sich auf dem sogenannten Gehäuse befindet und seinerseits parallel zur Schneidkante einen Teller für die Aufschnittware trägt.

Der Warenteller, der in den senkrechten Modellen aus einem Teller und einem beweglichen Oberteller besteht, ist zudem mit einer selbstblockierenden Vorrichtung versehen, um das Produkt während des Schneidvorgangs in der gewünschten Position festzuhalten (Warenpresse).

Die Scheibendicke ist dank einer hinter dem Schneidblatt angebrachten Dickenmeßplatte regulierbar; diese Platte, auf der die Aufschnittware ruht, kann quer zum Schneidblatt um den Wert der gewünschten Scheibendicke verschoben werden.

Alle Bestandteile der Maschine sind aus einer leichten, polierten und anodisch oxydierten Legierung aus Aluminium und Magnesium Peraluman 3, aus Inox-Stahl und aus für Lebensmittel geeignetem und den geltenden Hygiene- und Gesundheitsnormen entsprechendem Plastikmaterial, sodaß man ein strukturell robustes, zuverlässiges, leicht zu reinigendes und dauerhaftes Produkt erhielt.

Das Ein- und Ausschalten geschieht mittels zwei vor dem Operator angebrachten Knöpfen, die durch Position und Farbe leicht identifizierbar sind; das Funktionieren der Maschine wird durch eine Leuchtanzeige signalisiert.

Dieses Betätigungssystem verhindert zufälliges Einschalten der Maschine nach einer möglichen Stromunterbrechung; das bedeutet, daß die Aufschneidemaschine nur absichtlich eingeschaltet werden kann.

Die Maschine ist mit einem Schleifer ausgestattet, der äußerst einfach und sicher im Gebrauch ist. Warenteller, Transparenenschutz, Schleifer und Klingenbedeckung können zur Reinigung abgenommen werden.

4.3.1 SICHERHEITEN

Die angewendeten mechanischen Sicherheiten sind die folgenden:

- nicht abnehmbarer Sicherheitsring um das Schneidblatt (Klingenschutz);
- Warenteller, abnehmbar nur in Null-Position des Regulierknopfes der Dickenmeßplatte und mit dem Fahrgestell in Endstellung aufseiten des Operators. Bei entferntem Arm mit Warenteller bleibt die Dickenmeßplatte in der obengenannten Position blockiert;
- Schutz auf dem Schneidgutteller, wo vorhanden;

Die elektrischen Schutzvorrichtungen sind die folgenden:

- Einschalten mit Funktionsknöpfen und Ausschalten mittels Niederspannungs-Steuerungskreislauf, der außerdem ein bewußtes Wiedereinschalten im Falle von Stromausfall erfordert.

4.3.2 VERBLEIBENDE RISIKEN



ACHTUNG: Der Sicherheitsring um die Klinge entspricht den europäischen Sicherheitsnormen EN 1974-1998 aber in der Schleifzone beseitigt der oben genannte Schutz nicht vollkommen die Schneid Gefahr.

Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn es nicht in einwandfreiem psychischen und physischen Bedingungen und erlaubt niemandem, während des Gebrauchs zu nahe kommen; arbeiten mit großer Aufmerksamkeit; **NICHT** ablenken!

Scheibe nur die zulässigen Produkte; **KEINE** Schneidtest mit der Art der verbotenen Produkte tastete.

Bei der Reinigung, Schmierung, DIE Messerschleif IMMER Schutzhandschuhe und reiß-CUT.

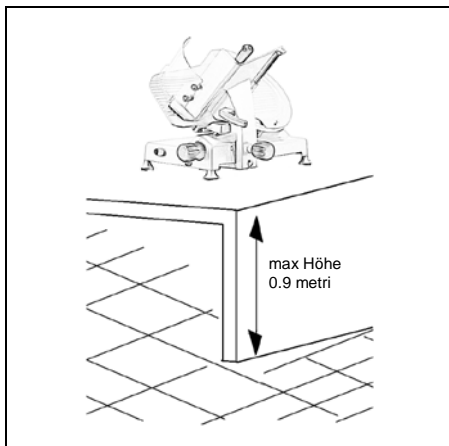
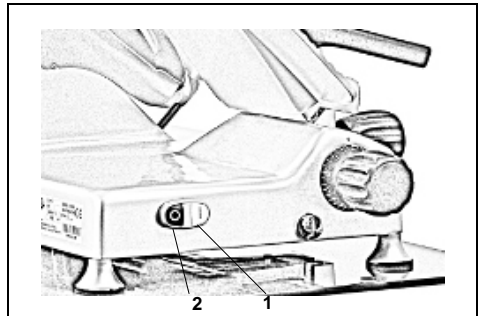
5. INBETRIEBNAHME

5.1. INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Die Maschine auf eine ebene, glatte, trockene und dem Gewicht der Maschine und des Schneidgutes entsprechende Platte stellen; sich dabei an Paragraph 3.1. orientieren.

HINWEIS: Kontrollieren, daß der Lauf des Tellers und das Aufladen der Schnittware auf den Teller durch nichts beeinträchtigt wird.

Die Kraft des Lichts innerhalb des Schalters Index die richtige Bedienung der Maschine.



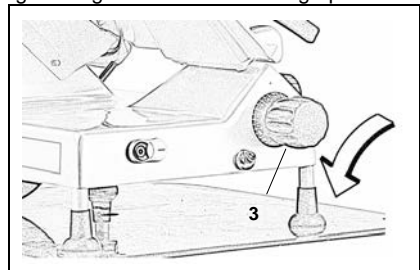
5.2. BESCHREIBUNG DER BEDIENUNG

5.2.1 EIN- UND AUSSCHALTKNÖPFE

- Zum Einschalten des Schneidblattes den I Knopf (1) drücken;
- Um die Bewegung des Schneidblattes zu stoppen, den 0 Knopf (2) drücken.

5.2.2 DREHKNOFF REGULIERUNG SCHEIBENDICKE

Die Scheibendicke kann durch Drehen des Knopfes (4) mit Maß-Skala gegen den Uhrzeigersinn reguliert werden. Regulierungsbereich: siehe Paragraph 3.1.

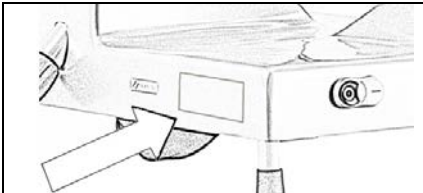


5.3 NETZANSCHLUß

Die Maschine muß in unmittelbarer Nähe eines EWG- genormten Steckers installiert werden, der nach den geltenden Normen mit

- magneto-thermischem Schutz;
- automatischem Differentialunterbrecher;
- Erdungsvorrichtung ausgestattet sein muß.

Vor dem Anschließen kontrollieren, daß die Eigenschaften des Stromnetzes denen auf dem Datenschild der Maschine entsprechen.



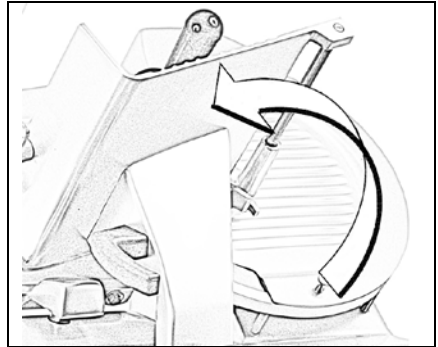
Die Maschinen sind mit einem elektrischen Kabel mit einer Länge von etwa zwei Metern für Stecker-Buchsen-Stromversorgungssystem, um die vorgesehenen Bedingungen zu ermöglichen geplant ausgestattet (Wartung, nach Abschluss der Arbeiten, etc.) Die einfache Ablösung des gleichen vom Netz.

Bericht als die Anwesenheit des Netzkabels erforderlich, wenn die Maschinen nicht in dem Bereich der Installation in unmittelbarer Nähe zu einem Auslaß, und installiert werden, wird erwartet, dass die Menschen zu passieren.

Wenn für spezielle Einbauanforderungen, das Netzkabel nicht lang genug ist, fragen Sie nach dem Eingriff von qualifiziertem Personal und qualifizierte; führen keine elektrischen Verbindungen Typ "Fliegen".

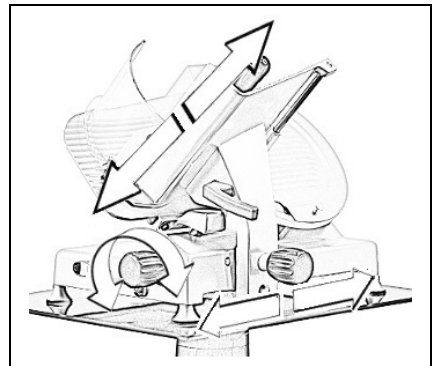
5.4 FUNKTIONS - UND DREHRICHTUNGSKONTROLLE DES SCHNEIDBLATTES (nur bei Modellen mit Dreiphasenmotor)

1. Die Maschine einschalten;
2. Das Aufleuchten des Funktionssignals kontrollieren;
3. Kontrollieren, daß das Blatt in Pfeilrichtung dreht (gegen den Uhrzeigersinn vonseiten der Klingenbedeckung aus gesehen);
4. Sollte das Blatt in Gegenrichtung (Uhrzeigersinn) drehen, sofort die Maschine ausschalten und **qualifiziertes Personal zu Hilfe rufen, um die Zuleitungsdrähte des Steckers zu invertieren.**



5. Die Gleitfähigkeit des Warentellers und der Warenpresse kontrollieren.

6. Das Funktionieren und die Regulierung der Dickenmeßplatte kontrollieren.



6. GEBRAUCH DER AUFSCHNEIDEMASCHINE

6.1 AUFLAGEN DER WARE UND SCHNITT SCHWER



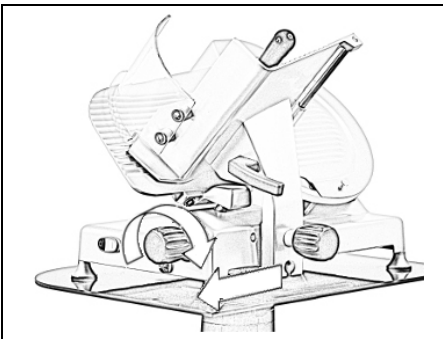
Führen Sie vor dem ersten Gebrauch der Maschine eine gründliche Reinigung durch, wie in Absatz 6.2 beschrieben.



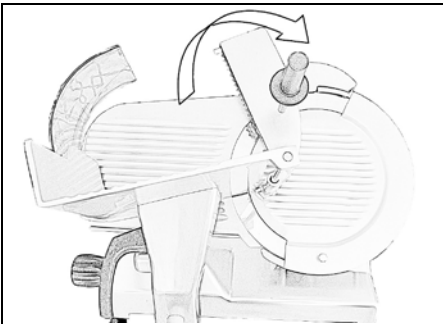
Es ist obligatorisch, um die Produkte zu laden, wenn die Maschinen ausgeschaltet ist. Um Treffer zu vermeiden, dass die Klinge beschädigen könnten.

SCHWERAUFSCHEIDEMASCHINEN

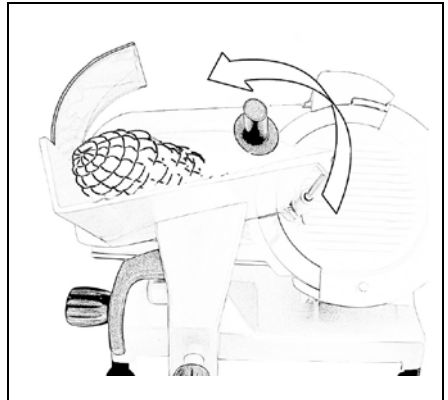
1. Kontrollieren, daß der Drehknopf zur Regulierung der Scheibendicke auf Null-Position ist;
2. Das Fahrgestell vollkommen nach hinten (in Richtung Operator) in Ladeposition bringen.



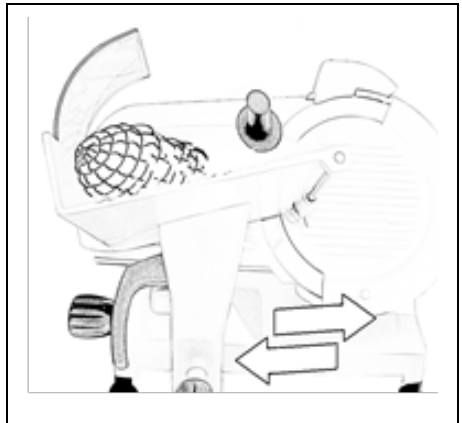
3. Die Warenpresse anheben und in Ruhestellung bringen;



4. Das aufzuschneidende Fleisch auf den Teller an die Wand aufseiten des Operators drücken. Mit der Warenpresse einen leichten Druck ausüben;

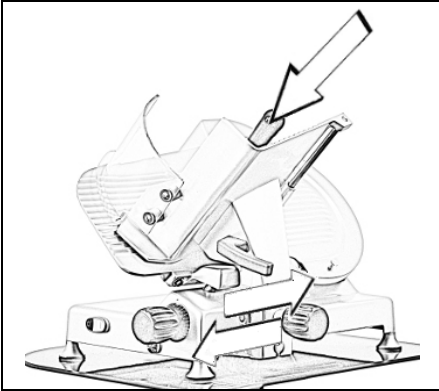


5. Die Scheibendicke regulieren. Das Schneidblatt durch Druck auf die I Taste einschalten. Den Griff der Warenpresse umfassen und den Schneidvorgang beginnen, indem man gleichzeitig Druck parallel (Alternativbewegung des Fleischstückes) und im rechten Winkel zum Schneidblatt (Vorschieben der Ware) ausübt;



6. Zum Schluß des Schneidvorganges den Drehknopf zur Regulierung der Scheibendicke auf '0' zurückdrehen und die Bewegung des

Schneidblattes durch Drücken des roten Knopfes aufhalten;



7. Am Ende des Schneidvorgangs den Dickeregulierknopf wieder auf '0' bringen und das Fahrgestell nach hinten ziehen. Die Drehung des Schneidblattes durch Druck auf den 0 Knopf aufhalten.

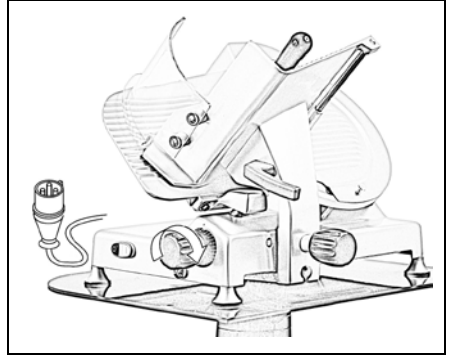
6.2 REINIGEN DER MASCHINE

6.2.1 ALLGEMEINES

Die Maschinen müssen wenigstens einmal am Tag gründlich gereinigt werden; wenn nötig auch häufiger. Nach einiger Zeit des Stillstehens müssen diese auch vor Gebrauch gereinigt werden.

6.2.2 ZERLEGEN DER MASCHINE ZUM REINIGEN

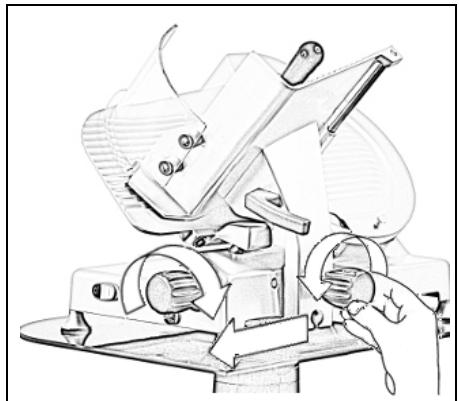
1. Den Stromstecker aus dem Stromnetz ziehen;
2. Den Drehknopf zur Regulierung der Dickenmeßplatte auf '0' drehen;
3. Die verschiedenen Teile wie in den folgenden Paragraphen beschrieben entfernen.



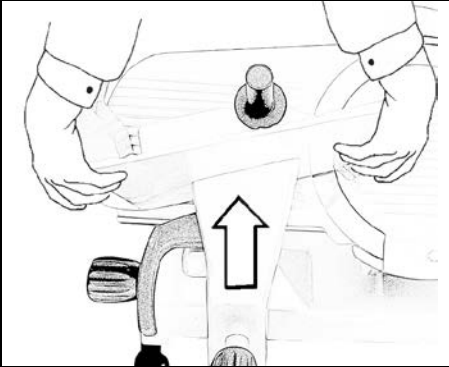
Abmontieren des Warentellers

1. Mit dem Drehknopf zur Regulierung der Scheibendicke auf '0' den Tellerträger vollkommen bis zum Ende gegen den Operator ziehen;
2. Den Blockierknopf gegen den Uhrzeigersinn vollkommen herumdrehen und dabei den Träger am äußersten Ende halten, bis man das Eingreifen der Sicherheitsblockier-Vorrichtung der Dickenmeßplatte spürt.

HINWEIS: um die Operation korrekt auszuführen, kann es notwendig sein, gleichzeitig auf den Scheibendicke-Regulierknopf einzuwirken und ihn 1-2mm über die Position '0' hinauszubringen.



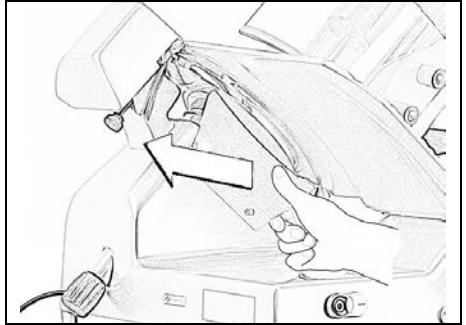
3. Die ganze Gruppe nach oben herausziehen.



Abmontieren der Klingenbedeckung

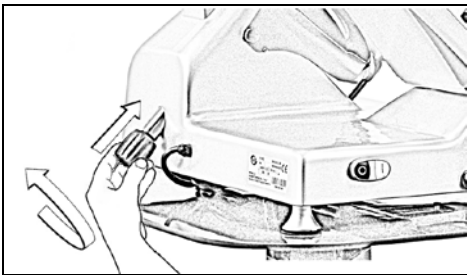
1. Den Knopf des Klingenbedeckungs-Zuges (gegenden Uhrzeigersinn) vollkommen herausschrauben;

1. Entfernen Sie die Scheibenhalter in der Richtung, in der Figur angezeigt;

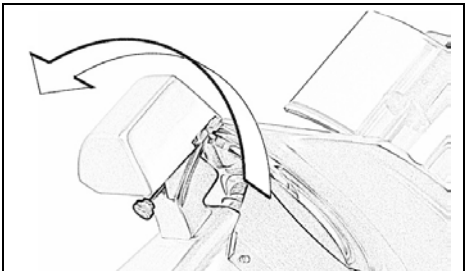


Abmontieren des Schleifers

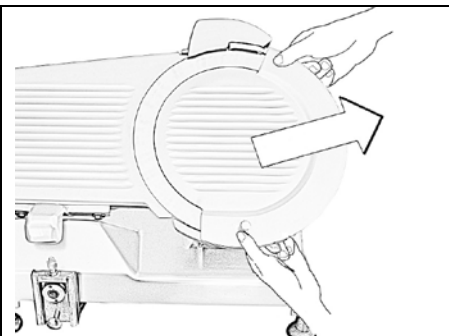
1. Heben Sie den Schärfer Abdeckung (für Ø300 / 330/350-mm-Modelle);



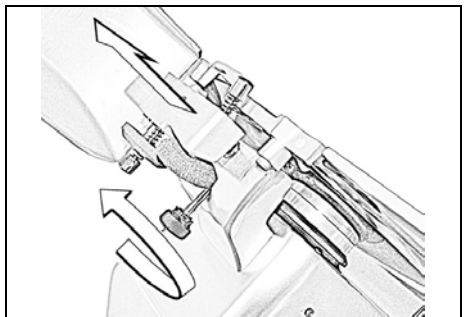
2. Wenn die Klingenbedeckung blockiert ist, auf den Zugknopf Druck ausüben, um sie zu bewegen. Den Zug herausziehen und die Klingenbedeckung entfernen, indem man den entsprechenden Knopf benutzt.



2. Den seitlichen Blockierungsknopf des Schleifers lockern, ohne ihn ganz herauszunehmen;
3. Die ganze Schleifgruppe herausnehmen, indem man sie nach oben zieht.



Abmontieren des Scheibenhalters



6.2.3 REINIGUNG DES MASCHINENKÖRPERS UND ENTFERNTEN TEILE

Den Maschinenkörper mit einem feuchten Tuch oder Schwammsäubern und dabei häufig mit warmem Wasser nachspülen. Sorgfältig trocknen.

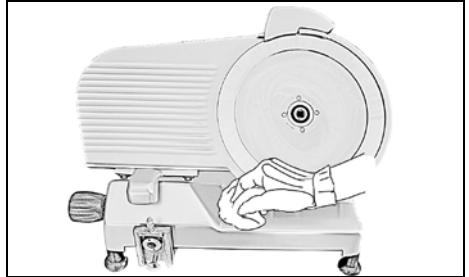
ZU VERWENDENDEN PRODUKTE

Ausschließlich warmes Wasser und schäumendes biologisch abbaubares Geschirrspülmittel mit PH 7-8 bei einer Arbeitstemperatur von nicht unter 30°C verwenden, ein weiches Schwammtuch und eine mittelharte Nylonbürste für die spitzen Teile des Tellers und der Warenpresse benutzen.

ACHTUNG: Für die Reinigung der spitzen Teile des Tellers, der Warenpresse und des Schneidblattes wird zudem der Gebrauch von Schutzhandschuhen empfohlen.

Spülen Sie das Reinigungsmittel ein weiches Tuch mit sauberem Wasser.

Verwenden Sie keine Schleifmittel, Säuren Produkte oder Bürsten, die das Gerät beschädigen könnten. **Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahlen oder Dampf oder ähnliche Verfahren. Nicht in der Spülmaschine reinigen.**



Reinigung des Schleifers

Den Körper mit einem feuchten Tuch und die Schleifscheiben mit einer mittelharten Nylonbürste reinigen.

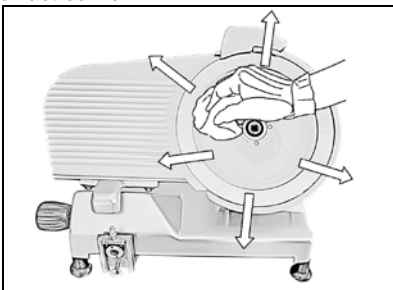
REINIGUNG DER GEHÄUSETEILE

Die Teile, die im Gehäuse enthalten sind, benötigen keine besondere Reinigung; es genügt, ab und zu die Staubreste, die sich am Ende der Laufzone des Schlittens und um den Einsteller der Scheibendicke bilden können, zu entfernen.

Reinigung des Schneidblattes

⚠ Schutzhandschuhe benutzen und mit großer Vorsicht vorgehen, ohne sich abzulenken. SCHNEIDGEFAHR!

1. Ein feuchtes Tuch auf die Oberfläche des Schneidblattes drücken und langsam wie auf dem Bild von innen nach außen bewegen, sowohl auf der Klingendeckung als auch auf der Gegenseite;
2. Auf dieselbe Weise mit einem trockenem Tuch abtrocknen.

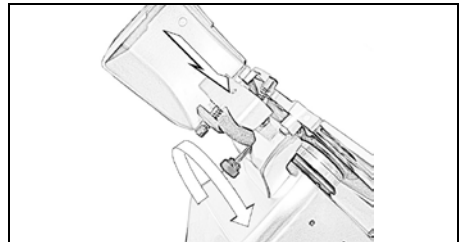


Reinigung des Maschinenkörpers

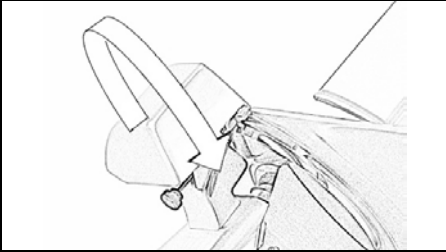
6.2.4 WIEDERZUSAMMENBAU DER AUFSCHNEIDEMASCHINE

Zusammenbau des Schleifers

1. Darauf achten, daß der Blockierknopf (um ca. 10 Umdrehungen) gelöst ist;
2. Die Schleifgruppe wie im Bild bis zum Einschnappen in der korrekten Position einsetzen;
3. Die Gruppe mit dem Knopf vollkommen festschrauben;

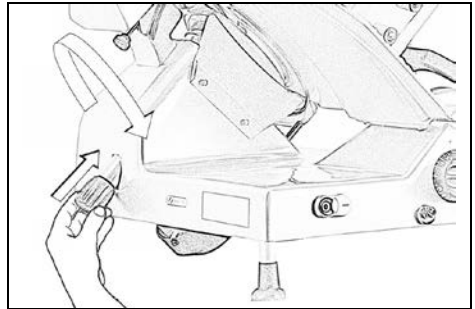


4. Schließen Sie die Haube.



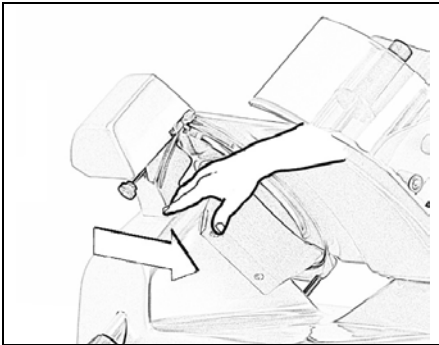
Zusammenbau des Scheibenhalters

1. repositionieren sorgfältig den Deflektor in seine Ausgangsstellung, wie in Abbildung gezeigt.



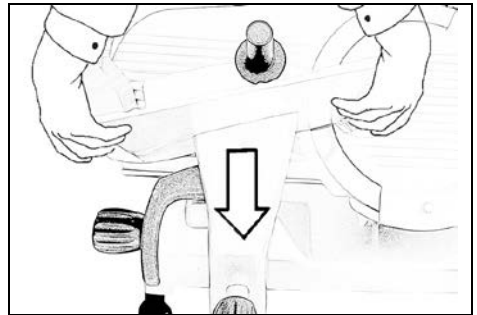
Zusammenbau des Warentellers

1. Die gesamte Gruppe wie im Bild auf den Schlitten aufstecken;

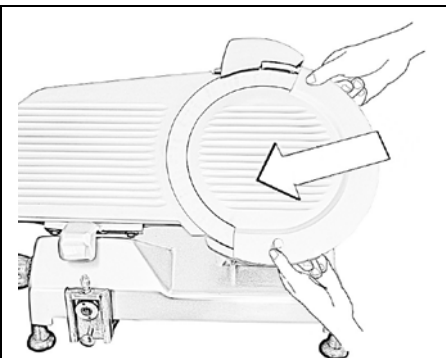


Zusammenbau der Klingendeckung

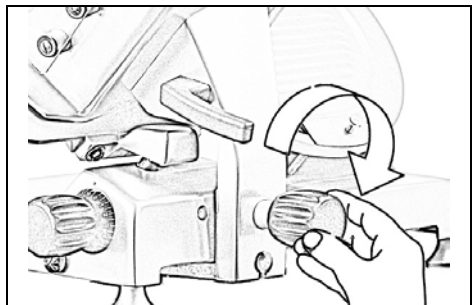
1. Die Klingendeckung wie im Bild anbringen und dabei darauf achten, daß der Kupplungsteil genau sitzt;



2. Den Blockierknopf bis zum Ende festschrauben;



2. Den Blockiergriff einführen und vollständig festschrauben.



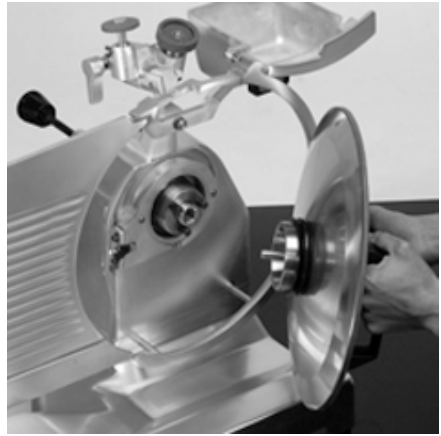
3. Kontrollieren, daß der Schlitten frei läuft;
4. Die einwandfreie Funktion des Reglers der Scheibendicke kontrollieren.

6.3 SPEEDY-CLEAN-SYSTEM

Zur einfachen und sicheren Messerentnahme



Sich vergewissern, dass die Hände parallel sind, den Messerabnehmer ergreifen und in die entsprechenden Kerben einstecken.



Das Messer und den Abnehmer herausziehen, dann reinigen (die Teile sind spülmaschinenfest).



Nach Einstecken des Abnehmers den rechten Griff nach links drehen, wie in der Abbildung gezeigt.



Den Spritzschutz einsetzen und die Reinigung mit den entsprechenden Reinigungsmitteln ausführen.

7. WARTUNG UND REPARATUR

7.1 ALLGEMEINES

Die dem Operator gestatteten Wartungseingriffe sind folgende:

- Klingenschleifen, periodisch; Häufigkeit und Dauer des Schleifens hängen natürlich vom Gebrauch des Gerätes (Arbeitszeiten und Art der bearbeiteten Ware) ab.
- Schmierung der Laufschiene des Fahrgestells, wöchentlich;
- Schmierung der Griffe Telleranschub und Warenpresse, wöchentlich;
- Kontrolle des Zustands des elektrischen Zuleitungskabels und der Kabelpresse auf dem Gehäuse der Maschine, periodisch.

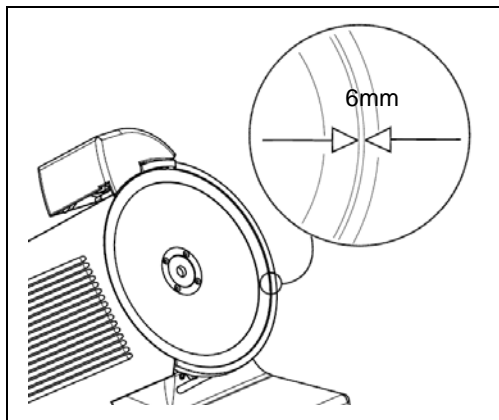
Die ausschließlich dem autorisierten Personal des Herstellers anzuvertrauenden Wartungseingriffe sind folgende:

- Austausch des Schneidblattes;
- Austausch der Schleifscheiben;
- Austausch des Motorriemens;
- Austausch von Teilen der Elektroanlage im Gehäuse;
- Reparatur von Strukturteilen, Reparatur und/oder Austausch von Teilen im Inneren des Gehäuses.

7.2 SCHLEIFEN DER KLINGE

ANMERKUNG: Der Schleifvorgang wird durchgeführt, nachdem die Maschine wie in den obenstehenden Paragraphen beschrieben gereinigt worden ist.

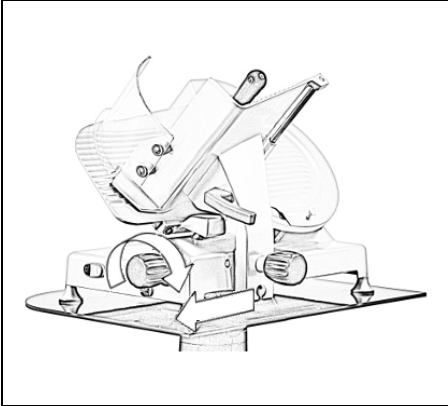
ACHTUNG: Das Schleifender Klingekannausgeführtwerden, solangeder Abstandzwischen der Klingenschneide und dem inneren Rand des Schutzes nicht 6mm überschreitet, was einer Verminderung auf den Dimensionswert des ursprünglichen Durchmessers um zirka 10mm entspricht. Bei Überschreiten dieses Wertes ist es UNERLÄBLICH, DAS SCHNEIDBLATT ZU ERSETZEN, indem man den Eingriff AUSSCHLIEßLICH vom Hersteller autorisiertem Personal anvertraut.



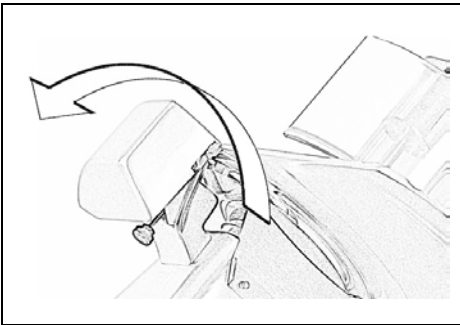
7.2.1 AUSFÜHRUNG DES SCHLEIFENS

HINWEIS: Vor dem Schleifvorgang prüfen, ob die Schleifscheiben sauber sind;

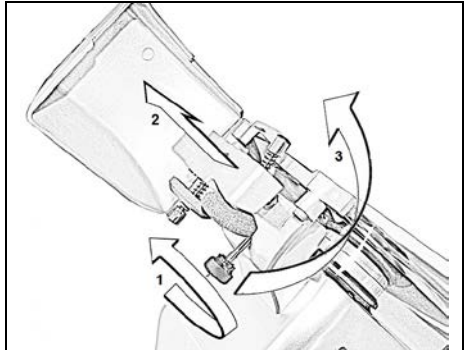
1. Den Regulierknopf für die Scheibendicke auf '0' drehen;
2. Den Warenteller vollständig nach hinten ziehen.



3. Heben Sie den Schäfer Abdeckung (für Ø300 / 330/350-mm-Modelle).



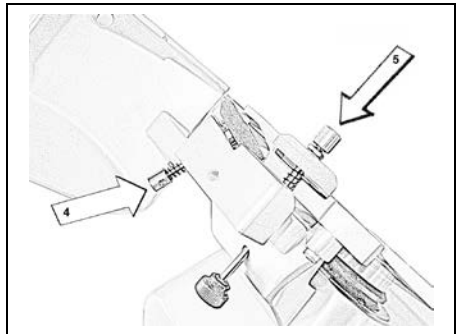
4. Den Blockierknopf des Schleifblockes lockern (1);
5. Das Schleifgerät wie im Bild hochheben (2) und um 180°drehen (3);
6. Loslassen und den Blockierknopf vollkommen festschrauben;
7. Das Blatt durch Druck auf den I Knopf einschalten;



ACHTUNG: den Vorgang mit großer Aufmerksamkeit, ohne sich abzulenken, ausführen. **SCHNEIDGEFAHR!**

8. Das Schleifen der Klinge ausführen, indem man den Knopf der Schleifscheiben 10-15 Sekunden lang drückt (4);
9. Drücken und halten Sie für 2-3 Sekunden die Fertigschleifscheibe Taste (5);
10. Die Bewegung der Klinge durch Druck auf den Knopf anhalten;

Hinweis: Verwenden Sie nicht zu viel darauf bestehen (mehr als 2-3 Sekunden) mit dem Entgratprozess eine schädigende Vergeltung auf der Schneidkante zu vermeiden.



11. Bringen Sie den Spitzerkörper in der Ruheposition und schließen Sie die Haube.

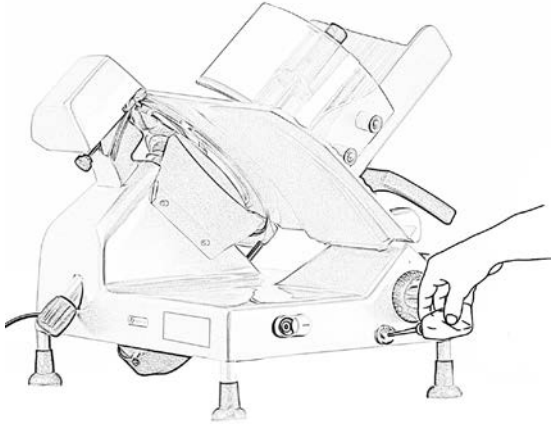
7.3 SCHMIERUNG DER GLEITBAHNEN DES FAHRGESTELLS MIT ARM UND TELLERTRÄGER (wöchentlich)



**HINWEIS: Ausschließlich das weißes Vaselineöl benutzen.
KEINE PFLANZENÖLE BENUTZEN!**

1. Bewegen Sie den Schlitten so nah wie möglich an den Betreiber;
2. Den Öler in das vorgesehene Loch einführen;
3. Auf den Öler drücken, sodaß eine kleine Menge Öl in das Lager dringt;
4. 3. Den Öler abnehmen und den Schlitten 3/4 mal laufen lassen.

HINWEIS: Nicht alle Maschinen sind mit Öler Schraube ausgerüstet. Wenn ja, die Maschine anheben und die Wagenstange direkt zu schmieren.

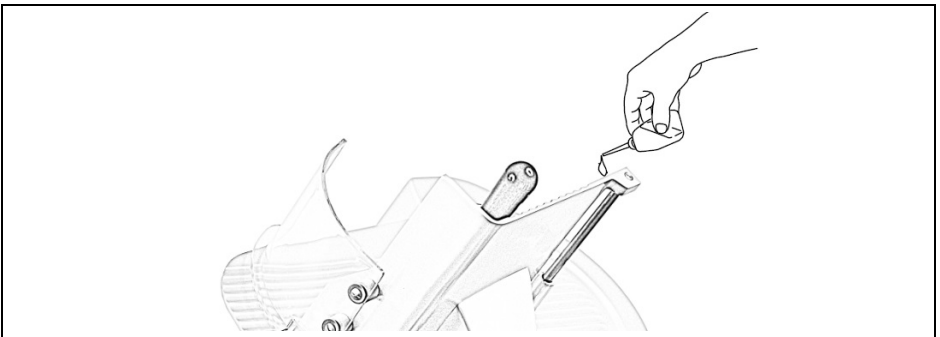


7.4 SCHMIERUNG QUERLAUFSTAB/STÄBE TELLER UND WARENPRESSE (wöchentlich)

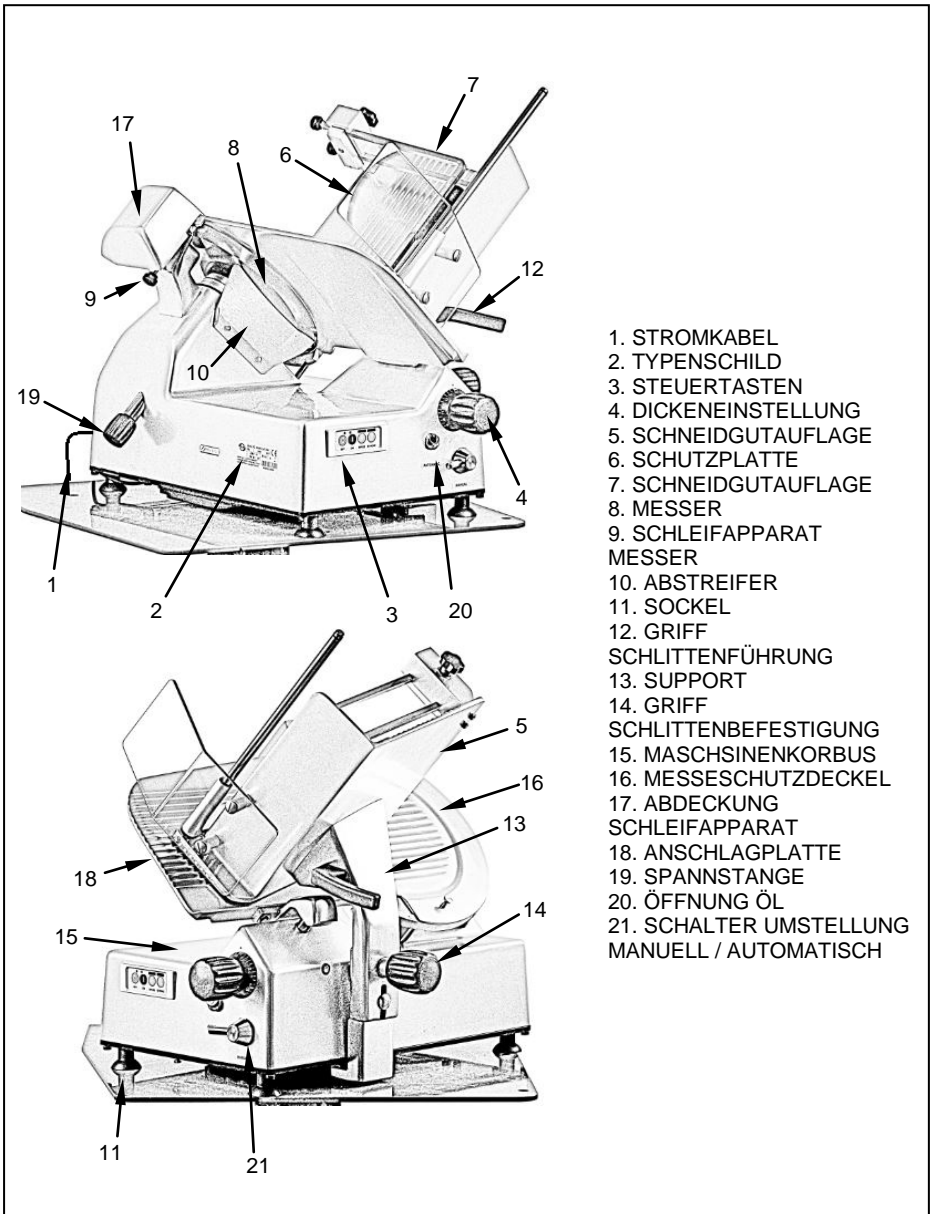


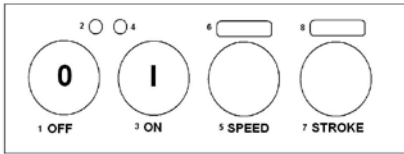
**HINWEIS: Ausschließlich das weißes Vaselineöl benutzen.
KEINE PFLANZENÖLE BENUTZEN!**

1. Eine kleine Ölmenge auf den Stab geben und die entsprechende Gruppe 3/4 mal laufen lassen;
2. Wenn notwendig säubern, indem man das überflüssige Öl entfernt.



8. Bedienung Halbautomatische Maschine H 3380





1. Aus-Taste
2. Lampe Aus-Taste
3. Ein-Taste
4. Lampe Ein-Taste
5. Geschwindigkeits-Taste (Speed)
6. Lampe Geschwindigkeitsanzeige (Stufe 1-3)
 - 1 LED leuchtet: niedrige Geschwindigkeit
 - 2 LED leuchten: mittlere Geschwindigkeit
 - 3 LED leuchten: hohe Geschwindigkeit
7. Schlittenlauf-Taste (Stroke)
8. Lampe Schlittenlaufanzeige (Stufe 1-3)
 - 1 LED leuchtet: kurzer Schlittenlauf
 - 2 LED leuchten: mittlere Schlittenlauf
 - 3 LED leuchten: langer Schlittenlauf

Führen Sie vor dem ersten Gebrauch eine gründliche Reinigung durch. Stellen Sie sicher, dass die Maschine ordnungsgemäß an die Stromleitung angeschlossen ist und der Schnittdickenregler auf "0" eingestellt ist. Vergewissern Sie sich, dass die OFF-Taste nicht leuchtet, eine STROKE-LED und eine SPEED-LED.

8.1 Verwendung im Modus 'Manual'

- Drehen Sie den Moduswahlschalter (21) gegen den Uhrzeigersinn.
- Legen Sie das zu schneidende Produkt auf die Schlittenplatte (5) gegen den Anschlag (18) und blockieren Sie es sicher.
- Bedienen Sie die Klinge durch Drücken der ON-Taste.
- Passen Sie die Dicke der Scheibe nach Bedarf an (4) und starten Sie die manuellen Schneidvorgänge, indem Sie den Schlitten mit dem Griff (13) bedienen.

8.2 Verwendung im Modus 'Automatisch'

- Drehen Sie den Betriebsartenwahlschalter (21) im Uhrzeigersinn
- Legen Sie das zu schneidende Produkt auf die Schlittenplatte (5) gegen den Anschlag (18) und blockieren Sie es entsprechend.
- Stellen Sie die Schnittstärke nach Bedarf ein (4)
- Drücken Sie die ON-Taste. Auf diese Weise werden das Messer und der Schlitten gleichzeitig gestartet.
- Wenn die Schlittenbewegung beginnt, leuchtet nur eine LED für die SPEED-Taste. Wenn Sie die Geschwindigkeit erhöhen möchten, drücken Sie ein- oder zweimal die SPEED-Taste.
- Beim Starten der Schlittenbewegung leuchtet für die STROKE-Taste nur eine LED. Wenn Sie den Schlittenlauf verlängern möchten, drücken Sie ein- oder zweimal die Taste STROKE.

Hinweis: Wenn Sie die OFF-Taste drücken, stoppen das Messer und der Schlitten. Alle Einstellungen in Bezug auf Geschwindigkeit und Schlittenlauf des Schlittens werden jedoch beibehalten, so dass die Maschine beim Drücken der ON-Taste mit dem gleichen Lauf und der gleichen Geschwindigkeit startet, die zuvor eingestellt war.

Wenn Sie die Bewegung des Schlittens anhalten möchten, müssen Sie den Betriebsartenschalter gegen den Uhrzeigersinn drehen. Um zum automatischen Modus zurückzukehren, drücken Sie einfach die Taste und starten Sie das Gerät durch Drücken der ON-Taste erneut.

Hinweis: Einstellungen gehen nur verloren, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

9. SUCHE UND BESEITIGUNG VON SCHÄDEN

HINWEIS: In diesem Kapitel sind die häufigsten Störungen aufgezeichnet, die sich beim Gebrauch der Aufschneidemaschine ergeben können, und es sind die notwendigen Eingriffe angegeben, um die möglichen Ursachen zu beheben.

Wenn die Störung bestehen bleibt, nicht weiter nach der Ursache suchen, sondern unmittelbar qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal rufen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF
Die Maschine schaltet sich beim Druck des Einschaltknopfes nicht ein.	Fehlen der Stromzufuhr.	Kontrollieren, ob der Stecker richtig angeschlossen ist.
Beim Drücken des Einschaltknopfes schaltet die Maschine ein, aber das Funktionssignal leuchtet nicht auf.	Defektes Leuchtsignal.	Die Maschine nicht mit gelöschtem Leuchtsignal benutzen. Den Kundendienst rufen.
Die Maschine schaltet sich ein, aber der Motor erhitzt sich beträchtlich, riecht unangenehm.	Defekter Motor.	Den Kundendienst rufen.
Die Maschine vibriert.	Defekter Antrieb.	Den Kundendienst rufen.
Zu großer Widerstand beim Aufschneiden des Produktes.	Die Klinge ist nicht scharf.	Die Schleifscheiben saubermachen.
Bei Belastung verlangsamt oder hält das Schneidblatt.	Der Riemen ist gelockert	Den Kundendienst rufen.
Der Schliff ist nicht mehr regelmäßig.	Die Schleifscheiben sind zu schmutzig.	Reinigen Sie die Schleifscheiben.
	Die Schleifscheiben sind verbraucht.	Tauschen Sie die Schleifscheiben. Den Kundendienst rufen.
Das aufgeschnittene Produkt ist ausgefranst und unregelmäßig geformt.	Die Klinge ist nicht scharf.	Die Schleifscheiben saubermachen
	Die Klinge ist zu verbraucht.	Die Schleifscheiben ersetzen. Den Kundendienst rufen.
Beim Druck des Ausschaltknopfes bleibt die Maschine nicht stehen.	Der Steuerungskreis ist defekt.	Sofort die Maschine abschalten, indem man den Stecker aus dem Stromnetz zieht und den Kundendienst rufen.

10. ABBAU DER AUFSCHEIDEMASCHINE

Die Maschinen bestehen aus:

- Struktur in Aluminium-Magnesium-Legierung;
- Einsätzen und Verschiedenem in INOX-Stahl
- Elektroteilen und Elektrokabeln;
- Elektromotor;
- Plastikmaterialien etc.

Wenn das Zerlegen und der Abbau Dritten übertragen wird, sich nur an Firmen wenden, die für die Entsorgung obengenannter Materialien autorisiert sind.

Erfolgt der Abbau im eigenen, ist es notwendig, die Materialien nach Art zu trennen und im folgenden für die Entsorgung autorisierte Firmen zu beauftragen.

In jedem Fall müssen die im entsprechenden Land herrschenden Normen respektiert werden.

ACHTUNG: Für das Entfernen des Schneidblattes und den darauf folgenden Vorgang der Beseitigung der Klinge muß in jedem Fall der Hersteller oder von diesem autorisiertes Personal gerufen werden, damit diese ohne Gefahr entsorgt werden kann.

DEN SCHROTT AUSSCHLIEßLICH IN ZONEN ABLADEN, ZU DENEN (DURCH SCHRANKEN ODER BESCHILDERUNG) DER ZUGANG VERBOTEN IST, WEIL DIESER EINE SCHWERE GEFAHR FÜR DIE PERSONEN, INSBESONDERE FÜR KINDER, UND TIERE DARSTELLT; DIE GESAMTE VERANTWORTUNG FÄLLT AUF DEN BESITZER ZURÜCK.

11. Zusammenfassung der Restrisiken und die Aufmerksamkeit der Verwendung der Maschine

ACHTUNG: Der Sicherheitsring um die Klinge entspricht den europäischen Sicherheitsnormen EN 1974-1998 aber in der Schleifzone beseitigt der obengenannte Schutz nicht vollkommen die Schneidgefahr.

Das Gerät NICHT verwenden, wenn es nicht in einwandfreiem psychischen und physischen Bedingungen und erlaubt niemandem, während des Gebrauchs zu nahe kommen; arbeiten mit großer Aufmerksamkeit; NICHT ablenken!

Scheibe nur die zulässigen Produkte; KEINE Schneidtest mit der Art der verbotenen Produkte tastete.

Bei der Reinigung, Schmierung, DIE Messerschleif IMMER Schutzhandschuhe und reiß- CUT. SCHNEIDGEFAHR!

Die durchsichtigen Schutzteile nicht entfernen und die mechanischen und elektrischen Schutzvorrichtungen nicht verändern.

In Ersuchen um technische Unterstützung oder der Bestellung Ersatzteile, beziehen sich immer auf dem Typenschild und die Seriennummer der Maschine.

Für jeden außergewöhnlichen Wartungseingriff (Ersatz von Schleifscheiben, Klinge etc.) sich direkt an den Hersteller oder an qualifiziertes und autorisiertes Personal wenden.

ACHTUNG: Bitte scheren nicht Tests mit Produkten der verbotenen Art.

Jegliche Verwendung für einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine entbindet den Hersteller von jeder Verantwortung für Unfälle von Personen oder Situationen und die Garantie außer Kraft zur Verfügung gestellt.

Vor dem Anschließen kontrollieren, daß die Eigenschaften des Stromnetzes denen auf dem Datenschild der Maschine entsprechen.

Die Maschine nicht mit provisorischen oder nicht isolierten "fliegenden" elektrischen Verbindungskabeln benutzen.

Es ist obligatorisch, um die Produkte zu laden, wenn die Maschinen ausgeschaltet ist. Um Treffer zu vermeiden, dass die Klinge beschädigen könnten.

Vor der Reinigung oder vor Wartungseingriffen den Netzstecker herausziehen.

Verwenden Sie keine Schleifmittel , Säuren Produkte oder Bürsten , die das Gerät beschädigen könnten. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahlen oder Dampf oder ähnliche Verfahren. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Das Schleifender Klingekannausgeführtwerden, solangeder Abstandzwischender Klingenschneide und dem inneren Rand des Schutzes nicht 6mm überschreitet, was einer Verminderung auf den Dimensionswert des ursprünglichen Durchmessers um zirka 10mm entspricht. Bei Überschreiten dieses Wertes ist es UNERLÄßLICH, DAS SCHNEIDBLATT ZU ERSETZEN, indem man den Eingriff AUSSCHLIEßLICH vom Hersteller autorisiertem Personal anvertraut.

Ausschließlich das weißes Vaselineöl benutzen.

KEINE PFLANZENÖLE BENUTZEN!

TABLE DES MATIERES

	Pag.
1. AVANT-PROPOS.....	2
1.1 OBJET DU MANUEL	2
1.2 CONSERVATION DU MANUEL.....	2
1.3 USAGES AUXQUELS SONT DESTINEES LES MACHINES.....	2
2. GENERALITES	2
2.1 LIMITES D'EMPLOI DE LA MACHINE, NORMES DE SECURITE	2
2.2 GARANTIE ET RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR	4
2.3 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR.....	4
2.4 MARQUAGES - PLAQUES.....	4
3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	5
3.1 DETAILS TECHNIQUES.....	5
3.2 MATERIEL ET ACCESSOIRES FOURNIS AVEC LA MACHINE.....	6
3.3 PRODUITS POUVANT ETRE TRANCHES AVEC LA MACHINE	6
3.4 PRODUITS NE POUVANT PAS ETRE TRANCHES AVEC LA MACHINE	6
4. DESCRIPTION.....	6
4.1 OUVERTURE DE L'EMBALLAGE.....	6
4.2 PRINCIPAUX COMPOSANTS	8
4.3 DESCRIPTION GENERALE.....	9
5. INSTALLATION	10
5.1. INSTALLATION DE LA MACHINE	10
5.2. DESCRIPTION DES COMMANDES	10
5.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE	11
5.4 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT ET SENS DE ROTATION DE LA LAME (seulement pour modèles avec moteur triphasé)	11
6. EMPLOI DE LA TRANCHEUSE	12
6.1 CHARGEMENT DU PRODUIT SUR LE PLATEAU ET COUPE.....	12
6.2 NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE	13
6.3 SPEEDY-CLEAN-SYSTEME.....	17
7. ENTRETIEN ET REPARATION.....	18
7.1 GENERALITES.....	18
7.2 AFFUTAGE DE LA LAME	18
7.3 LUBRIFICATION DES TIGES DE GUIDAGE DU CHARIOT AVEC BRAS ET SUPPORT DU PLATEAU PORTE-PRODUIT (hebdomadaire).....	20
7.4 LIBRIFICATION DE LA (DES) TIGE (S) DE GLISSEMENT TRANSVERSAL DU PLA-TEAU ET DU PRESSE-PRODUIT (hebdomadaire).....	20
8. INSTRUCTION DE LA MACHINE h 3380 (SEMI-AUTOMATIQUE).....	21
8.1 MODE MANUEL	22
8.2 MODE AUTOMATIQUE	22
9. RECHERCHE ET ELIMINATION DES PANNES.....	23
10. DEMANTELEMENT DE LA TRANCHEUSE	24
11. Résumé des risques résiduels et des précautions dans l'utilisation de l'appareil	24

1. AVANT-PROPOS

1.1 OBJET DU MANUEL

Cette publication contient toutes les informations nécessaires pour l'emploi et l'entretien des machines à trancher pour usage alimentaire, avec lame circulaire, modèles Ø220, Ø250, Ø275, Ø300, Ø330 et Ø350 mm.

L'objet de ce manuel est de permettre à l'utilisateur, surtout à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et de prévoir tous les moyens humains et matériels nécessaires pour un emploi sûr et durable des machines.

1.2 CONSERVATION DU MANUEL

Ce manuel doit être livré à la personne préposée à l'emploi et à l'entretien des machines. Cette personne devra le conserver dans une zone sécuritaire et sèche, toujours disponible pour consultation. Il est conseillé d'en garder une copie aux archives.

En cas d'échange d'informations avec le constructeur, ou avec le personnel d'assistance autorisé par lui, indiquez les données fournies sur la plaque et le numéro de série de l'appareil. Le manuel doit être conservé pour toute la durée de vie de la machine et en cas de besoin (ex. dommage qui compromet même partiellement la consultation), l'utilisateur est tenu à en acheter une nouvelle copie qu'il demandera exclusivement au constructeur. En cas de cession de l'appareil, l'utilisateur est invité à signaler au constructeur l'adresse du nouveau propriétaire.

NOTE: Les termes Antérieur, Postérieur, Droite et Gauche utilisés dans ce manuel se réfèrent à la machine vue du côté opérateur dans les conditions normales d'emploi.

1.3 USAGES AUXQUELS SONT DESTINEES LES MACHINES

Les usages auxquels sont destinées les machines et les configurations de ces dernières sont les seuls admis par le constructeur; ne pas tenter d'utiliser les machines en désaccord avec les indications fournies. Les usages auxquels sont destinées les machines ne sont valables que si elles sont en parfaites conditions de fonctionnement sur le plan structurel, mécanique et de l'installation. Les appareils sont destinées seulement à la coupe de produits alimentaires de type et dimensions indiqués dans ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité dérivant de l'usage impropre ou de la part de personnel non qualifié, de modifications et/ou réparations faites par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé, utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle de la machine.

En cas de doutes sur le contenu du manuel ou pour des clarifications contactez immédiatement le constructeur ou un service d'assistance technique autorisé en citant le numéro du paragraphe du sujet qui vous intéresse.

2. GENERALITES

2.1 LIMITES D'EMPLOI DE LA MACHINE, NORMES DE SECURITE

La machine a été conçue et réalisée pour trancher des produits alimentaires, en service continu, de type et dimensions indiqués aux paragraphes 3.2, 3.3 et 3.4.

2.1.1 CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES D'EMPLOI DE LA MACHINE

L'appareil ne peut pas être utilisé dans des endroits ouverts et/ou exposés à des agents atmosphériques ou dans des lieux remplis de vapeur, de fumée ou des poussières corrosives et/ou abrasives, exposés aux risques de feu ou d'explosion et dans tous les cas là où des dispositifs antidéflagrants sont prescrits.

- Température de -5°C à +40°C
- Humidité max. 95%



2.1.2 NORMES GENERALES DE SECURITE

La trancheuse ne doit être utilisée que par des personnes ayant lu attentivement tout le contenu de ce manuel.

Les opérateurs doivent être âgés de plus de 18 ans, avoir une santé mentale et physique parfaite, démontrer une bonne attitude et être compétents (y compris posséder les connaissances nécessaires pour la manipulation et l'entretien normal des dispositifs électriques et manuels simples).

Pour une utilisation sécuritaire de l'appareil, veuillez suivre les directives ci-dessous:

- **Installez l'appareil en vous basant sur les instructions du paragraphe "Installation";**
- Placez l'appareil pour qu'il soit éloigné des personnes qui ne doivent pas l'utiliser, et tout spécialement loin des enfants ;
- Ne soyez pas distrait lorsque vous utilisez l'appareil ;
- Ne portez pas de vêtements amples ou à manches ouvertes ; si nécessaire, portez un chapeau pour retenir vos cheveux ;
- Ne laissez personne s'approcher près de l'appareil quand il est en fonction ;
- Ne retirez pas, ni ne couvrez ou changez les étiquettes ou plaques qui sont fixées sur l'appareil et, si elles sont endommagées, remplacez-les immédiatement;
- **Ne retirez pas les dispositifs de protection mécanique et électriques;**
- **Ne tranchez que les produits permis;** ne tentez pas de couper tout produit non permis;
- La zone entourant l'appareil, où les aliments sont posés, et le plancher où l'opérateur travaille, doivent toujours être gardés propres et secs;
- Ne pas utiliser la machine comme surface d'appui et n'y poser aucun objet étranger aux opérations normales de coupe;
- **N'employez pas la trancheuse quand par suite d'usure normale la distance entre le fil de la lame et l'anneau protège-lame a dépassé les 6 mm (voir parag. 7.2);**
- **Ne pas employer la machine avec des raccords électriques de type "volant",** au moyen de câbles provisoires ou non isolés;
- Contrôlez périodiquement l'état du câble d'alimentation et du presse-câble sur le corps de la machine, le remplacez-le rapidement quand cela est nécessaire en faisant appel pour l'intervention à du personnel qualifié;
- Stoppez immédiatement l'appareil et contactez l'assistance technique en cas d'anomalie de fonctionnement, de panne suspecte, de mouvements incorrects, des bruits anormaux, etc;
- **Avant d'effectuer le nettoyage ou des opérations d'entretien, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique;**
- Portez toujours des gants de protection résistant aux coupures et aux déchirures lors du nettoyage et de l'entretien;
- Mettez et enlevez le produit à trancher sur le plateau coulissant seulement lorsque le chariot est complètement en arrière et la poignée de réglage de l'épaisseur placée sur le "0";
- Pour le mouvement du plateau porte-produit pendant l'opération de coupe utilisez exclusivement la poignée de manœuvre située sur le bras ou le manche du presseproduit;
- Il n'est pas permis d'employer des accessoires pour la coupe qui ne soient pas fournis par le constructeur avec la machine;
- **Pour toute opération d'entretien extraordinaire (remplacement des meules, de la lame etc.) adressez-vous au constructeur ou au personnel qualifié et autorisé.**

2.2 GARANTIE ET RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

La garantie de bon fonctionnement et d' une conformité totale des appareils qui doivent être utilisés correctement au service auquel ils sont destinés est liée à la mise en pratique rigoureuse des instructions contenues dans ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité directe ou indirecte provenant de:

- **Ne pas se conformer aux instructions du manuel;**
- **Personnes utilisant l'appareil sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel;**
- **L'utilisation de la machine sans qu'elle ne soit conforme à la réglementation spécifique en vigueur dans le pays d'installation;**
- **Modifications et/ou réparations effectuées sur la machine et non autorisées;**
- **L'utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant et de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine;**
- **D'événements exceptionnels.**

Si l'appareil est vendu ou donné, cela signifie qu'automatiquement le constructeur n'est plus responsable à moins que le manuel n'accompagne l'appareil en objet, sauf pour ce qui a trait au respect de la Directive CEE 1999/34 (responsabilité du produit pour d'éventuels défauts de construction).

2.3 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

Pour que la garantie du fabricant reste valide, l'utilisateur doit se conformer scrupuleusement aux instructions contenues dans ce manuel et plus particulièrement:

- Toujours respecter les limites d'utilisation de la machine;
- Toujours effectuer un entretien constant et assidu;
- S'assurer que les personnes qui utilisent l'appareil soient qualifiées et capables de ce faire y compris le fait qu'elles doivent avoir lu ce manuel.

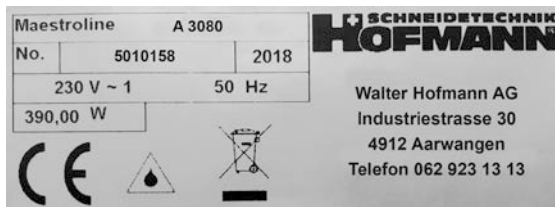
2.4 MARQUAGES - PLAQUES

Sur la machine sont fixées les plaques suivantes:

- plaque d'identification du fabricant, de l'appareil, données techniques et marquage CE; placée sur la base.

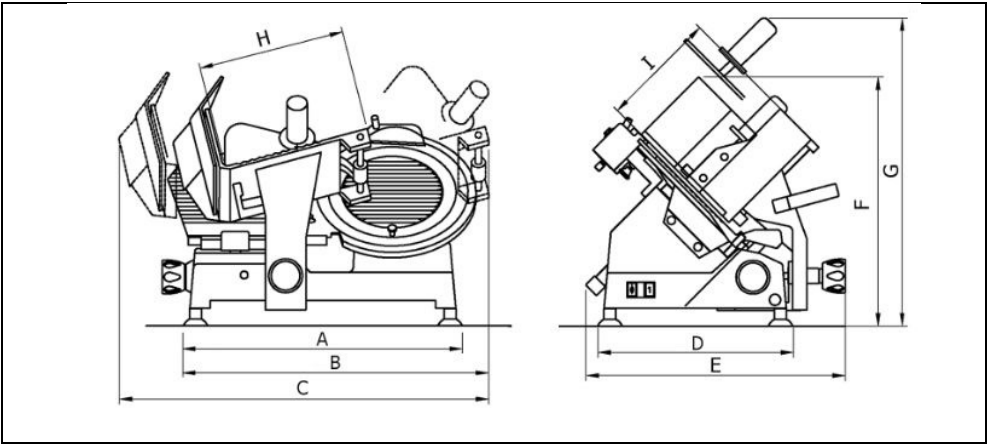


Pour demandes d'assistance technique ou pour commandes de pièces de rechange reportez-vous à la plaque de données et au numéro de série de l'appareil.



3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

3.1 DETAILS TECHNIQUES



		DIMENSIONS				
Mod.		A 2580	A 2780	A 3080	A 3380	H 3380
A	mm	450	450	520	570	570
B	mm	560	560	585	610	900
C	mm	630	630	680	700	1020
D	mm	290	290	360	365	365
E	mm	475	475	560	580	705
F	mm	440	455	520	520	680
G	mm	490	490	550	600	840
H	mm	230	230	250	305	305
I	mm	230	230	290	325	355

		DONNÉES TECHNIQUES				
Mod.		A 2580	A 2780	A 3080	A 3380	H 3380
Lame	mm	250	275	300	330	330
Tours lame/1'	giri/min	310	310	280	280	300
Course chariot	mm	270	270	290	360	350
Capacité de coupe Ø	mm	175	190	205	230	230
Capacité de coupe □	mm	175x220	170x240	175x270	305x230	305x230
Régulation coupe	mm	12	12	14	14	14
Poids net	Kg	19	20	29	33	48
Moteur monophasé	kW	0.18	0.18	0.242	0.242	0.39
Moteur triphasé	kW	0.27	0.27	0.27	0.27	0.42

3.2 MATERIEL ET ACCESSOIRES FOURNIS AVEC LA MACHINE

Sauf en cas d'indication contraire, avec l'appareil ils seront fournis les documents et accessoires suivants:

- manuel d'instructions pour l'emploi et l'entretien;
- déclaration CE de conformité.

3.3 PRODUITS POUVANT ETRE TRANCHES AVEC LA MACHINE

Les produits que l'on peut trancher sont les suivants:

- tous les types de charcuterie (produits cuits, crus, fumés);
- la viande désossée (cuite ou crue à une température égale ou plus élevée que 3 °C);
- le pain et les fromages (ceux qui peuvent être tranchés comme le gruyère, le fontine etc.);

3.4 PRODUITS NE POUVANT PAS ETRE TRANCHES AVEC LA MACHINE

Les produits qu'on ne peut pas trancher car ils pourraient causer des dommages aux personnes et à l'équipement:

- les aliments congelés;
- les aliments surgelés;
- les aliments non désossés (viande et poisson);
- les légumes;
- tout autre produit qui pourrait être tranché mais qui n'est pas destiné à la consommation alimentaire.



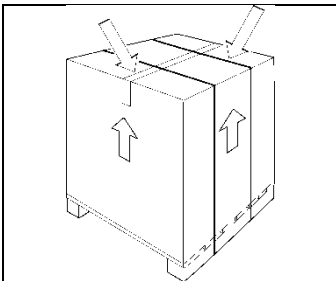
REMARQUE: N'essayez pas de trancher des produits non permis. Le producteur décline toute responsabilité pour accidents à personnes ou choses, découlant d'une utilisation abusive de la machine. Ça annule toute garantie.

4. DESCRIPTION**4.1 OUVERTURE DE L'EMBALLAGE**

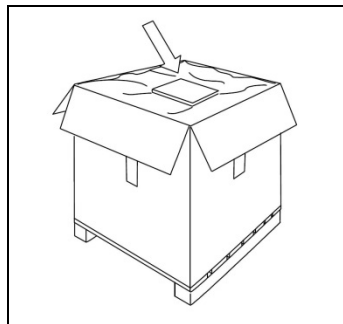
Vérifier l'intégrité de l'emballage à la livraison; dans le cas contraire informer immédiatement le transitaire ou l'agent de zone.

Pour ôter la machine de l'emballage opérer de la façon suivante:

1. Couper et ôter les bandes de plastique;
2. Enlever les points métalliques du couvercle supérieur;



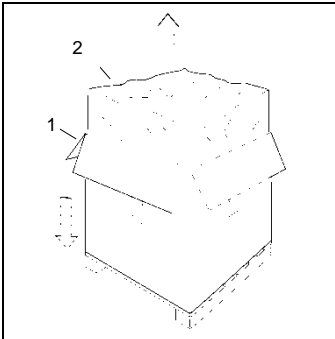
3. Ouvrir le carton et récupérer les deux manuels d'instructions pour l'usage et l'entretien placés sur la protection de polyuréthane;
4. Continuer les opérations en suivant les indications contenues dans le manuel;



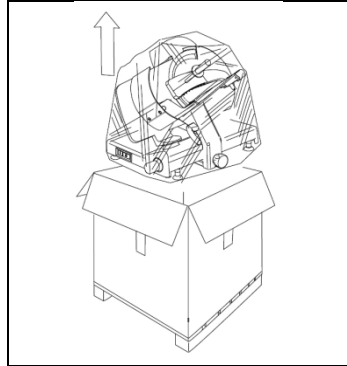
5. Pousser vers le bas la boîte de carton supérieure (1) en agissant sur le rabat

de façon à faciliter l'opération suivante, à savoir enlever la protection de polyuréthane et les angles de renforcement (2);

6. Oter cette protection et angles de renforcement;



ATTENTION: Soulever la machine à deux personnes en tenant compte que le poids de la machine est supérieur du côté de la lame.



7. Soulever et extraire la machine encore enveloppée d'une feuille de polyéthylène transparente;
8. Une fois l'opération terminée contrôler le contenu de l'emballage et vérifier qu'il corresponde à ce qui est indiqué sur l'étiquette extérieure.

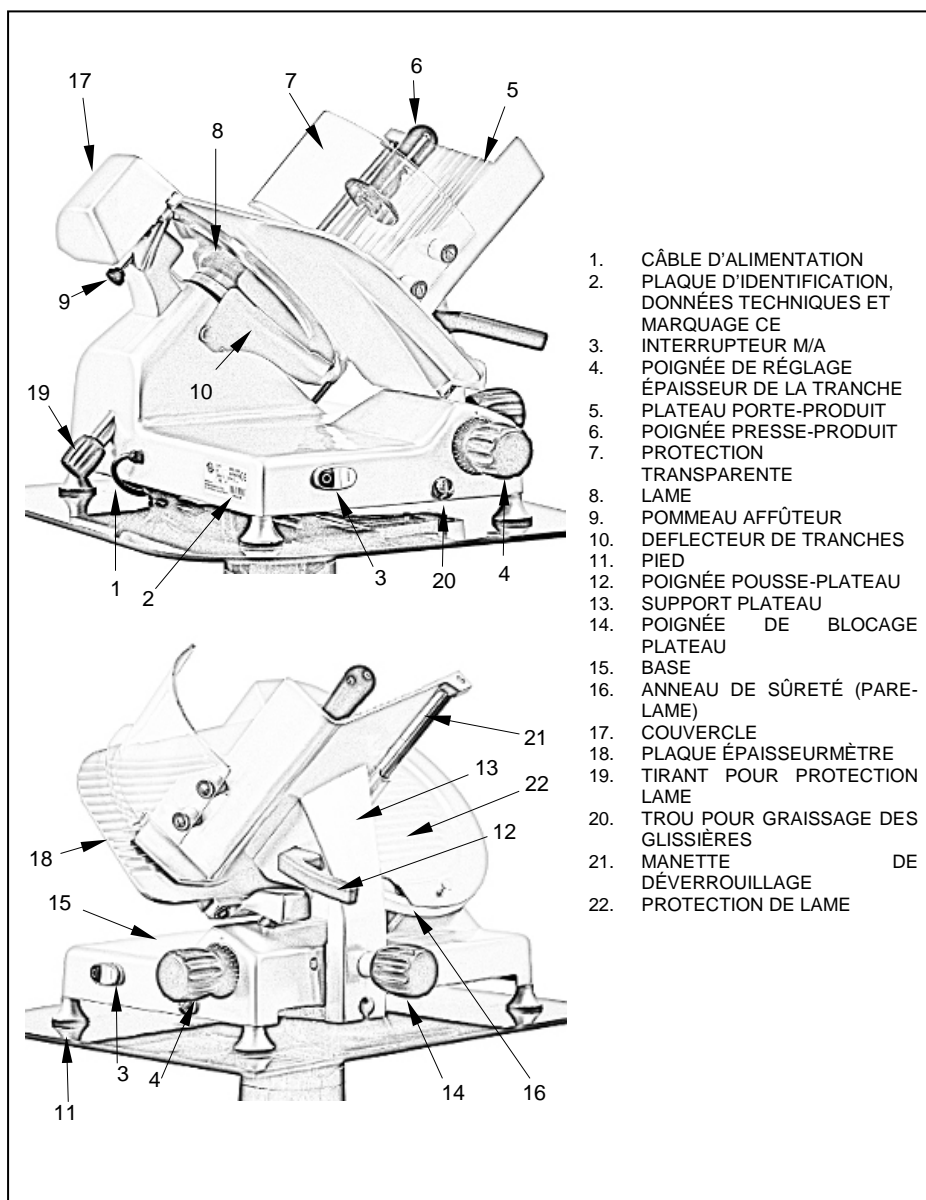
AVERTISSEMENT: Les composants de l'emballage (bandes en plastique, carton, mousse de polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains, ils peuvent donc être éliminés sans difficulté.

Il est en tout cas conseillé d'éliminer séparément les produits (ramassage différencié) conformément aux normes en vigueur pour un recyclage approprié.

NE PAS JETER LES PRODUITS D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!!

4.2 PRINCIPAUX COMPOSANTS

Gravité



4.3 DESCRIPTION GENERALE

La trancheuse a été conçue et réalisée conformément à la directive CEE 2006/42. La machine offre à l'utilisateur:

- le maximum de sécurité pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire.
- le maximum d'hygiène par l'emploi de matériaux inoxydables ou en tout cas protégés de façon appropriée contre l'oxydation, et une étude soignée de toutes les parties pouvant venir au contact des aliments.
- le maximum de précision de coupe et de capacité ainsi que solidité et fiabilité de la structure;
- la possibilité de travail en mode continu.

La machine est essentiellement constituée d'une base supportant une lame circulaire montée en position verticale ou inclinée, actionnée par un moteur électrique, ayant pour fonction de couper en tranches les produits alimentaires, et d'un chariot coulissant sur glissières, placées sous ladite

base, qui supporte à son tour un plateau porte-produit, parallèlement au fil de la lame.

Le plateau porte-produit qui dans les modèles verticaux est composé d'un plateau et d'un plat coulissant sur le plateau, est en outre doté d'un dispositif approprié autobloquant pour bloquer le produit dans la position désirée pendant les opérations de coupe (presse-produit).

L'épaisseur de la tranche est réglable grâce à une plaque épaisseurmètre placée devant la lame; cette plaque, sur laquelle s'appuie le produit à couper, peut être déplacée transversalement par rapport à la lame d'une valeur correspondant à l'épaisseur désirée de la tranche.

Tous les composants de la machine sont réalisés en alliage léger d'aluminium et magnésium Peraluman 3, poli et oxydé anodiquement, en acier inoxydable et en matière plastique pour usage alimentaire conformément aux normes en vigueur relatives à l'hygiène et à la santé, de façon à obtenir un produit de structure robuste, fiable, facile à nettoyer et inaltérable dans le temps.

La lame de coupe est actionnée par un moteur autoventilé, placé sous la base; la transmission du mouvement est obtenue avec une courroie à rayures longitudinales qui garantissent un fonctionnement très silencieux.

La mise en route et l'arrêt s'effectuent par deux boutons-poussoirs placés devant l'opérateur et facilement identifiables par leur position et leur couleur; le fonctionnement de la machine est signalé par un indicateur lumineux.

Ce système de commande empêche des mises en route accidentelles de la machine après une éventuelle interruption du circuit électrique d'alimentation; cela signifie que la trancheuse peut être remise en route seulement intentionnellement.

La machine est dotée d'une affûteuse construite pour un maximum de simplicité d'emploi et de sécurité. Le plateau porte-produit, les protections transparentes, l'affûteuse et la protection de la lame peuvent être enlevés pour le nettoyage.

4.3.1 DISPOSITIFS DE SECURITE

Les dispositifs de sécurité mécaniques adoptés sont les suivants:

- Anneau de sûreté autour de la lame, inamovible (parelame);
- Plateau porte-produit que l'on peut enlever seulement avec la poignée de réglage de la plage épaisseurmètre sur la position "zéro" et avec le chariot positionné à la fin de course côté opérateur. Une fois enlevé le bras avec le plateau porte-produit, la plaque épaisseurmètre reste bloquée dans la position citée ci-dessus;
- Protection sur plateau port-produit, si existant.

Les dispositifs de sécurité électriques sont les suivants:

- Mise en route avec boutons- poussoirs de marche et arrêt avec un circuit de commande en basse tension qui requiert en outre l'opération volontaire de remise en route de la machine en cas d'interruption de l'alimentation électrique.

4.3.2 RISQUES RESIDUELS



ATTENTION: l'anneau de sûreté autour de la lame est réalisé conformément à la norme européenne EN 1974-1998 mais dans la zone d'affûtage cette protection n'élimine pas totalement le risque de coupe.

Ne pas utiliser l'appareil si pas en conditions psycho physiques parfaites. Ne permettre pas à quelques personnes de se rapprocher lors de l'utilisation. Travaillez avec attention!

Trancher seulement les produits alimentaires indiqués. N'ESSAYEZ PAS de trancher des produits non permis.

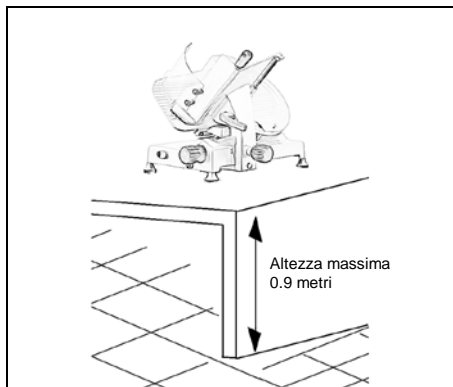
PENDANT LE NETTOYAGE, LUBRIFICATION, AFFUTAGE DU COUTEAU, UTILISER TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION RESISTANT A LA COUPE ET A LA DECHIRURE.

5. INSTALLATION

5.1. INSTALLATION DE LA MACHINE

Installer la machine sur un plan bien mis à niveau, lisse, sec et propre à supporter le poids de la machine plus le produit à trancher; voir le point 3.1

AVERTISSEMENT: vérifier qu'il n'y ait pas d'obstacles à la course du plateau et au chargement du produit à couper sur le plateau.



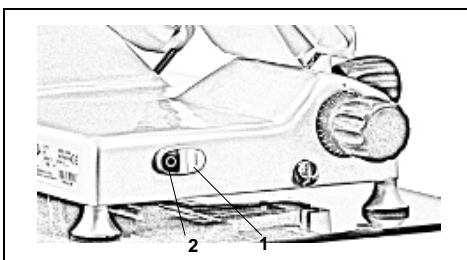
5.2. DESCRIPTION DES COMMANDES

5.2.1 BOUTONS-POUSOIRS DE MISE EN ROUTE ET D'ARRÊT

- Enfoncer le bouton-poussoir I (1) pour mettre la lame en fonction;

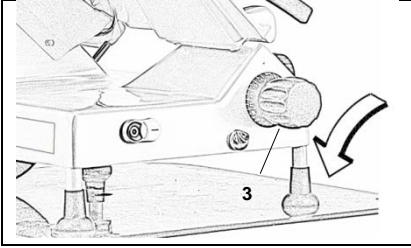
- Enfoncer le bouton-poussoir 0 (2) pour arrêter le mouvement de la lame.

L'allumage de la lumière à l'intérieur du commutateur indique le fonctionnement correct de la machine.



5.2.2 POIGNEE DE REGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE LA TRANCHE

On peut régler l'épaisseur de la tranche en tournant la poignée (3) à échelle graduée dans le sens antihoraire. Plage de réglage: voir le paragraphe 3.1.

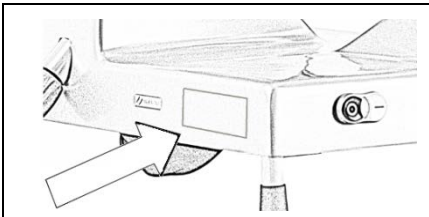


5.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

La machine doit être installée dans le voisinage immédiat d'une prise conforme aux normes CEE, dérivée d'une installation suivant les normes en vigueur munie de :

- protection magnéto-thermique
- interrupteur automatique différentiel;
- installation de mise à la terre.

Avant d'effectuer le raccordement vérifier que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique concordent avec celles indiquées sur la plaque des données de la machine.



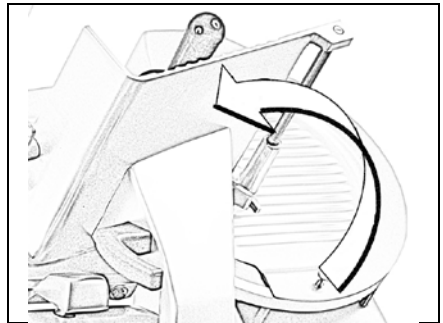
Les appareils sont équipés d'un câble électrique d'une longueur d'environ deux mètres prévus pour le système d'alimentation fiche-prise afin de permettre dans les conditions prévues (maintenance, fin travail, etc.) un détachement facile de mêmes du réseau d'alimentation électrique.

Indiquez comme nécessaire la présence du câble d'alimentation si les appareils ne peuvent pas être installés en proximité d'une prise et si, dans la zone d'installation, il devrait passer des personnes.

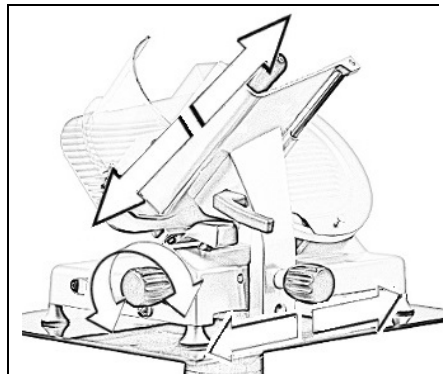
Si, pour des besoins d'installation spéciales, le câble d'alimentation n'est pas assez long, demandez l'intervention du personnel qualifié ; ne pas effectuer la connexion électrique "volante".

5.4 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT ET SENS DE ROTATION DE LA LAME (seulement pour modèles avec moteur triphasé)

1. Mettre la machine en route;
2. Vérifier l'allumage du voyant de fonctionnement;
3. Contrôler que la lame tourne dans le sens indiqué par la flèche (antihoraire en regardant la machine du côté de la protection de la lame);
4. Si la lame tourne dans le sens contraire (horaire) arrêter immédiatement la machine et **demandez l'intervention de personnel qualifié pour invertir les fils d'alimentation de la fiche.**



5. Contrôler le coulissement correct du plateau porte-produit et du presse-produit.
6. Contrôler le fonctionnement et le réglage de la plaque épaisseurmètre.



6. EMPLOI DE LA TRANCHEUSE

6.1 CHARGEMENT DU PRODUIT SUR LE PLATEAU ET COUPE



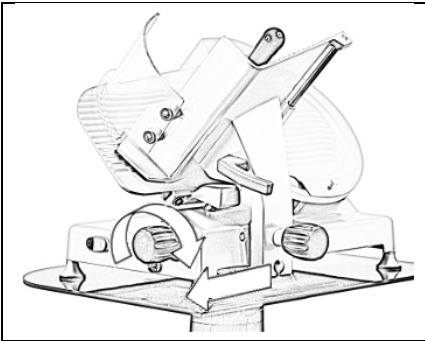
Avant la première utilisation, effectuez un nettoyage soigneux, comme indiqué au paragraphe 6.2.



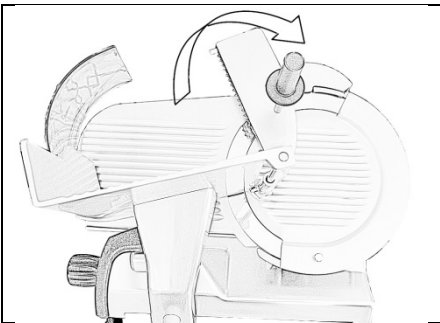
Le chargement de la marchandise doit être fait avec l'appareil hors de tension, également pour éviter les chocs qui pourraient endommager la lame!

TRANCHEUSES A GRAVITÉ

1. Contrôler que la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche soit placée sur le "0";
2. Reculer complètement le chariot (vers l'opérateur) en position de chargement.



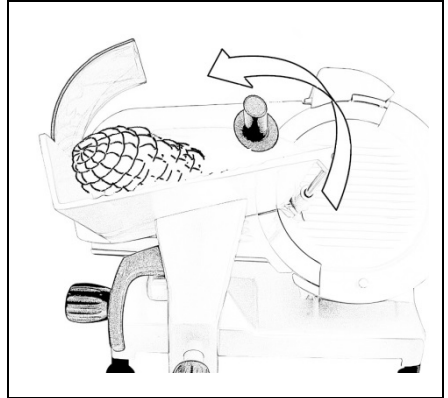
3. Soulever le presse-produit et le mettre en position de repos;



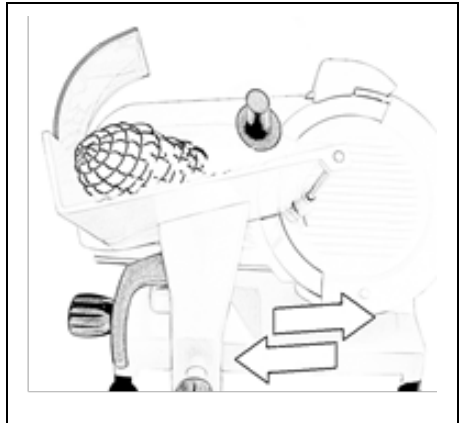
4. Poser le produit à trancher sur le plateau contre la paroi côté opérateur. Par son propre

poids le produit appuiera contre la plaque épaisseurmètre.

Bloquer avec le presse-produit en exerçant une légère pression;



5. Régler l'épaisseur de la tranche. Mettre la lame en fonction en enfonçant le bouton-poussoir. Saisir la poignée fixée au bras porte-plateau et commencer le mouvement alternatif de coupe;



6. Quand le poids du produit ou ses dimensions ne permettent plus d'effectuer une coupe satisfaisante par le seul effet du poids, utiliser la poignée du presse-produit;



7. A la fin des opérations de coupe remettre à "0" la poignée de réglage de l'épaisseur et reculer le chariot. Arrêter le mouvement de la lame en enfonçant le bouton-poussoir 0.

6.2 NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

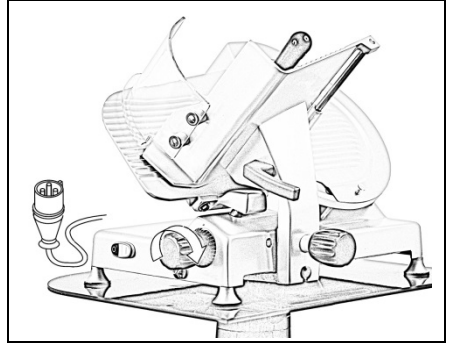
6.2.1 GENERALITES

Les machines doivent être soigneusement nettoyées au moins une fois par jour; si nécessaire plus souvent.

Après une période plus ou moins longue d'inactivité elles doivent être nettoyées aussi avant l'usage.

6.2.2 DEMONTAGE DE LA MACHINE POUR NETTOYAGE

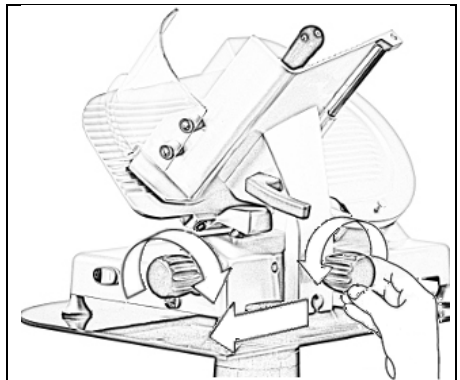
1. Détacher la fiche du réseau d'alimentation électrique;
2. Porter à "0" la poignée de réglage de la plaque épaisseurmètre;
3. Oter les divers composants comme décrit aux paragraphes suivants.



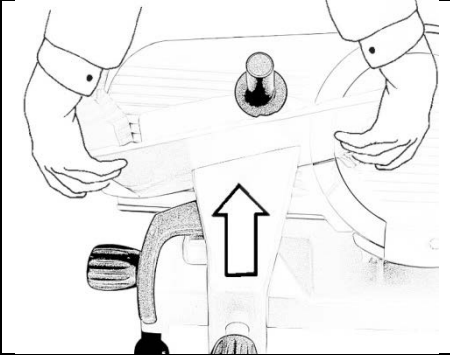
Démontage du plateau porte-produit

1. Avec la poignée de réglage de la plaque épaisseurmètre sur "0" reculer complètement le support porte-plateau jusqu'à a fin de course vers l'opérateur;
2. Tourner la poignée de blocage complètement dans le sens antihoraire, en maintenant le support au fond de la course, jusqu'à constater l'intervention du dispositif de sécurité de blocage de la plaque épaisseurmètre.

AVERTISSEMENT: Pour effectuer correctement l'opération il peut être nécessaire d'agir en même temps aussi sur la poignée de réglage de l'épaisseur en la portant 1-2 mm au-delà de la position "0"

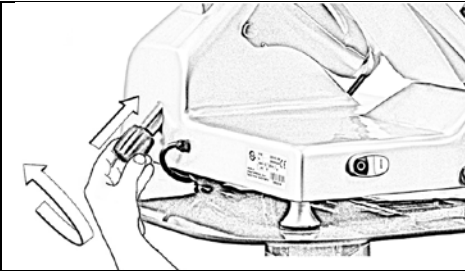


3. Extraire le groupe complet en le tirant vers le haut.

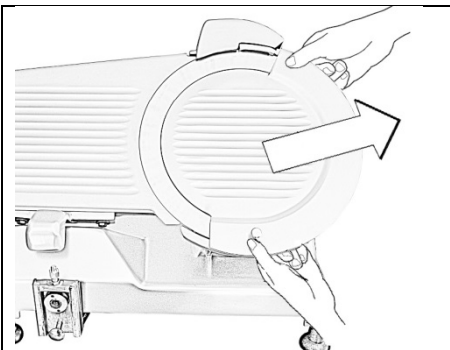


Démontage de la protection de la lame

1. Dévisser complètement (sens de rotation antihoraire) le bouton du tirant de blocage de la protection de la lame;



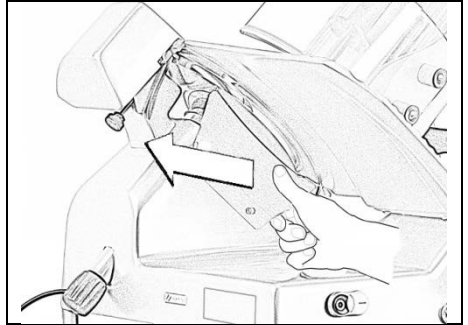
2. Si la protection de la lame est bloquée exercer une pression sur le bouton du tirant pour la faire bouger. Extraire le tirant et ôter la protection de la lame.



Démontage du pare-tranche

1. Retirez le déflecteur de tranches en lui

faisant déplacer dans la direction indiquée dans la figure;

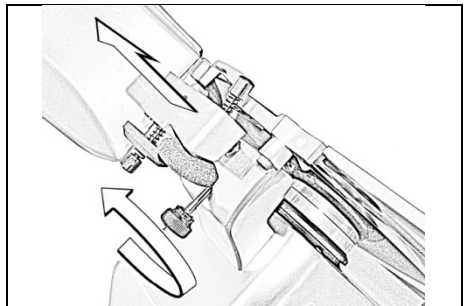


Smontaggio dell'affilatoio

1. Soulever le couvercle (pour modèles Ø300/330/350mm);



2. Dévisser sans l'enlever, le bouton latéral de blocage de l'affûteuse;
3. Oter complètement le groupe affûteuse en le tirant vers le haut.



6.2.3 NETTOYAGE DU CORPS DE LA MACHINE ET DES PARTIES QUI ONT ÉTÉ ENLEVÉES

PRODUITS À UTILISER

Utiliser exclusivement de l'eau chaude et du détergent moussant biodégradable avec pH 7-8, et à une température de travail non inférieure à 30°C, en employant un tissu éponge doux et une brosse en nylon semi-dure pour les zones pointues du plateau et du presse-produit.

ATTENTION: Pour les opérations de nettoyage des zones pointues des plateaux, du presse-produit et de la lame il est en outre conseillé d'utiliser des gants de protection.

Rincez le détergent avec de l'eau et un chiffon propre.

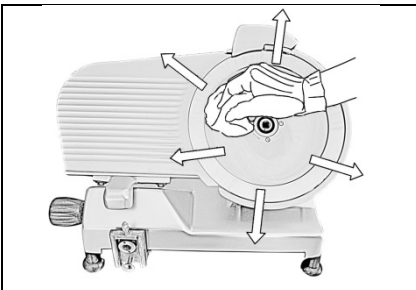
N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, des acides, de la laine d'acier qui pourraient endommager l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil avec des jets d'eau ou de vapeur d'eau ou des méthodes similaires. Ne lavez aucun des composants de la trancheuse au lave-vaisselle.

Nettoyage de la lame



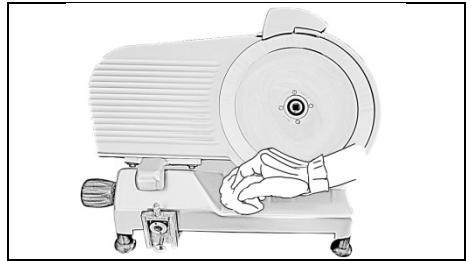
Utiliser des gants de protection et exécuter cette opération avec une grande attention, sans distraction. DANGER DE COUPE!

1. Poser un linge humide sur la surface de la lame et le déplacer lentement du centre vers l'extérieur, comme sur la figure, du côté protection de la lame et du côté opposé;
2. Sécher de la même manière, en utilisant un linge sec.



Nettoyage du corps de la machine

Nettoyer le corps de la machine avec un linge humide ou une éponge en rinçant fréquemment à l'eau chaude. Sécher soigneusement.



Nettoyage de l'affûteuse

Nettoyer le corps avec un linge humide et les meules avec un brosse du nylon semi-dure.

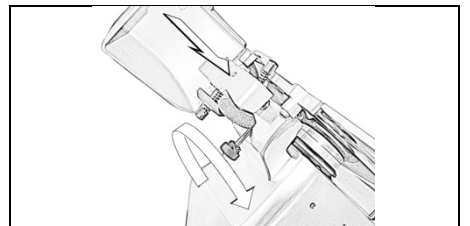
NETTOYAGE DES COMPOSANTS CONTENUS DANS LA BASE

Les composants contenus dans la base ne nécessitent pas de nettoyage particulier: il suffit de procéder occasionnellement à l'élimination des résidus de poussière qui peuvent s'accumuler dans les zones de fin de course du chariot et du réglage de la plaque épaisseurmètre.

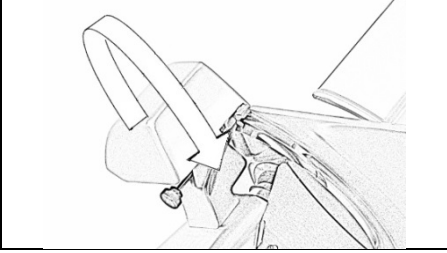
6.2.4 REMONTAGE DE LA TRANCHEUSE

Remontage de l'affûteuse

1. S'assurer que le bouton de blocage soit desserré (10 tours environ);
2. Insérer le groupe affûteuse comme indiqué sur la figure jusqu'à ce qu'il s'arrête dans la position correcte;
3. Bloquer le groupe en vissant complètement le bouton;

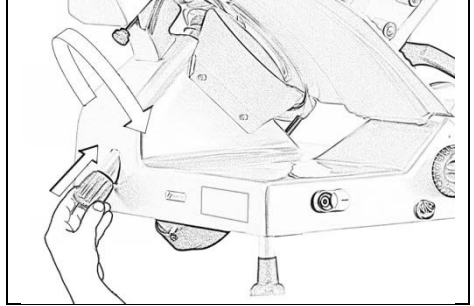


4. Refermez le couvercle.



Remontage du pare-tranches

1. Refermez le déflecteur en sa position d'origine comme montre la figure.



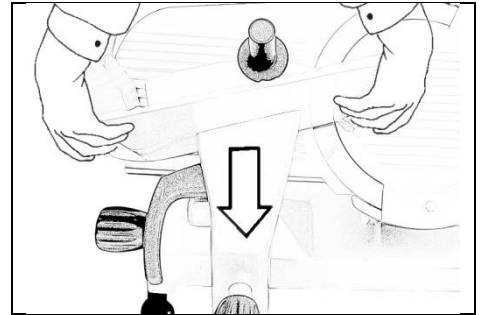
Remontage du plat porte-produit

1. Insérer le groupe complet sur le chariot comme indiqué sur la figure;

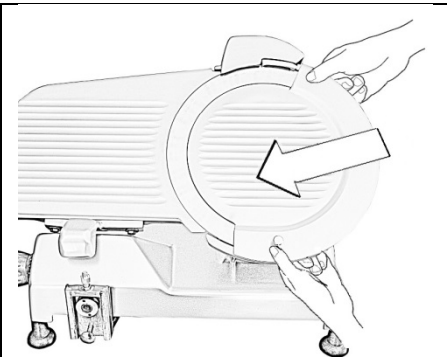


Remontage de la protection de la lame

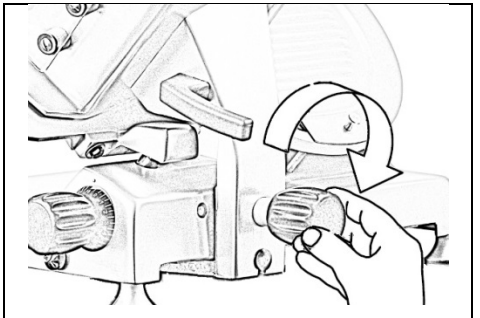
1. Remonter la protection de la lame comme indiqué sur la figure en s'assurant que l'embrayage à section soit correctement dans son siège;



2. Visser à fond la poignée de blocage;



2. Insérer le tirant de blocage et visser à fond.



3. Contrôler que le chariot coulisse librement;
4. Vérifier le bon fonctionnement du régulateur d'épaisseur de la tranche.

6.3 SPEEDY-CLEAN-SYSTÈME



1. En s'assurant d'avoir les mains parallèles entre elles, saisir l'extracteur du couteau et l'insérer dans les encoches prévues à cet effet.



3. Extraire la lame, l'extracteur et procéder à leur nettoyage (on peut les laver également dans le lave-vaisselle).



2. Une fois inséré, tourner la poignée de droite à gauche, comme indiqué sur la figure.



4. Introduire le bouchon pare-éclaboussures et procéder au nettoyage avec les détergents appropriés.

7. ENTRETIEN ET REPARATION

7.1 GENERALITES

Les opérations d'entretien permises à l'opérateur sont les suivantes:

- Affûtage périodique de la lame;
La fréquence et la durée de l'affûtage dépendent bien sûr de l'utilisation de l'appareil (périodes de travail et type de produit traités).
- Lubrification hebdomadaire des glissières du chariot;
- Lubrification hebdomadaire de la (des) tige (s) de glissement du plateau et du presse-produit;
- Contrôle périodique de l'état du câble électrique d'alimentation et du presse-câble sur la base de la machine.

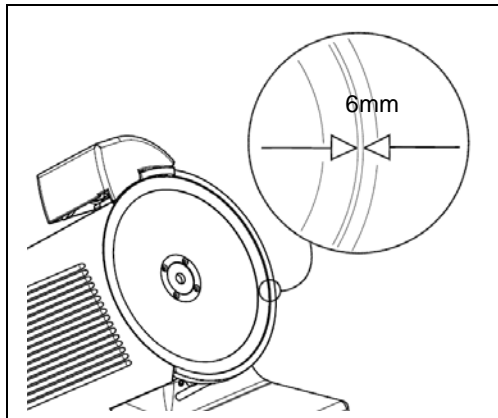
L'entretien qui doit être fait exclusivement par du personnel autorisé par le fabricant est le suivant:

- Remplacement de la lame;
- Remplacement des meules de l'affûteuse;
- Remplacement de la courroie du moteur;
- Remplacement des composants de l'installation électrique au-dessous de la base;
- Réparation des parties structurelles, réparation et/ou remplacement des composants sous la base.

7.2 AFFUTAGE DE LA LAME

NOTE: L'opération d'affûtage est à effectuer après avoir soigneusement nettoyé la machine comme indiqué aux paragraphes précédents.

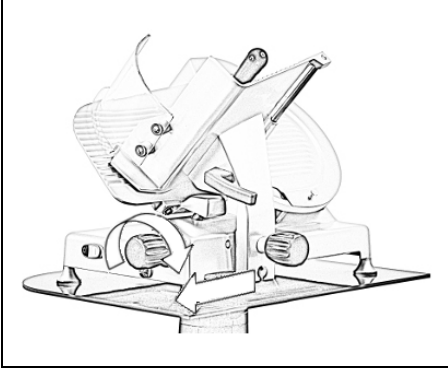
ATTENTION: l'affûtage de la lame peut être effectué tant que la distance entre le fil de la lame et le bord interne de la protection ne dépasse pas les 6 mm correspondant à une diminution d'environ 10 mm sur la valeur dimensionnelle du diamètre d'origine. Au-delà de cette valeur il est **OBLIGATOIRE DE REMPLACER LA LAME**, l'opération devant être exclusivement confiée à du personnel autorisé par le constructeur.



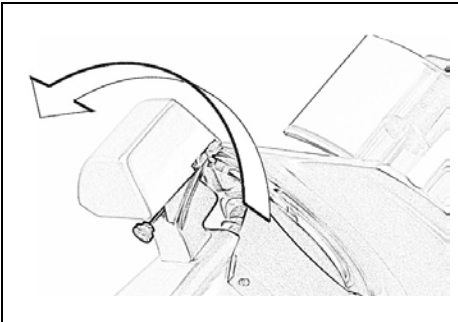
7.2.3 EXECUTION DE L'AFFUTAGE

NOTE: avant de procéder à l'opération d'affûtage, vérifier que les meules aient été nettoyées.

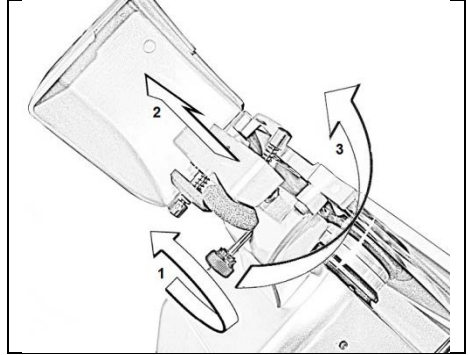
1. Placer sur "0" la poignée de réglage de l'épaisseur des tranches;
2. Reculer complètement le plateau porte-produit.



3. Soulever le couvercle (pour modèles Ø 300/330/350mm).



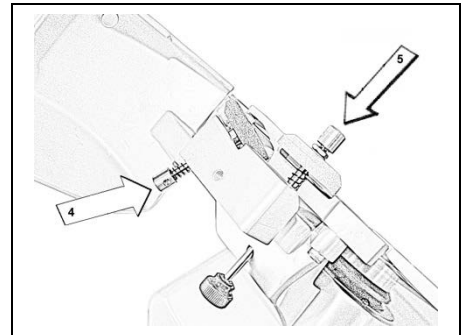
4. Dévissez le bouton de verrouillage du groupe affûteuse (1);
5. Soulever l'affûteuse comme sur la figure (2) et la tourner de 180° (3);
6. Faites-la retomber et resserrez complètement le bouton de verrouillage;
7. Actionnez la lame en enfonçant le bouton-poussoir I;



ATTENTION: exécuter l'opération avec grande attention, sans distraction.
RISQUE DE COUPURES!

8. Commencez l'affûtage de la lame en appuyant sur le bouton de la pierre d'affûtage en le gardant enfoncé pour 10-15 secondes (4);
9. Appuyez sur le bouton d'ébarbage et gardez-le enfoncé pendant 2 à 3 secondes (5);
10. Arrêter la machine;

REMARQUE: pour éviter d'endommager le tranchant de la lame, ne prolongez pas l'opération d'ébarbage plus de 2 à 3 secondes.



11. Remettez l'affûteuse à sa position d'origine et refermez le couvercle.

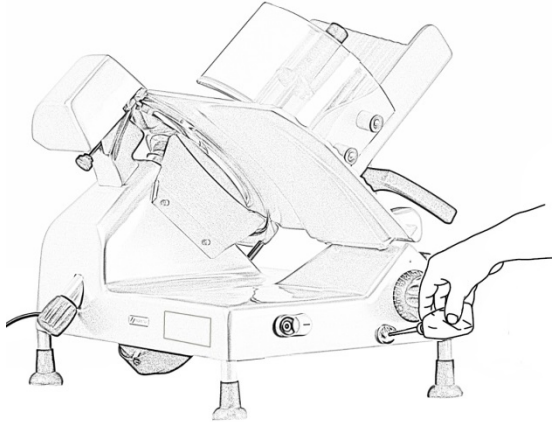
7.3 LUBRIFICATION DES TIGES DE GUIDAGE DU CHARIOT AVEC BRAS ET SUPPORT DU PLATEAU PORTE-PRODUIT (hebdomadaire)



**REMARQUE: N'utiliser que de la gelée de pétrole blanche .
NE VOUS SERVEZ PAS D'HUILES VEGETALES.**

1. Déplacez le chariot le plus près possible de l'opérateur;
2. Introduire le graisseur dans le trou prévu à cet effet;
3. Appuyer sur le graisseur de sorte qu'une petite quantité d'huile pénètre dans le logement;
4. Oter le graisseur et faire glisser le chariot 3/4 fois.

NB: Pas tous les appareils ont le trou pour l'huile. En ce cas-là soulever l'appareil en mettant de l'huile minérale directement sur la barre du chariot.

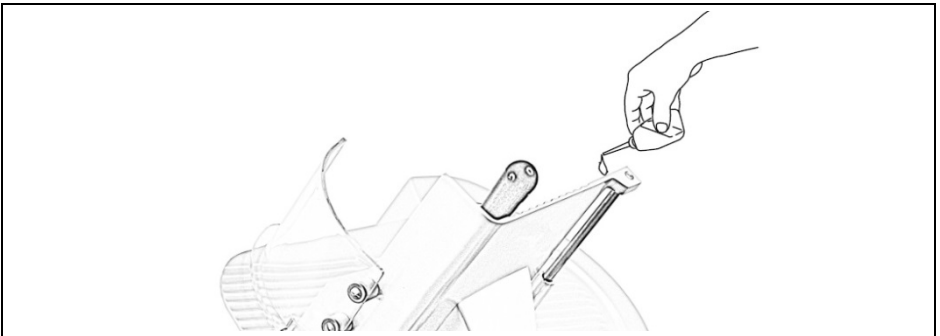


7.4 LIBRIFICATION DE LA (DES) TIGE (S) DE GLISSEMENT TRANSVERSAL DU PLA-TEAU ET DU PRESSE-PRODUIT (hebdomadaire)

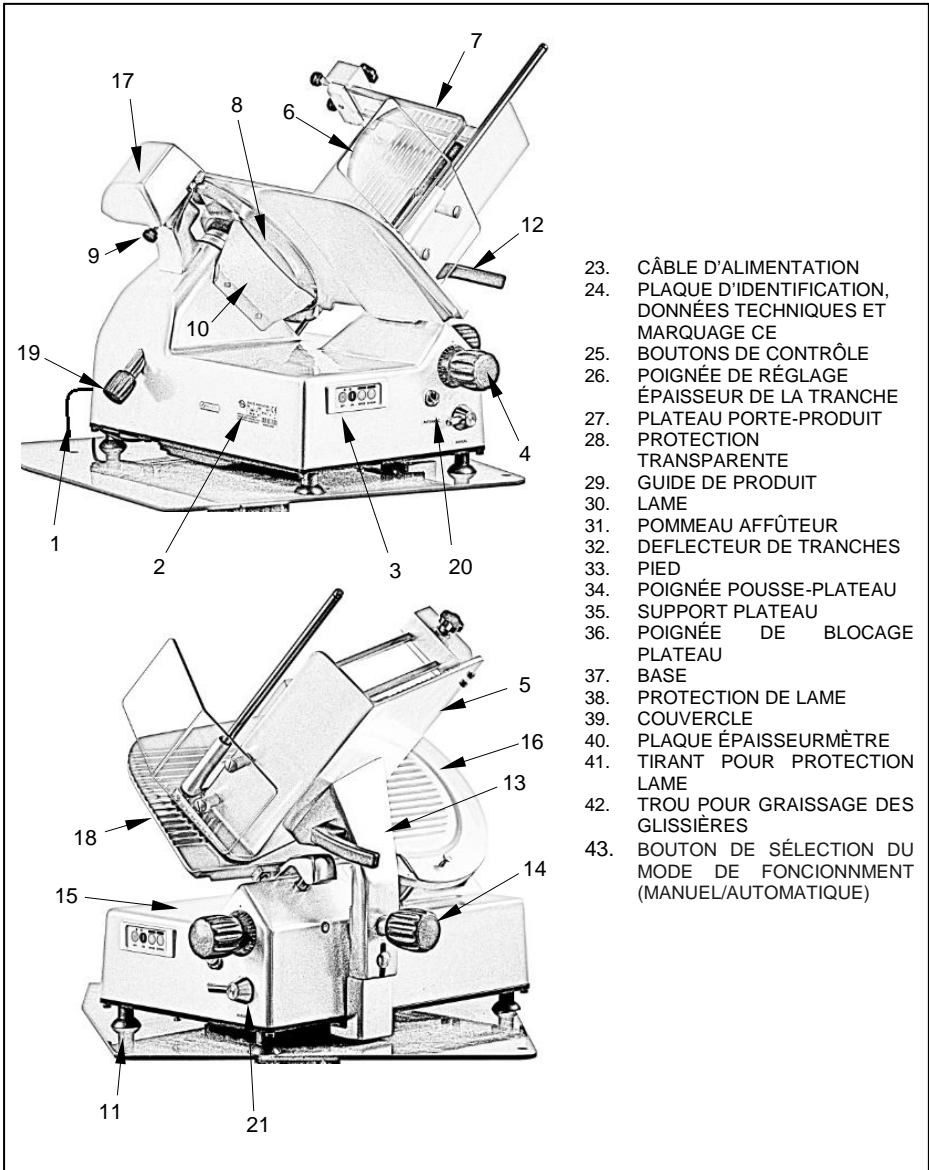


**REMARQUE: N'utiliser que de la gelée de pétrole blanche.
NE VOUS SERVEZ PAS D'HUILES VEGETALES.**

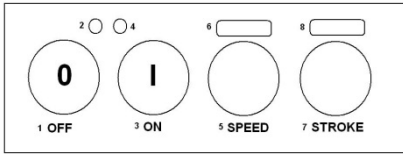
1. Mettre une petite quantité d'huile sur la tige et faire glisser le groupe correspondant 3/4 fois;
2. Nettoyer comme il faut en ôtant le lubrifiant en excès.



8. INSTRUCTION DE LA MACHINE H 3380 (SEMI-AUTOMATIQUE)



- 23. CÂBLE D'ALIMENTATION
- 24. PLAQUE D'IDENTIFICATION, DONNÉES TECHNIQUES ET MARQUAGE CE
- 25. BOUTONS DE CONTRÔLE
- 26. POIGNÉE DE RÉGLAGE ÉPAISSEUR DE LA TRANCHÉ
- 27. PLATEAU PORTE-PRODUIT
- 28. PROTECTION TRANSPARENTE
- 29. GUIDE DE PRODUIT
- 30. LAME
- 31. POMMEAU AFFÛTEUR
- 32. DEFLECTEUR DE TRANCHES
- 33. PIED
- 34. POIGNÉE POUSSE-PLATEAU
- 35. SUPPORT PLATEAU
- 36. POIGNÉE DE BLOCAGE PLATEAU
- 37. BASE
- 38. PROTECTION DE LAME
- 39. COUVERCLE
- 40. PLAQUE ÉPAISSEURMÈTRE
- 41. TIRANT POUR PROTECTION LAME
- 42. TROU POUR GRAISSAGE DES GLISSIÈRES
- 43. BOUTON DE SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT (MANUEL/AUTOMATIQUE)



1. Bouton off
2. Lampe bouton off
3. Bouton on
4. Lampe bouton on
5. bouton speed (vitesse)
6. Lampe bouton speed (da 1 a 3 led)
Une led allumée: faible vitesse
Deux led allumées: vitesse intermediaire
Trois led allumées: haute vitesse
7. Bouton stroke (longuer course chariot)
8. Lampe bouton stroke (dès 1 à 3 led)
Une led allumée: course chariot "brève"
Deux led allumées: course chariot "moyenne"
Trois led allumées: course chariot "longue"

Assurez-vous que la trancheuse est correctement connectée à la ligne électrique et que le régulateur d'épaisseur de tranche est réglé sur «0»; Vérifiez que la lumière du bouton OFF est éteinte, une LED du bouton STROKE et une LED du bouton SPEED.

8.1 Utilisation en 'Manuel'

- Tournez la poignée de sélection de mode (21) dans le sens antihoraire;
- Placer le produit à découper sur le plateau porte marchandise (5) contre la butée d'épaisseur (18) en le bloquant solidement;
- Actionnez la lame en appuyant sur le bouton ON
- Réglez l'épaisseur de la tranche comme nécessaire (4) et commencez les opérations de coupe manuelle en actionnant le chariot avec la poignée presse-jambon (13).
- Lorsque le poids du produit et les dimensions ne permettent plus une coupe satisfaisante pour la gravité seulement, utilisez la poignée presse-produit (6).

8.2 Utilisation en 'Automatique'

- Tournez le bouton de sélection du mode de fonctionnement (21) dans le sens horaire
- Mettez le produit à couper sur le plateau porte-produit (5) contre la surface de la butée (18), en le bloquant de façon appropriée;
- Réglez l'épaisseur de la tranche comme nécessaire (4)
- Appuyez sur le bouton ON. De cette manière, la lame et le chariot sont démarrés simultanément;
- Lorsque le mouvement du chariot commence, il n'y a qu'une seule LED allumée pour le bouton SPEED; Si vous voulez augmenter la vitesse, appuyez sur le bouton SPEED une ou deux fois;
- Lors du démarrage du mouvement du chariot, il n'y a qu'une seule LED allumée pour le bouton STROKE; Si vous voulez augmenter la course du chariot, appuyez une ou deux fois sur le bouton STROKE.

Remarque: lorsque vous appuyez sur le bouton OFF, la lame et le chariot s'arrêtent. Mais tous les réglages relatifs à la vitesse et à la course du chariot sont conservés de sorte que lorsque l'on appuie sur le bouton ON, la trancheuse démarre avec la même course et la même vitesse que celle qu'elle avait avant d'être éteinte.

Si vous voulez arrêter le mouvement du chariot, vous devez tourner le sélecteur de mode de fonctionnement dans le sens antihoraire. Pour revenir au mode automatique, il suffit de retourner le bouton et de redémarrer l'appareil en appuyant sur le bouton ON.

Remarque: Les réglages sont perdus uniquement en débranchant la fiche de la prise de courant.

9. RECHERCHE ET ELIMINATION DES PANNES

AVERTISSEMENT: Dans ce chapitre sont indiqués les défauts pouvant survenir le plus fréquemment pendant l'utilisation de la trancheuse et les opérations nécessaires pour éliminer les causes possibles.

Lorsque le défaut persiste ne pas insister dans la recherche de la cause mais appeler immédiatement le personnel qualifié et autorisé par le constructeur.

INCONVENIENT	CAUSE PROBABLE	REMEDE
Si l'on appuie sur le bouton-poussoir d'allumage la machine ne se met pas en route.	Manque d'alimentation.	Contrôler que la fiche soit correctement branchée.
Si l'on appuie sur le bouton-poussoir d'allumage la machine se met en route mais l'indicateur lumineux de fonctionnement ne s'allume pas.	Voyant défectueux.	Ne pas utiliser la machine lorsque l'indicateur lumineux est éteint. Appeler le service d'assistance.
La machine se met en route mais le moteur chauffe beaucoup et émane une mauvaise odeur.	Moteur défectueux.	Ne pas utiliser la machine, appeler le service d'assistance.
La machine vibre.	Transmission défectueuse.	Appeler le service d'assistance.
Résistance excessive à la coupe du produit.	La lame n'est pas affûtée.	Affûter la lame.
La lame sous effort ralentit ou s'arrête.	Courroie détendue	Appeler le service d'assistance.
L'affûtage n'est plus régulier.	Excès de saleté sur les meules.	Nettoyer les meules.
	Meules usées.	Remplacer les meules, appeler le service d'assistance.
Le produit coupé en tranches est effiloché et de forme irrégulière.	La lame n'est pas affûtée.	Affûter la lame.
	Usure excessive de la lame.	Remplacer la lame, appeler le service d'assistance.
Si l'on appuie sur le bouton-poussoir d'arrêt la machine ne s'arrête pas.	Circuit de commande défectueux.	Arrêter immédiatement la machine en détachant la fiche du secteur et appeler immédiatement l'assistance technique.

10. DEMANTELEMENT DE LA TRANCHEUSE

Les appareils sont constituées de:

- d'une structure d' alliage d'aluminium/magnésium;
- d' insertions et des pièces variées en acier inoxydable;
- de pièces et fils électriques;
- d'un moteur électrique;
- de matériaux en plastiques etc.

Si le démontage et le démantèlement doivent être faits par des tiers, ne contactez que des firmes autorisées dans la démolition des matériaux mentionnés ci-dessus. Si vous décidez de procéder au démantèlement vous-même, les matériaux doivent être séparés selon leur type et vous devez faire appel à une firme spécialisée pour en disposer

Il faut de toute façon respecter toujours les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation.

ATTENTION: il faut en tout cas s'adresser au constructeur ou à du personnel qualifié et autorisé par celui-ci pour le démontage de la lame circulaire et l'enlèvement du fil tranchant de façon à ce qu'elle puisse être éliminée sans danger.

N' ABANDONNER EN AUCUN CAS LES FERRAILLES OU L'ACCES N'EST PAS INTERDIT (PAR DES BARRIERES ET DES ECRITEAUX) CAR CECI PEUT CONSTITUER UN GRAVE DANGER POUR LES PERSONNES, SPECIALEMENT POUR LES ENFANTS MINEURS ET POUR LES ANIMAUX; TOUTES LES RESPONSABILITES RETOMBENT SUR LE PROPRIETAIRE.

11. Résumé des risques résiduels et des précautions dans l'utilisation de l'appareil

ATTENTION: l'anneau de sûreté autour de la lame est réalisé conformément à la norme européenne EN 1974-1998 mais dans la zone d'affûtage cette protection n'élimine pas totalement le risque de coupe.

N' utilisez pas l'appareil si pas en conditions psycho physiques parfaites. Ne permettre pas à quelques personnes de se rapprocher lors de l'utilisation. Travaillez avec attention!

Trancher seulement les produits alimentaires indiqués. N'ESSAYEZ PAS de trancher des produits non permis.

PENDANT LE NETTOYAGE, LUBRIFICATION, AFFUTAGE DU COUTEAU, UTILISER TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION RESISTANT A LA COUPE ET A LA DECHIRURE. DANGER DE COUPE!

Ne pas enlever les protections transparentes et ne pas modifier ou exclure les protections mécaniques et électriques.

Pour demandes d'assistance technique ou pour commandes de pièces de rechange reportez-vous à la plaque de données et au numéro de série de l'appareil.

Pour toute opération d'entretien extraordinaire (remplacement des meules, de la lame etc.) s'adresser au constructeur ou à un personnel qualifié et autorisé.

REMARQUE: N'essayez pas de trancher des produits non permis. Le producteur decline toute responsabilité pour accidents à personnes ou choses, découlant d'une utilisation abusive de la machine. Ça annule toute garantie.

Avant d'effectuer le raccordement vérifiez que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique concordent avec celles indiquées sur la plaque des données de la machine.

Ne pas employer la machine avec des raccordements électriques de type "volant".

Le chargement de la marchandise doit être fait avec l'appareil hors de tension, également pour éviter les chocs qui pourraient endommager la lame!

Avant d'effectuer le nettoyage ou des opérations d'entretien, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, des acides, de la laine d'acier qui pourraient endommager l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil avec des jets d'eau ou de vapeur d'eau ou des méthodes similaires. Ne lavez aucun de composants de la trancheuse au lave-vaisselle.

L'affûtage de la lame peut être effectué tant que la distance entre le fil de la lame et le bord interne de la protection ne dépasse pas les 6 mm correspondant à une diminution d'environ 10 mm sur la valeur dimensionnelle du diamètre d'origine. Au-delà de cette valeur il est **OBLIGATOIRE DE REMPLACER LA LAME**, l'opération devant être exclusivement confiée à du personnel autorisé par le constructeur..

Utiliser exclusivement de l'huile blanche de vaseline.

NE PAS UTILISER D'HUILES VEGETALES.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir in Verantwortung des Herstellers, dass die nachfolgend bezeichnete Maschine:

A2580 A2780 A3080 A3380 H3380

konform der folgenden europäischen Richtlinien und Normen hergestellt wurde:

- **EG-Maschinenrichtlinie 98/37/EWG**
- **Niederspannungsrichtlinie 73/23EWG**
- **EMV-Richtlinie 89/336/EWG**

Angewendete technische Spezifikationen:

- **DIN EN 1974 : 1998**
- **DIN EN 60204 - 1 : 1998**

Bei eigenmächtiger Veränderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Um die Verlängerung zu gewährleisten empfehlen wir eine jährliche Wartung.

**SCHNEIDETECHNIK
HOFMANN**

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
4912 AARWANGEN

Aarwangen, 01.03.2019


Andreas Hofmann