



## **GGG-300/350**

Cortadoras de fiambre

Slicers

Aufschnitt-schneidemaschine

Trancheurs

Tagliatrice di rifreddi

Cortadoras de fiambres

**INSTRUCCIONES** **ES**

**USERS MANUAL** **EN**

**GEBRAUCHSANWEISUNG** **DE**

**MODE D'EMPLOI** **FR**

**ISTRUZIONI PER L'USO** **IT**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES** **PT**



## INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA PRECAUCIONES GENERALES

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

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

## DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA

### DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD MECÁNICOS

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

La seguridad se consigue con:

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



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

### DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ELÉCTRICOS

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

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

Así, la cortadora de fiambre está provista de:

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

## DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

### DESCRIPCIÓN GENERAL

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

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

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

### CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

- ABS
- Lexan
- Acero AISI 430 o 304

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

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

### ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

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

## INSTALACIÓN

### COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

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

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

#### CORTADORA DE FIAMBRE CON MOTOR MONOFÁSICO

La cortadora se entrega con un cable de alimentación de sección 3x1 mm<sup>2</sup>; longitud 1.5 m y un enchufe "SHUKO" y debe estar conectado a una toma con normativa CEE. Conectar la cortadora 230 Volt 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial - magneto térmico de 10A, IΔn = 0.03A.

A este punto asegurarse de que la instalación en tierra funcione perfectamente. Además controlar que el tipo de corriente que aparece indicada sobre la placa de identificación (Fig.5) sea conforme con la tensión (Volt) y frecuencia (Hz) de la línea de alimentación.

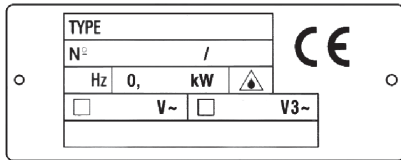


Figura 5 - Tarjeta técnica - matrícula

### CORTADORA DE FIAMBRE CON MOTOR TRIFÁSICO

La cortadora está compuesta por un cable de alimentación con sección 5 x 1 mm<sup>2</sup>; longitud —1.5 m.

Conectar la cortadora a la red de alimentación tri fase 400 V - 50 Hz a través de un enchufe CEI (rojo), interponiendo un interruptor diferencial - magneto térmico de 10A,  $I_{\Delta n} = 0.03A$ . A este punto asegurarse de que la instalación en tierra funcione perfectamente. Además controlar que el tipo de corriente que aparece indicada sobre la placa de identificación (Fig.5) sea conforme con la tensión (Volt) y frecuencia (Hz) de la línea de alimentación. Antes de conectar definitivamente la máquina a la línea de alimentación tri fase, controlar el sentido de rotación de la cuchilla con un impulso del botón de marcha (ON) (Fig. 11) después de una parada pulsando el botón de detención (OFF).

El sentido de rotación de la cuchilla debe ser contrario a las agujas del reloj mirando la cortadora del lado del protector de cuchilla. En caso de que el sentido de rotación no sea correcto, invertir en el enchufe dos cables de las tres fases de alimentación (nota: no desplazar el cable AZUL = neutro). Se recomienda que esta operación sea realizada por personal especializado.

Los motores tri fase sobre cortadoras profesionales CE, pueden funcionar sea con tensión 230 V tri fase que con tensión 400 V.

Si no se especifica lo contrario, las conexiones son realizadas para una alimentación de 400 V, para adaptarse a la red 230 V tri fase, solicitar la intervención del "SERVICIO TÉCNICO".

### COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO GENERAL

Antes de proceder a realizar la prueba asegurarse de que el plato esté bien bloqueado, a continuación probar el funcionamiento del siguiente modo:

- pulsar el botón de marcha (ON) y el botón de apagado (OFF)(Fig 11);
- controlar el desplazamiento del plato porta mercadería y del brazo de agarre;
- controlar el funcionamiento y la regulación de la vela a través del mando numerado;

- controlar el funcionamiento del afilador;
- controlar que el plato porta mercadería pueda desmontarse solo con el mando graduado en posición "0" y que después del desmontaje, el mando permanezca en esta posición;
- controlar si desatornillando el tirante protector de la cuchilla la máquina deja de funcionar

### USO DE LA MÁQUINA MANDOS

Los mandos se encuentran situados en el lado derecho de la base. (Figura 11)

- Mando graduado, para la regulación del espesor de corte.
- Botón de apagado (OFF).
- Botón de marcha (ON).

### CARGA Y CORTE DE PRODUCTOS

**Nota:** La mercadería que deba cortarse va cargada sobre el plato solamente con el mando graduado en posición "0" y con el motor detenido.

El procedimiento que deba seguirse es el siguiente:

- una vez cargada la mercadería sobre el plato, de modo que vaya sobre la vela, bloquearla con el correspondiente brazo dentado;
- Regular a través del mando graduado el espesor de corte que se desea;
- pulsar el botón (ON) de marcha;
- empujar el carrito (plato porta mercadería + brazo porta mercadería + pierna) haciéndolo avanzar dulcemente hacia la cuchilla, sin aplicar ninguna presión sobre la mercadería con el brazo de agarre después de que este presiona contra el plano medidor de espesor por peso propio (fuerza de gravedad). La mercadería entrará fácilmente en la cuchilla y la loncha guiada por el correspondiente sujeta lonchas se separará y caerá sobre el plato recogedor;
- evitar hacer funcionar la cortadora vacía;
- al finalizar tales operaciones de corte, llevar el mando graduado a posición "0" y detener la máquina pulsando el botón de apagado (OFF);
- Volver a afilar la cuchilla apenas el producto cortado presente una superficie desafilada o áspera y cuando el esfuerzo de corte aumente.

### AFILADO DE LA CUCHILLA

(Figura 12, Figura 13, Figura 14)

Para afilar la cuchilla, realizar periódicamente apenas se advierta una disminución de corte, es conveniente seguir las siguientes instrucciones:

- asegurarse de que la máquina se encuentra apagada pulsando el botón de apagado (OFF);
- (Fig.12) aflojar el pomo (1), elevar (a) el aparato afilador (2) y hacerlo girar 180° (b). Dejarlo ir hasta el final de carrera (c) de modo que la cuchilla se encuentre entre las dos muelas. Bloquear el pomo.

- arrancar la máquina, pulsando el botón ON ;
- (Fig.13) pulsar el botón (3) dejar girar la cuchilla en contacto con la muela durante 30/40 seg. de modo que se forme sobre el filo de la cuchilla un ligero rebarba.
- (Fig.13) pulsar durante 3/4 segundos a la vez los botones (3 y 4), y dejarlos y soltarlos a la vez.
- (Fig.14) una vez finalizada la operación de afilado, apagar la máquina y colocar en su posición de origen el aparato afilador, siguiendo el procedimiento en sentido inverso.
- después de haber realizado la operación de afilado es conveniente limpiar las muelas;

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



Consulte «Dispositivos de seguridad mecánicos»

### LIMPIEZA ORDINARIA

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

### OBSERVACIONES GENERALES

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

## PROCEDIMIENTO PARA LIMPIAR LA CORTADORA DE FIAMBRE

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

### LIMPIEZA DEL PLATO PORTA-FIAMBRES

El grupo (plato + brazo + pie) es fácilmente extraíble (Figura 15):

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

### LIMPIEZA DE LA CUCHILLA, DEL BRECUCUCHILLAS Y DEL ANILLO

Desenrosque la manivela del tirante del cubrecuchillas (1) (Figura 16) para permitir la extracción del cubrecuchillas (2)

Pase un paño húmedo en el espacio entre la cuchilla y el anillo del cubrecuchillas (Figura 17). Gírelo una vez junto con la cuchilla.

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

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

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

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

### LIMPIEZA DEL AFILADOR

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

### LIMPIEZA DEL PARALONCHAS

(Figura 19)

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

## OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

## MANTENIMIENTO

### OBSERVACIONES GENERALES

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

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

### MANTENIMIENTO

#### CORREA

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

#### PATAS

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

#### CABLE DE ALIMENTACIÓN

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

#### CUCHILLA

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

#### MUELAS

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

#### LUBRICACIÓN DE LAS GUÍAS DE DESPLAZAMIENTO

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

## DESGÜACE Y ELIMINACIÓN



**INFORMACIÓN PARA EL USUARIO.**  
De conformidad con el artículo 13 del D. Lgs. (decreto legislativo italiano) del 25 de julio de 2005 n.

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

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

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

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

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

## INFORMATION ABOUT THE APPLIANCE

### GENERAL PRECAUTIONS

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

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

## SAFETY DEVICES FITTED IN THE APPLIANCE

### MECHANICAL SAFETY DEVICES

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

Safety is achieved with:

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



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

### ELECTRICAL SAFETY DEVICES

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

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

The meat slicer includes:

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

## APPLIANCE DESCRIPTION

### GENERAL DESCRIPTION

Our company has designed and manufactured the range of EC professional automatic meat slicers with the following guarantees in mind:

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

### MANUFACTURING FEATURES

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

- ABS
- Lexan
- AISI 430 or 304 steel

## APPLIANCE DELIVERY INSPECTING THE PACKAGING UPON DELIVERY

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

### DISPOSAL OF THE PACKAGING

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

## INSTALLATION

### APPLIANCE INSTALLATION

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

### ELECTRICAL CONNECTION

#### MEAT SLICER WITH SINGLE-PHASE MOTOR

The slicing machine is equipped with a power cable with a cross section of 3x1 mm<sup>2</sup>, length of 1.5 m and a "SCHUKO" plug and must be connected to an outlet in line with EEC standards. Connect the 230 Volt 50 Hz slicing machine, interposing a 10A, I<sub>Δn</sub> = 0.03 A RCD/circuit breaker.

At this point, ensure that the earthing system is in perfect working order. Also check that the type of current indicated on the identification plate (Fig. 5) is consistent with the voltage (V) and frequency (Hz) of the power line.

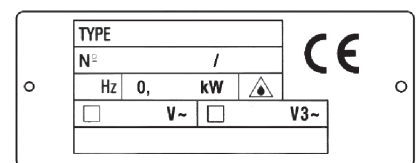


Figure 5 - Technical card - nameplate

#### MEAT SLICER WITH THREE-PHASE MOTOR

The slicing machine is equipped with a power cable with a cross section of 5 x 1 mm<sup>2</sup> and length of 1.5 m.

Connect the slicing machine to the 400 Volt 50 Hz three phase mains using a CEI plug (red), interposing a 10A, I<sub>Δn</sub> = 0.03 A RCD/circuit breaker. At this point, ensure that the earthing system is in perfect working order. Also check that the type of current indicated on the identification plate (Fig. 5) is consistent with the voltage (V) and frequency (Hz) of the power line. Before connecting the machine permanently to the three

phase supply line, check the direction of rotation of the blade by briefly pressing the start button (ON) (Fig 11) then pressing the stop button (OFF) immediately afterwards.

**The direction of rotation of the blade must be anti-clockwise looking at the slicing machine from the blade guard side. If the direction of rotation is incorrect, reverse two wires of the three phases of power in the plug (N.B. do not move the BLUE wire = neutral). It is advisable have this operation carried out by trained personnel.**

The three-phase motors on professional CE slicing machines can operate with both 230V three-phase voltage and with 400 V voltage.

Unless otherwise specified, connections are made for 400 V power. In order to adapt to 230 V three phase power, request the intervention of the "SERVICE CENTRE".

## CHECKING GENERAL OPERATION

Before testing, make sure that the tray is fully locked, then try operation, proceeding as follows:

- press the start button (ON) and the stop button (OFF) (Fig. 11);
- check that the product holder tray and the product pusher arm move smoothly;
- check the operation and adjust the ribbing using the numbered dial;
- check the operation of the sharpener;
- check that the product holder tray can only be removed when the graduated dial is in the "0" position and that after it has been removed, the dial remains in this position;
- check whether removing the blade guard rod causes the machine to stop operating.

## USING THE APPLIANCE

### CONTROLS

The controls are located on the left side of the base. (Figure 11)

- Graduated dial for adjusting the cutting thickness.
- Stop button (OFF).
- Start button (ON).

### FEEDING AND SLICING PRODUCTS

**N.B.:** The product to cut must only be loaded onto the tray when the graduated dial is set to 0 and when the motor is off.

The procedure is as follows:

- once the product has been loaded onto the tray, so that it touches the ribbing, block it in place using the appropriate arm fitted with teeth;
- use the dial to adjust the cutting thickness as desired;
- then press the start button (ON);
- push the carriage (product holder tray and product pusher arm + shank) moving it gently forward towards the blade, without applying any pressure to the product with the product pusher arm as this presses against the thickness gauge tray due to its own weight

(gravitational force). The product will easily fit in the blade and the slice, guided by the slice deflector, will be detached and will fall onto the collection tray;

- do not operate the slicing machine if empty;
- after cutting, set the graduated dial to "0" and stop the machine by pressing the stop button (OFF);
- sharpen the blade as soon as the product which has been cut has a disjointed or rough surface when the cutting stress increases.

## BLADE SHARPENING

(Figure 12, Figure 13, Figure 14)

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

- ensure that the machine is off by pressing the stop button (OFF);
- (Fig. 12), loosen the knob (1), raise (a) the sharpening device (2) and rotate by 180° (b). Then let it reach the end of the run (c) so that the blade is between the two wheels. Lock the knob.
- start the machine, pressing the ON button;
- (Fig. 13) press the button (3), allow the blade to turn in contact with the wheel for about 30/40 seconds so that a slight burr forms on the edge of the blade;
- (Fig. 13) press both buttons (3 and 4) at the same time for 3/4 seconds, then release them both at the same time.
- (Fig. 14) once sharpening has been completed, switch the machine off and put the sharpening device back in its original position, following the procedure in reverse order.
- after sharpening, it is advisable to clean the wheels;

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



See «Mechanical safety devices»

## ORDINARY CLEANING

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

## GENERAL COMMENTS

Before using the machine for the first time, clean the area in contact with food with (lukewarm) soapy water, rinse and leave to dry.

The appliance should be cleaned at least once a day or more often if necessary.

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

Before cleaning, you must:

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

## MEAT SLICER CLEANING PROCEDURE

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

### CLEANING THE MEAT HOLDER PLATE

The assembly (plate + arm + foot) can be removed easily (Figure 15):

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

### CLEANING THE BLADE, BLADE COVER AND RING

Unscrew the blade cover button handle (1) (Figure 16) to remove the blade cover (2)

Insert a damp cloth between the blade and the blade cover ring (Figure 17). Turn it once together with the blade.

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

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

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

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

## CLEANING THE SHARPENER

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

## CLEANING THE SLICE DEFLECTOR

(Figure 19)

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

## IMPORTANT ADDITIONAL INFORMATION

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

## MAINTENANCE GENERAL COMMENTS

Before any maintenance task, you must:

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

## MAINTENANCE

### DRIVE BELT

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

### LEGS

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

### POWER CABLE

Regularly check the condition of the cable and if necessary call the "SUPPORT CENTRE" to replace it.

### BLADE

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

### TEETH

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

### LUBRICATING THE GUIDE RAILS

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

## DRAINING AND DISPOSAL



### INFORMATION FOR THE USER.

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

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

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

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

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

## INFORMATION ÜBER DIE MASCHINE

### ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

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

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

### AN DER MASCHINE ANGEBRACHTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

#### MECHANISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

Für eine bestmögliche Sicherheit sorgen:

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



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

#### ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

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

Daher verfügt die Wurstschneidemaschine über:

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

### BESCHREIBUNG DER MASCHINE

#### ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Palette der gewerblichen und professionellen automatischen Wurstschneidemaschinen mit CE-Kennzeichnung wurde von unserem Unternehmen mit dem spezifischen Ziel entwickelt und hergestellt, um folgende Eigenschaften zu garantieren:

- maximale Sicherheit bei Gebrauch, Reinigung und Wartung;

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

#### KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

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

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

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

### ABNAHME DER MASCHINE ÜBERPRÜFUNG DER VERPACKUNG BEI ENTGEGENNAHME

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

#### ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

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

### INSTALLATION AUFSTELLUNG DER MASCHINE

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



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

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

### WURSTSCHNEIDEMASCHINE MIT EINPHASENMOTOR

Die Wurstschneidemaschine ist mit einem Stromkabel mit einem Querschnitt von 3x1 mm<sup>2</sup>, einer Länge von 1,5 m und einem "SCHUKO"-Stecker ausgestattet und muss an eine Steckdose gemäß EEC-Standards angeschlossen werden. Schließen Sie die 230 Volt 50 Hz Wurstschneidemaschine an, indem Sie einen 10A, I $\Delta$ n = 0,03 A FI-Schutzschalter/Leitungsschutzschalter einsetzen.

Stellen Sie sicher, dass das Erdungssystem einwandfrei funktioniert. Überprüfen Sie auch, ob die auf dem Typenschild (Abbildung 5) angegebene Art des Stroms mit der Spannung (V) und der Frequenz (Hz) der Stromleitung übereinstimmt.

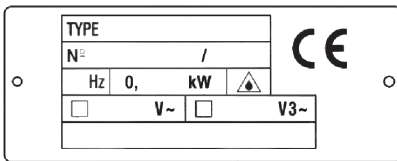


Abbildung 5 - technisches Datenblatt - Zulassung

### WURSTSCHNEIDEMASCHINE MIT DREIPHASENMOTOR

Die Wurstschneidemaschine ist mit einem Stromkabel mit einem Querschnitt von 5 x 1 mm<sup>2</sup> und einer Länge von 1,5 m ausgestattet.

Schließen Sie die Wurstschneidemaschine an das 400-Volt-50-Hertz-Dreiphasen-Netz mit einem CEI-Stecker (rot) an, indem Sie einen 10A, I $\Delta$ n = 0,03 A FI-

Schutzschalter/Leitungsschutzschalter einschalten. Stellen Sie an dieser Stelle sicher, dass das Erdungssystem einwandfrei funktioniert. Überprüfen Sie auch, ob die auf dem Typenschild (Abbildung 5) angegebene Art des Stroms mit der Spannung (V) und der Frequenz (Hz) der Stromleitung übereinstimmt.

Bevor Sie die Maschine dauerhaft an die Dreiphasen-Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie die Drehrichtung der Klinge, indem Sie kurz auf den Startknopf (ON) (Abbildung 11) drücken und unmittelbar danach den Stopknopf (OFF) drücken.

**Die Drehrichtung der Klinge muss gegen den Uhrzeigersinn sein, wenn Sie die Wurstschneidemaschine von der Seite des Klingenschwerts betrachten. Wenn die Drehrichtung falsch ist, vertauschen Sie zwei der drei Phasenstromkabel im Stecker (Hinweis: Bewegen Sie**

**nicht das BLAUE Kabel = Neutraleiter). Es wird empfohlen, diese Operation von geschultem Personal durchführen zu lassen.**

Die Dreiphasenmotoren in professionellen CE-Schneidemaschinen können mit sowohl 230V Dreiphasenspannung als auch mit 400 V Spannung betrieben werden.

Sofern nicht anders angegeben, erfolgen die Anschlüsse für 400 V Strom. Um sich an 230 V Dreiphasenstrom anzupassen, fordern Sie den Eingriff des "SERVICE CENTRE" an.

## ÜBERPRÜFUNG DER ALLGEMEINEN FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT

Vor dem Testen stellen Sie sicher, dass die Schale vollständig verriegelt ist, und führen Sie den Betrieb wie folgt durch:

- Drücken Sie den Startknopf (ON) und den Stopknopf (OFF) (Abb. 11).
- Überprüfen Sie, dass die Produkt-Halterungsschale und der Produkt-Schiebearm reibungslos bewegt werden.
- Überprüfen Sie den Betrieb und stellen Sie die Riffelung mit der nummerierten Wählscheibe ein.
- Überprüfen Sie die Funktion des Schärferägers.
- Stellen Sie sicher, dass die Produkt-Halterungsschale nur entfernt werden kann, wenn die Skala auf "0" steht, und dass sie nach dem Entfernen in dieser Position verbleibt.
- Überprüfen Sie, ob das Entfernen der Klingendeckungsstange dazu führt, dass die Maschine den Betrieb einstellt.

## GEBRAUCH DER MASCHINE STEUERUNGEN

Die Steuerungen befinden sich auf der linken Seite des Gehäuses. (Abb. 11)

- Drehskala zur Einstellung der Schnittdicke.
- Stopknopf (OFF).
- Startknopf (ON).

## AUFLADEN UND SCHNEIDEN DER PRODUKTE

**Hinweis:** Das zu schneidende Produkt darf nur auf die Schale geladen werden, wenn die Skala auf 0 eingestellt ist und der Motor ausgeschaltet ist.

Es ist folgendermaßen vorzugehen:

- Sobald das Produkt auf die Schale geladen wurde, sodass es die Riffelung berührt, blockieren Sie es an Ort und Stelle, indem Sie den entsprechenden Arm mit Zähnen verwenden.
- Verwenden Sie die Skala, um die Schnittdicke nach Wunsch einzustellen.
- Drücken Sie dann den Startknopf (EIN).
- Schieben Sie den Schlitten (Produkthalterungsschale und Produkt-Schiebearm + Schaft) sanft nach vorne in Richtung der Klinge, ohne Druck auf das Produkt mit dem Produkt-Schiebearm auszuüben, da dieser aufgrund seines eigenen Gewichts (Schwerkraft) gegen die Dicke-Messschale drückt. Das Produkt passt leicht in die Klinge, und

die Scheibe, geführt vom Scheibenabweiser, wird abgetrennt und fällt auf die Auffangschale.

- Betreiben Sie die Schneidemaschine nicht, wenn sie leer ist.
- Nach dem Schneiden stellen Sie die Skala auf "0" ein und stoppen die Maschine, indem Sie den Stopknopf (AUS) drücken.
- Schärfen Sie die Klinge, sobald das geschnittene Produkt eine zerklüftete oder raue Oberfläche aufweist, wenn die Schneidbelastung zunimmt.

## SCHLEIFEN DER KLINGE

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

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist, indem Sie den Stopknopf (OFF) drücken.
- (Abbildung 12) Lösen Sie den Knopf (1), heben Sie das Schärfergerät (2) an und drehen Sie es um 180° (b). Lassen Sie es dann bis zum Ende des Laufs (c) fahren, damit die Klinge zwischen den beiden Rädern ist. Verriegeln Sie den Knopf.
- Starten Sie die Maschine, indem Sie den ON-Knopf drücken.
- (Abbildung 13) Drücken Sie den Knopf (3), lassen Sie die Klinge etwa 30/40 Sekunden lang in Kontakt mit dem Rad drehen, damit sich eine leichte Scharte am Rand der Klinge bildet.
- (Abbildung 13) Drücken Sie gleichzeitig beide Knöpfe (3 und 4) für 3/4 Sekunden und lassen Sie sie dann gleichzeitig los.
- (Abbildung 14) Nachdem das Schärfen abgeschlossen ist, schalten Sie die Maschine aus und bringen Sie das Schärfergerät in seine ursprüngliche Position zurück, indem Sie das Verfahren in umgekehrter Reihenfolge befolgen.
- Nach dem Schärfen empfiehlt es sich, die Räder zu reinigen.

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



Siehe "mechanische Sicherheitsvorrichtungen"

## GEWÖHNLICHE REINIGUNG

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

## ALLGEMEINE FESTSTELLUNGEN

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

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

- Es muss eine sorgfältige Reinigung aller Teile der Wurstschneidemaschine durchgeführt werden, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den zu schneidenden Lebensmitteln kommen.
- Die Wurstschneidemaschine darf weder mit Hochdruckreinigungsmitteln noch mit Wasserstrahlen unter großem Druck gereinigt werden. Ebenso wenig dürfen Werkzeuge und Hilfsmittel, wie Besen oder andere Objekte verwendet werden, welche die Oberfläche der Maschine zerstören können.

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

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

## VERFAHREN FÜR DIE REINIGUNG DER WURSTSCHNEIDEMASCHINE

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

### REINIGUNG DER SCHNITTGUTHALTEPLATTE

Der gesamte Geräteblock (Platte + Arm + Fuß) ist ganz leicht abnehmbar (Abbildung 15):

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

### REINIGUNG DES MESSERS, DER KLINGENABDECKUNG UND DES RINGS

Schrauben Sie die Kurbel des Klingenabdeckungsriemens (1) (Abbildung 16) ab, um die Abnahme der Klingenabdeckung (2) zu ermöglichen.

Führen Sie ein feuchtes Tuch durch den Zwischenraum zwischen Klinge und Klingenabdeckungsring (Abbildung 17). Drehen Sie diesen einmal gemeinsam mit der Klinge.

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

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

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

- Nehmen Sie die Klingenabdeckung ab (Abbildung 16).
- Nehmen Sie das Schleifergerät (a) ab, und öffnen Sie den Schnittgutstärkereglern mit der stufenweise verstellbaren Kurbel ausreichend weit, um die Maske (b) auf die Klinge legen zu können.
- Legen Sie die Plexiglasmaske so auf die Klinge auf, dass der Spalt der Maske auf den Ring (c) passt;
- Achten Sie darauf, dass die Achse der beiden Klingenöffnungen mit den beiden Zapfen (e) der Maske übereinstimmen. Dafür genügt es, die Klinge bis auf die gewünschte Position zu drehen;
- Verschrauben Sie die beiden Knöpfe (e), ohne übermäßiges Drehmoment;
- Lockern Sie die vier Schrauben (f), durch welche die Klinge fixiert wird;

### REINIGUNG DES MESSERSCHLEIFERS

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

### REINIGUNG DES SCHEIBENHALTERS

(Abbildung 19)

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

### ANDERE WICHTIGE BEMERKUNGEN

Diese Anlage ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen bestimmt, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten beeinträchtigt

sind oder die nicht über die nötige Erfahrung oder das Wissen verfügen, mit Ausnahme solcher Personen, die entsprechend durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person bei der Verwendung der Anlage beaufsichtigt oder über deren Bedienung unterrichtet wurden.

## WARTUNG

### ALLGEMEINE FESTSTELLUNGEN

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

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

### WARTUNG

#### RIEMEN

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

#### FÜSSE

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

#### STROMVERSORGUNGSKABEL

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

#### KLINGE

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

#### SCHLEIFZÄHNE

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

#### SCHMIERUNG DER VERSTELLSCHIENEN

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

## VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



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

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

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

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

Eine unsachgemäße Entsorgung des Produkts durch den Benutzer zieht die Anwendung der Strafmaßnahmen nach sich, die von den geltenden Gesetzen vorgeschrieben sind.

## INFORMATIONS SUR LA MACHINE

### PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

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

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

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

### DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MÉCANIQUES

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

La sécurité s'obtient par :

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



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

### DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUES

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

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

Par conséquent, le trancheur à viande est muni de :

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

## DESCRIPTION DE LA MACHINE

### DESCRIPTION GÉNÉRALE

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

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

- Une plus grande capacité de coupe de 0 à 14 mm ;
- La robustesse et la stabilité de tous les composants ;
- Un silence amélioré grâce à la transmission par courroies ;
- La réduction des émissions sonores (moins de 70 dB) ;
- Une plus grande maniabilité.

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

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

- ABS
- Lexan
- Acier AISI 430 ou 304

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

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

### ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

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

## INSTALLATION

### EMPLACEMENT DE LA MACHINE

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

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

#### TRANCHEUR À VIANDE À MOTEUR MONOPHASÉ

La trancheuse est équipée d'un câble d'alimentation avec une section de 3x1 mm<sup>2</sup>, d'une longueur de 1,5 m et d'une fiche « SHUKO » et doit être branchée dans avec une prise à norme CEE. Brancher la trancheuse à une prise ayant

une tension de 230 Volt 50 Hz, interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10 A,  $I_{\Delta n} = 0,03$  A.

S'assurer alors que l'installation de terre fonctionne parfaitement. De plus, contrôler que le type de courant indiqué sur la plaque d'identification (Fig.5) soit conforme à la tension (Volt) et à la fréquence (Hz) de la ligne d'alimentation.

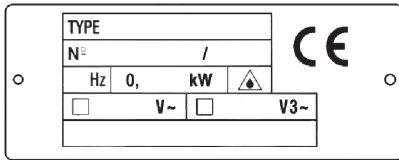


Figure 5 - Plaque signalétique – N° identification

### TRANCHEUR À VIANDE À MOTEUR TRIPHASÉ

La trancheuse est équipée d'un câble d'alimentation ayant une section de 5x1 mm<sup>2</sup> et d'une longueur de 1,5 m.

Brancher la trancheuse au réseau d'alimentation triphasé de 400 V - 50 Hz grâce à un fiche CEI (rouge), en interposant un interrupteur différentiel -magnétothermique de 10 A,  $I_{\Delta n} = 0,03$  A. S'assurer alors que l'installation de terre fonctionne parfaitement. De plus, contrôler que le type de courant indiqué sur la plaque d'identification (Fig.5) soit conforme à la tension (Volt) et à la fréquence (Hz) de la ligne d'alimentation. Avant de brancher définitivement la machine à la ligne d'alimentation triphasée, contrôler le sens de rotation de la lame avec une impulsion du bouton de marche (ON) (Fig.11) immédiatement suivi d'un arrêt grâce au bouton d'arrêt (OFF).

**Le sens de rotation de la lame doit se faire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre si vous regardez la trancheuse du côté du pare-lame. Si le sens de rotation ne devait pas être exact, inverser dans la fiche deux fils des trois phases d'alimentation (n.b. ne pas déplacer le fil BLEU = neutre). L'opération devrait préférablement être exécutée par du personnel spécialisé.**

Les moteurs triphasés sur les trancheuses professionnelles CE, peuvent fonctionner aussi bien avec une tension de 230 V triphasé qu'avec une tension de 400 V.

Si cela n'est pas spécifié, l'appareil doit être branché à une alimentation de 400 V ; pour l'adaptation au réseau 230 V triphasé, demander l'intervention du « CENTRE ASSISTANCE ».

### VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

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

- actionner le bouton de marche (ON) et le bouton d'arrêt (OFF) (Fig. 11) ;
- contrôler le glissement du plateau porte-produit et du bras presseur ;

- contrôler le fonctionnement et le réglage du plan de coupe grâce à la poignée graduée ;
- contrôler le fonctionnement de l'aiguiseur ;
- contrôler que le plateau porte-produit puisse être démonté uniquement avec le bouton gradué en position « 0 » et qu'après le démontage, la poignée reste dans cette position ;
- contrôler qu'en dévissant le tirant pare-lame, la machine cesse de fonctionner

## UTILISATION DE LA MACHINE

### COMMANDES

Les commandes sont placées sur le côté gauche de la base. (Figure 11)

- Bouton gradué pour le réglage de l'épaisseur de coupe
- Bouton d'arrêt (OFF).
- Bouton de marche (ON).

### CHARGEMENT ET COUPE DU PRODUIT

**Remarque :** Le produit à couper doit être chargé sur le plateau uniquement avec le bouton gradué en position 0 et avec le moteur à l'arrêt. La procédure à suivre est la suivante :

- une fois le produit chargé sur le plateau, de manière à ce qu'il aille sur le plan de coupe, le bloquer avec le bras approprié équipé de dents ;
- régler grâce au bouton gradué l'épaisseur de coupe souhaitée ;
- puis appuyer sur le bouton de marche (ON) ;
- pousser le chariot (plateau porte-produit + bras presseur + support plateau) en le faisant avancer doucement vers la lame, sans appliquer une quelconque pression sur le produit avec le bras presseur pour que cette dernière s'appuie contre le plan d'épaisseur avec son propre poids (force de gravité). Le produit entrera facilement dans la lame, et la tranche guidée sur le pare-tranche approprié se détachera et tombera sur le plan de récupération ;
- éviter de faire fonctionner la trancheuse à vide ;
- une fois les opérations de coupe terminées, mettre le bouton gradué en position « 0 » et arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt (OFF) ;
- effectuer l'aiguisage de la lame dès que le produit coupé présente une surface effilochée ou rugueuse et donc que l'effort de coupe augmente.

### AIGUISAGE DU COUPEAU

(Figura 12, Figura 13, Figura 14)

Pour aiguiser la lame, à effectuer périodiquement dès qu'une diminution de coupe sera relevée, respecter les instructions suivantes :

- s'assurer que la machine soit éteinte en appuyant sur le bouton d'arrêt (OFF) ;
- (Fig.12) visser le pommeau (1), soulever (a) l'appareil d'aiguisage (2) et la faire tourner de 180° (b). Le laisser donc aller jusqu'en fin de

course (c) de façon à ce que la lame soit entre les deux ressorts. Bloquer le pommeau.

- démarrer la machine, en appuyant sur le bouton ON ;
- (Fig.13) appuyer sur le bouton (3), laisser tourner la lame en contact avec le ressort pendant environ 30/40 sec. de manière à ce que se forme sur la lame une légère bave.
- (Fig.13) appuyer pendant 3/4 secondes en même temps les boutons (3 et 4), puis les relâcher au même moment.
- (Fig.14) une fois l'opération d'aiguisage terminée, éteindre la machine et remettre l'appareil aiguiser dans sa position d'origine, en procédant aux opérations en sens inverse.
- après avoir effectué l'opération d'aiguisage, il faut nettoyer les ressorts ;

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



Consultez le chapitre «Dispositifs de sécurité mécaniques»

## NETTOYAGE ORDINAIRE

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

### OBSERVATIONS GÉNÉRALES

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

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

- Vous effectuerez un nettoyage méticuleux de toutes les parties du trancheur à viandes qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments à trancher.
  - Le trancheur à viandes ne doit pas être lavé avec des nettoyeurs haute pression ni par jets d'eau à forte pression. Vous n'utiliserez pas non plus d'ustensiles, balais ni aucun autre objet qui pourrait endommager la surface de la machine.
- Avant tout nettoyage, il faut :
- Déconnecter la prise du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation ;
  - Placer sur « 0 » la manivelle graduée qui règle la plaque de butée ;
  - Extraire le chariot.

## PROCÉDURE POUR NETTOYER LE TRANCHEUR À VIANDES

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

### NETTOYAGE DU PLATEAU PORTE-VIANDES

Le groupe (plateau+bras+pied) s'enlève facilement (Figure 15) :

- Placez la manivelle graduée (1) sur « 0 » ;
- Dévissez la manivelle (3) ;
- Accrochez le plateau pour faire en sorte que le plateau se déplace jusqu'en fin de course dans le sens de la flèche (A) ;
- Soulevez le groupe en suivant le sens de la flèche (B) ;
- De cette manière, le groupe se sépare et il est facile à nettoyer.

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

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

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

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

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

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

Détachez le couvre-couteaux (Figure 16)

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

Appuyez le masque de plexiglas sur le couteau, pour que la fente du masque épouse l'anneau (c) ; Faites coïncider l'axe des deux orifices (d) du couteau avec les deux tenons (e) du masque. Pour ce faire, il suffit de tourner le couteau jusqu'à la position désirée ;

Vissez les deux poignées (e) sans trop serrer ; Relâchez les quatre vis (f) qui tiennent le couteau ;

### NETTOYAGE DE L'OUTIL AIGUISEUR

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

### NETTOYAGE DU RACLEUR

(Figure 19)

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

## AUTRES OBSERVATIONS IMPORTANTES

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

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

### OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Avant tout entretien ou tâche de maintenance, il faut :

- Déconnecter la prise du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation ;
- Placer sur « 0 » la manivelle graduée qui règle la plaque de butée ;

### ENTRETIEN ET MAINTENANCE

#### COURROIE

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

#### PIÈTEMENT

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

#### CÂBLE D'ALIMENTATION

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

#### COUTEAU

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

#### MEULES

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

#### LUBRIFICATION DES GUIDES DE DÉPLACEMENT

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

## INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

### PRECAUZIONI GENERALI

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

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

### SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

#### SICUREZZE MECCANICHE

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

Le sicurezze sono ottenute con:

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



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

#### SICUREZZE ELETTRICHE

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

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

L'affettatrice è così prevista di:

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

### DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

#### DESCRIZIONE GENERALE

La linea delle affettatrici professionali automatiche CE, è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta, con il preciso scopo di garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nella parte dell'affettatrice che viene a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonché facilità di smontaggio;
- massima precisione di taglio grazie al meccanismo a camme;
- massima capacità di taglio da 0 a 14 mm;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione di cinghie;
- riduzione delle emissioni sonore al di sotto di 70dB;
- grande maneggevolezza.

### CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

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

La lama, realizzata in acciaio temperato, assicura un taglio preciso e netto del prodotto. La maggior parte degli altri componenti sono in:

- ABS
- Lexan
- Acciaio AISI 430 o 304

### RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

#### CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale. Se invece all'atto della consegna il collo presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina.

#### SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

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

### INSTALLAZIONE

#### COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

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

#### ALLACCIAMENTO ELETTRICO

##### AFFETTATRICE CON MOTORE MONOFASE

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x 1 mm<sup>2</sup>; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO" e deve essere collegata ad una presa a norme CEE. Collegare l'affettatrice 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, I<sub>Δn</sub> = 0.03A.

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

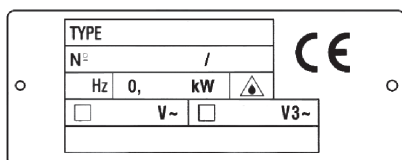


Figura 5 - Targhetta tecnica - matricola

### AFFETTATRICE CON MOTORE TRIFASE

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 5 x 1 mm<sup>2</sup>; lunghezza — 1.5 m.

Collegare l'affettatrice alla rete di alimentazione trifase 400 V - 50 Hz per mezzo di una spina CEI (rossa), interponendo un interruttore differenziale -magnetotermico da 10A, I<sub>n</sub> = 0.03A. Accertarsi a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante. Controllare inoltre che il tipo di corrente riportata sulla targhetta di identificazione (Fig.5) sia conforme alla tensione (Volt) e frequenza (Hz) della linea di alimentazione. Prima di collegare definitivamente la macchina alla linea di alimentazione trifase, controllare il senso di rotazione della lama con un impulso del pulsante di marcia (ON) (Fig.11) subito seguito da una fermata eseguita con il pulsante d'arresto (OFF).

**Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando l'affettatrice dal lato del paralama. Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire nella spina due fili delle tre fasi di alimentazione (n.b. non spostare il filo BLU = neutro). Si consiglia di far eseguire questa operazione da personale specializzato.**

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

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

### CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO GENERALE

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

- azionare il pulsante di marcia (ON) ed il pulsante arresto (OFF)(Fig. 11);
- controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del braccio pressamerce;
- controllare il funzionamento e la regolazione della vela tramite la manopola numerata;
- controllare il funzionamento dell'affilatoio;
- controllare che il piatto portamerce si possa smontare solo con la manopola graduata in posizione "0" e che dopo lo smontaggio, la manopola rimanga in questa posizione;
- controllare se svitando il tirante paralama la macchina cessa di funzionare

### USO DELLA MACCHINA COMANDI

I comandi sono disposti sul lato sinistro del basamento. (Figura 11)

- Manopola graduata, per la regolazione dello spessore di taglio.
- Pulsante di arresto (OFF).
- Pulsante di marcia (ON).

### CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO

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

La procedura da seguire è la seguente:

- una volta caricata la merce sul piatto, in modo che vada sulla vela, bloccarla con l'apposito braccio munito di dentini;
- regolare tramite la manopola graduata lo spessore di taglio voluto;
- premere quindi il pulsante (ON) di marcia;
- spingere il carrello (piatto portamerce + braccio pressamerce + gambo) facendolo avanzare dolcemente verso la lama, senza applicare alcuna pressione sulla merce con il braccio pressamerce poiché quest'ultima preme contro il piano spessimetro per proprio peso (forza di gravità). La merce entrerà facilmente nella lama, e la fetta guidata all'apposito parafetta si staccherà e cadrà sul piano raccogliatore;
- evitare di far funzionare a vuoto l'affettatrice;
- al termine delle operazioni di taglio, portare la manopola graduata in posizione "0" e fermare la macchina premendo il pulsante di arresto (OFF);
- eseguire la riaffilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie sfilacciata o ruvida e quando lo sforzo di taglio aumenta (vedi paragrafo 5.3).

### AFFILATURA DELLA LAMA

(Figura 12, Figura 13, Figura 14)

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

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

eseguendo il procedimento in senso inverso.  
· dopo aver effettuato l'operazione di affilatura è buona norma pulire le mole;

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



Vedi Sicurezza Meccaniche.

### PULIZIA ORDINARIA

Prima di iniziare il capitolo è bene fare una precisazione: la linea delle affettatrici professionali gravità automatiche CE è dotata delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione. Esistono tuttavia dei RISCHI RESIDUI (Direttiva Macchine 2006/42/CE) non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto la forma di ATTENZIONE! Essi riguardano il pericolo di taglio derivato dalla manipolazione della lama durante le operazioni di pulizia e manutenzione.

### GENERALITÀ

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

La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.

- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti dell'affettatrice che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da tagliare.
- L'affettatrice non deve essere pulita con idropulitrici, getti d'acqua a forte pressione, non devono essere usati utensili, spazzolini e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:
- scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;
- portare a "0" la manopola graduata che regola la vela;
- asportare il carrello.

### PROCEDURA DA SEGUIRE PER PULIRE L'AFFETTATRICE

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

### PULIZIA DEL PIATTO PORTA MERCE

Il gruppo (piatto + braccio + gambo) facilmente asportabile (Figura 15):

- mettere la manopola graduata (1) a "0";
- svitare la manopola (3);
- agganciare il piatto facendo scorrere il gruppo fino a fine corsa nel senso della freccia (A);
- alzare il gruppo verso l'alto seguendo il senso della freccia (B);
- il gruppo così asportato, si può accuratamente pulire.



## PULIZIA DELLA LAMA, DEL PARALAMA E DELL'ANELLO

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

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

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

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

Per la pulizia della superficie opposta della lama e dell'anello, bisogna estrarre la lama (vedi Fig.18) dell'affettatrice. Il procedimento da seguire per l'estrazione della lama è il seguente:

- sganciare il paralama (Figura 16)
- togliere l'apparecchio affilatore (a) e aprire, tramite la manopola graduata, la vela di quel poco che basta per far aderire bene la maschera (b) sulla lama;
- appoggiare la maschera in plexiglas sulla lama, in modo che lo spacco presente sulla maschera vada ad accoppiarsi con l'anello (c);
- far coincidere l'asse dei due fori (d) presenti sulla lama con i due perni (e) presente sulla maschera facendo girare semplicemente la lama fino alla posizione voluta;
- avvitare i due pomoli (e) senza però stringere eccessivamente;
- svitare le quattro viti (f), che fissano la lama;

## PULIZIA DELL'AFFILATOIO

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

## PULIZIA DEL PARAFETTA

(Figura 19)

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

## ALTRE OSSERVAZIONI IMPORTANTI

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

## MANUTENZIONE GENERALITÀ

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:

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

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

## MANUTENZIONE

### CINGHIA

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

### PIEDINI

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

### CAVO DI ALIMENTAZIONE

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

### LAMA

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

### MOLE

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

### LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO

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

## DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO



### INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 25 Luglio 2005 n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche che, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

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

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

equivalente, in ragione di uno ad uno.

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

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

## INFORMAÇÃO SOBRE A MÁQUINA

### PRECAUÇÕES GERAIS

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

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

## DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA INSTALADOS NA MÁQUINA

### DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA MECÂNICOS

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

A segurança consegue-se com:

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



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

### DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA ELÉCTRICOS

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

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

Assim, a máquina de cortar fiambre está equipada com:

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

## DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

### DESCRIÇÃO GERAL

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

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

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

## CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

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

- ABS
- Lexan
- Aço AISI 430 ou 304.

## RECEPÇÃO DA MÁQUINA INSPECÇÃO DA EMBALAGEM NO MOMENTO DA RECEPÇÃO

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

## ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

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

## INSTALAÇÃO COLOCAÇÃO DA MÁQUINA

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

## LIGAÇÃO ELÉCTRICA

### MÁQUINA DE CORTAR FIAMBRE COM MOTOR MONOFÁSICO

A máquina de cortar fiambre está equipada com um cabo de alimentação com uma secção transversal de 3x1 mm<sup>2</sup>, comprimento de 1,5 m e um plugue "SCHUKO" e deve ser conectada a uma tomada em conformidade com os padrões da CEE. Conecte a máquina de cortar fiambre de 230 volts e 50 Hz, intercalando um disjuntor diferencial de 10A, I<sub>Δn</sub> = 0,03 A.

Neste ponto, assegure-se de que o sistema de aterramento esteja em perfeito funcionamento. Verifique também se o tipo de corrente indicado na placa de identificação (Figura 5) corresponde

à voltagem (V) e frequência (Hz) da linha de energia.

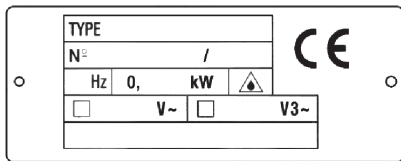


Figura 5 – Cartão técnico - matrícula

### MÁQUINA DE CORTAR FIAMBRE COM MOTOR TRIFÁSICO

A máquina de cortar fiambre está equipada com um cabo de alimentação com uma secção transversal de 5 x 1 mm<sup>2</sup> e um comprimento de 1,5 m. Ligue a máquina de cortar fiambre à uma rede de alimentação trifásica de 400 V e 50 Hz, por meio de uma ficha CEI (vermelha), interpondo um interruptor diferencial magneto-térmico de 10A, I<sub>Δn</sub> = 0,03 A.

Neste ponto, assegure-se de que o sistema de aterramento esteja em perfeito funcionamento. Verifique também se o tipo de corrente indicado na placa de identificação (Figura 5) corresponde à voltagem (V) e frequência (Hz) da linha de energia.

Antes de ligar definitivamente a máquina à linha de alimentação trifásica, verifique a direção de rotação da lâmina pressionando brevemente o botão de partida (ON) (Figura 11) e, em seguida, pressionando imediatamente o botão de parada (OFF).

**A direção de rotação da lâmina deve ser no sentido anti-horário, olhando para a máquina de cortar fiambre do lado do protetor da lâmina. Se a direção de rotação estiver incorreta, inverta dois fios das três fases de energia no plugue (Observação: não mova o fio AZUL = neutro). É aconselhável que essa operação seja realizada por pessoal treinado.**

Os motores trifásicos nas máquinas de cortar fiambre CE profissionais podem operar tanto com uma voltagem trifásica de 230V quanto com uma voltagem de 400 V.

A menos que seja especificado de outra forma, as conexões são feitas para uma alimentação de 400 V. Para se adaptar à alimentação trifásica de 230 V, solicite a intervenção do "CENTRO DE SERVIÇO".

### VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO GERAL

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

- Pressione o botão de partida (ON) e o botão de parada (OFF) (Figura 11).
- Verifique se a bandeja de suporte do produto e o braço empurrador do produto se movem suavemente.
- Verifique a operação e ajuste o estriamento usando o mostrador numerado.

- Verifique a operação do afiador.
- Certifique-se de que a bandeja de suporte do produto só pode ser removida quando o mostrador graduado estiver na posição "0" e que, após ser removida, o mostrador permaneça nessa posição.
- Verifique se a remoção da haste do protetor de lâmina faz com que a máquina pare de funcionar.

## USO DA MÁQUINA

### CONTROLES

Os controles estão localizados no lado esquerdo da base. (Figura 11)

- Mostrador graduado para ajustar a espessura de corte.
- Botão de parada (OFF).
- Botão de partida (ON).

### CARGA E CORTE DE PRODUTOS

**Nota:** O produto a ser cortado só deve ser carregado na bandeja quando o mostrador graduado estiver ajustado para 0 e o motor estiver desligado.

O procedimento é o seguinte:

- Uma vez que o produto tenha sido carregado na bandeja, de modo que toque nas ranhuras, fixe-o no lugar usando o braço apropriado equipado com dentes.
- Use o mostrador para ajustar a espessura de corte desejada.
- Em seguida, pressione o botão de partida (ON).
- Empurre o carrinho (bandeja de suporte do produto e braço empurrador do produto + haste) movendo-o suavemente para frente em direção à lâmina, sem aplicar pressão ao produto com o braço empurrador do produto, pois este pressiona contra a bandeja de medição de espessura devido ao seu próprio peso (força gravitacional). O produto se encaixará facilmente na lâmina, e a fatia, guiada pelo defletor de fatias, será destacada e cairá na bandeja de coleta.
- Não opere a máquina de fatiar se estiver vazia.
- Após o corte, ajuste o mostrador graduado para "0" e desligue a máquina pressionando o botão de parada (OFF).
- Afie a lâmina assim que o produto cortado tiver uma superfície irregular ou áspera quando a tensão de corte aumentar.

### AFIAMENTO DA LÂMINA

(Figura 12, Figura 13, Figura 14)

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

- Certifique-se de que a máquina está desligada pressionando o botão de parada (OFF).
- (Figura 12), solte o botão (1), levante (a) o dispositivo de afiação (2) e gire-o 180° (b). Em seguida, deixe-o atingir o final do percurso (c)

para que a lâmina fique entre as duas rodas. Trave o botão.

- Inicie a máquina, pressionando o botão LIGAR (ON).
- (Figura 13) pressione o botão (3), permita que a lâmina gire em contato com a roda por cerca de 30/40 segundos para que uma pequena saliência se forme na borda da lâmina.
- (Figura 13) pressione ambos os botões (3 e 4) ao mesmo tempo por 3/4 segundos e, em seguida, solte-os ao mesmo tempo.
- (Figura 14) depois que a afiação estiver concluída, desligue a máquina e coloque o dispositivo de afiação de volta à sua posição original, seguindo o procedimento na ordem inversa.
- Após a afiação, é aconselhável limpar as rodas.

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



Consulte «Dispositivos de segurança mecânicos»

### LIMPEZA NORMAL

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

### OBSERVAÇÕES GERAIS

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

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

- Efectuar-se-á uma limpeza escrupulosa de todas as partes da máquina de cortar fiambre que entrem em contacto directo ou indirecto com o alimento a cortar.
- A máquina de cortar fiambre não deve ser lavada com hidrolimpadoras nem com jactos de água com forte pressão. Também não serão utilizados utensílios, escovas nem qualquer outro objecto que possa danificar a superfície da máquina.
- Antes de proceder a qualquer tarefa de limpeza, é necessário:
  - desligar a ficha da rede para isolar completamente a máquina do resto da instalação;
  - colocar a manivela graduada que regula a vela na posição "0";
  - extrair o carro.

## PROCEDIMENTO PARA LIMPAR A MÁQUINA DE CORTAR FIAMBRE

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

### LIMPEZA DO PRATO PORTA-FIAMBRES

O grupo (prato + braço + pé) facilmente extraível (Figura 15):

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

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

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

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

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

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

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

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

### LIMPEZA DO AFIADOR

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

### LIMPEZA DO DISPOSITIVO PARA PARAR FATIAS

(Figura 19)

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

## OUTRAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

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

## MANUTENÇÃO OBSERVAÇÕES GERAIS

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

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

### MANUTENÇÃO

#### CORREIA

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

#### PERNAS

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

#### CABO DE ALIMENTAÇÃO

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

#### LÂMINA

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

#### MANDÍBULAS

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

#### LUBRIFICAÇÃO DAS GUIAS DE DESLOCAÇÃO

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

## DESMANTELAMENTO E ELIMINAÇÃO

**INFORMAÇÃO PARA O UTILIZADOR**  
Em conformidade com o artigo 13 do D. L. (decreto legislativo italiano) de 25 de Julho de 2005

n.º 151 «Aplicação das directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, assim como à eliminação dos resíduos».



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

Portanto, o utilizador deverá, quando a máquina de cortar fiambre chegar ao final da sua vida útil, leve-a a centros adequados de recolha separada de resíduos electrónicos e electro-técnicos, ou entregue-a ao distribuidor quando comprar uma máquina de cortar fiambre nova equivalente, numa proporção de um para um.

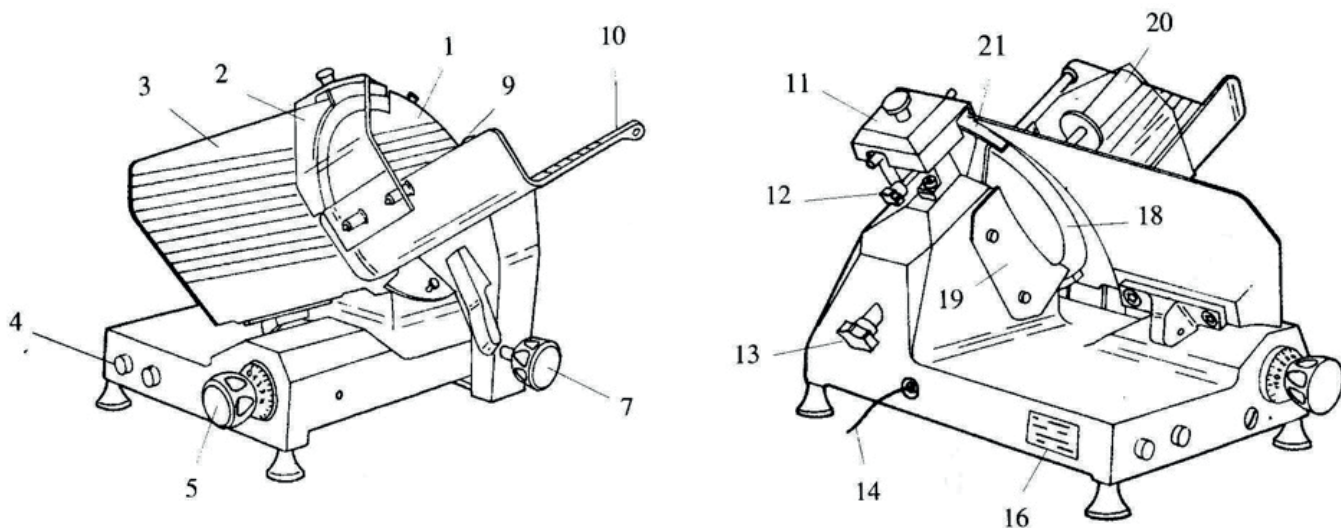
A separação adequada da máquina de cortar fiambre para a sua posterior reciclagem, tratamento e eliminação respeitadora do meio ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e para a saúde, e favorece a reciclagem dos materiais que compõem a máquina de cortar fiambre.

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

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

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

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



- 1 Protector de cuchilla
- 2 Protector de mano
- 3 Plano medidor de espesor (vela)
- 4 Unidad de conmutadores
- 5 Mando graduada
- 7 Mando bloqueo carrito
- 9 Brazo de agarre
- 10 Plato de apoyo de la mercadería
- 11 Dispositivo afilador de la cuchilla
- 12 Mando bloqueador del afilador
- 13 Tirante protector de cuchilla
- 14 Cable de alimentación
- 16 Placa técnica – matrícula
- 18 Cuchilla
- 19 Sujeta lonchas extraíble
- 20 Empuñadura movim. carrito
- 21 Anillo protector de la cuchilla fijo inmóvil

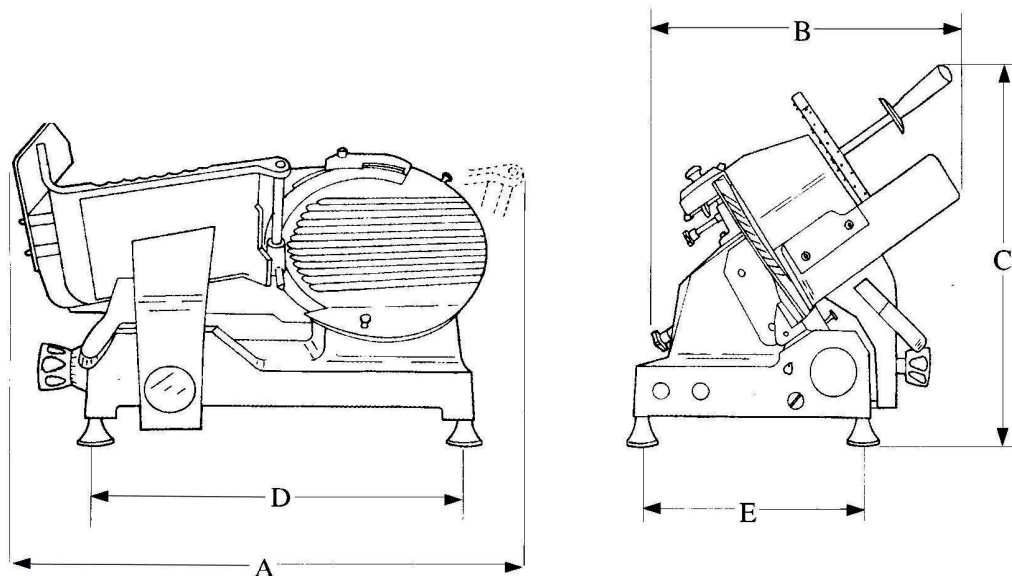
- 1 Blade guard
- 2 Hand guard
- 3 Thickness gauge tray (ribbed)
- 4 Control panel
- 5 Graduated dial
- 7 Carriage lock knob
- 9 Product pusher arm
- 10 Product holder tray
- 11 Blade sharpening device
- 12 Sharpener lock knob
- 13 Blade guard rod
- 14 Power cable
- 16 Data plate - serial number
- 18 Blade
- 19 Removable slice deflector
- 20 Carriage movement grip
- 21 Irremovable fixed blade guard ring

- 1 Klingenabdeckung
- 2 Handschutz
- 3 Dicke-Messschale (geriffelt)
- 4 Bedienfeld
- 5 Skalenring
- 7 Schlittenverriegelungsknopf
- 9 Produkt-Schiebearm
- 10 Produkt-Halterungsschale
- 11 Messerschärfgerät
- 12 Schärfen-Verriegelungsknopf
- 13 Klingenabdeckungsstange
- 14 Stromkabel
- 16 Typenschild - Seriennummer
- 18 Klinge
- 19 Abnehmbarer Scheibenabweiser
- 20 Schlittenbewegungsgriff
- 21 Unentfernbarer fester Klingenabdeckungsring

- 1 Pare-lames
- 2 Protège-main
- 3 Plan de réglage de l'épaisseur (plan de coupe)
- 4 Tableau de commandes
- 5 Bouton gradué
- 7 Poignée de blocage du chariot
- 9 Bras poussoir
- 10 Plateau porte-produit
- 11 Dispositif d'aiguillage de la lame
- 12 Poignée de blocage de l'aiguillage
- 13 Tirant pare-lame
- 14 Câble d'alimentation
- 16 Plaque technique - immatriculation
- 18 Lame
- 19 Pare-tranche démontable
- 20 Prises pour le déplacement du chariot
- 21 Anneau pare-lame fixe indémontable

- 1 Paralama
- 2 Paramano
- 3 Piano spessore (vela)
- 4 Pulsantiera
- 5 Manopola graduata
- 7 Manopola bloccaggio carrello
- 9 Braccio pressamerce
- 10 Piatto portamerce
- 11 Dispositivo affilatore lama
- 12 Manopola bloccaggio affilatoio
- 13 Tirante paralama
- 14 Cavo alimentazione
- 16 Targhetta tecnica - matricola
- 18 Lama
- 19 Parafetta asportabile
- 20 Impugnatura movimento carrello
- 21 Anello paralama fisso inamovibile

- 1 Protetor de lâmina
- 2 Protetor de mão
- 3 Bandeja de medição de espessura (ranhurada)
- 4 Painel de controle
- 5 Mostrador graduado
- 7 Botão de travamento do carrinho
- 9 Braço empurrador de produto
- 10 Bandeja de suporte de produto
- 11 Dispositivo afilador de la cuchilla
- 12 Botão de travamento do afilador
- 13 Haste do protetor de lâmina
- 14 Cabo de alimentação
- 16 Placa de dados - número de série
- 18 Lâmina
- 19 Defletor de fatias removível
- 20 Pega de movimento do carrinho
- 21 Anel de proteção de lâmina fixo e não removível

**TAMAÑO, PESO, CARACTERÍSTICAS / SIZE, WEIGHT, FEATURES / GRÖSSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN**
**DIMENSIONS, POIDS, CARACTÉRISTIQUES / INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE / TAMANHO, PESO, CARACTERÍSTICAS**
**FIG. 2 / ABB. 2** Diseños de tamaño / Size designs / Maßskizzen / Plans de dimensions / Disegni d'ingombro / Desenhos de tamanho


MODELO DE MÁQUINA	MODEL	MASCHINENMODELL		GSS-300	GSS-350
Longitud	Length	Länge	*A	690	690
Anchura	Width	Breite	B	540	540
Altura	Height	Höhe	C	500	500
Distancia entre las patas	Distance between legs	Distanz zwischen den Füßen	D	500	500
Recorrido del carro	Carriage range	Durchlauf des Schlittens	E	350	350
Peso	Weight	Gewicht		30	33
Giros de la cuchilla por minuto	Blade turns per minute	Drehzahl des Messers pro Minute		220	220
Motor monofásico	Single-phase motor	Einphasenmotor	HP	0,34	0,34
Motor trifásico	Three-phase motor	Dreiphasenmotor	HP	0,34	0,34
Espesor del corte	Slice thickness	Scheibendicke	mm	0-14	0-14
Capacidad de corte redondo	Slicing capacity	SchnittdickeRundschneidekapazität	mm	220	220
Capacidad de corte HxL	Slicing capacity HxL	Schneidekapazität H x L	mm	190x260	205x260

MODÈLE DE MACHINE	MODELLO MACCHINA	MODELO DA MÁQUINA		GSS-300	GSS-300
Longueur	Lunghezza	Comprimento	*A	690	690
Largeur	Larghezza	Largura	B	540	540
Hauteur	Altezza	Altura	C	500	500
Piètement	Interasse piedini	Distância entre as pernas	D	500	500
Course du chariot	Corsa carrello	Percurso do carro	E	350	350
Poids	Peso	Peso		30	33
Tours de lame par minute	Giri lama minuto	Volts da lâmina por minuto		220	220
Moteur monophasé	Motore monofase	Motor monofásico	HP	0,34	0,34
Moteur triphasé	Motore trifase	Motor trifásico	HP	0,34	0,34
Épaisseur de coupe	Spessore taglio	Espessura do corte	mm	0-14	0-14
Capacité de coupe ronde	Capacità di taglio tondo	Capacidade de corte redondo	mm	220	220
Capacité de coupe Hex.l	Capacità di taglio HxL	Capacidade de corte HxL	mm	190x260	205x260

(Dimensiones en mm / Measurements in mm / Maße in mm / Dimensões em mm / Dimensões em mm)

**ATENCIÓN:** Las características eléctricas más adecuadas para la máquina se indican en una tarjeta adherida en la parte trasera. Antes de realizar la conexión eléctrica, consulte el apartado "Conexión eléctrica".

**CAUTION:** The most suitable electrical specifications for the appliance are shown on a label attached to the rear. Before performing the electrical connection, please see section "Electrical connection".

**ACHTUNG:** Die für die Maschine geeigneten elektrischen Eigenschaften sind in einer Plakette an deren Hinterseite angegeben. Lesen Sie bitte die Hinweise des Abschnitts "Elektrischer Anschluss" gut durch, bevor Sie den Stromanschluss ausführen.

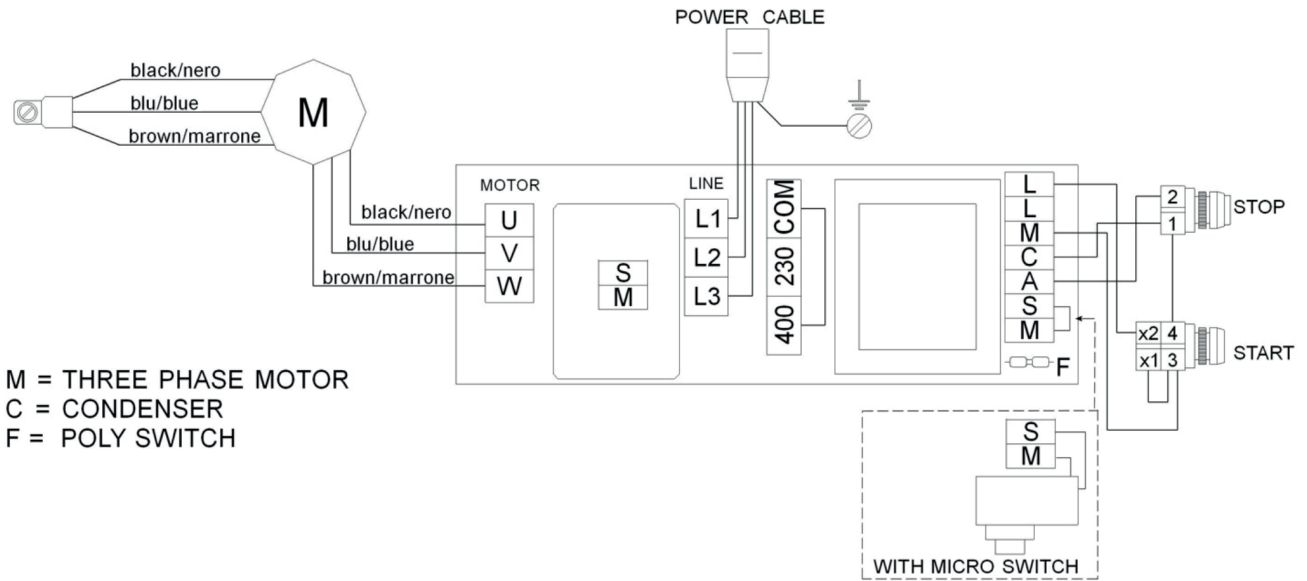
**ATTENTION:** Les caractéristiques électriques les plus appropriées pour la machine sont indiquées sur une plaque signalétique fixée sur la partie arrière. Avant de brancher l'électricité, consultez le paragraphe "Connexion électrique".

**ATTENZIONE:** Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro; prima di eseguire l'allacciamento vedere 4.2 allacciamento elettrico.

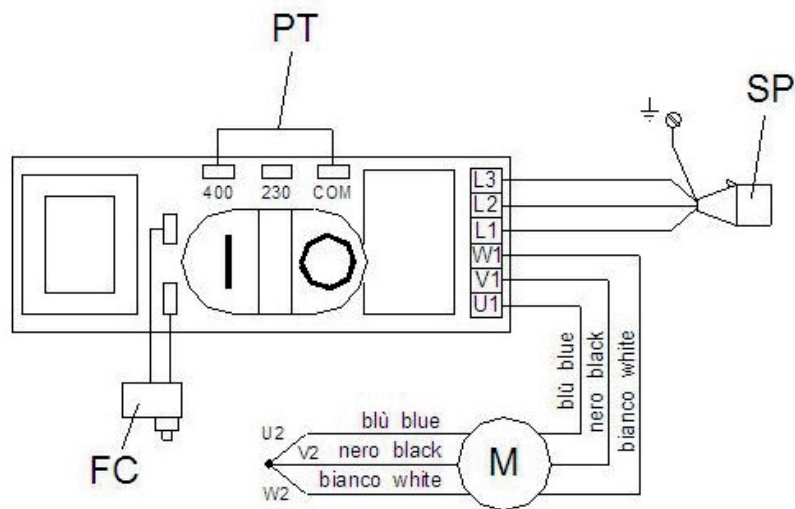
**ATENÇÃO:** As características eléctricas mais adequadas para a máquina estão indicadas num cartão preso à parte traseira. Antes de realizar a ligação eléctrica, consulte o apartado "Ligação eléctrica".

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

**FIG. 6 / ABB. 6** Esquema eléctrico trifásico de 400V con enchufe 5P / 400V three-phase electrical diagram with 5P plug  
 Dreiphasenschaltplan mit 400 V mit Stecker 5P / Schéma électrique triphasé de 400V avec fiche 5P  
 Schema elettrico trifase 400V con spina 5P / Esquema eléctrico trifásico de 400V com ficha 5P

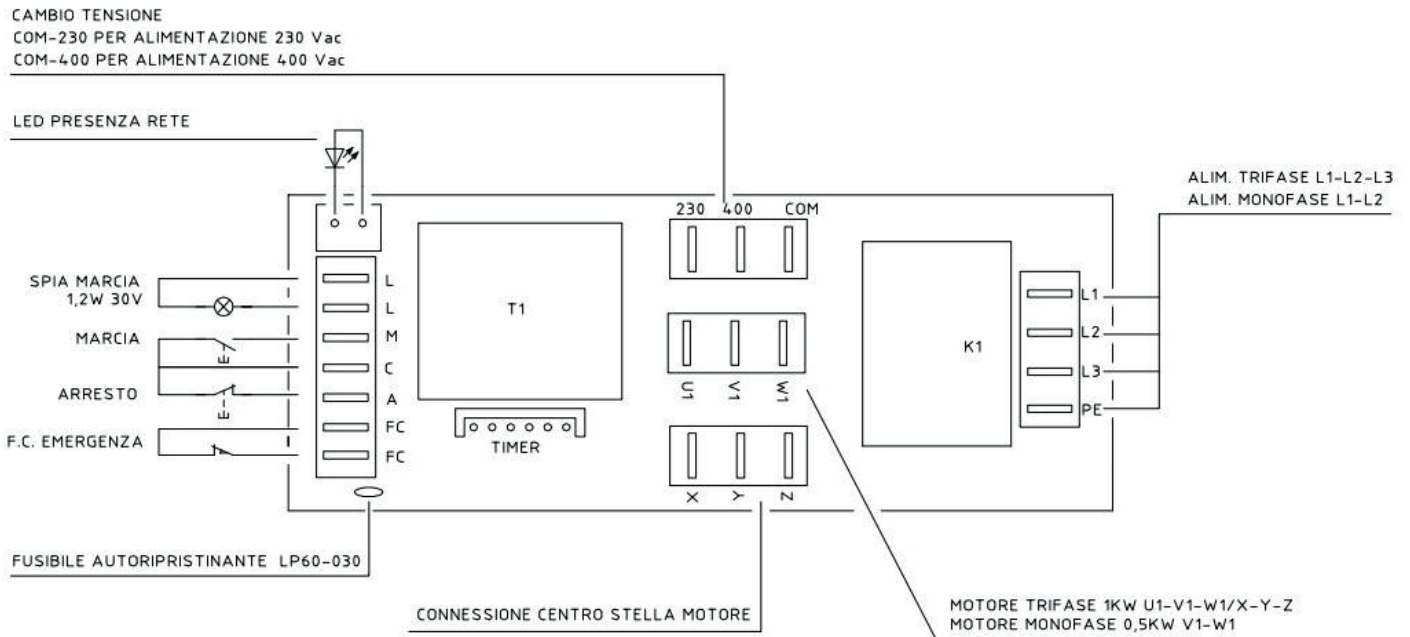


**FIG. 7 / ABB. 7**



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

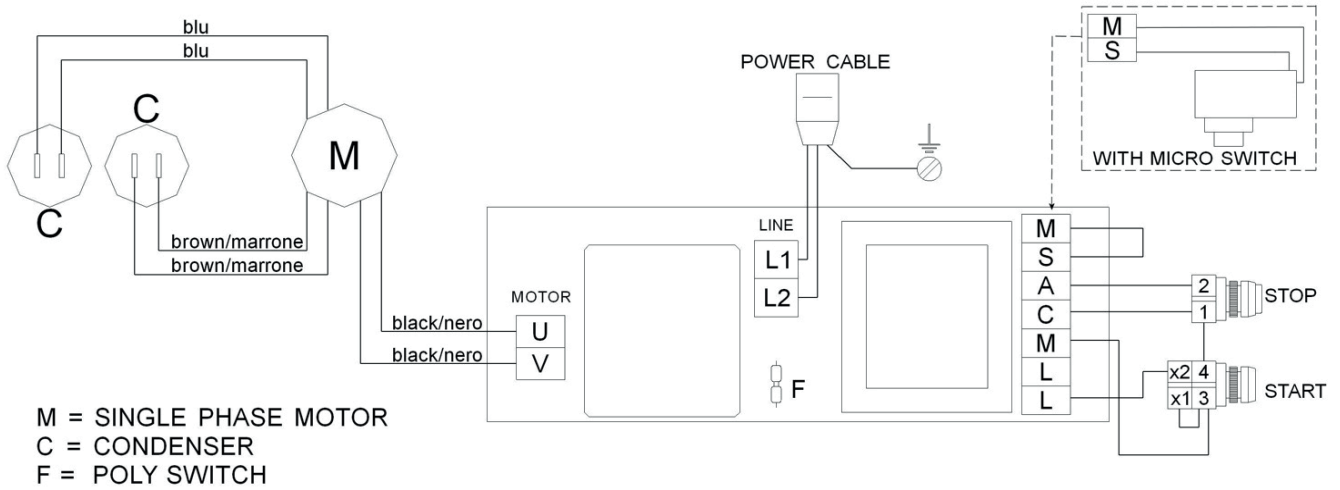
**FIG. 8 / ABB. 8** Esquema eléctrico mono/trifásico de 230V-400V / 230V-400V mono/three-phase electrical diagram  
 Mono/Dreiphasenschaltplan mit 230V-400V / Schéma électrique mono/triphasé de 230V-400V  
 Schema elettrico mono/trifase 230V-400V / Esquema eléctrico mono/trifásico de 230V-400V



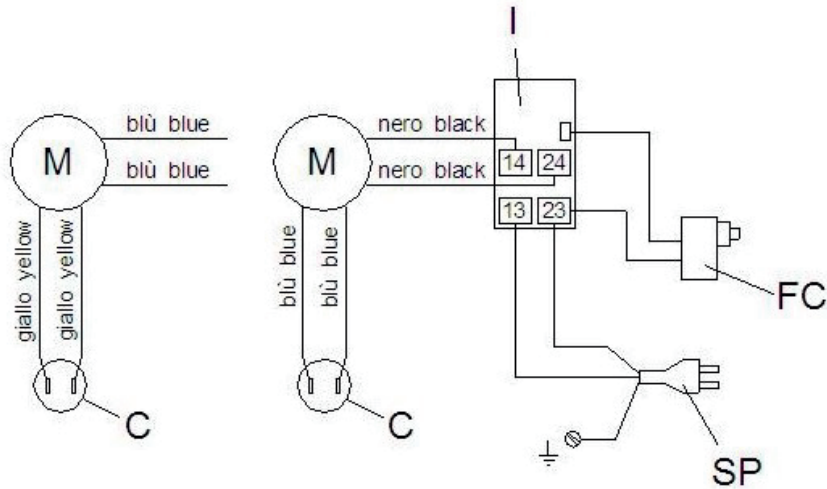


**ESQUEMAS ELÉCTRICOS DE LA INSTALACIÓN MONOFÁSICA / ELECTRICAL DIAGRAMS FOR THE SINGLE-PHASE INSTALLATION**  
**ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE DER EINPHASENINSTALLATION / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES DE L'INSTALLATION MONOPHASÉE**  
**SCHEMA ELETTRICO DELL'IMPIANTO MONOFASE / ESQUEMAS ELÉCTRICOS DA INSTALAÇÃO MONOFÁSICA**

**FIG. 9 / ABB. 9** Esquema eléctrico monofásico de 230V con enchufe SCHUKO / 230V single-phase electrical diagram with SCHUKO plug  
 Einphasenschaltplan mit 230 V mit Schukostecker / Schéma électrique monophasé de 230V avec fiche SCHUKO  
 Schema elettrico monofase 230V con spina SCHUKO / Esquema eléctrico monofásico de 230V com ficha SCHUKO

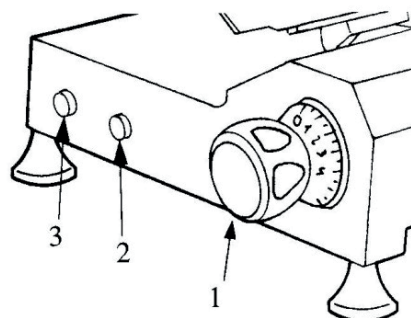


**FIG. 10 / ABB. 10**

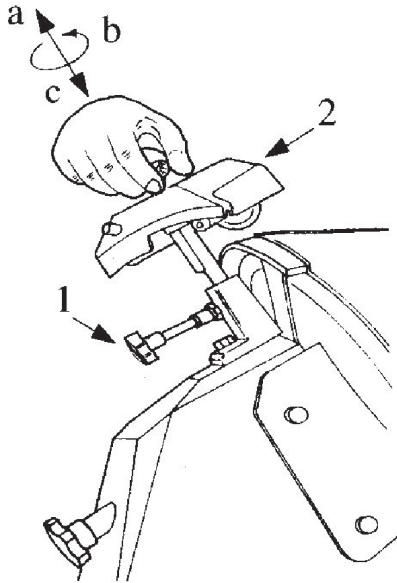


**USO DE LA MÁQUINA: MANDOS / USING THE MACHINE: CONTROLS / GERÄTEBEDIENUNG: BEDIENELEMENTE / UTILISATION DE LA MACHINE : COMMANDES / USO DELLA MACCHINA: COMANDI / USO DA MÁQUINA: CONTROLOS**

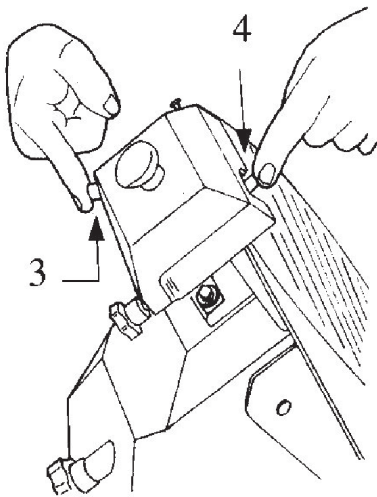
**FIG. 11 / ABB. 11** Posición de los mandos / Location of the controls / Position der Steuerungen / Position des commandes  
 Posizione dei comandi / Posição dos controles



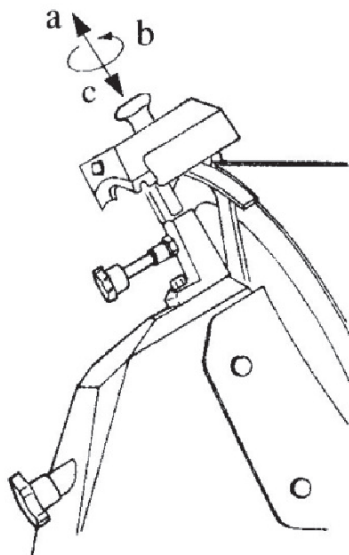
USO DE LA MÁQUINA / USING THE APPLIANCE / GEBRAUCH DER MASCHINE  
 UTILISATION DE LA MACHINE / USO DELLA MACCHINA / USO DA MÁQUINA



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

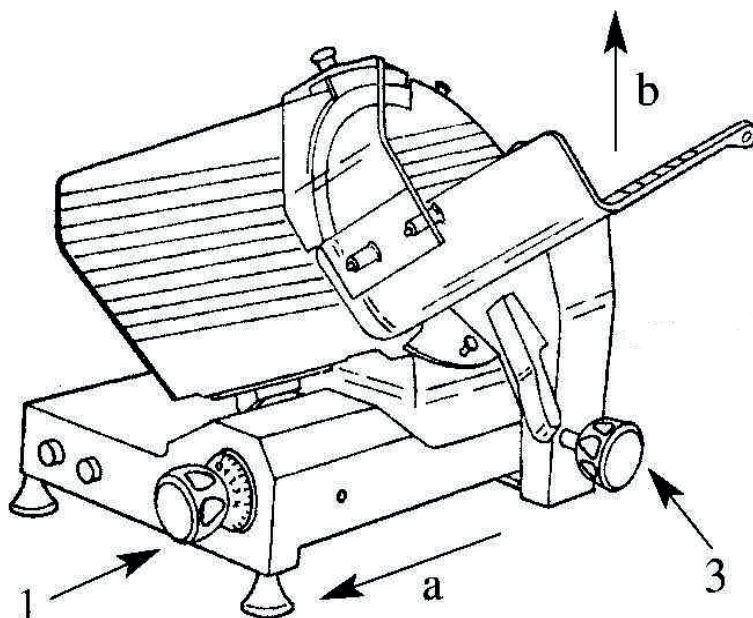


**FIG. 13 / ABB. 13** · Operación de afilado  
 · Sharpening procedure  
 · Schleifvorgang Opération d'aiguisage  
 · Operazione di affilatura  
 · Operação de afiamento



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

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

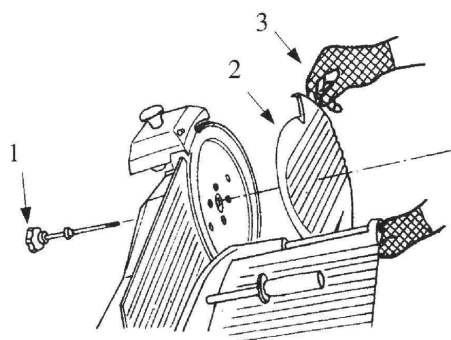


**FIG. 15 / ABB. 15**

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

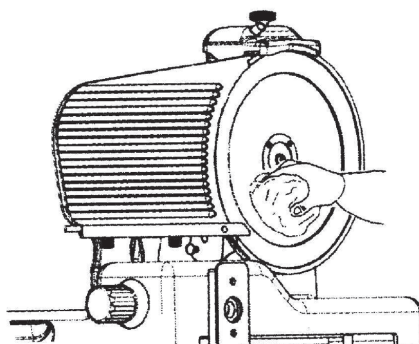
**LIMPIEZA DE LA CUCHILLA, DEL CUBRECUCHILLAS Y DEL ANILLO / CLEANING THE BLADE, BLADE COVER AND RING REINIGUNG**  
**DES MESSERS, DER KLINGENABDECKUNG UND DES RINGS / NETTOYAGE DU COUTEAU, DU COUVRE-COUTEAUX ET DE L'ANNEAU PULIZIA**  
**DELLA LAMA, DEL PARALAMA E DELL'ANELLO / LIMPEZA DA LÂMINA, DO INSTRUMENTO PARA COBRIR LÂMINAS E DO ANEL**

**FIG. 16 / ABB. 16**



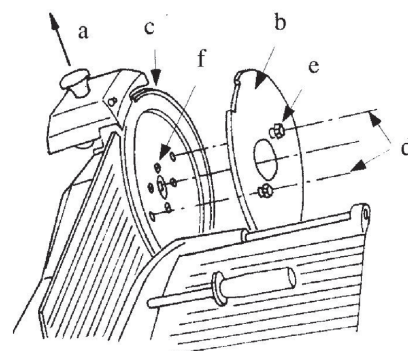
- Desacoplamiento del cubrecuchillas
- Disconnecting the blade cover
- Abnahme der Klingenabdeckung
- Désaccouplement du couvre-couteaux
- Sganciamento del paralama
- Desacoplamento do instrumento para cobrir lâminas

**FIG. 17 / ABB. 17**



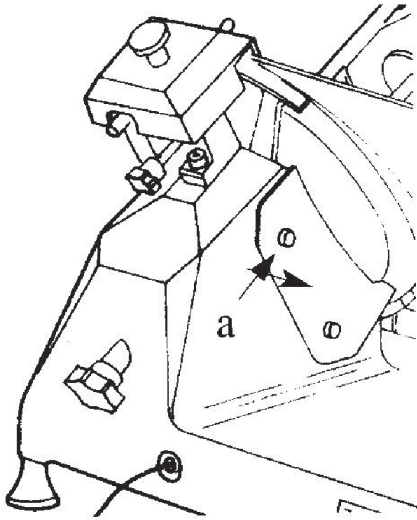
- Limpieza de la cuchilla con un paño
- Cleaning the blade using a cloth
- Reinigung der Klinge mit einem Tuch
- Nettoyage du couteau avec un chiffon
- Pulizia della lama con panno
- Limpeza da lâmina com um pano

**FIG. 18 / ABB. 18**



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

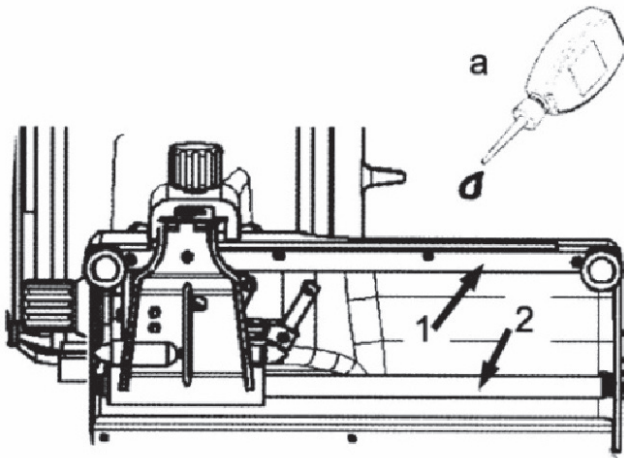
**LIMPIEZA DEL PARALONCHAS / CLEANING THE SLICE DEFLECTOR / REINIGUNG DES SCHEIBENHALTERS**  
**NETTOYAGE DU RACLEUR / PULIZIA DEL PARAFETTA / LIMPEZA DO DISPOSITIVO PARA PARAR FATIAS**



**FIG. 19 / ABB. 19**

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

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

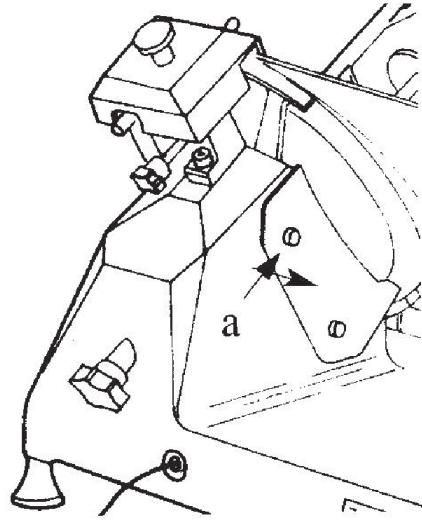


**FIG. 20 / ABB. 20**

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

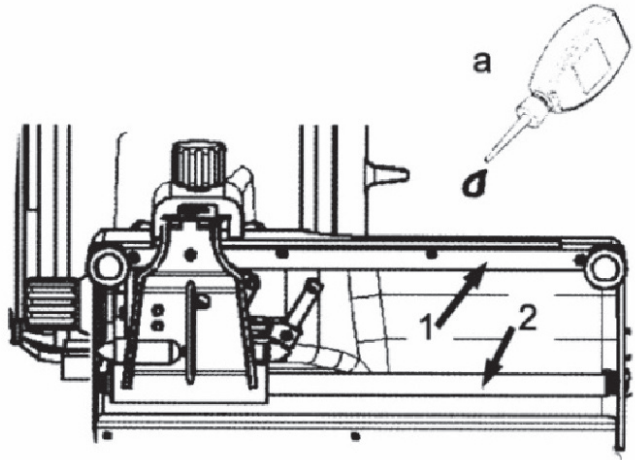
Índice de protección según la norma UNE-EN 60529: Mandos IP-67 y el resto de máquina IP-43  
 Protection level in accordance with standard UNE-EN 60529: Controls IP-67 and rest of machine IP-43  
 Schutzklasse gemäß der Norm UNE-EN 60529: Bedienelemente IP-67, übrige Teile des Geräts IP-43  
 Indice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

الشكل 19 · منظر لحارف الشريحة



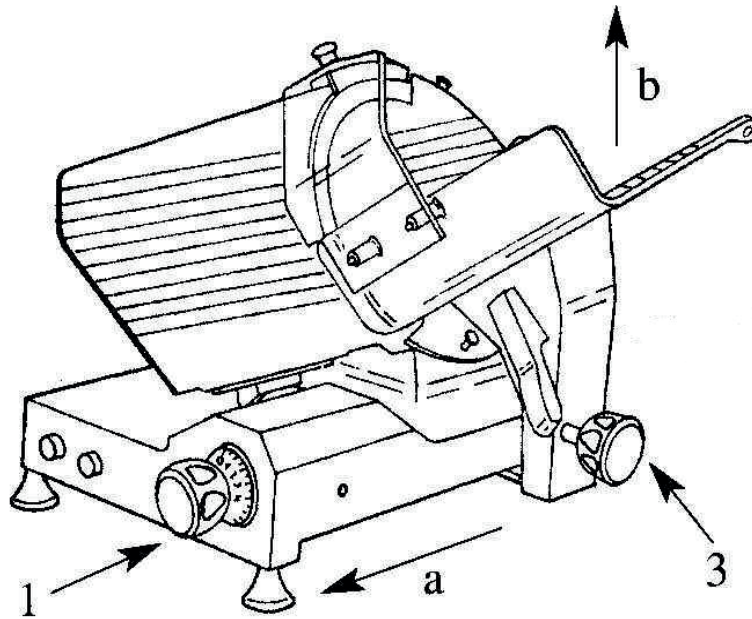
تشحيم القضبان التوجيهية

الشكل 20 · نقاط التشحيم



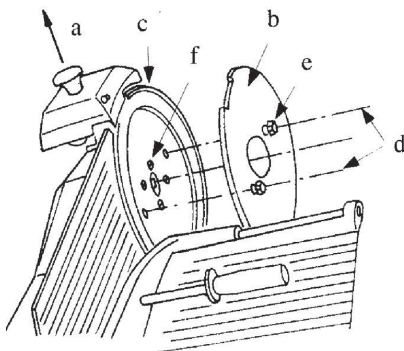
مستوى الحماية وفق المعيار UNE-EN 60529: عناصر التحكم IP-67 وباقي الآلة IP-43

الشكل 15 · منظر للعبية



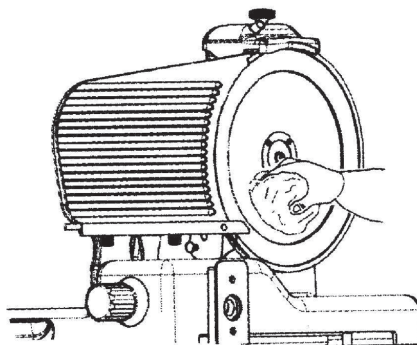
تنظيف الشفرة، وغطاء الشفرة والحلقة

الشكل 18



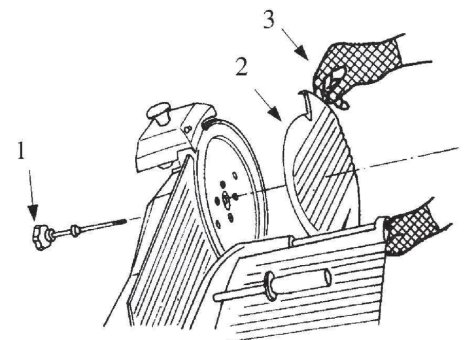
تركيب الواقي لإزالة الشفرة

الشكل 17



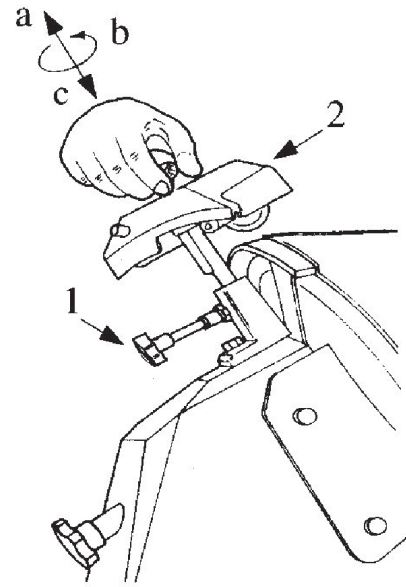
تنظيف الشفرة باستخدام قطعة قماش

الشكل 16

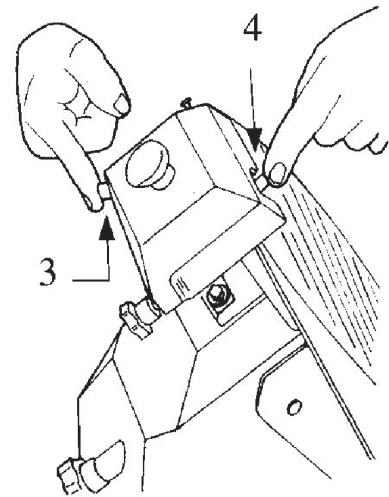


فصل غطاء الشفرة

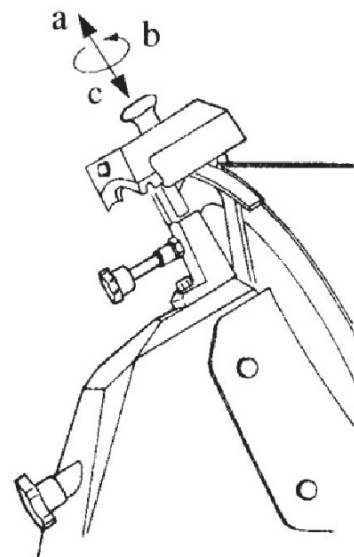
الشكل 12 · شحذ الشفرة. الإجراء الأولي



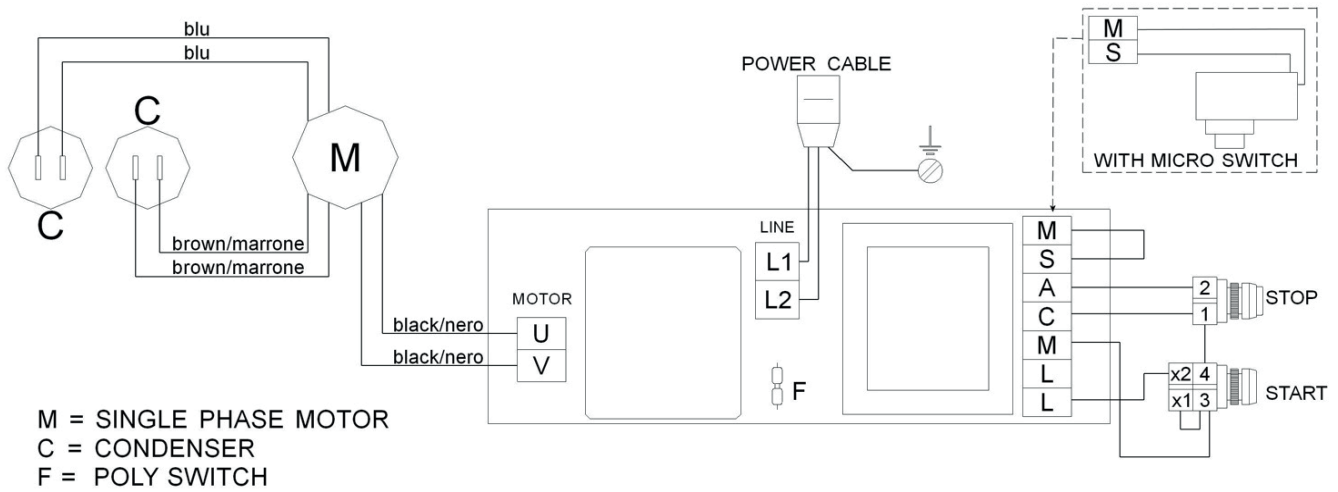
الشكل 13 · إجراء الشحذ



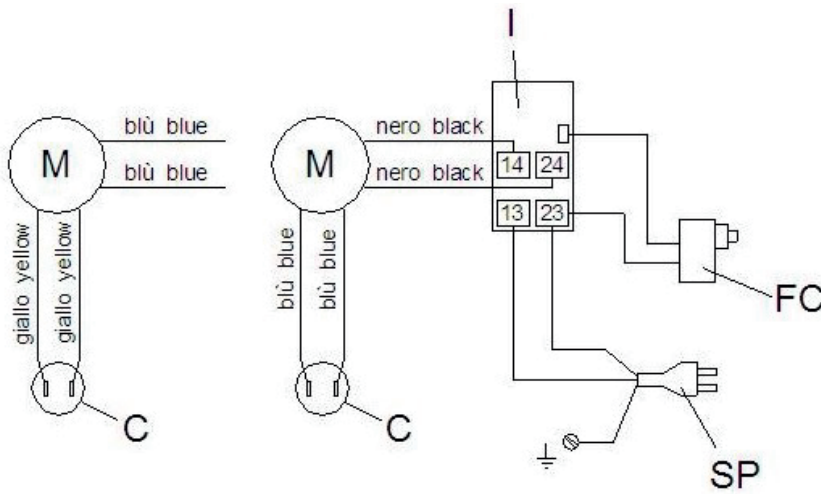
الشكل 14 · وضع أداة شحذ قطاعة شرائح اللحم في وضع الاستعداد



الشكل 9 مخطط كهربائي أحادي الطور 230 فولت بقباس SCHUKO

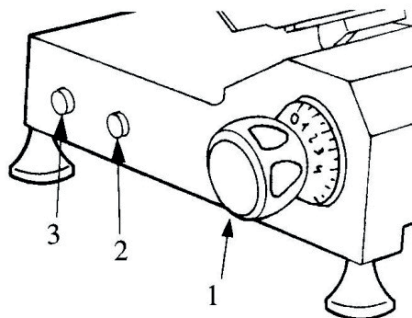


الشكل 10



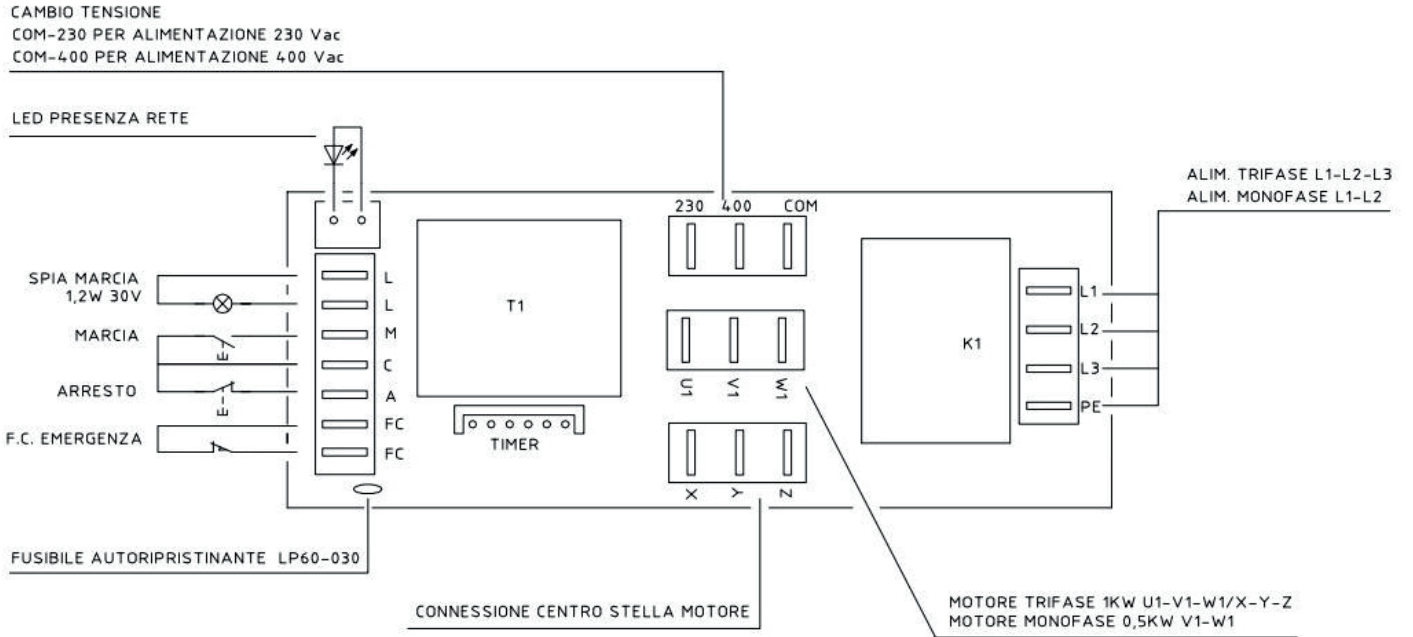
استخدام الآلة: عناصر التحكم

الشكل 11 موضع عناصر التحكم

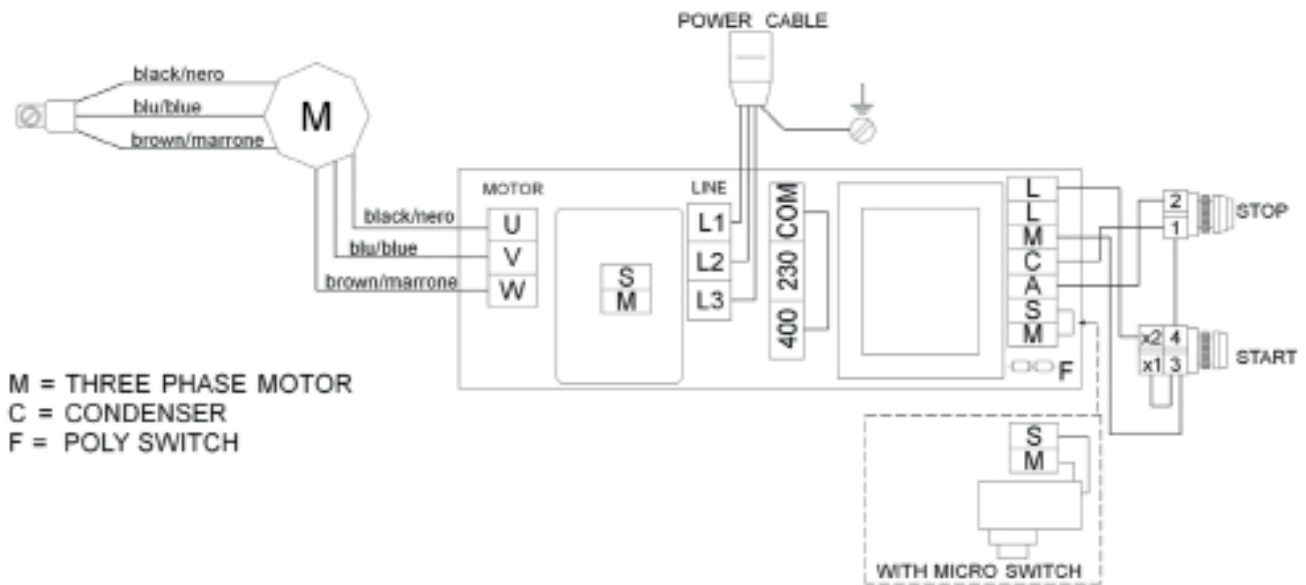




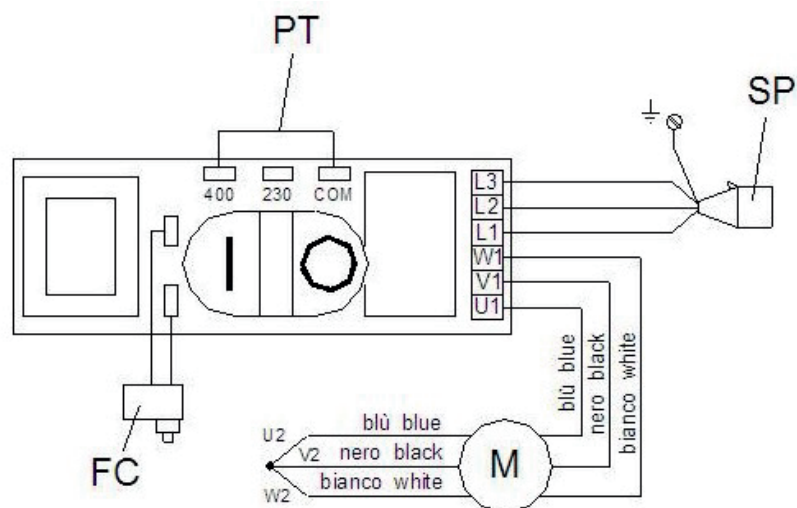
الشكل 8 مخطط كهربائي أحادي/ثلاثي الطور 230 فولت-400 فولت



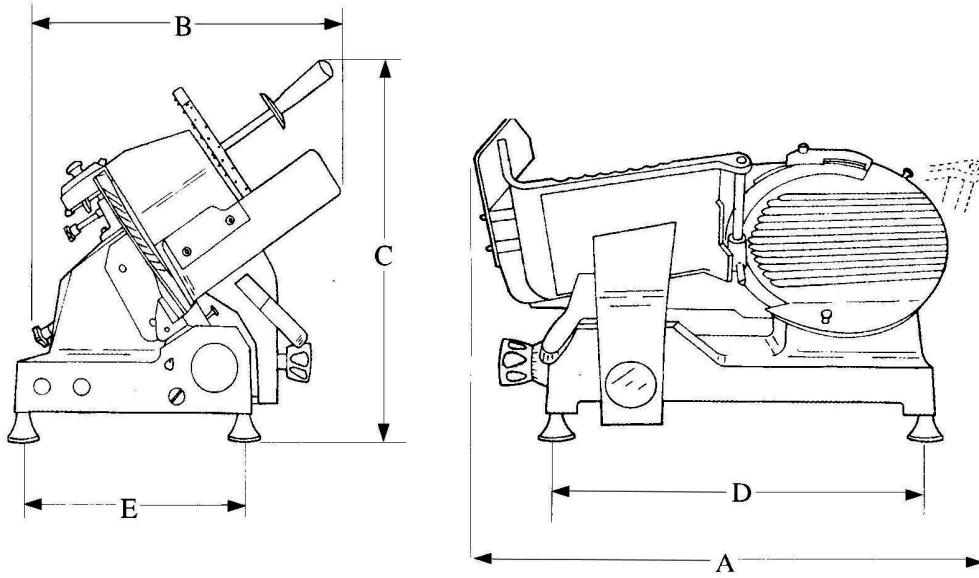
الشكل 6 مخطط كهربائي للتركيب ثلاثي الطور 400 فولت بقياس 5 سن



الشكل 7



الشكل 2 تصميمات الحجم

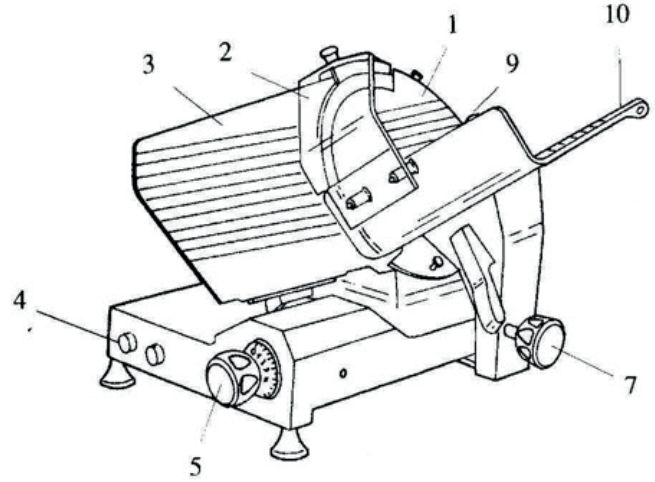
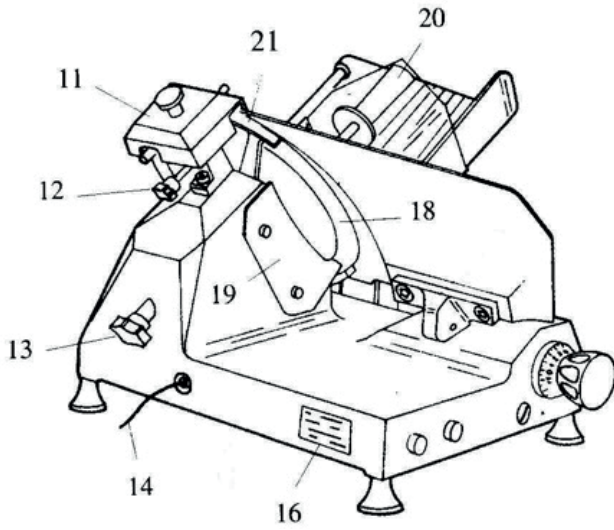


GSS-350	GSS-300	الموديل	
690	690	A*	الطول
540	540	B	العرض
500	500	C	الطول
500	500	D	المسافة بين الأرجل
350	350	E	نطاق العرببة
315	315	مم	الوزن
33	30	كجم	دورات الشفرة في الدقيقة
220	220	دورة في الدقيقة	محرك أحادي الطور
0.34	0.34	حصان	محرك ثلاثي الطور
0.34	0.34	حصان	سمك الشريحة
14-0	14-0	مم	قدرة تقطيع الشرائح
220	220	مم	قدرة تقطيع الشرائح ارتفاع×طول
260x205	260x190	مم	

القياسات بالمليمتر

**تنبيه:** المواصفات الكهربائية الأكثر ملائمة للجهاز موضحة على الملصق المثبت بالجزء الخلفي. قبل إجراء التوصيل الكهربائي، يرجى مراجعة قسم "التوصيل الكهربائي".

الشكل 1 منظر عام للموديل GSS



- 1 وافي الشفرة
- 2 وافي اليد
- 3 صينية قياس السماكة (مضلعة)
- 4 لوحة التحكم
- 5 القرص المتدرج
- 7 مقبض قفل الحركة
- 9 ذراع دافع المنتج
- 10 صينية حامل المنتج
- 11 أداة شحذ الشفرة
- 12 مقبض قفل أداة الشحذ
- 13 قضيب وافي الشفرة
- 14 كبل الطاقة
- 16 لوحة البيانات - الرقم المسلسل
- 18 الشفرة
- 19 حارف الشريحة القابل للإزالة
- 20 مقبض حركة العربة
- 21 حلقة وافي الشفرة الثابتة غير القابلة للإزالة

## التصريف والتخلص

معلومات للمستخدم.  
وفقاً للمادة 13 من المرسوم التشريعي الإيطالي،  
25 يوليو 2005، رقم 151 "تطبيق التوجيهات  
2002/96/EC و 2002/95/EC



و 2003/108/EC، المتعلقة بالحد من استخدام المواد الخطرة  
في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والتخلص من النفايات".

يوضح رمز الحاوية المشطوب الموجود على قطاعة شرائح اللحم أنه لا يجوز خلط الجهاز مع نفايات أخرى في نهاية مدة خدمته. عندما تصل قطاعة شرائح اللحم إلى نهاية عمر الخدمة، يجب على المستخدم أخذها إلى مركز فرز النفايات الإلكترونية والكهربائية التكنولوجية المناسب، أو تسليمها إلى الموزع عندما يشتري قطاعة شرائح لحم جديدة ماثلة، على أساس واحد مقابل واحد. إن الفرز الصحيح لقطاعة شرائح اللحم لأغراض إعادة التدوير والمعالجة والتخلص الصديقة للبيئة يساعد على تجنب الضرر المحتمل على البيئة والصحة ويسمح بإعادة تدوير أجزاء قطاعة شرائح اللحم. يؤدي التخلص غير الصحيح إلى فرض غرامات على المستخدم وفقاً للتشريعات المعمول بها.

## تنظيف أداة الشحذ

استخدم قطعة قماش لتنظيف غطاء أداة الشحذ وفرشاة جافة لتنظيف الأسنان.

## تنظيف حاراف الشريحة

(الشكل 19)

إزالة حاراف الشريحة، قم بفك البراغي الأربعة (أ) التي تثبت في مكانه. قم بتنظيفه باستخدام الماء ومنظف محايد.

## معلومات إضافية مهمة

هذه الآلة غير مصممة للاستخدام بواسطة الأطفال أو أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية منخفضة أو أشخاص لا يملكون الخبرة أو المهارة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو تدريبهم على استخدام هذه الآلات بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.

## الصيانة

### ملاحظات عامة

قبل القيام بأي مهمة صيانة، يجب عليك:  
- فصل عن مأخذ التيار الكهربائي من أجل عزل قطاعة الشرائح تماماً عن النظام؛  
- ضع المقبض المتدرج الذي ينظم لوحة القياس في الوضع "0"؛

### الصيانة

#### سير الحركة

لا يتطلب سير الحركة أي تعديل. بشكل عام ينبغي استبداله بعد 3 إلى 4 سنوات. للقيام بذلك، اتصل بـ "مركز الدعم".

#### الأرجل

بمرور الوقت، قد تتآكل الأرجل وتفقد مرونتها، مما يتسبب في عدم استقرار الجهاز. استبدلهم في هذه الحالة.

#### كبل الطاقة

تحقق بانتظام من حالة الكبل وإذا لزم الأمر اتصل بـ "مركز الدعم" لاستبداله.

#### الشفرة

بعد شحذ الشفرة عدة مرات، تأكد من أن قطرها لم يقل بأكثر من 10 مم مقارنة بالقطر الأصلي. لاستبدالها اتصل بـ "مركز الدعم".

#### الأسنان

تأكد من أن الأسنان تظل كاشطة أثناء الشحذ. إذا لم يكن الأمر كذلك، فيجب استبدالها لتجنب إتلاف الشفرة. للقيام بذلك، اتصل بـ "مركز الدعم".

#### تشحيم القضبان التوجيهية

يجب تشحيم قضيب توجيه العربة بانتظام باستخدام الزيت المرفق مع الجهاز. صب بضع قطرات من الزيت في الفتحة الموجودة على جانب المقبض المتدرج الذي يحمل لوحة باسم الزيت OIL. من وقت لآخر، ارفع الجهاز (الشكل 20) وقم بتشحيم النقاط المحددة بالسهمين 1 و 2.

### تنظيف الشفرة، وغطاء الشفرة والحلقة

قم بفك مقبض زر غطاء الشفرة (1) (الشكل 16) لإزالة غطاء الشفرة (2)  
أدخل قطعة قماش مبللة بين الشفرة وحلقة غطاء الشفرة (الشكل 17). اقلبها مرة واحدة مع الشفرة.

تنبيه: لتنظيف الشفرة، ارتد قفازات معدنية واستخدم قطعة قماش مبللة.

\*ملاحظة: اختياري ويتم فقط إذا كان هناك وافي لإزالة الشفرة بأمان.

لتنظيف السطح المقابل للشفرة والحلقة، عليك إزالة الشفرة (انظر الشكل 18) من قطاعة شرائح اللحم. الإجراء هو كما يلي:

- قم بفك غطاء الشفرة (الشكل 16)
- قم بإزالة أداة الشد (أ) واستخدم المقبض المتدرج لفتح لوحة القياس على مسافة كافية لتتناسب الوافي (ب) الموجود على الشفرة
- ضع الوافي البلاستيكي الزجاجي (يلكسي جلاس) على الشفرة بحيث يدخل أخدود الوافي في الحلقة (ج)؛
- قم بمحاذاة منتصف الفتحتين الموجودتين في الشفرة (د) مع كلا من مسامير الوافي (هـ). للقيام بذلك، أدر الشفرة إلى الموضع المطلوب؛
- اربط كلا المقبضين (هـ) دون إحكامهما بشكل مفرط؛
- قم بفك البراغي الأربعة (و) التي تثبت الشفرة في مكانها؛

- (الشكل 12)، قم بفك المقبض (1)، ارفع (أ) أداة الشد (2) وأدراها بمقدار 180 درجة (ب). ثم دعها تصل إلى نهاية الشوط (ج) بحيث تكون الشفرة بين العجلتين. اقل المقبض.
- ابدأ تشغيل الآلة، بالضغط على زر التشغيل (ON).
- (الشكل 13) اضغط على الزر (3)، واترك الشفرة تدور بشكل ملامس للعجلة لمدة 40/30 ثانية تقريبًا بحيث يتشكل نتوء طفيف على حافة الشفرة؛
- (الشكل 13) اضغط على الزرين (3 و 4) في نفس الوقت لمدة 4/3 ثانية، ثم حررها في نفس الوقت.
- (الشكل 14) بمجرد اكتمال عملية الشد، قم بإيقاف تشغيل الآلة وأعد أداة الشد إلى موضعها الأصلي، مع اتباع الإجراء بترتيب عكسي.
- بعد الشد، ينصح بتنظيف العجلات؛

ملاحظة: لتجنب تشويه حافة الشفرة، لا تطل عملية التعقيم لأكثر من 3 أو 4 ثوانٍ.



انظر "أجهزة الأمان الميكانيكية"

### التنظيف العادي

أولاً، يجب تقديم التوضيح التالي: إن مجموعة قطاعات شرائح اللحم الاحترافية الأوتوماتيكية ذات التغذية بالجاذبية المتوافقة مع التوجيهات الأوروبية مزودة بتدابير الأمان الكهربائية والميكانيكية أثناء مراحل التشغيل والتنظيف والصيانة. ومع ذلك، هناك مخاطر متبقية (توجيه الألات 2006/42/EC) لا يمكن استبعادها بالكامل والتي يشير إليها هذا الدليل من خلال مربعات بعنوان تنبيه: وهي مرتبطة بخطر جرح نفسك أثناء التعامل مع الشفرة خلال إجراءات تقطيع الشرائح والصيانة.

### ملاحظات عامة

قبل استخدام الآلة لأول مرة، نظف المنطقة الملامسة للأغذية بماء (فاتر) وصابون، ثم اشطف واركها تجف.  
يجب تنظيف الجهاز مرة واحدة على الأقل يوميًا أو أكثر إذا لزم الأمر.

- يجب تنظيف كافة أجزاء قطاعة شرائح اللحم التي تتلامس بشكل مباشر أو غير مباشر مع الطعام بشكل جيد.
- يجب عدم تنظيف قطاعة شرائح اللحم باستخدام غسالات الضغط العالي أو نفثات الماء عالية الضغط. يجب عليك عدم استخدام الأدوات أو الفرش أو أي شيء آخر قد يؤدي إلى تلف سطح قطاعة الشرائح أيضًا.
- قبل التنظيف يجب عليك:

- أفضل عن مأخذ التيار الكهربائي من أجل عزل قطاعة الشرائح تمامًا عن النظام؛
- وضع المقبض المتدرج الذي ينظم لوحة القياس في الوضع "0"؛
- أزل العربة.

### إجراءات تنظيف قطاعة شرائح اللحم

تنبيه: لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة مع الماء (pH7) لتنظيف قطاعة الشرائح.

### تنظيف لوح حامل اللحم

- يمكن إزالة المجموعة (اللوح + الذراع + القدم) بسهولة (الشكل 15):
- اضبط المقبض المتدرج (1) على "0"؛
- فك المقبض (3)؛
- قم بتوصيل اللوح وحرك المجموعة إلى نهاية النطاق في اتجاه السهم (أ)؛
- ارفع المجموعة في اتجاه السهم (ب)؛
- من خلال فصل المجموعة بهذه الطريقة يمكنك تنظيفها بسهولة.

يجب أن يكون اتجاه دوران الشفرة عكس اتجاه عقارب الساعة بالنظر إلى آلة تقطيع الشرائح من جانب وافي الشفرة. إذا كان اتجاه الدوران غير صحيح، قم بعكس سلكين من مراحل الطاقة الثلاثة في القابس (ملحوظة: لا تحرك السلك الأزرق = محايد). ومن المستحسن أن يتم تنفيذ هذه العملية من قبل أفراد مرتبين.

يمكن للمحركات ثلاثية الطور الموجودة في آلات تقطيع الشرائح الأوروبية الاحترافية أن تعمل بكلا من الفولتية ثلاثية الطور 230 فولت والفولتية 400 فولت.

ما لم ينص على خلاف ذلك، يتم إجراء التوصيلات لطاقة 400 فولت. من أجل التكيف مع الطاقة ثلاثية الطور 230 فولت، اطلب تدخل "مركز الخدمة".

### التحقق من التشغيل العام

قبل الاختبار، تأكد من قفل الصينية بالكامل، ثم حاول التشغيل، وتابع على النحو التالي:

- اضغط على زر البدء (ON) وزر التوقف (OFF) (الشكل 11)؛
- تحقق من أن صينية حامل المنتج والذراع الدافع للمنتج يتحركان بسلاسة؛
- تحقق من التشغيل واضبط التضييع باستخدام القرص المرقم؛
- تحقق من تشغيل أداة الشد؛
- تأكد من أنه لا يمكن إزالة صينية حامل المنتج إلا عندما يكون القرص المتدرج في الوضع "0" وأنه بعد إزالته، يظل القرص في هذا الوضع؛
- تحقق مما إذا كانت إزالة قضيب وافي الشفرة تؤدي إلى توقف الماكينة عن العمل.

### استخدام الجهاز

#### عناصر التحكم

توجد عناصر التحكم على الجانب الأيسر من القاعدة. (الشكل 11)  
• القرص المتدرج لضبط سمك القطع.  
• زر الإيقاف (OFF).  
• زر البدء (ON).

#### تغذية وتقطيع المنتجات إلى شرائح

ملاحظة: يجب ألا يتم تحميل المنتج المراد تقطيعه على الصينية إلا عندما يتم ضبط القرص المتدرج على 0 وعندما يكون المحرك قيد إيقاف التشغيل.

الإجراء هو كما يلي:

- بمجرد تحميل المنتج على الصينية، بحيث يلامس التضييع، تثبه في مكانه باستخدام الذراع المناسبة المزودة بأسنان؛
- استخدم القرص لضبط سمك التقطيع حسب الرغبة؛
- ثم اضغط على زر البدء (ON)؛
- ادفع العربة (صينية حامل المنتج وذراع دافع المنتج + الساق) وحركها برفق للأمام نحو الشفرة، دون ممارسة أي ضغط على المنتج باستخدام ذراع دافع المنتج حيث يضغط هذا على صينية قياس السمك بسبب وزنها (قوة الجاذبية). سيتلائم المنتج بسهولة في الشفرة وسيتم فصل الشريحة، الموجهة بواسطة حواف الشريحة، وسوف تسقط على صينية التجميع؛
- لا تشغل آلة تقطيع الشرائح إذا كانت فارغة؛
- بعد التقطيع، اضبط القرص المتدرج على "0" وأوقف الآلة بالضغط على زر الإيقاف (OFF)؛
- اشحذ الشفرة بمجرد أن يصبح للمنتج الذي تم تقطيعه سطحًا مفككًا أو خشنًا عندما يزيد ضغط التقطيع.

### شد الشفرة

(الشكل 12، الشكل 13، الشكل 14)  
لشد الشفرة (وهو ما يجب القيام به بانتظام، بمجرد ملاحظة انخفاض في كفاءة التقطيع)، اتبع ما يلي:  
• تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بالضغط على زر الإيقاف (OFF)؛

## معلومات حول الجهاز الاحتياطات العامة

- يجب استخدام قِطَاعَة شرائح اللحم بواسطة الأفراد المؤهلين فقط والذين هم على دراية بقواعد السلامة الواردة في هذا الدليل.
- إذا كان نظام مناوية الأفراد ضرورياً، يجب ترك وقتاً كافياً للتحضير.
- على الرغم من أن الجهاز يحتوي على أجهزة أمان مثبتة في المواضع الخطرة، تجنب وضع يديك بالقرب من الشفرة والأجزاء المتحركة.
- قبل إجراء أي أعمال تنظيف أو صيانة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- عند إجراء أعمال الصيانة أو التنظيف في قِطَاعَة شرائح اللحم (يجب إزالة أغطية الحماية للقيام بذلك)، يجب أن تحقق بعناية من بقايا المخلفات.
- أثناء الصيانة أو التنظيف، ركز على المهمة التي بين يديك.
- لا تستخدم مواد مسببة للتآكل أو قابلة للاشتعال لتنظيف قِطَاعَة شرائح اللحم. استخدم المطهرات المحايدة المصممة خصيصاً للمعدات الغذائية.
- اتباع التعليمات الواردة في فصل "التنظيف العادي" بدقة.
- لا تنظف قِطَاعَة شرائح اللحم باستخدام نفاثات الماء عالية الضغط ولا تغمرها في الماء أو السوائل الأخرى.
- افحص كبل الطاقة بانتظام: يمثل الكبل البالي أو التالف خطراً كهربائياً خطيراً.
- لا تسحب أبداً كبل قِطَاعَة شرائح اللحم أو قِطَاعَة شرائح اللحم نفسها لفصلها عن الكهرباء.
- لا تستخدم قِطَاعَة شرائح اللحم إذا انخفض القطر الخارجي للشفرة بمقدار 10 ملم بسبب الشدح المتكرر.
- إذا ظهرت على قِطَاعَة شرائح اللحم علامات الخلل، فننصحك بعدم استخدامها أو إصلاحها والاتصال بـ "مركز الدعم".
- لا تستخدم قِطَاعَة شرائح اللحم على المنتجات المجمدة، واللحوم والأسماك التي تحتوي على عظام، وبشكل عام، أي منتجات غير غذائية.
- لا تترك قِطَاعَة شرائح اللحم معرضة للعوامل الجوية الضارة مثل الشمس، والمطر، والندى، والجليد والرطوبة.
- افصل قِطَاعَة شرائح اللحم عن مصدر التيار الكهربائي أثناء عدم استخدامها.
- إذا لم يتم استخدام قِطَاعَة شرائح اللحم لفترة طويلة، فخذها إلى مركز دعم لفحصها قبل استخدامها مرة أخرى.

**تحذير:** لا تقم أبداً بتقطيع شرائح المنتجات بالقرب من الطرف دون استخدام لوح ضغط اللحم أو اتخاذ أوضاع تجعلك في تماس مباشر مع الشفرة.

## أجهزة الأمان الميكانيكية في الجهاز

### أجهزة الأمان الميكانيكية

فيما يتعلق بأجهزة الأمان الميكانيكية، فإن قِطَاعَة شرائح اللحم الموصوفة في هذا الدليل تتوافق مع توجيه الآلات 2006/42/EC ومع اللائحة EN 1974 (قِطَاعَة شرائح اللحم، سمات الصحة والأمان).

يتم تحقيق الأمان من خلال:

- غطاء للشفرة
- حلقة غطاء شفرة ثابتة وغير متحركة متصلة بالشفرة
- غطاء علوي
- ذراع ضغط اللحم، غير مطوي بالكامل
- مقبض لذراع ضغط اللحم
- واقي اليد على اللوح
- عربة لا يمكن إزالتها إلا عندما يكون مستوى منظم السُمك في الوضع "0"، في نهاية النطاق وعلى جانب المشغل.

**ملاحظة:** وفقاً للقسّم 1.7.2 "تحذيرات المخاطر المتبقية" في الملحق 1 من توجيه الآلات 2006/42/EC، فإن حلقة غطاء الشفرة الموجودة في منطقة شدح الشفرة لا تمنع تماماً خطر جرح نفسك، لتقليل شدة المخاطر، تم تصنيع الحلقة بما يتوافق مع اللائحة الأوروبية EN 1974.

### أجهزة الأمان الكهربائية

الجهاز مزود بأجهزة أمان كهربائية، وفقاً لما يلي:

- لوائح EN 60335-1
- لوائح EN 60335-2-64
- توجيه الفولتية المنخفضة 2006/95/EC
- توجيه التوافق الكهرومغناطيسي 2004/108/EC

تشمل قِطَاعَة شرائح اللحم:

- مرجل في دائرة التحكم يقوم بتنشيط إعادة التشغيل المقصود في حالة انقطاع التيار الكهربائي؛

## وصف الجهاز

### الوصف العام

قامت شركتنا بتصميم وتصنيع مجموعة من قِطَاعَة شرائح اللحم الأوتوماتيكية الاحترافية وفق التوجيهات الأوروبية مع أخذ الضمانات التالية في الاعتبار:

- أقصى قدر من الأمان أثناء الاستخدام، والتنظيف والصيانة؛
- أقصى قدر من النظافة الصحية، يتم تحقيقه من خلال اختيار المواد التي تلامس الطعام بعناية وإزالة الزوايا في جزء قِطَاعَة شرائح اللحم الذي يتلامس مع المنتج، مما يسمح بتنظيف الجهاز بالكامل وتفكيكه بسهولة.
- أقصى قدر من دقة التقطيع بفضل نظام الكامرة؛
- أقصى قدرة تقطيع شرائح من 0 إلى 14 ملم؛
- مكونات قوية ومستقرة.
- الصمت الكامل بسبب سير الحركة؛
- انبعاث منخفض للضوضاء (أقل من 70 ديسيبل)؛
- سهولة الاستخدام.

### سمات التصنيع

إن قِطَاعَة شرائح اللحم الاحترافية في هذا النطاق مصنوعة من سبائك الألومنيوم التي تضمن ملامسة الطعام (النظافة الصحية)، وتمنع التصاق الأحماض والأملاح به، وتمنع الصدأ. تضمن الشفرة المصنوعة من الفولاذ المقسى قطعاً نظيفاً ودقيقاً. معظم المكونات هي من مواد:

- ABS
- ليكسان
- فولاذ AISI 430 أو 304

## تسليم الجهاز

### فحص العبوة عند التسليم

عند التسليم، افتح العبوة، بشرط عدم وجود أي أضرار خارجية، للتأكد من عدم فقدان أي جزء. إذا لاحظت علامات سوء التعامل، أو السرقة أو سقوط العبوة، فأخطر شركة الشحن وأرسل تقريراً مفصلاً عن أضرار الجهاز في غضون 3 أيام بعد التسليم.

### التخلص من التغليف

يجب التخلص من عناصر التغليف (الكروتون، اللوح الخشبي (إن وجد)، غطاء النايلون الواقي والأجهزة المضادة للسرقة) بشكل منفصل وفقاً للتشريعات المعمول بها في الدولة المعنية.

## التركيب

### تركيب الجهاز

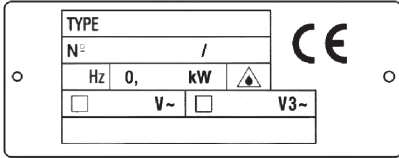
عند اختيار السطح الذي سيتم تركيب قِطَاعَة شرائح اللحم عليه، ضع في الاعتبار القياسات المحددة في الجدول الفني (حسب الموديل). يجب أن يكون السطح مستوياً، وجافاً، وناعماً، ومتيناً، وثابتاً ومرتفعاً عن الأرض بمقدار 80 سم.

### التوصيل الكهربائي

#### قِطَاعَة شرائح اللحم بمحرك أحادي الطور

تم تجهيز آلة تقطيع الشرائح بكبل طاقة بمقطع عرضي 3 × 1 مم، وطول 1.5 متر وقابس "SCHUKO" ويجب توصيله بمنفذ يتماشى مع المعايير الأوروبية. قم بتوصيل آلة تقطيع الشرائح 230 فولت 50 هرتز، مع وضع جهاز تيار متبقي/قاطع دائرة 10A, IΔn = 0.03 A.

في هذه المرحلة، تأكد من أن نظام التأسيس يعمل بشكل مثالي. تأكد أيضاً من أن نوع التيار المشار إليه على لوحة التعريف (الشكل 5) يتوافق مع فولتية (V) وتردد (هرتز) خط الطاقة.



الشكل 5 - البطاقة الفنية - لوحة الاسم

#### قِطَاعَة شرائح اللحم بمحرك ثلاثي الطور

آلة تقطيع الشرائح مزودة بكبل طاقة بمقطع عرضي 5 × 1 مم وطول 1.5 متر.

قم بتوصيل آلة تقطيع الشرائح بمأخذ تيار كهربائي ثلاثي الطور 400 فولت و50 هرتز باستخدام قابس CEI (أحمر)، مع وضع جهاز تيار متبقي/قاطع دائرة 10A, IΔn = 0.03 A. في هذه المرحلة، تأكد من أن نظام التأسيس يعمل بشكل مثالي. تأكد أيضاً من أن نوع التيار المشار إليه على لوحة التعريف (الشكل 5) يتوافق مع فولتية (V) وتردد (هرتز) خط الطاقة. قبل توصيل الآلة بشكل دائم بخط الإمداد ثلاثي الطور، تحقق من اتجاه دوران الشفرة بالضغط لفترة وجيزة على زر التشغيل (ON) (الشكل 11) ثم الضغط على زر الإيقاف (OFF) بعد ذلك مباشرة.



**GGs-300/350**

دليل المستخدم العربية

قطاعات شرائح

