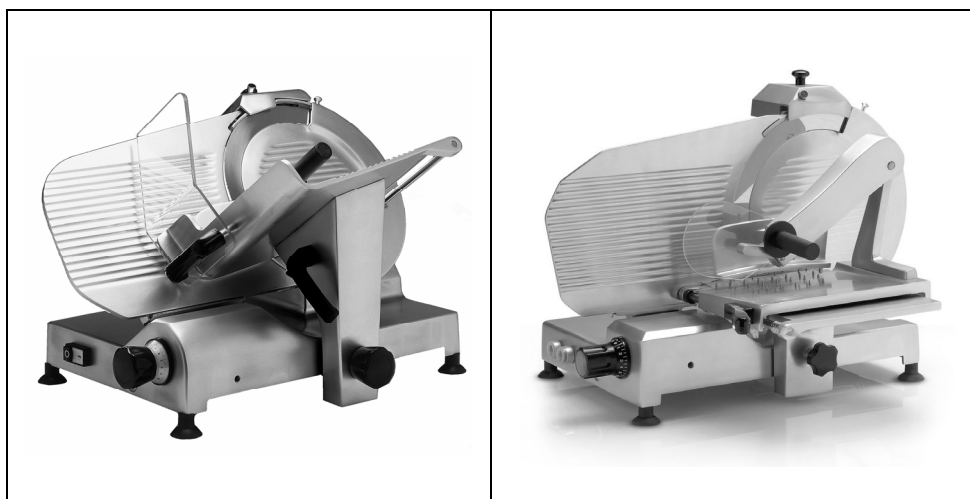


# Affettatrice: gravità / verticale

## Manuale delle istruzioni per l'uso



| MODELLO | G220 | G250 | G275 | G300 | G330 | G350  |       |       |
|---------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
|         | V300 | V330 | V350 | V370 |      | AC300 | AC350 | AC370 |

GB SLICING MACHINE GRAVITY /  
VERTICAL  
E CORTADORA POR GRAVEDAD /  
VERTICAL  
F TRANCHEUSE  
GRAVITE' / VERTICALE  
D SCHWERKRAFTAUFSCHNITTMASCHINE  
/ VERTIKAL AUFSCHNITTMASCHINE  
RUS СЛАЙСЕР  
ГРАВИТАЦИОННЫЙ / ВЕРТИКАЛЬНЫЙ

OPERATING  
MANUAL  
MANUAL DE  
INSTRUCCION  
MANUEL  
D'UTILIZATION  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
РУКОВОДСТВО ПО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



## INDICE

|         |                                                       |    |
|---------|-------------------------------------------------------|----|
| CAP. 1. | ORGANIZZAZIONE DEL CONTENUTO E MODALITÀ CONSULTAZIONE | 3  |
| CAP. 2. | INFORMAZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE               | 4  |
| CAP. 3. | ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA                           | 8  |
| CAP. 4. | TRASPORTO, MESSA IN SERVIZIO ED USO                   | 10 |
| CAP. 5. | MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA                | 13 |
| CAP. 6. | SMALTIMENTO                                           | 16 |

**GARANZIA**

La macchina è garantita 12 (dodici) mesi dalla data della vendita.

La garanzia copre le riparazioni delle macchine acquistate presso i punti di vendita autorizzati, qualora venga dimostrato che esse siano difettose nei materiali o nell'assemblaggio, alle condizioni qui di seguito stabilite:

1. per garanzia si intende la sostituzione gratuita di tutte quelle parti che sono risultate difettose di fabbricazione. La garanzia decade se non accompagnata da scontrino fiscale o fattura attestante l'acquisto e per i seguenti casi:
  - a. manomissione della macchina o danneggiamento dello stesso dovuto ad incuria;
  - b. utilizzo della macchina con modalità non conformi alle avvertenze riportate sul libretto istruzioni;
  - c. danni provocati dalla non idoneità dell'ambiente in cui l'apparecchio opera e da fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento della macchina (irregolarità dei valori tensione e frequenza nell'impianto di rete);
  - d. interventi di riparazione effettuati da persone o centri non autorizzati dal fabbricante,
2. la richiesta di intervento in garanzia dovrà essere effettuata unicamente a punti di vendita o laboratori autorizzati;
3. la macchina dovrà essere resa in porto franco al costruttore per la riparazione le spese di trasporto sono sempre a carico del destinatario,
4. è esclusa la sostituzione della macchina nonché il prolungamento della garanzia a seguito di intervento per guasto;
5. il fabbricante non risponde per danni diretti o indiretti di qualsiasi natura a persone o cose per l'uso improprio della macchina o per mancato uso durante il tempo occorrente per le riparazioni.

|                |                                                                        |
|----------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>MODELLO</b> | <b>G220 /G250 /G275 /G300 /G330 /G350</b>                              |
|                | <b>V300 /V330 /V350 /V370                      AC300 /AC350 /AC370</b> |

|                                           |                   |
|-------------------------------------------|-------------------|
| <b>Manuale delle istruzioni per l'uso</b> |                   |
| <b>Edizione</b>                           | <b>Marzo 2015</b> |

## CAP. 1. ORGANIZZAZIONE DEL CONTENUTO E MODALITÀ CONSULTAZIONE

### SCOPO DEL MANUALE

#### IMPORTANZA DEL MANUALE

Il presente manuale delle istruzioni per l'uso è da considerarsi come **parte integrante della macchina**:

1. deve essere custodito per tutta la vita della macchina.
2. deve accompagnare la macchina in caso di cessione della stessa.
3. oltre a riportare tutte le notizie utili per gli operatori, contiene (raccolti in capitoli specifici), gli schemi elettrici che serviranno per gli eventuali interventi di manutenzione e riparazione.

#### SCOPO / FINALITÀ DEL MANUALE

Il Manuale delle istruzioni per l'uso **ha lo scopo** di fornire al committente tutte le informazioni necessarie affinché, oltre ad un adeguato utilizzo della macchina fornita, sia in grado di gestire la stessa nel modo più autonomo e sicuro possibile.

Inoltre il presente manuale è stato redatto allo scopo di fornire **indicazioni ed avvertenze** per conoscere la macchina fornita, per comprendere i suoi principi e limiti di funzionamento. Per eventuali dubbi interpellare il Centro di Assistenza Autorizzato.

#### DESTINATARI

Il presente manuale delle istruzioni per l'uso, consegnato in numero di n. 1 copia assieme alla macchina, viene fornito come parte integrante dello stesso, è rivolto sia agli operatori che ai tecnici qualificati abilitati all'installazione, uso e manutenzione.

**Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione** del committente e **gli ulteriori addetti** cui è destinata la macchina, devono prendere visione del presente manuale delle istruzioni per l'uso, al fine di adottare tutte le misure tecniche ed organizzative

#### RESPONSABILITÀ



- Nel caso il presente manuale subisca danneggiamenti o venga smarrito, è possibile richiederne copia al Centro di Assistenza Autorizzato.
- Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della costruzione della macchina; il costruttore si riserva il diritto di aggiornare la produzione e di conseguenza altre edizioni del manuale, senza l'obbligo di aggiornare produzioni o manuali precedenti, se non in casi particolari riguardanti la salute e la sicurezza delle persone.
- Porre particolare attenzione al contenuto dei rischi residui presenti sulla macchina e le prescrizioni a cui devono attenersi gli operatori.
- Il costruttore si ritiene responsabile per la macchina nella sua originale configurazione.
- Il costruttore non si ritiene responsabile per danni arrecati dall'uso improprio o non corretto della macchina e della documentazione o per danni arrecati dalla violazione di norme imperative, negligenza, imperizia, imprudenza e non rispetto di norme regolamentari da parte del datore di lavoro, dell'operatore o del manutentore e per ogni eventuale guasto causato da un uso irragionevole, improprio e/o sbagliato
- Il costruttore non si ritiene responsabile per le conseguenze causate dall'uso di parti di ricambio non originali o di caratteristiche equivalenti.
- Il costruttore si ritiene responsabile solo per le informazioni riportate nella versione originale del manuale in lingua italiana.
- L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale provocherà l'immediato decadimento della garanzia.

I responsabili di stabilimento, che sovrintendono alle attività lavorative, devono, nell'ambito delle rispettive attribuzioni e competenze:

- attuare le misure di sicurezza previste;
- rendere edotti gli operatori dei rischi specifici cui sono esposti e portare a loro conoscenza le norme essenziali di prevenzione;
- disporre ed esigere che i singoli operatori osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione;
- porre più di un operatore, contemporaneamente, al lavoro su tale manufatto.

## SIGNIFICATO DELLA SIMBOLOGIA

Di seguito viene chiaramente specificato il significato dei simboli e delle definizioni che verranno utilizzate nel presente documento.



### PERICOLO

Indica la presenza di un pericolo per chi opera sulla macchina e per chi si trova nelle vicinanze perciò l'attività segnalata deve essere svolta nel rispetto delle norme antinfortunistiche vigenti e delle indicazioni riportate nel presente manuale.



### PRECAUZIONE

Indica un'avvertenza su informazioni utili e/o ulteriori raccomandazioni e/o accorgimenti inerenti l'operazione in corso.



### ATTENZIONE

Indica un'operazione da eseguire con attenzione per evitare di arrecare danno alla macchina.

## CAP. 2. INFORMAZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE

### DESTINAZIONE USO E PARTI COSTRUTTIVE

L'affettatrice nel seguito denominata "macchina", è progettata e costruita con una lama rotante circolare usata per tagliare prodotti alimentari in fette di spessore variabile, azionata da motore elettrico avviato direttamente e con sistema di trasmissione a cinghie. I prodotti alimentati possono essere: carne, affettati, etc... Ogni prodotto deve essere privo di ossa, o altre parti di consistenza diversa dal prodotto alimentare (rivestimento plastico, spago, etc...) e deve essere ad una temperatura non inferiore a 3°C. Per affettare formaggi impiegare una lama rivestita in teflon.

La carcassa della macchina che supporta l'utensile di taglio, è in una lega di alluminio anodizzato. Il processo elettrolitico di anodizzazione garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.

La lama è in acciaio 100Cr6 (cromata), essa è rettificata e temperata assicurando un taglio preciso e netto del prodotto anche dopo la sua riaffilatura.

Altri componenti della macchina sono in policarbonato ed acciaio inossidabile per uso alimentare.

La macchina può essere del tipo:

- **verticale:** macchina nella quale il piatto porta merce è parallelo rispetto al piano orizzontale.  
Il piatto porta merce è dotato di uno speciale braccio blocca salumi.
- **gravità:** macchina nella quale il piatto porta merce è inclinato rispetto al piano orizzontale .  
Il prodotto da tagliare si muove verso la lama per gravità
- **affettacarne:** macchina nella quale il piatto porta merce è parallelo rispetto al piano orizzontale.  
Il piatto porta merce è realizzato in modo tale da contenere pezzi di carne.

Il basamento della macchina appoggia sul piano di lavoro tramite appositi piedini in gomma antiscivolo.

La macchina è dotata di un carrello che si muove parallelamente al filo della lama, per mezzo di guide poste sotto il basamento. Il carrello viene azionato manualmente ed è corredato da un piatto porta merce che ha la funzione di mantenere in posizione il prodotto per consentire che esso venga portato verso il filo tagliente della lama.

Il prodotto alimentare viene posizionato e rimosso manualmente.

Lo spessore della fetta può essere regolato spostando la vela sulla quale appoggia il prodotto da tagliare, di un valore corrispondente allo spessore della fetta desiderata, per mezzo di una manopola graduata.

La macchina è provvista di targhetta di identificazione sulla quale sono riportati i seguenti dati:

|                            |             |           |
|----------------------------|-------------|-----------|
|                            |             |           |
| <b>Mod.</b>                | <b>Hp</b>   |           |
| <b>Nr.</b>                 | <b>kW</b>   |           |
| <b>1N PE AC. 230V 50Hz</b> | <b>A</b>    |           |
| <b>Kg.</b>                 | <b>2011</b> | <b>kA</b> |

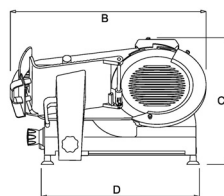
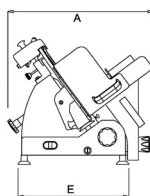
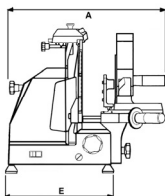
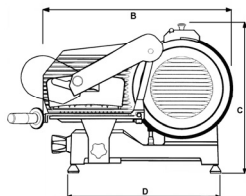
[fac simile]

**DATI TECNICI E COSTRUTTIVI AFFETTATRICE A GRAVITA'**

| DATI TECNICI                                  | MODELLO                 |                         |                         |                         |                         |                         |
|-----------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                                               | G220                    | G250                    | G275                    | G300                    | G330                    | G350                    |
| Potenza (kW) / (Hp)                           | 0.25/0.35               | 0.25/0.35               | 0.27/0.40               | 0.27/0.40               | 0.38/0.50               | 0.38/0.50               |
| Diametro lama (mm)                            | 220                     | 250                     | 275                     | 300                     | 330                     | 350                     |
| Capacità taglio (mm)                          | 170x210                 | 190x250                 | 160x230                 | 160x230                 | 240x250                 | 240x250                 |
| Regolazione taglio (mm)                       | 0 ÷ 15                  |                         |                         |                         |                         |                         |
| Corsa carrello (mm)                           | 240                     | 260                     | 270                     | 270                     | 330                     | 330                     |
| Massa (kg)                                    | 13                      | 19                      | 22                      | 23                      | 38                      | 40                      |
| Dimensioni ingombro<br>A x B x C x D x E (mm) | 400x450x370<br>x400x300 | 580x470x370<br>x470x310 | 500x630x420<br>x470x320 | 500x630x420<br>x470x320 | 500x780x480<br>x600x420 | 500x800x480<br>x600x420 |

**DATI TECNICI E COSTRUTTIVI AFFETTATRICE VERTICALE E AFFETTACARNE**

| DATI TECNICI                                  | MODELLO                     |                             |                             |                             | MODELLO                     |                             |                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|                                               | V300                        | V330                        | V350                        | V370                        | AC300                       | AC350                       | AC370                       |
| Potenza (kW) / (Hp)                           | 0.3/0.40                    | 0.4/0.50                    | 0.4/0.50                    | 0.4/0.50                    | 0.35/0.40                   | 0.4/0.50                    | 0.4/0.50                    |
| Diametro lama (mm)                            | 300                         | 300                         | 350                         | 370                         | 300                         | 350                         | 370                         |
| Capacità taglio (mm)                          | 270x190                     | 310x230                     | 310x230                     | 310x250                     | 270x190                     | 300x245                     | 340x250                     |
| Regolazione taglio (mm)                       | 0 ÷ 15                      |                             |                             |                             | 0 ÷ 15                      |                             |                             |
| Corsa carrello (mm)                           | 300                         | 340                         | 390                         | 420                         | 300                         | 340                         | 400                         |
| Massa (kg)                                    | 24.5                        | 40                          | 45                          | 47                          | 32                          | 43                          | 46                          |
| Dimensioni ingombro<br>A x B x C x D x E (mm) | 520x600x<br>480x470x<br>350 | 600x700x<br>530x580x<br>420 | 600x720x<br>540x580x<br>420 | 620x760x<br>570x620x<br>430 | 520x500x<br>480x500x<br>330 | 670x570x<br>530x570x<br>420 | 680x620x<br>570x620x<br>430 |

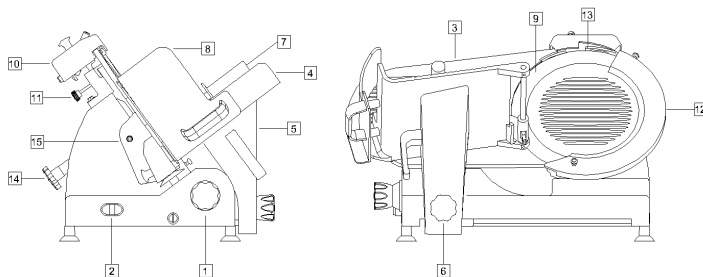


|                                                              |                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Livello di potenza acustica continuo equivalente ponderato A | Minore di 70dBA                                                                                                                                                                              |
| Natura della corrente - Frequenza                            | Cfr. targa della macchina                                                                                                                                                                    |
| Corrente a pieno carico                                      | Cfr. targa della macchina                                                                                                                                                                    |
| Tensione nominale d'impiego                                  | Cfr. targa della macchina                                                                                                                                                                    |
| Tensione dei circuiti ausiliari                              | AC 24V – DC 24V                                                                                                                                                                              |
| Massa e neutro                                               | TT e TN                                                                                                                                                                                      |
| Grado di protezione                                          | IP X3                                                                                                                                                                                        |
| Luogo d'impiego                                              | All'interno                                                                                                                                                                                  |
| Posizionamento della macchina                                | <b>Banco di lavoro impiegato nel settore alimentare di altezza compresa tra 900/1100mm dal piano di calpestio di adeguata portata, con uno spazio libero di circolazione di almeno 800mm</b> |
| Temperatura aria ambiente                                    | -5 / +40°C -                                                                                                                                                                                 |
| Umidità relativa massima                                     | 90%                                                                                                                                                                                          |
| Illuminazione minima richiesta                               | 500 lux                                                                                                                                                                                      |
| Conformità direttive di prodotto                             | <b>2006/42/CE e successive modifiche ed integrazioni, Reg. 1935/2004</b>                                                                                                                     |

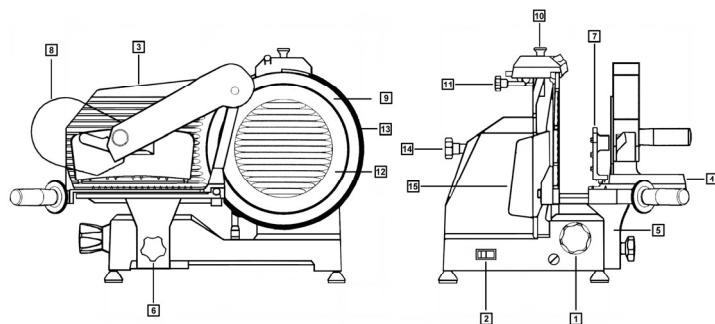
## GRUPPO

## ESEMPIO

1. manopola graduata
2. pulsanti di comando
3. vela
4. piatto porta merce
5. carrello
6. manopola carrello
7. pressa merce
8. paramano
9. lama
10. affilatoio
11. manopola affilatoio
12. copri lama
13. anello copri lama
14. tirante paralama
15. para fetta

**AFFETTATRICE A GRAVITÀ**

1. manopola graduata
2. pulsanti di comando
3. vela
4. piatto porta merce
5. carrello
6. manopola carrello
7. pressa merce
8. paramano
9. lama
10. affilatoio
11. manopola affilatoio
12. copri lama
13. anello copri lama
14. tirante paralama
15. para fetta

**AFFETTATRICE VERTICALE**

## USO NORMALE, USO IMPROPRIO, USO NON CORRETTO O VIETATO

La macchina descritta nel presente manuale delle istruzioni per l'uso è prevista per essere condotta da un solo operatore addestrato ed edotto sui rischi residui, ma con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.



Nel suo **USO NORMALE**, e ragionevolmente prevedibile, la macchina è progettata e costruita con una lama rotante circolare usata per tagliare prodotti alimentari in fette di spessore variabile.



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO IMPROPRIO**; in particolare:

1. non deve essere impiegata per usi domestici,
2. non deve essere fatta funzionare con parametri diversi da quelli riportati nella tabella delle caratteristiche,
3. per ogni uso della macchina con modalità diverse da quelle indicate nel presente manuale, il costruttore ne declina ogni responsabilità,
4. l'utilizzatore è responsabile dei danni risultanti dalla mancata osservanza delle condizioni di esercizio concordate in sede di specifica tecnica e di conferma d'ordine,
5. **non fare funzionare la macchina a vuoto**,
6. non manomettere o deteriorare volutamente né rimuovere o nascondere le etichette.

L'impiego improprio e per usi diversi da quelli indicati della macchina, può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone.



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO NON CORRETTO ovvero VIETATO** in quanto si potrebbero causare danni o ferite per l'operatore; in particolare:

1. è vietato **spostare la macchina** quando è allacciata all'alimentazione elettrica;
2. è vietato **tirare il cavo di alimentazione elettrica o la macchina** per scollegare la spina di alimentazione,
3. è vietato **porre dei pesi** sulla macchina o sul cavo di alimentazione elettrica,
4. è vietato **posizionare il cavo di alimentazione elettrica** su parti taglienti o con pericolo di ustione,
5. è vietato l'impiego della macchina con il **cavo di alimentazione elettrica od i dispositivi di comando** danneggiati e non integri;
6. è vietato **lasciare la macchina spenta** con il cavo di alimentazione elettrica allacciato alla spina di alimentazione,
7. è vietato **lasciare la macchina caricata incustodita**;
8. è vietato **infilare qualsiasi tipo di oggetto** all'interno della calotta di ventilazione del motore;
9. è vietato **posizionare la macchina sopra oggetti diversi da un banco di lavoro** impiegato nel settore alimentare di altezza compresa tra 900 - 1100mm dal piano di calpestio,
10. è vietato **infilare qualsiasi tipo di oggetto** sotto il basamento della macchina o posizionare panni o altro tra i piedini di appoggio della macchina ed il banco di lavoro,
11. è vietato l'impiego di **sostanze infiammabili, corrosive o nocive per la pulizia**,
12. è vietato **immergere la macchina** in acqua o altri liquidi;
13. è vietato l'utilizzo a **personale non autorizzato** e con vestiario diverso da quello indicato per l'uso,
14. è vietato **introdurre prodotti od oggetti aventi caratteristiche** diverse da quelle indicate nell'uso normale, quali per es. ossa, carne congelata, prodotti non alimentari, od altri oggetti quali sciarpe, etc...,
15. è vietato **rimuovere qualsiasi elemento della macchina durante** la lavorazione della macchina o comunque quando è stato depositato del prodotto alimentare sul piatto porta merce,
16. è vietato il funzionamento senza che siano stati adottati da parte dell'utilizzatore tutti i **provvedimenti circa l'eliminazione dei rischi residui**,
17. è vietato **fumare od usare apparecchi a fiamma libera** e manipolare materiali incandescenti, a meno che non siano adottate idonee misure di sicurezza,
18. è vietato **allentare qualsiasi pomello presente nella macchina** sia durante la lavorazione e comunque **prima di 5 sec** dal comando di arresto della macchina,
19. è vietato il funzionamento **con i ripari di protezione e fissi non bloccati correttamente o asportati**,
20. è vietata la **parziale rimozione** delle protezioni e delle segnalazioni di pericolo,
21. è vietato **azionare o regolare i dispositivi di controllo e di bloccaggio quali pomelli o simili** sia durante il funzionamento della macchina, sia se non si è autorizzati,
22. è vietato **spingere gli alimenti con le mani** depositati sul piatto porta merce,
23. è vietato **manovrare o impiegare la macchina** con mani bagnate od umide (la presa dei pomelli può risultare scivolosa),
24. è vietato **toccare le parti degli elementi mobili non completamente segregati** durante il funzionamento della macchina e comunque **prima di 5 sec** dal comando di arresto della macchina,
25. è vietato **posizionare la macchina su carrelli, staffe o tavoli instabili**; durante l'impiego la macchina potrebbe cadere ed arrecare danni alle cose ed infortuni alle persone,
26. è vietato **tagliare prodotti alimentari surgelati, carne con ossa pesce formaggio o qualsiasi verdura**
27. è vietato **toccare la lama con le mani o altro oggetto** quando la lama è in movimento
28. è vietato compiere operazioni di **sgancio della lama quando questa ruota** o quando la macchina è collegata all'alimentazione elettrica



L'utilizzatore è comunque responsabile dei danni risultanti dalla mancata osservanza delle condizioni di uso normale specificate. Per eventuali dubbi rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

## CAP. 3. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

### PREMESSA



La mancata applicazione delle norme e procedure di sicurezza può essere fonte di pericolo e di danno.

La macchina s'intende vincolata nell'uso al rispetto, da parte dell'utente finale, di:

1. tutte le regole, d'inserimento nell'ambiente e di comportamento delle persone, stabilite dalle leggi e/o norme applicabili; con particolare riferimento all'impianto fisso a monte della macchina fornita e per il suo allacciamento/funzionamento;
2. tutte le ulteriori istruzioni e avvertenze d'impiego facenti parte della documentazione tecnico/grafica annessa alla macchina stessa.



Eccetto dove diversamente specificato, il **personale che esegue gli interventi di installazione, allacciamento, manutenzione, reinstallazione e riutilizzazione, ricerca guasti o avarie, demolizione e smantellamento** deve essere un **personale esperto** addestrato in materia di sicurezza ed edotto sui rischi residui, con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.

### AMBIENTI, POSTI DI LAVORO E DI PASSAGGIO

L'ambiente di lavoro deve rispondere ai requisiti della direttiva 89/654/CEE. Nell'area di lavoro non devono essere presenti oggetti estranei. Il **datore di lavoro**, nel rispetto della direttiva 89/391/CEE, concernente l'attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro, deve provvedere ad eliminare o ridurre i rischi residui indicati come previsto nel presente manuale.

### AVVERTIMENTI IN MERITO AI RISCHI RESIDUI

#### RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALLA RIMOZIONE DEI RIPARTI FISSI, INTERVENTI SU PARTI ROTTE/USURATE



Per qualsiasi evenienza l'operatore non deve mai tentare di aprire o rimuovere un riparo fisso o manomettere un dispositivo di sicurezza.

Nella fase di **attrezzaggio**, di **manutenzione**, di **sostituzione degli utensili** e di **pulizia**, e **durante tutte le ulteriori operazioni manuali** che avvengono introducendo le mani o altre parti del corpo nelle aree pericolose della macchina, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a:

1. **urti con parti costruttive della macchina,**
2. **strisciamento e/o abrasione con parti ruvide della macchina,**
3. **puntura con le parti appuntite,**
4. **taglio con parti affilate degli utensili.**



Nella fase di **carico**, che avviene anche introducendo le mani entro le aree pericolose della macchina, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a **taglio con parti affilate degli utensili**.

Inoltre nella fase di **pulizia o sblocco dei pezzi incastrati nella lama** che avviene anche introducendo le mani in prossimità degli utensili di taglio, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a **taglio con parti affilate degli utensili**.

L'operatore ed il manutentore **devono essere addestrati per l'intervento connesso alle operazioni manuali con ripari aperti**, devono essere istruiti sui conseguenti rischi connessi e devono essere autorizzati da persona responsabile e devono impiegare adeguati dispositivi di protezione individuale, **guanti antitaglio a cinque dita**.

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE SULLA MACCHINA



Le protezioni ed i dispositivi di sicurezza della macchina non devono essere rimossi.

Qualora essi debbano essere rimossi per esigenze di manutenzione straordinaria **dovranno essere immediatamente adottate misure atte a mettere in evidenza e a ridurre al limite minimo possibile il pericolo che ne deriva.**

La rimessa in posto della protezione o del dispositivo di sicurezza deve avvenire non appena siano cessate le ragioni che hanno resa necessaria la loro temporanea rimozione.

Tutti i dispositivi di protezione e di sicurezza della macchina, devono essere mantenuti in condizioni di perfetta e costante efficienza.

Gli organi di trasmissione della macchina sono completamente segregati per mezzo di protezioni fisse che non permettono l'accesso a nessuna catena cinematica.

Tenuto conto delle modalità di impiego della macchina e della sua destinazione d'uso, gli elementi mobili che partecipano alla lavorazione non sono segregati da ripari fissi, ripari mobili o altri dispositivi di sicurezza.

Per tutte le **funzioni di sicurezza** comprendenti le parti dei sistemi di comando e controllo legate alla sicurezza, sono stati utilizzati componenti e principi di sicurezza e componenti ben collaudati.

### Dispositivi di protezione presenti sulla macchina:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>Paramano:</b> protezione in policarbonato che impedisce il contatto della lama con le dita, quando la mano è posta sulla maniglia del piatto porta merce</p> <p><b>Manopola pressa merce:</b> manopola dotata di ghiera e distanziale che impedisce il contatto della lama con le dita, quando la mano è posta sulla maniglia del piatto porta merce</p>                            |  |
| <p><b>Affilatoio con capottina:</b> posto sopra la lama, contiene il necessario per affilare la lama stessa ed impedisce l'accesso alla parte superiore della lama, non impiegata nel processo di taglio</p> <p><b>Copri lama:</b> ricopre la lama lasciando libera solo la parte utilizzabile per il taglio. È asportabile grazie ad un tirante svitabile posto sul retro della lama</p> |  |
| <p><b>Anello copri lama:</b> ricopre la lama lasciando libera solo la parte utilizzabile per il taglio</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| <p><b>Rimozione carrello:</b> il carrello sul quale è montato il piatto porta merce, può essere rimosso soltanto con la manopola graduata nella posizione di zero (1) e dopo averlo portata a fondo corsa (2) ora sollevare il carrello verso l'alto (3)</p>                                                                                                                              |  |

## CAP. 4. TRASPORTO, MESSA IN SERVIZIO ED USO



La gestione della macchina è consentita unicamente a personale autorizzato ed opportunamente istruito e dotato di una sufficiente esperienza tecnica.

**Prima di accendere la macchina** effettuare le seguenti operazioni:

- leggere attentamente la documentazione tecnica,
- conoscere quali protezioni e dispositivi di emergenza sono disponibili sulla macchina, la loro localizzazione ed il loro funzionamento.

L'utilizzo non autorizzato di parti commerciali ed accessori facenti parte delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza può provocare il verificarsi di malfunzionamenti e l'insorgere di situazioni di pericolo per il personale operatore.

L'operatore deve inoltre avere ricevuto una adeguata formazione.

### POSTAZIONI DI LAVORO E MANSIONI DEGLI OPERATORI

Come prescritto nel manuale delle istruzioni per l'uso, la macchina è progettata per essere condotta da un operatore addestrato ed edotto sui rischi residui, ma con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.

La zona normale di lavoro dell'operatore è:

1. la zona anteriore della macchina in prossimità del piatto porta merce per le operazioni di carico / scarico del prodotto alimentare e per l'azionamento del carrello
2. la zona posteriore della macchina in prossimità del piano raccogliatore per afferrare le fette del prodotto alimentare tagliate
3. la zona circostante la macchina in prossimità dei dispositivi di comando, delle manopole, etc... per le operazioni di accensione, regolazione e spegnimento

### TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE IMMACCINAGGIO

Tutte le operazioni di trasporto e movimentazione devono essere eseguite da **personale adeguatamente informato e formato e deve aver letto e compreso** le prescrizioni di sicurezza riportate nel presente manuale delle istruzioni per l'uso. Occorre:



1. eseguire la movimentazione ed il trasporto della macchina sempre quando si trova scarica,
2. verificare che i mezzi per il sollevamento siano in grado di sopportare il peso e l'ingombro del carico in condizioni di sicurezza e che siano del tipo omologato e sottoposto a regolare manutenzione,
3. adottare tutte le misure necessarie per assicurare la massima stabilità di mezzi e carichi in relazione alle loro masse ed ai baricentri,
4. evitare di far subire alla macchina brusche scosse o urti accidentali durante lo spostamento e lo scarico,
5. eseguire la movimentazione con movimenti continui, senza strappi o impulsi ripetuti.

### RIMOZIONE IMBALLO - MODALITÀ DI APERTURA

#### DESCRIZIONE DELL'IMBALLO -COME DISFARSI DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Le macchine, sono imballate in modo che sia evitata l'infiltrazione / penetrazione di liquidi, di materie organiche o di esseri vivi: detto è rappresentato da un **rivestimento in polietilene attorno alla macchina**, ed il tutto inserito in una **scatola in cartone** di adeguata dimensione. Gli spazi vuoti entro la scatola sono occupati dal **materiale di riempimento**.

Non disperdere l'imballo nell'ambiente, ma conservarlo per eventuali trasporti oppure destinarlo alle agenzie di riciclaggio. La valutazione e la gestione ai fini della compatibilità biologica dei prodotti impiegati nell'imballaggio, sono di competenza e di responsabilità dell'utilizzatore.

E' obbligo del datore di lavoro **essere a conoscenza delle leggi vigenti in merito nel proprio paese e operare in modo da ottemperare a tali legislazioni**.

**É vietato ed inoltre passibile di sanzioni**, abbandonare la macchina e l'equipaggiamento elettrico nell'ambiente.

## OPERAZIONI PRELIMINARI DI PREPARAZIONE

### STABILITÀ

La stabilità della macchina è progettata in modo che, nelle condizioni di funzionamento previste, tenuto conto delle condizioni climatiche, è tale da consentire l'utilizzazione **senza rischio di rovesciamento, di caduta o di spostamento intempestivo**. Tenuto conto della conformazione e della sua posizione, quando posta su un banco di lavoro stabile, privo di ruote e solido, la macchina risulta essere intrinsecamente stabile senza necessità di fissaggio al banco di lavoro.

### ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'allaccio dell'alimentazione elettrica, deve essere in conformità alla **legislazione pertinente del paese in cui viene usata**.

L'**alimentazione elettrica** deve pertanto essere mantenuta in conformità alle seguenti prescrizioni tecniche:

1. l'**alimentazione elettrica** deve essere sempre del tipo ed avere una intensità corrispondente alle specifiche indicate nella targa della macchina. Se vengono applicate tensioni eccessive, verranno danneggiati irreparabilmente dei componenti, **deve essere previsto un dispositivo differenziale** coordinato con il circuito di protezione, rispettando la legislazione e le disposizioni legislative e regolamentari vigenti nel paese d'installazione;
3. il **cavo per l'alimentazione elettrica al di fuori dell'involucro** della macchina, deve essere fatto passare negli spazi da Voi predisposti ed adeguatamente protetto;
4. se presente il **conduttore di neutro (N)** prima di alimentare l'equipaggiamento elettrico, da parte Vs deve essere garantita la sua continuità (collegato e disponibile).
5. prima di alimentare l'equipaggiamento elettrico, da parte Vs deve essere garantita la continuità (collegato e disponibile) del conduttore giallo verde del circuito equipotenziale di protezione; inoltre deve essere presente un interruttore a protezione differenziale con taratura non superiore a 30mA, conformemente alla norma IEC 60364 ultima edizione.

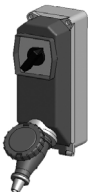
### DISPOSITIVO DI SEZIONAMENTO DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Il dispositivo di sezionamento dell'alimentazione, come riscontrabile da quanto descritto dallo schema dei circuiti di potenza consegnato con l'equipaggiamento elettrico, è fornito per l'unica sorgente di **alimentazione della macchina**.

In caso di incompatibilità tra la presa di rete e la spina dell'apparecchio **fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale di manutenzione**.

Il dispositivo di sezionamento dell'alimentazione permette di **separare (isolare) l'equipaggiamento elettrico della macchina** dall'alimentazione, al fine di rendere possibile l'effettuazione di interventi senza rischi di scosse elettriche.

Il dispositivo di sezionamento presenta due possibili posizioni:

|                                                                                                 |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|               |           |
| OFF o "disinserito", l'equipaggiamento elettrico risulta sezionato dall'alimentazione elettrica | ON o "inserito", l'equipaggiamento elettrico risulta collegato all'alimentazione elettrica |

### ROTAZIONE DELLA LAMA



Le operazioni di seguito indicate, devono essere svolte dal manutentore della macchina (**personale specializzato nel settore della manutenzione elettrica delle macchine industriali**).

Per macchine alimentate con tensione trifase (3 PE AC 400V 50Hz), all'atto dell'accensione verificare che la lama **ruoti in senso antiorario**.

Nel caso in cui vi sia una **rotazione oraria**, spegnere la macchina staccare la spina, smontarla, scollegare due conduttori di fase, invertirli di posizione rimontare il tutto e riallacciare la macchina alla rete.

### DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

I dispositivi di comando sono progettati e costruiti in modo da essere tanto sicuri ed affidabili e resistenti alle sollecitazioni normali di servizio, agli sforzi prevedibili ed agli agenti esterni. Sono inoltre chiaramente visibili, individuabili e contrassegnati da una marcatura adatta. Di seguito sono riportati i principali **dispositivi di comando**:

| TIPO / COLORE     | RIFERIMENTO / DESCRIZIONE                                       |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Pulsante / nero   | "0" / Pulsante per il comando di arresto della macchina         |
| Pulsante / bianco | "I" / Pulsante per il comando di avvio della macchina           |
| Lampada / bianca  | Gemma luminosa che si illumina quando la macchina è in funzione |

## AVVIAMENTO

L'avviamento della macchina è possibile soltanto **con una azione volontaria sul dispositivo di comando previsto a tal fine:** pulsante "I" per il comando di avvio della macchina.

## ARRESTO

Per il comando di arresto azionare il pulsante "0". In caso di **arresto momentaneo o prolungato**, prima di rimettere in funzione la macchina, devono essere tolti tutti i prodotti alimentari posizionati sul piatto porta merce

## ASSENZA DI TENSIONE

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica o se la macchina viene staccata dalla rete elettrica, quest'ultima potrà essere riavviata solamente seguendo la funzione di avviamento, **dopo il ritorno dell'alimentazione elettrica od il riallaccio alla rete elettrica.**

## CONTROLLI E VERIFICHE PRIMA DELLA MESSA IN MOTO

| VERIFICA / CONTROLLO PRIMA DELLA MESSA IN MOTO                                                                                                                                       | MODALITÀ E RISCONTRI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Accertarsi che:</u><br>➤ <b>Non vi siano sulla macchina, sulla vela, sul piatto porta merce e sul piano raccogliatore oggetti estranei</b>                                        | Controllo visivo delle parti indicate, per accertarsi dell'assenza di oggetti o corpo estranei quali per es. utensili vari, stracci, etc... e che non vi sia comunque il prodotto alimentare. In caso di presenza provvedere alla loro rimozione.                                                                                                                       |
| <u>Accertarsi della pulizia:</u><br>➤ <b>del piatto porta merce e dei suoi gruppi,</b><br>➤ <b>della lama, della vela e del disco copri lama</b><br>➤ <b>del piano raccogliatore</b> | Tutti le superfici delle parti indicate, prima dell'impiego della macchina devono essere controllate visivamente per accertarsi della loro pulizia. Per il controllo visivo delle parti interne, provvedere al suo smontaggio. In caso di presenza di muffe o altro tipo di sporcizia, provvedere alla procedura di pulizia secondo le indicazioni di cui al capitolo 5 |
| <u>Accertarsi dell'integrità:</u><br>➤ <b>delle protezioni fisse</b>                                                                                                                 | Tutti i ripari fissi, etc.. devono svolgere la funzione per cui sono stati previsti. Controllo visivo delle parti indicate per accertarsi della loro integrità nella parte esterna della loro superficie. Le parti devono essere comunque sostituiti ai primi segni di erosione o rottura.                                                                              |
| <u>Accertarsi della funzionalità:</u><br>➤ <b>delle parti del sistema di comando / controllo relative alla sicurezza;</b><br>➤ <b>dei dispositivi di comando.</b>                    | Tutti i dispositivi devono svolgere la funzione per cui sono stati previsti. Comandare direttamente i dispositivi affinché questi determinano la funzione attesa. Gli attuatori e tutte le parti devono essere comunque sostituiti ai primi segni di erosione o rottura.                                                                                                |
| <u>Accertarsi dell'assenza:</u><br>➤ <b>di rumori strani dopo la messa in moto</b>                                                                                                   | Durante l'accertamento della funzionalità dei dispositivi di comando, nel caso in cui vi siano rumori strani, dovuti per esempio ad un grippaggio o rotture meccaniche, arrestare immediatamente la macchina, ed attivare il servizio di manutenzione.                                                                                                                  |

Per qualsiasi tipo d'intervento o per la sostituzione delle parti che risultano danneggiate, **attivare il servizio di manutenzione.**

L'eventuale sostituzione deve avvenire con prodotti originali del costruttore od almeno di qualità, sicurezza e caratteristiche equivalenti. Per approfondimenti contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

## MESSA IN FUNZIONE

L'operatore, può mettere in funzione la macchina, seguendo in ordine le indicazioni sotto riportate:

1. posizionare la macchina su un piano stabile in modo tale che l'interruttore venga a trovarsi di fronte all'operatore
2. esito positivo dei controlli di cui alla operazioni preliminari di preparazione,
3. esito positivo dei controlli di cui all'alimentazione elettrica,
4. esito positivo dei controlli finalizzati ad accertare il rispetto di tutte le condizioni di sicurezza,
5. inserire la spina nella presa di corrente
6. arretrare il piatto porta merce verso l'operatore e sollevare e ruotare verso l'esterno la maniglia del pressa merce
7. disporre il prodotto da tagliare sul piatto porta merce a contatto con la vela
8. agire sulla manopola graduata per decidere lo spessore di taglio da "0" a "15"
9. bloccare l'alimento con l'apposito pressa merce
10. azionare l'interruttore di accensione e verificare l'accensione della lampada spia
11. afferrare la maniglia di presa sul piatto porta merce e spingere il piatto facendolo avanzare dolcemente verso la lama avendo cura di mantenere una leggera pressione contro la vela. È vietato **spingere gli alimenti con le mani**
12. l'alimento verrà facilmente tagliato dalla lama e la fetta, guidata dall'apposito parafta si staccherà e cadrà sul piano raccogliatore
13. terminata l'operazione di taglio spegnere la macchina, riportare la vela a livello "0" e scollegare il cavo di alimentazione



**Si raccomanda di non fare funzionare la macchina a vuoto, senza il prodotto alimentare.**

## SPEGNIMENTO

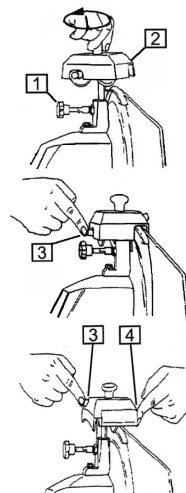
In successione, le operazioni di spegnimento devono seguire quanto di seguito indicato:

1. prima dello spegnimento attendere la conclusione del taglio del prodotto
2. arrestare la macchina azionando il dispositivo di comando di stop "0",
3. scollegare la spina della macchina dalla presa di alimentazione,
4. eseguire gli interventi di pulizia

## AFFILATURA LAMA

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

1. spegnere la macchina, riportare la vela a livello "0" e scollegare il cavo di alimentazione
2. pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla
3. allentare il pomolo (1), sollevare l'affilatoio (2) e farlo ruotare di 180°; lasciarlo quindi andare fino a fine corsa in modo che la lama stia tra le due mole
4. inserire la spina nella presa di corrente
5. azionare l'interruttore di accensione e verificare l'accensione della lampada spia
6. premere il pulsantino (3), lasciare ruotare la lama in contatto con la mola per circa 30/40 sec, affinché si formi sul filo della lama una leggera bava
7. premere per 3/4 sec contemporaneamente i pulsanti (3 e 4) e lasciarli poi andare nello stesso istante. **Non protrarre l'operazione di sbavatura oltre i 3/4 sec. Per evitare la dannosa ritorzione del filo della lama**
8. rimettere nella sua posizione di origine l'apparecchio affilatore, rifacendo il procedimento inverso.



La lama dell'affettatrice deve essere sostituita quando questa non è in grado di sopportare ulteriori affilature oppure quando la distanza tra la lama e l'anello di protezione supera i 6 mm.

## CAP. 5. MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA

### REQUISITI DEL MANUTENTORE

Con il termine "manutenzione" non deve essere inteso solamente il controllo periodico del normale funzionamento della macchina ma anche l'analisi ed il conseguente rimedio di tutte quelle cause che per un motivo qualsiasi lo pongono fuori servizio.

E' assolutamente necessario che per le attività di **manutenzione, pulizia, sostituzione parti e ricerca guasti** effettuate dall'utilizzatore, **questo compito sia affidato a personale esperto**, competente ed autorizzato dal datore di lavoro.

Tutte le operazioni di **manutenzione, pulizia e sostituzione parti**, nessuna esclusa, devono essere tassativamente eseguite con la macchina completamente ferma ed isolata dalle fonti di alimentazione esterne.

### PRESCRIZIONI DI MANUTENZIONE

#### RIMOZIONE DEI RIPARI E/O DISPOSITIVI DI PROTEZIONE

Per alcuni interventi di cui al presente capitolo, è necessario rimuovere dalla loro posizione alcuni ripari fissi.

La rimozione può avvenire solo ad opera del manutentore.

Al termine degli interventi, detti ripari, devono essere riposti e bloccati nella loro originale posizione, con i sistemi di fissaggio che erano previsti prima dell'intervento.

**Il responsabile della manutenzione deve disattivare completamente la macchina**, come tra l'altro di seguito riportato, prima di procedere all'asportazione di un riparo fisso e/o alla sostituzione di un elemento.

#### ISOLAMENTO DALLE FONTI DI ALIMENTAZIONE ESTERNE

Prima di eseguire qualsiasi operazione **manutenzione, pulizia e sostituzione parti**, si devono sezionare ed isolare le fonti di alimentazione esterne.



Posizionare a "zero" il dispositivo di protezione posto a monte della linea d'alimentazione dell'equipaggiamento elettrico.

Disinserire il dispositivo di sezionamento generale e provvedere a proteggere la spina con appositi sistemi

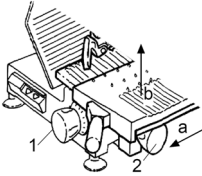
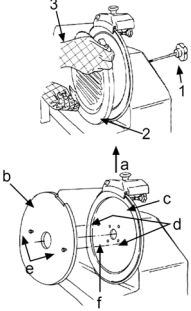
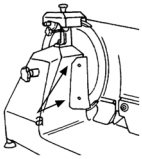
**PULIZIA**

**E' vietato pulire a mano gli organi e gli elementi in moto.**

Tutti gli interventi di pulizia devono essere messi in atto solo ed esclusivamente, **dopo aver scaricato la macchina con il prodotto alimentare in lavorazione ed averla isolata dalla fonte di alimentazione elettrica e di energia esterne.**

La macchina, l'apparecchiatura elettrica ed i componenti a bordo macchina, **non devono essere mai lavati utilizzando acqua, tanto meno in forma di getti di qualunque natura e quantità; quindi, senza "secchio" né "gomma" né "spugna"**. Non porre mai direttamente la macchina nel lavandino o sotto il rubinetto.

**La classificazione del livello di igiene della macchina, per l'uso previsto, è 2 (due):** macchina che, in seguito a una valutazione del rischio di igiene, è conforme ai requisiti delle norme internazionali applicabili, ma richiede un disassemblaggio programmato per la pulizia.

| FREQUENZA                                                                | PERSONALE   | MODALITÀ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Al termine di ogni operazione di affilatura lama                         | Operatore   | <b>PULIZIA DELL'AFFILATOIO</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. spegnere la macchina e scollegare il cavo di alimentazione</li> <li>2. indossando un paio di guanti metallici</li> <li>3. pulire le mole con uno spazzolino imbevuto di alcool denaturato, sempre in posizione di sicurezza cioè con le mole rivolte dalla parte opposta alla lama</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Al termine di ogni turno di lavoro e comunque prima dell'uso giornaliero | Operatore   | <b>PULIZIA CARRELLO PORTA MERCE</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. spegnere la macchina e scollegare il cavo di alimentazione</li> <li>2. indossando un paio di guanti metallici</li> <li>3. asportare il gruppo costituito da piatto porta merce, pressa merce braccio e gambo: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ portare la vela a livello "0" tramite l'apposita manopola (1)</li> <li>➢ portare il carrello a fondo corsa (a) dal lato dei comandi</li> <li>➢ svitare la manopola (2) e tirare il carrello verso l'alto (b)</li> <li>➢ pulire gruppo costituito da piatto porta merce, pressa merce braccio e gambo con i prodotti sotto specificati</li> </ul> </li> <li>4. riposizionare il gruppo procedendo in modo ritroso</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Al termine di ogni turno di lavoro e comunque prima dell'uso giornaliero | Operatore   | <b>PULIZIA LAMA, PARALAMA, ANELLO DI PROTEZIONE</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. spegnere la macchina e scollegare il cavo di alimentazione</li> <li>2. indossando un paio di guanti metallici (3)</li> <li>3. svitare la manopola (1) per consentire la rimozione del paralama (2)</li> <li>4. togliere l'affilatoio (a)</li> <li>5. appoggiare la maschera in plexiglass sulla lama</li> <li>6. far coincidere l'asse dei due fori (c) presenti sulla lama con i due perni (d) presenti sulla maschera facendo girare semplicemente la lama fino alla posizione voluta</li> <li>7. avvitare i due pomoli (e) senza stringere eccessivamente</li> <li>8. svitare le tre o quattro viti (f), che fissano la lama</li> <li>9. pulire la lama, la superficie opposta alla lama e l'anello di protezione con i prodotti sotto specificati</li> <li>10. riposizionare il gruppo procedendo a ritroso</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Al termine di ogni turno di lavoro e comunque prima dell'uso giornaliero | Manutentore | <b>PULIZIA DEL PARA FETTE</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. spegnere la macchina e scollegare il cavo di alimentazione</li> <li>2. indossando un paio di guanti metallici</li> <li>3. svitare i 2 pomelli (a) che tengono bloccato il para fette</li> <li>4. pulire il para fette con i prodotti sotto specificati</li> <li>5. riposizionare il para fette procedendo in modo ritroso</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Al termine di ogni turno di lavoro e comunque prima dell'uso giornaliero | Operatore   | <b>PULIZIA GENERALE:</b><br>Tutte le superfici e le parti della macchina destinate a venire a contatto con il prodotto alimentare, ovvero, <b>le zone alimentari</b> ( <u>copri lama, piatto porta merce, vela, etc...</u> ) e <b>le zone spruzzi</b> ( <u>superficie esterna della macchina</u> ), devono essere pulite e disinfettate con le modalità sotto riportate. <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ <b>Serostare le superfici dagli eventuali residui di prodotto alimentare</b> (per es. con raschiatori di plastica);</li> <li>➢ <b>Pulire tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi con un panno morbido inumidito (non sgocciolante) con detergente diluito in acqua calda</b> (anche del comune sapone per piatti va benissimo). Utilizzare prodotti specifici per l'alluminio: questi debbono essere liquidi (non in crema o paste comunque abrasive) e soprattutto non debbono contenere cloro. Contro le sostanze grasse si può usare l'alcool denaturato.</li> <li>➢ <b>Risciacquare con acqua calda pulita e successivamente asciugare tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi con un panno morbido che non perda peli.</b></li> <li>➢ <b><u>le parti in alluminio, non possono essere lavate in lavastoviglie</u></b></li> </ul> |

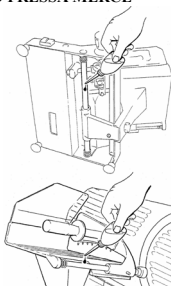
| FREQUENZA | PERSONALE | MODALITÀ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |           | <p><b><u>DISINFEZIONE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilizzare detergenti a PH neutro non ossidanti</li> <li>➤ Se impiegata l'acqua calda (&gt; 60 °C) utilizzare esclusivamente acqua demineralizzata</li> <li>➤ Se impiegati altri prodotti, questi devono essere adeguati al tipo di materiale.</li> <li>➤ Per le macchine con parti in alluminio è possibile impiegare prodotti a base di acido peracetico.</li> </ul> <p><b><u>PERIODI DI LUNGA INATTIVITÀ</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Durante i <u>periodi di lunga inattività</u> della macchina provvedere a passare energicamente su tutte le superfici in alluminio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo</li> </ul> <p><b><u>COSE DA NON FARE PRIMA O DURANTE LA PULIZIA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Accedere agli elementi mobili senza essersi <u>preventivamente accertati del loro arresto</u>;</li> <li>➤ Accedere agli elementi mobili senza averla <u>fermata in sicurezza garantita</u> (bloccaggio nella posizione di zero dei dispositivi di sezionamento dell'alimentazione elettrica)</li> </ul> <p><b><u>PRODOTTI DA NON USARE:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>aria compressa con getti verso le zone con depositi di farina</u> ed in generale verso la macchina;</li> <li>➤ <u>apparecchi a vapore</u>;</li> <li>➤ <u>detergente che contengono CLORO (anche se diluiti)</u> o suoi composti come: la candeggina, l'acido muriatico, prodotti per sturare lo scarico, soda caustica, prodotti per la pulizia del marmo, decalcificanti in generale, etc ... possono attaccare la composizione dell'alluminio, macchiandolo e ossidandolo irreparabilmente.</li> <li>➤ Le sole esalazioni dei suddetti prodotti possono ossidare ed in alcuni casi corrodere l'alluminio</li> <li>➤ <u>paglietta, spazzole o dischetti abrasivi</u> realizzati con altri metalli o leghe (es. acciaio comune, alluminio, ottone, etc...) oppure utensili che abbiano precedentemente pulito altri metalli o leghe, che oltre a graffiare le superficie;</li> <li>➤ <u>detergenti in polvere abrasivi</u>;</li> <li>➤ <u>benzina, solventi o fluidi infiammabili e/o corrosivi</u>;</li> <li>➤ <u>sostanze impiegate per pulire l'argento</u>.</li> </ul> |

## LUBRIFICAZIONE



**E' vietato lubrificare a mano gli organi e gli elementi in moto.**

Tutti gli interventi di lubrificazione devono essere messi in atto solo ed esclusivamente, **dopo aver scaricato la macchina con il prodotto alimentare in lavorazione ed averla isolata dalla fonte di alimentazione elettrica e di energia esterne.**

| FREQUENZA       | PERSONALE | MODALITÀ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Settimanalmente | Operatore | <p><b><u>GUIDE DI SCORRIMENTO CARRELLO ED ASTA SCORRIMENTO PRESSA MERCE</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. spegnere la macchina e scollegare il cavo di alimentazione</li> <li>2. inclinare la macchina come indicato in figura</li> <li>3. mettere una piccola quantità d'olio sull'asta e fare scorrere il relativo gruppo 3-4 volte</li> <li>4. pulire come necessario rimuovendo il lubrificante in eccesso</li> <li>5. riposizionare la macchina in appoggio sui suoi piedini</li> </ol> <p>Usare esclusivamente l'olio in dotazione; se sprovvisti utilizzare olio bianco di vaselina. <b><u>NON IMPIEGARE OLII VEGETALI</u></b>.</p>  |

## MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per gli interventi di **manutenzione straordinaria**, conseguenti a rotture o revisioni o guasti meccanici o elettrici, è necessaria una richiesta d'intervento direttamente al Centro di Assistenza Autorizzato.

**Le istruzioni relative alla manutenzione straordinaria, non compaiono nel presente manuale delle istruzioni per l'uso e devono pertanto essere esplicitamente richieste al fabbricante, questi interventi sono:**

1. sostituzione delle mole dell'affilatoio
2. tensionamento o sostituzione della cinghia di trasmissione del movimento
3. sostituzione componenti dell'impianto elettrico
4. riparazioni o sostituzione parti strutturali non espressamente indicate nel presente manuale.

## **RICERCA GUASTI O AVARIE E SBLOCCO ELEMENTI MOBILI**

Di seguito sono indicati gli interventi per la **ricerca guasti o avarie e sblocco elementi mobili** che possono essere **svolti da manutentori**.

| TIPO                      | POTENZIALE/I CAUSA/E                                                                             | MODALITÀ E RISCONTRI                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mancanza tensione di rete | Black out generale                                                                               | Contattare l'ente distributore dell'energia elettrica                                                                                                                                  |
|                           | Intervento di fusibili o magnetotermici posti a monte della linea d'alimentazione della macchina | Dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l'intervento del dispositivo di protezione, ripristinarlo. In caso di persistenza del problema contattate un tecnico elettricista. |

|                                                                                                 |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Interruzione di funzionamento                                                                   | Intervento del dispositivo di protezione interno alla macchina                                                      | Contattare un tecnico elettricista: dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l'intervento di un dispositivo di protezione, ripristinarlo. <b>In caso di intervento di fusibili</b> , sostituirli con tipi dello stesso identico modello, taratura e curva d'intervento. |
|                                                                                                 | Causa/e non identificabili                                                                                          | Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato                                                                                                                                                                                                                        |
| La macchina non si avvia                                                                        | Mancanza tensione di alimentazione.                                                                                 | Verificare che la spina sia correttamente inserita                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                 | Dispositivi di sezionamento posti su "OFF".                                                                         | Girare i dispositivi di sezionamento nella posizione "ON"                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                 | Fusibili intervenuti o magnetotermici non funzionanti.                                                              | Fare sostituire i fusibili intervenuti, controllare lo stato degli interruttori magnetotermici.                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                 | Mancato funzionamento del pulsante di marcia                                                                        | Controllare l'efficienza del pulsante di START ed eventualmente contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato.                                                                                                                                                       |
| La macchina non si avvia e si avverte un ronzio (solo per macchine trifase)                     | Il motore funziona con due fasi o avaria del circuito di alimentazione della macchina                               | Arrestare la macchina e far controllare al manutentore il cavo elettrico ed i circuiti di alimentazione                                                                                                                                                                            |
| Il senso di rotazione della lama è scorretto (solo per macchine trifase)                        | I cavi di alimentazione non sono collegati correttamente                                                            | Far scollegare ed invertire due cavi elettrici al manutentore                                                                                                                                                                                                                      |
| La macchina si avvia ma la spia luminosa non si accende                                         | Spia luminosa guasta o difettosa                                                                                    | Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato                                                                                                                                                                                                                        |
| La spia luminosa si accende ma la macchina non si avvia                                         | Scheda elettrica difettosa o guasta                                                                                 | Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato                                                                                                                                                                                                                        |
| Durante il funzionamento la macchina vibra, il motore si surriscalda e si avverte cattivo odore | Motore in avaria                                                                                                    | Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato                                                                                                                                                                                                                        |
| Durante il funzionamento la velocità di rotazione della lama rallenta o si arresta              | Gruppo trasmissione in avaria oppure olio o altre sostanze depositate sul gruppo di trasmissione che perde aderenza | Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato                                                                                                                                                                                                                        |
| Il prodotto non viene affettato correttamente e le fette sono sfilacciate o di forma irregolare | Lama non affilata                                                                                                   | Affilare la lama                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                 | Lama usurata                                                                                                        | Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato                                                                                                                                                                                                                        |
| L'affilatura della lama è insoddisfacente                                                       | Mole ingrassate                                                                                                     | Pulire accuratamente le mole                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                 | Mole usurate                                                                                                        | Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato                                                                                                                                                                                                                        |
| Il carrello non scorre                                                                          | Guide di scorrimento sporche e/o non lubrificate                                                                    | Pulire e/o lubrificare le guide                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Pulsante di arresto non funziona                                                                | Circuito elettrico in avaria                                                                                        | Arrestare la macchina scollegando la spina di alimentazione e contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato                                                                                                                                                          |

## CAP. 6. SMALTIMENTO



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla macchina indica che il prodotto alla fine della sua vita utile debba essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti



Nel caso si decida di non utilizzare più la macchina perchè obsoleta, guasta o usurata, la sua messa fuori servizio deve essere affidata a personale specializzato ed attrezzato. Al termine delle attività di smantellamento tutte le targhette di identificazione ed altro documento devono essere distrutti. La macchina può essere smaltita senza bisogno di ridurla in pezzi minuti, è sufficiente scollegare i principali gruppi che la compongono e mandarli alla rottamazione.

Non smaltire la macchina come rifiuto urbano misto, effettuare la raccolta differenziata.  
I sistemi di ritiro o di raccolta della macchina sono:

- Ritiro tramite consorzio
- Possibilità di consegna al distributore della macchina equivalente all'atto di acquisto di una macchina nuova.

Nella macchina non sono presenti sostanze pericolose con effetti potenzialmente negativi sull'ambiente e sulla salute umana. È fondamentale che gli acquirenti contribuiscano al riutilizzo, al riciclaggio e ad altre forme di recupero della macchina. È obbligo del datore di lavoro essere a conoscenza delle leggi vigenti in merito nel proprio paese e operare in modo da ottemperare a tali legislazioni.



**È vietato ed inoltre passibile di sanzioni abbandonare la macchina e l'equipaggiamento elettrico nell'ambiente**



## INDEX

|          |                                                |    |
|----------|------------------------------------------------|----|
| CHAP. 1. | CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY | 3  |
| CHAP. 2. | GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS        | 4  |
| CHAP. 3. | SAFETY INSTRUCTIONS                            | 8  |
| CHAP. 4. | TRANSPORTATION, PUT IN SERVICE AND USE         | 10 |
| CHAP. 5. | MAINTENANCE, DAMAGES RESEARCH AND CLEANING     | 13 |
| CHAP. 6. | SELLING                                        | 16 |

**GUARANTEE**

The machine is guaranteed 12 (twelve) months from the sale date.

The guarantee covers the machines reparations acquired c/o the authorized sale points, if it is demonstrated that they are faulty in the materials or in the assembly, to the conditions here follow described:

1. For guarantee gets on the free change of all parts that are resulted manufacturing defect. The guarantee decades if not coupled from fiscal ticket or invoice certifying the purchase and for the following cases:
  - a. Machine tampering or damaging due to negligence;
  - b. Machine use with non conformance modalities to the warnings described in the instructions handbook;
  - c. Damages caused from the non environment suitability in which the device works and from phenomenon not dependent from the machine normal functioning (voltage values irregularities and frequency in the net plant);
  - d. Reparations interventions performed from people or centers not authorized from the manufacturer,
2. The intervention request in guarantee will have to be performed only in the sale points or authorized laboratories;
3. The machine will have to be free port returned to the manufacturer for the reparation and the transportation expenses are always charged to the receiver,
4. It is excluded the machine change nor the guarantee prolongation following the intervention for damage;
5. The manufacturer doesn't answer for direct or indirect damages of any nature to people or things for the improper use of the machine or for lacked use during the time occurring for the reparations.

|       |                                            |
|-------|--------------------------------------------|
| MODEL | G220 /G250 /G275 /G300 /G330 /G350         |
|       | V300 /V330 /V350 /V370 AC300 /AC350 /AC370 |

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| Use instructions manual |            |
| Issue                   | March 2015 |

## CAP. 1. CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY

### MANUAL PURPOSE

#### MANUAL IMPORTANCE

The present instruction manual for the use is to be considered as **integral part of the machine**:

1. Must be kept for all the machine life.
2. Must be coupled with the machine in case of its ceasing.
3. Besides to show all useful notices for the operators, contains (collected in specific chapters) the electric diagrams that will be used for the possible maintenance interventions and repairation.

#### SCOPE / MANUAL PURPOSE

The instructions manual for the use **has the purpose to** furnish to the commitment all necessary information so that, except of an adequate supplied machine use, is able to manage the same in the more autonomous way and possibly safe.

Besides the present manual has been written with the purpose to supply **indications and warnings** to know the supplied machine, to understand its principles and functioning limits. For possible doubts you can call the Authorized Assistance Center.

#### RECEIVERS

The present instruction manual for the use, delivered in number of 1 copy together with the machine, is supplied as integral part of the machine, is turned both to the operators both to the skilled technicians qualified to the installation, use and maintenance.

The prevention and protection service responsible of the commitment and the additional employees, to whom is assigned the machine, must take vision of the present instructions manual for the use, with the aim to adopt all technical and organizational measures

#### RESPONSIBILITY



- If the present manual endures damages or is lost, it is possible to request a copy to the Authorized Assistance Center.
- The present manual reflects the technical state during the machine manufacturing; the manufacturer reserves the right to update the production and of consequence other manual issues, without the obligation to update productions or previous manuals, if not in particular cases regarding the health and the people safety.
- Pay particularly attention to the residual risks content present on the machine and the prescriptions to which the operators must keep.
- The manufacturer is the responsible for the machine in its original configuration.
- The manufacturer isn't the responsible for damages caused from the improper use or not correct of the machine and documentation or for damages caused from the imperative standards violation, negligence, lack of experience, imprudence and the not respect of regulation standards on behalf of the employer, of the operator or the maintenance man and for every possible damage, caused from an irrational, improper and/or wrong use.
- The manufacturer isn't the responsible for the consequences caused from the not original spare parts use or of equal characteristics.
- The manufacturer is the responsible only for the information showed in the manual original version in Italian language.
- The prescriptions non-fulfillment contained in this manual will cause the guarantee immediate decay.

The factory responsible, that supervision to the working activities, in the field of the foreseen respective attributions and competence, must:

- Carry out the foreseen safety measures;
- Make informed the operators about the specific risks whom are exposed and bring to their knowledge the prevention essential standards;
- Prepare and require that the single operators observe the safety standards and use the protection means put at their disposal;
- Work an operator, contemporary, on this product.

## SIMBOLOGY MEANING

Here follow it is clearly specified the symbols and definitions meaning, which will be used in the present document.



### DANGER

Show the danger presence for **who** works on the machine and for who is in the vicinity, so the indicated activity must be performed in accordance with the actual accident prevention standards and with the indications showed in the present manual.



### PRECAUTION

Show a warning on useful information and/or further recommendations and/or shrewdness about the actual operation.



### ATTENTION

Show an operation to perform with attention to avoid damage to the machine.

## **CAP. 2. GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS**

### USE DESTINATION AND MANUFACTURE PARTS

The slicing machine here follow called “machine” is designed and manufactured with a circular rotating blade used to cut food products in slices of variable thickness, activated from electric motor started directly and with drive belts system. The fed products can be: meat, cold cuts, etc... Every product must be without bones, or other parts of consistency different from the food product (plastic cover, string, etc...) and must be to a temperature not inferior to 3°C. To slice cheeses use a Teflon blade. The machine wreck that supports the cut tool is anodized aluminium alloy. The anodizing electrolytic process guarantees the contact with the foods (hygienic) besides to a high resistance to the oxidization.

The blade is in steel 100Cr6 (chromed); it is corrected and tempered assuring an exact and clean product cut also after its sharpening.

Other components of the machine are in polycarbonate and stainless steel for food use.

The machine can be:

- **Vertical:** machine in which the goods case plate is parallel respect to the horizontal surface.  
The good case plate is equipped with a special cold meats block arm.
- **Gravity:** machine in which the goods case plate is inclined respect to the horizontal surface.  
The product to cut moves towards the blade for gravity
- **Slicer:** machine in which the goods case plate is parallel respect to the horizontal surface.  
The goods case plate is produced so that to contain meat pieces.

The machine base supports on the work surface through appropriate anti sliding rubber feet.

The machine is equipped with a trolley that moves in parallel way to the blade edge, through some guides placed under the base. The trolley is activated manually and is equipped with a goods case plate that has the function to maintain in position the product to allow that it is carried towards the blade cutting edge.

The food product is placed and removed manually.

The slice thickness can be adjusted moving the sail on which support the product to cut, of a value corresponding to the desired slice thickness through a graduated knob.

The machine is provided with an identification plate on which the following data are showed:

|                                                                                     |  |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|
|  |  |           |
|                                                                                     |  |           |
| <b>Mod.</b>                                                                         |  | <b>Hp</b> |
| <b>Nr.</b>                                                                          |  | <b>kW</b> |
| <b>1N PE AC. 230V 50Hz</b>                                                          |  |           |
| <b>Kg.</b>                                                                          |  | <b>kA</b> |
| <b>2011</b>                                                                         |  |           |

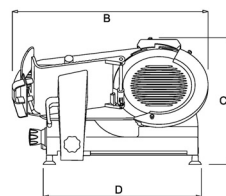
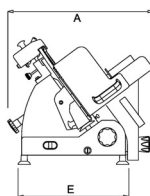
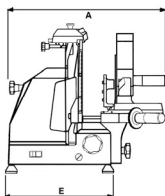
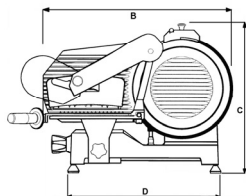
*[fac simile]*

**GRAVITY SLICING MACHINE TECHNICAL AND MANUFACTURING DATA**

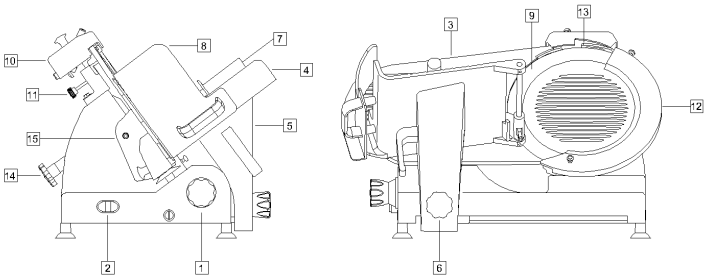
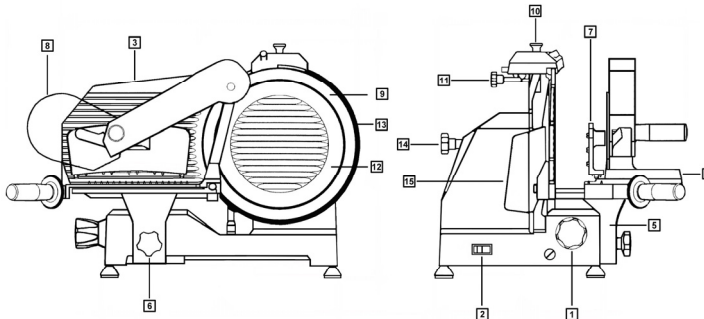
| TECHNICAL DATA        | MODEL       |             |             |             |             |             |
|-----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
|                       | G220        | G250        | G275        | G300        | G330        | G350        |
| Power (kW) / (Hp)     | 0.25/0.35   | 0.25/0.35   | 0.27/0.40   | 0.27/0.40   | 0.38/0.50   | 0.38/0.50   |
| Blade diameter (mm)   | 220         | 250         | 275         | 300         | 330         | 350         |
| Cut capacity (mm)     | 170x210     | 190x250     | 160x230     | 160x230     | 240x250     | 240x250     |
| Cut regulation (mm)   | 0 ÷ 15      |             |             |             |             |             |
| Trolley run (mm)      | 240         | 260         | 270         | 270         | 330         | 330         |
| Mass (kg)             | 13          | 19          | 22          | 23          | 38          | 40          |
| Sizes                 | 400x450x370 | 580x470x370 | 500x630x420 | 500x630x420 | 500x780x480 | 500x800x480 |
| A x B x C x D x E(mm) | x400x300    | x470x310    | x470x320    | x470x320    | x600x420    | x600x420    |

**VERTICAL SLICING MACHINE AND MEAT SLICER TECHNICAL AND MANUFACTURING DATA**

| TECHNICAL DATA        | MODEL    |          |          |          | MODEL     |          |          |
|-----------------------|----------|----------|----------|----------|-----------|----------|----------|
|                       | V300     | V330     | V350     | V370     | AC300     | AC350    | AC370    |
| Power (kW) / (Hp)     | 0.3/0.40 | 0.4/0.50 | 0.4/0.50 | 0.4/0.50 | 0.35/0.40 | 0.4/0.50 | 0.4/0.50 |
| Blade diameter (mm)   | 300      | 300      | 350      | 370      | 300       | 350      | 370      |
| Cut capacity (mm)     | 270x190  | 310x230  | 310x230  | 310x250  | 270x190   | 300x245  | 340x250  |
| Cut regulation (mm)   | 0 ÷ 15   |          |          |          | 0 ÷ 15    |          |          |
| Trolley run (mm)      | 300      | 340      | 390      | 420      | 300       | 340      | 400      |
| Mass (kg)             | 24.5     | 40       | 45       | 47       | 32        | 43       | 46       |
| Sizes                 | 520x600x | 600x700x | 600x720x | 620x760x | 520x500x  | 670x570x | 680x620x |
| A x B x C x D x E(mm) | 480x470x | 530x580x | 540x580x | 570x620x | 480x500x  | 530x570x | 570x620x |
|                       | 350      | 420      | 420      | 430      | 330       | 420      | 430      |



|                                                     |                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Continue acoustic power level considered equal to A | Minor of 70dBA                                                                                                                                                                   |
| Current nature – Frequency                          | Machine plate                                                                                                                                                                    |
| Full charge current                                 | Machine plate                                                                                                                                                                    |
| Use nominal voltage                                 | Machine plate                                                                                                                                                                    |
| Auxiliary circuits voltage                          | AC 24V – DC 24V                                                                                                                                                                  |
| Mass and neutral                                    | TT e TN                                                                                                                                                                          |
| Protection degree                                   | IP X3                                                                                                                                                                            |
| Use place                                           | Inside                                                                                                                                                                           |
| Machine positioning                                 | <b>Test bench used in the feed sector of height included between 900/1100mm from the threading surface of adequate capacity, with a circulation free space of at least 800mm</b> |
| Environment air max. temperature                    | -5 / +40°C -                                                                                                                                                                     |
| Requested minimum illumination                      | 90%                                                                                                                                                                              |
| Product directive conformance                       | 500 lux                                                                                                                                                                          |
| Protection degree                                   | <b>2006/42/CE and successive modifications and integrations, Reg. 1935/2004</b>                                                                                                  |

| GROUP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | EXAMPLE                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. graduated knob</li> <li>2. control buttons</li> <li>3. sail</li> <li>4. goods case plate</li> <li>5. trolley</li> <li>6. trolley knob</li> <li>7. goods press</li> <li>8. cuff</li> <li>9. blade</li> <li>10. sharper</li> <li>11. sharp knob</li> <li>12. blade cover</li> <li>13. blade cover ring</li> <li>14. blade protection tie-rod</li> <li>15. slice protection</li> </ol> |  <p><b><u>GRAVITY SLICING MACHINE</u></b></p>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. graduated knob</li> <li>2. control buttons</li> <li>3. sail</li> <li>4. goods case plate</li> <li>5. trolley</li> <li>6. trolley knob</li> <li>7. goods press</li> <li>8. cuff</li> <li>9. blade</li> <li>10. sharper</li> <li>11. sharp knob</li> <li>12. blade cover</li> <li>13. blade cover ring</li> <li>14. blade protection tie-rod</li> <li>15. slice protection</li> </ol> |  <p><b><u>VERTICAL SLICING MACHINE</u></b></p> |

### NORMAL USE, IMPROPER USE, NOT CORRECT OR FORBIDDEN USE

The machine described in the present instructions manual for the use is foreseen to be used **from an only operator** skilled and trained on the residual risks, but with the competences, in safety matter, of the employees to the maintenance.



In its **NORMAL USE** and reasonably foreseeable, the machine is designed and manufactured with a circular rotating blade used to cut food products in slices of changeable thickness.



The machine must not be used **IN IMPROPER WAY**; in particular:

1. it must not be used for domestic uses,
2. it must not function with parameters different from those ones showed in the technical characteristics table,
3. for every use of the machine with modalities different from those ones showed in the present manual, the manufacturer declines every responsibility,
4. the user is responsible of the damages resulting from the lacked observance of the exercise conditions agreed in the technical specification and in the order confirmation,
5. **don't function the machine on vacuum**,
6. don't tamper or damage intentionally nor remove or hide the labels.

The improper use and for different uses different from those ones showed can provoke risks for the safety and people health.



The machine must not be used **IN NOT CORRECT WAY or FORBIDDEN** because some damages or injuries could be provoked to the operator; in particular:

1. It is forbidden to **move the machine** when it is connected to the electric feeding;
2. it is forbidden to **pull the electric feeding cable** to disconnect the feeding plug,
3. it is forbidden to **put some weights** on the machine, on the electric feeding cable,
4. it is forbidden to **put the electric feeling cable** on cutting parts or with burn danger,
5. it is forbidden the machine use with the **electric feeling cable or with the control devices** damaged and not integer;
6. it is forbidden to **leave the machine switched off** with the electric feeling cable connected to the feeling plug,
7. it is forbidden to **leave the machine loaded unguarded**;
8. it is forbidden to **thread any object type** inside the motor ventilation cap;
9. it is forbidden to **place the machine over different objects from a work bench** used in the feed sector of height included between 900 – 1100mm from the threading surface,
10. it is forbidden to **thread any type of object** under the machine base or put clothes or other between the machine support feet and the work bench,
11. it is forbidden the **use of inflammable substances, corrosive or danger for the cleaning**,
12. it is forbidden to **immerse the machine** in water or in other liquids;
13. it is forbidden the **use to not authorized personnel** and with clothing different from that one showed for the use,
14. it is forbidden to **introduce products or objects having characteristics** different from those ones showed in the normal use, as for example bones, frozen meat, not feed products, or other objects as scarves, etc...,
15. it is forbidden to **remove any machine element during** the machine working or however when the feed product has been deposited on the goods case plate,
16. it is forbidden the functioning without that all **provisions about the residual risks elimination** have been taken from the user,
17. it is forbidden to **smoke or use equipment with free flame** and manipulate incandescent materials, unless that some suitable safety measures have been taken,
18. it is forbidden to **slacken any knob included in the machine** both during the working and however **before of 5 sec** from the machine stop control,
19. it is forbidden the functioning **with the protection and fixed repairs not blocked correctly or removed**,
20. it is forbidden the **partial removal** of the protections and the danger signals,
21. it is forbidden to **activate or regulate the blockage and control devices as knobs or similar** both during the machine functioning and if you are not authorized,
22. it is forbidden to **push the feeds with the hands** deposited on the goods case plate,
23. it is forbidden to **manoeuvre or use the machine** with wet or humid hands (the knob hold can be slippery),
24. it is forbidden to **touch the moving elements parts not completely segregated** during the machine functioning and however **before of 5 sec** from the machine stop control,
25. it is forbidden to **place the machine on trolleys, stirrups or unsteady tables**; during the use the machine could fall and provoke damages to things and accidents to people,
26. it is forbidden to **cut deep-frozen feed products, meat with bones, fish, cheese or any other vegetables**
27. it is forbidden to **touch the blade with the hands or with other object** when the blade is in movement
28. it is forbidden to perform the **blade unhook operations when this one rotates** or when the machine is connected to the electric feeding



The user is however responsible of the damages resulting from the lacked observance of the specified normal use conditions. For possible doubts contact the Authorized Assistance Centre.

## CAP. 3. SAFETY INSTRUCTIONS

### INTRODUCTION

ENGLISH



The **lacked application of the standards and safety procedures** can be source of danger and damage. **The machine intends bound in the use** to the respect, on behalf of the final user, of:

1. all rules, of insertion in the environment and of people behavior, established from the applicable laws and/or standards; with particular reference to the fixed plant upstream of the machine and for its connection/functioning;
2. all further instructions and use warnings making part of the technical/graphic documentation annexed to the machine.



Except where differently specified, the **personnel which performs the installation interventions, connection, maintenance, reassembly, and reuse, damages or breakdowns, demolition and dismantling** must be a **skilled personnel** qualified in safety matter and educated on the residual risks, with the competencies, in safety matter, of the maintenance employees.

### ENVIRONMENTS, WORKING AND PASSING PLACES

The work environment must answer to the directive 89/654/CEE requirements. In the working area foreign object must not be present. **The employer**, in the directive 89/391/CEE respect, concerning the measures realization turned to promote the safety and workers health improvement during the work, must provide to eliminate or reduce the showed residual risks as foreseen in the present manual.

### WARNINGS ON THE RESIDUAL RISKS

#### RESIDUAL RISK DUE TO THE FIXED PROTECTIONS REMOVAL, INTERVENTIONS ON BROKEN/WORN PARTS



For any occasion **the operator must not try to open or remove a fixed protection or tamper a safety device.**

In the **tooling, maintenance, tools change and cleaning** phase and **during the further manual operations** that happen introducing the hands or other body parts in the machine dangerous zones, there is a residual risk due above all to:

1. **Knocks with machine manufacturing parts,**
2. **Grazing and/or abrasion with machine rough parts,**
3. **Sharp pain with the sharpened parts,**
4. **Cut with tools sharpened parts.**



In the **loading** phase, which happen also introducing the hands within the machine dangerous areas, there is a residual risk due above all to a **cut with tools sharpened parts.**

Besides in the **cleaning or stuck pieces unblock in the blade** that happens also introducing the hands near the cut tools, there is a residual risk due above all to a **cut with tools sharpened parts.**

The operator and the maintenance man **must be trained for the intervention connected to the manual operations with covers opened**; they must be trained on the consequent risks and must be authorized from a responsible and must use adequate individual protection devices and **five fingers anti cut gloves.**

## PROTECTION DEVICES ON THE MACHINE



The machine protections and safety devices must not be removed.

If they must be removed for extraordinary maintenance requirements **some measures will have to be immediately adopted ready to put in evidence and to reduce at the possible minimum limit the danger.**

The putting back in its place of the protection or of the safety device must happen as soon as the reasons, that have made necessary their temporary removal, are stopped.

All machine protection and safety devices must be maintained in perfect and constant efficiency condition.

**The machine transmission parts are completely isolated by means of fixed protections which don't allow the access for none kinematical chain.**

Taken into account of the machine use modalities and of its use destination, the moving elements that participate to the working aren't segregated from fixed, moving repairs or other safety devices.

For all **safety functions** including the control systems parts connected to the safety, some components and safety principles and components well tested have been used.

### Protection devices presented on the machine:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>Cuff:</b> protection in polycarbonate that prevents the blade contact with the fingers when the hand is placed on the goods case plate handle.</p> <p><b>Goods press knob:</b> knob equipped with metal ring and spacer that prevent the blade contact with the fingers when the hand is placed on the goods case plate handle</p>                       |  |
| <p><b>Sharper with hood:</b> placed over the blade includes all what necessary to sharp the blade and prevents the access to the blade superior part; it isn't used in the cut process.</p> <p><b>Blade cover:</b> covers the blade leaving free only the usable part for the cut. It is removable thanks to a unscrewing tie-rod placed on the blade back</p> |  |
| <p><b>Blade cover ring:</b> covers the blade leaving free only the usable part for the cut.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| <p><b>Trolley removal:</b> the trolley on which the goods case plate is assembled can be removed only with the graduated knob in zero position (2) and after having put it at the stroke end (2) now lift the trolley towards the top ()</p>                                                                                                                   |  |

## CAP. 4. TRANSPORTATION, PUT IN SERVICE AND USE



The machine management is allowed only to authorized personnel and opportunely trained and equipped with a sufficient technical experience.

**Before to switch on the machine** perform the following operations:

- Read with attention the technical documentation,
- Know what protections and emergency devices are available on the machine, their localization and their functioning.

The **not authorized use** of commercial parts and accessories included in the protections and in the safety devices can provoke the ma functioning and danger situations for the operator.

The operator **besides must** have received an adequate training.

### WORK PLACES AND OPERATOR TASKS

As prescribed in the instructions manual for the use, the machine is designed to be conducted from an **operator** trained and formed on the residual risks, but with the competences, in safety matter, of the maintenance men.

The operator normal work zone is:

1. the machine anterior zone near the goods case plate for the food product loading / unloading operations and for the trolley activation.
2. the machine back zone near the binder surface to grasp the cut food product slices.
3. the zone around the machine near the control devices, the knobs, etc... for the switching on, regulations and switching off operations.

### TRANSPORTATION, LIVENING AND STORING

All transportation and livening operations must be performed from **personnel adequately trained and formed and must have read and understood** the safety prescriptions described in the instructions present manual for the use. Necessary:



1. to perform the machine livening and transportation always when finds unloaded,
2. to verify that the lifting means are able to support the weight and the size of the loading in safety conditions and that are approved and submitted to a regular maintenance,
3. to adopt all necessary measures to assure the maximum stability of means and unloads in relation with their masses and to the barycentres,
4. to avoid to make suffer to the machine brusque shocks or accidental knocks during the livening and the unloading,
5. to perform the livening with continue movements, without repeated tears or impulses.

### PACKING REMOVAL – OPENING MODALITY

#### **PACKING DESCRIPTION – HOW GET RID OF THE PACKING MATERIAL**

The machine and the various parts delivered separately are packed so that the liquids infiltration / penetration, of organic material or human beings are avoided: this is represented from a **coating in polyethylene around the machine**, and all included in a **cardboard box** of adequate size, placed on a wood pallet. The empty spaces in the box are occupied from the **filling material**.

Do not scatter the packing in the environment, but restore it for possible transportations or destine it to the recycling agencies. The evaluation and the management for the products biological compatibility used in the packing are of user competence and responsibility.

It is an obligation of the employer **to know the actual laws of his country and work so to comply with these legislations**.

**It is forbidden and besides liable to sanctions**, to abandon the machine and the electric equipment in the environment.

## PREPARATION PRELIMINARY OPERATIONS

### STABILITY

The machine stability is designed so that, in the foreseen functioning conditions, taking into account of the climatic conditions, is such to allow it the use **without spilling risk, of falling, or of unexpected movement**.

Tenuto conto della conformazione e della sua posizione, quando posta su un banco di lavoro stabile, privo di ruote e solido, la macchina risulta essere intrinsecamente stabile senza necessità di fissaggio al banco di lavoro.

### ELECTRIC FEEDING

The electric feeding connection must be in conformance with the **actual legislation in the country where is used**.

**The electric feeding** must be maintained in conformance with the following technical prescriptions:

1. **the electric feeding** must be always of the type and have an intensity corresponding to the specifications showed in the electric equipment plate. If excessive tensions are applied, some components will be damaged irreparably,
2. **a differential device must be foreseen** coordinated with the protection circuit, respecting the legislation and the actual regulated and legislative disposals in force in the installation country;
3. **the cable for the electric panel feeding outside the cover** must pass in the spaces prepared from You and adequately protected;
4. if present **the neutral conductor (N)** before feeding the electric equipment, from You its continuity must be guaranteed (connected and available).
5. before feeding the electric equipment from You its continuity must be guaranteed (connected and available) of the protection equipotential circuit green yellow conductor; besides a differential protection switch must be present with calibrations not superior to 30mA, in conformance with the standard IEC 60364 last issue.

### ELECTRIC FEEDING SECTIONING DEVICE

The feeding sectioning device, as comparable from what described from the power circuits diagram delivered with the machine, must be foreseen for the unique **machine feeding** source.

In case of incompatibility between the net socket and the equipment plug **make change the socket with another one suitable from the maintenance personnel**.

The feeding sectioning device allows **separating (insulating) the machine electric equipment** from the feeding, with the aim to make possible the interventions performing without electric shocks risks.

The sectioning device presents two possible positions:

|                                                                                           |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|         |   |
| OFF or "disconnected", the electric equipment results sectioned from the electric feeding | ON or "inserted", the electric equipment results connected to the electric feeding |

### BLADE ROTATION



The here follow showed operations must be performed from the machine maintenance am (**personnel specialized in the industrial machines electric maintenance field**).

**For machines fed with three phase tension (3 PE AC 400V 50Hz)** during the switching on verify that the blade rotates in anticlockwise.

**If there is a clockwise rotation**, switch off the machine, disconnect the plug, disassembly, disconnect two phase conductors, invert them of position, reassembly all and connect again the machine to the net.

### FUNCTIONING DESCRIPTION

The control devices are designed and manufactured so that are much safe and reliable and resistant to the service normal stresses, to the foreseeable efforts and to the external agents. Besides they are clearly visible and countersigned from a suitable marking. Here follow the main **control devices** are showed:

| TYPE / COLOR   | REFERENCE / DESCRIPTION                                  |
|----------------|----------------------------------------------------------|
| Button / black | "0" / button for the machine stop control                |
| Button / white | "I" / button for the machine starting control            |
| Lamp / white   | Luminous gem that lights when the machine is in function |

## STARTING

The machine starting is possible only **with a voluntary action on the control device foreseen for this aim**: button “I” for the machine start control.

## STOP

For the stop control activate the button “0”. In case of **temporary or prolonged stop**, before putting in function the machine all food products placed on the goods case plate must be removed.

## TENSION ABSENCE

In case of electric feeding disconnection or if the machine is disconnected from the electric net, this last one will be able to be restarted only following the starting function, **after the electric feeling return or the reconnection to the electric net**.

## CONTROL AND VERIFICATIONS BEFORE THE PUTTING IN FUNCTION

| VERIFICATION / CONTROL BEFORE STARTING                                                                                                                             | MODALITY AND CHECKS                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Check that:<br>➤ <b>there aren't on the machine, on the sail, on the goods case plate and on the gather surface some extraneous object.</b>                        | Visual control of the showed parts, to check the absence of objects or extraneous bodies as for example various tools, clothes, etc ... and there isn't however the food product.<br>In case of presence it is necessary their removal.                                                                                   |
| Check the cleaning:<br>➤ <b>of the goods case plate and its groups,</b><br>➤ <b>of the blade, the sail and the blade cover disc</b><br>➤ <b>the gather surface</b> | All the showed parts surfaces, before the machine use, must be checked visually to check their cleaning.<br>For the internal parts visual control provide to its disassembly.<br>In case of moulds or other type of dirty presence, provide to the cleaning procedure in accordance with the indications of the chapter 5 |
| Check the integrity:<br>➤ <b>Of the fixed protections</b>                                                                                                          | All fixed shelters, mobile ones, etc... must perform the function for which have been foreseen.<br>Visual control of the showed parts to check their integrity in their surface external part.<br>The parts must be however changed to the first marks of erosion or breaking.                                            |
| Check the functionality:<br>➤ <b>Of the control / check system parts about the safety;</b><br>➤ <b>Of the control devices.</b>                                     | All devices must perform their foreseen function. Control directly the devices because these ones determine the waited function.<br>The actuators and all parts must be however changed to the first marks of erosion or breaking.                                                                                        |
| Check the absence:<br>➤ <b>Of strange noises after the start</b>                                                                                                   | During the verification of the control devices functionality, in the case there are strange noises, due for example to mechanical breakings, stop immediately the electric equipment and activate the maintenance service.                                                                                                |

For any type of intervention or for the parts change that result damaged, **activate the maintenance service**. The possible change must happen with the manufacturer original products or at least of quality, safety and equivalent characteristics. For clarifications contact the Authorized Assistance Centre.

## PUT IN FUNCTION

The operator can put in function the machine, following in order the under showed indications:

1. put the machine on a steady surface so that the switch finds in front of the operator,
2. controls positive result of the preparation preliminary operations,
3. controls positive result of the electric feeding,
4. controls positive result finalized to check the respect of all safety conditions,
5. insert the plug in the current intake
6. move back the goods case plate towards the operator and lift towards the external the goods press handle
7. have the product to cut on the goods case plate on contact with the sail
8. work on the graduated knob to decide the cut thickness from "0" to "15"
9. block the food with the appropriate goods press
10. activate the switching on button and verify the indicating light lamp switching on,
11. take the hold handle on the goods case plate and push the plate advancing it slowly towards the blade having care to maintain a light pressure against the sail. It is forbidden to **push the foods with the hand**
12. the food will be easily cut from the blade and the slice, guided from the appropriate slice protection will fall off and on the gather surface
13. finished the cut operation switch off the machine and put again the sail to level “0” and disconnect the feeding cable



**We recommend to make not function the machine on vacuum, without the food product.**

## SWITCHING OFF

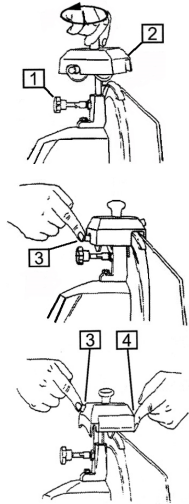
In succession, the switching off operations must follow what here under showed:

1. before the switching off wait the product cut conclusion,
2. stop the machine activating the stop control device “0”,
3. disconnect the machine plug from the feeding intake,
4. perform the cleaning interventions

## **BLADE SHARPENING**

For the blade sharpening, to make periodically as soon as there will be a cut decrease, it is necessary to follow the following instructions:

1. switch off the machine, put the sail on level "0" and disconnect the feeding cable
  2. clean carefully the blade with denaturated alcohol so that to ungrease,
  3. slacken the knob (1), lift the sharper (2) and make rotate of 180°, put up to the stroke end so that the blade is between two grindstones,
  4. insert the plug in the current intake
  5. activate the switching on button and verify the indicating light lamp switching on.
- 
6. push the button (3), rotate the blade in contact with the grindstone for about 30/40 sec, because a light dribble develops on the blade edge.
- 
7. push for ¼ sec contemporarily the buttons (3 and 4) and let themselves go in the same time. **Don't prolong the blemish operation besides the 3 / 4 sec to avoid the damaging blade edge retaliation.**
- 
8. replace in its original position the sharper equipment, performing the opposite proceeding.



**The slice blade must be changed when it isn't able to support further sharpens or when the distance between the blade and the protection ring exceeds 6 mm.**

## **CAP. 5. MAINTENANCE, DAMAGES RESEARCH AND CLEANING**

### **MAINTENANCE MAN REQUIREMENTS**

With the term "maintenance" must not be intended only the machine normal functioning periodical control but also the analysis and the consequent remedy of all causes that for any matter put it out of service.

It is absolutely necessary that for the activities of **maintenance, cleaning, parts change and damages research** performed from the user, **this task is entrusted to expert personnel**, competent and authorized from the employer.

All **maintenance, cleaning and parts change operations**, none excluded, must be peremptorily performed with the machine completely stopped and insulated from the external feeding sources.

### **MAINTENANCE PRESCRIPTIONS**

#### **SHELTERS AND/OR PROTECTION DEVICES REMOVAL**

For some interventions of the present chapter, **it is necessary to remove from their position some fixed shelters.**

The removal can happen only from the maintenance man.

At the end of the interventions, these shelters, must be replaced and blocked in their original position, with the fastening systems that were foreseen before the intervention.

**The maintenance responsible must deactivate completely the machine**, as here follow reported, before proceeding to the removal of a fixed shelter and/or to the element change.

#### **INSULATION FROM THE EXTERNAL FEEDING SOURCES**

Before performing any operation of **maintenance, cleaning and parts change**, the external feeding sources must be sectioned and insulated.



Position on "ZERO" the protection device placed upstream of the electric equipment feeding line.



Disconnect the general sectioning device and provide to protect the plug with appropriate systems

## CLEANING

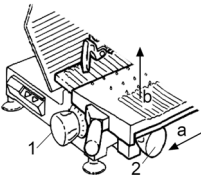
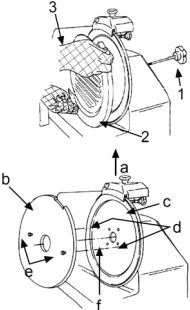
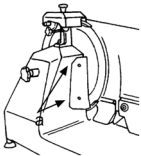


**It is forbidden to clean by hand the organs and the elements in movement.**

All cleaning interventions must be put in start only and exclusively, **after having unloaded the machine with the food product in working and having insulated from the electric feeding source and from the external energies.**

The machine and the machine board components **must not be ever washed using water, nor in form of jets of any nature and quantity; so, without “bucket” nor “rubber” nor “sponge”**. Don't put ever directly the machine in the sink or under the tap.

**The machine hygiene level classification, for the foreseen use, is 2 (two):** machine that, after a hygiene risk evaluation is conformance with the applicable international standards requirements, but requests a disassembly programmed for the cleaning.

| FREQUENCY                                              | PERSONNEL       | MODALITIES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| At the end of every blade sharpening operation         | Operator        | <b>SHARPER CLEANING</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the machine and disconnect the feeding cable</li> <li>2. put on a metallic gloves pair</li> <li>3. clean the grindstones with a denaturated alcohol brush, always in safety position that is with the grindstones towards the blade opposite part.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| At the work shift end and however before the daily use | Operator        | <b>GOODS CASE TROLLEY CLEANING</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the machine and disconnect the feeding cable</li> <li>2. put on a metallic gloves pair</li> <li>3. remove the group constituted from goods case plate, arm goods press and stalk: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ put the sail on level “0” through the appropriate knob (1)</li> <li>➤ put the trolley on stroke end (a) from the controls side</li> <li>➤ unscrew the knob (2) and move the trolley towards the top (b)</li> </ul> </li> <li>➤ clean group constituted from goods case plate, arm goods press and stalk with the under specified products</li> <li>4. replace the group proceeding in backward way</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| At the work shift end and however before the daily use | Operator        | <b>BLADE, BLADE PROTECTION, PROTECTION RING CLEANING</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. switch off the machine and disconnect the feeding cable,</li> <li>2. put on a metallic gloves pair (3)</li> <li>unscrew the knob (1) to allow the slice protection removal (2),</li> <li>3. remove the sharper (a)</li> <li>4. Put the mask in Plexiglas on the blade</li> <li>5. make coincide the axle of two holes © presented on the blade with two pivots (d) presented on the mask making turn simply the blade up to the desired position,</li> <li>6. screw two knobs (e) without tighten excessively,</li> <li>7. unscrew three or four screws (f) that fix the blade,</li> <li>8. clean the blade, the surface opposite o the blade and the protection ring with the under specified products,</li> <li>9. replace the group proceeding in backward way</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| At the work shift end and however before the daily use | Maintenance man | <b>SLICES PROTECTION CLEANING</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. switch off the machine and disconnect the feeding cable</li> <li>2. put on a metallic gloves pair</li> <li>3. unscrew two knobs (a) that block the slices protection,</li> <li>4. clean the slices protection with the under specified products,</li> <li>5. replace the slices protection proceeding in backward way</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| At the work shift end and however before the daily use | Operator        | <b>GENERAL CLEANING:</b><br>All surfaces and the machine parts destined to come into contact with the food product, or, <b>the food zones</b> (blade cover, goods case plate, sail, etc...) and <b>the sprays zones</b> (machine external surface), must be cleaned and disinfected with the under showed modalities. <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Scrape the surfaces from the possible food product residuals</b> (for example with plastic scrapers);</li> <li>➤ <b>Clean all food zone and spray zone surfaces with a moistened soft cloth</b> (not dripping) <b>with detergent diluted in hot water</b> (also common soap for plates is good). Use specific products for aluminum: these ones must be liquids (not in cream or abrasive pastes) and above all must not contain chlorine. Against the fat substances it is possible to use denaturated alcohol.</li> <li>➤ <b>Rinse with cleaned hot water and successively dry all food zone and spray zone surfaces</b> with a soft cloth that doesn't lose bristles.</li> <li>➤ <b>The aluminium parts cannot be washed in dishwasher.</b></li> </ul> <b>DISINFECTION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Use detergents with not oxidizing neutral PH</li> </ul> |

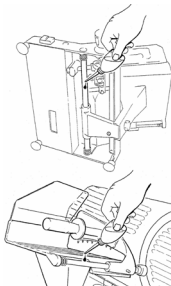
| FREQUENCY | PERSONNEL | MODALITIES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |           | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ If hot water (&gt; 60°C) is used, use only demineralized water</li> <li>➤ If other products are used, these last ones must be adequate to the material type.</li> <li>➤ For the machine with aluminium parts it is possible to use product with peracetic acid.</li> </ul> <p><b><u>PERIODS OF LONG INACTIVITY</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ During the machine long inactivity periods provide to pass with energy on all aluminium surfaces a cloth with Vaseline oil so that to put a protective veil.</li> </ul> <p><b><u>THINGS NOT TO DO BEFORE OR DURING THE CLEANING:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Access to the moving elements without be <u>in advance checked of their stop</u>;</li> <li>➤ Access to the moving elements without have <u>stopped it in guaranteed safety</u> (blockage in zero position of the electric feeding sectioning devices)</li> </ul> <p><b><u>PRODUCTS NOT TO USE:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Compressed air with jets towards the zones with flour warehouses and in general towards the machine</u>;</li> <li>➤ <u>Vapor equipment</u>;</li> <li>➤ <u>Detergent that contains CHLORINE (also if diluted)</u> or its compounds as: the bleach, the muriatic acid, products to clear the drain, products for the marble cleaning, in general decalcifying, etc, can attack the aluminum composition, staining and oxidizing it unavoidable.</li> <li>➤ The only above described products fumes can oxidize and in any case corrode the aluminum</li> <li>➤ <u>Steel wool, brushes or abrasive discs</u> produced with other metals or alloys (ex. Common steel, aluminum, brass, etc...) or tools that have previously cleaned other metals or alloys, that except to scratch the surface;</li> <li>➤ <u>Detergents in abrasive dust</u>;</li> <li>➤ <u>Fuel, solvents or inflammable and/or corrosive fluids</u>;</li> <li>➤ <u>Substances used to clean the silver</u>.</li> </ul> |

### **LUBRIFICATION**



**It is forbidden to lubricate with hand the organs and the elements in movement.**

All lubrication interventions must be put in work only and exclusively **after having unloaded the machine with the food product in working and having insulated it from the electric feeling and external energy sources.**

| FREQUENCY | PERSONNEL | MODALITY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Weekly    | Operator  | <p><b>TROLLEY SLIDING GUIDES AND GOODS PRESS SLIDING POLE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. switch off the machine and disconnect the feeding cable,</li> <li>2. tilt the machine as showed in the picture</li> <li>3. put a small oil quantity on the pole and make slide the relative group 3-4 times,</li> <li>4. clean as necessary removing the lubricant in excess,</li> <li>5. replace the machine in support on its feet</li> </ol> <p>Use exclusively the oil in endowment; if you haven't it use Vaseline white oil. <b><u>DON'T USE VEGETABLE OILS.</u></b></p>  |

### **EXTRAORDINARY MAINTENANCE**

For the interventions of **extraordinary maintenance and parts changes**, consequent to breaks or revisions or mechanical and electric damages, it is necessary an intervention request directly to the Authorized Assistance Centre.

**The extraordinary maintenance instructions, that don't appear in the present instructions manual for the use and so they must be explicitly requested to the manufacturer; these interventions are:**

1. sharper grindstones change
2. movement transmission belt tensioning or change
3. electric plant components change
4. structural parts repairs or change not expressly showed in the present manual.
- 5.

### **DAMAGES RESEARCH OR BREAKDOWNS AND MOVING ELEMENTS UNBLOCK**

Here follow the interventions for the **damages research or breakdowns and moving elements unblock** are indicated that can be performed from maintenance men.

| TYPE                | POTENTIAL CAUSES                                                            | MODALITY AND CHECKS                                                                                                                                                         |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Net tension lacking | General Black out                                                           | Contact the electric energy distributor                                                                                                                                     |
|                     | Fuses or magnetic thermal fuses placed upstream of the machine feeding line | After having eliminated the causes that have determined the protection device intervention, restoring it. In case of problem persistence contact an electrician technician. |

|                                                                                            |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Functioning interruption</b>                                                            | Protection device intervention inside the machine                                                   | Contact an electrician technician: after having eliminated the causes that have determined the protection device intervention, restoring it.<br><b>In case of fuses intervention</b> , change them with types of the same similar model, calibration and intervention curve. |
|                                                                                            | Not identifiable cause/s                                                                            | Contact directly the Authorized Assistance Centre                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>The machine doesn't switch on</b>                                                       | Lacking of feeding tension.                                                                         | Verify that the plug is correctly inserted.                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                            | Sectioning devices placed on "OFF".                                                                 | Turn the sectioning devices in the "ON" position                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                            | Intervened fuses or not functioning magnetic thermals.                                              | Change the intervened fuses, check the magnetic thermal switches condition.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                            | Lacked running button functioning                                                                   | Check the START button efficiency and eventually contact directly the Authorized Assistance Centre.                                                                                                                                                                          |
| <b>The machine doesn't start and you feel a buzzing (only for three phase machines)</b>    | The motor functions with two phases or machine feeding circuit failure.                             | Stop the machine and make control from the maintenance man the electric cable and the feeding circuits                                                                                                                                                                       |
| <b>The blade rotation sense is incorrect (only for three phase machines)</b>               | The feeding cables aren't connected correctly                                                       | Make disconnect and invert two electric cables to the maintenance man                                                                                                                                                                                                        |
| <b>The machine starts but the luminous indicating light doesn't switch on.</b>             | Indicating light damaged or faulty                                                                  | Contact directly the Authorized Assistance Centre.                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>The luminous indicating light switches on but the machine doesn't start</b>             | Electric card faulty or damaged                                                                     | Contact directly the Authorized Assistance Centre                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>During the functioning the machine vibrates, the motor overheats and you smell bad.</b> | Motor out of order                                                                                  | Contact directly the Authorized Assistance Centre                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>During the functioning the blade rotation speed slows down or stops.</b>                | Transmission group out of order or oil or other substances put on the transmission group that grips | Contact directly the Authorized Assistance Centre                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>The product isn't sliced correctly and the slices are frayed or of irregular shape.</b> | Blade not sharpened                                                                                 | Sharpen the blade                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                            | Worn blade                                                                                          | Contact directly the Authorized Assistance Centre                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>The blade sharpening isn't satisfactory</b>                                             | Grindstones greased                                                                                 | Clean carefully the grindstones                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                            | Worn grindstones                                                                                    | Contact directly the Authorized Assistance Centre                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>The trolley doesn't slide</b>                                                           | Sliding guides dirty and/or not lubricated                                                          | Clean and/or lubricate the grindstones                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Stop button doesn't function</b>                                                        | Electric circuit out of order                                                                       | Stop the machine disconnecting the feeding plug and Contact directly the Authorized Assistance Centre.                                                                                                                                                                       |

## CAP. 6. SELLING



The crossed container symbol on the machine shows that the product at the end of its useful life must be collected separately from other refusals



If we decide to not use ever the machine because it is obsolete, damaged or worn, its out of service must be entrusted to specialized and trained personnel. At the end of the dismantling activities all identification plates and other document must be destroyed. The machine can be sold without the possibility to reduce it in small pieces; it is sufficient to disconnect the main groups that compose it and to send them for the scrapping.

Don't sell the machine like mixed urban refusal, perform the waste separation.  
The machine collection or harvest systems are:

- Collection through distributor consortium
- Delivery possibility to the machine distributor equivalent to the purchasing certificate of a new machine.

In the machine there aren't dangerous substances with potentially negative effects on the ambient and on the human health. It is fundamental that the purchasers contribute to the reuse, to the recycling and to the other forms of machine restoring. It is the employer obligation to be aware of the actual laws of own country and work so to be comply with these legislations.



**It is forbidden and besides liable of penalties to leave the machine and the electric equipment in the ambient.**



## INDICE

|         |                                                |    |
|---------|------------------------------------------------|----|
| CAP. 1. | ORGANIZACIÓN DEL CONTENIDO Y MODO DE CONSULTA  | 3  |
| CAP. 2. | INFORMACIÓN GENERAL Y CARACTERÍSTICAS          | 4  |
| CAP. 3. | INSTRUCCIONES PARA LA SEGURIDAD                | 8  |
| CAP. 4. | TRANSPORTE, PUESTA EN SERVICIO Y USO           | 10 |
| CAP. 5. | MANTENIMIENTO, DETECCIÓN DE AVERÍAS Y LIMPIEZA | 13 |
| CAP. 6. | ELIMINACIÓN                                    | 17 |

## GARANTÍA

La máquina está garantizada por un periodo de 12 (doce) meses a partir de la fecha de venta.

La garantía cubre las reparaciones de las máquinas compradas en los puntos de venta autorizados, siempre que se demuestre que presentan defectos en sus materiales o en el montaje, bajo las siguientes condiciones:

1. Por garantía se entiende la sustitución gratuita de todas las partes que presentan defectos de fábrica. La garantía se anula si no va acompañada del recibo fiscal o la factura de compra y en los siguientes casos:
  - a. alteración de la máquina o daños en la misma debidos a incuria,
  - b. uso de la máquina con procedimientos no conformes a las advertencias ofrecidas en el manual de instrucciones,
  - c. daños provocados por la no idoneidad del ambiente en el que trabaja el aparato o por fenómenos que no dependan del funcionamiento normal de la máquina (irregularidad de los valores de tensión y frecuencia en la instalación de red),
  - d. intervenciones de reparación efectuadas por personas o centros no autorizados por el fabricante.
2. La solicitud de intervención en garantía deberá ser efectuada únicamente en puntos de venta o laboratorios autorizados.
3. La máquina deberá ser restituida al fabricante a portes pagados para la reparación. Los gastos de transporte corren siempre a cargo del destinatario.
4. Se excluye la sustitución de la máquina, así como la prolongación de la garantía después de intervenir en ella para reparar una avería.
5. El fabricante no responde por los daños directos o indirectos de cualquier tipo causados a personas o cosas por un uso impropio de la máquina o por no haber podido utilizarla durante el tiempo necesario para realizar las reparaciones.

|        |                                            |
|--------|--------------------------------------------|
| MODELO | G220 /G250 /G275 /G300 /G330 /G350         |
|        | V300 /V330 /V350 /V370 AC300 /AC350 /AC370 |

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| Manual de instrucciones para el uso |            |
| Edición                             | Marzo 2015 |

## CAP. 1. ORGANIZACIÓN DEL CONTENIDO Y MODO DE CONSULTA

### OBJETIVO DEL MANUAL

#### IMPORTANCIA DEL MANUAL

El presente manual de instrucciones para el uso debe considerarse como **parte integrante de la máquina**:

1. Debe conservarse cuidadosamente durante toda la vida de la máquina.
2. Debe acompañar a la máquina en caso de cederla a terceras personas.
3. Además de incluir toda la información útil para los operadores, contiene (recopilados en capítulos específicos) los esquemas eléctricos que servirán para las posibles intervenciones de mantenimiento y reparación.

#### OBJETIVO / FINALIDAD DEL MANUAL

El manual de instrucciones para el uso **tiene el objetivo** de proporcionar al comitente toda la información necesaria para que, además de utilizar correctamente la máquina suministrada, sea capaz de gestionarla del modo más autónomo y seguro posible. El presente manual ha sido redactado también con el objetivo de ofrecer **indicaciones y advertencias** que permitan conocer la máquina a fin de comprender sus principios y sus límites de funcionamiento. En caso de duda, dirijase a un Centro de Asistencia Autorizado.

#### DESTINATARIOS

Junto a la máquina se entrega una copia del presente manual de instrucciones para el uso, que debe considerarse parte integrante de la misma. El manual está destinado tanto a los operadores como a los técnicos habilitados para su instalación, uso y mantenimiento.

El **responsable del servicio de prevención y protección** del comitente y **los otros encargados** del funcionamiento de la máquina deben leer atentamente el presente manual de instrucciones para el uso con el fin de adoptar todas las medidas técnicas y organizativas pertinentes.

#### RESPONSABILIDADES



- En caso de que el presente manual sufra daños o se extravié, se podrá solicitar otra copia en un Centro de Asistencia Autorizado.
- El presente manual refleja el estado de la técnica en el momento en el que se ha fabricado la máquina; el fabricante se reserva el derecho a actualizar su producción y a publicar otras ediciones del manual sin obligación de actualizar las producciones o los manuales precedentes, excepto en los casos específicos en los que pueda verse afectada la salud o la seguridad de las personas.
- Preste una atención especial al contenido de los riesgos residuales presentes en la máquina y a las prescripciones a las que deben atenerse los operadores.
- El fabricante se considera responsable de la máquina en su configuración original.
- El fabricante no se considera responsable de los daños provocados por el uso impropio o incorrecto de la máquina y de su documentación ni de los daños provocados por la violación de normas imperativas, negligencia, incompetencia, imprudencia e incumplimiento de normas reglamentarias por parte del empleador, del operador o del encargado del mantenimiento o de ninguna avería causada por un uso irracional, impropio o incorrecto.
- El fabricante no se considera responsable de las consecuencias derivadas del uso de piezas de repuesto que no sean originales o de características equivalentes.
- El fabricante solo se considera responsable de la información ofrecida en la versión original del manual redactada en italiano.
- El incumplimiento de las prescripciones incluidas en este manual provocará la inmediata anulación de la garantía.

En el ámbito de sus respectivos cargos y competencias, los responsables del establecimiento que supervisan las actividades laborales deben:

- Adoptar las medidas de seguridad previstas.
- Informar a los operadores acerca de los riesgos específicos a los que se exponen y enseñarles las normas esenciales de prevención.
- Disponer y exigir que los operadores respeten las normas de seguridad y usen los medios de protección que se han puesto a su disposición.
- Poner a trabajar a más de un operador simultáneamente con la máquina.

## SIGNIFICADO DE LA SIMBOLOGÍA

A continuación se especifica claramente el significado de los símbolos y las definiciones que se utilizarán en el presente documento.



### PELIGRO

Indica la presencia de un peligro para quien trabaja con la máquina y para quien se encuentra en sus alrededores, por lo que la actividad señalada deberá realizarse respetando las normas de prevención de accidentes vigentes y las indicaciones ofrecidas en el presente manual.



### PRECAUCIÓN

Indica una advertencia sobre información útil o sobre otras recomendaciones o medidas inherentes a la operación que se está realizando.



### ATENCIÓN

Indica una operación que debe realizarse con atención para no provocar daños en la máquina.

ESPAÑOL

## **CAP. 2. INFORMACIÓN GENERAL Y CARACTERÍSTICAS**

### DESTINO DE USO Y PIEZAS DE LA MÁQUINA

La cortadora, en adelante denominada «máquina», ha sido diseñada y fabricada con una cuchilla giratoria circular que permite cortar los productos alimentarios en lonchas de espesor variable, accionada por un motor eléctrico de arranque directo y con sistema de transmisión de correas. Los productos alimentados pueden ser: carnes, embutidos, etc. Todos los productos deben estar desprovistos de huesos o de otras partes que presenten una consistencia distinta de la del producto alimentario (revestimiento de plástico, hilo bramante, etc.) y deben estar a una temperatura no inferior a 3 °C. Para cortar queso se debe utilizar una cuchilla revestida de teflón.

El armazón de la máquina que sirve de soporte para la herramienta de corte está realizado en una aleación de aluminio anodizado. El proceso electrolítico de anodización garantiza el contacto con los alimentos (en términos de higiene) además de una elevada resistencia a la oxidación.

La cuchilla es de acero 100Cr6 (cromada), y ha sido rectificada y templada para asegurar un corte preciso y neto del producto incluso después del afilado.

Los otros componentes de la máquina son de policarbonato y acero inoxidable para uso alimentario.

La máquina puede ser de tipo:

- **Vertical:** máquina en la que el plato se encuentra en posición paralela respecto al plano horizontal. El plato está dotado de un brazo especial para bloquear los embutidos.
- **Gravedad:** máquina en la que el plato se encuentra en posición inclinada respecto al plano horizontal. El producto que se debe cortar se desplaza hacia la cuchilla por gravedad.
- **Cortadora de carnes:** máquina en la que el plato se encuentra en posición paralela respecto al plano horizontal. El plato ha sido fabricado de manera que puede contener piezas de carne.

La base de la máquina apoya en la superficie de trabajo con unas patas de goma antideslizante.

La máquina está provista de un carro que se mueve paralelamente al filo de la cuchilla mediante unas guías situadas debajo de la base. El carro se acciona manualmente y está equipado con un plato para apoyar la mercancía que tiene la función de sostener el producto mientras se desplaza hacia el filo cortante de la cuchilla.

El producto alimentario se coloca y extrae manualmente.

Un mando graduado permite desplazar la placa en la que se apoya del producto para regular el grosor de la loncha según el valor deseado.

La máquina está provista de una placa de identificación en la que figuran los siguientes datos:

|                            |             |           |
|----------------------------|-------------|-----------|
|                            |             |           |
| <b>Mod.</b>                |             | <b>Hp</b> |
| <b>Nr.</b>                 |             | <b>kW</b> |
| <b>1N PE AC. 230V 50Hz</b> |             | <b>A</b>  |
| <b>Kg.</b>                 | <b>2011</b> | <b>kA</b> |

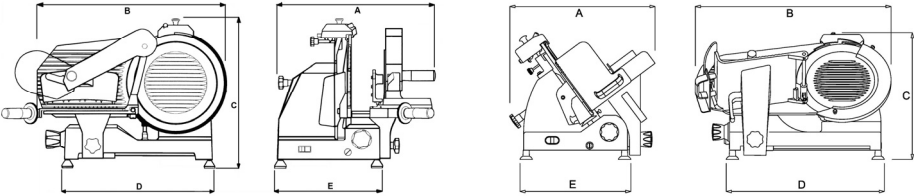
[facsimil]

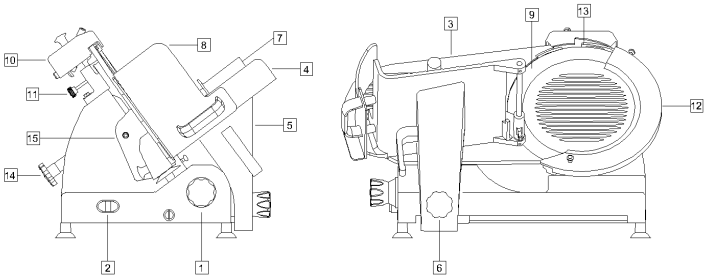
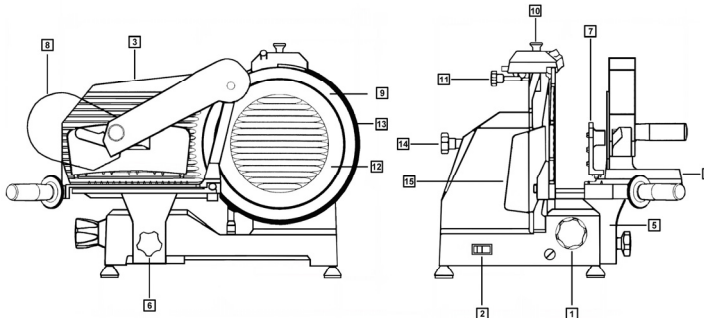
**DATOS TÉCNICOS Y CONSTRUCTIVOS CORTADORA POR GRAVEDAD**

| DATOS TÉCNICOS                            | MODELO                  |                         |                         |                         |                         |                         |
|-------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                                           | G220                    | G250                    | G275                    | G300                    | G330                    | G350                    |
| Potencia (kW) / (Hp)                      | 0,25/0,35               | 0,25/0,35               | 0,27/0,40               | 0,27/0,40               | 0,38/0,50               | 0,38/0,50               |
| Diámetro cuchilla (mm)                    | 220                     | 250                     | 275                     | 300                     | 330                     | 350                     |
| Capacidad corte (mm)                      | 170x210                 | 190x250                 | 160x230                 | 160x230                 | 240x250                 | 240x250                 |
| Regulación corte (mm)                     | 0 ÷ 15                  |                         |                         |                         |                         |                         |
| Carrera carro (mm)                        | 240                     | 260                     | 270                     | 270                     | 330                     | 330                     |
| Masa (kg)                                 | 13                      | 19                      | 22                      | 23                      | 38                      | 40                      |
| Medidas máximas<br>A x B x C x D x E (mm) | 400x450x370<br>x400x300 | 580x470x370<br>x470x310 | 500x630x420<br>x470x320 | 500x630x420<br>x470x320 | 500x780x480<br>x600x420 | 500x800x480<br>x600x420 |

**DATOS TÉCNICOS Y CONSTRUCTIVOS CORTADORA VERTICAL Y CORTADORA DE CARNES**

| DATOS TÉCNICOS                            | MODELO                      |                             |                             |                             | MODELO                      |                             |                             |
|-------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|                                           | V300                        | V330                        | V350                        | V370                        | AC300                       | AC350                       | AC370                       |
| Potencia (kW) / (Hp)                      | 0,3/0,40                    | 0,4/0,50                    | 0,4/0,50                    | 0,4/0,50                    | 0,35/0,40                   | 0,4/0,50                    | 0,4/0,50                    |
| Diámetro cuchilla (mm)                    | 300                         | 300                         | 350                         | 370                         | 300                         | 350                         | 370                         |
| Capacidad corte (mm)                      | 270x190                     | 310x230                     | 310x230                     | 310x250                     | 270x190                     | 300x245                     | 340x250                     |
| Regulación corte (mm)                     | 0 ÷ 15                      |                             |                             |                             | 0 ÷ 15                      |                             |                             |
| Carrera carro (mm)                        | 300                         | 340                         | 390                         | 420                         | 300                         | 340                         | 400                         |
| Masa (kg)                                 | 24,5                        | 40                          | 45                          | 47                          | 32                          | 43                          | 46                          |
| Medidas máximas<br>A x B x C x D x E (mm) | 520x600x<br>480x470x<br>350 | 600x700x<br>530x580x<br>420 | 600x720x<br>540x580x<br>420 | 620x760x<br>570x620x<br>430 | 520x500x<br>480x500x<br>330 | 670x570x<br>530x570x<br>420 | 680x620x<br>570x620x<br>430 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                          |
| Nivel de potencia acústica continuo equivalente ponderado A                       | Menor de 70 dBA                                                                                                                                                                                                          |
| Tipo de corriente - Frecuencia                                                    | Ver placa de la máquina                                                                                                                                                                                                  |
| Corriente a plena carga                                                           | Ver placa de la máquina                                                                                                                                                                                                  |
| Tensión nominal de uso                                                            | Ver placa de la máquina                                                                                                                                                                                                  |
| Tensión de los circuitos auxiliares                                               | CA 24V – CC 24V                                                                                                                                                                                                          |
| Masa y neutro                                                                     | TT y TN                                                                                                                                                                                                                  |
| Grado de protección                                                               | IP X3                                                                                                                                                                                                                    |
| Lugar de empleo                                                                   | Interiores                                                                                                                                                                                                               |
| Emplazamiento de la máquina                                                       | <b>Banco de trabajo empleado en el sector alimentario de altura comprendida entre 900/1100 mm desde la superficie de tránsito, de capacidad de carga adecuada, con un espacio libre para circular de al menos 800 mm</b> |
| Temperatura aire ambiente                                                         | -5 / +40 °C -                                                                                                                                                                                                            |
| Humedad relativa máxima                                                           | 90 %                                                                                                                                                                                                                     |
| Iluminación mínima necesaria                                                      | 500 lux                                                                                                                                                                                                                  |
| Conformidad directivas de producto                                                | <b>2006/42/CE y posteriores modificaciones e integraciones, Reg. 1935/2004</b>                                                                                                                                           |

| GRUPO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | EJEMPLO                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mando graduado</li> <li>2. botones de mando</li> <li>3. placa de regulación loncha</li> <li>4. plato</li> <li>5. carro</li> <li>6. mando carro</li> <li>7. apurador</li> <li>8. salvamanos</li> <li>9. cuchilla</li> <li>10. afilador</li> <li>11. mando afilador</li> <li>12. protección cuchilla</li> <li>13. aro protector cuchilla</li> <li>14. tirante protección cuchilla</li> <li>15. soporte para lonchas</li> </ol> |  <p><b><u>CORTADORA POR GRAVEDAD</u></b></p> |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mando graduado</li> <li>2. botones de mando</li> <li>3. placa de regulación loncha</li> <li>4. plato</li> <li>5. carro</li> <li>6. mando carro</li> <li>7. apurador</li> <li>8. salvamanos</li> <li>9. cuchilla</li> <li>10. afilador</li> <li>11. mando afilador</li> <li>12. protección cuchilla</li> <li>13. aro protector cuchilla</li> <li>14. tirante protección cuchilla</li> <li>15. soporte para lonchas</li> </ol> |  <p><b><u>CORTADORA VERTICAL</u></b></p>    |

### **USO NORMAL, USO IMPROPIO, USO INCORRECTO O PROHIBIDO**

La máquina descrita en el presente manual de instrucciones para el uso debe ser gestionada **por un solo operador** capacitado e informado sobre sus riesgos residuales, con las mismas competencias que los encargados del mantenimiento en materia de seguridad.



En su **USO NORMAL**, y racionalmente previsible, la máquina ha sido diseñada y fabricada con una cuchilla giratoria circular que se utiliza para cortar productos alimentarios en lonchas de grosor variable.



La máquina no debe ser utilizada **DE MODO IMPROPIO**, y en concreto:

1. No debe utilizarse para usos domésticos.
2. No se debe utilizar con parámetros distintos de los que figuran en la tabla de las características.
3. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de utilizar la máquina con procedimientos distintos de los indicados en el presente manual.
4. El usuario es responsable de los daños ocasionados por la inobservancia de las condiciones de funcionamiento acordadas en las especificaciones técnicas y en la confirmación del pedido.
5. **No haga funcionar la máquina sin cargar el producto.**
6. No la modifique ni la deteriore intencionalmente; no quite o esconda sus etiquetas.

El uso impropio y para usos distintos de los indicados en la máquina puede comportar riesgos para la seguridad y la salud de las personas.



La máquina no debe ser utilizada **DE MODO INCORRECTO o PROHIBIDO**, dado que podría causar daños o lesionar al operador. En particular:

1. Se prohíbe **desplazar la máquina** cuando está conectada a la alimentación eléctrica.
2. Se prohíbe **tirar del cable de alimentación eléctrica o de la máquina** para desconectar el enchufe de alimentación.
3. Se prohíbe **colocar pesos** sobre la máquina o sobre el cable de alimentación eléctrica.
4. Se prohíbe **colocar el cable de alimentación eléctrica** sobre partes cortantes o con peligro de quemaduras.
5. Se prohíbe emplear la máquina con el **cable de alimentación eléctrica o los dispositivos de mando** dañados o no perfectamente íntegros.
6. Se prohíbe **dejar la máquina apagada** con el cable de alimentación eléctrica conectado al enchufe de alimentación.
7. Se prohíbe **dejar desatendida la máquina mientras está cargada.**
8. Se prohíbe **introducir cualquier tipo de objeto** en el interior del casquete de ventilación del motor.
9. Se prohíbe **colocar la máquina sobre cualquier objeto distinto de un banco de trabajo** de los que se utilizan en el sector alimentario con una altura comprendida entre 900 - 1100 mm desde la superficie transitable.
10. Se prohíbe **introducir cualquier tipo de objeto** debajo de la base de la máquina o colocar trapos u otros objetos entre las patas de apoyo de la máquina y el banco de trabajo.
11. Se prohíbe **utilizar sustancias inflamables, corrosivas o nocivas para la limpieza.**
12. Se prohíbe **sumergir la máquina** en agua o en otros líquidos.
13. Se prohíbe **su uso por parte de personal no autorizado** o con una indumentaria distinta de la indicada.
14. Se prohíbe **introducir productos u objetos con características** distintas de las indicadas en el uso normal, por ejemplo huesos, carne congelada, productos no alimentarios u otros objetos como fulares, etc.
15. Se prohíbe **extraer cualquier elemento de la máquina durante** su funcionamiento o mientras el producto alimentario esté depositado en el plato.
16. Se prohíbe poner en marcha la máquina antes de haber adoptado todas las **medidas necesarias para eliminar los riesgos residuales.**
17. Se prohíbe **fumar o utilizar aparatos con llama libre** y manipular materiales incandescentes, no siendo que se hayan adoptado las medidas de seguridad oportunas.
18. Se prohíbe **aflojar cualquier tipo pomo presente en la máquina durante la fase de trabajo o antes de que hayan transcurrido 5 segundos** desde el accionamiento del mando de parada de la máquina.
19. Se prohíbe trabajar con la máquina si **los resguardos de protección o fijos no están bloqueados o han sido extraídos.**
20. Se prohíbe la **extracción parcial** de las protecciones y de las señales de peligro.
21. Se prohíbe **accionar o regular los dispositivos de control y de bloqueo, como los pomos o similares,** tanto durante el funcionamiento de la máquina como cuando no se dispone de la correspondiente autorización.
22. Se prohíbe **empujar con las manos los alimentos** depositados en el plato.
23. Se prohíbe **maniobrar o emplear la máquina** con las manos mojadas o húmedas (los pomos pueden resbalar al contacto con ellas).
24. Se prohíbe **tocas las partes de los elementos móviles que no estén completamente aislados** durante el funcionamiento de la máquina y **antes de que hayan transcurrido 5 segundos** desde el accionamiento del mando de parada de la misma.
25. Se prohíbe **colocar la máquina sobre carros, soportes o mesas inestables;** la máquina podría caerse durante el uso causando daños en las cosas y accidentes a las personas.
26. Se prohíbe **cortar productos alimentarios congelados, carnes con hueso, pescado, queso o cualquier tipo de verduras.**
27. Se prohíbe **tocar la cuchilla con las manos u otros objetos** mientras está en movimiento.
28. Se prohíbe **desenganchar la cuchilla cuando está girando** o mientras la máquina está conectada a la alimentación eléctrica.

**El usuario es siempre responsable** de los daños ocasionados por la inobservancia de las condiciones de uso normal especificadas. En caso de duda, diríjase a un Centro de Asistencia Autorizado.



### PREMISA



El incumplimiento de las normas y de los procedimientos de seguridad puede constituir una fuente de daños y peligros.

**Durante el uso**, se considera que **la máquina está vinculada** al respeto por parte del usuario final de:

1. Todas las reglas, de integración en el ambiente y de comportamiento de las personas, establecidas por las leyes o las normas aplicables, especialmente en lo que respecta a la instalación fija aguas arriba de la máquina suministrada y a su conexión/funcionamiento.
2. Todas las otras instrucciones y advertencias de uso que forman parte de la documentación técnico/gráfica que se adjunta a la máquina.



**Si no se especifica lo contrario, las operaciones de instalación, conexión, mantenimiento, reinstalación y reutilización, detección de daños o averías, demolición y desguace** deben ser efectuadas por **personal experto** preparado en materia de seguridad e informado sobre los riesgos residuales, con las mismas competencias que los encargados del mantenimiento en lo que respecta a la seguridad.

### AMBIENTES, LUGARES DE TRABAJO Y DE PASO

El ambiente de trabajo debe responder a los requisitos de la Directiva 89/654/CEE. En el área de trabajo no debe haber presentes objetos extraños. En conformidad con la Directiva 89/391/CEE, relativa a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo, **el empleador** debe encargarse de eliminar o reducir los riesgos residuales indicados como se prevé en el presente manual.

### ADVERTENCIAS CON RELACIÓN A LOS RIESGOS RESIDUALES

#### RIESGO RESIDUAL DEBIDO A LA EXTRACCIÓN DE LOS RESGUARDOS FIJOS, INTERVENCIONES EN PIEZAS ROTAS/DESGASTADAS



**El operador no debe intentar abrir o extraer los resguardos fijos o alterar los dispositivos de seguridad** por ningún motivo.

En las fases de **montaje, mantenimiento, sustitución de las herramientas y limpieza**, y **durante todas las demás operaciones manuales** que se realizan introduciendo las manos u otras partes del cuerpo en las áreas peligrosas de la máquina, sigue existiendo un riesgo residual debido sobre todo a:

1. **Golpes contra piezas de la máquina.**
2. **Frotamiento o abrasión con partes ásperas de la máquina.**
3. **Pinchazo con sus partes puntiagudas.**
4. **Corte con las partes afiladas de las herramientas.**



En la fase de **carga**, que se realiza introduciendo las manos dentro de las áreas peligrosas de la máquina, sigue existiendo un riesgo residual debido sobre todo al **corte con las partes afiladas de las herramientas**.

Además, en la fase de **limpieza o desbloqueo de las piezas encastradas en la cuchilla**, que se realiza introduciendo las manos cerca de las herramientas de corte, sigue existiendo un riesgo residual debido sobre todo al **corte con las partes afiladas de las herramientas**.

El operador y el encargado del mantenimiento **deben estar capacitados para intervenir manualmente con los resguardos abiertos**, deben estar informados acerca de los riesgos que esto comporta y deben haber recibido la autorización correspondiente de la persona responsable. También deben utilizar dispositivos de protección individual idóneos, como **guantes anticorte de cinco dedos**.

## DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN PRESENTES EN LA MÁQUINA



Las protecciones y los dispositivos de seguridad de la máquina no deben ser extraídos o desactivados arbitrariamente.

Si fuera necesario extraerlos por exigencias relacionadas con el mantenimiento extraordinario, **deberán adoptarse inmediatamente las medidas oportunas para poner en evidencia y reducir al máximo el peligro que esto comporta.**

Es obligatorio volver a colocar las protecciones o los dispositivos de seguridad en cuanto desaparecen las razones que han justificado su extracción temporal.

Los dispositivos de protección y de seguridad de la máquina deben conservarse en condiciones de perfecta y constante eficiencia.

Los órganos de transmisión de la máquina están completamente aislados mediante protecciones fijas que no permiten el acceso a ninguna cadena cinemática.

Dependiendo de los modos de utilización de la máquina y de su destino de uso, algunos de los elementos móviles que participan en el proceso de trabajo pueden no estar aislados con resguardos fijos, resguardos móviles u otros dispositivos de seguridad.

Para todas las **funciones de seguridad**, incluyendo las piezas de los sistemas de mando y control relacionadas con ella, se han utilizado principios de seguridad y componentes de probada eficacia.

### Dispositivos de protección presentes en la máquina:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>Salvamanos:</b> protección de policarbonato que impide el contacto de la cuchilla con los dedos cuando se coloca la mano sobre la empuñadura del plato.</p> <p><b>Mando apurador:</b> mando dotado tuerca anular y separador que impide el contacto de la cuchilla con los dedos cuando se coloca la mano sobre la empuñadura del plato.</p>                                                                              |  |
| <p><b>Afilador con cubierta:</b> situado sobre la cuchilla, contiene todo lo necesario para afilar la cuchilla e impide el acceso a la parte superior de la misma, que no se utiliza durante el proceso de corte.</p> <p><b>Protección cuchilla:</b> cubre la cuchilla dejando libre solo la parte que se utiliza para cortar. Puede extraerse gracias al tirante desenroscable presente en el lado trasero de la cuchilla.</p> |  |
| <p><b>Aro protector de la cuchilla:</b> cubre la cuchilla dejando libre solo la parte que se utiliza para cortar.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| <p><b>Extracción carro:</b> el carro sobre el que está montado el plato solo puede extraerse cuando el mando graduado se encuentra en la posición cero (1) y después de haberlo llevado hasta el final de su carrera (2). A continuación se debe levantar el carro hacia arriba (3).</p>                                                                                                                                        |  |

## CAP. 4. TRANSPORTE, PUESTA EN SERVICIO Y USO



La gestión de la máquina solo está permitida al personal autorizado, adecuadamente preparado y dotado de suficiente experiencia técnica.

Antes de encender la máquina, efectúe las siguientes operaciones:

- Lea atentamente la documentación técnica.
- Infórmese acerca de las protecciones y los dispositivos de emergencia disponibles en la máquina, de su localización y de su funcionamiento.

El uso no autorizado de las piezas comerciales y los accesorios que forman parte de las protecciones y de los dispositivos de seguridad puede provocar funcionamientos anómalos y situaciones de peligro para el personal que trabaja con la máquina.

El operador debe haber recibido una formación adecuada.

### PUESTOS DE TRABAJO Y FUNCIONES DE LOS OPERADORES

Como se prescribe en el manual de instrucciones para el uso, la máquina ha sido diseñada para ser gestionada por un solo operador capacitado e informado sobre los riesgos residuales y con las mismas competencias que los encargados del mantenimiento en materia de seguridad.

La zona normal de trabajo del operador es:

1. La zona delantera de la máquina en proximidad del plato para las operaciones de carga / descarga del producto alimentario y para el accionamiento del carro.
2. La zona trasera de la máquina en proximidad de la bandeja de recogida para sujetar las lonchas del producto alimentario una vez cortadas.
3. La zona que circunda la máquina en proximidad de los dispositivos de mando, los mandos, etc. para las operaciones de encendido, regulación y apagado.

### TRANSPORTE, DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAJE

Todas las operaciones de transporte y desplazamiento deben ser efectuadas por personal adecuadamente informado y formado, el cual debe haber leído y comprendido las prescripciones de seguridad incluidas en el presente manual de instrucciones para el uso. Es necesario:



1. Efectuar siempre el desplazamiento y el transporte de la máquina sin carga.
2. Comprobar que los medios de levantamiento sean capaces de soportar el peso y las dimensiones de la carga en condiciones de seguridad y que sean del tipo homologado y sujeto a un mantenimiento regular.
3. Adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la máxima estabilidad de los medios y las cargas con relación a sus masas y baricentros.
4. Evitar que la máquina sufra sacudidas bruscas o choques accidentales durante el desplazamiento y la descarga.
5. Efectuar el desplazamiento con movimientos continuos, sin tirones o impulsos repetidos.

### EXTRACCIÓN DEL EMBALAJE - PROCEDIMIENTO DE APERTURA

#### DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE - CÓMO DESHACERSE DEL MATERIAL DEL EMBALAJE

El embalaje de las máquinas impide la infiltración / penetración de líquidos, de materias orgánicas o de seres vivos: se envuelve la máquina con un revestimiento de polietileno y se introduce en una caja de cartón. Dentro de la caja, los espacios vacíos contienen material de relleno.

No abandone el embalaje en el medio ambiente: consérvelo para utilizarlo en otros transportes o entréguelo en una agencia de reciclaje.

La evaluación y la gestión de los productos empleados en el embalaje para garantizar su compatibilidad biológica competen y son responsabilidad del usuario.

El empleador tiene la obligación de conocer las leyes vigentes en su país al respecto y de actuar de modo que estas legislaciones sean respetadas.

También se prohíbe y es punible con sanciones el abandono de la máquina y el equipo eléctrico en el medio ambiente.

## OPERACIONES PRELIMINARES DE PREPARACIÓN

### ESTABILIDAD

La estabilidad de la máquina se ha proyectado de manera que, en las condiciones de funcionamiento previstas y teniendo en cuenta las condiciones climáticas, consiente su uso **sin riesgo de vuelco, de caída o de desplazamiento intempestivo**. Considerando su conformación y su posición, cuando está situada sobre un banco de trabajo estable, desprovisto de ruedas y sólido, la máquina resulta intrínsecamente estable sin necesidad de fijarla al banco de trabajo.

### ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

La conexión de la alimentación eléctrica debe ser conforme a la **legislación pertinente en el país donde se utiliza**.

Por lo tanto, **la alimentación eléctrica** debe respetar siempre las siguientes prescripciones técnicas:

1. **La alimentación eléctrica** debe ser siempre del tipo y la intensidad que se indica en las especificaciones de la placa de la máquina. En caso de aplicar una tensión excesiva, algunos de sus componentes se dañarán irreparablemente.
2. **Es necesario incorporar un dispositivo diferencial** coordinado con el circuito de protección respetando las leyes y las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes en el país en el que se instala.
3. **Fuera del envoltorio de la máquina, el cable para la alimentación eléctrica** debe pasar correctamente protegido a través de los espacios predispuestos por el cliente.
4. Si está presente **el conductor de neutro (N)**, antes de alimentar el equipo eléctrico el cliente debe garantizar su continuidad (conectado y disponible).
5. Antes de alimentar el equipo eléctrico, el cliente debe garantizar la continuidad (conectado y disponible) del conductor amarillo verde del circuito equipotencial de protección; también debe haber presente un interruptor de protección diferencial con calibrado no superior a 30 mA, en conformidad con la norma IEC 60364 última edición.

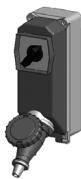
### DISPOSITIVO DE SECCIONAMIENTO DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Como puede observarse en el esquema de los circuitos de potencia que se entrega junto al equipo eléctrico, el dispositivo de seccionamiento de la alimentación eléctrica se suministra solamente para la fuente de **alimentación de la máquina**.

En caso de incompatibilidad entre la toma de la red y el enchufe del aparato **solicite al personal encargado del mantenimiento que sustituya la toma por otra de un tipo adecuado**.

El dispositivo de seccionamiento de la alimentación permite **separar (aislar) el equipo eléctrico de la máquina de la alimentación para poder intervenir en ella sin quedar expuesto al riesgo de sacudidas eléctricas**.

El dispositivo de seccionamiento puede encontrarse en dos posiciones distintas:

|                                                                                               |                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|              |        |
| OFF o "desactivado", el equipo eléctrico se encuentra seccionado de la alimentación eléctrica | ON o "activado", el equipo eléctrico se encuentra conectado a la alimentación eléctrica |

### ROTACIÓN DE LA CUCHILLA



Las operaciones que se indican a continuación deben ser realizadas por el encargado del mantenimiento de la máquina (**personal especializado en el sector del mantenimiento eléctrico de máquinas industriales**).

**En las máquinas alimentadas con tensión trifásica (3 PE CA 400V 50Hz)**, al encender la máquina es necesario asegurarse de que la cuchilla gire en sentido contrario al de las manecillas del reloj.

**En caso de que gire en el sentido de las manecillas del reloj**, apague la máquina, desconecte el enchufe, desmóntelo, desconecte los dos conductores de fase, invierta su posición, vuelva a montarlo todo y conecte nuevamente la máquina a la red de alimentación.

### DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Los dispositivos de mando han sido diseñados y fabricados de manera que resultan seguros, fiables y resistentes a los esfuerzos normales y previsibles de servicio, así como a los agentes externos. También son claramente visibles e identificables y están adecuadamente marcados. A continuación se mencionan los principales **dispositivos de mando**:

| TIPO / COLOR     | REFERENCIA / DESCRIPCIÓN                                         |
|------------------|------------------------------------------------------------------|
| Botón / negro    | "0" / Botón para gestionar la parada de la máquina               |
| Botón / blanco   | "Q" / Botón para gestionar el arranque de la máquina             |
| Lámpara / blanca | Botón luminoso que se ilumina cuando la máquina está funcionando |

## ARRANQUE

La máquina solo puede ponerse en marcha **accionando voluntariamente el dispositivo de mando correspondiente**: el botón "I", que gestiona el arranque de la máquina.

## PARADA

Para parar la máquina, accione el botón "0". En caso de **parada momentánea o prolongada**, antes de poner en marcha la máquina de nuevo deben retirarse todos los productos alimentarios colocados sobre el plato.

## AUSENCIA DE TENSION

Si se produce un corte de corriente o se desconecta la máquina de la red eléctrica, para ponerla en marcha de nuevo se deberá seguir la función de arranque **después de restablecer la alimentación eléctrica o de volver a conectar la máquina a la red eléctrica**.

## CONTROLES Y COMPROBACIONES ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

| COMPROBACIÓN / CONTROL ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA                                                                                                                                         | PROCEDIMIENTOS Y RESULTADOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Asegurarse de que:</u><br>➤ No haya objetos extraños sobre la placa de regulación de las lonchas, sobre el plato o sobre la bandeja de recogida.                                         | Control visual de las partes indicadas para asegurarse de la ausencia de objetos o cuerpos extraños <b>como herramientas, trapos, etc. y de producto alimentario</b> .<br><b>En caso contrario, retírelos.</b>                                                                                                                                                             |
| <u>Asegurarse de que estén limpios:</u><br>➤ El plato y sus grupos.<br>➤ La cuchilla, la placa de regulación de la loncha y el disco protector de la cuchilla.<br>➤ La bandeja de recogida. | Antes de utilizar la máquina es necesario controlar visualmente todas las superficies de las partes indicadas para asegurarse de que estén limpias.<br>Para efectuar el control visual de las partes internas, es necesario desmontarlas.<br>En caso de presencia de mohos o de cualquier tipo de suciedad, efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo 5. |
| <u>Asegurarse de la integridad:</u><br>➤ De las protecciones fijas.                                                                                                                         | Todos los resguardos fijos, etc. deben desempeñar la función para la que han sido concebidos.<br>Es necesario controlar visualmente las partes indicadas para constatar la integridad de sus superficies externas.<br>Estas partes deberán sustituirse cuando se observen las primeras señales de erosión o ruptura.                                                       |
| <u>Asegurarse de que funcionen correctamente:</u><br>➤ Las piezas del sistema de mando / control relativas a la seguridad.<br>➤ Los dispositivos de mando.                                  | Todos los dispositivos deben desempeñar la función para la que han sido concebidos.<br>Accione directamente los dispositivos para que ejecuten la función deseada.<br>Los actuadores y todas las otras piezas deberán sustituirse cuando se observen las primeras señales de erosión o ruptura.                                                                            |
| <u>Asegurarse de la ausencia:</u><br>➤ De ruidos extraños después de la puesta en marcha.                                                                                                   | Durante el control de la funcionalidad de los dispositivos de mando, en caso de percibir ruidos extraños debidos por ejemplo a un agarrotamiento o una ruptura mecánica, detenga inmediatamente la máquina y active el servicio de mantenimiento.                                                                                                                          |

Para realizar cualquier tipo de intervención o para sustituir las piezas dañadas, **active el servicio de mantenimiento**. En caso de sustituir piezas, deberán utilizarse los productos originales del fabricante o por lo menos de calidad, nivel de seguridad y características equivalentes. Para obtener información más detallada, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado.

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El operador puede poner en funcionamiento la máquina siguiendo en orden estas indicaciones:

- Colocar la máquina sobre una superficie estable de manera que el interruptor se encuentre enfrente del operador.
- Resultado positivo de los controles relacionados con las operaciones preliminares de preparación.
- Resultado positivo de los controles relacionados con la alimentación eléctrica.
- Resultado positivo de los controles **finalizados a asegurarse de que se han respetado todas las condiciones de seguridad**.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Hacer retroceder el plato hacia el operador y levantar y hacer girar hacia fuera la empuñadura del apurador.
- Colocar el producto que se desea cortar sobre el plato en contacto con la placa de regulación de las lonchas.
- Actuar en el mando graduado para determinar el grosor del corte, de "0" a "15".
- Bloquear el alimento con el apurador.
- Accionar el interruptor de encendido y asegurarse de que se enciende la luz testigo.
- Aferrar la empuñadura de sujeción en el plato y empujar el plato haciéndolo avanzar suavemente hacia la cuchilla prestando atención para mantener una ligera presión contra la placa de regulación de las lonchas. Se prohíbe **empujar los alimentos con las manos**.
- La cuchilla cortará fácilmente el alimento y la loncha, guiada por el soporte para lonchas, se desprenderá y caerá sobre la bandeja de recogida.
- Una vez terminada la operación de corte, apagar la máquina, volver a poner la placa de regulación de las lonchas en el nivel "0" y desconectar el cable de alimentación.



**Se aconseja no hacer funcionar la máquina vacía, sin producto alimentario.**

## APAGADO

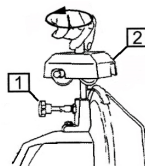
Para apagar la máquina se debe seguir este procedimiento:

1. Antes de apagar la máquina, **esperar hasta que termine de cortar el producto**.
2. Detener la máquina accionando el dispositivo de mando de parada "0".
3. Desconectar el enchufe de la máquina de la toma de alimentación.
4. Efectuar las operaciones de limpieza.

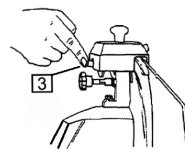
## AFILADO DE LA CUCHILLA

La cuchilla debe ser afilada periódicamente, nada más notar una disminución de su capacidad de corte. Para ello, es necesario seguir meticulosamente estas instrucciones:

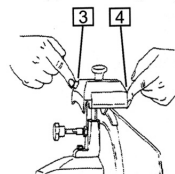
1. Apagar la máquina, volver a poner la placa de regulación de la loncha en el nivel "0" y desconectar el cable de alimentación.
2. Limpiar meticulosamente la cuchilla con alcohol desnaturalizado para desengrasarla.
3. Aflojar el pomo (1), levantar el afilador (2) y hacerlo girar 180°; dejarlo llegar hasta el final de su carrera de manera que la cuchilla quede situada entre las dos muelas.
4. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
5. Accionar el interruptor de encendido y asegurarse de que se enciende la luz testigo.



6. Presionar el botón (3) y dejar girar la cuchilla en contacto con la muela durante 30/40 segundos hasta que se forme una ligera rebarba en el filo de la cuchilla.



7. Presionar simultáneamente durante 3/4 segundos los botones (3 y 4) y soltarlos en el mismo instante. **La operación de desbarbado no debe prolongarse durante más de 3/4 segundos para evitar la retorsión del filo de la cuchilla.**



8. Volver a poner en su posición original el aparato afilador siguiendo el mismo procedimiento pero en orden contrario.



**Es necesario sustituir la cuchilla de la cortadora cuando no es capaz de soportar otros afilados o cuando la distancia entre la cuchilla y el aro de protección supera los 6 mm.**

## **CAP. 5. MANTENIMIENTO, DETECCIÓN DE AVERÍAS Y LIMPIEZA**

### REQUISITOS DEL ENCARGADO DEL MANTENIMIENTO

El término "**mantenimiento**" no hace referencia solamente al control periódico del funcionamiento normal de la máquina, sino también al análisis y a la consecuente solución de todas las causas por las que puede quedar fuera de servicio.

Es absolutamente necesario que en las actividades de **mantenimiento, limpieza, sustitución de partes y detección de averías** que se llevan a cabo en la sede del usuario, **esta labor sea encargada a personal experto**, competente y autorizado por el empleador.

Todas las operaciones de **mantenimiento, limpieza y sustitución de piezas**, sin ninguna excepción, deben ser realizadas necesariamente con la máquina completamente parada y aislada de las fuentes de alimentación externas.

### PRESCRIPCIONES DE MANTENIMIENTO

#### EXTRACCIÓN DE LOS RESGUARDOS O DE LOS DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN

Algunas de las intervenciones mencionadas en el presente **capítulo requieren la extracción de resguardos fijos**.

Dicha extracción solo puede ser efectuada por el encargado del mantenimiento.

Al terminar las tareas previstas, es necesario volver a colocar los resguardos y bloquearlos en su posición original con los sistemas de fijación empleados antes de la intervención.

**El responsable del mantenimiento debe desactivar completamente la máquina**, como se indica a continuación, antes de extraer un resguardo fijo o de sustituir un elemento.

**AISLAMIENTO DE LAS FUENTES DE ALIMENTACIÓN EXTERNAS**

Antes de efectuar cualquier operación de **mantenimiento, limpieza o sustitución de piezas**, es necesario seccionar y aislar las fuentes de alimentación externas.



Colocar en “cero” el dispositivo de protección situado aguas arriba de la línea de alimentación del equipo eléctrico.

Desactivar el dispositivo de seccionamiento general y proteger el enchufe con sistemas idóneos.

**LIMPIEZA**

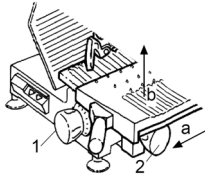
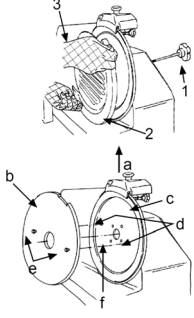


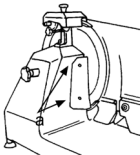
**Se prohíbe limpiar a mano los órganos y los elementos móviles.**

Todas las operaciones de limpieza deben iniciarse solo y exclusivamente **después de haber descargado la máquina apartando el producto alimentario que se estaba cortando y de aislarla de la fuente de energía externa.**

**La máquina, el equipo eléctrico y los componentes incorporados en la máquina no deben lavarse con agua, especialmente en forma de chorros de cualquier tipo o cantidad; por lo tanto, deben limpiarse sin "cubo" ni "goma" ni "esponja". No coloque nunca la máquina directamente sobre el lavabo o debajo del grifo.**

La clasificación del nivel de higiene de la máquina para el uso previsto es 2 (dos): máquina que, después evaluar al riesgo de higiene, ha resultado conforme a los requisitos de las normas internacionales aplicables pero requiere un desmontaje programado para la limpieza.

| FRECUENCIA                                                                    | PERSONAL | PROCEDIMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Al terminar cada operación de afilado de la cuchilla                          | Operador | <b>LIMPIEZA DEL AFILADOR</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Apague la máquina y desconecte el cable de alimentación.</li><li>2. Póngase un par de guantes metálicos.</li><li>3. Limpie las muelas con un cepillo impregnado en alcohol desnaturalizado manteniendo siempre la posición de seguridad, es decir, con las muelas dirigidas hacia la parte opuesta de la cuchilla.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Al terminar cada turno de trabajo y en cualquier caso antes del uso cotidiano | Operador | <b>LIMPIEZA DEL CARRO</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Apague la máquina y desconecte el cable de alimentación.</li><li>2. Póngase un par de guantes metálicos.</li><li>3. Extraiga el grupo formado por el plato, apurador brazo y pie: ponga la placa de regulación de la loncha al nivel "0" utilizando el mando correspondiente (1),<ul style="list-style-type: none"><li>➤ lleve el carro hasta el final de su carrera (a) por el lado de los mandos,</li><li>➤ desenrosque el mando (2) y tire del carro hacia arriba (b),</li><li>➤ limpie el grupo formado por el plato, apurador brazo y pie con los productos que se especifican a continuación.</li></ul></li><li>4. Vuelva a colocar el grupo con el mismo procedimiento pero en orden contrario.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                          |
| Al terminar cada turno de trabajo y en cualquier caso antes del uso cotidiano | Operador | <b>LIMPIEZA CUCHILLA, PROTECCIÓN CUCHILLA, ARO DE PROTECCIÓN</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Apague la máquina y desconecte el cable de alimentación.</li><li>2. Póngase un par de guantes metálicos (3).</li><li>3. Desenrosque el mando (1) para permitir la extracción de la protección de la cuchilla (2).</li><li>4. Quite el afilador (a).</li><li>6. Apoye la máscara de plexiglás sobre la cuchilla.</li><li>7. Haga coincidir el eje de los dos orificios (c) presentes en la cuchilla con los dos pernos (d) presentes en la máscara haciendo girar simplemente la cuchilla hasta la posición deseada.</li><li>8. Enrosque los dos pomos (e) sin apretar demasiado.</li><li>9. Suelte los tres o cuatro tornillos (f) que bloquean la cuchilla.</li><li>10. Limpie la cuchilla, la superficie opuesta a la cuchilla y el aro de protección con los productos que se especifican a continuación.</li><li>11. Vuelva a colocar el grupo con el mismo procedimiento pero en orden contrario.</li></ol>  |

| FRECUENCIA                                                                    | PERSONAL                    | PROCEDIMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Al terminar cada turno de trabajo y en cualquier caso antes del uso cotidiano | Encargado del mantenimiento | <b>LIMPIEZA DEL SOPORTE PARA LONCHAS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la máquina y desconecte el cable de alimentación.</li> <li>2. Póngase un par de guantes metálicos.</li> <li>3. Desensrosque los 2 pomos (a) que mantienen bloqueado el soporte para las lonchas.</li> <li>4. Límpielo con los productos que se especifican a continuación.</li> <li>5. Vuelva a colocarlo con el mismo procedimiento pero en orden contrario.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Al terminar cada turno de trabajo y en cualquier caso antes del uso cotidiano | Operador                    | <b>LIMPIEZA GENERAL:</b><br>Todas las superficies y las partes de la máquina destinadas a entrar en contacto con el producto alimentario, es decir, <b>las zonas alimentarias (protección cuchilla, plato, placa de regulación de la loncha, etc.) y la superficie externa de la máquina</b> deben limpiarse y desinfectarse con los procedimientos que se mencionan a continuación. <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Desincruste los restos de producto alimentario de las superficies</b> (utilizando un raspador de plástico, por ejemplo).</li> <li>➤ <b>Limpie todas las superficies de la zona alimentaria y las superficies externas con un paño suave humedecido (no debe gotear) con un detergente diluido en agua caliente</b> (el jabón normal para los platos es perfecto). Utilice productos específicos para el aluminio líquidos (no en crema o pastas abrasivas) y sobre todo sin cloro. Para las sustancias grasas se puede utilizar alcohol desnaturalizado.</li> <li>➤ <b>Aclare con agua caliente limpia y a continuación seque todas las superficies de la zona alimentaria y las superficies externas</b> con un paño suave que no deje pelusas.</li> <li>➤ <b>Las partes de aluminio no pueden lavarse en el lavavajillas.</b></li> </ul> <b>DESINFECCIÓN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilice detergentes con PH neutro no oxidantes.</li> <li>➤ Si emplea agua caliente (&gt; 60 °C), utilice exclusivamente agua desmineralizada.</li> <li>➤ Si emplea otros productos, estos deben ser adecuados para el tipo de material.</li> <li>➤ En las máquinas con piezas de aluminio se pueden emplear productos a base de ácido peracético.</li> </ul> <b>PERIODOS DE LARGA INACTIVIDAD</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Durante los <u>periodos de larga inactividad</u> de la máquina, pase enérgicamente un paño impregnado en aceite de vaselina sobre todas las superficies de aluminio para extender una capa protectora.</li> </ul> <b>COSAS QUE NO DEBEN HACERSE ANTES O DURANTE LA LIMPIEZA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acceder a los elementos móviles sin haberse <u>asegurado previamente de haberlos parado.</u></li> <li>➤ Acceder a los elementos móviles sin haber <u>parado la máquina en condiciones de seguridad garantizada</u> (bloqueo en la posición de cero de los dispositivos de seccionamiento de la alimentación eléctrica).</li> </ul> <b>PRODUCTOS QUE NO SE DEBEN UTILIZAR:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Aire comprimido con chorros hacia las zonas con depósitos de harina</u> y hacia la máquina en general.</li> <li>➤ <u>Aparatos de vapor.</u></li> <li>➤ <u>Detergentes que contengan CLORO (aunque estén diluidos)</u> o sus componentes como: lejía, ácido muriático, productos para desatascar el desagüe, sosa cáustica, productos para limpiar el mármol, descalcificantes en general, etc., dado que pueden alterar la composición del aluminio manchándolo y oxidándolo irreparablemente.</li> <li>➤ Las exhalaciones de estos productos pueden oxidar y en algunos casos corroer el aluminio.</li> <li>➤ <u>Estropajos, cepillos o discos abrasivos</u> realizados con otros metales o aleaciones (por ejemplo acero común, aluminio, latón, etc.) o herramientas que haya limpiado anteriormente otros metales o aleaciones capaces de rayar la superficie.</li> <li>➤ <u>Detergentes en polvo abrasivos.</u></li> <li>➤ <u>Bencina, solventes o fluidos inflamables o corrosivos</u></li> <li>➤ Las sustancias que se utilizan <u>para limpiar la placa.</u></li> </ul> |

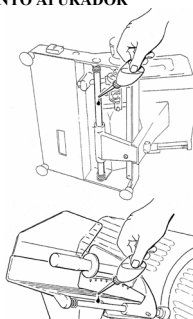
## LUBRICACIÓN



Se prohíbe lubricar a mano los órganos y los elementos móviles.

Todas las operaciones de lubricación deben iniciarse solo y exclusivamente después de haber descargado la máquina apartando el producto alimentario que se estaba cortando y de aislarla de la fuente de energía externa.

ESPAÑOL

| FRECUENCIA   | PERSONAL | PROCEDIMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semanalmente | Operador | <p><b>GUÍAS DE DESLIZAMIENTO CARRO Y BARRA DESLIZAMIENTO APURADOR</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Apague la máquina y desconecte el cable de alimentación.</li><li>2. Incline la máquina como se indica en la figura.</li><li>3. Ponga una pequeña cantidad de aceite en la barra y haga deslizar el grupo correspondiente 3-4 veces.</li><li>4. Efectúe una limpieza meticulosa para eliminar el lubricante sobrante.</li><li>5. Vuelva a colocar la máquina apoyándola sobre sus patas.</li></ol> <p>Utilice exclusivamente el aceite suministrado; si no es posible, utilice aceite blanco de vaselina. <b>NO UTILICE ACEITES VEGETALES.</b></p>  |

## MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Para las intervenciones de **mantenimiento extraordinario** relacionadas con rupturas y revisiones o averías mecánicas o eléctricas, es necesario solicitar directamente la intervención de un Centro de Asistencia Autorizado.

**Las instrucciones relativas al mantenimiento extraordinario no están incluidas en el presente manual de instrucciones para el uso**, por lo que deben ser solicitadas explícitamente al fabricante. Estas intervenciones son:

1. Sustitución de las muelas del afilador.
2. Tensado o sustitución de la correa de transmisión del movimiento.
3. Sustitución de componentes de la instalación eléctrica.
4. Reparaciones o sustitución de partes estructurales no expresamente indicadas en el presente manual.

## DETECCIÓN DE DESPERFECTOS O AVERÍAS Y DESBLOQUEO DE ELEMENTOS MÓVILES

A continuación se indican las intervenciones que pueden llevar a cabo los encargados del mantenimiento para detectar desperfectos o averías y desbloquear los elementos móviles.

| TIPO                            | CAUSA POTENCIAL/CAUSAS POTENCIALES                                                                                                                                                                       | PROCEDIMIENTOS Y RESULTADOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Falta de tensión de red         | Apagón general.<br><br>Intervención de fusibles o magnetotérmicos situados aguas arriba de la línea de alimentación de la máquina.                                                                       | Dirijase al ente distribuidor de la energía eléctrica.<br><br>Restablezca el dispositivo de protección después de haber eliminado las causas que han determinado su intervención. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico electricista.                                                                                                                                            |
| Interrupción del funcionamiento | Intervención del dispositivo de protección presente en el interior de la máquina.<br><br>Causa/s no identificable/s.                                                                                     | Póngase en contacto con un técnico electricista. Restablezca el dispositivo de protección después de haber eliminado las causas que han determinado su intervención. <b>Si han intervenido los fusibles</b> , sustitúyalos por otros de idéntico modelo, calibrado y curva de intervención.<br><br>Póngase en contacto directamente con un centro de Asistencia Autorizado.                            |
| La máquina no se pone en marcha | Falta de tensión de alimentación.<br><br>Dispositivos de seccionamiento puestos en "OFF".<br><br>Han intervenido los fusibles o los magnetotérmicos no funcionan.<br><br>El botón de marcha no funciona. | Asegúrese de haber introducido correctamente el enchufe.<br><br>Haga girar los dispositivos de seccionamiento hasta la posición "ON".<br><br>Haga sustituir los fusibles que han intervenido y controle el estado de los interruptores magnetotérmicos.<br><br>Controle la eficiencia del botón de MARCHA y, si es necesario, póngase en contacto directamente con un Centro de Asistencia Autorizado. |

|                                                                                                                 |                                                                                                                                |                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La máquina no se pone en marcha y se percibe un zumbido (solo para máquinas trifásicas)                         | El motor funciona con dos fases o avería del circuito de alimentación de la máquina.                                           | Detenga la máquina y solicite al encargado del mantenimiento que controle el cable eléctrico y los circuitos de alimentación.          |
| El sentido de rotación de la cuchilla es incorrecto (solo para máquinas trifásicas)                             | Los cables de alimentación no están conectados correctamente.                                                                  | Solicite al encargado del mantenimiento que desconecte e invierta los dos cables eléctricos.                                           |
| La máquina se pone en marcha pero el indicador luminoso no se enciende                                          | Indicador luminoso estropeado o defectuoso.                                                                                    | Póngase en contacto directamente con un centro de Asistencia Autorizado.                                                               |
| El indicador luminoso se enciende pero la máquina no se pone en marcha                                          | Tarjeta eléctrica defectuosa o estropeada.                                                                                     | Póngase en contacto directamente con un centro de Asistencia Autorizado.                                                               |
| Durante el funcionamiento la máquina vibra, el motor se sobrecalienta y se percibe un olor desagradable         | Avería del motor.                                                                                                              | Póngase en contacto directamente con un centro de Asistencia Autorizado.                                                               |
| Durante el funcionamiento la velocidad de rotación de la cuchilla disminuye o la cuchilla se detiene            | Avería en el grupo de transmisión o aceite u otras sustancias depositadas sobre el grupo de transmisión que pierde adherencia. | Póngase en contacto directamente con un centro de Asistencia Autorizado.                                                               |
| El producto no se corta correctamente en lonchas y las lonchas están deshilachadas o tienen una forma irregular | Cuchilla no afilada.                                                                                                           | Afile la cuchilla.                                                                                                                     |
|                                                                                                                 | Cuchilla desgastada.                                                                                                           | Póngase en contacto directamente con un centro de Asistencia Autorizado.                                                               |
| El afilado de la cuchilla es insatisfactorio                                                                    | Muelas engrasadas.                                                                                                             | Limpie meticulosamente las muelas.                                                                                                     |
|                                                                                                                 | Muelas desgastadas.                                                                                                            | Póngase en contacto directamente con un centro de Asistencia Autorizado.                                                               |
| El carro no se desliza                                                                                          | Guías de deslizamiento sucias o no lubricadas.                                                                                 | Limpie o lubrique las guías.                                                                                                           |
| El botón de parada no funciona                                                                                  | Avería en el circuito eléctrico.                                                                                               | Detenga la máquina desconectando el enchufe de alimentación y póngase en contacto directamente con un centro de Asistencia Autorizado. |

## CAP. 6. ELIMINACIÓN



El símbolo del cubo de basura tachado en la máquina indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado separadamente de otros residuos.



En caso de que decida no utilizar más la máquina porque ha quedado obsoleta, estropeada o desgastada, su puesta fuera de servicio debe ser realizada por personal debidamente cualificado y equipado. Al finalizar la actividad de desmantelamiento, todas la placas relativas a las especificaciones técnicas y demás documentos deben ser destruidos. La máquina puede ser eliminada sin necesidad de reducirla en piezas diminutas, siendo suficiente desconectar los principales grupos que la componen y enviarlos al desguace.

No elimine la máquina como residuo urbano mixto sino que debe efectuar la recogida diferenciada.

Los sistemas de retiro o de recogida de la máquina son:

- Retiro a través del consorcio del distribuidor.
- Posibilidad de entrega de la máquina al distribuidor, equivalente al acto de compra de una máquina nueva.

En la máquina no hay sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos sobre el medio ambiente o la salud humana. Es fundamental que los compradores contribuyan a la reutilización, al reciclaje y otras formas de recuperación de la máquina. Es una obligación del empleador estar al corriente de las leyes vigentes que regulan la materia en su propio país y actuar de modo que pueda cumplir dichas obligaciones.



**Queda prohibido y, es susceptible de sanciones, el abandono de la máquina y del equipo eléctrico en el medio ambiente.**

•





## INDEX

|          |                                                  |    |
|----------|--------------------------------------------------|----|
| CHAP. 1. | ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITE CONSULTATION | 3  |
| CHAP. 2. | INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES       | 4  |
| CHAP. 3. | INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE                    | 8  |
| CHAP. 4. | TRANSPORT, MISE EN SERVICE ET EMPLOI             | 10 |
| CHAP. 5. | MAINTENANCE, RECHERCHE DEFAILLANCES ET NETTOYAGE | 13 |
| CHAP. 6. | ELIMINATION                                      | 16 |

## GARANTIE

Cette machine est garantie 12 (douze) mois depuis la vente.

La garantie couvre les réparations des machines achetées dans les points de vente autorisés, au cas où il serait démontré qu'elles auraient des défauts dans les matériaux ou dans l'assemblage, aux conditions établies dessous:

1. la garantie signifie le remplacement gratuit de toutes ces parties qui ont des défauts de fabrication. La garantie n'est plus valable si on ne garde pas même le ticket de caisse ou la facture qui atteste l'achat et dans les cas suivants:
  - a. altération de la machine ou endommagement de la même, due à négligence;
  - b. emploi de la machine avec des modalités pas conformes aux avertissements indiqués sur le manuel d'instructions ;
  - c. dégâts provoqués par la non aptitude du milieu dans lequel l'appareil travail et qui ne dépendent pas de la marche normale de la machine (irrégularité des valeurs tension et fréquence dans l'installation de réseau) ;
  - d. interventions de réparation effectuées par personnes ou centres non agréés par le fabricant ;
2. la demande d'intervention en garantie devra s'effectuer exclusivement auprès des points de vente ou les laboratoires agréés;
3. on devra rendre la machine au fabricant port payé, pour la réparation, et les frais de transport sont toujours à la charge du destinataire.
4. on n'effectue pas le remplacement de la machine, ainsi que le prolongement de la garantie à la suite des interventions pour panne ;
5. le fabricant n'est pas responsable pour les dégâts directs ou indirects de n'importe quelle nature aux personnes ou aux choses pour le mésusage de la machine ou la non utilisation pendant le temps nécessaire pour les réparations.

|               |                                                                                                               |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MODELE</b> | <b>G220 /G250 /G275 /G300 /G330 /G350<br/>V300 /V330 /V350 /V370                      AC300 /AC350 /AC370</b> |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| <b>Manuel d'instructions</b> |                  |
| <b>Edition</b>               | <b>Mars 2015</b> |

# CHAP. 1 ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITE CONSULTATION

## BUT DU MANUEL

### IMPORTANCE DU MANUEL

Ce manuel d'instructions doit être considéré tel que **partie intégrante de la machine**:

1. on doit le garder pendant toute la vie de la machine.
2. il doit accompagner la machine en cas de cession de la même.
3. outre à indiquer toutes les nouvelles utiles pour les opérateurs, il contient (collectés en chapitres spécifiques), les schémas électriques qui seront utilisés pour les interventions éventuels de maintenance et réparation.

### BUT/FINALITE DU MANUEL

Ce manuel d'instructions a le **but de donner** au commettant, toutes les informations nécessaires afin que la machine soit utilisée de façon adéquate et l'opérateur soit capable de gérer la même dans la manière la plus autonome et sure possibles.

De plus, ce manuel a été rédigé dans le but de donner de **renseignements et avertissements** pour connaître la machine fournie, pour comprendre ses principe set ses limites de marche. Pour tous les doutes, appeler le Centre d'Assistance Autorisé.

### DESTINATAIRES

Ce manuel d'instructions, délivré en numéro de 1 copie avec la machine, est fourni tel que partie intégrante du même, et il est adressé autant aux opérateurs qu'aux techniciens qualifiés, habilités à l'installation, l'emploi et la maintenance.

**Le responsable du service de prévention et sécurité** du commettant et **toutes les personnes préposées** auxquels la machine est destinée, doivent connaître ce manuel d'instructions, dans le but de prendre toutes les mesures techniques et d'organisation.

### RESPONSABILITE



- Au cas ce manuel subirait d'endommagements ou il irait perdu, il serait possible d'en demander une copie au Centre d'Assistance Autorisé.
- Ce manuel reflète l'état de la technique lors de la fabrication de la machine; le fabricant se réserve le droit d'actualiser la production et par conséquent, d'autres éditions du manuel, sans l'obligation d'actualiser la production ou les manuel précédents, sauf en cas spéciaux qui concernent la santé et la sécurité des personnes.
- Mettre plus d'attention au contenu des risques résiduels présents sur la machine et les prescriptions auxquels les opérateurs doivent se conformer.
- Le fabricant se considère responsable pour la machine dans sa configuration originelle.
- Le fabricant ne se considère pas responsable pour les dégâts causés par le mésusage ou pas correcte de la machine et de la documentation ou pour les dégâts causés par la violation de règles contraignantes, négligence, inexpérience, imprudence et non respect de normes réglementaires pour la part de l'embauteur, de l'opérateur ou du contrôleur à la maintenance et pour tous les défaillances causées par un usage inconsidéré, abusifs et/ou inadéquat.
- Le fabricant ne se considère pas responsable pour les conséquences causées par l'emploi des pièces de rechange pas originelles ou de caractéristiques équivalentes.
- Le fabricant ne se considère responsable que pour les renseignements indiqués dans le texte originel du manuel en langue italienne.
- La non-observation des prescriptions contenues dans ce manuel, provoquera la déchéance immédiate de la garantie.

Les responsables de l'usine, qui dirigent les activités de travail, doivent, dans le domaine des respectives attributions et compétences:

- Réaliser les mesures de sécurité fixées ;
- Rendre conscient les opérateurs des risques spécifiques auxquels ils sont exposés et leur faire connaître les réglementations essentielles de prévention ;
- Etablir et exiger que les opérateurs individuels respectent les normes de sécurité et utilisent les moyens de protection qu'ils ont à leur disposition;
- Mettre en même temps plusieurs opérateurs à travailler sur ce produit manufacturé.

## SIGNIFICATION DES SYMBOLES

Ci-dessous on spécifie clairement la signification des symboles et des définitions qui seront utilisées dans ce document.



### DANGER

Il indique la présence d'un danger pour ceux qui travaillent sur la machine et pour ce qui se trouvent dans les parages; pour cette raison l'activité signalée doit être déroulée en respectant les normes en vigueur pour la prévention des accidents et des indications indiquées dans ce manuel.



### PRUDENCE

Il indique un avertissement sur des informations utiles et/ou d'autres recommandations et/ou habiletés concernant l'opération en cours.



### ATTENTION

Il indique une opération à exécuter avec beaucoup d'attention pour éviter d'endommager la machine.

FRANÇAIS

## CHAP. 2 INFORMATIONS GENERALE ET CARACTERISTIQUES

### DESTINATION USAGE ET PIECES DE CONSTRUCTION

La trancheuse, ensuite dénommée "machine", est conçue et fabriquée avec une lame rotative circulaire, utilisée pour trancher de produits alimentaires en tranches d'épaisseur variable, actionnée par un moteur électrique démarré directement et par un système de transmission à courroies. Les produits alimentaires peuvent être: viande, charcuterie, etc.... Chaque produit ne doit pas contenir des os, ou d'autres parties de consistance différente de celle du produit alimentaire (revêtement plastique, ficelle, etc....) et il doit avoir une température pas inférieure à 3°C. Pour trancher des fromages, utiliser une lame revêtue en téflon.

La carcasse de la machine qui supporte l'outil de coupe, est en une alliance d'aluminium anodisé. Le procédé électrolytique d'anodisation, assure le contact avec les aliments (hygiène) outre à une haute résistance à l'oxydation.

La lame est en acier 100Cr6 (chromée), elle est rectifiée et tempérée en assurant une coupe précise et nette du produit même après son réaffûtage.

D'autres composants de la machine sont en polycarbonate et acier inox pour usage alimentaire.

La machine peut être du type:

- **Verticale:** machine dans laquelle le plateau porte-aliment est parallèle par rapport au plan horizontal.  
Le plateau porte-aliment est doué d'un bras spécial pour bloquer la charcuterie.
- **Gravité:** machine dans laquelle le plateau porte-aliment est incliné par rapport au plan horizontal.  
Le produit à couper bouge vers la lame par gravité.
- **Trancheuse à viande:** machine dans laquelle le plateau porte-aliment est parallèle par rapport au plan horizontal.  
Le plateau porte-aliment est conçu de façon telle à contenir des morceaux de viande.

Le bâti de la machine appuie sur l'établi par des pieds en caoutchouc anti-glissage.

La machine est douée d'un chariot qui bouge parallèlement au fil de la lame, par des rails de guidage situés sous l'établi. Le chariot est activé manuellement et il est assorti d'un plateau porte-aliment qui a la tâche de maintenir en position le produit pour permettre qu'il soit porté vers le fil taillant de la lame. Le produit alimentaire est positionné et enlevé manuellement.

L'épaisseur de la tranche peut être réglée en déplaçant la voile sur laquelle il appuie le produit à tailler, d'une valeur qui correspond à l'épaisseur de la tranche désirée, par une poignée graduée.

La machine est douée d'une plaquette d'identité, sur laquelle on a indiqué les données suivantes:

|                                                                                     |             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
|  |             |           |
| <b>Mod.</b>                                                                         |             | <b>Hp</b> |
| <b>Nr.</b>                                                                          |             | <b>kW</b> |
| <b>1N PE AC. 230V 50Hz</b>                                                          |             |           |
| <b>Kg.</b>                                                                          | <b>2011</b> | <b>kA</b> |

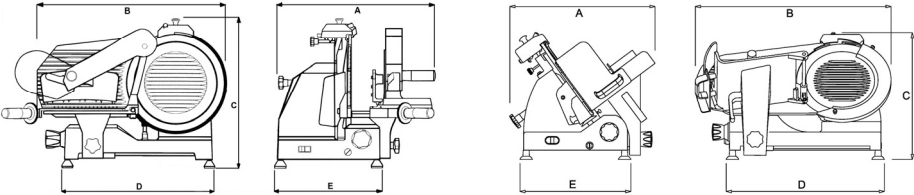
[fac-similé]

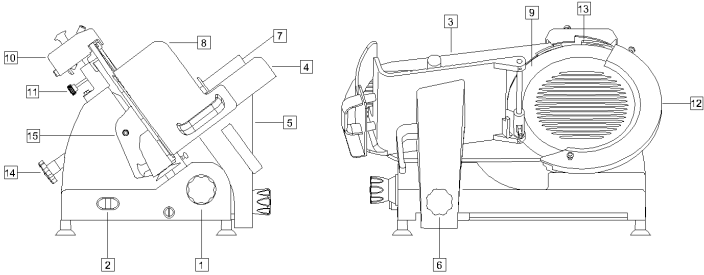
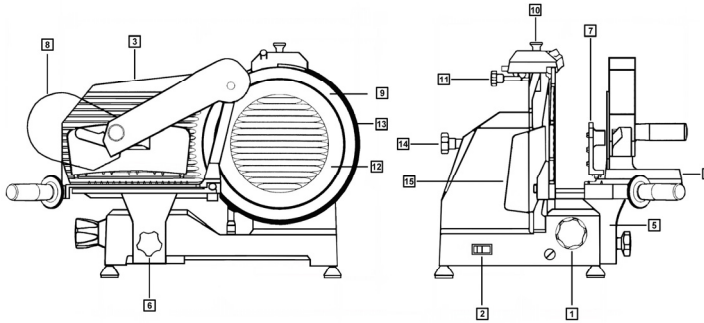
**Données techniques et de construction trancheuse à gravité**

| Données techniques                               | Modèle                  |                         |                         |                         |                         |                         |
|--------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                                                  | G220                    | G250                    | G275                    | G300                    | G330                    | G350                    |
| Puissance (kW) / (Hp)                            | 0.25/0.35               | 0.25/0.35               | 0.27/0.40               | 0.27/0.40               | 0.38/0.50               | 0.38/0.50               |
| Diamètre lame (mm)                               | 220                     | 250                     | 275                     | 300                     | 330                     | 350                     |
| Capacité coupe (mm)                              | 170x210                 | 190x250                 | 160x230                 | 160x230                 | 240x250                 | 240x250                 |
| Régulation coupe (mm)                            | 0 ÷ 15                  |                         |                         |                         |                         |                         |
| Course chariot (mm)                              | 240                     | 260                     | 270                     | 270                     | 330                     | 330                     |
| Masse (kg)                                       | 13                      | 19                      | 22                      | 23                      | 38                      | 40                      |
| Dimensions encombrement<br>A x B x C x D x E(mm) | 400x450x370<br>x400x300 | 580x470x370<br>x470x310 | 500x630x420<br>x470x320 | 500x630x420<br>x470x320 | 500x780x480<br>x600x420 | 500x800x480<br>x600x420 |

**Données techniques et de construction trancheuse verticale et trancheuse à viande**

| Données techniques                               | Modèle                      |                             |                             |                             | Modèle                      |                             |                             |
|--------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|                                                  | V300                        | V330                        | V350                        | V370                        | AC300                       | AC350                       | AC370                       |
| Puissance (kW) / (Hp)                            | 0.3/0.40                    | 0.4/0.50                    | 0.4/0.50                    | 0.4/0.50                    | 0.35/0.40                   | 0.4/0.50                    | 0.4/0.50                    |
| Diamètre lame (mm)                               | 300                         | 300                         | 350                         | 370                         | 300                         | 350                         | 370                         |
| Capacité coupe (mm)                              | 270x190                     | 310x230                     | 310x230                     | 310x250                     | 270x190                     | 300x245                     | 340x250                     |
| Régulation coupe (mm)                            | 0 ÷ 15                      |                             |                             |                             | 0 ÷ 15                      |                             |                             |
| Course chariot (mm)                              | 300                         | 340                         | 390                         | 420                         | 300                         | 340                         | 400                         |
| Masse (kg)                                       | 24.5                        | 40                          | 45                          | 47                          | 32                          | 43                          | 46                          |
| Dimensions encombrement<br>A x B x C x D x E(mm) | 520x600x<br>480x470x<br>350 | 600x700x<br>530x580x<br>420 | 600x720x<br>540x580x<br>420 | 620x760x<br>570x620x<br>430 | 520x500x<br>480x500x<br>330 | 670x570x<br>530x570x<br>420 | 680x620x<br>570x620x<br>430 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                               |
| Niveau de puissance acoustique continué équivalent pondéré A                      | Plus petit de 70dBA                                                                                                                                                                           |
| Nature du courant - Fréquence                                                     | Cfr. Plaque de la machine                                                                                                                                                                     |
| Courant à pleine charge                                                           | Cfr. Plaque de la machine                                                                                                                                                                     |
| Tension nominale d'usage                                                          | Cfr. Plaque de la machine                                                                                                                                                                     |
| Tension des circuits auxiliaires                                                  | AC 24V – DC 24V                                                                                                                                                                               |
| Masse et conducteur neutre                                                        | TT et TN                                                                                                                                                                                      |
| Degré de protection                                                               | IP X3                                                                                                                                                                                         |
| Lieu d'emploi                                                                     | A l'intérieur                                                                                                                                                                                 |
| Positionnement de la machine                                                      | <b>Etabli utilisé dans le secteur alimentaire</b> d'une hauteur comprise entre <b>900/1100mm</b> du plancher de portée adéquate, avec une espace libre de circulation de <b>800mm</b> minimum |
| Température air ambience                                                          | -5 / +40°C -                                                                                                                                                                                  |
| Humidité relative maximale                                                        | 90%                                                                                                                                                                                           |
| Eclairage minimal demandé                                                         | 500 lux                                                                                                                                                                                       |
| Conformités directives de produit                                                 | <b>2006/42/CE et modifications et intégrations suivantes Reg. 1935/2004</b>                                                                                                                   |

| GROUPE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | EXEMPLE                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. poignée graduée</li> <li>2. boutons de commande</li> <li>3. voile</li> <li>4. plateau porte-aliment</li> <li>5. chariot</li> <li>6. poignée chariot</li> <li>7. presse aliment</li> <li>8. parement</li> <li>9. lame</li> <li>10. affiloir</li> <li>11. poignée affiloir</li> <li>12. couvre-lame</li> <li>13. bague couvre-lame</li> <li>14. tirant para-lame</li> <li>15. garde-tranche</li> </ol> |  <p><b><u>TRANCHEUSE A GRAVITE</u></b></p>  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. poignée graduée</li> <li>2. boutons de commande</li> <li>3. voile</li> <li>4. plateau porte-aliment</li> <li>5. chariot</li> <li>6. poignée chariot</li> <li>7. presse aliment</li> <li>8. parement</li> <li>9. lame</li> <li>10. affiloir</li> <li>11. poignée affiloir</li> <li>12. couvre-lame</li> <li>13. bague couvre-lame</li> <li>14. tirant para-lame</li> <li>15. garde-tranche</li> </ol> |  <p><b><u>TRANCHEUSE VERTICALE</u></b></p> |

### **USAGE NORMAL, MESUSAGE, USAGE INCORRECT OU INTERDIT**

La machine décrite dans ce manuel d'instructions, est conçue pour être usagée par **un seul opérateur** entraîné et informé sur les risques résiduels, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des personnes préposées à la maintenance.



Dans son **USAGE NORMAL**, et raisonnablement prévisible, la machine est conçue est fabriquée avec une lame rotative circulaire, utilisée pour tailler des produits alimentaires en tranches d'épaisseur variable.



Il ne faut jamais faire un **MESUSAGE** de la machine; surtout:

1. elle ne doit pas être utilisée à usage ménager.
2. elle ne doit pas être activée avec des paramètres différents de ceux-là indiqués dans le tableau des caractéristiques.
3. pour chaque usage de la machine avec des modalités différentes de celles-là indiquées dans ce manuel, le fabricant décline toute responsabilité.
4. l'utilisateur est responsable des dégâts découlant de la non-observation des conditions d'exercice établies lors de la spécification technique et de la confirmation de la commande.
5. ne pas faire fonctionner la machine à vide.
6. ne pas altérer, enlever ou cacher expressément les étiquettes.

Le mésusage et l'emploi pour des buts différents de ceux-là indiqués de la machine, peut provoquer de risques pour la sécurité et la santé des personnes.



La machine ne doit pas être utilisée **EN MANIERE INCORRECTE ou INTERDITE** parce qu'elle pourrait provoquer des dégâts ou des blessures pour l'opérateur, surtout:

1. il est interdit de déplacer la machine quand elle est branchée à l'alimentation électrique ;
2. il est interdit d'enlever le câble d'alimentation électrique ou la machine pour débrancher la fiche d'alimentation.
3. il est interdit de mettre des poids sur la machine ou sur le câble d'alimentation électrique.
4. il est interdit de placer le câble d'alimentation électrique sur les parties tranchantes ou avec un danger brûlure.
5. il est interdit l'usage de la machine avec le câble d'alimentation électrique ou les dispositifs de commande endommagés et altérés.
6. il est interdit de laisser la machine éteinte avec le câble d'alimentation électrique branché à la fiche d'alimentation.
7. il est interdit de laisser la machine chargée sans surveillance.
8. il est interdit d'insérer n'importe quel type d'objet dans le capot de ventilation du moteur.
9. il est interdit de placer la machine sur des objets différents d'un établi utilisé dans le secteur alimentaire avec une hauteur comprise entre 900 - 1100mm du plancher.
10. il est interdit d'insérer quel type d'objet sous le bâti de la machine ou placer des draps ou d'autre entre les pieds d'appui de la machine et l'établi.
11. il est interdit l'emploi de substances inflammables, corrosives ou nuisibles pour le nettoyage.
12. il est interdit de plonger la machine dans l'eau ou dans d'autres liquides.
13. il est interdit l'emploi au personnel non autorisé et avec des draps différents de ceux-là indiqués pour l'usage.
14. il est interdit l'introduction de produits ou d'objets ayant des caractéristiques différentes de celles-là indiquées dans l'usage normal, telles que par ex. os, viande congelée, produits non alimentaires, ou d'autres objets tels qu'écharpes, etc....,
15. il est interdit d'enlever n'importe quel élément de la machine pendant le travail de la machine ou dans tous les cas quand on a déposé du produit alimentaire sur le plateau porte-aliment.
16. il est interdit la marche sans avoir pris pour la part de l'utilisateur toutes les mesures en ce qui concerne l'élimination des risques résiduels.
17. il est interdit de fumer ou d'utiliser d'appareils à flamme nue et de manipuler des matériaux incandescents, sauf qu'on a pris des mesures de sécurités spéciales.
18. il est interdit de desserrer n'importe quel bouton de la machine pendant le travail et dans tous les cas, avant de 5 secs. depuis la commande d'arrêt de la machine.
19. il est interdit le fonctionnement avec les abris de protection et fixes pas bloqués correctement ou enlevés.
20. il est interdit l'enlèvement partiel des protections et des signaux de danger.
21. il est interdit d'activer ou régler les dispositifs de contrôle et de blocage, tels que boutons ou pareils, autant pendant la marche de la machine que sans l'autorisation
22. il est interdit de pousser avec les mains les aliments déposés sur le plateau porte-aliment.
23. il est interdit de manœuvrer ou utiliser la machine avec les mains mouillées ou humides (les boutons pourraient être glissants).
24. il est interdit de toucher les parties des éléments mobiles pas complètement ségrégués pendant la marche de la machine et dans tous les cas avant de 5 secs. Depuis la commande d'arrêt de la machine.
25. il est interdit de placer la machine sur les chariots, étriers ou tables instables ; pendant l'emploi, la machine pourrait tomber et provoquer de dégâts aux choses et accidents aux personnes.
26. il est interdit de couper de produits alimentaires congelés, viande avec os, poissons, fromages ou n'importe quelle légume.
27. il est interdit de toucher la lame avec les mains ou d'autres objets quand la lame est en mouvement.
28. il est interdit d'accomplir d'opérations de démarrage de la lame quand cette-ci tourne ou quand la machine est branchée à l'alimentation électrique.

**L'utilisateur est dans tous les cas responsable des dégâts qui découlent de la non-observation des conditions d'usage normal qui ont été spécifiées. Pour tous les doutes, s'adresser au Centre d'Assistance Autorisé**



## CHAP. 3 INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE

### PREAMBULE



La non-application des normes et procédures de sécurité peut être source de danger et de dégât.

La machine s'entend engagée dans l'emploi au respect, pour la part de l'utilisateur final, de :

1. toutes les règles, d'insertion dans le milieu et de comportement des personnes, établies par les lois et/ou normes applicables; avec référence particulière à l'installation fixe en amont de la machine fournie et pour son branchement/fonctionnement ;
2. toutes les autres instructions et avertissements pour l'emploi qui font partie de la documentation technico/graphique annexée à la machine même.



Sauf s'il n'est pas spécifié différemment, le **personnel qui exécute les interventions d'installation, branchement, maintenance, réinstallation, et réutilisation, recherche des défaillances ou des pannes, démolition ou démontage**, doit être un **personnel** compétent, entraîné en matière de sécurité et informé sur les risques résiduels, avec les compétences, en matière de sécurité, des personnes préposées à la maintenance.

### MILIEUX, LIEUX DE TRAVAIL ET DE PASSAGE

Le milieu de travail doit respecter les conditions requises de la directive 89/654/CEE. Dans l'aire de travail il ne doit pas se trouver des objets étrangers. L'embauteur, dans le respect de la directive 89/391/CEE, concernant la mise en œuvre de mesures visant à contribuer à l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs pendant le travail, doit s'occuper de l'élimination ou à la réduction des risques résiduels indiqués, ainsi qu'il est prévu dans ce manuel.

### AVERTISSEMENTS EN CE QUI CONCERNE LES RISQUES RESIDUELS

#### RISQUE RESIDUEL DÙ A L'ENLEVEMENT DES ABRIS FIXES, INTERVENTIONS SUR LES PARTIES CASSEES/USEES



A tout hasard, l'opérateur ne doit jamais tenter d'ouvrir ou d'enlever un abri fixe ou altérer un dispositif de sécurité.

Dans la phase d'équipement, de maintenance, de remplacement des outils et de nettoyage, et pendant toutes les autres opérations manuelles qui se passent en introduisant les mains ou les autres parties du corps dans les zones dangereuses de la machine, il reste un risque résiduel dû surtout à :

1. **chocs avec les parties de construction de la machine**
2. **frottement et/ou abrasion avec les parties rugueuses de la machine**
3. **piqûre avec les parties aigües**
4. **coupe avec les parties tranchantes des outils.**



Dans la phase de chargement, qui se passe même en introduisant les mains dans les zones dangereuses de la machine, il reste un risque résiduel dû surtout à la coupe avec les parties tranchantes des outils.

De plus, dans la phase de nettoyage ou déblocage des pièces encastrées dans la lame, qui se passe même en introduisant les mains près des outils de coupe, il reste un risque résiduel dû surtout à la coupe avec les parties tranchantes des outils.

L'opérateur et le manutentionnaire doivent être entraînés pour l'intervention liée aux opérations manuelles avec les abris ouverts, ils doivent être informés sur les risques liés qui en découlent, doivent être autorisés par une personne responsable et doivent utiliser les dispositifs spéciaux de protection individuelle, des gants anti-coupe à cinq doigts.

## DISPOSITIFS DE PROTECTION SUR LA MACHINE



Les protections et les dispositifs de sécurité de la machine ne doivent pas être enlevés.

Au cas où on les enlèverait pour de raisons de maintenance extraordinaire, **on devra prendre immédiatement des mesures capables de mettre en évidence et de réduire à la limite minimale, le danger qui en découle.**

La remise en place de la protection ou du dispositif de sécurité, doit se passer dès que possible.

Tous les dispositifs de protection et de sécurité de la machine, doivent être gardés en conditions d'une efficacité parfaite et constante.

Les organes de transmission de la machine sont complètement ségrégués par des protections fixes qui ne permettent l'accès à aucune chaîne cinématique.

Compte tenu des modalités d'emploi de la machine et de son affectation d'usage, les éléments mobiles qui participent au travail ne sont pas ségrégués par d'abris fixes, d'abris mobiles ou par d'autres dispositifs de sécurité.

Pour toutes les fonctions de sécurités comprenant les parties des systèmes de commande et de contrôle liées à la sécurité, on a utilisé des composants et des principes de sécurité bien vérifiés.

### Dispositifs de protection présents sur la machine:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>Parement:</b> protection en polycarbonate, qui empêche de toucher la lame avec les doigts quand la main est placée sur la poignée du plateau porte-aliment.</p> <p><b>Poignée presse aliment:</b> poignée douée de virole et écarteur, qui empêche de toucher la lame avec les doigts quand la main est placée sur la poignée du plateau porte-aliment.</p>                                                 |  |
| <p><b>Affiloir avec calotte:</b> posé sur la lame, il contient le nécessaire pour affiler la lame même et il empêche l'accès à la partie supérieure de la lame, non utilisée dans le procédé de coupe.</p> <p><b>Couvre-lame:</b> il recouvre la lame en ne laissant libre que la partie utilisable pour la coupe. On peut l'enlever grâce à un tirant dévissable situé sur la partie postérieure de la lame.</p> |  |
| <p><b>Bague couvre-lame:</b> elle recouvre la lame en ne laissant libre que la partie utilisable pour la coupe.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| <p><b>Enlèvement chariot:</b> le chariot sur lequel il est monté le plateau porte-aliment, ne peut être enlevé que par la poignée graduée dans la position de zéro (1) et après qu'on l'a portée à bout de course (2) soulever le chariot vers le haut (3)</p>                                                                                                                                                    |  |

## **CHAP. 4 TRANSPORT, MISE EN SERVICE ET EMPLOI**



**La gestion de la machine n'est accordée** qu'au personnel autorisé et opportunément entraîné et doué d'une expérience technique suffisante.

**Avant d'allumer la machine**, effectuer les opérations suivantes :

- Lire attentivement la documentation technique;
- Connaître les protections et les dispositifs d'urgence qui sont disponibles sur la machine, leur localisation et leur marche.

L'emploi non autorisé de parties commerciales et d'accessoires faisant partie des protections et des dispositifs de sécurité, peut provoquer des défaillances et des situations de danger pour le personnel qui travaille.

**De plus, l'opérateur doit** avoir reçu une formation adéquate.

### **LIEUX DE TRAVAIL ET TACHES DES OPERATEURS**

Ainsi qu'il est indiqué dans le manuel pour l'emploi, la machine est conçue pour être actionnée par un opérateur entraîné et informé sur les risques résiduels, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des personnes préposées à la maintenance.

La zone normale de travail de l'opérateur est :

1. la zone antérieure de la machine près du plateau porte-aliment pour les opérations de charge/décharge du produit alimentaire et pour l'actionnement du chariot.
2. la zone postérieure de la machine près du plateau-collecteur pour saisir les tranches du produit alimentaire taillées.
3. la zone environnant la machine près des dispositifs de commande, des poignées, etc. pour les opérations d'allumage, ajustage et coupure.

### **TRANSPORT, MANUTENTION, STOCKAGE**

Toutes les opérations de transport et manutention doivent être exécutées par du personnel informé et entraîné, et il doit avoir lue t compris les prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel d'instructions. Il faut :



1. exécuter la manutention et le transport de la machine toujours quand elle est déchargée.
2. vérifier que les moyes pour le relevage soient capable de soutenir le poids et l'encombrement de la charge en conditions de sécurité et qu'ils soient du type homologué et soumis à une manutention régulière.
3. prendre toutes les mesures nécessaires à assurer la stabilité maximale des moyens et des charges, par référence à leurs masses et aux barycentres.
4. ne pas faire subir à la machine des secousses fortes ou des chocs accidentels pendant le déplacement et la décharge.
5. exécuter la manutention par des mouvements continuels sans déchirures ou impulsions répétées.

### **ELIMINATION EMBALLAGE – MODALITE D'OUVERTURE**

#### **DESCRIPTION DE L'EMBALLAGE –COMMENT SE DEBARASSER DU MATERIEL D'EMBALLAGE**

Les machines sont emballées de façon à éviter l'infiltration/pénétration de liquides, de matières organiques ou d'êtres vivants: cela est représenté par une enveloppe en polyéthylène autour de la machine, et tout est inséré dans une boîte en carton de dimensions adéquates. Les espaces vides dans la boîte sont occupés par du remblai.

Ne pas jeter l'emballage dans le milieu mais le garder pour d'autres transports, ou bien le destiner aux agences de recyclage. L'évaluation et la gestion aux fins de la compatibilité biologique des produits utilisés dans l'emballage, sont de compétence et de responsabilité de l'utilisateur.

Il est obligatoire, pour la part de l'embauteur, de connaître les lois en vigueur à cet égard dans son propre Pays et d'agir en manière de respecter ces législations.

**Il est interdit, et en plus passible d'amendes**, d'abandonner la machine et l'équipement électrique dans le milieu.

## OPERATIONS PRELIMINAIRES DE PREPARATION

### STABILITE

La stabilité de la machine est projetée de façon que, dans les conditions de marche prévues, compte tenu des conditions climatiques, on puisse l'utiliser sans le risque de renversement, de chute ou de déplacement intempestif.

Considéré sa conformation et sa position, quand la machine est placée sur un établi stable, sans roues et solide, elle résulte qu'elle est intrinsèquement stable, sans la nécessité de fixation à l'établi.

### ALIMENTATION ELECTRIQUE

Le branchement de l'alimentation électrique doit être conforme à la législation pertinente du Pays où elle est utilisée.

Pourtant, l'alimentation électrique doit être gardée conformément aux prescriptions techniques suivantes:

1. **l'alimentation électrique** doit être toujours du type et elle doit avoir une intensité qui correspond aux spécifications techniques indiquées dans la plaque de machine. Si l'on applique de tensions excessives, on endommagera irrémédiablement des composants.
2. **il faut établir un dispositif différentiel** coordonné avec le circuit de protection, en respectant la législation et les dispositions législatives réglementaires en vigueur dans le Pays de l'installation.
3. **le câble pour l'alimentation électrique au-dehors de l'enveloppe** de la machine, on doit le faire passer dans les espaces que Vous avez préparés et protégé adéquatement.
4. s'il est présent **le conducteur neutre (N)** avant d'alimenter l'équipement électrique, Vous devez assurer sa continuité (branché et disponible).
5. avant d'alimenter l'équipement électrique, Vous devez assurer la continuité (branché et disponible) du conducteur jaune vert du circuit équipotentiel de protection; de plus, il doit être présent un interrupteur à protection différentielle avec un réglage de pas plus de 30mA, conformément à la norme IEC 60364 dernière édition.

### DISPOSITIF DE SECTIONNEMENT DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE

Le dispositif de sectionnement de l'alimentation, ainsi qu'il est vérifiable par ce qui est décrit dans le schéma des circuits de puissance, délivré avec l'équipement électrique, est doué pour la seule source d'alimentation de la machine.

Dans le cas d'incompatibilité entre la prise du réseau et la prise de l'appareil, **faire remplacer la prise avec une autre de type adéquat par le personnel de la maintenance.**

Le dispositif de sectionnement de l'alimentation permet de séparer (isoler) l'équipement électrique de la machine de l'alimentation, dans le but de rendre possible l'accomplissement d'interventions sans risques de secousses électriques.

Le dispositif de sectionnement affiche deux positions possibles:

|                                                                                             |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           |      |
| OFF ou "débranché", l'équipement électrique résulte sectionné par l'alimentation électrique | ON ou "branché", l'équipement électrique résulte connecté à l'alimentation électrique |

### ROTATION DE LA LAME



Les opérations indiquées après, doivent être déroulées par le manutentionnaire de la machine (**personnel spécialisé dans le secteur de la maintenance électrique des machines industrielles**).

**Pour les machines alimentées avec tension triphasé (3 PE AC 400V 50Hz)**, lors de l'allumage vérifier que la lame tourne dans le sens contraire des aiguilles.

**Au cas où il y aurait une rotation dans le sens des aiguilles**, éteindre la machine, débrancher la prise, la démonter, déconnecter deux conducteurs de phase, les inverser de position, remonter tout cela et reconnecter la machine au réseau.

### DESCRIPTION DE LA MARCHE

Les dispositifs de commande sont conçus de façon telle qu'ils sont sûrs, fiables et résistants aux sollicitations normales de service, aux efforts prévisibles et aux agents externes. De plus, ils sont clairement visibles, repérables et maqués par un marquage spécial. Ci-dessous on a indiqué les dispositifs de commande les plus importants:

| TYPE / COULEUR  | REFERENCE/DESCRIPTION                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------------|
| Bouton / noir   | "0" / Bouton pour la commande d'arrêt de la machine          |
| Bouton / blanc  | "I" / Bouton pour la commande de démarrage de la machine     |
| Lampe / blanche | Gemme lumineuse qui s'éclaire quand la machine est en marche |

## DEMARRAGE

Le démarrage de la machine n'est possible que par une action volontaire sur le dispositif de commande prévu à ce but: bouton "I" pour la commande de démarrage de la machine.

## ARRET

Pour la commande d'arrêt, actionner le bouton "0". En cas d'arrêt temporaire ou prolongé, avant de remettre en marche la machine, enlever tous les produits alimentaires placés sur le plateau porte-aliment.

## DEFAILLANCE DE TENSION

En cas de coupure de l'alimentation électrique ou si la machine est débranchée du réseau électrique, ce dernier ne pourra être mis en service qu'en suivant la fonction de démarrage, après le retour de l'alimentation électrique ou le branchement au réseau électrique.

## CONTROLES ET VERIFICATIONS AVANT LA MISE EN MARCHÉ

| VERIFICATION / CONTROLE AVANT LA MISE EN MARCHÉ                                                                                                                | MODALITE ET CONSTATS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>S'assurer que:</b><br>➤ <b>que sur la machine, sur la voile, sur le plateau porte-aliment et sur le plateau collecteur il n'y a pas d'objets étrangers.</b> | Contrôle visuel des parties indiquées, pour s'assurer du défaut d'objets ou corps étrangers tels qu'outils différents, draps, etc. et que dans tous les cas il n'y ait pas du produit alimentaire. En cas de présence, s'occuper de leur élimination.                                                                                                                   |
| <b>S'assurer du nettoyage:</b><br>➤ <b>du plateau porte-aliment et de ses groupes de la lame, de la voile et du disque couvre-lame du plateau collecteur</b>   | Toutes les surfaces des parties indiquées, avant l'emploi de la machine doivent être contrôlées visuellement pour vérifier leur nettoyage. Pour le contrôle visuel des parties internes, s'occuper de leur démontage. En cas de présence de moisissure ou d'un autre type de crasse, s'occuper de la procédure de nettoyage suivant les indications dont au chapitre 5. |
| <b>S'assurer de l'intégrité:</b><br>➤ <b>des protections fixes</b>                                                                                             | Tous les abris fixes etc. doivent dérouler la tâche pour laquelle ils ont été conçus. Contrôle visuel des parties indiquées pour s'assurer de leur intégrité dans la partie externe de leur surface. Dans tous les cas les parties doivent être remplacées aux premiers signes d'érosion ou cassure.                                                                    |
| <b>S'assurer de la fonctionnalité:</b><br>➤ <b>des parties du système de commande/contrôle concernant la sécurité;</b><br>➤ <b>des dispositifs de commande</b> | Tous les dispositifs doivent dérouler la tâche pour laquelle ils ont été conçus. Commander directement tous les dispositifs afin que ceux-ci puissent déterminer la tâche attendue. Dans tous les cas les actionneurs et toutes les parties doivent être remplacés aux premiers signes d'érosion ou cassure.                                                            |
| <b>S'assurer du défaut:</b><br>➤ <b>de bruits étranges après la mise en marche</b>                                                                             | Pendant la vérification des fonctionnalités des dispositifs de commande, au cas où il y aurait de bruits étranges dus par exemple à un grippage ou à des rupture mécaniques, arrêter immédiatement la machine, et activer le service de maintenance.                                                                                                                    |

Pour n'importe quel type d'intervention ou pour le remplacement des parties qui résultent endommagées, activer le service de maintenance. Le remplacement éventuel doit se passer avec des produits originaux du fabricant ou au moins, de haute qualité, de sécurité et avec des caractéristiques équivalentes. Pour d'autres renseignements contacter le Centre d'Assistance Autorisé.

## MISE EN MARCHÉ

L'opérateur peut activer la machine en suivant dans l'ordre, les indications ci-après:

1. positionner la machine sur un plan stable en manière telle que l'interrupteur se trouve en face de l'opérateur ;
2. résultat positif des contrôles dont aux opérations préliminaires de préparation;
3. résultat positif des contrôles dont à l'alimentation électrique;
4. résultat positif des contrôles visant à la vérification du respect de toutes les conditions de sécurité;
5. insérer la fiche dans la prise de courant ;
6. reculer le plateau porte-aliment vers l'opérateur et lever et tourner la poignée vers l'externe de la presse-aliment.
7. disposer le produit à couper sur le plateau porte-aliment au contact avec la voile;
8. agir sur la poignée graduée pour décider l'épaisseur de coupe de "0" à "15"
9. bloquer l'aliment par une presse-aliment spéciale.
10. activer l'interrupteur d'allumage et vérifier l'allumage du voyant;
11. saisir la poignée sur le plateau porte-aliment et pousser le plateau en le faisant avancer doucement vers la lame, en ayant soin de maintenir une pression légère contre la voile. Il est interdit de pousser les aliments avec les mains ;
12. l'aliment sera aisément coupé par la lame et la tranche, guidée par la para-tranche spécial se détachera et tombera sur le plateau collecteur;
13. après avoir terminé l'opération de coupe, éteindre la machine, reporter la voile au niveau "0" et débrancher le câble d'alimentation.



**On recommande de ne pas démarrer la machine à vide, sans le produit alimentaire.**

## COUPURE

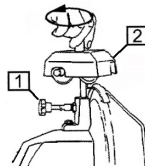
Les opérations de coupe doivent suivre ce qui est indiqué après:

1. avant la coupe, attendre la conclusion de la coupe du produit;
2. arrêter la machine en activant le dispositif de commande de stop "0",
3. débrancher la fiche de la machine de la prise d'alimentation;
4. exécuter les interventions de nettoyage.

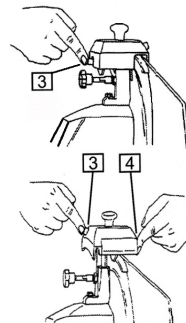
## AFFILAGE DE LA LAME

Pour l'affilage de la lame, à exécuter périodiquement dès qu'on apercevra d'une diminution de coupe, il faut se conformer aux instructions précises qui suivent:

1. éteindre la machine, reporter la voile au niveau "0" et débrancher le câble d'alimentation;
2. nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool dénaturé de façon à la dégraisser;
3. desserrer le pommeau (1), lever l'affiloir (2) et le faire tourner de 180°; donc le laisser aller jusqu'au bout de course, en manière que la lame soit entre les deux meules;
4. insérer la fiche dans la prise de courant;
5. activer l'interrupteur d'allumage et vérifier l'allumage du voyant.



6. appuyer sur le bouton (3), laisser tourner la lame au contact de la meule pour quelques 30/40 sec, dans le but de faire former une légère bavure sur le fil de la lame.
7. appuyer pour 3/4 sec en même temps sur les boutons (3 e 4) et puis les laisser aller dans le même instant. **Ne pas prolonger l'opération de bavure pour plus de 3/4 sec. Pour éviter un retardage nuisible du fil de la lame.**
8. remettre dans sa position originale l'appareil affiloir, en refaisant le procédé inverse.



**La lame de la trancheuse doit être remplacée quand cette-ci n'est pas capable de souvenir d'autres affilages ou bien quand la distance entre la lame et la bague de protection dépasse 6 mm.**

## **CHAP. 5 MAINTENANCE, RECHERCHE, DEFAILLANCES ET NETTOYAGE**

### CONDITIONS REQUISES DU MANUTENTIONNAIRE

Le terme "**maintenance**" ne signifie pas seulement le contrôle périodique de la marche normale de la machine mais même l'analyse et le remède conséquent de toutes ces causes qui pour n'importe quelle raison le mettent en panne.

Il est absolument nécessaire que pour les activités de maintenance, nettoyage, remplacement des pièces et recherche des défaillances effectuées par l'usager, cette tâche soit assignée à du personnel compétent et autorisé par l'embauteur.

Toutes les opérations de maintenance, nettoyage et remplacement des pièces, aucune exclue, doivent être forcement exécutées avec la machine complètement arrêtée et isolée des sources d'alimentation externes.

### PRESRIPTIONS DE MAINTENANCE

#### ENLEVEMENT DES ABRIS ET/OU DISPOSITIFS DE PROTECTION

Pour certaines interventions dont à ce chapitre, il est nécessaire d'enlever quelques abris fixes de leur position.

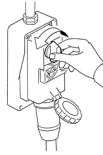
L'enlèvement ne peut se passer que par le manutentionnaire.

Au bout des interventions, ces abris, doivent être replacés et bloqués dans leur position originale, avec les systèmes de fixation qu'on avait établis avant l'intervention.

**Le responsable de la maintenance doit désactiver complètement la machine**, ainsi qu'il est indiqué après, avant d'effectuer l'enlèvement d'un abri fixe et/ou au remplacement d'un élément.

**ISOLATION DES SOURCES D’ALIMENTATION EXTERNES**

Avant d’exécuter n’importe quelle opération de maintenance, nettoyage et remplacement des pièces, il faut sectionner les sources d’alimentation externes.



Positionner à zéro” le dispositif de protection posé en amont de la ligne d’alimentation de l’équipement électrique. Débrancher le dispositif de sectionnement général et s’occuper de protéger la fiche par des systèmes spéciaux.

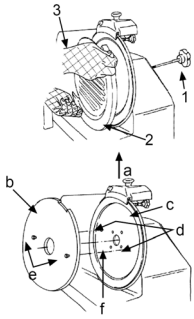
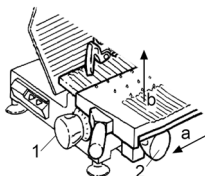
**NETTOYAGE**

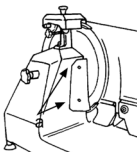


**Il est interdit de nettoyer à la main les organes et les éléments en marche.**  
Toutes les interventions de nettoyage, ne doivent être faites, **qu’après qu’on a déchargé la machine avec le produit alimentaire en fabrication et on l’a isolée de la source d’alimentation électrique et d’énergie externes.**  
La machine, l’appareillage électrique et les composants de bord de la machine, **ne doivent être jamais lavés en utilisant de l’eau, ni par des jets de n’importe quelle nature et quantité; donc sans seau, gomme ou éponge.**  
Ne poser jamais directement la machine sous le lavabo ou sous le robinet.

**Le classement au niveau d’hygiène de la machine, pour l’emploi prévu est 2 (deux):** machines qui, après une évaluation du risque d’hygiène, est conforme aux conditions requises par les règlements internationaux applicables, mais il demande un démontage programmé pour le nettoyage.

| FREQUENCE                                                                       | PERSONNEL | MODALITES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Au bout de chaque opération d'affilage lame                                     | Opérateur | <b>NETTOYAGE DE L’AFFILOIR</b><br>1. éteindre la machine et débrancher le câble d’alimentation<br>2. en mettant des gants de protection métallique<br>3. nettoyer les meules avec une petite brosse imbibée d’alcool dénaturé, toujours en position de sécurité, à savoir avec les meules adressées du côté opposé à la lame                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Au bout de chaque tour de travail et dans tous les cas, avant l’usage quotidien | Opérateur | <b>NETTOYAGE CHARIOT PORTE-MARCHANDISE</b><br>1. éteindre la machine et débrancher le câble d’alimentation<br>2. en mettant des gants de protection métallique<br>3. enlever le groupe constitué par un plateau porte-marchandise, presse-marchandise bras et tige<br>➤ porter la voile au niveau "0" par la poignée spéciale (1)<br>➤ porter le chariot à bout de course (a) du côté des commandes<br>➤ dévisser la poignée (2) et tirer le chariot vers le haut (b)<br>nettoyer le groupe constitué par plateau porte-marchandise, presse-marchandise bras et tige avec les produits spécifiés dessous<br>4. repositionner le groupe en reculant                                                                                                                                                                |
| Au bout de chaque tour de travail et dans tous les cas, avant l’usage quotidien | Opérateur | <b>NETTOYAGE LAME, PARA-LAME ET BAGUE DE PROTECTION</b><br>1. éteindre la machine et débrancher le câble d’alimentation<br>2. en mettant des gants de protection métallique (3)<br>3. dévisser la poignée (1) pour permettre l’enlèvement de la para-lame (2)<br>4. enlever l’affiloir (a)<br>5. appuyer le masque en plexiglas sur la lame<br>6. faire coïncider l’axe des deux trous (c) présents sur la lame avec les deux pivots (d) présents sur le masque en faisant tourner tout simplement la lame à la position désirée<br>7. visser les deux pommeaux (e) sans trop serrer<br>8. dévisser les trois ou quatre vis (f), qui fixent la lame<br>9. nettoyer la lame, la surface opposée à la lame et la bague de protection avec les produits spécifiés dessous<br>10. repositionner le groupe en reculant |



| FREQUENCE                                                                       | PERSONNEL        | MODALITES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Au bout de chaque tour de travail et dans tous les cas, avant l'usage quotidien | Manutentionnaire | <p><b>NETTOYAGE DU PARA-TRANCHES</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. éteindre la machine et débrancher le câble d'alimentation</li> <li>2. en mettant des gants de protection métallique</li> <li>3. dévisser les 2 pommeaux (a) qui tiennent bloqué la para- tranche</li> <li>4. nettoyer la para-tranche avec les produits spécifiés dessous</li> <li>5. repositionner la para-tranche en reculant</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Au bout de chaque tour de travail et dans tous les cas, avant l'usage quotidien | Opérateur        | <p><b>NETTOYAGE GENERAL:</b></p> <p>Toutes les surfaces et les parties de la machine destinées à entrer en contact avec le produit alimentaire, à savoir, <b>les zones alimentaires</b> (<u>couvre-lame, plateau porte-marchandise, voile etc....</u>) et <b>les zones giclés</b> (surface externe de la machine), doivent être nettoyées et désinfectées avec les modalités indiquées dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Ecrouter les surfaces des résidus éventuels du produit alimentaire</b> (par ex. avec des racleurs en plastique);</li> <li>➤ <b>Nettoyer toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclés avec un drap souple humecté (pas égouttant) avec un détergent dilué à l'eau chaude</b> (on peut utiliser même du savon ordinaire pour la vaisselle). Employer de produits spécifiques pour l'aluminium : ceux-ci doivent être liquides et surtout sans chlore. Contre les substances grasses, on peut utiliser l'alcool dénaturé.</li> <li>➤ <b>Rincer à l'eau chaude propre et ensuite sécher toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclés</b> avec un drap souple, qui ne laisse pas de poils.</li> <li>➤ <b>Les parties en aluminium, ne peuvent pas être mises dans le lave-vaisselle.</b></li> </ul> <p><b>DESINFECTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utiliser de détergents à PH neutre pas oxydants</li> <li>➤ Si on utilise de l'eau chaude (&gt; 60 °C) n'utiliser que de l'eau déminéralisée</li> <li>➤ Si on utilise d'autres produits, ceux-ci doivent être appropriés au type de matériel.</li> <li>➤ Pour les machines avec des parties en aluminium, il est possible d'utiliser de produits à base de peracétique.</li> </ul> <p><b>PERIODES DE LONGUE INACTIVITE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pendant les périodes de longue inactivité de la machine, passer énergiquement sur toutes les surfaces en aluminium, un drap imbibé d'huile de vaseline, en manière à étaler un film de protection.</li> </ul> <p><b>A EVITER AVANT OU PENDANT LE NETTOYAGE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Accéder aux éléments mobiles sans qu'on s'est préalablement assuré de leur arrêt ;</li> <li>➤ Accéder aux éléments mobiles sans l'avoir arrêtée en sécurité garantie (blocage dans la position de zéro des dispositifs de sectionnement de l'alimentation électrique)</li> </ul> <p><b>PRODOTTI DA NON USARE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Air comprimé avec d'éclaboussures vers les zones avec de dépôts de farine et en général vers la machine;</u></li> <li>➤ <u>Appareils à vapeur;</u></li> <li>➤ <u>Détergents qui contiennent du chlore (même si dilués) ou ses composés ainsi que: l'eau de javel, acide muriatique, les produits pour déboucher le vidange, la soude caustique, les produits pour le nettoyage du marbre, les décalcifiants en général etc. peuvent attaquer la composition de l'aluminium, en le tâchant et l'oxydant irréparablement.</u></li> <li>➤ Les seules exhalations des produits mentionnés, peuvent oxyder et dans certains cas, corroder l'aluminium</li> <li>➤ <u>Paille de fer, brosses ou molettes feutrées abrasives, réalisées avec d'autres métaux ou alliages (par ex. acier ordinaire, aluminium, laiton etc.) ou bien, d'autres outils qui précédemment ont nettoyé d'autres métaux ou alliages, qui griffent les surfaces ;</u></li> <li>➤ <u>Détergents abrasifs en poudre ;</u></li> <li>➤ <u>Essence, solvants ou fluides inflammables et/ou corrosifs;</u></li> <li>➤ Substances utilisées pour nettoyer l'argent.</li> </ul> |

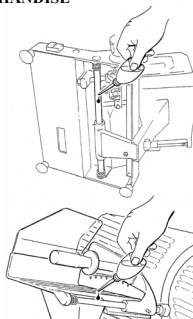
## LUBRIFICATION



**Il est interdit de lubrifier à la main les organes et les éléments en marche.**

Toutes les interventions de lubrification ne doivent être activées, qu'après avoir déchargé la machine avec le produit alimentaire en fabrication et après qu'on l'a isolée de la source d'alimentation électrique et d'énergie externes.

FRANÇAIS

| FREQUENCE    | PERSONNEL | MODALITES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hebdomadaire | Opérateur | <p><b>RAILS DE GUIDAGE ET TIGE COULISSANTE PRESSE-MARCHANDISE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. éteindre la machine et débrancher le câble d'alimentation</li> <li>2. incliner la machine comme il est indiqué dans l'image</li> <li>3. mettre une petite quantité d'huile sur la tige et coulisser le groupe relatif 3-4 fois</li> <li>4. nettoyer bien en enlevant le lubrifiant excédentaire</li> <li>5. repositionner la machine en l'appuyant sur ses pieds</li> </ol> <p>N'employer que l'huile fournie; en défaut, utiliser de l'huile blanche de vaseline. <u>NE PAS UTILISER DES HUILES VEGETALES.</u></p>  |

## MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

Pour les interventions de **maintenance extraordinaire**, après de cassures, contrôles techniques, pannes mécaniques ou électriques, il est nécessaire une demande d'intervention directement au Centre d'Assistance Autorisé.

**Les instructions relatives à la maintenance extraordinaire, ne sont pas présentes dans ce manuel des instructions, et pourtant elles doivent être clairement demandées au fabricant ; ces interventions sont :**

5. remplacement des meules de l'affiloir
6. mise sous tension ou remplacement de la courroie de transmission du mouvement
7. remplacement des composants de l'installation électrique
8. réparations ou remplacement des parties structurelles pas expressément déclarées dans ce manuel.

## RICERCHE PANNES OU AVARIES ET DEBLOCAGES ELEMENTS MOBILES

Ci-dessous on indique les interventions pour la **recherche pannes ou avaries et déblocage éléments mobiles** qui peuvent être déroulées par des manutentionnaires.

| TYPE                                                                                        | CAUSE/S POTENTIELLE/S                                                                                                                                                                    | MODALITES ET VERIFICATIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Défaut de tension de réseau                                                                 | Black out général<br><br>Intervention de fusible ou magnétothermiques posés en amont de la ligne d'alimentation de la machine                                                            | Contacteur l'organisme de distribution de l'énergie électrique<br><br>Après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention du dispositif de protection, le rétablir. En cas de persistance du problème, contactez un technicien électricien.                                                                                              |
| Arrêt de marche                                                                             | Intervention du dispositif de protection dans la machine<br><br>Cause/s pas identifiable/s                                                                                               | Contactez un technicien électricien: après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention d'un dispositif de protection, le rétablir. <b>En cas d'intervention de fusibles</b> , les remplacer avec des types du même modèle, tarage et courbe d'intervention.<br><br>Contacteur directement le Centre d'Assistance Autorisé              |
| La machine de démarre pas                                                                   | Défaut de tension d'alimentation.<br><br>Dispositifs de sectionnement sur "OFF".<br><br>Fusibles intervenus ou magnétothermiques qui ne marchent pas<br><br>Panne du bouton de démarrage | Vérifier que la fiche est insérée correctement<br><br>Tourner les dispositifs de sectionnement dans la position "ON"<br><br>Faire remplacer les fusibles intervenus, contrôler l'état des interrupteurs magnétothermiques.<br><br>Contrôler l'efficacité du bouton de START et éventuellement contacter directement le Centre d'Assistance Autorisé. |
| La machine ne démarre pas et l'on perçoit un vrombissement (que pour les machines triphasé) | Il moteur marche avec deux phases ou panne du circuit d'alimentation de la machine.                                                                                                      | Arrêter la machine et laisser contrôler au manutentionnaire le câble électrique et les circuits d'alimentation.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Le sens de rotation de la lame est incorrect (que pour les machines triphasés)              | Les câbles d'alimentation ne sont pas branchés de façon correcte                                                                                                                         | Laisser débrancher et inverser les deux câbles électriques au manutentionnaire                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| La machine démarre mais le voyant lumineux ne s'allume pas                                  | Voyant lumineux, défaillant o défectueux                                                                                                                                                 | Contacteur directement le Centre d'Assistance Autorisé                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                |                                                                                                                         |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le voyant lumineux s'allume mais la machine ne démarre pas                                     | Carte électrique défaillante ou en panne                                                                                | Contacter directement le Centre d'Assistance Autorisé                                                               |
| Pendant la marche la machine vibre, le moteur se surchauffe et l'on perçoit une mauvaise odeur | Moteur en panne                                                                                                         | Contacter directement le Centre d'Assistance Autorisé                                                               |
| Pendant la marche la vitesse de rotation de la lame ralentit ou s'arrête.                      | Groupe transmission en panne ou huile ou d'autres substances déposées sur le groupe de transmission qui perd d'adhésion | Contacter directement le Centre d'Assistance Autorisé                                                               |
| Le produit n'est pas correctement tranché et les tranches sont effilées ou à forme irrégulière | Lame pas affilée                                                                                                        | Affiler la lame                                                                                                     |
|                                                                                                | Lame usée                                                                                                               | Contacter directement le Centre d'Assistance Autorisé                                                               |
| L'affilage de la lame n'est pas satisfaisant                                                   | Meules graissées                                                                                                        | Nettoyer soigneusement les meules                                                                                   |
|                                                                                                | Meules usées                                                                                                            | Contacter directement le Centre d'Assistance Autorisé                                                               |
| Le chariot ne glisse pas                                                                       | Rails de guidage sales et/ou pas lubrifiés                                                                              | Nettoyer et/ou lubrifier les rails de guidage                                                                       |
| Bouton d'arrêt de marche pas                                                                   | Circuit électrique en panne                                                                                             | Arrêter la machine en débranchant la fiche d'alimentation et contacter directement le Centre d'Assistance Autorisé. |

## CHAP. 6 ELIMINATION



Le symbole de la benne à ordures barrée présent sur la machine signifie que le produit doit être séparé des autres déchets à la fin de sa durée de vie.



Dans le cas où vous décidez de ne plus utiliser la machine à cause de son ancienneté, d'un endommagement ou de l'usure, son déclassement doit être géré par un personnel spécialisé et équipé. Une fois les activités de démantèlement terminées, toutes les plaques d'identification et les documents doivent être détruits. L'élimination de la machine ne nécessite pas son broyage. Il suffit de déconnecter les groupes principaux qui composent la machine et les envoyer à la mise au rebut.

Ne pas jeter la machine dans les déchets mixtes mais l'apporter dans une déchetterie.

Les systèmes de collecte de la machine sont:

- Retrait par un consortium du distributeur
- Possibilité de livraison au distributeur de la machine dans le cas où vous achetez la même machine chez le même distributeur.

La machine ne contient aucune substance dangereuse aux effets potentiellement négatifs pour l'environnement et pour la santé de l'homme. Il est très important que les acheteurs s'engagent à réutiliser, recycler et trouver d'autres solutions afin de valoriser la machine. A ce propos, l'employeur est tenu de connaître les lois en vigueur dans son pays afin de bien respecter ces normes.



**Il est interdit d'abandonner la machine et son équipement électrique dans la nature sous peine de sanctions.**

•





## INDICE

|         |                                                   |    |
|---------|---------------------------------------------------|----|
| CAP. 1. | ORGANISATION DES INHALTS UND NUTZUNGSBESTIMMUNGEN | 3  |
| CAP. 2. | ALLGEMEINE ANGABEN UND EIGENSCHAFTEN              | 4  |
| CAP. 3. | SICHERHEITSANWEISUNGEN                            | 8  |
| CAP. 4. | TRANSPORT, INBETRIEBNAHME UND NUTZUNG             | 10 |
| CAP. 5. | WARTUNG, STÖRUNGSBEHEBUNG UND REINIGUNG           | 13 |
| CAP. 6. | ENTSORGUNG                                        | 16 |

## GARANTIE

Die Maschine hat ab dem Verkaufsdatum eine 12- (zwölf) monatige Garantie.

1. Die Garantie deckt alle Reparaturen der in den autorisierten Verkaufsstellen gekauften Maschinen zu den nachstehenden Bedingungen, sofern nachgewiesen wird, dass deren Materialien oder Verarbeitung fehlerhaft sind: Unter Garantie versteht man die kostenlose Ersetzung aller Teile, die als fehlerhaft hergestellt hervorgehen. Die Garantie entfällt, wenn sie nicht durch Kaufquittung oder Rechnung begleitet wird, die den Kauf bestätigen und im Fall, dass die folgenden Fälle eintreten:
  - a. Durch Fahrlässigkeit verursachte Manipulationen an der Maschine oder Beschädigung derselben;
  - b. Benutzung der Maschine, die auf eine Art erfolgt, die nicht den Hinweisen in der Bedienungsanleitung entspricht;
  - c. Schäden, die durch die ungeeignete Umgebung hervorgerufen werden, in der das Gerät betrieben wird und durch Ereignisse, die nicht vom normalen Betrieb der Maschine abhängen (unregelmäßige Spannungs- und Frequenzwerte in der Netzanlage);
  - d. Reparaturen, die von nicht autorisierten Personen oder Zentren durchgeführt werden,
2. die Geltendmachung des Garantieanspruchs kann ausschließlich in autorisierten Verkaufsstellen oder Werkstätten durchgeführt werden;
3. die Maschine muss zur Reparatur frachtfrei an den Hersteller zurückgegeben werden, die Transportkosten gehen immer zu Lasten des Empfängers, die Ersetzung der Maschine und die Verlängerung der Garantie infolge eines Eingriffs wegen eines Defekts, sind ausgeschlossen;
4. Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden jeglicher Art an Personen oder Sachen, für die unsachgemäße Nutzung der Maschine oder für die Nichtnutzung der Maschine während der Reparatur.

|               |                                                                            |                            |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>MODELL</b> | <b>G220 /G250 /G275 /G300 /G330 /G350</b><br><b>V300 /V330 /V350 /V370</b> | <b>AC300 /AC350 /AC370</b> |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------|

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| <b>Betriebsanleitung</b> |                  |
| <b>Ausgabe</b>           | <b>März 2015</b> |

# KAP. 1 ORGANISATION DES INHALTS UND NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

## ZWECK DER BETRIEBSANLEITUNG

### WICHTIGKEIT DER BETRIEBSANLEITUNG

Diese Betriebsanleitung muss als ergänzender Teil der Maschine betrachtet werden

1. sie muss für die gesamte Lebensdauer der Maschine aufbewahrt werden.
2. Sie muss der Maschine, im Falle, dass diese verkauft wird, anliegen.
3. Abgesehen davon, dass sie alle nützlichen Informationen für die Bediener enthält, beinhaltet sie (gesammelt in spezifischen Kapiteln) die Stromlaufpläne, die für alle eventuellen Wartungen und Reparaturen verwendet werden.

### ZWECK / ZIELSETZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungsanleitung soll dem Kunden alle notwendigen Informationen liefern, damit dieser, abgesehen von einer angemessenen Benutzung der gelieferten Maschine, auch dazu in der Lage ist, dieselbe so autonom und sicher wie möglich handzuhaben. Darüber hinaus wurde diese Bedienungsanleitung mit dem Zweck abgefasst, Hinweise und Warnungen zu liefern, die dazu dienen, die gelieferte Maschine kennenzulernen, und ihre Funktionsprinzipien und -Grenzen zu verstehen. Bei eventuellen Zweifeln wenden Sie sich bitte an das Kundendienstcenter.

### ZIELPERSONEN

Diese Bedienungsanleitung, von der 1 Kopie mit der Maschine geliefert wird, ist ein ergänzender Bestandteil derselben und ist sowohl für die Bediener, als auch für die qualifizierten Techniker bestimmt, die zur Installation, Nutzung und Wartung befugt sind.

Der Leiter des Arbeitsschutzes des Auftraggebers und die anderen Mitarbeiter für die die Maschine bestimmt ist, müssen Einsicht in diese Bedienungsanleitung nehmen, um alle notwendigen technischen und organisatorischen Maßnahmen ergreifen zu können

### HAFTUNG



- Sollte das Handbuch verloren gehen oder beschädigt werden, können Sie beim autorisierten Kundendienst eine Kopie von diesem anfordern.
- Diese Bedienungsanleitung zeigt den Stand der Technik zum Zeitpunkt der Herstellung der Maschine auf; Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Herstellung und demzufolge auch andere Ausgaben der Bedienungsanleitung zu aktualisieren, ohne dass er dazu verpflichtet ist, vorherigen Produktionen oder Handbücher, abgesehen von besonderen Fällen, zu aktualisieren, die die Gesundheit und Sicherheit der Personen betreffen.
- Achten Sie besonders auf den Inhalt der Restrisiken an der Maschine und auf die Vorschriften, an die sich die Bediener halten müssen.
- Der Hersteller ist für die Maschine in ihrer ursprünglichen Konfiguration verantwortlich.
- Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch den unsachgemäßen oder falschen Gebrauch der Maschine und der Unterlagen entstanden sind, oder für Schäden, die durch den Verstoß gegen zwingende Normen, Nachlässigkeit, Inkompetenz, Unvorsichtigkeit und Nichteinhaltung der Vorschriften durch den Arbeitgeber, den Bediener oder den Instandhalter verursacht werden und für jeden eventuellen Schaden, der durch unangemessenen, unsachgemäßen und/oder falschen Gebrauch verursacht wurde
- Der Hersteller ist nicht für die Folgen verantwortlich, die durch die Verwendung von Ersatzteilen verursacht werden, die keine Originalteile sind oder gleichwertige Eigenschaften besitzen.
- Der Hersteller ist nur für die Informationen verantwortlich, die in der Originalversion der Betriebsanleitung in italienischer Sprache aufgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung der in dieser Betriebsanweisung enthaltenen Vorschriften führen zum sofortigen Verfall der Garantie.

Die Betriebsleiter, die die Arbeitstätigkeiten überwachen, müssen im Rahmen ihrer jeweiligen Aufgaben und Verantwortlichkeiten:

- Die vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen umsetzen;
- die Bediener über die spezifischen Risiken informieren, denen diese ausgesetzt sind und sie über die wesentlichen Vorschriften zur Unfallverhütung in Kenntnis setzen;
- verordnen und verlangen, dass die einzelnen Bediener die Sicherheitsregeln einhalten und die ihnen zur Verfügung stehenden Schutzmittel verwenden;
- Mehr als einen Bediener gleichzeitig für die Bearbeitung des handgefertigten Produkts einzusetzen.

## BEDEUTUNG DER SYMBOLE

Im Folgenden wird deutlich die Bedeutung der Symbole und Definitionen aufgeführt, die in diesem Dokument verwendet werden.



### GEFAHR

Gibt die Anwesenheit einer Gefahr an für diejenigen, die an der Maschine arbeiten und für diejenigen, die sich in der Nähe aufhalten, also muss die gemeldete Tätigkeit unter Einhaltung der geltenden Unfallverhütungsvorschriften und der in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Angaben durchgeführt werden.



### VORSICHTSMAßNAHMEN

Bezeichnet einen Hinweis in Bezug auf nützliche Informationen und / oder zusätzliche Ratschläge und / oder Tricks für den aktuellen Vorgang.



### ACHTUNG

Bezeichnet eine Operation, die sorgfältig durchgeführt werden muss, um eine Beschädigung der Maschine zu vermeiden.

## **KAP. 2. ALLGEMEINE ANGABEN UND EIGENSCHAFTEN**

### VERWENDUNGSZWECK UND BAUTEILE

Die Aufschnittmaschine, die im Folgenden "Maschine" genannt wird, wurde mit einem drehenden Kreismesser geplant und hergestellt, das dazu verwendet wird, Lebensmittel in Scheiben mit unterschiedlicher Dicke zu schneiden, und wird durch einen Elektromotor angetrieben, der direkt und mit einem Riemenantriebssystem gestartet wird. Die Produkte können sein: Fleisch, Wurst, etc.... Die Produkte dürfen keine Knochen oder andere Teile enthalten, die eine andere Konsistenz, als das zugeführte Produkt haben (Plastikhülle, Bindfaden, etc....) und müssen eine Temperatur von mindestens haben. Um Käse zu schneiden, verwenden Sie ein Teflon beschichtetes Messer.

Das Gehäuse der Maschine, das das Schneidwerkzeug trägt, besteht aus einer eloxierten Aluminiumlegierung. Das elektrolytische Anodisierungsverfahren garantiert den Kontakt mit den Lebensmitteln (Hygiene) sowie eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Oxidation.

Das Messer ist aus 100Cr6 Stahl (verchromt), es wird geschliffen und gehärtet, was einen präzisen und sauberen Schnitt des Produktes, auch nach seinem Schliff, gewährleistet. Andere Komponenten der Maschine sind aus Polycarbonat und Edelstahl, zur Verwendung mit Lebensmitteln.

Die Maschine kann folgendermaßen sein:

- Vertikal: Maschine, in der der Schneidguthalter parallel zur horizontalen Ablage liegt.  
Der Schneidguthalter ist mit einer speziellen Blockiervorrichtung für Wurstwaren ausgestattet.
- Schwerkraft: Maschine, in der der Schneidguthalter im Vergleich zur horizontalen Ablage geneigt ist.  
Das zu schneidende Produkt bewegt sich, aufgrund der Schwerkraft, in Richtung des Messers
- Fleischschneidemaschine: Maschine, in der der Schneidguthalter parallel zur horizontalen Ablage liegt.  
Der Schneidguthalter wurde so umgesetzt, dass er Fleischstücke aufnehmen kann.

Der Unterbau der Maschine setzt, mit Hilfe von speziellen rutschfesten Gummifüßen, auf der Arbeitsfläche auf.

Die Maschine ist mit einem Schlitten ausgestattet, der sich, auf Schienen unter dem Unterbau, parallel zur Messerschneide bewegt. Der Schlitten wird manuell betrieben und ist mit einem Schneidguthalter ausgestattet, der die Funktion hat, das Produkt in Position zu halten, um zu ermöglichen, dass dieses in Richtung des Schneidfadens des Messers gebracht wird. Das Lebensmittelprodukt wird manuell positioniert und entfernt.

Die Dicke der Scheibe kann eingestellt werden, indem die Anschlagplatte, auf der das zu schneidende Produkt liegt, anhand einer Skalenkappe um einen Wert verschoben wird, der der Dicke der gewünschten Scheibe entspricht.

Die Maschine ist mit einem Typenschild versehen, auf dem die folgenden Daten aufgeführt sind:

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
|                            |                |
| <b>Mod.</b>                | <b>Hp</b>      |
| <b>Nr.</b>                 | <b>kW</b>      |
| <b>1N PE AC. 230V 50Hz</b> | <b>A</b>       |
| <b>Kg.</b>                 | <b>2011 kA</b> |

[Faksimile]

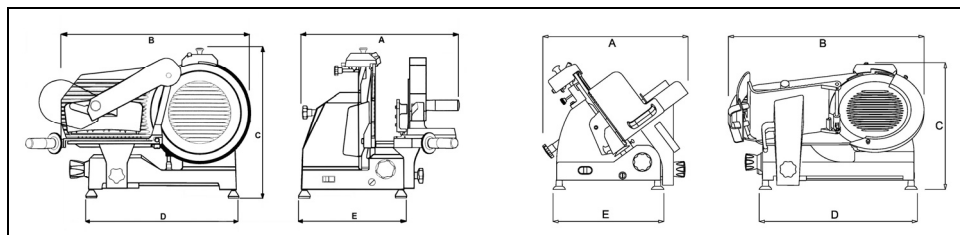
# **TECHNISCHE DATEN UND HERSTELLUNGSDATEN SCHWERKRAFTAUFSCHNITTMASCHINE**

| TECHNISCHE DATEN                  | MODELL                  |                         |                         |                         |                         |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                                   | G220                    | G250                    | G275                    | G300                    | G330                    | G350                    |
| Leistung (kW) / (Hp)              | 0.25/0.35               | 0.25/0.35               | 0.27/0.40               | 0.27/0.40               | 0.38/0.50               | 0.38/0.50               |
| Messerdurchmesser (mm)            | 220                     | 250                     | 275                     | 300                     | 330                     | 350                     |
| Schneidfähigkeit (mm)             | 170x210                 | 190x250                 | 160x230                 | 160x230                 | 240x250                 | 240x250                 |
| Schnitteinstellung (mm)           | 0 ÷ 15                  |                         |                         |                         |                         |                         |
| Laufweg des Schlittens (mm)       | 240                     | 260                     | 270                     | 270                     | 330                     | 330                     |
| Masse (kg)                        | 13                      | 19                      | 22                      | 23                      | 38                      | 40                      |
| Ausmaße<br>A x B x C x D x E (mm) | 400x450x370<br>x400x300 | 580x470x370<br>x470x310 | 500x630x420<br>x470x320 | 500x630x420<br>x470x320 | 500x780x480<br>x600x420 | 500x800x480<br>x600x420 |

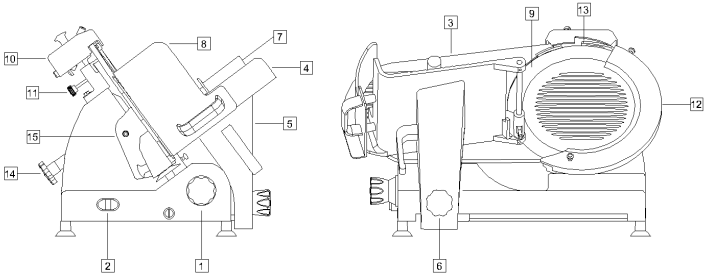
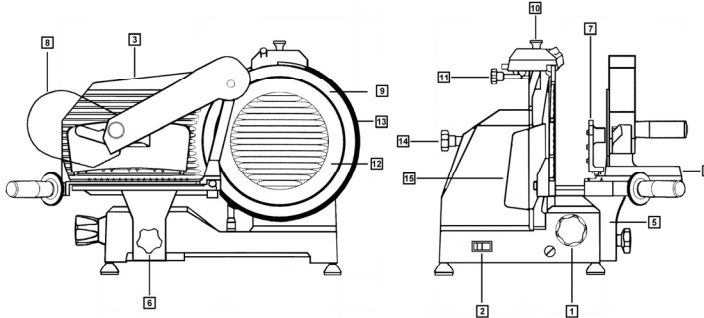
# **TECHNISCHE DATEN UND HERSTELLUNGSDATEN VERTIKAL AUFSCHNITTMASCHINE UND FLEISCHSCHNEIDEMASCHINE**

| TECHNISCHE DATEN                  | MODELL                      |                             |                             |                             | MODELL                      |                             |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|                                   | V300                        | V330                        | V350                        | V370                        | AC300                       | AC350                       | AC370                       |
| Leistung (kW) / (Hp)              | 0.3/0.40                    | 0.4/0.50                    | 0.4/0.50                    | 0.4/0.50                    | 0.35/0.40                   | 0.4 / 0.50                  | 0.4 /0.50                   |
| Messerdurchmesser (mm)            | 300                         | 300                         | 350                         | 370                         | 300                         | 350                         | 370                         |
| Schneidfähigkeit (mm)             | 270x190                     | 310x230                     | 310x230                     | 310x250                     | 270x190                     | 300x245                     | 340x250                     |
| Schnitteinstellung (mm)           | 0 ÷ 15                      |                             |                             |                             | 0 ÷ 15                      |                             |                             |
| Laufweg des Schlittens (mm)       | 300                         | 340                         | 390                         | 420                         | 300                         | 340                         | 400                         |
| Masse (kg)                        | 24.5                        | 40                          | 45                          | 47                          | 32                          | 43                          | 46                          |
| Ausmaße<br>A x B x C x D x E (mm) | 520x600x<br>480x470x<br>350 | 600x700x<br>530x580x<br>420 | 600x720x<br>540x580x<br>420 | 620x760x<br>570x620x<br>430 | 520x500x<br>480x500x<br>330 | 670x570x<br>530x570x<br>420 | 680x620x<br>570x620x<br>430 |

DEUTSCH



|                                                  |                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Energie-äquivalenter Dauerschallpegel A          | Unter 70dB(A)                                                                                                                                                    |
| Art des Stroms - Frequenz                        | Vgl. Typenschild der Maschine                                                                                                                                    |
| Volllaststrom                                    | Vgl. Typenschild der Maschine                                                                                                                                    |
| Nennspannung                                     | Vgl. Typenschild der Maschine                                                                                                                                    |
| Spannung der Hilfskreisläufe                     | AC 24V – DC 24V                                                                                                                                                  |
| Masse und Sternpunkt                             | TT e TN                                                                                                                                                          |
| Schutzgrad                                       | IP X3                                                                                                                                                            |
| Einsatzort                                       | Im Inneren                                                                                                                                                       |
| Positionierung der Maschine                      | Arbeits Tisch für den Lebensmittelsektor mit einer Höhe zwischen 900/1100mm vom Boden mit angemessener Tragkraft, mit einem Umlauf freiraum von mindestens 800mm |
| Lufttemperatur                                   | -5 / +40°C -                                                                                                                                                     |
| entsprechende maximale Luftfeuchtigkeit          | 90%                                                                                                                                                              |
| Minimale geforderte Beleuchtungsstärke           | 500 lux                                                                                                                                                          |
| Übereinstimmung mit den Richtlinien des Produkts | 2006/42/EG und darauf folgende Änderungen und Ergänzungen, Reg. 1935/2004                                                                                        |

| GRUPPE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BEISPIEL                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skalenkappe</li> <li>2. Bedientasten</li> <li>3. Anschlagplatte</li> <li>4. Schneidguthalter</li> <li>5. Schlitten</li> <li>6. Schlittendrehrgriff</li> <li>7. Warenpresse</li> <li>8. Handschutz</li> <li>9. Messer</li> <li>10. Messerschärfer</li> <li>11. Drehknopf für Messerschärfer</li> <li>12. Messerschutzblende</li> <li>13. Messerschutzring</li> <li>14. Messerschutz-Zugstange</li> <li>15. Schlittenrückwand</li> </ol> |  <p><b><u>SCHWERKRAFTAUFSCHNITTMASCHINE</u></b></p> |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skalenkappe</li> <li>2. Bedientasten</li> <li>3. Anschlagplatte</li> <li>4. Schneidguthalter</li> <li>5. Schlitten</li> <li>6. Schlittendrehrgriff</li> <li>7. Warenpresse</li> <li>8. Handschutz</li> <li>9. Messer</li> <li>10. Messerschärfer</li> <li>11. Drehknopf für Messerschärfer</li> <li>12. Messerschutzblende</li> <li>13. Messerschutzring</li> <li>14. Messerschutz-Zugstange</li> <li>15. Schlittenrückwand</li> </ol> |  <p><b><u>SCHWERKRAFTAUFSCHNITTMASCHINE</u></b></p> |

### **NORMALE VERWENDUNG, UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG, UNKORREKTE ODER VERBOTENE VERWENDUNG**

Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Maschine ist für einen einzigen Bediener vorgesehen, der hinsichtlich der Restrisiken geschult und informiert wird, jedoch die Kompetenzen des Wartungspersonals in Bezug auf Sicherheit besitzt.



In ihrer NORMALEN und vernünftigerweise vorhersehbaren VERWENDUNG ist die Maschine mit einem rotierenden Rundmesser entwickelt und gebaut, um Lebensmittel in Scheiben unterschiedlicher Dicke zu schneiden.



Die Maschine darf nicht UNSACHGEMÄß VERWENDET werden; insbesondere:

1. Darf sie nicht im Haushalt verwendet werden,
2. sie darf nicht mit anderen Parametern, als denjenigen, die in der Spezifikationstabelle aufgeführt werden, betrieben werden,
3. für jeden Einsatz der Maschine mit Modalitäten, die sich von denjenigen unterscheiden, die in diesem Handbuch angegeben sind, lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab,
4. der Benutzer haftet für Schäden, die durch Missachtung der Betriebsbedingungen entstehen, welche in der technischen Spezifikation und in der Auftragsbestätigung vereinbart wurden,
5. betreiben Sie die Maschine nicht unbeladen,
6. beschädigen oder beeinträchtigen Sie die Maschine nicht absichtlich und entfernen Sie nicht die Etiketten.

Die unsachgemäße Verwendung und die Verwendung für andere Zwecke, als für die von der Maschine vorgegebenen, kann Sicherheits- und Gesundheitsrisiken für die Personen verursachen.



Die Maschine darf nicht AUF UNKORREKTE WEISE beziehungsweise AUF VERBOTENE WEISE verwendet werden, da dies zu Schäden oder Verletzungen des Bedieners führen könnte; insbesondere:

1. es ist verboten, die Maschine zu bewegen, wenn diese an die Stromversorgung angeschlossen ist;
2. es ist verboten, am Netzkabel oder an der Maschine zu ziehen und dabei den Netzstecker zu herauszuziehen,
3. es ist verboten, Gewichte auf die Maschine oder auf das Netzkabel zu stellen,
4. es ist verboten, das Netzkabel auf scharfen Kanten oder auf Teilen mit Verbrennungsgefahr zu positionieren,
5. es ist verboten, die Maschine mit dem Netzkabel oder mit beschädigten und nicht intakten Befehlseinrichtungen zu verwenden;
6. es ist verboten, die ausgeschaltete Maschine mit dem Netzkabel an die Steckdose angeschlossen zu lassen,
7. ist verboten, die beladene Maschine unbeaufsichtigt zu lassen;
8. es ist verboten, Gegenstände jeglicher Art in die Ventilatorhaube des Motors einzuführen;
9. es ist verboten, die Maschine auf Gegenständen zu positionieren, die sich von den Arbeitsflächen unterscheiden, die im Lebensmittelsektor verwendet werden und eine Höhe von 900 - 1100mm vom Boden haben,
10. es ist verboten, jede Art von Gegenstand unter das Gestell der Maschine zu stecken oder Tücher beziehungsweise andere Gegenstände zwischen die Stützfüße der Maschine und die Arbeitsfläche zu stecken,
11. der Einsatz von brennbaren, ätzenden oder schädlichen Substanzen bei der Reinigung ist verboten,
12. es ist verboten, die Maschine in Wasser oder andere Flüssigkeiten einzutauchen;
13. die Verwendung der Maschine ist unbefugtem Personal und Personal, das nicht die angegebene Kleidung trägt, untersagt,
14. es ist verboten, die Produkte oder Gegenstände einzuführen, die andere Eigenschaften als diejenigen haben, die für die normale Verwendung vorgegeben werden, wie z.B. Knochen, gefrorenes Fleisch, Non-Food-Produkte oder andere Artikel wie Schals, etc...,
15. es ist verboten, irgendein beliebiges Element der Maschine, oder, sofern dieses positioniert wurde, das Lebensmittelprodukt während der Bearbeitung vom Schneidguthalter zu entfernen,
16. es ist verboten, die Maschine zu betreiben, ohne dass von Seiten des Bedieners alle Maßnahmen hinsichtlich der Beseitigung von Restrisiken getroffen wurden,
17. es ist verboten, zu rauchen oder Geräte bei offener Flamme zu benutzen und glühende Materialien zu bearbeiten, sofern nicht ordnungsgemäße Sicherheitsmaßnahmen getroffen wurden,
18. es ist verboten, jegliche Knöpfe an der Maschine zu lockern, sowohl während der Verarbeitung, als auch mehr als 5 Sek. vor dem Anhalten der Maschine,
19. es ist verboten, die Maschine mit den festen, nicht richtig blockierten oder entfernten Schutzwänden, zu betreiben,
20. es ist verboten, die Schutzvorrichtungen und Gefahrenhinweise teilweise zu entfernen,
21. es ist verboten, die Kontroll- und Blockiervorrichtungen, wie Griffe oder dergleichen, sowohl während des Betriebs der Maschine, als auch unbefugt, zu betreiben,
22. es ist verboten, die auf dem Schneidguthalter liegenden Lebensmittel mit den Händen zu schieben,
23. es ist verboten, die Maschine mit nassen oder feuchten Händen zu betreiben (das Greifen der Knöpfe kann rutschig sein),
24. es ist verboten, die Teile der beweglichen Elemente, die nicht vollständig getrennt sind, während des Betriebs der Maschine und in jedem Fall mehr als 5 Sekunden vor dem Halte-Befehl der Maschine, anzufassen,
25. es ist verboten, die Maschine auf instabile Wagen, Bügel oder Tische zu stellen, während ihres Einsatzes könnte die Maschine fallen und Sach- und Personenschäden verursachen,
26. es ist verboten, Tiefkühlkost, Fleisch mit Knochen, Fisch, Käse oder jede Art von Gemüse zu schneiden
27. es ist verboten, das Messer mit den Händen oder einem anderen Gegenstand zu berühren, wenn das Messer in Bewegung ist
28. es ist verboten, das Messer auszulösen, wenn sich dieses dreht oder wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist



Der Nutzer haftet für die Schäden, die durch die Nichtbeachtung der normalen Betriebsbedingungen entstehen. Wenn Sie Fragen haben, kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

## KAP. 3. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### VORWORT



Die mangelnde Anwendung von Sicherheitsregeln und -Maßnahmen kann Gefahren und Schäden mit sich bringen.

Die Nutzung der Maschine durch den Bediener wird unter Einhaltung der folgenden Punkte eingeschränkt:

1. alle Regeln, die Regeln zur Integration in die Umwelt und die Verhaltensregeln für Personen, die durch die anwendbaren Gesetze und/oder Vorschriften festgelegt werden; mit besonderem Bezug auf die feste Anlage vor der gelieferten Maschine und für deren Anschluss/Betrieb;
2. alle Anweisungen und Warnungen, die Teil der technischen/grafischen Unterlagen sind, die der Maschine anliegen.



Sofern nicht anders vermerkt, muss das Personal, das die Installations-, Anschluss-, Wartungs-, Wiederinstallations- und Wiederverwendungs-, Störungsbehebungs-, Defektbehebungs-, Abbau- und Abbruchmaßnahmen durchführt, für Sicherheit ausgebildet und über die Restrisiken informiert sein sowie in Bezug auf die Sicherheit die Kompetenzen des Wartungspersonals haben.

### UMGEBUNGEN, ARBEITS- UND DURCHGANGSPLÄTZE

Das Arbeitsumfeld muss den Anforderungen der Richtlinie 89/654/EWG entsprechen. Im Arbeitsbereich dürfen sich keine Fremdkörper befinden. Der Arbeitgeber muss, in Übereinstimmung mit der Richtlinie 89/391/EWG in Bezug auf die Durchführung von Maßnahmen für die Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheit der Arbeitnehmer bei der Arbeit, dafür sorgen, die in diesem Handbuch angegebenen Restrisiken zu eliminieren oder zu verringern.

### WARNUNGEN IN BEZUG AUF DIE RESTRISIKEN

RESTRISIKO, DAS DURCH DIE Entfernung der festen Abtrennungen bedingt ist, Maßnahmen an kaputten/verschlissenen Teilen



In jedem Fall darf der Bediener nie versuchen, den festen Schutz zu öffnen oder zu entfernen oder eine Sicherheitsvorrichtung aufzubrechen.

In der Einstellungs-, Wartungs-, Austauschphase der Utensilien und der Reinigungsphase sowie bei allen weiteren manuellen Maßnahmen, die durch das Einführen der Hände oder anderer Körperteile in gefährliche Zonen der Maschine erfolgen, bleibt ein Restrisiko vor Allem in Bezug auf:

1. Zusammenstöße mit Bauteilen der Maschine,
2. Schleifen und/oder Abrieb an rauen Teilen der Maschine,
3. Punktion an den spitzen Teilen,
4. Schnitt an scharfen Teilen der Utensilien.



In der Beladephase, die u.a. durch die Einführung der Hände in die gefährlichen Zonen der Maschine erfolgt, bleibt ein Restrisiko insbesondere in Bezug auf das Schneiden an den scharfen Teilen der Utensilien bestehen. Überdies bleibt in der Reinigungs- oder Entsperrungsphase der im Messer eingeklemmten Teile, die auch dann erfolgt, wenn die Hände in der Nähe der Schneideutensilien eingeführt werden, ein Restrisiko, das vor allem durch das Schneiden mit scharfen Teilen der Utensilien bedingt ist.

Bediener und Instandhalter müssen dafür ausgebildet sein, manuelle Maßnahmen bei offenen Schutztüren durchzuführen, müssen über die dadurch entstehenden Risiken informiert sein und müssen von einer verantwortlichen Person autorisiert sein und müssen eine angemessene Ausrüstung zum persönlichen Schutz und Schnittschutzhandschuhe mit fünf Fingern, verwenden.

### SCHUTZVORRICHTUNGEN AN DER MASCHINE



Die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen der Maschine dürfen nicht entfernt werden.

Sollten diese im Rahmen der außerordentlichen Wartung abgenommen werden, müssen sofort geeignete Maßnahmen ergriffen werden, um das daraus hervorgehende Risiko hervorzuheben und auf ein Minimum zu reduzieren.

Die Wiederanbringung der Schutz- oder Sicherheitsvorrichtung muss sofort erfolgen, nachdem die Gründe, die deren vorübergehende Entfernung erforderlich gemacht haben, beseitigt wurden.

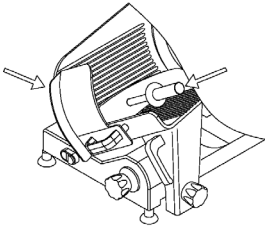
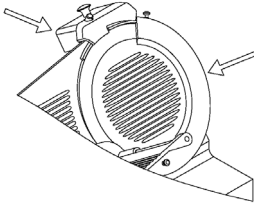
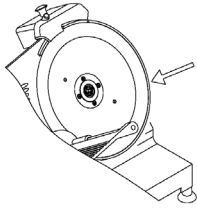
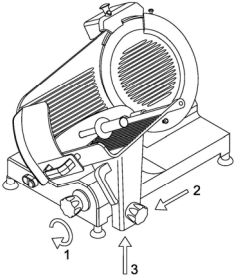
Die gesamte Schutz- und Sicherheitsausrüstung der Maschine muss in einwandfreiem Zustand gehalten werden.

Die Antriebs Elemente der Maschine sind vollständig durch feste Schutzvorrichtungen getrennt, die das Eintreten von Antriebssträngen verhindern.

Im Hinblick auf die Einsatzbestimmungen und die bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine, sind die beweglichen Teile, die in den Bearbeitungsprozess eingebunden sind, nicht durch feste Schutzeinrichtungen, bewegliche Schutzeinrichtungen oder andere Sicherheitsvorrichtungen abgetrennt.

Für alle Sicherheitsfunktionen, einschließlich der an die Sicherheit gebundenen Teile der Steuer- und Kontrollsysteme, wurden bewährte Bauteile und Sicherheitsgrundsätze sowie bewährte Komponenten angewandt.

Schutzeinrichtungen an der Maschine:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Handschutz:</b> Schutz aus Polycarbonat, der verhindert, dass das Messer mit den Fingern in Kontakt tritt, wenn die Hand auf dem Griff des Schneidguthalters liegt</p> <p><b>Drehknopf Warenpresse:</b> Drehknopf mit Ringmutter und Distanzring, der den Kontakt des Messers mit den Fingern verhindert, wenn die Hand auf dem Griff des Schneidguthalters liegt</p>                                                                        |   |
| <p><b>Messerschärfer mit Haube:</b> Er ist über dem Messer angebracht, enthält alles Erforderliche, um das Messer zu schärfen und verhindert den Zugang zu dem oberen Teil des Messers, der nicht im Schneideprozess eingesetzt wird</p> <p><b>Messerschutzblende:</b> Sie bedeckt die Klinge und lässt nur den Teil frei, der zum Schneiden verwendet wird. Sie ist dank einer abnehmbaren Zugstange auf der Rückseite des Messers entfernbar</p> |   |
| <p><b>Messerschutzring:</b> Er bedeckt die Klinge und lässt nur den Teil frei, der zum Schneiden verwendet wird</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| <p><b>Entfernung Schlitten:</b> der Schlitten, auf dem der Schneidguthalter montiert ist, kann nur entfernt werden, wenn die Skalenkappe in Null-Position steht (1) und nachdem er bis zum Anschlag gebracht wurde (2) heben Sie jetzt den Schlitten an (3)</p>                                                                                                                                                                                    |  |

DEUTSCH

## KAP. 4. TRANSPORT, INBETRIEBNAHME UND NUTZUNG



Das Bedienen der Maschine ist einzig autorisiertem und geschultem Personal erlaubt, das über ausreichende technische Erfahrung verfügt.

Führen Sie vor dem Start der Maschine die folgenden Maßnahmen durch:

- Lesen Sie die technischen Unterlagen aufmerksam,
- nehmen Sie davon Kenntnis, welche Schutz- und Notfallausrüstung an der Maschine verfügbar ist, wo sich diese befindet und wie sie funktioniert.

Die unerlaubte Verwendung von Zukaufteilen und Zubehör, die Teil der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen sind, kann Fehlfunktionen und Situationen hervorrufen, die für das Bedienpersonal gefährlich sind.

Der Bediener muss überdies angemessen ausgebildet sein.

### ARBEITSPLÄTZE UND AUFGABEN DER BEDIENER

Wie in der Gebrauchsanweisung vorgeschrieben, wird die Maschine entwickelt, um von einem geschulten und über die Restrisiken informierten Mitarbeiter betrieben zu werden, der jedoch die Sicherheitskompetenzen des Wartungspersonals hat.

Der normale Arbeitsbereich des Bedieners ist:

1. Der vordere Bereich der Maschine in der Nähe des Schneidguthalters für die Beladung/Entladung des Lebensmittelprodukts und für den Antrieb des Schlittens
2. der hintere Bereich der Maschine in der Nähe der Auffangfläche, um die Scheiben des geschnittenen Nahrungsmittels aufzufangen
3. der die Maschine umgebende Bereich in der Nähe der Steuergeräte, der Drehknöpfe, usw., um die Maschine einzuschalten, einzustellen und auszuschalten

### TRANSPORT, BEWEGUNG, LAGERUNG

Alle Transport- und Bewegungsmaßnahmen müssen von entsprechend geschultem und ausreichend informiertem und ausgebildetem Personal durchgeführt werden, das die in diesem Handbuch aufgeführten Sicherheitsvorschriften der Bedienungsanleitung gelesen und verstanden hat. Es ist notwendig:



1. Die Bewegung und den Transport der Maschine immer dann durchzuführen, wenn diese entladen ist,
2. zu überprüfen, dass die Hebelmittel dazu in der Lage sind, das Gewicht und das Ladevolumen unter Sicherheitsbedingungen zu tragen und dass diese typengeprüft und der ordnungsgemäßen Wartung unterzogen werden,
3. alle Maßnahmen zu ergreifen, die dafür notwendig sind, die maximale Stabilität der Mittel und Ladungen in Bezug auf ihre Masse und ihre Schwerpunkte zu gewährleisten,
4. zu verhindern, dass die Maschine während ihrer Umpositionierung und des Entladens plötzliche Stöße oder zufällige Schläge erleidet,
5. die Bewegung mit kontinuierlichen Bewegungen durchzuführen, ohne dass dabei Rucke oder wiederholte Impulse vorkommen.

### ENTFERNUNG DER VERPACKUNG - ÖFFNUNGSMODALITÄT

#### BESCHREIBUNG DER VERPACKUNG - ENTSORGUNG DES VERPACKUNGSMATERIALS

Die Maschinen sind so verpackt, dass das Eindringen / Durchdringen von Flüssigkeiten, organischer Materie oder von Lebensmitteln verhindert wird: Die Verpackung besteht aus einer Polyethylenhülle um die Maschine und das Ganze ist in einem Karton von ausreichender Größe verpackt. Die Leerräume in der Schachtel werden mit Füllmaterial gefüllt.

Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht, sondern bewahren Sie sie zum späteren Transport auf oder lassen Sie sie von den Recycling-Agenturen recyceln. Die Einschätzung und die Durchführung der bei der Verpackung eingesetzten Produkte in Bezug auf ihre biologische Vereinbarkeit, unterliegt der Zuständigkeit und der Verantwortung des Benutzers..

Der Arbeitgeber ist dazu verpflichtet, die geltenden Gesetze seines Landes zu kennen und so zu arbeiten, dass diese Gesetze eingehalten werden.

Es ist verboten und strafbar, die Maschine und die elektrische Ausrüstung in der Natur zu entsorgen.

## VORBEREITUNGSARBEITEN

### STABILITÄT

Die Stabilität der Maschine ist so konzipiert, dass sie, gemäß den vorgesehenen Betriebsbedingungen, unter Berücksichtigung der klimatischen Bedingungen benutzt werden kann, ohne dass dabei Gefahr dafür besteht, dass die Maschine, kippt, fällt oder sich auf unerwartete Weise bewegt. Angesichts ihrer Konformation und Position, ist die Maschine, wenn sie auf einem stabilen, soliden Arbeitsstisch ohne Räder steht, formstabil, ohne dass dabei die Notwendigkeit besteht, diese am Arbeitstisch zu befestigen.

### NETZANSCHLUSS

Der Anschluss an die Stromversorgung muss gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften des Landes, in dem sie verwendet wird, erfolgen. Der Netzanschluss muss daher in Übereinstimmung mit den folgenden technischen Anforderungen erfolgen:

1. Der Netzanschluss und dessen Intensität müssen immer den Angaben des Typenschildes der Maschine entsprechen. Wenn übermäßige Spannungen angelegt werden und Bestandteile irreparabel beschädigt werden,
2. muss ein Differential-Gerät vorgesehen werden, das mit der Schutzschaltung koordiniert ist. Dabei müssen das Gesetz und die gesetzlichen Regelungen des Landes, in dem die Maschine installiert wird, eingehalten werden;
3. das Versorgungskabel muss außerhalb des Gehäuses der Maschine, in die von Ihnen vorgesehenen und angemessenen geschützten Räume durchgeführt werden;
4. wenn es einen Neutralleiter (N) gibt, muss vor der Versorgung der elektrischen Ausrüstung durch Sie dessen Kontinuität (angeschlossen und verfügbar) gewährleistet werden.
5. Vor der Versorgung der elektrischen Ausrüstung, muss durch Sie die Kontinuität (angeschlossen und verfügbare) des gelb-grünen Leiters der äquipotentialen Schutzschaltung gewährleistet werden; überdies muss auch ein Differentialschutzschalter mit einer maximalen Kalibrierung von 30 mA vorhanden sein, in Übereinstimmung mit der neuesten Ausgabe der IEC 60364 Norm.

### TRENNVORRICHTUNG DES NETZANSCHLUSSES

Die Trennvorrichtung des Netzanschlusses ist die einzige Energiequelle der Maschine, wie dem Diagramm der Stromkreise entnommen werden kann, das zusammen mit der elektrischen Ausrüstung der Maschine geliefert wird. Im Falle einer Inkompatibilität der Steckdose und dem Stecker des Geräts, lassen Sie die Steckdose durch eine andere geeignete Steckdose vom Wartungspersonal ersetzen,

Die Trennvorrichtung des Netzanschlusses ermöglicht es, die elektrische Ausrüstung der Maschine von der Stromversorgung zu trennen (isolieren), um die Durchführung von Maßnahmen möglich zu machen, ohne dass dabei die Gefahr elektrischer Stromschläge besteht.

Die Trennvorrichtung hat zwei mögliche Positionen:

|                                                                                                     |                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                     |
| OFF oder "unterbrochen" die elektrische Ausrüstung geht als von der Stromversorgung getrennt hervor | ON oder "verbunden", die elektrische Ausrüstung geht als an die Stromversorgung angeschlossen hervor |

### DREHUNG DES MESSERS



Die im Folgenden angegebenen Maßnahmen müssen vom Instandhalter der Maschine (Fachpersonal für die elektrische Wartung der Industriemaschinen) durchgeführt werden. Bei Maschinen, die mit Drei-Phasen-Spannung (3 PE AC 400V 50Hz) versorgt werden, prüfen Sie beim Anschalten, dass sich das Messer gegen den Uhrzeigersinn dreht.

Im Fall, dass die Drehung im Uhrzeigersinn erfolgt, schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Stecker, bauen Sie sie ab, trennen Sie die zwei Außenleiter, invertieren Sie deren Position, bauen Sie alles wieder zusammen und schließen Sie die Maschine wieder an das Netz an.

### BESCHREIBUNG DES BETRIEBS

Die Bedienelemente sind so konzipiert und gebaut, dass sie sicher und zuverlässig auf die normalen Betriebsbeanspruchungen, die vorhersehbaren Beanspruchungen und die äußeren Einflüsse reagieren. Sie sind auch deutlich sichtbar, erkennbar und durch eine geeignete Markierung gekennzeichnet. Im Anschluss werden die wichtigsten Befehleinrichtungen aufgeführt:

| TYP / FARBE     | BEZUG / BESCHREIBUNG                                    |
|-----------------|---------------------------------------------------------|
| Taste / schwarz | "0" / Taste für den Stopbefehl der Maschine             |
| Taste / weiß    | "I" / Taste für den Startbefehl der Maschine            |
| Lampe / weiß    | Leuchte, die leuchtet, wenn die Maschine in Betrieb ist |

## **INBETRIEBNAHME**

Das Starten der Maschine ist nur durch das Einschalten an der Befehlseinrichtung möglich, die zu diesem Zweck vorgesehen ist: Taste "I" für den Startbefehl für die Maschine.

## **ANHALTEN**

Betätigen Sie die Taste "0", um den Stoppbefehl zu geben. Im Falle des momentanen oder längeren Stillstands, müssen, bevor die Maschine neu gestartet wird, alle Lebensmittel auf dem Schneidguthalter entfernt werden

## **KEINE SPANNUNG**

Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird oder wenn die Maschine vom elektrischen Netz getrennt wird, kann letztere nur dann durch die Startfunktion neugestartet werden, nachdem die elektrische Versorgung zurückgekehrt ist oder nachdem der Anschluss an das elektrische Netz erfolgt ist.

## **KONTROLLEN UND TESTS VOR DER INBETRIEBNAHME**

| TEST / KONTROLLE VOR DER INBETRIEBNAHME                                                                                                                                                                                             | MODALITÄTEN UND ÜBERPRÜFUNGEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vergewissern Sie sich darüber, dass: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ sich keine Fremdkörper auf der Maschine, der Anschlagplatte, dem Schneidguthalter und der Auffangfläche befinden</li></ul>                             | Sichtprüfung der angegebenen Teile, um sicherzustellen, dass keine Gegenstände oder Fremdkörper, wie z.B. diverse Utensilien, Lappen, etc... vorhanden sind und in jedem Fall, dass das Nahrungsmittel nicht vorhanden ist. Sollten diese vorhanden sein, entfernen Sie diese.                                                 |
| Vergewissern Sie sich über die Reinigung: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Des Schneidguthalters und seiner Gruppen,</li><li>➤ des Messers, der Anschlagplatte und der Messerabdeckung</li><li>➤ der Auffangfläche</li></ul> | Alle Oberflächen der angegebenen Teile müssen, vor dem Einsatz der Maschine visuell kontrolliert werden, um ihre Sauberkeit sicherzustellen. Bauen Sie die Maschine zur Sichtkontrolle der inneren Teile ab. Ergreifen Sie bei Schimmel oder anderen Arten von Schmutz, die Reinigungsmaßnahmen gemäß den Angaben in Kapitel 5 |
| Vergewissern Sie sich über die Unversehrtheit: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Der festen Schutzvorrichtungen</li></ul>                                                                                                     | Alle festen Schutzabdeckungen müssen die Funktion erfüllen, für die sie vorgesehen sind. Sichtkontrolle der angegebenen Teile, um deren Unversehrtheit auf dem äußeren Teil ihrer Oberfläche sicherzustellen. Die Teile müssen in jedem Fall bei den ersten Anzeichen von Erosion oder Bruch ersetzt werden.                   |
| Vergewissern Sie sich über das Funktionieren: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Der Teile des Befehls / Kontrollsystems für Sicherheit;</li><li>➤ der Befehlsvorrichtungen.</li></ul>                                         | Alle Vorrichtungen müssen die Funktion ausführen, für die sie vorgesehen sind. Steuern Sie die Vorrichtungen direkt, so dass diese die erwartete Funktion ausüben. Die Antriebe und alle Teile müssen bei den ersten Anzeichen von Erosion oder Bruch ersetzt werden.                                                          |
| Vergewissern Sie sich darüber, dass Folgendes nicht vorkommt: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Seltsame Geräusche nach der Inbetriebnahme</li></ul>                                                                          | Sollten während der Überprüfung des Funktionierens der Steuervorrichtungen seltsame Geräusche auftreten, die z.B. durch fressenden Verschleiß oder durch mechanische Defekte bedingt sind, halten Sie die Maschine unverzüglich an und aktivieren Sie den Wartungsdienst.                                                      |

Aktivieren Sie für jede Art von Wartung oder für den Austausch von beschädigten Teilen, den Wartungsdienst. Die eventuelle Ersetzung muss mit Originalprodukten des Herstellers oder zumindest mit Produkten erfolgen, die dieselbe Qualität, Sicherheit und dieselben Eigenschaften aufweisen. Kontaktieren Sie für detailliertere Informationen den autorisierten Kundendienst.

## **INBETRIEBNAHME**

Der Bediener kann die Maschine, gemäß den unten aufgeführten Angaben, in Betrieb nehmen und dabei in derselben Reihenfolge vorgehen:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche, so dass sich der Schalter gegenüber dem Bediener befindet
2. positives Ergebnis der Kontrollen bei den vorbereitenden Maßnahmen,
3. positives Ergebnis der Kontrollen der Stromversorgung,
4. positives Ergebnis der Kontrollen, die darauf abzielen, die Einhaltung aller Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten,
5. führen Sie den Stecker in die Steckdose ein
6. Ziehen Sie den Schneidguthalter wieder in Richtung des Bedieners zurück und heben Sie den Griff der Warenpresse an und drehen Sie diesen nach außen
7. positionieren Sie das zu schneidende Produkt auf dem Schneidguthalter, so dass dieses mit der Anschlagplatte in Kontakt tritt
8. Betätigen Sie die Skalenkappe, um die Schnittbreite von "0" bis "15" einzustellen
9. blockieren Sie das Nahrungsmittel mit der eigens dafür vorgesehenen Warenpresse
10. Betätigen Sie den Startschalter und vergewissern Sie sich darüber, dass sich die Kontrollleuchte anschaltet
11. Ergreifen Sie den Handgriff auf dem Schneidguthalter und schieben Sie diesen, so dass sich dieser sanft auf das Messer zubewegt. Achten Sie dabei darauf, einen leichten Druck auf die Anschlagplatte auszuüben. Es ist verboten, die Lebensmittel mit den Händen zu schieben
12. Das Nahrungsmittel wird leicht von dem Messer geschnitten und die Scheibe, die mit dem eigens dafür vorgesehenen Scheibenschutz geführt wird, löst sich ab und fällt auf die Auffangfläche
13. Schalten Sie die Maschine nach Beendigung des Schneidvorganges aus, bringen Sie die Anschlagplatte auf "0" Niveau und ziehen Sie das Versorgungskabel



**Es wird empfohlen, die Maschine nicht leer, ohne das Nahrungsmittel, zu betreiben.**

## AUSSCHALTEN

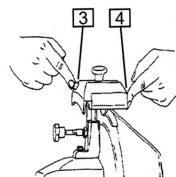
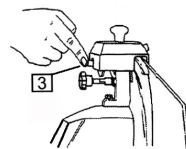
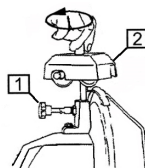
Daraufhin muss das Ausschalten folgendermaßen erfolgen:

1. Warten Sie auf die Beendigung des Schneidvorgangs, bevor Sie die Maschine abschalten
2. Halten Sie die Maschine an, indem Sie die Stopp-Vorrichtung "0" betätigen,
3. Ziehen Sie den Stecker der Maschine aus der Steckdose,
4. Führen Sie die Reinigungsmaßnahmen durch

## SCHLEIFEN DES MESSERS

Das Messer muss in regelmäßigen Abständen geschliffen werden, sobald eine Schnittverringering auftritt. Dabei muss man sich an die folgenden genauen Anweisungen halten:

1. Schalten Sie die Maschine aus, bringen Sie die Anschlagplatte auf "0" Niveau zurück und ziehen Sie das Versorgungskabel
2. reinigen Sie das Messer sorgfältig mit denaturiertem Alkohol, damit dieses entfettet wird
3. lockern Sie den Knauf (1), heben Sie den Messerschärfer an (2) und lassen Sie diesen um 180° drehen; lassen Sie ihn dann bis zum Anschlag gehen, damit sich das Messer zwischen den zwei Schleifscheiben befindet
4. führen Sie den Stecker in die Steckdose ein
5. Betätigen Sie den Startschalter und vergewissern Sie sich darüber, dass sich die Kontrollleuchte anschaltet
6. drücken Sie die Taste (3), drehen Sie das Messer in Kontakt mit der Schleifscheibe für ca. 30/40 Sekunden, bis sich auf der Messerkante ein leichter Grat bildet
7. drücken Sie Tasten (3 und 4) gleichzeitig für 3/4 Sek. und lassen Sie diese dann gleichzeitig los
8. Sorgen Sie dafür, dass das Entgraten nicht länger als 3/4 Sek. dauert. Um die Retorsion des Messerdrachts zu vermeiden, bringen Sie das Schleifgerät wieder in seine ursprüngliche Position zurück und führen Sie das Verfahren erneut in umgekehrter Reihenfolge durch



Das Messer der Aufschnittmaschine muss ersetzt werden, wenn dieses nicht mehr dazu in der Lage ist, weitere Schnitte durchzuführen oder wenn die Distanz zwischen Messer und Schutzring größer als 6 mm ist.

## KAP. 5. WARTUNG, STÖRUNGSBEHEBUNG UND REINIGUNG

### VORAUSSETZUNGEN EINES INSTANDHALTERS

Der Begriff "Wartung" soll nicht nur als eine regelmäßige Kontrolle des normalen Betriebs der Maschine verstanden werden, sondern auch als Analyse und die daraus entstehende Gegenmaßnahme hinsichtlich aller Ursachen, die diese außer Betrieb setzen.

Es ist "absolut notwendig, dass für die Wartungs- und Reinigungsmaßnahmen, die Ersetzung von Teilen und die Fehlersuche, die vom Bediener durchgeführt werden, diese Aufgabe an vom Arbeitgeber autorisiertes Fachpersonal weitergegeben wird. Alle Wartungs- und Reinigungsmaßnahmen sowie die Ersetzung von Teilen müssen, ausnahmslos, bei völlig angehaltener und von der externen Stromversorgung isolierter Maschine durchgeführt werden.

### WARTUNGSVORSCHRIFTEN

#### ENTFERNUNG DER SCHUTZWÄNDE UND/ODER SCHUTZVORRICHTUNGEN

Für einige Maßnahmen in diesem Kapitel ist es notwendig, feste Schutzwände aus ihren Positionen zu entfernen. Die Entfernung darf nur durch den Instandhalter erfolgen.

Am Ende der Maßnahmen müssen diese Schutzwände in ihre ursprüngliche Position zurückgebracht und in dieser blockiert werden und dies anhand von Befestigungssystemen, die vor dem Eingriff vorgesehen waren.

Der Wartungsleiter muss die Maschine vollständig, wie nachfolgend aufgeführt, ausschalten, bevor die Entfernung einer festen Schutzwand und/oder die Ersetzung eines Elements erfolgt.

## **ISOLIERUNG VON DEN EXTERNEN VERSORGUNGSQUELLEN**

Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- und Reinigungsmaßnahmen sowie der Ersetzung von Teilen, müssen die externen Stromquellen getrennt und isoliert werden.



Positionieren Sie die Schutzvorrichtung auf "null" vor der Speiseleitung der elektrischen Ausrüstung.



Schalten Sie Haupttrennvorrichtung aus und sorgen Sie dafür, dass der Stecker mit eigens dafür vorgesehenen Systemen geschützt wird

## **REINIGUNG**



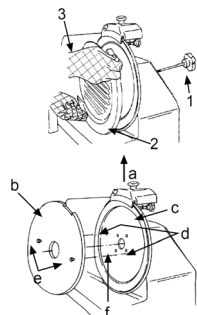
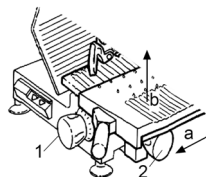
Es ist verboten, die Organe und die sich in Bewegung befindenden Elemente zu reinigen.

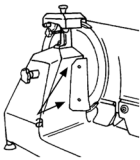
Alle Reinigungsmaßnahmen dürfen ausschließlich erst dann erfolgen, wenn die betriebene, mit dem Nahrungsmittel beladene Maschine entladen wurde und wenn diese von der externen Stromversorgung isoliert wurde.

Die Maschine, die elektrischen Geräte und die Bestandteile der Maschine dürfen nie mit Wasser gereinigt werden und schon gar nicht mit Wasserstrahlen jedweder Art und Menge; also weder "Eimer", noch "Gummi" oder "Schwamm". Stellen Sie die Maschine nie direkt ins Waschbecken oder unter den Wasserhahn.

Die Einstufung des Hygieneniveaus der Maschine für die vorgesehene Nutzung wurde auf 2 (zwei) festgelegt: Eine Maschine, die infolge einer Hygienrisikobewertung den geltenden internationalen Vorschriften entspricht, jedoch eine programmierte Demontage für die Reinigung vorsieht.

| HÄUFIGKEIT                                           | PERSONAL | BESTIMMUNGEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Am Ende jedes Schleifvorganges des Messers           | Bediener | <b>REINIGUNG DES MESSERSCHÄRFERS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie das Netzkabel</li> <li>Tragen Sie dazu Metallhandschuhe</li> <li>Reinigen Sie die Schleifscheiben mit einer in denaturiertem Alkohol getränkten Bürste und führen Sie dies in Sicherheitsposition durch, d.h. die Bürsten sind in Richtung der gegenüberliegenden Seite des Messers gerichtet</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Am Ende jeder Schicht und vor dem täglichen Gebrauch | Bediener | <b>REINIGUNG SCHNEIDGUTSCHLITTEN</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie das Netzkabel</li> <li>Tragen Sie dazu Metallhandschuhe</li> <li>Entfernen Sie die Gruppe, die aus Schneidguthalter, Warenpresse, Arm und Schaft besteht: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bringen Sie die Anschlagplatte anhand des eigens dafür vorgesehenen Drehknopfs auf Niveau "0" (1)</li> <li>➤ Bringen Sie den Schlitten bis zum Anschlag (a) auf der Befehlseite</li> <li>➤ Schrauben Sie den Drehknopf auf (2) und ziehen Sie den Schlitten nach oben (b)</li> <li>➤ Reinigen Sie die Gruppe, die aus Schneidguthalter, Arm und Schaft besteht, mit den unten aufgeführten Produkten</li> </ul> </li> <li>Positionieren Sie die Gruppe neu und verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                            |
| Am Ende jeder Schicht und vor dem täglichen Gebrauch | Bediener | <b>REINIGUNG MESSER, MESSERSCHUTZ, SCHUTZRING</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie das Netzkabel</li> <li>Tragen Sie dazu Metallhandschuhe (3)</li> <li>Schrauben Sie den Drehknopf auf, (1) um die Entfernung des Messerschutzes (2) zu ermöglichen</li> <li>Entfernen Sie den Messerschärfer (a)</li> <li>Stellen Sie die Plexiglasmaske auf das Messer</li> <li>Sorgen Sie dafür, dass die Achse der zwei Löcher (c) auf dem Messer mit den zwei Stiften (d) auf der Maske übereinstimmen und sorgen Sie dabei dafür, dass sich das Messer einfach bis zur gewünschten Position dreht</li> <li>Schrauben Sie die zwei Knaufe (e) fest, ohne diese dabei zu stark festzuziehen</li> <li>Schrauben Sie die drei oder vier Schrauben (f) auf, die das Messer befestigen</li> <li>Reinigen Sie das Messer, die Oberfläche, die dem Messer gegenüber liegt und den Schutzring mit den unten angegebenen Produkten</li> <li>Positionieren Sie die Gruppe erneut, indem Sie in umgekehrter Reihenfolge vorgehen</li> </ol> |



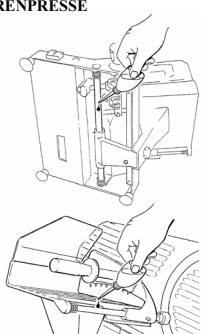
| HÄUFIGKEIT                                           | PERSONAL      | BESTIMMUNGEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Am Ende jeder Schicht und vor dem täglichen Gebrauch | Instandhalter | <b>REINIGUNG DER SCHLITTENRÜCKWAND</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie das Netzkabel</li> <li>und tragen Sie dabei Metallhandschuhe</li> <li>Schrauben Sie die 2 Knaufe (a) ab, die die Schlittenrückwand blockieren</li> <li>Reinigen Sie die Schlittenrückwand mit den unten aufgeführten Produkten</li> <li>Positionieren Sie die Schlittenrückwand erneut und gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Am Ende jeder Schicht und vor dem täglichen Gebrauch | Bediener      | <b>ALLGEMEINE REINIGUNG:</b><br>Alle Oberflächen und Teile der Maschine, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, beziehungsweise die für Lebensmittel vorgesehenen Bereiche (Messerschuttblende, Schneidguthalter, Anschlagplatte, etc...) und die Spritzbereiche (die äußere Oberfläche der Maschine), müssen gereinigt und nach den unten aufgeführten Bestimmungen desinfiziert werden. <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Entfernen Sie eventuelle Reste der Nahrungsmittel von den Oberflächen (zum Beispiel mit Plastikschabern);</li> <li>➤ Reinigen Sie alle Oberflächen des Lebensmittel- und Spritzbereichs mit einem weichen, feuchten Tuch (das nicht tropft) mit in warmem Wasser verdünntem Reinigungsmittel (auch normales Spülmittel eignet sich bestens). Verwenden Sie spezifische Produkte für Aluminium: Diese müssen flüssig sein (nicht in Cremeform oder Scheuerpasten) und vor Allem dürfen sie kein Chlor enthalten. Für fette Substanzen kann denaturierter Alkohol verwendet werden.</li> <li>➤ Spülen Sie mit sauberem, warmem Wasser ab und trocknen Sie daraufhin alle Oberflächen des Lebensmittel- und Spritzbereichs mit einem weichen Tuch ab, das nicht fusselt.</li> <li>➤ <b><u>Die Aluminium-Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden</u></b></li> </ul> <b>DISINFEKTION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verwenden Sie nichtoxidierende pH-neutrale Reinigungsmittel</li> <li>➤ Wenn heißes Wasser verwendet wird (&gt;60 °C), benutzen Sie ausschließlich entmineralisiertes Wasser</li> <li>➤ Wenn andere Produkte verwendet werden, müssen sich diese für die Art des Materials eignen.</li> <li>➤ Für die Maschinen mit Teilen aus Aluminium ist es möglich, Produkte auf Peressigsäurebasis zu verwenden.</li> </ul> <b>ZEITRÄUME LANGER INAKTIVITÄT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Wenn die Maschine für lange Zeit nicht benutzt wird, wischen Sie mit einem Vaselineöl getränkten Tuch energisch über alle Aluminiumoberflächen, um einen Schutzfilm aufzutragen</li> </ul> <b>DINGE, DIE VOR ODER WÄHREND DER REINIGUNG NICHT GEMACHT WERDEN DÜRFEN:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zugriff auf die beweglichen Teile, ohne sich zuvor darüber zu vergewissern, dass diese wirklich stillstehen;</li> <li>➤ Zugriff auf die beweglichen Teile, ohne die Maschine unter garantierter Sicherheit angehalten zu haben (Blockierung in der Nullposition der Trennvorrichtungen der elektrischen Versorgung)</li> </ul> <b>PRODUKTE, DIE NICHT VERWENDET WERDEN DÜRFEN:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Druckluft mit Ausstoßen in Richtung der Zonen mit Mehlablagerungen und generell in Richtung der Maschine;</li> <li>➤ Dampfgeräte;</li> <li>➤ Reinigungsmittel, die CHLOR (auch wenn verdünnt) oder dessen Verbindungen enthalten, wie: Bleichmittel, Salzsäure, Produkte gegen Abflussverstopfungen, Natronlauge, Produkte für die Reinigung von Marmor, Entkalker im Allgemeinen, etc... können die Zusammensetzung von Aluminium angreifen und dieses dauerhaft beflecken und oxidieren.</li> <li>➤ Die bloßen Ausdünstungen der oben genannten Produkte können oxidieren und in einigen Fällen das Aluminium korrodieren</li> <li>➤ Stahlwolle, Bürsten oder Scheuerscheiben, die aus anderen Metallen oder Legierungen bestehen (z. B. aus gewöhnlichem Stahl, Aluminium, Messing, usw...) oder Utensilien, die zuvor andere Metalle oder Legierungen gereinigt haben, zerkratzen die Oberfläche;</li> <li>➤ Scheuermittel in Pulverform;</li> <li>➤ Benzin, Lösungsmittel oder brennbare Flüssigkeiten und/oder Ätzmittel;</li> <li>➤ Substanzen, die zur Reinigung von Silber verwendet werden.</li> </ul> |

### SCHMIERUNG



Es ist verboten, die Organe und Elemente in Bewegung von Hand zu schmieren.

Alle Schmiermaßnahmen dürfen ausschließlich erst dann durchgeführt werden, nachdem das Nahrungsmittel von der Maschine genommen wurde und nachdem diese von der Stromversorgung und auch von externen Stromquellen isoliert wurde.

| HÄUFIGKEIT  | PERSONAL | BESTIMMUNGEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wöchentlich | Bediener | <b>LAUFSCIHIENEN DES SCHLITTENS UND GleITSTANGE WARENPRESSE</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie das Netzkabel</li> <li>Neigen Sie die Maschine wie in Abbildung</li> <li>Schmieren Sie eine kleine Menge Öl auf die Stange und lassen Sie die entsprechende Gruppe 3-4 Mal gleiten</li> <li>Nach Bedarf reinigen und das überschüssige Schmiermittel entfernen</li> <li>Positionieren Sie die Maschine erneut auf ihren Stützfüßen</li> </ol>  <p>Verwenden Sie nur das zur Verfügung gestellte Öl; wenn Sie keines haben, verwenden Sie weißes Vaselineöl.</p> |

### AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Für die Durchführung der außerordentlichen Wartung, infolge von Brüchen oder Inspektionen oder mechanischen oder elektrischen Schäden, muss direkt beim autorisierten Kundendienst ein Antrag gestellt werden.

Die Anweisungen in Bezug auf die außerordentliche Wartung, werden nicht in der vorliegenden Betriebsanleitung aufgeführt und müssen ausdrücklich beim Hersteller beantragt werden, diese Maßnahmen sind:

- Ersetzung der Schleifscheiben des Messerschärfers
- Spannung oder Ersetzung des Treibriemens der Bewegung
- Ersetzung von Bestandteilen der elektrischen Anlage
- Reparaturen oder Ersetzungen von Bauteilen, die nicht ausdrücklich in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt werden.

### STÖRUNGS- ODER DEFECTBEHEBUNG UND LÖSUNG DER BEWEGLICHEN ELEMENTE

Im Folgenden werden die Maßnahmen zur Störungs- oder Defektbehebung und der Lösung von beweglichen Teilen aufgeführt, die vom Instandhalter durchgeführt werden können.

| TYP                                                                                                   | POTENTIELLE URSACHE/N                                                                                                                                                                | MODALITÄTEN UND ÜBERPRÜFUNGEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fehlende Netzspannung                                                                                 | Allgemeines Black Out<br>Einschreiten von Sicherungen oder Schutzschaltern, die sich vor der Versorgungsleitung der Maschine befinden                                                | Kontaktieren Sie den Strombetreiber<br>Nachdem alle Ursachen eliminiert wurden, die das Einschreiten der Schutzvorrichtung verursacht haben, richten Sie diese wieder ein. Sollte das Problem bestehen bleiben, kontaktieren Sie einen Elektriker.                                                                                                                    |
| Unterbrechung des Betriebs                                                                            | Einschreiten der Schutzvorrichtung in der Maschine<br><br>Nicht identifizierbare Ursache/n                                                                                           | Kontaktieren Sie einen Elektriker: Nachdem einige Ursachen eliminiert wurden, die das Einschreiten einer Schutzvorrichtung verursacht haben, richten Sie diese wieder ein. Sollten Sicherungen einschreiten, ersetzen Sie diese mit Typen desselben Modells, derselben Kalibrierung und Maßnahmenkurve.<br><br>Kontaktieren Sie direkt den autorisierten Kundendienst |
| Die Maschine startet nicht                                                                            | Fehlen der Netzspannung.<br>Trennvorrichtungen auf "OFF" gestellt.<br>Eingeschrittene Sicherungen oder nicht funktionierende Schutzschalter.<br>Nichtfunktionieren der Betriebslaste | Es muss sichergestellt werden, dass das Schleifzeug richtig eingelegt ist Schalten Sie den Trennschalter auf Position "ON"<br>Die eingeschrittenen Sicherungen wechseln, den Zustand der Schutzschalter kontrollieren. Kontrollieren Sie die Effizienz des STARTschalters und kontaktieren Sie eventuell direkt den autorisierten Kundendienst.                       |
| Die Maschine startet nicht und es ist ein Brummen zu hören (nur für Dreiphasenmaschinen)              | Der Motor funktioniert mit zwei Phasen oder Defekt des Versorgungskreislaufs der Maschine                                                                                            | Halten Sie die Maschine an und lassen Sie vom Instandhalter das elektrische Kabel und die Versorgungskreisläufe kontrollieren                                                                                                                                                                                                                                         |
| Die Drehrichtung des Messers ist nicht korrekt (nur für Dreiphasenmaschinen)                          | Die Versorgungskabel sind nicht korrekt verbunden                                                                                                                                    | Lassen Sie zwei elektrische Kabel vom Instandhalter trennen und vertauschen                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Die Maschine startet, aber das Leuchtsignal geht nicht an                                             | Kaputtes oder fehlerhaftes Leuchtsignal                                                                                                                                              | Kontaktieren Sie direkt den autorisierten Kundendienst                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Das Leuchtsignal geht an, aber die Maschine startet nicht                                             | Kaputte oder fehlerhafte Stromplatte                                                                                                                                                 | Kontaktieren Sie direkt den autorisierten Kundendienst                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Während des Betriebs vibriert die Maschine, der Motor überhitzt und es entsteht ein schlechter Geruch | Defekter Motor                                                                                                                                                                       | Kontaktieren Sie direkt den autorisierten Kundendienst                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Während des Betriebs wird die Drehgeschwindigkeit des Messers langsamer oder hält an                  | Antriebsblock ist defekt oder Öl oder andere Substanzen befinden sich auf dem Antriebsblock, der an Haftung verliert                                                                 | Kontaktieren Sie direkt den autorisierten Kundendienst                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                            |                                                            |                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Produkt wird korrekt geschnitten und die Scheiben sind ausgefranst oder haben eine ungleichmäßige Form | Messer nicht geschliffen<br>Messer abgenutzt               | Messer schleifen<br>Kontaktieren Sie direkt den autorisierten Kundendienst                                           |
| Der Schliff des Messers ist unbefriedigend                                                                 | Eingefettete Schleifscheiben<br>Abgenutzte Schleifscheiben | Reinigen Sie die Schleifscheiben sorgfältig<br>Kontaktieren Sie direkt den autorisierten Kundendienst                |
| Der Schlitten gleitet nicht                                                                                | Die Führungen sind verschmutzt und/oder ungeölt            | Die Führungen reinigen und/oder schmieren                                                                            |
| Die Anhaltetaste funktioniert nicht                                                                        | Defekter elektrischer Stromkreis                           | Halten Sie die Maschine an, indem Sie das Netzkabel herausziehen und kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst |

## KAP. 6. ENTSORGUNG



Das auf die Maschine geschriebene Symbol der durchgestrichenen Mülltonne zeigt, dass das Produkt am Ende der Betriebsdauer getrennt von dem anderen Abfall entsorgt werden muss.



Für den Fall, dass man entscheidet, die Maschine nicht mehr zu benutzen, weil sie obsolet, kaputt oder abgenutzt ist, ihre Außerbetriebnahme muss spezialisiertem und ausgerüstetem Personal anvertraut werden. Am Ende der Demontage müssen alle Identifikationsschilder und alle andere Dokumente zerstört werden. Die Maschine kann entsorgt werden ohne sie in kleine Stücke zu zerbrechen, es genügt die Aggregate zu trennen, aus denen sie zusammengesetzt ist, und diese zu verschrotten.

Die Maschine als städtische gemischte Abfälle nicht entsorgen, Mülltrennung beachten

Die Abfuhrsysteme der Maschine sind:

- Rücknahme durch den Verteiler
- Möglichkeit von Auslieferung an den Verteiler der Maschine gleichwertig mit der Kaufurkunde einer neuen Maschine.

Die Maschine hat keinen Gefahrenstoff mit potentiellen negativen Wirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Es ist wesentlich, dass die Abnehmer zu der Wiederverwendung, dem Recycling und anderen Formen der Rückgewinnung der Maschine beitragen. Der Arbeitgeber muss Kenntnisse der in seinem eigenen Land geltenden Gesetze haben und sich verhalten, um solche Gesetze zu folgen.



**Es ist verboten, und dazu mit Sanktionen belegt, die Maschine und die elektrische Ausrüstung in die Landschaft zu werfen.**

•





## ОГЛАВЛЕНИЕ

|         |                                                        |    |
|---------|--------------------------------------------------------|----|
| ГЛАВА 1 | УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА                                 | 3  |
| ГЛАВА 2 | ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ                          | 4  |
|         | ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ                        | 4  |
| ГЛАВА 3 | ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ                     | 8  |
| ГЛАВА 4 | ПЕРЕВОЗКА, УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ                   | 10 |
| ГЛАВА 5 | ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДOK И ЧИСТКА | 13 |
|         | УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ                  | 13 |
| ГЛАВА 6 | УНИЧТОЖЕНИЕ                                            | 17 |

## ГАРАНТИЯ

Гарантия предоставляется на 12 (двенадцать) месяцев с даты продажи.

Гарантия покрывает ремонт оборудования, приобретенного в уполномоченных торговых точках, если будет доказано, что в оборудовании имеются дефекты материала или сборки, на приведенных ниже условиях:

1. под гарантией подразумевается бесплатная замена всех деталей, на которых выявлены фабричные дефекты. Гарантия является недействительной в случае отсутствия чека или счет-фактуры, свидетельствующих о приобретении, а также в приведенных ниже случаях:
  - а. поломка или повреждение оборудования по неаккуратности;
  - б. использование оборудования без учета предостережений, приведенных в инструкции;
  - в. повреждения, вызванные несоответствием окружающей среды, в которой работает оборудование, и явлениями, не зависящими от нормального функционирования оборудования (нарушения напряжения и частоты в сети);
  - г. ремонт, выполненный лицами или центрами, не уполномоченными производителем;
2. необходимо делать запросы на гарантийное обслуживание исключительно в уполномоченные торговые точки и мастерские.
3. оборудование должно передаваться производителю для ремонта на условиях франко-порт, доставка осуществляется за счет получателя.
4. исключена замена оборудования, а также продление сроков гарантии вследствие ремонта повреждений.
5. производитель не несет ответственности за прямой и косвенный ущерб любого типа, нанесенный людям или предметам, в связи с неправильным использованием оборудования или за его неиспользование в период, необходимый для его ремонта

|        |                                                              |                     |
|--------|--------------------------------------------------------------|---------------------|
| МОДЕЛЬ | G220 /G250 /G275 /G300 /G330 /G350<br>V300 /V330 /V350 /V370 | AC300 /AC350 /AC370 |
|--------|--------------------------------------------------------------|---------------------|

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Руководство по использованию |           |
| Выпуск                       | Март 2015 |

# ГЛАВА 1 УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА

## ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

### ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Данное руководство по использованию считается **неотъемлемой частью оборудования**.

1. необходимо хранить руководство в течение всего периода использования оборудования.
2. руководство должно прилагаться к оборудованию в случае его передачи.
3. помимо всех сведений, необходимых пользователю, руководство содержит (по разделам) электрические схемы, которые необходимы для технического обслуживания и возможного ремонта.

### ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

**Целью** руководства по использованию является предоставление заказчику всей информации, необходимой не только для правильного использования поставленного оборудования, но и для как можно более надежной и автономной работы с ним.

Кроме того, данное руководство составлено с целью предоставления **указаний и предупреждений**, которые позволят изучить поставленное оборудование и понять принципы и пределы его функционирования. В случае возможных сомнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.

### КОМУ ПРЕДНАЗНАЧЕНО

Данное руководство по использованию, поставляемое в одной копии вместе с оборудованием, является его неотъемлемой частью и предназначено как операторам, так и квалифицированным специалистам, занимающихся его установкой, использованием и техническим обслуживанием.

**Ответственный за технику безопасности** заказчика и **другие работники**, которым предназначено оборудование, должны изучить данное руководство по использованию, чтобы выполнить все технические и организационные указания.

### ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



- В случае повреждения или утери данного руководства, можно запросить его копию в Уполномоченном Центре Обслуживания.
- Данное руководство соответствует состоянию техники на момент создания оборудования; производитель оставляет за собой право обновлять продукцию и, следовательно, последующие издания руководства, не обновляя при этом предыдущую продукцию и издания, за исключением особых случаев, касающихся здоровья и безопасности людей.
- Следует придать особое значение остаточным рискам, присутствующим на оборудовании, и указаниям, которых должны придерживаться работники.
- Производитель несет ответственность за оборудование в его первоначальном состоянии.
- Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоответствующим или неправильным использованием оборудования и документации, или за повреждения, вызванные нарушением норм, невнимательностью, неосторожностью, неумением и невыполнением предписанных норм со стороны работодателя, оператора или наладчика, и за любые возможные повреждения, вызванные неправильным и/или несоответствующим использованием.
- Производитель не несет ответственность за последствия использования нефирменных запасных частей или запасных частей с неравноценными характеристиками.
- Производитель несет ответственность только за информацию, приведенную в оригинале руководства на итальянском языке.
- Несоблюдение указаний, содержащихся в данном руководстве, ведет к немедленному прекращению гарантии.

Ответственные лица предприятия, отвечающие за рабочую деятельность, в сфере соответствующих полномочий и компетенций должны:

- применять предусмотренные меры безопасности;
- уведомлять операторов об определенных рисках, которым они подвергаются, и доводить до их сведения основные нормы техники безопасности;
- требовать от всех операторов исполнения норм техники безопасности и использования средств защиты, предоставленных в их распоряжение;
- этим должны заниматься одновременно несколько работников.

## ЗНАЧЕНИЯ СИМВОЛОВ

Далее приведены значения и определения символов, которые используются в данном документе.



### ОПАСНОСТЬ

Указывает на опасность, которой могут подвергаться лица, работающие на оборудовании и находящиеся вблизи его, в связи с чем данные операции должны выполняться с соблюдением действующих норм техники безопасности и указаний, приведенных в данном руководстве.



### ОСТОРОЖНО

Указывает на наличие полезной информации и/или дополнительных рекомендаций и/или предостережений, связанных с выполняемой операцией.



### ВНИМАНИЕ

Указывает на операцию, которую следует выполнять внимательно во избежание повреждений оборудования.

## ГЛАВА 2 ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ

Слайсер, в дальнейшем называемый «машина», разработан и выполнен с вращающимся круглым лезвием, которое используется для нарезки пищевых продуктов на ломти различной толщины и приводится в действие электрическим непосредственно запускаемым мотором с системой ременной передачи. Он используется для следующих пищевых продуктов: мясо, колбасы и ветчины и т.д. Продукты должны быть без костей и других частей, имеющих отличающуюся от пищевого продукта консистенцию (пластиковое покрытие, веревки и т.д.), и их температура должна быть не ниже 3°C. Для нарезки сыров использовать лезвие с тефлоновым покрытием.

Каркас машины, на котором стоит режущий инструмент, выполнен из сплава анодированного алюминия. Электролитический процесс анодирования обеспечивает гигиеничность при контакте с пищевыми продуктами, а также высокую стойкость против ржавления.

Лезвие выполнено из стали 100Cr6 (с хромированием), шлифовка и закалка обеспечивают точную и безукоризненную нарезку продуктов также и после его переточки.

Другие детали машины выполнены из поликарбоната и нержавеющей стали, применяемых для работы с пищевыми продуктами.

Машина может быть следующих типов:

- **вертикального:** в этой машине лоток для продуктов расположен параллельно по отношению к горизонтальной поверхности.  
Лоток оснащен специальным прижимным устройством для продуктов.
- **гравитационного:** в этой машине лоток для продуктов расположен наклонно по отношению к горизонтальной поверхности.  
Нарезаемый продукт движется по направлению к лезвию благодаря силе тяжести.
- **мясорезка:** в этой машине лоток для продуктов расположен параллельно по отношению к горизонтальной поверхности.  
Лоток выполнен таким образом, чтобы вмещать в себя куски мяса.

Основание машины устанавливается на рабочую поверхность при помощи специальных прорезиненных против скольжения ножек.

Машина оснащена кареткой, которая перемещается параллельно по отношению к режущей кромке лезвия посредством направляющих, расположенных под основанием.

Каретка, приводимая в действие вручную, оснащена лотком, удерживающим в правильной позиции продукты, чтобы направлять их к режущей кромке лезвия.

Пищевые продукты устанавливаются и снимаются вручную.

Толщина ломтей регулируется путем установки панели, на которой находится нарезаемый продукт, на нужную толщину при помощи специальной градуированной рукоятки.

На машине установлена опознавательная табличка, на которой приведены следующие данные:

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
|                            |             |
| <b>Mod.</b>                | <b>Hp</b>   |
| <b>Nr.</b>                 | <b>kW</b>   |
| <b>1N PE AC. 230V 50Hz</b> | <b>A</b>    |
| <b>Kg.</b>                 | <b>2011</b> |
|                            | <b>kA</b>   |

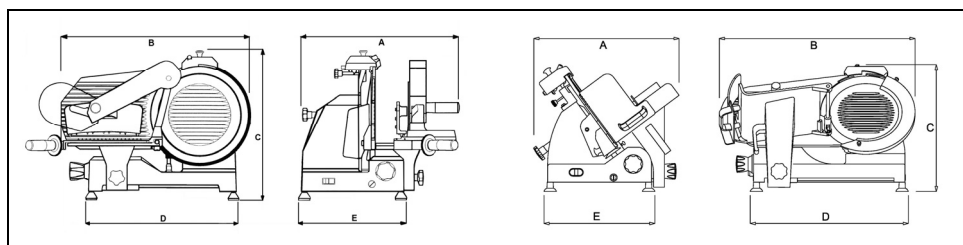
[образец]

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И КОНСТРУКЦИЯ ГРАВИТАЦИОННОГО СЛАЙСЕРА

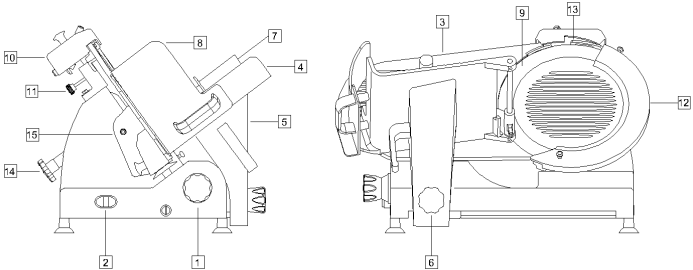
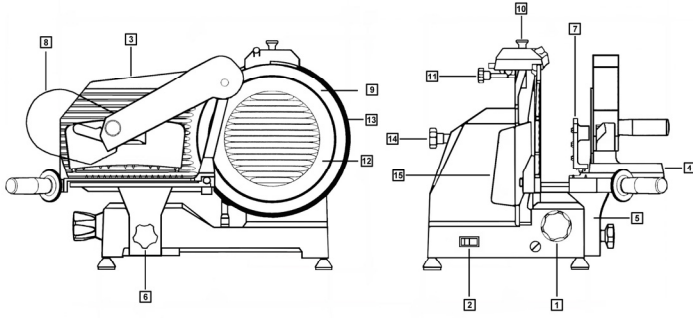
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ                       | МОДЕЛЬ                  |                         |                         |                         |                         |                         |
|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                                          | G220                    | G250                    | G275                    | G300                    | G330                    | G350                    |
| Мощность (kW) / (Hp)                     | 0.25/0.35               | 0.25/0.35               | 0.27/0.40               | 0.27/0.40               | 0.38/0.50               | 0.38/0.50               |
| Диаметр лезвия (mm)                      | 220                     | 250                     | 275                     | 300                     | 330                     | 350                     |
| Способность нарезки (mm)                 | 170x210                 | 190x250                 | 160x230                 | 160x230                 | 240x250                 | 240x250                 |
| Регулировка нарезки (mm)                 | 0 ÷ 15                  |                         |                         |                         |                         |                         |
| Ход каретки (mm)                         | 240                     | 260                     | 270                     | 270                     | 330                     | 330                     |
| Масса (kg)                               | 13                      | 19                      | 22                      | 23                      | 38                      | 40                      |
| Габаритные размеры А x В x С x D x E(mm) | 400x450x370<br>x400x300 | 580x470x370<br>x470x310 | 500x630x420<br>x470x320 | 500x630x420<br>x470x320 | 500x780x480<br>x600x420 | 500x800x480<br>x600x420 |

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И КОНСТРУКЦИЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО СЛАЙСЕРА И МЯСОРЕЗКИ

| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ                       | МОДЕЛЬ                      |                             |                             |                             | МОДЕЛЬ                      |                             |                             |
|------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|                                          | V300                        | V330                        | V350                        | V370                        | АС300                       | АС350                       | АС370                       |
| Мощность (kW) / (Hp)                     | 0.3/0.40                    | 0.4/0.50                    | 0.4/0.50                    | 0.4/0.50                    | 0.35/0.40                   | 0.4/0.50                    | 0.4/0.50                    |
| Диаметр лезвия (mm)                      | 300                         | 300                         | 350                         | 370                         | 300                         | 350                         | 370                         |
| Способность нарезки (mm)                 | 270x190                     | 310x230                     | 310x230                     | 310x250                     | 270x190                     | 300x245                     | 340x250                     |
| Регулировка нарезки (mm)                 | 0 ÷ 15                      |                             |                             |                             | 0 ÷ 15                      |                             |                             |
| Ход каретки (mm)                         | 300                         | 340                         | 390                         | 420                         | 300                         | 340                         | 400                         |
| Масса (kg)                               | 24.5                        | 40                          | 45                          | 47                          | 32                          | 43                          | 46                          |
| Габаритные размеры А x В x С x D x E(mm) | 520x600x<br>480x470x<br>350 | 600x700x<br>530x580x<br>420 | 600x720x<br>540x580x<br>420 | 620x760x<br>570x620x<br>430 | 520x500x<br>480x500x<br>330 | 670x570x<br>530x570x<br>420 | 680x620x<br>570x620x<br>430 |



|                                                         |                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уровень акустической мощности постоянный равный коэф. А | Ниже 70dBA                                                                                                                                                                              |
| Вид тока - Частота                                      | См. табличку машины                                                                                                                                                                     |
| Ток при полной нагрузке                                 | См. табличку машины                                                                                                                                                                     |
| Номинальное напряжение                                  | См. табличку машины                                                                                                                                                                     |
| Напряжение вспомогательных цепей                        | АС 24V – DC 24V                                                                                                                                                                         |
| Масса и и нейтраль                                      | TT и TN                                                                                                                                                                                 |
| Степень защиты                                          | IP X3                                                                                                                                                                                   |
| Место применения                                        | В помещении                                                                                                                                                                             |
| Расположение машины                                     | <b>Рабочий стол, применяемый в пищевой промышленности, высотой 900/1100mm от пола, с соответствующей опорной поверхностью, со свободным маневренным пространством как минимум 800mm</b> |
| Температура воздуха окружающей среды                    | -5 / +40°C -                                                                                                                                                                            |
| Макс. относительная влажность                           | 90%                                                                                                                                                                                     |
| Требуемое освещение                                     | 500 lux                                                                                                                                                                                 |
| Соответствие изделия директивам                         | <b>2006/42/CE и последующие изменения и дополнения, Рег. 1935/2004</b>                                                                                                                  |

| УЗЕЛ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ПРИМЕР                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. градуированная рукоятка</li> <li>2. кнопки включения</li> <li>3. панель</li> <li>4. лоток</li> <li>5. каретка</li> <li>6. рукоятка каретки</li> <li>7. упор-толкатель продукта</li> <li>8. приспособление для защиты рук</li> <li>9. лезвие</li> <li>10. заточное устройство</li> <li>11. рукоятка точила</li> <li>12. крышка лезвия</li> <li>13. кольцо крышки лезвия</li> <li>14. винт крышки лезвия</li> <li>15. ломтеотделитель</li> </ol> |  <p><b>ГРАВИТАЦИОННЫЙ СЛАЙСЕР</b></p> |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. градуированная рукоятка</li> <li>2. кнопки включения</li> <li>3. панель</li> <li>4. лоток</li> <li>5. каретка</li> <li>6. рукоятка каретки</li> <li>7. упор-толкатель продукта</li> <li>8. приспособление для защиты рук</li> <li>9. лезвие</li> <li>10. заточное устройство</li> <li>11. рукоятка точила</li> <li>12. крышка лезвия</li> <li>13. кольцо крышки лезвия</li> <li>14. винт крышки лезвия</li> <li>15. ломтеотделитель</li> </ol> |  <p><b>ВЕРТИКАЛЬНЫЙ СЛАЙСЕР</b></p>   |

## КОРРЕКТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕКОРРЕКТНОЕ ИЛИ ЗАПРЕЩЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машин, описанная в данном руководстве, предусмотрена для управления ею одним оператором, обученным и оповещенным об остаточных рисках, и имеющим знания в области техники безопасности на уровне ответственных за техническое обслуживание.



При **КОРРЕКТНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**, несомненно, машина должна применяться только для того, чтобы нарезать пищевые продукты на ломти различной толщины при помощи кругового вращающегося лезвия.

Машину нельзя использовать **НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ**, в частности:

1. не допускается домашнее использование,
2. машина не должна работать при значениях, отличных от значений, приведенных на табличке с техническими характеристиками,
3. в случае использования машины способами, отличными от приведенных в данном руководстве, производитель снимает с себя любую ответственность,
4. пользователь несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением условий эксплуатации, оговоренных в технических спецификациях и при подтверждении заказа,
5. машина не должна работать вхолостую;
6. не повреждать и не портить специально, а также не снимать и не прятать этикетки.

Неправильное использование машины и использование ее в целях, отличающихся от указанных, может повлечь за собой возникновение опасности для здоровья людей.



Машину нельзя использовать **НЕКОРРЕКТНЫМ** или **ЗАПРЕЩЕННЫМ ОБРАЗОМ**, поскольку это может повлечь за собой нанесение ущерба или ранений оператору, в частности:

1. запрещено **перемещать машину**, когда она подключена к электрической сети;
2. запрещено **тянуть за электрический провод машины или за саму машину** для ее отключения от розетки;
3. запрещено **ставить тяжелые предметы** на машину и на электрический провод;
4. запрещено **располагать электрический провод** на режущих или могущих обжечь деталях;
5. запрещено использование машины при поврежденных **электрических проводах или механизмах управления**;
6. запрещено **оставлять выключенной машину** при включенном в розетку электрическом проводе;
7. запрещено **оставлять без присмотра загруженную машину**;
8. запрещено **помещать любые предметы** в вентиляционный кожух мотора;
9. запрещено **устанавливать машину не на рабочий стол**, применяемый в пищевой промышленности и высотой 900 – 1100 mm от уровня пола;
10. запрещено **устанавливать любые предметы** под основание машины или располагать тряпки и прочее между опорными ножками машины и рабочим столом;
11. запрещено **применение воспламеняющихся, коррозионных или вредных веществ для чистки**,
12. запрещено **погружать машину** в воду или другие жидкости;
13. запрещено **использование неуполномоченного персонала** и персонала в одежде, не предусмотренной для работы на машине,
14. запрещено **использовать продукты или предметы, имеющие характеристики**, отличающиеся от предусмотренных для нормального использования, как например, кости, замороженное мясо, не пищевые продукты и другие предметы, например, шарфы и т.д.
15. запрещено **снимать какие-либо детали с машины во время** ее работы и, в любом случае, когда пищевые продукты помещены на лоток;
16. запрещено функционирование без применения со стороны пользователя **всех мер по предотвращению остаточных рисков**,
17. запрещено **курить или использовать приборы с открытым пламенем** и использовать воспламеняющиеся материалы, если только не приняты все соответствующие меры техники безопасности,
18. запрещено **ослаблять любую рукоятку** во время работы машины и, в любом случае, ранее, чем **через 5 секунд** после нажатия кнопки останова машины.
19. запрещено функционирование **с незаблокированными должным образом или снятыми фиксированными и съемными защитными приспособлениями**;
20. запрещено **частичное снятие** защитных приспособлений и сигнализаций.
21. запрещено **приводить в действие или регулировать устройства управления и блокировки, такие как рукоятки и подобное** во время работы машины или неуполномоченным лицам
22. запрещено **проталкивать руками пищевые продукты**, расположенные в лотке;
23. запрещено **работать с машиной** с мокрыми или влажными руками (при поворачивании рукояток они могут скользить);
24. запрещено **трогать части движущихся не полностью защищенных деталей** во время работы машины и, в любом случае, ранее, чем **через 5 секунд** после нажатия кнопки останова машины
25. запрещено **устанавливать машину на тележки, неустойчивые столы и поверхности**. Во время работы машина может упасть и повлечь за собой повреждения и ранения людей;
26. запрещено **нарезать замороженные пищевые продукты, мясо с костями, рыбу, сыры и любые типы овощей**;
27. запрещено **трогать лезвие руками и другими предметами** во время ее движения;
28. запрещено производить операции **по отсоединению лезвия, когда оно вращается** или когда машина подсоединена к электрической сети.



**Пользователь в любом случае несет ответственность** за повреждения, вызванные несоблюдением указанных условий корректного использования. В случае возможных сомнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.

### ВСТУПЛЕНИЕ



**Невыполнение норм и процедур техники безопасности** может быть источником опасности и повреждений.

**Машина должна использоваться** при соблюдении окончательным пользователем следующего:

1. всех правил расположения оборудования в помещении и поведения людей, установленных действующими законами и применяемыми нормами, с особым вниманием по отношению к устройству, установленному в верхней части поставленного оборудования и к его подключению и функционированию;
2. всех дополнительных инструкций и предостережений, содержащихся в технической документации и чертежах, прилагаемых к машине.



За исключением случаев, в которых предусмотрено иное, **персонал, выполняющий установку, подключение, техническое обслуживание, повторную установку и повторное использование, выявление поломок или аварий, демонтаж**, должен быть **опытным**, обученным технике безопасности и оповещенным об остаточных рисках на уровне ответственных за техническое обслуживание.

### ПОМЕЩЕНИЕ И РАБОЧИЕ МЕСТА

Рабочие помещения должны соответствовать требованиям директивы 89/654/СЕЕ. В рабочей зоне не должны присутствовать посторонние предметы. **Работодатель**, в соответствии с директивой 89/391/СЕЕ, касающейся принятия мер, направленных на повышение техники безопасности и охраны здоровья трудящихся во время работы, должен позаботиться об уничтожении или снижении остаточных рисков, указанных в данном руководстве.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ОСТАТОЧНЫХ РИСКОВ

#### ОСТАТОЧНЫЙ РИСК, ВЫЗВАННЫЙ СНЯТИЕМ ФИКСИРОВАННЫХ И СЪЕМНЫХ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И РАБОТОЙ С ПОЛОМАННЫМИ/ИЗНОШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ



Ни в коем случае оператор не должен пытаться открыть или снять фиксированные или съемные защитные приспособления или приборы.

В моменты сборки, технического обслуживания, замены инструментов, а также во время всех дальнейших ручных операций, при которых руки и другие части тела находятся в опасных зонах, присутствуют остаточные риски, состоящие в основном в:

1. ударах об детали машины,
2. царапинах и/или ссадинах, полученных при контакте с шероховатыми деталями машины,
3. уколах об острые детали
4. порезах острыми частями инструментов.



Кроме того, во время загрузки, при которой руки находятся в опасной части машины, присутствует остаточный риск, состоящий в основном в **порезах острыми частями инструментов**.

Кроме того, во время чистки или изъятия кусков, застрявших в лезвии, при которых руки находятся вблизи от режущих инструментов, присутствует остаточный риск, состоящий в основном в **порезах острыми частями инструментов**.

Оператор и специалист по техническому обслуживанию должны быть подготовлены к ручным операциям, выполняемым при открытых предохранительных приспособлениях, и должны быть оповещены о связанных с этим рисках, должны быть уполномочены ответственным лицом, а также должны использовать соответствующие средства индивидуальной защиты, такие как перчатки с пятью пальцами, защищающие от царапин.

## ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА МАШИНЫ



Защитные устройства и приспособления машины не следует снимать.

Если же они должны быть сняты в связи с ремонтом машины, **необходимо немедленно применить все меры по привлечению к этому внимания и по максимально возможному сокращению связанной с этим опасности.**

Защитные устройства и приспособления машины должны быть установлены на место как только завершилась необходимость в их временном отсутствии.

Все предохранительные и защитные устройства машины, как электрические так и механические, должны содержаться в идеальном состоянии и быть абсолютно надежными.

Передаточные механизмы машины полностью изолированы фиксированными защитными приспособлениями, которые предотвращают доступ к любым кинематическим цепям.

Учитывая способ использования машины и ее предназначение, подвижные детали, участвующие в обработке продуктов, не защищены фиксированными, съемными или другими защитными приспособлениями.

Для всех **устройств безопасности**, включающих детали системы управления и контроля, отвечающие за безопасность, использованы проверенные компоненты и применены проверенные принципы.

### Защитные приспособления, имеющиеся на машине:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>Приспособление для защиты рук:</b> защитное устройство из поликарбоната, предотвращающее контакт лезвия с пальцами, когда рука находится на ручке лотка.</p> <p><b>Рукоятка упора-толкателя:</b> рукоятка оснащена зажимным кольцом и дистанционной деталью, предотвращающими контакт лезвия с пальцами, когда рука находится на ручке лотка.</p>                                                |  |
| <p><b>Заточное устройство с кожухом:</b> расположенное над лезвием, оно оснащено всем необходимым для заточки лезвия и предотвращает доступ к верхней части лезвия, не задействованного в процессе нарезки.</p> <p><b>Крышка лезвия:</b> закрывает лезвие, оставляя свободной только часть, используемую для нарезки. Она является съемным благодаря винту, расположенному на задней части лезвия.</p> |  |
| <p><b>Кольцо крышки лезвия:</b> закрывает лезвие, оставляя свободной только часть, используемую для нарезки.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| <p><b>Снятие каретки:</b> каретка, на которой установлен лоток, может быть снята только при установке градуированной рукоятки на ноль (1) и доведения ее до конца хода (2). Теперь следует поднять вверх каретку (3).</p>                                                                                                                                                                              |  |

## ГЛАВА 4 ПЕРЕВОЗКА, УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Машиной может управлять исключительно уполномоченный, должным образом обученный персонал, имеющий достаточный технический опыт.

**Перед включением машины** произвести следующие операции:

- внимательно изучить техническую документацию,
- изучить все защитные и аварийные приспособления, имеющиеся на машине, их расположение и функционирование.

**Неуполномоченное использование** основных и дополнительных защитных устройств, может привести к плохому функционированию и возникновению опасных для персонала ситуаций.

Кроме того, оператор должен пройти соответствующую подготовку.

### **РАБОЧИЕ МЕСТА И ОБЯЗАННОСТИ ОПЕРАТОРОВ**

Как указано в руководстве по использованию, машина предусмотрена для управления ею **одним оператором**, обученным и оповещенном об остаточных рисках, и имеющим знания в области техники безопасности на уровне ответственных за техническое обслуживание.

Обычной рабочей зоной оператора является:

1. передняя часть машины вблизи от лотка для выполнения операций по загрузке/снятию пищевого продукта и для приведения в действие каретки.
2. задняя часть машины вблизи от приемной поверхности, на которую выходят нарезанные ломти, для их сбора.
3. примыкающее к машине пространство вблизи от приборов управления, рукояток и т.д., для ее включения, регулирования и выключения.

### **ПЕРЕВОЗКА, ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

Все операции по перевозке и перемещению должны выполняться **соответствующим образом подготовленным и обученным персоналом, который должен прочитать и понять** указания по технике безопасности, приведенные в данном руководстве по использованию.

Необходимо:



1. всегда выполнять перемещение и транспортировку машины когда она не загружена;
2. удостоверяться, что подъемные средства в состоянии надежно выдерживать вес и габариты груза и, что они являются утвержденного образца и регулярно проходят технический осмотр ,
3. применить все необходимые меры для обеспечения максимальной стабильности средств и груза по отношению к их массе и центрам тяжести,
4. избегать резких толчков или ударов машины при перемещении и выгрузке,
5. перемещать непрерывными движениями, не толкая и не тряся машину.

### **РАСПАКОВКА - ОТКРЫТИЕ**

#### **ОПИСАНИЕ УПАКОВКИ – КАК ИЗБАВИТЬСЯ ОТ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА**

Машины упакованы таким образом, чтобы в них не попадали жидкости, органические материи и живые существа: для этого они покрыты **полиэтиленовой упаковкой** и помещены в **картонную коробку** соответствующих размеров. Свободные пространства в коробке заполнены **заполняющим материалом**.

Не выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду, сохранять его для возможных перевозок или отправлять его на перерабатывающие фабрики.

Оценка биологической совместимости материалов, использованных для упаковки, входит в ответственность пользователя.

Работодатель обязан **знать соответствующие действующие законы собственной страны и соблюдать их.**

**Запрещено и наказуемо** выбрасывать машину и электрическое оснащение в окружающую среду.

### **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ**

#### **СТАБИЛЬНОСТЬ**

Машина спроектирована таким образом, чтобы, при предусмотренных условиях функционирования и с учетом климатических условий, ее можно было использовать **без риска переворачиваний, падений или несвоевременных смещений.**

Учитывая структуру и положение машины, она должна быть устойчивой без необходимости крепления к рабочему столу.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Подключение к электрической сети должно соответствовать **относящимся к этому законам страны, в которой будет использоваться оборудование.**

В связи с этим **электрическое питание** должно соответствовать следующим техническим предписаниям:

1. тип и напряжение **электрического питания** всегда должны соответствовать данным, указанным на табличке машины. Применение слишком сильного напряжения ведет к невосполнимому повреждению компонентов.
2. **должен быть предусмотрен дифференциал** в координации с защитной цепью, в соответствии с законами и предписаниями, действующими в стране, в которой будет установлена машина;
3. **кабель электрического питания вне корпуса** машины должен быть проведен в подготовленных вами и должным образом защищенных местах;
4. при наличии **нулевого провода (N)** перед подключением к питанию электрического оснащения, вами должна быть обеспечена его непрерывность (подключен и свободен).
5. перед подключением к питанию электрического оснащения вами должна быть обеспечена непрерывность (подключен и свободен) желто-зеленого проводника защитной эквипотенциальной цепи. Кроме того, должен иметься в наличии переключатель дифференциальной защиты, тарированный не более, чем на 30mA в соответствии с нормой IEC 60364 в последнем издании.

## УСТРОЙСТВО СЕКЦИОНИРОВАНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Устройство секционирования электрического питания, как видно из описания схемы силовых цепей, переданной с электрическим оснащением, предусмотрено для единого источника **питания машины.**

В случае несовместимости между розеткой сети и вилкой прибора **заменить розетку на подходящий тип при помощи персонала, занимающегося техническим обслуживанием.**

Устройство секционирования электрического питания позволяет **отделять (изолировать) техническое оснащение машины** от сети питания, чтобы можно было осуществлять ремонт без риска получения ударов током.

Устройство секционирования может находиться в двух положениях:

|                                                                                       |                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|      |       |
| <p>OFF или "отключен", электрическое оснащение отделено от электрического питания</p> | <p>ON или "подключен", электрическое оснащение подключено к электрическому питанию</p> |

## ВРАЩЕНИЕ ЛЕЗВИЯ



Приведенные ниже операции должны выполняться мастером по техническому обслуживанию машины (персоналом, специализированным по техническому обслуживанию электрической части промышленных машин).

Для машин, питающихся на **трехфазном напряжении**, (3 PE AC 400V 50Hz), при включении убедиться в том, что лезвие **вращается против часовой стрелки.**

**В случае вращения по часовой стрелке**, выключить машину, отключив ее от розетки, разобрать ее, отсоединить два фазовых проводника и инвертировать их положения, снова собрать машину и подключить ее к сети.

## ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Устройства управления спроектированы и выполнены так, чтобы быть надежными и прочными к нормальным рабочим воздействиям, к предусмотренным усилиям и внешним факторам. Кроме того, они хорошо видны, легко отличимы и помечены соответствующей маркировкой. Ниже приведены основные **устройства управления:**

| ТИП / ЦВЕТ       | ССЫЛКА / ОПИСАНИЕ                                               |
|------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Кнопка / черный  | "0" / Кнопка останова машины                                    |
| Кнопка / белый   | "1" / Кнопка запуска машины                                     |
| Лампочка / белый | Световой сигнал, который загорается, когда машина функционирует |

## ЗАПУСК

Запуск машины возможен только при **специальном воздействии** на **соответствующее устройство управления**: кнопку "I", предназначенную для запуска машины.

## ОСТАНОВ

Для останова нажимать на кнопку "0". В случае **длительного или кратковременного останова**, прежде чем снова включать машину, необходимо вынуть из нее все пищевые продукты, находящиеся в лотке.

## ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

В случае прерывания электрического питания или отключения машины от электрической сети, можно производить ее запуск, следуя соответствующей процедуре, **только после восстановления электрического питания или подключения к сети**.

## КОНТРОЛЬ И ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПУСКОМ В ХОД

| ПРОВЕРКА / КОНТРОЛЬ ПЕРЕД ПУСКОМ В ХОД                                                                                                                     | СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Убедиться, что:</u><br>на машине, на панели, в лотке и на приемной поверхности отсутствуют посторонние предметы                                         | Визуальный контроль указанных частей для выявления отсутствия посторонних предметов, таких как, например, различные инструменты, тряпки и т.д. и отсутствия пищевых продуктов<br>В случае наличия удалить их.                                                                                                                   |
| <u>Убедиться в чистоте:</u><br>➤ лотка и его деталей,<br>➤ лезвия, панели и крышки лезвия<br>➤ приемной поверхности                                        | Необходимо визуально проверить все поверхности указанных деталей перед использованием машины, чтобы убедиться в их чистоте.<br>Что касается внутренних частей, для осуществления визуального контроля необходимо их разобрать.<br>В случае наличия плесени или других загрязнений, произвести очистку следуя указаниям главы 5. |
| <u>Убедиться в целостности:</u><br>➤ <b>фиксированных защитных приспособлений</b>                                                                          | Все фиксированные и другие защитные приспособления должны выполнять функции, для которых они предусмотрены.<br>Производить визуальный контроль указанных деталей для проверки целостности их внешней поверхности.<br>При первых признаках эрозии или поломки детали необходимо ее заменить.                                     |
| <u>Убедиться в функционировании:</u><br>➤ <b>деталей системы управления /</b><br>➤ <b>контроля системы безопасности;</b><br>➤ <b>устройств управления.</b> | Все устройства должны выполнять функции, для которых они предусмотрены.<br>Управлять непосредственно устройствами для выполнения ими необходимых функций.<br>Исполнительные механизмы и все другие детали должны заменяться при первых признаках эрозии или поломки.                                                            |
| <u>Убедиться в отсутствии:</u><br><b>необычных шумов при пуске в ход</b>                                                                                   | Во время проверки функционирования устройств управления, в случае наличия необычных шумов, вызванных, например, заеданиями или механическими поломками, немедленно остановить машину и обратиться в ремонтный отдел.                                                                                                            |

Для любого ремонта или замены поврежденных деталей **обращаться в ремонтный отдел**. Для замены должны использоваться фирменные детали производителя или, по крайней мере, детали, равные по качеству, надежности и характеристикам. Для уточнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.

## ЗАПУСК

Оператор машины может произвести ее запуск, учитывая следующее:

1. машина должна быть установлена на устойчивую поверхность таким образом, чтобы переключатель находился перед оператором
2. положительный результат проверок, описанных в предварительных подготовительных операциях
3. положительный результат проверок, описанных в электрическом питании
4. положительный результат проверок, направленных на выявление соответствия всем условиям безопасности,
5. подключение вилки к соответствующей розетке
6. отвести лоток в сторону оператора, поднять и повернуть в наружную сторону ручку упор-толкателя
7. положить пищевой продукт, предназначенный для нарезки, на лоток вплотную к панели
8. повернуть градуированную рукоятку для установки нужной толщины нарезки, от "0" а "15"
9. заблокировать пищевой продукт специальным упор-толкателем
10. включить машину и убедиться в том, что зажглась сигнальная лампочка
11. взяться за ручку лотка и мягко направить его в сторону лезвия, слегка прижимая к панели. Запрещено **толкать пищевые продукты руками**
12. пищевой продукт легко нарезается лезвием и ломти, при помощи специального ломтеотделителя, отсоединяются и падают на приемную поверхность
13. по завершению нарезки выключить машину, поставить панель в положение "0" и отсоединить провод электрического питания



**Машина не должна работать вхолостую, без пищевого продукта.**

## **ВЫКЛЮЧЕНИЕ**

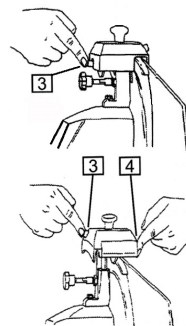
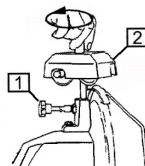
Операции по выключению должны выполняться в указанной ниже последовательности:

1. перед выключением дождаться завершения нарезки продукта
2. остановить машину посредством установки выключающего устройства управления на "0".
3. отсоединить вилку машины от розетки электрического питания,
4. произвести чистку машины.

## **ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ**

Для заточки лезвия, которую следует периодически производить, как только выявляется понижение качества нарезки, необходимо четко следовать следующим инструкциям:

1. выключить машину, поставить панель на "0" и отсоединить электрический провод
2. тщательно почистить лезвие денатурированным спиртом, чтобы обезжирить его
3. ослабить рукоятку (1), поднять заточное устройство (2) и повернуть его на 180°; затем дать ему дойти до конца хода, таким образом, чтобы лезвие находилось между двумя точильными роликами
4. вставить вилку в электрическую розетку
5. нажать на кнопку включения и убедиться в том, что сигнальная лампочка загорелась
6. нажать на кнопку (3), дать лезвию поворачиваться в контакте с точильным роликом в течение 30/40 сек., пока на кромке лезвия не появятся легкие заусеницы
7. нажимать в течение 3/4 сек. одновременно кнопки (3 и 4) и отпускать их одновременно. **Операция по зачистке заусениц не должна продолжаться более 3/4 сек. во избежание повреждения кромки лезвия.**
8. установить в исходное положение заточное устройство, действуя в обратном порядке.



Лезвие слайсера следует заменять тогда, когда оно уже не в состоянии выносить дальнейшую заточку или, когда расстояние между лезвием и защитным кольцом превышает 6 мм.

## **ГЛАВА 5 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДOK И ЧИСТКА**

### **ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦИАЛИСТУ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**

Под термином "техническое обслуживание" не должен подразумеваться только периодический контроль нормального функционирования машины, но также и анализ и последующее устранение всех причин, по которым машина выходит из действия.

Крайне необходимо, чтобы все виды **технического обслуживания, чистка, замена деталей и выявление неполадок**, выполняемые пользователем, поручались опытным специалистам, знающим и уполномоченным работодателем.

Все до единой операции по **техническому обслуживанию, чистке и замене деталей** должны выполняться непременно на полностью остановленной и изолированной от источников питания машине.

### **УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**

#### **СНЯТИЕ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И/ИЛИ УСТРОЙСТВ**

Для выполнения определенных операций, о которых идет речь в данной главе, необходимо снимать некоторые **фиксированные защитные приспособления**.

Снимать защитные приспособления может только специалист по техническому обслуживанию.

По завершению данных операций, вышеуказанные приспособления должны быть установлены на место и заблокированы в первоначальной позиции посредством систем фиксирования, которые применялись перед операцией.

**Ответственный за техническое обслуживание должен полностью выключать машину**, как, впрочем, будет указано в дальнейшем, прежде чем снимать фиксированное защитное приспособление и/или заменять детали.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ОТ ВНЕШНИХ ИСТОЧНИКОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Перед выполнением любой операции по техническому обслуживанию, чистке и замене деталей необходимо отсоединить и изолировать все внешние источники электрического питания.



Установить на “ноль” защитное устройство, расположенное в верхней части линии питания электрического оснащения. Отключить устройство общего секционирования и защитить вилку при помощи специальных систем.

ЧИСТКА



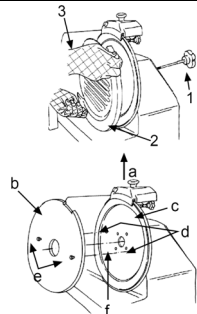
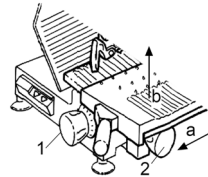
Запрещено чистить вручную органы и детали в движении.

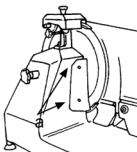
Все операции по чистке должны выполняться непременно только после выгрузки из машины обрабатываемого пищевого продукта и после изоляции ее от внешних источников электрического питания и энергии.

Машину, электрическое оборудование и приборы машины нельзя мыть водой, тем более используя струи любого типа и количества, следовательно, без “ведра”, “резины” и “губки”. Никогда не ставить машину непосредственно в раковину или под кран.

Что касается гигиены, машина и соответствующее оборудование классифицированы в отношении предусмотренного использования как уровень 2 (два): машина, в результате оценки гигиенического риска, признана отвечающей соответствующим международным требованиям, но требует периодической разборки для чистки.

| ЧАСТОТА                                                                         | ПЕРСОНАЛ | СПОСОБ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| После каждой операции по заточке лезвия                                         | Оператор | <b>ЧИСТА ЗАТОЧНОГО УСТРОЙСТВА</b><br>1. выключить машину и отсоединить ее от электрического питания<br>2. надеть пару металлических перчаток<br>3. почистить точильные ролики щеткой, пропитанной денатурированным спиртом, придерживаясь безопасного положения, то есть, точильные ролики должны быть повернуты в противоположную от лезвия сторону                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| В конце каждой рабочей смены и, в любом случае, перед ежедневным использованием | Оператор | <b>ЧИСТКА КАРЕТКИ</b><br>1. выключить машину и отсоединить ее от электрического питания<br>2. надеть пару металлических перчаток<br>3. снять узел, состоящий из лотка, упор-толкателя, ручки и стержня:<br>➢ поставить панель на уровень “0” при помощи специальной рукоятки (1)<br>➢ довести каретку до конца хода (а) в сторону кнопок включения<br>➢ открутить рукоятку (2) и поднять каретку (b)<br>➢ почистить узел, состоящий из лотка, упор-толкателя, ручки и стержня указанными ниже веществами<br>4. установить узел в прежнее положение, действуя в обратном порядке                                                                                                                                                                                               |
| В конце каждой рабочей смены и, в любом случае, перед ежедневным использованием | Оператор | <b>ЧИСТКА ЛЕЗВИЯ, КРЫШКИ, КОЛЬЦА КРЫШКИ</b><br>1. выключить машину и отсоединить ее от электрического питания<br>2. надеть пару металлических перчаток (3)<br>3. открутить рукоятку (1), чтобы снять крышку (2)<br>4. снять заточное устройство (а)<br>5. приставить покрывку из плексигласа к лезвию<br>6. сделать так, чтобы совпали оси двух отверстий (с), имеющиеся на лезвии, с двумя штырями (d), имеющимися на покрывке, повернув для этого лезвие до необходимого положения<br>7. закрутить два винта (e) не слишком их затягивая<br>8. отвинтить три или четыре винта (f), держащие лезвие<br>9. почистить лезвие, противоположную поверхность и защитное кольцо указанными ниже веществами<br>10. установить узел в прежнее положение, действуя в обратном порядке |



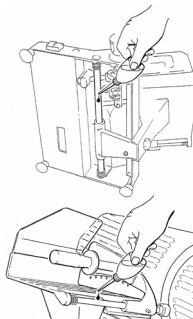
| ЧАСТОТА                                                                         | ПЕРСОНАЛ                                | СПОСОБ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| В конце каждой рабочей смены и, в любом случае, перед ежедневным использованием | Специалист по техническому обслуживанию | <b>ЧИСТКА ЛОМТЕОТДЕЛИТЕЛЯ</b><br>1. выключить машину и отсоединить ее от электрического питания<br>2. надеть пару металлических перчаток<br>3. отвинтить два винта (а), блокирующих ломтеотделитель<br>4. почистить ломтеотделитель указанными ниже веществами<br>5. установить ломтеотделитель в прежнее положение, действуя в обратном порядке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| В конце каждой рабочей смены и, в любом случае, перед ежедневным использованием | Оператор                                | <b>ОБЩАЯ ЧИСТКА</b><br>Все поверхности и детали машины, соприкасающиеся с пищевым продуктом, то есть, <u>пищевые зоны (крышка лезвия, лоток, панель и т.д.) и зоны попадания брызг (внешняя поверхность машины)</u> необходимо чистить и дезинфицировать приведенным ниже способом. <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Удалить с поверхности возможные остатки пищевого продукта (например, при помощи пластмассовых скребков);</li> <li>➤ Очистить все поверхности пищевой зоны и зоны попадания брызг мягкой влажной тряпкой (с тряпки не должно капать) теплой водой с растворенным в ней моющим средством (прекрасно подойдет обычное мыло для посуды). Использовать специальные средства для алюминия, они должны быть жидкими (не в виде крема или пасты и, в любом случае, не должны быть абразивными) и, прежде всего, не должны содержать хлор. Для удаления жирных веществ можно использовать денатурированный спирт</li> <li>➤ Сполоснуть теплой чистой водой, затем вытереть все поверхности пищевой зоны и зоны попадания брызг мягкой тряпкой, не оставляющей ворсинок.</li> <li>➤ <u>Детали из алюминия нельзя мыть в посудомоечной машине</u></li> <li>➤ <u>ДЕЗИНФЕКЦИЯ</u></li> <li>➤ Использовать моющие средства с нейтральным pH и не окисляющие</li> <li>➤ При использовании горячей воды (&gt; 60 °C) использовать исключительно деминерализованную воду</li> <li>➤ При использовании других веществ они должны соответствовать типу материала</li> <li>➤ Для машин с алюминиевыми деталями можно использовать вещества на основе надуксусной кислоты.</li> </ul> <b>ПЕРИОДЫ ДЛИТЕЛЬНОГО БЕЗДЕЙСТВИЯ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Во время <u>периодов длительного бездействия</u> машины следует энергично протирать все поверхности из алюминия тряпкой, пропитанной вазелиновым маслом, для образования защитного слоя</li> </ul> <b>ЧТО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ ДО ИЛИ ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Дотрагиваться до подвижных деталей, не убедившись предварительно в их остановке;</li> <li>➤ Дотрагиваться до подвижных деталей, не установив машину в безопасное положение (блокировка в положении «ноль» устройств секционирования электрического питания)</li> </ul> <b><u>ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Сжатый воздух</u> со струей, направленной в сторону резервуаров с мукой и вообще в сторону машины;</li> <li>➤ <u>Паровые приборы;</u></li> <li>➤ <u>Моющие средства, содержащие ХЛОР (даже разбавленные)</u> или его соединения, такие как: хлорка, соляная кислота, вещества для прочистки стоков, вещества для чистки мрамора, любые декальцифицирующие вещества и т.д. Они могут непоправимо разрезать алюминий, вызвать появление пятен и окисление.</li> <li>➤ Даже испарения данных веществ могут вызвать окисление и даже ржавление алюминия;</li> <li>➤ <u>Металлические губки, щетки или чистящие диски абразивные</u>, выполненные из других металлов и сплавов (например из обычной стали, алюминия, меди, и т.д.) или инструменты, которые ранее использовались для чистки других металлов и сплавов;</li> <li>➤ <u>порошковые абразивные чистящие средства;</u></li> <li>➤ <u>бензин, растворители, воспламеняющиеся и/или коррозионные жидкости;</u></li> <li>➤ вещества, применяющиеся для чистки серебра.</li> </ul> |

## СМАЗКА



Запрещено смазывать вручную движущиеся детали и части.

Все операции по смазке могут выполняться исключительно после того, как с машины будут сняты все обрабатываемые пищевые продукты и после того, как она будет изолирована от внешних источников электрического питания и энергии.

| ЧАСТОТА     | ПЕРСОНАЛ | СПОСОБ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Еженедельно | Оператор | <p><b>НАПРАВЛЯЮЩИЕ СКОЛЬЖЕНИЯ КАРЕТКИ И СТЕРЖЕНЬ СКОЛЬЖЕНИЯ УПОР-ТОЛКАТЕЛЯ ПРОДУКТА</b></p> <p>Выключить машину и отсоединить ее от электрического питания</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наклонить машину как показано на рисунке</li> <li>2. Нанести небольшое количество масла на стержень и провести туда и обратно соответствующий узел 3-4 раза</li> <li>3. Почистить, удалив излишки смазки</li> <li>4. Вновь поставить машину на опорные ножки</li> </ol> <p>Использовать исключительно прилагаемое к машине масло, при его отсутствии использовать белое вазелиновое масло<br/><u>НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА.</u></p>  |

## ВНЕОЧЕРЕДНОЙ РЕМОНТ

Для осуществления **внеочередного ремонта** вследствие поломок, механических или электрических повреждений необходимо обращаться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания.

**Инструкции по внеочередному ремонту не предусмотрены в данном руководстве по использованию**, поскольку должны специально запрашиваться непосредственно у производителя. Этими операциями являются:

1. Замена точильных роликов
2. Натяжение или замена приводного ремня
3. Замена деталей электрической системы
4. Ремонт или замена конструкционных деталей, не указанных в данном руководстве

## ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК ИЛИ ПОЛОМОК И РАЗБЛОКИРОВАНИЕ ПОДВИЖНЫХ ЧАСТЕЙ

Ниже перечислены операции по **выявлению неполадок или поломок и разблокированию подвижных частей**, которые могут выполняться специалистом по **техническому обслуживанию**

| ТИП                          | ПРИЧИНЫ                                                                                                           | СПОСОБ ВЫЯВЛЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отсутствие напряжения в сети | Общий black out                                                                                                   | Обратиться на фирму, поставляющую электроэнергию.                                                                                                                                                                                                                      |
|                              | Подключение предохранителей или термомагнитов, расположенных в верхней части линии электрического питания машины. | После устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его. В случае неустранения проблемы, обратиться к электрику.                                                                                                         |
| Прерывание функционирования  | Подключение внутреннего защитного устройства машины                                                               | Обратиться к электрику: после устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его.<br><b>В случае подключения предохранителей</b> заменить их на такой тип той же модели, того же тарирования и характеристик подключения. |
|                              | Не выявленные причины                                                                                             | Обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u>                                                                                                                                                                                                  |
| Машина не запускается        | Отсутствие напряжения.                                                                                            | Убедиться в том, что вилка вставлена в розетку                                                                                                                                                                                                                         |
|                              | Устройства секционирования установлены на "OFF".                                                                  | Поставить устройства секционирования в положение "ON"                                                                                                                                                                                                                  |
|                              | Подключение предохранителей или неработающие термомагниты.<br>Не функционирующая кнопка пуска                     | Заменить предохранители, проверить состояние термомагнитных переключателей.<br>Проверить работу кнопки "Старт" и при необходимости обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания.                                                                     |

|                                                                                           |                                                                                                                                    |                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Машина не запускается и слышно жужжание (только для трехфазных машин)                     | Мотор работает на двух фазах или произошла поломка цепи электрического питания машины                                              | Остановить машину и обратиться к специалисту по техническому обслуживанию для проверки электрического провода и цепи питания |
| Лезвие вращается в неправильном направлении (только для трехфазных машин)                 | Электрические провода неправильно подсоединены                                                                                     | Обратиться к специалисту по техническому обслуживанию, чтобы он отсоединил и инвертировал два электрических провода          |
| Машина запускается, но световой сигнал не включается                                      | Дефектный или поврежденный световой сигнал                                                                                         | Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания                                                               |
| Световой сигнал включается, но машина не запускается                                      | Дефектная или поврежденная электронная карта                                                                                       | Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания                                                               |
| Во время работы машина вибрирует, мотор перегревается и ощущается неприятный запах        | Поломка мотора                                                                                                                     | Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания                                                               |
| Во время работы вращение лезвия замедляется или оно останавливается                       | Поломка передаточного механизма или на передающем узле находятся масло или другие вещества, в результате чего оно теряет сцепление | Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания                                                               |
| Продукт не нарезается должным образом или ломты получаются рваными или неправильной формы | Незаточенное лезвие<br>Изношенное лезвие                                                                                           | Заточить лезвие<br>Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания                                            |
| Неудовлетворительная заточка лезвия                                                       | Промазанные точильные ролики<br>Изношенные точильные ролики                                                                        | Аккуратно почистить точильные ролики<br>Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания                       |
| Каретка не передвигается                                                                  | Грязные и/или не смазанные направляющие скольжения                                                                                 | Почистить или смазать направляющие                                                                                           |
| Кнопка останова не работает                                                               | Поломка электрической системы                                                                                                      | Остановить машину и отсоединить электрический провод и обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания        |

## ГЛАВА 6 УНИЧТОЖЕНИЕ



Символ перекрещенного контейнера, нанесенный на машину, означает, что по завершении срока эксплуатации изделие должно быть утилизировано отдельно от остальных отходов.



Если было принято решение о дальнейшем неиспользовании машины в случае ее устаревания, поломки или износа, вывод ее из эксплуатации должен быть поручен квалифицированным специалистам, обладающим соответствующими техническими средствами. По завершении утилизации все идентификационные таблички и документы должны быть уничтожены. Для утилизации нет необходимости делить машину на более мелкие компоненты, достаточно отсоединить основные, составляющие ее узлы и отправить их на металлолом.

Не допускается утилизация машины в качестве смешанных бытовых отходов, необходимо осуществлять раздельный сбор отходов.

Системы вывоза или сбора следующие:

- Вывоз совместно с распространителем
- Возможностьправки распространителю равноценной машины с договором о приобретении новой.

В машине отсутствуют опасные вещества, потенциально способные нанести вред окружающей среде и здоровью человека. Очень важно, чтобы покупатели вносили свой вклад в повторное использование, переработку и другие формы регенерации машины. Знание норм закона, действующих в стране, и выполнение работ с соблюдением таких норм является обязанностью работодателя.



**Запрещается и влечет за собой применение штрафных санкций бросать машину и электрические компоненты в окружающую среду**



**SCHEDE ELETTRONICHE  
ELECTRONIC CARDS  
FICHAS ELECTRÓNICAS  
FICHES ELECTRONIQUES  
LEITERPLATTEN  
ЭЛЕКТРОННЫЕ СХЕМЫ**

**SCHEDE MONOFASE**

PE = conduttore di terra  
W1 = ponte  
SQ1 = micro interruttore  
S2 = pulsante di stop  
S1 = pulsante di start  
C = condensatore  
L1-N = 2 AC 230V 50Hz  
U-V = motore  
L-N = 2 AC 230V 50Hz  
U1-V1 = motore

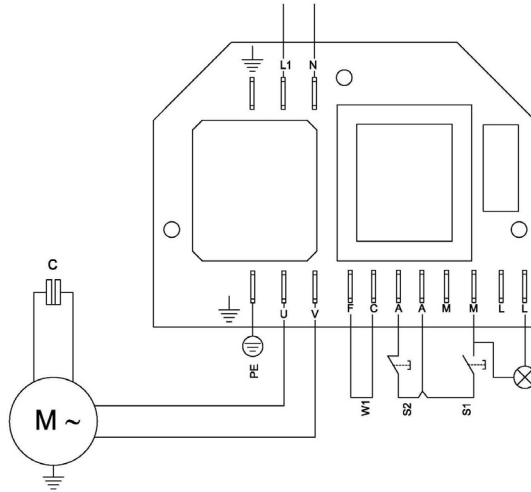
PE = ground conductor  
W1 = bridge  
SQ1 = micro switch  
S2 = stop button  
S1 = start button  
C = condenser  
L1-N = 2 AC 230V 50Hz  
U-V = motor  
L-N = 2 AC 230V 50Hz  
U1-V1 = motor

PE = conductor de tierra  
W1 = puente  
SQ1 = micro interruptor  
S2 = botón de stop  
S1 = botón de start  
C = condensador  
L1-N = 2 AC 230V 50Hz  
U-V = motor  
L-N = 2 AC 230V 50Hz  
U1-V2 = motor

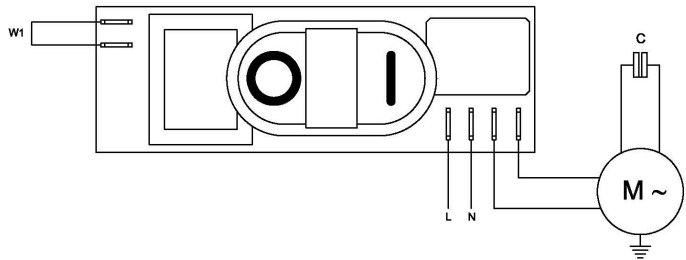
PE = conducteur de terre  
W1 = pont  
SQ1 = micro- interrupteur  
S2 = poussoir de stop  
S1 = poussoir de start  
C = condensateur  
L1-N = 2 AC 230V 50Hz  
U-V = moteur  
L-N = 2 AC 230V 50Hz  
U1-V2 = moteur

PE = erdungsleiter  
W1 = brücke  
SQ1 = mikro  
S2 = stopp-taste  
S1 = start-taste  
C = kondensator  
L1-N = 2 AC 230V 50Hz  
U-V = motor  
L-N = 2 AC 230V 50Hz  
U1-V2 = motor

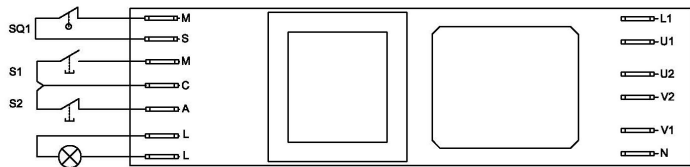
PE = заземляющий провод  
W1 = мост  
SQ1 = микровыключатель  
S2 = кнопка стоп  
S1 = кнопка старт  
C = конденсатор  
L1-N = 2 AC 230V 50Hz  
U-V = мотор  
L-N = 2 AC 230V 50H  
U1-V1 = мотор



**SW3-2**



**T00LED**



**99SM**

# SCHEDE TRIFASE

U 1-V1-W1 = motore  
 U -V-W = motore  
 PE = conduttore di terra  
 S1= pulsante di start  
 S2= pulsante di stop  
 W1 = ponte  
 SQ1= micro interruttore  
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz  
 1-3 = alimentazione 400V  
 1-2 = alimentazione 230V

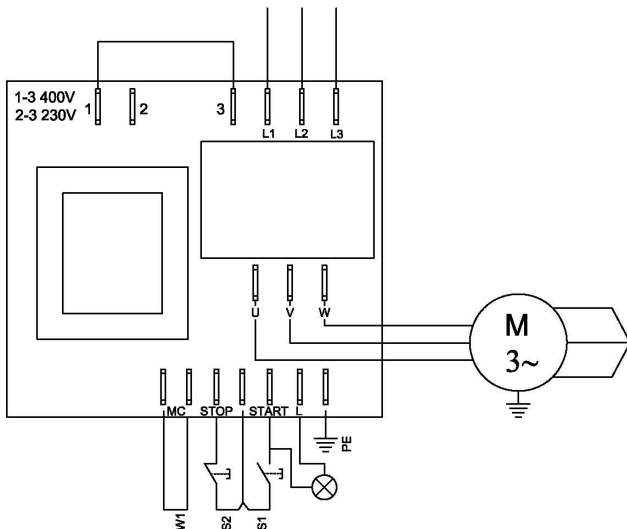
U 1-V1-W1 = motor  
 U -V-W = motor  
 PE = ground conductor  
 S1= start button  
 S2 = stop button  
 W1 = bridge  
 SQ1 = micro switch  
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz  
 1-3 = feeding 400V  
 1-2 = feeding 230V

U 1-V1-W1 = motor  
 U -V-W = motor  
 PE = conductor de tierra  
 S1= botón de start  
 S2 = botón de stop  
 W1 = puente  
 SQ1 = micro interruptor  
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz  
 1-3 = alimentación 400V  
 1-2 = alimentación 230V

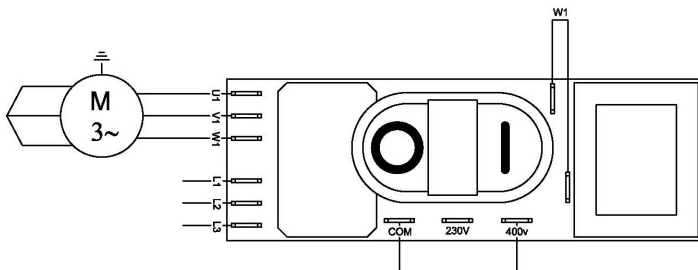
U 1-V1-W1 = moteur  
 U -V-W = moteur  
 PE = conducteur de terre  
 S1= poussoir de start  
 S2 = poussoir de stop  
 W1 = pont  
 SQ1 = micro- interrupteur  
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz  
 1-3 = alimentation 400V  
 1-2 = alimentation 230V

U 1-V1-W1 = motor  
 U -V-W = motor  
 PE = erdungsleiter  
 S1= start-taste  
 S2= stopp-taste  
 W1 = brücke  
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz  
 1-3 = speisung 400V  
 1-2 = speisung 230V

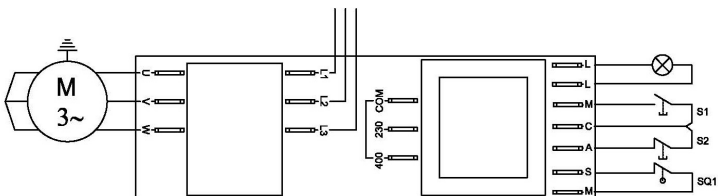
U 1-V1-W1 = мотор  
 U -V-W = мотор  
 PE = заземляющий провод  
 S1= кнопка старт  
 S2 = кнопка стоп  
 W1 = мост  
 SQ1 = Микро  
 SQ1 = микровыключатель  
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz  
 1-3 = питание 400V  
 1-2 = питание 230V



TGRS98



T00ET-2



TG00SR



