



**Bedienungsanleitung
Manuel d'instructions**

Gastroline



**A 2505
A 3005**

K 2505

**B2505
B2515**

Inhalt

1	Einleitung	4
2	Anwendung und Beschreibung der Maschine	5
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	
2.2	Beschreibung	
2.3	Bauteilbenennung	
2.4	Varianten und technische Daten	
3	Sicherheit	8
3.1	Einführung	
3.2	Gefahrenquellen Allgemein	
3.3	Arbeitsplatz	
3.4	Zugelassene Bediener	
3.5	Arbeitskleidung	
3.6	Verhalten im Notfall	
3.7	Prüfen der Schutzeinrichtung	
4	Transport und Aufstellung	11
4.1	Transportieren	
4.2	Anforderungen an den Aufstellort	
4.3	Anschließen	
4.4	Prüfen der Maschine	
5	Bedienen	12
5.1	Vor der Inbetriebnahme	
5.2	Schneiden	
5.3	Reste schneiden	
5.4	Nach dem Schneiden	
6	Reinigung	14
6.1	Reinigungshinweise	
6.2	Reinigungsmittel	
6.3	Reinigungsplan	
6.4	Demontage zur Reinigung	
6.4.1	Schlitten abklappen	
6.4.2	Messerabdeckung abnehmen	
6.4.3	Messerabstreifer abnehmen	
6.4.4	Spitzenplatte entfernen	
6.5	Maschine reinigen	
6.5.1	Messer und Messerring reinigen	
6.5.2	Anschlagplatte reinigen	
6.5.3	Schlitten reinigen	
6.6	Zusammenbau nach der Reinigung	

7	Wartung	21
7.1	Schmieren / Ölen	
8	Messer schärfen	21
8.1	Beschreibung des Messerschärfers	
8.2	Maschine vorbereiten	
8.3	Messerschärfer aufsetzen	
8.4	Messer schärfen	
8.5	Grat prüfen	
8.6	Messer abziehen	
8.7	Messerschärfer abnehmen	
8.8	Messer wechseln	
9	Sonstiges	24
9.1	Häufige Fehlerquelle	
9.2	Ersatzteile bestellen	
9.3	Gewährleistung	
9.4	Entsorgung der Aufschnittschneidemaschine	
	Konformitätserklärung	26

1 Einleitung

Diese Betriebsanleitung informiert über Möglichkeiten der Nutzung sowie mögliche Gefährdungen. Lesen Sie daher die Anleitung sorgfältig durch.

Bitte beachten Sie, dass aufgrund steter Weiterentwicklung bildliche Darstellungen von Ihrer Schneidemaschine abweichen können.

Bewahren Sie diese Anleitung immer griffbereit in unmittelbarer Nähe der Maschine auf. Sie ist ein wichtiger Bestandteil der Maschine.

Alle Personen, die mit dem Aufstellen, Bedienen, Warten und Reparieren der Maschine zu tun haben, müssen:

- mindestens 14 Jahre alt sein,
- für ihre Tätigkeit geschult und eingewiesen sein,
- diese Betriebsanleitung genau beachten.

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Symbole und Signalwörter verwendet:

<p>GEFAHR</p> 	<p>Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere oder sogar lebensgefährliche Verletzungen eintreten.</p>
<p>WARNUNG</p> 	<p>Bezeichnet eine gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen und/ oder schwere Sachschäden eintreten.</p>
<p>VORSICHT</p> 	<p>Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können leichte Verletzungen oder Sachschäden eintreten.</p>
<p>WICHTIG</p> 	<p>Bezeichnet Anwendungstipps und andere besonders wichtige Informationen.</p>

2 Anwendung und Beschreibung der Maschine

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Aufschnittschneidemaschine Gastroline ist als Arbeitsmittel für den gewerblichen Bereich vorgesehen. Die Bedienung darf nur durch unterwiesenes, über 14 Jahre altes Fachpersonal erfolgen.

Die Gastroline ist ausschließlich zum Schneiden von schneidfähigen Lebensmitteln wie z.B.: Wurst, Rouladen, Fisch, Schinken und Käse bestimmt.

Nicht geschnitten werden dürfen:

- Non Food Artikel
- gefrorenes Schneidgut
- Schneidgut mit Knochen oder Metallklammern

Die Gastroline wurde für die Verwendung in Küchenbereichen konzipiert und ist nicht für Nassräume oder industrielle Umgebungen geeignet. Die Maschine darf nicht in einer explosionsgefährdeten Umgebung betrieben werden.

Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen der Maschine sind aus Sicherheitsgründen verboten. Die in dieser Betriebsanleitung vorgeschriebenen Betriebs-, Wartungs-, und Instandhaltungsbedingungen müssen eingehalten werden. Reparaturen und Messerwechsel ist nur durch geschultes Fachpersonal durchzuführen.

Die Maschine ist für den Dauerbetrieb ausgelegt.

2.2 Beschreibung

Die Gastroline zeichnet sich durch ihre schmale Bauweise bei großen Schneidgutabmessungen und guten Reinigungsmöglichkeiten aus. Die Messergrößen bewegen sich zwischen Ø250 und Ø300.

Der Hybridantrieb sorgt für hohe Schneidkräfte bei geringstmöglicher Erwärmung.

Alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Materialien sind aus Aluminium oder besonderen Kunststoffen versehen, die alle den aktuellen Hygienebestimmungen genügen.

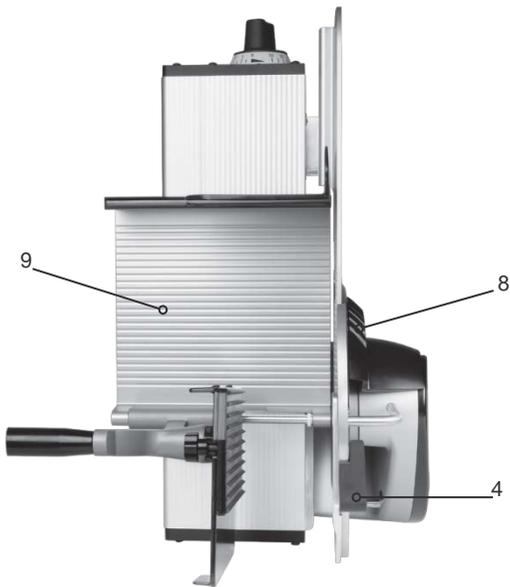
Gleitrollen auf Messerabdeckung, Anschlagplatte und Schlitten vereinfachen die Schneidgutzuführung. Die

Maschine ist mit einem Wiederanlaufschutz nach einer Netzspannungsunterbrechung ausgestattet. Der

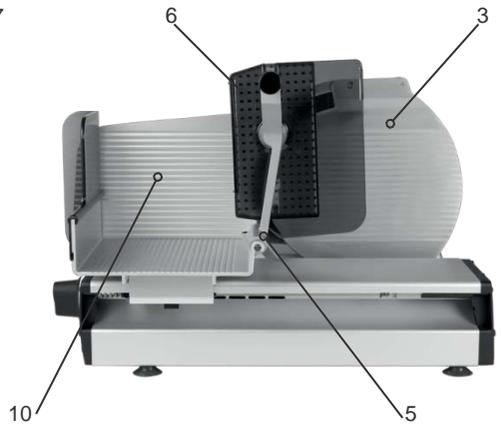
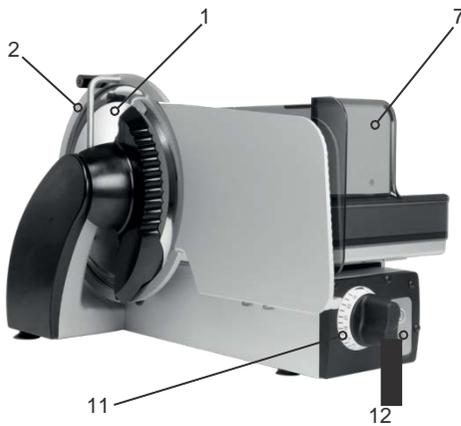
Schlitten kann für die Reinigung um 90° geschwenkt werden. Dazu muss die Anschlagplatte ganz geschlossen werden (Unter-Null- Stellung).

Die Maschine steht auf Saugfüßen, die einen sehr festen und sicheren Stand gewährleisten

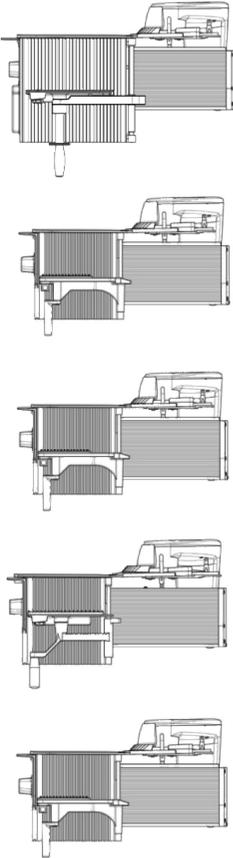
2.3 Bauteilbenennung



1	Messer
2	Messerschutzring
3	Messerabdeckung
4	Griff Messerabdeckung
5	Restehalter mit Schutzplatte
6	Spitzenplatte
7	Fingerschutz
8	Abstreifer
9	Schlitten
10	Anschlagplatte
11	Schnittstärkeneinstellung
12	Ein-Aus-Schalter mit Leuchte
13	Typenschild



2.4 Varianten und technische Daten



	A 2505	A 3005	K 2505	B 2505	B 2515
Ausführung	vertikal	vertikal	vertikal	vertikal	vertikal
Artikelnummer	2 2505 0050	2 3005 0050	2 2505 0040	2 2505 0030	2 2515 0030
Platzbedarf L x B x H	700 x 380 x 450	730 x 400 x 470	700 x 380 x 450	700 x 380 x 450	890 x 520 x 590
Standfläche in mm L x B	550 x 310	570 x 310	550 x 310	550 x 310	600 x 310
Gewicht in kg	20.1 kg	21.6 kg	20.1 kg	20.1 kg	23.6 kg
Messerdurchmesser in mm	Ø 250	Ø 300	Ø 250	Ø 250	Ø 250
Messerdrehzahl in U/m	190	190	190	190	190
Schnittformat in mm L x H	230 x 180	230 x 195	230 x 180	230 x 180	300 x 180
Schnittlänge in mm L	250	250	250	250	300
Max. Abstand Restenhalter zu Messer in mm L	130	100	130	130	160
Leistungsaufnahme, Strom, Spannung, Frequenz	Siehe Typenschild an der Maschine				
Schutzart	IP33				
Schalldruckpegel nach EN ISO 11204 im Leerlauf	< 69 dB (A)				
Vibration, der dem Hand-Armsystem ausgesetzt ist	< 2,5 m/s ²				

3 Sicherheit

3.1 Einführung

Die Aufschnitt-Schneidemaschinen sind mit Schutzeinrichtungen ausgerüstet. Bei Fehlbedienung oder Missbrauch drohen dennoch Gefahren für:

- die Gesundheit,
- die Maschine,
- andere Sachwerte des Betreibers.

Alle Personen, die mit dem Aufstellen, Bedienen, Warten und Reparieren der Maschine zu tun haben, müssen ausreichend geschult sein. Sehen Sie regelmäßige Wiederholungen von Schulungen vor.

3.2 Gefahrenquellen Allgemein

GEFAHR 	Am stillstehenden und sich drehenden Messer besteht die Gefährdung durch Schneiden oder Abschneiden. Wenn die Maschine nicht im Betrieb ist, muss die Anschlagplatte immer in Nullstellung geschlossen sein.
GEFAHR 	Die Maschine arbeitet mit Netzspannung 230 V und darf daher nicht geöffnet werden. Das Schutzleitersystem muss unbedingt angeschlossen werden, da es sonst zu schweren Stromschlägen kommen kann.
GEFAHR 	Achtung Magnet- und elektromagnetische Felder! Bevor Personen mit aktiven Implantaten (Herzschrittmacher etc.) sich in der Nähe der Maschine aufhalten oder diese bedienen, muss eine individuelle Gefährdungsbeurteilung gemeinsam und vor Ort durch Sachkundige, dem Betriebsarzt und ggf. einem Kardiologen erfolgen.
WARNUNG 	Beim Einkippen des Schlittens kann eine Hand gequetscht werden. Halten Sie daher die unbenutzte Hand von der Maschine fern
VORSICHT 	Im Bereich des Restehalters Verletzungsgefahr durch die Spitzen und Herunterfallen des Restehalters beim Einlegevorgang.
VORSICHT 	Beim Montieren von zur Reinigung demontierbaren Bauteilen.

3.3 Arbeitsplatz

Bedienen Sie die Maschine nur, wenn sie aufrecht und sicher steht.

Stehen Sie vor der Maschine mit Blick auf den EIN/AUS-Taster und den Einstellknopf.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und übersichtlich.

Die Maschine muss standsicher auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden, die das unter der Tabelle in Punkt 2.4 angegebene Gewicht und die leichte Vibration aushält.

3.4 Zugelassene Bediener

Mit der Aufschnitt-Schneidemaschine dürfen nur Personen arbeiten,

- die die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben,
- die vom Betreiber in die Bedienung eingewiesen wurden,
- die über die von der Maschine ausgehenden Gefahren und die Hygienevorschriften unterrichtet wurden,
- die über 14 Jahre alt sind.

Schulung bei Bedarf wiederholen.

Die Maschine darf nur von ausgebildetem Fachpersonal gewartet und repariert werden (Mechaniker, Elektriker). Treffen Sie im Betrieb Maßnahmen, die verhindern, dass Unbefugte die Maschine benutzen, reinigen oder warten.

3.5 Arbeitskleidung

Tragen Sie bei der Bedienung enganliegende Kleidung. Beachten Sie auch die Hygienevorschriften.

Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz.

Beim Transport der Maschine immer Schuhe mit Stahlkappe tragen.

3.6 Verhalten im Notfall

Im Notfall sofort den roten AUS-Taster drücken.

3.7 Prüfen der Schutzeinrichtung

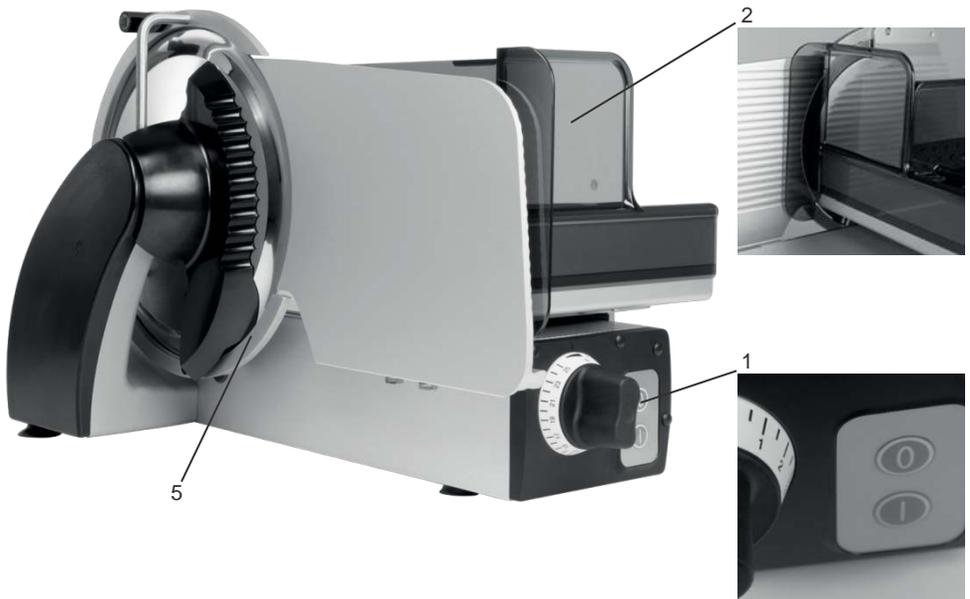
- Täglich vor Arbeitsbeginn,
- Nach jeder Wartung oder Reparatur.

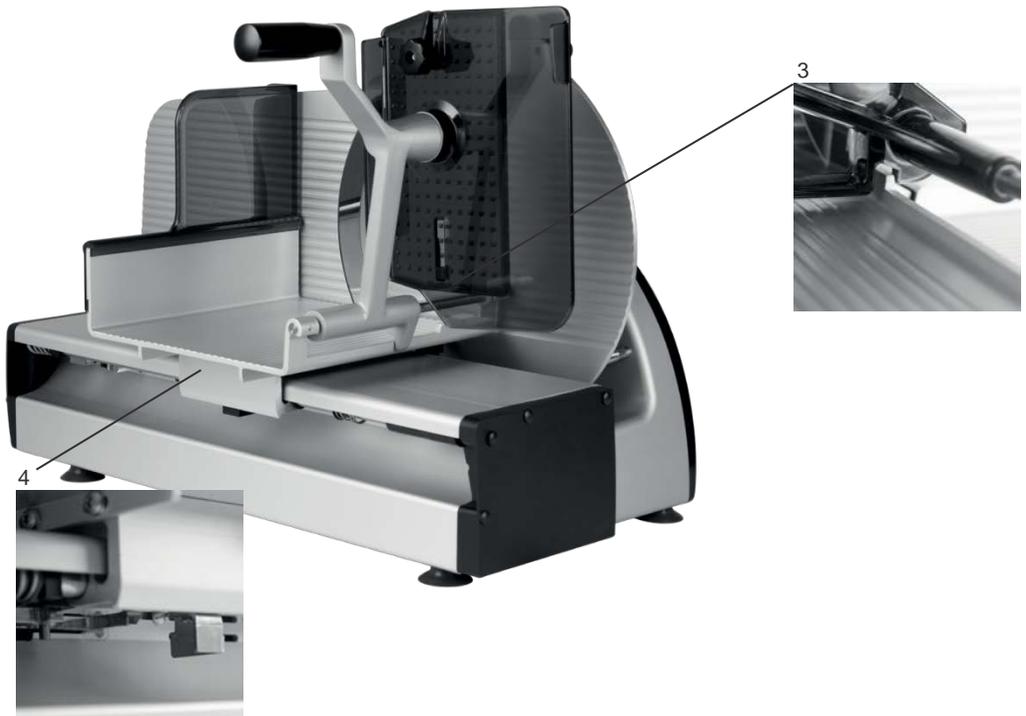
Prüfen Sie auf vorgeschriebenen Zustand und Funktion.

Lassen Sie Mängel von Fachpersonal beseitigen.

Das Entfernen, Verändern oder Unwirksam machen der Schutzeinrichtungen ist verboten.

POS	Einrichtung	Funktion
1	AUS-Taster	Sofortiges Stillsetzen
2	Fingerschutz	Verhindert versehentlichen Zugriff mit dem Daumen/ Fingern zur Stirnseite des Messers.
3	Zwangsgeführter Restehalter	Erzwingt den Einsatz bei kleinen Schneidgutstücken, z.B. Reststücke und vermeidet dadurch Verletzungen an den Fingern oder der Hand
4	Verriegelung der Anschlagplatte	Der Schlitten kann nur abgekippt werden, wenn die Anschlagplatte vollständig (Unter-Null-Stellung) geschlossen wurde und die Messerschneide somit abgedeckt ist.
5	Messerschutzring	Verhindert versehentlichen Zugriff zur Schneide des Messers
6	Wiedereinschaltenschutz	Kein selbstständiges Anlaufen der Maschine nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, z.B. „Stromausfall“





4 Transport und Aufstellung

4.1 Transportieren

Die Aufschnitt-Schneidemaschinen wiegen je nach Typ über 20kg (siehe Tabelle 2.4) und sollten von 2 Personen getragen werden. Verwenden Sie für längere Transporte im Betrieb einen geeigneten Transportwagen.

Stellen Sie die Schnittstärkeneinstellung vor dem Transport unter „0“, indem Sie den Einstellknopf bis zum Endanschlag drehen. Schieben Sie den Schlitten ganz nach vorn und fixieren Sie ihn ausreichend mit Klebeband.



4.2 Anforderungen an den Aufstellort

- Die Maschine ist zur Aufstellung in Küchen und Verkaufsräumen vorgesehen.
- Umgebungstemperatur für Betrieb und Lagerung: -10 bis +40°C (+14° bis +104°F)
 - Feuchtigkeit Schutzart IP 33. Hohe Luftfeuchtigkeit bzw. Schwitzwasserbildung kann zu Maschinenschaden führen.
 - Relative Luftfeuchte für Betrieb und Lagerung: 90 % (Betaung des Geräts ist nicht zulässig)
 - Luftkonvektion um eine unzulässige Erwärmung zu vermeiden, muss sich um die Maschine eine freie Luftkonvektion bilden können.
 - Vorgeschriebene Beleuchtung: 500 Lux

Die Unterlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

- ausreichend stabil, standsicher, eben und waagrecht.
- ausreichend hoch für aufrechte Körperhaltung beim Schneiden.
- Platzbedarf nach folgender Aufstellung (siehe Tabelle unter Punkt 2.4)
- Stellen Sie die Maschine abseits von innerbetrieblichen Verkehrswegen auf.
- Stellen Sie die Maschine abseits von Türen auf. Nicht im Schwenkbereich einer sich öffnenden Tür, nicht im Zugangsbereich einer Tür.
- Bei Nirosta-Tischen, Resopalauflagen oder ähnlichen Materialien stellen Sie sicher, dass sich keine Fettreste auf der Oberfläche befinden.

4.3 Anschließen

- Prüfen Sie, ob die örtliche Betriebsspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- Steckdose muss den nationalen Sicherheitsvorschriften (in D: VDE) entsprechen.

Technische Daten der Netzversorgung:

- Netzanschluss: Einphasenwechselstrom, siehe Leistungsschild
- Die Maschine ist nach Schutzklasse I ausgelegt und muss mit einem Schutzleiter verbunden werden
- Zulässige Toleranz der Netzspannung (statisch) normal
Bei 100 bis 230 V : +6% bis -10% vom Nennwert
- Netzfrequenz: 50 (60) Hz
Zulässige Toleranz der Netzfrequenz: +2% bis -2% vom Nennwert
- Ableitstrom Schutzleiter max.: 3,5 mA
- Treffen Sie bauseits Maßnahmen, wenn das Netz „unsauber“ ist, das heißt bsw. Thyristorgesteuerte Anlagen im Netz verwendet werden oder Netz-Asymmetrien vorherrschen, die zu Spannungsspitzen führen können.
- Führen Sie das Stromkabel nach hinten weg, um ein Stolpern über das Kabel auszuschließen.

4.4 Prüfen der Maschine

- Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Punkt 3.7.
- Prüfen Sie, ob die Maschine sich bewegt, wenn sie eingeschaltet ist. Beginnt sie selbst oder die Unterlage, auf der sie steht, zu wandern? Wenn ja, sorgen Sie für eine festere Unterlage.

5 Bedienen

5.1 Vor der Inbetriebnahme

Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Punkt 3.7.

	GEFAHR Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Einstellknopf für Schnittstärkeneinstellung im Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag drehen. Nicht in das laufende Messer greifen.
-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.2 Schneiden

Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Punkt 3.7.

Sofern derselbe Bediener das Produkt und die Kontrollen berührt, müssen diese zwischen jeder Nutzung gereinigt werden!

- Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
- Restehalter anheben.
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen.
- Legen Sie den Restehalter oben auf das Schneidgut.
- Drücken Sie den EIN-Taster. Die Maschine wird in Gang gesetzt.
- Schnittstärke mit Schnittstärkenregler einstellen.
- Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück, dabei das Schneidgut mit der Hand durch leichten Druck zur Anschlagplatte führen
- Nach Ende des Schneidvorgangs Anschlagplatte vollständig schließen und Maschine mit rotem „Aus-Taster“ ausschalten.



5.3 Reste schneiden

- Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
- Restehalter nach außen ziehen und anheben.
- Abgebundene Reststücke: mit Handmesser das abgebundene Ende abschneiden
- Reststück mit ursprünglicher Schnittfläche Richtung Spitzenplatte an Schlittenrückwand einlegen.
- Restehalter absenken und hinter das Reststück setzen
- Maschine einschalten. Messer dreht sich.
- Schnittstärke einstellen
- Mit Restehalter Reststück mit leichtem Druck gegen die Anschlagplatte drücken und Schlitten nun vor und zurück schieben
- Nach Ende des Schneidvorgangs Anschlagplatte vollständig schließen und Maschine mit rotem „Aus-Taster“ ausschalten.



5.4 Nach dem Schneiden

- Grundsätzlich die Maschine ausschalten
- Immer die Anschlagplatte vollständig schließen, so dass die Messerschneide abgedeckt ist.

6 Reinigung

Die Maschine ausschalten und zusätzlich den Netzstecker ziehen.
Die Maschine muss mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden.

GEFAHR 	Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Maschine vor dem Reinigen ausschalten. Netzstecker ziehen. Bei Reinigungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz tragen.
WICHTIG 	Beachten Sie beim Reinigen die vorgegebene Reihenfolge. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Scheuermittel. Diese zerkratzen die metallischen Oberflächen und beeinträchtigen damit die Hygiene. Niemals die Maschine mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger reinigen! Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jegliche Haftung unsererseits.

6.1 Reinigungshinweise

WICHTIG 	Sie können abnehmbare Teile leicht im Waschbecken mit einer Spülbürste reinigen. Teile niemals in der Spülmaschine reinigen!
VORSICHT 	Bitte alle Teile sorgfältig auf richtigen und festen Sitz prüfen. Unsachgemäß befestigte Teile können sich im Betrieb lösen und somit zu Maschinenschäden im schlimmsten Fall auch zu Verletzungen des Bedieners führen.

Beachten Sie beim Reinigen die vorgegebene Reihenfolge. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Scheuermittel. Diese beschädigen die Oberflächen und beeinträchtigen damit die Hygiene.

Verwenden Sie ausschließlich die von uns freigegebenen Reinigungs- und Hygienemittel in der vorgegebenen Verdünnung. Verwenden Sie keine aggressive Reinigungs- und Hygienemittel. Verwenden Sie zum Reinigen keinen Hochdruckreiniger. Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jeglicher Garantieanspruch.

Beim Einsatz von Handsprühgeräten sind entsprechende Maßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht. Die mit den Reinigungs- und Desinfektionsmittel mitgelieferten Sicherheits- und Produktdatenblätter sind zu beachten.

Nichtbeachtung kann zu Schäden an der Maschine führen.

Bei Verwendung von nicht durch Hofmann freigegebenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel lehnen wir jegliche Gewährleistung ab. Abnehmbare Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Montage der abgenommenen Maschinenteile:

Nach dem Reinigen die Maschine wieder in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen

WICHTIG 	Neutralisieren Sie nach der Reinigung aggressive Reinigungs- und Hygienemittel mit ausreichend klarem Wasser, da sonst Korrosion, insbesondere an der Messerverschraubung, entstehen kann.
VORSICHT 	Bitte alle Teile sorgfältig auf richtigen und festen Sitz prüfen. Unsachgemäß befestigte Teile können sich im Betrieb lösen und somit zu Maschinenschäden und im schlimmsten Fall auch zu Verletzungen des Bedieners führen.

6.2 Reinigungsmittel

P3 -steril	Ecolab
P3 - alcodes	Ecolab
Pflegeöl: z.B. Hofmann-Serviceöl mit H1 Zulassung	Walter Hofmann AG

WICHTIG 	Bei Verwendung von nicht von uns freigegebenen Reinigungsmittel lehnen wir jegliche Gewährleistung ab. Abnehmbare Teile niemals in der Spülmaschine reinigen! Es sind entsprechende Maßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht!
VORSICHT 	Unbedingt die Herstellerangaben und -anweisungen der einzelnen Reinigungsmittel und Öle beachten

6.3 Reinigungsplan

Arbeitsschritte	Reinigungsmittel	Verfahren	Reinigungsgerät	Hinweise
1. Vorbereitende Maßnahmen		Schnittstärken-einstellung schließen. Netzstecker ziehen		
2. Demontage der abnehmbaren Teile		gemäß der Bedienungsanleitung		
3. Grobreinigung Manuell		Entfernen der Produktreste Kunststoffschaber	Kunststoffschaber auch bei den abzunehmenden Teilen.	Beginn direkt
4. Reinigung	2% z.B. „P3-Steril“ Einwirkzeit: ca. 15 min (siehe auch Produktdatenblatt)	nach gründlichem Vorspülen mit (max.40°) Wasser Einwirkzeit ca. 20 min.	Bürste, Wanne, Reinigungstuch, Handsprühgerät	alle demontierten und feststehenden Maschinenteile
4. Desinfizieren Zusatzmaßnahme	0,5 -2 % „P3-alcodes“ Einwirkzeit: siehe Produktdatenblatt	manuell sprühen Einwirkzeit gemäß Produktdatenblatt nicht überschreiten	Einweg-Reinigungstuch, Handsprühgerät	zusätzliche Absicherung, Abstand beim Sprühen ca. 30 cm
5. Spülen	Trinkwasser	Temperatur max. 50°	Einweg-Reinigungstuch	übrige Maschine
			Handsprühgerät	abgenommene Teile
			Wasserschlauch	abgenommene Teile
6. Kontrollieren		visuell auf optische Sauberkeit		
7. Trocknen		trockenreiben an der Luft trocknen lassen	Einweg-Reinigungstuch	Maschine, demontierte Teile möglichst auseinander legen
8. Pflegen	Öle für den Lebensmittelbereich mit H1 Zulassung	Auftragen durch sprühen oder einreiben	Einweg-Reinigungstuch	Bauteile, die mit Schneidgut in Berührung kommen vor Arbeitsbeginn abspülen
9. Montage		in umgekehrter Reihenfolge wie Demontage (Bedienanleitung)		Personal muss saubere und desinfizierte Hände haben
10. Vorsichtsmaßnahmen	Maschine abdecken wenn Umgebung mit Spritzgerät gereinigt wird			

WICHTIG

Die Angaben beziehen sich auf einen einschichtigen Betrieb.
Die mit den Reinigungs - und Desinfektionsmittel mitgelieferten Sicherheits - und Produktdatenblätter sind zu beachten.

6.4 Demontage zur Reinigung

6.4.1 Schlitten abklappen

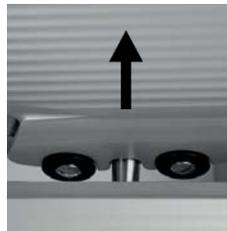
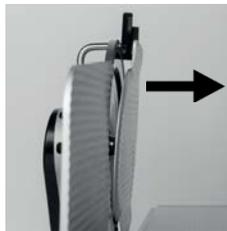
- Anschlagplatte komplett schließen.
- Ziehen Sie den Schlitten mit etwas Schwung gegen den Federdruck ganz zurück und kippen diesen in einer Bewegung nach rechts aus

WICHTIG

Der Schlitten kann nur abgekippt werden, wenn die Schnittstärkeneinstellung im Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag gedreht ist und die Anschlagplatte somit vollständig geschlossen ist.

6.4.2 Messerabdeckung abnehmen

- Ziehen Sie schnitthemmende Schutzhandschuhe an.
- Drehen Sie den schwarzen Griff der Messerabdeckung nach oben.
- Lösen Sie die Messerabdeckung oben.
- Ziehen Sie die Messerabdeckung dann nach oben und nehmen diese dann von der Maschine.



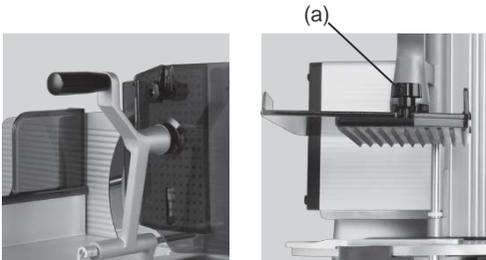
6.4.3 Messerabstreifer abnehmen

- Ziehen Sie den Messerabstreifer nach links heraus (Schwalbenschwanzführungen).
- Greifen Sie hierzu wie in der Abbildung gezeigt in die vorgesehenen Fingermulden.

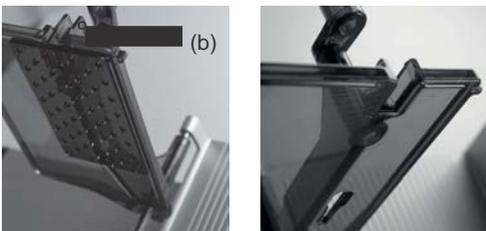


6.4.4 Spitzenplatte entfernen

- Vorbereitend Resthalter hochschwenken.
- A 3005, B 2515: Schwarze Rändelmutter (a) einige Umdrehungen lösen.
- Platte nach oben ziehen und unteren Haltebolzen aus dem Langloch schwenken



- A 2505, K 2505, B 2505: Arretierung (b) an der Spitzenplatte zusammendrücken und die Spitzenplatte nach oben hin herausziehen
- Platte nach oben ziehen und unteren Haltebolzen aus dem Langloch schwenken



6.5 Maschine reinigen

Abnehmbare und nicht abnehmbare Teile nach Punkt 6 reinigen

GEFAHR 	Verletzungsgefahr! Schutzhandschuhe benutzen!
WICHTIG 	Teile nicht aufeinanderlegen! Gefahr der Beschädigung!

6.5.1 Messer und Messerring reinigen

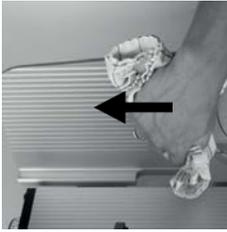
GEFAHR 	Scharfes Messer! Nur reinigen, wenn der Schlitten abgekippt und die Anschlagplatte somit geschlossen ist. Reinigungsbewegung immer nur von der Messermitte nach außen zur Schneide hin.
---------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Angefeuchtetes Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Messerschutzring einschieben.
- Reinigungstuch mit den Händen ein oder zweimal entlang des Messerschutzringes durchziehen.
- Nasses Tuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen abwischen.
- Die Messerrückseite genauso reinigen.
- Anschließend Messer mit trockenem Tuch in der gleichen Art abtrocknen.



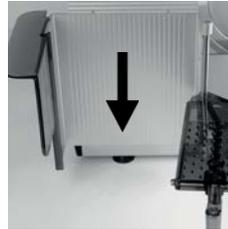
6.5.2 Anschlagplatte reinigen

- Nasses Tuch an die Anschlagplatte drücken und langsam vom Messer weg abwischen. (siehe Abb.)
- Die abgewandte Anschlagplattenseite genauso reinigen.
- Den Spalt zwischen Anschlagplatte und Messer in der gleichen Art reinigen wie den Spalt zwischen Messerring und Messer. (siehe oben)
- Anschließend Anschlagplatte mit trockenem Tuch in der gleichen Art abtrocknen.



6.5.3 Schlitten reinigen

- Schlitten zur Reinigung abkippen
- Schlittenoberseite grob von Schneidgutresten reinigen.
- Anschließend wischen Sie den Schlitten mit einem feuchten Tuch ab.



6.6 Zusammenbau nach der Reinigung

- Setzen Sie die Messerabdeckung auf die vorgesehenen Aufnahmen am Messerring und positionieren die obere Bohrung zu der oberen Schraube am Messering. Spannhebel nach unten drücken.
- Setzen Sie die Spitzenplatte in den Resthalter ein.
- Schwenken Sie den Schlitten wieder in die Arbeitsposition.
- Setzen Sie den Messerabstreifer von links in die Schwalbenschwanzführung ein, und drücken Sie ihn vorsichtig in Richtung Messer gegen den Endanschlag



7 Wartung

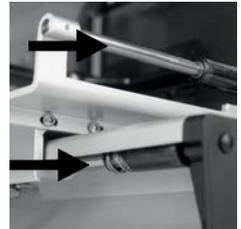
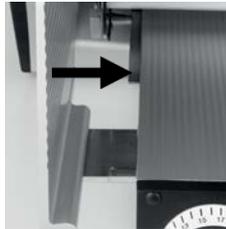
7.1 Schmieren / Ölen

GEFAHR 	Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Maschine vor der Wartung ausschalten.
WICHTIG 	Verwenden Sie zum Schmieren ausschließlich die von uns freigegebenen Öle.

Mit dem Hofmann-Service-Öl die folgenden Positionen mit jeweils 1-2 Tropfen nach Bedarf, aber mindestens einmal pro Woche, schmieren.

Geben Sie nach Bedarf ein wenig Öl an:

- Die Restehalterstange
(immer wenn sich Teile schwer schieben lassen / nach der Reinigung)
- Gleitschiene
(immer wenn sich Teile schwer schieben lassen / nach der Reinigung)



8 Messer schärfen

Bewahren Sie den bei der Maschine mitgelieferten Schleifapparat in der Nähe der Maschine auf. Das Messer darf ausschließlich nur mit dem mitgelieferten Schleifapparat geschärft werden.

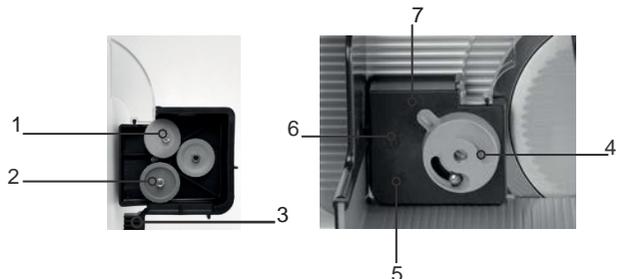
8.1 Beschreibung des Messerschärfers

Innenansicht

- Schärffstein (1)
- Abziehstein (2)
- Anschlag Nase (3)

Außenansicht

- Einstellknopf (4)
- Aufsetzposition „0“ (5)
- Schärffposition „1“ (6)
- Abziehposition „2“ (7)



WARNUNG 	Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Messer ausschließlich mit dem mitgelieferten Schleifapparat schärfen (vgl. Sie die Seriennummern Schärfer und Maschine!). Das Messer darf nur von ausgebildetem Fachpersonal geschärft werden.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8.2 Maschine vorbereiten

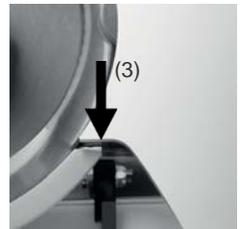
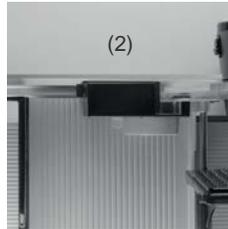
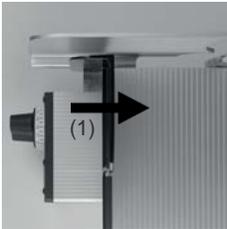
<p>WICHTIG</p> 	<p>Der Messerschärfer darf nur für diese Maschine benutzt werden. Reinigen Sie vor Beginn des Schleifvorgangs das Messer der Aufschnitt-Schneidemaschine sorgfältig von Fett und Schneidresten (Kapitel 7), da sich sonst die Schleifsteine zusetzen und das Schärfen stark beeinträchtigt wird.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile von der Maschine:

- Messerabdeckung
- Abstreifer
- Spitzenplatte

8.3 Messerschärfer aufsetzen

- Stellen Sie die Anschlagplatte auf „15 mm“ Schnittstärke ein.
- Schieben Sie den Schlitten in Mittelposition. (1)
- Stellen Sie den Messerschärfer mit dem Einstellknopf auf Position „0“.
- Setzen Sie den Messerschärfer wie im Bild gezeigt auf dem Schlitten auf. (2)
- Schieben Sie ihn zum Messer hin, bis die untere Anschlagnase des Schärfers am Messerring anliegt. (3)
- Schließen Sie vorsichtig die Anschlagplatte, so dass der Schärfer zwischen Schlitten und Anschlagplatte geklemmt wird



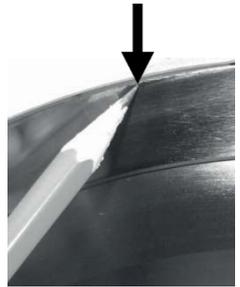
8.4 Messer schärfen

- Schalten Sie die Maschine mit dem grünen EIN-Taster ein.
- Drehen Sie den Einstellknopf auf die Schleifposition „1“.
- Der Schleifvorgang beginnt.
- Die Schleifdauer richtet sich nach dem Zustand des Messers.



8.5 Grat prüfen

- Schleifen Sie bis ein leichter Grat entsteht.
- Schalten Sie die Maschine mit dem roten AUS-Taster aus.
- Schieben Sie einen spitzen Bleistift langsam von der Messerabdeckung zur Schneide.
- Fühlen Sie an der Messerschneide einen Widerstand?
- Das ist der beim Schleifen entstandene Grat.
- Wenn noch kein Grat entstanden ist, schleifen Sie noch etwas weiter und prüfen erneut.



8.6 Messer abziehen

- Wenn sich an der Messerschneide ein Grat gebildet hat, drehen Sie den Einstellknopf auf die Abziehposition „2“.
- Lassen Sie die Maschine noch einige Umdrehungen laufen und schalten Sie das Gerät mit dem AUS-Taster aus.



8.7 Messerschärfer abnehmen

- Drehen Sie den Einstellknopf des Messerschärfers auf Position „0“.
- Öffnen Sie die Anschlagplatte und nehmen Sie den Schärfer vorsichtig nach oben hin ab.
- Schließen Sie die Anschlagplatte vollständig.
- Reinigen Sie die Maschine und das Messer vom Schleifstaub.

8.8 Messer wechseln

<p>WARNUNG</p> 	<p>Scharfes Messer! Kann auch im Stillstand schwere Schnittverletzungen verursachen. Das Messer darf nur von eingewiesenen Fachpersonal gewechselt werden. Ziehen Sie schnitthemmende Schutzhandschuhe an.</p>
<p>WICHTIG</p> 	<p>Das Messer muss gewechselt werden, wenn der Abstand zwischen Messerschneide und Messerschutzring 6 mm übersteigt.</p>

9 Sonstiges

9.1 Häufige Fehlerquelle

Fehler	Ursache	Lösung
Schlitten geht schwer	Schlittenführungsstange ist trocken	Schlittenführungsstange ölen Punkt 8.1
Restehalter geht schwer	Restehalterstange ist trocken	Restehalterstange ölen Punkt 8.1
Schlitten lässt sich nicht abkippen	Schlittensicherung ist blockiert	Anschlagplatte ganz schließen
schlechter Schnitt	Messer ist stumpf	Messer schärfen Punkt 8.4
schlechtes Schärfergebnis	Schleifscheiben sind verfettet	Schleifscheiben austauschen
Messer kann nicht geschärft werden	Messer über die zulässigen 5 mm abgeschliffen	Messer austauschen

9.2 Ersatzteile bestellen

Bei Ersatzteilbestellungen geben Sie bitte folgendes an:

- Maschinenummer
- Baujahr
- Typ
- Betriebsspannung
- Teilebeschreibung

WICHTIG	Verwenden Sie nur Originalersatzteile von Hofmann.
	

9.3 Gewährleistung

Mit dieser Maschine haben Sie ein anerkanntes Qualitätserzeugnis aus deutscher Herstellung erworben. Wir übernehmen für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind die Herstellergarantie. Wir lehnen jedoch jegliche Haftung für nachfolgende Schäden ab:

- natürlich auftretendem Verschleiß und Abnutzung
- Unkenntnis und Nichtbeachtung der Betriebsanleitung
- durch Reinigung in einer Spülmaschine
- eigenmächtiges Aufstellen in einem nicht geeigneten Bereich
- bauseits fehlerhafte elektrische Installation (bspw. „unsauberes Netz“ oder Spannungsspitzen durch Netz-Asymmetrien)
- selbst durchgeführte Umbauten/Veränderungen an der Schneidemaschine und/oder dem Zubehör;
- Außerkraftsetzen, Manipulieren von Schutzvorrichtungen an der Schneidemaschine und/oder dem Zubehör
- Verwendung von nicht Original-Ersatzteilen oder Zubehörteilen
- keine Verwendung der Originalverpackung beim Transport

9.4 Entsorgung der Aufschnittschneidemaschine

Bitte geben Sie als Kunde die Maschine zum umweltverträglichen recyceln zurück zum Hersteller oder dessen Händler.

Die Firma Walter Hofmann AG und deren Händler sind zur unentgeltlichen Rücknahme der Maschine bereit. Bitte wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler.

Die Anwendbarkeit dieser Entsorgungsbestimmung richtet sich in jedem Land nach den jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen.

CE**EG-
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
CH – 4912 Aarwangen

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Bezeichnung: Aufschnittschneidemaschine
Typ: Serie Gastroline X_XXX5

in der von uns gelieferten Ausführung den Bestimmungen folgender EG-Richtlinien entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	2006/42/EG
EG-EMV-Richtlinie	2014/30/EG

Name des Dokumentenbevollmächtigten : Reinhard Graef

Adresse des Dokumentenbevollmächtigten: siehe Adresse des Herstellers



Aarwangen, 20.4.2019

Andreas Hofmann
- Geschäftsführer-

BESTÄTIGUNG
der Übereinstimmung mit den allgemeinen Anforderungen
der VO (EG) Nr. 1935/2004

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
CH – 4912 Aarwangen

Hiermit bestätigen wir für die Materialien und Gegenstände,
die bei bestimmungsgemäßen Gebrauch in Kontakt mit Lebensmittel kommen können, in der
Maschine

Bezeichnung: Aufschnittschneidemaschine
Typ: Serie Gastroline X_XXX5

in der von uns gelieferten Ausführung die Übereinstimmung mit den allgemeinen Anforderungen
nachfolgender Verordnung

Verordnung (EG) über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. ¹	VO (EG) Nr. 1935/2004
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------

Für Kunststoffe ist eine separate Bestätigung beigelegt.



Aarwangen, 20.4.2019

Andreas Hofmann
- Geschäftsführer-

¹ Eine Liste mit Materialien und Gegenständen in Kontakt mit Lebensmittel kann auf Nachfrage zur Verfügung gestellt werden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
CH – 4912 Aarwangen

Hiermit erklären wir, dass die verwendeten Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, in der Maschine

Bezeichnung: Aufschnittschneidemaschine

Typ: Serie Gastroline X_XXX5

den gesetzlichen Vorschriften der Kunststoff-Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entsprechen.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei bestimmungsgemäßen Gebrauch unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Die Prüfung erfolgte nach Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

Art/ Arten von Lebensmittel, die mit den Materialien in Berührung kommen dürfen:	Gemüse, Obst, Käse, Brot, Wurst, Fleisch, Fisch
Art/ Arten von Lebensmittel, die nicht mit den Materialien in Berührung kommen dürfen:	Saure Lebensmittel mit $p < 2,5$ - z.B. Zitronen-
Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:	Max. 30 min bei max. 40°C
Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:	6 dm²/ kg Lebensmittel

Im o.g. Produkt wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet.

Weitere Informationen zu Lieferanten, Stoffen mit Beschränkungen (SML) und "Dual-Use" Stoffen zu den einzelnen Kunststoffen sind verfügbar.



Andreas Hofmann
- Geschäftsführer-

Aarwangen, 20.4.2019

Contenue

1	Introduction	4
2	Utilisation et description de la machine	5
2.1	Utilisation appropriée de la machine	
2.2	Description	
2.3	Désignation des composants	
2.4	Variantes et caractéristiques techniques	
3	Sécurité	8
3.1	Introduction	
3.2	Sources générales de danger	
3.3	Poste de travail	
3.4	Utilisateurs qualifiés	
3.5	Vêtements de travail	
3.6	Comportement en cas d'urgence	
3.7	Contrôle du dispositif de sécurité	
4	Transport et mise en place	11
4.1	Transport	
4.2	Exigences sur le lieu de montage	
4.3	Branchement	
4.4	Contrôle de la machine	
5	Commande	12
5.1	Avant la mise en marche	
5.2	Tranchage	
5.3	Trancher des restes	
5.4	Après le tranchage	
6	Nettoyage	14
6.1	Recommandations de nettoyage	
6.2	Produit d'entretien	
6.3	Plan de nettoyage	
6.4	Démontage pour le nettoyage	
6.4.1	Rabattre le chariot	
6.4.2	Retirer le capot de la lame	
6.4.3	Retrait du racleur de la lame	
6.4.4	Retirer pointes du plateau	
6.5	Nettoyage de la machine	
6.5.1	Nettoyer la lame et la bague	
6.5.2	Nettoyer la plaque d'arrêt	
6.5.3	Nettoyer le chariot	
6.6	Assemblage après le nettoyage	

7	Maintenance	21
7.1	Graisser / huiler	
8	Aiguiser la lame	21
8.1	Description de l'aiguiser	
8.2	Mesure préliminaires	
8.3	Mettre l'aiguiser	
8.4	Affilage du couteau	
8.5	Vérifier bavure	
8.6	Retrait de la lame	
8.7	Retirer l'aiguiser	
8.8	Remplacer la lame	
9	Divers	24
9.1	Source fréquente de défaut	
9.2	Pièces de rechange	
9.3	Garantie	
9.4	Élimination des Trancheurs à jambon	

1 Introduction

Le présent mode d'emploi informe sur les possibilités et les risques d'utilisation.
Pour cette raison, veuillez lire le mode d'emploi consciencieusement.

Veuillez tenir compte du fait que, en raison du perfectionnement technique continu, les illustrations de votre trancheuse Concept peuvent diverger.

Conservez le présent mode d'emploi à proximité immédiate de la machine.
Il constitue une partie intégrante importante de la machine.

Toutes les personnes impliquées dans la mise en place, l'utilisation, l'entretien et la réparation de la machine doivent :

- avoir au moins 14 ans ;
- être formées et instruites pour leur tâche ;
- se conformer exactement aux instructions d'utilisation.

Dans ces instructions d'utilisation, les symboles et avertissements suivants sont employés:

<p>DANGER</p> 	<p>Désigne une situation potentiellement dangereuse. En cas de non-respect des consignes, des blessures graves ou mortelles peuvent survenir.</p>
<p>AVERTISSEMENT</p> 	<p>Désigne une situation dangereuse. En cas de non-respect de ces consignes, des blessures graves et/ou des dommages matériels importants peuvent survenir.</p>
<p>ATTENTION</p> 	<p>Désigne une situation potentiellement dangereuse. En cas de non-respect de ces consignes, des blessures légères ou des dommages matériels peuvent survenir.</p>
<p>IMPORTANT</p> 	<p>Désigne des indications pratiques quant à l'emploi et d'autres informations particulièrement importantes.</p>

2 Utilisation et description de la machine

2.1 Utilisation appropriée de la machine

La machine à trancher Concept est conçue comme outil de travail pour le secteur industriel. La commande doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié et instruit âgé de plus de 14 ans.

La machine Concept est destinée exclusivement au tranchage de produits alimentaires appropriés, tels que les saucisses, les roulades, le poisson, le jambon et le fromage.

Les objets suivants ne doivent pas être tranchés :

- produit non alimentaire
- des produits congelés
- des produits avec os ou attaches en acier

La machine Concept a été conçue pour l'utilisation dans des cuisines et ne convient pas dans des locaux humides ou des environnements industriels. La machine ne doit pas fonctionner dans une atmosphère explosive.

Le démontage et la modification sans autorisation de la machine sont interdits pour des raisons de sécurité. Les conditions d'utilisation et d'entretien prescrites dans ces instructions d'utilisation doivent être absolument respectées. Les réparations et le remplacement de la lame doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié formé (contactez le SERVICE Hofmann autorisé).

La machine est conçue pour un fonctionnement en continu.

2.2 Description

Lagamme Conceptline est caractérisée par sa structure effilée pour de grandes dimensions de coupe et de bonnes possibilités de nettoyage. Les dimensions de la lame s'étendent entre 0250 et 0300.

Le moteur hybride assure des forces de coupe élevées pour un échauffement aussi réduit que possible. Tous les matériaux entrant en contact avec les produits alimentaires sont en aluminium ou pourvu de matières plastiques spéciales qui satisfont à toutes les dispositions actuelles en matière d'hygiène.

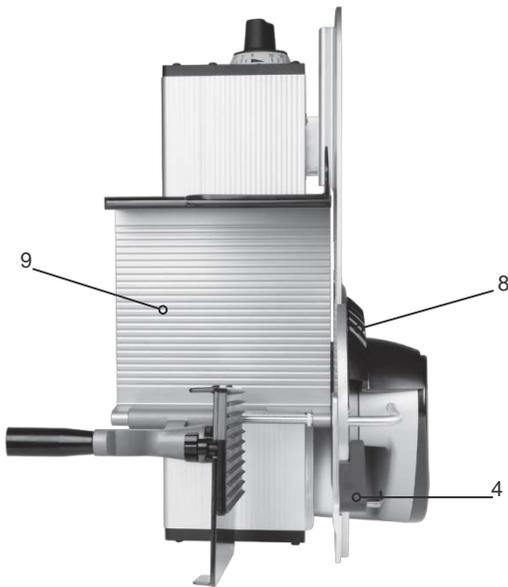
Les rainures situées sur le capot de la lame, la plaque d'arrêt et le chariot simplifient l'introduction par glissement des produits à trancher.

La machine est équipée d'un dispositif de protection de remise sous tension en cas de coupure de la tension secteur.

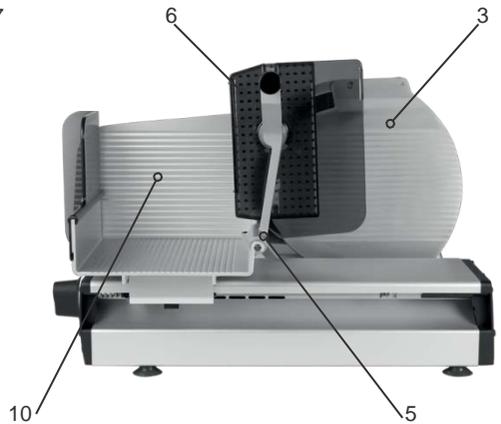
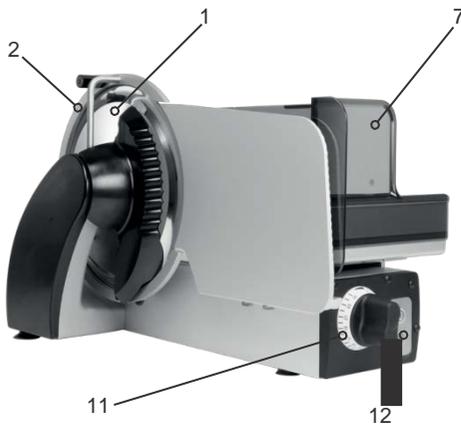
Le chariot peut être pivoté à 90° pour le nettoyage. Pour cela la plaque d'arrêt doit être entièrement fermée (position en-dessous du zéro).

La machine est disposée sur des pieds à ventouse qui assurent une stabilité très forte et très sécurisée.

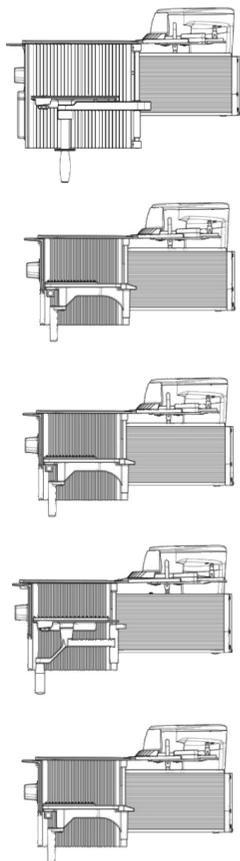
2.3 Désignation des composants



1	Lame
2	Bague de protection de lame
3	Capot de la lame
4	Poignée du capot de la lame
5	Support de résidus avec plaque de protection
6	Plateau à pointes
7	Protection des doigts
8	Racleur
9	Chariot
10	Plaque de butée
11	Réglage de l'épaisseur de tranche
12	Interrupteur marche/arrêt avec voyant
13	Panneau de type



2.4 Variantes et caractéristiques techniques



	A 2505	A 3005	K 2505	B 2505	B 2515
Modele	vertical	vertical	vertical	vertical	vertical
Numéro d'article	2 2505 0050	2 3005 0050	2 2505 0040	2 2505 0030	2 2515 0030
Dimensions en mm L x B x H	700 x 380 x 450	730 x 400 x 470	700 x 380 x 450	700 x 380 x 450	890 x 520 x 590
Encombrement en mm L x B	550 x 310	570 x 310	550 x 310	550 x 310	600 x 310
Poids en kg	20.1 kg	21.6 kg	20.1 kg	20.1 kg	23.6 kg
Diametre de la lame en mm	Ø 250	Ø 300	Ø 250	Ø 250	Ø 250
Vitesse de rotation de la lame	190	190	190	190	190
Format de decoupe en mm	230 x 180	230 x 195	230 x 180	230 x 180	300 x 180
Longueur de decoupe en mm	250	250	250	250	300
Distance maxi du support de résidus par rapport à la lame en mm	130	100	130	130	160
Puissance absorbée, Courant, Tension, Fréquence	Voir le panneau de type sur la machine				
Indice de protection	IP33				
Niveau de pression acoustique selon la norme EN ISO 11204 en marche à vide	< 69 dB (A)				
Vibrations auxquelles le système de main et de bras est exposé	< 2,5 m/s ²				

3 Sécurité

3.1 Introduction

Les trancheurs à jambon sont équipés de dispositifs de sécurité.
La manipulation ou l'utilisation abusive entraînent les risques suivants:

- la santé de l'utilisateur
- la machine
- autres objets de valeur de l'exploitant.

Toutes les personnes impliquées dans la mise en place, l'utilisation, la maintenance et la réparation de la machine doivent être suffisamment formées. Prévoyez des répétitions régulières des formations.

3.2 Sources générales de danger

DANGER 	Il y a un risque de coupure sur une lame à l'arrêt ou en rotation . Lorsque la machine n'est pas en marche, la plaque d'arrêt doit toujours être fermée en position à zéro.
DANGER 	La machine fonctionne avec une tension du secteur de 230 V et ne doit, de ce fait, pas être ouverte. Le système de contact de protection doit impérativement être branché, car sinon de graves électrocutions peuvent survenir.
DANGER 	Attention, champs magnétiques et électromagnétiques ! Avant que des personnes porteuses d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, etc.) se tiennent à proximité de la machine ou la commandent, une analyse du risque personnalisée doit être réalisée conjointement et sur le site par des experts, le médecin du travail ou un cardiologue, le cas échéant.
AVERTISSEMENT 	En cas de basculement du chariot, une main peut être écrasée. Il convient ainsi de maintenir les mains non sollicitées à distance de la machine.
ATTENTION 	Dans la zone du cadre-support de restes, il y a un risque de blessure par les pointes et la chute du cadre-support lors de la mise en place.
ATTENTION 	Lors du montage des composants démontables pour le nettoyage.

3.3 Poste de travail

N'utilisez la machine que si vous êtes debout et en position stable.

Positionnez-vous face à la machine de façon à voir l'interrupteur (Marche/ Arrêt) et le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches.

Maintenez votre poste de travail propre et ordonné.

La machine doit être posée de façon stable sur un support stable, qui résiste au poids indiqué dans le tableau ci-dessous au point 2.4 et aux légères vibrations.

3.4 Utilisateurs qualifiés

Ont le droit de travailler sur la trancheuse seules des personnes,

- ayant lu et compris les instructions d'utilisation,
- ayant été formées à son utilisation par l'exploitant de la machine,
- ayant été informées sur les risques liés à l'utilisation et les consignes d'hygiène
- qui ont plus de 14 ans.

Si nécessaire, recommencer la formation.

La machine doit être uniquement entretenue et réparée par un personnel qualifié (mécanicien, électricien). Sur votre lieu de travail, prenez des mesures qui empêcheront que des personnes non qualifiées utilisent, nettoient ou entretiennent la machine.

3.5 Vêtements de travail

Portez des vêtements près du corps pendant l'utilisation de la machine. Tenez également compte des consignes d'hygiène.

Pendant les travaux de nettoyage et d'entretien du couteau, portez des gants de protection avec protection du poignet.

Lors du transport de la machine, toujours porter des gants avec des bouts en acier.

3.6 Comportement en cas d'urgence

En cas d'urgence, appuyer immédiatement sur le bouton rouge (Arrêt).

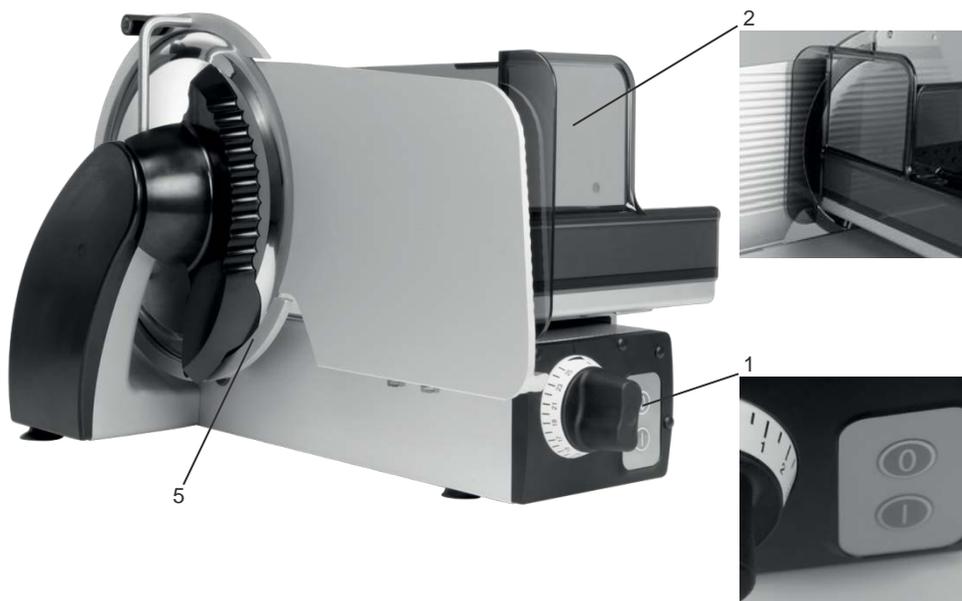
3.7 Contrôle du dispositif de sécurité

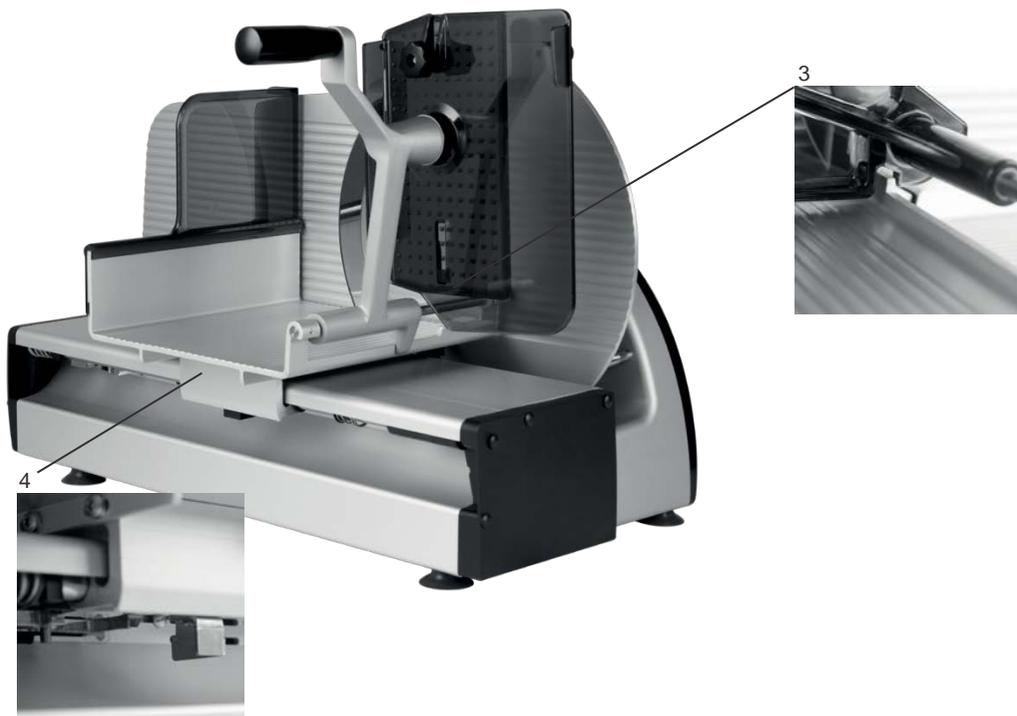
- quotidiennement avant de commencer à travailler
- après chaque entretien ou réparation.

vérifiez non seulement le montage correct des pièces de l'appareil mais aussi son bon fonctionnement. Faites réparer les pannes par du personnel qualifié.

Il est interdit d'enlever, de modifier ou de neutraliser les dispositifs de sécurité.

POS	Dispositif	Fonction
1	Bouton d'arrêt	Arrêt immédiat
2	Protection des doigts	Empêcher l'accès par inadvertance avec le pouce/ les doigts sur le côté frontal de la lame.
3	Support de résidus à guidage contraint	Contraint la mise en œuvre en présence de petits morceaux d'aliments à couper, par exemple de restes, et évite ainsi
4	Verrouillage de la plaque de butée	Le chariot peut être basculé uniquement lorsque la plaque d'arrêt a été entièrement fermée (position en-dessous de zéro) et que le tranchant de la lame est ainsi
5	Bague de protection de lame	- Empêche l'accès par erreur au tranchant du couteau
6	Protection contre le redémarrage	- Pas de démarrage autonome autonome de la machine après une interruption de l'alimentation électrique, p. ex. « Panne de courant ».





4 Transport et mise en place

4.1 Transport

En fonction du type, les machines à trancher pèsent plus de 20 kg (voir le tableau 2.4) et doivent être portées par 2 personnes. Pour les transports plus longs dans l'usine, utilisez un véhicule de transport adapté.

Avant le transport, mettez le réglage de l'épaisseur de tranche en dessous du 0-, en tournant le bouton de réglage jusqu'en fin de course. Poussez le chariot de la machine complètement vers l'avant et fixez-le solidement avec une bande adhésive.



4.2 Exigences à l'emplacement de la machine

La machine est conçue pour être mise en place dans les cuisines et des salles de vente.

- température ambiante d'exploitation et d'entreposage : -10 à +40°C (+14 à +104°F)
- humidité relative de protection IP 33. Une humidité de l'air élevée ou la formation de condensation peut endommager la machine.
- humidité relative de l'air pour l'exploitation et l'entreposage : 90 % (condensation de l'appareil non autorisée)
- convection de l'air pour éviter un réchauffement non autorisé, une convection libre de l'air doit pouvoir se former autour de la machine.
- Éclairage prescrit 500 Lux

Le support doit répondre aux exigences suivantes:

- suffisamment stable, sûr, plat et horizontal.
- suffisamment haut pour avoir une position corporelle redressée lors de la coupe.
- de la disponibilité de place selon l'installation suivante (voir tableau au point 2.4)
- Placez la machine en dehors des zones de mouvements du poste de travail.
- Ne mettez pas la machine à côté des ouvertures de porte. Ne pas mettre dans le battement d'une porte, la zone d'accès d'une porte.
- Pour les tables Nirosta, les revêtements Resopal ou les matériaux similaires, assurez-vous qu'il ne reste pas de résidus gras sur la surface.

4.3 Raccordement

- Vérifiez que la tension du secteur correspond aux indications sur la plaque signalétique désignant le type de la machine.
Si elles diffèrent, ne mettez pas la machine sous tension!
- la prise de courant doit répondre aux consignes de sécurité nationales (en Allemagne : VDE).

Données techniques de l'alimentation secteur

- Raccordement au réseau Courant alternatif monophasé, cf. plaque signalétique
- la machine est conçue conformément à la classe de protection I et doit être reliée à un conducteur de protection
- Tolérance autorisée de la tension du réseau (statique) normale
Pour 100 à 230 V : +6% à -10 % de la valeur nominale
- Fréquence du réseau : 50 (60) Hz
Tolérance autorisée de la fréquence du réseau : +2% à -2% de la valeur nominale
- Courant de fuite conducteur de terre max. : 3,5 mA
- des mesures doivent être mises en œuvre par le client si le réseau est « impropre », c'est-à-dire, par exemple, utiliser des installations commandées par transistor thyatron ou en présence d'asymétries du réseau qui peuvent entraîner des crêtes de tension.
- orienter le câble d'alimentation vers l'arrière afin d'exclure tout trébuchement sur le câble.

4.4 Contrôle de la machine

Contrôler les dispositifs de protection conformément au point 3.7.

- Vérifiez si la machine bouge lorsqu'elle est branchée. Le poste de travail est-il stable et en mesure de supporter l'utilisation de la machine? Si oui, mettez un support plus stable.

5 Commande

5.1 Avant la mise en marche

Contrôler les dispositifs de protection conformément au point 3.7.

<p>DANGER</p> 	<p>Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. Tourner le bouton de réglage de la force de coupe dans le sens horaire jusqu'en butée. N'approchez pas votre main du couteau en rotation!</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.2 Tranchage

Contrôler les dispositifs de protection conformément au point 3.7.

Dans la mesure où le même utilisateur entre en contact avec le produit et les commandes, celles-ci doivent être nettoyées entre chaque utilisation :

- Ramenez le chariot entièrement.
- Soulevez le cadre-support.
- Placez la denrée à trancher contre le dossier du chariot
- Posez le pousse-talon au-dessus de la denrée
- Pressez le bouton marche. La machine tourne.
- Régler l'épaisseur avec le régulateur d'épaisseur de tranche.
- Déplacez le chariot de coupe d'avant en arrière en guidant les aliments à trancher en appliquant une légère pression avec la main en direction de la plaque d'arrêt
- À la fin du tranchage, fermez complètement la plaque d'arrêt et éteignez la machine avec la « touche d'arrêt » rouge.



5.3 Trancher des restes

- Ramenez le chariot entièrement.
- tirez et soulevez le support de résidus vers l'extérieur.
- restes détachés: coupez l'extrémité détachée avec un couteau
- placer le morceau restant avec la surface de coupe d'origine dans le sens du plateau à pointes sur la face arrière du chariot.
- abaisser le support de résidus et le mettre derrière le morceau restant
- mettre la machine en marche. La lame tourne.
- régler l'épaisseur de coupe
- à l'aide du support de résidus, appuyer contre la plaque d'arrêt en exerçant une légère pression et déplacer ensuite le chariot d'avant en arrière
- à la fin du tranchage, fermez complètement la plaque d'arrêt et éteignez la machine avec la « touche d'arrêt » rouge.



5.4 Après le tranchage

- éteindre entièrement la machine
- toujours fermer complètement la plaque d'arrêt de face; on à recouvrir le tranchant de la lame.

6 Nettoyage

Arrêter la machine et débrancher la fiche réseau.

La machine doit être entièrement nettoyée au moins une fois par jour.

DANGER 	Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. Eteindre la machine avant de la nettoyer. Retirer la fiche secteur. Lors des travaux de nettoyage du couteau, porter des gants de protection avec protection du pouls.
IMPORTANT 	Lors du nettoyage respectez l'ordre des opérations indiqué. N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer la machine. Celles-ci rayent les surfaces métalliques et une hygiène suffisante n'est plus assurée. Ne jamais nettoyer la machine avec un nettoyeur à haute pression. En cas de non-respect des points mentionnés ci-dessus, toute responsabilité de notre part est annulée.

6.1 Recommandations pour le nettoyage

IMPORTANT 	Vous pouvez facilement nettoyer les éléments amovibles dans l'évier avec une brosse à vaisselle. Ne jamais laver les pièces dans le lave-vaisselle !
ATTENTION 	Veuillez contrôler que tous les éléments sont fixes et bien en place. Les éléments pas fixés conformément peuvent se desserrer pendant la marche et ainsi provoquer des dommages sur la machine, et, dans le pire des cas, entraîner des blessures à l'utilisateur.

lors du nettoyage respectez l'ordre des opérations indiqué. N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer la machine.

Elles endommagent les surfaces et ont de ce fait une influence néfaste sur l'hygiène.

Utilisez uniquement les produits d'hygiène et nettoyants que nous avons indiqués avec la dilution. N'utilisez pas de produit d'hygiène ou de nettoyage agressifs. N'utilisez pas de nettoyeur haute-pression pour le nettoyage. Le non-respect des points ci-dessus annule toute obligation de garantie.

Lors de l'utilisation de pulvérisateurs manuels, il faut mettre en place les mesures correspondantes, pour qu'il n'y ait pas d'influence négative de l'environnement. Il faut observer les fiches de données de produits et de sécurité des produits désinfectants et nettoyants livrés.

Le non-respect peut provoquer des dommages sur la machine.

En cas d'utilisation d'agents désinfectants et nettoyants non-homologués par Hofmann, nous déclinons toute garantie. Les pièces amovibles ne doivent pas être lavées dans le lave-vaisselle.

Montage des pièces de machine retirées :

Après le nettoyage de la machine, les rassembler dans l'ordre inverse.

IMPORTANT 	Apres le nettoyage, neutralisez les desinfectants et nettoyants abrasifs à l'eau claire abondante, sinon la corrosion, en particulier dans la visserie de la lame, peut apparaître.
ATTENTION 	Veuillez contrôler que tous les éléments sont fixes et bien en place. Les éléments pas fixes conformément peuvent se desserrer pendant la marche et ainsi provoquer des dommages sur la machine, et, dans le pire des cas, entraîner des blessures à l'utilisateur.

6.2 Produit d'entretien

P3 -steril	Ecolab
P3 - alcodes	Ecolab
Huile d'entretien, par exemple huile d'entretien Hofmann avec homologation H1	Walter Hofmann AG

IMPORTANT 	En cas d'utilisation d'agents desinfectants et nettoyants non-homologues par nos soins, nous declinons toute garantie. Ne jamais laver les pieces amovibles dans le lave-vaisselle ! Il faut mettre en place les mesures correspondantes, pour qu'il n'y ait pas d'influence negative de l'environnement !
ATTENTION 	Observer imperativement les indications et les instructions du fabricant des produits et des huiles d'entretien respectives

6.3 Plan de nettoyage

Étape de travail	Produit d'entretien	Procédé	Appareil de net-	Remarques	
1. Mesures préparatoires		Fermer le réglage de l'épaisseur de coupe . Retirer la fiche secteur.			
2. Démontage des éléments amovibles conformément		au guide d'utilisation			
3. Nettoyage grossier Manuel		Retirer les résidus de produits Racloir en plastique	Racloir en plastique aussi dans les éléments à retirer.	Commence directement	
4. Nettoyage	2 % par ex. « P3-Steril » Temps d'action : env. 15 min (voir la fiche de données du produit)	après un rinçage abondant à l'eau (max 40°), temps d'action env. 20 min.	brosse, bac, chiffon de nettoyage, pulvérisateur manuel	tous les démonter et désinfecter les	
4. éléments fixes de la machine Mesure supplémentaire	0,5 -2% „P3-alcodes“ Temps d'action : voir la fiche de données du produit	pulvériser manuellement Ne pas dépasser le temps d'action conformément à la	Chiffon nettoyant jetable, pulvérisateur manuel	protection supplémentaire Distance lors de la pulvérisation env. 30 cm	
5. Rincer	Eau potable	Température 50° maxi	Chiffon nettoyant jetable	reste de la machine	
			pulvérisateur manuel		éléments enlevés
			tuyau d'eau		éléments enlevés
6. Contrôler		visuellement la propreté optique			
7. Sécher		essuyer à l'air libre laisser sécher	Chiffon nettoyant jetable	Machine, Éloigner les éléments démontés de l'un de l'autre autant que possible	
8. Entretien	Huile pour le secteur alimentaire avec homologation H1	Étaler par pulvérisation ou par enduit.	Chiffon nettoyant jetable	Rincer les éléments qui entrent en contact avec les aliments avant de commencer à travailler.	
9. Montage		dans l'ordre inverse du démontage (Guide d'utilisation)		Le personnel doit avoir les mains propres et désinfectées	
10. Mesures de prudence	Recouvrir la machine lorsque l'environnement est nettoyé par appareil pulvérisateur				

IMPORTANT

Ces donnees se basent sur un fonctionnement avec une seule equipe.
Il faut observer les fiches de donnees de produits et de securite des produits
desinfectants et nettoyaants livres.

6.4 Demontage pour le nettoyage

6.4.1 Rabattre le chariot

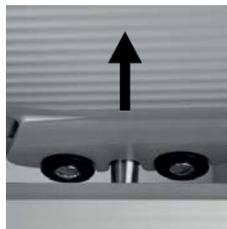
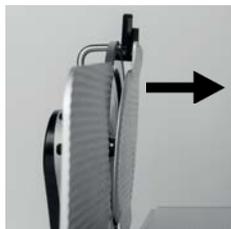
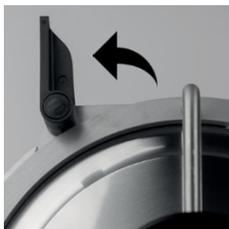
- fermez completement la plaque d'arret.
- tirez completement le chariot avec un peu d'energie dynamique contre le ressort de pression et faites-le basculer dans un deplacement vers la droite.

IMPORTANT

Le chariot peut etre bascule uniquement si le reglage de l'epaisseur de coupe est tourne dans le sens horaire jusqu'a butee finale et que la plaque d'arret est ainsi entierement fermee.

6.4.2 Retirer le capot de la lame

- Portez des gants de protection pour eviter toute coupure.
- Tournez la poignee noire du capot de la lame vers le haut.
- Deverrouillez le capot de la lame en haut.
- Tirez ensuite le capot de la lame vers le haut et retirez-le de la machine.



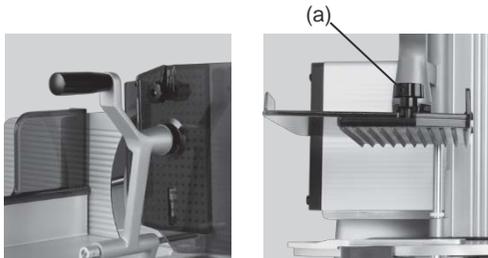
6.4.3 Retrait du racleur de la lame

- Retirez le racleur de la lame vers la gauche (guidages linéaires en queue d'aronde).
- Pour cela, insérez les doigts dans les cavités prévues à cet effet, comme indiqué dans l'illustration.

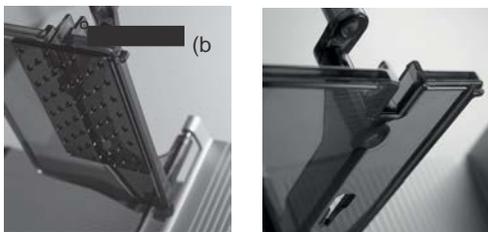


6.4.4 Retirer le plateau à pointes

- Incliner le cadre-support vers le haut pour le préparer.
- A 3005, B 2515: Desserrer l'écrou moleté (a) de quelques tours.
- Tirer la plaque vers le haut et pivoter le boulon de maintien inférieur hors du trou oblong.



- A 2505, K 2505, B 2505: Comprimer le blocage (b) contre le plateau à pointes et retirer le plateau à pointes par le haut
- Tirer la plaque vers le haut et pivoter le boulon de maintien inférieur hors du trou oblong



6.5 Nettoyage de la machine

Nettoyer les éléments amovibles et fixes conformément au Point 6

<p>DANGER</p> 	<p>Risque de blessure Porter des gants de protection </p>
<p>IMPORTANT</p> 	<p>Ne pas poser les pièces les unes sur les autres. Risque d'endommagement!</p>

6.5.1 Nettoyer la lame et la bague

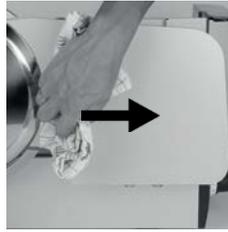
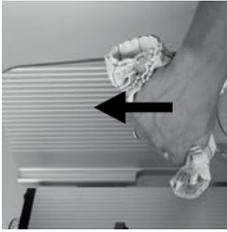
<p>DANGER</p> 	<p>Lame aiguisée Nettoyer uniquement lorsque le chariot est bascule et que la plaque d'arrêt est fermée. Effectuer le mouvement de nettoyage toujours du centre de la lame vers l'extérieur du fil de la lame.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Insérer chiffon de nettoyage humidifié par l'avant entre la lame et la bague de protection de la lame.
- Tirer le chiffon de nettoyage une ou deux fois le long de la bague de protection de la lame.
- Presser un chiffon humide sur la surface de la lame et essuyer depuis le milieu vers l'extérieur.
- Nettoyer la face arrière de la lame de la même façon.
- Ensuite, sécher la lame avec un chiffon sec de la même manière.



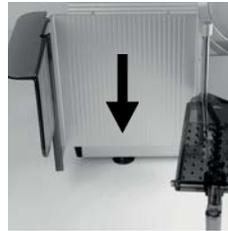
6.5.2 Nettoyer la plaque d'arrêt

- Appuyer un chiffon humide contre la plaque d'arrêt et essuyer lentement en l'éloignant de la lame. (Voir illustration)
- Nettoyer le côté de la plaque d'arrêt de la même manière.
- Nettoyer l'écartement entre la plaque d'arrêt et la lame de la même manière que l'écartement entre la douille de la lame et la lame. (Voir ci-dessus)
- Ensuite, sécher la plaque d'arrêt de la même manière avec un chiffon sec.



6.5.3 Nettoyer le chariot

- faire basculer le chariot pour le nettoyage
- Nettoyer les restes d'aliments de la partie supérieure du chariot.
- Ensuite, essuyez le chariot avec un chiffon humide.



6.6 Assemblage après le nettoyage

- Mettez le capot de la lame sur les logements prévus à cet effet sur la douille de la lame et positionnez le trou supérieur sur la vis supérieure de la bague de la lame. Compresser le levier tendeur vers le bas.
- Disposez le plateau à pointes dans le support de résidus.
- Pivotez à nouveau le chariot en position de travail.
- Disposez le racleur de lame par la gauche dans le guidage linéaire en queue d'aronde, et appuyez-le prudemment en direction de la lame contre la butée



7 Entretien

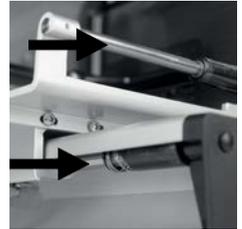
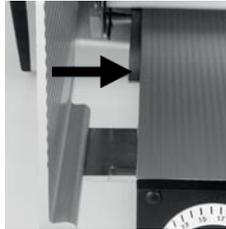
7.1 Graisser / huiler

DANGER 	Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. Eteindre la machine avant l'entretien.
IMPORTANT 	Pour le graissage utilisez uniquement les huiles que nous avons selectionnees.

Avec l'huile service Hofmann, graisser les positions suivantes avec 1 à 2 gouttes en fonction des besoins, mais au moins une fois par semaine.

Si besoin, mettez un peu d'huile sur:

- Le dispositif du cadre-support (toujours lorsque des éléments sont difficiles à tirer / après le nettoyage)
- Rails coulissants (Toujours si les pièces couissent difficilement / après le nettoyage)



8 Aiguiser la lame

Conservez le dispositif d'affûtage livré avec la machine à proximité de la machine. La lame doit être affûtée exclusivement avec le dispositif d'affûtage fourni.

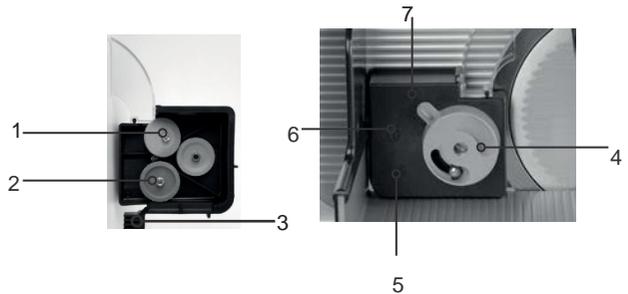
8.1 Description de l'aiguiser

Vue interne

- Pierre à affûter (1)
- Pierre à aiguiser (2)
- Came de butée (3)

Aperçu extérieur

- Bouton de réglage (4)
- Position de placement "0" (5)
- Position d'affûtage "1" (6)
- Position d'extraction "2" (7)



AVERTISSEMENT 	Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. Affûter la lame exclusivement avec le dispositif d'affûtage fourni (Comparer les numéros de série du dispositif et de la machine). La lame ne doit être aiguisée que par du personnel formé.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8.2 Mesure préliminaires

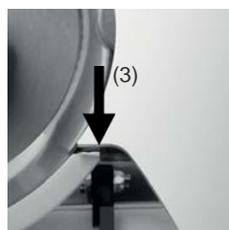
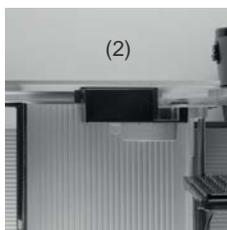
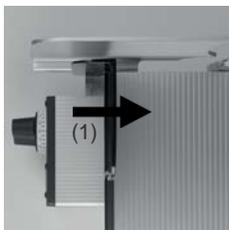
IMPORTANT 	L'affûteur ne doit être utilisé qu'avec cette machine. Avant de commencer l'affûtage, nettoyer consciencieusement la lame de la trancheuse des graisses et restes d'aliments (chapitre 7), sinon ils s'accumulent sur la pierre à affûter et altèrent fortement l'affûtage.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Retirez toutes les pièces amovibles de la machine :

- Capot de la lame
- Racleur
- Plateau à pointes

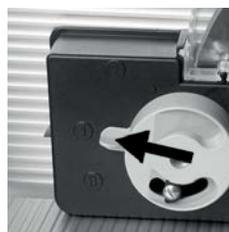
8.3 Mettre l'aiguiser

- Réglez la plaque de butée sur « 15 mm » d'épaisseur de coupe.
- Déplacez le chariot en position intermédiaire (1)
- Mettez l'aiguiser en position « 0 » avec le bouton de réglage.
- Disposez le dispositif d'affûtage sur le chariot comme indiqué dans l'illustration. (2)
- Déplacez-le contre la lame jusqu'à ce qu'il repose sur la came de butée inférieure de l'affûteur contre la douille de la lame. (3)
- Fermez consciencieusement la plaque d'arrêt, de façon à bloquer l'affûteur entre le chariot et la plaque d'arrêt



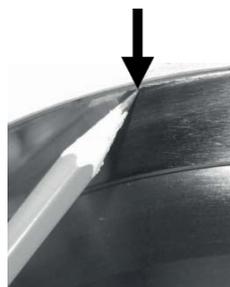
8.4 Aiguiser la lame

- Allumez la machine avec le bouton marche vert.
- Tournez le bouton de réglage en position d'affûtage « 1 ».
- Le processus d'affûtage commence.
- La durée d'affûtage s'effectue en fonction de l'état de la lame.



8.5 Verifier bavure

- Affotez jusqu'a ce qu'une legere arete se forme.
- Arretez la machine avec le bouton d'arret rouge.
- Inserez un crayon pointu lentement du capot de la lame vers le fil de la lame.
- Sentez-vous une resistance au niveau du tranchant de la lame?
- C'est l'arete formee par l'affotage.
- Si aucune arete ne s'est encore formee, continuez a affoter un peu et verifiez a nouveau.



8.6 Retrait de la lame

- Si une bavure s'est formee sur le tranchant de la lame, Tournez le bouton de reglage en position d'extraction « 2 ».
- Laissez la machine effectuer quelques rotations, et arretez l'appareil avec le bouton d'arret.



8.7 Retirer l'aiguiseur

- Tournez le bouton de reglage de l'affOteur sur la position « 0 ».
- Ouvrez la plaque d'arret et retirez l'affOteur minutieusement par le haut.
- Retirez completement la plaque d'arret.
- Debarrassez la machine et la lame de la poussiere formee lors de l'affOtage.

8.8 Remplacer la lame

AVERTISSEMENT 	Lame aiguisee Peut causer de graves coupures meme a l'arret. La lame ne doit etre remplacee que par du personnel forme. Portez des gants de protection pour eviter toute coupure.
IMPORTANT 	La lame doit etre remplacee lorsque l'ecart entre la lame et la bague de protection de la lame depasse 6 mm.

9 Autres

9.1 Source fréquente de défaut

Problème	Origine du problème	Solution
Le chariot ne glisse pas	La tige de guidage du chariot est sèche	Huiler la tige de guidage du chariot point 8.1
Le pousson ne glisse pas	L'axe de guidage du pousse-talon	Huiler l'axe de guidage du pousse-talon
Le chariot ne bascule pas	La sécurité du chariot est bloquée	Fermer complètement la plaque d'arrêt
La coupe est mauvaise	Le tranchant du couteau n'est plus suffisant	Aiguiser la lame point 8.4
mauvais résultat d'affûtage	Les meules sont engraisées	Remplacer les meules
La lame ne peut pas être affûtée	La lame est aiguisée au-delà des 5 mm autorisés	Remplacer le couteau

9.2 Commander des pièces détachées

Pour commander des pièces de rechange, donnez-nous s.v.p. les indications suivantes:

- Numéro de machine
- Année de construction
- Type
- Tension de fonctionnement
- Description éléments

IMPORTANT



N'utilisez que des pièces originales Hofmann.

9.3 Garantie

En optant pour cette machine, vous êtes l'acquéreur d'un produit de qualité reconnu de qualité allemande. Nous assurons une garantie fabricant pour les défauts imputables à des défauts de fabrication ou de matériaux. Toutefois, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages suivants :

- l'usure et naturelle et d'usage;
- la reconnaissance et le non-respect du mode d'emploi ;
- dus au nettoyage dans un lave-vaisselle;
- la mise en place arbitraire dans une zone non appropriée;
- l'installation électrique défectueuse du client (par exemple « réseau impropre » ou des crêtes de tension en raison d'asymétries du réseau)
- les transformations et modifications réalisées sur la trancheuse et/ou les accessoires;
- la mise hors-circuit, la manipulation des dispositifs de protection sur la trancheuse et/ou les accessoires;
- l'utilisation de pièces détachées ou accessoires pas originaux de Hofmann;
- l'absence d'utilisation de l'emballage original pour le transport.

9.4 Élimination de la trancheuse

Veuillez retourner la machine au fabricant ou à son revendeur pour un recyclage respectueux de l'environnement.

La société Hofmann et ses revendeurs sont prêts à reprendre gratuitement la machine. Veuillez contacter votre revendeur.

L'application de cette disposition concernant l'élimination dépend des règlements légaux en vigueur dans le pays respectif.

Walter Hofmann AG
Schneidetechnik
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen

Telefon 062 923 13 13
Telefax 062 922 21 22

info@hofmann-ag.ch
www.hofmann-ag.ch