

Betriebsanleitung (Original)
User Instructions
Instructions d'utilisation

Aufschnittschneidemaschine
Slicing Machine
Trancheur à jambon

(Bitte für künftige Verwendung aufbewahren)
(Please keep for future use)
(A conserver pour utilisation ultérieure)

A2204 A2504 A2564
 A3004 A3064 B2205
 B2215 B2515 B2565



Maschinen-Nr. / Machine-No.
No. de la machine/Machinennr.:
Baujahr/Constr. Year

Walter Hofmann AG
Maschinen & Waagen
Industriestrasse 30
CH-4912 Aarwangen
Tel.: +41 (0) 62 923 13 13

Fax.: +41 (0) 62 922 21 22
Email: info@hofmann-ag.ch
Internet: www.hofmann-ag.ch

Inhaltsverzeichnis

D

1. Sicherheit	3
1.1. Einführung	3
1.2. Sicherheitshinweise	3
1.3. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
1.4. Emissionen	3
1.5. Gefahrenquellen	3
1.6. Arbeitsplatz	3
1.7. Zugelassene Bediener	3
1.8. Arbeitskleidung	4
1.9. Schutzeinrichtung	4
1.10. Verhalten im Notfall	4
1.11. Vor der ersten Inbetriebnahme	4
2. Beschreibung	4
2.1. Übersicht	4
2.2. Technische Daten	4
2.3. Elektrische Daten	5
2.4. Zubehör	5
3. Transportieren, Aufstellen	5
3.1. Transportieren	5
3.2. Anforderungen an den Aufstellort	5
3.3. Anschliessen	5
3.4. Prüfen der Maschine	6
3.5. Drehrichtung des Messers prüfen (nur Drehstrom)	6
4. Bedienen	6
4.1. Vor der Inbetriebnahme	6
4.2. Schneiden	6
4.3. Resteschneiden	6
4.4. Maschine ausschalten	6
5. Reinigen	6
5.1. Vorbereiten	7
5.2. Schlitten abklappen	7
5.3. Spitzenplatte entfernen (Nur bei A3004 / A3064)	7
5.4. Messerabdeckplatte abnehmen (nicht bei B2215)	7
5.5. Resthalterplatte abnehmen	7
5.6. Bodenplatte	7
5.7. Maschine reinigen	7
5.8. Messer und Messerring reinigen	7
5.9. Zusammenbau	8
6. Wartung	8
6.1. Schmieren / Ölen	8
7. Messer schärfen	8
7.1. Beschreibung des Messerschärfers	8
7.2. Messer schärfen	8
7.3. Messer wechseln	9
8. Fehler beseitigen	9
9. Ersatzteile bestellen	9

1. Sicherheit

1.1. Einführung

Die Aufschnitt-Maschinen sind mit Schutzeinrichtungen ausgerüstet. Sie wurden einer Sicherheitsprüfung und -abnahme unterzogen.

Bei Fehlbedienung oder Missbrauch drohen dennoch Gefahren

- für die Gesundheit
- die Maschine und andere Sachwerte des Betreibers.

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

- für ihre Tätigkeit ausgebildet / eingewiesen sein,
- diese Betriebsanleitung genau beachten.

1.2. Sicherheitshinweise

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Symbole und Signalwörter verwendet:

Warnung!

bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen eintreten.

Vorsicht!

bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können leichte Verletzungen eintreten

Wichtig!

bezeichnet Anwendungstips und andere besonders wichtige Informationen.

1.3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Aufschnitt-Maschinen sind ausschließlich zum Schneiden von schneidfähigen Lebensmittel wie z.B.

- Wurst, Rouladen, Fisch, Schinken und Käse bestimmt.
- Brot / Obst und Gemüse

Schneiden Sie kein Schneidgut mit Knochen. Entfernen Sie vorhandene Metalklammern am Schneidgut. Schneiden Sie Lebensmittel nicht im gefrorenem Zustand. Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen der Maschine sind aus Sicherheitsgründen verboten. Die in dieser Betriebsanleitung vorgeschriebenen Betriebs- Wartungs- und Instandhaltungsbedingungen müssen eingehalten werden.

1.4. Emissionen

Typ	Schalldruckpegel nach EN ISO 11204, im Leerlauf
alle	< 69 db (A)
Typ	Schwingungsgesamtwert
alle	< 2,5 m/s ²

1.5. Gefahrenquellen

Das Drehen des Messers kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind Ihre Finger, besonders der Daumen. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Resthalterplatte und Messer bzw. Anschlagplatte, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist. Wenn der Resthalter angehoben ist, besteht die Gefahr, dass er plötzlich herunterfällt, wenn Sie den Schlitten bewegen. Verwenden Sie den Resthalter daher stets, um das Schneidgut von oben oder von der Seite auf den Schlitten zu drücken. Die Aufschnitt-Maschine arbeitet mit Netzspannung. Die Maschine darf daher nicht geöffnet werden.

1.6. Arbeitsplatz

Bedienen Sie die Maschine nur, wenn Sie aufrecht und sicher stehen. Stehen Sie vor der Maschine mit Blick auf den Ein-/Austaster und den Einstellknopf. Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und übersichtlich. Die Maschine muß standsicher auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden, die das unter 2.2 angegebene Gewicht und die leichte Vibration aushält.

1.7. Zugelassene Bediener

Mit der Aufschnitt-Maschine 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 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.

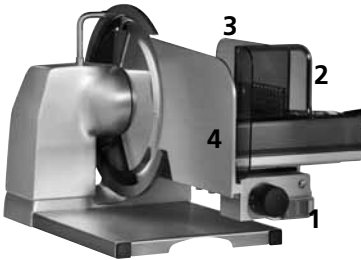
1.8. Arbeitskleidung

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

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

1.9. Schutzeinrichtung

POS	Einrichtung	Funktion
1.	Aus-Taster	Sofortiges still setzen
2.	Daumenschutz	Verhindert versehentlichen Zugriff mit dem Daumen zur Stirnseite des Messers
3.	Zwangsgeführter Restehalter	Verhindert Zugriff zur Stirnseite und zur Stirnfläche des Messers
4.	Verriegelung der Anschlagplatte	Der Schlitten kann nur abgeklappt werden, wenn die Anschlagplatte über die 0-Stellung hinweg zum Endanschlag gestellt wird und die Messerschneide überdeckt ist.



Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen

- 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 Unwirksammachen der Schutzeinrichtungen ist verboten

1.10. Verhalten im Notfall

Im Notfall sofort den roten Aus-Taster drücken.

1.11. Vor der ersten Inbetriebnahme

Prüfen Sie

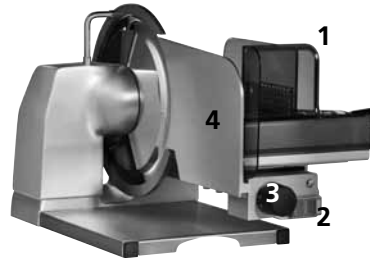
- die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9
- die Ausrüstung und Funktion der Maschine nach Abschnitt 2

Mängel und Abweichungen müssen vor der Inbetriebnahme beseitigt werden.

2. Beschreibung

2.1. Übersicht

1. Schlitten mit Restehalter
2. Ein-/ Ausschalter
3. Einstellknopf für Schnittstärke
4. Anschlagplatte



2.2. Technische Daten

	A2204	B2205	B2215
Abmessung (LxBxH mm)	500 x 375 x 350	500 x 420 x 350	500 x 375 x 350
Gewicht	ca. 19,3 kg	ca 19 kg	ca. 19,3 kg
Messerdurchmesser	220 mm	220 mm	220 mm
Schnitthöhe	155 mm	155 mm	155 mm
Schnittlänge	210 mm	210 mm	300 mm
Schnittstärke	0 - 15 mm	0 - 15 mm	0 - 15 mm
Messerdrehzahl	199 / min	199 / min	199 / min

	A2504 / A2515	A2564	A2565
Abmessung (LxBxH mm)	510 x 420 x 370	520 x 410 x 425	545 x 400 x 370
Gewicht	ca. 20,5 kg	ca. 21 kg	ca. 21 kg
Messerdurchmesser	250 mm	250 mm	250 mm
Schnitthöhe	165 mm	165 mm	130 mm
Schnittlänge	230 mm	230 mm	270 mm
Schnittstärke	0 - 15 mm	0 - 15 mm	0 - 20 mm
Messerdrehzahl	199 / min	199 / min	199 / min

	A3004	A3064
Abmessung (LxBxH mm)	575 x 420 x 395	575 x 410 x 420
Gewicht	ca. 21,8 kg	ca. 22 kg
Messerdurchmesser	300 mm	300 mm
Schnitthöhe	190 mm	190 mm
Schnittlänge	230 mm	230 mm
Schnittstärke	0 - 15 mm	0 - 15 mm
Messerdrehzahl	198 / min	198 / min

2.3. Elektrische Daten

Netzspannung / Frequenz	Wechselstrom 230 V / 50 Hz Drehstrom 400 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme	ca. 300 Watt
Betriebszeit	Dauerbetrieb
Absicherung	10 A träge

2.4. Zubehör

Betriebsanleitung

Spezialöl

Zweischeiben - Spezialmesserschärfer

3. Transportieren, Aufstellen

3.1. Transportieren

Die Aufschnitt-Maschinen wiegen je nach Typ ca. 20 - 22 kg. Verwenden Sie für längere Transporte im Betrieb einen geeigneten Transportwagen. Stellen Sie die Schnittstärke 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.

3.2. Anforderungen an den Aufstellort

Die Unterlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

- Ausreichend stabil, standsicher, eben, waagrecht.
- Ausreichend hoch für aufrechte Körperhaltung beim Schneiden.
- Platzbedarf nach folgen der Aufstellung
- Für optimalen Gebrauch sind die aufgelisteten Maße vorzusehen.

Modell	Standfläche	Arbeitsfläche
2204	min. 460 x 320 mm	min. 670 x 430 mm
2205 / 2215	min. 460 x 320 mm	min. 670 x 470 mm
2504 / 2515	min. 460 x 320 mm	min. 600 x 510 mm
2564 / 2565	min. 460 x 320 mm	min. 600 x 450 mm
3004	min. 460 x 320 mm	min. 670 x 540 mm
3064	min. 460 x 320 mm	min. 670 x 490 mm

- 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.

3.3. Anschliessen

- Prüfen Sie, ob die örtliche Betriebsspannung

mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.

- Prüfen Sie, ob die Netzabsicherung den Angaben im Abschnitt 2.2 entspricht. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- Netzstecker in die vorgesehene Steckdose einstecken.

3.4. Prüfen der Maschine

- Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9
- Prüfen Sie, ob die Maschine sich bewegt, wenn sie eingeschaltet ist. Beginnt sie selbst oder die Unterlage, auf der sie steht, zuwandern? Wenn ja, sorgen Sie für eine festere Unterlage (vergleiche 3.2).

3.5. Drehrichtung des Messers prüfen (nur Drehstrom)

Warnung!

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

- Drücken Sie den Ein- Taster. Die Maschine läuft.
- Prüfen Sie die Drehrichtung des Messers. Das Messer muß von oben nach unten, gegen das Schneidgut laufen.

4. Bedienen

4.1. Vor der Inbetriebnahme

- Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen (Abschnitt 1.9)
- Reinigen Sie die Maschine gründlich (Kapitel 6)

4.2. Schneiden

Warnung!

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

- Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück
- Resthalter anheben
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen.
- Legen Sie den Resthalter oben auf das Schneidgut
- Drücken Sie den grünen Ein-Taster. Die Maschine läuft.
- Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.

- Das Schneidgut mit der Hand zur Anschlagplatte führen.
- Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.



4.3. Resteschneiden

- Drücken Sie den grünen Ein-Taster. Die Maschine läuft.
- Drücken Sie den Rest mit dem Resthalter gegen die Anschlagplatte.
- Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.

4.4. Maschine ausschalten

- Drücken Sie den roten Aus-Taster.
- Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über -0- hinaus. So ist die Schneide des Messers abgedeckt.

5. Reinigen

Die Maschine muss mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden.

Warnung!

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.

Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Reinigungs- und Hygienemittel. Neutralisieren Sie nach der Reinigung aggressive Reinigungs- und Hygienemittel. Niemals die Maschine mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger reinigen!

Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jede Haftung unsererseits.

5.1. Vorbereiten

- Drücken Sie den roten Aus-Taster
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über -0- hinaus. So ist die Stirnseite des Messers abgedeckt.

5.2. Schlitten abklappen

- Ziehen Sie den Schlitten ganz nach vorn, über den Druckpunkt der Feder hinaus und klappen Sie ihn dann zur Seite weg.

! Wichtig !

Der Schlitten kann nur abgeklappt werden, wenn der Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht ist.

5.3. Spitzenplatte entfernen (Nur bei A3004 / A3064)

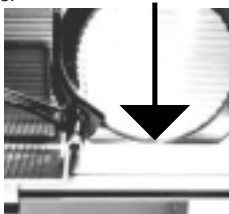
! Vorsicht !

Verletzungsgefahr. Die Spitzen der Platte sind scharfkantig. Schutzhandschuhe anziehen.

- Drehen Sie die schwarze Rändelschraube los.
- Nehmen Sie die Waffelmusterplatte von der Resthalterplatte ab.

5.4. Messerabdeckplatte abnehmen (nicht bei B2215)

- Ziehen Sie Schutzhandschuhe mit Pulsschutz an.
- Klappen Sie den Resthalter hoch.
- Setzen Sie einen passenden Stift oder Schraubenzieher in die Aussparung der Messerabdeckplatte.
- Drehen Sie die Messerabdeckplatte im Uhrzeigersinn heraus.



5.5. Resthalterplatte abnehmen

! Wichtig !

Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie die Resthalterplatte nur bei abgenommenen Schlitten

entfernen.

- Klappen Sie den Resthalter hoch.
- Drücken Sie den Spreizhalter der Resthalterplatte zusammen.
- Ziehen Sie die Resthalterplatte ab.

5.6. Bodenplatte

Die Aufschnittmaschinen sind mit einer abnehmbaren Bodenplatte ausgerüstet.

Diese kann zur Reinigung zum Bediener hin von der Maschine abgenommen werden.

5.7. Maschine reinigen

Abnehmbare und nicht abnehmbare Teile nach Reinigungsplan reinigen.

! Vorsicht !

Verletzungsgefahr ! Schutzhandschuhe benutzen !

! Wichtig !

Teile nicht aufeinanderlegen. Gefahr der Beschädigung.

- Reinigen Sie das Messer mit einem Leinenlappen vorsichtig aussen und innen.

5.8. Messer und Messerring reinigen

! WARNUNG! Scharfes Messer!

- Nur reinigen, wenn der Schlitten ausgekippt und der Anschlag somit geschlossen ist.
- Angefeuchtetes Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Messerschützring einfädeln.
- Reinigungstuch mit den Händen ein oder zweimal entlang des Messerschützringes 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.

! Vorsicht !

Halten Sie den abgeklappten Schlitten beim Reinigen des Schlittenprofils fest. Der Schlitten könnte zurückklappen.

Nur bei A3004 / A3064

Reinigen Sie die Messerabdeckplatte, die Bodenplatte und die Waffelmusterplatte.

Die Spitzen der Waffelmusterplatte können Sie am Besten mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

5.9. Zusammenbau

- Setzen Sie die Messerabdeckplatte auf und drehen Sie sie entgegen den Uhrzeigersinn fest.
- Setzen Sie die Resthalterplatte in den Resthalter ein.
- A3004 / A3064 > Befestigen Sie die Waffelmusterplatte an der Resthalterplatte.
- Klappen Sie den Schlitten zurück.
- Setzen Sie die Bodenplatte ein.

6. Wartung

6.1. Schmieren / Ölen

⚠ Warnung!

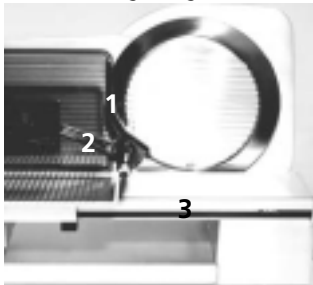
Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Maschine vor dem Warten ausschalten.

! Wichtig!

Verwenden Sie zum Schmieren ausschließlich die von uns freigegebenen Öle.

Geben Sie monatlich ein wenig Öl an:

- Die Resthalterstange (1)
- Schlittengleiter (2)
- Die Schlittenführungsstange (3)



7. Messer schärfen

7.1. Beschreibung des Messerschärfers

1. Schärfstein
2. Abziehstein
3. Ersatzstein



4. Anschlag Nase
5. Einstellknopf
6. Abziehposition
7. Schärfposition
8. Nullstellung



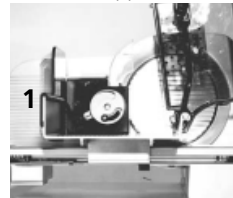
⚠ Warnung!

Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Messer ausschließlich mit dem mitgelieferten Schleifapparat schärfen. Das Messer darf nur von ausgebildetem Fachpersonal geschärft werden.

7.2. Messer schärfen

Vor Beginn des Schleifvorganges das Messer der Aufschnitt-Schneidemaschine sorgfältig von Fett und Schneidresten säubern.

- Reinigen Sie die Maschine und das Messer gründlich. (Kap. 5)
- Stellen Sie den Anschlag auf größte Schnittstärke
- Ziehen Sie den Schlitten ganz nach vorne zu sich hin
- Stellen sie den Schärfapparat auf die Null.



- Setzen Sie den Schärfapparat so auf den Schlitten, dass die Anschlagleiste des Schärfapparates in den Spalt zwischen Anschlag und Schlitten, und der Schärfapparat an die Schlittenrückwand (1) zu liegen kommt.
- Schieben Sie nun den Schlitten mit dem Schärf in Richtung des Messers, bis die Anschlag Nase des Schärfers an den Messerschutzing (2) anschlägt.
- Den Anschlag mit dem Einstellknopf für die Schnittstärke langsam zudrehen, bis der Schärfapparat zwischen Anschlag und Schlitten festgeklemmt ist.



- Das Einstellrad des Schärfapparates auf 1 (schleifen) stellen und die Maschine einschalten. Der Schleifvorgang beginnt. Die Schleifdauer richtet sich nach dem Zustand des Messers.
- Wenn sich an der Messerschneide ein Grat gebildet hat, das Einstellrad auf Position 2 (abziehen) drehen und einige Umdrehungen laufen lassen, bis kein Grad mehr vorhanden ist.

- Nach dem Schärfen, Maschine mit dem roten Aus-Taster ausschalten.
- Das Einstellrad des Messerschärfers auf Position -0- stellen, Anschlag öffnen und Schlitten zurückziehen. Schärfapparat abnehmen.
- Reinigen Sie die Maschine und das Messer (Kap. 5)

Bei Ersatzteilbestellung geben Sie bitte folgendes an:
 Maschinennummer / Baujahr / Typ / Betriebsspannung / Teilebeschreibung

7.3. Messer wechseln

Warnung!

Scharfes Messer! Kann auch im Stillstand schwere Schnittverletzungen verursachen. Das Messer darf nur von eingewiesenen Fachpersonal gewechselt werden.

Wichtig!

Das Messer muss gewechselt werden, wenn der Abstand zwischen Messerschneide und Messerschutzring 6 mm übersteigt.

8. Fehler beseitigen

Fehler	Ursache	Lösung
Schlitten geht schwer	Schlittenführungsstange ist trocken	Schlittenführungsstange ölen
Resthalter geht schwer	Resthalterstange ist trocken	Resthalterstange ölen
Schlitten lässt sich nicht abnehmen	Schlittensicherung ist blockiert	Anschlag ganz schließen
Schlechter Schnitt	Messer ist stumpf	Messer schärfen
Schlechtes Schärfergebnis	Schleifscheiben sind verfettet	Schleifscheiben austauschen
Messer kann nicht geschärft werden	Messer über zulässige 5 mm abgeschliffen	Messer austauschen

9. Ersatzteile bestellen

Wichtig!

Verwenden Sie nur Originalersatzteile von Graf.



Elektro-Aufschnittschneidemaschine

Herstellergarantie

Mit diesem Produkt haben Sie ein anerkanntes Qualitätserzeugnis.

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf.

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum

12 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder

Werkstofffehler zurückzuführen sind. In der Garantie nicht enthalten sind

Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung, üblichen Verschleiß

entstanden sind und Mängel welche die Funktion oder den Wert des Gerätes

nur geringfügig beeinflussen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir

das Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mangelfreies

Produkt austauschen.

Maschinen-Nr.:

Garantie:

Datum:

Händler:

Walter Hofmann AG, Maschinen & Waagen, Industriestrasse 30, CH-4912 Aarwangen

Tel.: +41 (0) 62 923 13 13, Fax.: +41 (0) 62 922 21 22, Email: info@hofmann-ag.ch, Internet: www.hofmann-ag.ch

CE EG - Konformitätserklärung

Walter Hofmann AG - Industriestrasse 30 - CH-4912 Aarwangen

D

Hiermit erklären wir, das die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Aufschnittmaschine

der Typen

A 2204, A 2504, A 2564, A 3004, A 3064, B 2205, B 2215,

B 2515, B 2565

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

EG-Maschinenrichtlinie	2006/42/EG
EG-EMV-Richtlinie	2004/108/EG
EG-Niederspannungsrichtlinie	2006/95/EG

Angewendete harmonisierte Normen und technische Spezifikationen:

EN 1974
EN 60204-1

Name des Dokumentenbevollmächtigten: Andreas Hofmann

Adresse des Dokumentenbevollmächtigten: Walter Hofmann AG

Industriestrasse 30, 4912 Aarwangen

Bei einer nicht mit der Walter Hofmann AG abgestimmten Änderung an der Maschine verliert die Erklärung ihre Gültigkeit.

Aarwangen, den 11.12.2009



Geschäftsführer

D

Reinigungsplan			Bedienungsanleitung beachten	
Arbeitsschritte	Reinigungsmittel	Verfahren	Reinigungsgerät	Hinweise
Vorbereitende Maßnahmen		Schnittstärkeneinstellung schließen. Netzstecker ausziehen		
Demontage der abnehmbaren Teile		Gemäß der Bedienungsanleitung		
Grobreinigung	Manuell	Entfernen der Produktreste	Kunststoffschaber / Kunststoffspachtel	Beginn direkt nach Schneidende, auch bei den abzunehmenden Teilen.
Reinigung	P3 topax 56 RAN-Fettlöser Pril mit Desinfektion	Nach gründlichem Vorspülen (max. 40°C) Wasser, Einwirkzeit ca. 20 min.	Bürste, Wanne, Reinigungstuch, Handsprühgerät	Alle demontierten und feststehenden Maschinenteile
Desinfizieren Zusatzmaßnahme	P3 alcodes	Manuell sprühen	Einweg-Reinigungstuch, Handsprühgerät	Zusätzliche Absicherung, Abstand beim Sprühen ca. 30 cm
Spülen	Trinkwasser	Temperatur max. 40°C	Einweg-Reinigungstuch, Handsprühgerät, Wasserschlauch	Abgenommene Teile
Kontrollieren		Visuell auf optische Sauberkeit		
Trocknen		Trockenreiben, an der Luft trocknen	Einweg-Reinigungstuch	Maschine demontrierte Teile
Pflegen	Öle für den Lebensmittelbereich mit H1 Zulassung. z. B. Graef Spezialöl	Auftragen, aufsprühen	Einweg-Reinigungstuch, Handsprühgerät	Schneidgutberührungsteile vor Arbeitsbeginn abspülen
Montage		In umgekehrter Reihenfolge wie Demontage		Personal muß saubere desinfizierte Hände haben
Vorsichtsmaßnahmen		Maschine abdecken wenn Umgebung mit Spritzgeräten gereinigt wird		

Die Angaben beziehen sich auf einen einschichtigen Betrieb.

Die mit den Reinigungs- und Desinfektionsmittel mitgelieferten Sicherheits- und Produktdatenblätter sind zu beachten.

1. P3 topax 56 (Phosphatsäure)**Hersteller: Henkel, Düsseldorf**

Einsatz: 3 % Lösung !!!Wichtig!! Mischung beachten!
z.B. 20 Liter = 300 ml P3 topax 56 (nach Herstellerangaben bei 45°C)

RAN-Fettlöser mit Keimstop

Einsatz: 25 ml auf 20 Liter
Einwirkzeit ca. 20 Minuten
Nachspülen mit klarem Wasser bei ca. 40°C

2. P3 alcodes Desinfektionsmittel**Hersteller: Henkel, Düsseldorf**

Einsatz: Auf Oberflächen unverdünnt aufsprühen und mit feuchten Tuch nachwischen
Einwirkzeit: keine

Bei Verwendung von nicht von uns freigegebener 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.

Die Maschine muss mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden.

**Warnung!**

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.

Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Reinigungs- und Hygienemittel. Neutralisieren Sie nach der Reinigung aggressive Reinigungs- und Hygienemittel. Niemals die Maschine mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger reinigen!

Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jede Haftung unsererseits.

Table of content

EN

1. Safety	15
1.1. Introduction	15
1.2. Safety instructions	15
1.3. Intended use	15
1.4. Emissions	15
1.5. Sources of hazard	15
1.6. Work place	15
1.7. Authorised operator	15
1.8. Workwear	15
1.9. Protective equipment	16
1.10. Behaviour in an emergency	16
1.11. Prior to initial operation	16
2. Description	16
2.1. Overview	16
2.2. Technical data	16
2.3. Electrical data	17
2.4. Accessories	17
3. Transport / Installation	17
3.1. Transportation	17
3.2. Requirements on place of installation	17
3.3. Connection	17
3.4. Checking the machine	18
3.5. Check the direction of blade rotation (three-phase current only)	18
4. Operation	18
4.1. Prior to initial operation	18
4.2. Cutting operation	18
4.3. Cutting end pieces	18
4.4. Switching the machine off	18
5. Cleaning	18
5.1. Preparation	18
5.2. Tilting the carriage	18
5.3. Removing the spike plate (A3004 / A3064 only)	19
5.4. Removing the knife covering plate (not for B2215)	19
5.5. Removing the end piece holder plate	19
5.6. Bottom plate	19
5.7. Cleaning the machine	19
5.8. Blade and blade ring cleaning	19
5.9. Assembly	19
6. Maintenance	19
6.1. Lubrication	19
7. Sharpening of blade	20
7.1. Description of the sharpening unit	20
7.2. Sharpening the blade	20
7.3. Changing the blade	20
8. Fault finding	21
9. Ordering spare parts	21

1. Safety

1.1. Introduction

The slicing machines have been fitted with safety devices. They were subjected to a safety inspection and acceptance test.

In case of operating errors or misuse, hazards may occur nonetheless for

- the health of the operation
- the machine or other material assets of the operator.

All persons who are involved in the erection, operation, servicing and repair of the machine have to

- be trained for their activities
- precisely observe these operating instructions

1.2. Safety instructions

These operating instructions use the following symbols and keywords:

Warning!

indicates a potentially hazardous situation. In case of non-observation of the note, severe injuries may be caused.

Caution!

indicates a potentially hazardous situation. In case of non-observation of the note, slight injuries may be caused.

Important!

indicates application tips and other especially important information.

1.3. Intended use

The slicing machines are intended exclusively for cutting foodstuffs, such as

- sausage, beef olives, meat, ham and cheese.
- Bread, Fruit and Vegetables

Do not attempt to slice food that has bones. Remove any metal braces on the goods to be sliced. Do not cut any frozen foodstuffs. Unauthorised modifications of the machine are prohibited for safety reasons. (page 10) The operating,

servicing and repair conditions described in these operating instructions have to be adhered to.

1.4. Emissions

Type	Noise level acc to, EN ISO 11204 at idling
all	< 69 db (A)
Type	Vibration total value
all	< 2,5 m/s ²

1.5. Sources of hazard

The rotating blade may sever parts of the body. Your fingers, in particular the thumbs, are at risk. For this reason, do not reach into the space between the last slice device and the blade and/or the thickness plate as long as the thickness plate has not been closed completely. When the last slice device is lifted, there is a risk that it drops suddenly when you move the carriage. Therefore use the last slice device always to press the product down from the carriage. The slicing machine operates with mains voltage. Therefore the machine must not be opened.

1.6. Work place

Operate the machine only, if you are standing upright and securely. Stand in front of the machine looking at the on-off switch and the adjustment button.

Keep the work place clean and well arrange. The machine has to be set up on a secure and scarrige support which will withstand a weight of approx. 18 kg and slight vibrations.

1.7. Authorised operator

The slicing machine may be operated by persons only, who

- have read and understood the operating conditions,
- have been trained for the operation,
- who have been made acquainted with the hazards caused by the machine and with the hygiene instructions (page 6).

The machine may be serviced and repaired by trained expert staff only (mechanic, electrician).

Please ensure that no authorised persons can use, clean or service the machine.

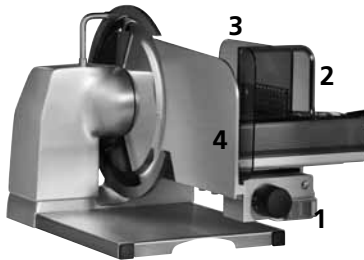
1.8. Workwear

Wear tight-fitting clothing when operating the machine. Observe the hygiene regulations. Wear protective gloves with wrist protection when

servicing and cleaning the blade.

1.9. Protective equipment

Item	Equipment	Function
1.	Off-switch	Immediate shut-down
2.	Thumb protection	Prevents accidental grip with the thumb pointing to the face side of the blade.
3.	Guided end food holder	Prevents access to front side and face of blade.
4	Locking of the thickness plate	The carriage can be removed only, if the thickness plate is placed at the end stop beyond the 0-position and the blade is covered.



Check the safety equipment

- everyday before starting to work
- after every servicing or repair work

Check for prescribed condition and function.

Commission expert staff to remove any defects. The removal, modification or disabling of the safety equipment is prohibited.

1.10. Behaviour in an emergency

In an emergency press the red off switch immediately.

1.11. Prior to initial operation

Please check

- the safety equipment in keeping with chapter 1.9.
- the equipment and function of the machine in keeping with chapter.

- Defects and deviations have to be removed prior to operation.

2. Description

2.1. Overview

1. Carriage with last slice device
2. On / Off switch
3. Adjusting knob for cutting thickness
4. Thickness plate



2.2. Technical data

	A2204	B2205	B2215
Measures (LxWxH mm)	500 x 375 x 350	500 x 420 x 350	500 x 375 x 350
Weight	ca. 19,3 kg	ca 19 kg	ca. 19,3 kg
Blade diameter	220 mm	220 mm	220 mm
Cutting height	155 mm	155 mm	155 mm
Cutting length	210 mm	210 mm	300 mm
Cutting thickness	0 - 15 mm	0 - 15 mm	0 - 15 mm
Blade speed	199 / min	199 / min	199 / min

	A2504 / A2515	A2564	B2565
Measures (LxBxH mm)	510 x 420 x 370	520 x 410 x 425	545 x 400 x 370
Weight	ca. 20,5 kg	ca. 21 kg	ca. 21 kg
Blade diameter	250 mm	250 mm	250 mm

Cutting height	165 mm	165 mm	130 mm
Cutting length	230 mm	230 mm	270 mm
Cutting thickness	0 - 15 mm	0 - 15 mm	0 - 20 mm
Blade speed	199 / min	199 / min	199 / min

	A3004	A3064
Measures (LxBxH mm)	575 x 420 x 395	575 x 410 x 420
Weight	ca. 21,8 kg	ca. 22 kg
Blade diameter	300 mm	300 mm
Cutting height	190 mm	190 mm
Cutting length	230 mm	230 mm
Cutting thickness	0 - 15 mm	0 - 15 mm
Blade speed	198 / min	198 / min

2.3. Electrical data

Mains voltage / Frequency	Alternating current 230 V / 50 Hz Three-phase current 400 V / 50 Hz
Power consumption	approx. 300 Watt
Operating time	Continuous operation
Fuse protection	10 A time-lay fuse

2.4. Accessories

Operating instructions

Special two-disk knife sharpener

Special oil

3. Transport / Installation

3.1. Transportation

The slicing machine weighs approx. 20 to 22 kg. Use a suicarriage transport unit for longer transport distances. Prior to transport set the cutting thickness

to below - 0 - by turning the adjusting knob to the stop. Push the carriage right to the front and use sticky tape to immovable.

3.2. Requirements on place of installation

The support has to meet the following requirements:

- sufficient stability, steadiness, level, horizontal
- sufficient height permitting upright standing during the cutting process
- space required according to the following list
- the dimensions listed are required for optimum use

Model	Space required	Working area
2204	at least. 460 x 320 mm	at least. 670 x 430 mm
2205 / 2215	at least. 460 x 320 mm	at least. 670 x 470 mm
2504 / 2515	at least. 460 x 320 mm	at least. 600 x 510 mm
2564 / 2565	at least. 460 x 320 mm	at least. 600 x 450 mm
3004	at least. 460 x 320 mm	at least. 670 x 450 mm
3064	at least. 460 x 320 mm	at least. 670 x 490 mm

- Locate the machine in an area with little in-company movement
- do not place the machine in the vicinity of doors; in the swivelling range of opening doors; in the access area of a door

3.3. Connection

- Please check whether the local operating voltage corresponds with the data rendered on the type-plate. In case of deviations the machine must not be connected.
- Please check whether the mains fuse meets the data rendered in chapter 2.2. In case of deviations the machine must not be connected.

- Plug the mains plug into the socket provided.

3.4. Checking the machine

- Please check the safety equipment in keeping with chapter 1.9.
- Please check whether the machine is operational when switched on. Does the machine itself or the support start creeping ? In the affirmative, ensure a more solid support (see chapter 3.2).

3.5. Check the direction of blade rotation (three-phase current only)

⚠ Warning!

Rotating blade! May sever fingers. Do not reach into the running blade !

- Press the On button. The machine starts up.
- Check the direction of blade rotation. The blade must turn from the top downwards against the product.

4. Operation

4.1. Prior to initial operation

- Please check the safety equipment (chapter 1.9).
- Thoroughly clean the machine (chapter 6).

4.2. Cutting operation

⚠ Warning!

Rotating blade! May sever fingers. Do not reach into the running blade !

- Pull the carriage all the way back.
- Lift the last slice device
- Place the product at the rear carriage wall
- Place the last slice device from the top on to the product
- Press the green on button. The machine will start operating.
- Lift the last slice device
- Push the carriage forward and backward for cutting.



4.3. Cutting end pieces

Press the green on button. The machine will start operating.

Push the carriage forward and backward for cutting. Press the product with the end piece holder against the top plate.

4.4. Switching the machine off

- Press the red off button.
- Turn the adjusting knob for the cutting thickness clockwise to top, beyond - 0 - to cover the blade edge.

5. Cleaning

The machine has to be cleaned thoroughly at least once a day.

⚠ Warning !

Rotating blade ! May sever fingers. Switch the machine off prior to cleaning. Remove the mains plug. Always wear protective gloves with writ protection for cleaning the blade.

! Important !

Please observe the sequence given for cleaning. Do not use any scouring agents to clean the machine, as they scratch the metal surface and thus have a negative effect on hygiene.

Only use commercially available detergents and hygiene agents. Neutralise aggressive detergents and hygiene agents after cleaning. Never use a steam or high pressure cleaner to clean the machine ! In case of non-observation of the above points our warranty will become ineffective.

5.1. Preparation

- Press the red off button.
- Remove the mains plug from the socket.
- Turn the adjusting knob for the cutting thickness clockwise up to the stop, beyond - 0 -, so that the face of the knife is covered.

5.2. Tilting the carriage

Pull the carriage right up to the front beyond the pressure point of the spring.

Tilt the carriage to the side.

Important !

The carriage can be tilted down only, if the adjusting knob for the cutting thickness is turned clockwise to stop.

5.3. Removing the spike plate (A3004 / A3064 only)



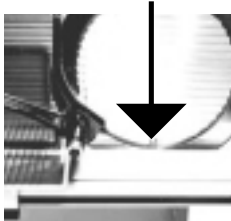
Warning !

Danger of injury. The spikes of the plate have sharp edges. Wear protective gloves.

- Unscrew the black knurled screw.
- Remove the honeycomb plate from the end piece holder plate.

5.4. Removing the knife covering plate (not for B2215)

- Wear protective gloves with wrist protection.
- Tilt the end piece holder up.
- Place a suitable pen or screwdriver in the recess of the knife covering plate.
- Unscrew the knife covering plate by turning clockwise.



5.5. Removing the end piece holder plate



Important !

For safety reasons the end piece holder plate may be removed only when the carriage has been removed.

- Tip the end piece holder up.
- Press the snap holder of the end piece holder plate together.
- Pull off the end piece holder plate.

5.6. Bottom plate

The slicing machines have been fitted with a removable bottom plate, which can be removed from the machine for cleaning by pulling it towards the operator.

5.7. Cleaning the machine

Clean removable and non-removable parts according to the cleaning schedule.



Warning !

Danger of injury ! Wear protective gloves !



Important !

Do not place the parts on top of each other. Risk of damage.

Use a linen cloth to carefully clean the blade on the inside and outside. Clean all surfaces of the machine.

5.8. Blade and blade ring cleaning



WARNING!

The blade is sharp!

Only clean it when the carriage is tilted out and the limit stop is closed.

- Push a dampened cleaning cloth between blade and blade protection ring from the front.
- Using both hands, pull the cleaning cloth against the blade guard ring once or twice.
- Press a damp cloth against the blade surface and wipe off the blade slowly from the centre to the edges.
- Clean the rear side of the blade in the same way.
- Rub the blade dry with a clean cloth in a similar fashion.



Warning !

Hold the tilted carriage when cleaning the carriage

profile. The carriage may drop back down.

A3004 / A3064 only

Clean the knife covering plate, the bottom plate and the honeycomb plate.

The spikes of the honeycomb plate can be cleaned best with a brush under running water.

5.9. Assembly

- Put on the blade cover plate and screw the knob on the motor body into the blade cover plate.
- Put in the last slice clamp plate into the last slice clamp.
- Put carriage into the carriage base.
- Push down the carriage firmly with both hands.
- Tighten the knob on the base of the carriage.
- Lower the blade scraper into the swallow-tail guide and carefully press it down.

6. Maintenance

6.1. Lubrication



Warning !

Rotating blade ! May sever fingers.

Switch off the machine prior to servicing.

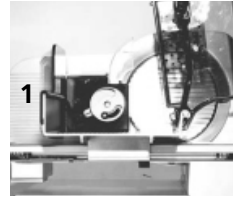
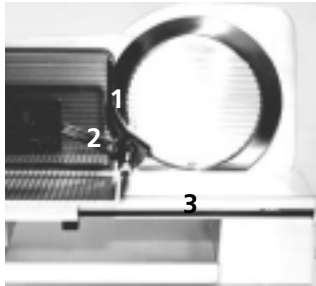


Important !

Only use oils released by us for lubrication.

Apply a bit of oil to the following units once a month:

- end piece holder rod (1)
- carriage slide (2)
- carriage rod (3)



- Place the sharpening unit on the carriage in such a way that the stop rail of the sharpening unit is situated in the gap between the stop and the carriage, and the sharpening unit make contact to the rear carriage wall (1).
- Subsequently push the carriage with the sharpening unit in direction of the knife until the stop nose of the sharpening unit makes contact with the knife protection ring (2).
- Slowly close the stop by turning the adjusting knob for the cutting thickness until the sharpening unit is clamped between the stop and the carriage.

7. Sharpening of blade

7.1. Description of the sharpening unit

- 1 Grindstone
- 2 Whetstone
- 3 Spare stone
- 4 Stop nose
- 5 Adjusting knob
- 6 Deburring position
- 7 Grinding position
- 8 Zero positionn



- Set the adjusting wheel of the sharpening unit to 1 (grinding) and switch on the machine. The grinding process starts. The duration of the grinding action depends on the condition of the knife.
- If a burr has formed at the knife blade, turn the adjusting wheel to position 2 (deburring). Permit the machine to run for some revolutions until no burr can be seen.
- Use the red off button to switch the machine off after the grinding process.
- Set the adjusting wheel of the sharpening unit to 0 position. Open the stop and pull the carriage back. Remove the sharpening unit.
- Clean the machine and the knife (chapter 5).

Warning !

Rotating blade ! Can sever fingers. Only use the sharpening unit supplied along with the machine for sharpening. The blade may be sharpened by trained expert staff only.

7.2. Sharpening the blade

Sharpening of blade

Prior to the beginning of the grinding process, carefully remove all grease and cutting remainders from the slicing machine.

- Clean the machine and the knife thoroughly (chapter 5).
- Set the stop to the largest cutting thickness.
- Pull the carriage to the front.
- Set sharpening unit to zero position.

7.3. Changing the blade

Warning !

The blade is sharp ! It can cause serious injury even when it is not moving. The blade may only be changed by a service engineer.

Important !

The blade must be replaced: - If the spacing between the blade edge and the blade guard ring exceeds 6 mm.

8. Fault finding

Fault	Cause	Solution
Carriage is stiff	Carriage rod is dry	Graese carriage rod
Last slice device is stiff	Last slice device rod is dry	Graese holder rod
Carriage cannot be tilted	Carriage lock is blocked	Close stop
Bad cut	Blade is blunt	Sharpen blade
Bad sharpening result	Grinding disc are greasy	Replace grinding discs
Blade cannot be sharpened	More than the permissible 6 mm have been ground	Replace blade

9. Ordering spare parts

i Important !

Use original spare parts from Hofmann only.

In case of orders for spare parts, please indicate as follows:

machine number / year of construction / type / operating voltage / parts description



Electric slicing machine

With this product you have purchased an approved high-quality product. Thank you very much for purchasing our product. Starting on the day of purchase we accept a warranty of 12 months for defects which can be traced back to manufacturing or material defects. Claims which have been caused by improper use, usual wear and tear, and defects which only have a marginal influence upon the functionality or the value of the appliance are not contained within the guarantee.

Machine-No.:

Warranty:

Date:

Dealer:

Walter Hofmann AG, Maschinen & Waagen, Industriestrasse 30, CH-4912 Aarwangen
Tel.: +41 (0) 62 923 13 13, Fax.: +41 (0) 62 922 21 22, Email: info@hofmann-ag.ch, Internet: www.hofmann-ag.ch

CE EC Declaration of conformity

Walter Hofmann AG - Industriestrasse 30 - CH-4912 Aarwangen

EN

We herewith declare that the design of the machine specified below

Slicing Machine

of the types

A 2204, A 2504, A 2564, A 3004, A 3064, B 2205, B 2215,

B 2515, B 2565

in the design supplied by us complies with the provisions of the following EC directives:

EC Machinery Directive	2006/42/EG
EC EMV Directive	2004/108/EG
EC Low Voltage Directive	2006/95/EG

The following harmonized standards and technical specifications have been applied:

EN 1974
EN 60204-1

Name of the authorized representative: Andreas Hofmann
Adress of the authorized representative: Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30, 4912 Aarwangen

Changes to the the machine not authorized by Walter Hofmann AG invalidate the present declaration.



Aarwangen, 11.December 2009

Andreas Hofmann
Managing Director

Cleaning Plan		Observe the operating instructions		
Working steps	Detergent	Process	Cleaning unit	Note
Preparatory		Close cutting thickness, pull the mains plug		
Dismounting of the removable parts		According to the operating instructions		
Rough cleaning	Manual	Remove the product remainders	Plastic scraper / Plastic spatula	Start directly after knife end, also in case of removable parts
Cleaning	P3 topax 56 RAN fat solvent Pril with disinfectant	After thorough rinsing with water (max. 40°C) reaction time appr. 20 minutes	Brush, tub, cleaning cloth, hand spray	All dismantled and fixed machine parts
Desinfection additional measure	P3 alcodes	Manual spray	Disposable cleaning cloth, manual spray	Additional protection, spray distance appr. 30 cm
Rinsing	Drinking water	Temperature max. 40°C	Disposable cleaning cloth, hand spray, water hose	Other removable machine parts
Checking		Visually for optical cleanliness		
Drying		Rub dry, dry in air	Disposable cleaning cloth	Machine, dismantled parts
Care	Food oils with H1 approval, e.g. Henkel P3, service oil	Apply, spray	Disposable cleaning cloth, manual spray	Rinse parts in contact with product to be cut prior to work
Assembly		In reverse sequence to disassembly		Staff needs clean and disinfected hands
Safety measures		Cover machine when cleaning surrounding area with spray guns		

The data refer to a single-shift operation.

The safety and product data sheet supplied with the detergents and disinfectants have to be observed.

1. P3 topax 56 (Phosphoric acid)**Manufacturer: Henkel, Düsseldorf, Germany**

Concentration 3 % solution !!!Important!! Observe mixture!
e.g. 20 litres = 300 ml P3 topax 56 (at 45°C according to the instructions of the manufacturer)

RAN fat solvent with germicide

Concentration: 25 ml on 20 litres
Reaction time appr. 20 minutes
Rinse again with clear water at approx. 40°C

2. P3 alcodes disinfectant**Manufacturer: Henkel, Düsseldorf, Germany**

Use: Spray on to the surface undiluted, and wipe with a moist cloth
Reaction time: None

We shall assume no guarantee if detergents are used that have not been approved by us.

Never clean any removable parts in the dish washer!

Corresponding measures have to be taken so that the surrounding areas are not affected.

The machine has to be cleaned thoroughly at least once a day.

 **Warning !**

Rotating blade ! May sever fingers. Switch the machine off prior to cleaning. Remove the mains plug. Always wear protective gloves with wrist protection for cleaning the blade.

 **Important !**

Please observe the sequence given for cleaning. Do not use any scouring agents to clean the machine, as they scratch the metal surface and thus have a negative effect on hygiene.

Only use commercially available detergents and hygiene agents. Neutralise aggressive detergents and hygiene agents after cleaning. Never use a steam or high pressure cleaner to clean the machine ! In case of non-observation of the above points our warranty will become ineffective.

Sommaire

1. Sécurité	27
1.1. Introduction	27
1.2. Indications sur la sécurité	27
1.3. Utilisation appropriée de la machine	27
1.4. Emissions sonores	27
1.5. Danger de blessures	27
1.6. Poste de travail	27
1.7. Utilisateurs qualifiés	27
1.8. Vêtements de travail	28
1.9. Dispositifs de sécurité	28
1.10. Comportement en cas d'urgence	28
1.11. Avant la première utilisation	28
2. Description	28
2.1. Vue d'ensemble	28
2.2. Caractéristiques techniques	28
2.3. Caractéristiques techniques de l'alimentation secteur	29
2.4. Accessoires	29
3. Transport, installation	29
3.1. Transport	29
3.2. Exigences à l'emplacement de la machine	29
3.3. Raccordement électrique	30
3.4. Contrôle de la machine	30
3.5. Vérification du sens de rotation de la lame (uniquement courant triphasé)	30
4. Utilisation	30
4.1. Avant la mise en marche	30
4.2. Tranchage	30
4.3. Trancher des restes (talon)	30
4.4. Eteindre la machine	30
5. Nettoyage	30
5.1. Mesures préliminaires au nettoyage	31
5.2. Basculer le chariot	31
5.3. Démontage de la plaque gaufrée du pousse-talon (Seulement pour A3004 / A3064)	31
5.4. Démontage de la plaque de protection du couteau (n'existe pas sur B2215)	31
5.5. Démontage de la plaque du pousse-talon	31
5.6. Plaque de base	31
5.7. Nettoyage de la machine	31
5.8. Nettoyer le couteau et l'anneau du couteau	31
5.9. Montage	32
6. Entretien	32
6.1. Graissage / Huilage	32
7. Affûtage du couteau	32
7.1. Description de l'affûteur	32
7.2. Affûtage du couteau	32
7.3. Remplacement de la lame	33
8. Elimination des problèmes	33
9. Pièces de rechange	33

1. Sécurité

1.1. Introduction

Les trancheurs à jambon sont équipés de dispositifs de sécurité. Ils ont été soumis à un contrôle et des essais concernant la sécurité.

Cependant, toute utilisation non conforme aux instructions d'utilisation ou manipulation incorrecte comporte des risques pour:

- la santé de l'utilisateur
- la machine et autres biens de l'exploitant.

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

- avoir été formées à son maniement et informées sur la machine
- se conformer exactement aux instructions d'utilisation.

1.2. Indications sur la sécurité

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

 **Danger!**

désigne une situation potentiellement dangereuse. Si ce symbole n'est pas pris en considération, des blessures graves peuvent intervenir.

 **Attention!**

désigne une situation potentiellement dangereuse. Si ce symbole n'est pas pris en considération, des blessures légères peuvent intervenir.

 **Important!**

désigne des indications pratiques quant à l'emploi et d'autres informations particulièrement importantes.

1.3. Utilisation appropriée de la machine

Les trancheurs sont exclusivement destinés à trancer des aliments prévus à cet effet, comme par ex.:

- saucisses, paupiettes, viandes, jambons et fromages.
- Pain / Fruits et légumes

Ne pas couper un produit contenant des os.

Retirer les attaches en métal présentes sur le produit à couper. Ne tranchez pas d'aliments surgelés. Pour raisons de sécurité les transformations ou modifications de la machine faites par l'utilisateur -de son propre chef- sont interdites. Les conditions d'utilisation et d'entretien prescrites dans ces inst-

ructions d'utilisation doivent être absolument respectées.

1.4. Emissions sonores

Type	Niveau sonore, EN ISO 11204 au point mort
Tous	< 69 db (A)
Type	Valeur totale des vibrations
Tous	< 2,5 m/s ²

1.5. Danger de blessures

Le couteau rotatif peut vous couper les doigts, en particulier le pouce. Pour cette raison, ne mettez pas votre main dans l'espace entre la plaque du pousse-talon et le couteau, respectivement la plaque de butée, tant que celle-ci n'est pas complètement fermée. Si le pousse-talon est levé, il est possible qu'il retombe d'un coup quand vous mettez le chariot en mouvement. Utilisez donc toujours le pousse-talon pour appuyer l'aliment à trancer par le haut ou par le côté contre le chariot. Le trancheur est un appareil électrique. Il ne doit pas être ouvert.

1.6. 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 solide, en mesure de supporter le poids indiqué au paragraphe 2.2 et de résister à des vibrations légères.

1.7. Utilisateurs qualifiés

Cette machine ne doit être utilisée que par 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

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.

F

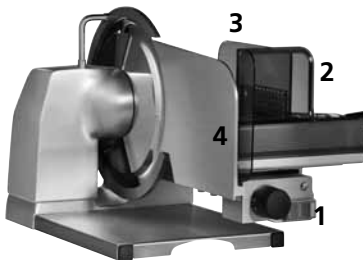
1.8. Vêtements de travail

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 pouls.

F

1.9. Dispositifs de sécurité

Pos	Dispositif	Fonction
1.	Bouton (Arrêt)	Arrêt immédiat de la machine
2.	Porection du pouce	Empêche tout contact du pouce dû au hasard avec le côté tranchant du couteau
3.	Pousse-talon guidé	Empêche tout contact avec le côté tranchant et la surface extérieure du couteau
4	Verrouillage de la wegplaque de butée	Le chariot peut être uniquement enlevé, si la plaque de butée est positionnée au-delà de la position-0, c'est-à-dire en fin de course, et si la lame du couteau est recouverte.



traliser les dispositifs de sécurité.

1.10. Comportement en cas d'urgence

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

1.11. Avant la première utilisation

Vérifiez:

- les dispositifs de sécurité selon les instructions du paragraphe 1.9,
- l'équipement et le fonctionnement de la machine selon les paragraphes 2

2. Description

2.1. Vue d'ensemble

1. Chariot avec pousse-talon
2. Interrupteur (Marche/Arrêt)
3. Bouton de réglage pour l'épaisseur des tranches
4. Plaque de butée



2.2. Caractéristiques techniques

	A2204	B2205	B2215
Dimensions (LxBxH mm)	500x375x350	500x420x350	500x3745x350
Poids	ca. 19,3kg	ca. 19kg	ca. 19,3kg
Diamètre du couteau	220mm	220mm	220mm
Hauteur de coupe	155mm	155mm	155mm
Longueur de coupe	210 mm	210 mm	300 mm

Vérifiez les dispositifs de sécurité

- chaque jour avant de commencer le travail,
- après chaque entretien ou réparation.

Vérifiez non seulement le montage correct des pièces de l'appareil mais aussi son bon fonctionnement.

Faites effectuer les réparations par le personnel qualifié. Il est interdit d'enlever, de modifier ou de neu-

Epaisseur de coupe	0 - 15 mm	0 - 15 mm	0 - 15 mm
Nombre de tours de la lame	199 / min	199 / min	199 / min

	A2504/ A2515	A2564	B2565
Dimensions (LxBxH mm)	510x420 x370	520x410 x425	545x400 x370
Poids	ca.20,5kg	ca.21 kg	ca.21 kg
Diamètre du couteau	250mm	250mm	250mm
Hauteur de coupe	165mm	165mm	130mm
Longueur de coupe	230 mm	230 mm	270 mm
Epaisseur de coupe	0 - 15 mm	0 - 15 mm	0 - 20 mm
Nombre de tours de la lame	199 / min	199 / min	199 / min

	A3004	A3064
Dimensions (LxBxH mm)	575x420 x395	575x410 x420
Poids	ca.21,8kg	ca.22 kg
Diamètre du couteau	300mm	300mm
Hauteur de coupe	190mm	190mm
Longueur de coupe	230 mm	230 mm
Epaisseur de coupe	0 - 15 mm	0 - 15 mm
Nombre de tours de la lame	198 / min	198 / min

2.3. Caractéristiques techniques de l'alimentation secteur

Raccordement au secteur/ Fréquence	Courant alternatif 230 V / 50 Hz Courant triphasé 400 V / 50 Hz
Puissance absorbée	ca. 300 W /
Temps de service	Fonctionnement permanent
Protection par fusibles	10 A à action retardée

2.4. Accessoires

Livret d'instructions d'utilisation

Affûteur spécial à deux meules pour couteau

Huile spéciale

3. Transport, installation

3.1. Transport

Les trancheurs à jambon pèsent, suivant le type de machine entre 20 et 22 kg. Utilisez pour les longs transports dans l'entreprise un chariot 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.

3.2. Exigences à l'emplacement de la machine

Le support doit répondre aux exigences suivantes:

- Suffisamment solide, stable, plat et horizontal.
- Suffisamment haut pour une position droite lors de la coupe.
- Place nécessaire conforme au tableau suivant.
- Pour une utilisation optimale les dimensions suivantes doivent être prises en compte pour la surface de travail

Modèle	Place nécessaire	Surface de travail
2204	min. 460 x 320 mm	min. 670 x 430 mm
2205 / 2215	min. 460 x 320 mm	min. 670 x 470 mm

F

2504 / 2515	min. 460 x 320 mm	min. 600 x 510 mm
2564 / 2565	min. 460 x 320 mm min.	min. 600 x 450 mm
3004	min. 460 x 320 mm min.	min. 670 x 540 mm
3064	min. 460 x 320 mm min.	min. 670 x 490 mm

- Placez la machine en dehors des zones de mouvements du poste de travail.
- Ne mettez pas la machine en place près d'une porte: ni dans la zone de pivotement d'une porte, ni dans la zone d'accès d'une porte.

3.3. Raccordement électrique

- 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!
- Vérifiez que le fusible du réseau correspond aux indications données au paragraphe 2.2. Si les indications diffèrent, ne mettez pas la machine sous tension.
- Branchez la fiche secteur de la machine sur la prise murale qui lui est destinée.

3.4. Contrôle de la machine

- Vérifiez les dispositifs de sécurité suivant les indications du paragraphe 1.9.
- 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 non, procurez-vous un support adapté (voir 3.2)

3.5. Vérification du sens de rotation de la lame (uniquement courant triphasé)

Danger !

Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. N'approchez pas votre main du couteau en rotation!

- Appuyez sur l'interrupteur Marche. La machine tourne.
- Vérifiez le sens de rotation de la lame. La lame doit avoir un mouvement de haut en bas, sur le produit à trancher.

4. Utilisation

4.1. Avant la mise en marche

- Contrôlez les dispositifs de sécurité (paragraphe 1.9)

4.2. Tranchage

Danger !

Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. N'approchez pas votre main du couteau en rotation! Tirez le chariot complètement vers l'arrière.

- Enlevez le pousse-talon
- Placez la denrée à trancher contre le dossier du chariot
- Posez le pousse-talon au-dessus de la denrée
- Appuyez sur le bouton vert de mise en marche. La machine tourne.
- Enlevez le pousse-talon
- Pour trancher, faites glisser le chariot d'avant en arrière et vice-versa.



4.3. Trancher des restes (talon)

- Appuyez sur le bouton vert de mise en marche. La machine tourne.
- Pour trancher, faites glisser le chariot d'avant en arrière et vice-versa.
- Pressez le talon contre la plaque de butée avec le pousse-talon.

4.4. Eteindre la machine

- Appuyez sur le bouton rouge (Arrêt).
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, au-delà du 0. Ainsi la lame du couteau est recouverte.

5. Nettoyage

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

Attention !

Couteau rotatif! Peut couper les 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 (voir 12). N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer la machine. Celles-ci rayent les surfaces métalliques et une hygiène suffisante n'est plus assurée. Utilisez exclusivement les produits de nettoyage et d'hygiène usuels.

Après le nettoyage, neutralisez les produits de nettoyage et d'hygiène agressifs. Ne jamais nettoyer la machine avec un nettoyeur à haute pression.

La non-observation des impératifs ci-dessus exclut toute garantie de notre part.

5.1. Mesures préliminaires au nettoyage

- Appuyez sur le bouton rouge (Arrêt).
- Retirez la fiche secteur de la prise murale.
- Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, au-delà du 0. Ainsi le tranchant du couteau est recouvert.

5.2. Basculer le chariot

Tirez le chariot complètement vers l'avant, au-delà du point de poussée du ressort et basculez-le ensuite sur le côté.

! Important !

Le chariot peut être uniquement basculé si le bouton de réglage de l'épaisseur a été tourné dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, au-delà du 0.

5.3. Démontage de la plaque gaufrée du pousse-talon (Seulement pour A3004 / A3064)

! Attention !

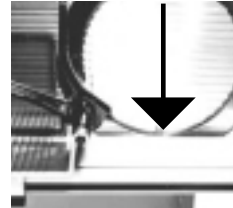
Risque de blessure. Les pointes de la plaque sont acérées. Enfiler des gants de protection.

- Dévissez complètement la vis moletée noire.
- Enlevez la plaque gaufrée de la plaque du pousse-talon.

5.4. Démontage de la plaque de protection du couteau (n'existe pas sur B2215)

- Enfilez des gants de protection avec protection du pouls.

- Basculez le pousse-talon
- Placez un outil approprié, c'est-à-dire de forme et taille correspondantes dans l'évidement de la plaque de protection du couteau.
- Enlevez la plaque de protection du couteau en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



5.5. Démontage de la plaque du pousse-talon

! Important !

Pour des raisons de sécurité, vous ne devez enlever la plaque du pousse-talon que si le chariot a été enlevé.

- Basculez le pousse-talon vers le haut.
- Comprimez la fixation d'écartement de la plaque du pousse-talon.
- Enlevez la plaque du pousse-talon.

5.6. Plaque de base

Les trancheurs à jambom sont équipés d'une plaque de base amovible.

Pour la nettoyer, celle-ci peut être enlevée de la machine par l'utilisateur en la tirant vers soi.

5.7. Nettoyage de la machine

Nettoyer les pièces amovibles et non amovibles selon le plan d'entretien.

! Attention !

Risque de blessure! Porter des gants de protection!

! Important !

Ne pas poser les pièces les unes sur les autres. Risque de détérioration.

Nettoyez les deux faces du couteau avec précaution au moyen d'un torchon en lin. Puis nettoyez toutes les surfaces de la machine.

5.8. Nettoyer le couteau et l'anneau du couteau

! AVERTISSEMENT !

Couteau tranchant !

Nettoyer uniquement lorsque le chariot est en position basculée et que la butée est donc fermée.

- Insérer le chiffon de nettoyage humide par l'avant entre le couteau et l'anneau de protection du couteau.
- Faire passer le chiffon de nettoyage avec les mains une ou deux fois le long de l'anneau de protection du couteau.
- Appuyer le chiffon mouillé sur la surface du couteau et essuyer doucement du centre vers l'extérieur.
- Nettoyer de la même façon la face arrière du couteau.
- Sécher ensuite le couteau de la même manière avec un chiffon sec.

Seulement pour A3004 / A3064

Nettoyez la plaque de protection du couteau, la plaque de base et la plaque gaufrée. Vous pourrez nettoyer les pointes de celle-ci plus facilement avec une brosse et sous l'eau courante.

5.9. Montage

- Remettez la plaque de protection du couteau en place et revissez-la à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Placez la plaque du pousse-talon sur le pousse-talon
- EURO 3000/3060 > Fixez la plaque gaufrée sur la plaque du poussetalon
- Basculez le chariot vers l'arrière.
- Remettez la plaque de base en place.

6. Entretien

6.1. Graissage / Huilage

⚠ Attention !

Couteau rotatif! Peut couper les doigts.

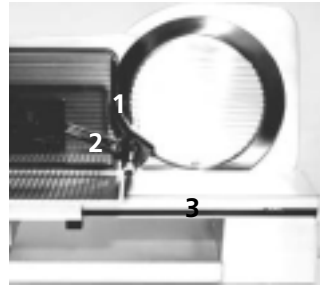
Eteindre la machine avant l'entretien.

i Important !

Pour le graissage utilisez uniquement les huiles que nous avons sélectionnées.#

Chaque mois, mettez quelques gouttes d'huile sur:

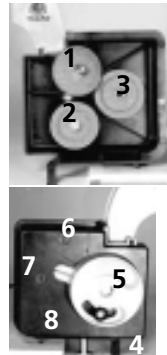
- l'axe du pousse-talon (1)
- les glissières du chariot (2)
- l'axe de guidage du chariot (3)



7. Affûtage du couteau

7.1. Description de l'affûteur

- 1 Meule d'affûtage
- 2 Meule de polissage
- 3 Meule de remplacement
- 4 Came de butée
- 5 Bouton de réglage
- 6 Position de polissage
- 7 Position d'affûtage
- 8 Position zéro



⚠ Attention !

Couteau rotatif! Peut couper les doigts.

Affûter le couteau uniquement avec le

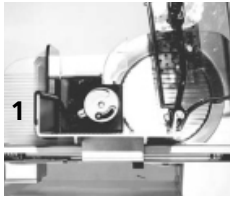
dispositif d'affûtage incorporé à la machine.

Le couteau ne doit être affûté que par du personnel qualifié et formé pour ce travail.

7.2. Affûtage du couteau

Avant d'affûter le couteau, nettoyez soigneusement le trancheur de toute graisse et restes de coupe.

- Nettoyez la machine et le couteau à fond (chap. 5)
- Réglez la butée sur l'épaisseur maximale de coupe.
- Tirez le chariot au maximum vers vous.
- Mettez le dispositif d'affûtage sur 0.



- Placez le dispositif d'affûtage sur le chariot de façon à ce que le rebord de l'affûteur se trouve dans la fente entre la butée et le chariot, et que l'affûteur puisse s'appuyer contre le dossier (1) du chariot.
- A présent poussez le chariot avec le tranchant en direction du couteau (2).
- Fermez lentement la butée en tournant le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe jusqu'à ce que l'affûteur soit bloqué entre la butée et le chariot.



- Mettez la molette de réglage de l'affûteur sur la position 1 (affûtage) et mettez la machine en marche. L'affûtage commence. La durée de celui-ci dépend de l'état du couteau.
- Si un profil irrégulier (morfil) s'est formé sur le tranchant du couteau, tourner la molette de réglage sur la position 2 (polissage) et laisser tourner jusqu'à ce que le morfil soit éliminé.
- Après l'affûtage, éteindre la machine en appuyant sur le bouton rouge (Arrêt).
- Remettre la molette de l'affûtage en position 0, ouvrir la butée et tirer le chariot en arrière. Enlever le dispositif d'affûtage.
- Nettoyez la machine et le couteau (chap. 5)

7.3. Remplacement de la lame

Attention !

Lame aiguisée ! Peut causer de graves coupures même à l'arrêt. La lame ne doit être remplacée que par du personnel formé.

Important :

la lame doit être remplacée : - lorsque l'écart entre le tranchant de la lame et le bague de protection de la lame dépasse 6 mm.

8. Elimination des problèmes

Problème	Origine du problème	Solution
Le chariot ne glisse pas	L'axe de guidage est grippés	Huiler l'axe de guidage (chap. 6)
Le pousson ne glisse pas	L'axe de guidage du pousse-talon est grippé	Huiler l'axe du poussetalon (chap. 6)
Le chariot ne peut être basculé	La sécurité du chariot est bloquée	Fermer entièrement la butée
La coupe est mauvaise	Le tranchant du couteau n'est plus suffisant	Affûter le couteau
Le résultat de l'affûtage	Les meules sont engraisées	Remplacer les meules
Le couteau ne peut être affûté	Le couteau est usé au-delà des 6 mm	Remplacer le couteau autorisés

9. Pièces de rechange

Important !

N'utilisez que des pièces originales Hofmann.

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

Numéro de la machine / Année de construction / Type / Tension secteur / Description de la pièce

F

SCHNEIDETECHNIK HOFMANN®

Trancheur à jambon électrique

Garantie de fabrication

En achetant ce produit, vous avez acquis un matériel de qualité.

Nous vous remercions de votre achat. Ce produit est garanti contre les vices d'us à un défaut de fabrication ou de matériel pour une période de 12 mois à compter de la date d'achat.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une manipulation incorrecte, l'usure due à un usage normal et les défauts ayant une influence minimale sur la fonction ou la valeur de l'appareil.

N° de la machine:

Garantie:

Date:

Vendeur:

CE Declaration de conformité CE

Walter Hofmann AG - Industriestrasse 30 - CH-4912 Aarwangen

Nous déclarons, par la présente, que le modèle de la machine désignée ci-dessous

Trancheur à jambon

du type

A 2204, A 2504, A 2564, A 3004, A 3064, B 2205, B 2215,
B 2515, B 2565

dans le modèle que nous avons livré, est conforme aux dispositions des directives CE suivantes ::

Directive CE relative aux machines	2006/42/EG
Directive CE- EMV	2004/108/EG
Directive CE basse tension	2006/95/EG

Normes harmonisées et spécifications techniques utilisées :

EN 1974
EN 60204-1

Nom du mandataire du document : Andreas Hofmann
Adresse du mandataire du document : Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30, 4912 Aarwangen

En cas de modification sur la machine n'ayant pas fait l'objet d'une concertation avec Walter Hofmann AG, la déclaration perd sa validité.

Aarwangen, le 11/12/2009



Andreas Hofmann
Gérant

F

Plan d'entretien		Se conformer aux instructons d'utilisation		
Opérations	Produits de nettoyage	Méthode	Outils de nettoyage	Remarques
Mesures prékunu-baures		Fermer le bouton de l'épaisseur de coupe. Retirer la fiche secteur.		
Démontage des pièces amovibles		Conformément aux instructions d'utilisation		
Nettoyage préliminaire	Manuellement	Enlever les restes de produits	Grattoir en plastique spatule en plastique coupe, également sur	Commencer directement après les pièces amovibles.
Nettoyage	P3 topax 56 Dissolvant des graisses RAN Pril antibactériel	Après avoir rincé à l'eau chaude (max.40 C°), laisser agir 20 mn env.	Brosse, Bac Chif-fon de nettoyage Pulvérisateur manuel	Toutes les pièces démontées et fixes
Désinfection Mesu-re supplémentaire	P3 alcodes	Pulvériser manuel-lement	Chiffon à jeter Pulvérisateur manuel	Mesure de protec-tion complémen-taire pulvériser à env. 30 cm
Rincage	Eau potable	Temp. max. 40°C	Chiffon à jeter Pulvérisateur manuel Nettoyage au jet	Tout le reste de la machine, pièces démontées
Contrôle		Visuel quant à la propreté		
Séchage		Frotter à sec ou laisser sécher à l'air libre	Chiffon à jeter	Machine, pièces démontées
Entretien	Huiles pour le domaine de l'alimentaire avec autorisation H1, par ex. l'huile d'entretien Henkel P3	Appliquer ou pulvériser	Chiffon à jeter Pulvérisateur manuel	Rincer les pièces entrant en contact avec les produits à trancher avant de commencer le travail
Montage		Dans l'ordre inver-se des opérations de démontage (voir instructions d'utilisation)		Le personnel doit avoir les mains propres et désin-fectées.
Mesures de pré-caution		Recouvrir la machine si l'environnement est nettoyé avec des appareils à haute pression.		

Ces indications s'appliquent au travail en une équipe.

Il est impératif de tenir compte des fiches techniques produits et sécurité jointes aux produits de nettoyage et de désinfection.

1. P3 topax 56 (acide de phosphate)

Fabricant: Henkel, Düsseldorf, Germany

Dosage : solution à 3% !!! Important !!! Respecter le dosage !

Par ex. 20 litres = 300 ml P3 topax 56 (selon les indications du fabricant: à 45 C°)

Dissolvant des graisses antibactérien RAN

Dosage: 25 ml pour 20 litres

Temps d'action: env. 20 mn.

Rincer à l'eau claire à une température d'env. 40 C°.

2. Rem.2 Désinfectant P3 alcodes,

Fabricant: Henkel, Düsseldorf, Germany

Utilisation: Pulvériser sans diluer sur les surfaces à nettoyer et essuyer avec un chiffon humide.

Action immédiate: Aucun

L'utilisation de produits de nettoyage non autorisés par le fabricant entraîne l'extinction de toute garantie.

Ne jamais nettoyer les pièces amovibles dans une machine à laver la vaisselle

Prendre les mesures de précaution nécessaires pour éviter toute détérioration de l'environnement de la machine.

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

Attention !

Couteau rotatif! Peut couper les 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 (voir 12). N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer la machine. Celles-ci rayent les surfaces métalliques et une hygiène suffisante n'est plus assurée. Utilisez exclusivement les produits de nettoyage et d'hygiène usuels.

Après le nettoyage, neutralisez les produits de nettoyage et d'hygiène agressifs. Ne jamais nettoyer la machine avec un nettoyeur à haute pression.

La non-observation des impératifs ci-dessus exclut toute garantie de notre part.

Walter Hofmann AG
Technische Änderungen vorbehalten

Art-Nr. 144373 / 02