

# Betriebsanleitung

(Bitte für künftige Verwendung aufbewahren)

# Instructions d'utilisation

(à conserver pour utilisation ultérieure)

# Manuale d'uso

(Prego conservarlo, perchè contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso e la pulizia.)

**SCHNEIDETECHNIK**  
**HOFMANN®**

Walter Hofmann AG  
Industriestrasse 30  
4912 AARWANGEN

Telefon 062 923 13 13  
Telefax 062 922 21 22  
info@hofmann-ag.ch

□ A2550



□ A3050



□ A3550



Technische Änderungen vorbehalten!

# **INHALTSANGABE**

## **1. PRÄMISSE**

- 1.1. Zweck des Handbuches
- 1.2. Aufbewahrung des Handbuches
- 1.3. Gebrauchsbestimmung der Maschine

## **2. ALLGEMEINES**

- 2.1. Anwendungsbereich der Maschinen, Sicherheitsnormen
- 2.2. Garantie und Verantwortung des Herstellers
- 2.3. Pflichten des Benutzers
- 2.4. Markierungen - Schilder
- 2.5. CE Konformitätserklärung

## **3. TECHNISCHE KENNZEICHEN**

- 3.1. Aussenmasse
- 3.2. Wichtigste technische Daten
- 3.3. Ausstattung und Zusatzteile
- 3.4. Zum Aufschneiden geeignete Produkte
- 3.5. Zum Aufschneiden nicht geeignete Produkte

## **4. BESCHREIBUNG**

- 4.1. Öffnen der Verpackung
- 4.2. Hauptbestandteile
- 4.3. Allgemeine Beschreibung

## **5. INBETRIEBNAHME**

- 5.1. Inbetriebnahme der Maschine
- 5.2. Beschreibeng der Bedienung
- 5.3. Netzanschluss

## **6. GEBRAUCH DER AUFSCHNEIDEMASCHINE**

- 6.1. Auflegen des Schneidgutes und Aufschnitt
- 6.2. Reinigen der Maschine

## **7. WARTUNG UND REPARATUR**

- 7.1. Allgemeines
- 7.2. Schleifen des Schneidblattes

## **8. SUCHE UND BESEITIGUNG VON SCHÄDEN**

## **9. ABBAU DER AUFSCHNEIDEMASCHINE**

## **EINFÜHRUNG**

Wir danken für das uns durch den Kauf unseres Produktes erwiesene Vertrauen und empfehlen Ihnen, vor Gebrauch der Hofmann Aufschnittmaschine aufmerksam dieses Handbuch zu lesen. Die in diesem Handbuch beschriebenen Maschinen entsprechen bezüglich der Sicherheit gegenüber Risiken mechanischer Natur der EWG Norm 98/37 - 73/23 - 89/336 und Europäischen Norm EN 1974.

Auf jeden Fall stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung, eventuell beim Gebrauch der Maschinen auftauchende Zweifel zu klären, weitere Informationen zu liefern und Verbesserungsvorschläge für dieses Handbuch zu prüfen, damit es immer mehr den gestellten Anforderungen gerecht werden kann.

Das Handbuch ist in fortlaufend nummerierte Paragraphen unterteilt; jeder Paragraph kann zudem, wenn er sich auf einen Vorgang bezieht, ebenfalls fortlaufend nummerierte Punkte enthalten, welche die Arbeitsfolgen angeben. Im Zweifelsfalle bezüglich des Inhalts und für jede Klärung, den Hersteller oder den autorisierten technischen Kundendienst kontaktieren und dabei die Paragraphennummer des betreffenden Argumentes angeben.

## **1. PRÄMISSE**

### **1.1 ZWECK DES HANDBUCHES**

Diese Veröffentlichung enthält alle für den Gebrauch und die Wartung der Lebensmittel- Aufschnittmaschinen Hofmann, Modell A2550, A3050, A3550 erforderlichen Informationen. Zweck des vorliegenden Handbuches ist es, dem Kunden, vor allem dem direkten Benutzer zu gestatten, alle Vorkehrungen zu treffen und alle menschlichen und materiellen Hilfen zu bieten, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch der Maschine zu ermöglichen.

### **1.2. AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHES**

Dieses Handbuch muss der Person ausgehändigt werden, die für den Gebrauch und die Wartung der Maschinen zuständig ist, und die es an einem geschützten und trockenen Ort aufbewahrt, wo es jederzeit eingesehen werden kann.

Es wird geraten, eventuell eine Kopie im Archiv bereitzuhalten.

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

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

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

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

### **1.3. GEBRAUCHSBESTIMMUNG DER MASCHINE**

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

Die Maschinen sind nur für das Schneiden von Nahrungsmitteln vorgesehen, die dem Typ und den im vorliegenden Handbuch angegebenen Ausmassen entsprechen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung bei unsachgemäßem Gebrauch durch nicht ausgebildetes Personal, bei selbst oder durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Änderungen und/oder Reparaturen, Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Maschinenmodell geeigneten Ersatzteilen ab.

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

## **2. ALLGEMEINES**

### **2.1. ANWENDUNGSBEREICH DER MASCHINE, SICHERHEITSNORMEN**

Die Maschine ist entworfen und gebaut, um Lebensmittel von in den Paragraphen 3.2, 3.4 und 3.5 angegebenen Art und Ausmassen bei fortlaufendem Dienst aufzuschneiden.

#### **2.1.1. Raumbedingungen für die Benutzung der Maschine**

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

#### **2.1.2. Allgemeine Sicherheitsnormen**

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

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

Für einen besseren Gebrauch sollen folgende Angaben berücksichtigt werden:

- \* Die Maschine den im Paragraphen "Inbetriebnahme" aufgeführten Anweisungen entsprechend aufstellen;
- \* Die Maschine an einem Platz aufstellen, zu dem Unbefugte und vor allem Minderjährige keinen Zugang haben;
- \* Die Maschine mit grosser Konzentration bedienen, sich nicht ablenken lassen;
- \* Keine weiten Kleidungsstücke mit weiten Ärmeln tragen;
- \* Niemandem gestatten, sich während des Schneidvorganges zu nähern;
- \* Die Beschilderung auf dem Maschinenkörper nicht entfernen, überdecken oder verändern, und im Falle einer Beschädigung umgehend ersetzen;

- \* Die durchsichtigen Schutzteile nicht entfernen und die mechanischen und elektrischen Schutzvorrichtungen nicht verändern;
- \* Ausschliesslich die zugelassenen Produkte aufschneiden; keinen Schneideversuch mit verbotenen Produkttypen machen;
- \* Die Ablagezone des Aufschnitt-Produktes, die gesamte Arbeitszone um die Maschine und den Arbeitsboden immer sauber und trocken halten;
- \* Sich nicht auf die Maschine stützen und keinen für den Schneidevorgang fremden Gegenstand darauf ablegen;
- \* Die Aufschneidemaschine nicht benutzen, wenn durch normale Abnutzung der Abstand zwischen der Klingenschneide und dem Klingenschutzring 6mm übersteigt (siehe Paragr.7.2);
- \* Die Maschine nicht mit provisorischen oder nicht isolierten "fliegenden" elektrischen Verbindungskabeln benutzen;
- \* Periodisch den Zustand des Stromkabels und der Kabelpresse auf dem Maschinenkörper kontrollieren; diese wenn notwendig sofort ersetzen, indem man sich dafür an qualifiziertes Personal wendet;
- \* Die Maschine im Schadensfall, bei anomaler Funktion, bei Bruchverdacht, nicht korrekten Bewegungen, ungewöhnlichen Geräuschen sofort anhalten;
- \* Vor der Reinigung oder vor Wartungseingriffen den Netzstecker herausziehen;
- \* Für die Reinigungs- und Wartungsvorgänge Schutzhandschuhe benutzen;
- \* Die Aufschnittware nur bei vollständig zurückgefahrenem Schlitten und bei Dickeregelungsknopf auf Position '0' auflegen oder herunternehmen;
- \* Für die Bewegung des Schlittens während des Schneidevorgangs ausschliesslich den am Arm angebrachten Arbeitsgriff oder den der Warenpresse benutzen;
- \* Es ist nicht zulässig, für das Aufschneiden andere als die vom Hersteller für die Ausstattung der Maschine vorgesehenen Zubehörteile zu benutzen;
- \* Für jeden aussergewöhnlichen Wartungseingriff (Ersatz von Schleifscheiben, Klinge etc.) sich direkt an den Hersteller oder an qualifiziertes und autorisiertes Personal wenden.

## **2.2 GARANTIE UND VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS**

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

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

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

Die Übereignung der Maschine beendet automatisch die Verantwortung des Herstellers für die betreffende Maschine mit Ausnahme der von den EWG-Direktiven 98/37 vorgesehenen Fälle (Verantwortlichkeit für das Produkt im Falle eventueller Konstruktionsfehler).

### 2.3. PFLICHTEN DES BENUTZERS

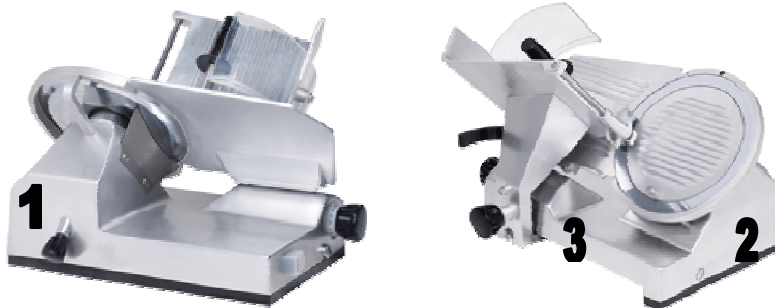
Um die vom Hersteller gebotene Garantie nutzen zu können, muss der Benutzer genau die in diesem Handbuch aufgeführten Vorschriften beachten, insbesondere:

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

### 2.4. MARKIERUNGEN - SCHILDER

Auf der Maschine sind die folgenden Schilder angebracht:

1. Kennzeichen des Herstellers
2. Typenschild mit technischen Daten
3. Seriennummer



**SCHNEIDETECHNIK**  
**HOFMANN®**

HL 1	Modell	A 3050	Nr.5002001
230 V	50 Hz	350 W	SUVA CE

## 2.5. CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir in alleiniger Verantwortung als Hersteller,  
dass die nach folgend bezeichneten Maschine

**Modell: A2550 / A3050 / A3550**

konform der folgenden europäischen Richtlinien und Normen  
hergestellt wurde:

- **EG-Maschinenrichtlinie 98/37/EWG**
- **Niederspannungsrichtlinie 73/23EWG**
- **EMV-Richtlinie 89/336/EWG Reg. 1935/204**

Angewendete technische Spezifikationen:

- **DIN EN 1974 : 1998**
- **CEI EN 60335-2-14/A2:2000**

Bei eigenmächtiger Veränderung der Maschine verliert diese  
Erklärung ihre Gültigkeit.

Um die Verlängerung zu gewährleisten empfehlen wir eine  
jährliche Wartung.

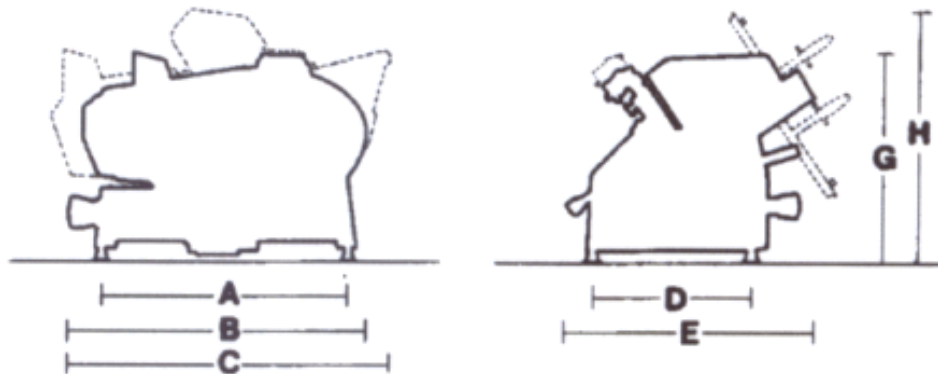


Walter Hofmann AG  
Industriestrasse 30  
4912 AARWANGEN

Andreas Hofmann

### 3. TECHNISCHE KENNZEICHEN

#### 3.1. AUSSENMASSE



#### 3.2 ABMESSUNGEN

	<b>A 2550</b>	<b>A 3050</b>	<b>A 3550</b>
<b>A mm</b>	455	525	525
<b>B mm</b>	545	615	675
<b>C mm</b>	595	640	685
<b>D mm</b>	295	357	357
<b>E mm</b>	445	525	550
<b>G mm</b>	425	475	505
<b>H mm</b>	530	630	690
<b>Messergrösse</b>	250 mm	300 mm	350 mm
<b>Schnittlänge</b>	230	270	260
<b>Schnitthöhe</b>	190	210	240
<b>Schnittgut Rund</b>	170	200	230
<b>Schneidedicke</b>	0-12	0-14	0-14
<b>Gewicht</b>	18kg	29kg	31kg
<b>Motorenleistung</b>	350 Watt	350 Watt	350 Watt
<b>Stromspannung</b>	230 Volt	230 Volt	230 Volt



### 3.3. AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖRTEILE

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

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

### 3.4. ZUM AUFSCHNEIDEN GEEIGNETE PRODUKTE

**Die zum Aufschneiden geeigneten Produkte sind die folgenden:**

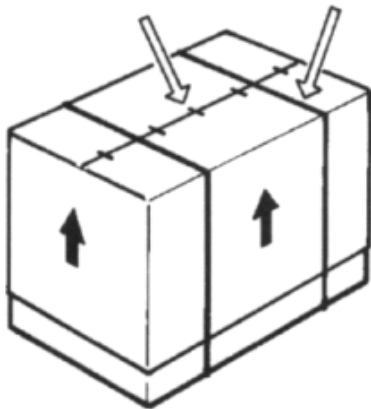
- alle Arten von Wurst (gekocht, roh, geräuchert)
- Fleisch ohne Knochen (gekocht oder roh bei einer Temperatur nicht unter +3 °C)
- Brot und Schnittkäse (wie Emmental, Gouda etc.).

### 3.5. ZUM AUFSCHNEIDEN NICHT GEEIGNETE PRODUKTE

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

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

## 4. BESCHREIBUNG



### 4.1. ÖFFNEN DER VERPACKUNG

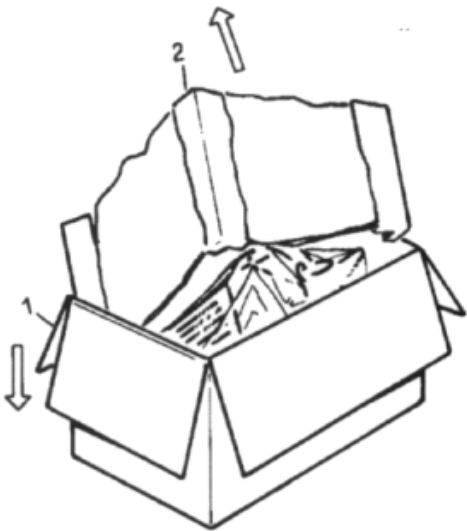
Kontrollieren, dass die Verpackung bei der Lieferung unversehrt ist; andernfalls sofort den Spediteur oder den Vertreter der Zone benachrichtigen.

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

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



3. Den Karton öffnen und die Kopie des Handbuches für Gebrauch und Wartung entnehmen, das sich oberhalb des Polyurethan-Schutzes befindet;



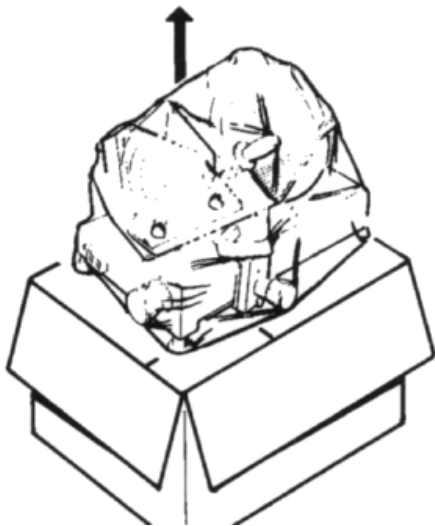
4. Mit dem weiteren Auspacken dem Handbuch gemäss vorgehen;

5. Die äussere Kartonhülle (1) durch Druck auf die Klappen nach unten schieben, um so das Entfernen des Polyurethan-Schutzes und der Verstärkungsecken zu erleichtern (2);

6. Oben genannten Schutz und die Verstärkungsecken entfernen;

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

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



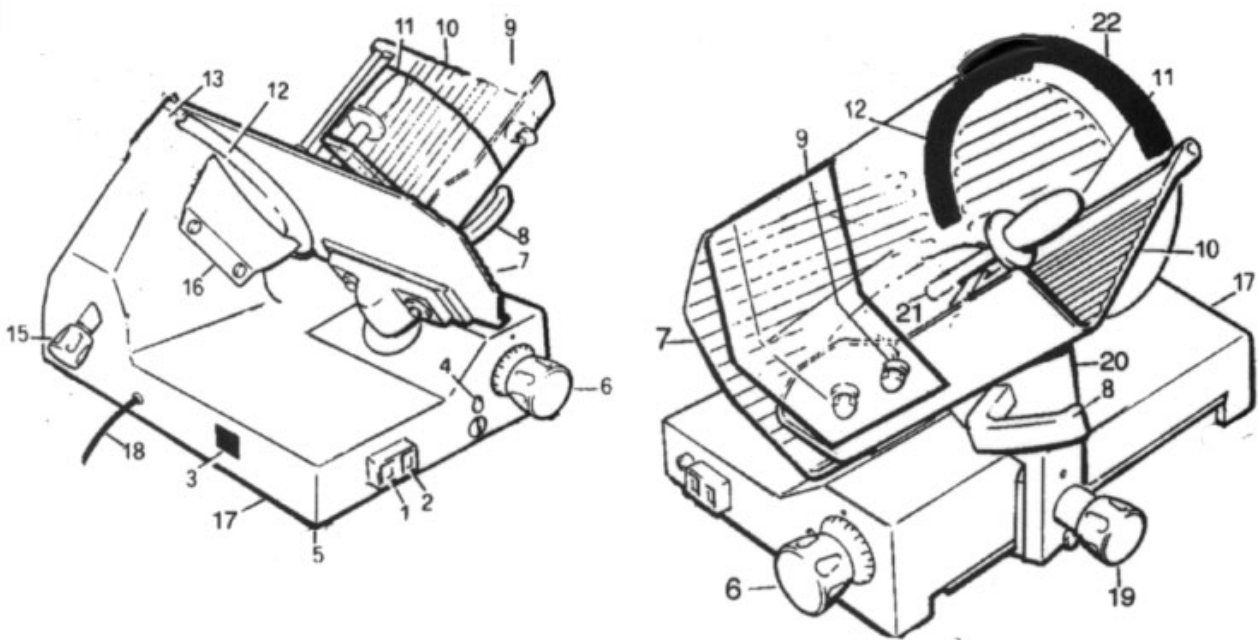
8. Zum Schluß den Inhalt der Verpackung kontrollieren und nachsehen, ob dieser den Angaben

auf dem Lieferschein entspricht.

**HINWEIS:** Die Verpackungsmaterialien (Plastik-Umreifungsbänder, Karton, Polyurethanschaum) sind mit dem festen städtischen Müll assimilierbar und können also ohne Schwierigkeiten beseitigt werden. Es wird jedoch geraten, die Produkte getrennt (in differenzierten Sammlungen) nach den herrschenden Normen zu einer entsprechenden wiederaufbereitung zu entsorgen.

**DIE VERPACKUNGSMATERIALIEN NICHT IN DER UMWELT VERSTREUEN!**

## 4.2. HAUPTBESTANDTEILE



- |                       |                       |                    |
|-----------------------|-----------------------|--------------------|
| 1. Ausschaltknopf     | 10. Schlitten         | 19. Schlittenknopf |
| 2. Einschaltknopf     | 11. Restenhaltergriff | 20. Schlittenarm   |
| 3. Typenschild        | 12. Messer            | 21. Restenhalter   |
| 5. Standfläche        | 13. Schutzring        | 22. Abdeckplatte   |
| 6. Einstellknopf      | 15. Spannstange       |                    |
| 7. Anschlagplatte     | 16. Abstreifer        |                    |
| 8. Schlittengriff     | 17. Gehäuse           |                    |
| 9. Plexi Schutzplatte | 18. Kabel             |                    |

## 4.3. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Aufschnittmaschine ist in Übereinstimmung mit der EWG-Direktive 98/37.

Die Maschine bietet dem Benutzer;

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

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

Die Scheibendicke ist dank einer vor dem Schneidblatt angebrachten Anschlagplatte regulierbar; der Schlitten, auf der die Aufschnittware ruht, kann quer zum Messer um den Wert der gewünschten Scheibendicke verschoben werden.

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

Das Ein- und Ausschalten geschieht mittels zwei vorne am Gehäuse angebrachten Knöpfen, die durch Position und Farbe leicht identifizierbar sind; das Funktionieren der Maschine wird durch eine Leuchtanzeige signalisiert. Dieses Betätigungssystem verhindert zufälliges Einschalten der Maschine nach einer möglichen Stromunterbrechung; das bedeutet, daß die Aufschneidemaschine nur absichtlich eingeschaltet werden kann.

Die Maschine ist mit einem Schleifer ausgestattet, der äusserst einfach und sicher im Gebrauch ist.

Warenteller, Transparentschutz, Schleifer und Klingenbedeckung können zur Reinigung abgenommen werden.

#### **4.3.1. Sicherheiten**

Die angewendeten mechanischen Sicherheiten sind die folgenden:

- \* nicht abnehmbarer Schutzring um das Messer
- \* Schlitten, abnehmbar nur in Null-Position des Einstellknopfes der Dicke, Bei entferntem Schlitten bleibt die Anschlagplatte in der obengenannten Position blockiert.
- \* Plexischutzplatte am Schlitten vorne

Die elektrischen Schutzvorrichtungen sind die folgenden:

- \* Einschalten mit Funktionsknöpfen und Ausschalten mittels Niederspannungs Steuerungskreislauf, der ausserdem ein bewusstes Wiedereinschalten im Falle von Stromausfall erfordert.
- \* Mikro-Sicherheitsschalter auf Hilfskreislauf mit Niederspannung, der jede Möglichkeit, den Elektromotor bei entfernter Klingenbedeckung einzuschalten, ausschliesst.

#### **4.3.2. Verbleibende Risiken**

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

**Während der Reinigung und des Schleifens der Klinge mit grosser Aufmerksamkeit arbeiten, sich nicht ablenken.**

**Es wird der Gebrauch von Schutzhandschuhen empfohlen.**

## **5. INBETRIEBNAHME**

### **5.1. INBETRIEBNAHME DER MASCHINE**

Die Maschine auf eine ebene, glatte, trockene und dem Gewicht der Maschine und des Schneidgutes entsprechende Platte stellen.

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

### **5.2. BESCHREIBUNG DER BEDIENUNG**

#### **5.2.1. Drehknopf zur Regulierung der Scheibendicke**

Die Scheibendicke kann durch Drehen des Knopfes (4) mit Mass-Skala gegen den Uhrzeigersinn reguliert werden. Regulierungsbereich: siehe Paragraph 3.2.

### **5.3. NETZANSCHLUSS**

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

- magneto-thermischem Schutz
- automatischem Differentialunterbrecher
- Erdungsvorrichtung ausgestattet sein muss.

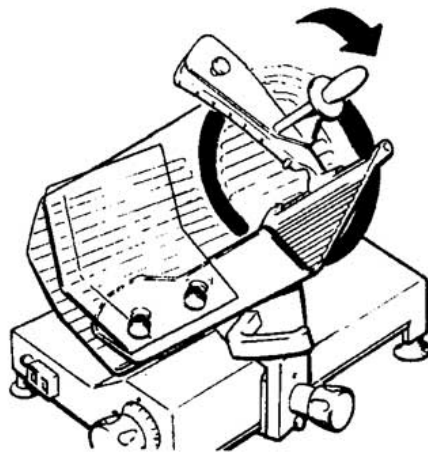
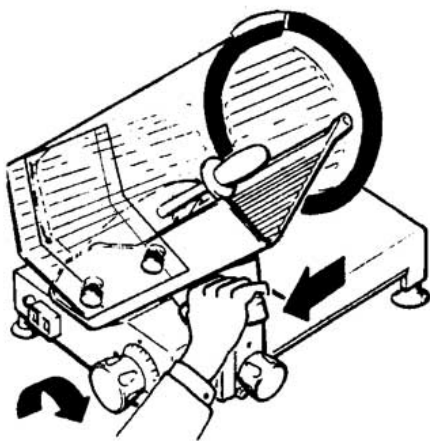
**Vor dem Anschliessen kontrollieren, daß die Eigenschaften des Stromnetzes denen auf dem Datenschild der Maschine entsprechen.**

## 6. GEBRAUCH DER AUFSCHNEIDEMASCHINE

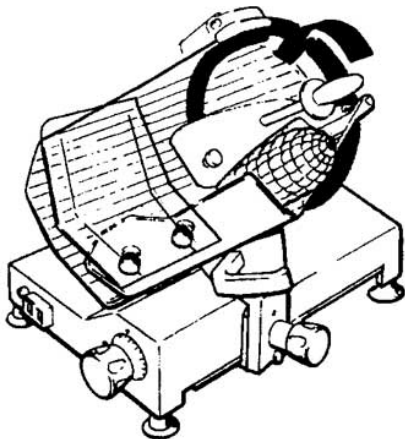
### 6.1. AUFLEGEN DER WARE UND SCHNITT

#### SCHWERKRAFT-AUFSCHNITTSCHNEIDEMASCHINEN A2550/A 3050/A3550

1. Kontrollieren, dass der Drehknopf zur Regulierung der Scheibendicke auf Null-Position ist;
2. Das Fahrgestell vollkommen nach hinten (in Richtung Operator) in Ladeposition bringen.
3. Die Warenpresse vorher anheben und in Ruhestellung bringen.



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



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

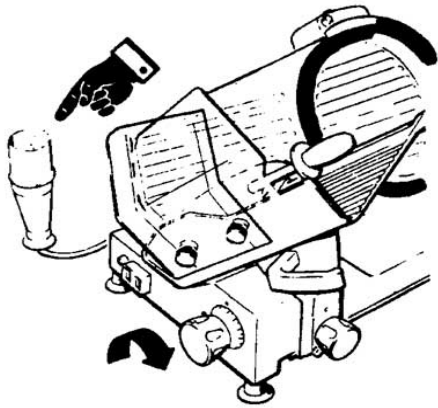
6. Wenn das Gewicht des Produkts oder seine verringerte Größe keinen sauberen Schnitt nur dank des Eigengewichts mehr ermöglichen, den Griff des Restenhalters benutzen.

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

## 6.2. REINIGEN DER MASCHINE

### 6.2.1. Allgemeines

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



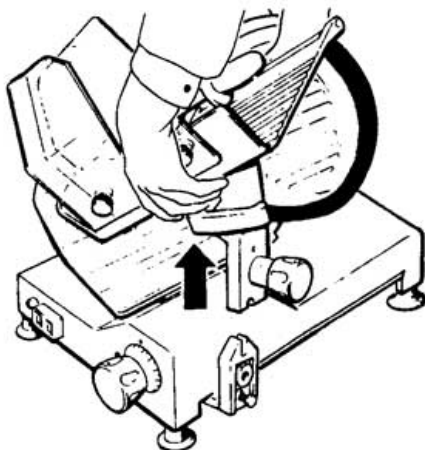
### 6.2.2. Zerlegen der Maschine zum Reinigen

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



### Abmontieren des Schlittens

1. Den Dickeneinstellknopf auf Position '0' bringen.
2. Den Schlitten nach vorne ziehen.
3. Den Schlittenknopf gegen den Uhrzeigersinn vollkommen herumdrehen und dabei den Träger am äussersten Ende halten, bis man das Eingreifen der Sicherheitsblockier-Vorrichtung der Anschlagplatte spürt.

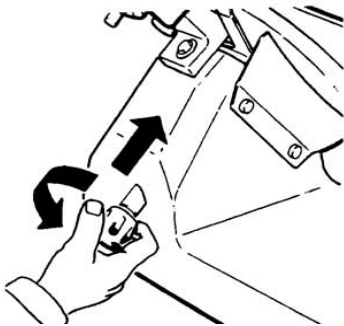


**HINWEIS:** um die Operation korrekt auszuführen, kann es notwendig sein, gleichzeitig auf den Einstellknopf für die Scheibendicke 1-2mm über die Position '0' zu drehen.

3. Den ganze Schlitten gerade nach oben herausziehen.

### Abmontieren der Messerschutzplatte

1. Den Knopf der Spannstange (gegen den Uhrzeigersinn) vollkommen herausschrauben;
2. Wenn die Messerabdeckplatte blockiert ist, auf die Spannstange Druck ausüben, um sie zu bewegen. Die Spannstange herausziehen und den Messerschutzdeckel entfernen, indem man den entsprechenden Griff auf der Messerabdeckplatte benutzt.



### Abmontieren des Abstreifers

1. Die zwei Rändelschrauben lösen und herausnehmen;
2. Den Scheibenhalter entfernen.

## 6.2.3. Reinigung des Maschinenkörpers und der entfernten Teile

### Zu verwendende Produkte

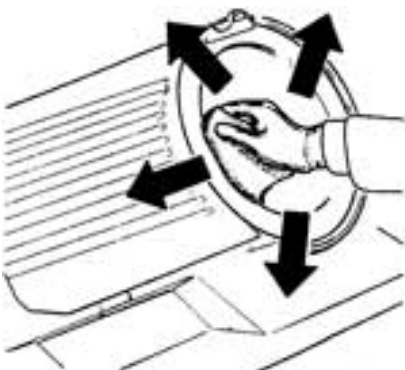
Ausschliesslich warmes Wasser und schäumendes biologisch abbaubares Geschirrspülmittel mit PH 7-8 bei einer Arbeitstemperatur von nicht unter 30 °C verwenden, ein weiches Schwammtuch und eine mittelharte Nylonbürste für die spitzen Teile des Tellers und der Warenpresse benutzen.

**ACHTUNG: Für die Reinigung des Restenhalters und des Messers wird zudem der Gebrauch von Schutzhandschuhen empfohlen.**

Einfach mit reichlich sauberem warmem Wasser nachspülen und mit weichen Tüchern oder Schwammtüchern abtrocknen.

### Reinigung des Messers

**ACHTUNG: Schutzhandschuhe benutzen und mit grosser Vorsicht vorgehen, ohne sich abzulenken. SCHNEIDGEFAHR!**



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



### **Reinigung des Schutzringes**

Ein feuchtes Tuch zwischen die Klinge und den Schutzring ziehen.

### **Reinigung des Maschinenkörpers**

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

### **Reinigung des Schleifers**

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

### **Reinigung der Gehäuseteile**

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

## **6.2.5. Wiederausammenbau der Maschine**

### **Zusammenbau des Abstreifers**

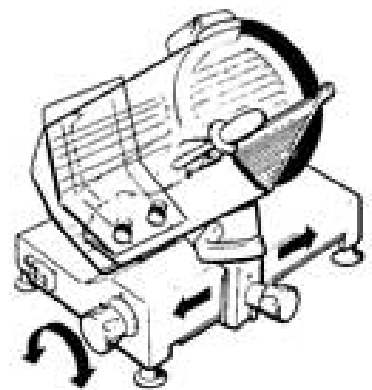
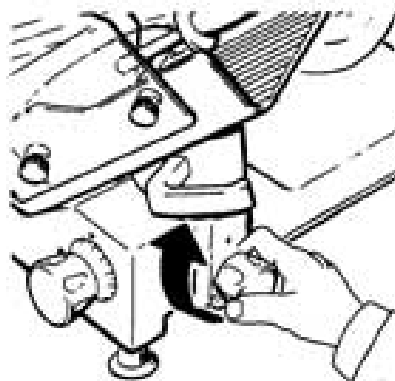
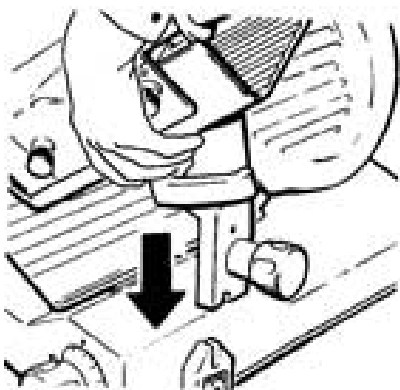
1. Den Scheibenschutz wie im Bild genau in seinen Sitz einpassen;
2. Die zwei Rändelschrauben einführen und festschrauben.

### **Zusammenbau des Messerschutzdeckels**

1. Den Messerschutzdeckel anbringen und dabei darauf achten, dass der Gewindebolzen genau in der Messermittle sitzt;
2. Die Spannstanze einführen und vollständig festschrauben.

### **Zusammenbau des Schlittens**

1. Die gesamte Gruppe wie im Bild auf die Maschine aufstecken;
2. Den Blockierknopf bis zum Ende festschrauben.
3. Kontrollieren, dass der Schlitten frei läuft;
4. Die einwandfreie Funktion des Dickeneinstellknopfes kontrollieren.



## 7. WARTUNG UND REPARATUR

### 7.1. ALLGEMEINES

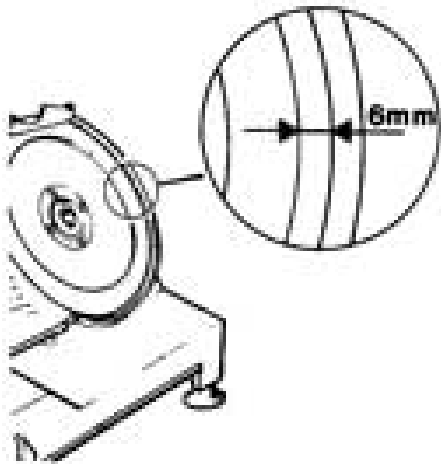
**Die dem Bediener gestatteten Wartungseingriffe sind folgende:**

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

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

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

### 7.2. SCHLEIFEN DER KLINGE

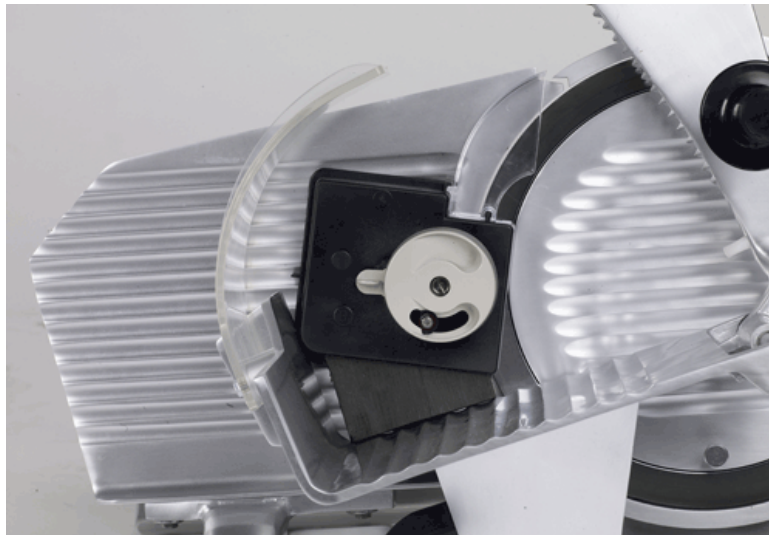


**ACHTUNG:** Das Schleifen des Messers kann ausgeführt werden, solange der Abstand zwischen der Klingenschneide und dem inneren Rand des Schutzes nicht 6mm überschreitet, was einer Verminderung auf den Dimensionswert des ursprünglichen Durchmesser um zirka 10mm entspricht. Bei Überschreiten dieses Wertes ist es **UNERLÄBLICH, DAS SCHNEIDBLATT ZU ERSETZEN**, indem man den Eingriff **AUSSCHLISSLICH** vom Hersteller autorisiertem Personal anvertraut.

### 7.2.1. Bedienung des Messerschärfers 17/30

Vor Beginn des Schleifvorganges das Messer der Aufschnitt-Schneidemaschine sorgfältig von Fett oder Schneideresten säubern.

1. Einstellung des Schärfapparates auf „0“.
  2. Aufschnitt-Schneidemaschine auf grösste Schnittstärke einstellen.
  3. Schärfapparat auf den Schlitten gegen die Schlittenrückwand setzen, so dass die Anschlagleiste des Schärfers in dem Spalt zwischen Anschlag und Schlitten liegt.
  4. Den Schlitten mit dem Schärfen in Richtung des Messers schieben, bis die Anschlagleiste an den Messerschuttring anschlägt.
  5. Das Schnittstärkenrad zurückdrehen, bis der Schärfapparat zwischen Anschlag und Schlitten fest eingeklemmt ist.
  6. Das Handrad des Schärfapparates auf „1“ (d.h. schleifen) stellen und die Aufschnitt-Schneidemaschine einschalten. Der Schleifvorgang beginnt. Die Schleifdauer richtet sich nach dem Zustand des Messers.
  7. Wenn sich an der Messerschneide ein Grat gebildet hat, das Handrad auf „2“ (d. h. abziehen) stellen und einige Umdrehungen laufen lassen, bis kein Grat mehr vorhanden ist.
  8. Nach dem Schärfen Maschine ausschalten. Handrad auf „0“ stellen. Anschlag öffnen und Schlitten zurückziehen. Schärfapparat abnehmen. Schleifstaub sorgfältig von der Maschine entfernen.
- Ein Tipp: Das Messer ist scharf, wenn es einwandfrei Zeitungspapier schneidet.
9. In dem Messerschärfer befindet sich ein Ersatzstein.



## 8. SUCHE UND BESEITIGUNG VON SCHÄDEN

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

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

<b>STÖRUNG</b>	<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>EINGRIFF</b>
Die Maschine schaltet sich beim Druck des Einschaltknopfes nicht ein	Fehlen der Stromzufuhr	Kontrollieren, ob der Stecker richtig angeschlossen ist
Beim Drücken des Einschaltknopfes schaltet sich die Maschine ein, aber das Funktionssignal leuchtet nicht auf	Defektes Leuchtsignal	Die Maschine nicht mit defektem Leuchtsignal benutzen. Den Kundendienst rufen
Die Maschine schaltet sich ein, aber der Motor erhitzt sich beträchtlich, riecht unangenehm	Defekter Motor	Den Kundendienst rufen
Die Maschine vibriert	Defekter Antrieb	Den Kundendienst rufen
Zu grosser Widerstand beim Aufschneiden des Produktes	Die Klinge ist nicht scharf	Das Messer schärfen
Bei Belastung verlangsamt oder stoppt das Messer	Der Riemen ist gelockert	
Der Schliff ist nicht mehr regelmässig	Die Schleifscheiben sind schmutzig oder verbraucht	
Das aufgeschnittene Produkt ist ausgefranst oder unregelmässig geformt	Die Klinge ist nicht scharf genug	Das Messer schärfen
Die Maschine lässt sich nicht ausschalten	Der Steuerungskreis ist defekt	Stecker herausziehen und den Kundendienst rufen

## 9. ABBAU DER AUFSCHEIDEMASCHINE

Die Maschinen bestehen aus:

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

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

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

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

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

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

# **TABLE DES MATIERES**

## **1. AVANT-PROPOS**

- 1.1. Objet du manuel
- 1.2. Conservation du manuel
- 1.3. Usages auxquels sont destinées les machines

## **2. GENERALITES**

- 2.1. Limites d'emploi des machines, normes de sécurité
- 2.2. Garantie et responsabilité du constructeur
- 2.3. Obligations de l'utilisateur
- 2.4. Marquages – plaques
- 2.5. CE Conformité

## **3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

- 3.1. Dimensions d'encombrement
- 3.2. Principales données techniques
- 3.3. Matériel et accessoires fournis avec la machine
- 3.4. Produits pouvant être tranchés avec la machine
- 3.5. Produits ne pouvant pas être tranchés avec la machine

## **4. DESCRIPTION**

- 4.1. Ouverture de l'emballage
- 4.2. Principaux composants
- 4.3. Description générale

## **5. INSTALLATION**

- 5.1. Installation de la machine
- 5.2. Description des commandes
- 5.3. Branchement électrique

## **6. EMPLOI DE LA TRANCHEUSE**

- 6.1. Chargement du produit sur le plateau et coupe
- 6.2. Nettoyage de la trancheuse

## **7. ENTRETIEN ET REPARATION**

- 7.1. Généralités
- 7.2. Affûtage de la lame

## **8. RECHERCHE ET ELIMINATION DES PANNES**

## **9. DEMOLITION DE LA TRANCHEUSE**

## **INTRODUCTION**

En vous remerciant de la confiance que vous nous avez accordée en achetant notre produit, nous vous recommandons, avant de mettre la trancheuse en fonction, de lire attentivement ce manuel. Les machines décrites dans ce manuel sont conformes, en ce qui concerne les dispositifs de sécurité contre les risques de caractère mécanique, aux Directives CEE 98/37 - 73/23 - 89/336 et à la norme Européenne EN 1974.

Nous sommes en tout cas à votre entière disposition pour fournir tout éclaircissement en cas de doute pouvant surgir pendant l'emploi des machines; pour de plus amples informations et toute proposition visant à améliorer ce manuel afin qu'il réponde mieux aux besoins pour lesquels il a été préparé.

Le manuel est subdivisé en paragraphes numérotés par ordre progressif; en outre, chacun des paragraphes, s'il se réfère à une procédure, peut contenir des points eux aussi numérotés par ordre progressif indiquant les séquences de fonctionnement. En cas de doutes sur le contenu et pour tout éclaircissement contacter le constructeur ou le service d'assistance technique autorisé, en citant le numéro du paragraphe du sujet qui vous intéresse.

## **1. AVANT-PROPOS**

### **1.1. OBJET DU MANUEL**

Cette publication contient toutes les informations nécessaires pour l'emploi et l'entretien des machines à trancher pour usage alimentaire, avec lame circulaire, modèles Æ 220, Æ 250, Æ 275, Æ 300 mm. L'objet de ce manuel est de permettre à l'utilisateur, surtout à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et de prévoir tous les moyens humains et matériels nécessaires pour un emploi sûr et durable des machines.

### **1.2. CONSERVATION DU MANUEL**

Ce manuel doit être remis à la personne préposée à l'emploi et à l'entretien des machines. Cette personne devra le conserver dans un endroit protégé et sec, toujours disponible pour consultation. Il est conseillé d'en garder une copie aux archives. En cas d'échange d'informations avec le constructeur, ou avec le personnel d'assistance autorisé par lui, indiquer les données fournies sur la plaque et le numéro de série des machines.

Le manuel doit être conservé pour toute la durée de vie de la machine et en cas de besoin (ex. endommagement qui en compromette même partiellement la consultation), l'utilisateur est tenu à en acheter une nouvelle copie qu'il demandera exclusivement au constructeur.

En cas de cession de la machine, l'utilisateur est invité à signaler au constructeur l'adresse du nouveau propriétaire.

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

### **1.3. USAGES AUXQUELS SONT DESTINEES LES MACHINES**

Les usages auxquels sont destinées les machines et les configurations de ces dernières sont les seuls admis par le constructeur; ne pas tenter d'utiliser les machines en désaccord avec les indications fournies. Les usages auxquels sont destinées les machines ne sont valables que si elles sont en parfaites conditions de fonctionnement sur le plan structurel, mécanique et de l'installation.

Les machines sont destinées seulement à la coupe de produits alimentaires de type et dimensions indiqués dans ce manuel. Le constructeur décline toute responsabilité dérivant de l'usage impropre ou de la part de personnel non qualifié, de modifications et/ou réparations faites par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé, utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle de la machine.

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

## **2. GENERALITES**

### **2.1. LIMITES D'EMPLOI DE LA MACHINE, NORMES DE SECURITE**

La machine a été conçue et réalisée pour trancher des produits alimentaires, en service continu, de type et dimensions indiqués aux paragraphes 3.2, 3.4 et 3.5.

#### **2.1.1. Conditions environnementales d'emploi de la machine**

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

#### **2.1.2. Normes générales de sécurité**

La trancheuse ne doit être utilisée que par du personnel suffisamment instruit à cet effet et qui ait lu avec attention le contenu de cette publication.

En qualité d'opérateur sont admises uniquement des personnes de plus de 18 ans, en parfaites conditions psychiques et physiques, démontrant de posséder les aptitudes et les capacités nécessaires et ayant les connaissances requises pour la conduite et l'entretien normal de simples composants mécaniques et électriques.

Pour un meilleur emploi de la machine respecter les indications suivantes:

- \* Installer la machine conformément aux instructions indiquées au paragraphe "Installation".
- \* Installer la machine dans un endroit hors de la portée de personnel étranger aux opérations relatives à l'emploi et surtout de mineurs.
- \* Utiliser la machine avec une grande concentration, ne pas se distraire;
- \* Ne pas porter de vêtements flottants et avec des manches ouvertes;
- \* Ne pas permettre à personne de s'approcher pendant l'opération de coupe du produit;
- \* Ne pas enlever, couvrir ou modifier les plaques placées sur le corps de la machine et, si elles sont endommagées, les remplacer rapidement;
- \* Ne pas enlever les protections transparentes et ne pas modifier ou exclure les protections mécaniques et électriques;



- \* Ne trancher que les produits permis; ne faire aucun essai de coupe avec des produits de type interdit;
- \* Maintenir la zone d'appui du produit tranché, la zone de travail tout autour de la machine et la surface du plancher sur laquelle se trouve l'opérateur toujours propres et sèches;
- \* Ne pas utiliser la machine comme surface d'appui et n'y poser aucun objet étranger aux opérations normales de coupe;
- \* Ne pas utiliser la trancheuse quand par suite d'usure normale la distance entre le fil de la lame et l'anneau pare-lame a dépassé les 6 mm (voir parag. 7.2);
- \* Ne pas employer la machine avec des raccordements électriques de type "volant", au moyen de câbles provisoires ou non isolés;
- \* Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation et du presse-câble sur le corps de la machine, le remplacer rapidement quand cela est nécessaire en faisant appel pour l'intervention à du personnel qualifié;
- \* Arrêter immédiatement la machine en cas de défaut, fonctionnement anormal, soupçon de rupture, mouvements incorrects, bruits insolites;
- \* Avant d'effectuer le nettoyage ou des opérations d'entretien, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique;
- \* Utiliser des gants de protection pour les opérations de nettoyage et d'entretien;
- \* Mettre et enlever le produit à trancher sur le plateau coulissant seulement lorsque le chariot est complètement en arrière et la poignée de réglage de l'épaisseur placée sur le "0";
- \* Pour le mouvement du plateau porte-produit pendant l'opération de coupe utiliser exclusivement la poignée de manoeuvre située sur le bras ou le manche du presse produit;
- \* Il n'est pas permis d'employer des accessoires pour la coupe qui ne soient pas fournis par le constructeur avec la machine;
- \* Pour toute opération d'entretien extraordinaire (remplacement des meules, de la lame etc.) s'adresser au constructeur ou à un personnel qualifié et autorisé.

## **2.2. GARANTIE ET RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR**

La garantie de bon fonctionnement et du caractère totalement approprié des machines pour le service auquel elles sont destinées est liée à la correcte application des instructions contenues dans ce manuel.

Le constructeur décline toute responsabilité directe ou indirecte dérivant:

- \* du non respect des instructions contenues dans ce manuel;
- \* de l'emploi de la machine par un personnel non qualifié;
- \* de l'emploi non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays d'installation;
- \* de modifications et/ou réparations non autorisées effectuées sur la machine;
- \* de l'utilisation d'accessoires et pièces de rechange non originales;
- \* de faits exceptionnels.

La cession de la machine fait automatiquement déchoir la responsabilité du constructeur pour ce qui concerne la machine en objet, sauf pour ce qui a trait au respect de la Directive CEE 98/37 (responsabilité du produit pour d'éventuels défauts de construction).

### 2.3. OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

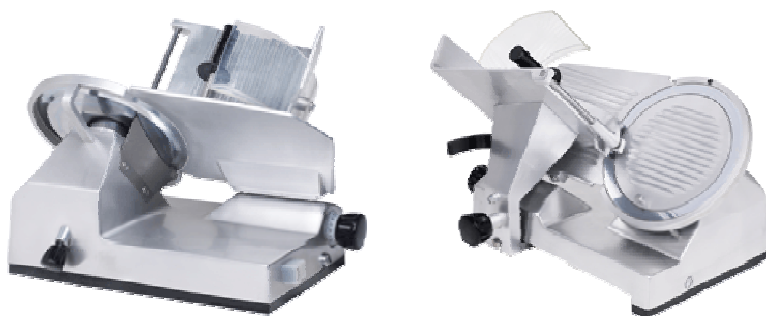
Pour pouvoir bénéficier de la garantie fournie par le constructeur, l'utilisateur doit respecter scrupuleusement les prescriptions indiquées dans ce manuel et en particulier:

- toujours opérer dans les limites d'emploi de la machine;
- effectuer toujours un entretien constant et soigné;
- affecter à l'emploi de la machine un personnel ayant des capacités et aptitudes adéquates.

### 2.4. MARQUAGES - PLAQUES

Sur la machine sont fixées les plaques suivantes:

1. Plaque d'identification du constructeur
2. Données techniques et marquage
3. Numéro de série



## 2.5. CE CONFORMITE



### Declaration de conformité

Par la présente, nous déclarons sous notre propre responsabilité que le type de machine mentionné ci-dessous:

**Modèle: A2550 / A3050 / A3550**

Trancheuse à jambon

correspond - dans la version que nous avons livrée - aux dispositions

- EG-Maschinenrichtlinie 98/37/EWG
- Niederspannungsrichtlinie 73/23EWG
- EMV-Richtlinie 89/336/EWG Reg. 1935/2004

Spécifications techniques allemandes employées:

- DIN EN 1974 : 1998
- CEI EN 60335-2-14/A2:2000

Toute modification de la machine faite sans accord préalable annule cette déclaration.

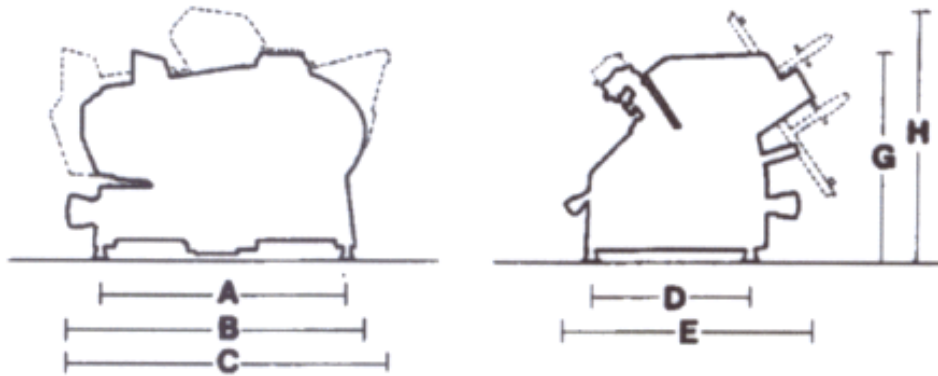


Walter Hofmann AG  
Industriestrasse 30  
4912 AARWANGEN

Andreas Hofmann

### 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### 3.1. DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



#### 3.2 DIMENSIONS

	<b>A 2550</b>	<b>A 3050</b>	<b>A 3550</b>
<b>A mm</b>	455	525	525
<b>B mm</b>	545	615	675
<b>C mm</b>	595	640	685
<b>D mm</b>	295	357	357
<b>E mm</b>	445	525	550
<b>G mm</b>	425	475	505
<b>H mm</b>	530	630	690
<b>Lame</b>	250 mm	300 mm	350 mm
<b>Longuer de cpe</b>	230	270	260
<b>Hauteur de cpe</b>	190	210	240
<b>Pièce ronde</b>	170	200	230
<b>Epaisseur de cpe</b>	0-12	0-14	0-14
<b>Poids</b>	18kg	29kg	31kg
<b>Capacité moteur</b>	350 Watt	350 Watt	350 Watt
<b>Tension</b>	230 Volt	230 Volt	230 Volt

### 3.3. MATERIEL ET ACCESSOIRES FOURNIS AVEC LA MACHINE

Sauf en cas d'indication contraire, avec la machine seront fournis les documents et accessoires suivants:

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

### 3.4. PRODUITS POUVANT ETRE TRANCHES AVEC LA MACHINE

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

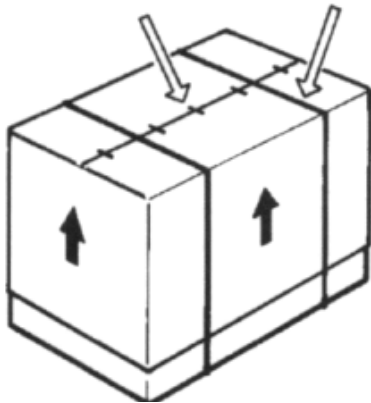
- tous les types de charcuterie (produits cuits, crus, fumés);
- viandes sans os (cuites ou crues à une température non inférieure à + 3°C);
- pain et fromages (tel que gruyère, fontine etc.);

### 3.5. PRODUITS NE POUVANT PAS ETRE TRANCHES AVEC LA MACHINE

**Les produits qu'on ne peut pas trancher** parcequ'ils peuvent causer des dommages à des choses et des personnes sont les suivants:

- produits alimentaires surgelés;
- produits alimentaires avec os (viande et poisson);
- légumes;
- tout autre produit non destiné à l'alimentation;

## 4. DESCRIPTION



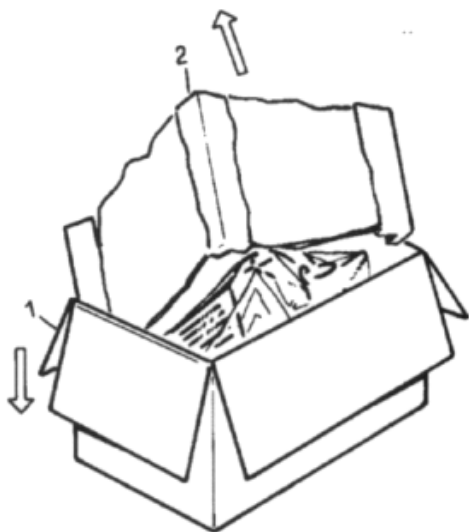
#### 4.1. OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

Vérifier l'intégrité de l'emballage à la livraison; dans le cas contraire informer immédiatement le transitaire ou l'agent de zone. Pour ôter la machine de l'emballage opérer de la façon suivante:

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



3. Ouvrir le carton et récupérer les deux manuels d'instructions pour l'usage et l'entretien placés sur la protection di polyuréthane;



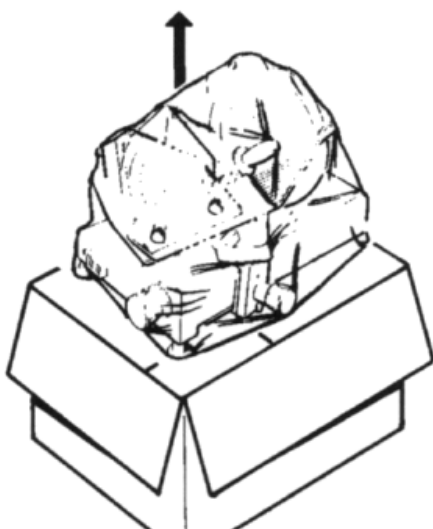
4. Continuer les opérations en suivant les indications contenues dans le manuel.

5. Pousser vers le bas la boîte de carton supérieure (1) en agissant sur le rabat de façon à faciliter l'opération suivante, à savoir enlever la protection de polyuréthane et les angles de renforcement (2).

6. Oter cette protection et angles de renforcement.

7. Soulever et extraire la machine encore enveloppée d'une feuille de polyéthylène transparente;

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

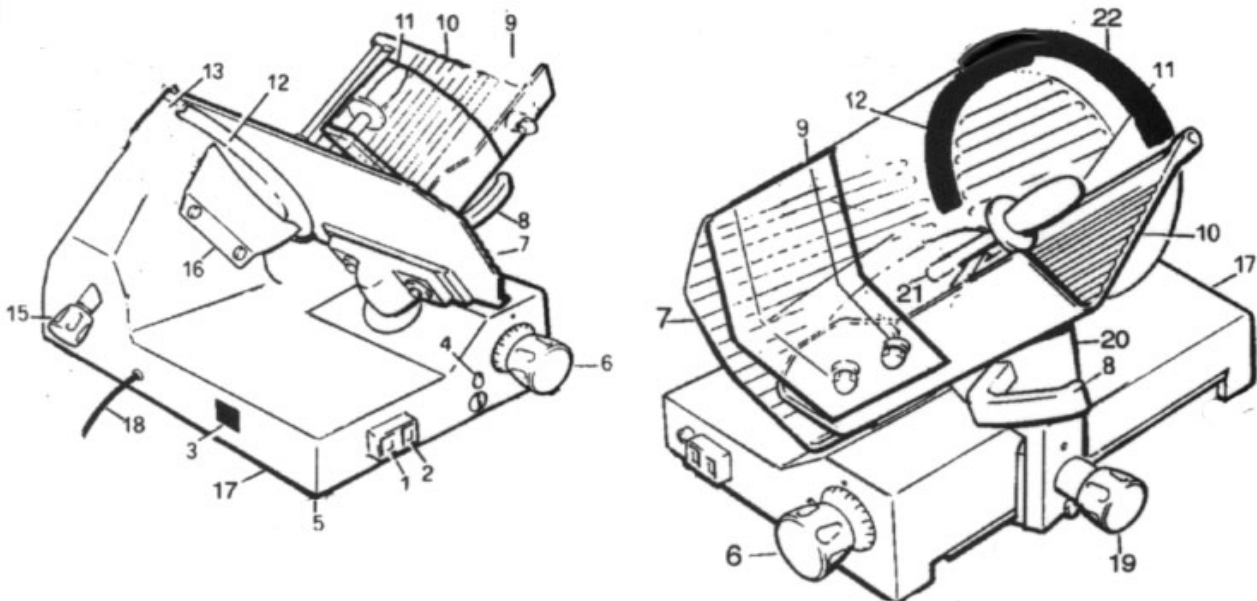


8. Une fois l'opération terminée contrôler le contenu de l'emballage et vérifier qu'il corresponde à ce qui est indiqué sur l'étiquette extérieure.

**AVERTISSEMENT:** Les composants de l'emballage (bandes en plastique, carton, mousse de polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains, ils peuvent donc être éliminés sans difficulté. Il est en tout cas conseillé d'éliminer séparément les produits (ramassage différencié) conformément aux normes en vigueur pour un recyclage approprié.

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

## 4.2 PRINCIPAUX COMPOSANTS



- |                           |                          |                        |
|---------------------------|--------------------------|------------------------|
| 1. Bouton d'arrêt         | 10. Chariot              | 19. Poignée du chariot |
| 2. Mise en marche         | 11. Poignée presse-prod. | 20. Support du chariot |
| 3. Marquage               | 12. Lame                 | 21. Presse-produit     |
| 5. Pied                   | 13. Anneau protecteur    | 22. Protection de lame |
| 6. Poignée de réglage     | 15. Bouton du tirant     |                        |
| 7. Butée                  | 16. Pare-tranche         |                        |
| 8. Poignée pousse-plateau | 17. Base                 |                        |
| 9. Protection en plexi    | 18. Câble                |                        |

## 4.3. DESCRIPTION GENERALE

La trancheuse a été conçue et réalisée conformément à la directive CEE 98/37. La machine offre à l'utilisateur:

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

La machine est essentiellement constituée d'une base supportant une lame circulaire montée en position verticale ou inclinée, actionnée par un moteur électrique, ayant pour fonction de couper en tranches les produits alimentaires, et d'un chariot coulissant sur glissières, placées sous ladite base, qui supporte à son tour un plateau porte-produit, parallèlement au fil de la lame.

L'épaisseur de la tranche est réglable grâce à une plaque épaisseurmètre placée devant la lame; cette plaque, sur laquelle s'appuie le produit à couper, peut être déplacée

transversalement par rapport à la lame d'une valeur correspondant à l'épaisseur désirée de la tranche.

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

La mise en route et l'arrêt s'effectuent par deux boutons-poussoirs placés devant l'opérateur et facilement identifiables par leur position et leur couleur; le fonctionnement de la machine est signalé par un indicateur lumineux. Ce système de commande empêche des mises en route accidentelles de la machine après une éventuelle interruption du circuit électrique d'alimentation; cela signifie que la trancheuse peut être remise en route seulement intentionnellement.

La machine est dotée d'une affûteuse construite pour un maximum de simplicité d'emploi et de sécurité.

Le plateau porte-produit, les protections transparentes, l'affûteuse et la protection de la lame peuvent être enlevés pour le nettoyage.

#### **4.3.1. Dispositifs de sécurité**

Les dispositifs de sécurité mécaniques adoptés sont les suivants:

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

Les dispositifs de sécurité électriques sont les suivants:

- \* Mise en route avec boutons- poussoirs de marche et arrêt avec un circuit de commande en basse tension qui requiert en outre l'opération volontaire de remise en route de la machine en cas d'interruption de l'alimentation électrique;
- \* Micro-interrupteur de sécurité sur le circuit auxiliaire de commande en basse tension qui exclut toute possibilité d'actionnement du moteur électrique lorsque la protection de la lame est enlevée.

#### **4.3.2. Risques résiduels**

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

**Pendant les opérations de nettoyage de la lame et d'affûtage, opérer avec beaucoup d'attention, sans distraction.**

**Il est conseillé d'utiliser des gants de protection.**



## **5. INSTALLATION**

### **5.1. INSTALLATION DE LA MACHINE**

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

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

### **5.2. DESCRIPTION DES COMMANDES**

#### **5.2.1. Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche**

On peut régler l'épaisseur de la tranche en tournant la poignée (4) à échelle graduée dans le sens antihoraire. Plage de réglage: voir le paragraphe 3.2.

### **5.3. BRANCHEMENT ELECTRIQUE**

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

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

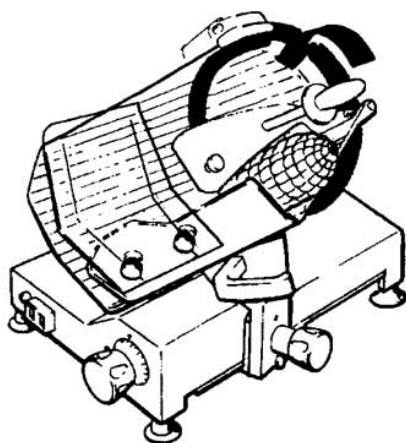
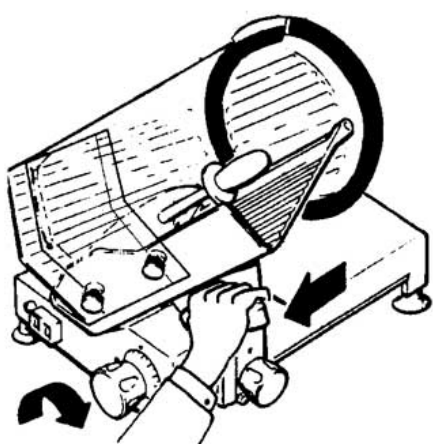
**Avant d'effectuer le raccordement vérifier que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique concordent avec celles indiquées sur la plaque des données de la machine.**

## 6. EMPLOI DE LA TRANCHEUSE

### 6.1. CHARGEMENT DU PRODUIT SUR LE PLATEAU ET COUPE

#### TRANCHEUSES A GRAVITÉ A2550/A3050/A3550

1. Contrôler que la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche soit placée sur le "0".
2. Reculer complètement le chariot (vers l'opérateur) en position de chargement.
3. Soulever le presse-produit et le mettre en position de repos.



4. Poser le produit à trancher sur le plateau contre la paroi côté opérateur. Par son propre poids le produit appuiera contre la plaque épaisseurmètre. Bloquer avec le presse-produit en exerçant une légère pression.

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

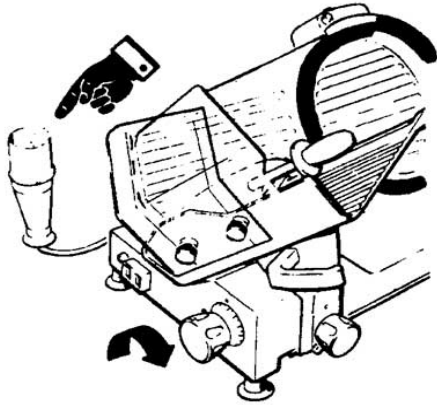
6. Quand le poids du produit ou ses dimensions ne permettent plus d'effectuer une coupe satisfaisante par le seul effet du poids, utiliser la poignée du presseproduit.

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

## 6.2. NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

### 6.2.1. Généralités

Les machines doivent être soigneusement nettoyées au moins une fois par jour; si nécessaire plus souvent. Après une période plus ou moins longue d'inactivité elles doivent être nettoyées aussi avant l'usage.



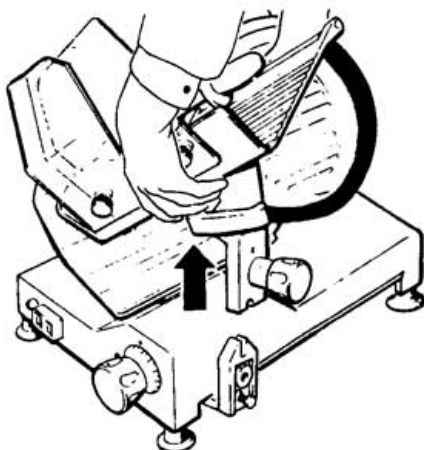
### 6.2.2. Démontage de la machine pour le nettoyage

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



### Démontage du plateau porte-produit

1. Mettre la poignée de réglage de l'épaisseur à „0”
2. Tirer le chariot vers l'opérateur;
3. Tourner la poignée de blocage complètement dans le sens antihoraire, en maintenant le support au fond de la course, jusqu'à constater l'intervention du dispositif de sécurité de blocage de la plaque épaisseurmètre.

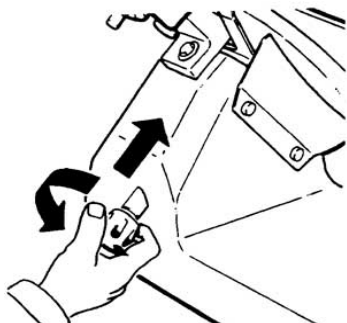


**AVERTISSEMENT:** Pour effectuer correctement l'opération il peut être nécessaire d'agir en même temps aussi sur la poignée de réglage de l'épaisseur en la portant 1-2 mm au-delà de la position "0".

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

## Démontage de la protection de la lame

1. Dévisser complètement (sens de rotation antihoraire) le bouton du tirant de blocage de la protection de la lame;
2. Si la protection de la lame est bloquée exercer une pression sur le bouton du tirant pour la faire bouger. Extraire le tirant et ôter la protection de la lame en utilisant le bouton prévu à cet effet.



## Démontage du pare-tranche

1. Desserrer et ôter les deux vis de fixation à tête moletée.
2. Ôter le pare-tranche.

## 6.2.3. Nettoyage du corps de la machine et des parties qui ont été enlevées

### Produits à utiliser

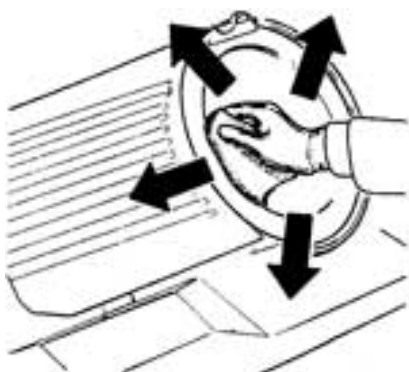
Utiliser exclusivement de l'eau chaude et du détergent moussant biodégradable avec pH 7-8, et à une température de travail non inférieure à 30°C, en employant un tissu éponge doux et une brosse en nylon semi-dure pour les zones pointues du plateau et du presse-produit.

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

Rincer exclusivement à l'eau chaude abondante et sécher avec des linges doux et/ou des tissus éponge.

## Nettoyage de la lame

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



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

### **Nettoyage de l'anneau de sûreté**

Faire passer un linge humide entre la lame et l'anneau de sûreté.

### **Nettoyage du corps de la machine**

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

### **Nettoyage de l'affûteuse**

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

### **Nettoyage des composants contenus dans la base**

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

## **6.2.5. Remontage de la trancheuse**

### **Remontage du pare-tranches**

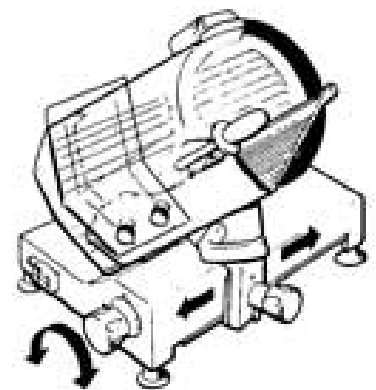
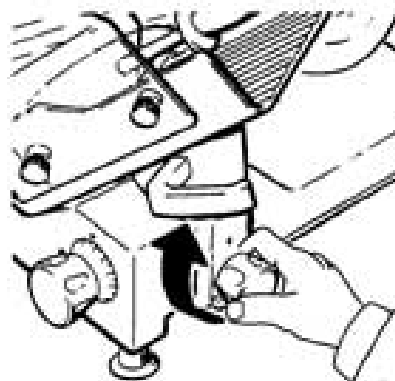
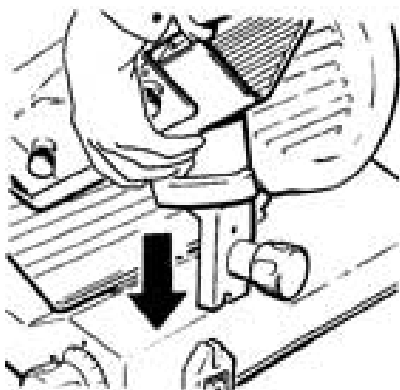
1. Placer le pare-tranches soigneusement dans son siège comme indiqué sur la figure;
2. Insérer et serrer à fond les deux vis de blocage à tête moletée.

### **Remontage de la protection de la lame**

1. Remonter la protection de la lame comme indiqué sur la figure en s'assurant que l'embrayage à section soit correctement dans son siège.
2. Insérer le tirant de blocage et visser à fond.

### **Remontage du chariot**

1. Insérer le groupe complet sur la machine comme indiqué sur la figure;
2. Visser à fond la poignée de blocage;
3. Contrôler que le chariot coulisse librement;
4. Vérifier le bon fonctionnement du régulateur d'épaisseur de la tranche.



## 7. ENTRETIEN ET REPARATION

### 7.1. GENERALITES

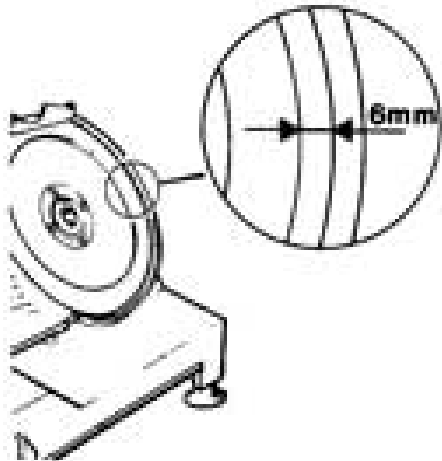
**Les opérations d'entretien permises à l'opérateur sont les suivantes:**

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

**Les opérations d'entretien à confier exclusivement à un personnel autorisé par le constructeur sont les suivantes: -**

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

### 7.2. AFFUTAGE DE LA LAME

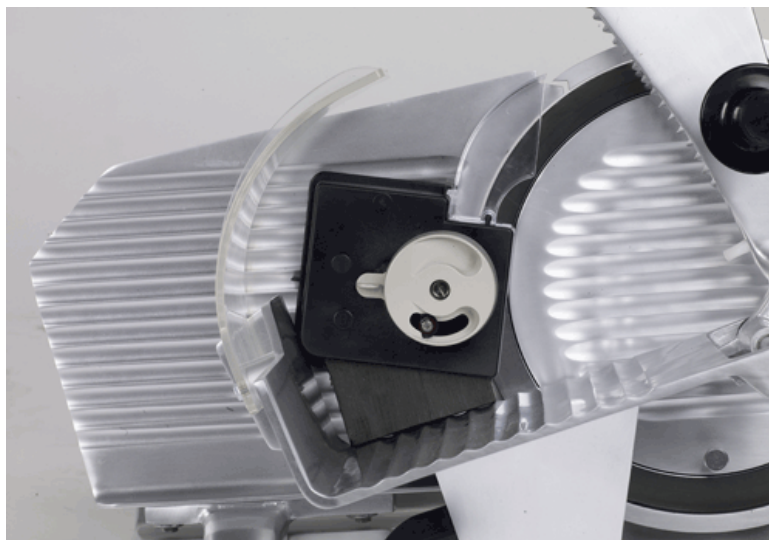


**ATTENTION: l'affûtage de la lame peut être effectué tant que la distance entre le fil de la lame et le bord interne de la protection ne dépasse pas les 6 mm correspondant à une diminution d'environ 10 mm sur la valeur dimensionnelle du diamètre d'origine. Au-delà de cette valeur il est OBLIGATOIRE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

### 7.2.1. Utilisation de l'affûteur 17/30

L'opération d'affûtage est à effectuer après avoir soigneusement nettoyé la lame de la trancheuse.

1. Régler l'appareil à affûter sur „0”.
2. Tourner le disque de réglage de la trancheuse sur la plus grande épaisseur de coupe.
3. Poser l'appareil à affûter sur le chariot de telle façon que la partie proéminente se trouve dans la fente entre la plaque de butée et le chariot.
4. Faire avancer le chariot avec l'appareil à affûter en direction du couteau jusqu'à ce que la fleche se trouve en face du tranchant.
5. Tourner la disque de réglage de la trancheuse jusqu'à ce que l'appareil à affûter soit coincé entre la plaque d'appui et le chariot.
6. Régler l'appareil à affûter sur "1" (aiguiser) et enclencher la trancheuse. L'affûtage commence. Sa durée depend de l'état du couteau.
7. Si un morfil s'est formé sur le tranchant du couteau metre le disque de réglage sur "2" (affilage) et laisser tourner quelques tours jusqu'à la disparition du morfil.
8. Après l'affilage metre la machine hors circuit, metre le disque de réglage à "0", ouvrir la butée et retirer le chariot. Eliminer soigneusement la poussière de meulage de la machine.
9. L'appareil contient une Pierre de rechange.



## 8. RECHERCHE ET ELIMINATION DES PANNES

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

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

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



# **INDICE DEL CONTENUTO**

## **1. INTRODUZIONE**

- 1.1. Scopo del manuale
- 1.2. Conservazione del manuale
- 1.3. Destinazione d'uso delle macchine

## **2. GENERALITÀ**

- 2.1. Limiti di impiego delle macchine, norme di sicurezza
- 2.2. Garanzia e responsabilità del costruttore
- 2.3. Obblighi dell'utilizzatore
- 2.4. Marcature – Targhe
- 2.5. CE Dichiarazione di conformità

## **3. CARATTERISTICHE TECNICHE**

- 3.1. Dimensioni d'ingombro
- 3.2. Dati tecnici principali
- 3.3. Corredo di fornitura ed accessori
- 3.4. Prodotti che si possono affettare
- 3.5. Prodotti che non si possono affettare

## **4. DESCRIZIONE**

- 4.1. Apertura dell'imballo .
- 4.2. Componenti principali
- 4.3. Descrizione generale

## **5. INSTALLAZIONE**

- 5.1. Installazione della macchina
- 5.2. Descrizione dei comandi
- 5.3. Allacciamento elettrico

## **6. USO DELL'AFFETTATRICE**

- 6.1. Caricamento della merce sul piatto e taglio
- 6.2. Pulizia dell'affettatrice

## **7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE**

- 7.1. Generalità
- 7.2. Affilatura della lama

## **8. RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI**

## **9. DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE**

## **INTRODUZIONE**

Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione l'affettatrice, di leggere attentamente questo manuale. Le macchine descritte in questo manuale sono costruite in accordo alle direttive 98/37/CEE - 73/23/CEE - 89/336/CEE e alla normativa europea EN 1974: Affettatrici - Specifiche di igiene e sicurezza. Ci consideriamo comunque a completa disposizione per chiarire ogni dubbio che dovesse sorgere durante l'utilizzo delle macchine; per fornire informazioni ulteriori e considerare proposte di miglioramento di questo manuale in modo da renderlo sempre più rispondente alle esigenze per le quali è stato preparato.

Il manuale è suddiviso in paragrafi numerati progressivamente; ciascun paragrafo inoltre, se fa riferimento ad una procedura, può contenere dei punti anch'essi numerati progressivamente che indicano le frequenze operative. In caso di dubbi sul contenuto e per ogni chiarimento contattare il costruttore o il servizio di assistenza tecnica autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento che vi interessa.

## **1. INTRODUZIONE**

### **1.1 SCOPO DEL MANUALE**

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione delle macchine affettatrici per uso alimentare, con lama circolare, modelli Æ 220, Æ 250, Æ 275, Æ 300 mm. Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo delle macchine.

### **1.2. CONSERVAZIONE DEL MANUALE**

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso ed alla manutenzione delle macchine che provvederà alla sua conservazione in luogo protetto ed asciutto sempre disponibile per la consultazione. Si consiglia di tenere un'eventuale copia in archivio.

In caso di scambio di informazioni con il costruttore, o con personale di assistenza da questi autorizzato, fare riferimento ai dati di targa ed al numero di matricola delle macchine. Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina ed in caso di necessità (es.: danneggiamento che ne comprometta anche parzialmente la consultazione, ecc.) l'utente è tenuto all'acquisizione di una nuova copia da richiedere esclusivamente al costruttore.

In caso di cessione della macchina l'utente è invitato a segnalare al costruttore l'indirizzo del nuovo proprietario.

NOTA: I termini Anteriore, Posteriore, Destra e Sinistra utilizzati in questo manuale si riferiscono alla macchina vista dal lato operatore nelle normali condizioni d'impiego.

### **1.3. DESTINAZIONE D'USO DELLE MACCHINE**

La destinazione d'uso e le configurazioni previste delle macchine sono le uniche ammesse dal costruttore; non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le indicazioni fornite. La destinazione d'uso indicata è valida solo per macchine in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

Le macchine sono destinate solo al taglio di prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente manuale. Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non addestrato, modifiche e/o riparazioni effettuate in proprio o da personale non autorizzato, utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifici per il modello di macchina.

**In caso di dubbi sul contenuto del manuale o per chiarimenti contattare immediatamente il costruttore o un servizio di assistenza tecnica autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento che vi interessa.**

## **2. GENERALITA'**

### **2.1. LIMITE D'IMPIEGO DELLA MACCHINA, NORME DI SICUREZZA**

La macchina è stata progettata e realizzata per affettare prodotti alimentari, con un servizio continuo, del tipo e nei limiti dimensionali indicati ai paragrafi 3.2, 3.4 e 3.5.

#### **2.1.1. Condizioni ambientali d'impiego della macchina**

- Temperatura da -5°C a +40°C
- Umidità max. 95%

#### **2.1.2. Norme generali di sicurezza**

L'affettatrice deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questa pubblicazione. In qualità di operatore sono ammesse unicamente persone di età superiore ai 18 anni, in perfette condizioni psico-fisiche di provata attitudine e capacità e provviste delle cognizioni necessarie per la manovra e la normale manutenzione di semplici componenti meccanici ed elettrici.

Per un migliore uso rispettare le seguenti indicazioni:

- Installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo 'Installazione';
- Installare la macchina in luogo al di fuori della portata di personale estraneo alle operazioni relative all'impiego e soprattutto di minori;
- Utilizzare la macchina con grande concentrazione, non distrarsi durante l'uso;
- Evitare l'uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale.
- Non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte;
- Non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto;
- Non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente;
- Non rimuovere le protezioni trasparenti e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche;

- Affettare unicamente i prodotti consentiti; non tentare alcuna prova di taglio con prodotti di tipo proibito;
- Mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona di lavoro tutt'intorno alla macchina e il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti;
- Non utilizzare la macchina come superficie d'appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio;
- Non usare l'affettatrice quando a seguito di normale usura la distanza tra il filo della lama e l'anello para lama ha superato i 6 mm (vedere il parag. 7.2);
- Non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo 'volante', a mezzo di cavi provvisori o non isolati;
- Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sul corpo macchine, sostituirlo prontamente quando necessario rivolgendosi per l'intervento a personale qualificato;
- Arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti;
- Prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;
- Utilizzare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e di manutenzione;
- Porre e rimuovere la merce da affettare sul piatto scorrevole solo con il carrello completamente represso e con la manopola regolazione spessore posizionata sullo '0';
- Per il movimento del piatto portamerce durante l'operazione di taglio usare esclusivamente la maniglia di manovra posta sul braccio o impugnatura del pressamerce;
- Non è ammesso l'uso di accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore a corredo della macchina;
- Per ogni intervento di manutenzione straordinario (sostituzione mole, lama, ecc.) rivolgersi al costruttore o a personale qualificato ed autorizzato.

## **2.2 GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE**

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine a servizio cui sono destinata è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

- Inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- Uso da parte di personale non addestrato;
- Uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di Installazione;
- Modifiche e/o riparazioni effettuate sulla macchina non autorizzate;
- Utilizzo di accessori e ricambi non originali;
- Eventi eccezionali.

La cessione della macchina fa automaticamente decadere la responsabilità del costruttore relativamente alla macchina in oggetto fatto salvo quanto concerne il rispetto della direttiva EWG 98/37 (responsabilità del prodotto per eventuali difetti di costruzione).

### 2.3. OBBLIGHI DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore per poter usufruire della garanzia fornita dal costruttore deve osservare scrupolosamente le

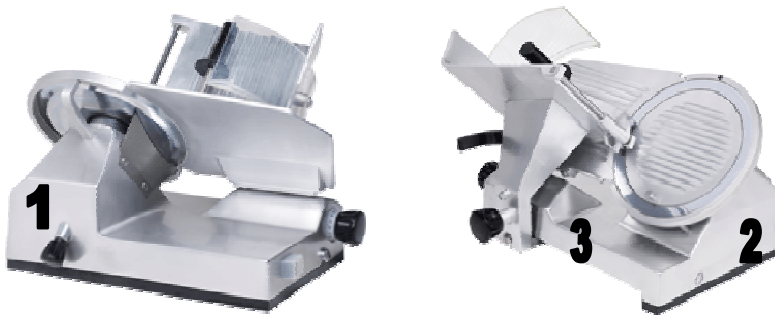
prescrizioni indicate nel presente manuale ed in particolare:

- operare sempre nei limiti di impiego della macchina;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- adibire all'uso della macchina personale di capacità ed attitudini adeguate.

### 2.4. MARCATURE - TARGHE

Sulla macchina è posta la seguente targa:

1. targa di identificazione costruttore
2. dati tecnici e marcatura
3. No seriale



## 2.5. CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITA



### Declaration de conformité

Par la présente, nous déclarons sous notre propre responsabilité que le type de machine mentionné ci-dessous:

**Modèle: A2550 / A3050 / A3550**

Trancheuse à jambon

correspond - dans la version que nous avons livrée - aux dispositions

- EG-Maschinenrichtlinie 98/37/EWG
- Niederspannungsrichtlinie 73/23EWG
- EMV-Richtlinie 89/336/EWG Reg. 1935/2004

Spécifications techniques allemandes employées:

- DIN EN 1974 : 1998
- CEI EN 60335-2-14/A2:2000

Toute modification de la machine faite sans accord préalable annule cette déclaration.

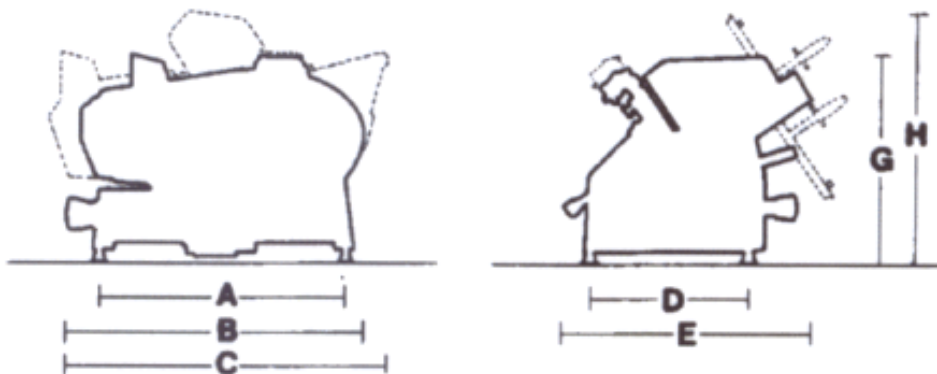


Walter Hofmann AG  
Industriestrasse 30  
4912 AARWANGEN

Andreas Hofmann

### 3. CARATTERISTICHE TECNICHE

#### 3.1. DIMENSIONI D'INGOMBRO



#### 3.2 DIMENSIONI

	<b>A 2550</b>	<b>A 3050</b>	<b>A 3550</b>
<b>A mm</b>	455	525	525
<b>B mm</b>	545	615	675
<b>C mm</b>	595	640	685
<b>D mm</b>	295	357	357
<b>E mm</b>	445	525	550
<b>G mm</b>	425	475	505
<b>H mm</b>	530	630	690
<b>Messergrösse</b>	250 mm	300 mm	350 mm
<b>Schnittlänge</b>	230	270	260
<b>Schnitthöhe</b>	190	210	240
<b>Schnittgut Rund</b>	170	200	230
<b>Schneidedicke</b>	0-12	0-14	0-14
<b>Gewicht</b>	18kg	29kg	31kg
<b>Motorenleistung</b>	350 Watt	350 Watt	350 Watt
<b>Stromspannung</b>	230 Volt	230 Volt	230 Volt

### 3.3. CORREDO DI FORNITURA ED ACCESSORI

Se non altrimenti richiesto sono forniti a corredo della macchina i seguenti documenti ed accessori:

- manuale istruzioni per l'uso e la manutenzione;
- certificato garanzia;
- affilatoio

### 3.4. PRODOTTI CHE SI POSSONO AFFETTARE

**I prodotti che possono essere affettati sono i seguenti:**

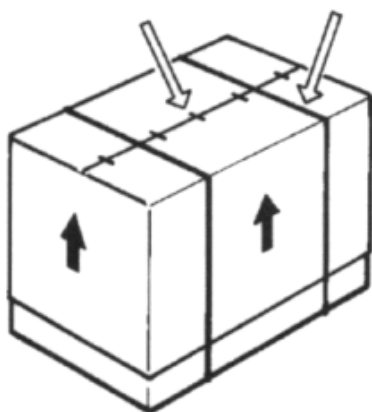
- tutti i tipi di salumi (cotti, crudi, affumicati)
- carni senza ossa (cotte o crude ad una temperatura non inferiore ai +3 °C)
- pane e formaggi (ovviamente del tipo affettabile quali gruviera, fontine, ecc.).

### 3.5. PRODOTTI CHE NON SI POSSONO AFFETTARE

**I prodotti che non si possono affettare** perchè possono provocare danni a cose e a persone sono i seguenti:

- prodotti alimentari surgelati
- prodotti alimentari con ossa (carne e pesce)
- verdure
- ogni altro prodotto non destinato all'uso alimentare.

## 4. DESCRIZIONE



#### 4.1. APERTURA DELL'IMBALLO

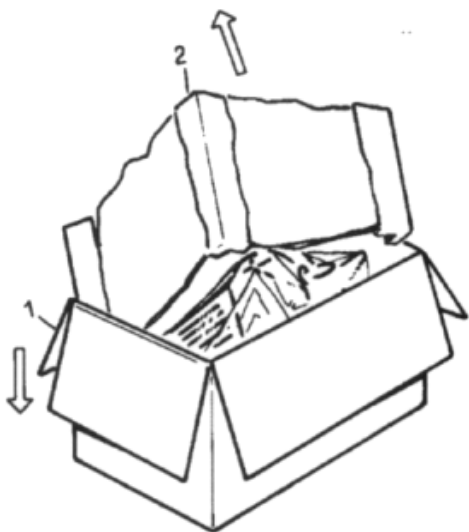
Verificare che alla consegna l'imballo sia integro; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere o l'agente di zona. Per togliere la macchina dall'imballo operare nel modo seguente:

1. Tagliare e rimuovere le reggette plastiche;
2. Rimuovere i punti metallici del coperchio superiore;



3. Aprire la scatola e recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione posto sopra la protezione di poliuretano;



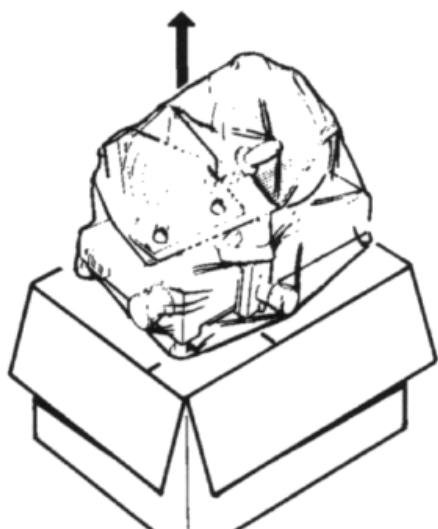


4. Continuare nelle operazioni seguendo le indicazioni contenute nel manuale;  
5. Spingere verso il basso la scatola di cartone superiore (1) agendo sulle falde in modo da agevolare l'operazione successiva di rimozione della protezione in poliuretano e degli angolari di rinforzo (2);

6. Rimuovere la protezione suddetta e gli angolari di rinforzo;

7. Sollevare ed estrarre la macchina ancora avvolta in un foglio di polietilene trasparente;

**ATTENZIONE:** Sollevare la macchina in due persone tenendo conto che il peso maggiore è dalla parte della lama.

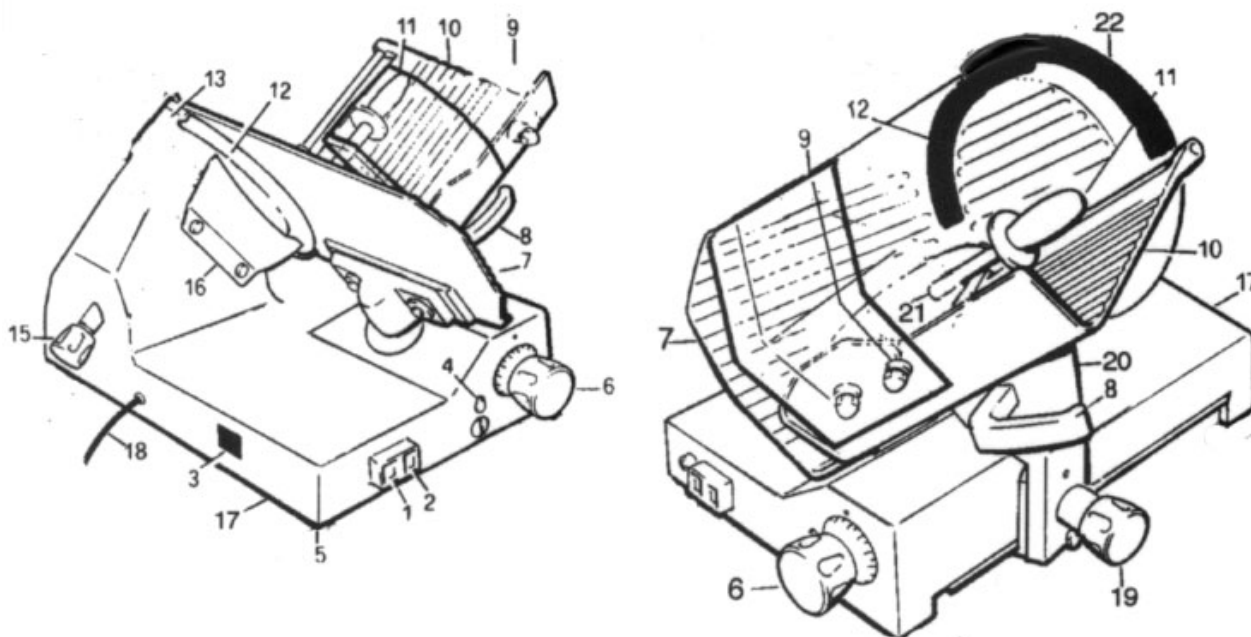


8. Conclusa l'operazione controllare il contenuto dell'imballo e verificare che corrisponda a quanto indicato sull'etichetta esterna.

**AVVERTENZA:** I componenti dell'imballo (regge in plastica, cartoni, schiuma poliuretana) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani quindi possono essere smaltiti senza alcuna difficoltà. Si consiglia comunque di smaltire separatamente i prodotti (raccolta differenziata) in conformità alle normative vigenti per un adeguato riciclaggio.

**NON DISPERDERE I PRODOTTI DELL'IMBALLO NELL'AMBIENTE!**

## 4.2. COMPONENTI PRINCIPALI



- |                                 |                           |                       |
|---------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| 1. pulsante di arresto          | 10. piatto portamerce     | 19. bloccaggio piatto |
| 2. pulsante di avviamento       | 11. maniglia pressamerce  | 20. supporto piatto   |
| 3. targhetta di identificazione | 12. lama                  | 21. pressamerce       |
| 5. piedino                      | 13. paralama              | 22. coprilama         |
| 6. regolazione spessore fetta   | 15. tirante coprilama     |                       |
| 7. piastra spessimetro          | 16. parafetta             |                       |
| 8. maniglia spingipiatto        | 17. basamento             |                       |
| 9. protezione di sicurezza      | 18. cavo di alimentazione |                       |

## 4.3. DESCRIZIONE GENERALE

L'affettatrice è stata progettata e realizzata in conformità alla direttiva CEE 98/37.

La macchina offre all'utilizzatore:

- la massima sicurezza nell'uso, durante le operazioni di pulizia e di ordinaria manutenzione;
- la massima igiene ottenuta utilizzando materiali inossidabili o comunque adeguatamente protetti contro l'ossidazione unitamente ad una attenta progettazione di tutte quelle parti che possono venire a contatto con gli alimenti;
- la massima precisione di taglio e capacità unitamente a robustezza e affidabilità della struttura;
- la possibilità di poter lavorare in modo continuo.

La macchina è essenzialmente costituita da un basamento che supporta una lama circolare montata in posizione verticale o inclinata, azionata da un motore elettrico, che ha la funzione di affettare prodotti alimentari e da un carrello scorrevole su guide, poste sotto il suddetto basamento, che supporta a sua volta un piatto portamerce, parallelamente al filo della lama.

Il piatto portamerce, che nei modelli verticali è costituito da un piatto e da un sovrappiatto scorrevole, è inoltre dotato di un opportuno dispositivo autobloccante per mantenere fermo il prodotto nella posizione voluta durante le operazioni di taglio (pressamerce). Lo spessore della fetta è regolabile grazie ad una piastra spessimetro posta anteriormente alla lama; tale piastra, sulla quale appoggia il prodotto da tagliare, può essere spostata trasversalmente rispetto alla lama di un valore corrispondente allo spessore desiderato della fetta.

Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega leggera d'alluminio e magnesio Peraluman 3, lucidata ed ossidata anodicamente, in acciaio inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare in rispetto delle normative igienico sanitarie vigenti così da ottenere un prodotto robusto nella struttura, affidabile, facile da pulire ed inalterabile nel tempo.

Avviamento ed arresto si effettuano con due pulsanti posti anteriormente all'operatore e facilmente identificabili nella posizione e nel colore; il funzionamento della macchina è segnalato da un indicatore luminoso. Tale sistema di comando impedisce avviamenti accidentali della macchina dopo possibile interruzione del circuito elettrico di alimentazione; ciò significa che l'affettatrice può essere riavviata solo intenzionalmente. La macchina è dotata di un affilatoio costruito per la massima semplicità d'uso e sicurezza.

Piatto portamerce, protezioni trasparenti, affilatoio e coprilama possono essere rimossi per la pulizia.

#### **4.3.1. Sicurezza**

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:

- Anello di sicurezza attorno alla lama inamovibile (paralama);
- Piatto portamerce asportabile solo con la manopola di regolazione piastra spessimetro in posizione di 'zero' e con carrello posizionato a fondo corsa lato operatore. Una volta rimosso il braccio completo di piatto portamerce la piastra spessimetro rimane bloccata nella posizione suddetta;
- Serie di protezioni in alluminio e materiale plastico trasparente sul piatto portamerce;

Le sicurezze elettriche adottate sono le seguenti:

- Avviamento con pulsanti marcia ed arresto con un circuito di comando in bassa tensione che richiede inoltre l'operazione volontaria di riavviamento della macchina in caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica;
- Microinterruttore di sicurezza sul circuito ausiliario in bassa tensione di comando che esclude ogni possibilità di azionamento del motore elettrico con coprilama rimosso.

#### **4.3.2. Rischi residui**

**ATTENZIONE:** L'anello di sicurezza attorno alla lama è realizzato in conformità alla norma europea EN 1974: 1998 ma, nella zona di affilatura, la suddetta protezione non elimina totalmente il rischio di taglio.

**Durante le operazioni di pulizia lama ed affilatura operare con grande attenzione, non distrarsi.**

**Si consiglia l'uso di guanti di protezione.**

## **5 INSTALLAZIONE**

### **5.1. INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA**

Installare la macchina su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sostenere il peso della macchina stessa più la merce da affettare; fare riferimento al paragrafo 3.1.

**AVVERTENZA:** Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto ed al caricamento della merce da affettare sul piatto stesso.

### **5.2. DESCRIZIONE COMANDI**

#### **5.2.1. Manopola regolazione spessore fetta**

Lo spessore della fetta è regolabile ruotando la manopola (4) con scala graduata in senso antiorario. Campo di regolazione: vedere il paragrafo 3.2

### **5.3. ALLACCIAMENTO ELETTRICO**

La macchina deve essere installata nelle immediate vicinanze di una presa a norme CEE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti provvisto di:

- protezione magneto-termica;
- interruttore automatico differenziale;
- impianto di messa a terra.

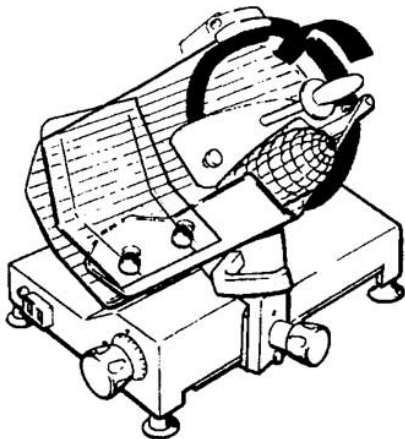
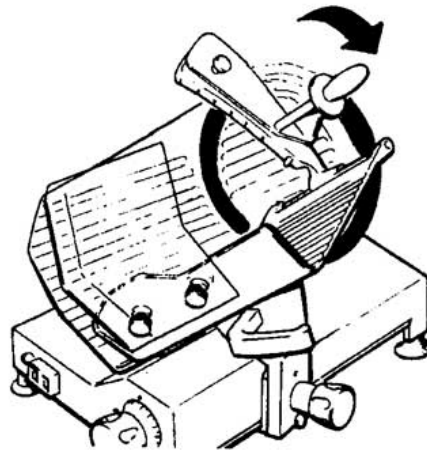
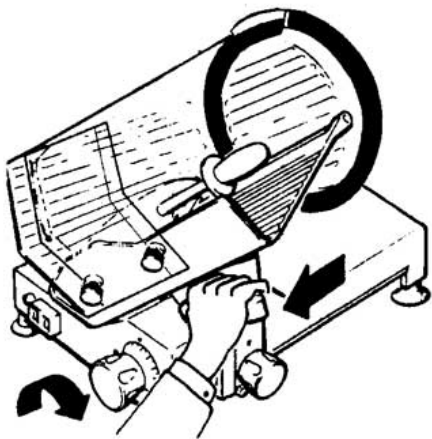
**Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.**

## 6. USO DELL'AFFETTATRICE

### 6.1 CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO

#### AFFETTATRICI A GRAVITÀ A2550/A3050/A3550

1. Controllare che la manopola di regolazione spessore fette sia posizionata sullo '0';
2. Arretrare completamente il carrello (verso l'operatore) in posizione di carico.
3. Sollevare il pressamerce e porlo in posizione di riposo;



4. Appoggiare la merce da affettare sul piatto a ridosso della parete lato operatore. La merce premerà contro la piastra spessimetro per il proprio peso. Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione;

5. Regolare lo spessore della fetta. Azionare la lama premendo il pulsante verde. Impugnare la maniglia fissata al braccio portapiatto ed iniziare il movimento alternativo di taglio;

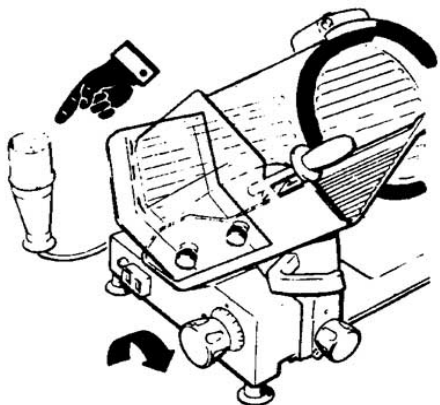
6. Quando il peso della merce e le dimensioni non consentiranno più di effettuare un taglio soddisfacente per il solo effetto gravità utilizzare l'impugnatura del pressamerce;

7. Al termine delle operazioni di taglio riportare a '0' la manopola regolazione spessore ed arretrare il carrello. Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante rosso.

## 6.2. PULIZIA DELL'AFFETTATRICE

### 6.2.1. Generalità

Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza. Dopo un periodo più o meno lungo di inattività devono essere pulite anche prima dell'utilizzo.



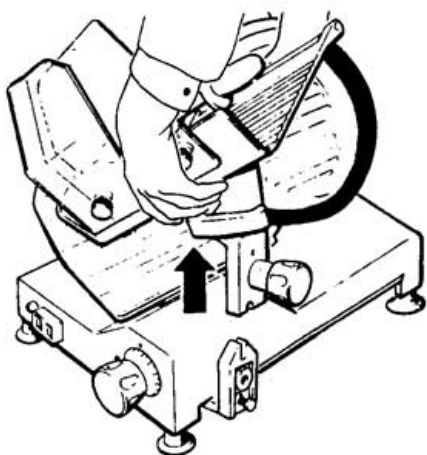
### 6.2.2. Smontaggio della macchina per pulizia

1. Scollegare la spina della rete di alimentazione elettrica;
2. Portare a '0' la manopola di regolazione della piastra spessimetro;
3. Rimuovere i vari componenti come descritto ai paragrafi seguenti.



### Smontaggio del piatto portamerce

1. Con la manopola di regolazione piastra spessimetro sullo '0' arretrare il supporto portapiatto completamente sino a fondo corsa verso l'operatore;
2. Ruotare la manopola di bloccaggio in senso antiorario, completamente, mantenendo il supporto a fondo corsa, sino ad avvertire l'intervento del dispositivo di sicurezza di blocco della piastra spessimetro.

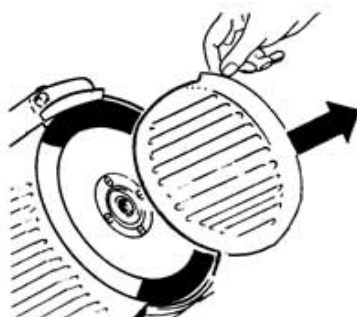
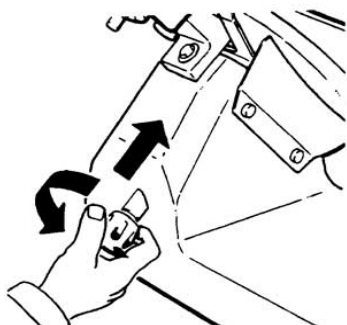


**AVVERTENZA:** Per eseguire correttamente l'operazione può essere necessario agire contemporaneamente anche sulla manopola regolazione spessore portandola 1-2 mm. oltre la posizione di '0'.

3. Estrarre il gruppo completo tirandolo verso l'alto.

## Smontaggio del coprilama

1. Svitare completamente (senso di rotazione antiorario) il pomolo del tirante bloccaggio coprilama;
2. Se il coprilama risulta bloccato esercitare una pressione sul pomolo del tirante per smuoverlo. Estrarre il tirante e rimuovere il coprilama utilizzando l'apposito pomello.



## Smontaggio del parafetta

1. Allentare e rimuovere le due viti di fissaggio con testa zigrinata;
2. Rimuovere il parafetta.

## 6.2.3. Pulizia del corpo macchina e delle parti rimosse

### Prodotti da utilizzare

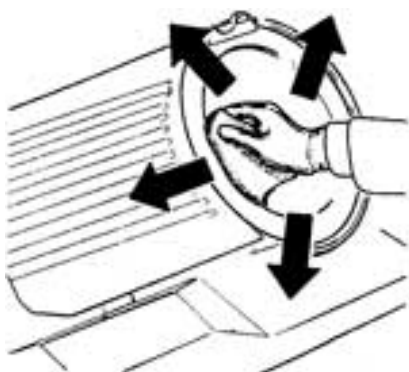
Utilizzare esclusivamente acqua calda e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con PH 7-8, ad una temperatura di lavoro non inferiore ai 30 °C impiegando un panno morbido, spugnoso e uno spazzolino di nylon semirigido per le zone del piatto e del pressamerce appuntito.

**ATTENZIONE: Per le operazioni di pulizia delle aree appuntite dei piatti, dei pressamerce e della lama si consiglia inoltre l'uso di guanti di protezione.**

Risciacquare esclusivamente con abbondante acqua calda pulita ed asciugare con panni morbidi e o tessuti spugnosi.

### Pulizia della lama

**ATTENZIONE: Utilizzare guanti di protezione ed eseguire l'operazione con grande attenzione, senza distrarsi. PERICOLO DI TAGLIO!!**



1. Premere un panno umido sulla superficie della lama e spostarlo lentamente dal centro verso l'esterno, come in figura, sul lato corpilama e sul lato opposto;
2. Asciugare, nello stesso modo, utilizzando un panno asciutto.

### **Pulizia dell'anello di sicurezza**

Fare passare un panno umido tra la lama e l'anello di sicurezza come in figura;

### **Pulizia del corpo macchina**

Pulire il corpo macchina con un panno umido o una spugna risciacquando frequentemente con acqua calda. Asciugare con cura.

### **Pulizia dell'affilatoio**

Pulire il corpo con un panno umido e le mole con uno spazzolino di nylon semirigido.

### **Pulizia die componenti contenuti nel basamento**

I particolari contenuti nel basamento non necessitano di particolare pulizia; è sufficiente procedere saltuariamente all'eliminazione di residui di polvere che possono accumularsi nelle zone di fine corsa del carrello e della regolazione piastra spessimetro.

## **6.2.5. Rimontaggio dell'affettatrice**

### **Rimontaggio parafetta**

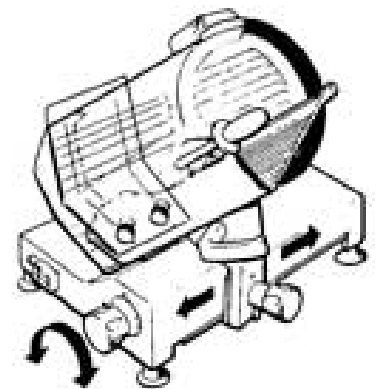
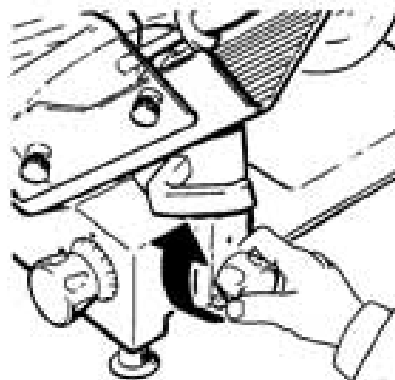
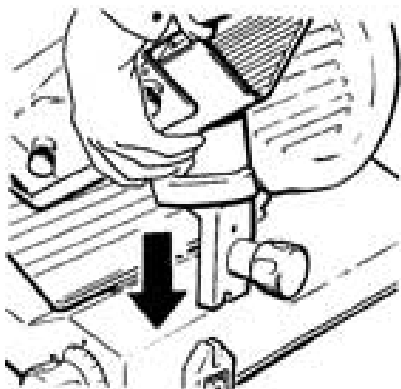
1. Posizionare accuratamente in sede come in figura il parafette;
2. Inserire e stringere a fondo le due viti di bloccaggio con testa zigrinata.

### **Rimontaggio del coprilama**

1. Rimontare il coprilama come in figura assicurandosi che l'innesto impegni correttamente la propria sede;
2. Inserire il tirante di bloccaggio ed avvitare completamente.

### **Rimontaggio del piatto portamerce**

1. Inserire il gruppo completo sul carrello come in figura;
2. Avvitare a fondo la manopola di bloccaggio;
3. Controllare che il carrello scorra liberamente;
4. Controllare il corretto funzionamento del regolatore spessore fetta.





## 7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

### 7.1. GENERALITÀ

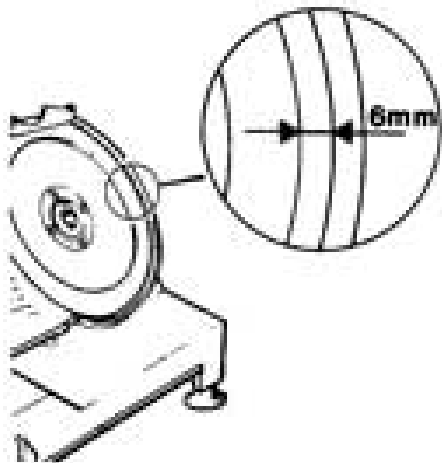
**Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:**

- Affilatura lama, periodicamente; Periodicità e durata dell'affilatura dipendono ovviamente dall'utilizzo dell'apparecchiatura (tempi di lavoro e tipo di prodotto lavorato).
- Lubrificazione guide scorrimento carrello, settimanalmente;
- Lubrificazione asta/e scorrimento piatto e pressamerce, settimanalmente.
- Verifica delle condizioni cavo elettrico di alimentazione e pressacavo sul basamento macchina, periodicamente.

**Gli interventi di manutenzione da affidare esclusivamente a personale autorizzato dal costruttore sono i seguenti:**

- Sostituzione della lama;
- Sostituzione delle mole dell'affilatoio;
- Sostituzione della cinghia del motore;
- Sostituzione di componenti dell'impianto elettrico sottobasamento;
- Riparazione parti strutturali, riparazione e/o sostituzioni di componenti sotto basamento.

### 7.2 AFFILATURA LAMA



**ATTENZIONE:** L'affilatura della lama può essere eseguita sino a quando la distanza tra il filo della lama stessa ed il bordo interno della protezione non supera i 6 mm corrispondente ad una diminuzione di circa 10 mm sul valore dimensionale del diametro originario. Oltre tale valore è **OBBLIGATORIO SOSTITUIRE LA LAMA** affidando l'operazione **ESCLUSIVAMENTE** a personale autorizzato dal costruttore.

## 8. RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

**AVVERTENZA:** In questo capitolo sono indicati gli inconvenienti più comuni che si verificano durante l'uso dell'affettatrice e sono indicate le operazioni necessarie per eliminarne le possibili cause.

Quando l'inconveniente persiste non insistere nella ricerca della causa ma interpellare immediatamente personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.

<b>INCONVENIENTE</b>	<b>CAUSA PROBABILE</b>	<b>RIMEDIO</b>
Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia.	Mancanza di alimentazione.	Controllare che la spina sia correttamente
Premendo il pulsante di avviamento la macchina si avvia ma non si accende l'indicatore luminoso di funzionamento.	Spia difettosa	Non utilizzare la macchina con indicatore luminoso spento. Interpellare il servizio assistenza.
La macchina si avvia ma il motore scalda notevolmente, emana cattivo odore.	Motore difettoso	Non utilizzare la macchina. Interpellare il servizio assistenza.
La macchina vibra.	Trasmissione difettosa.	Interpellare il servizio assistenza.
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto.	La lama non è affilata.	Affilare la lama.
La lama sotto sforzo rallenta o si arresta.	Cinghia allentata.	Interpellare il servizio di assistenza.
L'affilatura non è più regolare. Pulire le mole.	Mole eccessivamente sporche. Mole usurate	Sostituire le mole. Interpellare il servizio assistenza.
Il prodotto affettato è sfilacciato e di forma irregolare..	Lama non affilata	Affilare la lama
Premendo il pulsante di arresto la macchina non si ferma.	Circuito di comando difettoso.	Arrestare immediatamente la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare immediatamente l'assistenza tecnica.

## **9. DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE**

Le macchine sono costituite da:

- struttura in lega alluminio/magnesio;
- inserti e varie in acciaio inox;
- parti elettriche e cavi elettrici;
- motore elettrico;
- materiali plastici, ecc.

Se lo smontaggio e la demolizione vengono affidati a terzi ricorrere esclusivamente a ditte autorizzate allo smaltimento di suddetti materiali. Se la demolizione è eseguita in proprio è necessario separare i materiali per tipologia incaricando in seguito ditte autorizzate allo smaltimento. Attenersi comunque sempre alle normative in vigore nel Paese ove si opera.

**ATTENZIONE: In ogni caso è necessario interpellare il costruttore o personale qualificato e da questi autorizzato per la rimozione della lama circolare e successiva operazione di eliminazione del filo tagliente in modo che possa essere smaltito senza costituire pericolo.**

**NON ABBANDONARE ROTTAMI IN ZONE OVE NON SIA VIETATO L'ACCESSO (BARRIERE E CARTELLONISTICA) PERCHÉ CIÒ' COSTITUISCE GRAVE PERICOLO PER LE PERSONE, IN PARTICOLARE MINORI E PER GLI ANIMALI; TUTTE LE RESPONSABILITÀ RICADONO SUL PROPRIETARIO.**