

## 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

A 2250



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

## **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

## **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.

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- Aufschnittmaschine Hofmann, Modell A2250 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.

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 Personen 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 Schutzteile nicht entfernen;

- \* 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 benutzen;
- \* Es ist nicht zulässig, für das Aufschneiden andere als die vom Hersteller für die Ausattung 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.

### 2.3. PFLICHTEN DES BENUTZERS

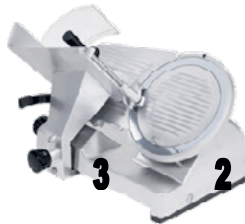
Um die vom Hersteller gebotene Garantie nutzen zu können, muss der Benutzer genau die in diesem Handbuch aufgeführten Vorschriften beachten, insbesondere:

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

### 2.4. MARKIERUNGEN - SCHILDER

Auf der Maschine sind die folgenden Schilder angebracht:

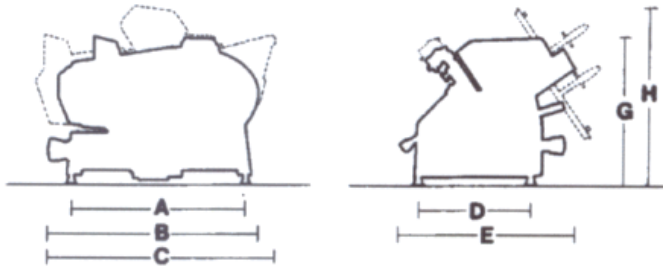
1. Kennzeichen des Herstellers
2. Typenschild mit technischen Daten
3. Seriennummer



<b>+ SCHNEIDETECHNIK</b>			
<b>HOFMANN</b>			
HL 1	Modell	A 3050	Nr. 5002001
230 V	50 Hz	350 W	SUVA CE

### 3. TECHNISCHE KENNZEICHEN

#### 3.1. AUSSENMASSE



#### 3.2 ABMESSUNGEN

	<b>A 2250</b>
<b>A mm</b>	390
<b>B mm</b>	470
<b>C mm</b>	520
<b>D mm</b>	300
<b>E mm</b>	410
<b>G mm</b>	340
<b>H mm</b>	400
<b>Messergrosse</b>	220 mm
<b>Schnittlänge</b>	200
<b>Schnitthöhe</b>	170
<b>Schnittgut Rund</b>	170
<b>Schneidedicke</b>	0-14
<b>Gewicht</b>	15kg
<b>Motorenleistung</b>	150 Watt
<b>Stromspannung</b>	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;
- Messerschärfer

### 3.4. ZUM AUFSCHNEIDEN GEEIGNETE PRODUKTE

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

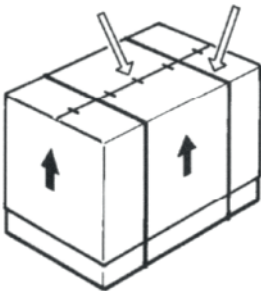
- alle Arten von Wurst (gekocht, roh, geräuchert)
- Fleisch ohne Knochen (gekocht oder roh bei einer Temperatur nicht unter +3 °C)
- Brot und Schnittkäse (wie Emmental, Gouda etc.)
- nicht zu hartes Gemüse (wie Zucchini, Gurken, etc)

### 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)
- 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 Handbuchs für Gebrauch und Wartung entnehmen, das sich oberhalb des Polyurethan-Schutzes befindet;





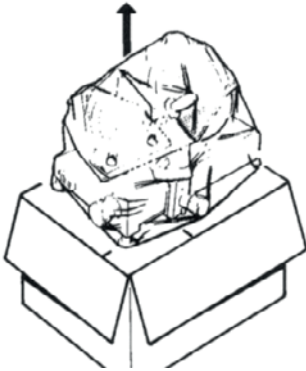
4. Mit dem weiteren Auspacken dem Handbuch gemäss vorgehen;

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.

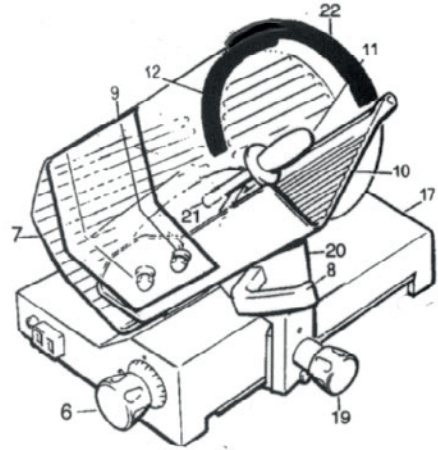
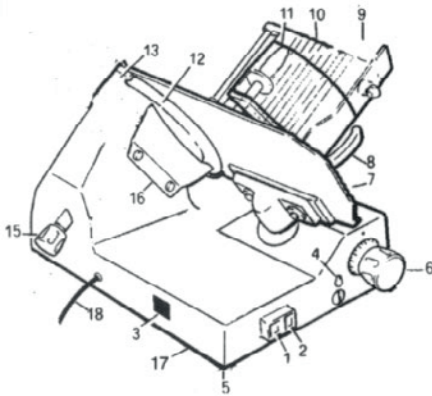


8. Zum Schluß den Inhalt der Verpackung kontrollieren und nachsehen, ob dieser den Angaben auf dem Lieferschein entspricht.

**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 bietet dem Benutzer;

- höchste Hygiene durch eine 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 vorne am Gehäuse angebrachtem Schalter. Die Maschine ist mit einem Schleifer ausgestattet, der äusserst einfach und sicher im Gebrauch ist.

Schlitten, 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 .
- \* Daumenschutz am Schlitten vorne

#### **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 Schlittens und das Aufladen der Schnittware auf den Schlitten 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.

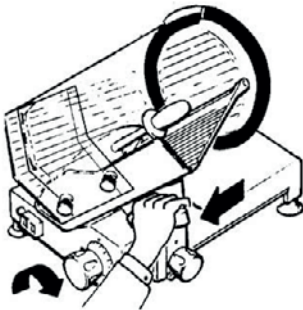
**Vor dem Anschliessen kontrollieren, daß die Eigenschaften des Stromnetzes denen auf dem Datenschild der Maschine entsprechen.**

# 6. GEBRAUCH DER AUFSCHNEIDEMASCHINE

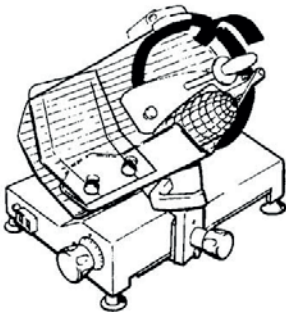
## 6.1. AUFLEGEN DER WARE UND SCHNITT

### SCHWERKRAFT-AUFSCHNITTSCHNEIDEMASCHINE A2250

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 Betätigen des Ein/Aus-Schalters 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.

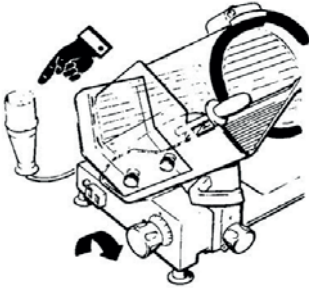
6. Wenn das Gewicht des Produkts oder seine verringerte Größe keinen sauberen Schnitt nur dank des Eigengewichts mehr ermöglichen, den Griff des Restenhalters benutzen.

7. Am Ende des Schneidevorgangs den Dickeregulierknopf wieder auf '0' bringen und das Fahrgestell nach hinten ziehen. Die Drehung des Schneidblattes durch Betätigen des Ein/Aus-Schalters anhalten.

## 6.2. REINIGEN DER MASCHINE

### 6.2.1. Allgemeines

Die Maschinen müssen nach Gebrauch gründlich gereinigt werden. Nach einiger Zeit des Stillstehens muss diese auch vor Gebrauch gereinigt werden.



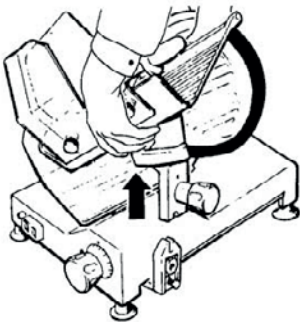
### 6.2.2. Zerlegen der Maschine zum Reinigen

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

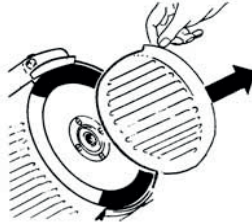
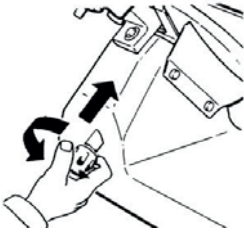
1. Den Dickeneinstellknopf auf Position '0' bringen.
2. Den Schlitten nach vorne ziehen.
3. Den Schlittenknopf gegen den Uhrzeigersinn vollkommen herumdrehen.



4. Den ganzen Schlitten nach rechts wegziehen.

### Abmontieren der Messerschutzplatte

1. Den Knopf der Spannstange (gegen den Uhrzeigersinn) vollkommen herausdrehen;
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. Den Abstreifer nach oben wegziehen

### 6.2.3. Reinigung des Maschinenkörpers und der entfernten Teile Zu verwendende Produkte

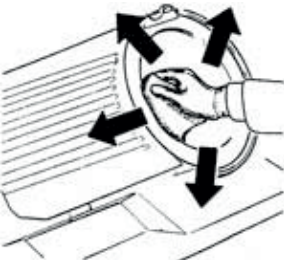
Ausschliesslich warmes Wasser und schäumendes biologisch abbaubares Geschirrspülmittel mit PH 7-8 bei einer Arbeitstemperatur von nicht unter 30 °C verwenden, ein weiches Schwammtuch und eine mittelharte Nylonbürste für die spitzen Teile des Tellers und der Warenpresse benutzen.

**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 Abstreifer über die Schrauben stülpen und nach unten einrasten lassen;

### **Zusammenbau des Messerschutzdeckels**

1. Den Messerschutzdeckel anbringen und dabei darauf achten, dass der Gewindebolzen genau in der Messermittle sitzt;

2. Die Spannstange einführen und vollständig festschrauben.

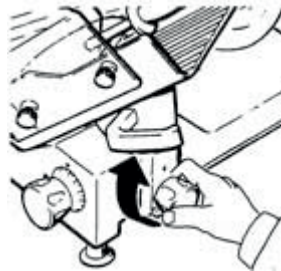
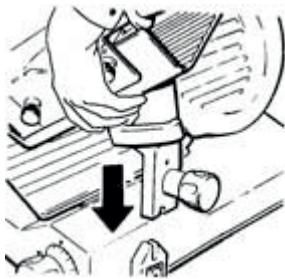
### **Zusammenbau des Schlittens**

1. Die gesamte Gruppe auf die Schraube 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

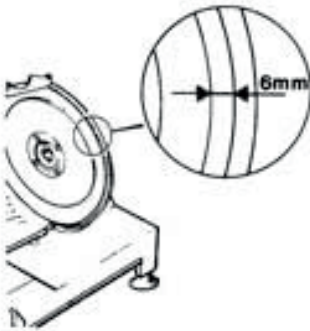
**Die dem Bediener gestatteten Wartungseingriffe sind folgende:**

- 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, periodisch;
- 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 Durchmessers um zirka 10mm entspricht. Bei Überschreiten dieses Wertes ist es UNERLÄBLICH, DAS SCHNEIDBLATT ZU ERSETZEN, indem man den Eingriff AUSSCHLIESSLICH vom Hersteller autorisiertem Personal anvertraut.**



### 7.2.1. Bedienung des Messerschärfers

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

1. Aufschnitt-Schneidemaschine auf grösste Schnittstärke einstellen.
  2. Rändelschraube des Messerschärfers vom Haltestift lösen und diesen durch das Loch in der Schlittenrückwand führen, so dass die Steine zum Messer hin zeigen. Mit der Rändelschraube von unten her festziehen.
  3. Den Schlitten mit dem Schärfen in Richtung des Messers vorschieben, den Schleifstein (rot) mittels gefedertem Knopf nach hinten drücken, sodass der Stein auf der linken Seite des Messers liegt.
  4. Den Knopf des Schleifsteins vorsichtig loslassen. Halten Sie den Schlitten fest, damit der Schleifstein in seiner Position bleibt.
  5. Die Aufschnitt- Schneidemaschine einschalten. Der Schleifvorgang beginnt. Die Schleifdauer richtet sich nach dem Zustand des Messers.
  6. Wenn sich an der Messerschneide ein Grat gebildet hat, kurz mit beiden Steinen gleichzeitig schleifen. Dazu den Knopf des Abziehsteins (grün) drücken, sodass der Abziehstein von rechts auf die rechte Messerseite gedrückt wird. In dieser Position einige Umdrehungen laufen lassen, bis kein Grat mehr vorhanden ist.
  7. Nach dem Schärfen Maschine ausschalten. Den Knopf des Abziehsteins loslassen, dafür den Knopf des roten Schleifsteins drücken, um den Schleifstein vom Messer wegzuhalten. Den Schlitten zurückziehen. Schärfapparat abnehmen. Schleifstaub sorgfältig von der Maschine entfernen.
- Ein Tipp: Das Messer ist scharf, wenn es einwandfrei Zeitungspapier schneidet.



## 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
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	Den Kundendienst rufen
Der Schliff ist nicht mehr regelmässig	Die Schleifscheiben sind schmutzig oder verbraucht	Reinigen oder Ersetzen der Steine
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 AUFSCHNEIDEMASCHINE

Die Maschinen bestehen aus:

- Struktur in Aluminium-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

## **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

## **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.

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 A 2250. 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.

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 les personnes suffisamment instruites à cet effet et ayant 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 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 raccords 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.

### 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 les personnes 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

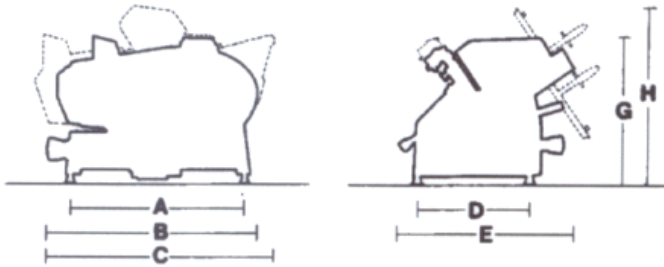


<b>+ SCHNEIDETECHNIK</b>			
<b>HOFMANN</b>			
HL 1	Modell	A 3050	Nr. 5002001
230 V	50 Hz	350 W	SUVA CE



### 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### 3.1. DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



#### 3.2 DIMENSIONS

	<b>A 2250</b>
<b>A mm</b>	390
<b>B mm</b>	470
<b>C mm</b>	520
<b>D mm</b>	300
<b>E mm</b>	410
<b>G mm</b>	340
<b>H mm</b>	400
<b>Lame</b>	220 mm
<b>Longuer de cpe</b>	200
<b>Hauteur de cpe</b>	170
<b>Pièce ronde</b>	170
<b>Epaisseur de cpe</b>	0-14
<b>Poids</b>	15kg
<b>Capacité moteur</b>	150 Watt
<b>Tension</b>	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;
- affûteur

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

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

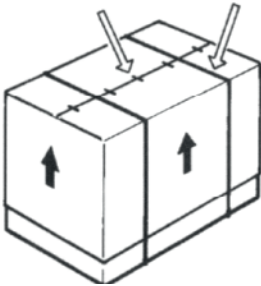
- tous les types de charcuterie (produits cuits, crus, fumés);
- viandes sans os (cuites ou crues à une température non inférieure à + 3°C);
- pain et fromages (tel que gruyère, fontine etc.);

### 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);
- tout autre produit non destiné à l'alimentation;

## 4. DESCRIPTION



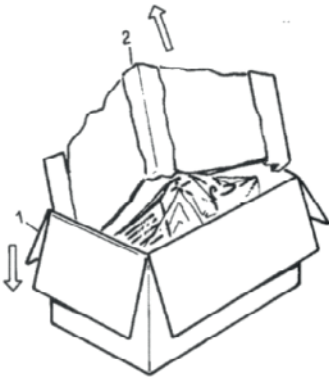
#### 4.1. OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

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;



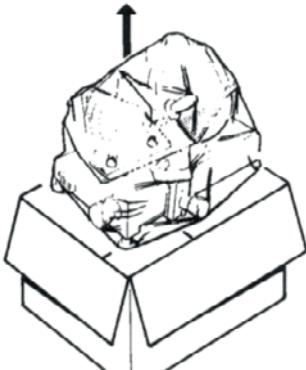
4. Continuer les opérations en suivant les indications contenues dans le manuel.

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.

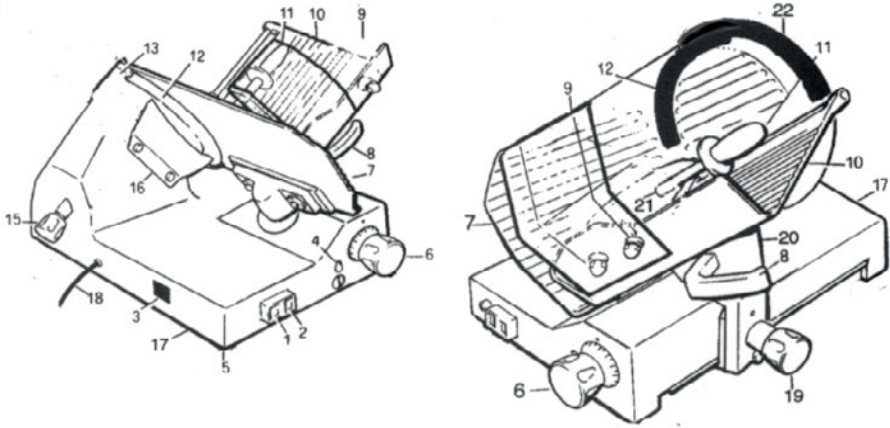


8. Une fois l'opération terminée contrôler le contenu de l'emballage et vérifier qu'il corresponde à ce qui est indiqué sur l'étiquette extérieure.

**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 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 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 un bouton placé devant l'opérateur et facilement identifiable par sa position.

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

Le plateau porte-produit, le pare-tranches 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);

Série de protections en aluminium sur le plateau porte-produit.

#### **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.

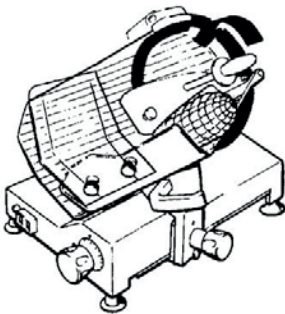
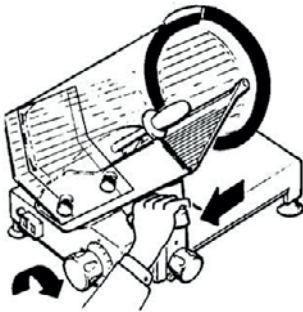
**Avant d'effectuer le raccordement vérifier que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique concordent avec celles indiquées sur la plaque des données de la machine.**

## 6. EMPLOI DE LA TRANCHEUSE

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

#### TRANCHEUSES A GRAVITE A2250

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 enfonçant le bouton poussoir vert. Saisir la poignée fixée au bras porte-plateau et commencer le mouvement alternatif de coupe;

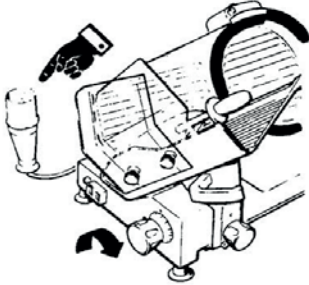
6. Quand le poids du produit ou ses dimensions ne permettent plus d'effectuer une coupe satisfaisante par le seul effet du poids, utiliser la poignée du presseproduit.

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 enfonçant le bouton-poussoir rouge.

## 6.2. NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

### 6.2.1. Généralités

Les machines doivent être soigneusement nettoyées régulièrement. Après une période plus ou moins longue d'inactivité elles doivent être nettoyées aussi avant l'usage.



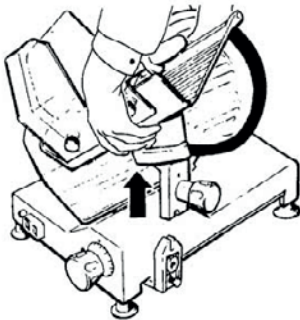
### 6.2.2. Démontage de la machine pour le nettoyage

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

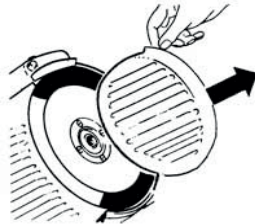
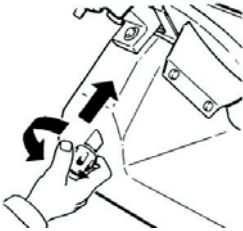
1. Mettre la poignée de réglage de l'épaisseur à „0”
2. Tirer le chariot vers l'opérateur;
3. Tourner la poignée de blocage complètement dans le sens antihoraire,



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

### 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. Ôter le pare-tranche en tirant vers le haut.

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

#### Produits à utiliser

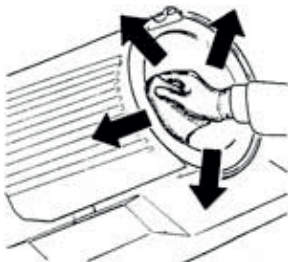
Utiliser exclusivement de l'eau chaude et du détergent moussant biodégradable avec pH 7-8, et à une température de travail non inférieure à 30°C, en employant un tissu éponge doux et une brosse en nylon semi-dure pour les zones pointues du plateau et du presse-produit.

**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**

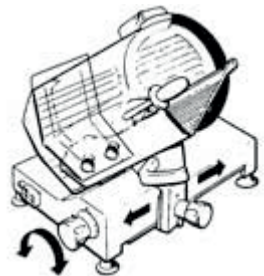
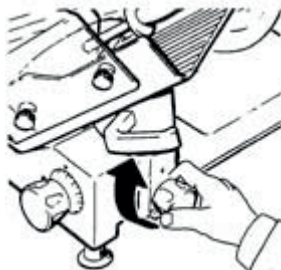
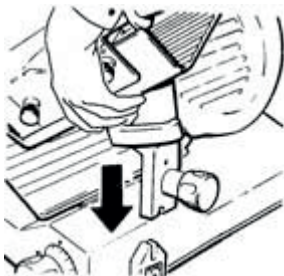
1. Placer le pare-tranches soigneusement dans son siège comme indiqué sur la figure;
2. Pousser le pare-tranche vers le bas

### **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

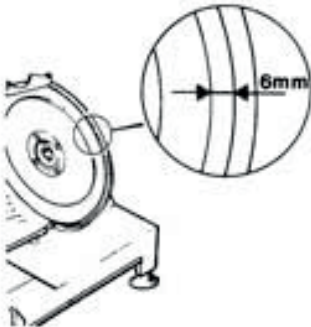
**Les opérations d'entretien permises à l'opérateur sont les suivantes:**

- 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

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

1. Tourner le disque de réglage de la trancheuse sur la plus grande épaisseur de coupe.
2. Dévisser la vis de fixation de l'affûteur et faire passer la tige à travers le trou dans l'avant du chariot. Bien reserrer la vis de fixation pour maintenir l'affûteur en place.
3. Avancer le chariot vers la lame de façon à ce que la pierre à aiguiser se positionne à gauche de la lame et dépasse celle-ci d'environ 5 mm. Si besoin, utiliser le bouton à ressort de la pierre à aiguiser.
4. Lâcher le bouton à ressort et mettre la machine en marche. Bien tenir le chariot pour maintenir la pierre à aiguiser en place.
5. La durée de l'affûtage dépend de l'état de la lame.
6. Une fois qu'un morfil s'est formé sur le tranchant de la lame, appuyer le bouton à ressort de la pierre à affiler et laisser tourner quelques tours jusqu'à disparition du morfil.
7. Eteindre la machine et relâcher le bouton d'affilage puis presser le bouton de la pierre à aiguiser pour enlever celle-ci du tranchant de la lame. Tirer le chariot vers l'avant afin de retirer l'affûteur.
8. Eliminer soigneusement la poussière de meulage de la machine.



## 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
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

## **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

## **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. 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 A 2250. 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.



### 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:

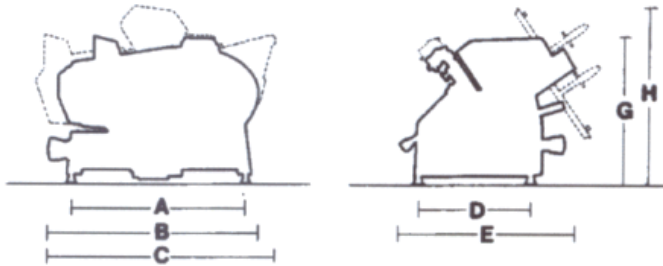
1. targa di identificazione costruttore
2. dati tecnici e marcatura
3. No seriale



+ SCHNEIDETECHNIK			
<b>HOFMANN</b>			
HL 1	Modell	A 3050	Nr. 5002001
230 V	50 Hz	350 W	SUVA CE

### 3. CARATTERISTICHE TECNICHE

#### 3.1. DIMENSIONI D'INGOMBRO



#### 3.2 DIMENSIONI

	<b>A 2250</b>
<b>A mm</b>	390
<b>B mm</b>	470
<b>C mm</b>	520
<b>D mm</b>	300
<b>E mm</b>	410
<b>G mm</b>	340
<b>H mm</b>	400
<b>Messergrosse</b>	220 mm
<b>Schnittlänge</b>	200
<b>Schnitthöhe</b>	170
<b>Schnittgut Rund</b>	170
<b>Schneidedicke</b>	0-14
<b>Gewicht</b>	15kg
<b>Motorenleistung</b>	150 Watt
<b>Stromspannung</b>	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;
- affilatoio

### 3.4. PRODOTTI CHE SI POSSONO AFFETTARE

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

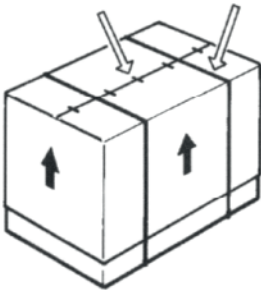
- tutti i tipi di salumi (cotti, crudi, affumicati)
- carni senza ossa (cotte o crude ad una temperatura non inferiore ai +3 °C)
- pane e formaggi (ovviamente del tipo affettabile quali gruviera, fontine, ecc.).

### 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)
- ogni altro prodotto non destinato all'uso alimentare.

## 4. DESCRIZIONE



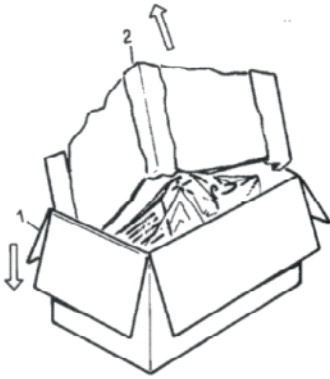
#### 4.1. APERTURA DELL'IMBALLO

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;

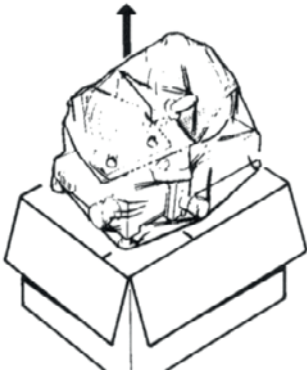


4. Continuare nelle operazioni seguendo le indicazioni contenute nel manuale;  
5. Spingere verso il basso la scatola di cartone superiore (1) agendo sulle falde in modo da agevolare l'operazione successiva di rimozione della protezione in poliuretano e degli angolari di rinforzo (2);

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.

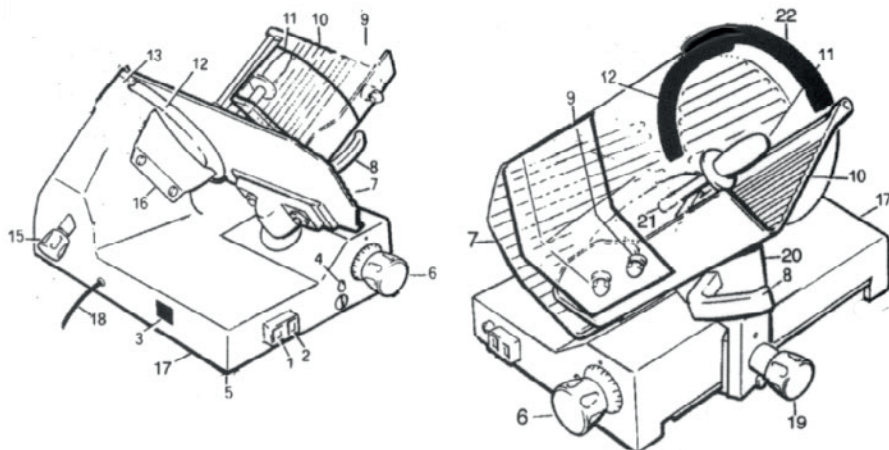


8. Conclusa l'operazione controllare il contenuto dell'imballo e verificare che corrisponda a quanto indicato sull'etichetta esterna.

**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. La macchina è dotata di un affilatoio costruito per la massima semplicità d'uso e sicurezza.

Piatto portamerce 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);
- Serie di protezioni in alluminio sul piatto portamerce;

#### **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 bel 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**

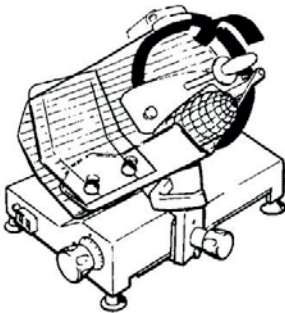
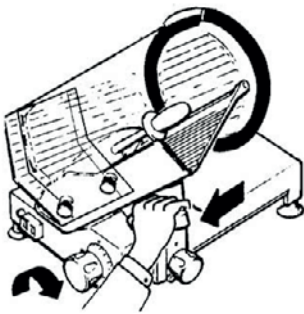
Lo spessore della fetta è regolabile ruotando la manopola (4) con scala graduata in senso antiorario. Campo di regolazione: vedere il paragrafo 3.2

## 6. USO DELL'AFFETTATRICE

### 6.1 CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO

#### AFFETTATRICI A GRAVITÀ A2250

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;

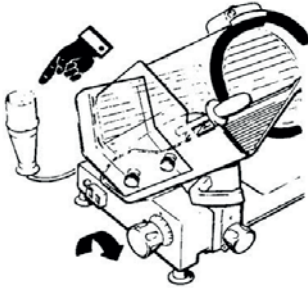
6. Quando il peso della merce e le dimensioni non consentiranno più di effettuare un taglio soddisfacente per il solo effetto gravità utilizzare l'impugnatura del pressamerce;

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.



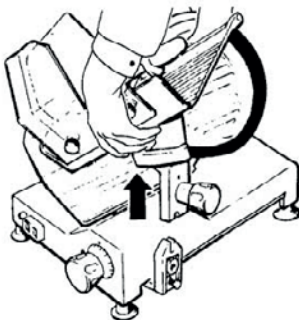
### 6.2.2. Smontaggio della macchina per pulizia

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.



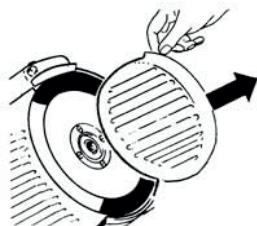
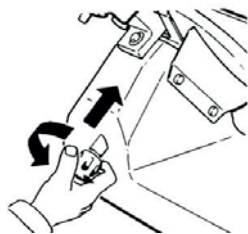
**AVVERTENZA:** Per eseguire correttamente l'operazione può essere necessario agire contemporaneamente anche sulla manopola regolazione spessore portandola 1-2 mm. oltre la posizione di '0'.

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. Rimuovere il parafetta.

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

### Prodotti da utilizzare

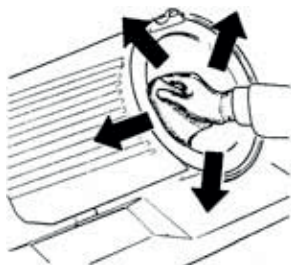
Utilizzare esclusivamente acqua calda e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con PH 7-8, ad una temperatura di lavoro non inferiore ai 30 °C impiegando un panno morbido, spugnoso e uno spazzolino di nylon semirigido per le zone del piatto e del pressamerce appuntito.

**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 sposterlo lentamente dal centro verso l'esterno, come in figura, sul lato coprilama 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 spessore.

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

### **Rimontaggio parafetta**

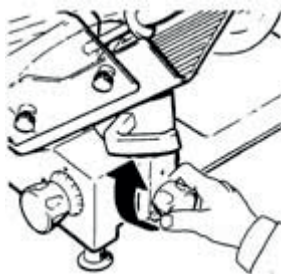
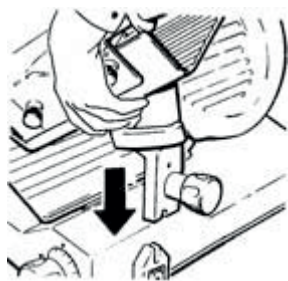
1. Posizionare accuratamente in sede come in figura il parafette;
2. Inserire e stringere a fondo le due viti di bloccaggio con testa zigrinata.

### **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

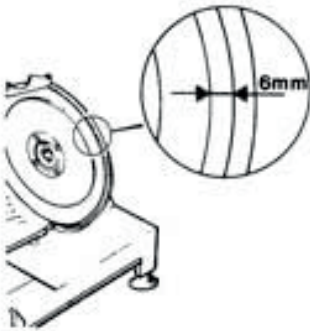
**Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:**

- 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.

### 7.2.1. Affilatura della lama

Non affilare la lama se è sporca: si danneggerebbero le mole. Pulire la lama completamente.

1. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore a sinistra per portare la vela in posizioni di completa apertura.
2. Allentare la manopola dell'affilatoio e fissare il affilatoio sul foro nel carello. Serrare la manopola per trattenere l'affilatoio in posizione.
3. Avanzare il carello et premere il pulsante della mola di affilatura per portarla contro la lama.
4. Rilasciare il pulsante della mola di affilatura et spegnere la macchina. Tenere fermo il carello per mantenere la mola di affilatura in posizione.
5. La durata della affilatura dipende dallo stato della lama.
6. Una volta che una bava formata sul filo della lama, premere il pulsante della pietra per sbavatura e farlo funzionare un paio di giri fino a quando non sbavature.
7. Spegner l'affettatrice et premere il pulsante della mola di affilatura. Ritirarsi il carello con il affilatoio.
8. Pulire l'affettatrice prima du affettare un prodotto.



## 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
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.**