

ANLEITUNG MODE D'EMPLOI

A 3092



 **SCHNEIDETECHNIK
HOFMANN®**

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
4912 AARWANGEN

Tel. 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22
info@hofmann-ag.ch

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeine Hinweise	3
1.1. Hinweise zur Betriebsanleitung	3
1.2. Hinweise zur Gewährleistung	3
1.3. Hinweise zur Sicherheit	3
1.4. Maßbild und technische Daten	4
1.5. Gerätebeschreibung	4
1.6. Geräteübersicht	5
1.7. Zulässiger Verwendungszweck	5
2. Aufstellung und Inbetriebnahme	6
2.1. Packungsinhalt überprüfen (Zubehör)	6
2.2. Aufstellen	6
2.3. Elektrischer Anschluß	6
2.4. Prüfen der Drehrichtung	6
3. Bedienung	6
3.1. Wichtige Hinweise vor dem Einschalten des Gerätes	6
3.2. Schalterfunktionen (Tastschalter mit Signallampe)	6
3.3. Schnittstärkeneinstellung	7
3.4. Arbeitsweise	7
3.5. Besondere Hinweise für das Schneiden von Rest- und Endstücken:	7
3.6. Einlegen von Reststücken	7
4. Reinigung	8
4.1. Vorgehensweise bei der Reinigung	8
4.2. Reinigen der Einzelteile	8
4.3. Reinigen des Messers	8
4.4. Zusammenbau	9
5. Messer schleifen	9
5.1. Schleifapparat	10
5.2. Vorgehensweise beim Schleifen	10
5.3. Schleifen	10
5.4. Schleifapparat demontieren	10
6. Wartung, Reinigung und Instandhaltung	11
7. Störungsbeseitigung	11
8. Entsorgung	11

1. Allgemeine Hinweise

1.1. Hinweise zur Betriebsanleitung

Bevor Sie diese Maschine aufstellen, in Betrieb nehmen und benutzen, lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise!

Machen Sie sich anhand dieser Betriebsanleitung mit der Benutzung dieses Geräts vertraut.

Die Sicherheitshinweise und Tips finden Sie in dieser Bedingungsanleitung vom Anleitungstext deutlich hervorgehoben und bedeutet im einzelnen:



bedeutet **Achtung**. Hinweise auf mögliche Gefahren und zur Vermeidung von Fehlern.



bedeutet **Hinweise** und **Tips** zu bestimmten Arbeitsschritten

1.2. Hinweise zur Gewährleistung

Die Aufstellung und erste Inbetriebnahme des Gerätes muß durch einen zuständigen HOFMANN Kundendiensttechniker oder durch einen autorisierten Fachmann erfolgen.

Nur geschultes Personal darf mit dem Gerät arbeiten. Nachschulungen müssen nach Bedarf wiederholt werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme muß sich das Aufsichts- und Bedienpersonal mit der Betriebsanleitung vertraut machen. Nur nach diesen Angaben und der erfolgten Einweisung ist die Inbetriebnahme, Bedienung und Reinigung durchzuführen.

Bei eigenmächtiger Aufstellung, eigenmächtiger elektrischer Installation, fehlerhafter Bedienung, nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, baulichen Veränderungen, Abnahme von Schutzeinrichtungen und bei Verwendung von nicht HOFMANN Ersatz- und Zubehörteilen lehnen wir jede Haftung ab.

Der Benutzer handelt in diesen Fällen auf eigene Gefahr. Treten in den genannten Fällen Schäden auf, so sind diese vom Benutzer selbst zu verantworten.



Verwenden Sie deshalb nur original HOFMANN Ersatz- und Zubehörteile!

Bei Einsatz von Dampf-, Hochdruckreinigern und Wasserschläuchen lehnen wir jegliche Gewährleistungs- und Haftungsansprüche ab.

Ebenso bei Mängeln und Schäden, die durch natürlichen Verschleiß oder Abnutzung entstehen.

Die bildliche Darstellung kann wegen länderspezifischer Vorschriften und infolge technischen Fortschritts von dem gelieferten Gerät abweichen. Der Inhalt der Betriebsanleitung ist davon nicht betroffen.

1.3. Hinweise zur Sicherheit

Dieses Gerät entspricht vollständig den geltenden Unfallverhütungsvorschriften. Dennoch besteht Verletzungsgefahr bei fehlerhafter oder unaufmerksamer Bedienung oder Pflege. Insbesondere besteht die Gefahr von schweren Finger- und Handverletzungen.

Das Bedienpersonal muß nach dieser Betriebsanleitung in die Bedienung und Pflege des Gerätes gewissenhaft eingewiesen werden.

Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden Sicherheitshinweise:



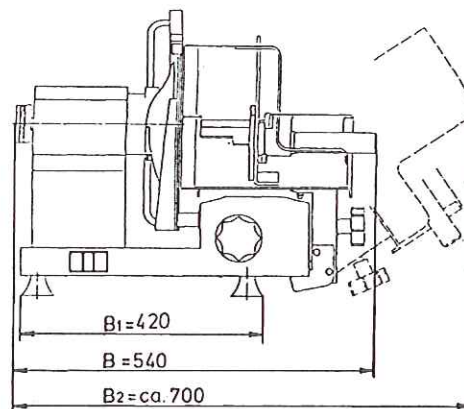
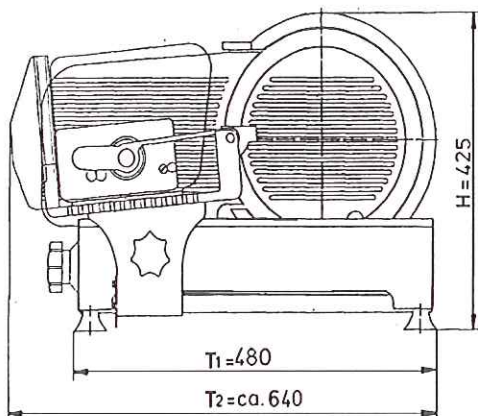
Sorgen Sie dafür, daß unbefugte, nicht geschulte Personen und vor allem Kinder das Gerät nicht in Betrieb setzen können.

Schutz- und Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht abgenommen, geändert oder umgangen werden, es besteht sonst akute Verletzungsgefahr.

- Arbeiten Sie immer konzentriert, lassen Sie sich nicht ablenken.
- Schneiden Sie nur zugelassenes Schneidgut laut dieser Betriebsanleitung.
- Machen Sie keine Experimente. Versuchen Sie niemals Fremdmaterialien zu schneiden.
- Schneiden Sie kein gefrorenes Schneidgut.
- Prüfen Sie niemals mit den Fingern die Schärfe des Messers.
- Demontieren Sie niemals das Messer ohne geeignete und von uns zugelassene Montagehilfen.

- Benutzen Sie die Maschine niemals als Ablage oder Arbeitsfläche.
- Sorgen Sie immer für eine saubere, trockene und rutschfeste Standfläche.
- Bei schadhaftem Netzkabel oder Stecker, sofort durch einen Elektrofachmann oder HOFMANN-Kundendienst ein neues Kabel oder Stecker installieren lassen.
- Zur Reinigung unbedingt den Netzstecker ziehen.
- Bei untypischen Geräuschen sofort die Maschine ausschalten.
- Wenn die Störung nicht selbst behoben werden kann, den zuständigen HOFMANN-Kundendienst benachrichtigen.

1.4. Maßbild und technische Daten



Außenmaße	640 X 540 X 425 mm
Aufstellfläche	480 X 420 mm
Arbeitsfläche	640 X 700 mm
max. Schneidgutgröße	□ ca. 250 X 200 mm ○ ca. 200 mm
Schnittstärke (stufenlos)	0 - 25 mm
Messerdurchmesser	300 mm
Geräuschemission	< 70 db(A)
Gewicht	ca. 50 kg
Stromart	} siehe Typenschild
Spannung	
Leistungsaufnahme	
Baujahr	

1.5. Gerätebeschreibung

Das Messer wird über einen wartungsfreien, luftgekühlten Getriebemotor angetrieben, der für Dauerbetrieb ausgelegt ist. Durch eine spezielle Luftführung ist die Erwärmung vor allem im kritischen Bereich des Messers äußerst gering.

Der Schlitten mit aufgelegtem Schneidgut wird von Hand vor- und zurückbewegt. Dabei wird das Schneidgut dem Messer von Hand zugeführt.

Alle in der Lebensmittelzone verwendeten Materialien entsprechen den Bedingungen der Lebensmittelhygiene.

Das komplette Maschinengehäuse sowie die Messerabdeckung, Messerschutzring, Schlittentisch und Anschlagplatte sind aus rostfreiem Edelstahl.

Schlitterückwand und die Schutzplatte sind aus bruchsicherem für die Lebensmittelverarbeitung zugelassenem Kunststoff.

Die Resthalterplatte ist aus spezialveredeltem Aluminium.

Die elektrische Einrichtung sowie sämtliche Schutz- und Sicherheitseinrichtungen entsprechen den gültigen Vorschriften.

Der doppelte rot/grüne Tastschalter mit integrierter Signallampe dient zum Ein- und Ausschalten der Maschine. Dabei zeigt die leuchtende Signallampe den Einschaltzustand an.

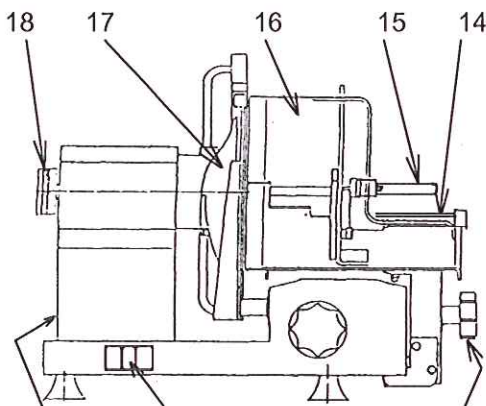
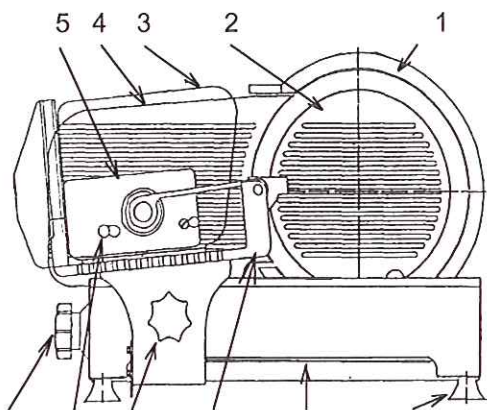
Die Schützsteuerung verhindert zuverlässig ein selbständiges Wiederanlaufen nach einem Spannungsabfall.

Der Schlittentisch kann nur abgeklappt werden, wenn die Anschlagplatte vollkommen geschlossen ist. Ist der Schlittentisch abgeklappt, wird die Anschlagplatte in dieser Position verriegelt.

Folgende Sicherheitseinrichtungen sind vorhanden:

- Elektrische Wiederanlaufsperrung nach Spannungsabfall
- Doppel - Tastschalter
- Schlittentisch mit breiter nicht abnehmbarem Schlittentischrückwand
- Zwangsführung des Restehalters im Bereich von < 60 mm
- Messerschutzring nicht abnehmbar
- Messerabdeckung zentral, feststehend, abnehmbar
- Anschlagplatte zwangsverriegelt bei abgeklapptem Schlittentisch
- Schleifapparat mit Abdeckung des offenen Messerbereichs

1.6. Geräteübersicht



- 6 Skalenknopf
- 7 Rändelknopf Resthalterplatte
- 8 Sterngriff
- 9 Schlittentisch
- 1 Messerschutzring
- 2 Messerabdeckung
- 3 Resthalter, Plexiplatte
- 4 Anschlagplatte
- 5 Resthalterplatte

- 10 Führungsschne Schlittentisch
- 11 Gummifuß
- 12 Typenschild
- 13 Tastschalter mit Signallampe
- 14 Führungsschne Schneidguthalter
- 15 klappbarer Handgriff
- 16 Schlittentischrückwand
- 17 Abstreifer
- 18 Sterngriff Messerabdeckung

1.7. Zulässiger Verwendungszweck

Unter der Berücksichtigung der Abmessungen ist folgendes Schneidgut zugelassen:

- Wurstwaren aller Art
- Schinken / Speck
- Braten
- Fleisch
- Schnittkäse
- Brot

Folgende Artikel dürfen nicht geschnitten werden, da hier eine akute Verletzungsgefahr besteht:



- NON FOOD Artikel
- Schneidgut mit Knochen
- Gefrorenes Schneidgut

Die Maschine ist zur Aufstellung im Verkaufsraum vorgesehen. Eine Aufstellung im Naßraum ist zulässig. Das Gerät ist in bestimmungsgemäßer Lage gegen Tropfwasser geschützt. Hohe Luftfeuchtigkeit und Schwitzwasserbildung kann zu Maschinenschaden führen. Die Maschine ist nicht spritzwassergeschützt.

2. Aufstellung und Inbetriebnahme



Zuerst die Betriebsanleitung sorgfältig lesen! Alle Hinweise müssen genau beachtet werden. Beschriebene Arbeitsabläufe unbedingt einhalten. Arbeiten Sie vorsichtig und konzentriert. Betriebsstörungen, Beschädigungen und Verletzungen lassen sich dadurch vermeiden.

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme erfolgt durch einen zuständigen HOFMANN Kundendienst-techniker oder durch einen autorisierten Fachmann.

2.1. Packungsinhalt überprüfen (Zubehör)

Der gelieferte Karton muß folgenden Inhalt haben:

- HOFMANN Vertikal Schneidemaschine a 3092
- Schleifapparat
- diese Betriebsanleitung

2.2. Aufstellen



Stellen Sie die Schneidemaschine A 3092 auf eine ebene, horizontale, rutsch- und kipp sichere Fläche. Die Aufstellfläche muß standfest sein. Empfohlene Arbeitsflächenhöhe ca. 800 mm. Beachten Sie den angegebenen Platzbedarf.

2.3. Elektrischer Anschluß

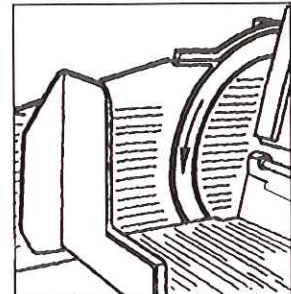
Vor dem Anschluß muß geprüft werden, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt. Stimmen diese nicht überein, den technischen Kundendienst von HOFMANN benachrichtigen. **Auf gar keinen Fall anschließen.**

Die Steckdose muß vorschriftsmäßig geerdet und geschaltet sein.

Eine schadhafte Steckdose kann zu einem Schaden am Gerät führen oder den Bediener gefährden. Ist es erforderlich einen Stecker auszuwechseln, muß dies durch eine Elektrofachkraft geschehen.

2.4. Prüfen der Drehrichtung

- Einschalten der Maschine.
- Betätigen des grünen Tastschalters.
- Signallampe leuchtet auf.
- Bei Maschinen in Drehstromausführung:
- Messer muß in Pfeilrichtung drehen.



Bei falscher Drehrichtung:

Umpolung des Steckers durch den HOFMANN-Kundendienst oder einer Elektrofachkraft veranlassen.

3. Bedienung

3.1. Wichtige Hinweise vor dem Einschalten des Gerätes

Beachten Sie aus Sicherheitsgründen folgende Hinweise:

- lesen Sie zuerst die Betriebsanleitung sorgfältig durch
- achten Sie auf sicheren und stabilen Standort des Gerätes
- konzentrieren Sie sich auf Ihre Arbeit
- berühren Sie niemals das Messer



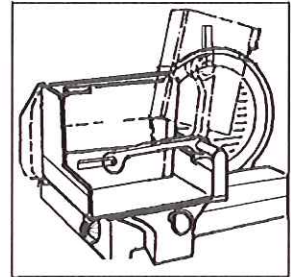
3.2. Schalterfunktionen (Tastschalter mit Signallampe)

Grüne Taste = Einschalten

Rote Taste = Ausschalten

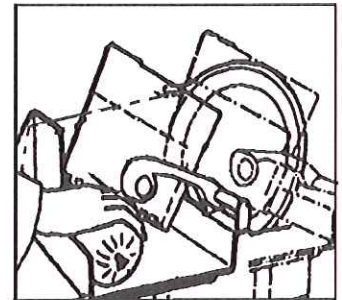
3.3. Schnittstärkeneinstellung

Durch Drehen am Skalenknopf wird die Anschlagplatte geöffnet, um die Schnittstärke einzustellen. Die Skala dient dabei als Einstellhilfe. Um Schnittstärken über 15 mm einzustellen, wird der Skalenknopf über die 15 hinaus gedreht. Um maximale Schnittstärke zu erreichen, sind fast zwei Umdrehungen notwendig.



3.4. Arbeitsweise

- Schlittentisch zurückziehen in die Einlegposition
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen (Im Bereich < 60 mm Abstand zum Messer ist der Schneidguthalter zwangsgeführt und lässt sich nicht hochschwenken)
- Schneidguthalter hochschwenken
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen
- Schneidgut mit der Hand zur Anschlagplatte schieben
- Schneidguthalter auf das Schneidgut schwenken
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten
- Schlittentisch und Schneidgut mit der Hand festhalten
- Schneidgut mit leichtem Druck zur Anschlagplatte schieben
- Schlittentisch vorschieben und zurückziehen
- nach Beendigung des Schneidvorgangs Schnittstärke auf Null
- Maschine ausschalten



3.5. Besondere Hinweise für das Schneiden von Rest- und Endstücken:



Vor dem Einlegen in den Schlittentisch unbedingt das Schneidgutende abschneiden. Der Schneidguthalter findet sonst an dem abgebundenen Schneidgutende keinen Halt.

Noch besser ist es das Schneidgut so zu drehen, daß die ursprüngliche Schnittfläche am Schneidguthalter anliegt.

Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!

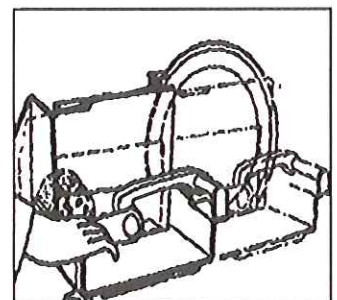


Reststücke nie mit der Hand festhalten. Grundsätzlich den Schneidguthalter benutzen. Niemals zwischen Schneidguthalter und Anschlagplatte fassen. Sollte das Endstück verkanten oder verrutschen, immer wie folgt vorgehen:

- Maschine ausschalten
- Schneidguthalter hochschwenken
- erst dann das Reststück erneut wieder einlegen wie nachfolgend beschrieben

3.6. Einlegen von Reststücken

- Schlittentisch zurückziehen in die Einlegposition
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen (Im Bereich < 60 mm Abstand zum Messer ist der Schneidguthalter zwangsgeführt und lässt sich nicht hochschwenken)
- Schneidguthalter hochschwenken
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen
- Schneidgut mit der Hand zur Anschlagplatte schieben
- Schneidguthalter hinter das Schneidgut schwenken
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten
- Schlittentisch mit der Hand festhalten
- Schneidguthalter mit leichtem Druck zur Anschlagplatte schieben
- Schlittentisch vorschieben und zurückziehen
- nach Beendigung des Schneidvorgangs Schnittstärke auf Null
- Maschine ausschalten



4. Reinigung

Vor der ersten Inbetriebnahme muß die Maschine unbedingt gründlich gereinigt werden. Ebenso nach längeren Stillstandszeiten. Bei Gebrauch mindestens einmal täglich oder je nach Verschmutzung auch mehrmals täglich. Dabei wie folgt vorgehen:

Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!



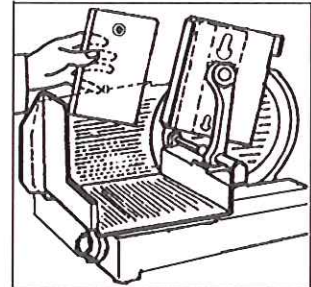
beim Reinigen unbedingt vorsichtig vorgehen
besonders im Bereich des Messers besteht Verletzungsgefahr
nicht ablenken lassen, immer konzentriert arbeiten

4.1. Vorgehensweise bei der Reinigung

- Maschine ausschalten
- Netzstecker ziehen
- Anschlagplatte bis zum Anschlag zudrehen

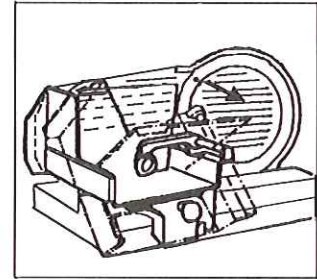
Resthalterplatte abnehmen

- Schlittentisch nach vorne ziehen
- Schneidguthalter nach hinten ziehen und hochschwenken
- Rändelschraube der Resthalterplatte lösen
- Resthalterplatte leicht nach unten drücken
- Resthalterplatte abnehmen
- Schneidguthalter wieder herunterschwenken



Schlittentisch abklappen

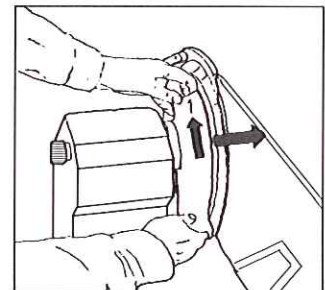
- Sterngriff am Schlittentisch lösen
- Schlittentisch bis zum Anschlag nach vorne ziehen
- Schlittentisch abklappen



Hinweis: Wenn die Anschlagplatte noch geöffnet ist, ist das Abklappen nicht möglich.
Abklappen immer ohne Anwendung von Gewalt.

Messerabdeckung abnehmen

- Rändelgriff lösen, dabei mit der anderen Hand Messerabdeckung festhalten
- durch Druck gegen den Rändelgriff Abdeckung gegen die Hand kippen und nach oben abnehmen



Abstreifer abnehmen

- Abstreifer nach oben drücken und nach vorn abnehmen.



Zur Reinigung sind nur handelsübliche Spülmittel zugelassen. Keine kratzenden oder scheuernden Mittel oder Geräte verwenden.



Achtung Gefahr! Maschine ist nur gegen Tropfwasser geschützt. Daher keine Dampfstrahler, Hochdruckreiniger, Wasserschläuche oder ähnliches verwenden. Ebenso ist das Übergießen mit Wasser strengstens untersagt. Gefahr von elektrischem Kurzschluß oder Maschinenschaden. In solchen Fällen wird jede Gewährleistung ausgeschlossen.

4.2. Reinigen der Einzelteile

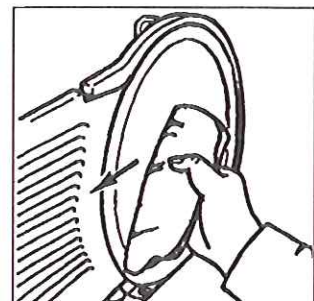
Als erstes alle abgenommenen Teile einzeln in warmem Wasser reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und trocknen.

4.3. Reinigen des Messers



Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!

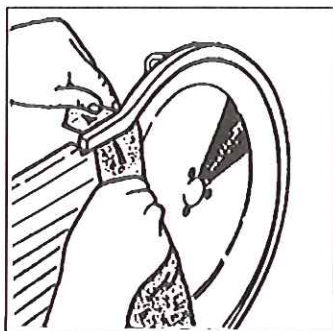
- mit feuchtem Lappen Innenseite des Messers von der Mitte nach außen abreiben
- Messerückseite auf die gleiche Art abreiben



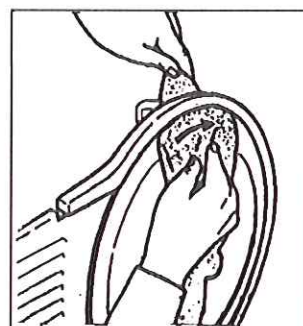
- Messer von vorn und hinten trockenreiben

1. Feuchten Lappen zwischen Messer und Schutzring einlegen
2. Das Messer mit der Hand eine Umdrehung drehen. Dabei den Lappen gegen den Schutzring drücken und mitdrehen.

1.



2.



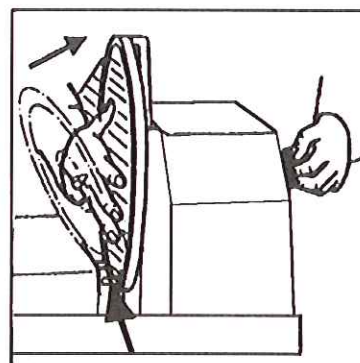
4.4. Zusammenbau

Der Zusammenbau erfolgt genau in umgekehrter Reihenfolge wie das Abnehmen der Teile. (4.3. -> 4.1).



Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!

- beim Zusammenbau genauso sorgfältig arbeiten
- nicht ablenken lassen
- arbeiten Sie konzentriert
- Messerabdeckplatte mit der Lasche auf den Kunststoffbolzen setzen
- Messerabdeckplatte ins Messer schwenken, dabei muß der Zapfen in die Messermitte gleiten
- Rändelschraube wieder von Hand festziehen
- dabei nicht mit Gewalt arbeiten
- Schlittentisch wieder einklappen
- Sterngriff festschrauben
- Resthalterplatte einsetzen
- Rändelschraube festziehen



Danach nochmals die komplette Maschine überprüfen. Erst dann den Netzstecker wieder einstecken und Maschine in Betrieb nehmen.

5. Messer schleifen

Sollte das Schneidergebnis nachlassen oder das Schneidgut "Bärte" aufweisen, so muß das Messer nachgeschliffen werden. Ein genereller zeitlicher Abstand kann nicht gegeben werden, da dies sehr vom Einsatzzweck und der Betriebsdauer abhängt.



Das Messer darf nur noch bis zu einem gewissen Maß abgeschliffen werden. Wenn der Spalt zwischen Messerschneide und Messerschutzring max. 5 mm beträgt muß das Messer ausgetauscht werden.

Der mitgelieferte Schleifapparat verliert seine Wirkung. Ein weiteres Abschleifen des Messers ist verboten.

Lassen Sie den Austausch von einem durch uns autorisierten Fachmann oder dem HOFMANN - Kundendienst durchführen.

5.1. Schleifapparat



Der Schleifapparat ist mit der Maschinenummer gekennzeichnet. Nur dieser darf für den Schleifvorgang verwendet werden. Die Verwendung anderer Schleifapparate kann zu schweren Verletzungen und oder zu Maschinenschäden führen. Niemals einen anderen Schleifapparat verwenden.

Der Schleifapparat besitzt je eine Scheibe zum Entfernen des Schleifgrates und zum Nachschärfen des Messers. Den Schleifapparat nicht bei ungereinigter Maschine verwenden, da dadurch die Steine zugesetzt werden. Sollte dies doch einmal vorkommen, die Steine mit Spüllösung und Bürste gründlich reinigen.

5.2. Vorgehensweise beim Schleifen

- Maschine wie in 4. beschrieben gründlich reinigen
- Anschlagplatte bis zum Anschlag öffnen
- Schlittentisch in die Mitte stellen
- Schneidguthalter hochklappen
- Schleifapparat so in die Anschlagplatte setzen, dass der Konus in den Schlitz der Anschlagplatte greift. (Pfeilrichtung)
- Den Stift in Pfeilrichtung herausziehen und Schleifgerät über den Rand der Anschlagplatte bewegen.
- Schleifgerät am hochgezogenen Stift nach vorne Richtung Messer bewegen (Pfeilrichtung), so dass der Stift in das Loch der Anschlagplatte einrastet.
- Die Schleifsteine sitzen dann lagerichtig vor und hinter der Messerschneide.



Achtung! Gefahr von Schnittverletzung!

5.3. Schleifen

- Maschine einschalten
- Das gelbe Handrad am Schleifgerät in Richtung der 1 drehen. Dadurch wird der Schleifstein der die Messerschneide schleift an das Messer gedrückt.
- Ca. 15 Sekunden schleifen lassen.
- Maschine ausschalten
- Prüfen, ob sich ein sichtbarer Grat an der Messerflanke gebildet hat
- wenn nicht: Vorgang wiederholen
- Maschine erneut einschalten
- zum Entgraten das gelbe Handrad in Richtung 2 drehen. Jetzt liegen beide Schleifsteine am Messer an.
- Ca. 2 Sekunden reichen um das Messer zu entgraten.
- Nach Beendigung des Schleifvorgangs gelbes Handrad in die Mittelstellung auf Null drehen.

5.4. Schleifapparat demontieren

- Maschine ausschalten
- Stift vom Schleifgerät in Pfeilrichtung nach oben ziehen
- Schleifgerät vom Messer weg kippen.
- Schleifapparat von der Maschine abnehmen

Danach unbedingt Maschine komplett vom Schleifstaub reinigen. Dabei vorgehen wie unter "4. Reinigung" beschrieben.

Erst eine komplette Reinigung mit trockenem Tuch durchführen, um den feinen Staub zu entfernen. Danach eine komplette Naßreinigung durchführen.



Achtung! Gefahr von Schnittverletzungen!

- konzentriert arbeiten
- nicht ablenken lassen
- niemals die Schärfe des Messers mit der Hand prüfen

6. Wartung, Reinigung und Instandhaltung

Reinigung	Reinigungsmittel	Verfahren	Geräte	nach dem Reinigen
Maschine	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putzlappen, Reinigungsbürste	abspülen mit klarem Wasser
abgenommene Einzelteile	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putzlappen, Reinigungsbürste	abspülen mit klarem Wasser
Messer	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Putzlappen oder Schwamm	abspülen mit klarem Wasser
Schleifsteine	Wasser, warm, Spülmittel, chlor-u. säurefrei	manuell	Reinigungsbürste	entfetten mit Entfetter (Spirit o.ä.)

Maschine mindestens einmal täglich reinigen.

Bei Bedarf Messer nachschleifen.

Ist der Spalt zwischen Messer und Messerschutzring 5 mm breit, Messer austauschen lassen.

Schleifscheiben bei Bedarf reinigen bzw. wechseln.

Zum Nachölen der Maschine nur harz- und säurefreies Öl verwenden.

Ölstellen:

Führungsschse des Schneidguthalters (1x wöchentlich)

Führungsschse des Schlittentisches (nach Bedarf)

7. Störungsbeseitigung

Ursache

schleifendes Geräusch

dto.

dto.

Maschine schaltet selbsttätig aus

Maschine wird sehr warm

Lösung

Messerabdeckung nicht richtig aufgesetzt
Messerabdeckung lösen, neu aufsetzen und wieder festziehen

Abstreifer nicht richtig montiert

Abstreifer lösen und erneut einrasten

Messerabdeckung oder Abstreifer verschmutzt

Reinigung wie unter 4. beschrieben durchführen

kurzzeitiger Spannungsabfall, erneut einschalten

Steckdose und Stecker von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen

8. Entsorgung

Der Hersteller verpflichtet sich zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Maschine. Zu diesem Zweck ist diese kostenfrei an den Hersteller einzusenden.

Inhaltsverzeichnis

1. Informations générales	Fehler! Textmarke nicht definiert.
1.1. Informations concernant l'utilisation de la machine	3
1.2. Informations concernant la garantie	3
1.3. Informations concernant la sécurité	3
1.4. Plan général de la machine	4
1.5. Plan de masse et données techniques	4
1.6. Description de la machine	5
1.7. Types d'utilisation de la machine	5
2. Installation et opération préalable	5
2.1. Vérification du contenu de l'emballage:	6
2.2. Installation	6
2.3. Branchement électrique	6
2.4. Vérification du sens de rotation	6
3. Utilisation	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3.1. Notes importantes avant la mise en route de la machine	6
3.2. Bouton poussoir de mise sous tension (avec lampe de signalisation)	6
3.3. Epaisseur de tranches	8
3.4. Fonctionnement	8
3.5. Découpe des restes et petites pièces	7
3.6. des restes et petites pièces	7
4. Nettoyage	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4.1. Comment procéder au nettoyage	9
4.2. Nettoyage des pièces	10
4.3. Nettoyage de la lame	11
4.4. Remontage	11
5. Affûtage du couteau	10
5.1. Affûteur	12
5.2. Montage de l'affûteur	12
5.3. Affûtage de la lame	12
5.4. Démontage de l'affûteur	13
6. Entretien et précaution	11
7. Défaut à l'utilisation	Fehler! Textmarke nicht definiert.
8. Révision	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1. Informations générales

1.1. Informations concernant l'utilisation de la machine

Il faut impérativement avoir lu cette notice avant d'installer ou d'utiliser cette machine

Il faut que vous ayez acquis toutes les connaissances concernant la machine en lisant attentivement cette notice.

Dans cette notice, vous allez rencontrer les sigles suivants :



signifie Attention. Ce sigle annonce un risque possible afin d'éviter les erreurs



signifie notes et informations concernant certaines manipulations

1.2. Informations concernant la garantie

L'installation et la mise en route doit être effectuée par un distributeur agréé ou par notre service technique.

Seules les personnes ayant été formées à l'utilisation de la machine peuvent l'utiliser. Si cela est nécessaire, la formation doit être recommencée.

Le personnel d'encadrement et le personnel utilisant la machine doivent avoir lu soigneusement cette notice avant toute utilisation de la machine. Le démarrage, l'utilisation et le nettoyage doivent être fait en accord avec les instructions de la notice.

En cas de:

- Installation non autorisée,
- Branchement électrique non autorisé,
- Mauvaise manipulation,
- Mauvaise utilisation,
- Dégât dû à des chocs,
- Démontage de sécurité ou d'élément de protection
- Et en cas d'utilisation de pièces n'étant pas d'origine WALTER HOFMANN AG

Tout engagement de notre responsabilité sera refusé .

Dans une de ces conditions, l'utilisateur sera alors responsable des risques pouvant être engendrées par l'utilisation d'un appareil qui n'est pas dans son état d'origine.



De ce fait, utilisez uniquement des pièces d'origine WALTER HOFMANN AG

Dans le cas d'utilisation de nettoyage à haute pression, vapeur, d'immersion des pièces, ou d'arrosage à l'aide d'un jet d'eau, toute garantie sera refusée.

Ceci est valable aussi pour les erreurs et dommages causés intentionnellement ou accidentellement.

Le pictogramme peut être différent selon les pays ou la machine est livrée en fonction des recommandations spécifiques à chaque pays ou en fonction de résultat de tests techniques.

Le contenu de cette notice n'en est pas affecté.

1.3. Informations concernant la sécurité

Cette machine répond aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Cependant, il y a des risques de se blesser en cas d'utilisation mauvaise ou d'entretien négligé. En cas de non-respect des consignes de sécurité, les risques de blessure de vos doigts ou de vos mains sont importants. Le personnel ayant a utiliser la machine doit être formé minutieusement sur l'utilisation correcte ainsi que sur l'entretien et le nettoyage de la machine.

Soyez très attentifs aux instructions suivantes concernant la sécurité:



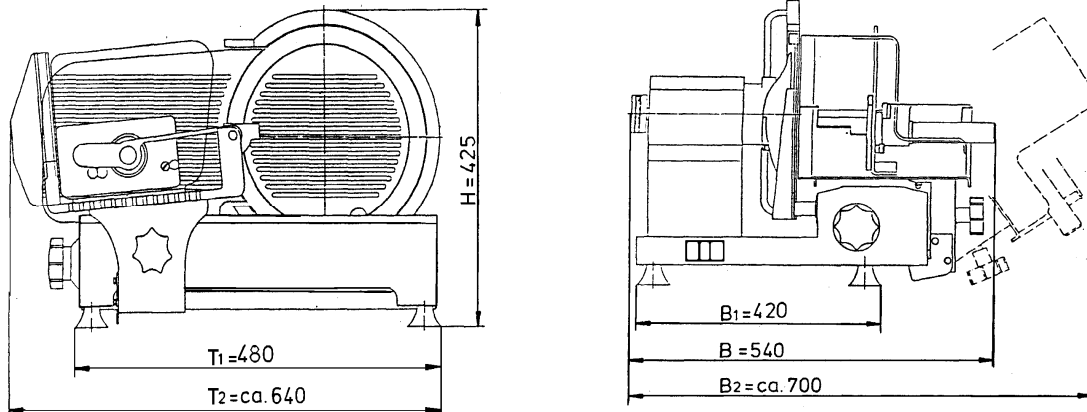
Faites très attention à ce que les personnes non autorisées, non formées, et particulièrement les enfants ne puissent pas démarrer la machine.

Il est formellement interdit de démonter, de modifier un équipement de sécurité. Si vous le faites, il y a alors de grands risques de blessure.

- Travaillez toujours concentré, ne vous laissez pas distraire lorsque vous travaillez sur la machine.
- Ne coupez que des produits autorisés par cette notice d'utilisation.
- Ne faites pas d'expériences. Ne coupez pas de produits étrangers.
- Ne coupez pas de produits surgelés.
- Ne contrôlez pas l'affûtage de la lame avec vos doigts.
- Ne démontez jamais le couteau sans utiliser l'anneau de démontage.

- N'utilisez jamais la machine pour stocker quelque chose ou pour faire un travail ne correspondant pas à celui pour lequel la machine a été conçue .
- Vérifiez toujours que le sol autour de la machine soit propre, sec et non glissant.
- Si la prise ou le câble d'alimentation sont endommagés, ils doivent impérativement être remplacés par un électricien ou par notre Service Après Vente .
- Pendant le nettoyage, il est impératif de toujours débrancher la prise de courant.
- En cas de bruit anormal, il faut arrêter la machine immédiatement et la débrancher si besoin est.
- Si vous ne pouvez pas résoudre le problème vous même, il faut alors contacter le S.A.V.

1.4. Plan de masse et données techniques



Cotes ext.	640 X 540 X 425 mm
Piètement	480 X 420 mm
Plan de travail	640 X 700 mm
Dim. max. du produit	□ ca. 250 X 200 mm
	○ ca. 200 mm
Epaisseur de coupe	0 - 25 mm
Diam. de la lame	300 mm
Niveau sonore	< 70 db(A)
Poids	ca. 50 kg
Tension	} voir plaque signalétique
Fréquence	
Puissance	
Fabrication	

1.5. Description de la machine

Le couteau est entraîné par un moteur monophasé ou triphasé. Ce moteur est ventilé et sans entretien. Grâce à une circulation d'air spéciale, la température du moteur est très basse, surtout près du couteau.

Tous les matériaux utilisés dans la zone de découpe (alimentaire) répondent aux normes d'hygiène en vigueur.

La structure de la machine, la butée de réglage d'épaisseur, le protège lame et le chariot sont fabriqués en acier inoxydable.

Les bagues et les surfaces de glissement apparentes sont lubrifiées avec un produit alimentaire.

Il faut utiliser un bouton poussoir double Rouge/Vert pour mettre la machine sous tension et hors tension. Si la machine est sous tension une lampe de signalisation est allumée.

Par un réglage des contacteurs le démarrage automatique de la machine après une coupure d'alimentation électrique est impossible.

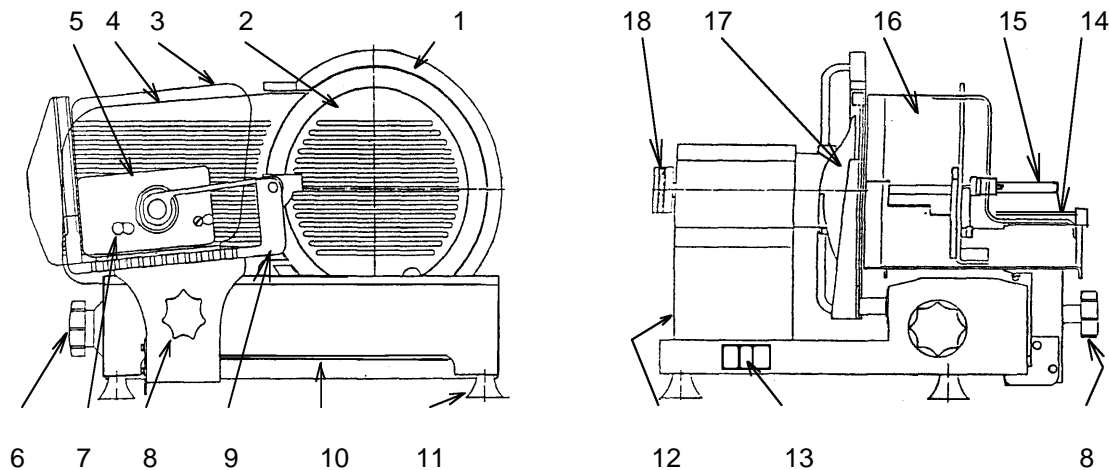
Le chariot ne peut être pivoté que lorsque la butée est mise à zéro et que celui-ci est débrayé.

Lorsque le chariot est pivoté, il est impossible de bouger la butée de réglage d'épaisseur, et le couteau est donc protégé sur toute sa circonférence.

La machine est équipée des points de sécurité suivants:

- Pas de redémarrage de la machine après une coupure de courant
- Bouton poussoir double de mise sous tension
- Anneau de protection fixe autour du couteau
- Protège lame en inox démontable
- Blocage de la butée d'épaisseur lorsque le chariot est pivoté

1.6. Plan général de la machine



- 1 Anneau de protection
- 2 Protège lame
- 3 Protection en plexi
- 4 Butée de réglage de l'épaisseur
- 5 Pousse talon
- 6 Poignée réglage de l'épaisseur
- 7 Ecrou moleté du pousse talon
- 8 Poignée étoile
- 9 Chariot

- 10 Barre de guidage du chariot
- 11 Pied en caoutchouc
- 12 Plaque signalétique
- 13 Interrupteur
- 14 Axe du pousse talon
- 15 Poignée du pousse talon
- 16 Dos du chariot
- 17 Pare-tranches
- 18 étoile du cache-lame

1.7. Types d'utilisation de la machine

Les produits suivants peuvent être coupés sur la machine, en tenant compte des dimensions maximum possible:

- Tous types de saucisses
- Jambon, bacon
- Viandes rôties
- Jambon cuit
- Fromage (prévoir l'option Téflon)



Les produits suivants ne doivent pas être tranchés sur la machine:

- Produits non alimentaires
- Produits avec os
- Produits congelés

La machine doit être installée dans une pièce à hygrométrie et température normale. L'installation de la machine dans une pièce ayant un taux d'hygrométrie supérieur à la normale est **formellement interdit.**

Cette machine est uniquement protégée contre les éclaboussures.

L'humidité de l'air, ainsi que la condensation, peuvent endommager la machine. Nous vous rappelons que la machine n'est pas étanche.

2. Installation et opération préalable



Tout d'abord, lisez très attentivement la notice d'utilisation!

Vous devez être attentif à toutes les annotations.

L'utilisation de la machine doit toujours être conforme à celle décrite dans la notice.

Travaillez toujours en restant bien concentré et très prudent. Cela vous permettra d'éviter tous risques de blessure ou de casse.

L'installation et la mise en route doivent être effectuées par un distributeur agréé ou par notre service technique

2.1. Vérification du contenu de l'emballage:

Le carton d'emballage doit contenir les articles suivants:

- Un trancheur A3092

Ainsi que les éléments suivants:

- Affûteur
- Cette notice d'utilisation

2.2. Installation



Le trancheur type A3092 doit être installé sur un support plat, horizontal, non glissant, solide et stable. Si nécessaire, il faut monter des coupelles de blocage de la machine aux niveau des pieds.

La hauteur recommandée pour la table support est de 800 mm.

Vérifiez qu'il y a suffisamment de débattement autour de la machine pour permettre une utilisation correcte et sans risques de celle-ci.

2.3. Branchement électrique

Avant de brancher la machine, vous devez vérifier que l'alimentation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique située à l'arrière de la machine. Dans le cas contraire, vous devez en informer votre revendeur ou le service technique.

Si il n'y a pas de contre indication, vous pouvez brancher la machine.

La prise doit impérativement posséder une broche pour la terre. Celle ci doit impérativement être raccordée en fonction des spécifications du client.

Une prise défectueuse peut endommager la machine ou être dangereuse pour l'opérateur.

Si la prise présente le moindre défaut, il faut impérativement prévoir son remplacement dans les plus bref délais.

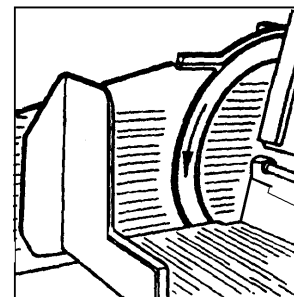
Si il est nécessaire de remplacer la prise d'alimentation de la machine, il faut faire appel à un électricien ou contacter notre Service Après Vente.

2.4. Vérification du sens de rotation

Branchez la machine. Appuyez sur le bouton vert.

La lampe de signalisation s'allume.

La lame doit tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cf. fig.).



3. Utilisation

3.1. Notes importantes avant la mise en route de la machine

Par mesure de sécurité, soyez très attentif aux instructions suivantes:



- En priorité, lisez attentivement la notice d'utilisation
- Vérifiez que la machine est installée sur une table solide et stable
- Travaillez toujours concentré
- Ne touchez jamais la lame

3.2. Bouton poussoir de mise sous tension (avec lampe de signalisation)

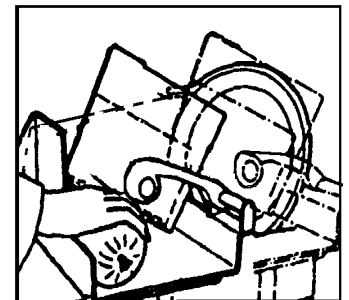
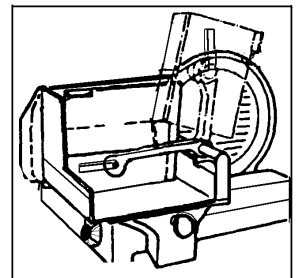
- Bouton poussoir vert = En service
- Bouton poussoir rouge = Arrêt

3.3. Epaisseur de tranches

L'épaisseur de tranches est réglable de 0 à 25 mm. Pour obtenir l'épaisseur désirée, il faut tourner le bouton de réglage d'épaisseur. En tournant le bouton vers la droite, la butée se referme. Les indications inscrites sur la poignée ne sont là qu'à titre indicatif. Pour obtenir l'épaisseur de plus de 15 mm il faut tourner le bouton de réglage plus qu'une fois complètement. Pour obtenir l'épaisseur maximal ils sont nécessaires presque deux rotations.

3.4. Fonctionnement

- Tirer le chariot vers vous pour le charger
- Relever le pousse talon (a une distance de < 60 mm vers la lame il n'est pas possible de soulever le pousse talon)
- Poser le produit à découper dans le chariot (dos du chariot)
- Pousser le produit vers la butée avec la main
- Poser le pousse talon sur la pièce à découper
- Régler l'épaisseur de coupe
- Mettre la machine en marche
- Saisir le chariot et la pièce à découper
- Légèrement pousser la pièce à découper vers la butée
- Avancer et retirer le chariot
- Après la découpe, remettre l'épaisseur de coupe à zéro
- Eteindre la machine



3.5. Précautions pour la découpe des restes et petites pièces:



Avant de poser la pièce sur le chariot, couper le talon arrondi pour éviter que le pousse talon ne glisse sur le talon.

Attention, danger de coupe!



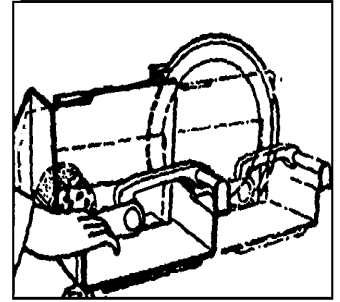
Ne jamais tenir les talons avec la main. Toujours se servir du pousse talon. Ne jamais mettre la main entre le pousse talon et la butée. Si la pièce ne tient pas en place comme il faut, procéder comme suit:

- Eteindre la machine
- Soulever le pousse talon
- remettre la pièce en place comme décrit ci-dessous

3.6. en place de restes et petites pièces

- Tirer le chariot vers soi pour le charger
- Relever le pousse talon (a une distance de < 60 mm vers la lame il n'est pas possible de soulever le pousse talon)

- Poser la pièce à découper sur le dos du chariot
- Avec la main, pousser la pièce vers la butée
- Poser le pousse talon derrière la pièce à découper
- Régler l'épaisseur de coupe
- Mettre la machine en marche
- Saisir le chariot avec la main
- Légèrement presser le pousse talon vers la butée
- Avancer et retirer le chariot
- Après la découpe, remettre l'épaisseur de coupe à zéro
- Eteindre la machine



4. Nettoyage

Avant la première utilisation, ou après une longue période d'arrêt, la machine doit être nettoyée méticuleusement. Si vous utilisez la machine en permanence, vous devez la nettoyer au moins une fois par jour, ou plus si nécessaire en fonction du produit que vous tranchez. Pour le nettoyage, procédez comme suit :



Attention! Risque de coupure! Soyez prudent lorsque vous nettoyez la machine, surtout lorsque vous êtes près de la lame. Restez toujours très attentif à votre travail!

4.1. Comment procéder au nettoyage

- Appuyez sur le bouton rouge (arrêt).
- Débranchez la prise.
- Fermez complètement la butée en tournant la poignée de réglage d'épaisseur dans le sens des aiguilles d'une montre.



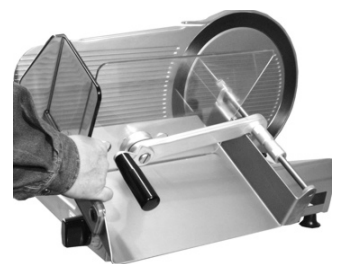
Démontage de la plaque du pousse talon

- Tirez le chariot vers vous
- Tirer le pousse-talon vers l'arrière et le basculer vers le haut
- Dévissez le bouton étoile
- Presser légèrement la plaque vers le bas
- Enlevez la plaque du pousse talon



Basculer le chariot

- Dévissez l'écrou bakélite de blocage du chariot.
- Tirez le chariot vers vous.
- Basculez le chariot.



Le chariot ne peut pas être pivoté si la butée d'épaisseur n'est pas fermée. Ne jamais forcer pour basculer le chariot.

Démontage du protège lame

- Dévissez la vis de blocage du protège lame, et prenez le protège lame dans l'autre main.
- En poussant sur la vis de blocage du protège lame, il va être poussé dans votre main et vous pourrez alors le prendre pour l'enlever de la machine.



Démontage du pare-tranches

- Pousser le pare-tranches vers le haut et le tirer vers l'avant



Pour le nettoyage, utilisez uniquement des produits de nettoyage liquides. Ne pas utiliser de Scotch Brite ou autre produit agressif.



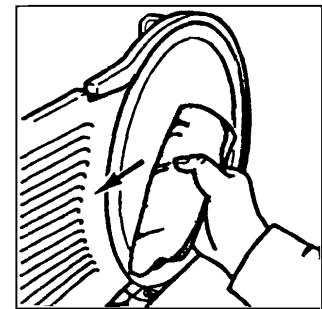
La machine résiste uniquement aux éclaboussures. N'utilisez jamais de jet d'eau ou de nettoyeur haute pression. Il est de plus interdit d'envoyer de l'eau sur la machine. Dans le cas contraire, il y aurait risque de court-circuit, ou de défaillance de la machine. Ce qui entraînerait une annulation de la garantie.

4.2. Nettoyage du couteau



ATTENTION! Risques de coupures.

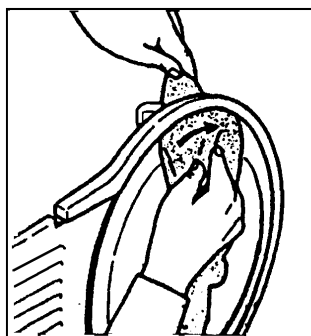
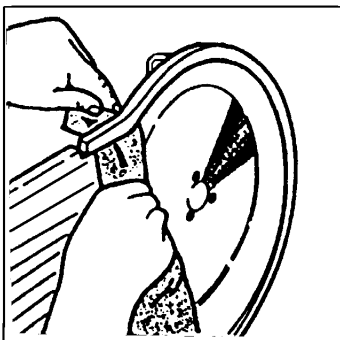
- Nettoyez l'intérieur de la lame avec une lavette humide.
- Procédez de la même façon pour l'arrière de la lame.
- Essuyez l'intérieur et l'arrière de la lame délicatement.



1. Passez un chiffon humide entre la lame et l'anneau de protection.
2. Faites faire un tour complet de la lame avec votre main, en faisant suivre le chiffon humide que vous poussez vers l'anneau de protection.

1.

2.



4.3. Remontage

Remontez les pièces dans l'ordre inverse du démontage. (4.3. -> 4.1).



Attention! Risque de blessure!

Placez la languette de positionnement du protège lame sur le téton de positionnement.

Positionnez le centre du protège lame au centre de la lame.

Vissez le protège lame en serrant la tige de blocage dans le sens des aiguilles d'une montre.

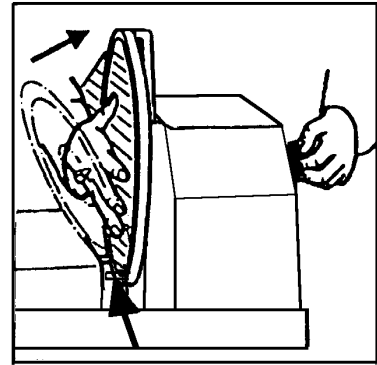
Remettez le chariot en position.

Vissez la molette de blocage du chariot.

Remettez la plaque du pousse talon et vissez le bouton étoile.

Vérifiez que tout est correctement remonté.

Uniquement après avoir vérifié, branchez la machine



5. Affûtage du couteau

Si la qualité du tranchage n'est plus satisfaisante, il faut affûter le couteau.

Il est impossible de vous indiquer la périodicité d'affûtage, car elle dépend des produits que vous tranchez, ainsi que des quantités que vous tranchez.

Soyez attentif au fait que la lame doit être remplacée dès que l'espace entre l'anneau de sécurité et la lame est supérieur à 5 mm.

Les normes interdisent à quiconque l'affûtage d'un couteau si l'espace avec l'anneau de protection est supérieur à 5 mm.

5.1. Affûteur

Attention! Chaque affûteur est marqué avec le numéro de série de la machine avec laquelle il a été fourni. Seul cet affûteur peut être utilisé avec la machine.



L'utilisation d'autre système d'affûtage peut causer de sérieux dégâts sur la machine.

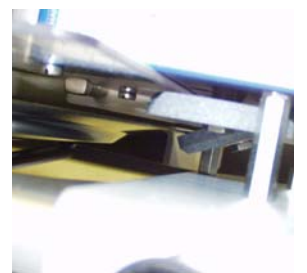
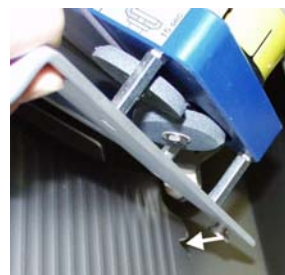
Ne jamais utiliser d'autre système d'affûtage .

L'affûteur est équipé d'une meule pour l'affûtage et d'une meule pour l'ébavurage.

N'utilisez jamais l'affûteur sur une lame sale ou grasse, car sinon les meules vont s'encrasser et ne pourront plus faire correctement leur fonction. Si cela arrivait malgré tout, il vous faudra nettoyer les meules à l'aide d'un produit dégraissant et d'une brosse, ou en cas extrême les remplacer.

5.2 Montage de l'affûteur

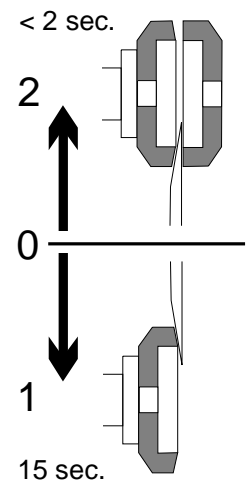
- Nettoyez la machine.
- Remettez le chariot en position. Vissez la poignée de serrage du chariot.
- Posez un morceau de carton sur le chariot et coupez en un morceau, de façon à être sûr que le couteau soit bien dégraissé.
- Tirez le chariot à fond vers vous.
- Enlevez le morceau de carton.
- **Attention! Risque de blessure.**
- Ouvrez complètement la butée de réglage d'épaisseur.
- Tirez le chariot complètement vers vous.
- Basculez le pousse talon
- Installez l'affûteur sur la buté de cette façon que le cône s'accroche dans le fente en bout de la buté (en direction de la flèche)
- Tirez le bouton noir en direction de la flèche et mettez l'affûteur en position au dessus du bord de la buté.



- Mettez l'affûteur en position en direction de la flèche de cette façon que le boulon s'accroche dans le trou de la butée.
- Les meules sont maintenant en position avant et en arrière du bord du couteau.

5.2. Affûtage de la lame

- Appuyez sur le bouton vert (en service).
- Tournez la roue à main jaune de l'affûteur en direction 1. Maintenant la meule affûtant le couteau est poussée vers la lame.
- Affûtez environ 15 secondes.
- Appuyez sur le bouton rouge (arrêt).
- Vérifier qu'il y a une bavure visible sur le tranchant de la lame.
- Si il n'y en a pas, recommencez.
- Appuyez de nouveau sur le bouton vert (en service)
- Pour ébavurer la lame tournez la roue à main jaune de l'affûteur en direction 2. Maintenant les deux meules sont poussées vers la lame.
- Environ 2 secondes pour la bavure sont assez.
- Quand l'affûtage est terminé tournez roue à main jaune de l'affûteur en direction 0.



5.3. Démontage de l'affûteur

- Appuyez sur le bouton rouge (arrêt).
- Tirez le bouton noir de l'affûteur en haut
- Basculez l'affûteur en direction du chariot.
- Enlevez l'affûteur.

Nettoyez alors complètement la machine. Essuyer d'abord la machine avec un chiffon sec. Ensuite, nettoyez la machine avec une lavette.

Attention, risques de coupure!

- **Travaillez toujours concentré!**
- **Ne vous laissez pas distraire!**
- **Ne contrôlez jamais l'affûtage du couteau avec les doigts!**

6. Entretien et précaution

Nettoyez la machine au moins 1 fois par jour.

Affûtez la machine dès que cela est nécessaire.

Si l'écart entre la lame et l'anneau de protection est supérieur à 5 mm. Il est nécessaire de remplacer la lame.

Si nécessaire, il faut nettoyer les meules, ou les remplacer si elles sont trop usées.

Pour huiler la machine il faut utiliser de la vaseline.

Points à huiler:

Barre de guidage du pousse talon (1 fois par semaine).

Barre de guidage du chariot (en cas de besoin)



Démontez le protège lame et graissez la douille, l'adaptateur et la vis de blocage du protège lame (dans l'usine on prend Autol Top 2000).



Graissez le filetage du bouton étoile pour fixer le chariot ((dans l'usine on prend Autol Top 2000).



7. Défaut à l'utilisation

Pannes

Remèdes

Bruit au tranchage

Le protège lame n'est pas remonté correctement.
Démontez le protège lame, puis remontez

Idem.

Le protège lame est sale.
Nettoyez le comme indiqué au paragraphe 4.

La machine s'arrête seule

Micro coupure électrique, rallumez la machine.

La machine chauffe anormalement

La prise de la machine et la prise murale doivent
Être contrôlées par un électricien.

8. Révision

Le fabricant ou son revendeur doit faire rentrer la machine en atelier pour sa révision générale.