

INSTALLAZIONE – USO – MANUTENZIONE
INSTALLATION – USE – MAINTENANCE
AUFSTELLUNG – ANWENDUNG – WARTUNG
INSTALLATION – UTILISATION – ENTRETIEN
INSTALACIÓN – USO – MANTENIMIENTO

AFFETTATRICE

Pag. 02

SLICER

Pag. 09

AUFSCHNITTMASCHINE

Pag. 15

MACHINE A TRANCHER

Pag. 21

CORTADORA

Pag. 27



PRO 250



PRO 275



PRO 300



PRO 300 XL



C.EL.ME S.r.l. – Viale Montenero, 1 Truccazzano (MI)
Tel. 029583157 - www.celme.com

INDICE DEL CONTENUTO

	PAG.
1. INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	
1.1 PRECAUZIONI GENERALI	3
1.2 SICUREZZE MECCANICHE	3
1.3 SICUREZZE ELETTRICHE	3
2. CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 TABELLA DATI TECNICI PESI E MISURE - RUMOROSITA'	4
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI	4
3. INSTALLAZIONE	
3.1 COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	5
3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	5
3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE	5
4. USO DELL'APPARECCHIO	
4.1 COMANDI	6
4.2 POSIZIONAMENTO MERCE SUL CARRELLO	6
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA UTILIZZARE PER LA PULIZIA	6
5.2 RIMOZIONE DEL CARRELLO PORTAMERCE	6
5.3 RIMOZIONE DEL COPRILAMA	7
5.4 PULIZIA DELLA LAMA E DELL'ANELLO PROTEGGI LAMA	7
5.5 RIMOZIONE CAPOTTINA, AFFILATOIO E VASCHETTA PER PULIZIA	7
5.6 RIASSEMBLAGGIO DELLA MACCHINA	7
6. AFFILATURA E LUBRIFICAZIONE	
6.1 AFFILATURA	7
6.2 LUBRIFICAZIONE	8
6.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D' USO DELLA MACCHINA	8
7. ALLEGATI	
FIGURE	33-34
SCHEMA ELETTRICO	35

DESIGN E CARATTERISTICHE TECNICHE POTRANNO ESSERE MODIFICATE ANCHE SENZA PREAVVISO.

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- L'AFFETTATRICE DEVE ESSERE UTILIZZATA DA PERSONALE ADULTO CHE DEVE CONOSCERE LE NORME PER L'USO E DI SICUREZZA CONTENUTE NEL MANUALE.
- PUO' ESSERE UTILIZZATA PER USO PROFESSIONALE IN CUCINE DI RISTORANTI, MENSE, OSPEDALI, CASERME E IMPRESE COMMERCIALI COME PANIFICI E SALUMERIE MA NON PER INDUSTRIE CON PRODUZIONE IN CONTINUO.
- ANCHE SE LA MACCHINA E' MUNITA DI VARIE PROTEZIONI DI SICUREZZA E' NECESSARIO EVITARE DI AVVICINARE LE MANI ALLA LAMA ED ALLE PARTI IN MOVIMENTO.
- E' IMPORTANTE PRIMA DI INIZIARE LA PULIZIA E QUALSIASI TIPO DI MANUTENZIONE, SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.
- CONTROLLARE PERIODICAMENTE LO STATO DEI CAVI E DELLE PARTI ELETTRICHE
- NON USARE L' AFFETTATRICE CON PRODOTTI SURGELATI OPPURE CON PESCI O CARNI CON OSSO E PRODOTTI NON ALIMENTARI.
- UTILIZZARE L'AFFETTATRICE PER IL TAGLIO UNICAMENTE CON IL CARRELLO DI ALIMENTAZIONE E CON LA PIASTRA DI APPOGGIO IN POSIZIONE.
- SE LA LAMA DOPO VARIE AFFILATURE E' DIMINUITA PIU' DI 6 MM RIVOLGETEVI AL CENTRO ASSISTENZA PER LA SOSTITUZIONE.
- NON EFFETTUARE PERSONALMENTE RIPARAZIONI, MA RIVOLGERSI A PERSONALE SPECIALIZZATO.

1.2 SICUREZZE MECCANICHE

LE AFFETTATRICI DI NOSTRA COSTRUZIONE DESCRITTE IN QUESTO MANUALE RISPONDONO, PER QUANTO RIGUARDA LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI DI NATURA MECCANICA, AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA PRESCRITTI DALLA DIRETTIVA MACCHINE 2006/42/CEE PER LA CONFORMITA' IGIENICA ALLA DIRETTIVA 1935/2004/CEE.

LE SICUREZZE SONO OTTENUTE CON:

- APPLICAZIONE DI ANELLO FISSO COPRI LAMA.
- PIATTO PORTAMERCE RIMOVIBILE.
- DISPOSITIVO DI BLOCCO VELA - MANOPOLA.
- VARIE PROTEZIONI SUL PIATTO PORTAMERCE.
- FONDO DI CHIUSURA PER IMPEDIRE L' ACCESSO DELLE MANI NELLE PARTI ELETTRICHE O IN MOVIMENTO.

1.3 SICUREZZE ELETTRICHE

LE AFFETTATRICI ELETTRICHE SONO COSTRUITE CONFORMEMENTE AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA PREVISTI DALLA DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2006/95/CEE, TUTTE LE PROVE SONO STATE ESEGUITE CON LA NORMA EN 60335-2-64.

TUTTE LE AFFETTATRICI SERIE **PRO** SONO DOTATE DI INTERRUTTORE ELETTRICO CON DUE PULSANTI MARCIA ARRESTO CON UN RELE' INTERNO CHE RICHIEDE L'OPERAZIONE VOLONTARIA DI RIAVVIO (RIARMO) DELL'APPARECCHIO IN CASO DI TEMPORANEA INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE.

DATO IL PERFETTO ISOLAMENTO DI TUTTE LE PARTI ELETTRICHE E L'OTTIMA RESISTENZA DI TUTTI I MATERIALI IMPIEGATI, LE MACCHINE DA NOI PRODOTTE POSSONO ESSERE TRANQUILLAMENTE INSTALLATE E LAVORARE IN AMBIENTI UMIDI.

ATTENZIONE: PER LA PULIZIA NON DEVE MAI ESSERE SPRUZZATA ACQUA CON GETTI IN PRESSIONE, MA DEVE ESSERE PULITA SOLO CON PANNO UMIDO.

ATTENZIONE IN CONFORMITA' AL PUNTO 1.7.2 "AVVERTENZE IN MERITO AI RISCHI RESIDUI" DELLE DIRETTIVE 2006/42/CEE, SI SEGNALE CHE LE PROTEZIONI APPLICATE NON ELIMINANO TOTALMENTE IL RISCHIO DI TAGLIO PUR RIDUCENDO SIA LA POSSIBILITA' CHE L'ENTITA' DEL DANNO. LE PROTEZIONI E LE SICUREZZE SONO REALIZZATE IN STRETTA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA.

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

LE AFFETTATRICI "PRO" SONO STATE REALIZZATE CON QUESTE CARATTERISTICHE:

- POSSIBILITA' DI LAVORO CONTINUO.
- SICUREZZA NELL' USO, PULIZIA, MANUTENZIONE.
- MASSIMA IGIENE GARANTITA DA UNA PARTICOLARE PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI TUTTI I PARTICOLARI SENZA SPIGOLI PER UNA FACILE PULIZIA, CON LEGA DI ALLUMINIO E RIVESTIMENTI IDONEI PER ALIMENTI.

2.1 TABELLA DATI TECNICI PESI E MISURE

MODELLO	DIMENSIONI CM	PESO KG	POTENZA WATT.	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	N. GIRI DEL LAMA
PRO 250	41x51xH39	13,5	180	230/1/50	290
PRO 250	41x51xH39	13,5	180	230/1/60	290
PRO 275	41x53xH42	14,2	180	230/1/50	290
PRO 275	41x53xH42	14,2	180	230/1/60	290
PRO 300	41x55xH42	16	120	230/1/50	290
PRO 300	41x55xH42	16	120	230/1/60	290
PRO 300 XL	47x57xH47	23	120	230/1/50	290
PRO 300 XL	47x57xH47	23	120	230/1/60	290

RUMOROSITA' N. 62 DB PER TUTTI I MODELLI

ATTENZIONE LE CARATTERISTICHE ELETTRICHE DI OGNI APPARECCHIO SONO INDICATE SULLA TARGHETTA DATI MOTORE - PRIMA DELL' INSTALLAZIONE VEDERE **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**.

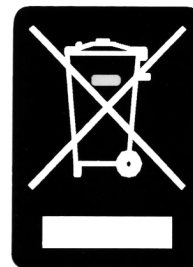
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

TUTTE LE AFFETTATRICI SONO IMBALLATE IN UNA ROBUSTA SCATOLA DI CARTONE CON INTERNI SAGOMATI PER GARANTIRE LA PERFETTA INTEGRITA' DELLA MACCHINA DURANTE IL TRASPORTO E VENGONO FORNITE CON:

- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CEE
- ISTRUZIONI PER L' USO E MANUTENZIONE

I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (CARTONE – SCHIUMA - REGGIA ECC.) SONO PRODOTTI ASSIMILABILI AI RIFIUTI SOLIDI URBANI E POSSONO ESSERE SMALTITI SENZA DIFFICOLTA'. NEL CASO LA MACCHINA VENGA INSTALLATA IN PAESI IN CUI ESISTONO NORME PARTICOLARI, SMALTIRE GLI IMBALLI SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI (APPLICABILE NELL'UNIONE EUROPEA E NEGLI ALTRI PAESI EUROPEI CON SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA) IL SIMBOLO RAEE UTILIZZATO SUL PRODOTTO INDICA CHE QUEST'ULTIMO NON PUO' ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO. LO SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO CONTRIBUIRÀ A PROTEGGERE L'AMBIENTE. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, RIVOLGERSI ALL'UFFICIO COMPETENTE DEL PROPRIO ENTE LOCALE, ALLA SOCIETÀ ADDETTA ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI DOMESTICI O AL NEGOZIO DOVE E' STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO.



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

L'ALLACCIAMENTO E LA MESSA IN FUNZIONE DEGLI APPARECCHI DEVE ESSERE EFFETTUATA DA PERSONALE IDONEO.

ATTENZIONE ! L'IMPIANTO ED IL LOCALE DOVE DEVE ESSERE POSIZIONATO L' APPARECCHIO DEVE RISPONDERE ALLE NORME PREVENZIONE INFORTUNI D.L. 626 ED ALLE NORME ELETTRICHE CEI 64.8

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI QUALORA NON SIANO STATE RISPETTATE TALI NORME.

POSIZIONARE L'APPARECCHIO SU UN PIANO DI APPOGGIO SUFFICIENTEMENTE AMPIO, BEN LIVELLATO, ASCIUTTO E STABILE POSSIBILMENTE LONTANO DA FONTI DI CALORE E DA RUBINETTI DI ACQUA AD UN ALTEZZA DI CIRCA 80 CM. E POSSIBILMENTE VICINO ALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'APPARECCHIO E' MUNITO DI CAVO ELETTRICO DA COLLEGARE AD UN INTERRUTTORE GENERALE PROVVISIO DI MAGNETOTERMICO (INTERRUTTORE GENERALE 0-I ONNIPOLARE CON DISTANZA FRA I CONTATTI $D \geq 3\text{MM}$) CHE PRESERVA L'OPERATORE DA EVENTUALI CONTATTI ACCIDENTALI O DOVUTI A MANOMISSIONE.

E' OBBLIGATORIO REALIZZARE UN BUON COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE (CEI 64.8)

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI NEL CASO NON FOSSERO STATE RISPETTATE TALI NORME.

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

IL PERSONALE SPECIALIZZATO CHE ESEGUE L'ISTALLAZIONE ED IL COLLEGAMENTO ELETTRICO, E' TENUTO AD ADDESTRARE ADEGUATAMENTE L'UTENTE PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA. QUESTI DOVRA' ESSERE MESSO ANCHE AL CORRENTE DELLE EVENTUALI MISURE DI SICUREZZA DA RISPETTARE ED INOLTRE DOVRA' ESSERGLI RILASCIATO IL PRESENTE MANUALE D' ISTRUZIONE.

4) USO DELL'APPARECCHIO

4.1 COMANDI AFFETTATRICE SERIE PRO

I COMANDI DI FUNZIONAMENTO SONO RAGGRUPPATI SUL BASAMENTO PONENDO LA MACCHINA DI FRONTE ALL' OPERATORE. (Fig. 1)

- 1 - PULSANTE AVVIAMENTO (I)
- 2 - PULSANTE STOP (O)

- 3 - MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE FETTA
- 4 - SBLOCCO CARRELLO
- 5 - OLIATORE

4.2 POSIZIONAMENTO DELLA MERCE SUL PIATTO DELL'AFFETTATRICE PER IL TAGLIO

1. LA MERCE DEVE ESSERE POSIZIONATA SUL PIATTO QUANDO LA MANOPOLA REGOLAZIONE SPESSORE E' POSIZIONATA SULLO ZERO E CON IL MOTORE SPENTO PER EVITARE DI DANNEGGIARE LA LAMA CON EVENTUALI URTI.
2. LA MERCE POSIZIONATA SUL CARRELLO DEVE ESSERE BLOCCATA CON IL PRESSAMERCE. (Fig.2)
3. APPOGGIARE LA MANO SUL PRESSAMERCE ED INIZIARE IL MOVIMENTO DI TAGLIO.
4. QUANDO IL MATERIALE SARA' QUASI TUTTO AFFETTATO, UTILIZZATE LA PARTE ANTERIORE DEL PRESSAMERCE PER MANTENERE IL PEZZO CONTRO LA LAMA. (Fig. 3)
5. ALLA FINE DEL TAGLIO, SPEGNERE IL MOTORE E CHIUDERE LO SPESSORE FETTA SULLA POSIZIONE ZERO; TOGLIERE IL PEZZO DAL PIATTO.

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

PRIMA DI OGNI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE L' INTERRUOTORE GENERALE SIA DISINSERITO E LA SPINA DI ALIMENTAZIONE SCOLLEGATA DALLA RETE.

UNA ACCURATA PULIZIA QUOTIDIANA DELL'APPARECCHIO E' NECESSARIA PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO E PER MANTENERE INTEGRA LA MACCHINA NEL TEMPO.

MALGRADO LE VARIE SICUREZZE **E' NECESSARIO PRESTARE MOLTA ATTENZIONE ED EVITARE PERICOLI DI TAGLIO DERIVANTI DALLA MANIPOLAZIONE DELLA LAMA.**

LA MACCHINA PUO' ESSERE PULITA CON NORMALI DETERSIVI NEUTRI IDONEI PER IL CONTATTO CON GLI ALIMENTI NON CONTENENTI SODA OPPURE CON ALCOL.

NON E' POSSIBILE IL LAVAGGIO DELLE PARTI STACCABILI IN LAVASTOVIGLIE PERCHE' SI DANNEGEREBBE L' ANODIZZAZIONE.

5.2 RIMOZIONE DEL CARRELLO PORTAMERCE

1. POSIZIONARE LA MANOPOLA "A" SULLA POSIZIONE 0. (Fig. 4)
2. RUOTARE COMPLETAMENTE LA MANOPOLA "B" IN SENSO ANTIORARIO. (Fig. 4)
3. SPOSTARE IL CARRELLO FINO ALL'AGGANCIO. (Fig. 4)
4. SOLLEVARE L'INTERO CARRELLO COME INDICATO DALLA FRECCIA. (Fig. 5)

PER RIMONTARE IL CARRELLO, RIPETERE IL PUNTO 4 IN SENSO CONTRARIO E RIAVVITARE COMPLETAMENTE LA MANOPOLA "B" IN SENSO ORARIO.

IL CARRELLO PUO' ESSERE LAVATO SOTTO GETTO D'ACQUA

IMPORTANTE: NON FORZARE LA MANOPOLA E NON SPOSTARE IL CARRELLO CON BLOCCO INSERITO. SE IL BLOCCO NON E' INSERITO IL CARRELLO NON PUO' ESSERE TOLTO.

5.3 RIMOZIONE DEL COPRILAMA

1. SVITARE IL POMOLO "D" MONTATO DALLA PARTE OPPOSTA DELLA LAMA. (Fig. 6)
2. SPINGERE IL POMOLO VERSO LA LAMA IN MODO DA SGANCIARE IL COPRILAMA DALLA SEDE.
3. TOGLIERE IL COPRILAMA DALL' AFFETTATRICE. (Fig. 7)

IL COPRILAMA PUO' ESSERE LAVATO SOTTO GETTO D'ACQUA.

5.4 PULIZIA DELLA LAMA E DELL' ANELLO PROTEGGI LAMA

LA PULIZIA DELLA LAMA E' UNA OPERAZIONE DA EFFETTUARSI CON LA MASSIMA ATTENZIONE IN QUANTO ESISTE UN PERICOLO DI TAGLIO.

SI PUO EFFETTUARE UTILIZZANDO UN PANNINO UMIDO CON EVENTUALMENTE DEL DETERSIVO PER SGRASSARE BENE LA PARTE. E' IMPORTANTE UN BUON RISCIAQUO, NON CON GETTO D'ACQUA ED UNA BUONA ASCIUGATURA SEMPRE UTILIZZANDO UN PANNINO UMIDO. (Fig. 8)

E' MOLTO IMPORTANTE CHE I PRODOTTI UTILIZZATI POSSANO GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE ED ASSOLUTA NON TOSSICITA'.

E' NECESSARIO CHE IL FILO DELLA LAMA E L' INTERNO DELL'ANELLO SIANO BEN PULITI.

1. FAR PASSARE UN PANNINO UMIDO OPPURE DEL PANNINO CARTA NELLO SPAZIO FRA LA LAMA E L'ANELLO. (Fig. 8)
2. STROFINARE PER TUTTO L' ANELLO RUOTANDO MANUALMENTE LA LAMA.

5.5 RIMOZIONE CAPOTTINA, AFFILATOIO E VASCHETTA PER PULIZIA

SVITARE IL POMOLO "E" ED IMPUGNANDO LA CAPOTTINA SOLLEVARE E SFILARE L'INTERO GRUPPO AFFILATOIO. RIMUOVERE VASCHETTA (Fig. 9-10-11)

5.6 RIASSEMBLAGGIO DELLA MACCHINA

PER RIMONTARE LA MACCHINA E' NECESSARIO RIPETERE TUTTE LE OPERAZIONI DI SMONTAGGIO IN ORDINE INVERSO.

6) AFFILATURA E LUBRIFICAZIONE

6.1 AFFILATURA

L'AFFILATURA E' UNA OPERAZIONE MOLTO IMPORTANTE NELL'UTILIZZO DELL'AFFETTATRICE. SI DEVE EFFETTUARE OGNI VOLTA CHE IL TAGLIO NON RISULTA NETTO OPPURE QUANDO LA LAMA TENDE A TRASCINARE LA FETTA.

LA PERIODICITA' DI QUESTA OPERAZIONE DIPENDE DALL'USO E DAL TIPO DI PRODOTTI CHE VENGO AFFETTATI.

PRIMA DI PROCEDERE ALL'AFFILATURA E' NECESSARIO UNA BUONA PULIZIA DI TUTTA LA MACCHINA ED UNA BUONA SGRASSATURA DELLA LAMA.

1. ALLENTARE IL POMOLO "E" LATERALE DI FISSAGGIO. (Fig. 9)
2. SOLLEVARE IL GRUPPO AFFILATOIO E RUOTARLO DI 180° IN MODO CHE LA LAMA STIA FRA I DUE SMERIGLI. (Fig. 12-13)
3. STRINGERE IL POMOLO "E".
4. PREMERE IL PULSANTE "B" PER 5-10 SECONDI PER EFFETTUARE LA SMERIGLIATURA. (Fig.13)
5. PREMERE LEGGERMENTE IL PULSANTE "A" PER TOGLIERE L'EVENTUALE BAVA. (Fig. 13)
6. SPEGNERE LA MACCHINA E RIPORTARE L'AFFILATOIO IN POSIZIONE INIZIALE.

ATTENZIONE IL PULSANTE “B” E’ IL PULSANTE CHE ESEGUE L’AFFILATURA, IL PULSANTE “A” TOGLIE UNICAMENTE LA BAVA SUL FILO DI TAGLIO. DURANTE L’OPERAZIONE DI AFFILATURA E’ NECESSARIO MANTENERE IL DISEGNO ORIGINALE DELL’UNGHIA DELLA LAMA. QUANDO LA DISTANZA FRA L’ANELLO E LA LAMA SUPERA I 6 MM E’ NECESSARIO SOSTITUIRE LA LAMA

6.2 LUBRIFICAZIONE

E’ IMPORTANTE PERIODICAMENTE LUBRIFICARE LE PARTI SCORREVOLI CON **OLIO DI VASELINA BIANCO ALIMENTARE**

NON UTILIZZARE MAI OLIO DI SEMI O DI OLIVA O ALTRI OLI SI RISCHIA DI COMPROMETTERE TUTTO IL FUNZIONAMENTO DELL’AFFETTATRICE.

LUBRIFICARE LA MACCHINA MEDIANTE GLI APPOSITI OLIATORI. (Fig. 14-15)

6.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO DELLA MACCHINA.

DOVENDO LASCIARE INATTIVO L'APPARECCHIO E' NECESSARIO DISINSERIRE L'INTERRUTTORE GENERALE A MURO ED EFFETTUARE UNA PULIZIA COMPLETA DI TUTTA LA MACCHINA ED I VARI ACCESSORI. E' CONSIGLIABILE PROTEGGERE TUTTE LE PARTI DELLA MACCHINA CON OLIO DI VASELINA BIANCO OPPURE CON PRODOTTI IDONEI IN COMMERCIO. E' CONSIGLIABILE POI PROTEGGERE LA MACCHINA DA POLVERE CON TELO DI NYLON O ALTRO MATERIALE.

INDEX

	PAG.
1. INFORMATION ON SAFETIES	
1.1 GENERAL PRECAUTIONS	10
1.2 MECHANICAL SAFETIES	10
1.3 ELECTRICAL SAFETIES	10
2. TECHNICAL FEATURES	
2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES - NOISE	11
2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS	11
3. INSTALLATION	
3.1 SETTING THE MACHINE	12
3.2 ELECTRIC CONNECTIONS	12
3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER	12
4. USE OF THE EQUIPMENT	
4.1 CONTROLS	12
4.2 SETTING THE GOODS ON THE SLICER SADDLE	12
5. CLEANING AND MAINTENANCE	
5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING	13
5.2 REMOVING THE FOOD-SADDLE	13
5.3 REMOVING THE BLADE COVER	13
5.4 CLEANING THE BLADE AND RING	13
5.5 REMOVING AND CLEANING THE SHARPENER HEAD	13
5.6 MACHINE REASSEMBLY	13
6. SHARPENING AND LUBRICATION	
6.1 SHARPENING	14
6.2 LUBRICATION	14
6.3 MACHINE IDLE FOR A LONG TIME	14
7. ENCLOSURES	
FIGURE	33-34
ELECTRIC DIAGRAM	35

DESIGN AND TECHNICAL DETAILS CAN BE CHANGED ALSO WITHOUT NOTICE.

1) INFORMATION ON SAFETIES

1.1 GENERAL PRECAUTIONS

- THE SLICER MUST BE MANAGED BY SKILLED PERSONNEL, FAMILIAR WITH THE INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY CONTAINED IN THIS MANUAL.
- IT CAN BE USED FOR PROFESSIONAL USE IN RESTAURANT KITCHENS, CANTEENS, HOSPITALS, BARRACKS, AND COMMERCIAL ENTERPRISES SUCH AS BAKERIES AND DELICATESSENS, BUT NOT FOR INDUSTRIES WITH CONTINUOUS PRODUCTION
- IN THE CASE OF ROTATION OF THE PERSONNEL, VOCATIONAL TRAINING IS NECESSARY.
- EVEN IF THE MACHINE COMES WITH SEVERAL SAFETY SYSTEMS, AVOID SETTING THE HANDS NEAR THE BLADE AND MOVING PARTS.
- BEFORE THE CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THE MACHINE IS DISCONNECTED FROM THE MAINS.
- PERIODICALLY CHECK CABLE AND ELECTRIC ELEMENTS CONDITIONS.
- NEVER USE THE SLICER FOR CUTTING FREEZED FOOD, MEAT AND FISH WITH BONES, OR FOR NON-FOOD PRODUCTS.
- WHENEVER THE BLADE DIAMETER IS REDUCED OF MORE THAN 6 MMS., APPLY TO THE ASSISTANCE SERVICE FOR REPLACEMENT.
- NEVER CARRY OUT REPAIRING OPERATIONS PERSONALLY, BUT APPLY ALWAYS TO SKILLED PERSONNEL.

1.2 MECHANICAL SAFETIES

THE SLICERS WE PRODUCE AND WHICH ARE DESCRIBED IN THIS MANUAL MEET, AS FAR AS SAFETIES ARE CONCERNED, THE PRESCRIPTIONS ON THE RISKS OF MECHANICAL TYPE ISSUED BY E.E.C. AS : 2006/42/CEE. FOR THE SANITARY REGULATIONS THEY COMPLY WITH THE RULE 1935/2004/CEE.

ALL SECURITIES ARE OBTAINED WITH:

- USE OF A FIXED RING AROUND THE EDGE BLADE
- REMOVABLE FOOD CARRIAGE
- SAIL LOCKING DEVICE
- DIFFERENT PROTECTIONS ON FOOD CARRIAGE
- CLOSED BOTTOM TO AVOID HAND CONTACT WITH ELECTRIC OR MOVING PARTIES

1.3 ELECTRICAL SAFETIES

THE SAFETIES AGAINST ELECTRICAL RISKS COMPLY WITH THE RULE 2006/95/CEE AND REGULATIONS CENELEC EN 60335-2-64.

ALL THE PRO SERIES SLICERS ARE EQUIPPED WITH AN ELECTRIC SWITCH WITH TWO START-STOP BUTTONS WITH AN INTERNAL RELAY WHICH REQUIRES THE VOLUNTARY OPERATION TO RESTART (RESET) THE APPLIANCE IN THE EVENT OF A TEMPORARY INTERRUPTION OF THE POWER SUPPLY.

DUE TO THE PERFECT INSULATION OF ALL THE ELECTRIC ELEMENTS AND THE REMARKABLE RESISTANCE OF ALL THE MATERIALS USED, OUR MACHINES CAN BE INSTALLED TO WORK INSIDE MOIST PREMISES.

ATTENTION: DO NOT USE WATER TO CLEAN THE SLICER, ONLY A HUMID CLOTH

WARNING: IN CONFORMITY WITH POINT 1.7.2. "INSTRUCTIONS ON FURTHER RISKS" CONTAINED IN THE E.E.C. REGULATIONS 2006/42/CEE, THESE PROTECTIONS AND SAFETIES STRICTLY COMPLY WITH THESE REGULATIONS.

WE POINT OUT HOWEVER THAT THE ABOVE MENTIONED PROTECTIONS, EVEN IF THEY SENSIBLY REDUCE BOTH THE POSSIBILITY AND EXTENT OF THE DAMAGE, DO NOT ELIMINATE FULLY THE RISK OF CUTTING.

2) TECHNICAL FEATURES

TECHNICAL FEATURES OF THE SERIES OF SLICERS "PRO":

- POSSIBILITY OF CONTINUOUS WORK
- THEIR USE, CLEANING AND MAINTENANCE IS QUITE SAFE
- MAXIMUM HYGIENE GUARANTEED BY A PARTICULAR DESIGN AND CONSTRUCTION OF ALL THE DETAILS WITHOUT EDGES FOR EASY CLEANING, WITH ALUMINUM ALLOY AND COATINGS SUITABLE FOR FOOD

2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

MODEL	DIMENSIONS CM	WEIGHT KG	POWER WATT.	ELECTRICAL CONNECTION	BLADE REVS
PRO 250	41x51xH39	13,5	180	230/1/50	290
PRO 250	41x51xH39	13,5	180	230/1/60	290
PRO 275	41x53xH42	14,2	180	230/1/50	290
PRO 275	41x53xH42	14,2	180	230/1/60	290
PRO 300	41x55xH42	16	120	230/1/50	290
PRO 300	41x55xH42	16	120	230/1/60	290
PRO 300 XL	47x57xH47	23	120	230/1/50	290
PRO 300 XL	47x57xH47	23	120	230/1/60	290

NOISE N. 62 DB FOR ALL MODELS

WARNING: THE ELECTRICAL FEATURES OF EACH EQUIPMENT ARE PRINTED ON THE MOTOR DATA PLATE. A CHECK OF THE ELECTRIC CONNECTION IS NECESSARY BEFORE INSTALLING THE EQUIPMENT.

2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS

ALL THE SLICERS ARE PACKED IN A STURDY CARDBOARD BOX WITH INTERNAL SHAPED EDGES WHICH GUARANTEE THE PERFECT INTEGRITY OF THE MACHINE DURING TRANSPORT. EACH EQUIPMENT INCLUDES:

- DECLARATION OF CONFORMITY E.E.C.
- INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

ALL THE PACKING COMPONENTS (CARTON, FOAM, STRAPS, AND SO ON) CAN EASILY BE DISPOSED OF AS HOUSEHOLD RUBBISH.

WHENEVER THE MACHINE IS INSTALLED IN COUNTRIES HAVING SPECIAL REGULATIONS ON PACKING DISPOSAL, THE FINAL USER MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE USE OF THE WEEE SYMBOL INDICATES THAT THIS PRODUCT MAY NOT BE TREATED AS HOUSEHOLD WASTE. BY ENSURING THIS PRODUCT IS DISPOSED OF CORRECTLY, YOU WILL HELP PROTECT THE ENVIRONMENT. FOR MORE DETAILED INFORMATION ABOUT THE RECYCLING OF THIS PRODUCT, PLEASE CONTACT YOUR LOCAL AUTHORITY, YOUR HOUSEHOLD WASTE DISPOSAL SERVICE PROVIDER OR THE SHOP WHERE YOU PURCHASED THE PRODUCT.



3) INSTALLATION

3.1 SETTING THE MACHINE

THE MACHINE CONNECTION AND THE SETTING AT WORK MUST BE MADE BY SKILLED PERSONNEL.

WARNING: BOTH THE SYSTEM AND LOCATION WHERE THE EQUIPMENT HAS TO BE SET MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS FOR THE ACCIDENT PREVENTION AND ELECTRICAL REGULATIONS "CEI" IN FORCE.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE ABOVE MENTIONED REGULATIONS.

SET THE EQUIPMENT ON A WIDE, LEVELLED, DRY AND FIXED FACE, FAR FROM HEAT SOURCES AND WATER SPRAYS, AND WITH 80 CM. GROUND CLEARANCE.

3.2 ELECTRIC CONNECTIONS

THE EQUIPMENT IS SUPPLIED WITH AN ELECTRIC CABLE TO BE CONNECTED TO A MAGNETO-THERMIC MAIN SWITCH WHICH STOPS THE MACHINE WHEN THE OPERATOR COMES IN FORTUITOUS CONTACT WITH THE ROTATING ELEMENTS.

IT IS IMPERATIVE THAT THE EQUIPMENT IS WELL GROUNDED ACCORDING TO THE REGULATIONS IN FORCE

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT AND INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER

THE SKILLED PERSONNEL IN CHARGE OF THE INSTALLATION AND ELECTRIC CONNECTIONS IS RESPONSIBLE OF THE TRAINING OF THE FINAL USER, WHICH MUST ALSO BE INFORMED ON THE SAFETY MEASURES TO COMPLY WITH.

THIS INSTRUCTION MANUAL COMES WITH EACH EQUIPMENT.

4) USE OF THE EQUIPMENT

4.1 CONTROLS FOR PRO SLICERS

THE CONTROLS ARE SET IN THE FRONT SIDE OF THE BASE WHEN THE MACHINE IS PLACED IN FRONT OF THE OPERATOR. (Fig. 1)

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1-BUTTON FOR STARTING THE EQUIPMENT (I) | 3-KNOB FOR ADJUSTING SLICE THICKNESS |
| 2-BUTTON FOR STOPPING THE EQUIPMENT (O) | 4-CARRIAGE LOCKING DEVICE |
| | 5-LUBRICATOR |

4.2 SETTING THE FOOD ON THE SLICER CARRIAGE FOR THE CUT

1. SET THE FOOD ON THE CARRIAGE WHEN THE THICKNESS ADJUSTING KNOB IS SET TO ZERO AND WITH MOTOR OFF TO AVOID DAMAGING THE BLADE AND THE CORRECT POSITION OF THE SAIL.
2. SET THE FOOD ON THE CARRIAGE AND BLOCK IT WITH THE FOOD-PRESS. (Fig.2)
3. SET A HAND ON THE FOOD-PRESS AND START THE CUTTING.
4. WHEN THE FOOD IS FULLY SLICED USE THE FRONT PART OF THE FOOD-PRESS TO KEEP THE FOOD AGAINST THE BLADE. (Fig. 3)
5. WHEN THE CUTTING IS OVER, PUT OFF THE MOTOR AND STOP THE SLICE THICKNESS ON ZERO POSITION, THEN REMOVE THE FOOD FROM THE SADDLE.

5) CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THAT THE MAINS SWITCH BE OFF AND THE SUPPLY PLUG DISCONNECTED FROM THE MAINS. ACCURATELY CLEAN THE EQUIPMENT EVERY DAY FOR A CORRECT OPERATION AND LIFE OF THE EQUIPMENT.

DESPITE THE SEVERAL SAFETIES, TAKE GREAT CARE TO AVOID CUTTING RISKS WHEN USING THE BLADE.

CLEAN THE EQUIPMENT WITH THE USUAL NEUTRAL DETERGENTS WHICH MUST NOT CONTAIN SODA OR ALCOOL OR TOXIC COMPONENTS, WHEN CLEANING REMOVED ELEMENTS, DO NOT USE A DISH-WASHER FOR NOT DAMAGING ANODIZED PARTS.

5.2 REMOVAL OF THE FOOD CARRIAGE

1. SET THE NUMBERED KNOB "A" ON "0" POSITION TO CLOSE SLICE THICKNESS ADJUSTMENT.(Fig.4)
2. TURN OFF THE KNOB "B" ANTICLOCKWISE
3. MOVE THE CARRIAGE NEAR THE NUMBERED KNOB AS INDICATED FIG.4 UP TO THE CLOSE.
4. REMOVE THE COMPLETE CARRIAGE WITH SUPPORT AS INDICATED IN FIG. 5

TO REPLACE THE CARRIAGE FOLLOW THE POINT 4 OPPOSITE AND TURN ON THE HANDLE "B" .

THE CARRIAGE CAN BE WASHED UNDER WATER.

ATTENTION!!!! DO NOT REMOVE THE CARRIAGE IF THE BLOCK DEVICE IS NOT ON. WITHOUT THIS DEVICE THE CARRIAGE CAN NOT BE REMOVED. WHEN THE BLOCK IS ON DO NOT MOVE THE CARRIAGE OR TURN THE HANDLE.

5.3 REMOVAL OF THE BLADE-COVER

1. LOOSEN THE KNOB OPPOSITE TO THE BLADE (Fig. 6)
2. PUSH THE KNOB TOWARDS THE BLADE AND RELEASE THE BLADE COVER FROM ITS HOUSING.
3. REMOVE THE BLADE-COVER FROM THE SLICER AND CLEAN IT WITH A WATER JET. (Fig. 7)

5.4 CLEANING THE BLADE AND RING

CLEANING THE BLADE AND RING IS A DANGEROUS OPERATION, HENCE, TAKE GREAT CARE TO PREVENT ANY POSSIBILITY OF CUTTING.

FOR THEIR CLEANING NEVER USE A WATER JET, BUT USE A DAMP CLOTH AND DETERGENTS, THEN RINSE AND DRY WITH A CLOTH.

FOR THE CLEANING, USE NON-TOXIC PRODUCTS WHICH GUARANTEE THE PERFECT HYGIENE. CLEAN CAREFULLY THE BLADE EDGE AND THE INSIDE OF THE RING.

1. USE A DAMP CLOTH TO CLEAN THE OPENING BETWEEN THE BLADE AND RING. (Fig.8)
2. ROTATE MANUALLY THE BLADE AND CLEAN USING THE DAMP CLOTH.

5.5 REMOVING AND CLEANING THE SHARPENER HEAD

LOOSEN THE KNOB AS SHOWN IN FIGURE, LIFT THE HEAD AND THE SHARPENER UNIT, AND REMOVE THESE UNITS BY LIFTING, REMOVE THE BOWL (Fig. 9-10-11)

5.6 REASSEMBLING THE MACHINE

FOR THE MACHINE REASSEMBLY, REVERSE ALL THE ABOVE MENTIONED OPERATIONS.

6) SHARPENING AND LUBRICATION

6.1 SHARPENING

THIS A VERY IMPORTANT OPERATION TO CARRY OUT EVERY TIME THE CUTTING IS NOT CLEAN, OR WHEN THE BLADE DRAGS THE SLICE.

THE USE AND THE TYPE OF PRODUCTS THAT HAVE BEEN SLICED DETERMINE THE PERIODICITY OF THIS OPERATION.

BEFORE SHARPENING THE BLADE, CLEAN THE MACHINE AND DEGREASE THE BLADE ACCURATELY.

1. TURN THE HANDLE "E" AND LIFT THE SHARPENER, TURN IT BY 180° TO TAKE THE BLADE BETWEEN THE TWO GRINDING WHEELS. (Fig. 9-12-13) AND CLOSE THE HANDLE "E"
2. KEEP BUTTON "B" PRESSED FOR 5/10 SECONDS TO SHARPEN. (Fig. 13)
3. KEEP BUTTON "A" PRESSED FOR A FEW SECONDS TO DEBURR. (Fig. 13)
4. STOP THE MACHINE AND RETURN THE SHARPENER IN ITS INITIAL POSITION.

WARNING: USE BUTTON "B" TO SHARPEN, AND BUTTON "A" TO DEBURR THE CUTTING EDGE.

DURING THE SHARPENING PROCESS, KEEP TO THE ORIGINAL DRAWING OF THE BLADE BEVEL. REPLACE THE BLADE WHEN THE CLEARANCE BETWEEN THE RING AND BLADE EXCEEDS 6 MMS.

6.2 LUBRICATION

PERIODICALLY LUBRICATE THE SLIDING ELEMENTS WITH WHITE VASELINE OIL FOOD USE.

FOR NOT DAMAGING THE SLICER, NEVER USE SEED OIL OR OLIVE-OIL. LUBRICATE ALL ELEMENTS USING THE OILERS AS SHOWN IN FIGURE 14-15.

6.3. MACHINE IDLE FOR A LONG TIME

SHOULD THE MACHINE BE IDLE FOR A LONG TIME, DISCONNECT THE WALL MAIN SWITCH AND CLEAN THE MACHINE AND ITS ACCESSORIES ACCURATELY.

USE WHITE VASELINE OIL (OR SIMILAR PRODUCTS) TO PROTECT ALL THE MACHINE ELEMENTS. WE ADVISE COVERING THE MACHINE WITH A NYLON (OR SIMILAR) CLOTH.

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
1. SICHERHEITSMASSNAHMEN	
1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSREGELN	16
1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN	16
1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN	16
2. TECHNISCHE MERKMALE	
2.1 GEWICHTE- UND MASSE-TABELLE-GERÄUSCHPEGEL	17
2.2 LIEFERZUSTAND UND BESEITIGUNG DER VERPACKUNG	17
3. AUFSTELLUNG	
3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE	18
3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	18
3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG	18
4. ANWENDUNG DES GERÄTES	
4.1 BEFEHLE	18
4.2 POSITIONIERUNG DES SCHNITTGUTS	18
5. REINIGUNG UND WARTUNG	
5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN	19
5.2 ENTFERNUNG DES SCHNITTGUT-GLEITWAGENS	19
5.3 ENTFERNUNG DES KLINGENSCHUTZES	19
5.4 REINIGUNG DER KLINGE UND DES RINGES	19
5.5 ENTFERNUNG DER SCHLEIFVORRICHTUNGS ABDECKUNG UND REINIGUNG	20
5.6 WIEDERZUSAMMENBAU DER MASCHINE	20
6. SCHLEIFEN UND SCHMIEREN	
6.1 SCHLEIFEN	20
6.2 SCHMIERUNG	20
6.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG	20
7. ANLAGEN	
BILDER	33-34
SCHALTPLAN	35

WIR KÖNNEN DESIGN UND TECHNISCHE ANGABEN OHNE VORHERIGE VERSTÄNDIGUNG ÄNDERN.

1) SICHERHEITSMASSNAHMEN

1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSREGELN

- DIE AUFSCHNITTMASCHINE MUSS VON AUSGEBILDETEM PERSONAL BENUTZT WERDEN, DAS DIE IN DEN BETRIEBSANLEITUNGEN ENTHALTENEN ANWENDUNGS- UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN BEHERRSCHEN MUSS.
- ES KANN FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ IN RESTAURANTKÜCHEN, MENSAS, KRANKENHÄUSERN, KASERNEN UND GEWERBLICHEN BETRIEBEN WIE BÄCKEREIEN UND METZGELEIEN VERWENDET WERDEN, ABER NICHT FÜR INDUSTRIEN MIT DURCHGEHENDER PRODUKTION
- BEI PERSONALABWECHSELUNG FÜR DIE AUSBILDUNG SORGEN.
- AUCH WENN DIE MASCHINE MIT VERSCHIEDENEN SICHERHEITSSYSTEMEN VERSEHEN IST, IST UNBEDINGT ZU VERMEIDEN, DIE HÄNDE DER KLINGE ODER DEN IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILEN ZU NÄHERN.
- VOR BEGINN DER REINIGUNG ODER JEDLICHER WARTUNGSARTEN, IST DIE MASCHINE VOM ELEKTRISCHEN VERSORGNUNGSNETZ ABZUTRENNEN.
- IN ZEITABSTÄNDEN DIE BESCHAFFENHEIT DER KABEL UND DER ELEKTRISCHEN TEILE ÜBERPRÜFEN.
- DIE AUFSCHNITTMASCHINE NICHT FÜR TIEFGEFRORENES ODER FÜR FLEISCH UND FISCH MIT KNOCHEN ODER PRODUKTE, DIE KEINE LEBENSMITTEL SIND, VERWENDEN.
- FALLS DIE KLINGE NACH MEHRMALIGEM SCHLEIFEN UM MEHR ALS 6 MM VERRINGERT IST, WENDEN SIE SICH BITTE ZUR AUSWECHSLUNG AN DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST.
- NIEMALS SELBST REPARATUREN VORNEHMEN, SONDERN SICH AN FACHPERSONAL WENDEN.

ACHTUNG! DIE AUFSCHNITTMASCHINEN SIND NICHT GEEIGNET FÜR DAUERBETRIEB. BEIM HEIBLAUFEM SCHALTET EINE SCHUTZMOTORVORRICHTUNG EIN.

1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN

DIE VON UNS HERGESTELLTEN, IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBENEN AUFSCHNITTMASCHINEN ENTSPRECHEN, WAS DIE SICHERHEITEN BEZÜGLICH GEFAHREN MECHANISCHER NATUR BETRIFFT, DEN EWG-VORSCHRIFTEN 2006/42/CEE UND IN BEZUG AUF DIE HYGIENISCHEN NORMEN DEN EWG-VORSCHRIFTEN 1935/2004/CEE.

DIE SICHERHEITEN WURDEN ERREICHT DURCH:

- ANBRINGUNG EINES FESTEN KLINGENSCHUTZRINGES
- ABNEHMBARE WARENAUFLAGETELLER
- OPTIONALE AUSLÖSEVORRICHTUNG FÜR WARENAUFLAGETELLER (WENN DER SCHNITTSTÄRKEN-EINSTELLKNOPF AUF STÄRKE 0 STEHT)
- VERSCHIEDENE SCHUTZVORRICHTUNGEN AUF WARENAUFLAGETELLER
- VERSCHLUSSBODEN, ZUR VERHINDERUNG DES BERÜHRENS MIT DEN HÄNDEN DER ELEKTROTEILE ODER DER SICH IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILE

1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN

DIE SICHERHEITEN GEGEN ELEKTRISCHE GEFAHREN WURDEN ENTSPRECHEND DEN CENELEC-VORSCHRIFTEN CEE 2006/95/CEE - EN 60335-2-64.

ALLE AUFSCHNITTMASCHINEN **PRO** SIND MIT ELEKTRISCHEM SCHALTER MIT ZWEI TASTEN START/ANHALT AUSGESTATTET, DER EINE FREIWILLIGE HANDLUNG ZUM NEUSTARTEN (RESET) DES GERAETS IM FALLE EINES VORUEBERGEHENDEN STROMAUSGANGS ERFORDERT IM STEUERUNGSKREIS IN NIEDERSPANNUNG IST EIN RELAIS VORGESEHEN, DAS DAS ABSICHTLICHE WIEDEREINSCHALTEN (WIEDERAUFLADEN) DES GERÄTS BEI ZUFÄLLIGEM STROMAUSFALL BEWIRKT.

AUFGRUND DER PERFEKTEN ISOLIERUNG ALLER ELEKTRISCHEN TEILE UND DER OPTIMALEN WIDERSTANDSKRAFT ALLER VERWENDETEN MATERIALIEN, KÖNNEN DIE VON UNS HERGESTELLTEN MASCHINEN OHNE BEDENKEN AUCH IN FEUCHTEN UMGEBUNGEN AUFGESTELLT WERDEN UND ARBEITEN.

ACHTUNG WASCHEN NICHT MIT WASSERSTRAHL NUR MIT FEUCHTEM TUCH

ACHTUNG IN BEZUG AUF DEN PUNKT 1.7.2 "HINWEISE BEZÜGLICH ÜBRIGER-GEFAHREN" DER EWG-VORSCHRIFTEN 2006/42/CEE WIRD DARAUF HINGEWIESEN, DASS DIE ANGEWENDETEN SCHUTZE NICHT VOLLKOMMEN DAS SCHNEIDRISIKO BESEITIGEN, OBWOHL DIE MÖGLICHKEIT SOWIE DER SCHADENSUMFANG VERRINGERT WIRD. DIE SCHUTZE UND SICHERHEITEN WURDEN IN STRENGER ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER VORSCHRIFT REALISIERT.

2) TECHNISCHE MERKMALE

DIE AUFSCHNITTMASCHINEN-SERIE „PRO“ WURDE MIT DIESEN MERKMALEN ERSCHAFFEN:

- UNUNTERBROCHENE ARBEITSMÖGLICHKEIT
- SICHERHEIT WÄHREND DER BENUTZUNG, REINIGUNG, WARTUNG.
- HÖCHSTE HYGIENE, GARANTIERT DURCH EINEN SONDERENTWURF UND ERSTELLUNG ALLER TEILE OHNE KANTEN ZUR LEICHTEN REINIGUNG, UND LEBENSMITTELBEHANDELTE ALUMINIUMLEGIERUNG.

2.1 GEWICHTE- UND MASSE-TABELLE

MODELL	ABMESSUNGN CM	GEWICHT KG	LEISTUNG WATT.	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	DREHZAHN DER KLINKE
PRO 250	41x51xH39	13,5	180	230/1/50	290
PRO 250	41x51xH39	13,5	180	230/1/60	290
PRO 275	41x53xH42	14,2	180	230/1/50	290
PRO 275	41x53xH42	14,2	180	230/1/60	290
PRO 300	41x55xH42	16	120	230/1/50	290
PRO 300	41x55xH42	16	120	230/1/60	290
PRO 300 XL	47x57xH47	23	120	230/1/50	290
PRO 300 XL	47x57xH47	23	120	230/1/60	290

GERÄUSCHPEGEL :62 DB FÜR ALLE MODELLE

ACHTUNG DIE ELEKTRISCHEN MERKMALE JEDES GERÄTES SIND AUF DEM MOTORDATENSCHILD ANGEZEIGT - VOR DER AUFSTELLUNG SIEHE **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**.

2.2 LIEFERUNGSZUSTAND UND BESEITUNG DER VERPACKUNGEN

ALLE AUFSCHNITTMASCHINEN SIND IN EINER STARKEN KARTONSCHACHEL MIT GEFORMTEM INNENRAUM VERPACKT, UM DIE VOLLSTÄNDIGE UNVERSEHRTHEIT DER MASCHINE WÄHREND DES TRANSPORTES ZU GEWÄHRLEISTEN UND WERDEN MIT:

- EWG-ÜBEREINSTIMMUNGS-ERKLÄRUNGEN
 - ANWENDUNGS- UND WARTUNGS-ANWEISUNGEN
 - GARANTIESCHEIN
- GELIEFERT.

DIE VERPACKUNGSELEMENTE (KARTON - SCHAUM - VERPACKUNGSBANDEISEN USW.) SIND MIT DEM STÄDTISCHEN FESTMÜLL VERGLEICHBAR UND KÖNNEN OHNE SCHWIERIGKEIT BESEITIGT WERDEN. FALLS DIE MASCHINE IN LÄNDERN AUFGESTELLT WERDEN SOLLTE, IN DENEN BESONDERE VORSCHRIFTEN BESTEHEN, SIND DIE VERPACKUNGEN ENTSPRECHEND DEN GÜLTIGEN VORSCHRIFTEN ZU BESEITIGEN.

DURCH VERWENDUNG DES WEEE-SYMBOLS WEISEN WIR DARAUF HIN, DASS DIESES PRODUKT NICHT ALS NORMALER HAUSHALTSMUELL BEHANDELT WERDEN DARF. SIE TRAGEN ZUM SCHUTZE DER UMWELT BEI, INDEM SIE DIESES PRODUKT KORREKT ENTSORGEN. GENAUERE INFORMATIONEN ZUM RECYCLING DIESES PRODUKTS ERHALTEN SIE VON IHRER STADTVERWALTUNG, VON IHREM MUELLABFUHRUNTERNEHMEN ODER IM LADEN, IN DEM SIE DAS PRODUKT ERWORBEN HABEN.



3) AUFSTELLUNG

3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE

DER ANSCHLUSS, DIE INBETRIEBNAHME DER GERÄTE MUSS VON BEFÄHIGTEM PERSONAL ERFOLGEN.

ACHTUNG ! DIE ANLAGE UND DER ORT, IN DEM DAS GERÄT AUFGESTELLT WERDEN SOLL, MUSS DEN UNFALLVERHÜTUNGS- UND ELEKTRISCHEN CEI-VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN.

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, WENN DIESE VORSCHRIFTEN NICHT BEACHTET WERDEN SOLLTEN.

DAS GERÄT AUF EINE AUSREICHEND BREITE, GUT NIVELLIERT, TROCKENE UND STABILE AUFSTELLFLÄCHE, MÖGLICHST WEIT VON WÄRMEQUELLEN UND WASSERHÄHNEN, IN EINER HÖHE VON CA. 80 CM POSITIONIEREN UND NEBEN DER STECKDOSE.

3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

DAS GERÄT IST MIT KABEL ZUM ANSCHLUSS AN EINEN HAUPTSCHALTER, DER MIT EINEM THERMOMAGNET VERSEHEN IST, AUSGESTATTET, DER DEN BEDIENER VOR EVENTUELLEN ZUFÄLLIGEN KONTAKTEN ODER JENE, DIE DURCH BESCHÄDIGUNGEN VERURSACHT WURDEN, SCHÜTZT.

ES IST PFLICHT, EINEN ORDNUNGSGEMÄSSEN ERDANSCHLUSS GEMÄSS DER GÜLTIGEN VORSCHRIFT HERZUSTELLEN.

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, FALLS DIESE VORSCHRIFTEN NICHT BEACHTET WERDEN SOLLTEN.

3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG

DAS FACHPERSONAL, WELCHES DIE AUFSTELLUNG UND DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS DURCHFÜHRT, IST GEHALTEN, DEN ANWENDER FÜR DEN RICHTIGEN BETRIEB DER MASCHINE SACHGEMÄSS AUSZUBILDEN. DIESER SOLLTE AUCH ÜBER DIE EVENTUELL EINZUHALTENDEN SICHERHEITSMASSNAHMEN IN KENNTNIS GESETZT WERDEN UND AUSSERDEM SIND IHM DIE VORLIEGENDEN BEDIENUNGSANLEITUNGEN ZU ÜBERLASSEN.

4) ANWENDUNG DES GERÄTES

4.1 BEFEHLE PRO

DIE BEFEHLSTASTEN UND SIND AUF DER BASIS GRUPPIERT, WENN SICH DIE MASCHINE VOR DEM BEDIENER BEFINDET. (BILD. 1)

1. START-DRUCKTASTE (I)
2. STOP-DRUCKTASTE (O)
3. EINSTELLKNOPF DES SCHNITTSTÄRKENREGLERS
4. GLEITWAGEN-FREIGABE
5. ÖLER

4.2 POSITIONIERUNG DES SCHNITTGUTS AUF DEMAUFSCNITTMASCHINENTELLER FÜR DEN SCHNITT

1. DAS SCHNITTGUT MUSS AUF DEN TELLER GELEGT WERDEN, WENN DER SCHNITTSTÄRKENREGLER AUF DER POSITION NULL STEHT UND DER MOTOR AUSGESCHALTET IST, UM ZU VERHINDERN, DASS DIE KLINGE DURCH EVENTUELLE STÖSSE BESCHÄDIGT WIRD.
2. DAS AUF DEN GLEITWAGEN GELEGTE SCHNITTGUT MUSS MIT DEM SCHNITTGUTANDRÜCKER BLOCKIERT SEIN. (BILD. 2)
3. DIE HAND AUF DEN SCHNITTGUTANDRÜCKER LEGEN UND MIT DER SCHNITTBEWEGUNG BEGINNEN.
4. FALLS DAS SCHNITTGUT FAST VOLLKOMMEN GESCHNITTEN IST, BENUTZEN SIE DIE VORDERSEITE DES ANDRÜCKERS UM DAS STÜCK GEGEN DIE KLINGE ZU HALTEN. (BILD.3)
5. NACH BEENDIGUNG DES SCHNEIDENS DEN MOTOR ABSCHALTEN UND DEN SCHNITTSTÄRKENREGLER AUF DIE POSITION NULL STELLEN. DAS SCHNITTGUT VOM TELLER NEHMEN.

5) REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN

VOR JEDER WARTUNG ODER REINIGUNG SICH VERGEWISSEN, DASS DER HAUPTSCHALTER AUSGESCHALTET UND DER VERSORGUNGSSTECKER VOM VERSORGUNGSNETZ GETRENNT IST.

EINE TÄGLICHE SORGFÄLTIGE REINIGUNG DES GERÄTES IST ZUM EINWANDFREIEN BETRIEB ERFORDERLICH UND HÄLT DIE MASCHINE FÜR LANGE ZEIT BETRIEBSFÄHIG.

TROTZ DER VERSCHIEDENEN SICHERHEITEN IST MIT GROSSER VORSICHT VORZUGEHEN UND DIE GEFAHR DER SCHNITTVERLETZUNGEN BEI HANDHABUNG DER KLINGE ZU VERMEIDEN.

DIE MASCHINE KANN MIT NORMALEN NEUTRALEN REINIGUNGSMITTELN GEEIGNET WERDEN, DIE FÜR DEN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN GEEIGNET SIND, DIE NICHT SODA ODER ALKOHOL ENTHALTEN.

REINIGUNG DER ABNEHMBAREN TEILE IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE IST NICHT MÖGLICH, DA DIE ELOXIERUNG BESCHÄDIGT WERDEN WÜRDEN.

5.2 ENTFERNUNG DES SCHNITTGUT-GLEITWAGENS

1. DEN EINSTELLKNOPF „A“ AUF DIE POSITION 0 STELLEN. (BILD 4)
2. DREHEN SIE DEN KNOFF „B“ VOLLSTÄNDIG GEGEN DEN UHRZEIGERSINN (BILD 4)
3. VERFAHRE SIE DEN WAGEN ZUM HAKEN (BILD 4)
4. HEBEN SIE DEN GESAMTEN WAGEN WIE DURCH DEN PFEILANGEZEIGT (BILD 5)

WIEDERHOLEN SIE DIE PUNKT 4 IN DER ANDEREN RICHTUNG, UM DEN WAGEN ZU MONTIEREN, UND ZIEHEN SIE DEN KNOFF „B“ VOLLSTÄNDIG IM UHRZEIGERSINN AN

DER WAGEN KANN UNTER EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

ACHTUNG: DRÜCKEN SIE DEN KNOFF NICHT MIT GEWALT UND BEWEGEN SIE DEN WAGEN

NICHT MIT EINGESETZTER VERRIEGELUNG. WENN DAS SCHLOSS NICHT EINGESETZT IST, KANN

DER WAGEN NICHT ENTFERNT WERDEN

5.3 ENTFERNUNG DES KLINGENSCHUTZES

1. DEN DREHKNOFF, DER AUF DER KLINGE ENTGEGENGESETZTEN SEITE MONTIERT IST, AUSSCHRAUBEN. (FIG. 6)
2. DEN DREHKNOFF IN RICHTUNG KLINGE DRÜCKEN, UM DEN KLINGENSCHUTZ AUS SEINEM SITZ ZU LÖSEN.
3. DEN KLINGENSCHUTZ VON DER AUFSCHNITTMASCHINE ABNEHMEN. (BILD. 7)

DER KLINGENSCHUTZ KANN UNTER EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

5.4 REINIGUNG DER KLINGE UND DES KLINGENSCHUTZRINGES

DIE REINIGUNG DER KLINGE IST EIN VORGANG, DER MIT GRÖSSTER VORSICHT ZU ERFOLGEN HAT, DA SCHNITTVERLETZUNGSGEFAHR BESTEHT.

MAN KANN DIE REINIGUNG UNTER BENUTZUNG EINES FEUCHTEN TUCHES UND EVENTUELL EINES REINIGUNGSMITTELS, UM DIE KLINGE GUT ZU ENTFETTEN, DURCHFÜHREN. VON WICHTIGKEIT IST EINE GUTE SPÜLUNG (NICHT MIT WASSERSTRAHL) SONDERN IMMER MIT EINEM FEUCHTEN TUCH. ANSCHLIESSEND GRÜNDLICH ABTROCKNEN. (BILD. 8)

ES IST VON GROSSER BEDEUTUNG, DASS DIE ANGEWENDETEN PRODUKTE DIE HÖCHSTE HYGIENE UND DIE ABSOLUTE NICHT-TOXIZITÄT GARANTIEREN KÖNNEN.

ES IST NOTWENDIG, DASS DIE KLINGENSCHNEIDE UND DAS RINGINNERE GRÜNDLICH GEREINIGT SIND.

1. EIN FEUCHTES TUCH ODER REINIGUNGSPAPIER IN DEN RAUM ZWISCHEN KLINGE UND RING FÜHREN. (BILD 8)

2. DIE KLINGE MANUELL DREHEN UND DEN GANZEN RING ABREIBEN.

5.5 ENTFERNUNG DER SCHLEIFVORRICHTUNGSABDECKUNG UND DES BEHAELTER UND REINIGUNG

DEN DREHKNOPF „E“ AUSSCHRAUBEN UND DIE ABDECKUNG MIT DER SCHLEIFVORRICHTUNGSGRUPPE ANHEBEN. ENTFERNEN DEN BEHAELTER. (BILD. 9-10-11)

5.6 WIEDERZUSAMMENBAU DER MASCHINE

ZUM WIEDEREINBAU DER MASCHINE IST ES ERFORDERLICH, ALLE DEMONTAGE-VORGÄNGE IN DER ENTGEGENGESETZTEN REIHENFOLGE ZU WIEDERHOLEN.

6) SCHAERFEN UND SCHMIEREN

6.1 SCHAERFEN

DAS SCHAERFEN IST EIN SEHR WICHTIGER VORGANG BEIM EINSATZ DER MASCHINE. ES MUSS JEDESMAL DURCHGEFÜHRT WERDEN, WENN DER SCHNITT SICH NICHT ALS GLATT ERWEIST ODER, WENN DIE KLINGE DAZU NEIGT, DIE SCHNITTE NACHZUZIEHEN.

DER ZEITABSTAND DIESES VORGANGES HÄNGT VON DER BENUTZUNG UND DER ART DER ZU SCHNEIDENDEN PRODUKTE AB.

VOR DEM BEGINN DES SCHAERFENS IST EINE GRÜNDLICHE REINIGUNG DER VOLLSTÄNDIGEN MASCHINE UND EIN SORGFÄLTIGES ENTFETTEN DER KLINGE NOTWENDIG.

1. LOESEN DEN SEITLICHEN BEFESTIGUNGSKNOPF „E“ (BILD.9).
2. DIE SCHLEIFVORRICHTUNG ANHEBEN UND UM 180° IN DER ART DREHEN, DASS SICH DIE KLINGE ZWISCHEN DEN BEIDEN SCHMIRGELN BEFINDET (BILD.12-13).
3. DEN KNOFF „E“ FESTZIEHN.
4. DIE DRUCKTASTE „B“ FUER 5-10 SEKUNDEN UM SCHARFEN (BILD.13)
5. DIE DRUCKTASTE A FÜR EINIGE SEKUNDEN ZUR ENTFERNUNG EVENTUELLER GRATE DRÜCKEN. (BILD. 13)
6. DIE MASCHINE AUSSCHALTEN UND DIE SCHLEIFVORRICHTUNG WIEDER IN ANFANGSPOSITION BRINGEN.

ACHTUNG DIE DRUCKTASTE B IST DIE TASTE, DIE DAS SCHLEIFEN AUSFÜHRT. DIE DRUCKTASTE A ENTFERNT AUSSCHLIESSLICH DIE GRATBILDUNG AUF DER KLINGENSCHNEIDE.

WÄHREND DES SCHLEIFVORGANGS MUSS DIE ORIGINALZEICHNUNG DER KLINGENKERBE BEIBEHALTEN WERDEN. WENN DER ABSTAND ZWISCHEN DEM RING UND DER KLINGE 6 MM ÜBERSCHREITET, MUSS DIE KLINGE AUSGEWECHSELT WERDEN.

6.2 SCHMIERUNG

ES IST WICHTIG, DIE BEWEGLICHEN TEILE IN ZEITABSTÄNDEN MIT LEBENSMITTELWEISSEM VASELINEÖL ZU SCHMIEREN.

NIEMALS SAMEN- ODER OLIVENÖL ODER ANDERE OELE BENUTZEN, DA DADURCH DER EINWANDFREIE BETRIEB DER AUFSCHNITTMASCHINE BEEINTRÄCHTIGT WIRD.

SCHMIEREN DIE MASCHINE MIT DER GEEIGNETE OELKANNE (BILD.14-15)

6.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG

SOLL DIE MASCHINE INAKTIV BLEIBEN, MUSS DER WANDHAUPTSCHALTER AUSGESCHALTET UND EINE VOLLSTÄNDIGE REINIGUNG DER MASCHINE SOWIE DER VERSCHIEDENEN ZUBEHÖRE DURCHGEFÜHRT WERDEN. ES IST RATSAM, ALLE TEILE DER MASCHINE MIT WEISSEM VASELINEÖL ZU SCHÜTZEN ODER MIT GLEICHWERTIGEN AUF DEM MARKT VORHANDENEN PRODUKTEN. ES IST WEITERHIN ANZURATEN, DIE MASCHINE MIT EINEM NYLONTUCH ODER ANDEREM MATERIAL VOR STAUB ZU SCHÜTZEN.

INDEX

	PAGE
1. INFORMATIONS SUR LES SECURITES	
1.1 PRECAUTIONS GENERALES	22
1.2 SECURITES MECANQUES	22
1.3 SECURITES ELECTRIQUES	22
2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
2.1 TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES - BRUIT	23
2.2 CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES	23
3. INSTALLATION	
3.1 PLACEMENT DE LA MACHINE	24
3.2 CONNEXION ELECTRIQUE	24
3.3 MESURES DE SECURITE-FORMATION DE L'UTILISATEUR	24
4. UTILISATION DE L'APPAREIL	
4.1 COMMANDES	24
4.2 PLACEMENT DE LA MARCHANDISE SUR LE PLAT	24
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	
5.1 GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE	25
5.2 ENLEVEMENT DU CHARIOT PORTE-MARCHANDISE	25
5.3 ENLEVEMENT DU CACHE-LAME	25
5.4 NETTOYAGE LAME ET BAGUE	25
5.5 ENLEVEMENT ET NETTOYAGE COUVERCLE AFFUTEUSE	25
5.6 REASSEMBLAGE DE LA MACHINE	25
6. AFFUTAGE ET GRAISSAGE	
6.1 AFFUTAGE	26
6.2 GRAISSAGE	26
6.3 ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS	26
7. LISTE DES PIECES JOINTES	
FIGURE	33-34
SCHEMA ELECTRIQUE	35

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES POURRONT ÊTRE MODIFIÉES SANS PRÉAVIS.

1) INFORMATIONS SUR LES SECURITES

1.1 PRECAUTIONS GENERALES

- LE TRANCHEUR DOIT ETRE UTILISEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET BIEN INFORME SUR LES REGLES DE SECURITE DECRITES DANS CE MANUEL.
- PEUT ÊTRE UTILISÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL DANS LES CUISINES DE RESTAURANTS, LES CANTINES, LES HÔPITAUX, LES CASERNES ET LES ENTREPRISES COMMERCIALES TELS QUE LES BOULANGERIES ET LES CHARCUTERIES, MAIS PAS POUR LES INDUSTRIES AVEC PRODUCTION CONTINUE
- EN CAS DE REMPLACEMENT DU PERSONNEL PREPOSE À L'UTILISATION DE LA MACHINE, VEILLEZ À CE QU'IL SOIT FORME.
- LE TRANCHEUR EST D'ORIGINE DATE DE DIFFERENTS SYSTEMES DE SECUTITE, VEUIILLER CEPENDANT A NE PAS METTRE LES DOIGTS SUR LE TRANCHANT DE LA LAME OU PROCHE DES ELENMENTS TOURNANTS.
- AVANT TOUTES OPERATIONS MECANQUES, S'ASSURER QUE LA MACHINE SOIT DEBRANCHE.
- CONTROLEZ PERIODIQUEMENT L'ETAT DES CABLES ET CONNECTIONS ELECTRIQUES.
- NE JAMAIS UTILISER LE TRANCHEUR POUR COUPER DES PRODUITS NON-ALIMENTAIRES, OU SURGELES, OU AVEC OS.
- DU FAIT DES AFFUTAGES SUCCESSIFS, SI LE DIAMETRE DE LA LAME EST REDUIT DE 6 MM., ADRESSEZ-VOUS À VOTRE REVENDEUR POUR LA REMPLACER.
- TOUTES LES INTERVENTIONS TECHNIQUES DOIVENT OBLIGATOIREMENT ETRE REALISEE PAR DES PERSONNES QUALIFIEES.

1.2 SECURITES MECANQUES

LES TRANCHEURS DECRITES DANS CE MANUEL REPONDENT, POUR CE QUI CONCERNE LES SECURITES CONTRE LES RISQUES MECANQUES, AUX NORMES 2006/42/CEE POUR LES NORMES D'HYGIENE A LA NORME 1935/2004/CEE.

DESCRIPTION DES SECURITES:

- APPLICATION D'UN BAGUE FIXE CACHE-LAME.
- PLAT DEMONTABLE POUR LA MARCHANDISE
- DISPOSITIF DE DECROCHAGE DU PLAT PORTE MARCHANDISE, (LORSQUE LAPOIGNEE DE REGLAGE TRANCHE A UNE EPAISSEUR = 0).
- PLUSIEURES PROTECTIONS SUR LE PLAT PORTE MARCHANDISE.
- FOND DE FERMETURE POUR EMPECHER TOUT CONTACT DES MAINS AVEC LES COMPOSANTS ELECTRIQUES OU EN MOUVEMENT

1.3 SECURITES ELECTRIQUES

LES SECURITES CONTRE LES RISQUES ELECTRIQUES SONT REALISEES EN SUIVANT LES REGLES 2006/95/CEE CENELEC EN 60335-2-64.

TOUTES LES TRANCHEUSES DE LA SÉRIE PRO SONT ÉQUIPÉES D'UN INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE À DEUX BOUTONS START-STOP AVEC UN RELAIS INTERNE QUI NÉCESSITE L'OPÉRATION VOLONTAIRE POUR REDÉMARRER (RÉINITIALISER) L'APPAREIL EN CAS DE COUPURE TEMPORAIRE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

L'EXCELLENTE ISOLATION DE TOUS LES ELEMENTS ELECTRIQUES ET LA REMARQUABLE RESISTANCE DES MATERIAUX UTILISES POUR LA CONSTRUCTION DE CES MACHINES PERMETTENT DE LES UTILISER MEME DANS DES ENDROITS HUMIDES.

ATTENTION: LAVER LES TRANCHEURS SEULEMENT AVEC UN DRAP HUMIDE.

ATTENTION: CONFORMEMENT AU POINT 1.7.2. "AVIS POUR LES RISQUES ULTERIEURS" SUIVANT LES NORMES 2006/42/CEE, VEUILLEZ PRENDRE BONNE NOTE QUE LES PROTECTIONS APPLIQUEES NE SONT PAS EN MESURE D'ELIMINER TOTALEMENT LES RISQUES DE COUPURE, MEME SI ELLES REDUISENT SOIT LA POSSIBILITE, SOIT L'ETENDUE DES POSSIBLES DOMMAGES. LES PROTECTIONS ET LES SECURITES ONT ETE REALISEES CONFORMEMENT AUX REGLES SUSDTES.

2) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

LA SERIE DES TRANCHEURS "PRO" A ETE RELISEE SELON LES CARACTERISTIQUES SUIVANTES:

- POSSIBILITE DE TRAVAIL CONTINU.
- SECURITE D'USAGE, DE NETTOYAGE, ET D'ENTRETIEN.
- HYGIENE MAXIMALE GARANTIE PAR UNE CONCEPTION ET UNE CONSTRUCTION PARTICULIERES DE TOUS LES DETAILS SANS BORDS POUR UN NETTOYAGE FACILE, AVEC UN ALLIAGE D'ALUMINIUM ET DES REVÊTEMENTS ALIMENTAIRES

2.1 TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES

MODELE	DIMENSIONI CM	POIDS KG	PUISSANCE WATT.	CONNEXION ELECTRIQUE	N. TOURS LAME
PRO 250	41x51xH39	13,5	180	230/1/50	290
PRO 250	41x51xH39	13,5	180	230/1/60	290
PRO 275	41x53xH42	14,2	180	230/1/50	290
PRO 275	41x53xH42	14,2	180	230/1/60	290
PRO 300	41x55xH42	16	120	230/1/50	290
PRO 300	41x55xH42	16	120	230/1/60	290
PRO 300 XL	47x57xH47	23	120	230/1/50	290
PRO 300 XL	47x57xH47	23	120	230/1/60	290

BRUIT N. 62 DB POUR TOUS LES MODELES

ATTENTION: LES CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES DE CHAQUE APPAREIL SONT GRAVEES SUR LA PLAQUE DES DONNEES MOTEUR. AVANT L'INSTALLATION, CONTROLEZ LA CONNEXION ELECTRIQUE.

2.2 CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES

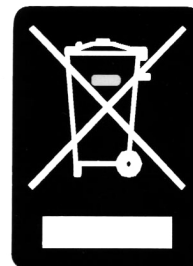
TOUS LES TRANCHEURS ONT ETE EMBALLES DANS UNE ROBUSTE BOITE EN CARTON AYANT LES PARTIES INTERNES BOMBEEES POUR GARANTIR L'INTEGRITE DE LA MACHINE PENDANT LE TRANSPORT.

LES TRANCHEURS COMPORTENT:

- DECLARATION DE CONFORMITE CE
- INSTRUCTIONS D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

LES ELEMENTS D'EMBALLAGE (CARTON-MOUSSE-BANDE-ETC) SONT DES PRODUITS ASSIMILABLES AUX ORDURES SOLIDES POUVANT ETRE ENLEVEES AISEMENT.

AU CAS OU LA MACHINE EST INSTALLEE DANS DES PAYS AYANT DES REGLES SPECIALES, L'EMBALLAGE SERA ENLEVE SUIVANT LES REGLES EN VIGUEUR. L'UTILISATION DU SYMBOLE WEEE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT PAS ETRE TRAITE COMME DECHET DOMESTIQUE. ASSUREZ VOUS DE VOUS DEBARASSER DE CE PRODUIT SELON LES LOIS EN VIGUEUR. VOUS AIDEREZ AINSI A PROTEGER L'ENVIRONNEMENT. POUR PLUS D'INFORMATIONS DETAILLEES SUR LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT, VEUILLEZ CONTACTER LES AUTORITES LOCALES, LE FOURNISSEUR DE SERVICE DE MISE AU REBUT DE DECHETS DOMESTIQUES OU LE MAGASIN OU VOUS AVEZ ACHETE LE PRODUIT.



3) INSTALLATION

3.1 PLACEMENT DE LA MACHINE

LES CONNEXIONS ET LA MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

ATTENTION:!! LA PIÈCE OU L'APPAREIL EST INSTALLÉ DOIT ÊTRE CONFORME AUX RÈGLES DE LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET AUX RÈGLES ÉLECTRIQUES **LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ÉVENTUELS, DIRECTS OU INDIRECTS, DUS À LA NON OBSERVANCE DES RÈGLES SUSCITÉES.**

PLACEZ L'APPAREIL SUR UN PLAN D'APPUI ASSEZ AMPLE, PLAN BIEN SEC ET STABLE, LOIN DE SOURCES DE CHALEUR ET D'EAU, ET À UNE HAUTEUR D'ENVIRON 80 CM.

3.2 CONNEXION ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL EST MUNI D'UN CÂBLE ÉLECTRIQUE À BRANCHER À UN INTERRUPTEUR GÉNÉRAL AYANT UN DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL 100 MA POUR PRÉVENIR LES CONTACTS ACCIDENTELS DE L'OPÉRATEUR

RESPECTEZ LES RÈGLES EN VIGUEUR EN MATIÈRE DE CONNEXION À LA TERRE.

LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ÉVENTUELS, DIRECTS OU INDIRECTS, DUS À LA NON OBSERVANCE DE CES RÈGLES.

3.3 MESURES DE SÉCURITÉ ET FORMATION DE L'UTILISATEUR

LE PERSONNEL SPÉCIALISÉ CHARGÉ DE L'INSTALLATION ET DE LA CONNEXION ÉLECTRIQUE DE LA MACHINE DOIT VEILLER À LA FORMATION DE L'UTILISATEUR ET LE METTRE AU COURANT DES MESURES DE SÉCURITÉ À RESPECTER.

LA MACHINE DOIT ÊTRE TOUJOURS DOTÉE DU MANUEL D'INSTRUCTIONS.

4) UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 COMMANDES PRO

LES COMMANDES DE FONCTIONNEMENT SONT GROUPEES SUR LE SOUBASSEMENT LORSQUE L'OPÉRATEUR EST EN FACE DE LA MACHINE. (FIG. 1)

1. BOUTON DE DÉMARRAGE. (I)
2. BOUTON ROUGE DE STOP. (O)
3. POIGNÉE DE RÉGLAGE ÉPAISSEUR TRANCHES
4. DÉBLOCAGE DU CHARIOT
5. GRAISSEUR

4.2 PLACEMENT DE LA MARCHANDISE SUR LE PLAT DE L'AFFUTEUSE POUR LA COUPE

1. PLACEZ LA MARCHANDISE SUR LE PLAT QUAND LA POIGNÉE DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR EST SITUÉE SUR LE ZÉRO. VEILLEZ À CE QUE LE MOTEUR SOIT ARRÊTÉ POUR NE PAS ENDOMMAGER LA LAME ET LA VOÏE RÉGLAGE ÉPAISSEUR
2. LA MARCHANDISE PLACÉE SUR LE CHARIOT DOIT ÊTRE BLOQUÉE PAR LE PRESSE-MARCHANDISE. (FIG. 2)
3. POSEZ LA MAIN SUR LE PRESSE-MARCHANDISE ET DÉMARREZ LA COUPE
4. LORSQUE LA MARCHANDISE EST COUPÉE, UTILISEZ LA PARTIE AVANT DU PRESSE-MARCHANDISE POUR GARDER LA PIÈCE CONTRE LA LAME. (FIG. 3)
5. UNE FOIS QUE LA COUPE EST TERMINÉE, ARRÊTEZ LE MOTEUR ET FERMEZ L'ÉPAISSEUR TRANCHE SUR LA POSITION DE ZÉRO. ENSUITE, OTEZ LA PIÈCE DU PLAT.

5) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

AVANT CHAQUE OPERATION D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE, VEILLES À CE QUE L'INTERRUPTEUR GENERAL ET LA FICHE D'ALIMENTATION SOIENT DEBRANCHES.

POUR UN FONCTIONNEMENT CORRECT ET POUR GARDER LA MACHINE EFFICACE POUR LONGTEMPS, NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT L'APPAREIL TOUS LES JOURS.

MALGRE LES PROTECTIONS POUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL, VEILLES À CE QUE LES DANGERS DE COUPAGE DUS À LA MANUTENTION DE LA LAME SOIENT REDUITS AU MINIMUM.

LA MACHINE PEUT ÊTRE NETTOYÉE AVEC DES DÉTERGENTS NEUTRE NORMAUX APPROPRIÉS AU CONTACT AVEC DES ALIMENTS NE CONTENANT PAS DE SOUDE OU AVEC DE L'ALCOOL.

IL N'EST PAS POSSIBLE DE LAVER LES PARTIES AMOVIBLES AU LAVE-VAISSELLE CAR CELA ENDOMMAGERAIT L'ANODISATION.

5.2. ENLEVEMENT DU CHARIOT PORTE-MARCHANDISE

1. PLACEZ LA POIGNEE DE REGLAGE EPAISSEUR TRANCHES "A" SUR LA POSITION 0. (FIG. 4)
2. TOURNER LA POIGNEE FIXAGE CHARIOT "B" DANS LE SENS ANTIHORAIRE.
3. PLACEZ LE CHARIOT AU COTE OPPOSE A LA LAME AVEC LA POIGNEE "C" JUSQU'A LA FIXATION.
4. ENLEVER TOUT LE CHARIOT COMPLETEMENT COMME INDIQUE SUR LA FIG. 5

POUR REMONTER LE CHARIOT SUIVRE LE POINT 3-4 AU SENS CONTRAIRE E TOURNER COMPLEMENT LE POIGNEE « B » EN SENS HORAIRE.

LE CHARIOT PEUT ETRE LAVE SOUS JET D'EAU.

ATTENTION! TRES IMPORTANT. NE FORCER PAS LA POIGNEE E NE CHERCHER PAS DE MOUVOIR LE CHARIOT AVEC LE DEBLOCAGE EN ACTION.

SI LE DEBLOCAGE N'EST PAS EN FONCTION LE CHARIOT NE PEUT PAS ETRE ENLEVE.

5.3 ENLEVEMENT DU CACHE-LAME

DESSERREZ LA POIGNEE SITUEE DU COTE OPPOSE A LA LAME. (FIG. 6)

POUSSEZ LA POIGNEE VERS LA LAME DE FACON À DECROCHER LE CACHE-LAME DE SON SIEGE, ET OTEZ LE CACHE-LAME POUR LE LAVER AVEC UN JET D'EAU. (FIG.7)

5.4 NETTOYAGE DE LA LAME ET DE LA BAGUE CACHE-LAME

LE NETTOYAGE DE LA LAME EST UNE OPERATION DANGEREUSE. ELLE DOIT DONC ETRE EFFECTUEE SOIGNEUSEMENT POUR EVITER DE SE COUPER.

POUR LE NETTOYAGE, UTILISER UN CHIFFON HUMIDE ET DU DETERGENT, ENSUITE, RINCER AVEC UN CHIFFON HUMIDE ET SECHER SOIGNEUSEMENT. IL EST AVIS D'UTILISER DES PRODUITS NON-TOXIQUES, POUVANT GARANTIR L'HYGIENE MAXIMUM. (FIG. 8)

VEILLER À CE QUE LE FIL DE LA LAME ET LE COTE INTERIEUR DE LA BAGUE SOIENT NETTOYES SOIGNEUSEMENT.

1. UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR NETTOYER LA ZONE ENTRE LA LAME ET LA BAGUE.(Fig.8)
2. FROTTER LA BAGUE AVEC UN CHIFFON EN TOURNANT À LA MAIN LA LAME.

5.5 ENLEVEMENT DU COUVERCLE AFFUTEUSE ET NETTOYAGE

TOURNEE LA POIGNEE "E" (COMME INDIQUE DANS LA FIGURE), SOULEVEZ LE COUVERCLE ET LE GROUPE D'AFFUTAGE.

POUR LE NETTOYAGE DU GROUPE D'AFFUTAGE, TOURNEZ LE COUVERCLE DE 180°, LE SOULEVER, ET L'OTER ET MEME LE PLATEAU (FIG. 9-10-11)

5.6 REASSEMBLAGE DE LA MACHINE

POUR REASSEMBLER LA MACHINE, REPETEZ DANS L'ORDRE INVERS LES OPERATIONS SUSDITES.

6) AFFUTAGE ET GRAISSAGE

6.1. AFFUTAGE

L'AFFUTAGE EST UNE OPERATION TRES IMPORTANTE POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE ET DOIT ETRE EFFECTUE CHAQUE FOIS QUE LA COUPE N'EST PAS CORRECTE, OU QUAND LA LAME EMPORTE LE TRANCHE.

LA PERIODICITE DE CETTE OPERATION DEPEND AUX TEMPS D'UTILISATION ET AU TYPE DE PRODUIT COUPE EN TRANCHES.

AVANT L'AFFUTAGE, NETTOYEZ ET DEGRAISSEZ SOIGNEUSEMENT SOIT LA MACHINE, SOIT LA LAME.

1. INSEREZ LA FICHE DE COURANT ET TOURNEZ LA POIGNEE LATERALE (FIG. 9)
2. SOULEVEZ L'AFFUTEUSE ET LE TOURNEZ DE 180° DE FACON QUE LA LAME SE PLACE ENTRE LES DEUX MEULES ABRASIVES. (FIG. 12-13)
3. POUR EFFECTUER L'OPERATION D'AFFUTAGE, APPUYEZ SUR LE BOUTON "B" POUR 5/10 SECONDES AU MOINS. (FIG. 13)
4. POUR ELIMINER LES BAVURES, APPUYEZ SUR LE BOUTON "A" PENDANT QUELQUES SECONDES. (FIG. 13)
5. ARRETEZ LA MACHINE ET PLACEZ LE GROUPE D'AFFUTAGE DANS LA POSITION INITIALE.

ATTENTION: LE BOUTON "B" EFFECTUE L'AFFUTAGE; LE BOUTON "A" SERT A ELIMINER LES BAVURES SUR LE FIL DE COUPE.
DURANT L'AFFUTAGE, IL FAUDRA GARDER LE BISEAU ORIGINEL DU TAILLANT DE LA LAME. QUAND LA DISTANCE ENTRE LA BAGUE ET LA LAME DEPASSE 6 MM., REMPLACEZ LA LAME.

6.2 GRAISSAGE

IL EST IMPORTANT DE LUBRIFIER PÉRIODIQUEMENT LES PIÈCES COULISSANTES **AVEC DE L'HUILE DE VASELINE BLANCHE COMESTIBLE**

N'UTILISEZ JAMAIS D'HUILE DE GRAINES OU D'OLIVE OU D'AUTRES HUILES CAR VOUS RISQUEZ DE COMPROMETTRE TOUT LE FONCTIONNEMENT DE LA TRANCHEUSE.

GRAISSEZ LES ELEMENTS AU MOYEN DES GRAISSEURS SPECIAUX. (FIG. 14-15)

6.3. ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS

LORS D'UN ARRET PROLONGE DE LA MACHINE, DEBRANCHEZ L'INTERRUPTEUR GENERAL A MURAL ET NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT LA MACHINE ET SES ACCESSOIRES.

IL EST AVIS DE PROTEGER TOUS LES ELEMENTS AVEC HUILE DE VASELINE BLANCHE, OU AVEC DES PRODUITS SIMILAIRES SE TROUVANT SUR LE MARCHE.

PROTEGEZ LA MACHINE DE LA POUSSIERE AVEC UNE BACHE DE NYLON OU D'AUTRES MATERIELS IDENTIQUES.

INDICE

	PAG.
1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	
1.1 PRECAUCIONES GENERALES	28
1.2 SEGURIDAD MECÁNICA	28
1.3 SEGURIDAD ELÉCTRICA	28
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
2.1 TABLA DE PESOS Y MEDIDAS - RUIDO	29
2.2 SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES	29
3. INSTALACIÓN	
3.1 COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA	30
3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA	30
3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADIESTRAMIENTO DEL USUARIO	30
4. USO DEL APARATO	
4.1 MANDOS	30
4.2 POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL PLATO	30
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
5.1 GENERALIDADES Y PRODUCTOS A USAR PARA LA LIMPIEZA	31
5.2 DESMONTAJE DEL CARRO PORTAPRODUCTO	31
5.3 DESMONTAJE DEL CUBRECUCHILLAS	31
5.4 LIMPIEZA DE LA CUCHILLA Y DEL ANILLO	31
5.5 DESMONTAJE DE LA CUBIERTA AFILADOR Y LIMPIEZA	32
5.6 PARA VOLVER A MONTAR LA MÁQUINA	32
6. AFILADO Y LUBRICACIÓN	
6.1 AFILADO	32
6.2 LUBRICACIÓN	32
6.3 INTERRUPCIÓN PROLONGADA DEL USO DE LA MÁQUINA	32
7. ANEXOS	
FIGURAS	33-34
ESQUEMA ELÉCTRICO	35

CARACTERÍSTICAS Y FOTOGRAFÍAS DEBERAN ENTENDERSE A NIVEL INFORMATIVO, SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR SIN PREVIO AVISO LAS MODIFICACIONES QUE CREA NECESARIAS

1) INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

1.1 PRECAUCIONES GENERALES

- LA MÁQUINA CORTADORA TIENE QUE SER UTILIZADA POR PERSONAL ADIESTRADO QUE CONOZCA LAS NORMAS PARA EL USO Y DE SEGURIDAD DEL MANUAL.
- SE PUEDE UTILIZAR PARA USO PROFESIONAL EN COCINAS DE RESTAURANTES, COMEDORES, HOSPITALES, CUARTELES Y EMPRESAS COMERCIALES COMO PANADERÍAS Y CHARCUTERÍAS, PERO NO PARA INDUSTRIAS CON PRODUCCIÓN CONTINUA.
- EN EL CASO DE MUCHA ROTACIÓN DEL PERSONAL, ÉSTE TIENE QUE SER ADIESTRADO.
- AUNQUE LA MÁQUINA ESTÁ PROVISTA DE VARIOS SISTEMAS DE SEGURIDAD HAY QUE EVITAR ACERCAR LAS MANOS A LA CUCHILLA Y A LAS PARTES EN MOVIMIENTO.
- ES IMPORTANTE, ANTES DE EMPEZAR LA LIMPIEZA Y CUALQUIER TIPO DE MANTENIMIENTO, DESCONECTAR LA MÁQUINA DE LA RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.
- CONTROLAR PERIÓDICAMENTE EL ESTADO DE LOS CABLES Y DE LAS PARTES ELÉCTRICAS.
- NO USAR LA MÁQUINA CON PRODUCTOS ULTRACONGELADOS O BIEN CON CARNES O PESCADOS CON HUESO Y PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS.
- SI LA CUCHILLA, DESPUÉS DE VARIOS AFILADOS HA DISMINUIDO EN 6 MM, DIRIGIRSE A LA ASISTENCIA PARA SUSTITUÍRLA.
- NO EFECTUAR PERSONALMENTE REPARACIONES, SINO DIRIGIRSE A PERSONAL ESPECIALIZADO.

1.2 SEGURIDAD MECÁNICA

LAS MÁQUINAS CORTADORAS DE NUESTRA FABRICACIÓN QUE SE DESCRIBEN EN ESTE MANUAL CUMPLEN, POR LO QUE RESPECTA A LA SEGURIDAD CONTRA RIESGOS DE TIPO MECÁNICO, CON LAS DIRECTIVAS 2006/42/CEE Y ESTÁ EN CONFORMIDAD HIGIÉNICA CON LA DIRECTIVA 1935/2004/CEE.

LA SEGURIDAD SE OBTIENE CON:

- APLICACIÓN DE ANILLO FIJO CUBRECUCHILLAS
- PLATO PORTAPRODUCTOS REMOVIBLE
- OPCIONAL: DISPOSITIVO DE DESENGANCHE DEL PLATO PORTAPRODUCTOS (CUANDO EL BOTÓN DE REGULACIÓN DE LA LONCHA SE ENCUENTRA EN EL ESPESOR 0)
- VARIAS PROTECCIONES EN EL PLATO PORTAPRODUCTOS
- FONDO DE CIERRE PARA IMPEDIR EL ACCESO DE LAS MANOS A LAS PARTES ELÉCTRICAS O EN MOVIMIENTO.

1.3 SEGURIDAD ELÉCTRICA

LA SEGURIDAD CONTRA LOS RIESGOS ELÉCTRICOS HA SIDO REALIZADA DE ACUERDO CON LAS NORMAS 2006/95/CEE CENELEC EN 60335-2-64.

TODAS LAS MÁQUINAS CORTADORAS MODELO **PRO** ESTÁN DOTADAS DE UN INTERRUPTOR ELÉCTRICO CON DOS PULSADORES MARCHA PARADA Y UN RELÉ QUE PIDE LA OPERACIÓN VOLUNTARIA DE NUEVA PUESTA EN MARCHA (REARME) DEL APARATO EN CASO DE FALTA DE CORRIENTE ACCIDENTAL.

DADO EL PERFECTO AISLAMIENTO DE TODAS LAS PARTES ELÉCTRICAS Y LA ÓPTIMA RESISTENCIA DE TODOS LOS MATERIALES EMPLEADOS, LAS MÁQUINAS QUE FABRICAMOS PUEDEN SER INSTALADAS Y SE PUEDE TRABAJAR CON ELLAS TRANQUILAMENTE EN AMBIENTES HÚMEDOS.

CUIDADO: DE ACUERDO CON EL PUNTO 1.7.2 "ADVERTENCIAS CON RESPECTO A RIESGOS RESIDUALES DE LAS DIRECTIVAS 2006/42/CEE, SE ADVIERTE QUE LA PROTECCIÓN APLICADA NO ELIMINA TOTALMENTE EL RIESGO DE CORTE AÚN REDUCIENDO TANTO LA POSIBILIDAD COMO LA ENTIDAD DEL DAÑO. LA PROTECCIÓN Y SEGURIDAD HA SIDO REALIZADAS E ESTRECHA CONFORMIDAD A LA NORMATIVA.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LA SERIE DE MÁQUINAS CORTADORAS "PRO" HA SIDO REALIZADA CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

- POSIBILIDAD DE TRABAJO CONTINUO
- SEGURIDAD EN EL USO, LIMPIEZA, MANTENIMIENTO
- MÁXIMA HIGIENE GARANTIZADA POR UNA PARTICULAR ELABORACIÓN DEL PROYECTO Y REALIZACIÓN DE TODAS LAS PARTES SIN SALIENTES PARA FACILITAR LA LIMPIEZA, EN ALUMINIO Y REVESTIMIENTOS ADECUADOS PARA ALIMENTOS.

2.1 TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

MODELO	DIMENSIONES CM	PESO KG	POTENCIA VATIOS	CONEXION ELECTRICA	N. REVOLUCIONES DE LA CUCHILLA
PRO 250	41x51xH39	13,5	180	230/1/50	290
PRO 250	41x51xH39	13,5	180	230/1/60	290
PRO 275	41x53xH42	14,2	180	230/1/50	290
PRO 275	41x53xH42	14,2	180	230/1/60	290
PRO 300	41x55xH42	16	120	230/1/50	290
PRO 300	41x55xH42	16	120	230/1/60	290
PRO 300 XL	47x57xH47	23	120	230/1/50	290
PRO 300 XL	47x57xH47	23	120	230/1/60	290

RUIDO N 62 DB PARA TODOS LOS MODELOS

CUIDADO: LAS CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS DE CADA UNO DE LOS APARATOS HAN SIDO INDICADAS EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL MOTOR. ANTES DE LA INSTALACIÓN, CONTROLAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA.

2.2 SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

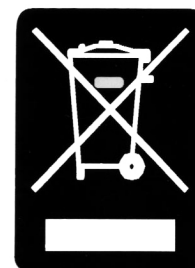
TODAS LAS MÁQUINAS CORTADORAS HAN SIDO EMBALADAS EN UNA CAJA ROBUSTA DE CARTÓN CON LA PARTE INTERIOR PERFILADA PARA GARANTIZAR LA PERFECTA INTEGRIDAD DE LA MÁQUINA DURANTE EL TRANSPORTE Y ESTÁN ACOMPAÑADAS DE:

- DECLARACIÓN CONFORMIDAD CEE
- INSTRUCCIONES DE USO Y EL MANTENIMIENTO

LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE (CARTÓN - ESPUMA - FLEJES, ETC) SON PRODUCTOS ASIMILABLES A LOS RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS Y PUEDEN SER ELIMINADOS SIN DIFICULTAD.

EN EL CASO DE QUE LA MÁQUINA SEA INSTALADA EN PAÍSES EN LOS QUE EXISTEN NORMAS PARTICULARES, ELIMINAR LOS EMBALAJES SEGÚN LAS NORMAS VIGENTES.

EL SIMBOLO RAEE EN UN PRODUCTO INDICA QUE ESTE NO SE PUEDE ELIMINAR COMO CUALQUIER OTRA BASURA. SI GARANTIZA LA ELIMINACION CORRECTA DEL PRODUCTO AYUDARA A PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE. PARA OBTENER MAS INFORMACION SOBRE EL RECICLAJE DEL MISMO, PONGASE EN CONTACTO CON LAS AUTORIDADES LOCALES PERTINENTES, CON EL PROVEEDOR DE SERVICIOS DE RECOGIDA DE BASURA O CON EL ESTABLECIMIENTO DONDE ADQUIRIO EL PRODUCTO.



3) INSTALACIÓN

3.1 COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

LA CONEXIÓN Y LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA TIENE QUE SER REALIZADA POR PERSONAL ADIESTRADO.

CUIDADO: LA INSTALACIÓN Y EL LUGAR EN DONDE TIENE QUE SER COLOCADA LA MÁQUINA TIENEN QUE CUMPLIR CON LAS NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y CON LAS NORMAS ELÉCTRICAS CEI.

EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA POR POSIBLES DAÑOS DIRECTOS O INDIRECTOS CAUSADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE DICHAS NORMAS.

POSICIONAR EL APARATO SOBRE UNA SUPERFICIE DE APOYO SUFICIENTEMENTE AMPLIA, BIEN NIVELADA, SECA Y ESTABLE, A PODER SER LEJOS DE FUENTES DE CALOR Y DE GRIFOS DE AGUA Y A UNA ALTURA DE UNOS 80 CM.

3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

EL APARATO ESTÁ PROVISTO DE CABLE ELÉCTRICO QUE HAY QUE CONECTAR A UN INTERRUPTOR GENERAL PROVISTO DE MAGNETO TÉRMICO QUE PROTEGE AL USUARIO DE POSIBLES CONTACTOS ACCIDENTALES O DEBIDOS A ALTERACIONES DE LA MÁQUINA.

ES OBLIGATORIO REALIZAR UNA BUENA CONEXIÓN DE PUESTA A TIERRA SEGÚN LAS NORMAS VIGENTES (NORMA ITALIANA DPR 547).

EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA POR POSIBLES DAÑOS DIRECTOS O INDIRECTOS CAUSADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE DICHAS NORMAS.

3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADIESTRAMIENTO DEL USUARIO

EL PERSONAL ESPECIALIZADO QUE EJECUTA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, TIENE QUE ADIESTRAR ADECUADAMENTE AL USUARIO PARA LOGRAR DEL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA. EL USUARIO TENDRÁ TAMBIÉN QUE ESTAR INFORMADO SOBRE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD QUE HAY QUE CUMPLIR Y ADEMÁS SE LE TENDRÁ QUE DAR ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

4) USO DEL APARATO

4.1 MANDOS CORTADORAS SERIE PRO

LOS MANDOS Y EL PILOTO DE FUNCIONAMIENTO ESTÁN EN FRENTE DE LA BASE PONIENDO LA MÁQUINA FRENTE AL OPERADOR. (FIG. 1)

1. PULSADOR VERDE DE PUESTA EN MARCHA
2. PULSADOR ROJO STOP
3. BOTÓN REGULACIÓN ESPESOR LONCHAS
4. DESBLOQUEO CARRO
5. ACEITADOR

4.2 POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL PLATO DE LA CORTADORA PARA EL CORTE

1. EL PRODUCTO TIENE QUE SER COLOCADO EN EL PLATO CUANDO EL BOTÓN DE REGULACIÓN DEL ESPESOR ESTÁ POSICIONADO EN CERO Y CON EL MOTOR APAGADO PARA EVITAR DAÑAR LA CUCHILLA CON POSIBLES GOLPES.
2. EL PRODUCTO COLOCADO EN EL CARRO TIENE QUE SER BLOQUEADO CON EL PRENSADOR. (FIG. 2)
3. APOYAR LA MANO EN EL PRENSADOR E INICIAR EL MOVIMIENTO DE CORTE.
4. CUANDO EL PRODUCTO ESTÉ YA CASI TODO CORTADO, UTILIZAR LA PARTE ANTERIOR DEL PRENSADOR PARA MANTENER LA PIEZA CONTRA LA CUCHILLA. (FIG. 3)
5. UNA VEZ ACABADO EL CORTE, APAGA EL MOTOR Y CERRAR EL ESPESOR DE LA LONCHA EN LA POSICIÓN CERO: SACAR LA PIEZA DEL PLATO.

5) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 GENERALIDADES Y PRODUCTOS A USAR PARA LA LIMPIEZA

ANTES DE PROCEDER A TAREAS DE MANTENIMIENTO O LIMPIEZA, ASEGURARSE DE QUE EL INTERRUPTOR GENERAL ESTÁ DESCONECTADO Y DE QUE SE HA DESCONECTADO EL ENCHUFE DE LA RED.

HAY QUE HACER UNA ESMERADA LIMPIEZA DIARIA DEL APARATO PARA OBTENER UN BUEN FUNCIONAMIENTO Y PARA QUE LA MÁQUINA SE MANTENGA ÍNTEGRA EN EL TIEMPO.

A PESAR DE QUE LA MÁQUINA ESTA DOTADA DE SISTEMAS DE SEGURIDAD, HAY QUE PRESTAR MUCHA ATENCIÓN PARA EVITAR PELIGROS DE CORTE MANIPULANDO LA CUCHILLA.

LA MÁQUINA SE PUEDE LIMPIAR CON DETERGENTES NORMALES NEUTROS APTO PARA PONTACTO CON ALIMENTOS QUE NO CONTENGAN SOSA O BIEN CON ALCOHOL.

NO SE PUEDEN LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS LAS PARTES EXTRAÍBLES PORQUE QUEDARÍA DAÑADA LA ANODIZACIÓN.

5.2 DESMONTAJE DEL CARRO PORTAPRODUCTOS

1. COLQUE EL POMO "A" EN LA POSICIÓN "0" (Fig. 4).
2. GIRAR COMPLETAMENTE EL POMO "B" EN SENTIDO ANTIHORARIO. (Fig. 4).
3. MUEVA EL CARRO HASTA EL ENGANCHE (Fig. 4).
4. SAQUE EL CARRO JUNTO CON EL SOPORTE TAL Y COMO SE INDICA CON LA FLECHA (Fig.5).

PARA VOLVER A COLOCAR EL CARRO SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL PUNTO 4 EN SENTIDO INVERSO Y GIRE EL POMO "B"

EL CARRO SE PODRÁ LAVAR BAJO UN CHORRO DE AGUA

ATENCIÓN!!!! NO DESMONTE EL CARRO SI EL DISPOSITIVO DE BLOQUEO NO ESTÁ EN POSICIÓN "ON". SIN ESTE DISPOSITIVO EN LA POSICIÓN CORRECTA, EL CARRO NO PODRÁ SER DESMONTADO.

CUANDO ESTÉ BLOQUEADO NO MUEVA EL CARRO NI GIRE EL ASA.

5.3 DESMONTAJE DEL CUBRECUCHILLAS

1. DESTORNILLAR EL BOTÓN MONTADO EN LA PARTE OPUESTA DE LA CUCHILLA. (FIG. 6)
2. EMPUJAR EL BOTÓN HACIA LA CUCHILLA A FIN DE DESENGANCHAR EL CUBRECUCHILLAS DE SU ASIENTO.
3. SACAR EL CUBRECUCHILLAS DE LA CORTADORA. (FIG. 7)

EL CUBRECUCHILLAS SE PUEDE LAVAR EN UN CHORRO DE AGUA.

5.4 LIMPIEZA DE LA CUCHILLA Y DEL ANILLO DE PROTECCIÓN DE LA CUCHILLA

LA LIMPIEZA DE LA CUCHILLA ES UNA OPERACIÓN QUE HAY QUE EFECTUAR CON EL MAYOR CUIDADO POSIBLE PUESTO QUE EXISTE EL PELIGRO DE CORTARSE.

SE PUEDE EFECTUAR UTILIZANDO UN PAÑO HÚMEDO CON DETERGENTE PARA DESENGRASAR BIEN ESTA PARTE. ES IMPORTANTE QUE SE HAGA UN BUEN ACLARADO (NO CON CHORRO DE AGUA) UTILIZANDO UN PAÑO HÚMEDO Y LUEGO UN BUEN SECADO. (FIG. 8)

ES MUY IMPORTANTE QUE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PUEDAN GARANTIZAR LA MÁXIMA HIGIENE Y LA ABSOLUTA NO TOXICIDAD.

HAY QUE LIMPIAR MUY BIEN EL FILO DE LA CUCHILLA Y LA PARTE INTERIOR DE LA MISMA.

1. PASAR UN PAÑO HÚMEDO O BIEN UN PAÑO-PAPEL EN EL ESPACIO ENTRE LA CUCHILLA Y EL ANILLO. (FIG. 8)
2. RESTREGAR TODO EL ANILLO GIRANDO MANUALMENTE LA CUCHILLA.

5.5 DESMONTAJE DE LA CUBIERTA, AFILADOR Y CUBETA PARA LIMPIEZA

DESTORNILLAR EL POMO “E” Y EMPUÑANDO LA CUBIERTA, ALZAR Y DESFILAR TODO EL GRUPO AFILADOR. REMOVER LA CUBETA (FIG. 9-10-11)

5.6 PARA VOLVER A MONTAR LA MÁQUINA

PARA VOLVER A MONTAR LA MÁQUINA HAY QUE REPETIR TODAS LAS OPERACIONES DE DESMONTAJE EN SENTIDO INVERSO.

6) AFILADO Y LUBRICACIÓN

6.1 AFILADO

EL AFILADO ES UNA OPERACIÓN MUY IMPORTANTE EN LA UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA CORTADORA.

HAY QUE HACERLO CADA VEZ QUE EL CORTE NO RESULTE NETO, O BIEN CUANDO LA CUCHILLA TIENDE A ARRASTRAR LA LONCHA.

LA PERIODICIDAD DE ESTA OPERACIÓN DEPENDE DEL USO Y DEL TIPO DE ALIMENTO QUE SE CORTE.

ANTES DE REALIZAR EL AFILADO HAY QUE PROCEDER A UNA BUENA LIMPIEZA DE TODA LA MÁQUINA Y DESENGRASAR MUY BIEN LA CUCHILLA.

1. AFLOJAR EL POMO “E” LATERAL DE FIJACIÓN (FIG 9)
2. LEVANTAR EL AFILADOR Y GIRARLO EN 180° A FIN DE QUE LA CUCHILLA QUEDE ENTRE LOS DOS ESMERILES. (FIG. 12-13)
3. PULSAR EL PULSADOR B POR LO MENOS DURANTE 5-10 SEGUNDOS PARA EFECTUAR EL ESMERILADO.
4. PULSAR EL PULSADOR A ALGUNOS SEGUNDOS PARA ELIMINAR POSIBLES REBABAS. (FIG.13)
5. APAGAR LA MÁQUINA Y VOLVER A LLEVAR EL AFILADOR A LA POSICIÓN INICIAL.

CUIDADO EL PULSADOR B ES EL PULSADOR QUE EJECUTA EL AFILADO, EL PULSADOR A SACA SOLAMENTE LA REBABA EN EL FILO DEL CORTE.

DURANTE LA OPERACIÓN DE AFILADO HAY QUE MANTENER EL DISEÑO ORIGINAL DE LA UÑA DE LA CUCHILLA.

CUANDO LA DISTANCIA ENTRE EL ANILLO Y LA CUCHILLA SUPERA 6 MM HAY QUE SUSTITUIR LA CUCHILLA.

6.2 LUBRICACIÓN

PERIÓDICAMENTE HAY QUE LUBRICAR LAS PARTES DESLIZABLES CON ACEITE DE VASELINA BLANCO ALIMENTAR.

NO UTILIZAR NUNCA ACEITE DE OLEAGINOSAS O DE OLIVA PORQUE SE CORRE EL RIESGO DE COMPROMETER TODO EL FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA.

LUBRICAR LAS PARTES COMO SE INDICA EN LA FIGURA CON ACEITADORES ESPECIALES. (FIG. 14-15)

6.3 INTERRUPCIÓN PROLONGADA DEL USO DE LA MÁQUINA

SI SE DEJA INACTIVO EL APARATO, DESCONECTAR EL INTERRUPTOR GENERAL MURAL Y EFECTUAR UNA LIMPIEZA COMPLETA DE TODA LA MÁQUINA Y DE LOS DISTINTOS ACCESORIOS. SE ACONSEJA PROTEGER TODAS LAS PARTES DE LA MÁQUINA CON ACEITE DE VASELINA BLANCO O BIEN CON PRODUCTOS ADECUADOS QUE SE ENCUENTRAN EN EL COMERCIO. SE ACONSEJA QUE SE PROTEJA LA MÁQUINA DEL POLVO CUBRIÉNDOLA CON UNA TELA DE NYLON O DE OTRO MATERIAL.

7) FIGURE – BILDER - FIGURAS

Fig. 1

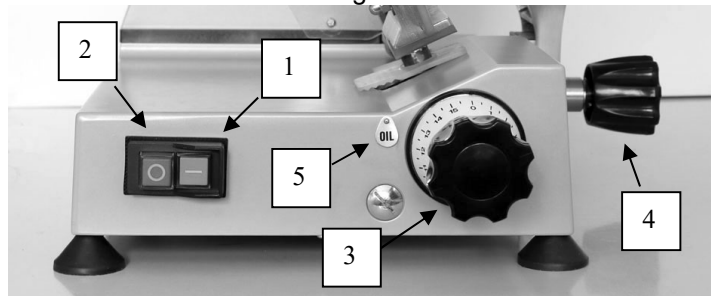


Fig. 2



Fig.3



Fig. 4

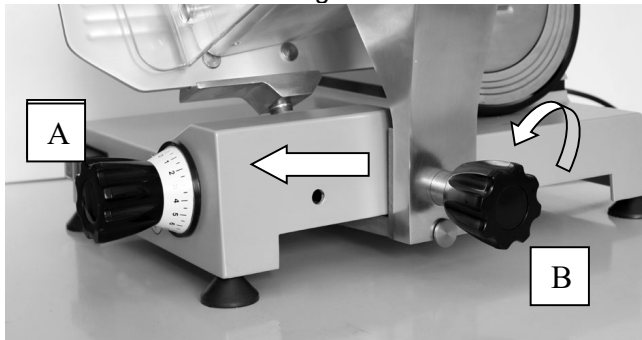


Fig. 5

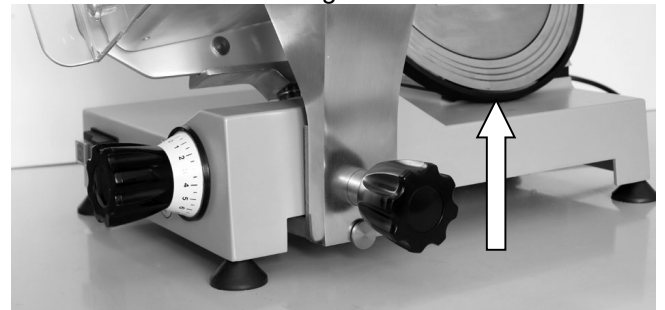
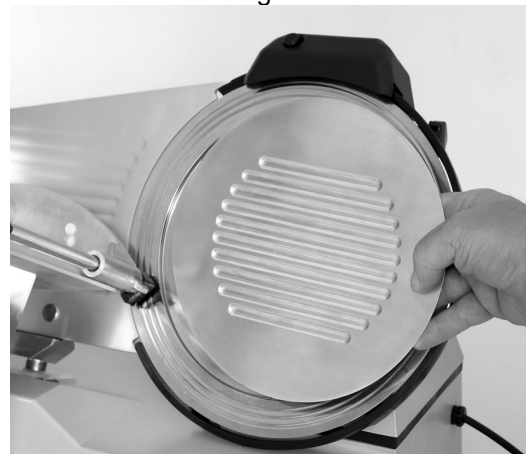


Fig. 6



Fig. 7



7) FIGURE – BILDER - FIGURAS

Fig. 8



Fig. 9

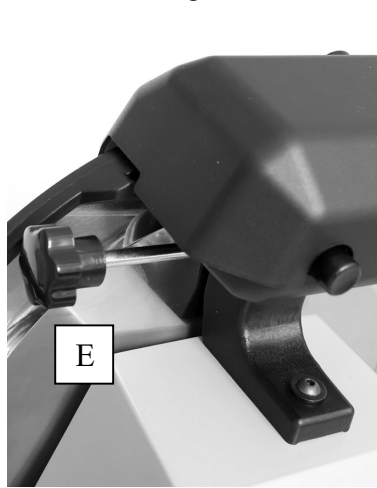


Fig. 10

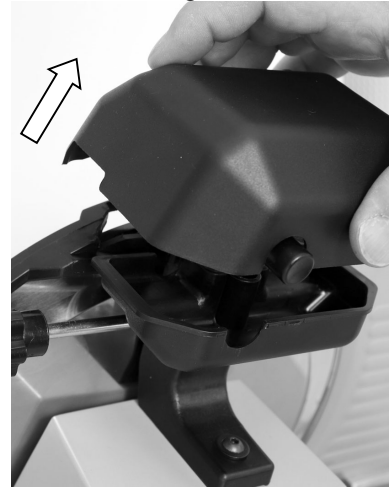


Fig. 11



Fig. 12

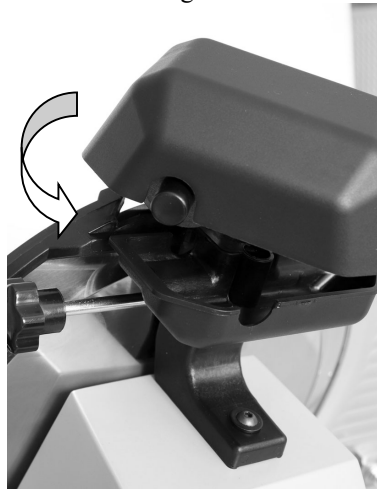


Fig. 13

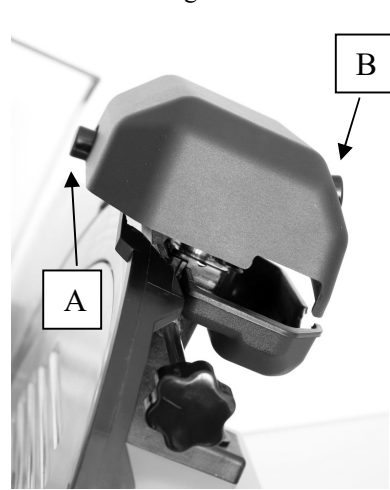


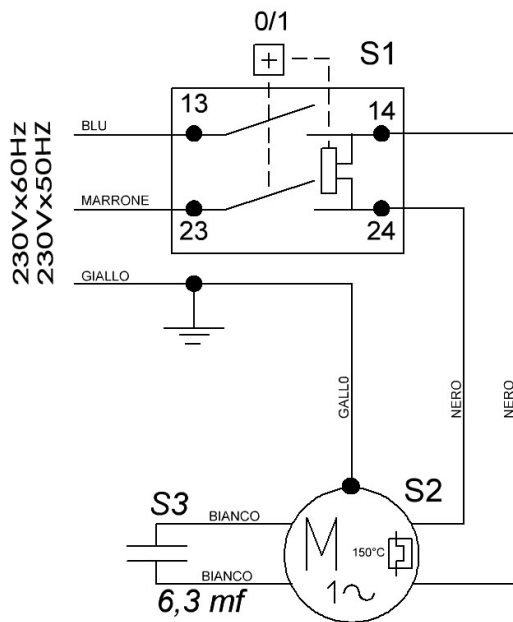
Fig. 14



Fig. 15



PRO 250-275-300



S1

INTERRUTTORE
SWITCH
SCHALTER
INTERRUPTEUR
INTERRUPTOR

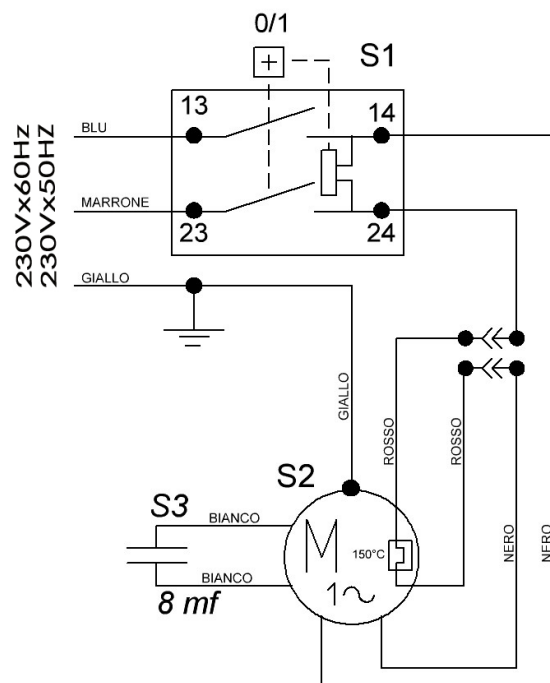
S2

MOTORE (TERMICA MOTORE)
MOTOR (THERMAL OVERLOAD)
MOTOR (MOTORSCHUTZ)
MOTEUR (PROTECTION THERMIQUE)
MOTOR (PROTECCION TERMICO)

S3

CONDENSATORE
CAPACITOR
KONDENSATOR
CONDENSATEUR
CONDENSATOR

PRO 300 XL



S1

INTERRUTTORE
SWITCH
SCHALTER
INTERRUPTEUR
INTERRUPTOR

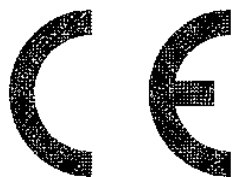
S2

MOTORE (TERMICA MOTORE)
MOTOR (THERMAL OVERLOAD)
MOTOR (MOTORSCHUTZ)
MOTEUR (PROTECTION THERMIQUE)
MOTOR (PROTECCION TERMICO)

S3

CONDENSATORE
CAPACITOR
KONDENSATOR
CONDENSATEUR
CONDENSATOR

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE - CE CONFORMITY
DECLARATION - CE KONFORMITAETSERKLAERUNG - DECLARATION
DE CONFORMITE CE - DECLARATION DE CONFORMIDAD CE**



Il sottoscritto legale rappresentante della Ditta dichiara che le AFFETTATRICI elencate:

The undersigned authorized officer of the firm, declares that the SLICERS listed hereunder:

Der Unterzeichner, gesetzlicher Vertreter der Firma, erklärt, dass die naechstenden beschriebenen AUFSCHNITTMASCHINEN:

Je sусsigné, représentant légal, déclare que les MACHINES A TRANCER énumérés ci -après:

El suscrito, representante legal de la Sociedad, declara que las CORTADORAS DE FIANDRE indicados a continuacion:

PRO 250		PRO 275	
PRO 300		PRO 300 XL	

MATRICOLA N°

Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:

Are in compliance with the following directives:

Mit don Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:

Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:

Respetan las prescripciones contenida en las siguientes:

2014/35/EU - 2014/30/UE

2006/42/CE - 2002/96/CE - 2011/65/CE - 2015/863/CE

2006/1907/CE REACH - 2004/1934/CE - 2011/10/CE

E alle seguenti norme:

And with the following standards:

Und Normen stehen:

Et des normes ci-après:

Y en las siguientes normas:

EN 60335-1 - EN 60335-2-64 - EN 1974

EN 55014 - EN 55104

EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3.



Celme srl

Via Montenero, 1
20060 Truccazzano (MI)

Luisa Airoidi

Amministratore unico