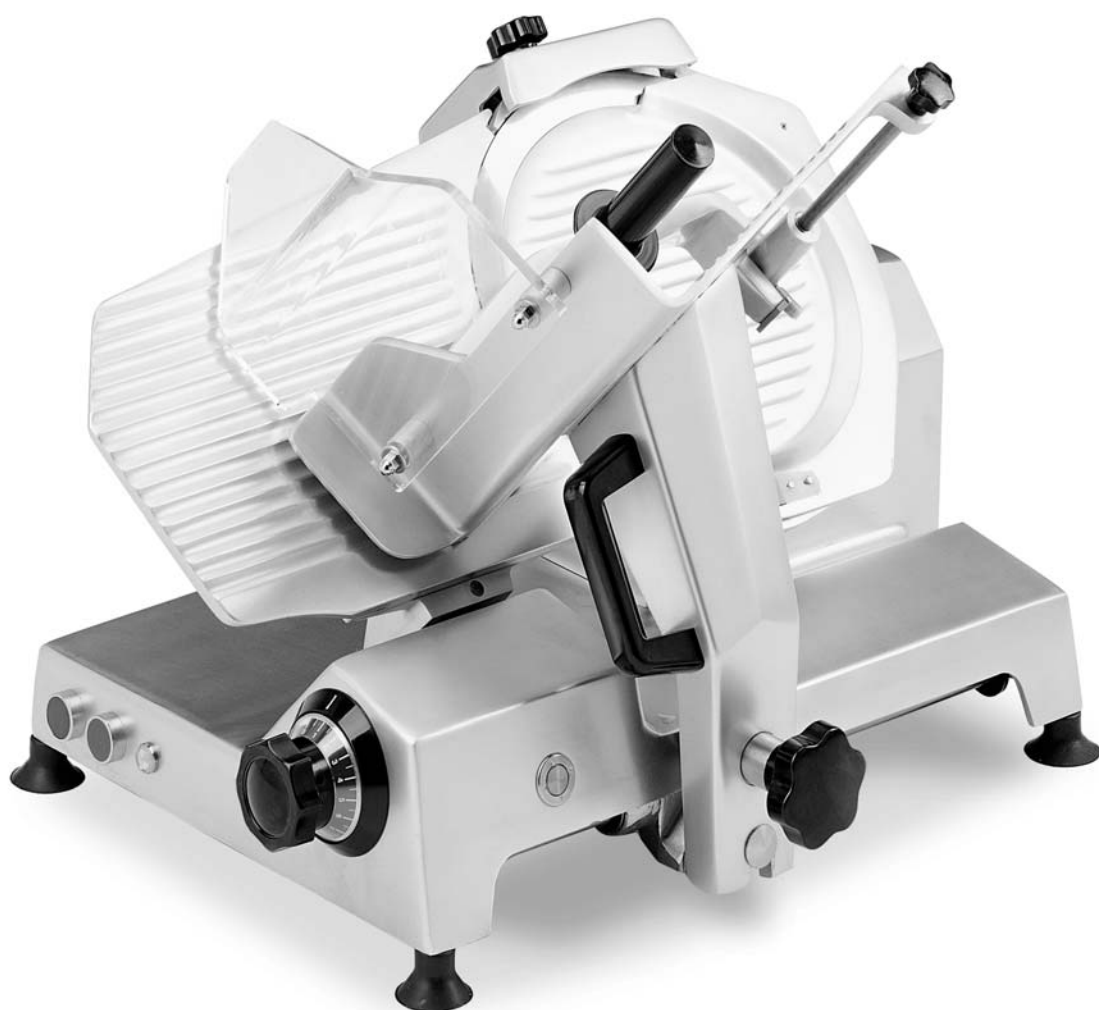


Cortadoras de fiambre  
Electric slicers  
Aufschnitt-schneidemaschine  
Trancheurs  
Tagliatrice di rifreddi  
Cortadoras de fiambres

GE/GA/CC



MANUALE DI ISTRUZIONI ALL'INSTALLAZIONE, ALLA MESSA IN FUNZIONE,  
ALL'USO, ALLA PULIZIA E ALLA MANUTENZIONE

HANDBOOK FOR INSTALLATION, PREPARATION, USE, CLEANING AND  
MAINTENANCE

MANUEL POUR L'INSTALLATION, LA MISE EN FONCTIONNEMENT, L'UTILISATION,  
LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

MANUAL PARA LA INSTALACIÓN, PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, USO, LIMPIEZA Y  
MANTENIMIENTO

MANUAL PARA A INSTALAÇÃO, FUNCIONAMENTO, USO, LIMPEZA E  
MANUTENÇÃO.

HANDBUCH FÜR DIE INSTALLATION, INBETRIEBNAHME, GEBRAUCH, REINIGUNG  
UND WARTUNG DER MASCHINE

**AFFETTATRICI A GRAVITÀ TRASMISSIONE AD INGRANAGGI**

**GEAR DRIVE GRAVITY SLICERS**

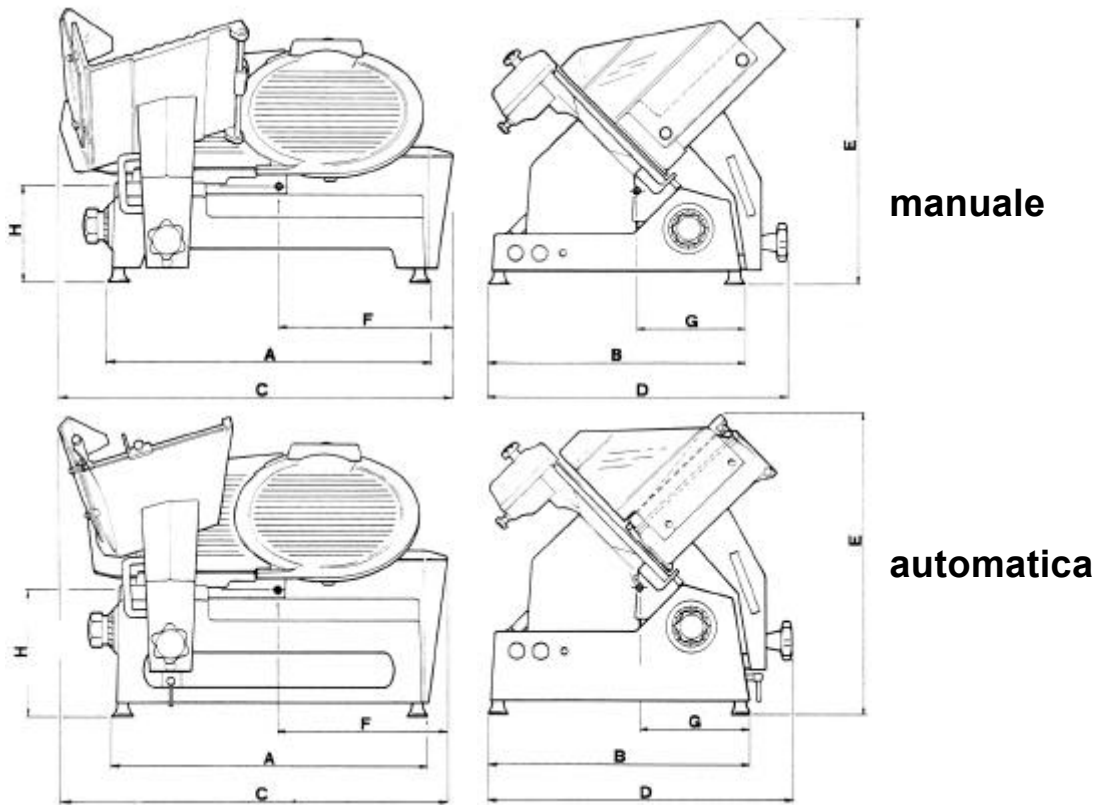
**TRANCHEUR A GRAVITÉ TRANSMISSION PAR ENGRENAGES**

**CORTADORA POR GRAVEDAD DE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES**

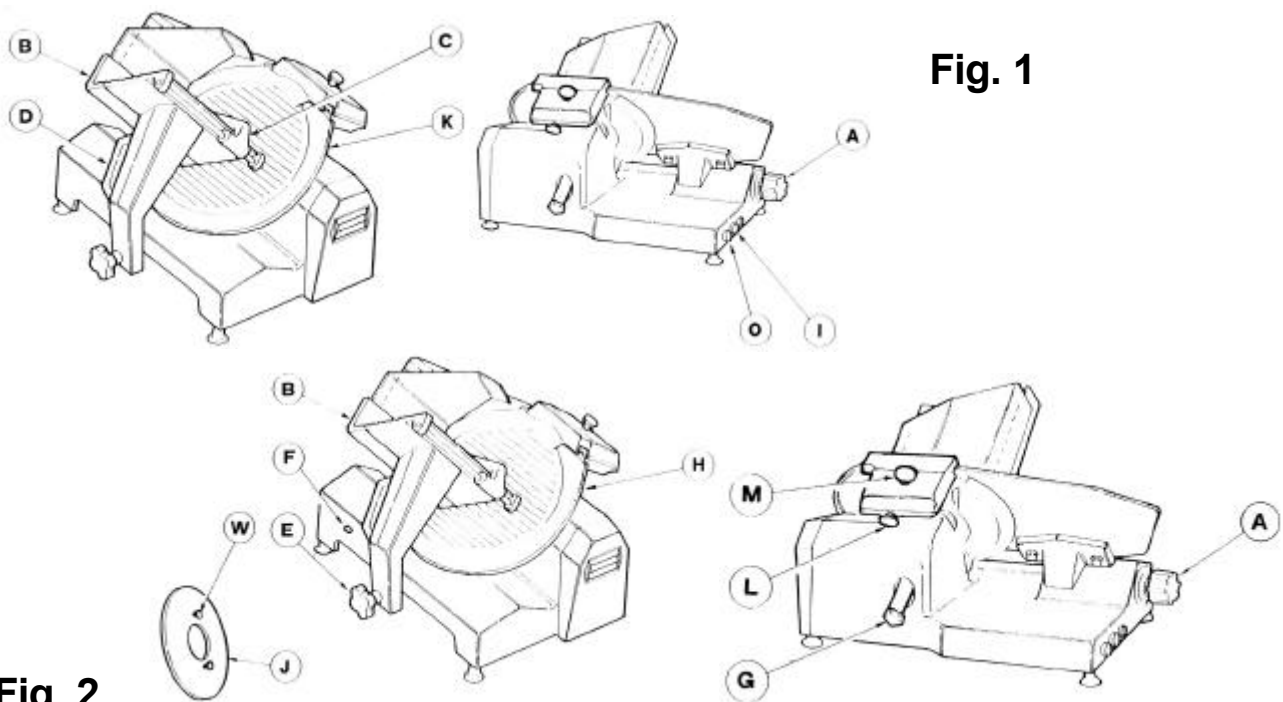
**CORTADORA POR GRAVIDADE DE TRANSMISSÃO POR ENGRENAGENS**

**AUFSCHNITTMASCHINE FALLMODELL MIT ZAHNGETRIEBE**

Ⓜ	<b>ITALIANO</b>	<b>Pag. 04</b>
Ⓤ	<b>ENGLISH</b>	<b>Pag. 08</b>
ⓕ	<b>FRANÇAIS</b>	<b>Pag. 12</b>
ⓔ	<b>ESPAÑOL</b>	<b>Pag. 16</b>
Ⓟ	<b>PORTUGUÊS</b>	<b>Pag. 20</b>
Ⓛ	<b>DEUTSCH</b>	<b>Pag. 24</b>

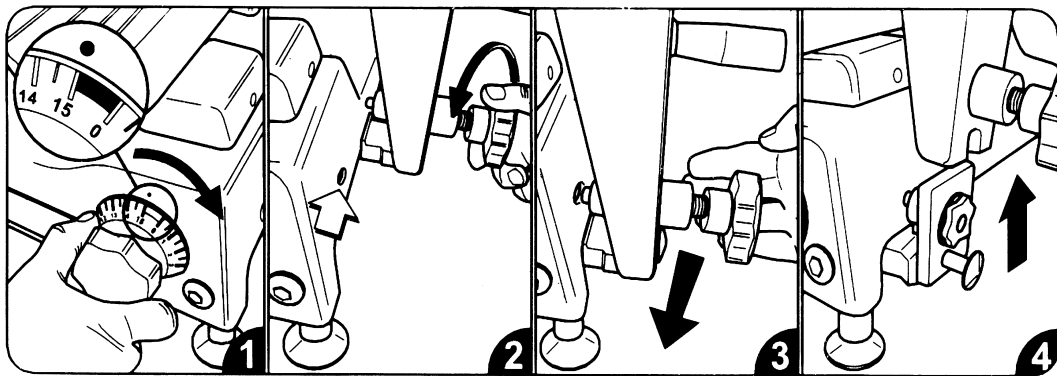


[mm]	300	350	370	300 automatica	350 automatica
A	565	610	610	570	615
B	425	455	455	390	410
C	680	760	760	690	760
D	520	550	550	520	550
E	465	470	470	525	540
F	270	300	310	260	290
G	180	200	200	160	180
H	120	125	130	170	180

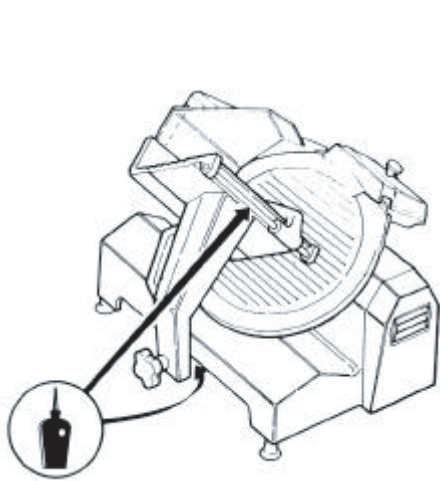


**Fig. 2**

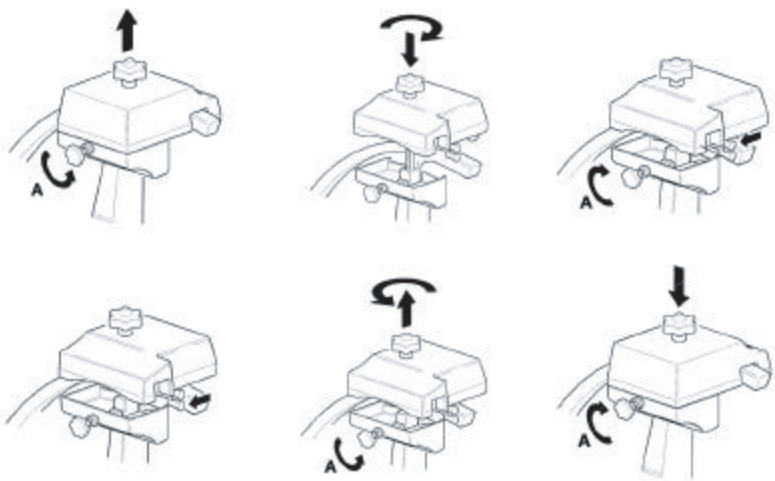
**Fig. 1**



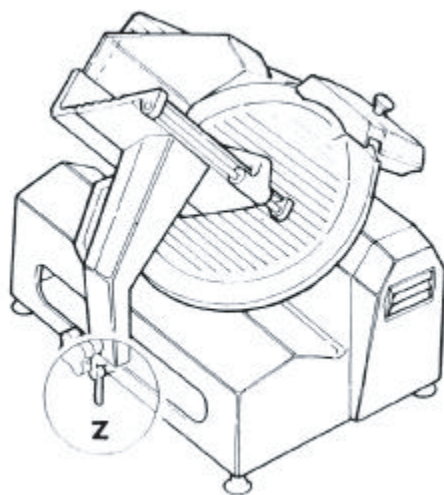
**Fig. 2/A**



**Fig. 3**



**Fig. 4**



**Fig. 5**

1	PREMESSA.....	4
1.1	Introduzione.....	4
1.2	Utilizzo.....	4
2	MESSA IN FUNZIONE.....	4
2.1	Apertura dell'imballo.....	4
2.2	Installazione.....	4
2.3	Collegamento elettrico.....	5
2.4	Funzionamento.....	5
2.5	Funzionamento automatico.....	5
3	COMANDI E SICUREZZE.....	5
3.1	Comandi.....	5
3.2	Sicurezze meccaniche.....	5
3.3	Collaudo.....	5
4	USO DELL'AFFETTATRICE.....	5
4.1	Operazioni per l'uso.....	5
5	MANUTENZIONE E CURA DELL'AFFETTATRICE.....	5
5.1	Pulizia.....	5
5.2	Lubrificazione.....	6
6	OPERAZIONI DI AFFILATURA.....	6
6.1	Affilatura della lama.....	6
7	PULIZIA E MANUTENZIONE.....	6
8	ADDESTRAMENTO.....	6
9	CARATTERISTICHE.....	7
10	SCHEMI ELETTRICI.....	7

## 1 PREMESSA

-Questo manuale è redatto in conformità della Direttiva Macchine 89/392 - 89/109 - 91/398 - 91/368 - 93/44 - 89/336 - 92/31 - 73/23 - 93/68 CEE.

Il costruttore vuol far conoscere al cliente in modo chiaro e sintetico le istruzioni d'uso e di manutenzione nonché le sicurezze di cui è dotata la macchina al fine di mantenere la massima funzionalità nel tempo.

-Le affettatrici sono soggette a possibili aggiornamenti, questa possibilità non pregiudica le spiegazioni contenute nel manuale.

-Prima di mettere in funzione l'affettatrice, si raccomanda di leggere attentamente questo manuale.

-Qualora questo manuale si fosse danneggiato o venisse smarrito richiedere immediatamente copia al costruttore.

-Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza della macchina e delle protezioni di sicurezza. Prima di iniziare il lavoro, leggere e seguire attentamente le avvertenze qui contenute.

### 1.1 Introduzione

Le affettatrici a Gravità Trasmissione ad ingranaggi sono state concepite per essere conformi ai requisiti di sicurezza della comunità Europea pertanto ogni affettatrice è provvista di una targhetta con marchio "CE" che certifica la conformità a tali requisiti.

### 1.2 Utilizzo

Queste affettatrici sono costruite per affettare salumi cotti e crudi, carne calda o fredda, pane e formaggio, frutta senza nocciolo e verdura. Possono tagliare fino ad uno spessore di 23 mm.

Non sono idonee a tagliare prodotti congelati, salumi e carni con osso o frutta contenente nocciolo. Tentando

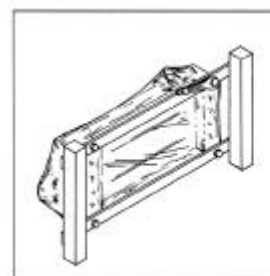
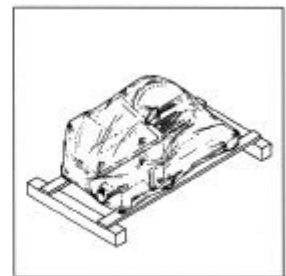
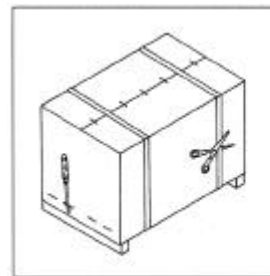
di affettare questi prodotti o altri simili si può seriamente danneggiare la macchina e invalidare la garanzia.

## 2 MESSA IN FUNZIONE

Al ricevimento della scatola contenente l'affettatrice controllare che questa sia integra e non abbia subito danni durante il trasporto.

### 2.1 Apertura dell'imballo

- 1 - Tagliare e rimuovere le reggette plastiche;
  - 2 - Rimuovere i punti metallici;
  - 3 - Sollevare la scatola in senso verticale, recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione e i quattro piedini di appoggio;
  - 4 - Con una chiave fissa da 13 svitare i bulloni che tengono fissa la macchina al pallet;
  - 5 - Togliere il sacco di polietilene ed avvitare i quattro piedini di appoggio;
  - 6 - Sollevare la macchina in due persone tenendo i piedini come punti di presa;
  - 7 - Controllare il contenuto dell'imballo e controllare che corrisponda a quanto indicato nei documenti;
- AVVERTENZA: L'IMBALLO È ASSIMILABILE AI RIFIUTI SOLIDI URBANI: ATTENERSI ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE ESISTENTI IN LOCO. NON DISPERDERE I COMPONENTI DELL'IMBALLO NELL'AMBIENTE.**



### 2.2 Installazione

Piazzare l'affettatrice su di una superficie liscia, piana e stabile. Si può compensare un'eventuale irregolarità del piano di appoggio con i piedini regolabili. Fare attenzione e lasciare in prossimità dell'aerazione del motore uno spazio di almeno 200 mm se questo è rivolto verso una parete.

Attorno all'affettatrice, lasciare uno spazio adeguato ad un uso corretto della macchina, sia per l'utilizzo che per la pulizia e la manutenzione.

E' raccomandabile disporre di uno spazio libero attorno alla macchina di almeno 300 mm. L'affettatrice funziona regolarmente in ambiente con umidità relativa inferiore al 80% e con temperature comprese tra 8° - 32° C.

Queste operazioni si eseguono sempre a macchina spenta.

### 2.3 Collegamento elettrico

L'affettatrice monofase è corredata da una spina regolamentare. Collegare la spina all'alimentazione assicurandosi che l'impianto sia provvisto di protezione da sovraccarico elettrico. Per maggiore sicurezza, inserire nella scatola di alimentazione un fusibile da 0.5 Amp. L'affettatrice trifase è fornita con regolamentare spina da 16 Amp.

Collegare la spina alla presa di alimentazione idonea, assicurandosi dell'esistenza delle protezioni da sovraccarico di cui sopra.

Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando dal lato del coprilama.

Se nelle affettatrici trifase il senso di rotazione non fosse esatto, invertire due dei tre fili della spina di alimentazione.

Salvo indicazioni diverse, l'affettatrice trifase è sempre collegata a Volt 400.

### 2.4 Funzionamento

Usare l'affettatrice nei modi per cui è stata progettata. Mai usare le mani per spingere il prodotto verso la lama. Il piatto portamerce è inclinato e permette al prodotto con il suo stesso peso, di scivolare verso la lama. Mantenere le mani lontano dalla lama e usare l'apposita impugnatura per far scorrere tranquillamente avanti e indietro il piatto portamerce.

### 2.5 Funzionamento automatico (Mod.GA)

Nei modelli a gravità con funzionamento automatico, il piatto portamerce può essere attivato o disattivato, facendo ruotare per mezzo giro in senso orario la leva "Z" indicata in figura 5.

## 3 COMANDI E SICUREZZE

### 3.1 Comandi

Le affettatrici a Gravità Trasmissione ad Ingranaggi sono azionate elettricamente mediante due pulsanti, I (marcia) di colore verde e O (arresto) di colore rosso e sono provviste di un indicatore luminoso di colore bianco che segnala la lama in movimento.

La macchina è provvista di interruttore di sicurezza nel coprilama collegato con dispositivo di mancata tensione (NVR).

Ad ogni interruzione di tensione, si dovrà azionare il pulsante verde I (marcia) per la messa in funzione.

### 3.2 Sicurezze meccaniche

-La lama è totalmente coperta con una protezione inamovibile, eccetto la parte interessata al taglio.

-Il piatto portamerce si può levare solamente se il piano spessimetro copre la lama e la manopola graduata è nella posizione '0' (zero).

-Il piano spessimetro si può aprire (mediante la manopola graduata) solamente se il piatto portamerce è fissato nella sua normale posizione di utilizzo.

-La lama si può levare usando solamente l'attrezzo levalama in dotazione.

-Tutte le protezioni sono inamovibili, lo smantellamento o la loro manomissione fanno della macchina uno strumento pericoloso di cui il costruttore non è responsabile degli eventuali incidenti.

### 3.3 Collaudo

Controllare che tutti i componenti l'affettatrice siano montati correttamente.

Controllare che il volantino che fissa il coprilama sia bloccato.

Azionare il pulsante di marcia verde e il pulsante rosso di arresto e controllare l'accensione e lo spegnimento. Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del pressamerce.

Controllare il funzionamento dell'affilatoio.

Controllare l'apertura del piano spessimetro.

Controllare che il piatto portamerce si possa smontare solo con la manopola graduata in posizione zero, e che questa rimanga bloccata dopo lo smontaggio.

## 4 USO DELL'AFFETTATRICE

### 4.1 Operazioni per l'uso (Fig.1)

1) Posizionare la manopola graduata "A" sullo "0" (zero).

2) Allontanare il piatto portamerce "B" il più lontano possibile dalla lama "K".

3) Alzare il pressamerce "C" mediante l'apposita impugnatura.

Appoggiare il prodotto sul piano portamerce, abbassare il pressamerce sopra o dietro il prodotto.

4) Selezionare lo spessore voluto mediante la manopola "A".

5) Premere il pulsante verde "I" (marcia).

6) Spingere il piano portamerce mediante l'impugnatura "D" per affettare il prodotto.

7) Finito l'uso, spegnere la macchina con il pulsante rosso "O" (arresto) e posizionare sullo "0" la manopola graduata.

## 5 MANUTENZIONE E CURA DELL'AFFETTATRICE

Nell'interesse dell'igiene l'affettatrice deve essere mantenuta pulita. È necessario smontare e pulire la macchina alla fine della giornata lavorativa e ogniqualvolta si cambia tipologia di prodotto da affettare (es. da carne fresca a carne cotta) nella sequenza come da fig. 2.

essere levato ogni granello di sabbia dalla lama e dalla macchina con uno straccio imbevuto di alcool.  
Prima di eseguire questa operazione assicurarsi che la manopola graduata sia sullo "0" e che sia staccata la spina dall'alimentazione.

### **6.1 Affilatura della lama (Fig. 4)**

- 1) Sgrassare la lama con uno straccio umido imbevuto di alcool, sia nella parte interna sia nella parte esterna.
- 2) Allentare con mezzo giro il pomolo (A) alzare e ruotare l'affilatoio per 180°. Abbassare fino al regolare posizionamento di affilatura.
- 3) Avvitare con mezzo giro il pomolo (A) bloccando l'affilatoio in posizione di affilatura, avviare la macchina e tirare con moderata pressione il pomello superiore di affilatura fino a provocare l'accostamento della mola sulla lama: si inizia così l'affilatura.
- 4) Finita l'affilatura si tira il pomello della mola sbavatrice per circa 2 secondi (2° pomello).
- 5) Finita l'affilatura allentare per mezzo giro il pomello (A) alzare l'affilatoio ruotarlo per 180° e abbassarlo in posizione di riposo.  
Fissare il pomello (A).

ATTENZIONE: L'affilatura è una operazione che va eseguita da personale esperto.

Non provare mai a pulire la lama quando questa è in movimento.

L'affilatoio non è più in grado di affilare la lama quando questa è consumata di 10 mm. sul diametro.

## **7 PULIZIA E MANUTENZIONE**

-La pulizia della macchina deve essere eseguita solamente da una persona completamente istruita.

-Togliere la spina dell'alimentazione. Mai spegnere la macchina con il solo interruttore rosso (stop).

-Lo spostamento della macchina deve essere fatto in due persone utilizzando i 4 piedini come punto di presa per il trasporto.

-La sostituzione della lama deve essere fatta qualora la distanza tra la protezione paralama e lama è massimo 6 mm.

-Rimuovere la lama solamente con l'attrezzo levalama  
-Attenzione al filo della lama, e' molto tagliente

-La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere fatta solamente da personale esperto.

-E' severamente proibito pulire l'affettatrice con prodotti nocivi che possono causare disturbi alla salute sia dell'operatore che del cliente.

Usare prodotti con un tasso di acidità PH 7:8.

## **8 ADDESTRAMENTO**

Durante l'installazione della macchina è indispensabile addestrare un operatore maggiorenne al regolare uso-pulizia-cura-affilatura della lama, con particolare riguardo ai pericoli che si possono incorrere per un uso scorretto. L'addestramento sarà eseguito dall'installatore il quale è regolarmente abilitato ed è a conoscenza della normativa comunitaria sulle macchine.

### **5.1 Lubrificazione (Fig. 3)**

Per mantenere scorrevoli i movimenti del pressamerce e del carrello, l'affettatrice deve essere regolarmente lubrificata nei punti segnati in fig.3; usare solamente olio di vaselina (MARCOL 82 ESSO oppure WHITE OIL 105 BERGOIL) moderatamente ma con frequenza.

## **6 OPERAZIONI DI AFFILATURA**

E' molto importante per il buon funzionamento dell'affettatrice mantenere la lama affilata. È meglio affilarla un poco giornalmente che molto una volta alla settimana.

La fig. 4 mostra la corretta sequenza di affilatura. Affilare solo a lama pulita.

L'affilatura su una lama sporca comporta una cattiva affilatura ed un insudiciamento dell'affilatoio e delle mole.

Dopo l'affilatura con lo spazzolino in dotazione levare dalle mole le eventuali tracce di sporco. Inoltre dovrà

## 9 CARATTERISTICHE

MODELO	GE-300	GE-350	GA-300 (auto.)	GA-350 (auto.)	CC-350
--------	--------	--------	----------------	----------------	--------

CAPACITA' DI TAGLIO

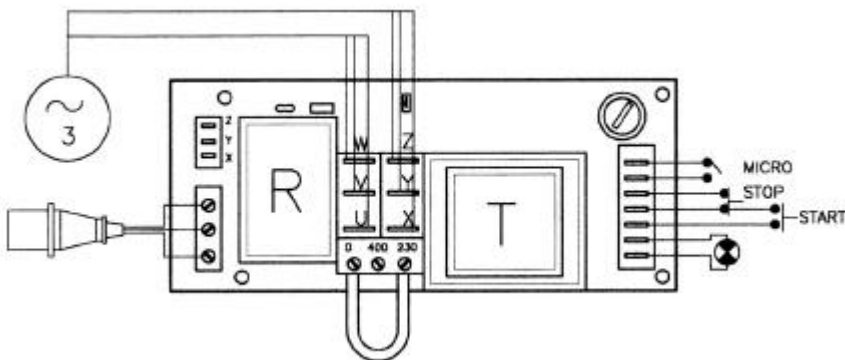
PRODOTTO ROTONDO mm	210	240	200	220	255
PRODOTTO QUADRATO mm	185x185	210x210	180x180	200x200	255x255
PRODOTTO RETTANGOLARE mm	255x165	300x185	230x165	250x185	250x270
SPESSORE DI TAGLIO mm	0-23	0-23	0-23	0-23	0-23

CARATTERISTICHE TECNICHE

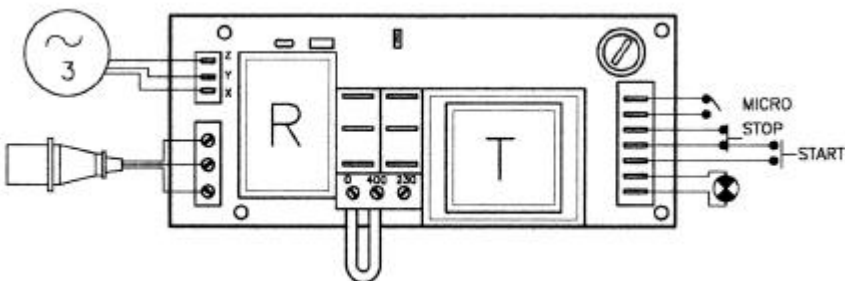
VOLTAGGIO	MONOFASE V230/50 TRIFASE V230-400/50				
POTENZA MOTORE	KW 0.375				
ASSORBIMENTO	MONO V230: 2.8 A TRI V230: 2.1 A TRI V400: 1.2 A				

PESO Kg.	36	40	49	57	53
EQUIPAGGIAMENTO STANDARD	spazzolino, oliatore, levalama				
DIMENSIONI IMBALLO	760x64H670	650x890H730	650x890H730	790x870H720	750x770H510

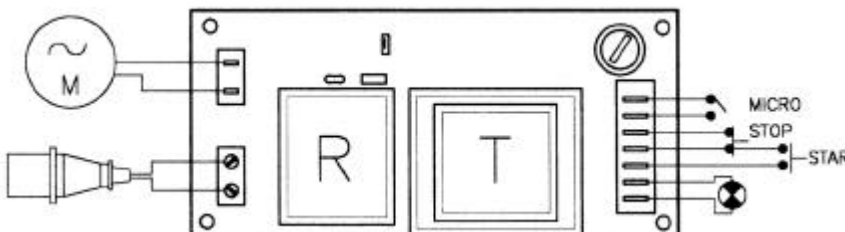
## 10 SCHEMI ELETTRICI



V230 TRIFASE



V400 TRIFASE



V230 MONOFASE





# ENGLISH

1 FOREWORD.....	8
1.1 Introduction.....	8
1.2 Use.....	8
2 PREPARATION AND OPERATION.....	8
2.1 Opening the packaging .....	8
2.2 Installation.....	8
2.3 Wiring.....	9
2.4 Operation .....	9
2.5 Operation in automatic mode.....	9
3 CONTROLS AND SAFETY DEVICES.....	9
3.1 Controls .....	9
3.2 Mechanical safety devices .....	9
3.3 Testing .....	9
4 USING THE SLICER.....	9
4.1 Operating procedure.....	9
5 MAINTENANCE AND CARE OF THE SLICER .....	9
5.1 Cleaning.....	9
5.2 Lubricating.....	10
6 SHARPENING OPERATIONS.....	10
6.1 Sharpening the blade.....	10
7 CLEANING AND MAINTENANCE.....	10
8 TRAINING.....	10
9 FEATURES.....	11
10 WIRING DIAGRAMS.....	11

## 1 FOREWORD

-This manual has been compiled in conformity with the Machine Directive 89/392 - 89/109 - 91/398 - 91/368 - 93/44 - 89/336 - 92/31 - 73/23 - 93/68 CEE.

With it, the manufacturer intends to furnish the customer with clear and concise instructions for the use and maintenance of the machine, as well as information regarding the safety devices with which it is fitted in order assure maximum efficiency throughout its service life.

-The slicers may be updated; this eventuality shall not prejudice the explanations contained in the manual.

-Before starting up the slicer, you are advised to read this manual carefully.

-Should this manual be damaged or lost, apply for a copy from the manufacturer without delay.

-Many accidents are the result of insufficient familiarity with the machine and its safety devices. Before starting work, read the instructions herein carefully and follow them to the letter.

### 1.1 Introduction

The Gear Drive Gravity slicers have been designed to comply with the provisions of the European community safety regulations. Consequently, each slicer is fitted with a plate featuring the "CE" mark attesting to the product's conformity with said provisions.

### 1.2 Use

These slicers have been manufactured to slice cooked and raw charcuterie, warm and cold meats, bread and cheese, stoneless fruit and vegetables. They can slice thicknesses up to 23 mm.

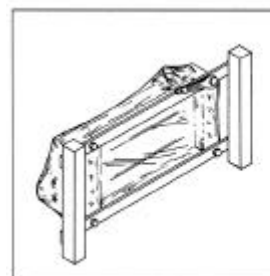
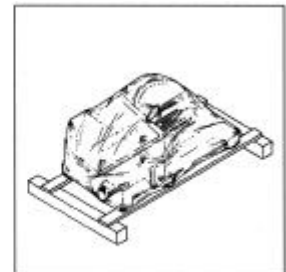
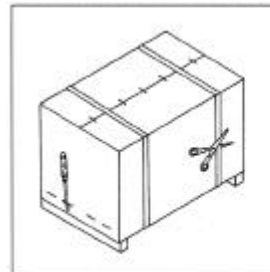
They are not suitable for cutting frozen goods, charcuterie and meat on the bone or fruit with stones. Any attempt to slice said products or similar foods may result in serious damage to the machine and shall cause the warranty to become void.

## 2 PREPARATION AND OPERATION

On receiving the box containing the slicer, make sure that it is intact and has not been damaged during transit.

### 2.1 Opening the packaging

- 1- Cut and remove the plastic straps;
  - 2 - Remove the metal staples;
  - 3 - Lift the box off vertically, locate the user guide, maintenance manual and the four feet;
  - 4 - Using a 13mm spanner, unscrew the bolts securing the machine to the pallet;
  - 5 - Remove the polyethylene bag and screw on the four feet;
  - 6 - Lift the machine: two people are required to handle the machine, using the feet as handholds;
  - 7 - Check the contents of the packaging, making sure they correspond to the specifications on the documents;
- WARNING: THE PACKAGING CAN BE DISPOSED OF AS MUNICIPAL SOLID WASTE: COMPLY WITH THE LAW DISPOSITIONS IN FORCE IN THE PLACE OF INSTALLATION. DO NOT LITTER: DISPOSE OF THE PARTS MAKING UP THE PACKAGING APPROPRIATELY**



### 2.2 Installation

Place the slicer on a smooth, flat and stable surface. Any unevenness of the surface on which the machine is rested can be compensated using the adjustable feet. In the event the motor ventilation area faces a wall,

make sure that a space of at least 200mm is left between it and the wall.  
Leave enough room around the slicer so that it can be properly operated, cleaned and serviced.  
It is advisable to leave a space of at least 300mm free around the machine.  
The slicer works properly in places with a relative humidity level of less than 80% and near sources of heat of no more than 30°C.

### 2.3 Wiring

The single-phase slicer is fitted with a standard plug. Plug the machine into the outlet, making sure that the system features an electrical overload cutout. To improve safety further, insert a 0.5 Amp fuse in the power supply box. The three-phase slicer is fitted with a standard 16 Amp plug.  
Plug the machine into the suitable outlet, making sure it features an overload cutout as above.  
The blade should rotate anticlockwise seen from the blade guard side.  
Should the direction of rotation of the three-phase slicers be incorrect, invert two of the three wires in the plug.  
Unless otherwise indicated, the three-phase slicer is always connected at 400 Volts.

### 2.4 Operation

Use the slicer as it was designed to be used. Never push the product towards the blade by hand. The product carriage is tilted so as to enable the product to slide towards the blade under its own weight. Keep hands well away from the blade and use the relevant handle to move the product carriage safely back and forth.

### 2.5 Operation in automatic mode (Mod.GA)

In the Automatic Gravity models with Gear Drive, the product carriage can be operated in automatic mode. Said mode can be enabled or disabled by rotating lever "Z" slightly, as indicated in fig.5  
This operation must always be performed with the machine switched off.

## 3 CONTROLS AND SAFETY DEVICES

### 3.1 Controls

The Gear Drive Gravity slicers are switched on and off electrically by means of two buttons, I (start) coloured green and O (stop) coloured red. Both feature a white lamp which indicates when the blade is rotating.  
The machine features a safety switch in the blade guard connected with a no voltage relay.  
Every time the supply voltage is cut off, the green button I (start) must be pressed to start the machine up again.

### 3.2 Mechanical safety devices

- With the exception of the actual cutting section, the blade is totally protected by an irremovable guard which cannot be removed.

-The product carriage can only be removed if the slice assembly covers the blade and the graduated knob is set to "0" (zero).  
-The slice assembly can only be opened (using the graduated knob) if the product carriage is secured in its normal operating position.  
-The blade can only be removed using the blade-removal tool supplied.  
-None of the safety devices can be removed; dismantling or tampering with them would make the machine unsafe, and result in the manufacturer no longer being responsible for any accidents.

### 3.3 Testing

Make sure all the slicer components are assembled properly.  
Check the handwheel securing the blade guard is locked in place.  
Press the green start button and the red stop button to check the machine can be switched on and off.  
Check the sliding of the product carriage and product press.  
Check the sharpening device works properly.  
Check the opening of the slice assembly.  
Make sure the product carriage can only be disassembled with the graduated knob set to zero, and that said knob remains locked in place after disassembly.

## 4 USING THE SLICER

### 4.1 Operating procedure (Fig.1)

- 1)Set the graduated knob "A" to "0" (zero).
- 2)Move the product carriage "B" as far away from blade "K" as possible.
- 3)Lift the product press "C" using the relevant handle. Set the product down on the product carriage, lower the product press onto or behind the product.
- 4)Select the desired thickness by means of knob "A".
- 5)Press the green button "I" (start).
- 6)Push the product carriage to slice the product by means of handle "D".
- 7)Once you have finished using the machine, switch it off by pressing the red "O" (stop) button and set the graduated knob to "0".

## 5 MAINTENANCE AND CARE OF THE SLICER

For the sake of hygiene, the slicer must be kept clean. The machine must be disassembled and cleaned at the end of each working day, and whenever the type of product being sliced is changed (e.g. change from raw meats to cooked meats) following the sequence illustrated in fig. 2.

### **5.1 Lubricating (Fig. 3)**

In order to keep the product press and carriage sliding movements fluid, the slicer must be lubricated regularly in the points highlighted in fig. 3; use Vaseline oil only (MARCOL 82 ESSO or WHITE OIL 105 BERGOIL), apply sparingly but frequently.

Before performing this operation, make sure the graduated knob is set to "0" and that the machine is not plugged in.

### **6.1 Sharpening the blade (Fig. 4)**

- 1) Remove the grease from the blade both inside and out using a cloth dampened with alcohol.
  - 2) Loosen knob "A" by half a turn, lift and rotate the sharpening device by 180°. Lower it until it is in the regular sharpening position.
  - 3) Tighten knob "A" by half a turn, start up the machine and pull the upper grinding wheel knob by applying a slight pressure until the grinding wheel approaches the blade: the sharpening thus commences.
  - 4) Once sharpening is complete, pull the deburring wheel knob for approx. 2 seconds (2nd knob).
  - 5) Once sharpening is complete, loosen knob "A" by half a turn, lift and rotate the sharpening device by 180°, and lower it into its idle position.
- Tighten knob "A" completely.  
WARNING: The sharpening operation must be performed by skilled personnel.  
Never attempt to clean the blade whilst it is moving.  
The sharpening device can no longer sharpen the blade once its diameter is worn down by 10mm.

## **7 CLEANING AND MAINTENANCE**

- The machine must be cleaned by fully trained personnel only.
  - Unplug the machine. Never stop the machine using the red (stop) button only.
  - Two people are required to handle the machine, using the 4 feet as handholds.
  - The blade must be replaced when the distance between the blade guard and the actual blade is no more than 6mm.
  - Only remove the blade using the proper blade-removal tool.
  - Be careful with the blade edge as it is very sharp.
  - The power supply cable must be replaced by skilled personnel only.
  - The cleaning of the slicer with harmful products liable to affect the health of either operators or customers is strictly prohibited.
- Use products with a degree of acidity (pH 7-8).

## **6 SHARPENING OPERATIONS**

If the slicer is to work properly, the blade must be kept sharp. It is better to sharpen it a little daily than a lot once a week.

Fig. 4 illustrates the correct sharpening sequence. Only sharpen the blade when it is clean.

Sharpening a dirty blade results in poor sharpening and soils the sharpening device and wheels.

After sharpening, use the brush supplied to remove any traces of dirt from the wheels. In addition, every single grain of sand must be removed from the blade and machine using a cloth dampened with alcohol.

## **8 TRAINING**

During the machine's installation, it is absolutely essential that an operator of age be trained in the regular use-cleaning-care-sharpening of the blade, especially regarding the hazards which are likely to be encountered if the machine is used incorrectly. The training will be given by the suitably authorized installer who is familiar with the European community machine standards.

## 9 FEATURES

MODEL	GE-300	GE-350	GA-300	GA-350	CC-350
-------	--------	--------	--------	--------	--------

### CUTTING CAPACITY

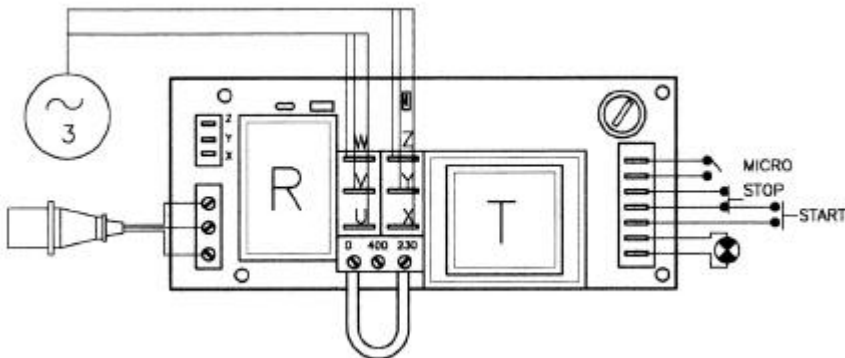
ROUND PRODUCT mm	210	240	200	220	255
SQUARE PRODUCT mm	185x185	210x210	180x180	200x200	255x255
RECTANGULAR PRODUCT mm	255x165	300x185	230x165	250x185	250x270
CUTTING THICKNESS mm	0-23	0-23	0-23	0-23	0-23

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

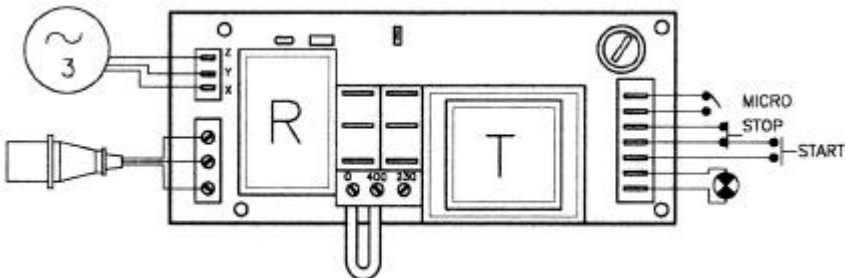
VOLTAGE	SINGLE-PHASE V230/50 THREE-PHASE V230-400/50				
MOTOR POWER	KW 0.375				
ABSORPTION	SINGLE V230: 2.8 A THREE V230: 2.1 A THREE V400: 1.2 A				

WEIGHT Kg.	36	40	49	57	53
STANDARD EQUIP.	brush, oilcan, blade-removal tool				
PACK DIMENSIONS	760x64H670	650x890H730	650x890H730	650x890H730	790x870H720

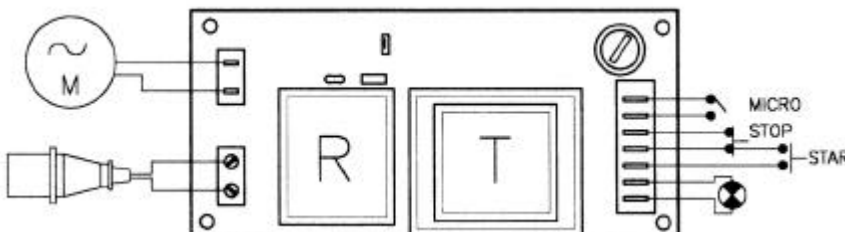
## 10 WIRING DIAGRAMS



V230 THREE-PHASE



V400 THREE-PHASE



V230 SINGLE-PHASE



# FRANÇAIS

1 AVANT-PROPOS.....	12
1.1 Introduction.....	12
1.2 Utilisation.....	12
2 MISE EN FONCTIONNEMENT.....	12
2.1 Ouverture de l'emballage.....	12
2.2 Installation.....	13
2.3 Branchement électrique.....	13
2.4 Fonctionnement.....	13
2.5 Fonctionnement automatique.....	13
3 COMMANDES ET DISPOSITIFS DE SECURITE.....	13
3.1 Commandes.....	13
3.2 Dispositifs de securite mecaniques.....	13
3.3 Essai.....	13
4 UTILISATION DE LA TRANCHEUSE.....	13
4.1 Operations pour l'utilisation.....	13
5 ENTRETIEN ET SOIN DE LA TRANCHEUSE.....	13
5.1 Nettoyage.....	14
5.2 Graissage.....	14
6 OPERATIONS D'AFFUTAGE.....	14
6.1 Affutage de la lame.....	14
7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	14
8 FORMATION DU PERSONNEL.....	14
9 CARACTERISTIQUES.....	15
10 SCHEMAS ELECTRIQUES.....	15

## 1 AVANT-PROPOS

- Ce manuel est rédigé conformément aux Directives Machines 89/392 - 89/109 - 91/398 - 91/368 - 93/44 - 89/336 - 92/31 - 73/23 - 93/68 CEE.

Le constructeur veut donner les instructions pour l'utilisation et l'entretien de façon claire et synthétique au client. Il veut également l'informer sur les dispositifs de sécurité prévus sur la machine afin de garantir le maximum de fonctionnalité dans le temps.

- Les tranchesuses sont sujettes à des modifications possibles, cette possibilité ne nuit en rien aux indications contenues dans ce manuel.

- Lire attentivement ce manuel avant de faire fonctionner la trancheuse.

- En cas de détérioration ou de perte de ce manuel, en demander immédiatement une copie au constructeur.

- De nombreux accidents sont provoqués par une connaissance insuffisante de la machine et des dispositifs de sécurité. Lire et suivre attentivement les conseils qui sont contenus dans ce manuel avant de commencer à travailler.

### 1.1 Introduction

Les tranchesuses à gravité et transmission par engrenages ont été conçues pour satisfaire aux normes de sécurité de la Communauté européenne. Chaque trancheuse dispose donc d'une plaque reportant le label "CE" qui certifie qu'elle est conforme à ces normes.

### 1.2 Utilisation

Ces tranchesuses sont construites pour couper en tranches de la charcuterie cuite ou crue, de la viande

chaude ou froide, du pain, du fromage, des fruits sans noyau et des légumes. Elles peuvent couper jusqu'à une épaisseur de 23 mm.

Elles ne sont pas prévues pour couper des produits congelés, de la charcuterie avec os ou des fruits contenant un noyau. On risque d'abîmer sérieusement la machine et de perdre le droit à la garantie en essayant de couper ces produits ou d'autres du même genre.

## 2 MISE EN FONCTIONNEMENT

A la réception de la marchandise, contrôler si le carton contenant la trancheuse est intègre et n'a subi aucun dommage durant le transport.

### 2.1 Ouverture de l'emballage

1 - Couper et enlever les feuillards en plastique;

2 - Enlever les agrafes métalliques;

3 - Soulever le carton dans le sens vertical, récupérer la copie du manuel contenant les modalités pour l'utilisation et l'entretien et les quatre pieds d'appui;

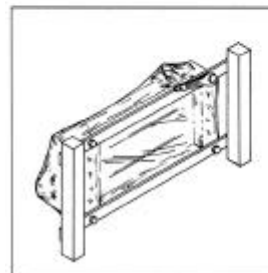
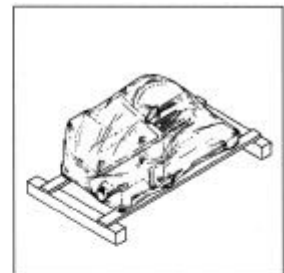
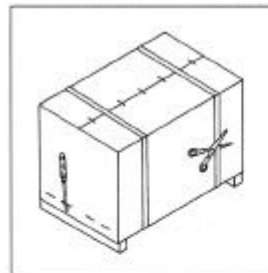
4 - Dévisser les boulons qui fixent la machine au support à l'aide d'une clé fixe de 13;

5 - Enlever le sac en polyéthylène et visser les quatre pieds d'appui;

6 - Prévoir deux personnes pour soulever la machine en tenant les pieds comme point de prise;

7 - Contrôler le contenu de l'emballage et s'il correspond à ce qui est indiqué dans le bordereau de livraison;

ATTENTION: L'EMBALLAGE EST ASSIMILABLE AUX ORDURES MENAGERES: SE CONFORMER AUX DISPOSITIONS DE LOI EN VIGUEUR EN LA MATIERE. NE PAS JETER LES COMPOSANTS DE L'EMBALLAGE N'IMPORTE OU



## 2.2 Installation

Placer la trancheuse sur une superficie lisse, plate et stable. Compenser l'irrégularité éventuelle du plan d'appui avec les pieds réglables. Veiller à laisser un espace d'au moins 200 mm à proximité de l'aération du moteur si celui-ci est tourné vers le mur.

Laisser un espace approprié tout autour de la trancheuse pour permettre l'utilisation, le nettoyage et l'entretien corrects de cette dernière.

Il est recommandé de disposer d'un espace libre d'au moins 300 mm autour de la machine. La trancheuse fonctionne parfaitement dans un local ayant une humidité relative inférieure à 80% et une température inférieure à 30°C.

## 2.3 Branchement électrique

La trancheuse monophasée est équipée d'une fiche réglementaire. Brancher la fiche au réseau d'alimentation en contrôlant si l'installation est munie d'une protection contre les surcharges électriques. Pour plus de sûreté, placer un fusible de 0.5 Amp dans la boîte d'alimentation. La trancheuse triphasée est équipée d'une fiche réglementaire de 16 Amp.

Brancher la fiche à une prise d'alimentation appropriée en contrôlant si les protections contre les surcharges indiquées plus haut sont prévues.

La lame doit tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre en regardant du côté du protège-lame.

Si le sens de rotation n'est pas correct dans les trancheuses triphasées, inverser deux des trois fils de la fiche d'alimentation.

Sauf indications contraires, la trancheuse triphasée fonctionne toujours à 400 Volt.

## 2.4 Fonctionnement

Utiliser la trancheuse de la façon dont elle a été conçue. Ne jamais se servir des mains pour pousser le produit vers la lame. Le plateau porte-aliments est incliné et permet au produit de glisser vers la lame grâce à son propre poids. Garder les mains loin de la lame et utiliser la poignée prévue à cet effet pour faire coulisser le plateau porte-aliments en avant ou en arrière.

## 2.5 Fonctionnement automatique (Mod.GA)

Les modèles à gravité automatique avec transmission par engrenages sont équipés d'un fonctionnement automatique, le plateau porte-aliments peut être activé ou désactivé en faisant tourner légèrement le levier "Z" indiqué sur la fig.5

Cette opération doit toujours être effectuée quand la machine est éteinte.

# 3 COMMANDES ET DISPOSITIFS DE SECURITE

## 3.1 Commandes

Les trancheuses à gravité et transmission par engrenages sont actionnées électriquement à l'aide de deux boutons, I (marche) vert et O (arrêt) rouge et sont munies d'un indicateur lumineux blanc qui signale la lame en mouvement.

La machine est équipée d'un interrupteur de sécurité dans le protège-lame branché à un dispositif d'absence de tension (NVR).

Actionner le bouton vert I (marche) pour la mise en fonctionnement à chaque coupure de courant.

## 3.2 Dispositifs de sécurité mécaniques

- La lame est entièrement recouverte d'une protection fixe, sauf la partie concernant la coupe.

- On ne peut enlever le plateau porte-aliments que si le calibre d'épaisseur recouvre la lame et si le bouton gradué est sur "0" (zéro).

- On ne peut ouvrir le calibre d'épaisseur (à l'aide du bouton gradué) que si le plateau porte-aliments est fixé dans sa position normale d'utilisation.

- On ne peut enlever la lame qu'à l'aide de l'outil prévu à cet effet fourni de série.

- Toutes les protections sont fixes. Le fait de les enlever ou de les altérer rend la machine extrêmement dangereuse et le constructeur décline toute responsabilité pour les accidents éventuels.

## 3.3 Essai

Contrôler si tous les composants de la trancheuse sont montés correctement.

Contrôler si le volant qui fixe le protège-lame est bloqué.

Actionner le bouton vert (marche), le bouton rouge (arrêt) et contrôler si la machine se met en marche et s'arrête correctement.

Contrôler si le plateau porte-aliments et le presse-aliments glissent correctement.

Contrôler si l'aiguiseur fonctionne bien.

Contrôler l'ouverture du calibre d'épaisseur.

Contrôler si le plateau porte-aliments ne se démonte que quand le bouton gradué est sur zéro et si ce dernier reste bloqué après le démontage.

# 4 UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

## 4.1 Opérations pour l'utilisation (fig. 1)

1) Mettre le bouton gradué "A" sur "0" (zéro).

2) Eloigner le plateau porte-aliments "B" le plus possible de la lame "K".

3) Lever le presse-aliments "C" à l'aide de la poignée prévue à cet effet.

Poser le produit sur le plateau porte-aliments, placer le presse-aliments sur ou derrière le produit.

4) Sélectionner l'épaisseur voulue à l'aide du bouton "A".

5) Appuyer sur le bouton vert "I" (marche).

6) Pousser le plateau porte-aliments à l'aide de la poignée "D" pour trancher le produit.

7) Eteindre ensuite la machine à l'aide du bouton rouge "O" (arrêt) et mettre le bouton gradué sur "0".

# 5 ENTRETIEN ET SOIN DE LA TRANCHEUSE

La trancheuse doit toujours être propre pour des raisons évidentes d'hygiène. Démonter et nettoyer la machine en fin de journée et chaque fois que l'on change de type de produit à trancher (ex. de la viande

fraîche à la viande cuite) selon la séquence indiquée sur la fig. 2.

### **5.1 Graissage (Fig. 3)**

Pour que le presse-aliments et le chariot coulissent bien, graisser régulièrement la trancheuse aux points indiqués sur la fig. 3; n'utiliser que de l'huile de vaseline (MARCOL 82 ESSO ou WHITE OIL 105 BERGOIL) fréquemment mais de façon modérée.

## **6 OPERATIONS D'AFFUTAGE**

La lame doit toujours être bien affûtée pour que la trancheuse fonctionne correctement. Il vaut mieux l'affûter un peu chaque jour que trop une seule fois par semaine.

La fig. 4 montre la séquence correcte d'affûtage. N'effectuer cette opération que quand la lame est propre.

Une lame sale ne peut pas être affûtée correctement et salit l'aiguisoir et les meules.

Quand l'affûtage est terminé, éliminer les résidus éventuels des meules à l'aide de la brosse fournie avec la machine. Enlever également les grains de sable de la lame et de la machine avec un chiffon imbibé d'alcool. Avant d'effectuer cette opération, contrôler si le bouton gradué est sur "0" et si la trancheuse est débranchée.

### **6.1 Affutage de la lame (Fig. 4)**

1) Dégraisser la lame avec un chiffon humide imbibé d'alcool, aussi bien du côté interne que du côté externe.  
2) Desserrer le bouton (A) d'un demi-tour, lever et tourner l'aiguisoir de 180°. Le baisser jusqu'à la position d'affûtage.

3) Visser le bouton (A) d'un demi-tour, mettre la machine en marche et tirer le bouton supérieur d'affûtage avec une pression modérée pour rapprocher la meule de la lame: on peut alors commencer l'affûtage.

4) Quand l'affûtage est terminé, tirer le bouton de la meule ébarbeuse pendant environ 2 secondes (2e bouton).

5) Desserrer ensuite le bouton (A) d'un demi-tour. Lever l'aiguisoir, le tourner de 180° et le baisser en position de repos.

Fixer le bouton (A).

ATTENTION: L'affûtage est une opération qui doit être effectuée par du personnel expérimenté.

Ne jamais essayer de nettoyer la lame quand celle-ci est en mouvement.

L'aiguisoir n'est pas en mesure d'affûter la lame quand celle-ci est consommée de 10 mm. sur le diamètre.

## **7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Le nettoyage de la machine ne doit être effectué que par une personne expérimentée.

- Débrancher la machine. Ne jamais se contenter d'éteindre la trancheuse uniquement avec l'interrupteur rouge (arrêt).

- Prévoir deux personnes pour déplacer la machine et utiliser les 4 pieds comme point de prise pour le transport.

- Remplacer la lame si la distance entre le protège-lame et la lame est au maximum de 6 mm.

- N'enlever la lame qu'à l'aide de l'outil prévu à cet effet

- Attention au fil de la lame car il est très coupant

- Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel expérimenté.

- Il est strictement interdit de nettoyer la trancheuse avec des produits nocifs pouvant nuire à la santé de l'opérateur ou du client.

Utiliser des produits avec un taux d'acidité (PH 7-8).

## **8 FORMATION DU PERSONNEL**

Durant l'installation de la machine, il est indispensable de former un opérateur majeur pour qu'il puisse effectuer toutes les opérations concernant la machine (utilisation, nettoyage, entretien, affûtage de la lame) en l'informant sur les dangers qu'il court en cas d'usage impropre. Ces instructions seront données par l'installateur qui y est autorisé et connaît les normes communautaires relatives à la machine.

## 9 CARACTERISTIQUES

MODELLE	GE-300	GE-350	GA-300	GA-350	CC-350
---------	--------	--------	--------	--------	--------

### CAPACITE DE COUPE

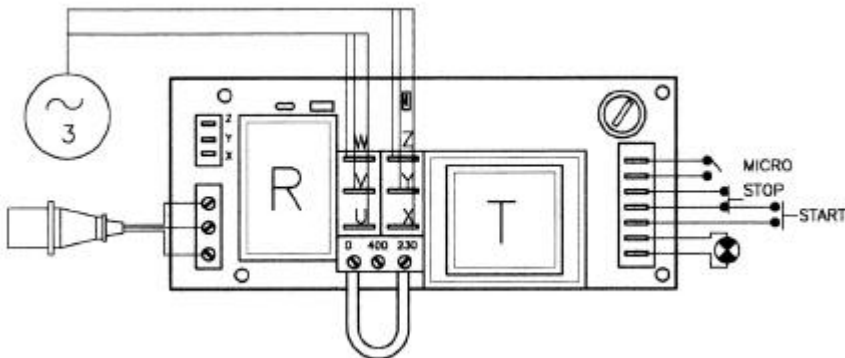
PRODUIT ROND mm	210	240	200	220	255
PRODUIT CARRE mm	185x185	210x210	180x180	200x200	255x255
PRODUIT RECTANGULAIRE mm	255x165	300x185	230x165	250x185	250x270
EPAISSEUR DE COUPE mm	0-23	0-23	0-23	0-23	0-23

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

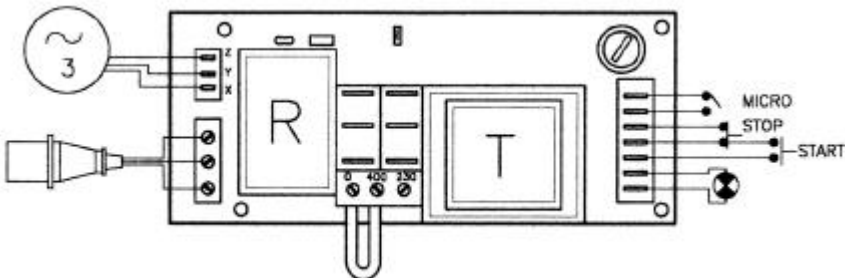
VOLTAGE	MONOPHASEE V230/50 TRIPHASEE V230-400/50				
PUISSANCE DU MOTEUR	kW 0.375				
ABSORPTION	MONO V230: 2.8 A TRI V230: 2.1 A TRI V400: 1.2 A				

POIDS Kg.	36	40	49	57	53
EQUIPEMENT STANDARD	brosse, graisseur, outil pour enlever la lame				
DIMENSIONS DE PAQUET	760x64H670	650x890H730	650x890H730	650x890H730	790x870H720

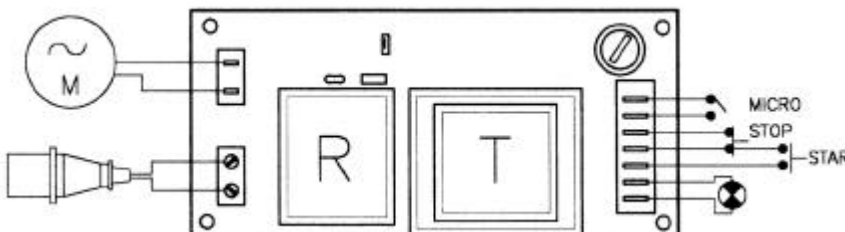
## 10 SCHEMAS ELECTRIQUES



V230 TRIPHASEE



V400 TRIPHASEE



V230 MONOPHASEE





# ESPAÑOL

1 PREMISA.....	16
1.1 Introduccion.....	16
1.2 Uso.....	16
2 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO.....	16
2.1 Apertura del embalaje.....	16
2.2 Instalación.....	17
2.3 Conexión eléctrica.....	17
2.4 Funcionamiento.....	17
2.5 Funcionamiento automático.....	17
3 MANDOS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....	17
3.1 Mandos.....	17
3.2 Dispositivos de seguridad mecánicos.....	17
3.3 Ensayo.....	17
4 USO DEL LA CORTADORA.....	17
4.1 Operaciones para el uso.....	17
5 MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA CORTADORA.....	18
5.1 Limpieza.....	18
5.2 Lubricacion.....	18
6 OPERACIONES DE AFILADO.....	18
6.1 Afilado de la cuchilla.....	18
7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	18
8 PREPARACIÓN.....	18
9 CARACTERÍSTICAS.....	19
10 ESQUEMAS ELÉCTRICOS.....	19

## 1 PREMISA

- Este manual ha sido redactado de acuerdo con la Directiva de Máquinas 89/392 - 89/109 - 91/398 - 91/368 - 93/44 - 89/336 - 92/31 - 73/23 - 93/68 CEE.

El fabricante desea hacer conocer al cliente, de manera clara y sintética, las instrucciones de uso y mantenimiento y los dispositivos de seguridad con los cuales está equipada la máquina, para garantizar un funcionamiento correcto por mucho tiempo.

- Las cortadoras pueden ser modernizadas; dicha posibilidad no compromete las explicaciones que contiene este manual.

- Antes de poner en marcha la cortadora, se recomienda leer atentamente el presente manual.

- Si este manual se arruinara o se perdiera, pida inmediatamente una copia al fabricante.

- Muchos accidentes son causados por un conocimiento insuficiente de la máquina y de las protecciones de seguridad. Antes de empezar a trabajar, lea atentamente las advertencias aquí indicadas.

### 1.1 Introduccion

Las cortadoras por Gravedad de Transmisión por engranajes han sido fabricadas de acuerdo con los requisitos de seguridad de la comunidad europea; por tal motivo, todas las cortadoras tienen una placa con la marca "CE", que certifica la conformidad a dichos requisitos.

### 1.2 Uso

Estas cortadoras han sido fabricadas para rebanar embutidos cocidos y crudos, carne caliente o fría, pan, quesos, fruta sin hueso y verdura. Pueden cortar hasta un espesor de 23 mm.

No son idóneas para cortar productos congelados, embutidos y carnes con hueso, o frutas que tengan hueso. Si intenta cortar estos productos u otros similares, se puede averiar seriamente la máquina e invalidar la garantía.

## 2 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Cuando reciba la caja que contiene la cortadora, controle que esté íntegra y no haya sufrido daños durante el transporte.

### 2.1 Apertura del embalaje

1 - Corte y quite los flejes de plástico;

2 - Quite las grapas metálicas;

3 - Levante la caja en forma vertical, tome el manual de uso y mantenimiento y los cuatro pies de apoyo;

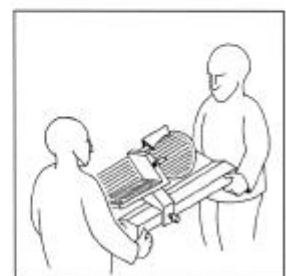
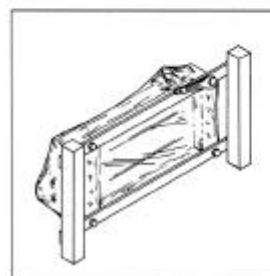
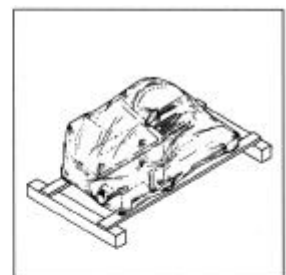
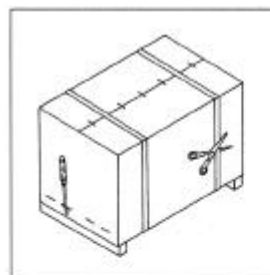
4 - Con una llave fija de 13, desenrosque los pernos que fijan la máquina a la paleta;

5 - Quite la bolsita de nylon y enrosque los cuatro pies de apoyo;

6 - Levante la máquina entre dos personas, tomándola desde los pies de apoyo;

7 - Controle el contenido del embalaje y controle que corresponda con cuanto indicado en los documentos;

**ADVERTENCIA: EL EMBALAJE SE PUEDE ELIMINAR JUNTO CON LOS RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS: ATENGASE A LAS DISPOSICIONES DE LEY DEL PAIS DE INSTALACION. NO ABANDONE LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE EN EL MEDIO AMBIENTE**



## 2.2 Instalación

Coloque la cortadora sobre una superficie lisa, plana y estable. Una posible irregularidad del plano de apoyo se puede compensar con los pies de apoyo regulables. Si el motor está dirigido hacia una pared, deje en proximidad de la ventilación del mismo un espacio de 200 mm, como mínimo.

Alrededor de la cortadora, deje un espacio idóneo para un correcto uso, limpieza y mantenimiento.

Se recomienda disponer de un espacio libre alrededor de la máquina de 300 mm como mínimo. La cortadora funciona regularmente en locales con una humedad relativa inferior al 80% y cerca de fuentes de calor inferiores a 30°C.

## 2.3 Conexión eléctrica

La cortadora monofásica está equipada con un enchufe reglamentario. Conecte el enchufe a la alimentación, asegurándose de que la instalación esté equipada con un dispositivo de protección contra las sobrecargas eléctricas. Para una mayor seguridad, instale en la caja de alimentación un fusible de 0,5 Amp. La cortadora trifásica se entrega con un enchufe de 16 Amp.

Conecte el enchufe al bmacorriente de alimentación, asegurándose de que haya dispositivos de protección contra las sobrecargas.

La cuchilla tiene que girar hacia la izquierda, mirando desde el lado del cubrecuchilla.

Si en las cortadoras trifásicas el sentido de rotación de la cuchilla no fuera exacto, invierta dos de los tres hilos del enchufe de alimentación.

Salvo diversas indicaciones, la cortadora trifásica siempre está conectada a 400 Voltios.

## 2.4 Funcionamiento

Use la cortadora de la manera para la cual ha sido proyectada. Nunca use las manos para empujar el producto hacia la cuchilla. La plancha porta-embutido está inclinada y permite al producto deslizarse hacia la cuchilla, por su mismo peso. Mantenga las manos lejos de la cuchilla y use la empuñadura para hacer correr tranquilamente hacia adelante y hacia atrás la plancha porta-embutido.

## 2.5 Funcionamiento automático (Mod.GA)

Los modelos por Gravedad Automática de Transmisión por engranajes funcionan automáticamente; el carro porta-embutido se puede activar o desactivar girando la palanca "Z", indicada en la fig.5

Dicha operación se realiza siempre con la máquina parada.

## 3 MANDOS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

### 3.1 Mandos

Las cortadoras por Gravedad de Transmisión por engranajes se accionan eléctricamente por medio de dos botones: "I" (puesta en marcha) de color verde y "O" (parada) de color rojo. También tienen un indicador luminoso blanco que indica que la cuchilla está en movimiento.

La máquina tiene un interruptor de seguridad en el cubrecuchilla, que está conectado a un dispositivo de falta de tensión (NVR).

Cada vez que se corta la corriente, accione el botón verde "I" (marcha) para poner la máquina en funcionamiento.

### 3.2 Dispositivos de seguridad mecánicos

- La cuchilla está completamente cubierta por una protección fija, excepto la parte que corta.

- La plancha porta-embutido se puede quitar sólo si la plancha reguladora de espesor cubre la cuchilla y el regulador graduado de corte se encuentra en la posición "0" (cero).

- La plancha reguladora de espesor se puede abrir (por medio del regulador graduado de corte) sólo si la plancha porta-embutido está fijada en su posición normal de uso.

- La cuchilla se puede quitar usando sólo el extractor de cuchilla, suministrado junto con la máquina.

- Todas las protecciones son fijas; la extracción o modificación de las mismas, hacen que la máquina sea un instrumento peligroso, por consiguiente, el fabricante no es responsable de posibles accidentes.

### 3.3 Ensayo

Controle que todos los componentes de la cortadora estén montados correctamente.

Controle que el volante que fija el cubrecuchilla esté bloqueado.

Controle el encendido y apagado de la máquina, accionando el botón de puesta en marcha verde y el botón rojo de parada.

Controle que el carro porta-embutido y el brazo prensa-embutido corran perfectamente.

Controle el funcionamiento del afilador.

Controle la apertura de la plancha reguladora de espesor.

Controle que el carro porta-embutido se pueda desmontar sólo con el regulador graduado de corte en la posición cero, y que el mismo quede bloqueado después del desmontaje.

## 4 USO DEL LA CORTADORA

### 4.1 Operaciones para el uso (Fig.1)

1) Coloque el regulador graduado de corte "A" en "0" (cero).

2) Aleje la plancha porta-embutido "B" lo más lejos posible de la cuchilla "K".

3) Levante el brazo prensa-embutido "C" con la empuñadura.

Apoye el producto sobre la plancha porta-embutido, baje el brazo prensa-embutido encima o detrás del producto.

4) Seleccione el espesor deseado con el regulador graduado de corte "A".

5) Pulse el botón verde "I" (puesta en marcha).

6) Empuje el carro porta-embutido con la empuñadura "D" para cortar el producto.

7) Una vez que haya finalizado de usarla, apague la máquina con el botón rojo "O" (parada) y coloque el regulador graduado de corte en "0".

## **5 MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA CORTADORA**

Mantenga la cortadora limpia por problemas de higiene. Desmonte y limpie la máquina al final de la jornada de trabajo y cada vez que cambie de tipo de producto a cortar (por ej. desde carne fresca a cocida) como indicado en la secuencia de la fig. 2.

### **5.1 Lubricacion (Fig. 3)**

Para que el brazo prensa-embutido y el carro se deslicen correctamente, lubrique regularmente los puntos indicados en la fig. 3; use sólo aceite de vaselina (MARCOL 82 ESSO, o WHITE OIL 105 BERGOIL) moderadamente pero a menudo.

## **6 OPERACIONES DE AFILADO**

Para que la cortadora funcione perfectamente, es muy importante mantener la cuchilla afilada. Es mejor

afilarla un poco diariamente, que mucho una vez por semana.

La fig. 4 muestra la secuencia correcta de afilado. Afile sólo la cuchilla cuando esté limpia.

Afilarse una cuchilla sucia, implica afilar incorrectamente y ensuciar el afilador y las muelas.

Tras el afilado, limpie las muelas con el cepillo suministrado junto con la máquina. Además, limpie los granos de arena de la cuchilla y de la máquina con un paño humedecido con alcohol.

Antes de efectuar esta operación, asegúrese de que el regulador graduado de corte esté en "0" y que el enchufe esté desconectado de la alimentación.

### **6.1 Afilado de la cuchilla (Fig. 4)**

1) Desengrase la parte interior y exterior de la cuchilla con un paño humedecido con alcohol.

2) Afloje media vuelta el botón (A), levante y gire 180° el afilador. Bájelo hasta regularlo en la posición de afilado.

3) Enrosque media vuelta el botón (A), ponga en marcha la máquina y tire ligeramente el botón superior de afilado, hasta que la muela se apoye sobre la cuchilla: de esta manera comienza el afilado.

4) Una vez finalizado el afilado, tire del botón de la muela rebabadora por 2 segundos (28 botón).

5) Una vez finalizado el afilado, afloje media vuelta el botón (A), levante el afilador, gírelo 180° y bájelo en posición de reposo.

Fije el botón (A).

ATENCIÓN: el afilado es una operación que tiene que ser efectuada por personal experto.

Nunca limpie la cuchilla cuando esté en movimiento.

El afilador no podrá afilar más la cuchilla cuando ésta tenga el diámetro consumido 10 mm.

## **7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- La limpieza de la máquina tiene que ser efectuada por un persona preparada.

- Quite el enchufe de la alimentación. Nunca apague la máquina sólo con el interruptor rojo (parada).

- Desplace la máquina de a dos personas, tomándola desde los 4 pies de apoyo.

- Sustituya la cuchilla cuando la distancia entre ésta y el cubrecuchilla sea de 6 mm como máximo.

- Extraiga la cuchilla sólo con el extractor de cuchilla

- Tenga cuidado con el filo de la cuchilla, es muy cortante

- La sustitución del cable de alimentación tiene que ser efectuada sólo por personal experto.

- Está terminantemente prohibido limpiar la cortadora con productos nocivos que puedan perjudicar la salud del operador y del cliente.

Use productos con un porcentaje de acidez pH 7-8.

## **8 PREPARACIÓN**

Durante la instalación de la máquina es indispensable preparar a un operador mayor de edad para el uso, limpieza, cuidado y afilado de la cuchilla, explicándole perfectamente los peligros que puede correr usando la máquina de manera incorrecta. La preparación será efectuada por el instalador, el cual está habilitado y conoce las normativas comunitarias sobre las máquinas.

## 9 CARACTERÍSTICAS

MODELO	GE-300	GE-350	GA-300 (auto.)	GA-350 (auto.)	CC-350
--------	--------	--------	----------------	----------------	--------

### CAPACIDAD DE CORTE

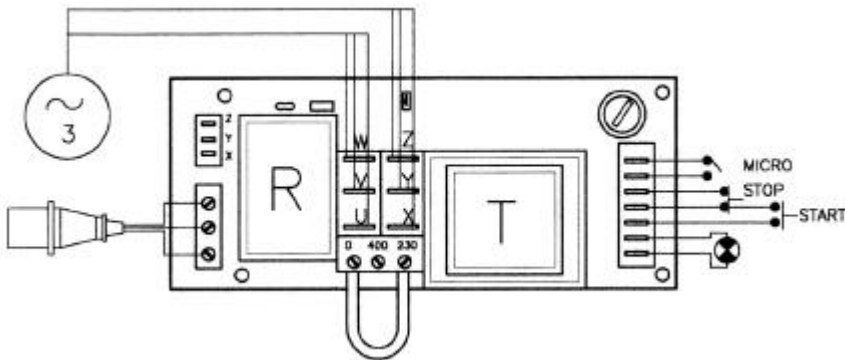
PRODUCTO REDONDO mm	210	240	200	220	255
PRODUCTO CUADRADO mm	185x185	210x210	180x180	200x200	255x255
PRODUCTO RECTANGULARmm	255x165	300x185	230x165	250x185	250x270
ESPESOR DE CORTE mm	0-23	0-23	0-23	0-23	0-23

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

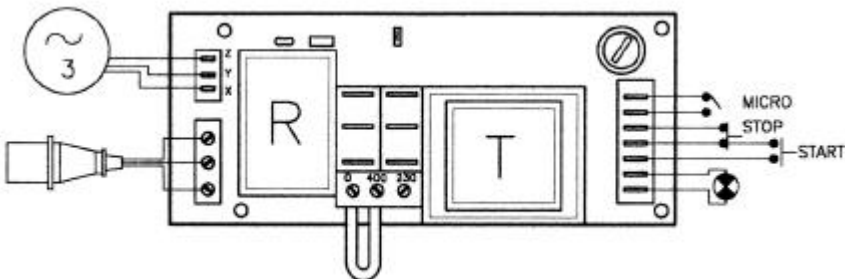
VOLTAJE	MONOFASICA V230/50 TRIFASICA V230-400/50				
POTENCIA MOTOR	KW 0.375				
ABSORCIÓN	MONO V230: 2.8 A TRI V230: 2.1 A TRI V400: 1.2 A				

PESO Kg.	36	40	49	57	53
EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR	cepillo, lubricador, extractor de la cuchilla				
DIMENSIONES DEL PAQUETE	760x64H670	650x890H730	650x890H730	790x870H720	750x770h510

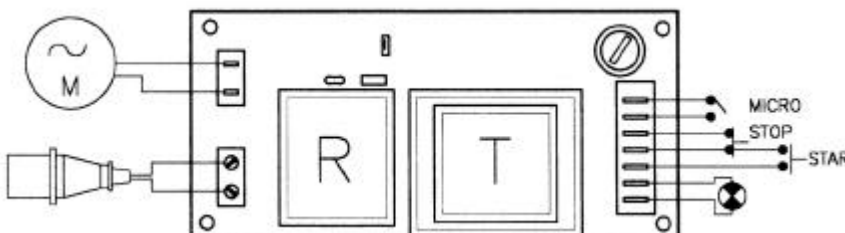
## 10 ESQUEMAS ELÉCTRICOS



V230 TRIFASICA



V400 TRIFASICA



V230 MONOFASICA



## PORTUGUÊS

1	PREMISSA.....	20
1.1	Introdução.....	20
1.2	Utilização.....	20
2	COMO LIGAR O APARELHO.....	20
2.1	Abertura da embalagem.....	20
2.2	Instalação.....	20
2.3	Ligação eléctrica.....	21
2.4	Funcionamento.....	21
2.5	Funcionamento automático.....	21
3	COMANDOS E SEGURANÇAS.....	21
3.1	Comandos.....	21
3.2	Seguranças mecânicas.....	21
3.3	Teste.....	21
4	USO DA CORTADORA DE CARNES FRIAS.....	21
4.1	Operações para o uso.....	21
5	MANUTENÇÃO E CUIDADOS COM A CORTADORA DE CARNES FRIAS.....	21
5.1	Limpeza.....	22
5.2	Lubrificação.....	22
6	OPERAÇÕES DE AFIAÇÃO.....	22
6.1	Afiação da lâmina.....	22
7	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	22
8	TREINAMENTO.....	22
9	CARACTERÍSTICAS.....	23
10	ESQUEMAS ELÉCTRICOS.....	23

### 1 PREMISSA

- Este manual foi redigido em conformidade com a Directriz de Máquinas 89/392 - 89/109 - 91/398 - 91/368 - 93/44 - 89/336 - 92/31 - 73/23 - 93/68 CEE.

O fabricante deseja comunicar ao cliente de modo claro e sintético as instruções de uso e de manutenção e também as seguranças existentes na máquina, a fim de manter a máxima funcionalidade com o passar do tempo.

- As cortadoras de carnes frias são sujeitas a possíveis actualizações que não prejudicarão as explicações presentes no manual.

- Antes de pôr a funcionar a cortadora de carnes frias, recomendamos ler com atenção este manual.

- Se este manual for avariado ou perdido, solicitar imediatamente uma cópia ao fabricante.

- Muitos acidentes são causados pelo conhecimento insuficiente da máquina e das protecções de segurança. Antes de iniciar o trabalho, ler e seguir com atenção as advertências aqui contidas.

#### 1.1 Introdução

As cortadoras de carnes frias por Gravidade de Transmissão por Engrenagens foram criadas para estarem em conformidade com os requisitos de segurança da Comunidade Europeia, portanto, cada cortadora de carnes frias é dotada de uma plaqueta com a marca "CE" que certifica a conformidade com tais requisitos.

#### 1.2 Utilização

Estas cortadoras de carnes frias foram fabricadas para fatiar enchidos cozidos e crus, carne quente ou fria,

pão ou queijo, fruta sem caroço e verdura. Podem cortar até a uma espessura de 23 mm.

Não são apropriadas para cortar produtos congelados, enchidos e carnes com osso ou fruta com caroço. Se tentar fatiar estes produtos ou outros semelhantes, pode-se avariar seriamente a máquina e invalidar a garantia.

### 2 COMO LIGAR O APARELHO

Ao receber a caixa com a cortadora de carnes frias, controlar que esta esteja íntegra e que não tenha sofrido danos durante o transporte.

#### 2.1 Abertura da embalagem

1 - Cortar e remover as fitas plásticas;

2 - retirar os grampos;

3 - levantar a caixa no sentido vertical, retirar o exemplar do manual de uso e manutenção e os quatro pés de apoio;

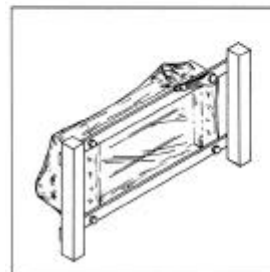
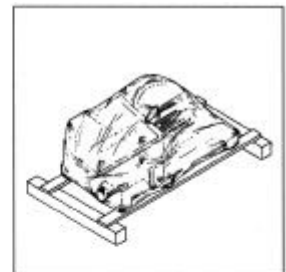
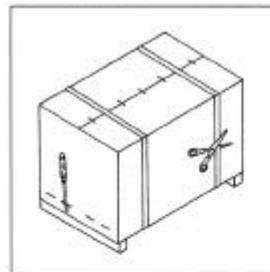
4 - com uma chave fixa de 13 soltar os parafusos que mantêm fixa a máquina no palete;

5 - retirar o saquinho de polietileno e aparafusar os quatro pés de apoio;

6 - levantar a máquina em duas pessoas segurando-a pelos pés;

7 - controlar o conteúdo da embalagem e que corresponda ao quanto indicado nos documentos;

ADVERTÊNCIA: A EMBALAGEM PODE SER CONSIDERADA RESÍDUO SÓLIDO URBANO. SEGUIR AS DISPOSIÇÕES DE LEI EXISTENTES IN LOCO. NÃO ABANDONAR OS COMPONENTES DA EMBALAGEM NO AMBIENTE



#### 2.2 Instalação

Posicionar a cortadora de carnes frias numa superfície lisa, plana e estável. Pode-se compensar uma eventual irregularidade da superfície de apoio com os pés

reguláveis. Prestar atenção e deixar próximo à ventilação do motor um espaço de pelo menos 200 mm se este estiver girado para uma parede.

Ao redor da cortadora de carnes frias, deixar um espaço adequado para um uso correcto da máquina, tanto para a utilização como para a limpeza e manutenção.

Recomenda-se deixar um espaço livre ao redor da máquina de pelo menos 300 mm. A cortadora de carnes frias funciona regularmente em ambiente com humidade relativa inferior a 80% e próximo a fontes de calor inferiores a 30°C.

### 2.3 Ligação eléctrica

A cortadora de carnes frias monofásica é dotada de uma ficha regulamentar. Ligar a ficha na alimentação e certificar-se de que o sistema seja dotado de protecção contra sobrecargas eléctricas. Para maior segurança, colocar na caixa de alimentação um fusível de 0.5 Amp. A cortadora de carnes frias trifásica é fornecida com regulamentar ficha de 16 Amp.

Ligar a ficha na tomada de alimentação apropriada, certificando-se da existência das protecções contra as sobrecargas supracitadas.

O sentido de rotação da lâmina deve ser anti-horário, olhando pelo lado do protector da lâmina.

Se nas cortadoras de carnes frias trifásica o sentido de rotação não estiver correcto, inverter dois dos três fios da ficha de alimentação.

Salvo informações diferentes, a cortadora de carnes frias trifásica é sempre ligada a 400 Volt.

### 2.4 Funcionamento

Usar a cortadora de carnes frias segundo as funções para as quais foi projectada. Nunca usar as mãos para empurrar o produto em direcção à lâmina. A mesa de apoio do produto é inclinada e permite que o produto, com o seu próprio peso, deslize em direcção da lâmina. Manter as mãos distantes da lâmina e usar o respectivo punho para fazer deslizar tranquilamente para frente e para trás a mesa de apoio.

### 2.5 Funcionamento automático (Mod.GA)

Os modelos por Gravidade Automática com Transmissão por Engrenagens são dotados de funcionamento automático. A mesa de apoio pode ser activada ou desactivada fazendo girar levemente a alavanca "Z" indicada na fig.5

Esta operação deve ser sempre efectuada com a máquina desligada.

## 3 COMANDOS E SEGURANÇAS

### 3.1 Comandos

As cortadoras de carnes frias por Gravidade de Transmissão por Engrenagens são accionadas electricamente mediante dois botões, I (marcha) de cor verde e O (paragem) de cor vermelha e são dotadas de um indicador luminoso de cor branca que sinaliza a lâmina em movimento.

A máquina é dotada de interruptor de segurança no protector da lâmina ligado com o dispositivo de falta de tensão (NVR).

A cada interrupção de tensão, dever-se-á accionar o botão verde I (marcha) para ligar.

### 3.2 Seguranças mecânicas

- A lâmina é totalmente coberta por uma guarda inamovível, salvo a parte que efectua o corte.

- A mesa de apoio pode ser retirada somente se a placa reguladora cobre a lâmina e se o botão graduado estiver na posição '0'(zero).

- A placa reguladora pode ser aberta (mediante o botão graduado) somente se a mesa de apoio estiver fixada na sua posição normal de utilização.

- A lâmina pode ser retirada usando somente a ferramenta de retirar a lâmina entregue com o aparelho.

- Todas as guardas são inamovíveis, a desmontagem ou a sua modificação tornam a máquina um aparelho perigoso pelo qual o fabricante não é responsável em caso de eventuais acidentes.

### 3.3 Teste

Controlar que todos os componentes da cortadora de carnes frias estejam montados correctamente.

Controlar que o volante que fixa o protector da lâmina esteja bloqueado.

Accionar o botão de marcha verde e o botão vermelho de paragem e controlar que se ligue e desligue.

Controlar o deslizamento da mesa de apoio e da placa empurradora.

Controlar o funcionamento do afiador.

Controlar a abertura da placa reguladora.

Controlar que a mesa de apoio possa ser desmontada somente com o botão graduado na posição zero, e que este fique bloqueado após a desmontagem.

## 4 USO DA CORTADORA DE CARNES FRIAS

### 4.1 Operações para o uso (Fig.1)

1) Colocar o botão graduado "A" em "0" (zero).

2) Colocar a mesa de apoio "B" o mais distante possível da lâmina "K".

3) Levantar a placa empurradora "C" mediante o respectivo punho.

Apoiar o produto na mesa de apoio, abaixar a placa empurradora sobre ou atrás do produto.

4) Seleccionar a espessura desejada mediante o botão "A".

5) Carregar no botão verde "I" (marcha).

6) Empurrar a mesa de apoio mediante o punho "D" para fatiar o produto.

7) Ao terminar de usar, desligar a máquina com o botão vermelho "O" (paragem) e posicionar em "0" o botão graduado.

## 5 MANUTENÇÃO E CUIDADOS COM A CORTADORA DE CARNES FRIAS

Para manter a higiene, a cortadora de carnes frias deve ser mantida limpa. É necessário desmontar e limpar a máquina no final do dia de trabalho e todas as vezes que se trocar o tipo de produto a ser fatiado (ex. de

carne fresca para carne cozida) na sequência segundo a fig. 2.

### 5.1 Lubrificação (Fig. 3)

Para manter deslizantes os movimentos da placa empurradora e do carro, a cortadora de carnes frias deve ser regularmente lubrificada nos pontos indicados na fig.3; usar somente óleo de vaselina (MARCOL 82 ESSO ou WHITE OIL 105 BERGOIL) moderadamente, mas com frequência.

## 6 OPERAÇÕES DE AFIAÇÃO

É muito importante, para o bom funcionamento da cortadora de carnes frias, manter a lâmina afiada. É melhor afiá-la um pouco diariamente que muito uma vez por semana.

A fig. 4 mostra a sequência correcta de afiação. Afiar somente se a lâmina estiver limpa.

A afiação de uma lâmina suja causa uma afiação irregular e suja o afiador e os rebolos.

Após a afiação, com a escova entregue com o aparelho, retirar dos rebolos as sujidades. Para além disso, deverá ser retirado todo grão de areia da lâmina e da máquina com um pano embebido de álcool.

Antes de fazer esta operação, certificar-se de que o botão graduado esteja em "0" e que a ficha esteja desligada da alimentação.

### 6.1 Afiação da lâmina (Fig. 4)

1) Desengordurar a lâmina com um pano húmido embebido de álcool, tanto a parte interna como a parte externa.

2) Soltar meio giro o botão (A), levantar e girar o afiador 180°. Abaixar até à posição regular de afiação.

3) Aparafusar meio giro o botão (A), ligar a máquina e puxar com uma pressão moderada o botão superior de afiação até que o rebolo se aproxime da lâmina: inicia-se, assim, a afiação.

4) Terminada a afiação, puxa-se o botão do rebolo rebarbador por cerca de 2 segundos (2° botão).

5) Terminada a afiação, soltar meio giro o botão (A), levantar o afiador, girá-lo 180° e abaixá-lo até à posição de repouso.

Fixar o botão (A).

ATENÇÃO: A afiação é uma operação que deve ser feita por pessoal especializado.

Nunca tentar limpar a lâmina quando esta estiver em movimento.

O afiador não é capaz de afiar a lâmina quando esta tiver o seu diâmetro consumido de 10 mm.

## 7 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- A limpeza da máquina deve ser efectuada somente por uma pessoa completamente instruída.

- Retirar a ficha da alimentação. Nunca desligar a máquina somente com o interruptor vermelho (paragem).

- O deslocamento da máquina deve ser feito por duas pessoas, segurando pelos 4 pés para o transporte.

- A substituição da lâmina deve ser feita se a distância entre a guarda pára-lâmina e a lâmina for de no máximo 6 mm.

- Remover a lâmina somente com o dispositivo de retirar a lâmina.

- Atenção com o fio da lâmina, é muito cortante.

- A substituição do cabo de alimentação deve ser feita somente por pessoa especializada.

- É severamente proibido limpar a cortadora de carnes frias com produtos nocivos, que possam causar problemas à saúde tanto do operador como do cliente. Usar produtos com uma taxa de acidez (PH 7-8).

## 8 TREINAMENTO

Durante a instalação da máquina, é indispensável treinar um operador maior de idade para o uso - limpeza - cuidados - afiação regulares da lâmina, com especial atenção para com os perigos que podem dar-se pelo uso incorrecto. O treinamento será feito pelo instalador, que é regularmente habilitado e tem conhecimento da normativa comunitária sobre as máquinas.

## 9 CARACTERÍSTICAS

MODELO	GE-300	GE-350	GA-300	GA-350	CC-350
--------	--------	--------	--------	--------	--------

### CAPACIDADE DE CORTE

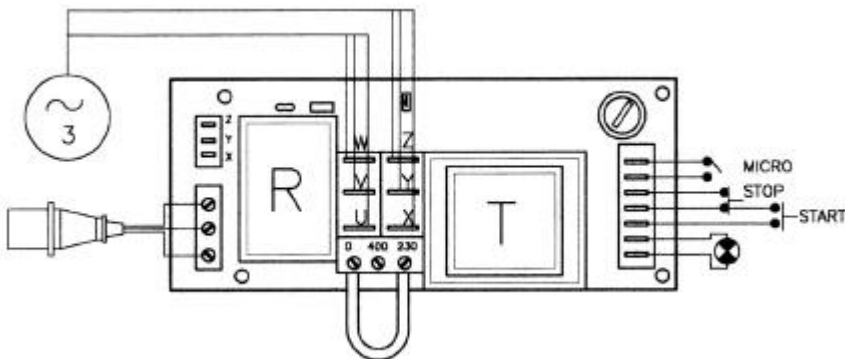
PRODUTO REDONDO mm	210	240	200	220	255
PRODUTO QUADRADO mm	185x185	210x210	180x180	200x200	255x255
PRODUTO RECTANGULAR mm	255x165	300x185	230x165	250x185	250x270
ESPESSURA DE CORTE mm	0-23	0-23	0-23	0-23	0-23

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

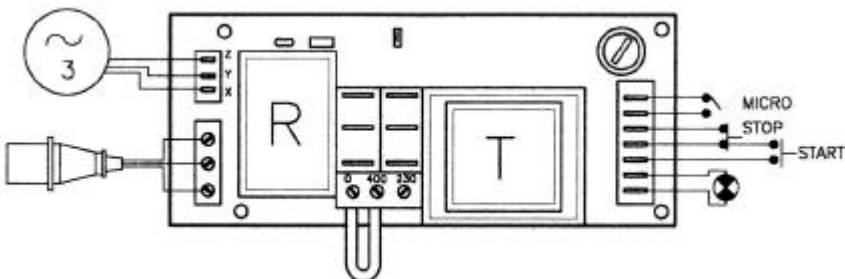
VOLTAGEM	MONOFASICA V230/50 TRIFASICA V230-400/50				
POTÊNCIA DO MOTOR	kW 0.375				
ABSORÇÃO	MONO V230: 2.8 A TRI V230: 2.1 A TRI V400: 1.2 A				

PESO Kg.	36	40	49	57	53
EQUIPAMENTO STANDARD	escova, lubrificador, dispositivo de retirar a lâmina				
DIMENSÕES DO BLOCO	760x64H670	650x890H730	650x890H730	650x890H730	790x870H720

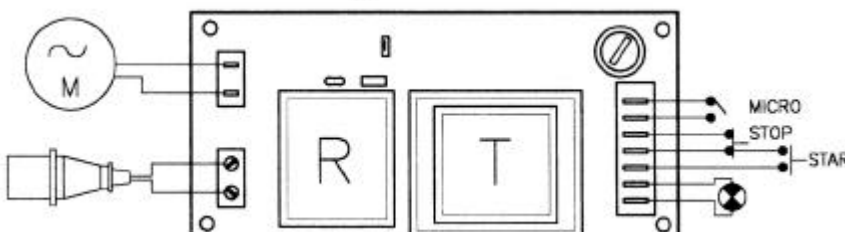
## 10 ESQUEMAS ELÉCTRICOS



V230 TRIFASICA



V400 TRIFASICA



V230 MONOFASICA





# DEUTSCH

1 VORWORT .....	24
1.1 Einleitung .....	24
1.2 Gebrauch .....	24
2 INBETRIEBNAHME.....	24
2.1 Öffnen der verpackung .....	24
2.2 Installation.....	25
2.3 Elektroanschluss .....	25
2.4 Funktionsweise.....	25
2.5 Automatische funktionsweise.....	25
3 BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERUNGEN....	25
3.1 Betriebsfunktionen.....	25
3.2 Mechanische sicherungen.....	25
3.3 Abnahmeprüfung .....	25
4 GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE.....	25
4.1 Einsatzverfahren .....	25
5 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG DER MASCHINE.....	26
5.1 Reinigung .....	26
5.2 Schmierung .....	26
6 VERFAHREN ZUM SCHNEIDBLATTSCHÄRFEN .	26
6.1 Schleifen des schneidblatts.....	26
7 REINIGUNG UND WARTUNG.....	26
8 SCHULUNG.....	27
9 EIGENSCHAFTEN.....	27
10 SCHALTPLÄNE.....	27

## 1 VORWORT

- Dieses Handbuch wurde den Angaben der Maschinenrichtlinien 89/392 - 89/109 - 91/398 - 91/368 - 93/44 - 89/336 - 92/31 - 73/23 - 93/68 CEE gemäß verfasst.

Damit will der Hersteller den Kunden über die grundlegenden Funktionsprinzipien, Wartungsanforderungen und Sicherheitsvorrichtungen der Maschine in klarer und leicht verständlicher Form informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine gewährleisten zu können.

- Die Aufschnittmaschinen unterliegen kontinuierlichen Aktualisierungen, was allerdings die in vorliegendem Handbuch angeführten Hinweise und Angaben in keiner Weise beeinträchtigt.

- Vor der Inbetriebnahme der Aufschnittmaschine sollte das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.

- Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.

- Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschine ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhaltenen Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

### 1.1 Einleitung

Die Aufschnittmaschinen Fallmodell mit Zahngetriebe wurden gemäß der EG - Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jeder unserer Aufschnittmaschinen das Kennschild "CE", mit dem die Konformität bezüglich oben genannter Anforderungen zertifiziert wird.

## 1.2 Gebrauch

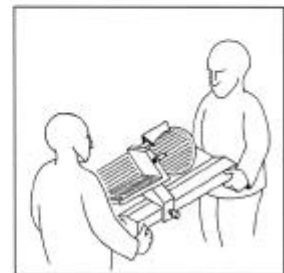
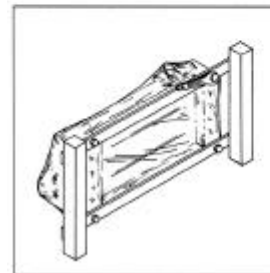
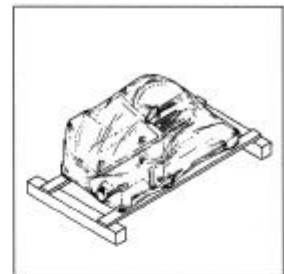
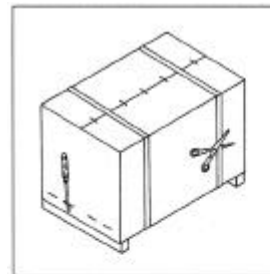
Diese Aufschnittmaschinen dienen zum Aufschneiden von gekochten und rohen Wurstwaren, warmem oder kaltem Fleisch, Brot und Käse, kernfreiem Obst und Gemüse. Die Schneiddicke erreicht bis zu 23 mm.

Die Aufschnittmaschinen dürfen keinesfalls zum Aufschneiden von tiefgefrorenen Produkten, Fleisch- oder Wurstwaren mit Knochen oder Kernobst verwendet werden. Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigen und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.

## 2 INBETRIEBNAHME

Bei Erhalt des die Aufschnittmaschine beinhaltenden Pakets sollten Sie sicherstellen, dass dieses keine, eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

rter Angabe der festgestellten Schäden, mitzuteilen.



### 2.1 Öffnen der verpackung

- 1 - Die Plastikbänder aufschneiden und entfernen;
  - 2 - Die Metallklammern entfernen;
  - 3 - Das Paket gerade anheben und die Gebrauchsanleitung und die vier Standfüße herausnehmen;
  - 4 - Mit einem Schraubenschlüssel Nr. 13 die Bolzen, mit denen die Maschine auf der Palette befestigt ist, lösen;
  - 5 - Die Polyäthylenhülle entfernen und die vier Standfüße anschrauben;
  - 6 - Mit der Hilfe einer zweiten Person die Maschine an den vier Standfüßen anheben;
  - 7 - Den Inhalt der Verpackung kontrollieren und dessen Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein überprüfen;
- HINWEIS: DAS VERPACKUNGSMATERIAL KANN DEM STADTMÜLL ZUGEFÜHRT WERDEN: DIE DIESBEZÜGLICHEN, VOR ORT GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND NORMEN BEFOLGEN. DAS VERPACKUNGSMATERIAL KEINESFALLS IN FREIER NATUR WEGWERFEN

## 2.2 Installation

Die Aufschnittmaschine auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen. Eventuelle Unebenheiten können mit Hilfe der regulierbaren Standfüße korrigiert werden. Achten Sie beim Aufstellen der Maschine darauf, dass im Bereich der Motorbelüftung mindestens 200 mm Freiraum vorhanden ist.

Rund um die Aufschnittmaschine muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten derselben zu gewährleisten.

Dieser Freiraum sollte mindestens 300 mm betragen. Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80%, sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 30°C garantiert.

## 2.3 Elektroanschluss

Die einphasige Aufschnittmaschine verfügt über einen regulären Stecker. Den Stecker in die Steckdose stecken und überprüfen, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist. Mehr Sicherheit wird Ihnen garantiert, indem Sie eine Schmelzsicherung (0,5 A) in der Verteilerbüchse montieren. Die dreiphasige Aufschnittmaschine hingegen verfügt über einen regulären Stecker zu 16 A. Den Stecker in die Steckdose stecken und das Vorhandensein des bereits oben angeführten Schutzschalters überprüfen.

Die Drehrichtung des Schneidblatts muss gegen den Uhrzeigersinn laufen, wenn Sie die Maschine von der Seite des Schneidblattschutzes aus betrachten.

Sollte diese Drehrichtung bei den dreiphasigen Aufschnittmaschinen nicht gegeben sein, müssen zwei der drei Drähte des Steckers vertauscht werden.

Mit Ausnahme anderslautender Angaben, hat die Aufschnittmaschine stets unter 400V angeschlossen zu werden.

## 2.4 Funktionsweise

Die Aufschnittmaschine ausschließlich zu dem Zweck benutzen, zu dem sie hergestellt wurde. Das Schneidgut während des Aufschneidens keinesfalls mit den Händen halten. Der Schneidgutschlitten ist leicht gekippt, wodurch das Schneidgut automatisch aufgrund seines Gewichts gegen das Schneidblatt rutscht. Die Hände stets von dem Schneidblatt fernhalten und ausschließlich den dafür vorgesehenen Griff benutzen, um den Schlitten nach vor und zurück zu bewegen.

## 2.5 Automatische funktionsweise (Mod.GA)

Die Fallmodelle mit automatischem Zahngetriebe verfügen über einen Automatikbetrieb. Der Schneidgutschlitten kann durch ein leichtes Drehen des in Abb.5 dargestellten Hebels "Z" aktiviert oder deaktiviert werden.

Dieses Verfahren erfolgt ausschließlich bei abgeschalteter Maschine.

## 3 BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERUNGEN

### 3.1 Betriebsfunktionen

Die Aufschnittmaschinen Fallmodell mit Zahngetriebe werden elektrisch mittels zweier Tasten betrieben: eine grüne Betriebstaste I und eine rote Stopptaste O.

ferner verfügt die Maschine über eine weiße Kontrolllampe zur Anzeige "Schneidblatt in Betrieb".

Die Aufschnittmaschine wurde innerhalb des Schneidblattschutzes mit einem Schutzschalter ausgestattet, der bei Spannungsabfall ausgelöst wird (NVR).

Nach jeder Unterbrechung des Maschinenbetriebs aufgrund eines Spannungsabfalls, muss die grüne Betriebstaste I gedrückt werden, um sie neu zu starten.

### 3.2 Mechanische sicherungen

- Das Schneidblatt wird vollkommen von einer fix befestigten Abdeckung geschützt, mit Ausnahme jenes Bereichs, der vom Schneidvorgang betroffen ist.

- Der Schneidgutschlitten kann nur dann entfernt werden, wenn der Schneiddicke-Regler das Schneidblatt abdeckt und der Drehgriff mit Gradeinteilung auf "0" (Null).

- Der Schneiddicke-Regler kann nur dann geöffnet werden (mit Hilfe des Drehgriffs), wenn sich der Schlitten in seiner normalen Betriebsposition befindet.

- Das Schneidblatt kann ausschließlich unter Zuhilfenahme des mitgelieferten "Schneidblattentferners" abgenommen werden.

- Sämtliche Sicherungen sind fest auf der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Das Verschrotten oder eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen für etwaige Unfälle oder Verletzungen keinesfalls haftbar gemacht werden

### 3.3 Abnahmeprüfung

Überprüfen, ob sämtliche Komponenten der Aufschnittmaschine korrekt montiert wurden.

Überprüfen, ob das Kurbelrad zur Befestigung des Schneidblattschutzes blockiert ist.

Die grüne Betriebstaste und die rote Stopptaste betätigen und kontrollieren, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschaltet.

Die Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und des Andrückers überprüfen.

Den Betrieb des Schneidblattschärfers kontrollieren.

Das Öffnen des Schneiddicke-Regler überprüfen.

Überprüfen, ob der Schneidgutschlitten ausschließlich anhand des Drehgriffs auf Position "0" abmontiert werden kann und der Griff danach blockiert bleibt.

## 4 GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE

### 4.1 Einsatzverfahren (Abb.1)

1)Den Drehgriff "A" mit Gradeinteilung auf "0" (Null) stellen.

2)Den Schneidgutschlitten "B" so weit wie möglich von dem Schneidblatt "K" wegschieben.

3)Den Andrücker "C" mit Hilfe des dafür vorgesehenen Griffs anheben.

Das Produkt auf den Schlitten legen und den Andrücker auf oder hinter das Schneidgut absenken.

4)Die gewünschte Schneiddicke mit Hilfe des Drehgriffs "A" einstellen.

5)Die grüne Betriebstaste "I" drücken.

6)Durch Festhalten des Griffs "D" den Schneidgutschlitten nach vor und zurück bewegen, um das Schneidgut aufzuschneiden.

7)Nach dem Gebrauch die Maschine anhand der roten Stopptaste "O" abschalten und den Drehgriff mit Gradeinteilung wieder auf "0" stellen.

## **5 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG DER MASCHINE**

Aus hygienischen Gründen muss die Aufschnittmaschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstags, sowie bei jedem Wechsel der Art des Schneidguts (z.B. von Frischfleisch auf gebratenes Fleisch) abmontiert und gereinigt werden, wobei den Angaben auf Abbildung 2 zu folgen ist.

### **5.1 Schmierung (Abb. 3)**

Um eine stets einwandfreie Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und Andrückers zu gewährleisten, muss die Aufschnittmaschine in regelmäßigen Abständen an den in Abb. 3 gekennzeichneten Stellen

geschmiert werden; verwenden Sie dazu ausschließlich Vaselineöl (MARCOL 82 ESSO oder WHITE OIL 105 BERGOIL); eine derartige Schmierung sollte des öfteren, aber in geringen Mengen erfolgen.

## **6 VERFAHREN ZUM SCHNEIDBLATTSCHÄRFEN**

Um den störungsfreien Betrieb der Aufschnittmaschine zu gewährleisten, muss deren Schneidblatt stets gut geschliffen sein. Dabei ist zu berücksichtigen, dass ein tägliches, kurzes Schleifen des Schneidblatts einem umfangreichen Schleifvorgang einmal pro Woche unbedingt vorzuziehen ist.

In Abb. 4 ist der korrekte Schleifvorgang dargestellt. Nur das gereinigte Schneidblatt schleifen.

Das Schleifen eines mit Schneidgutrückständen behafteten Schneidblatts erfüllt kaum den gewünschten Zweck und beschädigt auf Dauer sowohl die Schleifvorrichtung, als auch deren Schleifscheiben.

Nach dem Schleifen sind eventuelle Schutzablagerungen mit Hilfe der mitgelieferten Bürste von den Schleifscheiben zu entfernen. Ferner müssen eventuell auf dem Schneidblatt oder der Maschine haftende Sandkörner mit Hilfe eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs entfernt werden.

Bevor Sie mit einer derartigen Arbeit beginnen, sollten Sie unbedingt sicherstellen, dass der Drehknopf mit Gradeinteilung auf "0" steht und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

### **6.1 Schleifen des schneidblatts (Abb. 4)**

1) Das Schneidblatt anhand eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs vorne und hinten von Fettrückständen befreien.

2) Den Drehgriff (A) um eine halbe Umdrehung lockern und die Schleifvorrichtung heben und um 180° drehen. Wieder bis zur normalen Schleifposition absenken.

3) Den Drehgriff (A) wieder um eine halbe Umdrehung festschrauben, die Maschine starten und den oberen Drehknopf vorsichtig ziehen, bis die Schleifscheibe auf dem Schneidblatt aufliegt: auf diese Art beginnt der Schleifvorgang.

4) Nach erfolgtem Schärfen des Schneidblatts, ist der Drehgriff der Schleifscheibe ca. 2 Sekunden lang zu ziehen (2° Drehgriff), um das Abgraten vorzunehmen.

5) Anschließend den Drehgriff (A) wieder um eine halbe Umdrehung lockern, die Schleifvorrichtung anheben, um 180° drehen und wieder auf Ruhestellung absenken. Den Drehgriff (A) wieder festziehen.

**ACHTUNG:** Das Schleifen des Schneidblatts darf ausschließlich von dazu befugtem und ausgebildetem Personal vorgenommen werden.

Das Schneidblatt unter keinen Umständen während des Maschinenbetriebs (d.h. bei laufendem Schneidblatts) reinigen.

Nach einem Verschleiß des Schneidblatts von mehr als 10 mm hinsichtlich ihres Durchmessers, wird die Funktionsweise der Schleifvorrichtung unterbrochen.

## **7 REINIGUNG UND WARTUNG**

- Das Säubern der Aufschnittmaschine ist ausschließlich den dazu ausgebildeten Personen vorbehalten.

- Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Abschalten der Maschine anhand der roten Stoptaste darf in diesem Fall unter keinen Umständen als ausreichend betrachtet werden, um die Maschine von der Stromversorgung abzuschalten.

- Das Umstellen der Maschine muss von zwei Personen ausgeführt werden, wobei die vier Standfüße als Anhaltspunkte dienen.
- Der Schneidblattwechsel hat zu erfolgen, sobald der Abstand zwischen Schneidblattschutz und Schneidblatt maximal 6 mm beträgt.
- Das Schneidblatt nur mit dem dazu vorgesehenen "Schneidblatentferner" abmontieren.
- Achten Sie dabei auf die besonders scharfe Schneidblattkante.
- Das Auswechseln des Stromkabels darf ausschließlich von dazu befugten und ausgebildeten Personen vorgenommen werden.
- Es ist strengstens verboten, die Aufschnittmaschine mit Produkten zu reinigen, welche die Gesundheit des Bediener bzw. der Kunden schädigen könnten.

Ausschließlich Produkte mit einem Säuregrad von (PH 7-8) verwenden.

## 8 SCHULUNG

Während der Installation der Aufschnittmaschine, muss der großjährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch-Reinigung-Instandhaltung-Schärfen des Schneidblatts ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehende Gefahren berücksichtigt werden müssen. Die Schulung hat von jener Person, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt, vorgenommen zu werden.

## 9 EIGENSCHAFTEN

MODELL	GE-300	GE-350	GA-300	GA-350	CC-350
--------	--------	--------	--------	--------	--------

### SCHNITTLLEISTUNG

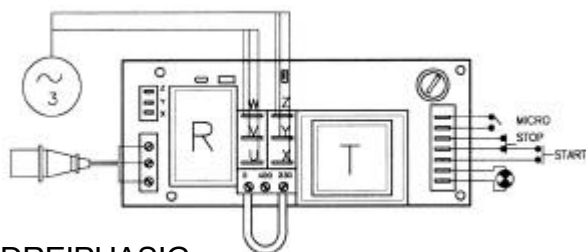
UNDES SCHNEIDGUT mm	210	240	200	220	255
QUADRATISCHES SCHNEIDGUT mm	185x185	210x210	180x180	200x200	255x255
RECHTECKIGES SCHNEIDGUT mm	255x165	300x185	230x165	250x185	250x270
SCHNEIDDICKE mm	0-23	0-23	0-23	0-23	0-23

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

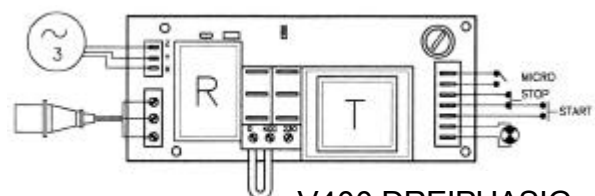
SPANNUNG	EINPHASIG V230/50 DREIPHASIG V230-400/50				
MOTORLEISTUNG	kW 0.375				
STROMAUFNAHME	EIN V230: 2.8 A DREI V230: 2.1 A DREI V400: 1.2 A				

GEWICHT Kg.	36	40	49	57	53
STANDARDAUSRÜSTUNG	bürste, oler, schneidblatentferner				
SATZMAßE	760x64H670	650x890H730	650x890H730	650x890H730	790x870H720

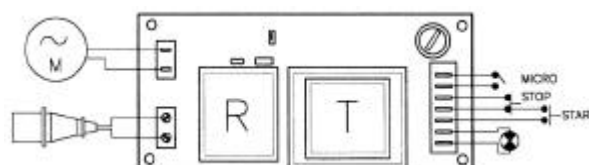
## 10 SCHALTPLÄNE



V230 DREIPHASIG



V400 DREIPHASIG



V400 EINPHASIG

## DECLARACION DE CONFORMIDAD / DECLARATION OF CONFORMITY

El que suscribe / The undersigned:

SAMMIC, S. L., Basarte, 1, 20720 AZKOITIA (Spain)

Declara bajo su responsabilidad que el producto comercializado

Hereby declares under sole responsibility that the SAMMIC commercialised product

Modelos / Models: **CORTADORAS DE FIAMBRE**  
**GE/GA-300/350 / CC-350**

Objeto de esta declaración, cumple las Directivas Europeas:

Is in compliance with the following European Directives:

**89/392 CEE, 91/368 CEE, 92/31 CEE, 89/336 CEE, 93/68 CEE, 93/44 CEE**

Esta declaración se expide para dar cumplimiento a la Directiva Europea sobre Máquinas 89/392 CEE.

This declaration is issued to comply with the European Directive concerning Machines 89/392 CEE.

Expedido en Azpeitia / Issued in Azpeitia



Xabier Goenaga  
Director Comercial



**UNE-EN ISO 9001**