

*Berkel*



# RED LINE

220 / 250 / 300

**User Manual • Manuale d'uso • Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi • Gebruikershandleiding • Manual Usuario**



## INTRODUCTION

---

Thank you for trusting us by purchasing our product. Before using the slicer, we recommend reading this manual carefully.

The machines described in this manual comply with Directives 2006/42/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE and European standard EN 1974:1998 +A1 as regards safety against mechanical risks: Slicers - Hygiene and safety specifications.

In any case we are at your complete disposal to clarify any doubt which may arise during operation of the machine, to provide further information and to consider proposals for improvement of this manual in order to make it comply better with the needs of those for whom it was prepared.

## INDEX

<b>1. INTRODUCTION</b> .....	<b>5</b>
1.1 Purpose of the manual.....	5
1.2 Conservation of the manual.....	5
1.3 Intended use of the machine.....	5
<b>2. GENERAL</b> .....	<b>5</b>
2.1 Limits of use of the machine, safety regulations.....	5
2.1.1 Environmental conditions of use of the machine.....	5
2.1.2 General safety regulations.....	5
2.2 Warranty and responsibility of the manufacturer.....	6
2.3 Responsibilities of the user.....	7
2.4 Marking - Tags.....	7
<b>3. TECHNICAL CHARACTERISTICS</b> .....	<b>7</b>
3.1. Operating Space Dimensions.....	7
3.2. Included components and accessories.....	8
3.3. Products which can be sliced.....	8
3.4. Products which cannot be sliced.....	8
<b>4. DESCRIPTION</b> .....	<b>9</b>
4.1 Opening the packaging.....	9
4.2 Main components.....	10
4.3 General description.....	11
4.3.1 Safety.....	11
4.3.2 Residual risks.....	11
<b>5. INSTALLATION</b> .....	<b>12</b>
5.1 Installation of the machine.....	12
5.2 Description of commands.....	12
5.2.1 Start and stop buttons.....	12
5.2.2 Slice thickness adjustment knob.....	12
5.3. Electrical hook UP.....	12
<b>6. USE OF THE SLICER</b> .....	<b>13</b>
6.1 Loading products onto the plate and cutting.....	13
6.2. Cleaning the slicer.....	13
6.2.1. General information.....	13
6.2.2. Dismantling the machine for cleaning.....	13
6.2.3. Cleaning of the machine body and the removed parts.....	14
6.2.4. Instructions for removal of the blade.....	15
6.2.5. Reassembling the slicer.....	16
<b>7. MAINTENANCE AND REPAIR</b> .....	<b>17</b>
7.1. General.....	17
7.2 Blade sharpener.....	17
7.2.1 Sharpening.....	17
7.3. Lubrication of meat table support arm carriage sliding guides (weekly).....	18
7.4. Lubrication of the rod and transversal sliding of the plate and product holder (weekly).....	18
<b>8. TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>19</b>
<b>9. DEMOLITION OF THE SLICER</b> .....	<b>20</b>



## 1. INTRODUCTION

---

### 1.1 PURPOSE OF THE MANUAL

This publication contains all of the necessary information for operation and maintenance of the circular blade food slicer machines, models Red Line 220, red Line 250 and Red Line 300. The purpose of this manual is to allow the user, especially the direct user, to take all measures and prepare all human and material means necessary for a safe and long lasting use of the machines.

### 1.2. CONSERVATION OF THE MANUAL

This manual must be delivered to the person in charge of use and maintenance of the machines who will take care of conserving it in a protected and dry area, always available for consultation. We recommend keeping a copy on file. In case of information exchanges with the manufacturer or with service centre personnel authorised by the manufacturer, refer to the plate information and serial number of the machines. The manual must be kept for the entire life of the machine and if necessary (i.e. damage which compromises consultation even partially, etc.) the user is bound to purchase a new copy which should be requested exclusively from the manufacturer. If the machine is sold the user is asked to notify the manufacturer or the new owner's address.

NOTE: The terms Front, Rear, Right and Left used in this manual refer to the machine view from the operator's side in normal operating conditions.

### 1.3. INTENDED USE OF THE MACHINE

The intended use and prescribed configurations of the machines are the only ones permitted by the manufacturer. Do not attempt to use the machine in any way other than that indicated. The indicated intended use is valid only for machines in full structural, mechanical and system efficiency.

The machines are destined only for cutting food products of the types and within the dimensional limits indicated in this manual.

The manufacturer declines any responsibility

stemming from inappropriate use or use by untrained personnel, modifications and/or repairs carried out by the user or unauthorised personnel, use of replacement parts which are not original or not specific for the machine model. In case of doubts on the content of the manual or for clarification immediately contact the manufacturer or an authorised service centre, citing the number of the paragraph in question.

## 2. GENERAL

---

### 2.1 LIMITS OF USE OF THE MACHINE, SAFETY REGULATIONS

The machine was designed and built to slice food products with continuous service of the type and within the dimensional limits indicated in paragraphs 3.1, 3.3 and 3.4.

#### 2.1.1. Environmental conditions of use of the machine

The machine may not be used in open areas and/or areas which are exposed to atmospheric agents and in environments with vapours, fumes or corrosive and/or abrasive powders, with risk of fire or explosion and in any case where the use of antiexplosive components is required.

- Temperature from -5°C to +40°C
- Max. humidity 95%



#### 2.1.2. General Safety Regulations

The slicer must be used only by personnel who are adequately trained for the purpose and who have carefully read the content of this publication.

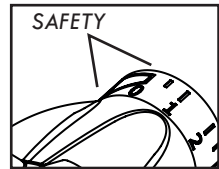
As an operator only persons 18 years of age or older are permitted, in perfect psycho-physical condition and with proven attitude and capability, having the necessary knowledge for manoeuvring and normal maintenance of simple mechanical and electrical components.

For the best use observe the following instructions:

- install the machine in conformity to the instructions indicated in the "Installation" section;
- install the machine in a location out of the reach of personnel unauthorised to operate it and especially out of the reach of minors;
- stay highly concentrated when using the machine and avoid any distraction during use;
- do not allow the machine to be used by personnel who have not read and fully comprehended the content of this manual;
- do not wear baggy clothing or clothing with open sleeves;
- do not allow anyone to approach during product cutting operations;
- do not remove, cover or modify the tags located on the machine body and, in case of damage of these, replace them promptly;
- do not remove the transparent guards and do not modify or bypass the mechanical and electrical protective devices;
- slice only the permitted products, do not attempt cuts on prohibited type products;
- always keep the sliced product resting surface, the work area all around the machine and the operator floor area dean and dry;
- do not use the machine as a resting surface and do not place any objects on it which are foreign to normal cutting operations;
- do not use the slicer when, due to normal wear, the distance between the edge of the blade and the blade guard ring exceeds 6 mm (see section 7.2);
- do not use the machine with "movable" type electrical connections, with temporary or non insulated cables;
- periodically check the condition of the power cable and the cable gland on the machine body. Replace it promptly when necessary, requesting operation by qualified personnel;
- immediately stop the machine in the event of a defect, abnormal operation, suspicion of breakdown, incorred movement, unusual noises;
- before cleaning or carrying out maintenance, disconnect the machine from the eledrical

mains;

- use protective gloves for the cleaning and maintenance operations;
- place and remove the goods to be sliced on the sliding plate only with the carriage completely pulled back and with the thickness adjustment knob placed in the safety position;
- for movement of the meat table during cutting operations use only the manoeuvring handle located on the arm or the produd presser grip;
- use of cutting accessories which were not provided by the manufadurer with the machine is prohibited;
- for all extraordinary maintenance operations (replacement of springs, blade, etc.) see the manufadurer or qualified and authorised personnel.



## 2.2 WARRANTY AND RESPONSIBILITY OF THE MANUFACTURER

The guarantee of proper operation and complete compliance of the machines for the intended service is connected to corned application of the instructions contained in this manual.

The manufacturer declines any dired and indired responsibility stemming from:

- failure to observe the instructions in this manual;
- use which does not conform to prevailing specific regulations in the country of installation;
- unauthorised modifications and/or repairs carried out on the machine;
- use of non original accessories and replacement parts;
- exceptional events.

Transfer of ownership of the machine automatically defaults the manufadurer's liability for the machine in question with the exception of observance of diredive 2006/42/CE (liability for any manufacturing defects of the product).

## 2.3. RESPONSIBILITIES OF THE USER

The user, in order to take advantage of the warranty provided by the manufacturer, must strictly observe the requirements indicated in this manual, specifically:

- always operate within the limits of use of the machine;
- always carry out constant and diligent maintenance;

- allow only capable personnel with proper behaviour to use the machine.

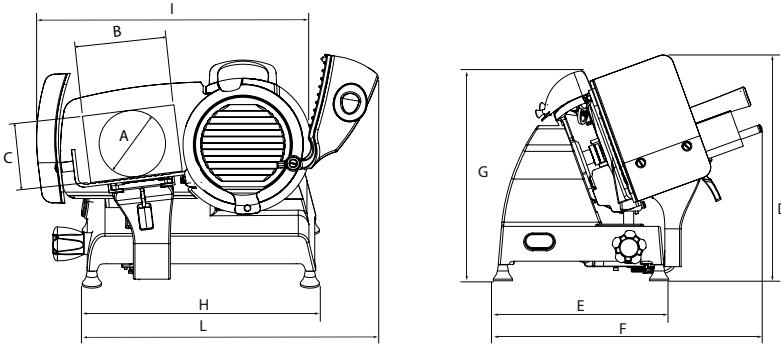
## 2.4. MARKING - TAGS

The following tag is placed on the machine:

- manufacturer, machine, technical information and CE marking identification tag; located on the base-plate, left side wall (see adjacent page).

## 3. TECHNICAL CHARACTERISTICS

### 3.1 OPERATING SPACE DIMENSIONS



Models	220	250	300
A	170 mm	180 mm	230 mm
B	185 mm	187 mm	245 mm
C	160 mm	175 mm	225 mm
D	395 mm	405 mm	470 mm
E	320 mm	320 mm	380 mm
F	490 mm	490 mm	460 mm
G	390 mm	410 mm	430 mm
H	430 mm	430 mm	480 mm
I	495 mm	520 mm	635 mm
L	585 mm	570 mm	595 mm
TECHNICAL CHARACTERISTICS			
Capacity (circle)	170 mm	180 mm	230 mm
Capacity (rectangle)	185x160 mm	187x175 mm	245x225 mm
Maximum slice thickness	14 mm	14 mm	12 mm
Blade diameter	220 mm	250 mm	300 mm
Weight	22 Kg	22 Kg	23 kg

Note: As we actually strive to improve our products, specifications are necessarily subject to change without notice

**3.2. INCLUDED COMPONENTS AND ACCESSORIES**

Unless otherwise requested, the following documents and accessories are supplied with the machine:

- instruction manual for operation and maintenance;
- declaration of CE conformity;
- accessories: blade extractor kit (on request).

**3.3. PRODUCTS WHICH CAN BE SLICED**

The following are the products which can be sliced:

- all types of cold meats (cooked, cured, smoked);

- boneless meats (cooked or raw at a temperature not lower than +3 °C);
- bread and cheeses (obviously types which can be sliced such as gruyère, fontina, etc.);

**3.4. PRODUCTS WHICH CANNOT BE SLICED**

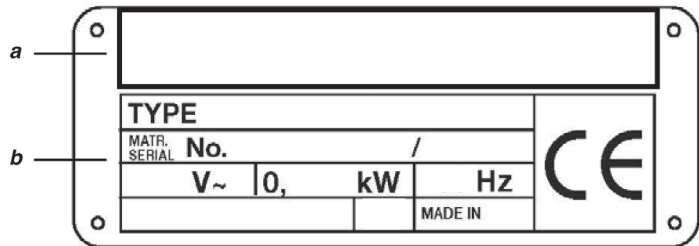


The products which cannot be sliced because they can cause damage to objects or persons are the following:

- frozen food products;
- deep frozen food products;
- food products with bones (meat and fish);
- any other product not intended for food use.

IDENTIFICATION TAG:

- MANUFACTURER (a)
- MACHINE, TECHNICAL INFORMATION AND CE MARKING (b).



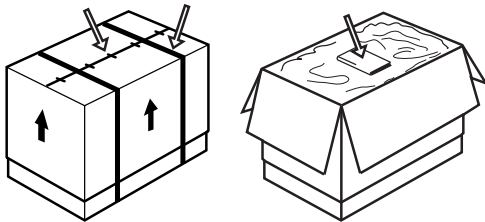
## 4. DESCRIPTION

### 4.1. OPENING THE PACKAGING

Verify that the packaging is integral upon delivery. Otherwise immediately inform the shipper or the area agent.

To remove the machine from the packaging proceed as follows:

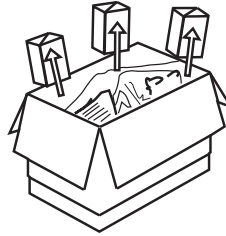
1. cut and remove the plastic bands;
2. remove the metallic staples from the upper cover;
3. open the box and retrieve the copy of the operating and maintenance manual;
4. continue with the operations and indications contained in the manual;



5. remove the upper carton from the box;
6. remove the packaging internal components;
7. lift and remove the machine leaving it wrapped in a sheet of transparent polyethylene;

**WARNING:** Lift the machine with the help of another person, taking into consideration that the heavier part is the side with the blade.

8. once this operation is complete, check the package content and verify that it corresponds with the indications on the external label.

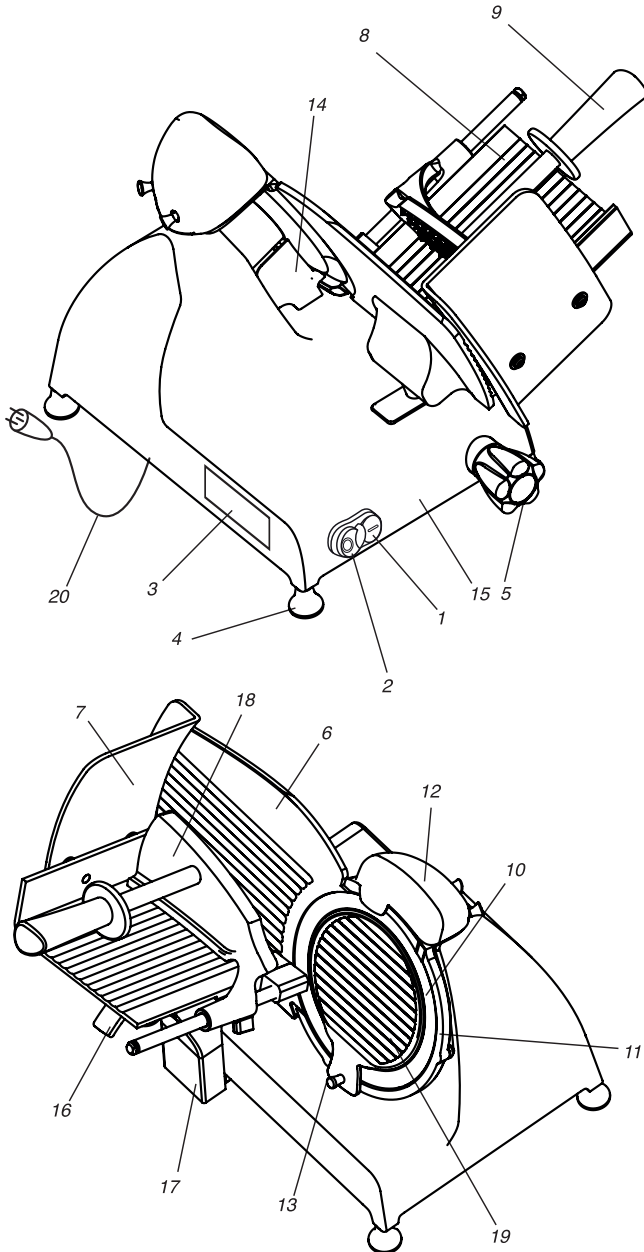


**WARNING:** The packaging components (plastic bands, cartons) are products similar to solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

*We recommend in any case separate disposal of the products (selective collection) in compliance with the prevailing regulations for adequate recycling.*

**DO NOT DISPOSE OF THE PACKAGING PRODUCTS IN THE ENVIRONMENT!**

4.2. MAIN COMPONENTS



1. Start button (white)
2. Stop button (red)
3. Identification plate, technical informations and CE marking
4. Foot
5. Thickness adjustment knob
6. Thickness gauge plate (vela)
7. Safety guards
8. Meat table
9. Product press holder
10. Blade
11. Safety ring (blade guard)
12. Sharpener
13. Blade cover knob
14. Slice guard
15. Baseplate
16. Plate release lever
17. Plate support
18. Product holder
19. Blade guard disk
20. Power cable

Main components of Mod. RL 220 - RL250

## 4.3 GENERAL DESCRIPTION

The slicer was designed and built in conformity to directive 2006/42/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE and European regulation EN 1974:1998 +A1.

The machine provides the user with:

- maximum safety in use, during cleaning and ordinary maintenance operations;
- maximum hygiene obtained by using stainless materials or materials which are in any case protected against oxidation together with careful design of all the components which may come into contact with food;
- maximum cutting precision and capacity together with a sturdy and reliable structure;
- the possibility of working continuously.

The machine is essentially made up of a baseplate which supports a circular blade mounted in a vertical or inclined position, driven by an electric motor which is intended to slice food products and a carriage which slides on guides located underneath said baseplate which in turn supports a meat table parallel to the blade edge.

The meat table also has an appropriate self-locking device to keep the product still in the desired position during cutting operations (product holder).

The thickness of the slice is adjustable thanks to a thickness gauge plate located in front of the blade. This plate, where the product to be cut is placed, can be moved transversely with respect to the blade, by a value corresponding to the thickness of the desired slice.

All components of the machine are made in light aluminium and magnesium alloy, polished and anodically oxidized, in stainless steel and in plastic material for food use in observance of the prevailing hygienic sanitary regulations in order to obtain a product with a sturdy structure, reliable, easy to clean and unchanging over time.

The cutting blade is driven by a self-ventilated motor located under the baseplate. Transmission drive is obtained with a longitudinally grooved belt which guarantees low noise.

Start and stop are carried out with two buttons located in front of the operator which can be eas-

ily identified by position and colour. Operation of the machine is indicated by an indicator light.

This control system prevents accidental starting of the machine after possible interruption of the electrical power circuit. This means that the slicer can be restarted only intentionally. The machine has a sharpener built for maximum simplicity of use and safety.

Meat table, sharpener and blade cover can be removed for cleaning.

### 4.3.1 Safety

The following mechanical safety devices are adopted:

- safety ring around the irremovable blade (blade guard);
- meat table removable only with the thickness plate adjustment knob in safety position and with the carriage positioned at the end of the operator side travel limit. Once the complete meat table arm is removed the thickness plate remains locked in the aforementioned position;
- series of aluminium and transparent plastic guards on the meat table;

The following electrical safety devices are adopted:

- starting with start and stop buttons with a low voltage control circuit which also requires voluntary restart of the machine in the event of electrical mains power failure;
- safety microswitch, if present, on the low voltage auxiliary control circuit which excludes any possibility of activating the electric motor with the blade cover removed.

### 4.3.2. Residual risks

**WARNING:** The safety ring around the blade is made in conformity to European regulation EN 1974:1998 +A1 but, in the sharpening area, the aforementioned protection does not entirely eliminate the risk of cutting.

***During blade cleaning and sharpening operations be very careful not to be distracted.***

***Use of protective gloves is recommended.***

## 5. INSTALLATION

### 5.1. INSTALLATION OF THE MACHINE

Install the machine on a level, smooth and dry surface suitable for supporting the weight of the machine itself plus the products to be sliced. See section 3.1.

**WARNING:** Verify that there are no obstacles to the plate travel and to the loading of products to be sliced onto the plate itself.

### 5.2. DESCRIPTION OF COMMANDS

#### 5.2.1. Start and stop buttons

- Press the start button (1) to start blade operation;
- the lighting of the indicator (2, standby) indicates that the machine is properly powered;
- press the stop button (2) to stop blade motion.

#### 5.2.2. Slice thickness adjustment knob

The slice thickness can be adjusted by rotating the knob (3) with the graduated scale anticlockwise.

- check operation and adjustment of the thickness gauge plate;
- check the sliding of the meat table and the product holder.

### 5.3. ELECTRICAL HOOK UP

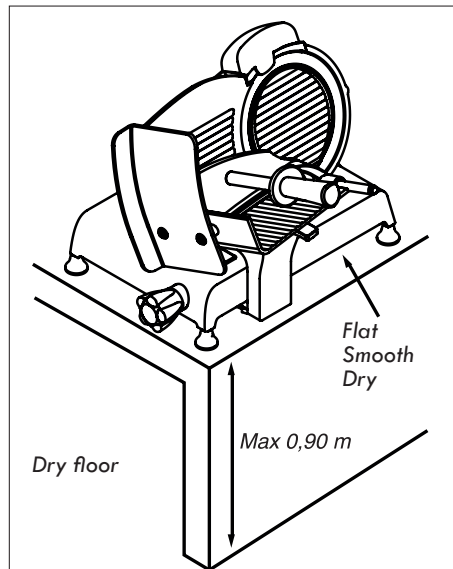
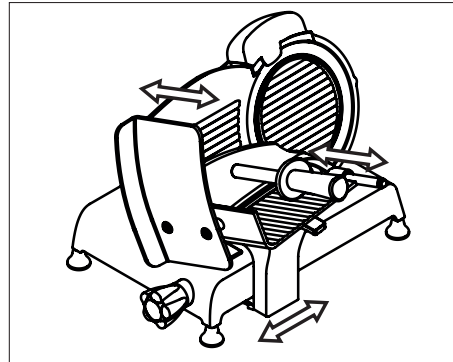
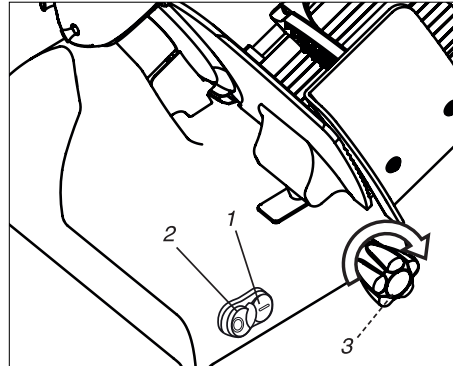
The machine must be installed in the immediate vicinity of an EEC standard outlet connected to a system which is in conformity with the prevailing regulations and which has:

- magneto-thermic protection;
- automatic differential switch;
- earthing system.

Before carrying out electrical hook up verify that the characteristics of the electrical power mains are in agreement with those indicated on the machine information plate.

The machines are equipped with an electrical cable about two metres long which are prepared for outlet-plug power systems in order to allow easy disconnection from the power mains in the required conditions (maintenance, end of shift, etc.).

If the power cable is not long enough due to specific installation needs, request assistance from qualified and authorised personnel. Do not carry out "movable" type electrical connections.

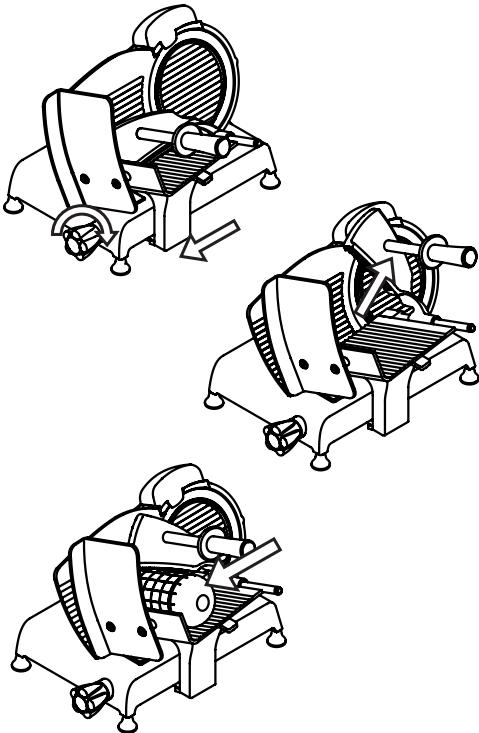




## 6. USE OF THE SLICER

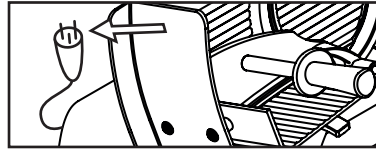
### 6.1 LOADING PRODUCTS ONTO THE PLATE AND CUTTING

1. Check that the slice thickness adjustment knob is in the safety position;
2. pull the carriage back all the way (toward the operator) in the loading position;
3. lift the product holder into the standby position;
4. rest the product to be sliced on the plate near the operator side wall. Block it with the product holder applying slight pressure;
5. adjust the slice thickness. Activate the blade by pressing the start button. Grip the handle fixed to the product holder and begin the alternative cutting motion;
6. at the end of cutting operations return the slice thickness adjuster knob to the safety position and pull the carriage back. Stop the blade motion by pressing the off button.



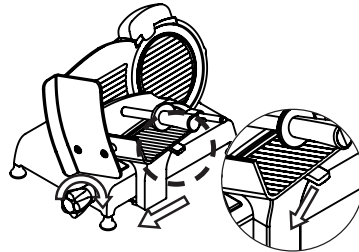
### 6.2.1. General information

The machines must be carefully cleaned at least once a day and more often if necessary. After a fairly long period of inactivity the machine must also be cleaned before use.



### 6.2.2. Dismantling the machine for cleaning

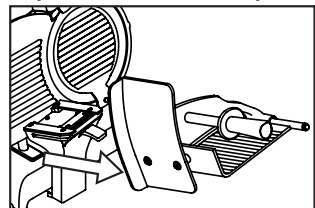
1. Disconnect the plug from the electrical mains socket;
2. place the thickness gauge plate adjuster knob in the safety position;
3. remove the various components as described in the following paragraphs.



### Dismantling of the meat table.

1. With the thickness gauge plate adjuster in the safety position, pull back the plate support all the way until the travel limit toward the operator;
2. use the plate release lever, keeping the support at the travel limit in order to free the meat table from the plate support;

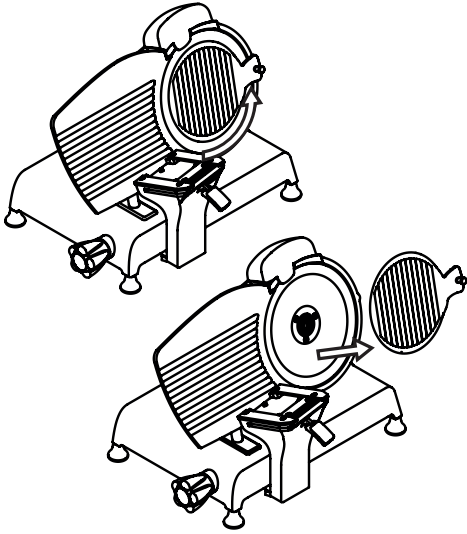
**WARNING:** To correctly carry out the operation it may be necessary to act simultaneously also on the thickness adjuster knob, rotating it slightly with respect to the safety position.



3. extract the product holder unit sliding the plate from the support.

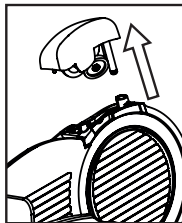
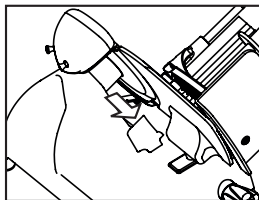
**Dismantling the blade cover**

1. Rotate the blade shield disc 90° anticlockwise using the special knob;
2. a spring facilitates the extraction of the blade shield disc.



**Dismantling the slice cover**

1. Ensure that the plug is disconnected from the electrical mains socket;
2. remove the slice shield following the direction shown in the figure.



**Dismantling the sharpener**

Remove the complete sharp ening unit pulling it upward.

**6.2.3. Cleaning of the machine body and the removed parts**

**Products to be used**

Use only hot water and biodegradable foaming detergent for dishwashers with PH 7-8, at an operating temperature not lower than 30 °C

using a soft, spongy cloth and a semi-rigid nylon brush for the sharp areas of the plate and the product holder.

**WARNING:** For the cleaning operations of the sharp areas of the plates, the product holder and the blade, use of protective gloves is also recommended.

Rinse only with plenty of clean hot water and dry with a soft cloth or spongy fabric. Do not clean the machine with jets of water or steam or similar methods.

**Cleaning the blade**

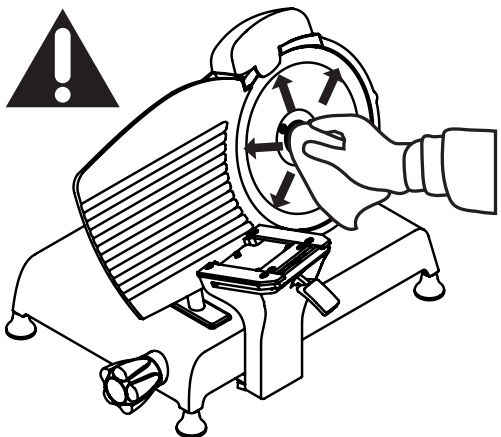
**WARNING:** Use protective gloves and carry out the operation with great care and without distraction.

**DANGER OF BEING CUT!**

1. Press a damp cloth on the surface of the blade and move it slowly from the centre toward the outside as shown in the figure on the blade cover side and the opposite side;
2. in the same way dry it using a dry cloth.

**Cleaning the safety ring**

Pass a damp cloth between the blade and the safety ring.



## Cleaning the machine body

Clean the machine body with a damp cloth or a sponge, rinsing frequently with hot water. Dry carefully.

## Cleaning the sharpener

Clean the body with a damp cloth and the springs with a semi-rigid brush.

## CLEANING THE COMPONENTS CONTAINED IN THE BASEPLATE

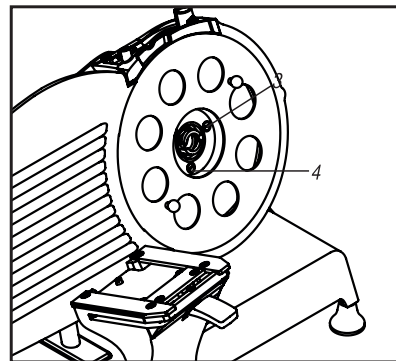
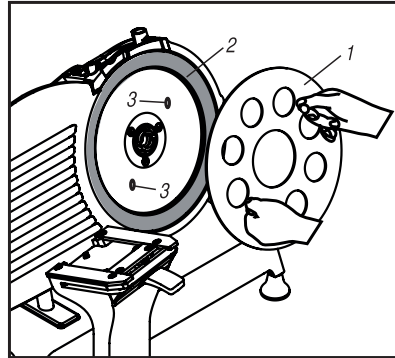
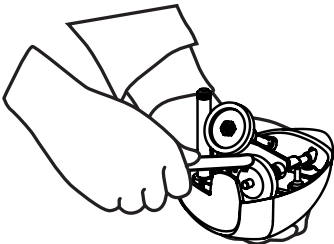
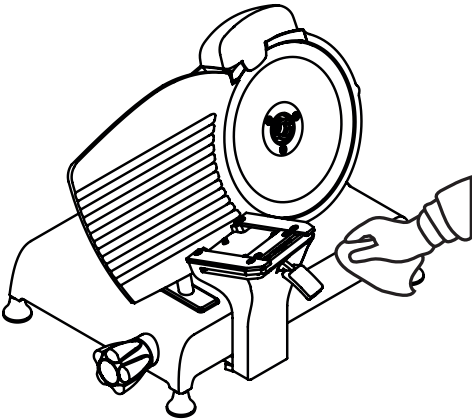
The particular content of the baseplate does not require specific cleaning. It is sufficient to occasionally eliminate the dust residue which may accumulate in the travel limit area of the carriage and the thickness gauge adjuster plate.

### 6.2.4 Instructions for removal of the blade

If the accessory for removal of the blade has been provided with the machine, proceed as follows:

**WARNING: Risk of being cut!**

*Operate with great care and without distraction.*



- disconnect the machine from the electrical mains;
- remove the blade shield rotating it 90° anti-clockwise using the special knob (see section 6.2.2);
- position the blade extractor (1) operating as shown in the figure, inserting the external edge of the ring carefully inside the blade shield ring, bringing it to rest in the area (2) of the blade;
- settle the extractor (1) correctly and tighten the knurled knob screws all the way in the threaded holes of the blade (3);
- loosen and remove the screws (4) of the blade which secure it to the central motor pin;
- extract the blade-extractor unit using the knurled knobs (3);
- conduct a careful cleaning of the seats according to the methods described in section 6.2.3;
- reassemble the slicer blade again using the same procedure.

**6.2.5 Reassembling the slicer**

**Reassembling the sharpener**

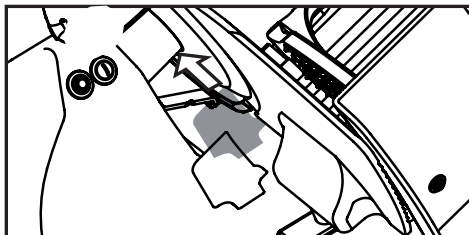
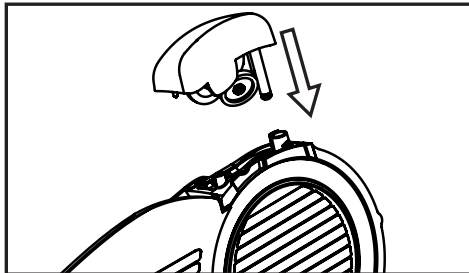
Insert the sharpener unit as shown in the figure until it comes to a stop in the correct position.



**WARNING:** *Never use the slicer with the sharpening unit removed.*

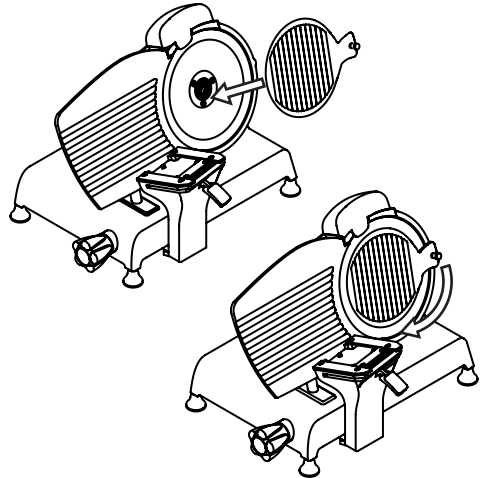
**Reassembling the slice shield**

1. Carefully position the slice shield in its seat as shown in the figure.



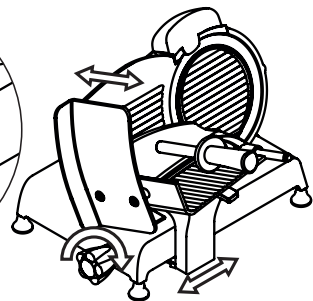
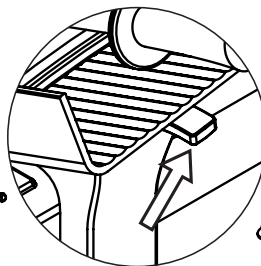
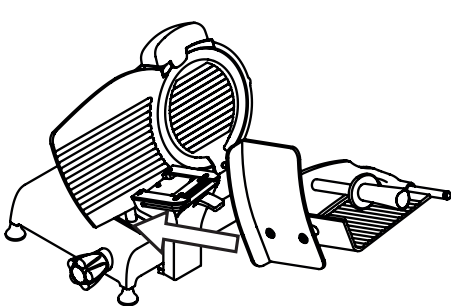
**Reassembling the blade cover**

1. Reassemble the blade cover as shown in the figure;
2. rotate the blade cover 90° clockwise until it locks into its initial position.



**Reassembling of the meat table.**

1. Insert the complete unit on the carriage as shown in the figure;
2. verify that the securing lever returns to the initial position;
3. verify that the carriage slides freely;
4. check the correct operation of the slice thickness adjuster.



## 7. MAINTENANCE AND REPAIR

### 7.1. GENERAL

The following maintenance operations are permitted for the operator:

- blade sharpening, periodically;

Frequency and duration of sharpening depend on the use of the equipment (operating times and type of product sliced).

- lubrication of carriage sliding guides, weekly;
- lubrication of the plate and product holder sliding shaft(s), weekly;
- verification of the electrical power cable and cable gland conditions on the machine baseplate, periodically.

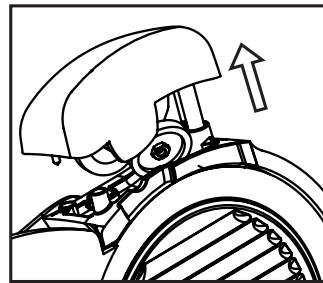
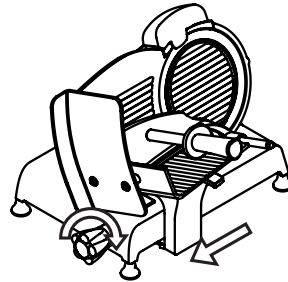
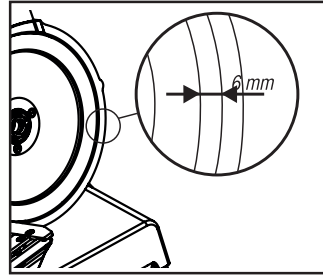
The following maintenance operations should be entrusted exclusively to personnel authorised by the manufacturer:

- blade replacement;
- replacement of the sharpener springs;
- replacement of the motor belt;
- replacement of the sub-baseplate electrical system components;
- repair of structural parts, repair and/or replacement of sub-baseplate components.

### 7.2 BLADE SHARPENER

**NOTE:** The sharpening operation should be carried out after having carefully cleaned the machine as indicated in the previous sections.

**WARNING:** Sharpening of the blade may be performed until the distance between the edge of the blade itself and the internal edge of the guard exceeds 6 mm corresponding to a decrease of about 10 mm on the dimensional value of the original diameter. Beyond this value it is **OBBUGATORY TO REPLACE THE BLADE**, entrusting the operation **EXCLUSIVELY** to personnel authorised by the manufacturer.



#### 7.2.1 Sharpening

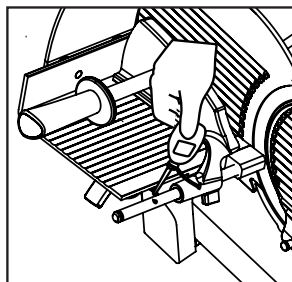
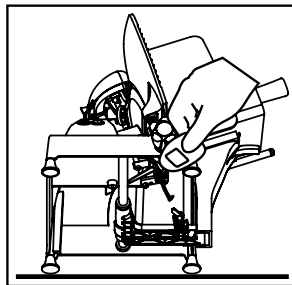
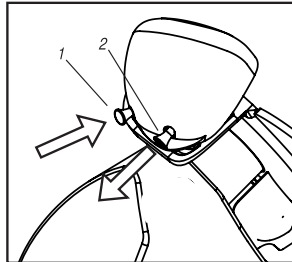
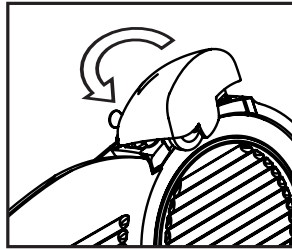
**NOTE:** Before proceeding with the sharpening operation verify that the springs have been cleaned; section 6.2.3.

1. Position the slice thickness adjuster knob in the safety position;
2. pull the meat table all the way back;
3. raise the sharpener as shown in the figure and rotate it to position two springs of the sharpener in sharpening configuration;



**WARNING:** Carry out the operation with great care and without distraction. **RISK OF CUTTING**

4. release the sharpener;
5. activate the blade by pressing the start button;
6. carry out sharpening of the blade pressing the sharpening spring button (1) for 10-15 seconds;
7. release the above-mentioned button and stop the blade motion by pressing the stop button;
8. with the tip of a pencil or a ball point pen rub the outside of the blade to ensure that a slight burr has formed. Otherwise, repeat the sharpening operation from point 5) to point 8).



**Elimination of sharpening burr**

1. Reactivate the blade by pressing the start button;
2. pull and hold the finishing spring button (2) for 2-3 seconds;
3. release the button;
4. stop the blade motion by pressing the stop button;
5. raise the sharpener and rotate it to its original position;
6. release it until it stops;
7. proceed with cleaning the slicer.

**7.3. LUBRICATION OF MEAT TABLE SUPPORT ARM CARRIAGE SLIDING GUIDES (weekly)**



**WARNING:** Use only the oil included. If there is none, purchase it directly from the manufacturer.

**DO NOT USE VEGETABLE OIL!**

1. Lift the slicer slightly;
2. remove any dust residue as described in section 6.2.3;
3. position the oiler on the sliding rod and press on the oiler so that a small quantity of oil penetrates into the seat;
4. remove the oiler and slide the carriage 3 or 4 times.

**7.4. LUBRICATION OF THE ROD AND TRANSVERSAL SLIDING OF THE PLATE AND PRODUCT HOLDER (weekly)**



**WARNING:** Use only the oiler included. If there is none, purchase it from the manufacturer.

**DO NOT USE VEGETABLE OIL!**

1. Remove any dust residue as described in section 6.2.3;
2. place a small quantity of oil on the rod and slide the relative unit 3 or 4 times;
3. clean as necessary removing any excess lubricant.

## 8. TROUBLESHOOTING

**WARNING:** In this chapter the most common problems which occur during use of the slicer are indicated as well as the necessary operations to eliminate the possible causes. If the problem persists do not insist in troubleshooting but immediately contact personnel qualified and authorised by the manufacturer.

<b>PROBLEM</b>	<b>PROBABLE CAUSE</b>	<b>REMEDY</b>
<i>The machine does not start when the on button is pressed</i>	<i>Lack of power</i>	<i>Check that the plug has been correctly inserted</i>
<i>The machine starts when the on button is pressed but the operation indicator light does not turn on</i>	<i>Defective indicator light</i>	<i>Do not use the machine with die indicator light off. Contact the service centre</i>
<i>The machine starts but the motor heats up significantly and emits a foul odour</i>	<i>Defective motor. Do not use the machine</i>	<i>Contact the service centre</i>
<i>The machine vibrates</i>	<i>Defective transmission</i>	<i>Contact the service centre</i>
<i>Excessive resistance to cutting of the product</i>	<i>The blade is dull</i>	<i>Sharpen the blade</i>
<i>The blade under stress slows down or stops</i>	<i>Loose belt</i>	<i>Contact the service centre</i>
<i>Sharpening is not regular any more</i>	<i>Springs are excessively dirty. Worn springs</i>	<i>Clean the springs. Replace the springs. Contact the service centre</i>
<i>The sliced product is frayed and of inequiar form</i>	<i>Dull blade. Excessively worn blade</i>	<i>Sharpen the blade Replace the blade. Contact die service centre</i>
<i>When the stop button is pressed the machine does not stop</i>	<i>Defective control circuit</i>	<i>Immediately stop the machine, removing the plug from the mains outlet, and immediately contact the service centre</i>
<i>Excessive resistance in motion of the sliding components (product holder, carriage)</i>	<i>Sliding guide lubrication not performed periodically</i>	<i>Carry out periodical lubrication as described in paragraphs 7.3 and 7.4</i>

## 9. DEMOLITION OF THE SLICER

---

The machines are comprised of:

- aluminium/magnesium alloy structure;
- inserts and various components and stainless steel;
- electrical parts and electrical cables;
- electric motor;
- plastic material, etc.

If dismantling and demolition are entrusted to third parties, use only companies authorised for disposal of the above-mentioned materials.

If demolition is conducted by the owner, the materials must be separated by type, subsequently entrusting disposal to authorised companies.

In any case always observe the prevailing regulations in the country where you are operating.

***WARNING: In any case the manufacturer or qualified personnel authorised by the manufacturer must be contacted for removal of the circular blade and subsequent operation of elimination of the cutting edge so that it can be disposed of without constituting a risk.***



## INTRODUZIONE

---

Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione l'affettatrice, di leggere attentamente questo manuale.

Le macchine descritte in questo manuale rispondono, per quanto riguarda le sicurezze contro i rischi di natura meccanica, alle Direttive 2006/42/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE e alla normativa europea EN 1974:1998 +A1: Affettatrici - Specifiche di igiene e sicurezza.

Ci consideriamo comunque a completa disposizione per chiarire ogni dubbio che dovesse sorgere durante l'utilizzo delle macchine, per fornire informazioni ulteriori e considerare proposte di miglioramento di questo manuale in modo da renderlo sempre più rispondente alle esigenze per le quali è stato predisposto.

## INDICE

<b>1. INTRODUZIONE</b> .....	<b>23</b>
1.1 Scopo del manuale.....	23
1.2. Conservazione del manuale.....	23
1.3. Destinazione d'uso delle macchine.....	23
<b>2. GENERALITÀ</b> .....	<b>23</b>
2.1. Limite d'impiego della macchina, norme di sicurezza.....	23
2.1.1. Condizioni ambientali d'impiego della macchina.....	23
2.1.2. Norme generali di sicurezza.....	23
2.2 Garanzia e responsabilità del costruttore.....	24
2.3. Obblighi dell'utilizzatore.....	25
2.4. Marcature - targhe.....	25
<b>3. CARATTERISTICHE TECNICHE</b> .....	<b>25</b>
3.1. Dimensioni d'ingombro.....	25
3.2. Corredo di fornitura ed accessori.....	26
3.3. Prodotti che si possono affettare.....	26
3.4. Prodotti che non si possono affettare.....	26
<b>4. DESCRIZIONE</b> .....	<b>27</b>
4.1. Apertura dell'imballo.....	27
4.2. Componenti principali.....	28
4.3. Descrizione generale.....	29
4.3.1. Sicurezza.....	29
4.3.2. Rischi residui.....	29
<b>5 INSTALLAZIONE</b> .....	<b>30</b>
5.1. Installazione della macchina.....	30
5.2. Descrizione comandi.....	30
5.2.1. Pulsanti di avviamento ed arresto.....	30
5.2.2. Manopola regolazione spessore fetta.....	30
5.3. Allacciamento elettrico.....	30
<b>6. USO DELL'AFFETTATRICE</b> .....	<b>31</b>
6.1 Caricamento merce sul piatto e taglio.....	31
6.2. Pulizia dell'affettatrice.....	31
6.2.1. Informazioni generali.....	31
6.2.2. Smontaggio della macchina per pulizia.....	31
6.2.3. Pulizia del corpo macchina e delle parti rimosse.....	32
6.2.4. Istruzioni per la rimozione della lama.....	33
6.2.5. Rimontaggio dell'affettatrice.....	34
<b>7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE</b> .....	<b>35</b>
7.1. Generalità.....	35
7.2 Affilatura lama.....	35
7.2.1. Esecuzione dell'affilatura.....	35
7.3. Lubrificazione guide di scorrimento carrello.....	36
7.4. Lubrificazione asta e scorrimento trasversale.....	36
<b>8. RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI</b> .....	<b>37</b>
<b>9. DEMOLIZIONE DELL'AFFETTATRICE</b> .....	<b>38</b>

## 1. INTRODUZIONE

### 1.1 SCOPO DEL MANUALE

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione delle macchine affettatrici per uso alimentare, con lama circolare, modello Red Line 220, Red Line 250 e Red Line 300.

Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore, di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo delle macchine.

### 1.2. CONSERVAZIONE DEL MANUALE

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

In caso di scambio di informazioni con il costruttore, o con personale di assistenza da questi autorizzato, fare riferimento ai dati della targa e al numero di matricola della macchina.

Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina ed in caso di necessità (ad es. danneggiamento che ne comprometta anche parzialmente la consultazione, ecc.) l'utente è tenuto all'acquisizione di una nuova copia, da richiedere esclusivamente al costruttore.

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

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

### 1.3. DESTINAZIONE D'USO DELLE MACCHINE

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

Le macchine sono destinate solo al taglio di pro-

dotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente manuale.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non addestrato, modifiche e/o riparazioni effettuate in proprio o da personale non autorizzato, utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifici per il modello di macchina.

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

## 2. GENERALITÀ

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

La macchina è stata progettata e realizzata per affettare prodotti alimentari, con un servizio continuo, del tipo e nei limiti dimensionali indicati ai paragrafi 3.1, 3.3 e 3.4.

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

La macchina non può essere impiegata in luoghi aperti e/o esposta agli agenti atmosferici e in ambienti con vapori, fumi o polveri corrosivi e/o abrasivi, con rischio di incendio o esplosione e comunque ove sia prescritto l'impiego di componenti antideflagranti.

- Temperatura da  $-5^{\circ}\text{C}$  to  $+40^{\circ}\text{C}$
- Umidità max 95%



#### 2.1.2. Norme generali di sicurezza

L'affettatrice deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questa pubblicazione.

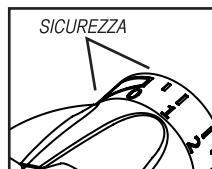
In qualità di operatore sono ammesse unicamente persone di età superiore ai 18 anni, in perfette condizioni psico-fisiche, di provata attitudine e capacità e provviste delle cognizioni necessarie per la manovra e la normale manutenzione di semplici componenti meccanici ed elettrici.

Per un migliore uso rispettare le seguenti istruzioni:

- installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo 'Installazione';
- installare la macchina in luogo al di fuori della portata di personale estraneo alle operazioni relative all'impiego e soprattutto di minori;
- utilizzare la macchina con grande concentrazione, non distrarsi durante l'uso;
- evitare l'uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;
- non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte;
- non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto;
- non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente;
- non rimuovere le protezioni trasparenti e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche;
- affettare unicamente i prodotti consentiti, non tentare prove di taglio con prodotti di tipo proibito;
- mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona di lavoro tutt'intorno alla macchina e il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti;
- non utilizzare la macchina come superficie d'appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio;
- non usare l'affettatrice quando, a seguito di normale usura, la distanza tra il filo della lama e l'anello para lama ha superato i 6 mm (vedere il parag. 7.2);
- non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo 'volante', a mezzo di cavi provvisori o non isolati;
- controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sul corpo macchina, sostituirlo prontamente quando necessario rivolgendosi per l'intervento a personale qualificato;
- arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, so-

spetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti;

- prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;
- utilizzare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e di manutenzione;
- porre e rimuovere la merce da affettare sul piatto scorrevole solo con il carrello completamente arretrato e con la manopola regolazione spessore posizionata in sicurezza;
- per il movimento del piatto portamerce durante l'operazione di taglio usare esclusivamente la maniglia di manovra posta sul braccio o impugnatura del pressamerce;
- non è ammesso l'uso di accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore a carico della macchina;
- per ogni intervento di manutenzione straordinario (sostituzione mole, lama, ecc.) rivolgersi al costruttore o a personale qualificato ed autorizzato.



## 2.2 GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine per il servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale. Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

- inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- uso non conforme alle normative specifiche vigenti nel paese di installazione;
- modifiche e/o riparazioni effettuate sulla macchina non autorizzate;
- utilizzo di accessori e ricambi non originali;
- eventi eccezionali.

La cessione della macchina fa automaticamente decadere la responsabilità del costruttore relativamente alla macchina in oggetto fatto salvo quanto concerne il rispetto della direttiva 2006/42/CE (responsabilità del prodotto per eventuali difetti di costruzione).

## 2.3. OBBLIGHI DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore per poter usufruire della garanzia fornita dal costruttore deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale ed in particolare:

- operare sempre nei limiti di impiego della macchina;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;

- adibire all'uso della macchina personale di capacità ed attitudini adeguate.

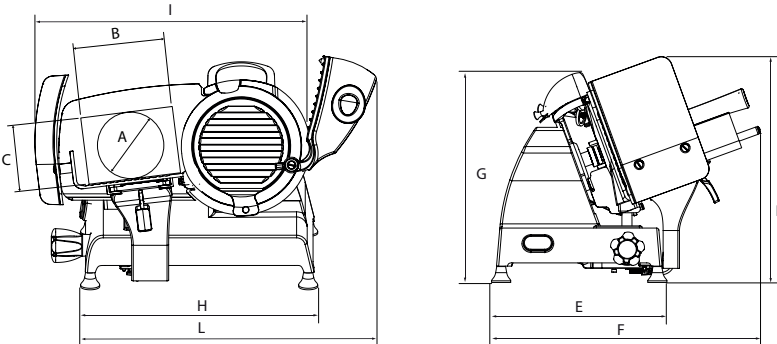
## 2.4. MARCATURE - TARGHE

Sulla macchina è posta la seguente targa:

- targa di identificazione costruttore, macchina, dati tecnici e marcatura CE; posta sul basamento, parete laterale sinistra (vedere pagina a fianco).

## 3. CARATTERISTICHE TECNICHE

### 3.1 DIMENSIONI D'INGOMBRO



Modello	220	250	300
A	170 mm	180 mm	230 mm
B	185 mm	187 mm	245 mm
C	160 mm	175 mm	225 mm
D	395 mm	405 mm	470 mm
E	320 mm	320 mm	380 mm
F	490 mm	490 mm	460 mm
G	390 mm	410 mm	430 mm
H	430 mm	430 mm	480 mm
I	495 mm	520 mm	635 mm
L	585 mm	570 mm	595 mm

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità (cerchio)	170 mm	180 mm	230 mm
Capacità (rettangolo)	185x160 mm	187x175 mm	245x225 mm
Massimo spessore fetta	14 mm	14 mm	12 mm
Diametro lama	220 mm	250 mm	300 mm
Peso	22 Kg	22 Kg	23 kg

Nota: A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche sono soggette a possibili variazioni

### 3.2. CORREDO DI FORNITURA ED ACCESSORI

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

- manuale istruzioni per l'uso e la manutenzione;
- dichiarazione CE di conformità;
- accessori: kit estrattore lama (su richiesta).

### 3.3. PRODOTTI CHE SI POSSONO AFFETTARE

I prodotti che possono essere affettati sono i seguenti:

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

### 3.4. PRODOTTI CHE NON SI POSSONO AFFETTARE

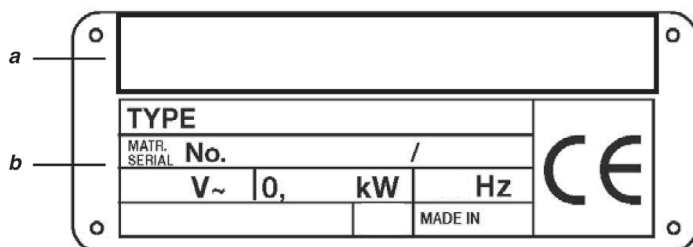


I prodotti che non si possono affettare perchè possono provocare danni a cose e a persone sono i seguenti:

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

TARGA DI IDENTIFICAZIONE

- COSTRUTTORE (a)
- MACCHINA, DATI TECNICI  
MARCATURA CE (b).



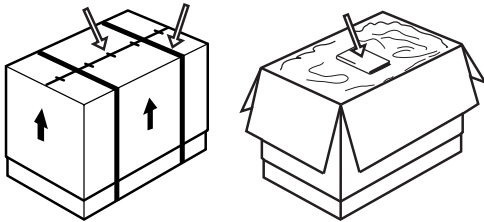
## 4. DESCRIZIONE

### 4.1. APERTURA DELL'IMBALLO

Verificare che alla consegna l'imballo sia integro; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere o l'agente di zona.

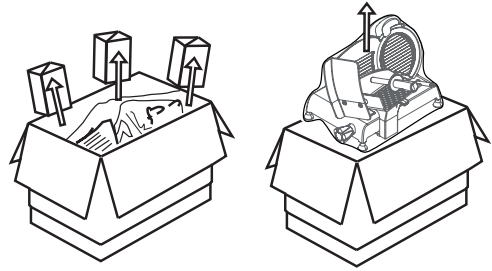
Per togliere la macchina dall'imballo operare nel modo seguente:

1. tagliare e rimuovere le reggette plastiche;
2. rimuovere i punti metallici del coperchio superiore;
3. aprire la scatola e recuperare la copia del manuale d'uso e manutenzione;



4. continuare nelle operazioni seguendo le indicazioni contenute nel manuale;
5. rimuovere i componenti interni dell'imballo;

6. sollevare ed estrarre la macchina ancora avvolta in un foglio di polietilene trasparente; **ATTENZIONE:** sollevare la macchina in due persone tenendo conto che il peso maggiore è dalla parte della lama.



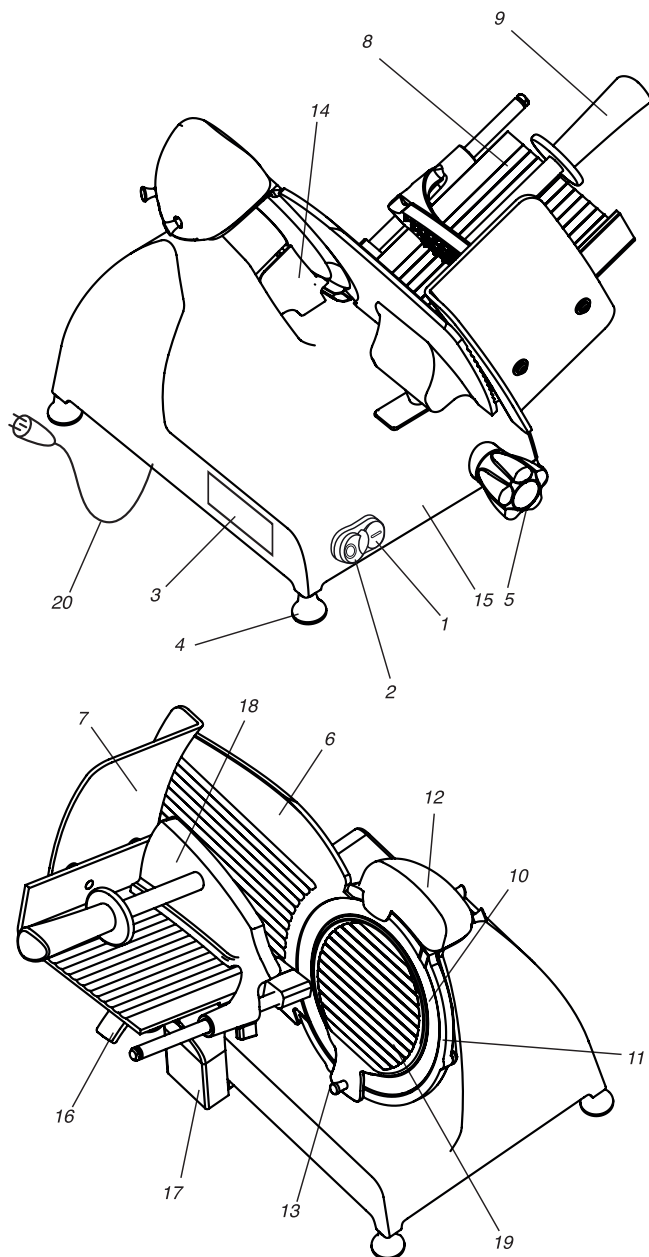
7. conclusa l'operazione controllare il contenuto dell'imballo e verificare che corrisponda a quanto indicato sull'etichetta esterna.

**AVVERTENZA:** I componenti dell'imballo (regge in plastica, cartoni) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani quindi possono essere smaltiti senza alcuna difficoltà.

***Si consiglia comunque di smaltire separatamente i prodotti (raccolta differenziata) in conformità alle normative vigenti per un adeguato riciclaggio.***

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

## 4.2. COMPONENTI PRINCIPALI



1. Pulsante di avviamento (bianco)
2. Pulsante di arresto (rosso)
3. Targhetta di identificazione, dati tecnici e marcatura CE
4. Piedino
5. Manopola regolazione spessore fetta
6. Piastra spessimetro (vela)
7. Protezione di sicurezza
8. Piatto portamerce
9. Maniglia del pressamerce
10. Lama
11. Anello di sicurezza (paralama)
12. Affilatoio
13. Manopola coprilama
14. Parafetta
15. Basamento
16. Leva sgancio piatto
17. Supporto piatto
18. Pressamerce
19. Disco paralama
20. Cavo di alimentazione

Componenti principali Mod. RL 220 - RL250



## 4.3. DESCRIZIONE GENERALE

L'affettatrice è stata progettata e realizzata in conformità alla direttiva 2006/42/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE e alla normativa Europea EN 1974:1998 +A1.

La macchina offre all'utilizzatore:

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

La macchina è essenzialmente costituita da un basamento che supporta una lama circolare montata in posizione verticale o inclinata, azionata da un motore elettrico che ha la funzione di affettare prodotti alimentari e da un carrello scorrevole su guide, poste sotto il suddetto basamento, che supporta a sua volta un piatto portamerce, parallelamente al filo della lama. Il piatto portamerce è inoltre dotato di un opportuno dispositivo autobloccante per mantenere fermo il prodotto nella posizione voluta durante le operazioni di taglio (pressamerce). Lo spessore della fetta è regolabile grazie ad una piastra spessimetro posta anteriormente alla lama; tale piastra, sulla quale appoggia il prodotto da tagliare, può essere spostata trasversalmente rispetto alla lama di un valore corrispondente allo spessore della fetta desiderato. Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega leggera d'alluminio e magnesio, lucidata ed ossidata anodicamente, in acciaio inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare, in rispetto delle normative igienico sanitarie vigenti così da ottenere un prodotto robusto nella struttura, affidabile, facile da pulire ed inalterabile nel tempo. La lama di taglio è azionata da un motore autoventilato, posto sotto il basamento; la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia a rigature longitudinali che garantisce grande silenziosità. Avviamento ed arresto si

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

### 4.3.1 SICUREZZA

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:

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

Le sicurezze elettriche adottate sono le seguenti:

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

### 4.3.2. Rischi residui

**ATTENZIONE:** L'anello di sicurezza attorno alla lama è realizzato in conformità alla norma europea EN 1974:1998 +A1 ma, nella zona di affilatura, la suddetta protezione non elimina totalmente il rischio di taglio.

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

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

## 5. INSTALLAZIONE

### 5.1. INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

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

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

### 5.2. DESCRIZIONE COMANDI

#### 5.2.1. Pulsanti di avviamento ed arresto

- Premere il pulsante di accensione (1) per mettere in funzione la lama;
- l'accensione della spia (2, standby) segnala che la macchina è alimentata correttamente;
- premere il pulsante di spegnimento (2) per arrestare il movimento della lama.

#### 5.2.2. Manopola regolazione spessore fetta

- Lo spessore della fetta è regolabile ruotando la manopola (3) con scala graduata in senso antiorario;
- controllare il funzionamento e la regolazione della piastra spessimetro;
- controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del pressamerce.

### 5.3. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

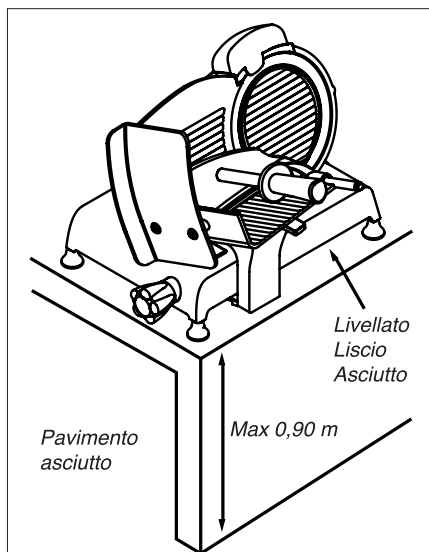
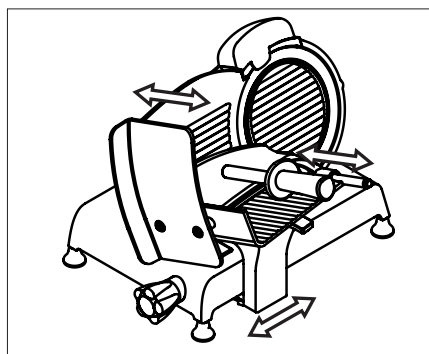
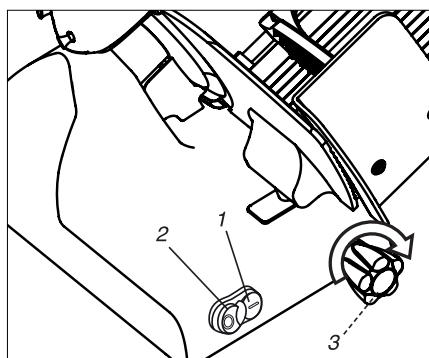
La macchina deve essere installata nelle immediate vicinanze di una presa a norme CEE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti provvisto di:

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

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

Le macchine sono dotate di un cavo elettrico della lunghezza di circa due metri previsto per sistema di alimentazione presa-spina onde permettere nelle condizioni previste (manutenzione, fine turno, ecc.) un facile distacco delle stesse dalla rete elettrica.

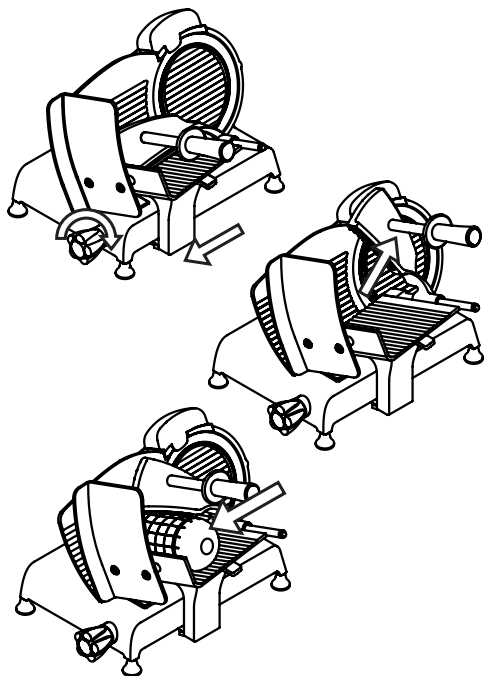
Se, per particolari esigenze d'installazione, il cavo di alimentazione non fosse sufficientemente lungo, richiedere l'intervento di personale qualificato ed abilitato; non eseguire collegamenti elettrici di tipo "volante".



## 6. USO DELL'AFFETTATRICE

### 6.1 CARICAMENTO MERCE SUL PIATTO E TAGLIO

1. Controllare che la manopola di regolazione spessore fetta sia in posizione di sicurezza;
2. arretrare completamente il carrello (verso l'operatore) in posizione di carico;
3. sollevare il pressamerce e porlo in posizione di riposo;
4. appoggiare la merce da affettare sul piatto a ridosso della parete lato operatore. Bloccare con il pressamerce esercitando una leggera pressione;
5. regolare lo spessore della fetta. Azionare la lama premendo il pulsante di accensione. Impugnare la maniglia fissata al pressamerce ed iniziare il movimento alternativo di taglio;
6. al termine delle operazioni di taglio riportare in sicurezza la manopola regolazione spessore ed arretrare il carrello. Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di spegnimento.



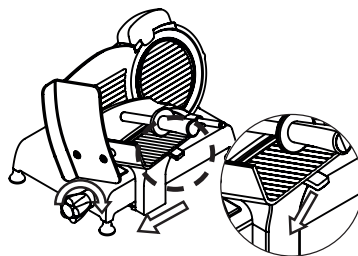
### 6.2.1. Informazioni generali

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



### 6.2.2. Smontaggio della macchina per pulizia

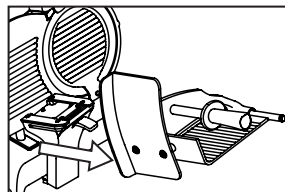
1. Scollegare la spina della rete di alimentazione elettrica;
2. portare in sicurezza la manopola di regolazione della piastra spessimetro;
3. rimuovere i vari componenti come descritto ai paragrafi seguenti.



### Smontaggio del piatto portamerce.

1. Con la manopola di regolazione piastra spessimetro in sicurezza arretrare il supporto portapiatto completamente, sino a fondo corsa verso l'operatore;
2. utilizzare la leva per lo sgancio del piatto, mantenendo il supporto a fondo corsa, per liberare il piatto portamerce dal supporto piatto;

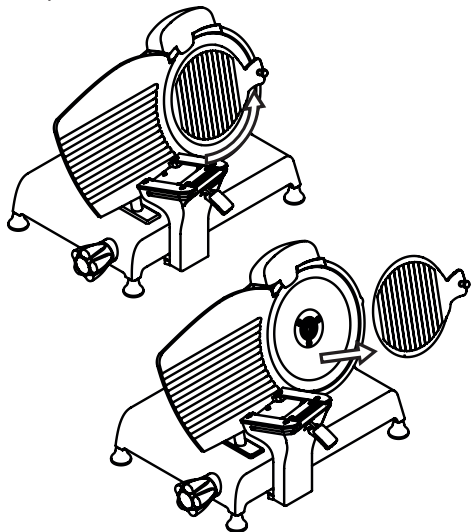
**AVVERTENZA:** Per eseguire correttamente l'operazione può essere necessario agire contemporaneamente anche sulla manopola regolazione spessore facendola ruotare leggermente rispetto alla posizione di sicurezza.



3. estrarre il gruppo portamerce sfilando il piatto dal supporto.

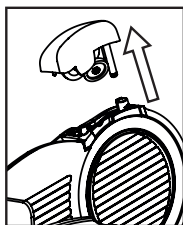
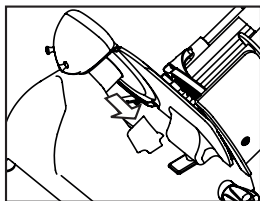
### Smontaggio del coprilama

1. Ruotare di 90° in senso antiorario il disco paralama tramite l'apposita manopolina;
2. una molla facilita l'estrazione del disco paralama.



### Smontaggio del parafetta

1. Assicurarsi che la spina della rete di alimentazione sia scollegata;
2. rimuovere il parafetta seguendo la direzione riportata in figura.



### Smontaggio dell'affilatoio

Rimuovere il gruppo affilatoio completo tirandolo verso l'alto.

#### 6.2.3. Pulizia del corpo macchina e delle parti rimosse: prodotti da utilizzare

Utilizzare esclusivamente acqua calda e detergente schiumoso biodegradabile per stoviglie con PH 7-8, ad una temperatura di lavoro non inferiore ai 30 °C impiegando un panno morbido,

spugnoso e uno spazzolino di nylon semirigido per le zone del piatto e del pressamerce appuntito.

**ATTENZIONE:** Per le operazioni di pulizia delle aree appuntite dei piatti, dei pressamerce e della lama si consiglia inoltre l'uso di guanti di protezione. Risciacquare esclusivamente con abbondante acqua calda pulita ed asciugare con panni morbidi e/o tessuti spugnosi. Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o con metodi simili.

#### Pulizia della lama

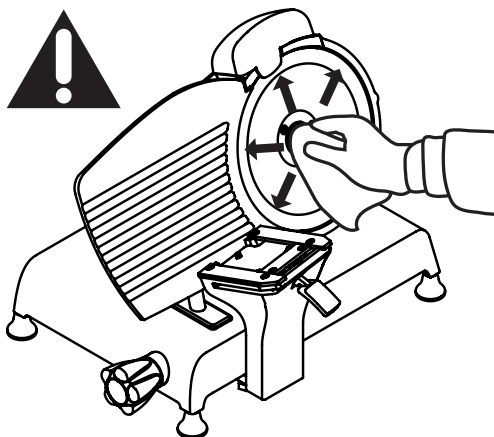
**ATTENZIONE:** Utilizzare guanti di protezione ed eseguire l'operazione con grande attenzione, senza distrarsi.

#### PERICOLO DI TAGLIO!

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

#### Pulizia dell'anello di sicurezza

Fare passare un panno umido tra la lama e l'anello di sicurezza.



## Pulizia del corpo macchina

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

## Pulizia dell'affilatoio

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

## PULIZIA DEI COMPONENTI CONTENUTI NEL BASAMENTO

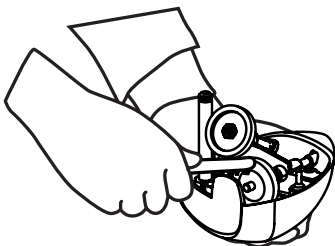
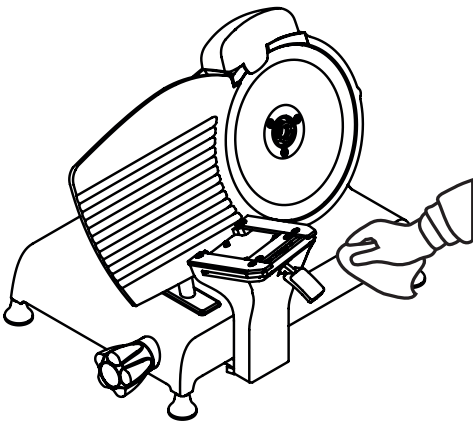
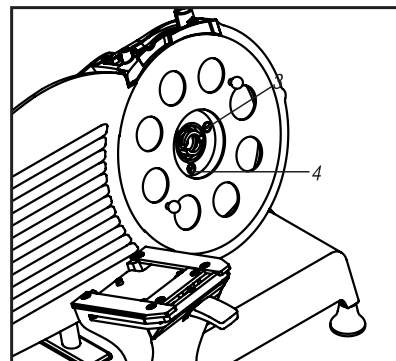
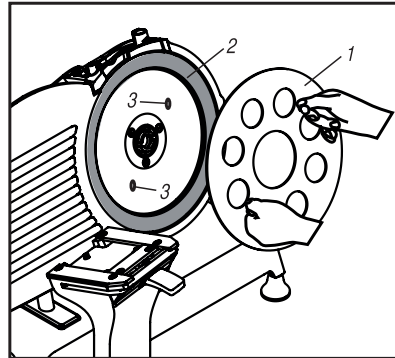
I particolari contenuti nel basamento non necessitano di particolare pulizia; è sufficiente procedere saltuariamente all'eliminazione di residui di polvere che possono accumularsi nelle zone di fine corsa del carrello e della regolazione piastra spessimetro.

### 6.2.4. Istruzioni per la rimozione della lama

Se con la macchina è stato fornito l'accessorio per l'estrazione della lama procedere come segue:

**ATTENZIONE: Pericolo di taglio!**

*Operare con grande prudenza, non distrarsi.*



- scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;
- rimuovere il disco paralama ruotandolo di 90° in senso antiorario tramite l'apposita manopolina (vedere paragrafo 6.2.2);
- posizionare l'estrattore lama (1) operando come in figura, inserendo il bordo esterno dell'anello con attenzione all'interno dell'anello paralama facendolo appoggiare nella zona (2) della lama;
- assestare correttamente l'estrattore (1) ed avvitare a fondo le viti con pomolo zigrinato nei fori filettati della lama (3);
- allentare e rimuovere le viti di fissaggio (4) della lama al perno centrale motore;
- estrarre il gruppo estrattore-lama sempre utilizzando i pomoli zigrinati (3);
- provvedere ad una pulizia accurata della sede con le modalità descritte al paragrafo 6.2.3;
- rimontare nuovamente la lama sull'affettatrice usando la medesima procedura.

## 6.2.5 Rimontaggio dell'affettatrice

### Rimontaggio dell'affilatoio

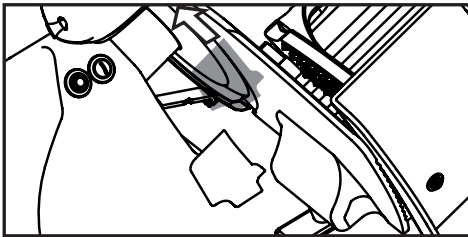
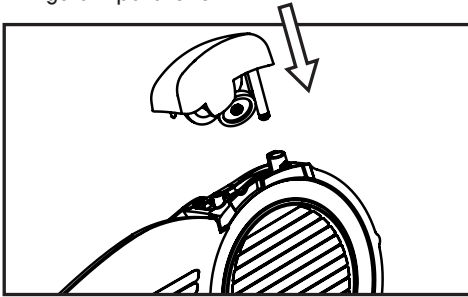
Inserire il gruppo affilatoio come in figura sino al suo arresto in posizione corretta.



**ATTENZIONE:** Non utilizzare mai l'affettatrice con il gruppo affilatoio rimosso.

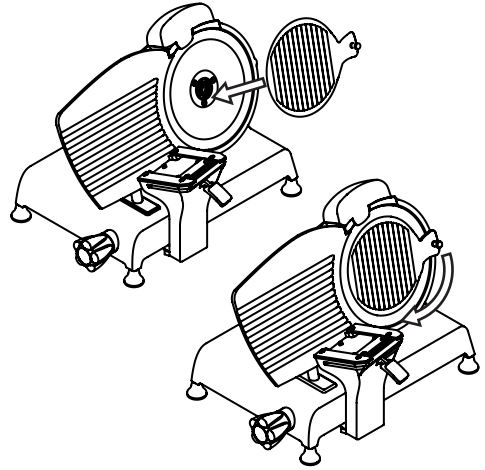
### Rimontaggio paraferette

1. Posizionare accuratamente in sede come in figura il paraferette.



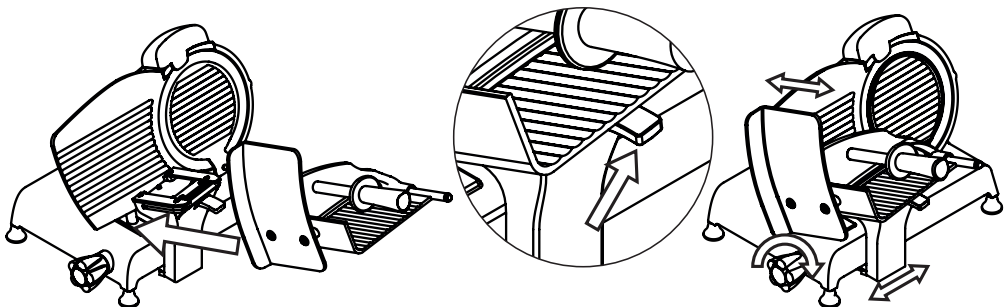
### Rimontaggio del coprilama

1. Rimontare il coprilama come in figura;
2. ruotare di 90 gradi in senso orario il coprilama, fino a bloccarlo nella sua posizione iniziale.



### Rimontaggio del piatto portamerce

1. Inserire il gruppo completo sul carrello come in figura;
2. verificare che la leva di fissaggio torni nella posizione iniziale;
3. controllare che il carrello scorra liberamente;
4. controllare il corretto funzionamento del regolatore spessore fetta.



## 7. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

### 7.1. GENERALITÀ

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

- affilatura lama, periodicamente;

Periodicità e durata dell'affilatura dipendono dall'utilizzo dell'apparecchiatura (tempi di lavoro e tipo di prodotto lavorato).

- lubrificazione guide scorrimento carrello, settimanalmente;
- lubrificazione asta/e scorrimento piatto e pressamerce, settimanalmente;
- verifica delle condizioni del cavo elettrico di alimentazione e pressacavo sul basamento macchina, periodicamente.

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

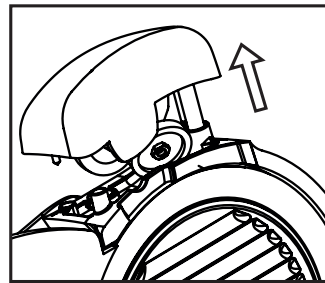
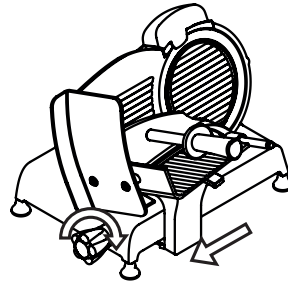
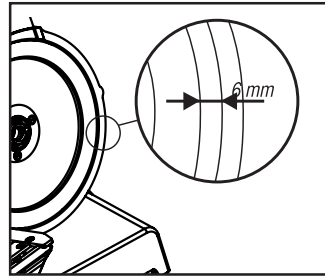
- sostituzione della lama;
- sostituzione delle mole dell'affilatoio;
- sostituzione della cinghia del motore;
- sostituzione di componenti dell'impianto elettrico sottobasamento;
- riparazione parti strutturali, riparazione e/o sostituzioni di componenti sottobasamento.

### 7.2 AFFILATURA LAMA

**NOTA:** L'operazione di affilatura è da eseguirsi dopo avere accuratamente pulito la macchina come indicato ai paragrafi precedenti.

**ATTENZIONE:** L'affilatura della lama può essere eseguita sino a quando la distanza tra il filo della lama stessa ed il bordo interno della protezione non supera 16 mm, corrispondente ad una diminuzione di circa 10 mm sul valore dimensionale del diametro originario.

Oltre tale valore è **OBBLIGATORIO SOSTITUIRE LA LAMA** affidando l'operazione **ESCLUSIVAMENTE** a personale autorizzato dal costruttore.



#### 7.2.1 Esecuzione dell'affilatura

**NOTA:** Prima di procedere nell'operazione di affilatura verificare che le mole siano state pulite, paragrafo 6.2.3.

1. Posizionare in sicurezza la manopola regolazione spessore fette;
2. arretrare completamente il piatto portamerce;
3. sollevare l'affilatoio come in figura e ruotarlo per posizionare le due mole dell'affilatoio in configurazione di affilatura;



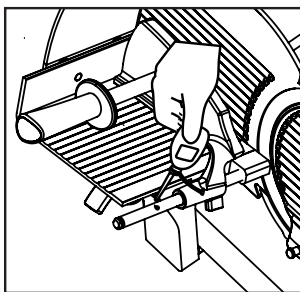
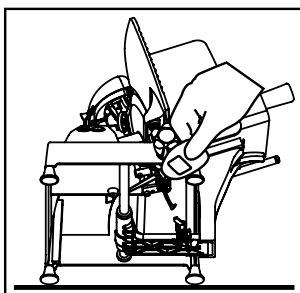
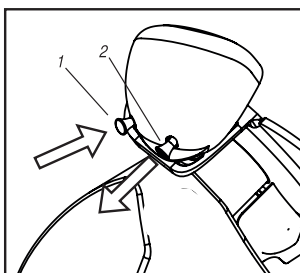
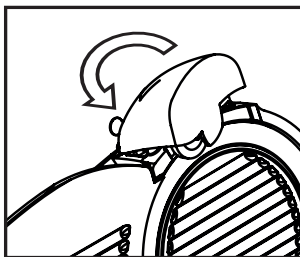
**ATTENZIONE:** Eseguire l'operazione senza distrarsi.  
**PERICOLO DI TAGLIO!**



4. rilasciare l'affilatoio;
5. avviare la lama premendo il pulsante di avviamento;
6. effettuare l'affilatura della lama premendo il pulsante della mola;
7. rilasciare suddetto pulsante ed arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di spegnimento;
8. con la punta di una matita o di una penna a sfera sfiorare la parte esterna della lama per accertarsi che si sia formata una leggera bava. Se così non fosse ripetere l'operazione di affilatura dal punto 5) al punto 8);

#### Eliminazione bava di affilatura

1. Rimettere in funzione la lama premendo il pulsante di accensione;
2. tirare e mantenere tirato per 2-3 secondi il pulsante della mola di finitura (2);
3. rilasciare il pulsante;
4. arrestare il movimento della lama premendo il pulsante di spegnimento;
5. sollevare l'affilatoio e ruotarlo nella sua posizione originaria;
6. rilasciarlo fino al suo arresto;
7. procedere alla pulizia dell'affettatrice.



#### 7.3. LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO CARRELLO BRACCIO SUPPORTO PIATTO PORTAMERCE (settimanalmente)



**AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente l'olio in dotazione. Se sprovvisti,

acquistarlo direttamente dal costruttore.

#### NON IMPIEGARE OLII VEGETALI

1. Sollevare leggermente l'affettatrice;
2. rimuovere eventuali residui di polvere come descritto nel paragrafo 6.2.3;
3. posizionare l'oliatore sull'asta di scorrimento e premere sull'oliatore in modo che una piccola quantità di olio penetri nell'alloggiamento;
4. togliere l'oliatore, riposizionare l'affettatrice e fare scorrere il carrello 3/4 volte.

#### 7.4. LUBRIFICAZIONE ASTA E SCORRIMENTO TRASVERSALE PIATTO E PRESSAMERCE (settimanalmente)



**AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente l'oliatore in dotazione. Se sprovvisti, acquistarlo dal costruttore.

#### NON IMPIEGARE OLII VEGETALI

1. Rimuovere eventuali residui di polvere come descritto nel paragrafo 6.2.3;
2. mettere una piccola quantità d'olio sull'asta e fare scorrere il relativo gruppo 3/4 volte;
3. rimuovere l'eventuale lubrificante in eccesso.



## 8. RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

**AVVERTENZA:** In questo capitolo sono indicati gli inconvenienti più comuni che si verificano durante l'uso dell'affettatrice e sono indicate le operazioni necessarie per eliminarne le possibili cause. Quando l'inconveniente persiste non insistere nella ricerca della causa ma interpellare immediatamente personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.

<b>INCONVENIENTE</b>	<b>CAUSA PROBABILE</b>	<b>RIMEDIO</b>
<i>Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia</i>	<i>Manca di alimentazione</i>	<i>Controllare che la spina sia correttamente inserita</i>
<i>Premendo il pulsante di avviamento la macchina si avvia ma non si accende l'indicatore luminoso di funzionamento</i>	<i>Spia difettosa</i>	<i>Non utilizzare la macchina con indicatore luminoso spento. Interpellare il servizio assistenza</i>
<i>La macchina si avvia ma il motore si scalda notevolmente, emana cattivo odore</i>	<i>Motore difettoso</i>	<i>Non utilizzare la macchina. Interpellare il servizio assistenza</i>
<i>La macchina vibra</i>	<i>Trasmissione difettosa</i>	<i>Interpellare il servizio assistenza</i>
<i>Eccessiva resistenza al taglio del prodotto</i>	<i>La lama non è affilata</i>	<i>Affilare la lama</i>
<i>La lama sotto sforzo rallenta o si arresta</i>	<i>Cinghia allentata</i>	<i>Interpellare il servizio di assistenza</i>
<i>L'affilatura non è più regolare</i>	<i>Mole eccessivamente sporche o mole usurate</i>	<i>Pulire le mole o sostituire le mole. Interpellare il servizio assistenza</i>
<i>Il prodotto affettato è sfilacciato e di forma irregolare</i>	<i>Lama non affilata o lama eccessivamente usurata</i>	<i>Affilare la lama o sostituire la lama. Interpellare il servizio assistenza</i>
<i>Premendo il pulsante di arresto la macchina non si ferma</i>	<i>Circuito di comando difettoso</i>	<i>Arrestare immediatamente la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare immediatamente l'assistenza tecnica</i>
<i>Eccessiva resistenza alla movimentazione dei componenti scorrevoli (pressamerce, carrello).</i>	<i>Lubrificazione guide di scorrimento non effettuata periodicamente</i>	<i>Effettuare la lubrificazione periodica come descritto nei paragrafi 7.3 e 7.4</i>

## 9. DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

---

Ai sensi dell' art. 13 del Decreto legislativo n°51 del 25 luglio 2005 "Attuazione delle Direttive comunitarie 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del "contenitore di spazzatura barrato" riportato sul prodotto indica che lo stesso è soggetto a regime di raccolta separata previsto per le apparecchiature elettriche ed elettroniche e che pertanto non va smaltito come normale rifiuto urbano.

Il prodotto quando raggiunge la fine del proprio ciclo di vita non dovrà essere smaltito con i rifiuti domestici bensì attraverso gli appositi sistemi di raccolta dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Nel caso di acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente sarà facoltà dell'utente riconsegnare il prodotto al venditore il quale provvederà al ritiro gratuito dello stesso ed al trasporto presso i centri di raccolta differenziata.

Si raccomanda uno scrupoloso rispetto delle norme sull'uso e sullo smaltimento del prodotto al fine di evitare la dispersione di sostanze pericolose che potrebbero causare effetti negativi per l'ambiente e per la salute umana.

Un corretto smaltimento del prodotto favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Lo smaltimento abusivo dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche è punito dalla legge e comporta l'irrogazione delle sanzioni previste dalla legge medesima.

Iscrizione al Registro Nazionale dei Produttori di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche numero IT14120000003869

## **EINLEITUNG**

---

Wir möchten uns bei Ihnen für das mit dem Kauf eines unserer Produkte entgegen gebrachte Vertrauen bedanken und sie daran erinnern, bevor Sie die Schneidemaschine in Betrieb nehmen die Bedienungs- und Wartungsanleitung aufmerksam durchzulesen.

Die in dieser Anleitung beschriebenen Maschinen erfüllen die Sicherheitsanforderungen im Bereich mechanischer Risiken der Richtlinien 2006/42/EG - 2006/95/EG - 2004/108/EG und der europäischen Verordnung EN 1974:1998 +A1: Schneidemaschinen - Spezifikationen zur Hygiene und zur Sicherheit.

Wir stehen Ihnen in jedem Fall jeder Zeit bei Fragen, die während des Gebrauchs der Maschinen aufkommen können, oder wenn Bedarf an zusätzlichen Informationen zu Klärung besteht, zur Verfügung; außerdem nehmen wir gerne Vorschläge zur Verbesserung unserer Bedienungsanleitungen an, damit sie immer besser auf die Bedürfnisse des Benutzers ausgerichtet sind.

## INHALTSANGABE

---

<b>1. EINLEITUNG</b> .....	<b>41</b>
1.1 Zweck der bedienungsanleitung .....	41
1.2 Aufbewahrung der bedienungsanleitung .....	41
1.3 Gebrauchsbestimmung der maschinen .....	41
<b>2. ALLGEMEINES</b> .....	<b>41</b>
2.1. Einsatzeinschränkungen der maschine, sicherheitsbestimmungen .....	41
2.1.1. Raumbedingungen für den einsatz der maschine .....	41
2.1.2. Allgemeine sicherheitsbestimmungen .....	41
2.2. Garantie und haftung des herstellers .....	42
2.3. Pflichten des benutzers .....	43
2.4. Kennzeichen - schilder .....	43
<b>3. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN</b> .....	<b>43</b>
3.1. Raumbedarf .....	43
3.2. Begleitende dokumente und zubehör .....	44
3.3. Produkte, die geschnitten werden können .....	44
3.4. Produkte, die nicht geschnitten werden können .....	44
<b>4. BESCHREIBUNG</b> .....	<b>45</b>
4.1. Öffnen der verpackung .....	45
4.2. Hauptkomponenten .....	46
4.3. Allgemeine beschreibung .....	47
4.3.1. Sicherheit .....	47
4.3.2. Restrisiken .....	47
<b>5. MONTAGE</b> .....	<b>48</b>
5.1. Montage der maschine .....	48
5.2. Beschreibung der bedienelemente .....	48
5.2.1. Start- und stopp-taster .....	48
5.2.2. Rgelerknopf für die schnittdicke .....	48
5.3. Elektrischer anschluss .....	48
<b>6. BEDIENUNG DER SCHNEIDEMASCHINE</b> .....	<b>49</b>
6.1. Laden des schneidguts auf die platte und schnitt .....	49
6.2. Reinigung der schneidemaschine .....	49
6.2.1. Allgemeine informationen .....	49
6.2.2. Auseinandernehmen der maschine für die reinigung .....	49
6.2.3. Reinigen des maschinengehäuses und der abgebauten teile .....	50
6.2.4. Anweisungen für die entfernung des messers .....	51
6.2.5. Wiederezusammenbauen der schneidemaschine .....	52
<b>7. WARTUNG UND REPARATUR</b> .....	<b>53</b>
7.1. Allgemeines .....	53
7.2. Schleifen des messers .....	53
7.2.1. Schleifvorgang .....	53
7.3. Schmieren der führungsschienen für schlitten .....	54
7.4. Schmieren der stange und des querlaufs .....	54
<b>8. SCHADENSSUCHE UND SCHADENSBEHEBUNG</b> .....	<b>55</b>
<b>9. VERSCHROTTUNG DER SCHNEIDEMASCHINE</b> .....	<b>56</b>

## 1. EINLEITUNG

### 1.1. ZWECK DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung enthält alle notwendigen Informationen für den Gebrauch und die Wartung der Schneidmaschine für Lebensmittel mit Rundmesser Modelle Red Line 220, Red Line 250 und Red Line 300.

Diese Bedienungsanleitung soll dem Verbraucher, vor allem den direkten Benutzer erlauben, alle Vorsichtsmaßnahmen zu treffen und über alle menschlichen Mittel und Materialien zu verfügen, die für einen sichereren und langandauernden Gebrauch der Maschinen notwendig sind.

### 1.2. AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungsanleitung muss der Person übergeben werden, welche die Maschinen bedient und wartet und dafür sorgen muss, dass sie an einem geschützten, trockenen und jederzeit erreichbaren Ort aufbewahrt wird. Wir empfehlen, eine Kopie zu archivieren.

Beim Informationsaustausch mit dem Hersteller oder dem Personal des vom Hersteller autorisierten Kundendienstes immer die Daten des Typenschildes und die Matrikelnummer der Maschinen nennen.

Die Bedienungsanleitung muss für die gesamte Lebensdauer der Maschine aufbewahrt werden und der Verbraucher ist verpflichtet eine neue Kopie, die ausschließlich beim Hersteller bestellt werden darf, zu kaufen, wenn es notwendig ist (Beispiel: Beschädigung, welche das Nachschlagen ganz oder teilweise beeinträchtigt).

Wird die Maschine weitergegeben, wird der Verbraucher aufgefordert, dem Hersteller die Adresse des neuen Eigentümers zu nennen.

HINWEIS: Die Begriffe vorne, hinten, rechts und links beziehen sich auf die Maschine unter normalen Einsatzbedingungen von der Bedienerseite aus gesehen.

### 1.3. GEBRAUCHSBESTIMMUNG DER MASCHINE

Die Gebrauchsbestimmung und die für die Maschinen vorgesehenen Konfigurationen sind die einzigen vom Hersteller zugelassenen; die Maschinen dürfen nur in Übereinstimmung mit den gelieferten Anleitungen gebraucht werden. Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur für Maschinen, deren Konstruktion, Mechanik und

Anlagen vollkommen funktionstüchtig sind.

Die Maschinen sind nur für das Schneiden von Lebensmittelprodukten des Typs und innerhalb der in der Bedienungsanleitung angegebenen Größen bestimmt.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden, die aus unsachgemäßem Gebrauch oder dem Bedienen der Maschine durch nicht geschultes Personal entstehen, bei vom Benutzer selbst durchgeführten Änderungen und/oder Reparaturen und der Verwendung von nicht originalen oder nicht für das Maschinenmodell bestimmte Ersatzteile ab;

Bei Fragen zum Inhalt der Bedienungsanleitung bitte sofort den Hersteller oder einen autorisierten technischen Kundendienst kontaktieren und die Nummer des Paragraphen, der das entsprechende Thema behandelt, nennen.

## 2. ALLGEMEINES

### 2.1. EINSATZEINSCHRÄNKUNGEN DER MASCHINE, SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Die Maschine ist für das Schneiden von Lebensmitteln im Dauereinsatz von in den Paragraphen 3.1, 3.3 und 3.4 angegebenen Typ und Größe entworfen und hergestellt worden.

#### 2.1.1. Raumbedingungen für den Einsatz der Maschine

Die Maschine kann nicht an offenen Orten und/oder an Orten, in denen sie der Witterung ausgesetzt ist, sowie in Räumen mit Dämpfen, Rauch oder ätzenden und/oder scheuernden Pulvern, in denen Brand- oder Explosionsgefahr besteht und der Einsatz von explosionsgeschützten Komponenten vorgeschrieben ist, eingesetzt werden.

-Temperatur von  $-5^{\circ}\text{C}$   $+40^{\circ}\text{C}$

-Feuchtigkeit max. 95%



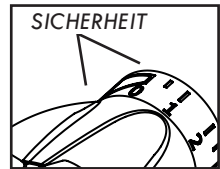
#### 2.1.2. Allgemeine sicherheitsbestimmungen

die Schneidmaschine darf nur von Personen verwendet werden, welche für ihre Bedienung angemessen eingewiesen sind den Inhalt dieser Bedienungsanleitung sorgfältig gelesen haben.

Als Maschinenbediener sind ausschließlich Personen über 18 Jahre im perfekten physischen Zustand, nachgewiesener Aufnahmefähigkeit und Befähigung mit den notwendigen Kenntnissen für den normalen Gebrauch und Wartung einfacher mechanischer und elektrischer Bauteile zugelassen.

Für einen sicheren Gebrauch müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden:

- Die Maschine gemäß den Anleitungen aus dem Paragraphen „Montage“ installieren;
- Die Maschine an einem Ort außerhalb der Reichweite von Personal, das sich mit der Bedienung der Maschine nicht auskennt und Minderjährigen aufstellt;
- An der Maschine mit höchster Konzentration arbeiten und sich nicht ablenken lassen;
- Bedienung durch Personal, das die Bedienungsanleitung nicht gelesen und vollständig verstanden hat, vermeiden;
- Keine lockere Kleidung tragen;
- Niemandem erlauben sich während des Schneidens des Schneidguts der Maschine zu nähern;
- Die Schilder am Maschinengehäuse nicht entfernen, bedecken oder verändern und sie sofort austauschen, wenn sie beschädigt sind;
- Nicht die Schutzabdeckungen entfernen und die mechanischen und elektrischen Schutzvorrichtungen weder verändern noch ausschließen;
- Nur Produkte schneiden, die erlaubt sind; nicht versuchen verbotene Produkttypen mit der Maschine zu schneiden;
- Den Bereich, auf den das aufgeschnittene Produkt fällt, der gesamte Bereich um die Maschine und den Fußboden immer sauber und trocken halten;
- Die Maschine nicht als Ablage benutzen und keine Gegenstände, die nicht zum Schneiden gehören, auf der Maschine ablegen;
- Nicht die Schneidemaschine gebrauchen, wenn der Abstand zwischen der Messerschneide und dem Messerschutzring aufgrund des normalen Verschleißes höher als 6 mm (siehe Paragraph 7.2);
- Die Maschine nicht mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln an die Stromversorgung anschließen;
- Den Zustand des Versorgungskabels und der Kabelverschraubung an der Maschine regelmäßig prüfen und sofort von qualifiziertem Personal auswechseln lassen, wenn es notwendig ist;
- Die Maschine bei Schäden, unregelmäßigem Betrieb, Verdacht auf Bruch, nicht korrekten Bewegungen, ungewöhnlichen Geräuschen sofort anhalten;
- Vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit die Maschine vom Stromnetz nehmen;
- Bei den Reinigungs- und Wartungsarbeiten Schutzhandschuhe tragen;
- Das Schneidgut nur auf die Platte legen, wenn der Schlitten ganz zurückgezogen ist und der Reglerknopf für die Schnittdicke arretiert ist;
- Den Schlittentisch während des Schneidens ausschließlich mit dem Handknopf auf den Arm oder dem Griff der Anschlagplatte bewegen;
- Der Gebrauch von Zubehörteilen für das Schneiden, die nicht vom Maschinenhersteller mitgeliefert worden sind, ist nicht erlaubt;
- Sich für alle außerordentlichen Wartungsarbeiten (Austausch der Schleifscheiben, des Messers usw.) an den Hersteller oder autorisiertes Fachpersonal wenden.



## 2.2. GARANTIE UND HAFTUNG DES HERSTELLERS

Die Garantie für einen guten Betrieb und der vollen Leistung der Maschinen ist mit der korrekten Anwendung dieser Bedienungsanleitungen verbunden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die direkt oder indirekt verursacht worden sind durch:

- Nichteinhaltung der Bedienungsanleitungen
- Nicht mit den geltenden Vorschriften am Montageort konformen Gebrauch;
- Änderungen und/oder Reparaturen an der Maschine, die nicht autorisiert worden sind;
- Verwendung von nicht originalen Zubehör- und Ersatzteilen;
- Außergewöhnliche Ereignisse.

Wird die Maschine weitergegeben, verfällt automatisch die Herstellergarantie für die Maschine, vorbehaltlich der Einhaltung der Richtlinie 2006/42/EG (Produkthaftung für Konstruktionsfehlern).

## 2.3. PFLICHTEN DES BENUTZERS

Damit der Benutzer die Herstellergarantie in Anspruch nehmen kann, muss er die in der Bedienungsanleitung stehenden Vorschriften strengstens einhalten, vor allem:

- Die Maschine immer sachgemäß einsetzen;
- Die Maschine immer regelmäßig und sorgfältig warten;
- Die Maschine von fähigem und verantwortungsbewußtem

Personal bedienen lassen.

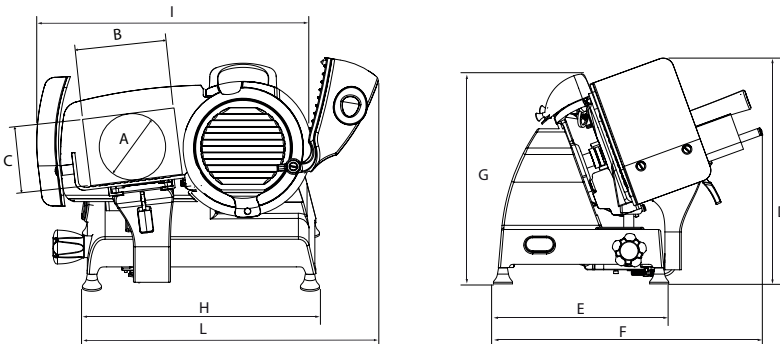
## 2.4. KENNZEICHEN - SCHILDER

An der Maschine befindet sich das folgende Schild:

- Typenschild mit Herstelleridentifikation, Maschinenidentifikation, technische Daten und CE-Kennzeichnung an der linken Seite des Sockels (siehe Seite an der Seite).

## 3. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

### 3.1 RAUMBEDARF



Abmessungen	220	250	300
A	170 mm	180 mm	230 mm
B	185 mm	187 mm	245 mm
C	160 mm	175 mm	225 mm
D	395 mm	405 mm	470 mm
E	320 mm	320 mm	380 mm
F	490 mm	490 mm	460 mm
G	390 mm	410 mm	430 mm
H	430 mm	430 mm	480 mm
I	495 mm	520 mm	635 mm
L	585 mm	570 mm	595 mm
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN			
Leistung (Kreis)	170 mm	180 mm	230 mm
Leistung (Rechteck)	185x160 mm	187x175 mm	245x225 mm
Maximale Schnittdicke	14 mm	14 mm	12 mm
Messerdurchmesser	220 mm	250 mm	300 mm
Bruttogewicht	22 Kg	22 Kg	23 kg

Hinweis: Wie verbessern wir unsere Produkte kontinuierlich, können die Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung geändert werden

### 3.2. BEGLEITENDE DOKUMENTE UND ZUBEHÖR

Wenn es nicht anders bei der Bestellung festgelegt worden ist, werden mit der Maschine die folgenden Dokumente und Zubehörteile mitgeliefert:

- Bedienungs- und Wartungsanleitung
- EG-Konformitätserklärung
- Zubehörteile: Bausatz Messerauswerfer (auf Nachfrage)

### 3.3. PRODUKTE, DIE GESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN

Die folgenden Produkte können mit der Maschine geschnitten werden:

- Alle Aufschnittarten (gekocht, roh, geräuchert);

- Fleisch ohne Knochen (gekocht oder roh bei einer Temperatur nicht unter +3°C);
- Brot und Käse (selbstverständlich Hartkäse wie Gruyera, Fontina, usw.).

### 3.4. PRODUKTE, DIE NICHT GESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN

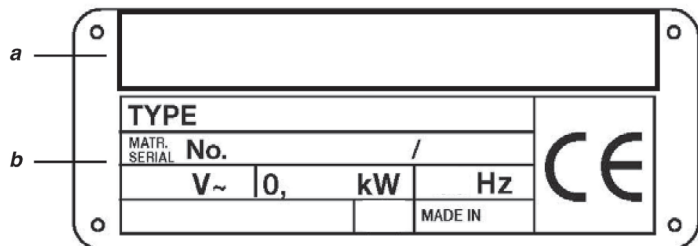


Die Produkte, die nicht geschnitten werden können, weil sie schwere Sachschäden und Verletzungen hervorrufen können, sind:

- Gefrorene Lebensmittel;
- Tiefgekühlte Lebensmittel;
- Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch);
- Jedes weitere Produkt, das nicht für den Verzehr geeignet ist.

TYPENSCHILD:

- HERSTELLER (a)
- MASCHINE, TECHNISCHE DATEN UND CE-KENNZEICHNUNG (b).





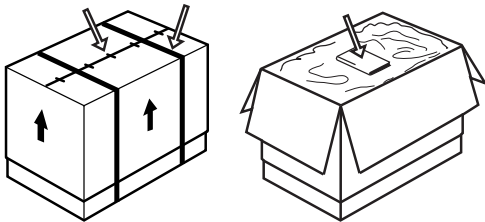
## 4. BESCHREIBUNG

### 4.1. ÖFFNEN DER VERPACKUNG

Die Verpackung bei der Entgegennahme auf Schäden überprüfen; ist die Verpackung nicht unversehrt, sofort den Spediteur oder den Vertragshändler Ihres Gebiets benachrichtigen.

Die Maschine in der folgenden Weise aus der Verpackung nehmen:

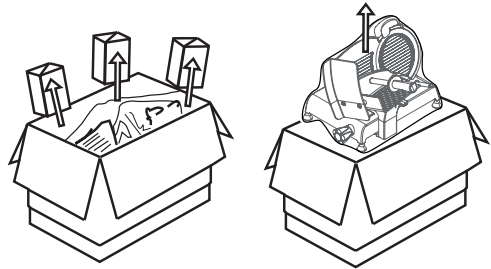
1. Die Plastikumreifung entfernen;
2. Die Metallpunkte des Deckels entfernen;
3. Die Schachtel öffnen und die Bedienungs- und Wartungsanleitung herausnehmen;
4. Die weiteren Anweisungen aus der Bedienungs- und Wartungsanleitung befolgen;



5. Die Teile in der Verpackung (a) entfernen;
6. Die in einer PE-Folie eingewickelte Maschine herausnehmen;

**ACHTUNG:** Die Maschine mit zwei Mann anheben und darauf achten, dass der Hauptteil des Gewichts an der Messerseite liegt.

7. Den Inhalt der Verpackung kontrollieren und prüfen, ob er den Angaben auf dem außen angebrachten Etikett entspricht.

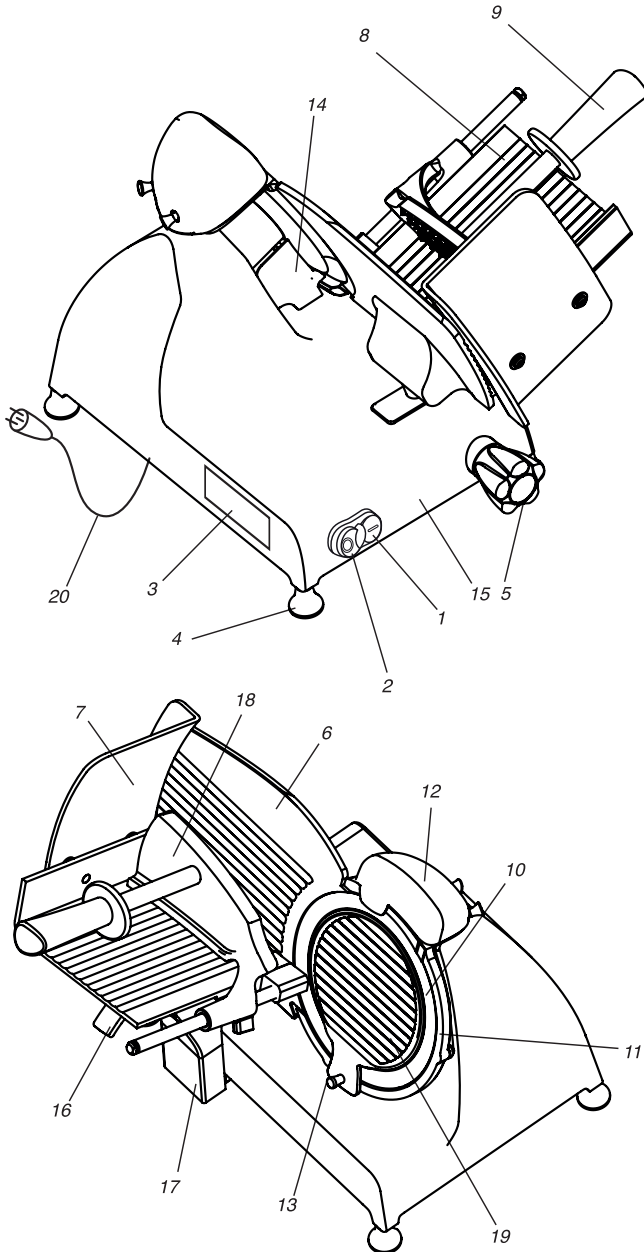


**WARNHINWEIS:** Die Verpackungsteile (Plastikbänder, Karton) können problemlos im Hausmüll entsorgt werden.

*Es wird trotzdem empfohlen, die Produkte in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen für das Recycling-Verfahren getrennt zu entsorgen (Trennmüll).*

**DIE VERPACKUNGSMATERIALIEN NICHT IN DIE UMWELT WERFEN !**

## 4.2. HAUPTKOMPONENTEN



1. Starttaster (weiss)
2. Stopptaster (rot)
3. Typenschild, technische daten und CE-kennzeichnung
4. Fuss
5. Reglerknopf für die schnittdicke
6. Platte führerlehre
7. Sicherheitseinrichtungen
8. Schneidgutplatte
9. Griff anschlagplatte
10. Messer
11. Sicherheitsring (messerschutz)
12. Schleifvorrichtung
13. Knopf messerhaube
14. Resthalter
15. Sockel
16. Hebel entriegelung schlittentisch
17. Schlittentisch
18. Anschlagplatte
19. Messerschutzscheibe
20. Stromkabel

Hauptkomponenten Mod. RL 220 - RL250

## 4.3 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Schneidemaschine ist in Übereinstimmung mit der Richtlinie 2006/42/EG - 2006/95/EG - 2004/108/EG und der europäischen Verordnung EN 1974:1998 + A1 entworfen und hergestellt worden.

Die Maschine bietet dem Benutzer:

- Höchste Sicherheit bei der Bedienung, Reinigung und Instandhaltung;
- höchster Hygienestandard durch den Einsatz von rostfreiem Material oder Material, das in geeigneter Weise vor dem Rosten geschützt ist, und der sorgfältigen Entwicklung der Teile, die mit dem Schneidgut in Berührung kommen können;
- höchste Präzision beim Schneiden und bei der Leistung verbunden mit einer robusten und zuverlässigen Struktur;
- die Möglichkeit kontinuierlich zu arbeiten.

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus einem Sockel, der ein vertikal oder angewinkelt eingebautes Rundmesser, das von einem Elektromotor angetrieben wird und Lebensmittel schneidet, und einem Gleitschlitten auf Schienen, die unter dem Sockel angebracht ist und eine Schneidgutplatte trägt, die parallel zur Messerschneide liegt.

Die Schneidgutplatte ist außerdem mit einer Selbstverriegelungsvorrichtung ausgerüstet, um das Produkt während des Schneidens in der gewünschten Position zu halten (Anschlagplatte).

Die Schnittdicke ist mit einer Führerlehre vor dem Messer einstellbar; am Messer um einen Wert, welcher der gewünschten Dicke der zu schneidenden Scheibe entspricht.

Alle Maschinenteile sind aus einer leichten polierten und anodisch oxidierten Aluminium- und Magnesiumlegierung, rostfreiem Stahl und Kunststoffen für den Lebensmittelgebrauch unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen zur Hygiene und Gesundheit hergestellt, um ein robustes, zuverlässiges, leicht zu reinigendes und mit der Zeit unverändertes Produkt zu erhalten. Das Messer wird von einem selbstlüftenden Motor unter dem Sockel angetrieben; die Übertragung der Bewegung wird mit einem Riemen mit Längsriefelung, um eine extrem leisen Betrieb zu garantieren, erreicht.

Start und Stopp erfolgen über zwei Taster, die sich vor dem Bediener befinden und durch ihre Position und ihre Farbe leicht erkennbar sind; der Betrieb wird über eine Kontrolleuchtanzeige signalisiert.

Dieses Steuersystem verhindert ein ungewolltes Starten der Maschine nach einer Unterbrechung der Stromversorgung; das heißt, die Schneidemaschine kann nur mutwillig neu gestartet werden. Die Maschine ist mit einer extrem leicht und sicher bedienbaren Schleifvorrichtung ausgerüstet. Die Auflageplatte, die Schleifvorrichtung und die Messerhaube können für die Reinigung abgenommen werden.

### 4.3.1 Sicherheit

Die eingesetzten mechanischen Sicherheitseinrichtungen sind:

- Festsitzender Sicherheitsring um das Rundmesser (Messerschutz);
- Abnehmbare Schneidgutplatte mit Reglerknopf für die Schnittdicke in Sicherheitsposition und mit Schlitten am Ende des Laufs auf der Bedienerseite. Sobald der Arm zusammen mit der Schneidgutplatte entfernt wird, ist die Führerlehre in der genannten Position blockiert;
- Schutzvorrichtungen aus Aluminium und durchsichtigem Kunststoff auf der Schneidgutplatte.

Die eingesetzten elektrischen Sicherheitseinrichtungen sind:

- Start- und Stopptaster mit einem Niederspannungssteuercyklus, der zusätzlich einen Neustart der Maschine, wenn die Stromversorgung unterbrochen worden ist, fordert;
- Mikroschalter, wenn vorhanden, am Hilfssteuercyklus mit Niederspannung, der jede Möglichkeit, den elektrischen Motor einzuschalten, wenn die Messerhaube entfernt ist, ausschließt.

### 4.3.2. Restrisiken

**ACHTUNG:** Der Sicherheitsring um das Messer ist in Übereinstimmung mit der europäischen Verordnung EN 1974:1998+A1 hergestellt worden, im Schneidebereich ist die Schnittgefahr jedoch nicht vollständig beseitigt.

**Beim Reinigen und Schleifen des Messers mit größter Vorsicht vorgehen, sich nicht ablenken lassen. Am besten Handschuhe zum Schutz tragen.**

## 5. MONTAGE

### 5.1. MONTAGE DER MASCHINE

Die Maschine auf einer planen glatten und trockenen Fläche, die geeignet ist, das Gewicht der Maschine plus dem Schneidgut zu tragen, montieren; siehe Paragraph 3.1.

**WARNHINWEIS:** Prüfen, dass der Lauf der Platte und das Laden des Schneideguts auf der Platte nicht behindert werden.

### 5.2. BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

#### 5.2.1 Start- und stopptaster

- Den Starttaster (1) drücken, um das Messer in Betrieb zu setzen;
- Wenn sich die Kontrollleuchte (2, Standby) einschaltet, wird die Maschine korrekt versorgt;
- Den Stopptaster (2) drücken, um die Bewegung des Messers anzuhalten.

#### 5.2.2 Reglerknopf für die schnittdicke

Die Dicke der zu schneidenden Scheiben kann durch das Drehen des skalierten Handgriffs (3) gegen den Uhrzeigersinn verstellt werden.

- Das Funktionieren und die Einstellung der Führerlehre kontrollieren;
- Die Leichtgängigkeit der Schneidgutplatte und der Anschlagplatte kontrollieren.

### 5.3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Maschine muss in der unmittelbaren Nähe einer Steckdose, welche die EWG-Norm erfüllt, aufgestellt werden; die Stromversorgungsanlage muss den geltenden Vorschriften entsprechen und ausgerüstet sein mit:

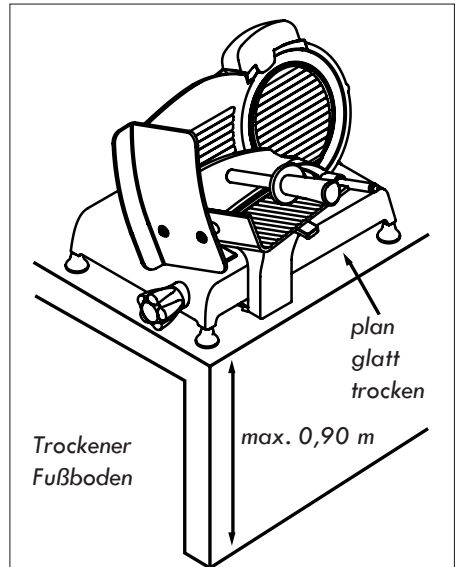
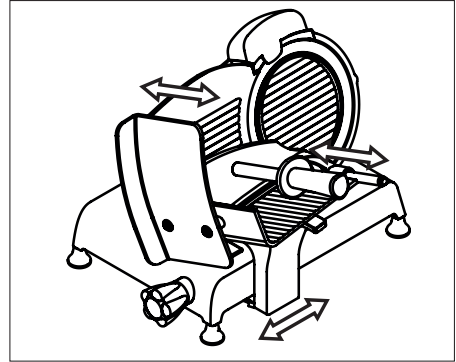
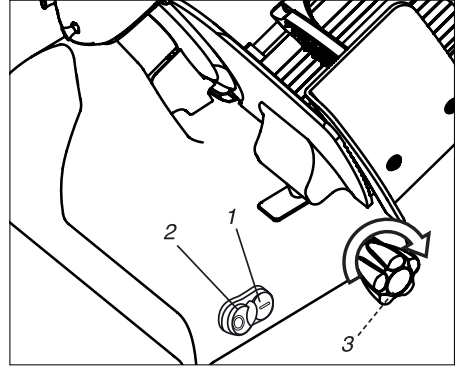
- Leitungsschutzschalter;
- Automatischer Differenzialschalter;
- Erdungsanlage.

Vor dem Anschluss prüfen, dass das elektrische Versorgungsnetz den Eigenschaften, die auf dem Typenschild der Maschine angegeben sind, entspricht.

Die Maschinen haben ein elektrisches Kabel von zwei Meter Länge mit Stecker, für Anlagen mit Steckdosen, um in den vorgesehenen Situationen (Wartung, Schichtende usw.) die Maschine leicht vom Stromnetz trennen zu können.

Wenn, aufgrund besonderer Montageanforde-

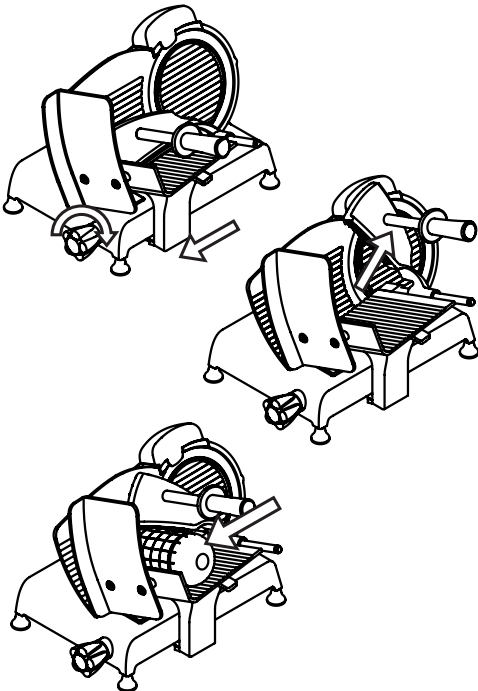
rungen, die Länge des Versorgungskabels nicht ausreicht, sich an geschultes Fachpersonal wenden; keine elektrischen Anschlüsse "improvisieren".



## 6. BETRIEBUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

### 6.1. LADEN DES SCHNEIDGUTS AUF DIE PLATTE UND SCHNITT

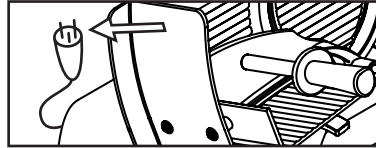
1. Prüfen, dass der Regler für die Schnittdicke arretiert ist;
2. Den Schlitten vollständig in die Ladeposition zurückziehen (zum Bediener hin);
3. Die Anschlagplatte anheben und in Ruhelage setzen;
4. Das Schneidgut auf die Platte hinter der Bedienerseite legen. Das Schneidgut mit der Anschlagplatte mit leichtem Druck anheben;
5. Die Schnittdicke einstellen. Den Starttaster drücken, um das Messer in Betrieb zu setzen. Den Griff auf der Anschlagplatte greifen und die alternative Schneidbewegung beginnen;
6. Nach dem Schneiden den Reglerknopf für die Schnittdicke arretieren und den Schlitten zurückziehen. Den Stoptaster drücken, um die Messerbewegung anzuhalten.



### 6.2. REINIGUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

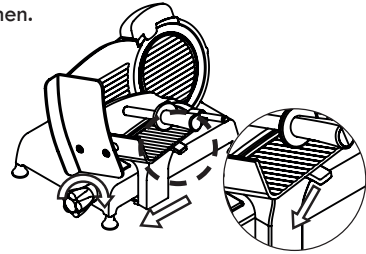
#### 6.2.1. Allgemeine Informationen

Die Maschinen müssen mindestens einmal am Tag sorgfältig gereinigt werden; wenn nötig, auch öfters. Nach einem mehr oder weniger längeren Zeitraum, in dem die Maschinen nicht benutzt worden sind, müssen sie auch vor dem Gebrauch gereinigt werden.



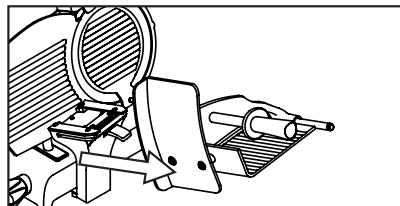
#### 6.2.2. Auseinandernehmen der Maschine für die Reinigung

1. Den Stecker des Stromkabels aus der Netzsteckdose ziehen;
2. Den Reglerknopf der Führerlehre arretieren;
3. Die verschiedenen Komponenten, wie in den folgenden Paragraphen beschrieben, entfernen.



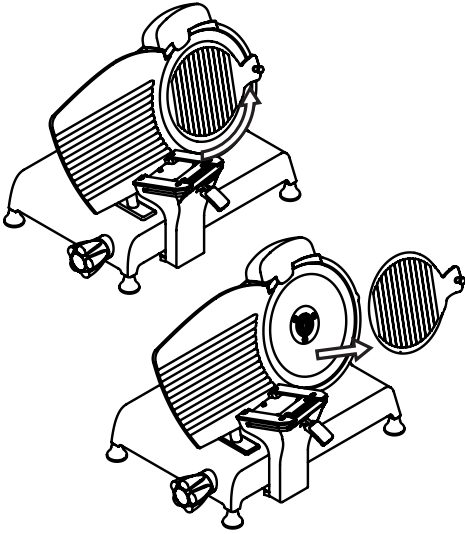
#### Ausbau der Auflageplatte

1. Bei arretiertem Reglerknopf für die Schnittdicke den Schlittentisch ganz nach zurück zum Bediener hin ziehen;
2. Den Hebel zum Lösen der Platte Verwendung und dabei den Schlitten am Ende des Laufs halten, um die Schneidgutplatte vom Schlittentisch zu nehmen;  
**WARNHINWEIS:** Um diesen Arbeitsschritt korrekt auszuführen, kann es notwendig sein, gleichzeitig den Reglerknopf für die Schnittdicke leicht zu drehen.
3. Die Auflageplatte vom Schlittentisch ziehen.



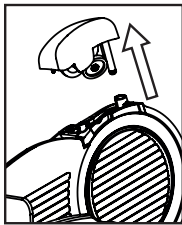
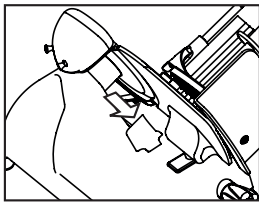
### Ausbau der Messerhaube

1. Die Messerschutzscheibe mit Hilfe des Knopfs um 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen;
2. Eine Feder erleichtert das Herausziehen d Messerschutzscheibe.



### Ausbau des Restehalters

1. Prüfen, dass der Stecker des Stromkabels aus der Netzsteckdose gezogen ist;
2. den Restehalter in die in der Abbildung gezeigte Richtung herausziehen.



### Ausbau der Schleifvorrichtung

Die Schleifvorrichtung nach oben komplett herausziehen.

### 6.2.3. Reinigen des maschinengehäuses und der abgebauten teile

#### Zu verwendende produkte

Ausschließlich warmes Wasser und biologisch abbaubares Geschirrspülmittel für mit Ph7-8 bei einer Arbeitstemperatur unter 30° C ver-

wenden, mit einem weichen Schwammtuch und einer mittelharte Nylonzahnbürste für die spitzen Bereiche der Schneidgutplatte und der Anschlagplatte arbeiten.

**ACHTUNG:** Zum Reinigen der spitzen Bereiche der Platten und des Messers am Besten Schutzhandschuhe tragen.

Ausschließlich mit reichlich warmen sauberen Wasser abspülen und mit weichen Schwammtüchern abtrocknen. Die Maschine nicht mit Wasser- oder Dampfstrahlen oder ähnlichem reinigen.

#### Reinigen des Messers

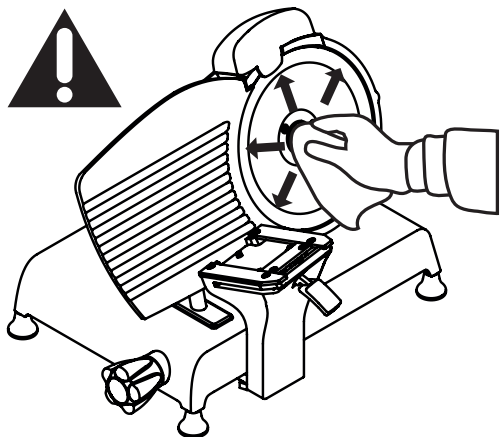
**ACHTUNG:** Schutzhandschuhe tragen und die Arbeiten mit größter Konzentration durchführen, ohne sich ablenken zu lassen.

#### SCHERGEFAHR!

1. Eine feuchten Lappen auf die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen zur Seite der Messerhaube und zur entgegengesetzten Seite bewegen, wie in der Abbildung;
2. Auf dieselbe Weise mit einem trockenem Tuch das Messer trocken reiben.

#### Reinigen des Sicherheitsrings

Mit einem feuchten Tuch zwischen dem Messer und dem Sicherheitsring putzen.



## Reinigen des Maschinengehäuses

Das Maschinengehäuse mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm reinigen und häufig mit warmem Wasser spülen. Sorgfältig abtrocknen.

## Reinigen der Schleifvorrichtung

Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und die Scheiben mit einer mittelharten Nylonzahnbürste reinigen.

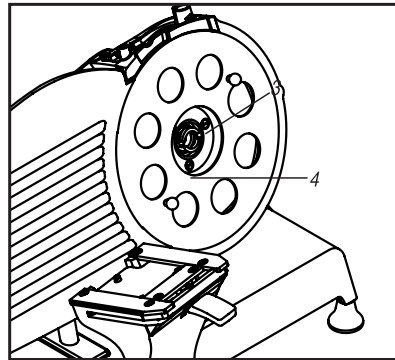
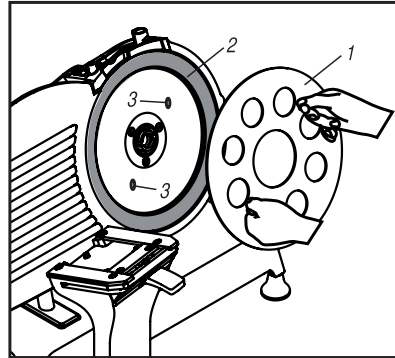
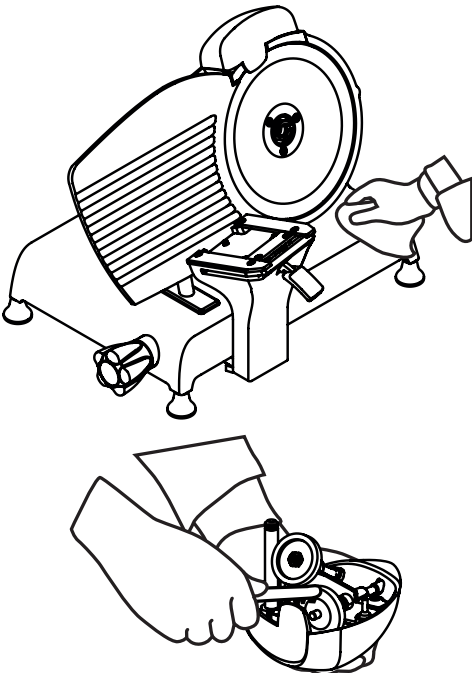
## REINIGEN DER KOMPONENTEN IM SOCKEL

Die Teile im Sockel benötigen keine besondere Reinigung; es reicht aus, ab und zu den Staub, der sich in den Bereichen am Ende des Schlittenlaufs und der Führerlehre ansammeln kann, zu entfernen.

### 6.2.4. Anweisungen für die Entfernung des Messers

Wenn mit der Maschine das Zubehör für das Auswerfen des Messers geliefert worden ist, wie folgt, vorgehen:

**ACHTUNG: Schergefahr! Sehr vorsichtig arbeiten, sich nicht ablenken lassen!**



- Die Maschine vom Stromversorgungsnetz nehmen;
- Mithilfe des Knopfs die Messerschutzscheibe um 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen, um sie abzunehmen (siehe Paragraph 6.2.2.);
- Den Messerauswerfer (1) positionieren, dazu wie in der Abbildung zu sehen, den äußeren Rand des Rings vorsichtig in das Innere des Messerschutzringes einsetzen und ihn im Bereich (2) des Messers aufliegen lassen;
- Den Auswerfer (1) korrekt einstellen und die Schrauben mit dem Rändelknopf in die Gewindebohrungen des Messers (3) bis zum Anschlag einschrauben;
- Die Feststellschrauben (4) des Messers am Zentrierbolzen des Motors lösen und abschrauben;
- Die Gruppe Auswerfer-Messer herausziehen, dabei immer die Rändelknöpfe (3) verwenden;
- Den Sitz sorgfältig reinigen, wie es in Paragraphen 6.2.3. beschreiben ist;
- Das Messer über die gleichen Arbeitsschritte wieder einbauen.

### 6.2.5 Wiederausammenbau der schneidemaschine

#### Wiedereinbau der Schleifvorrichtung

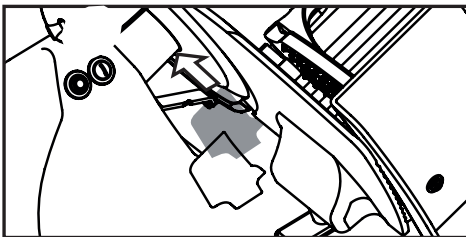
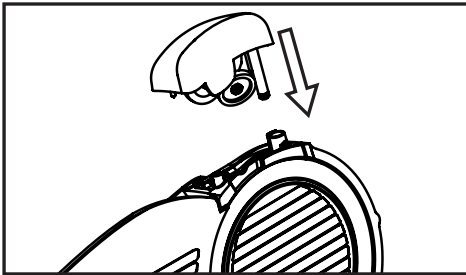
Die Schleifvorrichtung wie in der Abbildung einsetzen, bis sie in der korrekten Position einrastet.



**ACHTUNG: Niemals die Schneidemaschine ohne eingesetzte Schleifvorrichtung benutzen.**

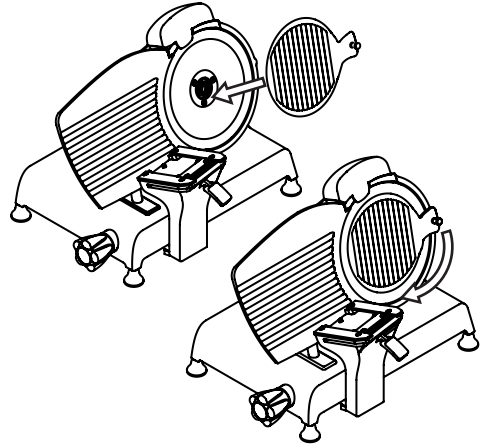
#### Wiedereinbau des Restehalters

1. Den Restehalter sorgfältig in seine korrekte Position wie in der Abbildung einsetzen.



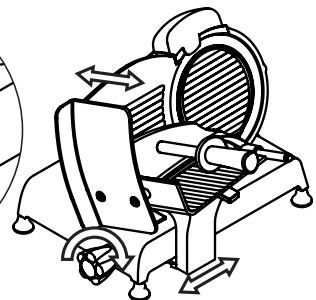
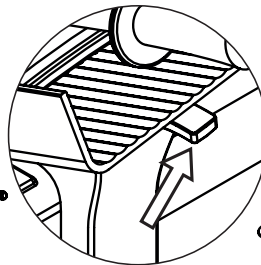
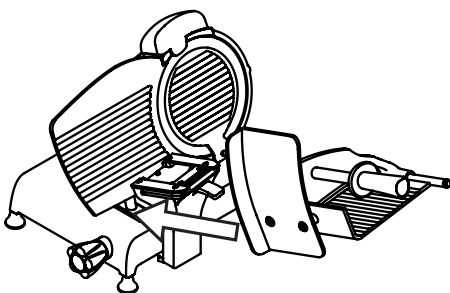
#### Wiedereinbau der Messerhaube

1. Die Messerhaube wie in der Abbildung einbauen.
2. Die Messerhaube im Uhrzeigersinn um 90° drehen, bis sie in ihrer Anfangsposition einrastet.



#### Wiedereinbau der Auflageplatte

1. Die Gruppe komplett in den Schlitten wie in der Abbildung einsetzen;
2. Prüfen, dass die Feststellschraube in ihre Anfangsposition zurückgekehrt ist;
3. Prüfen, dass der Schlitten ungehindert gleitet;
4. Kontrollieren, ob der Reglerknopf für die Schnittstärke korrekt funktioniert.





## 7. WARTUNG UND REPARATUR

### 7.1. GENERAL

Der Bediener darf die folgenden Wartungsarbeiten ausführen:

- Schleifen des Messers: regelmäßig;
- Die Abstände und die Dauer des Schleifens hängen natürlich von den Gebrauch der Maschine ab (Arbeitszeiten und Schneidgut).
- Schmieren der Schienen des Gleitschlittens, wöchentlich;
  - Schmieren der Stange und/oder Schiene des Gleittisches und der Anschlagplatte, wöchentlich;
  - Kontrolle des Zustands des Stromversorgungskabels und der Kabelverschraubung am Sockel, in regelmäßigen Abständen.

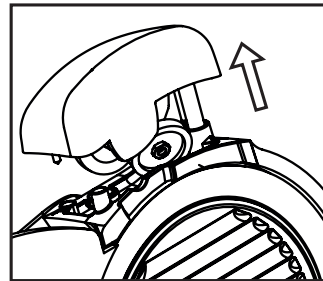
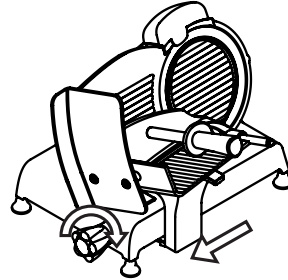
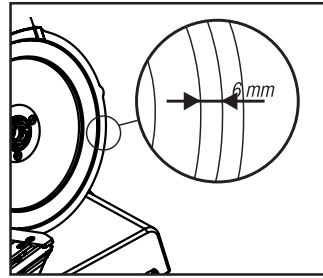
Die folgenden Wartungsarbeiten sind ausschließlich vom vom Hersteller autorisierten Personal auszuführen:

- Austauschen des Messers;
- Austauschen der Schleifsteine;
- Austauschen des Motorriemens;
- Austauschen der Komponenten der elektrischen Anlage im Maschinensockel;
- Reparatur an der Konstruktion, Reparatur und/oder Austausch der untersten Sockelteile.

### 7.2 SCHLEIFEN DES MESSERS

**HINWEIS:** Das Messer muss nach einer sorgfältigen Reinigung der Maschine gemäß den vorhergehenden Paragraphen geschliffen werden.

**ACHTUNG:** Das Messer kann geschliffen werden, solange der Abstand zwischen der Messerscheide und dem Innenrand des Schutzes nicht größer als 6 mm, d.h. gleich einer Minderung um 10 mm des Größenwertes des Originaldurchmessers, ist. Über diesen Wert hinaus MUSS DAS MESSER UNBEDINGT AUSGETAUSCHT WERDEN; der Austausch darf AUSSCHLIESSLICH vom vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.



#### 7.2.1 Schleifvorgang

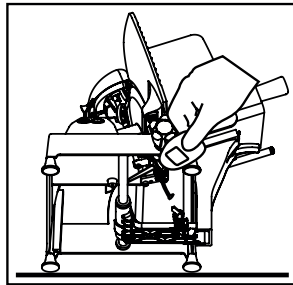
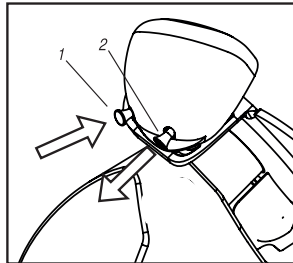
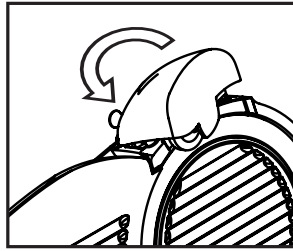
**HINWEIS:** Bevor das Messer geschliffen wird, prüfen, dass die Scheiben gereinigt worden sind; siehe Paragraph 6.2.3.

1. Den Reglerknopf für die Schnittstärke arretieren;
2. Den Schlittentisch mit der Auflageplatte komplett zurückziehen;
3. Die Schleifvorrichtung wie in der Abbildung anheben und drehen, um die Scheiben der Schleifvorrichtung zum Schleifen zu positionieren;



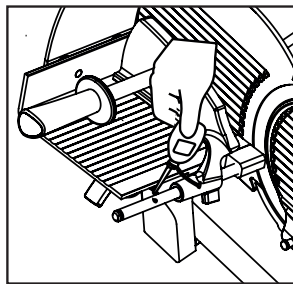
**ACHTUNG:** Diesen Arbeitsschritt mit größter Konzentration ausführen und sich nicht ablenken lassen. SCHERGEFAHR!

4. Die Schleifvorrichtung loslassen;
5. Den Starttaster drücken, um das Messer in Betrieb zu setzen;
6. Den Taster der Schleifscheibe (1) drücken und für 10 - 15 Sekunden gedrückt halten, um das Messer zu schleifen;
7. Den genannten Taster loslassen und den Stoptaster drücken, um die Messerbewegung anzuhalten;
8. Mit der Spitze eines Bleistifts oder eines Kugelschreibers über den äußeren Rand des Messers streichen, um zu prüfen, ob sich ein leichter Grat gebildet hat. Wenn dies nicht der Fall ist, die Arbeitsschritte 5) - 8) wiederholen.



**Beseitigen des Schleifgrats**

1. Den Starttaster drücken, um das Messer in Bewegung zu setzen;
2. Den Taster der Feinschleifscheibe (2) herausziehen und für 2 - 3 Sekunden gezogen halten;
3. Den Taster loslassen;
4. Die Stoptaste drücken, um das Messer anzuhalten;
5. Die Schleifvorrichtung anheben und in ihre Anfangsposition drehen;
6. Wiederloslassen bis sie einrastet;
7. Die Schleifmaschine reinigen.



**7.3. SCHMIEREN DER SCHIENEN DES GLEITSCHLITTENS ARM AUFLAGEPLATTE (Wöchentlich)**



**WARNHINWEIS:** Ausschließlich das mitgelieferte Öl verwenden.

Wenn kein Öl mehr da ist, direkt beim Hersteller bestellen

**KEIN PFLANZLICHES ÖL VERWENDEN!**

1. Die Schleifmaschine leicht anheben;
2. Staubablagerungen entfernen, wie es im Paragraphen 6.2.3. beschrieben ist;
3. Die Schmiervorrichtung auf die Gleitstange stellen und drücken, sodass eine kleine Menge Öl in den Sitz fließt;
4. Die Schneidemaschine wieder zurücksetzen und den Schlitten 3 / 4 Male gleiten lassen.

**7.4. SCHMIEREN STANGE, QUERLAUF UND ANSCHLAGPLATTE (wöchentlich)**



**WARNHINWEIS:** Nur die vom Hersteller gelieferten Schmiervorrichtungen verwenden.

Wenn keiner da ist, direkt beim Hersteller bestellen.

**KEIN PFLANZLICHES ÖL VERWENDEN!**

1. Staubablagerungen entfernen, wie es im Paragraphen 6.2.3. beschrieben ist;
2. Eine paar Tropfen Öl auf die Stange träufeln und die Gruppe 4 / 4 Male gleiten lassen;
3. Überschüssiges Schmieröl entfernen.

## 8. SCHADENSSUCHE UND SCHADENSBEHEBUNG

**WARNHINWEIS:** In diesem Kapitel werden die während des Gebrauchs der Schneidemaschine am häufigsten vorkommenden Störungen und die notwendigen Arbeitsschritte, um die möglichen Ursachen zu beheben, angegeben. Wenn die Störung andauert, nicht weiter nach der Ursache suchen, sondern sich sofort an vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal wenden.

STÖRUNG	MÖGLICHE	BEHEBUNG
Die Maschine startet nicht, wenn der Starttaster gedrückt wird	Es fehlt Strom	Prüfen, ob der Stecker richtig sitzt
Wenn der Starttaster gedrückt wird, startet die Maschine, aber die Betriebskontrollleuchtanzeige schaltet sich nicht ein	Defekte Kontrollleuchte	Die Maschine bei ausgeschalteter Kontrollleuchtanzeige nicht gebrauchen. Den Kundendienst anrufen
Die Maschine startet, aber der Motor erhitzt sich stark und stinkt	Defekter Motor	Die Maschine nicht benutzen. Den Kundendienst anrufen
Die Maschine vibriert	Defekte Übertragung	Den Kundendienst anrufen
Starker Widerstand beim Schneiden des Produkts	Stumpfes Messer	Messer schleifen
Das Messer bremst unter Kraftaufwand oder hält an	Lockerer Riemen	Den Kundendienst anrufen
Die Schleifvorrichtung schleift nicht mehr regelmäßig	Stark verschmutzte Scheiben. Abgenutzte Scheiben	Die Scheiben reinigen. Die Scheiben austauschen. Den Kundendienst anrufen
Das geschnittene Produkt ist zerfasert und unregelmäßig	Stumpfes Messer. Zu stark abgenutztes Messer	Messer schleifen. Messer austauschen. Den Kundendienst anrufen
Wenn der Stopptaster gedrückt wird, hält die Maschine nicht an	Steuerkreis defekt	Den Stecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine sofort anzuhalten, und sofort den technischen Kundendienst anrufen
Starker Widerstand bei der Bewegung der Gleitbauteile (Anschlagplatte, Schlitten)	Die Führungsschienen wurden nicht regelmäßig geschmiert	Die Schienen regelmäßig schmieren, wie es in den Paragraphen 7.3 und 7.4 beschrieben wird

## 9. VERSCHROTTUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

---

Die Maschinen setzen sich zusammen aus:

- Konstruktion aus Aluminium/Magnesiumlegierung;
- Einsätze und verschiedene Komponenten aus Edelstahl;
- Elektrische Teile und elektrische Kabel;
- Elektromotor;
- Kunststoffe usw.

Wird der Abbau und die Verschrottung Dritten anvertraut, sich ausschließlich an Firmen wenden, die für die Entsorgung der oben genannten Materialien autorisiert sind.

Wird die Verschrottung selbst übernommen, müssen die Materialien voneinander getrennt und sortiert werden und zu den autorisierten Entsorgungsunternehmen gebracht werden.

In jedem Fall sind die in dem jeweiligen Land geltenden Bestimmungen einzuhalten.

**ACHTUNG: In jedem Fall muss der Hersteller oder das von ihm autorisierte Kundendienstpersonal für die Entfernung des Rundmessers und dem Entfernen der Schneide, damit das Rundmesser gefahrlos entsorgt werden kann, zu Rate gezogen werden.**

## INTRODUCTION

---

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordé en achetant un de nos produits; nous vous recommandons cependant, avant de démarrer la trancheuse, de lire attentivement ce manuel. Les machines décrites dans ce manuel respectent, en ce qui concerne la sécurité contre les risques de nature mécanique, aux Directives 2006/42/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE et aux normes européennes EN 1974:1998 +A1: Trancheurs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène. Dans tous les cas, nous restons à votre entière disposition pour éclaircir tout doute qui pourrait survenir pendant l'utilisation des machines: pour fournir des informations supplémentaires et considérer des propositions d'amélioration de ce manuel afin de le rendre toujours plus proche des exigences pour lesquelles il a été préparé.

## SOMMAIRE

<b>1. INTRODUCTION.....</b>	<b>59</b>
1.1. But du manuel .....	59
1.2. Conservation du manuel.....	59
1.3. Utilisation des machines .....	59
<b>2. GÉNÉRALITÉS .....</b>	<b>59</b>
2.1. Limites d'utilisation de la machine, normes de sécurité.....	59
2.1.1. Conditions environnementales d'utilisation de la machine.....	59
2.1.2. Normes générales de sécurité.....	59
2.2. Garantie et responsabilités du constructeur .....	60
2.3. Obligations de l'utilisateur .....	61
2.4. Marquages - plaques.....	61
<b>3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....</b>	<b>61</b>
3.1. Dimensions d'encombrement .....	61
3.2. Matériel fourni et accessoires.....	62
3.3. Produits qui peuvent être découpés .....	62
3.4. Produits qui ne peuvent pas être découpés.....	62
<b>4. DESCRIPTION.....</b>	<b>63</b>
4.1. Ouverture de l'emballage.....	63
4.2. Composants principaux.....	64
4.3. Description générale .....	65
4.3.1. Sécurité.....	65
4.3.2. Risques résiduels .....	65
<b>5. INSTALLATION.....</b>	<b>66</b>
5.1. Installation de la machine.....	66
5.2. Description des commandes.....	66
5.2.1. Bouton de démarrage et d'arrêt.....	66
5.2.2. Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche .....	66
5.3. Branchement électrique.....	66
<b>6. UTILISATION DE LA TRANCHEUSE .....</b>	<b>67</b>
6.1. Chargement du produit sur le plat et découpe.....	67
6.2. Nettoyage de la trancheuse .....	67
6.2.1. Informations générales.....	67
6.2.2. Démontage de la machine pour le nettoyage .....	67
6.2.3. Nettoyage du corps de la machine et des pièces retirées.....	68
6.2.4. Instruction du retrait de la lame .....	69
6.2.5. Remontage de la trancheuse.....	70
<b>7. ENTRETIEN ET RÉPARATION.....</b>	<b>71</b>
7.1. Généralités.....	71
7.2. Aiguillage de la lame.....	71
7.2.1. Exécution de l'aiguillage .....	71
7.3. Lubrification des guides de glissement du chariot.....	72
7.4. Lubrification de la tige et glissement transversal.....	72
<b>8. RECHERCHE ET ÉLIMINATION DES PANNES .....</b>	<b>73</b>
<b>9. ÉLIMINATION DE LA TRANCHEUSE .....</b>	<b>74</b>

## 1. INTRODUCTION

### 1.1. BUT DU MANUEL

Cette publication contient toutes les informations nécessaires pour une utilisation et un entretien des trancheuses à utilisation alimentaire, avec une lame circulaire, modèles Red Line 220, Red Line 250 et Red Line 300. Le but du présent manuel est celui de permettre à l'utilisateur, en particulier l'utilisateur direct, de prendre toutes les précautions et de préparer tous les moyens humains et les matériaux nécessaires pour une utilisation sécurisée et durable des machines.

### 1.2. CONSERVATION DU MANUEL

Ce manuel doit être remis à la personne préposée à l'utilisation et à l'entretien des machines, et qui procédera à sa conservation dans un lieu protégé et sec, toujours disponible pour la consultation. Il est conseillé de garder une éventuelle copie dans vos archives.

En cas d'échange d'informations avec le fabricant, ou avec du personnel d'assistance autorisé par ce dernier, faites référence aux données de la plaque et au numéro d'immatriculation des machines.

Le manuel doit être conservé pendant toute la durée de vie de la machine et en cas de besoin (par ex. : endommagement qui compromet même partiellement la consultation, etc.), l'utilisateur est tenu d'acheter une nouvelle copie qu'il demandera exclusivement au fabricant.

En cas de cession de la machine, l'utilisateur est tenu de signaler au fabricant l'adresse du nouveau propriétaire.

**REMARQUE:** Les termes Antérieur, Postérieur, Droite et Gauche utilisés dans ce manuel font référence à la machine vue du côté opérateur dans des conditions normales d'utilisation.

### 1.3. UTILISATION DES MACHINES

L'utilisation et les configurations prévues des machines sont les seules admises par le fabricant ; ne tentez pas d'utiliser les machines de manière non conforme aux indications fournies. L'utilisation indiquée est valable uniquement pour des machines ayant leur structure, leur mécanique et leur installation parfaitement efficaces.

Les machines ne doivent être utilisées que pour la découpe de produits alimentaires du type et dans les limites dimensionnelles indiquées dans ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité dérivant d'une utilisation impropre ou effectuée par du personnel non formé, de modifications et/ou de réparations effectuées personnellement ou par du personnel non autorisé, d'une utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle de la machine.

En cas de doute sur le contenu du manuel ou pour obtenir plus d'informations, contactez immédiatement le fabricant ou un service d'assistance technique autorisé en citant le numéro du paragraphe de l'argument qui vous intéresse.

## 2. GÉNÉRALITÉS

### 2.1. LIMITES D'UTILISATION DE LA MACHINE, NORMES DE SÉCURITÉ

Cette machine a été conçue et réalisée pour découper des produits alimentaires, lors d'un service continu, du type et dans les limites dimensionnelles indiquées dans les paragraphes 3.1, 3.3 et 3.4.

#### 2.1.1. Conditions environnementales d'utilisation de la machine

La machine ne peut pas être utilisée dans des lieux ouverts et/ou exposée aux agents atmosphériques et dans des environnements contenant des vapeurs, des fumées ou des poussières corrosives et/ou abrasives, un risque d'incendie ou d'explosion et dans tous les cas, où l'utilisation de composants antidéflagrants est prescrite.

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



#### 2.1.2. Normes générales de sécurité

La trancheuse doit être uniquement utilisée par du personnel spécifiquement instruit et qui a lu attentivement tout ce qui est contenu dans cette publication.

En qualité d'opérateur, seules les personnes âgées d'au moins 18 ans, en parfaites conditions psychophysiques d'aptitude et de capacité prouvées et ayant les connaissances nécessaires pour la manœuvre et l'entretien normal des composants mécaniques et électriques simples sont admis.

Pour une meilleure utilisation, respectez les instructions suivantes:

- installez la machine en conformité avec les instructions indiquées dans le paragraphe Installation;
- installez la machine dans un lieu hors de portée de personnel étranger aux opérations relatives à l'utilisation, en particulier les mineurs;
- utilisez la machine de manière très concentrée, sans se distraire pendant l'utilisation;
- évitez l'utilisation de la part de personnel qui n'a pas lu et compris entièrement le contenu du présent manuel;
- ne portez pas de vêtements flottants ou avec des manches ouvertes;
- ne permettez à personne de s'approcher pendant le fonctionnement de découpe du produit;
- ne retirez, couvrez ou modifiez les plaques situées sur le corps de la machine et, en cas d'endommagement de celles-ci, remplacez-les rapidement;
- ne retirez pas les protections transparentes et ne modifiez pas ou n'excluez pas les protections mécaniques ou électriques;
- découpez uniquement les produits autorisés ; ne faites pas d'essai de découpe avec des produits interdits;
- maintenez la zone d'appui du produit découpé, la zone de travail tout autour de la machine et le sol au niveau de l'opérateur toujours propres et secs;
- n'utilisez pas la machine comme surface d'appui et n'y posez aucun objet étranger aux opérations normales de découpe;
- n'utilisez pas la trancheuse lorsqu'à la suite d'une utilisation normale, la distance entre le fil de la lame et l'anneau pare-lame a dépassé 6 mm (voir parag. 7.2);
- n'utilisez pas la machine avec les branchements électriques de type «provisoire», à l'aide de câbles provisoires ou non isolés;
- contrôlez régulièrement l'état du câble d'alimentation et du presse-étoupe sur le corps de la machine, remplacez-le rapidement si besoin et adressez-vous à du personnel qualifié pour l'intervention;

- arrêtez immédiatement la machine en cas de défaut, de fonctionnement anormal, de suspicion de rupture, de mouvements incorrects, de bruit insolite;
- avant d'exécuter le nettoyage ou d'effectuer des interventions d'entretien, débranchez la machine du réseau d'alimentation électrique;
- utilisez des gants de protections pour les opérations de nettoyage et d'entretien;
- placez et retirez le produit à découper sur le plat coulissant uniquement avec le chariot entièrement reculé et avec la poignée de réglage de l'épaisseur placée en sécurité;
- pour le déplacement du plat porte-aliment pendant l'opération de découpe, utilisez uniquement la poignée de manœuvre placée sur le bras ou la prise du presse-aliment;
- l'utilisation d'accessoires pour la découpe qui n'ont pas été fournis par le constructeur avec la machine n'est pas autorisé;
- pour toute intervention d'entretien extraordinaire (remplacement ressort, lame, etc.), adressez-vous au constructeur ou au personnel qualifié et autorisé.



## 2.2 GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU CONSTRUCTEUR

La garantie de bon fonctionnement et de pleine correspondance des machines pour le service pour lequel elles sont utilisées est liée à l'application correcte des instructions contenues dans ce manuel. Le fabricant décline toute responsabilité directe ou indirecte dérivant de:

- Non-respect des instructions contenues dans le manuel;
- utilisation non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays d'installation;
- modifications et/ou réparations non autorisées effectuées sur la machine;
- utilisation d'accessoires et de pièces de rechange non originales;
- événements exceptionnels.

La cession de la machine décline automatiquement la responsabilité du constructeur relativement à la machine en objet, sauf en ce qui concerne le respect de la directive 2006/42/CE (responsabilité du produit pour les éventuels défauts de fabrication).



## 2.3. OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

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

- toujours travailler dans les limites d'utilisation de la machine;
- toujours effectuer un entretien constant et appliqué;
- prévoir du personnel ayant les capacités et les

attitudes appropriées pour utiliser la machine.

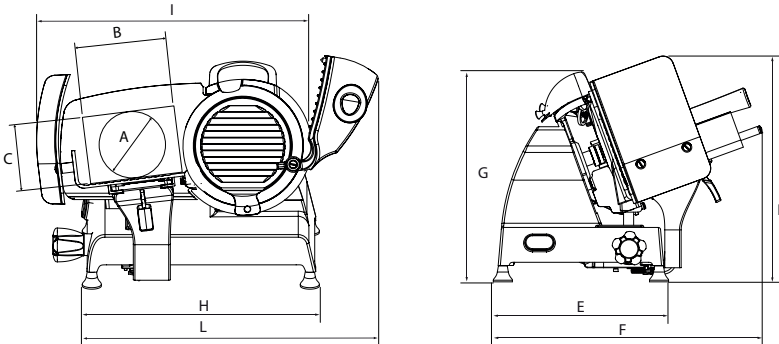
## 2.4. MARQUAGES - PLAQUES

La plaque suivante se trouve sur la machine:

- plaque d'identification du fabricant, de la machine, des données techniques et du marquage CE; placée sur la base, paroi latérale gauche (voir page ci-contre).

## 3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 3.1 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



Models	220	250	300
A	170 mm	180 mm	230 mm
B	185 mm	187 mm	245 mm
C	160 mm	175 mm	225 mm
D	395 mm	405 mm	470 mm
E	320 mm	320 mm	380 mm
F	490 mm	490 mm	460 mm
G	390 mm	410 mm	430 mm
H	430 mm	430 mm	480 mm
I	495 mm	520 mm	635 mm
L	585 mm	570 mm	595 mm
TECHNICAL CHARACTERISTICS			
Capacité (cercle)	170 mm	180 mm	230 mm
Capacité (rectangle)	185x160 mm	187x175 mm	245x225 mm
Épaisseur de tranche maximale	14 mm	14 mm	12 mm
Diamètre lame	220 mm	250 mm	300 mm
Poids	22 Kg	22 Kg	23 kg

Remarque: Comme nous améliorons continuellement nos produits, les spécifications peuvent changer sans préavis

### 3.2. FOURNITURE ET ACCESSOIRES

Si non spécifiquement demandé, les documents et accessoires suivants sont fournis avec la machine:

- manuel d'instruction d'utilisation et d'entretien;
- déclaration CE de conformité;
- accessoires: kit extracteur de lame (sur demande).

### 3.3. PRODUITS QUI PEUVENT ÊTRE DÉCOUPÉS

Les produits qui peuvent être découpés sont les suivants:

- tous les types de charcuterie (cuites, crues, fumées);
- viandes sans os (cuites ou crues à une température non inférieure à +3 °C);

- pains et fromages (évidemment du type à découper tels que le gruyère, la fontine, etc.).

### 3.4. PRODUITS QUI NE PEUVENT PAS ÊTRE DÉCOUPÉS

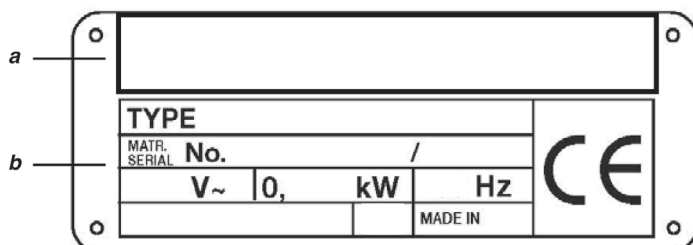
Les produits qui ne peuvent pas être découpés puisqu'ils pourraient provoquer des dommages aux choses et aux personnes sont les suivants:



- produits alimentaires congelés;
- produits alimentaires surgelés;
- produits alimentaires avec os (viandes et poissons);
- tout autre produit non destiné à une utilisation alimentaire.

PLAQUE D'IDENTIFICATION:

- FABRICANT (a)
- MACHINE, DONNÉES TECHNIQUES ET MARQUA CE (b).



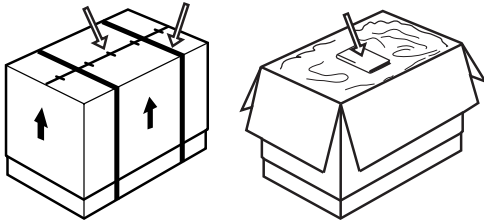
## 4. DESCRIPTION

### 4.1. OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

Vérifiez que lors de la livraison, l'emballage soit intègre; dans le cas contraire, informez immédiatement l'expéditeur ou l'agent de zone.

Pour retirer la machine de l'emballage, travaillez de la manière suivante:

1. Coupez et retirez les bandelettes de cerclage en plastiques;
2. retirez les points métalliques du couvercle supérieur;
3. ouvrez la boîte et récupérez la copie du manuel d'utilisation et d'entretien;

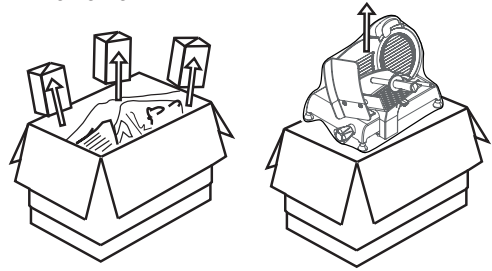


4. continuez les opérations en suivant les indications contenues dans le manuel;
5. retirez les composants internes de l'emballage;
6. soulevez et extrayez la machine encore enroulée dans une feuille en polyéthylène;

7. soulevez et extrayez la machine encore enroulée dans une feuille en polyéthylène transparent;

**ATTENTION:** Soulevez la machine avec deux personnes en tenant compte du fait que le poids majeur est de la part de la lame.

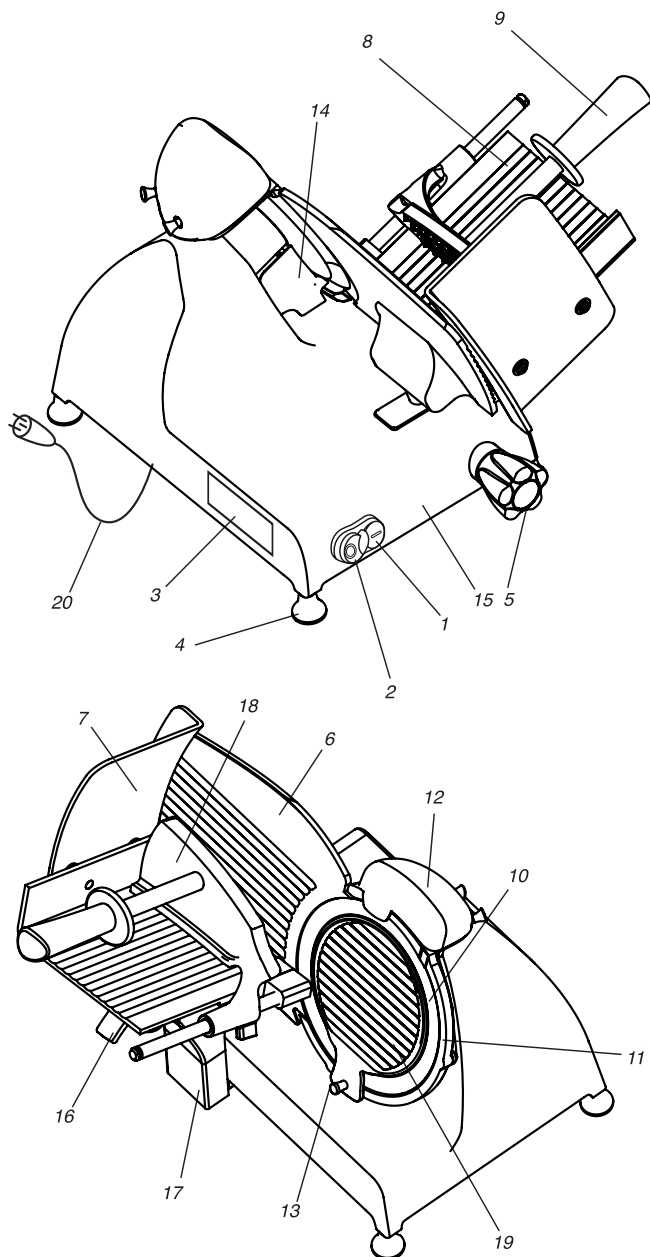
8. une fois l'opération terminée, contrôlez le contenu de l'emballage et vérifiez qu'il corresponde à ce qui est indiqué sur l'étiquette externe.



**AVERTISSEMENT:** Les composants de l'emballage (bandelettes en plastique, cartons) sont des produits assimilables à des déchets solides urbains et qui peuvent donc être éliminés sans aucune difficulté.

**Il est donc conseillé d'éliminer séparément les produits (collecte sélective) en conformité avec les normes en vigueur pour un recyclage approprié. NE JETEZ PAS LES PRODUITS DE L'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!**

## 4.2. COMPOSANTS PRINCIPAUX



1. Bouton de démarrage (blanc)
2. Bouton d'arrêt (rouge)
3. Plaque d'identification de la machine, des données techniques et du marquage CE
4. Pied
5. Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche
6. Plaque de la jauge d'épaisseur (écran)
7. Protection de sécurité
8. Plat porte-aliment
9. Poignée presse-aliment
10. Lame
11. Anneau de sécurité (pare-lame)
12. Aiguisoir
13. Poignée couvre-lame
14. Pare-tranche
15. Base
16. Levier de décrochement du plat
17. Support du plat
18. Presse-aliment
19. Disque pare-lame
20. Câble d'alimentation

Composants principaux Mod. RL 220 - RL250

## 4.3 DESCRIPTION GÉNÉRALE

La trancheuse a été conçue et réalisée en conformité avec la directive 2006/42/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE et avec la norme européenne EN 1974:1998 +A1.

La machine offre à l'utilisateur:

- une sécurité maximale lors de l'utilisation, pendant les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire;
- une hygiène maximale obtenue en utilisant des matériaux inoxydables ou dans tous les cas spécifiquement protégés contre l'oxydation ainsi qu'une conception attentive de tous les composants qui peuvent entrer en contact avec les aliments;
- une précision maximale de découpe et de capacité ainsi qu'une robustesse et une fiabilité de la structure;
- la possibilité de pouvoir travailler de manière continue.

La machine est essentiellement constituée d'une base qui supporte une lame circulaire montée en position verticale ou inclinée, actionnée par un moteur électrique, qui a pour fonction de trancher les produits alimentaires et depuis un chariot coulisant sur guides, placés sous ladite base, qui supporte à son tour un plat porte-aliment, parallèle au fil de la lame.

Le plat porte-aliment est de plus équipé d'un dispositif approprié de sécurité pour maintenir le produit ferme dans la position voulue pendant les opérations de découpe (presse-aliment).

L'épaisseur de la tranche est réglable grâce à une plaque avec jauge d'épaisseur placée à l'avant de la lame ; cette plaque, sur laquelle est posé le produit à découper, peut être déplacée de manière transversale par rapport à la lame d'une valeur correspondante à l'épaisseur de la tranche désirée.

Tous les composants de la machine sont réalisés en alliage léger d'aluminium et de magnésium, poli et oxydé anodiquement, en acier inoxydable et en matière plastique pour une utilisation alimentaire dans le respect des normes hygiéniques sanitaires en vigueur afin d'obtenir un produit robuste dans la structure, fiable, facile à nettoyer et inaltérable dans le temps. La lame de découpe est actionnée par un moteur autoventilé, placé sous la base ; la transmission du mouvement est obtenue par une sangle à rayures longitudinales qui garantit un niveau de bruit faible. Le démarrage et l'arrêt sont effectués à l'aide de deux boutons placés devant l'opérateur et facilement

identifiables du fait de leur position et de leur couleur; le fonctionnement de la machine est signalé par un indicateur lumineux.

Ce système de commande empêche les démarrages accidentels de la machine après les interruptions possibles du circuit électrique d'alimentation ; cela signifie que la trancheuse peut être redémarrée uniquement intentionnellement. La machine est équipée d'un aiguiseur fabriqué pour être très facilement utilisé et en toute sécurité. Le plat porte-aliment, l'aiguiseur et le couvre-lame peuvent être retirés pour être nettoyés.

### 4.3.1 Sécurité

Les sécurités mécaniques adoptées sont les suivantes:

- anneau de sécurité autour de la lame inamovible (pare-lame);
- plat porte-aliment amovible uniquement avec la poignée de réglage de la plaque de jauge d'épaisseur en position de sécurité et avec le chariot positionné en fond de course côté opérateur. Une fois le bras avec le plat porte-aliment retiré, la plaque de jauge d'épaisseur reste bloquée dans la position décrite ci-dessus;
- série de protections en aluminium et en matière plastique transparente sur le plat porte-aliment;

Les sécurités électriques adoptées sont les suivantes:

- démarrage avec boutons marche et arrêt avec un circuit de commande en basse tension qui requiert de plus l'opération volontaire de redémarrage de la machine en cas d'interruption de l'alimentation électrique;
- microrupteur de sécurité, si présent, sur le circuit auxiliaire en basse tension de commande qui exclut toute possibilité d'actionnement du moteur électrique avec le couvre-lame retiré.

### 4.3.2. Risques résiduels

**ATTENTION:** L'anneau de sécurité autour de la lame est réalisé en conformité avec la norme européenne EN 1974:1998 +A1 mais dans la zone d'aiguillage, cette protection n'élimine pas entièrement le risque de coupure.

**Pendant les opérations de nettoyage de la lame et d'aiguillage, travaillez de manière très attentive et évitez de vous distraire.**

**L'utilisation de gants de protection est conseillée.**

## 5. INSTALLATION

### 5.1. INSTALLATION DE LA MACHINE

Installez la machine sur un plan bien nivelé, lisse, sec et adapté pour soutenir le poids de la machine, en plus du produit à trancher; référez-vous au paragraphe 3.1.

**AVERTISSEMENT:** Vérifiez que rien ne fasse obstacle à la course du plat et au chargement du produit à trancher sur le plat.

### 5.2. DESCRIPTION DES COMMANDES

#### 5.2.1. Bouton de démarrage et d'arrêt

- Appuyez sur le bouton d'allumage (1) pour mettre en fonction la lame;
- l'allumage du voyant (2, veille) signale que la machine est alimentée correctement;
- appuyez sur le bouton d'arrêt (2) pour arrêter le mouvement de la lame.

#### 5.2.2. Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche

L'épaisseur de la tranche est réglable en tournant la poignée (3) avec une échelle graduée en sens antihoraire.

- Contrôlez le fonctionnement et le réglage de la plaque de la jauge d'épaisseur;
- contrôlez la fluidité de coulissement du plat porte-aliment et du presse-aliment.

### 5.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

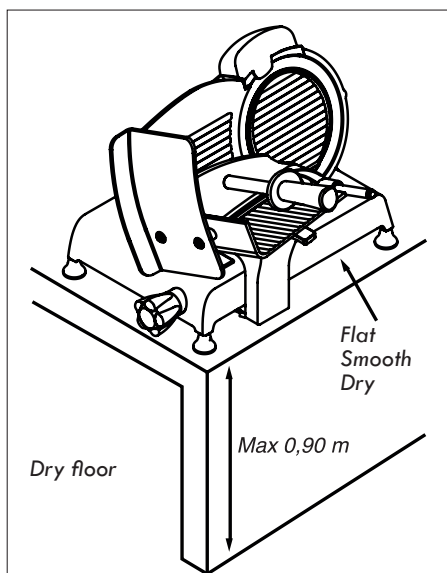
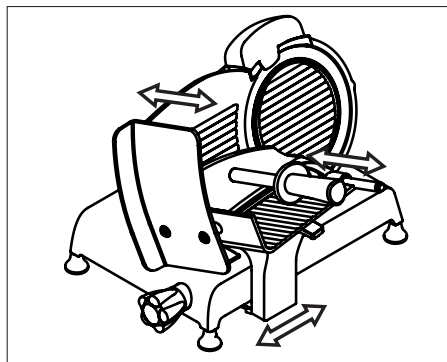
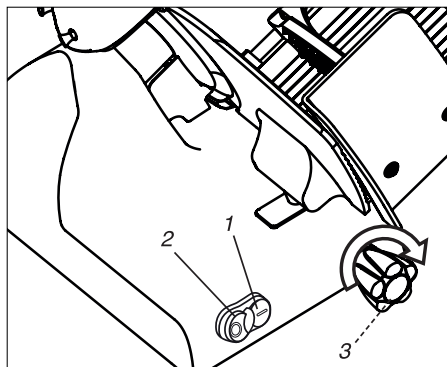
La machine doit être installée à proximité d'une prise au norme CEE dérivée d'une installation conforme aux normes en vigueur équipée de:

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

Avant de procéder au branchement, vérifiez que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique correspondent avec celles indiquées sur la plaque des données de la machine. Les machines sont équipées d'un câble électrique d'une longueur d'environ deux mètres prévu pour un système d'alimentation prise-fiche pour permettre dans les conditions prévues (entretien, fin de journée, etc.) un débranchement facile de celles-ci du réseau électrique.

Si, pour des exigences particulières d'installation, le câble d'alimentation ne devait pas être

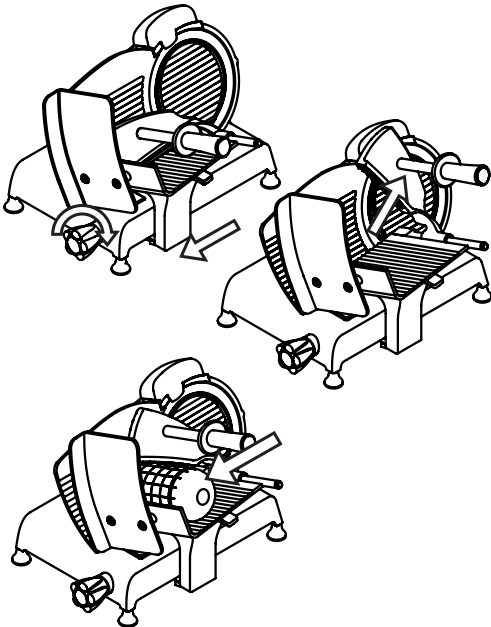
suffisamment long, demander l'intervention d'un personnel qualifié et habilité; n'effectuez pas de branchements électriques de type «provisaires».



## 6. UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

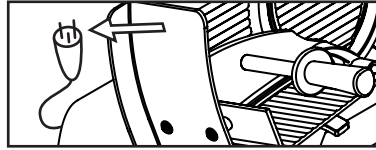
### 6.1 CHARGEMENT DU PRODUIT SUR LE PLAT ET DÉCOUPE

1. Contrôlez que la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche soit en position de sécurité;
2. reculez entièrement le chariot (en direction de l'opérateur) en position de chargement.
3. soulevez le presse-aliment et placez-le en position de repos;
4. posez le produit à découper sur le plat contre la paroi côté opérateur. Bloquez avec le presse-aliment en exerçant une légère pression;
5. réglez l'épaisseur de la tranche. Actionnez la lame en appuyant sur le bouton d'allumage. Prenez la poignée fixée au presse-aliment et commencez le mouvement alternatif de découpe;
6. une fois les opérations de découpe terminées, remettez en sécurité la poignée de réglage de l'épaisseur et reculez le chariot. Arrêtez le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton d'arrêt.



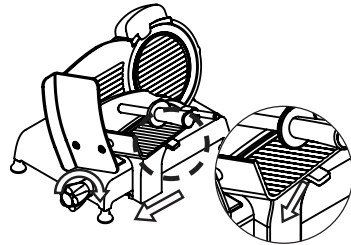
### 6.2.1. Informations générales

Les machines doivent être soigneusement nettoyées au moins une fois par jour; si nécessaire, effectuez-le plus souvent. Après une période plus ou moins longue d'inactivité, elles doivent être nettoyées avant d'être utilisées.



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

1. Débranchez la fiche du réseau d'alimentation électrique;
2. placez de manière sécurisée la poignée de réglage de la plaque de la jauge d'épaisseur;
3. retirez les différents composants comme décrit dans les paragraphes suivants.

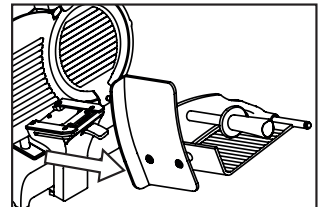


#### Démontez le plat porte-aliment.

1. Avec la poignée de réglage de la plaque de la jauge d'épaisseur en sécurité, reculez entièrement le support porte-plat jusqu'au fond de la course vers l'opérateur;
2. utiliser le levier pour le décrochage du plat, en maintenant le support en fond de course, pour libérer le plat porte-aliment du support du plat;

#### AVERTISSEMENT:

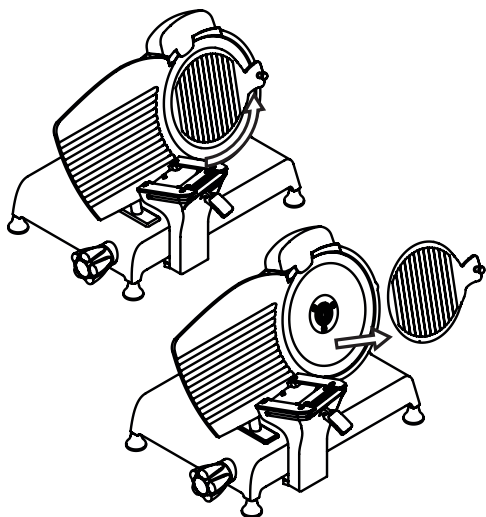
*Pour effectuer correctement l'opération, il peut être nécessaire d'agir en même temps sur la poignée de réglage de l'épaisseur en la faisant tourner légèrement par rapport à la position de sécurité.*



3. extrayez le groupe porte-aliment en retirant le plat du support.

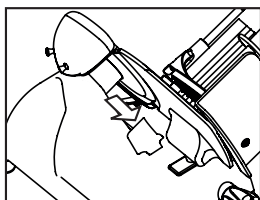
### Démontage du couvre-lame.

1. Tournez de 90° en sens antihoraire le disque pare-lame à l'aide de la poignée appropriée;
2. un ressort facilite l'extraction du disque pare-lame.



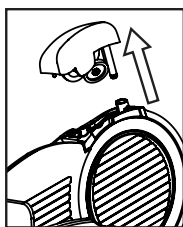
### Démontage du pare-tranche.

1. Assurez-vous que la fiche du réseau d'alimentation soit débranchée;
2. retirez le pare-tranche en suivant la direction indiquée sur la figure.



### Démontage de l'aiguiseur.

Retirez le groupe aiguiseur complet en tirant vers le haut.



### 6.2.3. Nettoyage du corps de la machine et des pièces retirées produits à utiliser

#### Produit à utiliser

Utilisez uniquement de l'eau chaude et un détergent moussieux biodégradable pour vaisselle

avec un pH entre 7 et 8, à une température de travail non inférieure à 30 °C en utilisant un linge doux, spongieux et une brosse en nylon semi-rigide pour les zones du plat et du presse-aliment pointues.

**ATTENTION:** Pour les opérations de nettoyage des zones pointues des plats, des presse-aliment et de la lame, il est conseillé d'utiliser des gants de protection. Rincez uniquement avec une grande quantité d'eau chaude propre et séchez avec des linges doux et/ou des tissus spongieux. Ne nettoyez pas la machine avec des jets d'eau ou de vapeur ou avec des méthodes équivalentes.

#### Nettoyage de la lame

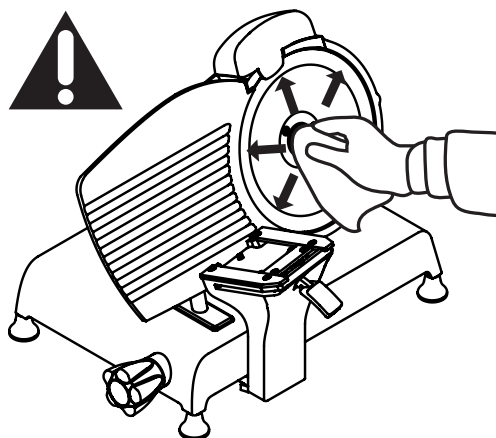
**ATTENTION:** Utilisez des gants de protection et exécutez l'opération avec une grande attention, sans vous distraire.

#### DANGER DE COUPURE!

1. Pressez un linge humide sur la surface de la lame et le déplacez lentement du centre vers l'extérieur, comme le montre la figure, sur le côté du couvre-lame et sur le côté opposé;
2. de la même manière, séchez en utilisant un linge sec.

#### Nettoyez l'anneau de sécurité.

Faites passer un linge humide entre la lame et l'anneau de sécurité.





## Nettoyez le corps de la machine

Nettoyez le corps de la machine avec un linge humide et une éponge en les rinçant fréquemment avec de l'eau chaude. Séchez avec soin.

## Nettoyez l'aiguiseur

Nettoyez le corps avec un linge humide et les ressorts avec une brosse en nylon semi-rigide.

## NETTOYAGE DES COMPOSANTS CONTENUS DANS LA BASE

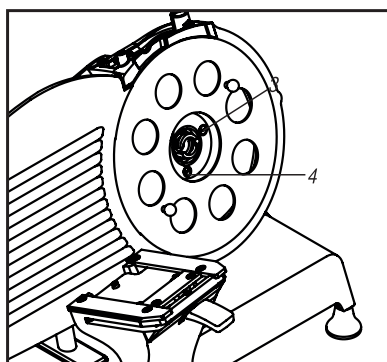
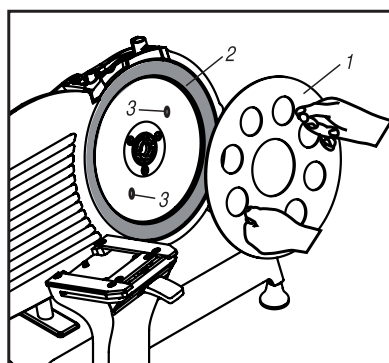
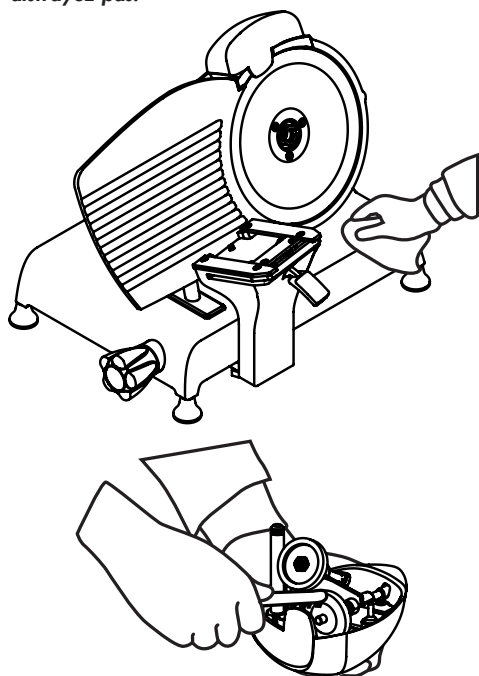
Les pièces contenues dans la base ne nécessitent d'aucun nettoyage particulier ; il suffit de procéder occasionnellement à l'élimination des résidus de poussière qui peuvent s'accumuler dans les zones de fin de course du chariot et du réglage de la plaque de la jauge d'épaisseur.

### 6.2.4 Instructions pour le retrait de la lame.

Si l'accessoire pour l'extraction de la lame a été fourni avec la lame, procédez comme suit:

#### **ATTENTION: Danger de coupure!**

**Opérez avec une grande prudence, ne vous distrayez pas.**



- débranchez la machine du réseau d'alimentation électrique;
- retirez le disque pare-lame en le tournant de 90° en sens antihoraire à l'aide de la poignée appropriée (voir parag. 6.2.2);
- placez l'extracteur de la lame (1) en opérant comme sur la figure, en insérant le bord externe de l'anneau avec attention à l'intérieur de l'anneau pare-lame en le faisant poser dans la zone (2) de la lame;
- ajustez correctement l'extracteur (1) et vissez à fond les vis avec le pommeau moleté dans les trous filetés de la lame (3);
- desserrez et retirez les vis de fixation (4) de la lame sur le pivot centrale du moteur;
- extrayez toujours le groupe extracteur de la lame en utilisant les pommeaux moletés (3);
- procédez à un nettoyage soigné du siège avec les modalités décrites dans le parag. 6.2.3;
- remontez la lame sur la trancheuse en utilisant la même procédure.

## 6.2.5 Remontage de la trancheuse

### Remontage de l'aiguisoir.

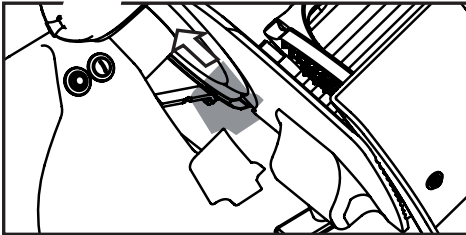
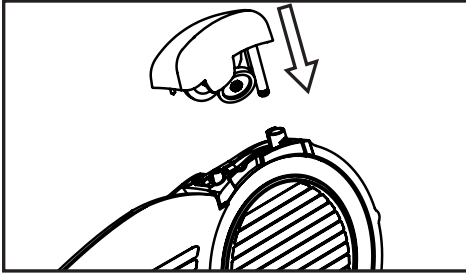
Insérez le groupe aiguisoir comme sur la figure jusqu'à ce qu'il s'arrête dans la position correcte.



**ATTENTION:** N'utilisez jamais la trancheuse avec le groupe aiguisoir retiré. Remontez le pare-tranche.

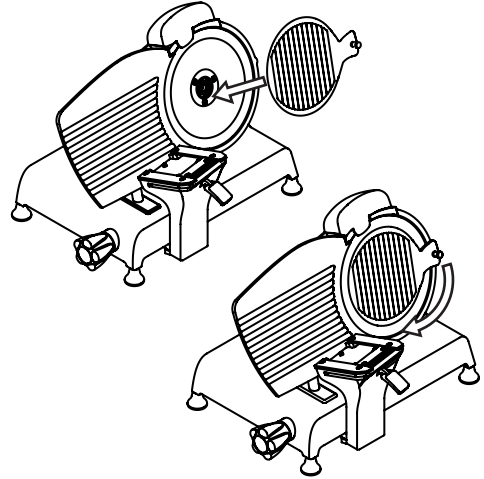
### Remontez le pare-tranche.

1. Placez soigneusement le pare-tranche dans son siège comme le montre la figure.



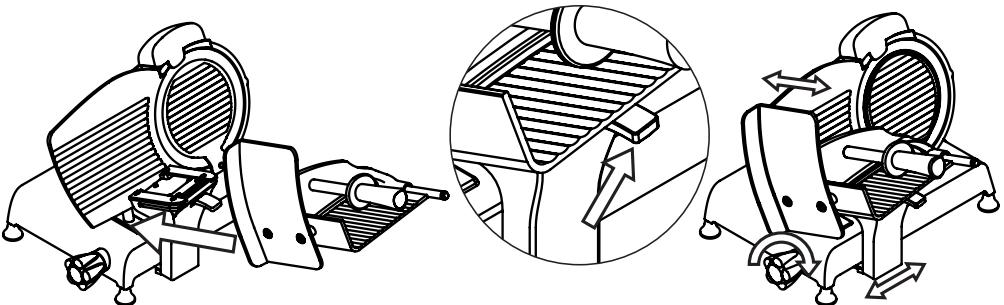
### Remontage du couvre-lame.

1. Remontez le couvre-lame comme le montre la figure;
2. tournez de 90 degrés en sens horaire le couvre-lame, jusqu'à le bloquer dans sa position initiale.



### Remontage du plat porte-aliment.

1. Insérez le groupe complet sur le chariot comme le montre la figure;
2. vérifiez que le levier de fixation revient dans la position initiale;
3. contrôlez que le chariot défile librement;
4. contrôlez le bon fonctionnement du régulateur d'épaisseur de la tranche.



## 7. ENTRETIEN ET RÉPARATION

### 7.1. GÉNÉRALITÉS

Les interventions d'entretien que peut effectuer l'opérateur sont les suivantes:

- aiguisage de la lame, régulièrement;
- La périodicité et la durée de l'aiguisage dépendent de l'utilisation de l'appareille (temps de travail et type de produit travaillé).
- lubrification hebdomadaire des guides de glissement du chariot;
  - lubrification hebdomadaire de la/des tige(s) de glissement du plat et du presse-aliment;
  - contrôlez régulièrement les conditions du câble électrique d'alimentation et du presse-étoupe sur la base de la machine.

Les interventions d'entretien confiées exclusivement au personnel autorisé par le constructeur sont les suivantes:

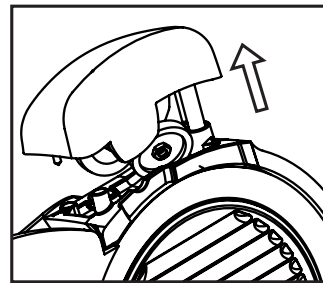
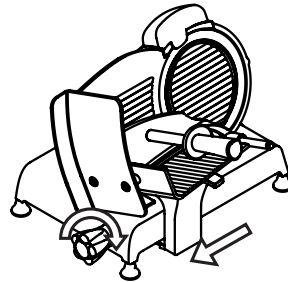
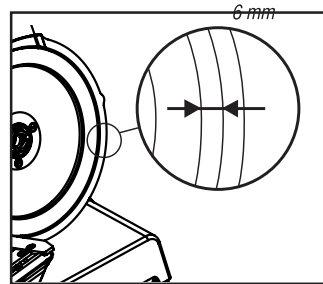
- remplacement de la lame;
- remplacement des ressorts de l'aiguisoir;
- remplacement de la sangle du moteur;
- remplacement des composants de l'installation électrique sous la base;
- réparation des pièces structurelles, réparation et/ou remplacements de composants présents sous la base.

### 7.2 AIGUISAGE DE LA LAME

**REMARQUE:** L'opération d'aiguisage doit être effectuée après avoir soigneusement nettoyé la machine comme indiqué dans les paragraphes précédents.

**ATTENTION:** L'aiguisage de la lame peut être effectué jusqu'à ce que la distance entre le fil de la lame et le bord interne de la protection ne dépasse pas 16 mm correspondant à une diminution d'environ 10 mm sur la valeur dimensionnelle du diamètre original.

En plus de cette valeur, il est **OBLIGATOIRE DE REMPLACER LA LAME** en confiant l'opération **UNIQUEMENT** à du personnel autorisé par le constructeur.



#### 7.2.1 Exécution de l'aiguisage

**REMARQUE:** Avant de procéder à l'opération d'aiguisage, vérifiez que les ressorts aient été nettoyés; paragraphe 6.2.3:

1. placez de manière sécurisée la poignée de réglage d'épaisseur de la tranche;
2. reculez entièrement le plat porte-aliment;
3. soulevez l'aiguisoir comme sur la figure et tournez-le pour placer les deux ressorts de l'aiguisoir en configuration d'aiguisage;

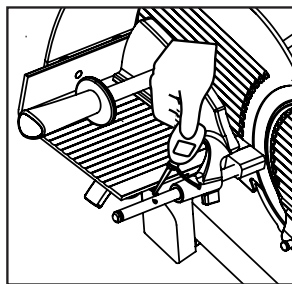
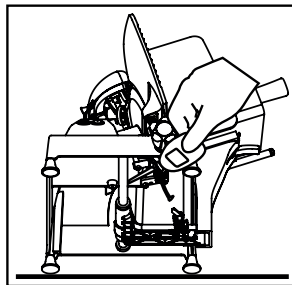
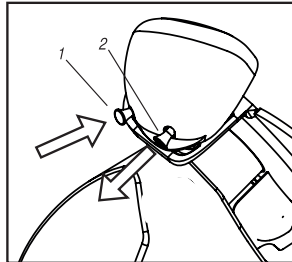
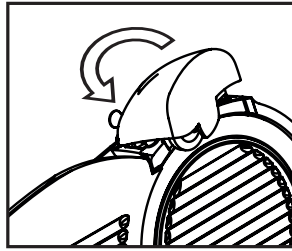


**ATTENTION:** Effectuez l'opération sans vous distraire. **DANGER DE COUPURE!**

4. relâchez l'aiguiseur;
5. démarrez la lame en appuyant sur le bouton d'allumage;
6. effectuez l'aiguisage de la lame en maintenant appuyé pendant 10 à 15 secondes le bouton du ressort;
7. relâchez le bouton cité ci-dessus et arrêtez le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton d'arrêt;
8. avec la pointe d'un crayon et d'un stylo à bille, frôlez la partie externe de la lame pour vous assurer qu'une légère bavure se soit formée. Si cela ne devait pas être le cas, répétez l'opération d'aiguisage du point 5) au point 8).

#### Éliminez la bavure d'aiguisage

1. Remettez en fonction la lame en appuyant sur le bouton d'allumage;
2. tirez et maintenez tiré pendant 2-3 secondes le bouton du ressort de finition (2);
3. relâchez le bouton;
4. arrêtez le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton d'arrêt;
5. soulevez l'aiguiseur et tournez-le dans sa position d'origine;
6. relâchez-le jusqu'à ce qu'il s'arrête;
7. procédez au nettoyage de la trancheuse.



### 7.3. LUBRIFICATION DES GUIDES DE GLISSEMENT DU CHARIOT DU BRAS DE SUPPORT DU PLAT PORTE-ALIMENT (hebdomadaire)



**AVERTISSEMENT:** Utilisez uniquement l'huile fournie. Si vous n'en avez pas, achetez-la directement auprès du fabricant.

#### N'UTILISEZ PAS D'HUILES VÉGÉTALES!

1. Soulevez légèrement la trancheuse;
2. retirez les éventuels résidus de poussière comme décrit dans le parag. 6.2.3;
3. placez le graisseur sur la tige de glissement et appuyez sur le graisseur de sorte qu'une petite quantité d'huile pénètre dans le logement;
4. retirez le graisseur, remplacez la trancheuse et faites glisser le chariot 3/4 fois.

### 7.4. LUBRIFICATION TIGE ET GLISSEMENT TRANSVERSAL DU PLAT ET DU PRESSE-ALIMENT (hebdomadaire)



**AVERTISSEMENT:** Utilisez uniquement le graisseur fourni. Si vous n'en avez pas, achetez-le auprès du fabricant.

#### N'UTILISEZ PAS D'HUILES VÉGÉTALES!

1. Retirez les éventuels résidus de poussière comme décrit dans le paragraphe 6.2.3;
2. placez une petite quantité d'huile sur la tige et faites glisser le groupe relatif 3/4 fois;
3. retirez l'éventuel lubrifiant en excès.

## 8. RECHERCHE ET ÉLIMINATION DES PANNES

**AVERTISSEMENT:** Ce chapitre contient les inconvénients les plus communs qui se vérifient pendant l'utilisation de la trancheuse et contient les opérations nécessaires pour en éliminer les causes possibles. Lorsque l'inconvénient persiste, n'insistez pas à chercher la cause mais appelez immédiatement du personnel qualifié et autorisé par le fabricant.

INCONVÉNIENT	CAUSE PROBABLE	REMÈDE
En appuyant sur le bouton d'allumage, la machine ne démarre pas	Absence d'alimentation	Contrôlez que la fiche soit correctement insérée
En appuyant sur le bouton de démarrage, la machine démarre mais l'indicateur lumineux de fonctionnement ne s'allume pas	Voyant défectueux	N'utilisez pas la machine avec l'indicateur lumineux éteint. Appelez le service assistance
La machine démarre mais le moteur chauffe de manière importante et dégage une mauvaise odeur	Moteur défectueux	N'utilisez pas la machine. Appelez le service assistance
La machine vibre	Transmission défectueuse	Appelez le service assistance
Résistance excessive à la découpe du produit	La lame n'est pas aiguisée	Aiguisez la lame
La lame sous effort ralentit ou s'arrête	La sangle est desserrée	Appelez le service assistance
L'aiguisage n'est plus régulier	Les ressorts sont excessivement sales. Les ressorts sont usés	Nettoyez les ressorts. Remplacez les ressorts. Appelez le service assistance
Le produit tranché est effiloché et de forme irrégulière	La lame n'est pas aiguisée. La lame est excessivement usée	Aiguisez la lame. Remplacez la lame; appelez le service assistance
En appuyant sur le bouton d'arrêt, la machine ne s'arrête pas	Circuit de commande défectueux	Arrêtez immédiatement la machine en débranchant la fiche du réseau et appelez immédiatement l'assistance technique
Résistance excessive au déplacement des composants coulissants (presse-aliment, chariot)	Lubrification des guides de glissement non effectuée régulièrement	Effectuez la lubrification périodique telle que décrite dans les paragraphes 7.3 et 7.4

## 9. DÉMOLITION ET ÉLIMINATION

---

Les machines sont composées de:

- Structure en alliage d'aluminium;
- Pièces en acier inoxydable;
- Matières plastiques, etc.

Si le démontage et la démolition sont confiés à des tiers, contacter uniquement des entreprises spécialisées et autorisées pour la récupération et la démolition des tels matériaux.

Si la démolition est effectuée en interne, il est nécessaire de séparer les matériaux suivant leurs typologies et de contacter par la suite les entreprises autorisées pour leur récupération et leur démolition.

S'en tenir toujours aux normes en vigueur dans le pays où le travail est effectué.

**ATTENTION: Dans tous les cas, il est nécessaire de contacter le constructeur ou le personnel autorisé pour le remplacement de la lame circulaire et pour les opérations successives consistant à éliminer le fil de coupe afin que leur démolition ne constitue aucun danger.**

## INLEIDING

---

We danken u voor de aankoop van één van onze producten. We raden aan om deze handleiding aandachtig door te lezen alvorens de snijmachine in gebruik te nemen.

De machines beschreven in deze handleiding voldoen aan de veiligheidsvoorschriften ter bescherming tegen mechanische risico's, d.w.z. de richtlijnen 2006/42/EG – 2006/95/EG – 2004/108/EG en de Europese norm EN 1974:1998 +A1: Snijmachines - Hygiëne en veiligheidsaspecten.

We zijn altijd bereid om twijfel die zich tijdens het gebruik van de machines voordoet, op te helderen, om extra informatie te geven en om advies voor de verbetering van deze handleiding te ontvangen, zodat de handleiding telkens beter aan de eisen waarvoor ze bestemd is, voldoet.

## INHOUDSOPGAVE

<b>1. INLEIDING</b> .....	<b>77</b>
1.1. Doel van de handleiding.....	77
1.2. De handleiding bewaren.....	77
1.3. Gebruiksbestemming van de machines.....	77
<b>2. ALGEMENE INFORMATIE</b> .....	<b>77</b>
2.1. Gebruikslimieten van de machine, veiligheidsnormen.....	77
2.1.1. Omgevingsvoorwaarden voor het gebruik van de machine.....	77
2.1.2. Algemene veiligheidsnormen.....	77
2.2. Garantie en aansprakelijkheid van de fabrikant.....	78
2.3. Plichten van de gebruiker.....	79
2.4. Markeringen - plaatjes.....	79
<b>3. TECHNISCHE SPECIFICATIES</b> .....	<b>79</b>
3.1. Buitenafmetingen.....	79
3.2. Leveringsomvang en accessoires.....	80
3.3. Te snijden waren.....	80
3.4. Niet te snijden waren.....	80
<b>4. BESCHRIJVING</b> .....	<b>81</b>
4.1. Uitpakken.....	81
4.2. Hoofdcomponenten.....	82
4.3. Algemene beschrijving.....	83
4.3.1. Veiligheid.....	83
4.3.2. Restrisico's.....	83
<b>5. INSTALLATIE</b> .....	<b>84</b>
5.1. Installatie van de machine.....	84
5.2. Beschrijving van de bedieningen.....	84
5.2.1. Start- en stopknoppen.....	84
5.2.2. Dikteregelaar.....	84
5.3. Elektrische aansluiting.....	84
<b>6. GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE</b> .....	<b>85</b>
6.1. Waren op de vleestafel plaatsen en snijden.....	85
6.2. Reiniging van de snijmachine.....	85
6.2.1. Algemene informatie.....	85
6.2.2. Demontage van de machine en reiniging.....	85
6.2.3. Reiniging van de behuizing en de gedemonteerde onderdelen.....	86
6.2.4. Instructies voor de demontage van het mes.....	87
6.2.5. Hermontage van de snijmachine.....	88
<b>7. ONDERHOUD EN REPARATIES</b> .....	<b>89</b>
7.1. Algemene informatie.....	89
7.2. Het mes slijpen.....	89
7.2.1. Slijpen.....	89
7.3. Glijgeleiders van de vleestafel smeren.....	90
7.4. As en verplaatsing in dwarsrichting smeren.....	90
<b>8. STORINGEN OPSPOREN EN VERHELPEN</b> .....	<b>91</b>
<b>9. AFBRAAK VAN DE SNIJMACHINE</b> .....	<b>92</b>



## 1. INLEIDING

### 1.1. DOEL VAN DE HANDLEIDING

Deze handleiding bevat alle informatie die voor de installatie, het gebruik en het onderhoud van levensmiddelen snijmachines met rond mes, modellen Red Line 220, Red Line 250, Red Line 300, nodig is.

Deze handleiding biedt de eigenaar en de directe gebruiker de mogelijkheid om alle maatregelen te treffen en persoonlijke en materiële middelen voor een duurzaam en veilig gebruik van de machine te verzorgen.

### 1.2. DE HANDLEIDING BEWAREN

Overhandig deze handleiding aan de persoon die de machine gebruikt en onderhoudt. Deze persoon moet de handleiding op een beschermde en droge plaats bewaren zodat ze altijd kan worden geraadpleegd. We raden aan om een kopie van de handleiding in uw archief op te bergen.

Geef de gegevens van het plaatje en het serienummer van de machine door bij de uitwisseling van informatie met de fabrikant of het personeel van het daardoor erkende servicecentrum. Bewaar de handleiding gedurende de nuttige levensduur van de machine. Wanneer nodig (bijvoorbeeld schade waardoor de handleiding niet of slechts gedeeltelijk kan worden geraadpleegd, enz.) dient de gebruiker bij de fabrikant een nieuw exemplaar bestellen.

Bij de doorverkoop van de machine dient de eigenaar aan de fabrikant het adres van de nieuwe eigenaar door te geven.

OPMERKING: De begrippen Voor, Achter, Rechts en Links die in deze handleiding gebruikt worden, verwijzen naar de machine gezien vanuit de zijde waar de gebruiker zich tijdens het normale gebruik bevindt.

### 1.3. GEBRUIKSBESTEMMING VAN DE MACHINES

Uitsluitend de gebruiksbestemming en de configuraties van de machine die door de fabrikant voorzien zijn, worden toegestaan. Probeer de machine niet op een andere manier te gebruiken. De gegeven gebruiksbestemming is enkel geldig voor machines waarvan de structuur, de mechanica en de installatie in perfecte staat

verkeren.

De machines zijn uitsluitend voor het snijden van de levensmiddelen met de afmetingen beschreven in deze handleiding bestemd.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor een gebruik door personen die deze handleiding niet volledig hebben doorgelezen en/of begrepen, voor zelfstandig verrichte wijzigingen en/of reparaties, door het gebruik van niet-originele of niet specifiek voor het machinemodel bestemde reserveonderdelen.

Neem bij twijfel over de inhoud van de handleiding of voor ophelderingen onmiddellijk contact op met een fabrikant of een erkend servicecentrum. Vermeld daarbij het nummer van de paragraaf van het desbetreffende argument.

## 2. ALGEMENE INFORMATIE

### 2.1. GEBRUIKSLIMIETEN VAN DE MACHINE, VEILIGHEIDSNORMEN

De machine is ontworpen en vervaardigd voor het snijden van de typen levensmiddelen en de afmetingen beschreven in de paragrafen 3.2, 3.3. en 3.4.

#### 2.1.1 Omgevingsvoorwaarden voor het gebruik van de machine

De machine mag niet gebruikt worden in open ruimtes en/of worden blootgesteld aan weersinvloeden en/of worden gebruikt in ruimtes met corrosieve en/of schurende dampen, rook of stof, waar brand- en/of explosiegevaar heerst of in ruimtes waar explosieveilige componenten worden gebruikt.

- Temperatuur van -5 °C tot +40 °C
- Relatieve vochtigheid max. 95%



#### 2.1.2 Algemene veiligheidsnormen

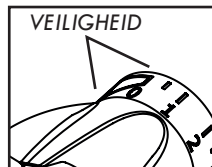
De snijmachine mag enkel worden gebruikt door personeel dat aandachtig de inhoud van deze handleiding heeft doorgelezen.

De machine mag enkel worden gebruikt door personen ouder dan 18 jaar die in perfecte geestelijke en lichamelijke staat verkeren en waarvan een correcte attitude en vermogen is vastgesteld (personen die voldoende kennis hebben voor het normale gebruik van de machine en voor de verrichting van eenvoudige elektrisch en mechanisch onderhoud).

Leef voor een veilig gebruik de volgende aanwijzingen na:

- Installeer de machine conform de aanwijzingen van de paragraaf 'installatie';
- Installeer de machine op een plaats waar ze niet kan worden gebruikt door personen die niet met het gebruik ervan bekend zijn en met name door minderjarigen;
- Gebruik de machine voorzichtig. Laat u niet afleiden!
- Laat de machine niet gebruiken door personeel dat de inhoud van deze handleiding niet volledig heeft doorgelezen en begrepen;
- Draag geen losse kleding of kleding met wijde mouwen, bind, wanneer nodig, haar samen onder een passend hoofddeksel;
- Sta niet toe dat iemand de machine benadert terwijl de waren worden gesneden;
- De plaatjes op de behuizing van de machine niet verwijderen, afdekken of wijzigen; vervang ze onmiddellijk als ze beschadigd raken;
- De afschermingen niet demonteren en de mechanische beveiligingen niet uitsluiten of wijzigen;
- Snijd uitsluitend de toegestane typen levensmiddelen; probeer om geen enkele reden de verboden producten te snijden;
- Houd de ruimte waar het gesneden levensmiddel op wordt aangebracht, de zone rondom de machine en de vloer waar de gebruiker zich op bevindt altijd droog en schoon;
- Gebruik de machine niet als een steunoppervlak en plaats er geen enkel voorwerp op dat niet voor het normale snijden wordt gebruikt;
- Gebruik de snijmachine niet als na normale slijtage de afstand tussen de snede van het mes en de beschermingsring groter dan 6 mm is (zie par. 7.2);
- Gebruik de machine niet met noodaansluitingen op het elektriciteitsnet aan de hand van tijdelijke of niet-geïsoleerde kabels;
- Controleer regelmatig de staat van de voedingskabel en de wartel op de behuizing van de machine; laat, wanneer nodig, de voedingskabel onmiddellijk door ervaren personeel vervangen;

- Stop de machine onmiddellijk en licht het personeel van een erkend servicecentrum in als u een storing, verkeerde bewegingen of vreemd geluid waarneemt en/of breuken veronderstelt;
- Haal de machine van de elektrische voeding af alvorens de reiniging of onderhoud te verrichten;
- Gebruik scheur- en snijbestendige handschoenen altijd voor de reiniging en het onderhoud;
- Plaats het de snijden levensmiddel uitsluitend op de vleestafel als de wagen volledig achteruit is bewogen en als de dikteregeelaar in de veiligheidsstand is geplaatst;
- Gebruik uitsluitend de handgreep op de arm of de greep op de vleesklem voor de verplaatsing van de vleestafel tijdens het snijden;
- Het gebruik van accessoires die niet door fabrikant van de machine geleverd worden, is verboden;
- Wend u voor buitengewoon onderhoud (vervanging van de ketting, het mes, enz.) tot de fabrikant of een erkend servicecentrum.



## 2.2. GARANTIE EN AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT

De correcte werking en volledige overeenstemming van de machines voor het gebruik waarvoor ze bestemd zijn, wordt door de correcte toepassing van de aanwijzingen van deze handleiding beïnvloed.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de directe en indirecte schade veroorzaakt door:

- De veronachtzaming van de aanwijzingen van deze handleiding;
- Gebruik van de machine zonder naleving van de specifieke normen die op de installatieplek heersen;
- Onbevoegde wijzigingen en/of reparaties aan de machine;
- Gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- Buitengewone situaties.

Bij de verkoop van de machine vervalt automatisch de aansprakelijkheid van de fabrikant voor de machine, m.u.v. de naleving van de richtlijn 2006/42/EG (aansprakelijkheid voor eventuele productiefouten van het product).

## 2.3. PLICHTEN VAN DE GEBRUIKER

Om het recht op de garantie van de fabrikant niet te verliezen, moet de gebruiker de aanwijzingen van deze handleiding nauwgezet naleven, en met name:

- De gebruikslimieten van de machine altijd naleven;
- Altijd constant en ijverig onderhoud verrichten;
- De machine uitsluitend door ervaren personeel met de juiste attitude laten gebruiken.

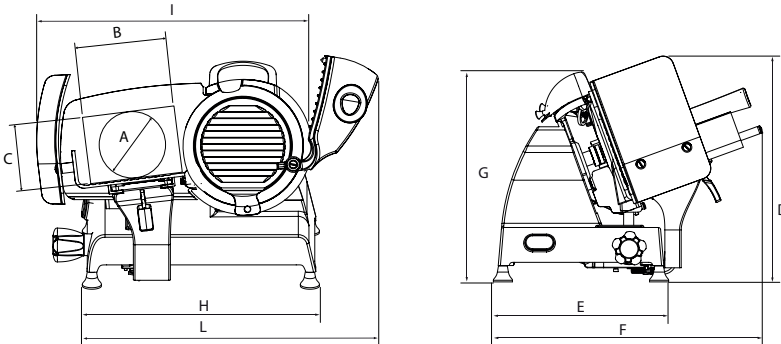
## 2.4. MARKERINGEN - PLAATJES

Op de machine is het volgende plaatje aangebracht:

- typeplaatje met de gegevens van de fabrikant en de machine, technische specificaties en CE-markering; aan de linkerzijde van het onderstel (zie de pagina hiernaast).

## 3. TECHNISCHE SPECIFICATIES

### 3.1 BUITENAFMETINGEN



Afmetingen	220	250	300
A	170 mm	180 mm	230 mm
B	185 mm	187 mm	245 mm
C	160 mm	175 mm	225 mm
D	395 mm	405 mm	470 mm
E	320 mm	320 mm	380 mm
F	490 mm	490 mm	460 mm
G	390 mm	410 mm	430 mm
H	430 mm	430 mm	480 mm
I	495 mm	520 mm	635 mm
L	585 mm	570 mm	595 mm
TECHNISCHE SPECIFICATIES			
Vermogen (cirkel)	170 mm	180 mm	230 mm
Vermogen (rechthoek)	185x160 mm	187x175 mm	245x225 mm
Maximale dikte plak	14 mm	14 mm	12 mm
Mesdiameter	220 mm	250 mm	300 mm
Weight	22 Kg	22 Kg	23 kg

Opmerking: Zoals we voortdurend verbeteren van onze producten, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd

### 3.2. LEVERINGSOMVANG EN ACCESSOIRES

De volgende documenten en accessoires worden meegeleverd, tenzij anders wordt aangevraagd:

- gebruikers- en onderhoudshandleiding;
- CE-conformiteitsverklaring;
- accessoires: mes demontageset (op aanvraag).

### 3.3. TE SNIJDEN WAREN

De volgende waren kunnen gesneden worden:

- alle typen vleeswaren (gekookt, rauw, gerookt);

- vlees zonder bot (gekookt of rauw bij een minimum temperatuur van +3 °C);
- brood en kaas (zacht, zoals bijv. gruyère, enz.).

### 3.4. NIET TE SNIJDEN WAREN

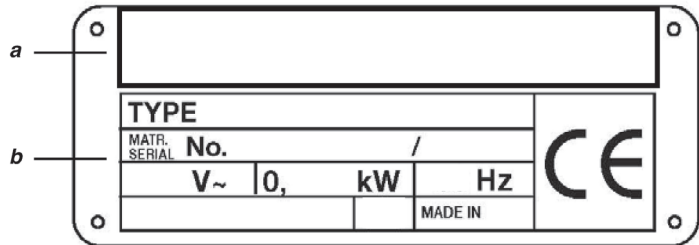


De volgende waren mogen niet gesneden worden omdat ze ernstig persoonlijk letsel en materiële schade kunnen veroorzaken:

- bevroren levensmiddelen;
- diepgevroren levensmiddelen;
- levensmiddelen met bot (vlees en vis);
- elk ander non-food product.

TYPEPLAATJE:

- FABRIKANT (a)
- MACHINE, TECHNISCHE SPECIFICATIES EN CE-MARKERING (b).



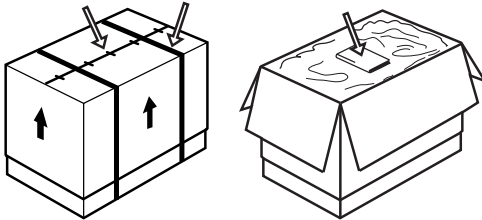
## 4. BESCHRIJVING

### 4.1. UITPAKKEN

Verifieer bij de levering of de verpakking heel is, Informeer onmiddellijk de expediteur of uw verkoper als dit niet het geval is.

Pak de machine als volgt uit:

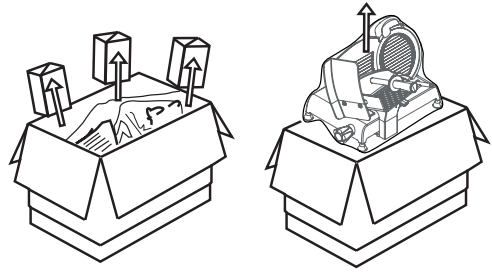
1. Snijd de plastic strips door en verwijder ze;
2. Verwijder de metalen nietjes uit het deksel;
3. Open de doos en haal er de handleiding uit;
4. Verricht de handelingen volgens de aanwijzingen van de handleiding;



5. Verwijder alle interne componenten;
6. Pak de machine, omwikkeld met transparant polyethyleen, beet en til haar op;

**OPGELET:** til de machine met zijn tweeën op. Houd er daarbij rekening mee dat het deel met het mes zwaarder is.

7. Controleer aan het einde de inhoud van de verpakking en ha na of deze met het uitwendige etiket overeenstemt.

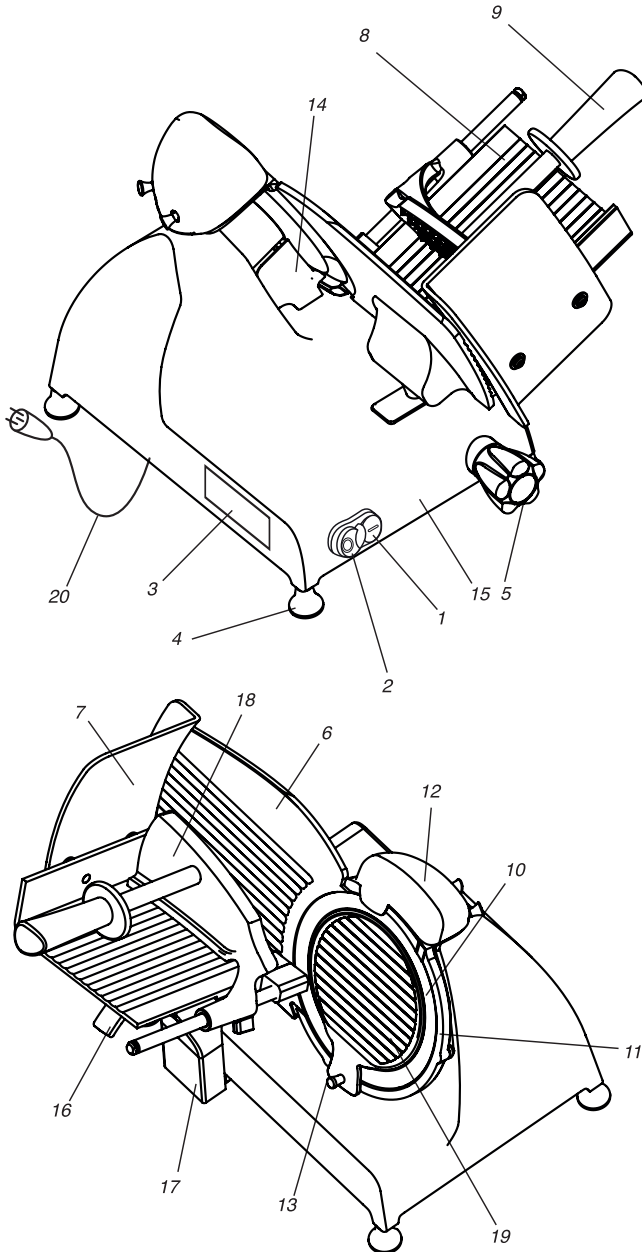


**WAARSCHUWING:** De componenten van de verpakking (plastic strips, karton) kunnen bij het normale vuil worden gestopt en kunnen dus zonder problemen worden verwerkt.

**Desondanks raden we aan om de producten voor een correcte recycling conform de van kracht zijnde normen gescheiden in te zamelen en te verwerken.**

**LOOS DE PRODUCTEN NIET IN HET MILIEU!**

4.2. HOOFDCOMPONENTEN



- 1. Startknop (wit)
- 2. Stopknop (rood)
- 3. Typeplaatje met technische specificaties en CE-markering
- 4. Pootje
- 5. Dikteregelaar
- 6. Dikteplaat
- 7. Voorwand
- 8. Vleestafel
- 9. Handgreep vleesklem
- 10. Mes
- 11. Beschermingsring
- 12. Slijpparaat
- 13. Mesplaatknop
- 14. Demonteerbare kroon
- 15. Onderstel
- 16. Hendel vleestafel
- 17. Vleestafelsteun
- 18. Vleesklem
- 19. Messchijf
- 20. Voedingskabel

Hoofdc componenten model RL 220 - RL250

## 4.3. ALGEMENE BESCHRIJVING

De snijmachine is ontworpen en vervaardigd conform de richtlijnen 2006/42/EG – 2006/95/EG – 2004/108/EG en de Europese normen EN 1974:1998 +A1.

De machine biedt de gebruiker:

- maximale veiligheid tijdens het gebruik, de reiniging en het normale onderhoud;
- maximale hygiëne middels de toepassing van roestvrije materialen of materialen die op passende wijze tegen roestvorming worden beschermd en een zorgvuldig ontwerp van alle onderdelen die met de levensmiddelen in aanraking kunnen komen;
- maximale snijprecisie en -vermogen in combinatie met een robuuste en betrouwbare structuur;
- de mogelijkheid om continu te werken.

De machine bestaat uit een onderstel dat een rond mes, schuin of verticaal gemonteerd en aangestuurd door een elektromotor, voor het snijden van levensmiddelen ondersteunt, en een wagen die over geleiders onder het onderstel wordt verplaatst en die parallel aan de snede van het mes is geplaatst. Op de wagen is de vleestafel die parallel aan de snede van het mes is geplaatst, aangebracht.

De vleestafel is verder voorzien van een zelfborgende inrichting die het product tijdens het snijden in de gewenste stand blokkeert (vleesklem). De dikte van de plak kan worden geregeld dankzij een dikteplaat aan de voorkant van het mes. Deze plaat, waar het product tegen steunt, kan in dwarsrichting t.o.v. het mes worden verplaatst met een waarde die overeenstemt met de gewenste dikte van de plak.

Alle machinecomponenten zijn gemaakt van een lichte aluminiumlegering, van roestvrij staal en van kunststof dat voor levensmiddelengebruik bestemd is, conform de toepasselijke hygiënenormen. Het resultaat is een betrouwbaar, eenvoudig te reinigen en met de tijd onaantastbaar product met een robuuste structuur.

Het mes wordt aangedreven door een automatisch geventileerde motor onder het onderstel. De beweging wordt aangedreven door een riem met ribbels die in de lengterichting zijn geplaatst en die een grote geruisloosheid waarborgt.

De gebruiker kan de machine met twee knoppen aan de voorkant, die gemakkelijk herkend kunnen worden dankzij hun positie en kleur, starten en stoppen. De werking van de machine

wordt door een signaallamp aangegeven.

Het bedieningssysteem voorkomt dat de machine na een onderbreking van het elektrische circuit ongewenst kan worden ingeschakeld. De snijmachine kan dus enkel moedwillig worden gestart. De machine is uitgerust met een eenvoudig en veilig slijpparaat.

De vleestafel, het slijpparaat en de mesplaat kunnen voor de reiniging gedemonteerd worden.

### 4.3.1 Beveiliging

De volgende mechanische beveiligingen zijn toegepast:

- Beschermingsring rondom het mes die niet gedemonteerd kan worden;
- Vleestafel die enkel met de dikteregelaar in de veilige stand en met de wagen op de eindaanslag aan de bedieningszijde gedemonteerd kan worden. De dikteregelaar wordt in deze stand geblokkeerd als de arm met vleestafel gedemonteerd is;
- Reeks beveiligingen van aluminium en transparant kunststof op de vleestafel.

De volgende elektrische beveiligingen zijn toegepast:

- Starten met start- en stopknop in een laagspanningscircuit en de moedwillige herstart van de machine na een onderbreking van de elektrische voeding;
- Veiligheidsmicroschakelaar, indien aanwezig, op het laagspanning hulpcircuit die het starten van de elektromotor onmogelijk maakt als de mesplaat gedemonteerd is.

### 4.3.2 Risico's tijdens het gebruik

**OPGELET:** De beschermingsring rondom het mes is gemaakt conform de Europese norm EN 1974:1998 + A1. In de slijpzone kan deze bescherming het risico op snijwonden niet volledig elimineren.

**Wees uiterst voorzichtig tijdens de reiniging van het mes en het slijpen.**

**Het gebruik van veiligheidshandschoenen wordt aanbevolen.**

## 5. INSTALLATIE

### 5.1. INSTALLATIE VAN DE MACHINE

Installeer de machine op een droge, gladde en vlakke ondergrond die het gewicht van de machine plus het te snijden levensmiddel kan dragen, zie paragraaf 3.1.

**WAARSCHUWING:** Verifieer of de slag van de tafel en het laden van het levensmiddel op de tafel niet worden gehinderd.

### 5.2. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN

#### 5.2.1 Start- en stopknoppen

- Schakel het mes in met een druk op de startknop (1);
- De signaallamp (2, stand-by) gaat branden om aan te geven dat de machine correct wordt gevoed;
- Schakel het mes uit met een druk op de stopknop (2).

#### 5.2.2 Dikteregelaar

De dikte van de plak kan worden geregeld door de knop (3) met schaalverdeling linksom te draaien.

- Controleer de werking en de regeling van de dikteplaat.
- Controleer de verplaatsing van de vleestafel en de vleesklep.

### 5.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

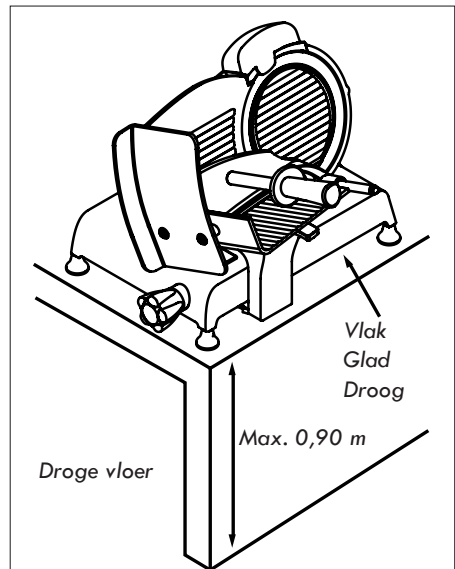
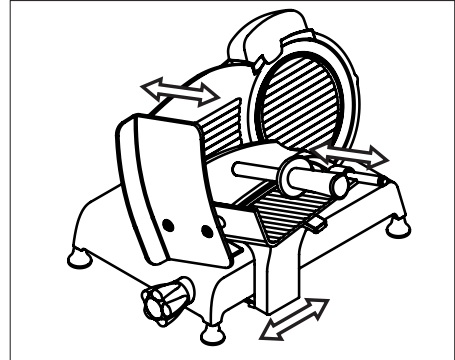
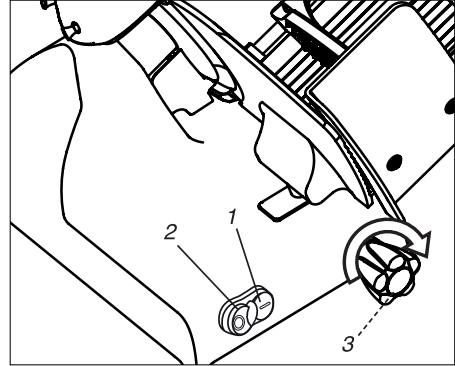
De machine moet worden geïnstalleerd in de buurt van een stopcontact die aan de EEG-normen voldoet en die is aangesloten op een installatie welke conform de toepasselijke normen is voorzien van:

- magnetothermische beveiliging;
- automatische differentieelschakelaar;
- aarding.

Verifieer of de specificaties van de elektrische voeding met de specificaties van het typeplaatje van de machine overeenstemmen, alvorens de machine aan te sluiten.

De machines zijn voorzien van een voedingskabel met een lengte van circa twee meter voor een stopcontact-stekker voedingssysteem zodat de machine voor de voorziene omstandigheden (onderhoud, eind van de dag, enz.) gemakkelijk van het elektriciteitsnet kan worden losgehaald.

Als wegens bijzondere installatie-eisen de voedingskabel niet lang genoeg is, wend u dan tot ervaren en gekwalificeerd personeel. Verricht geen "noodaansluitingen".

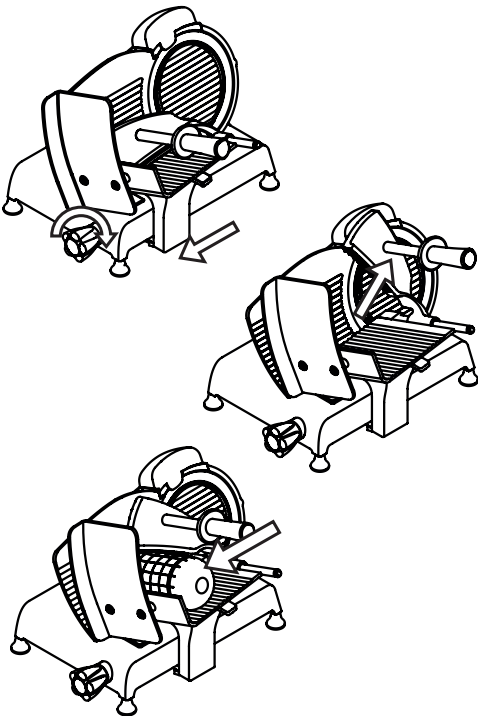




## 6. GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE

### 6.1 WAREN OP DE VLEESTAFEL PLAATSEN EN SNIJDEN

1. Controleer of de dikteregelaar in de veiligheidsstand is geplaatst;
2. Breng de wagen in de laadstand (bij de gebruiker) tot stilstand;
3. Klap de vleesklem omhoog en plaats hem in de ruststand;
4. Plaats het te snijden levensmiddel tegen de voorwand op de vleestafel. Blokkeer het levensmiddel met de vleesklem en oefen een lichte druk uit;
5. Regeling plakdikte. Schakel het mes met een druk op de startknop in. Pak de handgreep op de vleesklem vast en start de snijbeweging;
6. Plaats de dikteregelaar aan het einde van het snijden in de veiligheidsstand en verplaats de wagen naar achter. Stop de beweging van het mes met een druk op de stopknop.



### 6.2. REINIGING VAN DE SNIJMACHINE

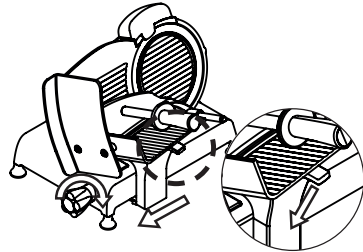
#### 6.2.1 Algemene informatie

De machines moeten minstens één keer per dag of vaker nauwgezet worden gereinigd. Als de machines een bepaalde periode lang niet gebruikt zijn, moeten ze ook voor het gebruik worden gereinigd.



#### 6.2.2 Demontage van de machine en reiniging

1. Haal de stekker van het elektriciteitsnet af;
2. Plaats de dikteregelaar in de veiligheidsstand;
3. Demonteer de verschillende componenten conform de beschrijving van de volgende paragrafen.

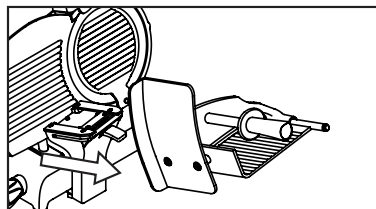


#### Demontage vleestafel

1. Plaats de dikteregelaar in de veiligheidsstand en beweeg de vleestafel helemaal naar de gebruiker toe;
2. gebruik de hendel van de vleestafel omlaag en houdt daarbij de steun op de eindaanslag zodat de vleestafel van de steun loskomt;

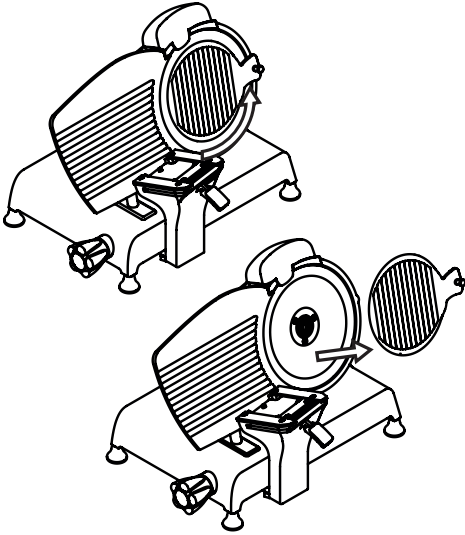
**WAARSCHUWING:** Om deze handeling correct te kunnen uitvoeren dient de dikteregelaar tegelijkertijd een beetje uit de veiligheidsstand te worden gedraaid.

3. Verwijder de vleestafel door de tafel van de steun te verwijderen.



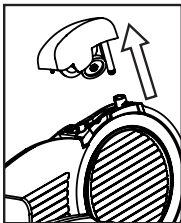
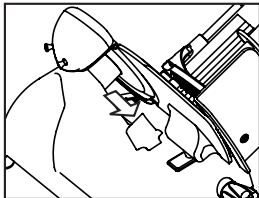
**Demontage van de mesplaat**

1. Laat de mesplaat met de specifieke mesplaatknop 90° linksom draaien;
2. Een veer maakt de verwijdering van de mesplaat eenvoudiger.



**Demontage van de kroon**

1. Ga na of de stekker van het elektriciteitsnet is losgehaald;
2. Demonteer de kroon volgens de aanwijzing van de afbeelding.



**Demontage van het slijpparaat**

Demonteer de complete slijpgroep door het omhoog te trekken.

**6.2.3. Reiniging van de behuizing en de gedemonteerde onderdelen**

**Te gebruiken producten**

Gebruik uitsluitend warm water en een biologisch afbreekbaar, schuimend afwasmiddel

met pH 7-8, bij een bedrijfstemperatuur van minstens 30 °C, een zachte, sponsachtige doek en een nylon niet al te hard borsteltje voor de vleestafel en de scherpe vleesklem.

**OPGELET:** Voor de reiniging van de scherpe delen van de tafel en de platen, de vleesklem en het mes wordt het gebruik van veiligheidshandschoenen aanbevolen.

Spoel uitsluitend met overvloedig schoon en warm water en maak met zachte en/of sponsachtige doeken droog. Maak de machine niet schoon met waterstralen of stoom of dergelijke methodes.

**Reiniging van het mes**

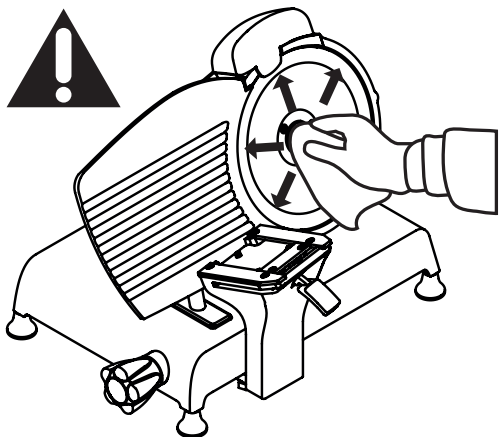
**OPGELET:** Gebruik veiligheidshandschoenen en let goed op. Laat u niet afeiden.

**GEVAAR VOOR SNIJWONDEN!**

1. Druk een vochtige doek tegen het mes en verplaats de doek langzaam van binnen naar buiten, zie de afbeelding, aan de zijde van de mesplaat en aan de andere zijde;
2. Maak op dezelfde manier met een droge doek droog.

**Reiniging van de beschermingsring ring**

Haal een vochtige doek tussen het mes en de beschermingsring door.



## Reiniging van de machinebehuizing

Maak de machinebehuizing schoon met een vochtige doek of spons en spoel deze regelmatig met warm water uit. Maak zorgvuldig droog.

## Reiniging van het slijpparaat

Maak de behuizing met een vochtige doek schoon. Maak de slijpstenen met een niet al te hard nylon borsteltje schoon.

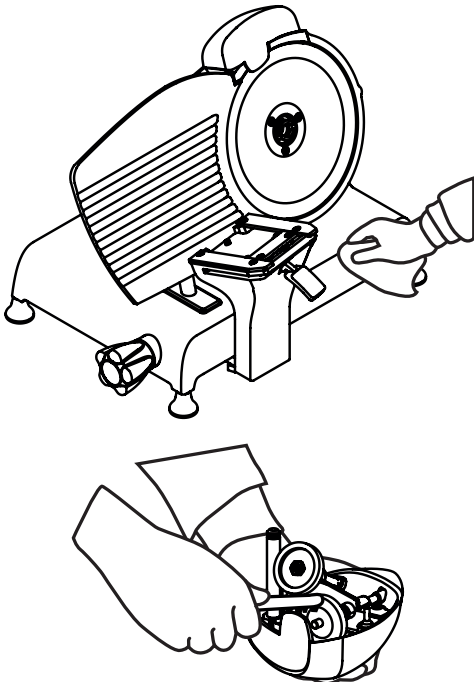
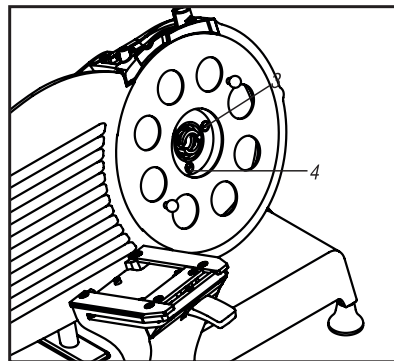
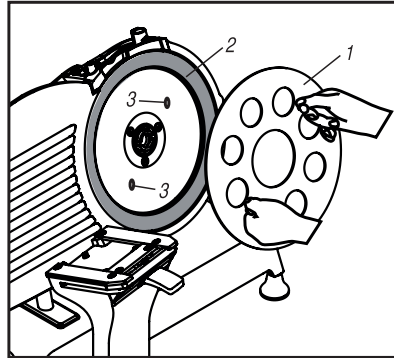
## REINIGING VAN DE COMPONENTEN IN HET ONDERHOUD

De elementen in het onderstel van de machine vereisen geen speciale reiniging. Verwijder af en toe stof dat zich in de zones van de eindaanslag van de wagen en de dikteregelaar kan ophopen.

### 6.2.4. Instructies voor de demontage van het mes

Pas de volgende procedure toe als de machine is voorzien van een mes demontageset:

**OPGELET: Gevaar voor snijwonden! Let goed op. Laat u niet afleiden.**



- Haal de machine van het elektriciteitsnet af;
- Demonteer de mesplaat door deze met de specifieke mesplaatknop 90° linksom te laten draaien (zie par. 6.2.2);
- Positioneer de demontageset (1) volgens de aanwijzingen van de afbeelding door de buitenste rand van de ring voorzichtig in de kroon te steken en op de zone (2) van het mes te laten steunen;
- Breng de demontageset (1) correct aan en draai de schroeven met de geribbelde knop in de schroefdraadopeningen van het mes (3) vast;
- Demonteer de bevestigingsschroeven (4) van het mes van centrale spil van de motor;
- Verwijder de groep demontageset-mes met behulp van de geribbelde knoppen (3);
- Maak de zitting zorgvuldig schoon aan de hand van de wijze beschreven in par. 6.2.3.;
- Hermonteer het mes op de snijmachine door dezelfde procedure toe te passen.

### 6.2.5. Hermontage van de snijmachine

#### Hermontage van het slijpparaat

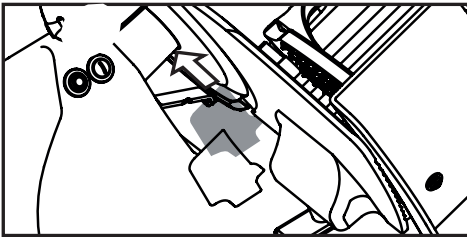
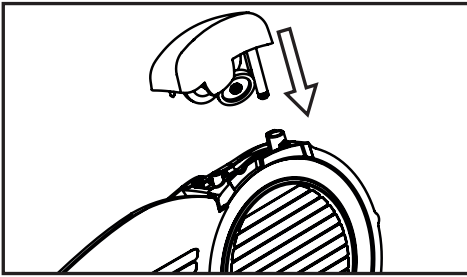
Breng de slijpgroep aan volgens de aanwijzingen van de afbeelding tot deze in de juiste stand is geplaatst.



**OPGELET:** Gebruik de snijmachine nooit als deze groep gedemonteerd is.

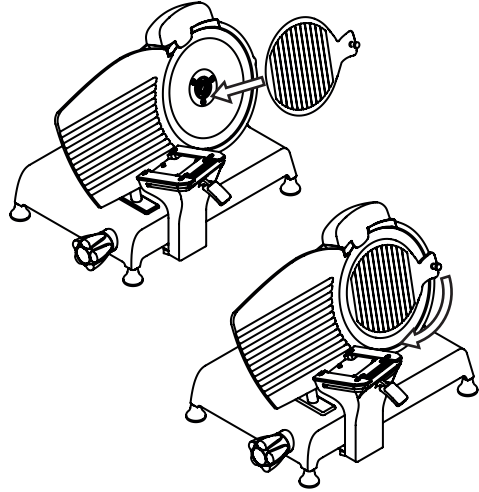
#### Hermontage kroon

1. Breng de kroon nauwgezet op zijn plaats aan, zie de afbeelding.



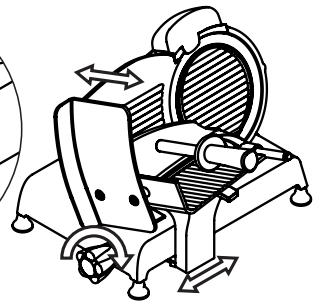
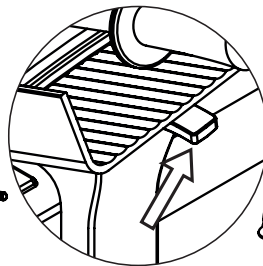
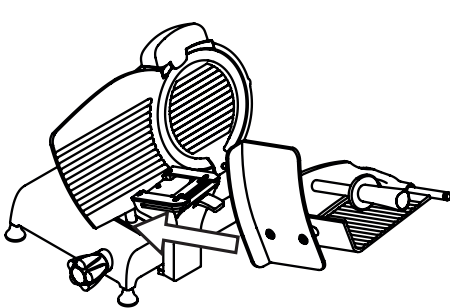
#### Hermontage van de mesplaat

1. Hermonteer de mesplaat volgens de afbeelding;
2. Laat de mesplaat 90 graden rechtsom draaien tot deze in de beginstand is vastgezet.



#### Hermontage vleestafel

1. Breng de complete groep aan op de wagen, zie de afbeelding;
2. Verifieer of de hendel in de originele stand terugkeert;
3. Controleer of de wagen ongehinderd kan bewegen;
4. Controleer of de dikteregelaar correct werkt.



## 7. ONDERHOUD EN REPARATIES

### 7.1. ALGEMENE INFORMATIE

De gebruiker mag het volgende onderhoud verrichten:

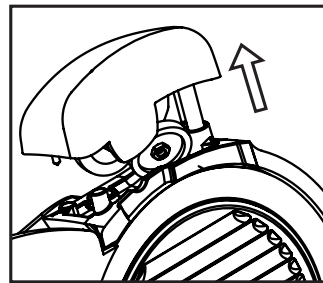
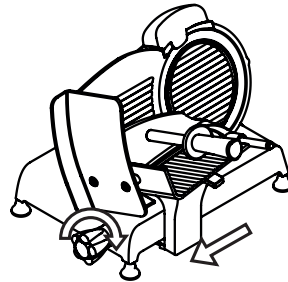
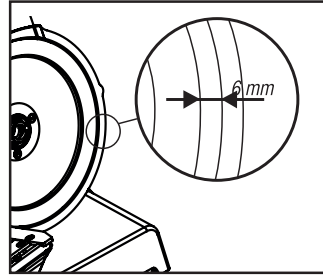
- Het mes regelmatig slijpen;

De regelmaat en de duur van het slijpen hangen af van het gebruik van het apparaat (bedrijfsuren en type bewerkt product).

- Smering glijgeleiders van de vleestafel smeren, elke week;
- Smering glijstang(en) vleestafel en vleesklem, elke week;
- Verificatie van de voedingskabel en de wartel op het onderstel van de machine, regelmatig.

Het volgende onderhoud mag uitsluitend worden verricht door personeel dat door de fabrikant is erkend:

- Vervanging van het mes;
- Vervanging van de slijpstenen;
- Vervanging van de motorriem;
- Vervanging van de componenten van het elektrische systeem onder het onderstel;
- Reparatie van structurele onderdelen, reparatie en/of vervanging van de componenten onder het onderstel.



### 7.2. HET MES SLIJPEN

**OPMERKING:** Slijp het mes pas nadat de machine zorgvuldig is gereinigd volgens de aanwijzingen van de vorige paragraaf.

**OPGELET:** Het mes kan worden geslepen tot de afstand tussen de snede van het mes en de binnenste rand van de beveiliging groter dan 6 mm is, hetgeen overeenkomst met een afname van circa 10 mm van de oorspronkelijke diameter. Als deze waarde overschreden is, **MOET HET MES VERPLICHT WORDEN VERVANGEN**. Deze handeling mag **UITSLUITEND** worden verricht door personeel dat door de fabrikant is erkend.

#### 7.2.1 Slijpen

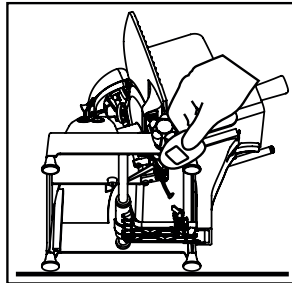
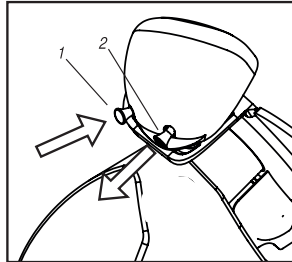
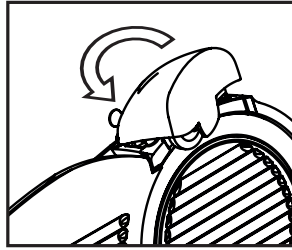
**OPMERKING:** Verifieer of de slijpstenen schoon zijn alvorens het mes te slijpen, zie par. 6.2.3.

1. Veiligheidsstand dikteregelaar;
2. Verplaats de vleestafel helemaal achteruit;
3. Til het slijpparaat op, zie de afbeelding, en laat het draaien zodat de twee slijpmessen van het slijpparaat in de slijpstand worden geplaatst;



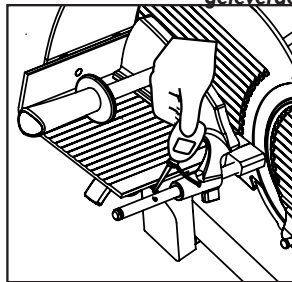
**OPGELET:** Let goed op tijdens deze handeling. Laat u niet afleiden. **GEVAAR VOOR SNIJWONDEN!**

4. Laat het slijpparaat los;
5. Schakel het mes met een druk op de startknop in;
6. Slijp het mes door de knop van de slijpsteen (1) 10-15 seconden in te drukken;
7. Laat de knop los en stop de beweging van het mes met een druk op de stopknop;
8. Haal de punt van een potlood of een balpen over de buitenste rand van het mes om na te gaan of zich een braam heeft gevormd. Slijp het mes opnieuw door de stappen 5) tot 8) te herhalen als dit niet het geval is;



**Eliminatie van de braam**

1. Schakel het mes opnieuw met een druk op de startknop in;
2. Trek 2-3 seconden lang aan de fijnslijpknop (2);
3. Laat de knop los;
4. Stop de beweging van het mes met een druk op de stopknop;
5. Til het slijpparaat op en plaats het in de originele stand terug;
6. Laat het slijpparaat los;
7. Reinig de snijmachine.



**7.3. GLIJELEIDERS VAN DE ARM VAN DE WAGEN VAN DE VLEESTAFEL SMEREN (elke week)**



**WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend de meegeleverde olie. Bestel de olie bij de fabrikant als u geen olie heeft.

**GEEN PLANTAARDIGE OLIËN GEBRUIKEN!**

1. Til de snijmachine op;
2. Verwijder eventueel stof volgens de aanwijzingen van par. 6.2.3;
3. Plaats de oliepot op de glijstang en druk hem aan zodat de zitting met een kleine hoeveelheid olie wordt gevuld;
4. Verwijder de oliepot, plaats de snijmachine terug en laat de wagen 3/4 maal heen en weer bewegen;

**7.4. SMERING STANG EN VERPLAATSING IN DWARSRICHTING VLEESTAFEL EN VLEESKLEM (elke week)**



**WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend de mee-

geleverde oliepot. Bestel de olie bij de fabrikant als u geen oliepot heeft.

**GEEN PLANTAARDIGE OLIËN GEBRUIKEN!**

1. Verwijder eventueel stof volgens de aanwijzingen van par. 6.2.3;
2. Breng een kleine hoeveelheid olie op de stang aan en beweeg de groep 3/4 keer heen en weer;
3. Verwijder het te veel aan olie.

## 8. STORINGEN OPSPOREN EN VERHELPEN

**WAARSCHUWING:** In dit hoofdstuk worden de meest voorkomende problemen beschreven die zich tijdens het gebruik van de snijmachine kunnen voordoen. Bovendien worden de handelingen beschreven die voor het verhelpen van de mogelijke oorzaken nodig zijn. Probeer de oorzaak niet te vinden als het probleem blijft bestaan, maar wend u onmiddellijk tot gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel.

<b>PROBLEM</b>	<b>PROBABLE CAUSE</b>	<b>REMEDY</b>
<i>Met een druk op de startknop start de machine niet</i>	<i>Geen voeding</i>	<i>Controleer of de stekker correct in het stopcontact is gestoken</i>
<i>Met een druk op de startknop start de machine, maar gaat de signaallamp niet branden</i>	<i>Signaallamp kapot</i>	<i>Gebruik de machine niet als de signaallamp kapot is. Het servicecentrum inlichten</i>
<i>De machine start, maar de motor raakt oververhit en produceert een nare geur</i>	<i>Motor defect</i>	<i>Gebruik de machine niet</i>
<i>De machine trilt</i>	<i>Aandrijving defect</i>	<i>Het servicecentrum inlichten. Het servicecentrum inlichten</i>
<i>Te grote weerstand tijdens het snijden</i>	<i>Het mes is bot</i>	<i>Slijp het mes</i>
<i>Onder belasting remt het mes af of komt tot stilstand</i>	<i>Riem losgeraakt</i>	<i>Het servicecentrum inlichten</i>
<i>Het mes wordt niet gelijkmatig geslepen</i>	<i>Slijpstenen te vuil. Slijpstenen versleten</i>	<i>Maak de slijpstenen schoon. Vervang de slijpstenen. Het servicecentrum inlichten</i>
<i>Het gesneden product is draderig en heeft een onregelmatige vorm</i>	<i>Mes bot. Mes te veel versleten</i>	<i>Slijp het mes. Vervang het mes. Het servicecentrum inlichten</i>
<i>Met een druk op de stopknop stopt de machine niet</i>	<i>Bedieningscircuit defect</i>	<i>Breng de machine onmiddellijk tot stilstand door de stekker uit het stopcontact te halen en licht onmiddellijk de technische assistentie in</i>
<i>Te grote weerstand bij de verplaatsing van de glijelementen (vleesklem, wagen)</i>	<i>De glijgeleiders worden niet regelmatig gesmeerd</i>	<i>Regelmatig smeren volgens de aanwijzingen van de paragrafen 7.3 en 7.4</i>

## 9. AFBRAAK VAN DE SNIJMACHINE

---

De machines zijn gemaakt van:

- een structuur van aluminium-/magnesiumlegering;
- diverse elementen en componenten van roestvrij staal;
- elektrische onderdelen en elektrische kabels;
- elektromotor;
- kunststof, enz.

Wend u uitsluitend tot erkende vuilverwerkingsbedrijven als de demontage en afbraak door derden worden verricht.

Scheid de materialen naargelang het type en breng ze vervolgens naar erkende vuilverwerkingsbedrijven als u de afbraak zelf verricht.

Houd u hoe dan ook aan de normen die in het land van gebruik van toepassing zijn.

**OPGELET:** *Licht in elk geval de fabrikant of het personeel van een erkend servicecentrum in voor de demontage van het ronde mes en daarop volgende verwijdering van de snede zodat het mes zonder een gevaar te vormen kan worden verwijderd.*



## INTRODUCCIÓN

---

Queremos darle las gracias por la confianza depositada a la hora de adquirir un producto de nuestra marca; antes de poner en funcionamiento la máquina de cortar en lonchas le recomendamos leer atentamente este manual. Las máquinas descritas en este manual cumplen, con respecto a los dispositivos de seguridad contra riesgos de naturaleza mecánica, con las Directivas 2006/42/CE – 2006/95/CE – 2004/108/CE y con la normativa europea EN 1974:1998+A1: Máquinas de cortar en lonchas – Especificaciones de higiene y seguridad. Nos ponemos a su completa disposición para aclarar cualquier tipo de dudas que surgiera durante el uso de las máquinas, así como para aportar mayor información y aceptar propuestas de mejoría de este manual de modo que cada vez esté más normalizado con las exigencias para las que ha sido concebido.

## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>95</b>
1.1. Finalidad del manual.....	95
1.2. Conservación del manual.....	95
1.3. Destino de uso de las máquinas.....	95
<b>2. GENERALIDADES</b> .....	<b>95</b>
2.1. Límites de empleo de la máquina, normas de seguridad.....	95
2.1.1. Condiciones ambientales de empleo de la máquina.....	95
2.1.2. Normas generales de seguridad.....	95
2.2. Garantía y responsabilidad del constructor.....	96
2.3. Obligaciones del usuario.....	97
2.4. Marcas - Placas de identificación.....	97
<b>3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b> .....	<b>97</b>
3.1. Dimensiones espaciales.....	97
3.2. Conjunto de equipamiento y accesorios.....	98
3.3. Productos que se pueden cortar en lonchas.....	98
3.4. Productos que no se pueden cortar en lonchas.....	98
<b>4. DESCRIPCIÓN</b> .....	<b>99</b>
4.1. Apertura del embalaje.....	99
4.2. Componentes principales.....	100
4.3. Descripción general.....	101
4.3.1. Seguridad.....	101
4.3.2. Riesgos restantes.....	101
<b>5. INSTALACIÓN</b> .....	<b>102</b>
5.1. Instalación de la máquina.....	102
5.2. Descripción de los mandos.....	102
5.2.1. Botones de arranque y detención.....	102
5.2.2. Manivela de regulación de espesor de la loncha.....	102
5.3. Conexión eléctrica.....	102
<b>6. USO DE LA MÁQUINA DE CORTAR EN LONCHAS</b> .....	<b>103</b>
6.1. Carga de los productos sobre el plato y corte.....	103
6.2. Limpieza de la máquina de cortar en lonchas.....	103
6.2.1. Información general.....	103
6.2.2. Desmontaje de la máquina para limpieza.....	103
6.2.3. Limpieza del cuerpo de la máquina y de las partes extraídas.....	104
6.2.4. Instrucciones para extraer la cuchilla.....	105
6.2.5. Volver a montar la máquina de cortar en lonchas.....	106
<b>7. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN</b> .....	<b>107</b>
7.1. Generalidades.....	107
7.2. Afilado de la cuchilla.....	107
7.2.1. Realizar el afilado.....	107
7.3. Lubricación de las guías de desplazamiento del carro.....	108
7.4. Lubricación de la varilla y desplazamiento transversal.....	108
<b>8. BÚSQUEDA Y ELIMINACIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>109</b>
<b>9. DEMOLICIÓN DE LA MÁQUINA DE CORTAR EN LONCHAS</b> .....	<b>110</b>

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1 FINALIDAD DEL MANUAL

Esta publicación contiene toda la información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento de las máquinas de cortar en lonchas con volante, manuales, de uso alimentario, con cuchilla circular, Modelo Red Line 220, Red Line 250 y Red Line 300. La finalidad del presente manual es la de permitir al usuario, sobre todo al usuario directo, tomar cualquier tipo de medida y disponer todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso seguro y duradero de las máquinas.

### 1.2 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

Este manual debe ser entregado a la persona propuesta para el uso y el mantenimiento de las máquinas que se encargará de su conservación en un lugar protegido y seco, y siempre disponible para ser consultado. Se recomienda tener una copia archivada. En caso de intercambio de información con el fabricante o con personal de asistencia autorizado por el primero, remitirse a los datos de la placa de matrícula y al número de matrícula de la máquina. El manual debe ser conservado a lo largo de toda la vida útil de la máquina y en caso de necesidad (ejemplo: daño que comprometa incluso en modo parcial la consulta, etc.) el usuario deberá solicitar al fabricante una nueva copia.

En caso de cesión de la máquina el usuario deberá señalar al fabricante la dirección del nuevo propietario. NOTA: Los términos Anterior, Posterior, Derecha e Izquierda utilizados en este manual hacen referencia a la máquina vista desde el lado operador en condiciones de empleo normales.

### 1.3 DESTINO DE USO DE LAS MÁQUINAS

El destino de uso y las configuraciones previstas de la máquina son las únicas admitidas por el fabricante; no intente utilizar las máquinas no cumpliendo con las instrucciones suministradas. El destino de uso es válido solamente para máquinas que posean una plena eficiencia estructural, mecánica y del sistema. Las máquinas están destinadas solamente al corte de productos

alimentarios del tipo y con las dimensiones indicadas en el presente manual. El fabricante no se responsabiliza del uso inadecuado por parte de personal que no haya leído y comprendido a fondo el contenido del presente manual, así como las modificaciones y/o reparaciones realizadas por su cuenta; el uso de piezas de recambio no originales o no específicos para el modelo de máquina. En caso de dudas acerca del contenido del manual o para aclaraciones ponerse inmediatamente en contacto con el fabricante o con el servicio de asistencia técnica autorizado citando el número de apartado que habla del argumento que le interesa.

## 2. GENERALIDADES

### 2.1. LÍMITES DE EMPLEO DE LA MÁQUINA, NORMAS DE SEGURIDAD

La máquina ha sido diseñada y realizada para cortar en lonchas productos alimentarios del tipo y con unas dimensiones específicas, tal y como se indica en los apartados 3.2, 3.3 y 3.4.

#### 2.1.1. Condiciones ambientales de empleo de la máquina

La máquina no puede ser empleada en lugares abiertos y/o expuesta a los agentes atmosféricos y en ambientes con vapores, humos o polvos corrosivos y/o abrasivos, con riesgo de incendio o explosión, y en todo aquel lugar donde esté prohibido el uso de componentes anti deflagrantes.

- Temperatura: de -5 °C a +40 °C

- Humedad relativa máx.: 95%



#### 2.1.2 Normas generales de seguridad

La máquina de cortar en lonchas debe ser utilizada solamente por personal adecuadamente formado que haya leído atentamente la información contenida en esta publicación.

Como operador están admitidas solamente personas mayores de 18 años, que estén en perfectas condiciones psicofísicas, con una aptitud comprobada y conocimientos necesarios para un uso normal y realización de tareas de mantenimiento de simples componentes mecánicos y eléctricos.

Para un mejor uso respete las siguientes indicaciones:

- instale la máquina de acuerdo con las instrucciones contenidas en el apartado "instalación";
- instale la máquina en un lugar fuera del alcance de personal ajeno a las operaciones relacionadas con el empleo de la misma, y sobretodo de los menores de edad;
- utilice la máquina con gran concentración, ¡bajo ningún concepto debe distraerse!;
- evitar el uso por parte de personal que no haya leído y comprendido a fondo el contenido del presente manual;
- no utilice vestimenta suelta o con las mangas abiertas;
- no permita a nadie acercarse durante la operación de corte del producto;
- no extraiga, cubra o modifique las placas de las matrículas que se encuentran situadas sobre el cuerpo de la máquina, y en caso de daño de las mismas, sustitúyalas inmediatamente;
- no extraiga las protecciones transparentes y no modifique o excluya las protecciones mecánicas y eléctricas;
- corte en lonchas exclusivamente los productos del tipo permitido, no intente realizar ninguna prueba de corte con productos del tipo prohibido;
- mantenga la zona de apoyo del producto cortado en lonchas, la zona alrededor de la máquina y el perímetro de apoyo operador siempre limpios y secos;
- no utilice la máquina como superficie de apoyo y no apoye ningún objeto extraño durante las habituales operaciones de corte;
- no utilice la máquina de cortar en lonchas cuando como fruto del desgaste la distancia entre el filo de la cuchilla y la anilla paracuchilla ha superado los 6 mm (ver el apart. 7.2);
- no utilice la máquina con conexiones eléctricas de tipo "volante", con cables provisorios o no aislados;
- controle periódicamente el estado del cable de alimentación y del prensacable sobre el cuerpo de la máquina, sustitúyalo inmediatamente poniéndose a poder ser en contacto con personal cualificado;
- detenga inmediatamente la máquina y solicite la intervención de personal de asistencia autorizado en caso de funcionamiento anómalo, sospecha de ruptura, movimientos incorrectos, ruidos raros, etc.;
- antes de realizar la limpieza o de realizar intervenciones de mantenimiento desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica;
- utilice siempre guantes del tipo resistente al corte

y a la laceración para realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento;

- coloque y extraiga el producto que desea cortar en lonchas sobre plato de acero corredizo solamente con el carro completamente retraído y con la manivela de regulación del espesor situada en posición de seguridad;
- para el movimiento del plato porta alimentos durante la operación de corte utilice exclusivamente la manilla de maniobra situada sobre el brazo o empuñadura del prensa alimentos;
- no está admitido el uso de accesorios para el corte que no hayan sido suministrados por el fabricante de la máquina;
- para cualquier tipo de intervención de mantenimiento extraordinaria (sustitución de la muela, cuchilla, etc.) ponerse en contacto con el fabricante o con personal de asistencia autorizado.



## 2.2 GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

La garantía de buen funcionamiento y de óptima respuesta de las máquina al servicio al que son destinadas está relacionada con la correcta aplicación de las instrucciones contenidas en este manual.

- El fabricante no se responsabiliza directamente e indirectamente de problemas derivados por:
- inobservancia de las instrucciones contenidas en el manual;
  - uso no conforme a normativas vigentes específicas en el lugar de instalación;
  - modificaciones y/o reparaciones realizadas sobre la máquina y no autorizadas;
  - uso de accesorios y piezas de recambio no originales;
  - eventos excepcionales.

La cesión de la máquina exime automáticamente al fabricante de cualquier tipo de responsabilidad relacionada con la máquina en objeto excepto a todo aquello relacionado con el respeto de la directiva 2006/42/CE (responsabilidad del producto por posibles defectos de construcción).

## 2.3. OBLIGACIONES DEL USUARIO

El usuario para poder utilizar la garantía suministrada por el fabricante debe observar detalladamente las prescripciones indicadas en el presente manual y especialmente:

- operar siempre dentro de los límites de empleo de la máquina;
- realizar siempre un mantenimiento constante y diligente;
- habilitar para el uso de la máquina a personal con capacidades y aptitudes adecuadas.

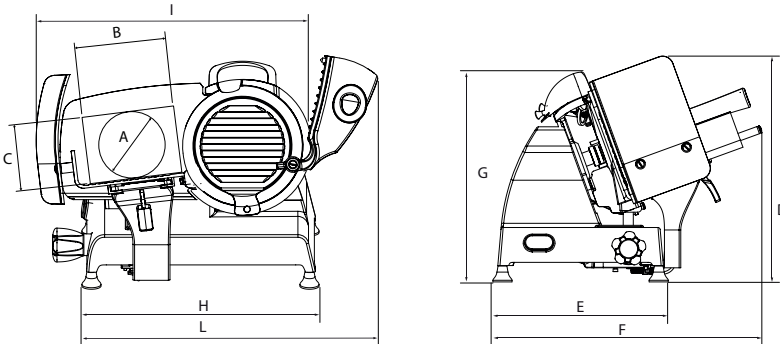
## 2.4. MARCAS - PLACAS DE IDENTIFICACIÓN

Sobre la máquina se encuentra colocada la siguiente placa:

- placa de identificación del fabricante, máquina, datos técnicos y marca CE; situada sobre el basamento, pared lateral izquierda (ver página de al lado).

## 3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 3.1 DIMENSIONES ESPACIALES



Modelo	220	250	300
A	170 mm	180 mm	230 mm
B	185 mm	187 mm	245 mm
C	160 mm	175 mm	225 mm
D	395 mm	405 mm	470 mm
E	320 mm	320 mm	380 mm
F	490 mm	490 mm	460 mm
G	390 mm	410 mm	430 mm
H	430 mm	430 mm	480 mm
I	495 mm	520 mm	635 mm
L	585 mm	570 mm	595 mm
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
Capacidad (círculo)	170 mm	180 mm	230 mm
Capacidad (rectángulo)	185x160 mm	187x175 mm	245x225 mm
Espesor máximo loncha	14 mm	14 mm	12 mm
Diámetro cuchilla	220 mm	250 mm	300 mm
Weight	22 Kg	22 Kg	23 kg

Nota: A medida que mejoramos continuamente nuestros productos, las especificaciones pueden cambiar sin previo aviso

**3.2 CONJUNTO DE EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS**

Junto con la máquina son suministrados los siguientes documentos y accesorios:

- manual para la instalación, el uso y el mantenimiento;
- declaración CE de conformidad;
- accesorios: Kit extractor cuchilla (bajo pedido).

**3.3. PRODUCTOS QUE SE PUEDEN CORTAR EN LONCHAS**

Los productos que se pueden cortar en lonchas son los siguientes:

- todo tipo de embutidos (cocidos, crudos, ahumados);
- carnes sin hueso (cocidas o crudas a una temperatura no inferior a los +3 °C);

- pan y quesos (obviamente del tipo que puede cortarse en lonchas como gruyer, fontina, etc.).

**3.4. PRODUCTOS QUE NO SE PUEDEN CORTAR EN LONCHAS**



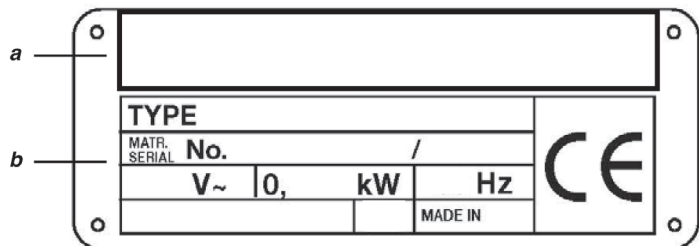
Los productos que no se pueden cortar en lonchas porque pueden provocar serios daños a cosas y a personas

son los siguientes:

- productos alimentarios congelados;
- productos alimentarios ultracongelados;
- productos alimentarios con hueso (carne y pescado);
- cualquier otro producto del tipo que puede cortarse en lonchas pero no está destinado a uso alimentario.

PLACA DE IDENTIFICACIÓN:

- FABRICANTE (a)
- MÁQUINA, DATOS TÉCNICOS Y MARCA CE (b).



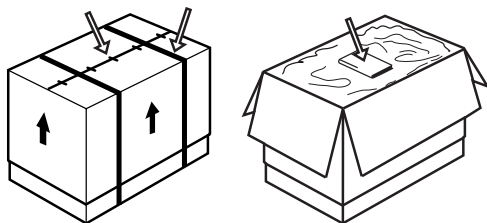
## 4. DESCRIPCIÓN

### 4.1. APERTURA DEL EMBALAJE

Verifique que en el momento de la entrega el embalaje está íntegro; en caso contrario informe inmediatamente a la compañía encargada del envío o al agente de zona.

Para retirar a la máquina del embalaje deberá actuar del siguiente modo:

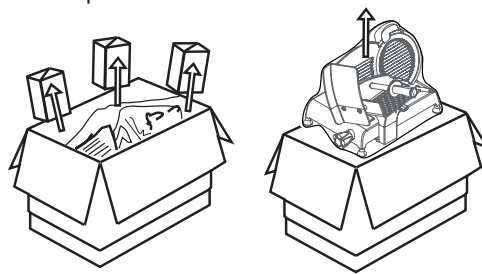
- 1 corte y retire las tiras plásticas;
- 2 retire los puntos metálicos de la tapa superior;
- 3 abra la caja y recupere la copia del manual de uso y mantenimiento;
- 4 continúe realizando las operaciones siguiendo las indicaciones contenidas en el manual;



- 5 retire los componentes internos del embalaje;
- 6 levante y extraiga la máquina aún envuelta en una hoja de polietileno transparente;

**ATENCIÓN:** Entre dos personas levante la máquina teniendo en cuenta que el peso mayor se encuentra situado en el lado de la cuchilla.

7. concluida la operación controlar el contenido del embalaje y verifique que corresponda con aquello indicado sobre la etiqueta externa.

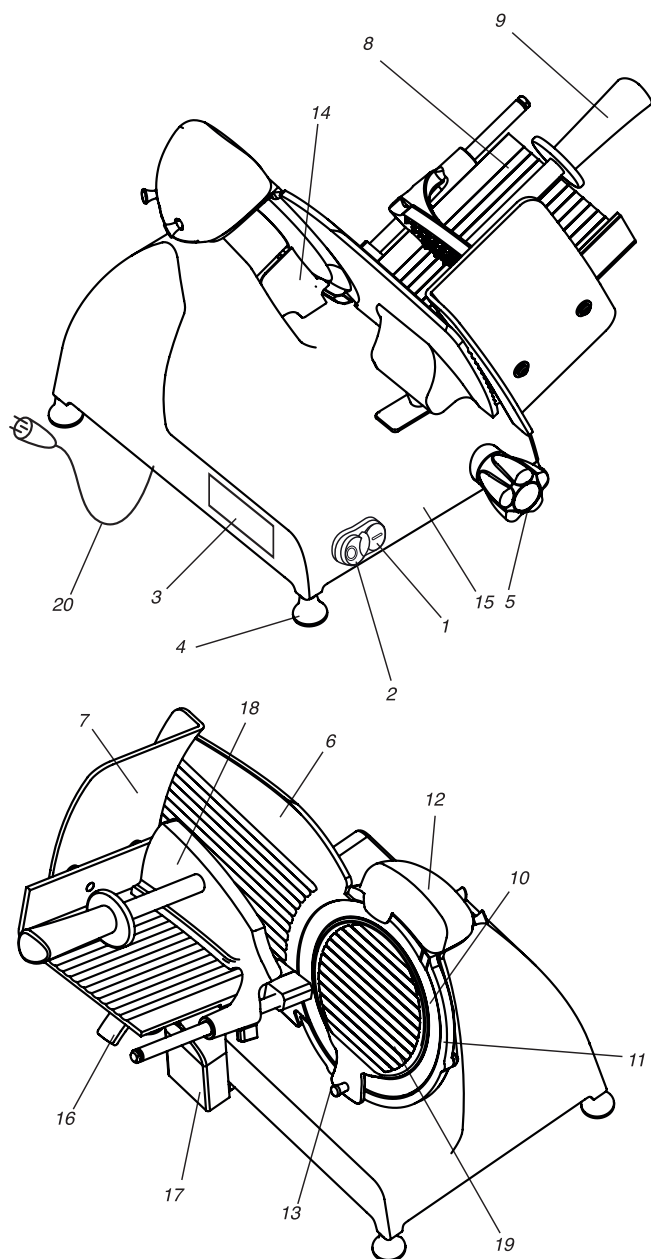


**ADVERTENCIA:** Los componentes del embalaje (tiras de plástico, cartones, etc.) son productos que pueden asimilarse como desechos sólidos urbanos, por lo que pueden ser eliminados sin ninguna dificultad.

**De todos modos se recomienda eliminar por separado los productos (recogida selectiva) de acuerdo con las normativas vigentes para realizar un reciclaje adecuado.**

**¡NO DEPOSITAR LOS PRODUCTOS DEL EMBALAJE EN EL MEDIO AMBIENTE!**

4.2. COMPONENTES PRINCIPALES



1. Botón de arranque (blanco)
2. Botón de detención (rojo)
3. Placa de identificación, datos técnicos y marca CE
4. Pie
5. Manivela de regulación del espesor de la loncha
6. Plancha calibradora del espesor (vela)
7. Protección de seguridad
8. Plato porta alimentos
9. Manilla prensa alimentos
10. Cuchilla
11. Anilla de seguridad (paracuchilla)
12. Afilador
13. Manivela cubre cuchilla
14. Paralonchas
15. Basamento
16. Palanca desenganche plato
17. Soporte plato
18. Prensa alimentos
19. Disco paracuchilla
20. Cable de alimentación

Componentes principales Mod. RL 220 - RL250



## 4.3 DESCRIPCIÓN GENERAL

La máquina de cortar en lonchas ha sido diseñada y realizada de acuerdo con la directiva 2006/42/CE – 2006/95/CE – 2004/108/CE y con la normativa Europea EN 1974:1998 +A1.

La máquina ofrece al usuario:

- la máxima seguridad en el uso, durante las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario;
- la máxima higiene obtenida utilizando materiales inoxidables o adecuadamente protegidos contra la oxidación unido a un atento diseño de todas las partes que puedan estar en contacto con los alimentos;
- la máxima precisión de corte y capacidad unidas a robustez y fiabilidad de la estructura;
- la posibilidad de poder trabajar de modo continuo.

La máquina está esencialmente compuesta por un basamento que soporta una cuchilla circular, montada en posición vertical o inclinada, accionada por un motor eléctrico que tiene la función de cortar en loncha productos alimentarios y por un carro que se desplaza sobre guías, situadas debajo del mismo, que soporta a su vez un plato porta alimentos, paralelamente al filo de la cuchilla. El plato porta alimentos además está dotado de un dispositivo autobloqueante que mantiene quieto al producto en la posición que se desea durante las operaciones de corte (prensa alimentos). El espesor de la loncha puede regularse gracias a una plancha calibradora del espesor situada delante de la cuchilla; tal plancha, sobre la que se apoya el producto que se desea cortar, puede ser desplazada transversalmente con respecto a la cuchilla a un valor correspondiente con el espesor de la loncha que se desea. Todos los componentes de la máquina están realizados en una aleación ligera de aluminio y magnesio, abrillantada y oxidada por anodización, en acero inoxidable y en materiales plásticos para uso alimentario respetando las normativas higiénico-sanitarias vigentes para obtener un producto con una estructura robusta, fiable, fácil de limpiar y que no se altera con el paso del tiempo. La cuchilla de corte es accionada por un motor autoventilado, situado debajo del basamento; la transmisión del movimiento es obtenida a través de una correa con estriado longitudinal que garantiza silenciosidad. Arranque y detención se realizan a través de dos botones situados en la parte delantera del operador y fáciles de identificar en la posición y en el color; el funcionamiento de la máquina está señalado a través de un in-

dicador luminoso. Tal sistema de mando impide que se produzcan arranques accidentales de la máquina después de una posible interrupción del circuito eléctrico de alimentación; ello significa que la máquina de cortar en lonchas puede ser reiniciada solamente intencionadamente. La máquina está dotada de un afilador fabricado para una máxima simplicidad de uso y seguridad. El plato porta alimentos, el afilador y el cubre cuchilla pueden ser extraídos para ser limpiados.

### 4.3.1 Seguridad

Los dispositivos de seguridad mecánicos adoptados son los siguientes:

- anilla de seguridad alrededor de la cuchilla inamovible (paracuchilla);
- plato porta alimentos extraíble solamente con la manivela de regulación de plancha calibradora del espesor en posición de seguridad y con el carro posicionado en el fondo del recorrido lado operador. Una vez extraído el brazo completo del plato porta alimentos la plancha calibradora del espesor permanece bloqueada en dicha posición;
- una serie de protecciones realizada en aluminio y en plástico transparente sobre el plato porta alimentos;

Los dispositivos de seguridad eléctricos adoptados son los siguientes:

- arranque con botones de marcha y detención con un circuito de mando de baja tensión que requiere además la operación voluntaria de reinicio de la máquina en caso de interrupción de la alimentación eléctrica;
- microinterruptor de seguridad, si está presente, sobre el circuito auxiliar de baja tensión de mando que excluye cualquier posibilidad de accionamiento del motor eléctrico con el cubre cuchilla extraído.

### 4.3.2 Riesgos restantes

**ATENCIÓN:** la anilla de seguridad situada alrededor de la cuchilla está realizada de acuerdo con la norma europea EN 1974:1998 + A1 ma, en la zona de afilado, dicha protección no elimina por completo el riesgo de corte.

Durante las operaciones de limpieza de la cuchilla y afilado trabajar prestando gran atención, no se distraiga. Se recomienda utilizar guantes de protección.

## 5. INSTALACIÓN

### 5.1. INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

Instale la máquina sobre una superficie que esté bien nivelada, seca e indicada para sostener el peso de la misma máquina más los productos que desea cortar; remítase al apartado 3.1.

**ADVERTENCIA:** Verifique que no haya impedimentos durante el recorrido del plato y al cargar los productos que desea cortar en lonchas sobre el mismo plato.

### 5.2 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

#### 5.2.1 Botones de arranque y detención

- Presionar el botón de encendido (1) para poner en funcionamiento la cuchilla;
- el encendido de la luz testigo (2, standby) señala que la máquina está alimentada correctamente;
- presionar el botón de apagado (2) para detener el movimiento de la cuchilla;

#### 5.2.2 Manivela de regulación del espesor de la loncha

El espesor de la loncha puede regularse girando la manivela (3) con la escala graduada en sentido antihorario.

- Controle el funcionamiento y regulación de la plancha calibradora del espesor.
- Controle el desplazamiento del plato porta alimentos y del prensa alimentos.

### 5.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

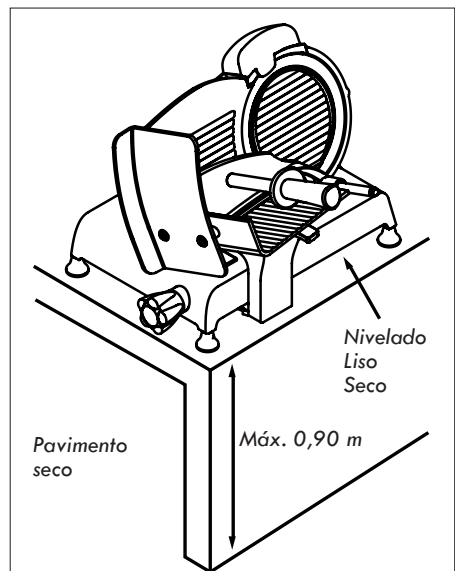
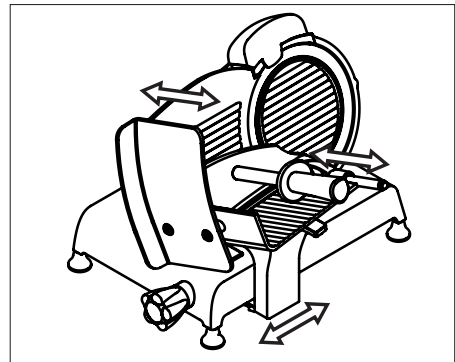
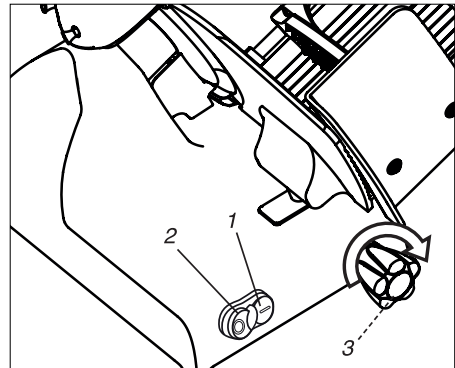
La máquina debe ser instalada en las inmediatas cercanías de una toma con norma CE derivada de un sistema conforme con las normativas vigentes dotado de:

- protección magneto-térmica;
- interruptor automático diferencial;
- sistema de puerta a tierra.

Antes de realizar la conexión verifique que las características de la red de alimentación eléctrica son acordes con aquellas indicadas sobre la placa de datos de la máquina.

Las máquinas están dotadas de un cable eléctrico con una longitud de dos metros previsto para el sistema de alimentación toma-enchufe para permitir en las condiciones previstas (mantenimiento, final de turno, etc.) una separación fácil de las mismas de la red eléctrica. Si, por motivos particulares de instalación, el cable de

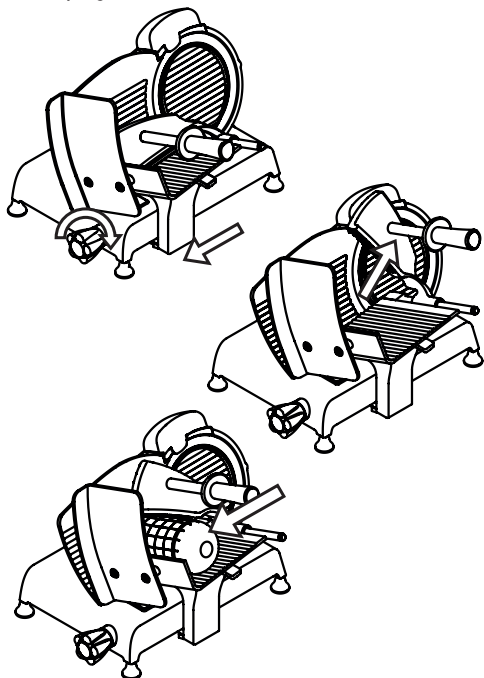
alimentación no fuera lo suficientemente largo, solicite la intervención de personal cualificado y habilitado; no realice conexiones eléctricas de tipo "volante".



## 6. USO DE LA MÁQUINA DE CORTAR EN LONCHAS

### 6.1. CARGA DE LOS PRODUCTOS SOBRE EL PLATO Y CORTE

1. Controle que la manivela de regulación del espesor de las lonchas se encuentre en posición de seguridad;
2. retrase por completo el carro (hacia el operador) en posición de carga;
3. eleve el prensa alimentos y colóquelo en posición de reposo;
4. apoye los alimentos que desea cortar en lonchas sobre el plato al reparo de la pared lado operador. Bloquee con el prensa alimentos ejercitando una ligera presión;
5. regular el espesor de la loncha. Accione la cuchilla presionando el botón de encendido. Empuñe la manilla fijada al prensa alimentos e inicie el movimiento alternativo de corte;
6. al final de las operaciones de corte lleve al seguro la manivela de regulación del espesor y retrase el carro. Detenga el movimiento de la cuchilla presionando el botón de apagado.



### 6.2. LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE CORTAR EN LONCHAS

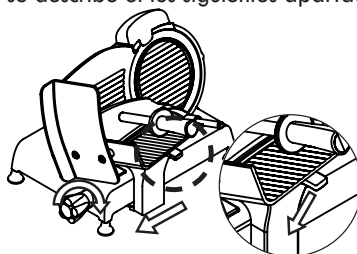
#### 6.2.1 Información general

Las máquinas deben ser limpiadas adecuadamente al menos una vez al día; si es necesario, incluso con mayor frecuencia. Después de un periodo más o menos largo de inactividad deben ser limpiadas antes de su uso.



#### 6.2.2 Desmontaje de la máquina para limpieza

1. Desconecte el enchufe de la red de alimentación eléctrica;
2. lleve al seguro la manivela de regulación de la plancha calibradora de espesor;
3. retire los diferentes componentes tal y como se describe en los siguientes apartados.

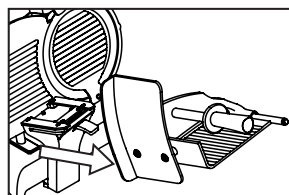


#### Desmontaje del plato porta alimentos

1. Con la manivela de regulación de la plancha calibradora de espesor en seguridad retraer el soporte plato completamente hasta el final de recorrido hacia el operador;
2. utilizar la palanca para desenganchar el plato, manteniendo el soporte al fondo del recorrido, para liberar el plato porta alimentos del soporte plato;

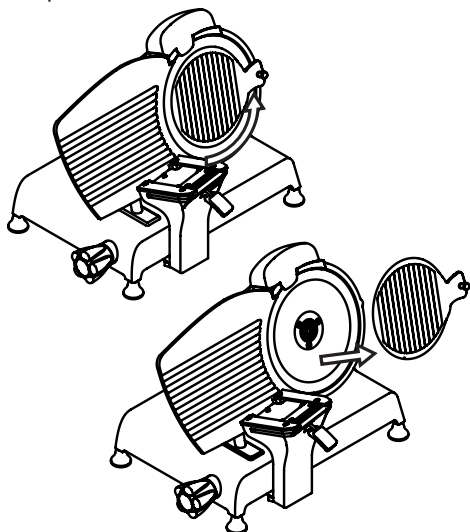
**ADVERTENCIA:** Para realizar correctamente la operación puede ser necesario actuar al mismo tiempo sobre la manivela de regulación del espesor haciéndola girar ligeramente con respecto a la posición de seguridad.

3. Extraer el grupo porta alimentos retirando el plato del soporte.



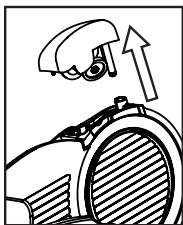
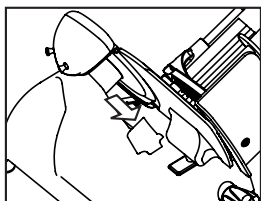
### Desmontaje del cubre cuchilla

1. Gire 90° en sentido antihorario el disco paracuchilla a través de una manivela;
2. un muelle facilita la extracción del disco paracuchilla.



### Desmontaje del para lonchas

1. Asegurarse que el enchufe se encuentra desconectado de la red de alimentación;
2. extraiga el para lonchas siguiendo la dirección que se muestra en figura.



### Desmontaje del afilador

Extraiga el grupo afilador completo tirando hacia arriba.

### 6.2.3. Limpieza del cuerpo de la máquina y de las partes extraídas

#### Productos que deben utilizarse

utilizar exclusivamente agua caliente y detergente espumoso biodegradable para vajilla con PH 7-8, a una temperatura de funcionamiento no inferior a los 30° empleando un paño

suave, esponjoso y un cepillo de nylon semirígido para aquellas zonas del plato y del prensa alimentos apuntadas.

**ATENCIÓN:** Para las operaciones de limpieza de las zonas apuntadas de los platos, del prensa alimentos y de la cuchilla además se recomienda utilizar guantes de protección.

Enjuague exclusivamente con abundante agua caliente limpia y seque con un paño suave y/ con tejidos esponjosos. No limpie la máquina con chorros de agua o vapor, o utilizando métodos similares.

### Limpieza de la cuchilla

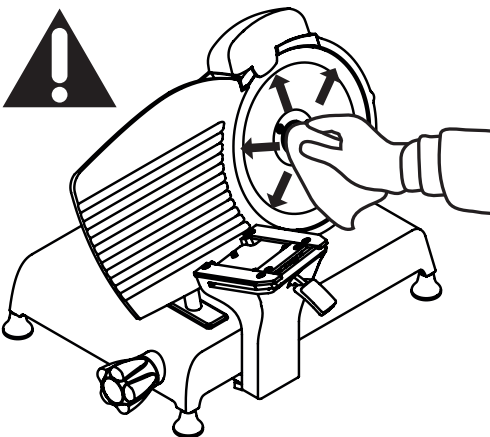
**ATENCIÓN:** Utilice guantes de protección y realice la operación prestando gran atención y sin distraerse.

### ¡PELIGRO DE CORTE!

1. Presionar un paño suave sobre la superficie de la cuchilla y desplazarlo lentamente desde el centro hasta afuera, como se muestra en figura, sobre el lado donde se encuentra el cubre cuchilla y sobre el lado opuesto;
2. seque, del mismo modo, utilizando un paño seco.

### Limpieza de la anilla de seguridad

Pase un paño húmedo entre la cuchilla y la anilla de seguridad.



## Limpeza del cuerpo de la máquina

Limpe el cuerpo de la máquina con un paño húmedo o una esponja enjuagando con frecuencia con agua caliente. Seque cuidadosamente.

## Limpeza del afilador

Limpe el cuerpo con un paño húmedo y las muelas con un cepillo de nylon semirígido.

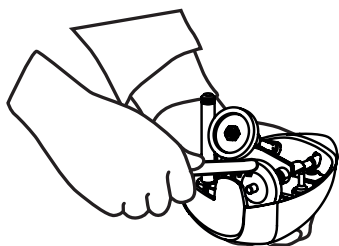
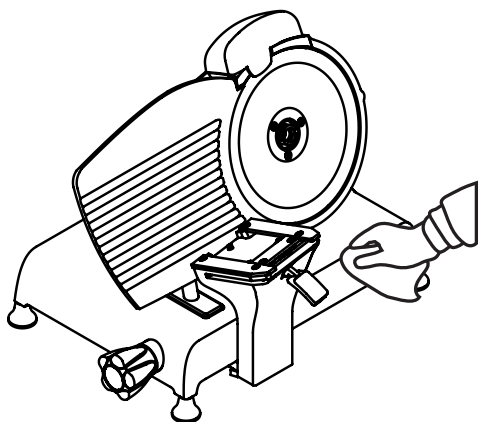
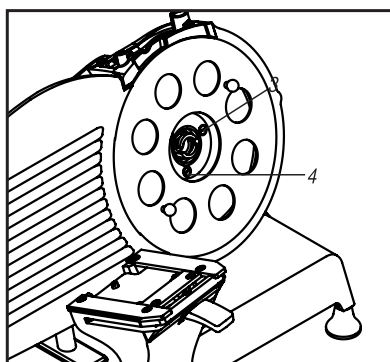
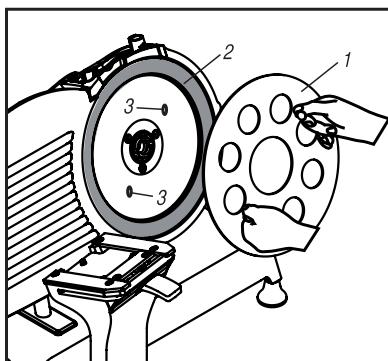
## LIMPIEZA DE LOS COMPONENTES CONTENIDOS EN EL BASAMENTO

Las partes contenidas en el basamento no requieren una limpieza particular; basta con proceder de modo ocasional a eliminar los restos de polvo que pueden acumularse en las zonas de final de recorrido del carro y de la regulación de la plancha calibradora del espesor.

### 6.2.4 Instrucciones para extraer la cuchilla

Si con la máquina se ha entregado el accesorio para extraer la cuchilla proceda del siguiente modo:

**ATENCIÓN: ¡Peligro de corte! Opere con gran prudencia, no se distraiga.**



- desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica;
- extraiga el disco para cuchilla girándolo 90° en sentido antihorario a través de la correspondiente manivela (ver apart.6.2.2);
- posicione el extractor cuchilla (1) tal y como se muestra en figura, introduciendo el borde externo de la anilla atentamente en el interior de la anilla para cuchilla haciéndolo apoyar en la zona (2) de la cuchilla;
- instale correctamente el extractor (1) y con la ayuda de un pomo galvanizado atornillar a fondo los tornillos en los orificios roscados de la cuchilla (3);
- afloje y extraiga los tornillos de fijación (4) de la cuchilla al perno central motor;
- extraiga el grupo extractor-cuchilla utilizando siempre los pomos galvanizados (3);
- realice una cuidadosa limpieza de la sede con las modalidades descritas en el apart. 6.2.3;
- volver a ensamblar la cuchilla sobre la máquina de cortar lonchas utilizando el mismo procedimiento.

### 6.2.5 Volver a montar la máquina de cortar en lonchas

#### Volver a montar el afilador

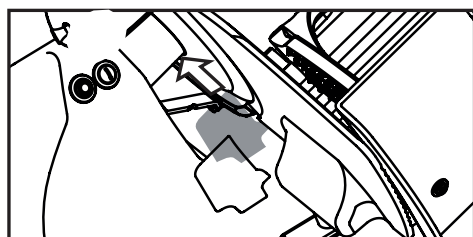
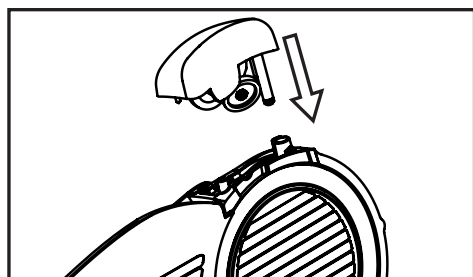
Introducir el grupo afilador, como se muestra en figura, hasta lograr su posición correcta.



**ATENCIÓN:** No utilice nunca la máquina de cortar en lonchas con el grupo afilador extraído.

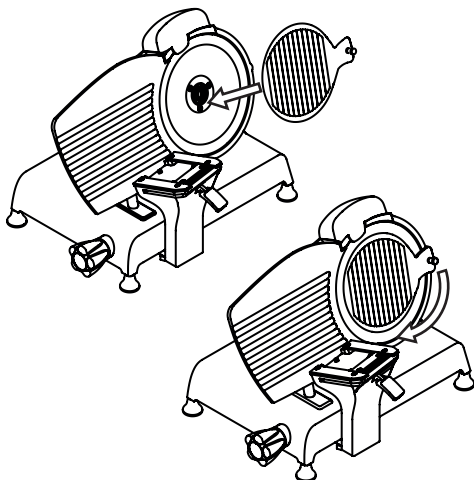
#### Volver a montar el para lonchas

1. Posicione correctamente en su lugar el para lonchas tal y como se muestra en figura.



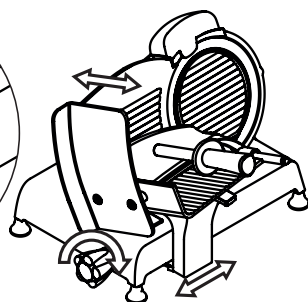
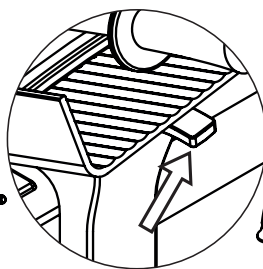
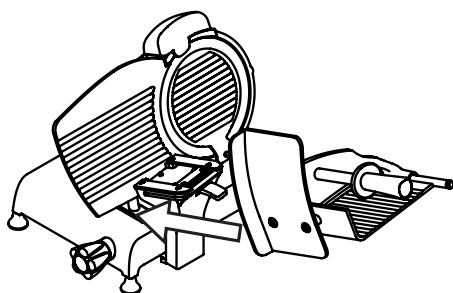
#### Volver a montar el cubre cuchilla

1. Volver a montar el cubre cuchilla como se muestra en figura;
2. girar 90 grados en sentido horario el cubre cuchilla, hasta bloquearlo en su posición inicial.



#### Volver a montar el plato porta alimentos

1. Introduzca el grupo completo sobre el carro como se muestra en figura;
2. verifique que la palanca de fijación vuelva a su posición inicial;
3. controle que el carro se desplace libremente;
4. controle el correcto funcionamiento del regulador de espesor de la loncha.



## 7. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

### 7.1. GENERALIDADES

Las intervenciones de mantenimiento permitidas al operador son las siguientes:

- afilado de la cuchilla: periódicamente;

La periodicidad y la duración del afilado dependen obviamente del uso del aparato (tiempos de funcionamiento y producto con el que se trabaja).

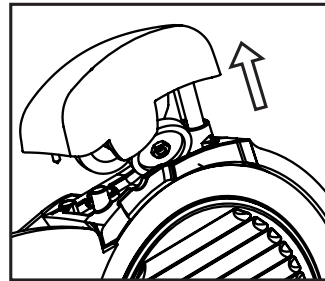
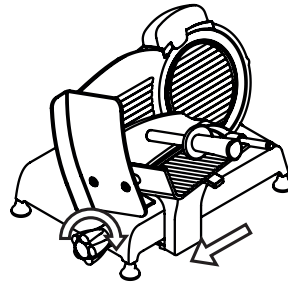
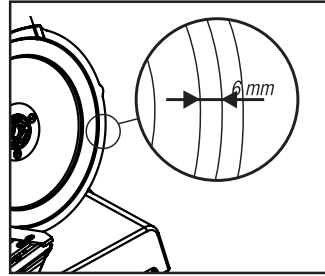
- lubricación de las guías de desplazamiento del carro, semanalmente;
- lubricación varilla/ y desplazamiento plato y prensa alimentos, semanalmente;
- verificación de las condiciones del cable eléctrico de alimentación y prensacables sobre el basamento de la máquina, periódicamente.

Las intervenciones deben confiarse exclusivamente a personal de asistencia autorizado por el fabricante, y son las siguientes:

- sustitución de la cuchilla;
- sustitución de las muelas del afilador;
- sustitución de la correa del motor;
- sustitución de componentes del sistema eléctrico debajo del basamento;
- reparaciones de partes estructurales, reparación y/o sustitución de los componentes situados debajo del basamento.

### 7.2 AFILADO DE LA CUCHILLA

**NOTA:** La operación de afilado debe realizarse después de haber limpiado la máquina cuidadosamente tal y como se ha indicado en los apartados anteriores. **ATENCIÓN:** El afilado de la cuchilla puede ser realizado siempre que la distancia entre el filo de la cuchilla y el borde interno de la protección no supera los 6 mm correspondiente a una disminución de unos 10 mm sobre el valor dimensional del diámetro original. Además de tal valor es **OBLIGATORIO SUSTITUIR LA CUCHILLA** confiando la operación **EXCLUSIVAMENTE** a personal autorizado por el fabricante.



#### 7.2.1 realizar el afilado

**NOTA:** Antes de proceder a realizar la operación de afilado verifique que las muelas hayan sido limpiadas; apartado 6.2.3.

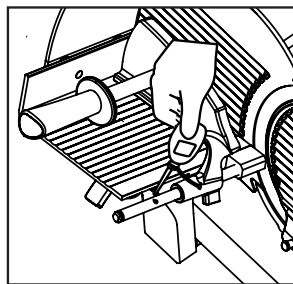
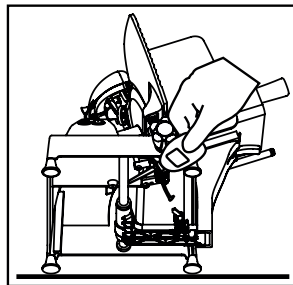
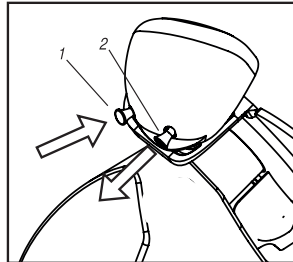
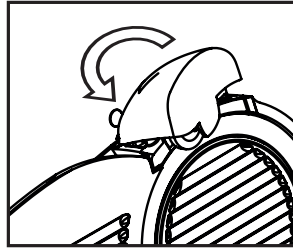
1. Posicione en seguridad la manivela de regulación del espesor de las lonchas;
2. retrase por completo el plato porta alimentos;
3. levante el afilador como se muestra en figura y girarlo para posicionar las dos muelas del afilador en configuración de afilado;



**ATENCIÓN:** Realice la operación prestando gran atención y sin distraerse. ¡PELIGRO DE CORTE!



4. suelte el afilador;
5. accione la cuchilla presionando el botón de encendido;
6. realice el afilado de la cuchilla pulsando y manteniendo pulsado durante 10-15 segundos el botón de la rueda de afilado (1);
7. suelte dicho botón y detenga el movimiento de la cuchilla presionando el botón de apagado;
8. con la punta de un lápiz o de un bolígrafo toque la parte externa de la cuchilla para asegurarse que se haya formado una ligera rebaba. Si esto no sucediera, repetir la operación de afilado desde el punto 5 al punto 8.



**Eliminación de la rebaba de afilado**

1. Vuelva a poner en funcionamiento la cuchilla presionando el botón de encendido;
2. tire y mantenga tirado unos 2-3 segundos el botón del muelle de acabado (2);
3. suelte el botón;
4. detenga el movimiento de la cuchilla presionando el botón de apagado;
5. levante el afilador y gírelo en su posición original;
6. suéltelo hasta que se detenga;
7. realice la limpieza de la máquina de cortar en lonchas.

**7.3. LUBRICACIÓN DE LAS GUÍAS DE DESPLAZAMIENTO DEL CARRO BRAZO DE APOYO DEL PLATO PORTA ALIMENTOS (semanalmente)**



**ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente el aceite suministrado con el equipo. Si no posee,

adquiéralo directamente del fabricante.

**¡NO UTILICE ACEITES VEGETALES!**

1. Levante ligeramente la máquina de cortar en lonchas;
2. elimine residuos de polvo tal y como se describe en el apart. 6.2.3;
3. coloque el aceitador sobre la varilla de desplazamiento y presiónelo de modo que una pequeña cantidad de aceite penetre en el alojamiento;
4. retire el aceitador, vuelva a poner en su lugar la máquina de cortar en lonchas y haga desplazar el carro unas 3/4 veces.

**7.4 LUBRICACIÓN DE LA VARILLA Y DESPLAZAMIENTO TRANSVERSAL DEL PLATO Y PRENSA ALIMENTOS (semanalmente)**



**ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente el aceitador suministrado con el equipo. Si no posee, adquiéralo directamente del fabricante. **¡NO UTILICE ACEITES VEGETALES!**

**¡NO UTILICE ACEITES VEGETALES!**

1. Elimine residuos de polvo tal y como se describe en el apartado 6.2.3;
2. aplique una pequeña cantidad de aceite sobre la varilla y hacer desplazar el correspondiente grupo unas 3/4 veces;
3. elimine la lubricación que se ha realizado con exceso.



## 8. BÚSQUEDA Y ELIMINACIÓN DE PROBLEMAS

**ADVERTENCIA:** En este capítulo se indican los inconvenientes más comunes que se verifican durante el uso de la máquina de cortar en lonchas y las operaciones necesarias para eliminar las posibles causas. Cuando el inconveniente persiste no insistir en buscar la causa sino que inmediatamente debe ponerse en contacto con personal cualificado y autorizado por el fabricante.

<b>INCONVENIENTE</b>	<b>PROBABLE CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<i>Presionando el botón de encendido la máquina no se pone en marcha</i>	<i>Falta de alimentación</i>	<i>Controle que el enchufe se encuentre correctamente conectado</i>
<i>Presionando el botón de arranque la máquina se pone en marcha pero no se enciende el indicador luminoso de funcionamiento</i>	<i>Luz testigo defectuosa</i>	<i>No utilice la máquina con el indicador luminoso apagado. Consulte al servicio de asistencia</i>
<i>La máquina se pone en marcha pero el motor se recalienta y suelta mal olor</i>	<i>Motor defectuoso</i>	<i>No utilizar la máquina. Consulte al servicio de asistencia</i>
<i>La máquina vibra</i>	<i>Transmisión defectuosa</i>	<i>Consulte al servicio de asistencia</i>
<i>Excesiva resistencia al corte del producto</i>	<i>La cuchilla no está afilada</i>	<i>Aflar la cuchilla</i>
<i>La cuchilla bajo esfuerzo disminuye de velocidad o se detiene</i>	<i>Correa aflojada</i>	<i>Consulte al servicio de asistencia</i>
<i>El afilado no es más regular</i>	<i>Muelas excesivamente sucias. Muelas desgastadas</i>	<i>Limpier las muelas. Sustituir las muelas. Consulte al servicio de asistencia</i>
<i>El producto cortado en lonchas está deshilachado y tiene forma irregular</i>	<i>Cuchilla no afilada Cuchilla excesivamente desgastada</i>	<i>Aflar la cuchilla Sustituir la cuchilla. Consulte al servicio de asistencia</i>
<i>Presionando el botón de detención la máquina no se detiene</i>	<i>Circuito de mando defectuoso</i>	<i>Detener inmediatamente la máquina retirando el enchufe de la red y consulte inmediatamente al servicio de asistencia técnica</i>
<i>Excesiva resistencia a la movilización de los componentes corredizos (prensa alimentos, carro)</i>	<i>Lubricación de las guías de desplazamiento no realizada periódicamente</i>	<i>Realizar la lubricación periódica tal y como se describe en los apartados 7.3 y 7.4</i>

## 9. DEMOLICIÓN DE LA MÁQUINA DE CORTAR EN LONCHAS

---

Las máquinas están compuestas por:

- estructura en aleación de aluminio/magnesio;
- insertos y diferentes componentes de acero inoxidable;
- partes eléctricas y cables eléctricos;
- motor eléctrico;
- materiales plásticos, etc.

Si el desmontaje y la demolición son confiados a terceras partes acuda exclusivamente a empresas autorizadas para la eliminación de dichos materiales.

Si la demolición es realizada por cuenta propia es necesario separar los materiales por tipología encargando a empresas autorizada para la eliminación.

Cumpla siempre con las normativas vigentes en el país en donde se está utilizando la máquina.

**ATENCIÓN:** *En todo caso es necesario consultar al fabricante o al personal de asistencia autorizado por éste para extraer la cuchilla circular y realizar la operación de eliminación del filo cortante de modo que pueda ser eliminada sin peligro.*





**Van Berkel International S.r.l.**

Via Varese, 14 • 21041 Albizzate (VA)

+39 0331 990825

[info@berkelinternational.com](mailto:info@berkelinternational.com)

[www.theberkelworld.com](http://www.theberkelworld.com)